

# Bedienungsanleitung



## Teigknetmaschine Planetenrührwerk BSMa - Serie



Vielen Dank,

dass Sie sich für ein Beeketal Qualitätsprodukt entschieden haben.

Vor der Auslieferung an Sie wurden alle Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Sollte trotz dieser Qualitätskontrolle etwas nicht i.O. sein, wenden Sie sich bitte an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wir haben für Sie diese Anleitung zusammengestellt um Sie mit der Handhabung des Gerätes vertraut zu machen.

Beachten Sie dabei vor allem die Sicherheitsvorschriften. Das nicht beachten von Sicherheitsvorschriften kann zu einer Beschädigung an dem Gerät, ernststen Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

Die Planetenrührwerke von Beeketal sind Geräte die sich für verschiedene Aufgaben in der Küche sehr gut eignen. Kneten, schlagen Rühren ist mit diesem Produkt kein Problem. Die kompakte Konstruktion und das spezielle Design ermöglichen Ihnen hier schnell und effizient Ihre Arbeit zu bewerkstelligen. Alle Teile die mit Lebensmitteln in Berührung kommen bestehen aus Edelstahl oder Aluminium und erfüllen geltenden Hygienestandards.

Damit das Planetenrührwerk auch über lange Jahre seine Dienste in Ihrem Sinne verrichten kann und Sie viel Freude mit dem Produkt haben, wurde diese Bedienungsanleitung geschrieben. Sollten hier trotz einer sorgfältigen Erstellung Fehler vorhanden sein, würden wir uns freuen, wenn Sie uns darüber kurz informieren würden. So haben wir die Möglichkeit uns, die Beschreibung und unsere Produkte immer wieder zu verbessern. Getreu unserem Motto: **Qualität-Leistung-Leidenschaft**

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele schmackhafte Momente.

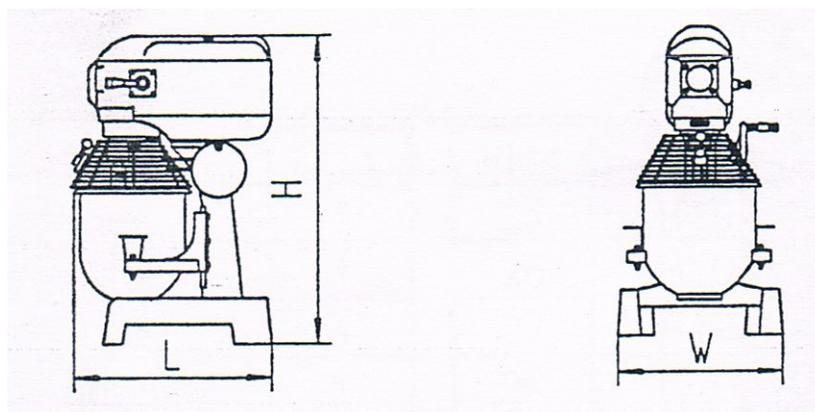
Ihr Beeketal TEAM!

# Inhaltsverzeichnis

- 1. Technische Daten..... 3
- 2. Sicherheitshinweise!..... 4
  - 2.1 Anforderungen an den Benutzer!..... 5
- 3. Inbetriebnahme..... 5
  - 3.1 Vor der Inbetriebnahme..... 5
  - 3.2 Bedienung..... 6
- 4. Reinigung und Wartung..... 7
  - 4.1 Reinigung..... 7
  - 4.2 Wartung..... 7
- 5. Fehler und Ursachen..... 8
- 6. Konformitätserklärung..... 9
- 7. ENTSORGUNGSHINWEIS..... 10

## 1. Technische Daten

Modell	Anschluss	Gesamt Kapazität	Leistung
BSM10a	230V~50Hz	2 kg	450 W
BSM20a	230V~50Hz	4 kg	750 W
BSM30a	230V~50Hz	6 kg	1100 W



(Abb. Ähnlich)

Sollte Ihr Gerät bereits mit einem Stecker ausgestattet sein, beachten Sie unbedingt die Drehrichtung die auf dem Gerät angegeben ist. Dreht das Gerät in die entgegen gesetzte Richtung, muss die Phase im Stecker gedreht werden. Betreiben Sie das Gerät in keinem Fall mit der falschen Drehrichtung. Bei Unsicherheit fragen Sie dringend eine Elektrofachkraft.

## 2. Sicherheitshinweise!



### **ACHTUNG!**

Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Teigknetmaschine. Die Anleitung muss immer in der Nähe vom Gerät aufbewahrt werden. Jeder Bediener muss sich vor der Benutzung mit dieser Anleitung und den Sicherheitsvorschriften vertraut machen und sämtliche Sicherheitshinweise verstanden haben.

