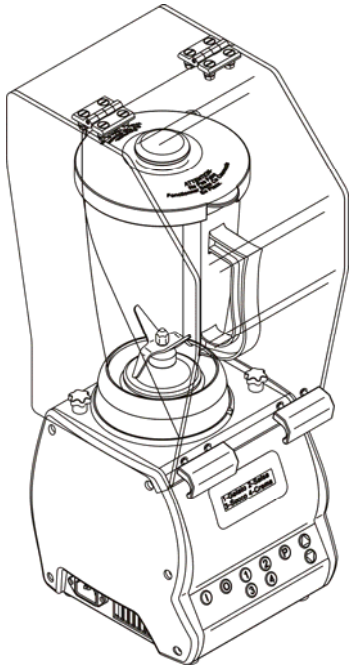
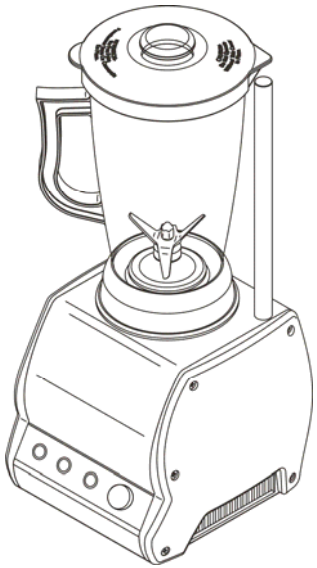
KUNDENDIENSTZENTRUM
AUTORISIERTER FACHHÄNDLER

Ed. 08/2009

BEDIENUNGSHANDBUCH FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG





Mixer lt. 2
65332102P

Die getrennte Müllsammlung des hier behandelten Gerätes am Ende seiner Lebensdauer wird vom Hersteller durchgeführt. Will der Benutzer daher das Gerät entsorgen, wendet er sich an den Hersteller und befolgt die Anleitungen, die dieser vorgesehen hat, um die getrennte Müllsammlung der Geräte am Ende ihrer Lebensdauer durchzuführen.

Die korrekte getrennte Müllsammlung ist die Vorraussetzung für das nachfolgende Recycling, die Behandlung und die umweltgerechte Entsorgung des Gerätes, um eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung bzw. das Recycling der Materialien. Aus denen das Gerät gefertigt wurde. .

Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe gemäß der geltenden Normen zur Folge.

VORWORT

- Das vorliegende Handbuch ist dazu abgefasst worden, um dem **Kunden** alle Informationen über Gerät und die damit zusammenhängenden Sicherheitsnormen zu liefern, sowie die Gebrauchs– und Wartungsanleitungen, die einen guten Gebrauch des Gerätes garantieren und dessen Funktionstüchtigkeit dauerhaft in Takt halten.
- Dieses Handbuch muss den Personen, die das Gerät bedienen und die regelmäßige Wartung vornehmen, ausgehändigt werden

INDEX KAPITEL

KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUM GERÄT Seite 5
1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN
1.2 - AM GERÄT INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN
1.2.1 - Mechanische Sicherungen
1.2.2 - Elektrische Sicherungen
1.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG
1.3.1 - Allgemeine Beschreibung
1.3.2 - Baueigenschaften
1.3.3 - Geräuschentwicklung der Maschinen
1.3.4 - Zusammensetzung des Gerätes
1.3.5 - Zusammensetzung des automatischen Gerätes

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN Seite 9
2.1 - PLATZBEDARF, GEWICHT, EIGENSCHAFTEN ...

KAP. 3 - EMPFANG DES GERÄTES Seite. 11
3.1 - SPEDITION DES GRÄTES
3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEIM EMPFANG
3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

KAP. 4 - INSTALLATION Seite 12
4.1 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES
4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS EINOHASIG
4.3 - SCHALTPLAN
4.3.1 - Schaltplan elektrische Anlage Mixer aus Stahl
4.3.2 - Schaltplan elektrische Anlage Mixer aus Aluminium
4.3.3 - Schaltplan elektrische Anlage Automatik-Mixer
4.4 - KONTROLLE DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

KAP. 5 - GEBRAUCH DES GERÄTES Seite. 16
5.1 - BEDIENELEMENTE
5.2 - PRODUKTLADEN
5.3 - Funktionsweise Automatik-Mixer
5.3.1 - Funktionsweise
5.3.2 - Programmierung
5.3.3 - Zuordnung Taste-Rezept
5.3.4 - Selbstlernen

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG Seite. 20
6.1 - ALLGEMEINES'
6.2 - VORGEHENSWEISE BEI DER REINIGUNG DES GERÄTES
6.2.1 - Reinigung des Messerhalters und des Bechers
6.2.2 - Reinigung des Deckels und des Messbechers
6.2.3 - Allgemeine Reinigung

KAP. 7 - WARTUNG Seite. 21
7.1 - ALLGEMEINES
7.2 - VERSORGUNGSKABEL
7.3 - MESSER

KAP. 8 - ENTSORGUNG Seite 21
8.1 - AUßERBETRIEBNAHME
8.2 - RAEE Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten

6.2.2 - Reinigung des Deckels und des Messbechers
Den Messbecher aus dem Deckel ziehen und sie mit lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel säubern.

6.2.3 - Allgemeine Reinigung
HINWEIS: Den Versorgungsstecker abtrennen
Die Reinigung des Motorgehäuses kann mit neutralem Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch, das häufig in lauwarmem Wasser ausgewaschen wird, gereinigt werde. Am Ende alle Teile gut abtrocknen.

