

Easy 12/20 ARSK - 18/30 ARSK - 22/40 ARSK - 30/50 ARSK



101840 - 101841 - 101842 - 101843

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: 2025-10-20

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	8
2	Allgemeines	9
2.1	Haftung und Gewährleistung	9
2.2	Urheberschutz	9
2.3	Konformitätserklärung	9
3	Transport, Verpackung und Lagerung	10
3.1	Transportinspektion	10
3.2	Verpackung	10
3.3	Lagerung	10
4	Technische Daten	11
4.1	Technische Angaben	11
4.2	Funktion des Gerätes	13
4.3	Baugruppenübersicht	14
5	Installation und Bedienung	15
5.1	Installation	15
5.2	Bedienung	17
6	Reinigung und Wartung	21
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	21
6.2	Reinigung	21
6.3	Wartung	22
7	Mögliche Funktionsstörungen	23
8	Entsorgung	24



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.
- 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 Teigknetmaschinen

- Halten Sie alle von den zuständigen Stellen erlassenen Vorschriften und Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz strengstens ein.
- Tragen Sie die von den Unfallverhütungsvorschriften am Arbeitsplatz vorgesehene Kleidung.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht wurden.
- Überprüfen Sie die zu bearbeitende Erzeugnisse auf Eignung und Gewicht, füllen Sie die Teigknetmaschine nicht über ihre Kapazität hinaus.
- Berühren Sie während des Betriebes niemals sich bewegende Geräteteile.
- Führen Sie niemals Gegenstände, Werkzeuge, Hände oder Ähnliches ins Innere des Gerätes ein.
- Halten Sie den Arbeitsbereich um die Teigknetmaschine herum immer sauber und trocken.
- Versetzen Sie das Gerät niemals während des Betriebes.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch der Teigknetmaschine den Stecker aus der Steckdose.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

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 betriebssicherem 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.

Sicherheitsvorrichtungen

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

- das Schutzgitter nicht geschlossen ist (Mikroschalter),
- die Rührschüssel nicht auf der Rührschüssel-Stellfläche positioniert ist (Schüsselerkennung durch Sensor).

DE

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 gedrückt 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, schalten Sie das Gerät über den Stopp-/Aus-Schalter aus und reduzieren Sie nach vollständigem Stillstand des Motors die Teigmenge. Drücken Sie die **RESET**-Taste an der rechten Seite des Gerätes. Nehmen Sie das Gerät erneut in Betrieb.

Warnhinweisschilder am Gerät

Diese Warnhinweise enthalten sehr wichtige Informationen und Warnungen, insbesondere in Bezug auf die Sicherheit. Bei Nichtbeachten kann dies zu Folgendem führen:

- Gefahr für die Unversehrtheit der Bediener;
- Aufhebung der vertraglichen Garantie;
- keine Haftung durch den Hersteller.



GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG!

Gefährliche Spannung im Inneren. Kontakt führt zu elektrischem Schlag oder Verbrennungen.



GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG!

Gerät von der Stromversorgung trennen, bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.



NICHT IN DIE RÜHRSCHÜSSEL MIT HÄNDEN WÄHREND DES BETRIEBES GREIFEN!

Bei Nichtbeachten kann es zur Handverletzungen durch sich bewegende Teile kommen.

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 Pizza.

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 sicherheitstechnischen 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.

2.2 Urheberrecht

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:	Teigknetmaschine Easy 12/20 ARSK
Artikel-Nummer:	101840
Material:	Stahl, beschichtet
Material Rührschüssel:	CNS 18/10
Material Kneithaken	CNS 18/10
Volumen Rührschüssel in Liter:	20
Teigmenge max. in kg:	12
Geschwindigkeitsregulierung, Stufen:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 60
Anschlusswert:	1,1 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	395 x 695 x 630
Gewicht in kg:	95,4

DE

Bezeichnung:	Teigknetmaschine Easy 18/30 ARSK
Artikel-Nummer:	101841
Material:	Stahl, beschichtet
Material Rührschüssel:	CNS 18/10
Material Kneithaken	CNS 18/10
Volumen Rührschüssel in Liter:	30
Teigmenge max. in kg:	18
Geschwindigkeitsregulierung, Stufen:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 60
Anschlusswert:	1,5 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	445 x 810 x 715
Gewicht in kg:	124,8

