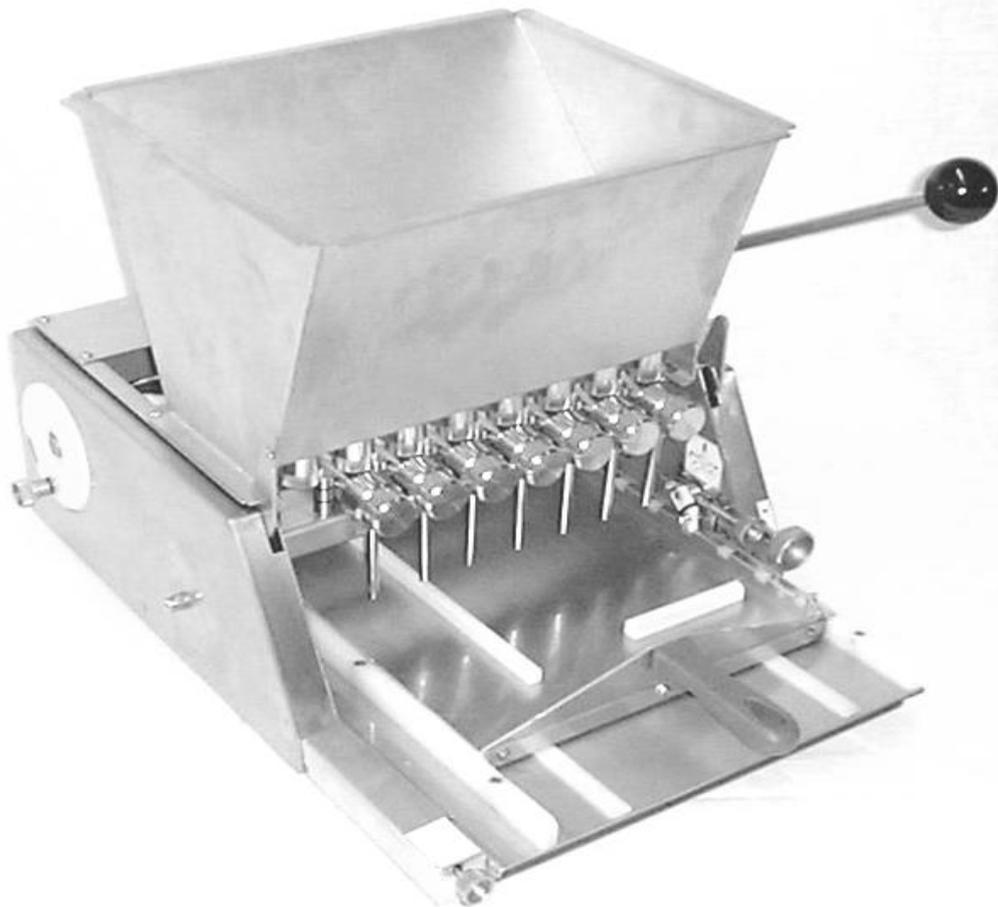


Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi

Pralinenfix
Praliné - fix

PFM 2000



Infoblatt

Neu



Ab sofort

*steht speziell zum Verfüllen mit Likör
ein Düsensatz zur Verfügung !*

*Sprechen Sie mit Ihrem
Kundendienstberater*

Artikel – Nr.: **29. 10. 08**

Achtung:

Vor der ersten Verwendung des Pralinenfix bitte unbedingt alle Einzelteile reinigen

Reinigung und Zusammenbau Kolbeneinheit

Reinigung

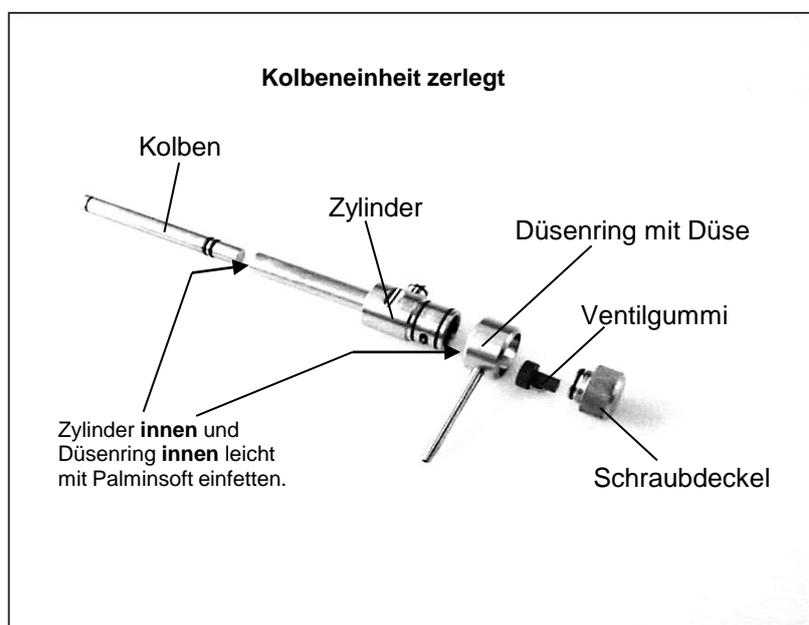
Alle Teile des Behälters und der Kolbeneinheit können sowohl von Hand als auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Dabei wird eine Temperatur von ca. 70° C empfohlen. Die einfachste Reinigung führen sie von Hand mit den beiliegenden Bürsten und einem einfachen Haushaltsspülmittel (z.B. Pril) durch.

