



Planetary Mixer

User Manual



Models:

7534.0005 – 7534.0010 – 7534.0015 – 7534.0020

CONTENT



.....	4
1. ATTENTION OWNERS AND OPERATORS	4
2. SPECIFICATIONS	5
3. KEY COMPONENTS OF THE MIXER.....	5
4. INSTALLATION	6
4.1 UNPACK.....	6
4.2 INSTALLATION	6
4.3 CONNECTING THE POWER SUPPLY	6
5. OPERATING INSTRUCTIONS	7
5.1 ABOUT THE BOWL GUARD.....	7
5.2 ATTACHING THE BOWL TO THE MIXER	7
5.3 ATTACH AGITATOR TO MIXER (I.E., BEATER, HOOK, WHIP)	8
5.4 MIXING INGREDIENTS.....	8
5.5 SETTING AND CHANGING SPEED BY DIGITAL CONTROL PANEL	8
5.6 PRESET SPEED BY DIGITAL CONTROL PANEL	9
5.7 USING MIXER'S DIGITAL CONTROLS AND TIMER	9
5.8 DIGITAL CONTROL INSTRUCTIONS	11
6. SPEED DATA TABLE	12
7. CLEANING INSTRUCTIONS	12
8. IMPORTANT POINTS.....	13
8.1 DUST HAZARD	13
8.2 MAINTENANCE	13
9. TROUBLESHOOTING.....	14



.....	16
1. AANDACHTSPUNTEN VOOR EIGENAARS EN GEBRUIKERS	16
2. SPECIFICATIES.....	17
3. BELANGRIJKSTE ONDERDELEN VAN DE MIXER	17
4. INSTALLATIE.....	18
4.1 UITPAKKEN	18
4.2 INSTALLATIE.....	18
4.3 DE VOEDING AANSLUITEN	19
5. GEBRUIKSAANWIJZING	19
5.1 OVER HET SPATSCHERM.....	19
5.2 DE KOM AAN DE MIXER BEVESTIGEN	19
5.3 ROERWERK AAN MIXER BEVESTIGEN (BV. KLOPPER, GARDE, HAAK)	20
5.4 INGREDIËNTEN MENGEN.....	20
5.5 SNELHEID INSTELLEN EN WIJZIGEN VIA DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL	21
5.6 VOORAF INGESTELDE SNELHEID DOOR DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL.....	21
5.7 DE DIGITALE BEDIENINGSELEMENTEN EN TIMER VAN DE MIXER GEBRUIKEN.....	22
5.8 DIGITALE BEDIENINGSINSTRUCTIES	23
6. TABEL MET SNELHEIDSGEGEVENS	24
7. REINIGINGSINSTRUCTIES	25
8. BELANGRIJKE PUNTEN	25
8.1 STOFGEVAAR.....	25
8.2 ONDERHOUD	26
9. PROBLEMEN OPLOSSEN.....	26



.....	28
1. ACHTUNG: AN EIGENTÜMER UND BETREIBER	28
2. TECHNISCHE DATEN	29
3. HAUPTKOMPONENTEN DES MIXERS.....	29
4. MONTAGE	30
4.1 AUSPACKEN.....	30
4.2 MONTAGE	30
4.3 ANSCHLUSS DES NETZTEILS	31
5. BETRIEBSANLEITUNG	31
5.1 ÜBER DEN SCHÜSSELSCHUTZ.....	31
5.2 BEFESTIGEN DER SCHÜSSEL AM MIXER	32
5.3 ANBRINGEN DES RÜHRWERKS AM MIXER (Z. B. SCHLÄGER, HAKEN, QUIRL)	32
5.4 MISCHEN DER ZUTATEN	33
5.5 EINSTELLEN UND ÄNDERN DER GESCHWINDIGKEIT ÜBER DAS DIGITALE BEDIENFELD	33
5.6 VOREINGESTELLTE GESCHWINDIGKEIT ÜBER DAS DIGITALE BEDIENFELD.....	34
5.7 VERWENDUNG DER DIGITALEN BEDIENELEMENTE UND DES TIMERS DES MIXERS	34
5.8 ANWEISUNGEN ZUR DIGITALEN STEUERUNG.....	36
6. TABELLE DER GESCHWINDIGKEITSDATEN	37
7. ANWEISUNGEN ZUR REINIGUNG.....	37
8. WICHTIGE PUNKTE.....	38
8.1 GEFAHR DURCH STAUB	38
8.2 WARTUNG.....	39
9. FEHLERSUCHE	39



.....	41
1. À L'ATTENTION DES PROPRIÉTAIRES ET DES OPÉRATEURS	41
2. SPECIFICATIONS	42
3. PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DU MIXEUR.....	42
4. INSTALLATION	43
4.1 DEBALLAGE	43
4.2 INSTALLATION	43
4.3 RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	44
5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	44
5.1 À PROPOS DU PROTEGE-BOL	44
5.2 FIXATION DU BOL AU MIXEUR	45
5.3 FIXER L'AGITATEUR AU MIXEUR (PAR EXEMPLE, LE BATTEUR, LE CROCHET, LE FOUET).	45
5.4 MÉLANGE D'INGRÉDIENTS.....	46
5.5 RÉGLAGE ET MODIFICATION DE LA VITESSE PAR LE PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	46
5.6 VITESSE PRÉRÉGLÉE PAR LE PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE	47
5.7 UTILISATION DES COMMANDES NUMÉRIQUES ET DE LA MINUTERIE DU MIXEUR	47
5.8 INSTRUCTIONS DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE.....	49
6. TABLEAU DES DONNÉES DE VITESSE	50
7. INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.....	50
8. POINTS IMPORTANTS.....	51
8.1 RISQUE LIÉ À LA POUSSIÈRE.....	51
8.2 MAINTENANCE	52
9. DÉPANNAGE.....	52



- IMPORTANT SAFETY NOTICE –

This manual contains important safety instructions which must be strictly followed when using this equipment.

Maintain and use this manual as a reference for training.

1. ATTENTION OWNERS AND OPERATORS

Equipment provides safe and efficient food processing as long as the equipment is used in accordance with the instructions in this manual and is properly maintained. Serious injury may occur unless operating personnel are adequately trained and supervised. The owner of this equipment is responsible for ensuring that this equipment is used correctly and safely and that it strictly follows all instructions in this manual and local, state and/or federal legal requirements.

The owner should not allow anyone to have access to this equipment unless they are 18 years of age or older, have been properly trained and supervised, and have read and understood this manual. Owners should also ensure that no customers, visitors, or other unauthorized persons come into contact with this equipment. Please keep in mind that cannot predict the conditions or circumstances in which its equipment will be operated. It is the owner and operator's responsibility to be alert to any hazards presented by the function of this equipment. If you are in doubt about a task or the proper way to operate this equipment, ask your supervisor.

This manual contains precautions to help promote the safe use of this equipment. Throughout the manual, you will see additional warnings to help alert you to potential hazards.

Warnings label affecting your personal safety are indicated by:



or



Warnings label related to possible damage to the equipment are indicated by:



Puts several warning labels in English on its mixers. If warning labels and/or manuals are misplaced, damaged or illegible, or if you need additional copies, please contact your nearest representative or dealer directly to request these items free of charge.

Remember that neither a manual nor a warning label can replace the need to be vigilant, to properly train and supervise operators, and to use common sense when using this equipment.



2. SPECIFICATIONS

Model	Transmission	Bowl capacity (L)	Maximum kneading capacity (KG)	Maximum flour (KG)	Power (kW)	Voltage (V)	Frequency (Hz)
7534.0005	Belt + VFD	10	3,75	2,5	0,75	230	50/60
7534.0010	Belt + VFD	20	7,5	5	1	230	50/60
7534.0015	Belt + VFD	30	10,5	7	1,5	230	50/60
7534.0020	Belt + VFD	40	13,5	9	1,5	230	50/60

*VFD: Variable Frequency Drive

3. KEY COMPONENTS OF THE MIXER



Main Switch:



7534.0005 7534.0015
7534.0010 7534.0020

Bowl Lift Lever:



7534.0005/0010
7534.0015/0020



4. INSTALLATION

4.1 UNPACK

Unpack the blender as soon as you receive it. If you find that the machine is damaged, please save the packing materials, and contact the carrier within fifteen (15) days of delivery. Contact your equipment source now.



To avoid serious personal injury.

- **Always** install the equipment in a work area with adequate light and space.
- **Only** operate the mixer only on a solid, flat, non-slip, non-flammable surface.
- **Never** bypass, alter or modify the original condition of this device in any way. Doing so is dangerous and will avoid the warranty.
- **Never** operate the mixer without all warnings installed.
- **DO NOT** attempt to lift the mixer by itself.

4.2 INSTALLATION

1. Read this manual carefully before installation and operation. If you have questions or do not understand everything in this manual, do not proceed with the installation and operation. Contact your local representative.

2. Remove the straps from the box and remove the corrugated box from the chute. NOTE: The mixers are shipped in wooden box; only the bolts on the bottom of the box (all four sides) need to be removed.

3. Carefully remove the mixer from the chute using an 11/16" or 3/4" wrench.

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

- The floor or counter must be level.
- Easy access for maintenance and repair.
- Clearance for operating controls, mounting and removing the mixer, bowl or accessories.
- Sufficient space for adding ingredients during mixing.
- Ensure that the rear vent of the mixer is not blocked.

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

6. Check the mixer to ensure that all parts are provided (i.e. bowl, mixer, stirrer and dough hook).

7. Read the electrical information on the nameplate on the back of the machine. The input power must match the rating on the nameplate.



4.3 CONNECTING THE POWER SUPPLY

Electrical connection device: While the machine is equipped with a three-phase, The receptacle to which this plug is connected must be properly grounded. If the receptacle has an incorrect type of grounding, contact an electrician. Do not under any circumstances cut or remove the third grounding pin on the power cord or use the adapter plug. Do not use extension cords. Low power may damage the mixer and/or cause a fire.

If the equipment needs to be hardwired, have a licensed electrician connect the equipment to the power source.

8. Clean the mixer before use. Refer to the Cleaning Instructions section of this manual.



NOTE: It is normal for the factory to apply a large amount of grease to the inside of the machine and to the machine. Excess grease (brown) will be applied to all metal surfaces (i.e. top of drum guard, speed control, locking drum, drum lift will and accessory wheel hub wing screws). Excess High Pressure Grease (brown-black) can also be found on the planetary shafts and some droplets can be found in the bucket.

5. OPERATING INSTRUCTIONS



To avoid serious personal injury.

- Do not operate the mixer until you have first read the instruction manual.
- Always disconnect or unplug power before cleaning, servicing or adjusting parts or accessories.
- Always keep hands, hair and clothing away from moving parts.

5.1 ABOUT THE BOWL GUARD

NOTE: The mixer will not operate when the bowl guard is open or not properly installed.

NOTE: Rotate the bowl guard clockwise (open) and counterclockwise (closed) to attach the mixer.

Open/rotating bowl guard.

Rotate the bowl guard clockwise (open) and counterclockwise (close) to allow the operator to easily add ingredients and properly remove the mixer and bucket from the mixer.

1. When the separate handles are aligned and firmly pushed to the right side of the mixer, the bowl guard is in the locked position and ready for operation (Figure 7-1)

2. To rotate the bowl cover to its open position, grasp the separate handles on the bowl cover and bring them together, moving clockwise to open/rotate the bowl cover. To close the bowl cover, grasp the separate handles and move them together as a unit, moving counterclockwise to close/rotate the bowl cover back to the locked position.



Fig. 7-1

5.2 ATTACHING THE BOWL TO THE MIXER

NOTE: Install the bowl before attaching the mixer.

1. Lower the bowl by pulling the bowl lift lever forward and down to its resting position. For the 60 liter and 80 liter mixer, press the arrow (green button) to lower the bowl until it stops (Fig. 7-2).

2. Lift the bowl by the bowl handle and:

- a. Slowly position the locking pin (located at the rear of the bowl) into the hole in the middle rear of the holder (Fig. 7-3).
- b. Lower the bowl onto the pins located on the sides of the bowl holder.

3. After placing the bowl on the stand, pull each bowl clip forward to secure the bowl until the bowl locks into place (Fig. 7-4)



Fig. 7-2



Fig. 7-3



Fig. 7-4



5.3 ATTACH AGITATOR TO MIXER (I.E., BEATER, HOOK, WHIP)

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

1. Turn the bowl cover to the left so that it stays in the open position (Fig. 8-1).

CAUTION

Excessive force to open and close the bowl hood may damage the spring lock and bowl cover microswitch will void the warranty.

2. Slowly slide the mixer upwards onto the planetary shaft and insert the shaft pin through the slot in the agitator (Fig. 8-2).
3. Turn the agitator clockwise to secure it to the planetary shaft.



Fig. 8-1

5.4 MIXING INGREDIENTS

CAUTION

Agitators of 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 and 7534.0020 must always rotate in clockwise direction around the bowl. If the agitator of 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 and 7534.0020 moves counterclockwise, contact a licensed electrician immediately to remedy incorrect wiring.

1. Add the appropriate mixing ingredients to the bowl.
2. Rotate bowl lift lever up until the bowl locks into position. For BX60, and BX80, press the arrow (green button) to lift up the bowl until it stops. (Fig.8-3)
3. Rotate bowl guard to the right until it locks into the closed position (Fig. 8-4). You will hear it 'di' into place.

NOTE: Mixer will not start if bowl guard is open or bowl is in the lowered position.



Fig. 8-2



Fig. 8-3



Fig. 8-4

5.5 SETTING AND CHANGING SPEED BY DIGITAL CONTROL PANEL

1. Select the appropriate speed setting by rotating speed button, clockwise to raise speed, counterclockwise to lower speed.

NOTE: ALL models have 10 variable speeds under each agitator.

Agitator: Product Type/Ingredient recommendation:

Hook: Raised Donut Dough (65% AR), Pasta, Basic Egg Noodle, Heavy Bread Dough (55% AR), Bread and Roll Dough (60% AR), Pizza Dough (40% AR)

Flat Beater: Waffle or Hotcake Batter, Mashed Potatoes, Fondant Icing, Cake Flat, Pie Dough

Wire Whip: whipping cream, egg whites, meringue

2. Press the green START button to begin mixing.
3. To change the speed while mixing, NO STOP or PAUSE button, by rotating speed button, clockwise to raise speed, counterclockwise to lower speed.



4. When the ingredients have been thoroughly mixed, press the red STOP button to stop the mixer.

NOTE: If the timer was used, mixer will automatically stop when time has expired.

5. Lower bowl by pulling bowl lift lever forward and down to its resting position. For models 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 and 7534.0020 rotate bowl lift wheel counterclockwise until it stops.

6. Rotate bowl guard to the left so it is in the open position.

7. Remove the agitator from the planetary shaft by lifting it upwards, then rotating it counterclockwise until it is unlocked. Lower the agitator and remove from the planetary shaft.

8. Push each bowl clamp backwards to unlock the bowl from the bowl cradle.

9. Lift up slightly on bowl so it clears pins on the bowl cradle.

5.6 PRESET SPEED BY DIGITAL CONTROL PANEL

NOTE: Each agitator is available to preset speed.

Preset Speed Operation:

Speed on mixer can be set from 1 to 10. Before preset speed operating mode, verify that bowl guard and bowl lift are closed and locked into position.

1. Set desired speed. Press and continuously hold the speed button 3 seconds, The display will illuminate a small dot of light in the lower right-hand corner of the seconds speed display. After 3 seconds, no small dot is displayed.

NOTE: Press and continuously hold the SPEED buttons to counterclockwise and clockwise the desired minutes.

2. Once the desired speed is set, check that bowl guard and bowl lift are closed and locked into position, and then press START.

Un-preset Speed Operation:

For simple on/off mixing operation in an un-preset speed operating mode, verify that bowl guard and bowl lift are closed and locked into position.

