



Kitchen Machine
7013.0130 - 7013.0132

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

1	Machine illustration diagram	4
2	Parts list	5
3	Function features	6
4	Assembly	6
5	Operating	6
6	Safety caution	8
7	Maintenance	9
8	Trouble and solution	9
9	Technical specifications	9
10	Electric drawing	10

NEDERLANDS

1	Illustratie onderdelen machine	12
2	Onderdelenlijst	13
3	Functies	14
4	Montage	14
5	Bediening	14
6	Veiligheid	16
7	Onderhoud	17
8	Problemen en oplossingen	17
9	Technische specificaties	17
10	Elektronische tekening	18

DEUTSCH

1	Abbildung geräteteile	20
2	Liste der einzelteile	21
3	Funktionen	22
4	Montage	22
5	Gebrauch	22
6	Sicherheit	24
7	Wartung	25
8	Probleme und lösungen	25
9	Technische spezifikationen	25
10	Elektronische abbildung	26

FRANÇAIS

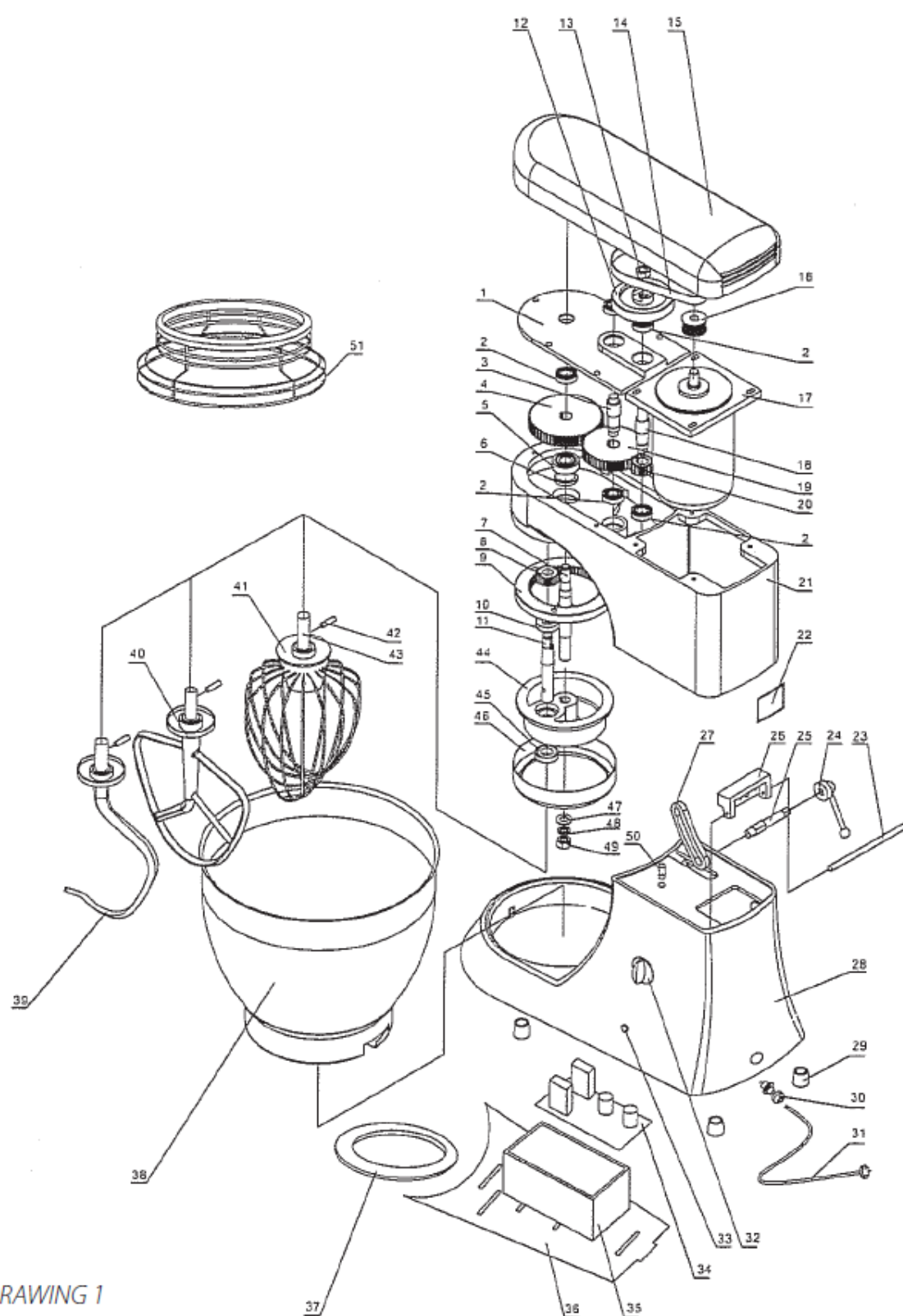
1	Vue éclatée de l'appareil	28
2	Liste des pièces	29
3	Fonctions	30
4	Montage	30
5	Utilisation	30
6	Mesures de sécurité	32
7	Entretien	33
8	Dépannage et solutions	33
9	Spécifications techniques	33
10	Schéma électronique	34

The product is executed standards of GB4706.38-2003.

Note: please save the manual carefully for checking.

Welcome, you made a choice for our 7L foodstuff mixer. The mixer is developed with update technology. It can mix dough, dumpling stuffing, circumrotates eggs and cream mixing. Constant-torque and infinitely variable speed Technologies have been used in the mixer. You can select any rotating speed from 147 rpm for different load. There is an overload protect installation in the newest mixer. It is fine-looking, easy and safety to operate. There are large application fields. Also, this mixer is working efficient and smoothly. It is an excellent helper to make cake and dough food in west food kitchen, bar, restaurant and home etc.

1 Machine illustration diagram



DRAWING 1

2 Parts list

Items	Part number	Description	Remark
1	CS10003-04	Root Plane	
2	CS10003-1	Contain Oil Bearing	22x10x6(5)
3	CS10003-11	Middle Axle	
4	CS10003-16	Large Gear	
5	GB278-80101	Bearing	
6	12x25x10HG/T2811	Seal	
7	CS10003-19	Center Axle	
8	CS10003-17	8 CS10003-17 Planet Gear	
9	CS10003-15	Inner Gear	
10	CS10003-23	Bearing	2
11	CS10003-14	Mixing Axle	
12	CS10003-03	Large Belt Wheel	
13	GB617D-80-M8(left)	Nut	
14	120XL037	Belt	
15	CS10003-07	Top Cover	
16	CS10003-05	Small Belt Wheel	
17	CS10003-02	Motor	
18	CS10003-08	Axle of Belt Wheel	
19	CS10003-12	Transfer Gear	
20	CS10003-10	Driving Gear	
21	CS10003-01	Body	
22	CS10003-63	Name plate	
23	CS10003-43	Axle pin	
24	CS10003-48	Handle	
25	CS10003-25	Support Axle	
26	CS10003-06	Overturn Seat	
27	CS10003-24	Supper Plane	
28	CS10003-18	Base Plane	
29	CS10003-21	Adjusting Screw	4
30	M16x10x30	Electric Cable Plug	
31	GB5023.5-1997	Electric Wire	3x0,75mm 2,L=1850mm
32		Speed Adjusting Button	
33		Switch Indicator hight	
34	CS10003-62	Circuit Plate	
35	CS10003-39	Electronic Box	
36	CS10003-22	Base Plate	
37	CS10003-27	Rubber Mat	
38	CS10003-36	Mixing Bowl	
39	CS10003-29	Hook Shape Mixing Agitator	
40	CS10003-30	Racket Shape Mixing	
41	CS10003-31	Net Shape Mixing Agitator	
42	CS10003-41	Pin	3
43	CS10003-46	Connecting Axle	3
44	CS10003-09	Main Axle Cover	

45	20x25x7HG/T2811	Seal	
46	CS10003-28	Adorning Cover	
47	GB95-85-08	Cushion	
48	GB93-76-08	Spring Cushion	
49	GB6170-86-M8	Nut	
50	CS10003-53	Orientation Pin	
51	CS10003-60	Protection net	
Indication: Have no explain the spare parts' quantity in annotations fence equal to one.			

3 Function features

The mixer has used infinitely variable speed and planetary gear Technologies, so it has a large speed range. Easily operated. It can mix dough, dumpling stuffing, circumrotates eggs and cream mixing. It is very good to use in west food kitchen, bar restaurant and home.

- Dough-hook: absolutely not to be used for heavy dough, such as bread and pizza dough. Recommended speed: low speed
- Flat mixingarm: to be used for thin batter, such as cake mix, icings, fillings and mashed potato. Recommended speed: mid speed
- Whisk: to be used for light mixes, such as eggs and whipped cream. Recommended speed: mid or high speed

4 Assembly

4.1 It is better to put the mixer on horizontal & stable plane. The best height of the plane is between 650mm-750mm. Please leave 150 mm space distance at front and rear, leave 300mm at left and right.

4.2 The power must use a separating electronic socket with fuse device protecting. Rated voltage is 220V~ and frequency is 50 Hz.

4.3 The electronic socket must have ground connection.

4.4 It is necessary to invite electricians to connect it to power.

5 Operating

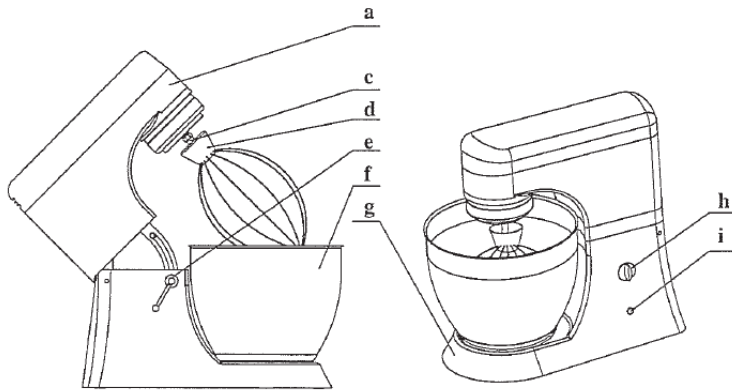
Operating parts are in drawing #2

5.1 Assemble and Disassemble

Shut off the machine, by turning the handle in a clockwise direction into a horizontal position. The head of machine will rise an angle automatically. Then release the handle, rising the head "A" to 45°. The head will be locked and the handle will leap back to vertical position.

Along a key of the mixer axle, insert the mixing agitator "D" to a hole in axle of mixer "C" lightly, turning left to "stop point" to assemble the mixing agitator. Reverse the process to disassemble the mixing agitator. Rotate the handle to horizontal by left hand, the head will fall down, push the head down to lock. Now it is in a working position. The handle will leap back to horizontal position.

