

M&R GASTRO SCHWEIZ

Planeten-Rührmaschinen (stufenlos regelbar)

Kurzanleitung für eine Familie von Planeten-Rührmaschinen mit stufenloser Drehzahlregelung. Schüsselkapazitäten in der Reihe: 10 l, 30 l, 40 l, 60 l; Einzelmodelldaten (Maße, Leistung, Kabelführung) sind in der technischen Information des Originaldokuments aufgeführt.

Geltungsbereich: MK.07 · MK.03 · MK.05 · MRG.10



M&R GASTRO
Professional

GELTUNGSBEREICH
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN (STUFENLOS REGELBAR)

Transport & Aufstellung

Installation & Anschluss

01 Transport & Aufstellung

- Das Gerät darf nicht von Hand von einem Bereich zum anderen bewegt werden.
- Transport auf Paletten mit Gabelstapler durchführen.
- Beim Auspacken die örtlichen Vorschriften beachten; Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl; Kunststoffteile sind mit Materialkennzeichen versehen. Prüfen Sie Vollständigkeit und Transportschäden.

02 Installation & Anschluss

- Auf ebenen, tragfähigen Untergrund stellen; Maßnahmen gegen Umkippen treffen.
- Installation und Service dürfen nur von fachkundigem Personal mit entsprechenden Installations- und Servicelizenzen durchgeführt werden.
- Anschluss an die Stromversorgung nur durch autorisierte Personen vornehmen.
- Sicherstellen, dass die anliegende Spannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden, entsprechend den Sicherheitsregeln und Normen.
- Die Erdung des Geräts an die Erdungsleitung am Bedienfeld anschließen, die der elektrischen Installation am nächsten liegt.
- Anschluss an Hauptsicherung und Fehlerstromschutzschalter gemäß den geltenden Vorschriften durchführen.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN (STUFENLOS REGELBAR)

Sicherheit

Bedienung

01 Sicherheit

- Nicht in unzureichend beleuchteten Bereichen verwenden.
- Berührungen mit rotierenden/bewegten Rührwerkzeugen während des Betriebs vermeiden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosionsgefährdeten Stoffen aufstellen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer ist.
- Nicht weniger oder mehr als die Nennkapazität laden.
- Das Gerät nicht ohne geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Bei Feuer oder Flammen: Gasventile und den elektrischen Kontaktor schnell abschalten und Feuerlöscher verwenden; niemals Wasser zum Löschen einsetzen.
- Beschädigungen infolge fehlender Erdung fallen nicht unter die Garantie.
- Hand nicht in die Schüssel legen, während das Gerät läuft; schwere Verletzungsgefahr.
- Bewegliche Teile niemals berühren, solange das Gerät angeschlossen und betriebsbereit ist.

02 Bedienung

- Bedienfeld – Anzeigen und Bedienelemente: A = Zeiteinstellung, B = Start, C = Stopp, D = Drehzahleinstellung.
- Vor dem Betrieb die Schüssel mit einem feuchten Tuch reinigen und trockenwischen.
- Gewünschtes Rührwerk einsetzen, nach rechts hochdrücken und einrasten.
- Schüssel mit dem Griff anheben und den Abstand zwischen Schüssel und Rührwerk einstellen.
- Das Gerät zum Mischen verwenden (z. B. Eier, Öl, Sahne).
- Starttaste drücken, um den Mischvorgang zu beginnen.
- Um die Geschwindigkeit des Mixers 3 einzustellen, Regler (D) auf den gewünschten Wert stellen.
- Die Betriebszeit über die Zeitoptionen einstellen (links-rechts drehen).
- Timer abschalten, um das Gerät durch Drücken der Stopp-Taste zu betreiben.
- Schüssel absenken, Schutzbügel öffnen, Rührwerk entfernen, Schüssel entnehmen und abnehmen.
- Nach Beendigung der Tätigkeit die Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen).

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN (STUFENLOS REGELBAR)

Reinigung

Wartung

01 Reinigung

- Alle Rührwerkzeuge nach jedem Misch- und Knetvorgang reinigen; Rückstände erschweren den Betrieb.
- Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Außenflächen, Rührwerk und Schüssel mit heißem Wasser reinigen und anschließend trocknen.
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, da diese Rückstände hinterlassen können.
- Das Gerät nicht durch Besprühen mit Wasser reinigen, da der Elektromotor beschädigt werden kann.