KAP. 7 - WARTUNG

7.1 - ALLGEMEINES'
Vor der Durchführung von Wartungseingriffen muss man:
Den Versorgungsstecker vom Stromnetz abtrennen, um das Gerät vollständig vom Rest der Anlage zu isolieren

7.2 - VERSORGUNGSKABEL
Regelmäßig den Zustand des Versorgungskabels auf Verschließ hin untersuchen und es im Bedarfsfall vom „KUNDENDIENST" auswechseln lassen.

7.3 - MESSER
Wenn die Messer abgewetzt sind, verständigen sie „KUNDENDIENST".

KAP. 8 - ENTSORGUNG

8.1 - AUßERBETRIEBNAHME
Sollte man beschließen, das Gerät nicht mehr benutzen zu wollen, stellen sie sicher, dass es von anderen Personen nicht benutzt werden kann: **die elektrischen Anschlüsse abtrennen und abschneiden.**

8.2 - RAEE Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten

Im Sinne von Artikel .13 der gesetzesvertretenden Rechtsverordnung vom 25 Juli 2005 , Nr. .151 "Durchführung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG, über die Verringerung der Verwendung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten sowie über Abfallentsorgung"

Das Symbol ´"durchgestrichene Mülltonne" auf dem Gerät oder auf der Verpackung bedeutet, dass Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom normalen Hausmüll entsorgt werden muss.

KAP. 6 - ORDENTLICHE REINIGUNG

6.1 - ALLGEMEINES

- Die Reinigung des Gerätes muss mindestens ein Mal am Tag oder, falls erforderlich, öfters durchgeführt werden.
- Alle Geräteteile, die direkt oder indirekt mit den zu behandelnden Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen minuziös gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreinigern oder Wasserstrahl gesäubert werden, sondern mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel: es dürfen dazu keine Werkzeuge, Bürsten oder andere Gegenstände verwendet werden, die die Geräteoberflächen beschädigen könnten.

Vor der Durchführung von Reinigungsoperationen muss man:

a) Den Versorgungsstecker vom Stromnetz abtrennen, um das Gerät vollständig vom Rest der Anlage zu isolieren.
b) Den Geschwindigkeitsregler auf "0" stellen.

6.2 - VORGEHENSWEISE BEI DER REINIGUNG DES GERÄTES

6.2.1 - Reinigung des Messerhalters und des Bechers (*siehe Abb. Nr. 10-11)*

Zur Reinigung des Messerhalters muss man:

a) Vorsichtig den Becher vom Motorgehäuse abschrauben;
b) Den Ring (1) unter dem Messerhalter (2) vom Becher abschrauben: widmen sie dabei den Messern größte **VORSICHT.**.

Nachdem alle Bauteile abmontiert wurden, werden sie mit lauwarmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gesäubert.

Der Becher und der Messerhalter müssen jedes Mal mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel gereinigt werden, wenn sie länger als zwei Stunden nicht benutzt werden oder zumindest ein Mal am Tag.

Die Mixerteile nicht in der Spülmaschine waschen.

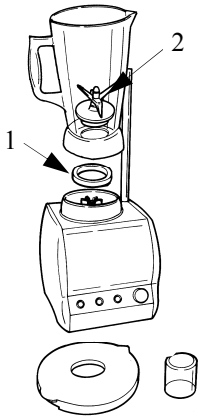


Abb. Nr. 10 - Entfernung des Messerhalters

ABB. Nr.11 - Gerät zur Reinigung zerlegt

KAP. 1 - INFORMATIONEN ZUM GERÄT

1.1 - ALLGEMEINE VORSICHTSMAßNAHMEN

- Das Gerät darf nur von Fachpersonal benutzt werden, das die in diesem Handbuch enthaltenen Sicherheitsnormen vollständig kennt.
- Sollte ein Personalwechsel vorgenommen werden, muss bei Zeiten für dessen nötige Ausbildung gesorgt werden
- Bevor man Reinigungs– oder Wartungsarbeiten am Gerät vornimmt, muss das Gerät von der elektrischen Versorgung abgetrennt werden.
- Wenn Reinigungs– oder Wartungseingriffe am Gerät vorgenommen werden (und daher die Schutzvorrichtungen abgenommen werden), schätzen sie die Restrisiken sorgfältig ein.
- Während der Wartung oder Reinigung konzentrieren sie sich auf die Operation und lassen sie sich nicht ablenken.
- Regelmäßig den Zustand der Speisekabel überprüfen, ein abgenutztes oder zumindest nicht unversehrtes Kabel, stellt eine große Gefahr dar.
- Sollte das Gerät eine Funktionsstörung vermuten lassen oder aufweisen, empfehlen wir, es nicht zu benutzen und selbst keine Reparaturen durchzuführen, sondern den Kundendienst aufzusuchen.
- Das Gerät nicht für tiefgefrohrene Produkte, Teig, Produkte mit Knochen oder Produkte, die keine Lebensmittel sind, benutzen.
- Niemals versuchen, die Hände oder andere Gegenstände während des Betriebs in den Becher einzuführen.
- In den folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keinerlei Verantwortung:

⇒ wenn das Gerät von nicht autorisiertem Personal beschädigt wird;
⇒ wenn Bauteile mit nicht originalen Ersatzteilen ausgewechselt werden;
⇒ wenn die in diesem Handbuch beschriebenen Anleitungen nicht **aufmerksam** eingehalten werden;
⇒ wenn die Geräteoberfläche mit ungeeigneten Produkten behandelt werden.

1.2 - AM GERÄT INSTALLIERTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1.2.1 - Mechanische Sicherungen

Was die mechanischen Sicherheit des Gerätes anbelangt entspricht das Gerät der Richtlinie **EWG 2006/42**.

