

IMPASTATRICI PLANETARIE

PL10-PL20-PL30-PL40



IT Manuale di istruzioni, uso e manutenzione

(Istruzioni originali)

EN Instruction, use and maintenance manual

(Translation of the original instructions)

FR Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien

(Traduction de la notice originale)

DE Bedienungs-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung

(Übersetzung der Originalanleitung)

ES Manual de instrucciones, uso y manutención

(Traducción de las instrucciones originales)

PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirle di utilizzare al meglio la sua nuova planetaria, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Manuale

Conservazione e Consultazione

Il presente manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.

Deterioramento o Smarrimento

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.

Cessione dell'apparecchiatura

In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.

Responsabilità

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.

Il costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione dell'apparecchiatura non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello Stato dove la stessa è installata.

Uso:

L'uso dell'apparecchiatura è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello Stato di installazione.

Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione dell'apparecchiatura, rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

Avvertenze per l'installatore

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento della planetaria siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

Avvertenze per l'utilizzatore

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il prodotto devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere asciutto;
 - Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
 - Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
 - Il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
 - Non devono essere posti nelle immediate vicinanze della planetaria, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.
- Inoltre, l'utilizzatore deve:
- Fare attenzione che i bambini non si avvicinino alla planetaria in funzione;
 - Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
 - Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza della planetaria;
 - Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare la planetaria quando si è distratti;
 - Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sulla planetaria.
- Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia e di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

Avvertenze per il manutentore

Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale:

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, la planetaria è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

Rischio residuo

RISCHI RESIDUI PLANETARIA

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA	DPI
Descrizione	Descrizione	Descrizione	Immagine
Rumore	Rumore causato dal funzionamento della macchina che produce una potenza acustica inferiore o uguale a 70 dB.	Se l'ambiente è particolarmente rumoroso indossare i dispositivi di protezione adeguati a proteggere l'apparato acustico (cuffie).	
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento adeguati.	
		Mantenere pulita la zona antistante il forno.	

Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita/mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti).	
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).	 
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti. (Capitolo 4 INSTALLAZIONE)	
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.	  
	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.	
Chimico	Durante le operazioni di carico degli ingredienti secchi si possono determinare polveri in sospensione.	Ridurre al minimo l'altezza di carico nella vasca. Utilizzare dispositivi di protezione per le vie respiratorie e gli occhi. (Mascherina e occhiali).	 
Igienico, microbiologico	Scarsa pulizia della macchina e del locale dove è posizionata.	La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone. Fare particolare attenzione ai cicli di pulizia.	
Uso improprio	Rimozione dei ripari fissi o dispositivi di sicurezza.	Per qualsiasi motivo l'operatore non deve mai rimuovere i ripari fissi (pannelli) o i dispositivi di sicurezza (griglia vasca, micro griglia, sensore vasca).	
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE			

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario							
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			
Pulizia straordinaria		X	X	X		X	
Manutenzione	X	X	X	X			
Smontaggio	X	X	X	X		X	
Demolizione	X	X	X	X		X	

Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

La planetaria viene fornita con cavo di alimentazione, con spina schuko nella versione monofase.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm.

Nella versione monofase è sufficiente collegare la macchina alla presa elettrica.



SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:

- La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.
- Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione della planetaria.
- La distanza tra la planetaria e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- Per eventuali resi di prodotto, si raccomanda l'utilizzo dell'imballo originale (che andrà conservato) e la rimozione delle ruote se presenti.

Messa a terra



È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.

In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.

SPECIFICHE GENERALI vers. PL10-PL20-PL30

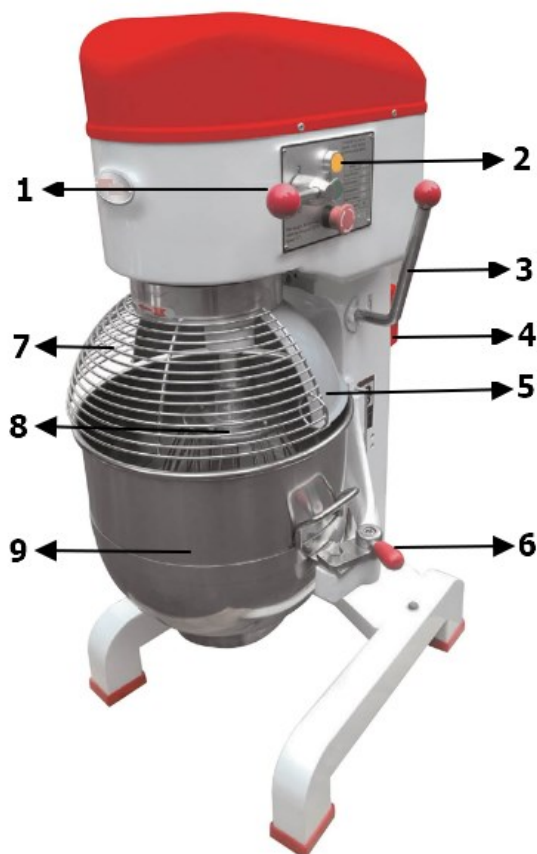
Caratteristiche generali



1. Leva controllo velocità (ATTENZIONE: cambiare la velocità solo a motore fermo)
2. Pannello comandi: tasto on/off – bottone di emergenza
3. Leva di sollevamento vasca
4. Coperchio di protezione vasca
5. Copertura componenti elettrici con tasto RESET (per sblocco protezione termica motore)
6. Maniglia di blocco vasca
7. Griglia di protezione vasca
8. Accessorio di lavorazione (frusta)
9. Vasca

SPECIFICHE GENERALI vers. PL40

Caratteristiche generali



1. Leva controllo velocità (ATTENZIONE: cambiare la velocità solo a motore fermo)
2. Pannello comandi: tasto on/off – tasto rotazione a impulsi (solo su PL40) - bottone di emergenza
3. Leva di sollevamento vasca
4. Copertura componenti elettrici con tasto RESET (per sblocco protezione termica motore)
5. Coperchio di protezione vasca
6. Maniglia di blocco vasca
7. Griglia di protezione vasca
8. Accessorio di lavorazione (frusta)
9. Vasca

DATI TECNICI

Modello	Potenza	Voltaggio	Frequenza	Dimensioni macchina l x p x h	Peso Netto	Peso Max impasto	Capacità vasca	Dimensioni vasca	Velocità utensili (rpm)		
-	kW	V	Hz	cm	kg	kg	l	ØxH (cm)			
PL10	0,6	110 / 220-240	50	47x45x60	53	2,5 (*)	Min: 1 Max:10	24x24	480	244	148
PL20	1,1	110 / 220-240	50	54x49x78	80	5 (*)	Min: 2 Max:20	32x29	462	317	197
PL30	1,5	110 / 220-240	50	57x51x81	82	6 (*)	Min: 2,5 Max:25	34x32	462	317	197
PL40	2,1	220 – 240	50	65x62x112	190	9 (*)	Min: 4 Max:40	40x38	520	187	120

INSTALLAZIONE

Scarico e movimentazione della planetaria

Le operazioni di scarico la movimentazione della planetaria devono essere eseguite tramite un carrello elevatore da personale qualificato.

Successivamente togliere la macchina dall'imballo sollevandola con un paranco.



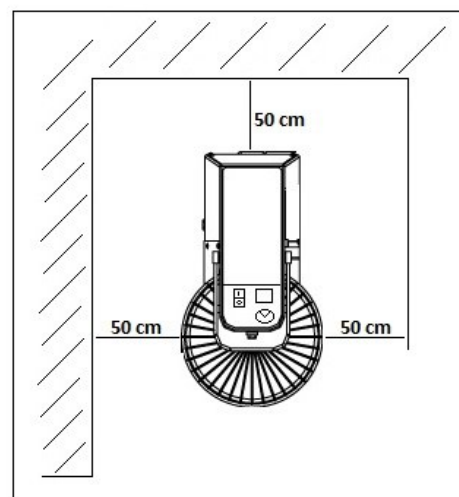
Posizionamento della planetaria

L'installazione della planetaria deve essere fatta da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

Assicurarsi che il pavimento o piano d'appoggio sia in piano.

Dopo aver estratto la macchina dall'apposito imballo, posizionarla dove previsto tenendo conto delle distanze minime di sicurezza dai muri (50 cm) e/o altre attrezzature per facilitare le operazioni d'uso e di pulizia. Di fianco uno schema indicativo di come posizionare la macchina.

Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo e il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.



INTRODUZIONE ALL'UTILIZZO

La planetaria PL può mescolare la farina e alimenti liquidi.

Il sistema è composto da una cinghia e da una trasmissione a ingranaggi con l'utensile che ruota nella vasca mescolando gli alimenti.

Il dispositivo presenta tre velocità impostabili in funzione dell'utensile inserito rispondendo così alle diverse esigenze del cliente.

Tutti gli accessori sono inossidabili o trattati con procedimenti speciali e rispondono alle norme di sicurezza igienico-sanitaria.

Il dispositivo ha un design moderno e si aziona con facilità. Sicuro ed efficiente, può essere utilizzato in alberghi, ristoranti, stabilimenti di trasformazione alimentare e mense. Può inoltre essere utilizzato presso fabbriche di materie per le industrie chimiche e mediche.

Un uso ed una manutenzione corretti della planetaria ne preserveranno la durata di vita.

Accensione e funzionamento della planetaria

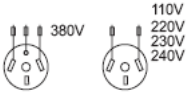
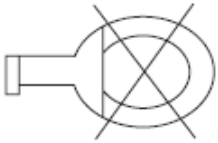
Il pannello comandi è costituito da un bottone di start, un pulsante di emergenza e una leva per modificare la velocità di rotazione in funzione dell'utensile utilizzato.

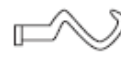
È possibile utilizzare fino a tre utensili (frusta, frusta a foglia, spirale) selezionando il simbolo corrispondente allineando il cursore della leva con il simbolo appropriato presente sul selezionatore del cambio.

Per modificare la velocità dell'accessorio (e quindi prima di modificare la posizione dell'apposita leva) SPEGNERE SEMPRE la planetaria in modo da evitare danni alla scatola di trasmissione e relativi componenti interni.

Per accendere la planetaria procedere nel modo seguente:

- Installare uno dei tre utensili in dotazione (frusta, frusta a foglia o spirale)
- Chiudere le 2 griglie di protezione della vasca
- Ruotare il selettore di velocità corrispondente all'accessorio installato
- Premere il pulsante marcia/arresto e avviare la planetaria
- Una volta terminata la lavorazione del prodotto premere il pulsante marcia/arresto per bloccare il funzionamento dell'apparecchio

	Prima dell'utilizzo, verificare che l'alimentazione elettrica corrisponda a quella richiesta dal dispositivo e verificare il filo di messa a terra.
	Al primo utilizzo, rimuovere prima l'utensile in modo da evitare danni al dispositivo nel caso in cui il movimento avvenisse nel senso sbagliato. Cambiare il dispositivo trifase se il senso del moto non corrisponde al senso indicato dalla freccia.
OFF	Per modificare la velocità: Spegner il dispositivo prima di modificarne la velocità in modo da evitare danni alla scatola di trasmissione e relativi componenti interni.
	Utensili: scegliere i vari utensili e la velocità in base agli ingredienti da mescolare.

A		Adatto a mescolare burro e uova ad alta velocità; il tempo di preparazione è inferiore a 15 minuti.
B		Adatto a mescolare ripieni e alimenti crudi a velocità media; il tempo di preparazione è inferiore a 20 minuti.
C		In posizione centrale è adatto a impastare; il tempo di preparazione è inferiore a 30 minuti. Proporzioni di farina e acqua: 40% e 50% rispettivamente.

✱ Per motivi di sicurezza, durante l'utilizzo degli utensili inserire le scanalature dei manici nel perno dell'asse a spirale separatamente.

Inoltre, sollevare la vasca nella posizione più alta in modo tale che il bordo della vasca si trovi più in alto rispetto all'utensile.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni di sicurezza:

- **Accertarsi** che la planetaria sia spenta;
- **Accertarsi** che la planetaria non sia alimentata elettricamente;
- **Accertarsi** che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- **Utilizzare** i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- **Non** utilizzare agenti chimici per la pulizia della planetaria;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;
- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire la vasca, le parti metalliche e di plastica della planetaria;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere la planetaria in servizio.

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le **"Precauzioni di sicurezza"**.

Per mantenere la planetaria sempre pulita ed efficiente è necessaria una manutenzione ordinaria da effettuare con una certa frequenza come segue:

- **Una volta al giorno:** pulire la macchina e l'area di lavoro dopo l'utilizzo;
- **Una volta a settimana:**
 - verifica funzionale dei dispositivi di sicurezza;
 - verifica funzionale dei dispositivi di arresto;
 - verifica dell'integrità della targa matricola ed etichette;
- **Una volta al mese:**
 - verifica dell'integrità della vasca, spirale e fruste;
- **Annualmente**
Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.
Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

Pulizia della planetaria:

Con l'ausilio di una spatola di legno o plastica procedere a una prima rimozione dei residui d'impasto e successivamente eseguire un'accurata pulizia della vasca, della spirale e/o delle fruste, delle griglie di protezione mobile, con l'ausilio di una spugna morbida ed acqua calda.

Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare dapprima le superfici sopra menzionate e successivamente tutta la macchina con un panno morbido.

Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

SERVIZIO POST- VENDITA (parti di ricambio e/o manutenzione)

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell'apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esploso ricambi.

Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l'apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le **"Precauzioni di sicurezza"**.

GUASTI E SOLUZIONI

Problema	Possibili Cause	Soluzione
Il dispositivo non entra in funzione quando acceso	Guasto all'impianto elettrico	Controllare il circuito elettrico (*)
	Si è attivata la termica di protezione	Premere il tasto RESET nella scatola posteriore a protezione dei cablaggi.
	Cinghia danneggiata	Sostituire la cinghia (*)
Perdita di olio	Anello di tenuta danneggiato	Sostituire l'anello di tenuta (*)
La maniglia di sollevamento è troppo pesante	Il meccanismo è arrugginito	Pulire il meccanismo
	L'asse di spostamento, la coppia conica e l'asse della manopola sono usurati	Lubrificare o sostituire (*)
La temperatura del motore aumenta eccessivamente e la velocità diminuisce	Voltaggio scarso	Controllare il voltaggio (*)
	Impasto utilizzato troppo duro o in quantità eccessiva	Aumentare l'idratazione e/o diminuire la quantità di impasto
	La velocità è troppo elevata o non adatta all'utensile scelto	Scegliere velocità e utensile adeguati
Il dispositivo si blocca durante l'utilizzo e riparte solo dopo aver premuto il tasto RESET nella scatola posteriore a protezione dei cablaggi.	E' scattata la protezione termica del motore; l'impasto utilizzato è troppo duro o in una quantità eccessiva e fa sforzare troppo il motore.	Verificare che l'utilizzo sia conforme ai dati tecnici riportati in questo manuale. Se il problema persiste, verificare il corretto assorbimento del motore. (*)
L'utensile tocca i bordi della vasca	Utensile o vasca deformati	Sostituire l'utensile o la vasca

(*) operazioni che devono essere effettuate da un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richieste dalle normative vigenti.

INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

Iscr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT08020000000645

PLANETARY MIXER PL10-PL20-PL30-PL40



EN Instruction, use and maintenance manual

(Translation of the original instructions)

INTRODUCTION

Dear customer, we would like to start by saying thank you and congratulate you for having purchased our product. To make sure you are getting the best out of your new planetary mixer, please follow the instructions given in this manual carefully.

The mixer must be installed by qualified personnel only, who are able to ensure the highest operating and safety conditions.

SAFETY WARNINGS

Manual

Storage and consultation

This manual is an integral part of the appliance and must be stored with care. It must always be available for consultation, both by the user and by installers and maintenance technicians.

Loss or damage

If necessary, request an additional copy from your dealer or the manufacturer.

Transferring the appliance

If the appliance is transferred, the user must provide the new owner with this manual.

Liability

In providing this manual, the manufacturer declines all civil or criminal liability for accidents resulting from a partial or total failure to observe the instructions and provisions it contains.

The manufacturer also declines all liability arising from improper use of the appliance or incorrect use by the user, unauthorised modifications and/or repairs, or use of non-original spare parts.

Responsibility for installation

Responsibility for the work carried out during appliance installation does not lie with the manufacturer; the installer is, and remains, responsible for checking the correctness of the adopted installation solutions and their compatibility with the product. In addition, compliance is required with all safety regulations according to the specific legislation in force in the country where the appliance is installed.

Use:

The use of the appliance is subject to both the provisions of this manual and all the safety regulations provided for by the specific legislation in force in the country of installation.

For any further information on appliance use and/or installation, please contact the dealer you purchased the appliance from.

Safety warnings for the installer

Check that the prearrangements necessary for the installation of the planetary mixer comply with local, national and European regulations

- Follow the instructions given in this manual.
- Do not make loose electrical connections with temporary or uninsulated cables.
- Check to make sure the earthing of the electrical system is efficient.
- Always use the personal protective equipment and the other means of protection required by the legislation.

Safety warnings for the user

The environmental conditions of the installation site must have the following characteristics:

- It must be dry;
 - Water and heat sources must be located at a suitable distance;
 - Adequate ventilation and lighting in compliance with the hygiene and safety standards laid down by the laws in force;
 - The floor must be level and compact to facilitate thorough cleaning;
 - No obstacles of any kind that could affect the normal ventilation of the planetary mixer must be located near it.
- In addition, the user must:
- Prevent children coming close to the planetary mixer while it is running;
 - Follow the instructions given in this manual;
 - Not remove or tamper with the safety devices of the planetary mixer;
 - Always use caution, i.e. monitor the process and do not use the planetary mixer when distracted;
 - Follow the instructions and warnings highlighted by the plates applied on the planetary mixer.
- The plates are accident-prevention devices, therefore they must always be perfectly legible. If damaged and/or illegible, they must be replaced, requesting another original from the manufacturer;
- Disconnect the mixer from the power supply after each use and before doing any cleaning or maintenance.

Safety warnings for the maintenance operator

Follow the instructions given in this manual:

- Always use the personal protective equipment and the other means of protection.
- If even one of the safety devices is incorrectly adjusted or not working, the planetary mixer is to be considered faulty.
- Disconnect the power supply before working on electrical and electronic parts and on connectors.

Residual risk

PLANETARY MIXER RESIDUAL RISKS

The machine highlights the risks that were not fully eliminated during the design phase or when the suitable safety devices were installed.

In order for the customer to be fully informed of the machine's residual risks, those still arising on the machine are listed below: these actions are considered incorrect and are therefore strictly prohibited.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING	PPE
Description	Description	Description	Image
Noise	A sound power of less than or equal to 70 dB, produced when the machine is in operation.	If the environment is particularly noisy, wear appropriate protective equipment to protect your hearing (ear defenders).	
Slipping or falling	The operator may slip if the floor is wet or dirty.	Use the appropriate anti-slip personal protective equipment when using the appliance.	
		Keep the area in front of the oven clean.	
Crushing	Staff can crush their fingers or hand in moving parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (gloves).	

Cuts	Cutting injuries can occur when coming into contact with the machine frame's internal components during maintenance work.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (cut-resistant gloves and clothing that covers the forearms).	 
Tipping loads	Moving the appliance or part of it without suitable equipment.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the appliance or its packaging. (Chapter 4 INSTALLATION)	
Electric shocks (Electrocution)	Coming into contact with live electrical components during maintenance work that is carried out when the electric panel is live. The operator carries out the work (with an electric tool or without disconnecting the machine's power supply) whilst lying on a wet floor.	Appliance maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing electric shock-resistant personal protective equipment.	  
	Electrocution caused by the earthing system or electrical protective devices malfunctioning.	Install protective devices that conform with the current regulatory requirements, upstream of the appliance.	
Chemical	Airborne dust may be produced while loading dry ingredients into the mixer.	Minimise the loading height in the bowl. Use protective equipment to protect the respiratory tract and eyes. (Mask and glasses).	 
Hygienic and microbiological	Caused by the machine and its installation site being inadequately cleaned.	Poor hygiene can pose a risk to human health. Pay special attention to the cleaning cycles.	
Improper use	Fixed guards or safety devices being removed.	Under no circumstances should the operator remove the fixed guards (panels) or safety devices (bowl grid, micro grid and bowl sensor).	
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT			

A summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the various phases of the appliance's service life, is provided below.

Phase	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Glasses	Ear defenders	Mask	Hard hat or safety helmet
							
Transportation	X	X	X				

Handling	X	X	X				
Unpacking	X	X	X				
Assembly	X	X	X				
Normal use							
Adjustments		X	X	X			
Routine cleaning		X	X	X			
Special cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	X	X	X	X			
Disassembly	X	X	X	X		X	
Dismantling	X	X	X	X		X	

Electrical connection

The planetary mixer is supplied with a power cable, with a SCHUKO plug in the single-phase version.

The appliance must be connected to the mains supply inserting a residual-current circuit breaker with suitable characteristics.

The opening distance between the contacts must be at least 3 mm.

In the single-phase version simply plug the machine into the power socket.



ALSO FOLLOW THE PROVISIONS GIVEN BELOW:

- The mains socket must be easily accessible and should not require the mixer to be moved.
- The electrical connection must be easily accessible even after the planetary mixer has been installed.
- The distance between the planetary mixer and the socket must be such that the power cable is not stretched.
- If the power cable is damaged, have it replaced by the technical support service or by a qualified service technician in order to prevent any risk.
- For any product returns, we recommend using the original packaging (which should be kept) and removing the wheels, if fitted.

Earthing

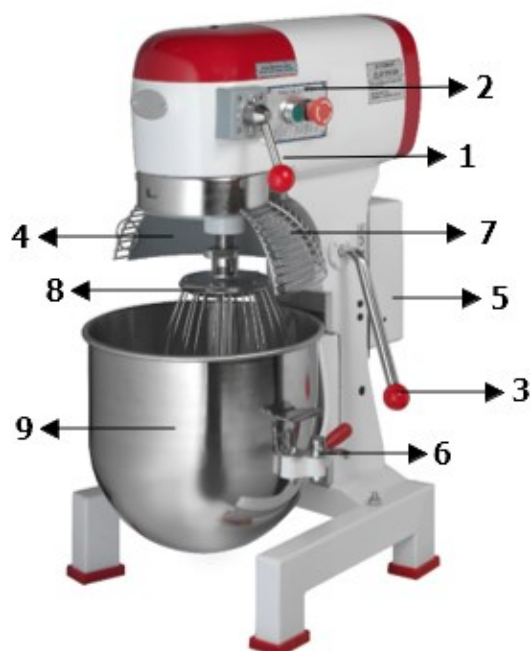


The installation must be earthed.

According to the regulations in force, the equipment must be connected to an equipotential system whose efficiency must be properly verified as prescribed by the rules in force.

GENERAL SPECIFICATIONS vers. PL10-PL20-PL30

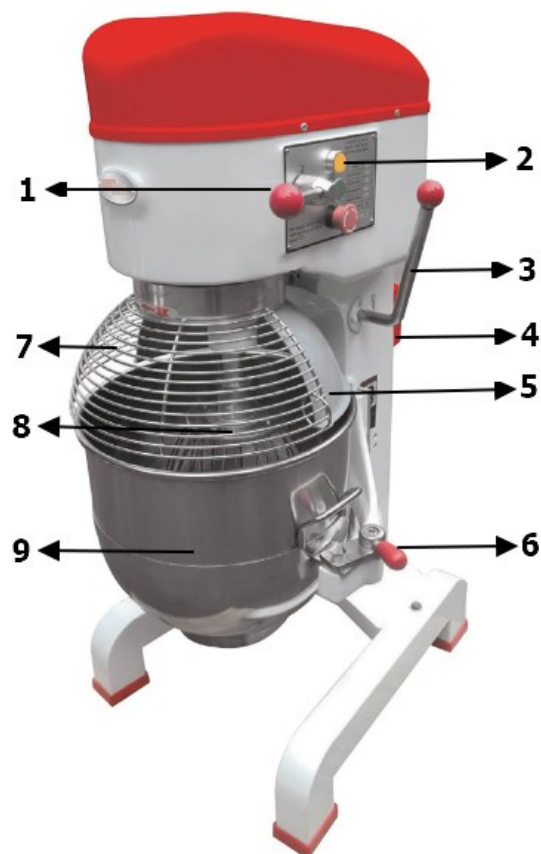
General features



1. Speed control lever (CAUTION: only change the speed when the motor is stationary)
2. Control panel: on/off button – emergency button
3. Bowl lifting lever
4. Bowl protective cover
5. Electrical components cover with RESET button (for releasing motor thermal protection)
6. Bowl locking handle
7. Bowl protective grid
8. Mixing accessory (whisk)
9. Bowl

GENERAL SPECIFICATIONS vers. PL40

General features



1. Speed control lever (CAUTION: only change the speed when the motor is stationary)
2. Control panel: on/off button – hold-to-run rotation button (PL40 only) – emergency button
3. Bowl lifting lever
4. Electrical components cover with RESET button (for releasing motor thermal protection)
5. Bowl protective cover
6. Bowl locking handle
7. Bowl protective grid
8. Mixing accessory (whisk)
9. Bowl

TECHNICAL DATA

Modello	Potenza	Voltaggio	Frequenza	Dimensioni macchina l x p x h	Peso Netto	Peso Max impasto	Capacità vasca	Dimensioni vasca	Velocità utensili (rpm)		
-	kW	V	Hz	cm	kg	kg	l	ØxH (cm)			
PL10	0,6	110 / 220-240	50	47x45x60	53	2,5 (*)	Min: 1 Max:10	24x24	480	244	148
PL20	1,1	110 / 220-240	50	54x49x78	80	5 (*)	Min: 2 Max:20	32x29	462	317	197
PL30	1,5	110 / 220-240	50	57x51x81	82	6 (*)	Min: 2,5 Max:25	34x32	462	317	197
PL40	2,1	220 – 240	50	65x62x112	190	9 (*)	Min: 4 Max:40	40x38	520	187	120

INSTALLATION

Unloading and handling the planetary mixer

The planetary mixer must be unloaded and handled by qualified personnel using a forklift truck. Then remove the machine from the packaging by lifting it with a hoist.