Bei maschineller Reinigung verwenden Sie ein im Haushalt übliches Reinigungsmittel (z.B. Somat).

Zylinderrohr und Düse müssen wegen der besseren Innenreinigung in Spülrichtung (in der Regel senkrecht) in den Reinigungskorb gelegt werden.

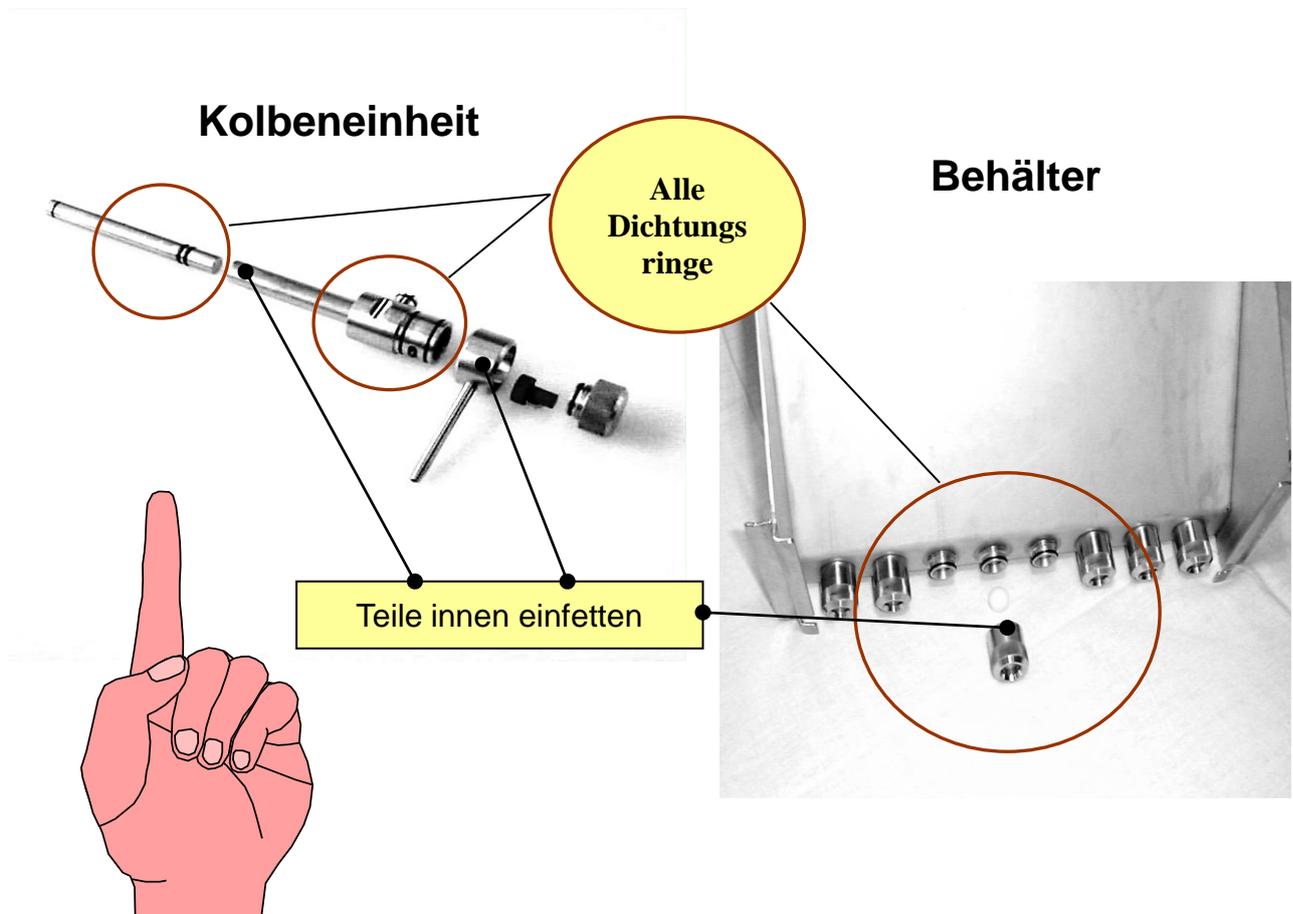
Zusammenbau

Vor dem Zusammenbau der Kolbeneinheit, muß der **Zylinder** und der **Düsenring leicht von innen** eingefettet werden (z.B.mit Palminsoft).



Wichtiger Hinweis

Um ein gleichmäßiges Befüllen zu gewährleisten, sind nach der Reinigung folgende Teile einzufetten
„Hierzu empfehlen wir Palminsoft“



Sehr geehrter Kunde,

mit der Pralinenfix **PFM 2000** haben Sie eine ausgezeichnete Wahl getroffen. Unser Produkt unterliegt einer strengen Qualitätskontrolle. Zur ordnungsgemäßen Inbetriebnahme bitten wir unbedingt nachfolgende Hinweise zu beachten.

