

MIESIARKA PLANETARNA
PLANETENMIXER
PLANETARY MIXER

783010, 783020, 783030



PL
2-7

DE
8-13

EN
14-19

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia, rysunki oraz treść w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu;
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.

2. ZASADY BHP

- Nie należy przeciążać urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jakikolwiek element jest uszkodzony. Przed użyciem, zlecić jego wymianę lub naprawę.
- Przed przystąpieniem do regulacji, czyszczenia i konserwacji urządzenie należy odłączyć od zasilania. Zmniejszy to ryzyko przypadkowego uruchomienia lub porażenia prądem.
- Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
- Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowany personel przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Nie wolno usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon ani ingerować w urządzenie.
- Przy transportowaniu lub przenoszeniu urządzenia z miejsca magazynowania do miejsca użytkowania, należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Należy czyścić urządzenie przed oraz po jego użyciu.
- Urządzenia należy zamontować z dala od źródeł ognia i ciepła.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnić się, że wszystkie ruchome elementy są odpowiednio zamontowane.
- Zabrania się użytkowania urządzenia bez założonej osłony dzieży.
- Nie należy używać produktów twardych, głęboko mrożonych, może to spowodować przeciążenie oraz uszkodzenie maszyny.
- Nie pozostawiać urządzenia podczas pracy bez nadzoru
- Nie można przesuwować, przestawiać itd. urządzenia będącego w trakcie pracy.
- Nie wolno dotykać części lub akcesoriów ruchomych, chyba że urządzenie zostało odłączone od zasilania.
- Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia!

2.1. Przed pierwszym użyciem

Wyczyścić wszystkie elementy mające kontakt z żywnością za pomocą ciepłej wody z łagodnym detergentem i ściereczką. Następnie dokładnie przetrzeć czystą wodą oraz wysuszyć elementy.

3. BUDOWA

3.1. Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie przeznaczone do mieszania, wyrabiania i zagniatania.

3.2. Opis urządzenia



1. Końcówka do ubijania piany, napowietrzania sosów i kremów, oraz mieszania ciast lekkich. Zalecany 3 bieg, maksymalny czas pracy ciągłej do 30 minut.
2. Końcówka do mieszania, ucierania, wyrabiania. Zalecany 2 lub 1 bieg, maksymalny czas pracy ciągłej do 20 minut.
3. Końcówka do ucierania i zagniatania ciasta. Zalecany bieg 1, maksymalny czas pracy ciągłej do 20 minut.

UWAGA: PRZED ZMIANĄ PRĘDKOŚCI NALEŻY NAJPIERW WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE. NIE WOLNO MIESZAĆ CIASTA NA ŚREDNICH LUB WYSOKICH OBROTACH!

1. Dźwignia zmiany biegów (**NIE PRZELĄCZAĆ W TRAKCIE PRACY URZĄDZENIA**)
2. Timer - 0-99 minut
3. Włącznik/wyłącznik główny
4. STOP
5. START PAUZA
6. Dźwignia podnoszenia dzieży
7. Ramiona mocujące dzieżę
8. Dzieża
9. Osłona dzieży

4. DANE TECHNICZNE

Model	783010	783020	783030
Napięcie zasilające	230 V	230 V	230 V
Moc	0,6 kW	1,1 kW	1,5 kW
Pojemność dzieży	10 l	20 l	30 l
Prędkość obrotowa przekładni planetarnej (obr./min)	120/227/480	99/177/419	99/177/419
Maksymalna pojemność robocza dzieży (mąka plus płyn)	3,75 kg	7,5 kg	10,5 kg
Wymiary	460x400x600 mm	540x450x740 mm	550x450x800 mm
Waga	42 kg	56 kg	58 kg

5. MONTAŻ

5.1. Informacje ogólne

Zdjąć paski ze skrzyni i wyjąć tektury faliste. UWAGA: Urządzenia są dostarczane w drewnianej skrzyni; należy usunąć tylko śruby na spodzie skrzyni (ze wszystkich czterech stron).

Wybierz miejsce dla miesiarki, pamiętając o następujących kwestiach.

- Podłoga lub blat muszą być równe.
- Łatwy dostęp w celu konserwacji i naprawy.
- Wolna przestrzeń do obsługi elementów sterujących, montażu i demontażu miesiarki, dzieży lub akcesoriów.
- Wystarczająca ilość miejsca na dodawanie składników podczas mieszania.
- Upewnić się, że otwór wentylacyjny miesiarki nie jest zablokowany.

Do przechylenia urządzenia i zamontowania gumowych nóżek wymagane są co najmniej dwie osoby.

Sprawdzić miesiarkę, aby upewnić się, że dostarczono wszystkie części (tj. dzieżę, różgę, mieszadło i hak do ciasta).

Należy zapoznać się z informacjami elektrycznymi na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia. Moc wejściowa musi być zgodna z wartością podaną na tabliczce znamionowej.

Wyczyścić miesiarkę przed użyciem. Więcej informacji na ten temat znajduje się w części „Instrukcje czyszczenia” niniejszej instrukcji.

UWAGA: Normalnym zjawiskiem jest nałożenie przez fabrykę dużej ilości smaru do wnętrza urządzenia i na wybrane elementy urządzenia.

5.2. Podłączenie elektryczne:

Urządzenie należy podłączyć do gniazda zasilania prądem elektrycznym (230V) za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe. Pod żadnym pozorem nie wolno przecinać ani usuwać trzeciego bolca zię-

mającego na przewodzie zasilającym ani używać wtyczki adaptera. Nie używać przedłużaczy.

Jeśli urządzenie musi być podłączony na stałe, należy zlecić elektrykowi podłączenie do źródła zasilania.

Jeżeli urządzenie jest wyposażone w odpowiedni zacisk, należy obowiązkowo przyłączyć je do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej znajdującej się na obudowie urządzenia. Jest ona oznaczona następującym symbolem:



(IEC 60417-5021).

6. OBSŁUGA

Aby uniknąć poważnych obrażeń ciała.

- Nie należy obsługiwać miesiarki przed zapoznaniem się z instrukcją obsługi.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, serwisowania lub regulacji części lub akcesoriów należy zawsze odłączyć zasilanie.
- Ręce, włosy i ubranie należy zawsze trzymać z dala od ruchomych części.

