

Bedienungsanleitung

TEIGKNETMASCHINE
LEA5 / LEA5 2G



Inhalt

1	Willkommen	3
2	Zu Ihrer Sicherheit	4
	Symboltabelle	4
	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
	Grundlegende Regeln	4
	Sicherheitshinweise.....	5
3	Produktübersicht	6
	Produktbeschreibung.....	6
	Technische Daten.....	6
4	Lieferumfang	8
	Gerät aufstellen.....	9
	Gerät erstmalig reinigen.....	9
	Gerät anschließen.....	9
5	Kneten	10
	Zutaten einfüllen.....	10
	Teig kneten mit der LEA5 (1-Gang-Modell)	10
	Teig kneten mit der LEA5 2G (2-Gang-Modell)	12
	Teig entnehmen.....	13
6	Wissenswertes - Hefezopf-Grundrezept	14
	Knetzeiten	15
7	Reinigen	16
	Stromzufuhr trennen.....	16
	Knethaken und Teigschüssel ausbauen.....	17
	Knethaken und Teigschüssel reinigen	17
	Teigschüssel und Knethaken einbauen	17
8	Warten	18
	Stromzufuhr trennen.....	18
	Mitnehmer am Schwenkkopf einfetten	18
	Antriebskette des Knethakens einfetten	19
	Antriebskette der Teigschüssel einfetten.....	19
9	Störungen beheben	20
10	Entsorgen	22
11	Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten	23
	Schaltplan LEA5 (1-Gang-Modell)	24
	Schaltplan LEA5 2G (2-Gang-Modell).....	25
	Teilelisten.....	26
12	Zubehör	31
13	EG-Konformitätserklärung	34
14	Garantie	36
15	Für Ihre Notizen	37

1 Willkommen ...



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

MANZ steht für Selbermachen. Mit unseren Geräten gelangen 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.





Mit der Teigknetmaschine LEA5 / LEA5 2G müssen Sie den Teig nicht mehr mühsam von Hand kneten 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 Teigknetmaschine entspricht den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen.

Die Teigknetmaschine ist ausschließlich zum Kneten von Zutaten zur Herstellung von Teigen, sowie zum Aufschlagen von Zutaten mit einem optionalen Rührbesen 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

△ Allergische Reaktion durch Mehlstaub

- ▶ Bei Auftreten allergischer Symptome wenden Sie sich sofort an Ihren Arzt.

△ 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.

△ 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 am Verriegelungsbügel 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.

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

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

3 Produktübersicht

Produktbeschreibung

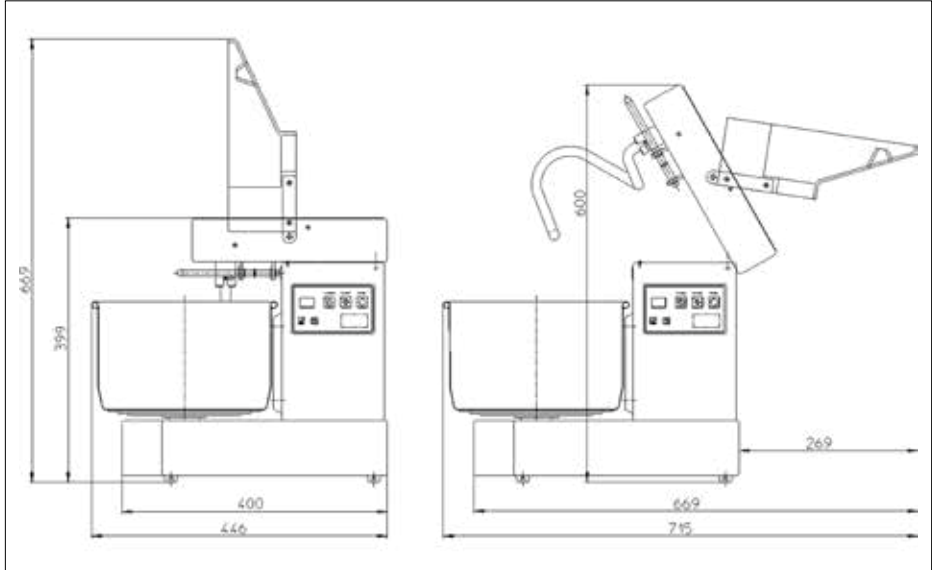
Sie haben mit der Teigknetmaschine LEA5 / LEA5 2G der Firma MANZ ein sehr robustes und leistungsfähiges Gerät erworben. Die Teigknetmaschine ist pflegeleicht, leicht zu bedienen, nahezu wartungsfrei und für die Herstellung sämtlicher Teige geeignet.

Die Teigknetmaschine ist ausschließlich aus nahrungsmittelgerechten Materialien hergestellt. Teigschüssel, Schüsselaufnahme und Knethaken bestehen aus rostfreiem Edelstahl. Der schwenkbare Schutzdeckel besteht aus durchsichtigem Kunststoff. Das Anheben des Schwenkkopfs 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 kleinsten Mengen.

Das Modell LEA5 2G ermöglicht das Kneten mit zwei Knetgeschwindigkeiten - zum Beispiel für schwere Roggen- und Vollkornteige oder kleberarme Teige.

Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	280 mm
Höhe	400 mm
Länge	450 mm
Gewicht	29 kg
Motorleistung	max. 0,39 kW
Elektroanschluss	230 Volt, 50 Hz
Anschlusskabel	Netzkabel (1,5 m lang mit Schukostecker)
Gehäuse je nach Bestellart	Rostfreier Edelstahl oder pulverbeschichtet
Teigschüssel und Kneithaken	Rostfreier Edelstahl
Farbe je nach Bestellart	RAL 9010 Reinweiß RAL 5011 Stahlblau RAL 3005 Weinrot Anthrazit
Bedienung	Tastenfeld mit digitaler Zeitanzeige
Zeitvorwahluhr	max. 30 Minuten einstellbar
max. Teigmenge pro Knetvorgang	5 kg
Volumen der Teigschüssel	8,5 Liter
Ausgelegtes Fassungsvermögen Mehl	3,0 kg
Technische Besonderheit	Schwenkkopf mit Gasdruckfeder. Kneithaken und Teigschüssel sind abnehmbar.
Emissionschalldruckpegel	≤ 70 dB (A)

Tab. 2: Technische Daten

4 Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Schwenkkopf	5	Schüsselaufnahme
2	Schutzdeckel	6	Mitnehmer
3	Teigschüssel	7	Aufnahme Knethaken
4	Knethaken	8	Verriegelungsbügel

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Vollständigkeit.
- ▶ Heben Sie das Gerät aufgrund des hohen Gewichts vorsichtig an und stellen Sie es immer auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
- ▶ 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 optimale Arbeitshöhe bietet das Untergestell mit Rädern der Firma MANZ, siehe Kapitel 12 „Zubehör“ Seite 31.

- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.

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 7 „Reinigen“ auf Seite 16.

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.

5 Kneten

Zutaten einfüllen

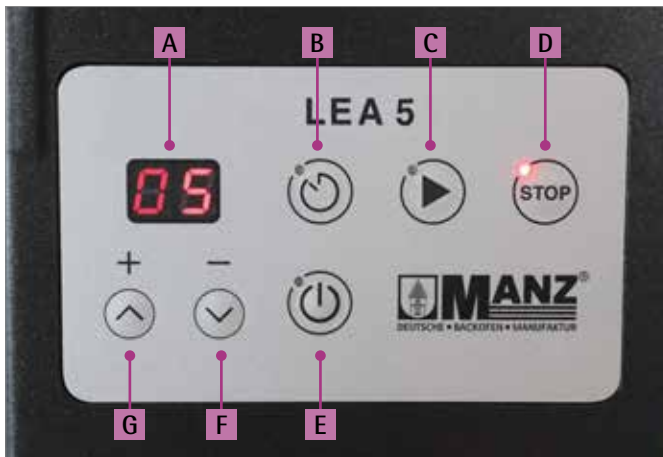
i Zur Identifikation der Teile, siehe Tab. 3 auf Seite 8.

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf **1** am Verriegelungsbügel **8** fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf nach oben.
- ▶ Füllen Sie die Zutaten für den Teig in die Teigschüssel **3**.
- ▶ Die Mindestmenge die geknetet werden kann beträgt etwa 10% der Höchstmenge.
- ▶ Drücken Sie den Schwenkkopf **1** langsam nach unten.

i Falls sich der Schwenkkopf nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Kneithaken.

- ▶ Schieben Sie den Verriegelungsbügel **8** bis zum Anschlag ein.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **2**.

Teig kneten mit der LEA5 (1-Gang-Modell)



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
A	Zeitanzeige	E	Power
B	Timer / Start mit Zeitvorwahl	F	Minus
C	Start / Start ohne Zeitvorwahl	G	Plus
D	Stop		

Tab. 4: Steuerung LEA5 (1-Gang-Modell)

⚠ VORSICHT

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

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen

- ▶ Eng anliegende 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 Sie müssen den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag einschieben, sonst läuft die Teigknetmaschine nicht an.

Kneten ohne Zeitvorwahl

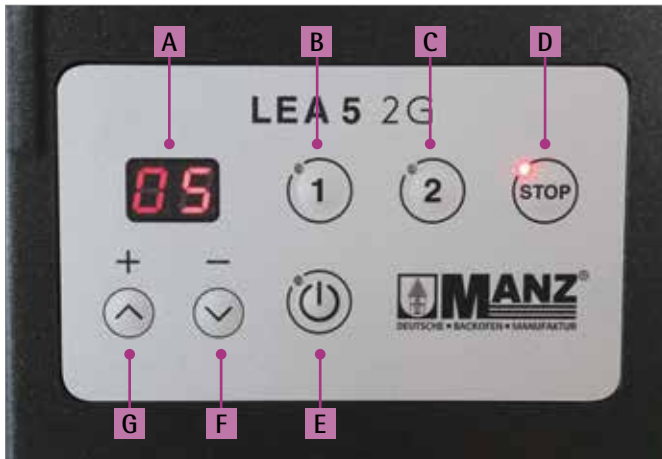
- ▶ Schalten Sie das Gerät mit der  Taste **E** ein.
- ▶ Starten Sie den Knetvorgang mit der Taste „Start“ **C**.
Die Zeitanzeige **A** zeigt die bereits abgelaufene Zeit an.
- ▶ Den Knetvorgang können Sie jederzeit mit der Taste „Stop“ **D** oder dem Anheben des Schutzdeckels **2** unterbrechen. Um den Vorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste „Start“ **C**.
- ▶ Nach Gebrauch der Teigknetmaschine den Netzstecker ziehen.

