



# Küchenmaschinen

Original Betriebsanleitung

für das Planeten- Rühr- und Knetwerk

**PR 5**

Krefft  
Großküchentechnik GmbH  
Lochfeldstraße 28  
D-76437 Rastatt  
Telefon 07222 15977 40  
Telefax 07222 15977 477  
E-mail [info@krefft.de](mailto:info@krefft.de)  
Internet [www.krefft.de](http://www.krefft.de)

## Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	3
2	Verwendungszweck der Maschine .....	4
3	Die wesentlichen Geräteteile:.....	4
4	Sicherheitshinweise.....	6
5	Installation / Inbetriebnahme .....	7
6	Bedienung / Funktionsweise.....	8
7	Füllmengen.....	12
8	Fehlerbehebung .....	13
9	Reinigung .....	14
10	Instandhaltung, Wartung und Reparatur .....	15
11	Transport der Maschine .....	16
12	Entsorgung .....	16
13	Technische Daten / Abmessungen .....	17
14	Stromlaufplan.....	18
15	Konformitätserklärung.....	19

## 1 Einleitung

Wir bedanken uns für das durch den Kauf unseres Produktes erwiesene Vertrauen und empfehlen Ihnen, vor Gebrauch des Gerätes diese Betriebsanleitung aufmerksam zu lesen.

Diese Anleitung enthält alle für den Gebrauch und die Wartung des Gerätes erforderlichen Informationen. Zweck dieser Betriebsanleitung ist es, dem Kunden und insbesondere dem direkten Benutzer Informationen zu geben, alle Vorkehrungen und materiellen Hilfen zu bieten, um einen sicheren und dauerhaften Gebrauch dieses Gerätes zu ermöglichen.

Diese Betriebsanleitung muss jeder Person ausgehändigt werden, welche das 18. Lebensjahr erreicht hat, oder der Person unter 18 Jahre, die unter Aufsicht die Küchenmaschine betreibt und welche für den Gebrauch und die Wartung dieses Gerätes zuständig ist. Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein.

Personen, welche der deutschen Sprache bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von entsprechenden Personen über den Inhalt dieser Anleitung in Kenntnis zu setzen bzw. an diesem Gerät gemäß der Betriebsanleitung zu schulen!

Diese Gebrauchsbestimmung und die vorgegebene Beschaffenheit dieser Maschine sind die vom Hersteller gestatteten. Die Maschine ist nur den gelieferten Angaben gemäß zu benutzen. Die angegebene Gebrauchsbestimmung gilt nur bei einwandfreier Funktion von Struktur, Mechanik und Anlage der Maschine.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab:

- a) bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes,
- b) bei Benutzung des Gerätes durch nicht geschultes Personal
- c) bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführten Arbeiten bzw. Reparaturen,
- d) bei Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneter Ersatzteile!

Technische Änderungen und Verbesserungen der Planeten- Rühr- und Knetmaschinen gegenüber Beschreibungen und Abbildungen dieser Betriebsanleitung ohne Vorankündigung vorbehalten.

Diese Betriebsanleitung und ihr kompletter Inhalt, wie z.B. Texte und Fotos, sind urheberrechtlich geschützt.

## 2 Verwendungszweck der Maschine

Die Planeten- Rühr- und Knetmaschine PR 5 ist für die **Verarbeitung von Nahrungsmitteln** in Gastronomie, Küchen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben, Betriebskantinen, nahrungsmittelverarbeitenden Betrieben, Bäckereien ausgelegt.

Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, so z.B. von Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig.

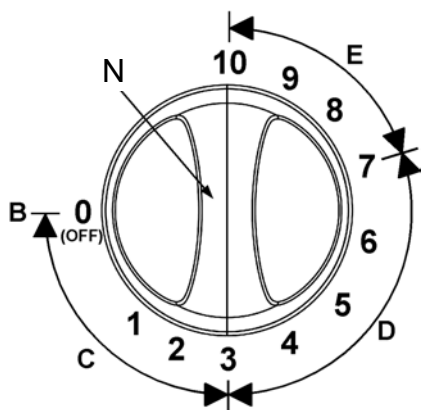
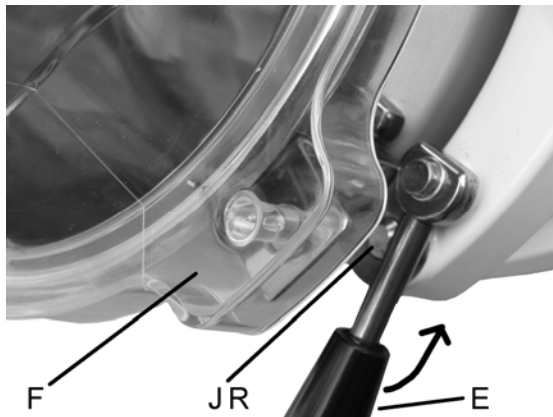
## 3 Die wesentlichen Geräteteile:

- D Kessel- Hebe- und Senkvorrichtung, um 180° schwenkbar
- F Schutzdeckel aus Kunststoff (abnehmbar)
- H Antriebswelle für Werkzeuge
- I Kesselträger
- M Typenschild
- N Drehzahlwahlschalter
- O Edelstahlkessel 5 Liter
- P Netzanschlussleitung

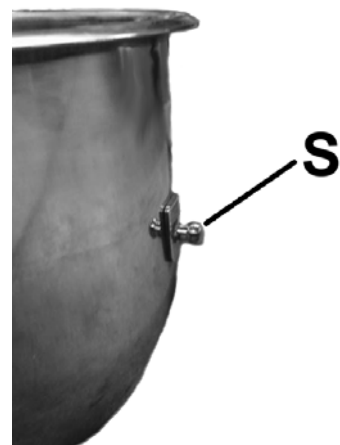
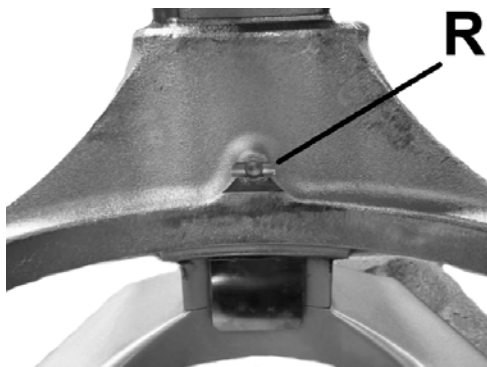


## Details zu den wesentlichen Geräteteilen

- E Kesselarretierung
- F Schutzdeckel aus Kunststoff (abnehmbar)
- J Kessel - Aufnahmestift
- R Kessel - Aufnahmebohrung an Kesselträger (hinten und rechts und links)
- S Kessel – Stabilisierungsstift am Kessel
- N Drehzahlwahlschalter, 10 stufig



- N Knebel Drehzahlwahlschalter
- B 0, Stillstand
- C 1 bis 3 niedrige Drehzahl für Kneithaken
- D 3 bis 7 mittlere Drehzahl für Flachrührer
- E 7 bis 10 hohe Drehzahl für Rührbesen



## Werkzeuge

Die PR 5 wird mit folgenden Werkzeugen ausgeliefert:



Knethaken  
Empfohlene Drehzahl  
1 bis 3\*

Abb. Ähnlich

\*Siehe auch Kapitel 6, Füllmengen, Seite 12



Blattschaufel / Flachrührer  
Empfohlene Drehzahl  
1 bis 7\*



Rührbesen  
Empfohlene Drehzahl  
1 bis 10\*

## 4 Sicherheitshinweise

Die Planeten - Rühr- und Knetmaschine PR 5 entspricht den Sicherheitsvorschriften des deutschen Maschinenschutzgesetzes.

Zu Ihrer Sicherheit müssen Sie jedoch folgende Punkte unbedingt beachten:

- A) Während des Betriebes niemals mit den Fingern durch die Einfüllöffnung des Schutzdeckels greifen bzw. einen Gegenstand in diesen Bereich halten.
- B) Vor Montage und Demontage der Arbeitswerkzeuge bzw. des Kessels sowie vor Reinigung und Wartung, Maschine unbedingt ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- C) Überschreiten Sie nicht die empfohlenen maximalen Füllmengen je Verarbeitungsgut.
- D) Es ist unzulässig, die Maschine unbeaufsichtigt zu betreiben.
- E) Es ist unzulässig, die Maschine ohne Kessel zu betreiben
- F) Falls Sie während des Arbeitsprozesses auch Mehl als Zutat einsetzen, achten Sie bitte darauf, dass Sie die Emission von Mehlstaub auf ein Minimum reduzieren, d.h. das Eingeben von Mehl, vor und während der Verarbeitung, in den Kessel so vornehmen, dass möglichst wenig Mehlstaub entsteht.
- G) Schalten Sie die Maschine nicht ein, bevor das gewählte Arbeitswerkzeug ordnungsgemäß montiert und der Schutzdeckel gemäß Anleitung geschlossen ist.

