CaterChef®
Professional Supplies

# MENGKNEEDMACHINE

## Modelnr.: *537.001

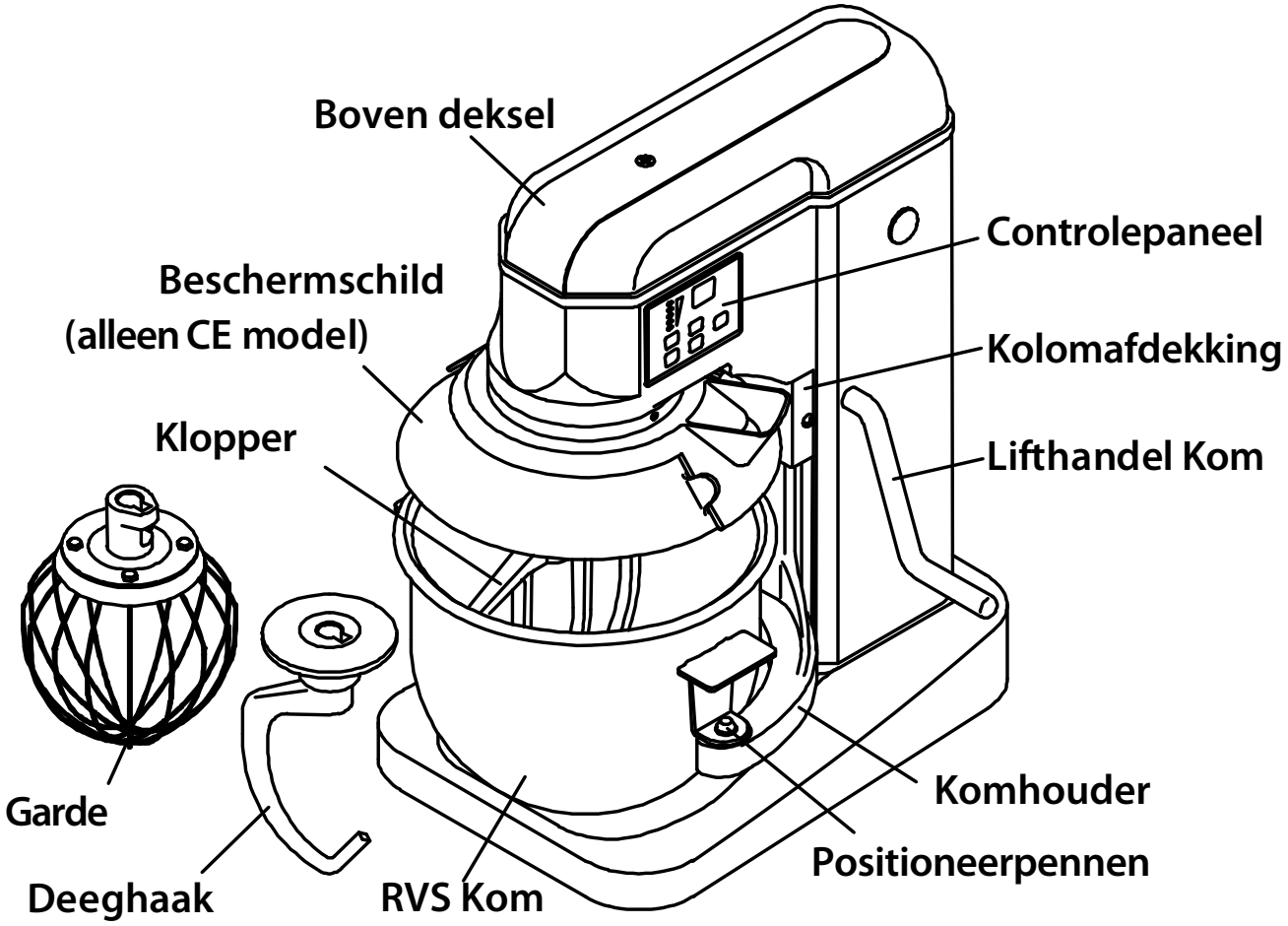
10L MIXER

# GEBRUIKSAANWIJZING

Lees vóór gebruik van de bain-marie deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

# 1. OVERZICHT

- Deze 10 liter mixer heeft een hoge vermogen van 650 Watt voor het mengen van deeg, brood, cake, room en meringue etc.
- De metalen behuizing en onderdelen zijn professioneel ontworpen.
- De assen zijn gemonteerd in kogellagers en transmissie van 100% staal.
- De elektronische 5-toerenregeling heeft een non-stop schakel snelheid
- Planetaire mengwerking en digitale timer zorgen voor een perfect resultaat.
- De handelbare lift is goed voor snel wisselen van mengkom en hulpstukken.
- Bij overbelasting wordt de stroom automatisch uitgeschakeld om de motor te beschermen.
- Bescherschild is voor CE model. Soepel open draaiend met een micro-schakelaar zodat de mixer onmiddellijk uitgeschakeld wordt om de gebruiker te beschermen.




