

MIXER MIT PLANETENGETRIEBE

Modell: RM55, RMS7, RMS10

Bedienungsanleitung



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der erstmaligen Verwendung des Mixers mit Planetengetriebe sorgfältig durch.

Wir begrüßen Sie zur Verwendung unseres Mixers **RM55**, **RMS7** und **RMS10**. Sein Design entspricht den Anforderungen für Umweltschutz und Energieersparnis. Unser Mixer verfügt über eine variable hohe Rührgeschwindigkeit und eine speziell konzipierte Schüssel mit Mixer für das Erzielen besserer Rührergebnisse. Sie können zwischen 0 bis 1000 Umdrehungen pro Minute wählen, um verschiedenen Verwendungszwecken wie dem Aufschlagen von Sahne, Eiern, Mehl etc. gerecht zu werden.

Hierfür wird ein DC-Motor mit Permanentmagnet verwendet. Das Gehäuse unseres Mixers besteht aus Edelstahl oder veredeltem Eisen, ist langlebig, glänzend und einfach zu reinigen.

Unmittelbar bevor Sie das Gerät erhalten haben, hat es verlässliche Sicherheitstests bestanden.

A. Wesentliche Teile



- | | | |
|------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| a: Boden | b: Schüssel | c: Schneebesen |
| d: verbindendes Lager | e: Kopf | f: Hebegriff |
| g: Knopf | h: Ein-/Aus-Schalter | i: Knethaken (optional) |
| j: SL-Quirl (optional) | k: Sicherheitsführung (optional) | |

B. Leistungseigenschaften:

1. Permanentes Drehmoment, kontinuierliche Drehzahlregulierung
2. Gesamte Planetengetriebestruktur
3. Überlast-/Überhitzung-/Überstromschutz
4. Schutz durch Verriegelungsschalter und Anzeigeleuchte
5. Funktion zum Anheben des Kopfes
6. Hohe Leistung, geräuscharm, hoch effizient

C. Hinweise:

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der erstmaligen Verwendung des Mixers sorgfältig durch. Bitte bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenzzwecke auf.
2. Diese Maschine sollte auf einem waagerechten und stabilen Tisch mit einer Höhe zwischen 650 mm und 750 mm aufgestellt werden. Für ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb stellen Sie bitte sicher, dass vor und hinter der Tischkante mindestens 160 mm Abstand sowie 320 mm Abstand zur linken und rechten Tischkante sind.
3. Bitte verwenden Sie einen dreipoligen Stecker mit Sicherung und Erdung. Spannung von 220–240/110V, 60/50 Hz.
4. Tauchen Sie den Mixer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und verwenden Sie ihn nicht in einer feuchten Arbeitsumgebung. Bitte gießen Sie kein Wasser in die Maschine hinein.
5. Berühren Sie die Maschine während des Betriebs nicht mit nassen Händen.
6. Bei der Installation, Demontage, Reinigung oder Nichtbenutzung ist die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
7. Berühren Sie keine beweglichen Teile der Maschine, um Verletzungen an den Händen vorzubeugen. Halten Sie Kinder und Haustiere vom Mixer fern.
8. Bitte stellen Sie am Knopf die unterschiedlichen Zutaten ein, andernfalls wird die Maschine beschädigt.

