

alexandersolia

Food processing

m 50

Planetenrührwerk



**ORIGINAL-
BETRIEBSANLEITUNG**

Für künftige Verwendung aufbewahren
© 2022 AlexanderSolia GmbH

Identifikationsdaten

Hersteller	AlexanderSolia GmbH Alexanderstraße 59-61 D-42857 Remscheid Fon: +49 (0) 2191 / 95 13 10 Fax: +49 (0) 2191 / 95 13 11 info@alexandersolia.com
Titel:	Planetenrührwerk
Maschinennummer:	
Baujahr:	2021
Kunde / Standort:	
Version der Betriebsanleitung:	V 1.0 Original der Betriebsanleitung
Erstelldatum / Redaktion:	03.07.2019 / vBa
Letzte Änderung / Redaktion:	29.01.2021 / Boucke
Weitere Dokumente:	
Aufbewahrung:	Die Betriebsanleitung ist immer an der Maschine aufzubewahren; sie muss stets griffbereit sein.

1	Beschreibung	4
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
1.1.1	Allgemein.....	4
1.1.2	Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte.....	4
1.2	Funktionsbeschreibung.....	4
1.3	Lieferumfang	4
1.3.1	Grundausrüstung zum Planetenrührwerk	4
1.3.2	Zubehör zum Planetenrührwerk	5
2	Zusammenbau Planetenrührwerk	5
2.1	Knethaken	5
2.2	Schlag- und Rührbesen.....	5
3	Arbeiten mit dem Planetenrührwerk	6
3.1	Anwendungsbereiche Rühren und Kneten	7
4	Pflege und Reinigung.....	8

1 Beschreibung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

1.1.1 Allgemein

Das Planetenrührwerk dient ausschließlich zum Rühren, Schlagen, Mischen und Kneten von verschiedenen Teigen, Massen und Flüssigkeiten. Es besteht aus Planetenrührkopf, dem Rührkessel sowie der Abdeckhaube inkl. Sicherheitsmagnete.

1.1.2 Grenzen der bestimmungsgemäßen Verwendung und Produkte

Eine Verwendung, mit nicht unter 1.1.1. aufgeführten Produkte können Schäden an dem Planetenrührkopf hervorrufen. Für dadurch entstehende Schäden haftet die Firma AlexanderSolia GmbH nicht.

1.2 Funktionsbeschreibung

Die im Rührkessel befindlichen Zutaten, werden mit einem entsprechenden Werkzeug (Knethaken, Rühr- oder Schlagbesen) durch die Bewegung des Planetenrührkopfes vermengt bzw. geknetet. Dabei schützt die Abdeckhaube vor den Zugriff auf das Werkzeug.

1.3 Lieferumfang

1.3.1 Grundausstattung zum Planetenrührwerk

Standardmäßig wird das Planetenrührwerk komplett einsatzfähig mit Planetenrührkopf (1), Rührkessel mit Haltering (2), Schlagbesen (3), Rührbesen 4mm (4), Knethaken (5) und Abdeckhaube (6) geliefert.



1.3.2 Zubehör zum Planetenrührwerk

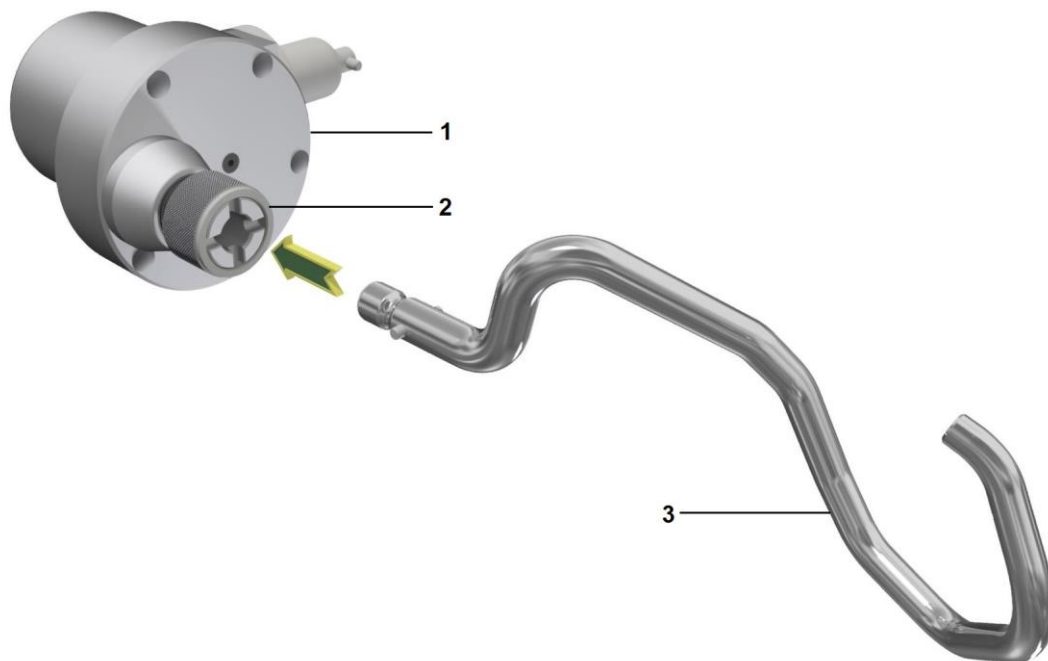
Zusätzlich, zu den unter 3.1 angegebenen Rührbesen, erhalten sie auf Anfrage auch einen Rührbesen mit 5mm Drahtstärke. Weiterhin ist ein Einfülltrichter aus Edelstahl, zum bequemen Befüllen des Kessels durch die Öffnung in der Abdeckhabe, erhältlich.