## 1-1 VEILIGHEIDSTIPS

Bij het gebruik van deze machine, altijd zorgdragen dat de volgende voorwaarden of verrichtingen van kracht zijn.
Het niet nakomen van deze kan de oorzaak zijn van ongevallen.

- Bij gebruik, houd uw handen en kleding uit de buurt van draaiende onderdelen.
- Bij gebruik, houd starre objecten uit de buurt van draaiende onderdelen.
- Om het risico van een schok te voorkomen, dompel de mixer niet onder in water of andere vloeistof.
- Sluit de machine alleen aan op een stopcontact zoals op de typeplaat is gespecificeerd
- Haal de stekker van de machine uit het stopcontact alvorens onderhoud uit te voeren.
- Het veiligheids mechanismen van de machine mag niet verwijderd of onbruikbaar gemaakt worden
- Laat de machine niet in onbeheerd aan staan.
- Let op onderhoud en de veiligheid inspectieschema's.
- Maximum meel capaciteit 800 gram en water percentage moet hoger zijn dan 60%.

## 1-2 SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| **Motor:** | 650 Watt |
| **Elektrisch:** | 100~120V |
| **schakelaar & Timer:** | Alles-in-een digitaal controlepaneel |
| **Snoer en stekker:** | 1,8 meter, 3-polig geaard flexibel snoer |
| **Transmissie:** | De tandwielen worden voortdurend gesmeerd wat een lange levensduur verzekerd; de transmissie is van thermisch behandeld staal, alle lagers zijn kogellagers. |
| **Toeren:** | De mixer heeft vijf snelheden van 100 RPM - 500 RPM |
| **Beschermkap:** | Beschermkap is CE gecertificeerd. Soepel opendraaiend met een micro-schakelaar die machine onmiddellijk uitgeschakeld om de operator te beschermen. |
| **Afmeting: LxWxH** | 340 x 485 x 545 mm |
| **Netto gewicht:** | 20 Kg |
| **Standaard onderdelen:** | Roestvrijstalen kom<br>Deeghaak<br>Klopper<br>Garde |

## 2. INSTALLATIE

VOOR HET INSTALLEREN VAN DE MIXER, CONTROLEERT DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITING OVEREENKOMT MET DIE VAN MIXER ZOALS AFGEDRUKT OP HET TYPEPLAATJE.

