

Bedienungsanleitung Ersatzteilliste Mandelbox



Candyman GmbH
Heidesch 15
D-49549 Ladbergen
Tel. +49 (0) 5485 / 8326 -0
Fax. +49 (0) 5485 / 8326 -29
<http://www.candyman-gmbh.de>
info@candyman-gmbh.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MANDELBOX

Modell : Standard

Maschinen-Nr. :

Die Mandelbrennmaschine erfüllt höchste Ansprüche bei der Herstellung von gebrannten Mandeln und Nüssen.

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- **Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der Netzspannung am Einsatzort übereinstimmt.**
- **VDE-Vorschriften beachten !**
- **Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Installateur nach den Technischen Regeln Flüssiggas TRF 96 bzw. nach den Technischen Regeln Gasinstallation DVGW-TRGI 86/96 (DVGW-Arbeitsblatt G600) angeschlossen werden. Dies gilt auch für Reparaturen an der Gasanlage.**
- **Vorschriften des Gaslieferanten beachten!**
- **Gasheizung nur bei laufendem Kesselmotor einschalten!**
- **Heiße Oberfläche! Schutzhandschuhe tragen!**
- **Rührwerk nur in Arbeitsstellung einschalten!**
- **Gerät nur mit feuchtem Tuch reinigen!**
- **Beim Einbau des Gerätes in Theken oder Verkaufswagen unbedingt Abstand von brennbaren Gegenständen halten!**
- **Das Gerät darf nur im Freien oder im offenen Verkaufswagen betrieben werden. In geschlossenen Räumen muss eine behördliche Genehmigung eingeholt und eine Abzugshaube über den Geräten installiert werden!**

Vor dem Gebrauch

Kupferkessel entnehmen und Mitnehmerzapfen im Standfuß (134) einfetten. Der Mitnehmerzapfen darf nie trocken sein, da der Kessel sonst nicht mehr entnommen werden kann. Kessel in der Mitnehmerhülse (89) einrasten lassen. Der Kupferkessel muss vor Inbetriebnahme mit heißem Wasser gereinigt werden.

Rührarm (8) einstellen, dass die Spatel (12) gerade den Kessel berühren, aber nicht schleifen. Das Einstellen des Rührarms erfolgt durch die Führungshülse (18). Kontermutter (19) lösen, Verriegelungsknopf (14) durch Rechts- oder Linksdrehung in Lagerbock (33) einrasten. Führungshülse (18) so lange drehen, bis die Spatel den Boden des Kessels leicht berühren. $\frac{1}{4}$ Umdrehung zurückdrehen, dann Kontermutter (19) festziehen. Durch die Abnutzung der Spatel muss der Rührarm von Zeit zu Zeit nachgestellt werden. Es dürfen nur Original-Hutterer-Spatel aus Holz oder Teflon sowie Befestigungsschrauben aus Edelstahl 1.4301 verwendet werden. Nach jedem Wechsel der Spatel müssen die Schrauben durch leichtes Vernieten gesichert werden. Während des Betriebes der Maschine muss der Rührarm verriegelt sein.

Maschine an die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung anschließen.

Der Brenner ist für Flüssiggas (Propan) 50 mbar ausgelegt. Mandelbox mit Gasschlauch und Regler verbinden. Propangasflasche öffnen. Gasschlauch auf Dichtheit überprüfen. Dieser Vorgang ist bei jedem Standortwechsel der Maschine zu wiederholen.

Inbetriebnahme

Hahngriff der Gasanlage (61) niederdrücken und gedrückt nach links drehen. Nach ca. 2 Sekunden Wachflamme am Zündbrenner (68) mit Streichholz zünden. Wenn die Wachflamme brennt, 5-10 Sekunden warten, bis genügend Thermostrom zum Offenhalten des Sicherheitsventiles erzeugt ist. Erlischt die Wachflamme nach Loslassen des Hahngriffes (61), Anzündevorgang wiederholen. Gasflamme lässt sich jetzt durch den Hahngriff (61) regeln.

Not-Stop-Taster (105) ziehen. Hauptschalter (108) einschalten.

Herstellung von gebrannten Mandeln (Grundrezept)

Zutaten: 1 kg Mandeln, 1 kg Zucker, 1 Messerspitze Zimt,
1 Messerspitze Vanillin (erhältlich beim Fachhandel)
ca. ¼ l Wasser

- ° Sämtliche Zutaten in den Kessel geben, Kessel durch Drehschalter (102) einschalten und Gasflamme mit Hahngriff (61) auf groß drehen.
- ° Wenn die Masse aufkocht und zu schäumen beginnt, wird das Rührwerk durch Drehschalter (102) dazugeschaltet. Es beginnt der Trockenprozess (die Masse wird pulvrig weiß).
- ° Nach dem Trockenprozess beginnt der Zucker zu schmelzen. Kurz bevor der Zucker flüssig wird, Flamme ausschalten. Die Maschine läuft weiter, jedoch ohne Flamme, bis Mandeln und Zucker wieder vollkommen trocken sind.
- ° Flamme wieder auf groß schalten und Zucker anschmelzen lassen. Mit einer Bürste leicht mit Wasser abspritzen. Mandeln herausnehmen und auf ein Blech schütten.
- ° Sollte eine Glasur gewünscht werden, ca. 100 g Zucker in den Kessel geben. Nach dem Flüssigwerden des Zuckers Flamme auf klein drehen. Die leicht abgekühlten Mandeln in den Kessel geben und durchrühren. Mandeln herausnehmen und erkalten lassen.
- ° Für eine anschließende Reinigung des Kessels den Kessel halb mit Wasser füllen, Gasflamme auf groß schalten, Maschine laufen lassen, Wasser kurz kochen lassen und mit Bürste reinigen.

