

HÄUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

GETREIDEMÜHLEN

TEIGKNETMASCHINEN

HOLZBACKÖFEN

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

NUDELMASCHINEN

RÄUCHERSCHRÄNKE

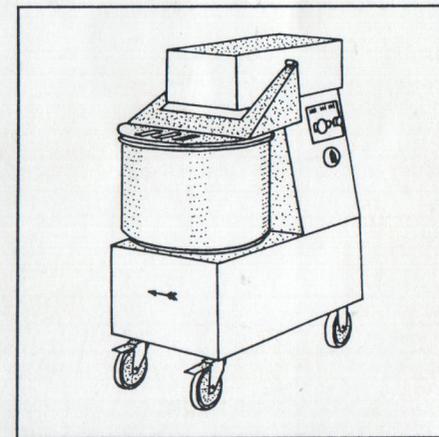
Karl-Heinz Häussler
GmbH

In der Vorstadt
D-88499 Heiligkreuztal
bei Riedlingen/Württ.
Telefon 0 73 71 / 9377-0
Telefax 0 73 71 / 9377-40

HÄUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

Bedienungsanleitung



Teigknetmaschinen
SP

HÄUSSLER

SO WIRD
NATUR
KÖSTLICH.

Garantiekunde

Wir übernehmen ab dem Übernahmedatum
- nachgewiesen durch Vorlage Ihrer
Kaufrechnung - eine Garantie von

1 Jahr

für Ihr Gerät nach unseren Bedingungen.

Gerätetyp SP 5KA

Serien-Nr.

Übergabedatum 09.10.98

Käufer Barbara Hehl

Anschrift Wartenberg

Fachhändler B

Inhaltsverzeichnis

1. Beschreibung des Gerätes
 - 1.1 Allgemeines
 - 1.2 Technische Daten
 - 1.3 Armaturen-Bedienung
2. Inbetriebnahme
 - 2.1 Aufstellung
 - 2.2 Elektrischer Anschluß
 - 2.2.1 400 Volt-Anschluß
3. Handhabung
4. Pflege, Reinigung und Wartung
5. Mögliche Fehler, Ursachen und Abhilfe
 - 5.1 Unfallverhütung/Vorsichtsmaßnahmen
6. Elektroschaltplan
7. Ersatzteilliste
 - 7.1 Explosionszeichnung

1. Beschreibung des Gerätes

1.1 Allgemeines

Sie haben mit der Häussler-Teigknetmaschine eine sehr robuste und leistungsfähige Maschine erworben.

Durch das bewährte Spiralknetsystem (SP) arbeitet die Maschine intensiv und präzise. Sie können mit dieser Maschine sämtliche Hefe- und Brotteigarten, selbstverständlich auch schwere Vollkorn- und Roggenteige, problemlos kneten.

Die unterschiedliche Drehgeschwindigkeit von Knethaken und Teigschüssel bewirken ein gleichmäßig gutes, homogenes Mischen und Kneten des Teiges, auch bei kleinsten Mengen.

Die Maschine ist aus dickem Stahlblech gefertigt und einbrennlackiert. Teigschüssel, Schüsselaufnahme, Knetspirale und Schutzdeckel bestehen aus nichtrostendem Edelstahl. Die ganze Maschine ist pflegeleicht, bedienerfreundlich und nahezu wartungsfrei.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Erleichterung mit der HÄUSSLER - Teigknetmaschine.

