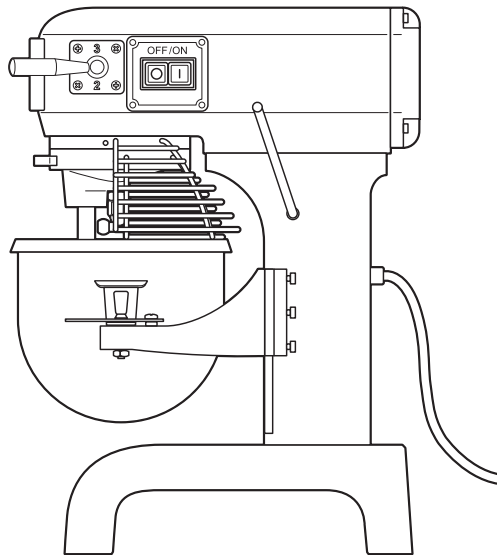


Planetenrührwerk

TwisterPlus

TwisterPlus-241017-Rev003-UM-de



Betriebsanleitung | DE

Originalanleitung



Hersteller:

ADE Germany GmbH | Neuer Höltingbaum 15 | 22143 Hamburg, Germany

Tel.: +49 (0) 40 / 432776-0 | Fax: +49 (0) 40 / 432776-10

E-Mail: info@ade-germany.de

INHALTSVERZEICHNIS

Über diese Anleitung	3
Allgemeines	3
Aufbewahrung.....	3
Zielgruppe.....	3
Zeichenerklärung.....	4
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
Lieferumfang	5
Händler.....	5
Sicherheit	6
Schilder an der Maschine	8
Schulung des Bedienpersonals	9
Teile und Bedienelemente	10
Inbetriebnahme	12
Hinweise zum Aufstellungsort	12
Maschine auspacken und aufstellen	12
Maschine betriebsbereit machen	13
Maschine an das Stromnetz anschließen.....	14
Abnahmeprüfung vornehmen	14
Grundbedienung.....	15
Maschine ein- und ausschalten.....	15
Drehzahl wählen.....	15
WERkzeug wählen	16
Werkzeug einsetzen/wechseln	17
Lebensmittel verarbeiten	18
Reinigen.....	20
Lagern und Transportieren	21
Störungstabelle	21
Technische Daten.....	22
Typenschild	23
Garantie	23
Konformitätserklärung.....	24
Entsorgen	24
Anhang	25

ÜBER DIESE ANLEITUNG

ALLGEMEINES

- Diese Betriebsanleitung beschreibt den sicheren Betrieb sowie die Bedienung, Pflege und Reinigung der Maschine.
- Nur die Einhaltung der Betriebsanleitung gilt als bestimmungsgemäße Verwendung.
- Lesen Sie diese Betriebsanleitung daher genau durch, bevor Sie die Maschine anschließen und benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.
- Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert. Aus diesem Grund sind Design- und technische Änderungen jederzeit möglich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Inhalt dieser Anleitung.
- Das Planetenrührwerk ist nach der Sicherheitsnorm EN 454 in der aktuellen Fassung konstruiert, bewertet und trägt das CE-Zeichen als Zeichen der Konformität mit einschlägigen Anforderungen.
- Eine Fertigung anhand der mitgelieferten technischen Unterlagen ist nicht zulässig.

AUFBEWAHRUNG

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil der Maschine. Sie muss in unmittelbarer Nähe der Maschine und für jedermann leicht erreichbar aufbewahrt werden.

Beim Wiederverkauf der Maschine muss die Betriebsanleitung mitgeliefert werden.

ZIELGRUPPE

Diese Betriebsanleitung wendet sich an das Personal, das mit dem Aufstellen, der Bedienung und der Pflege und Reinigung der Maschine betraut ist.

- Personal, dass die Maschine bedient, muss vor der ersten Benutzung diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben sowie vom Betreiber in die Bedienung der Maschine eingewiesen worden sein. Hierbei muss vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden. Der Betreiber muss sich davon überzeugen, dass das Bedienpersonal („Bediener“) die Maschine bestimmungsgemäß und sicher benutzen kann.
- Die Maschine ist grundsätzlich wartungsfrei. Falls wider Erwarten Einstell- und/oder Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchgeführt werden müssen, müssen diese von hierfür ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

ZEICHENERKLÄRUNG



Dieses Symbol bedeutet: „Betriebsanleitung beachten“. Lesen Sie die Betriebsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort GEFAHR warnt vor schweren Verletzungen.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort WARNUNG warnt vor Verletzungen mittleren und leichten Grades.



Dieses Symbol in Verbindung mit dem Wort HINWEIS warnt vor Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Planetenrührwerk (= Maschine) dient zum Rühren, Schneiden und Mischen von Lebensmitteln, die hierfür geeignet sind wie z. B. Teige, Eier oder Sahne.

Die Maschine ist für den Einsatz im gewerblichen gastronomischen Betrieb geeignet und darf max. 24 Minuten (40 %, bezogen auf eine Stunde) am Stück betrieben werden. Wird sehr zähes Material verarbeitet, verkürzt sich diese Zeit.

Danach muss die Maschine entsprechend abkühlen, bevor sie wieder in Betrieb genommen werden darf.

Beachten Sie außerdem den Abschnitt „Verarbeitungsmengen“ im Kapitel „Grundbedienung“.

Jeder anderweitige Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß.

- **Die Maschine darf keinesfalls zum Verarbeiten von tiefgefrorenen Produkten verwendet werden.**
- **Zu hohe Verarbeitungsmengen gehen immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und führen zu einer verkürzten Lebensdauer der Maschine.**
- **Das Nichtbeachten dieses Hinweises kann die Maschine ernsthaft beschädigt werden und gegebenenfalls bestehende Garantieansprüche aufheben.**

LIEFERUMFANG

- Maschine
- Rührschüssel
- Schneebesen
- Flachrührer
- Knethaken
- 4 Schraubfüße
- Betriebsanleitung

HÄNDLER



Stempel des Händlers

SICHERHEIT

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Maschine darf nur von volljährigen Personen bedient werden.
- Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein. Personen, die die deutsche Sprache nicht beherrschen bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von geeignetem Personal über den Inhalt dieser Anleitung zu informieren bzw. an dieser Maschine gemäß der Betriebsanleitung zu schulen.
- Die Maschine darf nur benutzt werden, wenn Sie vor dem Gebrauch in Augenschein genommen wurde und offensichtlich unbeschädigt und vollständig montiert ist.
- Beachten Sie auch immer die Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften im Betrieb des Betreibers.

