

Batteur-mélangeur électronique 5L
Electronic Planetary mixer
Rühr- und Knetmaschine „CHEF 500“
Art.-Nr. 153800

CE



Dossier Technique

Technical file

Technische Unterlagen

Scheda tecnica

Technisch dossier

Tekniskt dokument

Teknisk dokument

Teknisk dokument

Tekninen asiakirja

Informe técnico

Dossier técnico

Τεχνικός φάκελος

FR

GB

DE

IT

NL

SE

DK

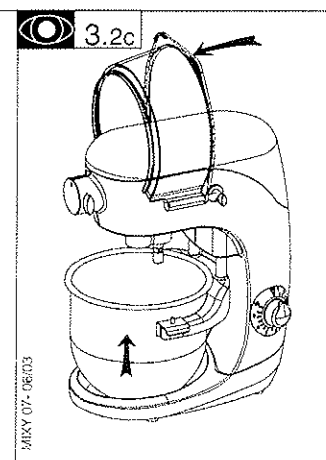
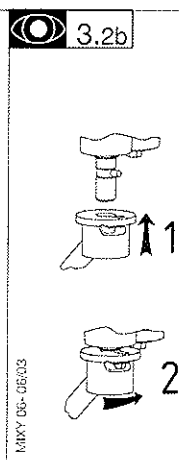
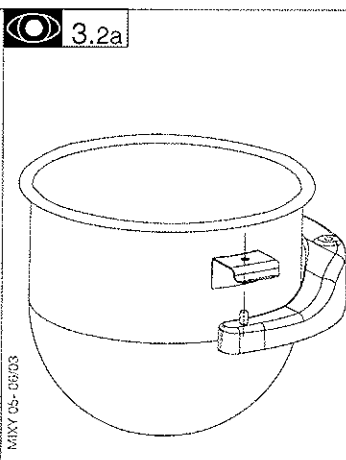
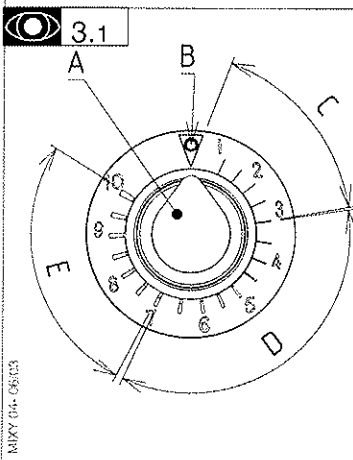
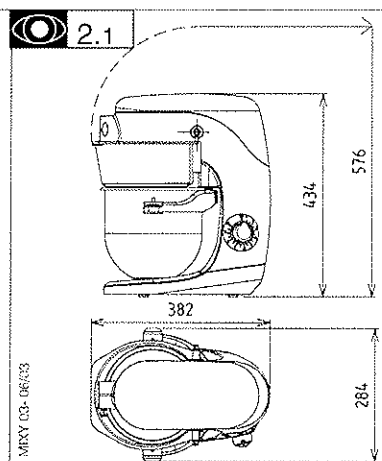
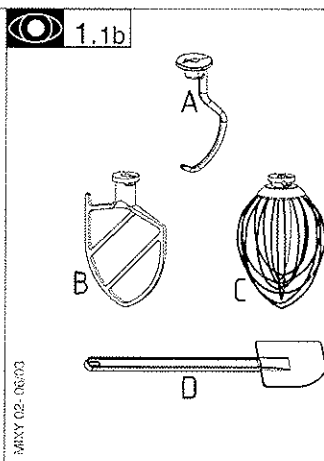
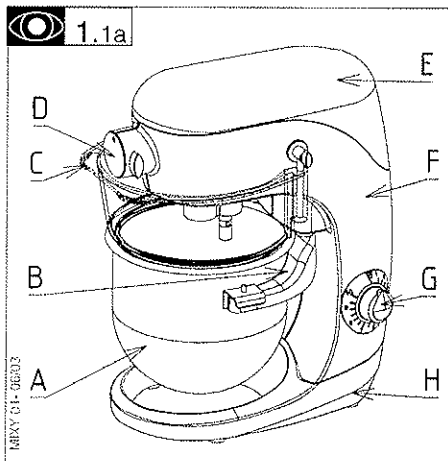
NO

FI

ES

PT

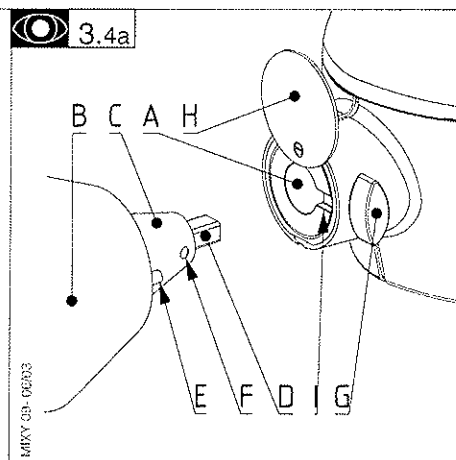
EL



3.3

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	V	40	----->							238	
	A										
	B										

MIXY 08-06/03



3.4b

	VP	109	----->							652
Coupe-légumes										
Hachoir										

MIXY 10-06/03

Nomenclature - Structure / Structure parts list

Stückliste - Rahmen / Nomenclatura - Struttura

Nomenclatura - Estructura

Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
1	653250	Fouet / Whisk - 5L
2	653252	Palette / Paddle - 5L
3	653286	Crochet plat / Flat hook - 5L
4	653483	Spatule / Spatula
5	653508	Cuve / Bowl
6	0D1609	Patin (jeu X4) / Rubber foot (set x4)
7	0D3314	Piètemnt / Base
8	0D3333	Vis TAPTITE TORX M6X16 (Jeu X10) / Screw (set x10)
9	Voir S2	Carter assemblé / Housing assembly
10	0D3334	Passefil 14X20X3 (Jeu X2) / Grommet (set x 2)
11	0D3335	Vis PT WN K40/12 (Jeu X10) / Screw (set x 10)
12	0D6182	Capot standard bleu / Standard blue cover
	0D5400	Capot bleu clair / Light blue cover
	0D5946	Capot gris / Grey cover
S1	0D3336	Piètemnt équipé / Base assembly
S2	0D3337	Carter équipé / Housing assembly
S3	0D6181	Capot chromé équipé / Chromium assembly
	0D6182	Capot bleu foncé standard équipé / Dark blue cover assembly

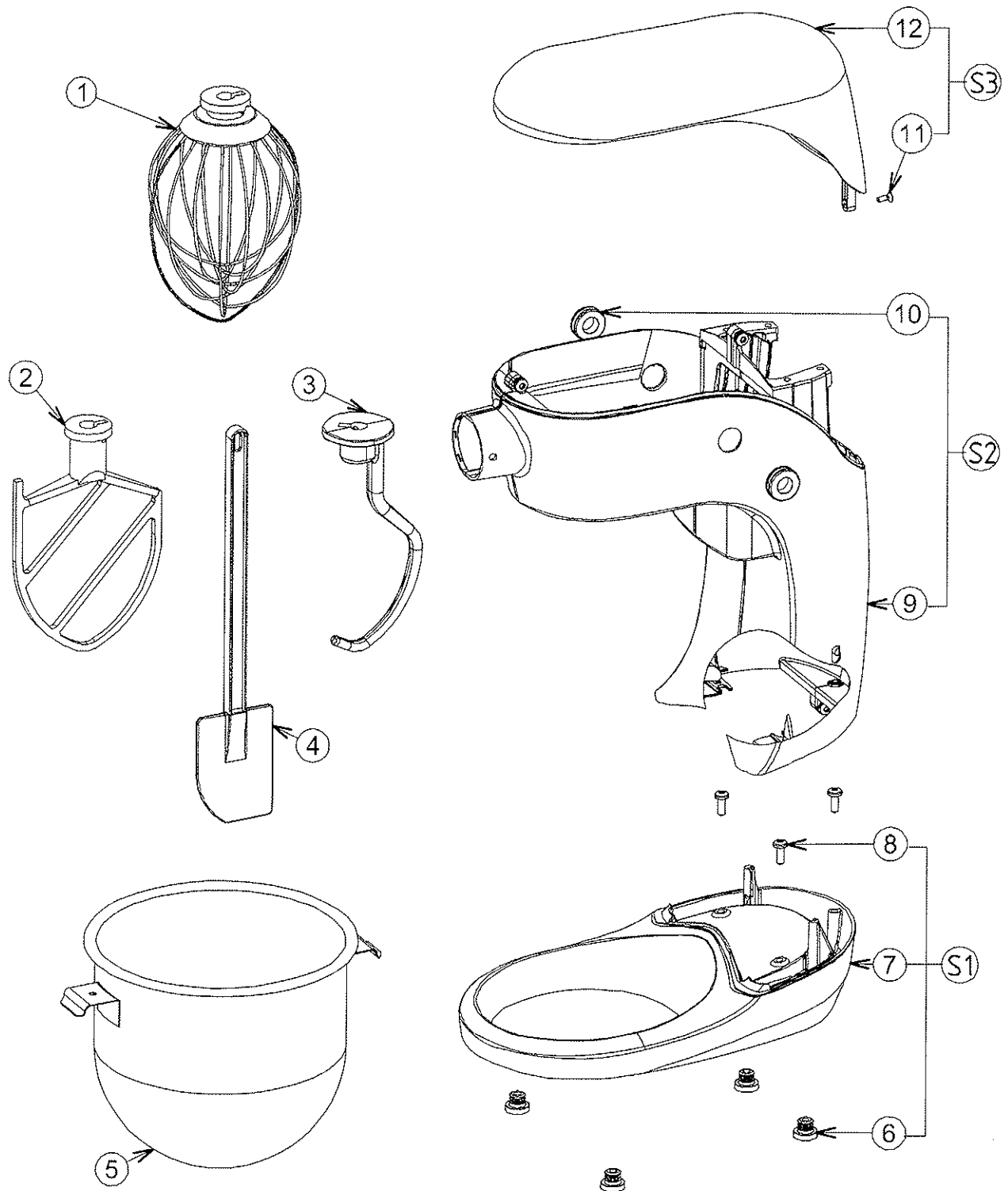
Pos.	Teile-Nr	Bezeichnung
1	653250	Besen 5 L
2	653252	Flachrührer 5L
3	653286	Flachhaken 5 L
4	653483	Schaber
5	653508	Kessel
6	0D1609	Kufe (4-er Satz)
7	0D3314	Gestell
8	0D3333	Schraube TAPTITE TORX M6x12 (10-er Satz)
9	Voir S2	Gehäuse komplett
10	0D3334	Kabeldurchführung 14X20X3 (2-er Satz)
11	0D3335	Schraube PT WN K40/12 (10-er Satz)
12	0D6182	Deckel Standard blau
	0D5400	Deckel hellblau
	0D5946	Deckel grau
S1	0D3336	Gestell komplett
S2	0D3337	Gehäuse komplett
S3	0D6181	Komplett Chrom Deckel
	0D6182	Komplett Standard dunkelblau Deckel

