



Planetary Mixer

User Manual



Models:

7455.1410 – 7455.1420 – 7455.1425

CONTENT



.....	3
1. MAIN SPECIALTY	3
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
3. OPERATION AND NOTES	3
4. MAINTENANCE	4
5. TROUBLESHOOTING.....	4



.....	5
1. BELANGRIJKSTE KENMERKEN	5
2. TECHNISCHE SPECIFICATIES	5
3. BEDIENING EN NOTITIES.....	5
4. ONDERHOUD	6
5. PROBLEEMOPLOSSING.....	6



.....	7
1. WESENTLICHE EIGENSCHAFTEN	7
2. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN.....	7
3. BETRIEB UND HINWEISE	7
4. WARTUNG.....	8
5. FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG	8



.....	9
1. SPECIALITE PRINCIPALE.....	9
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	9
3. FONCTIONNEMENT ET NOTES	9
4. MAINTENANCE	10
5. DIAGNOSTIC DES ANOMALIES	10



1. MAIN SPECIALTY

- According to the planet movement theory the beater moves like planets in the bowls so that the food is mixed completely.
- They have a three-range rotation speed.
- All the spare parts in the machines are made of premium stainless steel to ensure that they meet the national hygiene standards for food.
- The machine is good looking, easy to operate and high in efficiency.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Bowl Volume	Voltage (V)	Rated frequency	Power	Max. Kneading Capacity	Mixing Speed (r/min)	Weight	Size LxWxH (mm)
7455.1410	10 L	~230	50Hz	0,45 kW	2kg	110-178-355	56kg	452x432x606
7455.1420	20 L	~230	50Hz	1,1 kW	5kg	104-187-365	87kg	530x496x780
7455.1425	30 L	~230	50Hz	1,1 kW	6kg	104-187-365	94kg	546x512x852

3. OPERATION AND NOTES

Before use check that power supply corresponds to that required by the machine. Check that the extern earthing wire is reliably connected.

The machine with a 3-phase motor must be checked to see if the machine rotates in the direction indicated by the rotation mark. If the rotation direction is wrong, change two of the three livewires with each other. Note: To test the machine, the mixing tools should never be installed, otherwise they would fall out in case of wrong rotation direction and cause damage to machine parts.

Select speed and agitator:

- a) Dough arm: Don't use this for heavy bread dough.
- b) Beater: It is commonly used for thin batters, cakes and mashing potatoes, like stuffing and preferable to be used at middle speed.
- c) Wire whip: It is best for whipping cream and beating eggs, and preferable to be used at high speed.

Important notice: Stop the machine to change speed, don't mix dough at middle or high speed.

Bowl lift:

- a) When mixing, rotate the hand wheel to raise the bowl until you feel it touch the stop, this also makes the bowl more accessible for filling.
- b) After mixing, rotate the hand wheel to lower the bowl. It is necessary to lower the bowl to change agitators, avail to remove the bowl or agitators.

Note: When assembling an agitator, the bowl must be in the down position, slip the agitator up on the shaft and turn until the driving pin in the shaft reaches the L-shaped slot in the agitator shank, avoid the agitator falling down while running.



4. MAINTENANCE

After use, each time an carefully clean the bowl agitators etc. Make sure to keep the machine clear.
Lubricate the bowl sides occasionally by applying a small amount of oil or grease with the tip of linger.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Probable cause	Remedy
The mixing shaft doesn't rotate after switching on	Electric connectors are loose	Check the electric circuit, tighten those loose connectors
Oil leakage	Oil seals are worn out	Replace those oil seals
	Guideways are corroded	Clean and oil the guideways
The raising handle is too tight	The lead screw, bevel gear and hand wheel shaft etc. are dry	Oil them
Temperature rise of motor is too high, below speed	Lack of voltage	Check the supply voltage
	Overload	Load less
	The working speed selected is too high or agitator is not suitable	Select a suitable speed and agitator
The noise of the gearbox is loud, its temperature is too high	Lubrication is insufficient	Add or replace the oil
The agitator knocks against the bowl	The agitator or the bowl is deformed	Repair or replace deformed part



1. BELANGRIJKSTE KENMERKEN

- Volgens de planeetbewegingstheorie beweegt de klopper zoals planeten in de kommen, zodat het voedsel volledig gemengd wordt.
- Ze hebben een drie rotatiesnelheden.
- Alle reserveonderdelen in de machines zijn gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal om ervoor te zorgen dat ze voldoen aan de nationale hygiëne standaard voor voedsel.
- De machine ziet er goed uit, is gemakkelijk in gebruik en erg efficiënt.

2. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	Kom Volume	Spanning (V)	Gemeten frequentie	Stroom	Max. Kneed Capaciteit	Meng-snelheid (r/min)	Gewicht	Afmetingen LxBxH (mm)
7455.1410	10 L	~230	50Hz	0,45 kW	2kg	110-178-355	56kg	452x432x606
7455.1420	20 L	~230	50Hz	1,1 kW	5kg	104-187-365	87kg	530x496x780
7455.1425	30 L	~230	50Hz	1,1 kW	6kg	104-187-365	94kg	546x512x852

3. BEDIENING EN NOTITIES

Controleer voor het gebruik dat de stroom gelijk is aan die van de machine. Controleer of de externe aardingskabel betrouwbaar is aangesloten.

De machine met 3-fase motor moet worden gecontroleerd of dat de machine in de richting van het rotatiepunt draait. Als de rotatierichting verkeerd is, verwissel dan twee van de drie livewires. Opmerking: Voor het testen van de machine mogen de menggereedschappen nooit worden geïnstalleerd, anders zouden ze in geval van verkeerde rotatierichting vallen en schade aan machineonderdelen veroorzaken.

Selecteer snelheid en roerder:

- d) Deegarm: Gebruik dit niet voor zwaar brooddeeg.
- e) Klopper: Het wordt meestal gebruikt voor dun beslag, taarten en aardappelpuree, zoals vulling, en liever te gebruiken bij middelste snelheid.
- f) Draadklopper: Deze is het best om room en eieren te kloppen, best gebruiken bij hoge snelheid.
- g) Belangrijke opmerking: Stop de machine om de snelheid te veranderen, meng deeg niet bij middel- of hoge snelheid.

Kom lift:

- c) Tijdens het mixen, draai het handwiel om de kom te verhogen tot u het voelt dat het de aanslag raakt. Dit maakt de kom ook toegankelijker voor het vullen.
- d) Na het mixen, draai het handwiel om de kom te verlagen. Het is nodig om de kom te laten zakken om de roeders te veranderen, of de kom of roeders te verwijderen.

Omkering: bij het monteren van een roerder moet de kom in de neerwaartse positie staan, zet dan de roerder op de staaf en draai tot de aandrijfstift de L-vormige gleuf in de roerbak bereikt, vermijd dat de roerder ondertussen valt.



4. ONDERHOUD

Na elk gebruik de kom, roeders, enz. grondig reinigen en de machine ook schoon maken.
Smeer de zijanten van de kom regelmatig in met een kleine hoeveelheid olie of vet pop de top van je vinger.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De mengschacht draait niet na het inschakelen	Elektrische aansluitingen zijn los	Controleer het elektrische circuit, draai de losse aansluitingen aan
Olielek	Olieafdichtingen zijn versleten	Vervang die olieafdichtingen
	Gidsbanen zijn gecorrodeerd	Reinig en olie de banen altijd
Het hefboom handvat zit te vast	De loodschroef, het schuine tandwiel en handwielas enz. zijn droog	Smeer ze
De temperatuurstijging van de motor is te hoog, onder snelheid	Gebrek aan spanning	Controleer de voedingsspanning
	Overbelasting	Minder belasting
	De geselecteerde werksnelheid is te hoog of de roerder is niet geschikt	Selecteer een geschikte snelheid en roerder
Het geluid van de versnellingsbak is ernstig, diens temperatuur is te hoog	Onvoldoende gesmeerd	Voeg olie toe of vervang ze
De roerder klopt tegen de kom	De roerder of de kom is vervormd	Herstel of vervang vervormd onderdeel



1. WESENTLICHE EIGENSCHAFTEN

- Gemäß der Theorie der Planetenbewegung, bewegen sich die Knetarme wie Planeten im Kessel/der Schüssel, so dass die Lebensmittel vollständig vermischt werden.
- Sie verfügen über eine 3-stufige Mischgeschwindigkeit.
- Alle Ersatzteile des Gerätes sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt, um sicherzustellen, dass sie den lokalen Hygienestandards für Lebensmittel entsprechen.
- Das Gerät sieht optisch gut aus, ist einfach zu bedienen und sehr effizient.

2. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	Kesselvolumen	Spannung (V)	Nennfrequenz	Leistung	Max. Knetkapazität	Mischgeschwindigkeit (r/min)	Gewicht	Abmessungen LxBxH (mm)
7455.1410	10 L	~230	50Hz	0,45 kW	2 kg	110-178-355	56 kg	452x432x606
7455.1420	20 L	~230	50Hz	1,1 kW	5 kg	104-187-365	87 kg	530x496x780
7455.1425	30 L	~230	50Hz	1,1 kW	6 kg	104-187-365	94 kg	546x512x852

3. BETRIEB UND HINWEISE

Vor der Benutzung stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung den technischen Spezifikationen des Gerätes entspricht. Überprüfen Sie, dass das externe Erdungskabel zuverlässig angeschlossen ist.

Das Gerät verfügt über einen 3-Phasen-Motor, der darauf überprüft werden muss, ob das Rührwerk in der vorgegebenen Drehrichtung rotiert. Falls die Drehrichtung nicht korrekt ist, vertauschen Sie 2 der 3 Drähte. Hinweis: Für den Test des Gerätes sollten die Rührwerkzeuge niemals montiert sein, da diese ansonsten, falls die Drehrichtung nicht korrekt ist, herunterfallen und Geräteteile beschädigen könnten.

Auswahl der Geschwindigkeit und des Rührwerks:

- h) Knetarm: Verwenden Sie diese nicht für schwere Brotteige.
- i) Rührarm: Wird im Allgemeinen für dünne Rührteige, Torten und Kartoffelpüree, wie Füllungen, und vorzugsweise auf mittlerer Geschwindigkeit verwendet.
- j) Besen: Wird am besten für Schlagsahne/Schlagobers und zum Eischneeslagen und vorzugsweise auf hoher Geschwindigkeit verwendet.
- k) Wichtiger Hinweis: Verhindern Sie, dass das Gerät seine Geschwindigkeit ändert, mischen Sie keine Teige auf mittlerer oder hoher Geschwindigkeit.

Anheben des Kessels:

- e) Beim Mischen, drehen Sie das Handrad, um den Kessel in die gewünschte Höhe anzuheben; beim Erreichen der gewünschten Höhe drücken Sie auf Stopp, das dient auch dazu, dass man einen besseren Zugang zum Kessel für Füllungen hat.
- f) Nach dem Mischen, drehen Sie das Handrad, um den Kessel abzusenken. Es ist notwendig, den Kessel abzusenken, um das Rührwerk zu wechseln und den Kessel oder das Rührwerk zu entfernen.

Hinweis: Beim Zusammensetzen des Rührwerks muss sich der Kessel in der unteren Position befinden, stecken Sie das Rührwerk in die Antriebsachse, und drehen solange bis der Mitnehmerstift der Antriebswelle den L-förmigen Schlitz des Rührwerkschaftes erreicht hat, damit vermeiden Sie, dass das Rührwerk beim Betrieb herunterfällt.



4. WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät jedes Mal nach der Benutzung sorgfältig, wie den Kessel, das Rührwerk, usw. Stellen Sie sicher, dass das Gerät sauber ist. Fetten Sie die Führungsschienen des Kessels bei Gelegenheit durch die Verwendung einer kleinen Menge Öl oder Fett mit der Fingerspitze ein.

5. FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Mischwelle dreht sich nach dem Einschalten nicht	Elektrische Verbindungen sind locker	Überprüfen Sie das Stromnetz und festigen Sie lockere Verbindungen.
Ölaustritt	Öldichtungen sind abgenutzt.	Ersetzen Sie die betroffenen Öldichtungen.
	Führungsschienen sind verrostet	Reinigen und ölen Sie die Führungsschienen
Die Hebevorrichtung lässt sich schwer bewegen/ist zu fest	Die Leitspindel, das Kegelrad und die Welle des Handrades, usw. ist trocken	Ölen Sie die Hebevorrichtung
Zu starker Temperaturanstieg des Motors , Geschwindigkeit ist zu langsam	Zu geringe Netzspannung	Überprüfen Sie die Stromversorgung
	Füll-/Zutatenmenge zu groß	Reduktion der Füll-/Zutatenmenge
	Die ausgewählte Arbeitsgeschwindigkeit ist zu groß oder das Rührwerk ist nicht geeignet.	Wählen Sie eine passende Geschwindigkeit und ein passendes Rührwerk.
Komische/eigenartige Geräusche aus dem Getriebegehäuse, die Temperatur ist zu hoch	Nicht genug Schmiermittel	Hinzufügen oder Ersetzen des Schmiermittels
Das Rührwerk schlägt an die Schüssel/den Kessel.	Das Rührwerk oder die Schüssel/der Kessel ist verformt.	Reparieren oder ersetzen Sie die verformten Teile.



