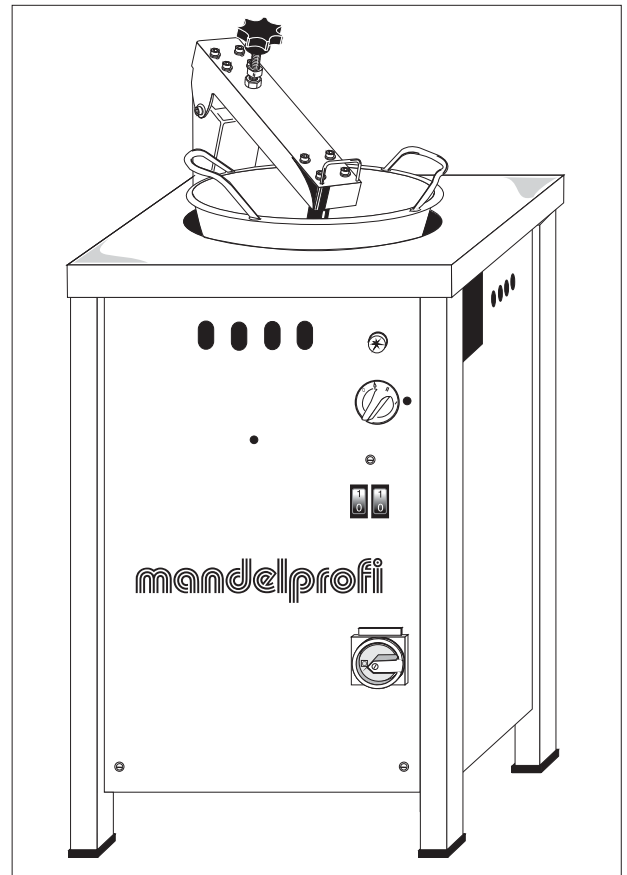


mandelprofi
mp /g

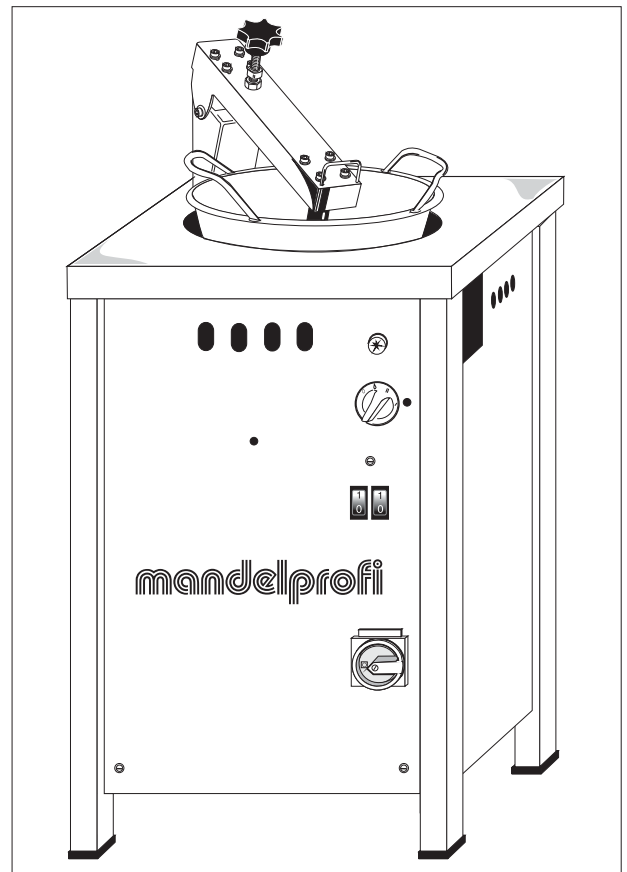
**Bedienungsanleitung
(für den Benutzer)**



Printed in Germany 05.09

mandelprofi
mp /g

**Bedienungsanleitung
(für den Benutzer)**



Printed in Germany 05.09

Candyman GmbH

Equipment für Funfood und Gastronomie

Heidesch 15
49549 Ladbergen
Deutschland

Tel.: +49 (0) 54 85 / 83 26 -0
Fax: +49 (0) 54 85 / 83 26 -29

Email: info@candyman-gmbh.de
Online Shop: <http://www.candyman-gmbh.de>

**Wichtig! Die Gasanlage darf nur mit zugelassenem
Niederdruckregler 1,5 kg/h – 50 mbar betrieben werden!**

Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden
und darf nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden.

Verbrennungsluftmenge für mp/g = (1m³/h pro kW Nennleistung) = 6,4 m³/h

Vor Installation und Benutzung des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten!!

Alle Rechte vorbehalten
© Copyright by
MVS Metallverarbeitung
Sondermaschinenbau GmbH
Zeppelinstraße 19b
D-85748 Garching
Telefon: 0 89 / 32 64 99 15
Telefax: 0 89 / 32 64 99 16
info@mandelprofi.com
www.madelprofi.com

Diese Betriebsanleitung darf – auch auszugsweise – nur mit ausdrücklicher, schriftlicher Genehmigung durch MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH nachgedruckt oder sonstwie vervielfältigt werden. Jede von MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH nicht autorisierte Art der Vervielfältigung, Verbreitung oder Speicherung auf Datenträgern in jeglicher Form und Art stellt einen Verstoß gegen das geltende Urheberrecht dar und wird gerichtlich verfolgt. Technische Änderungen, die einer Verbesserung unserer Maschinen dienen, oder die den Sicherheitsstandard erhöhen, behalten wir uns ausdrücklich vor – auch ohne gesonderte Ankündigung. Printed in Germany 05.09
Für den Inhalt verantwortlicher Herausgeber: MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH
Satz, Layout, Grafik: text und bild Redaktion, Bernsteinstraße 17, 84032 Altdorf

**Wichtig! Die Gasanlage darf nur mit zugelassenem
Niederdruckregler 1,5 kg/h – 50 mbar betrieben werden!**

Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden
und darf nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden.

Verbrennungsluftmenge für mp/g = (1m³/h pro kW Nennleistung) = 6,4 m³/h

Vor Installation und Benutzung des Gerätes sind die Anleitungen zu beachten!!

Alle Rechte vorbehalten
© Copyright by
MVS Metallverarbeitung
Sondermaschinenbau GmbH
Zeppelinstraße 19b
D-85748 Garching
Telefon: 0 89 / 32 64 99 15
Telefax: 0 89 / 32 64 99 16
info@mandelprofi.com
www.madelprofi.com

Diese Betriebsanleitung darf – auch auszugsweise – nur mit ausdrücklicher, schriftlicher Genehmigung durch MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH nachgedruckt oder sonstwie vervielfältigt werden. Jede von MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH nicht autorisierte Art der Vervielfältigung, Verbreitung oder Speicherung auf Datenträgern in jeglicher Form und Art stellt einen Verstoß gegen das geltende Urheberrecht dar und wird gerichtlich verfolgt. Technische Änderungen, die einer Verbesserung unserer Maschinen dienen, oder die den Sicherheitsstandard erhöhen, behalten wir uns ausdrücklich vor – auch ohne gesonderte Ankündigung. Printed in Germany 05.09
Für den Inhalt verantwortlicher Herausgeber: MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH
Satz, Layout, Grafik: text und bild Redaktion, Bernsteinstraße 17, 84032 Altdorf

Inhaltsverzeichnis

0	Vorbemerkung	5	4	Betrieb	15
0.1	Typenschild und wichtige Daten.....	5	4.1	Erstinbetriebnahme	15
1	Sicherheit	6	4.2	Normalbetrieb	16
1.1	Allgemeines	6	4.2.1	mandelprofi einschalten	16
1.1.1	Pflichten des Unternehmers	7	4.2.2	Kessel auskochen	17
1.1.2	Allgemeine Symbole und Hinweise	7	4.2.3	mandelprofi ausschalten	17
1.2	Sicherheit und Unfallschutz.....	8	4.2.4	Gasflasche wechseln	18
1.2.1	Einsatz und Arbeitsbereiche.....	10	4.2.5	Arbeitspausen und Arbeitsende.....	18
1.3	Sicherheitsprüfungen	10	5	Wartung und Pflege	18
1.4	Umgang mit Altteilen, Betriebs- und Hilfsstoffen	11	5.1	Allgemeines	18
1.5	Restgefahren und Gefahrenschutz.....	11	5.2	Fristen für Wartung und Pflege.....	19
1.5.1	Gefahren durch mechanische Einflüsse.....	11	5.3	Seitenteil demontieren	19
1.5.2	Gefahren durch Flüssiggas.....	12	5.4	Gerät schmieren.....	20
2	Übersichtsbild und Technische Daten	13	5.5	Rührarm einstellen	20
2.1	Übersichtsbild.....	13	5.6	Gasbrenner individuell einstellen	21
2.2	Technische Daten.....	14	5.7	Reparaturen.....	21
3	Allgemeine Beschreibung	14	6	Störungen und Abhilfe	22
3.1	Funktion	14	7	Bestätigung über die Einweisung von Bedienungspersonal	23
3.2	Lieferumfang	14	8	Konformitätserklärung	24

Inhaltsverzeichnis

0	Vorbemerkung	5	4	Betrieb	15
0.1	Typenschild und wichtige Daten.....	5	4.1	Erstinbetriebnahme	15
1	Sicherheit	6	4.2	Normalbetrieb	16
1.1	Allgemeines	6	4.2.1	mandelprofi einschalten	16
1.1.1	Pflichten des Unternehmers	7	4.2.2	Kessel auskochen	17
1.1.2	Allgemeine Symbole und Hinweise	7	4.2.3	mandelprofi ausschalten	17
1.2	Sicherheit und Unfallschutz.....	8	4.2.4	Gasflasche wechseln	18
1.2.1	Einsatz und Arbeitsbereiche.....	10	4.2.5	Arbeitspausen und Arbeitsende.....	18
1.3	Sicherheitsprüfungen	10	5	Wartung und Pflege	18
1.4	Umgang mit Altteilen, Betriebs- und Hilfsstoffen	11	5.1	Allgemeines	18
1.5	Restgefahren und Gefahrenschutz.....	11	5.2	Fristen für Wartung und Pflege.....	19
1.5.1	Gefahren durch mechanische Einflüsse.....	11	5.3	Seitenteil demontieren	19
1.5.2	Gefahren durch Flüssiggas.....	12	5.4	Gerät schmieren.....	20
2	Übersichtsbild und Technische Daten	13	5.5	Rührarm einstellen	20
2.1	Übersichtsbild.....	13	5.6	Gasbrenner individuell einstellen	21
2.2	Technische Daten.....	14	5.7	Reparaturen.....	21
3	Allgemeine Beschreibung	14	6	Störungen und Abhilfe	22
3.1	Funktion	14	7	Bestätigung über die Einweisung von Bedienungspersonal	23
3.2	Lieferumfang	14	8	Konformitätserklärung	24

0 Vorbemerkung

Bevor Sie Ihren **mandelprofi** MP/G in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen. Sie enthält alle Angaben und Informationen, die Sie sowohl zum sicheren Gebrauch, als auch zur Wartung und Pflege Ihres **mandelprofi** benötigen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Betriebsanleitung entstehen, von jeglicher Garantie ausgeschlossen sind. Die jeweiligen Sicherheitshinweise basieren auf den – zur Zeit der Drucklegung dieser Betriebsanleitung – geltenden Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Rechtsvorschriften.

