

1,2kg/7L AS



101923

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: **4.0**

Erstelldatum: 2026-04-22

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	19
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	19
6.2	Reinigung	19
6.3	Wartung	20
7	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.

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.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

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.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung oder den Netzstecker gelangen. Feuchtigkeit kann zu elektrischen Gefährdungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, bevor Sie Montage- oder Demontearbeiten, Reinigungsarbeiten, Wartungen durchführen oder das Gerät längere Zeit nicht nutzen. Ziehen Sie hierzu den Netzstecker vollständig aus der Steckdose.
- 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

DE

- 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.

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

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

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

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

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheits-technischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

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 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 1,2kg/7L AS
Artikel-Nummer:	101923
Material:	Stahl, emailliert
Material Rührschüssel:	Edelstahl
Produktionsmenge Teig in kg / L:	1,2 7
Geschwindigkeitsregelung:	5
Zeiteinstellung von – bis in Minuten:	1 - 30
Intervalle Zeiteinstellung in Minuten:	1
Anschlusswert:	0,65 kW 220-240 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	440 x 335 x 510
Gewicht in kg:	20,6

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Rührschüssel abnehmbar
- Sicherheitsschalter
- Digital-Anzeige
- Ein-/ Ausschalter
- Inklusive:
 - 1 Schneebesen, Edelstahl
 - 1 Knethaken, Edelstahl
 - 1 Flachrührer, Edelstahl, Aluminiumlegierung
 - Schutzgitter, Edelstahl

4.2 Baugruppenübersicht



Abb. 1

DE

- | | |
|---|--|
| 1. Gehäuse | 2. Bedienblende |
| 3. Rührschüssel-Hebevorrichtung | 4. Aufnahme-Vorrichtung für Rührwerkzeug |
| 5. Rührschüssel-Halterung | 6. Sockel |
| 7. Befestigungsvorrichtung für Schutzdeckel | 8. Rührschüssel |
| 9. Rührschüssel-Schutzdeckel | 10. Flachrührer |
| 11. Knethaken | 12. Schneebesen |

Bedienelemente / Anzeigen

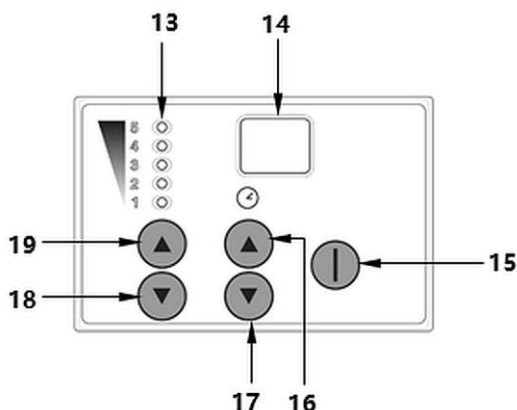


Abb. 2

- | | |
|--|---|
| 13. LED-Anzeige Geschwindigkeitsstufen | 14. Digital-Anzeige |
| 15. Ein-/Aus-Schalter | 16. Taste zur Erhöhung der Zeit |
| 17. Taste zur Minderung der Zeit | 18. Taste zur Minderung der Geschwindigkeit |
| 19. Taste zur Erhöhung der Geschwindigkeit | |

DE

Sicherheitsvorrichtungen

- Die Planetenrührmaschine ist mit Sicherheitseinrichtungen ausgestattet, welche verhindern, dass das Gerät in Betrieb genommen werden kann
 - wenn der Rührschüssel-Schutzdeckel nicht angebracht ist,
 - wenn die Schüttvorrichtung im Schutzdeckel nicht geschlossen ist,
 - wenn die Rührschüssel nicht auf der Rührschüssel-Halterung positioniert ist,
 - wenn die Rührschüssel-Halterung nicht bis in die oberste Position 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 der Ein-/Aus-Schalter 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 Überhitzungsschutz ein und stoppt das Gerät automatisch. Wenn dies geschieht, schalten Sie das Gerät über den

Ein-/Ausschalter aus und reduzieren Sie nach vollständigem Stillstand des Motors die Teigmenge.

4.3 Funktion des Gerätes

Die Planetenrührmaschine produziert bis zu 1,2 kg Teig pro Arbeitsgang. In der Rührschüssel mit 7 Liter Fassungsvermögen können bei 5-Stufen-Geschwindigkeitsregelung mit dem mitgelieferten Zubehör 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.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- 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 Hände, Finger sowie Hilfsmittel vom Rührwerkzeug erfasst werden.

Halten Sie Hände, Haar und Bekleidung von der Rührschüssel und Rührwerkzeug fern.

