

# BEDIENUNGSANLEITUNG

**ADE**

Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung



## Planeten-Rührwerk Serie TWISTER

Twister-210607-Rev006-UM-de



## INHALTSVERZEICHNIS

1.	VORWORT .....	2
	Einleitung.....	2
	Gebrauch.....	2
2.	INBETRIEBNAHME.....	3
	Öffnen der Verpackung.....	3
	Installation .....	3
	Elektroanschluss .....	4
3.	BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN .....	4
	Aufbau des Geräts.....	4
	Zubehörteile: Schneebesen, Flachrührer, Knethaken .....	4
	Öffnen und Schließen des Kopfteils.....	5
	Nachstellen der Höhe der Bearbeitungswerkzeuge .....	5
	Montage und Demontage der Rührschüssel.....	5
	Betriebsfunktion und Geschwindigkeitsregler.....	5
	Mechanische und elektrische Sicherungen.....	6
	Abnahmeprüfung .....	7
	Sicherheitsvorkehrungen .....	7
4.	FEHLERURSACHEN UND PROBLEMLÖSUNGEN.....	8
5.	REINIGUNG UND WARTUNG .....	9
	Reinigung .....	9
	Wartung.....	9
6.	SCHULUNG .....	10
7.	GARANTIE .....	10
8.	TECHNISCHE DATEN .....	10
9.	CE-KENNZEICHNUNG UND KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....	11
10.	STROMLAUFPLAN .....	12
	Modell Twister7 .....	12
11.	ERSATZTEILLISTEN .....	12
	Planeten-Rührwerk Modell Twister7 .....	12
12.	EXPLOSIONSZEICHNUNGEN.....	13
	Planeten-Rührwerk Modell Twister7 .....	13

## 1. VORWORT



Dieses Symbol bedeutet: „Gebrauchsanweisung beachten“. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und folgen Sie den darin enthaltenen Instruktionen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen auf.

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb, die Reinigung und die Wartung des Planeten-Rührwerks notwendigen Informationen.

Zweck der vorliegenden Veröffentlichung, nachstehend auch als „Handbuch“ bezeichnet, ist es, den Benutzer in klarer und leicht verständlicher Form zu informieren, um eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

Die Maschine wurde entwickelt und hergestellt, um in gewerblich betriebenen Küchen, Restaurants und Bars Lebensmittel wie Teige oder Kartoffelpüree zu rühren, Füllungen zu mischen, Eischnee oder Sahne zu schlagen u. ä. Hierzu wird die Maschine mit Schneebesens, Flachrührer und Knethaken geliefert. Die Arbeitsgeschwindigkeit ist je nach gewünschter Leistung stufenlos einstellbar.

Ein Überlastschutz für die Maschinen ist eingebaut.

Die Planeten-Rührwerke unterliegen kontinuierlichen Verbesserungen, was allerdings die in dem vorliegenden Handbuch angeführten Hinweise und Angaben in keiner Weise beeinträchtigt.

Vor der Inbetriebnahme der Maschine muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.

Sollte das vorliegende Handbuch mit der Zeit zu sehr abgenutzt sein oder verloren gehen, ist dessen Kopie unverzüglich beim Hersteller anzufordern.

Der Großteil der Unfälle und Verletzungen beim Gebrauch der Maschinen ist auf eine unzureichende Kenntnis ihrer Funktionen und Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen. Vor Arbeitsbeginn mit der Maschine sollten daher die hier beinhaltenen Hinweise und Angaben unbedingt aufmerksam gelesen werden.

### **Einleitung**

Die Planeten-Rührwerke der Serie Twister sind nach geltenden Sicherheitsnormen konstruiert. Aus diesem Grund finden Sie auf jedem der Geräte das Kennschild „CE“, mit dem die Konformität bezüglich der Anforderungen zertifiziert wird.

Die Maschine ist aus einem Sockel gebildet, welcher einen Behälter trägt. Je nach verwendetem Bearbeitungswerkzeug rotieren darin Schneebesens, Flachrührer oder Knethaken, die mittels Bajonettverschluss an der Antriebsachse befestigt sind.

Je nach Einsatz und Arbeitsdauer werden dadurch Lebensmittel gerührt, gemischt oder aufgeschlagen.

Anlauf und Anhalten werden über Tasten ausgelöst, die an einen Hilfssteuerkreis angeschlossen sind, welcher nach einer möglichen Unterbrechung der Stromzufuhr ein ungewolltes Anlaufen verhindert.