- H) Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Ist es notwendig zu Reparatur- bzw. Wartungszwecken die Maschine zu demontieren, ist darauf zu achten, dass dies nicht unmittelbar nach Gebrauch geschieht, bzw. nach dem letzten Gebrauch eine ausreichend lange Abkühlungszeit verstrichen ist, damit Verletzungen durch das Berühren von heißen Geräteteilen vermieden werden.
- I) Bei Funktionsstörungen, welche nicht durch Maßnahmen / Unterstützung durch diese Betriebsanleitung zu beheben sind / ist, ist das Gerät sofort vom Netz zu trennen und eine autorisierte Fachwerkstatt aufzusuchen.
- J) Ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z. B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von mind. 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z. B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.
- K) Der Betreiber der Maschine ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit der Maschine die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke der EU, bzw. außerhalb der EU der regionalen Bestimmungen, festzustellen und neue Vorschriften und Regelwerke zu beachten.

## 5 Installation / Inbetriebnahme

### Achtung:

Elektrische Arbeiten an der Maschine nur von einem Fachmann vornehmen lassen. VDE und örtliche Vorschriften beachten.

- \* Stellen Sie die PR 5 auf einen ebenen und standfesten Unterbau bzw. Arbeitstisch.
- \* Die Maschine wird steckerfertig mit einer 230V – Netzanschlussleitung mit Netzstecker ausgeliefert.
- \* Die bauseitige Steckdose muss mit Erdung ausgestattet sein. Die gewählte Steckdose muss sicher und leicht erreichbar sein. Wenn die Steckdose nicht zugänglich ist, ist dem Gerät bauseitig ein Hauptschalter vorzuschalten. Der Anschluss des Gerätes hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften zu erfolgen. Die Benutzung von Verteiler- oder Mehrfachsteckdosen ist nicht zulässig.
- \* Der Anschluss der Maschine hat nach den VDE-Vorschriften in Verbindung mit den örtlichen Vorschriften durch einen zugelassenen Installateur zu erfolgen.
- \* Überprüfen Sie, ob die Angaben des Typenschildes (M) mit der Ihnen zur Verfügung stehenden Netzspannung übereinstimmen.

- \* Bitte beachten Sie, dass Sie die PR 5 nur mit original Krefft - Arbeitswerkzeugen betreiben dürfen. Der Anbau fremder Teile oder Zusatzaggregate ist unzulässig.
- \* Eine konstruktive oder technische Veränderung an der Maschine oder den Arbeitswerkzeugen ist unzulässig.
- \* Vor dem ersten Gebrauch sind alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sorgfältig zu reinigen.  
Die unmittelbare Umgebung des Gerätes sollte bei Aufstellung in einem hygienisch sauberen Zustand sein. Gegebenenfalls ist der betreffende Arbeitsbereich ebenfalls vorher zu reinigen. Die Maschine sollte so aufgestellt werden, dass auch der Außenbereich leicht gesäubert werden kann!

## **6 Bedienung / Funktionsweise**

- \* Lesen Sie vor der ersten Bedienung in jedem Fall das Kapitel "Sicherheitshinweise".
- \* An der Planeten - Rühr- und Knetmaschine PR 5 befinden sich die folgenden Betätigungseinrichtungen (vgl. Abb. auf S. 4 und 5):

### 1.) Drehzahlwahlschalter (N)

Mit diesem Schalter können Sie die 10 unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen auswählen (Umdrehungszahlen siehe bei „ Technischen Daten “).

Hinweis: Nach allen Unterbrechungen des Motors, z.B. durch Auslösen der Sicherheitseinrichtung, des Motorschutzschalters oder durch einen Stromausfall, muss die Maschine stets durch drehen des Wahlschalters (N) auf 0 und erneutes einstellen der gewünschten Drehzahl wieder gestartet werden.

