

BEDIENUNGSANLEITUNG



PLANETENKNETMASCHINE

MOD. FP105 - FP107



CE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Ich, der Unterzeichnete, vertrete den folgenden Hersteller:

hat die befugte Person angewiesen, die technischen Unterlagen und den Hersteller selbst zu erstellen und zu pflegen:

Der unterzeichnete Hersteller erklärt, dass die Planetenknetmaschinen

Modelle: Mod. FP105 - FP107

Sie werden nach folgenden Normen entworfen, hergestellt und geprüft:

EN 62233: 2008
EN 60335-1: 2012 + A11: 2014
EN 60335-2-64: 2000 + A1: 2002
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
EN 61000-3-2: 2014
EN 61000-3-3: 2013
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

Erfüllen alle einschlägigen Rechtsvorschriften, die in den folgenden Gemeinschaftsrichtlinien vorgesehen sind (einschließlich aller vorgenommenen Änderungen):

2006/42 / EG - Maschinenrichtlinie
2014/35 / EU - Niederspannungsrichtlinie
2014/30 / EU - Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit
2011/65 / EU und (EU) 2015/863 (RoHS 2)

DE Außerdem müssen die Teile, aus denen die Maschine besteht und die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen sollen, den folgenden Anforderungen entsprechen:

VERORDNUNG CE Nr. 1935/2004
VERORDNUNG CE Nr. 2023/2006

_____: ____/____/____

Unterschrift des gesetzlichen Vertreters

INHALT

1 - EINLEITUNG

1.1. Zweck des Handbuchs.....	4
1.2. So lesen Sie die Bedienungsanleitung.....	4
1.3. Aufbewahrung der Bedienungsanleitung	5
1.4. Manuelle Aktualisierungsmethode.....	5
1.5. Ziel.....	5
1.6. Glossar und Symbole.....	5

2 - ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1. Identifikationsdaten des Herstellers	7
2.2. Identifikationsdaten und Maschinenschild.....	7
2.3. Vor Auslieferung durchgeführte Tests.....	7
2.4. Bestimmungsgemäße Verwendung und Bauteile.....	7
2.5. Nutzungsbedingungen	8
2.6. Vorbereitung für den Kunden	8
2.7. Technische Daten.....	8
2.8. Abmessungen.....	9

3 - IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN

3.1. Bauteilidentifikation	10
3.2. Maschinenidentifikation	10
3.3. Maschinenstabilität	11
3.4. Aufstellung der Maschine	11
3.5. Netzteil.....	11

4 - SICHERHEIT

4.1. Sicherheitshinweise	12
4.2. Sicherheitsvorrichtungen	12
4.3. Bedienerbereich.....	12
4.4. Normale Verwendung, nicht bestimmungsgemäße Verwendung, nicht bestimmungsgemäße Verwendung.....	13
4.5. Warnhinweise zu Restrisiken	13
4.6. Restrisiken	13

5 - BENUTZUNG DER MASCHINE

5.1. Bedienung	15
5.2. Schlaggeschwindigkeit	15

6 - WARTUNG

6.1. Anforderungen des Betreuers.....	16
6.2. Wartungsbedarf	16
6.3. Empfehlungen	16
6.4. Fehlersuche	17
6.5. Schaltpläne.....	17

1.1. ZWECK DES HANDBUCHS

Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil der Maschine und soll alle Informationen liefern, die für Folgendes erforderlich sind:

- das richtige Bewusstsein der Betreiber für Sicherheitsfragen;
- Handhabung der Maschine, verpackt und ausgepackt unter sicheren Bedingungen;
- die korrekte Installation der Maschine;
- gründliche Kenntnis seiner Funktionsweise und seiner Grenzen;
- seine korrekte Verwendung unter sicheren Bedingungen;
- Wartungsarbeiten korrekt und sicher durchführen;
- Zerlegen Sie die Maschine unter sicheren Bedingungen und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften zum Schutz der Gesundheit von Arbeitnehmern und der Umwelt

In diesem Dokument wird davon ausgegangen, dass die aktuellen Sicherheits- und Hygienestandards in den Anlagen, in denen die Maschine vorgesehen ist, eingehalten werden.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen, Zeichnungen und Dokumentationen sind vertraulicher technischer Art und befinden sich ausschließlich im Eigentum des Herstellers. Sie dürfen weder ganz noch teilweise in irgendeiner Weise reproduziert werden. Der Kunde ist auch dafür verantwortlich, dass bei einer Änderung des vorliegenden Dokuments durch den Hersteller nur die aktualisierten Versionen des Handbuchs an den Verwendungsstellen tatsächlich vorhanden sind.

1.2. SO LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

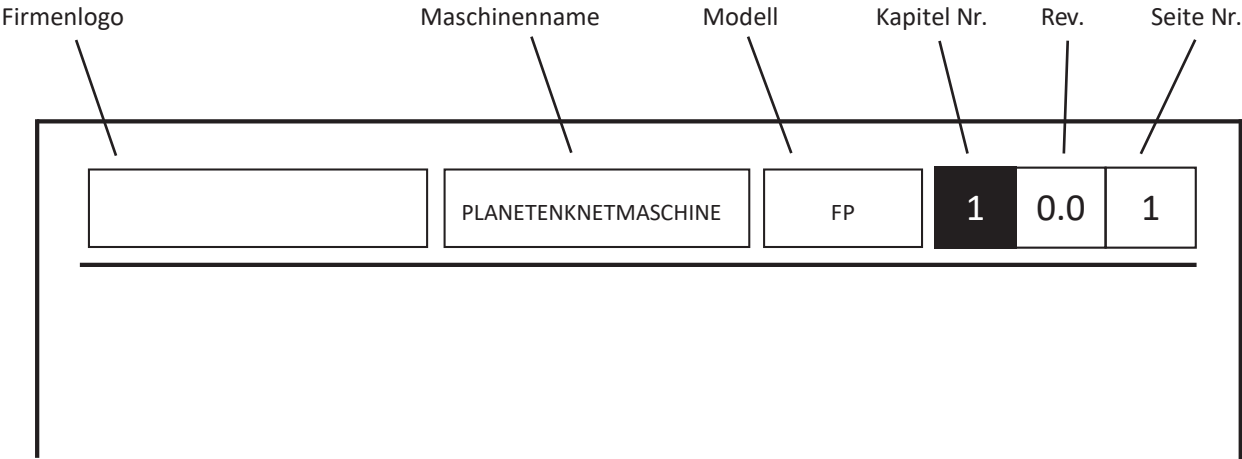
Das Handbuch wurde in Kapitel unterteilt, die sich jeweils an eine bestimmte Person richten (INSTALLATEUR, BEDIENER UND WARTUNG), für die die für den sicheren Betrieb der Maschine erforderlichen Kompetenzen festgelegt wurden.