Während des Betriebes niemals mit starren Hilfsmittel in die Rührschüssel durch die Einfüllschute oder Schutzdeckel-Öffnung greifen. Gerät ausschalten, bis zum Motorstillstand abwarten, erst dann die Zutaten in der Rührschüssel umrühren oder aus der Rührschüssel

Das Anbringen oder Abnehmen von Rührwerkzeugen bei laufendem Motor kann zu Verletzungen der Finger oder Hände führen.

Rührwerkzeuge nur bei vollständigem Stillstand des Antriebes anbringen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

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.

Anbringen des Rührschüssel-Schutzdeckels

1. Bringen Sie den Rührschüssel-Schutzdeckel an der Befestigungsvorrichtung für Schutzdeckel am Gehäuse des Gerätes an.
2. Setzen Sie den Schutzdeckel über der Aufnahme-Vorrichtung für Zubehör an und schrauben Sie ihn mit Hilfe der zwei beigelegten Befestigungsschrauben (a) fest.



Abb. 3

Anbringen der Rührschüssel

Vor dem Anbringen der Rührschüssel muss das Gerät ausgeschaltet sein und die Rührschüssel-Halterung sich in abgesenkter Position befinden.

1. Platzieren Sie das gewünschte Rührwerkzeug in die Rührschüssel und befestigen Sie diese auf der Rührschüssel-Halterung.

Es gibt drei Befestigungspunkte für die Rührschüssel:

- 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.



Abb. 4

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.

	Flachrührer	wird meist für leichten Teig, Kuchen, Füllungen und püriertes Gemüse benutzt; empfohlene Geschwindigkeitsstufen: 2 - 3
	Knethaken	für schwere Mischungen wie z. B. Brotteig; empfohlene Geschwindigkeitsstufe: 1
	Schneebesen	am besten geeignet für leichte Mischungen wie z. B. Schlagsahne, Mayonnaise, Eier, Eiweiß, Pfannkuchen- und Soufflés; empfohlene Geschwindigkeitsstufen: 4 - 5

Tab. 1

DE

Anbringen / Abnehmen des Rührwerkzeuges

1. Schieben Sie das Bajonett-Anschlussstück des gewählten Rührwerkzeuges auf die Aufnahme-Vorrichtung und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis es eingerastet ist.

VORSICHT!

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

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

Zutaten einfüllen

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

Kapazität (Mengen)

- Die nachfolgende Tabelle zeigt die empfohlenen Mengen (Fertiggewichte von normalen Mischungen) zur Herstellung von Teigmischungen.
- 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 unzufrieden stellende Ergebnisse.
- Wenn der Motor mühsam arbeitet, stoppen Sie das Gerät und reduzieren Sie unverzüglich die zu verarbeitende Menge in der Rührschüssel.

Produkt	Rührwerkzeug	Max. Einfüllmenge	
Eiweiß	Schneebesen	700 g	
Kartoffelpüree	Flachrührer	1500 g	
Mayonnaise	Flachrührer	3 Liter	
Baiser	Schneebesen	1 Liter	
Schlagsahne	Schneebesen	3 Liter	
Pfannkuchen-/Waffelteig	Flachrührer	2 Liter	
Blätterteig	Flachrührer	2000 g	
Biskuitteig	Schneebesen	1000 g	
Süßer Gebäckteig	Flachrührer	2500 g	
Brot- oder Brötchenteig (Leicht / 60% Feuchtigkeits- anteil)	Knethaken, Geschwindigkeitsstufe 1	Wasser 500 g	Mehl 800 g

Tab. 2

Rührschüssel-Hebevorrichtung und -Schutzdeckel

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

Die Rührschüssel-Hebevorrichtung befindet sich an der rechten Seite des Gerätes.

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



Abb. 5

HINWEIS!

Die Rührschüssel-Halterung und der Rührschüssel-Schutzdeckel sind elektrisch verbunden, so dass das Gerät nur arbeitet, wenn sich auf der Rührschüssel-Halterung die Rührschüssel befindet, der Rührschüssel-Schutzdeckel korrekt angebracht ist und die Rührschüssel-Halterung sich in der obersten angehobenen Position befindet. Sobald die Rührschüssel mit der Hebevorrichtung angehoben ist, kann das Gerät sicher in Betrieb genommen werden.

DE

Gerät einschalten

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
2. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter  auf der Bedienblende, um das Gerät einzuschalten.

Einstellungen

1. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen der Geschwindigkeitsstufe und/oder der Betriebsdauer vor.