Schmierung

Beide Getriebemotoren (82, 84) sind mit Getriebefett gefüllt. Sie müssen halbjährlich überprüft werden. Der Rührarm (8) ist mit Heißlagerfett (Renolit FLM 2) gefüllt. Das Schwenklager (35) hat Dauerschmierung und ist wartungsfrei. Um den Kessel leichter abnehmen zu können, ist der Mitnehmerzapfen im Standfuß (134) nach Bedarf einzufetten. Das Schiebestück der Gelenkwelle (39) und die beiden Lagerzapfen (31) sind zu ölen.

Reinigung

Gerät nur mit feuchtem Tuch reinigen.

Nach jeder Brennung Kupferkessel reinigen. Kessel halb mit Wasser füllen und kochen lassen, Maschine laufen lassen und Kessel unter Verwendung einer Bürste reinigen.

Eigentumsvorbehalt

Bis zur vollständigen Erfüllung unserer sämtlichen Ansprüche aus der Geschäftsverbindung behalten wir uns das Eigentum an allen verkauften Waren vor. Wiederverkäufern gestatten wir widerruflich die Weiterveräußerung im gewöhnlichen Geschäftsgang. Dieses Recht erlischt im Falle einer Zahlungseinstellung. Wird unser Eigentum gepfändet, so hat uns der Käufer unverzüglich Mitteilung zu machen. Wir sind jederzeit berechtigt, die Herausgabe der uns gehörenden Waren zu verlangen. Machen wir von diesem Recht Gebrauch, so liegt nur dann ein Rücktritt vom Vertrag vor, wenn wir dies ausdrücklich erklären.

Sämtliche Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

Garantie

Auf die Maschine leisten wir 12 Monate Garantie für einwandfreies Arbeiten sowie Herstellung der Teile. Ein Anspruch auf Wandlung oder Minderung besteht nicht, es sei denn wir sind nicht in der Lage, den Mangel zu beheben.

Die Gewährleistung erlischt, wenn die Maschine von fremder Seite oder durch Einbau von Teilen fremder Herkunft verändert wird, es sei denn, der Schaden steht nicht in ursächlichem Zusammenhang mit der Veränderung.

Die Gewährleistung erlischt weiter, wenn Behandlungsvorschriften nicht befolgt werden.

Natürlicher Verschleiß, Lack- und Chromschäden sowie Beschädigungen durch unsachgemäße Behandlung oder Nachlässigkeit sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Insbesondere haften wir nicht für Veränderungen des Zustandes oder der Betriebsweise unserer Erzeugnisse durch unsachgemäße Einlagerung oder Aufstellung, klimatische oder sonstige Einwirkungen.

Die Gewähr erstreckt sich nicht auf Mängel, die auf Konstruktionsfehlern oder der Wahl ungeeigneten Materials beruhen, sofern der Auftraggeber trotz unseres vorherigen Hinweises die Konstruktion oder das Material vorgeschrieben hat.

Gewährleistungsansprüche werden nur berücksichtigt, wenn sie unverzüglich schriftlich erhoben werden. Außerdem muss sofort und ausdrücklich Instandsetzung verlangt werden. Durch die Instandsetzung oder Ersatzlieferung wird die Gewährleistungspflicht nicht verlängert oder erneuert.

Für Schwierigkeiten, die sich aus den Vorschriften des gewerblichen Rechtsschutzes beim Weiterverkauf oder der Verwendung unserer Erzeugnisse im Ausland ergeben, lehnen wir die Verantwortung ab.

Bei eventuellen Beanstandungen ist die Maschine frachtfrei an uns einzusenden. Die Rücksendung der instandgesetzten Maschine erfolgt unfrei. Auch alle übrigen Nebenkosten wie Verdienstaussfall, Geschäftsschädigung und dergleichen werden von uns nicht übernommen.

Erfüllungsort

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist München.

Bestätigung

Wir bestätigen, dass die bei unseren Mandelbrennmaschinen verwendeten Werkstoffe in ihrer Güte und die Bauteile in ihrer Abmessung so gewählt sind, dass der Gebrauchswert des Gerätes – insgesamt und in seinen Einzelteilen – bei fachgerechter Montage und bei bestimmungsgemäßer Verwendung auftretenden mechanischen, chemischen und thermischen Beanspruchungen auf eine angemessene Dauer sichergestellt ist. Außerdem bestätigen wir, dass die mit Lebensmitteln in Verbindung kommenden Werkstoffe physiologisch unbedenklich sind.

Technische Daten

Mandelbox Standard: Brenner: Schlitzgasbrenner (Allgas)
Kategorie I 3 B/P
Nennwärmebelast: 7,5 kW
Anschlusswert: 0,59 kg/h
Prod.Ident-Nr.: CE-0085AT0016
Gewicht : 67 kg
Stromverbrauch: 0,3 kW/h

