

HAKPRO

Mixers
4215.005 till 4215.020

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



Content

English.....	5
Safety Regulations.....	5
To avoid serious personal injury.....	5
Dust hazard	5
Installation	6
Unpack.....	6
Assembly	6
Connection to power supply	6
Operating instructions	7
About the bowl guard.....	7
Attaching the bowl to the mixer	7
Attach agitator to the mixer (i.e. beater, hook, whip).....	7
Mixing ingredients.....	7
Setting and changing speed by digital control panel	8
Preset speed by digital control panel	8
Using mixer's digital controls and timer	9
Digital control instructions.....	10
Cleaning, Care & Maintenance	11
Recommended cleaning	11
Maintenance	11
Troubleshooting	12
 Nederlands	 14
Veiligheidsvoorschriften	14
Om ernstig persoonlijk letsel te voorkomen	14
Stofgevaar	14
Installatie	15
Uitpakken.....	15
Vergadering	15
Aansluiting op voeding	15
Gebruiksaanwijzing.....	16
Over de kombeschermer	16
De kom aan de mixer bevestigen	16
Bevestig roerwerk aan de mixer (d.w.z. klopper, haak, zweep).....	16
Ingrediënten mengen.....	16
Snelheid instellen en wijzigen via digitaal bedieningspaneel	17
Vooraf ingestelde snelheid via digitaal bedieningspaneel.....	17
De digitale bedieningselementen en timer van de mixer gebruiken.....	18
Digitale bedieningsinstructies	19

Reiniging, Verzorging & Onderhoud	21
Aanbevolen reiniging	21
Onderhoud	21
Probleemoplossing	22
Deutsch	24
Sicherheitsbestimmungen	24
Um schwere Personenschäden zu vermeiden	24
Staubgefahr	24
Installation	25
Auspacken	25
Versammlung	25
Anschluss an die Stromversorgung	25
Bedienungsanleitung	26
Über den Schüsselschutz	26
Befestigung der Schüssel am Mixer	26
Befestigen Sie das Rührwerk am Mischer (z. B. Rührer, Haken, Peitsche)	26
Zutaten mischen	26
Setting and changing speed by digital control panel	27
Voreingestellte Geschwindigkeit über digitales Bedienfeld	27
Verwendung der digitalen Regler und des Timers des Mixers	28
Digitale Steuerungsanweisungen	29
Reinigung, Pflege & Wartung	31
Empfohlene Reinigung	31
Instandhaltung	31
Fehlerbehebung	32
Français	34
Règlement de sécurité	34
Pour éviter des blessures corporelles graves	34
Risque de poussière	34
Installation	35
Déballez	35
Assemblée	35
Connexion à l'alimentation électrique	35
Mode d'emploi	36
À propos du protège-bols	36
Fixation du bol au mélangeur	36
Fixer l'agitateur au mélangeur (c.-à-d. batteur, crochet, fouet)	36
Mélange des ingrédients	36
Réglage et modification de la vitesse par panneau de commande numérique	37

Vitesse prédéfinie par panneau de commande numérique.....	37
Utilisation des commandes numériques et de la minuterie du mélangeur	38
Instructions de contrôle numérique	39
Nettoyage, entretien et maintenance	41
Nettoyage recommandé	41
Entretien	41
Dépannage	42
APPENDIX: Technical data	44
APPENDIX: Key Components of the Mixer	45
APPENDIX: Speed data table	46

Dear Customer,

Thank you for purchasing this appliance. Please read these user instructions carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety instructions in particular very carefully. Keep this manual in a safe place so that the operators can refer to it if necessary.

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

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

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

Safety Regulations

To avoid serious personal injury

- **Always** install the equipment in a work area with adequate light and space.
- **Only** operate the mixer only on a solid, flat, non-slip, non-flammable surface.
- **Never** bypass, alter or modify the original condition of this device in any way. Doing so is dangerous and will void the warranty.
- **Never** operate the mixer without all warnings installed.
- **DO NOT** attempt to lift the mixer by itself.
- Do not operate the mixer until you have first read the instruction manual.
- Always disconnect or unplug power before cleaning, servicing or adjusting parts or accessories.
- Always keep hands, hair and clothing away from moving parts.

Dust hazard

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

Installation

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your product.

Unpack

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

Assembly

- Read this manual carefully before installation and operation. If you have questions or do not understand everything in this manual, do not proceed with the installation and operation. Contact your local representative.
- Remove the straps from the box and remove the corrugated box from the chute. NOTE: The BX10, BX20, BX30, BX40, BX60 and BX80 are shipped in wooden box; only the bolts on the bottom of the box (all four sides) need to be removed.
- Carefully remove the mixer from the chute using an 11/16" or 3/4" wrench.
- Choose a location for the mixer, keeping in mind the following.
 - The floor or counter must be level.
 - Easy access for maintenance and repair.
 - Clearance for operating controls, mounting and removing the mixer, bowl or accessories.
 - Sufficient space for adding ingredients during mixing.
 - Ensure that the rear vent of the mixer is not blocked.
- At least two people are required to tilt the unit and install rubber feet.
- Check the mixer to ensure that all parts are provided (i.e. bowl, mixer, stirrer and dough hook). The BX60, BX80 will include have the bowl, dough hook, whip, beater and bowl trolley.
- Read the electrical information on the nameplate on the back of the machine. The input power must match the rating on the nameplate.

Connection to power supply

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

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

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



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

Operating instructions

About the bowl guard



Note: The mixer will not operate when the bowl guard is open or not properly installed.
Note: Rotate the bowl guard clockwise (open) and counterclockwise (closed) to attach the mixer.

- Open/rotating bowl guard.
- Rotate the bowl guard clockwise (open) and counterclockwise (close) to allow the operator to easily add ingredients and properly remove the mixer and bucket from the mixer.
- When the separate handles are aligned and firmly pushed to the right side of the mixer, the bowl guard is in the locked position and ready for operation.
- To rotate the bowl cover to its open position, grasp the separate handles on the bowl cover and bring them together, moving clockwise to open/rotate the bowl cover. To close the bowl cover, grasp the separate handles and move them together as a unit, moving counterclockwise to close/rotate the bowl cover back to the locked position.

Attaching the bowl to the mixer

- Lower the bowl by pulling the bowl lift lever forward and down to its resting position. For BX60, and BX80, press the arrow (green button) to lower the bowl until it stops.
- Lift the bowl by the bowl handle and:
 - a. Slowly position the locking pin (located at the rear of the bowl) into the hole in the middle rear of the holder.
 - b. Lower the bowl onto the pins located on the sides of the bowl holder.
- After placing the bowl on the stand, pull each bowl clip forward to secure the bowl until the bowl locks into place.

Attach agitator to the mixer (i.e. beater, hook, whip)

- Turn the bowl cover to the left so that it stays in the open position.
Excessive force to open and close the bowl hood may damage the spring lock and bowl cover microswitch will void the warranty.
- Slowly slide the mixer upwards onto the planetary shaft and insert the shaft pin through the slot in the agitator.
- Turn the agitator clockwise to secure it to the planetary shaft.

Mixing ingredients

Agitators of BX10, BX20, BX30, BX40 must always rotate in clockwise direction around the bowl.
Agitators of BX60 and BX80 must always rotate in counterclockwise direction around the bowl.
If the agitator of BX10, BX20, BX30, BX40 moves counterclockwise, and BX60 and BX80 moves clockwise, contact a licensed electrician immediately to remedy incorrect wiring.

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



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

Setting and changing speed by digital control panel

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



Note: ALL BX Model has 10 variable speeds under each agitator.

Agitator:Product Type/Ingredient recommendation:

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

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

DoughWire WhipLight : whipping cream, egg whites, meringue.

- Press the green START button to begin mixing.
- To change the speed while mixing, NO STOP or PAUSE button, by rotating speed button, clockwise to raise speed, counterclockwise to lower speed.
- When the ingredients have been thoroughly mixed, press the red STOP button to stop the mixer.



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

- Lower bowl by pulling bowl lift lever forward and down to its resting position. For models BX10, BX20, BX30 and BX40 rotate bowl lift wheel counterclockwise until it stops. For models BX60 and BX80, press the down arrow (blue button) until the bowl stops.
- Rotate bowl guard to the left so it is in the open position.
- Remove the agitator from the planetary shaft by lifting it upwards, then rotating it counterclockwise until it is unlocked. Lower the agitator and remove from the planetary shaft.
- Push each bowl clamp backwards to unlock the bowl from the bowl cradle.
- Lift up slightly on bowl so it clears pins on the bowl cradle.

Preset speed by digital control panel



Note: Each agitator is available to preset speed.

Preset Speed Operation:

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

- Set desired speed. Press and continuously hold the speed button 3 seconds, The display will illuminate a small dot of light in the lower right-hand corner of the seconds speed display. After 3 seconds, no small dot is displayed.
- Press and continuously hold the SPEED buttons to counterclockwise and clockwise the desired minutes.
- Once the desired speed is set, check that bowl guard and bowl lift are closed and locked into position, and then press START.

Unpreset Speed Operation:

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

- The display should read 00:00 to operate in each agitator. Rotating the SPEED button rotate to counterclockwise until speed back to zero, press and continuously hold the speed button 3 seconds, until no flash dot.
- Press START button to begin mixing. The display will scroll zeros across the display from left to right while mixing.
- To change the speed while mixing, NO STOP or PAUSE button, by rotating speed button, clockwise to raise speed, counterclockwise to lower speed.

Using mixer's digital controls and timer

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

Untimed Operation:

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

- The display should read 00:00 to operate in untimed mode. Pressing the SPEED button rotate to counterclockwise until timer back to zero.
- Press START button to begin mixing. The display will scroll zeros across the display from left to right while mixing. Press STOP button once the desired mixing is complete.

Timed Operation:

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

- Set desired time. Minutes advance by one and seconds advance by fives before rolling over to zero. Press and continuously hold the SPEED buttons to counterclockwise and clockwise the desired minutes.
- Once the desired time is set, check that bowl guard and bowl lift are closed and locked into position, and then press START.
- Wait for the timed cycle to end or press PAUSE to pause the mixing cycle.
 - a. Pressing the PAUSE button stops the mixer and pauses the timer during operation.
 - b. Pressing the STOP button once while the mixer is not in operation will reset the timer to zero (00:00).
If a cycle is interrupted by the bowl guard being opened or by lowering the bowl lift lever, the mixer will stop. After bowl guard and bowl lift are closed and locked into position, START button can be pressed to continue the programmed time.
To add additional minutes or seconds to a mix time, PAUSE mixer and adjust the cycle mixing time.
- Once a timed cycle ends, mixer will beep for 20 seconds and indicating the timed cycle is complete.

Preset speed mode instructions and controls for the BX Models.



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



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

Preset Speed Operation MODE

- To begin operation of mixer in preset speed, select appropriate agitator, set the desired speed, press and hold speed button. The display will illuminate a small dot of light in the lower right-hand corner of the speed display. After 3 seconds, the desired speed will be illuminated on the display. Mixer will not start if bowl is not all the way up. Additionally, the bowl guard must be completely closed.
- Press START button to begin mixing. Press PAUSE to discontinue mixing.
Under preset speed mode, each start time of agitator will begin from the desired speed.
Preset speed always reset back the desired speed no whether if power is lost or stop to mixer.

Unpreset Speed Operation MODE

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

Digital control instructions

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

Mixer must be OFF before installing attachments. Do NOT use attachments while mixing.
Make sure bowl is up and bowl guard is closed. Mixer will not start if bowl and bowl guard are not in the proper operating position.

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

UNTIMED - MANUAL MODE

- To begin operation of mixer in Manual Mode, press and Hold SPEED button counterclockwise until timer back to zero. The display will illuminate a small dot of light in the lower right-hand corner of the seconds timer display.
Mixer will not start if bowl is not all the way up. Additionally, the bowl guard must be completely closed.
- Press START button to begin mixing. Press PAUSE to discontinue mixing.
The timer does not work in Manual Mode. To use the timer feature, follow the Timer Mode instructions.

Timer Mode

- To begin operating the mixer in TIMER mode, press and hold SPEED button
- Press and continuously hold the SPEED buttons to counterclockwise and clockwise the desired minutes.
- Once the desired mix time has been set on the timer, press the START button to begin mixing.
- Once the START button is pressed, mixer timer numbers will begin to descend.
The timer and mixer can be interrupted at any time by pressing the PAUSE OR STOP button. If the timer cycle is interrupted and the mixer has not yet finished its set mixing time, the mixing cycle can be continued from where it left off by pressing the START button. If a cycle is interrupted by the bowl guard being opened or the speed of the mixer being changed, mixer will stop. After bowl guard and bowl lift are closed and locked into position, START button can be pressed to continue the programmed time. To add additional minutes to a mix time, PAUSE mixer, press and continuously hold the SPEED buttons to counterclockwise and clockwise adjust the cycle mixing time. Press START button to begin mixing once again.
- At the end of a timed mixing cycle the timer will count down to "00" minutes, mixer will stop, and the timer will return to displaying the last mix cycle time that was entered.
- To begin another mix cycle with the same set time as the previous mix, press the START button. If the mix cycle time needs to be adjusted, set the new desired time and then press START button to begin mixing.
If power is lost to mixer, the mixing time will need to be reset to the desired time.