Sollte Ihnen etwas unklar sein, setzen Sie das Gerät nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie das Planetenrührwerk benutzen.
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
3. Lassen Sie das Planetenrührwerk niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
4. Stellen Sie sicher, dass das Planetenrührwerk niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.  
**BEACHTEN:** Das Planetenrührwerk ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
5. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien wie Kunststofftüten und Folien etc. für Kinder unzugänglich auf, um deren Sicherheit zu gewährleisten. Erstickungsgefahr!
6. Das Planetenrührwerk darf nur von qualifiziertem Fachpersonal gewartet und repariert werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischen Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung des Planetenrührwerkes führen.
7. Prüfen Sie ob der Netzanschluss für den Betrieb des Gerätes ausgelegt ist. Im Zweifelsfall ziehen Sie fachkundige Personen hinzu.
8. Das Planetenrührwerk darf niemals fließendem Wasser oder Regen ausgesetzt werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischem Schock, zu schweren Verletzungen/Tot und/oder zu einer Beschädigung an dem Gerät führen.
9. Nach der Benutzung ist das Planetenrührwerk vom Netz zu trennen.
10. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel heraus, sondern ziehen Sie den Netzstecker direkt am Netzanschluss heraus. Das ziehen am Kabel kann zu einer Beschädigung des Netzsteckers und damit zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
11. Die Teigknetmaschine ist ausschließlich für Teige, Lebensmittel geeignet.
12. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
13. Wenn Sie das Gerät verstellen möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie dieses vom Netzanschluss.
14. Tragen Sie eng anliegende Kleidung bei der Benutzung. Herabhängende Kleidung (Krawatte, zu lange Ärmel usw.) könnte von dem Rührwerk erfasst werden. Dies kann zu schwersten Verletzungen/Tode und/oder zur Beschädigung des Gerätes führen.
15. Beachten Sie die genannte Max. Füllmenge. Überfüllen Sie die Teigknetmaschine nicht. Dies kann zu einer Beschädigung an dem Gerät führen.
16. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Planetenrührwerkes haben oder trotz dieser Anleitung bei Ihnen noch Fragen offen geblieben sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.
17. Bei jeder Wartung und Reinigung ist vorher der Netzanschluss (falls vorhanden) zu ziehen. Ein Ausschalten des Gerätes ist nicht ausreichend, da man bei der Reinigung versehentlich das Gerät einschalten könnte.
18. Der elektrische Anschluss muss zwingend über eine Steckdose erfolgen. Die Steckdose muss geerdet sein. Die Steckdose muss über einen Netzanschluss mit 220-240 V – 50Hz verfügen.
19. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine Verlängerungskabel. Bei der Verwendung von Verlängerungskabeln darf der Amperewert des angeschlossenen Gerätes den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreiten.
20. Die Steckdose muss mit einer Sicherung von Min. 16 A gesichert sein. Die Stromleitung muss in jedem Fall mit einem 30mA / RCD gekoppelt sein

**BENUTZEN SIE DIE TEIGKNETMASCHINE NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG HABEN, WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER ODER AN DIE ADRESSE AM ENDE DIESER ANLEITUNG!**

## 2.1 Anforderungen an den Benutzer!

Bei Beschädigungen an dem Gerät hat der Benutzer diese sofort außer Betrieb zu nehmen. In diesem Fall setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Händler oder einem autorisierten Kundendienst in Verbindung und melden Sie diesem die Beschädigungen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 15 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 16 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 16 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

## 3. Inbetriebnahme

### 3.1 Vor der Inbetriebnahme

Nachdem Sie das Planetenrührwerk ausgepackt haben ist dieses an einem sicherem Ort aufzustellen.

Prüfen Sie das Gerät auf äußerliche Beschädigungen. Beschädigungen an der Verpackung und an dem Gerät sind dem Fahrer unverzüglich bei der Anlieferung zu quittieren. Melden Sie die Beschädigungen umgehend Ihrem Händler. Bei Beschädigungen an dem Gerät, nehmen Sie dieses nicht in Betrieb und kontaktieren Sie Ihren Händler.

Prüfen Sie, dass die Teigknetmaschine ausschließlich an einem ausreichend abgesichertem geerdeten Netzanschluss mit Sicherung betrieben wird. Im Zweifel ziehen Sie unbedingt eine Elektrofachkraft hinzu.

In Ausnahmefällen können die Geräte mit einem Stecker und Phasenwender ausgestattet sein. Beachten Sie dabei unbedingt die auf dem Gerät angegebene Drehrichtung. Sollte diese nicht übereinstimmen mit der Drehrichtung des Gerätes, verstellen Sie den Phasenwender entsprechend.

#### **Vor jeder Benutzung ist folgendes zu prüfen!**

Stellen Sie das Planetenrührwerk unbedingt auf eine waagerechte, wackelfreie, standfeste, ausreichend hitzebeständige und ausreichend stabile Oberfläche. Bedenken, Sie das hohe Gewicht des Gerätes. Bedenken Sie, dass Sie für die Arbeit einen ausreichenden Arbeitsbereich einplanen. Arbeiten Sie nicht beengt.



#### **ACHTUNG:**

Wenn das Gerät nicht an einem wie oben beschriebenem Ort aufgestellt wird, kann das Gerät umfallen, bzw. „wandern“ und dabei andere Gegenstände und Körperteile unter sich begraben. Es besteht daher Gefahr für Leib und Leben und könnte ebenfalls zu einer Beschädigung am Gerät führen.

In der Umgebung des Gerätes dürfen keine „Stolperfallen“ vorhanden sein. Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände im Arbeitsbereich oder in der Nähe des Arbeitsbereiches befinden (z.B. Kabel, Eimer usw.)

Vor der Benutzung und auch nach jeder Benutzung sollten Sie das Gerät reinigen. Sie können das Zubehör sowie die Schüssel entnehmen und diese auch in Wasser reinigen. Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel. Das Gerät selbst darf nur mit einem feuchtem Tuch gereinigt werden. Achten Sie vor der Reinigung darauf, dass das Gerät vom Netz getrennt wurde.

