



PM10



PM20



PM30

Planetenrotationsmaschine

Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis

| | Seite |
|---|-----------|
| 1. Einführung | 3 |
| 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung | 3 |
| 1.2 Symbolerklärung | 4 |
| 1.3 Urheberrecht | 4 |
| 1.4 Konformitätserklärung | 5 |
| 2. Sicherheitshinweise | 6 |
| 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 6 |
| 2.2 Einsatzbereich – Bestimmungsgemäße Verwendung | 7 |
| 2.3 Gefahrenbereiche, Risiken, Gefahren und vermeidbare Risiken | 7 |
| 3. Gewährleistung | 8 |
| 4. Transport, Verpackung, Entsorgung und Lagerung | 8 |
| 4.1 Lieferumfang | 8 |
| 4.2 Verpackungsmaterial | 9 |
| 4.3 Entsorgung | 9 |
| 4.4 Lagerung | 9 |
| 5. Installation und Inbetriebnahme | 10 |
| 5.1 Transport und Handling | 10 |
| 5.2 Stapelbarkeitsgrenze | 10 |
| 5.3 Aufstellungsschritte | 10 |
| 5.4 Montage / Anschluss | 11 |
| 6. Anleitung für den Nutzer | 11 |
| 6.1 Bedienungstasten | 11 |
| 7. Reinigung | 14 |
| 7.1 Sicherheitshinweise | 14 |
| 7.2 Hinweise zum Verhalten im Brandfall | 14 |
| 8. Wartung | 14 |
| 8.1 Regelmäßig vorzunehmende Prüfungen | 15 |
| 8.2 Außerbetriebsetzung - Vorkehrungen bei längerem Stillstand | 15 |
| 8.3 Außerordentliche Wartung (nur für Fachpersonal) | 15 |
| 9. Ersatzteile | 15 |
| 10. Störung und möglich Ursachen | 16 |
| 11. Technische Daten | 17 |
| 11.1 Geräteinformationen PM10 / PM20 / PM30 | 17 |
| 11.2 Explosionszeichnungen / Teilelisten | 18 |
| 12. Reinigungsübersicht | 26 |
| 13. Wartungsübersicht | 27 |
| 14. Notizen | 28 |

1. Einführung

Diese Rühr- und Schlagmaschinen können die unterschiedlichsten Lebensmittel - von Sahne bis Teig - verrühren. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch.

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung dient als wichtiger Informationsgeber und als Nachschlagewerk.

Lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung des Geräts aufmerksam durch. Nur bei korrekter Handhabung und vorschriftsmäßigem Betrieb kann Ihre Rühr- und Schlagmaschine (Planetenrotationsmaschine) optimale Ergebnisse erzielen. Für Schäden und Mängel, die aus unsachgemäßem Gebrauch entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung sollte unmittelbar am Gerät und zugänglich für jedermann, der am oder mit dem Gerät arbeitet, aufbewahrt werden. Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Produkttypen und Modelle. Aus diesem Grund müssen wir uns Änderungen am Produkt in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten und bitten dafür um Verständnis.

Beachten Sie die im Handbuch enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen. Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Diese Gebrauchsanweisung ist für mehrere Modelle gültig, Abweichungen sind möglich.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Hinweise zur Installation, zum Betrieb, zur Wartung und zur Reinigung des Gerätes. Bitte lesen und befolgen Sie zur Aufrechterhaltung Ihres Garantieanspruchs die Informationen in dieser Gebrauchsanweisung.

Informationen zu Ihrer Sicherheit:

Die Bauweise dieses Gerätes erfolgte gemäß der gültigen Sicherheitsstandards für elektrische Geräte.

→ CE, Maschinenrichtlinie

Sämtliche Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden gesetzlichen Vorschriften, Rechtsnormen und Richtlinien zusammengestellt.

Die Übersetzung der Bedienungsanleitung erfolgt nach bestem Wissen. Eine Haftung für Übersetzungsfehler wird ausgeschlossen. Maßgebend ist die deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

1.2 Symbolerklärung

In dieser Bedienungsanleitung sind wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise durch verschiedene Symbole gekennzeichnet. Um Personen- bzw. Sachschäden und Unfälle zu vermeiden sind diese Hinweise unbedingt zu befolgen.

| | |
|--|---|
| | <p>Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren. Ein Nichtbeachten kann zu schweren Unfällen, Personen- oder Sachschäden oder gar zum Tode führen. Arbeitssicherheitstechnische Hinweise sind unbedingt (genauestens) zu befolgen.</p> |
| | <p>Achtung ! Dieses Symbol soll wichtige Hinweise kennzeichnen, bei deren Nichtbeachtung es zu Fehlfunktionen, Beschädigung am Gerät und/oder zu einem Ausfall dessen kommen kann.</p> |
| | <p>Achtung! Dieses Symbol weißt darauf hin dass das Produkt brennbare Materialien beinhaltet.</p> |
| | <p>Achtung! Dieses Symbol kennzeichnet Zonen in denen hohen Temperaturen auftreten können.</p> |
| | <p>Warnung! Gefahr durch elektrischen Strom! Dieses Symbol soll auf gefährliche Situationen im Umgang mit elektrischem Strom aufmerksam machen. Bei Nichtbeachten besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr.</p> |
| | <p>Hinweis! Dieses Symbol soll nützliche Informationen und Tipps zur Nutzung und Bedienung des Gerätes geben um einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.</p> |

1.3 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder, Darstellungen und Daten sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der Übersetzungen, des Nachdruckes und der Vervielfältigung oder Teile daraus sind vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung jeglicher Art darf ohne die schriftliche Einwilligung des Herstellers reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.



1.4 EC DECLARATION OF CONFORMITY Konformitätserklärung

gemäß der EG-Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006, Anhang II Teil A

Hiermit erklären wir, dass die nachstehend bezeichnete Maschine in ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie

2006/42/EG

entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Produkt: Planetenrotationsmaschine
Model: PM10 / PM20 / PM30

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

EN 55014-1 :2006+A1 :2009+A2 :2011,
EN 55014-2 :1997+A1 :2001+A2 :2008,
EN 61000-3-2 :2006+A1 :2009+A2 :2009,
EN 61000-3-3 :2008.

Jahr der vergebenen CE-Kennzeichnung: 2013

Bevollmächtigter (Sitz in der EU):

KBS Gastrotechnik GmbH
Johannes-Kepler-Straße 14
D-55129 Mainz

Dokumentationsbevollmächtigter:

KBS Gastrotechnik GmbH, Herr Gerd May, Einkauf
Johannes-Kepler-Str. 14
D-55129 Mainz

Sehr geehrter Käufer,

wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Planetenrotationsmaschine. Bitte denken Sie daran, dass das Gerät Ihnen nur dann gute Dienste leisten kann, wenn es richtig installiert und bedient wird. Wir empfehlen Ihnen, vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig alle Anleitungen, Empfehlungen und Vorschriften in dieser Broschüre aufmerksam zu lesen und einzuhalten.



2. Sicherheitshinweise

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Vor dem Anschluss an das Versorgungsnetz ist sicherzustellen, dass die Netzspannung und die Frequenz mit den Angaben des Typenschildes übereinstimmen
- Das Gerät ist stets über einen besonderen magnetothermischen Differenzialschalter von hoher Empfindlichkeit (30mA) anzuschließen
- Für elektrische bzw. mechanische Änderungen übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung; sie lassen auch die Garantie verfallen
- Auch allgemeine Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt werden und den Angaben dieses Handbuchs nicht entsprechen, lassen die Garantie verfallen
- Für die folgenden Vorschriften sind die lokalen und nationalen Gesetze / Normen heranzuziehen: Arbeitsschutzvorschriften, Brandschutzvorschriften, Unfallverhütungsvorschriften, Anschlussvorschriften, Bauvorschriften
- Während und nach der Installation ist darauf zu achten, dass das Gerät nicht auf dem Stromkabel steht!
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel sofort von einem autorisierten Elektriker erneuert werden
- Transportieren Sie das Gerät stets in aufrechter Position!
- Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit den Netzstecker ziehen, oder die Stromversorgung unterbrechen!
- Bei Wartungseingriffen im Motorraum oder an der Dreheinheit des Gerätes, geeignete Schutzausrüstung tragen. Diese Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden
- Nicht mit feuchten Händen oder barfuß den elektrischen Bauteilen nähern
- Stellen Sie das Gerät nicht neben einer Wärmequelle, in Zugluft oder im Wirkungsbereich eines Warmluftschleiers auf!
- Kein Benzin, Gas oder andere entflammbare Substanzen in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder lagern! Durch die ausströmenden Dämpfe besteht Brand- oder Explosionsgefahr!
- Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden!
- Das Gerät auf einer tragfähigen Fläche nivellieren und in einem seinen Abmessungen und seinem Verwendungszweck entsprechenden Raum aufstellen!
- Das Gerät in einem trockenen Raum aufstellen!
- Beim Auf- bzw. Umstellen des Gerätes darauf achten, dass der Fußboden nicht beschädigt wird!
- Das Netzkabel darf nur durch eine Fachkraft ersetzt werden!
- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker verwenden!
- Die Abschaltung der Stromversorgung muss durch Ziehen des Netzsteckers oder durch einen der Steckdose vorgeschalteten Zweipolschalter möglich sein
- Der Gebrauch des Gerätes ist nur geeignetem, ausgebildetem und unterwiesenem Personal vorbehalten
- Installation, ordentliche oder außergewöhnliche Wartungen, dürfen nur durch qualifiziertes und autorisiertes Fachpersonal erfolgen
- Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes und sollte deshalb zugriffsbereit beim Gerät verbleiben!
- Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrungen und Kenntnissen ist die Benutzung des Gerätes untersagt, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder im Gebrauch des Gerätes unterwiesen

2.2 Einsatzbereich - Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist für einen gewerblichen Einsatz in Großküchenbetrieben entworfen und gebaut und nur von unterwiesenem Fachpersonal zu bedienen. Das Gerät ist für den Gebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert.