GEFAHR DURCH ELEKTRIZITÄT

- Tauchen Sie weder Maschine noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie die Maschine so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort“.
- Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung dem Typenschild entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht:
 - wenn die Maschine selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn die Maschine heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie die Maschine nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.

Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.

- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Bediener gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

WARNUNG VOR VERLETZUNGSGEFAHR

- Vor dem Wechsel des Zubehörs muss die Maschine ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Greifen Sie niemals in den Arbeitsbereich (auch nicht mit Gegenständen), wenn die Maschine eingeschaltet ist und arbeitet.
- Stecken Sie lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe. Vermeiden Sie lose oder herabhängende Kleidung wie Halstücher, Krawatten etc.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.

WARNUNG VOR STAUBEMISSION

- Gehen Sie vorsichtig bei der Handhabung von Sackwaren vor, indem Sie die Fallhöhe über dem Rührschüsselboden verringern.
- Schlitten Sie Säcke vorsichtig im unteren Teil der Rührschüssel auf, um ein möglichst staubfreies Entleeren von Mehl sicherzustellen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Abdeckung, um die Rührschüssel-Öffnung während des Einfüllens von Mehl o. Ä. zu verkleinern.

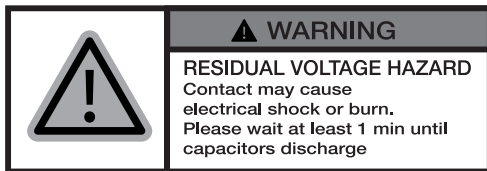
VORSICHT VOR SACHSCHÄDEN

- Stellen Sie die Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Maschine niemals einer hohen Temperatur (Heizung etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Stellen Sie die Maschine auf eine unempfindliche glatte Arbeitsoberfläche, die gut zu reinigen ist. Beim Verarbeiten von Lebensmitteln sind gelegentliche Spritzer unvermeidbar. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Hinweise zum Aufstellungsort“.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile.
- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN AN DER MASCHINE

- Sämtliche Sicherheitseinrichtungen sind fest auf oder an der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen nicht für etwaige Unfälle oder Verletzungen haftbar gemacht werden.
- Die Maschine ist mit einem Schutzschalter ausgestattet, der bei Spannungsabfall ausgelöst wird. Nach einem Stromausfall muss die Maschine wieder eingeschaltet werden, um mit ihr weiter arbeiten zu können.
- Zum Schutz vor Überlastung ist die Maschine mit einem Überlastschalter ausgestattet, der die Maschine ggf. abschaltet. Die Maschine kann erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn der Überlastschalter auf der Rückseite betätigt wurde.
- Der Arbeitsbereich rund um die Werkzeugaufnahme ist mit einem Schutzgitter versehen. Die Maschine kann nur arbeiten, wenn das Schutzgitter geschlossen ist. Wird das Schutzgitter im laufenden Betrieb geöffnet, schaltet sich die Maschine ab. Zum erneuten Einschalten muss das Schutzgitter geschlossen und die Maschine eingeschaltet werden.
- Die Maschine kann erst eingeschaltet werden, wenn sich die Schüssel und Schüsselaufnahme in der oberen Arbeitsposition befinden.

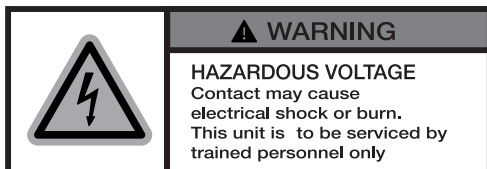
SCHILDER AN DER MASCHINE



WARNUNG

GEFAHR DURCH RESTSPANNUNG

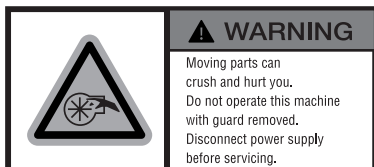
Kontakt kann Stromschlag oder Verbrennungen verursachen.
Bitte warten Sie mindestens 1 Minute, bis sich die Kondensatoren entladen haben.



WARNUNG

GEFÄHRLICHE SPANNUNG

Kontakt kann Stromschlag oder Verbrennungen verursachen. Diese Maschine darf nur von geschultem Personal gewartet werden.



WARNUNG

Quetsch- und Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile. Betreiben Sie diese Maschine nicht mit abgenommener Schutzhaube. Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.

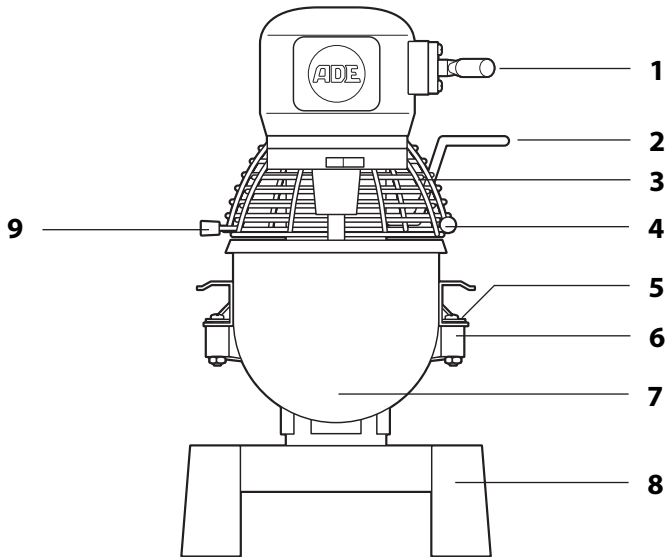
SCHULUNG DES BEDIENPERSONALS

Während der Installation der Maschine und vor dem ersten Gebrauch muss der volljährige Bediener der Maschine in Sachen Gebrauch, Pflege und Reinigung ausreichend geschult werden. Hier ist besonders auf die Gefahren hinzuweisen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen können.