- * Pour les colonnes de couleur spéciale, nous consulter. * For column with special colour, please contact us.
 * Für Säule mit speziell Farbe, Bitte fragen Sie uns. * Para una columna de color especial, consultarnos.
 * Per le colonne con colore speciale, prego contattarci.

N°	Cod.	Designazione
1	653250	Frusta 5L
2	653252	Paletta 5L
3	653286	Gancio piatto / 5L
4	653483	Spatola
5	653508	Vasca
6	0D1609	Piedino (set x4)
7	0D3314	Basamento
8	0D3333	Vite TAPTITE TORX M6X16 (set x 10)
9	Voir S2	Carter montato
10	0D3334	Occhiello 14X20X3 (set x 2)
11	0D3335	Vite PT WN K40/12 (set X10)
12	0D6182	Coperchio Blu scuro
	0D5400	Coperchio azzurro
	0D5946	Coperchio grigio
S1	0D3336	Gruppo basamento
S2	0D3337	Gruppo carter
S3	0D6181	Gruppo coperchio cromato
	0D6182	Gruppo coperchio standard blu scuro

N.	Código	Descripción
1	653250	Batidor - 5 L
2	653252	Paleta 5L
3	653286	Gancho plano - 5L
4	653483	Espátula
5	653508	Cuba
6	0D1609	Patin (juego x 4)
7	0D3314	Conjunto pies
8	0D3333	Tornillo TAPTITE TORX M6X16 (juego x 10)
9	Voir S2	Cárter montado
10	0D3334	Pasahilos 14X20X3 (juego x 2)
11	0D3335	Tornillo PT WN K40/12 (juego x 10)
12	0D6182	Cubierta estándar azul
	0D5400	Cubierta azul claro
	0D5946	Cubierta gris
S1	0D3336	Conjunto pies equipados
S2	0D3337	Cárter equipado
S3	0D6181	Cubierta cromada equipada
	0D6182	Cubierta estándar azul oscuro

Sous-ensemble Structure / Structure sub assembly
 Explosionszeichnung - Rahmen / Esploso - Struttura
 Despiece - Estructura



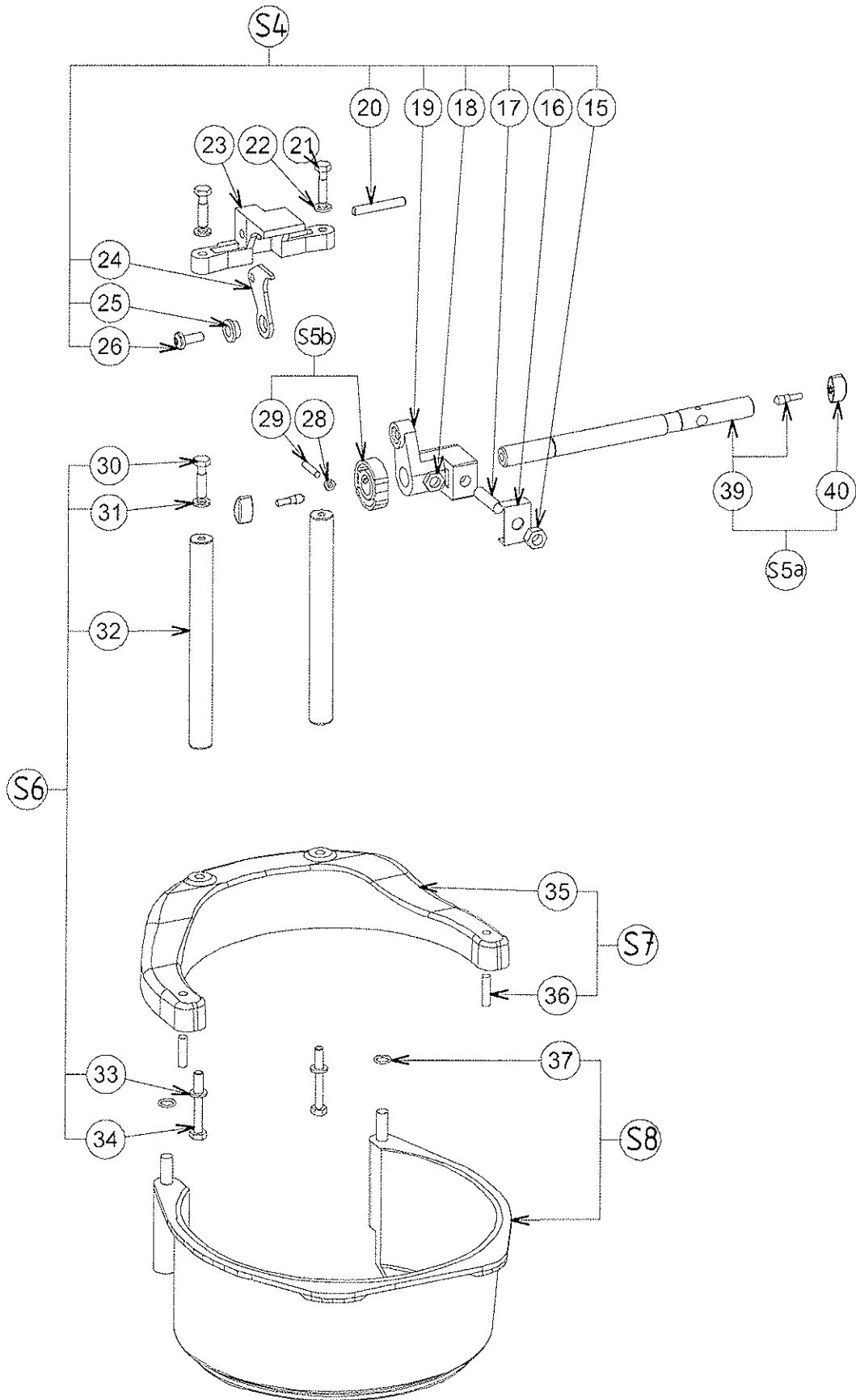
Nomenclature - Monte et baisse / Bowl lift / Parts list

Stückliste Hebe- und Senkvorrichtung

Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
15	OKQ523	Ecrou HM M8 ACZN (Jeu X10) / Nut (set x 10)
16	OD0084	Chapeau manivelle / Crank cap
17	OD0553	Vis SHC pointue M8X25 (Jeu X10) / Screw (set x 10)
18	OKQ523	Ecrou HM M8 ACZN (Jeu X10) / Nut (set x 10)
19	OD0092	Manivelle / Crank
20	OD0400	Goupille G01 6X30 (Jeu X10) / pin (set x 10)
21	OD0595	Vis TH 6X25 INOX (Jeu X10) / Stainless steel screw (setx 10)
22	OU0652	Rondelle M6 ACZN (Jeu X10) / Washer (set x 10)
23	OKJ760	Traverse chandelle / Stay cross piece
24	OD0090	Biellette / Rod
25	OKQ331	Bague / Ring
26	OD3333	Vis TAPTITE TORX M6X16 (Jeu X10) / Screw (set x 10)
28	OD0580	Ecrou HM M4 INOX (Jeu X10) / Nut (set x 10)
29	OKQ526	Vis SHC M4X8 INOX (Jeu X10) / Screw (set x 10)
30	OD0595	Vis TH 6X25 INOX (Jeu X10) / Screw (set x 10)
31	OU0652	Rondelle M6 ACZN (Jeu X10) / Washer (set x 10)
32	OD3306	Chandelle M/B / Raise-lower stay
33	OD2878	Rondelle CS L6 (Jeu X10) / Washer (set x 10)
34	OD0599	Vis H M6X45 INOX (Jeu X10) / Screw (set x 10)
35	OD3307	Berceau / Cradle
36	OD1003	Goupille G05 6X24 INOX (Jeu X10) / Pin (set x 10)
37	OD3344	Joint torique 8X1.9 (Jeu X10) / O-ring (set x 10)
39	OD3501	Axe écran équipé / Screen spindle assembly
40	OD3343	Bouton M4-8252 (Jeu X2) / Button (set x 2)
S4	OD3345	Biellette manivelle équipée / Crank rod assembly
S5a	OD3346	Axe écran équipé / Screen spindle assembly
S5b	OD0868	Came équipée / Cam assembly
S6	OD3347	Chandelle équipée (Jeu X2) / Rod assembly (set x 2)
S7	OD3348	Berceau équipé / Cradle assembly
S8	OKJ767	Ecran équipé / Screen assembly

Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
15	OKQ523	Mutter HM M8 ACZN (10-er Satz)
16	OD0084	Abdeckung Kurbel
17	OD0553	Schraube SHC spitz M8X25 (10-er Satz)
18	OKQ523	Mutter HM M8 ACZN (10-er Satz)
19	OD0092	Kurbel
20	OD0400	Stift G01 6x30 (10-er Satz)
21	OD0595	Schraube TH 6x25 Edelstahl (10-er Satz)
22	OU0652	Scheibe M6 ACZN (10-er Satz)
23	OKJ760	Querstrebe Ständer
24	OD0090	Stange
25	OKQ331	Ring
26	OD3333	Schraube TAPTITE TORX M6x16 (10-er Satz)
28	OD0580	Mutter HM M4 EDELSTAHL (10-er Satz)
29	OKQ526	Schraube SHC M4X8 EDELSTAHL (10-er Satz)
30	OD0595	Schraube TH 6X25 EDELSTAHL (10-er Satz)
31	OU0652	Scheibe M6 ACZN (10-er Satz)
32	OD3306	Ständer Hebe- und Senkvorrichtung
33	OD2878	Scheibe CS L6 (10-er Satz)
34	OD0599	Schraube H M6X45 EDELSTAHL (10-er Satz)
35	OD3307	Kesselhalterung
36	OD1003	Stift G05 6X24 EDELSTAHL (10-er Satz)
37	OD3344	O-Ring 8x1.9 (10-er Satz)
39	OD3501	Achse Kranz komplett
40	OD3343	Knopf M4-8252 (2-er Satz)
S4	OD3345	Kurbelstange komplett
S5a	OD3346	Achse Kranz komplett
S5b	OD0868	Nocke komplett
S6	OD3347	Ständer komplett (2-er Satz)
S7	OD3348	Halterung komplett
S8	OKJ767	Kranz komplett

Sous ensemble Monte et Baisse / Bowl list sub assembly
 Explosionszeichnung - Hebe- und Senkvorrichtung _____



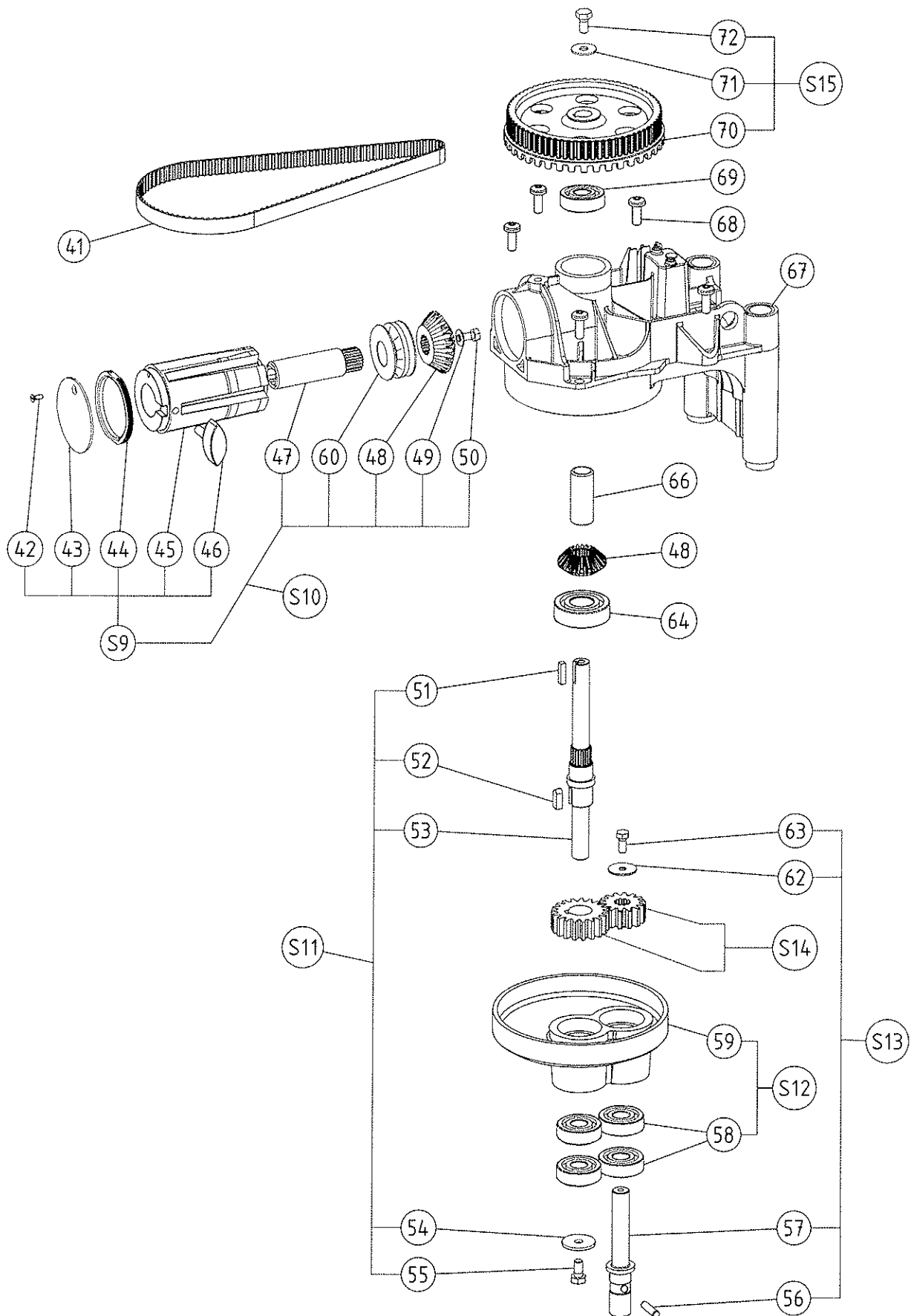
Nomenclature Mécanique / Mechanical parts list

Stückliste - Antrieb

Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
41	0D3305	Courroie / Drive belt
42	0D0938	Vis PT WN1443 K30X10 (Jeu X10) / Screw (set x 10)
43	0D5947	Opercule / Blank
44	0D3299	Joint PA / Acc. hub seal
45	0D5160	Manchon PA / Acc. hub sleeve
46	0D3313	Bouton M6X20 / Button M6x20
47	0D3312	Arbre PA Type K / K type acc. hub
48	0KQ421	Couple pignons conique / Twin conical gear
49	0D0546	Rondelle M5 (Jeu X10) / Washer (set x 10)
50	0D0537	Vis H 5X10 (Jeu X10) / Screw (set x 10)
51	0D0552	Clavette 4X4X16 (Jeu X5) / Key (set x 5)
52	0D0635	Clavette C5X5X14 B20 (Jeu X5) / Key (set x 5)
53	0D3303	Arbre solaire / Sun gear shaft
54	0D0620	Rondelle 24X6.2X2 BM10 (Jeu x10) / Washer (set x 10)
55	0KQ494	Vis HM6X12 INOX T10 (Jeu x10) / Screw (set x 10)
56	0D0396	Goupille G05 5X20 B7 (Jeu X10) / Pin (set x 10)
57	0D1830	Arbre porte outils / Tool holder shaft
58	0D5346	Roulement 6201 2RS / Bearing
59	0D3315	Planétaire bille / Sun wheel ball
60	0D6458	Butée à aiguilles/Bearing
62	0D0501	Rondelle LL 5 ACZN8B (JeuX10) / Washer (set x 10)
63	0D0537	Vis H 5X10 (Jeu X10) / Screw (set x10)
64	0D5458	Roulement 6203 2RS / Bearing
66	0D3304	Entretoise PA / Acc. hub spacer
67	0D3294	Support mécanique / Mechanical support
68	0D3333	Vis TAPTITE TORX M6X16 (Jeu X10) / Screw (set x 10)
69	0D5346	Roulement 6201 2RS / Bearing
70	0D1831	Poulie réceptrice équipée 69 DTS / Driven pulley assembly 69T
71	0D0513	Rondelle L6 ACZN8B (Jeu X10) / Washer (set x 10)
72	0KQ494	Vis HM6X12 INOX T10 (Jeu X10) / Screw (set x 10)
S9	0D3349	Canon équipé / Attachment hub assembly
S10	0D3350	Prise accessoires type K équipé / K type accessories hub assembly
S11	0D3351	Arbre solaire équipé / Sun gear shaft assembly
S12	0D3352	Planétaire équipé / Sun wheel assembly
S13	0D0341	Arbre porte outil équipé / Tool holder shaft assembly
S14	0D0871	Kit pignon planétaire / Sun wheel sprocket kit
S15	0KQ582	Poulie réceptrice complete / Complete Driven pulley

