

IMPASTATRICE PLANETARIA

PL5 – PL7



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 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).	

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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	Modello PL5	Modello PL7
Volume della ciotola di miscelazione	Litri	5	7
Velocità dell'asse di miscelazione	r/min	Rivoluzione:40÷260 Rotazione:131÷852	Rivoluzione:40÷250 Rotazione:147÷917
Tensione nominale	V	220/230/240/110~	220/230/240/110~
Frequenza nominale	Hz	50/60	50/60
Potenza di ingresso	W	300	325
Corrente elettrica	A	2,5	1,5/3
Peso max. uova	Grammi	500	750
Impasto max. da miscelare	Grammi	500***	750***
Ambiente di lavoro		Interno	Interno
Peso netto	Kg	12,2	14,2
Dimensioni	mm	350x230x400	400x250x410

*** **IMPORTANTE:** i valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%.

INSTALLAZIONE

Scarico e movimentazione della planetaria

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

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

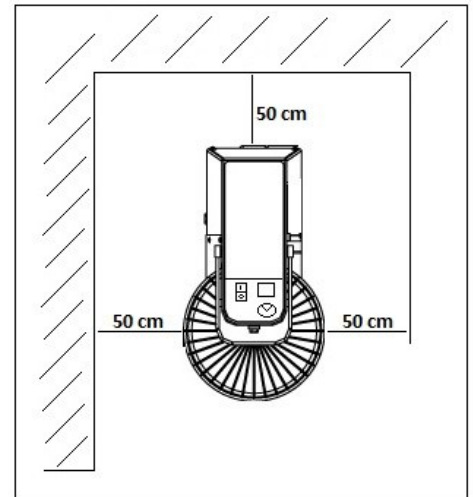


Posizionamento della planetaria

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 (50 cm) dai muri 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.

Montaggio, accensione e funzionamento della planetaria

Montaggio

1. Posizionare il miscelatore su una superficie orizzontale e stabile.
L'altezza più adatta della superficie è compresa tra 65 cm e 75 cm.
Lasciare 15 cm di spazio davanti e dietro, 30 cm a sinistra e a destra.
2. Il miscelatore deve essere alimentato tramite una presa con un dispositivo di isolamento e un fusibile di protezione.
La tensione nominale è 230V e la frequenza è 50/60 Hz.
3. L'alimentatore deve avere un collegamento a terra.

Operatività

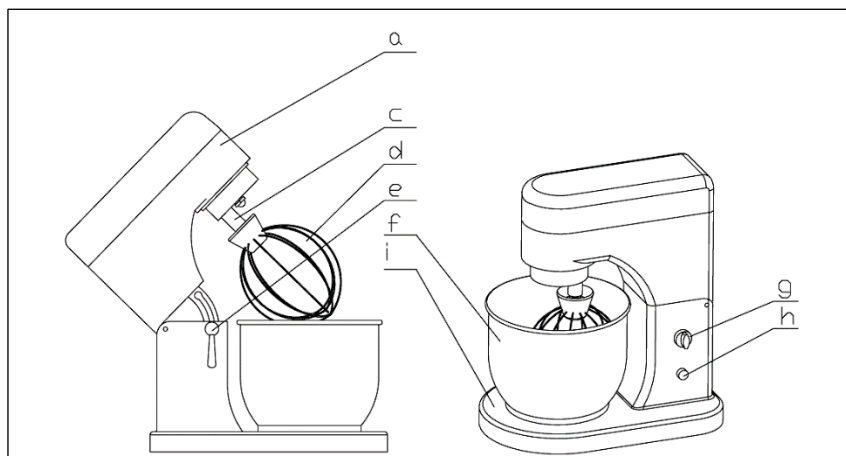
Le parti operative sono raffigurate nel disegno 2

Per spegnere la macchina, ruotare la maniglia (e) in senso orario portandola in posizione orizzontale con la mano sinistra. La testa della macchina si solleverà e si inclinerà automaticamente.
Quindi rilasciare la maniglia, la testa "a" sale a 45°, si bloccherà e la maniglia tornerà in posizione verticale.

Lungo l'asse del mescolatore, inserire l'agitatore di miscelazione "d" in un foro nell'asse del mescolatore "c", ruotandolo verso sinistra fino al "punto di arresto".
Seguire il procedimento a ritroso per smontare la ciotola.

