



**VITALBACK**  
BÄCKEREITECHNIK

**BEDIENUNGSANLEITUNG UND INBETRIEBNAHME  
ZUM SICHEREN BETRIEB**

**Spiralkneter  
MST 120/180/250**



1. Diese "Bedienungsanleitung und Inbetriebnahme zum sicheren Betrieb" wird mit der Maschine geliefert bzw. sind als Download Dokument herunter zu laden.
2. Der Lieferschein und die Herstellerangaben sind auf Seite 3 dargestellt.
3. Die Anforderungen an den Benutzer, die sich auf die Annahme, die Inbetriebnahme und die vorgeschriebenen Kontrollen beziehen, sind in der mit der Maschine gelieferten "Garantiekarte" festgelegt. Diese Anforderungen müssen strikt eingehalten werden, sonst kann der Anwender seine Gewährleistungsrechte verlieren.
4. Der Benutzer ist verpflichtet, vor der Inbetriebnahme der Maschine den Inhalt dieser Anleitung zu lesen und während des Betriebs die darin enthaltenen Empfehlungen zu beachten.
5. Das elektrische Anschlusssystem wurde für den Betrieb im TN-S System voradaptiert.
6. Nehmen Sie während der Garantiezeit keine Änderungen und Modifikationen an der Maschine vor, sowohl im mechanischen Teil als auch in der elektrischen Installation, da dies den sofortigen Entzug der Garantie zur Folge hat.  
Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für daraus resultierende Folgen.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE ZUFRIEDENSTELLENDENUTZUNG UNSERES PRODUKTES

**IBIS**

#### **LIEFERHINWEISE**

1. Spiralknetter
2. Garantiebuch
3. Betriebsanleitung und Inbetriebnahme zum sicheren Betrieb, Teile- und Ersatzteilkatalog

#### **Produktionswerk/ Außenwerk:**

**Ibis Marek Jeż**  
**ul. Jana Pawła II 38**  
**89-200 Szubin**  
**[www.ibis-bakery.de](http://www.ibis-bakery.de)**

#### **HINWEIS:**

**Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort und für das Personal zugänglich auf.  
Da die Maschine aufgrund technischer Verbesserungen modernisiert werden kann, wird die technische Dokumentation und die Benutzerdokumentation vom Hersteller systematisch aktualisiert und entspricht nur dem Gerät, an dem sie angebracht ist, entsprechend der Seriennummer des Geräts.**

## Inhaltsverzeichnis

1.	BEDINGUNGEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH DER MASCHINE .....	5
2.	MASCHINENEIGENSCHAFTEN.....	6
2.1	VERWENDUNGSZWECK.....	6
2.2	FUNKTIONSPRINZIP.....	6
2.3	TECHNISCHE BESCHREIBUNG.....	6
2.4	KENNZEICHNUNG UND SCHUTZ DER MASCHINE .....	7
3.	MASCHINENTECHNISCHE DATEN .....	7
4.	TRANSPORT, LAGERUNG, MONTAGE UND INBETRIEBNAHME.....	8
4.1	MASCHINEN LIEFERUNG.....	8
4.2	AUSLIEFERUNGSKONTROLLE.....	8
4.3	LAGERUNG .....	8
4.4	MASCHINENMONTAGE UND ANSCHLUSS.....	8
4.5	STROMANSCHLUSS.....	9
4.6	VOR-INBETRIEBNAHME DER MASCHINE.....	9
5.	MASCHINENSTEUERUNG.....	10
5.1	BEDIENUNG .....	10
6.	BETRIEB DES MISCHERS WÄHREND UND NACH DER NUTZUNG .....	12
6.1	HANDHABUNG WÄHREND DES BETRIEBS .....	12
6.2	HANDHABUNG NACH ABSCHLUSS DER NUTZUNG.....	12
7.	BEDIENUNG UND WARTUNG DER MASCHINE.....	13
7.1	EINSTELLUNG DER KEILRIEMENSPIANNUNG .....	13
8.	GARANTIEPRÜFUNGEN.....	13
8.1	UMFANG DER INSPEKTIONEN.....	13
8.1.1	INSPEKTION NACH 90 KALENDERTAGEN DES MASCHINENBETRIEBS.....	13
9.	MÖGLICHE PROBLEME UND MITTEL ZU IHRER BESEITIGUNG.....	13
10.	ZEICHNUNGEN .....	14
10.1	TRANSPORT DES KNETERS .....	14
10.2	POSITION DES KNETERS .....	14

10.3 KONTROLLE DER KEILRIEMENSPIANNUNG .....	15
11. ELEKTROSCHALTPLÄNE .....	16
<b>IBIS</b> ® .....	18
WARRANTY CARD .....	18
EC DECLARATION OF CONFORMITY .....	19

## 1. BEDINGUNGEN FÜR DEN SICHEREN GEBRAUCH DER MASCHINE

Die Konstruktion der Knetmaschine gewährleistet ein Höchstmaß an Sicherheit für den Anwender. Der sichere Betrieb und Gebrauch setzt die Einhaltung der grundsätzlichen Bedienungs- und Gebrauchsprinzipien voraus. Der Hersteller behält sich vor, dass er bei Nichtbeachtung dieser Grundsätze durch den Anwender nicht für die Folgen von Unfällen, wie z.B. Verletzungen und Sachschäden, verantwortlich ist.