## 3.2 Bedienung

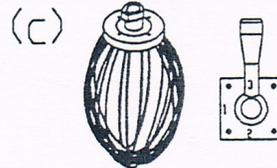
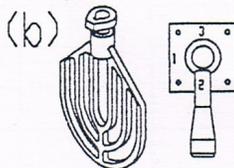
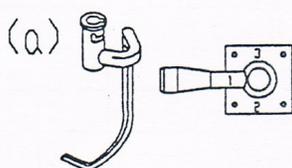


### ACHTUNG:

Achten Sie darauf, dass Gehäuse, Kabel und Stecker nicht nass sind.

Prüfen Sie den Netzanschluss auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen nehmen Sie die Teigknetmaschine nicht in Betrieb.

Je nach Aufgabenbereich wählen Sie das einzusetzende Werkzeug (Knethaken, Mixerklänge, Schneebeesen)



a)

Knethaken: Wird genutzt bei schwerem Teig z.B. Brotteig. Die Menge an Mehl sollte die angegebene Trockenmasse Kapazität nicht übersteigen. Es darf dann noch ca. 47-50% Wasser der Füllmenge an Mehl zugesetzt werden und ausschließlich bei langsamster Geschwindigkeit (1) genutzt werden.

b)

Mixer: Wird genutzt z.B. für dünnen Teig und lockere Füllungen. Hier wird die Mittlere Einstellung (2) empfohlen.

c)

Schneebeesen: Zum schlagen von Sahne oder z.B. auch zum schlagen von Eiern. Hier wird die höchste Einstellung(3) empfohlen.

**ACHTUNG:** Um die Geschwindigkeit zu verstellen muss das Gerät ausgeschaltet sein. Verstellen Sie niemals das Gerät im laufendem Betrieb. Dies kann zu einer Beschädigung des Getriebes führen und damit die Teigknetmaschine unbrauchbar machen.

Den Knethaken für Teig niemals in mittlerer oder hoher Position verwenden.

Verbinden Sie jetzt das Gerät mit dem Netzstecker.

Zum mischen, kneten, schlagen stellen Sie die Schüssel in die obere Position und schließen Sie das Sicherheitsgitter.

Lösen Sie anschließend den Notstoppschalter in dem Sie diesen zur Seite drehen, dass dieser herauspringt.

Wenn alle Sicherheitseinrichtungen geschlossen sind, betätigen Sie den grünen Startknopf.

Sie können Zutaten durch das Gitter geben um das Gerät zu befüllen.

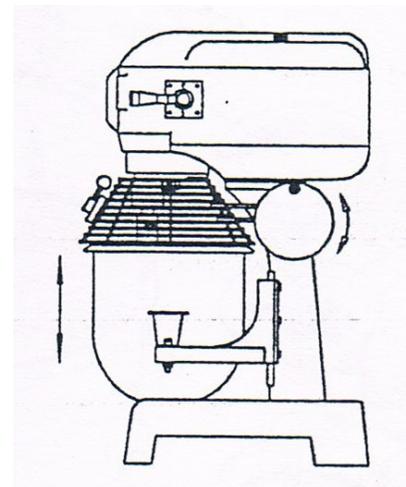
Sie können das Gerät auch stoppen, indem Sie das Sicherheitsgitter zur Seite drehen um diese zu befüllen. Das Sicherheitsgitter muss wieder geschlossen werden um das Gerät zu starten.

Ist der Arbeitsvorgang beendet stoppen Sie das Gerät und stellen Sie die Schüssel in untere Position.

Sie können dann das Sicherheitsgitter öffnen und den Haken, sowie die Rührschüssel entnehmen.

Der Austausch der Werkzeuge kann ausschließlich erfolgen, wenn die Schüssel in der untersten Position ist. Schalten Sie hierbei das Gerät aus.

Nach der Arbeit ist das Gerät vom Netz zu trennen und zu reinigen.



## 4. Reinigung und Wartung



### ACHTUNG:

Ziehen Sie niemals am Kabel den Stecker aus dem Netzanschluss. Dies kann zu einer Beschädigung des Kabel führen und damit einen elektrischen Schock auslösen, der zu schwersten Verletzungen führen kann oder das Gerät beschädigt.

### 4.1 Reinigung

Die Teigknetmaschine ist leicht zu reinigen, Beachten Sie dazu bitte die hier angegebenen Reinigungshinweise.

Stellen Sie sicher das die Teigknetmaschine ausgeschaltet ist und vom Netzanschluss getrennt wurde.

Vor und nach jeder Benutzung ist das Gerät gründlich zu reinigen. Die Schüssel und die Rührelemente können in Wasser und mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Das Gerät selbst darf keinem direktem Wasser ausgesetzt werden. Die Teigknetmaschine darf nicht mit Wasser abgespritzt oder unter einem Wasserstrahl gereinigt werden. Die Rührelemente und die Rührschüssel sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Reinigen Sie das Gehäuse ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch. Nutzen Sie niemals ein nasses oder noch tropfendes Reinigungstuch. Wasser könnte in das Gehäuse eindringen und einen elektrischen Kurzschluss verursachen. Hier besteht Gefahr für Leib und Leben. Achten Sie ebenfalls darauf das der Netzstecker und das Netzkabel nicht mit Wasser in Berührung kommt.

Sollte versehentlich etwas Wasser an das Gerät gekommen sein und die Gefahr bestehen, das Wasser in das Gerät eingedrungen ist, verwenden Sie die Teigknetmaschine vorerst nicht mehr. Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft überprüfen.

Trocknen Sie das Gerät sowie die Anbauteile nach der Reinigung gründlich ab.