Drawing of the mixer head raising



DRAWING 2

- a. Head of mixer
- c. Axle of mixing
- d. Agitator of mixing
- e. Handle
- f. Bowl of mixing
- g. Base plane
- h. Speed adjusting
- i. Switch

5.2 Make choice for a suitable mixing agitator. There are three kinds of shape mixing agitator to choose.

5.2.1 Hook shape mixing agitator (no. 39) is for sticking and large things, such as dough etc.

5.2.2 Plane shape mixing agitator (no. 40) is for bulking things, such as meat dumpling stuffing etc.

5.2.3 Net shape mixing agitator (no. 41) is for unstuck or just a little stockless things. Such as eggs and cream.

Note: Don't select the mixing agitator wantonly. Otherwise the machine will not be working, or will be broken. Please choose the mixing agitator and speed cove fully.

5.3 How to assembly and disassembly the bowl.

Shut off the machine, rise the head of the mixer "A". Hold tight stainless steel body with your two hands, follow the hour hand revolve to halt point. It should be fixed. Reversing the process to disassemble the bowl. Doing the step 5.1 again, pushing the head down to lock and the handle "e" is at vertical position.



DRAWING 3

5.4 The speed adjusting

Set the speed button to “O” position (Drawing 3-1), connect the electronic power, indicator light will be on. Start the machine by turning the button in a clockwise direction to adjust the speed according to property of mixing thing and the mixing agitator. The speed will increase while the button from left to right.

When the arrow is standing on top (drawing 3-2), the mixer is low speed, this is good for dough.

When the arrow is standing in the middle has (drawing 3-3), the mixer is at middle speed, this is good for meat dumpling stuffing.

When the arrow is standing right (drawing 3-4), the mixer is at high speed, this is good for eggs.

This mixer has variable speeding, so you can choose best speed for your job.

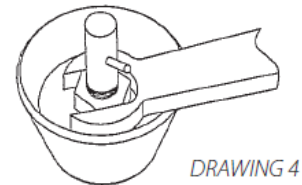
Rotary direction: (from shaft out): The rotary direction of main shaft cover (item 44) is clockwise (red arrow) and rotary direction of mix shaft (item 11) is anti-clockwise.

Note: Don't go against the rotation direction as written above. Otherwise the working efficiency will be reduced. Or the mixer will break. Don't use the machine over 10 minutes each time. The max. flour weight to mix doesn't be over 500 gr.

5.5 How to adjust the height of the mixing agitator.

Sometimes the interval between bottom of mixing agitator to bowl is too close and sometimes it is too big, adjusting the height of mixing agitator is necessary. Detail is bellowing (drawing 4).

- Shut off the power.
- Use a wrench to release the nut of the mixing agitator.
- Adjust the interval.
- Tighten up the nut.



5.6 When the job is finished, please return the speed button back to “O” position, then turn off the machine, shut off the power.

6 Safety caution

6.1 Remove the machine, after shutting of the power. When disassemble the mixing agitator, the mixing bowl machine must be turn off.

6.2 Don't use wet fingers on operating the machine.

6.3 Don't wet the unit or immerse the mixer in water.

6.4 If any parts are broken or it does not work the way it shoot be, stop the machine, waiting to fix it by technician.

6.5 Don't put any fingers in the bowl while it is working.

6.6 Under age persons please keep away from the machine.

6.7 When the machine is working or the head is raising, the handle “e” must be at vertical position.

6.8 When the head is raising, don't put any fingers or link parts between head and stand of machine for injury.

6.9 There is a ground point (Mark) at the back please keep this in original position after each maintenance.

7 Maintenance

7.1 the mixer belongs to the category of food equipment, all parts that contact with food has to be removed and wash clear every day after working. Don't use cleaning pharmaceuticals that may be injure persons.

7.2 Don't turn it on if there is nothing in the bowl.

7.3 When mixing agitator hits the bowl, stop working immediately, and correct the space or change the agitator or bowl if necessary.

7.4 Please contact with supplier for technicians to maintain the machine.

8 Trouble and solution

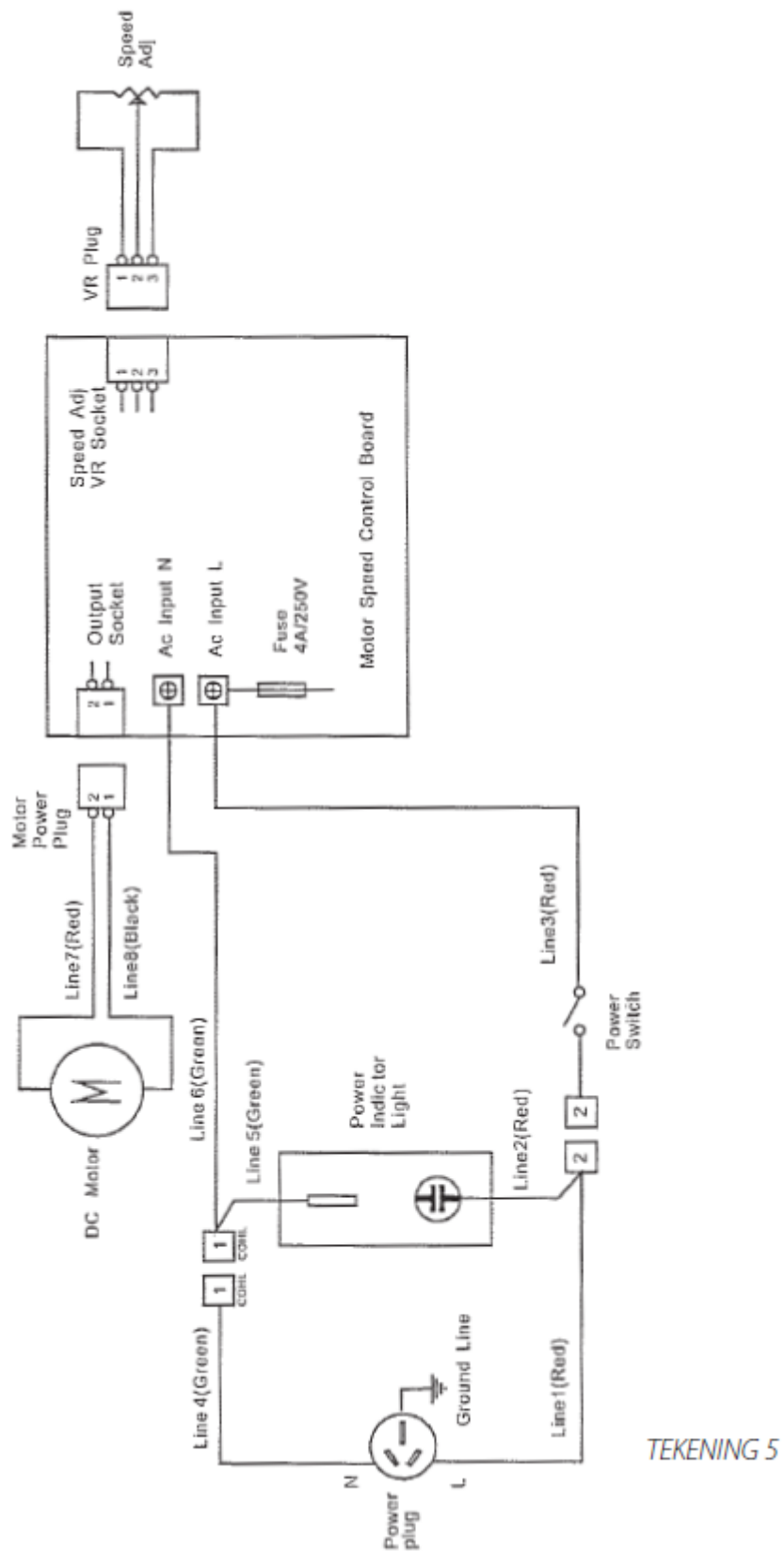
Trouble	Reason	Solution
Turn on, but don't work	1. no power 2. the speed button is not on "O" position	1. check the power plug and socket 2. turn the button to "O" then start the machine
Temperature of motor is increase & speed is decrease	1. voltage is too low 2. load is too large 3. Mixing head is not suitable 4. Belt is wear out	1. Check the electronic Voltage 2. Reduce quantity of mixing (table 2) 3. Choice suitable agitator 4. Change a new belt
Suddenly stops while working	1. load is too large 2. Voltage undulate too large 3. Fuse is broken 4. Continue working time is too long	1. Reduce quantity of mixing (table 2) 2. Check the voltage 3. Change a new fuse 4. Wait a few minutes then restart again.
Speed button is out of order	1. The speed button is loose 2. The button is broken after long time work	1. Tighten up the screw of speed button 2. Make a call for maintenance
Mixing head beat the barrel	The head position is correct	According to the item 5.5 to adjust

Note: Please changes the carbon brush of electronic motor when it stops working for a long time.

9 Technical specifications

Description	Unit	Parameter
Volume of mixing barrel	L	7,5
Speed mixing mandrel	r/min	Revolution: 40 - 250 Rotation: 147 - 917
Rated voltage	V	220 / 230 / 240 / 1101
Rated Frequency	Hz	50 / 60
Input power	W	325
Electric current	A	1,5 / 3
Max. eggs weight	Gr	500
Max. dough mixing	Gr	500 (dry flour)
Working environment		Indoor
Net weight	KG	22
Dimension	mm 7,5	400 x 250 x 410