6.1. Dzieża

UWAGA: Miesiarka nie będzie działała, gdy osłona dzieży jest otwarta lub nieprawidłowo zamontowana.

Przesuń osłonę dzieży zgodnie z ruchem wskazówek zegara (otwarta) i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (zamknięta), aby umożliwić operatorowi łatwe dodawanie składników i prawidłowe wyjmowanie końcówek i dzieży.

Gdy uchwyt jest mocno dociśnięty do prawej strony miesiarki, osłona dzieży znajduje się w pozycji zablokowanej i jest gotowa do pracy.

6.2. Mocowanie dzieży do miesiarki

UWAGA: Zamontuj dzieżę przed podłączeniem miesiarki.

Opuść ramiona mocujące dzieżę, pociągając dźwignię podnoszenia/opuszczania dzieży do przodu i w dół do pozycji spoczynkowej.

Podnieś dzieżę za uchwyt dzieży i:

- a. Powoli umieść bolec blokujący (znajdujący się z tyłu dzieży) w otworze w środkowej tylnej części uchwyty.
- b. Opuść dzieżę na bolce znajdujące się po bokach uchwyty dzieży.

Po umieszczeniu dzieży na ramionach mocujących, pociągnij każdy zacisk dzieży do przodu, aby zabezpieczyć ją, aż zablokuje się na swoim miejscu.

6.3. Podłączenie końcówek do miesiarki (tj: różgi, mieszadła i haka do ciasta)

UWAGA: Łatwiej jest zainstalować końcówkę przed dodaniem składników do dzieży.

1. Obróć osłonę dzieży w lewo, tak aby pozostała w pozycji otwartej.

Użycie nadmiernej siły do otwierania i zamykania osłony dzieży może spowodować uszkodzenie blokady sprężynowej i mikroprzełącznika osłony dzieży.

Powoli nasuń mieszadło ruchem w górę na wał i włoż trzpień wału przez szczelinę w mieszadle.

Obrócić mieszadło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować je na wale.

6.4. Mieszanie składników

Końcówki muszą zawsze obracać się wokół osi w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Dodaj odpowiednie składniki do dzieży.

Obrócić dźwignię podnoszenia dzieży w górę, aż zablokuje się ona na swoim miejscu.

Obróć osłonę dzieży w prawo, aż zablokuje się w pozycji zamkniętej. Usłyszysz, jak zatraskuje się na swoim miejscu.

UWAGA: Miesiarka nie uruchomi się, jeśli osłona dzieży jest otwarta lub dzieża znajduje się w pozycji opuszczonej.

6.5. Uruchomienie urządzenia

1. Wybierz odpowiednie ustawienie prędkości, obracając dźwignię na odpowiedni bieg.

UWAGA! Przed zmianą biegu wyłączyć urządzenie!

2. Naciśnij zielony przycisk START, aby rozpocząć mieszanie.
3. Po dokładnym wymieszaniu składników naciśnij przycisk STOP, aby zatrzymać miesiarkę.

UWAGA: Jeśli użyto timera, miesiarka zatrzyma się automatycznie po upływie czasu.

4. Opuść dzieżę, pociągając dźwignię podnoszenia do przodu i w dół do pozycji spoczynkowej.
5. Obróć osłonę dzieży w lewo, tak aby znajdowała się w pozycji otwartej.

Istnieje możliwość chwilowego zatrzymania pracy urządzenia poprzez wciśnięcie przycisku START/PAUZA. Ponowne uruchomienie nastąpi po wciśnięciu przycisku START.

Zdejmij końcówkę mieszającą z wału planetarnego, podnosząc ją do góry, a następnie obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do odblokowania. Opuść końcówkę i zdejmij ją z wału.

Zwolnij zacisk dzieży, aby odblokować dzieżę z uchwyty dzieży.

Lekko podnieś dzieżę, aby wysunęła się z bolców na ramionach mocujących dzieżę.

6.6. Działanie czasowe

Timer w miesiarce można ustawić w zakresie od 0 minuty do 99 minut.

1. Ustaw żądany czas. Minuty przesuwają się o jeden - skok czasowy co minutę.

- Po ustawieniu żądanego czasu sprawdź, czy dzieża na ramionach jest zablokowana i podniesiona a osłona dzieży zamknięta całkowicie, a następnie naciśnij START.
- Poczekaj na zakończenie cyklu czasowego lub naciśnij PAUSE, aby wstrzymać cykl mieszania.

7. KONSERWACJA

PRZED CZYSZCZENIEM ZAWSZE ODŁĄCZAJ ZASILANIE ELEKTRYCZNE OD URZĄDZENIA.

- Do czyszczenia należy używać detergentu przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- NIE** spłukiwać miesiarki węzem ani nie myć jej pod ciśnieniem.
- Do czyszczenia miesiarki **NIGDY** nie należy używać ostrych czyścików, wełny stalowej ani materiałów ściernych.
- NIGDY** nie używaj wybielacza (podchlorynu sodu) ani środka czyszczącego na bazie wybielacza.
- ZAWSZE** należy zdejmować mieszadło po każdym użyciu i wyczyścić, ponieważ może ono utknąć na wale i być trudne do usunięcia.

Cała miesiarka, w tym zdejmowane części, musi być dokładnie wyczyszczony i zdezynfekowany według procedur określonych przez lokalny departament zdrowia.

Niezwykle ważne jest, aby odkażać miesiarkę i postępować zgodnie z instrukcjami producenta środka dezynfekującego, aby upewnić się, że osiągnięto odpowiednie warunki sanitarne.

7.1. Zalecane czyszczenie

Część	Czynność	Częstotliwość
Końcówki	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, osuszyć i zdezynfekować.	Czyścić po każdym użyciu.
Osłona dzieży	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, osuszyć i zdezynfekować.	Czyścić po każdym użyciu.
Dzieża	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, osuszyć i zdezynfekować. Można myć w zmywarce.	Czyścić po każdym użyciu.
Tylna osłona przeciwbryzgowa	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, osuszyć i zdezynfekować.	Czyścić po każdym użyciu.
Uchwyt dzieży	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, osuszyć i zdezynfekować.	Raz dziennie
Wał planetarny	Przetrzeć czystą wilgotną ściereczką, osuszyć i zdezynfekować.	Czyścić po każdym użyciu.
Elementy zewnętrzne	Myć ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i wody; spłukać, wysuszyć, zdezynfekować. NIE używaj węża z wodą.	Raz dziennie

7.2. Konserwacja

Pręty ślizgowe dzieży	Nałóż olej mineralny na pręty ślizgowe dzieży. Podnieś i opuść dzieżę, aby rozprowadzić olej na prętach.	Jeśli dzieżę trudno podnieść lub opuścić.
-----------------------	--	---

8. NIEBEZPIECZEŃSTWO PYŁU

Podczas mieszania składników należy zachować ostrożność, aby uniknąć wdychania cząstek pyłu, np. mąki.