### 2.) Kessel - Hebe- und Senkvorrichtung (D)

Zur Montage und Demontage von Arbeitswerkzeug und Kessel muss sich der Kesselträger (I) in seiner unteren Position befinden, d.h. der Kesselträger (I) ist sichtbar nach unten gesenkt worden. Sind Werkzeug und Kessel ordnungsgemäß montiert und der Schutzdeckel richtig aufgelegt worden, bewegen Sie den Kessel durch Schwenken des Hebels (D) nach oben.

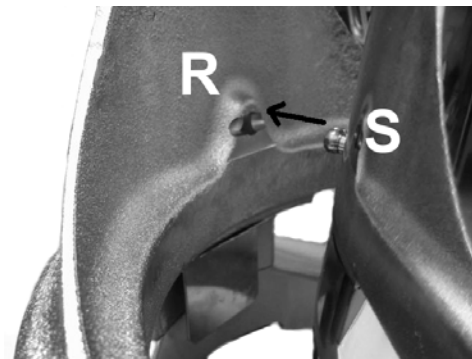
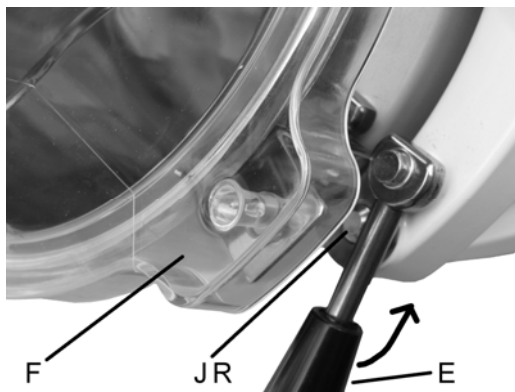
Hinweis: Die Maschine kann nicht gestartet werden, wenn der Kessel sich nicht in der Endlage oben befindet!



### 3.) Kesselarretierung (E)

Hinweis: Zur Entnahme oder zum Einsetzen des Kessels muss sich die Kessel- Hebe- und Senkvorrichtung unten befinden.

Zum Einsetzen des Kessels in die Kessel - Aufnahmebohrung (R) müssen die beiden Arretierungshebel (E) (rechts und links) nach hinten geschwenkt sein (siehe Foto), so dass der Kessel – Stabilisierungsstift (S) des Kessels (O) zunächst in die hintere Kessel – Aufnahmebohrung (R) (siehe Foto), dann auf die seitlichen vorgesehenen Führungsstifte (JR) gesetzt werden kann. Anschließend schwenken Sie die beiden Arretierungshebel (E) nach vorne, um den Kessel zusätzlich zu stabilisieren.

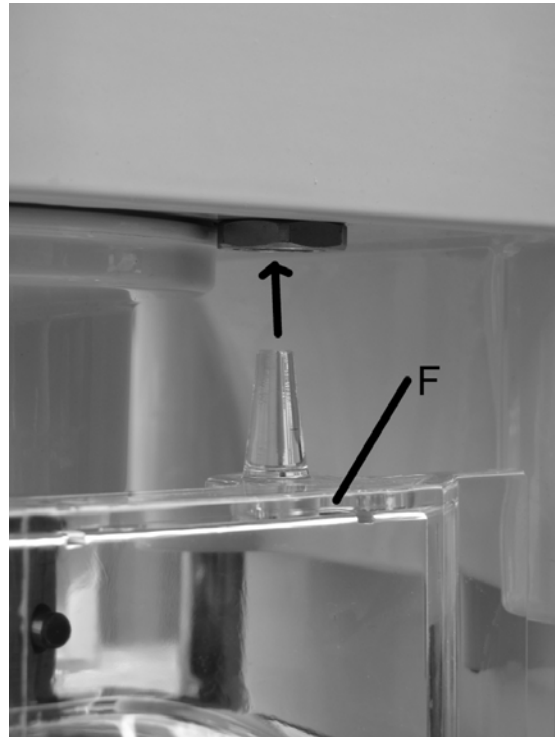
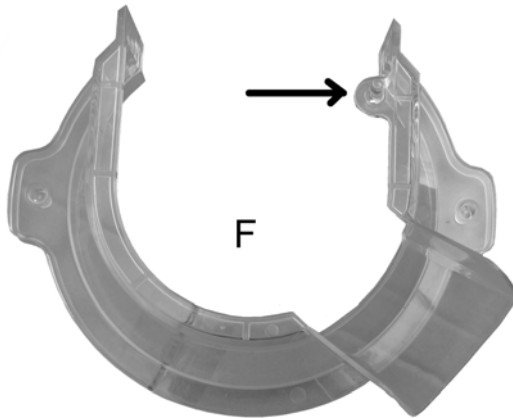