Die Bedienungsanleitung besteht aus einem Cover, einem Index und einer Reihe von Kapiteln.

Die erste Seite zeigt die Identifikationsdaten der Maschine und des Modells, die Überarbeitung der Bedienungsanleitung und schließlich ein Foto / eine Zeichnung des beschriebenen Maschinentyps, um dem Leser die Identifizierung der Maschine und ihres Handbuchs zu erleichtern.

Ab der ersten Seite des Index gibt es die Revisionstabelle der Bedienungsanleitung und ihrer Teile, die den Revisionsstand des gesamten Handbuchs mit dem des Index und der Kapitel korreliert.

SEITENBEISPIEL



1.3. AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Betriebsanleitung ist sorgfältig aufzubewahren und muss die Maschine über die gesamte Lebensdauer bis zur Entsorgung begleiten.

Teile dürfen nicht entfernt, zerrissen oder willkürlich verändert werden.

Das Handbuch muss in einer vor Feuchtigkeit und Hitze geschützten Umgebung und in unmittelbarer Nähe der Maschine, auf die es sich bezieht, aufbewahrt werden.

Der Hersteller kann auf Wunsch des Benutzers zusätzliche Exemplare der Bedienungsanleitung der Maschine bereitstellen.

1.4. UPDATE-METHODE

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Projekt zu ändern und Verbesserungen an der Maschine vorzunehmen, ohne dies dem Kunden mitzuteilen, ohne das dem Benutzer bereits gelieferte Handbuch zu aktualisieren.

1.5. EMPFÄNGER

Das betreffende Handbuch richtet sich an: den Installateur, den Bediener und qualifiziertes Personal, das zur Wartung der Maschine befugt ist.

Es ist festgelegt, dass "BEDIENER" das Personal bezeichnet, das für das Bedienen, Regeln, Reinigen und Ausführen routinemäßiger Maschinenwartungen verantwortlich ist.

"WARTUNG" bezeichnet die Personen, die Spezialisierungskurse, Schulungen usw. besucht haben. und haben Erfahrung in Installation, Inbetriebnahme und Wartung, Reparatur, Transport der Maschine.

"EXPOSIERTE PERSON" ist jeder Bereich innerhalb und / oder in der Nähe einer Maschine, in dem die Anwesenheit einer Person ein Risiko für die Sicherheit, die Gesundheit oder die Sicherheit dieser Person darstellt.

Qualifikation der Empfänger

Die Maschine ist für den industriellen Gebrauch bestimmt und daher professionell und nicht generalisiert. Daher kann ihre Verwendung qualifizierten Personen anvertraut werden, insbesondere:

- sie sind volljährig;
- körperlich und geistig fit für Arbeiten mit besonderen technischen Schwierigkeiten sind;
- in Gebrauch und Wartung der Maschine ausreichend geschult sind;
- vom Arbeitgeber für geeignet befunden wurden, die ihm übertragene Aufgabe zu erfüllen;
- sind in der Lage, die Bedienungsanleitung und die Sicherheitsanforderungen zu verstehen und zu interpretieren;
- kennen die Notfallmaßnahmen und deren Umsetzung;
- die Fähigkeit besitzen, den spezifischen Gerätetyp zu bedienen;
- die vom Maschinenhersteller festgelegten Betriebsverfahren verstanden haben.

1.6. GLOSSARIO E SIMBOLI

In diesem Absatz werden die Begriffe aufgeführt, die ungewöhnlich sind oder eine andere Bedeutung haben als die Üblichen. Die verwendeten Abkürzungen und die Bedeutung der verwendeten Symbole werden im folgenden Absatz erläutert. Durch ihre Verwendung können die Informationen, die für die ordnungsgemäße Verwendung der Maschine erforderlich sind, schnell und eindeutig bereitgestellt werden.

GEFAHRENBEREICH: Bereich innerhalb und / oder in der Nähe der Maschine, in dem die Anwesenheit einer exponierten Person eine Gefahr für die Sicherheit und Gesundheit der Person selbst darstellt (Anhang I, 1.1.1. Richtlinie 98/37 / EG)

EXPONIERTE PERSON: jede Person, die sich innerhalb oder in einem gefährlichen Bereich befindet (Anhang I, 1.1.1. Richtlinie 98/37 / EG)

BEDIENER: Person, die für die Installation, den Betrieb, die Regulierung, die Wartung, die Reinigung, die Reparatur und den Transport der Maschine verantwortlich ist.

MAN-MACHINE-INTERAKTION: Jede Situation, in der sich ein Bediener in einer beliebigen Betriebsphase zu einem beliebigen Zeitpunkt während der Lebensdauer der Maschine in Interaktion mit der Maschine befindet.

BEDIENERQUALIFIKATION: Mindestanforderungen, die der Bediener erfüllen muss, um die beschriebene Operation auszuführen.

MASCHINENSTATUS: Bezeichnet den Betriebsmodus, wie z. B. Laufen, Stoppen, Sicherheitsbedingungen an der Maschine usw.

