



Planetary Mixer

User Manual



Models:

7534.0025 – 7534.0030 – 7534.0035

CONTENT



.....	3
1. SAFETY	3
2. ABOUT THE PRODUCT	5
3. MAINTENANCE & CLEANING	7
4. ELECTRICAL INSTALLATION.....	10
5. TROUBLESHOOTING.....	10



.....	11
1. VEILIGHEID.....	11
2. OVER HET PRODUCT	13
3. ONDERHOUD & REINIGING.....	15
4. ELEKTRISCHE INSTALLATIE.....	18
5. PROBLEEMOPLOSSING.....	18



.....	19
1. SICHERHEIT	19
2. ÜBER DAS PRODUKT	21
3. WARTUNG & REINIGUNG	23
4. ELEKTROINSTALLATION	26
5. FEHLERBEHEBUNG.....	26



.....	27
1. SÉCURITÉ.....	27
2. À PROPOS DU PRODUIT	29
3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	32
4. INSTALLATION ÉLECTRIQUE.....	34
5. DÉPANNAGE.....	34



1. SAFETY

THIS PLANETARY MIXER IS A DANGEROUS APPLIANCE AND MUST ONLY BE USED BY TRAINED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

- Position on a flat, stable surface.
- A qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product, it will void your warranty.
- Always stand BEHIND the safety guard when operating the appliance.
- DO NOT place hands near the rotating attachments when in use. This can result in severe injury.
- DO NOT remove food from the appliance until the mixing attachments have come to a complete stop.
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT attempt to mix items that this machine is not designed for. This can damage the mixing attachments.
- DO NOT use with a damaged mixing attachment.
- DO NOT bypass the safety interlocks.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- NEVER leave the appliance unattended when in use.
- The appliance is heavy, take care when moving and handling.
- This appliance must only be used in accordance with these instructions and by persons competent to do so.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified engineer in order to avoid a hazard. DO NOT attempt it yourself or it will void your warranty.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Clean the surface of stainless steel periodically with appropriate method to prevent any damage brought by oxidization or any other chemical interference.

The following procedures and instructions should always be carried out in order to prevent any injuries. If the machinery is not used as recommended, the operator will be responsible for his/her own safety and for the safety of any other person who may be involved.

The information in this manual aims to assist the operator to understand, maintain, and operate the mixer correctly. In order to prevent accidents, please ensure to read, understand and follow all the precautions and warnings contained in this manual before installation or operating. To gain a clear understanding of your mixer, it is imperative that one must study this manual carefully.

Rotating machinery and electrics are dangerous and may cause injury if sufficient precautions are not taken prior to operating or servicing the mixer. Ensure that the power supply is not connected to mixer and is isolated before you clean or service the machine. In certain troubleshooting situations it may be necessary to operate the mixer in which case extreme caution must be used. Only suitably qualified personnel must service the mixer.



- This appliance is only for commercial and not for domestic use.
- Whilst the machine is in operation, do not remove any covers or loosen any fittings.
- When mixing products that develop dust, extreme care must be taken. Mix the ingredients in speed 1 until the dust is eliminated.
- Exposure to dust (including flour) may be harmful to health causing rhinitis (running nose), watering eyes and possibly occupational asthma.
- If dust is a hazard, ensure appropriate PPE (personal protective equipment) is used by operators.
- Ensure the electrical supply has been isolated and the power cord is disconnected before attempting to move or service the mixer.
- Be aware of the start capacitor situated behind the rear motor cover. In normal circumstances this should be discharged when the mixer is switched off. If in doubt discharge the capacitor following adequate safety precautions.
- When accessing the electrical components inside the mixer, be cautious of exposed conductors that could be 'live'.
- Always have your mixer and attachments regularly serviced; at least twice a year, depending on frequency of use.
- Ensure this manual is kept in an easily accessible place for future reference near the mixer
- When moving, transporting or lifting with a total weight in excess of 500kg, a bowl truck must be used. Avoid tasks concerned with manual handling that involves a risk to health as much as reasonably possible. This equipment should only be stored in or transported through an environment with an ambient temperature above 5°C and less than 55°C.
- When mixing ingredients care must be taken to avoid the inhalation of dust particles e.g. flour. Reference should be made to product supplier's data sheets to ensure adequate precautions and protections are taken.

The mixer is not suitable for outdoor installation and must not be installed where a water jet could be used for cleaning.

The mixer must only be operated by trained staff and must be installed in an area where the use and maintenance is restricted to trained personnel.

Ensure that the mixer is at a height with the bowl handles approximately between the knuckle and elbow height. This will reduce the need to bend at the waist.

Select a suitable flat level surface that can support the weight of the mixer and bowl contents when full. It is recommended the mixer is secured in position. Ensure the table, stand or work surface is firmly fixed to the floor. The appliance must be restrained to prevent any movement during use.

Ensure that there is sufficient space around the mixer to allow for safe operation.

Servicing may also become an issue if there is greatly reduced clearance, so ensure that the service access to the top, side and rear of the mixer are clear.

- Use the mixer as intended and in line with the operating instructions.
- Use the mixer in a well-lit area.
- Ensure the bowl, agitator, attachment and guard are correctly fitted to the mixer.
- Remove the agitator before using any attachments.
- Stop the mixer before adding more ingredients.
- Use the stop button to stop machine.
- Disconnect the mains electricity supply before cleaning the mixer.
- Clean the bowl, agitators and attachments after use.
- Clean the mixer using mild soap and water.
- Clean the mixer daily.
- Inspect the power cable and appliance regularly. If a fault is found do not operate.
- Disconnect the mains electricity supply before cleaning the mixer.



DO NOT:

- Change speed whilst the mixer is operating.
- Wear loose clothing that may become caught in the mixer whilst it is in operation.
- Attempt to reach into the bowl whilst it is mixing.
- Leave the gear lever in mid position.
- Use the bowl lift handle to stop the machine.
- Use the gear lever to stop the machine.
- Access rotating parts.
- Use excessive force when operating which could affect the stability of the mixer.
- Operate the mixer if parts are disassembled.
- Fit the agitator to the mixer without a bowl in place.
- Leave the agitator on the machine without the bowl being fitted.
- Operate the mixer with both attachment and agitator fitted.
- Override the safety switches fitted to the mixer.
- Open the guard to stop the machine.
- Use the mixer in an unsafe condition.
- Operate the mixer or attachment if a fault develops or the mixer is unsafe.
- Attempt to repair the appliance yourself. A qualified technician must service the machine.
- Clean the mixer with scouring powder or a scouring pad.
- Hose or pressure clean this appliance.
- Clean aluminum agitators in a dishwasher.
- Inhale mixing ingredient dust particles.

2. ABOUT THE PRODUCT




The following information and instructions within this manual may not cover all details or variations in the equipment, nor cover every problem that one may have during installation or use. If additional information is required please contact us. This series Planetary Food Mixers are designed and made for high performance. The agitators use a planetary motion in the bowl to ensure that the food has been fully blended. They can be used for a range of different functions, such as flour mixing, powdered and liquid food etc.

These machines are also equipped with several levels of protection, so that they can work smoothly and reliably. Additionally, there are several working speeds and different agitators which all serve a different purpose, whether it be for flour mixing, stuffing mixing and egg beating etc. All the machine parts that come into contact with the food whilst in operation are made from stainless steel, or their surfaces are specially treated in conformity with hygiene standards.

The machine is, easily operable and very efficient, suitable for food preparation in hotels, restaurants, food processing factories and for material preparation in medicine making factories, chemical working facilities etc. We reserve the right to alter the design of the products without prior notice. Whilst every effort is made to ensure this publication reflects the latest design, the company cannot guarantee full compliance.

Model	Transmission	Bowl capacity (L)	Maximum kneading capacity (KG)	Maximum flour (KG)	Power (kW)	Voltage (V)	Frequency (Hz)
7534.0025	Gear	10	3,75	2,5	0,75	230	50
7534.0030	Gear	20	7,5	5	1	230	50
7534.0035	Gear	30	10,5	7	1,5	230	50



	Dough-hook: This agitator is suitable for mixing dough and sticky solid food. When using, the capacity of flour must correspond to the mark and the capacity of the water is 45% to 50% of the flour. Should only be used at low speed.
	Flat mixing arm: This agitator is suitable for thin pieces, powdered and mushy food, such as stuffing. Suited for use at medium speed.
	Whisk: This agitator is suited for mixing liquid food, such as cream and egg beating. Suited for use at high speed.

**CAUTION: BEFORE CHANGING SPEED, YOU MUST STOP THE MACHINE FIRST.
DO NOT MIX DOUGH AT MEDIUM OR HIGH SPEED**

Before use, check whether the power supply corresponds to that required by the machine, check whether the external earth wire is reliably connected.

- The machine with the 3-phase motor must be checked to see that the machine rotates in the direction indicated by the rotation mark. If the rotation direction is wrong, exchange the two of the three livewires with each other. Note: For testing of the machine, mixing tools should never be installed, otherwise they will fall out in the event of wrong rotation direction, and will cause damage to machine parts.
- For every power educe line which has no attached plug, it should be connected to the switch of at least 3mm touch-point distance which installed by user. Rated current of the switch must be not lower than 35A.

Note: When installing the blender, the Stir-axis gear must be a good size with the Stirrer Crossing in place to prevent falling.

Bowl lift:

- a) When mixing, rotate the hand wheel to raise the bowl until it reaches the stop position, so that the food can be mixed thoroughly.
- b) Exchanging agitators and after mixing, rotate the hand wheel to lower the bowl so that the bowl and agitators can be removed.

Note: When assembling an agitator, slip the agitator up on the shaft and turn it until the driving pin in the shaft reaches the L-shaped slot in the agitator shank in order to avoid the agitator falling down while running.



Refer to figure 1 for mixer component identification.

- Before using for the first time, thoroughly clean the bowl and agitator, as described in section 7 of this manual.
- Ensure that the mixer is firstly switched off (1)
- Ensure the cover (7) is fitted to the hub (where applicable) if an attachment is not in use.
- Always remove any attachments before using the agitator.
- Lower the bowl support by rotating the bowl handle downwards (2)
- Rotate the front guard cage assembly (3) to the open position
- Place the required agitator into the bowl (6) and lift bowl onto the bowl support (4)



- Ensure that the rear bowl location and side bowl pins (5) are correctly engaged
- Slide the agitator onto the shaft, turning clockwise to engage the drive pin in the “L” slot of the agitator shank.
- Add the ingredients into the bowl and raise the bowl using the handle (2)
- Rotate the front guard cage (3) into the operating position.
- Select the desired speed.
- Start the machine by pressing the 'green' start button (1)
- When mixing is complete stop the machine using the 'red' stop button (1)
- Lower the bowl support, open the guard cage and remove the agitator from the shaft
- Remove the bowl and agitator from the mixer for emptying and cleaning.

Speed setting 1 (LOW) is for heavy mixtures such as dough, heavy batters and mashed potatoes.
Speed setting 2 (MEDIUM-LOW) is for mixing cake batters, mashing potatoes and for developing dough.
Speed number 3 (MEDIUM-HIGH) is for mixing maximum 3 amount of air into light batches.
The whisk is used for whipping cream, beating egg whites, mixing light icings, meringues and whipping.

ITEM NUMBER	DESCRIPTION
1	STOP/START SWITCHES
2	BOWL LIFT HANDLE
3	GUARD
4	BOWL SUPPORT
5	SIDE BOWL PIN
6	BOWL



3. MAINTENANCE & CLEANING

1. After use each time, carefully clean the bowl, agitators etc., and make sure to keep the machine clean.
2. Lubricate the bowl side ways regularly.
3. The transmission gearbox is packed with special grease that will be sufficient for six months.
To add or replace grease, it is necessary only to remove the upper cover and the bearing cover

DO NOT CLEAN BY WATER DIRECTLY
DO NOT HOSE OR PRESSURE CLEAN THIS MIXER.
DO NOT USE ANY ABRASIVE CLEANERS



Ensure that the machine is disconnected from the main electrical power supply prior to cleaning.

