

Planetenrührmaschine 12 Liter – Installation, Betrieb und Pflege

**+ BEWAHREN SIE DIESE
ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF +**

ALLGEMEINE HINWEISE

Diese Rührmaschine in fortschrittlichem Design ist ein äußerst zuverlässiges Gerät zur professionellen Lebensmittelverarbeitung und hervorragend geeignet für die Zubereitung sämtlicher Teigarten sowie für die Verarbeitung von Eiern, Schlagsahne, Mayonnaise etc.

Diese Mixer-Modelle sind mit leistungsstarken 0,5 PS-Motoren und einem robusten Planetengetriebe ausgestattet. Das Getriebe besteht aus legiertem Vergütungsstahl und verfügt über ein Schneckenrad aus gehärtetem Stahl. Es stehen 3 Geschwindigkeitsstufen sowie verschiedene Rührelemente zur Verfügung, um optimale Ergebnisse bei der Verarbeitung von Lebensmitteln zu erzielen. Diese Zubehörteile bestehen aus einer Aluminiumlegierung und entsprechen den gängigen Hygienestandards. **Das Modell GM12A ist standardmäßig mit einem Schutzgitter aus Edelstahl ausgestattet.**

Bei sachgemäßer Bedienung und Pflege werden Sie optimale Ergebnisse erzielen und das Gerät wird Ihnen viele Jahre lang zuverlässige Dienste leisten.

INSTALLATION

AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Rührmaschine unmittelbar nach dem Auspacken auf etwaige Transportschäden. Sollten Sie nach dem Auspacken Schäden an dem Gerät entdecken, bewahren Sie die Verpackung auf und kontaktieren Sie umgehend den Transportunternehmer. Prüfen Sie vor der Installation des Geräts die vorhandene Stromspannung, um sicherzustellen, dass diese mit den Angaben auf dem auf der Rückseite des Maschinensockels befindlichen Typenschild übereinstimmt.

AUFSTELLEN

Aufstellen des Planetenrührgeräts am Verwendungsort. Das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche aufstellen. Rund um den Mixer sollte ausreichend Platz zur Bedienung sowie zum Einsetzen und Entfernen des Rührbehälters vorhanden sein.

Im Gerätefuß sind Löcher zur permanenten Fixierung der Maschine vorhanden, auch wenn dies bei

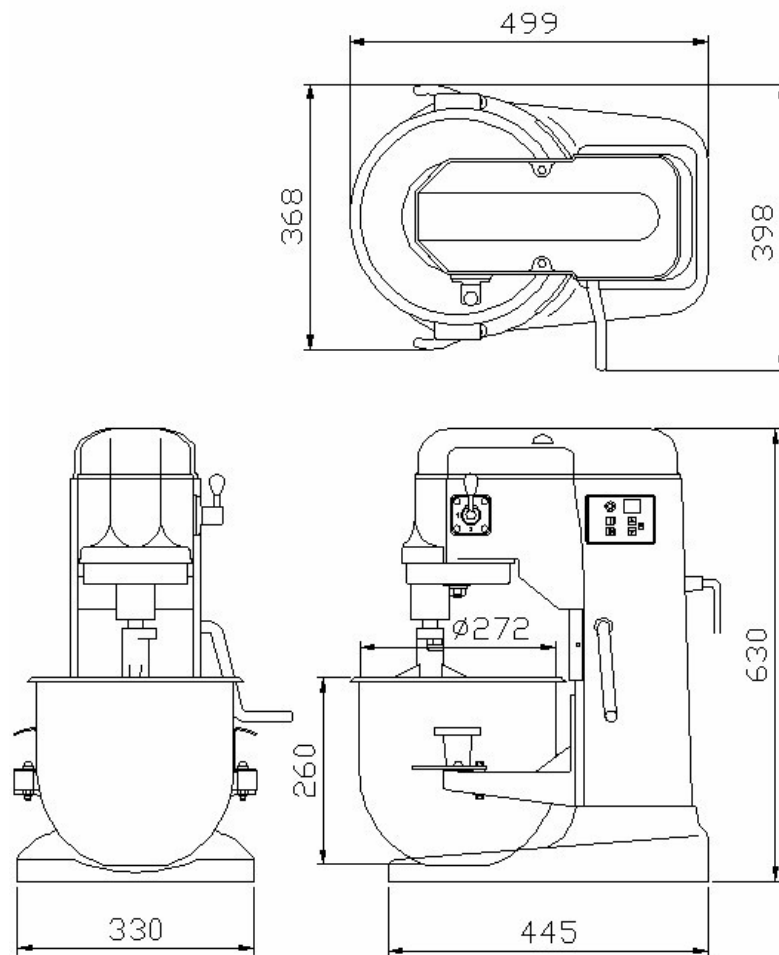
normaler Aufstellung nicht erforderlich ist. Standmodelle müssen mittels Unterlegscheiben waagrecht ausgerichtet werden.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE (Geräte mit Kabelanschluss)

WARNUNG: DAS MITGELIEFERTE ANSCHLUSSKABEL IST MIT EINEM DREIPOLIGEN SCHUKOSTECKER AUSGESTATTET. DIESER STECKER DARF AUSSCHLISSLICH IN EINE ORDNUNGSGEMÄSS GEERDETE STECKDOSE EINGESTECKT WERDEN. SOLLTE KEINE ENTSPRECHENDE STECKDOSE VORHANDEN SEIN, MUSS EIN ELEKTRIKER KONTAKTIERT WERDEN.