RESTGEFAHR: Gefahr, die durch die Konstruktion nicht beseitigt oder ausreichend verringert werden konnte und gegen die der Schutz nicht (oder nicht vollständig) wirksam ist; Auf dem Handbuch sind die Informationen über seine Existenz sowie die Anweisungen und Warnungen angegeben, um die Überwindung zu ermöglichen (siehe 5.5 und 5.5.1 der Europäischen Normen EN 292/1 und EN 292/2).

SICHERHEITSKOMPONENTE: bezeichnet eine Komponente, die zur Gewährleistung einer Sicherheitsfunktion im Falle eines Fehlers oder einer Fehlfunktion verwendet wird, die die Sicherheit und / oder Gesundheit von exponierten Personen beeinträchtigt.

SYMBOLS



Die Beschreibungen, denen dieses Symbol vorangestellt ist, enthalten sehr wichtige Informationen / Vorschriften, insbesondere im Hinblick auf die Sicherheit. Nichtbeachtung kann zur Folge haben:

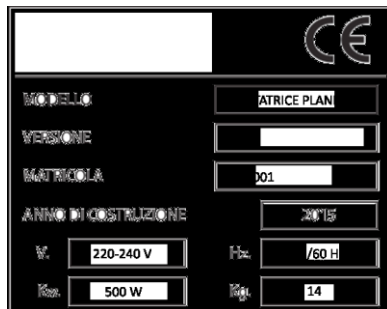
- Gefahren für die Sicherheit der Bediener;
- Verlust der vertraglichen Garantie;
- Ablehnung der Verantwortlichkeiten des Herstellers..

SYMBOLS ZUR SICHERHEIT

- Die Symbole in einem Dreieck weisen auf **GEFAHR** hin
- Die in einem Kreis enthaltenen Symbole erlegen eine **VERPFLICHTUNG** / ein **VERBOT** auf

Symbol	Bezeichnung	Symbol	Bezeichnung
	Allgemeine Gefahr		Entfernen Sie keine Sicherheitsvorrichtungen
	Gefährliche elektrische Spannung		Atemschutz
	Gefährliche bewegliche Elemente sind vorhanden, wenn die festen Schutzvorrichtungen entfernt sind		Lärm
	Quetschen der oberen Extremitäten		Vorsicht
	Verwicklung		Nahrungsmittelmaschine
	Stoppen		RAEE
	Verbot		

--



2.5. NUTZUNGSBEDINGUNGEN

DATUM	FP105 FP107
Äquivalenter Dauerschallleistungspegel, gewichtet mit A	Weniger als 70 dBA
Art des Stroms - Frequenz	Siehe Typenschild
Aktueller Wert	Siehe Typenschild
Bemessungsbetriebsspannung	Siehe Typenschild
Bedingter Nennkurzschlussstrom	6 kA Symmetrisch
Masse und neutral	TT e TN
Schutzart	IP 21
Maschinenposition	Werkbank im Lebensmittelbereich mit einer Höhe zwischen 900 und 1000 mm von der Lauffläche, auf der Sie sich mit einem Freiraum von mindestens 800 mm frei um die Maschine bewegen können
Einsatzort	Innen
Maximale Umgebungstemperatur	+ 40° Grad
Beleuchtung minimaler Arbeitsumgebung	500 lux
Zusätzliche Nutzungsbedingungen	ES IST UNANGEMESSEN Maschine zum Arbeiten in Umgebungen, in denen Verunreinigungen ausgeliehen werden: z. B. Pulver, korrosive Gase usw. ES IST UNANGEMESSEN Maschine zum Arbeiten in Umgebungen mit explosionsgefährdeten Bereichen. ES IST UNANGEMESSEN Maschine für die Arbeit in Umgebungen mit ionisierenden Strahlen, z. B. Mikrowellen, Ultraviolettstrahlen, Laser und dergleichen. Unzureichende elektrische Ausrüstung für Arbeiten in Umgebungen, in denen Vibrationen und Stöße auftreten: In diesem Fall müssen Schwingungsdämpfer montiert werden

Schutzvorrichtung gegen Überströme empfohlen
Bemessungsisolationsspannung

$U_i = > 690 \text{ V}$

Bemessungsstrom

siehe die Tabelle TECHNISCHE DATEN

Anpassung des thermischen Relais

siehe die Tabelle TECHNISCHE DATEN

Maximaler Wert der Fehlerringimpedanz

0.1Ω

2.6. ANORDNUNG DES KUNDEN**A) Vorbereitung des Aufstellungsortes.**

- Der Käufer muss eine Auflagefläche für die Maschine vorbereiten, wie in der Tabelle der Nutzungsbedingungen angegeben

B) Elektrischer Anschluß.

- Das Stromversorgungssystem muss den örtlichen nationalen Vorschriften entsprechen und mit einer effizienten Erdung ausgestattet sein.
- Platzieren Sie ein omnipolares Trenngerät in der Stromversorgungsleitung vor der Maschine.
- Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so dimensioniert sein, dass der Gesamtspannungsabfall bei Volllast weniger als 2% beträgt.**

	PLANETENKNETMASCHINE	FP	2	0.0	9
--	----------------------	----	---	-----	---

27. TECHNISCHE DATEN

Max Betriebstemperatur	+ 40 C Grad
Relative Luftfeuchtigkeit	10 ÷ 80 %

Modell	Tankinhalt	Drehzahl U / min	Geschwindigkeit Rotation r / min	Motorleistung	Strom nominal	Coll. elektrisch	Nettogewicht der leeren Maschine
FP105	5 lt.	0-302	0-1000	0.50 kW	1.6 A	230 - 1 - 50/60 Hz.	13 kg
FP107	7,5 lt.	0-302	0-1000	0.50 kW	1.6 A	230 - 1 - 50/60 Hz.	15 kg

28. DIMENSIONI MACCHINA Serie FP

Maße in mm

	Modell	L	P	H	Verpackungsmaße			
					Breite	Tiefe	Höhe	Mc
	FP 105	240	380	375	310	450	440	0.16
	FP 107	240	380	405	310	450	470	0.28