Składniki takie jak mąka muszą być dodawane ostrożnie, aby zminimalizować unoszące się w powietrzu cząsteczki pyłu.

Ostrożnie rozetnij worek, trzymając go w dolnej części dzieży. Podczas mieszania suchych składników używaj najniższej prędkości i osłony przeciwbryzgowej, aby zminimalizować emisję pyłu. Mieszaj składniki w dzieży z najniższą prędkością do momentu wyeliminowania ryzyka powstawania pyłu. Zamontuj odpowiedni spręż do odsysania pyłu.

9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

9.1. Błędy na wyświetlaczu

Kod błędu	Objaśnienie kodu	Możliwe przyczyny	Wymagane działanie
E1	Wyłączona osłona dzieży	Osłona dzieży nie jest w pozycji zamkniętej.	Obróć osłonę w prawo, aż do całkowitego zamknięcia.
		Poluzowany przełącznik	Dokręć przełącznik we właściwej pozycji.
E2	Wyłączenie podnośnika dzieży	Nie podniesiona dzieża	Podnieść dzieżę do najwyższego położenia
		Poluzowany przełącznik	Dokręć przełącznik we właściwej pozycji.
E3	Wyłączenie blokady dzieży	Miska nie jest prawidłowo osadzona lub zaciski nie znajdują się na swoim miejscu.	Upewnij się, że dzieża jest prawidłowo osadzona w uchwycie, a zaciski dzieży są zablokowane.
			Dokręć przełącznik we właściwej pozycji.

E8	Temperatura silnika jest zbyt wysoka	Przekroczone maksymalne obciążenie załadunku	Zmniejsz wielkość wsadu do ok 30% pojemności dzieży.
		Czas pracy urządzenia jest zbyt długi	Odczekaj 10 minut, a następnie nacisnij przycisk START, aby ponownie uruchomić urządzenie.
		Uszkodzone lub zepsute części mechaniczne.	Kontakt z serwisem
-	Nie działa wyświetlacz	Brak zasilania	Sprawdź podłączenie do zasilania

9.2. Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Miesiarka jest głośny	Miesiarka nie jest zainstalowany na równej powierzchni.	Wyregulować powierzchnię lub przenieść miesiarkę. Upewnij się, że zamontowane są gumowe nóżki.
	Dzieża nie jest prawidłowo osadzona lub zaciski nie są na swoim miejscu.	Upewnij się, że dzieża jest prawidłowo osadzona w uchwycie, a zaciski dzieży są zablokowane.
	Mieszadło nie jest prawidłowo zamontowane	Zdejmij i zamocuj mieszadło w prawidłowej pozycji.
	Przeciążenie dzieży.	Zmniejszenie wielkości wsadu. Patrz sekcja Wykres wydajności.
	Uszkodzona lub zużyta część.	Skontaktuj się z serwisem w celu wymiany części.
Osłona bezpieczeństwa zablokowana (nie porusza się swobodnie).	Wyczyścić i nasmarować prowadnicę osłony.	Technik musi opuścić zespół planetarny, aby uzyskać dostęp do maty i osłony.
		Kontakt z serwisem.
Mieszadła nie wchodzi łatwo na wał planetarny.	Brak smarowania i/lub czyszczenia wału planetarnego.	Przetrzeć wał planetarny czystą wilgotną szmatką i nasmarować wał olejem mineralnym lub smarem spożywczym.
Czas mieszania jest zbyt długi	Zbyt mała wielkość wsadu	Zwiększ rozmiar wsadu
	Nieprawidłowe porcje lub temperatura	Postępuj zgodnie z porcjami i temperaturami podanymi w przepisie
Podnośnik dzieży zacina się lub nie działa	Brak smarowania na prowadnicach dzieży	Nasmaruj prowadnice dzieży olejem mineralnym lub smarem spożywczym.
		Kontakt z serwisem.
Miesiarka nie miesza średnich lub ciężkich ładunków.	Ślizganie się paska	Kontakt z serwisem.
Silnik pracuje, ale mieszadło nie działa	Uszkodzony pasek	Kontakt z serwisem.

10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektro-nicznym.

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy, a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

11. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich

jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

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.

ACHTUNG: 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.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Unsachgemäße Handhabung und Missbrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Netzkabelstecker während des Gebrauchs vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu lebensgefährlichen Verletzungen führen.

- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts.
- Berühren Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Wenn Sie eine Beschädigung des Steckers oder des Kabels feststellen, lassen Sie es von einer Fachwerkstatt reparieren.
- Lassen Sie das Gerät bei einem Sturz oder einer anderen Beschädigung immer von einer Fachwerkstatt überprüfen und ggf. reparieren, bevor Sie es weiter verwenden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren - dies kann Ihr Leben gefährden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern. Wenn Sie das Gerät von einem Kontakt trennen wollen, fassen Sie immer am Stecker, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) so, dass niemand es versehentlich herauszieht oder darüber stolpert.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten und von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, sofern eine Aufsicht oder Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts gewährleistet ist, damit die damit verbundenen Gefahren verständlich sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät ohne Aufsicht nicht reinigen oder warten;
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt oder gereinigt wird, trennen Sie es immer durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.
- **Hinweis:** Wenn der Stecker des Netzkabels mit einem Kontakt verbunden ist, steht das Gerät immer unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel

2. H&S-REGELN

- Überlasten Sie das Gerät nicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Bauteil beschädigt ist. Lassen Sie es vor der Benutzung ersetzen oder reparieren.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Einstellungen, Reinigungs- und Wartungsarbeiten vornehmen. Dadurch wird das Risiko einer versehentlichen Aktivierung oder eines Stromschlags verringert.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Reparatur und Wartung des Geräts sollte von qualifiziertem Personal unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die werkseitig angebrachten Abdeckungen und nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor.
- Beachten Sie beim Transport oder beim Verbringen des Geräts vom Lagerort zum Einsatzort die Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften.
- Reinigen Sie das Gerät vor und nach dem Gebrauch.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Feuer- und Wärmequellen auf.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass alle beweglichen Teile ordnungsgemäß montiert sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne den Schalenschutz.
- Verwenden Sie keine harten, tiefgefrorenen Produkte, da dies zu einer Überlastung und Beschädigung des Geräts führen kann.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen, verschieben usw. Sie die Maschine nicht, während sie in Betrieb ist.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile oder Zubehöerteile, es sei denn, das Gerät ist von der Stromversorgung getrennt worden.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen der Maschine!

