

3kg/10L AS



101916

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-03-02

Original-Bedienungsanleitung

| | | |
|-----|------------------------------------------|----|
| 1 | Sicherheit | 2 |
| 1.1 | Signalworterklärung | 2 |
| 1.2 | Sicherheitshinweise | 3 |
| 1.3 | Bestimmungsgemäße Verwendung | 5 |
| 1.4 | Bestimmungswidrige Verwendung | 5 |
| 2 | Allgemeines | 6 |
| 2.1 | Haftung und Gewährleistung | 6 |
| 2.2 | Urheberschutz | 6 |
| 2.3 | Konformitätserklärung | 6 |
| 3 | Transport, Verpackung und Lagerung | 7 |
| 3.1 | Transportinspektion | 7 |
| 3.2 | Verpackung | 7 |
| 3.3 | Lagerung | 7 |
| 4 | Technische Daten | 8 |
| 4.1 | Technische Angaben | 8 |
| 4.2 | Baugruppenübersicht | 9 |
| 4.3 | Funktion des Gerätes | 11 |
| 5 | Installation und Bedienung | 11 |
| 5.1 | Installation | 11 |
| 5.2 | Bedienung | 12 |
| 6 | Reinigung und Wartung | 17 |
| 6.1 | Sicherheitshinweise zur Reinigung | 17 |
| 6.2 | Reinigung | 18 |
| 6.3 | Wartung | 19 |
| 7 | Mögliche Funktionsstörungen | 19 |
| 8 | Entsorgung | 20 |



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Sicherheit bei Bedienung von Planetenrührmaschinen

- Berühren Sie während des Betriebes niemals sich bewegende Geräteteile.
- Halten Sie Hände, Haar und Bekleidung sowie Spatel oder ähnliche Küchenutensilien von der Rührschüssel und dem Rührwerkzeug fern, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Rührwerkzeuge nur bei vollständigem Stillstand des Antriebes anbringen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

DE

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Kneten von Teig für Brot und Kuchen,
- Rühren von Kuchen-, Tortenteig,
- Schlagen von Cremes, Sahne und Eiern.

DE

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Verarbeiten von nicht geeigneten Lebensmitteln und anderen nicht geeigneten Stoffen.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

| | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Bezeichnung: | Planetenrührmaschine 3kg/10L AS |
| Artikel-Nummer: | 101916 |
| Material: | Aluguss |
| Material Rührschüssel: | Edelstahl |
| Produktionsmenge Teig in kg / L: | 3 / 10 |
| Geschwindigkeitsstufen: | 3 |
| Anschlusswert: | 0,45 kW 230 V 50 Hz |
| Maße (B x T x H) in mm: | 380 x 440 x 615 |
| Gewicht in kg: | 57,8 |

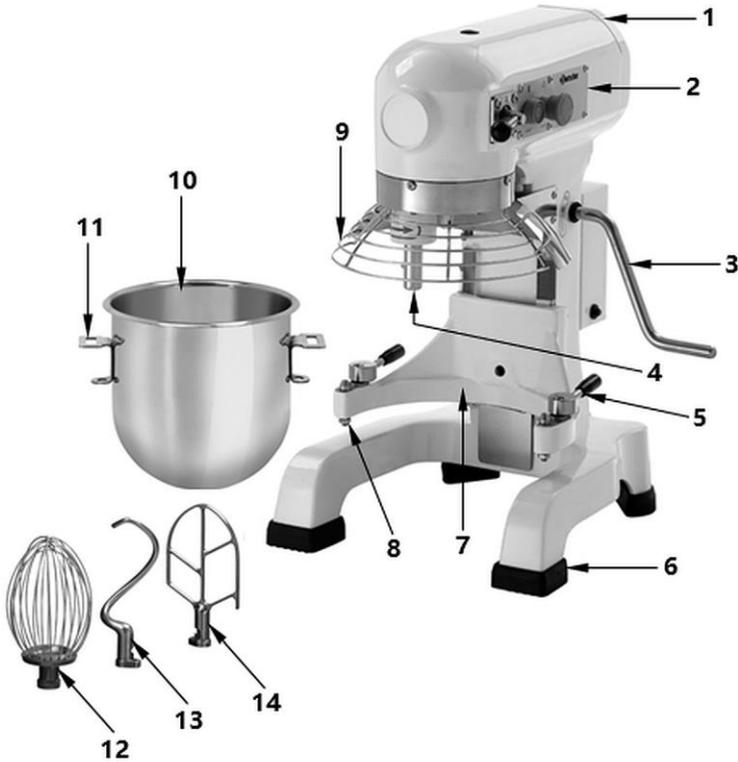
Technische Änderungen vorbehalten!