Cleaning, Care & Maintenance

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



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



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



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

Recommended cleaning

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

Maintenance

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

Troubleshooting

Digital code	Code Explanation	Possible Causes	Action Required
E1	Bowl guardswitch off	Bowl guard not in closed position.	Rotate guard to the right until fully closed.
		Switch loosened.	Tighten the switch in the right position.
E2	Bowl lift switch off	Bowl not raised.	Raise bowl to highest position.
		Switch loosened.	Tighten the switch in the right position.
E3	Bowl lock switch off	Bowl not seated correctly or clamps not in place.	Make sure bowl is seated into bowl cradle correctly and bowl clamps are locked into place.
		Bowl not seated correctly or clamps not in place.	Tighten the switch in the right position.
E4	Emergency stop switch is on	Emergency stop switch is on.	Rotate the button to switch it off.
E7	Motor Failure	Motor Failure.	Contact a technician to replace part.
E8	Motor temperature is too high	Exceeded Maximum Mixing Load.	Reduce the batch size by 30%.
		The running time is too long.	Wait 10 minutes. then press START to restart mixer.
		Damaged or broken mechanical parts.	Rotate the motor blade to check whether it can easily turn, If it can't, contact after-sales service
E9	Machine is overloaded	Exceeded Maximum Mixing Load.	Reduce the batch size by 30%.
			Wait 10 minutes. then press START to restart mixer.
	NO Display	No power to unit.	Check power.

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

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat aansluit, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsvoorschriften aandachtig door. Bewaar deze handleiding zodat alle gebruikers van het toestel hem in de toekomst kunnen raadplegen.

Apparatuur zorgt voor een veilige en efficiënte voedselverwerking zolang de apparatuur wordt gebruikt in overeenstemming met de instructies in deze handleiding en goed wordt onderhouden. Ernstig letsel kan optreden tenzij het bedienend personeel voldoende is opgeleid en onder toezicht staat. De eigenaar van deze apparatuur is verantwoordelijk om ervoor te zorgen dat deze apparatuur correct en veilig wordt gebruikt en dat deze strikt alle instructies in deze handleiding en lokale, provinciale en / of federale wettelijke vereisten volgt.

De eigenaar mag niemand toegang geven tot deze apparatuur, tenzij hij 18 jaar of ouder is, goed is opgeleid en onder toezicht staat en deze handleiding heeft gelezen en begrepen. Eigenaren moeten er ook voor zorgen dat er geen klanten, bezoekers of andere onbevoegde personen in contact komen met deze apparatuur. Houd er rekening mee dat u de omstandigheden of omstandigheden waarin de apparatuur zal worden gebruikt, niet kan voorspellen. Het is de verantwoordelijkheid van de eigenaar en de exploitant om alert te zijn op eventuele gevaren die de functie van deze apparatuur met zich meebrengt. Als u twijfelt over een taak of de juiste manier om deze apparatuur te bedienen, vraag het dan aan uw supervisor.

Deze handleiding bevat voorzorgsmaatregelen om het veilige gebruik van deze apparatuur te bevorderen. In de hele handleiding ziet u aanvullende waarschuwingen om u te waarschuwen voor mogelijke gevaren.

Veiligheidsvoorschriften

Om ernstig persoonlijk letsel te voorkomen

- **Installeer** de apparatuur altijd in een werkruimte met voldoende licht en ruimte.
- Gebruik de mixer **alleen** op een stevig, vlak, antislip, niet-ontvlambaar oppervlak.
- **Omzeil**, wijzig of wijzig nooit de oorspronkelijke staat van dit apparaat op welke manier dan ook. Dit is gevaarlijk en zal de garantie ongeldig maken.
- Bedien de mixer nooit zonder alle waarschuwingen te hebben geïnstalleerd.
- **Probeer** de mixer NIET zelf op te tillen.
- Bedien de mixer niet voordat u eerst de gebruiksaanwijzing hebt gelezen.
- Koppel de stroom altijd los of haal de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen of accessoires schoonmaakt, onderhoudt of afstelt.
- Houd handen, haar en kleding altijd uit de buurt van bewegende delen.

Stofgevaar

- Bij het mengen van ingrediënten moet erop worden gelet dat stofdeeltjes, zoals meel, niet worden ingeademd.
- Ingrediënten zoals meel moeten zorgvuldig worden toegevoegd om door de lucht overgedragen stofdeeltjes te minimaliseren.
- Snijd de zak voorzichtig door terwijl u deze in het onderste deel van de kom houdt. Gebruik bij het mengen van droge ingrediënten de laagste snelheid en een spatdeksel om stofuitstoot te minimaliseren. Meng de ingrediënten in de kom met de laagste snelheid totdat het risico op het produceren van stof is geëlimineerd. Geschikt voor stofafzuigapparatuur.

Installatie

Neem even de tijd om deze handleiding zorgvuldig door te lezen. Correct onderhoud en werking van deze machine zorgt voor de best mogelijke prestaties van uw product.

Uitpakken

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

Vergadering

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voor installatie en gebruik. Als u vragen heeft of niet alles in deze handleiding begrijpt, ga dan niet verder met de installatie en bediening. Neem contact op met uw lokale vertegenwoordiger.
- Verwijder de riemen uit de doos en verwijder de golfkartonnen doos uit de goot.
OPMERKING: De BX10, BX20, BX30, BX40, BX60 en BX80 worden verzonden in houten doos; Alleen de bouten aan de onderkant van de doos (alle vier de zijden) moeten worden verwijderd.
- Verwijder de mixer voorzichtig uit de stortkoker met een 11/16" of 3/4" moersleutel.
- Kies een locatie voor de mixer en houd rekening met het volgende.
- De vloer of het aanrecht moet waterpas zijn.
- Gemakkelijke toegang voor onderhoud en reparatie.
- Speling voor het bedienen van bedieningselementen, montage en verwijdering van de mixer, kom of accessoires.
- Voldoende ruimte voor het toevoegen van ingrediënten tijdens het mengen.
- Zorg ervoor dat de achterste ventilatieopening van de mixer niet geblokkeerd is.
- Ten minste twee personen zijn nodig om het apparaat te kantelen en rubberen voetjes te installeren.
- Controleer de mixer om er zeker van te zijn dat alle onderdelen aanwezig zijn (d.w.z. kom, mixer, roerder en deeghaak). De BX60, BX80 bevat de kom, deeghaak, zweep, klopper en komwagen.
- Lees de elektrische informatie op het naamplaatje op de achterkant van de machine. Het ingangsvermogen moet overeenkomen met de nominale waarde op het naamplaatje.

Aansluiting op voeding

Elektrisch aansluitapparaat: Hoewel de machine is uitgerust met een driefasige aansluiting, moet de aansluiting waarop deze stekker is aangesloten, goed geaard zijn. Als het recipient een onjuist type aarding heeft, neem dan contact op met een elektricien. Knip of verwijder in geen geval de derde aardingspen op het netsnoer en gebruik de adapterstekker niet. Gebruik geen verlengsnoeren. Een laag vermogen kan de mixer beschadigen en/of brand veroorzaken.

Als de apparatuur moet worden bedraad, laat dan een erkende elektricien de apparatuur aansluiten op de stroombron.

Maak de mixer schoon voor gebruik. Raadpleeg het gedeelte Reinigingsinstructies van deze handleiding.



Opmerking: Het is normaal dat de fabriek een grote hoeveelheid vet aanbrengt op de binnenkant van de machine en op de machine. Overtollig vet (bruin) zal worden aangebracht op alle metalen oppervlakken (d.w.z. bovenkant van de trommelbescherming, snelheidsregeling, vergrendelingstrom, trommellift en accessoire wielnaafvleugelschroeven). Overtollig hogedrukvet (bruinzwart) is ook te vinden op de planetaire assen en er zijn enkele druppels in de emmer te vinden.

Gebruiksaanwijzing

Over de kombeschermer



Opmerking: De mixer werkt niet wanneer de afscherming van de kom open is of niet correct is geïnstalleerd.

Opmerking: Draai de kombeschermer met de klok mee (open) en tegen de klok in (gesloten) om de mixer te bevestigen.

- Open/roterende kombeschermer.
- Draai de kombeschermer met de klok mee (open) en tegen de klok in (dicht) zodat de operator gemakkelijk ingrediënten kan toevoegen en de mixer en emmer op de juiste manier uit de mixer kan verwijderen.
- Wanneer de afzonderlijke handgrepen zijn uitgelijnd en stevig naar de rechterkant van de mixer zijn geduwd, bevindt de kombescherming zich in de vergrendelde positie en is hij klaar voor gebruik.
- Om het deksel van de kom naar de open positie te draaien, pakt u de afzonderlijke handgrepen op het deksel van de kom vast en brengt u ze samen, waarbij u met de klok mee beweegt om het deksel van de kom te openen / draaien. Om het deksel van de kom te sluiten, pakt u de afzonderlijke handgrepen vast en beweegt u ze samen als een eenheid, waarbij u tegen de klok in beweegt om het deksel van de kom te sluiten / draaien terug naar de vergrendelde positie.

De kom aan de mixer bevestigen

- Laat de kom zakken door de hendel van de komlift naar voren en naar beneden te trekken naar de rustpositie. Voor BX60 en BX80 drukt u op de pijl (groene knop) om de kom te laten zakken totdat deze stopt.
- Til de kom op bij het handvat van de kom en:
- Plaats de borgpen (aan de achterkant van de kom) langzaam in het gat in het midden van de houder achteraan.
- Laat de kom op de pinnen aan de zijanten van de komhouder zakken.
- Nadat u de kom op de standaard hebt geplaatst, trekt u elke komclip naar voren om de kom vast te zetten totdat de kom op zijn plaats vergrendelt.

Bevestig roerwerk aan de mixer (d.w.z. klopper, haak, zweep)

- Draai het deksel van de kom naar links zodat deze in de open positie blijft.
Overmatige kracht om de komkap te openen en te sluiten kan het veerslot beschadigen en de microschakelaar van de komafdekking maakt de garantie ongeldig.
- Schuif de mixer langzaam omhoog op de planetaire as en steek de aspen door de sleuf in het roerwerk.
- Draai het roerwerk met de klok mee om het aan de planetaire schacht te bevestigen.

Ingrediënten mengen

Roerwerken van BX10, BX20, BX30, BX40 moeten altijd met de klok mee rond de kom draaien.

Roerwerken van BX60 en BX80 moeten altijd tegen de klok in rond de kom draaien.

Als het roerwerk van BX10, BX20, BX30, BX40 tegen de klok in beweegt en BX60 en BX80 met de klok mee bewegen, neem dan onmiddellijk contact op met een erkende elektricien om onjuiste bedrading te verhelpen.

- Voeg de juiste mengingrediënten toe aan de kom.
- Draai de hendel van de komlift omhoog totdat de kom op zijn plaats vergrendelt. Voor BX60 en BX80 drukt u op de pijl (groene knop) om de kom op te tillen totdat deze stopt.
- Draai de kombeschermer naar rechts totdat deze in de gesloten positie vergrendelt. Je hoort het 'di' op zijn plaats.



Opmerking: Mixer start niet als de schaalbescherming open is of als de kom in de verlaagde positie staat.

Snelheid instellen en wijzigen via digitaal bedieningspaneel

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



Opmerking: ALLE BX-modellen hebben 10 variabele snelheden onder elk roerwerk.

Roerwerk: Producttype/ingrediënt aanbeveling:

Haak: Verhoogd donutdeeg (65% AR), pasta, basiseiervoedsels, zwaar brooddeeg (55% AR), brood- en roldeeg (60% AR), pizzadeeg (40% AR).

Platte klopper: wafel- of hotcakebeslag, aardappelpuree, fondantglazuur, cake plat, taart.

Dough Wire WhipLight: slagroom, eiwitten, meringue.

- Druk op de groene START-knop om te beginnen met mengen.
- Om de snelheid te wijzigen tijdens het mixen, NO STOP of PAUZE-knop, door de snelheidsknop te draaien, met de klok mee om de snelheid te verhogen, tegen de klok in om de snelheid te verlagen.
- Wanneer de ingrediënten grondig zijn gemengd, drukt u op de rode STOP-knop om de mixer te stoppen.



Opmerking: Als de timer is gebruikt, stopt de mixer automatisch wanneer de tijd is verstreken.

- Laat de kom zakken door de hefhandel van de kom naar voren en naar beneden te trekken naar de rustpositie. Voor de modellen BX10, BX20, BX30 en BX40 draai je het hef wiel tegen de klok in totdat het stopt. Voor de modellen BX60 en BX80 drukt u op de pijl-omlaag (blauwe knop) totdat de kom stopt.
- Draai de kombeschermer naar links zodat deze in de open positie staat.
- Verwijder het roerwerk van de planetaire schacht door het omhoog te tillen en vervolgens tegen de klok in te draaien totdat het is ontgrendeld. Laat het roerwerk zakken en verwijder het van de planetaire schacht.
- Duw elke komklem naar achteren om de kom van de komhouder te ontgrendelen.
- Til de kom iets op, zodat de pinnen op de houder van de kom vrij zijn.

