



Küchenmaschinen

Original Betriebsanleitung

für die Planeten- Rühr- und Knetwerke

**PR 30-T, PR 40-T
und PR 60-T**

Krefft
Großküchentechnik GmbH
Lochfeldstraße 28
D-76437 Rastatt
Telefon 07222 15977 40
Telefax 07222 15977 477
E-mail info@krefft.de
Internet www.krefft.de

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	3
2	Verwendungszweck der Maschine	4
3	Die wesentlichen Geräteteile:.....	4
4	Sicherheitshinweise	6
5	Installation / Inbetriebnahme	8
6	Bedienung / Funktionsweise	9
7	Füllmengen.....	14
8	Fehlerbehebung	16
9	Reinigung	17
10	Instandhaltung, Wartung und Reparatur.....	18
11	Transport der Maschine	19
12	Entsorgung	19
13	Technische Daten / Abmessungen.....	20
14	Stromlaufplan PR 30-T und PR 40-T und PR 60-T	21
15	Konformitätserklärung.....	22

1 Einleitung

Wir bedanken uns für das durch den Kauf unseres Produktes erwiesene Vertrauen und empfehlen Ihnen, vor Gebrauch des Gerätes diese Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen.

Diese Anleitung enthält alle für den Gebrauch und die Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck dieser Betriebsanleitung ist es, dem Kunden und insbesondere dem direkten Benutzer Informationen zu geben, alle Vorkehrungen und materiellen Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch dieses Gerätes zu ermöglichen.

Diese Betriebsanleitung muss jeder Person ausgehändigt werden, welche das 18. Lebensjahr erreicht hat, oder der Person unter 18 Jahre, die unter Aufsicht die Küchenmaschine betreibt und welche für den Gebrauch und die Wartung dieses Gerätes zuständig ist.

Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein.

Personen, welche der deutschen Sprache bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von entsprechenden Personen über den Inhalt dieser Anleitung in Kenntnis zu setzen bzw. an diesem Gerät gemäß der Betriebsanleitung zu schulen!

Diese Gebrauchsbestimmung und die vorgegebene Beschaffenheit dieser Maschine sind die vom Hersteller gestatteten. Die Maschine ist nur den gelieferten Angaben gemäß zu benutzen. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur bei einwandfreier Funktion von Struktur, Mechanik und Anlage der Maschine.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab:

- a) bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes,
- b) bei Benutzung des Gerätes durch nicht geschultes Personal
- c) bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Arbeiten bzw. Reparaturen,
- d) bei Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneter Ersatzteile!

Technische Änderungen und Verbesserungen der Planeten - Rühr - und Knetmaschinen gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

Diese Betriebsanleitung und ihr kompletter Inhalt, wie z.B. Texte und Fotos, sind urheberrechtlich geschützt.

2 Verwendungszweck der Maschine

Die Planeten- Rühr- und Knetmaschinen PR 30-T, PR 40-T und PR 60-T sind für die **Verarbeitung von Nahrungsmitteln** in Gastronomie, Küchen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Betriebskantinen, nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben, Bäckereien ausgelegt.

Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig.

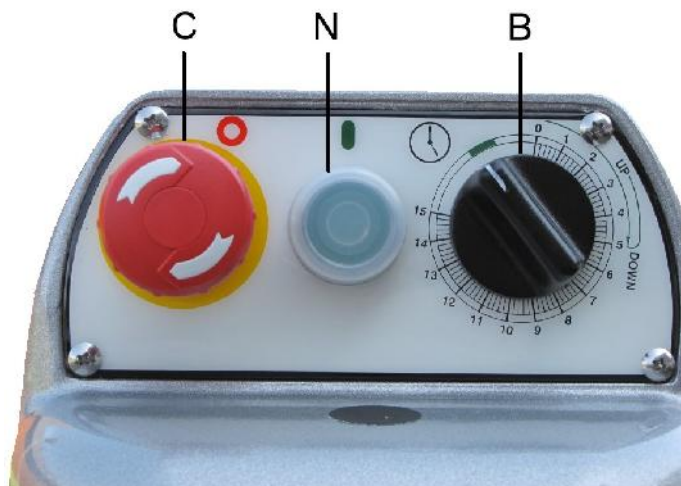
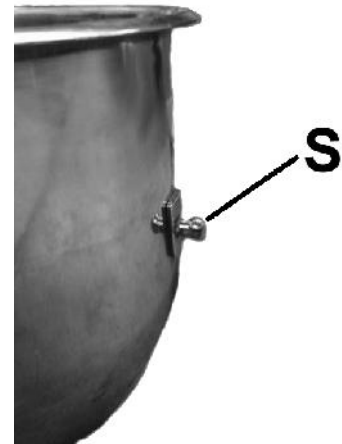
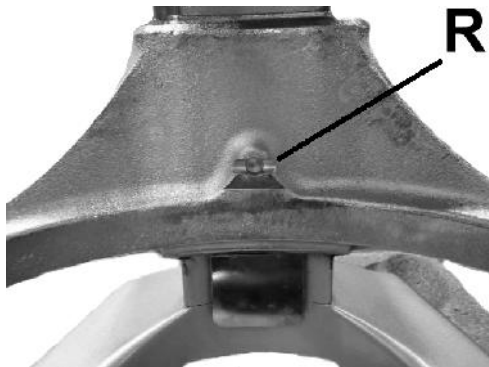
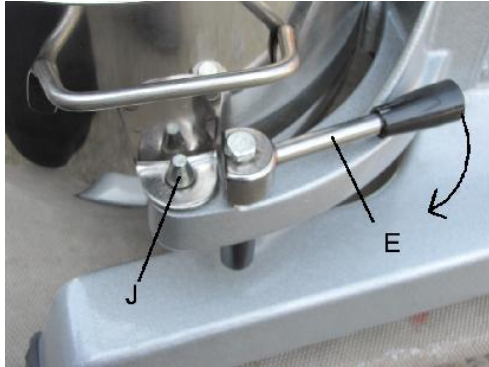
3 Die wesentlichen Geräteteile:

- D Kessel- Hebe- und Senkvorrichtung
- F Schutzgitter als Drehkorb (abnehmbar)
- H Antriebwelle für Werkzeuge
- I Kesselträger
- M Typenschild
- O Edelstahlkessel
- P Netzanschlussleitung (5-polig, ohne Netzstecker)



Details zu den wesentlichen Geräteteilen

- A Drehzahlwahlschalter für 3 Gänge (nur im Stillstand der Maschine zu schalten)
- E Kesselarretierung
- J Kessel - Aufnahmestift
- R Kessel - Aufnahmebohrung an Kesselträger
- S Kessel - Stabilisierungsstift
- C AUS – Taster
- N EIN - Taster
- B Timer / Zeitschaltuhr



Werkzeuge

Die Maschinen werden mit folgenden Werkzeugen ausgeliefert:

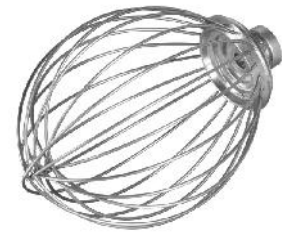


Kneithaken

Abb. Ähnlich



Blattschaufel / Flachrührer



Rührbesen

Optional, sind folgende Werkzeuge zusätzlich lieferbar:



Blattschaufel / Flachrührer
aus CNS

Abb. Ähnlich



Kesselschaber,
Nachrüstsatz *

*nicht für Reduktionssets
einsetzbar

Weiterhin ist für die Maschinen ein Kesselreduziersatz zusätzlich lieferbar. Dieser besteht aus:

Kessel 20 Liter, Reduzierring, 3 Werkzeuge (Kneithaken, Blattschaufel und Rührbesen)

Mit diesem Satz ist es möglich, die PR 30-T bzw. die PR 40-T mit einem 20 Literkessel betreiben zu können.

Kessel 30 oder 40 Liter, Reduzierring, 3 Werkzeuge (Kneithaken, Blattschaufel und Rührbesen)

Mit diesem Satz ist es möglich, die PR 60-T mit einem 30 oder 40 Literkessel betreiben zu können.

4 Sicherheitshinweise

Die Planeten - Rühr- und Knetmaschinen entsprechen den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Zu Ihrer Sicherheit müssen Sie jedoch folgende Punkte unbedingt beachten:

- A) Während des Betriebes niemals mit den Fingern durch das Schutzgitter greifen bzw. einen Gegenstand in diesen Bereich halten.
- B) Vor Montage und Demontage der Arbeitswerkzeuge und Aufsteckteile sowie vor Reinigung und Wartung, Maschine unbedingt ausschalten und den bauseitigen Hauptschalter ausschalten.

- C) Überschreiten Sie nicht die empfohlenen maximalen Füllmengen je Verarbeitungsgut.
- D) Es ist unzulässig, die Maschine unbeaufsichtigt zu betreiben.
- E) Es ist unzulässig die Maschine ohne Kessel zu betreiben.
- F) Falls Sie während des Arbeitsprozesses auch Mehl als Zutat einsetzen, achten Sie bitte darauf, dass Sie die Emission von Mehlstaub auf ein Minimum reduzieren, d.h. das Eingeben von Mehl, vor und während der Verarbeitung, in den Kessel so vornehmen, dass möglichst wenig Mehlstaub entsteht.
- G) Schalten Sie die Maschine nicht ein, bevor das gewählte Arbeitswerkzeug ordnungsgemäß montiert und der Schutzkorb gemäß Anleitung geschlossen ist.
- H) Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Ist es notwendig zu Reparatur- bzw. Wartungszwecken die Maschine zu demontieren, ist darauf zu achten, dass dies nicht unmittelbar nach Gebrauch geschieht, bzw. nach dem letzten Gebrauch eine ausreichend lange Abkühlungszeit verstrichen ist, damit Verletzungen durch das Berühren von heißen Geräteteilen vermieden werden.
- I) Bei Funktionsstörungen, welche nicht durch Maßnahmen / Unterstützung durch diese Betriebsanleitung zu beheben sind / ist, ist das Gerät sofort vom Netz zu trennen und eine autorisierte Fachwerkstatt aufzusuchen.
- J) Ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von mind. 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.
- K) Der Betreiber der Maschine ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit der Maschine die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke der EU, bzw. außerhalb der EU der regionalen Bestimmungen, festzustellen und neue Vorschriften und Regelwerke zu beachten.
- L) Der Betrieb der Maschine ist in gefahrbringenden Umgebungen wie z. B. in explosionsfähiger Atmosphäre nicht bestimmungsgemäß und somit nicht erlaubt.