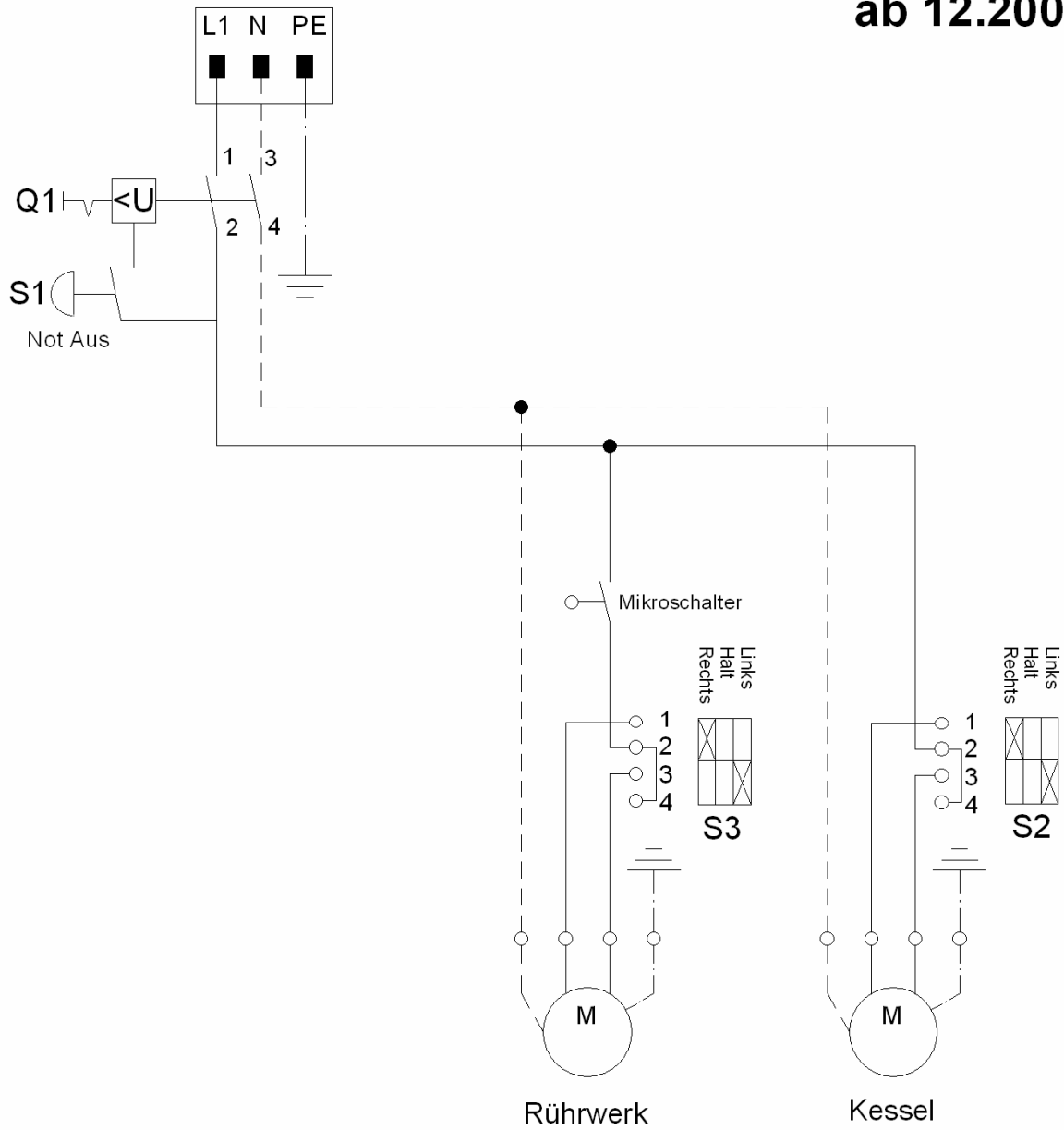
Mandelbox Caravan: Brenner: Schlitzgasbrenner (Allgas)
Kategorie I 3 B/P
Nennwärmebelast. 7,5 kW
Anschlusswert 0,59 kg/h
Prod.Ident-Nr. CE-0085AT0016
Gewicht 63 kg
Stromverbrauch 0,3 kW/h

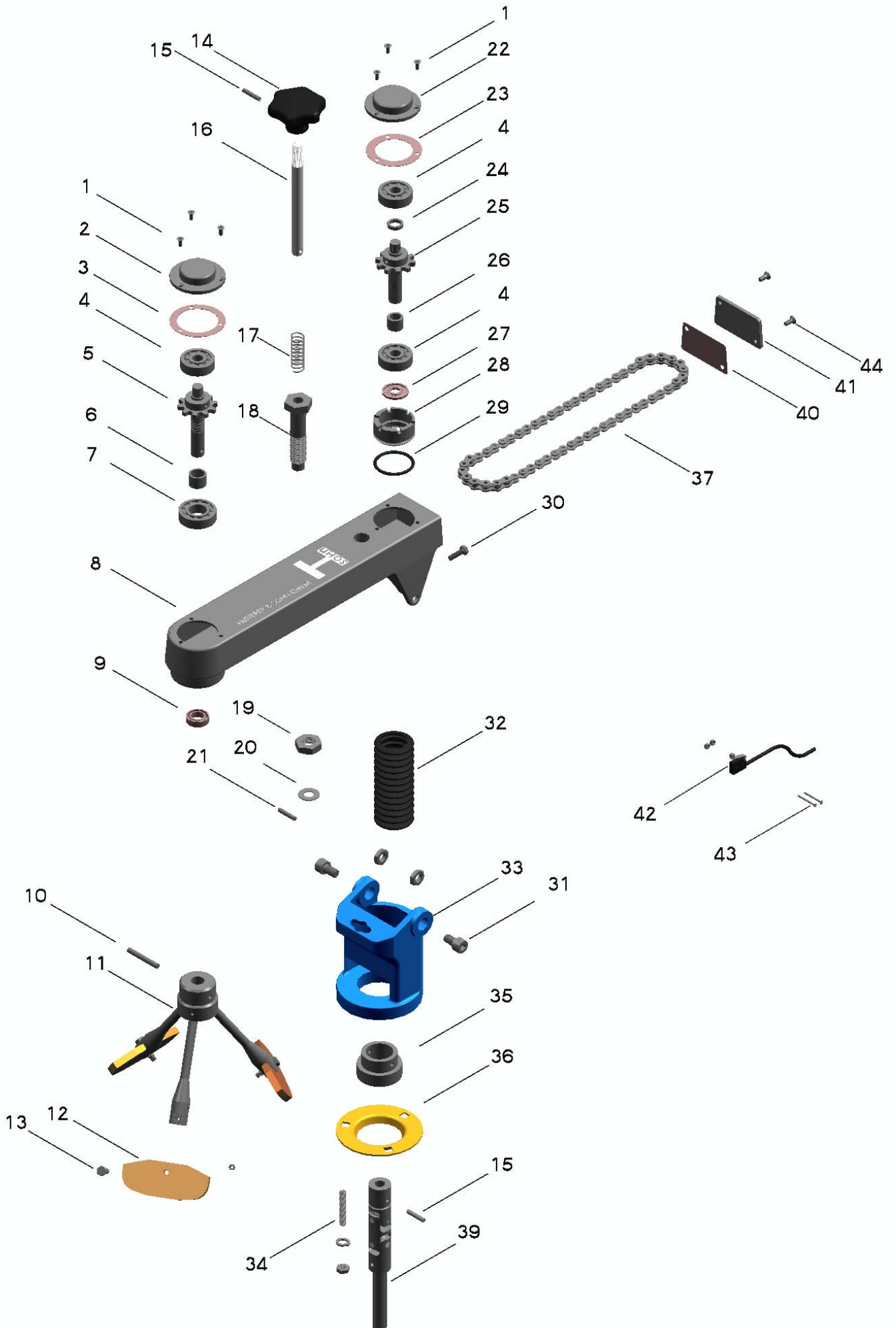
Mandelbox Kombi: Brenner Schlitzgasbrenner (Allgas)
Kategorie I 3 B/P
Nennwärmebelast. 7,5 kW pro Brenner
Anschlusswert 0,59 kg/h pro Brenner
Prod.Ident-Nr. CE-0085AT0016
Gewicht 90 kg
Stromverbrauch 0,3 kW

