



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • Planetenrührmaschine •
batidoras • mescolatrice planetaria

SE7L

Nous vous félicitons avec l'achat de votre batteur-mélangeur. Avant l'expédition, cette machine a été contrôlée dans notre dépôt en Belgique. De cette façon, nous pouvons vous assurer une livraison d'une machine prête à l'installation.

Pour un bon emploi et une longue durée de vie de la machine, nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi avec attention avant d'employer la machine.

Sinmag Europe vous remercie pour la confiance et l'intérêt et nous vous souhaitons beaucoup de joie au travail avec cette machine



Sinmag Europe Team.

Contenu de l'emballage

1 Batteur	1 Crochet	1 Fouet
1 Cuve inox	1 Palette	1 Manuel d'utilisation

FR

Fonctions:

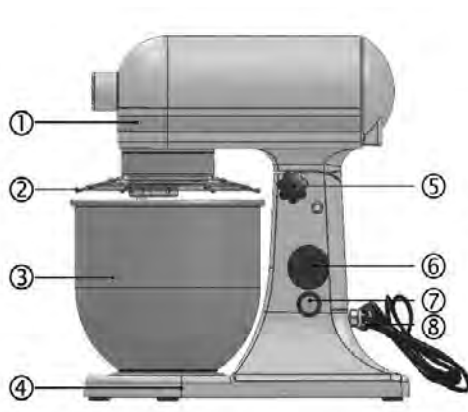
1. Grâce au mouvement planétaire, le processus de mélange peut se faire à haute vitesse.
2. L'appareil possède un système de transmission mécanique qui permet un fonctionnement optimum.
3. L'appareil dispose d'un réglage de vitesse par pallier avec une force constante.
4. L'appareil dispose d'une tête amovible avec un contact de sécurité (l'appareil s'arrête automatiquement quand on l'ouvre).
5. L'appareil dispose d'une sécurité contre la surtension.
6. L'appareil est équipé d'un arrêt d'urgence

Données techniques:

Modèle	Poids total	Vitesse tour/minute	Puissance	Dimensions	n.b. oeufs	Farine Kg	Crème L
SE7L	18kg	75-660	280W	410X240X425	14	0,7kg	1L

Descriptif:

1. Etiquette
2. Couvercle plastique
3. Cuve inox
4. Base de l'appareil
5. Bouton de fixation
6. Bouton réglage de vitesse
7. Bouton de démarrage
8. Câble d'alimentation



FONCTIONNEMENT:

1. L'alimentation standard pour cet appareil est 240V 50Hz. Branchez l'appareil sur une prise mise à la terre.
2. Mise en place de l'outil : dévissez la vis de fixation (5), levez la tête de l'appareil et resserrez la vis. Placez l'outil dans son ancrage et tournez de 45° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Placez la cuve dans la base et tournez-la pour la maintenir.
4. Démarrage de l'appareil : après avoir rempli la cuve, dévissez la vis (5) et laissez descendre la tête. Serrez à nouveau la vis. Amenez le bouton de réglage de vitesse au minimum et appuyez sur le bouton de démarrage. Augmentez la vitesse lentement.
5. Quand vous avez obtenu le résultat voulu, diminuez la vitesse au minimum et arrêtez l'appareil. Débranchez l'appareil

Accessoires et utilisation:

1. Fouet : utilisation pour le mélange d'ingrédients liquides comme des œufs, blanc d'œuf, crème, etc..
2. Palette: utilisation pour le mélange de pâte légère et enrichie comme : gâteaux, frangipane, pâte à fruits, ...
3. Crochet: utilisation pour le mélange de pâte à pain et autres pâtes levées (attention ne pas dépasser les quantités conseillées)

Précautions et règles de sécurité:

1. L'appareil doit avoir une mise à la terre correcte. Vous risquez l'électrocution dans le cas contraire. La mise à la terre ne peut se faire avec un conduit de gaz ou électrique. Vérifiez s'il n'y a pas de perte électrique.
2. Ne jamais mettre ses mains dans la cuve quand elle tourne ! Maintenez les enfants à l'écart et ne pas porter de vêtements amples. Débranchez l'appareil quand vous voulez le déplacer.
3. Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner en continu.
4. Placez l'appareil sur une table stable ou sur le sol. Placez l'appareil à l'écart des sources de chaleur et évitez les ambiances humides. Ecartez l'appareil d'autres appareils avec des champs électromagnétiques puissants.
5. Nettoyez l'appareil après chaque usage. Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de détergents agressifs.