1.2.2 - Elektrische Sicherungen

Was die elektrische Sicherheit des Gerätes anbelangt entspricht das in diesem Handbuch beschriebene Gerät der **EWG** Richtlinie **2006/95, 2004/108** und **EN 60335-1.**

Das Gerät besitzt einen magnetischen Mikroschutzschalter, der das Gerät sofort stoppt, wenn der Deckel des Bechers abgenommen wird. (*s. ABB. n°1*), außerdem blockiert er den Start, wenn er nicht korrekt aufmontiert ist.

Auch wenn das Gerät gemäß den elektrischen und mechanischen Richtlinien hergestellt wurde (sowohl in der Betriebsphase als auch in der Reinigungs- und Wartungsphase), bestehen dennoch **RESTRIESIKEN**, die nicht vollständig beseitigt werden können und daher in diesem Handbuch durch die Schrift ***VORSICHT*** hervorgehoben werden. Sie betreffen die Schnittgefahr, die bei der Handhabung der Messer während der Produktladung und während der Reinigung und Schleifung der Messer besteht.

1.3 - MASCHINENBESCHREIBUNG

1.3.1 - Allgemeine Beschreibung

Der Mixer wurde von unserem Unternehmen für folgende genau definierte Zwecke hergestellt und realisiert: Schneiden, Zerkleinern, Mixen von Nahrungsmitteln (Typ Obst und Gemüse), wobei folgendes garantiert wird:

- Maximal Sicherheit bei Gebrauch, Reinigung und Wartung ;
- Maximale Hygiene, die Dank einer minuziösen Auswahl der Materialien, die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, gewährleistet wird, und durch die Eliminierung der Kanten an den Geräteteilen, die mit dem Produkt in Berührung kommen, um eine mühelose und komplette Reinigung so wie ein leichtes Zerlegen ermöglichen.
- Maximale Leistung dank des exklusiven 4-Messer-Systems.
- Solidität und Stabilität aller Bauteile;
- Minimale Geräuschbelastung;
- Optimale Handlichkeit .

1.3.2 - Baueigenschaften

Der Mixer besteht aus stranggepresstem Eloxalaluminium und Seiten aus ABS. Der Deckel ist aus Gummi und der kleine Messbecher ist aus Kunststoff.
Messer aus rostfreiem AISI420 - Edelstahl: sie können schneiden, zerkleinern, mixen ohne je ausgewechselt werden zu müssen. Becher aus Lexan oder Stahl, mit Griff für eine optimale Handlichkeit und leichte Entfernung

1.3.3 - Geräuschbelastung der Maschine

Die Geräuschbelastung des im vorliegendem Handbuch beschriebenen Gerätes ist 85dB.

5.3.3 - Zuordnung Taste-Rezept

Über dieses Menü kann man die Rezepte den Tasten 1, 2, 3, 4 zuordnen. Bei abgeschaltetem Gerät drückt man 5 Sekunden lang die Taste up "▲" : es erschient sofort der Name des ersten Rezepts. Um alle Rezepte zu visualisieren drückt man up "▲" oder down "▼" und nach Wahl des gewünschten Rezepts, drückt man eine der Rezepttasten (1,2,3,4), um das Rezept einer Taste zuzuordnen. Man drückt die Stopp-Taste "O", um aus dem Menü auszutreten.
Überprüfen sie die Richtigkeit der Zuordnung auf dem Display, ansonsten wiederholen sie die gesamte Operation.

5.3.4 - Selbstlernen

Das Selbstlernen dient dazu, ein individuell gestaltetes Rezept direkt über die Tastatur des Mixers zu schaffen. Dieses Rezept kann über das Zuordnungsmenü Taste-Rezept abgerufen werden und einer Rezepttaste zugeordnet werden.
Drückt man die Start-Taste "I" 5 Sekunden lang bei ausgeschaltetem Gerät, tretet man in Modalität Selbstlernen und das Gerät startet sofort.
Auf dem Display erscheint die aktuelle Geschwindigkeit und Dauer des ersten Step. Die Geschwindigkeit kann über die Tasten "▲" bzw. down "▼" verändert werden und, falls erwünscht,
Kann die Dauer durch Drücken einer beliebigen Taste (außer der Start-Taste "I" und der Stopp-Taste "O") genullt werden.
Bestätigen sie den visualisierten Step mit gewünschter Geschwindigkeit und Dauer durch Betätigen der Start-Taste "I" und sie gehen sofort auf den nächsten Step über. Führen sie dieselbe Operation für alle nachfolgenden Steps aus bis zu einem Maximum von 9.
Nach Definierung der gewünschten Steps, drückt man zur Speicherung des Rezepts die Stopp-Taste "O". Jetzt wählt man über die Tasten up "▲" bzw. down "▼" den Menüpunkt von "Ric 1", "Ric 2", …, "Ric 9", um das soeben realisierte Rezept zu speichern und bestätigt mit der Stopp-Taste "O".
Die auf diese Weise realisierten und gespeicherten Rezepte können wie in Abschnitt 5.3.2 "Zuordnung Taste-Rezept" abgerufen werden.