3

IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN

3.1. IDENTIFIZIERUNG DER KOMPONENTEN

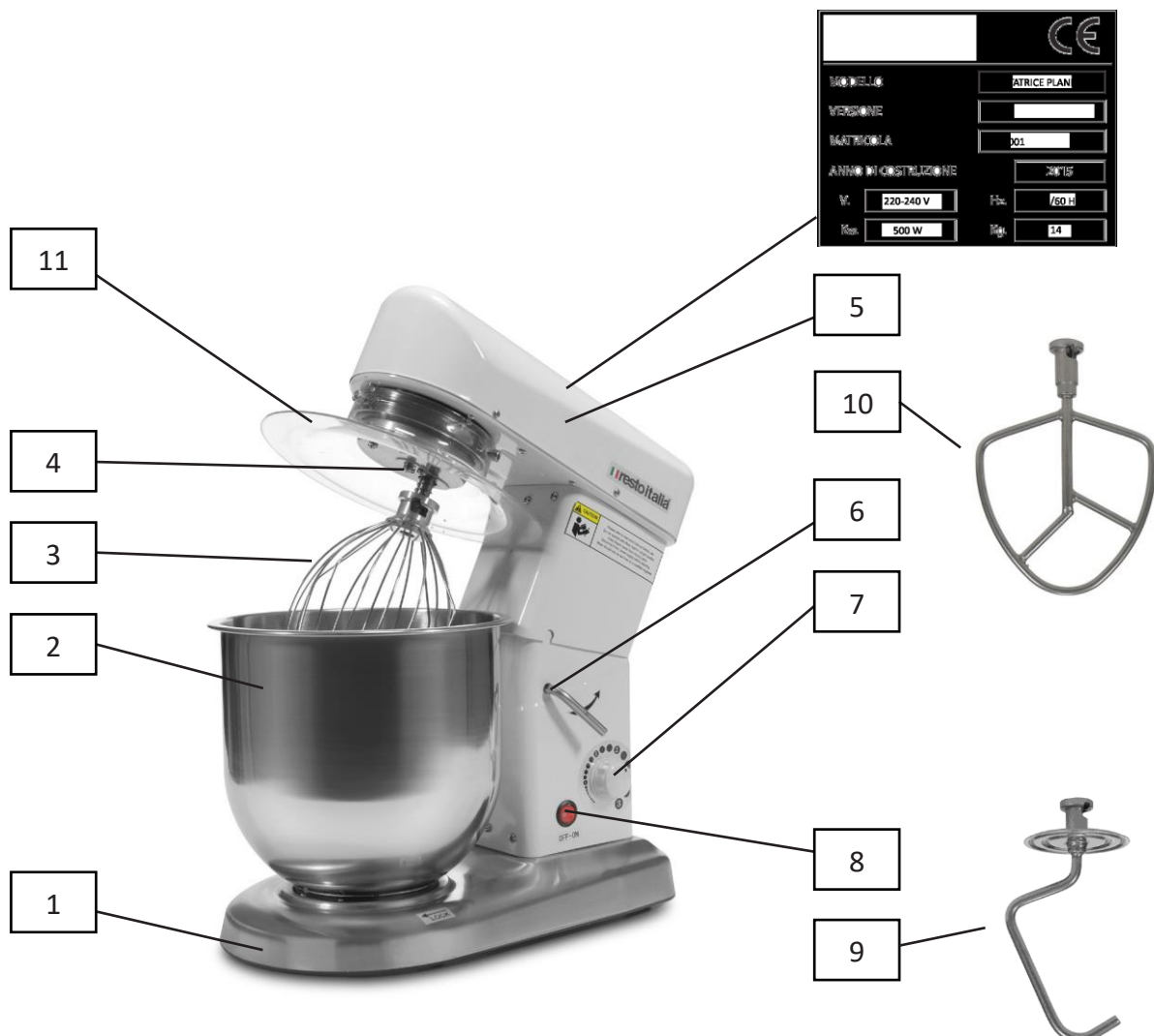
1. Knetbasis
2. Bad
3. Peitsche
4. Zubehörstecker
5. Machinenkopf
6. Hebel zum Anheben des Kopfes
7. Geschwindigkeitsregler
8. Hauptschalter
9. Haken
10. Spachtel
11. Schutz

3.2. Identifizierung der Maschine (Fig. 4)

Die Seriennummer und die Identifikationsdaten der Maschine sind auf einem Schild (9) auf der Unterseite der Maschine aufgedruckt.



Geben Sie bei Anfragen nach technischer Unterstützung oder bei der Bestellung von Ersatzteilen immer die Seriennummer der Maschine sowie das Modell an.



3.3. STABILITÄT DER MASCHINE

Die Stabilität der Maschine ist so ausgelegt, dass sie unter den vorgesehenen Betriebsbedingungen ohne die Gefahr eines Umkip-pens verwendet werden kann. Unter Berücksichtigung des Aufbaus und seiner Position erscheint die Maschine ohne Bodenbefesti-gung stabil.

3.4. MASCHINENPOSITIONIERUNG



Stellen Sie sicher, dass die Auflagefläche für die in der Tabelle angegebenen Lasten geeignet ist. (TECHNISCHE DATEN).

Stellen Sie die Maschine so auf, dass die Angaben in (Abb. 6) genau eingehalten werden, da sie die Mindestabstände angeben, die der Bediener oder Techniker für die ordnungsgemäße Durchführung aller Arbeiten und / oder War-tungsarbeiten benötigt.

