



User Manual Manuel de l'utilisateur Handleiding Benutzerhandbuch

**Planetary Mixer
Batteur Mélangeur Planétaire
Planetarische Mixer
Planetenmischer**

Model B60A



400 V ~ 2200W

TABLE OF CONTENTS TABLE DES MATIERES INHOUDSOPGAVE INHALTSVERZEICHNIS

ENGLISH

	PAGE		PAGE
➤ Table of contents	2	➤ Figure 6 Speed Block	8
➤ Technical Data	3	➤ Figure 7 Bowl lifter unit	9
➤ Installation	3	➤ Figure 8 Turning plate and mixing axle	10
➤ Operation Instruction	3	➤ Figure 9 Standard Accessories and Electric Diagram	11
➤ Figure 1 Top cover and handcart	4	➤ Maintenance and Protection	12
➤ Figure 2 Center axle	5	➤ Breakdown and settlement	13
➤ Figure 3 Gear axle	6	➤ Protection of the Environment	13
➤ Figure 4 Motor	7	➤ Customer Service	14
➤ Figure 5 Fork	7		

FRANÇAIS

	PAGE		PAGE
➤ Table des matières	2	➤ Figure 6 Bloc de vitesse	20
➤ Caractéristiques techniques	15	➤ Figure 7 Unité élévateur bol	21
➤ Installation	15	➤ Figure 8 Plateau tournant et axe de mélange	22
➤ Instruction d'Utilisation	15-16	➤ Figure 9 Accessoires Standard et Schéma Electrique	23
➤ Figure 1 Capot supérieur et Chariot	16	➤ Maintenance et Protection	24-25
➤ Figure 2 Axe central	17	➤ Pannes et Solutions	25
➤ Figure 3 Axe engrenages	18	➤ Protection de l'environnement	25-26
➤ Figure 4 Moteur	19	➤ Service Clientèle	26
➤ Figure 5 Fourche	19		

NEDERLANDS

	BLZ.		BLZ.
➤ Inhoudsopgave	2	➤ Figuur 6 Snelheidsblok	32
➤ Technische gegevens	27	➤ Figuur 7 Komlifteenheid	33
➤ Installatie	27	➤ Figuur 8 Draaiplaat en mengas	34
➤ Gebruiksvoorschriften	27	➤ Figuur 9 Standaard Accessoires en Circuitdiagram	35
➤ Figuur 1 Bovenkant en handwagen	28	➤ Onderhoud en Bescherming	36
➤ Figuur 2 Centrale as	29	➤ Probleemoplossing	37
➤ Figuur 3 Aandrijfas	30	➤ Milieubescherming	37
➤ Figuur 4 Motor	31	➤ Klantendienst	38
➤ Figuur 5 Vork	31		

DEUTSCH

	SEITE		SEITE
➤ Inhaltsverzeichnis	2	➤ Abb. 6 Geschwindigkeitsblock	44
➤ Technische Daten	39	➤ Abb. 7 Schlüssel-Hebevorrichtung	45
➤ Installation	39	➤ Abb. 8 Drehplatte und Mischachse	46
➤ Gebrauch	39	➤ Abb. 9 Standardzubehör und Schaltbild	47
➤ Abb. 1 Oberseite und Handwagen	40	➤ Unterhalt und Absicherung	48
➤ Abb. 2 Zentralachse	41	➤ Fehlersuchhilfe	49
➤ Abb. 3 Getriebeachse	42	➤ Umweltschutz	49
➤ Abb. 4 Motor	43	➤ Kundendienst	50
➤ Abb. 5 Gabel	43		

GB OPERATING INSTRUCTIONS

■ Technical Data

Bowl Capacity (dm ³)	Mixing Speed (r/min)	Rated Voltage (V)	Rated input Power (W)
60	82/155/326	380 - 415 ~	2200

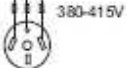
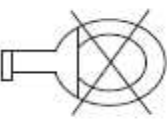
■ Installation

- ◆ The machine must be put on a dry and flat surface, and make sure the machine is steady.
- ◆ You can use four screws to fix the bracket, so the mixer will not shake or slope.
- ◆ Check whether the power voltage is suitable for voltage of this mixer or not before use, and whether the ground wire is firm or not.
- ◆ When the motor of this machine is equipped with 380V, you can ask the professional electricians to fix the electrical source. If you find that running direction is not right, you can change the two wires, besides the ground wire.

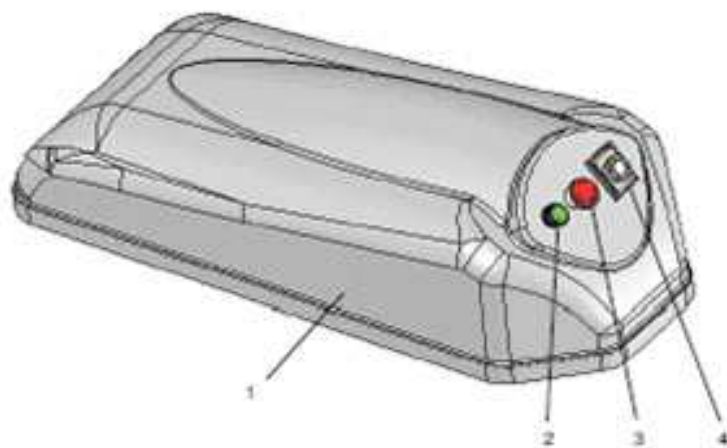


Warning: users must install the shell ground wire.

■ Operation Instruction

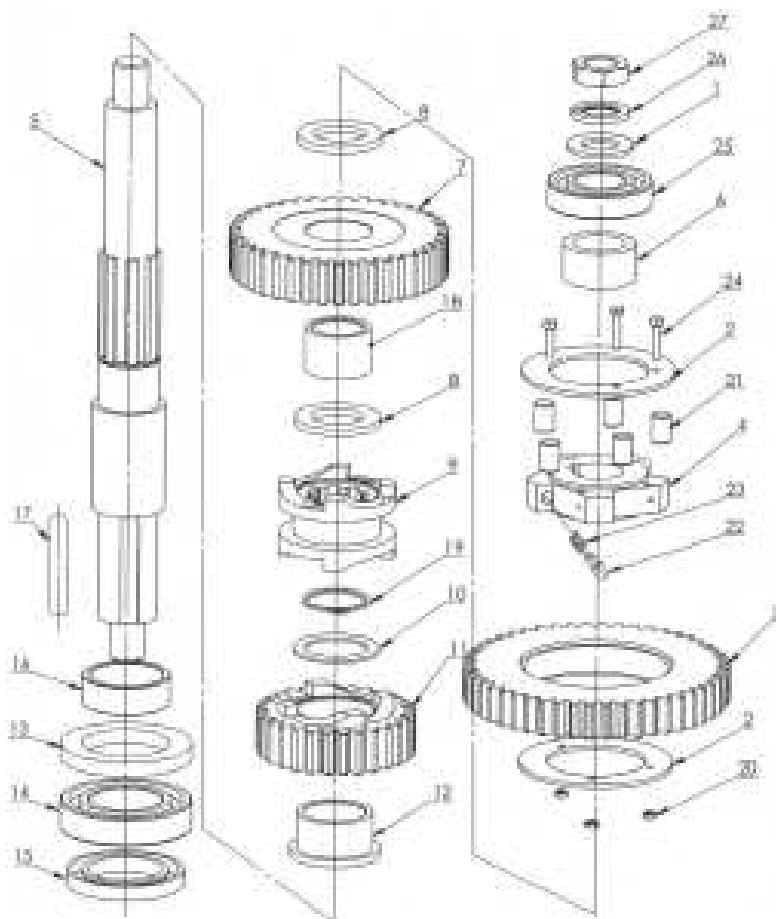
		◆Before using, please check if the power supply matches your machine and be sure the ground wire is connected.
		◆Before testing, please take mixing device off first, in order to avoid damage to machine which is match moving direction. It's necessary to change the three-phase machine if the moving direction does not match with arrow.
OFF		◆For changing the speed: Please stop machine first before changing speed in order to avoid damaging gear box.
		◆Mixing: according to the different mixing material. Choose the different mixing devices and speed.
3		◆3: Be suitable for mix and stir butter, eggs, and work with in high speed, working time is less than 15 minutes.
2		◆2: Be suitable for mix and stir stuffing and raw material, and work in middle speed, working time is less than 20 minutes.
1		◆1: Middle position is suitable for mixing dough, working time is less than 20 minutes. Flour-water quantity is 40%-50%.

■ Figure 1 Top cover and handcart



	Description	Qty
1	top cover	1
2	start switch	1
3	urgent stop	1
4	timer relay	1
5	body	1
6	foot wheel	3
7	pulling board	1
8	joint	1
9	handle	1

■ **Figure 2 Center axle**

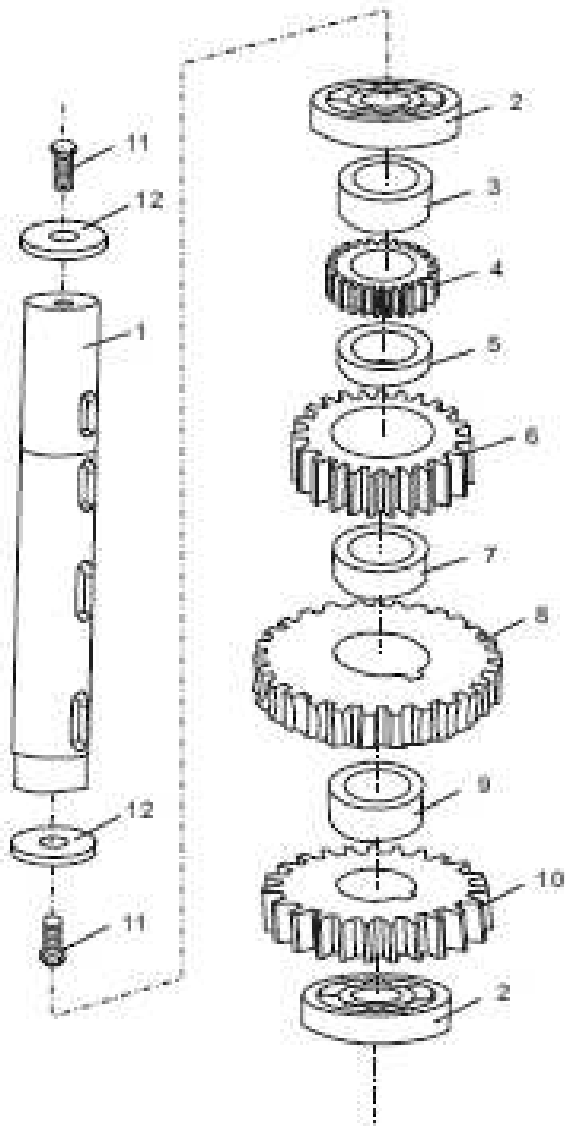


	Description	Qty
1	Center axle roundlet board	1
2	Up board	2
3	Gear ring	1
4	Engager	1
5	Center axle	1
6	Center axle ring	1
7	Mid-speed passive gear	1
8	Gasket	1
9	Small join	1
10	Small join gasket	1
11	High-speed passive gear	1
12	High-speed passive copper	1
13	Oil seal 60*90*10	1
14	Bearing 6210	1
15	Oil seal 50*80*10	1
16	Ring for center axle	1
17	Key 12*8*60	1
18	Mid-speed passive gear copper	1
19	Ring for axle Ø42*1.5	1
20	Nut M4	3
21	Roller	5
22	Roller withstand	5
23	Spring Ø8*1*18	5
24	Screw M4*30	3
25	Bearing 6207	1
26	Spring gasket Ø24	1
27	Nut M24	1

NOTES:

- ◆Be sure that the keys are inserted for each gear.
- ◆Check oil seal (15), if serious oil leaks from drip cup.

■ Figure 3 Gear axle

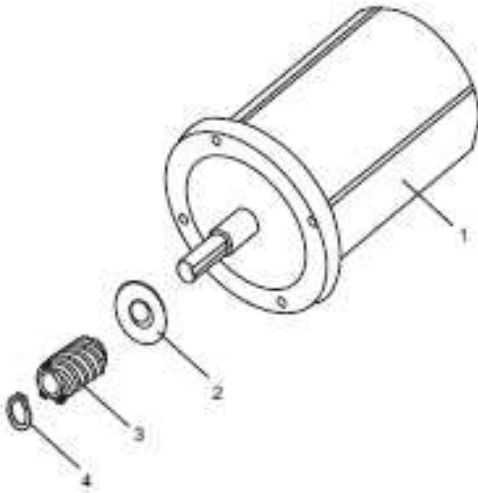


	Description	Qty
1	Axle	1
2	Bearing 80207	2
3	Sleeve	1
4	Gear	1
5	Sleeve	1
6	Gear	1
7	Sleeve	1
8	Gear	1
9	Sleeve	1
10	Gear	1
11	Screw M10*20	2
12	Gasket	2

NOTES:

- ◆Be sure that the keys are inserted for each gear.