Das Gerät eignet sich ausschließlich zur Herstellung und zum Verrühren von Teigwaren und Sahneerzeugnissen.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt zu werden, außer sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen und können die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.

Eine Verwendung des Gerätes über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehend ist untersagt und gilt nicht als bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Mängel oder Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. In diesen Fällen haftet allein der Betreiber.

Folgende Anwendungen sind ausdrücklich untersagt:

- Ein Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes benutzen
- Das Gerät nicht im Freien oder im Feuchte- und Spritzwasserbereich betreiben
- Das Überfüllen von Teigzubereitungen
- Der Betrieb der Maschine ohne Schutzgitter
- Ein Befüllen des Kessels im laufenden Betrieb
- Niemals die Hände während des Betriebes in die Nähe der bewegenden Teile halten
- Keine Lebensmittel aus der Maschine nehmen, bis die Mixvorrichtung zu einem vollständigen Stillstand gekommen ist
- Die Maschine nicht in Wasser eintauchen
- Das Überbrücken der Sicherheitsvorrichtung
- Die Maschine während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt lassen

2.3 Gefahrenbereiche, Risiken, Gefahren und vermeidbare Risiken

Das Gerät wurde mit den entsprechenden Vorkehrungen entworfen und gebaut, um die Sicherheit und Gesundheit des Benutzers zu gewährleisten und weisen keine gefährlichen Kanten, schneidende Oberflächen oder hervorstehende Elemente auf.

Gefahren durch bewegliche Elemente

Das einzige vorhandene bewegliche Element ist der Rotationsarm. Er stellt jedoch kein Risiko dar, da er durch ein mit Schrauben gesichertes Schutzgitter versehen ist. Vor dem Entfernen des Schutzgitters ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.



Gefahren durch hohe / niedrige Temperaturen

In der Nähe der Bereiche mit einer Gefahr von hohen/niedrigen Temperaturen sind Aufkleber mit der Angabe "Temperaturgefahr" angebracht.



Stromschlaggefahren

Die Gefahren elektrischer Natur wurden gelöst, indem die elektrischen Anlagen entsprechend der Norm CEI EN 60204-1 entworfen wurden. Besondere Aufkleber mit der Anzeige "Hochspannung" kennzeichnen die Bereiche mit elektrischen Gefahren.

Befüllen Sie das Gerät maximal nur bis zu der Stapelmarke. Blockieren Sie keinesfalls den laufenden Rotationsmotor im Betrieb.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Unfälle, die auf einen Fehlgebrauch oder die Nichtbeachtung von Gesetzgebungen, Normen und Verordnungen in dem Land, in dem das Gerät eingesetzt wird, zurückzuführen sind.

3. Gewährleistung

Die Garantielaufzeiten sind in unseren AGB's, in den Auftragsbestätigungen oder in den Kaufverträgen gesondert ausgewiesen, bzw. vereinbart.

- Verwendung von Verlängerungskabel und/oder Mehrfachsteckerleisten
- Unsachgemäße(r) Verwendung / Gebrauch
- Unsachgemäße oder fehlende Reinigung, Wartung und / oder Reparaturen
- Unsachgemäße Erdung
- Anschluss des Gerätes an einer Stromversorgung, die abweichend von den Angaben des Typenschildes ist

4. Transport, Verpackung, Entsorgung und Lagerung

4.1 Lieferumfang

Bitte prüfen Sie direkt nach dem Entpacken das Gerät auf Vollständigkeit und Unversehrtheit

Die Geräte werden in einer Schutzverpackung zum Versand gebracht. Bei Erhalt der Ware muss diese Verpackung unbedingt auf Beschädigungen überprüft werden. Bei sichtbaren Beschädigungen muss der Schaden umgehend auf dem Speditionsübergabeschein und / oder in dem elektronischen Scanner vermerkt werden. Rückwirkende Meldungen können nicht mehr akzeptiert werden bzw. der Kunde trägt die Beweislast.

| | |
|--|---|
| | <p>Achtung! Das Gerät steht auf einer Holzpalette. Es ist darauf zu achten, dass geeignete Hilfsmittel, ggf. Gabelstapler o. ä. Verwendung finden, um das Gerät ohne Beschädigungen und ohne Gefährdung von Leib und Leben von der Palette zu heben. Bitte beachten Sie, dass das Gerät nach dem Anheben im Gleichgewicht bleibt, um ein Kippen zu vermeiden. Auch ist ein Drehen oder Kippen auf einer Gabel unbedingt zu vermeiden. Es sind hier alle Maßnahmen durchzuführen, die eine Gefährdung ausschließen. Eine Haftung bei Nichteinhaltung von Unfallverhütungsmaßnahmen wird ausgeschlossen.</p> |
| | <p>Wichtige Hinweise! Die Installation bzw. der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft entsprechend der gültigen Vorschriften vorbereitet sein! Vor der Inbetriebnahme ist das Innere des Gerätes zu reinigen!</p> |

Weiterführende Überprüfungen

- Überzeugen sie sich, dass sich die Auflagefläche für das Gerätegewicht eignet und eben ist
- Das Gerät nivellieren. Gegebenenfalls den beweglichen Teil der einstellbaren Füße einstellen, um eine perfekte Ausrichtung zu erzielen, eventuell eine entsprechende Wasserwaage verwenden (Die empfohlene Höchstabweichung von der horizontalen Ebene beträgt +/- 0,5 Grad, alle Füße müssen auf dem Boden aufliegen. Auf diese Weise wird der korrekte Betrieb und die Standfestigkeit gesichert)
- Die Schutzfolie von den Außenflächen abziehen
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zur Entfernung von Verpackungsmaterial, da so Schäden an Kunststoff, Muster, Material oder Lack entstehen können
- Das Innere mit lauwarmem Wasser und Neutralseife reinigen
- Das Gerät so weit wie möglich weg von Wärmequellen aufstellen
- Die ungehinderte Zirkulation der Luft des Motorraums nicht beeinträchtigen
- Das Gerät sollte nach Möglichkeit nicht der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt aufgestellt werden!
- Das Gerät ist für den Einsatz außerhalb von geschlossenen Gebäuden nicht geeignet!
- Vermeiden Sie eine Platzierung im Wirkungsbereich von Auslässen von Klimaanlage

Folgende Teile sind im Lieferumfang enthalten:

Planetenrotationsmaschine
Rührkessel
Spiral-Knethaken
Quirl
Rührbesen
Bedienungsanleitung

Alle gelieferten Produkte werden einer Endkontrolle unterzogen und sind zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig und befinden sich in einem einwandfreien Zustand. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Fachhändler.

4.2 Verpackungsmaterial

Die Verpackung des Gerätes und einzelner Teile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

- Wellpappe / Pappe (überwiegend aus Altpapier)
- Formteile aus PS (geschäumtes, FCKW-freies Polystyrol)
- Folien und Beutel aus PE (Polyethylen)
- Umreifungsbänder aus PP (Polypropylen)

Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten! Erstickungsgefahr durch Folien.

4.3 Entsorgung



Bringen Sie bitte das Verpackungsmaterial zur nächstgelegenen offiziellen Sammelstelle, so dass die verschiedenen Materialien weitgehend wiederverwendet bzw. verwertet werden können und das Deponieren vermieden werden kann.

Altgeräte sofort unbrauchbar machen, dazu Netzstecker ziehen und Anschlusskabel durchtrennen. Schnapp- oder Riegelschloss entfernen oder unbrauchbar machen, damit sich Kinder nicht selbst einschließen können. Achten Sie darauf, dass das Altgerät bis zum Abtransport zu einer Entsorgungs- bzw. Sammelstelle am Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird. So ist sichergestellt, dass das enthaltene Kältemittel nicht unkontrolliert entweicht. Angaben über das verwendete Kälte- und Isolationstreibmittel finden Sie auf dem Typenschild. Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

Die WEEE-Richtlinie sieht vor, dass Recycling der elektrischen und elektronischen Gerätschaften über die entsprechende Müllsortierung getrennt vom System der Hausmüllentsorgung erfolgt und die dafür autorisierten Entsorgungseinrichtungen genutzt werden. Man ist dazu verpflichtet, das Gerät am Ende seiner Laufzeit nicht zusammen mit dem Hausmüll zu entsorgen. Sondern der geltenden Normen bzw. wie vom Vertriebsunternehmen angegeben, dem dafür autorisierten Entsorgungsunternehmen zu übergeben. Alle Materialien müssen konform mit den entsprechenden auf nationalem Gebiet gültigen Vorschriften wieder verwendet oder entsorgt werden.