It is important that correct and detailed cleaning procedures are made for all surfaces that come into contact with food. The cleaning frequency should be clearly defined for the mixer (i.e., daily, after production runs, or more often if necessary) and also the type of cleaning required must also be identified. The objective of cleaning and disinfecting food contact surfaces is to remove food debris (that bacteria require to grow), and to kill bacteria that are present. It is important the cleaned surfaces are stored dry to prevent bacteria growth. Cleaning equipment (brushes, etc.) used must also be stored in a clean and sanitary manner. The correct procedure for cleaning of the splash zone and the food-contact surfaces are as follows:

1. Pre-clean - remove excess food waste by sweeping, wiping or pre-rinsing.
 2. Main clean - loosen surface waste and grease using a detergent.
 3. Rinse - remove loose food waste, grease and detergent.
 4. Disinfection - kill the bacteria.
 5. Final rinse - remove the disinfectant.
 6. Drying - remove all moisture.
- Note with light contamination the pre-clean and main clean can be combined.
 - Some surfaces do not need to be disinfected after every wash.
 - Disinfect any items which come either into direct contact with food or with the hands of operators.
 - The best method of drying surfaces is to let them air-dry, but if this is not possible, use paper towels or a clean dry cloth.
 - It is important the disinfecting chemicals are approved for food contact surface application.

CLEANING BEFORE INITIAL USE:

Before using the mixer for the first time, ensure to wash the mixer bowls, agitators and attachments in hot water and a mild detergent solution. This procedure should be followed for bowls and agitators before use for egg whites or whole eggs.

CLEANING AFTER USE:

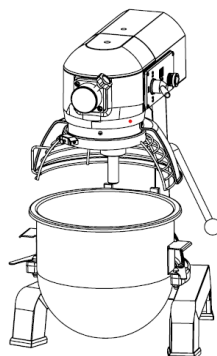
After use, clean the mixing bowl, agitators and attachments with hot water and a suitable nonabrasive detergent and soft bristle brush. Rinsing the bowl with hot water immediately after use will also speed up the cleaning of the bowl afterwards.

Note: Do not clean the aluminum agitators in a dishwasher. Wash immediately after use in a bowl of warm soapy water.

Ensure to wipe down the mixer with a hot damp cloth, thoroughly wiping the bowl support, pedestal, base and all exterior surfaces. All food debris must be removed. The guard should be cleaned in hot soapy water. The guard assembly has been designed to be easily removed for cleaning.

TO REMOVE THE CAGE ASSEMBLY

Ensure that the bowl support is in the lowered position (photograph 1). Remove the agitator and bowl first. When the cage assembly is in the closed position, a stop will prevent it from rotating in an anticlockwise direction. Loosen the screw. Once done, you can then remove the cage.





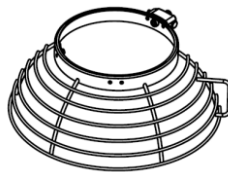
When the cage assembly is in the closed position, a stop will prevent it from rotating in an anticlockwise direction.

Remove the safety guard:

1. Press and hold the release button: Press the release button with your hand and hold it down.
2. You will hear a “click”: When you hear a “click”, the locking mechanism has been released.
3. The front safety guard will automatically lower: At this point, the front protective net will automatically lower, making it easier to remove it for cleaning or maintenance.

Install the safety guard:

1. Align with the mounting position: Align the front guard with the mounting slots of the mixer.
2. Push up: Gently push the guard upwards with your hand until you hear a “click” sound.
3. Confirm that it is in place: Make sure that the guard is securely locked in place and will not come loose.



TO REMOVE THE REAR SPLASH SHIELD:

The rear splash shield should be regularly inspected and cleaned when necessary. This should be performed by a suitably trained supervisor or maintenance department at least once a month. The splash shield can be either cleaned in either a bowl of hot soapy water or a dishwasher.

- Ensure that the bowl is in the down position. Remove the bowl, guard cage and agitator as described previously.
- Using a suitable bladed screwdriver, remove the 3 retaining screws securing the drip cup to the mixer.
NOTE: ensure that you have a firm grip on the shield whilst removing the screws.
- The drip cup can be carefully lowered away from the machine. Take care not to damage the paintwork of the mixer.
- Wipe any signs of grease from the drip cup first before washing.
- Refit the rear splash shield in reverse order once done, ensuring the screws are securely tightened.

Wherever possible, the mixer should be transported to the installation position in the packaging provided to avoid any damage. Do not use a sharp knife to open the box to prevent damaging the machine. On first inspection, check for any possible shipping damages. If any damage has been found, save the packaging material and contact us.

Caution: The mixer is a heavy object and must be correctly handled and lifted to avoid any and all personal injuries.

With the machine in the vicinity of its final position remove from the transportation pallet. The machine is affixed to the pallet by four retaining bolts through the pallet into the threaded feet of the base. Care must be taken during this operation to ensure:

- All required safety measures are taken to ensure correct lifting and handling to avoid risk of injury, which may be through dropping, falling or tilting.
- No damage is made to the machine which could impair the normal operation.

The mixer is not suitable for outdoor installation and must not be installed where a water jet could be used for cleaning. The mixer must only be operated by trained staff and must be installed in an area where the use and maintenance is restricted to trained personnel.



- Ensure that the mixer is at a height with the bowl handles approximately between the knuckle and elbow height. This will reduce the need to bend at the waist.
- Select a suitable flat level surface that can support the weight of the mixer and bowl contents when full. It is recommended the mixer is secured in position.
- Ensure the table, stand or work surface is firmly fixed to the floor. The appliance must be restrained to prevent any movement during use.
- Ensure that there is sufficient space around the mixer to allow for safe operation. Servicing may also become an issue if there is a greatly reduced clearance, so ensure that the service accesses to the top, side and rear of the mixer are clear.

4. ELECTRICAL INSTALLATION

The electrical installation of the mixer must conform to the local or national electricity board regulations. A competent person must carry out the electrical installation. Ensure that the electrical supply agrees with the machine specification, prior to connection. The mixer is 'class I' appliances where the protection against electric shock does not rely solely on basic insulation. An external electrical isolator and MCB/fuses (both items supplied by others) must be fitted to the incoming electrical supply to the mixer.

5. TROUBLESHOOTING

Digital code	Code explanation	Possible cause	Action required
E1	Bowl guard switch off	Bowl guard not in closed position.	Rotate guard to the right until fully closed.
		Switch loosened	Tighten the switch in the right position.
E2	Bowl guard switch off	Bowl not raised	Raise bowl to highest position.
		Switch loosened	Tighten the switch in the right position.
E3	Bowl guard switch off	Bowl not seated correctly or clamps not in place.	Make sure bowl is seated into bowl cradle correctly and bowl clamps are locked into place.
			Tighten the switch in the right position.
E8	Motor temperature is too high	Exceeded Maximum Mixing Load	Reduce the batch size by 30%.
		The running time is too long	Wait 10 minutes. then press START to restart mixer.
		Damaged or broken mechanical parts.	Rotate the motor blade to check whether it can easily turn, if it can't, contact after-sales service.



1. VEILIGHEID

DEZE PLANEETMENGER IS EEN GEVAARLIJK APPARAAT EN MAG UITSLUITEND WORDEN GEBRUIKT DOOR OPGELEID PERSONEEL VOLGENS DEZE INSTRUCTIES.

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Installatie en eventuele reparaties dienen te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Verwijder geen onderdelen van dit product, dit maakt uw garantie ongeldig.
- Ga altijd ACHTER de veiligheidskap staan tijdens het gebruik van het apparaat.
- Houd uw handen NIET in de buurt van de draaiende accessoires tijdens gebruik. Dit kan ernstig letsel veroorzaken.
- Verwijder GEEN voedsel uit het apparaat voordat de mengaccessoires volledig tot stilstand zijn gekomen.
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- Probeer GEEN ingrediënten te mixen waarvoor deze machine niet is ontworpen. Dit kan de mengaccessoires beschadigen.
- Gebruik het apparaat NIET met een beschadigd mengaccessoire.
- Omzeil de veiligheidsvergrendelingen NIET.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel de stroomtoevoer los wanneer het niet in gebruik is.
- Laat het apparaat NOOIT onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Het apparaat is zwaar; wees voorzichtig bij het verplaatsen en hanteren.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt in overeenstemming met deze instructies en door personen die daartoe bevoegd zijn.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Houd alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen. Gooi de verpakking weg volgens de voorschriften van de lokale autoriteiten.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde technicus om gevaar te voorkomen. Probeer dit NIET zelf, anders vervalt uw garantie.
- Gebruik nooit accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Deze kunnen een veiligheidsrisico voor de gebruiker vormen en het apparaat beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- Reinig het roestvrijstalen oppervlak regelmatig met een geschikte methode om schade door oxidatie of andere chemische aantasting te voorkomen.

De volgende procedures en instructies moeten altijd worden gevolgd om letsel te voorkomen. Indien de machine niet volgens de aanbevelingen wordt gebruikt, is de gebruiker verantwoordelijk voor zijn/haar eigen veiligheid en de veiligheid van alle andere betrokken personen.

De informatie in deze handleiding is bedoeld om de gebruiker te helpen de mixer correct te begrijpen, te onderhouden en te bedienen. Om ongelukken te voorkomen, dient u alle voorzorgsmaatregelen en waarschuwingen in deze handleiding te lezen, te begrijpen en op te volgen vóór installatie of gebruik. Om uw mixer goed te begrijpen, is het essentieel dat u deze handleiding zorgvuldig bestudeert.

Draaiende machines en elektrische componenten zijn gevaarlijk en kunnen letsel veroorzaken als er niet voldoende voorzorgsmaatregelen worden genomen voordat de mixer wordt bediend of onderhouden. Zorg ervoor dat de stroomtoevoer naar de mixer is uitgeschakeld en dat de stroomtoevoer is onderbroken voordat u de machine reinigt of onderhoudt. In bepaalde situaties waarin problemen moeten worden opgelost, kan het nodig zijn de mixer te bedienen. In dat geval moet uiterste voorzichtigheid in acht worden genomen. Alleen gekwalificeerd personeel mag onderhoud aan de mixer uitvoeren.



- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor commercieel en niet voor huishoudelijk gebruik.
- Verwijder geen afdekkingen en maak geen koppelingen los terwijl de machine in werking is.
- Wees uiterst voorzichtig bij het mengen van producten die stof produceren. Meng de ingrediënten op stand 1 totdat het stof is verdwenen.
- Blootstelling aan stof (inclusief meel) kan schadelijk zijn voor de gezondheid en leiden tot rhinitis (loopneus), tranende ogen en mogelijk beroepsastma.
- Als stof een gevaar vormt, zorg er dan voor dat de gebruiker de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM's) draagt.
- Zorg ervoor dat de stroomtoevoer is uitgeschakeld en het netsnoer is losgekoppeld voordat u de mixer verplaatst of onderhoudt.
- Let op de startcondensator achter de achterste motorkap. Normaal gesproken ontladde deze zich wanneer de mixer wordt uitgeschakeld. Ontlaad de condensator bij twijfel met inachtneming van de juiste veiligheidsmaatregelen.
- Wees voorzichtig met blootliggende geleiders die onder spanning kunnen staan wanneer u de elektrische componenten in de mixer benadert.
- Laat uw mixer en accessoires altijd regelmatig onderhouden; Minimaal twee keer per jaar, afhankelijk van de gebruiksfrequentie.
- Zorg ervoor dat deze handleiding op een gemakkelijk toegankelijke plaats in de buurt van de mixer wordt bewaard voor toekomstig gebruik.
- Bij het verplaatsen, transporteren of tillen van een totaalgewicht van meer dan 500 kg moet een mengwagen worden gebruikt. Vermijd zoveel mogelijk handmatige handelingen die een risico voor de gezondheid met zich meebrengen. Deze apparatuur mag alleen worden opgeslagen in of vervoerd door een omgeving met een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 55°C.
- Bij het mengen van ingrediënten moet worden voorkomen dat stofdeeltjes, zoals meel, worden ingeademd. Raadpleeg de productinformatiebladen van de leverancier om ervoor te zorgen dat de juiste voorzorgsmaatregelen en beschermingsmaatregelen worden getroffen.