Inhaltsverzeichnis

Seite	Kapitel
1	Inhaltsverzeichnis / Technische Daten / Wichtige Hinweise
2	Lieferumfang der PFM 2000 / Ersatzteilliste
3	Gerätebeschreibung
4	Inbetriebnahme / Reinigung und Pflege
5	Zusammenbau Kolben und Behälter
6	Einstellmöglichkeiten an der Grundmaschine
7	Beschreibung Spritzvorgang Masse und Couvertüre
8	Garantie / Garantiebedingungen / Kundendienst
9	Probleme und mögliche Ursachen

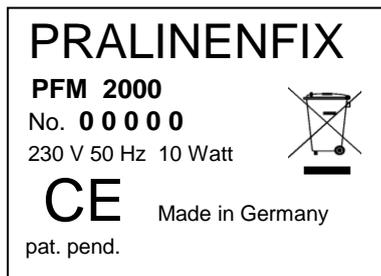
Technische Daten

<u>Daten Grundmaschine</u>	Breite: ca.	400	mm
	Höhe: ca.	570	mm mit Behälter:
	Tiefe: ca.	510	mm
	Gewicht: ca.	17	kg mit Behälter

<u>Daten Behälter</u>	Behältervolumen: ca.	5	Liter
-----------------------	----------------------	---	-------

<u>Heizung</u>	Leistungsaufnahme:	10	Watt
	Vorwärmdauer:	30	min
	Anschluß:	230	V

Typenschild



EG - Hersteller - Erklärung

im Sinne der EG - Richtlinien
Maschinen (nicht selbständig funktionierend) 98 / 37 / EG

Wir erklären, dass die Maschine PFM 2000 den einschlägigen Bestimmungen entspricht.

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:
Niederspannungsrichtlinien 73/23 EWG bzw. 93/68 EWG
EN 1672 - 2 (Lebensmittelmaschinen Allgemeine Gestaltungsleitsätze)
DIN 280 (Lebensmittelhygiene Normen und Verordnungen)

Wichtige Hinweise

Unser Gerät entspricht den einschlägigen Bestimmungen über technische Arbeitsmittel.

Die Pralinenfix (Heizelement) darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutz - kontakt-Steckdose angeschlossen werden.

Bitte achten Sie darauf, daß die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit derjenigen Ihres Hauses übereinstimmt.

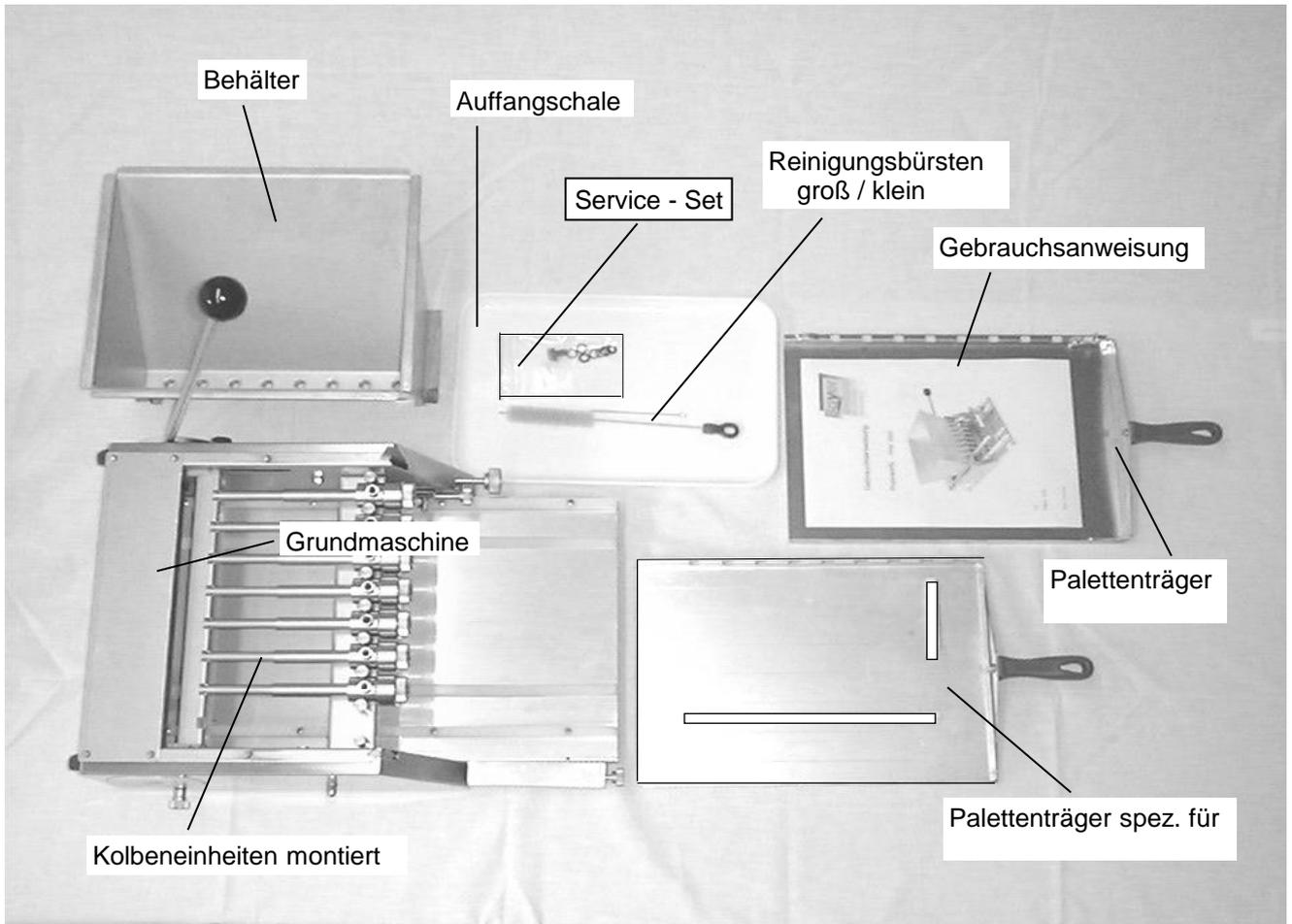
- > Vor Reinigungsbeginn Netzstecker ziehen
- > Zuleitung und der Stecker müssen bei Inbetriebnahme trocken sein.