4.4 Lagerung

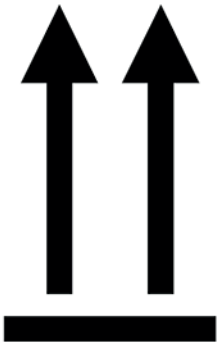
Vor der Demontage und Entsorgung kann das Gerät provisorisch auch im Freien gelagert werden, wenn die Stromkreisläufe und integrierten Hydraulikkreisläufe geschlossen sind. Hierbei muss stets die für das Land, indem das Gerät in Betrieb ist, geltende Gesetzgebung bezüglich des Umweltschutzes beachtet werden.

5. Installation und Inbetriebnahme (nur qualifiziertes und autorisiertes Fachpersonal / Kundendienst)

5.1 Transport und Handling

Das Gerät muss immer mit angemessenen Maschinen transportiert werden. Werden Gabelstapler oder Transportpaletten zur Bewegung benutzt, muss besonders auf die Gewichtsverteilung geachtet werden. Gewöhnlich besteht die Verpackung aus einer Umverpackung/Kartonage, Polystyrol, Befestigungsbänder und einer Palette. Zur erhöhten Sicherheit während des Transports und des Handlings, wird der Schrank mittels Schrauben an der Palette befestigt. Auf der Verpackung sind Warnungshinweise aufgedruckt, welche die zu befolgenden Vorschriften darstellen und sicherzustellen, dass das Gerät bei Lade- und Entladearbeiten, während des Transports und der Lagerung nicht beschädigt wird.

Auf unsere Verpackungen gedruckte Hinweise



Oben



Zerbrechlich



Trocken aufbewahren

Zur Entsorgung der Verpackung muss sich der Benutzer entsprechend der geltenden Vorschriften in seinem Land verhalten.

5.2 Stapelbarkeitsgrenze

Was die Lagerung der Geräte betrifft, ist die maximale Stapelbarkeitsgrenze auf den Aufklebern angegeben. Während des Transports ist bei allen Modellen ein stapeln ausgeschlossen.

Aufgrund des nicht mit dem geometrischen Mittelpunkt des Gerätes übereinstimmenden Schwerpunktes ist auf die Neigung während des Handlings zu achten.

5.3 Beschreibung der Aufstellungsschritte

Es wird empfohlen nach dem Auspacken des Geräts dessen Unversehrtheit und mögliche Transportschäden festzustellen. Eventuelle Beschädigungen müssen dem Spediteur unverzüglich gemeldet werden. In keinem Fall darf ein beschädigtes Gerät dem Hersteller ohne vorherige Benachrichtigung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurückerstattet werden.

Während des Handlings das Gerät nicht schieben oder ziehen, um ein Umkippen oder Beschädigen am Gerät zu vermeiden. (z.B. Aufstellfüße)

Aufstellung

Das Gerät in einem gut belüfteten und von Wärmequellen entfernten Ort aufstellen. Die für den Betrieb und die Wartung erforderlichen Mindestabstände einhalten.

Das Gerät muss auf einem festen, stabilen und ebenen Untergrund aufgestellt werden. Sollte der Boden nicht eben sein, so muss das Gerät mit Hilfe einer Wasserwaage und der höhenverstellbaren Füße, ausgerichtet werden.

Die Maschine wurde nicht entworfen, in einer explosionsgefährdeten Atmosphäre installiert zu werden.

5.4 Montage / Anschluss



Der elektrische Anschluss ist durch ein konzessioniertes Fachhandwerksunternehmen zu erstellen und muss nach den, zum Zeitpunkt der Installation, gültigen technischen und gesetzlichen Normen/Regelungen erfolgen.

Bitte achten Sie darauf, dass die Planetenrotationsmaschine an einem Ort aufgestellt wird, der das Gewicht der Maschine tragen kann und das die Maschine kippsicher steht. Ebenso ist auf eine gerade Ausrichtung zu achten und das alle Maschinenfüße gleichmäßig belastet sind. Bei ungleichmäßiger Fußbelastung kann es zu Vibrationen während des Betriebes kommen und zu Beschädigungen führen.

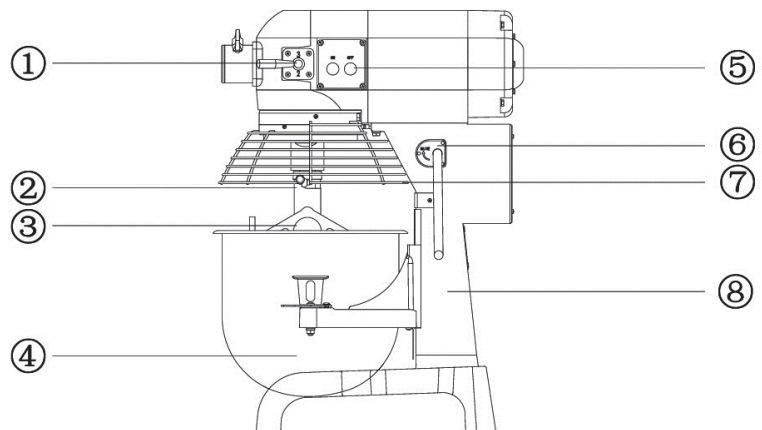
VORSICHT: Die Rührmaschine ist schwer.

ACHTUNG: Vor Einschalten der Maschine muss der Rührkessel eingesetzt und angehoben werden. Das Abdeckgitter oberhalb des Rührkessels muss geschlossen sein. Ein Anlaufen der Maschine bei geöffnetem Abdeckgitter ist durch eine Sicherheitsschaltung nicht möglich.

Wir übernehmen keine Verantwortung für Verletzungen oder Schäden, die durch die unkorrekte Montage/Betrieb der Maschine entstehen.

ACHTUNG: Sämtliches Verpackungsmaterial von der Maschine ist vor Inbetriebnahme zu entfernen.

1. Handhebel zur Geschwindigkeitsänderung
2. Rührschaft
3. Mixer
4. Edelstahlschüssel
5. EIN/AUS-Schalter
6. Kesselhebe-/senkvorrichtung
7. Schutzgitter
8. Gehäuse



6. Anleitung für den Nutzer

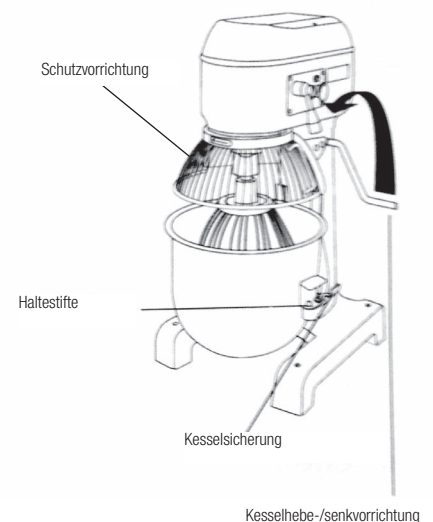
6.1 Bedienungstasten

Schüssel einsetzen/entfernen

1. Maschine ausschalten
2. Schutzvorrichtung öffnen (durch seitliches Drehen)
3. Die Schüssel mit Hilfe der Kesselhebe-/senkvorrichtung absenken
4. Die Kesselsicherung auf beiden Seiten der Schüssel lösen
5. Die Schüssel anheben (Die Schüssel wird durch 2 seitliche Haltestifte in Position gehalten, die die Seitenhalterung an der Kesselaufnahme sichern. Zusätzlich ist der Kessel durch eine Sicherung auf der Kesselnrückseite in der Kesselaufnahme gesichert)
6. Beim Einsetzen der Schüssel in umgekehrter Reihenfolge vorgehen

HINWEIS: Darauf achten, dass der Griff vollständig nach hinten gedrückt und die Schüssel ganz angehoben ist. Ansonsten funktioniert die Maschine nicht.

Fetten Sie regelmässig die Führung des Hebe-/Senkmechanismus ein, um einen einwandfreien Betrieb sicherzustellen.