Bei Fragen zum Gerät, zum Betrieb des Gerätes oder zum Bestellen von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an Ihren nächsten Händler oder direkt an den Hersteller:

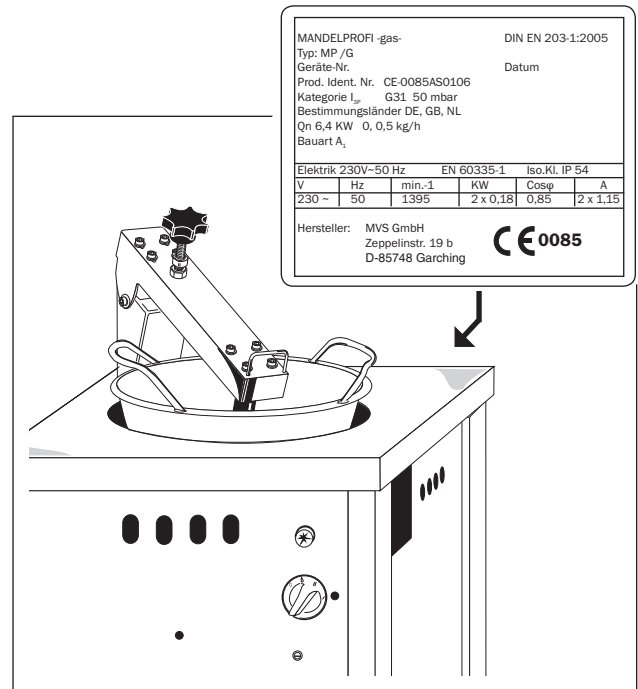
MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH

Zeppelinstrasse 19b
D-85748 Garching

Telefon: 0 89/ 32 64 99 15
Telefax: 0 89/ 32 64 99 16

0.1 Typenschild und wichtige Daten

Das Typenschild (1) befindet sich links oben auf der Rückwand des Gerätes.



MVS GmbH

5

0 Vorbemerkung

Bevor Sie Ihren **mandelprofi** MP/G in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Betriebsanleitung aufmerksam durchlesen. Sie enthält alle Angaben und Informationen, die Sie sowohl zum sicheren Gebrauch, als auch zur Wartung und Pflege Ihres **mandelprofi** benötigen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Betriebsanleitung entstehen, von jeglicher Garantie ausgeschlossen sind. Die jeweiligen Sicherheitshinweise basieren auf den – zur Zeit der Drucklegung dieser Betriebsanleitung – geltenden Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Rechtsvorschriften.

Bei Fragen zum Gerät, zum Betrieb des Gerätes oder zum Bestellen von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an Ihren nächsten Händler oder direkt an den Hersteller:

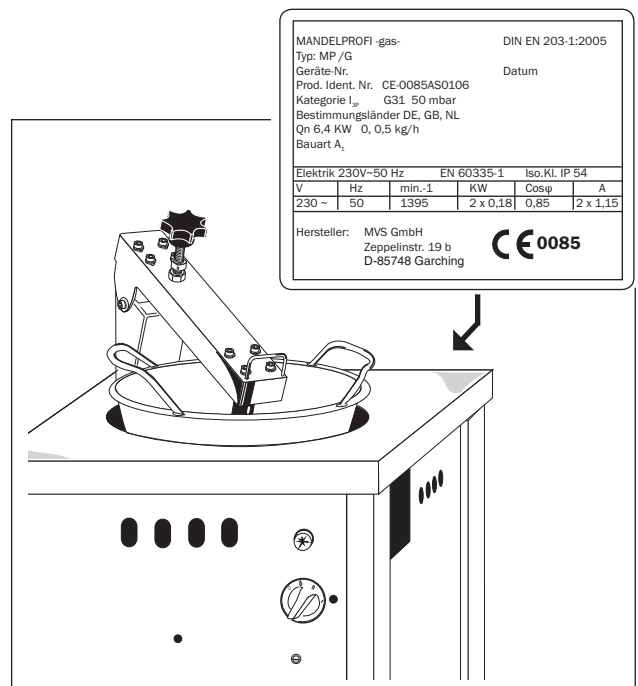
MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH

Zeppelinstrasse 19b
D-85748 Garching

Telefon: 0 89/ 32 64 99 15
Telefax: 0 89/ 32 64 99 16

0.1 Typenschild und wichtige Daten

Das Typenschild (1) befindet sich links oben auf der Rückwand des Gerätes.



MVS GmbH

5

Die folgenden Angaben benötigen Sie für Rückfragen oder beim Bestellen von Ersatzteilen. Sie finden diese Angaben auch auf den Typenschildern Ihres Geräts.

Gerätetyp:

Baujahr:

Gerätenummer:



Geprüft durch: TÜV Süddeutschland

Zulassung durch: DVGW

1 Sicherheit

1.1 Allgemeines

Der **mandelprofi** wurde nach dem derzeitigen Stand der Technik gefertigt und vom Hersteller auf Sicherheit geprüft.

Für den Verkehr innerhalb der europäischen Union, bzw. innerhalb des europäischen Wirtschaftsraumes, ist das **CE**-Zeichen erteilt.

Veränderungen am **mandelprofi** dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Herstellers vorgenommen werden, da sonst die Herstellergarantie erlischt. Die mitgelieferte Betriebsanleitung ist strikt zu beachten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf falsche Handhabung, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche bzw. nicht fachgerechte Instandsetzung durch den Kunden zurückzuführen sind. Beim Betrieb des Gerätes muss sichergestellt sein, dass das Gerät nur in technisch einwandfreiem Zustand, gefahrenbewußt und bestimmungsgemäß eingesetzt wird.

Die folgenden Angaben benötigen Sie für Rückfragen oder beim Bestellen von Ersatzteilen. Sie finden diese Angaben auch auf den Typenschildern Ihres Geräts.

Gerätetyp:

Baujahr:

Gerätenummer:



Geprüft durch: TÜV Süddeutschland

Zulassung durch: DVGW

1 Sicherheit

1.1 Allgemeines

Der **mandelprofi** wurde nach dem derzeitigen Stand der Technik gefertigt und vom Hersteller auf Sicherheit geprüft.

Für den Verkehr innerhalb der europäischen Union, bzw. innerhalb des europäischen Wirtschaftsraumes, ist das **CE**-Zeichen erteilt.

Veränderungen am **mandelprofi** dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Herstellers vorgenommen werden, da sonst die Herstellergarantie erlischt. Die mitgelieferte Betriebsanleitung ist strikt zu beachten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf falsche Handhabung, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche bzw. nicht fachgerechte Instandsetzung durch den Kunden zurückzuführen sind. Beim Betrieb des Gerätes muss sichergestellt sein, dass das Gerät nur in technisch einwandfreiem Zustand, gefahrenbewußt und bestimmungsgemäß eingesetzt wird.

1.1.1 Pflichten des Unternehmers

Der Unternehmer, der den **mandelprofi** einsetzt bzw. sein Beauftragter, ist verpflichtet, die geltenden (europäischen) Arbeitsschutzvorschriften und Sicherheitsbestimmungen zum Umgang mit Nuss-Brenngeräten und Flüssiggas einzuhalten. Ferner ist er verpflichtet, das Bedienungspersonal vor dem ersten Einsatz des Gerätes in die Bedienung, bzw. in den sicheren Umgang mit dem Gerät einzuweisen. Die Firma MVS empfiehlt, über diese Einweisung eine Niederschrift anzufertigen und aufzubewahren. So sichern Sie sich vor unberechtigten Regressansprüchen. Einen Vordruck dafür finden Sie auf Seite 23 dieser Bedienungsanleitung. Bitte kopieren Sie diesen Vordruck bei Bedarf vor dem Ausfüllen.

1.1.2 Allgemeine Symbole und Hinweise

Folgende Symbole und Hinweise werden in dieser Anleitung für Sicherheitshinweise verwendet. Sie warnen vor möglichen Personen- oder Sachschäden oder geben Ihnen Hinweise zur Erleichterung der Arbeit.



Warnung

Warnung! Dieses Symbol warnt Sie vor der Gefahr von tödlichen Unfällen oder ernsthaften Verletzungen. Diese Gefahren können immer dann auftreten, wenn die Bedienungs- oder Arbeitsanweisungen nicht oder nur ungenau befolgt werden.



Achtung

Achtung! Dieses Symbol warnt Sie, wenn durch ungenaues Befolgen oder durch Nichtbefolgen von Bedienungs- oder Arbeitsanweisungen Schäden an Gerät oder andere schwere Sachschäden entstehen können. Das Missachten dieser Hinweise kann zum Verlust der Garantie führen.



Hinweis

Hinweis! Dieses Symbol macht Sie auf Besonderheiten aufmerksam. Damit erleichtern Sie sich die Arbeit.

1.1.1 Pflichten des Unternehmers

Der Unternehmer, der den **mandelprofi** einsetzt bzw. sein Beauftragter, ist verpflichtet, die geltenden (europäischen) Arbeitsschutzvorschriften und Sicherheitsbestimmungen zum Umgang mit Nuss-Brenngeräten und Flüssiggas einzuhalten. Ferner ist er verpflichtet, das Bedienungspersonal vor dem ersten Einsatz des Gerätes in die Bedienung, bzw. in den sicheren Umgang mit dem Gerät einzuweisen. Die Firma MVS empfiehlt, über diese Einweisung eine Niederschrift anzufertigen und aufzubewahren. So sichern Sie sich vor unberechtigten Regressansprüchen. Einen Vordruck dafür finden Sie auf Seite 23 dieser Bedienungsanleitung. Bitte kopieren Sie diesen Vordruck bei Bedarf vor dem Ausfüllen.

1.1.2 Allgemeine Symbole und Hinweise

Folgende Symbole und Hinweise werden in dieser Anleitung für Sicherheitshinweise verwendet. Sie warnen vor möglichen Personen- oder Sachschäden oder geben Ihnen Hinweise zur Erleichterung der Arbeit.



Warnung

Warnung! Dieses Symbol warnt Sie vor der Gefahr von tödlichen Unfällen oder ernsthaften Verletzungen. Diese Gefahren können immer dann auftreten, wenn die Bedienungs- oder Arbeitsanweisungen nicht oder nur ungenau befolgt werden.



Achtung

Achtung! Dieses Symbol warnt Sie, wenn durch ungenaues Befolgen oder durch Nichtbefolgen von Bedienungs- oder Arbeitsanweisungen Schäden an Gerät oder andere schwere Sachschäden entstehen können. Das Missachten dieser Hinweise kann zum Verlust der Garantie führen.