**Bedingungen, die einen sicheren Betrieb und Gebrauch des Kneters gewährleisten, bedeuten die Kenntnis und Anwendung der allgemeinen Grundsätze der Arbeitssicherheit und der folgenden Regeln:**

- a) Der Benutzer sollte die Betriebsanleitung lesen, ihre Richtlinien befolgen und auf die Warnschilder achten, die sich an der Maschine befinden.
- b) Der Spiralkneter sollte in einem gut beleuchteten und räumlichen Raum aufgestellt werden, der einen leichten Zugang zur Maschine, insbesondere zu den Bedienungs- und Kontrollelementen, sowie eine einfache Handhabung der Wagen mit dem Knetkessel gewährleistet. Bevor der Spiralkneter in Betrieb genommen wird, ist sicherzustellen, dass die Maschine über eine wirksame und ordnungsgemäß angebrachte Schutzanlage verfügt.
- c) Die Schutzanlagen dürfen nicht ihrer Funktion berauben werden- z.B. durch Überbrücken der Endschalter. Arbeiten Sie nicht an einer beschädigten Maschine. Melden Sie Schäden sofort dem Hersteller oder dem Wartungsdienst. Arbeiten Sie nicht an einer Maschine mit fehlerhafter langsamer Rührwerksdrehung. Personen, die nicht mit dieser Anleitung vertraut und nicht richtig ausgebildet sind, dürfen die Maschine nicht bedienen.

Die Person, die die Maschine bedient, sollte angemessene Schutzkleidung tragen, die nicht von beweglichen Teilen des Mixers erfasst werden kann. Personen, die in der Nähe der Maschine arbeiten, sind in Bezug auf die Sicherheitsvorschriften zu unterweisen. Vor Inbetriebnahme und nach jedem längeren Stillstand den Zustand von Netzkabel, Stecker und Steckdose überprüfen. Bei jedem Anfahren und Befestigen des Kesselwagens in der Maschine ist darauf zu achten, dass der Wagen gut gesichert ist.

Vor Arbeitsbeginn und bei Knetunterbrechungen prüfen, ob die Befestigungszapfen des Wagens und die Räder des Wagens sowie der Boden in der Nähe des Maschinenfußes sauber sind. Während dem Knetvorgang keine Hände oder Gegenstände unter die Kesselabdeckung stecken. Das Entfernen von Teig von den Kesselwagen während des Mischvorgangs ist verboten. Die Verhinderung der Ansammlung von Teighaufen besteht in der Korrektur des Spaltes zwischen Mischer und Knetwanne und in der Beseitigung der Verwendung von beschädigten oder verformten Knetwannenwagen. Im Falle der Anhäufung von Haufen kann diese nur nach dem Anhalten der Maschine und dem Anheben des Kopfes entfernt werden. Während der Arbeit dürfen keine Deckel oder Abdeckungen entfernt oder eingehängt werden.

Keine Gegenstände auf die Kunststoffabdeckungen legen, die diese beschädigen, zerkratzen oder zerstören könnten. Legen Sie keine Materialien in der Nähe der Maschine ab, insbesondere nicht in einer Weise, die den Zugang zu den Bedienungs- und Kontrollelementen behindern würde. Während der Reinigung und Reparatur oder Einstellung der Mechanismen muss die Maschine vom Stromnetz getrennt werden (Stecker aus der Steckdose ziehen). Verschmutzungen des Fußbodens, die ein Ausrutschen des Mitarbeiters verursachen könnten, müssen sofort entfernt werden. Beim Transport von Material mit dem Knetwannenwagen ist darauf zu achten, dass die Kanten der Knetwannenwagen nicht gegeneinander oder gegen den Mischer schlagen. Solche Stöße können zu einer Verformung (Rundheitsverlust) des Randes führen. Mischer- und Knetwannenwagen stets sauber halten. Reinigen Sie mit Mitteln mit entsprechenden NIH (National Institute of Hygiene)-Zertifikaten. Die Verwendung von Mitteln mit rauen und harten Bestandteilen, die die gereinigten Oberflächen zerkratzen oder beschädigen können, ist verboten. Führen Sie keine Änderungen an der Elektroinstallation durch. Vergewissern Sie sich, dass der Knetwannenwagen, die mit dem Mischer verwendet werden, effizient und an den jeweiligen Maschinentyp angepasst sind.

**Die Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen, sind vom Nationalen Hygieneinstitut zertifiziert.**

## 2. MASCHINENEIGENSCHAFTEN

### 2.1 VERWENDUNGSZWECK

Der Spiralkneter ist für das mechanische Mischen/ Kneten verschiedener Bäckerei-, Konditorenmassen bestimmt.

Er ist für das Kneten von sehr harten Teigen, z.B. Lebkuchen, nicht geeignet.

Durch die Zugabe eines Zusatzmittels zum Mehl wird der Mischungswiderstand um ca. 30-40% erhöht. In diesem Fall muss die Größe der Charge korrigiert und experimentell ermittelt werden.

Der Mischer kann manuell oder automatisch betrieben werden.

### 2.2 FUNKTIONSPRINZIP

Der Knetvorgang des Spiralkneters erfolgt durch die Drehbewegungen von Knettwerkzeuges und Kessels. Die Kombination dieser Bewegungen gewährleistet eine gute und vollständige Durchmischung des Teiges über die gesamte Oberfläche des Knetkessels. Der Mischer verfügt über zwei Drehgeschwindigkeiten, die je nach der angewandten Mischtechnik und der Art des gemischten Teiges verwendet werden. Ein spezielles Profil des Kneters in Spiralforn gewährleistet eine intensive Durchmischung des Teiges und seine gute Belüftung über den gesamten Arbeitsbereich des Knettroges. In der Anfangsphase des Mischens ist immer eine langsame Rotation des Kneters zu verwenden.

### 2.3 TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Der Knetter besteht aus einem Sockel, in dem sich die Grundeinheiten des Mischers befinden: Montage des Kesselwagens, hydraulische Installation, Hebevorrichtung und Kopfablenkung, elektrische Installation und der Mischtrommelantrieb. Der Kopf ist schwenkbar am Grundkörper montiert. Der Kopf enthält die Antriebseinheit des Kneters. Der Antrieb des Mischers setzt sich zusammen aus: Motor, Riemenantrieb. Auf dem Boden des Kopfkörpers ist ein Knettrogdeckel - zusammen mit dem Kopf angehoben - montiert. Die Konstruktion der Maschine nimmt eine Reihe von modernen Lösungen an, wie z.B.: Anwendung der Hydraulik bei der Knettrogwagenbefestigung und der Hebe- und Senkmechanismen des Kopfes, direkter Durchknetantrieb mit Reibungsübertragung, sowie Konstruktion des Knettroges und des Mischers aus rostfreiem Stahl. Der Knettrog erhält den direkten Antrieb durch die Walze und den Reibring. Der Mischer- und Knettrogantrieb ist geteilt und erfolgt über getrennte Motoren, wobei der Mischer über einstufige Motoren angetrieben wird. Der Mischer kann manuell oder automatisch betrieben werden. Die Mischzeiten im Automatikzyklus werden für jede Drehzahl des Mischers unabhängig voneinander eingestellt. Der Mischer arbeitet geräuschlos und reibungslos, dank dessen er kein Fundament benötigt und sollte auf einer harten und entsprechend nivellierten Oberfläche aufgestellt werden.