### **Gebrauch**

Die Planeten-Rührwerke der Serie Twister dienen dazu, Lebensmittel zu rühren, mischen und aufzuschlagen.

Für den Benutzer ist es ratsam, den Topf nur zum Teil zu füllen, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen.

Die kontinuierliche Betriebsdauer der Planeten-Rührwerke soll auf 24 Minuten (Einschaltdauer = 40% bezogen auf eine Stunde) begrenzt werden. Nach entsprechend gleich langer Ruhezeit kann der Betrieb wieder aufgenommen werden.



**Wird sehr zähes Material verarbeitet, sind die Intervalle entsprechend kürzer.**



**Zu hohe Verarbeitungsmengen gehen immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und führen zu einer verkürzten Lebensdauer der Maschine!**

Bei kürzeren Einschalt Dauern sind auch die Abkühlungsintervalle entsprechend kürzer.

Die Maschine darf nur im Originalzustand und mit Originalteilen verwendet werden. Eine Demontage oder Deaktivierung der mechanischen und elektrischen Schutzeinrichtungen ist nicht zulässig. Die Maschine darf nicht mit losen elektrischen Anschlüssen, d. h. mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln betrieben werden. Im Falle einer Beschädigung von Schutzeinrichtungen, Defekten, Betriebsstörungen, Verdacht auf Bruch, nicht korrektem Lauf, ungewöhnlichen Geräuschen o. ä. ist die Maschine unverzüglich außer Betrieb zu setzen und ADE zum Zweck der Erneuerung bzw. Ersatzlieferung in Kenntnis gesetzt werden.

## 2. INBETRIEBNAHME

Bei Erhalt des Pakets mit dem Planeten-Rührwerk stellen Sie sicher, dass dieses keine eventuell während des Transports entstandenen Schäden aufweist.

Im Fall von Beschädigungen benachrichtigen Sie bitte unverzüglich den Händler, über den das Gerät bezogen wurde.

### Öffnen der Verpackung

- Karton öffnen und Maschine entnehmen;
- Den Inhalt der Verpackung kontrollieren und dessen Übereinstimmung mit den Angaben auf dem Lieferschein überprüfen.



**Verpackungsmaterialien sind Wertstoffe und dürfen keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden über die Möglichkeiten einer sachgerechten Entsorgung.**

**Die örtlichen Vorschriften sind bei der Entsorgung unbedingt einzuhalten.**

**Das Verpackungsmaterial keinesfalls in freier Natur entsorgen!**

### Installation



**Vor dem Anschließen an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass die örtliche Stromversorgung und Stromfrequenz mit den auf dem Typenschild der Maschine deklarierten Angaben übereinstimmt.**

**Bei Nichtübereinstimmung darf die Maschine nicht angeschlossen werden, da es sonst zu Beschädigungen an der Maschine und zu Bränden führen kann!**

Das Planeten-Rührwerk auf einer ebenen, glatten und vibrationsfreien Fläche aufstellen, die eine genügende Standfestigkeit und Stabilität bietet, um unter Berücksichtigung des Eigengewichts der Maschine eine ausreichende Sicherheit zu gewährleisten.

Rund um das Planeten-Rührwerk muss genügend Freiraum vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten. Dieser Freiraum sollte vor und hinter der Maschine mindestens 150mm sowie links und rechts der Maschine mindestens 300 mm betragen.

Optimal ist eine Höhe der Arbeitsfläche von 650-750mm.

Der einwandfreie Betrieb der Maschine ist bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 30°C garantiert.

## Elektroanschluss

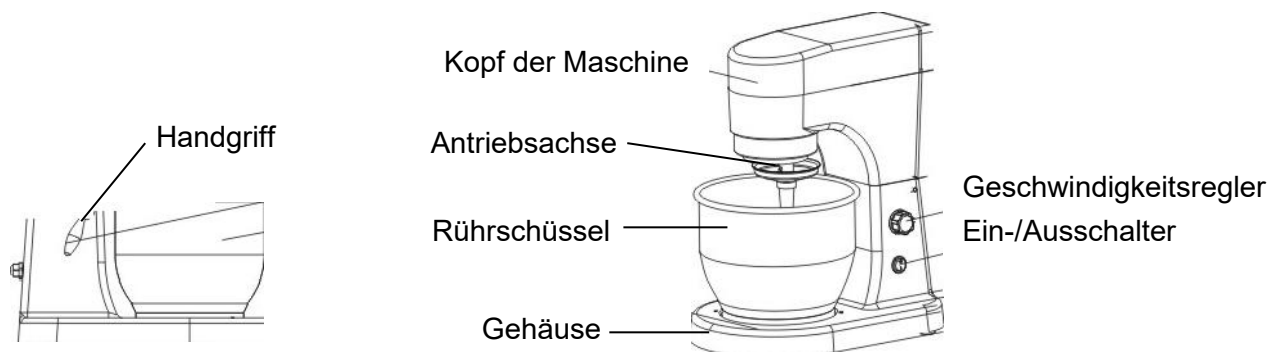
Vor Ausführung des Anschlusses müssen Sie unbedingt prüfen, ob die Eigenschaften des Stromnetzes mit dem auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Eigenschaften übereinstimmen.

