

Bedienungsanleitung

TEIGKNETMASCHINE
LEA12 - LEA44 / LEA12 2G - LEA44 2G



Inhalt

1	Willkommen	3
2	Zu Ihrer Sicherheit.....	4
	Symboltabelle	4
	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
	Grundlegende Regeln.....	4
	Sicherheitshinweise.....	5-6
3	Produktübersicht.....	6
	Produktbeschreibung.....	6
	Technische Daten.....	7
4	Lieferumfang.....	8
	Gerät aufstellen, erstmalig reinigen und anschließen.....	9
	Rotationsrichtung der Schüssel	9
	Zeitschaltuhr und Feststellrollen	9
5	Kneten.....	10
	Zutaten einfüllen.....	10
	Teig entnehmen.....	11
6	Bedienfeld Teigknetmaschinen mit 1 Geschwindigkeit.....	12
	Kneten mit Zeitvorwahl.....	13
7	Bedienfeld Teigknetmaschinen mit 2 Geschwindigkeiten.....	14
	Kneten mit Zeitvorwahl.....	15
8	Wissenswertes - Hefezopf-Grundrezept.....	17
	Knetzeiten	18
9	Reinigen.....	19
	Stromzufuhr trennen.....	19
	Teile reinigen	19
	Teigschüssel ausbauen.....	20
	Teigschüssel reinigen und einbauen	20
10	Warten	21
	Stromzufuhr trennen.....	21
	Mitnehmer am Knetarm einfetten.....	22
	Antriebsketten einfetten und spannen.....	23-24
11	Störungen beheben	25
12	Entsorgen	26
13	Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten.....	27
	Ersatzteilzeichnungen	28-29
	Schaltpläne.....	30-32
14	Zubehör.....	33-34
15	EG-Konformitätserklärung.....	35
16	Garantie.....	36
17	Für Ihre Notizen.....	37

1 Willkommen ...



... in der Welt rund um das Backen, Mahlen, Kneten und Nudelmachen!

MANZ steht für Selbermachen. Mit unseren Geräten gelingen Ihnen wunderbare Köstlichkeiten mit einem unvergleichlich guten Geschmack. Tauchen Sie ein in die Welt rund um das Backen, Mahlen, Kneten, Grillen und Nudelmachen.

MANZ steht für kompromisslose Qualität – Made in Germany. Jahrzehntelange Erfahrung und tausende weltweit ausgelieferte Geräte sprechen für sich.

MANZ steht für Kundenservice. Auch nach dem Kauf stehen wir Ihnen ohne Wenn und Aber zur Seite. Wir möchten, dass Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, immer wieder neue Tipps erhalten und frische Rezeptideen bei uns entdecken.





Sie haben sich für eine Teigknetmaschine von MANZ entschieden und müssen den Teig nicht mehr mühsam von Hand kneten. Die LEA12, 18, 25, 38 oder 44 ist einfach zu reinigen und es spielt keine Rolle, ob Sie Teig für Nudeln, Brot oder eine andere Köstlichkeit zubereiten.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ihre MAN(Z)schaft

2 Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle


Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Teigknetmaschinen LEA12-44 entsprechen den vorgeschriebenen produkt-spezifischen Sicherheitsbestimmungen.

Die Teigknetmaschinen sind ausschließlich zum Kneten von Zutaten zur Herstellung von Teigen in geschlossenen Räumen bestimmt. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die MANZ Backtechnik GmbH nicht.

Grundlegende Regeln

- ▶ Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen in der Betriebsanleitung.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in einwandfreiem Zustand.
- ▶ Halten Sie die Betriebsanleitung bei dem Gerät verfügbar.
- ▶ Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Betriebsanleitung weiter.
- ▶ Führen Sie vor jedem Betrieb eine Sichtkontrolle durch.

 Sollte die Bedienungsanleitung bzw. Teile daraus für Sie zu klein dargestellt sein, können Sie die Bedienungsanleitung auf unserer Homepage www.manz-backtechnik.de einsehen und vergrößern.

Sicherheitshinweise

⚠ Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

- ▶ Gerät bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker nicht in Betrieb nehmen und beschädigte Teile nicht berühren.
- ▶ Fachpersonal bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker kontaktieren.
- ▶ Gehäuse nur bei gezogenem Netzstecker öffnen.
- ▶ Instandhaltungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.

⚠ Brandgefahr bei Überlastung

- i** Die Teigknetmaschine ist je nach Maschinentyp entweder mit einem Schuko-stecker 230 Volt, 50 Hz oder mit 5 x 16 A CEE ausgerüstet.
- ▶ Gerät so aufstellen, dass unmittelbar im hinteren Bereich der Maschine ein ent-sprechender Stromanschluss vorhanden ist.
- ▶ Die jeweilige Absicherung der von Ihnen gewählten Steckdose muss gewährleistet sein, da sonst bei Überlastung Brandgefahr besteht.

⚠ Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht

- ▶ Gerät aufgrund des hohen Gewichts vorsichtig transportieren.
- ▶ Vor dem Anheben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.
- ▶ Gerät vorsichtig und nur zu zweit anheben.
- ▶ Gerät nur auf standsicherem Untergrund aufstellen.

⚠ Stoßgefahr für Ihren Kopf durch ruckartig öffnenden Schwenkkopf

- ▶ Schwenkkopf festhalten und vorsichtig nach oben führen.

⚠ Quetschgefahr für Ihre Hände durch rotierende Teile

- ▶ Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.
- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.
- ▶ Im Betrieb nicht zwischen Teigschüssel und Gerät oder an rotierende Teile fassen.
- ▶ Die Drehrichtung der Maschine kontrollieren.

i Die Teigschüssel muss sich in Pfeilrichtung (im Uhrzeigersinn) drehen.

- ▶ Bei falscher Drehrichtung ist der Stecker von einem Fachmann entsprechend umzupolen.

△ Verletzungsgefahr durch Erfassen und Aufwickeln von Kleidung und Haaren durch rotierende Teile

- ▶ Enganliegende Kleidung tragen
- ▶ Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden.
- ▶ Keine Halsketten oder Armbänder tragen.

3 Produktübersicht

Produktbeschreibung

Sie haben mit der Teigknetmaschine der Firma MANZ ein sehr robustes und leistungsfähiges Gerät erworben. Die Teigknetmaschine ist pflegeleicht, leicht zu bedienen, nahezu wartungsfrei und für die Herstellung sämtlicher Teige geeignet.

Das Herz unserer Teigknetmaschinen ist ein robuster Industriemotor, welcher auch bei schweren Teigen Stärke zeigt – das ruhige Laufgeräusch und der gute Stand der Maschinen beweisen es.

Die Teigknetmaschine ist ausschließlich aus nahrungsmittelgerechten Materialien hergestellt. Teigschüssel, Knethaken, Teigführungsstab und Schutzgitter bestehen aus rostfreiem Edelstahl. Das Anheben des Schwenkkopfes wird von einer Gasdruckfeder unterstützt und ist somit zusätzlich benutzerfreundlich.

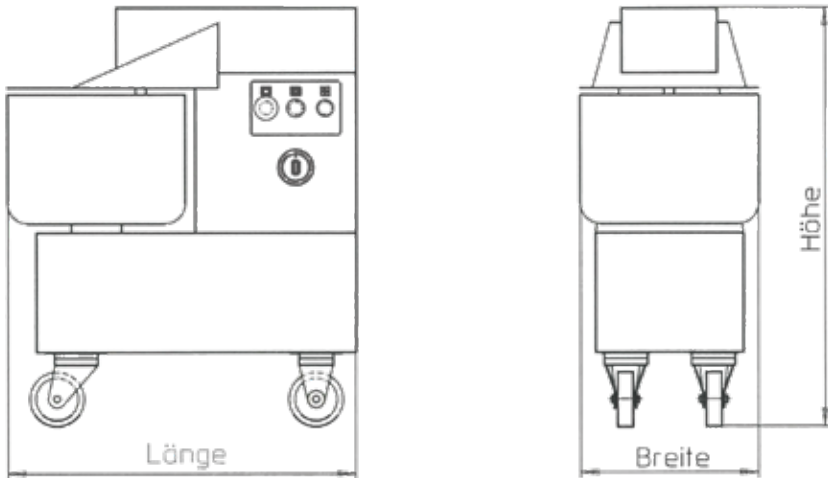
Die Teigknetmaschine arbeitet nach dem bewährten Spiralknetsystem.