Hinweis

Hinweis! Dieses Symbol macht Sie auf Besonderheiten aufmerksam. Damit erleichtern Sie sich die Arbeit.

1.2 Sicherheit und Unfallschutz

Dieses Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Personen betrieben werden, die für den sicheren Umgang mit diesem Gerät eingewiesen sind! Die nachstehenden Bestimmungen und Vorschriften sind strikt zu befolgen, um das Risiko von Personen- und / oder Sachschäden zu verringern. Jeder, der mit **mandelprofi**-Geräten arbeitet, muss aus Sicherheitsgründen die vorliegende Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

Zusätzlich ist er mit den einschlägigen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften vertraut zu machen.

Zum sicheren Betrieb des Gerätes sind die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften (Allgemeine Vorschriften VBG 1, Elektrische Anlagen und Betriebsmittel VBG 4, Kraftbetriebene Arbeitsmittel VBG 5, Verwendung von Flüssiggas VBG 21), die einschlägigen staatlichen Arbeitsschutzvorschriften, oder die diesen Vorschriften gleichgestellten einschlägigen Arbeitsschutzvorschriften und Unfallverhütungsvorschriften anderer Mitgliedsstaaten der europäischen Union oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den europäischen Wirtschaftsraum unbedingt zu beachten. Die geltenden Vorschriften erhalten Sie jeweils in der aktuellen Version bei Ihrer zuständigen Berufsgenossenschaft oder bei den für den Arbeitsschutz zuständigen staatlichen Stellen.

Die folgenden Punkte sind lediglich ein Auszug aus den oben genannten Unfallverhütungsvorschriften. Sie sind beim Umgang mit Nuss-Brenngeräten besonders zu beachten. Verbindlich sind in jedem Fall die jeweils aktuellen Vorschriften, Verordnungen und Gesetze in der ungekürzten Fassung:

- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß unter Berücksichtigung dieser Betriebsanleitung verwendet und eingesetzt werden.
- Nuss-Brenngeräte müssen so eingesetzt und betrieben werden, dass ihre Standsicherheit gewährleistet ist.
- Die Wirksamkeit von Stellteilen darf nicht unzulässig beeinflusst oder aufgehoben werden.
- Bei Mängeln, durch die Personen gefährdet werden können, ist der Betrieb des Geräts sofort einzustellen.
- Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass Anlagen nur von Personen betrieben oder gewartet werden, die im Betreiben oder in der Wartung dieser Anlagen unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgabe zuverlässig erfüllen.
- Gasverbrauchsanlagen müssen so errichtet und aufgestellt werden, dass sie sicher betrieben und instand gehalten werden können und gegen mechanische Beschädigung geschützt sind.

1.2 Sicherheit und Unfallschutz

Dieses Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Personen betrieben werden, die für den sicheren Umgang mit diesem Gerät eingewiesen sind! Die nachstehenden Bestimmungen und Vorschriften sind strikt zu befolgen, um das Risiko von Personen- und / oder Sachschäden zu verringern. Jeder, der mit **mandelprofi**-Geräten arbeitet, muss aus Sicherheitsgründen die vorliegende Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.

Zusätzlich ist er mit den einschlägigen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften vertraut zu machen.

Zum sicheren Betrieb des Gerätes sind die einschlägigen Unfallverhütungsvorschriften (Allgemeine Vorschriften VBG 1, Elektrische Anlagen und Betriebsmittel VBG 4, Kraftbetriebene Arbeitsmittel VBG 5, Verwendung von Flüssiggas VBG 21), die einschlägigen staatlichen Arbeitsschutzvorschriften, oder die diesen Vorschriften gleichgestellten einschlägigen Arbeitsschutzvorschriften und Unfallverhütungsvorschriften anderer Mitgliedsstaaten der europäischen Union oder anderer Vertragsstaaten des Abkommens über den europäischen Wirtschaftsraum unbedingt zu beachten. Die geltenden Vorschriften erhalten Sie jeweils in der aktuellen Version bei Ihrer zuständigen Berufsgenossenschaft oder bei den für den Arbeitsschutz zuständigen staatlichen Stellen.

Die folgenden Punkte sind lediglich ein Auszug aus den oben genannten Unfallverhütungsvorschriften. Sie sind beim Umgang mit Nuss-Brenngeräten besonders zu beachten. Verbindlich sind in jedem Fall die jeweils aktuellen Vorschriften, Verordnungen und Gesetze in der ungekürzten Fassung:

- Das Gerät darf nur bestimmungsgemäß unter Berücksichtigung dieser Betriebsanleitung verwendet und eingesetzt werden.
- Nuss-Brenngeräte müssen so eingesetzt und betrieben werden, dass ihre Standsicherheit gewährleistet ist.
- Die Wirksamkeit von Stellteilen darf nicht unzulässig beeinflusst oder aufgehoben werden.
- Bei Mängeln, durch die Personen gefährdet werden können, ist der Betrieb des Geräts sofort einzustellen.
- Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass Anlagen nur von Personen betrieben oder gewartet werden, die im Betreiben oder in der Wartung dieser Anlagen unterwiesen sind und von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Aufgabe zuverlässig erfüllen.
- Gasverbrauchsanlagen müssen so errichtet und aufgestellt werden, dass sie sicher betrieben und instand gehalten werden können und gegen mechanische Beschädigung geschützt sind.

- Flüssiggasanlagen müssen so aufgestellt werden, dass sie nicht öffentlich zugänglich sind oder die Sicherheitseinrichtungen, Regeleinrichtungen und Stellteile an der Versorgungsanlage gegen unbefugten Zugriff Dritter gesichert sind.
- Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass Anlagen nur in Räumen aufgestellt werden, die so be- und entlüftet sind, dass in der Raumluft keine gefährliche explosionsfähige Atmosphäre, kein gesundheitsgefährliches Abgas/Luft-Gemisch und kein Sauerstoffmangel auftreten können.
- Im Freien errichtete Anlagen müssen so aufgestellt werden, dass die erforderliche natürliche Lüftung nicht behindert wird.
- Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass Verbrauchsanlagen nur durch von ihm beauftragte Personen instandgesetzt werden und dass für die Instandsetzung nur geeignete Ersatzteile und Hilfsmittel zur Verfügung gestellt und verwendet werden. Die mit der Wartung und Instandsetzung beauftragten Personen müssen zudem über die nötige Sachkunde für die Wartung und Instandsetzung von Flüssiggasanlagen verfügen.
- Während des Betriebes der Verbrauchseinrichtungen müssen die vorhandenen Lüftungsöffnungen offengehalten werden.
- Die Gaszufuhr zu den Verbrauchseinrichtungen und zur Verbrauchsanlage muss bei Arbeitsschluß und bei längeren Arbeitsunterbrechungen unterbrochen werden.
- Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass in flüssiggasbetriebenen Anlagen Feuerlöscheinrichtungen vorhanden sind, die nach Art und Anzahl auf die Größe der Anlage und die Art der brennbaren Stoffe abgestimmt sein müssen.
- Bei Störungen an Verbrauchseinrichtungen muss die zugehörige Absperreinrichtung unverzüglich geschlossen werden, wenn dieses ohne Gefahr möglich ist. Anderenfalls ist die Hauptabsperreinrichtung zu schließen. Soweit dies aus verfahrenstechnischen Gründen nicht möglich ist, ist entsprechend der Betriebsanweisung zu verfahren. Eine Wiederinbetriebnahme darf erst erfolgen, nachdem die Störungsursache beseitigt wurde.
- Im Brandfall müssen Vorratsbehälter, wenn dies ohne Gefahr möglich ist, an einen sicheren Ort gebracht und gegebenenfalls gekühlt werden.

- Flüssiggasanlagen müssen so aufgestellt werden, dass sie nicht öffentlich zugänglich sind oder die Sicherheitseinrichtungen, Regeleinrichtungen und Stellteile an der Versorgungsanlage gegen unbefugten Zugriff Dritter gesichert sind.
- Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass Anlagen nur in Räumen aufgestellt werden, die so be- und entlüftet sind, dass in der Raumluft keine gefährliche explosionsfähige Atmosphäre, kein gesundheitsgefährliches Abgas/Luft-Gemisch und kein Sauerstoffmangel auftreten können.
- Im Freien errichtete Anlagen müssen so aufgestellt werden, dass die erforderliche natürliche Lüftung nicht behindert wird.
- Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass Verbrauchsanlagen nur durch von ihm beauftragte Personen instandgesetzt werden und dass für die Instandsetzung nur geeignete Ersatzteile und Hilfsmittel zur Verfügung gestellt und verwendet werden. Die mit der Wartung und Instandsetzung beauftragten Personen müssen zudem über die nötige Sachkunde für die Wartung und Instandsetzung von Flüssiggasanlagen verfügen.
- Während des Betriebes der Verbrauchseinrichtungen müssen die vorhandenen Lüftungsöffnungen offengehalten werden.
- Die Gaszufuhr zu den Verbrauchseinrichtungen und zur Verbrauchsanlage muss bei Arbeitsschluß und bei längeren Arbeitsunterbrechungen unterbrochen werden.
- Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass in flüssiggasbetriebenen Anlagen Feuerlöscheinrichtungen vorhanden sind, die nach Art und Anzahl auf die Größe der Anlage und die Art der brennbaren Stoffe abgestimmt sein müssen.
- Bei Störungen an Verbrauchseinrichtungen muss die zugehörige Absperreinrichtung unverzüglich geschlossen werden, wenn dieses ohne Gefahr möglich ist. Anderenfalls ist die Hauptabsperreinrichtung zu schließen. Soweit dies aus verfahrenstechnischen Gründen nicht möglich ist, ist entsprechend der Betriebsanweisung zu verfahren. Eine Wiederinbetriebnahme darf erst erfolgen, nachdem die Störungsursache beseitigt wurde.
- Im Brandfall müssen Vorratsbehälter, wenn dies ohne Gefahr möglich ist, an einen sicheren Ort gebracht und gegebenenfalls gekühlt werden.

- Besteht die Gefahr, dass ausströmendes Gas nicht mehr unter Kontrolle gebracht werden kann oder eines Brandes im Bereich von Verbrauchs- und Versorgungsanlagen sind unverzüglich folgende Maßnahmen zu ergreifen:
 - Gefahrenbereich von Menschen räumen
 - Feuerwehr alarmieren
 - soweit gefahrlos durchführbar, alle möglichen Zündquellen beseitigen und die gesamte elektrische Anlage von sicherer Stelle aus spannungsfrei schalten

1.2.1 Einsatz und Arbeitsbereiche

Der MVS **mandelprofi** kann entweder im mobilen Einsatz als freistehendes Einzelgerät betrieben, oder fest in eine Verkaufstheke integriert werden. Der Einsatz in mobilen Verkaufseinrichtungen ist ebenfalls problemlos möglich. Der **mandelprofi** dient zum Erschmelzen von Zucker und damit zum Herstellen von gebrannten Nüssen.