Positioning the planetary mixer

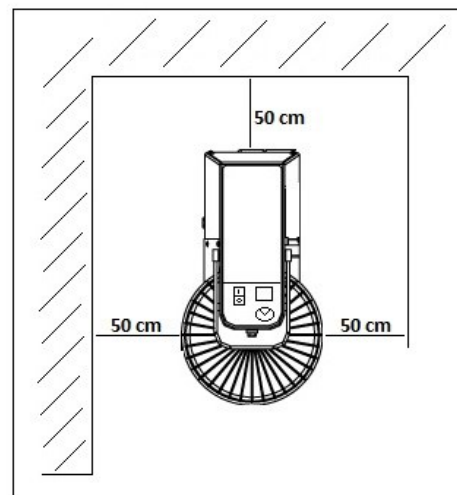
The planetary mixer must be installed by qualified personnel according to local, national and European regulations.

Make sure the floor or countertop is level.

After unpacking the machine, position it in the location envisaged, taking into account the minimum safety distances from walls (50 cm) and/or other equipment to facilitate use and cleaning.

A diagram on the side of the machine shows how it must be positioned.

Remove any polystyrene protections and protective film; avoid using tools that can damage the surfaces.



INTRODUCTION TO USE

The PL planetary mixer is designed to mix flour and wet ingredients.

The system is made up of a belt and a gear transmission with the tool rotating in the bowl, mixing the food.

The device has three speeds that can be set according to the tool being used, thus meeting a wide range of customer requirements.

All accessories are rust-proof or specially treated to comply with health and safety regulations.

The device has a modern design and is easy to use. Safe and efficient, it can be used in hotels, restaurants, food processing plants and canteens. It can also be used at factories in the chemical and medical industries.

Proper use and maintenance of the planetary mixer will preserve its service life.

Switching on and operating the planetary mixer

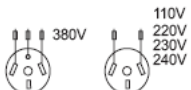
The control panel features a start button, an emergency button and a lever for changing the rotation speed depending on which tool is being used.

One of up to three tools (whisk, beater, hook) can be selected, by turning the lever on the control panel to the corresponding symbol.

To change the accessory speed (so before turning the lever) ALWAYS SWITCH OFF the planetary mixer to avoid damaging the gearbox and its internal components.

Follow the instructions below to switch on the planetary mixer:

- Install one of the three tools provided (whisk, beater or hook)
- Close the 2 bowl protective grids
- Turn the speed selector to the installed accessory
- Press the start/stop button to start the planetary mixer
- Once the process is complete, press the start/stop button to stop the appliance

		Before use, check that the power supply matches that required by the device and check the earthing wire.
		When using for the first time, remove the tool first in order to avoid damage to the device in the event of movement in the wrong direction. Change the three-phase device if the direction of movement does not match the direction of the arrow.
OFF		To change the speed: Switch off the device before changing its speed to avoid damaging the gearbox and its internal components.
		Tools: select the tools and speed according to the ingredients being mixed.
A		Suitable for mixing butter and eggs at high speed; preparation time is less than 15 minutes.
B		Suitable for mixing fillings and raw ingredients at medium speed; preparation time is less than 20 minutes.

C		The central position is designed for mixing dough; preparation time is less than 30 minutes. Proportion of flour and water: 40% and 50% respectively.
---	---	---

- ✱ For safety reasons, when using the tools, insert the grooves of the handles into the pin of the spiral shaft separately.

Also raise the bowl to its highest position so that the edge of the bowl is above the tool.

MAINTENANCE AND CLEANING

Safety precautions.

Before carrying out any maintenance, take the following safety precautions:

- **Make sure** the planetary mixer is off;
- **Make sure** the planetary mixer is not powered;
- **Make sure** the power supply cannot be accidentally reactivated; remove the plug from the power socket;
- **Use** the personal protective equipment envisaged by Directive 89/391/EEC;
- **Do not use** chemicals to clean the planetary mixer;
- **Do not use** water jets or high pressure washing devices;
- **Do not use** abrasive materials or sponges to clean the bowl or the metal and plastic parts of the planetary mixer;
- **Install** and enable all protections and safety devices once the maintenance or repairs are finished and prior to restarting the planetary mixer.

Routine maintenance and cleaning carried out by the user

Before carrying out any maintenance, disconnect from the power supply and follow the “**Safety precautions**”.

To keep the planetary mixer clean and efficient at all times, routine maintenance must be carried out according to the schedule given below:

- **Once a day:** clean the machine and the work area after use;
- **Once a week:**
 - functional check of the safety devices;
 - functional check of the shut-off devices;
 - inspect the ID plate and labels to make sure they are not damaged;
- **Once a month:**
 - check the integrity of the bowl, hook and whisks;
- **Once a year**
 - A specialised technician must carry out maintenance once a year to prevent excessive wear (not covered by the warranty).

The technician must clean all parts of the machine thoroughly and check the operation and wear of all components.

Cleaning the planetary mixer:

Using a wooden or plastic spatula, first remove the dough residue, then thoroughly clean the bowl, hook and/or whisks, and the protective grids using a soft sponge and hot water.

Dry with absorbent paper for food use, then wipe first the surfaces mentioned above and, subsequently, the entire machine with a soft cloth.

Do not use non-food-grade, abrasive or corrosive chemicals. It is strictly forbidden to use water jets, tools, rough or abrasive means such as steel wool pads, sponges or similar that could damage the surfaces and compromise safety in terms of hygiene.

AFTER-SALES SERVICE (spare parts and/or maintenance)

To request spare parts, please contact your local dealer. Always quote the details from the data plate on the side of the appliance (model, serial number, etc.) and the spare part code shown on the spare parts exploded view.

To request special maintenance, repairs and/or replacements, contact solely the authorised local dealer where the appliance was purchased, and/or a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

Before carrying out any maintenance, disconnect from the power supply and follow the **“Safety precautions”**.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
The device does not start when switched on	Electrical installation fault	Check the electrical circuit (*)
	The thermal protection triggered	Press the RESET button on the rear wiring protection box.
	Damaged belt	Replace the belt (*)
Oil leak	Damaged seal ring	Replace the seal ring (*)
The lifting handle is too heavy	The mechanism is rusty	Clean the mechanism
	Worn movement shaft, bevel gear pair and knob shaft	Lubricate or replace (*)
The motor temperature rises excessively and speed drops	Low voltage	Check the voltage (*)
	Dough too hard or too much dough	Increase the hydration and/or reduce the quantity of dough
	The speed is too high or unsuitable for the chosen tool	Select appropriate speed and tool
The device stops during use and only restarts after pressing the RESET button on the rear wiring protection box.	Motor thermal protection triggered; the dough is too hard or there is too much dough, putting the motor under strain.	Check use complies with the technical data stated in this manual. If the problem persists, check the motor absorption is correct. (*)
The tool touches the edges of the bowl	Deformed tool or bowl	Replace the tool or bowl

(*) operations to be carried out by a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

9 INFORMATION ON DISMANTLING AND DISPOSAL



According to Art. 13 of the Leg. Decree No. 151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and also on waste disposal".

The crossed out wheeled bin symbol on the equipment or its packaging indicates that the product, at the end of its service life, must be collected separately from other waste.

The collection of this appliance at the end of its service life is arranged and managed by the manufacturer. The user intending to dispose of this equipment should, therefore, contact the manufacturer and follow the system it has adopted to allow separate collection of the equipment that has reached the end of its life.

Proper waste sorting for the subsequent recycling, treatment and environmental disposal of decommissioned equipment contributes to preventing potentially negative impact on the environment and on human health, encouraging the reuse and/or recycling of the component materials. Unauthorised disposal of the product by its holder will result in the application of the administrative sanctions provided for in the applicable legislation.

Registered at the WEEE National Register under the number: IT08020000000645

BATTEUR MÉLANGEUR PL10-PL20-PL30-PL40



FR Manuel d'instructions, d'utilisation et d'entretien

(Traduction de la notice originale)

PRÉMISE

Cher client, nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en achetant notre produit et nous souhaitons vous féliciter pour votre choix.

Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau batteur mélangeur, nous vous invitons à suivre attentivement les indications contenues dans ce manuel.

L'installation doit être exclusivement effectuée par du personnel qualifié, capable de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Manuel

Conservation et Consultation

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, doit être conservé avec soin et doit toujours être disponible pour la consultation, tant par l'utilisateur que par le personnel chargé de l'installation et de l'entretien.

Détérioration ou Perte

En cas de besoin, demander une autre copie au revendeur ou à l'entreprise de construction.

Cession de l'appareil

En cas de cession de l'appareil, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.

Responsabilités

Avec la livraison de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents dérivant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions qu'il contient.

Le Fabricant décline également toute responsabilité dérivant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de modifications et/ou de réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Responsabilité des travaux d'installation

Les travaux effectués lors de l'installation de l'appareil ne relèvent pas de la responsabilité du Fabricant ; ils sont, et restent, de la responsabilité de l'installateur chargé d'effectuer les vérifications relatives à la conformité des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où il est installé est requis.

Utilisation :

L'utilisation de l'appareil est soumise non seulement aux prescriptions contenues dans ce manuel, mais aussi au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la réglementation spécifique en vigueur dans le pays d'installation.

Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation de l'appareil, il faut s'adresser au revendeur auprès duquel l'achat a été effectué.

Consignes pour l'installateur

Vérifier que les dispositions prévues pour l'accueil du batteur mélangeur soient conformes aux réglementations locales, nationales et européennes

- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel.
- Ne pas effectuer de connexions électriques aériennes avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection prévus par la loi.

Consignes pour l'utilisateur

Les conditions environnementales du lieu d'installation doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- Être sec ;
 - Sources hydriques et de chaleur suffisamment éloignées ;
 - Ventilation et éclairage approprié et répondant aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
 - Le sol doit être plat et compact pour favoriser un nettoyage soigné ;
 - Aucun obstacle, de quelque nature que ce soit, pouvant conditionner la ventilation normale du batteur mélangeur ne doit se trouver aux alentours de celui-ci.
- De plus, l'utilisateur doit :
- Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du batteur mélangeur lorsque celui-ci est en marche ;
 - Respecter les prescriptions indiquées dans ce manuel ;
 - Ne pas enlever ou altérer les dispositifs de sécurité du batteur mélangeur ;
 - Prêter toujours la plus grande attention, c'est à-dire observer son propre travail et ne pas utiliser le batteur mélangeur lorsqu'on est distraits ;
 - Respecter les instructions et les avertissements mis en évidence sur les plaques apposées sur le batteur mélangeur. Les plaques signalétiques sont des dispositifs pour la prévention des accidents, par conséquent elles doivent toujours être parfaitement lisibles. Si elles sont endommagées et illisibles, il est nécessaire de les remplacer, en demandant la pièce de rechange originale au Fabricant.
 - À la fin de chaque utilisation et avant les opérations de nettoyage et d'entretien, couper l'alimentation électrique.

Consignes pour le technicien de maintenance

Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel :

- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection.
- Si l'un des dispositifs de sécurité est déréglé ou défectueux, le batteur mélangeur doit être considéré comme hors service.
- Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur des pièces électriques, électroniques et des connecteurs.

Risque résiduel

RISQUES RÉSIDUELS DU BATTEUR MÉLANGEUR

La machine indique les risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou avec l'installation de protections adéquates.

Pour une parfaite information du client, les risques résiduels subsistant sur la machine sont énumérés ci-après : ces comportements doivent être considérés comme incorrects et donc strictement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT	EPI
Description	Description	Description	Image
Bruit	Bruit causé par le fonctionnement de la machine produisant une puissance acoustique inférieure ou égale à 70 dB.	Si l'environnement est particulièrement bruyant, porter les équipements de protection adaptés à protéger l'appareil auditif (casques).	
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saleté sur le sol.	Utiliser des équipements de protection individuelle antidérapant appropriés durant l'utilisation de l'appareil.	
		Maintenir la zone située devant le four en bon état de propreté.	