Obwohl werksseitig alle Teile der Pralinenfüllmaschine vor Auslieferung gereinigt werden, empfehlen wir aus hygienischen Gründen alle mit Lebensmittel in Berührung kommenden Teile vor der Inbetriebnahme nochmals zu reinigen.

(Siehe Seite 4 *Reinigung und Pflege*)

Lieferumfang

Benennung	Artikel - Nr	Anzahl	Bemerkung
Grundmaschine	29. 10. 03	1	montiert
Behälter	29. 10. 02	1	montiert
Kolbeneinheiten	29. 10. 01	7	montiert
Palettenträger (Trüffel - Hohlkörper)	29. 10. 27	1	montiert
Palettenträger normal (Schalen)	29. 10. 28	1	montiert
Auffangschale	29. 14. 37	1	
Reinigungsbürste	29. 19. 02	1	groß
Reinigungsbürste	29. 19. 01	1	klein
Service - Set	29. 10. 10	Satz	24 teilig

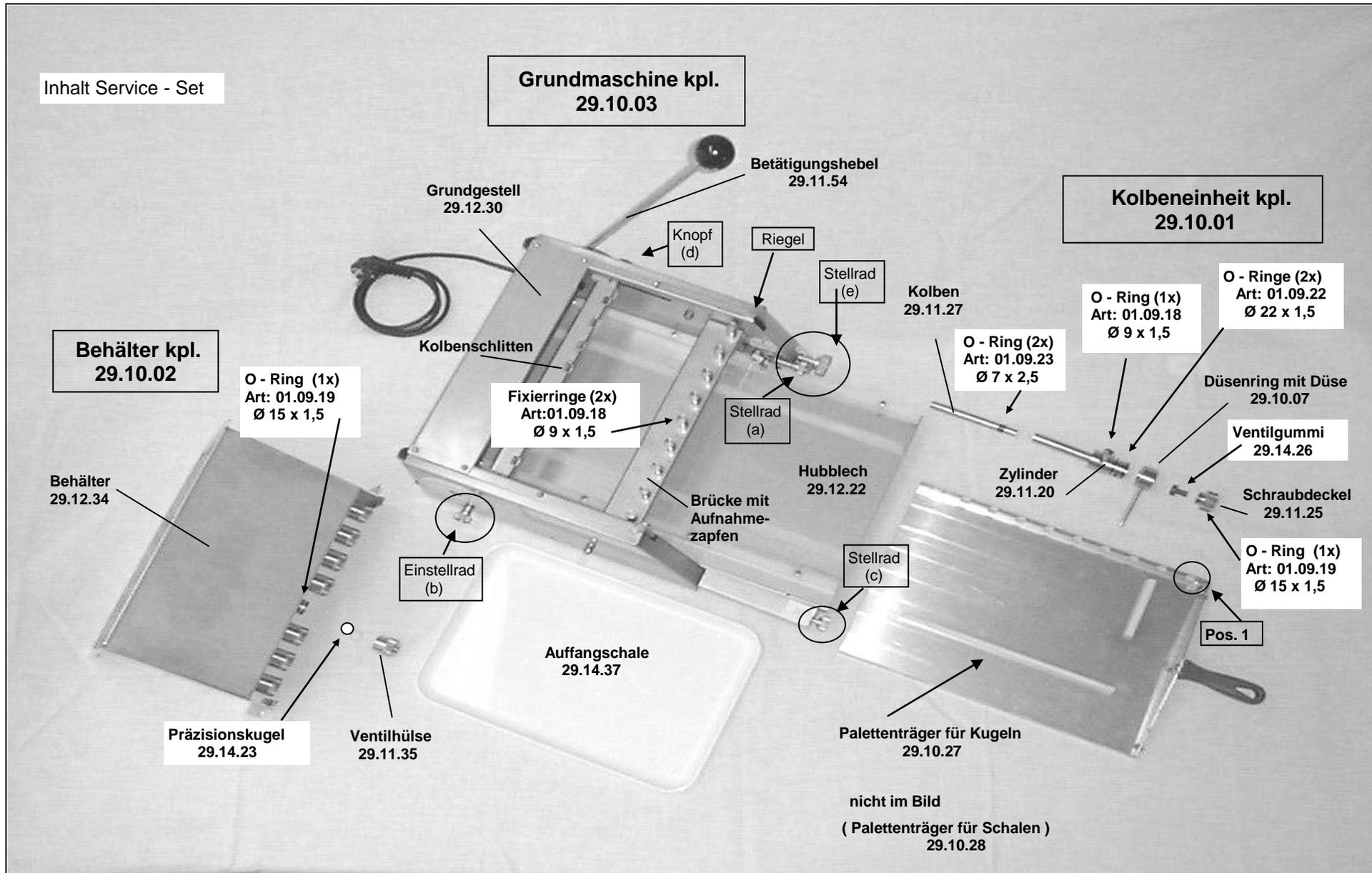


Service - Set 29.10.10

Inhalt Grundpackung Service - Set

Bezeichnung		Artikel - Nr.	Einsatzort siehe Seite 3	Größe	Anzahl pro Set	Anzahl Gesamt pro Maschine
Dichtring	O - Ring	01. 09. 18	Stutzen	Ø 9 x 1,5	2	7
Dichtring	O - Ring	01. 09. 19	Schraubdeckel	Ø 15 x 1,5	2	7
Dichtring	O - Ring	01. 09. 22	Zylinder	Ø 22 x 1,5	4	14
Dichtring	O - Ring	01. 09. 23	Kolben	Ø 7 x 2,5	4	14
Ventilgummi		29. 14. 26	Kolbeneinheit	Ø 15 x 20	4	7
Fixierring	O - Ring	01. 09. 18	Brücke	Ø 9 x 1,5	2	18
Dichtring	O - Ring	01. 09. 19	Behälter	Ø 15 x 1,5	2	8
Präzisionskugel		29. 14. 23	Behälter	Ø 14	4	8