## 2-1 LOCATION

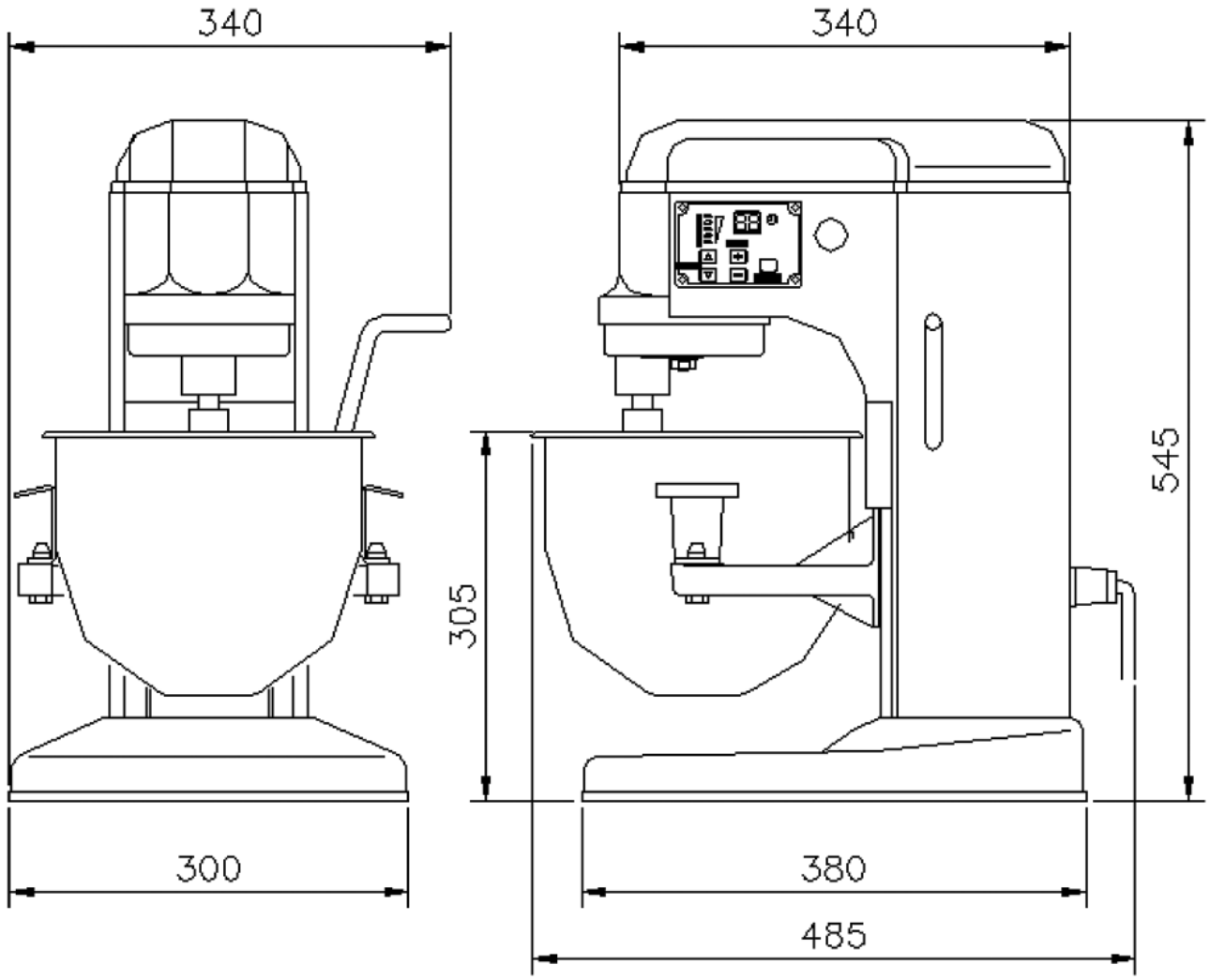
Zorg dat de plaats waar de planetaire mixer staat het gewicht van de mixer kan dragen en stevige vlakke ondergrond heeft. Er moet voldoende ruimte rond de mixer zijn voor het bedienen en installeren en te verwijderen van de kom.

## 2-2 ELEKTRISCHE AANSLUITING

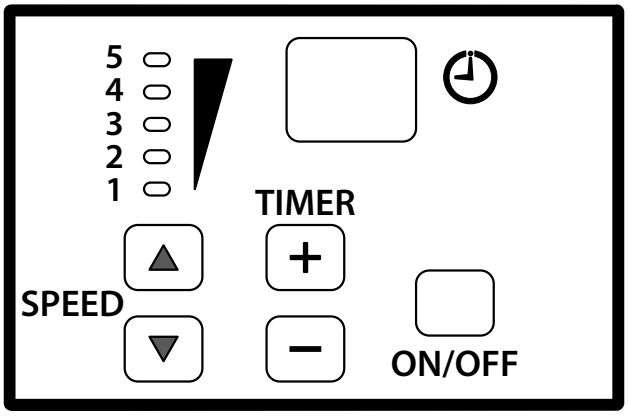
**WAARSCHUWING:**

HET SNOER VAN DEZE MACHINE IS VOORZIEN VAN EEN DRIE-POLIGE GEAARDE STEKKER, HET NOODZAKELIJK DAT HET STOPCONTACT WAAROP DEZE MACHINE IS AANGESLOTEN GOED GEAARD IS. ALS DE AANSLUITING NIET DE JUIST IS GEAARD, MOET ER CONTACT OPGENOMEN WORDEN MET EEN ELEKTRICIEN.

## 2-3 INSTALLATIESCHEMA (MM)




## 3. WERKING




**Opmerking:**
Nieuwe mixer, kom en roerwerken (deeghaak, klopper, garde) moet grondig gewassen worden met een oplossing van warm water en milde zeep, gespoeld met ofwel een lichte soda of azijn oplossing en grondig gespoeld met schoon water voordat het in gebruik wordt genomen. Deze reiniging procedure moet ook worden gevolgd voor de kom en het roerwerk voor het kloppen van eiwitten met of hele eieren.