DE

Ausführung / Eigenschaften

- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Rührschüssel abnehmbar
- Sicherheitsschalter
- Motorschutz
- Ein-/ Ausschalter
- Inklusive:
 - Schneebesens, Aluguss, Edelstahl
 - Knethaken, Edelstahl
 - Flachrührer, Edelstahl
 - Schutzgitter, Edelstahl
- Eigenschaften: Zubehör spülmaschinengeeignet

4.2 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Motorgehäuse | 2. Bedienblende |
| 3. Hebevorrichtung | 4. Aufnahme-Vorrichtung für Rührwerkzeuge |
| 5. Rührschüssel-Befestigungshebel | 6. Sockel mit Gummifüßen (4x) |
| 7. Rührschüssel-Halterung | 8. Bolzen zur Rührschüssel-Befestigung |
| 9. Schutzgitter | 10. Rührschüssel |
| 11. Rührschüssel-Griffe | 12. Schneebesen |
| 13. Knethaken | 14. Flachrührer |

Bedienelemente



Abb. 1

15. Geschwindigkeitsstufenregler

16. Start-Taste (grün)

17. Stopp-/Aus Schalter (rot)

18. RESET-Taste

DE

Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit Sicherheitseinrichtungen ausgestattet, welche verhindern, dass das Gerät in Betrieb genommen werden kann, wenn:

- das Schutzgitter nicht geschlossen ist,
- die Rührschüssel nicht auf der Rührschüssel-Halterung positioniert ist,
- die Rührschüssel-Halterung nicht bis in die oberste Position mit der Hebevorrichtung angehoben ist.

Zur zusätzlichen Sicherheit hat das Gerät eine **Stromausfall-Schutzvorrichtung**. Dies bedeutet, dass bei Stromausfall das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden kann, wenn die Start-Taste erneut betätigt wird. Diese Einrichtung stellt sicher, dass das Gerät nach Wiederherstellung des Spannungsflusses nicht selbstständig wieder starten kann.

Bei Überlastung des Gerätes schaltet der **Überlastschutz** ein und stoppt das Gerät automatisch. Wenn dies geschieht:

- drücken Sie den Stopp-/Aus Schalter (rot), um das Gerät auszuschalten,
- reduzieren Sie nach vollständigem Stillstand des Motors die Füllmenge in der Rührschüssel,
- drücken Sie die RESET-Taste an der rechten Seite des Gerätes,

- nehmen Sie das Gerät erneut in Betrieb.

4.3 Funktion des Gerätes

Die leistungsstarke Planetenrührmaschine produziert bis zu 3 kg Teig pro Arbeitsgang. In der Rührschüssel mit 10 Litern Fassungsvermögen und dem mitgelieferten Zubehör können verschiedenste Teigsorten, Sahne, Cremes und mehr zubereitet werden.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

DE

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

DE

5.2 Bedienung



WARNUNG!

**Finger- und Handverletzungsgefahr durch rotierende Rührwerkzeuge!
Während des Betriebes könnten Hilfsmittel vom Rührwerkzeug erfasst werden.**

Niemals mit starren Hilfsmitteln in die Rührschüssel durch das Schutzgitter greifen.

Das Gerät ausschalten, bis zum Motorstillstand abwarten, erst dann die Zutaten in der Rührschüssel umrühren oder aus der Rührschüssel entnehmen.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Trocknen Sie das Gerät und das Zubehör anschließend gründlich ab.
3. Bringen Sie die Rührschüssel und das geeignete Rührwerkzeug unter Einhaltung der folgenden Anweisungen am Gerät an.

Rührschüssel befestigen

Vor dem Anbringen der Rührschüssel muss das Gerät ausgeschaltet sein und die Rührschüssel-Halterung sich in abgesenkter Position befinden, hierzu die Hebevorrichtung nach unten drehen.

1. Platzieren Sie das gewünschte Rührwerkzeug in die Rührschüssel.
2. Befestigen Sie die Rührschüssel auf der Rührschüssel-Halterung.

Es gibt drei Befestigungspunkte:

- der Verriegelungsstift (-bolzen) an der Rückseite der Rührschüssel wird in das entsprechende Loch der Rührschüssel-Halterung eingeführt;
 - die beiden Bolzen an der Rührschüssel-Halterung rechts und links müssen in den Öffnungen an den Rührschüssel-Griffen eingerastet sein.
3. Ziehen Sie die Rührschüssel-Befestigungshebel rechts und links nach vorne.



Abb. 2

DE

Auswahl der Rührwerkzeuge

Der Flachrührer, der Schneebesen und der Knethaken sind nur für die in ihrer Bezeichnung besagten (implizierten) Arbeiten bestimmt.

HINWEIS!

Benutzen Sie den Flachrührer nicht zur Zubereitung von schwerem Teig, den Schneebesen für nichts anderes als zum Schlagen, Aufschlagen oder Mixen von leichten Mischungen.