Vooraf ingestelde snelheid via digitaal bedieningspaneel



Opmerking: Elk roerwerk is beschikbaar voor vooraf ingestelde snelheid.

Vooraf ingestelde snelheid werking:

Snelheid op mixer kan worden ingesteld van 1 tot 10. Controleer vóór de vooraf ingestelde snelheidsmodus of de schaalbescherming en de komlift gesloten en vergrendeld zijn.

- Stel de gewenste snelheid in. Houd de snelheidsknop 3 seconden ingedrukt, het display verlicht een klein lichtpuntje in de rechterbenedenhoek van het snelheidsdisplay van de seconde. Na 3 seconden wordt er geen klein stipje weergegeven.
- Houd de SPEED-knoppen ingedrukt om de gewenste minuten tegen de klok in en met de klok mee in te drukken.
- Zodra de gewenste snelheid is ingesteld, controleert u of de schaalbescherming en de komlift zijn gesloten en vergrendeld en drukt u vervolgens op START.

Niet-ingestelde snelheidsbediening:

Voor een eenvoudige aan/uit-mengbewerking in een niet-ingestelde snelheidsmodus controleert u of de afscherming van de kom en de lift van de kom gesloten en vergrendeld zijn.

- Het display moet 00:00 lezen om in elk roerwerk te werken. Draai de SPEED-knop draai tegen de klok in totdat de snelheid terug naar nul gaat, houd de snelheidsknop 3 seconden ingedrukt, totdat er geen flitspunt meer is.
- Druk op de START-knop om te beginnen met mengen. Het scherm schuift tijdens het mixen met nullen over het scherm van links naar rechts.
- Om de snelheid te wijzigen tijdens het mixen, NO STOP of PAUZE-knop, door de snelheidsknop te draaien, met de klok mee om de snelheid te verhogen, tegen de klok in om de snelheid te verlagen.

De digitale bedieningselementen en timer van de mixer gebruiken

Mixer is uitgerust met een digitale timerweergave, minuten- en snelheidsknoppen (om de getimede bewerkingen aan te passen) en Start / Pauze- en Stop-knoppen. Mixer kan functioneren in zowel getimede werking als niet-getimede werking.

Niet-getimede bediening:

Voor een eenvoudige aan/uit-mengbewerking in een niet-getimede bedrijfsmodus, controleert u of de schaalbescherming en de komlift gesloten en vergrendeld zijn.

- Het display moet 00:00 uur lezen om in de niet-getimede modus te werken. Als u op de knop SNELHEID drukt, draait u tegen de klok in totdat de timer weer op nul staat.
- Druk op de START-knop om te beginnen met mengen. Het scherm schuift tijdens het mixen met nullen over het scherm van links naar rechts. Druk op de STOP-knop zodra het gewenste mengen is voltooid.

Getimede bediening:

Timer op mixer kan worden ingesteld van 1 minuut tot 99 minuten.

- Stel de gewenste tijd in. Minuten gaan met één en seconden vooruit met vijven voordat ze naar nul rollen. Houd de SPEED-knoppen ingedrukt om de gewenste minuten tegen de klok in en met de klok mee in te drukken.
- Zodra de gewenste tijd is ingesteld, controleert u of de schaalbescherming en de komlift zijn gesloten en op hun plaats zijn vergrendeld en drukt u vervolgens op START.
- Wacht tot de getimede cyclus is beëindigd of druk op PAUZE om de mengcyclus te pauzeren.
 - a. Als u op de pauzeknop drukt, wordt de mixer gestopt en wordt de timer tijdens het gebruik gepauzeerd.
 - b. Als u eenmaal op de STOP-knop drukt terwijl de mixer niet in bedrijf is, wordt de timer teruggezet naar nul (00:00 uur).

Als een cyclus wordt onderbroken door het openen van de kombescherming of door het laten zakken van de hefhendel van de kom, stopt de mixer. Nadat de schaalbescherming en de komlift zijn gesloten en op hun plaats zijn vergrendeld, kan de START-knop worden ingedrukt om de geprogrammeerde tijd voort te zetten.

Als u extra minuten of seconden aan een mixtijd wilt toevoegen, pauzeert u de mixer en past u de mengtijd van de cyclus aan.
- Zodra een getimede cyclus eindigt, piept de mixer gedurende 20 seconden en geeft aan dat de getimede cyclus is voltooid.

Vooraf ingestelde instructies en bedieningselementen voor de snelheidsmodus voor de BX-modellen.



Opmerking: Zorg ervoor dat de kom omhoog is en de kombeschermer gesloten is. Mixer start niet als kom en kombeschermer niet in de juiste bedrijfspositie zijn.



Stel de snelheidsregeling in op de gewenste snelheid door de snelheidsknop met de klok mee te draaien om de snelheid te verhogen, tegen de klok in om de snelheid te verlagen.

Vooraf ingestelde snelheidsmodus

- Om de werking van de mixer in vooraf ingestelde snelheid te starten, selecteert u het juiste roerwerk, stelt u de gewenste snelheid in, houdt u de snelheidsknop ingedrukt. Het display verlicht een klein lichtpuntje in de rechterbenedenhoek van het snelheidsdisplay. Na 3 seconden wordt de gewenste snelheid op het display verlicht. Mixer start niet als de kom niet helemaal omhoog is. Bovendien moet de kombescherming volledig gesloten zijn.
- Druk op de START-knop om te beginnen met mengen. Druk op PAUZE om het mengen te stoppen.
In de vooraf ingestelde snelheidsmodus begint elke starttijd van het roerwerk vanaf de gewenste snelheid. Vooraf ingestelde snelheid altijd de gewenste snelheid terugzetten, nee of als de stroom wegvalt of stopt om te mengen.

Niet-ingestelde snelheidsmodus

- Als u de vooraf ingestelde snelheidsmodus wilt annuleren, selecteert u het vooraf ingestelde snelheidsroerwerk.
- Draai de SPEED-knop draai tegen de klok in totdat de snelheid terug naar nul gaat, houd de snelheidsknop 3 seconden ingedrukt, totdat een klein stipje rechts geen flits heeft. Het display moet 00:00 lezen om in elk roerwerk te werken.

Digitale bedieningsinstructies

Ongetimed / handmatige modusinstructies en bedieningselementen voor de BX-modellen.

Mixer moet UIT zijn voordat u bijlagen installeert. Gebruik GEEN hulpstukken tijdens het mengen. Zorg ervoor dat de kom omhoog is en de kombeschermer gesloten is. Mixer start niet als kom en kombeschermer niet in de juiste bedrijfspositie zijn.

Druk op de pijl BOWL "Up" om de power bowl lift te activeren. Stel de snelheidsregeling in op de gewenste snelheid.

Niet-getimed bediening – Handmatige modus

- Om de mixer in de handmatige modus te laten werken, houdt u de SPEED-knop tegen de klok in ingedrukt totdat de timer weer op nul staat. Het display verlicht een klein lichtpuntje in de rechterbenedenhoek van de secondentimerweergave. Mixer start niet als de kom niet helemaal omhoog is. Bovendien moet de kombescherming volledig gesloten zijn.
- Druk op de START-knop om te beginnen met mengen. Druk op PAUZE om het mengen te stoppen.
De timer werkt niet in de handmatige modus. Als u de timerfunctie wilt gebruiken, volgt u de instructies voor de timermodus.

Timer-modus

- Om de mixer in timermodus te bedienen, houdt u de SPEED-knop ingedrukt
- Houd de SPEED-knoppen ingedrukt om de gewenste minuten tegen de klok in en met de klok mee in te drukken.
- Zodra de gewenste mixtijd is ingesteld op de timer, drukt u op de START-knop om te beginnen met mixen.
- Zodra de START-knop wordt ingedrukt, beginnen de timernummers van de mixer te dalen. De timer en mixer kunnen op elk moment worden onderbroken door op de knop PAUZE OF STOP te drukken. Als de timercyclus wordt onderbroken en de mixer de ingestelde mengtijd nog niet heeft voltooid, kan de mengcyclus worden voortgezet waar deze was gebleven door op de START-knop te drukken.
Als een cyclus wordt onderbroken doordat de afscherming van de kom wordt geopend of de snelheid van de mixer wordt gewijzigd, stopt de mixer. Nadat de schaalbescherming en de komlift zijn gesloten en op hun plaats zijn vergrendeld, kan de START-knop worden ingedrukt om de geprogrammeerde tijd voort te zetten.
Om extra minuten aan een mixtijd toe te voegen, pauzeert u de mixer, houdt u de SPEED-knoppen ingedrukt om de mengtijd van de cyclus tegen de klok in en met de klok mee aan te passen. Druk op de START-knop om opnieuw te beginnen met mixen.
- Aan het einde van een getimede mengcyclus telt de timer af tot "00" minuten, de mixer stopt en de timer keert terug naar het weergeven van de laatste mixcyclustijd die is ingevoerd.
- Als u een andere mixcyclus wilt starten met dezelfde ingestelde tijd als de vorige mix, drukt u op de START-knop.
Als de mixcyclustijd moet worden aangepast, stelt u de nieuwe gewenste tijd in en drukt u vervolgens op de START-knop om te beginnen met mengen.
Als de stroom voor de mixer verloren gaat, moet de mengtijd worden gereset naar de gewenste tijd.

Reiniging, Verzorging & Onderhoud

- Verdun wasmiddel volgens de instructies van de leverancier.
- Slang de mixer NIET naar beneden of was deze NIET onder druk.
- Gebruik NOOIT een schrobzuignap, staalwol of schurend materiaal om de mixer schoon te maken.
- Gebruik NOOIT bleekmiddel (natriumhypochloriet) of reiniger op basis van bleekmiddel.
- Verwijder het roerwerk ALTIJD na elke batch, omdat het roerwerk vast kan komen te zitten op de as en moeilijk te verwijderen is.



De hele mixer, inclusief verwijderbare onderdelen, moet grondig worden gereinigd en ontsmet met behulp van de procedures die zijn geïdentificeerd door uw lokale gezondheidsafdeling en de ServSafe Essentials gepubliceerd door de National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Bezoek www.servsafe.com voor meer informatie.



Het is uiterst belangrijk om de mixer te ontsmetten en de instructies op de quaternaire ontsmettingscontainer te volgen om ervoor te zorgen dat de juiste sanitaire voorzieningen worden bereikt.



KOPPEL ALTIJD DE ELEKTRISCHE VOEDING VAN DE MIXER LOS OF HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOORDAT U DEZE SCHOONMAAKT.

Aanbevolen reiniging

ONDERDEEL	VEREISTE ACTIE	FREQUENTIE
Roerwerken	Handen wassen met milde zeep en water; Afspoelen, drogen en ontsmetten.	Reinig na elk gebruik.
Kom bewaker	Handwas met milde zeep en water; spoel, droog en ontsmet.	Reinig na elk gebruik.
Kom	Gebruik een spons of doek, milde zeep en water en oefen druk uit om ervoor te zorgen dat de kom schoon is; spoelen, drogen en ontsmetten. De kom kan ook in een vaatwasser worden geplaatst.	Reinig na elk gebruik.
Spatscherm aan de achterzijde	Handen wassen met milde zeep en water; Afspoelen, drogen en ontsmetten.	Reinig na elk gebruik.
Kom Wieg	Handen wassen met milde zeep en water; Afspoelen, drogen en ontsmetten.	Dagelijks
Planetaire Schacht	Afvegen met een schone vochtige doek; Droog en ontsmet.	Reinig na elk gebruik.
Buitenkant	Handen wassen met milde zeep en water; spoelen, drogen en ontsmetten. Gebruik GEEN waterslang.	Dagelijks
Hub Interieur	Afvegen met een schone vochtige doek; drogen en ontsmetten.	Dagelijks

Onderhoud

ONDERDEEL	OPGESTAPTE ACTIE	FREQUENTIE
Bowl Slide Hengels	Breng minerale olie aan op komschuifstangen. Breng de kom omhoog en omlaag om de olie over de staven te verdelen.	Als kom moeilijk te verhogen of te verlagen wordt.