NACH DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS ÜBERPRÜFEN SIE BITTE DIE DREI ROTATIONSNSTUFEN DES MIXERS.

INSTALLATIONSDIAGRAMM (mm)



Modell Nr.	Fassungsvermögen n Rührbehälter	Rührwerk motor	Rührwerkgesch windigkeiten	STROMSPANN UNG
GM12	ca. 12 Liter	0,5 PS	489/218/121	220V/50HZ/1 PH

BETRIEB

WARNUNG: ROTIERENDE RÜHRELEMENTE IM BEHÄLTER. UM VERLETZUNGEN SOWIE BESCHÄDIGUNGEN AM GERÄT ZU VERMEIDEN, DÜRFEN HÄNDE, KLEIDUNG UND KÜCHENUTENSILIEN WÄHREND DES BETRIEBS NICHT MIT DEN RÜHRERN IN KONTAKT KOMMEN.

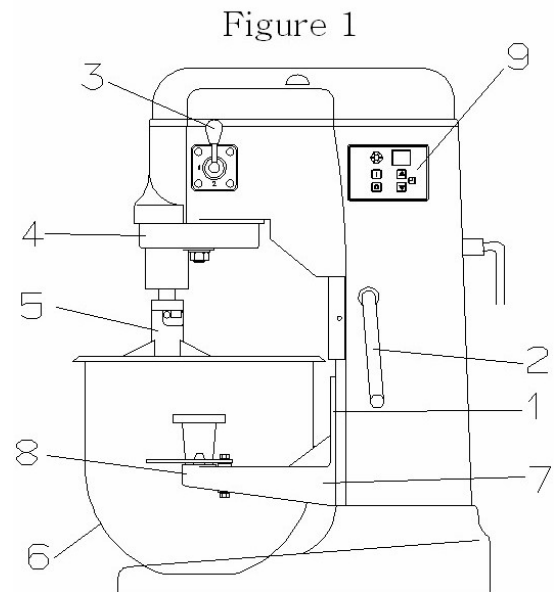
Alle Modelle sind mit einem Bedienfeld ausgestattet, auf dem sich ein EIN-/AUS-Schaltfeld (Abbildung 1-9) befindet, das die Stromzufuhr zum Planetenrührgerät kontrolliert.

Der SCHALTHEBEL (Abbildung 1-3) dient der Einstellung der Geschwindigkeitsstufen. Schalten Sie den Mixer stets aus, bevor Sie die Geschwindigkeitsstufe ändern. Zum Ändern der Geschwindigkeit, schalten Sie den EIN-/AUS-Schalter zuerst in die Position AUS, stellen dann mit dem Schalthebel die gewünschte Geschwindigkeitsstufe ein und bringen anschließend den Schalter wieder in die EIN-Position.

- Geschwindigkeit 1 (niedrig) - Diese Geschwindigkeitsstufe eignet sich für schwere Mixturen wie Brotteig, schwere Rührteige und Kartoffeln.
- Geschwindigkeit 2 (mittel) - Diese Stufe ist für leichte Teige geeignet, die schnell aufgehen sollen, für mittelschwere Rührteige und zum Aufschlagen.
- Geschwindigkeit 3 (hoch) - Diese Stufe eignet sich für die leichte Verarbeitung wie das Aufschlagen von Sahne oder Eiern und das Anrühren dünnflüssiger Teige.

RÜHRELEMENTE

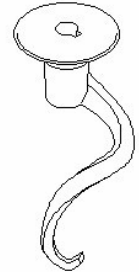
Zum Montieren des Rührelements (Abbildung 1-5) muss der Rührbehälter (Abbildung 1-6) eingesetzt und vollständig abgesenkt sein. Halten Sie das Rührelement in den Behälter, schieben Sie es auf den Rührelement-Schaft und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis der Federstift in der Nut des Schafts einrastet.



KNETHAKEN:

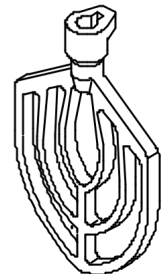
Wird in der Regel für schweren Brotteig gewählt und sollte vorzugsweise bei niedriger Geschwindigkeit verwendet werden.

Für die Wahl der geeigneten Rührgeschwindigkeit ist es bei schweren Brotteigen entscheidend, deren Feuchtigkeitsgehalt zu berücksichtigen. Bei schweren Teigen mit einer Absorptionsrate von 50 % oder weniger sollte nie Geschwindigkeitsstufe 2 verwendet werden.