Unterschiedliche Drehgeschwindigkeiten von Knethaken und Teigschüssel bewirken ein besonders gleichmäßiges Mischen und Kneten des Teiges auch bei kleinen Mengen.

Die intergrierte Zeitschaltuhr ermöglicht Ihnen eine einfache Einstellung und Überwachung der Knetdauer. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Maschine automatisch ab und verhindert so das Überkneten des Teiges.

Die Modelle LEA12 2G, LEA18 2G, LEA25 2G, LEA38 2G und LEA44 2G ermöglichen das Kneten mit zwei Knetgeschwindigkeiten – zum Beispiel für schwere Roggen- oder Vollkornteige oder kleberarme Teige.

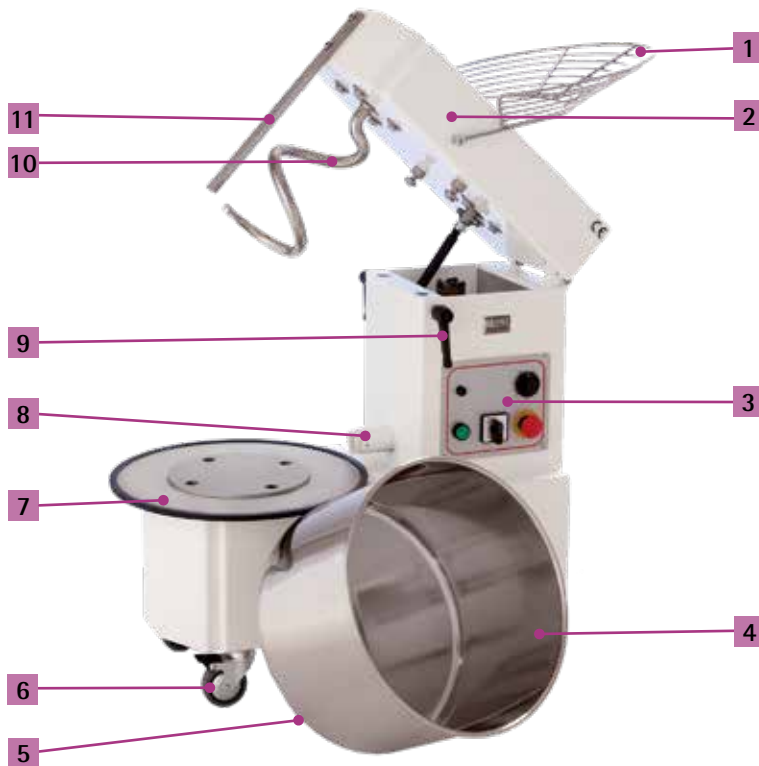
Technische Daten



Benennung	LEA12	LEA18	LEA25	LEA38	LEA44
Breite in cm	36	40	44	49	54
Höhe in cm	68	70	75	81	83
Länge in cm	71	71	79	79	79
Gewicht in kg (1 Geschwindigkeit)	89	92	113	124	130
Gewicht in kg (2 Geschwindigkeiten)	90	93	114	125	131
Kesselvolumen in Liter	15	21	32	42	53
Fassungsvermögen Teig in kg	11	15	22	30	38
Fassungsvermögen Mehl in kg	6	8	12	17	21
Motorleistung in kW (1 Geschwindigkeit)	0,8	0,8	1,1	1,5	1,5
Motorleistung in kW (2 Geschwindigkeiten)	0,9	0,9	1,5	2,2	2,2
Elektroanschluss (1 Geschwindigkeit)	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz	230 V 50-60 Hz
Elektroanschluss (2 Geschwindigkeiten)	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz	400 V 50-60 Hz

Tab. 2: Technische Daten

4 Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Schutzgitter	7	Bodenplatte
2	Knetarm hochklappbar	8	Abstandshalter
3	Bedienfeld	9	Verriegelungsbügel links / rechts
4	Teigschüssel abnehmbar	10	Knethaken
5	Bolzen	11	Teigführungsstab
6	Räder feststellbar		

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Vollständigkeit.
- ▶ Schaffen Sie genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.
- ▶ Überprüfen Sie den richtigen Sitz der Schüssel.
- ▶ Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose muss so gering sein, dass das Kabel nicht gespannt ist. Das Gerät darf nicht auf dem Kabel stehen.

i Die Teigknetmaschine muss auf einem waagerechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund stehen.

i Die Maschine ist so aufzustellen, dass die permanente Trennung der Steckverbindung von jeder Zugangsstelle aus überwacht werden kann.

Gerät erstmalig reinigen

i Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Teig in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme ausgebaut und gereinigt werden.

- ▶ Reinigen Sie alle Teile, siehe Kapitel 9 „Reinigen“ auf Seite 19.

Gerät anschließen

- ▶ Prüfen Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker auf äußerlich erkennbare Beschädigungen. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

i Zur Identifikation der Teile, siehe Tab. 3 auf Seite 8.

Rotationsrichtung der Schüssel

- ▶ Die Schüssel muss sich in die mit dem Pfeil gekennzeichnete Richtung bewegen.
- ▶ Ist dies nicht der Fall, müssen durch eine autorisierte Person zwei Phasen im Stecker vertauscht werden.

Zeitschaltuhr

- ▶ Alle Geräte verfügen über eine Zeitschaltuhr.
- ▶ Um die Teigknetmaschine in Betrieb zu nehmen, muss eine Zeit eingestellt werden.
- ▶ Die Betriebszeit der Maschine kann von 1 bis 30 Minuten gewählt werden.
- ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit hält der Zeitregler die Teigknetmaschine an.

Feststellrollen

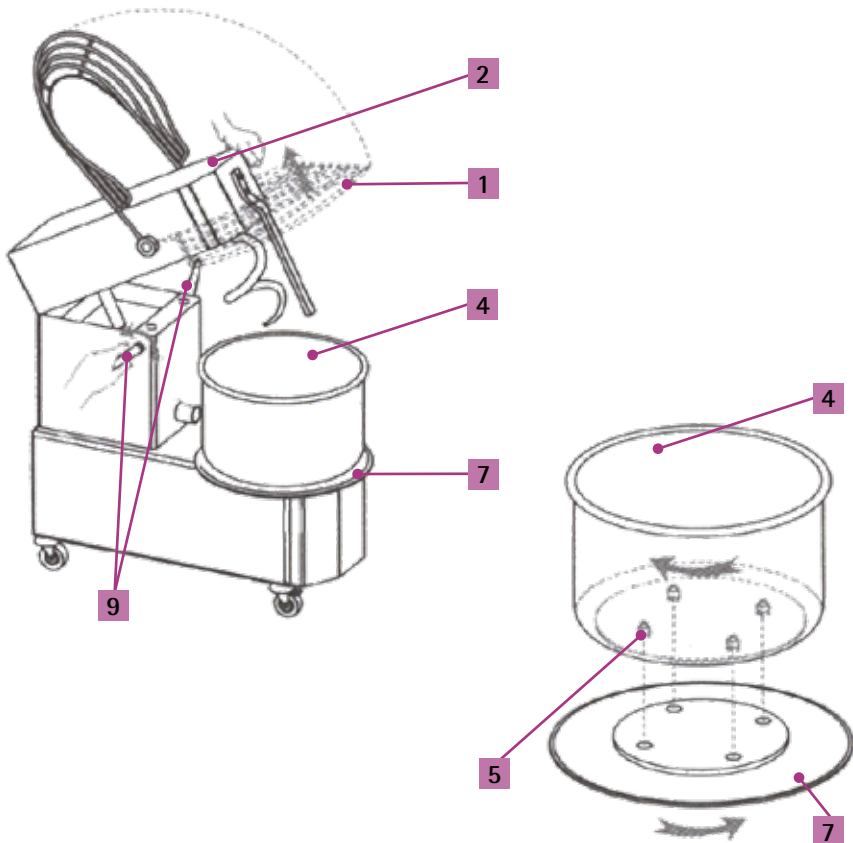
- ▶ Alle Geräte verfügen über Feststellrollen.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Bremsen der Rollen während des Knetvorgangs für einen sicheren Stand aktiviert sind.