Gerätebeschreibung



Inbetriebnahme

Vor dem ersten Einsatz:

- Gerät aus der Verpackung nehmen und auf Vollständigkeit prüfen.

Bei Transportschäden siehe Seite: 8 Kundendienst

Gebrauchsanweisung bitte vollständig durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Alle Teile der Pralinenfüllmaschine sind vor Gebrauch zu reinigen.

Kolbeneinheiten und Behälter sind zum reinigen zu zerlegen

Diese Teile sind spülmaschinengeeignet

Siehe Seite: 5 Zusammenbau / Montage Bilder 1 - 4

- Grundgerät

Grundgerät nur mit feuchtem Tuch reinigen.

| **Achtung !** Grundgerät nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.

- Betätigungshebel von Einstellung kl. Masse (Transportstellung) auf große Menge einstellen

Siehe Seite: 6 Einstellmöglichkeiten Bild 8

| **Achtung !** Betätigungshebel steht leicht unter Federspannung

Zur Einstellung den Betätigungshebel leicht nach unten drücken.

- Nach Reinigung der Einzelteile Pralinenfüllmaschine betriebsbereit machen.

Siehe Seite: 5 Zusammenbau / Montage Bilder 1 - 4

| **Achtung !** Sicherstellen, daß alle Teile trocken sind. **Keine Wasserrückstände !**

Vor der Inbetriebnahme Grundgerät vorheizen.

| **Achtung !** Aufheizdauer beachten !

Siehe Seite: 1 Technische Daten

Reinigung und Pflege

Achtung | vor der Reinigung **Netzstecker ziehen !**

☞ Kolbeneinheiten demontieren (Seite: 5 Bild 1)

☞ Behälter zerlegen. (Ventilhülse mit Kugel abschrauben) (Seite: 5 Bild 2)

☞ Der Behälter und alle Teile der Kolbeneinheit sind spülmaschinengeeignet.

Zylinderrohr und Düse sind in Spülrichtung in den Reinigungskorb zu legen.

Zur Reinigung dieser Teile wird eine Temperatur von 70° C empfohlen.

Entsprechendes Spülprogramm auswählen.

☞ Grundgerät **nicht** ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.

☞ Grundgerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

☞ Keine scheuernden oder aggressive Reinigungsmittel verwenden.

☞ Bei angetrockneten Rückstände keine scharfen Gegenstände verwenden.

☞ Alle Teile sind nach der Reinigung gründlich zu trocknen.

☞ **Zylinderrohr innen und Düsenring innen sind leicht mit einem weichen Fett z.B. Palminsoft einfetten** (Seite: 5 Bild 1)

☞ **O-Ringe / Gummiteile vor der Montage leicht mit z.B. Palminsoft einfetten.**

☞ Kolbeneinheiten wieder zusammensetzen. (Seite: 5 Bild 1)

☞ Behälter zusammenbauen. (Ventilhülse mit Kugel aufschrauben). (Seite: 5 Bild 2)

☞ **Ventilhülse leicht mit z.B. Palminsoft einfetten.** (Seite: 5 Bild 2)

Zusammenbau / Montage

(Kein Werkzeug notwendig)