## 2.4 KENNZEICHNUNG UND SCHUTZ DER MASCHINE

Der Mischer hat ein Typenschild, das sich an der Rückwand des Gehäuses befindet und auf dem die folgenden Daten angegeben sind:

- Name des Herstellers, - Gewicht der Maschine,
- Name und Typ der Maschine, - Parameter der Stromversorgung,
- Baujahr, - CE-Zeichen,
- Fabriknummer,

Die Maschine wird mit einem "Garantiebuch" geliefert, in dem alle Anforderungen an den Benutzer in Bezug auf die Betriebsweise der Maschine, die periodische Überprüfung und die Garantiereparaturen aufgeführt sind. Schützen Sie die am Mischer befindlichen Dichtungen - während der Garantiezeit - vor Beschädigung oder Bruch. Dies stellt einen Verstoß gegen die Garantiebestimmungen dar und führt zu deren Rücknahme. Nur der Kundendienst des Herstellers ist berechtigt, die Dichtungen während dieser Zeit zu brechen. Anbringung des Typenschildes

## 3. MASCHINENTECHNISCHE DATEN

Model		MST 120	MST 180	MST 250
Kapazität des Kessels	dm <sup>3</sup>	120	250	250
Teigmenge max / min	kg	80 / 5	120 / 10	150 / 10
Mehl	kg	50	75	90
Drehzahl (1. Gang)	U /min	70-120	70-120	70-120
Drehzahl (2. Gang)	U /min	160-220	160-220	160-220
Leistung	kW	4,6	6,3	8,6
Breite	mm	786	887	982
Länge	mm	1206	1300	1390
Höhe	mm	1376	1362	1440

**Wir sind die ersten in Europa, die Ihnen 3 Betriebsarten von Mixern in sechs Geschwindigkeiten anbieten.**

Art des Teiges		Roggenteig	Teig mischen	Weizenkuchen
Erster Gang	U / min	40	60	100
Zweiter Gang	U / min	100	160	220

### 3.1 Geräuschpegel

Der Geräuschpegel der Knetmaschine übersteigt während des Betriebs nicht die 70dB.

## **4. TRANSPORT, LAGERUNG, MONTAGE UND INBETRIEBNAHME**

### **4.1 MASCHINEN LIEFERUNG**

Die Maschine wird dem Anwender auf einer Palette geliefert. Das Anheben und der Transport des Sets darf nur mit einem Gabelstapler erfolgen. Um die Maschine von der Palette zu entfernen, müssen die Mischerbefestigungselemente entfernt und vier Füße (im Lieferumfang enthalten) in die Löcher an den Bodenstützen eingeschraubt werden. Die Maschine kann auf zwei Arten von der Palette abgenommen werden:

- mit einem Gabelstapler,
- durch Abschrauben der oberen Abdeckung (Abb. 10.1), Einschrauben der Hebeöse in ein speziell vorbereitetes Loch mit Gewinde und Anheben der Maschine mit einem Seil.

**Beim Transport oder beim Umsetzen der Maschine nach der Entnahme von der Palette ist besondere Vorsicht geboten. Achten Sie insbesondere auf den Schaltschrank, die Abdeckungen und Deckel, den Mischer und die im unteren Teil des Sockels befindlichen Geräte.**

### **4.2 AUSLIEFERUNGSKONTROLLE**

Der Mischer wurde vor Verlassen des Werkes überprüft. Da jedoch die Möglichkeit besteht, dass er während des Transports beschädigt werden kann, ist die Maschine selbst und die Vollständigkeit der Lieferung sorgfältig zu prüfen (gemäß dem auf S. 3 vorgelegten Lieferschein). Eventuelle Schäden sind sofort dem Lieferanten zu melden.

### **4.3 LAGERUNG**

Lagern Sie den Mischer nur in trockenen und sauberen Räumen. Um Beschädigungen zu vermeiden, darf die Maschine vor der Lieferung an den Einsatzort nicht von der Palette genommen werden. Bei längerer Lagerung ist von Zeit zu Zeit der Zustand des Behälters und der mit Fett geschützten Oberflächen zu überprüfen.

### **4.4 MASCHINENMONTAGE UND ANSCHLUSS**

Die Oberfläche, auf der der Mischer installiert wird und die Oberfläche vor dem Mischer, von der Seite der Knetwannenwagenzufahrt, muss glatt und eben sein. Der Boden unter dem Mischer darf nicht rutschig sein. Die Maschine benötigt kein Fundament. Bei der Aufstellung ist darauf zu achten, dass die in der Abb. 10.2 angegebene Anforderung erfüllt wird. Nach der Installation die Füße so einschrauben, dass sie fest auf dem Boden stehen (ohne die Maschine anzuheben), und dann die Kontermuttern anziehen. Außerdem ist darauf zu achten, dass der Schaltschrank und die Bedienelemente leicht zugänglich sind und der Knetwannenwagen leicht zu bewegen ist.