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • Planetenrührmaschine •
batidoras • mescolatrice planetaria

SE7L

Congratulations with the purchase of this Planetary mixer. This machine has been tested thoroughly in our warehouse in Belgium before delivery. This way, Sinmag Europe is able to guarantee delivery of a machine ready for installation.

For correct use and long service life of your Planetary mixer, we recommend that you read this manual attentively before starting to use the machine.

Sinmag Europe thanks you for your trust and wishes you much job satisfaction with this planetary mixer.



Sinmag Europe Team.

Pack Contents

1 Food Mixer
1 SS mixing Bowl

1 Dough Hook
1 Beater

1 Whisk
1 Instruction Manual

Features:

1. Planetary Transmission at super high speed, mixing can be completed in the shortest time.
2. Full mechanical drive and reliable performance.
3. Constant force moment with stepless speed control.
4. Head can be raised and stops.
5. Overload protection in it.
6. Switch lock.

Main technical parameters:

Model	Total Weight	Speed of stirring shaft R/min	Power	Dimensions (mm)	Egg	Flour (kg)	Total milk quantity
SE7L	18kg	75-660	280W	410X240X425	14/stuks	0,7kg	1liter

Main parts of mixer:

1. Label
2. Stirring shaft
3. Stainless steel bowl
4. Base
5. Connecting Knob
6. Speed control switch
7. on/off knob
8. Power cord



Operation:

1. The standard value of operating alternating current which the mixer uses is 240 volt 50Hz. (please use electric outlet with 3 wide contacts and good grounding)
2. Installation of stirrer: loosen connecting knob 5 of head; raise head and fix it. Place stirrer on stirring shaft and turn it 45° counter clockwise.
3. Installation of stainless bowl. Place stainless bowl on bowl seat and turn bowl to fix it.
4. Procedure of starting mixer: After materials are filled in; lower the head and tighten connection knob 5, turn speed control switch to lowest speed, turn power switch 7 on and then set required speed gradually after stirrer is in normal operation.
5. When operation is completed, turn speed control switch to the lowest speed firstly, then turn power switch off and unplug.

Accessories and functions:

1. Wire stirrer: Used for stirring liquid ingredients, such as cream and eggs.
2. Flat stirrer; used for stirring batters, powder, and shredded ingredients; such as filling.
3. Hook Stirrer : Used for stirring more sticky ingredients, such as dough.

Notes:

1. Electric outlet must be provided with a good ground wire to assure mixer's good grounding through it. There will be electrical shock if no ground wire or an improper grounding mounted. The ground wire can never be connected with gas pipe, Lightning rod or telephone line. Electric leakage should be checked after the mixer installation.
2. Don't place your hand into the stirring bowl during the operation. Make sure the mixer is unplugged before the installation.
3. Don't operate the mixer beyond the limited time to avoid reducing its service life.
4. The mixer should be mounted on a stable and clean place. Keep it away from overheated or overwet places and away from equipment which has strong electromagnetic power or can produce strong electromagnetic power.
5. Keep mixer clean constantly. Unplug it before maintenance. Clean it with a piece of soft and moistened cloth. Don't clean it with liquid or spraying detergent.



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • Planetenrührmaschine •
batidoras • mescolatrice planetaria

SE7L

Proficiat met de aankoop van uw klopper-menger.
De machine werd alvorens te leveren getest in het
magazijn in België.

NL

Zo kan Sinmag Europe garant staan voor de levering van een
machine die klaar is voor installatie.

Voor een goede werking en lange levensduur van uw klopper-menger,
raden wij u aan deze handleiding
grondig door te nemen alvorens aan de slag te gaan met de machine.

Sinmag Europe dankt u voor het vertrouwen en interesse en wenst u
veel werkgenot.



Sinmag Europe Team.