1. SPECIALITE PRINCIPALE

- Comme la théorie du mouvement de la planète, le batteur se déplace comme des planètes dans les bols afin que les aliments soient complètement mélangés.
- Ils ont une vitesse de rotation à trois niveaux.
- Toutes les pièces détachées dans les machines sont fabriquées en acier inoxydable haut de gamme pour s'assurer qu'elles respectent la norme nationale d'hygiène pour la nourriture.
- La machine est belle, facile à utiliser et haute efficacité.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Volume du bol	Voltage (V)	Fréquence nominale	Courant	Capacité de pétrissage Max.	Vitesse de mélange (r/ min)	Poids	Taille LxLxH (mm)
7455.1410	10 L	~230	50Hz	0,45 kW	2kg	110-178-355	56kg	452x432x606
7455.1420	20 L	~230	50Hz	1,1 kW	5kg	104-187-365	87kg	530x496x780
7455.1425	30 L	~230	50Hz	1,1 kW	6kg	104-187-365	94kg	546x512x852

3. FONCTIONNEMENT ET NOTES

Avant l'utilisation, vérifiez que l'alimentation correspond à celle requise par la machine. Vérifiez que le fil de mise à la terre externe est correctement connecté.

Le moteur triphasé doit être vérifié afin que la machine tourne dans le sens indiqué par le manuel. Si le sens de rotation est erroné, changez les deux fils sous tension. Remarque : Pour le test de la machine, les outils de mélange ne doivent jamais être installés, sinon ils se casseront en cas de mauvais sens de rotation et endommageront les pièces de la machine.

Sélectionnez la vitesse et l'agitateur:

- Bras de la pâte: Ne pas utiliser pour une pâte à pain épaisse.
- Batteur: Il est couramment utilisé pour les pâtes minces, les gâteaux et les purées de pommes de terre, les farces, et doit être utilisé à une vitesse moyenne.
- Fouet de fil: il est préférable de fouetter et de battre des œufs, et à haute vitesse.
- Avis important: Arrêtez la machine pour changer de vitesse, ne mélangez pas la pâte à la vitesse moyenne ou élevée.

Levage de bol:

- Lors du mélange, faites pivoter la molette pour élever le bol jusqu'à ce que vous le sentez toucher la butée, ce qui rend le bol plus accessible pour le remplissage.
- Après le mélange, faites pivoter le volant pour abaisser le bol. Il est nécessaire d'abaisser le bol pour changer les agitateurs, pour enlever le bol ou les agitateurs.

Remarque: Lors de l'assemblage d'un agitateur, le bol doit être en position basse, glisser l'agitateur sur le bâton et tournez jusqu'à ce que l'axe d'entraînement du bâton atteigne la fente en forme de L dans la tige de l'agitateur, évitez que l'agitateur ne tombe pendant le fonctionnement.



4. MAINTENANCE

Après chaque utilisation, nettoyez les agitateurs, etc. avec soin. Assurez-vous de garder la machine propre. Lubrifiez de temps en temps les bords du bol en appliquant une petite quantité d'huile ou de graisse avec la pointe d'un linge.

5. DIAGNOSTIC DES ANOMALIES

Problème	Cause probable	Remède
Le bâton de mélange ne tourne pas après l'allumage	Les connecteurs électriques sont lâches	Vérifiez le circuit électrique, serrez ces connecteurs lâches
Les fuites d'huile	Les joints d'étanchéité sont épuisés	Remplacez les joints d'étanchéité
	Les moyens de guidage sont corrodés	Nettoyez et huilez toujours le guide
La poignée de levage est trop serrée	La vis de plomb, l'engrenage conique et la molette etc. sont secs	Huilez-les
La montée en température du moteur est trop élevée, en dessous de la vitesse	Manque de tension	Vérifiez la tension d'alimentation
	Surcharge	Moins de charge
	La vitesse de travail choisie est trop élevée ou l'agitateur n'est pas adapté	Sélectionnez une vitesse et un agitateur appropriés
Le bruit de la boîte de vitesses est sérieux, sa température est trop élevée	La lubrification est insuffisante	Ajoutez ou remplacez l'huile
L'agitateur tape avec le bol	L'agitateur ou le bol est déformé	Réparez ou faites remplacer la partie déformée