■ Figure 4 Motor

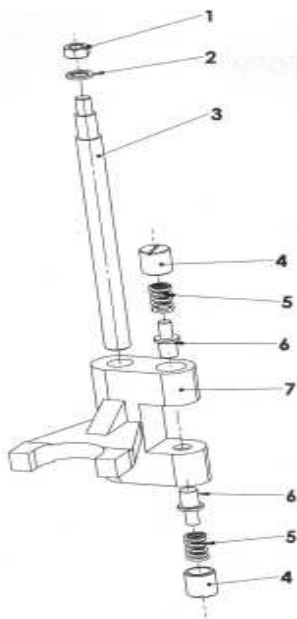


	Description	Qty
1	motor	1
2	oil seal	1
3	spiral	1
4	stop ring	1

NOTES:

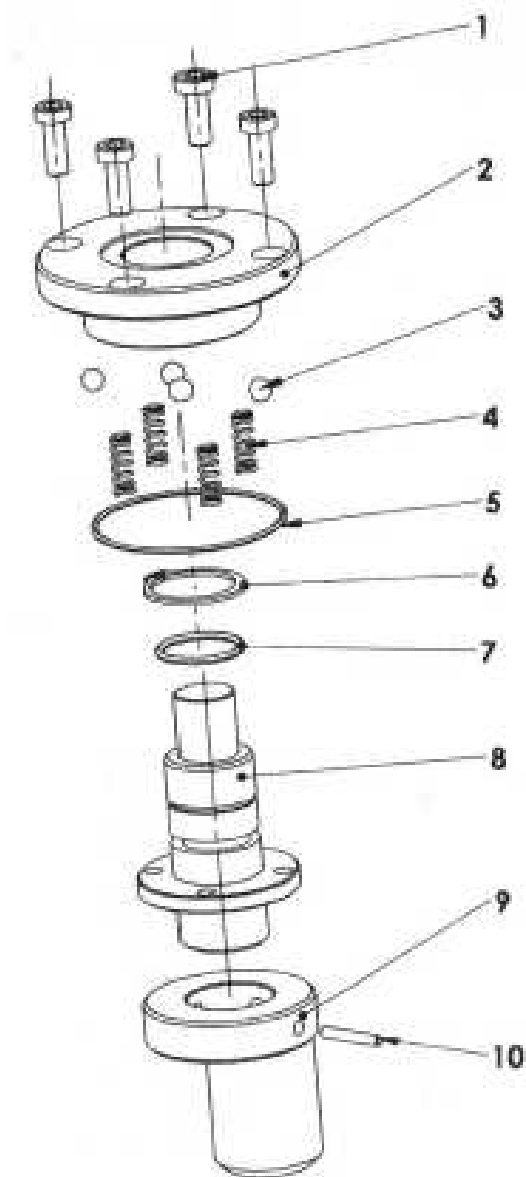
- ♦ If the motor does not work, first verify the power source and connection. Next, check for damaged or faulty wiring or connections inside the mixer. A no working motor may be the result of inappropriate voltage, broken wires, a defective capacitor, or a defective centrifugal governor. Motor damage may also be caused by bowl overload during mixing.

■ Figure 5 Fork



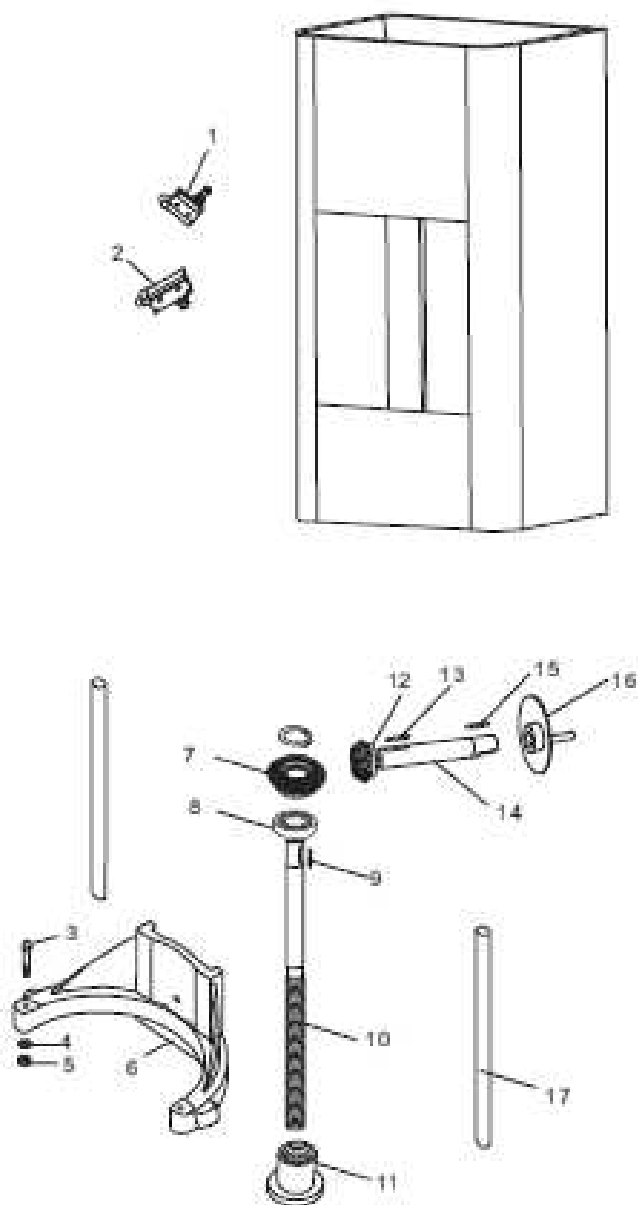
	Description	Qty
1	Nut	1
2	Spring gasket	2
3	Fork axle	1
4	Fork nut	2
5	Fork spring	2
6	Fork small axle	2

■ Figure 6 Speed block



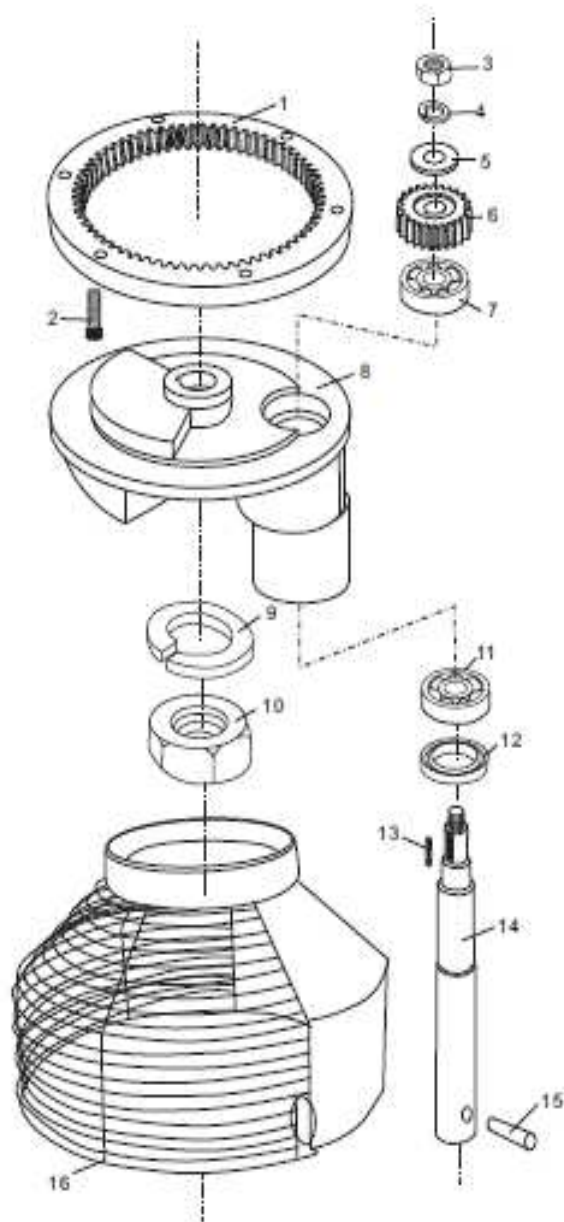
	Description	Qty
1	Screw	4
2	Speed block	1
3	Steel ball	4
4	Spring	4
5	O ring	1
6	Stop ring	1
7	O ring	1
8	Speed shaft	1
9	Eccentricity knot	1
10	Pin	1

■ Figure 7 Bowl lifter unit



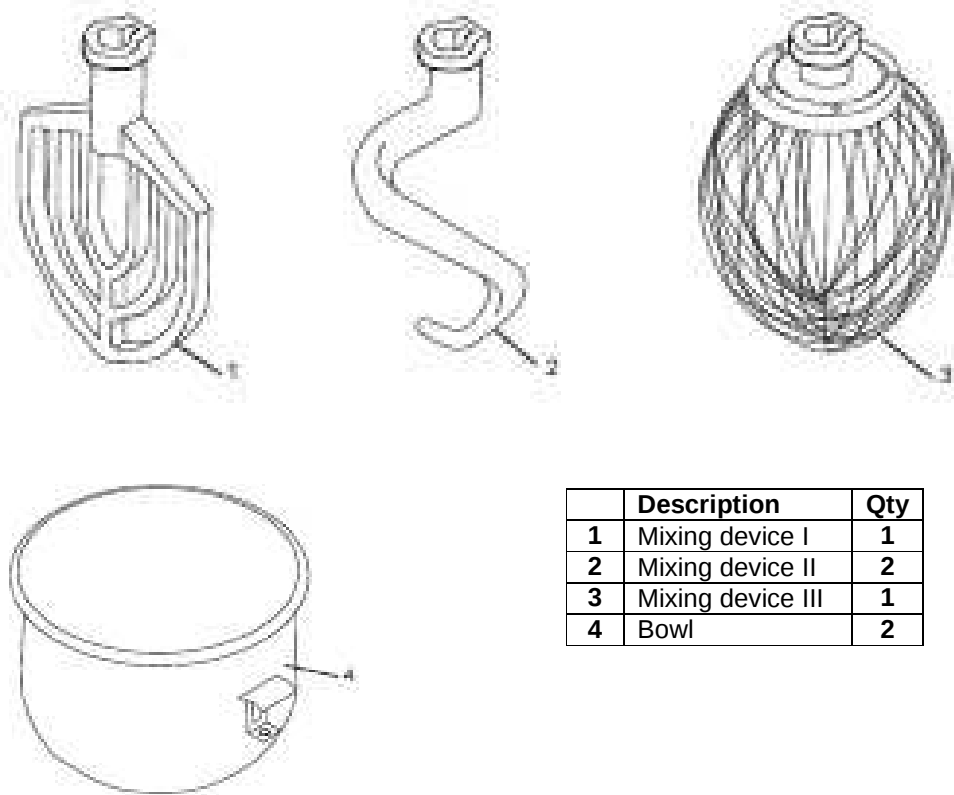
	Description	Qty
1	safety covering switch	1
2	fluctuate safety switch	1
3	screw	2
4	ring	2
5	nut	2
6	arm	1
7	gear	1
8	bearing	1
9	key	1
10	thread bar	1
11	nut	1
12	gear	1
13	key	1
14	handle axle	1
15	key	1
16	hand wheel	1
17	arm lead pole	2

■ Figure 8 Turning plate and mixing axle

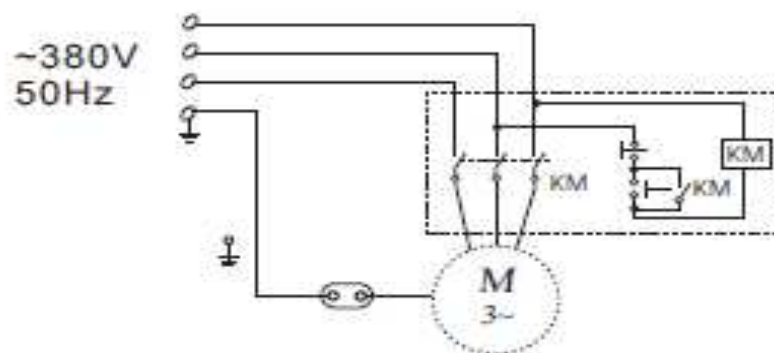


	Description	Qty
1	Inner gear	1
2	Screw	6
3	Nut	1
4	Spring gasket	1
5	Gasket	1
6	Planetary gear	1
7	Bearing	1
8	Turning plate	1
9	Spring gasket	1
10	Nut	1
11	Bearing	1
12	Oil seal	1
13	Key	1
14	Mixing axle	1
15	Pin	1
16	Safety net	1

■Figure 9 Standard Accessories and Electric Diagram



3 Phase Electric Diagram



■ Maintenance and Protection

ATTENTION

1. When the machine is running, never put hands or any other object into the barrel.
2. When the machine has worked for a long time, you must let it cool down and restart the machine.
3. It is not adaptable to run the machine for a long time continuously, make sure the machine can be used better and longer.
4. Pulling the gear and belt by hands is prohibited in order not to injure.
5. Clean the bowl and agitator after use in order to keep them healthy.
6. The up and down orbit are added a little lube.
7. Put a glass of lube on the hand wheel axle at a regular time.
8. All axletrees and gears have put into excellent lube. Usually, these spare parts can be used for half a year, and if you need to take them apart and put the lube, you can take apart the box cover and adding lube hole of cover of shift box.
9. Take apart the ventilation cover, and put some certain lube to cone gear.
10. Check the belt loose or tight.



Warning

1. Clean and spray the mixer by water pipe is prohibited.
2. If you maintain the mixer, you must cut off the power source and ask the professional electricians to fix it.
3. Touching the electrical switch and power source with wet hands is prohibited.
4. When there are some damages in the machine, stop using it.
5. There is an equal potential connecting the ground in the mixer. When the machine needs to be repaired and be smooth to repair finally, take off the ground wire.
6. Teenagers cannot be close to the mixer.
7. The mixer must fix on the dry wooden splint and there is safety-working zone in it.



In order to keep safety, when using mixing device I / II / III, please pay attention to insert their grooves which are from the handles into the spiral axle pin separately. Furthermore, rising bowl to the highest position, so that the edge of the bowl is higher than mixing device I / II / III working position.

■ Breakdown and settlement

Trouble	Probable cause	Remedy
The machine can't run after switch on.	It is not good to touch electric.	Check the electric circuit.
Oil leakage.	The sealing round damages.	Change the damaged one.
The raising handle is too heavy.	Orbit is erosion.	Clean the damaged one.
	The up and down pole, cone gear and hand wheel axle are dry.	Put the lube.
The temperature of motor increases too high and the speed decreases.	Not enough voltage.	Check the voltage.
	Charge is too heavy.	Decrease burden.
	Working speed is too fast or it is not suitable for choosing agitator.	Choose a suitable position and agitator.
Choose a suitable position and agitator.	The lube is not good.	Put in or change the lube.
Agitator touches the sides.	Agitator or bowl change the shape.	Correct or change the distortion agitator or material barrel.

■ PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this



reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

■ CUSTOMER SERVICE

Our products undergo strict quality controls. If, in spite of these controls, your appliance does not work satisfactorily, we invite you to contact the after sales service with the following details:

PMD

Tel : +32 (0)4 247 64 45 - +32 (0)4 247 64 46

Fax: +32 (0)4 246 30 86

✉ : aftersales@pmd.be – spareparts@pmd.be

www.kalorikpro.be

■ Caractéristiques techniques

Capacité du bol (dm ³)	Vitesse de mélange (tr/min)	Tension (V)	Puissance d'entrée nominale (W)
60	82/155/326	380 - 415 ~	2200

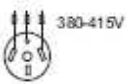
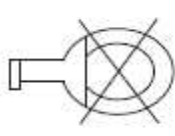
■ Installation

- ♦ La machine doit être placée sur un sol sec et plat, et assurez-vous que la machine est stable.
- ♦ Vous pouvez utiliser les quatre vis pour fixer le support, de sorte que le mélangeur ne sera pas secouer ou incliner.
- ♦ Vérifiez si la tension d'alimentation est adapté à la tension de ce mélangeur ou pas avant de l'utiliser, le fil de terre est raccordé ou non.
- ♦ Lorsque le moteur de cette machine est équipée en 380V, vous pouvez demander aux électriciens professionnels de le raccorder à la source électrique. Si vous trouvez le sens de marche n'est pas correct, vous pouvez permuter deux fils, outre le fil de terre.



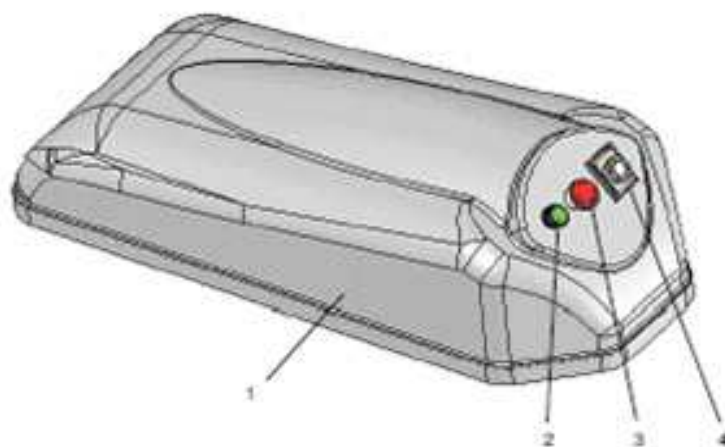
Attention: les utilisateurs doivent installer le fil de terre.

■ Instruction d'Utilisation

		♦ Avant l'utilisation, s'il vous plaît vérifier si l'alimentation correspond avec votre machine et être sûr que le fil de terre est connecté.
		♦ Avant les essais, s'il vous plaît retirer d'abord l'outil de mélange, afin d'éviter des dommages à la machine qui correspond au sens de rotation. Il est nécessaire de changer l'alimentation triphasée de la machine si le sens de rotation ne correspond pas avec la flèche.
OFF		♦ Pour changer la vitesse: S'il vous plaît arrêter la machine avant le changement de vitesse afin d'éviter des dégâts à la boîte de vitesses .
		♦ Mélange: selon les différents mélanges de matière. Choisissez les différents dispositifs de mélange et la vitesse.
3		♦ 3: Est adapté pour mélanger et remuer le beurre, les oeufs et le travail à haute vitesse, le temps de travail est inférieure à 15 minutes.
2		♦ 2: Est adapté pour mélanger et remuer farce et matières premières et le travail à la vitesse moyenne, le temps de travail est inférieure à 20 minutes.

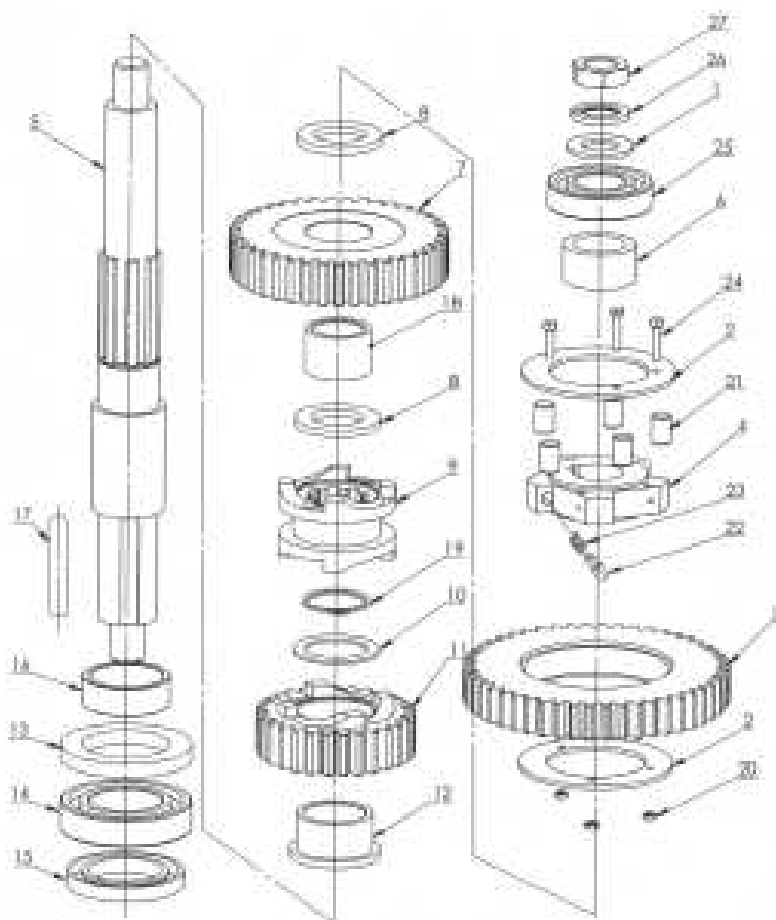
1		♦1: La position intermédiaire est adaptée pour mélanger la pâte, le temps de travail est inférieur à 20 minutes. La quantité d'eau dans la farine est de 40% -50%.
---	---	--

■ Figure 1 Capot supérieur et Chariot



	Description	Qté
1	couvercle supérieur	1
2	Interrupteur de démarrage	1
3	Arrêt d'urgence	1
4	Relais temporisé	1
5	Corps	1
6	Roue pivotante	3
7	Tirant	1
8	Jonction	1
9	Poignée	1

■ Figure 2 Axe central

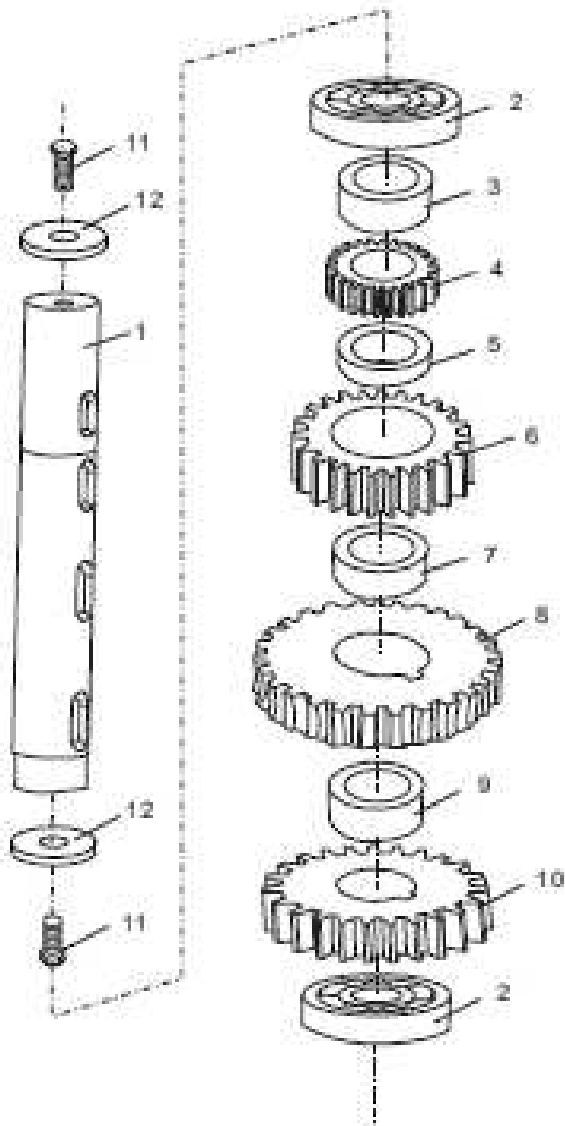


	Description	Qté
1	Plaque ronde axe central	1
2	Plaque de montage supérieur	2
3	Bague d'engrenage	1
4	Engageur	1
5	Axe central	1
6	Bague d'axe central	1
7	Engrenage passage mi-vitesse	1
8	Joint	1
9	Petite jonction	1
10	Petit joint de jonction	1
11	Engrenage passage vitesse haute	1
12	Coussinet engrenage vitesse haute	1
13	Bourrage 60*90*10	1
14	Roulement 6210	1
15	Bourrage 50*80*10	1
16	Bague pour axe central	1
17	Clavette 12*8*60	1
18	Coussinet engrenage mi-vitesse	1
19	Rondelle pour axe Ø42*1.5	1
20	Ecrou M4	3
21	Cylindre	5
22	Support cylindre	5
23	Ressort Ø8*1*18	5
24	Vis M4*30	3
25	Roulement 6207	1
26	Joint ressort Ø24	1
27	Ecrou M24	1

REMARQUES:

- ♦ Assurez-vous que les clavettes sont insérées pour chaque engrenage.
- ♦ Vérifiez le joint d'huile (15), si vous avez une grave fuite d'huile provenant du carter.

■ Figure 3 Axe engrenages

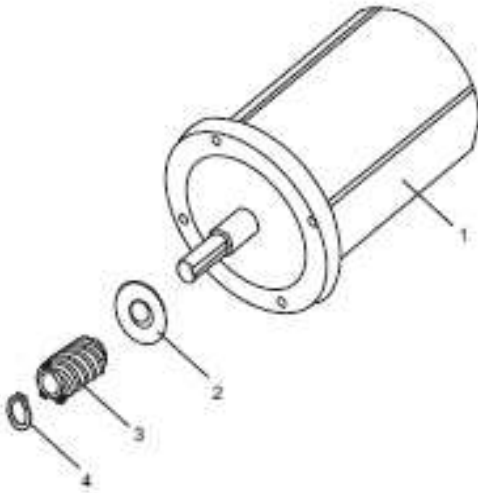


	Description	Qté
1	Axe	1
2	Roulement 80207	2
3	Manchon	1
4	Engrenage	1
5	Manchon	1
6	Engrenage	1
7	Manchon	1
8	Engrenage	1
9	Manchon	1
10	Engrenage	1
11	Vis M10*20	2
12	Joint	2

REMARQUES:

- ♦Assurez-vous que les clavettes sont insérées pour chaque engrenage.

■ Figure 4 Moteur

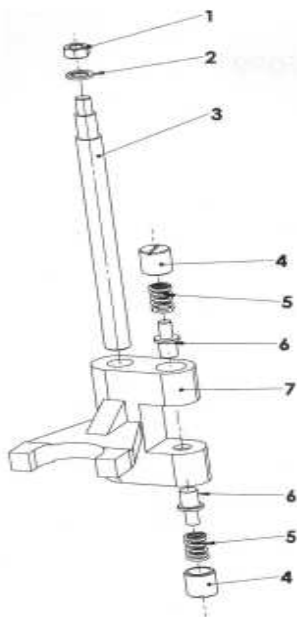


	Description	Qté
1	Moteur	1
2	Bourrage	1
3	Spirale	1
4	Circlips	1

REMARQUES:

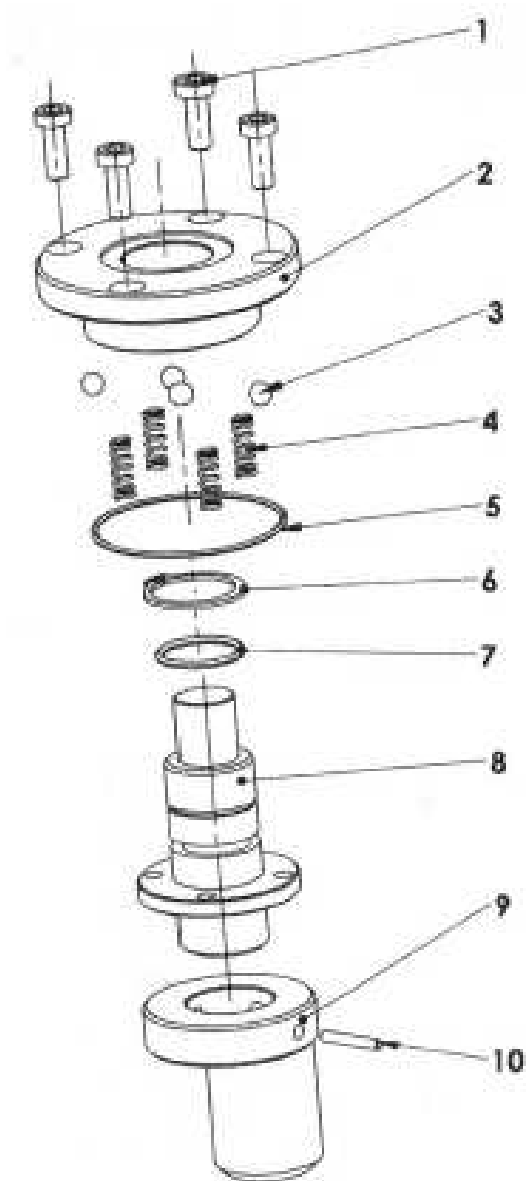
- ♦ Si le moteur ne fonctionne pas, vérifier d'abord la source d'alimentation et sa connexion. Ensuite, vérifiez le câblage, les connexions endommagés ou défectueuses à l'intérieur du mélangeur. Le non fonctionnement du moteur peut être le résultat d'une tension inappropriée, fils cassés, un condensateur défectueux, ou un régulateur centrifuge défectueux. Un dommage moteur peut aussi être causée par une surcharge du bol pendant le mélange.