De mixer is niet geschikt voor installatie buitenshuis en mag niet worden geïnstalleerd op plaatsen waar een waterstraal kan worden gebruikt voor reiniging. De mixer mag alleen worden bediend door getraind personeel en moet worden geïnstalleerd in een ruimte waar het gebruik en onderhoud beperkt is tot getraind personeel. Zorg ervoor dat de mixer op een hoogte staat waarbij de handgrepen van de kom zich ongeveer tussen knie- en ellebooghoogte bevinden. Dit vermindert de noodzaak om te bukken.

Kies een geschikte, vlakke ondergrond die het gewicht van de mixer en de inhoud van de volle kom kan dragen. Het wordt aanbevolen de mixer vast te zetten. Zorg ervoor dat de tafel, standaard of het werkblad stevig aan de vloer is bevestigd. Het apparaat moet worden vastgezet om beweging tijdens gebruik te voorkomen. Zorg voor voldoende ruimte rond de mixer voor een veilige bediening. Onderhoud kan ook problemen opleveren als er weinig ruimte is, zorg er daarom voor dat de toegang tot de bovenkant, zijkant en achterkant van de mixer vrij is voor onderhoud.

- Gebruik de mixer zoals bedoeld en volgens de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik de mixer in een goed verlichte ruimte.
- Zorg ervoor dat de kom, de roerder, het opzetstuk en de beschermkap correct op de mixer zijn bevestigd.
- Verwijder de roerder voordat u een opzetstuk gebruikt.
- Stop de mixer voordat u meer ingrediënten toevoegt.
- Gebruik de stopknop om de machine te stoppen.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de mixer schoonmaakt.
- Reinig de kom, de roerder en de opzetstukken na gebruik.
- Reinig de mixer met milde zeep en water.
- Reinig de mixer dagelijks.
- Controleer regelmatig de stroomkabel en het apparaat. Gebruik de mixer niet als er een storing wordt geconstateerd.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de mixer schoonmaakt.



NIET:

- De snelheid wijzigen terwijl de mixer draait.
- Losse kleding dragen die in de mixer verstrikt kan raken tijdens het gebruik.
- Proberen in de kom te reiken terwijl de mixer draait.
- De versnellingshendel in de middenstand laten staan.
- Gebruik de hendel van de komlift om de machine te stoppen.
- Gebruik de versnellingshendel om de machine te stoppen.
- Raak draaiende onderdelen niet aan.
- Gebruik geen overmatige kracht tijdens het gebruik, aangezien dit de stabiliteit van de mixer kan beïnvloeden.
- Gebruik de mixer niet als onderdelen gedemonteerd zijn.
- Monteer de roerder niet op de mixer zonder dat er een kom op zit.
- Laat de roerder niet op de machine zitten zonder dat er een kom op zit.
- Gebruik de mixer niet met zowel het opzetstuk als de roerder gemonteerd.
- Schakel de veiligheidsschakelaars van de mixer niet uit.
- Open de beschermkap niet om de machine te stoppen.
- Gebruik de mixer niet in een onveilige situatie.
- Gebruik de mixer of het opzetstuk niet als er een storing optreedt of als de mixer niet veilig is.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. De machine moet door een gekwalificeerde technicus worden onderhouden.
- Reinig de mixer niet met schuurpoeder of een schuurspons.
- Reinig dit apparaat niet met een slang of hogedrukreiniger.
- Reinig aluminium roerders niet in de vaatwasser.
- Adem geen stofdeeltjes van de ingrediënten in.

2. OVER HET PRODUCT




De volgende informatie en instructies in deze handleiding dekken mogelijk niet alle details of varianten van de apparatuur, noch alle mogelijke problemen die zich tijdens de installatie of het gebruik kunnen voordoen. Neem contact met ons op als u aanvullende informatie nodig heeft. De planeetmengers uit deze serie zijn ontworpen en gemaakt voor hoge prestaties.

De roerwerken maken gebruik van een planetaire beweging in de kom om ervoor te zorgen dat het voedsel volledig gemengd is. Ze kunnen worden gebruikt voor diverse functies, zoals het mengen van meel, poeder- en vloeibare voedingsmiddelen, enz.

Deze machines zijn ook uitgerust met verschillende beveiligingsniveaus, zodat ze soepel en betrouwbaar kunnen werken. Daarnaast zijn er verschillende werksnelheden en verschillende roerwerken, elk met een eigen functie, of het nu gaat om het mengen van meel, vullingen of het kloppen van eieren, enz. Alle machineonderdelen die tijdens het gebruik in contact komen met het voedsel, zijn gemaakt van roestvrij staal of hun oppervlakken zijn speciaal behandeld conform de hygiënenormen.

Model	Transmissie	Inhoud kom (L)	Maximale kneedcapaciteit (KG)	Maximaal meel (KG)	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Frequentie (Hz)
7534.0025	Versnelling	10	3,75	2,5	0,75	230	50
7534.0030	Versnelling	20	7,5	5	1	230	50
7534.0035	Versnelling	30	10,5	7	1,5	230	50



	Deeghaak: Deze mixer is geschikt voor het mengen van deeg en kleverige vaste ingrediënten. Bij gebruik moet de hoeveelheid bloem overeenkomen met de markering en de hoeveelheid water 45% tot 50% van de bloem bedragen. Alleen gebruiken op lage snelheid.
	Platte mengarm: Deze mixer is geschikt voor dunne stukjes, poederachtige en papperige ingrediënten, zoals vulling. Geschikt voor gebruik op gemiddelde snelheid.
	Bolgarde: Deze mixer is geschikt voor het mengen van vloeibare ingrediënten, zoals slagroom en het kloppen van eieren. Geschikt voor gebruik op hoge snelheid.

**LET OP: STOP DE MACHINE EERST VOORDAT U DE SNELHEID VERANDERT.
MENG HET DEEG NIET OP GEMIDDELDE OF HOGE SNELHEID**

Controleer vóór gebruik of de stroomvoorziening geschikt is voor de machine en of de externe aardingsdraad goed is aangesloten.

- Bij machines met een driefasemotor moet worden gecontroleerd of de machine draait in de richting die wordt aangegeven door de draairichtingmarkering. Als de draairichting verkeerd is, verwissel dan twee van de drie fasedraden. Let op: Gebruik tijdens het testen van de machine nooit menggereedschap, anders vallen deze eruit bij een verkeerde draairichting en kunnen machineonderdelen beschadigd raken.
- Elke stroomkabel zonder stekker moet worden aangesloten op een schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm, die door de gebruiker is geïnstalleerd. De nominale stroomsterkte van de schakelaar mag niet lager zijn dan 35A.

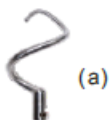
Opmerking: Bij het installeren van de blender moet het tandwiel van de roeras de juiste maat hebben en de roerderkruising moet op zijn plaats zitten om te voorkomen dat deze eraf valt.

Kom omhoog tillen:

a) Draai tijdens het mixen aan het handwiel om de kom omhoog te brengen tot de stopstand, zodat het voedsel goed gemengd kan worden.

b) Draai na het mixen aan het handwiel om de kom omlaag te brengen, zodat de kom en de roerwerken verwijderd kunnen worden.

Opmerking: Schuif bij het monteren van een roerwerk het roerwerk over de as en draai het totdat de aandrijfpen in de as de L-vormige gleuf in de roerwerkschacht bereikt. Dit voorkomt dat het roerwerk tijdens het gebruik naar beneden valt.



Raadpleeg afbeelding 1 voor de identificatie van de onderdelen van de mixer.

- Reinig de kom en de roerder grondig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, zoals beschreven in hoofdstuk 7 van deze handleiding.
- Zorg ervoor dat de mixer eerst is uitgeschakeld (1).
- Zorg ervoor dat de afdekking (7) op de naaf is geplaatst (indien van toepassing) als er geen accessoire in gebruik is.
- Verwijder altijd alle accessoires voordat u de roerder gebruikt.



- Laat de komsteun zakken door de komhendel naar beneden te draaien (2).
- Draai de voorste beschermkap (3) naar de open positie.
- Plaats de gewenste roerder in de kom (6) en til de kom op de komsteun (4).
- Zorg ervoor dat de achterste kombevestiging en de zijkombevestigingspennen (5) correct zijn vastgezet.
- Schuif de roerder op de as en draai met de klok mee om de aandrijfpen in de L-vormige gleuf van de roederschacht te bevestigen.
- Voeg de ingrediënten toe aan de kom en til de kom omhoog met behulp van de handgreep (2).
- Draai de voorste beschermkap (3) in de werkstand.
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Start de machine door op de groene startknop (1) te drukken.
- Stop de machine na het mixen met de rode stopknop (1).
- Laat de komsteun zakken, open de beschermkap en verwijder de roerder van de as.
- Verwijder de kom en de roerder uit de mixer om ze te legen en schoon te maken.

Snelheidsstand 1 (LAAG) is voor zware mengsels zoals deeg, dik beslag en aardappelpuree.

Snelheidsstand 2 (MIDDEL-LAAG) is voor het mengen van cakebeslag, aardappelpuree en het ontwikkelen van deeg.

Snelheidsstand 3 (MIDDEL-HOOG) is voor het mengen van maximaal 3% lucht in lichte mengsels.

De bolgarde wordt gebruikt voor het kloppen van slagroom, eiwitten, het mengen van lichte glazuur, meringues en het opkloppen van andere ingrediënten.

NUMMER	OMSCHRIJVING
1	STOP/START-SCHAKELAARS
2	HANDGREEP VOOR HET OPHEFFEN VAN DE KOM
3	BESCHERMKAP
4	KOMSTEUN
5	ZIJKANT VAN DE KOM
6	KOM



3. ONDERHOUD & REINIGING

1. Reinig na elk gebruik de kom, roerwerken etc. zorgvuldig en zorg ervoor dat de machine schoon blijft.
 2. Smeer de zijkant van de kom regelmatig in.
 3. De transmissie is gevuld met speciaal vet dat zes maanden meegaat.
- Om vet toe te voegen of te vervangen, hoeft u alleen de bovenkap en de lagerkap te verwijderen.

NIET RECHTSTREEKS REINIGEN MET WATER
NIET REINIGEN MET EEN WATERSLANG OF HOGEDRUKREINIGER.
GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN



Zorg ervoor dat de machine is losgekoppeld van de netvoeding voordat u gaat reinigen.

Het is belangrijk dat er correcte en gedetailleerde reinigingsprocedures worden opgesteld voor alle oppervlakken die in contact komen met voedsel. De reinigingsfrequentie van de mixer moet duidelijk worden vastgelegd (bijvoorbeeld dagelijks, na productieruns of vaker indien nodig) en ook het type reiniging dat nodig is, moet worden gespecificeerd. Het doel van het reinigen en desinfecteren van oppervlakken die in contact komen met voedsel is het verwijderen van voedselresten (die bacteriën nodig hebben om te groeien) en het doden van aanwezige bacteriën. Het is belangrijk dat de gereinigde oppervlakken droog worden opgeslagen om bacteriegroei te voorkomen. Gebruikte reinigingsapparatuur (borstels, etc.) moet ook schoon en hygiënisch worden opgeborgen. De correcte procedure voor het reinigen van de spatzone en de oppervlakken die in contact komen met voedsel is als volgt:

1. Voorreiniging - verwijder overtollig voedselafval door te vegen, af te nemen of voor te spoelen.
 2. Hoofdreiniging - maak oppervlakteaafval en vet los met een reinigingsmiddel.
 3. Spoelen - verwijder los voedselafval, vet en reinigingsmiddel.
 4. Desinfecteren - dood de bacteriën.
 5. Eindspoeling - verwijder het desinfectiemiddel.
 6. Drogen - verwijder al het vocht.
- Let op: bij lichte vervuiling kunnen de voorreiniging en de hoofdreiniging gecombineerd worden.
 - Sommige oppervlakken hoeven niet na elke wasbeurt gedesinfecteerd te worden.
 - Desinfecteer alle voorwerpen die direct in contact komen met voedsel of met de handen van de gebruikers.
 - De beste manier om oppervlakken te drogen is aan de lucht te laten drogen. Als dit niet mogelijk is, gebruik dan keukenpapier of een schone, droge doek.
 - Het is belangrijk dat de desinfecterende middelen goedgekeurd zijn voor gebruik op oppervlakken die in contact komen met voedsel.