Écrasement	Le personnel peut se faire écraser les doigts/la main durant le mouvement des pièces mobiles.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni des équipements de protection individuelle adaptés (gants).	
Coupures	Le risque de coupure subsiste en cas de contact avec les pièces internes du châssis de la machine durant les travaux d'entretien.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle (gants anti-coupure et vêtements couvrant l'avant-bras).	 
Basculement de charges	Déplacement de l'appareil ou de l'une de ses parties sans moyens appropriés.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés. (Chapitre 4 INSTALLATION)	
Choc électrique (électrocution)	Contact avec des composants électriques sous tension durant les opérations d'entretien effectuées avec le panneau électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans débrancher l'alimentation de la machine) étendu au sol avec surface de sol mouillée.	L'entretien de la machine ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés contre l'électrocution.	  
	Électrocution causée par un dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer des dispositifs de protection conformes aux critères réglementaires en vigueur en amont de l'appareil.	
Risque chimique	La présence de poussières en suspension est possible durant les opérations de chargement des ingrédients secs.	Réduire au minimum la hauteur de chargement dans la cuve. Utiliser des équipements de protection pour les voies respiratoires et les yeux. (masque et lunettes).	 
Risque hygiénique, microbiologique	Mauvais nettoyage de la machine et du lieu où elle se trouve.	Le manque d'hygiène peut impliquer un risque pour la santé des personnes. Faire particulièrement attention aux cycles de nettoyage.	
Mauvaise utilisation	Retrait des protections fixes ou des dispositifs de sécurité.	L'opérateur ne doit en aucun cas retirer les protections fixes (panneaux) ou les dispositifs de sécurité (grille de la cuve, micro-grille, capteur de la cuve).	
ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE			

Ci-dessous figure un tableau récapitulatif des Équipements de Protection Individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases de la vie de l'appareil.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque ou casquette
-------	-------------------------	------------------------	-------	----------	-----------------------	--------	---------------------

							de protection
							
Transport	X	X	X				
Manutention	X	X	X				
Déballage	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Usage ordinaire							
Réglages		X	X	X			
Nettoyage ordinaire		X	X	X			
Nettoyage extraordinaire		X	X	X		X	
Entretien	X	X	X	X			
Démontage	X	X	X	X		X	
Démolition	X	X	X	X		X	

Raccordement aux installations (connexion électrique)

Le batteur mélangeur est fourni avec un câble d'alimentation, une fiche schuko dans la version monophasée.

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel avec des caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture minimale entre les contacts soit d'au moins 3 mm.

Dans la version monophasée, il suffit de brancher la machine à la prise électrique.



SUIVRE ÉGALEMENT LES DISPOSITIONS SUIVANTES :

- La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit demander aucun déplacement.
- La connexion électrique doit être facilement accessible même après l'installation du batteur mélangeur.
- Le câble d'alimentation entre le batteur mélangeur et la prise de courant ne doit pas être tendu.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.
- Pour tout retour de produit, nous recommandons l'utilisation de l'emballage d'origine (qui devra être conservé) et le retrait des roulettes si présentes.

Mise à la terre



L'installation doit être obligatoirement dotée d'une mise à la terre.

Conformément aux réglementations en vigueur, il est obligatoire de raccorder l'appareil à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES vers. PL10-PL20-PL30

Caractéristiques générales



1. Levier de contrôle de la vitesse (ATTENTION : changer la vitesse seulement avec le moteur éteint)
2. Panneau de commandes : touche on/off – bouton d'urgence
3. Levier de levage de la cuve
4. Couvercle de protection de la cuve
5. Protection des composants électriques avec touche RESET (pour déverrouillage du disjoncteur du moteur)
6. Poignée de verrouillage de la cuve
7. Grille de protection de la cuve
8. Accessoire de travail (fouet)
9. Cuve

SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES vers. PL40

Caractéristiques générales



1. Levier de contrôle de la vitesse (ATTENTION : changer la vitesse seulement avec le moteur éteint)
2. Panneau de commandes : touche on/off – touche de rotation à impulsions (seulement sur PL40) - bouton d'urgence
3. Levier de levage de la cuve
4. Protection des composants électriques avec touche RESET (pour déverrouillage du disjoncteur du moteur)
5. Couvercle de protection de la cuve
6. Poignée de verrouillage de la cuve
7. Grille de protection de la cuve
8. Accessoire de travail (fouet)
9. Cuve

DONNÉES TECHNIQUES

Modello	Potenza	Voltaggio	Frequenza	Dimensioni macchina l x p x h	Peso Netto	Peso Max impasto	Capacità vasca	Dimensioni vasca	Velocità utensili (rpm)		
-	kW	V	Hz	cm	kg	kg	l	ØxH (cm)			
PL10	0,6	110 / 220-240	50	47x45x60	53	2,5 (*)	Min: 1 Max:10	24x24	480	244	148
PL20	1,1	110 / 220-240	50	54x49x78	80	5 (*)	Min: 2 Max:20	32x29	462	317	197
PL30	1,5	110 / 220-240	50	57x51x81	82	6 (*)	Min: 2,5 Max:25	34x32	462	317	197
PL40	2,1	220 – 240	50	65x62x112	190	9 (*)	Min: 4 Max:40	40x38	520	187	120

INSTALLATION

Déchargement et déplacement du batteur mélangeur

Le déchargement et le déplacement du batteur mélangeur doivent être effectués à l'aide d'un chariot élévateur et par du personnel qualifié.

Par la suite, retirer la machine de son emballage en la soulevant à l'aide d'un palan.



Positionnement du batteur mélangeur

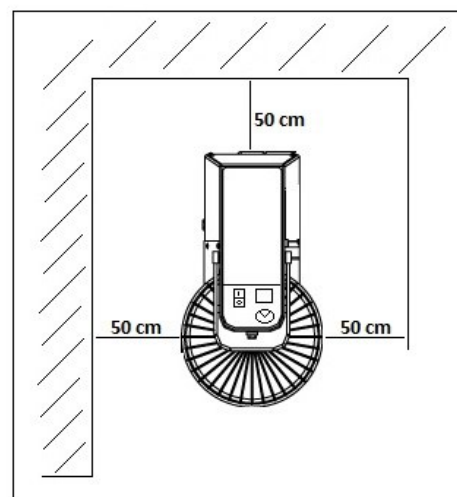
L'installation du batteur mélangeur doit être effectuée par du personnel qualifié selon les règlements locaux, nationaux et européens.

S'assurer que le sol ou plan d'appui soit plat.

Après avoir extrait la machine de son emballage, la positionner là où prévu en tenant compte des distances minimales de sécurité par rapport aux murs (50 cm) et/ou à d'autres équipements pour faciliter les opérations d'utilisation et de nettoyage.

Ci-contre un schéma indicatif sur la façon de positionner la machine.

Enlever les éventuelles protections en polystyrène et le film protecteur en évitant d'utiliser des outils qui puissent endommager les surfaces.



INTRODUCTION À L'UTILISATION

Le batteur mélangeur PL peut mélanger la farine et des aliments liquides.

Le système est composé d'une courroie et d'une transmission à engrenages avec l'accessoire qui tourne dans la cuve pour mélanger les aliments.

L'appareil présente trois vitesses réglables en fonction de l'accessoire inséré, répondant ainsi aux différents besoins du client.

Tous les accessoires sont inoxydables ou traités par des procédés spéciaux et sont conformes aux normes de santé et de sécurité.

L'appareil a un design moderne et s'actionne facilement. Sûr et efficace, il peut être utilisé dans les hôtels, les restaurants, les usines de transformation alimentaire et les cantines. Il peut également être utilisé dans les usines de matériaux pour les industries chimiques et médicales.

Une utilisation et un entretien corrects du batteur mélangeur préserveront sa durée de vie.

Allumage et fonctionnement du batteur mélangeur

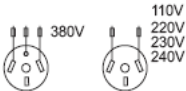
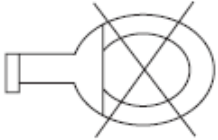
Le panneau de commandes est composé d'un bouton de démarrage, un bouton d'urgence et un levier pour modifier la vitesse de rotation en fonction de l'accessoire utilisé.

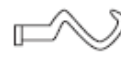
Il est possible d'utiliser jusqu'à trois accessoires (fouet, feuille, spirale) et sélectionner le symbole correspondant en alignant le curseur du levier avec le symbole approprié sur le sélecteur de vitesse.

Pour modifier la vitesse de l'accessoire (et donc avant de changer la position du levier approprié), il faut TOUJOURS ARRÊTER le batteur mélangeur afin d'éviter d'endommager la boîte de vitesses et ses composants internes.

Pour allumer le batteur mélangeur, procéder de la façon suivante :

- Installer l'une des trois accessoires fournis (fouet, feuille ou spirale)
- Fermer les 2 grilles de protection de la cuve
- Tourner le sélecteur de vitesse correspondant à l'accessoire installé
- Appuyer sur le bouton marche/arrêt et démarrer le batteur mélangeur
- Une fois le travail du produit terminé, appuyer sur le bouton marche/arrêt pour bloquer le fonctionnement de l'appareil

	Avant l'utilisation, vérifier que l'alimentation électrique corresponde à celle requise par l'appareil et vérifier le fil de mise à la terre.
	Lors de la première utilisation, retirer d'abord l'accessoire afin d'éviter d'endommager l'appareil en cas de déplacement dans la mauvaise direction. Changer l'appareil triphasé si le sens du mouvement ne correspond pas au sens indiqué par la flèche.
OFF	Pour modifier la vitesse : Éteindre l'appareil avant de modifier sa vitesse afin d'éviter d'endommager la boîte de vitesses et ses composants internes.
	Accessoires : choisir les différents accessoires et la vitesse en fonction des ingrédients à mélanger.

A		Indiqué pour mélanger beurre et œuf à haute vitesse ; le temps de préparation est inférieur à 15 minutes.
B		Indiqué pour mélanger des farces et des aliments crus à vitesse moyenne ; le temps de préparation est inférieur à 20 minutes.
C		En position centrale, il est indiqué pour pétrir ; le temps de préparation est inférieur à 30 minutes. Proportions de farine et d'eau : 40 % et 50 % respectivement.

✱ Pour des raisons de sécurité, insérer séparément les rainures des manches dans l'axe de l'arbre à spirale lors de l'utilisation des accessoires.

De plus, soulever la cuve le plus haut possible afin que le bord de la cuve se trouve plus haut que l'accessoire.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Précautions de sécurité.

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, les mesures de sécurité suivantes doivent être adoptées :

- **S'assurer** que le batteur mélangeur soit éteint ;
- **S'assurer** que le batteur mélangeur ne soit pas branché électriquement ;
- **S'assurer** que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement ; débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
- **Utiliser** les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;
- **Ne pas** utiliser d'agents chimiques pour le nettoyage du batteur mélangeur ;
- **Ne pas** utiliser d'eau moyennant des tuyaux ou de dispositifs de lavage haute pression ;
- **Ne pas** utiliser de matériaux ou d'éponges abrasives pour nettoyer la cuve, les parties métalliques et en plastique du batteur mélangeur ;
- **Installer** toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité une fois l'entretien ou les opérations de réparation terminées, avant de remettre le batteur mélangeur en service.

Entretien et nettoyage ordinaire destinés à l'utilisateur

Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, couper l'alimentation électrique et suivre les « **Précautions de sécurité** ».

Pour maintenir le batteur mélangeur toujours propre et en bon état, il est nécessaire d'effectuer un entretien ordinaire selon la fréquence indiquée ci-après :

- **Une fois par jour** : nettoyer la machine et la zone de travail après l'utilisation ;
- **Une fois par semaine** :
 - vérification fonctionnelle des dispositifs de sécurité ;
 - vérification fonctionnelle des dispositifs d'arrêt ;
 - vérification de l'intégrité de la plaque signalétique et des étiquettes ;
- **Une fois par mois** :
 - vérification de l'intégrité de la cuve, spirale et fouets ;
- **Une fois par an**
 - Afin d'éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien spécialisé.

Le technicien devra nettoyer soigneusement toutes les parties de la machine, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.

Nettoyage du batteur mélangeur :

À l'aide d'une spatule en bois ou en plastique, procéder à une première élimination des résidus de pâte et puis effectuer un nettoyage soigneux de la cuve, de la spirale, et/ou des fouets, des grilles de protection mobiles, à l'aide d'une éponge souple et d'eau chaude.

Essuyer avec du papier absorbant à usage alimentaire, puis passer un chiffon doux sur les surfaces susmentionnées et successivement sur toute la machine.

Il ne faut en aucun cas utiliser des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter catégoriquement l'utilisation de jets d'eau, d'ustensiles divers, de moyens rugueux ou abrasifs tels que pailles de fer, éponges ou autre pouvant endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité du point de vue hygiénique.

SERVICE APRÈS-VENTE (pièces de rechange et/ou entretien)

Pour la demande de pièces de rechange, contacter le revendeur en se référant toujours aux données indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté de l'appareil (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué sur la vue éclatée.

Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et / ou de remplacement, contacter exclusivement le revendeur agréé auprès duquel l'appareil a été acheté et / ou un technicien spécialisé possédant les exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, couper l'alimentation électrique et suivre les « **Précautions de sécurité** ».