Probleemoplossing

Digitale code	Code uitleg	Mogelijke oorzaken	Actie vereist
E1	Kombeschermer uitschakelen	Bowl guard niet in gesloten positie.	Draai de beschermkap naar rechts totdat deze volledig gesloten is.
		Schakelaar losgemaakt.	Draai de schakelaar in de juiste positie vast.
E2	Schakel de lift uit	Kom niet omhoog	Til de kom op naar de hoogste positie.
		Schakelaar losgemaakt	Draai de schakelaar in de juiste positie vast.
E3	Kuipvergrendeling uitschakelen	Kom zit niet goed of klemmen zitten niet op hun plaats.	Zorg ervoor dat de kom op de juiste manier in de houder van de kom zit en dat de komklemmen op hun plaats zijn vergrendeld.
		Kom zit niet goed of klemmen zitten niet op hun plaats.	Draai de schakelaar in de juiste positie vast.
E4	Noodstopschakelaar staat aan	Noodstopschakelaar staat aan	Draai de knop om deze uit te schakelen
E7	Motor Faliure	Motor Faliure	Neem contact op met een technicus om het onderdeel te vervangen.
E8	Motortemperatuur is te hoog	Overschreden maximale mengbelasting	Verklein de batchgrootte met 30%.
		De looptijd is te lang	Wacht 10 minuten. en druk vervolgens op START om de mixer opnieuw op te starten.
		Beschadigde of kapotte mechanische onderdelen.	Draai het motorblad om te controleren of het gemakkelijk kan draaien, als het niet kan, neem dan contact op met de after-sales service
E9	Machine is overbelast	Overschreden maximale mengbelasting	Verklein de batchgrootte met 30%.
			Wacht 10 minuten. en druk vervolgens op START om de mixer opnieuw op te starten.
	GEEN display	Geen vermogen naar eenheid	Controleer de stroomvoorziening.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Actie vereist
Mixer is luidruchtig	Mixer is niet geïnstalleerd op een vlak oppervlak.	Pas het oppervlak aan of verplaats de mixer. Zorg ervoor dat rubberen voetjes zijn geïnstalleerd.
	Kom zit niet goed of klemmen zitten niet op hun plaats.	Zorg ervoor dat de kom op de juiste manier in de houder van de kom zit en dat de komklemmen op hun plaats zijn vergrendeld.
	Roerwerk niet goed gemonteerd.	Verwijder en bevestig het roerwerk op de juiste manier.
	Overladen kom.	Verklein de batchgrootte. Raadpleeg de sectie Capaciteitsdiagram.
	Beschadigd of versleten onderdeel.	Neem contact op met een technicus om het onderdeel te vervangen.
Bewaker in beslag genomen (zal niet vrij bewegen).	Reinig & smeer glijplaat.	De technicus moet de planetaire assemblage neerzetten om toegang te krijgen tot mat en schede.
		Neem contact op met de technicus.
Roerwerken zullen niet gemakkelijk op de planetaire schacht gaan.	Gebrek aan smering en/of reiniging van de planetaire schacht.	Veeg de planetaire schacht af met een schone vochtige doek en smeer de schacht in met minerale olie of vet van voedselkwaliteit.
Mengtijd is te lang	Batchgrootte te klein	Vergroot de batchgrootte of gebruik een kleinere komadapterkit. (Neem contact op met de dealer voor aankoop)
	Onjuiste receptporties of temperaturen	Volg porties en temperaturen per receptinstructies
Kuiplift plakt of niet operationeel	Gebrek aan smering op komglasjes	Smeer komglasjes met minerale olie of vet van voedselkwaliteit.
		plakken, technicus moet komliftmechanisme reinigen
Mixer zal geen middelzware of zware belastingen mengen.	Riem glijden	Trek de riem aan.
		Technicus om riem te vervangen
Motor draait, maar roerwerk loopt niet	Riem gebroken	Technicus om riem te vervangen
Roerwerken die de bodem of zijkanten van de kom aanraken	Defecte of gedeukte kom	Deuken verwijderen of kom vervangen
	Defect roerwerk	Roerwerk vervangen
Gebroken zweepdraden	Batchgrootte te groot voor mixer. Pas recept aan.	Verklein de batchgrootte. Raadpleeg de sectie Capaciteitsdiagram. Mengsel te stevig, snelheid te hoog. Verlaag de snelheid
	Handgerei in de kom gedropt tijdens het mengen	Stop mixer
Gebroken platte klopper	Ingrediënten te koud of te groot (bijv. bevroren boter, roomkaas in grove stukken gesneden)	Wacht tot de ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat u ze mengt. Verklein de grootte van de brok
Gebroken deeghaak	Batchgrootte te groot voor mixer	Verklein de batchgrootte. Raadpleeg de sectie Capaciteitsdiagram. Recept aanpassen
	Ingrediënten te koud of te groot	Wacht tot de ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat u ze mengt. Verklein de grootte van de brok

Sehr geehrte(r) Kunde,

Herzlichen Dank für den Kauf dieses Geräts. Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor dem Anschluss des Geräts sorgfältig durch, um Schäden durch unsachgemäße Bedienung zu verhindern. Die Sicherheitsvorschriften besonders sorgfältig lesen. Das Heft ist für ein späteres Nachschlagen seitens anderer Anwender aufzubewahren

Das Gerät bietet eine sichere und effiziente Lebensmittelverarbeitung, solange das Gerät in Übereinstimmung mit den Anweisungen in diesem Handbuch verwendet und ordnungsgemäß gewartet wird. Es kann zu schweren Verletzungen kommen, wenn das Bedienpersonal nicht angemessen geschult und beaufsichtigt wird. Der Besitzer dieses Geräts ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass dieses Gerät korrekt und sicher verwendet wird und dass es alle Anweisungen in diesem Handbuch und die lokalen, staatlichen und/oder bundesstaatlichen gesetzlichen Anforderungen strikt befolgt.

Der Besitzer sollte niemandem den Zugang zu diesem Gerät gestatten, es sei denn, er ist 18 Jahre oder älter, wurde ordnungsgemäß geschult und beaufsichtigt und hat dieses Handbuch gelesen und verstanden. Besitzer sollten auch sicherstellen, dass keine Kunden, Besucher oder andere unbefugte Personen mit diesem Gerät in Kontakt kommen. Bitte beachten Sie, dass die Bedingungen oder Umstände, unter denen die Geräte betrieben werden, nicht vorhergesagt werden können. Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers und Betreibers, auf alle Gefahren zu achten, die von der Funktion dieses Geräts ausgehen. Wenn Sie Zweifel an einer Aufgabe oder der richtigen Bedienung dieses Geräts haben, fragen Sie Ihren Vorgesetzten.

Dieses Handbuch enthält Vorsichtsmaßnahmen, um die sichere Verwendung dieses Geräts zu fördern. Im gesamten Handbuch finden Sie zusätzliche Warnungen, die Sie auf potenzielle Gefahren aufmerksam machen.

Sicherheitsbestimmungen

Um schwere Personenschäden zu vermeiden

- Installieren Sie das Gerät immer in einem Arbeitsbereich mit ausreichend Licht und Platz.
- Betreiben Sie den Mischer nur auf einer festen, ebenen, rutschfesten, nicht brennbaren Oberfläche.
- **Umgehen**, verändern oder modifizieren Sie niemals den ursprünglichen Zustand dieses Geräts in irgendeiner Weise. Dies ist gefährlich und führt zum Erlöschen der Garantie.
- **Betreiben** Sie den Mischer niemals, ohne dass alle Warnhinweise installiert sind.
- **Versuchen Sie NICHT**, den Mischer selbst anzuheben.
- Betreiben Sie den Mixer erst, wenn Sie zuvor die Bedienungsanleitung gelesen haben.
- Trennen Sie immer die Stromversorgung oder ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile oder Zubehör reinigen, warten oder einstellen.
- Halten Sie Hände, Haare und Kleidung immer von beweglichen Teilen fern.

Staubgefahr

- Beim Mischen der Zutaten ist darauf zu achten, dass Staubpartikel, z.B. Mehl, nicht eingeatmet werden.
- Zutaten wie Mehl müssen sorgfältig hinzugefügt werden, um Staubpartikel in der Luft zu minimieren.
- Schlitten Sie den Beutel vorsichtig auf, während Sie ihn im unteren Teil der Schüssel halten. Verwenden Sie beim Mischen trockener Zutaten die niedrigste Geschwindigkeit und eine Spritzschutzabdeckung, um die Staubemission zu minimieren. Mischen Sie die Zutaten in der Schüssel mit niedrigster Geschwindigkeit, bis die Staubgefahr gebannt ist. Montieren Sie geeignete Staubabsauggeräte.

Installation

Bitte nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um dieses Handbuch sorgfältig durchzulesen. Die ordnungsgemäße Wartung und der ordnungsgemäße Betrieb dieser Maschine sorgen für die bestmögliche Leistung Ihres Produkts.

Auspacken

Packen Sie den Mixer aus, sobald Sie ihn erhalten haben. Wenn Sie feststellen, dass die Maschine beschädigt ist, bewahren Sie bitte das Verpackungsmaterial auf und wenden Sie sich innerhalb von fünfzehn (15) Tagen nach Lieferung an den Spediteur. Wenden Sie sich jetzt an Ihre Gerätequelle.

Versammlung

- Lesen Sie dieses Handbuch vor der Installation und dem Betrieb sorgfältig durch. Wenn Sie Fragen haben oder nicht alles in diesem Handbuch verstehen, fahren Sie nicht mit der Installation und dem Betrieb fort. Wenden Sie sich an Ihren Ansprechpartner vor Ort.
- Entfernen Sie die Gurte aus dem Karton und nehmen Sie den Wellpappenkarton aus dem Schacht. Anmerkungen: Die BX10, BX20, BX30, BX40, BX60 und BX80 werden in einer Holzkiste geliefert. Lediglich die Schrauben am Boden der Box (alle vier Seiten) müssen entfernt werden.
- Entfernen Sie den Mischer vorsichtig mit einem 11/16-Zoll- oder 3/4-Zoll-Schlüssel aus der Rutsche.
- Wählen Sie einen Standort für den Mixer und beachten Sie dabei Folgendes.
- Der Boden oder die Theke muss eben sein.
- Einfacher Zugang für Wartung und Reparatur.
- Freiraum für Bedienelemente, Montage und Demontage des Mixers, der Schüssel oder des Zubehörs.
- Ausreichend Platz für die Zugabe von Zutaten während des Mixens.
- Stellen Sie sicher, dass die hintere Entlüftung des Mixers nicht blockiert ist.
- Mindestens zwei Personen sind erforderlich, um das Gerät zu kippen und Gummifüße zu installieren.
- Überprüfen Sie den Mixer, um sicherzustellen, dass alle Teile vorhanden sind (d. h. Schüssel, Mixer, Rührstäbchen und Knethaken). Der BX60, BX80 enthält die Schüssel, den Knethaken, die Peitsche, den Rührbesen und den Schüsselwagen.
- Lesen Sie die elektrischen Informationen auf dem Typenschild auf der Rückseite der Maschine. Die Eingangsleistung muss mit der Nennleistung auf dem Typenschild übereinstimmen.

Anschluss an die Stromversorgung

Elektrische Anschlussvorrichtung: Während die Maschine mit einer dreiphasigen Maschine ausgestattet ist, muss die Steckdose, an die dieser Stecker angeschlossen ist, ordnungsgemäß geerdet sein. Wenn die Steckdose eine falsche Erdung hat, wenden Sie sich an einen Elektriker. Schneiden oder entfernen Sie unter keinen Umständen den dritten Erdungsstift am Netzkabel und verwenden Sie nicht den Adapterstecker. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Eine geringe Leistung kann den Mischer beschädigen und/oder einen Brand verursachen.

Wenn das Gerät fest verdrahtet werden muss, lassen Sie das Gerät von einem zugelassenen Elektriker an die Stromquelle anschließen.

Reinigen Sie den Mixer vor dem Gebrauch. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Reinigungsanweisungen in diesem Handbuch.



Hinweis: Es ist normal, dass das Werk eine große Menge Fett auf das Innere der Maschine und auf die Maschine aufträgt. Überschüssiges Fett wird auf alle Metalloberflächen aufgetragen (z. B. Oberseite des Trommelschutzes, Drehzahlregler, Verriegelungstrommel, Trommelheber und Zubehörschrauben an den Radnabenflügelschrauben). Überschüssiges Hochdruckfett befindet sich auch auf den Planetenwellen und einige Tröpfchen befinden sich im Eimer.

Bedienungsanleitung

Über den Schüsselschutz



Hinweis: Der Mixer funktioniert nicht, wenn der Schüsselschutz geöffnet oder nicht richtig installiert ist.

Hinweis: Drehen Sie den Schüsselschutz im Uhrzeigersinn (offen) und gegen den Uhrzeigersinn (geschlossen), um den Mixer anzubringen.

- Öffnen/Drehen des Schüsselschutzes.
- Drehen Sie den Schüsselschutz im Uhrzeigersinn (offen) und gegen den Uhrzeigersinn (schließen), damit der Bediener leicht Zutaten hinzufügen und den Mixer und den Eimer ordnungsgemäß aus dem Mixer nehmen kann.
- Wenn die einzelnen Griffe ausgerichtet und fest auf die rechte Seite der Armatur gedrückt sind, befindet sich der Schüsselschutz in der verriegelten Position und ist betriebsbereit.
- Um den Schüsseldeckel in die geöffnete Position zu drehen, fassen Sie die separaten Griffe am Schüsseldeckel und bringen Sie sie zusammen, indem Sie sie im Uhrzeigersinn bewegen, um den Schüsseldeckel zu öffnen/drehen. Um den Schüsseldeckel zu schließen, fassen Sie die separaten Griffe und bewegen Sie sie zusammen als Einheit, wobei Sie sich gegen den Uhrzeigersinn bewegen, um den Schüsseldeckel wieder in die verriegelte Position zu schließen/zu drehen.

Befestigung der Schüssel am Mixer

- Senken Sie die Schüssel ab, indem Sie den Hebel zum Anheben der Schüssel nach vorne und unten in die Ruheposition ziehen. Drücken Sie bei BX60 und BX80 den Pfeil (grüne Taste), um die Schüssel bis zum Anschlag abzusenken.
- Heben Sie die Schüssel am Schüsselgriff an und:
- Positionieren Sie den Sicherungsstift (an der Rückseite der Schüssel) langsam in das Loch in der Mitte hinten des Halters.
- Senken Sie die Schüssel auf die Stifte an den Seiten des Schüsselhalters.
- Nachdem Sie die Schüssel auf den Ständer gestellt haben, ziehen Sie jeden Schüsselclip nach vorne, um die Schüssel zu sichern, bis die Schüssel einrastet.

