Teigknetmaschine

V1.2

(D) Bedienungsanleitung

Inhaltsverzeichnis:

Seite

Bestimmungsgemäße Verwendung 1
Sicherheitsbestimmungen..... 2
Beschreibung..... 3
Vor Inbetriebnahme 4
Bedienung 4
1) Ganghebel..... 4
2) Handrad 5
3) Ein- und Aus- Schalter..... 5
4) Rühraufsatz 5
Reinigung 6
Technische Daten 6
Fehlerbehebung 7
Explosionszeichnung 8
Teilebezeichnung.....9
Gewährleistung..... 10

Bitte lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, um eine falsche Handhabung zu vermeiden. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf, damit Ihnen die Informationen jederzeit zur Verfügung stehen.

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Die Vertes Planeten- Rühr- und Knetmaschine ist bestens geeignet für die Verarbeitung von Nahrungsmitteln in der Gastronomie und in Großküchen.

Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel (beispielsweise Baustoffe, Farben, chemische Stoffe, usw.) ist nicht zulässig.

Sicherheitsbestimmungen:

Eine unsachgemäße Benutzung der Geräte kann schwerwiegende und weit reichende gesundheitliche Schäden sowie immense Sachschäden verursachen. Lesen Sie deshalb die folgenden Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie die Geräte in Betrieb nehmen. Zusätzlich zu den Hinweisen in dieser Bedienungsanleitung müssen die allgemeinen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften des Gesetzgebers berücksichtigt werden.

- Geräte nicht zweckentfremden, nur bestimmungsgemäße Verwendung.
- Kinder fernhalten, Gerät vor Kindern sichern!
- Bedienung nur im ausgeruhten und konzentrierten Zustand.
- Das Gerät niemals unter Alkohol- Drogen- oder Medikamenteneinfluss bedienen.
- Für ausreichende Lichtverhältnisse sorgen.
- Das Gerät muss standsicher aufgestellt werden. Gerät darf nicht wackeln.
- Niemals beschädigte oder defekte Steckdosen, Netz- und Verlängerungskabel verwenden.
- Keine provisorischen Elektroanschlüsse einsetzen.
- Stellen Sie das Gerät NICHT in einen feuchten Bereich oder in die Nähe von Dampfquellen.
- Die unmittelbare Umgebung muss frei von entzündlichen Stoffen, sowie anderen brennbaren Stoffen sein.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie zuerst den An- / Aus-Schalter in die Off-Position. Ziehen Sie dann das Netzkabel aus der Steckdose.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf das Netzkabel oder andere elektrische Teile des Gerätes nicht in Kontakt mit Flüssigkeiten kommen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt wenn es im Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose wenn es nicht benutzt wird, vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten.
- Die Verwendung von Zubehörteilen und / oder Anbaugeräten, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Gerätes führen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Anschlussleitungen des Gerätes.
- Prüfen Sie das Gerät vor dem Gebrauch immer auf Beschädigungen oder Mängel. Prüfen Sie ob alle sicherheitsrelevanten Teile einwandfrei sind.
- Vor Versetzen oder Transport unbedingt Netzstecker ziehen!
- Defekte oder beschädigte Teile unverzüglich austauschen.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Reparaturen müssen von Fachleuten oder qualifizierten Personen durchgeführt werden.
- Die Spannung der Stromversorgung sollte mit der Spannung der Maschine übereinstimmen und muss geerdet sein.
- Gerät ausschalten und zum Stillstand kommen lassen bevor eine andere Geschwindigkeits-Stufe gewählt wird.
- Schützen Sie Hände ein weitere Körperteile, diese können von beweglichen Teilen der Maschine erfasst werden.
- Keine Finger, andere Körperteile oder Gegenstände durch das Schutzgitter stecken.

Beschreibung:

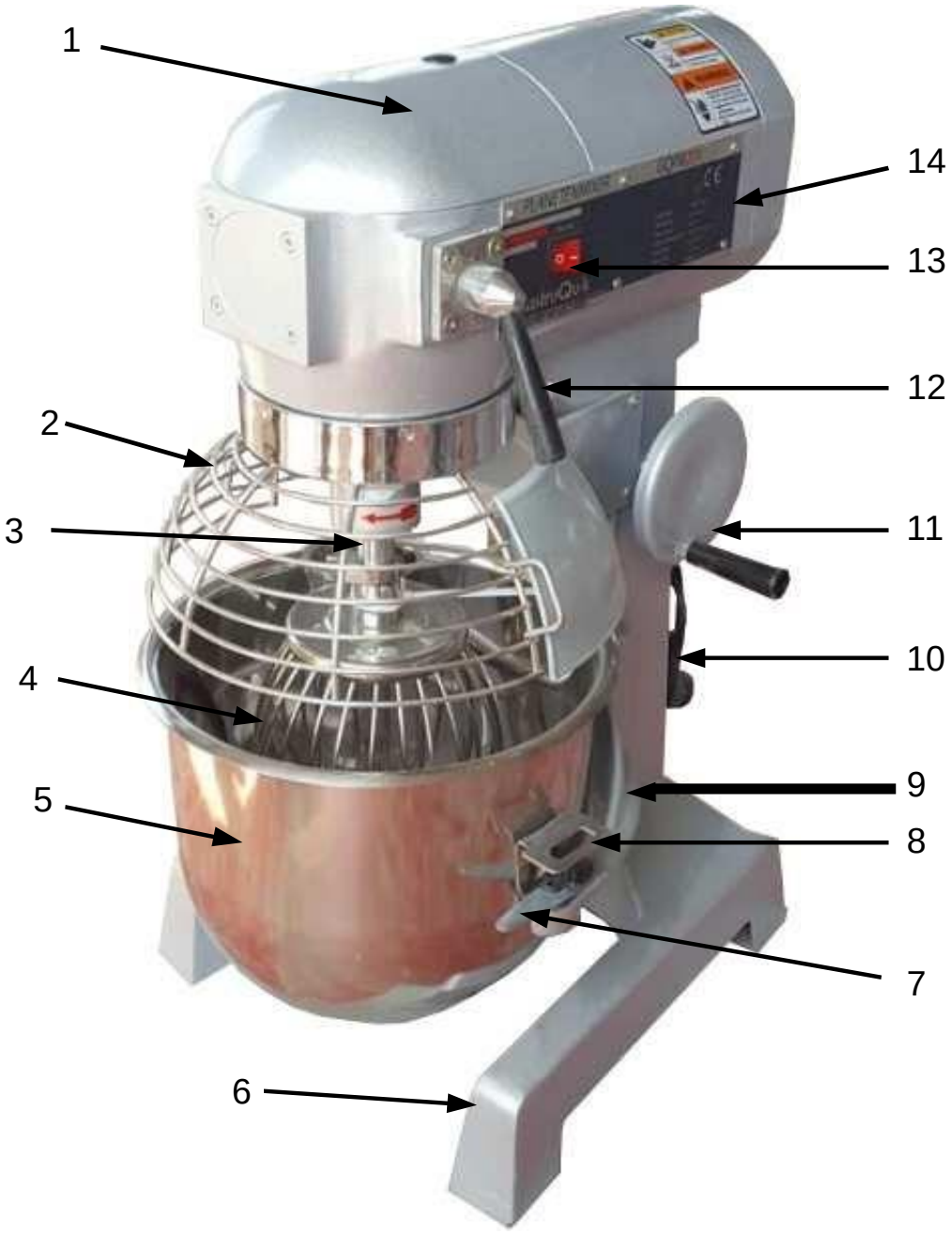

Abb.: 1

Teile Nr.	Bezeichnung
1	Getriebedeckel
2	Schutzgitter als Drehkorb (abnehmbar)
3	Antriebswelle
4	Rühraufsatz
5	Edelstahlkessel
6	Grundgestell
7	Kesselarretierung

Teile Nr.	Bezeichnung
8	Kesselhalterung
9	Kesselarm
10	Netzkabel mit Stecker
11	Handrad
12	Ganghebel
13	An- / Aus- Schalter
14	Typenschild

Vor Inbetriebnahme:

- Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, sollte das Gerät auf einer festen und ebenen Fläche aufgestellt werden.

- Mindestens 10 cm von Wänden und anderen Gegenständen entfernt um eine ausreichende Belüftung sicherzustellen.

- Das Gerät muss mit einem geerdeten Ausgang und der richtigen Spannung verbunden sein, die auf dem Typenschild aufgeführt ist. Wir empfehlen das Sie eine Steckdose mit Leckschutzschalter mindestens 16A für die Stromversorgung verwenden. Der Leiter des Netzkabels sollte mindestens 2.5 mm stark sein. Verbinden Sie den GND-Anschluss fest mit der Erde.

- Stellen Sie das Gerät NICHT in einen feuchten Bereich oder in die Nähe von Dampfquellen.

- Wir empfehlen Ihnen, die Oberfläche des Gerätes mit einem weichen und mit neutralen Reinigungsmittel angefeuchteten Lappen vor der Erstinbetriebnahme zu reinigen.

- Installieren Sie das Rührwerk erst nach dem Sie die Drehrichtung mit der Markierung überprüft haben. Bei falscher Drehrichtung können Beschädigungen an der Maschine auftreten. Wenn sich der Rührer in eine falsche Richtung dreht, trennen Sie die Stromversorgung und ändern Sie die Anschlusspole.

Bedienung:

Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, sowie Spatel und andere Utensilien weg vom Rührwerk während des Betriebes, um das Verletzungsrisiko zu verringern, Personen und / oder Beschädigung des Mischers zu vermeiden.

1) Mit den Ganghebel können Sie je nach Ausführung zwischen drei unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen wählen. Die Umdrehungszahl zu der jeweiligen Stufe steht neben den Ganghebel auf den Typenschild.

Achtung: Um eine störungsfreie und langlebige Funktion zu gewährleisten, betätigen Sie den Ganghebel nie wenn sich die Maschine noch dreht.

Hinweis: Sollte der Ganghebel sich nicht umlegen lassen, drehen Sie die Antriebswelle leicht per Hand und in Drehrichtung . Bis der Hebel sich umlegen lässt.

Kneten Sie Teig nicht bei mittlerer oder Höchstgeschwindigkeit!

2) Mit dem Handrad lässt sich der Kesselarm mit dem Edelstahlkessel heben und senken.

Hinweis: Die Maschine lässt sich nicht starten wenn der Kesselarm nicht in der oberen Position befindet.

Wartungshinweis: Halten Sie die Gleitflächen ständig mit etwas Fett benetzt.

3) Ein- und Aus- Schalter

Der Ein- und Aus- Schalter befindet sich seitlich vom Gerät, rechts neben den Ganghebel.

4) Der gewünschte Rühraufsatz kann nur gewechselt werden, wenn sich der Kessel in der unteren Position befindet.

Achtung: Vor dem Wechsel eines Rühraufsatzes muss die Maschine stillstehen und die Maschine ausgeschaltet sein sowie vom Stromnetz getrennt sein.

Um den Rühraufsatz (A) zu montieren, schieben Sie diesen über den Aufnahmebolzen (B) bis zum Anschlag und drehen den Aufsatz nach links um diesen zu verriegeln

Um den Rühraufsatz zu entnehmen drücken Sie diesen nach oben und drehen diesen zum entriegeln nach rechts. Im Anschluss können Sie den Aufsatz nach unten abziehen.

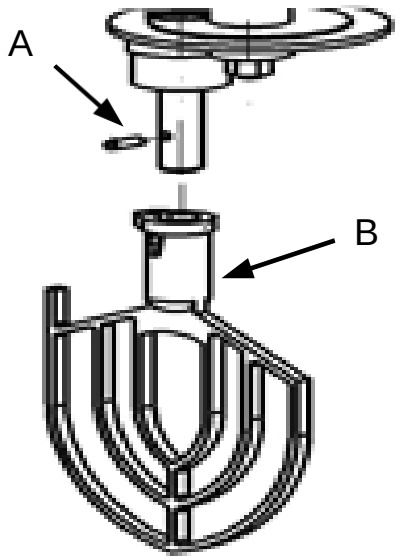

Abb.: 2

Achtung: Bei maximaler Belastung und nach 30 Minuten Betrieb sollte eine gleichwertige Pause bzw. Abkühlzeit eingelegt werden.

Reinigung:

WARNUNG: Trennen Sie den Netzstecker aus der Steckdose vor der Reinigung.

- Reinigen Sie das Gerät vor und nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine Drahtbürste, abrasiven Schwamm oder Stahlwolle um die Außenflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen.
- Minimieren Sie die Verwendung von alkalischen Reinigungsmitteln, da diese zu Lochfraß und die Materialoberfläche abstumpft.
- Verwenden Sie einen weichen und mit neutralen Reinigungsmittel angefeuchteten Lappen.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser durch die Lüftungsschlitze um das Gerät gelangt.
- Das Gerät NICHT unter fließendem Wasser waschen.
- Wasser NICHT in das Gehäuse oder auf elektrische Bauteile fließen lassen.
- Bei längerer nicht Benutzung, verpacken Sie das Gerät und lagern Sie es trocken ein.