Ruotare la maniglia in posizione orizzontale con la mano sinistra, la testa scenderà; spingere la testa verso il basso per bloccarla in posizione di lavoro.
La maniglia tornerà automaticamente in posizione orizzontale.

Miscelatore con testa alzata (disegno 2)



Disegno 2

Selezione l'utensile giusto.

Ci sono tre agitatori di miscelazione in forme diverse tra cui scegliere:

- L'agitatore di miscelazione a forma di gancio (PL5 No.30 / PL7 No.39) serve per miscelare l'impasto per pane o pizza, brioche, focaccia ecc.
- L'agitatore di miscelazione a forma di foglia (PL5 No.31 / PL7 No.40) viene utilizzato per impastare impasti né liquidi né duri e corposi, come pasta frolla, pasta fresca, bignè e glasse, impasto per polpette, purè di patate o ripieni.
- L'agitatore di miscelazione a forma di frusta (PL5 No.32 / PL7 No.41) serve per miscelare tutti quegli impasti liquidi o semi-liquidi come pastelle e simili, specialmente quando vengono montati, per esempio panna, uova e albumi.

Nota: Non impostare casualmente la velocità di miscelazione, altrimenti la macchina non funzionerà correttamente.

Come montare e smontare la ciotola.

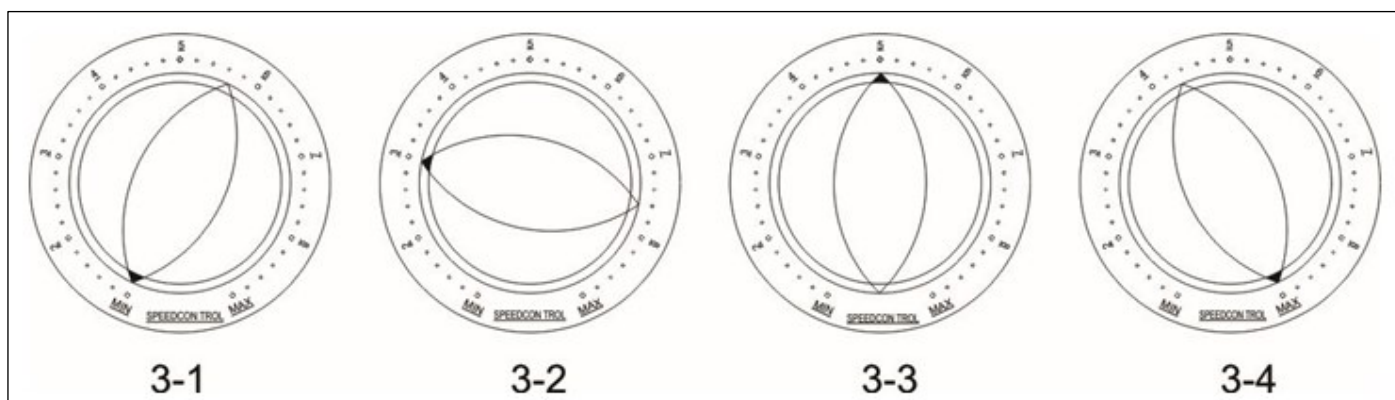
Spegnere la macchina, sollevare la testa del miscelatore "a".

Tenere stretto il corpo in acciaio inossidabile con entrambe le mani, ruotare la ciotola in senso orario fino al punto di arresto, accertandosi che sia bloccata.

Seguire il procedimento a ritroso per smontare la ciotola.

Eseguire nuovamente il passaggio 1, spingendo la testa verso il basso per bloccare, e la maniglia "e" sarà in posizione verticale.

Regolatore di velocità.



Disegno 3

Impostando il regolatore di velocità in posizione "0" (disegno 3-1), con collegamento all'alimentazione elettrica, la spia è accesa.

Avviare la macchina ruotando la manopola in senso orario fino alla velocità desiderata.

La velocità aumenta ruotando la manopola da sinistra a destra.