Den Stecker in die Steckdose stecken und überprüfen, ob das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.

Die zum Stromanschluss verwendete Steckdose muss geerdet sein.

## **3. BETRIEBSFUNKTIONEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

### Aufbau des Geräts



### Zubehörteile: Schneebesen, Flachrührer, Knethaken

Die Planeten-Rührwerke der Serie Twister werden standardmäßig mit drei verschiedenen Bearbeitungswerkzeugen ausgeliefert: Schneebesen, Flachrührer, Knethaken.

#### Schneebesen

Der Schneebesen eignet sich, um flüssige oder halbflüssige Zutaten und Gemische schaumig aufzuschlagen oder fein zu vermengen bzw. zu homogenisieren, z. B. Eiweiß, Sahne, Cocktailsaucen u. ä.

#### Flachrührer

Der Flachrührer eignet sich zum Vermengen von Fleischfüllungen, Kuchenteigen, leichten Hefeteigen, Kartoffelpüree u. ä.

#### Knethaken

Der Knethaken eignet sich zum Rühren und Kneten von schweren Teigen wie Hefeteig oder Rührteig, z. B. für Brot, Brötchen, Pizza u. ä.

Wählen Sie ein Bearbeitungswerkzeug aus, das der Viskosität der zu bearbeitenden Lebensmittel entspricht.



**Setzen Sie niemals mutwillig ungeeignete Bearbeitungswerkzeuge ein, da die Maschine ansonsten nicht einwandfrei arbeitet oder sogar irreparable Schäden erleiden kann.**

## **Öffnen und Schließen des Kopfteils**

Entriegeln Sie den Kopf der Maschine mittels des Handgriffs auf der linken Seite des Geräts durch Drehung im Uhrzeigersinn bis zur waagerechten Position und klappen Sie den Kopf nach oben.

Lassen Sie den Handgriff los. Der Kopf rastet bei einem Neigungswinkel von etwa 45° ein und der Handgriff springt zurück in die vertikale Ausgangsposition.

In der Antriebsachse befindet sich ein Bajonettverschluss. Hier wird die Aufnahme des gewünschten Bearbeitungswerkzeugs (Schneebeesen, Flachrührer, Knethaken) eingeführt und durch Rechtsdrehung bis zur maximalen Stellung festgesetzt.

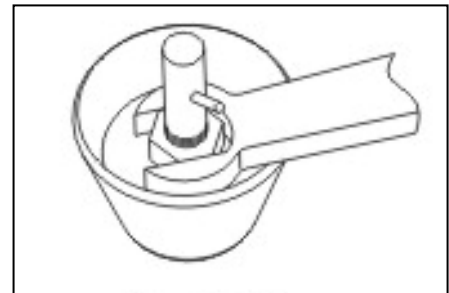
Zur Demontage bzw. zum Wechsel des Bearbeitungswerkzeugs gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Entriegeln Sie den Kopf der Maschine durch Drehung des Handgriffs in die horizontale Position und führen Sie den Kopf zurück in die waagerechte Position. Lassen Sie den Handgriff los und drücken Sie den Kopf leicht nach unten, bis er verriegelt. Der Handgriff springt zurück in die horizontale Position.

## **Nachstellen der Höhe der Bearbeitungswerkzeuge**

Von Zeit zu Zeit kann es vorkommen, dass der Abstand zwischen dem Bearbeitungswerkzeug und dem Boden der Rührschüssel entweder zu klein oder zu groß wird, so dass eine Nachstellung der Höhe der Bearbeitungswerkzeuge notwendig wird.

Hierzu kann mit Hilfe eines Maul- oder Ringschlüssels (nicht im Lieferumfang enthalten) die Mutter an der Achse des Bearbeitungswerkzeugs nachjustiert werden.