Pos.	Teile-Nr	Bezeichnung
41	0D3305	Riemen
42	0D0938	Schraube PT WN1443 K30X10 (10-er Satz)
43	0D5947	Deckel
44	0D3299	Dichtung Aufstecknabe
45	0D5160	Hülse Aufstecknabe
46	0D3313	Knopf M6X20
47	0D3312	Welle Aufstecknabe Typ K
48	0KQ421	Kegelradgetriebe
49	0D0546	Scheibe M5 (10-er Satz)
50	0D0537	Schraube H 5X10 (10-er Satz)
51	0D0552	Keil 4X4X16 (5-er Satz)
52	0D0635	Keil C5X5X14 B20 (5-er Satz)
53	0D3303	Welle Sonnenrad
54	0D0620	Scheibe 24X6.2X2 BM10 (10-er Satz)
55	0KQ494	Schraube HM6X12 EDELSTAHL T10 (10-er Satz)
56	0D0396	Stift G05 5X20 B7 (10-er Satz)
57	0D1830	Welle Werkzeughalter
58	0D5346	Rollager 6201 2RS
59	0D3315	Planetenrad kugelgestraht
60	0D6458	Rollager
62	0D0501	Scheibe LL 5 ACZN8B (10-er Satz)
63	0D0537	Schraube H 5X10 (10-er Satz)
64	0D5458	Rollager 6203 2RS
66	0D3304	Abstandsring Aufstecknabe
67	0D3294	Halterung Antrieb
68	0D3333	Schraube TAPTITE TORX M6x16 (10-er Satz)
69	0D5346	Rollager 6201 2RS
70	0D1831	Angetriebene Scheibe komplett 69 Zähne
71	0D0513	Scheibe L6 ACZN8B (10-er Satz)
72	0KQ494	Schraube HM6X12 EDELSTAHL T10 (10-er Satz)
S9	0D3349	Buchse komplett
S10	0D3350	Aufstecknabe Typ K komplett
S11	0D3351	Welle Sonnenrad komplett
S12	0D3352	Planetengetriebe komplett
S13	0D0341	Welle Werkzeughalter komplett
S14	0D0871	Satz Planetenrad
S15	0KQ582	Angetriebene Scheibe komplett

Sous-ensemble Mécanique / Mechanical sub assembly Explosionszeichnung - Antrieb

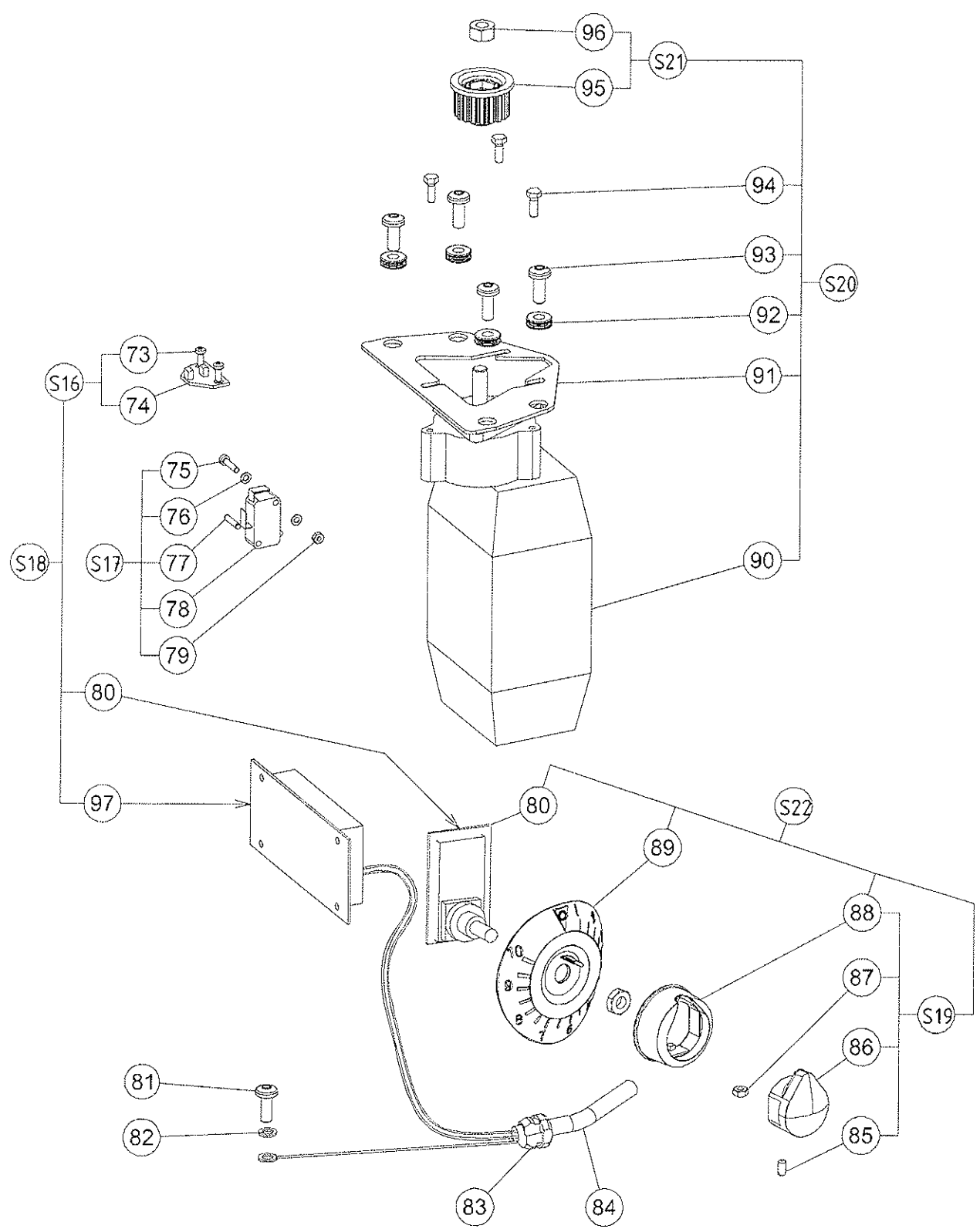


Nomenclature sous-ensemble électrique / Electrical sub assembly parts list / Stückliste Elektrik

Rep. Item	Code Part N°	Désignation / Description
73	0D2918	Vis PT WN 1442 K30/8 (Jeu X10) / Screw (set x 10)
74	0D3318	Lecteur vitesse / Speed reader
75	0KQ511	Vis C 3X16 INOX (Jeu X10) / Screw (set x 10)
76	0D2877	Rondelle AZ3 (Jeu X10) / Washer (set x 10)
77	0KQ479	Goupille G01 3X16 (Jeu X10) / Pin (set x 10)
78	voir S17	Microrupteur sécurité / Safety microswitch
79	033987	Ecrou HU M3 INOX (Jeu X10) / Stainless steel nut (set x 10)
80	0D5161	Carte commande potentiomètre / Potentiometer card
81	0D3333	Vis TAPTITE TORX M6X16 (Jeu X10) / Screw (set x 10)
82	0D0530	Rondelle dent de 6 ACZN (Jeu X10) / Toothed washer (set x 10)
83	0D3566	Passefil SR 6P3 4 (jeux5) / Grommet (set x 5)
84	0D3310	Cordon d'alimentation standard / Standard power supply lead
	0D5948	Cordon d'alimentation UK / UK power supply lead
	0D5949	Cordon d'alimentation USA-Japon / USA-Japan power supply lead
85	0KQ526	Vis SHC M4x8 inox (jeu x10) / Stainless steel screw M4x8 (set x 10)
86	0D1611	Bouton potentiomètre / Potentiometer knob
87	0KL159	Ecrou HU M4 INOX (Jeu X10) / Stainless steel nut (set x 10)
88	0D3298	Habillage bouton potentiomètre / Potentiometer knob
89	0D3300	Embase potentiometre /
90	0D3411	Moteur / Motor / 200-240V
	0D5403	Moteur / Motor / 100-120V
91	0D3302	Support moteur / Motor mounting bracket
92	0D3410	Passefil 7x10x1,4 (jeu x 4) / Grommet (set x 10)
93	0D3333	Vis TAPTITE TORX M6x16 (jeu x 10) / Screw (set x 10)
94	0D3027	Vis TAPTITE TORX H M4x12 (jeu x 10) / Screw (set x 10)
95	0D2523	Poulie motrice 19 dents / 19 tooth drive pulley
96	0D0642	Ecrou Hu M8 inox (jeu x 10) / Stainless steel nut
97	0D3317	Carte puissance standard / Power card
S16	0D3407	Lecteur vitesse équipé / Speed read assembly
S17	0D0868	Minirupteur équipé / Micro switch assembly
S18	0D1603	Carte puissance complète / Complete power board
S19	0D1610	Bouton complet / Complete knob
S20	0D3409	Moteur complet / Complete motor / 200-240V
	0D3530	Moteur complet / Complete motor / 100-120V
S21	0D0862	Poupille motrice équipée / Drive pulley assembly
S22	0D3594	Potentiomètre + bouton / Knob and potentiometer