Das Gerät ist nicht Spülmaschinengeeignet!

Technische Daten:

Model	**ADM10**	**B20**	**B30**	**ADM40**
Netzspannung	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Leistung	370 Watt	1100 Watt	1500 Watt	2000 Watt
Fassungsvermögen	10 Liter	20 Liter	30 Liter	40 Liter
Max. Füllmasse	1 kg	2 - 4 kg	3 – 6 kg	4 – 8 kg
Umdrehungen Stufe 1	170 U/min	110 U/min	142 U/min	95 U/min
Umdrehungen Stufe 2	340 U/min	200 U/min	234 U/min	170 U/min
Umdrehungen Stufe 3	-	420 U/min	429 U/min	326 U/min
Abmessungen in mm (L x B x H)	456x360x610mm	450x390x810mm	513x405x900mm	500x550x1150mm
Gewicht	45 kg	59 kg	72 kg	144 kg

Fehlerbehebung:

Fehler	Ursache	Abhilfe
Gerät läuft nicht	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie die Haussicherung, Stromversorgung, Netzstecker.
	Kessel nicht oben.	Das Handrad drehen, bis der Kessel nach oben gefahren ist.
	Schutzgitter offen.	Schließen Sie das Schutzgitter.
	Getriebe nicht eingerastet.	Maschine ausschalten und Ganghebel bedienen.
Gerät bleibt im Betrieb stehen und geht nicht mehr an.	Sicherung durchgebrannt.	Haussicherung prüfen.
	Gerät überhitzt.	Gerät abkühlen lassen und nach dem abkühlen neu Starten.
	Getriebe verkeilt.	Vom Stromnetz trennen und Antriebswelle per Hand drehen. Anderen Gang wählen.
	Schutzgitter unzulässig geöffnet.	Schließen Sie das Schutzgitter.
	Kessel unzulässig heruntergefahren.	Das Handrad drehen, bis der Kessel nach oben gefahren ist.
Öl läuft aus dem Gerät.	Getriebedichtring defekt.	Dichtung austauschen.
Die Hebevorrichtung lässt sich schwergängig betätigen oder sitzt fest.	Die Hebeführung ist verrostet oder verunreinigt.	Reinigen Sie die Führung und fetten diese ein.
Lärm im Maschinenkopf und überhitzt.	Schlechte Schmierung.	Schmiermittel auf das Getriebe auffüllen.
Nur hohe Geschwindigkeit, keine mittlere und niedrige Geschwindigkeit.	Übertragungsblock für die Gangverstellung ist defekt.	Übertragungsblock wechseln.
	Federplatte der Kupplung oder die Zähne auf dem Zahnring sind gebrochen.	Die Federplatte oder den Zahnring wechseln.
Berührung zwischen Kessel und Rührwerk.	Kessel oder Rührwerk hat sich verformt.	Richten Sie den Kessel oder das Rührwerk.

Explosionszeichnung:

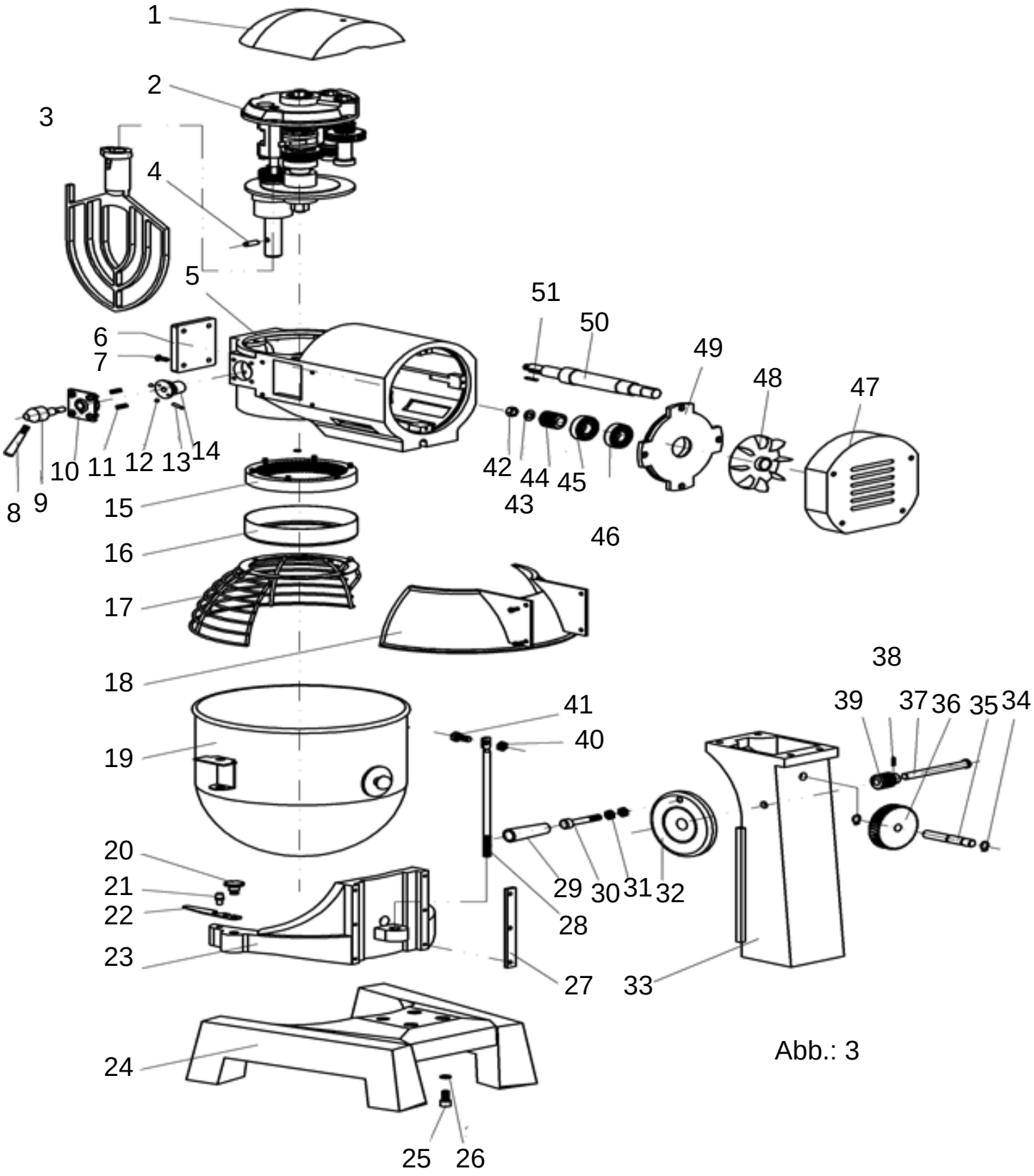

Abb.: 3

Teilebezeichnung:

Teil Nr.	Bezeichnung
1	Getriebeabdeckung mit Schraube
2	Getriebe Teilmontiert
3	Rühraufsatz
4	Aufnahmebolzen
5	Getriebegehäuse
6	Vordere Abdeckung
7	Schraube
8	Hebelgriff
9	Hebelbefestigung
10	Abdeckung Verstellhebel
11	Feder
12	Stahlkugel
13	Kugelstift
14	Übertragungsblock
15	Innerer Getriebering mit Schrauben
16	Schutzring
17	Schutzgitter
18	Hintere Schutzabdeckung
19	Edelstahlkessel
20	Halteschraube
21	Arrentierungsbolzen
22	Arrentierungsplatte
23	Kesselarm
24	Fuß
25	Innensechskantschraube
26	Sprengring

Teil Nr.	Bezeichnung
27	Gleitschiene mit Schraube und Unterlegscheibe
28	Zahnradstange
29	Drehgriff
30	Bolzen
31	Mutter
32	Handrad
33	Standsäule
34	Sicherungsring
35	Schnecken-Zahnrad
36	Zahnrad
37	Bolzen Schnecken-Zahnrad
38	Sicherungspin
39	Schnecken-Zahnrad
40	Hutmutter
41	Innensechkantschraube
42	Mutter
43	Unterlegscheibe
44	Hauptschnecken-Zahnrad
45	Lager 6204
46	Lager 6204
47	Motorgehäuse-Abdeckung
48	Lüfterrad
49	Hintere Motorabdeckung
50	Motorwelle
51	Mitnehmer 3x25

Gewährleistung:

Vertes räumt eine Gewährleistung von 24 Monaten lt. den gesetzlichen Vorschriften ab Kaufdatum ein.

Für Gewährleistungsansprüche ist der Kaufbeleg zwingend erforderlich. Für Geräte, deren Serien-Nummer verfälscht, verändert oder entfernt wurden übernehmen wir keine Gewährleistung. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen, unterliegen nicht der Gewährleistung:

- Schäden, hervorgerufen durch unsachgemäßen Gebrauch oder Fremdeingriff

- Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an uns mit Angaben über Kaufdatum, Artikelbezeichnung und Artikel-Nummer.

EG-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die nachfolgend bezeichneten Geräte aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinien entsprechen.
Bei einer nicht mit uns abgestimmter Änderung der Geräte verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung der Geräte:	**ADM10 B20** **B30 ADM40**
Einschlägige EG-Richtlinien:	2014/30/EU 2014/35/EU
Angewandte Normen:	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015 EN 60335-1:2012+A11:2014 EN 60335-2-64:2000+A1:2002 EN 62233:2008

Dough mixer

ADM10 B20
B30 ADM40

V1.2

(EN) Operating manual

Table of Contents:

Page
Intended Use 1
Safety instructions 2
Description 3
Before starting 4
Operation..... 4
1) Gear lever..... 4
2) Handwheel 5
3) On and off switch..... 5
4) Mixing attachment 5
Cleaning 6
Technical specifications.....6…
Troubleshooting..... 7
Exploded view 8
Part name..... 9

Please read the operating instructions carefully before using for the first time, in order to avoid incorrect handling. Please keep this manual in a safe place for future reference.

Intended Use

The Vertes dough mixer and kneading machine is ideally suited for the processing of food in the catering trade and in commercial kitchens.

Working or processing other than food (eg building materials, paints, chemicals, etc.) is not allowed

Safety regulations:

Improper use of the equipment can cause serious and widespread health damage as well as damage property. Therefore, read the following instructions carefully before putting the devices into operation. In addition to the instructions in this manual, the general safety and accident prevention regulations of the legislator must be taken into account

- Do not misuse devices for other purpose that the one specified.
- Keep children away, secure device from children!
- Operation only in rested and concentrated state.
- Never operate the device under the influence of alcohol, drugs or medication.
- Ensure adequate lighting conditions.
- The device must be set up in a stable position. Device must not wobble.
- Never use damaged or defective sockets, mains and extension cords.
- Do not use temporary electrical connections.
- DO NOT place the unit in a damp area or close to vapor sources.
- The immediate environment must be free of flammable substances, as well as others
- be flammable substances.
- To disconnect the device from the mains, first switch the on / off switch to the off position. Then unplug the power cord from the wall outlet.
- To avoid electrical shock, do not allow the power cord or other electrical parts of the device to come into contact with liquids.
- Never leave the device unattended when it is in operation.
- Unplug the power cord from the power outlet when not in use, before cleaning or servicing.
- Use of accessories and / or attachments not recommended by the equipment manufacturer may result in personal injury or equipment damage.
- Check the connecting cables of the device regularly.
- Always check the device for damage or defects before use. Check whether all safety-relevant parts are faultless.
- Before moving or transporting, always unplug the power plug!
- Replace defective or damaged parts immediately.
- Only use original spare parts.
- Repairs must be carried out by professionals or qualified persons.
- The voltage of the power supply should match the voltage of the machine and must be grounded.
- Switch off the device and allow it to come to a standstill before selecting another speed level.
- Protect another body part of hands, these can be captured by moving parts of the machine.
- Do not put fingers, other body parts or objects through the protective grille..