REINIGING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK:

Was de mengkommen, roeders en accessoires vóór het eerste gebruik van de mixer in heet water met een mild afwasmiddel. Deze procedure dient te worden gevolgd voor de kommen en roeders vóór gebruik met eiwitten of hele eieren.

REINIGING NA GEBRUIK:

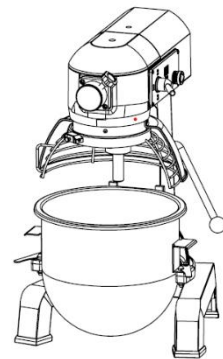
Reinig de mengkom, roeders en accessoires na gebruik met heet water, een geschikt, niet-schurend afwasmiddel en een zachte borstel. Het direct na gebruik afspoelen van de kom met heet water versnelt ook het schoonmaken ervan.

Let op: Reinig de aluminium roeders niet in de vaatwasser. Was ze direct na gebruik in een kom met warm zeepsop.

Veeg de mixer af met een warme, vochtige doek en veeg de komhouder, voet, basis en alle buitenoppervlakken grondig schoon. Verwijder alle voedselresten. Reinig de beschermkap in heet zeepsop. De beschermkap is zo ontworpen dat deze gemakkelijk te verwijderen is voor reiniging.

DE BESCHERMKAP VERWIJDEREN

Zorg ervoor dat de komsteun in de onderste stand staat (foto 1). Verwijder eerst de roerder en de kom. Wanneer de kooi-eenheid in de gesloten stand staat, voorkomt een stop dat deze tegen de klok in draait. Draai de schroef los. Daarna kunt u de kooi verwijderen.





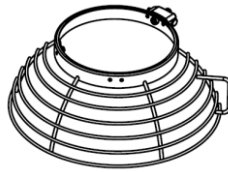
Wanneer de beschermkap in de gesloten stand staat, voorkomt een stop dat deze tegen de klok in draait.

Verwijder de veiligheidskap:

1. Houd de ontgrendelingsknop ingedrukt: Druk de ontgrendelingsknop met uw hand in en houd deze ingedrukt.
2. U hoort een "klik": Wanneer u een "klik" hoort, is het vergrendelingsmechanisme ontgrendeld.
3. De voorste veiligheidskap zakt automatisch naar beneden: Op dit punt zakt het voorste beschermingsnet automatisch naar beneden, waardoor het gemakkelijker te verwijderen is voor reiniging of onderhoud.

Installeer de veiligheidskap:

1. Lijn uit met de montagepositie: Lijn de voorste beschermkap uit met de montagesleuven van de mixer.
2. Duw omhoog: Duw de beschermkap voorzichtig met uw hand omhoog totdat u een "klik" hoort.
3. Controleer of deze op zijn plaats zit: Zorg ervoor dat de beschermkap stevig vastzit en niet los kan komen.



DE ACHTERSTE SPATBORD VERWIJDEREN:

Het achterste spatbord moet regelmatig worden gecontroleerd en indien nodig gereinigd. Dit moet minstens één keer per maand worden gedaan door een daarvoor opgeleide supervisor of de onderhoudsafdeling. Het spatbord kan worden gereinigd in een bak met heet zeepsop of in de vaatwasser.

- Zorg ervoor dat de mengkom naar beneden is geklapt. Verwijder de mengkom, de beschermkap en de roerder zoals eerder beschreven.
- Gebruik een geschikte platte schroevendraaier om de 3 bevestigingsschroeven van de lekbak aan de mixer te verwijderen.
LET OP: zorg ervoor dat u het spatbord stevig vastpakt tijdens het verwijderen van de schroeven.
- De lekbak kan voorzichtig van de machine worden verwijderd. Pas op dat u de lak van de mixer niet beschadigt.
- Veeg eerst eventuele vetresten van de lekbak voordat u deze wast.
- Plaats het achterste spatbord in omgekeerde volgorde terug en zorg ervoor dat de schroeven goed vastzitten.

Vervoer de mixer, indien mogelijk, in de meegeleverde verpakking naar de installatielocatie om beschadiging te voorkomen. Gebruik geen scherp mes om de doos te openen om beschadiging van de machine te voorkomen. Controleer bij de eerste inspectie op eventuele transportschade. Als er schade wordt geconstateerd, bewaar dan het verpakkingsmateriaal en neem contact met ons op.

Let op: De mixer is een zwaar object en moet correct worden gehanteerd en getild om persoonlijk letsel te voorkomen.

Haal de machine, zodra deze zich in de buurt van de uiteindelijke positie bevindt, van de transportpallet. De machine is met vier bevestigingsbouten door de pallet in de schroefdraadvoeten van de basis aan de pallet bevestigd. Tijdens deze handeling moet ervoor worden gezorgd dat:

- Alle vereiste veiligheidsmaatregelen worden genomen om correct te tillen en te hanteren en het risico op letsel door vallen, stoten of kantelen te vermijden.
- Er geen schade aan de machine wordt toegebracht die de normale werking kan belemmeren.

De mixer is niet geschikt voor installatie buitenshuis en mag niet worden geïnstalleerd op plaatsen waar een waterstraal kan worden gebruikt voor reiniging. De mixer mag alleen worden bediend door getraind personeel en moet worden geïnstalleerd in een ruimte waar het gebruik en onderhoud is voorbehouden aan getraind personeel.



- Zorg ervoor dat de mixer op een hoogte staat waarbij de handgrepen van de kom zich ongeveer ter hoogte van uw knokkels en ellebogen bevinden. Dit vermindert de noodzaak om voorover te buigen.
- Kies een geschikte, vlakke ondergrond die het gewicht van de mixer en de volle kom kan dragen. Het is aan te raden de mixer vast te zetten.
- Zorg ervoor dat de tafel, standaard of het werkblad stevig aan de vloer is bevestigd. Het apparaat moet worden vastgezet om beweging tijdens gebruik te voorkomen.
- Zorg voor voldoende ruimte rond de mixer voor een veilige bediening. Onderhoud kan ook problemen opleveren als er weinig ruimte is, zorg er daarom voor dat de toegang tot de bovenkant, zijkant en achterkant van de mixer vrij is.

4. ELEKTRISCHE INSTALLATIE

De elektrische installatie van de mixer moet voldoen aan de plaatselijke of nationale voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij. De elektrische installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegd persoon. Controleer vóór de aansluiting of de elektrische voeding overeenkomt met de specificaties van de machine. De mixer is een 'klasse I'-apparaat, waarbij de bescherming tegen elektrische schokken niet alleen afhankelijk is van basisisolatie. Een externe elektrische scheider en een MCB/zekeringen (beide door derden te leveren) moeten op de ingaande elektrische voeding van de mixer worden aangesloten.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Digitale code	Code-uitleg	Mogelijke oorzaak	Vereiste actie
E1	Kombeveiligingsschakelaar uitgeschakeld	Kombeveiliging niet in gesloten stand.	Draai de beveiliging naar rechts totdat deze volledig gesloten is.
		Schakelaar losgedraaid	Draai de schakelaar vast in de juiste stand.
E2	Kombeveiligingsschakelaar uitgeschakeld	Kom niet omhoog	Breng de kom in de hoogste stand.
		Schakelaar losgedraaid	Draai de schakelaar vast in de juiste stand.
E3	Kombeveiligingsschakelaar uitgeschakeld	Kom niet correct geplaatst of klemmen niet vast.	Zorg ervoor dat de kom correct in de komhouder is geplaatst en dat de komklemmen vastzitten.
			Draai de schakelaar in de juiste positie.
E8	Motortemperatuur te hoog	Maximale mengbelasting overschreden	Verlaag de batchgrootte met 30%.
		De looptijd is te lang	Wacht 10 minuten en druk vervolgens op START om de mixer opnieuw te starten.
		Beschadigde of kapotte mechanische onderdelen.	Draai aan het motorblad om te controleren of het soepel draait. Zo niet, neem dan contact op met de klantenservice.



1. SICHERHEIT

DIESER PLANETARMIXER IST EIN GEFÄHRLICHES GERÄT UND DARF NUR VON GESCHULDIGTEM PERSONAL GEMÄSS DIESER ANLEITUNG VERWENDET WERDEN.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.
- Installation und gegebenenfalls Reparaturen sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Bauteile dieses Produkts, da dies zum Erlöschen der Garantie führt.
- Halten Sie sich beim Betrieb des Geräts immer HINTER der Schutzvorrichtung auf.
- Halten Sie Ihre Hände während des Betriebs von den rotierenden Aufsätzen fern. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.
- Entnehmen Sie keine Lebensmittel aus dem Gerät, solange die Rühraufsätze noch laufen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Versuchen Sie nicht, Zutaten zu mixen, für die dieses Gerät nicht ausgelegt ist. Dies kann die Rühraufsätze beschädigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Rühraufsatz.
- Überbrücken Sie nicht die Sicherheitsverriegelungen.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs NIEMALS unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist schwer. Gehen Sie beim Transport und der Handhabung vorsichtig vor.
- Dieses Gerät darf nur gemäß dieser Anleitung und von sachkundigen Personen verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Versuchen Sie dies NICHT selbst, da sonst Ihre Garantie erlischt.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie ausschließlich Originalteile und -zubehör.
- Reinigen Sie die Edelstahloberfläche regelmäßig mit einem geeigneten Mittel, um Schäden durch Oxidation oder andere chemische Einflüsse zu vermeiden.

Um Verletzungen zu vermeiden, sind die folgenden Verfahren und Anweisungen stets zu befolgen. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch der Maschine trägt der Bediener die Verantwortung für seine eigene Sicherheit und die Sicherheit aller beteiligten Personen.

Die Informationen in diesem Handbuch sollen dem Bediener helfen, den Mischer zu verstehen, zu warten und korrekt zu bedienen. Um Unfälle zu vermeiden, lesen, verstehen und befolgen Sie bitte alle in diesem Handbuch enthaltenen Vorsichtsmaßnahmen und Warnhinweise vor der Installation oder Inbetriebnahme. Für ein umfassendes Verständnis Ihres Mixers ist es unerlässlich, dieses Handbuch sorgfältig zu studieren.

Rotierende Maschinen und elektrische Bauteile sind gefährlich und können Verletzungen verursachen, wenn vor der Inbetriebnahme oder Wartung des Mixers nicht ausreichende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung des Mixers getrennt und nicht angeschlossen ist, bevor Sie die Maschine reinigen oder warten. In bestimmten Fehlersituationen kann es erforderlich sein, den Mischer zu betreiben. In diesem Fall ist äußerste Vorsicht geboten. Wartungsarbeiten am Mischer dürfen nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.



- Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen und nicht für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Während des Betriebs dürfen keine Abdeckungen entfernt oder Verbindungen gelöst werden.
- Beim Mischen staubender Produkte ist äußerste Vorsicht geboten. Mischen Sie die Zutaten auf Stufe 1, bis sich der Staub aufgelöst hat.
- Staub (einschließlich Mehl) kann gesundheitsschädlich sein und zu Schnupfen, tränenden Augen und möglicherweise zu berufsbedingtem Asthma führen.
- Bei Staubbelastung ist die Verwendung geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA) durch die Bediener sicherzustellen.
- Vor dem Bewegen oder Warten des Mixers muss die Stromzufuhr unterbrochen und das Netzkabel abgezogen werden.
- Beachten Sie den Anlaufkondensator hinter der hinteren Motorabdeckung. Dieser entlädt sich normalerweise beim Ausschalten des Mixers. Im Zweifelsfall entladen Sie den Kondensator unter Beachtung der Sicherheitsvorkehrungen.
- Seien Sie beim Arbeiten an den elektrischen Bauteilen im Inneren des Mixers vorsichtig mit freiliegenden, stromführenden Leitern.
- Lassen Sie Ihren Mixer und die Zubehörteile regelmäßig warten, mindestens zweimal jährlich, je nach Nutzungshäufigkeit.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Mixers an einem leicht zugänglichen Ort auf.
- Beim Bewegen, Transportieren oder Anheben von Gegenständen mit einem Gesamtgewicht von über 500 kg muss ein Rührwagen verwendet werden. Vermeiden Sie nach Möglichkeit Tätigkeiten, die mit gesundheitsgefährdendem manuellem Heben verbunden sind. Das Gerät darf nur in Umgebungen mit einer Temperatur zwischen 5°C und 55°C gelagert oder transportiert werden.
- Beim Mischen von Zutaten ist darauf zu achten, dass keine Staubpartikel, z. B. Mehl, eingeatmet werden. Beachten Sie die Datenblätter des Produktherstellers, um geeignete Vorsichtsmaßnahmen und Schutzmaßnahmen zu treffen.

Der Mixer ist nicht für die Außenaufstellung geeignet und darf nicht dort installiert werden, wo ein Wasserstrahl zur Reinigung verwendet werden könnte. Der Mixer darf nur von geschultem Personal bedient und in einem Bereich installiert werden, dessen Nutzung und Wartung ausschließlich geschultem Personal vorbehalten ist. Achten Sie darauf, dass sich die Griffe der Rührschüssel etwa auf Höhe von Knöchel und Ellbogen befinden. Dadurch wird das Bücken reduziert.

Wählen Sie eine geeignete, ebene Fläche, die das Gewicht des Mixers und des vollen Schüsselinhalts tragen kann. Es wird empfohlen, den Mixer zu sichern. Stellen Sie sicher, dass Tisch, Ständer oder Arbeitsfläche fest mit dem Boden verbunden sind. Das Gerät muss so gesichert sein, dass es sich während des Gebrauchs nicht bewegt. Stellen Sie sicher, dass um den Mixer herum ausreichend Platz für einen sicheren Betrieb vorhanden ist. Auch Wartungsarbeiten können problematisch sein, wenn der Platz stark eingeschränkt ist. Stellen Sie daher sicher, dass der Wartungszugang an der Ober-, Seiten- und Rückseite des Mixers frei ist.

- Verwenden Sie den Mixer bestimmungsgemäß und gemäß der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie den Mixer in einem gut beleuchteten Bereich.
- Stellen Sie sicher, dass Schüssel, Rührwerk, Zubehör und Schutzhaube korrekt am Mixer angebracht sind.
- Entfernen Sie das Rührwerk, bevor Sie Zubehör verwenden.
- Schalten Sie den Mixer aus, bevor Sie weitere Zutaten hinzufügen.
- Verwenden Sie die Stoptaste, um das Gerät anzuhalten.
- Trennen Sie den Mixer vor der Reinigung vom Stromnetz.
- Reinigen Sie Schüssel, Rührwerk und Zubehör nach Gebrauch.
- Reinigen Sie den Mixer mit milder Seife und Wasser.
- Reinigen Sie den Mixer täglich.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und das Gerät. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Sie einen Defekt feststellen.
- Trennen Sie den Mixer vor der Reinigung vom Stromnetz.



Bitte beachten Sie Folgendes:

- Ändern Sie die Geschwindigkeit während des Betriebs.
- Tragen Sie keine weite Kleidung, die sich während des Betriebs im Mixer verfangen könnte.
- Greifen Sie nicht in die Schüssel, während der Mixer läuft.
- Lassen Sie den Ganghebel nicht in Mittelstellung.
- Verwenden Sie nicht den Schüsselheber, um das Gerät anzuhalten.
- Verwenden Sie nicht den Ganghebel, um das Gerät anzuhalten.
- Greifen Sie nicht auf rotierende Teile zu.
- Wenden Sie beim Betrieb übermäßige Kraft an, da dies die Stabilität des Mixers beeinträchtigen kann.
- Betreiben Sie den Mixer nicht, wenn Teile demontiert sind.
- Setzen Sie den Rührflügel nicht ohne Rührschüssel in den Mixer ein.
- Lassen Sie den Rührflügel nicht ohne Rührschüssel am Gerät.
- Betreiben Sie den Mixer nicht mit montiertem Rührflügel und Aufsatz.
- Überbrücken Sie nicht die Sicherheitsschalter des Mixers.
- Öffnen Sie nicht die Schutzabdeckung, um das Gerät anzuhalten.
- Benutzen Sie den Mixer nicht in einem unsicheren Zustand.
- Betreiben Sie den Mixer oder den Aufsatz nicht, wenn eine Störung auftritt oder der Mixer unsicher ist.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Die Wartung muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Reinigen Sie den Mixer nicht mit Scheuerpulver oder einem Scheuerschwamm.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Gartenschlauch oder Hochdruckreiniger.
- Reinigen Sie Aluminiumrührflügel nicht in der Spülmaschine.
- Atmen Sie keine Staubpartikel der Mixzutaten ein.

2. ÜBER DAS PRODUKT

Die folgenden Informationen und Anweisungen in diesem Handbuch decken möglicherweise nicht alle Details oder Varianten des Geräts ab und behandeln auch nicht jedes Problem, das bei der Installation oder Verwendung auftreten kann. Sollten Sie weitere Informationen benötigen, kontaktieren Sie uns bitte. Diese Planetenmischer sind für hohe Leistung ausgelegt und gefertigt.

Diese Geräte sind mit mehreren Schutzebenen ausgestattet, um einen reibungslosen und zuverlässigen Betrieb zu gewährleisten. Darüber hinaus gibt es mehrere Arbeitsgeschwindigkeiten und verschiedene Rührwerke, die jeweils einem anderen Zweck dienen, sei es zum Mischen von Mehl, zum Mischen von Füllungen oder zum Schlagen von Eiern usw. Alle Maschinenteile, die während des Betriebs mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt oder ihre Oberflächen sind gemäß den Hygienevorschriften speziell behandelt.

Die Maschine ist einfach zu bedienen und sehr effizient. Sie eignet sich für die Speisenzubereitung in Hotels, Restaurants und Lebensmittelbetrieben sowie für die Materialaufbereitung in der pharmazeutischen Industrie, in chemischen Betrieben usw. Wir behalten uns das Recht vor, das Produktdesign ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Obwohl wir uns bemühen, dass diese Veröffentlichung stets dem aktuellen Stand entspricht, können wir keine vollständige Übereinstimmung mit den neuesten Informationen garantieren.

Modell	Übertragung	Fassungsvermögen der Schüssel (L)	Maximale Knetleistung (KG)	Höchstmenge Mehl (KG)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Frequenz (Hz)
7534.0025	Gang	10	3,75	2,5	0,75	230	50
7534.0030	Gang	20	7,5	5	1	230	50
7534.0035	Gang	30	10,5	7	1,5	230	50



	Teighaken: Dieser Rührer eignet sich zum Mischen von Teig und klebrigen, festen Lebensmitteln. Die Mehlmenge muss der Markierung entsprechen, und das Wasservolumen beträgt 45 % bis 50 % der Mehlmenge. Nur bei niedriger Geschwindigkeit verwenden.
	Mischarm: Dieser Rührer eignet sich für dünne, pulverförmige und breiige Lebensmittel wie Füllungen. Geeignet für mittlere Geschwindigkeit.
	Garde: Dieser Rührer eignet sich zum Schlagen von flüssigen Lebensmitteln wie Sahne und Eiern. Geeignet für hohe Geschwindigkeit.

VORSICHT: VOR DEM ÄNDERN DER GESCHWINDIGKEIT MUSS DIE MASCHINE ANGESTELLT WERDEN. TEIG NICHT BEI MITTLERER ODER HOHER GESCHWINDIGKEIT KNETEN.

Vor Gebrauch prüfen Sie, ob die Stromversorgung den Anforderungen des Geräts entspricht und ob die Erdung ordnungsgemäß angeschlossen ist.

- Bei Geräten mit Drehstrommotor muss geprüft werden, ob sich das Gerät in die durch die Markierung angegebene Richtung dreht. Bei falscher Drehrichtung tauschen Sie zwei der drei stromführenden Leitungen. Hinweis: Zum Testen des Geräts dürfen keine Rührwerkzeuge eingesetzt werden, da diese bei falscher Drehrichtung herausfallen und Maschinenteile beschädigen können.
- Jede Stromzuführungsleitung ohne Stecker muss an einen vom Benutzer installierten Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angeschlossen werden. Der Nennstrom des Schalters muss mindestens 35 A betragen.

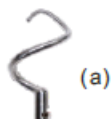
Hinweis: Beim Einbau des Mixers muss das Rührachsenrad ausreichend dimensioniert sein und die Rührwerksaufnahme korrekt sitzen, um ein Herausfallen zu verhindern.

Schüssel anheben:

a) Drehen Sie beim Mixen das Handrad, um die Schüssel bis zum Anschlag anzuheben und so ein gründliches Vermischen der Zutaten zu gewährleisten.

b) Nach dem Rührwerkswechsel und dem Mixen drehen Sie das Handrad, um die Schüssel abzusenken und die Rührwerke zu entnehmen.

Hinweis: Schieben Sie beim Einsetzen eines Rührwerks dieses auf die Welle und drehen Sie es, bis der Antriebsstift in der Welle in die L-förmige Nut des Rührwerkschafts einrastet. Dadurch wird verhindert, dass das Rührwerk während des Betriebs herunterfällt.



Siehe Abbildung 1 zur Identifizierung der Mischerkomponenten.

- Reinigen Sie vor der ersten Benutzung Rührschüssel und Rührwerk gründlich, wie in Abschnitt 7 dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist (1).
- Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung (7) auf der Nabe sitzt (falls vorhanden), wenn kein Zubehör verwendet wird.
- Entfernen Sie vor der Benutzung des Rührwerks immer alle Zubehörteile.
- Senken Sie die Rührschüsselhalterung ab, indem Sie den Rührschüsselgriff (2) nach unten drehen.



- Drehen Sie den vorderen Schutzkorb (3) in die geöffnete Position.
- Setzen Sie das gewünschte Rührwerk in die Rührschüssel (6) ein und heben Sie die Rührschüssel auf die Rührschüsselhalterung (4).
- Stellen Sie sicher, dass die hintere und seitliche Rührschüsselhalterung (5) korrekt eingerastet sind.
- Schieben Sie das Rührwerk auf die Welle und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis der Antriebsstift in die L-förmige Nut des Rührwerkschafts einrastet.
- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel und heben Sie diese mithilfe des Griffs (2) an.
- Drehen Sie den vorderen Schutzkorb (3) in die Betriebsposition.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
- Starten Sie die Maschine durch Drücken der grünen Starttaste (1).
- Nach Abschluss des Mixvorgangs stoppen Sie die Maschine mit der roten Stopptaste (1).
- Senken Sie die Schüsselhalterung ab, öffnen Sie den Schutzkorb und nehmen Sie den Rührarm von der Welle.
- Nehmen Sie Schüssel und Rührarm zum Entleeren und Reinigen aus dem Mixer.

Stufe 1 (NIEDRIG) ist für schwere Mischungen wie Teig, feste Masse und Kartoffelpüree geeignet.

Stufe 2 (MITTEL-NIEDRIG) ist zum Mischen von Kuchenteigen, Kartoffelpüree und zum Kneten von Teig geeignet.

Stufe 3 (MITTEL-HOCH) ist zum Einarbeiten von maximal 3 cm Luft in leichte Mischungen geeignet.

Der Garde wird zum Schlagen von Sahne, Eischnee, leichten Glasuren, Baiser und zum Aufschlagen verwendet.