Geschwindigkeitsstufen

Das Gerät ist mit 5 Geschwindigkeitsstufen ausgestattet:

- | | |
|----------------|---|
| Stufe 1 | für langsames Schlagen, Mischen und Kneten von Hefeteig |
| Stufe 2 | für leichten Teig, Kuchen, Füllungen und püriertes Gemüse |
| Stufe 3 | für Rühren und Schlagen von Teig |
| Stufe 4 | für Schlagen von Sahne, Eiweiß |
| Stufe 5 | für Schlagen kleinerer Mengen von Sahne, Eiweiß |

Die Auswahl der Geschwindigkeitsstufe hängt hauptsächlich von der Menge und Konsistenz der zu verarbeitenden Zutaten ab.

1. Wählen Sie eine dieser Stufen über die Tasten ▲ und ▼ im linken Bereich des Bedienfeldes aus.
2. Beginnen Sie immer mit der niedrigsten Stufe und wählen Sie dann nach und nach eine höhere Stufe, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist.



Abb. 6

Die entsprechende LED-Leuchte zeigt die gewählte Geschwindigkeitsstufe an. In der Digital-Anzeige wird zusätzlich die gewählte Geschwindigkeitsstufe (z. B. 3) im linken Feld angezeigt.

Zeit

Die Betriebsdauer kann im Bereich von 1 bis 30 Minuten (oder keine Zeit=0) mit einem Intervall von 1 Minute eingestellt werden.

1. Wählen Sie über die Tasten ▲ und ▼ im mittleren Bereich des Bedienfeldes die gewünschte Zeit aus.

Die eingestellte Zeit wird im rechten Feld der Digital-Anzeige angezeigt. Falls keine Zeiteinstellung vorgenommen wird, erscheint „0“ in diesem Feld.

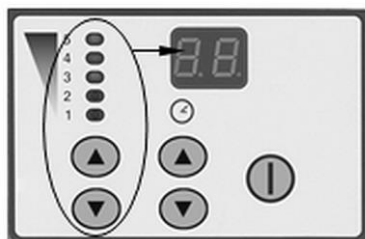


Abb. 7

Weitere Zutaten einfüllen

Während des Mixvorgangs können weitere Zutaten durch die am Rührschüssel-Schutzdeckel sich befindlichen Einfüllschute (b) oder Schutzdeckel-Öffnung (a) zugefügt werden.

Die Schutzdeckel-Öffnung kann bei Bedarf mittels Griff leicht geöffnet werden und nach Zugabe von Zutaten wieder verschlossen werden.



Abb. 8

HINWEIS!

Zutaten aus Tüten vorsichtig in die Rührschüssel einfüllen. Die Tüten mit der Öffnung möglichst tief in die Einfüllschute bzw. Schutzdeckel-Öffnung gleiten lassen, damit z. B. weniger Mehlstaub entweichen kann.

6 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

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. Diese 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.

DE

6.2 Reinigung

ACHTUNG!

Geschirrspülreiniger können die Oberfläche der Zubehöerteile angreifen!

Rührwerkzeuge, Rührschüssel-Schutzdeckel niemals in einer Geschirrspülmaschine reinigen.

1. Reinigen Sie alle Teile des Gerätes nach jedem Gebrauch.
2. Drehen Sie die Rührschüssel-Hebevorrichtung 180° im Uhrzeigersinn, um die Rührschüssel-Halterung abzusenken.
3. Nehmen Sie das Rührwerkzeug zum Reinigen immer ab, indem Sie dieses leicht in Richtung Aufnahme-Vorrichtung drücken, im Uhrzeigersinn drehen und dann abziehen. Legen Sie es in die Rührschüssel.

4. Nehmen Sie anschließend die Rührschüssel mit Rührwerkzeug von der Rührschüssel-Halterung durch Anheben ab.
5. Montieren Sie den Rührschüssel-Schutzdeckel vom Gehäuse ab, lösen Sie hierzu die beiden Befestigungsschrauben.
6. Entfernen Sie die Speisenreste von den abgebauten Teilen.
7. Reinigen Sie die abgebauten Zubehörteile (Rührschüssel, Rührwerkzeuge, Rührschüssel-Schutzdeckel) gründlich mit heißem Wasser und einer Spülmittellauge.
8. Spülen Sie die gereinigten Teile mit klarem Wasser nach und lassen Sie sie an der Luft trocknen oder trocknen diese mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab.
9. Reinigen Sie die Zubehör-Aufnahme, 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 die gereinigten Flächen/Teile mit einem sauberen, feuchten Tuch nach.
12. Trocknen Sie die gereinigten Flächen anschließend gründlich ab.

DE

6.3 Wartung

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

7 Entsorgung

Elektrogeräte



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.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.