Achtung

Achtung! Der Kupferkessel darf keinesfalls zum Kochen von Früchten benutzt werden. Außerdem dürfen in den Kupferkessel keinerlei sauren Gegenstände oder Flüssigkeiten eingebracht werden. Dabei kommt es zu unerwünschten chemischen Reaktionen zwischen dem Kupfer und dem sauren Material. Ein derartiger Gebrauch gilt eindeutig als bestimmungswidrige Nutzung.

- Besteht die Gefahr, dass ausströmendes Gas nicht mehr unter Kontrolle gebracht werden kann oder eines Brandes im Bereich von Verbrauchs- und Versorgungsanlagen sind unverzüglich folgende Maßnahmen zu ergreifen:
 - Gefahrenbereich von Menschen räumen
 - Feuerwehr alarmieren
 - soweit gefahrlos durchführbar, alle möglichen Zündquellen beseitigen und die gesamte elektrische Anlage von sicherer Stelle aus spannungsfrei schalten

1.2.1 Einsatz und Arbeitsbereiche

Der MVS **mandelprofi** kann entweder im mobilen Einsatz als freistehendes Einzelgerät betrieben, oder fest in eine Verkaufstheke integriert werden. Der Einsatz in mobilen Verkaufseinrichtungen ist ebenfalls problemlos möglich. Der **mandelprofi** dient zum Erschmelzen von Zucker und damit zum Herstellen von gebrannten Nüssen.



Achtung

Achtung! Der Kupferkessel darf keinesfalls zum Kochen von Früchten benutzt werden. Außerdem dürfen in den Kupferkessel keinerlei sauren Gegenstände oder Flüssigkeiten eingebracht werden. Dabei kommt es zu unerwünschten chemischen Reaktionen zwischen dem Kupfer und dem sauren Material. Ein derartiger Gebrauch gilt eindeutig als bestimmungswidrige Nutzung.

1.3 Sicherheitsprüfungen

MVS als Hersteller der **mandelprofi**-Geräte empfiehlt, den **mandelprofi** alle zwei Jahre von einem geprüften und zur Durchführung von Gasprüfungen zugelassenen Fachmann prüfen zu lassen. Nach den geltenden Unfallverhütungsvorschriften (VBG 21) sind auch die nachfolgend beschriebenen Prüfverfahren zulässig.

Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass Anlagen nach §1 Abs.1 Nr. 2 und 3 VBG 21 durch einen Sachkundigen wie folgt geprüft werden:

- vor der ersten Inbetriebnahme die zusammengebaute Anlage auf ordnungsgemäße Installation und Aufstellung sowie Dichtheit.

Weitere Prüfungen sind erforderlich:

- nach Instandsetzungsarbeiten, die die Betriebssicherheit beeinflussen können,
- nach Veränderungen, die die Betriebssicherheit beeinflussen können,
- nach Betriebsunterbrechungen von mehr als einem Jahr auf
 - ordnungsgemäße Beschaffenheit,
 - Dichtheit,
 - Funktion und
 - Aufstellung.

1.3 Sicherheitsprüfungen

MVS als Hersteller der **mandelprofi**-Geräte empfiehlt, den **mandelprofi** alle zwei Jahre von einem geprüften und zur Durchführung von Gasprüfungen zugelassenen Fachmann prüfen zu lassen. Nach den geltenden Unfallverhütungsvorschriften (VBG 21) sind auch die nachfolgend beschriebenen Prüfverfahren zulässig.

Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass Anlagen nach §1 Abs.1 Nr. 2 und 3 VBG 21 durch einen Sachkundigen wie folgt geprüft werden:

- vor der ersten Inbetriebnahme die zusammengebaute Anlage auf ordnungsgemäße Installation und Aufstellung sowie Dichtheit.

Weitere Prüfungen sind erforderlich:

- nach Instandsetzungsarbeiten, die die Betriebssicherheit beeinflussen können,
- nach Veränderungen, die die Betriebssicherheit beeinflussen können,
- nach Betriebsunterbrechungen von mehr als einem Jahr auf
 - ordnungsgemäße Beschaffenheit,
 - Dichtheit,
 - Funktion und
 - Aufstellung.

MVS empfiehlt, die Prüfung für die Gasanlage von einem dazu ermächtigten Gas- und Wasser-Fachmann des DVGW (z.B. Gas- und Wasser-Installateurmeister) vornehmen zu lassen. Die Prüfung der Elektroanlage ist ausschließlich von zugelassenen Elektrofachkräften vorzunehmen.

1.4 Umgang mit Altteilen, Betriebs- und Hilfsstoffen

- Defekte, ausgebaute Altteile sind der ordnungsgemäßen Wiederverwertung zuzuführen.

1.5 Restgefahren und Gefahrenschutz

Restgefahren sind besondere Gefährdungen beim Umgang mit Nussbrenngeräten, die sich trotz sicherheitsgerechter Konstruktion nicht beseitigen lassen. Diese Restgefahren sind nicht offensichtlich erkennbar und können die Quelle einer möglichen Verletzung oder Gesundheitsgefährdung sein (s. Europa-Norm EN 292/1 Abschn. 4). Treten unvorhergesehene Restgefahren auf, so ist der Betrieb der Maschine sofort einzustellen und der zuständige Vorgesetzte zu informieren. Dieser trifft dann die weiteren Entscheidungen und veranlaßt alles Notwendige, um die aufgetretene Gefahr zu beseitigen. Bei Bedarf ist der Gerätehersteller zu informieren.

1.5.1 Gefahren durch mechanische Einflüsse



Warnung

Warnung! Verbrennungen sind möglich durch unvorsichtigen Umgang mit dem Gerät und durch Berühren von heißen Geräteteilen mit ungeschützten Körperteilen.

Ursachen

Unachtsamkeit, Arbeiten mit ungeschützten Händen, Arbeiten in zu engen Räumen.

Schutzmaßnahmen

Schutzhandschuhe tragen, auf geeignete Abstellmöglichkeiten für den heißen Kessel achten.



Warnung

Warnung! Gefahr von Kopfhautverletzungen.

Ursachen

Lange Haare, unsachgemäße Bedienung, Unachtsamkeit.

Schutzmaßnahmen

Geeignete Kopfbedeckung tragen.

MVS empfiehlt, die Prüfung für die Gasanlage von einem dazu ermächtigten Gas- und Wasser-Fachmann des DVGW (z.B. Gas- und Wasser-Installateurmeister) vornehmen zu lassen. Die Prüfung der Elektroanlage ist ausschließlich von zugelassenen Elektrofachkräften vorzunehmen.

1.4 Umgang mit Altteilen, Betriebs- und Hilfsstoffen

- Defekte, ausgebaute Altteile sind der ordnungsgemäßen Wiederverwertung zuzuführen.

1.5 Restgefahren und Gefahrenschutz

Restgefahren sind besondere Gefährdungen beim Umgang mit Nussbrenngeräten, die sich trotz sicherheitsgerechter Konstruktion nicht beseitigen lassen. Diese Restgefahren sind nicht offensichtlich erkennbar und können die Quelle einer möglichen Verletzung oder Gesundheitsgefährdung sein (s. Europa-Norm EN 292/1 Abschn. 4). Treten unvorhergesehene Restgefahren auf, so ist der Betrieb der Maschine sofort einzustellen und der zuständige Vorgesetzte zu informieren. Dieser trifft dann die weiteren Entscheidungen und veranlaßt alles Notwendige, um die aufgetretene Gefahr zu beseitigen. Bei Bedarf ist der Gerätehersteller zu informieren.

1.5.1 Gefahren durch mechanische Einflüsse



Warnung

Warnung! Verbrennungen sind möglich durch unvorsichtigen Umgang mit dem Gerät und durch Berühren von heißen Geräteteilen mit ungeschützten Körperteilen.

Ursachen

Unachtsamkeit, Arbeiten mit ungeschützten Händen, Arbeiten in zu engen Räumen.

Schutzmaßnahmen

Schutzhandschuhe tragen, auf geeignete Abstellmöglichkeiten für den heißen Kessel achten.



Warnung

Warnung! Gefahr von Kopfhautverletzungen.

Ursachen

Lange Haare, unsachgemäße Bedienung, Unachtsamkeit.

Schutzmaßnahmen

Geeignete Kopfbedeckung tragen.

1.5.2 Gefahren durch Flüssiggas

Austretendes Flüssiggas bildet durch Vermischen mit Luft ein hochexplosives Gemisch. Dieses Gas-Luft-Gemisch ist schwerer als Luft und sammelt sich stets an den am tiefsten gelegenen Stellen an. Hier besteht akute **EXPLOSIONSGEFAHR!**

Vorsorge: Sachgemäßer Umgang mit Flüssiggas, Flüssiggasbehältern und flüssiggasbetriebenen Anlagen und Einrichtungen. Dichtigkeitsprobe am Flaschenanschluß nach jedem Flaschenwechsel. Regelmäßige Prüfungen der gesamten flüssiggasbetriebenen Anlage oder Einrichtung durch Sachkundige.

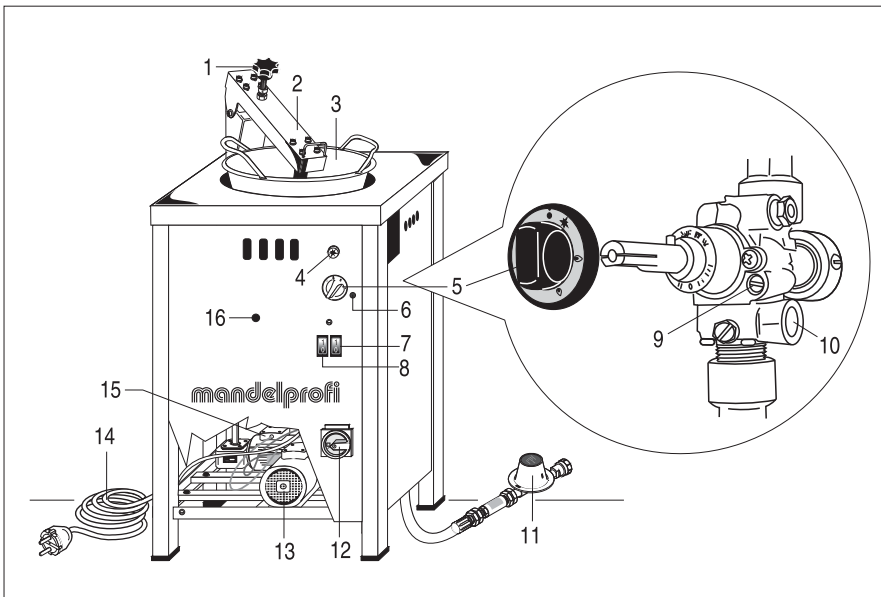
1.5.2 Gefahren durch Flüssiggas

Austretendes Flüssiggas bildet durch Vermischen mit Luft ein hochexplosives Gemisch. Dieses Gas-Luft-Gemisch ist schwerer als Luft und sammelt sich stets an den am tiefsten gelegenen Stellen an. Hier besteht akute **EXPLOSIONSGEFAHR!**

Vorsorge: Sachgemäßer Umgang mit Flüssiggas, Flüssiggasbehältern und flüssiggasbetriebenen Anlagen und Einrichtungen. Dichtigkeitsprobe am Flaschenanschluß nach jedem Flaschenwechsel. Regelmäßige Prüfungen der gesamten flüssiggasbetriebenen Anlage oder Einrichtung durch Sachkundige.