Description:

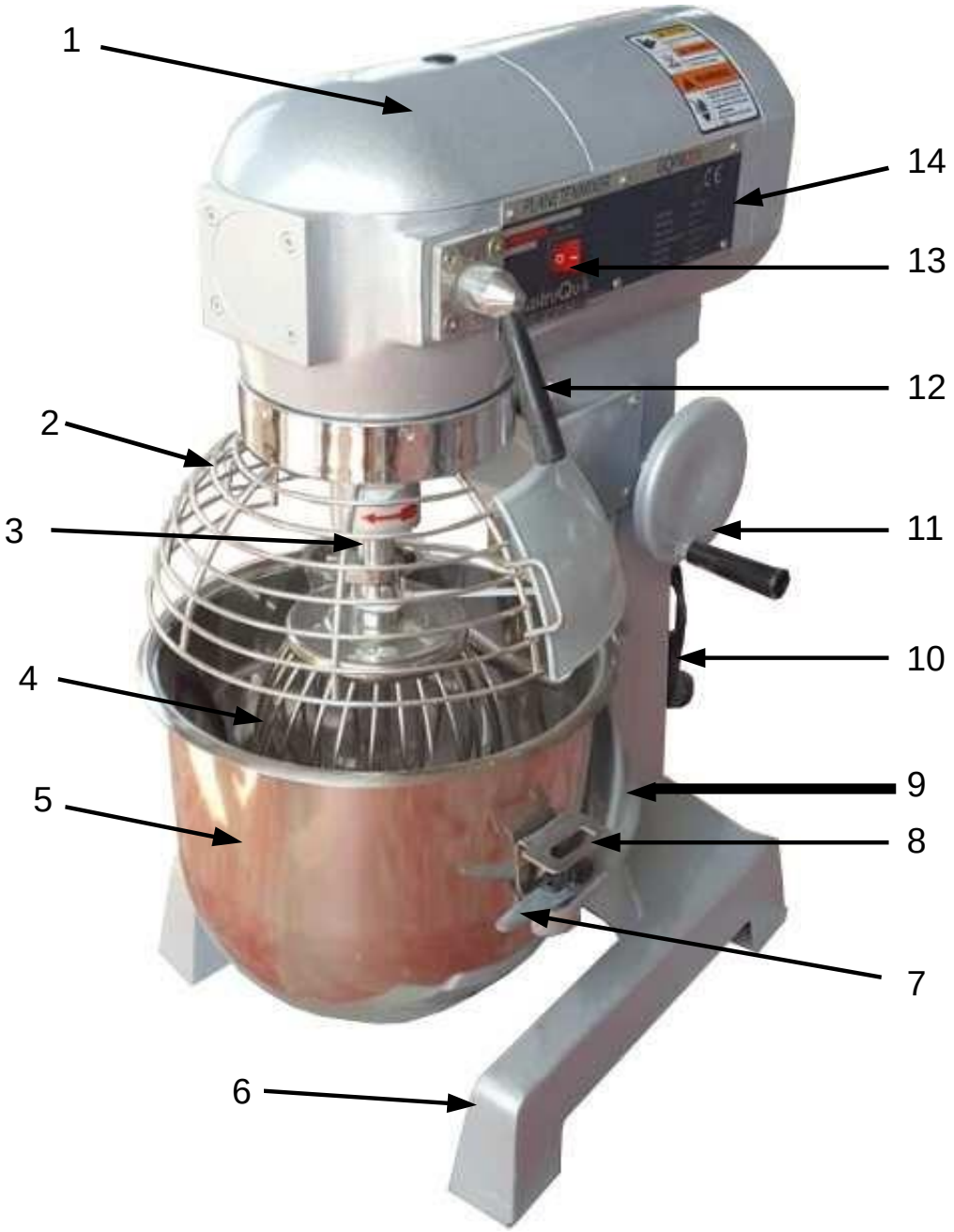

fig.: 1

Parts no.	Designation
1	Transmission cover
2	Protective grid as a rotating basket (removable)
3	Drive shaft
4	Mixing utensil
5	Stainless steel bowl
6	Base frame
7	Bowl lock

Parts no.	Designation
8	Bowl support
9	Bowl arm
10	Power cable with plug
11	Handwheel
12	Gear lever
13	On / off switch
14	Nameplate

Before starting:

- To ensure safe operation, the unit should be placed on a firm and level surface.
.
- Put the device at least 10 cm away from walls and other objects to ensure correct ventilation.

- The device must be connected to a grounded output and the correct voltage listed on the nameplate. We recommend that you use a socket with leakage protection switch at least 16A for the power supply. The conductor of the power cord should be at least 2.5 mm thick. Connect the GND connector firmly to earth.

- DO NOT place the unit in a damp area or close to vapor sources.

- We recommend that you clean the surface of the device with a soft cloth moistened with a neutral detergent before first use.

- Only install the mixing utensil after checking the direction of rotation with the mark information. If the direction of rotation is incorrect, damage may occur to the machine
- If the mixing utensil is turning in the wrong direction, disconnect the power and change the direction ..

Operation:

Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas, and other utensils away from the mixing utensil during the operation to reduce the risk of personal injury and / or damage to the item.

1) Depending on the model, you can choose between three different speed levels using the gear levers. The number of revolutions to the respective level is next to the gear lever on the nameplate..

   Attention: To ensure a trouble-free and long-lasting function,Never operate the lever when the machine is still rotating..

   Note: If the gear lever can not be folded, turn the drive shaft slightly by hand and in the direction of rotation. Until the lever can be folded.

   Do not knead dough at medium or maximum speed!

2) The handwheel can be used to raise and lower the boiler arm with the stainless steel bowl.

Note: The machine will not start if the bowl arm is not in the upper position..

Maintenance instructions:Keep the sliding surfaces constantly wet with a little grease

6) Switch On-Off

The On /Off switch is located on the side of the device, to the right of the gear lever

4) The desired stirring attachment can only be changed when the boiler is in the lower position.

Attention:Before changing a stirring attachment, the machine must stand still and the machine should be off and disconnected from the mains
his

To assemble the stirring attachment (A), push it over the locating bolt (B) until it stops and turn the attachment to the left to lock it

To remove the stirring attachment, push it upwards and turn it to the right to unlock. You can then pull the attachment downwards.

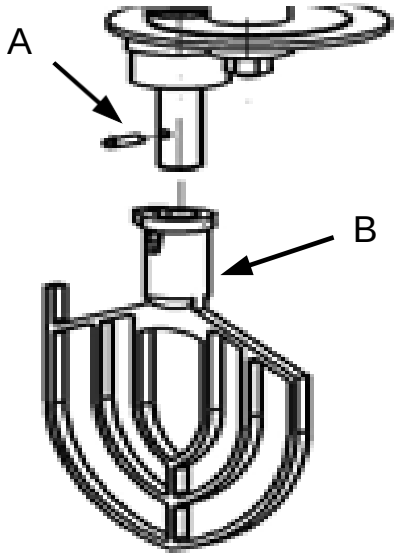

fig.: 2

Attention: **At maximum load and after 30 minutes of operation, an equivalent break or cooling time should be sett.**

Cleaning:

WARNING : Disconnect the power plug from the power outlet before cleaning..

- Clean the device before and after each use.
- Do not use a wire brush, abrasive sponge or steel wool to clean the exterior surfaces as they will scratch the surface.
- Minimize the use of alkaline detergents as they will dull the pitting and material surface.
- Use a soft cloth moistened with neutral detergent.
- Make sure that no water gets through the vents around the unit.
- DO NOT wash the device under running water.
- DO NOT allow water to flow into the housing or electrical components.
- If not used for a long time, pack the device and store it in a dry place.

The appliance is not dishwasher safe!!!

Technical specifications:

Model	**ADM10**	**B20**	**B30**	**ADM40**
Mains voltage	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Power	370 Watt	1100 Watt	1500 Watt	2000 Watt
Capacity	10 Liter	20 Liter	30 Liter	40 Liter
Max. Filling mass	1 kg	2 - 4 kg	3 – 6 kg	4 – 8 kg
Revolutions Level 1	170 U/min	110 U/min	142 U/min	95 U/min
Revolutions Level 2	340 U/min	200 U/min	234 U/min	170 U/min
Revolutions Level 3	-	420 U/min	429 U/min	326 U/min
Dimensions in mm (L x W x H)	456x360x610mm	450x390x810mm	513x405x900mm	500x550x1150mm
Weight	45 kg	59 kg	72 kg	144 kg

Troubleshooting:

Error	Cause	Remedy
Device is not working	No power supply.	Check the house fuse, power supply, power plug.
	Bowl not up	Turn the handwheel until the bowl has moved up.
	Protective grid open.	Close the protective grille.
	Gear not engaged.	Switch off the machine and operate the gear lever.
The device stop working.	Blown fuse.	Check house security fuse.
	Device overheated.	Allow the device to cool down and restart after cooling.
	Gear wedged.	Disconnect from the mains plug and turn the drive shaft by hand. Choose another gear.
	Protective grille inadmissibly opened.	Close the protective grille.
	Bowl in the wrong position.	Turn the handwheel until the bowl has moved up.
Oil runs out of the device.	Transmission seal defective.	Replace seal.
The lifting device is difficult to operate or is stuck.	The lift guide is rusted or contaminated.	Clean the guide and grease it.
Noise in the machine head and overheated.	Bad lubrication.	Fill gearbox with lubricant.
Only high speed, no middle and low speed.	Transmission block for the gear adjustment is defective.	Change transmission block.
	Spring plate of the clutch or the teeth on the gear ring are broken.	Change the spring plate or the toothed ring.
Contact between bowl and agitator.	Bowl or agitator are deformed.	Align the bowl or agitator.

Exploded view:

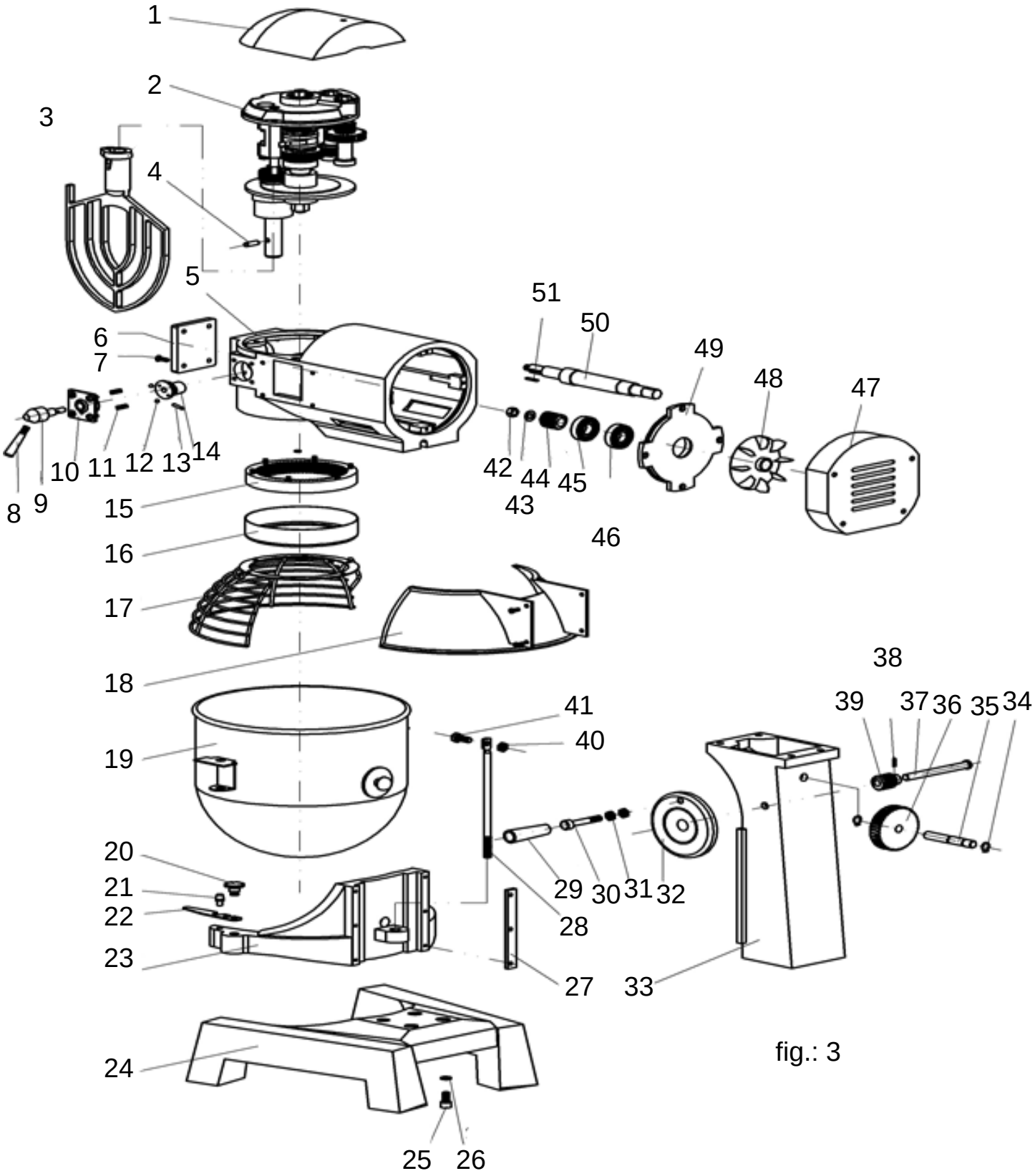

fig.: 3

Part name:

Parts no.	Designation
1	Transmission cover with screw
2	Gearbox partially assembled
3	Agitator
4	Locating pin
5	Gearbox
6	Front cover
7	Screw
8	lever handle
9	Lever mounting
10	Cover adjustment lever
11	Spring
12	Steel ball
13	Bowl pin
14	Frame
15	Inner gear ring with screws
16	Protective ring
17	Guard
18	Rear protective cover
19	stainless steel bowl
20	Retention screw
21	Locking bolt
22	Arresting plate
23	Support arm
24	Feet
25	Allen screw
26	Snap ring

Parts no.	Designation
27	Slide rail with screw and washer
28	Gear rod
29	Rotary handle
30	Bolt
31	Nut
32	Handwheel
33	Pedestal
34	Circlip
35	Helical gear
36	Gear
37	Bolt helical gear
38	Security lock
39	Helical gear
40	Round nut
41	Allen screw
42	Nut
43	Washer
44	Main helical-gear
45	Bearing 6204
46	Bearing 6204
47	Motor housing cover
48	Fan
49	Rear engine cover
50	Motor shaft
51	Driver 3x25

EC declaration of conformity

We hereby declare, because of their design and construction, as well as in the versions we have placed on the market, the devices described below comply with the relevant basic safety and health requirements of the EC Directives.
In the event of a change of the equipment that has not been agreed with us, this declaration will lose its validity.