#### 4.5 STROMANSCHLUSS

Für den Anschluss an das Netzwerk ist eine Steckdose vorzubereiten:

<b>MODEL -</b>	<b>STECKDOSE</b>
MST120-	32A/400V
MST180-	32A/400V
MST250-	32A/400V

in der Nähe des festen Standortes des Mixers (der Mixer ist mit einem Anschlusskabel von ca. 5 lfm Länge ausgestattet) und der Hauptschutzeinrichtung:

#### HAUPTSCHUTZVORRICHTUNG

##### MODELL ( I<sub>b</sub> )

MST120 -	32A
MST180 -	32A
MST250 -	32A

**Prüfen Sie vor dem Anschluss der Maschine an das Netz, ob die Spannung und Frequenz des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmt. Prüfen Sie auch die Richtigkeit des Aufbaus und die Effizienz der Schutzanlage (Schutz gegen Stöße).**

#### 4.6 VOR-INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz und der ersten Inbetriebnahme, dass alle Abdeckungen und Deckel installiert und montiert sind und ob alle Elemente der Maschine, die mit dem Teig in Berührung kommen, sauber sind. Im Falle einer Verschmutzung reinigen Sie diese mit heißem Wasser, mit vom Nationalen Hygieneinstitut zertifizierten Reinigungsmitteln (verwenden Sie keine Mittel, die raue oder andere Bestandteile enthalten, die die gereinigten Oberflächen beschädigen oder dauerhaft kontaminieren können). Nach Abschluss dieser Tätigkeiten kann die Maschine an das Stromnetz angeschlossen und die erste Inbetriebnahme gestartet werden.

**Um die einwandfreie Funktion des Mixers zu gewährleisten, muss nach dem Anschluss an das Netz festgestellt werden, ob die Phasenfolge im Stromversorgungsnetz korrekt ist.**

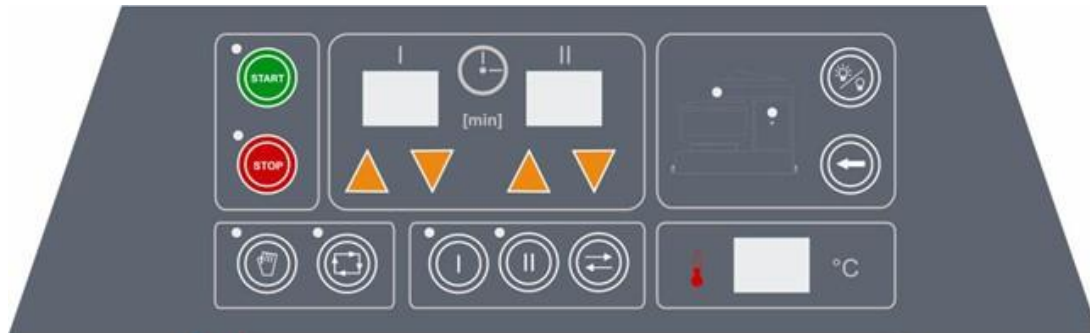
Nach der korrekten Inbetriebnahme sollte die Drehrichtung des Knetwannenwagens mit einem darauf befindlichen Pfeil übereinstimmen, die so genannte Linksdrehrichtung.





Der Mixer muss sich in der gleichen Richtung wie die Knetwanne drehen. Wenn diese Bedingung erfüllt ist, sollte der Testlauf der Maschine ohne Belastung durchgeführt werden. Nach dessen Beendigung - wenn keine Störungen vorliegen - kann der normale Betrieb der Maschine unter Beachtung der vorgegebenen Regeln und Empfehlungen aufgenommen werden.







**Der Wechsel von Phasen im Versorgungsnetz darf nur von Personen mit entsprechenden Genehmigungen vorgenommen werden. Die Überprüfung der Korrektheit der Phasen des Versorgungsnetzes muss nach jeder Überarbeitung der Maschine oder Reparatur der elektrischen Anlage erfolgen.**

## 5. MASCHINENSTEUERUNG

### 5.1 BEDIENUNG



TASTE	BESCHREIBUNG
	Starten der Maschine in der gewählten Betriebsart
	Anhalten der Maschine in jeder Betriebsart
	<p><b>MANUELLE BETRIEBSART</b></p> <p>In diesem Modus entscheidet der Benutzer selbst, auf welchem Gang der Mischer läuft und in welche Richtung sich die Schüssel dreht. Die Anzeigen zeigen die Arbeitszeit in den einzelnen Geschwindigkeiten und die Teigttemperatur an.</p> <p>Verfügbare Tasten: Start, Stop, Manuell, Auto, Licht, Speed I, Speed II, Kesseldrehrichtung ändern, Schüsseldrehung.</p>
	<p><b>AUTOMATIKBETRIEB</b></p> <p>Der Anwender wählt selbst die Arbeitszeit auf individuelle Geschwindigkeiten. Nach dem Start der Maschine wird die Zeit automatisch heruntergezählt, die Geschwindigkeiten werden automatisch geändert. Nach Beendigung des Programms stoppt die Maschine.</p> <p>Bei der Arbeit in der Geschwindigkeit kann der Anwender die Kesseldrehrichtung verändern. Während des Betriebes werden die Zeit bis zum Ende der Arbeit in einer bestimmten Geschwindigkeit und die Temperatur auf den Displays angezeigt. Bei Stillstand der Maschine zeigt das Display die Programmnummer und die aktuellen Werte der Betriebszeiten in den einzelnen Geschwindigkeiten an. Die Programmnummer wird durch erneutes Drücken der AUTO-Taste (kürzer als 5 Sekunden) geändert.</p>

	<p>Der Benutzer kann die Programmzeiten ändern und speichern. Verfügbare Tasten: Start, Stopp, Manuell, Auto, Licht, Kesseldrehrichtung ändern, Zeitwert aufwärts, Zeitwert abwärts.</p> <p><b>Programm speichern</b> Das Programm wird gespeichert, indem die AUTO-Taste mindestens 5 Sekunden lang gedrückt gehalten wird. Das Speichern wird durch das Blinken der Anzeigewerte signalisiert. Die Einstellungen werden der gewählten Programmnummer zugeordnet.</p>
	Einschalten der 1. Geschwindigkeit
	Einschalten der 2. Geschwindigkeit
	Ändern der Kesseldrehrichtung. Hinweis: Die Änderung der Kesseldrehrichtung ist nur bei Drehzahl I zulässig. Taste mindestens 5 Sekunden lang gedrückt gehalten. <b>Schaltfläche inaktiv für Modelle: MST 45, 60, 80.</b>
	Beleuchtung ein / aus
	Kesseldrehung. Hinweis: Nur bei geöffneter Deckel aktiv. <b>Wenn die Maschine angehalten und der Deckel angehoben ist, diese Taste (mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten), dreht sich der Kessel</b> <b>Schaltfläche inaktiv für Modelle: MST 45, 60, 80.</b>
	Erhöhen der Programmzeiteinstellung.