2 Übersichtsbild und Technische Daten

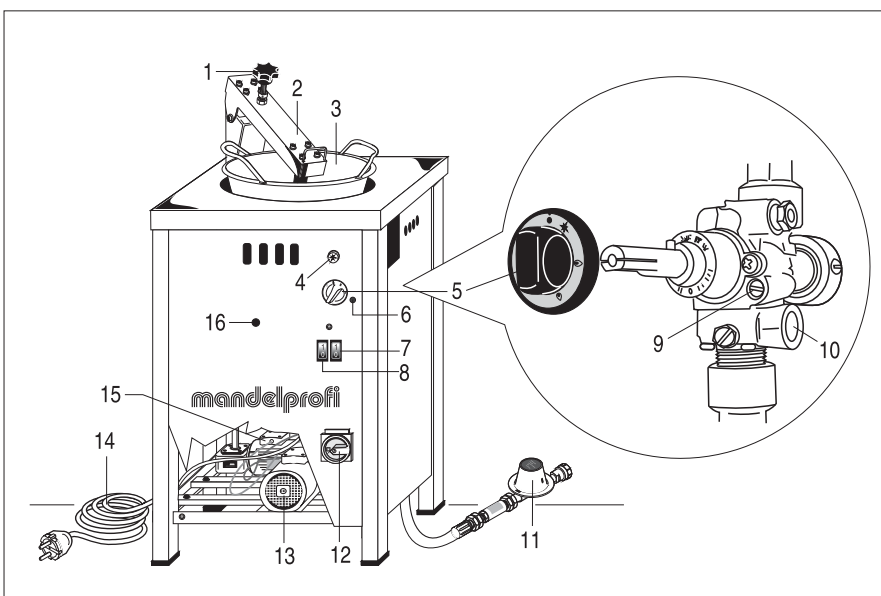
2.1 Übersichtsbild



- 1 Rührarmverriegelung
- 2 Rührarm
- 3 Kessel
- 4 Fernzündler
- 5 Hahngriff
- 6 Zugang zu Kleingas
- 7 Motorschutzschalter für Rührwerk
- 8 Motorschutzschalter für Kesselrotation
- 9 Kleingasmengenregler
- 10 Hauptgasmengenregler
- 11 Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
- 12 Geräte Hauptschalter und NOT-AUS
- 13 Getriebemotor Kesselrotation
- 14 Netzkabel
- 15 Getriebemotor Rührwerkantrieb
- 16 Inspektionsöffnung

2 Übersichtsbild und Technische Daten

2.1 Übersichtsbild



- 1 Rührarmverriegelung
- 2 Rührarm
- 3 Kessel
- 4 Fernzündler
- 5 Hahngriff
- 6 Zugang zu Kleingas
- 7 Motorschutzschalter für Rührwerk
- 8 Motorschutzschalter für Kesselrotation
- 9 Kleingasmengenregler
- 10 Hauptgasmengenregler
- 11 Druckminderer mit Schlauchbruchsicherung
- 12 Geräte Hauptschalter und NOT-AUS
- 13 Getriebemotor Kesselrotation
- 14 Netzkabel
- 15 Getriebemotor Rührwerkantrieb
- 16 Inspektionsöffnung

2.2 Technische Daten

Typ:	Mandelprofi Typ MP/G
Maße:	55 cm x 55 cm x 86 cm (B x T x H)
Gewicht:	70 kg
Kupferkessel:	Volumen 15 l
Gasanlage:	PEL22 Mehrfachstellgerät thermoelektrische Zündsicherung atmosphärischer Ringgasbrenner
Nennwärmebelastung Qn:	6,4 kW
Durchfluss:	0,5 kg/h
Gasdruck:	50 mbar

Elektrik: 230 V ~50 Hz, EN 60335-1 Iso.kl. IP X4					
V	Hz	min.-1	KW	Cosφ	A
230 ~	50	1395	2x 0,18	0,85	2x 1,15

CE 0085

Herstellergarantie 12 Monate.

Technische Änderungen vorbehalten.

2.2 Technische Daten

Typ:	Mandelprofi Typ MP/G
Maße:	55 cm x 55 cm x 86 cm (B x T x H)
Gewicht:	70 kg
Kupferkessel:	Volumen 15 l
Gasanlage:	PEL22 Mehrfachstellgerät thermoelektrische Zündsicherung atmosphärischer Ringgasbrenner
Nennwärmebelastung Qn:	6,4 kW
Durchfluss:	0,5 kg/h
Gasdruck:	50 mbar

Elektrik: 230 V ~50 Hz, EN 60335-1 Iso.kl. IP X4					
V	Hz	min.-1	KW	Cosφ	A
230 ~	50	1395	2x 0,18	0,85	2x 1,15

CE 0085

Herstellergarantie 12 Monate.

Technische Änderungen vorbehalten.

3 Allgemeine Beschreibung

3.1 Funktion

mandelprofi-Geräte sind Hochleistungsgeräte zum Erhitzen von Zucker. Sie produzieren problemlos gebrannte Nüsse.

Der Kupferkessel darf keinesfalls zum Kochen von Früchten benutzt werden. Außerdem dürfen in den Kupferkessel keinerlei saure Gegenstände oder Flüssigkeiten eingebracht werden!

3.2 Lieferumfang

- **mandelprofi** (Rührarm wahlweise links oder rechts angeordnet) einschließlich Elektroanschlußkabel und Gasschlauch mit zugelassenem Niederdruckregler 1,5 kg/h (passend für 5 kg und 11 kg Flüssiggasflaschen).
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Installationsanleitung

3 Allgemeine Beschreibung

3.1 Funktion

mandelprofi-Geräte sind Hochleistungsgeräte zum Erhitzen von Zucker. Sie produzieren problemlos gebrannte Nüsse.

Der Kupferkessel darf keinesfalls zum Kochen von Früchten benutzt werden. Außerdem dürfen in den Kupferkessel keinerlei saure Gegenstände oder Flüssigkeiten eingebracht werden!

3.2 Lieferumfang

- **mandelprofi** (Rührarm wahlweise links oder rechts angeordnet) einschließlich Elektroanschlußkabel und Gasschlauch mit zugelassenem Niederdruckregler 1,5 kg/h (passend für 5 kg und 11 kg Flüssiggasflaschen).
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Installationsanleitung

4 Betrieb

4.1 Erstinbetriebnahme

Jeder **mandelprofi** wird vor der Auslieferung einer strengen Qualitäts- und Funktionsprüfung unterzogen. Die Auslieferung erfolgt in betriebsbereitem Zustand. Beachten Sie bei freistehender Aufstellung, dass der Kessel des **mandelprofi** vor direktem Eingriff durch Unbefugte geschützt sein muss. In diesem Fall ist unbedingt die als Zubehör erhältliche Sicherheitsverkleidung anzubauen.



Achtung

Achtung! Der serienmäßig gelieferte Gasregler ist ausschließlich für den Betrieb im Freien zugelassen.

- **mandelprofi** auspacken und auf sichtbare Schäden prüfen



Hinweis

Hinweis! Sollte der **mandelprofi** trotz sorgfältiger Verpackung beschädigt sein, sind diese Schäden unverzüglich dem Hersteller anzuzeigen. Sollte die Verpackung bei der Anlieferung äußerlich sichtbar beschädigt sein, sind diese Beschädigungen schriftlich festzustellen und vom Anlieferer bestätigen zu lassen. Anschließend ist ebenfalls der Hersteller zu informieren.

- **mandelprofi** auf festem Untergrund aufstellen



Warnung

Warnung! Der **mandelprofi** ist so aufzustellen, dass Unbefugte (z.B. Passanten) keinerlei Zugriffsmöglichkeit auf das Gerät haben. Ist dies nicht möglich (z.B. beim freistehenden Betrieb), darf der **mandelprofi** nur mit angebaute Sicherheitsverkleidung betrieben werden.

- Handelsübliche 5 kg oder 11 kg Propangasflasche senkrecht neben dem **mandelprofi** aufstellen



Hinweis

Hinweis! Um einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten, ist die Gasflasche senkrecht – auf festem Untergrund – neben dem Nussbrenngerät aufzustellen.

- Gasdruckregler an eine handelsübliche 5 kg oder 11 kg Propangasflasche anschließen



Warnung

Warnung! EXPLOSIONSGEFAHR! Nach dem Anschließen der Gasflasche ist der Anschluß unbedingt mit einem geeigneten Mittel (z. B. Seifenwasser oder Lecksuchspray) auf Dichtigkeit zu prüfen. Bei ausströmendem Gas besteht hochgradige Explosionsgefahr.

- Stromkabel mit einer vorschriftsmäßig installierten 230 V Steckdose verbinden
- Kupferkessel herausnehmen und abstellen

MVS GmbH

15

4 Betrieb

4.1 Erstinbetriebnahme

Jeder **mandelprofi** wird vor der Auslieferung einer strengen Qualitäts- und Funktionsprüfung unterzogen. Die Auslieferung erfolgt in betriebsbereitem Zustand. Beachten Sie bei freistehender Aufstellung, dass der Kessel des **mandelprofi** vor direktem Eingriff durch Unbefugte geschützt sein muss. In diesem Fall ist unbedingt die als Zubehör erhältliche Sicherheitsverkleidung anzubauen.



Achtung

Achtung! Der serienmäßig gelieferte Gasregler ist ausschließlich für den Betrieb im Freien zugelassen.

- **mandelprofi** auspacken und auf sichtbare Schäden prüfen



Hinweis

Hinweis! Sollte der **mandelprofi** trotz sorgfältiger Verpackung beschädigt sein, sind diese Schäden unverzüglich dem Hersteller anzuzeigen. Sollte die Verpackung bei der Anlieferung äußerlich sichtbar beschädigt sein, sind diese Beschädigungen schriftlich festzustellen und vom Anlieferer bestätigen zu lassen. Anschließend ist ebenfalls der Hersteller zu informieren.

- **mandelprofi** auf festem Untergrund aufstellen



Warnung

Warnung! Der **mandelprofi** ist so aufzustellen, dass Unbefugte (z.B. Passanten) keinerlei Zugriffsmöglichkeit auf das Gerät haben. Ist dies nicht möglich (z.B. beim freistehenden Betrieb), darf der **mandelprofi** nur mit angebaute Sicherheitsverkleidung betrieben werden.

- Handelsübliche 5 kg oder 11 kg Propangasflasche senkrecht neben dem **mandelprofi** aufstellen



Hinweis

Hinweis! Um einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten, ist die Gasflasche senkrecht – auf festem Untergrund – neben dem Nussbrenngerät aufzustellen.