5 Kneten

Zutaten einfüllen

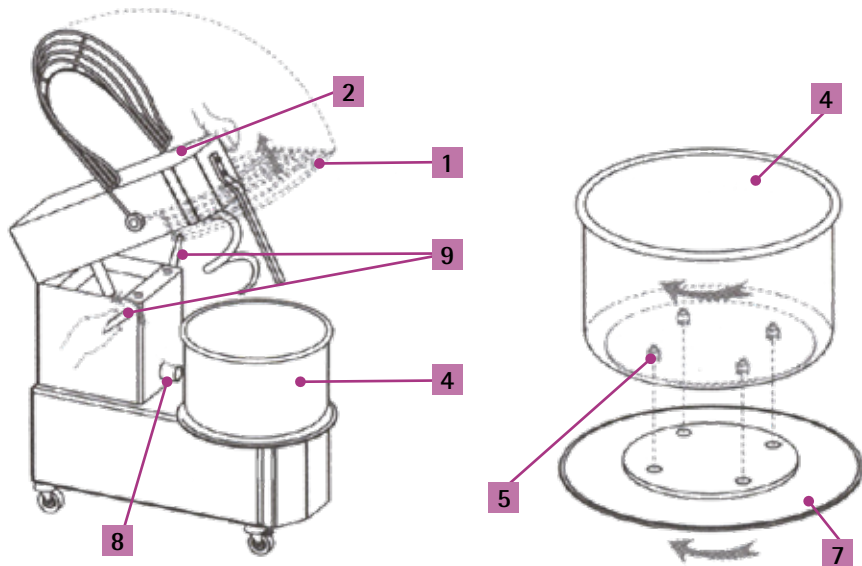
- ▶ Klappen Sie das Schutzgitter **1** hoch.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten für den Teig in die Teigschüssel **4**.

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



i Sie können die Teigschüssel zum Abwiegen und Befüllen auch abnehmen:

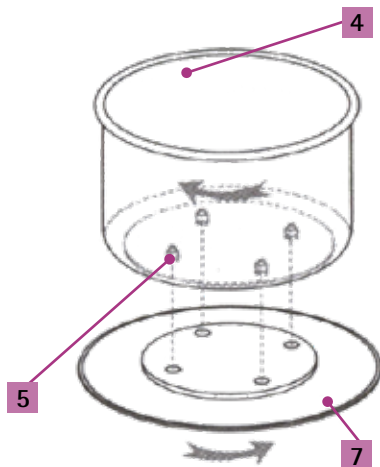
- ▶ Lösen Sie die beiden Verriegelungsbügel **9** links und rechts und ziehen Sie den Knetarm **2** nach oben.
- ▶ Drehen Sie die Bodenplatte **7** mit beiden Händen nach rechts, um die Verriegelung zu öffnen und nehmen Sie die Teigschüssel **4** mit einer Linksdrehung ab.



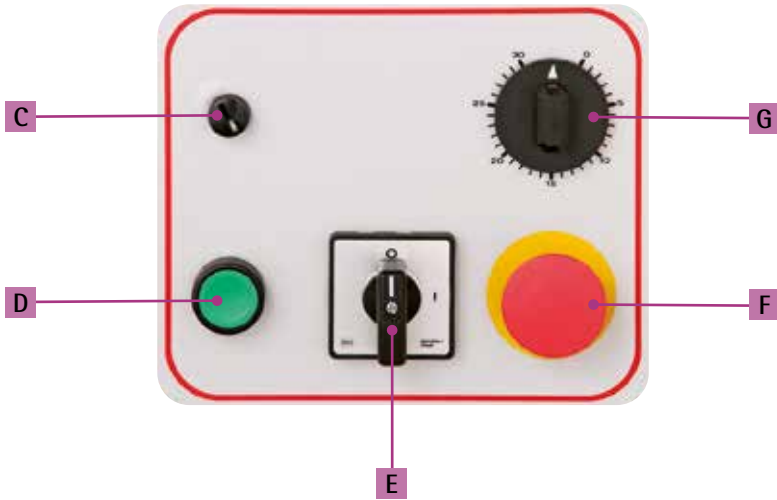
- ▶ Setzen Sie die Teigschüssel **4** nach dem Befüllen so weit nach hinten, dass Sie den Abstandshalter **8** berührt.
- ▶ Drehen Sie die Teigschüssel **4** bis sich die Bolzen **5** in die vorgesehenen Löcher versenken.
- ▶ Drehen Sie die Bodenplatte **7** nach links, um die Teigschüssel **4** zu verriegeln.
- ▶ Drücken Sie den Knetarm **2** langsam nach unten und schließen Sie die beiden Verriegelungsbügel **9** links und rechts.
- ▶ Schließen Sie das Schutzgitter **1** .

Teig entnehmen

- ▶ Klappen Sie das Schutzgitter **1** hoch.
- ▶ Lösen Sie die beiden Verriegelungsbügel **9** links und rechts und ziehen Sie den Knetarm **2** nach oben.
- ▶ Drehen Sie die Bodenplatte **7** mit beiden Händen nach rechts, um die Verriegelung zu öffnen und nehmen Sie die Teigschüssel **4** mit einer Linksdrehung ab.



6 Bedienfeld Teigknetmaschinen mit 1 Geschwindigkeit



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
C	Sicherung	F	Roter Drehschalter – Not-Aus-Schalter
D	Grüner Knopf – Einschalter	G	Zeitschaltuhr
E	Schwarzer Drehschalter – Hauptschalter		

Tab. 4: Bedienfeld (1-Gang-Modell)

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Erfassen und Aufwickeln von Kleidung oder Haaren durch rotierende Teile

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen

- ▶ Enganliegende Kleidung tragen.
- ▶ Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden.
- ▶ Keine Halsketten oder Armbänder tragen.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.
- ▶ Im Betrieb nicht zwischen Teigschüssel und Gerät oder an rotierende Teile fassen.

i Die Teigknetmaschine läuft nur mit eingestellter Zeitschaltuhr. Nach Ablauf der eingestellten Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.

i Nach Betätigung des Not-Aus-Schalters **F** muss dieser wieder durch eine kurze Drehung gelöst werden, sonst läuft die Teigknetmaschine nicht an.

Kneten mit Zeitvorwahl

- ▶ Stellen Sie den Hauptschalter **E** vor dem Knetvorgang auf „1“; nach Beendigung des Knetvorgangs den Hauptschalter immer auf „0“ zurückstellen.
- ▶ Stellen Sie die Knetzeit mit dem Drehhebel der Zeitschaltuhr **G** auf die gewünschte Knetzeit ein.

i Eine Knetzeit bis maximal 30 Minuten ist einstellbar.

- ▶ Schalten Sie das Gerät durch Drücken des grünen Knopfes **D** ein.

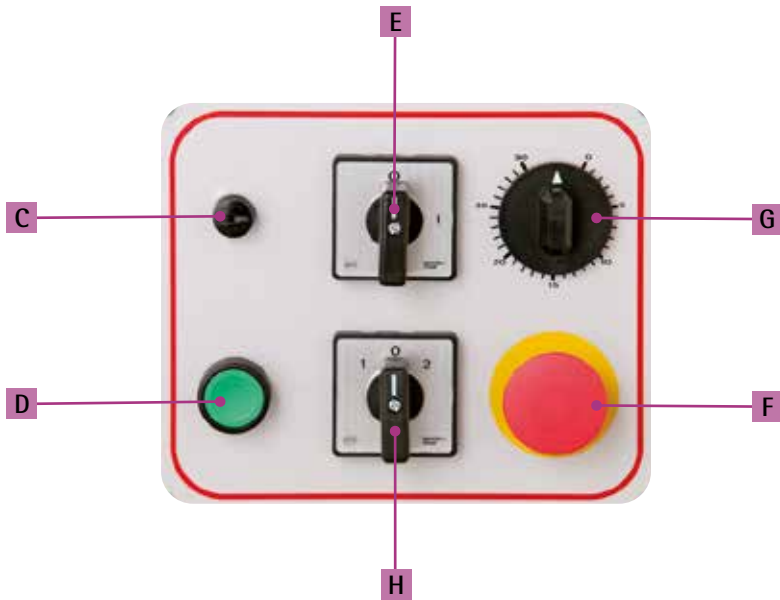
i Der Drehhebel der Zeitschaltuhr **G** läuft rückwärts. So können Sie die restlich verbleibende Knetzeit ablesen.

i Nach Ablauf der Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.

i Der Knetvorgang kann jederzeit durch Anheben des Schutzgitters **1** unterbrochen werden. Er muss nun erneut durch den grünen Knopf **D** eingeschaltet werden.

- ▶ Nach Gebrauch der Teigknetmaschine den Netzstecker ziehen.