Pos	Teile-Nr	Bezeichnung
73	0D2918	Schraube PT WN 1442 K30/8 (10-er Satz)
74	0D3318	Drehzahlmesser
75	0KQ511	Schraube C 3X16 EDELSTAHL (10-er Satz)
76	0D2877	Scheibe AZ3 (10-er Satz)
77	0KQ479	Stift G01 3X16 (10-er Satz)
78	voir S17	Sicherheits-Mikroschalter
79	033987	Mutter HU M3 Edelstahl (10-er Satz)
80	0D5161	Steuerkarte Potentiometer
81	0D3333	Schraube TAPTITE TORX M6x16 (10-er Satz)
82	0D0530	6-er Zahnscheibe ACZN (10-er Satz)
83	0D3566	Kabeldurchführung SR 6P3 4 (5-er Satz)
84	0D3310	Stromkabel Standard
	0D5948	Stromkabel UK
	0D5949	Stromkabel USA-Japan
85	0KQ526	Schraube SHC M4x8 Edelstahl (10-er Satz)
86	0D1611	Taste Potentiometer
87	0KL159	Mutter HU M4 Edelstahl (10-er Satz)
88	0D3298	Verkleidung Taste Potentiometer
89	0D3300	Socket Potentiometer
90	0D3411	Motor 200-240V
	0D5403	Motor 100-120V
91	0D3302	Motorhalterung
92	0D3410	Kabeldurchführung 7x10x1,4 (4-er Satz)
93	0D3333	Schraube TAPTITE TORX M6x16 (10-er Satz)
94	0D3027	Schraube TAPTITE TORX H M4x12 (10-er Satz)
95	0D2523	Antriebsscheibe 19 Zähne
96	0D0642	Mutter Hu M8 Edelstahl (10-er Satz)
97	0D3317	Leistungskarte Standard
S16	0D3407	Drehzahlmesser komplett
S17	0D0868	Mikroschalter komplett
S18	0D1603	Leistungskarte komplett
S19	0D1610	Knopf komplett
S20	0D3409	Motor komplett 200-240V
	0D3530	Motor komplett 100-120V
S21	0D0862	Antriebsscheibe komplett
S22	0D3594	Potentiometer + Knopf

Sous ensemble électrique - Electrical sub assembly /
 Explosionszeichnung Elektrik





Bitte beachten Sie die numerierten Abbildungen, die sich auf die Nummern der Abschnitte in der Bedienungsanleitung beziehen

DE
09/2007

Übersicht

Einleitung	1	Wartung	4
Aufstellung	1	Norm-Konformität	5
Anwendung und Sicherheit	2	Teilleiste - Explosionszeichnung	A
Reinigung, Hygiene	3	Schaltpläne	E
Betriebsstörungen	3		


Einleitung

1.1 BESCHREIBUNG

• Dieses Planetenrührwerk ist ein Kleingerät zum Schlagen und Rühren für den halbprofessionellen Einsatz im Bäcker- und Konditoreihandwerk oder Küchen; Es liefert auch beim Kneten zufriedenstellende Ergebnisse. Die Aufstecknabe ermöglicht den Antrieb von Zubehörgeräten wie z. Bsp. Fleischwolf Ø50 und Gemüseschneider (oder jedes anderen Zubehörs mit konischem Zapfen und 12er Vierkantwelle). Das leichte, kompakte Gerät ist leicht zu bedienen.

Zubehörausrüstung:

- A Knehtaken für Knetarbeiten
- B Flachrührer zum Verrühren
- C Besen für Emulsionen
- D Schaber

-  1.1a
- A Edelstahlkessel, Fassungsvermögen 5,5 Liter
 - B Halterung
 - C Sicherheitskranz
 - D Eingebaute Aufstecknabe
 - E Abdeckung
 - F Verkleidung
 - G Ein- / Ausschalter und Geschwindigkeitseinstellung

Aufstellung

2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT 2.1

- Bruttogewicht mit Verpackung: 13 kg
- Nettogewicht mit Ausrüstung (kg): 11 kg

- Abmessungen der Verpackung: 450 x 350 x 490 mm
- Abmessungen des Geräts über alles: 284 x 434 x 382 mm

2.2 STANDORT

Dieses Planetenrührwerk wird auf einer stabilen, nicht vibrierenden Arbeitsplatte mit einer Höhe zwischen 600 und 900 mm aufgestellt.


2.3 ELEKTROANSCHLUSS

- Das Planetenrührwerk wird mit Wechselstrom versorgt.
- Eine genormte zweipolige Wandsteckdose mit Erde, wasserdicht, für 10-16 A, leicht zugänglich vorsehen.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und auf dem Netzkabel-Etikett angegebenen Gerätespannung übereinstimmt.

- Die Installation muß durch einen Fehlerstromschutzschalter und eine 16 A Schmelzsicherung geschützt sein.

• Elektrische Daten des Geräts:

Spannungsversorgung (V)	Leistung (W)	Frequenz (Hz)	Stromstärke (A)
220/240	500	50/60	2,3
100/120	500W	50/60	4,6

 Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht

KEINE ERDUNG = KEIN SCHÜTZ = PANNENGEFAHR

Hinweis: Die Erdungswerte werden entsprechend dem Differenzstrom bestimmt. (siehe Norm NFC 15100 und PROMOTELEC-Handbuch). Die Nichteinhaltung dieser Bestimmungen kann zum Erlöschen der Garantie führen.

Anwendung und Sicherheit

3.1 BETRIEB - SICHERHEIT

- Alle Anweisungen genau durchlesen.
- Kinder nicht ohne Aufsicht mit dem Mixer allein lassen.
- Die Maschine nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit stellen, Gefahr von Stromschlägen.
- Erhöhte Aufmerksamkeit ist geboten, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Den Stecker des Geräts ziehen, wenn es nicht mehr benutzt wird, Teile eingebaut oder entfernt werden sowie vor der Reinigung.
- Sicherstellen, dass das Gerät auf AUS steht, wenn es nicht mehr benutzt wird, Teile eingebaut oder entfernt werden sowie vor der Reinigung.
- Die Rührer des Mixers vor dem Reinigen abnehmen.
- Keine sich bewegenden Teile berühren.
- Während des Betriebs Hände, Haare und Kleidung sowie Löffel und ähnliches Werkzeug in Entfernung vom Rührgerät halten, um Verletzungsgefahren und/oder Sachschäden am Mixer zu vermeiden.
- Ein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker sowie nach Störungen, dem Herunterfallen oder irgendeiner Beschädigung des Geräts nicht benutzen. Das Gerät an den Kundendienst in Ihrer Nähe senden, damit es untersucht, repariert oder elektrisch bzw. mechanisch eingestellt wird.
- Die Benutzung von nicht empfohlenen oder vom Hersteller vertriebenen Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien benutzen.
- Das Kabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen lassen.
- Das Kabel nicht mit heißen Oberflächen wie z.B. einem Ofen in Berührung kommen lassen.
- **ANWEISUNG AUFBEWAHREN**
- Die Sicherheit des Benutzers wird durch folgende Punkte gewährleistet:
- Sicherheitskranz, der das Werkzeug in Normdistanz entfernt hält und den Motor bei seinem Anheben abschaltet.

- Der Start des Rührwerks ist nur möglich, wenn sich die Kesselhalterung in Arbeitsposition befindet und der Sicherheitskranz herabgelassen wurde.
- Stoppen des Rührwerks in weniger als 3 Sekunden unabhängig von der Geschwindigkeit.
- Fehlspannungsschutz, der zur Rückstellung der Geschwindigkeit auf 0 zwingt, um das Gerät neu zu starten.
- Schutz vor zu hohen Stromstärken, Spannungen und Erwärmungen des Motors.

A Drehschalter EIN/AUS/GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

B Stufe 0: AUS




C Stufen 1 bis 3: Niedrige Geschwindigkeiten (Kneten)

D Stufen 3 bis 7: Mittlere Geschwindigkeiten (Verrühren)


E Stufen 7 bis 10: Hohe Geschwindigkeiten (Schlagen)

a) Start:

- Sicherheitskranz herunterlassen, der Kessel fährt automatisch in Arbeitsstellung.
- Den Geschwindigkeitsschalter ausgehend von 0 im Uhrzeigersinn  drehen.

b) Elektronische Geschwindigkeitsregelung

- Geschwindigkeitsschalter drehen:

Im Uhrzeigersinn , um die Geschwindigkeit zu erhöhen.

Gegen den Uhrzeigersinn , um die Geschwindigkeit zu senken.

Hinweis: In Maximal- und Minimalstellung des Schalters keine zu große Kraft anwenden, um das Potentiometer nicht zu beschädigen.


c) Gebremster Stop

- Durch Rückstellen des Geschwindigkeitsschalters auf 0.



Den Sicherheitskranz erst nach vollständige Stop des Rührwerks heben, um Spritzer zu vermeiden.

3.2 EINSETZEN DES KESSELS UND DER WERKZEUGE

- Den Sicherheitskranz heben, die Kesselhalterung fährt automatisch herunter.
- Ein Werkzeug in das Innere des Kessels legen.
- Den Kessel vor die Halterung halten und die Ösen des Kessels in die Stifte einführen.
- Das Werkzeug auf die Werkzeughalterwelle aufstecken und zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn  drehen.