### ACHTUNG:

Gerät darf NIEMALS direkt Wasser ausgesetzt werden. Weder darf das Gerät in Wasser getaucht werden, noch darf das Gerät abgespritzt werden (z.B. mit einem Schlauch). Es besteht **LEBENSGEFAHR!**

### 4.2 Wartung

Das Gerät ist vom Werk aus mit einem qualitativ hochwertigem Öl ausgestattet worden. Damit können Sie das Gerät mindestens 1 Jahr betreiben. Wenn Sie das Öl austauschen oder hinzufügen müssen/wollen, sollten Sie ein 40# er Getriebeöl verwenden.

Schmieren Sie die Laufschiene der Schüssel seitlich gelegentlich mit einer kleinen Menge Öl oder Fett mit der Fingerspitze. Fetten Sie die Laufschiene der Schüssel regelmäßig in gewissen Abständen.

Das Getriebe ist mit Spezialfett ausgestattet, dass für mindestens 6 Monate ausreichend ist (je nach Nutzung deutlich länger). Um das Getriebefett zu ergänzen oder auszutauschen, ist es notwendig die obere Abdeckung zu lösen und Fett hinzuzufügen oder zu ersetzen.

Prüfen Sie den Netzanschluss regelmäßig auf äußerliche Beschädigungen.

Bei Störungen am Gerät wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

## 5. Fehler und Ursachen

Das Gerät ist mit einem Motor Schutzschalter ausgestattet, der den Motor bei Überlastung oder Überhitzung abschaltet. Schalten Sie das Gerät dann zusätzlich aus und trennen diese vom Netzanschluss. Prüfen Sie ob das Gerät überladen ist und entfernen im Bedarfsfall überschüssiges Material und lassen das Gerät abkühlen. Betätigen Sie den Sicherheitsschalter und verbinden Sie das Gerät dann wieder mit dem Netzanschluss und schalten diese ein.

Weitere Fehler?

Das Planetenrührwerk arbeitet nicht, obwohl das Gerät eingeschaltet ist.	Das Gerät ist nicht mit dem Netzanschluss verbunden	Prüfen Sie den elektrischen Anschluss.
Teigknetmaschine leckt Öl	Dichtringe sind brüchig	Dichtringe müssen ersetzt werden.
Die Handkurbel ist zu schwergängig	Führung ist korrodiert	Reinigen und fetten Sie die Führungsschienen
	Die Spindel, Winkelgetriebe, Handradwelle usw. ist trocken.	Ölen Sie diese
Die Motortemperatur ist zu hoch	Spannungsmangel	Prüfen Sie den Anschluss.
	Überladung	Entnehmen Sie Masse
	Die gewählte Geschwindigkeit ist zu hoch oder das gewählte Zubehör falsch.	Nutzen Sie angebrachte Geschwindigkeiten und Zubehörteile.

## 6. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG  
Gewerbering 11  
26901 Rastdorf  
Deutschland

Das die Teigknetmaschinen BSM10a, BSM20a, BSM30a in Ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Es wird die Übereinstimmung mit weiteren, ebenfalls für das Produkt geltenden Richtlinien/Bestimmungen erklärt:

EMV-Richtlinie: (2014/30/EU)

RoHs: (2011/65/EU)

DIN EN 60335-1:

Elektrische Haushaltsgeräte und ähnliche Geräte – Sicherheit: Allgemeine Anforderungen

DIN EN 60335-2-64:

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch



01.11.2024

Klaus Helmer

Unterschrift (Inhaber)

---

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem erworbenem Produkt.

Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung genau und Sie werden auch in Zukunft viel Freude an Ihrem Beeketal Produkt haben.

Sie möchten mehr über Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG und unsere Produkte erfahren?

Schauen Sie doch bei uns im Internet unter [www.beeketal.de](http://www.beeketal.de) vorbei oder fragen Sie Ihren Fachhändler nach den Beeketal Produkten. Dieser wird Sie gerne ausführlich beraten.

Sollte es Probleme mit dieser Lieferung geben so wenden Sie sich bitte an:

[info@beeketal.de](mailto:info@beeketal.de)

Ebenfalls können Sie sich auch an Ihren Fachhändler wenden, dieser hilft Ihnen gerne weiter!

Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG, Gewerbering 11, 26901 Rastdorf

## **7. ENTSORGUNGSHINWEIS**

Dieser Artikel darf nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden. Bitte geben Sie dieses Gerät nur in den dafür vorgesehenen Sammelstellen für Elektrogeräte ab. Diese führt das Gerät einer fachgerechten Entsorgung (Recycling) zu. Durch die fachgerechte Entsorgung ist gewährleistet, dass Ressourcen geschont und potentielle Gefahren für Umwelt und Gesundheit vermieden werden. Informationen über die vorhandenen Sammelstellen, erhalten Sie bei den örtlich zuständigen Stellen von Stadt- oder Gemeinde, sowie Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen.



# Bedienungsanleitung



## Teigknetmaschine Planetenrührwerk BSM Premium Serie



Vielen Dank,

dass Sie sich für ein Beeketal Qualitätsprodukt entschieden haben.

Vor der Auslieferung an Sie wurden alle Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Sollte trotz dieser Qualitätskontrolle etwas nicht i.O. sein, wenden Sie sich bitte an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wir haben für Sie diese Anleitung zusammengestellt um Sie mit der Handhabung des Gerätes vertraut zu machen.