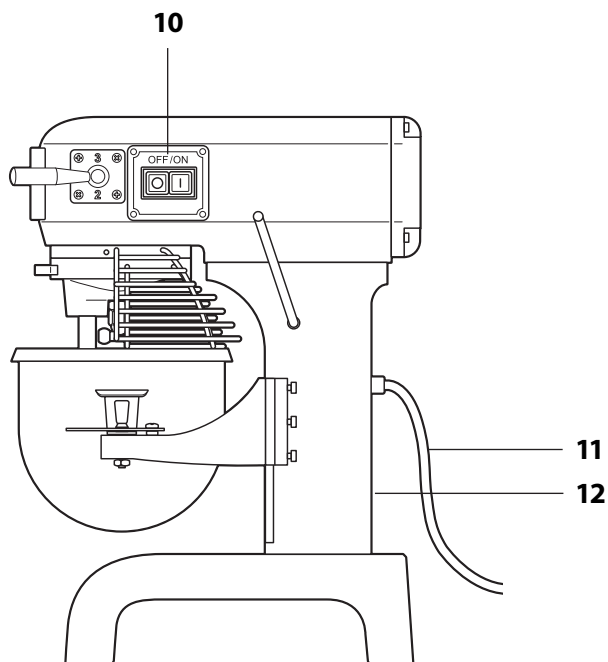
Die Schulung muss von einer Person vorgenommen werden, die mit der Installation der Maschine betraut wurde und die über hinreichende Kenntnisse bezüglich der Sicherheitsstandards verfügt.

Für die eigentliche Durchführung der Schulung des Bedienpersonals ist der Betreiber der Maschine verantwortlich.

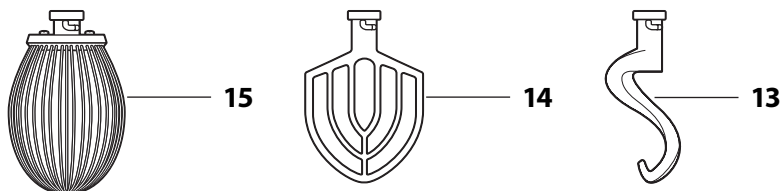
TEILE UND BEDIENELEMENTE



- 1 Hebel für Drehzahleinstellung
- 2 Hebel zum Anheben/Absenken der Rührschüssel
- 3 Schutzgitter
- 4 Magnetschalter
- 5 Verriegelung
- 6 Schüsselaufnahme
- 7 Rührschüssel
- 8 Maschinensockel
- 9 Griff zum Öffnen des Schutzgitters



ZUBEHÖR (WERKZEUGE)



- 10 Ein-/Ausschalter **OFF (O) / ON (I)**
- 11 Netzkabel mit Netzstecker
- 12 Überlastschutz
- 13 Knethaken
- 14 Flachrührer
- 15 Schneebesen

Ohne Abbildung:
4 Schraubfüße

INBETRIEBNAHME

HINWEISE ZUM AUFSTELLUNGORT

Beachten Sie folgende Punkte bei der Wahl des Aufstellortes:

- Der einwandfreie Betrieb der Maschine wird bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von höchstens 80% sowie bei sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Wärmequellen mit einer Temperatur von höchstens 40 °C garantiert.
- Die Fläche muss eben, glatt, vibrationsfrei und gut zu reinigen sein. Empfohlene Höhe ab Boden:
 - TwisterPlus 10: 75-90 cm
 - TwisterPlus 20: 70-85 cm
- Rund um die Aufschnittmaschine muss ein Freiraum von 30 cm vorhanden sein, um ein problemloses Bedienen, Reinigen und Warten der Maschine zu gewährleisten.
- Der Bereich sollte gut ausgeleuchtet sein. Außerdem muss sich eine gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten in der Nähe befinden.

MASCHINE AUSPACKEN UND AUFSTELLEN



- Lassen Sie sich beim Auspacken von einer zweiten Person helfen. Die Maschine ist schwer und unhandlich.
- Bewahren Sie die Umverpackung bitte mindestens bis zum Ablauf der Gewährleistung auf.

Die Maschine wird festverschraubt auf einer Palette geliefert; vier Schraubfüße liegt separat dabei.

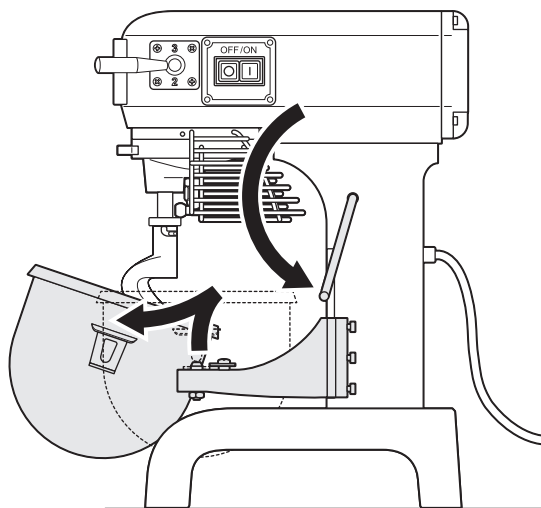
1. Kontrollieren Sie, ob die Verpackung unbeschädigt ist.
2. Entfernen Sie Holzdeckel und Kunststoffhülle, mit der die Maschine verpackt ist.
3. Lösen Sie die Schrauben, mit der die Maschine auf der Palette befestigt ist.
4. Nehmen Sie mit einer zweiten Person die Maschine von der Palette.
5. Schrauben Sie die Füße an die Maschine. Verwenden Sie dazu die gleichen Schrauben, mit der die Maschine auf der Palette befestigt war.
6. Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, glatte und vibrationsfreie Fläche.

MASCHINE BETRIEBSBEREIT MACHEN

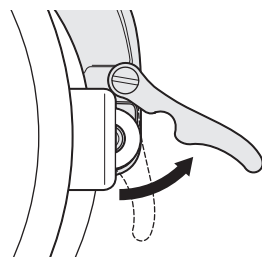
WERKZEUG UND SCHÜSSEL ENTFERNEN



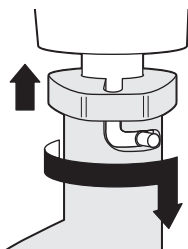
Bei der Auslieferung ist üblicherweise ein Werkzeug bereits vorinstalliert und die anderen beiden Werkzeuge liegen in der Rührschüssel.



2x



1. Senken Sie Rührschüssel und Schüsselaufnahme ab, indem Sie den Hebel zum Anheben/Absenken der Rührschüssel in die untere Stellung bringen. Beachten Sie den Aufkleber seitlich an der Maschine.
2. Öffnen Sie das Schutzgitter.
3. Klappen Sie beiden Verriegelungen jeweils nach außen.
4. Heben Sie die Schüssel etwas an. Kippen Sie sie etwas schräg nach hinten und ziehen Sie sie dann nach oben heraus.