Kneten mit Zeitvorwahl

- i** Sie können eine Knetzeit bis maximal 30 Minuten einstellen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät mit der  Taste **E** ein.
 - ▶ Stellen Sie die Knetzeit mit den Pfeiltasten **F** und **G** ein.
Die Zeitanzeige **A** zeigt die eingestellte Knetzeit zweistellig an.
 - ▶ Starten Sie den Knetvorgang mit der Taste „Timer“ **B**.
Die Zeitanzeige **A** zeigt die noch verbleibende Zeit an.
Nach Ablauf der Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
 - ▶ Den Knetvorgang können Sie jederzeit mit der Taste „Stop“ **D** oder dem Anheben des Schutzdeckels **2** unterbrechen. Um den Vorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste „Timer“ **B**.

- ▶ Nach Gebrauch der Teigknetmaschine den Netzstecker ziehen.

Teig kneten mit der LEA5 2G (2-Gang-Modell)



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
A	Zeitanzeige	E	Power
B	Langsam / 1. Gang	F	Minus
C	Schnell / 2. Gang	G	Plus
D	Stop		

Tab. 5: Steuerung LEA5 2G (2-Gang-Modell)

⚠ VORSICHT

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

Verletzungen an Kopf und Gliedmaßen

- ▶ Eng anliegende 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 Sie müssen den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag einschieben, sonst läuft die Teigknetmaschine nicht an.

i Sie können eine Knetzeit bis maximal 30 Minuten einstellen. Wenn Sie keine Knetzeit einstellen, läuft automatisch eine Knetzeit ab, die im Gerät hinterlegt ist.

- ▶ Schalten Sie das Gerät mit der  Taste **E** ein.
- ▶ Stellen Sie die Knetzeit mit den Pfeiltasten **F** und **G** ein.
Die Zeitanzeige **A** zeigt die eingestellte Knetzeit zweistellig an.
- ▶ Starten Sie den Knetvorgang nach Bedarf mit der Taste „1“ **B** oder „2“ **C**.
Die Zeitanzeige **A** zeigt die noch verbleibende Zeit an.
Nach Ablauf der Knetzeit schaltet die Teigknetmaschine automatisch ab.
- ▶ Den Knetvorgang können Sie jederzeit mit der Taste „Stop“ **D** oder dem Anheben des Schutzdeckels **2** unterbrechen. Um den Vorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste „1“ **B** oder „2“ **C**.

Gang wechseln

- ▶ Den Gang können Sie bei Bedarf umstellen, indem Sie zuerst die Taste „Stop“ **D** und dann die Taste „1“ **B** für den ersten Gang oder „2“ **C** für den zweiten Gang betätigen.

Teig entnehmen

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

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf **1** am Verriegelungsbügel **8** fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf nach oben.
- ▶ Lösen Sie die Teigschüssel **3** durch Linksdrehen.
- ▶ Entfernen Sie die Teigschüssel **3** aus der Schüsselaufnahme **5**.

6 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

7 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 230V/50Hz

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 Tab. 3 auf Seite 8.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Knethaken und Teigschüssel ausbauen

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf **1** am Verriegelungsbügel **8** fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf nach oben.
- ▶ Halten Sie mit einer Hand die Aufnahme **7** des Knethakens fest.
- ▶ Lösen Sie den Knethaken **4** durch Linksdrehen und entfernen Sie ihn aus der Aufnahme **7** des Knethakens.
- ▶ Lösen Sie die Teigschüssel **3** durch schwingvolles Linksdrehen und entfernen Sie die Teigschüssel aus der Schüsselaufnahme **5**.

Knethaken und Teigschüssel reinigen

- i** Die Teigschüssel und der Knethaken sind spülmaschinenfest.
- ▶ Reinigen Sie vorab die Teigschüssel **3** und den Knethaken **4** grob mit einem Teigschaber.
 - ▶ Reinigen Sie dann die Teigschüssel **3** und den Knethaken **4** mit heißem Wasser und einem haushaltsüblichen Spülmittel oder in einer Spülmaschine.
 - ▶ Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
 - ▶ Verwenden Sie keine chemischen, schleifenden oder ätzenden Mittel!

Teigschüssel und Knethaken einbauen

- ▶ Setzen Sie die Teigschüssel **3** auf die Schüsselaufnahme **5**.
- ▶ Drehen Sie die Teigschüssel **3** nach rechts, bis sie einrastet.
- ▶ Prüfen Sie durch leichtes Links- und Rechtsdrehen der Teigschüssel **3**, dass diese fest in der Schüsselaufnahme **5** sitzt.
- ▶ Setzen Sie den Knethaken **4** in die Aufnahme **7** des Knethakens ein und drehen Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts.
- ▶ Prüfen Sie durch Ziehen am Knethaken **4**, dass dieser fest im Getriebe sitzt.
- ▶ Drücken Sie den Schwenkkopf **1** langsam nach unten.

i Falls sich der Schwenkkopf nicht nach unten drücken lässt, drehen Sie leicht am Knethaken.