3.5. STROMVERSORGUNG

Der Stromanschluss muss den gesetzlichen Bestimmungen des Verwendungslandes entsprechen

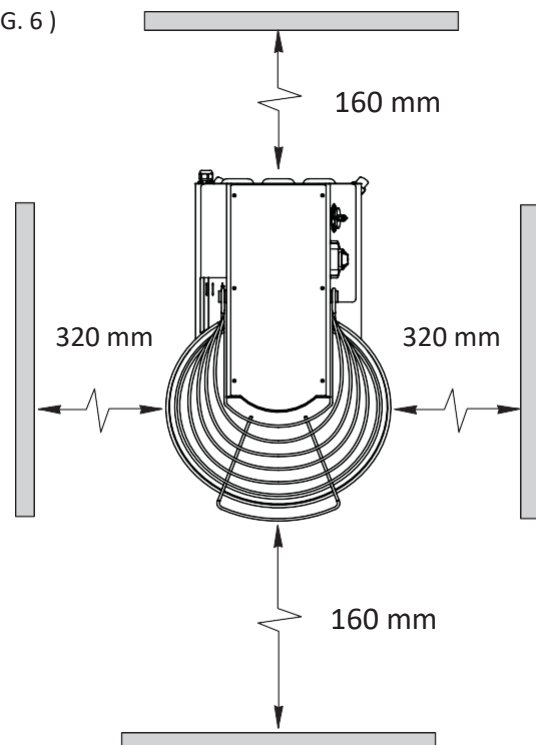
ELEKTRISCHE ANLAGE DES BENUTZERS

Das System des Benutzers, das der Steuer- und Regeleinrichtung der Maschine vorgeschaltet ist, muss so ausgelegt sein, dass Der Einbau erfolgt gemäß den geltenden Bestimmungen der Sich-erheitsvorschriften für "Niederspannungsinstitutionen" gemäß IEC3644 / HD384 / CEI 64-8 (neueste Ausgabe).

In Bezug auf das elektrische Energieverteilungssystem, das die Steuerungs- und Regelungsausrüstung der Maschine versorgt, ist die regelmäßige / vollständige Mitgliedschaft in einem der TT- oder TN-standardisierten Systeme gemäß IEC364_4_41 / HD382_4_41 / CEI 64.8 (4_41) (neueste Ausgabe).

Im Rahmen der vorgenannten Bestimmungen / Hinweise muss das entsprechende Erdungssystem vollständig eingehalten werden
anwendbare Anforderungen für die Koordination mit zugehörigen aktiven Geräten gemäß IEC364-5-54 / HD382-5-54 / CEI 64.8 (5-54) (letzte Ausgabe).

(FIG. 6)



SCHUTZVORRICHTUNG GEGEN ÜBERSTRÖME

Das Gerät ist so ausgelegt, dass es einem symmetrischen Kurzschlussstrom von nicht mehr als 6 kA standhält. Ist der angenommene bedingte Bemessungskurzschlussstrom am Einbauort größer als der angegebene Wert, muss er ausreichend begrenzt werden. Da die zur Steuerung und Kontrolle der Maschine gelieferten elektrischen Geräte keine elektronischen Schaltkreise enthalten, die mit Gleichstrom betrieben werden, wird empfohlen, angemessene Maßnahmen zum Schutz vor indirekten Kontakten zu treffen: im Rahmen des Schutzes vor automatischer Unterbrechung der Stromversorgung (**Geeignete Differenzialvorrichtun- gen**)

Das Differential muss stark widerstandsfähig gegen impulsartige Überspannungen atmosphärischen Ursprungs und zum Rangieren sein (siehe EN 61008-1, letzte Ausgabe).

Es ist auch festgelegt, dass:

1. Für die Stromversorgungs-Trennvorrichtung ist oben auf der Schalttafel kein Strom vorhanden der nominalen Unterbrechung dadurch, dass es sich um eine Steckdosen / Stecker-Kombination handelt; Außerdem muss es vor Kurzschlüssen geschützt werden Stromkreise mit einer Schutzeinrichtung, deren Nennstrom die technischen Daten nicht überschreitet,
2. Vor dem Stromversorgungskabel muss das elektrische Betriebsmittel Sachgemäß installiert und gewartet werden Technische Regeln schreiben das Gerät zum Schutz vor Überstrom vor

4.1. SICHERHEITSHINWEISE



Die Nichtbeachtung von Sicherheitsregeln und -verfahren kann zu Gefahren und Schäden führen.
Die Maschine ist verpflichtet, den Respekt des Endbenutzers zu wahren.

1. Es gelten alle Verhaltensregeln die in den in Ihrem Land geltenden Gesetzen festgelegt sind, insbesondere Berücksichtigung der elektrischen Anlage für den Anschluss / Betrieb der Maschine.
2. Alle weiteren Anweisungen und Warnhinweise, die Bestandteil der zur Maschine zugelassenen grafischen Dokumentation sind

4.2. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (FIG. 9)

Maschinenschutz und Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht entfernt werden. Müssen sie aufgrund eines außergewöhnlichen Wartungsbedarfs entfernt werden, müssen Maßnahmen ergriffen werden, um die daraus resultierende Gefahr auf ein Minimum zu reduzieren. Die Maschine ist durch eine Karosserie geschützt, die keinen Zugang zu gefährlichen Teilen gewährt, mit Ausnahme des vorderen Arbeitsteils, der durch einen beweglichen Verriegelungsschutz geschützt ist, der den vorderen Teil des sich bewegenden Tanks abdeckt.

Die Maschine ist mit folgenden Sicherheitssystemen ausgestattet:

1. Alle Gefahrenbereiche sind mit Schrauben verschlossen.
2. Die Maschine mit festem Kopf ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der die Funktion der Spirale blockiert, wenn das Schutzgitter (1) angehoben wird.
3. Die Kippkopfmachine ist mit einem Doppelmikroschalter ausgestattet, der die Funktion der Spirale blockiert, wenn das Schutzgitter (1) angehoben und der Kopf des Mixers angehoben wird.
4. Wenn die Maschine aufgrund des Einsetzens eines der beiden Sicherheitsmikroschalter anhält, muss der Zündknopf erneut gedrückt werden

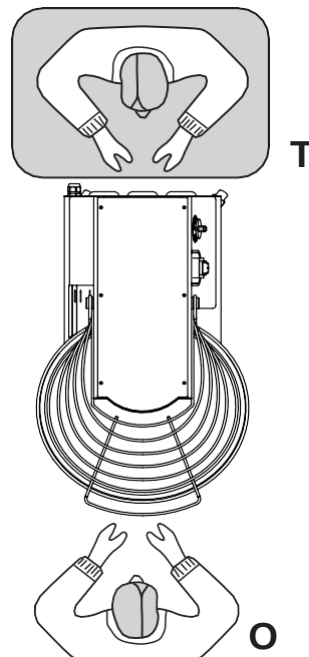
4.3. OPERATOR ZONES (FIG. 10)

Der Bediener wird während des Betriebs der Maschine davor positioniert, um den Teig leicht in den Tank einführen und daraus entnehmen zu können. für die verschiedenen erlaubten Positionen siehe (10 Positionen (O)).