NUMMER	BESCHREIBUNG
1	STOP/START-SCHALTER
2	SCHÜSSELHEBEGRIFF
3	SCHUTZKÖRPER
4	SCHÜSSELHALTERUNG
5	SEITLICHER SCHÜSSELSTIFT
6	SCHÜSSEL



3. WARTUNG & REINIGUNG

1. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Schüssel, die Rührwerke usw. sorgfältig und achten Sie darauf, dass die Maschine sauber bleibt.

2. Schmieren Sie die Seitenwände der Schüssel regelmäßig ein.

3. Das Getriebe ist mit Spezialfett gefüllt, das für sechs Monate ausreicht.

Zum Nachfüllen oder Ersetzen von Fett müssen Sie lediglich den oberen Deckel und die Lagerabdeckung entfernen.

NICHT DIREKT MIT WASSER REINIGEN.

DIESEN MIXER NICHT MIT EINEM GARTENSCHLAUCH ODER HOCHDRUCKREINIGER REINIGEN.

KEINE SCHEUERMITTEL VERWENDEN.



Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt ist.

Es ist wichtig, dass alle Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, korrekt und detailliert gereinigt werden. Die Reinigungsintervalle des Mixers (z. B. täglich, nach Produktionsläufen oder bei Bedarf häufiger) sowie die Art der erforderlichen Reinigung müssen klar definiert sein. Ziel der Reinigung und Desinfektion von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ist die Entfernung von Lebensmittelresten (die Bakterien zum Wachstum benötigen) und die Abtötung vorhandener Bakterien. Die gereinigten Oberflächen müssen trocken gelagert werden, um Bakterienwachstum zu verhindern. Auch die verwendeten Reinigungsgeräte (Bürsten usw.) müssen sauber und hygienisch aufbewahrt werden. Die korrekte Vorgehensweise zur Reinigung des Spritzbereichs und der Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ist wie folgt:

1. Vorreinigung – Überschüssige Lebensmittelreste durch Fegen, Wischen oder Vorspülen entfernen.
 2. Hauptreinigung – Oberflächenreste und Fett mit einem Reinigungsmittel lösen.
 3. Spülen – Lose Lebensmittelreste, Fett und Reinigungsmittel entfernen.
 4. Desinfektion – Bakterien abtöten.
 5. Abschließendes Spülen – Desinfektionsmittel entfernen.
 6. Trocknen – Restfeuchtigkeit entfernen.
- Bei leichter Verschmutzung können Vorreinigung und Hauptreinigung kombiniert werden.
 - Manche Oberflächen müssen nicht nach jedem Spülgang desinfiziert werden.
 - Alle Gegenstände, die mit Lebensmitteln oder den Händen von Anwendern in Berührung kommen, müssen desinfiziert werden.
 - Oberflächen sollten am besten an der Luft getrocknet werden. Ist dies nicht möglich, verwenden Sie Papiertücher oder ein sauberes, trockenes Tuch.
 - Es ist wichtig, dass die Desinfektionsmittel für die Anwendung auf Oberflächen mit Lebensmittelkontakt zugelassen sind.

REINIGUNG VOR DER ERSTEN VERWENDUNG:

Vor der ersten Verwendung des Mixers müssen Rührschüsseln, Rührwerk und Zubehör in heißem Wasser mit einer milden Spülmittellösung gereinigt werden. Dies gilt insbesondere für Rührschüsseln und Rührwerk vor der Verwendung mit Eiweiß oder ganzen Eiern.

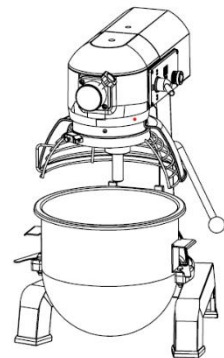
REINIGUNG NACH GEBRAUCH:

Reinigen Sie nach Gebrauch die Rührschüssel, die Rührflügel und die Zubehörteile mit heißem Wasser, einem geeigneten, nicht scheuernden Reinigungsmittel und einer weichen Bürste. Spülen Sie die Schüssel direkt nach Gebrauch mit heißem Wasser aus, um die Reinigung zu beschleunigen.

Hinweis: Reinigen Sie die Aluminium-Rührflügel nicht in der Spülmaschine. Waschen Sie sie direkt nach Gebrauch in einer Schüssel mit warmem Seifenwasser. Wischen Sie den Mixer anschließend mit einem heißen, feuchten Tuch ab und reinigen Sie dabei gründlich die Schüsselhalterung, den Sockel, die Basis und alle Außenflächen. Entfernen Sie alle Speisereste. Reinigen Sie den Schutz in heißem Seifenwasser. Der Schutz lässt sich zur Reinigung leicht abnehmen.

ENTFERNEN DES KÄFIGS:

Stellen Sie sicher, dass sich die Schüsselhalterung in der abgesenkten Position befindet (siehe Foto 1). Nehmen Sie zuerst Rührflügel und Schüssel heraus. Wenn sich das Schutzgitter in der geschlossenen Position befindet, verhindert ein Anschlag die Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Lösen Sie die Schraube. Anschließend können Sie das Schutzgitter entnehmen.





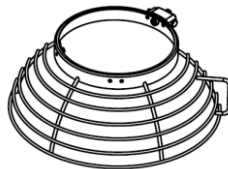
Wenn sich die Käfigbaugruppe in der geschlossenen Position befindet, verhindert ein Anschlag eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn.

Schutzabdeckung entfernen:

1. Entriegelungsknopf gedrückt halten: Drücken und halten Sie den Entriegelungsknopf.
2. Ein Klickgeräusch: Sobald Sie ein Klickgeräusch hören, ist die Verriegelung gelöst.
3. Die vordere Schutzabdeckung senkt sich automatisch ab: Das vordere Schutznetz senkt sich nun automatisch ab und lässt sich so leichter zur Reinigung oder Wartung abnehmen.

Schutzabdeckung montieren:

1. An der Montageposition ausrichten: Richten Sie die vordere Schutzabdeckung an den Montageschlitzen des Mischpults aus.
2. Nach oben drücken: Drücken Sie die Schutzabdeckung vorsichtig nach oben, bis Sie ein Klickgeräusch hören.
3. Sicherstellen: Vergewissern Sie sich, dass die Schutzabdeckung fest eingerastet ist und sich nicht lösen kann.



ZUM ENTFERNEN DES HINTEREN SPRITZSCHUTZES:

Der hintere Spritzschutz sollte regelmäßig überprüft und bei Bedarf gereinigt werden. Dies sollte mindestens einmal im Monat von einer entsprechend geschulten Fachkraft oder der Instandhaltungsabteilung durchgeführt werden. Der Spritzschutz kann entweder in einer Schüssel mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Stellen Sie sicher, dass sich die Schüssel in der unteren Position befindet. Entfernen Sie die Schüssel, den Schutzkorb und den Rührarm wie zuvor beschrieben.
- Entfernen Sie mit einem geeigneten Schlitzschraubendreher die drei Befestigungsschrauben, mit denen die Tropfschale am Mischer befestigt ist.
HINWEIS: Halten Sie den Spritzschutz beim Entfernen der Schrauben fest.
- Die Tropfschale kann vorsichtig vom Gerät abgenommen werden. Achten Sie darauf, den Lack des Mixers nicht zu beschädigen.
- Wischen Sie vor dem Waschen eventuelle Fettspuren von der Tropfschale ab.
- Bringen Sie den hinteren Spritzschutz nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder an und achten Sie darauf, dass die Schrauben fest angezogen sind.

Transportieren Sie den Mischer nach Möglichkeit in der mitgelieferten Verpackung zum Aufstellungsort, um Beschädigungen zu vermeiden. Verwenden Sie zum Öffnen des Kartons kein scharfes Messer, um Beschädigungen der Maschine zu vermeiden. Prüfen Sie die Maschine bei der ersten Inspektion auf mögliche Transportschäden. Sollten Sie Beschädigungen feststellen, bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf und kontaktieren Sie uns.

Achtung: Der Mischer ist schwer und muss sachgemäß gehandhabt und angehoben werden, um Verletzungen zu vermeiden.

Sobald sich die Maschine in der Nähe ihres endgültigen Standorts befindet, nehmen Sie sie von der Transportpalette. Die Maschine ist mit vier Befestigungsschrauben durch die Palette in die Gewindefüße des Sockels an der Palette befestigt. Achten Sie bei diesem Vorgang darauf, dass Folgendes nicht zutrifft:

- Alle erforderlichen Sicherheitsvorkehrungen für das korrekte Anheben und Handhaben müssen getroffen werden, um Verletzungen durch Fallenlassen, Umkippen oder Kippen zu vermeiden.
- Die Maschine darf nicht beschädigt werden, sodass ihre Funktionsfähigkeit nicht beeinträchtigt wird.



Der Mischer ist nicht für die Außenaufstellung geeignet und darf nicht dort aufgestellt werden, wo ein Wasserstrahl zur Reinigung verwendet werden kann. Der Mischer darf nur von geschultem Personal bedient und in einem Bereich aufgestellt werden, in dem die Nutzung und Wartung ausschließlich geschultem Personal vorbehalten ist.

- Stellen Sie sicher, dass sich die Griffe des Mischers etwa auf Höhe von Knöchel und Ellbogen befinden. Dadurch wird das Bücken reduziert.
- Wählen Sie eine geeignete, ebene Fläche, die das Gewicht des Mixers und des gefüllten Rührbehälters tragen kann. Es wird empfohlen, den Mixer zu sichern.
- Stellen Sie sicher, dass Tisch, Ständer oder Arbeitsfläche fest mit dem Boden verbunden sind. Das Gerät muss so fixiert sein, dass es sich während des Gebrauchs nicht bewegen kann.
- Achten Sie auf ausreichend Platz um den Mixer herum, um ein sicheres Arbeiten zu gewährleisten. Wartungsarbeiten können bei zu geringem Platzangebot erschwert sein. Stellen Sie daher sicher, dass die Wartungszugänge an Ober-, Seiten- und Rückseite des Mixers frei sind.

4. ELEKTROINSTALLATION

Die Elektroinstallation des Mixers muss den örtlichen oder nationalen Vorschriften des Elektrizitätswerks entsprechen. Die Elektroinstallation muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden. Stellen Sie vor dem Anschluss sicher, dass die Stromversorgung den Gerätespezifikationen entspricht. Der Mixer ist ein Gerät der Schutzklasse I, bei dem der Schutz vor Stromschlag nicht allein auf der Basisisolierung beruht. Ein externer Trennschalter und Leitungsschutzschalter/Sicherungen (beides nicht im Lieferumfang enthalten) müssen an die Stromzuführung des Mixers angeschlossen werden.

5. FEHLERBEHEBUNG

Digitalcode	Code-Erklärung	Mögliche Ursache	Erforderliche Maßnahme
E1	Schüsselschutzschalter ausgeschaltet	Schüsselschutz nicht geschlossen	Drehen Sie den Schutz nach rechts, bis er vollständig geschlossen ist.
		Schalter gelöst	Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E2	Schüsselschutzschalter ausgeschaltet	Schüssel nicht angehoben	Schüssel in die höchste Position bringen.
		Schalter gelöst	Schalter in die richtige Position festziehen.
E3	Schüsselschutzschalter ausgeschaltet	Die Schüssel sitzt nicht richtig oder die Klemmen sind nicht eingerastet.	Stellen Sie sicher, dass die Schüssel korrekt in der Schüsselhalterung sitzt und die Schüsselklemmen eingerastet sind. Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E8	Die Motortemperatur ist zu hoch	Die maximale Mischlast wurde überschritten.	Reduzieren Sie die Chargengröße um 30%.
		Die Laufzeit ist zu lang.	Warten Sie 10 Minuten und drücken Sie dann START, um den Mischer neu zu starten.
		Beschädigte oder defekte mechanische Teile.	Drehen Sie das Motorrad, um zu prüfen, ob es sich leicht drehen lässt. Wenn nicht, wenden Sie sich an den Kundendienst.



1. SÉCURITÉ

CE BATTEUR PLANETAIRE EST UN APPAREIL DANGEREUX ET NE DOIT ETRE UTILISE QUE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE, CONFORMEMENT AUX PRESENTES INSTRUCTIONS.