02 Wartung

- Periodische Wartung: einmal alle 15 Tage.
- Wartung nur durch qualifizierte Personen ausführen lassen.
- Die Rührmaschinen benötigen geringe Wartung (Motor und Kugellager sind geschmiert).
- Überprüfen Sie Motor und Spannungszustand des Keilriemens.
- Die Wartung des Kontaktors sollte je nach Häufigkeit der Nutzung mit Druckluft durchgeführt werden.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

PLANETEN-RÜHRMASCHINEN (STUFENLOS REGELBAR)

Störungsbehebung

Problem	Prüfung / Massnahme
Gerät läuft nicht an	1. Prüfen, ob das Gerät eingesteckt ist; 2. Elektrische Verbindungen und Spannung prüfen; 3. Griff und Schüssel hochziehen; 4. Position der Sicherheitsabdeckung prüfen.
Gerät ist laut	1. Abstand zwischen Schüssel und Rührwerk prüfen und einstellen (Rührwerk darf die Schüssel nicht berühren); 2. Bei Motorgeräuschen Gerät anhalten und den autorisierten Service rufen.
Gerät hat gestoppt	1. Gerät kann wegen Unterspannung anhalten – Spannung prüfen; 2. Gerät kann bei Überlast stoppen – etwas Material aus der Schüssel entnehmen und den Motor abkühlen lassen.
Fehlermeldungen	Err.: Inverter-Reset; E1: Motorfehler; E3: Schalter- und Sensorfehler; E.OC1: Überstrom-Auslösung beim Beschleunigen; E.OC2: Überstrom-Auslösung bei konstanter Drehzahl; E.OC3: Überstrom-Auslösung beim Abbremsen/Stop.
Qualität unzureichend / Sicherheitsfunktionen fehlerhaft	Gerät nicht verwenden. Bei weiterhin auftretenden Problemen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Installation, Anschluss, Wartung und Reparaturen dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Mélangeuses planétaires (vitesse variable)

Manuel synthétique pour une gamme de mélangeuses planétaires à vitesse variable. Capacités de cuve : 10 l, 30 l, 40 l, 60 l ; données techniques (dimensions, puissance, câblage) disponibles dans le document d'origine.

Champ d'application: MK.07 · MK.03 · MK.05 · MRG.10



M&R GASTRO
Professional

CHAMP D'APPLICATION
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mrgastro.ch

MÉLANGEUSES PLANÉTAIRES (VITESSE VARIABLE)

Transport & mise en place

Installation & raccordement

01 Transport & mise en place

- L'appareil ne doit pas être déplacé manuellement d'un endroit à l'autre.
- Transport sur palette à l'aide d'un chariot élévateur.
- Déballage conformément aux réglementations locales ; les pièces en contact avec les denrées alimentaires sont en acier inoxydable ; les pièces plastiques sont marquées. Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages après transport.

02 Installation & raccordement

- Poser l'appareil sur un sol plat et résistant ; prendre des mesures pour éviter tout basculement.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés uniquement par du personnel qualifié disposant des licences appropriées.
- La connexion à l'alimentation électrique doit être effectuée par une personne autorisée.
- S'assurer que la tension fournie correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit être raccordé à une prise mise à la terre conformément aux règles et normes de sécurité.
- La mise à la terre de l'appareil doit être reliée à la ligne de terre du panneau la plus proche de l'installation électrique.
- Le raccordement à la protection principale et au dispositif de courant de fuite doit être conforme à la réglementation en vigueur.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

MÉLANGEUSES PLANÉTAIRES (VITESSE VARIABLE)

Sécurité

Utilisation

01 Sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil dans un endroit insuffisamment éclairé.
- Ne pas toucher les organes en mouvement pendant le fonctionnement.
- Ne pas installer l'appareil en présence de matières inflammables ou explosives.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas charger en dessous ni au-delà de la capacité indiquée.
- Ne pas tenter d'utiliser l'appareil sans équipements de protection appropriés.
- En cas d'incendie : fermer rapidement les vannes de gaz et le contacteur électrique et utiliser un extincteur ; ne jamais utiliser d'eau.
- Les dommages dus à l'absence de mise à la terre ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne pas introduire la main dans la cuve pendant le fonctionnement ; risque de blessures graves.
- Ne touchez jamais aux pièces mobiles tant que l'appareil est sous tension et prêt à fonctionner.