5. Entfernen Sie das eingesetzte Werkzeug, indem Sie es etwas nach oben drücken, gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach unten abziehen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH REINIGEN

- Gehen Sie vor, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

MASCHINE AN DAS STROMNETZ ANSCHLIESSEN



WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.

1. Kontrollieren Sie vor dem elektrischen Anschluss, ob ...
 - ... die Netzspannung mit den angegebenen Werten auf dem Typenschild übereinstimmt.
 - ... das vorhandene Stromnetz mit einem geeigneten Schutzschalter ausgestattet ist.
2. Stecken Sie den Netzstecker der Maschine direkt in die Steckdose mit Schutzkontakten. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

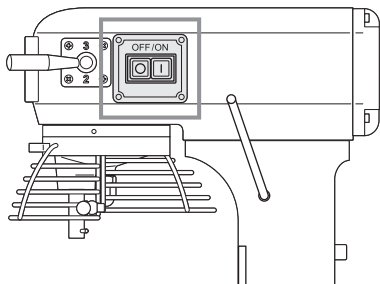
ABNAHMEPRÜFUNG VORNEHMEN

Bevor die Maschine in den normalen Betrieb geht, müssen folgende Punkte geprüft werden:

1. Prüfen Sie, ob alle Sicherheitsvorrichtungen korrekt montiert und funktionsfähig sind.
2. Drücken Sie die Betriebstasten und kontrollieren Sie, ob sich die Maschine tatsächlich ein- und ausschalten lässt.
 - Drücken Sie Taste **ON (I)**, um die Maschine einzuschalten.
 - Drücken Sie Taste **OFF (O)**, um die Maschine auszuschalten.

GRUNDBEDIENUNG

MASCHINE EIN- UND AUSSCHALTEN



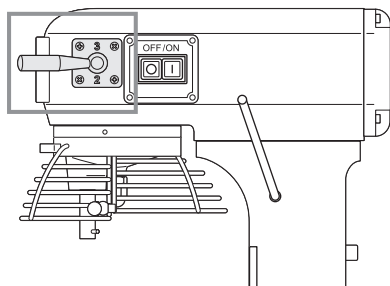
- Drücken Sie Taste **ON (I)**, um die Maschine einzuschalten.
Das Werkzeug fängt an, in der Schüssel zu drehen.
- Drücken Sie Taste **OFF (O)**, um die Maschine auszuschalten.

DREHZAHL WÄHLEN



WARNUNG - Gefahr von Staubemission

- Wählen Sie bei leicht staubenden Lebensmitteln am Anfang immer eine geringe Drehzahl, um eine Staubemission zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.
- Beachten Sie auch die entsprechenden Hinweise im Kapitel „Sicherheit“.



Die Maschine bietet drei Geschwindigkeiten. Wählen Sie unter Berücksichtigung der zu verarbeitenden Lebensmittel die optimale Arbeitsgeschwindigkeit aus.

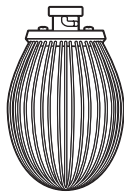


Die Stufe **1** stellt die Standardeinstellung dar, mit der die Maschine immer anlaufen sollte (empfohlen).

- | | |
|----------|--|
| 1 | Langsame Geschwindigkeit:
Geeignet für das Rühren und Kneten von Teigen. |
| 2 | Mittlere Geschwindigkeit:
Geeignet für das Vermengen. |
| 3 | Hohe Geschwindigkeit:
Geeignet für das Aufschlagen von Eischnee, Sahne etc. |

WERKZEUG WÄHLEN

Zum Lieferumfang gehören standardmäßig folgende Werkzeuge:



Schneebesen



Flachrührer



Kneithaken

Werkzeug	Verwendungszweck
Schneebesen	Flüssige oder halbflüssige Zutaten und Gemische schaumig aufschlagen oder fein vermengen bzw. homogenisieren, z. B. Eiweiß, Sahne, Cocktailsaucen u. ä.
Flachrührer	Vermengen von Fleischfüllungen, Kuchenteigen, leichten Hefeteigen, Kartoffelpüree u. ä.
Kneithaken	Rühren und Kneten von schweren Teigen wie Hefe- oder Rührteig z. B. für Brot, Brötchen, Pizza u. ä.

VERARBEITUNGSMENGEN

Lebensmittel	Einheit	Rührschüssel		Werkzeug
		10 l	20 l	
Schlagsahne	Liter	3	6,5	
Baiser	kg Teig	2	4	
Teig (> 60 % Feuchtigkeit) z. B. Eiernudeln	kg Mehl	1,5	3	
Teig (< 60 % Feuchtigkeit) z. B. Pizza, Mürbeteig, Briocheteig	kg Teig	3	6	
Fleischfüllung	kg	2,5	5	
Püree	kg Kartoffeln	2,5	5	

WERKZEUG EINSETZEN/WECHSELN

Falls erforderlich:

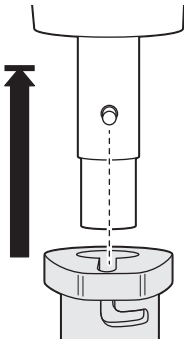
1. Schalten Sie die Maschine aus.
2. Öffnen Sie das Schutzgitter.
3. Senken Sie die Rührschüssel ab, indem Sie den Hebel zum Anheben/Absenken der Rührschüssel in die untere Stellung bringen.
4. Entfernen Sie die Rührschüssel.



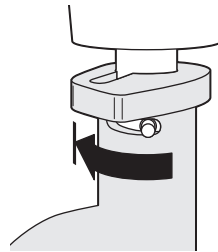
Die vorstehenden Arbeitsschritte sind bereits im Abschnitt „Maschine betriebsbereit machen“ ausführlich beschrieben.

EINSETZEN

In der Antriebsachse der Maschine befindet sich ein Bajonetverschluss.



Schritt 1.



Schritt 2.

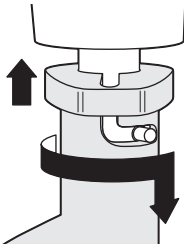
1. Stecken Sie das Werkzeug bis zum Anschlag in die Aufnahme der Antriebsachse. Beachten Sie die Position der Aussparung und Führungsnase.
2. Drehen Sie das Werkzeug bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn.