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Kneithaken | für schwere Mischungen wie z. B. Brotteig Empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 1 |
|  | Flachrührer | wird meist für leichten Teig, Kuchen, Füllungen und püriertes Gemüse benutzt Empfohlene Geschwindigkeitsstufen: 1, 2 |
|  | Schneebeesen | am besten geeignet für leichte Mischungen wie z. B. Schlagsahne, Mayonnaise, Eier, Eiweiß, Pfannkuchen und Soufflés Empfohlene Geschwindigkeitsstufen: 1, 2, 3 |

Tab. 1

Rührwerkzeuge anbringen / abnehmen

HINWEIS:

Bei der Montage der Rührwerkzeuge muss sich die Rührschüssel in der unteren Position befinden.

1. Öffnen Sie das Schutzgitter mit dem Griff.
2. Schieben Sie das gewählte Rührwerkzeug auf die Aufnahme-Vorrichtung und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis der Antriebsstift den L-förmigen Schlitz im Rührwerkzeug erreicht hat.

VORSICHT!

Stellen Sie sicher, dass das Rührwerkzeug fest in der Aufnahme-Vorrichtung des Gerätes sitzt.

3. Zum Abnehmen des Rührwerkzeugs drücken Sie dieses leicht in Richtung Aufnahme-Vorrichtung, drehen Sie es im Uhrzeigersinn und ziehen es anschließend nach unten ab.

Zutaten einfüllen

1. Füllen Sie nach Befestigung des gewünschten Rührwerkzeuges die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel. Beachten Sie die maximale Einfüllmenge von Zutaten.

Empfehlung: 2 kg Mehl pro 1 Liter Flüssigkeit.

Wir empfehlen zuerst das Wasser (oder andere Flüssigkeit), dann das Mehl in die Rührschüssel zu geben.

Das Gerät könnte eventuell größere Mengen verarbeiten, dies würde jedoch Überbeanspruchung, vorzeitigen Verschleiß und möglichen Ausfall verursachen. Eine Überlastung bewirkt ebenfalls längere Rühr- bzw. Knetzeiten und unzufriedenstellende Ergebnisse.

2. Wenn der Motor mühsam arbeitet, stoppen Sie das Gerät durch Drücken auf die Stopp-/Aus-Taste (rot) und reduzieren Sie unverzüglich die zu verarbeitende Menge in der Rührschüssel.

Hebevorrichtung und Schutzgitter

1. Heben Sie nach Auffüllung der Zutaten die Rührschüssel-Halterung mit der Hebevorrichtung an (Abb. rechts).

Die Hebevorrichtung befindet sich an der rechten Seite des Gerätes.

2. Drehen Sie die Hebevorrichtung 180° gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührschüssel-Halterung anzuheben.
3. Um die Rührschüssel-Halterung abzusenken, drehen Sie die Hebevorrichtung 180° im Uhrzeigersinn.
4. Beachten Sie den Hinweis an der Hebevorrichtung.



DE

Abb. 3

Die Rührschüssel-Halterung und das Schutzgitter sind steuerungstechnisch verbunden, so dass das Gerät nur arbeitet, wenn:

- sich die Rührschüssel auf der Rührschüssel-Halterung befindet,
- die Rührschüssel-Halterung sich in der obersten angehobenen Position befindet,
- das Schutzgitter geschlossen ist.

Sobald die Rührschüssel mit der Hebevorrichtung angehoben und das Schutzgitter geschlossen sind, kann das Gerät sicher in Betrieb genommen werden.

Einstellung der Geschwindigkeitsstufe

Die Auswahl der Geschwindigkeitsstufe (1 - 3) hängt hauptsächlich von der Art, Menge und Konsistenz der zu verarbeitenden Zutaten ab.

Beachten Sie die empfohlenen Geschwindigkeitsstufen in Tabelle 1.

5. Wählen Sie entsprechend der Zutaten eine dieser Stufen über den Geschwindigkeitsstufenregler.

ACHTUNG!

Vor Änderung der Geschwindigkeitsstufe halten Sie das Gerät an, indem Sie den Stopp-/Aus Schalter (rot) drücken.

6. Beginnen Sie immer mit der niedrigsten Stufe und wählen Sie nach und nach eine höhere Stufe, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist.

Gerät in Betrieb nehmen

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.

Vor dem Starten muss:

- die Rührschüssel in der oberen Position eingerastet sein,
- das Schutzgitter zugezogen sein,
- der Stopp-/Aus Schalter (rot) extra herausgezogen werden.

2. Drücken Sie die Start-Taste (grün) auf der Bedienblende, um das Gerät einzuschalten.

Zutaten verarbeiten

1. Verarbeiten Sie die gewünschten Zutaten.
2. Sollten während des Betriebes weitere Zutaten beigefügt werden, öffnen Sie das Schutzgitter mit Hilfe des Griffes.