Teile nur Handfest anziehen

Bild 1

Kolbeneinheit zerlegt

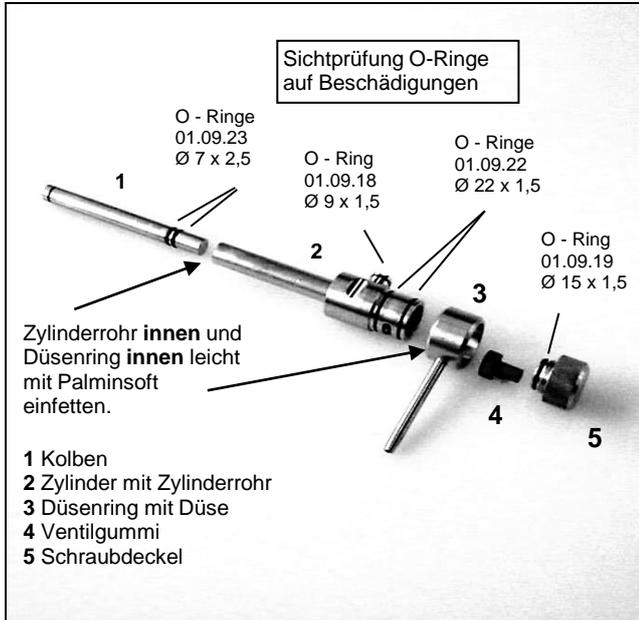


Bild 2

Behälter zerlegt

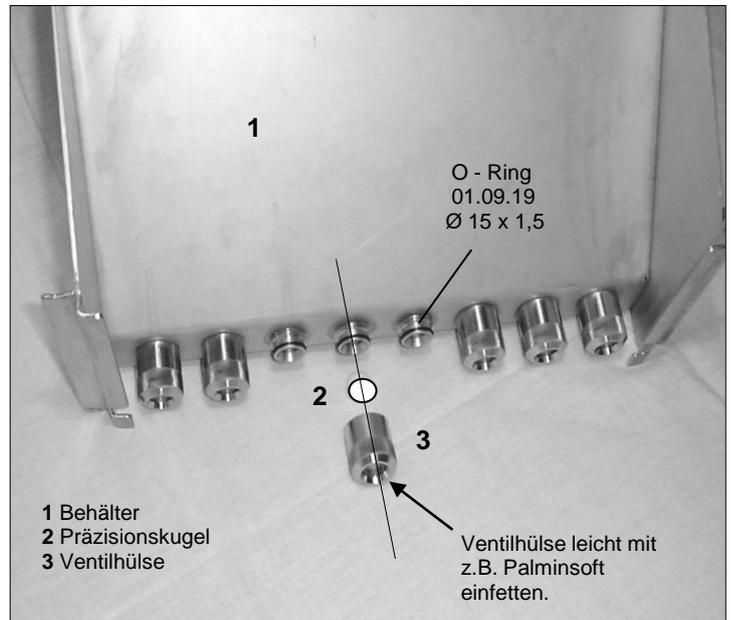


Bild 3

Kolbeneinheit in Grundmaschine einsetzen

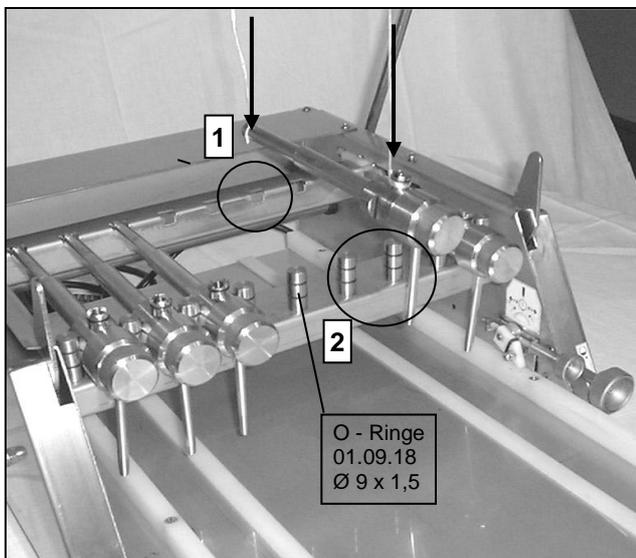
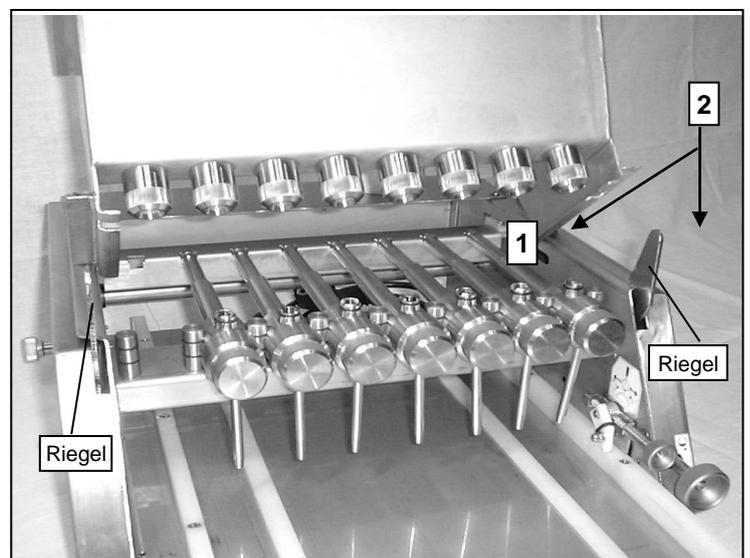


Bild 4

Behälter auf Grundmaschine aufsetzen



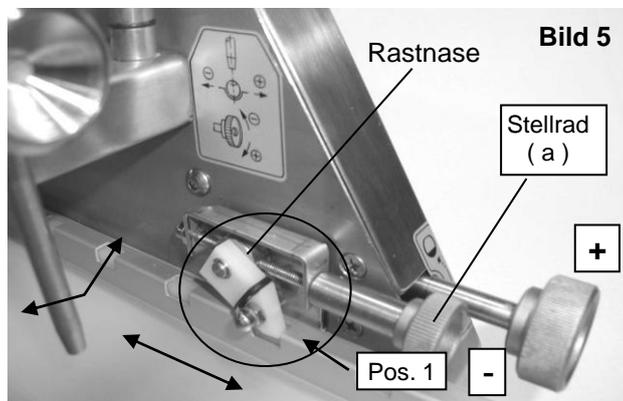
1 Kolben muß mit der Nut im Kolbenschlitten fixiert sein.
 2 Zylinder muß vollständig auf der Brücke aufliegen.