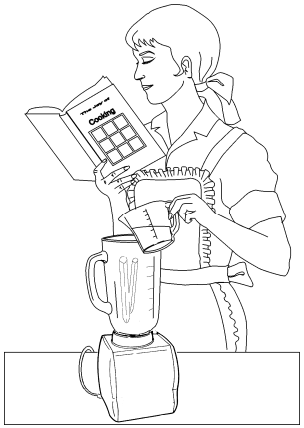


ABB. Nr.9 - Korrekte Position

5.3 - FUNKTIONSWEISE AUTOMATIK-MIXER

5.3.1 - Funktionsweise

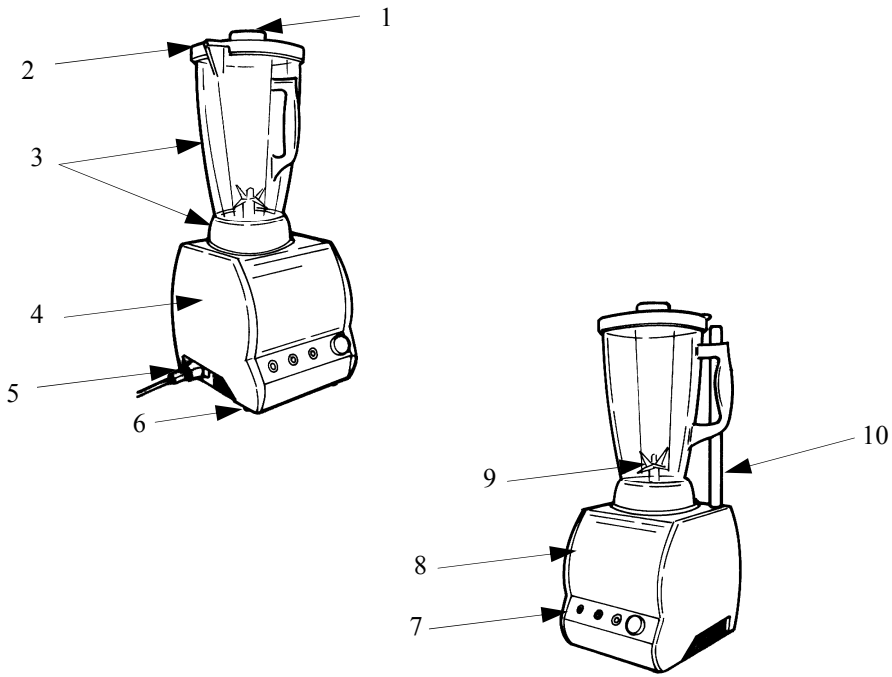
Ist der Mixer eingeschaltet und Becher und Deckel korrekt positioniert, erscheint auf dem Display die Zuordnung Taste-Rezept. Um den Mixer in Modalität Manuell zu benutzen betätigt man die Start-Taste “I”. Der Mixer startet mit der zuletzt eingestellten Geschwindigkeit (50% Default) und über die Tasten up “▲” o down “▼” kann die Geschwindigkeit variiert werden.
Betätigt man eine der Rezept-Tasten (1,2,3,4) geht man in Modalität Automatik: der gewählte Zyklus startet sofort. Auf dem Display erscheint die Restzeit und die aktuelle Geschwindigkeit eines jeden Step des Rezepts. Nach Ablauf des Zyklus stoppt das Gerät.
Die Impuls-Taste “P” ist immer aktiv und versetzt das Gerät in 100%igen Betrieb in jeder beliebigen Situation.

5.3.2 - Programmierung

Im Programmierungsmenü kann die gewünschte Sprache , die Dauer der maximalen Geschwindigkeit des Motors bei Betätigung, die minimale und maximale Geschwindigkeit bei manuellem Betrieb gewählt werden und die Zuordnung der gewünschten Rezepte an die Tasten 1, 2, 3, 4 vorgenommen werden.
Um in das Programmierungsmenü einzutreten, hält man bei ausgeschaltetem Gerät die Stopp-Taste “O” 5 Sekunden lang gedrückt. Über dieselbe Taste kann man aus dem Menü austreten, die Start-Taste “I” dient dazu, die einzelnen Menüpunkte zu wählen; über die Tasten up “▲” bzw. down “▼” kann der Wert verändert werden.

1.3.4 - Zusammensetzung des Gerätes

ABB. Nr.1 - Allemeine Ansicht d es Gerätes

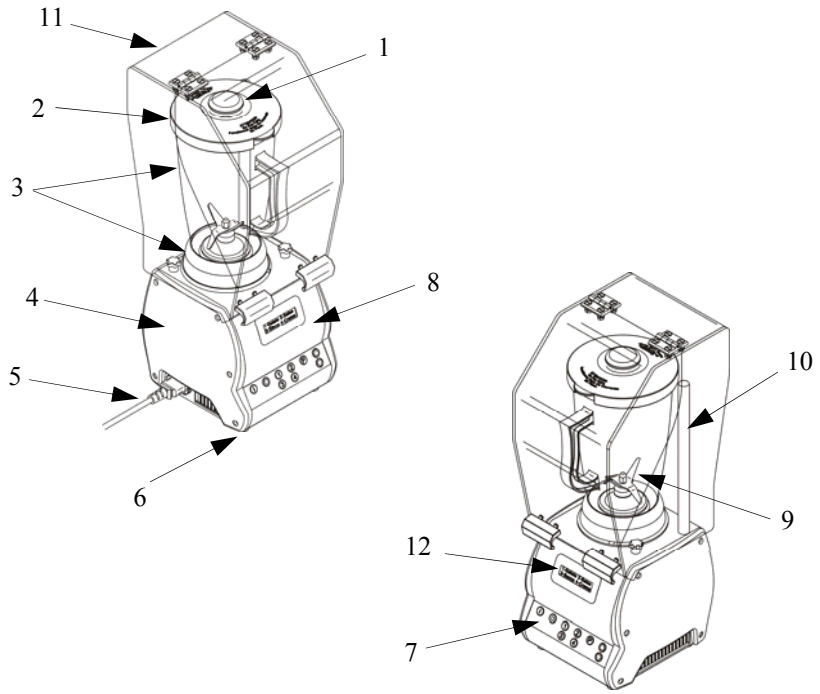


LEGENDE:

1 - Messbecher
2 - Deckel
3 - Becher und Becherhalterung
4 - Seitlicher Deckel
5 - Versorgungskabel
6 - Füße
7 - Druckknopftafel
8 - Motorgehäuse
9 - Messer
10 - Mikroschalterhalterung

1.3.5 - Zusammensetzung des automatischen Gerätes.