## **Montage und Demontage der Rührschüssel**

Die Rührschüssel ist mit einem Bajonettverschluss ausgestattet.

Klappen Sie den Kopf der Maschine nach oben wie zuvor beschrieben.

Fassen Sie die Rührschüssel mit beiden Händen am Rand an, drücken sie nach unten und drehen Sie die Schüssel mit Rechtsdrehung in die Halteposition, bis sie fixiert wird.

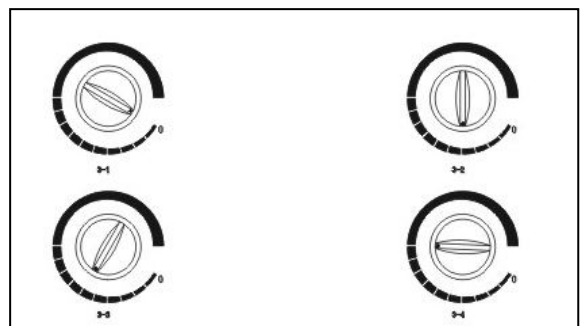
Zur Demontage gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Klappen Sie den Kopf der Maschine wie zuvor beschrieben nach unten, bis er einrastet.

## **Betriebsfunktion und Geschwindigkeitsregler**

Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Ausgangsposition „0“, wie in der Zeichnung links oben dargestellt. Schalten Sie die Maschine mit dem Ein- / Ausschalter ein. Die Funktionsleuchte im Schalter leuchtet und zeigt den laufenden Betrieb an.

Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn und wählen Sie eine der Eigenschaften des zu mischenden Lebensmittels angemessene Drehgeschwindigkeit.



Steht der Regler in der Position wie in der Zeichnung oben rechts, läuft das Planeten-Rührwerk mit langsamer Geschwindigkeit. Diese Geschwindigkeit eignet sich zum Rühren und Kneten von Teigen.

Steht der Regler in der Position wie in der Zeichnung unten links, läuft das Planeten-Rührwerk mit mittlerer Geschwindigkeit. Diese Geschwindigkeit eignet sich zum Vermengen.

Steht der Regler in der Position wie in der Zeichnung unten rechts, läuft das Planeten-Rührwerk mit hoher Geschwindigkeit. Diese Geschwindigkeit eignet sich zum Aufschlagen von Eischnee, Sahne u. ä.

Das Planeten-Rührwerk hat einen stufenlos einstellbaren Geschwindigkeitsregler. Wählen Sie hiermit unter Berücksichtigung der zu verarbeitenden Lebensmittel die optimale Arbeitsgeschwindigkeit aus.

Die Drehrichtung erfolgt von oben gesehen entgegen dem Uhrzeigersinn (siehe auch Richtung des Pfeils auf dem Kopf der Maschine).

Nach Beendigung der Arbeit schalten Sie die Maschine mittels des Ein- / Ausschalters aus und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück in die Ausgangsposition „0“.



**Lassen Sie das Planeten-Rührwerk niemals leer laufen.**



**Betreiben Sie das Gerät maximal 24 Minuten am Stück und halten Sie danach eine ebenso lange Pause ein.**



**Verwenden Sie pro Arbeitsvorgang zum Mixen von Teig maximal 600g Mehl und wählen Sie hierbei maximal die mit „1“ am Geschwindigkeitsregler gekennzeichnete Geschwindigkeit.**

### **Mechanische und elektrische Sicherungen**

Installierte mechanische Sicherheitsvorrichtung ist:

- Schutzabdeckung der Schüssel bei abgesenktem Kopf der Maschine aus Kunststoff mit Einfüllöffnung.

Installierte elektrische Sicherheitsvorrichtungen sind:

- Anlauf durch Drucktasten An/Aus, die im Falle einer Unterbrechung der Stromzufuhr das Wiederanlaufen durch den Bedienenden erfordert.
- Anlaufsperre bei geöffnetem Kopf der Maschine.
- Anlaufsperre beim Einschalten ohne eingesetzte Rührschüssel.
- Anlaufsperre beim Einschalten ohne eingesetzten Deckel.