1 Behälter in Aufnahme einschieben
 2 Behälter vorn nach unten drücken bis beide Riegel eingerastet sind

Einstellmöglichkeiten an der Grundmaschine

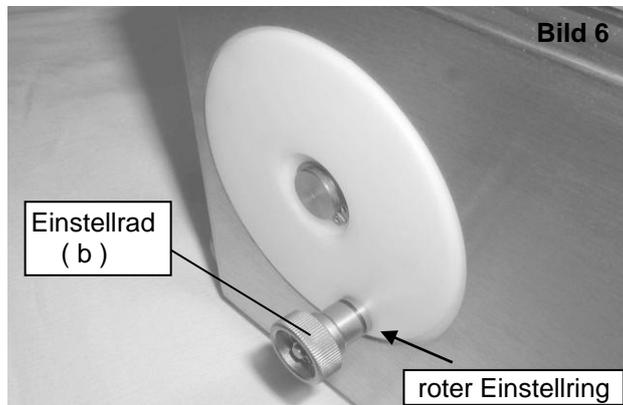
Zentrierung Einspritzdüse Bild 5

- Seitliche Zentrierung: Düse von Hand mittig zur Pralinenöffnung ausrichten
- Zentrierung in Schubrichtung: Stellrad (a) nach **rechts**: Pralinenöffnung nach vorn.
Stellrad (a) nach **links**: Pralinenöffnung nach hinten.



Funktion Hubblech (Ein / Aus) Bild 6

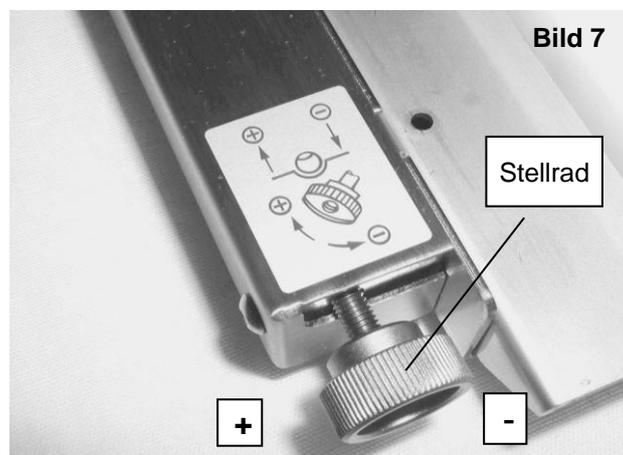
- Einstellung für Füllen: Einstellrad (b) ganz nach **rechts** drehen. Hubbewegung ist eingestellt.
- Achtung!** roter Ring nicht sichtbar
- Einstellung für Verschließen: Einstellrad (b) ganz nach **links** drehen. Hubbewegung ist ausgestellt.
- Achtung!** roter Ring sichtbar



Einstellung Abstand Düse zur Pralinenöffnung Bild 7

- Stellrad (c) nach **rechts** drehen, Düsenabstand zur Pralinenöffnung wird kleiner.
- Stellrad (c) nach **links** drehen, Düsenabstand zur Pralinenöffnung wird größer.

| Einstellrad nur so dicht an Pralinenöffnung stellen, daß keine Masse über den Pralinenrand mitgeschleppt wird.

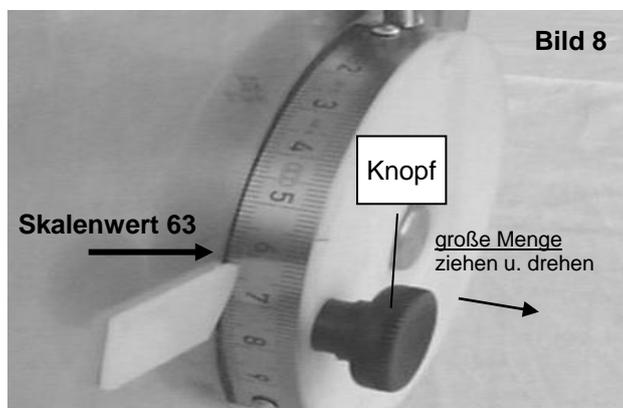


Dosiermengeneinstellung (Schnellverstellung) Bild 8

- Knopf für Schnellverstellung (d) gezogen (große Menge)
- | Schnellverstellung unterhalb vom Skalenwert 55 nicht wirksam.
- Knopf für Schnellverstellung (d) ingedrückt (kleine Menge)

Empfohlene Grundeinstellung für Masse: Skalenwert ca. 63
Empfohlene Grundeinstellung für Deckel: Skalenwert ca. 14

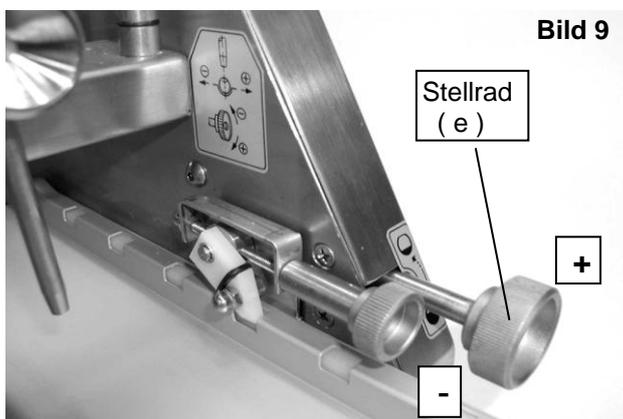
| Zum Einstellen der Skalenwerte ist Betätigungshebel durch leichtes nach unten drücken zu entlasten.



Dosiermengeneinstellung (Feineinstellung) Bild 9

- Stellrad (e) nach **rechts**: mehr Masse
- Stellrad (e) nach **links**: weniger Masse

Feineinstellung ist für Masse und Deckel gleich.