Name of the devices:	**ADM10 B20** **B30 ADM40**
EC Relevant directives:	2014/30/EU 2014/35/EU
Applied standards:	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015 EN 60335-1:2012+A11:2014 EN 60335-2-64:2000+A1:2002 EN 62233:2008

Batteur Mélangeur

ADM10 B20
B30 ADM40

V1.2

(FR) Manuel d'instructions

Table des matières:

Page

Usage prévu…….…….…….. 1
Consignes de sécurité 2
Description 3
Avant de commencer 4
Fonctionnement 4
1) Levier de vitesse 4
2) Volant 5
3) IInterrupteur marche / arrêt 5
4) Ustensile de mélange 5
Nettoyage 6
Données techniques 6
Solution de problèmes 7
Vue éclatée 8
Nom des pièces 9

Pour éviter toute manipulation incorrecte, lisez le mode d'emploi avant de les utiliser pour la première fois. Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Usage prévu

Le mélangeur et pétrisseur Vertes est idéal pour la transformation des aliments dans le secteur de la restauration et dans les cuisines commerciales.

Les traitements de produit non alimentaires ne sont pas autorisés (par exemple, matériaux de construction, peintures, produits chimiques, etc.)

Consigne de sécurité

Une utilisation incorrecte de l'équipement peut entraîner de graves dommages pour votre santé, ainsi que des dommages matériels. Par conséquent, lisez attentivement les instructions suivantes avant de mettre les appareils en service. Outre les instructions de ce manuel, vous devez tenir compte des règles générales du législateur en matière de sécurité et de prévention des accidents.

- N'utilisez pas les périphériques à des fins autres que celles spécifiées.
- Éloignez les enfants et sécurisez le dispositif pour enfants!
- Opération seulement dans un état reposé et concentré.
- N'utilisez jamais l'appareil sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments.
- Assurer des conditions d'éclairage adéquates.
- L'appareil doit être configuré dans une position stable. L'appareil ne doit pas vaciller.
- N'utilisez jamais de fiches, cordons d'alimentation et rallonges endommagés ou défectueux.
- N'utilisez pas de connexions électriques temporaires.
- NE placez PAS l'appareil dans un endroit humide ou à proximité de sources de vapeur.
- L'environnement immédiat doit être exempt de substances inflammables.
- Pour déconnecter l'appareil du réseau électrique, mettez d'abord l'interrupteur marche / arrêt en position éteint. Débranchez ensuite le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- Pour éviter les chocs électriques, ne laissez pas le cordon d'alimentation ou d'autres composants électriques de l'appareil entrer en contact avec des liquides.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Avant de nettoyer ou de réparer l'objet, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur, faites-le également lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'équipement peut causer des blessures ou endommager l'équipement.
- Vérifiez régulièrement les câbles de connexion du périphérique.
- Vérifiez toujours que l'appareil n'est pas endommagé ou défectueux avant de l'utiliser. Vérifiez si toutes les pièces relatives à la sécurité sont impeccables.
- Avant de déplacer ou de transporter l'appareil, débranchez toujours l'alimentation électrique!
- Remplacez immédiatement les pièces défectueuses ou endommagées.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Les réparations doivent être effectuées par un professionnel ou une personne qualifiée.
- La tension de l'alimentation doit correspondre à la tension de la machine et doit être connectée à la terre.
- Éteignez l'appareil et laissez-le s'arrêter avant de sélectionner un autre niveau.
- Protégez les autres parties du corps telles que vos mains, elles peuvent être coincées par les pièces mobiles de la machine.
- Ne placez pas vos doigts ou d'autres parties du corps comme des objets à travers la grille de protection.

Description:

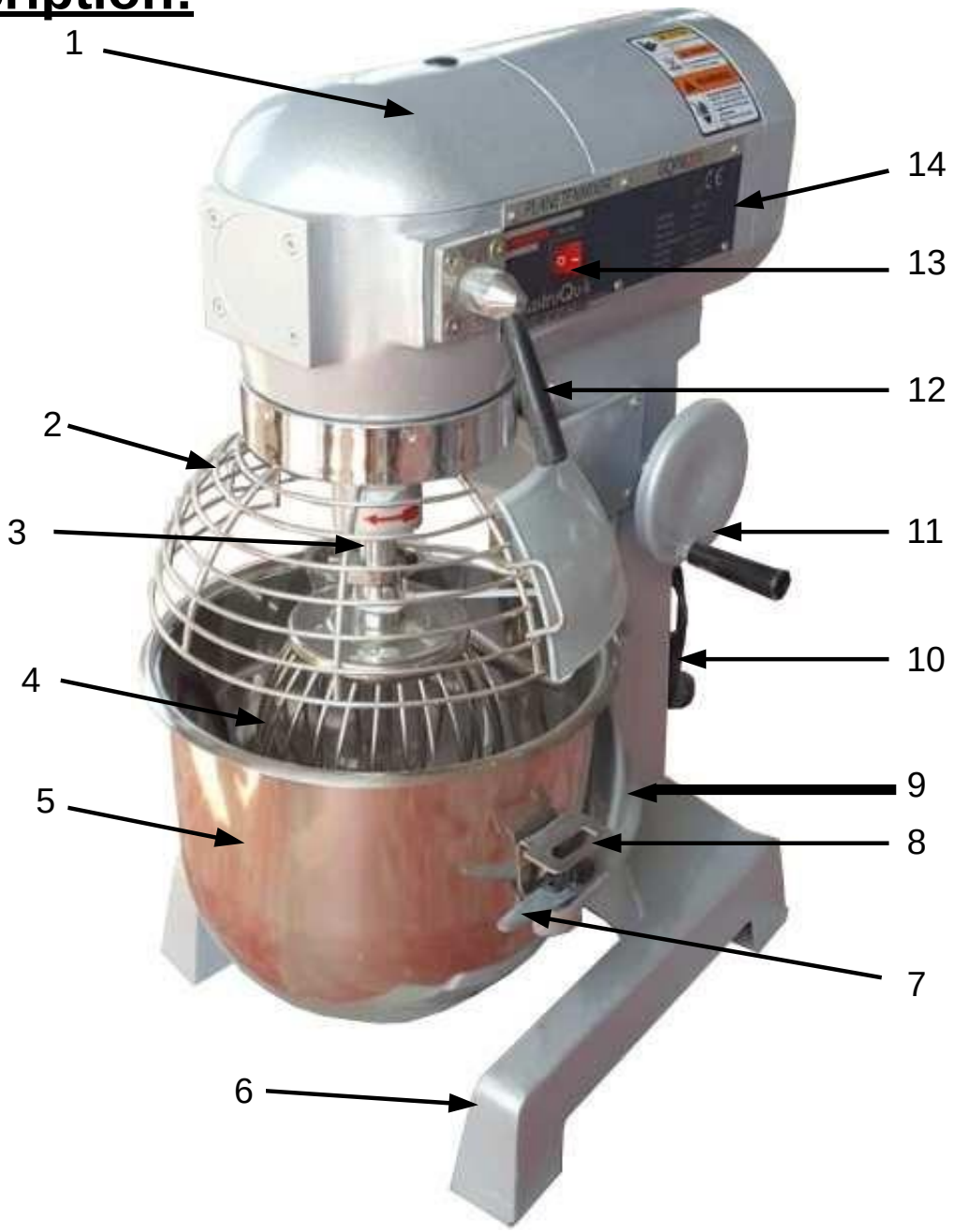

fig.: 1

N° Pièces.	Désignation
1	Couvercle de transmission
2	Grille de protection avec panier rotative (amovible).
3	Axe de rotation
4	Ustensile de mélange
5	Bol en acier inoxydable
6	Cadre de base
7	Loquet du bol

N° Pièces	Désignation
8	Support de bol
9	Bras du bol
10	Câble d'alimentation avec fiche
11	Levier
12	Palan à engrenages
13	Interrupteur marche / arrêt
14	Plaque du fabricant

Avant de commencer

- Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, l'unité doit être placée sur une surface ferme et plane..
  .
- Placez l'appareil à au moins 10 cm des murs et des autres objets pour assurer une ventilation adéquate.

- L'appareil doit être branché sur une prise mise à la terre et la tension correcte doit apparaître sur la plaque signalétique. Nous vous recommandons d'utiliser une protection de prise d'au moins 16 A pour l'alimentation. Le conducteur du câble d'alimentation doit avoir une épaisseur minimale de 2,5 mm. Connectez le connecteur GND fermement à la terre.

- NE placez PAS l'appareil dans un endroit humide ou près d'une source de vapeur.

- Nous vous recommandons de nettoyer la surface de l'appareil avec un chiffon doux, préalablement humidifié avec un détergent neutre.

- Installez l'outil de mélange uniquement après avoir vérifié le sens de rotation avec les informations de marque. Si le sens de rotation est incorrect, la machine peut être endommagée.
- Si l'outil de mélange tourne dans le mauvais sens, mettez l'appareil hors tension et changez de direction.

Fonctionnement :

Évitez le contact avec les pièces en mouvement. Gardez vos mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à l'écart de l'ustensile de mélange pendant les opérations afin de réduire les risques de blessures et / ou de détérioration de l'article..

1) Selon le modèle, vous pouvez choisir entre trois niveaux de vitesse différents à l'aide des leviers de changement de vitesse. Le nombre de tours au niveau respectif est situé à côté du levier de vitesses sur la plaque signalétique.

   Attention: pour assurer une fonction sans problème et durable, ne jamais actionner le levier lorsque la machine tourne encore..
   Remarque: Si le levier de vitesses ne peut pas être plié, tournez légèrement l'arbre de transmission à la main et dans le sens de la rotation. Jusqu'à ce que le levier puisse être plié..

   Ne pas pétrir la pâte à vitesse moyenne ou maximale!!

2) Le levier peut être utilisé pour lever et abaisser le bras de la chaudière avec le bol en acier inoxydable..

Remarque: La machine ne démarrera pas si le bras du bol n'est pas en position haute.

Instrucciones de mantenimiento: mantenga las superficies deslizantes constantemente mojadas con un poco de grasa

6) Marche / arrêt

L'interrupteur marche / arrêt est situé sur le côté de l'appareil, à droite du levier de vitesses

4) El accesorio de agitación deseado solo se puede cambiar cuando la caldera está en la posición inferior.

Attention: avant de changer un accessoire d'agitation, la machine doit être arrêtée et la machine doit être éteinte et débranchée du secteur.

Pour assembler l'accessoire d'agitation (A), poussez-le sur le boulon de fixation (B) jusqu'à ce qu'il se bloque et tournez l'accessoire vers la gauche pour le verrouiller.

Pour retirer l'accessoire d'agitation, poussez-le vers le haut et tournez-le vers la droite pour le déverrouiller. Ensuite, vous pouvez abaisser l'accessoire

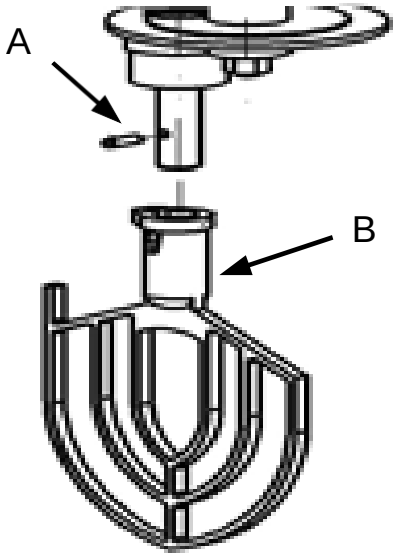

fig.: 2

Attention: après 30 minutes d'utilisation à charge maximale, **un temps de repos ou de refroidissement équivalent de l'article doit être établi.**

Nettoyage:

AVERTISSEMENT: Débranchez l'alimentation avant le nettoyage.