10 Electric drawing



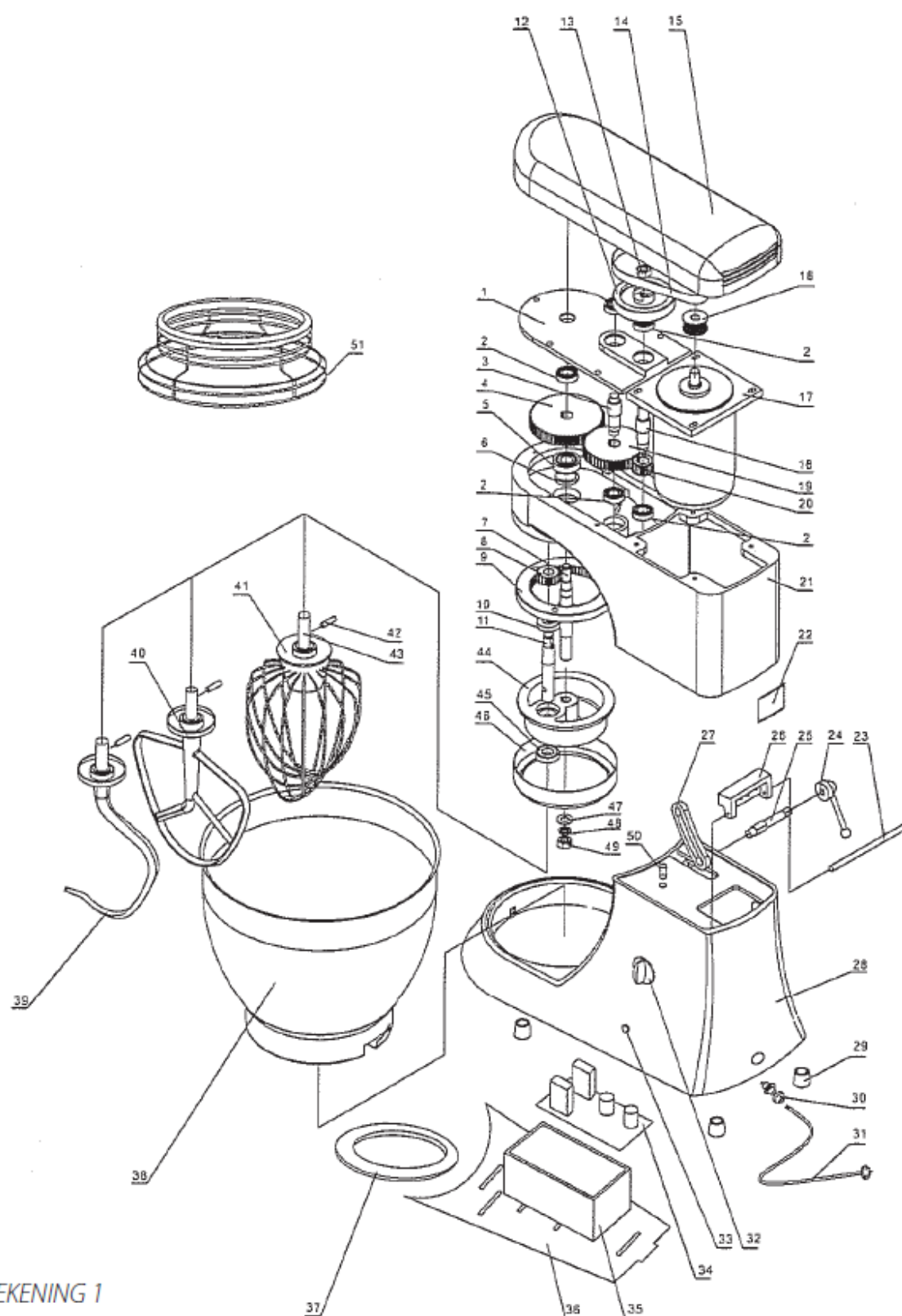
TEKENING 5

Het product is uitgevoerd volgens de GB4706.38-2003 standaard.

Let op: Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.

Hartelijk dank voor uw aankoop van de voedselmixer. Deze mixer is door ons bedrijf ontwikkeld met vernieuwde technologieën. De mixer kan deeg mixen en vulling voor noedels, het kan eieren mixen en slagroom. Voortdurende torsie en variabele snelheidstechnologieën zijn gebruikt in de mixer. U kunt elke draaisnelheid kiezen van 147 rpm tot 917 rpm voor verschillende doeleinden. Een bescherming tegen te snelle draaiing is in de nieuwste mixer geïnstalleerd. De mixer ziet er goed uit en is gemakkelijk en veilig te gebruiken. Het bevat grote toepassingsvelden en de mixer werkt efficiënt en zonder problemen. Het is een uitstekende keukenhulp om cake en ander voedsel van deeg te maken voor de Westerse keuken, voor aan de bar, in het restaurant en thuis.

1 Illustratie onderdelen machine



TEKENING 1

2 Onderdelenlijst

Onderdeel	Onderdeelnummer	Beschrijving	Opmerking
1	CS10003-04	Autogyro	
2	CS10003-1	Bevat olielager	22x10x6(5)
3	CS10003-11	Middenas	
4	CS10003-16	Groot tandwiel	
5	GB278-80101	Lager	
6	12x25x10HG/T2811	Zegel	
7	CS10003-19	Middenas	
8	CS10003-17	Planeettandwiel	
9	CS10003-15	Binnentandwiel	
10	CS10003-23	Lager	2
11	CS10003-14	Mengas	
12	CS10003-03	Groot riemwiel	
13	GB617D-80-M8(LINKS)	Moer	
14	120XL037	Riem	
15	CS10003-07	Bovenste klep	
16	CS10003-05	Klein riemwiel	
17	CS10003-02	Motor	
18	CS10003-08	As van riemwiel	
19	CS10003-12	Overdrachtswiel	
20	CS10003-10	Aandrijf wiel	
21	CS10003-01	Hoofdonderdeel	
22	CS10003-63	Naamplaatje	
23	CS10003-43	Aspin	
24	CS10003-48	Handvat	
25	CS10003-25	Ondersteunende as	
26	CS10003-06	Omslagzitting	
27	CS10003-24	Bovenvleugel	
28	CS10003-18	Basisvleugel	
29	CS10003-21	Regelschroef	4
30	M16x10x30	Plug elektriciteitskabel	
31	GB5023.5-1997	Elektriciteitsdraad	3x0,75mm 2,L=1850mm
32		Snelheidstoets	
33		Lichtschakelaar	
34	CS10003-62	Moederbord	
35	CS10003-39	Elektrakast	
36	CS10003-22	Basisplaat	
37	CS10003-27	Rubberen mat	
38	CS10003-36	Mengkom	
39	CS10003-29	Mengapparaat met haak	
40	CS10003-30	Mengapparaat met rooster	
41	CS10003-31	Mengapparaat met net	
42	CS10003-41	Pin	3
43	CS10003-46	Verbindingsas	3
44	CS10003-09	Hoofdas deksel	

45	20x25x7HG/T2811	Zegel Buiten kopen	
46	CS10003-28	VersieringKussen Buiten kopen	
47	GB95-85-08	Veren kussen	
48	GB93-76-08	Moer	
49	GB6170-86-M8	Middenpin	
50	CS10003-53	Beschermingsnet	
51	CS10003-60	Beschermingsnet	
Indicatie: Alle reserveonderdelen worden per stuk berekend.			

3 Functies

De mixer heeft een groot aantal snelheden en is makkelijk in gebruik. De mixer kan deeg mixen en vulling voor knoedels, het kan eieren mixen en slagroom. Het is een uitstekende keukenhulp om cake en ander voedsel van deeg te maken voor de Westerse keuken, voor aan de bar, in het restaurant en thuis.

- Deeghaak: absoluut niet gebruiken voor zwaar deeg, zoals brooddeeg en pizzadeeg. Aanbevolen snelheid: laag
- Platte mengarm: te gebruiken voor dun beslag, zoals cakemix, glazuren, vullingen en puree. Aanbevolen snelheid: middel
- Bolgarde: te gebruiken voor lichte mixen, zoals eieren en slagroom. Aanbevolen snelheid: middel of hoog

4 Montage

4.1 Het is het beste om de mixer op een horizontale en stabiele ondergrond te plaatsen. De beste hoogte van de ondergrond is 650mm - 750mm. Laat ongeveer 150mm afstand aan de voor- en achterkant vrij en aan de linker- en rechterkant ongeveer 300mm.

4.2 U dient een apart stopcontact te gebruiken dat beschermd is tegen doorbranden. Het voltage is 220V en de frequentie is 50 Hz.

4.3 Het stopcontact dient geaard te zijn.

4.4 Het is noodzakelijk om een elektricien het apparaat op het stroom aan te laten sluiten.

5 Bediening

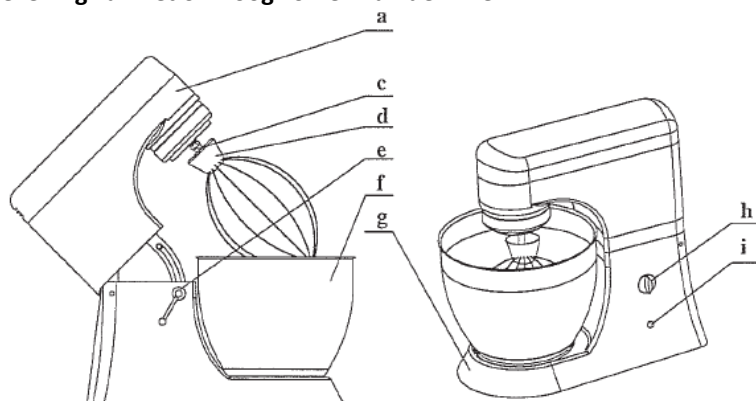
Gebruiksonderdelen staat in tekening nr. 2.

5.1 Monteren en demonteren

U schakelt het apparaat uit door het handvat met de linkerhand tegen de klok in te draaien tot het in horizontale stand staat. De kop van het apparaat zal automatisch omhoog komen. Daarna haalt u het handvat los en tilt u kop "A" omhoog tot een hoek van 45 graden. De kop zal op slot gaan en het handvat zal in verticale stand blijven staan.

Voer mengapparaat "D" voorzichtig in het gat van de as van mixer "C" en draai deze naar links totdat deze stopt om de mixer in elkaar te zetten. Keer het proces om, om de mixer weer te demonteren. Draai het handvat horizontaal met de linkerhand. De kop zal naar beneden vallen. Vervolgens drukt u op het handvat zodat het op slot klikt. Nu kunt u de mixer gebruiken. Het handvat zal naar achteren gaan in horizontale positie.

Tekening van het omhoog komen van de mixer



TEKENING 2

- a. Kop mixer
- c. Mengas
- d. Mixer
- e. Handvat
- f. Mengkom
- g. Basisvleugel
- h. Snelheidsregelaar
- i. Schakelaar

5.2 De geschikte mixer kiezen

Er zijn drie soorten mixers waaruit u kunt kiezen.

5.2.1. Mixer met haak (nr. 39) voor plakkende en grote dingen, zoals deeg, etc.

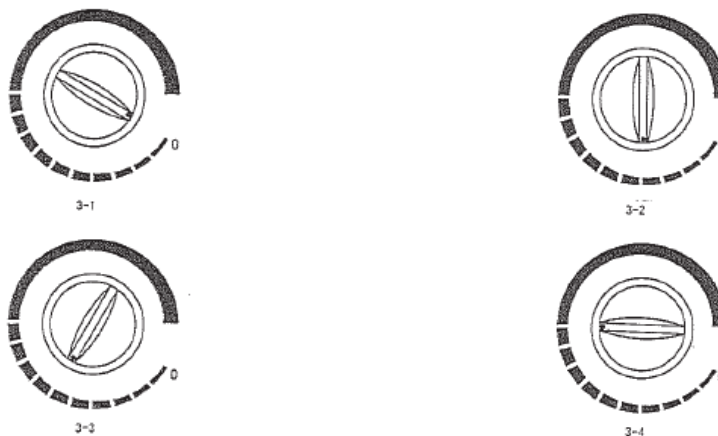
5.2.2 Mixer met rooster (nr. 40) voor omvangrijke dingen, zoals vulling voor knoedels, etc.