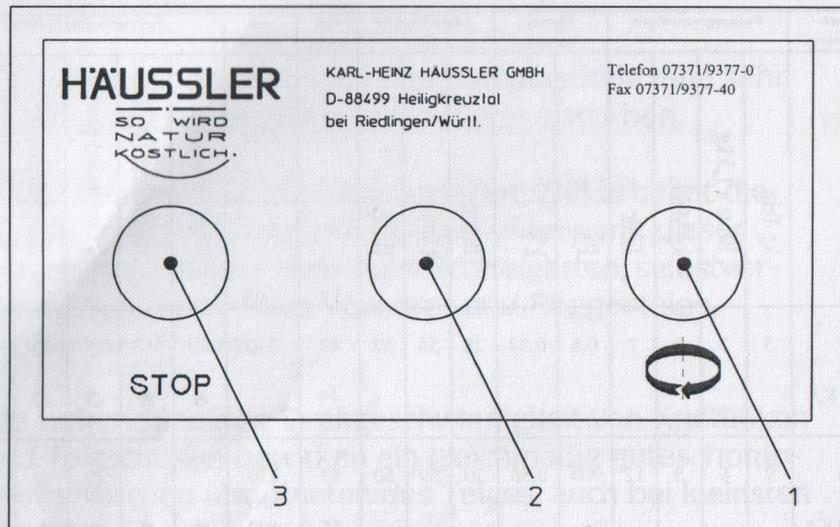
1.2 Technische Daten in der Übersicht

Typen- Bezeichng.	Fassungsvermögen				Motor- leistung		Abmessung in cm			Ge- wicht	An- schluß	Ausstattung wahlweise				
	kg Teig	Brote a 1,5 kg	kg Mehl	Liter	PS	kW	Breite	Länge	Höhe			Kopf schwenkbar	abnehmbare Schüssel	2 Geschwindigkeiten	Zeitschaltuhr	gebremste Räder
SP 5	5	3	3	7	0,5	0,37	28	56	52	47	230			○	○	●
SP 5 KA										49		■	■	○	○	●
SP 10	9	6	5	12	0,75	0,55	30	59	60	53	230 oder 400			○	○	●
SP 10 KA										55		■	■	●	●	●
SP 20	18	11	10	24	1,5	1,10	38	71	70	86	400 oder 230			●	●	●
SP 20 KA										88		■	■	●	●	●
SP 30	28	16	16	32	1,5	1,10	42	75	75	90	400			●	●	●
SP 30 KA										92		■	■	●	●	●
SP 40	35	20	20	41	2,0	1,47	48	80	83	145	400			●	●	●
SP 40 KA										147		■	■	●	●	●
SP 50	50	27	28	63	2,5	1,84	52	87	96	162	400	○	○	■	●	●
SP 70	65	37	38	82	3,5	2,57	57	98	97	188	400	○	○	■	●	●

■ serienmäßig ● auf Wunsch erhältlich ○ nicht möglich

Technische Änderungen
der Maße und Daten vor-

1.3 Armaturen - Bedienfeld



- | | | | |
|---|-----------------|---|--------------------|
| 1 | Taster schwarz | - | Kneten einschalten |
| 2 | Kontrollleuchte | - | grün |
| 3 | Taster rot | - | Stop |

2. Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch sind alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile gründlich zu reinigen !

2.1 Aufstellung

Um ein ungehindertes Arbeiten an der Maschine zu gewährleisten, sollte um die Maschine genügend Arbeitsraum freigehalten werden.

Im unmittelbaren hinteren Bereich der Maschine sollte ein elektrischer Anschluß vorhanden sein.

2.2 Elektrischer Anschluß

2.2.1 400 Volt-Anschluß

Elektrischer Anschluß über 5 x 16 A CEE oder Perilex-Stecker. Drehrichtung der Maschine kontrollieren ! Die Teigschüssel muß sich in Pfeilrichtung (im Uhrzeigersinn) drehen.

Bei falscher Drehrichtung ist der Stecker von einem Fachmann entsprechend umzupolen. Installationsseitige Absicherung über 10 A.

Achtung ! Die Montage des Elektrosteckers darf nur von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden. Bei Beschädigungen durch fehlerhaften elektrischen Anschluß erlischt die Gewährleistung.

3. Handhabung

Die Maschine wird durch Druckknopfbetätigung ein- bzw. Ausgeschaltet. Ist die Maschine in Betrieb, leuchtet die grüne Kontrolllampe. ! **Maschine arbeitet nur mit eingestellter Zeitschaltuhr !**

Durch Anheben des Schutzdeckels schaltet die Maschine aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Sie muß nun erneut durch den Druckknopf-Taster eingeschaltet werden.

Nach Gebrauch der Maschine Stecker aus der Steckdose ziehen !!

Anwendung

Mehl einfüllen, Hefe, Salz und weitere Zutaten dazugeben. Danach lauwarmes Wasser (ca. 25-30° C.) dazuschütten. Durch das lauwarme Wasser wird der Gärprozeß aktiviert.