Befestigen Sie das Rührwerk am Mischer (z. B. Rührer, Haken, Peitsche)

- Drehen Sie den Schüsseldeckel nach links, so dass er in der geöffneten Position bleibt. Übermäßige Kraft beim Öffnen und Schließen der Schüsselhaube kann den Mikroschalter für den Federverschluss und die Schüsselabdeckung beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Schieben Sie den Mischer langsam nach oben auf die Planetenwelle und stecken Sie den Wellenstift durch den Schlitz im Rührwerk.
- Drehen Sie das Rührwerk im Uhrzeigersinn, um es an der Planetenwelle zu befestigen.

Zutaten mischen

Rührwerke von BX10, BX20, BX30, BX40 müssen sich immer im Uhrzeigersinn um die Trommel drehen. Rührwerke von BX60 und BX80 müssen sich immer gegen den Uhrzeigersinn um die Trommel drehen.

Wenn sich das Rührwerk von BX10, BX20, BX30, BX40 gegen den Uhrzeigersinn und BX60 und BX80 im Uhrzeigersinn bewegt, wenden Sie sich sofort an einen zugelassenen Elektriker, um eine falsche Verkabelung zu beheben.

- Die entsprechenden Rührzutaten in die Schüssel geben.
- Drehen Sie den Hebel zum Anheben der Schüssel nach oben, bis die Schüssel einrastet. Drücken Sie bei BX60 und BX80 den Pfeil (grüne Taste), um die Schüssel bis zum Anschlag anzuheben.
- Drehen Sie den Schüsselschutz nach rechts, bis er in der geschlossenen Position einrastet. Sie werden hören, wie es an Ort und Stelle ist.



Hinweis: Der Mixer startet nicht, wenn der Schüsselschutz geöffnet ist oder sich die Schüssel in der abgesenkten Position befindet.

Setting and changing speed by digital control panel

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



Hinweis: Das ALLE BX-Modell verfügt über 10 variable Drehzahlen unter jedem Rührwerk.

Rührwerk: Produkttyp/Inhaltsstoffempfehlung:

Haken: Erhöhter Donut-Teig (65% AR), Nudeln, einfache Eiernudeln, schwerer Brotteig (55% AR), Brot- und Brötchenteig (60% AR), Pizzateig (40% AR).

Flachrührer: Waffel- oder Hotcake-Teig, Kartoffelpüree, Fondantglasur, flacher Kuchen, Torte. Dough Wire WhipLight: Schlagsahne, Eiweiß, Baiser.

- Drücken Sie die grüne START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen.
- Um die Geschwindigkeit während des Mischens zu ändern, drücken Sie die Taste NO STOP oder PAUSE, indem Sie die Geschwindigkeitstaste im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern.
- Wenn die Zutaten gründlich vermischt sind, drücken Sie die rote STOP-Taste, um den Mixer zu stoppen.



Hinweis: Wenn der Timer verwendet wurde, stoppt der Mixer automatisch, wenn die Zeit abgelaufen ist.

- Senken Sie die Schüssel ab, indem Sie den Hebel zum Anheben der Schüssel nach vorne und unten in die Ruheposition ziehen. Bei den Modellen BX10, BX20, BX30 und BX40 drehen Sie das Schüsselhubrad gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Drücken Sie bei den Modellen BX60 und BX80 den Abwärtspfeil (blaue Taste), bis die Schüssel stoppt.
- Drehen Sie den Schüsselschutz nach links, so dass er sich in der geöffneten Position befindet.
- Entfernen Sie das Rührwerk von der Planetenwelle, indem Sie es nach oben heben und dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es entriegelt ist. Senken Sie das Rührwerk ab und entfernen Sie es von der Planetenwelle.
- Drücken Sie jede Schüsselklemme nach hinten, um die Schüssel aus der Schüsselhalterung zu entriegeln.
- Heben Sie die Schüssel leicht an, damit die Stifte an der Schüsselhalterung entfernt werden.

Voreingestellte Geschwindigkeit über digitales Bedienfeld



Hinweis: Jedes Rührwerk ist mit voreingestellter Drehzahl erhältlich.

Betrieb mit voreingestellter Geschwindigkeit:

Die Geschwindigkeit am Mischer kann von 1 bis 10 eingestellt werden. Vergewissern Sie sich vor dem Betriebsmodus der voreingestellten Geschwindigkeit, dass der Schüsselschutz und der Schüssellift geschlossen und verriegelt sind.

- Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein. Halten Sie die Geschwindigkeitstaste 3 Sekunden lang gedrückt. Das Display leuchtet ein kleiner Lichtpunkt in der unteren rechten Ecke der Sekundengeschwindigkeitsanzeige auf. Nach 3 Sekunden wird kein kleiner Punkt mehr angezeigt.
- Halten Sie die SPEED-Tasten gedrückt, um die gewünschten Minuten gegen den Uhrzeigersinn und im Uhrzeigersinn zu erreichen.
- Sobald die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt ist, überprüfen Sie, ob der Schüsselschutz und der Schüssellift geschlossen und eingerastet sind, und drücken Sie dann START.

Betrieb mit nicht voreingestellter Geschwindigkeit:

Für einen einfachen Ein-/Aus-Mischvorgang in einem Betriebsmodus ohne voreingestellte Geschwindigkeit stellen Sie sicher, dass der Trommelschutz und der Schüssellift geschlossen und verriegelt sind.

- Auf dem Display sollte 00:00 angezeigt werden, um in jedem Rührwerk zu arbeiten. Drehen Sie die SPEED-Taste gegen den Uhrzeigersinn, bis die Geschwindigkeit wieder auf Null zurückgeht, halten Sie die Speed-Taste gedrückt 3 seconds, until no flash dot.
- Drücken Sie die START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen. Das Display scrollt während des Mischens Nullen von links nach rechts über das Display.
- Um die Geschwindigkeit während des Mischens zu ändern, drücken Sie die Taste NO STOP oder PAUSE, indem Sie die Geschwindigkeitstaste im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern.

Verwendung der digitalen Regler und des Timers des Mixers

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

Nicht zeitgesteuerter Betrieb:

Für einen einfachen Ein-/Aus-Mischbetrieb in einem zeitlich unbegrenzten Betriebsmodus stellen Sie sicher, dass der Trommelschutz und der Trommellift geschlossen und verriegelt sind.

- Das Display sollte 00:00 anzeigen, um im zeitlosen Modus zu arbeiten. Durch Drücken der SPEED-Taste gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Timer wieder auf Null steht.
- Drücken Sie die START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen. Das Display scrollt während des Mischens Nullen von links nach rechts über das Display. Drücken Sie die STOP-Taste, sobald das gewünschte Mischen abgeschlossen ist.

Zeitgesteuerter Betrieb:

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

- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Die Minuten rücken um eins und die Sekunden um fünf vor, bevor sie auf Null übergehen. Halten Sie die SPEED-Tasten gedrückt, um die gewünschten Minuten gegen den Uhrzeigersinn und im Uhrzeigersinn zu erreichen.
- Sobald die gewünschte Zeit eingestellt ist, überprüfen Sie, ob der Schüsselschutz und der Schüssellift geschlossen und verriegelt sind, und drücken Sie dann START.
- Warten Sie, bis der zeitgesteuerte Zyklus beendet ist, oder drücken Sie PAUSE, um den Mischzyklus anzuhalten.
- Durch Drücken der PAUSE-Taste wird der Mixer gestoppt und der Timer während des Betriebs angehalten.
- Durch einmaliges Drücken der STOP-Taste, während der Mixer nicht in Betrieb ist, wird der Timer auf Null (00:00) zurückgesetzt.
Wenn ein Zyklus durch Öffnen des Schüsselschutzes oder durch Absenken des Schlüsselhebehebels unterbrochen wird, stoppt der Mischer. Nachdem der Schüsselschutz und der Schüssellift geschlossen und verriegelt sind, kann die START-Taste gedrückt werden, um die programmierte Zeit fortzusetzen.
Um eine Mischzeit um zusätzliche Minuten oder Sekunden zu verlängern, halten Sie den Mixer an und passen Sie die Mischzeit des Zyklus an.
- Sobald ein zeitgesteuerter Zyklus beendet ist, piept der Mixer 20 Sekunden lang und zeigt an, dass der zeitgesteuerte Zyklus abgeschlossen ist.

Voreingestellte Geschwindigkeitsmodusanweisungen und Bedienelemente für die BX-Modelle.



Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Schüssel oben und der Schüsselschutz geschlossen ist. Der Mixer startet nicht, wenn sich die Schüssel und der Schüsselschutz nicht in der richtigen Betriebsposition befinden.



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

Betriebsmodus mit voreingestellter Geschwindigkeit

- Um den Betrieb des Mixers mit voreingestellter Geschwindigkeit zu starten, wählen Sie das entsprechende Rührwerk aus, stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein und halten Sie die Geschwindigkeitstaste gedrückt. Das Display leuchtet mit einem kleinen Lichtpunkt in der unteren rechten Ecke der Geschwindigkeitsanzeige auf. Nach 3 Sekunden leuchtet die gewünschte Geschwindigkeit auf dem Display auf. Der Mixer startet nicht, wenn die Schüssel nicht ganz oben ist. Außerdem muss der Schüsselschutz vollständig geschlossen sein.
- Drücken Sie die START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen. Drücken Sie PAUSE, um den Mixvorgang zu beenden. Im voreingestellten Drehzahlmodus beginnt jede Startzeit des Rührwerks mit der gewünschten Drehzahl. Die voreingestellte Geschwindigkeit wird immer auf die gewünschte Geschwindigkeit zurückgesetzt, nein, egal ob die Stromversorgung unterbrochen wird oder der Mixer unterbrochen wird.

Nicht voreingestellte Geschwindigkeit Betriebsmodus

- Um den Betriebsmodus der voreingestellten Drehzahl abubrechen, wählen Sie das Rührwerk mit voreingestellter Drehzahl.
- Drehen Sie die SPEED-Taste gegen den Uhrzeigersinn, bis die Geschwindigkeit wieder auf Null zurückgeht, halten Sie die Geschwindigkeitstaste 3 Sekunden lang gedrückt, bis der kleine Punkt rechts nicht blinkt. Auf dem Display sollte 00:00 angezeigt werden, um in jedem Rührwerk zu arbeiten.

Digitale Steuerungsanweisungen

Anweisungen und Bedienelemente für den nicht zeitgesteuerten / manuellen Modus für die BX-Modelle.

Der Mixer muss vor dem Einbau von Anbaugeräten ausgeschaltet sein. Verwenden Sie beim Mischen KEINE Aufsätze.

Stellen Sie sicher, dass die Schüssel oben und der Schüsselschutz geschlossen ist. Der Mixer startet nicht, wenn sich die Schüssel und der Schüsselschutz nicht in der richtigen Betriebsposition befinden.

Drücken Sie den Pfeil "Nach oben" der SCHÜSSEL, um den Power-Bowl-Lift zu aktivieren. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein.

NICHT ZEITGESTEUERT - MANUELLER MODUS

- Um den Betrieb des Mixers im manuellen Modus zu starten, halten Sie die SPEED-Taste gegen den Uhrzeigersinn gedrückt, bis der Timer wieder auf Null steht. Das Display leuchtet mit einem kleinen Lichtpunkt in der unteren rechten Ecke der Sekunden-Timer-Anzeige auf. Der Mixer startet nicht, wenn die Schüssel nicht ganz oben ist. Außerdem muss der Schüsselschutz vollständig geschlossen sein.
- Drücken Sie die START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen. Drücken Sie PAUSE, um den Mixvorgang zu beenden.
Der Timer funktioniert nicht im manuellen Modus. Um die Timer-Funktion zu verwenden, befolgen Sie die Anweisungen für den Timer-Modus.

Timer-Modus

- Um den Betrieb des Mixers im TIMER-Modus zu starten, halten Sie die SPEED-Taste gedrückt
- Halten Sie die SPEED-Tasten gedrückt, um die gewünschten Minuten gegen den Uhrzeigersinn und im Uhrzeigersinn zu erreichen.
- Sobald die gewünschte Mischzeit am Timer eingestellt wurde, drücken Sie die START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen.
- Sobald die START-Taste gedrückt wird, beginnen die Mixer-Timer-Nummern zu sinken. Timer und Mixer können jederzeit durch Drücken der Taste PAUSE OR STOP unterbrochen werden. Wenn der Timer-Zyklus unterbrochen wird und der Mischer seine eingestellte Mischzeit noch nicht beendet hat, kann der Mischzyklus durch Drücken der START-Taste an der Stelle fortgesetzt werden, an der er aufgehört hat.
Wenn ein Zyklus unterbrochen wird, indem der Trommelschutz geöffnet oder die Geschwindigkeit des Mixers geändert wird, stoppt der Mixer. Nachdem der Schüsselschutz und der Schüssellift geschlossen und verriegelt sind, kann die START-Taste gedrückt werden, um die programmierte Zeit fortzusetzen.
Um eine Mischzeit um zusätzliche Minuten zu verlängern, halten Sie den Mixer an, halten Sie die SPEED-Tasten gedrückt, um die Mischzeit gegen den Uhrzeigersinn und im Uhrzeigersinn einzustellen. Drücken Sie die START-Taste, um das Mischen erneut zu starten.
- Am Ende eines zeitgesteuerten Mischzyklus zählt der Timer auf "00" Minuten herunter, der Mischer stoppt und der Timer zeigt die zuletzt eingegebene Mischzykluszeit wieder an.
- Um einen weiteren Mischzyklus mit der gleichen eingestellten Zeit wie der vorherige Mix zu starten, drücken Sie die START-Taste.
Wenn die Mischzykluszeit angepasst werden muss, stellen Sie die neue gewünschte Zeit ein und drücken Sie dann die START-Taste, um mit dem Mischen zu beginnen.
Wenn die Stromversorgung des Mixers unterbrochen wird, muss die Mischzeit auf die gewünschte Zeit zurückgesetzt werden.