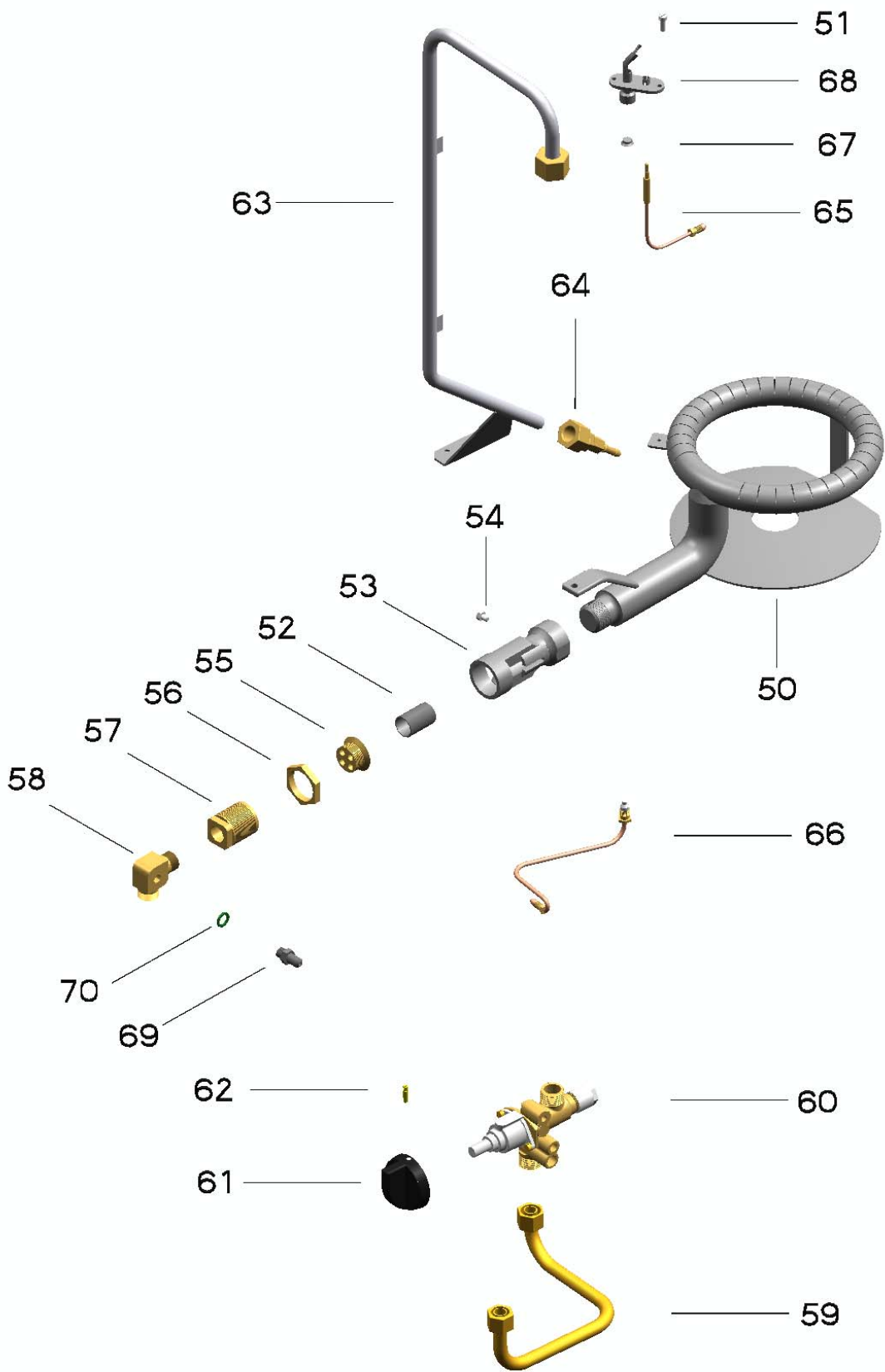
Mandelbox Duplex: Brenner Schlitzgasbrenner (Allgas)
Kategorie I 3 B/P
Nennwärmebelast. 7,5 kW pro Brenner
Anschlusswert 0,59kg/h pro Brenner
Prod.Ident-Nr. CE-0085AT0016
Gewicht 120 kg
Stromverbrauch 0,6 kW