**Sämtliche Sicherungen sind fest mit der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Das Verschrotten oder eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen für etwaige Unfälle oder Verletzungen keinesfalls haftbar gemacht werden.**



**Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke können Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.**



**Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.**

## **Abnahmeprüfung**

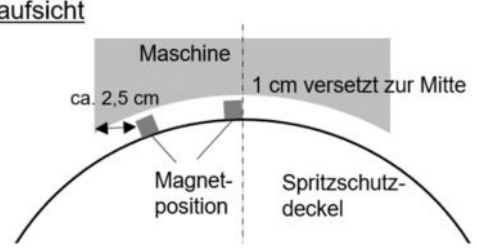
- Überprüfen Sie, ob sämtliche Sicherheitsvorrichtungen korrekt montiert wurden.
- Bitte betätigen Sie vor Arbeitsbeginn die Betriebstasten und kontrollieren Sie, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.

## **Sicherheitsvorkehrungen**

- Das Planeten-Rührwerk darf nur von vorher geschultem Personal bedient werden.
- Tragen Sie Sorge dafür, dass Kinder, Unfähige und ungeschultes Personal das Gerät nicht bedienen können.
- Zur Montage oder Demontage der Zubehörteile oder Rührschüssel muss die Maschine ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Während des laufenden Betriebs sowie in hochgestellter Position des Kopfs der Maschine muss sich der seitliche Handgriff in vertikaler Position befinden.
- Befindet sich der Kopf in hochgestellter Position, stecken Sie Ihre Finger niemals in die Verbindung zwischen Gehäuse und Kopf der Maschine. Hier droht Verletzungsgefahr!
- Bedienen und benutzen Sie die Maschine nie mit nassen Händen.
- Stecken Sie niemals während des laufenden Betriebs ihre Finger durch den Spritzschutzdeckel.
- Reinigen Sie die Maschine niemals unter fließendem Wasser oder einem Wasserbecken.
- Sollte sich das Bearbeitungswerkzeug an der Rührschüssel reiben, schalten Sie das Gerät sofort ab, trennen es vom Stromnetz und justieren Sie das Bearbeitungswerkzeug nach.
- Wenn Sie ungewöhnliche Geräusche oder Gerüche wahrnehmen, die von der Maschine ausgehen, schalten Sie sie sofort ab, trennen Sie vom Stromnetz und informieren Sie Ihren Kundendienst.



#### 4. FEHLERURSACHEN UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursachen	Fehlerbehebung
<p>Trotz Einschalten läuft Maschine nicht an.</p>	<p>Keine Netzspannung</p> <p>Der Geschwindigkeitsregler war beim Einschalten nicht in der Position „0“.</p> <p>Reset-Schalter defekt.</p> <p>Rührschüssel fehlt oder nicht verriegelt.</p> <p>Spritzschutzdeckel fehlt.</p> <p>Spritzschutzdeckel nicht verriegelt bzw. falsch ausgerichtet.</p>	<p>Überprüfen Sie den Stecker sowie die Verbindung.</p> <p>Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und schalten Sie die Maschine nochmals ein.</p> <p>Ersetzen Sie den Reset-Schalter.</p> <p>Setzen Sie die Rührschüssel ein.</p> <p>Setzen Sie den Spritzschutzdeckel ein.</p> <p>Positionierung des Magneten des Spritzschutzdeckels überprüfen (je nach Ausführung unterschiedliche Position).</p> <p><u>Draufsicht</u></p>  <p>Schließen und verriegeln Sie das Kopfteil.</p>
<p>Motortemperatur zu heiß und Rotationsgeschwindigkeit zu langsam.</p>	<p>Zu niedrige Spannung.</p> <p>Überlastung.</p> <p>Falsche Wahl des Werkzeugs.</p> <p>Keilriemen defekt.</p>	<p>Überprüfen Sie den Stecker sowie die angelegte Spannung.</p> <p>Verarbeiten Sie die Lebensmittel wie in Kap. 3.6 angegeben.</p> <p>Wählen Sie das korrekte Werkzeug.</p> <p>Wechseln Sie den Keilriemen.</p>
<p>Plötzlicher Stopp der Maschine.</p>	<p>Überlastung.</p> <p>Große Spannungsschwankungen.</p> <p>Sicherung defekt</p> <p>Zu langer Betrieb der Maschine ohne Pause.</p> <p>Reset-Schalter defekt.</p> <p>Rührschüssel hat sich aus der Verriegelung gelöst.</p> <p>Spritzschutzdeckel hat sich aus der Verriegelung gelöst.</p>	<p>Verarbeiten Sie die Lebensmittel wie in Kap. 3.6 angegeben.</p> <p>Überprüfen Sie den Stecker sowie die angelegte Spannung.</p> <p>Sicherung ersetzen.</p> <p>Warten Sie einige Minuten und starten die Maschine neu.</p> <p>Ersetzen Sie den Reset-Schalter.</p> <p>Setzen Sie die Rührschüssel korrekt ein.</p> <p>Setzen Sie den Spritzschutzdeckel korrekt ein.</p>
<p>Geschwindigkeitsregler funktioniert nicht.</p>	<p>Geschwindigkeitsregler hat sich gelöst.</p>	<p>Drehen Sie den Bolzen für den Geschwindigkeitsregler fest.</p> <p>Kontaktieren Sie Ihren Servicepartner – Reparatur nur autorisiertes Fachpersonal.</p>
<p>Bearbeitungswerkzeug berührt die Schüssel.</p>	<p>Bearbeitungswerkzeug ist falsch positioniert.</p>	<p>Korrigieren Sie die Position des verwendeten Bearbeitungswerkzeugs.</p>