Beachten Sie dabei vor allem die Sicherheitsvorschriften. Das nicht beachten von Sicherheitsvorschriften kann zu einer Beschädigung an dem Gerät, ernsten Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

Die Planetenrührwerke von Beeketal sind Geräte die sich für verschiedene Aufgaben in der Küche sehr gut eignen. Kneten, schlagen Rühren ist mit diesem Produkt kein Problem. Die kompakte Konstruktion und das spezielle Design ermöglichen Ihnen hier schnell und effizient Ihre Arbeit zu bewerkstelligen. Alle Teile die mit Lebensmitteln in Berührung kommen bestehen aus Edelstahl oder Aluminium und erfüllen geltenden Hygienestandards.

Damit das Planetenrührwerk auch über lange Jahre seine Dienste in Ihrem Sinne verrichten kann und Sie viel Freude mit dem Produkt haben, wurde diese Bedienungsanleitung geschrieben. Sollten hier trotz einer sorgfältigen Erstellung Fehler vorhanden sein, würden wir uns freuen, wenn Sie uns darüber kurz informieren würden. So haben wir die Möglichkeit uns, die Beschreibung und unsere Produkte immer wieder zu verbessern. Getreu unserem Motto: **Qualität-Leistung-Leidenschaft**

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele schmackhafte Momente.

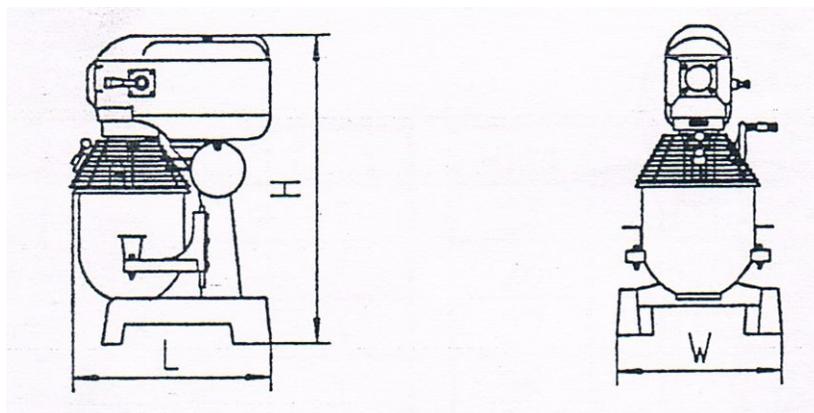
Ihr Beeketal TEAM!

# Inhaltsverzeichnis

- 1. Technische Daten..... 3
- 2. Sicherheitshinweise!..... 4
  - 2.1 Maschinenspezifische Sicherheitshinweise!..... 5
- 3. Anforderungen an den Benutzer!..... 5
- 4. Inbetriebnahme..... 5
  - 4.1 Vor der Inbetriebnahme..... 5
  - 4.2 Bedienung..... 6
- 5. Reinigung und Wartung..... 8
  - 5.1 Reinigung..... 8
  - 5.2 Wartung..... 8
- 6. Konformitätserklärung..... 9
- 7. ENTSORGUNGSHINWEIS..... 10

## 1. Technische Daten

	<b>BSM10P - (Farbe: Silber)</b>	<b>BSM20P - (Farbe: Silber)</b>	<b>BSM30P - (Farbe: Silber)</b>
<b>Volumen Rührschüssel:</b>	10 Liter	20 Liter	30 Liter
<b>Kapazität (trockenes Mehl):</b>	max. 2 kg Mehl	max. 4 kg Mehl	max. 6 kg Mehl
<b>Anschluss:</b>	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
<b>Leistung:</b>	450 Watt	750 Watt	1100 Watt



## 2. Sicherheitshinweise!



### **ACHTUNG!**

Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Teigknetmaschine. Die Anleitung muss immer in der Nähe vom Gerät aufbewahrt werden. Jeder Bediener muss sich vor der Benutzung mit dieser Anleitung und den Sicherheitsvorschriften vertraut machen und sämtliche Sicherheitshinweise verstanden haben.