Bezeichnung:	Teigknetmaschine Easy 22/40 ARSK
Artikel-Nummer:	101842
Material:	Stahl, beschichtet
Material Rührschüssel:	CNS 18/10
Material Knethaken	CNS 18/10
Volumen Rührschüssel in Liter:	40
Teigmenge max. in kg:	22
Geschwindigkeitsregulierung, Stufen:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 60
Anschlusswert:	2,2 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	490 x 880 x 765
Gewicht in kg:	163,6

DE

Bezeichnung:	Teigknetmaschine Easy 30/50 ARSK
Artikel-Nummer:	101843
Material:	Stahl, beschichtet
Material Rührschüssel:	CNS 18/10
Material Knethaken	CNS 18/10
Volumen Rührschüssel in Liter:	50
Teigmenge max. in kg:	30
Geschwindigkeitsregulierung, Stufen:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 60
Anschlusswert:	2,2 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	540 x 935 x 765
Gewicht in kg:	168,6

Ausführung / Eigenschaften

- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Farbe: weiß
- Rührschüssel abnehmbar: ja
- Schwenkkopf: ja
- Timer: ja
- Sicherheitsschalter: ja
- Motorschutz: ja
- Schutzart: IPX1
- Ein-/ Ausschalter: ja
- Eigenschaften:
 - Schüsselerkennung über Sensor
 - Geeignet für feste Teige (z. B. Pizza- oder Brotteig)
 - im Dauermodus oder per Zeiteinstellung nutzbar

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

4.2 Funktion des Gerätes

Die Teigknetmaschine ist ideal für größere Anforderungen bei der Teigverarbeitung und liefert kraftvolle, gleichmäßige Ergebnisse. Der schwenkbare Kopf und die abnehmbare Rührschüssel sorgen auch bei einem großen Volumen für einfache Handhabung und hygienische Reinigung. Mit manueller oder zeitgesteuerter Bedienung bietet die Teigknetmaschine maximale Flexibilität im professionellen Einsatz.

4.3 Baugruppenübersicht

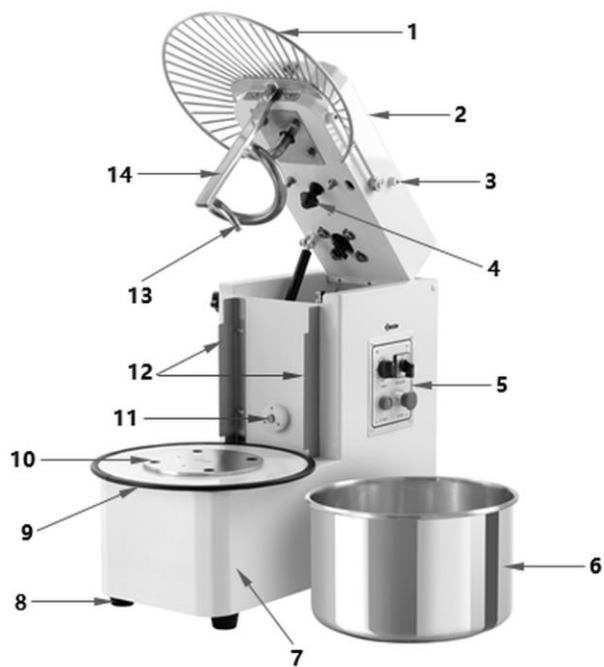


Abb. 1

Ansicht links

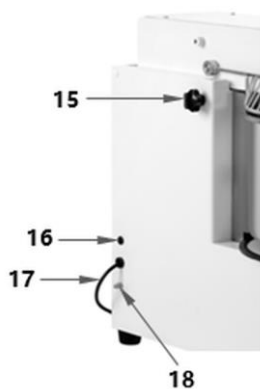


Abb. 2

DE

Beschreibung Abb. 1 + 2

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Schutzgitter | 2. Schwenkkopf |
| 3. Anschlag Schutzgitter (2x) | 4. Kupplung |
| 5. Bedienblende | 6. Rührschüssel |
| 7. Gehäuse | 8. Füße (4x) |
| 9. Drehscheibe | 10. Rührschüssel-Sicherungsscheibe |
| 11. Sensor Rührschüsselerkennung | 12. Schutzbleche links + rechts |
| 13. Knethaken | 14. Teigabstreifer |
| 15. Befestigungsschraube Schwenkkopf | 16. RESET-Taste |
| 17. Anschlusskabel | 18. Potenzialausgleichsanschluss |

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.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

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.