■ Figure 5 Fourche



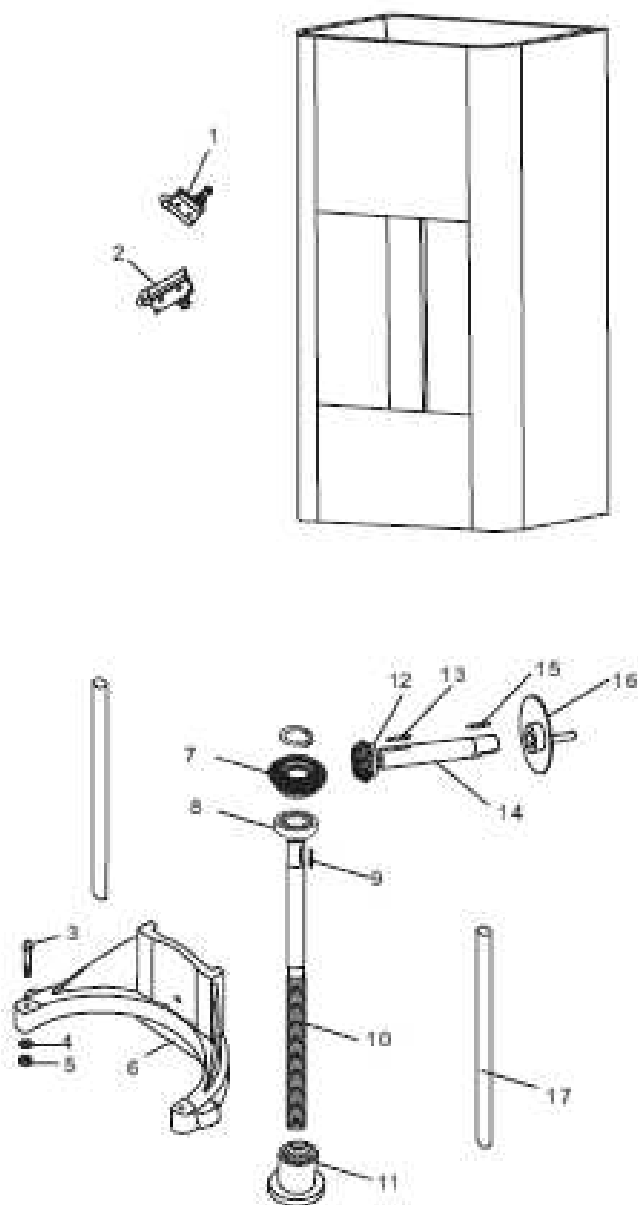
	Description	Qté
1	Ecrou	1
2	Joint ressort	2
3	Axe Fourche	1
4	Ecrou Fourche	2
5	Ressort Fourche	2
6	Petit axe de Fourche	2

■ Figure 6 Bloc de vitesse



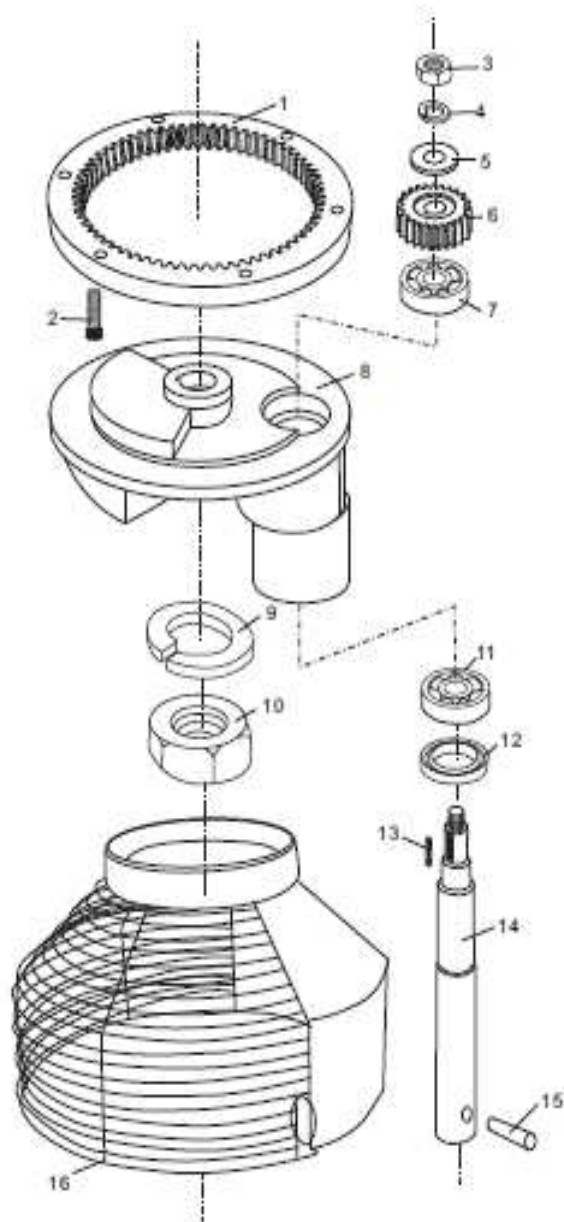
	Description	Qté
1	Vis	4
2	Bloc de vitesse	1
3	Bille en acier	4
4	Ressort	4
5	O ring	1
6	Circlips	1
7	O ring	1
8	Arbre de vitesse	1
9	Excentrique	1
10	Goupille	1

■ Figure 7 Unité élévateur bol



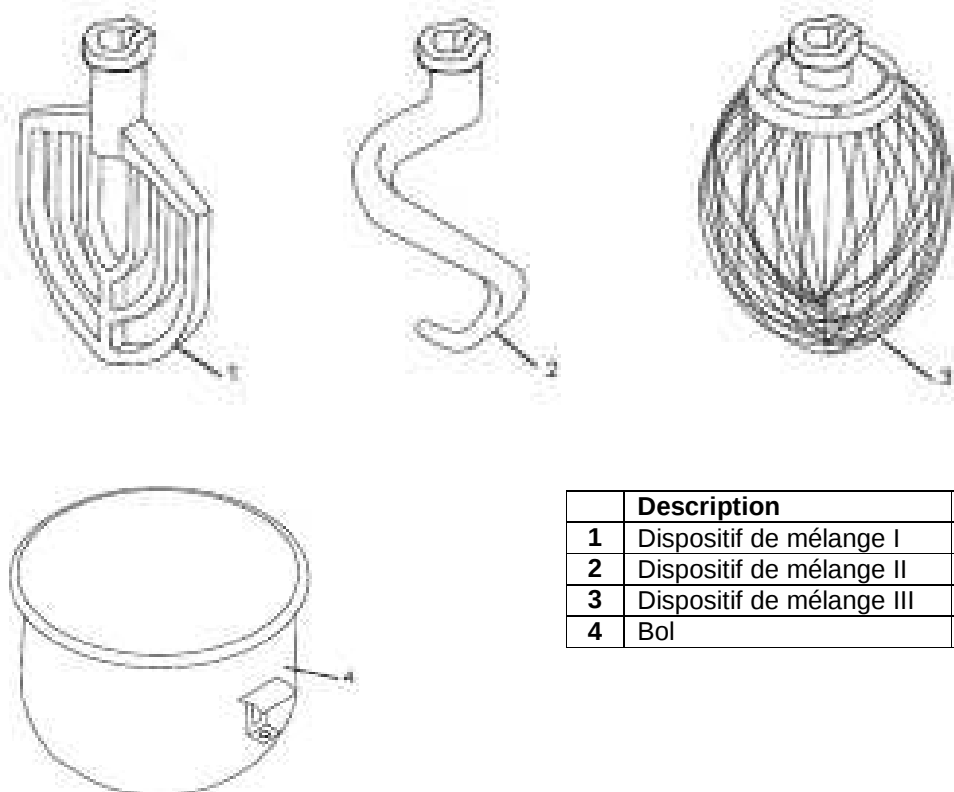
	Description	Qté
1	Interrupteur de sécurité couvrant	1
2	Interrupteur de sécurité fluctuant	1
3	Vis	2
4	Rondelle	2
5	Ecrou	2
6	Bras	1
7	Engrenage	1
8	Roulement	1
9	Clavette	1
10	Barre filetée	1
11	Ecrou	1
12	Engrenage	1
13	Clavette	1
14	Axe intermédiaire	1
15	Clavette	1
16	Volant de manœuvre	1
17	Guide bras	2

■ Figure 8 Plateau tournant et axe de mélange



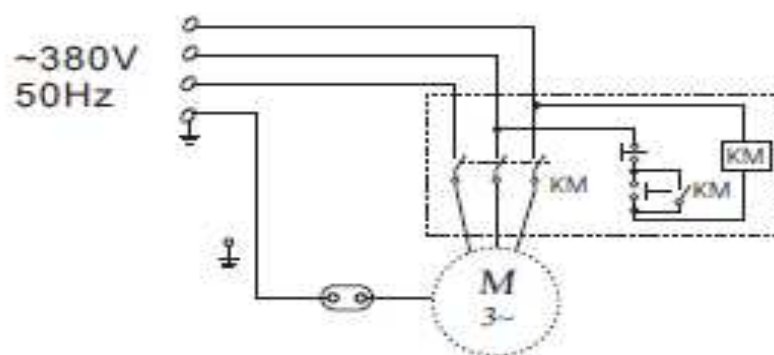
	Description	Qté
1	Roue dentée intérieure	1
2	Vis	6
3	Ecou	1
4	Joint ressort	1
5	Joint	1
6	Engrenage planétaire	1
7	Roulement	1
8	Plaque tournante	1
9	Joint ressort	1
10	Ecou	1
11	Roulement	1
12	Bourrage	1
13	Clavette	1
14	Axe mélangeur	1
15	Ergot	1
16	Grille de sécurité	1

■Figure 9 Accessoires Standard et Schéma Electrique



	Description	Qté
1	Dispositif de mélange I	1
2	Dispositif de mélange II	2
3	Dispositif de mélange III	1
4	Bol	2

Schéma électrique 3 Phases



■ Maintenance et Protection

ATTENTION

1. Lorsque la machine est en marche, mettre les mains et d'autres choses dans le bol sont interdits.
2. Lorsque la machine a fonctionné pendant une longue période, vous devez la laisser refroidir avant de redémarrer la machine.
3. La machine n'est pas adaptée à fonctionner pendant une longue période en continu, assurez-vous que la machine peut être utilisée mieux et plus longtemps.
4. La traction de la vitesse et de la ceinture à la main est interdite pour ne pas se blesser.
5. Nettoyer le Bol et l'agitateur après utilisation, pour raisons sanitaire.
6. On ajoute un peu de lubrifiant de haut en bas de l'orbite
7. Lubrifier régulièrement l'axe de volant de commande.
8. Tous les axes et les engrenages sont mis dans un excellent lubrifiant.
Habituellement, ces pièces de rechange peuvent être utilisé pour une demi-année et si vous avez besoin de démonter et mettre du lubrifiant, vous pouvez démonter le couvercle de la boîte et ajouter le lubrifiant par les trous du couvercle du transfert de boîte.
9. Démonter le capot de ventilation, et mettre un peu de lubrifiant à certains engrenages coniques.
10. Vérifiez que la courroie est lâche ou serrée.



ATTENTION

1. Nettoyez et pulvériser le mélangeur avec de l'eau est interdit.
2. Si vous entretenez le mélangeur vous devez couper la source d'alimentation et demandez aux électriciens professionnels pour le réparer.
3. Toucher l'interrupteur électrique et la source d'alimentation avec la main humide est interdit.
4. Quand il ya certains dommages à la machine, cesser de l'utiliser.
5. Il existe un potentiel égal relier la terre dans le mélangeur. Lorsque l'appareil doit être réparé, déconnecter le fil de terre.
6. Les adolescents ne peuvent pas être près du mélangeur lorsque celui-ci fonctionne.
7. Le mélangeur doit être fixer sur un plancher en bois sec et dans une zone de travail sécurisée.



Afin de maintenir la sécurité lors de l'utilisation des dispositifs de mixage I / II / III, s'il vous plaît prêter attention à insérer leurs rainures qui sont des poignées dans l'axe de spirale séparément. En outre, lever le bol à la position la plus élevée, de sorte que le bord du bol soit supérieur au Dispositif mélangeur I / II / III en position de marche.

■ Pannes et Solutions

Problèmes	Causes Probables	Remèdes
La machine ne peut pas fonctionner après mise en marche.	Problème d'alimentation électrique.	Vérifiez le circuit électrique
Fuite d'huile.	Joint d'étanchéité endommagé.	Changer le joint d'étanchéité.
La manivelle de soulèvement est trop dure.	L'orbite est érodée	Nettoyer la pièce endommagée.
	Les guides de haut en bas, l'engrenage conique et l'axe de la roue à main sont secs.	Mettez du lubrifiant.
La température du moteur devient trop élevée et la vitesse diminue.	La tension est trop basse.	Vérifiez la tension d'alimentation.
	La charge est trop lourde.	Diminuer la charge.
	La vitesse de travail est trop rapide ou elle n'est pas adaptée pour le choix de l'agitateur.	Choisissez une position et un agitateur approprié.
Choisissez une position et un agitateur approprié.	La lubrification n'est pas bonne.	Mettez ou changer le lubrifiant.
Agitateur touche le bol.	L'Agitateur ou le bol ont changé de forme.	Corriger ou changer la distorsion de l'agitateur ou du bol.

■ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.