## 3-1 CONTROLE

Alle modellen zijn voorzien van een digitale timer en 5 elektronische snelheden

**AAN/UIT:** starten of stoppen

**Timer:** digitale in te stellen van 1-30 minuten of zonder timer instelling.

**Snelheid:**
Snelheid 1 - Voor langzaam kloppen en kneden van gistdeeg.
Snelheid 2 - Voor het mengen van koekjes en cakebeslag.
Snelheid 3 - Voor het kloppen, mengen met middelgrote snelheid.
Snelheid 4 - Voor het binden van slagroom, eiwitten en gekookte glazuur.
Snelheid 5 - Voor het binden van kleine hoeveelheden dikke room en eiwitten.

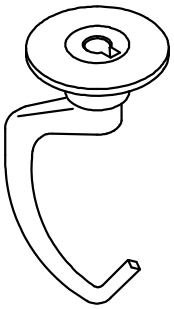
## 3-2 HOE EEN ROERWERK PLAATSEN

Om een roerwerk te installeren, moet de kom in de laagste stand staan.
Plaats het roerwerk in de kom, druk het op de as en draai deze rechtsom in de as zodat de pin in de sleuf van de schacht past.

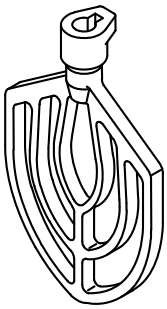
## 3-4 HOE DE MENGKOM PLAATSEN

De mengkom dient voor het roerwerk geïnstalleerd te worden. Om de mengkom te instaleren dient de komhouder in de laafgste positie te staan.
Plaats de mengkom zodat de beugel aan de achterkant, uitgelijnd is met de komhouder en de positioneer-pennen op de voorzijde van de beugel passen in de gaten aan de zijkant van de kom.

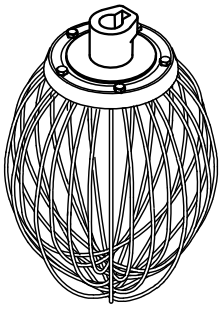
## 3-5 HULPSTUK HANDLEIDING



**DEEGHAAK**
wordt vaak gebruikt voor zware brooddeeg en met voorkeur snelheid 1.



**KLOPPER**
Wordt vaak gebruikt voor dun beslag, cakemix en aardappelpuree en met voorkeur snelheid 2-3.



**GARDE**
Wordt vaak gebruikt voor het kloppen van  slagroom en eieren een met voorkeur snelheid 4-5.

## 4. MENG CAPACITEIT:

| PRODUCT | HULPSTUK | CAPACITEIT | |
|---|---|---|---|
| Eiwit | Garde | 700 g | |
| Aardappelpuree | Klopper | 1500 g | |
| Mayonnaise (Oil) | Klopper | 3 liter | |
| Meringue (Water) | Garde | 1 liter | |
| Wafel/Pannenkoek Beslag | Klopper | 2 liter | |
| Slagroom | Garde | 3 liter | |
| Cake Beslag | Klopper | 2000 g | |
| Laagjes Cake | Klopper | 2500 g. | |
| Pond Cake | Klopper | 2500 g | |
| Suiker koekjes | Klopper | 2500 g | |
| Biscuitgebak | Garde | 1000 g | |
| Deeg/Taart | Klopper | 1500 g | |
| Brooddeeg (Licht/ Medium, 60% water) | Deeghaak 1-2 toeren | Water 500 g. | Meel 800 g |

## 5. ONDERHOUD

**Opmerking:**
ALLE HET ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN GEDAAN ALS DE STEKER UIT HET STOPCONTACT IS.

- **Gebruik nooit een metalen of harde borstel om de mixer te reinigen.**
  **Reinig de mixer nooit met een waterslang of een hogedrukstraal**
- De mixer moet grondig worden gereinigd na gebruik.
- Kom en roerwerk moet uit de mixer worden verwijderd en gereinigd worden.
- De transmissiebehuizing en planetaire tandwielen zijn gesmeerd met speciaal vet die meerdere jaren meegaat. Wanneer het vet aan vervanging toe is moet dat gedaan worden bevoegd sevice monteur.
- Als het hulpstuk de kom raakt, stop de mixer. Uw dealer zal u helpen dit aan te passen.

**Als uw mixer is beschadigd of niet werkt, controleer dan de volgende.**
- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de zekering in de schakeling van de mixer in orde?
  Als u een stroomonderbreker heeft, zorg ervoor dat deze gesloten is.
- Als het probleem niet te wijten zijn aan een van de bovenstaande items, neem dan contact op met uw dealer