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
- L'installation et les réparations, le cas échéant, doivent être effectuées par un technicien qualifié. Ne retirez aucun composant de ce produit, cela annulerait votre garantie.
- Tenez-vous toujours derrière la grille de protection lorsque l'appareil est en marche.
- Ne placez pas vos mains près des accessoires rotatifs pendant l'utilisation. Cela pourrait entraîner des blessures graves.
- Ne retirez pas les aliments de l'appareil tant que les accessoires de mixage ne sont pas complètement arrêtés.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- N'essayez pas de mixer des aliments pour lesquels cet appareil n'est pas conçu. Cela pourrait endommager les accessoires de mixage.
- N'utilisez pas l'appareil avec un accessoire de mixage endommagé.
- Ne contournez pas les dispositifs de sécurité.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. • Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- L'appareil est lourd ; manipulez-le avec précaution.
- Cet appareil doit être utilisé conformément à ces instructions et par des personnes compétentes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Conserver tous les emballages hors de portée des enfants. Éliminer les emballages conformément à la réglementation en vigueur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Ne tentez pas de le remplacer vous-même, car cela annulerait votre garantie.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ils pourraient présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Nettoyez régulièrement la surface en acier inoxydable avec une méthode appropriée afin de prévenir tout dommage dû à l'oxydation ou à toute autre interférence chimique.

Les procédures et instructions suivantes doivent toujours être respectées afin de prévenir tout accident. Si la machine n'est pas utilisée conformément aux recommandations, l'opérateur sera responsable de sa propre sécurité et de celle de toute autre personne impliquée.

Les informations contenues dans ce manuel visent à aider l'opérateur à comprendre, entretenir et utiliser correctement le mélangeur. Afin de prévenir tout accident, veuillez lire attentivement, comprendre et respecter toutes les précautions et tous les avertissements contenus dans ce manuel avant l'installation ou l'utilisation. Pour bien comprendre le fonctionnement de votre mélangeur, il est impératif d'étudier attentivement ce manuel.

Les machines rotatives et les appareils électriques sont dangereux et peuvent causer des blessures si les précautions nécessaires ne sont pas prises avant d'utiliser ou d'entretenir le mélangeur. Assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée et coupée avant de nettoyer ou d'entretenir l'appareil. Dans certains cas de dépannage, il peut être nécessaire d'utiliser le mélangeur ; dans ce cas, une extrême prudence est de mise. Seul un personnel qualifié est habilité à entretenir le mélangeur.



- Cet appareil est destiné à un usage commercial uniquement et non domestique.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne retirez aucun couvercle et ne desserrez aucun raccord.
- Lors du mélange de produits susceptibles de générer de la poussière, une extrême prudence est de mise. Mélangez les ingrédients à vitesse 1 jusqu'à élimination complète de la poussière.
- L'exposition à la poussière (y compris la farine) peut être nocive pour la santé et provoquer une rhinite (écoulement nasal), un larmolement et éventuellement de l'asthme professionnel.
- Si la poussière représente un danger, assurez-vous que les opérateurs utilisent un équipement de protection individuelle (EPI) approprié.
- Assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée et que le cordon d'alimentation est débranché avant de déplacer ou d'entretenir le mélangeur.
- Soyez attentif au condensateur de démarrage situé derrière le capot arrière du moteur. En temps normal, il se décharge lorsque le mélangeur est éteint. En cas de doute, déchargez-le en respectant les consignes de sécurité.
- Lorsque vous accédez aux composants électriques à l'intérieur du mélangeur, soyez prudent avec les conducteurs exposés qui pourraient être sous tension.
- Faites entretenir régulièrement votre mélangeur et ses accessoires ; au moins deux fois par an, selon la fréquence d'utilisation.
- Conservez ce manuel à proximité du mélangeur, dans un endroit facilement accessible.
- Pour déplacer, transporter ou soulever des charges supérieures à 500 kg, utilisez un diable. Évitez autant que possible les tâches de manutention présentant un risque pour la santé. Cet équipement doit être stocké ou transporté uniquement dans un environnement dont la température ambiante est comprise entre 5°C et 55°C.
- Lors du mélange des ingrédients, veillez à éviter d'inhaler des particules de poussière, par exemple de la farine. Consultez les fiches techniques du fournisseur pour vous assurer que les précautions et protections adéquates sont prises.

Le mélangeur n'est pas conçu pour une installation extérieure et ne doit pas être installé à proximité d'un jet d'eau susceptible d'être utilisé pour le nettoyage.

Le mélangeur doit être utilisé uniquement par du personnel formé et installé dans un espace où son utilisation et son entretien sont réservés à ce personnel.

Assurez-vous que le mélangeur soit placé à une hauteur permettant aux poignées du bol d'arriver approximativement entre la hauteur des articulations des doigts et celle des coudes. Cela réduira la nécessité de se pencher.

Choisissez une surface plane et stable capable de supporter le poids du mélangeur et du bol plein. Il est recommandé de fixer le mélangeur. Assurez-vous que la table, le support ou le plan de travail est solidement fixé au sol. L'appareil doit être immobilisé afin d'éviter tout mouvement pendant son utilisation.

Assurez-vous de disposer d'un espace suffisant autour du mélangeur pour permettre une utilisation en toute sécurité. L'entretien peut également s'avérer difficile si l'espace est trop réduit ; assurez-vous donc que l'accès au-dessus, aux côtés et à l'arrière du mélangeur est dégagé.

- Utilisez le mélangeur conformément à sa destination et aux instructions d'utilisation.
- Utilisez le mélangeur dans un endroit bien éclairé.
- Assurez-vous que le bol, l'agitateur, l'accessoire et le couvercle sont correctement fixés au robot.
- Retirez l'agitateur avant d'utiliser un accessoire.
- Arrêtez le robot avant d'ajouter d'autres ingrédients.
- Utilisez le bouton d'arrêt pour arrêter l'appareil.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez le bol, l'agitateur et les accessoires après utilisation.
- Nettoyez le robot avec de l'eau et du savon doux.
- Nettoyez le robot quotidiennement.
- Inspectez régulièrement le câble d'alimentation et l'appareil. En cas de dysfonctionnement, ne l'utilisez pas.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.



NE PAS :

- Ne modifiez pas la vitesse pendant le fonctionnement du batteur.
- Ne portez pas de vêtements amples susceptibles de se coincer dans le batteur pendant son fonctionnement.
- N'essayez pas d'introduire la main dans le bol pendant le mélange.
- Ne laissez pas le levier de vitesse en position médiane.
- N'utilisez pas la poignée de levage du bol pour arrêter l'appareil.
- N'utilisez pas le levier de vitesse pour arrêter l'appareil.
- N'accédez pas aux pièces rotatives.
- N'exercez pas une force excessive lors de l'utilisation, ce qui pourrait affecter la stabilité du batteur.
- N'utilisez pas le batteur si des pièces sont démontées.
- N'installez pas l'agitateur sur le batteur sans bol.
- Ne laissez pas l'agitateur sur l'appareil sans bol.
- N'utilisez pas le batteur avec l'accessoire et l'agitateur installés.
- Ne désactivez pas les dispositifs de sécurité du batteur.
- N'ouvrez pas le carter de protection pour arrêter l'appareil.
- N'utilisez pas le batteur dans des conditions dangereuses.
- N'utilisez pas le batteur ou l'accessoire si un dysfonctionnement survient ou si le batteur est dangereux.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. L'entretien de l'appareil doit être effectué par un technicien qualifié.
- Nettoyez le mélangeur avec de la poudre à récurer ou une éponge abrasive.
- Nettoyez cet appareil au jet d'eau ou au nettoyeur haute pression.
- Nettoyez les agitateurs en aluminium au lave-vaisselle.
- Évitez d'inhaler les particules de poussière des ingrédients utilisés pour le mélange.

2. À PROPOS DU PRODUIT




Les informations et instructions suivantes, contenues dans ce manuel, peuvent ne pas couvrir tous les détails ou variations de l'équipement, ni tous les problèmes pouvant survenir lors de l'installation ou de l'utilisation. Pour toute information complémentaire, veuillez nous contacter. Cette série de mélangeurs planétaires est conçue et fabriquée pour une performance optimale. Les agitateurs utilisent un mouvement planétaire dans la cuve pour garantir un mélange homogène des aliments. Ils peuvent être utilisés pour diverses applications, telles que le mélange de farines, d'aliments en poudre ou liquides, etc.

Ces machines sont également équipées de plusieurs niveaux de protection, assurant ainsi un fonctionnement fluide et fiable. De plus, plusieurs vitesses de fonctionnement et différents agitateurs sont disponibles, chacun ayant une fonction spécifique : mélange de farine, de farce, de œufs, etc. Toutes les pièces de la machine en contact avec les aliments sont en acier inoxydable ou ont subi un traitement de surface spécifique conforme aux normes d'hygiène.

Facile d'utilisation et très performante, cette machine est idéale pour la préparation des aliments dans les hôtels, restaurants et usines agroalimentaires, ainsi que pour la préparation de matières premières dans les industries pharmaceutiques, chimiques, etc. Nous nous réservons le droit de modifier la conception des produits sans préavis. Bien que nous mettions tout en œuvre pour que cette publication reflète la conception la plus récente, nous ne pouvons garantir une conformité totale.



Modèle	Transmission	Capacité du bol (L)	Capacité maximale de pétrissage (KG)	Farine maximum (KG)	Puissance (kW)	Tension (V)	Fréquence (Hz)
7534.0025	Accélération	10	3,75	2,5	0,75	230	50
7534.0030	Accélération	20	7,5	5	1	230	50
7534.0035	Accélération	30	10,5	7	1,5	230	50

	Pâtécrochet : Cet agitateur convient au mélange des pâtes et des aliments solides et collants. Lors de son utilisation, le niveau de farine doit correspondre au repère et le volume d'eau doit représenter 45 % à 50 % du volume de farine. À utiliser uniquement à basse vitesse.
	Bras à mélanger : Cet agitateur convient aux préparations fines, en poudre ou molles, comme les farces. À utiliser à vitesse moyenne.
	Fouet : Cet agitateur convient au mélange des aliments liquides, comme la crème et les œufs. À utiliser à haute vitesse.

ATTENTION : AVANT DE MODIFIER LA VITESSE, VOUS DEVEZ ARRÊTER LA MACHINE. NE PAS MÉLANGER LA PÂTE À VITESSE MOYENNE OU ÉLEVÉE.

Avant utilisation, vérifiez que l'alimentation électrique correspond aux exigences de l'appareil et que le fil de terre externe est correctement connecté.

- Pour les appareils équipés d'un moteur triphasé, vérifiez que le sens de rotation est correct. Si le sens est incorrect, inversez deux des trois fils de phase. Remarque : Lors des essais, n'installez jamais les accessoires de mélange, car ils risqueraient de se détacher en cas de rotation incorrecte et d'endommager l'appareil.
- Chaque câble d'alimentation sans prise doit être raccordé à un interrupteur installé par l'utilisateur, à une distance minimale de 3 mm du point de contact. L'intensité nominale de l'interrupteur doit être d'au moins 35 A.

Remarque : Lors de l'installation du mixeur, assurez-vous que la roue dentée de l'axe de mélange est correctement positionnée et que le dispositif de croisement de l'agitateur est en place afin d'éviter toute chute.

Levée du bol :

a) Pendant le mixage, tournez la manivelle pour lever le bol jusqu'à la position d'arrêt, afin d'obtenir un mélange homogène.

b) Après avoir changé l'agitateur et après le mélange, tournez le volant pour abaisser la cuve afin de pouvoir la retirer avec l'agitateur.

Remarque : Lors du montage d'un agitateur, glissez-le sur l'axe et tournez-le jusqu'à ce que la goupille d'entraînement s'enclenche dans la fente en forme de L de la tige de l'agitateur afin d'éviter que celui-ci ne tombe pendant le fonctionnement.