Reinigung, Pflege & Wartung

- Waschmittel gemäß den Anweisungen des Lieferanten verdünnen.
- Spülen Sie den Mischer NICHT ab oder waschen Sie ihn mit Hochdruck.
- Verwenden Sie NIEMALS ein Scheuerpad, Stahlwolle oder scheuerndes Material, um den Mischer zu reinigen.
- Verwenden Sie NIEMALS Bleichmittel (Natriumhypochlorit) oder Reinigungsmittel auf Bleichmittelbasis.
- Entfernen Sie das Rührwerk IMMER nach jeder Charge, da das Rührwerk auf der Welle stecken bleiben und schwer zu entfernen sein kann.



Der gesamte Mixer, einschließlich der abnehmbaren Teile, muss gründlich gereinigt und desinfiziert werden. Besuchen Sie www.servsafe.com für weitere Informationen.



Es ist äußerst wichtig, den Mischer zu desinfizieren und die Anweisungen auf dem quartären Desinfektionsbehälter zu befolgen, um sicherzustellen, dass eine ordnungsgemäße Desinfektion erreicht wird.



TRENNEN SIE DEN MISCHER IMMER VOM STROMNETZ ODER ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER, BEVOR SIE IHN REINIGEN.

Empfohlene Reinigung

ELEMENT	ERFORDERLICH AKTION	FREQUENZ
Agitatoren	Handwäsche mit milder Seife und Wasser; Spülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Schüssel-Schutz	Von Hand mit milder Seife und Wasser waschen, abspülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Schüssel	Üben Sie mit einem Schwamm oder Tuch, milder Seife und Wasser Druck aus, um sicherzustellen, dass die Schüssel sauber ist. Spülen, trocknen und desinfizieren. Die Schüssel kann auch in die Spülmaschine gestellt werden.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Spritzschutz hinten	Handwäsche mit milder Seife und Wasser; Spülen, trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Schüssel-Wiege	Handwäsche mit milder Seife und Wasser; Spülen, trocknen und desinfizieren.	Täglich
Planetenwelle	Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen; Trocknen und desinfizieren.	Nach jedem Gebrauch reinigen.
Äußeres	Handwäsche mit milder Seife und Wasser; Spülen, trocknen und desinfizieren. Verwenden Sie KEINEN Wasserschlauch.	Täglich
Naben-Innenraum	Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen; Trocknen und desinfizieren.	Täglich

Instandhaltung

ELEMENT	ERFORDERLICH AKTION	FREQUENZ
Bowl Slide Stangen	Tragen Sie Mineralöl auf die Stangen des Schüsselschiebers auf. Heben und senken Sie die Schüssel, um das Öl auf den Stangen zu verteilen.	Wenn es schwierig wird, die Schüssel anzuheben oder abzusenken.

Fehlerbehebung

Digitaler Code	Erläuterung des Codes	Mögliche Ursachen	Erforderliche Maßnahme
E1	Schüsselschutz ausschalten	Schüsselschutz nicht in geschlossener Position.	Drehen Sie den Schutz nach rechts, bis er vollständig geschlossen ist.
		Schalter gelöst.	Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E2	Schüssellift-Schalter ausschalten	Schüssel nicht angehoben	Heben Sie die Schüssel in die höchste Position.
		Schalter gelockert	Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E3	Schüsselverriegelung ausschalten	Die Schüssel sitzt nicht richtig oder die Klemmen sind nicht angebracht.	Stellen Sie sicher, dass die Schüssel richtig in der Schüsselhalterung sitzt und die Schüsselklemmen eingerastet sind.
		Die Schüssel sitzt nicht richtig oder die Klemmen sind nicht angebracht.	Ziehen Sie den Schalter in der richtigen Position fest.
E4	Not-Aus-Schalter ist eingeschaltet	Not-Aus-Schalter ist eingeschaltet	Drehen Sie die Taste, um sie auszuschalten
E7	Motor Faliure	Motor Faliure	Wenden Sie sich an einen Techniker, um das Teil auszutauschen.
E8	Motortemperatur ist zu hoch	Maximale Mischlast überschritten	Reduzieren Sie die Chargengröße um 30 %.
		Die Laufzeit ist zu lang	Warten Sie 10 Minuten. Drücken Sie dann START, um den Mixer neu zu starten.
		Beschädigte oder gebrochene mechanische Teile.	Drehen Sie das Motormesser, um zu prüfen, ob es sich leicht drehen lässt, wenn dies nicht möglich ist, wenden Sie sich an den Kundendienst
E9	Maschine ist überlastet	Maximale Mischlast überschritten	Reduzieren Sie die Chargengröße um 30 %.
			Warten Sie 10 Minuten. Drücken Sie dann START, um den Mixer neu zu starten.
	KEIN Display	Keine Stromversorgung des Geräts	Überprüfen Sie die Stromversorgung.

Problem	Mögliche Ursachen	Action Required
Mixer ist laut	Der Mischer ist nicht auf einer ebenen Fläche installiert.	Passen Sie die Oberfläche an oder stellen Sie den Mischer um. Stellen Sie sicher, dass Gummifüße installiert sind.
	Die Schüssel sitzt nicht richtig oder die Klemmen sind nicht angebracht.	Stellen Sie sicher, dass die Schüssel richtig in der Schüsselhalterung sitzt und die Schüsselklemmen eingearastet sind.
	Rührwerk nicht richtig eingebaut.	Entfernen Sie das Rührwerk und bringen Sie es richtig an.
	Überladene Schüssel.	Reduzieren Sie die Batchgröße. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Kapazitätsdiagramm.
	Damaged or worn part.	Wenden Sie sich an einen Techniker.
Schutzgitter ergriffen (bewegt sich nicht frei).	Reinigen und schmieren Sie den Schiebermantel.	Der Techniker muss die Planetenbaugruppe herunterlassen, um auf die Matte und den Mantel zuzugreifen.
		Wenden Sie sich an den Techniker.
Rührwerke lassen sich nicht so leicht auf die Planetenwelle bringen.	Mangelnde Schmierung und/oder Reinigung der Planetenwelle.	Wischen Sie die Planetenwelle mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und schmieren Sie die Welle mit Mineralöl oder Fett in Lebensmittelqualität.
Die Mischzeit ist zu lang	Losgröße zu klein	Erhöhen Sie die Chargengröße oder verwenden Sie ein kleineres Schüsseladapter-Kit.
	Falsche Rezeptportionen oder Temperaturen	Befolgen Sie die Portionen und Temperaturen gemäß den Rezeptanweisungen
Schüssellift klebt oder ist nicht betriebsbereit	Mangelnde Schmierung bei Trommelschiebern	Schmieren Sie die Schüsselschieber mit Mineralöl oder Fett in Lebensmittelqualität.
Der Mischer mischt keine mittleren oder schweren Lasten.	Verrutschen des Riemens	Schnallen Sie den Gürtel fest.
		Techniker zum Austausch des Riemens
Motor läuft, aber Rührwerk läuft nicht	Riemen gerissen	Techniker zum Austausch des Riemens
Rührwerke, die den Boden oder die Seiten der Schüssel berühren	Defekte oder verbeulte Schüssel	Dellen entfernen oder Schüssel ersetzen
	Defektes Rührwerk	Rührwerk ersetzen
Gebrochene Peitschendrähne	Batch size too large formixer. Adjust recipe.	Reduzieren Sie die Batchgröße. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Kapazitätsdiagramm. Mischung zu fest, Geschwindigkeit zu hoch. Geschwindigkeit reduzieren
Zerbrochener Flachsschläger	Zu kalte oder zu große Zutaten (z. B. gefrorene Butter, Frischkäse in Stücken)	Warten Sie, bis die Zutaten Raumtemperatur erreicht haben, bevor Sie sie mischen. Reduzieren Sie die Chunk-Größe
Gebrochener Knethaken	Chargengröße zu groß für Mischer	Reduzieren Sie die Batchgröße. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Kapazitätsdiagramm. Rezept anpassen
	Zutaten zu kalt oder zu groß	Warten Sie, bis die Zutaten Raumtemperatur erreicht haben, bevor Sie sie mischen. Reduzieren Sie die Chunk-Größe

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention. Conserver le manuel pour que les futurs utilisateurs puissent le consulter aisément.

L'équipement assure une transformation sûre et efficace des aliments, pourvu qu'il soit utilisé conformément aux instructions du présent manuel et qu'il soit bien entretenu. Des blessures graves peuvent survenir à moins que le personnel d'exploitation ne soit adéquatement formé et supervisé. Le propriétaire de cet équipement est responsable de s'assurer que cet équipement est utilisé correctement et en toute sécurité et qu'il suit strictement toutes les instructions de ce manuel et les exigences légales locales, étatiques et / ou fédérales.

Le propriétaire ne doit pas permettre à quiconque d'avoir accès à cet équipement à moins d'être âgé de 18 ans ou plus, d'avoir reçu une formation et une supervision appropriées et d'avoir lu et compris ce manuel. Les propriétaires doivent également s'assurer qu'aucun client, visiteur ou autre personne non autorisée n'entre en contact avec cet équipement. Veuillez garder à l'esprit qu'il ne peut pas prédire les conditions ou les circonstances dans lesquelles son équipement sera utilisé. Il est de la responsabilité du propriétaire et de l'exploitant d'être attentifs à tout danger présenté par le fonctionnement de cet équipement. Si vous avez des doutes sur une tâche ou sur la bonne façon d'utiliser cet équipement, demandez à votre superviseur.

Ce manuel contient des précautions pour aider à promouvoir l'utilisation sécuritaire de cet équipement. Tout au long du manuel, vous verrez des avertissements supplémentaires pour vous alerter des dangers potentiels.

Règlement de sécurité

Pour éviter des blessures corporelles graves

- **Installez toujours** l'équipement dans une zone de travail suffisamment éclairée et suffisamment d'espace.
- **N'utilisez** le mélangeur que sur une surface solide, plane, antidérapante et ininflammable.
- **Ne jamais** contourner, altérer ou modifier l'état d'origine de cet appareil de quelque manière que ce soit. Cela est dangereux et annulera la garantie.
- **N'utilisez jamais** le mélangeur sans que tous les avertissements ne soient installés.
- **N'essayez PAS** de soulever le mélangeur tout seul.
- N'utilisez pas le mélangeur avant d'avoir lu le manuel d'instructions.
- Débranchez ou débranchez toujours l'alimentation avant de nettoyer, d'entretenir ou de régler des pièces ou des accessoires.
- Gardez toujours les mains, les cheveux et les vêtements loin des pièces mobiles.

Risque de poussière

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

Installation

Veuillez prendre quelques instants pour lire attentivement ce manuel. L'entretien et le fonctionnement corrects de cette machine fourniront les meilleures performances possibles de votre produit.

Déballez

Déballez le mélangeur dès que vous le recevez. Si vous constatez que la machine est endommagée, veuillez conserver les matériaux d'emballage et contacter le transporteur dans les quinze (15) jours suivant la livraison. Contactez votre source d'équipement dès maintenant.

Assemblée

- Lisez attentivement ce manuel avant de l'installer et de l'utiliser. Si vous avez des questions ou si vous ne comprenez pas tout dans ce manuel, ne procédez pas à l'installation et à l'opération. Contactez votre représentant local.
- Retirez les sangles de la boîte et retirez la boîte ondulée de la goulotte. REMARQUE: Les BX10, BX20, BX30, BX40, BX60 et BX80 sont expédiés dans une boîte en bois; Seuls les boulons au fond de la boîte (les quatre côtés) doivent être retirés.
- Retirez délicatement le mélangeur de la goulotte à l'aide d'une clé de 11/16" ou 3/4".
- Choisissez un emplacement pour le mélangeur, en gardant à l'esprit ce qui suit.
- Le plancher ou le comptoir doit être de niveau.
- Accès facile pour l'entretien et la réparation.
- Jeu pour les commandes de fonctionnement, le montage et le retrait du mélangeur, du bol ou des accessoires.
- Espace suffisant pour ajouter des ingrédients pendant le mélange.
- Assurez-vous que l'évent arrière du mélangeur n'est pas obstrué.
- Au moins deux personnes sont nécessaires pour incliner l'appareil et installer des pieds en caoutchouc.
- Vérifiez le mélangeur pour vous assurer que toutes les pièces sont fournies (c.-à-d. bol, mélangeur, agitateur et crochet à pâte). Les BX60, BX80 auront le bol, le crochet à pâte, le fouet, le batteur et le chariot à bol.
- Lisez les informations électriques sur la plaque signalétique à l'arrière de la machine. La puissance d'entrée doit correspondre à la valeur nominale indiquée sur la plaque signalétique.