Falls die Antriebsachse in der hinteren Stellung steht, kann es ggf. schwierig sein, den Flachrührer einzusetzen. Drehen Sie dann die Antriebsachse von Hand nach vorne.

WECHSELN

Falls bereits ein Werkzeug eingesetzt ist und Sie es wechseln möchten:



1. Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Werkzeug und Schlüssel entfernen“ beschrieben.
2. Entfernen Sie das eingesetzte Werkzeug indem Sie es etwas nach oben drücken, gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach unten abziehen.

Beachten Sie die Position der Aussparung und Führungsnase.

LEBENSMITTEL VERARBEITEN



GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Schalten Sie die Maschine erst ein, wenn die Maschine für den sofortigen Betrieb vorbereitet ist, nicht vorher.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Sicherheit“.



WARNUNG - Gefahr durch Staubemission

- Wählen Sie bei leicht staubenden Lebensmitteln am Anfang immer eine geringe Drehzahl, um eine Staubemission zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.
- Beachten Sie auch die entsprechenden Hinweise im Kapitel „Sicherheit“.



HINWEIS - Gefahr von Sachschaden

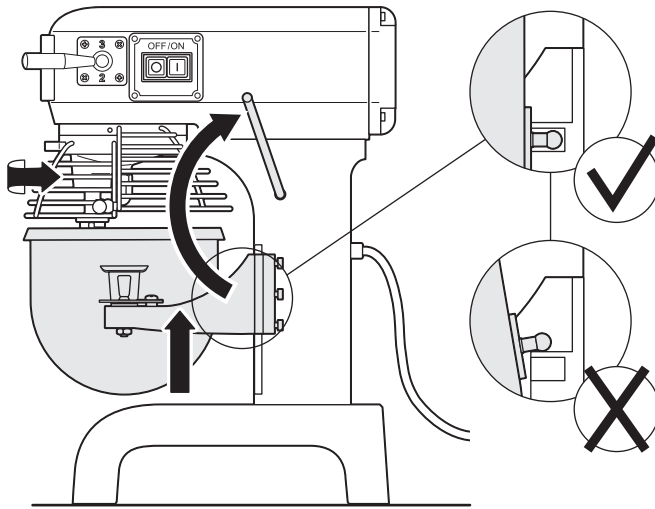
- Setzen Sie sie immer das Werkzeug ein, das für den jeweiligen Betrieb geeignet ist.
- Überlasten Sie die Maschine nicht. Nach max. 24 Minuten Einsatz am Stück muss die Maschine abkühlen.
- Lassen Sie die Maschine nicht leer laufen.



Falls die Maschine während des Gebrauchs plötzlich blockiert:

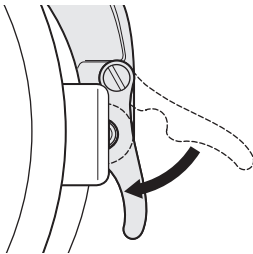
3. Schalten Sie die Maschine sofort aus.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Beseitigen die Ursache der Blockierung, bevor Sie die Maschine wieder in Betrieb nehmen.

1. Prüfen Sie, ob der Hebel für die DrehzahlEinstellung auf **1** steht (mittlere Stellung).
2. Setzen Sie das erforderliche Werkzeug ein, siehe „Werkzeug einsetzen/wechseln“.



3. Setzen Sie die Rührschüssel ein.

Beachten Sie, dass der Stift auf der Schüsselrückseite in der Aufnahmeöffnung der Maschine steckt. Ansonsten hängt die Schüssel schief und die beiden seitlichen Verriegelungen können nicht korrekt arretieren.



4. Sichern Sie die Rührschüsseln an beiden Seiten mit den Verriegelungen.

5. Bewegen Sie den Hebel zum Anheben/Absenken der Rührschüssel über den leichten Widerstand hinaus bis zum Anschlag nach oben, um die Rührschüssel anzuheben. Nur in dieser Stellung kann die Maschine arbeiten.
6. Öffnen Sie ggf. das Schutzgitter und füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Schüssel (falls noch nicht geschehen).
7. Schließen Sie das Schutzgitter. Die Maschine lässt sich nicht einschalten, wenn das Schutzgitter geöffnet ist.
8. Schalten Sie mit **ON (I)** die Maschine ein.
9. Wählen Sie mit dem Hebel für die Drehzahleinstellung die gewünschte Geschwindigkeit.



Falls Sie während der Verarbeitung weitere Lebensmittel zugeben möchten:

1. Öffnen Sie das Schutzgitter.
Die Maschine schaltet sich ab.
2. Geben Sie die weiteren Lebensmittel in die Schüssel.
3. Schließen Sie das Schutzgitter wieder.
4. Drücken Sie **ON (I)**, um die Maschine wieder einzuschalten.

Nach dem Verarbeiten der Lebensmittel:

1. Schalten Sie mit **OFF (O)** Maschine aus.
2. Stellen Sie den Hebel für die Drezahleinstellung wieder auf **1**.
3. Bewegen Sie den seitlichen Hebel über den Widerstand nach unten, um die Rührschüssel abzusenken.
4. Schieben Sie beide Verriegelungen zu den Seiten.
5. Entnehmen Sie die Rührschüssel (ggf. leicht nach hinten kippen).

REINIGEN



GEFAHR - Verletzungsgefahr

- Die Maschine darf ausschließlich von Personen gereinigt werden, die dafür geschult wurden.



WARNUNG - Verletzungsgefahr

- Reinigen Sie die Maschine ausschließlich mit Reinigungsmitteln, welche dafür geeignet und zugelassen sind. Dabei dürfen ausschließlich Produkte verwendet werden, die einen PH-Wert von 7-8 haben.



HINWEIS - Gefahr von Sachschaden

- Weder die Maschine selbst noch Teile davon dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Aus hygienischen Gründen muss die Maschine stets sauber sein. Sie muss am Ende eines jeden Arbeitstages sowie bei jedem Wechsel der Art des Mischguts gereinigt werden.

1. Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie ggf. noch zu reinigendes Werkzeug von der Maschine.
3. Reinigen Sie Werkzeug und Schüssel in handwarmen Wasser mit einem geeigneten und zugelassen Reinigungsmittel.
4. Säubern Sie die Maschine mit einem feuchten Tuch.
5. Reiben Sie abschließend alle gereinigten Teile und Flächen gründlich trocken.