1. The display should read 00:00 to operate in each agitator. Rotating the SPEED button rotate to counterclockwise until speed back to zero, press and continuously hold the speed button 3 seconds, until no flash dot.

2. Press START button to begin mixing. The display will scroll zeros across the display from left to right while mixing.

NOTE: To change the speed while mixing, NO STOP or PAUSE button, by rotating speed button, clockwise to raise speed, counterclockwise to lower speed.

5.7 USING MIXER'S DIGITAL CONTROLS AND TIMER

Read through this section and continue to section 5.8 for further operating instructions for use of the digital controls on your mixer.

Mixer is equipped with a digital timer display, minutes and speed buttons (to adjust the timed operations) and Start / Pause and Stop buttons. Mixer can function in either timed operation or untimed operation.



Untimed Operation: For simple on/off mixing operation in an untimed operating mode, verify that bowl guard and bowl lift are closed and locked into position.

1. The display should read 00:00 to operate in untimed mode. Pressing the SPEED button rotate to counter-clockwise until timer back to zero.

2. Press START button to begin mixing. The display will scroll zeros across the display from left to right while mixing. Press STOP button once the desired mixing is complete.

Timed Operation: Timer on mixer can be set from 1 minute to 99 minutes.

1. Set desired time. Minutes advance by one and seconds advance by fives before rolling over to zero.

NOTE: Press and continuously hold the SPEED buttons to counterclockwise and clockwise the desired minutes.

2. Once the desired time is set, check that bowl guard and bowl lift are closed and locked into position, and then press START.

3. Wait for the timed cycle to end or press PAUSE to pause the mixing cycle.

a) Pressing the PUASE button stops the mixer and pauses the timer during operation.

b) Pressing the STOP button once while the mixer is not in operation will reset the timer to zero (00:00).

NOTE: If a cycle is interrupted by the bowl guard being opened or by lowering the bowl lift lever, the mixer will stop. After bowl guard and bowl lift are closed and locked into position, START button can be pressed to continue the programmed time.

To add additional minutes or seconds to a mix time, PAUSE mixer and adjust the cycle mixing time.

4. Once a timed cycle ends, mixer will beep for 20 seconds and indicating the timed cycle is complete.

Preset speed mode instructions and controls for the BX Models.

NOTE: Make sure bowl is up and bowl guard is closed. Mixer will not start if bowl and bowl guard are not in the proper operating position.



Set the speed control to the desired speed by rotating the speed button clockwise to raise the speed, counterclockwise to lower the speed.

Preset Speed Operation MODE

1. To begin operation of mixer in preset speed, select appropriate agitator, set the desired speed, press and hold speed button. The display will illuminate a small dot of light in the lower right-hand corner of the speed display. After 3 seconds, the desired speed will be illuminated on the display.

NOTE: Mixer will not start if bowl is not all the way up. Additionally, the bowl guard must be completely closed.

2. Press START button to begin mixing. Press PAUSE to discontinue mixing.

NOTE: Under preset speed mode, each start time of agitator will begin from the desired speed. Preset speed always reset back the desired speed no Whether if power is lost or stop to mixer.



Un-preset Speed Operation MODE

1. To cancel preset speed operation mode, select preset speed agitator.
2. Rotating the SPEED button rotate to counterclockwise until speed back to zero, press and continuously hold the speed button 3 seconds, until small dot of right no flash. The display should read 00:00 to operate in each agitator.



5.8 DIGITAL CONTROL INSTRUCTIONS

Untimed / Manual Mode instructions and controls for the BX Models.

Mixer must be OFF before installing attachments. Do NOT use attachments while mixing.

NOTE: Make sure bowl is up and bowl guard is closed. Mixer will not start if bowl and bowl guard are not in the proper operating position.

Press BOWL "Up" arrow to activate the power bowl lift. Set the speed control to the desired speed.

Untimed - manual mode

1. To begin operation of mixer in Manual Mode, press and Hold SPEED button counterclockwise until timer back to zero. The display will illuminate a small dot of light in the lower right-hand corner of the seconds timer display.

NOTE: Mixer will not start if bowl is not all the way up. Additionally, the bowl guard must be completely closed.

2. Press START button to begin mixing. Press PAUSE to discontinue mixing.

NOTE: The timer does not work in Manual Mode. To use the timer feature, follow the Timer Mode instructions.

Timer mode

1. To begin operating the mixer in TIMER mode, press and hold SPEED button
2. Press and continuously hold the SPEED buttons to counterclockwise and clockwise the desired minutes.
3. Once the desired mix time has been set on the timer, press the START button to begin mixing.

4. Once the START button is pressed, mixer timer numbers will begin to descend.

The timer and mixer can be interrupted at any time by pressing the PAUSE OR STOP button. If the timer cycle is interrupted and the mixer has not yet finished its set mixing time, the mixing cycle can be continued from where it left off by pressing the START button.

NOTE: If a cycle is interrupted by the bowl guard being opened or the speed of the mixer being changed, mixer will stop. After bowl guard and bowl lift are closed and locked into position, START button can be pressed to continue the programmed time.

To add additional minutes to a mix time, PAUSE mixer, press and continuously hold the SPEED buttons to counterclockwise and clockwise adjust the cycle mixing time. Press START button to begin mixing once again.

5. At the end of a timed mixing cycle the timer will count down to "00" minutes, mixer will stop, and the timer will return to displaying the last mix cycle time that was entered.

6. To begin another mix cycle with the same set time as the previous mix, press the START button. If the mix cycle time needs to be adjusted, set the new desired time and then press START button to begin mixing. If power is lost to mixer, the mixing time will need to be reset to the desired time.



6. SPEED DATA TABLE

	Model	1 st	2 nd	3 rd	4 th	5 th	6 th	7 th	8 th	9 th	10 th
	7534.0005	52	71	90	113	135	155	177	197	219	242
	7534.0010	60	73	93	113	137	157	177	197	220	240
	7534.0015	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	7534.0020	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	Model	1 st	2 nd	3 rd	4 th	5 th	6 th	7 th	8 th	9 th	10 th
	7534.0005	52	94	126	152	181	210	239	265	294	323
	7534.0010	60	90	120	147	177	207	237	267	293	320
	7534.0015	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	7534.0020	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	Model	1 st	2 nd	3 rd	4 th	5 th	6 th	7 th	8 th	9 th	10 th
	7534.0005	52	103	152	203	252	303	352	400	452	500
	7534.0010	60	103	153	203	253	303	353	403	453	503
	7534.0015	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480
	7534.0020	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480

7. CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION

- Dilute detergent according to the supplier's instruction.
- DO NOT hose down or pressure wash the mixer.
- NEVER use a scrubber pad, steel wool, or abrasive material to clean the mixer.
- NEVER use bleach (sodium hypochlorite) or bleach-based cleaner.
- ALWAYS remove the agitator after each batch as the agitator can become stuck on the shaft and become difficult to remove.



The entire mixer, including removable parts, must be thoroughly cleaned and sanitized using the procedures identified by your local health department and the ServSafe Essentials published by the National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visit www.servsafe.com for more details.



It is extremely important to sanitize mixer and to follow the instructions on the quaternary sanitizer container to make sure proper sanitation is achieved.



ALWAYS DISCONNECT OR UNPLUG ELECTRICAL POWER FROM THE MIXER BEFORE CLEANING.



7.1 RECOMMENDED CLEANING

PART	REQUITED ACTION	FREQUENCY
Agitators	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry and sanitize.	Clean after each use
Bowl guard	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry and sanitize.	Clean after each use
Bowl	Using a sponge or cloth, mild soap and water, apply pressure to make sure the bowl is clean; rinse, dry, and sanitize. The bowl can also be placed in a dishwasher.	Clean after each use
Rear splash guard	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry and sanitize.	Clean after each use
Bowl cradle	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry and sanitize.	Daily
Planetary shaft	Wipe with clean damp cloth; dry and sanitize.	Clean after each use
Exterior	Hand-wash using mild soap and water; rinse, dry, and sanitize. DO NOT use a water hose.	Daily
Hub interior	Wipe with clean damp cloth; dry, and sanitize.	Daily

8. IMPORTANT POINTS

8.1 DUST HAZARD

- When mixing ingredients care must be taken to avoid the inhalation of dust particles e.g. flour.
- Ingredients such as flour must be added carefully to minimize air-borne dust particles.
- Carefully slit the bag while holding it in the lower part of the bowl. When mixing dry ingredients use the lowest speed and a splash cover to minimize dust emission. Mix the ingredients in the bowl using the lowest speed until the risk of producing any dust is eliminated. Fit suitable dust extraction equipment.

8.2 MAINTENANCE

PART	REQUITED ACTION	FREQUENCY
Bowl slide rods	Apply mineral oil on bowl slide rods. Raise and lower bowl to distribute the oil onto the rods.	If bowl becomes difficult to raise or lower.



9. TROUBLESHOOTING

Digital code	Code explanation	Possible causes	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 lift switch off	Bowl not raised.	Raise bowl to highest position.
		Switch loosened.	Tighten the switch in the right position.
E3	Bowl lock 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.
		Switch loosened.	Tighten the switch in the right position.
E4	Emergency stop switch is on.	Emergency stop switch is on.	Rotate the button to switch it off.
E7	Motor failure	Motor failure	Contact a technician to replace part.
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 the 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.
E9	Machine is overloaded.	Exceeded maximum mixing load.	Reduce the batch size by 30%.
			Wait 10 minutes. Then press START to restart the mixer.
	No display	No power to unit	Check power.



Problem	Possible causes	Action required
Mixer is noisy	Mixer is not installed on level surface.	Adjust surface or relocate the mixer. Make sure rubber feet are installed.
	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.
	Agitator not fitted properly.	Remove and attach agitator into position correctly.
	Overloading bowl.	Reduce batch size. Refer to Capacity Chart section.
	Damaged or worn part.	Contact a technician to replace part.
Safety guard seized (will not move freely)	Clean and lubricate slide sheath.	Technician must drop down planetary assembly to access mat and sheath.
Agitators won't go onto the planetary shaft easily	Lack of lubrication and/or cleaning of the planetary shaft.	Wipe planetary shaft with a clean damp cloth and lubricate the shaft with mineral oil or food quality grease.
Mixing time is too long	Batch size is too small.	Increase batch size.
	Incorrect recipe portions or temperatures.	Follow portions and temperatures per recipe instructions.
Bowl lift sticking or not operational	Lack of lubrication on bowl slides.	Lubricate bowl slides with mineral oil or food quality grease.
		Sticking, technician must clean bowl lift mechanism.
Mixer will not mix medium or heavy loads	Belt slipping	Tighten the belt
		Call a technician to replace the belt.
Motor is running, but agitator doesn't run	Belt broken	Call a technician to replace the belt.
Agitators touching bottom or sides of the bowl	Defective or dented bowl	Remove dents or replace the bowl
	Defective agitator	Replace agitator
Broken whip wires	Batch size too large for mixer. Adjust recipe.	Reduce batch size. Refer to Capacity Chart section. Mixture too firm, speed too high. Reduce speed.
	Hand utensil dropped into bowl while mixing.	Stop mixer.
Broken flat beater	Ingredients too cold or too large (e.g. frozen butter, cream cheese cut in chunks).	Wait for ingredients to reach room temperature before mixing. Reduce chunk size.
Broken dough hook	Batch size too large for mixer.	Reduce batch size. Refer to Capacity Chart section. Adjust recipe.
	Ingredients too cold or too large.	Wait for ingredients to reach room temperature before mixing. Reduce chunk size.



- BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES -

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies die strikt moeten worden opgevolgd bij gebruik van dit apparaat.

Bewaar en gebruik deze handleiding voor toekomstige referentie.

1. AANDACHTSPUNTEN VOOR EIGENAARS EN GEBRUIKERS

Het apparaat zorgt voor een veilige en efficiënte voedselverwerking zolang het apparaat wordt gebruikt volgens de instructies in deze handleiding en goed wordt onderhouden. Ernstig letsel kan zich voordoen tenzij het bedienend personeel voldoende is opgeleid en onder toezicht staat. De eigenaar van dit apparaat is er verantwoordelijk voor dat dit apparaat correct en veilig wordt gebruikt en dat alle instructies in deze handleiding en lokale, staats- en/of federale wettelijke vereisten strikt worden opgevolgd.

De eigenaar mag niemand toegang geven tot dit apparaat tenzij ze 18 jaar of ouder zijn, goed zijn opgeleid en onder toezicht staan en deze handleiding bovendien hebben gelezen en begrepen. De eigenaar moet er ook voor zorgen dat er geen klanten, bezoekers of andere onbevoegde personen in contact komen met dit apparaat. Houd er rekening mee dat niet kan worden voorspeld onder welke omstandigheden het apparaat zal worden gebruikt. Het is de verantwoordelijkheid van de eigenaar en gebruiker om alert te zijn op eventuele gevaren die dit apparaat met zich meebrengt. Als u twijfelt over een taak of de juiste manier om dit apparaat te bedienen, vraag dan raad aan uw leidinggevende.

Deze handleiding bevat voorzorgsmaatregelen voor een veilig gebruik van dit apparaat. In de handleiding vindt u aanvullende waarschuwingen die u op mogelijke gevaren wijzen.

Waarschuwingen die van invloed zijn op uw persoonlijke veiligheid worden aangegeven door:



or



Waarschuwingen met betrekking tot mogelijke schade aan het apparaat worden aangegeven door:



Op de mixers zijn verschillende waarschuwing labels in het Engels geplaatst. Als waarschuwing labels en/of handleidingen zoekraken, beschadigd of onleesbaar zijn of als u extra exemplaren nodig hebt, neem dan rechtstreeks contact op met uw dichtstbijzijnde vertegenwoordiger of dealer om deze items gratis aan te vragen.

Onthoud dat noch een handleiding noch een waarschuwinglabel de noodzaak kan vervangen om waakzaam te zijn, gebruikers goed op te leiden en toezicht te houden en gezond verstand te gebruiken bij het gebruik van dit apparaat.



2. SPECIFICATIES

Model	Transmissie	Inhoud kom (L)	Maximale kneedcapaciteit (KG)	Maximaal meel (KG)	Vermogen (kW)	Spanning (V)	Frequentie (Hz)
7534.0005	Riem + VFD	10	3,75	2,5	0,75	230	50/60
7534.0010	Riem + VFD	20	7,5	5	1	230	50/60
7534.0015	Riem + VFD	30	10,5	7	1,5	230	50/60
7534.0020	Riem + VFD	40	13,5	9	1,5	230	50/60

*VFD: Aandrijving met variabele frequentie (Variable Frequency Drive)

3. BELANGRIJKSTE ONDERDELEN VAN DE MIXER



Hoofdschakelaar:



7534.0005
7534.0010

7534.0015
7534.0020

Hendel voor het optillen van de kom:



7534.0005/0010
7534.0015/0020



4. INSTALLATIE

4.1 UITPAKKEN

Pak de mixer uit zodra u deze ontvangt. Als u merkt dat het apparaat beschadigd is, bewaar dan het verpakkingsmateriaal en neem binnen vijftien (15) dagen na levering contact op met de vervoerder en neem nu contact op met uw leverancier.



Om ernstig persoonlijk letsel te voorkomen.

- Installeer het apparaat **altijd** in een werkomgeving met voldoende licht en ruimte.
- Gebruik de mixer **alleen** op een stevige, vlakke, antislip, niet-brandbare ondergrond.
- Omzeil **nooit** de originele staat van dit apparaat en breng geen wijzigingen aan.
Dit is gevaarlijk en leidt tot het vervallen van de garantie.
- Gebruik de mixer **nooit** zonder dat alle waarschuwing labels geïnstalleerd zijn.
- Probeer de mixer **NIET** zelf op te tillen.