C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signal, le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

■ SERVICE CLIENTELE

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente aux coordonnées suivantes :

PMD

Tel : +32 (0)4 247 64 45 - +32 (0)4 247 64 46

Fax: +32 (0)4 246 30 86

✉ : aftersales@pmd.be – spareparts@pmd.be

www.kalorikpro.be

■ Technische gegevens

Capaciteit kom (dm ³)	Mixsnelheid (t/min)	Voltage (V)	Inkomend vermogen (W)
60	82/155/326	380 - 415 ~	2200

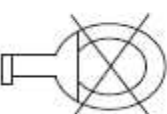
■ Installatie

- ♦ De machine moet op een droge en vlakke ondergrond gezet worden, en zorg ervoor dat ze stevig staat.
- ♦ U kunt vier schroeven gebruiken om de houder te bevestigen, zodat de mixer niet schudt of wankelt tijdens het gebruik.
- ♦ Controleer voor het gebruik of het voltage van het stroomnet geschikt is voor het voltage van deze mixer of niet, en of de aardleiding stevig bevestigd is.
- ♦ Wanneer de motor van deze machine is uitgerust met 380V, kan u een vakman vragen om de stroombron te bevestigen. Als u vindt dat de draairichting niet goed is, kan u de twee andere draden (die behalve de aardleiding aanwezig zijn) verwisselen.



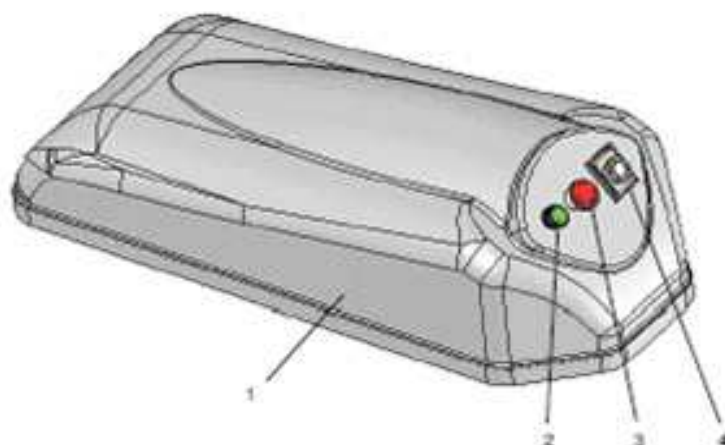
Opgelet: de aardleiding moet geïnstalleerd worden.

■ Gebruiksvoorschriften

		♦Controleer voor het gebruik of de netspanning overeenkomt met de spanning van uw machine en zorg ervoor dat de aardleiding is aangesloten.
		♦Neem voor het testen eerst het mixtoebehoren af om de machine niet te beschadigen. Het is nodig om de driefasige machine te veranderen als de beweegrichting niet overeenstemt met de pijl.
OFF		♦Om de snelheid te veranderen: stop eerst de machine alvorens de snelheid te veranderen om de versnellingsbak niet te beschadigen.
		♦Mixer: kies het mixtoebehoren en de mixsnelheid naargelang het materiaal dat gemengd moet worden.
3		♦3: Geschikt om boter, eieren... te mixen en roeren en werkt op hoge snelheid, de gebruiksduur is minder dan 15 minuten.
2		♦2. Geschikt om vulsel en rauw materiaal te mixen en roeren en werkt op gemiddelde snelheid, de gebruiksduur is minder dan 20 minuten.

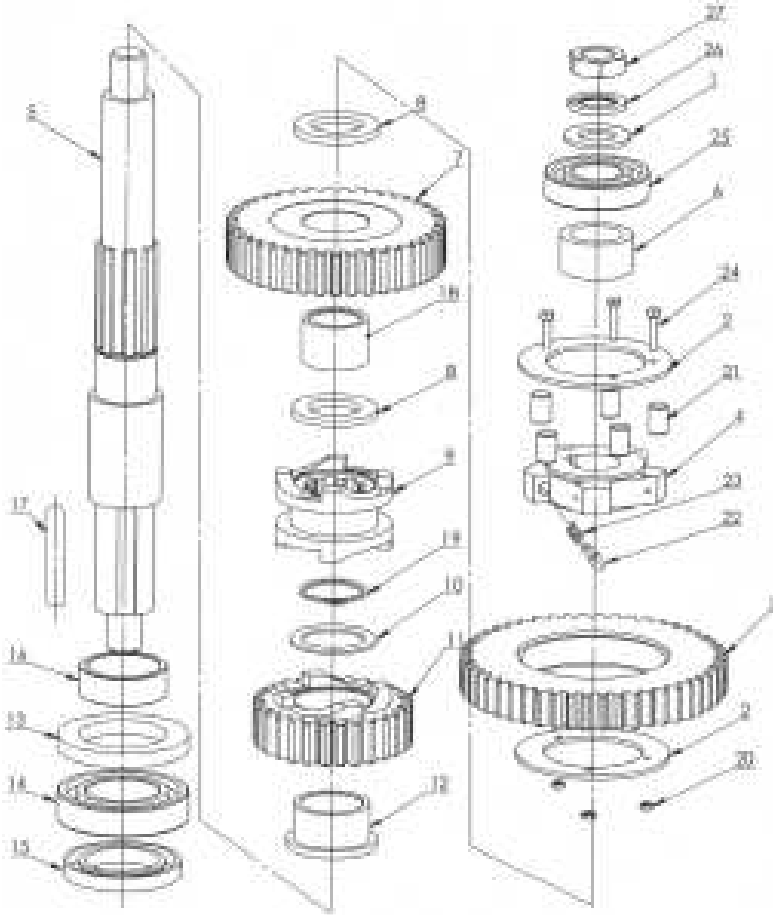
1		♦1: de middelste stand is geschikt om deeg te mixen, de gebruiksduur is minder dan 20 minuten. De verhouding bloem-water is 40%-50%.
---	---	--

■ Figuur 1 Bovenkant en handwagentje



	Beschrijving	Stuks
1	bovenkant	1
2	startschakelaar	1
3	noodstop	1
4	timerrelais	1
5	behuizing	1
6	voetwieltje	3
7	trekplaat	1
8	verbindingsstuk	1
9	handgreep	1

■ Figuur 2 Centrale as

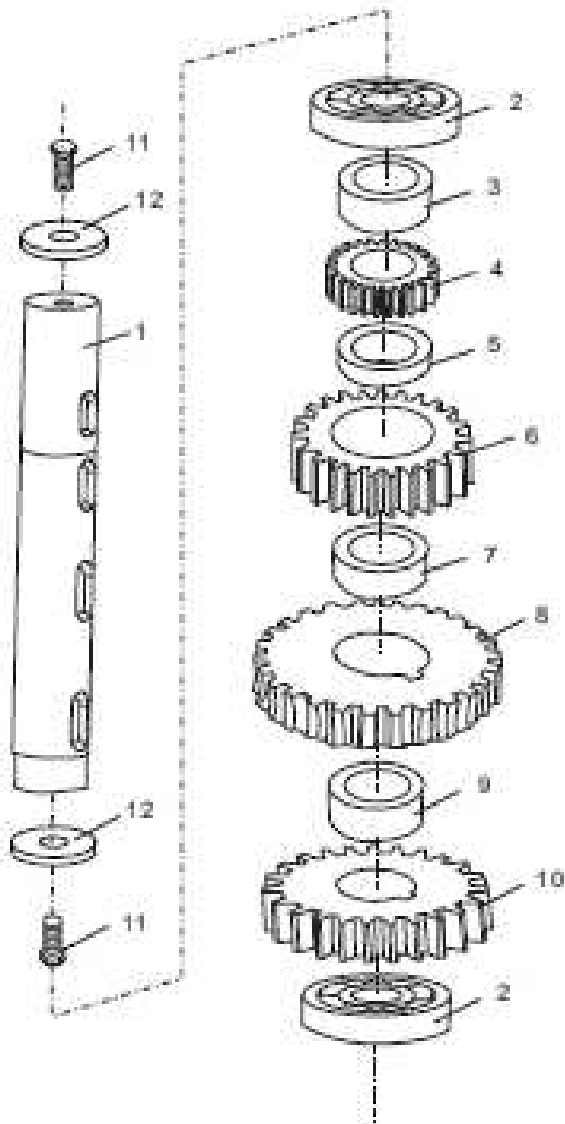


	Beschrijving	Stuks
1	Rondplaat centrale as	1
2	Bovenplaat	2
3	Tandwielkrans	1
4	Koppeling	1
5	Centrale as	1
6	Ring centrale as	1
7	Passief tandwiel halve snelheid	1
8	Dichtingsring	1
9	Klein verbindingsstuk	1
10	Dichtingsring van het kleine verbindingsstuk	1
11	Passief tandwiel voor hoge snelheid	1
12	Koperring voor hoge snelheid	1
13	Radiale dichtingsring 60*90*10	1
14	Lager 6210	1
15	Radiale dichtingsring 50*80*10	1
16	Ring voor centrumas	1
17	Sleutel 12*8*60	1
18	Koperring voor halve snelheid	1
19	Ring voor as Ø42*1.5	1
20	Moer M4	3
21	Cilinder	5
22	Cilinderweerstand	5
23	Veer Ø8*1*18	5
24	Schroef M4*30	3
25	Lager 6207	1
26	Veerdichting Ø24	1
27	Moer M24	1

OPMERKINGEN:

- ♦ Zorg ervoor dat de sleutels zijn ingevoegd voor elk tandwiel.
- ♦ Controleer voor de radiale dichtingsring (15) of er ernstige olieklekken zijn uit de opvangschaal.

■ **Figuur 3 Aandrijf**fas

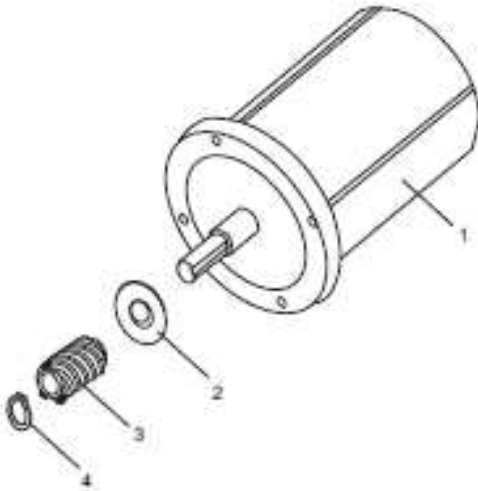


	Beschrijving	Stuks
1	As	1
2	Lager 80207	2
3	Omhulsel	1
4	Tandwiel	1
5	Omhulsel	1
6	Tandwiel	1
7	Omhulsel	1
8	Tandwiel	1
9	Omhulsel	1
10	Tandwiel	1
11	Schroef M10*20	2
12	Dichtingsring	2

OPMERKINGEN:

- ♦Zorg ervoor dat de sleutels zijn ingevoegd voor elk tandwiel.

■ Figuur 4 Motor

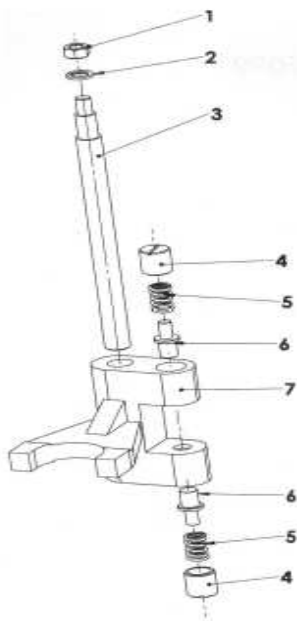


	Beschrijving	Stuks
1	motor	1
2	radiale dichtingsring	1
3	spiraal	1
4	aanslagring	1

OPMERKINGEN:

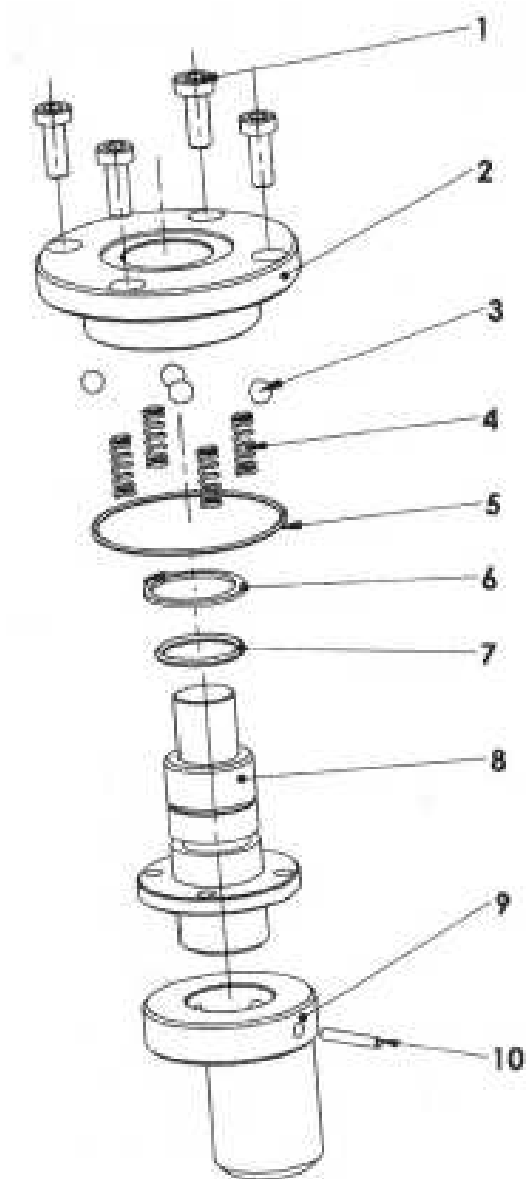
♦ Als de motor niet functioneert, controleer dan eerst de stroombron en de aansluiting. Controleer vervolgens op defecte bedrading of verbindingen in de mixer. Een niet-werkende motor kan het resultaat zijn van een ongepast voltage, gebroken draden, een defecte condensator, of een defecte centrifugaalregelaar. Motorschade kan ook veroorzaakt worden door overbelasting van de kom tijdens het mixen.