5 Installation / Inbetriebnahme

Achtung:

Elektrische Arbeiten an der Maschine nur von einem Fachmann vornehmen lassen. VDE und örtliche Vorschriften beachten.

- * Stellen Sie die Maschine auf einen ebenen und standfesten Unterbau.

Achtung: Die Maschine hat ein Gewicht von ca. 180 kg (PR 30-T) bzw. 250 kg (PR 40-T) bzw. 270 kg (PR 60-T). Achten Sie darauf, dass die Maschine nicht umfällt und Sie verletzt. Benutzen Sie zum Bewegen der Maschine einen Hubstapler bzw. geeignetes Hebezeug.

- * Die Maschine wird mit einem 5 poligen, 400V Anschlusskabel (P) geliefert und ist für den Festanschluss vorgesehen. **Nach dem Anschließen ist die Drehrichtung zu prüfen! Der Planetenteller (nicht das Werkzeug!) muss sich in die Richtung des Pfeiles bewegen.** (weißer Pfeil auf blauem Grund, siehe Foto Seite 4)
- * Der Maschine ist, gut zugänglich, ein Hauptschalter, allpolig abschaltend, sowie Hauptsicherungen vorzuschalten.
- * Der Anschluss der Maschine hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften durch einen zugelassenen Installateur zu erfolgen.
- * Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (M) mit der Ihnen zur Verfügung stehenden Netzspannung übereinstimmen.
- * Der bauseitige Anschluss muss mit Erdung ausgestattet sein. Der Hauptschalter muss sicher und leicht erreichbar sein. Die Maschine muss in den Potentialausgleich einbezogen werden.
- * Bitte beachten Sie, dass Sie die Maschinen nur mit original Krefft - Arbeitswerkzeugen betreiben dürfen. Der Anbau fremder Teile oder Zusatzaggregate ist unzulässig.
- * Eine konstruktive oder technische Veränderung an der Maschine oder den Arbeitswerkzeugen ist unzulässig.
- * Vor dem ersten Gebrauch sind alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig zu reinigen.
Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygienisch sauberen Zustand sein. Gegebenenfalls ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen. Die Maschine sollte so aufgestellt werden, dass auch der Außenbereich leicht gesäubert werden kann!

6 Bedienung / Funktionsweise

- * Lesen Sie vor der ersten Bedienung in jedem Fall das Kapitel "Sicherheitshinweise".
- * An der Planeten - Rühr- und Knetmaschine PR 30-T bzw. PR 40-T bzw. PR 60-T befinden sich die folgenden Betätigungseinrichtungen (vgl. Abb. auf S. 4 und 5):

1.) Drehzahlwahlschalter (A)

Mit diesem Schalter können Sie die drei unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen 1, 2 und 3 anwählen (Umdrehungszahlen siehe bei „ Technischen Daten "). Um die störungsfreie Langlebigkeit der Maschine zu unterstützen, **wird empfohlen die Geschwindigkeiten nur bei stehender Maschine zu wechseln.**

2.) EIN-Taster (N)

Durch Drücken dieses grünen Tasters nehmen Sie die Maschine in Betrieb.

Hinweis: Prüfen Sie, ob der Austaster (C) entriegelt ist, sonst startet die Maschine nicht.

Für den Dauerbetrieb muss die Markierung des Knebels des Timers auf das grüne Feld weisen (siehe auch Punkt 4, Timer)

Hinweis: Nach allen Unterbrechungen des Motors, z.B. durch Auslösen der Sicherheitseinrichtung, des Motorschutzschalters oder durch einen Stromausfall, muss die Maschine stets durch ein erneutes Drücken des EIN-Tasters wieder gestartet werden.

3.) AUS-Taster (C)

Durch Drücken dieses roten Tasters stoppen Sie die Maschine. Der Taster rastet hörbar in der Aus - Position ein. Zur weiteren Arbeit mit der Maschine muss der Taster durch Drehung in Pfeilrichtung entriegelt werden.

4.) Timer (B)

Arbeiten ohne Zeiteinstellung:

Die weiße Markierung des Drehknebels muss auf die grüne Markierung der Blende zeigen (siehe Foto auf Seite 5). Der Timer ist somit deaktiviert.