- ▶ Schieben Sie den Verriegelungsbügel **8** bis zum Anschlag ein.
- ▶ Schließen Sie den Schutzdeckel **2**.

8 Warten

⚠️ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

- ▶ Vor allen Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Instandhaltungsarbeiten 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.

i Zur Wartung müssen Sie bauteilspezifisches Fett verwenden. Geeignetes Fett, siehe Kapitel 12 „Zubehör“.

Stromzufuhr trennen

- ▶ Schalten Sie das Gerät aus.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker.

Mitnehmer am Schwenkkopf einfetten

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

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

- ▶ Klappen Sie den Schutzdeckel **2** hoch.
- ▶ Halten Sie den Schwenkkopf **1** am Verriegelungsbügel **8** fest, ziehen Sie den Verriegelungsbügel bis zum Anschlag nach außen und führen Sie den Schwenkkopf nach oben.
- ▶ Pinseln Sie den Mitnehmer **6** bei Bedarf großzügig mit einem geeigneten Fett ein.

Antriebskette (obere Kette) des Knethakens einfetten

i Die Antriebskette des Knethakens muss mindestens alle 50 Betriebsstunden bzw. **alle 2 Jahre** mit Kettenhaftfett eingefettet werden.


- ▶ Lösen Sie die 9 Schrauben am Deckel des Schwenkkopfs.
- ▶ Nehmen Sie den Deckel des Schwenkkopfs ab.
- ▶ Pinseln Sie die Kette mit Haft- bzw. Kettenfett ein.
- ▶ Schrauben Sie den Deckel des Schwenkkopfs wieder an.

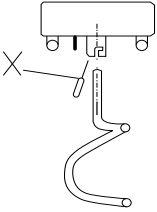
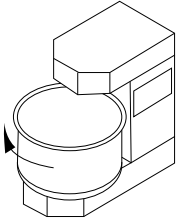
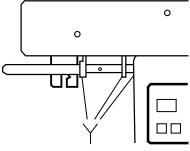
Antriebskette (untere Kette) der Teigschüssel einfetten

i Die Antriebskette der Teigschüssel muss mindestens alle 50 Betriebsstunden bzw. **alle 2 Jahre** mit Kettenhaftfett eingefettet werden.

- ▶ Legen Sie das Gerät vorsichtig auf die Seite.
- ▶ Lösen Sie die 11 Schrauben am Boden des Geräts.
- ▶ Nehmen Sie die Abdeckung am Boden des Geräts ab.
- ▶ Pinseln Sie die Kette mit Haft- bzw. Kettenfett ein.
- ▶ Schrauben Sie die Abdeckung am Boden des Geräts wieder an.

9 Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung	Abbildung
Gerät läuft bei geöffnetem Schutzdeckel	Endschalter ist defekt	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gerät ausschalten ▶ Sofort Kundendienst verständigen 	
Gerät läuft nicht an	Schutzdeckel ist offen	▶ Schutzdeckel schließen	
	Stromversorgung ist unterbrochen	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Netzstecker einstecken ▶ Installationsseitige Absicherung kontrollieren 	
	Schwenkkopf rastet nicht vollständig ein	▶ Schwenkkopf vollständig schließen und Verriegelungsbügel bis zum Anschlag einschieben	
Gerät läuft laut	Endschalter des Schutzdeckels ist nicht richtig eingestellt	▶ Endschalter richtig einstellen	
	Antriebsketten sind zu trocken	▶ Antriebsketten einfetten, siehe Kapitel 8 „Warten“	
	Obere Kupplung ist trocken	▶ Kupplung einfetten	
Gerät zeigt „th“ auf Display an	Kugellager sind ausgelaufen	▶ Kundendienst verständigen	
	Motortemperatur ist zu hoch	▶ Motor abkühlen lassen	

Störung	Ursache	Behebung	Abbildung
Knethaken fällt aus der Aufnahme des Knethakens	Federnde Halteschrauben haben sich verstellt	▶ Mit einem kleinen Schraubendreher (x) die Halteschrauben nachstellen	
Teigschüssel verursacht Geräusche	Teigschüssel sitzt nicht richtig in der Schüsselaufnahme	▶ Teigschüssel im Uhrzeigersinn fest verriegeln	
Verriegelungsbügel ist lose	Führungsbuchsen sind ausgelaufen	▶ Führungsbuchse (Y) erneuern	

Tab. 6: Störungen beheben

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

10 Entsorgen

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

- ▶ Entsorgen Sie Altgeräte über geeignete Sammelsysteme.



11 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten

WARNUNG

Die folgenden Seiten sind nur für technisches Fachpersonal bestimmt!