7 Bedienfeld Teigknetmaschinen mit 2 Geschwindigkeiten



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
C	Sicherung	F	Roter Drehschalter – Not-Aus-Schalter
D	Grüner Knopf – Einschalter	G	Zeitschaltuhr
E	Schwarzer Drehschalter – Hauptschalter	H	Schwarzer Drehschalter – Wahlschalter Geschwindigkeit

Tab. 5: Bedienfeld (2-Gang-Modell)

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Erfassen und Aufwickeln von Kleidung oder Haaren durch rotierende Teile

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen

- ▶ Enganliegende Kleidung tragen.
- ▶ Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden.
- ▶ Keine Halsketten oder Armbänder tragen.

⚠ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät nur mit Teigschüssel betreiben.
- ▶ Im Betrieb nicht zwischen Teigschüssel und Gerät oder an rotierende Teile fassen.

i Die Teigknetmaschine läuft nur mit eingestellter Zeitschaltuhr. Nach Ablauf der eingestellten Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.

i Nach Betätigung des Not-Aus-Schalters **F** muss dieser wieder durch eine kurze Drehung wieder gelöst werden, sonst läuft die Teigknetmaschine nicht an.

Kneten mit Zeitvorwahl

- ▶ Stellen Sie den Hauptschalter **E** vor dem Knetvorgang auf „1“; nach Beendigung des Knetvorgangs den Hauptschalter immer auf „0“ zurückstellen.
- ▶ Stellen Sie die Knetzeit mit dem Drehhebel der Zeitschaltuhr **G** auf die gewünschte Knetzeit ein.

i Eine Knetzeit bis maximal 30 Minuten ist einstellbar.

- ▶ Schalten Sie das Gerät durch Drücken des grünen Knopfes **D** ein.
- ▶ Wählen Sie mit dem Wahlschalter **H** die Geschwindigkeit. Zwischen den beiden Geschwindigkeiten kann gewechselt werden, ohne dass der grüne Startknopf **D** erneut betätigt werden muss. Nach Beendigung des Knetvorgangs den Wahlschalter **H** immer auf „0“ zurückstellen.

i Der Drehhebel der Zeitschaltuhr **G** läuft rückwärts. So können Sie die restlich verbleibende Knetzeit ablesen.

i Nach Ablauf der Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.

i Der Knetvorgang kann jederzeit durch Anheben des Schutzgitters **1** unterbrochen werden. Er muss nun erneut durch den grünen Knopf **D** eingeschaltet werden.

- ▶ Nach Gebrauch der Teigknetmaschine den Netzstecker ziehen.

8 Wissenswertes – Hefezopf-Grundrezept



Hefezopf (2 Zöpfe à ca. 750 g)

800 g Weizenmehl Type 405 oder 550 mit
350 ml Milch (oder 300 ml Milch und 1 Ei),
150 g Zucker,
100 g Butter (weich),
8 g Salz,
84 g Hefe und eventuell

geriebener Zitronenschale und

Vanille zu einem festen Teig verkneten.

Ca. 15-30 Minuten gehen lassen, in 6 Stränge (ca. 50 cm lang) teilen
und zu zwei Zöpfen flechten. Mit
Ei abstreichen und 20-40 Minuten ruhen lassen.

Nochmals mit Ei abstreichen, eventuell mit

Mandeln (gestiftelt) und

Hagelzucker bestreuen und 25-30 Minuten backen.

i Bei Verwendung von Rosinen, diese vorher in Wasser oder Rum (lustige Rosinen“) einweichen.

Konventionelle Regelung:

MANZ-Backofen auf 160-170°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Ober- und Unterhitze-Regelung:

Im MANZ-Backofen die Oberhitze und die Unterhitze auf 150°C vorheizen.

Beim Einschieben die Oberhitze auf 170-180°C erhöhen.

Knetzeiten

Unsere Knetmaschinen arbeiten besonders kraftvoll. Bitte achten Sie darauf, dass die Teige nicht zu lange geknetet werden. Denn auch ein „Zuviel“ kann dem Teig schaden. Wenn der Kleber überknetet wird, kann das Brot nicht mehr richtig aufgehen. Deshalb hat jede Knetmaschine eine eingebaute Zeitschaltuhr, mit der sich die richtige Knetdauer ganz leicht einstellen und überwachen lässt. Bei 1-Gang-Maschinen wird der Teig komplett mit einer gleichbleibenden Geschwindigkeit geknetet.

Bei 2-Gang-Maschinen dagegen wird erst langsam gemischt und dann schnell geknetet. Dies ist vor allem bei schweren Vollkorn-, Weizen- oder Dinkelmischteigen von Vorteil.

1-Gang-Maschine	Knetzeit (ca. Angaben)
Brötchenteig	12 min
Weizen-Dinkelteig	15 min
Roggenteig	8 min
Weizen-Vollkornteig	15 min
Baguetteteig	13 min
Ciabattateig	16 min
Pizzateig	12 min
Süßteig, z.B. für Hefezopf	10 min

2-Gang-Maschine	Gang 1	Gang 2	Gesamtknetzeit
	langsam	schnell	
Brötchenteig	4 min	5 min	9 min
Weizen-Dinkelteig	4 min	9 min	13 min
Roggenteig	5 min	2 min	7 min
Weizen-Vollkornteig	4 min	9 min	13 min
Baguetteteig	5 min	6 min	11 min
Ciabattateig	5 min	10 min	15 min
Pizzateig	4 min	6 min	10 min
Süßteig, z.B. für Hefezopf	4 min	3 min	7 min

9 Reinigen

- i** Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch. Sauberkeit ist eine Voraussetzung für eine hygienische Teigproduktion.

⚠️ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung

Elektrischer Schlag

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Nur mit einem feuchten Tuch reinigen.

⚠️ VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

Wasser kann in das Gerät eindringen und das Innenleben beschädigen.

- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.

- i** Zur Identifikation der Teile, siehe Kapitel „Lieferumfang“ Seite 8.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Schalten Sie das Gerät vor allen Reinigungsarbeiten aus.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Teile reinigen

- ▶ Reinigen Sie die Teigschüssel **4**, den Knethaken **10** und den Teigführungsstab **11** grob mit dem Teigshaber.
- ▶ Reinigen Sie dann die Teigschüssel **4**, den Knethaken **10** und den Teigführungsstab **11** mit Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel.
- ▶ Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
- ▶ Verwenden Sie keine chemischen, schleifenden oder ätzenden Mittel!

Teigschüssel ausbauen

- ▶ Klappen Sie das Schutzgitter **1** hoch.
- ▶ Lösen Sie die beiden Verriegelungsbügel **9** links und rechts und ziehen Sie den Knetarm **2** nach oben.
- ▶ Drehen Sie die Bodenplatte **7** mit beiden Händen nach rechts, um die Verriegelung zu öffnen und nehmen Sie die Teigschüssel **4** mit einer Linksdrehung ab.

Teigschüssel reinigen

- ▶ Reinigen Sie vorab die Teigschüssel **4** grob mit einem Teigschaber.
- ▶ Reinigen Sie dann die Teigschüssel **4** mit Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel.

Teigschüssel einbauen

- ▶ Setzen Sie die Teigschüssel **4** auf die Bodenplatte **7** so weit nach hinten, dass Sie den Abstandshalter **8** berührt.
 - ▶ Drehen Sie die Teigschüssel **4** bis sich die Bolzen **5** in die vorgesehenen Löcher versenken.
 - ▶ Drehen Sie die Bodenplatte **7** mit beiden Händen nach links, um die Teigschüssel **4** zu verriegeln.
 - ▶ Drücken Sie den Knetarm **2** langsam nach unten.
- i** Falls sich der Knetarm **2** nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Knethaken.
- ▶ Schließen Sie die beiden Verriegelungsbügel **9** links und rechts.
 - ▶ Schließen Sie das Schutzgitter **1** .

10 Warten

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung

Elektrischer Schlag


- ▶ Vor allen Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Instandsetzungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.


VORSICHT

Quetschgefahr durch rotierende Teile

Verletzungen an Fingern und Händen

- ▶ Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Gerät nicht ohne Schutzvorrichtung und Gehäuseteile in Betrieb nehmen.

 Verwenden Sie bei Wartungsarbeiten immer bauteilspezifisches Fett.
Geeignetes Fett siehe Kapitel 12 „Zubehör“ Seite 33.

 Zur Identifikation der Teile, siehe Seite 8.