- Nettoyez l'appareil avant et après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de brosse métallique, d'éponge abrasive ou d'acier pour nettoyer les surfaces extérieures.
- Minimiser l'utilisation de détergents, car ils veulent atténuer les morsures et la surface du matériau.
- Utilisez un chiffon doux imbibé de détergent neutre.
- Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre par les grilles de ventilation de l'appareil.
- NE LAVEZ PAS l'appareil à l'eau courante.
- NE PAS laisser l'eau pénétrer dans le boîtier ou les composants électriques.
- Si vous ne le faites pas pendant longtemps, emballez l'appareil et rangez-le dans un endroit sec..

L'appareil ne paux pas etre mit dans le lave-vaisselle!!!

Données techniques:

Model O	**ADM10**	**B20**	**B30**	**ADM40**
Tension réseau	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Puissance	370 Watt	1100 Watt	1500 Watt	2000 Watt
Capacité	10 Liter	20 Liter	30 Liter	40 Liter
Max remplissage de la pâte	1 kg	2 - 4 kg	3 – 6 kg	4 – 8 kg
Niveau de révolution 1	170 U/min	110 U/min	142 U/min	95 U/min
Niveau de révolution 2	340 U/min	200 U/min	234 U/min	170 U/min
Niveau de révolution 3	-	420 U/min	429 U/min	326 U/min
Dimensions en mm. (L x L x H)	456x360x610mm	450x390x810mm	513x405x900mm	500x550x1150mm
Poid	45 kg	59 kg	72 kg	144 kg

Solution de problèmes

Erreur	Cause	Remède
L'appareil ne fonctionne pas	Il n'y a pas d'alimentation.	Vérifiez les fusibles et la fiche d´allimentation.
	Bol n'est pas en place	Tournez le volant jusqu'à ce que le bol soit a la hauteur.
	Grille de protection ouverte.	Fermez la grille.
	La vitesse ne fonctionne pas.	Éteignez la machine et actionnez le levier de vitesses
L'appareil cesse de fonctionner.	Fusible fondu	Vérifiez le fusible de sécurité de la maison.
	Le dispositif surchauffé.	Laissez l'appareil refroidir ensuit redémarrez.
	Engrenages	Débranchez la prise secteur et tournez l'arbre de transmission à la main. Choisissez une autre position.
	Grille de protection ouverte	Fermez la grille de protection.
	Bol mal positionné.	Tournez le volant jusqu'à ce que le bol se positione.
L'huile sort de l'appareil.	Joint de transmission défectueux.	Remplacer le joint de transmission
Le dispositif de levage est difficile à utiliser ou est bloqué	Le guide de levage est rouillé ou contaminé.	Nettoyer et graisser le guide.
Bruit dans la machine / surchauffe.	Mauvaise lubrification	Remplissez la boîte de vitesses avec du lubrifiant.
Seulement vitesse élevé, sans vitesse moyenne et basse .	Le bloc de transmission pour le réglage des vitesses est défectueux.	Changer le bloc de transmission.
	La plaque à ressorts d'embrayage ou les dents de la couronne d'engrenage sont cassées.	Remplacez la plaque à ressort ou la couronne dentée.
Contact entre le bol et l'agitateur.	Bol ou ustensile de mélange sont déformés.	Aligner l'outil de mélange ou l'agitateur.

Vue éclatée:

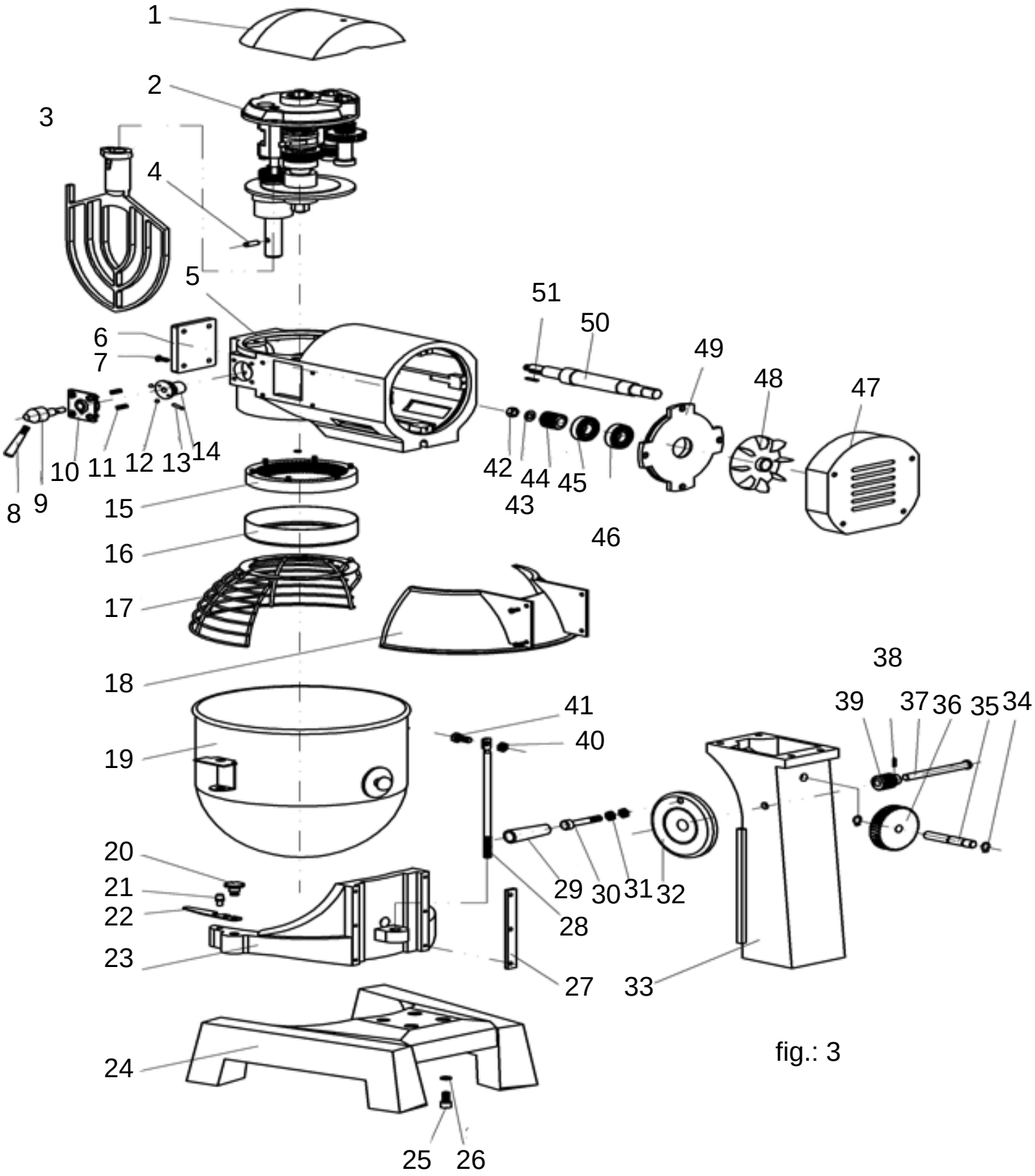

fig.: 3

Nom des parties:

N° Pièces	Désignation
1	Couvercle de transmission avec vis
2	Boîte de vitesses partiellement montée
3	Ustensile de mélange
4	Broche de localisation
5	Boîte de vitesses
6	Couverture
7	Vis
8	Levier
9	Assemblage du levier
10	Levier de réglage du couvercle
11	Ressort
12	Boule d'acier
13	Bol
14	Cadre
15	Bague intérieure avec vis
16	Anneau de protection
17	Garde
18	Couvercle de protection arrière
19	Bol en acier inoxydable
20	Vis de fixation
21	Boulon de verrouillage
22	Plaque d'arrêt
23	Bras de support
24	Pieds
25	Vis Allen
26	Bague de retenue

N° Pièces	Désignation
27	Rail coulissant avec vis et rondelle
28	Barre de vitesse
29	Poignée tournante
30	Vis
31	Ecrou
32	Manivelle
33	Piédestal
34	Anneau de sécurité
35	Engrenage helicoidal
36	Engrenage
37	Goupille hélicoïdale
38	Cadenas de sécurité
39	Engrenage hélicoïdal
40	Écrou rond
41	Vis Allen
42	Ecrou
43	Rondelle
44	Engrenage hélicoïdal principal
45	Roulements 6204
46	Roulements 6204
47	Couvercle du carter moteur
48	Ventilateur
49	Capot moteur arrière
50	Arbre moteur
51	Opérateur 3x25

Déclaration de conformité CE

Nous déclarons par la présente,s, de par leur conception et leur construction, ainsi que dans les versions que nous avons introduites sur le marché, les dispositifs décrits ci-dessous sont conformes aux exigences essentielles de sécurité et de santé des directives CE.
En cas de changement d'équipement qui n'a pas été convenu avec nous, cette déclaration perd sa validité.

Nom des appareils:	**ADM10 B20** **B30 ADM40**
Directives CE pertinentes:	2014/30/EU 2014/35/EU
Normes appliquées:	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015 EN 60335-1:2012+A11:2014 EN 60335-2-64:2000+A1:2002 EN 62233:2008

Impastatrice

ADM10 B20
B30 ADM40

V1.2

(IT) Manuale di istruzioni

Contenuto.

Page
Destinazione d'uso 1
Sicurezza..... 2
Descrizione..... 3
Prima di iniziare 4
Operazione 4
1) Leva del cambio 4
2) Volante 5
3) Interruttore on / off 5
4) Mixing ustensile 5
Pulizia..... 6
Dati tecniche..... 6
Risoluzione dei problemi..... 7
Vista esplosa 8
Nome delle parti 9

Si prega di leggere prima della messa in funzione attentamente le istruzioni per evitare la manipolazione scorretta. Conservare le istruzioni in un luogo sicuro, in modo che le informazioni disponibili in qualsiasi momento..

Destinazione d'uso

Il mixer e l'impastatrice Vertes sono ideali per la lavorazione degli alimenti nel settore della ristorazione e nelle cucine commerciali.

Non è consentito il lavoro o la trasformazione che non sia cibo (ad esempio materiali da costruzione, vernici, prodotti chimici, ecc.)

Sicurezza:

L'uso improprio dell'apparecchiatura può causare gravi danni alla salute e danni alla proprietà. Pertanto, leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di mettere in funzione i dispositivi. Oltre alle istruzioni contenute in questo manuale, devono essere prese in considerazione le norme generali di sicurezza e antinfortunistiche del legislatore.

- Non utilizzare in modo improprio i dispositivi per scopi diversi da quelli specificati.
- Tenere lontano i bambini, fissare il dispositivo per bambini!
- Operazione solo in uno stato riposato e concentrato.
- Non utilizzare mai il dispositivo sotto l'effetto di alcol, droghe o farmaci.
- Garantire condizioni di illuminazione adeguate.
- Il dispositivo deve essere configurato in una posizione stabile. Il dispositivo non dovrebbe oscillare.
- Non utilizzare mai spine danneggiate o difettose, cavi di alimentazione e prolunghe.
- Non utilizzare collegamenti elettrici temporanei.
- NON posizionare l'unità in un'area umida o vicino a fonti di vapore.
- L'ambiente circostante deve essere privo di sostanze infiammabili, così come altri.
- Essere sostanze infiammabili
- Per scollegare il dispositivo dalla rete elettrica, innanzitutto ruotare l'interruttore on / off in posizione off. Quindi scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Per evitare scosse elettriche, evitare che il cavo di alimentazione o altre parti elettriche del dispositivo vengano a contatto con liquidi.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito quando è in funzione.
- Prima di pulire o riparare l'articolo, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente, farlo anche quando non è in uso.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchiatura può causare lesioni personali o danni all'apparecchiatura.
- Controllare regolarmente i cavi di connessione del dispositivo.
- Controllare sempre che il dispositivo non sia danneggiato o difettoso prima di utilizzarlo. Controllare se tutte le parti rilevanti per la sicurezza sono impeccabili.
- Prima di spostare o trasportare l'unità, scollegare sempre l'alimentazione!
- Sostituire immediatamente le parti difettose o danneggiate.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Le riparazioni devono essere eseguite da un professionista o da una persona qualificata.
- La tensione dell'alimentatore deve corrispondere alla tensione della macchina e deve essere collegata a terra.
- Spegni il dispositivo e fallo arrestare prima di selezionare un altro livello di velocità.
- Proteggi altre parti del corpo come le tue mani, possono rimanere intrappolate spostando parti della macchina.
- Non mettere le dita e le altre parti del corpo come oggetti attraverso la griglia protettiva.