- ▶ Keine selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

 Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

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

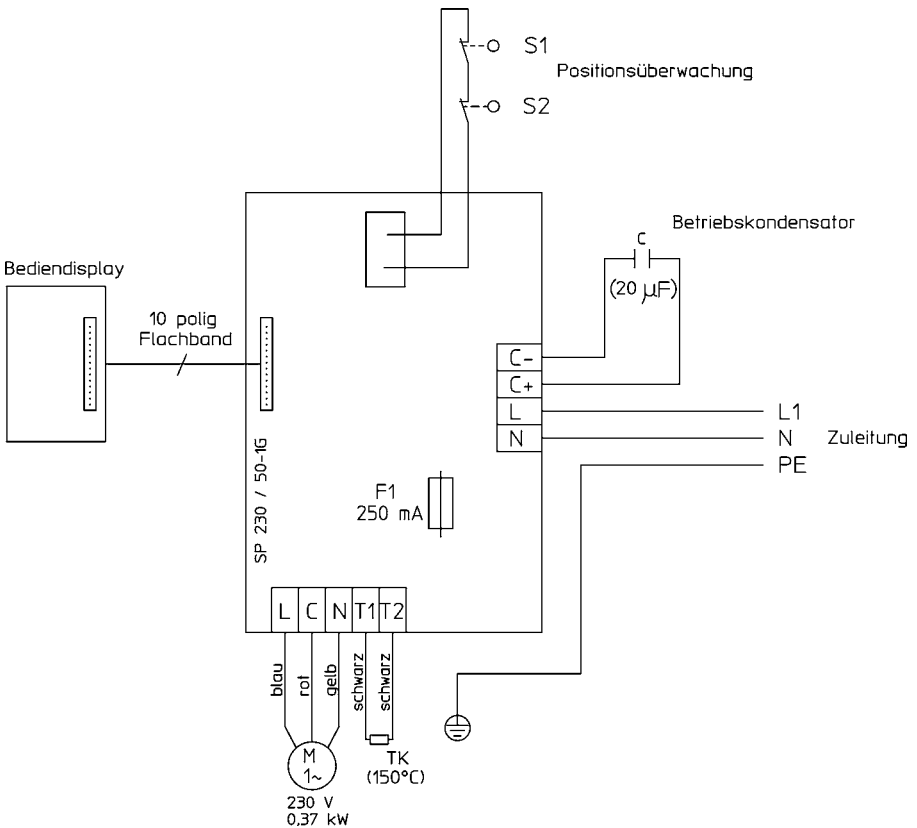
Schaltplan LEA5 (1-Gang-Modell)

⚠️ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

- ▶ Vor allen Reparaturarbeiten das Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Keine Arbeiten an der Elektronik des Gerätes ausführen.
- ▶ Bei Problemen mit der Elektronik, eine Elektrofachkraft verständigen.



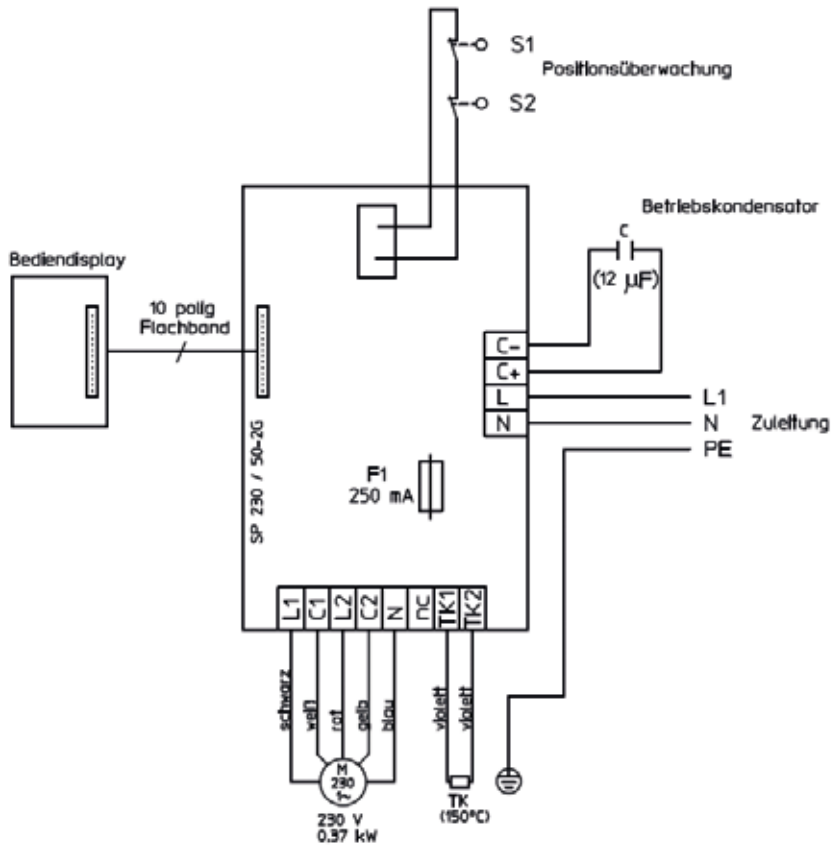
Schaltplan LEA5 2G (2-Gang-Modell)