Arbeiten mit Zeiteinstellung:

Drehen Sie den Knebel rechts herum im Uhrzeigersinn, über die von Ihnen gewünschte Zeit hinaus. Dann drehen Sie den Knebel links herum, gegen den Uhrzeigersinn auf die von Ihnen gewünschte Zeit.

Beispiel:

Gewünschte Arbeitszeit 7 Minuten

Drehen des Knebels auf 10, dann zurück auf 7.

Nach dem Einstellen der Uhr kann mit der grünen Taste (N) die Maschine gestartet werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit (sofern erfolgt) stoppt die Maschine automatisch.

5.) Kessel - Hebe- und Senkvorrichtung (D)

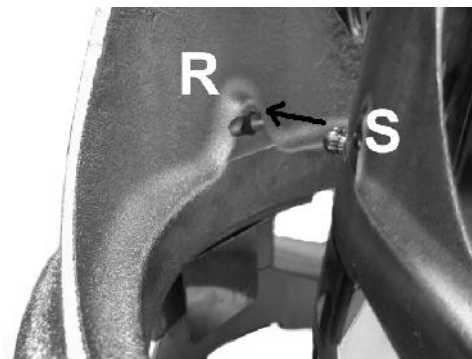
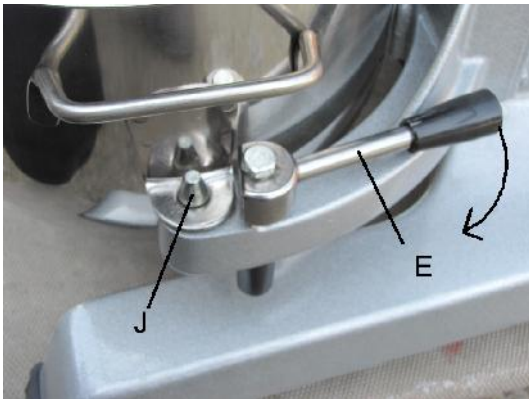
Zur Montage und Demontage von Arbeitswerkzeug und Kessel muss sich der Kesselträger (I) in seiner unteren Position befinden, d.h. der Kesselträger (I) ist sichtbar nach unten gesenkt worden. Sind Werkzeug und Kessel ordnungsgemäß montiert und das Schutzgitter richtig verschlossen, bewegen Sie den Kessel durch Drehung des Handrades (D) nach oben. Der Kessel sitzt jetzt unmittelbar unterhalb des Schutzkorbes.

Hinweis: Die Maschine kann nicht gestartet werden, wenn der Kessel sich nicht in der Endlage oben befindet!

5.) Kesselarretierung (E)

Hinweis: Zur Entnahme oder zum Einsetzen des Kessels muss sich die Kessel- Hebe- und Senkvorrichtung unten befinden. Siehe Punkt 5 Seite 10.

Zum Einsetzen des Kessels in die Kessel - Aufnahmebohrung (R) müssen die beiden Arretierungshebel (E) (rechts und links) nach hinten geschwenkt sein (siehe Foto), so dass der Kessel – Stabilisierungsstift (S) des Kessels (O) zunächst in die hintere Kessel – Aufnahmebohrung (R) (siehe Foto), dann auf die seitlichen vorgesehenen Führungsstifte (J) gesetzt werden kann. Anschließend schwenken Sie die beiden Arretierungshebel (E) nach vorne, um den Kessel zusätzlich zu stabilisieren.

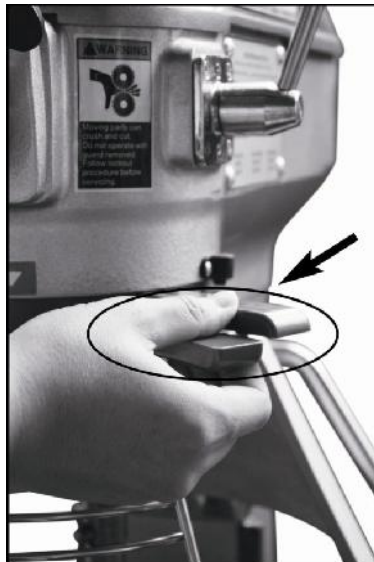


Hinweis: Bitte achten Sie darauf, dass Sie den Kessel so einsetzen, dass der am Kessel angebrachte Stabilisierungsstift (S) nicht nach vorne weist, sondern in die vorgesehene hintere Ausnehmung in der Kesselhalterung (R).

6.) Schutzkorb dreh- und entnehmbar (F)

Zur Montage des Arbeitswerkzeuges drehen Sie den Schutzkorb nach links im Uhrzeigersinn. Zum Schließen drehen Sie das Schutzgitter (F) zurück bis es hörbar in seine Endposition einrastet. (Stellung geschlossen) und das Gerät ist einsatzfähig.

Hinweis: Die Maschine enthält eine Sicherheitseinrichtung, die den Motor sofort stoppt, wenn der Schutzkorb eine unzulässige Öffnung aufweist.