DE

Installation und Bedienung

- Das Gerät wird in einer geschlossenen Verpackung versendet und auf Holzpaletten fixiert.
- Laden Sie das Gerät mit einer geeigneten Ausrüstung ab.
- Benutzen Sie für den Transport bis zum Installationsort einen geeigneten Hubwagen.
- Entfernen Sie die Verpackung und den Plastikschutz.
- Lösen Sie die Transportsicherungen der Palette.
- Heben Sie das Gerät dann mit Hilfe von Tragegurten und einer Hebevorrichtung (manuell oder motorisiert) an.
- Bringen Sie das Gerät an die vorgesehene Position und stellen Sie es ab.
- Lassen Sie rund um das Gerät einen Abstand von ca. 50 cm, um die Bedienung, Reinigung und Wartung des Gerätes zu vereinfachen.

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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

DE

5.2 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch sorgfältig nach Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
2. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich ab.
3. Setzen Sie die Rührschüssel so auf die Sicherungsscheibe, dass die Bolzen am Boden in die Löcher der Sicherungsscheibe einrasten. Drehen Sie die Drehscheibe auf die LOCK-Position. Beachten Sie den Hinweisaufkleber zur Rührschüsselbefixierung am Gerät.

Bedienelemente

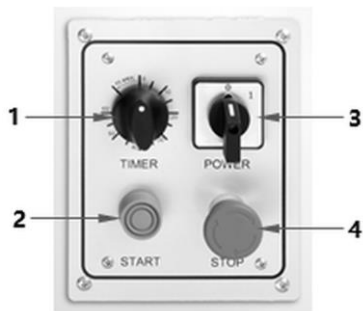


Abb. 1

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 1. Zeitregler | 2. Geschwindigkeitsregler |
| 3. Start-Taste (grün) | 4. Stopp-Taste (rot) |

Einstellungen

DE

Zeit

Die Zeiteinstellung erfolgt über den Zeitregler (TIMER).

Durch Drehen des Zeitreglers nach rechts kann die Laufzeit bis zu 60 Minuten eingestellt werden.

Wird der Zeitregler nach links gedreht, befindet sich dieser in der manuellen Position, und das Betriebsende kann über die Stopp-Taste selbst gewählt werden.

Erreicht der Zeitregler wieder die Nullstellung, ertönt ein akustisches Signal und die Maschine bleibt stehen.

Geschwindigkeit

Mit dem Geschwindigkeitsregler (POWER) wird die Leistung der Maschine eingestellt. Bei Position „1“ dreht der Knethaken und die Rührschüssel, bei Position „0“ steht die Maschine still.

START

Wird die grüne START-Taste gedrückt, startet die Maschine, vorausgesetzt im Vorfeld ist die Laufzeit eingestellt und der Geschwindigkeitsregler ist auf Position „1“ gedreht worden.

STOPP

Die rote STOP-Taste (Notaus-Taste) kann bei Bedarf zum Anhalten der Maschine jederzeit gedrückt werden. Erst nach Lösen der STOP-Taste durch eine Drehung dieser (mit Pfeilen angezeigt) kann die Maschine wieder gestartet werden.

Betrieb des Gerätes

1. Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel korrekt eingesetzt ist. Beachten Sie die Hinweisschilder vorne am Gerät.
2. Bereiten Sie die Zutaten für den Teig vor.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
4. Heben Sie das Schutzgitter bis zum Anschlag an.
5. Füllen Sie die gewünschten Zutaten ein.

ACHTUNG!

Überschreiten Sie nicht die max. Füllmenge, die die Maschine in jedem Arbeitsgang produzieren kann (Abschnitt „Technische Angaben“).

6. Klappen Sie das Schutzgitter herunter.
7. Stellen Sie die Laufzeit und die Geschwindigkeit ein.
8. Drücken Sie die grüne START-Taste, um die Teigzubereitung zu starten.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Maschine bleibt stehen.

9. Drücken Sie nach Beendigung des Verarbeitungsvorgangs die STOP-Taste, falls keine Laufzeit eingestellt wurde.
10. Sollten während des Betriebes weitere Zutaten beigefügt werden, heben Sie das Schutzgitter an.

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

WARNUNG!

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

Greifen Sie niemals mit starren Hilfsmitteln in die Rührschüssel durch das Schutzgitter.

Schutzgitter anheben, erst dann die Zutaten in die Rührschüssel geben.