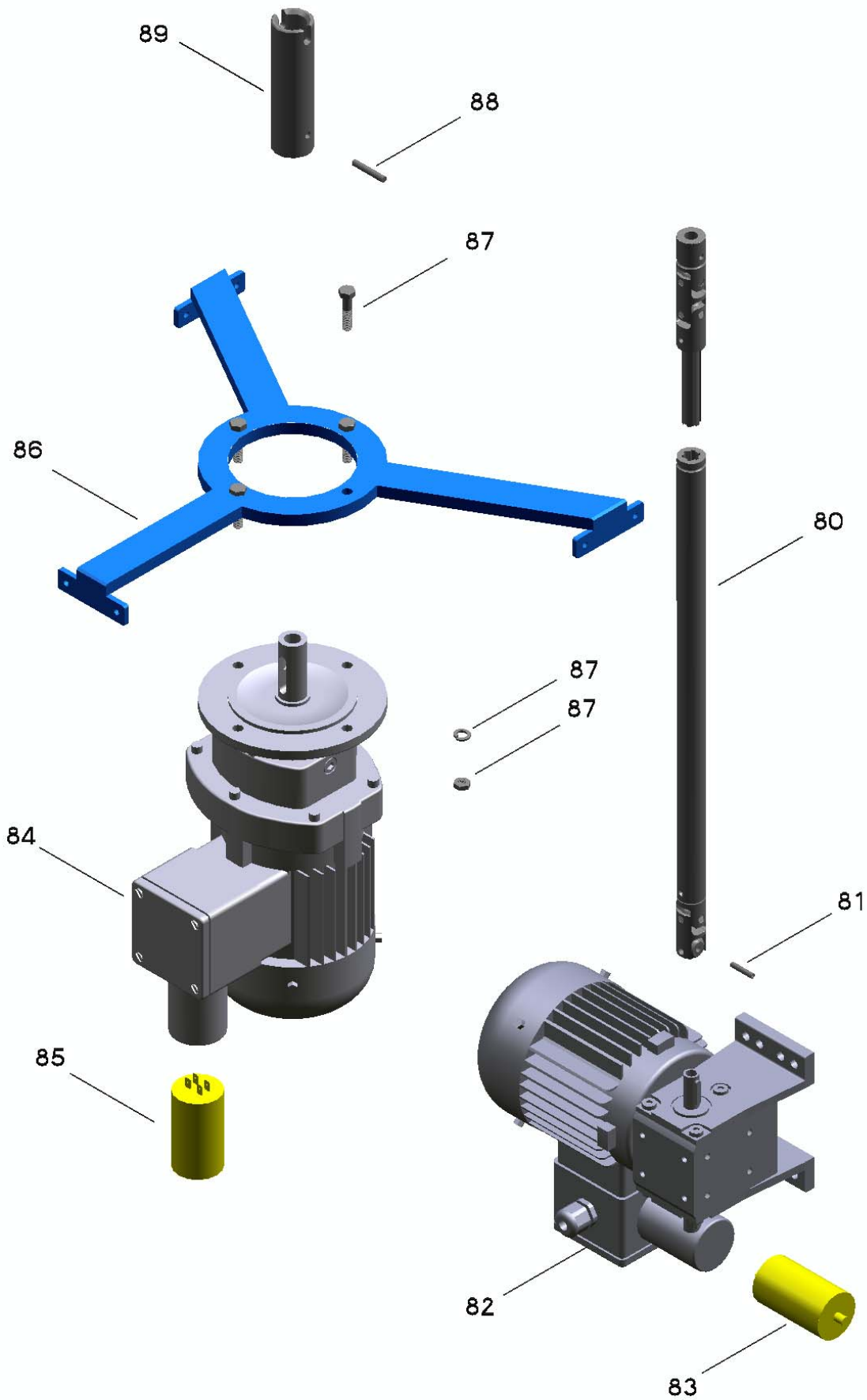
Schuko - Stecker
1 x 220V
50 Hz

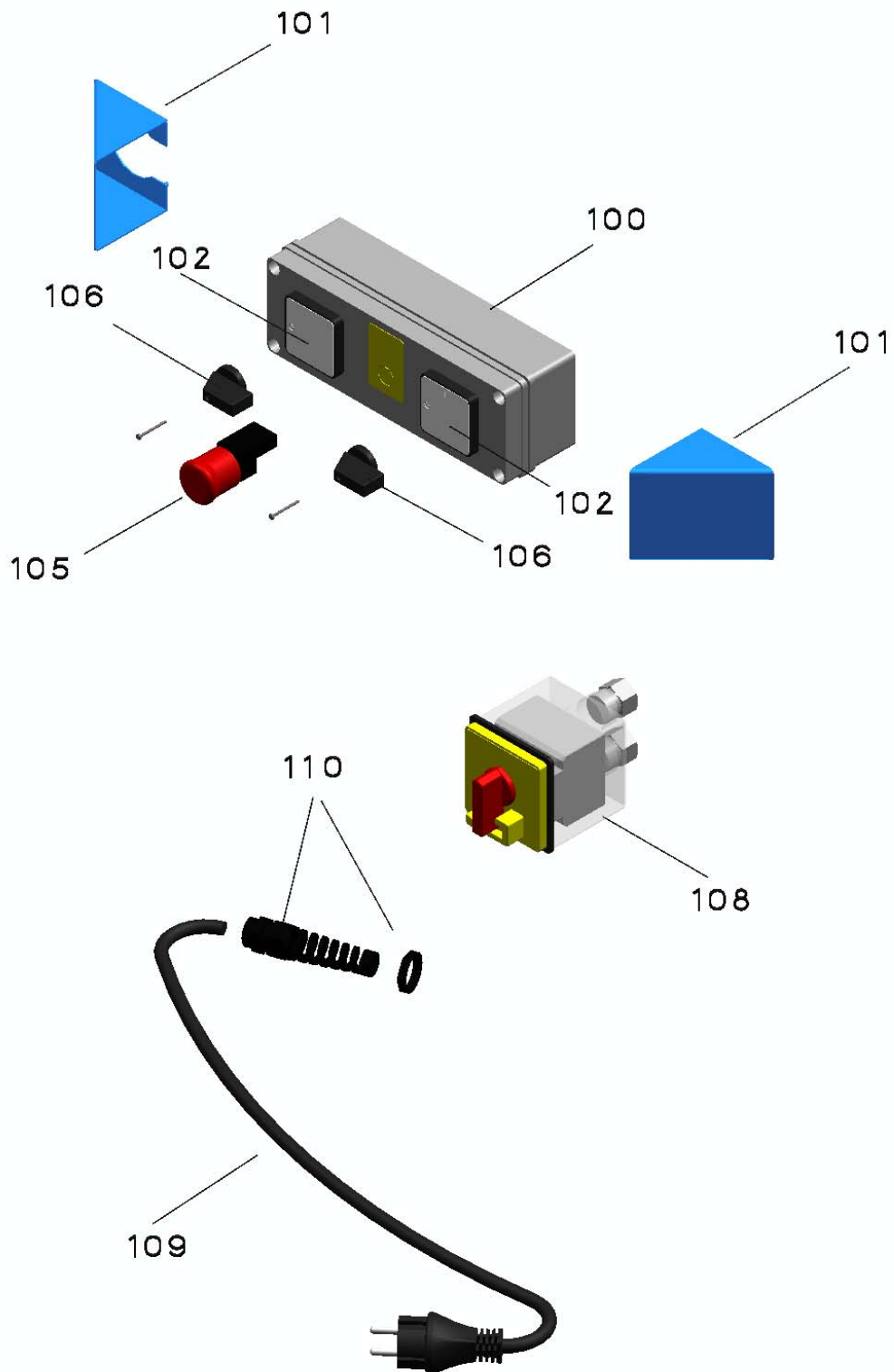
**Standard
ab 12.2005**

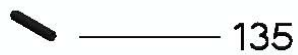