D. Bedienungsanweisungen

1. Stromverbindung trennen. Zunächst lösen Sie den Hebegriff, um den Mixerkopf in die fixierte Position anzuheben. Dann befestigen Sie das Zubehör am Korpus. Drehen Sie es um 40 Grad nach links.
2. Platzieren Sie die Edelstahlschüssel und drehen Sie sie entgegen des Uhrzeigersinns in die korrekte Position, bis die Schüssel in die Kerbung fasst. Dann drehen Sie sie noch weiter, um sie zu fixieren. Wenn Sie sie entnehmen müssen, drehen Sie sie einfach in die entgegengesetzte Richtung.
3. Bitte drücken Sie den Mixerkopf hinunter, wenn Sie die Stellschraube lösen, um sicherzustellen, dass der Kopf sich in fixierter Position befindet. Ziehen Sie die Stellschraube fest und setzen Sie die Schüssel ein. Schalten Sie den Leistungsschalter ein, das Licht am Schalter leuchtet. Drehen Sie langsam den Knopf, der Mixer beginnt zu arbeiten. Sie können den Knopf gemäß der Anleitung auf Ihre entsprechende Drehzahl einstellen.
4. Quirl und Drehzahlsteuerung
 - a. Der Schneebesen wird verwendet, um Zutaten mit geringer Dichte aufzuschlagen. Hierzu zählen Sahne und Eier. Drehzahleinstellung liegt bei 2-3.
 - b. Der SL-Quirl wird verwendet, um festere Zutaten wie Fleischmasse zu mischen. Drehzahleinstellung liegt bei 1-2. Die Drehzahl sollte nicht mehr als 2 betragen, da sonst die Maschine beschädigt wird.
 - c. Der Knethaken wird für Zutaten mit höherer Dichte wie Teig verwendet. Drehzahleinstellung liegt bei 0-1.

E. Instandhaltung

1. Reinigen und trocknen Sie den Mixer jeden Tag.
2. Schalten Sie die Maschine nicht ein, wenn die Schüssel leer ist.
3. Falls das Zubehör die Schüssel berührt, nehmen Sie bitte korrigierende Einstellungen vor.
4. Nach einem Jahr der Verwendung kontaktieren Sie bitte einen qualifizierten Kundendienst zum Zwecke regelmäßiger Überprüfung und Wartung.
5. Verwenden Sie keine Teile von anderen Herstellern, da hieraus Schäden und Gefahren

F. Probleme und Lösungen

Nr.	Probleme	Lösungen
1	Beim Umlegen des Schalters funktioniert der Mixer nicht und die Anzeigeleuchte leuchtet nicht.	Überprüfen Sie, ob der Stecker korrekt funktioniert. Schalten Sie den Mixer aus, drehen Sie den Knopf auf 0, schalten Sie den Mixer dann wieder ein.
2	Motortemperatur steigt, der Rührer jedoch wird langsamer.	Spannung überprüfen; Rührer austauschen und passenden verwenden; Riemen austauschen
3	Der Mixer schaltet plötzlich ab.	Rührer austauschen und passenden verwenden; Sicherung austauschen; Lastabfall; ein paar Minuten abwarten, dann wieder einschalten.
4	Drehzahl lässt sich nicht verändern.	Knopf festziehen oder austauschen.
5	Der Kopf kann nicht angehoben oder abgesenkt werden.	Hebegriff lösen und noch einmal versuchen.

Falls unlösbare Probleme auftreten, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder unser Servicezentrum. Wir werden Ihnen mit bestem Service zur Seite stehen. Wir danken Ihnen noch einmal recht herzlich für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.

G. Technische Parameter

Gegenstand	Parameter		
	RMS5	RM57	RMS10
Schüsselvolumen	5 L	7 L	10 L
Eiermenge	500 g	750 g	1000 g
Teigmenge	500 g	750 g	1000 g
Massengut	500 g	750 g	1000 g
Nettogewicht	13 kg	13,3 kg	15 kg
Bruttogewicht	14 kg	14,5 kg	16,3 kg
Produktgröße (Länge x Breite x Höhe)	380x240x375 mm	380x240x405 mm	380x240x445 mm
Verpackungsgewicht (Länge x Breite x Höhe)	450x310x440 mm	450x310x470 mm	450x310x510 mm

Gegenstand	Parameter		
	RM55	RMS7	RMS10
Nennausgangsleistung	500 W	500 W	500 W
Spannung	110/220-240 V		
Nennfrequenz	50/60 Hz		
Nennstrom	1,6 A		
Drehzahl	Umdrehung 0~302 U/min Rotation 0~1000 U/min		
Arbeitsumgebung	innen		

H. Anschlussschema

Drehzahlregulierung

--