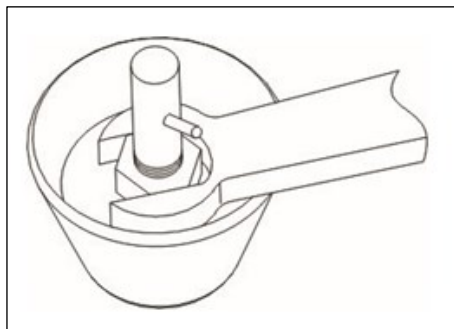
Quando la freccia punta in alto a sinistra (disegno 3-2) il mixer è a velocità ridotta, adatta per impasti duri.
 Quando la freccia punta in alto al centro (disegno 3-3) il mixer è a velocità media, adatta per pasta frolla e ripieni.
 Quando la freccia punta in alto a destra (disegno 3-4) il mixer è a velocità elevata, adatta per creme e uova.

Nota:

- Per non ridurre l'efficienza e la durata della macchina, selezionare la giusta velocità di miscelazione.
- Non utilizzare la macchina per più di 10 minuti ogni volta.
- Il peso massimo della farina da impastare non deve superare i 500 g.

Come regolare l'altezza dell'agitatore di miscelazione.

Se c'è troppo poco spazio oppure troppo spazio tra la parte inferiore dell'agitatore di miscelazione e la ciotola, è necessario regolare l'altezza dell'agitatore di miscelazione.



Il dettaglio è indicato nel "disegno 4".

- a. Spegner prima l'alimentazione.
- b. Utilizzare una chiave inglese per rilasciare il dado dell'agitatore di miscelazione.
- c. Regolare l'intervallo.
- d. Serrare il dado.

Disegno 4

Quando l'operazione è terminata, riportare il regolatore di velocità in posizione "0", quindi spegnere la macchina, interrompendo l'alimentazione.

Avvertenze di sicurezza

1. Arrestare la macchina, interrompendo l'alimentazione elettrica. Quando si smonta l'agitatore di miscelazione, la macchina della ciotola di miscelazione deve essere spenta.
2. Non maneggiare la macchina con le dita bagnate.
3. Non sciacquare la macchina, non immergerla in acqua.
4. Se alcune parti dovessero essere rotte o trovarsi in condizioni anomale, è necessario arrestare la macchina e attendere l'intervento di un tecnico per la riparazione.
5. Non inserire le dita nella ciotola mentre è in funzione.
6. Tenere la macchina lontana dalla portata dei bambini.
7. Quando è in funzione oppure si solleva la testa, la maniglia "e" deve essere in posizione verticale.
8. Quando si solleva la testa, non mettere le dita sulle parti di collegamento tra la testa e la base della macchina per scongiurare il rischio di lesioni.
9. C'è un punto di messa a terra (segno $\perp$) nella parte posteriore del supporto, si prega di mantenerlo nella posizione originale dopo ogni manutenzione.

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:

GIORNALMENTE:

- Pulire la macchina e l'area di lavoro dopo l'utilizzo;

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 / 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"**.

1. L'apparecchio in oggetto è una macchina per alimenti, quindi tutte le parti che hanno contatto con il cibo devono essere rimosse e lavate ogni giorno dopo il funzionamento. Non usare detergenti farmaceutici che potrebbero arrecare danno alle persone.
2. Non accendere se la ciotola è vuota.
3. Se l'agitatore di miscelazione tocca la ciotola, interrompere immediatamente l'attività e regolare la distanza, oppure se necessario sostituire l'agitatore o la ciotola.
4. Contattare il fornitore e i tecnici per la manutenzione della macchina.

POSSIBILI ANOMALIE

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Macchina accesa, ma non funzionante	Assenza di alimentazione Il pulsante della velocità non è in posizione "0"	1. Verificare che la spina e la presa di corrente siano funzionanti. 2. Quindi ruotare il regolatore per avviare la macchina.
La temperatura del motore è aumentata e la velocità è diminuita.	La tensione è troppo bassa. Il carico è eccessivo. L'utensile di miscelazione non è adatto. Il nastro è usurato.	1. Verificare la tensione elettrica. 2. Ridurre la quantità da miscelare (tabella2) 3. Scegliere un agitatore adatto. 4. Applicare un nuovo nastro.
Lo strumento di miscelazione tocca la ciotola.	La posizione dell'utensile di miscelazione è scorretta.	Regolare come indicato al punto 5.