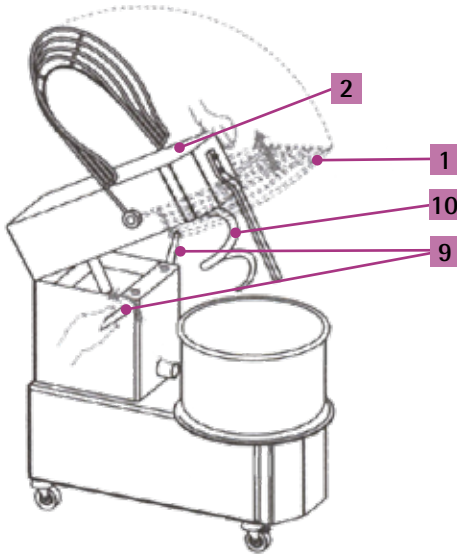
Stromzufuhr trennen

- ▶ Schalten Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten aus.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

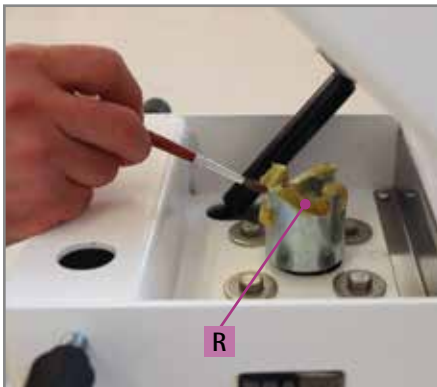
Mitnehmer am Knetarm einfetten

i Zur Identifikation der Teile, siehe Seite 8.

i Prüfen Sie **alle 4 Wochen**, ob der Mitnehmer noch vollständig mit lebensmittelgeeignetem Fett gefettet ist.



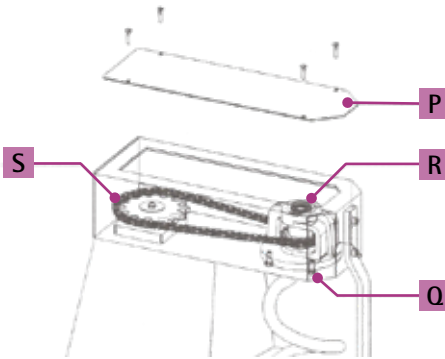
- ▶ Klappen Sie das Schutzgitter **1** hoch.
- ▶ Lösen Sie die beiden Verriegelungsbügel **9** links und rechts und ziehen Sie den Knetarm **2** nach oben.



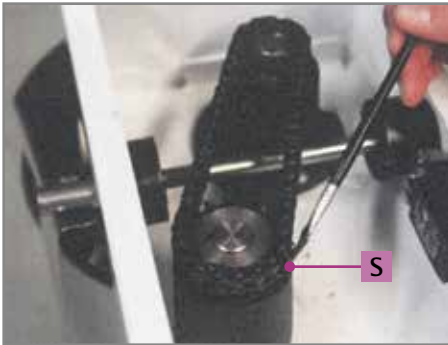
- ▶ Fetten Sie den Mitnehmer **R** wenn nötig großzügig mit lebensmittelgeeignetem Fett.
- ▶ Anschließend den Knetarm **2** langsam nach unten drücken.
- i** Falls sich der Knetarm **2** nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Knethaken **10**.
- ▶ Schließen Sie die beiden Verriegelungsbügel **9** links und rechts.
- ▶ Schließen Sie das Schutzgitter **1**.

Antriebskette (obere Kette) des Knethakens einfetten

- ▶ Fetten Sie die Antriebskette des Knethakens mindestens alle 50 Betriebsstunden bzw. **alle 2 Jahre** mit Kettenhaftfett.



- ▶ Lösen Sie die Schrauben am Deckel **P** des Knetarms **2** ab.
- ▶ Nehmen Sie den Deckel **P** des Knetarms **2** ab.



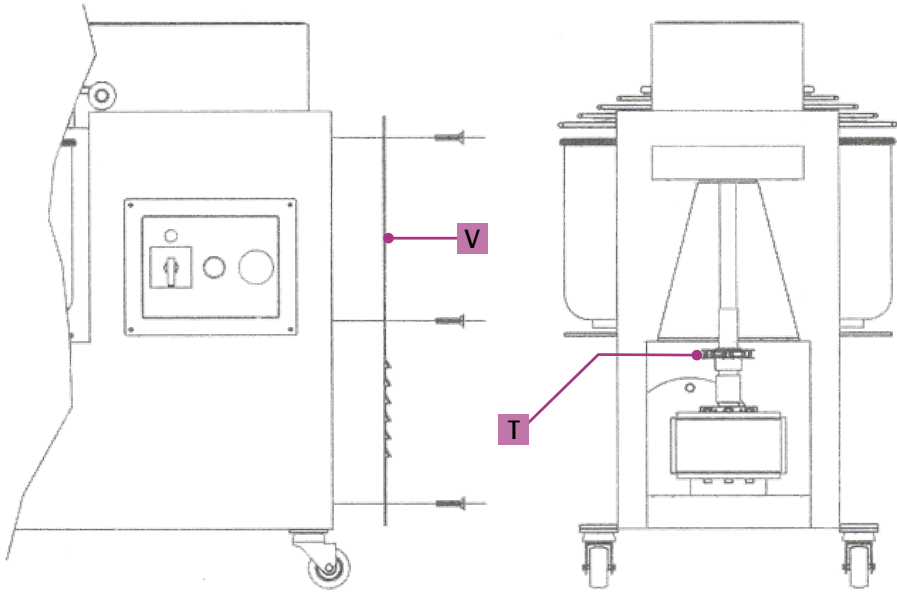
- ▶ Fetten Sie die Kette **S** mit Haft- bzw. Kettenfett.
- ▶ Schrauben Sie den Deckel **P** des Knetarms **2** wieder an.

Antriebskette (obere Kette) des Knethakens spannen

- ▶ Lösen Sie die Schrauben am Deckel **P** des Knetarms **2** ab.
- ▶ Nehmen Sie den Deckel **P** des Knetarms **2** ab.
- ▶ Ziehen sie die Schrauben **Q** und die Aufnahme der Spirale **R** soweit, bis die Kette richtig sitzt.
- ▶ Fixieren Sie die Aufnahme der Spirale **R** mit den Schrauben **Q** .
- ▶ Schrauben Sie den Deckel **P** des Knetarms **2** wieder an.

Antriebskette (untere Kette) der Teigschüssel einfetten

- ▶ Fetten Sie die Antriebskette des Knethakens mindestens alle 50 Betriebsstunden bzw. **alle 2 Jahre** mit Kettenhaftfett.



- ▶ Lösen Sie die Schrauben an der Rückwand **V** des Gerätes.
- ▶ Nehmen Sie die Abdeckung an der Rückwand ab.
- ▶ Fetten Sie die Kette **T** mit Haft- bzw. Kettenfett ein.
- ▶ Schrauben Sie die Abdeckung der Rückwand des Gerätes wieder an.

11 Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Gerät läuft bei geöffnetem Schutzdeckel	Endschalter ist defekt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät ausschalten ▶ Sofort Kundendienst verständigen
Gerät läuft nicht an	Schutzgitter ist offen	▶ Schutzgitter schließen
	Stromversorgung ist unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Netzstecker einstecken ▶ Installationsseitige Absicherung kontrollieren
	Hauptschalter ist auf „0“-Stellung	▶ Hauptschalter auf „1“ drehen
	Wahlschalter für die Geschwindigkeit ist auf „0“-Stellung	▶ Wahlschalter auf „1“ oder „2“ drehen
	Klappbarer Knetarm ist nicht richtig eingerastet	▶ Knetarm vollständig schließen und Verriegelungsbügel schließen
	Endschalter des Schutzgitters ist nicht richtig eingestellt	▶ Endschalter richtig einstellen
Gerät läuft laut	Antriebsketten sind zu trocken	▶ Antriebsketten einfetten, siehe Seiten 23 und 24
	Obere Kupplung (Mitnehmer) ist trocken	▶ Obere Kupplung (Mitnehmer) einfetten, siehe Seite 22
Der Knehtaken dreht unbeständig	Die Kette ist schlaff	▶ Die obere Kette strecken, siehe Seite 23
Die Maschine hält während des Betriebs an	Sicherung ausgefallen	▶ Sicherung wechseln

Tab. 6: Störungen beheben

Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicrufnummer:
+49 7933 / 91 40-0

12 Entsorgen

i Die Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können.