Verringert die Einstellung der Programmzeit.

## 6. BETRIEB DES KNETERS WÄHREND UND NACH DER NUTZUNG

### 6.1 HANDHABUNG WÄHREND DES BETRIEBS

Die Menge des Teiges in einem Kessel pro einzelne Scharge wird anhand der Art des gemischten Teigs bestimmt.

Achten Sie darauf, die in diesem Handbuch angegebenen Nennwerte nicht zu überschreiten. Es sollte auch darauf geachtet werden, dass auch unzureichende Menge an gemischtem Teig, die Ablagerung von nicht gemischten Zutaten an dem Kesselboden verursachen kann. Deshalb wird empfohlen, dass die Menge des gemischten Teigs nicht weniger als 10...25% der Nominalgröße beträgt (diese Größe hängt hauptsächlich von der Art des hergestellten Teigs ab und sollte experimentell eingestellt werden).

Kontrollieren Sie während des Betriebs regelmäßig den Mischprozess und legen Sie geeignete Betriebszeiten bei bestimmten Geschwindigkeiten des Kneters und des Knetkessel fest.

**Legen Sie keine Gegenstände auf die Kesselabdeckung und stellen Sie nichts gegen den Deckel oder Kessel, da dieser dadurch beschädigt oder zerstört werden kann.**

### 6.2 HANDHABUNG NACH ABSCHLUSS DER NUTZUNG

Schalten Sie nach Abschluss der Nutzung die Stromversorgung mit dem Hauptschalter, der sich an dem Maschinenschaltschrank befindetet, aus. Bei längerem Stillstand wird empfohlen, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Reinigen Sie die Maschine gründlich und lassen Sie den Maschinenkopf in der oberen Position. Achten Sie bei der Reinigung der Teile, die in direktem Kontakt mit dem Teig stehen, insbesondere des Kneters und des unteren Teils des Knetrogdeckels, besonders auf die Reinigung. Verwenden Sie nur vom nationalen Hygieneinstitut zertifizierte Reinigungsmittel. Die Verwendung von Mitteln, die raue und harte Bestandteile enthalten, die die gereinigten Oberflächen zerkratzen oder beschädigen können, ist verboten.

**Ziehen Sie vor jeder Reinigung der Maschine den Netzstecker aus der Steckdose. Die Reinigung der Maschine durch Ausgießen mit fließendem Wasser ist verboten.**

**Die Maschine ist mit Warn- und Informationsschildern ausgestattet, die verhindern sollen, dass der Benutzer bei der Bedienung Fehler macht. Der Benutzer ist für die Lesbarkeit und das Vorhandensein der Schilder an der Maschine verantwortlich. Er befolgt die oben genannten Richtlinien und weist in der Nähe anwesende Personen in die Sicherheitsregeln ein wird es ermöglichen, Unfälle oder materielle Verluste zu vermeiden.**

## 7. BEDIENUNG UND WARTUNG DER MASCHINE

**Vor jeder Einstellung, Wartung oder Reparatur des Kneters ist es notwendig, den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.**

### 7.1 EINSTELLUNG DER KEILRIEMENSPIANNUNG

Die korrekte Spannung und der Zustand der Keilriemen in der Riemenübertragung des Mischerantriebs müssen während der Inbetriebnahme und mindestens einmal im Monat überprüft werden. Das Verfahren zur Spannungsprüfung ist in Abb. 10.3 dargestellt.

Falls festgestellt wird, dass die Riemen beschädigt oder übermäßig gedehnt sind, sind sie durch neue zu ersetzen. Beim Austausch der Keilriemen sind ganze **Sätze** zu ersetzen.

## 8. GARANTIEPRÜFUNGEN

Neben den täglichen Betriebsaktivitäten, die mit dem laufenden Betrieb der Maschine verbunden sind, ist der Benutzer verpflichtet, geplante Inspektionen zu melden, deren Zeitplan im "Warranty Book" dargestellt ist. Der Inspektionsplan wurde entwickelt, um es dem Hersteller und dem Benutzer zu ermöglichen, den guten technischen Zustand des Geräts während der Garantiezeit zu gewährleisten. Regelmäßige Inspektionen während der Garantiezeit und nach deren Ablauf ermöglichen einen langen und fehlerfreien Betrieb des Geräts.

### 8.1 UMFANG DER INSPEKTIONEN

#### 8.1.1 INSPEKTION NACH 90 KALENDERTAGEN DES MASCHINENBETRIEBS

- Überprüfung der Spannung der Keilriemen und mögliche Einstellung (gemäß Abb. 10.3),
- Überprüfung der Größe des Spaltes zwischen Mischer und Knettrogboden (die Größe sollte 1-6 mm betragen).

**HINWEIS: Entfernen Sie vor der Einstellung den Deckel der Knetwanne und trennen Sie die Maschine vom Netz.**

- Überprüfung des korrekten Betriebs bestimmter Funktionen, die von der Maschine mit Hilfe eines Terminals ausgewertet werden.
- Ziehen Sie alle Klemmen und Befestigungsschrauben im Schaltkasten und an der Schalttafel an und überprüfen Sie den Zustand der elektrischen Ausrüstung und Verkabelung,
- Testlauf der Maschine im Leerlauf und unter der Last.