Spritzvorgang Masse

- ☞ Pralinenfüllmaschine gereinigt, montiert und vorgeheizt. (Seite: 5 Bilder 1 - 4)
- ☞ Einstellungen an der Grundmaschine vornehmen. (Seite: 6 Bilder 5 - 9)
- ☞ Masse in Behälter einfüllen
- ☞ Auffangschale unter die Düsen legen
- ☞ Hubbewegung einstellen (für große Menge) (Seite: 6 Bild 8)
- ☞ ca. 4 - 5 Hub tätigen, bis Masse blasenfrei austritt
- ☞ Aufgefängene Masse zurück in den Behälter geben
- ☞ Plister mit Kugeln auf Palettenträger positionieren
- ☞ Palettenträger in Maschine ganz einschieben, bis Rastnase in Pos.1 (Anschlag) einrastet (Seite: 6 Bild 5)
- ☞ Düsen von Hand mittig zur Pralinenöffnung ausrichten (Seite: 6 Bild 5)
- ☞ Abstand Düse zur Pralinenöffnung ausrichten (Seite: 6 Bild 7)
- ☞ Betätigungshebel zügig bis zum Anschlag durchziehen
- ☞ Füllmenge prüfen und ggf. nachregulieren (Seite: 6 Bild 9).
- | Korrektur erst nach dem 2. Hub wirksam
- ☞ Palettenträger zu sich ziehen, bis Rastnase einrastet. Palettenträger nun gegen Rastnase zurückschieben.
- ☞ Betätigungshebel zügig bis zum Anschlag durchziehen

Spritzvorgang Couvertüre (Deckeln)

- ☞ Pralinenfüllmaschine gereinigt, montiert und vorgeheizt.
- | Achtung: Keine Wasserrückstände in der gesamten Maschine
- ☞ Einstellungen an der Grundmaschine vornehmen. (Seite: 6 Bilder 5 - 9)
- ☞ Hubbewegung einstellen (für große Menge) (Seite: 6 Bild 8)
- ☞ Couvertüre in Behälter einfüllen
- ☞ Auffangschale unter die Düsen legen
- ☞ ca. 4 - 5 Hub tätigen, bis Couvertüre blasenfrei austritt
- ☞ Hubbewegung ausstellen (für kleine Menge) (Seite: 6 Bild 8)
- ☞ 1 Arbeitshub ausführen (Betätigungshebel rastet nun in unterster Stellung ein)
- ☞ Aufgefängene Couvertüre zurück in den Behälter geben
- ☞ Plister mit den gefüllten Kugeln auf Palettenträger positionieren
- ☞ Palettenträger in Maschine ganz einschieben, bis Rastnase in Pos.1 einrastet
- ☞ Düsen von Hand mittig zur Pralinenöffnung ausrichten (Seite: 6 Bild 5)
- ☞ Abstand Düse zur Pralinenöffnung ausrichten (Seite: 6 Bild 7)
- ☞ Betätigungshebel nach unten drücken
- ☞ Füllmenge prüfen und ggf. nachregulieren (Seite: 6 Bild 9).
- | Korrektur erst nach dem 2. Hub wirksam
- ☞ Palettenträger zu sich ziehen, bis Rastnase in Pos.2 einrastet, Palettenträger gegen Anschlag schieben
- ☞ Betätigungshebel zügig bis zum Anschlag durchziehen

Garantie

Dieses Gerät wurde nach den modernsten Gesichtspunkten hergestellt und geprüft.
Für unser Produkt leisten wir eine Garantie von **12 Monaten**.
Garantie nur auf Originalteile.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit werden alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kostenlos beseitigt.

Der Garantieanspruch erlischt bei Reparaturen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung, Anschluß sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Hinweis:

Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, prüfen Sie bitte anhand der Gebrauchsanleitung, ob alle erforderlichen Einstellungen vorgenommen wurden.

Technische Änderungen vorbehalten.

Kundendienst

Sollte einmal ein Schaden an Ihrem Gerät auftreten, stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Bitte beschreiben Sie die aufgetretene Störung oder Mangel möglichst genau, um eine schnelle und genaue Fehleranalyse durchzuführen zu können.

Sollten Sie Schwierigkeiten mit der Pralinenfüllmaschine haben, wenden Sie sich an folgende Adresse:

Stempel



Geräte - No.: _____ Kaufdatum: _____

Kurze Fehlerbeschreibung:



Problem und mögliche Ursachen

Problem	mögliche Ursachen / Lösungsvorschlag
Luftblasen in der Praline	<ul style="list-style-type: none"> - Luftblasen in der Füllmasse - O-Ring ist beschädigt oder nicht vorhanden - Hubeinrichtung nicht eingeschaltet (Siehe: Seite 6 Bild 6 Einstellrad b) - Abstand Düse Pralinenkörper zu groß
Es kommt keine Masse aus der Düse	<ul style="list-style-type: none"> - Präzisionskugel nicht montiert
Ungleiches Dosierergebnis	<ul style="list-style-type: none"> - Ventilgummi ist beschädigt - O-Ring ist beschädigt
Masse wird von der Düse über den Pralinenrand geschleppt	<ul style="list-style-type: none"> - Abstand Düse - Praline zu gering - Ventilgummi beschädigt <p>Alle Dichtungsringe müssen nach der Reinigung unbedingt eingefettet werden !!</p> <p><i>Beiblätter beachten</i></p>
Masse tropft aus der Düsenöffnung	<ul style="list-style-type: none"> - Ventilgummi fehlt oder beschädigt
Palettenträger läßt sich nicht einschieben	<ul style="list-style-type: none"> - Rastnase ist runtergeklappt z.B. durch Transport Rastnase wieder anheben (Siehe: Seite 6 Bild 5)