Auswechseln der Rührzubehörs

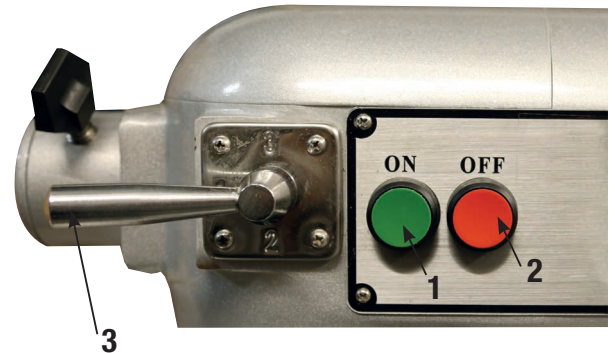
1. Maschine ausschalten
2. Schutzvorrichtung öffnen (durch seitliches Drehen)
3. Die Schüssel mit Hilfe der Kesselhebe-/senkvorrichtung absenken
4. Den Knethaken, Quirl oder Rührbesen nach oben drücken und nach links drehen, um ihn zu lösen
5. Das gewünschte Zubehörteil einsetzen. Nach oben drücken und rechts drehen, um es zu sichern
5. Die Schüssel anheben und die Schutzvorrichtung schließen

Wir empfehlen, die einzelnen Zubehörteile wie folgt zu verwenden:

- Spiralknethaken = bei schwerer Konsistenz (Brot-/Pizza-/Pastateig, etc.)
geeignete Geschwindigkeitsstufe: 1
- Quirl = bei fester Konsistenz (Plätzchen- und Kuchenteig, Glasuren, Füllungen und zerstampftes Gemüse)
geeignete Geschwindigkeitsstufen: 1, 2
- Rührbesen = leichte Konsistenz (Schlagsahne, Mayonnaise, Eiweiß, Pfannkuchen und Sofflés)
geeignete Geschwindigkeitsstufen: 1, 2, 3

Bedienelemente:

1. EIN-Taste – zum Einschalten der Rührmaschine drücken
2. AUS-Taste – zum Ausschalten der Rührmaschine drücken. Im Uhrzeigersinn drehen, um die Taste zu lösen und die Einstellung zurückzusetzen.
3. Stufenschalter – reguliert die Geschwindigkeit des Rührwerks.
Die Maschine muss zum Geschwindigkeitswechsel ausgeschaltet werden!



Betrieb:

HINWEIS: Diese Anweisungen unbedingt sorgfältig lesen!

Der Betrieb der Maschine sollte erst erfolgen, wenn die Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden worden ist. Das Personal muss im Betrieb und sicheren Gebrauch der Rühr- und Schlagmaschine geschult sein!

Rühren:

VORSICHT: Stets darauf achten, dass die Maschine ausgeschaltet ist, bevor Sie die Hände in die Schüssel halten.

1. Schutzvorrichtung öffnen
2. Die Schüssel füllen
3. Die gewünschte Rührstufe wählen und die Schutzvorrichtung schließen

HINWEIS: Wir empfehlen, mit der niedrigsten Stufe zu beginnen und die Rührgeschwindigkeit nach Bedarf allmählich zu erhöhen

Darauf achten, dass die Schutzvorrichtung ganz geschlossen ist, da die Rührmaschinen ansonsten nicht funktioniert

4. Start - Taste drücken, um den Rührvorgang zu starten

HINWEIS: Wenn die Maschine Probleme mit dem Rühren hat, die Maschine ausschalten und etwas Inhalt aus der Schüssel entfernen.

Dann die Maschine erneut einschalten

Fassungsvermögen

| Modell | Schüsselgröße | maximales Mehl | maximaler Teig |
|---------|---------------|----------------|----------------|
| HLM-10A | 10 l | 2 kg | 3,2 kg |
| HLM-20A | 20 l | 5 kg | 8 kg |
| HLM-30B | 30 l | 7,5 kg | 11,3 kg |

Ändern der Rührgeschwindigkeit:

HINWEIS: Die Rührmaschine IMMER stoppen, bevor Sie versuchen, die Rührgeschwindigkeit zu ändern. Wenn die Maschine ausgeschaltet ist:

1. Maschine ausschalten
2. Die gewünschte Rührstufe mit dem Stufenschalter einstellen
3. Die Maschine erneut starten

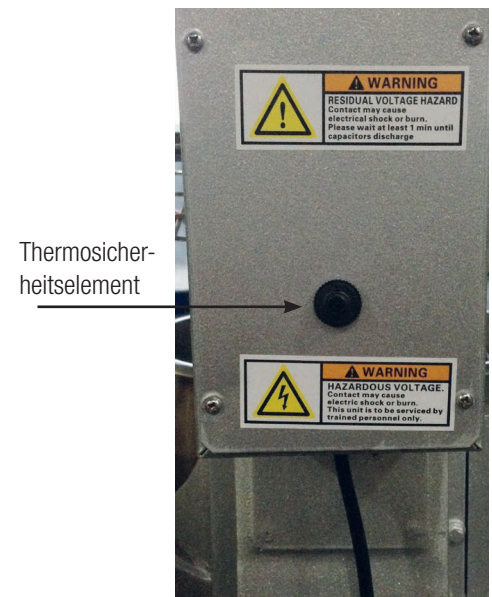
Thermosicherheitselement

Das Thermosicherheitselement befindet sich auf der Geräterückseite neben dem Kabelanschluss. Bei einer Überhitzung der Maschine, stoppt das Thermosicherheitselement die Maschine automatisch. In diesem Fall:

1. Die Maschine ausschalten
2. Etwas Inhalt aus der Rührschüssel nehmen
3. Das Thermosicherheitselement wieder eindrücken, um es zurückzusetzen
4. Die Maschine 5 min abkühlen lassen
5. Die Maschine erneut starten

HINWEIS: Bei einem Stromausfall wird das Thermosicherheitselement aktiviert um zu verhindern, dass die Maschine bei Wiederherstellung der Stromzufuhr wieder automatisch startet.

HINWEIS: Stets den Netzstecker abziehen, wenn die Rührmaschine nicht benutzt wird.



7. Reinigung

7.1 Sicherheitshinweise



Bevor eine Wartung bzw. Reinigung vorgenommen wird, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Schalten Sie das Gerät aus. Netzstecker ziehen oder die vorgeschaltete Sicherung auslösen bzw. herausschrauben.

- Schlüssel und Knethaken mit einer warmen Seifenlauge reinigen
- Keine Scheuermittel benutzen, da diese schädliche Ablagerungen hinterlassen können
- Innenraum, Ausstattungsteile und Außenwände mit lauwarmem Wasser und etwas neutralem Spülmittel reinigen (Das Tuch muss gut ausgewrungen und nicht zu nass sein)
- Verwenden Sie keinesfalls sand- oder säurehaltige Putz- bzw. chemische Scheuer- oder Lösungsmittel
- Achten Sie darauf, dass kein Reinigungswasser in die elektrischen Teile und in das Lüftungsgitter dringt (Alles mit einem Tuch gut trocknen)
- Keine Werkzeuge verwenden, die Kratzer und anschließende Rostbildung verursachen können. Wichtig! Den Verschluss wieder verschließen!
- Mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen
- Stecken Sie niemals Schraubendreher oder andere Gegenstände zwischen die Lüftungsgitter!
- Die Maschine NICHT mit einem Strahl-/Hochdruckreiniger reinigen
- Im Geräteinnenraum nicht mit offenem Feuer oder Zündquellen hantieren! (Beim Transport und beim Reinigen des Gerätes darauf achten, dass der Kältekreislauf nicht beschädigt wird)
- Bei Beschädigungen Zündquellen fernhalten und den Raum gut durchlüften
- Die Be- und Entlüftungsgitter sind regelmäßig zu reinigen z. B. mit Pinsel oder Staubsauger. (Staubablagerungen erhöhen den Energieverbrauch)
- Die Maschine nach jedem Gebrauch reinigen
- Wir empfehlen, die Kette zu schmieren und die Riemenspannung alle 12 Monate von einem Servicetechniker überprüfen lassen!
- Achten Sie darauf, dass keine Kabel und andere Bauteile abgerissen oder beschädigt werden



Nicht mit Dampfreinigungsgeräten arbeiten! Beschädigungs- und Verletzungsgefahr

Die Geräte werden aus Stahl hergestellt. Dieses Material ist widerstandsfähig gegen Korrosion, welche durch den normalen Gebrauch entstehen können. Es dürfen deshalb keine Reinigungsmittel bzw. Reinigungssysteme angewendet werden die das Material bzw. das Gerät beschädigen können.



Achtung! Gefahr von extrem hohen Temperaturen! Beachten Sie die Warnsticker in den Bereichen wo hohe Temperaturen herrschen können. Verbrennungsgefahr!

Über durchgeführte Reinigungen ist zum Nachweis für mögliche Garantieleistungen Buch zu führen.

7.2 Hinweise zum Verhalten im Brandfall



Im Fall eines Brandes kein Wasser verwenden. Es ist ein CO²-Feuerlöscher (Kohlenstoffdioxid) zu verwenden und der Bereich des Motorraumes ist so schnell als möglich abzukühlen.

8. Wartung

Die erforderliche, jährliche Wartung, muss durch einen eingewiesenen Servicetechniker erfolgen.