- Gasdruckregler an eine handelsübliche 5 kg oder 11 kg Propangasflasche anschließen



Warnung

Warnung! EXPLOSIONSGEFAHR! Nach dem Anschließen der Gasflasche ist der Anschluß unbedingt mit einem geeigneten Mittel (z. B. Seifenwasser oder Lecksuchspray) auf Dichtigkeit zu prüfen. Bei ausströmendem Gas besteht hochgradige Explosionsgefahr.

- Stromkabel mit einer vorschriftsmäßig installierten 230 V Steckdose verbinden
- Kupferkessel herausnehmen und abstellen

MVS GmbH

15

**Hinweis**

Hinweis! Aus hygienischen Gründen ist der Kupferkessel vor der erstmaligen Produktion von Lebensmitteln und nach Arbeitspausen von mehr als 24 Stunden grundsätzlich mit heißem Wasser auszukochen.

4.2 Normalbetrieb

4.2.1 mandelprofi einschalten

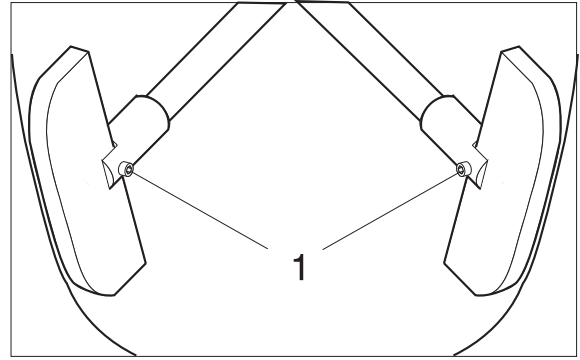
**Warnung**

Warnung!

- Quetschgefahr zwischen Kessel und den beweglichen Teilen des Rührarms.
- Quetschgefahr zwischen der Befestigung des Rührarms und der vertikalen Antriebswelle des Rührarms.
- bei Wechsel der Rührspatel sind neue selbstsichernde Schraubenverbindungen zu verwenden und die Verschraubung ist vor jedem Arbeitsgang einer Sichtkontrolle zu unterziehen.

**Achtung**

Achtung! Vor Beginn jedes neuen Arbeitsganges sind die Befestigungsschrauben der Rührspatel (1) auf sicheren Sitz zu prüfen.



- Gasflasche anschließen (siehe Kapitel 4.2.4, Gasflasche wechseln)
- Netzstecker in Steckdose einstecken
- Rührarm hochklappen
- Kessel nach oben herausheben
- Kessel sicher abstellen
- Elektro-Hauptschalter (7) in Stellung "1" drehen
- Gasschalter (3) bis zum Anschlag drücken und nach links bis zum Anschlag drehen – etwa 5 Sekunden gedrückt halten
- Zündknopf (2) so oft drücken, bis die Zündflamme (6) brennt. Dann so lange drücken, bis die Zündflamme hält.

**Hinweis**

Hinweis! Aus hygienischen Gründen ist der Kupferkessel vor der erstmaligen Produktion von Lebensmitteln und nach Arbeitspausen von mehr als 24 Stunden grundsätzlich mit heißem Wasser auszukochen.

4.2 Normalbetrieb

4.2.1 mandelprofi einschalten

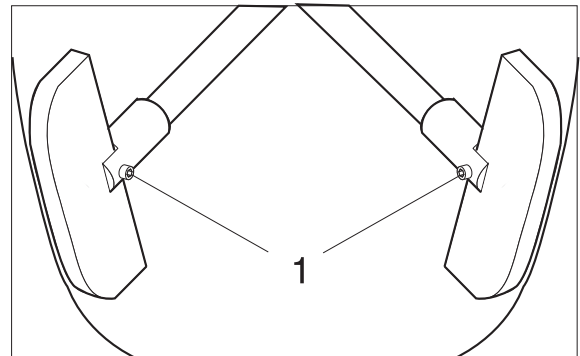
**Warnung**

Warnung!

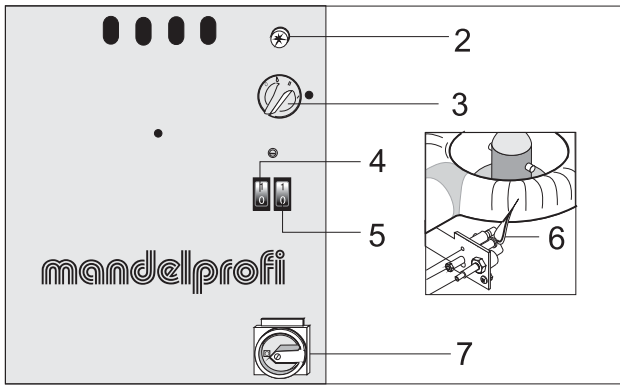
- Quetschgefahr zwischen Kessel und den beweglichen Teilen des Rührarms.
- Quetschgefahr zwischen der Befestigung des Rührarms und der vertikalen Antriebswelle des Rührarms.
- bei Wechsel der Rührspatel sind neue selbstsichernde Schraubenverbindungen zu verwenden und die Verschraubung ist vor jedem Arbeitsgang einer Sichtkontrolle zu unterziehen.

**Achtung**

Achtung! Vor Beginn jedes neuen Arbeitsganges sind die Befestigungsschrauben der Rührspatel (1) auf sicheren Sitz zu prüfen.



- Gasflasche anschließen (siehe Kapitel 4.2.4, Gasflasche wechseln)
- Netzstecker in Steckdose einstecken
- Rührarm hochklappen
- Kessel nach oben herausheben
- Kessel sicher abstellen
- Elektro-Hauptschalter (7) in Stellung "1" drehen
- Gasschalter (3) bis zum Anschlag drücken und nach links bis zum Anschlag drehen – etwa 5 Sekunden gedrückt halten
- Zündknopf (2) so oft drücken, bis die Zündflamme (6) brennt. Dann so lange drücken, bis die Zündflamme hält.



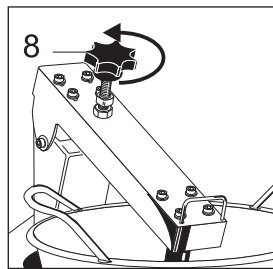
- Kessel einsetzen



Achtung

Achtung! Der Kessel darf keinesfalls ohne Füllung beheizt werden

- Kesselrotation einschalten, dazu Schalter (4) in Stellung 1 drücken
- Rührarm nach unten klappen und verriegeln. Dazu Sterngriff (8) eine halbe Umdrehung nach links drehen
- Rührwerk anstellen, dazu Schalter (5) in Stellung 1 drücken



- Kessel füllen
- Gasschalter (3) je nach benötigter Wärmemenge in Stellung 1 oder 2 drehen



Warnung

Warnung! VERBRENNUNGSGEFAHR! Der Kupferkessel wird während des Betriebes stark erhitzt. Zum Herausnehmen des heißen Kessels sind unbedingt geeignete Schutzhandschuhe zu tragen.

4.2.2 Kessel auskochen

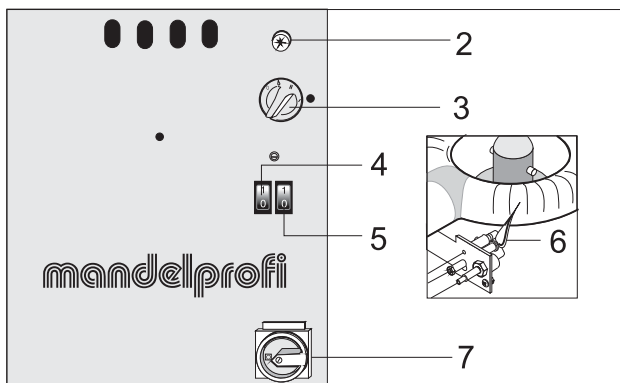
- Kessel mehrmals mit klarem Wasser spülen
- Kessel mit klarem Wasser füllen und von oben in den **mandelprofi** einsetzen
- **mandelprofi** einschalten.
- Wasser so lange erhitzen, bis es sprudelnd kocht.
- Wasser nach Beginn des Sprudeln noch mindestens 10 Minuten sprudelnd weiterkochen lassen

4.2.3 mandelprofi ausschalten

- Rührwerk abstellen, dazu Rührarm hochklappen.
- Gasschalter (3) in Stellung 0 drehen
- Kesselrotation abschalten, dazu Schalter (4) in Stellung 0 drücken

MVS GmbH

17



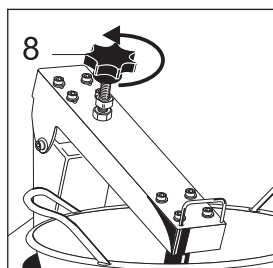
- Kessel einsetzen



Achtung

Achtung! Der Kessel darf keinesfalls ohne Füllung beheizt werden

- Kesselrotation einschalten, dazu Schalter (4) in Stellung 1 drücken
- Rührarm nach unten klappen und verriegeln. Dazu Sterngriff (8) eine halbe Umdrehung nach links drehen
- Rührwerk anstellen, dazu Schalter (5) in Stellung 1 drücken



- Kessel füllen
- Gasschalter (3) je nach benötigter Wärmemenge in Stellung 1 oder 2 drehen



Warnung

Warnung! VERBRENNUNGSGEFAHR! Der Kupferkessel wird während des Betriebes stark erhitzt. Zum Herausnehmen des heißen Kessels sind unbedingt geeignete Schutzhandschuhe zu tragen.

4.2.2 Kessel auskochen

- Kessel mehrmals mit klarem Wasser spülen
- Kessel mit klarem Wasser füllen und von oben in den **mandelprofi** einsetzen
- **mandelprofi** einschalten.
- Wasser so lange erhitzen, bis es sprudelnd kocht.
- Wasser nach Beginn des Sprudeln noch mindestens 10 Minuten sprudelnd weiterkochen lassen

4.2.3 mandelprofi ausschalten

- Rührwerk abstellen, dazu Rührarm hochklappen.
- Gasschalter (3) in Stellung 0 drehen
- Kesselrotation abschalten, dazu Schalter (4) in Stellung 0 drücken

MVS GmbH

17

4.2.4 Gasflasche wechseln

- Gerät abstellen
- Flaschenventil schließen
- Druckregler vom Flaschenventil abschrauben
- Leere Gasflasche mit Schutzkappen versehen und beiseite stellen
- Schutzkappen von neuer Gasflasche abnehmen und aufbewahren
- Druckregler ansetzen und von Hand festdrehen (**Linksgewinde!**), keine Werkzeuge verwenden!
- Flaschenventil öffnen

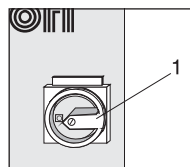


Warnung

Warnung! EXPLOSIONSGEFAHR! Nach dem Anschließen der Gasflasche ist der Anschluß unbedingt mit einem geeigneten Mittel (z. B. Seifenwasser oder Lecksuchspray) auf Dichtigkeit zu prüfen. Bei ausströmendem Gas besteht hochgradige Explosionsgefahr.