5.2.3 Mixer met net (nr. 41) voor niet-plakkende dingen, zoals eieren en room.

Let op: Kies niet zomaar een mixer, want de mixer kan hierdoor niet werken of zelfs stukgaan. Overweeg het soort mixer en de snelheid zorgvuldig.

5.3 De kom monteren en demonteren

Om het apparaat uit te zetten tilt u de kop van de mixer "A" op. Houd de roestvrijstalen body vast met twee handen en draai de kom totdat deze vastzit. Draai dit proces om, om de kom te demonteren, gevolgd door stap 5.1, waarbij u de kop naar beneden duwt tot deze klikt en handvat "E" in verticale positie staat.



TEKENING 3

5.4 De snelheid aanpassen

Als u de snelheidstoets op "0" zet (tekening 3-1), het stroom aanzet en het apparaat verbindt met het stopcontact, zal het lampje aangaan. U schakelt het apparaat in door de knop tegen de klok in te draaien en de snelheid volgens hetgeen dat u wilt mixen en de mixer aan te passen. De snelheid zal worden verhoogd als u de knop van links naar rechts draait.

Als de pijl helemaal bovenaan staat (tekening 3-2) staat de mixer op de laagste snelheid, dit is een goede snelheid voor deeg.

Als de pijl in het midden staat (tekening 3-3) staat de mixer op de middelste snelheid, dit is goed voor het mixen van vulling voor knoedels.

Als de pijl helemaal rechts staat (tekening 3-4) staat de mixer op de hoogste snelheid, dit is goed voor het mixen van eieren.

De mixer kan op verschillende snelheden worden gebruikt en u kunt zelf de beste snelheid bepalen.

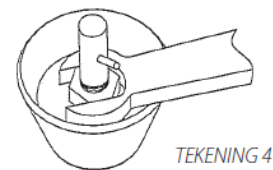
Draairichting: (vanuit de as) De draairichting vanuit de bedekking van de as (onderdeel 44) is met de klok mee (rode pijl) en de draairichting van de as (onderdeel 11) is tegen de klok in.

Let op: Ga niet tegen de bovenstaande draairichting in, anders zal de werking van het apparaat worden verminderd en bestaat de kans dat het apparaat stukgaat. Gebruik de mixer telkens niet langer dan 10 minuten. Het maximumgewicht bloem is 500 gram.

5.5 Hoogte van de mixer aanpassen

Soms is de interval tussen de onderkant van de mixer en de kom te nauw en soms te groot, waardoor het aanpassen van de hoogte van de mixer noodzakelijk is. De details hiervoor staan hieronder weergegeven (tekening 4).

- Schakel eerst het stroom uit.
- Gebruik een moersleutel om de moer van de mixer los te maken.
- Pas de interval aan.
- Draai de moer vast.



5.6 Als u klaar bent zet u de snelheid weer op "0", zet u het apparaat uit en schakelt u het stroom uit.

6 Veiligheid

6.1 Verwijder het apparaat, maar schakel eerst het stroom uit. Als u de mixer demonteert dient eerst de mixer uitgeschakeld te zijn.

6.2 Zorg ervoor dat uw vingers niet nat zijn als u het apparaat gebruikt.

6.3 Maak het apparaat niet nat en dompel de mixer niet onder in water.

6.4 Als onderdelen stuk zijn of als het apparaat niet werkt zoals het zou moeten werken, stop dan het apparaat en laat het controleren door een reparateur.

6.5 Stop uw vingers niet in de kom terwijl de mixer aanstaat.

6.6 Minderjarige personen dienen het apparaat niet te gebruiken.

6.7 Als het apparaat wordt gebruikt of als de kop omhoog staat, dient handvat "E" op de verticale stand te staan.

6.8 Om letsel te voorkomen stopt u geen vingers of onderdelen tussen de kop en de body van het apparaat als de kop omhoog staat.

6.9 Er bevindt zich een grondpunt (markering) op de achterkant, zorg ervoor dat deze op de originele plaats blijft nadat u de mixer hebt schoongemaakt.

7 Onderhoud

7.1 De mixer valt onder de categorie voedselapparaten, dus alle onderdelen die in contact staan met voedsel dienen elke dag te worden verwijderd en schoongemaakt. Gebruik geen chemische schoonmaakmiddelen die letsel kunnen veroorzaken.

7.2 Zet het apparaat niet aan indien er zich niets in de kom bevindt.

7.3 Indien de mixer de kom raakt stopt u onmiddellijk met het gebruik en past u de snelheid of de hoogte aan.

7.4 Neem contact op met uw leverancier voor onderhoud van de mixer.

8 Problemen en oplossingen

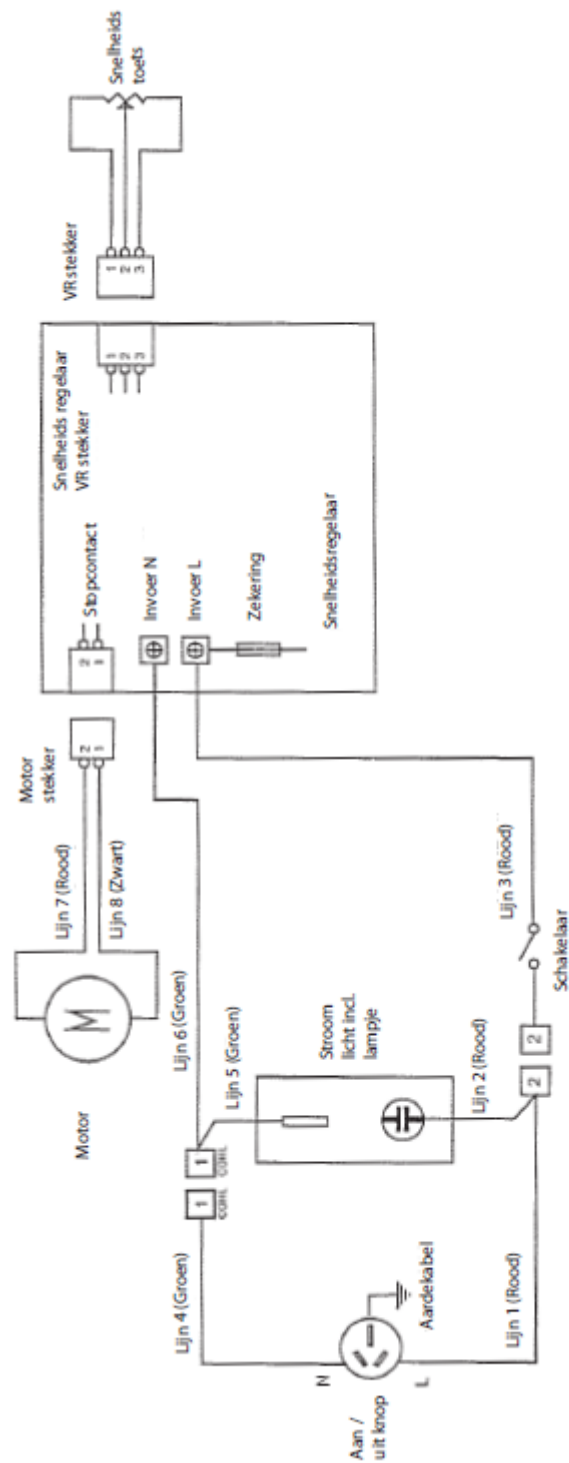
Probleem	Reden	Oplossing
Het apparaat staat aan, maar werkt niet.	1. Geen stroom 2. De snelheidsknop staat niet op de "0" positie	1. Controleer de plug en het stopcontact 2. Zet de knop op "0" en start het apparaat.
De temperatuur van de motor verhoogt en de snelheid verlaagt	1. Het voltage is te laag. 2. De lading is te hoog. 3. Mengkop is niet geschikt. 4. Riem is versleten	1. Controleer het voltage. 2. Verminder de hoeveelheid (tabel 2) 3. Kies geschikte mixer. 4. Vervang de riem.
Stopt ineens tijdens het werken	1. Lading is te hoog. 2. Voltage is te hoog. 3. Zekering is gesprongen. 4. Apparaat is te lang aan één stuk gebruikt	1. Verminder de hoeveelheid (tabel 2). 2. Controleer het voltage. 3. Verander de zekering. 4. Wacht een paar minuten vooraleer de mixer opnieuw te starten.
Snelheidsknop werkt niet	1. De snelheidsknop zit los. 2. De snelheidsknop is versleten.	1. Draai de schroef van de snelheidsknop vast. 2. Maak een afspraak voor onderhoud.
Mengkop raakt de kom	Positie mengkop is onjuist.	Volg stap 5.5 om de positie van de mengkop aan te passen.

Let op: Vervang de koolstofborstel van de elektromotor indien deze gedurende langere tijd stopt met werken.

9 Technische specificaties

Eenheid	Parameter	Parameter
Volume mengkom	L	7,5
Snelheid mixer	r/min	Omwentelingen: 40 - 250 Draaiingen: 147 - 917
Beoordeeld voltage	V	220 / 230 / 240 / 1101
Beoordeelde frequentie	Hz	50 / 60
Stroom	W	325
Elektra	A	1,5 / 3
Max. gewicht eieren	Gr	500
Max. gewicht deeg	Gr	500 (droge bloem)
Werkomgeving		Binnen
Netto gewicht	KG	22
Afmetingen	mm 7,5	400 x 250 x 410

10 Elektronische tekening



TEKENING 5

Das Produkt wurde nach der GB4706.38-2003 Norm hergestellt.

Achtung: Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einer sicheren Stelle zum späteren Nachschlagen auf.

Herzlichen Dank für Ihren Kauf des 7L Lebensmittelmixers. Dieser Mixer wurde von unserer Firma mit den neuesten Technologien entwickelt. Der Mixer kann Teig und Füllungen für Knödel sowie Eier und Sahne mixen. Ständige Torsion und variable Geschwindigkeitstechnologien wurden im Mixer eingesetzt. Sie können jede Drehgeschwindigkeit zwischen 147 bis 917 Umdrehungen pro Minute für diverse Zwecke wählen. Ein Schutz vor zu schnellen Umdrehungen ist im neuesten Mixer installiert. Er sieht gut aus und ist einfach und sicher in der Handhabung. Der Mixer hat vielfältige Anwendungsmöglichkeiten und arbeitet effizient und problemlos. Er ist eine ausgezeichnete Küchenhilfe für die Zubereitung von Kuchen und Teigwaren für die westeuropäische Küche, für den Gebrauch an der Bar, im Restaurant und zuhause.