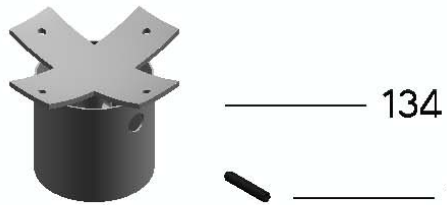
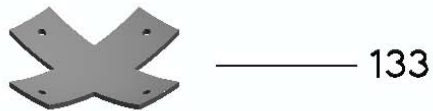
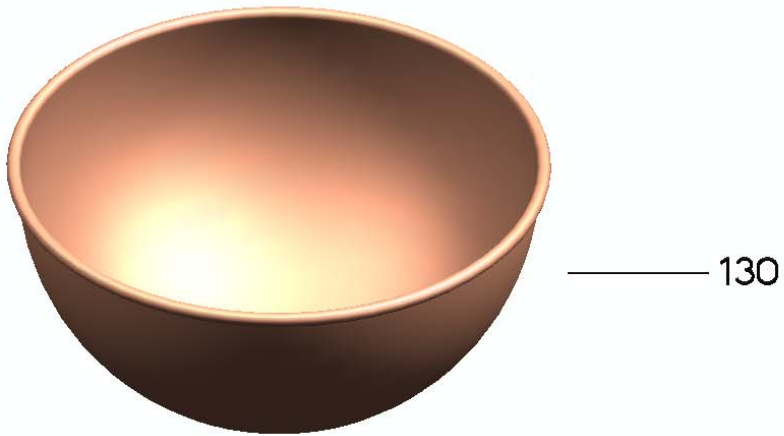
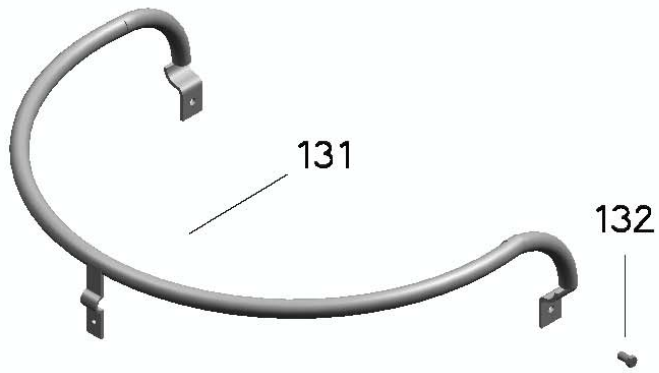