2.1. Vor der ersten Benutzung

Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel und einem Tuch. Wischen Sie die Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie.

3. AUFBAU DES GERÄTS

3.1. Zweck des Geräts

Eine Maschine zum Mischen, Kneten und Kneten.

3.2. Beschreibung des Geräts

Abb. 1



1. Schalthebel
2. Timer - 0-99 Minuten
3. Hauptschalter
4. STOP
5. START PAUSE
6. Hebel zum Anheben der Schüssel
7. Befestigungsarme für die Schüssel
8. Schüssel
9. Abdeckung für die Schüssel

Abbildung 1 Aufbau des Geräts

1. Aufsatz zum Schlagen von Schaum, zum Aufschlagen von Saucen und Cremes sowie zum Rühren von luftigen Teigen. Empfohlene Stufe 3, maximale Dauerlaufzeit bis zu 30 Minuten.

2. Aufsatz zum Mischen, Rühren und Kneten. Empfohlene Stufe 2 oder 1, maximale Dauerbetriebszeit bis zu 20 Minuten.

3. Aufsatz zum Rühren und Kneten von Teig. Empfohlene Stufe 1, maximale Dauerbetriebszeit bis zu 20 Minuten.

ACHTUNG: VOR DER ÄNDERUNG DER GESCHWINDIGKEIT MUSS DAS GERÄT ZUERST AUSGESCHALTET WERDEN. DER TEIG DARF NICHT BEI MITTLERER ODER HOHER DREHZAHL VERARBEITET WERDEN!

4. TECHNISCHE DATEN

Modell	783010	783020	783030
Versorgungsspannung	230 V	230 V	230 V
Leistung	0,6 kW	1,1 kW	1,5 kW
Gesamtes Schüsselvolumen	10 l	20 l	30 l
Drehzahl des Planetengetriebes (U/min)	120/227/480	99/177/419	99/177/419
Maximale Arbeitskapazität der Schüssel (Mehl plus Flüssigkeit)	3,75 kg	7,5 kg	10,5 kg
Abmessungen	460x400x600 mm	540x450x740 mm	550x450x800 mm
Gewicht	42 kg	56 kg	58 kg

5. INSTALLATION DER AUSRÜSTUNG

5.1. Allgemeine Informationen

Entfernen Sie die Gurte von der Kiste und nehmen Sie die Wellpappe heraus. HINWEIS: Die Geräte werden in einer Holzbox geliefert; es müssen nur die Schrauben am Boden der Kiste (an allen vier Seiten) entfernt werden.

Wählen Sie einen Standort für den Mischer aus und beachten Sie dabei folgende Punkte.

- Der Boden oder die Arbeitsplatte muss eben sein.
- Leichter Zugang für Wartung und Reparatur.
- Freier Raum zum Bedienen der Bedienelemente, Montieren und Demontieren des Mixers, der Schüssel oder des Zubehörs.
- Ausreichend Platz, um während des Mischens Zutaten hinzuzufügen.
- Stellen Sie sicher, dass die hintere Entlüftung des Mixers nicht blockiert ist.

Zum Kippen der Maschine und zum Anbringen der Gummifüße sind mindestens zwei Personen erforderlich.

Überprüfen Sie den Mixer, um sicherzustellen, dass alle Teile (d.h. Schüssel, Mixer, Rührer und Knethaken) mitgeliefert wurden.

Beachten Sie die elektrischen Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite der Maschine. Die Eingangsleistung muss mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmen.

Reinigen Sie den Mischer vor dem Gebrauch. Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt "Reinigungsanweisungen" in diesem Handbuch.

HINWEIS: Es ist normal, dass das Innere des Geräts und ausgewählte Teile des Geräts werkseitig mit einer großen Menge Fett versehen sind.

5.2. Elektrischer Anschluss

Das Gerät muss mit einem Stecker an eine Steckdose (230V) angeschlossen werden. Die Steckdose muss mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein. Unter keinen Umständen darf der dritte Erdungsstift des Netzkabels abgeschnitten oder entfernt werden, und es darf kein Zwischenstecker verwendet werden. Verwenden Sie keine Verlängerungsschnüre.

Wenn das Gerät dauerhaft angeschlossen werden muss, lassen Sie es von einem Elektriker an die Stromquelle anschließen.

Wenn das Gerät mit einer entsprechenden Klemme ausgestattet ist, muss es zwingend über die am Gehäuse befindliche Potentialausgleichsschraube an den Potentialausgleich angeschlossen werden. Diese ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:  (IEC 60417-5021).

6. BEDIENUNG DES GERÄTS

Um schwere Verletzungen zu vermeiden.

- Bedienen Sie den Knetter nicht, bevor Sie die Bedienungsanleitung gelesen haben.
- Schalten Sie vor der Reinigung, Wartung oder Einstellung von Teilen oder Zubehör immer die Stromversorgung aus.
- Halten Sie Hände, Haare und Kleidung stets von beweglichen Teilen fern.

6.1. Geschichte

Der Knetter funktioniert nicht, wenn die Abdeckung des Knetbehälters geöffnet oder nicht ordnungsgemäß angebracht ist. Schieben Sie die Behälterabdeckung im Uhrzeigersinn (offen) und gegen den Uhrzeigersinn (geschlossen), damit der Bediener Zutaten leicht hinzufügen und die Kneithaken sowie den Behälter ordnungsgemäß entnehmen kann.

Wenn der Griff fest an die rechte Seite der Knetmaschine gedrückt ist, befindet sich die Behälterabdeckung in der verriegelten Position und ist betriebsbereit.

6.2. Befestigung des Knetbehälters an der Knetmaschine

HINWEIS: Montieren Sie die Knetwanne, bevor Sie die Knetmaschine anschließen.