1 Abbildung geräteteile

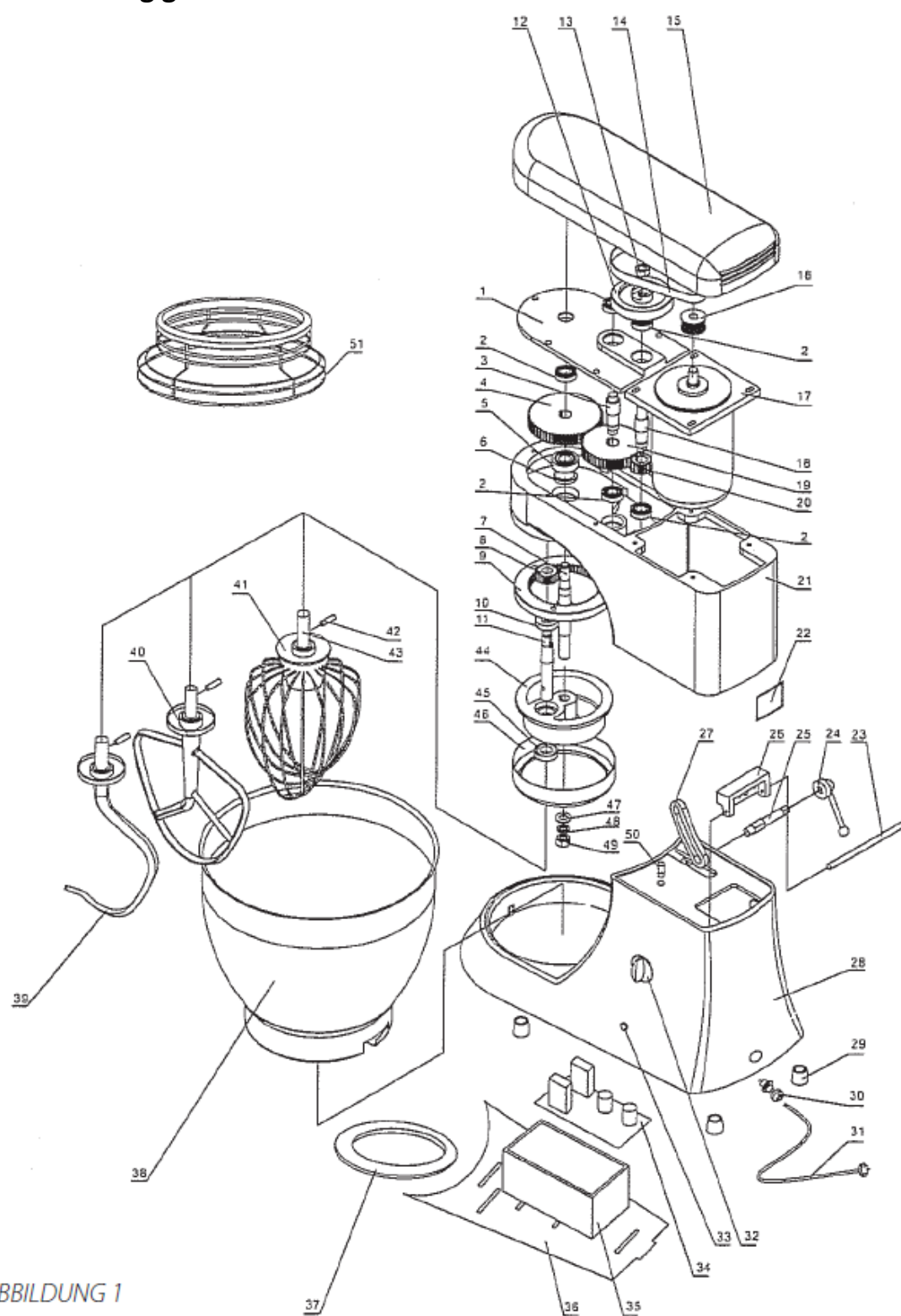


ABBILDUNG 1

2 Liste der Einzelteile

Teil	Nummer des Teils	Beschreibung	Hinweis
1	CS10003-04	Autogiro	
2	CS10003-1	Enthält Öllager	22x10x6(5)
3	CS10003-11	Mittelachse	
4	CS10003-16	Großes Zahnrad	
5	GB278-80101	Lager	
6	12x25x10HG/T2811	Siegel	
7	CS10003-19	Mittelachse	
8	CS10003-17	Planetenzahnrad	
9	CS10003-15	Innenzahnrad	
10	CS10003-23	Lager	2
11	CS10003-14	Mischachse	
12	CS10003-03	Großes Zahnrad	
13	GB617D-80-M8(LINKS)	Mutter	
14	120XL037	Riemen	
15	CS10003-07	Obere Klappe	
16	CS10003-05	Kleines Zahnrad	
17	CS10003-02	Motor	
18	CS10003-08	Achse des Zahnrads	
19	CS10003-12	Übertragungsrad	
20	CS10003-10	Antriebsachse	
21	CS10003-01	Hauptteil	
22	CS10003-63	Namensschild	
23	CS10003-43	Achsenstift	
24	CS10003-48	Griff	
25	CS10003-25	Unterstützende Achse	
26	CS10003-06	Kippfläche	
27	CS10003-24	Oberer Flügel	
28	CS10003-18	Basisflügel	
29	CS10003-21	Regelschraube	4
30	M16x10x30	Elektrizitätskabel	
31	GB5023.5-1997	Elektrizitätsschnur	3x0,75mm 2,L=1850mm
32		Geschwindigkeitsknopf	
33		Lichtschalter	
34	CS10003-62	Hauptplatine	
35	CS10003-39	Zählerkasten	
36	CS10003-22	Basisplatte	
37	CS10003-27	Gummimatte	
38	CS10003-36	Mischbehälter	
39	CS10003-29	Mischgerät mit Haken	
40	CS10003-30	Mischgerät mit Rost	
41	CS10003-31	Mischgerät mit Netz	
42	CS10003-41	Stift	3
43	CS10003-46	Verbindungsachse	3
44	CS10003-09	Hauptachse Deckel	

45	20x25x7HG/T2811	Siegel Woanders kaufen	
46	CS10003-28	Verzierung	
47	GB95-85-08	Kissen Woanders kaufen	
48	GB93-76-08	Federkissen	
49	GB6170-86-M8	Mutter	
50	CS10003-53	Mittelstift	
51	CS10003-60	Schutznetz	
Hinweis: Alle Ersatzteile werden einzeln berechnet.			

3 Funktionen

Der Mixer hat eine breite Palette von Geschwindigkeiten und ist einfach zu bedienen. Der mixer kann Teig, Füllung für Knödel mixen und auch Eier und Sahne. Er ist eine große Küche Helfer für Kuchen und Teigwaren für die westeuropäische Küche, für den Gebrauch an der Bar, im Restaurant und zuhause.

- Teighaken: verwenden Sie diese nicht für schwere Brotteige zum
- Mischarm: wird im Allgemeinen für dünne Rührteige, Torten und Kartoffelpüree, wie Füllungen und vorzugsweise auf mittlerer Geschwindigkeit verwendet Mitte.
- Garde: wird am besten für Schlagsahne/Schlagobers und zum Eischneeslagen und vorzugsweise auf hoher Geschwindigkeit verwendet hoch

4 Montage

4.1 Am besten stellt man den Mixer auf einen waagerechten und stabilen Untergrund. Die optimale Höhe des Untergrunds ist 650mm - 750mm. Lassen Sie bitte einen Abstand von ungefähr 150mm an der Vorder- und Rückseite frei und an der linker und rechter Seite etwa 300mm.

4.2 Bitte benutzen Sie eine separate Steckdose mit Überhitzungsschutz. Die Stromspannung ist 220V und die Frequenz ist 50 Hz.

4.3 Die Steckdose sollte geerdet sein.

4.4 Es ist erforderlich, das Gerät von einem Elektriker an das Stromnetz anschließen zu lassen.

5 Gebrauch

Die Benutzungsteile finden Sie in Abbildung 2.

5.1 Montieren und demontieren

Sie schalten das Gerät aus, indem Sie den Griff mit der linken Hand gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er in einer horizontalen Position steht. Der Kopf des Gerätes kommt dann automatisch nach oben. Anschließend lösen Sie den Griff und heben den Kopf "A" bis zu einem Winkel von 45 ° an. Der Kopf rastet dann ein und der Griff bleibt in der vertikalen Position.

Führen Sie das Mischgerät "D" vorsichtig in die Öffnung der Achse des Mixers "C" und drehen Sie für die Montage die Achse nach links, bis sie stoppt. Verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge, um den Mixer wieder zu demontieren.

Drehen Sie den Griff horizontal mit der linken Hand. Der Kopf fällt herunter. Anschließend drücken Sie auf den Griff, sodass dieser einrastet. Jetzt können Sie den Mixer benutzen. Der Griff bewegt sich dann rückwärts in eine horizontale Position.

Abbildung wie der mixer sich aufrichtet

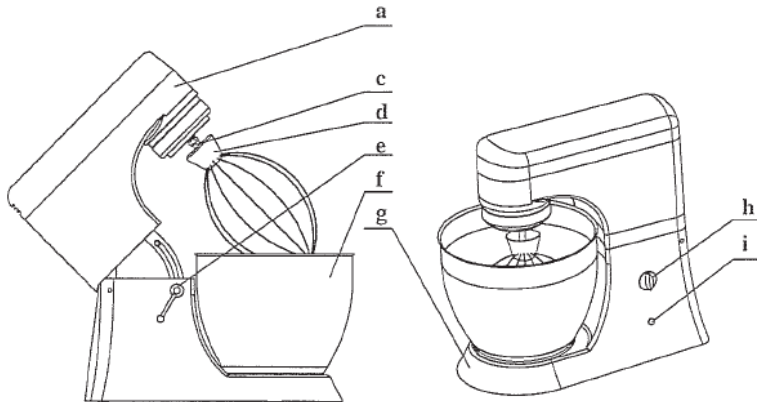


ABBILDUNG 2

- a. Kopf Mixer
- c. Mischachse
- d. Mixer
- e. Griff
- f. Mischbehälter
- g. Basisflügel
- h. Geschwindigkeitsregler
- i. Schalter

5.2 Den geeigneten Mixer wählen. Es gibt drei Sorten Mixer, aus denen Sie wählen können.

- 5.2.1. Mixer mit Haken (Nr. 39) für klebende und große Lebensmittel, wie Teig etc.
- 5.2.2. Mixer mit Rost (Nr. 40) für umfangreiche Lebensmittel, wie Füllung für Knödel etc.
- 5.2.3. Mixer mit Netz (Nr. 41) für nicht-klebende Lebensmittel, wie Eier und Sahne.