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

Aus hygienischen Gründen muss das Planeten-Rührwerk stets sauber sein. Die Maschine muss wenigstens einmal am Tage sorgfältig gereinigt werden, sofern notwendig ist auch eine häufigere Reinigung durchzuführen.

Entfernen Sie dabei sämtliche Lebensmittelreste an der Maschine.

Bei der Reinigung stets kratzfeste Schutzhandschuhe verwenden.

Zur Reinigung von Gehäuse und Kopf der Maschine darf nur ein Tuch verwendet werden, das mit ca. 60°C warmen Wasser und einem nicht schäumenden, umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit einem neutralen pH-Wert von 7-8 befeuchtet ist. Zur Reinigung und Desinfizierung dürfen nur Produkte bzw. Zusätze ausgewählt werden, die nahrungsmittelverträglich und hierfür zugelassen sind. Die Gebrauchsanweisungen der Mittel unbedingt beachten! Nach einer derartigen Behandlung mit klarem Wasser nachwischen und gründlich trocknen.

### Reinigung

- 1) Den Stecker aus der Steckdose ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen. Das Drücken des Ein- / Ausschalters an der Maschine in die AUS-Position darf keinesfalls als ausreichend zu diesem Zweck betrachtet werden.
- 2) Den Kopf der Maschine öffnen, die Rührschüssel und das Bearbeitungswerkzeug entnehmen.
- 3) Sofern erforderlich, den Spritzschutzdeckel zur Reinigung demontieren. Dabei die Ausrichtung des Magneten beachten.
- 4) Alle Teile gründlich mit einem umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit neutralem pH-Wert von 7-8 reinigen.
- 5) Zum Wiederaussetzen der Maschine die Rührschüssel einsetzen wie oben beschrieben. Bei der Montage des Spritzschutzdeckels auf die richtige Ausrichtung des Magneten achten (siehe Seite 7).
- 6) Ggf. Bearbeitungswerkzeug für nächsten Arbeitsgang einsetzen.
- 7) Den Kopf der Maschine wieder absenken und einrasten lassen wie oben beschrieben.



**Bei der Reinigung unbedingt darauf achten, dass kein Wasser in die Messerantriebswelle oder in das Innere des Gehäuses dringt, da ansonsten Schäden im Maschineninneren auftreten können.**



**Keinesfalls darf die Maschine mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger bearbeitet werden.**

### Wartung

Das Gerät bedarf keiner Schmierung oder Ölung zur Wartung.

## 6. SCHULUNG

Während der Installation des Planeten-Rührwerks muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch, Reinigung und Instandhaltung ausreichend geschult werden, wobei vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden müssen.

Die Schulung muss von jener Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der EG-Normen im Maschinenbau verfügt.

## 7. GARANTIE

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr nach Verkaufsdatum (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile wie z.B. Kabel, Schneebesen, Flachrührer, Knethaken, Rührschüssel etc. sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, zuständig.

## 8. TECHNISCHE DATEN

<b>Modell</b>	<b>Twister7</b>
Schüsselinhalt brutto (ca.)	6 Liter
Abmessungen ca.	470 x 300 x 485 mm
Umdrehungen	45-260 U/min
Achs-Drehgeschwindigkeit	95-580 U/min
Leistung	0,27 kW
Stromart	230V
Eigengewicht ca.	22 kg
Bearbeitungswerkzeuge	Schneebesen, Flachrührer, Knethaken
Max. Verarbeitungsgewichte:	
Teig	ca. 2 kg (bei ca. 600 g Mehl)
Eiweiß	ca. 12 Eier
Sahne	max. 1 Liter
Fleischfüllung	max. 2-3 kg



## Konformitätserklärung des Herstellers

Dieses Produkt wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinien:

- Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG
  - EMV-Richtlinie 2014/30/EU
  - Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
  - RoHS-Richtlinie 2011/65/EG
- in den jeweils geltenden Fassungen.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.