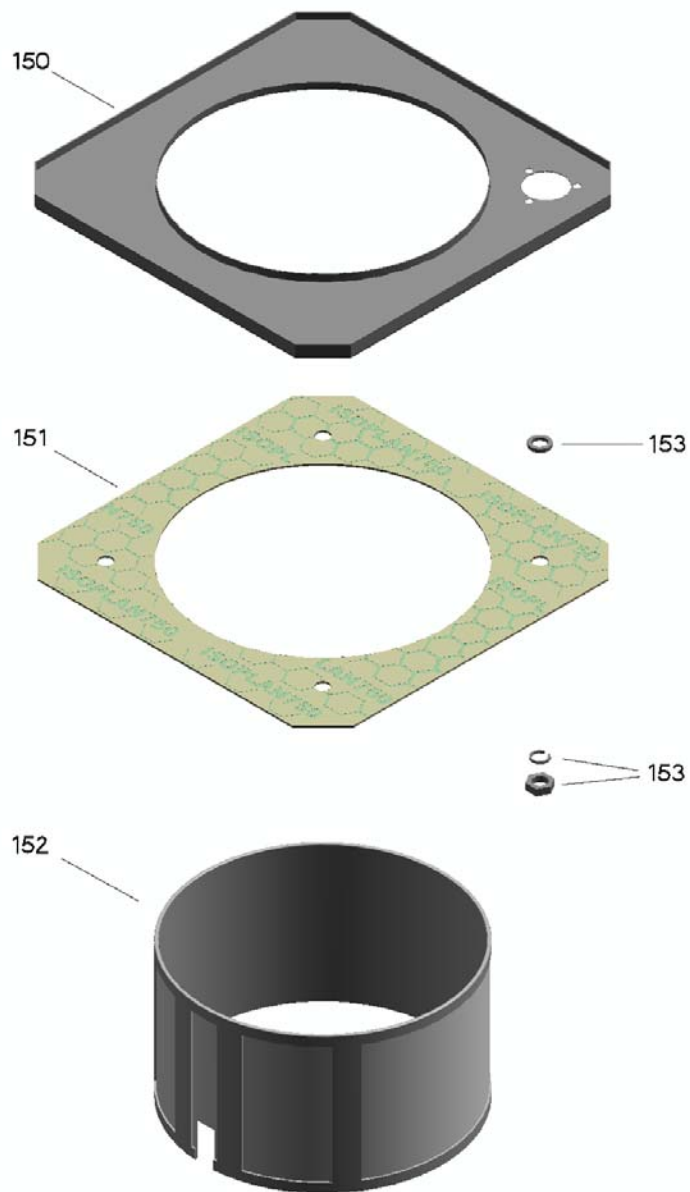




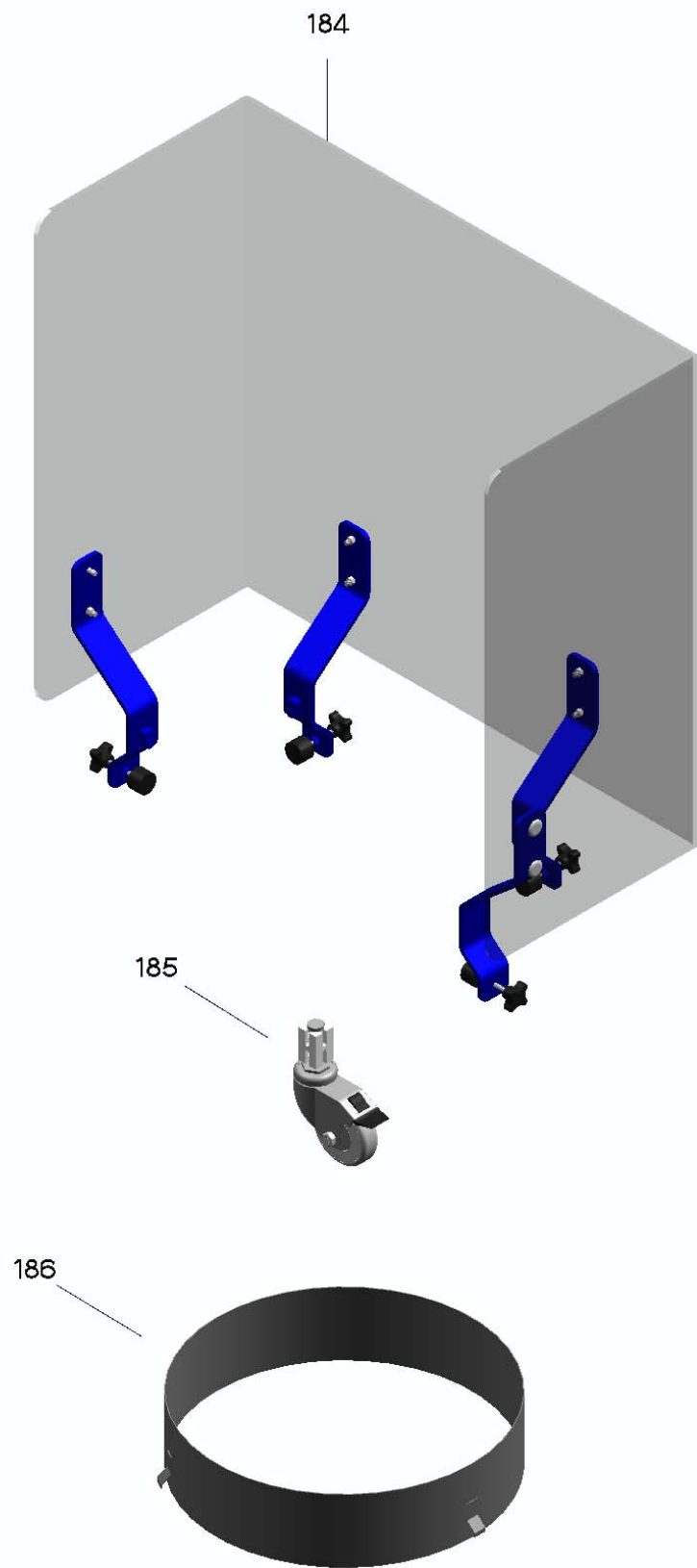












Zeichnungs-Nr.	Bestell-Nr.	Artikelbezeichnung
1	1041	Deckelschraube 4x8
2	1014	Lagerdeckel vorne
3	1013	Deckeldichtung vorne
4	1012	Schwenkkugellager 1301
5	1008	Vordere Welle komplett
6	1011	Distanzring
7	1002	Schwenkkugellager 2302
8	1101	Rührarmkörper verchromt
9	1003	Wellendichtung 15x26x7
10	1004	Spannstift 5x40
11	1005	Rührwerkopf mit 3 Fingern
12	1006	Holzspatel (1 Satz = 3 Stück)
Option	1039	Teflonspatel (1 Satz = 3 Stück)
13	1007	Spatelschraube mit Mutter (1 Satz = 3 Stück)
14	1038	Verriegelungsknopf
15	1010	Spannstift 4x25
16	1030	Verriegelungswelle komplett mit Knopf
17	1031	Druckfeder
18	1032	Führungshülse
19	1033	Kontermutter
20	1035	Druckscheibe
21	1009	Spannstift 4x20
22	1015	Lagerdeckel hinten
23	1016	Deckeldichtung hinten
24	1018	Distanzring
25	1019	Hintere Welle komplett
26	1028	Distanzring
27	1027	Wellendichtung 12x30x5
28	1026	Excenterlagergehäuse
29	1104	O-Ring 35x3,5
30	1044	SI-Schraube 5x10
31	1029	Lagerzapfen mit Mutter M10x12
32	1037	Faltenbalg
33	1102	Rührarmbock
34	1045	Befestigungssatz für Rührarmbock
35	1023	Y-Lager YET 205
36	1024	Lagerführungsdeckel
37	1034	Antriebskette komplett mit Schloss
39	1046	Doppelgelenk mit Schiebestück
40	1017	Gehäusedeckeldichtung
41	1103	Gehäusedeckel
42	1049	Microschalter komplett
43	1105	Befestigungssatz für Microschalter
44	1106	Befestigungssatz für Gehäusedeckel
50	2501	Ringschlitzbrenner mit Abschirmblech
51	2521	Befestigungsschraube 4x12
52	2503	Venturiröhre
53	2001	Injektor
54	2522	Befestigungsschraube 5x6
55	2004	Dralldüse
56	2005	Kontermutter

Zeichnungs-Nr.	Bestell-Nr.	Artikelbezeichnung
57	2006	Düsenstock-Gewindestück
58	2550	Winkel WE 12
59	2026	Gasrohr kurz komplett
60	2012	Züandsicherung
61	2011	Hahngriff
62	2013	Stiftschraube
63	2027	Gasrohr lang komplett
64	2020	Schlauchanschluss komplett
65	2016	Thermoelement
66	2015	Zündgasleitung
67	2017	Zündgasdüse
68	2018	Zündbrenner
69	2021	Druckmessnippel G 1/8 A kompl. mit Dichtring No. 70
70	2022	Dichtring 10x13,5x1,5
80	3009	Doppelgelenkwelle mit Schiebestück
81	1010	Spannstift 4x26
82	3002	Schneckengetriebemotor f.Rührwerk 230 Volt 0,15 KW
	3052	Schneckengetriebemotor f.Rührwerk 110 Volt 0,18 KW
83	3036	Kondensator 20 mf für RM 230 Volt
	3037	Kondensator 80 mf für RM 110 Volt