Das Drehgitter kann für Reinigungsarbeiten entnommen werden.

Drehen Sie zur Entnahme das Griffunterteil im Uhrzeigersinn vom Griffoberteil weg. Durch weitere Drehung können Sie den Drehkorb nach unten vom Gerät entnehmen. Siehe Fotos.

Das Ansetzen des Korbes erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Hinweis: Ohne Drehkorb kann die Maschine nicht gestartet werden.



7.) Untere Antriebswelle (H)

Achtung: Vor dem Wechsel eines Werkzeuges muss die Maschine ausgeschaltet werden. Der AUS-Taster (C) muss hörbar einrasten. Weiterhin muss die Maschine durch Betätigung des bauseitigen Hauptschalters stromlos geschaltet werden!

Bei Verwendung eines der Werkzeuge (Knethaken, Blattschaufel, Rührbesen) schieben Sie dieses über den Aufnahmebolzen bis zum Anschlag und verriegeln Sie es durch Drehung nach links.

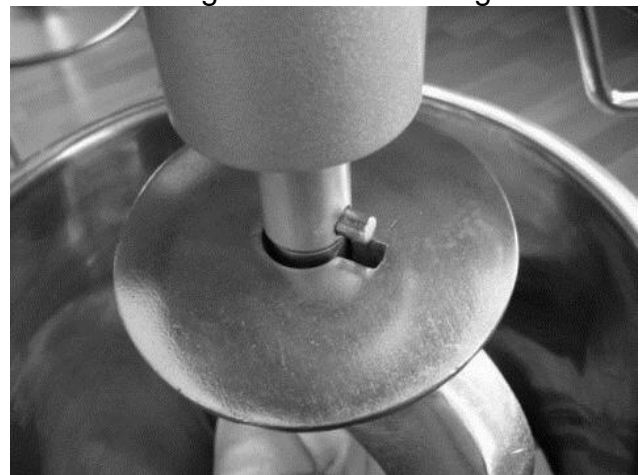
Zur Entnahme des Werkzeuges schieben Sie dieses nach oben und entriegeln Sie es durch Drehung nach rechts. Dann können Sie das Werkzeug nach unten von der Welle schieben und entnehmen.

Voraussetzung für das Ansetzen bzw. Entnehmen des Werkzeuges ist, dass sich der Kessel in der Position „unten“ befindet.

Werkzeug - Aufnahmebolzen



Angesetztes Werkzeug



Zur Beachtung:

- * Beim Arbeiten unter maximaler Belastung des Gerätes sollte nach ununterbrochenem Arbeiten von 30 Minuten eine etwa gleich lange Abkühlzeit eingelegt werden. Bei einem, in der Regel, geringeren Belastungsgrad des Gerätes ist eine Abkühlzeit nicht erforderlich.
- * Nach jedem Gebrauch soll eine Reinigung der verschmutzten Einzelteile vorgenommen werden.
- * Veranlassen Sie, dass alle Mitarbeiter, die mit diesem Gerät zukünftig arbeiten werden, vor deren erster Bedienung der Maschine, diese Betriebsanleitung ebenfalls sorgfältig durchlesen.

7 Füllmengen

PR 30-T bei Verwendung des 30 Liter Kessels

Leistungsbeispiele	Min.	Max.	Werkzeug	Drehzahl
Rühren von leichten Teigen z.B. Rührteig f. Sandkuchen	2,5 kg	14,0 kg	Besen	1 - 3
Schlagen von Eischnee	2 l	5 l	Besen	1 - 3
Kneten von Mürbeteig	3,0 kg	11,8 kg	Blattschaufel	1 - 2
Kneten von Pizzateig	2,0 kg	7,5 kg	Knethaken	1
Kneten von schwerem Hefeteig (z.B. Stollen)		6,5 kg	Knethaken	1
Rühren von Kartoffelpüree (Instant) in Liter Milch	3,0 l	11,0 l	Besen oder Blattschaufel	1 - 2
Mischen von Füllungen (z.B. Hackfleisch)	3,0 kg	9,5 kg	Blattschaufel o. Knethaken	1 - 2
Schlagen von Bisquitmasse (Anzahl der Eigelbe)	20 St. Eigelbe	37 St. Eigelbe	Besen	2 - 3
Schlagen von Sahne (bei 30 % Fett, Schlagdauer ca. 15 Min.)	3 l	6 l	Besen	3