LAGERN UND TRANSPORTIEREN

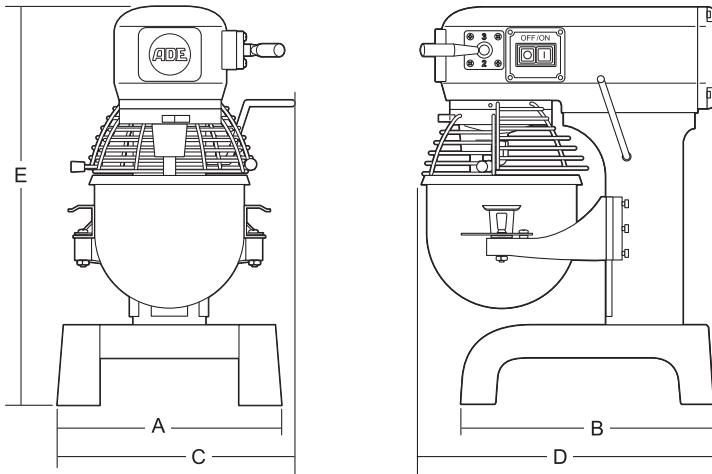
Beachten Sie folgende Punkte, wenn Sie die Maschine einlagern oder transportieren:

- Tragen Sie die Maschine unbedingt mit zwei Personen.
- Reinigen Sie Maschine und Zubehör, bevor Sie Maschine und/oder das Zubehör einlagern.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort. Als Umverpackung können Sie gut die Originalverpackung verwenden.

STÖRUNGSTABELLE

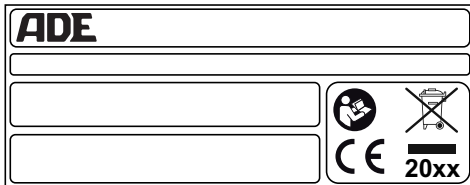
Problem	Mögliche Ursache	Problembehebung
Keine Funktion.	Gitterschutz nicht geschlossen.	– Schließen Sie den Gitterschutz.
	Rührschüssel befindet sich noch in abgesenkter Position.	– Bringen Sie die Rührschüssel in angehobene Position.
	Keine Netzspannung.	– Überprüfen Sie den Stecker sowie die Stromverbindung.
	Überlastschutz hat ausgelöst.	1. Lassen Sie die Maschine abkühlen. Beachten Sie die maximalen Verarbeitungsmengen. 2. Drücken Sie den Überlastschutz (Geräterückseite)
Motortemperatur zu heiß und/oder Rotationsgeschwindigkeit zu langsam.	Überlastschutz hat ausgelöst.	1. Lassen Sie die Maschine abkühlen. Beachten Sie die maximalen Verarbeitungsmengen. 2. Drücken Sie den Überlastschutz (Geräterückseite).
	Falsche Wahl des Werkzeugs.	– Wählen Sie das korrekte Werkzeug.
Plötzlicher Stopp der Maschine.	Überlastschutz hat ausgelöst.	1. Lassen Sie die Maschine abkühlen. Beachten Sie die maximalen Verarbeitungsmengen. 2. Drücken Sie den Überlastschutz (Geräterückseite).

TECHNISCHE DATEN



Modell:	TwisterPlus10-230	TwisterPlus20-230
A x B:	360 x 345	420 x 440
C x D x E:	440 x 500 x 630	515 x 560 x 770
Behälterkapazität (brutto):	knapp 10 l	knapp 20 l
Arbeitsgeschwindigkeiten / Umdrehungen der Werkzeuge U/min	1 = 108 2 = 195 3 = 355	1 = 97 2 = 220 3 = 316
Motor-Leistung:	450 W	1100 W
Gewicht:	40 kg	99 kg
Stromart/Spannung:	230 V	230 V
Überstromschutzeinrichtung:	5 A	8 A
Schutzklasse:	IP23 Erste Ziffer „2“: Geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser $\geq 12,5$ mm Zweite Ziffer „3“: Geschützt gegen Sprühwasser	

TYPENSCHILD



Typenschild und CE-Kennzeichnung befinden sich gut sichtbar auf dem Grundgehäuse.

Das Typenschild mit der CE Kennzeichnung befindet sich neben dem Stromanschluss.

Das Typenschild (Schemadarstellung) enthält folgende Angaben:

- Firmenname und vollständige Anschrift des Herstellers
- Baujahr
- Bezeichnung der Maschine
- IP-Schutz
- CE-Kennzeichnung
- Angaben zur Spannungsversorgung
- Angaben zur Betriebsdauer
- Typenbezeichnung



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.

GARANTIE

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

Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen. Sie gilt auch nicht bei unsachgemäßer Anwendung der Maschine und/oder der Werkzeuge.

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 zuständig, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Maschine wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Sie 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
- Lebensmittelkontaktmaterialien 1935/2004/EG

in den jeweils geltenden Fassungen.

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

Hamburg, Oktober 2024
ADE Germany GmbH
Neuer Höltigbaum 15
22143 Hamburg, Germany



ENTSORGEN

VERPACKUNG ENTSORGEN



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

MASCHINE ENTSORGEN

Entsorgen Sie die Maschine entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden

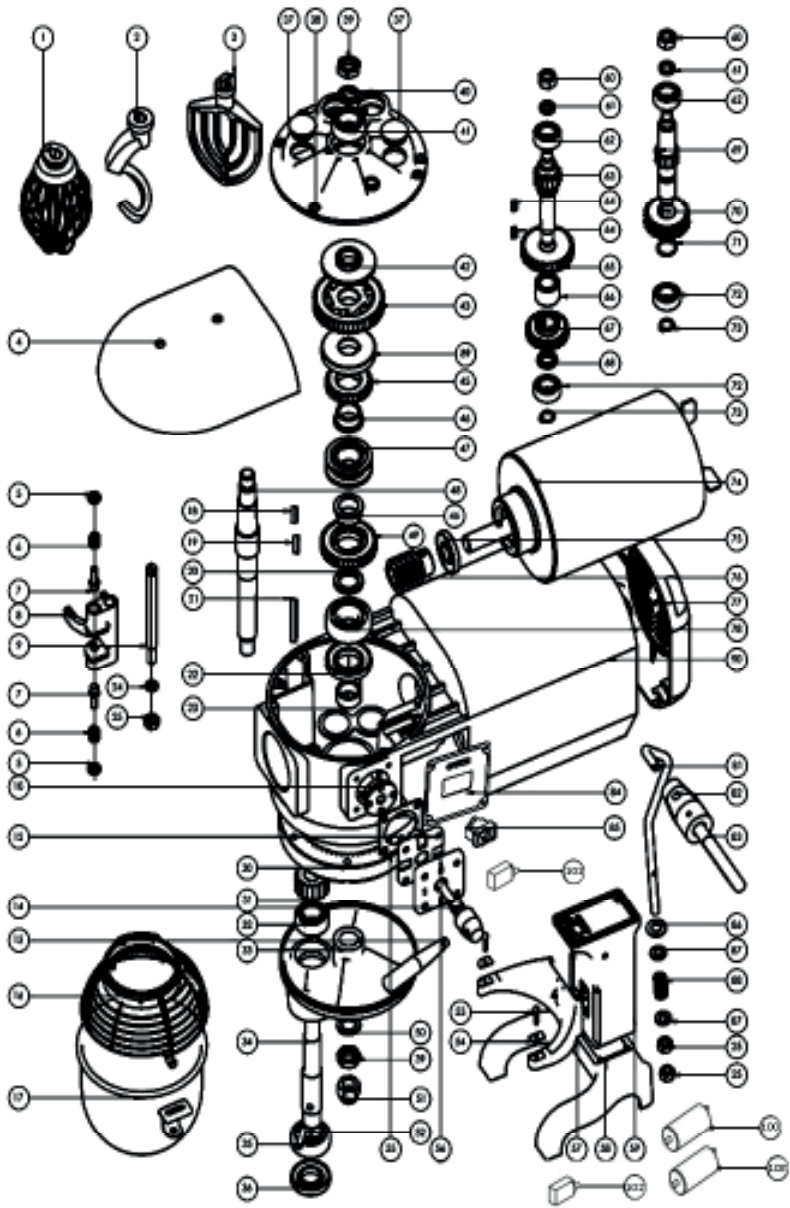
Am Ende seiner Lebensdauer ist die Maschine einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

Dieser Anhang enthält:

- 1x Explosionszeichnung mit Ersatzteilliste
für TwisterPlus10**
- 2x Explosionszeichnung mit Ersatzteilliste
für TwisterPlus20**
- 1x Blockschaltplan für TwisterPlus10/20**
- 1x Stromlaufplan für TwisterPlus10/20**