## 9. MÖGLICHE PROBLEME UND MITTEL ZU IHRER BESEITIGUNG

**Schalten Sie vor jeder Reparatur oder Einstellung das Gerät mit dem im Schaltschrank befindlichen Hauptschalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.**

**STÖRUNGEN, URSACHE, ART DER BESEITIGUNG, REPARATUR:**

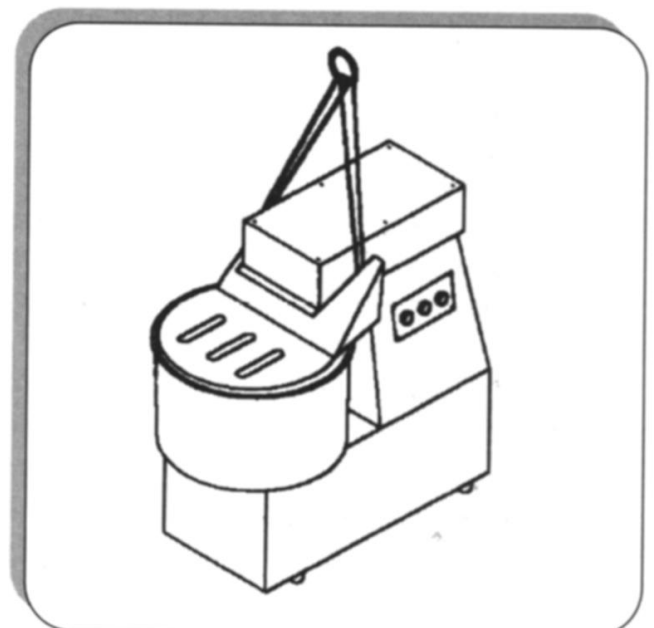
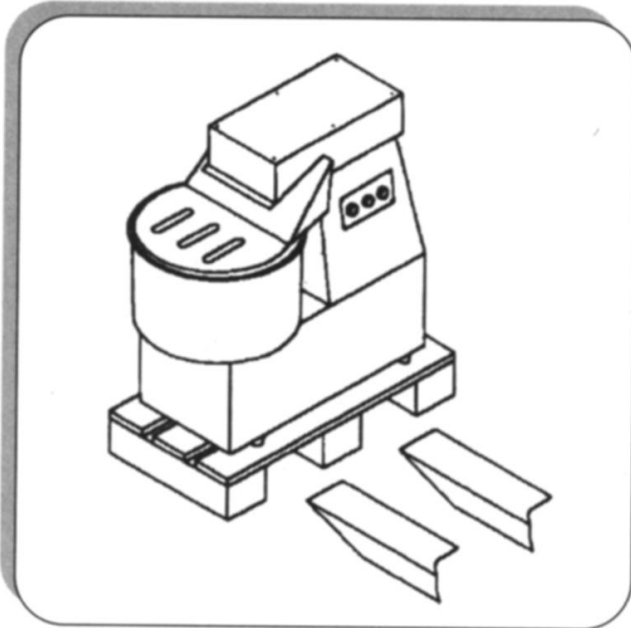
**1. Nach dem Einschalten des Q1-Hauptschalters sind die Anzeigen auf der Tafel nicht beleuchtet.**

- a) kein Strom im Stromversorgungsnetz,
  - die Ursache für die Stromunterbrechung prüfen,
- b) beschädigter Hauptschalter,
  - den Hauptschalter austauschen

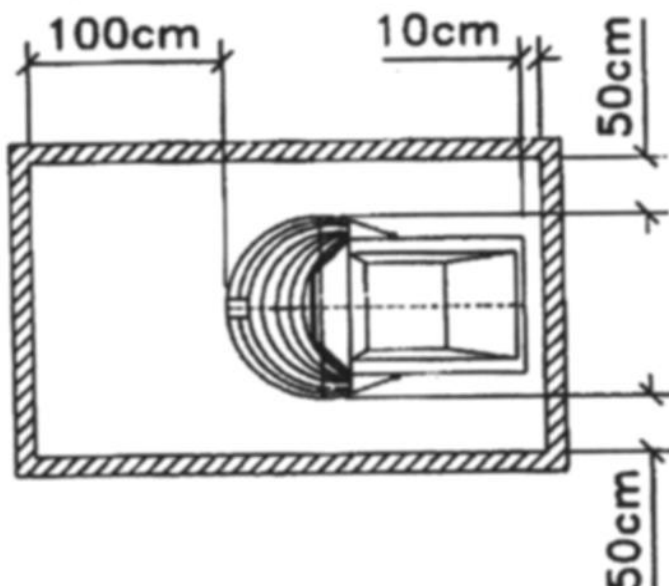
**Wir wünschen einen einwandfreien Betrieb der Maschine während der gesamten Betriebszeit.**