Hinweis: Bitte achten Sie darauf, dass Sie den Kessel so einsetzen, dass der am Kessel angebrachte Stabilisierungsstift (S) nicht nach vorne weist, sondern in die vorgesehene hintere Ausnehmung in der Kesselhalterung (R).

#### 4.) Schutzdeckel, entnehmbar (F)

Zur Montage des Arbeitswerkzeuges schwenken Sie den Kessel nach unten. Dann können Sie den Schutzdeckel nach oben entnehmen.

Hinweis: Die PR 5 enthält eine Sicherheitseinrichtung, die den Motor sofort stoppt, wenn der Schutzdeckel nicht oder nicht richtig aufgesetzt wurde.



**Achtung:** Der Schutzdeckel (F) ist mit einem Betätigungsdorn ausgestattet. Der Dorn betätigt einen Schutzschalter in der Maschine, indem er beim Heraufschwenken des Kessels in eine Öffnung fährt (siehe Foto). Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig auf dem Kessel aufliegt. Bei einer Beschädigung des Dornes bzw. des Schutzdeckels oder bei abgebrochenem Dorn, müssen Sie einen neuen Schutzdeckel erwerben.

Hinweis: Ohne Schutzdeckel kann die Maschine nicht gestartet werden.

Während des Mixvorganges können weitere Zutaten über die am Deckel angebrachte Rutsche zugeführt werden, ohne die Maschine auszuschalten.

## 5.) Untere Antriebswelle (H)

**Achtung:** Vor dem Wechsel eines Werkzeuges muss die Maschine ausgeschaltet werden. Weiterhin muss der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden.

Bei Verwendung eines der Werkzeuge (Knethaken, Blattschaufel, Rührbesen) schieben Sie dieses über den Aufnahmebolzen bis zum Anschlag und verriegeln Sie es durch Drehung nach links.

Zur Entnahme des Werkzeuges schieben Sie dieses nach oben und entriegeln Sie es durch Drehung nach rechts. Dann können Sie das Werkzeug nach unten von der Welle schieben und entnehmen.

Voraussetzung für das Ansetzen bzw. Entnehmen des Werkzeuges ist, dass sich der Kessel in der Position „unten“ befindet.

Werkzeug - Aufnahmebolzen



Angesetztes Werkzeug



Abb. ähnlich

### Zur Beachtung:

- \* Beim Arbeiten unter maximaler Belastung des Gerätes sollte nach ununterbrochenem Arbeiten von 30 Minuten eine etwa gleich lange Abkühlzeit eingelegt werden. Bei einem, in der Regel, geringeren Belastungsgrad des Gerätes ist eine Abkühlzeit nicht erforderlich.
- \* Nach jedem Gebrauch soll eine Reinigung der verschmutzten Einzelteile vorgenommen werden.
- \* Veranlassen Sie, dass alle Mitarbeiter, die mit diesem Gerät zukünftig arbeiten werden, vor deren erster Bedienung der PR 5, diese Betriebsanleitung ebenfalls sorgfältig durchlesen.

