



Hersteller von High-End-Konditoreiausrüstung

Benutzerhandbuch





Das Bild dient nur als Referenz

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Foodmixer entschieden haben. Dieses Benutzerhandbuch enthält die notwendigen Informationen für den effektiven Einsatz des Futtermischwagens. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie diese Anleitung zum Nachschlagen auf.
I. Wichtigste technische Parameter



Typ	Nennleistung		Kubaturschale	Gewicht	Mixerwellen-Drehzahl	Eier	Creème flüssig		Teig	Abmessungen HxWxD
	Kw	L					L	g		
siehe Typenschild	350	7	16	100-938	12	1.3	800	Bitte beachten Sie das Bild oben		
siehe Typenschild	350	5	14	100-938	12	1	800	Bitte beachten Sie das Bild oben		

V. Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen

Betriebsumgebung

1. Diese Maschine sollte mit einem Mindestabstand von 10 cm zur Umgebung installiert und betrieben werden. Stellen Sie sicher, dass sich während des Betriebs keine Hindernisse in der Nähe befinden.
2. Da die Maschine während des Betriebs Wärme abführen muss, stellen Sie die Maschine und die Stromversorgung an einem belüfteten und schattigen Ort auf.
3. Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen sowie brennbaren und explosiven Materialien auf.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht an feuchten und schmutzigen Orten oder an Orten mit Magnetfeldern. Andernfalls kann es zu einer Fehlfunktion des Schaltkreises kommen.
5. Der Boden sollte immer flach und eben sein.

Elektrik und Ladegeräte

1. Die Steckdose muss mit einer zuverlässigen Erdungsleitung ausgestattet sein. Andernfalls kann es zu Elektrolytaustritt, Überhitzung, Brand oder Explosion kommen.
2. Die Erdung darf nicht mit Gas, Wasser, Blitzableiter und Telefonerdungsleitung verbunden werden. Die Lecksuche sollte nach der Elektroinstallation durchgeführt werden.
3. Stecken Sie Ihre Hand nicht in die Schüssel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Ziehen Sie den Stecker des Ladegeräts aus der Steckdose und aus der Maschine, wenn sie nicht benutzt wird.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, verwenden Sie es nicht weiter. Wenden Sie sich für den Austausch an den Händler oder eine Fachkraft.

Reinigung und Wartung

1. Verwenden Sie das Gerät nicht ununterbrochen, da sich sonst seine Lebensdauer verkürzen kann.
2. Bevor Sie das Gerät reinigen oder warten, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Ladegerät.
3. Es ist wichtig, das Gerät regelmäßig zu reinigen. Bitte verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das Gerät abzuwischen. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, Pulver oder andere chemische Mittel zur Reinigung des Geräts.
4. Sollte es zu einem ständigen Verklemmen des Du-Rings kommen, reduzieren Sie die Chargengröße, um eine weitere Überlastung zu vermeiden.

VI. Fehlersuche

Problem	Possible Causes	Action Required
The shaft does not work when the mixer is turned on	Power socket not connected properly	Check power connections
	Fusing of protective tube	Replace protective tub
	Maximum mixing capacity exceeded	Please check if the thermal overload protector has been tripped
Motor temperature is abnormally high, and speed decreases	Incorrect or low voltage	check the voltage
	Over loaded	Reduce batch size of ingredients
	Incorrect mixing attachment	Follow the instructions to switch agitator
Agitator strikes the bowl	Defective or dented bowl/agitator	Remove dents or replace bowl/agitator

VII. Packliste

	Name	Menge	Bemerkungen
Körper	Mixer	1PCS	
Accessories	Drahtpeitsche	1PCS	Standard Konfiguration
	Schläger	1PCS	Optional Teile
	Haken	1PCS	Optional Teile
	Bedienung Instruktion	1PCS	
	Stromversorgungskabel	1PCS	

Wenn ein Teil fehlt oder kaputt ist, wenden Sie sich bitte an den Händler. Bewahren Sie die Verpackung für den Fall auf, dass sie zur Reparatur verwendet wird. Besonderer Hinweis: Das Unternehmen behält sich das Recht vor, das Produkt jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu modifizieren. Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen nur als Referenz. Das tatsächliche Produkt kann aufgrund von Produktverbesserungen abweichen.

II. Installation

1. Die Standardspannung der Maschine ist AC220V/50HZ ac (bitte verwenden Sie breite Chip-Dreikopfsteckdose, die gute Erdung hat).
2. Installation des Bechers: Lösen Sie den suchenden Griff, heben Sie die Maschine an und halten Sie sie dann fest. Befestigen Sie das Zubehör in die Mischwelle, drehen Sie 60 gegen den Uhrzeigersinn, um es zu sichern.
3. Installation der Schale: Setzen Sie die Schale in den Sockel, drehen Sie sie, bis sie fest sitzt.
4. Einschalten des Mixers: Nachdem Sie die Zutaten hinzugefügt haben, senken Sie den Kopf ab und ziehen Sie den Griff fest. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf den gewünschten Gang.
5. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es nicht verwenden.

III. Zubehör

1. Haken (optional): geeignet zum Mischen von klebrigen Materialien wie z. B. Teigen.
2. Flachschläger (optional): geeignet zum Mischen von Paste, Pulver und zerkleinertem Material, wie z. B. Füllung.
3. Drahtpeitsche (Standard): Geeignet zum Mischen von flüssigen Materialien wie Sahne und Eiern.

Hook (Optional Parts)			Flat Beater (Optional Parts)		Wire whip (Standard Configuration)		
							
Food	Dry flour	water	Food	cookies/ fillings	Food	cream	egg white
Mindestmenge	250g	180g	Mindestmenge	350g	Mindestmenge	0.3L	2PCS
Maximum amount	800g	480g	Maximum amount	1000g	Maximum amount	1.3L	25PCS
Drehzahlbereich	1-4		Drehzahlbereich	1-8	Drehzahlbereich	1-11	

IV. Schlüsselkomponenten