Sollte Ihnen etwas unklar sein, setzen Sie das Gerät nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie das Planetenrührwerk benutzen.
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
3. Lassen Sie das Planetenrührwerk niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
4. Stellen Sie sicher, dass das Planetenrührwerk niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.  
**BEACHTEN:** Das Planetenrührwerk ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
5. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien wie Kunststofftüten und Folien etc. für Kinder unzugänglich auf, um deren Sicherheit zu gewährleisten. Erstickungsgefahr!
6. Das Planetenrührwerk darf nur von qualifiziertem Fachpersonal gewartet und repariert werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischen Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung des Planetenrührwerkes führen.
7. Prüfen Sie ob der Netzanschluss für den Betrieb des Gerätes ausgelegt ist. Im Zweifelsfall ziehen Sie fachkundige Personen hinzu.
8. Das Planetenrührwerk darf niemals fließendem Wasser oder Regen ausgesetzt werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischem Schock, zu schweren Verletzungen/Tot und/oder zu einer Beschädigung an dem Gerät führen.
9. Nach der Benutzung ist das Planetenrührwerk vom Netz zu trennen.
10. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel heraus, sondern ziehen Sie den Netzstecker direkt am Netzanschluss heraus. Das ziehen am Kabel kann zu einer Beschädigung des Netzsteckers und damit zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
11. Ist der Stecker oder das Kabel des Planetenrührwerkes beschädigt, darf das Gerät nicht mehr in Betrieb genommen werden. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
12. Wenn Sie das Gerät verstellen möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie dieses vom Netzanschluss.
13. Tragen Sie eng anliegende Kleidung bei der Benutzung. Herabhängende Kleidung (Krawatte, zu lange Ärmel usw.) könnte von dem Rührwerk erfasst werden. Dies kann zu schwersten Verletzungen und/oder zur Beschädigung des Gerätes führen.
14. Beachten Sie die genannte Max. Füllmenge. Überfüllen Sie das Gerät nicht, dies könnte zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
15. Die Teigknetmaschine darf ausschließlich nur mit Teig, Lebensmitteln verwendet werden.
16. Sorgen Sie immer für einen sicheren geraden Stand des Gerätes.
17. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Planetenrührwerkes haben oder trotz dieser Anleitung bei Ihnen noch Fragen offen geblieben sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.
18. Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Zweck. Ein zweckentfremdeter Einsatz kann zu einer Beschädigung an dem Gerät oder zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
19. Bei jeder Wartung und Reinigung ist vorher der Netzanschluss (falls vorhanden) zu ziehen. Ein Ausschalten des Gerätes ist nicht ausreichend, da man bei der Reinigung versehentlich das Gerät einschalten könnte.
20. Der elektrische Anschluss muss zwingend über eine Steckdose erfolgen. Die Steckdose muss geerdet sein. Die Steckdose muss über einen Netzanschluss mit 220-240 V – 50Hz verfügen.
21. Die Steckdose muss mit einer Sicherung von Min. 16 A gesichert sein. Die Stromleitung muss in jedem Fall mit einem 30mA / RCD gekoppelt sein
22. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine Verlängerungskabel. Bei der Verwendung von Verlängerungskabeln darf der Amperewert des angeschlossenen Gerätes den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreiten.

**BENUTZEN SIE DIE TEIGKNETMASCHINE NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG HABEN, WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER ODER AN DIE ADRESSE AM ENDE DIESER ANLEITUNG!**

## **2.1 Maschinenspezifische Sicherheitshinweise!**

1. Beachten Sie zwingend die jeweils gültigen Unfallverhütungsvorschriften die in dem Einsatzgebiet der Teigknetmaschine gültig sind.
2. Fassen Sie die Teigknetmaschine niemals mit nassen Händen an. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.
3. Tragen Sie eng anliegende Kleidung bei der Benutzung. Herabhängende Kleidung (Krawatte, zu lange Ärmel usw.) könnte von dem Rührwerk erfasst werden. Dies kann zu schwersten Verletzungen und/oder zur Beschädigung des Gerätes führen.

## **3. Anforderungen an den Benutzer!**

Bei Beschädigungen an dem Gerät hat der Benutzer diese sofort außer Betrieb zu nehmen. In diesem Fall setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Händler oder einem autorisierten Kundendienst in Verbindung und melden Sie diesem die Beschädigungen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 15 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 16 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 16 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

## **4. Inbetriebnahme**

### **4.1 Vor der Inbetriebnahme**

Nachdem Sie die Teigknetmaschine ausgepackt haben ist diese an einem sicherem Ort aufzustellen.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von der Teigknetmaschine und entfernen auch evtl. vorhandene Schutzfolien.

Prüfen Sie die Teigknetmaschine genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen. Prüfen Sie ob das Stromkabel und der Stecker ohne Beschädigungen sind. Setzen Sie die Teigknetmaschine nicht in Betrieb, wenn Sie Beschädigungen feststellen sollten. Informieren Sie umgehend Ihren Fachhändler oder wenden Sie sich an die weiter unten in dieser Anleitung angegebene Adresse.

Prüfen Sie, dass die Teigknetmaschine ausschließlich an einem ausreichend abgesichertem geerdeten Netzanschluss mit Sicherung betrieben wird. Im Zweifel ziehen Sie unbedingt eine Elektrofachkraft hinzu.

Der Aufstellungsort muss eine geeignete Stabilität aufweisen und darf nicht wackeln. Die Oberfläche muss eben sein. Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich der Teigknetmaschine.

Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise, ist der Hersteller nicht haftbar zu machen. Für die Aufstellung und die Einhaltung aller Bestimmungen ist der Inhaber verantwortlich.

#### **Vor jeder Benutzung:**

Reinigen Sie die Teigknetmaschine beachten Sie dazu das Thema Reinigung und Wartung in dieser Anleitung!

Prüfen Sie, dass nur Original Teile am Gerät verbaut sind und nutzen Sie keine Ersatzteile die nicht vom Hersteller zugelassen sind, um Gefahren wie einen elektrischen Schock oder mechanischen Beschädigungen und Verletzungen vorzubeugen.

Prüfen Sie das Gerät auf evtl. Beschädigungen und Risse, z.B. auch am Gehäuse. Setzen Sie das Gerät bei Beschädigungen nicht ein, sondern bringen es zu einem autorisiertem Fachhändler.

Stellen Sie das Planetenrührwerk unbedingt auf einer waagerechten, wackelfreien, standfesten und ausreichend stabilen, hitzebeständigen Oberfläche auf. Bedenken, Sie das hohe Gewicht des Gerätes. Bedenken Sie, dass Sie für die Arbeit einen ausreichenden Arbeitsbereich einplanen. Arbeiten Sie nicht beengt.



**ACHTUNG:**

Wenn das Gerät nicht an einem wie oben beschriebenem Ort aufgestellt wird, kann das Gerät umfallen, bzw. „wandern“ und dabei andere Gegenstände und Körperteile unter sich begraben. Es besteht daher Gefahr für Leib und Leben und könnte ebenfalls zu einer Beschädigung am Gerät führen.