Der Techniker darf die Maschine für Wartungsarbeiten hinten in der Position (T) positionieren.

1

(FIG. 9)



(FIG. 10)

4.4. Normale Verwendung, unsachgemäße Verwendung, verbotene Verwendung

Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Maschine darf von einem EINZELBETREIBER verwendet werden, der in Sicherheitsfragen geschult und über Restrisiken informiert ist, und von Wartungspersonal.



Bei der normalen Verwendung kann die Maschine zum Mischen von hartem und weichem Teig verwendet werden, der aus Mehl, Salzen, Hefen, Fetten, Flüssigkeiten (Wasser, Eiern), Kartoffeln, Hackfleisch und anderen Lebensmittelzutaten besteht.



Die Maschine darf nicht unsachgemäß verwendet werden, insbesondere:

1. Es darf nicht mit anderen als den in der Tabelle TECHNISCHE DATEN angegebenen Parametern betrieben werden.
2. Für jede Verwendung der Maschine, die mit anderen als den in diesem Handbuch angegebenen Parametern betrieben wird.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTLICHKEITEN

1. Der Benutzer ist für Schäden verantwortlich, die durch die Nichtbeachtung dieses Handbuchs entstehen.
2. Die Etiketten nicht manipulieren oder absichtlich beschädigen oder entfernen oder verbergen.



Die Maschine darf NICHT VERBOTEN verwendet werden, da dies zu Schäden oder Verletzungen des Bedieners führen kann.

1. Es ist verboten, die Maschine zu bewegen, wenn sie an die Stromversorgung angeschlossen ist.
2. Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät, um den Netzstecker zu ziehen.
3. Stellen Sie keine Gewichte auf die zu bearbeitende Maschine.
4. Verlegen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Stellen.
5. Es ist verboten, die Maschine beladen und unbeaufsichtigt zu lassen.
6. Es ist verboten, Gegenstände unter die Basis der Maschine oder andere Gegenstände zwischen den Stützfüßen und der Basis einzuführen.
7. Es ist verboten, Produkte oder Gegenstände mit Eigenschaften einzuführen, die von den im normalen Gebrauch angegebenen abweichen.
8. Es ist verboten, die Maschine mit vollständig entfernten Schutz- und festen Schutzvorrichtungen zu betreiben.
9. Es ist verboten, Inhaltsstoffe zu verwenden, die eine Gefahr für die Gesundheit des Bedieners und des Wartungstechnikers darstellen, und sie dürfen keine explosionsgefährdeten Bereiche verursachen, da die Maschine nicht für die Behandlung von explosionsgefährdeten Inhaltsstoffenausgelegt ist.

10. Es ist verboten, direkte Wasserstrahlen oder andere Flüssigkeiten zu verwenden.



DER BENUTZER IST JEDOCH FÜR SCHÄDEN VERANTWORTLICH, DIE AUS DER Nichtbeachtung der angegebenen normalen Nutzungsbedingungen resultieren. WENDEN SIE SICH FÜR ZWEIFEL AN DAS AUTORISIERTE SERVICEZENTRUM.

4.5. WARNHINWEISE ZU RESTRISIKEN



Der Arbeitgeber muss das Personal über die Unfallrisiken, die Sicherheitsvorrichtungen und die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften unterrichten, die in den Gemeinschaftsrichtlinien und den Rechtsvorschriften des Landes, in dem die Maschine installiert ist, vorgesehen sind.

Deshalb ist es notwendig **UND AUCH DIE VERANTWORTUNG DES NUTZERS:**

11. Ergreifen Sie Maßnahmen, um an professionellen Schulungen teilzunehmen, möglicherweise in Zusammenarbeit mit dem Maschinenhersteller, damit die BEDIENER und WARTUNGSMANAGER angemessen geschult werden.
12. Bereitstellung individueller Schutzmaßnahmen gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 89/656 / EWG und nachfolgenden Änderungen;
13. Es ist ratsam, dass die Verwendung, Wartung und Reinigung von qualifiziertem Personal durchgeführt wird..

4.6. RESTRISIKEN

RESTRISIKO DURCH LÄRM



Das Gerät erzeugt einen gleichwertigen Dauerschallpegel von weniger als 70 dB (A).

Tragen Sie geeignete Schutzvorrichtungen wie Kopfhörer oder Schutzkappen, um die Gefahr von Ohrenverletzungen zu vermeiden.



RESTGEFAHR DURCH FEUER

In der Nähe des Arbeitsplatzes der Maschine muss der Arbeitgeber geeignete Brandschutzsysteme einrichten, z. B. tragbare Erste-Hilfe-Feuerlöscher, die für die Art von Materialien geeignet sind, die sich entzünden können. **WASSER DARF NIEMALS ZUM AUSSCHALTEN VERWENDET WERDEN.**

RESTRISIKO DURCH STEUERUNG DER SYSTEME

Ab der Aktivierung des Maschinenstoppbefehls oder wegen fehlender Stromversorgung

RESTRISIKO DURCH ENTFERNUNG DES SCHUTZGITTERS

In jedem Fall darf der Bediener niemals versuchen, eine feste Schutzvorrichtung zu öffnen oder zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung zu manipulieren.