Descrizione:

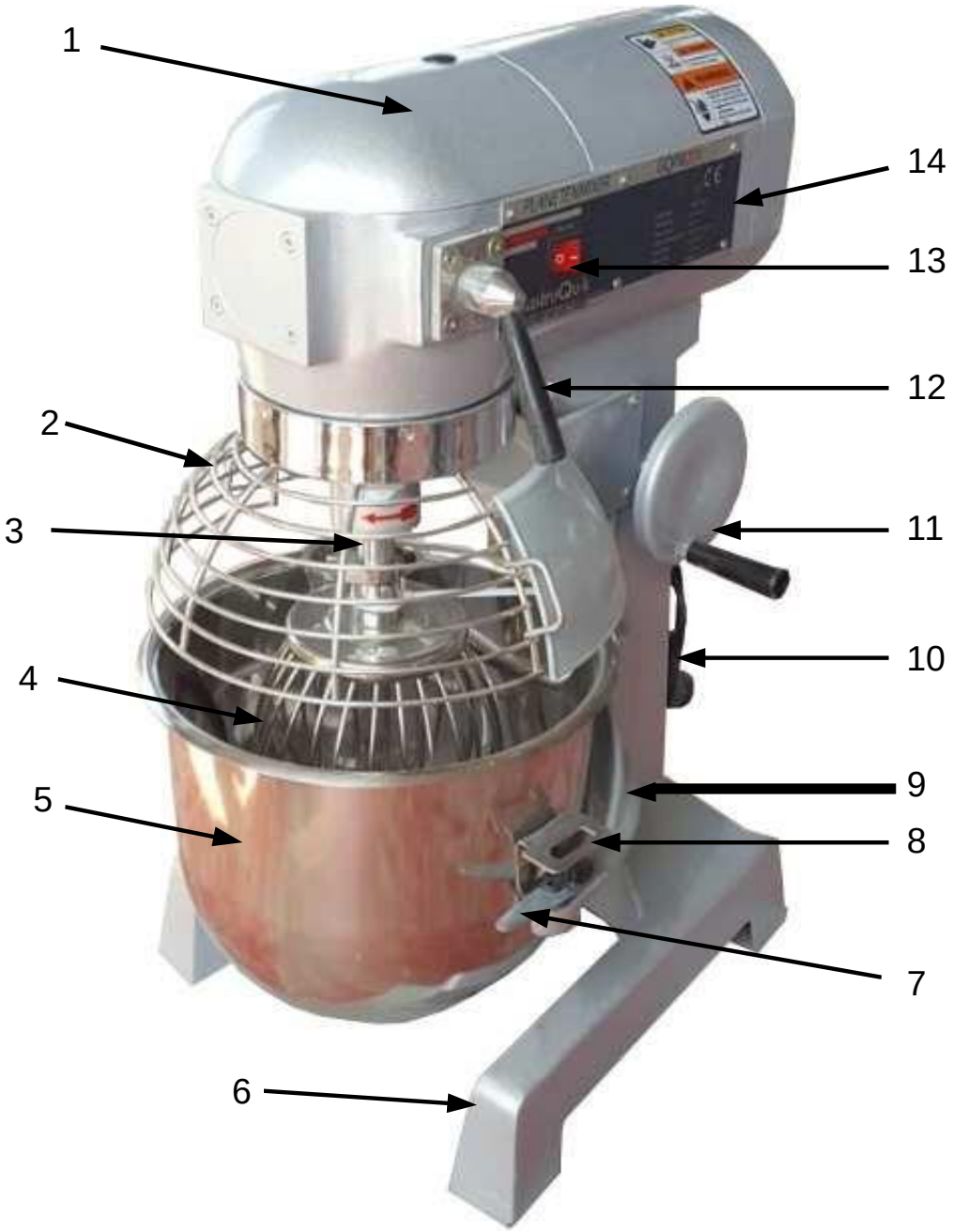

fig.: 1

N° Parti.	Designazione
1	Coperchio della trasmissione
2	Griglia protettiva come cesto rotante (rimovibile).
3	Albero di trasmissione
4	Utensile per la miscelazione
5	Ciotola in acciaio inox
6	Telaio di base
7	Bullone della ciotola

N° Parti.	Designazione
8	Ciotola di supporto
9	Braccio della ciotola
10	Cavo di alimentazione con spina
11	Leva
12	Paranco a ingranaggi
13	Interruttore on / off
14	Piastra del produttore

Prima di iniziare:

- Per garantire un funzionamento sicuro, l'unità deve essere posizionata su una superficie piana e stabile.

- Posizionare il dispositivo ad almeno 10 cm di distanza da pareti e altri oggetti per garantire una ventilazione adeguata.

- Il dispositivo deve essere collegato a una presa con messa a terra e sulla targhetta deve essere presente la tensione corretta. Si consiglia di utilizzare una protezione socket di almeno 16 A per l'alimentazione. Il conduttore del cavo di alimentazione deve avere uno spessore minimo di 2,5 mm. Collegare saldamente il connettore GND a terra.

- **NON posizionare** l'unità in un'area umida o vicino a fonti di vapore.

- Si consiglia di pulire la superficie del dispositivo con un panno morbido inumidito con un detergente neutro prima del primo utilizzo.

- Installare lo strumento di miscelazione solo dopo aver controllato il senso di rotazione con le informazioni sulla marca. Se il senso di rotazione non è corretto, possono verificarsi danni alla macchina.
- Se lo strumento di miscelazione gira nella direzione sbagliata, spegnere la corrente e cambiare direzione.

Operazione:

Evitare il contatto con parti mobili. Tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontani dallo strumento di miscelazione Durante le operazioni per ridurre il rischio di lesioni personali e / o danni all'oggetto.

1) A seconda del modello, è possibile scegliere tra tre diversi livelli di velocità utilizzando le leve del cambio. Il numero di giri al rispettivo livello si trova accanto alla leva del cambio sulla targhetta...

   Attenzione: per garantire una funzione senza problemi e di lunga durata, non azionare mai la leva quando la macchina sta ancora girando..

   Nota: se la leva del cambio non può essere piegata, ruotare leggermente l'albero di trasmissione a mano e nella direzione di rotazione. Fino a quando la leva può essere piegata..

   ¡No amasar la masa a velocidad media o máxima!

2) La leva può essere utilizzata per sollevare e abbassare il braccio della caldaia con la vaschetta in acciaio inossidabile.

Nota: la macchina non si avvia se il braccio della ciotola non si trova nella posizione superiore.

Istruzioni per la manutenzione: mantenere le superfici di scorrimento costantemente bagnate con un po 'di grasso

6) ON / OFF

L'interruttore di accensione / spegnimento si trova sul lato del dispositivo, a destra della leva del cambio

4) L'accessorio di agitazione desiderato può essere modificato solo quando la caldaia si trova nella posizione più bassa..

Attenzione: prima di cambiare un accessorio di agitazione, la macchina deve essere arrestata e la macchina deve essere spenta e scollegata dalla rete..

Per assemblare l'attacco di agitazione (A), spingerlo sopra il perno di posizionamento (B) finché non si arresta e ruotare l'attacco verso sinistra per bloccarlo

Per rimuovere l'attacco di agitazione, spingerlo verso l'alto e ruotarlo verso destra per sbloccarlo. Quindi puoi abbassare l'accessorio

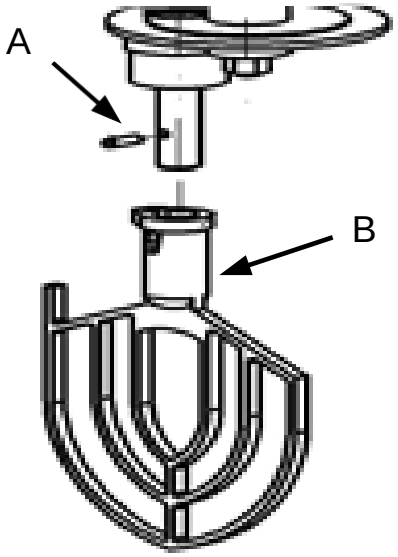

fig.: 2

Attenzione: dopo 30 minuti di utilizzo al massimo carico, **è necessario stabilire un tempo di riposo o raffreddamento equivalente dell'articolo**.

Pulizia:

AVVERTENZA: scollegare l'alimentazione elettrica prima della pulizia.

- Pulire il dispositivo prima e dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare una spazzola metallica, spugne abrasive o acciaio per pulire le superfici esterne.
- Ridurre al minimo l'uso di detergenti, poiché vogliono attenuare i morsi e la superficie del materiale.
- Utilizzare un panno morbido inumidito con detergente neutro.
- Assicurarsi che non penetri acqua attraverso le griglie di ventilazione dell'unità.
- NON lavare il dispositivo con acqua corrente.
- NON permettere all'acqua di fluire nell'alloggiamento o nei componenti elettrici.
- Se non lo fai per un lungo periodo, imballare il dispositivo e conservarlo in un luogo asciutto.

L'elettrodomestico non è lavabile in lavastoviglie !!

Dati tecniche:

Modello O	**ADM10**	**B20**	**B30**	**ADM40**
Tensione di rete	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Potere	370 Watt	1100 Watt	1500 Watt	2000 Watt
Capacità	10 Liter	20 Liter	30 Liter	40 Liter
Riempimento massimo dell'impasto	1 kg	2 - 4 kg	3 – 6 kg	4 – 8 kg
Livello della rivoluzione 1	170 U/min	110 U/min	142 U/min	95 U/min
Livello della rivoluzione 2	340 U/min	200 U/min	234 U/min	170 U/min
Livello della rivoluzione 3	-	420 U/min	429 U/min	326 U/min
Dimensioni in mm. (L x W x H)	456x360x610mm	450x390x810mm	513x405x900mm	500x550x1150mm
Peso	45 kg	59 kg	72 kg	144 kg

Risoluzione dei problemi

Errore	Causa	Rimedio
Il dispositivo non funziona	Non c'è alimentazione.	Controllare i fusibili della casa, l'alimentazione, la spina.
	La ciotola non è in alto	Girare il volante fino a quando è salito.
	Griglia protettiva aperta.	Chiudere la griglia di protezione.
	Gear non funziona.	Spegnere la macchina e attivare la leva del cambio.
Il dispositivo smette di funzionare.	Fusibile fuso	Controlla il fusibile di sicurezza della casa.
	Il dispositivo surriscaldato.	Lasciare che il dispositivo si raffreddi e ricomincia dopo il raffreddamento.
	Cuneo di ingranaggi	Scollegare la spina di alimentazione e ruotare manualmente l'albero di trasmissione. Scegli un'altra posizione.
	Griglia protettiva aperta.	Chiudere la griglia di protezione.
	Ciotola male posizionata	Ruota il volante finché il container non si è alzato.
L'olio lascia il dispositivo.	Guarnizione della trasmissione difettosa.	Sostituire la guarnizione della trasmissione
Sollevamento è difficile da azionare o è bloccato	La guida di sollevamento è arrugginita o contaminata.	Pulire e lubrificare la guida.
Rumore nella macchina / surriscaldato.	Cattiva lubrificazione	Riempire il cambio con lubrificante.
Solo alta velocità, senza media e bassa velocità.	Il blocco di trasmissione per la regolazione del cambio è difettoso.	Cambia blocco di trasmissione.
	La piastra della molla della frizione oi denti dell'anello dell'ingranaggio sono rotti.	Sostituire la piastra della molla o l'anello dentato.
Contatto tra vasca e agitatore.	La ciotola o l'utensile di miscelazione sono deformati.	Allineare l'utensile di miscelazione o l'agitatore.