11. Legen Sie das Schutzgitter wieder auf die Rührschüssel.

12. Fahren Sie mit der Verarbeitung fort, indem Sie die START-Taste (grün) drücken.
13. Verarbeiten Sie die zugefügten Zutaten bis die eingestellte Laufzeit erreicht ist und ein akustisches Signal ertönt.
14. Falls keine Laufzeit eingestellt wurde, drücken Sie nach Beendigung des Verarbeitungsvorgangs die STOP-Taste.
15. Heben Sie dann das Schutzgitter bis zum Anschlag an, um den Teig aus der Rührschüssel zu entnehmen.

Alternativ können Sie die Rührschüssel vom Gerät abnehmen, gehen Sie wie folgt vor:

- den Schwenkkopf nach oben ziehen,
 - die Drehscheibe auf die UNLOCK-Position drehen,
 - Rührschüssel mit fertigem Teig von der Sicherungsscheibe durch Hochziehen abnehmen.
16. Reinigen Sie die Rührschüssel, Knethaken, Schutzgitter unmittelbar nach der Teigentnahme mit heißem Wasser und geeignetem Reinigungsmittel.

ACHTUNG!

Es ist wichtig, dass zwischen den Verarbeitungsvorgängen Ruhepausen von ca. 15-20 Minuten eingelegt werden.

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. 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.

DE

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie alle Teile des Gerätes nach jedem Gebrauch.
2. Heben Sie den Schwenkkopf an.
3. Nehmen Sie die Rührschüssel vom Gerät ab.
4. Reinigen Sie die Rührschüssel gründlich mit heißem Wasser und einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.
5. Spülen Sie die Rührschüssel mit klarem Wasser ab.
6. Lassen Sie die Rührschüssel an der Luft trocknen oder trocknen Sie diese mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab.
7. Reinigen Sie den Schwenkkopf mit Schutzgitter und Knethaken mit einem weichen, feuchten Tuch und einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.

8. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
9. Wischen Sie die gereinigten Flächen und Teile des Gerätes mit einem in klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach.
10. Trocknen Sie anschließend die gereinigten Flächen und Teile mit einem weichen, fuselfreien Tuch ab.

6.3 Wartung

Wir empfehlen mindestens 2-mal pro Jahr eine Wartung des Gerätes vom autorisierten Kundendienst durchzuführen, ggf. einen Wartungsvertrag abzuschließen.

Regelmäßige Wartung durch den Bediener

Folgende Wartungsarbeiten müssen durch den Bediener durchgeführt werden.

Vor jedem Gebrauch:

- Überprüfung der Unversehrtheit der mechanischen Sicherheitsvorrichtungen;
- Überprüfung der Funktionen der Sicherheitsvorrichtungen vor jedem Gebrauch;
- Überprüfung des Arbeitsplatzes, ggf. Reinigung der Aufstellfläche, Arbeitsumgebung und der Oberfläche des Gerätes.

ACHTUNG!

Bei Funktionsstörungen oder Beschädigungen Kundendienst kontaktieren!

Wöchentlich:

- Gerät auf Unversehrtheit der am Gerät angebrachten Warnschilder und Etiketten überprüfen, bei Beschädigung diese austauschen, ggf. vom Lieferanten anfordern.

Monatlich:

- Sichtprüfung des Knethakens und der Rührschüssel auf Kerben, Kratzer und Verformungen. Bei Beschädigungen die Teile austauschen.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

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
Knethaken dreht sich nach dem Starten nicht	Netzstecker nicht korrekt angeschlossen	Netzstecker anschließen
	Elektrische Anschlüsse sind locker	Stromkreis überprüfen, lose Anschlüsse festziehen
Gerät schaltet während des Betriebes ab	Gerät überlastet	RESET-Taste drücken
Teigabstreifer zittert	Verriegelungsbolzen sind locker	Verriegelungsbolzen festziehen
Temperaturanstieg des Motors ist zu hoch, unterhalb der Drehzahl	Mangelhafte Spannung	Versorgungsspannung überprüfen
	Überlastung	Zutaten reduzieren
Getriebegeräusche, die Temperatur des Gerätes zu hoch	Unzureichende Schmierung	Öl hinzufügen oder ersetzen
	Ketten sind locker	Kettenspanner festziehen
Knethaken berührt Rührschüssel und verursacht Klopfgeräusche	Knethaken ist verformt	Verformte Teile austauschen

8 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.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.