⚠️ WARNUNG

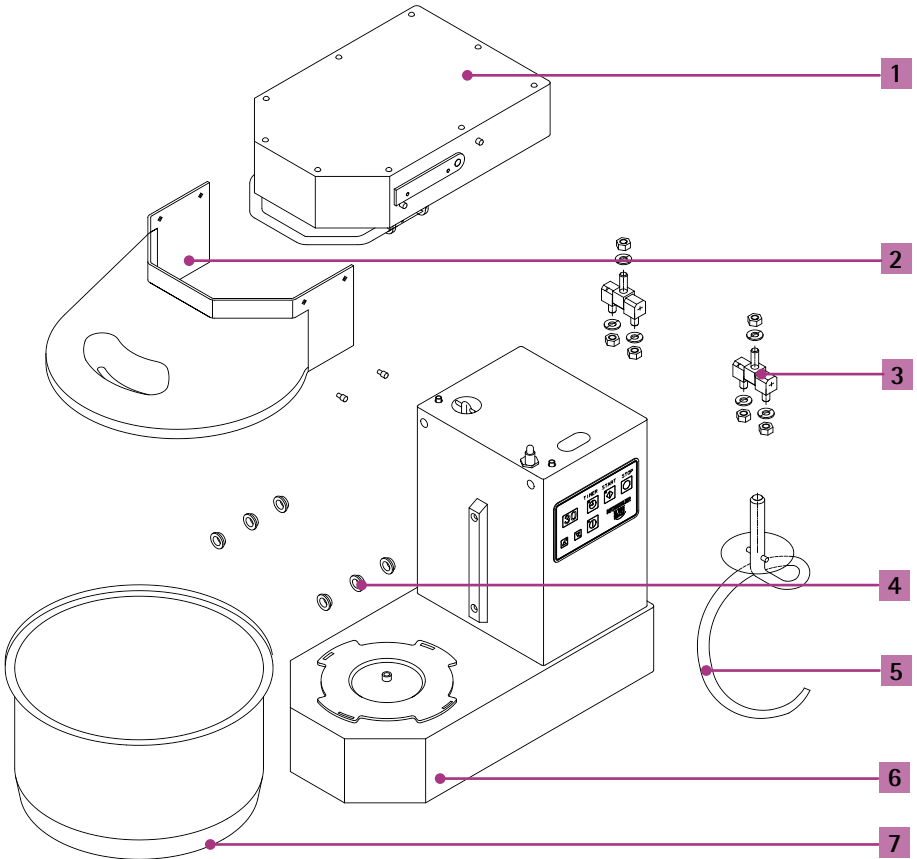
Lebensgefahr durch Netzspannung 230V/50Hz

Elektrischer Schlag

- ▶ Vor allen Reparaturarbeiten das Gerät von der Stromzufuhr trennen.
- ▶ Keine Arbeiten an der Elektronik des Gerätes ausführen.
- ▶ Bei Problemen mit der Elektronik, eine Elektrofachkraft verständigen.

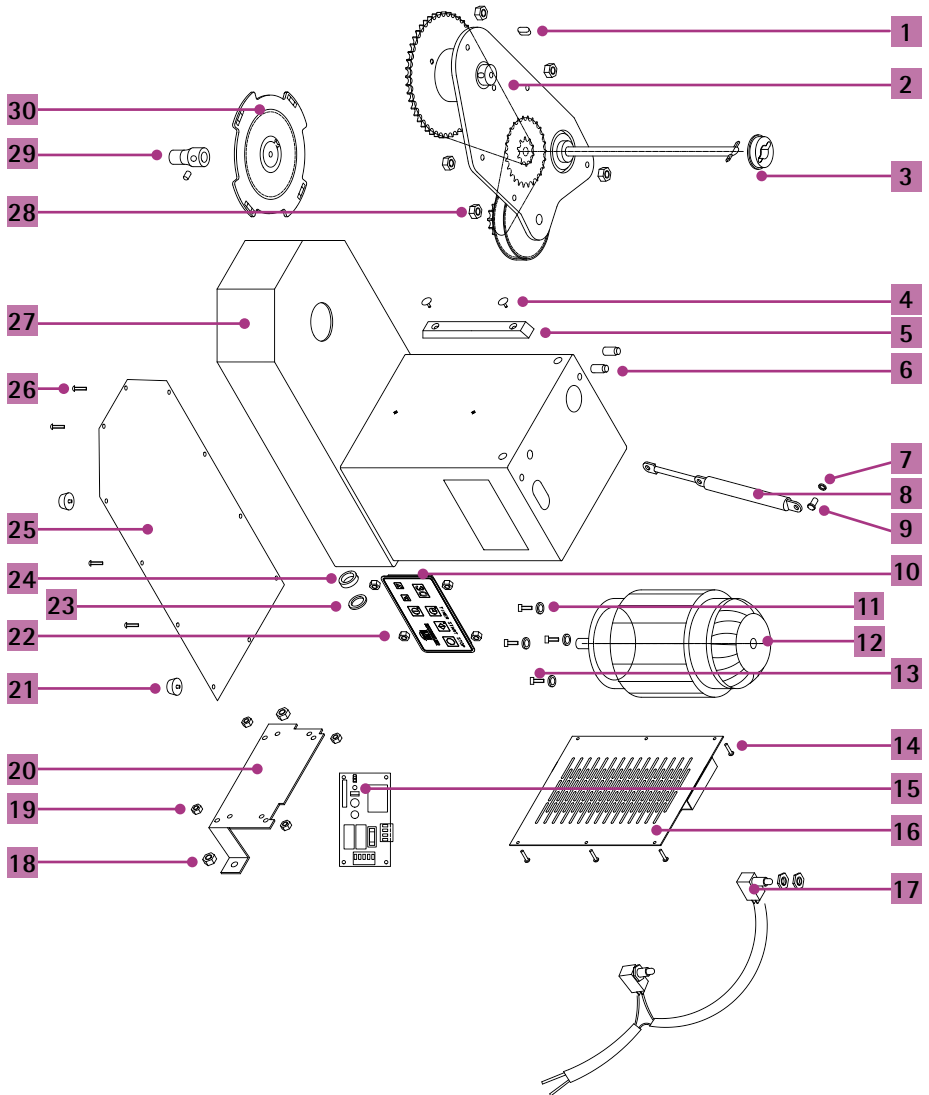


Teilleisten



Nr.	Bezeichnung
1	Schwengehäuse montiert
2	Deckel für Schüssel
3	Scharnier M8 kpl.
4	Lagerbuchse Rastbügel
5	Knethaken kpl.
6	Untergehäuse montiert
7	Teigschüssel

