

SPIRAL-TEIGKNETMASCHINE

**Modell: 786100/PP1201010, 786200/PP1202020,
786350/PP1203035**



INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	2
2. AUFBAU	3
2.1. Verwendungszweck des Geräts.....	3
2.2. Beschreibung des Geräts.....	3
3. TECHNISCHE DATEN.....	3
4. MONTAGE.....	4
4.1. Anschluss ans Stromversorgungsnetz.....	4
5. BEDIENUNG.....	4
6. REINIGUNG UND WARTUNG.....	5
6.1. WARNUNG:	5
6.2. Reinigung.....	5
7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	5
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

2.1. Verwendungszweck des Geräts

Das Gerät wurde zur Vorbereitung von schweren Teigsorten: z.B.: Pizza, Piroggen hergestellt.

2.2. Beschreibung des Geräts



1. Rührschüssel
2. Schutzgitter
3. OFF-Schalter
4. Geschwindigkeitsregler (786350)
5. ON-Schalter

3. TECHNISCHE DATEN

Modell	PPI201010	PPI202020	PPI203035
Spannung	230 V	230 V	400 V
Leistung	0,55 kW	0,75 kW	0,85/1,1 kW
Abmessungen	360x680x750	380x690x730 mm	430x730x810 mm
Rührschüssel-Volumen	10 l	20 l	35 l
Rührschüssel-Durchmesser	340 mm	360 mm	400 mm
Rührschüssel- Geschwindigkeit	15 (U/min.)	15 (U/min.)	8/16 (U/min.)
Gewicht	68 kg	70 kg	127 kg

4. MONTAGE

Das Gerät ist auf eine gerade und stabile Oberfläche an einen zum Gebrauch bestimmten Platz zu stellen. Es sollte mithilfe von regulierbaren Füßchen gerade gestellt werden.

4.1. Anschluss ans Stromversorgungsnetz

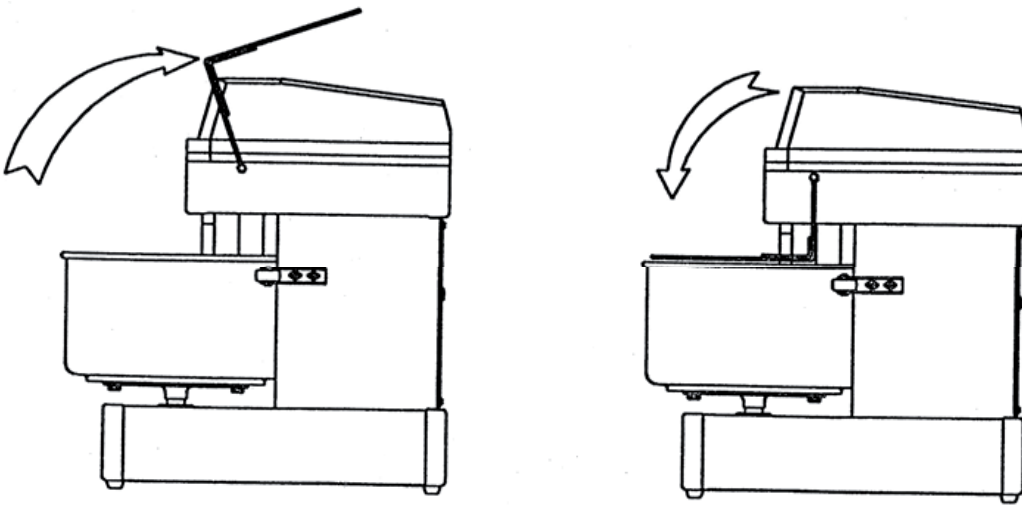
Das Modell PPI202020 sollte an eine Stromversorgungsquelle (230V) mit einem Stecker angeschlossen werden. Die Steckdose sollte mit einer Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein.

Das Modell PPI203035 sollte an eine Stromversorgungsquelle (400V) mit einem Stecker angeschlossen werden. Die Steckdose sollte mit einer Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein. Der Anschluss ist von qualifiziertem Personal durchzuführen.

5. BEDIENUNG

Das Gerät ist mit einem Schutzgitter ausgestattet.

Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn das Schutzgitter hochgehoben ist. Zur Inbetriebnahme des Geräts ist das Schutzgitter herunterzuklappen.



1. Das Schutzgitter hochheben.
2. Mehl oder andere Produkte in die Rührschüssel hineintun.
3. Das Schutzgitter herunterklappen.
4. Die Spannung einschalten, indem der Schalter in die Position „1“ oder „2“ (je nach Modell) gedreht wird.
5. Die START-Taste betätigen,
6. Erreicht der Teig die gewünschte Konsistenz, ist das Gerät auszuschalten (die STOP-Taste wird nach der Betätigung blockiert. Wird die Taste in Richtung „Pfeilen“ gedreht, erfolgt ihre Freigabe).
7. Das Schutzgitter hochheben und den Teig herausnehmen.

ACHTUNG!

Während des Betriebs des Geräts dürfen keine Hände und andere Gegenstände in die Rührschüssel hineingesteckt werden!

Es ist untersagt, Wartungsarbeiten durchzuführen, wenn das Gerät an die Stromversorgungsquelle angeschlossen ist.

Das Gerät wurde nicht zum Dauerbetrieb entworfen und sollte nicht über eine längere Zeit ununterbrochen arbeiten.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. WARNUNG:

Vor Beginn jeglicher Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden. Kommt es zu Störungen oder Mangel am Gerät ist Service unverzüglich zu kontaktieren.

6.2. Reinigung

Um Störungen beim Betrieb des Geräts zu vermeiden oder aus hygienischen Gründen ist das Gerät immer nach Arbeitsende oder beim Wechsel der Teigart durchzuführen.

Die Teigüberreste sind mit einem Plastik- oder Holzschaufel zu entfernen. Anschließend sind: die Rührschüssel, der Rührer, der Rühraufsatz und das Schutzgitter gründlich zu waschen. Benutzen Sie dabei einen weichen Schwamm oder Lappen mit Spülmittel. Am Ende sind die Elemente mit sauberem Wasser abzuwaschen und mit Küchentüchern oder weichem Lappen trocken zu wischen.

Es ist untersagt, das ganze Gerät mit Wasser zu bespritzen. Zur Reinigung dürfen keine korrosiven, scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände mit scharfen Kanten (z.B. Messer, Topfreiniger aus Stahlwolle) benutzt werden. Diese Substanzen können zur Beschädigung der Oberfläche führen oder einen negativen Einfluss auf Gesundheit der Gerätebenutzer haben.

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.