Als Faustregel für die Wassermenge gilt:

weiche Teige : 1,50 kg Mehl - 1 Ltr. Wasser
mittelfeste Teige : 1,75 kg Mehl - 1 Ltr. Wasser
feste Teige : 2,00 kg Mehl - 1 Ltr. Wasser

Es ist empfehlenswert, vor dem Einfüllen des Mehles, zuerst etwas Wasser in die Teigschüssel einzugießen (bis der Schüsselboden bedeckt ist). Dadurch wird ein Festsitzen des Mehles am Schüsselboden verhindert.

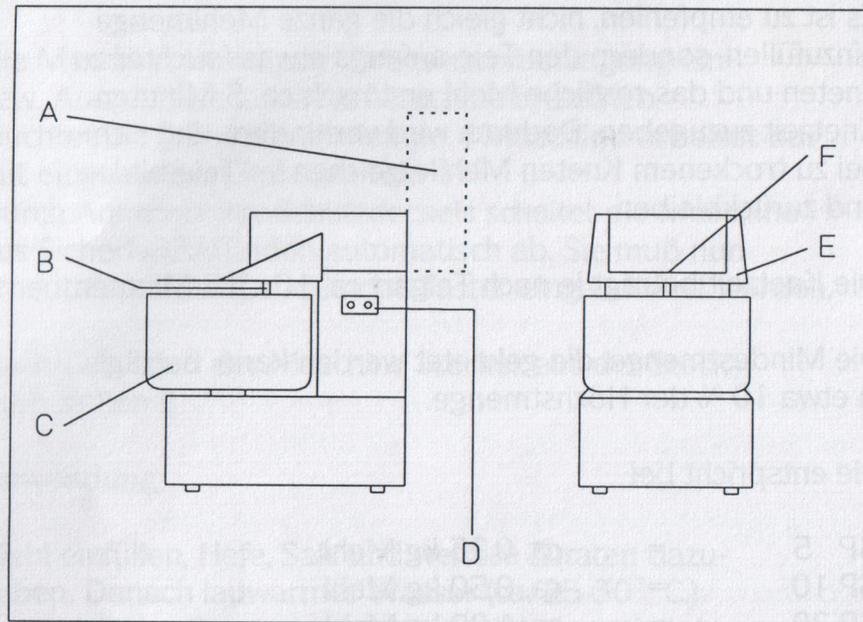
Es ist zu empfehlen, nicht gleich die ganze Mehlmenge einzufüllen, sondern den Teig anfangs etwas feuchter zu kneten und das restliche Mehl erst nach ca. 5 Minuten Knetzeit zuzugeben. Dadurch wird verhindert, daß sich bei zu trockenem Kneten Mehlkugelchen im Teig bilden und zurückbleiben.

Die Knetzeit beträgt je nach Teigart ca. 10 - 15 Minuten.

Die Mindestmenge, die geknetet werden kann, beträgt in etwa 10 % der Höchstmenge.

Die entspricht bei

SP 5	=	ca. 0,25 kg Mehl
SP 10	=	ca. 0,50 kg Mehl
SP 20	=	ca. 1,00 kg Mehl
SP 30	=	ca. 1,50 kg Mehl
SP 40	=	ca. 2,00 kg Mehl
SP 50	=	ca. 3,00 kg Mehl
SP 70	=	ca. 4,00 kg Mehl



- A - hochklappbarer Knetarm
- B - Knethaken
- C - Teigschüssel
- D - Bedienfeld
- E - Schutzdeckel
- F - Verriegelungsbügel

Nach dem Kneten wird der Schutzdeckel (E) angehoben und der fertige Teig kann aus der Schüssel entnommen werden.

Vorgehensweise bei der K- bzw. KA-Ausführung

- Schutzdeckel (E) hochklappen.
- Verriegelungsbügel (F) herausziehen und Knetarm (A) am Bügel haltend hochklappen (dabei den Teig am Knethaken beim Hochklappen mit feuchten Händen abstreifen).
- Bei der KA-Ausführung kann nun die Teigschüssel mit beiden Händen durch Linksdrehen und Anheben aus der Aufnahme genommen werden.