■ Figuur 5 Vork



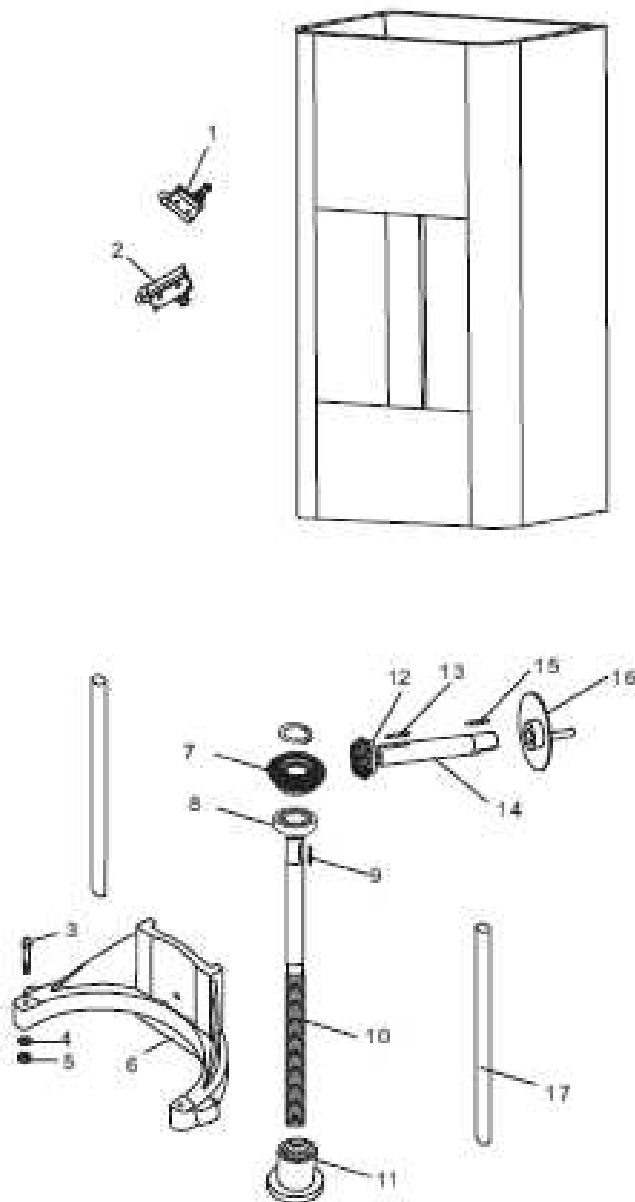
	Beschrijving	Stuks
1	Moer	1
2	Veerdichting	2
3	Vorkas	1
4	Vorkmoer	2
5	Vorkveer	2
6	Kleine as	2

■ Figuur 6 Snelheidsblok



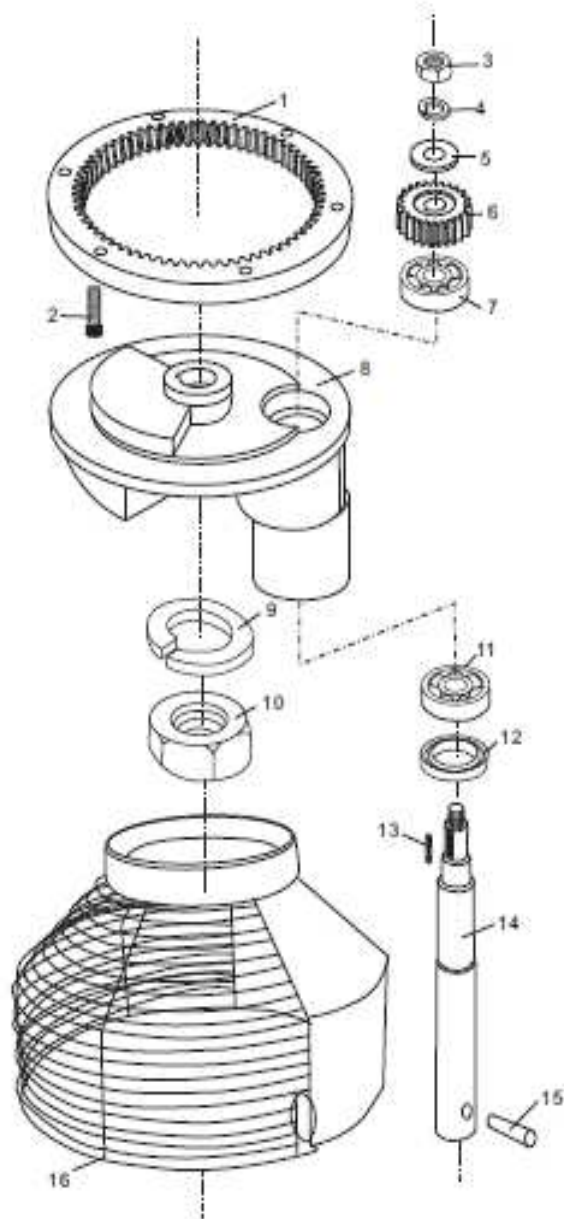
	Beschrijving	Stuks
1	Schroef	4
2	Snelheidsblok	1
3	Stalen kogel	4
4	Veer	4
5	Rondsnoerring	1
6	Aanslagring	1
7	Rondsnoerring	1
8	Snelheidsschacht	1
9	Excentriciteitsknoop	1
10	Bout	1

■ Figuur 7 Komlifteenheid



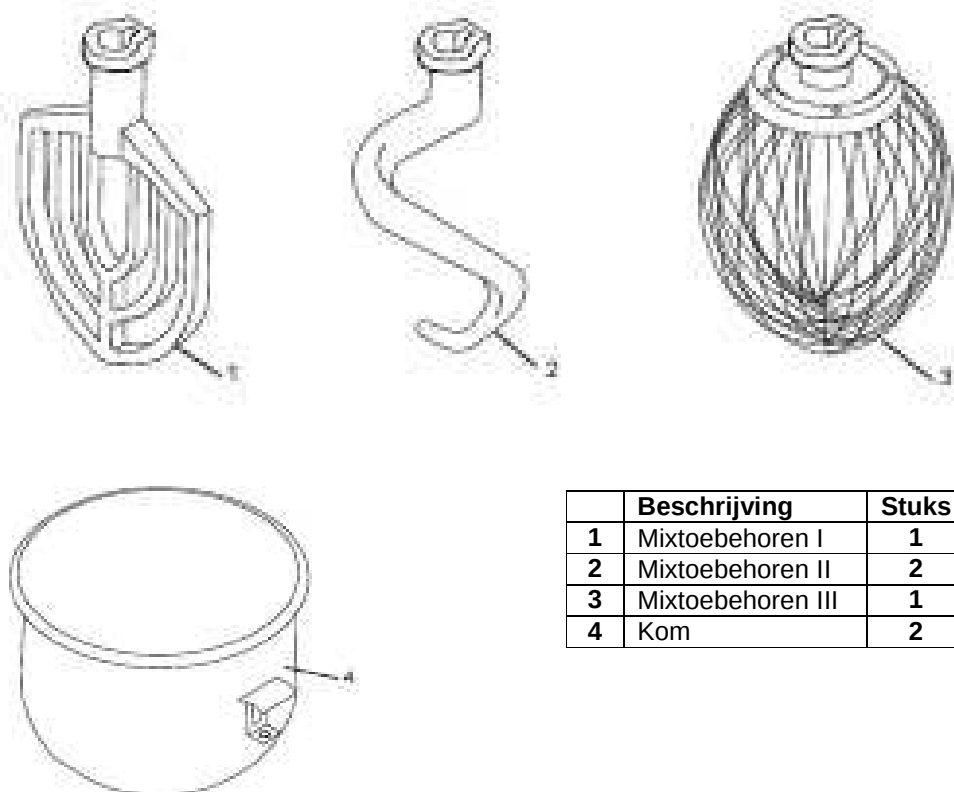
	Beschrijving	Stuks
1	beschermschakelaar	1
2	vibratieschakelaar	1
3	schroef	2
4	ring	2
5	moer	2
6	arm	1
7	raderwerk	1
8	lager	1
9	sleutel	1
10	draadstang	1
11	moer	1
12	raderwerk	1
13	sleutel	1
14	handgreepas	1
15	sleutel	1
16	handwiel	1
17	armleidstaaf	2

■ Figuur 8 Draaiplaat en mengas

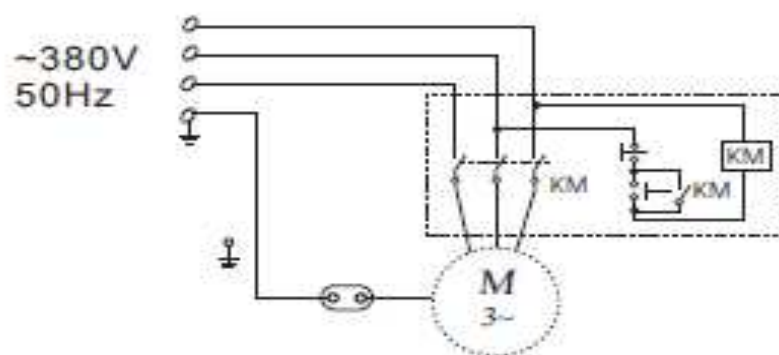


	Beschrijving	Stuks
1	Binnentandwiel	1
2	Schroef	6
3	Moer	1
4	Veerdichting	1
5	Dichtingsring	1
6	Planetair tandwiel	1
7	Lager	1
8	Draaiplaat	1
9	Veerdichting	1
10	Moer	1
11	Lager	1
12	Radiale dichtingsring	1
13	Sleutel	1
14	Mengas	1
15	Bout	1
16	Veiligheidsnet	1

■ Figuur 9 Standaard Accessoires en Circuitdiagram



3-fasig elektrisch diagram



■ Onderhoud en Bescherming

OPGELET

1. Houd nooit uw handen of andere objecten in de kom wanneer de machine in werking is.
2. Wanneer de machine lange tijd gewerkt heeft, moet u ze laten afkoelen alvorens ze opnieuw te starten.
3. De machine is niet geschikt voor een langdurig, ononderbroken gebruik, om een lange levensduur te verzekeren.
4. Trek niet aan het raderwerk of de riem met uw handen om verwondingen te voorkomen.
5. Maak de kom en roerstaaf na gebruik schoon om alles gezond te houden.
6. Doe een beetje smeerolie op de op-en-neer-omloopbaan.
7. Doe regelmatig een glas smeerolie op de handwielen.
8. Alle assen en tandwielen zijn perfect gesmeerd. Normaal gezien kunnen deze onderdelen een half jaar gebruikt worden, en als u ze uit elkaar moet halen en smeerolie aanbrengen, dan kan u de dekselbehuizing uit elkaar nemen en smeerolie aanbrengen.
9. Neem het ventilatiedeksel uit elkaar, en breng een beetje smeerolie aan op het kegeltandwiel.
10. Controleer of de riem los of vast is.



Opgelet

1. Besproei de mixer nooit met water.
2. Maak de mixer voor de reiniging los van de stroombron en vraag een vakman om de aansluiting te bevestigen.
3. Raak de elektrische schakelaar en de stroombron nooit aan met natte handen.
4. Stop het gebruik van de machine als ze beschadigd is.
5. Er is een gelijkspanning die de aarding in de mixer verbindt. Wanneer de machine hersteld moet worden, neem dan de aardleiding af.
6. Houd de mixer buiten het bereik van kinderen.
7. De mixer moet bevestigd worden op een droge houten plint en er is een veiligheids-werkingszone.



Let er uit veiligheidsoverwegingen op, wanneer u mixtoebehoren I / II / III gebruikt, dat u de groeven van de handgrepen afzonderlijk in de bout van de spiraalas invoert. Bovendien moet de kom naar de hoogste stand gebracht worden, zodat de rand van de kom hoger is dan de stand van mixtoebehoren I / II / III in werking.

■ Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De machine functioneert niet na het inschakelen.	Het is niet goed om de elektrische onderdelen aan te raken.	Controleer het elektrisch circuit.
Olielek.	De dichtingsring is beschadigd.	Vervang het beschadigde onderdeel.
De hefhandgreep is te zwaar.	De omloopbaan heeft erosie.	Maak het beschadigde onderdeel schoon.
	De op-en-neer-staaf, het kegeltandwiel en de handwielas zijn droog.	Breng smeerolie aan.
De motortemperatuur stijgt te veel en de snelheid vermindert.	Niet genoeg voltage.	Controleer het voltage.
	De lading is te zwaar.	Verminder de lading.
	De werksnelheid is te hoog of is niet geschikt voor de gekozen roerstaaf.	Kies een geschikte stand en roerstaaf.
Kies een geschikte stand en roerstaaf.	De smeerolie is niet goed.	Breng smeerolie aan of ververs de smeerolie.
Roerstaaf beroert de zijkanen.	De roerstaaf of kom veranderen van vorm.	Corrigeer of verwissel de vervormde roerstaaf of kom.

■ MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Om deze reden mag uw apparaat, zoals



op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

KLANTENDIENST

Onze producten ondergaan strenge kwaliteitscontroles. Indien dit toestel desondanks niet naar behoren functioneert, verzoeken wij u contact op te nemen met het service-adres:

PMD

Tel : +32 (0)4 247 64 45 - +32 (0)4 247 64 46

Fax: +32 (0)4 246 30 86

✉ : aftersales@pmd.be – spareparts@pmd.be

www.kalorikpro.be

D GEBRAUCHSANLEITUNG

■ Technische Daten

Schüsselkapazität (dm ³)	Mischgeschwindigkeit (r/min)	Nennspannung (V)	Nennaufnahmeleistung (W)
60	82/155/326	380 - 415 ~	2200

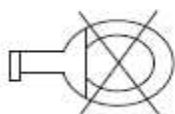
■ Installation

- ♦ Stellen Sie die Maschine auf eine trockne, ebene Fläche.
- ♦ Sie können vier Schrauben benutzen um die Halterung zu befestigen, so dass der Mixer nicht wackelt und sich nicht neigt.
- ♦ Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung des Gerätes mit der Netzspannung übereinstimmt, und ob der Schutzleiter gefestigt ist.
- ♦ Wenn der Motor dieser Maschine mit 380V ausgestattet ist, bitten Sie einen Fachmann um die Stromversorgung zu befestigen. Falls Sie der Meinung sind, dass die Laufrichtung nicht richtig ist, können Sie die zwei anderen Adern (außer dem Schutzleiter) wechseln.