**10. ZEICHNUNGEN**

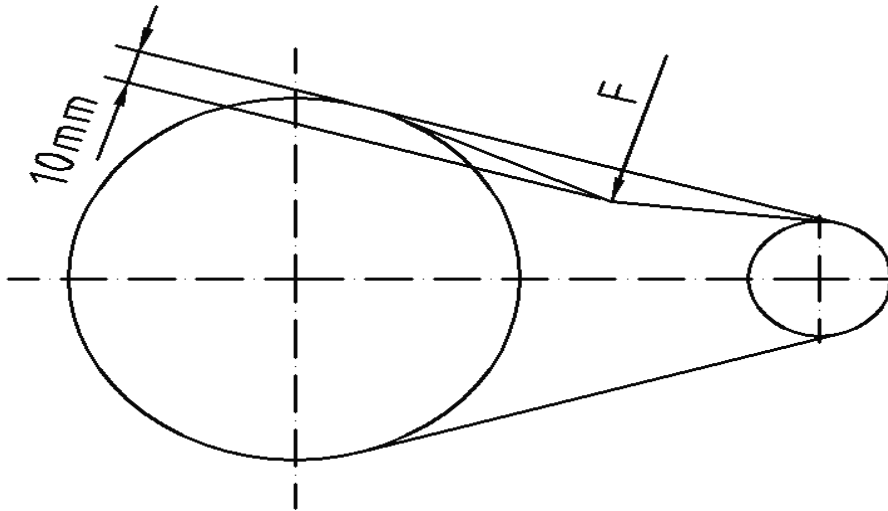
**10.1 TRANSPORT DES MISCHERS**



**10.2 POSITION DES MISCHERS**



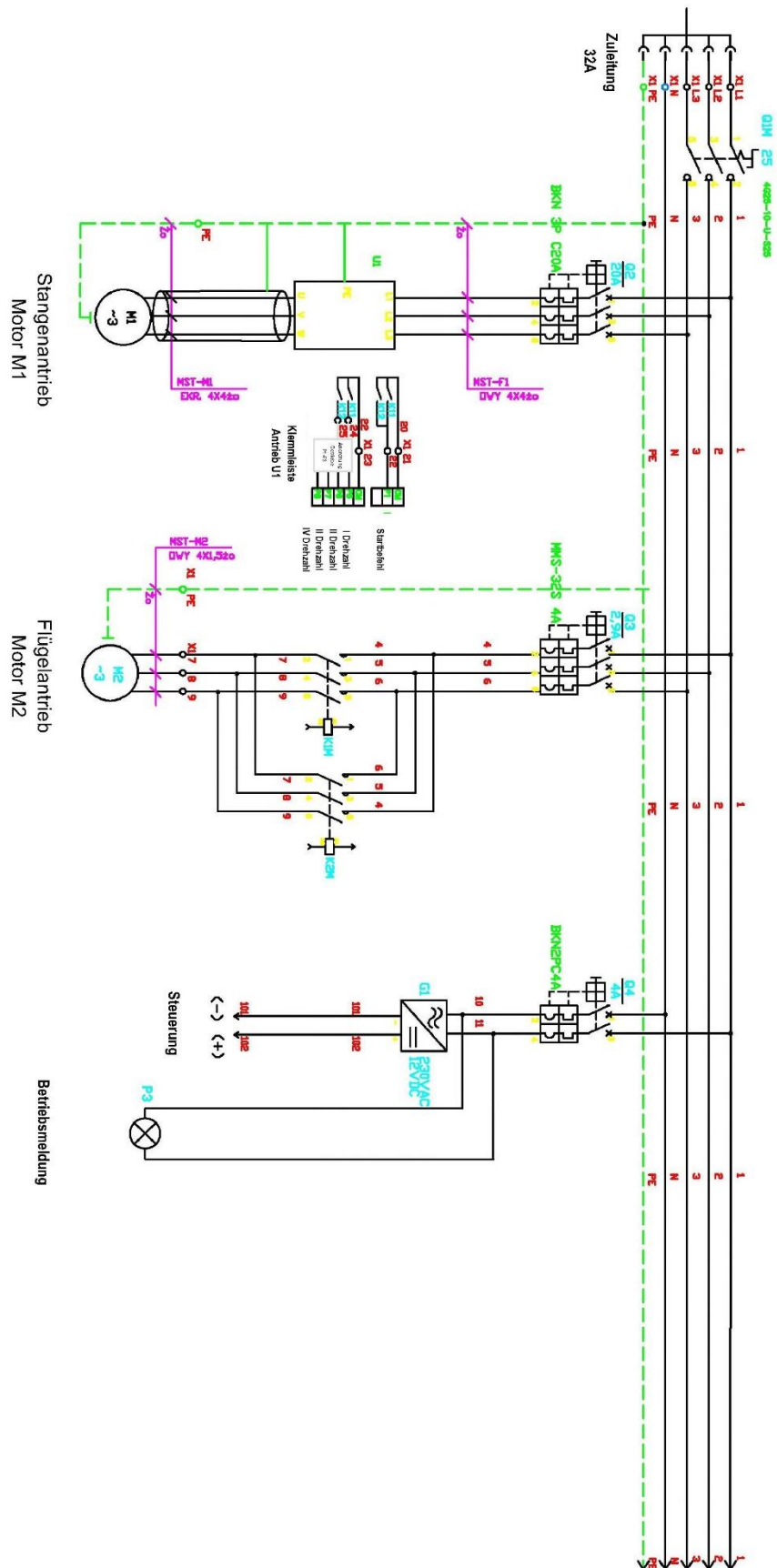
10.3 KONTROLLE DER KEILRIEMENSPIANNUNG



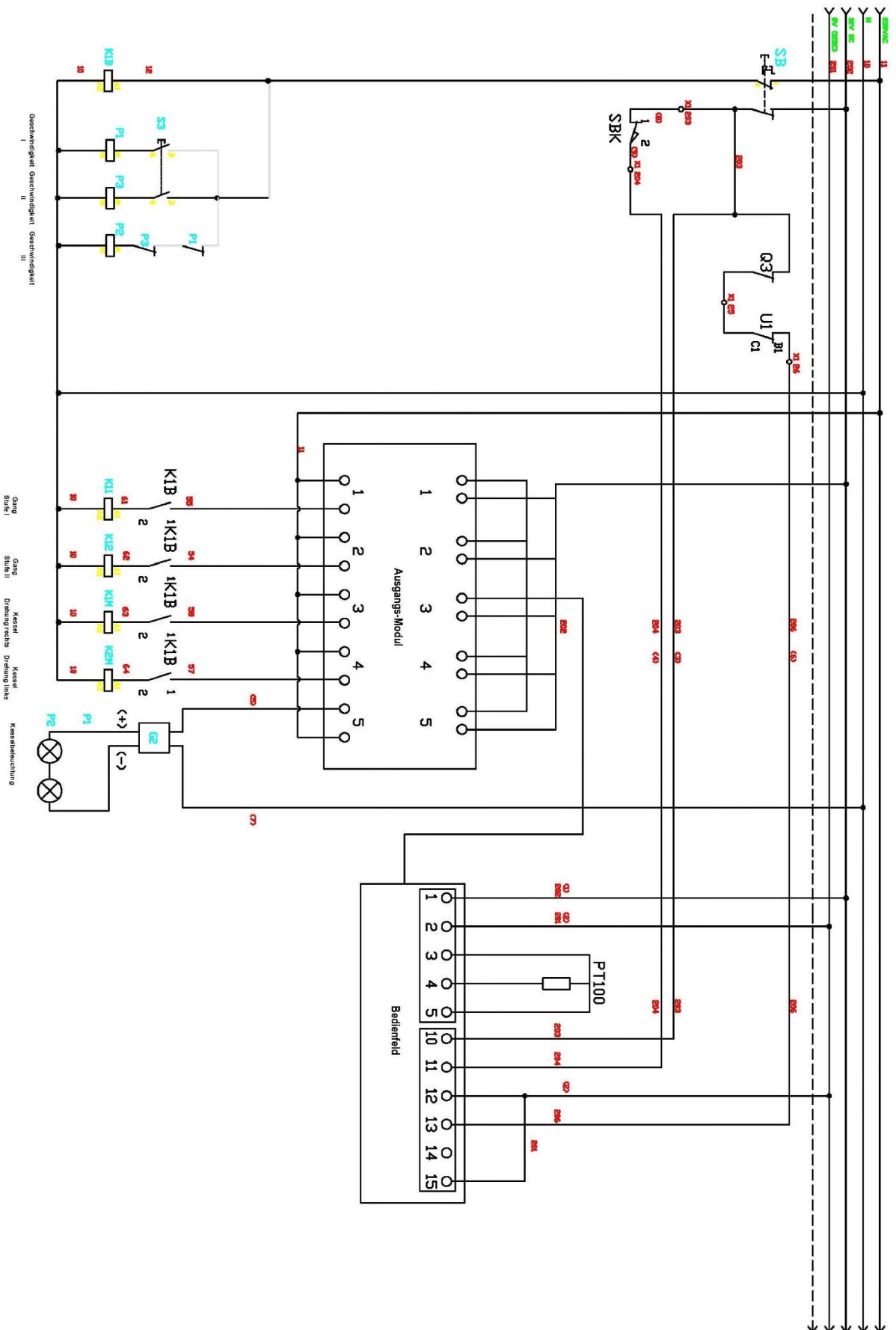


11. ELEKTROSCHALTPLÄNE

Leistungsdaten			
Typ	Motor M1	Motor M2	Umrichter U1
MST250	7,5 kW	1,1 kW	SV0075IS7-4NOFD
MST180	5,5 kW	0,75 kW	SV0055IS7-4NOFD
MST120	4,0 kW	0,55 kW	SV0037IS7-4NOFD









**IBIS**<sup>®</sup>  
**WARRANTY CARD**

Device name: **SPIRALKNETER MST**

Verkaufsdatum: .....

Seriennummer:

**ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN**

Die Garantie auf neue Öfen und Maschinen, die von der Firma IBIS/ Vitalback geliefert werden, beträgt 12 Monate ab dem Einführungsdatum, d.h. ab

.....

- ✓ Die Firma IBIS/ Vitalback bietet die kostenlose Beseitigung des Defekts oder des Ausfalls der Maschine, der während der Garantiezeit offenbart wurde, innerhalb von 14 Tagen ab dem Tag der Meldung des Ausfalls an die Firma "IBIS/ Vitalback" an.
- ✓ Der Ersatz der beschädigten Teile während der Garantiezeit wird durch die Rücksendung der defekten Teile an die Firma "IBIS" bestimmt. Die Firma "IBIS" stellt fest, ob das Teil einen Herstellungsfehler hatte oder durch die bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine beschädigt wurde. Wenn eine solche Tatsache von Ersatzteilen eine Gebühr verlangt.

**DIE GARANTIE DECKT NICHT**

- ✓ Tätigkeiten, für die es Ihnen vor der Inbetriebnahme der Maschine erforderlich ist, d.h.: der elektrische Anschluss, Wasser, Kraftstoff, usw. gemäß der früheren Vereinbarung,