Wird die Maschine in Betrieb genommen, erfolgt im Prinzip derselbe Vorgang in umgekehrter Reihenfolge:

- Bei der KA-Ausführung ist die Teigschüssel wieder in die Aufnahme einzusetzen und danach durch Rechtsdrehung bis zum Anschlag zurückzudrehen (bitte darauf achten, daß die Schüssel fest in der Aufnahme sitzt!).
- Dann den Knetarm wieder langsam nach unten ablassen und gegebenenfalls mit einer Hand den Knethaken (B) leicht drehen, bis die Kupplung greift.
- Schließlich noch den Bügel durch Einschieben in die beiden Löcher unterhalb des Knetarms verriegeln.

Wenn Sie nun den Schutzdeckel wieder nach unten klappen, kann die Maschine wieder in Betrieb genommen werden.

4. Pflege, Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die Teigknetmaschine nach jedem Gebrauch! Schalten Sie dabei die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Die Gehäuseabdeckung darf nicht mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden.

Nach dem Herausnehmen des Teiges sollte die Teigschüssel und der Knethaken mit einem Teigschaber grob gereinigt werden. Danach beide Teile mit einem feuchten Tuch sauber machen.

Zur Reinigung der Maschine verwenden Sie haushaltsübliche Reinigungsmittel.

Wartung der Maschine

Die beiden Antriebsketten (eine für den Knethaken und eine für die Teigschüssel) sind ca. alle 50 Betriebsstunden bzw. alle 2 Jahre mit einem Graphitfett zu schmieren.

Der Keilriemen ist ebenfalls in diesem Turnus nachzuprüfen und muß gegebenenfalls mit der Schraube an der Maschinenrückseite durch Rechtsdrehung nachgespannt werden.

5. Mögliche Fehler - Ursache und Abhilfe

Fehler	Ursache	Abhilfe
Maschine läuft nicht an	Schutzdeckel offen	Schutzdeckel schließen
	Stromversorgung unterbrochen	Stecker einstecken. Installationsseitige Absicherung kontrollieren
	Klappbarer Knetarm nicht richtig eingerastet	Knetarm richtig schließen und Verriegelungsbügel ganz einschieben
	Maschinensicherung defekt	defekte Sicherung an der Maschine erneuern
Leistung läßt nach	Schutzdeckel-Endschalter nicht richtig eingestellt	Endschalter richtig einstellen
	Keilriemen zu locker	Keilriemenspannung überprüfen, evtl. nachspannen oder erneuern
Maschine läuft laut	Ketten zu trocken	Ketten abschmieren

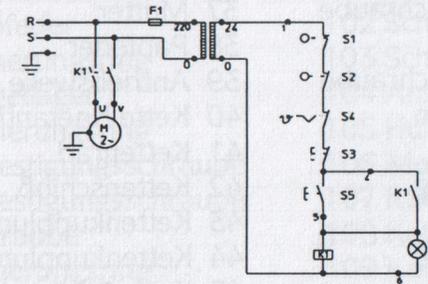
5.1 Unfallverhütung / Vorsichtsmaßnahmen

- * Die Maschine darf nur von autorisiertem Fachpersonal repariert werden. Durch eigenmächtige Eingriffe und Änderungen jeglicher Art erlischt der Garantieanspruch !
- * Vor dem Entfernen von Schutzvorrichtungen und Gehäuseteilen muß unbedingt der Netzstecker gezogen werden !
- * Maschine darf ohne Schutzvorrichtungen und Gehäuseteile nicht in Betrieb genommen werden !
- * Schutzschalter dürfen nicht überbrückt werden. Bei defektem Schutzschalter darf die Maschine nicht in Betrieb genommen werden !
- * Bei außergewöhnlichen Störungen Kundendiensttechniker rufen !