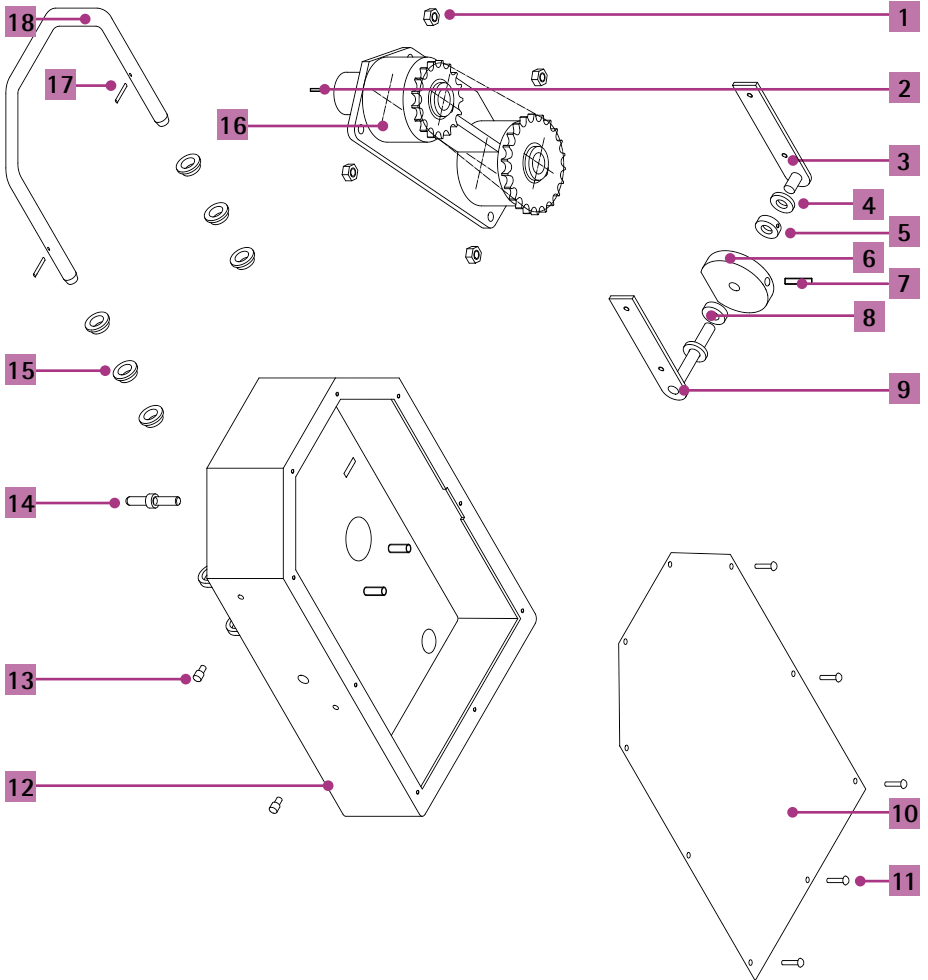
Tab. 7: Teilleiste 1



Nr.	Bezeichnung
1	Passfeder 8x7x12
2	Antrieb unten
3	Lagerbuchse
4	Linsensenkschraube M4x16 A2

Nr.	Bezeichnung
5	Schutzleiste
6	Einstellschraube
7	Sicherungsscheibe $\varnothing=6$
8	Gasfeder
9	Bolzen für Gasfeder
10	Bedienblende kpl.
11	Scheibe $\varnothing(\text{innen})=6,5$; $\varnothing(\text{außen})=18$
12	Motor
13	Zylinderschraube mit Innen-6kt
14	Linsenschraube mit Innen-6kt M3x6
15	Relaisplatine
16	Deckel mit Halter
17	Endschalter
18	6kt-Mutter M5
19	6kt-Mutter M4 A2
20	Trafohaube
21	Standfuß
22	6kt-Mutter M3
23	Mutter für Kabelverschraubung SK9
24	Kabelverschraubung SK9
25	Boden für Untergehäuse
26	Linsenschraube mit Innen-6kt M4x6
27	Untergehäuse kpl.
28	6kt-Mutter M6
29	Ritzel 9Z m 1,5
30	Bajonettscheibe kpl.