PANNES ET SOLUTIONS

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne démarre pas lorsqu'il est allumé	Panne du système électrique	Contrôler le circuit électrique (*)
	Le disjoncteur de protection s'est déclenché	Appuyer sur la touche RESET situé à l'arrière sur le boîtier de protection des câbles.
	Courroie endommagée	Remplacer la courroie (*)
Perte d'huile	Bague d'étanchéité endommagée	Remplacer la bague d'étanchéité (*)
La poignée de levage est trop lourde	Le mécanisme est rouillé	Nettoyer le mécanisme
	L'axe de déplacement, le pignon conique et l'axe de la poignée sont usés	Lubrifier ou remplacer (*)
La température du moteur augmente de manière excessive et la vitesse diminue	Voltage trop faible	Contrôler le voltage (*)
	La pâte utilisée est trop dure ou en quantité excessive	Augmenter l'hydratation et/ou diminuer la quantité de la pâte
	La vitesse est trop élevée ou non appropriée à l'accessoire choisi	Choisir la vitesse et l'accessoire appropriés
L'appareil se bloque durant l'utilisation et redémarre seulement après avoir appuyé sur la touche RESET situé à l'arrière sur le boîtier de protection des câbles.	Le disjoncteur du moteur s'est déclenché ; la pâte utilisée est trop dure ou en quantité excessive, et sollicite de trop le moteur.	Vérifier que l'utilisation soit conforme aux données techniques fournies dans ce manuel. Si le problème persiste, vérifier la bonne absorption du moteur. (*)
L'accessoire touche les bords de la cuve	Accessoire ou cuve déformés	Remplacer l'accessoire ou la cuve

(*) opérations qui doivent être effectuées par un technicien spécialisé possédant les exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION



Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005 n°151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets ».

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie utile doit être collecté séparément des autres déchets.

La collecte de cet appareil à la fin de sa durée de vie utile est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte sélective de l'appareil à la fin de sa durée de vie.

La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareil mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont il est composé. L'élimination illégale du produit de la part du détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

Inscrip. Reg. National des Fabricants de EEE avec le numéro : IT08020000000645

PLANETARISCHE KNETMASCHINE

PL10-PL20-PL30-PL40



DE Bedienungs-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung

(Übersetzung der Originalanleitung)

VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, zuerst möchten wir Ihnen für Ihre Präferenz beim Kauf unseres Produktes danken und Sie zu Ihrer Wahl beglückwünschen.

Zum bestmöglichen Gebrauch Ihrer neuen planetarischen Knetmaschine empfehlen wir, das vorliegende Handbuch aufmerksam zu lesen.

Die Installation darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, das in der Lage ist, die besten Funktions- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

HINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

Handbuch

Aufbewahrung und Konsultation

Die vorliegende Bedienungsanleitung, die integraler Bestandteil des Geräts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und stets sowohl von Seiten des Benutzers als auch der mit der Installation und Wartung betrauten Personen zur Einsicht zur Verfügung stehen.

Beschädigung oder Verlust

Fordern Sie bei Bedarf ein zusätzliches Exemplar bei Ihrem Händler oder dem Hersteller an.

Weitergabe des Geräts

Bei einer Übertragung des Geräts ist der Benutzer verpflichtet, dieses Handbuch auch dem neuen Besitzer auszuhändigen.

Haftung

Mit der Aushändigung dieses Handbuchs lehnt der Hersteller jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die sich aus der teilweisen oder vollständigen Nichtbeachtung der darin enthaltenen Anweisungen und Vorschriften ergeben.

Der Hersteller lehnt auch jede Haftung ab, die sich aus einer unsachgemäßen oder falschen Verwendung des Geräts durch den Benutzer, aus nicht genehmigten Änderungen und/oder Reparaturen oder aus der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen ergibt.

Haftung für Installationsarbeiten

Der Hersteller haftet nicht für die bei der Installation des Geräts durchgeführten Arbeiten. Es ist und bleibt die Verantwortung des Installateurs, der die Korrektheit der gewählten Installationslösungen und deren Kompatibilität mit dem Produkt zu überprüfen hat. Außerdem wird die Beachtung aller von der in dem Staat, in dem das Gerät installiert ist, geltenden spezifischen Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen vorgeschrieben.

Verwendung:

Der Gebrauch des Geräts unterliegt neben den in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften auch der Beachtung aller von der im Installationsland geltenden spezifischen Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen.

Für eventuelle weitere Informationen zum Gebrauch und/oder zur Installation des Geräts wenden Sie sich an den Händler, bei dem der Kauf erfolgt ist.

Hinweise für den Installateur

Prüfen, ob die Vorkehrungen für die Aufstellung der planetarischen Knetmaschine den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften entsprechen.

- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten.
- Keine schnellen elektrischen Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der Anlage wirksam ist.
- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel verwenden.

Hinweise für den Benutzer

Die Umgebungsbedingungen am Aufstellungsort des Produkts müssen folgende Merkmale aufweisen:

- Trocken sein;
 - Wasser- und Wärmequellen entsprechend entfernt sein;
 - Geeignete und den Hygiene- und Sicherheitsnormen entsprechende Belüftung und Beleuchtung aufweisen, die von den geltenden Gesetzen vorgesehen sind;
 - Der Fußboden muss zur Erleichterung einer sorgfältigen Reinigung eben und kompakt sein;
 - Es dürfen keine Hindernisse jeglicher Art in die unmittelbare Nähe der planetarischen Knetmaschine gestellt werden, welche die normale Belüftung des Gerätes beeinträchtigen können.
- Darüber hinaus muss der Benutzer:
- Darauf achten, dass sich keine Kinder der planetarischen Knetmaschine in Betrieb nähern;
 - Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten;
 - Die Sicherheitsvorrichtungen der planetarischen Knetmaschine nicht entfernen oder umbauen;
 - Stets die maximale Vorsicht walten lassen, d.h. die eigene Arbeit beobachten und die planetarische Knetmaschine nicht benutzen, wenn man abgelenkt ist;
 - Die Hinweise und Warnungen der Schilder an der planetarischen Knetmaschine beachten.
- Die Schilder sind Vorrichtungen zur Unfallverhütung und müssen daher immer perfekt lesbar sein. Falls diese beschädigt und unlesbar sein sollten, müssen diese ausgetauscht werden und originaler Ersatz beim Hersteller angefordert werden.
- Nach Ende eines jeden Gebrauchs und vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten die elektrische Stromversorgung abschalten.

Hinweise für den Instandhalter

Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten:

- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren Schutzmittel verwenden.
- Falls auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen nicht abgeglichen oder nicht funktionstüchtig sein sollte, ist die planetarische Knetmaschine als nicht funktionsfähig anzusehen.
- Die elektrische Stromversorgung vor dem Eingriff auf elektrische, elektronische Teile und Stecker unterbrechen.

Restrisiko

RESTRISIKEN AN DER PLANETARISCHEN KNETMASCHINE

Die Maschine weist auf Risiken hin, die aus konstruktiver Sicht oder durch den Einbau geeigneter Schutzvorrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden.

Zur vollständigen Information des Kunden sind die Restrisiken, die auf der Maschine verbleiben, nachfolgend aufgeführt: Ein solches Verhalten ist als falsch anzusehen und daher strengstens verboten.

RESTRISIKO	GEFAHRENSITUATION	WARNUNG	PSA
Beschreibung	Beschreibung	Beschreibung	Abbildung
Geräusch	Geräusch, das durch den Betrieb der Maschine verursacht wird und einen Schalleistungspegel von 70 dB oder weniger erzeugt.	Wenn die Räumlichkeiten besonders laut ist, tragen Sie geeignete Gehörschutzgeräte (Kopfhörer).	
Verrutschen oder Stürzen	Der Bediener kann wegen des Vorhandenseins von Wasser oder Schmutz auf dem Boden verrutschen.	Wenn Sie das Gerät benutzen, verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, um ein Verrutschen zu vermeiden.	
		Halten Sie den Bereich vor dem Ofen sauber.	

Zerquetschung	Das Personal kann beim Umgang mit beweglichen Teilen die Finger oder die Hand zerquetschen.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung (Handschuhe) durchgeführt werden.	
Schnitte	Scharfe Verletzungen durch die Innenteile des Maschinenrahmens sind bei Wartungsarbeiten möglich.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung durchgeführt werden (Schnittschutzhandschuhe und Kleidung, die den Unterarm abdecken).	 
Kippen von Lasten	Handhabung des Gerätes oder eines Teils davon ohne geeignete Mittel.	Bei der Handhabung mit dem Gerät oder seiner Verpackung geeignete Hebemittel oder -systeme verwenden. (Kapitel 4 INSTALLATION)	
Stromschlag (elektrischer Schlag)	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während Wartungsarbeiten, die am Schaltschrank unter Spannung durchgeführt werden. Der Bediener eingreift (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne die Stromversorgung der Maschine zu unterbrechen), indem er auf dem nassen Boden liegt.	Die Wartung der Geräte darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung gegen Stromschlag durchgeführt werden.	  
	Stromschlag durch Fehlfunktion des Erdungssystems oder der elektrischen Schutzvorrichtungen.	Vor dem Gerät geeignete Schutzeinrichtungen installieren, die den geltenden gesetzlichen Anforderungen entsprechen.	
Chemisch	Während der Beladung der trockenen Zutaten kann es Pulverform entstehen.	Die Ladehöhe in der Schüssel auf ein Minimum reduzieren. Atem- und Augenschutz verwenden. (Maske und Brille).	 
Hygienisch, mikrobiologisch	Schlechte Reinigung der Maschine und des Raumes, in dem sie sich befindet.	Mangelhafte Hygiene kann ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Besonders auf die Reinigungszyklen achten.	
Missbrauch	Entfernen von festen Schutzeinrichtungen oder Sicherheitseinrichtungen.	Der Bediener darf aus keinem Grund niemals feste Schutzeinrichtungen (Pannee) oder Sicherheitseinrichtungen (Schüsselgitter, Mikroraster, Schüsselsensor) entfernen.	
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG			

Folgende Tabelle umfasst die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus des Geräts verwendet werden soll.

Phase	Sicherheitskleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brillen	Gehörschutz	Maske	Helm oder Schutzhelm
							
Transport	X	X	X				
Handhabung	X	X	X				
Auspacken	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Gewöhnliche Verwendung							
Einstellungen		X	X	X			
Ordentliche Reinigung		X	X	X			
Außerordentliche Wartung		X	X	X		X	
Wartung	X	X	X	X			
Demontage	X	X	X	X		X	
Abbau zur Entsorgung	X	X	X	X		X	

Anschluss an die Anlagen (elektrischer Anschluss)

Die planetarische Knetmaschine wird mit einem Netzkabel mit Schuko-Stecker in der einphasigen Version geliefert. Der Anschluss an das elektrische Stromnetz muss mit Zwischenschalten eines Differential-Thermoschutzschalters mit entsprechenden Eigenschaften, in dem der minimale Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt. Bei der einphasigen Version die Maschine einfach an die Steckdose anschließen.



DARÜBER HINAUS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTEN:

- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Die elektrische Verbindung muss auch nach der Installation der planetarischen Knetmaschine leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen der planetarischen Knetmaschine und der Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt ist.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Für Produktrücksendungen empfehlen wir die Verwendung der Originalverpackung (die aufbewahrt wird) und die Entfernung der Räder, falls vorhanden.

Erdung



Die Anlage muss mit einer Erdung versehen werden.

In Erfüllung der geltenden Normen ist das Gerät an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen, dessen Wirksamkeit gemäß der gültigen Normen korrekt geprüft werden muss.

ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN Vers. PL10-PL20-PL30

Allgemeine Eigenschaften

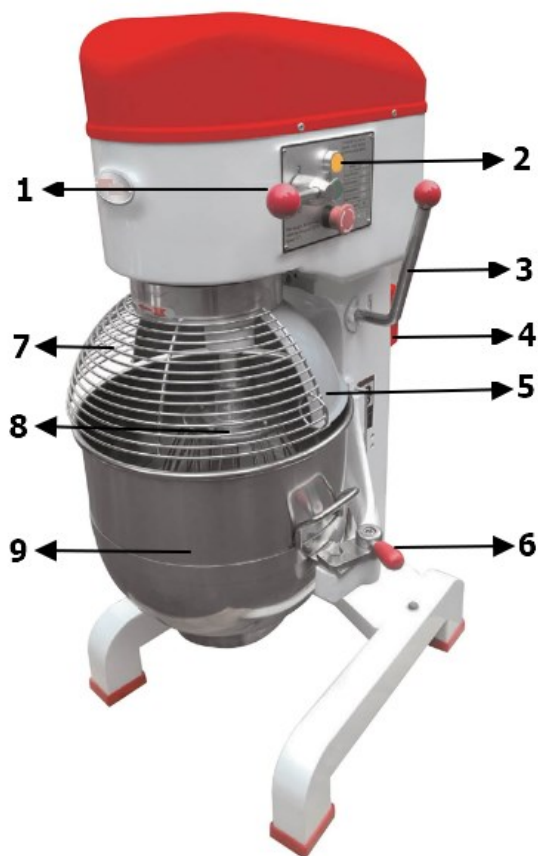


1. Drehzahlregelungshebel (ACHTUNG: Drehzahl nur bei stehendem Motor ändern)
2. Bedienfeld: Ein/Aus-Taste - Not-Aus-Taste
3. Hebel zum Anheben der Schüssel
4. Schüsselschutzabdeckung
5. Elektrische Bauteilabdeckung mit RESET-Taste (zum Entriegeln des thermischen Motorschutzes)
6. Schüsselverriegelungsgriff
7. Schüsselschutzabdeckung
8. Verarbeitungszubehör (Schneebeesen)
9. Schüssel

ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN

Vers. PL40

Allgemeine Eigenschaften



1. Drehzahlregelungshebel (ACHTUNG: Drehzahl nur bei stehendem Motor ändern)
2. Bedienfeld: Ein/Aus-Taste - Impulsdrehungstaste (nur bei PL40) - Not-Aus-Taste
3. Hebel zum Anheben der Schüssel
4. Elektrische Bauteilabdeckung mit RESET-Taste (zum Entriegeln des thermischen Motorschutzes)
5. Schüsselschutzabdeckung
6. Schüsselverriegelungsgriff
7. Schüsselschutzabdeckung
8. Verarbeitungszubehör (Schneebeesen)
9. Schüssel

TECNISCHE DATEN

Modello	Potenza	Voltaggio	Frequenza	Dimensioni macchina l x p x h	Peso Netto	Peso Max impasto	Capacità vasca	Dimensioni vasca	Velocità utensili (rpm)		
-	kW	V	Hz	cm	kg	kg	l	ØxH (cm)			
PL10	0,6	110 / 220-240	50	47x45x60	53	2,5 (*)	Min: 1 Max:10	24x24	480	244	148
PL20	1,1	110 / 220-240	50	54x49x78	80	5 (*)	Min: 2 Max:20	32x29	462	317	197
PL30	1,5	110 / 220-240	50	57x51x81	82	6 (*)	Min: 2,5 Max:25	34x32	462	317	197
PL40	2,1	220 – 240	50	65x62x112	190	9 (*)	Min: 4 Max:40	40x38	520	187	120

INSTALLATION

Abladen und Verbringen der planetarischen Knetmaschine

Das Entladen und die Handhabung der planetarischen Knetmaschine muss mit einem Gabelstapler von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

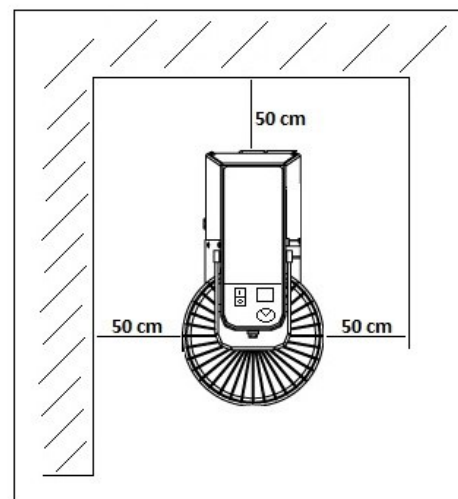
Die Maschine dann mit einem Hebezeug aus der Verpackung heben.



Positionierung der planetarischen Knetmaschine

Die Installation der planetarischen Knetmaschine muss von qualifiziertem Personal nach den lokalen, nationalen und europäischen Verordnungen vorgenommen werden.

Sicherstellen, dass der Boden oder die Ebene zum Aufstellen eben ist.
Stellen Sie das Gerät nach dem Auspacken dort auf, wo es aufgestellt werden soll, und berücksichtigen Sie dabei die Mindestsicherheitsabstände zu Wänden (50 cm) und/oder anderen Geräten, um die Benutzung und Reinigung zu erleichtern.
Nebenan eine unverbindliche Skizze zur Aufstellung der Maschine.



Eventuelle Schutzvorrichtungen in Styropor und den Schutzfilm entfernen und dazu keine Werkzeuge verwenden, welche die Oberflächen beschädigen können.

EINFÜHRUNG IN DEN GEBRAUCH

Mit der planetarischen Knetmaschine können Mehl und flüssige Lebensmittel gemischt werden. Das System besteht aus einem Riemen- und Zahnradgetriebe, wobei sich das Werkzeug in der Schüssel dreht und die Lebensmittel vermischt. Das Gerät verfügt über drei Geschwindigkeiten, die je nach eingesetztem Werkzeug eingestellt werden können und somit den unterschiedlichen Kundenanforderungen gerecht werden. Alle Zubehörteile sind rostfrei oder mit speziellen Verfahren behandelt und entsprechen den Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften.

Das Gerät hat ein modernes Design und ist einfach zu bedienen. Es ist sicher und effizient und kann in Hotels, Restaurants, Lebensmittelverarbeitungsbetrieben und Kantinen eingesetzt werden. Es kann auch in Materialfabriken für die chemische und medizinische Industrie verwendet werden.

Eine ordnungsgemäße Verwendung und Wartung der planetarischen Knetmaschine ist für die Lebensdauer der Maschine wichtig.

Einschaltung und Bedienung der planetarischen Knetmaschine

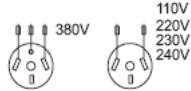
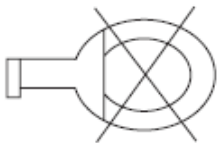
Das Bedienfeld besteht aus einer Starttaste, einer Not-Aus-Taste und einem Hebel zum Ändern der Drehgeschwindigkeit je nach verwendetem Werkzeug.

Es können bis zu drei Werkzeuge („Schneebesen“, „Blattschneider“, „Spirale“) verwendet werden, indem man das entsprechende Symbol auswählt, indem man den Cursor des Hebels auf das entsprechende Symbol auf dem Gangwahlschalter ausrichtet.

Um die Geschwindigkeit des Zubehörs zu ändern (und daher vor dem Ändern der Position des entsprechenden Hebels), schalten Sie die planetarische Knetmaschine IMMER AUS, um Schäden am Getriebe und seinen internen Bauteilen zu vermeiden.

Zum Einschalten der planetarischen Knetmaschine wie folgt vorgehen:

- Eines der drei mitgelieferten Werkzeuge (Schneebesen, Blatt- oder Spiralschneebesen) einsetzen
- Die 2 Schüsselgitter schließen
- Den Drehzahlwahlschalter entsprechend dem installierten Zubehör drehen
- Die Taste Start/Stopp drücken und der planetarischen Knetmaschine starten
- Wenn Sie die Verarbeitung des Produkts abgeschlossen haben, die Taste Start/Stopp drücken, um den Betrieb der Maschine zu stoppen

		Vor der Benutzung ist zu prüfen, ob die Stromversorgung mit der für das Gerät erforderlichen übereinstimmt, und die Erdungsleitung ist zu prüfen.
		Bei der ersten Verwendung muss das Werkzeug zunächst entfernt werden, um Schäden am Gerät zu vermeiden, falls die Bewegung in die falsche Richtung erfolgt. Das Drehstromgerät wechseln, wenn die Bewegungsrichtung nicht mit der durch den Pfeil angegebenen Richtung übereinstimmt.
OFF		Zum Ändern der Geschwindigkeit: Das Gerät vor dem Ändern der Geschwindigkeit ausschalten, um Schäden am Getriebe und seinen internen Bauteilen zu vermeiden.
		Werkzeuge: Wählen Sie die verschiedenen Werkzeuge und die Geschwindigkeit je nach den zu mischenden Zutaten.
A		Eignet sich zum Mischen von Butter und Eiern bei hoher Geschwindigkeit; die Zubereitungszeit beträgt weniger als 15 Minuten.
B		Eignet sich zum Mischen von Füllungen und Rohkost bei mittlerer Geschwindigkeit; die Zubereitungszeit beträgt weniger als 20 Minuten.
C		In der mittleren Position ist er zum Kneten geeignet; die Zubereitungszeit beträgt weniger als 30 Minuten. Mehl- und Wasseranteil: 40 % bzw. 50 %.

✱ Zur Sicherheit sollten Sie die Griffrihren in den Spiralspannstift separat einführen, wenn Sie die Werkzeuge benutzen.

Außerdem die Schüssel in die höchste Position bringen, so dass der Rand der Schüssel höher als das Werkzeug ist.

WARTUNG UND REINIGUNG

Sicherheitsvorkehrungen.

Vor dem Beginn jeglicher Wartungsarbeiten sind die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:

- **Sicherstellen**, dass die planetarische Knetmaschine ausgeschaltet ist;
- **Sicherstellen**, dass die planetarische Knetmaschine nicht elektrisch versorgt wird;
- **Sicherstellen**, dass die Stromversorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet wird; den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen;
- Die persönlichen Schutzvorrichtungen **benutzen**, wie von der Richtlinie 89/391/CEE vorgesehen;
- **Keine** chemischen Substanzen zur Reinigung der planetarischen Knetmaschine verwenden;
- **Kein** Wasser mit Schläuchen oder Geräte mit Hochdruck zum Waschen verwenden;
- **Keine** abrasiven Materialien oder Schwämme zum Reinigen der Schüssel, der Metall- und Kunststoffteile der planetarischen Knetmaschine verwenden;
- **Alle Schutzvorrichtungen** installieren und alle Sicherheitsvorrichtungen nach Abschluss der Wartungs- oder Reparaturarbeiten wieder einschalten, bevor die planetarische Knetmaschine wieder in Betrieb genommen wird.

Normale Wartung durch den Benutzer

Vor dem Beginn jeglicher Wartungseingriffe die elektrische Stromversorgung unterbrechen und die „**Sicherheitsvorkehrungen**“ befolgen.

Um die planetarische Knetmaschine stets sauber und effizient zu halten ist eine normale Wartung mit einer bestimmten Häufigkeit wie folgt durchzuführen:

- **Einmal täglich:** Die Maschine und den Arbeitsbereich nach dem Gebrauch reinigen;
- **Einmal wöchentlich:**
 - Funktionsprüfung der Sicherheitsvorrichtungen;
 - Funktionsprüfung der Stoppvorrichtungen;
 - Prüfen, ob das Seriennummernschild und die Etiketten unversehrt sind;
- **Einmal monatlich:**
 - Prüfen, ob die Schüssel, Spirale und der Schneebesen unversehrt sind;
- **Jährlich**
 - Zur Vermeidung von übermäßigem Verschleiß (der nicht von der Garantie abgedeckt wird) ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine umfassende Wartung durch einen Fachmann durchführen zu lassen. Der Techniker muss die Maschine in allen Teilen gründlich reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Bauteile überprüfen.

Reinigung der planetarischen Knetmaschine:

Mit Hilfe einer Holz- oder Kunststoffspachtel mit der ersten Beseitigung der Teigreste beginnen und danach eine sorgfältige Reinigung der Schüssel, der Spirale und/oder des Schneebesens vornehmen und des beweglichen Schutzgitters mit einem weichen Schwamm und warmen Wasser vornehmen.

Mit saugfähigem Papier für Lebensmittelgebrauch trocknen, zuerst die oben genannten Oberflächen und danach die ganze Maschine mit einem weichen Tuch abwischen.

Es wird empfohlen, keinesfalls chemische, nicht lebensmittelechte, abrasive oder korrosive Produkte zu verwenden. Es ist absolut zu vermeiden, Wasserstrahlen, verschiedene Werkzeuge, rauhe oder abrasive Mittel, wie Stahlwolle, Schwämme oder Anderes zu verwenden, welche die Oberflächen beschädigen und insbesondere die Sicherheit in Bezug auf die Hygiene beeinträchtigen können.

KUNDENDIENST (Ersatzteile und/oder Wartung)

Wenden Sie sich zum Anfordern von Ersatzteilen an den jeweiligen Händler und beziehen Sie sich dazu stets auf die auf dem Typenschild an der Seite des Geräts angegebenen Daten (Modell, Seriennummer usw.) und auf den in der Explosionszeichnung der Ersatzteile angegebenen Ersatzteilkode.

Für jegliche Anfragen hinsichtlich der außerplanmäßigen Wartung bzw. Reparaturen und/oder Ersetzungen wenden Sie sich bitte ausschließlich an den anerkannten Händler, bei dem das Gerät erworben wurde, und/oder an einen Fachtechniker, der sich im Besitz der von den geltenden Bestimmungen verlangten technischen und professionellen Voraussetzungen befindet.

Vor dem Beginn jeglicher Wartungseingriffe die elektrische Stromversorgung unterbrechen und die „Sicherheitsvorkehrungen“ befolgen.

STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht, wenn es eingeschaltet ist	Ausfall des elektrischen Systems	Kontrolle des Stromkreises (*)
	Der thermische Schutz wurde aktiviert	Die RESET-Taste im hinteren Gehäuse drücken, um die Verkabelung zu schützen.
	Beschädigter Riemen	Riemen austauschen (*)
Ölleckage	Beschädigter Dichtungsring	Dichtungsring austauschen (*)
Der Hebegriff ist zu schwer	Der Mechanismus ist verrostet	Den Mechanismus reinigen

	Die Verschiebungsachse, das Kegelrad und die Knaufachse sind verschlissen	Schmieren oder ersetzen (*)
Die Motortemperatur steigt übermäßig an und die Drehzahl sinkt	Niedrige Spannung	Spannung prüfen (*)
	Zu harter oder in zu großen Mengen verwendeter Teig	Die Hydratation erhöhen und/oder die Menge des Teigs verringern
	Die Geschwindigkeit ist zu hoch oder nicht für das gewählte Werkzeug geeignet	Geeignete Geschwindigkeit und Werkzeug wählen
Das Gerät verriegelt sich während der Benutzung und startet erst wieder, wenn die RESET-Taste in der hinteren Box zum Schutz der Verkabelung gedrückt wird.	Der Wärmeschutz des Motors hat ausgelöst. Die verwendete Mischung ist zu hart oder in zu großer Menge und führt zu einer Überlastung des Motors.	Stellen Sie sicher, dass die technischen Daten in diesem Handbuch eingehalten werden. Wenn das Problem weiterhin besteht, prüfen Sie die korrekte
Das Werkzeug berührt die Kanten der Schüssel	Deformiertes Werkzeug oder Schüssel	Werkzeug oder Schüssel austauschen

(*) Vorgänge, die von einem Fachtechniker ausgeführt werden müssen, der sich im Besitz der von den geltenden Bestimmungen verlangten technischen und professionellen Voraussetzungen befindet.

9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



Im Sinne des Art. 13 des Gesetzesdekrets vom 25. Juli 2005 Nr. 151 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE in Bezug auf die Reduzierung des Gebrauchs von gefährlichen Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie auf die Abfallentsorgung“.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt am Ende der nützlichen Lebensdauer gesondert von den anderen Abfällen gesammelt werden muss.

Die Abholung dieses Gerätes wird am Ende der Lebensdauer vom Hersteller organisiert und geleitet. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss demnach den Hersteller kontaktieren und das Verfahren zur gesonderten Sammlung des Gerätes am Ende der Lebensdauer befolgen, das der Hersteller bestimmt hat.

Die entsprechende Getrenntsammlung zum Beginn des darauf folgenden Recyclings des außer Betrieb genommenen Gerätes bis zur umweltfreundlichen Behandlung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling des Materials, aus dem das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produktes seitens des Inhabers bringt die Anwendung von verwaltungsbehördlichen Sanktionen mit sich, die von der geltenden Norm vorgesehen sind.

Eingeschrieben im Nationalen Handelsregister der Hersteller von elektrischen und elektronischen Geräten mit der Nummer: IT0802000000645

AMASADORA PLANETARIA PL10-PL20-PL30-PL40



ES Manual de instrucciones, uso y manutención

(Traducción de las instrucciones originales)

INTRODUCCIÓN

Estimado/a cliente, en primer lugar le agradecemos la preferencia que nos ha otorgado al adquirir nuestro producto y le felicitamos por su elección.

Para que pueda sacar el máximo partido de su nueva planetaria, le invitamos a seguir atentamente las indicaciones de este manual.

La instalación debe ser realizada únicamente por personal cualificado, que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Manual

Conservación y consulta

Este manual, que forma parte integrante del aparato, debe conservarse con cuidado y estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como por parte de los encargados de la instalación y el mantenimiento.

Deterioro o extravío

En caso necesario, solicite otro ejemplar a su distribuidor o a la casa fabricante.

Cesión del equipo

En caso de cesión del equipo, el usuario está obligado a entregar al nuevo propietario también este manual.

Responsabilidad

Con la entrega de este manual, el fabricante rechaza toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento total o parcial de las indicaciones y requisitos en él contenidos.

El fabricante rechaza asimismo toda responsabilidad derivada de un uso indebido del equipo o un uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, o del uso de repuestos no originales.

Responsabilidad de las obras de instalación

La responsabilidad de las obras efectuadas durante la instalación del equipo no debe atribuirse al fabricante; recae en todo momento en el instalador, quien deberá llevar a cabo las comprobaciones ligadas a la idoneidad de los procedimientos de instalación adoptados y a su compatibilidad con el producto. Además, deberán cumplirse todas las normas de seguridad establecidas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

Uso:

El uso del equipo está subordinado, además de a las normas contenidas en este manual, también al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

Para obtener más información sobre el uso y/o instalación del equipo, póngase en contacto con el distribuidor en el que se realizó la compra.

Advertencias para el instalador

Compruebe que las obras de preinstalación para la conexión de la amasadora cumplan los reglamentos locales, nacionales y europeos

- Cumpla las normas indicadas en este manual.
- No realice conexiones eléctricas temporales con cables provisionales o no aislados.
- Compruebe que la puesta a tierra de la instalación eléctrica funcione correctamente.
- Use siempre los equipos de protección individual y los demás medios de seguridad previstos por ley.

Advertencias para el usuario

Las condiciones ambientales del lugar en el que se instala el producto debe tener las siguientes características:

- Estar seco;
- Fuentes de agua y calor a la debida distancia;
- Ventilación e iluminación adecuadas y conformes a las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo debe ser plano y compacto para favorecer una limpieza a fondo;
- No se deben colocar en las inmediatas cercanías de la planetaria obstáculos de cualquier tipo que puedan afectar a su ventilación normal.

Además, el usuario debe:

- Asegurarse de que los niños no se acerquen a la planetaria mientras esté en funcionamiento;
- Cumplir las normas indicadas en este manual;
- No quitar ni alterar los dispositivos de seguridad de la planetaria;
- Prestar siempre la máxima atención, es decir, observar su trabajo y no usar la planetaria cuando esté distraído;
- Seguir las instrucciones y las advertencias indicadas en las placas colocadas en la planetaria.

Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, de manera que siempre deben ser perfectamente legibles. En caso de estar dañadas y ser ilegibles, es obligatorio cambiarlas, solicitando el recambio original al fabricante.

- Después de cada uso y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento, corte la alimentación eléctrica.

Advertencias para el encargado del mantenimiento

Cumpla las normas indicadas en este manual:

- Use siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- Si uno de los dispositivos de seguridad está descalibrado o no funciona, se debe considerar que la planetaria no funciona.
- Corte la alimentación eléctrica antes de intervenir en componentes eléctricos y electrónicos y en conectores.

Riesgos residuales

RIESGOS RESIDUALES DE LA PLANETARIA

La máquina presenta riesgos que no se han eliminado por completo desde el punto de vista del diseño o mediante la instalación de protecciones adecuadas.

Para que el cliente esté totalmente informado, se indican a continuación los riesgos residuales que persisten en la máquina: dichos comportamientos deben considerarse incorrectos y, por lo tanto, están terminantemente prohibidos.

RIESGOS RESIDUALES	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA	EPI
Descripción	Descripción	Descripción	Imagen
Ruido	Ruido provocado por el funcionamiento de la máquina, que genera una potencia acústica inferior o igual a 70 dB.	Si el entorno es especialmente ruidoso, póngase los equipos de protección adecuados para proteger el aparato auditivo (auriculares circumaurales).	
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad en el suelo.	Durante el uso del aparato, utilice equipos adecuados de protección individual anti-resbalamiento.	
		Mantenga limpia la zona delante del horno.	

Aplastamiento	El personal puede aplastarse los dedos/mano durante el movimiento de las partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solo por personal cualificado y provisto de equipos de protección individual (guantes).	
Cortes	Pueden producirse cortes debidos a las partes internas del bastidor de la máquina durante las intervenciones de mantenimiento.	El mantenimiento debe ser realizado solo por personal cualificado y provisto de equipos de protección individual (guantes anti-corte y prendas que cubran el antebrazo).	 
Vuelco de cargas	Manipulación del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante la manipulación del aparato o de su embalaje, utilice accesorios o sistemas de elevación adecuados. (Capítulo 4 INSTALACIÓN)	
Choque Eléctrico (Electrocución)	Contacto con componentes eléctricos bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) tumbado en el suelo con la superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solo por personal cualificado y provisto de equipos de protección individual contra la electrocución.	  
	Electrocución provocada por mal funcionamiento de la instalación de puesta a tierra o de los dispositivos de protección eléctrica.	Instale, línea arriba del aparato, dispositivos de protección conformes a los requisitos reglamentarios vigentes.	
Químico	Durante las operaciones de carga de los ingredientes secos se pueden levantar polvos en suspensión.	Reduzca al mínimo la altura de carga en la tina. Utilice equipos de protección para las vías respiratorias y los ojos. (Mascarilla y gafas).	 
Higiénico, microbiológico	Falta de limpieza de la máquina y del local en el que se encuentra.	La falta de higiene puede entrañar un riesgo para la salud de las personas. Tenga especial cuidado con los ciclos de limpieza.	
Uso incorrecto	Retirada de resguardos fijos o dispositivos de seguridad.	El operador nunca debe, por ninguna razón, quitar los resguardos fijos (paneles) o los dispositivos de seguridad (rejilla de la tina, microrrejilla, sensor de la tina).	
EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL			

A continuación, se ofrece una tabla resumen de los equipos de protección individual (EPI) que se deben utilizar durante las diferentes fases de vida del aparato.

Fase	Ropa de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auditivos	Mascarilla	Casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Manipulación	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario							
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		X	X	X		X	
Mantenimiento	X	X	X	X			
Desmontaje	X	X	X	X		X	
Desmantelamiento	X	X	X	X		X	

Conexión a las instalaciones (conexión eléctrica)

La planetaria incluye cable de alimentación, con enchufe Schuko en la versión monofásica.

La conexión a la red eléctrica se debe realizar intercalando un interruptor magnetotérmico diferencial de características adecuadas, cuya separación de contactos sea de 3 mm como mínimo.

En la versión monofásica, es suficiente conectar la máquina a la toma de corriente.



SIGA TAMBIÉN ESTAS INSTRUCCIONES:

- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no requerir ningún desplazamiento.
- La conexión eléctrica debe ser de fácil acceso aun después de la instalación de la planetaria.
- La distancia entre la planetaria y la toma no debe provocar la tensión del cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser cambiado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir cualquier riesgo.
- Para cualquier devolución de productos, recomendamos utilizar el embalaje original (que se deberá conservar) y desmontar las ruedas, si las hubiera.

Puesta a tierra

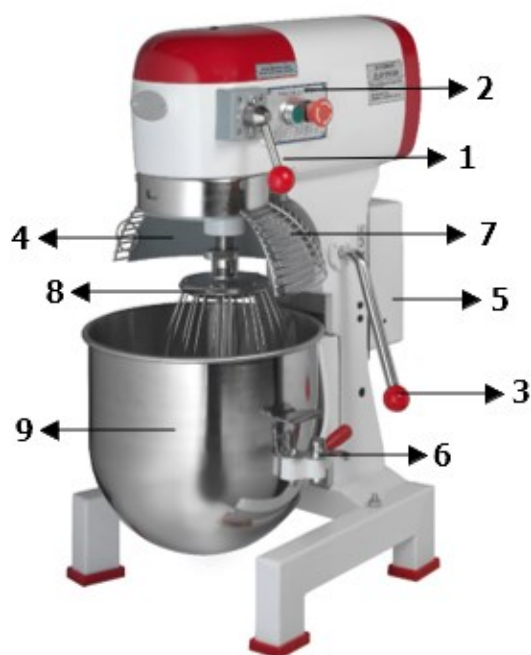


Es obligatorio que la instalación cuente con puesta a tierra.

De conformidad con las normativas vigentes, es obligatorio conectar el equipo a un sistema equipotencial cuya eficacia se debe verificar correctamente de acuerdo con las normas en vigor.