- ▶ Entsorgen Sie Altgeräte über geeignete Sammelsysteme.



13 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten

WARNUNG

Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

- ▶ **Keine selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.**

 Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

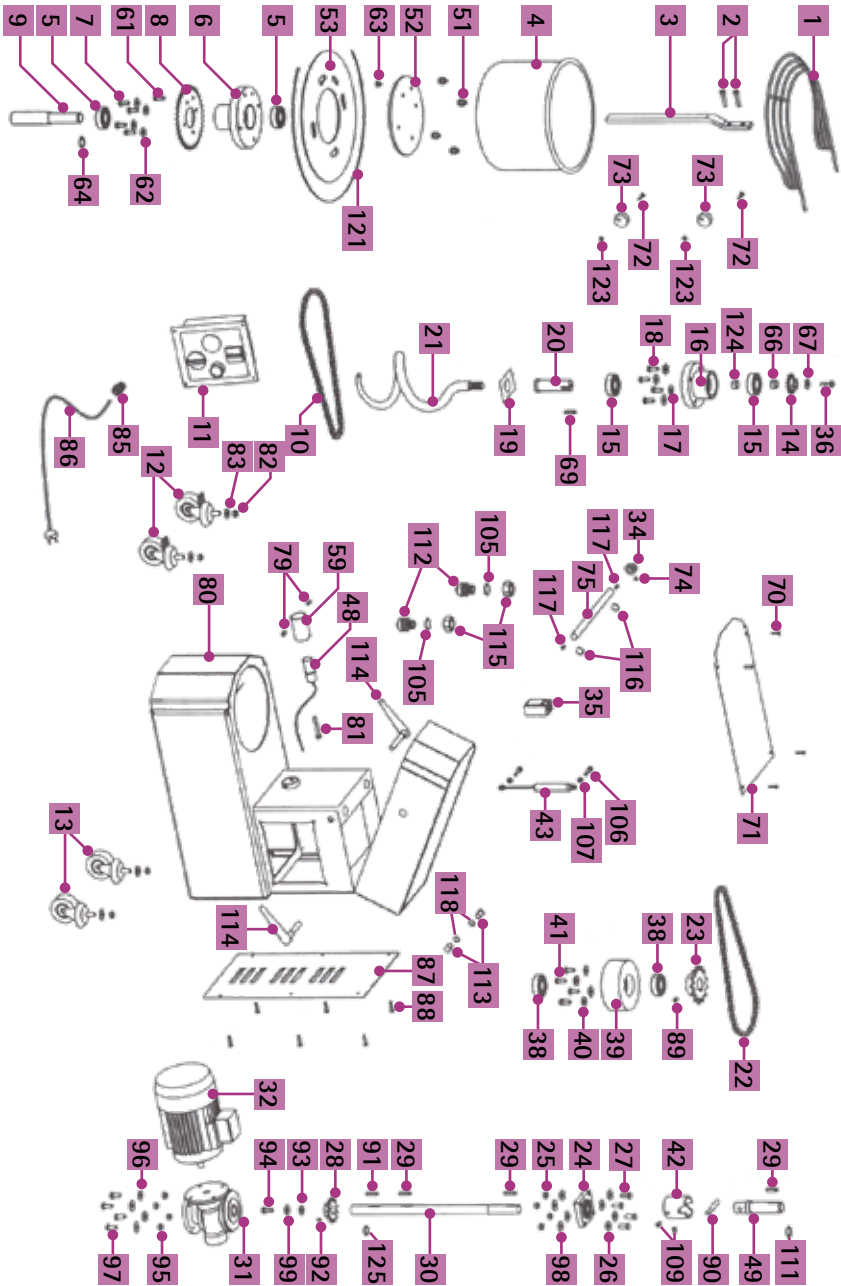
WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung

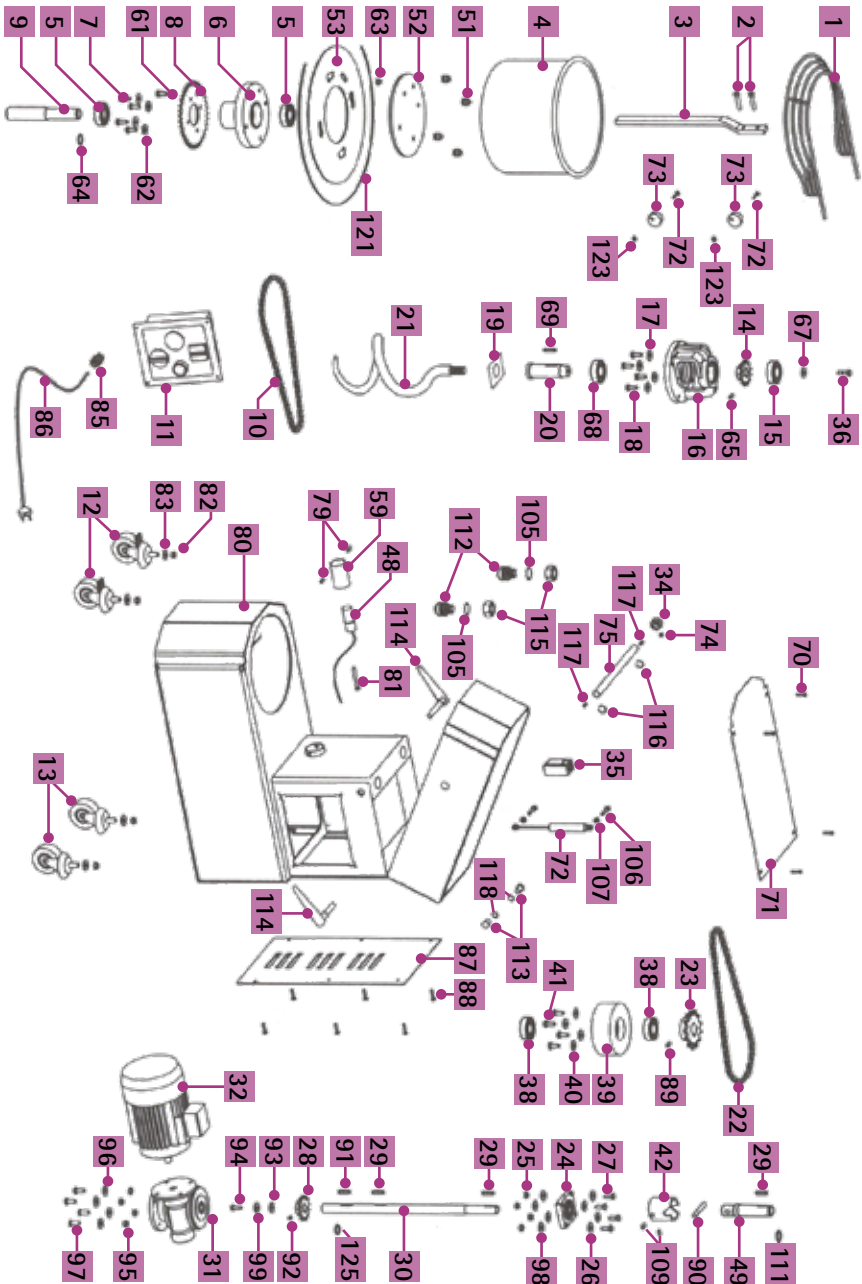
Elektrischer Schlag

- ▶ Vor allen Reparaturarbeiten das Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Keine Arbeiten an der Elektronik des Gerätes ausführen.