Senken Sie die Haltearme der Knetwanne ab, indem Sie den Hebel zum Anheben/Absenken der Knetwanne nach vorne und unten in die Ruheposition ziehen.

Hebe den Behälter am Griff an und:

a. Führe den Sicherungsstift (der sich an der Rückseite der Trommel befindet) langsam in die Öffnung in der Mitte des hinteren Teils des Griffs ein.

b. Setzen Sie den Kessel auf die Bolzen an den Seiten des Kesselgriffs.

Nachdem Sie den Behälter auf die Halterungen gesetzt haben, ziehen Sie jede Klemme des Behälters nach vorne, um ihn zu sichern, bis er einrastet.

6.3. Anbringen der Aufsätze am Knetter (d. h.: Rührbesen, Rührarm und Kneithaken)

HINWEIS: Es ist einfacher, den Aufsatz anzubringen, bevor man die Zutaten in die Rührschüssel gibt.

Drehen Sie die Abdeckung des Knetbehälters nach links, sodass sie in geöffneter Position bleibt.

Wenn Sie beim Öffnen und Schließen der Abdeckung des Knetbehälters übermäßige Kraft anwenden, kann dies zu einer Beschädigung der Federverriegelung und des Mikroschalters der Abdeckung führen.

Schieben Sie das Rührwerk langsam nach oben auf die Welle und führen Sie den Wellenschaft durch den Schlitz im Rührwerk.

Drehen Sie das Rührwerk im Uhrzeigersinn, um es auf der Welle zu befestigen.

6.4. Vermischen der Zutaten

Die Rührbesen müssen sich immer im Uhrzeigersinn um die Achse drehen.

Geben Sie die entsprechenden Zutaten in die Rührschüssel.

Drehen Sie den Hebel zum Anheben der Rührschüssel nach oben, bis er einrastet.

Drehen Sie die Rührschüsselabdeckung nach rechts, bis sie in der geschlossenen Position einrastet. Sie hören, wie sie einrastet.

ACHTUNG: Die Knetmaschine startet nicht, wenn die Rührschüsselabdeckung geöffnet ist oder sich die Rührschüssel in der abgesenkten Position befindet.

6.5. Inbetriebnahme des Geräts

1. Wähle die gewünschte Geschwindigkeit, indem du den Hebel auf den entsprechenden Gang stellst.

ACHTUNG! Vor dem Gangwechsel das Gerät ausschalten!

2. Drücke die grüne START-Taste, um den Mixvorgang zu starten.

3. Nachdem Sie die Zutaten gründlich vermischt haben, drücken Sie die STOP-Taste, um den Mixer anzuhalten.

HINWEIS: Wenn der Timer verwendet wurde, stoppt der Knetter nach Ablauf der Zeit automatisch.

4. Senken Sie die Trommel ab, indem Sie den Hebel nach vorne und unten in die Ruhestellung ziehen.

5. Drehen Sie die Abdeckung des Mischbehälters nach links, sodass sie sich in der geöffneten Position befindet.

Sie können den Betrieb des Geräts vorübergehend unterbrechen, indem Sie die Taste START/PAUSE drücken. Durch Drücken der Taste START wird der Betrieb wieder aufgenommen.

Nehmen Sie den Rührarm von der Planetenwelle ab, indem Sie ihn nach oben heben und dann gegen den Uhrzeigersinn

drehen, bis er sich löst. Senken Sie den Rührarm ab und nehmen Sie ihn von der Welle ab.
 Lösen Sie die Klemme der Rührschüssel, um die Rührschüssel aus der Halterung zu lösen.
 Heben Sie die Rührschüssel leicht an, damit sie aus den Bolzen an den Befestigungsarmen der Rührschüssel herausgleitet.

6.6. Zeitliche Wirkung

- Der Timer im Mixer kann auf eine Dauer zwischen 0 und 99 Minuten eingestellt werden.
1. Stelle die gewünschte Zeit ein. Die Minutenanzeige springt jeweils um eine Minute weiter.
 2. Nachdem du die gewünschte Zeit eingestellt hast, überprüfe, ob der Knetbehälter auf den Halterungen arretiert und angehoben ist und die Abdeckung vollständig geschlossen ist, und drücke dann auf START.
 3. Warten Sie, bis der Zeitzyklus beendet ist, oder drücken Sie PAUSE, um den Mischvorgang anzuhalten.

7. WARTUNG

TRENNEN SIE DAS GERÄT VOR DER REINIGUNG IMMER VON DER STROMVERSORGUNG.

1. Verwenden Sie zur Reinigung ein lebensmittelechtes Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie den Mischer NICHT mit einem Schlauch ab und waschen Sie ihn nicht mit einem Hochdruckreiniger.
3. Verwenden Sie NIEMALS scharfe Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuermittel zur Reinigung des Mixers.
4. Verwenden Sie NIEMALS Bleichmittel (Natriumhypochlorit) oder ein Reinigungsmittel auf Bleichmittelbasis.
5. Nehmen Sie das Rührwerk IMMER nach jedem Gebrauch ab und reinigen Sie es, da es sich an der Welle festsetzen kann und schwer zu entfernen ist.

Der gesamte Mischer, einschließlich der abnehmbaren Teile, muss gemäß den vom örtlichen Gesundheitsamt vorgeschriebenen Verfahren gründlich gereinigt und desinfiziert werden.

Es ist äußerst wichtig, den Mischer zu dekontaminieren und die Anweisungen des Desinfektionsmittelherstellers zu befolgen, um sicherzustellen, dass eine ordnungsgemäße Hygiene erreicht wird.