- Den Sicherheitskranz senken, der Kessel verriegelt automatisch.

Hinweis: Wenn der Kessel nicht eingesetzt ist, kann der Sicherheitskranz nicht ganz heruntergelassen werden. Keine Gewalt anwenden, sondern den Kessel richtig einsetzen.

- Das Rührwerk mit der gewählten Geschwindigkeit einstellen.

3.3 GESCHWINDIGKEITSWAHL

Die elektronische Geschwindigkeitseinstellung bietet dem Benutzer einen flexiblen Einsatz.

- Immer auf der niedrigen Geschwindigkeitsstufe 1 starte, um Spritzer oder das Stauben von Mehl zu vermeiden, anschließend die Geschwindigkeit schrittweise in Abhängigkeit von der leistenden Arbeit erhöhen.

V Geschwindigkeit des Planetengetriebes (U/min)



M Weicher Teig

D Fester Teig

Empfohlener Arbeitsbereich

3.4 MAXIMALE ARBEITSLEISTUNGEN


• Die Arbeitsleistung des ALPHAMIX Rührgeräts ist abhängig von:

- dem verwendeten Werkzeug,
- der Art, Menge und Flüssigkeit der zu bearbeitenden Masse.
- der optimalen Geschwindigkeit für eine qualitativ hochwertige Arbeit.


Zu große Verarbeitungsmengen gehen immer auf Kosten der Verarbeitungsqualität und der Lebensdauer der mechanischen Bauteile des Rührwerks und können zu seinem plötzlichen Abschalten führen (siehe § 5.1).

BESEN	FLACHRÜHRER	NETHAKEN
Baiser: 10 Eiweiß	Konditorcreme: 500g Pulver	Croissant: 750 g Mehl
Genueser Biskuit: 12 Eiweiß	Brandteig: 600 g Mehl	Brioche: 750 g Mehl
Eischnee: 12 Eiweiß	Mürbeteig 500 g Mehl	Brandteig: 600 g Mehl
Schlagsahne: 1 L flüssige Sahne	Zuckerteig 500 g Mehl	Zuckerteig: 750 g Mehl
Schokoladenmousse: 500 g Pulver		 Brotteig 60%: 750 g Mehl
Crêpeteig 1,5 L Milch		Pizza 400g Mehl
		1 kg Wurstfleisch 1 kg Pastete 1 kg de pâté

3.5 AUFSTECKNABE

• Dieses Rührwerk ist mit einer Aufstecknabe mit einstellbarer Geschwindigkeit (12 mm Vierkant) zum Antrieb von Zubehörgeräten ausgerüstet.  **3.4a**

• Montage eines Zubehörgeräts:

- Das Rührwerk muß abgeschaltet sein.
- Mit dem für die zu verrichtende Arbeit passenden Zubehörgerät ausstatten.
- Den Deckel H hochschwenken.
- Die Schraube G lösen.
- Den Zapfen C des Zubehörgeräts in die Aufnahme A einführen.
- Unter Drehen des Zubehörgeräts den Vierkant D in die Antriebswelle der Nabe A einsetzen.
- Den Stift E in die Nut der Aufstecknabe (I) stecken und das Zubehörgerät bis zum Anschlag auf die Nabe A schieben.
- Die Feststellschraube G anziehen (im Uhrzeigersinn ).
- Die Geschwindigkeit entsprechend des Zubehörgeräts wählen.

1-Benutzung des Fleischwolfs H50K

Zulässige Höchstmenge: 3 kg (ca. 8-10 Min. Arbeit mit dem Zubehörgerät)

Es können auch Petersilie und Zwiebeln gehackt werden.

Vor dem Einführen in den Fleischwolf muss **das Fleisch zunächst vorbereitet** werden.

- Knochen und Knorpel entfernen.
- Das Fleisch in **lange, feine Streifen** schneiden (circa Fingerbreite).

- Einen Teil des Fleisches in das Schnittelement des Fleischwolfs geben.
- **Das Rührwerk einschalten**, indem der **Schalter auf eine Position zwischen 7 und 9** gestellt wird.
- **Die Fleischstücke nacheinander** in den Einfülltrichter geben, sie werden von der Schraube mitgenommen.
- Wenn das Stück nicht von der Schraube mitgenommen wird, den Stößel (ausschließlich den mitgelieferten Stößel) benutzen, **niemals den Einfülltrichter füllen und mit dem Stößel stopfen**, das Hacken wird nicht beschleunigt, die Maschine kann hingegen beschädigt werden.

Anschließend abhängig von der Hackfleischmenge eine oder zwei Stunden warten, bevor das Gerät erneut eingesetzt wird, die Arbeit führt zu einem Erhitzen des Motors, der Wärmeschutzschalter kann die Stromversorgung abschalten, wenn die Wärmeentwicklung zu stark wird.

Wir empfehlen 1 bis 2 Zubereitungen (Höchstmenge) dieser Art pro Woche.



Die Zubehörgeräte als Sonderausstattung sind für kleine Arbeiten bestimmt, nicht für große Mengen. Eine intensive oder zu starke Benutzung führen zur Beschädigung Ihres Rührwerks.



Vor dem An- oder Abbau eines Zubehörgeräts muß die Maschine abgeschaltet werden.

Reinigung, Hygiene

4.1 ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

- Kessel und Werkzeug ausbauen.
- Das Kesselinnere und das Werkzeug in einem Spülbecken mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung fetthaltiger Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

- Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle und den Sicherheitskranz mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel abwischen, anschließend mit klarem Wasser abspülen.

Hinweis: Nur aluminium- und kunststoffverträgliche (Polykarbonat) Reinigungsmittel verwenden.

4.2 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

- Den Netzstecker herausziehen.
- Den Sicherheitskranz abbauen (siehe §3.3).
- Den Kessel, das Werkzeug und den Sicherheitskranz in einem Spülbecken mit einem desinfizierenden oder fettlösenden Reinigungsmittel waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Nur der Kessel kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle, die Kesselhalterung, insbesondere die Auflageflächen der Griffe des Kessels und eventuell das Gehäuse des Rührwerks mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel abwischen, anschließend abspülen.
- Den sauberen Zustand der verschiedenen Bauteile kontrollieren.

Hinweis: Achten Sie auf die Verträglichkeit der verwendeten Reinigungsmittel mit den Materialien der Geräteteile.

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen verkratzen können.



Das Gerät nie mit einem Druckreiniger reinigen.

Regelmäßig: (mindestens einmal monatlich)

- Die Führungen der Hebe- und Senkvorrichtung sowie die Achsen des Sicherheitskranzes säubern und leicht mit Vaseline einfetten.



Beachten Sie das Datenblatt zur Gerätereinigung.

4.3 MEHLSTAUB

Um die Entstehung von Mehlstaub beim Beladen des Kessels zu verringern, empfiehlt sich:

- den Mehlsack oder -behälter ohne Schütteln zu leeren,
- wenn möglich vor dem Mehl Wasser einzufüllen,
- zum Mischen von Mehl und Wasser immer auf niedriger Geschwindigkeitsstufe zu starten,

- einen leeren Mehlsack nie zu schütteln, ihn vorsichtig zusammenzurollen.

Die Einhaltung dieser einfachen Regeln trägt zur verringerten Entstehung von Mehlstaub bei und somit geringeren Allergierisiken im Zusammenhang mit diesem Staub.

Betriebsstörungen

5.1 DAS RÜHRWERK STARTET NICHT

- Überprüfen ob:
 - das Rührwerk richtig angeschlossen ist.
 - die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt.
 - der Sicherheitskranz sich in unterer Position befindet.
- Falls das Rührwerk während eines Arbeitsganges abschaltet:
 - der Wärmefühler des Motors ausgelöst oder die Elektronik eine Überlast festgestellt hat. Bei einer Überhitzung einige Minuten warten, bevor das Gerät erneut eingeschaltet wird.

Die Menge im Kessel verringern und das Gerät mindestens eine Minute abschalten, um es zurückzustellen.

- Vor dem Neustart, den Schalter der Geschwindigkeitsregelung auf Null stellen.
- Bei einem Ablesefehler des Sensors der Geschwindigkeitselektronik, die elektronischen Bauteile mit einem Pinsel von Staub befreien.



Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers

5.2 STÖRGERÄUSCHE ODER GESTÖRTER BETRIEB

a) Metallisches Geräusch

- verformtes Werkzeug schleift.
- beschädigter oder falsch montierter Kessel (siehe § 3.2 und § 4.2).

b) Das Werkzeug wird nicht oder nicht ausreichend angetrieben, der Motor aber läuft, Folgendes überprüfen:

- den Zustand und die Spannung des Riemens (siehe § 6.1).
- die Verbindung von Motor Geschwindigkeitsregelung.



Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers

5.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGS AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

- Im allgemeinen auf eine unzureichende Reinigung oder durch Aufprall verursachte Verformung der Bohrung des Werkzeugs zurückzuführen.
- Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, nicht weiterarbeiten, sondern ölen oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen und einen Moment warten, bis das Mittel wirkt.
- Schrittweise vorgehen und die Kraftanwendung dosieren:

- Unter Hin- und Herbewegen drehen.
- Mit einem Gummihammer leicht auf das Werkzeug schlagen, nachdem der Bajonetstift entfernt wurde.
- Das verformte Teil gegebenenfalls mit Schleiftuch überschleifen.



Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers

Wartung

6.1 GETRIEBE

- Das Rührwerk ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Motor-, Getriebelager und Antrieb sind auf Lebenszeit geschmiert).
- Es wird empfohlen, mindestens einmal pro Jahr die Spannung und den Verschleiß des Riemens zu überprüfen.

Hierzu wie folgt vorgehen:

- Rührwerk vom Netz nehmen.
- Die obere Abdeckung abnehmen (Schraube hinten + Lasche vorn).

ACHTUNG: Beim Ausbau keine zu hohe Kraft auf die Lasche ausüben. Eine leichte Drehbewegung des Geräts nach vorn reicht aus, um den Deckel freizugeben.

- Wenn der Riemen nachgespannt werden muß, die 3 Befestigungsschrauben des Motors lösen, um ihn bewegen zu können.

Hinweis: Der Zahnriemen darf nur mäßig gespannt sein.

- Wenn der Riemen gewechselt werden muß, diesen lediglich von der angetriebenen Riemenscheibe nehmen, dann die Antriebscheibe herausnehmen ohne den Motor zu bewegen.
- Elektrische Anschlüsse kontrollieren, reinigen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

6.2 ÜBERPRÜFUNG DER SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Das einwandfreie Funktionieren der Sicherheitseinrichtungen muß häufig überprüft werden, der Motor muß bei Öffnen des Sicherheitskranzes abschalten.

- Ansonsten:
 - das Gerät nicht benutzen.
 - es vom Kundendienst Ihres Fachhändlers einstellen lassen.

6.3 ELEKTRISCHE BAUTEILE



siehe Schaltplan.

• Den Zustand des Netzkabels und der elektrischen Bauteile regelmäßig überprüfen.

• Farbkennzeichnung der Drähte:

- Motor: schwarz
- Erde: B/C grün-gelb (230V) - grün (115V)
- Nulleiter: (N) Blau (230V) - Weiß (115V)
- Phase: (L) Braun (230V) - Schwarz (115V)

• Kennzeichnung der Bauteile:

- P : Potentiometer
- C : Leistungskarte
- S1 : Sicherheit Sicherheitskranz
- L : Ablesen Geschwindigkeit
- M : Motor
- F : Wärmefühler Motor

6.4 ADRESSE FÜR WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Geräts wenden.



Bei allen Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen, den Typ, die Seriennummer und die unten am Gerät aufgeführten elektrischen Daten angeben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen oder Verbesserungen an seinen Erzeugnissen vorzunehmen.

Stempel des Verkäufers


Kaufdatum :

Norm-Konformität

Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die EU-Richtlinie Maschinen 2006/42.
- Die EU-Richtlinie EMV 2004/108 EWG.
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EWG
- Richtlinie Geräterecycling 2002/95/EG

2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol  auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektronik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

2006/12/EG « Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Die Recyclingbestimmungen beachten.

94/62/EG « Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- Europäische Normen:

EN 454-2000 Mix- und Rührgeräte, Sicherheits- und Hygienevorschriften.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- Das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen,

- Die entsprechende, dem Garantieschein beigelegte CE-Konformitäts-Erklärung,
- Die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bediener zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Schutz-Index gemäß EU-Norm 60529-2000:

- Elektrische Steuerungen IP55
- Gesamte Maschine IP34

Elektromagnetische Verträglichkeit gemäß Normen:

- EN 55014-1: Emission
- EN 55014-2: Funkstörfestigkeit

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorteilenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Der Bediener hat zuvor in den Gebrauch der Maschine eingewiesen zu sein und muß über eventuelle Restrisiken informiert sein.

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- Richtlinie 1935/2004/EWG: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- Norm EN 601-2004: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgüßlegierungen.

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.

Contents

Introduction	1	Maintenance	4
Installation	1	Compliance with regulations	5
Use and Safety	2	Parts list - exploded view	A
Cleaning and Hygiene	3	Electrical diagrams	E
Fault finding	4		

Introduction

1.1 DESCRIPTION

• This beater mixer is a small semi-professional bakery and pastry-making or kitchen appliance, designed for whisking and mixing. It also provides good results for kneading. The power take-off is used to power accessories such as a Ø50 mincer and a vegetable slicer (or any accessory with a tapered press fitting and 12mm square shaft). Being light and compact, it is easy to use.



- A Stainless steel bowl, 5.5 litre capacity
- B Support
- C Safety guard
- D Integral accessories socket
- E Cover
- F Trim
- G On / Off / Speed selector button
- H Base



• Standard equipment:

- A Kneading hook.
- B Paddle for mixing.
- C Whisk for emulsions
- D Scraper spatula

Installation

2.1 DIMENSIONS - WEIGHT (for information only)

- Gross weight when packaged: 13 kg
- Net weight when equipped: 11 kg

- Packaging dimensions: 450 x 350 x 490 mm
- Machine overall dimensions: 284 x 434 x 382 mm

2.2 LOCATION

This beater mixer can be stood on a stable, non-resonating work table of a height of between 600 and 900 mm.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION

- The beater is to be supplied with single-phase current.
- An easily-accessible, waterproof, standardised 10-16A, 2 pin + earth wall socket is required.
- Check that the electric mains voltage, the value shown on the specification plate and the label on the power cable are the same.

• Machine electrical specifications:

Supply (V)	Rating (W)	Frequency (Hz)	Current (A)
220/240	500	50/60	2.3
100/120	500W	50/60	4.6

The machine must be earthed using the green and yellow wire

NO EARTH PLUG = NO PROTECTION = RISK OF FAILURE

Note: The earth values are defined according to the residual differential current. (See standard NFC 15100 and PROMOTELEC guide). Non-compliance with these instructions may result in invalidation of the warranty.

- The machine must be protected by a residual current device (RCD) and a 16 A fuse.

To PAT test the Electrolux Range of Food Preparation Equipment, the PCB board needs to be disconnected before any test is done. This is due to the fact that the boards are fitted with a grounding diode that can give incorrect result during such a test. Also on a standard appliance a flash test of 25 amps and up to 3000v is used but, as you would expect, to use this on equipment, which has a printed circuit, board would be quite destructive to that board. We would recommend the use of a PAT tester approved for computer systems which use a lower rate of amps.


The appliance is perfectly safe and is CE certified. There are two ways to get overcome this problem.

- Disconnect the board as instructed and test using test for PC's.
- Or install the mixer on a fused spur (no plug) as this takes it away from being a portable appliance and the PAT test is then not needed.

Use and Safety

3.1 OPERATION - SAFETY

- Read all instructions :
- Do not allow children to use the mixer without supervision
- To protect against risk of electrical shock do not put the machine in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- Remove beaters from mixer before washing
- Avoid contacting moving parts.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surface, including the stove.
- **SAVE THESE INSTRUCTIONS**
- The safety of the user is guaranteed by:
- The safety guard which allows the tool to be maintained at a standardised distance and which stops the motor when it is raised.
- The machine only starting when the support is in the work position and the safety guard lowered.
- A time of less than three seconds for the machine to stop regardless of the speed.
- A no current device which requires the speed selector button to be returned to 0 for it to restart.
- Protection against over-currents, power surges and the motor overheating.

A Twist ON / OFF/ SPEED SELECTOR button  3.1

B Position 0: OFF


C Position 1 to 3: Low speeds (kneading)

D Position 3 to 7: Medium speeds (mixing)

E Position 7 to 10: High speeds (whisking)


a) Starting up:

- Lower the safety guard. The bowl rises automatically to the working position.

- Turn the selector button in a clockwise direction  starting from 0.

b) Electronic speed control

- Turn the selector button:

Clockwise  to increase the speed.

Anti-clockwise  to decrease it.

Note: Do not force the button min. - max. stops as this may damage the potentiometer.





c) Braked stop

- By turning the selector button back to 0.



Do not raise the safety guard until after the beater has come to a complete stop to prevent splashes.

3.2 FITTING THE BOWL AND TOOLS

- Raise the safety guard and the cradle will be lowered automatically.
- Place a tool inside the bowl.
- Present the bowl in front of the support and insert the bowl handles onto the pins.  3.2a
- Push the tool onto the tool holder spindle, then turn it anticlockwise  to lock it in position.  3.2b
- Push the safety guard back and the bowl will be automatically locked in position.  3.2c

Note: If the bowl is not fitted correctly, it will not be possible to push the safety guard back completely. Do not force and ensure the bowl is correctly positioned.

• Start the beater up at the chosen speed.

3.3 SPEED SELECTION:

The electronic speed control system offers users great flexibility in use.

- Always start in slow speed 1 to avoid splashing or clouds of flour and then gradually increase the speed depending on the work required.

 3.3

V Speed of planetary gears (rpm)

M Soft dough

D Firm dough


Normal work recommended


3.4 MAXIMUM CAPACITIES

- The beater's working capacity depends upon:
 - The tool used.
 - The nature, quantity and density of the mass to be worked.
 - The optimum speed for quality results.
- Too large a quantity is always detrimental to the quality of the work and the life of the mechanical parts of the beater and may lead to abrupt stoppage (See § 5.1).