In der Umgebung des Gerätes dürfen keine „Stolperfallen“ vorhanden sein. Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände im Arbeitsbereich oder in der Nähe des Arbeitsbereiches befinden (z.B. Kabel, Eimer usw.)

Vor der Benutzung und auch nach jeder Benutzung ist das Gerät reinigen. Sie können das Zubehör sowie die Schüssel entnehmen und diese auch in Wasser reinigen. Beachten Sie hierzu das Kapitel Reinigung und Wartung in dieser Anleitung.

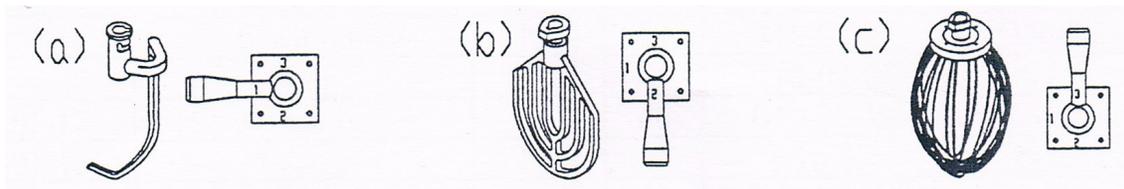
## 4.2 Bedienung



**ACHTUNG:**

Achten Sie darauf, dass Gehäuse, Kabel und Stecker nicht nass sind.

Je nach Aufgabenbereich wählen Sie das einzusetzende Werkzeug (Knethaken, Mixer Klinge, Schneebesens)



a)  
Knethaken: Wird genutzt bei schwerem Teig z.B. Brotteig. Die Menge an Mehl sollte die angegebene Trockenmasse Kapazität nicht übersteigen. Es darf dann noch ca. 47-50% Wasser der Füllmenge an Mehl zugesetzt werden und ausschließlich bei langsamster Geschwindigkeit (1) genutzt werden.  
Den Knethaken für Teig niemals in mittlerer oder hoher Position verwenden.

b)  
Mixer: Wird genutzt z.B. für dünnem Teig und lockere Füllungen. Hier wird die Mittlere Einstellung (2) empfohlen.

c)  
Schneebesens: Zum schlagen von Sahne oder z.B. auch zum schlagen von Eiern. Hier wird die höchste Einstellung(3) empfohlen.

**ACHTUNG:** Um die Geschwindigkeit zu verstellen muss das Gerät ausgeschaltet sein. Verstellen Sie niemals die Geschwindigkeiten im laufendem Betrieb. Dies kann zu einer Beschädigung des Getriebes führen und damit die Teigknetmaschine beschädigen.

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme das Stromkabel auf äußerliche Beschädigungen.

Verbinden Sie jetzt das Gerät mit dem Netzstecker.

Setzen Sie die Schüssel in die Teigknetmaschine. Prüfen Sie diese auf einen festen Sitz und sichern Sie diese mit den entsprechenden Halterungen.

Geben Sie die entsprechenden Zutaten in die Schüssel. Beachten Sie die Maximale Füllmenge. Überfüllen Sie die Teigknetmaschine nicht, dies kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.

Zum mischen, kneten, schlagen drehen Sie die Schüssel in die obere Position und schließen Sie das Sicherheitsgitter. Achten Sie darauf, dass die Schüssel komplett bis zum Anschlag hochgedreht wurde.

Lösen Sie anschließend den Notstoppschalter in dem Sie diesen zur Seite drehen, so dass dieser herauspringt.

Wenn somit alle Sicherheitseinrichtungen geschlossen sind, betätigen Sie den grünen Startknopf.

Sie können ebenfalls Zutaten durch das Gitter geben um das Gerät zu befüllen.

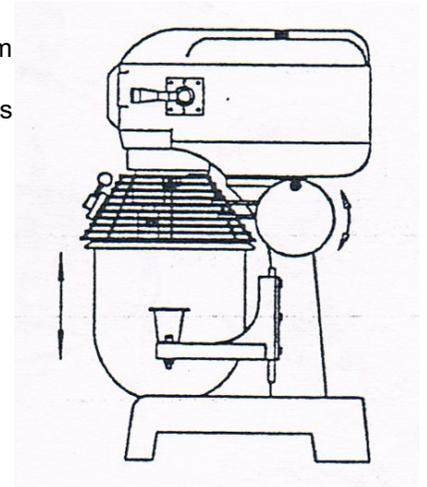
Sie können das Gerät auch stoppen, indem Sie das Sicherheitsgitter zur Seite drehen um diese zu befüllen. Das Sicherheitsgitter muss wieder geschlossen werden um das Gerät zu starten.

Ist der Arbeitsvorgang beendet stoppen Sie das Gerät und schalten dieses aus. Drehen Sie die Schüssel in die untere Position.

Sie können dann das Sicherheitsgitter öffnen das Rührelement, sowie die Rührschüssel entnehmen.

Der Austausch der Rührelemente kann ausschließlich erfolgen, wenn die Schüssel in der untersten Position ist. Schalten Sie hierbei das Gerät aus.

Nach der Arbeit ist das Gerät vom Netz zu trennen und zu reinigen.