- ✓ Tätigkeiten, die vom Benutzer gemäß den Anweisungen verlangt werden, d.h.: die derzeitige regelmäßige Reinigung und Wartung,
- ✓ Schäden, die durch die unsachgemäße Ausführung von Verbindungen entstehen,
- ✓ Verwendung gemäß den Anweisungen oder mangelnde Wartung,
- ✓ Mängel, die durch willkürliche Änderungen verursacht wurden,
- ✓ Reparatur oder Konstruktionsänderungen,
- ✓ mechanische Ausfälle,
- ✓ Schäden infolge von Mängeln Macht wie: wie harte, steinige Wasser,
- ✓ Dichtungen, Kunststoffkomponenten

**Die Garantie ist ungültig, wenn:**

- ✓ **Unbefugte Reparaturen, Umbauten oder strukturelle Veränderungen.**
- ✓ **Schäden, die durch das Verschulden des Benutzers, eines Dritten, verursacht wurden.**
- ✓ **Nehmen Sie keine regelmäßige Überprüfung vor.**



## EC DECLARATION OF CONFORMITY

Wir

**IBIS MAREK JEŹ**

**UL. Jana Pawła II 38  
89-200 Szubin**

**Erklären Sie mit voller Verantwortung, dass das Produkt:**

**SPIRALKNETER**

**Model: MST**

**Fabrik-Nr.:**

**Baujahr:**

**steht im Einklang mit den Bestimmungen der folgenden Gesetze und Richtlinien:**

**- Verordnung des Wirtschaftsministers vom 21. Oktober 2008 und Richtlinie  
2006/42/EG**

**- Verordnung des Wirtschaftsministers vom 21. August 2007 und Richtlinie  
2006/95/EG**

**- Gesetz vom 31. April 2007 und Richtlinie 2004/108/EG**

**und die harmonisierte Norm:**

**PN-EN 453:2002 Maschinen für die Lebensmittelindustrie - Teigknetmaschine -  
Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen**

**Szubin, am**  
(Ort und Datum der Ausstellung)