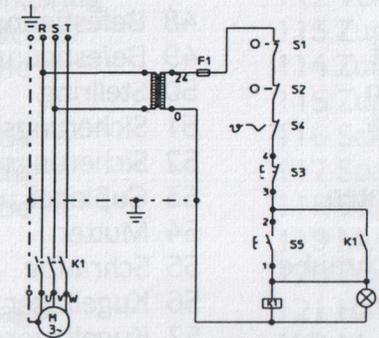
6. Elektroschaltplan

Häussler

Schaltplan 230V



Schaltplan 400V



- | | |
|---|---------------------------------------|
| F1 - Sicherung | S2 - Sicherheitsschalter Schutzdeckel |
| L1 - Kontroll-Lampe | S3 - STOP Schalter |
| K1 - Schütz | S4 - Thermokontakt |
| S1 - Sicherheitsschalter Kopf
(nur K bzw. KA Ausführung) | S5 - EIN Schalter |
| | M - Motor |

7. Ersatzteilliste

1 Kette oben	33 Kugellager
2 Kettenkupplung	34 Befestigungsschraube
3 Kettenschloß	35 Schraube
4 Ritzel	36 Haltering
5 Befestigungsschraube	37 Mutter
6 Ritzel	38 Paßfeder
7 Befestigungsschraube	39 Antriebswelle
8 Gußlager oben	40 Kette Knetantrieb
9 Mutter	41 Kettenrad
10 Sicherungsring	42 Kettenschloß
11 Kugellager	43 Kettenkupplung
12 Sicherungsring	44 Kettenkupplung
13 Sicherungsring	45 Kette Schüsselantrieb
14 Kugellager	46 Antriebsriemen
15 Sicherungsring	47 Riemenscheibe
16 Paßfeder	48 Befestigungsschraube
17 Mitnehmerstift	49 Befestigungsschraube
18 Antriebszapfen	50 Stellring
19 Sicherungsring	51 Sicherungsring
20 Motor	52 Sicherungsring
21 Abdeckung hinten	53 Gußlager unten
22 Stellschraube	54 Mutter
23 Befestigungsschraube	55 Schraube
24 Mutter	56 Kugellager
25 Stellmutter	57 Kugellager
26 Mutter	58 Distanzring
27 Verstellbolzen	59 Kugellager
28 Riemenscheibe	60 Sicherungsring
29 Scheibe	61 Kugellager
30 Schraube	62 Distanzring
31 Mitnehmer	63 Kugellager
32 Befestigungsschraube	64 Sicherungsring

7. Ersatzteilliste

65 Paßfeder	97 Kabeldurchführung
66 Umlenkzapfen	98 Endschalter
67 Schüsselaufnahme	99 Kabeldurchführung
68 Schüssel	100 Schraube
69 Knethaken	101 Anschlag
70 Paßfeder	102 Schraube
71 Sicherungsring	103 Schraube
72 Kugellager	104 Anschlag
73 Sicherungsring	105 Hutmutter
74 Befestigungsschraube	106 Mutter
75 Befestigungsschraube	107 Kabeldurchführung
76 Schraube	108 Kabeldurchführung
77 Sicherungsring	109 Kabeldurchführung
78 Distanzring	110 Kontaktbock *
79 Kugellager	111 Zugentlastung
80 Sicherungsring	112 Verteilerdose
81 Schutzdeckel	113 Zugentlastung
82 Schraube	114 Zugentlastung
83 Mutter	115 Zugentlastung
84 Schraube	116 Schraube
85 Schaltring	117 Spannstift
86 Schraube	118 Bügel
87 Welle	119 Mutter *
88 Mutter	120 Zugentlastung
89 Gegenlager	121 Halter f. Kontaktbock *
90 Schraube	122 Mutter *
91 Schraube	123 Mutter *
92 Abdeckung Knetarm	124 Kabeldurchführung
93 Schraube	125 Kabeldurchführung
94 Endschalter	126 Dichtring *
95 Kabeldurchführung	127 Gehäuse
96 Schraube	128 Schutzstück