7.1. Empfohlene Reinigung

Teil	Tätigkeit	Frequenz
Tipps	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Schalenschutz	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Schale	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren. Spülmaschinenfest.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Hinterer Spritzschutz	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Schalenhalter	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Raz dziennie.
Planetenwelle	Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Externe Komponenten	Handwäsche mit mildem Reinigungsmittel und Wasser; abspülen, trocknen, desinfizieren. NICHT mit einem Wasserschlauch abspritzen.	Einmal am Tag

7.2. Wartung

Schieberegler für Schalen	Tragen Sie Mineralöl auf die Gleitschienen der Schüssel auf. Heben und senken Sie die Schüssel, um das Öl auf den Stangen zu verteilen.	Wenn sich die Schüssel schwer anheben oder absenken lässt.
---------------------------	---	--

8. STAUBGEFAHR

Beim Mischen der Zutaten muss darauf geachtet werden, dass keine Staubpartikel, wie z. B. Mehl, eingeatmet werden. Zutaten wie Mehl müssen vorsichtig hinzugefügt werden, um das Einatmen von Staubpartikeln in der Luft zu minimieren. Schneiden Sie den Beutel vorsichtig auf, indem Sie ihn am Boden der Schüssel festhalten. Verwenden Sie beim Mischen trockener Zutaten die niedrigste Geschwindigkeit und den Spritzschutz, um die Staubemissionen zu minimieren. Mischen Sie die Zutaten in der Schüssel mit der niedrigsten Geschwindigkeit, bis kein Staub mehr aufgewirbelt werden kann. Bringen Sie eine geeignete Staubabsaugvorrichtung an.

9. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN

9.1. Fehler anzeigen

Fehlercode	Erläuterung des Codes	Mögliche Ursachen	Erforderliche Maßnahme
E1	Mischbehälterabdeckung deaktiviert	Die Deckelabdeckung befindet sich nicht in der geschlossenen Position.	Drehen Sie die Abdeckung nach rechts, bis sie vollständig geschlossen ist.
		Locker sitzender Schalter	Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E2	Mischbehälterhub deaktiviert	Behälter nicht angehoben	Heben Sie die Rührschüssel in die höchste Position.
		Locker sitzender Schalter	Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E3	Mischbehälterverriegelung deaktiviert	Die Schüssel ist nicht richtig eingesetzt oder die Klemmen sitzen nicht richtig.	Vergewissern Sie sich, dass die Rührschüssel richtig in der Halterung sitzt und die Klemmen der Rührschüssel verriegelt sind.
			Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E8	Die Motortemperatur ist zu hoch	Maximale Beladungsmenge überschritten	Reduzieren Sie die Füllmenge auf ca. 30 % des Fassungsvermögens der Schüssel.
		Die Betriebszeit des Geräts ist zu lang	Warten Sie 10 Minuten und drücken Sie dann die START-Taste, um das Gerät erneut zu starten.
		Beschädigte oder defekte mechanische Teile.	Kontakt zum Kundendienst
-	Das Display funktioniert nicht	Keine Stromversorgung	Überprüfen Sie den Stromanschluss

9.2. Lösung von Problemen

Problem	Ursache	Lösung
Der Mischer ist laut.	Der Mischer ist nicht auf einer ebenen Fläche installiert.	Stellen Sie die Oberfläche ein oder verschieben Sie den Mischer. Stellen Sie sicher, dass die Gummifüße montiert sind.
	Die Schüssel sitzt nicht richtig oder die Klammern sind nicht richtig angebracht.	Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel richtig in der Halterung sitzt und dass die Schüsselklammern verriegelt sind.
	Das Rührwerk ist nicht richtig montiert.	Entfernen und befestigen Sie das Rührwerk in der richtigen Position.
	Überladen der Schüssel.	Verringerung der Chargengröße. Siehe Abschnitt Leistungsdiagramm.
	Beschädigtes oder verschlissenes Teil.	Wenden Sie sich für den Austausch von Teilen an das Servicezentrum.
Schutzvorrichtung blockiert (bewegt sich nicht frei).	Reinigen und schmieren Sie die Motorhaubenführung.	Der Techniker muss die Planetenbaugruppe verlassen, um an die Matte und die Abdeckung zu gelangen. Kontaktieren Sie den Dienst.
Die Rührwerke gelangen nicht leicht in die Planetenwelle.	Keine Schmierung und/oder Reinigung der Planetenwelle.	Wischen Sie die Planetenwelle mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und schmieren Sie die Welle mit Mineralöl oder lebensmittelechtem Fett.
Die Mischzeit ist zu lang.	Chargengröße zu klein.	Erhöhen Sie die Chargengröße.
	Falsche Portionen oder Temperatur.	Halten Sie sich an die im Rezept angegebenen Portionen und Temperaturen.
Schüsselheber klemmt oder funktioniert nicht.	Keine Schmierung an den Schalenführungen.	Schmieren Sie die Schalenführungen mit Mineralöl oder lebensmittelechtem Fett.
		Kontaktieren Sie den Dienst.
Das Rührwerk mischt keine mittleren oder schweren Lasten.	Riemenschlupf.	Kontaktieren Sie den Dienst.
Der Motor läuft, aber der Mischer funktioniert nicht.	Beschädigter Gürtel.	Kontaktieren Sie den Dienst.

10. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

11. 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: Glühlampen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for your purchase of a Stalgast product. Before use please familiarize yourself in detail with the following instruction. manual. Copying of the following manual without the consent of the manufacturer is prohibited. Images and drawings are of illustrative character and may differ from the purchased product.

Attention: This manual should be kept in a safe place accessible for personnel. The manufacturer reserves the right to change the technical characteristics of the product without any notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper operation and misuse may cause serious damage to the unit or injury to persons.
- The device must only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by improper handling and use of the device.
- During use, protect the device and the power cord plug from contact with water or other liquids. In the event that the device inadvertently falls into water, unplug it immediately and have the device checked by a specialist.

Failure to follow these instructions could result in life-threatening injuries.

- Never open the housing of the device yourself.
- Do not insert any objects into the housing of the unit.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cable. If you detect damage to the plug or cable, have it repaired by a specialized repair facility.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and possibly repaired at a specialized repair facility before further use.
- Never repair the unit yourself - doing so may endanger your life.
- Protect the power cord from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from a contact, always grasp the plug, never pull on the cable.
- Secure the cable (or extension cord) so that no one mistakenly pulls it out of contact or trips over it.
- Check the functioning of the device during use.
- This equipment may be used by children aged 8 and older, as well as by persons with reduced physical or mental capabilities and those with no experience or knowledge of the equipment, provided that supervision or instruction is provided on how to use the equipment safely so that the associated risks are understood. Children should not play with the equipment. Children should not perform cleaning or maintenance of the equipment without supervision; If the device is not currently in use or is being cleaned, always disconnect it from the power source by pulling the plug.
- **Note:** If the power cord plug is connected to a contact, the device remains live at all times.
- Turn the appliance off before you pull the plug out of the socket.
- Never pull the unit by the power cord.