## 7 Füllmengen

PR 5

Leistungsbeispiele	Min.	Max.	Werkzeug	Drehzahl
Rühren von leichten Teigen z.B. Rührteig f. Sandkuchen	0,5 kg	2,0 kg	Knethaken	1 - 4
Schlagen von Eischnee	4 Eiweiß	12 Eiweiß	Besen	1 - 10
Kneten von Mürbeteig	0,5 kg	1,0 kg	Blattschaufel	1 - 2
Kneten von Pizzateig		0,6 kg	Knethaken	1
Kneten von schwerem Hefeteig ( z.B. Stollen )		0,6 kg	Knethaken	1
Rühren von Kartoffelpüree ( Instant ) in Liter Milch	0,5 l	1,4 l	Besen oder Blattschaufel	1 - 4
Mischen von Füllungen ( z.B. Hackfleisch )	0,5 kg	1,8 kg	Blattschaufel o. Knethaken	1 - 4
Schlagen von Bisquitmasse ( Anzahl der Eigelbe )	4 St. Eigelbe	12 St. Eigelbe	Besen	1 - 8
Schlagen von Sahne ( bei 30 % Fett, Schlagdauer ca. 15 Min.)	0,5 l	1,2 l	Besen	1 - 10

Hinweis: Die tatsächlich zu verarbeitenden Mengen sind abhängig von Art und Beschaffenheit der Zutaten und von der Konsistenz der Gesamtmasse und können daher von den o.g. Mengen abweichen.  
Die kg Angaben beziehen sich auf die Fertigmasse (Mehl incl. Zutaten)

## 8 Fehlerbehebung

### Fehlerart

### Maßnahmen zur Behebung

Gerät läuft nicht

Überprüfen Sie den elektrischen Anschluss, d.h.  
- führt der bauseitige Anschluss Strom?  
- ist der bauseitige Hauptschalter eingeschaltet?  
- ist die Netzanschlussleitung in Ordnung?

Überprüfen Sie, ob  
- der Kessel ganz nach oben "gefahren" ist!  
- der Schutzdeckel (F) ordnungsgemäß aufgelegt ist!  
Der Dorn am Schutzdeckel vorhanden ist!  
- Der AUS-Taster entriegelt ist!

Gerät stoppt selbst-  
tätig den Betrieb  
und kann nicht wie-  
der gestartet wer-  
den

Überprüfen Sie, ob die bauseitige  
Sicherung bzw. der in Frage kommende  
Sicherungsautomat ausgelöst hat!

Möglicherweise hat der Motorschutzschalter  
wegen Überlastung angesprochen. Reduzieren Sie  
die Füllmenge im Kessel. Lassen Sie  
das Gerät einige Minuten abkühlen und  
nehmen es dann wieder durch Betätigen des  
Drehzahlwahlschalters (N) in Betrieb.

Ist die Inbetriebnahme nach der Abkühlzeit nicht möglich, hat  
ggf. die Feinsicherung in der Steuerung ausgelöst.  
Bitte nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Fachhändler oder  
mit unserem Stammhaus auf.

Ist der Schutzdeckel unzulässig aufgelegt  
worden oder der Kessel aus seiner Arbeits-  
stellung abgesenkt worden?

## 9 Reinigung

- \* Vor jeder Reinigung muss die Maschine ausgeschaltet werden. Weiterhin ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen!
- \* Es ist nicht zulässig, das Gerät mit einem Hochdruckreiniger, Wasserstrahl oder durch übergießen mit Wasser zu säubern.
- \* Soweit noch nicht geschehen, Kessel absenken, Kesselarretierung lösen und Kessel abnehmen, Schutzdecke entnehmen (siehe Punkt 6, Seite 12) sowie Arbeitswerkzeug demontieren.
- \* Das gesamte Maschinengehäuse stets nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine scharfen oder schleifenden Reinigungsmittel verwenden.
- \* Kessel und Arbeitswerkzeuge in warmem Wasser spülen und anschließend abtrocknen. Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- \* Alle, mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile, sind aus Materialien gefertigt, die den diesbezüglichen Vorschriften gerecht werden. Bitte achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen und Fetten von solchen Einzelteilen nur Reinigungsmittel bzw. Fette verwenden, die lebensmittelecht sind.
- \* Keine scharfen Putz- und Reinigungsmittel verwenden. Für alle Edelstahlteile nur Mittel verwenden, die für deren Reinigung geeignet sind.

## **10 Instandhaltung, Wartung und Reparatur**

Das Gerät muss bei Reparatur- und Wartungsmaßnahmen generell elektrisch vom Leitungsnetz getrennt werden.

### **Wartung**

Bei bestimmungsgemäßem Gebrauch bedarf die Maschine keiner besonderen Wartung. Alle ca. 3 Jahre sollte durch einen Servicetechniker der Fettinhalt im Getriebe und die Motorkohlen kontrolliert werden.