Connexion à l'alimentation électrique

Dispositif de raccordement électrique: Bien que la machine soit équipée d'une triphasée, la prise à laquelle cette fiche est connectée doit être correctement mise à la terre. Si le type de mise à la terre de la prise est incorrect, contactez un électricien. Ne coupez ni ne retirez en aucun cas la troisième broche de mise à la terre du cordon d'alimentation et n'utilisez pas la fiche de l'adaptateur. N'utilisez pas de rallonges. Une faible puissance peut endommager le mélangeur et/ou provoquer un incendie.

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

Nettoyez le mélangeur avant utilisation. Reportez-vous à la section Instructions de nettoyage de ce manuel.



Remarque: Il est normal que l'usine applique une grande quantité de graisse à l'intérieur de la machine et à la machine. Un excès de graisse (brun) sera appliqué sur toutes les surfaces métalliques (c.-à-d. le dessus du protège-tambour, le contrôle de vitesse, le tambour de verrouillage, la volonté de levage du tambour et les vis d'aile du moyeu de roue des accessoires). Excès de graisse haute pression L'excès de graisse haute pression (brun-noir) peut également être trouvé sur les arbres planétaires et quelques gouttelettes peuvent être trouvées dans le seau.

Mode d'emploi

À propos du protège-bols



Remarque: Le mélangeur ne fonctionnera pas lorsque le protège-bol est ouvert ou mal installé.

Remarque : Faites pivoter le protège-bol dans le sens des aiguilles d'une montre (ouvert) et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fermé) pour fixer le mélangeur.

- Protecteur de bol ouvert / rotatif.
- Faites pivoter le protège-bol dans le sens des aiguilles d'une montre (ouvert) et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fermé) pour permettre à l'opérateur d'ajouter facilement des ingrédients et de retirer correctement le mélangeur et le seau du mélangeur.
- Lorsque les poignées séparées sont alignées et fermement poussées vers le côté droit du mélangeur, le protège-bol est en position verrouillée et prêt à fonctionner.
- Pour faire pivoter le couvercle du bol en position ouverte, saisissez les poignées séparées sur le couvercle du bol et rassemblez-les, en vous déplaçant dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir/faire pivoter le couvercle du bol. Pour fermer le couvercle du bol, saisissez les poignées séparées et déplacez-les ensemble comme une unité, en vous déplaçant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer/faire pivoter le couvercle du bol vers la position verrouillée.

Fixation du bol au mélangeur

- Abaissez le bol en tirant le levier de levage du bol vers l'avant et vers le bas jusqu'à sa position de repos. Pour BX60 et BX80, appuyez sur la flèche (bouton vert) pour abaisser le bol jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Soulevez le bol par la poignée du bol et :
- Placez lentement la goupille de verrouillage (située à l'arrière du bol) dans le trou au milieu arrière du support.
- Abaissez le bol sur les broches situées sur les côtés du porte-bol.
- Après avoir placé le bol sur le support, tirez chaque clip de bol vers l'avant pour fixer le bol jusqu'à ce que le bol se verrouille en place.

Fixer l'agitateur au mélangeur (c.-à-d. batteur, crochet, fouet)

- Tournez le couvercle du bol vers la gauche afin qu'il reste en position ouverte.
Une force excessive pour ouvrir et fermer la hotte du bol peut endommager le verrou à ressort et le microrachat du couvercle du bol annulera la garantie.
- Faites glisser lentement le mélangeur vers le haut sur l'arbre planétaire et insérez la goupille de l'arbre à travers la fente de l'agitateur.
- Tournez l'agitateur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer à l'arbre planétaire.

Mélange des ingrédients

Les agitateurs de BX10, BX20, BX30, BX40 doivent toujours tourner dans le sens des aiguilles d'une montre autour du bol. Les agitateurs de BX60 et BX80 doivent toujours tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre autour du bol.

Si l'agitateur de BX10, BX20, BX30, BX40 se déplace dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et que BX60 et BX80 se déplace dans le sens des aiguilles d'une montre, contactez immédiatement un électricien agréé pour remédier à un câblage incorrect.

- Ajouter les ingrédients de mélange appropriés dans le bol.
- Faites pivoter le levier de levage du bol vers le haut jusqu'à ce que le bol se verrouille en position. Pour BX60 et BX80, appuyez sur la flèche (bouton vert) pour soulever le bol jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Faites pivoter le protège-bol vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en position fermée. Vous l'entendrez « di » en place.



Remarque: Le mélangeur ne démarre pas si le protège-bol est ouvert ou si le bol est en position abaissée.

Réglage et modification de la vitesse par panneau de commande numérique

- Sélectionnez le réglage de vitesse approprié en tournant le bouton de vitesse, dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la vitesse.



Remarque: ALL BX Model a 10 vitesses variables sous chaque agitateur.

Agitateur: Type de produit/Recommandation d'ingrédients:

Crochet: Pâte à beignets élevée (65% AR), pâtes, nouilles aux œufs de base, pâte à pain lourde (55% AR), pâte à pain et rouleaux (60% AR), pâte à pizza (40% AR).

Batteur plat: gaufre ou pâte à gâteaux, purée de pommes de terre, glaçage fondant, gâteau plat, tarte. Dough Wire WhipLight: crème à fouetter, blancs d'œufs, meringue.

- Appuyez sur le bouton vert START pour commencer le mélange.
- Pour modifier la vitesse pendant le mixage, bouton NO STOP ou PAUSE, en tournant le bouton de vitesse, dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la vitesse.
- Lorsque les ingrédients ont été bien mélangés, appuyez sur le bouton rouge STOP pour arrêter le mélangeur.



Remarque: Si la minuterie a été utilisée, le mélangeur s'arrêtera automatiquement lorsque le temps sera écoulé.

- Bol inférieur en tirant le levier de levage du bol vers l'avant et vers le bas jusqu'à sa position de repos. Pour les modèles BX10, BX20, BX30 et BX40, faites pivoter la roue de levage du bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Pour les modèles BX60 et BX80, appuyez sur la flèche vers le bas (bouton bleu) jusqu'à ce que le bol s'arrête.
- Faites pivoter la protection du bol vers la gauche pour qu'elle soit en position ouverte.
- Retirez l'agitateur de l'arbre planétaire en le soulevant vers le haut, puis en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit déverrouillé. Abaissez l'agitateur et retirez-le de l'arbre planétaire.
- Poussez chaque pince de bol vers l'arrière pour déverrouiller le bol du berceau du bol.
- Soulevez légèrement sur le bol pour qu'il efface les épingles sur le berceau du bol.

Vitesse prédéfinie par panneau de commande numérique



Remarque: Chaque agitateur est disponible pour une vitesse prédéfinie.

Fonctionnement de vitesse prédéfini:

La vitesse sur le mélangeur peut être réglée de 1 à 10. Avant de régler le mode de fonctionnement de la vitesse prédéfinie, vérifiez que le protège-bol et le lève-bol sont fermés et verrouillés en position.

- Définissez la vitesse souhaitée. Appuyez et maintenez continuellement le bouton de vitesse 3 secondes, L'écran allumera un petit point de lumière dans le coin inférieur droit de l'affichage de la vitesse des secondes. Après 3 secondes, aucun petit point n'est affiché.
- Appuyez sur les boutons SPEED et maintenez-les enfoncés pour obtenir les minutes souhaitées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Une fois la vitesse souhaitée définie, vérifiez que le protège-bol et le lève-bol sont fermés et verrouillés en position, puis appuyez sur START.

Fonctionnement à vitesse non prédéfinie:

Pour un fonctionnement simple du mélangeur/arrêt dans un mode de fonctionnement à vitesse non prédéfinie, vérifiez que le protège-bol et le lève-bol sont fermés et verrouillés en position.

- L'affichage doit indiquer 00:00 pour fonctionner dans chaque agitateur. En faisant pivoter le bouton SPEED, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la vitesse revienne à zéro, appuyez sur le bouton de vitesse et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de point flash.
- Appuyez sur le bouton START pour commencer le mixage. L'écran fera défiler les zéros sur l'écran à partir de la gauche to right while mixing.
- Pour modifier la vitesse pendant le mixage, bouton NO STOP ou PAUSE, en tournant le bouton de vitesse, dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la vitesse.

Utilisation des commandes numériques et de la minuterie du mélangeur

Mixer est équipé d'un affichage numérique de la minuterie, de boutons minutes et vitesse (pour ajuster les opérations chronométrées) et de boutons Start / Pause et Stop. Le mélangeur peut fonctionner en fonctionnement chronométré ou non chronométré.

Opération non chronométrée :

Pour un fonctionnement simple du mélange, marche/arrêt dans un mode de fonctionnement non chronométré, vérifiez que le protège-bol et le lève-bol sont fermés et verrouillés en position.

- L'affichage doit indiquer 00:00 pour fonctionner en mode non chronométré. Appuyez sur le bouton SPEED pour faire pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la minuterie revienne à zéro.
- Appuyez sur le bouton START pour commencer le mixage. L'écran fera défiler les zéros sur l'écran de gauche à droite pendant le mixage. Appuyez sur le bouton STOP une fois le mélange souhaité terminé.

Opération chronométrée :

La minuterie sur le mélangeur peut être réglée de 1 minute à 99 minutes.

- Définissez l'heure souhaitée. Les minutes avancent d'une et les secondes avancent de cinq avant de passer à zéro. Appuyez sur les boutons SPEED et maintenez-les enfoncés pour obtenir les minutes souhaitées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Une fois l'heure souhaitée définie, vérifiez que le protège-bol et le lève-bol sont fermés et verrouillés en position, puis appuyez sur START.
- Attendez la fin du cycle chronométré ou appuyez sur PAUSE pour interrompre le cycle de mélange.
- Appuyez sur la touche PAUSE pour arrêter le mélangeur et mettre la minuterie en pause pendant le fonctionnement.
- Appuyez une fois sur le bouton STOP lorsque le mélangeur n'est pas en fonctionnement pour remettre la minuterie à zéro (00:00).
Si un cycle est interrompu par l'ouverture du protège-bol ou par l'abaissement du levier de levage du bol, le mélangeur s'arrête. Une fois que la protection du bol et le levage du bol sont fermés et verrouillés en position, le bouton START peut être enfoncé pour continuer le temps programmé.
Pour ajouter des minutes ou des secondes supplémentaires à un temps de mixage, PAUSE du mélangeur et ajustez le temps de mixage du cycle.
- Une fois qu'un cycle chronométré se termine, le mélangeur émet un bip pendant 20 secondes et indique que le cycle chronométré est terminé.

Instructions et commandes prédéfinies du mode de vitesse pour les modèles BX.



Remarque: Assurez-vous que le bol est levé et que le protège-bol est fermé. Le mélangeur ne démarre pas si le bol et le protège-bol ne sont pas dans la bonne position de fonctionnement.



Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée en tournant le bouton de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la vitesse.

Mode de fonctionnement de vitesse prédéfini

- Pour commencer à faire fonctionner le mélangeur à une vitesse prédéfinie, sélectionnez l'agitateur approprié, réglez la vitesse souhaitée, appuyez sur le bouton de vitesse et maintenez-le enfoncé. L'écran allumera un petit point de lumière dans le coin inférieur droit de l'affichage de la vitesse. Après 3 secondes, la vitesse souhaitée sera allumée sur l'écran. Le mélangeur ne démarrera pas si le bol n'est pas complètement en haut. De plus, le protège-bol doit être complètement fermé.
- Appuyez sur le bouton START pour commencer le mixage. Appuyez sur PAUSE pour arrêter le mixage.
En mode vitesse prédéfini, chaque heure de démarrage de l'agitateur commencera à partir de la vitesse souhaitée. La vitesse prédéfinie réinitialise toujours la vitesse souhaitée, que l'alimentation soit perdue ou que l'on arrête le mélangeur.

Mode de fonctionnement à vitesse non prédéfinie

- Pour annuler le mode de fonctionnement de vitesse prédéfinie, sélectionnez l'agitateur de vitesse prédéfini.
- En faisant pivoter le bouton SPEED, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la vitesse revienne à zéro, appuyez sur le bouton de vitesse et maintenez-le enfoncé 3 secondes, jusqu'à ce qu'un petit point de droite ne clignote pas. L'affichage doit indiquer 00:00 pour fonctionner dans chaque agitateur.

Instructions de contrôle numérique

Instructions et commandes en mode non chronométré / manuel pour les modèles BX.

Le mélangeur doit être éteint avant d'installer les pièces jointes. N'utilisez PAS d'accessoires pendant le mélange.

Assurez-vous que le bol est levé et que le protège-bol est fermé. Le mélangeur ne démarre pas si le bol et le protège-bol ne sont pas dans la bonne position de fonctionnement.