2. HEALTH AND SAFETY RULES

- Do not overload the device.
- Unplug the device before adjusting, cleaning and maintenance. This will reduce the risk of accidental activation or electric shock.
- The device should be protected from children.
- Repair and maintenance of equipment should be carried out by qualified personnel using only original spare parts.
- Do not remove factory-installed covers or tamper with the unit.
- When transporting or moving the device from storage to the place of use, observe health and safety rules.
- Clean the device before and after use.
- Install the equipment away from sources of fire and heat.
- Before starting the device, make sure that all moving parts are properly installed.
- It is forbidden to use the device without the bowl guard in place.
- Do not use hard, deep-frozen products, it may cause overloading and damage to the machine.
- Do not leave the machine unattended during operation.
- Do not move, rearrange, etc. the machine while in operation.
- Do not touch moving parts or accessories unless the machine has been disconnected from the power supply.
- Do not obstruct the ventilation openings of the machine!

2.1. Before first use

Clean all food-contact parts with warm water and mild detergent and a cloth.

Then wipe thoroughly with clean water and dry the parts.

3. CONSTRUCTION OF THE DEVICE

3.1. Purpose of the device

The device is designed for mixing, kneading and kneading.

3.2. Device description

Fig 1



1. Gearshift lever
2. Timer - 0-99 min.
3. Main power switch
4. STOP
5. START PAUSE
6. Bowl lift lever
7. Bowl mounting arms
8. Bowl
9. Bowl cover

Figure 1 Construction of the device



1. Whisk attachment for whipping cream, aerating sauces and creams, and mixing light batters. Recommended speed: 3; maximum continuous operating time: 30 minutes.



2. Attachment for mixing, beating, and kneading. Recommended speed: 2 or 1; maximum continuous operating time: up to 20 minutes.



3. Attachment for beating and kneading dough. Recommended speed: 1; maximum continuous operating time: up to 20 minutes.

NOTE: BEFORE CHANGING THE SPEED, TURN OFF THE DEVICE FIRST. DO NOT MIX THE BATTER AT MEDIUM OR HIGH SPEEDS!

4. TECHNICAL DATA

Model	783010	783020	783030
Supply voltage	230 V	230 V	230 V
Power	0,6 kW	1,1 kW	1,5 kW
Capacity of the bowl	10 l	20 l	30 l
Rotational speed of the planetary gearset (rpm)	120/227/480	99/177/419	99/177/419
Maximum working capacity of the bowl (flour plus liquid)	3,75 kg	7,5 kg	10,5 kg
Dimensions	460x400x600 mm	540x450x740 mm	550x450x800 mm
Weight	42 kg	56 kg	58 kg

5. ASSEMBLY OF THE DEVICE

5.1. General information

Remove the straps from the crate and remove the corrugated cardboards. NOTE: The equipment comes in a wooden crate; remove only the screws on the bottom of the crate (on all four sides).

Choose a location for the mixer, keeping the following in mind.

- Floor or countertop must be level.
- Easy access for maintenance and repair.
- Free space to operate controls, assemble and disassemble the mixer, bowl or accessories.
- Sufficient space to add ingredients while mixing.
- Ensure that the rear vent of the mixer is not blocked.

At least two people are required to tilt the machine and install the rubber feet.

Check the mixer to make sure all parts (i.e., bowl, mixer, stirrer and dough hook) have been delivered.

Refer to the electrical information on the nameplate on the back of the machine. The input power must be consistent with the value indicated on the nameplate.

Clean the mixer before use. See the "Cleaning Instructions" section of this manual for more information.

NOTE: It is normal for the factory to apply a large amount of lubricant to the inside of the device and to selected components of the device.

5.2. Electrical connection

The device should be connected to an electrical outlet (230V) with a plug. The outlet should have residual current protection. Under no circumstances should you cut or remove the third grounding pin on the power cord or use an adapter plug.

Do not use extension cords.

If the appliance must be permanently connected, have an electrician connect it to a power source.

If the device is equipped with an appropriate terminal, it must be connected to the equipotential bonding system using the equipotential bonding screw located on the device housing. It is marked with the following symbol:  (IEC 60417-5021).

6. OPERATION OF THE DEVICE

To avoid serious injury.

- Do not operate the mixer before reading the user manual.
- Always disconnect the power supply before cleaning, servicing, or adjusting any parts or accessories.
- Always keep your hands, hair, and clothing away from moving parts.

6.1. Bowl

NOTE: The mixer will not operate if the bowl cover is open or improperly installed.

Slide the bowl cover clockwise (open) and counterclockwise (closed) to allow the operator to easily add ingredients and properly remove the attachments and bowl.

When the handle is firmly pressed against the right side of the mixer, the bowl cover is in the locked position and ready for operation.

6.2. Attaching the mixing bowl to the mixer

NOTE: Install the mixing bowl before connecting the mixer.

Lower the bowl clamps by pulling the bowl lift/lower lever forward and down to the rest position.

Lift the bowl by the bowl handle and:

- a. Slowly insert the locking pin (located at the back of the bowl) into the hole in the center of the back of the handle.
- b. Lower the bowl onto the pins located on the sides of the bowl handle.

After placing the bowl on the mounting arms, pull each bowl clamp forward to secure it until it locks into place.

6.3. Attaching the attachments to the mixer (i.e., the whisk, beater, and dough hook)

NOTE: It is easier to install the attachment before adding the ingredients to the mixing bowl.

Turn the bowl cover counterclockwise so that it remains in the open position.

UApplying excessive force when opening and closing the bowl cover may damage the spring lock and the bowl cover microswitch.

Slowly slide the mixer head upward onto the shaft and insert the shaft pin through the slot in the mixer head.

Rotate the mixer clockwise to secure it to the shaft.

6.4. Mixing the ingredients

The beaters must always rotate clockwise around the axis.

Add the appropriate ingredients to the mixing bowl.

Turn the bowl lift lever upward until it locks into place.

Turn the bowl cover clockwise until it locks in the closed position. You will hear it click into place.

NOTE: The mixer will not start if the bowl cover is open or the bowl is in the lowered position.

6.5. Starting the device

1. Select the appropriate speed setting by turning the lever to the correct gear.

WARNING! Turn off the device before changing gears!

2. Press the green START button to begin mixing.
3. After thoroughly mixing the ingredients, press the STOP button to stop the mixer.