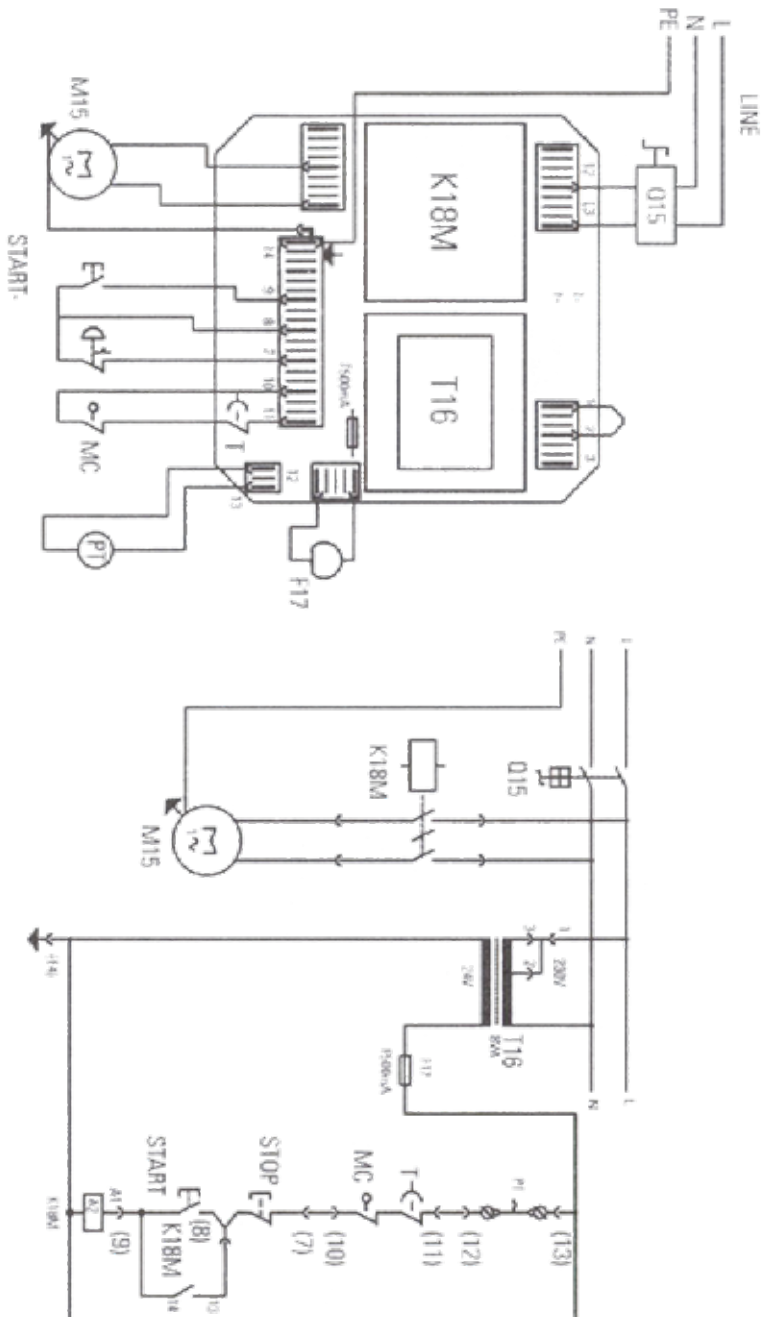
Ersatzteilzeichnung LEA12 und LEA18



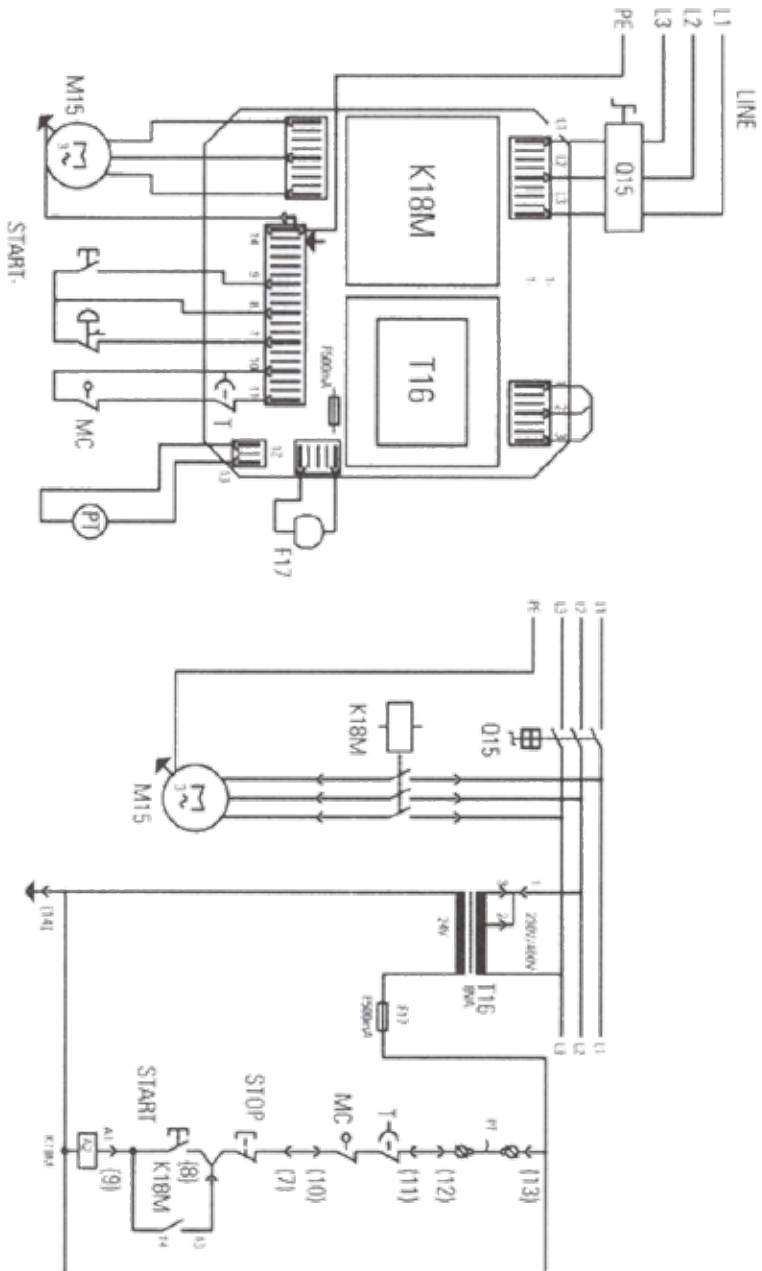
Ersatzteilzeichnung LEA25, LEA38 und LEA44



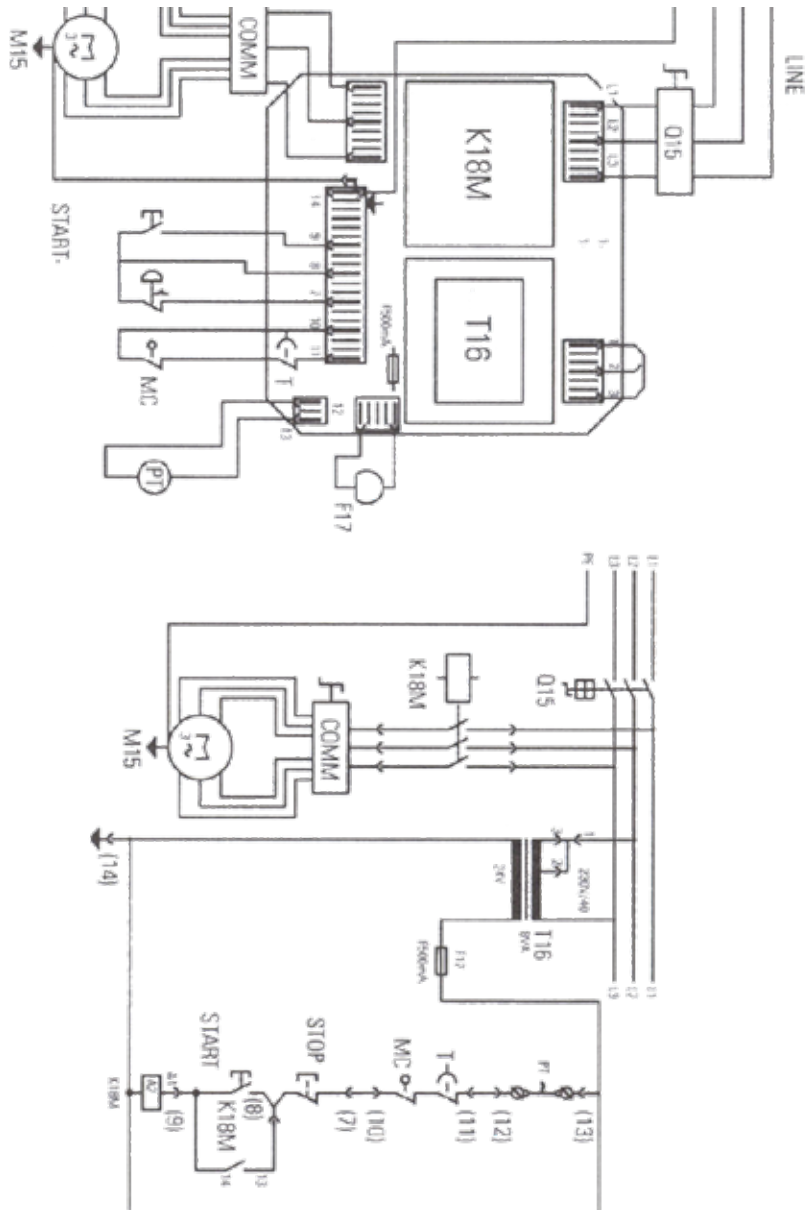
Schaltplan Teignetmaschinen 1 Geschwindigkeit, 230 V



Schaltplan Teigknetmaschinen 1 Geschwindigkeit, 400 V



Schaltplan Teignetmaschinen 2 Geschwindigkeit, 400 V



14 Zubehör

Zusatz-Teigschüssel

Wollen Sie, während Ihre LEA knetet, schon einen neuen Teig vorbereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht? Mit einem Zusatz-Teigkessel ist das möglich.