Das Gerät stoppt automatisch, wenn das Schutzgitter während des Betriebes geöffnet wird.

3. Fügen Sie die gewünschten Zutaten zu.
4. Schließen Sie das Schutzgitter.
5. Fahren Sie mit der Verarbeitung fort, indem Sie die Start-Taste (grün) drücken.
6. Nach der Verarbeitung der Lebensmittel drücken Sie den Stopp-/Aus Schalter (rot) auf der Bedienblende, um das Gerät auszuschalten.

Rührschüssel und Rührwerkzeug abnehmen

1. Senken Sie die Rührschüssel-Halterung, indem Sie die Hebevorrichtung um 180° im Uhrzeigersinn drehen.
2. Nehmen Sie das Rührwerkzeug ab, indem Sie dieses leicht in Richtung Aufnahme-Vorrichtung drücken, im Uhrzeigersinn drehen und nach unten abziehen.
3. Legen Sie das Rührwerkzeug in die Rührschüssel.
4. Lösen Sie die beiden Rührschüssel-Befestigungshebel, indem Sie diese nach hinten drehen.
5. Nehmen Sie die Rührschüssel mit Rührwerkzeug von der Rührschüssel-Halterung durch Anheben ab.
6. Entnehmen Sie das Rührwerkzeug.
7. Füllen Sie bei Bedarf die verarbeiteten Lebensmittel in einen geeigneten Behälter um.

6 Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät

beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie alle Teile des Gerätes nach jedem Gebrauch.
2. Um die Rührschüssel-Halterung abzusenken, drehen Sie die Hebevorrichtung 180° im Uhrzeigersinn.
3. Nehmen Sie das Rührwerkzeug zum Reinigen immer ab.
4. Nehmen Sie anschließend die Rührschüssel mit Rührwerkzeug von der Rührschüssel-Halterung durch Anheben ab.
5. Entfernen Sie die Speisereste von den abgebauten Teilen.
6. Reinigen Sie die Rührschüssel und die genutzten Rührwerkzeuge gründlich mit heißem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
7. Spülen Sie die gereinigten Teile mit klarem Wasser nach.
8. Lassen Sie sie an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab.

DE

HINWEIS!

Die abnehmbaren Teile des Gerätes (Rührwerkzeuge und Rührschüssel) sind spülmaschinengeeignet!

9. Reinigen Sie die Aufnahme-Vorrichtung für Rührwerkzeug, das Schutzgitter, die Rührschüssel-Halterung und das Gehäuse des Gerätes gründlich mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
10. Achten Sie besonders darauf, dass keine Ablagerungen von Teig, etc. auf den Bolzen der Rührschüssel-Halterung verbleiben, da sonst die Rührschüssel nicht mehr korrekt positioniert werden kann.
11. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die gereinigten Flächen anschließend ab.

6.3 Wartung

Lassen Sie das Gerät mindestens 1-mal jährlich oder im Bedarfsfall durch autorisiertes Fachpersonal überprüfen.

Lassen Sie bei Bedarf die zutreffenden Stellen am Gerät regelmäßig ölen.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

| Störung | Ursache | Behebung |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nach dem Einschalten dreht sich die Aufnahme-Vorrichtung für Rührwerkzeuge nicht | Netzstecker nicht korrekt angeschlossen | Netzstecker anschließen |
| | Sicherung des Stromanschlusses ist ausgefallen | Gerät von der Stromversorgung trennen, Sicherung einschalten, Gerät erneut anschließen |
| Ölleckage | Öldichtungen sind abgenutzt | Händler kontaktieren |
| Hebevorrichtung ist zu fest angezogen | Führungsbahnen sind korrodiert | Führungsbahnen reinigen und ölen |
| | Die Gewindespindel, das Kegelrad, die Handradwelle usw. sind trocken | Bauteile Hebevorrichtung ölen |

| Störung | Ursache | Behebung |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| Temperaturanstieg des Motors ist zu hoch und unterschreitet die Drehzahl | Fehlerhafte Spannung | Versorgungsspannung überprüfen |
| | Überlastung | Verarbeitungsmenge reduzieren |
| | Gewählte Geschwindigkeitsstufe ist zu hoch | Geeignete Geschwindigkeitsstufe wählen |
| | Gewähltes Rührwerkzeug ist nicht geeignet | Geeignetes Rührwerkzeug wählen |
| Getriebegeräusche zu stark, die Temperatur zu hoch | Die Schmierung ist unzureichend | Gerät ölen |
| Rührwerkzeug berührt Rührschüssel und verursacht Klopfgeräusche | Rührwerkzeug oder Rührschüssel deformiert | Deformierte Bauteile ersetzen |

DE

8 Entsorgung

Elektrogeräte

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.