Abb. Nr. 1a - Allgemeine Ansicht des Gerätes



LEGENDE:

1 - Messbecher

2 - Deckel

3 - Becher und Becherhalterung

4 - Seitlicher Deckel

5 - Versorgungskabel

6 - Füße

7 - Druckknopftafel

8 - Motorgehäuse

9 - Messer

10 - Mikroschalterhalterung

11 - Schutzglocke

12 - Display

5.2 - PRODUKTLADEN

Das zu behandelnde Erzeugnis darf nur bei gestopptem Gerät in den Becher geladen werden, wobei man auf die Messerklingen acht geben muss.

HINWEIS: Keine Erzeugnis einführen, die Knochen, Samen oder Ähnliches enthalten; eventuelle Zugaben während des Betriebs dürfen nur über den Messbecher erfolgen (*rif.2 FIG n°1).*Vorgehensweise:

1 den Deckel des Bechers entfernen;
2 (***ACHTUNG***) bei der Produkteingabe muss man auf die Messer achten; manuelle Zerkleinerung besonders großer Produkte vor der Eingabe;
3 sicherstellen, dass der Becher korrekt eingefügt ist und dabei darauf die Position der Mikroschalterhalterung achten: um das Gerät starten zu können, muss dieser den Aktionsradius des Magnets einhalten; siehe *ABB. Nr. 8*;
4 den Deckel und eventuell den Messbecher erneut aufbringen;
5 Eine korrekte Position einnehmen, um Unfälle zu vermeiden (siehe *ABB. Nr.9)*: das Motorgehäuse muss senkrecht zur Arbeitsebene stehen, die Hände dürfen die Gerätebauteile nicht eindrücken oder die Gerätebewegungen behindern.
Lehnen sie sich niemals auf das Gerät und vermeiden sie Positionen, die sie in direkten Kontakt mit dem Gerät bringen.
6 Starten sie das Gerät über die Taste "I" und falls nötig erhöhen sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers. Will man Erzeugnisse schneiden oder teilweise zerkleinern, startet man die Maschine , indem man mit Unterbrechungen die Taste "P" betätigt, (manuelle Impulstaste) für kurze Bearbeitungen;
7 Über die Öffnung am Deckel (*ABB.1 Bez.2*) können während der Bearbeitung eventuell Produkte hinzugegeben werden;
8 Am Ende stellt man den Geschwindigkeitsregler auf "O", und stoppt das Gerät. über die Stopp-Taste "O";
9 den Becher vorsichtig entfernen .

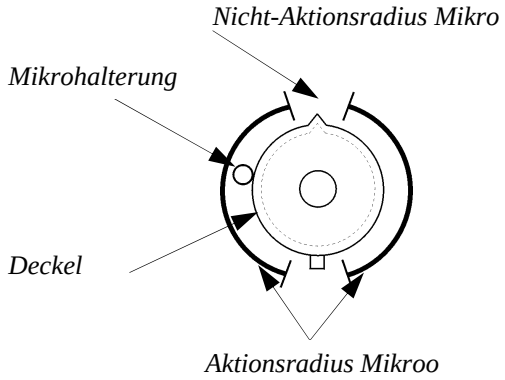


ABB. Nr.8 - Becherpositionierung

KAP. 5 - GEBRAUCH DES GERÄTES

5.1 - BEDIENELEMENTE

Die Bedienelemente sind am Motorgehäuse angeordnet, siehe nachstehende Abbildung: .

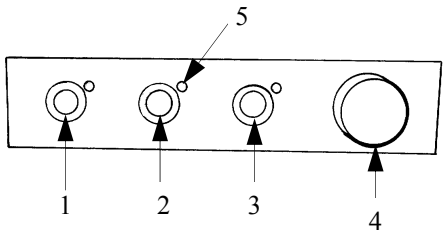


ABB. Nr.7 - Position Bedienelemente Mixer Aluminium

1 "I" Start;
2 "O" Stopp;
3 "P" Impuls;
4 Geschwindigkeitsregler

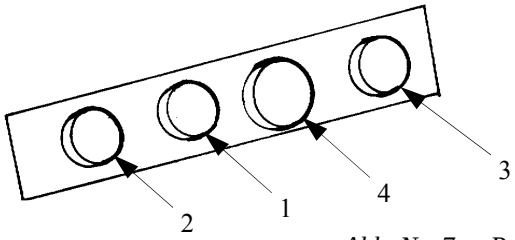
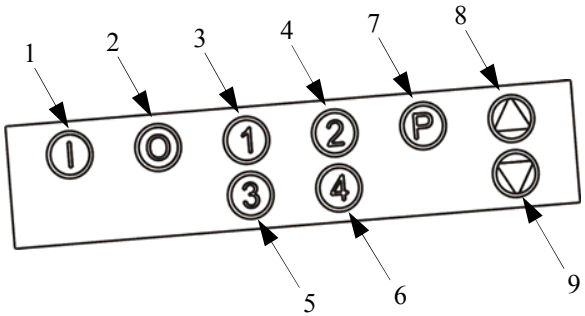