4.2 INSTALLATIE

1. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u tot installatie en bediening overgaat. Als u vragen hebt of niet alles in deze handleiding begrijpt, ga dan niet verder met de installatie en bediening. Neem contact op met uw plaatselijke vertegenwoordiger.

2. Verwijder de banden van de doos en haal het golfkarton van de koker. OPMERKING: De mixers worden verzonden in een houten doos; alleen de bouten aan de onderkant van de doos (alle vier de zijanten) moeten worden verwijderd.

3. Verwijder de mixer voorzichtig uit de koker met behulp van een 11/16" of 3/4"-sleutel.

4. Kies een locatie voor de mixer en houd daarbij rekening met het volgende:

- De vloer of het aanrecht moet vlak zijn.
- Gemakkelijke toegang voor onderhoud en reparatie.
- Vrije ruimte voor de bediening, montage en demontage van de mixer, kom of accessoires.
- Voldoende ruimte om ingrediënten toe te voegen tijdens het mixen.
- Zorg ervoor dat de ontluchting aan de achterkant van de mixer niet geblokkeerd is.

5. Er zijn minstens twee personen nodig om het apparaat te kantelen en de rubberen voetjes te installeren.

6. Controleer de mixer om er zeker van te zijn dat alle onderdelen aanwezig zijn (d.w.z. kom, mixer, roerstaaf en deeghaak).

7. Lees de elektrische informatie op het typeplaatje aan de achterkant van het apparaat. Het ingangsvermogen moet overeenkomen met de nominale waarde op het typeplaatje.





4.3 DE VOEDING AANSLUITEN

Elektrische aansluiting: Hoewel het apparaat is uitgerust met een driefasige aansluiting moet het stopcontact waarop deze stekker wordt aangesloten, geaard zijn. Neem contact op met een elektricien als het stopcontact een onjuist type aarding heeft. Snijd de derde aardpen van het netsnoer in geen geval door en verwijder deze niet. Gebruik geen verlengsnoeren. Te weinig stroom kan de mixer beschadigen en/of brand veroorzaken. Als het apparaat bedraad moet worden, laat dan een elektricien het apparaat aansluiten op de stroombron.

8. Reinig de mixer vóór gebruik. Zie het hoofdstuk Reinigingsinstructies in deze handleiding.

OPMERKING: Het is normaal dat de fabriek een grote hoeveelheid vet aanbrengt aan de binnenkant en op het apparaat. Overtollig vet (bruin) zal worden aangebracht op alle metalen oppervlakken (d.w.z. bovenkant van trommelbeschermer, snelheidsregeling, vergrendeltrommel, trommelhefmechanisme en vleugelschroeven). Overtollig hogedrukvet (bruinzwart) kan ook worden aangetroffen op de planetaire assen en sommige druppels kunnen in de kom worden aangetroffen.

5. GEBRUIKSAANWIJZING



Om ernstig persoonlijk letsel te voorkomen.

- Gebruik de mixer pas nadat u eerst de gebruikshandleiding hebt gelezen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen of accessoires reinigt, onderhoudt of aanpast.
- Houd handen, haar en kleding altijd uit de buurt van bewegende delen.

5.1 OVER HET SPATSCHERM

OPMERKING: De mixer werkt niet als het spatscherm open of niet goed geïnstalleerd is.

OPMERKING: Draai het spatscherm met de klok mee (open) en tegen de klok in (gesloten) om de mixer te bevestigen.

Open/draaiend spatscherm.

Draai het spatscherm met de klok mee (open) en tegen de klok in (dicht) zodat de gebruiker gemakkelijk ingrediënten kan toevoegen en de klopper en kom op de juiste manier uit de mixer kan halen.

1. Wanneer de afzonderlijke handgrepen op één lijn staan en stevig naar de rechterkant van de mixer zijn geduwd, is het spatscherm in de vergrendelde positie en klaar voor gebruik (Figuur 7-1).

2. Om het spatscherm in de open stand te plaatsen, pakt u de afzonderlijke hendels op het spatscherm vast en brengt u ze samen, waarbij u ze met de wijzers van de klok mee beweegt om het spatscherm te openen/draaien. Om het spatscherm te sluiten, pakt u de afzonderlijke handgrepen vast en brengt u ze samen, waarbij u ze tegen de wijzers van de klok in beweegt om het spatscherm terug te sluiten/draaien naar de vergrendelde positie.



Fig. 7-1

5.2 DE KOM AAN DE MIXER BEVESTIGEN

OPMERKING: Installeer de kom voordat u de mixer bevestigt.

1. Laat de kom zakken door de hendel van de mengkom naar voren en naar beneden te trekken tot de rustpositie. Voor de 60 liter en 80 liter mixer drukt u op de pijl (groene knop) om de kom te laten zakken tot deze stopt (Fig. 7-2).



2. Til de kom op met de hendel en:

- Plaats de borgpen (die zich aan de achterkant van de kom bevindt) langzaam in het gat middenachter in de houder (Fig. 7-3).
- Laat de kom zakken op de pinnen aan de zijkanten van de komhouder.

3. Nadat u de kom op de standaard hebt gezet, trekt u elke klem naar voren om de kom vast te zetten totdat de kom vastklikt (Fig. 7-4).



Fig. 7-2



Fig. 7-3



Fig. 7-4

5.3 ROERWERK AAN MIXER BEVESTIGEN (BV. KLOPPER, GARDE, HAAK)

OPMERKING: Het is gemakkelijker om de mixer te installeren voordat u de ingrediënten in de kom doet.

1. Draai het spatscherm naar links zodat het in de open stand blijft staan (Fig. 8-1).

CAUTION

Overmatige kracht bij het openen en sluiten van het spatscherm kan de veersluiting en de microschakelaar van het spatscherm beschadigen, waardoor de garantie vervalt.

2. Schuif de mixer langzaam omhoog op de planetaire as en steek de asbout door de gleuf in het roerwerk (Fig. 8-2).

3. Draai het roerwerk met de klok mee om het vast te zetten op de planetaire as.



Fig. 8-1



Fig. 8-2

5.4 INGREDIËNTEN MENGEN

CAUTION

Roerwerken van 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 en 7534.0020 moeten altijd met de klok mee draaien in de kom. Als het roerwerk van 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 en 7534.0020 linksom draait, neem dan onmiddellijk contact op met een erkende elektricien om onjuiste bedrading te verhelpen.

1. Voeg de juiste ingrediënten toe aan de kom.

2. Draai de hendel van de kom omhoog tot de kom vastklikt. Druk voor de BX60 en BX80 op de pijl (groene knop) om de kom omhoog te tillen tot hij stopt. (Fig. 8-3)

3. Draai het spatscherm naar rechts tot hij vastklikt in de gesloten positie (Fig. 8-4). U hoort het op zijn plaats klikken.



Fig. 8-3



Fig. 8-4

OPMERKING: De mixer start niet als het spatscherm open is of als de kom in de onderste stand staat.



5.5 SNELHEID INSTELLEN EN WIJZIGEN VIA DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL

1. Selecteer de juiste snelheidsinstelling door de snelheidsknop te draaien, met de klok mee om de snelheid te verhogen, tegen de klok in om de snelheid te verlagen.

OPMERKING: ALLE modellen hebben 10 variabele snelheden.

Roerwerk: Product type/Ingrediënt aanbeveling:

Haak: Gerezen donutdeeg (65% AR), pasta, basis eiernoedels, zwaar brooddeeg (55% AR), brooddeeg (60% AR), pizzadeeg (40% AR)

Platte klopper: Wafel- of cakebeslag, aardappelpuree, fondantglazuur, platte cake, taartdeeg

Garde licht: slagroom, eiwitten, meringue

2. Druk op de groene STARTKNOP om te beginnen met mengen.

3. Om de snelheid tijdens het mengen te veranderen, druk op de PAUZE-knop en draai aan de snelheidsknop, met de klok mee om de snelheid te verhogen, tegen de klok in om de snelheid te verlagen.

4. Als de ingrediënten goed gemengd zijn, druk dan op de rode STOPKNOP om de mixer te stoppen.

OPMERKING: Als de timer is gebruikt, stopt de mixer automatisch als de tijd is verstreken.

5. Laat de kom zakken door de hendel naar voren en omlaag te trekken tot de rustpositie. Voor de modellen 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 en 7534.0020 draait u het wiel voor het optillen van de kom linksom tot het stopt.

6. Draai het spatscherm naar links zodat deze in de open positie staat.

7. Verwijder het roerwerk van de planetaire as door het omhoog te tillen en tegen de klok in te draaien totdat het ontgrendeld is. Laat het roerwerk zakken en verwijder het van de planetaire as.

8. Duw elke komklem naar achteren om de kom te ontgrendelen van de komhouder.

9. Til de kom iets op zodat deze de pinnen op de komhouder passeert.

5.6 VOORAF INGESTELDE SNELHEID DOOR DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL

OPMERKING: Elk roerwerk is beschikbaar met een vooraf ingestelde snelheid.

Werking met vooraf ingestelde snelheid:

De snelheid op de mixer kan worden ingesteld van 1 tot 10. Voordat u de snelheidsmodus instelt, moet u controleren of het spatscherm en de kom gesloten en vergrendeld zijn.

1. Stel de gewenste snelheid in. Houd de snelheidsknop 3 seconden lang ingedrukt. Op het paneel verschijnt een lichtje in de rechterbenedenhoek van de snelheidsweergave. Na 3 seconden brandt er geen lichtje meer.

OPMERKING: Houd de SNELHEIDSKNOP ingedrukt om de gewenste minuten in te stellen.

2. Zodra de gewenste snelheid is ingesteld, controleert u of het spatscherm en de kom gesloten en vergrendeld zijn en drukt u op START.

Werking zonder vooraf ingestelde snelheid:

Voor eenvoudig mengen zonder vooraf ingestelde snelheid moet u controleren of het spatscherm en de kom gesloten en vergrendeld zijn.



1. Het paneel moet 00:00 weergeven om met elk roerwerk te kunnen werken. 2. Draai de SNELHEIDSKNOP tegen de klok in tot de snelheid terug is op nul, druk op de snelheidsknop en houd deze 3 seconden ingedrukt, totdat er geen knipperend lichtje meer is.

2. Druk op de STARTKNOP om te beginnen met mengen. Tijdens het mengen rollen er nullen van links naar rechts over het paneel.

OPMERKING: Om de snelheid tijdens het mengen te veranderen, druk op de PAUZE-knop en draai aan de snelheidsknop, met de klok mee om de snelheid te verhogen, tegen de klok in om de snelheid te verlagen

5.7 DE DIGITALE BEDIENINGSELEMENTEN EN TIMER VAN DE MIXER GEBRUIKEN

Lees dit hoofdstuk door en ga verder naar paragraaf 5.8 voor verdere bedieningsinstructies voor het gebruik van de digitale bedieningselementen op uw mixer.

De mixer is uitgerust met een digitaal timerdisplay, knoppen voor minuten en snelheid (om de getimedede werking aan te passen) en knoppen voor starten/pauzeren en stoppen. De mixer werkt zowel met als zonder timer.

Werking zonder timer: Voor een eenvoudige aan/uit-mengfunctie zonder timer, moet u controleren of het spatscherm en de kom gesloten en vergrendeld zijn.

1. Het paneel moet 00:00 weergeven om te werken zonder timer. 2. Druk op de SNELHEIDSKNOP, draai tegen de klok in totdat de timer weer op nul staat.

2. Druk op de STARTKNOP om te beginnen met mengen. Tijdens het mengen rollen er nullen van links naar rechts over het scherm. Druk op de STOPKNOP zodra het gewenste mengsel klaar is.

Werking met timer: De timer op mixer kan ingesteld worden van 1 minuut tot 99 minuten.

1. Stel de gewenste tijd in. Minuten gaan één voor één vooruit en seconden gaan vijf voor vijf vooruit voordat ze naar nul rollen.

OPMERKING: Houd de SNELHEIDSKNOP ingedrukt om de gewenste minuten linksom en rechtsom te draaien.

2. Zodra de gewenste tijd is ingesteld, controleert u of het spatscherm en de kom gesloten en vergrendeld zijn en drukt u op START.

3. Wacht tot de getimedede cyclus is afgelopen of druk op PAUZE om de mengcyclus te pauzeren.

a) Als u op de PAUZEKNOP drukt, stopt de mixer en pauzeert de timer tijdens het gebruik.

b) Als u één keer op de STOPKNOP drukt terwijl de mixer niet in werking is, wordt de timer op nul (00:00) gezet.

OPMERKING: Als een cyclus wordt onderbroken door het openen van het spatscherm of door de hendel van de kom te laten zakken, stopt de mixer. Nadat het spatscherm en de kom gesloten en vergrendeld zijn, kan de STARTKNOP ingedrukt worden om de geprogrammeerde tijd voort te zetten.

Om extra minuten of seconden aan een mengtijd toe te voegen, PAUZEERT u de mixer en past u de mengtijd van de cyclus aan.

4. Zodra een getimedede cyclus eindigt, geeft de mixer een pieptoon gedurende 20 seconden om aan te geven dat de getimedede cyclus voltooid is.

Instructies en bedieningselementen voor de vooraf ingestelde snelheidsmodus voor de BX-modellen.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de kom omhoog staat en dat het spatscherm gesloten is. De mixer start niet als de kom en het spatscherm niet omhoog staan in de juiste bedieningspositie.



Stel de snelheidsregelaar in op de gewenste snelheid door de snelheidsknop rechtsom te draaien om de snelheid te verhogen, linksom om de snelheid te verlagen.

Vooraf ingestelde snelheidsmodus

1. Om de werking van de mixer op vooraf ingestelde snelheid te starten, selecteert u het juiste roerwerk, stelt u de gewenste snelheid in en houdt u de snelheidsknop ingedrukt. Op het paneel verschijnt een lichtje in de rechterbenedenhoek van de snelheidsweergave. Na 3 seconden zal de gewenste snelheid oplichten op het paneel.

OPMERKING: De mixer start niet als de kom niet helemaal omhoog staat. Bovendien moet het spatscherm volledig gesloten zijn.

2. Druk op de STARTKNOP om te beginnen met mengen. Druk op PAUZE om het mengen te stoppen.

OPMERKING: In de vooraf ingestelde snelheidsmodus begint elke starttijd van het roerwerk vanaf de gewenste snelheid. De vooraf ingestelde snelheid wordt altijd teruggezet op de gewenste snelheid, ongeacht of de stroom uitvalt of de mixer stopt.

Niet-ingestelde snelheidsmodus

1. Om de modus voor vooraf ingestelde snelheid te annuleren, selecteert u roerwerk met vooraf ingestelde snelheid.

2. Draai de SNELHEIDSKNOP tegen de klok in tot de snelheid terug is op nul, houd de snelheidsknop 3 seconden ingedrukt tot het lichtje rechts niet knippert. Het paneel moet 00:00 weergeven om in elk roerwerk te kunnen werken.



5.8 DIGITALE BEDIENINGSINSTRUCTIES

Instructies en bedieningselementen voor de niet-ingestelde snelheidsmodus/handleiding voor de BX-modellen.

De mixer moet UIT staan voordat u hulpstukken installeert. Gebruik GEEN hulpstukken tijdens het mixen.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de kom omhoog staat en dat het spatscherm gesloten is. De mixer zal niet starten als de kom en het spatscherm niet omhoog staan in de juiste bedieningspositie.

Druk op de pijl KOM "Omhoog" om het hijsontwerp van de kom te activeren. Stel de snelheidsregelaar in op de gewenste snelheid.

Zonder timer - handmatige modus

1. Om de werking van de mixer in de handmatige modus te starten, houdt u de SNELHEIDSKNOP tegen de klok in ingedrukt tot de timer teruggaat naar nul. Op het paneel gaat een lichtje branden in de rechterbenedenhoek van de seconden timerweergave.