Inhoud verpakking

1 Klopper menger
1 RvS meng kuip

1 Deeghaak
1 vlinder

1 klopper
1 handleiding

NL

Funcities:

1. Door de planeetoverbrenging, kan op vrij hoge snelheid, het mengproces in heel korte tijd verlopen.
2. Het toestel heeft een volledige mechanische aandrijving, dat betrouwbare prestaties oplevert.
3. Het toestel beschikt over een traploze snelheidsregelaar met constante kracht.
4. Het toestel beschikt over een kantelbare kop met veiligheidscontact. (het toestel stopt automatisch bij openen)
5. Het toestel beschikt over een overbelasting veiligheid.
6. Het toestel beschikt over een noodstop

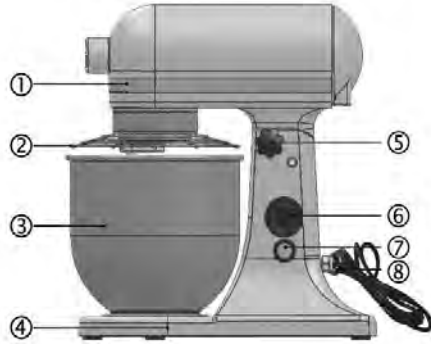
Technische gegevens:

Model	Totaal gewicht	Snelheid toer/ minuut	Kracht	Afmetingen	Eieren	Bloem Kg	Room L
SE7L	18kg	75-660	280W	410X240X425	14/stuks	0,7kg	1liter

Belangrijke onderdelen van de klopper menger:

NL

- 1 Label
- 2 Kunststof beschermkap
- 3 Roestvrijstalen kuip
- 4 Basis van het toestel
- 5 Vastschroefknop
- 6 variabele snelheidsknop
- 7 Aan/uit knop
- 8 Stroomkabel



Werking:

6. De standaard aansluitwaarde van het toestel is 240V 50Hz. Sluit het toestel enkel aan op een goed geaard stopcontact.
7. Installatie van werktuig: draai de vastschroefknop 5 los, hef de kop van het toestel naar boven en schroef het terug vast. Plaats het werktuig in de werktuighouder en draai het 45° in tegen klokwijzerzin om.
8. Plaats de kuip in de basis van het toestel en draai de kuip om deze vast te zetten.
9. Opstart procedure van het toestel: nadat u de kuip hebt gevuld met grondstoffen, lost u de vastschroefknop 5 en laat de kop van het toestel zakken. Draai de vastzetschroef 5 nadien weer vast. Zet de variabele snelheidsknop in de laagste versnelling en start het toestel via de aan/uit knop. Zet het toestel langzaam in de gewenste mengsnelheid met de snelheidsknop.

Toebehoren en gebruik:

- 9 Klopser: wordt gebruikt voor het opkloppen van vloeibare ingrediënten, zoals: eieren, eiwitten, room enz...
- 10 Vliender: wordt gebruikt voor het mengen van zachte vetrijke degen en vullingen, zoals: cake, soezendeeg, frangipane, fruitvullingen enz...
- 11 Deeghaak: wordt gebruikt voor het mengen van brood en andere gistdegen. (opletten de aangegeven hoeveelheid meel niet overschrijden!)

Voorzorg en veiligheid maatregelen:

6. Het toestel moet aan een goed gearde stekker en stopcontact worden aangesloten. U loopt gevaar op elektrocutie als dit niet volgens de regels gebeurt. De aarding mag nooit aan een gas of -waterleiding worden gekoppeld. Elektrisch verlies moet worden nagegaan na installatie van het toestel.
7. Steek nooit je handen in de kuip als het toestel in werking is! Hou kinderen uit de buurt van het draaiende toestel en draag geen loshangende kledij! Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer je het toestel verplaatst of installeert.
8. Het continu in gebruik nemen van het toestel zal de levensduur ervan verminderen.
9. Plaats het toestel op een stevige vlakke tafel of ondergrond. Hou het toestel uit de buurt van warmte bronnen en vermijd een vochtige omgeving. Hou het toestel uit de buurt van sterk elektromagnetische apparatuur.
10. Maak het toestel zuiver na elk gebruik. Trek steeds VOOR het poetsen de stekker uit het stopcontact. Reinig het toestel met een zachte vochtige doek. Reinig het toestel niet met zuivere of sproei-bare detergents!