NOTE: If you use the timer, the mixer will stop automatically when the time is up.

4. Lower the bowl by pulling the lifting lever forward and down to its resting position.
5. Turn the bowl cover counterclockwise so that it is in the open position.

You can temporarily pause the device by pressing the START/PAUSE button. Press the START button to resume operation.

Remove the mixing attachment from the planetary shaft by lifting it upward and then turning it counterclockwise until it unlocks. Lower the attachment and remove it from the shaft.

Release the bowl clamp to unlock the bowl from the bowl holder.

Lift the bowl slightly so that it slides off the pins on the bowl mounting arms.

6.6. Time-limited offer

The timer on the food processor can be set from 0 minute to 99 minutes.

1. Set the desired time. The minutes advance by one—the timer increments by one minute at a time.
2. After setting the desired time, make sure the mixing bowl is locked into place on the arms and raised, and that the bowl cover is completely closed, then press START.
3. Wait for the cycle to finish, or press PAUSE to pause the mixing cycle.

7. MAINTENANCE

ALWAYS DISCONNECT THE POWER SUPPLY FROM THE DEVICE BEFORE CLEANING.

1. Use food grade detergent for cleaning.
2. DO NOT rinse the mixer with a hose or pressure wash it.
3. NEVER use sharp cleaners, steel wool or abrasives to clean the mixer.
4. NEVER use bleach (sodium hypochlorite) or bleach-based cleaner.
5. ALWAYS remove the agitator after each use and clean it, as it can get stuck on the shaft and be difficult to remove.

The entire mixer, including removable parts, must be thoroughly cleaned and disinfected according to the procedures specified by the local health department.

It is extremely important to sanitize the mixer and follow the disinfectant manufacturer's instructions to ensure that proper sanitation is achieved.

7.1. Recommended cleaning

Part of	Action	Frequency
Tips	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect.	Clean after each use.
Bowl cover	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect.	Clean after each use.
Bowl	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect. Dishwasher safe.	Clean after each use.
Rear splash guard	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect.	Clean after each use.
Bowl holder	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry and disinfect.	Once a day
Planetary shaft	Wipe with a clean damp cloth; dry and disinfect.	Clean after each use.
External components	Hand wash with mild detergent and water; rinse, dry, disinfect. DO NOT use a hose with water.	Once a day

7.2. Maintenance

Bowl sliding bars	Apply mineral oil to the sliding bars of the bowl. Raise and lower the bowl to distribute the oil on the rods.	If the bowl is difficult to raise or lower.
-------------------	--	---

8. DUST HAZARD

Care must be taken when mixing ingredients to avoid inhaling dust particles, such as flour.

Ingredients such as flour must be added carefully to minimize airborne dust particles.

Carefully cut open the bag, keep When mixing ingredients, use caution to avoid inhaling dust particles such as flour.

Ingredients such as flour must be added carefully to minimize airborne dust particles.

Carefully cut open the bag by holding it in the bottom of the bowl. Use the lowest speed and splash guard when mixing dry ingredients to minimize dust emissions. Mix the ingredients in the bowl at the lowest speed until the risk of dust is eliminated. Install the appropriate dust extraction equipment. a by installing it in the bottom of the bowl. Use the lowest speed and splash guard when mixing dry ingredients to minimize dust emissions. Mix ingredients in the bowl at the lowest speed until the risk of dust is eliminated. Install appropriate dust extraction equipment.

9. PROBLEMS, CAUSES, SOLUTIONS

9.1. Errors on the display

Error code	Explanation of the code	Possible causes	Required action
E1	Bowl cover disabled	The bowl cover is not closed.	Turn the cover clockwise until it is fully closed.
		Loose switch	Tighten the switch into the correct position.
E2	Bowl lift disabled	Bowl not raised	Raise the mixing bowl to its highest position.
		Loose switch	Tighten the switch into the correct position.

E3	Bowl lock disabled	The bowl is not properly seated or the clamps are not in place.	Make sure the mixing bowl is properly seated in the holder and that the bowl clamps are locked.
			Tighten the switch into the correct position.
E8	Engine temperature is too high	Maximum load capacity exceeded	Reduce the load to about 30% of the bowl's capacity.
		The machine has been running for too long	Wait 10 minutes, then press the START button to restart the appliance.
		Damaged or broken mechanical parts.	Contact Customer Service
-	Display not working	No power	Check the power connection

9.2. Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The mixer is noisy	The mixer is not installed on a level surface.	Adjust the surface or move the mixer. Make sure the rubber feet are installed.
	The bowl is not properly seated or the clamps are not in place.	Make sure the bowl is properly seated in the holder and the bowl clamps are locked.
	The mixer is not properly installed	Remove and fix the mixer in the correct position.
	Overloading of the bowl.	Reduce the batch size. Refer to the Performance Chart section.
	A damaged or worn part.	Contact service center to replace parts.
Safety guard blocked (does not move freely).	Clean and lubricate the guard guide.	Technician must lower planetary assembly to access mat and cover.
		Contact service.
The mixers do not enter the planetary shaft easily.	No lubrication and/or cleaning of planetary shaft.	Wipe the planetary shaft with a clean damp cloth and lubricate the shaft with mineral oil or food-grade grease.
Mixing time is too long	Batch size too small	Increase the batch size
	Incorrect portions or temperature	Follow the batches and temperatures listed in the recipe
Bowl lifter jams or does not work	Lack of lubrication on bowl guides	Lubricate the bowl guides with mineral oil or food-grade grease.
		Contact service.
Mixer does not mix medium or heavy loads.	Belt slippage	Contact service.
The motor runs, but the mixer does not work	Damaged belt	Contact service.

10. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life.

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.
- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment together with regular waste. An illegal or incorrect disposal of the product will lead to high penalties being imposed.



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

11. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

In case of damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device, it is not subject to repair under the warranty. The warranty does not cover damages caused by external forces such as lightning, changes in supply voltage, incorrect setting of the voltage value, supply from an inadequate power outlet, mechanical, thermal, chemical damages to the equipment and the defects caused by them.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. burners, rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements





Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast**@stalga**st**.com**

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville-Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast**@stalga**st**.de**
www.stalgast**.de**

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast**.com**
www.stalgast**.eu**

• FR •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast**.com**
www.stalgast**.eu**
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalgast**.es**
www.stalgast**.es**