PR 40-T bei Verwendung des 40 Liter Kessels

Leistungsbeispiele	Min.	Max.	Werkzeug	Drehzahl
Rühren von leichten Teigen z.B. Rührteig f. Sandkuchen	3,5 kg	16,0 kg	Besen	1 - 3
Schlagen von Eischnee	4 l	6 l	Besen	1 - 3
Kneten von Mürbeteig	4,5 kg	13,8 kg	Blattschaufel	1 - 2
Kneten von Pizzateig	3,0 kg	13,9 kg	Knethaken	1
Kneten von schwerem Hefeteig (z.B. Stollen)		12,0 kg	Knethaken	1
Rühren von Kartoffelpüree (Instant) in Liter Milch	4 l	14,9 l	Besen oder Blattschaufel	1 - 2
Mischen von Füllungen (z.B. Hackfleisch)	4,0 kg	16,0 kg	Blattschaufel o. Knethaken	1 - 2
Schlagen von Bisquitmasse (Anzahl der Eigelbe)	30 St. Eigelbe	50 St. Eigelbe	Besen	2 - 3
Schlagen von Sahne (bei 30 % Fett, Schlagdauer ca. 15 Min.)	4 l	7 l	Besen	3

PR 60-T bei Verwendung des 60 Liter Kessels

Leistungsbeispiele	Min.	Max.	Werkzeug	Drehzahl
Rühren von leichten Teigen z.B. Rührteig f. Sandkuchen	4,5 kg	12,0 kg	Besen	1 - 3
Schlagen von Eischnee	5 l	10 l	Besen	1 - 3
Kneten von Mürbeteig	5,0 kg	19 kg	Blattschaufel	1 - 2
Kneten von Pizzateig	5,0 kg	23 kg	Knethaken	1
Kneten von schwerem Hefeteig (z.B. Stollen)		20 kg	Knethaken	1
Rühren von Kartoffelpüree (Instant) in Liter Milch	5 l	18,9 l	Besen oder Blattschaufel	1 - 2
Mischen von Füllungen (z.B. Hackfleisch)	5,0 kg	25,0 kg	Blattschaufel o. Knethaken	1 - 2
Schlagen von Bisquitmasse (Anzahl der Eigelbe)	40 St. Eigelbe	80 St. Eigelbe	Besen	2 - 3
Schlagen von Sahne (bei 30 % Fett, Schlagdauer ca. 15 Min.)	5 l	15 l	Besen	3

Hinweis: Die tatsächlich zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von Art und Beschaffenheit der Zutaten und von der Konsistenz der Gesamtmasse und können daher von den o.g. Mengen abweichen.
Die kg Angaben beziehen sich auf die Fertigungsmasse (Mehl incl. Zutaten)

8 Fehlerbehebung

Fehlerart	Maßnahmen zur Behebung
Gerät läuft nicht	<p>Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss, d.h.</p> <ul style="list-style-type: none">- führt der bauseitige Anschluss Strom?- ist der bauseitige Hauptschalter eingeschaltet?- ist die Netzanschlussleitung in Ordnung? <p>Überprüfen Sie, ob</p> <ul style="list-style-type: none">- der Kessel ganz nach oben "gefahren" ist!- das Schutzgitter (F) ordnungsgemäß geschlossen ist!- Der AUS-Taster entriegelt ist!
Gerät stoppt selbsttätig den Betrieb und kann nicht wieder gestartet werden	<p>Überprüfen Sie, ob die bauseitige Sicherung bzw. der in Frage kommende Sicherungsautomat ausgelöst hat!</p> <p>Möglicherweise hat der Motorschutzschalter wegen Überlastung angesprochen. Lassen Sie das Gerät einige Minuten abkühlen und nehmen es dann wieder durch Betätigen des grünen EIN- Tasters (N) in Betrieb.</p> <p>Ist die Inbetriebnahme nach der Abkühlzeit nicht möglich, hat ggf. die Feinsicherung in der Steuerung ausgelöst. Bitte nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Fachhändler oder mit unserem Stammhaus auf.</p> <p>Ist das Schutzgitter unzulässig geöffnet worden oder der Kessel aus seiner Arbeitsstellung abgesenkt worden?</p>

9 Reinigung

- * Vor jeder Reinigung muss die Maschine durch Betätigen des AUS-Tasters ausgeschaltet werden. Der AUS-Taster muss hörbar einrasten. Weiterhin ist der bauseitige Hauptschalter auszuschalten um die Maschine stromlos zu machen.
- * Es ist nicht zulässig, das Gerät mit einem Hochdruckreiniger, Wasserstrahl oder durch übergießen mit Wasser zu säubern.
- * Soweit noch nicht geschehen, Kessel absenken, Kesselarretierung lösen und Kessel abnehmen, Schutzgitter ganz öffnen, ggf. entnehmen (siehe Punkt 6, Seite 12) sowie Arbeitswerkzeug demontieren.
- * Das gesamte Maschinengehäuse stets nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine scharfen oder schleifenden Reinigungsmittel verwenden.
- * Kessel und Arbeitswerkzeuge in warmem Wasser spülen und anschließend abtrocknen. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- * Alle, mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile, sind aus Materialien gefertigt, die den diesbezüglichen Vorschriften gerecht werden. Bitte achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen und Fetten von solchen Einzelteilen nur Reinigungsmittel bzw. Fette verwenden, die lebensmittelecht sind.
- * Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden. Für alle Edelstahlteile nur Mittel verwenden, die für deren Reinigung geeignet sind.