4.2.5 Arbeitspausen und Arbeitsende

- **mandelprofi** ausschalten (siehe 4.2.3)
- Elektro-Hauptschalter (1) in Stellung 0 drehen



Bei längeren Arbeitspausen und bei Arbeitsende ist stets das Flaschenventil zu schließen.

Zudem empfiehlt die Firma MVS, auch bei längeren Arbeitspausen den Kessel sofort mit heißem Wasser zu reinigen.

5 Wartung und Pflege

5.1 Allgemeines



Warnung

Warnung: Vor Wartungs- und Pflegearbeiten ist grundsätzlich der Netzstecker zu ziehen und eine eventuell angeschlossenen Gasflasche abzunehmen.

Eine ausgereifte Konstruktion, aufwendige und solide Verarbeitung und kompromißlose Qualitätskontrollen reduzieren den Wartungs- und Pflegeaufwand bei **mandelprofi**-Geräte auf ein absolutes Minimum. Regelmäßiges Reinigen und Schmieren nach Herstellervorgaben garantieren maximale Einsatzbereitschaft und lange Lebensdauer des Gerätes.

Das Reinigen des Kupferkessels darf ausschließlich mit heißem Wasser erfolgen. Zusätze von Reinigungsmitteln sind nicht erforderlich und verkürzen meist die Lebensdauer des Kupferkessels.

4.2.4 Gasflasche wechseln

- Gerät abstellen
- Flaschenventil schließen
- Druckregler vom Flaschenventil abschrauben
- Leere Gasflasche mit Schutzkappen versehen und beiseite stellen
- Schutzkappen von neuer Gasflasche abnehmen und aufbewahren
- Druckregler ansetzen und von Hand festdrehen (**Linksgewinde!**), keine Werkzeuge verwenden!
- Flaschenventil öffnen

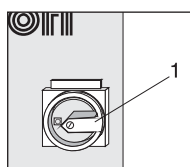


Warnung

Warnung! EXPLOSIONSGEFAHR! Nach dem Anschließen der Gasflasche ist der Anschluß unbedingt mit einem geeigneten Mittel (z. B. Seifenwasser oder Lecksuchspray) auf Dichtigkeit zu prüfen. Bei ausströmendem Gas besteht hochgradige Explosionsgefahr.

4.2.5 Arbeitspausen und Arbeitsende

- **mandelprofi** ausschalten (siehe 4.2.3)
- Elektro-Hauptschalter (1) in Stellung 0 drehen



Bei längeren Arbeitspausen und bei Arbeitsende ist stets das Flaschenventil zu schließen.

Zudem empfiehlt die Firma MVS, auch bei längeren Arbeitspausen den Kessel sofort mit heißem Wasser zu reinigen.

5 Wartung und Pflege

5.1 Allgemeines



Warnung

Warnung: Vor Wartungs- und Pflegearbeiten ist grundsätzlich der Netzstecker zu ziehen und eine eventuell angeschlossenen Gasflasche abzunehmen.

Eine ausgereifte Konstruktion, aufwendige und solide Verarbeitung und kompromißlose Qualitätskontrollen reduzieren den Wartungs- und Pflegeaufwand bei **mandelprofi**-Geräte auf ein absolutes Minimum. Regelmäßiges Reinigen und Schmieren nach Herstellervorgaben garantieren maximale Einsatzbereitschaft und lange Lebensdauer des Gerätes.

Das Reinigen des Kupferkessels darf ausschließlich mit heißem Wasser erfolgen. Zusätze von Reinigungsmitteln sind nicht erforderlich und verkürzen meist die Lebensdauer des Kupferkessels.

Sollten sich durch unsachgemäße Behandlung im Kessel Flecken gebildet haben, können diese mit handelsüblichen, chemisch neutralen Scheuermitteln und Kunststoff-Scheuerschwamm beseitigt werden. Anschließend ist der Kessel mit klarem Wasser auszukochen.



Achtung! Der Kupferkessel darf keinesfalls mit sauren Stoffen (pH 7 und darunter) in Kontakt gebracht werden. Saure Flüssigkeiten oder Stoffe beschädigen die Oberfläche des Kupferkessels durch chemische Vorgänge. Derart behandelte Kessel sind nicht mehr für den Einsatz zum Herstellen von Lebensmitteln geeignet und somit unbrauchbar.

Das Gerät darf keinesfalls mit einem Dampfstrahlgerät gereinigt werden.

5.2 Fristen für Wartung und Pflege

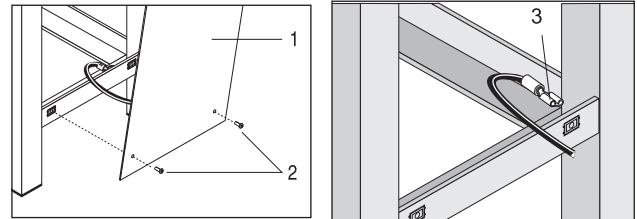
Das Gerät ist regelmäßig, je nach Verschmutzung, mindestens einmal im Jahr gründlich zu reinigen. Außer heißem Wasser sind keine weiteren Reinigungsmittel oder Zusätze erforderlich.

Zum Reinigen des Innenraumes des Gerätes können je nach Bedarf die Seitenteile problemlos demontiert werden (siehe 5.3).

5.3 Seitenteil demontieren

- Seitenteil (1) festhalten
- Zwei Blechschrauben (2) herausdrehen und aufbewahren
- Seitenteil abnehmen und unmittelbar neben der Maschine abstellen
- Erdleiter (3) abstecken.

Der Anbau des Seitenteils erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.



Achtung! Beim Anbau des Seitenteils ist unbedingt auf eine einwandfreie elektrischleitende Verbindung zwischen Erdleiter und Gerät zu achten. Der Flachstecker und die Steckerfahne sind vor dem Anbau unbedingt zu reinigen und mit einer Messingbürste metallisch blank zu machen.

Sollten sich durch unsachgemäße Behandlung im Kessel Flecken gebildet haben, können diese mit handelsüblichen, chemisch neutralen Scheuermitteln und Kunststoff-Scheuerschwamm beseitigt werden. Anschließend ist der Kessel mit klarem Wasser auszukochen.



Achtung! Der Kupferkessel darf keinesfalls mit sauren Stoffen (pH 7 und darunter) in Kontakt gebracht werden. Saure Flüssigkeiten oder Stoffe beschädigen die Oberfläche des Kupferkessels durch chemische Vorgänge. Derart behandelte Kessel sind nicht mehr für den Einsatz zum Herstellen von Lebensmitteln geeignet und somit unbrauchbar.

Das Gerät darf keinesfalls mit einem Dampfstrahlgerät gereinigt werden.

5.2 Fristen für Wartung und Pflege

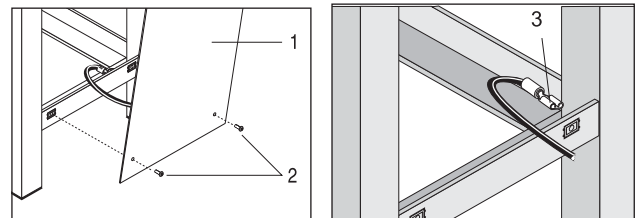
Das Gerät ist regelmäßig, je nach Verschmutzung, mindestens einmal im Jahr gründlich zu reinigen. Außer heißem Wasser sind keine weiteren Reinigungsmittel oder Zusätze erforderlich.

Zum Reinigen des Innenraumes des Gerätes können je nach Bedarf die Seitenteile problemlos demontiert werden (siehe 5.3).

5.3 Seitenteil demontieren

- Seitenteil (1) festhalten
- Zwei Blechschrauben (2) herausdrehen und aufbewahren
- Seitenteil abnehmen und unmittelbar neben der Maschine abstellen
- Erdleiter (3) abstecken.

Der Anbau des Seitenteils erfolgt sinngemäß in umgekehrter Reihenfolge.

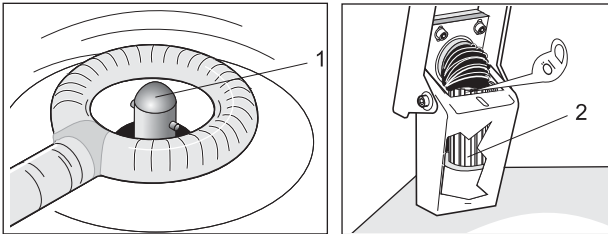


Achtung! Beim Anbau des Seitenteils ist unbedingt auf eine einwandfreie elektrischleitende Verbindung zwischen Erdleiter und Gerät zu achten. Der Flachstecker und die Steckerfahne sind vor dem Anbau unbedingt zu reinigen und mit einer Messingbürste metallisch blank zu machen.

5.4 Gerät schmieren

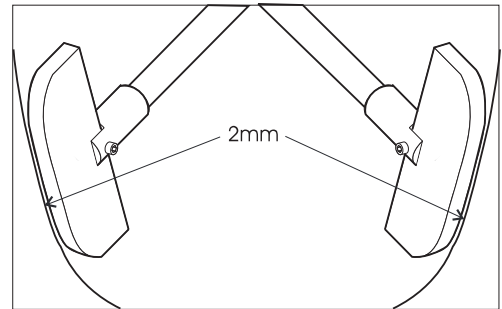
- Der Kupplungszapfen (1) am Gerät ist nach Bedarf mit Kupferpaste zu schmieren. Vor dem Aufbringen von Kupferpaste sind die alten Schmiermittelreste mit einem trockenen Tuch zu entfernen
- Die Vielkeilwelle und Gelenk (2) des Rührarmantriebes ist nach Bedarf, jedoch einmal wöchentlich, mit einigen Tropfen Öl zu ölen

Weitere Schmierarbeiten sind nicht erforderlich.



5.5 Rührarm einstellen

Der Rührarm ist so einzustellen, dass sich zwischen richtig eingesetztem Kessel und Unterkante Rührspatel ein Luftspalt von etwa 2mm befindet.



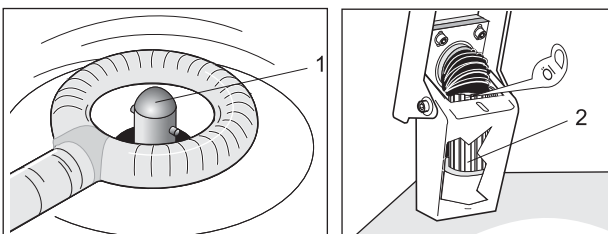
Achtung

Achtung! Zum Einstellen des Rührarms muss der Kessel erkaltet sein. Der Brenner darf nicht in Betrieb genommen werden – Verbrennungsgefahr! Der Antrieb des Rührarms darf nicht eingeschaltet sein. Der Elektro-Hauptschalter ist in Stellung 0 zu bringen und der Netzstecker zu ziehen.