ESPECIFICACIONES GENERALES vers. PL10-PL20-PL30

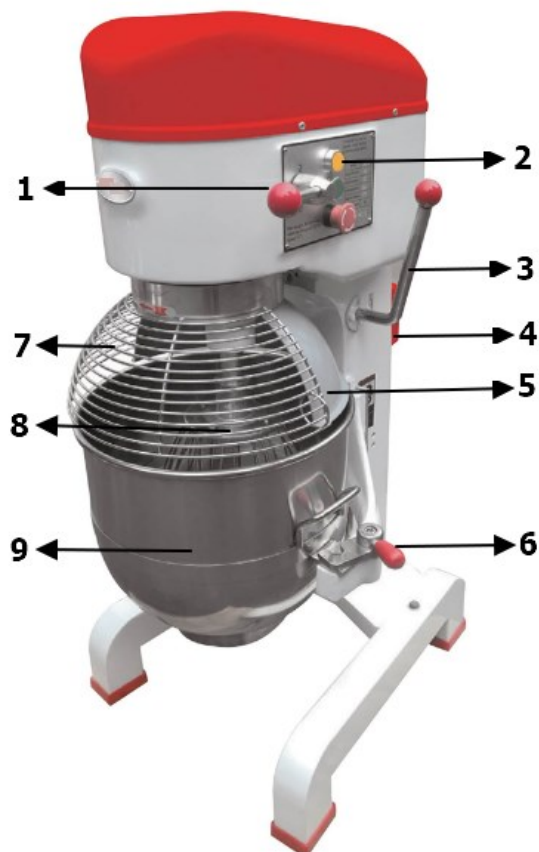
Características generales



1. Palanca de control de velocidad (ATENCIÓN: cambie la velocidad solo con el motor detenido)
2. Panel de mandos: botón on/off – pulsador de emergencia
3. Palanca de elevación de la tina
4. Tapa de protección de la tina
5. Cubierta de componentes eléctricos con botón RESET (para desbloquear la protección térmica del motor)
6. Manilla de bloqueo de la tina
7. Rejilla de protección de la tina
8. Accesorio de trabajo (varilla)
9. Tina

ESPECIFICACIONES GENERALES vers. PL40

Características generales



1. Palanca de control de velocidad (ATENCIÓN: cambie la velocidad solo con el motor detenido)
2. Panel de mandos: botón on/off – botón de rotación por impulsos (solo en PL40) - botón de emergencia
3. Palanca de elevación de la tina
4. Cubierta de componentes eléctricos con botón RESET (para desbloquear la protección térmica del motor)
5. Tapa de protección de la tina
6. Manilla de bloqueo de la tina
7. Rejilla de protección de la tina
8. Accesorio de trabajo (varilla)
9. Tina

DATOS TÉCNICOS

Modello	Potenza	Voltaggio	Frequenza	Dimensioni macchina l x p x h	Peso Netto	Peso Max impasto	Capacità vasca	Dimensioni vasca	Velocità utensili (rpm)		
-	kW	V	Hz	cm	kg	kg	l	ØxH (cm)			
PL10	0,6	110 / 220-240	50	47x45x60	53	2,5 (*)	Min: 1 Max:10	24x24	480	244	148
PL20	1,1	110 / 220-240	50	54x49x78	80	5 (*)	Min: 2 Max:20	32x29	462	317	197
PL30	1,5	110 / 220-240	50	57x51x81	82	6 (*)	Min: 2,5 Max:25	34x32	462	317	197
PL40	2,1	220 – 240	50	65x62x112	190	9 (*)	Min: 4 Max:40	40x38	520	187	120

INSTALACIÓN

Descarga y manipulación de la planetaria

Las operaciones de descarga y manipulación de la planetaria deben realizarse mediante una carretilla elevadora conducida por personal cualificado.

Después extraiga la máquina del embalaje elevándola con un polipasto.



Colocación de la planetaria

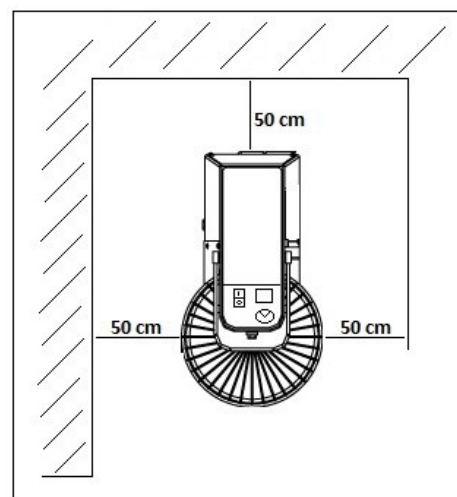
La instalación de la planetaria debe ser realizada por personal cualificado de acuerdo con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

Asegúrese de que el suelo o la superficie de apoyo estén nivelados.

Después de extraer la máquina de su embalaje, colóquela en el lugar previsto teniendo en cuenta de las distancias mínimas de seguridad respecto a las paredes (50 cm) y/u otros equipos para facilitar las operaciones de uso y de limpieza.

Al lado se incluye un esquema indicativo sobre cómo colocar la máquina.

Retire las protecciones de poliestireno que haya y la película de protección, evitando usar herramientas que pueden dañar las superficies.



INTRODUCCIÓN AL USO

La planetaria PL puede mezclar harina y alimentos líquidos.

El sistema se compone de una correa y una transmisión de engranajes, con una herramienta que gira dentro de la tina, mezclando los alimentos.

El dispositivo cuenta con tres velocidades ajustables según la herramienta montada, satisfaciendo así las distintas necesidades del cliente.

Todos los accesorios son inoxidables o están tratados con procesos especiales y cumplen las normas de seguridad higiénico-sanitaria.

El dispositivo presenta un diseño moderno y es fácil de manejar. Al ser seguro y eficiente, se puede utilizar en hoteles, restaurantes, centros de transformación de alimentos y comedores. También se puede emplear en fábricas de materiales para los sectores químico y médico.

El uso y mantenimiento correctos de la planetaria prolongarán su vida útil.

Encendido y funcionamiento de la planetaria

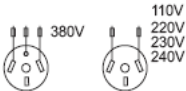
El panel de mandos incluye un botón de start, un pulsador de emergencia y una palanca para cambiar la velocidad de rotación según la herramienta utilizada.

Se pueden utilizar hasta tres herramientas (varilla, varilla plana y espiral) seleccionando el símbolo correspondiente, alineando el indicador de la palanca con el símbolo correcto situado en el seleccionador del cambio.

Para modificar la velocidad del accesorio (y, por lo tanto, antes de cambiar de posición la palanca correspondiente), APAGUE SIEMPRE la planetaria de manera que no sufran daños la caja de transmisión ni sus componentes internos.

Para encender la planetaria siga estos pasos:

- Monte una de las tres herramientas incluidas (varilla, varilla plana o espiral)
- Cierre las 2 rejillas de protección de la tina
- Gire el selector de velocidad hasta la posición correspondiente al accesorio montado
- Pulse el botón de marcha/parada y ponga en funcionamiento la planetaria
- Una vez trabajado el producto, pulse el botón de marcha/parada para bloquear el funcionamiento del aparato

	Antes del uso, compruebe que la alimentación eléctrica coincida con la requerida por el dispositivo y revise el cable de puesta a tierra.
	Antes del primer uso, desmonte la herramienta para evitar que el dispositivo sufra daños si el movimiento se produce en el sentido incorrecto. Cambie el dispositivo trifásico si el sentido del movimiento no coincide con el indicado por la flecha.
OFF	Para cambiar la velocidad: Apague el dispositivo antes de cambiar su velocidad, de manera que no sufran daños la caja de transmisión ni sus componentes internos.
	Herramientas: escoja las herramientas y la velocidad de acuerdo con los ingredientes que vaya a mezclar.

A		Adecuada para mezclar mantequilla y huevos a alta velocidad; el tiempo de preparación es inferior a 15 minutos.
B		Adecuada para mezclar rellenos y alimentos crudos a velocidad media; el tiempo de preparación es inferior a 20 minutos.
C		En la posición central, es adecuada para amasar; el tiempo de preparación es inferior a 30 minutos. Proporciones de harina y agua: 40 % y 50 % respectivamente.

✱ Por motivos de seguridad, durante el uso de las herramientas, acople por separado las acanaladuras de los mangos en el perno del eje de espiral.

Además, suba la tina a la posición más alta de manera que el borde de la tina esté más arriba que la herramienta.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precauciones de seguridad.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, adopte las siguientes precauciones de seguridad:

- **Asegúrese** de que la planetaria esté apagada;
- **Asegúrese** de que la planetaria no esté alimentada eléctricamente;
- **Asegúrese** de que no se pueda reactivar por accidente la alimentación; desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilice** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilice agentes químicos para limpiar la planetaria;
- **No** utilice agua mediante tubos o dispositivos de lavado a alta presión;
- **No** utilice materiales o esponjas abrasivos para limpiar la tina, las partes metálicas y las de plástico de la planetaria;
- **Instale** todas las protecciones y vuelva a activar todos los dispositivos de seguridad una vez finalizado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de volver a poner la planetaria en servicio.

Mantenimiento y limpieza ordinaria dirigida al usuario

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, corte la alimentación eléctrica y adopte las “**Precauciones de seguridad**”.

Para mantener la planetaria siempre limpia y eficiente, es necesario realizar un mantenimiento ordinario con cierta frecuencia de la siguiente manera:

- **Una vez al día:** limpie la máquina y la zona de trabajo después del uso;
 - **Una vez a la semana:**
 - comprobación del funcionamiento de los dispositivos de seguridad;
 - comprobación del funcionamiento de los dispositivos de parada;
 - comprobación del buen estado de la placa de datos y de las etiquetas;
 - **Una vez al mes:**
 - comprobación del buen estado de la tina, espiral y varillas;
 - **Una vez al año**
 - Para prevenir un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía), es obligatorio que un técnico especializado lleve a cabo el mantenimiento completo como mínimo una vez al año.
- El técnico deberá limpiar a fondo la máquina en todas sus partes y comprobar el funcionamiento y el estado de desgaste de todos los componentes.

Limpieza de la planetaria:

Con la ayuda de una espátula de madera o de plástico, retire primero los restos del amasado y luego lleve a cabo una limpieza a fondo de la tina, de la espiral y/o de las varillas y de las rejillas de protección móvil, utilizando una esponja suave y agua caliente.

Seque con papel absorbente para uso alimentario; a continuación repase primero las superficies anteriormente mencionadas y luego toda la máquina con una bayeta suave.

No se deben utilizar bajo ningún concepto productos químicos abrasivos, corrosivos o no alimentarios. Evite absolutamente usar chorros de agua, herramientas varias, instrumentos ásperos o abrasivos como estropajos de acero, esponjas o demás que puedan dañar las superficies y, en particular, comprometer la seguridad desde el punto de vista higiénico.

SERVICIO POSVENTA (piezas de repuesto y/o mantenimiento)

Para solicitar piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor, indicando siempre los datos que figuran en la placa de identificación situada en el lateral del equipo (modelo, número de serie, etc.) y el código de la pieza de repuesto que se muestra en el despiece de piezas de repuesto.

Para cualquier solicitud de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, póngase en contacto exclusivamente con el distribuidor autorizado al que compró el aparato y/o con un técnico especializado que cumpla los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, corte la alimentación eléctrica y adopte las “**Precauciones de seguridad**”.

AVERÍAS Y SOLUCIONES

Problema	Posibles causas	Solución
El dispositivo no se pone en funcionamiento cuando está encendido	Avería en el sistema eléctrico	Revise el circuito eléctrico (*)
	Se ha activado la protección térmica	Pulse el botón RESET en la caja trasera de protección de los cables.
	Correa dañada	Sustituya la correa (*)
Pérdida de aceite	Anillo de estanqueidad dañado	Sustituya el anillo de estanqueidad (*)
La palanca de elevación está demasiado dura	El mecanismo está oxidado	Limpie el mecanismo
	El eje de desplazamiento, el par cónico y el eje de la palanca están desgastados	Lubrique o sustituya (*)
La temperatura del motor aumenta demasiado y la velocidad se reduce	Voltaje insuficiente	Compruebe el voltaje (*)
	Masa utilizada demasiado dura o en cantidad excesiva	Aumente la hidratación y/o reduzca la cantidad de masa
	La velocidad es demasiado alta o no adecuada para la herramienta	Seleccione la velocidad y la herramienta adecuadas
El dispositivo se bloquea durante el uso y reanuda la marcha solo después de pulsar el botón RESET en la caja trasera de protección de los cables.	Se ha disparado la protección térmica del motor; la masa utilizada es demasiado dura o hay una cantidad excesiva y fuerza demasiado el motor.	Compruebe que el uso sea conforme a los datos técnicos indicados en este manual. Si el problema persiste, compruebe que el consumo del motor sea correcto
La herramienta toca los bordes de la tina	Herramienta o tina deformadas	Sustituya la herramienta o la tina

(*) operaciones que deben ser realizadas por un técnico especializado en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

9 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano n.º 151 de 25 de julio de 2005 “Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de los residuos”.

El símbolo del contenedor tachado que figura en el aparato o en su envase indica que el producto, al final de su vida útil, se debe eliminar por separado de los demás residuos.

El fabricante organiza y gestiona la recogida de este aparato al final de su vida útil. Por lo tanto, el usuario que quiera deshacerse de este aparato se deberá poner en contacto con el fabricante y seguir el sistema que este ha adoptado para permitir la recogida por separado del aparato al final de su vida útil.

La correcta recogida selectiva para someter posteriormente el aparato desechado al reciclado, al tratamiento y a la eliminación respetuosa con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos nocivos para el medio ambiente y para la salud, y favorece la reutilización y/o el reciclado de los materiales que componen el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del poseedor conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Inscr. Reg. Nacional de Productores de AEE bajo el número: IT0802000000645