OPMERKING: De mixer start niet als de kom niet helemaal omhoog staat. Bovendien moet het spatscherm volledig gesloten zijn.

2. Druk op de STARTKNOP om te beginnen met mengen. Druk op PAUZE om het mengen te stoppen.

OPMERKING: De timer werkt niet in de handmatige modus. Om de timerfunctie te gebruiken, volgt u de instructies van de timermodus.



Timermodus

1. Houd de SNELHEIDSKNOP ingedrukt om de mixer in de TIMERMODUS te laten werken.
2. Houd de SNELHEIDSKNOP ingedrukt om de gewenste minuten tegen de klok in en met de klok mee in te stellen.
3. Zodra de gewenste mixtijd op de timer is ingesteld, drukt u op de STARTKNOP om te beginnen met mixen.
4. Zodra de STARTKNOP wordt ingedrukt, beginnen de nummers van de mixertimer af te lopen.
De timer en mixer kunnen op elk moment onderbroken worden door op de PAUZE OF STOPKNOP te drukken. Als de timercyclus wordt onderbroken en de mixer nog niet klaar is met de ingestelde mengtijd, kan de mengcyclus worden voortgezet vanaf het punt waar hij was gebleven door op de STARTKNOP te drukken.
OPMERKING: Als een cyclus wordt onderbroken doordat het spatscherm wordt geopend of de snelheid van de mixer wordt gewijzigd, stopt de mixer. Nadat het spatscherm en de kom gesloten en vergrendeld zijn, kan op de STARTKNOP gedrukt worden om de geprogrammeerde tijd voort te zetten.
Om extra minuten aan een mengtijd toe te voegen, PAUZEER de mixer en houd de SNELHEIDSKNOP ingedrukt om de mengtijd van de cyclus linksom en rechtsom aan te passen. Druk op de STARTKNOP om opnieuw te beginnen met mengen.
5. Aan het einde van een getimed mengcyclus telt de timer af tot "00" minuten, de mixer stopt en de timer geeft opnieuw de laatst ingevoerde mengcyclustijd weer.
6. Druk op de STARTKNOP om een nieuwe mengcyclus te starten met dezelfde ingestelde tijd als de vorige mengcyclus.
Als de mengcyclustijd moet worden aangepast, stel dan de nieuwe gewenste tijd in en druk vervolgens op de STARTKNOP om te beginnen met mengen.
Als de stroom naar de mixer wegvalt, moet de mengtijd opnieuw ingesteld worden op de gewenste tijd.

6. TABEL MET SNELHEIDSGEGEVENS

	Model	1 ^e	2 ^e	3 ^e	4 ^e	5 ^e	6 ^e	7 ^e	8 ^e	9 ^e	10 ^e
	7534.0005	52	71	90	113	135	155	177	197	219	242
	7534.0010	60	73	93	113	137	157	177	197	220	240
	7534.0015	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	7534.0020	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	Model	1 ^e	2 ^e	3 ^e	4 ^e	5 ^e	6 ^e	7 ^e	8 ^e	9 ^e	10 ^e
	7534.0005	52	94	126	152	181	210	239	265	294	323
	7534.0010	60	90	120	147	177	207	237	267	293	320
	7534.0015	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	7534.0020	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	Model	1 ^e	2 ^e	3 ^e	4 ^e	5 ^e	6 ^e	7 ^e	8 ^e	9 ^e	10 ^e
	7534.0005	52	103	152	203	252	303	352	400	452	500
	7534.0010	60	103	153	203	253	303	353	403	453	503
	7534.0015	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480
	7534.0020	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480



7. REINIGINGSINSTRUCTIES



- a) Verdun het wasmiddel volgens de aanwijzingen van de leverancier.
- b) Spuit de mixer NIET schoon en was hem NIET onder druk.
- c) Gebruik NOOIT een schuursponsje, staalwol of schurend materiaal om de mixer schoon te maken.
- d) Gebruik NOOIT bleekmiddel (natriumhypochloriet) of schoonmaakmiddel op basis van bleekmiddel.
- e) Verwijder het roerwerk ALTIJD na elke batch, omdat het roerwerk vast kan komen te zitten op de as en dan moeilijk te verwijderen is.



De hele mixer, inclusief verwijderbare onderdelen, moet grondig gereinigd en ontsmet worden volgens de procedures van uw plaatselijke gezondheidsdienst en de ServSafe Essentials gepubliceerd door de National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Ga naar www.servsafe.com voor meer informatie.



Het is uiterst belangrijk om de mixer te ontsmetten en de instructies op de verpakking van het ontsmettingsmiddel te volgen om zeker te zijn van een goede ontsmetting.



HAAL ALTIJD DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U DE MIXER SCHOONMAAKT.

7.1 AANBEVOLEN REINIGING

DEEL	GEVRAAGDE ACTIE	FREQUENTIE
Roerwerk	Reinigen met milde zeep en water; afspoelen, drogen en ontsmetten.	Na elk gebruik schoonmaken
Spatscherm	Reinigen met milde zeep en water; afspoelen, drogen en ontsmetten.	Na elk gebruik schoonmaken
Kom	Gebruik een spons of doek, milde zeep en water en druk om ervoor te zorgen dat de kom schoon is; spoel, droog en ontsmet. De kom kan ook in de vaatwasser.	Na elk gebruik schoonmaken
Spatscherm achter	Reinigen met milde zeep en water; afspoelen, drogen en ontsmetten.	Na elk gebruik schoonmaken
Komhouder	Reinigen met milde zeep en water; afspoelen, drogen en ontsmetten.	Dagelijks
Planetaire as	Afvegen met een schone vochtige doek; drogen en ontsmetten.	Na elk gebruik schoonmaken
Buitenkant	Reinigen met milde zeep en water; afspoelen, drogen en ontsmetten. GEEN waterslang gebruiken.	Dagelijks
Binnenkant	Afvegen met een schone vochtige doek, drogen en ontsmetten.	Dagelijks

8. BELANGRIJKE PUNTEN

8.1 STOFGEVAAR

- Bij het mengen van ingrediënten moet ervoor worden gezorgd dat er geen stofdeeltjes zoals bloem worden ingeademd.
- Ingrediënten zoals bloem moeten zorgvuldig worden toegevoegd om stofdeeltjes in de lucht tot een minimum te beperken.
- Snijd de zak voorzichtig open terwijl u het in het onderste gedeelte van de kom houdt. Gebruik bij het mixen van droge ingrediënten de laagste snelheid en een spatscherm om de uitstoot van stof te minimaliseren. Meng de ingrediënten in de kom met de laagste snelheid totdat er geen risico meer is op stofvorming. Zorg voor geschikte stofafzuiging.



8.2 ONDERHOUD

DEEL	GEVRAAGDE ACTIE	FREQUENTIE
Kom schuifstangen	Breng minerale olie aan op de schuifstangen van de kom. Breng de kom omhoog en omlaag om de olie over de stangen te verdelen.	Als de kom moeilijk omhoog of omlaag te zetten is.

9. PROBLEMEN OPLOSSEN

Digitale code	Code uitleg	Mogelijke oorzaken	Vereiste actie
E1	Spatscher uit	Spatscher niet in gesloten positie.	Draai het spatscher naar rechts tot het volledig gesloten is.
		Schakelaar losgemaakt.	Zet de schakelaar in de juiste stand.
E2	Kom hefschakelaar uit	Kom niet omhoog.	Zet de kom in de hoogste stand.
		Schakelaar losgemaakt.	Zet de schakelaar in de juiste stand.
E3	Komvergrendeling uitschakelen	Kom zit niet goed op zijn plaats of klemmen zitten niet goed.	Zorg ervoor dat de kom correct in de komhouder is geplaatst en dat de klemmen van de kom op hun plaats zijn vergrendeld.
		Schakelaar losgemaakt.	Zet de schakelaar in de juiste stand.
E4	De noodstop-schakelaar staat aan.	De noodstop-schakelaar staat aan.	Draai aan de knop om uit te schakelen.
E7	Motorstoring	Motorstoring	Neem contact op met een technicus om het onderdeel te vervangen.
E8	De motor-temperatuur is te hoog.	Overschrijding van de maximale mengbelasting.	Verminder de batchgrootte met 30%.
		De gebruiksduur is te lang.	Wacht 10 minuten. Druk vervolgens op START om de mixer opnieuw te starten.
		Beschadigde of kapotte mechanische onderdelen.	Draai het motorblad om te controleren of het gemakkelijk kan draaien. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de klantenservice.
E9	Machine is overbelast.	Overschrijding van de maximale mengbelasting.	Verminder de batchgrootte met 30%.
			Wacht 10 minuten. Druk vervolgens op START om de mixer opnieuw te starten.
	Geen weergave	Geen stroom naar unit	Controleer de stroomtoevoer.



Probleem	Mogelijke oorzaken	Vereiste actie
Mixer maakt lawaai	Mixer is niet geïnstalleerd op een vlakke ondergrond.	Pas het oppervlak aan of verplaats de mixer. Zorg ervoor dat de rubberen voetjes geïnstalleerd zijn.
	Kom zit niet goed op zijn plaats of klemmen zitten niet goed.	Zorg ervoor dat de kom correct in de komhouder is geplaatst en dat de klemmen van de kom op hun plaats zijn vergrendeld.
	Roerwerk niet goed gemonteerd.	Verwijder het roerwerk en bevestig het op de juiste manier.
	Overladen kom.	Verklein de batchgrootte. Raadpleeg de sectie Capaciteitstabel.
	Beschadigd of versleten onderdeel.	Neem contact op met een technicus om het onderdeel te vervangen.
Beveiliging in beslag genomen (beweegt niet vrij)	Reinig en smeer de glijschijf.	De technicus moet de planetaire assemblage laten zakken om bij de mat en het omhulsel te kunnen.
Roerwerken gaan niet gemakkelijk op de planetaire as	Gebrek aan smering en/of reiniging van de planetaire as.	Veeg de planetaire as af met een schone vochtige doek en smeer de as met minerale olie of vet van voedingskwaliteit.
De mengtijd is te lang	De batchgrootte is te klein.	Vergroot de batchgrootte.
	Verkeerde receptporties of temperaturen.	Volg de porties en temperaturen volgens de instructies van het recept.
Komhefsysteem blijft hangen of werkt niet	Gebrek aan smering op komschuiven.	Smeer de schuiven van de kom met minerale olie of vet van voedingskwaliteit.
		Technicus moet het hefmechanisme van de kom reinigen.
Mixer mengt geen middelzware of zware ladingen	Riem slipt	De riem aantrekken
		Bel een technicus om de riem te vervangen.
Motor draait, maar roerwerk draait niet	Riem gebroken	Bel een technicus om de riem te vervangen.
Roerwerken raken de bodem of zijken van de kom	Defecte of ingedeukte kom	Deuken verwijderen of de kom vervangen
	Defect roerwerk	Roerwerk vervangen
Gebroken garde	De batchgrootte is te groot voor de mixer. Recept aanpassen.	Verklein de batchgrootte. Raadpleeg de sectie Capaciteitstabel. Mengsel te vast, snelheid te hoog. Verlaag de snelheid.
	Handgereedschap in kom gevallen tijdens het mixen.	Stop mixer.
Gebroken platte klopper	Ingrediënten die te koud of te groot zijn (bijv. bevroren boter, in stukjes gesneden roomkaas).	Wacht tot de ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat u ze mengt. Maak de ingrediënten kleiner.
Gebroken deeghaak	De batchgrootte is te groot voor de mixer.	Verklein de batchgrootte. Raadpleeg de sectie Capaciteitstabel. Pas het recept aan.
	Ingrediënten te koud of te groot.	Wacht tot de ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat u ze mengt. Maak de ingrediënten kleiner.



- WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS -

Dieses Handbuch enthält wichtige Sicherheitshinweise, die unbedingt beachtet werden müssen, wenn Sie dieses Gerät benutzen.

Bewahren Sie dieses Handbuch auf und verwenden Sie es als Nachschlagewerk für Schulungen.

1. ACHTUNG: AN EIGENTÜMER UND BETREIBER

Das Gerät ermöglicht eine sichere und effiziente Verarbeitung von Lebensmitteln, sofern es gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet und ordnungsgemäß gewartet wird. Es kann zu schweren Verletzungen kommen, wenn das Bedienpersonal nicht angemessen geschult und beaufsichtigt wird. Der Eigentümer dieses Geräts ist dafür verantwortlich, dass das Gerät korrekt und sicher verwendet wird und dass alle Anweisungen in diesem Handbuch sowie die örtlichen, staatlichen und/oder bundesstaatlichen gesetzlichen Vorschriften strikt eingehalten werden.

Der Eigentümer sollte niemandem Zugang zu diesem Gerät gewähren, der nicht mindestens 18 Jahre alt ist, ordnungsgemäß geschult und beaufsichtigt wurde und dieses Handbuch gelesen und verstanden hat. Der Besitzer sollte auch sicherstellen, dass keine Kunden, Besucher oder andere unbefugte Personen mit diesem Gerät in Kontakt kommen. Bitte denken Sie daran, dass wir die Bedingungen oder Umstände, unter denen das Gerät betrieben wird, nicht vorhersehen können. Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers und des Betreibers, auf alle Gefahren zu achten, die durch die Funktion dieses Geräts entstehen. Wenn Sie Zweifel bezüglich einer Aufgabe oder der richtigen Bedienung dieses Geräts haben, fragen Sie Ihren Vorgesetzten.

Dieses Handbuch enthält Vorsichtsmaßnahmen, die zur sicheren Verwendung dieses Geräts beitragen sollen. Im gesamten Handbuch finden Sie zusätzliche Warnhinweise, die Sie auf mögliche Gefahren aufmerksam machen sollen.

Warnhinweise, die Ihre persönliche Sicherheit betreffen, sind gekennzeichnet durch:



or



Warnhinweise, die sich auf mögliche Schäden am Gerät beziehen, sind gekennzeichnet durch:



Der Eigentümer bringt mehrere Warnschilder in englischer Sprache an seinen Mixern an. Wenn Warnschilder und/oder Bedienungsanleitungen verlegt, beschädigt oder unleserlich sind oder wenn Sie zusätzliche Exemplare benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an den nächstgelegenen Vertreter oder Händler, um diese Gegenstände kostenlos anzufordern.

Denken Sie daran, dass weder ein Handbuch noch ein Warnschild die Notwendigkeit ersetzen kann, wachsam zu sein, die Bediener ordnungsgemäß zu schulen und zu beaufsichtigen und den gesunden Menschenverstand bei der Verwendung dieser Geräte einzusetzen.



2. TECHNISCHE DATEN

Modell	Übertragung	Fassungsvermögen der Schüssel (L)	Maximale Knetleistung (KG)	Höchstmenge Mehl (KG)	Leistung (kW)	Spannung (V)	Frequenz (Hz)
7534.0005	Riemen + VFD	10	3,75	2,5	0,75	230	50/60
7534.0010	Riemen + VFD	20	7,5	5	1	230	50/60
7534.0015	Riemen + VFD	30	10,5	7	1,5	230	50/60
7534.0020	Riemen + VFD	40	13,5	9	1,5	230	50/60

*VFD: Variabler Frequenzantrieb

3. HAUPTKOMPONENTEN DES MIXERS



Hauptschalter:



7534.0005 7534.0015
7534.0010 7534.0020

Schüsselheber:



7534.0005/0010
7534.0015/0020



4. MONTAGE

4.1 AUSPACKEN

Packen Sie den Mixer aus, sobald Sie ihn erhalten haben. Wenn Sie feststellen, dass das Gerät beschädigt ist, bewahren Sie bitte das Verpackungsmaterial auf und wenden Sie sich innerhalb von fünfzehn (15) Tagen nach der Lieferung an das Transportunternehmen. Wenden Sie sich jetzt an Ihren Händler.