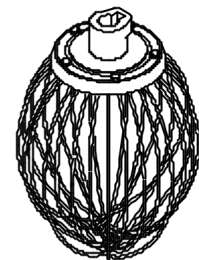
FLACHQUIRL:

Häufig für Teige mit leichter Konsistenz, Kuchenteige und zum Zerkleinern von Kartoffeln oder die Zubereitung von Füllungen gewählt; vorzugsweise auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe verwenden.



SCHNEEBESEN:

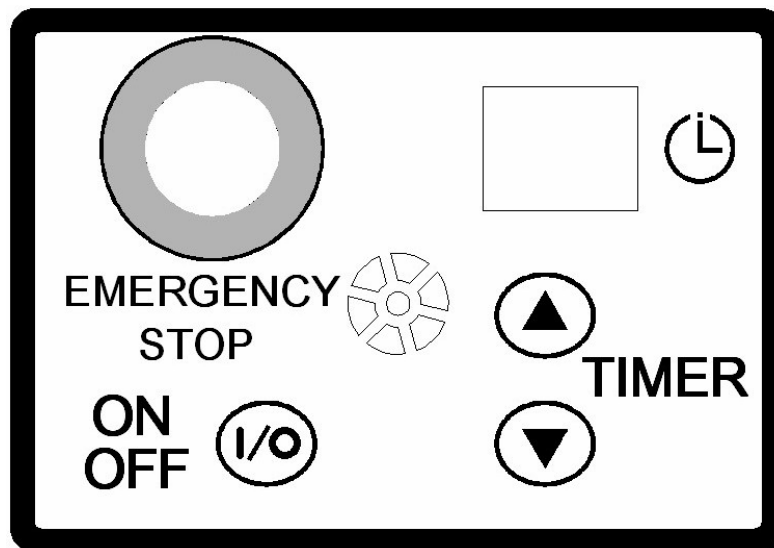
Am besten zum Schlagen von Schlagsahne und Eiern geeignet. Auf höchster Geschwindigkeitsstufe verwenden.



RÜHRBEHÄLTER

Der fabrikneue Rührbehälter (Abbildung 1-6) und die Rührelemente (Flachquirl, Schneebeesen und Knethaken) VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH sorgfältig mit heißem Wasser und milder Seifenlauge abwaschen, dann mit Soda- oder Essiglösung und abschließend mit klarem Wasser abspülen. Diese Reinigung des Rührbehälters und der Rührelemente sollte außerdem stets vor der Verarbeitung von Eiweiß oder ganzen Eiern durchgeführt werden.

BEDIENFELD (Abbildung 1-9)



WARTUNG

HINWEIS: SÄMTLICHE PFLEGE- UND WARTUNGSARBEITEN DÜRFEN NUR DANN DURCHFÜHRT WERDEN, WENN DAS GERÄT ZUVOR VOM STROM UND DER ERDUNG GETRENNT WURDE.

Verwenden Sie nie Metallbürsten oder andere harte Bürsten zur Reinigung des Planetenrührgeräts. Das Gerät nie mittels Wasserschlauch oder unter Hochdruck stehender Flüssigkeiten reinigen.

Die Rührmaschine sollte täglich gründlich gereinigt werden.

Der Rührbehälter und die Rührelemente sollten vom Gerät abgenommen und separat in der Spüle gereinigt werden.

Das **Motorgehäuse und der Planetenmechanismus** sollten wöchentlich auf Undichtigkeiten, Beschädigungen etc. untersucht werden. Bei einem möglicherweise erforderlichen Austausch der Kugellager sollte ein autorisierter Servicetechniker oder der Hersteller hinzugezogen werden. Die Verwendung ungeeigneter Schmierstoffe kann zu Schäden führen und hat das Erlöschen der Gerätegarantie zur Folge.

Die **Führungsschienen für den Rührbehälter** (Abbildung 1-1) sollten halbjährlich – bei intensiver Nutzung häufiger – geschmiert werden. Vor der Entfernung der Gehäuseabdeckung das Gerät vom Stromnetz trennen. Der **Auffangbehälter** (Abbildung 1-4) **und das Schutzgitter** sollten regelmäßig auf herabtropfende Flüssigkeiten oder Schmierstoffe überprüft werden. Entnehmen Sie den Behälter und

wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch aus.

REINIGUNG

Die Rührmaschine sollte täglich gründlich gereinigt werden.

Die Rührschüssel und die Rührelemente sollten dazu vom Gerät abgenommen und separat in der Spüle gereinigt werden.

Das Gerät NICHT mittels Wasserschlauch reinigen – stattdessen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Der Auffangbehälter (Abbildung 1-4) sollte regelmäßig überprüft und gereinigt werden. Verwenden Sie einen Schlitzkopf-Schraubendreher, um den Auffangbehälter zu entfernen.