Vista esplosa:

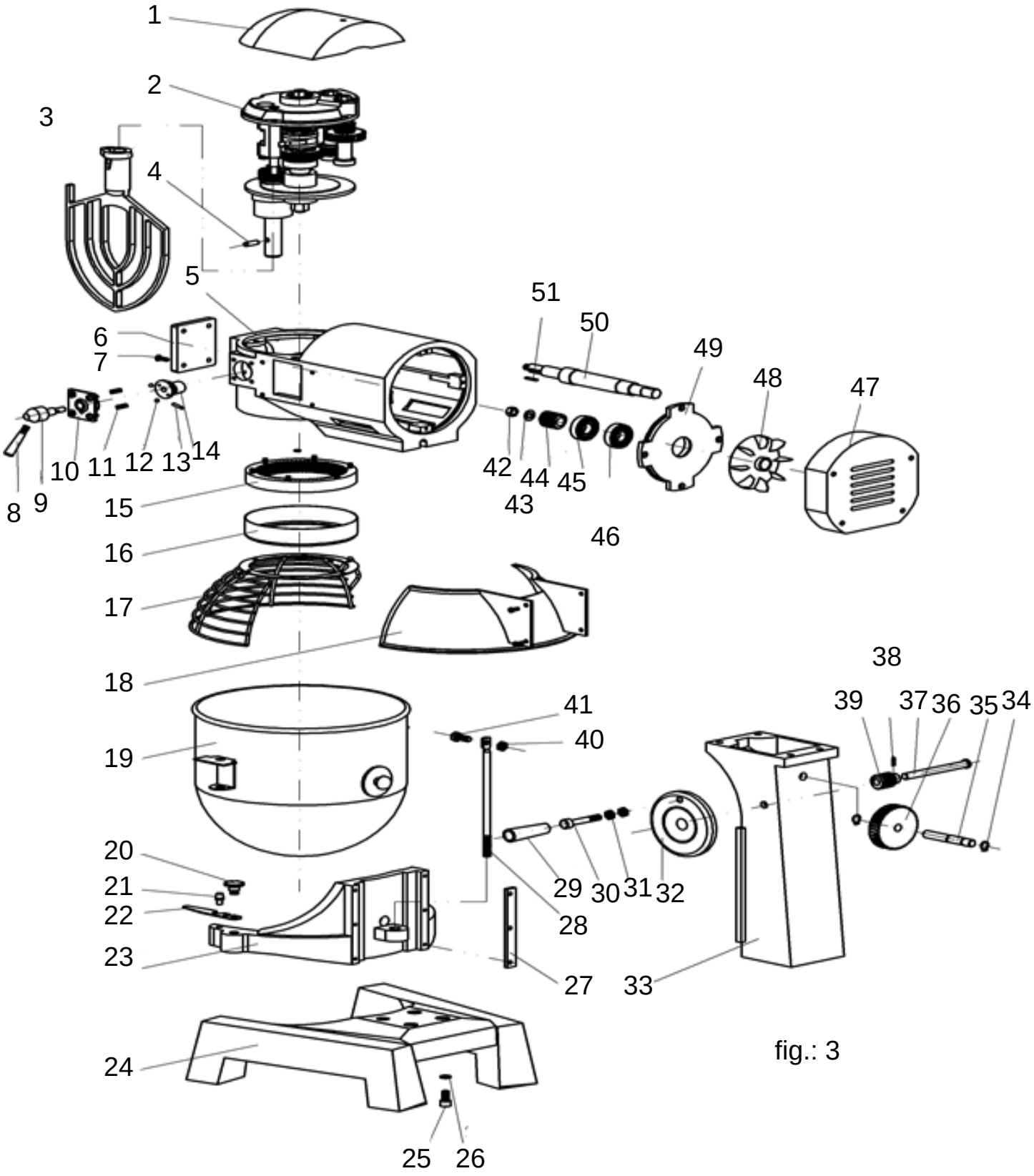

fig.: 3

Nome delle parti:

N° Parti	Designazione
1	Coperchio della trasmissione con vite
2	Cambio parzialmente montato
3	Utensile per la miscelazione
4	Pin di posizione
5	Cambio di velocità
6	Anteriore
7	Vite
8	Leva
9	Assemblaggio della leva
10	Leva di regolazione del coperchio
11	Ressort
12	Palla d'acciaio
13	Ciotola
14	Immagine
15	Anello interno con viti
16	Anello protettivo
17	Guardia
18	Copertura protettiva posteriore
19	Ciotola in acciaio inox
20	Vite di fissaggio
21	Lock bolt
22	Piastra di arresto
23	Braccio di supporto
24	Pie
25	Vite a brugola
26	Anello di sicurezza

N° Parti	Designazione
27	Saliscendi con vite e rondella
28	Gear bar
29	Maniglia girevole
30	Vite
31	Dado
32	Manovella
33	Piedistallo
34	Anello di sicurezza
35	Ingranaggi elicoidali
36	Ingranaggi
37	Perno ingranaggi elicoidale
38	Lucchetto di sicurezza
39	Ingranaggi elicoidali
40	Noce tonda
41	Vite a brugola
42	Dado
43	Rondella
44	Ingranaggio elicoidale principale
45	Cuscinetto 6204
46	Cuscinetto 6204
47	Coperchio dell'alloggiamento del motore
48	Ventilatore
49	Coperchio del motore posteriore
50	Albero motore
51	Operatore 3x25

Dichiarazione di conformità CE

Con la presente dichiariamo, a causa della sua progettazione e costruzione, nonché delle versioni che abbiamo introdotto sul mercato, i dispositivi descritti di seguito sono conformi ai requisiti di sicurezza e di salute di base delle direttive CE.
Nel caso di un cambio di equipaggiamento che non è stato concordato con noi, questa dichiarazione perderà la sua validità.

Nome dei dispositivi:	**ADM10 B20** **B30 ADM40**
Direttive CE rilevanti:	2014/30/EU 2014/35/EU
Standard applicati:	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015 EN 60335-1:2012+A11:2014 EN 60335-2-64:2000+A1:2002 EN 62233:2008

Mezclador de masa

ADM10 B20
B30 ADM40

V1.2

(ES) Manual de instrucciones

Tabla de contenido:

Page
Uso previsto……..….. 1
Las instrucciones de seguridad 2
Descripción..... 3
Antes de empezar 4
Operación..... 4
1) Palanca de engranajes..... 4
2) Volante 5
3) Interruptor de encendido y apagado 5
4) Ustensil de mezcla 5
Limpieza..... 6
Especificaciones técnicas..... 6
Solución de problemas 7
Vista en despiece 8
Nombre de las partes 9

Para evitar una manipulación incorrecta lea las instrucciones de funcionamiento antes de utilizarlas por primera vez el articulo, . Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas..

Uso previsto

La mezcladora y amasadora de masa Vertes es ideal para el procesamiento de alimentos en el sector de la restauración y en las cocinas comerciales.

No se permite el trabajo o procesamiento que no sea alimento (por ejemplo, materiales de construcción, pinturas, productos químicos, etc.)

Instruciones de seguiridad:

El uso incorrecto del equipo puede causar daños graves a su salud, así como daños a la propiedad. Por lo tanto, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de poner los dispositivos en funcionamiento. Además de las instrucciones en este manual, se deben tener en cuenta las normas generales de seguridad y prevención de accidentes del legislador.

- No haga mal uso de los dispositivos para otro propósito que el especificado.
- ¡Mantenga a los niños alejados, asegure el dispositivo de los niños!
- Operación solo en estado descansado y concentrado.
- Nunca opere el dispositivo bajo la influencia de alcohol, drogas o medicamentos.
- Asegurar condiciones de iluminación adecuadas.
- El dispositivo debe estar configurado en una posición estable. El dispositivo no debe tambalearse.
- Nunca utilice enchufes, cables de alimentación y extensiones dañados o defectuosos.
- No utilice conexiones eléctricas temporales.
- NO coloque la unidad en un área húmeda o cerca de fuentes de vapor.
- El entorno inmediato debe estar libre de sustancias inflamables, así como otras.
- Ser sustancias inflamables.
- Para desconectar el dispositivo de la red eléctrica, primero coloque el interruptor de encendido / apagado en la posición de apagado. Luego desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Para evitar descargas eléctricas, no permita que el cable de alimentación u otras partes eléctricas del dispositivo entren en contacto con líquidos.
- Nunca deje el dispositivo desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Antes de limpiarlo o reparar EL articulo desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente haga lo tambine cuando no esta en uso.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del equipo puede provocar lesiones personales o bien daños al equipo.
- Compruebe regularmente los cables de conexión del dispositivo.
- Revise siempre el dispositivo para detectar daños o defectos antes de usarlo. Compruebe si todas las piezas relevantes para la seguridad son impecables.
- ¡Antes de mover o transportar el eqrticulo, desenchufelo siempre de la alimentación eletrica!
- Reemplace las partes defectuosas o dañadas inmediatamente.
- Utilice únicamente repuestos originales.
- Las reparaciones deben ser realizadas porun profesionales o bien una personas cualificadas.
- El voltaje de la fuente de alimentación debe coincidir con el voltaje de la máquina y debe ser conectado a tierra.
- Apague el dispositivo y deje que se detenga antes de seleccionar otro nivel de velocidad.
- Proteja las otras partes del cuerpo como las manos, estas pueden quedarse atrapada moviendo partes de la máquina.
- No coloque los dedos y otra partes del cuerpo uasi como objetos a través de la rejilla protectora..

Descripción:

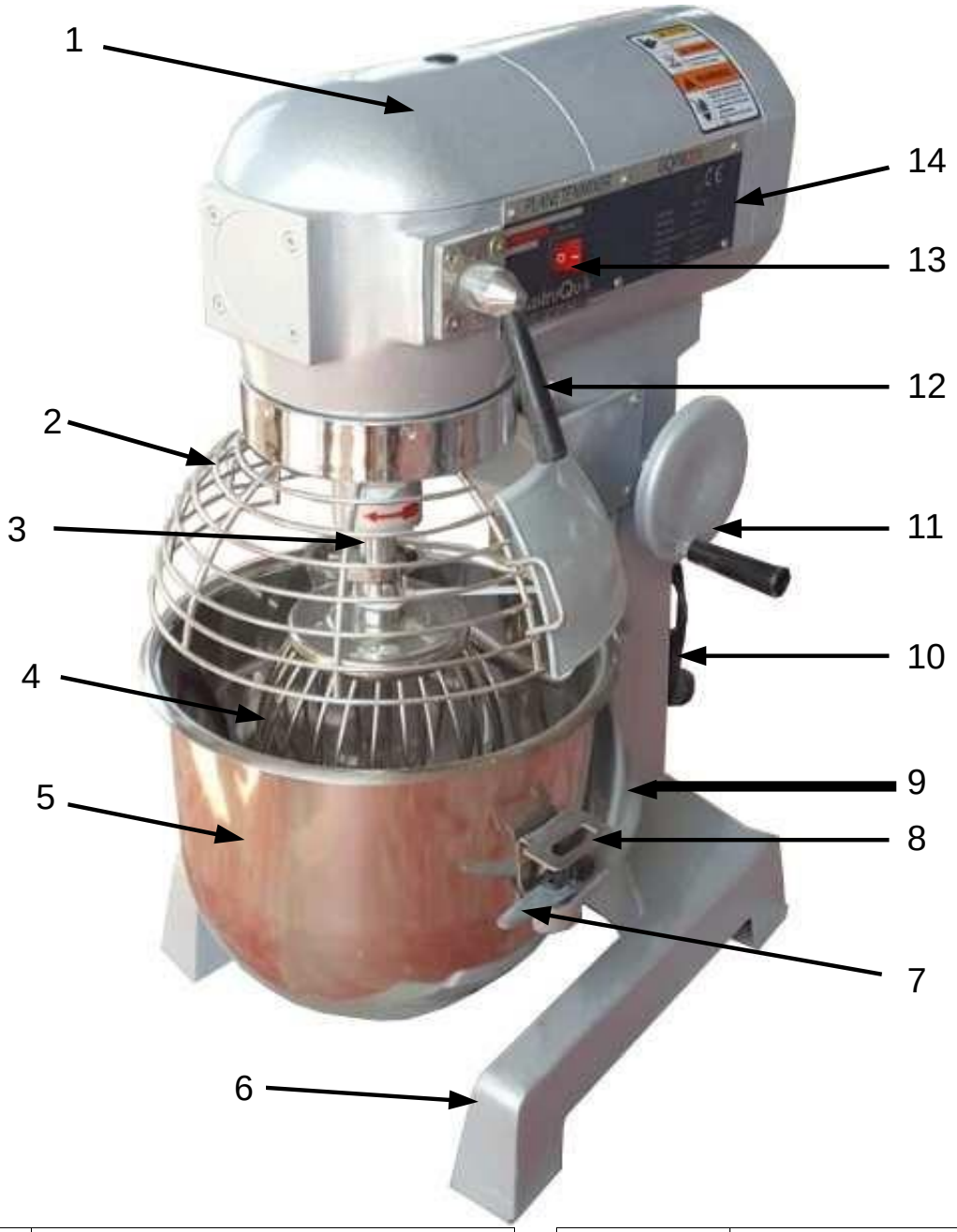

fig.: 1

N° Partes.	Designacion
1	Cubierta de transmisión
2	Rejilla protectora como cesta rotativa (extraíble).
3	Eje de accionamiento
4	Utensilio de mezcla
5	Cuenco de acero inoxidable
6	Bastidor de base
7	Cerrojo del cuenco

N° Partes	Designacion
8	Soporte cuenco
9	Brazo del cuenco
10	Cable de alimentación con enchufe
11	Palanca
12	Elevador de engranajes
13	Interruptor de encender / apagar
14	Placa del fabricante

Antes de empezar:

- Para garantizar un funcionamiento seguro, la unidad debe colocarse sobre una superficie firme y nivelada..
.
- Coloque el dispositivo a una distancia de al menos 10 cm de las paredes y otros objetos para garantizar una ventilación correcta..