WHISK	PADDLE	HOOK
Meringues: 10 egg whites Genoise sponge cakes: 12 egg whites Stiffly beaten egg whites: 12 whites Chantilly cream: 1L liquid cream Chocolate moussé: 500g powder Pancake mix: 1.5L milk	Confectioner's pastry cream: 500g powder Choux pastry: 600g flour Shortcrust pastry: 500g flour Sweet pastry: 500g flour	Croissants: 750g flour Brioche: 750g flour Choux pastry: 600g flour Sweet pastry: 750g flour 60% bread dough: 750g flour Pizza: 400g flour 1kg stuffing 1kg sausage meat 1kg dough

3.5 ACCESSORIES SOCKET

• This mixer is equipped with a variable speed power take-off (dimension: 12mm square) to drive the following optional accessories: 

- To fit one of the accessories, proceed as follows :
 - The beater should be switched off.
 - Fit the accessory which corresponds to the work to be carried out.
 - Lift up the cover plate H.
 - Offer up the accessory and introduce the tapered end C into the beater A.
 - Introduce the square shaft D into the drive shaft of the socket A, turning B.
 - Place the pin E in line with the accessories socket groove (I) and insert the accessory as far as possible into the socket A.
 - Tighten the lock screw G (clockwise direction )
 - Select a suitable speed for the accessory.

1- Using the H50K Meat mincer

Maximum acceptable volume: 3 kg (approximately 8-10 min of working the accessory) Parsley and onions can also be chopped.

You must firstly **prepare the meat** before putting it into the Mincer.

- Remove all bones and cartilage.
- Cut the meat into **long, thin strips** (about thumb-size).
- Put some of the meat into the mincer cup
- **Start the Beater**, putting the **button between the 7 and the 9**
- **Slip the strips one by one** into the chute; they will be captured by the screw.
- If the strip is not captured in the screw, use the pusher (and only the pusher supplied), but **never fill up the chute and then have to force it in with the pusher** as this will not speed up the mincing process but will damage the machine.

You should then wait an hour or two depending on the volume of meat minced before re-using the machine as this work causes the motor to heat up and the overheating cut-out switch may make it cut out if the work is too hard.

We would recommend 1 to 2 preparations (maximum quantity) of this type per week.



These optional accessories are intended for ancillary work and not for industrial quantities. Intensive use and use which strains the beater will damage it.



The machine must be stopped before fitting or removing accessories.

Cleaning and hygiene

4.1 BETWEEN TWO SESSIONS

- Remove the bowl and tool.
- Using hot water and detergent / disinfectant or degreaser (if working with greasy products), immerse and wash the inside of the bowl and the tool in the sink, then rinse in clean water and dry.

- Clean the planetary gear housing, the tool holder spindle and the safety guard with a damp sponge and a detergent / disinfectant, then rinse in clean water.

Note: Use cleaning products that are compatible with the aluminium and plastic (polycarbonate) parts.

4.2 AFTER USE

- Disconnect the machine.
- Remove the safety guard (see §3.3).
- Clean the bowl, tools and guard by immersing them in hot water and detergent / degreaser or disinfectant in a sink, then rinse in clean water and dry. Only the bowl may be cleaned in a dishwasher.
- Clean the planetary gear housing, the tool holder shaft and the support, paying particular attention to the bowl handles and the outside of the whisk where appropriate using a damp sponge and a disinfectant / detergent product, then rinse.
- Check that the different parts have been cleaned correctly.

Note: Check that the products used for cleaning are compatible with the machine part materials.

- Do not use abrasive detergents as these could scratch the surfaces.



Do not clean the machine with a pressure cleaner

Occasionally: (at least once a month)

- Wipe and lightly lubricate the raising and lowering pins and the safety guard pivots with Vaseline.



Refer to the cleaning instructions for the machine.

4.3 STRAY FLOUR PARTICLES:

In order to reduce the emission of stray flour particles while loading the bowl, it is recommended as follows:

- Empty the flour bag or the container containing the flour without shaking it.
- Pour in the water before putting the flour in if that is possible
- Always start at slow speed during the water/flour mixing

- Do not shake an empty flour bag. Roll it with care.

Keeping to these simple rules will contribute to reducing the emission of flour dust and consequently reducing the risks of allergy linked to that dust.

Fault finding

5.1 THE BEATER WILL NOT START

- Check that:
 - The machine is plugged in.
 - The electrical power supply to the socket is correct.
 - The safety guard is down
- If the beater stops during operation:
 - The motor temperature sensor has been triggered or the electronic system has detected an overload. If overheated, wait a few minutes more before restarting. Reduce the load in the bowl and disconnect the appliance for at least one minute to reinitialise it.

- Put the speed selector button back to zero before restarting.
- Electronic speed sensor reading fault: clean the electronic components with a brush to remove any dust.



If the problem persists, contact your local dealer's service department.

5.2 ABNORMAL NOISE OR OPERATION

a) Metallic noise

- Tool distorted and rubbing.
- Bowl damaged or not in place (See § 3.2 and § 4.2).

b) The tool does not rotate properly but the motor is running. Check:

- The condition and tension of the drive belt (See § 6.1)
- The connection between the motor and speed selector.



If the problem persists, contact your local dealer's service department.

5.3 TOOL JAMMED ON THE TOOL HOLDER SPINDLE

- Generally due to poor cleaning or a distorted tool bore caused by a blow.
- If the tool is starting to seize, do not force it. Apply oil or penetrating fluid and wait a few minutes for the product to work.
- Work it gradually, applying measured force:
 - Turning it, using a to-and-fro movement.

- By tapping the tool with a mallet after clearing the pin from the bayonet.
- Rub down the distorted part where necessary.



If the problem persists, contact your local dealer's service department.

Maintenance

6.1 MECHANICAL PARTS

- This beater requires only minimum maintenance (the bearings, motor and mechanical parts are greased for life).
- It is recommended the tension and wear of the drive belt is checked at least once a year.

To check it, proceed as follows:

- Disconnect the beater.
- Remove the top cover (screw at the back + lug at the front).

CARE: Do not use force on the lug on dismantling. Simply apply a slight twisting movement at the front of the appliance to release the cover.

- If the drive belt needs tightening, unscrew the 3 motor retaining screws to move it.

Note: The toothed belt should be only slightly tensioned.

- If the drive belt needs changing, simply slide it off the driven pulley and then take it off the drive pulley without changing the position of the motor.
- Check the electrical connections, clean and refit in the reverse order.

6.2 CHECKING THE SAFETY DEVICE

- The safety device must be checked frequently to ensure that it is operating correctly. The motor should stop when the safety guard is opened.

- If this does not happen:
 - Do not use the machine.
 - Have it adjusted by your local dealer's service department.

6.3 ELECTRICAL COMPONENTS



6.3 See electrical diagram.

- Check the condition of the power cable and the electrical components regularly.
- Identification of the wire colours:
 - Motor: Black
 - Earth: (B/C) Yellow and green (230V) - Green (115V)
 - Neutral: (N) Blue (230V) - White (115V)
 - Phase: (L) Brown (230V) - Black (115V)

• Component identification:

- P : Potentiometer
- C : Electrical power board
- S1 : Guard safety device
- L : Speed reading
- M : Motor
- F : Motor temperature sensor

6.4 ADDRESS FOR SERVICE REQUIREMENTS

We advise you first to contact the dealer who sold you the machine.



For any information or orders for spare parts, specify the type of machine, its serial number and the electrical specifications.

The manufacturer reserves the right to modify and make improvements to the products without giving prior warning.

Dealer's stamp


Date of purchase

Compliance with regulations

The machine has been designed and manufactured in compliance with:

- Machine directive 2006/42 CEE,
- Machine directive CEM 2004/108/CEE,
- 2006/95/EEC: Low Voltage Directive
- 2002/95/EC: Equipment recycling directive

2002/96/CEE « WEEE »

The symbol «  » on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact the sales agent or dealer for your product, your after-sales service, or the appropriate waste disposal service.

2006/12/CEE "Waste"

The machine is designed so that it does not contribute, or as little as possible, to increasing the quantity or harmfulness of the waste and the risks of pollution.

Make sure to observe the recycling conditions.

94/62/CEE "Packaging and packaging waste"

The packaging for the machine is designed so that it does not contribute, or as little as possible to increasing the quantity or harmfulness of the waste and the risks of pollution.

Make sure to eliminate the various parts of the packaging in appropriate recycling centres.

- European standards:

EN 454-2000 Beater Mixers. Safety and hygiene regulations.

This compliance is certified by:

- The CE compliance mark attached to the machine.
- The relative CE compliance declaration associated with the warranty.
- This instruction manual, which must be given to the operator.

Acoustic specifications:

- The acoustic pressure level measured in accordance with the test code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Protection indices as per the EN 60529-2000 standard:

- IP55 electrical controls
- IP34 overall machine

Electromagnetic compatibility in compliance with the following standards:

- EN 55014-1: Emission.
- EN 55014-2: Immunity.

Integral safety:

- The machine has been designed and manufactured in compliance with the relevant regulations and standards referred to above.
- Before using the machine, the operator must be trained in its use and informed of any possible residual risks .

Food hygiene:

The machine is made from materials that comply with the following regulations and standards:

- Directive 1935/2005/CEE: Materials and objects in contact with foodstuffs.
- Standard EN 601-2004: cast aluminium alloy objects in contact with foodstuffs.
- Directive EN 1672-2 : Prescriptions relating to hygiene

The surfaces of the food area are smooth and easy to clean. Use detergents that are approved for food hygiene and observe the instructions for their use.