02 Utilisation

- Panneau de commande – fonctions : A = réglage du temps, B = démarrage, C = arrêt, D = réglage de la vitesse.
- Avant l'utilisation, nettoyer la cuve avec un chiffon humide et essuyer.
- Insérer l'outil désiré, pousser vers le haut à droite et verrouiller en place.
- Soulever la cuve avec la poignée et ajuster la distance entre la cuve et l'outil.
- Utiliser l'appareil pour le mélange (œufs, huile, crème, etc.).
- Appuyer sur le bouton de démarrage pour commencer le mélange.
- Pour régler la vitesse du mixeur 3, positionner (D) au niveau souhaité.
- Sélectionner la durée de fonctionnement via les options de minuterie (tourner gauche-droite).
- Désactiver la minuterie pour actionner l'appareil en appuyant sur le bouton d'arrêt.
- Abaisser la cuve, ouvrir la garde de la poignée, retirer les accessoires, prendre et enlever la cuve.
- Après l'utilisation, débrancher l'alimentation.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

MÉLANGEUSES PLANÉTAIRES (VITESSE VARIABLE)

Nettoyage

Entretien

01 Nettoyage

- Nettoyer tous les accessoires après chaque opération de mélange ou de pétrissage ; les résidus gênent le fonctionnement.
- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant le nettoyage.
- Nettoyer les surfaces extérieures, le batteur et la cuve à l'eau chaude puis sécher.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs qui peuvent laisser des résidus nocifs.
- Ne pas nettoyer l'appareil en le pulvérisant directement avec de l'eau, cela pourrait endommager le moteur électrique.

02 Entretien

- Entretien périodique : effectuer une maintenance toutes les 15 jours.
- La maintenance doit être réalisée par du personnel qualifié.
- Les mélangeurs nécessitent peu d'entretien (moteur et roulements lubrifiés).
- Vérifier le moteur et la tension de la courroie.
- L'entretien du contacteur doit être effectué à l'air comprimé selon la fréquence d'utilisation.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

MÉLANGEUSES PLANÉTAIRES (VITESSE VARIABLE)

Dépannage

Problème	Contrôle / mesure
L'appareil ne démarre pas	1. Vérifier que l'appareil est branché ; 2. Contrôler les connexions électriques et la tension ; 3. Remonter la poignée et la cuve ; 4. Vérifier la position de la protection de sécurité.
L'appareil est bruyant	1. Vérifier et ajuster l'écart entre la cuve et l'outil (l'outil ne doit pas toucher la cuve) ; 2. Si le moteur est bruyant, arrêter et appeler le service agréé.
L'appareil s'est arrêté	1. L'appareil peut s'arrêter en cas de basse tension ; vérifier la tension ; 2. L'appareil peut s'arrêter s'il est surchargé ; retirer une partie du matériau et laisser refroidir le moteur.
Messages d'erreur	Err. : réinitialisation de l'onduleur; E1 : erreur moteur; E3 : défaillance interrupteur/senseur; E.OC1 : coupure surintensité à l'accélération; E.OC2 : coupure surintensité à vitesse constante; E.OC3 : coupure surintensité à décélération/arrêt.
Qualité de mélange insuffisante / fonction de sécurité défaillante	Ne pas utiliser l'appareil. Si les problèmes persistent, contacter le service après-vente autorisé.

L'installation, le raccordement, l'entretien et les réparations doivent être réalisés par du personnel qualifié.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Impastatrici planetarie (velocità regolabile)

Guida sintetica per una famiglia di impastatrici planetarie con controllo di velocità. Capacità ciotola: 10 l, 30 l, 40 l, 60 l; dati tecnici (dimensioni, potenza, cablaggio) riportati nel documento originale.

Campo di applicazione: MK.07 · MK.03 · MK.05 · MRG.10



M&R GASTRO
Professional

CAMPO DI APPLICAZIONE
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

IMPASTATRICI PLANETARIE (VELOCITÀ REGOLABILE)

Trasporto & posizionamento

Installazione & collegamento

01

Trasporto & posizionamento

- L'apparecchio non può essere spostato a mano da un'area all'altra.
- Il trasporto va effettuato su pallet con muletto.
- Svolgere lo scarico imballaggio secondo le normative locali; le parti a contatto con alimenti sono in acciaio inox; le parti in plastica sono marcate. Controllare completezza e danni da trasporto.