Hamburg, Juni 2021


### **ADE Germany GmbH**


Neuer Höltigbaum 15  
D-22143 Hamburg

#### **Hersteller:**

ADE Germany GmbH  
Neuer Höltigbaum 15  
22143 Hamburg

 +49 40 432 776 - 0

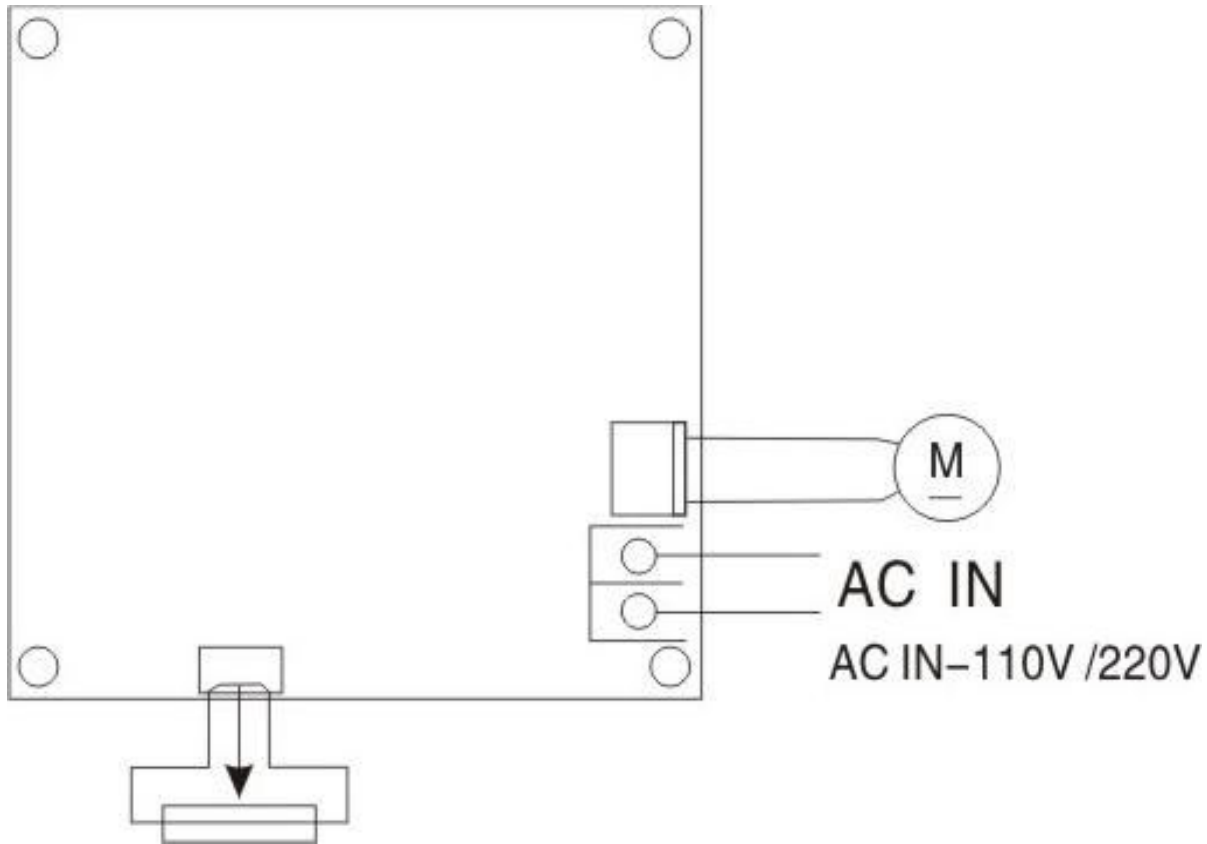
 +49 40 432 776 - 10

 [info@ade-germany.de](mailto:info@ade-germany.de)

 [www.ade-germany.de](http://www.ade-germany.de)