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • Planetenrührmaschine •
batidoras • mescolatrice planetaria

SE7L

Wir gratulieren Ihnen mit dem Ankauf dieser Planetenrührmaschine. Diese Maschine wurde vor der Lieferung gründlich in unserem Lager in Belgien geprüft. Auf dieser Weise können wir die Lieferung einer zur Installation fertigen Maschine garantieren.

Für eine korrekte Wirkung und eine lange Lebensdauer der Planetenrührmaschine, raten wir Ihnen diese Anleitung aufmerksam zu lesen, bevor Sie mit dem Gebrauch der Maschine anfangen.

Sinmag Europe dankt Ihnen für das Vertrauen und das Interesse und wünscht Ihnen viele Arbeitsfreude mit der Maschine.



Sinmag Europe Team.

Packungsinhalt:

1 Planetenrührmaschine	1 Knethaken	1 Rührbesen
1 Kessel	1 Harfe	1 Betriebsanleitung

D

Funktion:

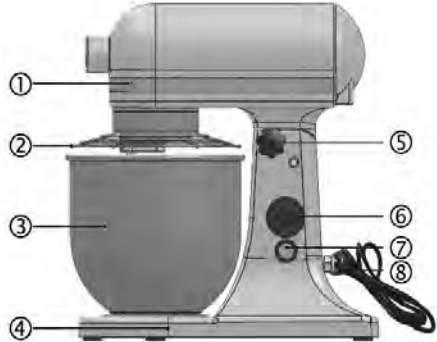
- (1) Planetengetriebe mit extrem hoher Drehzahl, Mixen in kürzester Zeit möglich.
- (2) Vollmechanischer Antrieb und zuverlässige Leistung
- (3) Konstantes Drehmoment mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung.
- (4) Kopf kann angehoben werden.
- (5) Überlastungsschutz.
- (6) Schalterverriegelung.

Technische Daten:

Modell	Gesamtgewicht (kg)	Drehzahl der Rührwelle (U/min)	Leistung	Abmessungen (mm)	Ei	Mehl (kg)
SE7L	18	75-660	280W	410 × 240 × 425	14	0,7

Hauptteile des Mixers:

- (1) Typenschild
- (2) Rührwelle
- (3) Edelstahlkessel
- (4) Sockel
- (5) Sicherungsknebel
- (6) Drehzahlregler
- (7) Hauptschalter (Ausführung nach Wahl):
- (8) Netzkabel



Betrieb

- (1) Der Standardwert des Wechselstroms, mit dem der Mixer betrieben wird, ist AC $V/$ HZ. (Bitte benutzen Sie eine Steckdose mit Schutzkontakten und geeigneter Erdung).
- (2) Einsetzen des Werkzeugs: Lösen Sie den Sicherungsknebel 5 am Kopf, heben Sie den Kopf an und fixieren Sie ihn, setzen Sie den Rührer auf die Rührwelle drehen Sie ihn 45° gegen den Uhrzeigersinn.
- (3) Einsetzen des Edelstahlkessels: Stellen Sie den Edelstahlkessel auf den Kesselteller und drehen Sie den Kessel, um ihn zu fixieren.
- (4) Starten des Mixers: Nachdem die Materialien eingefüllt sind, senken Sie den Kopf und ziehen Sie den Sicherungsknebel 5 an, drehen Sie den Drehzahlregler auf die niedrigste Stufe, schalten Sie den Hauptschalter 7 ein und stellen Sie allmählich die gewünschte Drehzahl ein, nachdem das Werkzeug normal arbeitet.
- (5) Nach abgeschlossenem Rührvorgang drehen Sie zunächst den Drehzahlregler auf die niedrigste Stufe, schalten Sie dann den Hauptschalter ab und trennen Sie das Gerät vom Netz.