**RISIKO DURCH BETÄTIGUNG DES HEBEVORGÄNGES VOM KOPF**

Es besteht ein Restrisiko für Stöße, Abrieb, Schneiden, Quetschen, Wartung, Reinigung und weitere manuelle Eingriffe.

**RISIKO VON MÖGLICHEM AUSRUTSCHGEFAHR UND / ODER FALL**

Die Gefahr für Ausrutschen vorbeugen indem der Bediener oder der Wartungstechniker immer geeignete rutschfeste Schuhe trägt.

RISIKO DURCH DIE EIGENSCHAFTEN DER ZU VERARBEITENDEN PRODUKTE

Die Maschine ist zum Mischen von Teigen aus Mehl, Salzen, Hefen, Fetten, Flüssigkeiten und anderen Lebensmittelzusatzstoffen bestimmt. Tragen Sie bei Staubentwicklung eine geeignete Schutzmaske, sowohl beim manuellen Beladen als auch bei der maschinellen Bearbeitung. Zusätzliche verwendbare Inhaltsstoffe dürfen nicht gesundheitsschädlich für den Bediener sein. Darüber hinaus dürfen explosionsgefährdete Produkte nicht in der Maschine verarbeitet werden.

RISIKO DURCH STAUB

Während das Einfüllen von trockenen Produkten in den Tank oder während der Verarbeitung besteht die Möglichkeit, dass sich Staub verbreitet. Die Zutaten müssen mit Sorgfalt behandelt werden, wobei die Ladehöhe des Tanks, in den sie gegossen werden, möglichst gering zu halten ist. Der Bediener muss Atemschutzgeräte wie Staubmasken oder andere geeignete Geräte verwenden.

**GEFAHR DER HYGIENE**

Mangelnde Hygiene kann die Gesundheit der Menschen gefährden und unannehmable Veränderungen des Lebensmittelprodukts verursachen, z. B. Kontamination durch mikrobielles Wachstum oder Fremdstoffe. Achten Sie deshalb besonders auf die Reinigungszyklen.

5

BENUTZUNG DER MASCHINE

5.1. OPERATION

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose
2. Lösen Sie den Hebel (A), um den Kopf nach oben zu heben.
3. Befestigen Sie das Zubehör im Kopf (B) und drehen Sie es um etwa 40 Grad nach links
4. Setzen Sie den Edelstahltank (C) ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Zum Entfernen des Tanks in die entgegengesetzte Richtung drehen.
5. Drehen Sie den Hebel (A), drücken Sie den Kopf (D) nach unten und lassen Sie den Hebel (A) los.
6. Verbinden Sie den Netzstecker mit der elektrischen Anlage
7. Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Netzschalter (E) einschalten (die Schalterleuchte leuchtet auf).
8. Den Geschwindigkeitsregler (F) drehen, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist



A

E

F

D

C

B

5.2. SCHALTERGESCHWINDIGKEIT

• WHIP

zum Mischen von Lebensmitteln wie Sahne und Ei. Die empfohlene Geschwindigkeit beträgt 2 - 3



SPATULA

zum Mischen von Lebensmitteln als Fleischfüllung. Die empfohlene Drehzahl beträgt 1-2.

ACHTUNG Drehzahl 2 nicht überschreiten, um eine Beschädigung des Mixers zu vermeiden



• HOOK

zum Mischen von Lebensmitteln wie Nudeln verwendet werden. Die empfohlene Geschwindigkeit ist 0-1

VORSICHT Drehzahl 1 nicht überschreiten, um eine Beschädigung des Mixers zu vermeiden



6.1. WARTUNGSANFORDERUNGEN

Der Begriff "Wartung" ist nicht nur für die regelmäßige Überprüfung des normalen Betriebs der Maschine zu verstehen, sondern auch für die Behebung aller Ursachen, die die Maschine außer Betrieb setzen.

Das Personal muss diese Broschüre gelesen haben und die verbleibenden Gefahrenbestimmungen kennen.

Es ist wichtig, dass Wartungsarbeiten, der Austausch von Teilen, die Einstellung von Getrieben und die Fehlersuche fachkundigem Personal anvertraut werden, das vom Arbeitgeber kompetent und autorisiert ist.



ALLE WARTUNGS-, REINIGUNGS- UND AUSTAUSCHARBEITEN DER WERKZEUGE MÜSSEN DURCHGEFÜHRT WERDEN WENN DIE MASCHINE KOMPLETT AUSGESCHALTET IST UND VOLLSTÄNDIG VON DEN EXTERNEN STROMVERSORGUNGEN GETRENNT WURDE.

Vor Wartung, Reinigung und Austausch von Teilen die in der Maschine angebrachten Aufkleber beachten.

WICHTIG: Während der Wartung, Reinigung und des Austauschs von Teilen dürfen diese nicht an oder manipuliert werden. Warnschilder oder Sicherheitsvorrichtungen aus irgendeinem Grund abziehen.

Der Betreuer hat die Aufgabe:

- Nehmen Sie die Einstellungen der Maschine und die Kalibrierung der inneren Zahnräder auch innerhalb der Gefahrenzonen vor, wobei sich die festen Schutzvorrichtungen in der geschlossenen und verriegelten Position befinden und die gefährlichen beweglichen Elemente getrennt und sicher angehalten sind.
- Führen Sie die Reinigung der Innenteile der Maschine, Wartung, Instandhaltung, Fehlersuche und den Austausch verschlissener oder beschädigter Teile durch.

6.2. WARTUNGSVORSCHRIFT

AUSBAU DER SICHERHEITSVORRICHTUNGEN BEI REPARATUREN;

Für einige Operationen ist es notwendig, einige feste Schutzvorrichtungen aus ihrer Position zu entfernen.

AUSBAU DARF NUR VOM QUALIFIZIERTEN WARTUNGSTECHNIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Am Ende der Eingriffe müssen die Schutzeinrichtungen wieder in ihre Ausgangsposition gebracht und mit den vorgesehenen Befestigungssystemen verriegelt werden.