## 10. STROMLAUFPLAN

### Modell Twister7



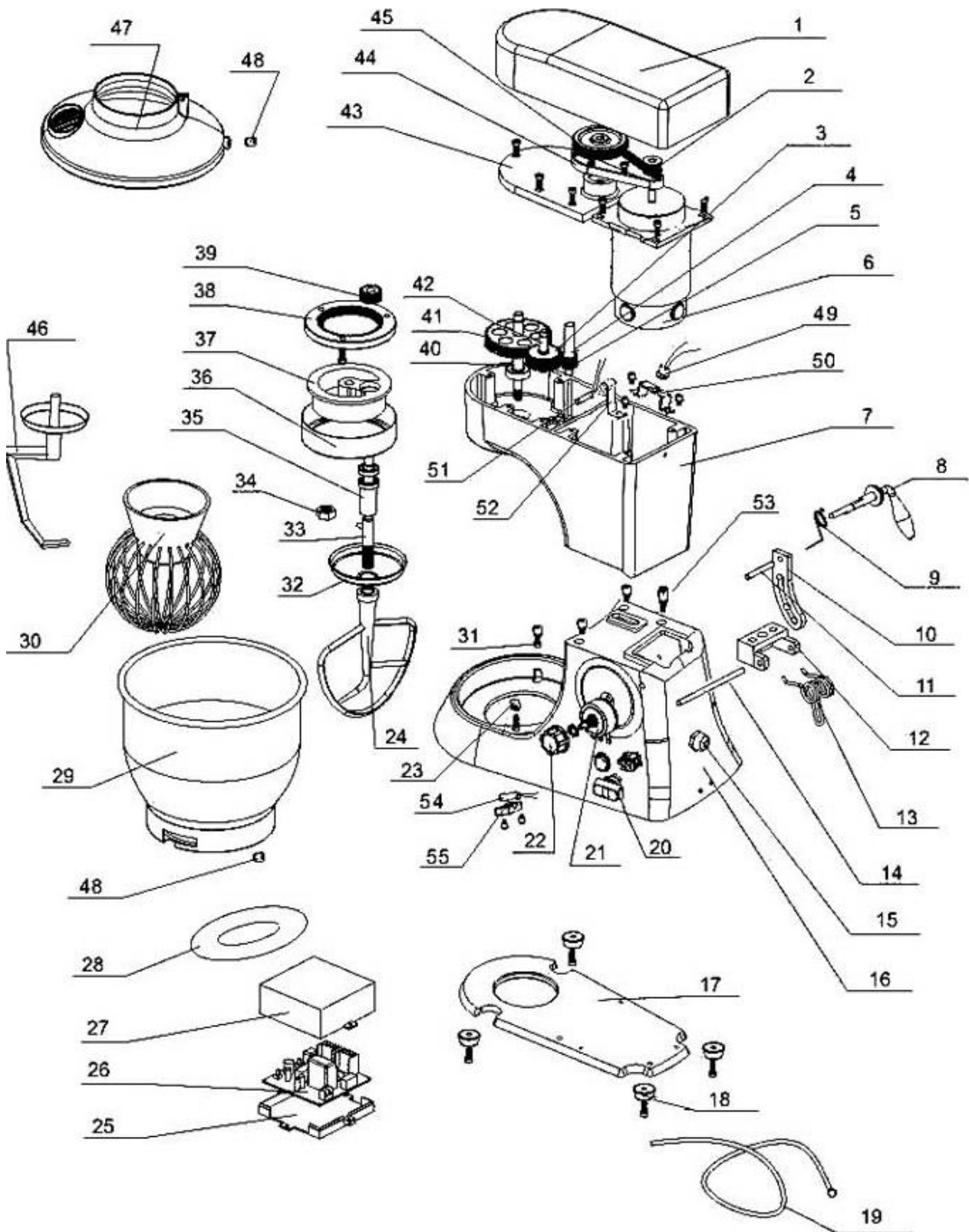
## 11. ERSATZTEILLISTEN

### Planeten-Rührwerk Modell Twister7

NR.	BESCHREIBUNG	MENGE	ART-NR.
6	Motor	1	
8	Handgriff	1	
15	Kabelanschluss	1	
18	Gummifuß	4	
21	Potentiometer	1	
22	Geschwindigkeitsregler	1	
24	Flachrührer	1	
26	Platine	1	
28	Gummimatte	1	
29	Rührschüssel	1	
30	Schneebesen	1	
44	Keilriemen	1	
46	Knethaken	1	
47	Kunststoff-Schutzhaube	1	

## 12. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

### Planeten-Rührwerk Modell Twister7





**Händler:**

--