02

Installazione & collegamento

- Posizionare il prodotto su un pavimento piano e resistente; adottare misure contro il ribaltamento.
- L'installazione e l'assistenza devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato con le licenze di installazione e assistenza.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato da personale autorizzato.
- Verificare che la tensione applicata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra in conformità alle norme di sicurezza.
- La messa a terra dell'apparecchio deve essere collegata al conduttore di terra sul pannello più vicino all'impianto elettrico.
- Il collegamento al fusibile principale e al dispositivo di protezione contro le correnti di perdita deve essere conforme alle normative vigenti.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

IMPASTATRICI PLANETARIE (VELOCITÀ REGOLABILE)

Sicurezza

Utilizzo

01 Sicurezza

- Non usare l'apparecchio in ambienti scarsamente illuminati.
- Non toccare gli organi in movimento durante il funzionamento.
- Non installare l'apparecchio in presenza di materiali infiammabili o esplosivi.
- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- Non caricare l'apparecchio con quantità inferiori o superiori alla capacità prevista.
- Non usare l'apparecchio senza idonei dispositivi di protezione personale.
- In caso di incendio: chiudere rapidamente valvole gas e contattore elettrico e usare l'estintore; non usare mai acqua.
- I danni causati dall'assenza della messa a terra non sono coperti dalla garanzia.
- Non mettere la mano nella ciotola mentre l'apparecchio è in funzione; rischio di gravi lesioni.
- Non toccare parti mobili finché l'apparecchio è collegato e pronto all'uso.

02 Utilizzo

- Pannello di controllo – indicatori e comandi: A = impostazione tempo, B = avvio, C = stop, D = regolazione velocità.
- Prima dell'uso pulire la ciotola con un panno umido e asciugare.
- Inserire l'accessorio desiderato, spingerlo verso l'alto a destra e bloccarlo in sede.
- Sollevare la ciotola con la maniglia e regolare la distanza tra ciotola e accessorio.
- Utilizzare l'apparecchio per miscelare (uova, olio, panna ecc.).
- Premere il pulsante Start per avviare la miscelazione.
- Per regolare la velocità del mixer 3 impostare (D) al livello desiderato.
- Selezionare il tempo di funzionamento dalle opzioni temporizzatore (ruotare sinistra-destra).
- Spegnerne il timer per mettere in funzione l'apparecchio premendo il pulsante Stop.
- Abbassare la ciotola, aprire il dispositivo di protezione della maniglia, togliere gli accessori e rimuovere la ciotola.
- Al termine dell'operazione scollegare l'alimentazione.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

IMPASTATRICI PLANETARIE (VELOCITÀ REGOLABILE)

Pulizia

Manutenzione

01 Pulizia

- Pulire tutti gli accessori dopo ogni operazione di miscelazione o impasto; i residui possono compromettere il funzionamento.
- Spegnerne sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima della pulizia.
- Pulire le superfici esterne, il gruppo miscelatore e la ciotola con acqua calda e asciugare.
- Non usare detergenti abrasivi che possono lasciare residui nocivi.
- Non pulire l'apparecchio spruzzando direttamente acqua, il motore elettrico potrebbe danneggiarsi.

02 Manutenzione

- Manutenzione periodica: effettuare la manutenzione una volta ogni 15 giorni.
- La manutenzione deve essere eseguita da personale qualificato.
- Le impastatrici richiedono poca manutenzione (motore e cuscinetti a sfera sono lubrificati).
- Controllare il motore e la tensione della cinghia.
- La manutenzione del contattore deve essere eseguita con aria compressa in base alla frequenza d'uso.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

IMPASTATRICI PLANETARIE (VELOCITÀ REGOLABILE)

Risoluzione dei problemi

Problema	Controllo / intervento
L'apparecchio non funziona	1. Verificare se l'apparecchio è collegato; 2. Controllare collegamenti elettrici e tensione; 3. Sollevare maniglia e ciotola; 4. Controllare la posizione della protezione di sicurezza.
L'apparecchio è rumoroso	1. Controllare la distanza tra ciotola e accessorio e regolarla (l'accessorio non deve toccare la ciotola); 2. Se il motore è rumoroso, fermare e chiamare il servizio autorizzato.
L'apparecchio si è fermato	1. L'apparecchio può fermarsi a causa di bassa tensione — controllare la tensione; 2. Può fermarsi in caso di sovraccarico — rimuovere parte del materiale dalla ciotola e lasciare raffreddare il motore.
Messaggi di errore	Err.: reset inverter; E1: errore motore; E3: guasto interruttore/sensore; E.OC1: intervento per sovracorrente in accelerazione; E.OC2: intervento per sovracorrente a velocità costante; E.OC3: intervento per sovracorrente in decelerazione/arresto.
Qualità di miscelazione non adeguata / funzioni di sicurezza non operative	Non utilizzare l'apparecchio. Se i problemi persistono, contattare il servizio autorizzato.

Installazione, collegamento, manutenzione e riparazioni devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

M&R GASTRO SCHWEIZ

Planetary mixers (speed control)

Concise manual for a family of planetary mixers with continuous speed control. Bowl capacities across the range: 10 L, 30 L, 40 L, 60 L; model-specific technical data (dimensions, power, cable) are in the original manual.