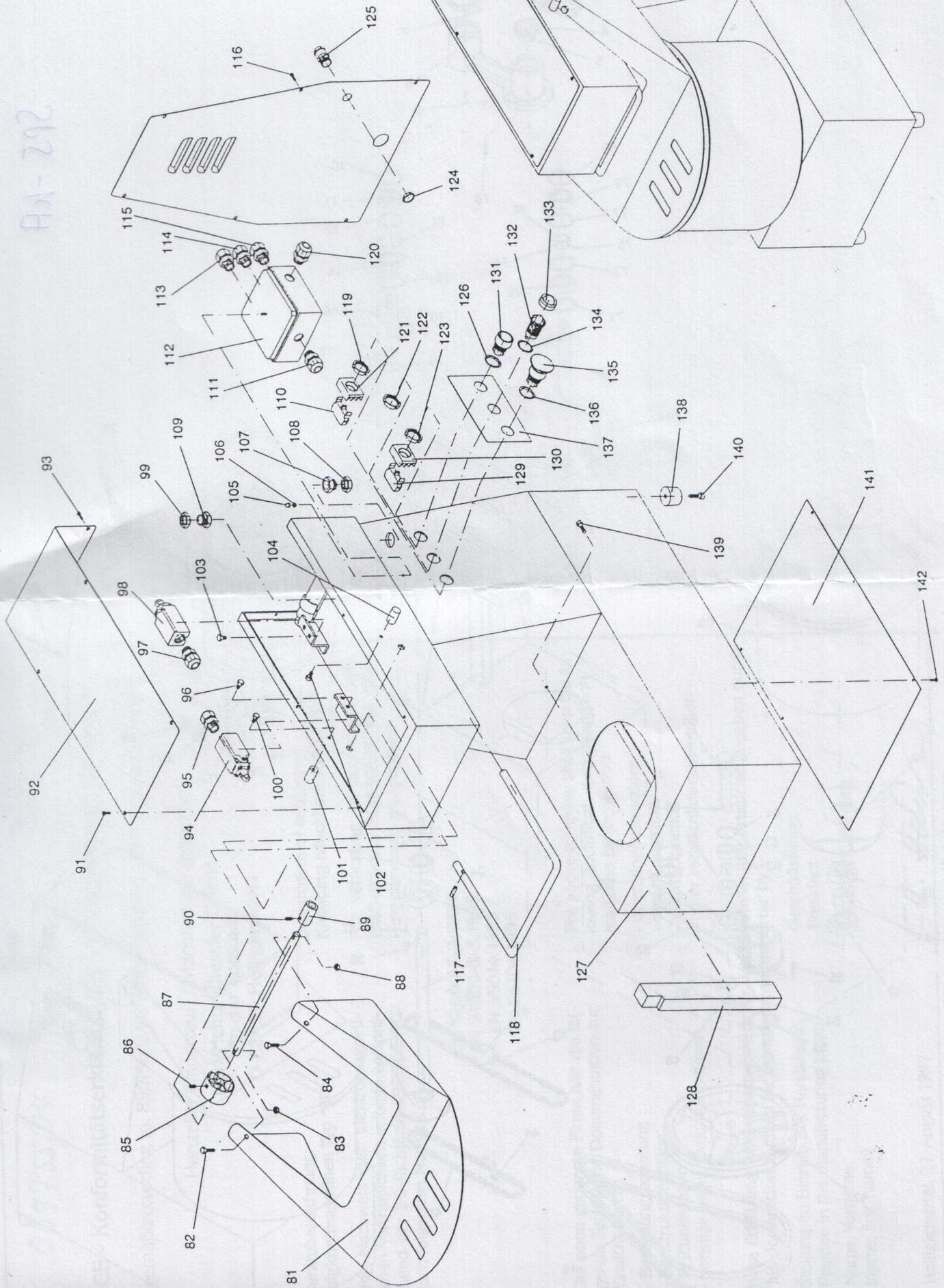
* = Teile nicht einzeln lieferbar, nur im Gesamt-Teil

7. Ersatzteilliste

- 129 Kontaktbock *
- 130 Halter f. Kontaktbock *
- 131 Taster „Kneten ein“
- 132 Kontrolleuchte
- 133 Glas Kontrolleuchte *
- 134 Dichtring *
- 135 Taster „Stop“
- 136 Dichtring *
- 137 Schild Bedienfeld
- 138 Stellfuß
- 139 Schraube
- 140 Schraube
- 141 Bodenblech
- 142 Schraube

* = Teile nicht einzeln lieferbar, nur im Gesamt-Teil

AN-292



SPS-KA