Abb. Nr. 7a - Position Bedienelemente Mixer Stahl



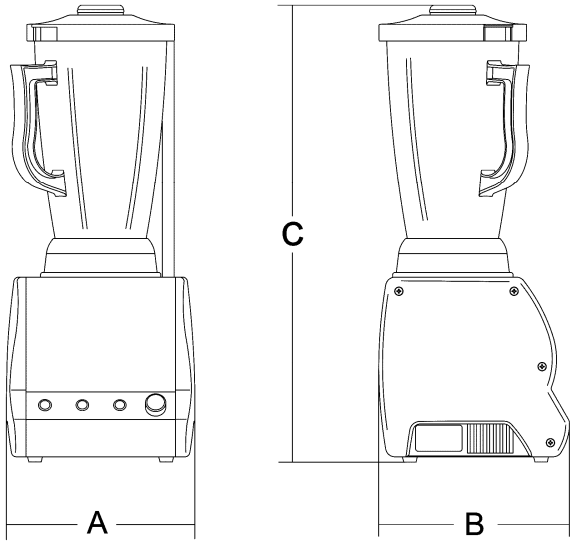
1 "I" Start;
2 "O" Stopp;
3 "1" Rezept 1;
4 "2" Rezept 2;
5 "3" Rezept 3;
6 "4" Rezept 4;
7 "P" Impuls;
8 "▲" Up;
9 "▼" Down.

ABB. Nr.7b - Position Bedienelemente Automatik-Mixer

KAP. 2 - TECHNISCHE DATEN

2.1 - PLATZBEDARF, GEWICHT;,EIGENSCHAFTEN ...

ABB.. Nr. 2 - Zeichnungen Platzbedarf

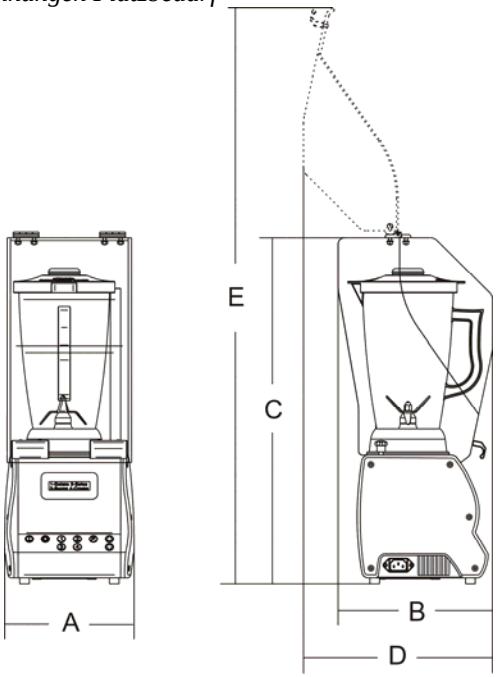


TAB. Nr. 1 **-DIMENSIONEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

Modell	**u.m.**	**Einbecher-Mixer**	**Zweibecher-Mixer**
Länge A	**mm**	200	380
Breite B	**mm**	200	200
Höhe max. C	**mm**	470	470
Fassungsvermögen Becher	**l.**	2	2 + 2
Messerumdrehungen	**U/1'**	24.000	24.000
Motor	**W**	750	750 x 2
Versorgung		230V/50Hz	230V/50Hz
Nettogewicht	**kg**	5	10

ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften des Gerätes sind auf dem Typenschild hinten am Gerät angegeben; vor dem Anschluss siehe Anweisungen Abschnitt **4.2 Elektrischer Anschluss**.

ABB. Nr. 2a - Zeichnungen Platzbedarf



TAB. Nr. 1a **-DIMENSIONEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN**

Modell	**u.m.**	**Automatischer Mixer mit Schutzglocke**
Länge A	**mm**	200
Breite B - D	**mm**	240 - 295
Höhe max. C - E	**mm**	550 - 900
Fassungsvermögen Becher	**l.**	2
Messerumdrehungen	**g/1'**	24.000
Motor	**W**	750
Versorgung		230V/50Hz
Nettogewicht	**kg**	5

ACHTUNG: Die elektrischen Eigenschaften des Gerätes sind auf dem Typenschild hinten am Gerät angegeben; vor dem Anschluss siehe Anweisungen Abschnitt **4.2 Elektrischer Anschluss**.