Zubehör und Funktionen:

- (1) Rührbesen: zum Rühren flüssiger Zutaten, wie Sahne und Eier
- (2) Harfe: zum Rühren von dünnflüssigen Teig, Pulver und gehackten Zutaten, beispielsweise von Füllungen
- (3) Knethaken: zum Rühren zähflüssiger Zutaten, beispielsweise Teig

Hinweise:

- (1) Steckdosen müssen geerdet sein, um die Erdung des Mixers zu gewährleisten. Bei nicht vorhandener oder unsachgemäßer Erdung kann es zu elektrischen Schlägen kommen. Der Erdleiter darf auf keinen Fall mit Gasleitungen, Wasserleitungen, Blitzableitern oder Telefonkabeln verbunden werden. Nach Installation des Mixers sollte eine Überprüfung auf Kriechströme erfolgen.
- (2) Greifen Sie während des Betriebs nicht in den Kessel. Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass der Mixer vom Netz getrennt ist.
- (3) Betreiben Sie den Mixer nicht länger als in der Anleitung beschrieben, um eine Verringerung seiner Lebensdauer zu vermeiden.
- (4) Der Mixer sollte auf einer stabilen, sauberen Fläche aufgestellt werden. Halten Sie ihn von überhitzten oder feuchten Stellen, sowie von Geräten, die ein starkes elektromagnetisches Feld aufweisen oder erzeugen können, fern.
- (5) Halten Sie den Mixer immer sauber. Trennen Sie ihn vor der Wartung vom Netz. Reinigen Sie ihn mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch. Nicht mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Sprühreiniger säubern.

D



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • Planetenrührmaschine •
batidoras • mescolatrice planetaria

SE7L

Felicidades con la compra de esta batidora!
Esta máquina ha sido controlada profundamente en nuestro almacén en Bélgica para garantizarle la entrega de una máquina lista a la instalación.

Para un funcionamiento correcto y una larga vida útil, es aconsejable de leer este modo de empleo con atención antes de poner la máquina en uso.

ES

Sinmag Europe agradece a Usted por Su confianza y interés y le desea mucho gozo en el trabajo con la máquina.



Sinmag Europe Team.

1. CONTENIDO DE LA CAJA

- 1 Batidora
- 1 Gancho amasador
- 1 Pala
- 1 Bol de acero inoxidable
- 1 Batidor
- 1 Manual de instrucciones

2. CARACTERÍSTICAS:

1. Con la transmisión planetaria a velocidad súper alta se puede realizar el mezclado en mucho menos tiempo.
2. Dispositivo completamente mecánico y de rendimiento fiable.
3. Fuerza de movimiento constante con un control de velocidad gradual.
4. El cabezal se puede levantar y se detiene.
5. Protección frente a la sobrecarga en el interior.
6. Bloqueo de interruptor.

PRINCIPALES PARÁMETROS TÉCNICOS:

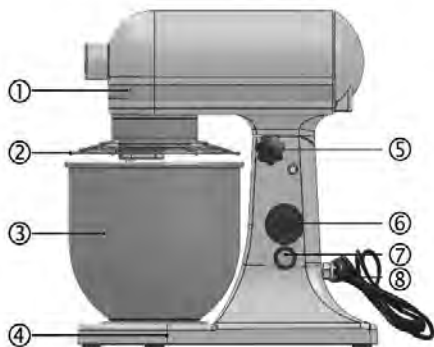
Modelo	Peso Total	Velocidad del eje removedor R/min	Potencia
SE7L	18 kg	75-660	280 W

Dimensiones (mm)	Huevo	Harina (kg)	Cantidad total de leche
410X240X425	14 huevos	0,7 kg	1 litro

ES

PARTES PRINCIPALES DE LA BATIDORA:

ES



- ① Etiqueta
- ② Eje removedor
- ③ Bol de acero inoxidable
- ④ Base
- ⑤ Mando de fijación
- ⑥ Interruptor de control de velocidad
- ⑦ Mando de encendido/apagado
- ⑧ Cable de alimentación

FUNCIONAMIENTO:

1. El valor estándar para el funcionamiento en corriente alterna que utiliza la batidora es de 240V 50Hz (utilice una toma de corriente con 3 contactos anchos y una buena toma de tierra)
2. Instalación de la herramienta: aflojar el mando de fijación 5 del cabezal; levantar el cabezal y fijar la herramienta. Coloque la herramienta en el eje removedor y gírelo 45 ° en dirección horaria.
3. Instalación del bol de acero inoxidable. Coloque el bol de acero inoxidable en el soporte del bol y gírelo para fijarlo.
4. Puesta en marcha de la batidora: Después de introducir los materiales; baje el cabezal y ajuste el mando de fijación 5, gire el interruptor de control de velocidad a la velocidad más baja, encienda el interruptor de encendido 7 y ajuste la velocidad necesaria gradualmente una vez que el removedor este funcionando con normalidad.
5. Cuando se termine de utilizar, en primer lugar gire el interruptor de control de velocidad hasta la velocidad más baja y entonces apague el interruptor de encendido y desenchufe.