Tragen Sie bei allen Servicearbeiten an der Maschine, dem Motor oder anderen Bauteilen eine persönliche Schutzausrüstung.

8.1 Regelmäßig vorzunehmende Prüfungen (allg. Wartung)

- Überprüfen, ob nicht eine Wärmequelle vorhanden ist
- Sicherstellen dass das Gerät richtig ausgerichtet ist

Versorgungskabel

- Kontrollieren ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt
- Vergewissern, ob das Versorgungskabel Beschädigungen, Rissbildungen bzw. andere Veränderungen aufweist, die die Isolierung beeinträchtigen könnten

Bei erforderlicher Wartung an einen zugelassenen Kundendienst wenden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller seinem Kundendienst oder einem Servicetechniker ausgetauscht werden.

Sicherheitshinweise

Auf eine flache, stabile Fläche stellen.

Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.

Für die folgenden Vorschriften sind die lokalen und nationalen Gesetze/Normen heranzuziehen:

- Arbeitsschutzvorschriften
- Unfallverhütungsvorschriften
- Brandschutzvorschriften
- Anschlussvorschriften
- Bauvorschriften

Verpackungsmaterial ausserhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.

Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem KBS Gastrotechnik-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.

Diese Maschine darf nur gemäß dieser Anleitung und von geschulten Personen genutzt oder bedient werden.

Diese Maschine sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch der Maschine geschult wurden bzw. unter ständiger Aufsicht sind.

Hände während des Betriebes NICHT in die Nähe der bewegenden Teile halten. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.

KEINE Lebensmittel aus der Maschine nehmen, bis die Mixvorrichtung zu einem vollständigen Stillstand gekommen ist.

Die Maschine NICHT in Wasser eintauchen.

NICHT versuchen, Produkte zu mischen, für die diese Maschinen nicht ausgelegt sind. Dies kann zu Beschädigungen führen.

KEINE beschädigte Maschine betreiben oder beschädigte Teile verwenden.

Die Sicherheitsvorrichtungen NICHT überbrücken.

Die Maschine während des Gebrauchs NIEMALS unbeaufsichtigt lassen.

Die Maschine ist schwer. Vorsicht beim Transport!

8.2 Außerbetriebsetzung - Vorkehrungen bei längerem Stillstand

Wenn das Gerät für längere Zeit außer Betrieb gesetzt wird: Netzstecker ziehen oder vorgeschaltete Sicherungen auslösen bzw. herausschrauben. Gerät leeren und sorgfältig reinigen. Die Türen des Gerätes geöffnet lassen, um Geruchsbildung zu vermeiden.

8.3 Außerordentliche Wartung

(nur für qualifiziertes und autorisiertes Fachpersonal bzw. Kundendienst)

- Kontrollieren ob die Elektroanlagen normgerecht sind
- Rahmenwiderstände überprüfen (mittels Drehmomentzange)

9. Ersatzteile

Verwenden Sie ausschließlich Original Ersatzteile. Der Hersteller haftet nicht für etwaige Verwendungen von nicht Original-Ersatzteilen.



Im Fall der Reparatur oder des Austauschs von Teilen, immer die Artikelnummer und die Seriennummer des Gerätes angeben, die dem Typenschild zu entnehmen sind.

10. Störungen und mögliche Ursachen

Bei einer Fehlfunktion Ihrer Planetenrotationsmaschine schauen Sie bitte zunächst in die folgenden Tabelle, bevor Sie Ihren Fachhändler anrufen:

| Störung | vermutliche Ursache | Lösung |
|--|---|---|
| Die Maschine funktioniert nicht | Die Maschine ist nicht eingeschaltet | Prüfen, ob der Netzstecker in die die Steckdose gesteckt wurde und die Maschine eingeschaltet ist. |
| | Stopp-Taste nicht gelöst | Zum Lösen die Tasten im Uhrzeigersinn drehen. |
| | Stecker und Kabel sind beschädigt | KBS Gastrotechnik Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen. |
| | Stromzufuhr | Netzstrom prüfen. |
| | Interner Vernetzungsfehler | KBS Gastrotechnik Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen. |
| | Das Thermoelement wurde aktiviert | Siehe Informationen zum Thermoelement im Bedienungsteil dieses Handbuchs. |
| | Schutzvorrichtung ist nicht geschlossen | Schutzvorrichtung schließen. |
| | Keine Rührstufe eingestellt | Rührstufe einstellen. |
| Kessel nicht vollständig angehoben | Darauf achten, dass der Hebel an dem Kessel ganz zugeedrückt ist. | |
| Kessel lässt sich nicht wieder einsetzen | Kesselstifte oder umgebender Bereich sind mit Rührgut verstopft | Die Maschine reinigen. |
| Die Maschine überhitzt sich | Die Knetschüssel ist zu voll | Maschine ausschalten und einen Teil des Inhaltes entleeren. |
| | Die Maschine läuft zu lange | Die Maschine ausschalten und 30 min lang abkühlen lassen. |
| Die Rührereinheit dreht sich nicht richtig | Der Riemen hat sich gelöst | KBS Gastrotechnik Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker anrufen. |
| Keine Stufeneinstellung möglich. | Zapfen greifen nicht ineinander. | Die Maschine ausschalten und das Rührzubehör von Hand leicht drehen. Erneut die Rührstufe einstellen. |
| Werkzeugachse rotiert nicht, nachdem die Maschine gestartet wurde. | Wackelkontakt | Kontrollieren Sie die Verkablung, befestigen Sie die lockeren Verbindungen. |
| Ölaustritt | Der Dichtring ist porös | Lassen Sie den Dichtring von einem Techniker ersetzen. |
| Motortemperatur steigt während der Reduzierung der Geschwindigkeit | Stromzufuhr zu gering | Kontrollieren Sie die Stromzufuhr. |
| | Überladen | Mixmenge reduzieren. |
| | Die Geschwindigkeit zum Mixen ist zu hoch oder Sie benutzen den falschen Rührer | Wählen Sie eine geeignete Geschwindigkeit und Rührer. |
| Die Rührereinheit berührt die Schüssel | Der Rührer oder die Schüssel sind deformiert | Reparieren oder ersetzen des Rührer oder der Schüssel durch einen Techniker. |
| Ungewöhnliches Geräusch und hohe Temperatur vom Getriebe | Ungenügender Schmierfilm | Fügen Sie Fett hinzu oder ersetzen Sie Fett durch einen Techniker. |



11. Technische Daten

11.1 Geräteinformationen PM10 / PM20 / PM30

| Modell | Power kW | Gewicht kg | Rührgeschwindigkeit (U./min) | | | Dimension cm |
|---------|----------|------------|------------------------------|---------------------|---------------------|------------------|
| | | | 1 Geschwindigkeit | 2 Geschwindigkeiten | 3 Geschwindigkeiten | |
| HLM-10A | 0,75 | 38 | 108 | 195 | 355 | 50,5 • 47,5 • 71 |
| HLM-20A | 1,1 | 112 | 108 | 195 | 355 | 63 • 59 • 89 |
| HLM-30B | 1,5 | 180 | 91 | 166 | 282 | 71 • 67 • 127 |

Elektroanschlüsse:

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

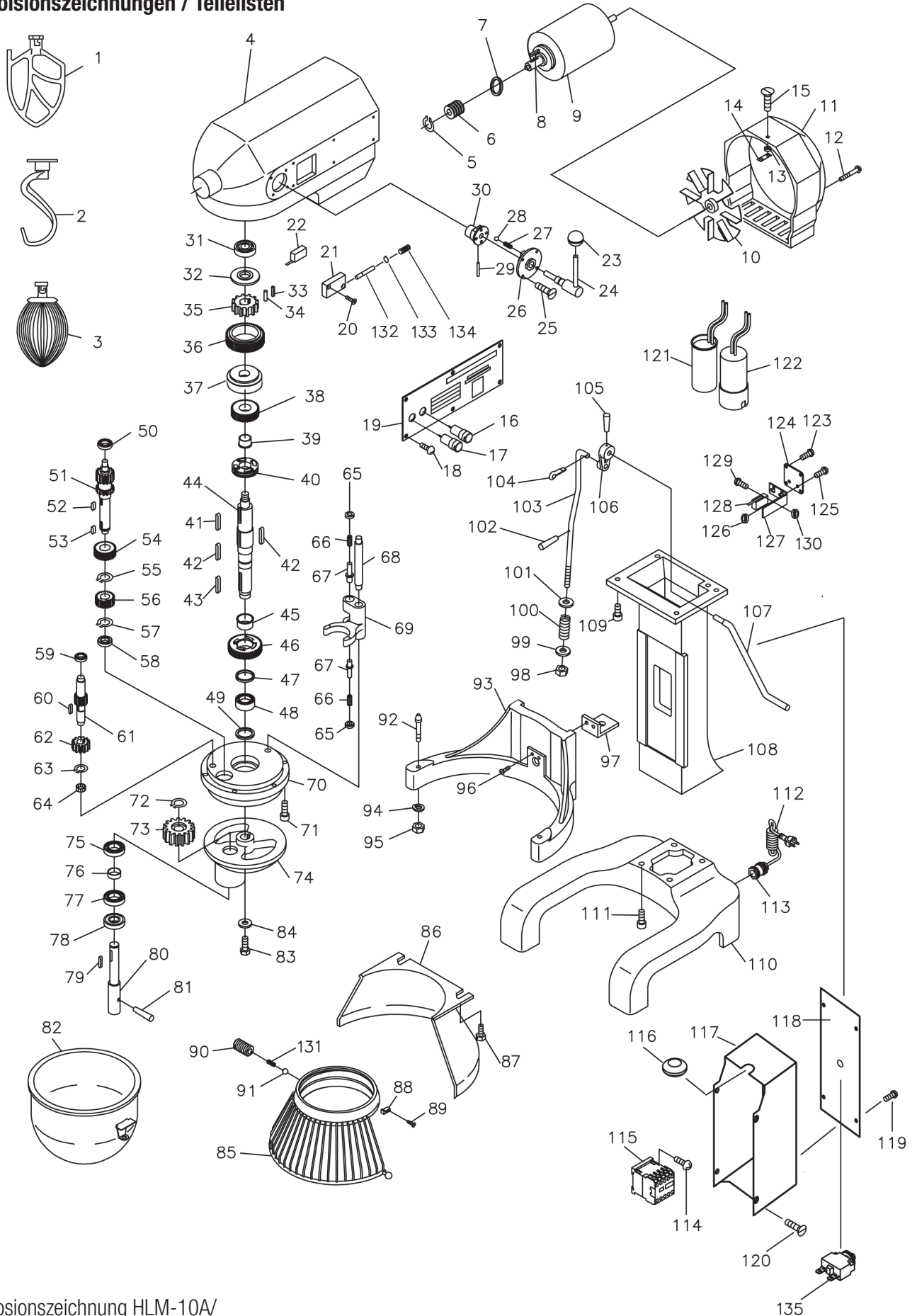
- stromführender Leiter (braun)
- Neutralleiter (blau)
- Erdleiter (grün/gelb)

Das Gerät muss über eine spezielle Erdleitung geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroanschlusspunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

11.2 Explosionszeichnungen / Teilelisten



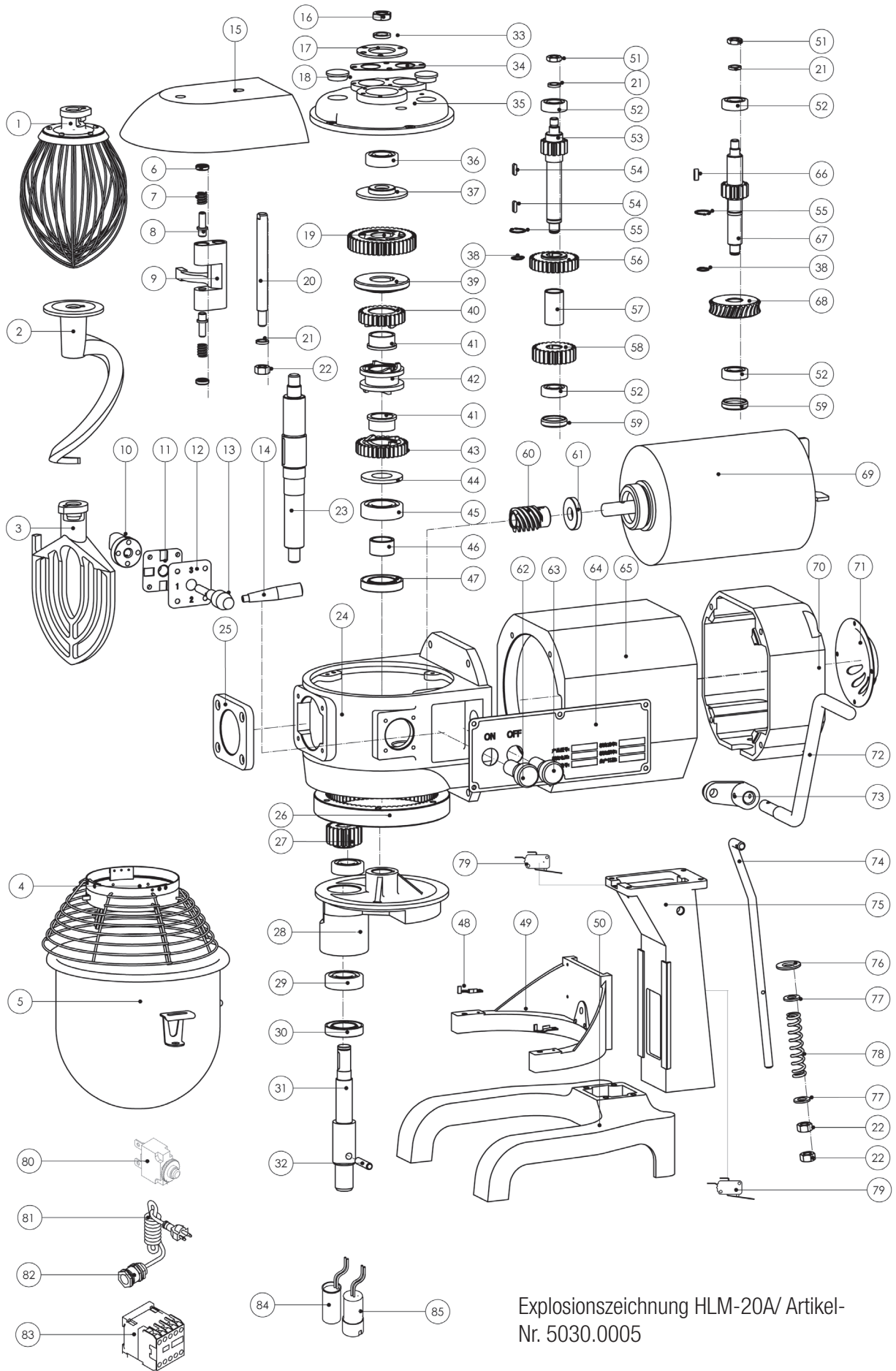
Explosionszeichnung HLM-10A/
Artikel-Nr. 5030.0004

Teilleiste Modell: HLM-10A/ Artikel-Nr. 5030.0004

| Referenznummer auf Zeichnung | Artikel-Nr. | Beschreibung |
|------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 1 | 98005716 | Rührblatt |
| 2 | 98005717 | Knethaken |
| 3 | 98005718 | Schneebeesen |
| 4 | 98005797 | Getriebeabdeckung |
| 5 | 98005798 | Sprengring |
| 6 | 98005799 | Schutz für Welle |
| 7 | 98005800 | Öldichtung |
| 8 | 98005801 | Passfeder |
| 9 | 98005719 | Motor |
| 10 | 98005802 | Flügelrad |
| 11 | 98005803 | Motordeckel |
| 12 | 98005804 | Schraube M5X60 |
| 13 | 98005805 | Federring |
| 14 | 98005806 | Verbinder |
| 15 | 98005807 | Schraube M4X8 |
| 16 | 98005720 | Knopf, rot |
| 17 | 98005721 | Knopf, grün |
| 18 | 98005808 | Schraube M4X8 |
| 19 | 98005809 | Bedienfolie |
| 20 | 98005810 | Schraube M4X20 |
| 21 | 98005722 | Aufnahme für Mikroschalter |
| 22 | 98005723 | Mikroschalter |
| 23 | 98005811 | Knebel für Getriebeverstellung |
| 24 | 98005812 | Griff für Getriebeverstellung |
| 25 | 98005813 | Schraube M4X8 |
| 26 | 98005814 | Befestigungsscheibe |
| 27 | 98005815 | Passfeder |
| 28 | 98005816 | Kugel |
| 29 | 98005817 | Haltefeder |
| 30 | 98005724 | Knopf (Getriebeverstellung) |
| 31 | 98005818 | Kugellager |
| 32 | 98005819 | Distanzscheibe |
| 33 | 98005820 | Feder |
| 34 | 98005821 | Zylinderstift 6X10 |
| 35 | 98005822 | Zahnrad |
| 36 | 98005823 | Zahnrad |
| 37 | 98005824 | Ringdichtung |
| 38 | 98005825 | Zahnrad |
| 39 | 98005826 | Getriebewellenhülse |
| 40 | 98005827 | Klauenkupplung |
| 41 | 98005828 | Passfeder 5X25 |
| 42 | 98005829 | Passfeder 5X30 |
| 43 | 98005830 | Passfeder 5X30 |
| 44 | 98005831 | Hauptwelle |
| 45 | 98005832 | Getriebewellenhülse |
| 46 | 98005833 | Zahnrad |