4.3.2 - Schaltplan elektrische Anlage Automatik-Mixer

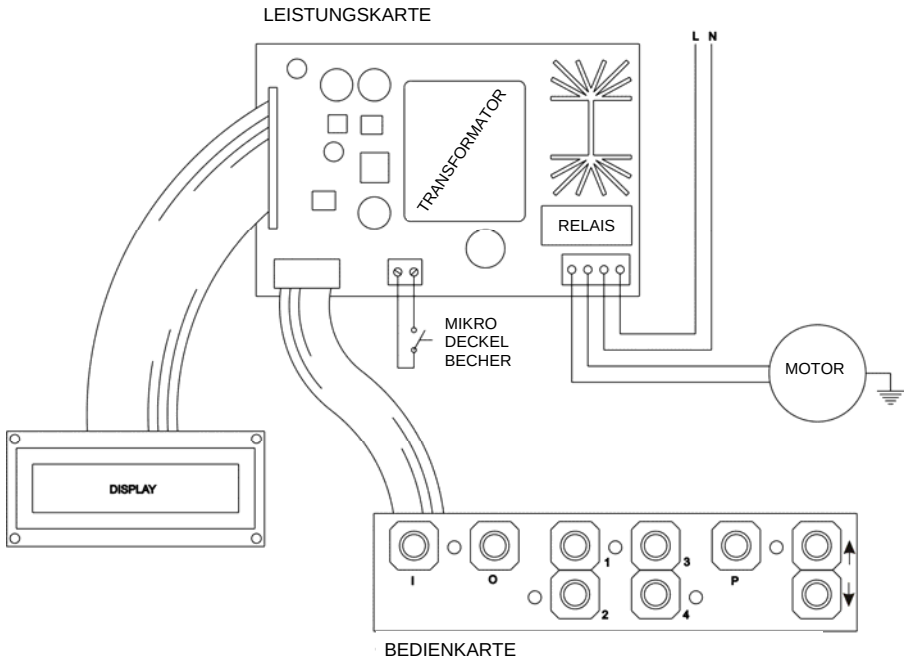


ABB. Nr. 6 - Schaltplan-Automatik-Mixer

4.4 - Kontrolle der Funftionstüchtigkeit

Bevor man die Endprüfung des Mixers durchführt, muss sichergestellt werden, dass sich der Becher in der richtigen Position befindet, d.h. die Mikroschalterhalterung muss sich im Aktionsbereich *(siehe ABB. Nr. 8)* befinden, daraufhin überprüft man die Funktionstüchtigkeit auf folgende Weise:

1 Den Mixer ausschließlich über die Start-Taste „T" und die Stopp-Taste „O" aktivieren;

2 Die Betriebs-Taste „P" impulshaft aktivieren;

3 Die Drehung der Messer stets bei eingefügtem Becher überprüfen und die Geschwindigkeit durch Drehen des Reglerdrehknopfes oder, bei der automatischen Version, durch Betätigen der Tasten up "▲" e/o down "▼" verändern;

4 Sicherstellen, dass bei Entfernen des Bechers das Gerät stoppt.

ACHTUNG: Automatik-Version: auf dem Display erscheint die Schrift "Deckel Schließen", wenn der Deckel bzw. der Becher nicht korrekt positioniert sind.

4.3.2 - Schaltplan elektrische Anlage Mixer aus Aluminium

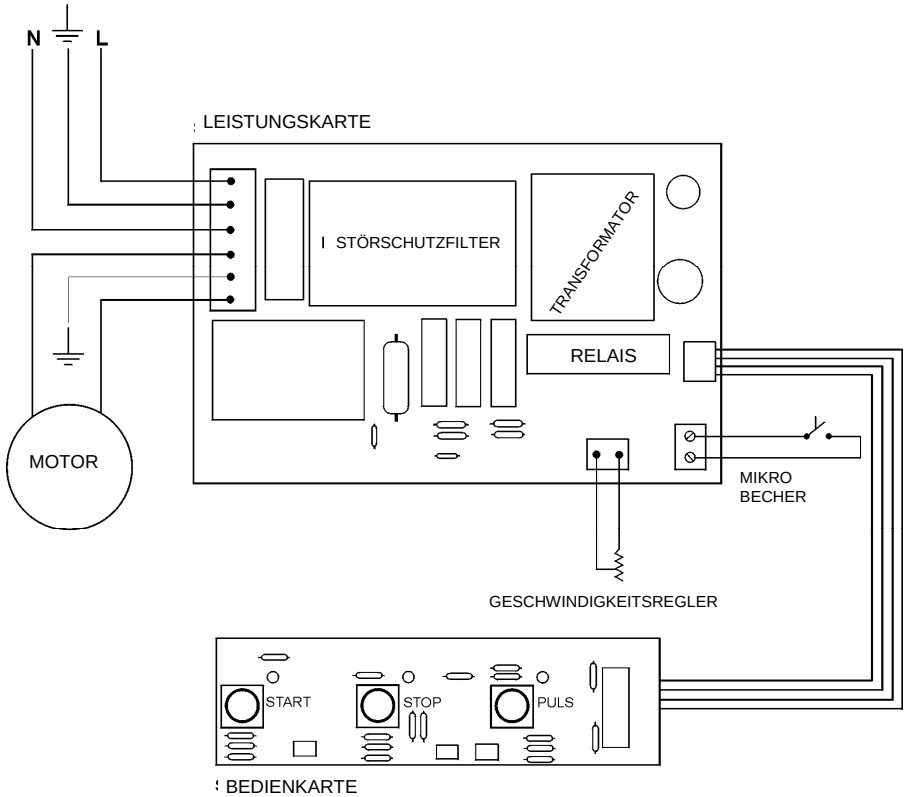


ABB. Nr. 6 - Schaltplan-Mixer aus Aluminium

KAP. 3 - EMPFANG DES GERÄTES

3.1 - SPEDITION DES GERÄTES (*siehe ABB. Nr.3*)
Der Mixer verlässt unsere Lager korrekt verpackt. Die Verpackung besteht aus

a) externe Schachtel aus robustem Karton eventuell mit Puffern;
b) Gerät
c) vorliegendes Handbuch;
d) Konformitätserklärung **CE**;
e) Schutzglocke, falls vorgesehen.