ACCESORIOS Y FUNCIONES:

1. Varillas: Utilizado para remover ingredientes líquidos, como nata y huevos.
2. Pala: utilizado para remover masas, polvos e ingredientes granulados, como el relleno.
3. Gancho amasador: Utilizado para mezclar ingredientes más pegajosos, como la masa.

NOTAS:

1. La toma de corriente debe tener un buen cable de toma de tierra para garantizar que la batidora puede descargar bien a tierra a través de él. Tendrá lugar una descarga si no hay un cable de toma de tierra adecuado. El cable de tierra no puede estar nunca conectado a una tubería de gas, un pararrayos o una línea telefónica. Deben comprobarse posibles fugas eléctricas después de instalar la batidora.
2. No meta la mano dentro del bol durante el funcionamiento. Asegúrese de que la batidora está desenchufada antes de su instalación.
3. No haga funcionar la batidora más allá del tiempo límite para evitar reducir su vida útil.
4. La batidora debe montarse en un lugar estable y limpio. Manténgala lejos de lugares demasiado cálidos o húmedos y de los equipos que tengan una fuerte energía electromagnética o que puedan producir energía electromagnética.
5. Mantenga la batidora constantemente limpia. Desenchúfela antes del mantenimiento. Límpiela con un trapo suave y húmedo. No la limpie con detergente líquido o en pulverizador.

ES

PROBLEMAS Y SOLUCIONES:

Problema	Motivo	Solución
El eje removedor no funciona después de poner en marcha la batidora	La línea de alimentación está mal conectada	Compruebe el enchufe
	El tubo portafusible ha estallado	Reemplace el fusible con uno nuevo (5 A)
La temperatura del motor es excesiva y rotativa. Desciende la velocidad	El voltaje es demasiado bajo	Compruebe el voltaje (240 V)
	Sobrecarga	Reduzca materiales
	El herramienta montado es incorrecto	Escoja una herramienta apropiado
La herramienta golpea el bol	La herramienta está deformado	Compruebe y repare la herramienta

ES

CUIDADO:

Si el equipo no funciona, asegúrese de que lo repare un profesional o dirijase a un punto de reparación especial.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Tipo de equipo

Modelo

Número



Planetary mixer • batteur-melangeur
• klopper-menger • Planetenrührmaschine •
batidoras • mescolatrice planetaria

SE7L

Congratulazioni per l'acquisto della mescolatrice planetaria. Questa macchina è stata controllata a fondo en nuestro almacén en Bélgica al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all'installazione.

Per un funzionamento corretto e una lunga durata di vita della mescolatrice, Vi raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.

Sinmag Europe Vi ringrazia per la Vostra fiducia e interesse e Vi augura un buon lavoro con questa macchina.

IT



Sinmag Europe Team.

1. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

- 1 mescolatrice per alimenti
- 1 gancio per impasti
- 1 frusta
- 1 vasca di miscelazione (acc. inox)
- 1 pala
- 1 manuale di istruzioni

2. CARATTERISTICHE:

1. Grazie alla trasmissione planetaria ad alta velocità, è possibile completare la miscelazione in tempi brevissimi.
2. Trasmissione totalmente meccanica e prestazioni affidabili.
3. Momento di forza costante con controllo continuo della velocità.
4. Arresto mediante sollevamento della testa.
5. Protezione dai sovraccarichi.
6. Blocco selettore.

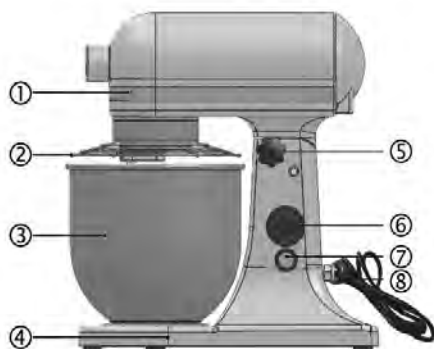
IT

PRINCIPALES PARÁMETROS TÉCNICOS:

Modello	Peso totale	Velocità mozzo di miscelazione giri/min	Potenza
SE7L	18 kg	75-660	280 W

Dimensioni (mm)	Uova	Farina (kg)	Latte – Quantità totale
410 x 240 x 425	14 p.zi	0,7 kg	1 litro

PARTES PRINCIPALES DE LA BATIDORA:



- ① Etichetta
- ② Mozzo di miscelazione
- ③ Vasca in acciaio inox
- ④ Base
- ⑤ Manopola di collegamento
- ⑥ Selettore di controllo velocità
- ⑦ Manopola di accensione/ spegnimento
- ⑧ Cavo di alimentazione

IT

FUNZIONAMENTO:

1. Il mixer usa una corrente alternata standard a 240 Volt / 50 Hz (utilizzare una presa elettrica a 3 poli dotata di messa a terra).
2. Installazione di un agitatore: allentare la manopola di collegamento 5 sulla testa; sollevare la testa e bloccarla. Inserire l'agitatore nel mozzo e ruotarlo di 45° in senso antiorario.
3. Installazione della vasca in acciaio inox: inserire la vasca in acciaio inox nella sede e ruotare la vasca per bloccarla.
4. Avviamento della mescolatrice: dopo aver versato gli ingredienti, abbassare la testa e stringere la manopola di collegamento 5, portare il selettore di controllo velocità alla velocità minima e portare l'interruttore 7 in posizione di accensione. Quando l'agitatore inizia a funzionare, selezionare gradualmente la velocità desiderata.
5. Al termine dell'operazione, portare il selettore di controllo velocità alla velocità minima, quindi spegnere la macchina con l'apposito interruttore e scollegarla dalla presa elettrica.

ACCESSORI E FUNZIONI:

1. Frusta: utilizzare per miscelare ingredienti liquidi come panna e uova.
2. Pala: utilizzare per miscelare impasti leggeri e ingredienti in polvere o in frammenti, per esempio farce.
3. Gancio: utilizzare per miscelare ingredienti più densi, per esempio impasti.

NOTE:

1. La presa elettrica deve essere dotata di messa a terra per garantire un opportuno isolamento della mescolatrice. Se la messa a terra è assente o è realizzata in modo non corretto, possono verificarsi scosse elettriche. Non collegare mai il cavo di messa a terra a tubi del gas, parafulmini o linee telefoniche. Dopo l'installazione della mescolatrice, rilevare eventuali dispersioni elettriche.
2. Non inserire le mani nella vasca di miscelazione durante il funzionamento. Prima dell'installazione, verificare che la mescolatrice sia scollegata.
3. Non utilizzare la mescolatrice oltre i tempi consentiti per evitare di ridurne la durata utile.
4. Montare la mescolatrice su un piano stabile e pulito. Tenerla lontana da luoghi eccessivamente caldi o bagnati e da apparecchiature che producono o possono produrre forti radiazioni elettromagnetiche.
5. Tenere la mescolatrice sempre pulita. Scollegarla prima della manutenzione. Pulirla con un panno morbido inumidito. Non pulirla con detergenti liquidi o spray.

PROBLEMI E SOLUZIONI:

Problema	Causa	Soluzione
Il mozzo di miscelazione non funziona dopo l'avvio della mescolatrice	La linea elettrica è collegata in modo non corretto	Controllare la spina
	Il fusibile è saltato	Sostituire il fusibile con uno nuovo (5 A)
La temperatura del motore aumenta eccessivamente durante la rotazione. La velocità diminuisce	La tensione è troppo bassa	Controllare la tensione (240 V)
	Macchina sovraccarica	Ridurre gli ingredienti
	È montato un agitatore non corretto	Scegliere un agitatore corretto
L'agitatore colpisce la vasca	L'agitatore è deformato	Controllare e correggere l'agitatore

IT

AVVISO:

Se l'apparecchio si guasta, farlo riparare da un tecnico professionista o rivolgersi a un centro assistenza dedicato.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:

Tipo di apparecchio

Modello

Numero



WWW.SINMAGEUROPE.COM

SINMAG EUROPE | BLANKENBERGSESTEENWEG 44A | 8377 ZUIENKERKE - BELGIUM

T: +32 50 32 89 05 | F.: +32 50 32 89 09 | info@sinmageurope.com