84	3000	Stirnradgetriebemotor f. Kessel 230 Volt 0,15 KW
	3050	Stirnradgetriebemotor f. Kessel 110 Volt 0,18 KW
85	3036	Kondensator 20 mf für KM 230 Volt
	3037	Kondensator 80 mf für KM 110 Volt
86	3029	Motoraufnahme
87	3040	Befestigungssatz M 8
88	3004	Spannstift 6x36
89	3003	Mitnehmerhülse
100	3400	Schaltgehäuse ohne Schalter
101	3405	Gehäuseschutz
102	3505	Ein-/Ausschalter TO1-8200E
105	3406	Not-Aus-Taster komplett
106	3407	Knebelgriff für Ein/Ausschalter TO1-8200E komplett
108	3404	Haupt-Not-Ausschalter 230 Volt
	3409	Haupt-Not-Ausschalter 110 Volt
109	3025	Zuleitung komplett 3x1,5 230 Volt
	3038	Zuleitung komplett 3x1,5 110 Volt
110	3027	Knickschutz
130	5050	Kupferkessel 360mm mit Sicherheitsgriff und Standfuß
131	5055	Sicherheitshandgriff
132	5065	Kupferniete 6x10
133	5053	TB-Thermplatte für Kessel
134	5083	Mitnehmerzapfen mit Standfuß
135	5054	Spannstift 8x40
136	5056	Kupferniete 6x16
150	5073	Abdeckblech rechts
	5073	Abdeckblech links
151	5072	TB-Thermplatte für Abdeckblech
152	5070	Wärmeleitmantel
153	5071	Befestigungssatz M 8 für Abdeckblech
170	2042	Flaschengasregler 50 mbar mit Überdrucksicherung

Zeichnungs-Nr. Bestell-Nr. Artikelbezeichnung

171	2037	ND-Schlauchbruchsicherung
172	2034	Gasschlauch 1,5m komplett mit Verschraubungen
	2038	Gasschlauch 1,5m komplett mit Verschraubungen und Schlauchbruchsicherung
180	4003	Wasserpumpe ohne Schlauch
181	4015	Wasserhahn für festen Wasseranschluss
182	4005	Venylschlauch (Meterware)
184	5095	Hygieneschutz
185	5069	Räder feststellbar (für Maschinen mit 4-fach Fahrvorrichtung)
186	5046	Kupferkessel-Erhöhung (aufsteckbar)

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

gemäß EG-Maschinenrichtlinie 89/392/EWG
und EG-Gasgeräte richtlinie 90/396/EW

Firma: HUTTERER & SOHN GMBH, Kapellenstr. 15, D-82008 Unterhaching

Hiermit bescheinigen wir in alleiniger Verantwortung die Konformität des Erzeugnisses:

Mandelbrennmaschine MANDELBOX

Modell : Standard

Maschinen-Nr. :

mit den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien:

89/392/EWG, 90/396/EWG.

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

DIN EN 292 Teil 1+2, EN 60204-1 (DIN VDE 0113-1)

Die Übereinstimmung mit den in der EG-Baumusterprüfbescheinigung der benannten Stelle 0085 beschriebenen Baumuster wird bestätigt.

Unterhaching,

Unterschrift