(a)



(b)



(c)

Reportez-vous à la figure 1 pour identifier les composants du mélangeur.

- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la cuve et l'agitateur, comme indiqué à la section 7 de ce manuel.
- Assurez-vous que le batteur est éteint (1).
- Si aucun accessoire n'est utilisé, assurez-vous que le couvercle (7) est bien en place sur le moyeu (le cas échéant).
- Retirez toujours les accessoires avant d'utiliser l'agitateur.
- Abaissez le support de cuve en tournant la poignée de la cuve vers le bas (2).
- Ouvrez le couvercle de protection avant (3).
- Placez l'agitateur souhaité dans la cuve (6) et soulevez la cuve sur son support (4).
- Vérifiez que les ergots arrière et latéraux de la cuve (5) sont correctement enclenchés.
- Glissez l'agitateur sur l'axe en tournant dans le sens horaire pour engager l'ergot d'entraînement dans la rainure en « L » de la tige de l'agitateur.
- Ajoutez les ingrédients dans la cuve et soulevez-la à l'aide de la poignée (2).
- Placez le couvercle de protection avant (3) en position de fonctionnement.
- Sélectionnez la vitesse souhaitée.
- Mettez la machine en marche en appuyant sur le bouton de démarrage vert (1).
- Une fois le mélange terminé, arrêtez la machine à l'aide du bouton d'arrêt rouge (1).
- Abaissez le support de la cuve, ouvrez la cage de protection et retirez l'agitateur de l'arbre.
- Retirez la cuve et l'agitateur du mélangeur pour les vider et les nettoyer.

La vitesse 1 (BAS) est conçue pour les préparations épaisses telles que les pâtes à pain, les pâtes à crêpes et la purée de pommes de terre.

La vitesse 2 (MOYENNE-BAS) est conçue pour mélanger les pâtes à gâteaux, écraser les pommes de terre et pétrir la pâte.

La vitesse 3 (MOYENNE-ÉLEVÉE) permet d'incorporer un maximum d'air dans les préparations légères.

Le fouet est utilisé pour monter la crème fouettée, battre les blancs d'œufs en neige, préparer des glaçages légers, des meringues et fouetter.

NUMÉRO	DESCRIPTION
1	INTERRUPTEURS MARCHÉ/ARRÊT
2	POIGNÉE DE LEVAGE DE LA BOL
3	GRILLE DE PROTECTION
4	SUPPORT DE BOL
5	GOUPILLE LATÉRALE DE LA BOL
6	BOL





3. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement la cuve, les agitateurs, etc., et veillez à maintenir la machine propre.
2. Lubrifiez régulièrement les parois de la cuve.
3. La boîte de vitesses est remplie d'une graisse spéciale dont la durée de vie est de six mois.
Pour ajouter ou remplacer la graisse, il suffit de retirer le couvercle supérieur et le couvercle du palier.

NE PAS NETTOYER DIRECTEMENT À L'EAU.

NE PAS NETTOYER CE MÉLANGEUR AU TUYAU D'ARROSAGE NI AU NETTOIEUR HAUTE PRESSION.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS.

Assurez-vous que la machine est débranchée de l'alimentation électrique principale avant tout nettoyage.

Il est important de suivre des procédures de nettoyage correctes et détaillées pour toutes les surfaces en contact avec les aliments. La fréquence de nettoyage du mélangeur doit être clairement définie (par exemple, quotidiennement, après chaque cycle de production ou plus souvent si nécessaire), de même que le type de nettoyage requis. L'objectif du nettoyage et de la désinfection des surfaces en contact avec les aliments est d'éliminer les résidus alimentaires (nécessaires à la prolifération des bactéries) et de détruire les bactéries présentes. Il est important de conserver les surfaces nettoyées au sec afin de prévenir toute nouvelle contamination bactérienne. Le matériel de nettoyage (brosses, etc.) utilisé doit également être rangé de manière propre et hygiénique. La procédure de nettoyage de la zone de projection et des surfaces en contact avec les aliments est la suivante :

1. Pré-nettoyage : éliminer l'excédent de résidus alimentaires par balayage, essuyage ou pré-rinçage.
 2. Nettoyage principal : décoller les résidus et les graisses à l'aide d'un détergent.
 3. Rinçage : éliminer les résidus alimentaires, les graisses et le détergent.
 4. Désinfection : détruire les bactéries.
 5. Rinçage final : éliminer le désinfectant.
 6. Séchage : éliminer toute trace d'humidité.
- Remarque : en cas de faible contamination, le pré-nettoyage et le nettoyage principal peuvent être combinés.
 - Certaines surfaces ne nécessitent pas de désinfection après chaque lavage.
 - Désinfecter tout objet entrant en contact direct avec les aliments ou avec les mains des opérateurs.
 - La meilleure méthode pour sécher les surfaces est de les laisser sécher à l'air libre. Si cela n'est pas possible, utilisez du papier absorbant ou un chiffon propre et sec.
 - Il est important que les produits désinfectants soient homologués pour le contact alimentaire.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Avant la première utilisation du batteur, lavez les bols, les agitateurs et les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Cette procédure est particulièrement importante pour les bols et les agitateurs avant utilisation avec des blancs d'œufs ou des œufs entiers.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION :

Après utilisation, nettoyez le bol, les agitateurs et les accessoires à l'eau chaude savonneuse avec un détergent non abrasif adapté et une brosse à poils souples. Rincer le bol à l'eau chaude immédiatement après utilisation facilitera son nettoyage ultérieur.

Remarque : Ne lavez pas les agitateurs en aluminium au lave-vaisselle. Lavez-les immédiatement après utilisation dans une bassine d'eau chaude savonneuse.

Essuyez le batteur avec un chiffon chaud et humide, en insistant sur le support du bol, le socle, la base et toutes les surfaces extérieures. Tous les résidus alimentaires doivent être éliminés. La grille de protection doit être nettoyée à l'eau chaude savonneuse. Elle a été conçue pour être facilement démontée afin d'être nettoyée.



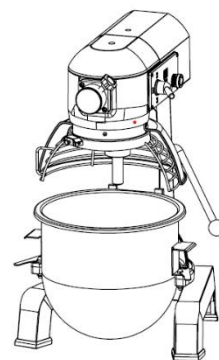
POUR RETIRER LA CAGE

Assurez-vous que le support de la cuve est en position basse (photo 1). Retirez d'abord l'agitateur et la cuve. Lorsque la cage est en position fermée, une butée l'empêche de tourner dans le sens antihoraire. Desserrez la vis. Vous pouvez ensuite retirer la cage.

Lorsque la cage est fermée, une butée l'empêche de tourner dans le sens antihoraire.

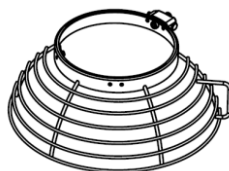
Retrait de la grille de protection :

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et maintenez-le enfoncé.
2. Un « clic » confirme le déverrouillage.
3. La grille de protection avant s'abaisse automatiquement, facilitant ainsi son retrait pour le nettoyage ou l'entretien.



Installation de la grille de protection :

1. Alignez la grille avec les fentes de fixation de la console de mixage.
2. Poussez vers le haut jusqu'à entendre un « clic ».
3. Vérifiez le verrouillage : assurez-vous que la grille est bien en place et ne risque pas de se détacher.



POUR RETIRER LE PARE-ÉCLABOUSSURES ARRIÈRE :

Le pare-éclaboussures arrière doit être inspecté et nettoyé régulièrement si nécessaire. Cette opération doit être effectuée au moins une fois par mois par un superviseur ou un technicien de maintenance dûment formé. Le pare-éclaboussures peut être nettoyé dans une bassine d'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

- Assurez-vous que la cuve est en position basse. Retirez la cuve, la grille de protection et l'agitateur comme indiqué précédemment.
- À l'aide d'un tournevis plat adapté, retirez les 3 vis de fixation du bac récupérateur de gouttes au robot.
REMARQUE : assurez-vous de bien tenir le pare-éclaboussures pendant que vous retirez les vis.
- Abaissez délicatement le bac récupérateur de gouttes pour le retirer de la machine. Veillez à ne pas endommager la peinture du robot.
- Essuyez toute trace de graisse du bac récupérateur de gouttes avant de le laver.
- Remontez le pare-éclaboussures arrière en suivant l'ordre inverse, en vous assurant que les vis sont bien serrées.

Dans la mesure du possible, transportez le robot jusqu'à son lieu d'installation dans son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage. N'utilisez pas de couteau pointu pour ouvrir le carton afin d'éviter d'endommager la machine. Lors de la première inspection, vérifiez l'absence de dommages liés au transport. Si vous constatez des dommages, conservez l'emballage et contactez-nous.

Attention : Le mélangeur est un objet lourd et doit être manipulé et soulevé avec précaution afin d'éviter tout risque de blessure.

Une fois la machine à proximité de son emplacement final, retirez-la de la palette de transport. La machine est fixée à la palette par quatre boulons de fixation traversant la palette et se vissant dans les pieds filetés de la base. Lors de cette opération, veillez à :

- Prendre toutes les précautions de sécurité nécessaires pour une manutention et un levage corrects afin d'éviter tout risque de blessure (chute, inclinaison, etc.).
- Ne pas endommager la machine, ce qui pourrait nuire à son fonctionnement normal.



Le mélangeur n'est pas conçu pour une installation en extérieur et ne doit pas être installé à proximité d'un jet d'eau. Seul un personnel formé est autorisé à utiliser le mélangeur, et l'installation doit se faire dans une zone où son utilisation et sa maintenance sont réservées à ce personnel.

- Assurez-vous que le batteur est placé à une hauteur telle que les poignées du bol se trouvent approximativement entre la hauteur des articulations des doigts et celle des coudes. Cela réduira la nécessité de se pencher.
- Choisissez une surface plane et stable pouvant supporter le poids du batteur et de son contenu lorsqu'il est plein. Il est recommandé de fixer le batteur.
- Assurez-vous que la table, le support ou le plan de travail est solidement fixé au sol. L'appareil doit être immobilisé afin d'éviter tout mouvement pendant son utilisation.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace autour du batteur pour permettre une utilisation en toute sécurité. L'entretien peut également être compliqué si l'espace est trop réduit ; assurez-vous donc que les accès pour l'entretien sur le dessus, les côtés et l'arrière du batteur sont dégagés.

4. INSTALLATION ÉLECTRIQUE

L'installation électrique du mélangeur doit être conforme à la réglementation en vigueur (régimes du fournisseur d'électricité local ou national). L'installation électrique doit être réalisée par un professionnel qualifié. Avant tout branchement, assurez-vous que l'alimentation électrique est compatible avec les spécifications de l'appareil. Le mélangeur est un appareil de classe I, dont la protection contre les chocs électriques ne repose pas uniquement sur l'isolation de base. Un sectionneur externe et un disjoncteur/fusibles (non fournis) doivent être installés sur l'alimentation électrique du mélangeur.

5. DÉPANNAGE

Code numérique	Explication du code	Cause possible	Action requise
E1	Protection de cuve désactivée	Protection de cuve non fermée	Tournez la protection vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit complètement fermée.
		Interrupteur desserré	Resserrer l'interrupteur.
E2	Protection de cuve désactivée	Cuvette non relevée.	Relevez la cuve au maximum.
		Interrupteur desserré	Resserrer l'interrupteur.
E3	Protection de cuve désactivée	Bol mal positionné ou fixations mal en place.	Assurez-vous que le bol est correctement positionné dans son support et que les fixations sont bien verrouillées.
			Renforcez l'interrupteur.
E8	Température du moteur trop élevée	Charge de mélange maximale dépassée.	Réduisez la taille du lot de 30 %.
		Durée de fonctionnement trop longue.	Attendez 10 minutes, puis appuyez sur DÉMARRER pour redémarrer le mélangeur.
		Pièces mécaniques endommagées ou cassées.	Faites tourner la pale du moteur pour vérifier qu'elle tourne facilement. Si ce n'est pas le cas, contactez le service après-vente.