stalgast
Die Gastronomie-Experten

BEDIENUNGSANLEITUNG

v1.0 - 06.2015

PLANETENMIXER

Modell: 783210/BK0403020

Stalgast GmbH, Kurfürstendamm 226, 10719 Berlin
Sitz: Berlin, Amtsgericht Charlottenburg HRB 164319 B, Geschäftsführender Gesellschafter: Maciej Kotecki
www.stalgast.de, E-Mail: info@stalgast.de

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE 2

2. AUFBAU DES GERÄTS 3

2.1. Verwendungszweck des Geräts 3

2.2. Beschreibung des Geräts 3

3. TECHNISCHE DATEN 3

4. MONTAGE 3

4.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle 3

5. BEDIENUNG 4

5.1. Absicherung vor Überlastung 4

6. WARTUNG 4

7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN 4

8. GARANTIE 5

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch.

Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.
Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

VORSICHT: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – **es besteht Lebensgefahr.**
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Stromversorgungskabel auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb der Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeiteilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **ACHTUNG!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät am Stromversorgungskabel.

2. AUFBAU DES GERÄTS

2.1. Verwendungszweck des Geräts

Das Gerät wurde zur Vorbereitung von leichten Teigsorten und zum Schaumschlagen hergestellt

2.2. Beschreibung des Geräts

Bild 1

1. Schalthebel
2. START-Taste
3. Ausschalter
4. Hebel zum Heben/Absenken der Rührschüssel
5. Rührschüsselgehäuse
6. Rührschüssel
7. RESET-Taste

1. Rührer zur Vorbereitung von leichten Teigsorten

2. Rührer zum Kneten von Teigen

3. Rührer zum Schaumschlagen

3. TECHNISCHE DATEN

Antriebsspannung	230 V
Leistung	0,75 kW
Geschwindigkeit	113/168/400 U/min
Rührschüsselvolumen	20 l
Rührschüsseldurchmesser	320 mm
Abmessungen WxDxH	470x430x785 mm
Gewicht	49 kg

4. MONTAGE

4.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

Das Gerät ist mittels eines Steckers an eine Stromversorgungssteckdose (230V) anzuschließen. Die Steckdose muss mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein.

5. BEDIENUNG

1. Vor der Inbetriebnahme ist zu prüfen, dass die Antriebsspannung des Geräts dem Antriebsspannungswert am Anschlussort entspricht.
2. Die Rührschüssel ist zu montieren und zu befestigen.
3. Den gewünschten Rührer montieren und das Produkt einschütten.
4. Die Rührschüssel mittels des Hebels (4 Bild 1) maximal nach oben heben.
5. Das Rührschüsselgehäuse (5 Bild 1) schließen.
6. Prüfen, ob die STOP-Taste (3 Bild 1) eingedrückt ist.
7. Mittels des Schalthebels (1 Bild 1) den entsprechenden Gang einstellen:

- Rührer 1 – Gang 1 oder 2
- Rührer 2 – Gang 1 oder 2
- Rührer 3 – Gang 3

8. Die START-Taste (2 Bild 1) drücken
9. Sobald der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht, ist das Gerät durch Betätigung des Schalters auszuschalten (3 Bild 1).
10. Die Rührschüssel mit Hilfe des Hebels (4 Bild 1) absenken.
11. Das Gehäuse heben.
12. Die Rührschüssel entsichern und anschließend vom Gerät abnehmen.

ACHTUNG!
Vor Wechsel der Gänge ist das Gerät auszuschalten!
Während der Mischprozesse sollten die Rührschüssel gehoben und des Gehäuse geschlossen sein.

5.1. Absicherung vor Überlastung

Sollte es während des Betriebs zu einer plötzlichen Arbeitsunterbrechung des Geräts kommen, ist es umgehend auszuschalten und die Teigmenge in der Rührschüssel ist entsprechend zu verringern. Anschließend ist eine Minute abzuwarten und die RESET-Taste zu drücken (7 Bild 1), danach kann das Gerät eingeschaltet werden. Sollte es zu einer erneuten Arbeitsunterbrechung kommen, ist der komplette Vorgang zu wiederholen (die Teigmenge sollte erneut verringert werden). Kommt es dennoch zu regelmäßigen Betriebsunterbrechungen, bzw. sollte sich das Gerät nicht einschalten lassen, ist Kontakt mit der Serviceabteilung aufzunehmen, mit dem Ziel weitere Informationen zu erlangen.

6. WARTUNG

Nach jedem Gebrauch sind die Rührschüssel und die verwendeten Aufsätze sorgfältig zu reinigen. Alle Führungsleisten des Hebemechanismus der Rührschüssel sind regelmäßig einzuölen (bitte beachten, dass nicht zu viel Öl eingetragen wird). Bevor das Gerät die Fabrik verlässt, werden die einzelnen Mechanismen und Lager mit einem qualitativ hochwertigen Schmiermittel, das eine ordnungsgemäße Arbeit des Geräts über eine Zeitdauer von 6 Monaten gewährleistet, geschmiert. Um eine problemlose Bedienung weiterhin zu gewährleisten, sind die Mechanismen und Lager nach 6 Monaten erneut einzuschmieren. Diese Prozesse sind ausschließlich von geschulten und qualifizierten Fachpersonal vorzunehmen. Nach Durchführung der Schmierprozesse ist das Gerät sorgfältig zu reinigen.

7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Nach Ablauf der Nutzungsdauer oder beim Kauf von einem neuen Gerät bei Stalgast können Sie uns Ihr altes Gerät zurückgeben. Schicken Sie an uns das Gerät und eine zuständige Firma wird es nach polnischem Gesetz über Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten (Gesetzblatt von 2005, Nr. 180, Pos. 1495) entsorgen.

8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.
Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.
Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.