### **Garantie**

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

### **Reparatur**

Grundsätzlich ist bei eventuell notwendigen Reparaturarbeiten zu beachten, dass diese nur von ausgebildeten Fachkräften unter Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden dürfen.

Hinsichtlich der Abwicklung von Reparaturen oder einzelner Detailfragen wenden Sie sich im Bedarfsfall bitte an unser Stammhaus bzw. an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

Bitte beachten Sie, dass nur original Krefft - Ersatzteile den einwandfreien Einsatz des Gerätes gewährleisten. Es ist unzulässig andere als durch Fa. Krefft freigegebene Ersatzteile zu verwenden.

Bei einer Beschädigung der Netzanschlussleitung des Gerätes, ist diese ausschließlich durch eine besondere Netzanschlussleitung, welche in unserem Stammhaus oder bei Ihrem Fachhändler erhältlich ist, zu ersetzen.

## 11 Transport der Maschine

Wollen Sie die PR 5 an einen anderen Arbeitsplatz transportieren, beachten Sie bitte folgendes:

- \* Die Maschine muss ausgeschaltet sein.
- \* Den Nutzstecker aus der Steckdose ziehen.
- \* Befestigen Sie das Netzanschlusskabel so an der Maschine, dass dieses beim vorgesehenen Transport nicht herunterhängt und Sie in der sicheren Fortbewegung behindert.
- \* Wollen Sie die Maschine über eine längere Distanz transportieren, z.B. mittels LKW oder PKW usw., müssen Sie sie vorher entsprechend mit geeignetem Verpackungsmaterial, das auf die Abmessungen und Gewichte ausgelegt ist, schützen. Weiterhin ist die Maschine nach dem Verladen sachgemäß auf dem Transportfahrzeug zu sichern. Die genauen Abmessungs- und Gewichtsangaben können Sie den "Technischen Daten" entnehmen.

## 12 Entsorgung

Die fach- und umweltgerechte Entsorgung des Altgerätes erfolgt über unser Stammhaus. Bitte kontaktieren Sie Ihren Fachhändler oder unser Stammhaus. Um einen Missbrauch des Gerätes und die damit verbundenen Gefahren auszuschließen, machen Sie das Altgerät unbrauchbar, indem Sie nach dem Ziehen des Steckers aus der Steckdose die Netzanschlussleitung vom Gerät trennen.