Achtung: Wählen Sie nicht irgendeinen Mixer, denn in diesem Falle funktioniert das Gerät nicht und es können Beschädigungen auftreten. Überlegen Sie sich also gut, welchen Mixer Sie einsetzen und welche Geschwindigkeit Sie einstellen.

5.3 Den Behälter montieren und demontieren

Um das Gerät auszuschalten, heben Sie den Kopf des Mixers "A" an. Halten Sie das Gehäuse aus Edelstahl mit zwei Händen fest und drehen Sie den Behälter, bis dieser einrastet.

Um den Behälter zu demontieren, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Anschließend Schritt 3, wobei Sie den Kopf nach unten drücken, bis dieser einrastet und der Griff "E" sich in vertikaler Position befindet.



ZEICHNUNG 3

5.4 Die Geschwindigkeit anpassen

Wenn Sie den Geschwindigkeitsknopf auf "0" stellen (Zeichnung 3-1), den Strom einschalten und das Gerät mit der Steckdose verbinden, leuchtet das Lämpchen auf. Sie schalten das Gerät ein, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen und die Geschwindigkeit und den Mixer anpassen an die Lebensmittel, die Sie mixen möchten. Die Geschwindigkeit wird erhöht, wenn Sie den Knopf von links nach rechts drehen.

Wenn der Pfeil ganz oben steht (Zeichnung 3-2), steht der Mixer auf der niedrigsten Geschwindigkeit – diese Geschwindigkeit ist geeignet für Teig. Wenn der Pfeil in der Mitte steht (Zeichnung 3-3), steht der Mixer auf der mittleren Geschwindigkeit – diese Geschwindigkeit ist geeignet für das Mixen von Füllungen für Knödel. Wenn der Pfeil ganz rechts steht (Zeichnung 3-4), steht der Mixer auf der höchsten Geschwindigkeit – diese Geschwindigkeit ist geeignet für das Mixen von Eiern. Der Mixer kann mit verschiedenen Geschwindigkeiten benutzt werden und Sie können selber die beste Geschwindigkeit bestimmen.

Drehrichtung: (von der Achse aus) Die Drehrichtung von der Abdeckung der Achse aus (Teil 44) ist im Uhrzeigersinn (roter Pfeil) und die Drehrichtung der Achse (Teil 11) ist gegen den Uhrzeigersinn.

Achtung: Drehen Sie nicht gegen die oben angegebene Drehrichtung. Dadurch wird die Wirkung des Gerätes verringert und es können Beschädigungen entstehen. Benutzen Sie den Mixer jedes Mal nicht länger als 10 Minuten. Das maximale Gewicht an Mehl beträgt 500 Gramm.

5.5 Höhe des Mixers anpassen

Manchmal ist der Abstand zwischen der Unterkante des Mixers und dem Behälter zu klein, manchmal zu groß. In diesen Fällen ist eine Anpassung der Höhe des Mixers erforderlich. Die Details dazu sehen Sie unten in der Abbildung 4.

- Schalten Sie zuerst den Strom aus.
- Benutzen Sie einen Schraubenschlüssel, um die Schraubenmutter zu lösen.
- Passen Sie den Abstand an.
- Drehen Sie die Schraubenmutter fest.

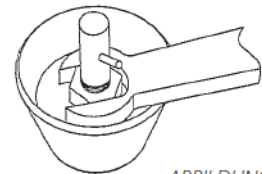


ABBILDUNG 4

5.6 Wenn Sie fertig sind, stellen Sie die Geschwindigkeit wieder auf "0" ein, schalten das Gerät aus und anschließend den Strom aus.

6 Sicherheit

6.1 Entfernen Sie das Gerät, aber schalten Sie zuvor den Strom aus. Wenn Sie den Mixer demontieren, sollte der Mixer zuvor ausgeschaltet sein.

6.2 Achten Sie darauf, dass Ihre Finger nicht nass sind, wenn Sie das Gerät benutzen.

6.3 Befeuchten Sie das Gerät nicht und tauchen Sie den Mixer niemals in Wasser.

6.4 Wenn Teile des Gerätes defekt sind oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, sollten Sie das Gerät ausschalten und es von einem Fachmann überprüfen lassen.

6.5 Stecken Sie Ihre Finger nicht in den Behälter, wenn der Mixer eingeschaltet ist.

6.6 Minderjährige Personen dürfen das Gerät nicht benutzen.

6.7 Wenn das Gerät benutzt wird oder wenn der Kopf nach oben steht, sollte der Griff "E" in der vertikalen Position stehen.

6.8 Um Verletzungen vorzubeugen, sollten Sie Ihre Finger oder Teile des Gerätes nicht zwischen den Kopf und das Gehäuse des Gerätes stecken, wenn der Kopf nach oben steht.

6.9 Es befindet sich eine Markierung auf der Rückseite – achten Sie bitte darauf, dass diese nach der Reinigung des Mixers an ihrer Stelle bleibt.

7 Wartung

7.1 Der Mixer gehört zu der Kategorie der Lebensmittelgeräte. Daher sollten alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, täglich entfernt und gereinigt werden. Benutzen Sie bitte keine chemischen Reinigungsmittel, die zu Verletzungen führen können.

7.2 Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Behälter leer ist.

7.3 Wenn der Mixer mit dem Behälter in Berührung kommt, sollten Sie die Benutzung unterbrechen und die Geschwindigkeit oder die Höhe anpassen.

7.4 Zur Wartung des Mixers sollten Sie sich mit Ihrem Lieferanten in Verbindung setzen.

8 Probleme und lösungn

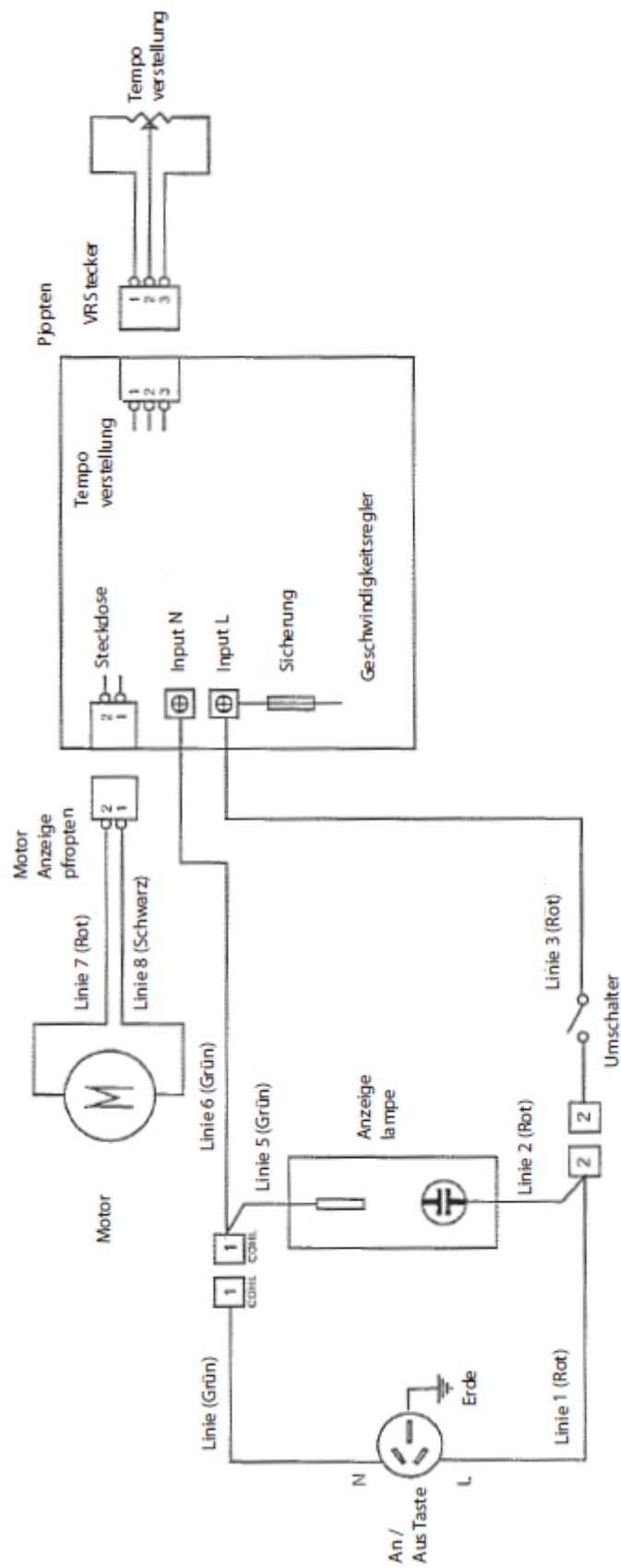
Problem	Grund	Lösung
Das Gerät ist eingeschaltet, funktioniert aber nicht.	1. Kein Strom 2. Der Geschwindigkeitsknopf steht nicht in der Position "0".	1. Überprüfen Sie den Stecker und die Steckdose. 2. Stellen Sie den Knopf auf "0" und starten Sie das Gerät.
Die Temperatur des Motors steigt und die Geschwindigkeit wird Geringer.	1. Die Netzspannung ist zu niedrig. 2. Die Ladung ist zu hoch. 3. Mischkopf ist nicht geeignet. 4. Riemen ist verschlissen.	1. Überprüfen Sie die Netzspannung. 2. Verringern Sie die Menge (Tabelle 2) 3. Wählen Sie einen geeigneten Mixer. 4. Ersetzen Sie den Riemen.
Stoppt plötzlich während der enutzung.	1. Ladung ist zu hoch. 2. Netzspannung ist zu hoch. 3. Sicherung ist defekt. 4. Das Gerät wurde zu lange ohne Unterbrechung benutzt.	1. Verringern Sie die Menge (Tabelle 2). 2. Überprüfen Sie die Netzspannung. 3. Ändern Sie die Sicherung. 4. Warten Sie einige Minuten, bevor Sie den Mixer erneut starten.
Geschwindigkeitsknopf funktioniert nicht.	1. Der Geschwindigkeitsknopf ist lose. 2. Der Geschwindigkeitsknopf ist verschlissen.	1. Drehen Sie die Schraube des eschwindigkeitsknopf es fest. 2. Machen Sie einen Termin für die Wartung.
Mischkopf verliert ihre Position.	Position des Mischkopfes ist nicht korrekt.	Beachten Sie Schritt 5.5, um die Position des Mischkopfes anzupassen.