Für Teigknetmaschine	Artikelnummer
LEA12 / LEA12 2G	TK-50659/3
LEA18 / LEA18 2G	TK-50660/3
LEA25 / LEA25 2G	TK-50661/3
LEA38 / LEA38 2G	TK-50662/3
LEA44 / LEA44 2G	TK-50663/3

Teigkesselabdeckung

Der Deckel mit Griff aus Edelstahl verschließt den Teigkessel Ihrer Teigknetmaschine. Somit kann der Teig direkt im Kessel der Maschine ruhen und trocknet während der Gärzeit nicht aus.



Für Teigknetmaschine	Durchmesser	Artikelnummer
LEA12 / LEA12 2G	ø 34 cm	ZU-10525/3
LEA18 / LEA18 2G	ø 38 cm	ZU-10526/3
LEA25 / LEA25 2G	ø 42,5 cm	ZU-10527/3
LEA38 / LEA38 2G	ø 48 cm	ZU-10528/3
LEA44 / LEA44 2G	ø 53 cm	ZU-10529/3

Untergestell mit Rädern

Ideal für die perfekte Arbeitshöhe für Ihre MANZ Teigknetmaschine ist das passende Untergestell dazu. Für einen festen Stand wird die Teigknetmaschine mit dem Untergestell fest verschraubt.



Für Teigknetmaschine	B x T x H	Artikelnummer
LEA12 / LEA12 2G	40 x 71 x 40 cm	ZU-10324/3
LEA18 / LEA18 2G	40 x 71 x 40 cm	ZU-10325/3
LEA25 / LEA25 2G	40 x 71 x 40 cm	ZU-10326/3
LEA38 / LEA38 2G	45,5 x 80 x 40 cm	ZU-10327/3
LEA44 / LEA44 2G	45,5 x 80 x 40 cm	ZU-10328/3

Haffett UNIMOLY GL 82



Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Schützt vor Reibung und Verschleiß und ermöglicht längere Nachschmierfristen. Hervorragend zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder.
Inhalt: 90 g.

Artikelnummer: ZU-30190/1

Spezialfett UH1 14-151 für die Lebensmittelindustrie



Für alle mit Lebensmittel in Berührung kommenden Teile. Für lebensmittelverarbeitende Geräte. Hervorragend zum Schmieren der Antriebsketten, Zahnräder und Kupplungen. Es hat eine sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität und ist somit der ideale Verschleißschutz für Ihre Geräte.
Inhalt: 95 g.

Artikelnummer: ZU-30188/1

Manzometer



Dieser hochwertige Bimetall-Einstichthermometer zeigt Ihnen die Temperatur Ihres Teigs an und somit ob er die perfekte Temperatur hat, noch Wärme vertragen kann oder kalt gestellt werden muss.
6 cm Ø, Fühlerlänge 14 cm

Artikelnummer: ZU-50696/3

Dieses und weiteres Zubehör finden Sie unter www.manz-backtechnik.de und im Katalog der Firma MANZ.

15 EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung

im Sinne der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anh. II 1. A

Hersteller

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
DE - 97993 Creglingen-Münster

In der Gemeinschaft ansässige Person, die bevollmächtigt ist, die relevanten technischen Unterlagen zusammenzustellen

Hartmut Pritzkow
MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3
DE - 97993 Creglingen-Münster

Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Teigknetmaschine
Handelsbezeichnung	LEA12, LEA12 2G, LEA18, LEA18 2G, LEA25, LEA25 2G, LEA38, LEA38 2G, LEA44, LEA44 2G
Auftrag	interne Überprüfung
Funktion	Kneten von Lebensmitteln

Es wird ausdrücklich erklärt, dass die Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinien bzw. Verordnungen entspricht:

2006/42/EG	Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung) (1) Veröffentlicht in L 157/24 vom 09.06.2006
2014/30/EU	Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit (Neufassung) Veröffentlicht in L 96/79 vom 29.03.2014
2014/35/UE	Richtlinie 2014/35/UE
1935/2004/CE	Richtlinie 1935/2004/CE

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 453:2014	Nahrungsmittelmaschinen — Teigknetmaschinen — Sicherheits- und Hygieneanforderungen
-------------	---

Creglingen, 15.11.2017

Ort, Datum



Unterschrift
Robert Häußler
Geschäftsführer

16 Garantie

Auf Ihr Gerät erhalten Sie 24 Monate Werksgarantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum. Alle Geräte, die unser Werk verlassen, bestehen aus hochwertigen Materialien und wurden eingehend geprüft.

Garantie-Leistungen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

vielen Dank für das Vertrauen, das Sie MANZ mit dem Kauf Ihres Gerätes entgegengebracht haben. Wir freuen uns, dass Sie sich für Qualität entschieden haben! Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Rechnungsdatum, die Gewährleistung laut gesetzlicher Regelung 24 Monate. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

Von der Garantie ausgenommen sind

- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind,
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstanden sind, und
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde.

Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie

- nachweislich auf Material- oder Bearbeitungsfehler seitens Herstellung beruhen,
- unverzüglich nach Feststellung an uns gemeldet werden und
- innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden.

Alle Leistungen, z.B. Reparaturen, die neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen wir auch Transport, Verpackung sowie An- und Abfahrtszeiten. Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist – ausgeschlossen.

Leistung nach Garantiezeit

Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da.

Bei Funktionsfehlern senden Sie uns Ihre Fehlerbeschreibung. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für Rückfragen an. Sie können auch gerne unseren Kundendienst anrufen.

Servicerufnummer: +49 7933 / 91 40-0

Als weitere Grundlage gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen. Erfüllungsort ist 97993 Creglingen. Gerichtsstand ist 97980 Bad Mergentheim.

Besuchen Sie unsere Backofenwelt...

Wir, die Firma MANZ Backtechnik GmbH, beschäftigen uns seit 60 Jahren mit dem genussvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit rund 50 Mitarbeitern und haben unseren Firmensitz im Lieblichen Taubertal. Hier produzieren wir unsere Geräte, wie beispielsweise unsere Backöfen, selbst.

Besuchen Sie uns doch einmal in unserer Backofenwelt! So nennen wir liebevoll unsere Ausstellungs- und Verkaufsräume. Sie laden zum Verweilen ein und Sie können Ihre Wunschgeräte hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter, beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Backöfen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen usw. im täglichen Einsatz. Ganzjährig bieten wir auch zahlreiche Back- und Kochseminare an. Sie werden sehen, ein Besuch lohnt sich immer.

Besuchen Sie unsere Backofenwelt auch online unter www.manz-backtechnik.de



Unser Service für Sie

- Informationsmaterial für Ausflugsziele und Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe
- Gemütliche Beratungstuben
- Gästetoiletten mit Wickelmöglichkeit
- Sitzgelegenheiten
- Verladeservice
- Vor-Ort-Service für Ihre Geräte bei uns im Haus

Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back- und Kochseminare
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage

Anreise in die Backofenwelt



Mit dem Zug

Genießen Sie die Fahrt zu uns ohne Stress und Staus. Wir holen Sie gerne auf dem Weikersheimer Bahnhof ab. Ein Anruf genügt.



Gerne können Sie unsere Backofenwelt auch ganzjährig
zu unseren Öffnungszeiten besuchen:
Mo - Fr 8 bis 17 Uhr | Sa 9 bis 13 Uhr



MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | D - 97993 Creglingen-Münster
+49 (0) 79 33 / 91 40-0 | info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de