SEGNALI ACUSTICI / ALLARMI

SEGNALE ACUSTICO	CAUSA	VERIFICA DA EFFETTUARE
1 BEEP OGNI TRE SECONDI	Motore sovraccarico o bloccato	Verificare corretto funzionamento del motore
2 BEEP OGNI TRE SECONDI	Allarme sovratemperatura	Verificare la causa della sovratemperatura
3 BEEP OGNI TRE SECONDI	L'interruttore ON/OFF difettoso o scollegato	Verificare il corretto collegamento e funzionamento dell'interruttore ON/OFF
4 BEEP OGNI 3 SECONDI	Potenziometro difettoso	Verificare il corretto collegamento e funzionamento del potenziometro
5 BEEP OGNI 3 SECONDI	Cortocircuito del motore	Verificare la causa del cortocircuito
6 BEEP OGNI 3 SECONDI	ERRORE COLLEGAMENTO SCHEDA O ALLARME MICROINTERRUTTORE TESTA	Verificare che tutti i cavi siano correttamente collegati alla scheda. Verificare se la testa è stata chiusa correttamente, verificare il corretto funzionamento del micro-switch, verificare i collegamenti e i contatti del micro-switch.

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 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: IT0802000000645

PLANETARY MIXER

PL5 – PL7

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).	

Below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the various life stages of the equipment.

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.

TECHNICAL DATA

DESCRIPTION	UNIT OF MEASUREMENT	Model PL5	Model PL7
Mixing bowl volume	Litres	5	7
Mixing shaft speed	rpm	Revolution:40 - 260 Rotation:131 - 852	Revolution:40 - 250 Rotation:147 - 917
Rated voltage	V	220/230/240/110~	220/230/240/110~
Rated frequency	Hz	50/60	50/60
Power input	W	300	325
Electrical current	A	2.5	1.5/3
Max weight eggs	Grams	500	750
Max dough to be mixed	Grams	500***	750***
Workplace		Internal	Internal
Net weight	kg	12.2	14.2
Dimensions	mm	350x230x400	400x250x410

***** IMPORTANT:** the filling values and correct functioning of the product were tested with a 60% hydration of the dough.

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

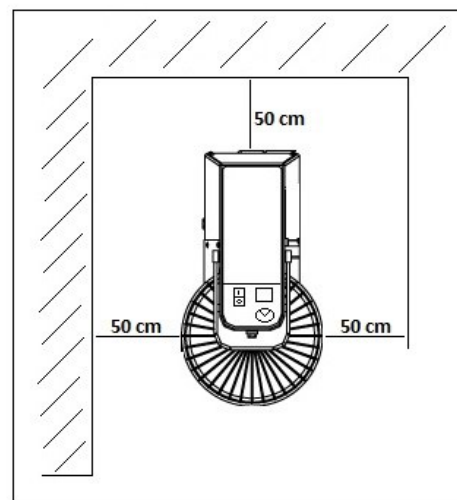
The planetary mixer must be installed by qualified personnel according to local, national and European regulations.

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.

Assembling, switching on and operating the planetary mixer

Assembly

4. Position the mixer on a stable, flat surface.
The most suitable surface height is between 65 cm and 75 cm.
Leave 15 cm space at the front and back, and 30 cm at the sides.
5. The mixer must be powered through a socket with an isolating device and a safety fuse.
The rated voltage is 230V and the frequency is 50/60 Hz.
6. The power supply must be earthed.

Operation

The working parts are shown in drawing 2

1. Assembly and disassembly.

To switch off the machine, turn the handle (e) clockwise to horizontal position using the left hand.

The machine head will automatically lift and tilt.

Release the handle. The head "a" lifts to 45° and locks. The handle returns to vertical position.