| 47 | 98005834 | Federscheibe |
|------------------------------|-------------|---------------------------|
| 48 | 98005835 | Kugellager |
| 49 | 98005836 | Öldichtung |
| 50 | 98005837 | Kugellager |
| 51 | 98005838 | Getriebewelle |
| 52 | 98005839 | Passfeder 5X10 |
| 53 | 98005840 | Passfeder 5X10 |
| 54 | 98005841 | Zahnrad |
| 55 | 98005842 | Sprengring |
| Referenznummer auf Zeichnung | Artikel-Nr. | Beschreibung |
| 56 | 98005843 | Zahnrad |
| 57 | 98005844 | Sprengring |
| 58 | 98005845 | Kugellager |
| 59 | 98005846 | Kugellager |
| 60 | 98005847 | Passfeder 5X14 |
| 61 | 98005848 | Getriebewelle |
| 62 | 98005849 | Zahnrad |
| 63 | 98005850 | Sprengring |
| 64 | 98005851 | Kugellager |
| 65 | 98005852 | Distanzscheibe |
| 66 | 98005853 | Feder |
| 67 | 98005854 | Gabelstift |
| 68 | 98005855 | Schaltwelle |
| 69 | 98005856 | Schaltgabel |
| 70 | 98005857 | Getriebe |
| 71 | 98005858 | Schraube |
| 72 | 98005859 | Sprengring |
| 73 | 98005860 | Zahnrad |
| 74 | 98005861 | Aufnahme für Welle |
| 75 | 98005862 | Kugellager |
| 76 | 98005863 | Distanzscheibe |
| 77 | 98005864 | Kugellager |
| 78 | 98005865 | Öldichtung |
| 79 | 98005866 | Passfeder 5X20 |
| 80 | 98005867 | Welle |
| 81 | 98005868 | Haltefeder |
| 82 | 98005725 | Kessel |
| 83 | 98005869 | Schraube |
| 84 | 98005870 | Distanzscheibe |
| 85 | 98005726 | Schutzgitter |
| 86 | 98005871 | Kesselabdeckung hinten |
| 87 | 98005872 | Schraube |
| 88 | 98005727 | Anschlag für Schutzgitter |
| 89 | 98005873 | Schraube |
| 90 | 98005874 | Abdeckung |
| 91 | 98005875 | Kugel |
| 92 | 98005876 | Kegelstift |

| | | |
|---------------------------------|-------------|-----------------------------------|
| 93 | 98005877 | Kesselaufnahme |
| 94 | 98005878 | Federscheibe |
| 95 | 98005879 | Mutter |
| 96 | 98005880 | Schraube |
| 97 | 98005881 | Halterung für Kessel- aufnahme |
| 98 | 98005882 | Mutter |
| 99 | 98005883 | Sprengring |
| 100 | 98005884 | Feder |
| 101 | 98005885 | Sprengring |
| 102 | 98005886 | Zylinderstift, elastisch |
| 103 | 98005887 | Pleuel |
| 104 | 98005888 | Splint |
| 105 | 98005889 | Haltefeder |
| 106 | 98005890 | Kurbelaufnahme |
| 107 | 98005891 | Kurbel, Höhenverstellung |
| 108 | 98005892 | Bock |
| 109 | 98005893 | Schraube |
| Referenznummer auf Zeichnung | Artikel-Nr. | Beschreibung |
| 110 | 98005728 | Standfuss (Basis) |
| 111 | 98005894 | Schraube |
| 112 | 98005895 | Anschlusskabel |
| 113 | 98005896 | Kabeldurchführung |
| 114 | 98005897 | Schraube |
| 115 | 98005729 | Schalterschütz |
| 116 | 98005898 | Spule |
| 117 | 98005899 | Elektronikbox |
| 118 | 98005900 | Deckel für Elektronikbox |
| 119 | 98005901 | Schraube M4X8 |
| 120 | 98005902 | Schraube M4X8 |
| 121 | 98005730 | Kondensator |
| 122 | 98005731 | Kondensator |
| 123 | 98005903 | Schraube |
| 124 | 98005904 | Befestigungsplatte |
| 125 | 98005905 | Schraube |
| 126 | 98005906 | Mutter |
| 127 | 98005907 | Halteklammer |
| 128 | 98005732 | Mikroschalter |
| 129 | 98005908 | Schraube |
| 130 | 98005909 | Mutter |
| 131 | 98005910 | Feder |
| 132 | 98005911 | Stift |
| 133 | 98005912 | Sprengring |
| 134 | 98005913 | Druckfeder |
| 135 | 98005914 | Überlastschalter |