Scope: MK.07 · MK.03 · MK.05 · MRG.10



M&R GASTRO
Professional

SCOPE
4

REVISION
1.0

DATE
2026-08-17

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

M&R Gastro Service

shop@mr-gastro.ch · +41 58 668 69 69

mr-gastro.ch

PLANETARY MIXERS (SPEED CONTROL)

Transport & positioning

Installation & connection

01 Transport & positioning

- The appliance must not be moved by hand from area to area.
- Move on a pallet using a forklift truck.
- Unpack according to local regulations; parts contacting food are stainless steel; plastic parts are marked. Check that all parts have arrived and for any shipping damage.

02 Installation & connection

- Place the product on level, sturdy ground; take measures to prevent overturning.
- Installation and service must be performed by qualified personnel holding appropriate installation/service licences.
- Connection to the power supply must be done by an authorized person.
- Ensure the supply voltage matches the voltage on the appliance nameplate.
- This appliance must be connected to an earthed outlet in accordance with safety rules and standards.
- Connect the appliance earthing to the earthing line on the panel nearest to the electrical installation.
- Connection to the main fuse and residual-current protection must be made in accordance with current regulations.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

PLANETARY MIXERS (SPEED CONTROL)

Safety

Operation

01 Safety

- Do not use the appliance in insufficiently lit places.
- Do not touch moving attachments while the appliance operates.
- Do not install the appliance in the presence of flammable or explosive materials.
- Do not operate the appliance when it is empty.
- Do not load less or more than the appliance's capacity.
- Do not attempt to use the appliance without suitable personal protective equipment.
- If a fire or flame occurs where the appliance is used, turn off all gas valves and the electrical contactor quickly and use a fire extinguisher; never use water.
- Damages caused by lack of earthing are not covered by the warranty.
- Do not place your hand into the bowl while the appliance is operating; the mixer may cause serious injury.
- Never touch moving parts while the appliance is connected and ready to operate.

02 Operation

- Control panel – labels: A = Timer setting, B = Start, C = Stop, D = Speed setting.
- Before operating, clean the bowl with a wet cloth and dry it.
- Insert the desired attachment, push up to the right and lock it into place.
- Lift the bowl using the handle and adjust the distance between the bowl and attachment.
- Use this appliance for mixing (e.g., egg, oil, cream).
- Press the start button to begin mixing.
- To adjust the speed of the mixer 3, set control (D) to the desired level.
- Select the operating time from the timer options (turn left–right).
- Turn off the timer to operate the appliance by pressing the stop button.
- Lower the bowl, open the handle guard, remove the attachments, take out the bowl and remove it.
- After the operation is completed, unplug the power supply.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

PLANETARY MIXERS (SPEED CONTROL)

Cleaning

Maintenance

01 Cleaning

- Clean all mixer attachments after every mixing and kneading process; residues may impede operation.
- Always turn off the appliance and disconnect from the power supply before cleaning.
- Clean the outer surface, mixer and bowl with hot water and then dry.
- Do not use abrasive cleaning chemicals as these can leave harmful residues.
- Do not clean the appliance by spraying water directly, otherwise the electric motor may be damaged.

02 Maintenance

- Periodic maintenance: obtain maintenance once every 15 days.
- Maintenance should be performed by a qualified person.
- The mixers require low maintenance (motor and ball bearings are lubricated).
- Check the appliance's motor and belt tension.
- Maintenance of the appliance's contactor should be done with compressed air according to frequency of use.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.

PLANETARY MIXERS (SPEED CONTROL)

Troubleshooting

Problem	Check / action
The appliance doesn't operate	1. Check if the appliance is plugged in; 2. Check electrical connections and voltage; 3. Pull handle and bowl up; 4. Check the position of the safety guard.
The appliance is noisy	1. Check the distance between bowl and attachment and adjust — the attachment should not touch the bowl; 2. If the motor is noisy, stop it and call authorized service.
The appliance stopped	1. Appliance can stop due to low voltage — check the voltage; 2. Appliance may stop when overloaded — remove some material from the bowl and allow the motor to cool.
Error messages	Err.: Inverter reset; E1: Motor error; E3: Switch and sensor failure; E.OC1: Overcurrent trip during acceleration; E.OC2: Overcurrent trip during constant speed; E.OC3: Overcurrent trip during deceleration or stop.
Mixing quality inadequate / safety function failure	Do not use the appliance. If these problems persist, contact authorized service.

Installation, connection, maintenance and repairs must only be carried out by qualified personnel.