5.4 Gerät schmieren

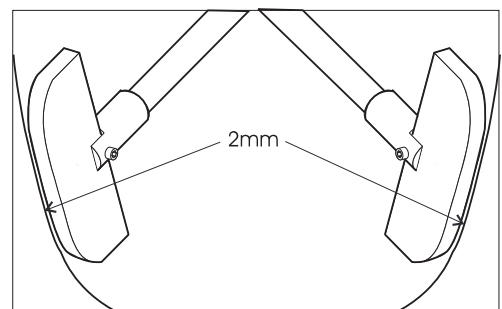
- Der Kupplungszapfen (1) am Gerät ist nach Bedarf mit Kupferpaste zu schmieren. Vor dem Aufbringen von Kupferpaste sind die alten Schmiermittelreste mit einem trockenen Tuch zu entfernen
- Die Vielkeilwelle und Gelenk (2) des Rührarmantriebes ist nach Bedarf, jedoch einmal wöchentlich, mit einigen Tropfen Öl zu ölen

Weitere Schmierarbeiten sind nicht erforderlich.



5.5 Rührarm einstellen

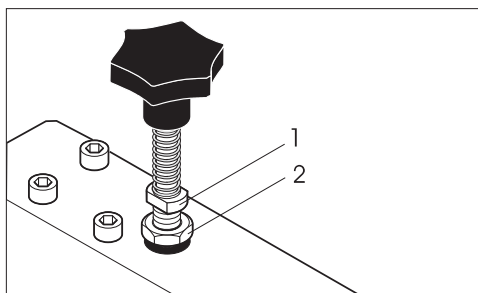
Der Rührarm ist so einzustellen, dass sich zwischen richtig eingesetztem Kessel und Unterkante Rührspatel ein Luftspalt von etwa 2mm befindet.



Achtung

Achtung! Zum Einstellen des Rührarms muss der Kessel erkaltet sein. Der Brenner darf nicht in Betrieb genommen werden – Verbrennungsgefahr! Der Antrieb des Rührarms darf nicht eingeschaltet sein. Der Elektro-Hauptschalter ist in Stellung 0 zu bringen und der Netzstecker zu ziehen.

- Netzstecker ziehen
- Kontermutter (1) mit Gabelschlüssel SW24 lösen, dabei Sechskantmutter (2) mit Gabelschlüssel (SW 17) gegenhalten
- Sechskantmutter (2) mit Gabelschlüssel nach rechts drehen: Abstand Rührspatel-Kesselwand wird größer
- Sechskantmutter (2) mit Gabelschlüssel nach links drehen: Abstand Rührspatel-Kesselwand wird kleiner
- Luftspalt zwischen Kesselwand und Unterkante Rührspatel prüfen, ggf. Einstellvorgang wiederholen
- Kontermutter (1) mit Gabelschlüssel (SW 24) wieder festdrehen, dabei Sechskantmutter (2) mit Gabelschlüssel (SW 17) gegenhalten



Hinweis

Hinweis! Bei Austausch des Rührspatels sind grundsätzlich die beiliegenden neuen Sicherheitsmuttern zu verwenden.

5.6 Gasbrenner individuell einstellen

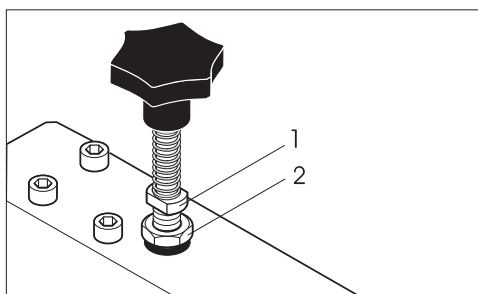
Der Gasbrenner ist bei Auslieferung werkseitig auf optimale Leistung eingestellt. Individuelle Betriebsbedingungen können jedoch Nachjustieren erforderlich machen. Dieses Nachjustieren darf nur vom fachkundigen, geprüften und zugelassenen Installateuren vorgenommen werden.

Sollte eine Einstellung der Brennerleistung notwendig sein, muss diese von einem Fachmann vorgenommen werden!

5.7 Reparaturen

Reparaturen an der Maschine dürfen nur vom Hersteller oder von zugelassenem und geprüften Fachpersonal vorgenommen werden.

- Netzstecker ziehen
- Kontermutter (1) mit Gabelschlüssel SW24 lösen, dabei Sechskantmutter (2) mit Gabelschlüssel (SW 17) gegenhalten
- Sechskantmutter (2) mit Gabelschlüssel nach rechts drehen: Abstand Rührspatel-Kesselwand wird größer
- Sechskantmutter (2) mit Gabelschlüssel nach links drehen: Abstand Rührspatel-Kesselwand wird kleiner
- Luftspalt zwischen Kesselwand und Unterkante Rührspatel prüfen, ggf. Einstellvorgang wiederholen
- Kontermutter (1) mit Gabelschlüssel (SW 24) wieder festdrehen, dabei Sechskantmutter (2) mit Gabelschlüssel (SW 17) gegenhalten



Hinweis

Hinweis! Bei Austausch des Rührspatels sind grundsätzlich die beiliegenden neuen Sicherheitsmuttern zu verwenden.

5.6 Gasbrenner individuell einstellen

Der Gasbrenner ist bei Auslieferung werkseitig auf optimale Leistung eingestellt. Individuelle Betriebsbedingungen können jedoch Nachjustieren erforderlich machen. Dieses Nachjustieren darf nur vom fachkundigen, geprüften und zugelassenen Installateuren vorgenommen werden.

Sollte eine Einstellung der Brennerleistung notwendig sein, muss diese von einem Fachmann vorgenommen werden!

5.7 Reparaturen

Reparaturen an der Maschine dürfen nur vom Hersteller oder von zugelassenem und geprüften Fachpersonal vorgenommen werden.

6 Störungen und Abhilfe

Störung	Ursache	Abhilfe
Kessel dreht sich nicht	Kein Strom oder Hauptschalter aus oder Schalter für Kesselrotation aus.	Stromversorgung prüfen, Hauptschalter einschalten, Schalter für Kesselrotation einschalten.
	Motorsicherung defekt.	Motorsicherung im Schaltkasten prüfen, ggf. ersetzen.
Rührarm dreht sich nicht	Kein Strom oder Hauptschalter aus oder Schalter für Rührarmantrieb aus.	Stromversorgung prüfen, Hauptschalter einschalten, Schalter für Rührarmantrieb einschalten.
	Motorsicherung defekt.	Motorsicherung im Schaltkasten prüfen, ggf. ersetzen.
Zündflamme brennt nicht	Kein Gas	Gasversorgung prüfen, eventuell neue Flasche anschließen.
	Düse verschmutzt	Fachmann zu Rate ziehen.

Sollten eventuelle Betriebsstörungen nicht nach dem vorliegenden Schema behoben werden können, ist in jedem Fall ein Fachmann zu Rate zu ziehen oder die Maschine zur Reparatur an den Hersteller zu senden.

6 Störungen und Abhilfe

Störung	Ursache	Abhilfe
Kessel dreht sich nicht	Kein Strom oder Hauptschalter aus oder Schalter für Kesselrotation aus.	Stromversorgung prüfen, Hauptschalter einschalten, Schalter für Kesselrotation einschalten.
	Motorsicherung defekt.	Motorsicherung im Schaltkasten prüfen, ggf. ersetzen.
Rührarm dreht sich nicht	Kein Strom oder Hauptschalter aus oder Schalter für Rührarmantrieb aus.	Stromversorgung prüfen, Hauptschalter einschalten, Schalter für Rührarmantrieb einschalten.
	Motorsicherung defekt.	Motorsicherung im Schaltkasten prüfen, ggf. ersetzen.
Zündflamme brennt nicht	Kein Gas	Gasversorgung prüfen, eventuell neue Flasche anschließen.
	Düse verschmutzt	Fachmann zu Rate ziehen.

Sollten eventuelle Betriebsstörungen nicht nach dem vorliegenden Schema behoben werden können, ist in jedem Fall ein Fachmann zu Rate zu ziehen oder die Maschine zur Reparatur an den Hersteller zu senden.

7 Bestätigung über die Einweisung von Bedienungspersonal

Frau/Herr _____ geboren am _____
Name, Vorname

wurde am _____
Datum der Einweisung

in die Bedienung des Nussbrenngerätes **mandelprofi-gas**, der Fa. MVS GmbH

von
 Frau/Herr _____ eingewiesen.
Name, Vorname

Die Bedienungsanleitung habe ich erhalten, gelesen und verstanden:

Ort, Datum

Unterschrift des Bedieners

Unterschrift des Unternehmers

MVS GmbH

23

mandelprofi-gas

7 Bestätigung über die Einweisung von Bedienungspersonal

Frau/Herr _____ geboren am _____
Name, Vorname

wurde am _____
Datum der Einweisung

in die Bedienung des Nussbrenngerätes **mandelprofi-gas**, der Fa. MVS GmbH

von
 Frau/Herr _____ eingewiesen.
Name, Vorname

Die Bedienungsanleitung habe ich erhalten, gelesen und verstanden:

Ort, Datum

Unterschrift des Bedieners

Unterschrift des Unternehmers

MVS GmbH

23

Formular bei Bedarf vor dem Ausfüllen kopieren

Formular bei Bedarf vor dem Ausfüllen kopieren

8 Konformitätserklärung

Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH,
Zeppelinstrasse 19 B, D 85748 Garching / München,

das nachfolgend bezeichnete Gerät (Nussbrenngerät) aufgrund ihrer Konzipierung

grundlegenden Sicherheits- und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen und Gesundheitsanforderungen der EG- Richtlinie entspricht. Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung des Gerätes: Nussbrenngerät – mandelprofi –gas-
Geräte Typ: MP / G
Geräte – Nr.: ab Serie 09----
Produktart: 2209- Nussbrenngerät

Angewandte Normen: EN 292-2: 1991+A1: 1995
EN 60204-1: 1992
EN 60335-1
EN 50082
EN 203-1: 2005-10

Garching, 02.02.2009

MVS GmbH


Horst Bode (G F)


Theo Gafus techn. Leiter

8 Konformitätserklärung

Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, MVS Metallverarbeitung Sondermaschinenbau GmbH,
Zeppelinstrasse 19 B, D 85748 Garching / München,

das nachfolgend bezeichnete Gerät (Nussbrenngerät) aufgrund ihrer Konzipierung

grundlegenden Sicherheits- und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den einschlägigen und Gesundheitsanforderungen der EG- Richtlinie entspricht. Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Bezeichnung des Gerätes: Nussbrenngerät – mandelprofi –gas-
Geräte Typ: MP / G
Geräte – Nr.: ab Serie 09----
Produktart: 2209- Nussbrenngerät

Angewandte Normen: EN 292-2: 1991+A1: 1995
EN 60204-1: 1992
EN 60335-1
EN 50082
EN 203-1: 2005-10

Garching, 02.02.2009

MVS GmbH


Horst Bode (G F)


Theo Gafus techn. Leiter