2 Zusammenbau Planetenrührwerk

2.1 Knethaken


Zur Montage des Werkzeuges gehen Sie wie folgt vor:

Ziehen Sie die Fixierhülse (2) am Planetenrührkopf (1) bis zum Anschlag zurück. Stecken Sie nun das Werkzeug (3) mit dem Schaft so in den Planetenrührkopf, dass der Mitnehmerstift am Werkzeug (3) in eine der Nuten am Planetenrührkopf (1) liegt. Schieben Sie die Fixierhülse (2) wieder bis zum Anschlag nach vorne. Das Werkzeug (3) ist nun im Planetenrührkopf (1) fixiert und kann in die Maschine eingesetzt werden.



2.2 Schlag- und Rührbesen

Zur Montage des Werkzeuges gehen Sie wie oben beschrieben vor:

	Hinweis
	Beim Zusammensetzen der Teile ist darauf zu achten, dass diese ohne großen Kraftaufwand zu montieren sind.

Allgemeine Hinweise zum Umgang mit dem Planetenrührwerk

Drehzahlbereich wählbar zwischen Taste 1 und Taste 2

Die Laufzeit kann über die zwei Pfeiltasten <+> und <-> entsprechend eingestellt werden.

Wird die Laufzeit z.B. auf 8:00 min eingestellt und die Taste 1 oder 2 betätigt, beginnt die Maschine zu arbeiten und die eingestellte Zeit läuft rückwärts. Nach Ablauf der Zeit bleibt die Maschine stehen. Haben Sie keine Zeit eingestellt, wird die Zeit nach oben gezählt und die Maschine läuft solange, bis durch Drücken der Stoptaste, die Maschine angehalten wird.

Leistungsangaben Teig:

Die zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von der Zugabe der Flüssigkeit. Bei der Verarbeitung von schweren Teigen darf die Gesamtmenge der Zutaten **5 kg nicht überschreiten**.

Bei der dauerhaften Verarbeitung von schweren Teigen empfehlen wir Ihnen den Einsatz unserer speziell dafür entwickelten Rühr- und Knetmaschinen. Die umfangreiche Maschinenpalette finden Sie auf unserer Homepage unter <http://www.alexandersolia.com/Produktgruppenliste.htm?groupId=3> .

**ACHTUNG**

Rührkopf beim Reinigen nicht in Spülwasser tauchen, nur mit feuchtem Tuch abwischen.



3 Arbeiten mit dem Planetenrührwerk**ACHTUNG**

Vor Inbetriebnahme des Planetenrührwerkes ist unbedingt die Drehrichtung des Rührkopfes zu Prüfen. Dieser muss sich in Pfeilrichtung bewegen.

Der Drehzahlbereich ist wählbar zwischen Taste 1 und Taste 2

Die Laufzeit kann über die zwei Pfeiltasten <+> und <-> entsprechend eingestellt werden.

3.1 Anwendungsbereiche Rühren und Kneten

Werkzeug	Drucktaste- Drehzahl	Beschreibung
<p>552 000 1275</p> 		<p>Knethaken für 20 l. Behälter</p>
<p>1500897</p> 		<p>Rührbesen für 20 l. Behälter</p>
<p>1500896</p> 		<p>Schlagbesen für 20 l. Behälter</p>

4 Pflege und Reinigung

Nach dem Gebrauch, das Planetenrührwerk mit handelsüblichen Reinigungsmitteln reinigen. Der Planetenrührkopf und die Abdeckhaube dürfen nur mit einem feuchten Tuch abgewaschen werden. Für Schäden die durch unsachgemäße Reinigung in der Gerätespülmaschine entstehen, übernimmt die AlexanderSolia GmbH keine Haftung. Die Werkzeuge sowie der Rührkessel können in der Gerätespülmaschine gereinigt werden. Um die Funktion des Planetenrührwerkes zu gewährleisten, sollte in regelmäßigen Abständen die Kugelfixierung der Werkzeugaufnahme mit klarem, warmen Wasser durchgespült werden.

Ziehen Sie dazu den Fixierring (1) nach hinten und drücken Sie die Kugel (2) nach außen. Nun kann der Bohrung der Kugel mit Wasser durchgespült werden.