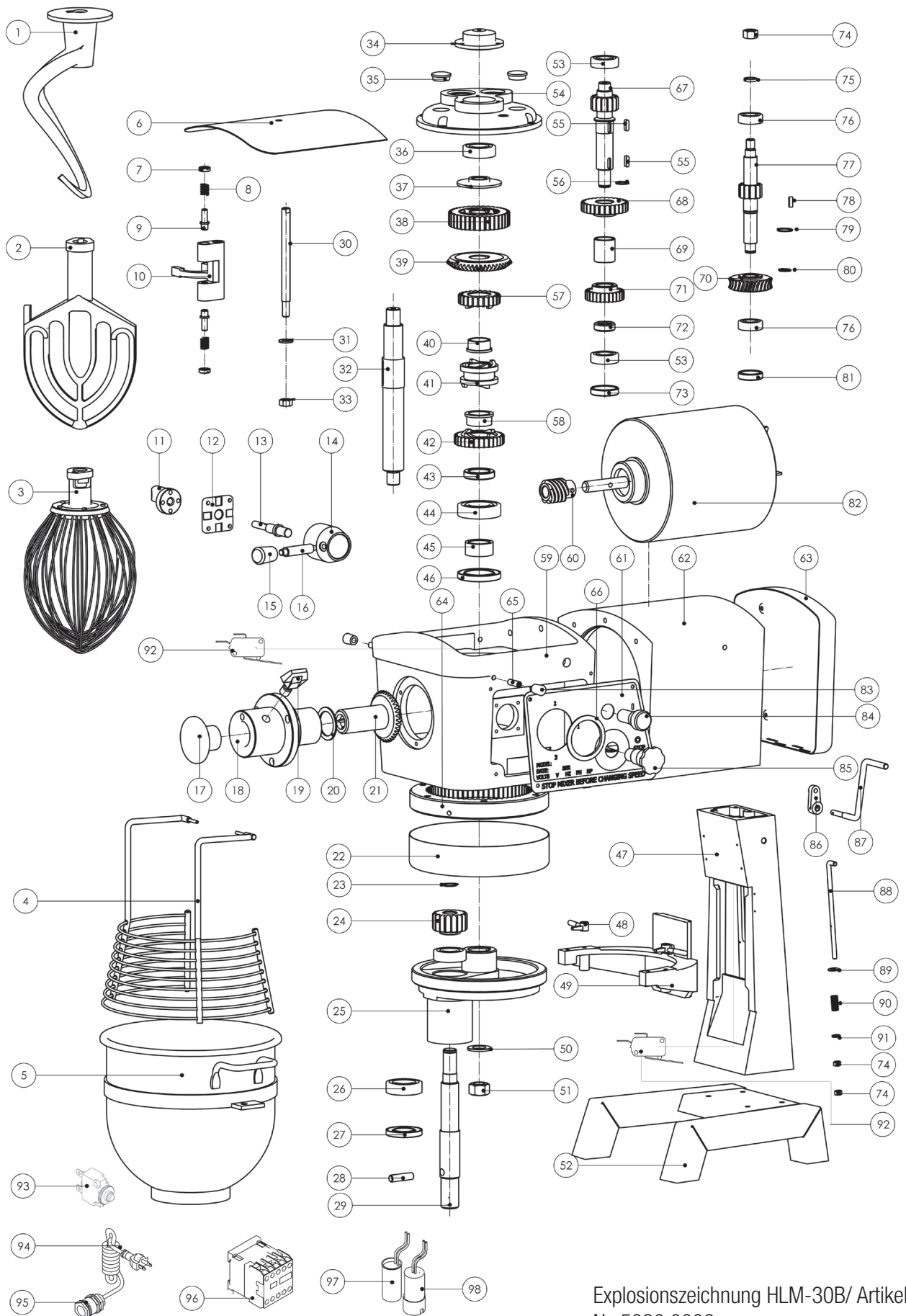


Explosionszeichnung HLM-20A/ Artikel-
Nr. 5030.0005

Teileliste Modell: HLM-20A/ Artikel-Nr. 5030.0005

| Referenznummer auf Zeichnung | Artikel-Nr. | Beschreibung |
|------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 1 | 98005733 | Schneebeesen |
| 2 | 98005734 | Knethaken |
| 3 | 98005735 | Knethaken |
| 4 | 98005736 | Schutzgitter für Kessel |
| 5 | 98005737 | Kessel |
| 6 | 98005852 | Distanzscheibe |
| 7 | 98005915 | Feder |
| 8 | 98005916 | Gabelstift |
| 9 | 98005917 | Schaltgabel |
| 10 | 98005738 | Platte für Getriebeverstellung |
| 11 | 98005918 | Folie für Getriebestufe |
| 12 | 98005919 | Befestigungsscheibe |
| 13 | 98005920 | Griff für Getriebeverstellung |
| 14 | 98005921 | Knebel für Getriebeverstellung |
| 15 | 98005922 | Getriebeabdeckung |
| 16 | 98005923 | Mutter |
| 17 | 98005924 | Druckplatte |
| 18 | 98005925 | Deckel |
| 19 | 98005926 | Zahnrad |
| 20 | 98005927 | Schaltwelle |
| 21 | 98005928 | Scheibe |
| 22 | 98005929 | Mutter |
| 23 | 98005930 | Hauptwelle |
| 24 | 98005931 | Getriebebox |
| 25 | 98005932 | Abdeckung |
| 26 | 98005933 | Zahnrad |
| 27 | 98005934 | Zahnrad |
| 28 | 98005935 | Aufnahme für Welle |
| 29 | 98005835 | Kugellager |
| 30 | 98005936 | Öldichtung |
| 31 | 98005937 | Welle |
| 32 | 98005938 | Haltestift |
| 33 | 98005939 | Feder |
| 34 | 98005940 | Pressplatte |
| 35 | 98005941 | Getriebe |
| 36 | 98005942 | Kugellager |
| 37 | 98005943 | Distanzscheibe |
| 38 | 98005944 | Sprengring |
| 39 | 98005945 | Dichtung |
| 40 | 98005946 | Zahnrad |
| 41 | 98005947 | Buchse |
| 42 | 98005948 | Muffe |
| 43 | 98005949 | Zahnrad |
| 44 | 98005950 | Distanzring |
| 45 | 98005951 | Kugellager |

| Referenznummer auf Zeichnung | Artikel-Nr. | Beschreibung |
|------------------------------|-------------|--------------------------|
| 46 | 98005952 | Buchse |
| 47 | 98005953 | Öldichtung |
| 48 | 98005954 | Verbinder |
| 49 | 98005955 | Kesselaufnahme |
| 50 | 98005956 | Standfuss (Basis) |
| 51 | 98005957 | Mutter |
| 52 | 98005958 | Kugellager |
| 53 | 98005959 | Welle |
| 54 | 98005960 | Passfeder |
| 55 | 98005961 | Sprengring |
| 56 | 98005962 | Zahnrad |
| 57 | 98005963 | Buchse |
| 58 | 98005964 | Zahnrad |
| 59 | 98005965 | Abdeckung |
| 60 | 98005966 | Schneckenrad |
| 61 | 98005967 | Öldichtung |
| 62 | 98005739 | Knopf, grün |
| 63 | 98005740 | Knopf, rot |
| 64 | 98005968 | Bedienfolie |
| 65 | 98005969 | Motorgehäuse |
| 66 | 98005970 | Passfeder |
| 67 | 98005971 | Welle |
| 68 | 98005972 | Zahnrad |
| 69 | 98005741 | Motorgehäuse |
| 70 | 98005973 | Gehäuse, hinten |
| 71 | 98005974 | Motordeckel |
| 72 | 98005975 | Kurbel, Höhenverstellung |
| 73 | 98005976 | Kurbelaufnahme |
| 74 | 98005977 | Pleuel |
| 75 | 98005978 | Bock |
| 76 | 98005979 | Klemmplatte |
| 77 | 98005980 | Klemmplatte |
| 78 | 98005981 | Feder |
| 79 | 98005742 | Mikroschalter |
| 80 | 98005743 | Überlastschutz |
| 81 | 98005982 | Anschlusskabel |
| 82 | 98005983 | Kabeldurchführung |
| 83 | 98005744 | Schaltstütz |
| 84 | 98005745 | Kondensator |
| 85 | 98005746 | Kondensator |



Explosionszeichnung HLM-30B/ Artikel-Nr. 5030.0006

Teileliste Modell: HLM-30B/ Artikel-Nr. 5030.0006

| Referenznummer auf Zeichnung | Artikel-Nr. | Beschreibung |
|------------------------------|-------------|--------------------------------|
| 1 | 98005747 | Knethaken |
| 2 | 98005748 | Rührblatt |
| 3 | 98005749 | Schneebeesen |
| 4 | 98005750 | Schutzgitter |
| 5 | 98005751 | Kessel |
| 6 | 98005984 | Abdeckung, Getriebegehäuse |
| 7 | 98005852 | Schraube |
| 8 | 98005915 | Feder |
| 9 | 98005916 | Gabelstift |
| 10 | 98005985 | Schaltgabel |
| 11 | 98005738 | Platte für Getriebeverstellung |
| 12 | 98005918 | Folie für Getriebestufe |
| 13 | 98005986 | Welle |
| 14 | 98005987 | Knopf der Getriebeverstellung |
| 15 | 98005988 | Knebel für Getriebeverstellung |
| 16 | 98005989 | Stange |
| 17 | 98005990 | Abdeckung |
| 18 | 98005991 | Zubehöraufnahme |
| 19 | 98005992 | Feder |
| 20 | 98005993 | Sprengring |
| 21 | 98005994 | Zahnrad |
| 22 | 98005995 | Abdeckung |
| 23 | 98005996 | Sprengring |
| 24 | 98005997 | Zahnrad |
| 25 | 98005998 | Aufnahme für Welle |
| 26 | 98005951 | Kugellager |
| 27 | 98005999 | Öldichtung |
| 28 | 98006000 | Stift |
| 29 | 98006001 | Welle |
| 30 | 98006002 | Schaltwelle |
| 31 | 98006003 | Distanzscheibe |
| 32 | 98006004 | Hauptwelle |
| 33 | 98006005 | Mutter |
| 34 | 98006006 | Abdeckung |
| 35 | 98005925 | Abdeckung |
| 36 | 98005835 | Kugellager |
| 37 | 98006007 | Distanzscheibe |
| 38 | 98006008 | Zahnrad |
| 38-1 | 98006009 | Zahnrad |
| 38-2 | 98006010 | Zahnrad |
| 38-3 | 98006011 | Rolle |
| 38-4 | 98006012 | Feder |
| 39 | 98006013 | Zahnrad |
| 40 | 98005947 | Buche |
| 41 | 98006014 | Muffe |
| 42 | 98006015 | Zahnrad |
| 43 | 98006016 | Platte |

| 44 | 98006017 | Kugellager |
|------------------------------|-------------|--------------------------|
| 45 | 98006018 | Buchse |
| 46 | 98006019 | Öldichtung |
| 47 | 98006020 | Bock |
| Referenznummer auf Zeichnung | Artikel-Nr. | Beschreibung |
| 48 | 98006021 | Klemme |
| 49 | 98006022 | Kesselaufnahme |
| 50 | 98006023 | Distanzscheibe |
| 51 | 98006024 | Mutter |
| 52 | 98006025 | Standfuss (Basis) |
| 53 | 98005942 | Kugellager |
| 54 | 98006026 | Getriebe |
| 55 | 98006027 | Passfeder |
| 56 | 98006028 | Sprengring |
| 57 | 98006029 | Zahnrad |
| 58 | 98006030 | Buchse |
| 59 | 98006031 | Getriebegehäuse |
| 60 | 98006032 | Schneckenrad |
| 61 | 98006033 | Bedienfolie |
| 62 | 98006034 | Motorgehäuse |
| 63 | 98006035 | Abdeckung, hinten |
| 64 | 98006036 | Zahnrad |
| 65 | 98006037 | Schraube |
| 66 | 98006038 | Ring |
| 67 | 98006039 | Welle |
| 68 | 98006040 | Zahnrad |
| 69 | 98006041 | Buchse |
| 70 | 98006042 | Zahnrad |
| 71 | 98006043 | Zahnrad |
| 72 | 98006044 | Distanzscheibe |
| 73 | 98006045 | Distanzscheibe |
| 74 | 98006046 | Mutter |
| 75 | 98006047 | Sprengring |
| 76 | 98005862 | Kugellager |
| 77 | 98006048 | Welle |
| 78 | 98006049 | Passfeder |
| 79 | 98006050 | Sprengring |
| 80 | 98006051 | Sprengring |
| 81 | 98006052 | Distanzscheibe |
| 82 | 98005752 | Motor |
| 83 | 98006053 | Gummistopfen |
| 84 | 98005739 | Knopf, grün |
| 85 | 98005753 | Knopf, rot |
| 86 | 98006054 | Kurbelaufnahme |
| 87 | 98006055 | Kurbel, Höhenverstellung |
| 88 | 98006056 | Pleuel |
| 89 | 98006057 | feder |
| 90 | 98006058 | Federplatte |

| | | |
|----|----------|-------------------|
| 91 | 98006059 | Klemme |
| 92 | 98005742 | Mikroschalter |
| 93 | 98005754 | Überlastschalter |
| 94 | 98006060 | Anschluskabel |
| 95 | 98006061 | Kabeldurchführung |
| 96 | 98005755 | Schalterschütz |
| 97 | 98005756 | Kondensator |
| 98 | 98005757 | Kondensator |