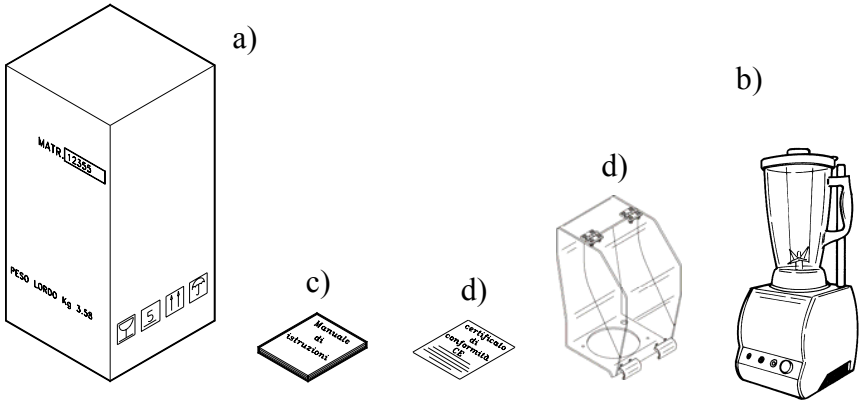


ABB. Nr.3 - Verpackungsbeschreibung

3.2 - KONTROLLE DER VERPACKUNG BEIM EMPFANG
Wenn das Frachtstück beim Empfang keine äußeren Schäden aufweist, öffnet man es und kontrolliert die Vollständigkeit des Verpackungsinhaltes (*siehe ABB. Nr. 3*). Sollten dagegen beim Empfang Beschädigungen festzustellen sein, die auf Stöße oder Fall zurückzuführen sind, muss dies dem Kurier mitgeteilt werden und innerhalb von 3 Tagen ab Zustellungsdatum, das aus den Dokumenten hervorgeht, muss ein ausführlicher Bericht über die eventuellen Schäden am Gerät abgefasst werden. **Die Verpackung nicht auf den Kopf stellen!!** Beim Transport sicherstellen, dass es fest an allen vier 4 Seiten ergriffen wird (wobei man es parallel zum Boden hält).

3.3 - ENTSORGUNG DER VERPACKUNG
Die Bestandteile der Verpackung (Karton, Kunststoffband) können zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sollte das Gerät in Ländern installiert werden, in denen besondere Normen gelten, richtet man sich bei der Entsorgung nach den Normen des Nutzerlandes.

KAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - AUFSTELLUNG DES GERÄTES

Die Aufstellungsebene des Gerätes muss den in *Tab. 1* angegebenen Anforderungen bezüglich des Platzbedarfs gerecht werden (je nach Modell): d.h. sie muss ausreichend groß sein, gut nivelliert, trocken, glatt, robust und stabil.
Außerdem muss die Maschine in einem Raum mit max. Luftfeuchtigkeit von 75%, nicht salzhaltig, und einer Temperatur zwischen +5°C e +35°C aufgestellt werden; d.h. in Räumen, die keine Funktionsstörungen am Gerät verursachen.

4.2 - ELEKTRISCHER ANSCHLUSS EINPHASIG

Das Gerät besitzt ein Versorgungskabel mit Querschnitt 3x1,5 mm²; Länge 1.5 m und einen "SCHUKO"- Stecker.
Man schließt die Maschine an 230 Volt 50 Hz an, wobei man einen magnetothermischen Differentialschalter 10A, Δ I = 0.03A dazwischenschaltet. Jetzt sicherstellen, dass die Erdungsanlage perfekt funktioniert
Außerdem muss überprüft werden, dass die Daten auf dem Typenschild-Seriennummer (*ABB. Nr. 4)* mit den Daten in den Lieferungs- und Begleitdokumenten übereinstimmen.

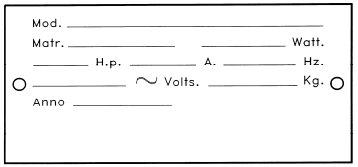


ABB. Nr.4 - Typenschild - Seriennummer

4.3 - SCHALTPLAN

4.3.1 - Schaltplan elektrische Anlage Mixer aus Stahl

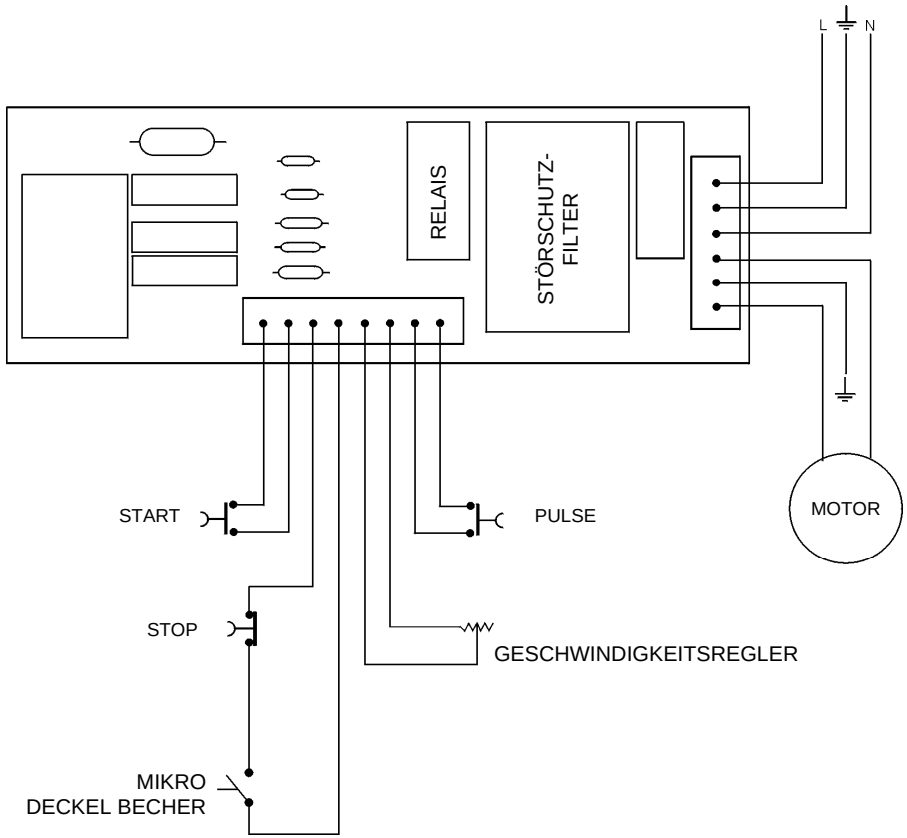


ABB. Nr.5 - Schaltplan - Mixer aus Stahl