Appuyez sur la flèche BOWL « Haut » pour activer le power bowl lift. Réglez le contrôle de vitesse sur la vitesse souhaitée.

NON CHRONOMÉTRÉ - MODE MANUEL

- Pour commencer à faire fonctionner le mélangeur en mode manuel, maintenez enfoncé le bouton SPEED dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la minuterie revienne à zéro. L'écran allumera un petit point de lumière dans le coin inférieur droit de l'affichage de la minuterie des secondes.
Le mélangeur ne démarrera pas si le bol n'est pas complètement en haut. De plus, le protège-bol doit être complètement fermé.
- Appuyez sur le bouton START pour commencer le mixage. Appuyez sur PAUSE pour arrêter le mixage.
La minuterie ne fonctionne pas en mode manuel. Pour utiliser la fonction de minuterie, suivez les instructions du mode minuterie.

Mode minuterie

- Pour commencer à faire fonctionner le mélangeur en mode TIMER, maintenez enfoncé le bouton SPEED
- Appuyez sur les boutons SPEED et maintenez-les enfoncés pour obtenir les minutes souhaitées dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Une fois que le temps de mixage souhaité a été réglé sur la minuterie, appuyez sur le bouton START pour commencer le mixage.
- Une fois le bouton START enfoncé, les numéros de minuterie du mélangeur commenceront à descendre.
La minuterie et la table de mixage peuvent être interrompues à tout moment en appuyant sur le bouton PAUSE OU STOP. Si le cycle de minuterie est interrompu et que le mélangeur n'a pas encore terminé son temps de mixage défini, le cycle de mélange peut être poursuivi là où il s'était arrêté en appuyant sur le bouton START.
Si un cycle est interrompu par l'ouverture du protège-bol ou le changement de vitesse du mélangeur, le mélangeur s'arrête. Une fois que la protection du bol et le levage du bol sont fermés et verrouillés en position, le bouton START peut être enfoncé pour continuer le temps programmé.
Pour ajouter des minutes supplémentaires à un temps de mixage, appuyez sur les boutons SPEED et maintenez-les enfoncés pour ajuster le temps de mixage du cycle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et dans le sens des aiguilles d'une montre. Appuyez sur le bouton START pour recommencer le mixage.
- À la fin d'un cycle de mixage chronométré, la minuterie compte à rebours jusqu'à « 00 » minutes, la minuterie s'arrête et la minuterie revient à l'affichage de la dernière heure de cycle de mixage qui a été saisie.
- Pour commencer un autre cycle de mixage avec la même durée de réglage que le mixage précédent, appuyez sur le bouton START.
Si la durée du cycle de mixage doit être ajustée, définissez la nouvelle heure souhaitée, puis appuyez sur le bouton START pour commencer le mixage.
Si l'alimentation est perdue pour le mélangeur, le temps de mélange devra être réinitialisé à l'heure souhaitée.

Nettoyage, entretien et maintenance

- Diluer le détergent selon les instructions du fournisseur.
- NE PAS arroser ou laver le mélangeur sous pression.
- N'utilisez JAMAIS un tampon d'épuration, de la laine d'acier ou un matériau abrasif pour nettoyer le mélangeur.
- N'utilisez JAMAIS d'eau de Javel (hypochlorite de sodium) ou de nettoyant à base d'eau de Javel.
- TOUJOURS retirer l'agitateur après chaque lot car l'agitateur peut rester coincé sur l'arbre et devenir difficile à enlever.



L'ensemble du mélangeur, y compris les pièces amovibles, doit être soigneusement nettoyé et désinfecté en utilisant les procédures identifiées par votre service de santé local et les ServSafe Essentials publiés par la National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Visitez www.servsafe.com pour plus de détails.



Il est extrêmement important de désinfecter le mélangeur et de suivre les instructions sur le contenant de désinfectant quaternaire pour s'assurer qu'un assainissement adéquat est atteint.



DÉBRANCHEZ OU DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DU MÉLANGEUR AVANT DE NETTOYER.

Nettoyage recommandé

ÉLÉMENT	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Agitateurs	Se laver à la main à l'eau et au savon doux; Rincer, sécher et désinfecter.	Nettoyez après chaque utilisation.
Garde de bol	Lavez-vous à la main à l'eau et au savon doux; rincez, séchez et désinfectez.	Nettoyez après chaque utilisation.
Bol	À l'aide d'une éponge ou d'un chiffon, d'un savon doux et d'eau, appliquez une pression pour vous assurer que le bol est propre; Rincez, séchez et désinfectez. Le bol peut également être placé dans un lave-vaisselle.	Nettoyez après chaque utilisation.
Protection arrière contre les éclaboussures	Se laver à la main à l'eau et au savon doux; Rincer, sécher et désinfecter.	Nettoyez après chaque utilisation.
Berceau de bol	Se laver à la main à l'eau et au savon doux; Rincer, sécher et désinfecter.	Quotidien
Arbre planétaire	Essuyez avec un chiffon propre et humide; Sécher et désinfecter.	Nettoyez après chaque utilisation.
Extérieur	Se laver à la main à l'eau et au savon doux; Rincez, séchez et désinfectez. NE PAS utiliser de tuyau d'arrosage.	Quotidien
Intérieur du hub	Essuyez avec un chiffon propre et humide; Sécher et désinfecter.	Quotidien

Entretien

ÉLÉMENT	ACTION REQUISE	FRÉQUENCE
Tiges à glissière de bol	Appliquer l'huile minérale sur les tiges à glissière du bol. Soulevez et abaissez le bol pour répartir l'huile sur les tiges.	Si le bol devient difficile à soulever ou à abaisser.

Dépannage

Code numérique	Explication du code	Causes possibles	Action requise
E1	Interrupteur de protection de bol éteint	Garde de bol pas en position fermée.	Tournez la garde vers la droite jusqu'à ce qu'elle soit complètement fermée.
		Interrupteur desserré.	Serrez l'interrupteur dans la bonne position.
E2	Interrupteur de levage du bol éteint	Bol non relevé	Soulevez le bol à la position la plus haute.
		Interrupteur desserré	Serrez l'interrupteur dans la bonne position.
E3	Interrupteur de verrouillage du bol désactivé	Le bol n'est pas correctement assis ou les pinces ne sont pas en place.	Assurez-vous que le bol est correctement placé dans le berceau du bol et que les pinces du bol sont verrouillées en place.
		Le bol n'est pas correctement assis ou les pinces ne sont pas en place.	Serrez l'interrupteur dans la bonne position.
E4	L'interrupteur d'arrêt d'urgence est activé	L'interrupteur d'arrêt d'urgence est activé	Faites pivoter le bouton pour l'éteindre
E7	Moteur Faliure	Moteur Faliure	Contactez un technicien pour remplacer la pièce.
E8	La température du moteur est trop élevée	Charge de mélange maximale dépassée	Réduisez la taille du lot de 30 %.
		Le temps de fonctionnement est trop long	Attendez 10 minutes. puis appuyez sur START pour redémarrer le mélangeur.
		Pièces mécaniques endommagées ou cassées.	Faites pivoter la lame du moteur pour vérifier si elle peut facilement tourner, Si ce n'est pas le cas, contactez le service après-vente
E9	La machine est surchargée	Charge de mélange maximale dépassée	Réduisez la taille du lot de 30 %.
			Attendez 10 minutes. puis appuyez sur START pour redémarrer le mélangeur.
	AUCUN affichage	Pas d'alimentation à l'unité	Vérifiez l'alimentation.

Problème	Causes possibles	Action requise
Le mélangeur est bruyant	Le mélangeur n'est pas installé sur une surface plane.	Ajustez la surface ou déplacez le mélangeur. Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sont installés.
	Le bol n'est pas correctement assis ou les pinces ne sont pas en place.	Assurez-vous que le bol est correctement placé dans le berceau du bol et que les pinces du bol sont verrouillées en place.
	L'agitateur n'est pas correctement ajusté.	Retirez et fixez l'agitateur en position correctement.
	Pièce endommagée ou usée.	Contactez un technicien pour remplacer la pièce.
Agent de sécurité saisi (ne se déplacera pas librement).	Nettoyez et lubrifiez la gaine de glissière.	Le technicien doit déposer l'assemblage planétaire pour accéder au tapis et à la gaine.
		Contactez le technicien.
Les agitateurs n'iront pas facilement sur le puits planétaire.	Manque de lubrification et/ou de nettoyage de l'arbre planétaire.	Essuyez l'arbre planétaire avec un chiffon propre et humide et lubrifiez l'arbre avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.
Le temps de mélange est trop long	Taille du lot trop petite	Augmentez la taille du lot ou utilisez un kit adaptateur de bol plus petit. (Contactez le concessionnaire pour l'achat)
	Portions de recette ou températures incorrectes	Suivez les instructions relatives aux portions et aux températures selon la recette
Élévateur de bol collant ou non opérationnel	Manque de lubrification sur les glissières de bol	Lubrifiez les lames de bol avec de l'huile minérale ou de la graisse de qualité alimentaire.
		collant, le technicien doit nettoyer le bol - mécanisme de levage
Le mélangeur ne mélangera pas les charges moyennes ou lourdes.	Glissement de ceinture	Serrez la ceinture.
		Technicien pour remplacer la courroie
Agitateurs touchant le fond ou les côtés du bol	Bol défectueux ou bosselé	Enlevez les bosses ou remplacez le bol
	Agitateur défectueux	Remplacer l'agitateur
Fils fouets cassés	Taille du lot trop grande pour le mélangeur. Ajustez la recette.	Réduisez la taille des lots. Reportez-vous à la section Tableau de capacité. Mélange trop ferme, vitesse trop élevée. Réduire la vitesse
	Ustensile à main déposé dans le bol pendant le mélange	Arrêter le mélangeur
Batteur à plat cassé	Ingrédients trop froids ou trop gros (p. ex. beurre congelé, fromage à la crème coupé en morceaux)	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de mélanger. Réduire la taille des morceaux
Crochet à pâte cassé	Taille de lot trop grande pour le mélangeur	Réduisez la taille des lots. Reportez-vous à la section Tableau de capacité. Ajuster la recette
	Ingrédients trop froids ou trop gros	Attendez que les ingrédients atteignent la température ambiante avant de mélanger. Réduire la taille des morceaux

APPENDIX: Technical data

Model	Transmission	Bowl Capacity(L)	Maximum Kneading Capacity(KG)	Maximum Flour(KG)	Power (KW)	Voltage (V)	Frequency (HZ)	Picture
BX10	belt+VFD	10	3.75	2.5	0.75	110/220	50/60	
BX20	belt+VFD	20	7.5	5	1	110/220	50/60	
BX30	belt+VFD	30	10.5	7	1.5	110/220	50/60	
BX40	belt+VFD	40	13.5	9	1.5	110/220	50/60	
BX60	belt+VFD	60	37.5	25	2.5	220/380	50/60	
BX80	belt+VFD	80	45	30	2.5	220/380	50/60	

APPENDIX: Key Components of the Mixer



Main Switch:



Bowl Lift Lever:



APPENDIX: Speed data table

	Model	1st	2nd	3rd	4th	5th	6th	7th	8th	9th	10th
	BX10	52	71	90	113	135	155	177	197	219	242
	BX20	60	73	93	113	137	157	177	197	220	240
	BX30	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	BX40	52	70	91	112	131	152	170	192	213	231
	BX60	54	82	100	118	132	150	168	186	200	218
	BX80	54	82	100	118	132	150	168	186	200	218
	Model	1st	2nd	3rd	4th	5th	6th	7th	8th	9th	10th
	BX10	52	94	126	152	181	210	239	265	294	323
	BX20	60	90	120	147	177	207	237	267	293	320
	BX30	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	BX40	55	85	116	143	170	201	228	255	283	310
	BX60	54	96	121	146	171	200	225	250	271	300
	BX80	54	96	121	146	171	200	225	250	271	300
	Model	1st	2nd	3rd	4th	5th	6th	7th	8th	9th	10th
	BX10	52	103	152	203	252	303	352	400	452	500
	BX20	60	103	153	203	253	303	353	403	453	503
	BX30	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480
	BX40	55	94	143	192	240	286	334	383	432	480
	BX60	54	125	154	193	232	271	311	343	382	421
	BX80	54	125	154	193	232	271	311	343	382	421

EMMELOORD

Platinaweg 21
8304 BL Emmeloord
Tel: (0527) 635 635
info@hakpro.nl

AMSTERDAM

De Flinesstraat 20
1114 AL Duivendrecht
Tel: (020) 665 64 28
amsterdam@hakpro.nl

GRONINGEN

Verl. Bremenweg 10c
9723 JV Groningen
Tel: (050) 318 16 00
 groningen@hakpro.nl

ROTTERDAM

Schuttevaerweg 13
3044 BA Rotterdam
Tel: (010) 750 27 50
 rotterdam@hakpro.nl

VENLO

Venrayseweg 44
5928 NZ Venlo
Tel: (077) 387 42 42
venlo@hakpro.nl

VLISSINGEN

Bedrijfsweg 9
4387 PD Vlissingen
Tel: (0118) 493 222
vlissingen@hakpro.nl

The logo for HAKVOORT PROFESSIONAL, featuring the company name in white capital letters on a dark blue square background.

www.hakpro.nl