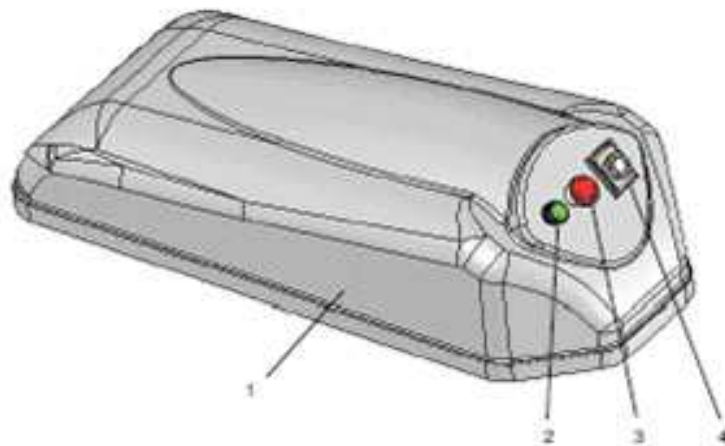
Achtung: Der Schutzleiter muss installiert werden.

■ Gebrauch

		♦Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt und stellen Sie sicher, dass der Schutzleiter angeschlossen ist.
		♦Nehmen Sie vor dem Testen die Mischvorrichtung ab, um das Gerät nicht zu beschädigen. Es ist notwendig, die Dreiphasenmaschine zu ändern, falls die Laufrichtung nicht mit dem Pfeil übereinstimmt.
OFF		♦Um die Geschwindigkeit zu ändern: Stoppen Sie erst die Maschine um das Getriebe nicht zu beschädigen.
		♦Mischen: Wählen Sie das Mischzubehör und die Geschwindigkeit je nach dem Mischgut.
3		♦3: Geeignet um Butter, Eier... zu mischen und rühren, und mit hoher Geschwindigkeit zu funktionieren. Die Betriebsdauer ist weniger als 15 Minuten.
2		♦2: Geeignet um Füllung und rohes Material zu mischen und rühren, und mit mittlerer Geschwindigkeit zu funktionieren. Die Betriebsdauer ist weniger als 20 Minuten.

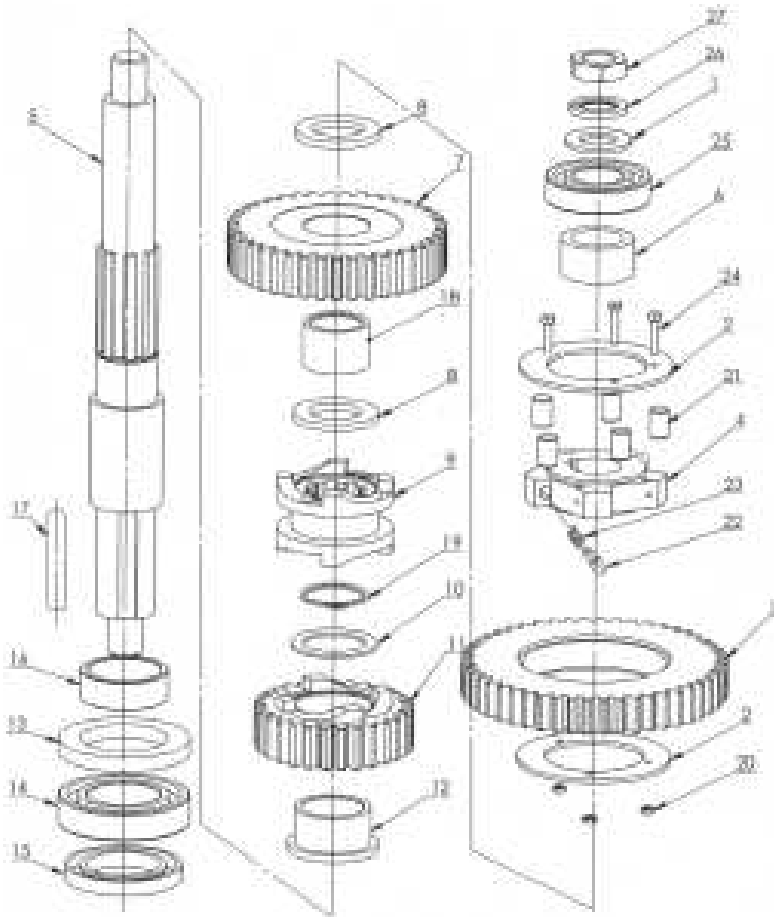
1		♦1: Mittlere Stellung ist geeignet um Teig zu mischen. Die Betriebsdauer ist weniger als 20 Minuten. Das Verhältnis Mehl-Wasser ist 40%-50%.
---	---	--

■ Abbildung 1 Oberseite und Handwagen



	Beschreibung	Stck
1	Oberseite	1
2	Ein-Schalter	1
3	Stopp-Schalter	1
4	Timerrelais	1
5	Gehäuse	1
6	Fußrolle	3
7	Zugplatte	1
8	Verbindungsstück	1
9	Handgriff	1

■ Abbildung 2 Zentralachse

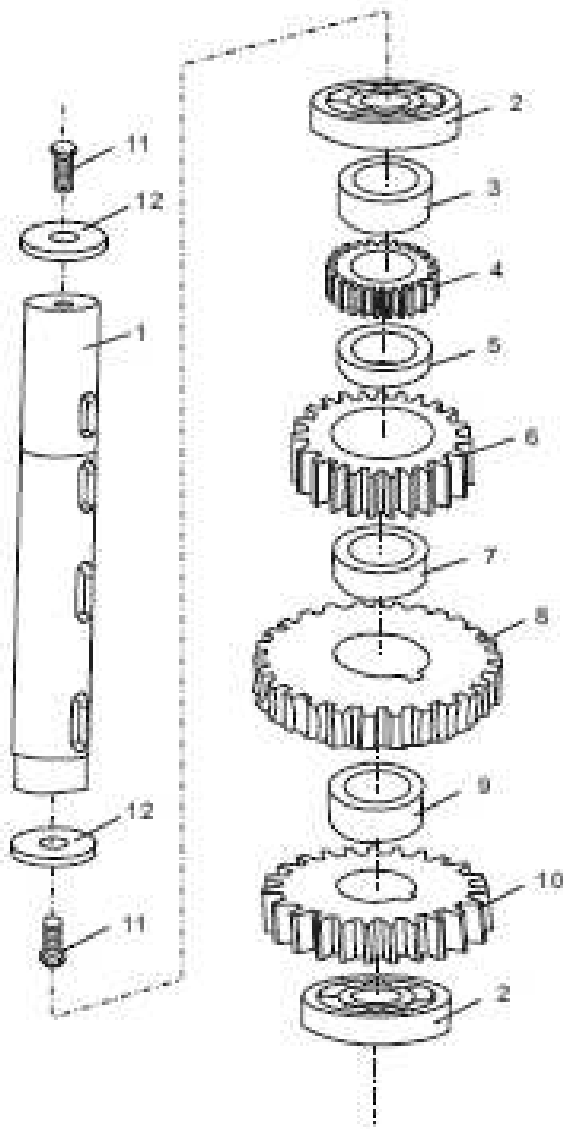


	Beschreibung	Stck
1	Zentralachs-Rundplatte	1
2	Oberplatte	2
3	Zahnkranz	1
4	Einraster	1
5	Zentralachse	1
6	Zentralachs-Ring	1
7	Zahnrad für mittlere Geschwindigkeit	1
8	Dichtungsring	1
9	Kleines Verbindungsstück	1
10	Dichtungsring des kleinen Verbindungsstückes	1
11	Zahnrad für hohe Geschwindigkeit	1
12	Hochgeschwindigkeits-Kupferring	1
13	Radialdichtring 60*90*10	1
14	Lager 6210	1
15	Radialdichtring 50*80*10	1
16	Ring für Zentralachse	1
17	Passfeder 12*8*60	1
18	Kupferring für mittlere Geschwindigkeit	1
19	Ring für Achse Ø42*1.5	1
20	Mutter M4	3
21	Auflagerrolle	5
22	Auflagerrollewiderstand	5
23	Feder Ø8*1*18	5
24	Schraube M4*30	3
25	Lager 6207	1
26	Federdichtung Ø24	1
27	Mutter M24	1

ANMERKUNGEN:

- ♦ Stellen Sie sicher, dass die Passfedern für jedes Zahnrad hineingeschoben sind.
- ♦ Kontrollieren Sie für den Radialdichtring (15), ob es Ölleckagen gibt aus der Tropfwanne.

■ Abbildung 3 Getriebeachse

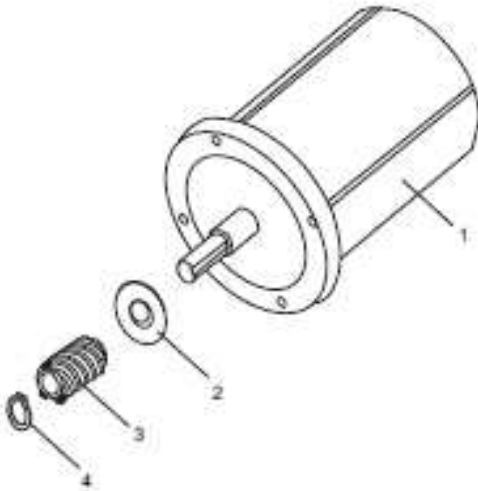


	Beschreibung	Stck
1	Achse	1
2	Lager 80207	2
3	Tülle	1
4	Zahnrad	1
5	Tülle	1
6	Zahnrad	1
7	Tülle	1
8	Zahnrad	1
9	Tülle	1
10	Zahnrad	1
11	Schraube M10*20	2
12	Dichtungsring	2

ANMERKUNGEN:

- ♦ Stellen Sie sicher, dass die Passfedern für jedes Zahnrad hineingeschoben sind.

■ Abbildung 4 Motor

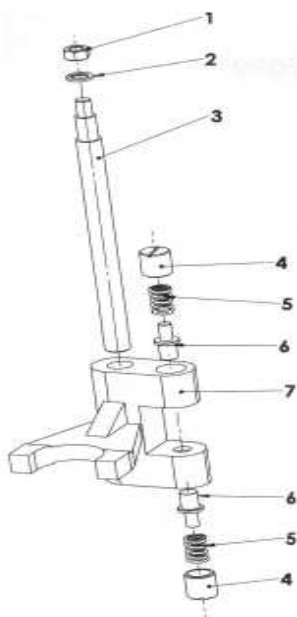


	Beschreibung	Stck
1	Motor	1
2	Radialdichtring	1
3	Spirale	1
4	Anschlagring	1

ANMERKUNGEN:

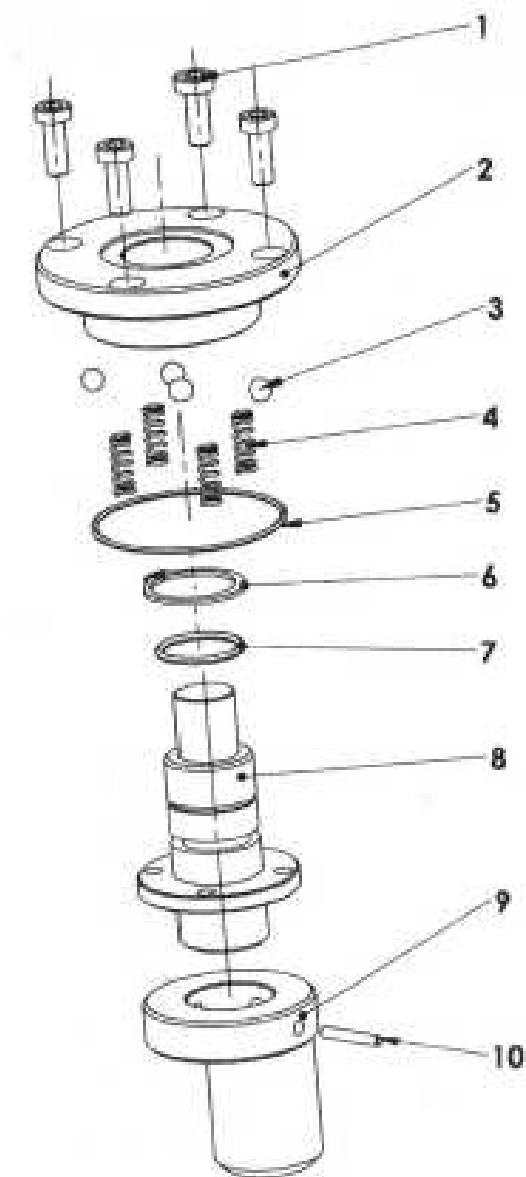
♦ Falls der Motor nicht funktioniert, kontrollieren Sie erst die Stromquelle und den Anschluss. Kontrollieren Sie zunächst auf beschädigte oder fehlerhafte Verdrahtung oder Verbindungen innerhalb des Mixers. Ein nicht funktionierender Motor kann als Ursache eine unangemessene Stromspannung, defekte Drähte, ein fehlerhafter Kondensator, oder ein fehlerhafter Fliehkraftregler haben. Motorschaden kann auch aus Überladung der Schüssel während des Mischvorganges erfolgen.