Um schwere Verletzungen zu vermeiden.

- Installieren Sie das Gerät **immer** in einem Arbeitsbereich mit ausreichend Licht und Platz.
- Betreiben Sie den Mixer **nur** auf einer festen, ebenen, rutschfesten und nicht brennbaren Oberfläche.
- Umgehen, verändern oder modifizieren Sie **niemals** den Originalzustand dieses Geräts in irgendeiner Weise. Dies ist gefährlich und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Betreiben Sie den Mixer **niemals**, wenn nicht alle Warnhinweise angebracht sind.
- Versuchen Sie **NICHT**, den Mixer allein anzuheben.

4.2 MONTAGE

1. Lesen Sie dieses Handbuch vor der Installation und Inbetriebnahme sorgfältig durch. Wenn Sie Fragen haben oder nicht alles in dieser Anleitung verstehen, fahren Sie nicht mit der Installation und dem Betrieb fort. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Vertreter.

2. Entfernen Sie die Gurte von der Verpackung und nehmen Sie die Wellpappschachtel aus der Schütte. HINWEIS: Die Mixer werden in einer Holzkiste geliefert; es müssen nur die Schrauben am Boden der Kiste (alle vier Seiten) entfernt werden.

3. Nehmen Sie den Mixer vorsichtig mit einem Schraubenschlüssel der Größe 11/16" oder 3/4" aus dem Behälter.

4. Wählen Sie einen Standort für den Mixer und beachten Sie dabei Folgendes.

- Der Boden oder die Arbeitsplatte muss eben sein.
- Einfacher Zugang für Wartung und Reparatur.
- Freiraum für die Bedienung der Bedienelemente, den Ein- und Ausbau des Mixers, der Schüssel oder des Zubehörs.
- Ausreichend Platz zum Hinzufügen von Zutaten während des Mischens.
- Stellen Sie sicher, dass die hintere Entlüftung des Mixers nicht blockiert ist.

5. Zum Kippen des Geräts und zum Anbringen der Gummifüße sind mindestens zwei Personen erforderlich.

6. Überprüfen Sie den Mixer, um sicherzustellen, dass alle Teile vorhanden sind (d. h. Schüssel, Mixer, Rührer und Knethaken).

7. Lesen Sie die elektrischen Informationen auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts. Die Eingangsleistung muss mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.





4.3 ANSCHLUSS DES NETZTEILS

Elektrische Anschlussvorrichtung: Die Steckdose, an die dieser Stecker angeschlossen wird, muss ordnungsgemäß geerdet sein. Wenn die Steckdose eine falsche Art der Erdung aufweist, wenden Sie sich an einen Elektriker. Schneiden Sie auf keinen Fall den dritten Erdungstift des Netzkabels ab und verwenden Sie keinen Adapterstecker. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Eine zu geringe Leistung kann den Mixer beschädigen und/oder einen Brand verursachen. Wenn das Gerät fest verdrahtet werden muss, lassen Sie es von einem zugelassenen Elektriker an die Stromquelle anschließen.

Reinigen Sie den Mixer vor dem Gebrauch. Siehe Abschnitt "Reinigungsanweisungen" in diesem Handbuch.

HINWEIS: Es ist normal, dass das Werk eine große Menge an Fett auf das Innere der Maschine und auf die Maschine aufträgt. Überschüssiges Fett (braun) befindet sich auf allen Metalloberflächen (z. B. oben auf dem Trommelschutz, dem Geschwindigkeitsregler, der Verschlussstrommel, dem Trommelheber und den Flügelschrauben der Zubehörradnabe). Überschüssiges Hochdruckfett (braun-schwarz) befindet sich auch auf den Planetenwellen und einige Tröpfchen befinden sich in der Schaufel.

5. BETRIEBSANLEITUNG



Um schwere Verletzungen zu vermeiden.

- Nehmen Sie den Mixer erst in Betrieb, wenn Sie die Bedienungsanleitung gelesen haben.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie Teile oder Zubehör reinigen, warten oder einstellen.
- Halten Sie Hände, Haare und Kleidung stets von beweglichen Teilen fern.

5.1 ÜBER DEN SCHÜSSELSCHUTZ

HINWEIS: Der Mixer funktioniert nicht, wenn der Schüsselschutz geöffnet oder nicht ordnungsgemäß angebracht ist.

HINWEIS: Drehen Sie den Schüsselschutz im Uhrzeigersinn (offen) und gegen den Uhrzeigersinn (geschlossen), um den Mixer zu befestigen.

Öffnen/Drehen des Schüsselschutzes.

Drehen Sie den Schüsselschutz im Uhrzeigersinn (öffnen) und gegen den Uhrzeigersinn (schließen), damit der Bediener leicht Zutaten hinzufügen und den Mixer und den Eimer ordnungsgemäß aus dem Mixer entfernen kann.

1. Wenn die separaten Griffe ausgerichtet und fest auf die rechte Seite des Mixers geschoben sind, ist der Schüsselschutz in der verriegelten Position und betriebsbereit (Abbildung 7-1).

2. Um den Schüsselschutz in die geöffnete Position zu drehen, greifen Sie die einzelnen Griffe am Schüsselschutz und führen Sie sie zusammen, indem Sie sie im Uhrzeigersinn bewegen, um den Schüsselschutz zu öffnen/drehen. Um den Schüsselschutz zu schließen, fassen Sie die einzelnen Griffe und führen Sie sie zusammen, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn bewegen, um den Schüsselschutz wieder in die verriegelte Position zu schließen/zu drehen.



Fig. 7-1



5.2 BEFESTIGEN DER SCHÜSSEL AM MIXER

HINWEIS: Setzen Sie die Schüssel ein, bevor Sie den Mixer anbringen.

1. Senken Sie die Schüssel ab, indem Sie den Hebel zum Anheben der Schüssel nach vorne und nach unten in die Ruhestellung ziehen. Beim 60-Liter- und 80-Liter-Mixer klicken Sie auf den Pfeil (grüne Taste), um die Schüssel bis zum Anschlag abzusenken (Abb. 7-2).
2. Heben Sie die Schüssel am Schüsselgriff an und:
 - a. Setzen Sie den Sicherungsstift (hinten an der Schale) langsam in das Loch hinten in der Mitte der Halterung ein (Abb. 7-3).
 - b. Senken Sie die Schüssel auf die Stifte an den Seiten des Schüsselhalters.
3. Nachdem Sie die Schüssel auf den Ständer gesetzt haben, ziehen Sie jede Schüsselklammer nach vorne, um die Schüssel zu sichern, bis die Schüssel einrastet (Abb. 7-4).



Fig. 7-2



Fig. 7-3



Fig. 7-4

5.3 ANBRINGEN DES RÜHRWERKS AM MIXER (Z. B. SCHLÄGER, HAKEN, QUIRL)

HINWEIS: Es ist einfacher, den Mixer zu installieren, bevor Sie die Zutaten in die Schüssel geben.

1. Drehen Sie den Schüsselschutz nach links, so dass er in der offenen Position bleibt (Abb. 8-1).



Übermäßiger Kraftaufwand zum Öffnen und Schließen der Schüsselhaube kann die Federsperre und den Mikroschalter der Schüsselhaube beschädigen, wodurch die Garantie erlischt.

2. Schieben Sie das Rührwerk langsam nach oben auf die Planetenwelle und stecken Sie den Wellenstift durch den Schlitz im Rührwerk (Abb. 8-2).
3. Drehen Sie das Rührwerk im Uhrzeigersinn, um es an der Planetenwelle zu befestigen.



Fig. 8-1



Fig. 8-2



5.4 MISCHEN DER ZUTATEN



Die Rührwerke der Modelle 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 und 7534.0020 müssen immer im Uhrzeigersinn um die Schüssel rotieren. Wenn sich das Rührwerk der Modelle 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 und 7534.0020 gegen den Uhrzeigersinn bewegt, wenden Sie sich sofort an einen zugelassenen Elektriker, um eine falsche Verkabelung zu beheben.

1. Geben Sie die entsprechenden Mischzutaten in die Schüssel.
2. Drehen Sie den Hebel zum Anheben der Schüssel nach oben, bis die Schüssel in ihrer Position einrastet. Beim BX60 und BX80 klicken Sie auf den Pfeil (grüne Taste), um die Schüssel bis zum Anschlag anzuheben. (Abb.8-3)

3. Drehen Sie den Schüsselschutz nach rechts, bis er in der geschlossenen Position einrastet (Abb. 8-4). Sie werden hören, wie er einrastet.

HINWEIS: Der Mixer lässt sich nicht starten, wenn das Schutzgitter der Schüssel geöffnet oder die Schüssel abgesenkt ist.



Fig. 8-3

Fig. 8-4

5.5 EINSTELLEN UND ÄNDERN DER GESCHWINDIGKEIT ÜBER DAS DIGITALE BEDIENFELD

1. Wählen Sie die geeignete Geschwindigkeitseinstellung durch Drehen des Geschwindigkeitsknopfes, im Uhrzeigersinn für höhere Geschwindigkeit, gegen den Uhrzeigersinn für niedrigere Geschwindigkeit.

HINWEIS: ALLE Modelle haben 10 variable Geschwindigkeiten unter jedem Rührwerk.

Rührwerk: Produkttyp/Inhaltsstoffempfehlung:

Haken: Teig für Donuts (65% GB), Nudeln, Eiernudeln, schwerer Brotteig (55% GB), Brot- und Brötchenteig (60% GB), Pizzateig (40% GB)

Flachrührer: Waffel- oder Hotcake-Teig, Kartoffelpüree, Fondant-Glasur, Tortenboden, Kuchenteig

Wire Whip Light: Schlagsahne, Eiweiß, Meringue

2. Klicken Sie auf die grüne START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen.
3. Um die Geschwindigkeit während des Mischens zu ändern, NO STOP- oder PAUSE-Taste drücken, den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern.
4. Wenn die Zutaten gründlich gemischt wurden, klicken Sie auf die rote STOP-Taste, um den Mixer anzuhalten.
HINWEIS: Wenn der Timer verwendet wurde, stoppt der Mixer automatisch, wenn die Zeit abgelaufen ist.
5. Senken Sie die Schüssel ab, indem Sie den Hebel zum Anheben der Schüssel nach vorne und unten in die Ruhestellung ziehen. Bei den Modellen 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 und 7534.0020 das Schüsselhebellrad gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
6. Drehen Sie den Schüsselschutz nach links, so dass er sich in der offenen Position befindet.



7. Entfernen Sie das Rührwerk von der Planetenwelle, indem Sie es anheben und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es entriegelt ist. Das Rührwerk absenken und von der Planetenwelle abnehmen.

8. Drücken Sie jede Schüsselklemme nach hinten, um die Schüssel aus der Schüsselhalterung zu lösen.

9. Heben Sie die Schüssel leicht an, damit sie die Stifte an der Schüsselhalterung freigibt.

5.6 VOREINGESTELLTE GESCHWINDIGKEIT ÜBER DAS DIGITALE BEDIENFELD

HINWEIS: Für jedes Rührwerk ist eine voreingestellte Geschwindigkeit verfügbar.

Betrieb mit voreingestellter Geschwindigkeit:

Die Geschwindigkeit des Mixers kann von 1 bis 10 eingestellt werden. Vor dem Einstellen der voreingestellten Geschwindigkeit sicherstellen, dass der Schüsselschutz und der Schüsselheber geschlossen und eingerastet sind.

1. Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein. Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display leuchtet ein kleiner Punkt in der unteren rechten Ecke der Geschwindigkeitsanzeige auf. Nach 3 Sekunden wird kein kleiner Punkt mehr angezeigt.

HINWEIS: Klicken Sie auf die SPEED-Tasten und halten Sie sie gedrückt, um die gewünschten Minuten gegen den Uhrzeigersinn und im Uhrzeigersinn einzustellen.

2. Sobald die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt ist, prüfen Sie, ob Schüsselschutz und Schüsselheber geschlossen und eingerastet sind, und klicken Sie dann auf START.

Betrieb mit nicht voreingestellter Geschwindigkeit:

Für den einfachen Ein/Aus-Mischbetrieb in einer Betriebsart ohne voreingestellte Drehzahl muss sichergestellt werden, dass der Schüsselschutz und der Schüsselheber geschlossen und eingerastet sind.

1. das Display sollte 00:00 anzeigen, damit das Rührwerk funktioniert. Drehen Sie den SPEED-Knopf gegen den Uhrzeigersinn, bis die Geschwindigkeit auf Null zurückgeht, klicken Sie auf den Speed-Knopf und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt, bis kein Punkt mehr blinkt.

2. auf die Taste START klicken, um mit dem Mischen zu beginnen. Während des Mischvorgangs werden auf der Anzeige Nullen von links nach rechts durchlaufen.

HINWEIS: Um die Geschwindigkeit während des Mixens zu ändern, NO STOP- oder PAUSE-Taste drücken, den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern.

5.7 VERWENDUNG DER DIGITALEN BEDIENELEMENTE UND DES TIMERS DES MIXERS

Lesen Sie diesen Abschnitt durch und fahren Sie auf Abschnitt 5.8, um weitere Anleitungen zur Verwendung der digitalen Bedienelemente Ihres Mixers zu erhalten.

Der Mixer ist mit einer digitalen Timer-Anzeige, Minuten- und Geschwindigkeitstasten (zum Einstellen der zeitgesteuerten Vorgänge) sowie den Tasten Start/Pause und Stopp ausgestattet. Der Mixer kann sowohl im zeitgesteuerten als auch im nicht zeitgesteuerten Betrieb arbeiten.

Nicht zeitgesteuerter Betrieb: Für den einfachen Ein/Aus-Mischbetrieb im zeitunabhängigen Betrieb muss sichergestellt werden, dass der Schüsselschutz und der Schüsselheber geschlossen und eingerastet sind.

1. Auf dem Display sollte 00:00 angezeigt werden, um im Modus ohne Zeitangabe zu arbeiten. Klicken Sie auf die SPEED-Taste und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis der Timer wieder auf null steht.



2. Auf die Taste START klicken, um mit dem Mischen zu beginnen. Während des Mischvorgangs werden auf der Anzeige Nullen von links nach rechts angezeigt. Klicken Sie auf die STOP-Taste, sobald der gewünschte Mischvorgang abgeschlossen ist.

Zeitgesteuerter Betrieb: Der Timer am Mixer kann von 1 Minute bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Die Minuten laufen in Einerschritten und die Sekunden in Fünferschritten weiter, bevor sie auf null zurückgehen.

HINWEIS: Klicken Sie auf die SPEED-Tasten und halten Sie sie gedrückt, um die gewünschten Minuten gegen den Uhrzeigersinn und im Uhrzeigersinn einzustellen.

2. Sobald die gewünschte Zeit eingestellt ist, prüfen Sie, ob Schüsselschutz und Schüsselheber geschlossen und eingerastet sind, und klicken Sie dann auf START.

3. Warten Sie das Ende des zeitgesteuerten Zyklus ab oder klicken Sie auf PAUSE, um den Mischzyklus zu unterbrechen.

a) Wenn Sie auf die Taste PAUSE klicken, wird der Mixer gestoppt und der Timer während des Betriebs angehalten.

b) Wenn Sie einmal auf die STOP-Taste klicken, während der Mixer nicht in Betrieb ist, wird der Timer auf null (00:00) zurückgesetzt.

HINWEIS: Wenn ein Zyklus durch das Öffnen des Schüsselschutzes oder das Absenken des Schüsselhebers unterbrochen wird, stoppt der Mixer. Nachdem Schüsselschutz und Schüsselheber geschlossen und verriegelt sind, kann die START-Taste geklickt werden, um die programmierte Zeit fortzusetzen.