ISOLIERUNG VON EXTERNEN QUELLEN

Der Wartungsmanager muss die Maschine vollständig von externen Stromquellen abschalten, bevor die festen Schutzvorrichtungen entfernt werden.

Positionieren Sie das Schutzgerät vor der Stromversorgungsleitung der elektrischen Ausrüstung mit "ZERO"



Trennen Sie die Haupttrennvorrichtung und schützen Sie den Stecker mit geeigneten Systemen



6.3. EMPFEHLUNGEN

1. Halten Sie den Mixer jeden Tag sauber und trocken.
2. Schalten Sie die Maschine nicht ein, wenn nichts zum Mischen vorhanden ist.
3. Wenn das Zubehör die Schüssel berührt, nehmen Sie bitte Anpassungen vor.
4. Wenn Sie das Gerät ein Jahr lang verwenden, wenden Sie sich zur regelmäßigen Überprüfung und Wartung an einen qualifizierten Lieferanten.
5. Verwenden Sie keine Teile von anderen Anbietern, da dies zu Beschädigungen oder Gefahren führen kann.

6.4. FEHLERSUCHE

Bevor Sie mit einem Eingriff fortfahren



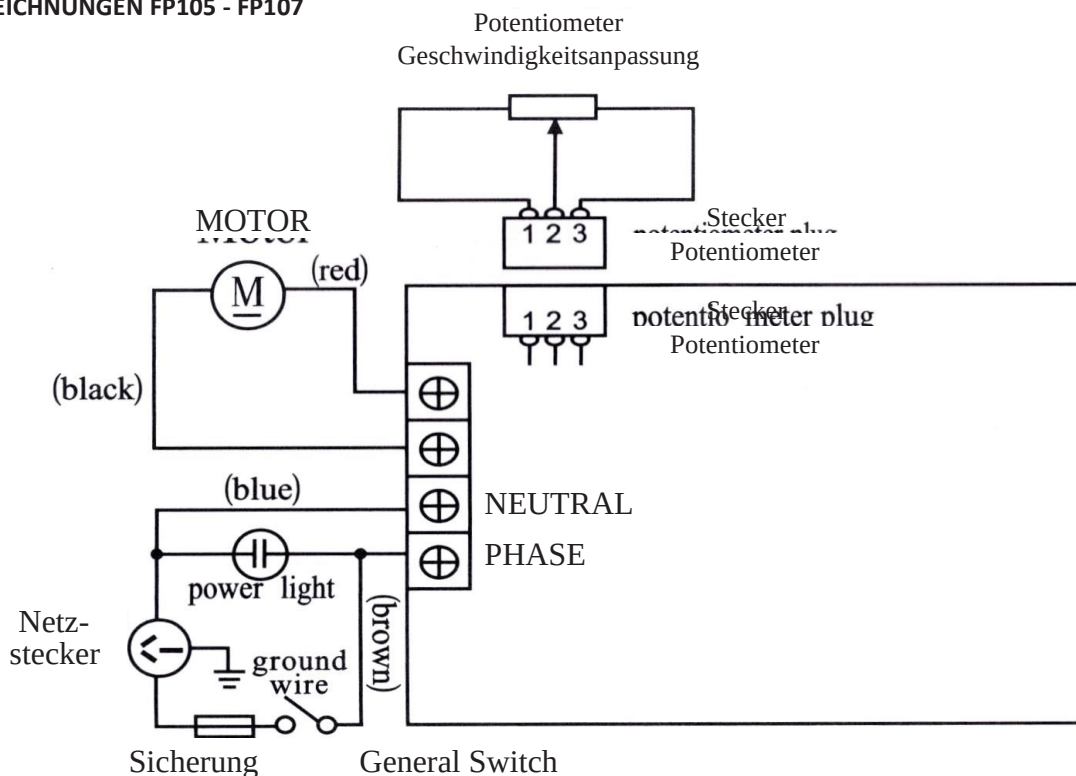
kennzeichnen Sie mit einem Zeichen, dass die Wartung durchgeführt wird.

1. Stellen Sie vor dem Starten der Maschine immer sicher, dass keine Person Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ausführt.
2. Bei Überprüfungen und kleinen elektrischen Reparaturen dürfen nur qualifizierte, regelmäßig autorisierte Elektriker eingreifen.
3. Wenden Sie sich für Reparaturen an mechanischen Teilen an autorisierte Servicezentren.

Im Folgenden finden Sie die Maßnahmen zur Fehlerbehebung oder zum Entsperren mobiler Elemente, die vom Wartungspersonal durchgeführt werden können.

Typ	Mögliche Ursache	Modus
Netzausfall	Allgemeiner Blackout	Kontaktieren Sie den Stromverteiler.
	Eingriffe von Sicherungen oder Thermomagneten vor der Stromversorgung der Maschine	Stellen Sie das Schutzgerät wieder her, nachdem Sie die Ursachen behoben haben, die zum Eingreifen des Schutzgeräts geführt haben. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Unterbrechung des Betriebs	Eingriff der inneren Maschinenschutzeinrichtung	Stellen Sie das Schutzgerät wieder her, nachdem Sie die Ursachen behoben haben, die zum Eingreifen des Schutzgeräts geführt haben. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen Techniker Elektriker.
Die Maschine funktioniert nicht Der Tank und das Werkzeug drehen sich nicht	Mangel an Spannung	Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sie wieder her.
	Trennvorrichtungen "AUS"	Drehen Sie die Trennvorrichtungen in die Position "EIN"
	Sicherungen interveniert o nicht funktionierende magneto-thermische Geräte	Lassen Sie die Sicherungen austauschen und überprüfen Sie den Status der Leistungsschalter.
	Hauptschalter reagiert nicht	Überprüfen Sie die Wirksamkeit der START-Taste
	Thermische Intervention	Warten Sie, bis die Maschine vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie neu starten

6.5. ELEKTRISCHE ZEICHNUNGEN FP105 - FP107





PLANETENKNETMASCHINE

MOD. FP105 - FP107