■ Abbildung 5 Gabel



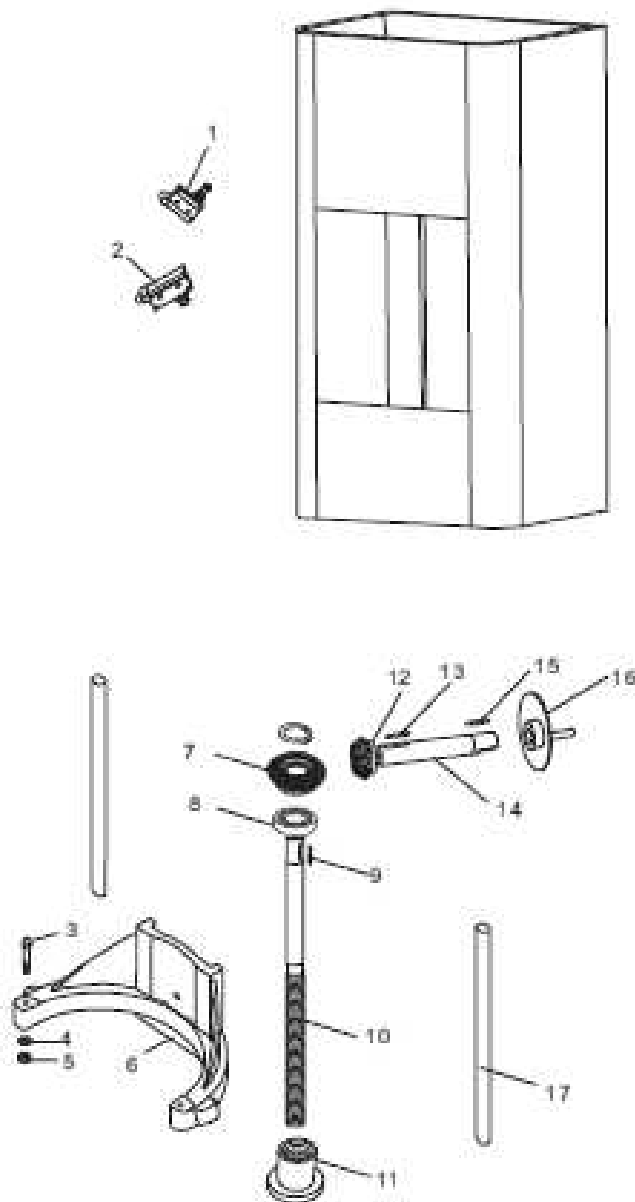
	Beschreibung	Stck
1	Mutter	1
2	Federdichtung	2
3	Gabelachse	1
4	Gabelmutter	2
5	Gabelfeder	2
6	Kleine Gabelachse	2

■ Abbildung 6 Geschwindigkeitsblock



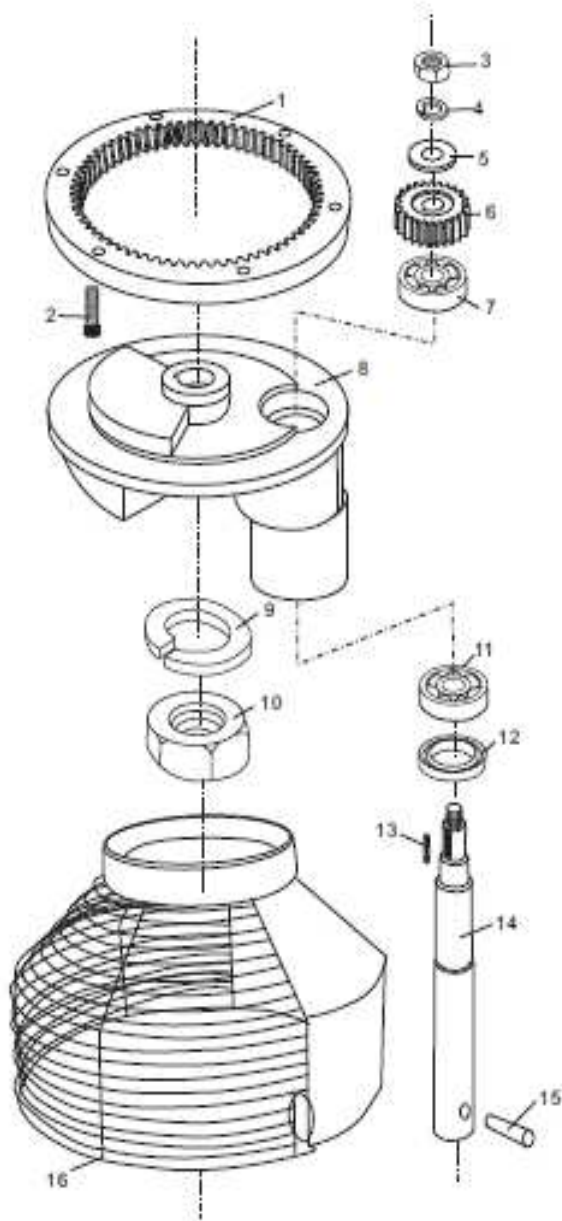
	Beschreibung	Stck
1	Schraube	4
2	Geschwindigkeits-Block	1
3	Stahlkugel	4
4	Feder	4
5	Rundschnurring	1
6	Anschlagring	1
7	Rundschnurring	1
8	Geschwindigkeits-Schaft	1
9	Exzentrizitäts-Knoten	1
10	Bolzen	1

■ Abbildung 7 Schlüssel-Hebevorrichtung



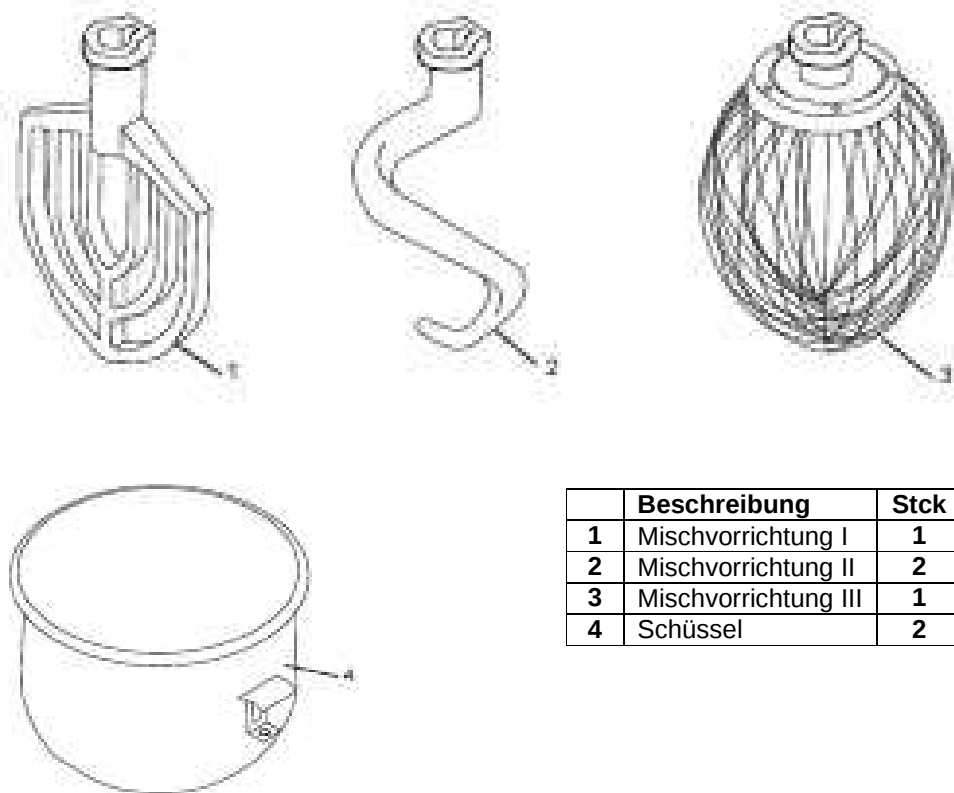
	Beschreibung	Stck
1	Abdeckschalter	1
2	Schwingungsschalter	1
3	Schraube	2
4	Ring	2
5	Mutter	2
6	Arm	1
7	Getriebe	1
8	Lager	1
9	Passfeder	1
10	Gewindestab	1
11	Mutter	1
12	Getriebe	1
13	Passfeder	1
14	Handgriffachse	1
15	Passfeder	1
16	Handrad	1
17	Armleitstab	2

■ Abbildung 8 Drehplatte und Mischachse

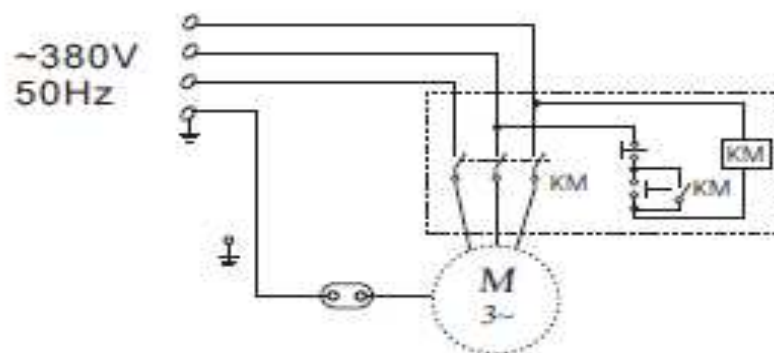


	Beschreibung	Stck
1	Innenzahnrad	1
2	Schraube	6
3	Mutter	1
4	Federdichtung	1
5	Dichtungsring	1
6	Planetenrad	1
7	Lager	1
8	Drehplatte	1
9	Federdichtung	1
10	Mutter	1
11	Lager	1
12	Radialdichtring	1
13	Passfeder	1
14	Mischachse	1
15	Bolzen	1
16	Schutznetz	1

■ Abbildung 9 Standardzubehör und Schaltbild



3-Phasen-Schaltplan



■ Unterhalt und Absicherung

ACHTUNG

1. Achten Sie darauf, dass Hände und andere Objekte nicht in die Schüssel kommen, wenn die Maschine in Betrieb ist.
2. Wenn die Maschine lange Zeit funktioniert hat, lassen Sie sie abkühlen bevor Sie sie erneut benutzen.
3. Sie können das Gerät nicht lange Zeit ohne Pause benutzen um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
4. Ziehen Sie nicht am Getriebe oder Riemen mit der Hand um Verletzungen zu vermeiden.
5. Reinigen Sie die Schüssel und das Rührwerk nach dem Gebrauch, um alles gesund zu halten.
6. Bringen Sie ein wenig Smieröl an auf die Auf- und Abkreisbahn.
7. Bringen Sie regelmäßig ein Glas Smieröl an auf die Handradachse.
8. Alle Wagenachsen und Zahnräder sind perfekt geschmiert. Normalerweise können diese Teile ein halbes Jahr gebraucht werden, und falls Sie sie auseinandernehmen und das Schmieröl anbringen sollten, dann können Sie den Deckelgehäuse auseinandernehmen und Schmieröl anbringen.
9. Nehmen Sie den Ventilationsdeckel auseinander, und bringen Sie ein wenig Schmieröl an aufs Kegelzahnrad.
10. Kontrollieren Sie, ob der Riemen locker oder fest ist.



Achtung

1. Besprühen Sie den Mixer niemals mit Wasser.
2. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und bitten Sie einen Fachmann, um es zu befestigen.
3. Berühren Sie niemals den elektrischen Schalter und die Stromquelle mit nassen Händen.
4. Benutzen Sie nicht die Maschine, wenn sie irgendwelche Schäden aufweist.
5. Es gibt eine Gleichspannung, die die Erdung im Mixer verbindet. Wenn die Maschine repariert werden muss, nehmen Sie dann den Schutzleiter ab.
6. Halten Sie den Mixer von Kindern fern.
7. Der Mixer muss befestigt werden auf einem trocknen Holzsplint und es gibt eine Sicherheitsarbeitszone.



Achten Sie aus Sicherheitsgründen darauf, wenn Sie Misch-Vorrichtung I / II / III benutzen, dass Sie die Nuten der Handgriffe separat in den Spiralachsenstift einführen. Heben Sie die Schüssel außerdem zur höchsten Stellung, so dass der Rand der Schüssel höher ist als die Arbeitsstellung von Mischvorrichtung I / II / III.

■ Fehlersuchhilfe

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine funktioniert nicht nach dem Einschalten.	Es ist nicht gut, die Elektroteile zu berühren.	Kontrollieren Sie das Schaltbild.
Ölaustritt.	Der Dichtring ist beschädigt.	Wechseln Sie ihn aus.
Der Hebegriff ist zu schwer.	Die Kreisbahn hat Erosion.	Reinigen Sie das beschädigte Teil.
	Die obere und untere Stange, das Kegelzahnrad und die Handradachse sind trocken.	Bringen Sie Schmieröl an.
Die Temperatur des Motors steigt zu viel und die Geschwindigkeit nimmt ab.	Spannung nicht genügend.	Kontrollieren Sie die Spannung.
	Überladung.	Verringern Sie die Ladung.
	Arbeitsgeschwindigkeit ist zu schnell oder nicht geeignet für das gewählte Rührwerk.	Wählen Sie eine geeignete Stellung und Rührwerk.
Wählen Sie eine geeignete Stellung und ein geeignetes Rührwerk.	Das Schmieröl ist nicht gut.	Bringen Sie das Schmieröl an oder ändern Sie es.
Das Rührwerk berührt die Seiten.	Rührwerk oder Schüssel ändern von Form.	Korrigieren oder wechseln Sie das Rührwerk oder die Schüssel.

■ UMWELTSCHUTZ - RICHTLINIE WEEE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

KUNDENDIENST

Unsere Produkte unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Sollte dieses Gerät trotzdem nicht einwandfrei funktionieren, wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse:

PMD

Tel : +32 (0)4 247 64 45 - +32 (0)4 247 64 46

Fax: +32 (0)4 246 30 86

✉ : aftersales@pmd.be – spareparts@pmd.be

www.kalorikpro.be

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
CONSERVEZ CE MANUEL UTILISATEUR POUR L'AVENIR
BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR DIE ZUKUNFT AUF**



PMD SA
RUE DU TRAVAIL, 3a
B-4460 GRACE-HOLLOGNE
TEL.: +32 (0)4 2464626 FAX: +32 (0)4 2463086
Email : info@pmd.be
Web Site : www.kalorikpro.be

SAV & WAREHOUSE
TEL.: +32 (0)4 2476443 FAX: +32 (0)4 2463086
Email SAV: aftersales@pmd.be - spareparts@pmd.be
Email Warehouse: jean-pierre.joassin@team.be