10 Instandhaltung, Wartung und Reparatur

Das Gerät muss bei Reparatur- und Wartungsmaßnahmen generell elektrisch vom Leitungsnetz getrennt werden.

Wartung

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch bedarf die Maschine keiner besonderen Wartung. Jährlich einmal sollten 1 – 2 Pumpstöße Getriebefließfett über den Schmiernippel (links der Maschine) ins Getriebe eingebracht werden. Alle ca. 5 Jahre sollte durch einen Servicetechniker der Fettinhalt im Getriebe kontrolliert werden.

Garantie

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Reparatur

Grundsätzlich ist bei eventuell notwendigen Reparaturarbeiten zu beachten, dass diese nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden dürfen.

Hinsichtlich der Abwicklung von Reparaturen oder einzelner Detailfragen wenden Sie sich im Bedarfsfall bitte an unser Stammhaus bzw. an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

Bitte beachten Sie, dass nur original Krefft - Ersatzteile den einwandfreien Einsatz des Gerätes gewährleisten. Es ist unzulässig andere als durch Fa. Krefft freigegebene Ersatzteile zu verwenden.

Bei einer Beschädigung der Netzanschlussleitung des Gerätes, ist diese ausschließlich durch eine besondere Netzanschlussleitung, welche in unserem Stammhaus oder bei Ihrem Fachhändler erhältlich ist, zu ersetzen.

11 Transport der Maschine

Möchten Sie die Maschine an einen anderen Arbeitsplatz transportieren, beachten Sie bitte folgendes:

Achtung: Die Maschinen hat ein Gewicht von ca. 180 kg (PR 30-T) bzw. 250 kg (PR 40-T) bzw. 270 kg (PR 60-T). Achten Sie darauf, dass die Maschine nicht umfällt und Sie verletzt.

Benutzen Sie zum Bewegen der Maschine einen Hubstapler bzw. geeignetes Hebezeug.

- * Die Maschine muss ausgeschaltet sein.
- * Die Netzanschlussleitung ist durch einen geschulten Techniker unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften vom Hauptschalter zu trennen.
- * Befestigen Sie das Netzanschlusskabel so an der Maschine, dass dieses beim vorgesehenen Transport nicht herunterhängt und Sie in der sicheren Fortbewegung behindert.
- * Wollen Sie die Maschine über eine längere Distanz transportieren, z.B. mittels LKW usw., müssen Sie sie vorher entsprechend mit geeignetem Verpackungsmaterial, das auf die Abmessungen und Gewichte ausgelegt ist, schützen. Weiterhin ist die Maschine nach dem Verladen sachgemäß auf dem Transportfahrzeug zu sichern. Die genauen Abmessungs- und Gewichtsangaben können Sie den "Technischen Daten" entnehmen.

12 Entsorgung

Die fach- und umweltgerechte Entsorgung des Altgerätes erfolgt über unser Stammhaus. Bitte kontaktieren Sie Ihren Fachhändler oder unser Stammhaus. Um einen Missbrauch des Gerätes und die damit verbundenen Gefahren auszuschließen, machen Sie das Altgerät unbrauchbar, indem Sie nach dem Ziehen des Steckers aus der Steckdose die Netzanschlussleitung vom Gerät trennen.