Achtung: Ersetzen Sie die Kohlenstoffbürste des Elektromotors, wenn der Motor über einen längeren Zeitraum nicht mehr funktioniert.

9 Technische spezifikationen

Beschreibung	Einheit	Parameter
Volume Mischbehälter	L	7,5
Geschwindigkeit Mixer	Umdrehungen/Min.	Umdrehungen: 40 - 250 Drehungen: 147 - 917
Beurteilte Spannung	V	220 / 230 / 240 / 1101
Beurteilte Frequenz	Hz	50 / 60
Strom	W	325
Stromversorgung	A	1,5 / 3
Max. Gewicht Eier	Gr	500
Max. Gewicht Teig	Gr	500 (trockene Blume)
Arbeitsumgebung		Drinnen
Netto Gewicht	KG	22
Abmessungen	mm 7,5	400 x 250 x 410

10 Elektronische abbildung



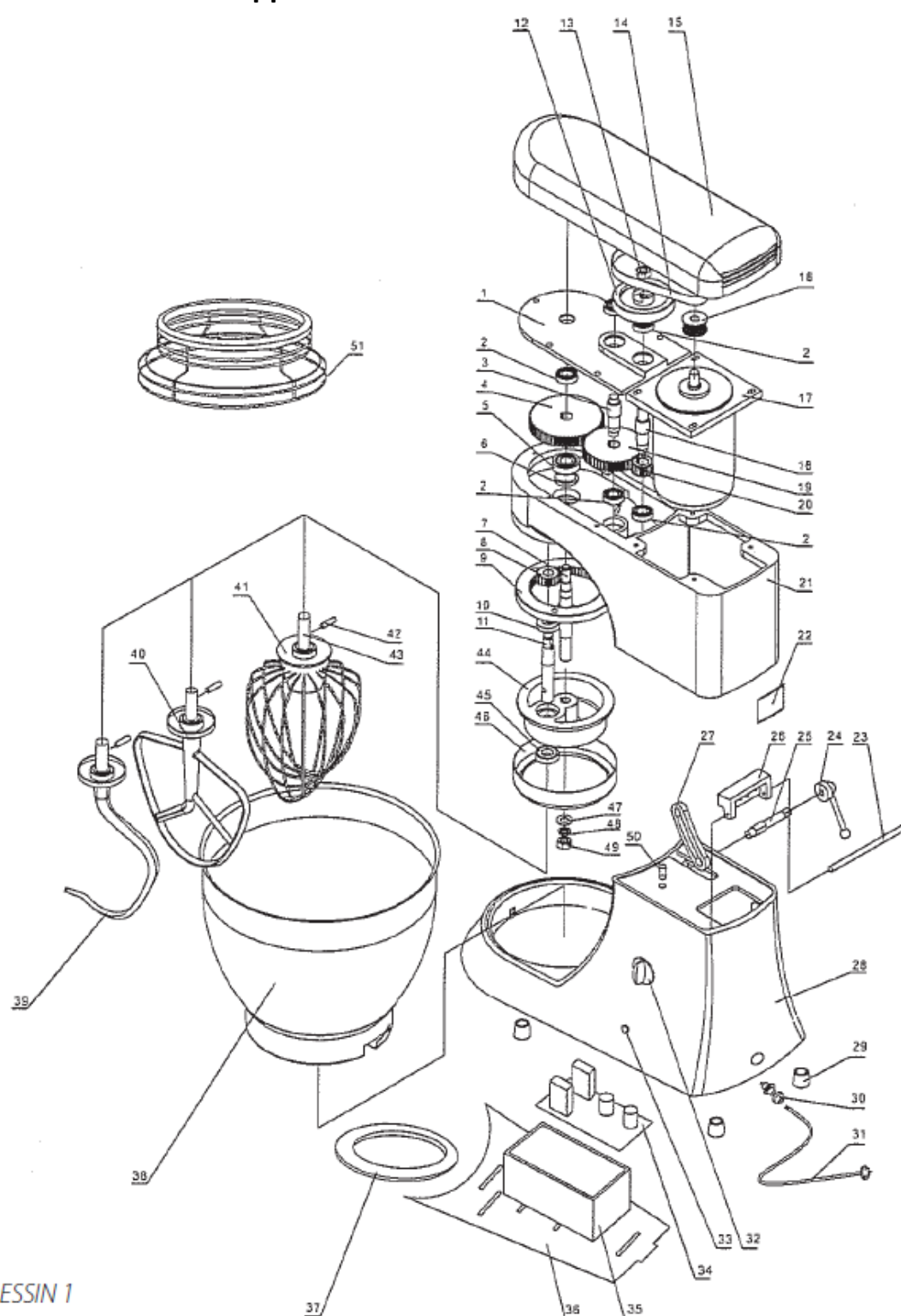
TEKENING 5

Ce produit répond aux normes GB4706.38-2003.

Attention : Conservez soigneusement le mode d'emploi.

Merci d'avoir choisi notre 7L Robot Ménager. La technologie la plus moderne a été utilisée pour fabriquer ce robot. L'appareil peut mélanger une pâte à crêpes, pétrir une pâte à tarte, fouetter de la crème. Vous pouvez sélectionner plusieurs vitesses, de 147 rpm à 917 rpm, selon le mélange à faire. La toute nouvelle version est équipée d'une protection de surcharge. L'appareil a un joli design et est facile et sûr à utiliser. Les utilisations sont multiples. C'est l'outil parfait pour préparer chez vous vos gâteaux et petits plats. Cet appareil convient aussi pour la restauration.

1 Vue éclatée de l'appareil



DESSIN 1

2 Liste des pièces

Pièce	Numéro de la pièce	Description	Commentaire
1	CS10003-04	Plaque centrale	
2	CS10003-1	Coussinet	22x10x6(5)
3	CS10003-11	Corps d'essieu	
4	CS10003-16	Grande roue	
5	GB278-80101	Coussinet	
6	12x25x10HG/T2811	Joint	
7	CS10003-19	Essieu médian	
8	CS10003-17	Roue planétaire	
9	CS10003-15	Roue intérieure	
10	CS10003-23	Coussinet	2
11	CS10003-14	Entraîneur	
12	CS10003-03	Roue large	
13	GB617D-80-M8 (gauche)	Ecrou	
14	120XL037	Courroie	
15	CS10003-07	Couvercle	
16	CS10003-05	Petite roue	
17	CS10003-02	Moteur	
18	CS10003-08	Essieu de la roue	
19	CS10003-12	Pignon de transfert	
20	CS10003-10	Roue motrice	
21	CS10003-01	Structure	
22	CS10003-63	Plaque d'identification	
23	CS10003-43	Axe d'essieu	
24	CS10003-48	Poignée	
25	CS10003-25	Essieu de support	
26	CS10003-06	Converture	
27	CS10003-24	Support	
28	CS10003-18	Plateau arrière	
29	CS10003-21	Vis d'ajustement	4
30	M16x10x30	Prise	
31	GB5023.5-1997	Câble	3x0,75mm 2,L=1850mm
32		Bouton pour vitesses	
33		Indicateur de vitesse	
34	CS10003-62	Plaque circuit	
35	CS10003-39	Boîte électronique	
36	CS10003-22	Plaque centrale	
37	CS10003-27	Rondelle en caoutchouc	
38	CS10003-36	Bol	
39	CS10003-29	Crochet à pâte	
40	CS10003-30	Batteur	
41	CS10003-31	Fouet	
42	CS10003-41	Cheville	3
43	CS10003-46	Essieu de connexion	3
44	CS10003-09	Protection pour essieu	

45	20x25x7HG/T2811	Joint	
46	CS10003-28	Rosette	
47	GB95-85-08	Coussinet	
48	GB93-76-08	Rondelle	
49	GB6170-86-M8	Ecrou	
50	CS10003-53	Cheville	
51	CS10003-60	Protection	
Indication : L'appareil contient une pièce de chaque pièce mentionnée dans la nomenclature sauf si stipulée autrement dans les commentaires.			

3 Fonctions

Le robot a plusieurs vitesses et est facile à utiliser. L'appareil peut mélanger une pâte à crêpes, pétrir une pâte à tarte, fouetter de la crème. C'est l'outil parfait pour préparer chez vous vos gâteaux et petits plats. Cet appareil convient aussi pour la restauration.

- Pâtécrochet: à ne pas utiliser pour les pâte épaisse, comme la pâte à pain et la pâte à pizza. Vitesse recommandée: faible
- Bras à mélanger: à utiliser pour les pâtes légères, telles que les mélanges pour gâteaux / biscuits, les glaçages, les fourrages et la purée. Vitesse recommandée: moyenne
- Fouet: à utiliser pour les mélanges légers, tels que les œufs et la crème fouettée. Vitesse recommandée: moyenne ou élevée

4 Montage

4.1 L'appareil doit être posé sur une surface horizontale et stable, de préférence à une hauteur de 650mm-750mm. Laissez 150mm d'espace devant et derrière, 300mm sur les côtés.

4.2 Utilisez une prise de terre. Le voltage est de 220V avec une fréquence de 50 Hz.

4.3 La boîte de branchement doit être mise à terre

4.4 Demandez à un électricien de brancher le courant.

5 Utilisation

Voir dessin #2 pour les différentes parties.

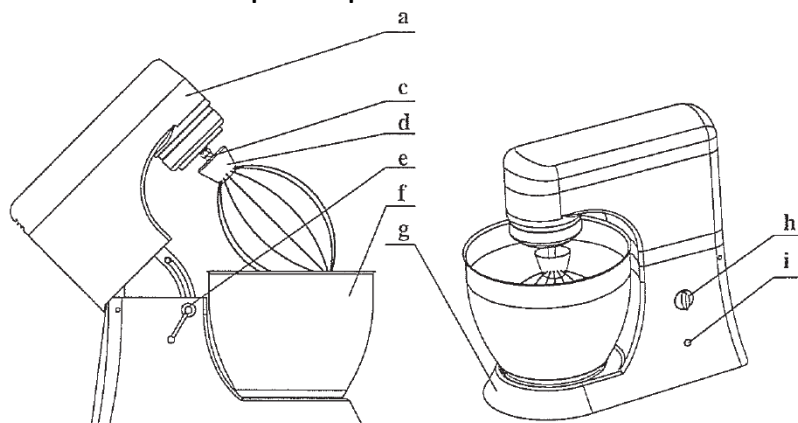
5.1 Montage et démontage

Eteignez l'appareil, tournez la poignée en position horizontale en sens de l'horloge. La partie supérieure de l'appareil se lève automatiquement. Lâchez la poignée avec la partie supérieure A à 45°, elle sera bloquée maintenant et la poignée se remettra automatiquement en position verticale.