Um zusätzliche Minuten oder Sekunden zu einer Mischzeit hinzuzufügen, halten Sie den Mixer an und stellen Sie die Mischzeit des Zyklus ein.

4. Sobald ein zeitgesteuerter Zyklus endet, gibt der Mixer 20 Sekunden lang einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der zeitgesteuerte Zyklus abgeschlossen ist.

Anweisungen und Bedienelemente für den Modus "Voreingestellte Geschwindigkeit" für die BX-Modelle.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel oben und der Schüsselschutz geschlossen ist. Der Mixer startet nicht, wenn die Schüssel und der Schüsselschutz nicht in der richtigen Betriebsposition sind.



Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen um die Geschwindigkeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn um die Geschwindigkeit zu verringern.

Voreingestellte Geschwindigkeit Betriebsmodus

1. Um das Rührwerk in der voreingestellten Geschwindigkeit in Betrieb zu nehmen, wählen Sie das entsprechende Rührwerk, stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein und klicken Sie auf die Geschwindigkeitstaste. Auf dem Display leuchtet ein kleiner Lichtpunkt in der unteren rechten Ecke der Geschwindigkeitsanzeige auf. Nach 3 Sekunden leuchtet die gewünschte Geschwindigkeit auf dem Display auf.

HINWEIS: Der Mixer lässt sich nicht starten, wenn die Schüssel nicht ganz hochgeklappt ist. Außerdem muss der Schüsselschutz vollständig geschlossen sein.

2. Auf die Taste START klicken, um mit dem Mischen zu beginnen. PAUSE klicken, um das Mischen abubrechen.

HINWEIS: Im Modus "Voreingestellte Geschwindigkeit" beginnt jeder Start des Rührwerks mit der gewünschten Geschwindigkeit. Die voreingestellte Geschwindigkeit wird immer auf die gewünschte Geschwindigkeit zurückgesetzt, unabhängig davon, ob der Strom ausfällt oder das Rührwerk angehalten wird.



Betriebsmodus: Nicht voreingestellte Geschwindigkeit

1. Um die Betriebsart mit voreingestellter Geschwindigkeit zu beenden, wählen Sie das Rührwerk mit voreingestellter Geschwindigkeit.
2. Drehen Sie den SPEED-Knopf gegen den Uhrzeigersinn, bis die Geschwindigkeit auf null zurückgeht, klicken Sie auf den Speed-Knopf und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt, bis der kleine Punkt rechts nicht mehr blinkt. Auf der Anzeige sollte 00:00 stehen, damit jedes Rührwerk funktioniert.



5.8 ANWEISUNGEN ZUR DIGITALEN STEUERUNG

Anleitungen und Bedienelemente für die BX-Modelle im Nicht-Zeitgesteuerten-/manuellen Modus.

Der Mixer muss ausgeschaltet sein, bevor Sie Anbaugeräte montieren. Verwenden Sie die Anbaugeräte NICHT während des Mischens.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel oben und der Schüsselschutz geschlossen ist. Der Mixer startet nicht, wenn die Schüssel und der Schüsselschutz nicht in der richtigen Betriebsposition sind.

Auf den Pfeil BOWL "Up" klicken, um den elektrischen Schüsselheber zu aktivieren. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein.

Nicht-Zeitgesteuerter-/manueller Modus

1. Um den Mixer im manuellen Modus in Betrieb zu nehmen, die SPEED-Taste gegen den Uhrzeigersinn klicken und gedrückt halten, bis der Timer zurück auf null ist. Auf dem Display leuchtet ein kleiner Lichtpunkt in der unteren rechten Ecke der Sekunden Timer-Anzeige.

HINWEIS: Der Mixer lässt sich nicht starten, wenn die Schüssel nicht ganz hochgeklappt ist. Außerdem muss der Schüsselschutz vollständig geschlossen sein.

2. Auf die Taste START klicken, um mit dem Mischen zu beginnen. PAUSE klicken, um das Mischen abubrechen.

HINWEIS: Der Timer funktioniert nicht im manuellen Modus. Um die Timerfunktion zu nutzen, folgen Sie den Anweisungen im Abschnitt Timer-Modus.

Timer-Modus

1. Um den Mixer im TIMER-Modus in Betrieb zu nehmen, klicken und halten Sie die SPEED-Taste
2. Drücken und halten Sie die SPEED-Tasten gegen den Uhrzeigersinn und im Uhrzeigersinn für die gewünschten Minuten.
3. Sobald die gewünschte Mischzeit auf dem Timer eingestellt ist, klicken Sie auf die START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen.
4. Sobald die START-Taste geklickt wird, beginnen die Zahlen des Mixer-Timers zu sinken.
Der Timer und der Mixer können jederzeit durch Klicken auf die PAUSE- oder STOP-Taste unterbrochen werden. Wenn der Timer-Zyklus unterbrochen wird und der Mixer seine eingestellte Mischzeit noch nicht beendet hat, kann der Mischzyklus an der Stelle fortgesetzt werden, an der er unterbrochen wurde, indem Sie auf die START-Taste klicken.

HINWEIS: Wenn ein Zyklus durch das Öffnen des Schüsselschutzes oder die Änderung der Geschwindigkeit des Mixers unterbrochen wird, hält der Mixer an. Nachdem Schüsselschutz und Schüsselheber geschlossen und verriegelt sind, kann die START-Taste geklickt werden, um die programmierte Zeit fortzusetzen.

Um die Mischzeit um weitere Minuten zu verlängern, halten Sie den Mixer in PAUSE, klicken Sie auf die SPEED-Tasten und halten Sie sie gedrückt, um die Mischzeit im oder gegen den Uhrzeigersinn einzustellen. Auf die Taste START klicken, um den Mischvorgang erneut zu starten.



5. Am Ende eines zeitgesteuerten Mischzyklus zählt der Timer auf "00" Minuten zurück, der Mixer stoppt, und der Timer zeigt wieder die zuletzt eingegebene Mischzykluszeit an.

6. Um einen weiteren Mischzyklus mit derselben eingestellten Zeit wie beim vorherigen Mischvorgang zu beginnen, klicken Sie auf die Taste START.

Wenn die Mischzykluszeit angepasst werden muss, stellen Sie die neue gewünschte Zeit ein und klicken dann auf die Taste START, um mit dem Mischen zu beginnen.

Wenn die Stromversorgung des Mixers unterbrochen wird, muss die Mischzeit auf die gewünschte Zeit zurückgesetzt werden.

6. TABELLE DER GESCHWINDIGKEITSDATEN

	Modell	1 st	2 nd	3 rd	4 th	5 th	6 th	7 th	8 th	9 th	10 th
	7534.0005	52	71	90	113	135	155	177	197	219	242
	7534.0010	60	73	93	113	137	157	177	197	220	240
	7534.0015	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	7534.0020	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	Modell	1 st	2 nd	3 rd	4 th	5 th	6 th	7 th	8 th	9 th	10 th
	7534.0005	52	94	126	152	181	210	239	265	294	323
	7534.0010	60	90	120	147	177	207	237	267	293	320
	7534.0015	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	7534.0020	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	Modell	1 st	2 nd	3 rd	4 th	5 th	6 th	7 th	8 th	9 th	10 th
	7534.0005	52	103	152	203	252	303	352	400	452	500
	7534.0010	60	103	153	203	253	303	353	403	453	503
	7534.0015	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480
	7534.0020	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480

7. ANWEISUNGEN ZUR REINIGUNG



- Verdünnen Sie das Reinigungsmittel gemäß den Anweisungen des Lieferanten.
- Den Mixer NICHT mit dem Schlauch abspritzen oder unter Druck waschen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Mixers NIEMALS ein Scheuerpad, Stahlwolle oder Scheuermaterial.
- Verwenden Sie NIEMALS Bleichmittel (Natriumhypochlorit) oder Reiniger auf Bleichmittelbasis.
- Entfernen Sie das Rührwerk IMMER nach jeder Charge, da sich das Rührwerk auf der Welle festsetzen kann und schwer zu entfernen ist.



Der gesamte Mixer, einschließlich der abnehmbaren Teile, muss gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Dabei sind die von Ihrem örtlichen Gesundheitsamt festgelegten Verfahren und die von der National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF) veröffentlichten ServSafe Essentials zu beachten. Besuchen Sie www.servsafe.com für weitere Informationen.



Es ist äußerst wichtig, den Mixer zu desinfizieren und die Anweisungen auf dem Behälter mit quaternärem Desinfektionsmittel zu befolgen, um sicherzustellen, dass eine ordnungsgemäße Desinfektion erreicht wird.



TRENNEN SIE DAS GERÄT VOR DER REINIGUNG IMMER VOM STROMNETZ.

7.1 EMPFOHLENE REINIGUNG

TEIL	ERFORDERLICHE AKTION	FREQUENZ
Rührwerke	Handwäsche mit milder Seife und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen
Schüsselschutz	Handwäsche mit milder Seife und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen
Schüssel	Mit einem Schwamm oder Tuch, milder Seife und Wasser Druck ausüben, um sicherzustellen, dass die Schüssel sauber ist; abspülen, trocknen und desinfizieren. Die Schüssel kann auch in einer Spülmaschine gereinigt werden.	Nach jedem Gebrauch reinigen
Hinterer Spritzschutz	Handwäsche mit milder Seife und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen
Schüsselhalterung	Handwäsche mit milder Seife und Wasser; abspülen, trocknen und desinfizieren.	Täglich
Planetenwelle	Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen; trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen
Äußeres	Handwäsche mit milder Seife und Wasser; abspülen, abtrocknen und desinfizieren. KEINEN Wasserschlauch verwenden.	Täglich
Innenraum	Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen, trocknen und desinfizieren.	Täglich

8. WICHTIGE PUNKTE

8.1 GEFAHR DURCH STAUB

- Beim Mischen der Zutaten muss darauf geachtet werden, dass das Einatmen von Staubpartikeln, z. B. Mehl, vermieden wird.
- Zutaten wie Mehl müssen sorgfältig zugegeben werden, damit möglichst wenige Staubpartikel in die Luft gelangen.
- Schneiden Sie die Tasche vorsichtig auf, während Sie sie in den unteren Teil der Schüssel halten. Verwenden Sie beim Mischen trockener Zutaten die niedrigste Geschwindigkeit und einen Spritzschutz, um die Staubentwicklung zu minimieren. Mischen Sie die Zutaten in der Schüssel mit der niedrigsten Geschwindigkeit, bis das Risiko einer Staubentwicklung ausgeschlossen ist. Bringen Sie eine geeignete Staubabsaugvorrichtung an.



8.2 WARTUNG

TEIL	ERFORDERLICHE AKTION	FREQUENZ
Schüssel-Gleitstangen	Mineralöl auf die Gleitstangen der Schüssel auftragen. Heben und senken Sie die Schüssel, um das Öl auf den Stangen zu verteilen.	Wenn sich die Schüssel schwer heben oder senken lässt.

9. FEHLERSUCHE

Digitaler Code	Code-Erklärung	Mögliche Ursachen	Erforderliche Aktion
E1	Schalter für Schüsselschutz aus	Schüsselschutz nicht in geschlossener Position.	Drehen Sie die Schutzvorrichtung nach rechts, bis sie vollständig geschlossen ist.
		Schalter gelockert.	Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E2	Schalter für den Schüssellift aus	Schüssel nicht angehoben.	Heben Sie die Schüssel in die höchste Position.
		Schalter gelockert.	Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E3	Schalter für Schüsselverriegelung aus	Die Schüssel sitzt nicht richtig oder die Klammern sind nicht angebracht.	Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel richtig in der Schüsselhalterung sitzt und die Schüsselklammern eingerastet sind.
		Schalter gelockert.	Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E4	Der Notausschalter ist eingeschaltet.	Der Notausschalter ist eingeschaltet.	Drehen Sie den Knopf, um ihn auszuschalten.
E7	Motorausfall	Motorschaden	Wenden Sie sich an einen Techniker, um das Teil auszutauschen.
E8	Die Motortemperatur ist zu hoch.	Überschreitung der maximalen Mischlast.	Verringern Sie die Chargengröße um 30 %.
		Die Laufzeit ist zu lang.	Warten Sie 10 Minuten. Dann auf START klicken, um den Mixer neu zu starten.
		Beschädigte oder gebrochene mechanische Teile.	Drehen Sie das Motorblatt, um zu prüfen, ob es sich leicht drehen lässt. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.
E9	Die Maschine ist überlastet.	Überschreitung der maximalen Mischlast.	Verringern Sie die Chargengröße um 30 %.
			Warten Sie 10 Minuten. Dann auf START klicken, um den Mixer neu zu starten.
	Keine Anzeige	Keine Stromzufuhr zum Gerät	Strom prüfen.



Problem	Mögliche Ursachen	Erforderliche Aktion
Mixer ist laut	Der Mixer ist nicht auf einer ebenen Fläche installiert.	Passen Sie die Oberfläche an oder stellen Sie den Mixer um. Stellen Sie sicher, dass die Gummifüße installiert sind.
	Die Schüssel sitzt nicht richtig oder die Klammern sind nicht angebracht.	Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel richtig in der Schüsselhalterung sitzt und die Schüsselklammern eingerastet sind.
	Das Rührwerk ist nicht richtig montiert.	Entfernen Sie das Rührwerk und bringen Sie es in der richtigen Position an.
	Überladene Schüssel.	Verringern Sie die Chargengröße. Siehe Abschnitt Kapazitätstabelle.
	Beschädigtes oder verschlissenes Teil.	Wenden Sie sich an einen Techniker, um das Teil auszutauschen.
Starre Schutzvorrichtung (bewegt sich nicht frei)	Reinigen und schmieren Sie die Schiebehülle.	Der Techniker muss die Planetenbaugruppe herunterlassen, um an die Matte und die Hülle zu gelangen.
Rührwerke lassen sich nicht leicht auf die Planetenwelle aufstecken	Mangelnde Schmierung und/oder Reinigung der Planetenwelle.	Wischen Sie die Planetenwelle mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und schmieren Sie die Welle mit Mineralöl oder Fett in Lebensmittelqualität.
Die Mischzeit ist zu lang	Die Chargengröße ist zu klein.	Erhöhen Sie die Chargengröße.
	Falsche Rezeptportionen oder Temperaturen.	Portionen und Temperaturen gemäß den Rezeptanweisungen einhalten.
Schüsselheber klemmt oder funktioniert nicht	Mangelnde Schmierung der Schalenschlitten.	Schmieren Sie die Schüsselschlitten mit Mineralöl oder lebensmittelechtem Schmierfett.
		Verklebt, Techniker muss Schüsselheber mechanismus reinigen.
Der Mixer mischt keine mittleren oder schweren Lasten	Riemenschlupf	Den Riemen enger machen.
		Lassen Sie den Riemen von einem Techniker austauschen.
Der Motor läuft, aber das Rührwerk läuft nicht	Gürtel gebrochen	Lassen Sie den Riemen von einem Techniker austauschen.
Rührwerke berühren den Boden oder die Seiten der Schüssel	Defekte oder verbeulte Schüssel	Beulen entfernen oder die Schüssel ersetzen
	Defektes Rührwerk	Rührwerk austauschen
Gebrochene Quirldrähte	Die Charge ist zu groß für den Mixer. Rezept anpassen.	Verringern Sie die Chargengröße. Siehe Abschnitt Kapazitätstabelle. Gemisch zu fest, Geschwindigkeit zu hoch. Geschwindigkeit reduzieren.
	Ein Handgerät ist beim Mischen in die Schüssel gefallen.	Mixer anhalten.
Gebrochener Flachrührer	Zu kalte oder zu große Zutaten (z. B. gefrorene Butter, in Stücke geschnittener Frischkäse).	Vor dem Mischen warten, bis die Zutaten Raumtemperatur erreicht haben. Größe der Stücke reduzieren.
Gebrochener Knethaken	Die Chargengröße ist zu groß für den Mixer.	Verringern Sie die Chargengröße. Siehe Abschnitt Kapazitätstabelle. Rezeptur anpassen.
	Zu kalte oder zu große Zutaten.	Vor dem Mischen warten, bis die Zutaten Raumtemperatur erreicht haben. Größe der Stücke reduzieren.



- AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT -

Ce mode d'emploi contient d'importantes consignes de sécurité qui doivent être strictement respectées lors de l'utilisation de cet appareil.

Conservez ce mode d'emploi et utilisez-le comme référence pour la formation.

1. À L'ATTENTION DES PROPRIÉTAIRES ET DES OPÉRATEURS

L'équipement permet une transformation sûre et efficace des aliments tant qu'il est utilisé conformément aux instructions de ce manuel et qu'il est correctement entretenu. Des blessures graves peuvent survenir si le personnel d'exploitation n'est pas formé et supervisé de manière adéquate. Il incombe au propriétaire de l'appareil de s'assurer que celui-ci est utilisé correctement et en toute sécurité et qu'il respecte scrupuleusement toutes les instructions du présent manuel ainsi que les exigences légales locales, nationales et/ou fédérales.

Le propriétaire ne doit permettre à personne d'accéder à cet équipement à moins d'être âgé de 18 ans ou plus, d'avoir été correctement formé et supervisé, et d'avoir lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également s'assurer qu'aucun client, visiteur ou autre personne non autorisée n'entre en contact avec cet équipement. N'oubliez pas qu'il n'est pas possible de prévoir les conditions ou les circonstances dans lesquelles l'équipement sera utilisé. Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'opérateur d'être attentif à tout danger présenté par le fonctionnement de cet équipement. En cas de doute sur une tâche ou sur la manière correcte d'utiliser cet équipement, demandez à votre superviseur.

Ce manuel contient des précautions visant à promouvoir l'utilisation en toute sécurité de ce matériel. Tout au long du manuel, vous trouverez des avertissements supplémentaires pour vous alerter des dangers potentiels.

Les étiquettes d'avertissement concernant votre sécurité personnelle sont indiquées par :



or



Les étiquettes d'avertissement relatives aux dommages possibles de l'équipement sont indiquées par :



Apposer plusieurs étiquettes d'avertissement en anglais sur ses mixeurs. Si les étiquettes d'avertissement et/ou les manuels sont égarés, endommagés ou illisibles, ou si vous avez besoin d'exemplaires supplémentaires, veuillez contacter directement votre représentant ou revendeur le plus proche pour demander ces articles gratuitement.

N'oubliez pas que ni un manuel ni une étiquette d'avertissement ne peuvent remplacer la nécessité d'être vigilant, de former et de superviser correctement les opérateurs et de faire preuve de bon sens lors de l'utilisation de cet équipement.



2. SPECIFICATIONS

Modèle	Transmission	Capacité du bol (L)	Capacité maximale de pétrissage (KG)	Farine maximum (KG)	Puissance (kW)	Tension (V)	Fréquence (Hz)
7534.0005	Courroie + VFD	10	3,75	2,5	0,75	230	50/60
7534.0010	Courroie + VFD	20	7,5	5	1	230	50/60
7534.0015	Courroie + VFD	30	10,5	7	1,5	230	50/60
7534.0020	Courroie + VFD	40	13,5	9	1,5	230	50/60

*VFD : Variateur de fréquence

3. PRINCIPAUX ELEMENTS DU MIXEUR



Interrupteur principal:



7534.0005 7534.0015
7534.0010 7534.0020

Levier de soulèvement du bol:



7534.0005/0010
7534.0015/0020



4. INSTALLATION

4.1 DEBALLAGE

Déballer le mixeur dès que vous le recevez. Si vous constatez que l'appareil est endommagé, conservez les matériaux d'emballage et contactez le transporteur dans les quinze (15) jours suivant la livraison. Contactez votre fournisseur de matériel dès maintenant.



Pour éviter des blessures graves.

- **Toujours** installer l'appareil dans une zone de travail suffisamment éclairée et spacieuse.
- **Uniquement** utiliser le mixeur que sur une surface solide, plane, antidérapante et ininflammable.
- **Ne jamais** contourner, altérer ou modifier l'état d'origine de cet appareil de quelque manière que ce soit. Cela est dangereux et annule la garantie.
- **Ne jamais** faire fonctionner l'appareil sans avoir installé tous les avertissements.
- **NE PAS** essayer de soulever l'appareil tout seul.

4.2 INSTALLATION

1. Lisez attentivement ce manuel avant de procéder à l'installation et à l'utilisation. Si vous avez des questions ou si vous ne comprenez pas tout ce qui est dit dans ce manuel, ne procédez pas à l'installation et à l'utilisation. Contactez votre représentant local.

2. Retirez les sangles de la boîte et retirez la boîte en carton ondulé de la goulotte. REMARQUE : Les mixeurs sont expédiés dans une caisse en bois ; seuls les boulons situés au fond de la caisse (sur les quatre côtés) doivent être retirés.

3. Retirez délicatement le mixeur de la goulotte à l'aide d'une clé de 11/16 ou 3/4 po.

4. Choisissez un emplacement pour le mixeur en tenant compte des points suivants.

- Le sol ou le comptoir doit être de niveau.
- Accès facile pour l'entretien et les réparations.
- Espace libre pour actionner les commandes, monter et démonter le batteur, le bol ou les accessoires.
- Espace suffisant pour ajouter des ingrédients pendant le mélange.
- Veillez à ce que l'évent arrière du mixeur ne soit pas obstrué.

5. Deux personnes au moins sont nécessaires pour incliner l'appareil et installer les pieds en caoutchouc.

6. Vérifiez que toutes les pièces du mixeur sont fournies (c'est-à-dire le bol, le mixeur, l'agitateur et le crochet pétrisseur).

7. Lisez les informations électriques figurant sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil. La puissance d'entrée doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.





4.3 RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE

Dispositif de connexion électrique : Si la machine est équipée d'une prise triphasée, le branchement de la prise doit être correctement mis à la terre. Si le type de mise à la terre de la prise est incorrect, contactez un électricien. Ne coupez ou n'enlevez en aucun cas la troisième broche de mise à la terre du cordon d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur. N'utilisez pas de rallonge. Une faible puissance peut endommager le mixeur et/ou provoquer un incendie.

Si l'équipement doit être câblé, demandez à un électricien agréé de le raccorder à la source d'alimentation.

8. Nettoyez le mixeur avant de l'utiliser. Reportez-vous à la section Instructions de nettoyage de ce manuel.

REMARQUE : Il est normal que l'usine applique une grande quantité de graisse à l'intérieur de l'appareil et sur l'appareil. L'excès de graisse (marron) sera appliqué sur toutes les surfaces métalliques (c'est-à-dire le dessus de la protection du tambour, la commande de vitesse, le tambour de verrouillage, la commande de levage du tambour et les vis à oreilles du moyeu de la roue accessoire). Un excès de graisse haute pression (marron-noir) peut également se trouver sur les arbres planétaires et quelques gouttelettes peuvent se trouver dans le godet.

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION



Pour éviter des blessures graves.

- N'utilisez pas le mixeur avant d'avoir lu le manuel d'instructions.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer, de l'entretenir ou de régler les pièces ou les accessoires.
- Gardez toujours les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart des pièces mobiles.

5.1 À PROPOS DU PROTEGE-BOL

REMARQUE : Le mixeur ne fonctionnera pas si la protection du bol est ouverte ou si elle n'est pas correctement installée.

REMARQUE : Tournez le protège-bol dans le sens des aiguilles d'une montre (ouvert) et dans le sens inverse (fermé) pour fixer le batteur.

Ouvrir/rotation de la protection du bol.

Tourner la protection du bol dans le sens des aiguilles d'une montre (ouverture) et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fermeture) pour permettre à l'opérateur d'ajouter facilement des ingrédients et de retirer correctement le batteur et le seau du batteur.

1. Lorsque les poignées séparées sont alignées et fermement poussées vers le côté droit du malaxeur, la protection du bol est en position verrouillée et prête à fonctionner (figure 7-1).

2. Pour faire pivoter le couvercle du bol en position ouverte, saisissez les poignées séparées du couvercle du bol et rapprochez-les, en les déplaçant dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir/rotation le couvercle du bol. Pour fermer le couvercle du bol, saisissez les poignées séparées et rapprochez-les, en les déplaçant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer/rotation le couvercle du bol en position verrouillée.



Fig. 7-1



5.2 FIXATION DU BOL AU MIXEUR

REMARQUE : Installer le bol avant de fixer le mixeur

1. Abaissez le bol en tirant le levier de levage du bol vers l'avant et vers le bas jusqu'à sa position de repos. Pour les mixeurs de 60 et 80 litres, appuyez sur la flèche (bouton vert) pour abaisser le bol jusqu'à ce qu'elle s'arrête (Fig. 7-2).
2. Soulevez le bol par sa poignée et :
 - a. Placez lentement la goupille de verrouillage (située à l'arrière du bol) dans le trou situé au milieu de l'arrière du support (Fig. 7-3).
 - b. Abaissez le bol sur les goupilles situées sur les côtés du support de bol.
3. Après avoir placé le bol sur le support, tirez chaque clip de bol vers l'avant pour fixer le bol jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (Fig. 7-4).



Fig. 7-2



Fig. 7-3



Fig. 7-4

5.3 FIXER L'AGITATEUR AU MIXEUR (PAR EXEMPLE, LE BATTEUR, LE CROCHET, LE FOUET).

NOTE : Il est plus facile d'installer le mixeur avant d'ajouter les ingrédients dans le bol.

1. Tournez le couvercle du bol vers la gauche de façon à ce qu'il reste en position ouverte (Fig. 8-1).



Une force excessive pour ouvrir et fermer la protection du bol peut endommager le verrou à ressort et le micro-interrupteur de la protection du bol, ce qui annule la garantie.

2. Faites glisser lentement le mixeur vers le haut sur l'arbre planétaire et insérez l'axe de l'arbre dans la fente de l'agitateur (Fig. 8-2).
3. Tournez l'agitateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur l'arbre planétaire.



Fig. 8-1



Fig. 8-2



5.4 MELANGE D'INGREDIENTS

CAUTION

Les agitateurs des modèles 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 et 7534.0020 doivent toujours tourner dans le sens des aiguilles d'une montre autour du bol. Si l'agitateur des modèles 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 et 7534.0020 tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, contacter immédiatement un électricien agréé pour remédier à un mauvais câblage.

1. Ajouter les ingrédients appropriés dans le bol.
2. Tourner le levier de levage du bol vers le haut jusqu'à ce que le bol se verrouille en position. Pour les modèles BX60 et BX80, appuyez sur la flèche (bouton vert) pour soulever le bol jusqu'à ce qu'il s'arrête. (Fig.8-3)
3. Tournez la protection du bol vers la droite jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée (Fig. 8-4). Vous l'entendrez s'enclencher.
REMARQUE : Le mixeur ne démarrera pas si la protection du bol est ouverte ou si le bol est en position abaissée.



Fig. 8-3



Fig. 8-4

5.5 REGLAGE ET MODIFICATION DE LA VITESSE PAR LE PANNEAU DE COMMANDE NUMERIQUE

1. Sélectionner la vitesse appropriée en tournant le bouton de vitesse, dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer.

REMARQUE : TOUS les modèles ont 10 vitesses variables sous chaque agitateur.

Agitateur : Type de produit/recommandation d'ingrédients :

Crochet : Pâte à beignet levée (65% AR), pâtes, nouilles aux œufs de base, pâte à pain épaisse (55% AR), pâte à pain et à petits pains (60% AR), pâte à pizza (40% AR).

Batteur plat : Pâte à gaufre ou à gâteau chaud, purée de pommes de terre, glaçage fondant, gâteau plat, pâte à tarte

Fouet à fil léger : crème à fouetter, blancs d'œufs, meringue

2. Appuyez sur la touche verte START pour commencer à mélanger.
3. Pour modifier la vitesse pendant le mixage, pas de bouton STOP ou PAUSE, en tournant le bouton de vitesse, dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer.
4. Lorsque les ingrédients sont bien mélangés, appuyer sur le bouton rouge STOP pour arrêter le mixeur.
REMARQUE : Si la minuterie a été utilisée, le mixeur s'arrêtera automatiquement à la fin du temps imparti.
5. Abaisser le bol en tirant le levier de levage du bol vers l'avant et vers le bas jusqu'à sa position de repos. Pour les modèles 7534.0005, 7534.0010, 7534.0015 et 7534.0020, tourner la roue de levage du bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
6. Tourner la protection du bol vers la gauche pour qu'elle soit en position ouverte.
7. Retirer l'agitateur de l'arbre planétaire en le soulevant, puis en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit déverrouillé. Abaisser l'agitateur et le retirer de l'arbre planétaire.



8. Pousser chaque attache de bol vers l'arrière pour déverrouiller le bol de son berceau.

9. Soulever légèrement le bol pour qu'elle dégage les goupilles du berceau du bol.

5.6 VITESSE PREREGLEE PAR LE PANNEAU DE COMMANDE NUMERIQUE

NOTE: Chaque agitateur peut être réglé sur une vitesse prédéfinie.

Fonctionnement à vitesse préréglée :

La vitesse de l'agitateur peut être réglée de 1 à 10. Avant de passer en mode vitesse préréglée, vérifiez que la protection et l'élévateur du bol sont fermés et verrouillés en position.

1. Régler la vitesse souhaitée. Appuyez sur le bouton de vitesse et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'écran affiche un petit point lumineux dans le coin inférieur droit de l'affichage de la vitesse en secondes. Au bout de 3 secondes, aucun petit point ne s'affiche.

REMARQUE : Appuyez sur les boutons SPEED et maintenez-les enfoncés en continu pour régler les minutes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Une fois la vitesse souhaitée réglée, vérifiez que la protection et l'élévateur du bol sont fermés et verrouillés en position, puis appuyez sur START.

Fonctionnement à vitesse non préréglée :

Pour un simple mélange marche/arrêt dans un mode de fonctionnement à vitesse non préréglée, vérifiez que la protection et l'élévateur du bol sont fermés et verrouillés en position.

1. L'écran doit afficher 00:00 pour que chaque agitateur fonctionne. Tournez le bouton SPEED dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la vitesse revienne à zéro, appuyez sur le bouton Speed et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de point clignotant.

2) Appuyer sur la touche START pour commencer le mélange. L'écran fait défiler des zéros de gauche à droite pendant le mélange.

REMARQUE : Pour modifier la vitesse pendant le mélange, PAS de bouton STOP ou PAUSE, en tournant le bouton de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer.

5.7 UTILISATION DES COMMANDES NUMERIQUES ET DE LA MINUTERIE DU MIXEUR

Lisez cette section et passez à l'article 5.8 pour obtenir d'autres instructions sur l'utilisation des commandes numériques de votre mixeur.

Le mixeur est équipé d'un affichage numérique de la durée, de touches de minutes et de vitesse (pour régler la durée des opérations) et de touches de démarrage, de pause et d'arrêt. Le mixeur peut fonctionner en mode temporisé ou non temporisé.

Fonctionnement sans minuterie : Pour un simple mixage marche/arrêt en mode de fonctionnement non minuté, vérifiez que la protection et l'élévateur du bol sont fermés et verrouillés en position.

1. L'écran doit afficher 00:00 pour un fonctionnement en mode non programmé. En appuyant sur le bouton SPEED, tourner l'appareil dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la minuterie revienne à zéro.

2. Appuyer sur la touche START pour commencer le mélange. Les zéros défilent sur l'écran de gauche à droite pendant le mélange. Appuyer sur la touche STOP lorsque le mélange souhaité est terminé.



Fonctionnement programmé : La minuterie du mixeur peut être réglée de 1 minute à 99 minutes.