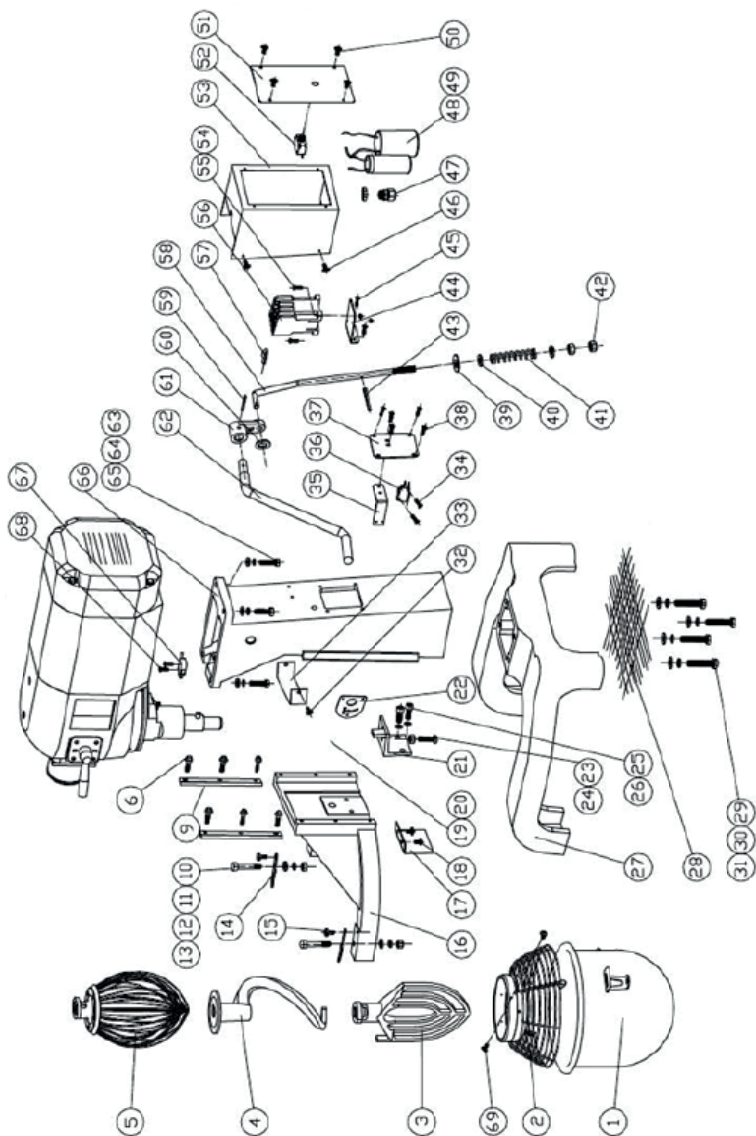
EXPLOSIONSZEICHNUNGEN

ZEICHNUNG 1: TwisterPlus10



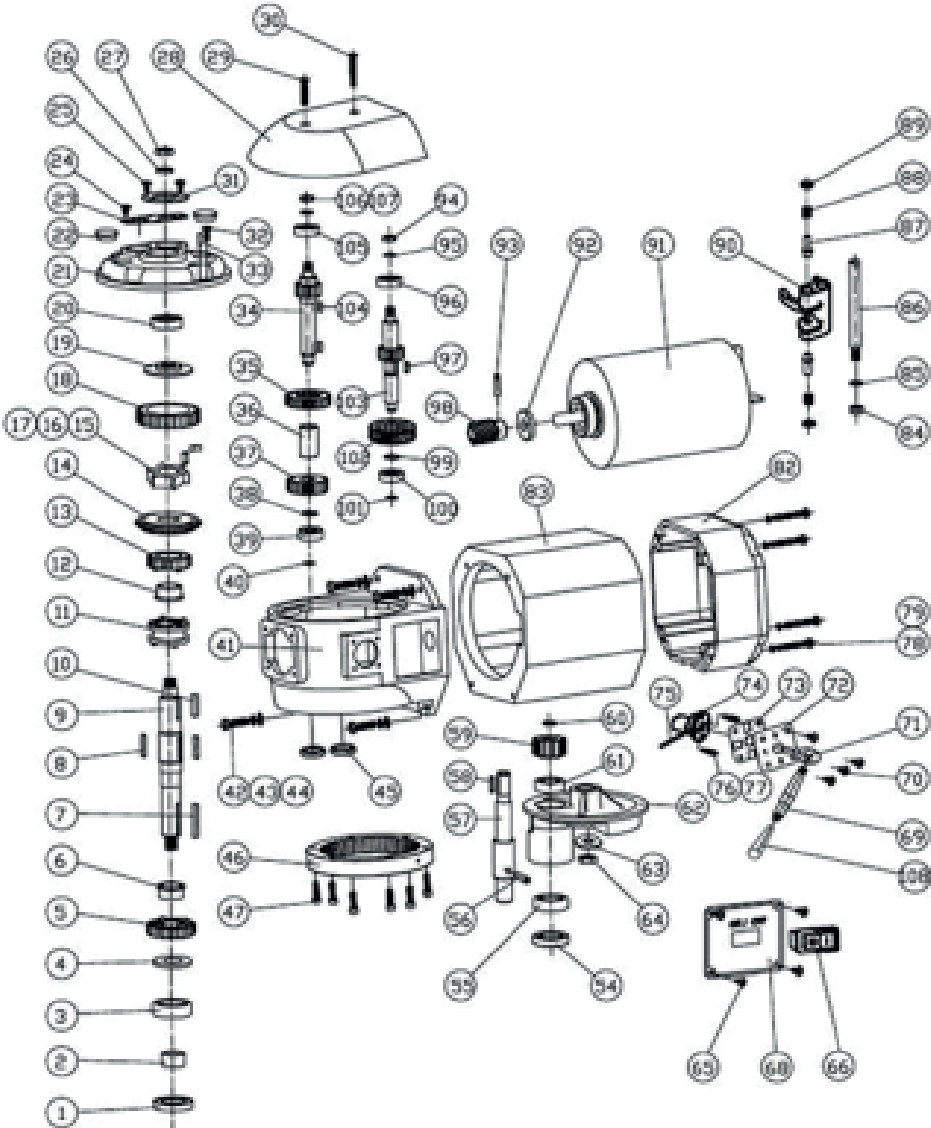
POS. Zeichnung 1	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
1	H4016-001	Rührbesen
2	H4016-002	Knethacken
3	H4016-003	Flachrührer
14	H4217-014	Kesselverriegelung
15	H4217-015	Schraube für Kesselverriegelung
16	H4016-016	Schutzgitter
17	H4016-017	Edelstahl Kessel
54	H4016-054	Kesselaufnahme
74	H4016-074	Motor
85	H4016-085	Schalter
100	H4016-100	Kondensator 75µ
102	H4016-101	Überlastschutz Taster
103	H4016-102	Kondensator 10µ
	H4016-104	Zugentlastung

ZEICHNUNG 2: TwisterPlus20 (1)



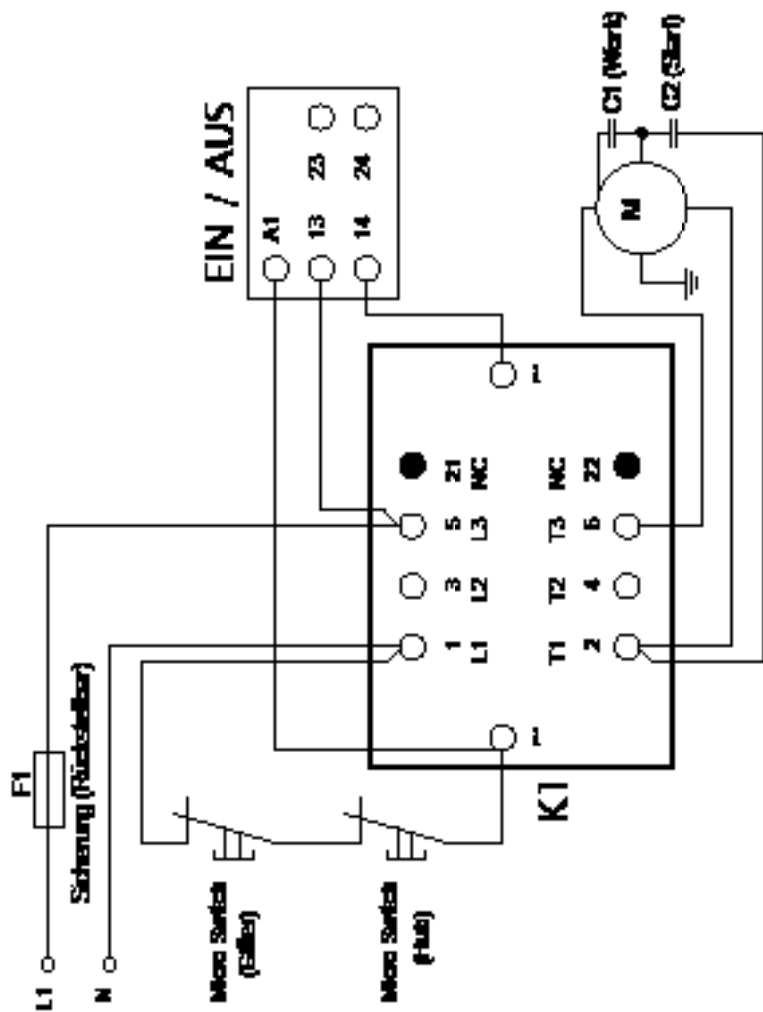
POS. Zeichnung 1	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
1	H4217-001	Edelstahl Kessel
2	H4217-002	Schutzgitter
3	H4217-003	Flachrührer
4	H4217-004	Kneithaken
5	H4217-005	Schneebesen
14	H4217-014	Kesselverriegelung
15	H4217-015	Schraube für Kesselverriegelung
16	H4217-016	Kesselaufnahme
47	H4217-047	Zugentlastung
48	H4217-048	Kondensator 20μ
49	H4217-049	Kondensator 150μ
52	H4217-052	Überlastschutz Taster
56	H4217-056	Relais

ZEICHNUNG 3: TwisterPlus20 (2)



POS. Zeichnung 2	Art.Nr.	BESCHREIBUNG
66	H4217-266	Schalter
91	H4217-269	Motor

ZEICHNUNG 4: Blockschaltplan für TwisterPlus10/20



ZEICHNUNG 5: Stromlaufplan für TwisterPlus10/20