**ACHTUNG:**

**Ziehen Sie niemals am Kabel den Stecker aus dem Netzanschluss. Dies kann zu einer Beschädigung des Kabel führen und damit einen elektrischen Schock auslösen, der zu schwersten Verletzungen führen kann oder das Gerät beschädigt.**

## 5. Reinigung und Wartung

### 5.1 Reinigung

**Trennen Sie unbedingt vor der Reinigung die Teigknetmaschine vom Netzanschluss.**

Die Teigknetmaschine ist leicht zu reinigen, Beachten Sie dazu bitte die hier angegebenen Reinigungshinweise.

Bei der Reinigung ist der Netzstecker aus dem Netzanschluss zu entfernen. Ebenfalls muss die Teigknetmaschine ausgeschaltet sein.

Vor und nach jeder Benutzung ist das Gerät gründlich zu reinigen.

Die Schüssel und die Rührelemente können mit Wasser und mit einem mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.

**ACHTUNG:** Die Rührelemente und die Rührschüssel sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Das Gerät selbst darf keinem direktem Wasser ausgesetzt werden. Das Gerät darf nicht mit Wasser abgespritzt oder unter einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Zur äußerlichen Reinigung ist ein feuchter Reinigungslappen zu verwenden.

Nutzen Sie niemals ein nasses oder noch tropfendes Reinigungstuch. Wasser könnte in das Gehäuse eindringen und einen elektrischen Kurzschluss verursachen. Hier besteht Gefahr für Leib und Leben. Achten Sie ebenfalls darauf das der Netzstecker und das Netzkabel nicht mit Wasser in Berührung kommt.

Sollte versehentlich etwas Wasser an das Gerät gekommen sein und die Gefahr bestehen, das Wasser in das Gerät eingedrungen ist, verwenden Sie die Teigknetmaschine vorerst nicht mehr. Lassen Sie das Gerät von einer Fachkraft überprüfen.

Trocknen Sie das Gerät, sowie die Anbauteile nach der Reinigung gründlich ab.



**ACHTUNG:**

Gerät darf NIEMALS direkt Wasser ausgesetzt werden. Weder darf das Gerät in Wasser getaucht werden, noch darf das Gerät abgespritzt werden (z.B. mit einem Schlauch). Es besteht **LEBENSGEFAHR!**

Die Reinigung ist jetzt abgeschlossen.

### 5.2 Wartung

Schmieren Sie die Laufschiene der Schüssel seitlich gelegentlich mit einer kleinen Menge Öl oder Fett mit der Fingerspitze. Fetten Sie die Laufschiene der Schüssel regelmäßig in gewissen Abständen.

Das Getriebe ist mit Spezialfett ausgestattet, dass für mindestens 6 Monate ausreichend ist (je nach Nutzung deutlich länger). Um das Getriebefett zu ergänzen oder auszutauschen, ist es notwendig die obere Abdeckung zu lösen und Fett hinzuzufügen oder zu ersetzen.

Das Gerät ist mit einem Motor Schutzschalter ausgestattet, der den Motor bei Überlastung oder Überhitzung abschaltet. Schalten Sie das Gerät dann zusätzlich aus und trennen diese vom Netzanschluss. Prüfen Sie ob das Gerät überladen ist und entfernen im Bedarfsfall überschüssiges Material und lassen das Gerät abkühlen. Betätigen Sie den Sicherheitsschalter und verbinden Sie das Gerät dann wieder mit dem Netzanschluss und schalten diese ein.

Prüfen Sie den Netzanschluss regelmäßig auf äußerliche Beschädigungen.

Bei Störungen am Gerät wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

## 6. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG  
Gewerbering 11  
26901 Rastdorf  
Deutschland

Das die Teigknetmaschinen BSM10P, BSM20P, BSM30P in Ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG Richtlinie Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Es wird die Übereinstimmung mit weiteren, ebenfalls für das Produkt geltenden Richtlinien/Bestimmungen erklärt:

EMV-Richtlinie: (2014/30/EU)

RoHS: (2011/65/EU)

Elektrische Haushaltsgeräte und ähnliche Geräte – Sicherheit: Allgemeine Anforderungen  
DIN EN 60335-2-64:

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Besondere Anforderungen für elektrische Küchenmaschinen für den gewerblichen Gebrauch



01.11.2024

Klaus Helmer

Unterschrift (Inhaber)

---

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem erworbenen Produkt.

Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung genau und Sie werden auch in Zukunft viel Freude an Ihrem Beeketal Produkt haben.

Sie möchten mehr über Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG und unsere Produkte erfahren?

Schauen Sie doch bei uns im Internet unter [www.beeketal.de](http://www.beeketal.de) vorbei oder fragen Sie Ihren Fachhändler nach den Beeketal Produkten. Dieser wird Sie gerne ausführlich beraten.

Sollte es Probleme mit dieser Lieferung geben so wenden Sie sich bitte an:

[info@beeketal.de](mailto:info@beeketal.de)

Ebenfalls können Sie sich auch an Ihren Fachhändler wenden, dieser hilft Ihnen gerne weiter!

Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG, Gewerbering 11, 26901 Rastdorf

## **7. ENTSORGUNGSHINWEIS**

Dieser Artikel darf nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden. Bitte geben Sie dieses Gerät nur in den dafür vorgesehenen Sammelstellen für Elektrogeräte ab. Diese führt das Gerät einer fachgerechten Entsorgung (Recycling) zu. Durch die fachgerechte Entsorgung ist gewährleistet, dass Ressourcen geschont und potentielle Gefahren für Umwelt und Gesundheit vermieden werden. Informationen über die vorhandenen Sammelstellen, erhalten Sie bei den örtlich zuständigen Stellen von Stadt- oder Gemeinde, sowie Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen.