1. Régler la durée souhaitée. Les minutes avancent d'une unité et les secondes de cinq avant de revenir à zéro.

REMARQUE : Appuyez sur les touches SPEED et maintenez-les enfoncées en continu pour faire défiler les minutes souhaitées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Une fois que l'heure souhaitée est réglée, vérifiez que la protection et l'élévateur du bol sont fermés et verrouillés en position, puis appuyez sur START.

3. Attendez la fin du cycle programmé ou appuyez sur PAUSE pour interrompre le cycle de mixage.

a) Le fait d'appuyer sur le bouton PAUSE arrête le mixeur et met la minuterie en pause pendant le fonctionnement.

b) En appuyant une fois sur le bouton STOP lorsque le mixeur n'est pas en fonctionnement, la minuterie est remise à zéro (00:00).

NOTE: Si un cycle est interrompu par l'ouverture de la protection du bol ou par l'abaissement du levier d'élévation du bol, le mixeur s'arrête. Une fois que la protection et l'élévateur du bol sont fermés et verrouillés en position, il est possible d'appuyer sur la touche START pour poursuivre la durée programmée.

Pour ajouter des minutes ou des secondes à une durée de mélange, mettez le mixeur en PAUSE et réglez la durée de mélange du cycle.

4. Lorsqu'un cycle programmé se termine, le mixeur émet un signal sonore pendant 20 secondes, indiquant que le cycle est terminé.

Instructions et commandes du mode vitesse préréglée pour les modèles BX.

REMARQUE : Assurez-vous que le bol est en position haute et que la protection du bol est fermée. Le batteur ne démarrera pas si le bol et la protection du bol ne sont pas dans la bonne position de fonctionnement.



Réglez la commande de vitesse à la vitesse désirée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'augmenter la vitesse, et dans le sens inverse pour diminuer la vitesse.

Mode de fonctionnement de la vitesse préréglée

1. Pour faire fonctionner le mixeur à la vitesse préréglée, sélectionnez l'agitateur approprié, réglez la vitesse souhaitée, appuyez sur le bouton de vitesse et maintenez-le enfoncé. Un petit point lumineux s'allume dans le coin inférieur droit de l'écran d'affichage de la vitesse. Au bout de 3 secondes, la vitesse souhaitée s'affiche à l'écran.

REMARQUE : Le batteur ne démarrera pas si le bol n'est pas complètement relevé. En outre, la protection du bol doit être complètement fermée.

2. Appuyez sur la touche START pour commencer le mixage. Appuyez sur PAUSE pour arrêter le mélange.

REMARQUE : En mode vitesse préréglée, chaque démarrage de l'agitateur se fait à partir de la vitesse souhaitée. La vitesse préréglée revient toujours à la vitesse souhaitée, même en cas de coupure de courant ou d'arrêt de l'agitateur.



Mode de fonctionnement à vitesse non préréglée

1. Pour annuler le mode de fonctionnement à vitesse préréglée, sélectionner l'agitateur à vitesse préréglée.
2. Tourner le bouton SPEED dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la vitesse revienne à zéro, appuyer sur le bouton de vitesse et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le petit point de droite ne clignote plus. L'écran doit afficher 00:00 pour que chaque agitateur fonctionne.



5.8 INSTRUCTIONS DE CONTROLE NUMERIQUE

Instructions et commandes du mode manuel / non programmé pour les modèles BX.

Le mixeur doit être éteint avant d'installer les accessoires. N'utilisez PAS d'accessoires pendant que vous mixez.

REMARQUE : Assurez-vous que le bol est en position haute et que la protection du bol est fermée. Le mixeur ne démarrera pas si le bol et la protection du bol ne sont pas dans la bonne position de fonctionnement.

Appuyez sur la flèche BOL « Up » pour activer l'élévation électrique du bol. Réglez le régulateur de vitesse sur la vitesse souhaitée.

Non chronométré - mode manuel

1. Pour faire fonctionner le mixeur en mode manuel, appuyez sur le bouton SPEED et maintenez-le enfoncé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la minuterie revienne à zéro.

La minuterie est remise à zéro. L'écran affiche un petit point lumineux dans le coin inférieur droit de l'écran de la minuterie des secondes.

REMARQUE : Le batteur ne démarrera pas si le bol n'est pas complètement relevé. De plus, la protection du bol doit être complètement fermée.

2. Appuyer sur la touche START pour commencer le mixage. Appuyer sur PAUSE pour arrêter le mélange.

REMARQUE : La minuterie ne fonctionne pas en mode manuel. Pour utiliser la fonction de minuterie, suivez les instructions du mode minuterie.

Mode minuterie

1. Pour commencer à faire fonctionner le mixeur en mode TIMER, appuyez sur le bouton SPEED et maintenez-le enfoncé

2. Appuyez sur les boutons SPEED et maintenez-les enfoncés en continu pour obtenir les minutes souhaitées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Une fois que la durée de mélange souhaitée a été réglée sur la minuterie, appuyez sur le bouton START pour commencer le mélange.

4. Une fois que vous avez appuyé sur la touche START, les chiffres de la minuterie du mixeur commencent à descendre.

La minuterie et le mixeur peuvent être interrompus à tout moment en appuyant sur la touche PAUSE OU STOP. Si le cycle de la minuterie est interrompu et que le mixeur n'a pas encore terminé le temps de mélange programmé, le cycle de mélange peut être repris là où il s'est arrêté en appuyant sur la touche START.

REMARQUE : Si un cycle est interrompu par l'ouverture de la protection du bol ou la modification de la vitesse du mixeur, le mixeur s'arrête. Une fois que la protection du bol et l'élévateur du bol sont fermés et verrouillés en position, il est possible d'appuyer sur la touche START pour poursuivre la durée programmée.



Pour ajouter des minutes supplémentaires à une durée de mélange, mettez le mixeur en PAUSE, appuyez sur les touches SPEED et maintenez-les enfoncées pour ajuster la durée du cycle de mélange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et dans le sens des aiguilles d'une montre. Appuyer sur la touche START pour recommencer le mélange.

5. À la fin d'un cycle de mélange chronométré, la minuterie compte à rebours jusqu'à "00" minute, le mixeur s'arrête et la minuterie affiche à nouveau la durée du dernier cycle de mélange qui a été saisi.

6. Pour commencer un autre cycle de mélange avec la même durée que le précédent, appuyer sur la touche START.

Si la durée du cycle de mélange doit être ajustée, régler la nouvelle durée souhaitée, puis appuyer sur la touche START pour commencer le mélange.

En cas de coupure de courant du mixeur, la durée du mélange devra être réinitialisée à la durée souhaitée.

6. TABLEAU DES DONNEES DE VITESSE

	Modèle	1 ^{er}	2 ^{ème}	3 ^{ème}	4 ^{ème}	5 ^{ème}	6 ^{ème}	7 ^{ème}	8 ^{ème}	9 ^{ème}	10 ^{ème}
	7534.0005	52	71	90	113	135	155	177	197	219	242
	7534.0010	60	73	93	113	137	157	177	197	220	240
	7534.0015	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	7534.0020	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	Modèle	1 ^{er}	2 nd	3 rd	4 ^{ème}	5 ^{ème}	6 ^{ème}	7 ^{ème}	8 ^{ème}	9 ^{ème}	10 ^{ème}
	7534.0005	52	94	126	152	181	210	239	265	294	323
	7534.0010	60	90	120	147	177	207	237	267	293	320
	7534.0015	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	7534.0020	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	Modèle	1 ^{er}	2 nd	3 rd	4 ^{ème}	5 ^{ème}	6 ^{ème}	7 ^{ème}	8 ^{ème}	9 ^{ème}	10 ^{ème}
	7534.0005	52	103	152	203	252	303	352	400	452	500
	7534.0010	60	103	153	203	253	303	353	403	453	503
	7534.0015	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480
	7534.0020	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480

7. INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE



- Diluer le détergent selon les instructions du fournisseur.
- NE PAS laver l'agitateur au jet d'eau ou sous pression.
- N'utilisez JAMAIS de tampon à récurer, de laine d'acier ou de matériau abrasif pour nettoyer l'agitateur.
- N'utilisez JAMAIS d'eau de Javel (hypochlorite de sodium) ou de nettoyeur à base d'eau de Javel.
- Retirez TOUJOURS l'agitateur après chaque lot, car il peut se coincer sur l'arbre et devenir difficile à retirer.



L'ensemble du mixeur, y compris les pièces amovibles, doit être soigneusement nettoyé et désinfecté en suivant les procédures définies par le service de santé local et les principes essentiels ServSafe publiés par la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visitez le site www.servsafe.com pour plus de détails.



Il est extrêmement important de désinfecter le mixeur et de suivre les instructions figurant sur l'emballage du désinfectant quaternaire pour s'assurer que l'assainissement est correct.



TOUJOURS DÉCONNECTER OU DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

7.1 NETTOYAGE RECOMMANDE

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Agitateurs	Laver à la main avec de l'eau et du savon doux ; rincer, sécher et désinfecter.	Nettoyer après chaque utilisation
Protection du bol	Laver à la main avec de l'eau et du savon doux ; rincer, sécher et désinfecter.	Nettoyer après chaque utilisation
Bol	À l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, d'eau et de savon doux, exercer une pression pour s'assurer que le bol est propre ; rincer, sécher et désinfecter.	Nettoyer après chaque utilisation
Protection anti-éclaboussures arrière	Le bol peut également être placé dans un lave-vaisselle.	Nettoyer après chaque utilisation
Berceau du bol	Laver à la main avec de l'eau et du savon doux ; rincer, sécher et désinfecter.	Quotidiennement
Arbre planétaire	Laver à la main avec de l'eau et du savon doux ; rincer, sécher et désinfecter.	Nettoyer après chaque utilisation
Extérieur	Essuyer avec un chiffon propre et humide ; sécher et désinfecter.	Quotidiennement
Intérieur du moyeu	Laver à la main avec un savon doux et de l'eau ; rincer, sécher et désinfecter. NE PAS utiliser de tuyau d'arrosage.	Quotidiennement

8. POINTS IMPORTANTS

8.1 RISQUE LIÉ À LA POUSSIÈRE

- Lors du mélange des ingrédients, il faut veiller à éviter l'inhalation de particules de poussière, par exemple de farine.
- Les ingrédients tels que la farine doivent être ajoutés avec précaution afin de minimiser les particules de poussière en suspension dans l'air.
- Fendez soigneusement le sac en le tenant dans la partie inférieure du bol. Lorsque vous mélangez des ingrédients secs, utilisez la vitesse la plus basse et un couvercle anti-éclaboussures pour minimiser les émissions de poussières. Mélangez les ingrédients dans le bol en utilisant la vitesse la plus basse jusqu'à ce que le risque de produire de la poussière soit éliminé. Installez un équipement d'extraction des poussières approprié.



8.2 MAINTENANCE

PIÈCE	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Tiges de glissement du bol	Appliquer de l'huile minérale sur les tiges de glissement du bol. Lever et abaisser le bol pour répartir l'huile sur les tiges.	Si le bol devient difficile à soulever ou à abaisser.

9. DEPANNAGE

Code digital	Explication du code	Causes probables	Action requise
E1	Arrêt de la protection du bol	La protection du bol n'est pas en position fermée.	Tourner le protecteur vers la droite jusqu'à ce qu'il soit complètement fermé.
		Interrupteur desserré.	Serrer l'interrupteur en position droite.
E2	Interrupteur de levage du bol désactivé	Le bol n'est pas relevée.	Relever le bol en position haute.
		Interrupteur desserré.	Serrez l'interrupteur dans la bonne position.
E3	Interrupteur de verrouillage du bol désactivé	Le bol n'est pas placée correctement ou les pinces ne sont pas en place.	Assurez-vous que le bol est correctement placé dans son berceau et que les pinces du bol sont verrouillées en place.
		Interrupteur desserré.	Serrez l'interrupteur dans la bonne position.
E4	L'interrupteur d'arrêt d'urgence est activé.	L'interrupteur d'arrêt d'urgence est activé.	Tournez le bouton pour éteindre l'appareil.
E7	Défaillance du moteur	Défaillance du moteur	Contactez un technicien pour remplacer la pièce.
E8	La température du moteur est trop élevée.	La charge de mélange maximale a été dépassée.	Réduisez la taille du lot de 30 %.
		La durée de fonctionnement est trop longue.	Attendez 10 minutes. Appuyez ensuite sur START pour redémarrer le mixeur.
		Pièces mécaniques endommagées ou cassées.	Faites tourner la pale du moteur pour vérifier si elle peut tourner facilement. Si ce n'est pas le cas, contactez le service après-vente.
E9	La machine est surchargée.	Charge de mélange maximale dépassée.	Réduisez la taille du lot de 30 %.
			Attendez 10 minutes. Appuyez ensuite sur START pour redémarrer le mixeur.
	Pas d'affichage	L'appareil n'est pas alimenté en électricité	Vérifier l'alimentation.



Problème	Causes probables	Action requise
Le mixeur est bruyant	Le mixeur n'est pas installé sur une surface plane.	Ajuster la surface ou déplacer le mixeur. Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sont installés.
	Le bol n'est pas placé correctement ou les colliers de serrage ne sont pas en place.	S'assurer que le bol est correctement placé dans son berceau et que les pinces du bol sont verrouillées en place.
	L'agitateur n'est pas installé correctement.	Retirer l'agitateur et le remettre en place correctement.
	Le bol est surchargé.	Réduire la taille du lot. Se reporter à la section Tableau des capacités.
	Pièce endommagée ou usée.	Contactez un technicien pour remplacer la pièce.
Le dispositif de protection est grippé (ne se déplace pas librement)	Nettoyer et lubrifier la gaine de la glissière.	Le technicien doit abaisser l'ensemble planétaire pour accéder au tapis et à la gaine.
Les agitateurs ne montent pas facilement sur l'arbre planétaire	Absence de lubrification et/ou de nettoyage de l'arbre planétaire.	Essuyez l'arbre planétaire avec un chiffon propre et humide et lubrifiez l'arbre avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.
Le temps de mélange est trop long	La taille du lot est trop petite.	Augmenter la taille des lots.
	Portion ou température de la recette incorrecte.	Respecter les portions et les températures indiquées dans les instructions de la recette.
L'élévateur du bol se bloque ou n'est pas opérationnel	Manque de lubrification des glissières du bol.	Lubrifier les glissières du bol avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.
		En cas d'adhérence, le technicien doit nettoyer le mécanisme de levage du bol.
L'agitateur ne mélange pas les charges moyennes ou lourdes	Glissement de la courroie	Serrer la courroie
		Appelez un technicien pour remplacer la courroie.
Le moteur tourne, mais l'agitateur ne fonctionne pas	Courroie cassée	Appelez un technicien pour remplacer la courroie.
Les agitateurs touchent le fond ou les parois du bol.	Bol défectueux ou bosselé	Enlever les bosses ou remplacer le bol
	Agitateur défectueux	Remplacer l'agitateur
Fils de fouet cassés	La taille du lot est trop importante pour le mixeur. Ajuster la recette.	Réduire la taille du lot. Se reporter à la section Tableau des capacités. Mélange trop ferme, vitesse trop élevée. Réduire la vitesse.
	Un ustensile à main est tombé dans le bol pendant le mélange.	Arrêter le mixeur.
Batteur plat cassé	Ingrédients trop froids ou trop gros (par ex. beurre congelé, fromage frais coupé en morceaux).	Attendre que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduire la taille des morceaux.
Crochet à pâte cassé	La taille du lot est trop importante pour le batteur.	Réduire la taille du lot. Reportez-vous à la section Tableau des capacités. Ajuster la recette.
	Ingrédients trop froids ou trop gros.	Attendre que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de les mélanger. Réduire la taille des morceaux.