- El dispositivo debe estar conectado a una salida conectada a tierra y la tensión correcta debe aparecer en la placa de identificación. Recomendamos que utilice una protección de zócalo de al menos 16 A para la fuente de alimentación. El conductor del cable de alimentación debe tener al menos 2,5 mm de grosor. Conecte el conector GND firmemente a tierra.

- NO PONGA la unidad en un área húmeda o cerca de fuentes de vapor..

- Recomendamos que limpie la superficie del dispositivo con un paño suave humedecido con un detergente neutro antes del primer uso..

- Instale el utensilio de mezcla solo después de verificar la dirección de rotación con la información de la marca. Si la dirección de rotación es incorrecta, se pueden producir daños en la máquina.
- Si el utensilio de mezcla gira en la dirección incorrecta, desconecte la alimentación y cambie la dirección.

Operación:

Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, las espátulas y otros utensilios alejados del utensilio de mezcla Durante las operaciónes para reducir el riesgo de lesiones personales y / o daños al artículo.

1) Dependiendo del modelo, puede elegir entre tres niveles de velocidad diferentes utilizando las palancas de cambio. El número de revoluciones al nivel respectivo se encuentra junto a la palanca de cambios en la placa de identificación..

   Atención: Para garantizar una función sin problemas y de larga duración, nunca opere la palanca cuando la máquina aún está girando.

   Nota: Si la palanca de cambios no se puede plegar, gire el eje de transmisión ligeramente a mano y en la dirección de rotación. Hasta que la palanca se pueda plegar.

   ¡No amasar la masa a velocidad media o máxima!

2) La palanca se puede utilizar para subir y bajar el brazo de la caldera con la cuenco de acero inoxidable.

Nota: La máquina no arrancará si el brazo del cuenco no está en la posición superior.

Instrucciones de mantenimiento: mantenga las superficies deslizantes constantemente mojadas con un poco de grasa

6) Encender / Apagar

El interruptor de encendido / apagado se encuentra en el lado del dispositivo, a la derecha de la palanca de cambios

4) El accesorio de agitación deseado solo se puede cambiar cuando la caldera está en la posición inferior.

Atención: antes de cambiar un accesorio de agitación, la máquina debe estar parada y la máquina debe estar apagada y desconectada de la red eléctrica.

Para ensamblar el accesorio de agitación (A), empújelo sobre el perno de ubicación (B) hasta que se detenga y gire el accesorio hacia la izquierda para bloquearlo

Para quitar el accesorio de agitación, empújelo hacia arriba y gírelo hacia la derecha para desbloquearlo. A continuación, puede tirar del accesorio hacia abajo.

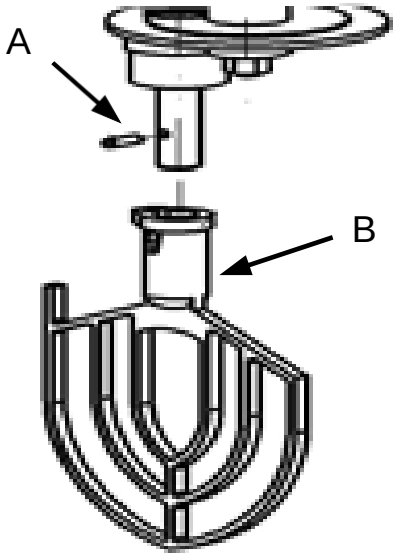

fig.: 2

Attention: después de 30 minutos de uso en carga máxima se debe establecer un tiempo d**e descanso o enfriamiento equivalente del articulo.**

Limpieza:

ADVERTENCIA : Desconecte la toma de corriente antes de limpiar..

- Limpie el dispositivo antes y después de cada uso.
- No utilice un cepillo de alambre, esponja abrasiva o acero para limpiar las superficies exteriores.
- Minimice el uso de detergentes, ya que quieren atenuar las picaduras y la superficie del material.
- Use un paño suave humedecido con detergente neutro.
- Asegúrese de que no entre agua por las rejillas de ventilación de la unidad.
- NO lave el dispositivo con agua corriente.
- NO permita que el agua fluya hacia la carcasa o los componentes eléctricos.
- Si no lo hace por mucho tiempo, empaque el dispositivo y guárdelo en un lugar seco.

El aparato no es apto para lavavajillas!!

Especificaciones técnicas:

Model O	**ADM10**	**B20**	**B30**	**ADM40**
Tensión de red	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz	220 V / 50 Hz
Potencia	370 Watt	1100 Watt	1500 Watt	2000 Watt
Capacidad	10 Liter	20 Liter	30 Liter	40 Liter
Relleno máx.de la masa	1 kg	2 - 4 kg	3 – 6 kg	4 – 8 kg
Revolución Nivel 1	170 U/min	110 U/min	142 U/min	95 U/min
Revolución Nivel 2	340 U/min	200 U/min	234 U/min	170 U/min
Revolución Nivel 3	-	420 U/min	429 U/min	326 U/min
Dimensiones en mm. (L x W x H)	456x360x610mm	450x390x810mm	513x405x900mm	500x550x1150mm
Peso	45 kg	59 kg	72 kg	144 kg

Solución de problemas

Error	Causa	Remedio
El dispositivo no funciona	No hay fuente de alimentación.	Compruebe los fusibles de la casa, la fuente de alimentación, el enchufe.
	Cuenco no esta arriba	Gire el volante hasta que el cuando haya subido.
	Rejilla protectora abierta.	Cierre la rejilla protectora.
	Engranaje no funciona.	Apague la máquina y accione la palanca de cambios.
El dispositivo deja de funcionar.	Fusible fundido	Revise el fusible de seguridad de la casa.
	El dispositivo sobrecalentado.	Deja que el dispositivo se enfríe y reinicie después de enfriar.
	Cuña de engranajes	Desconecte del enchufe de red y gire el eje de transmisión con la mano. Elige otro position.
	Rejilla protectora abierta.	Cierre la rejilla protectora.
	Cuenco mal posicionado.	Gire el volante hasta que el recipiente haya subido.
El aceite sale del dispositivo.	Junta de transmisión defectuosa.	Reemplace la junta de transmisión
El dispositivo de elevación es difícil de operar o está atascado	La guía de elevación está oxidada o contaminada.	Limpie la guía y engrásela.
Ruido en la máquina/ sobrecalentado.	Mala lubricación.	Llene la caja de engranajes con lubricante.
Sólo alta velocidad, sin velocidad media y baja.	El bloque de transmisión para el ajuste del engranaje está defectuoso.	Cambiar de bloque de transmisión.
	La placa de muelle del embrague o los dientes del anillo de engranaje están rotos.	Cambie la placa de muelle o el anillo dentado.
Contacto entre cuenco y agitador.	Cuenco o utensilio de mezcla están deformados.	Aliñar el Utensilio de mezcla o el agitador.

Vista en despiece:

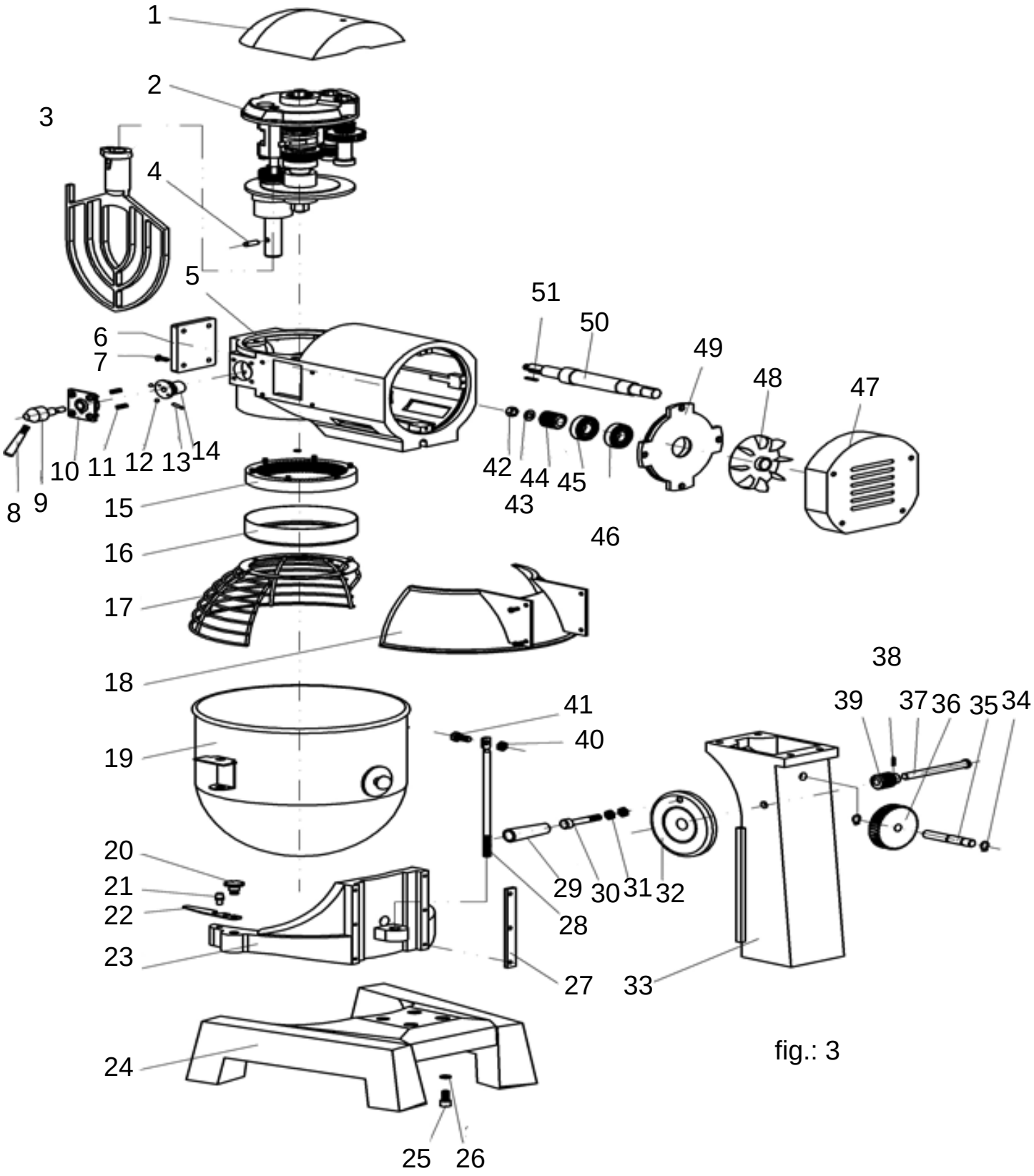

fig.: 3

Nombre de las partes

N° Partes	Designacion
1	Tapa de transmisión con tornillo
2	Caja de cambios parcialmente montada
3	Utensilio de mezcla
4	Pin de ubicación
5	Caja de cambios
6	Portada
7	Tornillo
8	Palanca
9	Montaje de la palanca
10	Palanca de ajuste de la cubierta
11	Muelle
12	Bola de acero
13	Tazón de fuente
14	Cuadro
15	Aro interior con tornillos
16	Anillo protector
17	Guardia
18	Cubierta protectora trasera
19	Cuenco de acero inoxidable
20	Tornillo de retención
21	Perno de bloqueo
22	Placa de arresto
23	Brazo de apoyo
24	Pies
25	Tornillo Allen
26	Anillo de retención

N° Partes	Designacion
27	Carril de deslizamiento con tornillo y arandela
28	Barra de engranajes
29	Asa giratoria
30	Tornillo
31	Tuerca
32	Manila
33	Pedestal
34	Anillo de seguridad
35	Engranaje helicoidal
36	Engranaje
37	Perno engranaje helicoidal
38	Candado de seguridad
39	Engranaje helicoidal
40	Tuerca redonda
41	Tornillo Allen
42	Tuerca
43	Arandela
44	Engranaje helicoidal principal
45	Cojinete 6204
46	Cojinete 6204
47	Cubierta de la carcasa del motor
48	Ventilator
49	Tapa trasera del motor
50	Eje del motor
51	Operador 3x25

Declaración de conformidad CE

Por la presente declaramos, debido a su diseño y construcción, así como en las versiones que hemos introducido en el mercado, los dispositivos que se describen a continuación cumplen con los requisitos básicos de seguridad y salud de las Directivas de la CE. En el caso de un cambio del equipo que no haya sido acordado con nosotros, esta declaración perderá su validez.

Name of the devices:	**ADM10 B20** **B30 ADM40**
Directivas relevantes de la CE:	2014/30/EU 2014/35/EU
Normas aplicadas:	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 55014-2:2015 EN 60335-1:2012+A11:2014 EN 60335-2-64:2000+A1:2002 EN 62233:2008