Tab. 8: Teilleiste 2



Nr.	Bezeichnung
1	6kt-Mutter M6
2	federndes Druckstück M4x9
3	Lasche für Deckel kurz
4	Distanzhülse Polyamid
5	Stellring $\varnothing=8$
6	Schaltnocken
7	Gewindestift M5x8
8	Distanzhülse Polyamid
9	Lasche für Deckel lang
10	Deckel Schwenkgehäuse
11	Linsenschraube m. I-6kt M3x6
12	Schwenkgehäuse kpl.
13	Haltebolzen
14	Haltebolzen
15	Lagerbuchse Rastbügel
16	Antrieb oben
17	Zylinderstift $\varnothing=4 \times 16$
18	Rastbügel

Tab. 9: Teileliste 3

12 Zubehör

Zusatz-Teigschüssel



Wollen Sie, während die LEA5 / LEA5 2G knetet, schon einen neuen Teig vorbereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht? Mit einem Zusatzteigkessel ist das möglich.

Gewicht	Höhe	Durchmesser	Artikelnummer
2,5 kg	17 cm	ø 28 cm	ZU-50664/1

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.

Durchmesser: 280 mm

Artikelnummer: ZU-10524/3

Rührwerk mit Schüsseleinsatz



Das Rührwerk mit Schüsseleinsatz ermöglicht Ihnen das Schlagen luftigster Sahne, Eischnee und cremigster Rührteige – und das bei kleinsten Mengen.

Der Schüsseleinsatz ist aus Edelstahl.

Durchmesser: 270 mm

Artikelnummer: ZU-50717/1

Untergestell mit Rädern



Auf Rädern gelagert und mit Bremsen ausgestattet, ist das Untergestell mobil und im Stand gesichert.

Breite	Länge	Höhe	Gewicht	Farbe	Artikelnummer
30 cm	50 cm	67 cm	12 kg	Edelstahl	ZU-10321/3
				Weiß	ZU-50658/1

Erhältlich in Weiß oder in Edelstahl.

Rührpaddel



Das robuste Edelstahlpaddel für Massen, Cremes, Rührteige, sandige Spätzleteige und zum Ansetzen von Quell- und Brühstücken. Die umlaufende Gummilippe garantiert ein sauberes und homogenes Vermischen.

Für Mengen von 500 g bis 4.000 g.

Artikelnummer: ZU-10515/3

Haftfett 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

Schwerlastauszug für Küchenschrank



So hat die LEA5 / LEA5 2G den perfekten Platz in Ihrem Küchenschrank. Sie gewinnen freie Arbeitsfläche in der Küche. Komplett aus Edelstahl. (Ohne Gerät)

Ausführung	Artikelnummer
Für 40 cm-Schrank Innenschrankbreite 36,2 bis 36,8 cm	ZU-50739/1
Für 50 cm-Schrank Innenschrankbreite 46,2 bis 46,8 cm	ZU-50740/1

Abdeckhaube für LEA5 / LEA5 2G



Die Abdeckhaube schützt vor Staub, Schmutz und Kratzern und ist aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Haube ist aus elfenbeinfarbenem Material, die Nähte und der Markenaufdruck sind dunkelgrün.

Artikelnummer: ZU-50722/1

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.

13 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
Projektnummer	PRJ-2017-11-02-0001
Handelsbezeichnung	LEA5, LEA5 2G
Auftrag	interne Überprüfung
Funktion	Kneten und Rühren 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
2009/125/EG	Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte (Neufassung) Veröffentlicht in L 285/10 vom 31.10.2009

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 453:2014	Nahrungsmittelmaschinen — Teigknetmaschinen — Sicherheits- und Hygieneanforderungen
EN ISO 14119:2013	Sicherheit von Maschinen — Verriegelungseinrichtungen in Verbindung mit trennenden Schutzeinrichtungen — Leitsätze für Gestaltung und Auswahl (ISO 14119:2013)
EN ISO 13849-1:2015	Sicherheit von Maschinen — Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen — Teil 1: Allgemeine Gestaltungsleitsätze (ISO 13849-1:2015)
EN 62061:2005/A2:2015	Sicherheit von Maschinen — Funktionale Sicherheit sicherheitsbezogener elektrischer, elektronischer und programmierbarer elektronischer Steuerungssysteme
EN 60204-1:2006/AC:2010	Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
EN 55014-2:1997/A2:2008	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamilienorm
EN 55014-1:2006/A2:2011	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
EN 61000-3-2:2014	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom > 16 A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014

EG-Konformitätserklärung

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

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 61000-3-3:2013	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-3: Grenzwerte — Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungsversorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom ≤ 16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen IEC 61000-3-3:2013
EN 55014-1:2006-12	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
EN 1672-2:2005+A1:2009	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen

Creglingen, 15.11.2017

Ort, Datum



Unterschrift
Robert Häußler
Geschäftsführer

Seite 2/2

14 Garantie

Auf Ihr Gerät erhalten Sie 24 Monate Werksgarantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum. Das Gerät wurde nach den neuesten Erkenntnissen der Technik gefertigt. Alle Geräte, die das 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 12 Monate ab Rechnungsdatum, die Gewährleistung laut gesetzlicher Regelung 24 Monate. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

Von der Garantie ausgenommen sind:

- alle Verschleißteile, wie z. B. Keilriemen
- leicht zerbrechliche Teile
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind
- 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
- innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden

Alle Leistungen, z. B. Reparaturen, die neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung sowie An- und Abfahrzeiten. 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 (0) 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