Insérez le fouet ' »D » dans le trou de l'essieu « C » et tournez légèrement vers la gauche jusqu'au point 'stop'. Suivez le processus en l'envers pour démonter le fouet.

Mettez la poignée en position horizontale, la partie supérieure descendra, appuyez dessus pour bloquer. L'appareil peut maintenant être utilisé. La poignée se remettra en position horizontale.

Monter et descendre la partie supérieure du robot



DESSIN 2

- a. Partie supérieure
- c. Essieu
- d. Fouet
- e. Poignée
- f. Bol
- g. Support
- h. Vitesses
- i. Interrupteur

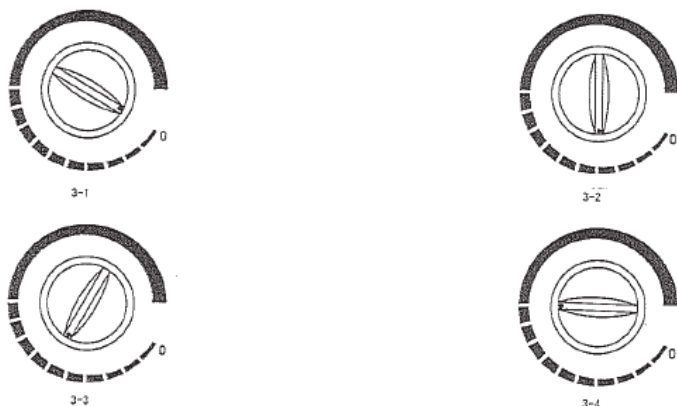
5.2 Choisissez l'accessoire qui convient, vous avez trois accessoires.

- 5.2.1. Le crochet à pâte (N° 39) est utilisé pour faire de la pâte à tarte par exemple
- 5.2.2 Le batteur (N° 40) est utilisé pour des mélanges plus liquides comme la pâte à crêpe
- 5.2.3 Le fouet (N° 41) est utilisé pour des liquides comme des œufs ou de la crème.

Attention: Sélectionnez soigneusement votre accessoire, l'appareil peut casser si le mauvais outil est choisi. L'outil utilisé dépend du mélange à faire.

5.3 Comment mettre et enlever le bol.

Eteignez l'appareil. Montez la partie supérieure « A » de l'appareil. Positionnez le bol et tournez-le jusqu'à sa position « verrouillée ». Pour enlever le bol vous suivez le processus en l'envers en exécutant étape 5.1 à nouveau. Appuyez sur la partie supérieure pour la verrouiller et la poignée « E » se remettra en position verticale.



DESSIN 3

5.4 Les vitesses

Mettez l'interrupteur en position « O » (dessin 3-1), branchez l'appareil, le voyant s'allume. Pour allumer l'appareil, tournez l'interrupteur vers la droite et choisissez la vitesse selon le mélange que vous avez à faire.

La position vitesse basse (dessin 3-2), convient pour faire de la pâte à tarte.

La position vitesse moyennes (dessin 3-3), convient pour faire de la pâte liquide (par ex pour des crêpes).

La position vitesse rapide (dessin 3-4), convient pour battre des œufs.

Choisissez la vitesse qui convient au mélange à faire.

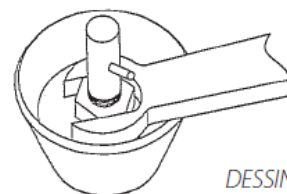
Direction de rotation : l'appareil tourne en sens de l'horloge.

Attention: suivez scrupuleusement les instructions ci-dessous par rapport à la vitesse. Une vitesse trop élevée pour un mélange trop 'lourd' peut endommager l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil plus que 10 minutes à la fois. Le poids à mélanger ne peut pas dépasser les 500 grammes.

5.5 Comment ajuster la hauteur de l'outil.

Parfois, la distance entre l'outil de mixage et le bol est trop grande ou trop petite, vous pouvez ajuster cette distance (dessin 4).

- a. Eteignez l'appareil et débranchez-le.
- b. Utilisez une clé pour dévisser l'écrou
- c. Ajustez la hauteur.
- d. Serrez l'écrou.



5.6 Après chaque utilisation, remettez l'interrupteur en position « O » et débranchez l'appareil.

6 Mesures de sécurité

6.1 Débranchez toujours l'appareil avant de le déplacer ou de le démonter.

6.2 Ne pas toucher l'appareil avec des mains mouillées.

6.3 Ne pas laver l'appareil ou mettre dans l'eau.

6.4 Déposez l'appareil chez un professionnel pour révision ou réparation si des pièces sont cassées ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement.

6.5 Ne pas mettre les doigts dans le bol pendant le fonctionnement.

6.6 Ne pas laisser des enfants toucher l'appareil.

6.7 La poignée « e » doit être en position verticale quand l'appareil fonctionne ou quand la partie supérieure est levée.

6.8 Faites attention de ne pas coincer les doigts entre la partie supérieure et l'appareil.

6.9 Après chaque révision, remettez l'appareil dans sa position initiale (marque derrière la base).

7 Entretien

7.1 Toutes les pièces en contact avec la nourriture doivent être lavées après chaque utilisation. Ne pas utiliser des produits agressifs pour le nettoyage.

7.2 Ne pas allumer l'appareil avec le bol vide.

7.3 Si l'outil touche le bol, arrêtez l'appareil immédiatement. Ajustez la hauteur de l'outil ou changez de bol.

7.4 Merci de contacter le fournisseur pour l'adresse d'un professionnel qui peut faire l'entretien de cet appareil.

8 Dépannage et solutions

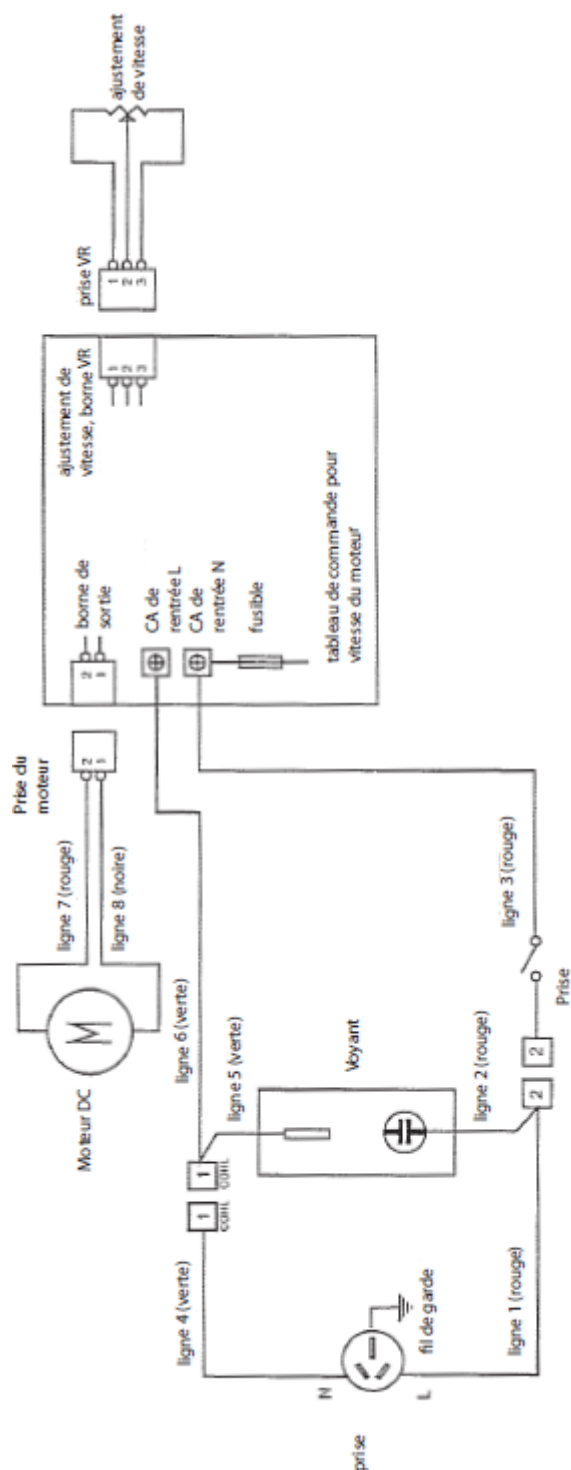
Problème	Raison	Solution
Ne s'allume pas	1. Pas de courant 2. L'interrupteur n'est pas sur position « O »	1. Vérifiez le câble et la prise. 2. Mettez l'interrupteur sur position « O » et allumer l'appareil.
La température du moteur augmente & la vitesse descend	1. Tension électrique trop basse. 2. Bol trop plein. 3. Outil de mixage ne convient pas. 4. Courroie est usée.	1. Vérifiez la tension. 2. Réduisez la quantité (tableau 2) 3. Choisissez un autre outil. 4. Changez la courroie.
L'appareil ne fonctionne plus	1. Bol trop plein. 2. Tension électrique trop basse/ trop haute 3. Fusible cassé 4. 10 minutes de fonctionnement dépassées	1. Réduisez la quantité (tableau 2) 2. Vérifiez la tension. 3. Changez le fusible. 4. Attendez quelques minutes et rallumez l'appareil.
L'interrupteur de vitesse ne fonctionne pas	1. L'interrupteur déserré 2. L'interrupteur est cassé après un fonctionnement prolongé.	1. Serrez la vis de l'interrupteur. 2. Appelez un professionnel.
L'outil de mixage touche le bol	Mauvaise position de l'outil	Ajustez selon les instructions en 5.5

Attention: changez le balai de charbon du moteur électrique quand l'appareil arrête de fonctionner pendant longtemps [note de la traductrice : pas sûre de cette phrase.....]

9 Spécifications techniques

Description	Unité	Paramètre
Volume du bol	L	7,5
Vitesse de la broche de mixage	r/min	Révolutions: 40 - 250 Rotations: 147 - 917
Tension électrique	V	220 / 230 / 240 / 1101
Fréquence	Hz	50 / 60
Puissance	W	325
Courant	A	1,5 / 3
Poids maximal	G	500 grammes
Endroit d'utilisation		L'intérieur
Poids net	KG	22
Dimension	mm 7,5	400 x 250 x 410

10 Schéma électronique



DESSIN 5