13 Technische Daten / Abmessungen

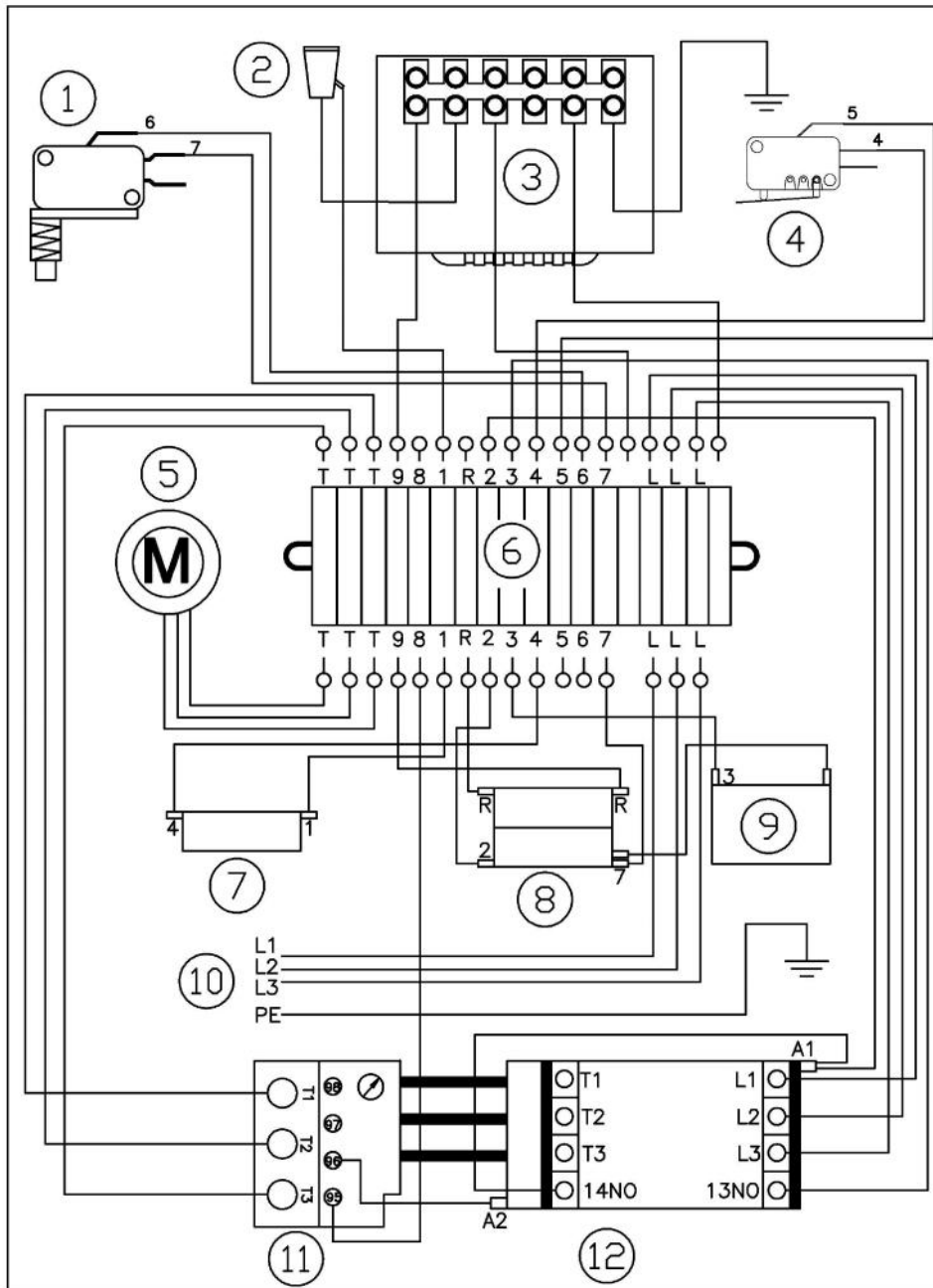
Kesselvolumen	PR 30-T = 30 Liter, PR 40-T = 40 Liter PR 60-T = 60 Liter
Stromart	400V, 3/PE, 50-60Hz
Ableitstrom	< 1mA/kW
Anschlußwert (=P1)	PR 30-T = 1,35 kW, PR 40-T = 1,55 kW PR 60-T = 2,30 kW
Erforderliche bauseitige Absicherung:	16 AT
Umgebungstemperatur	min. 5°C max. 40°C
Drehzahl der Arbeitswerk- zeuge an der unteren An- triebswelle (ca. Angaben)	99 U/min (Stufe I) 176 U/min (Stufe II) 320 U/min (Stufe III)
Geräuscentwicklung	A-bewerteter äquivalenter Dauer- schalldruckpegel Stufe I + II ≤ 67 dB (A) Stufe III ≤ 66 dB (A)
Sicherheitseinrichtung	serienmäßig
GS-Zeichen	erteilt
CE Konformität	erteilt
Gerätegewicht	PR 30-T ca. 180 kg, PR 40-T ca. 250 kg PR 60-T ca. 270 kg

Abmessungen	PR 30-T	PR 40-T	PR 60-T
Breite	550 mm	650 mm	650 mm
Tiefe	670 mm	750 mm	780 mm
Höhe	1170 mm	1310 mm	1310 mm

* Die Aufstellfläche sollte in der Tiefe und in der Breite zu jeder Seite mindestens 400 mm mehr betragen um eine gute Zugänglichkeit zur Maschine zu gewährleisten.

Hinweis: Die tatsächlichen Daten / Abmessungen
können geringfügig von den o.g. Daten abweichen.

14 Stromlaufplan PR 30-T und PR 40-T und PR 60-T



Legende

- 1 Mikroschalter Kesselträger
- 3 Transformator
- 5 Motor
- 7 AUS – Taster
- 9 Zeitschaltuhr (Timer)
- 11 Motorschutzschalter

- 2 Feinsicherung für Steuerung
- 4 Mikroschalter Schutzgitter
- 6 Steuerbox
- 8 EIN – Taster mit Lampe
- 10 Netzanschlussleitung
- 12 Motorschütz

15 Konformitätserklärung

Fa. Krefft Großküchentechnik GmbH, Lochfeldstraße 28, 76437 Rastatt erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass die in dieser Anleitung beschriebenen Planeten- Rühr- und Knetwerke mit dem beschriebenen Zubehör den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der hierzu aktuellen EG-Richtlinien entspricht und diesbezüglich geforderte Dokumente zur Einsicht vorhanden sind.