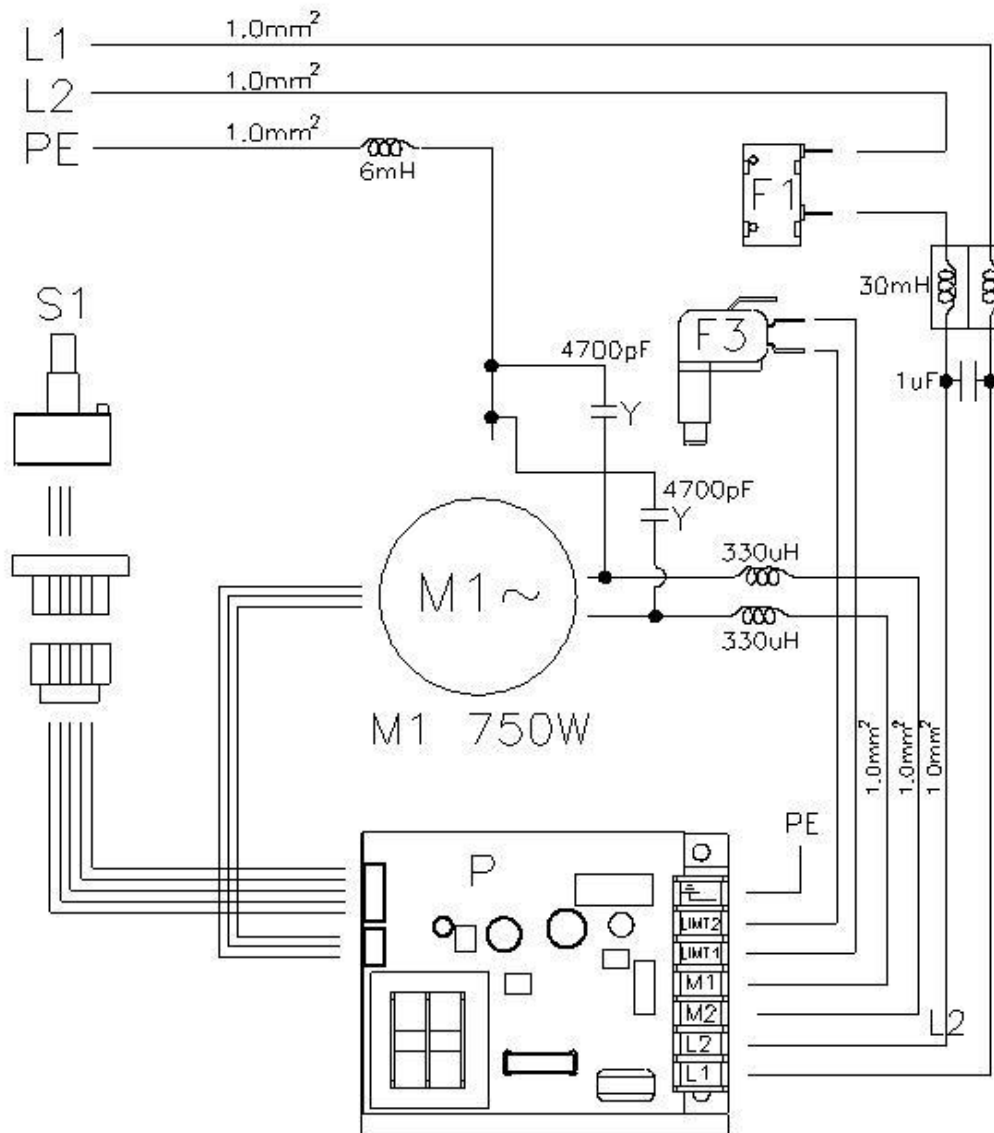
### 13 Technische Daten / Abmessungen

Kesselvolumen	5 Liter
Stromart	230 V, 1/N/PE, 50 Hz
Ableitstrom	< 1mA/kW
Anschlußwert (=P1)	0,75 kW
Erforderliche bauseitige Absicherung:	16 AT
Umgebungstemperatur	min. 5°C max. 40°C
Drehzahl der Arbeitswerk- zeuge an der unteren An- triebswelle (ca. Angaben)	ca. 60 1/min in Stufe 1 bis ca. 260 1/min in Stufe 10
Geräuscentwicklung	A-bewerteter äquivalenter Dauer- schalldruckpegel ≤ 78 dB (A)
Sicherheitseinrichtung	serienmäßig
GS-Zeichen	erteilt
CE Konformität	erteilt
Gerätegewicht	ca. 15 kg
Abmessungen *	Breite: 400 mm Tiefe: 310 mm Höhe: 455 mm

\* Die Aufstellfläche sollte in der Tiefe und in der Breite zu jeder Seite mindestens 200 mm mehr betragen um eine gute Zugänglichkeit zur Maschine zu gewährleisten.

Hinweis: Die tatsächlichen Daten / Abmessungen  
können geringfügig von den o.g. Daten abweichen.

## 14 Stromlaufplan



## 15 Konformitätserklärung

### CE – Konformitätserklärung

Firma: Krefft Großküchentechnik GmbH  
Lochfeldstraße 28  
D – 76437 Rastatt  
Tel.: 07222 15977 40  
Fax: 07222 15977 477

erklärt hiermit, dass

#### die Planeten- Rühr- und Knetmaschine Typ PR 5

- konform sind mit den Bestimmungen der Richtlinie 2006/42/EC (Maschinenrichtlinie) gem. folgenden Standards:  
EN 60335-1 und EN 60335-2-64, 2000+A1, 2002 mit  
EN 60335-1, 2002+A1, 2004+A2, 2006+A11, 2004, +A12, 2006  
EN 50366, 2003
- konform sind mit den einschlägigen Bestimmungen der EMV  
EN 55014-1, 2000+A1, 2001+A2, 2002  
EN 55014-2, 1997 + A1, 2001  
EN 61000-3-2, 2006  
EN 61000-3-3, 1995+A1, 2001+A2, 2005
- konform sind mit den Bestimmungen der Richtlinie 2004/EC  
EN 60204-1, 2006 + A1, 2009