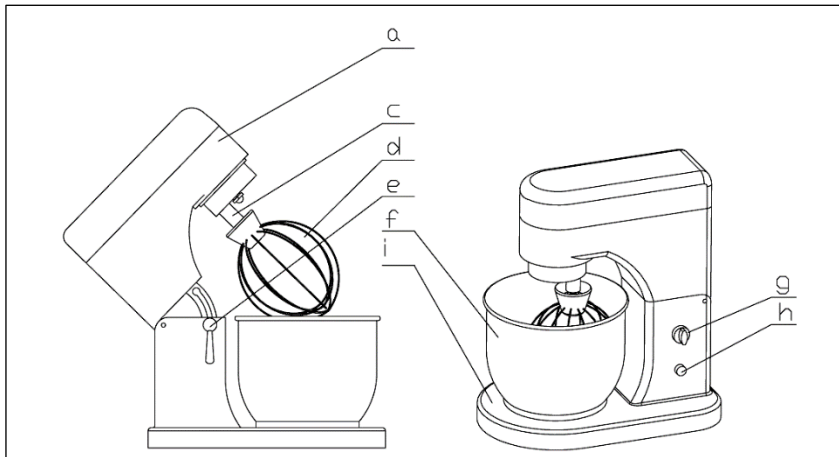
Insert the mixing agitator "d" into one of the holes in the mixing shaft "c", turning it to the left until the "stopping point".

Follow this procedure in reverse order to remove the bowl.

Turn the handle to horizontal position using the left hand to move the head down; push the head downwards to lock it in work position.

The handle automatically returns to horizontal position.

Mixer with raised head (drawing 2)



Drawing 2

- a. Mixer head.
- c. Mixing shaft.
- d. Mixing agitator.
- e. Handle.
- f. Mixing bowl.
- g. Speed regulator.
- h. Switch.
- i. Base surface.

2. Select the correct tool.

There are three mixing agitators to choose from:

- The hook (PL5 No.30 / PL7 No.39) is for mixing dough for bread or pizza, brioche, focaccia, etc.
- The beater (PL5 No.31 / PL7 No.40) is for mixing neither liquid nor hard, thick doughs, such as short pastry, fresh pasta, cream puffs and icings, meatball mixture, mashed potatoes or fillings.
- The whisk (PL5 No.32 / PL7 No.41) is for mixing all liquid or semi-liquid mixtures such as batters and the like, especially when whipped, e.g. cream, eggs and egg whites.

Note: Do not set the mixing speed randomly as the machine will not work correctly.

3. How to fit and remove the bowl.

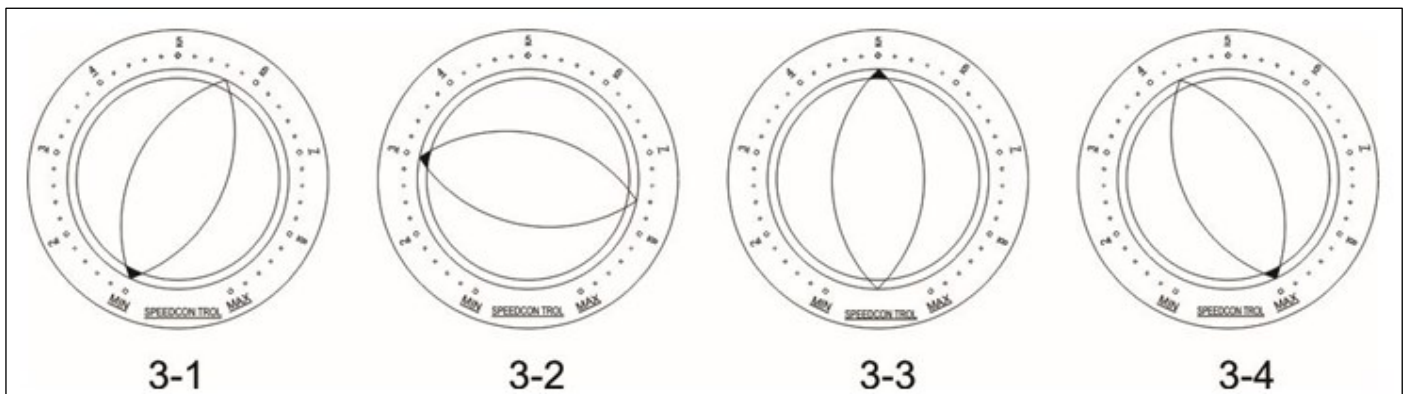
Switch off the machine, lift the mixer head "a".

Hold the stainless steel bowl with both hands and turn it clockwise until the stopping point, making sure it is locked.

Follow this procedure in reverse order to remove the bowl.

Perform step 1 again, pushing the head downwards to lock it; the handle "e" will be in vertical position.

4. Speed regulator.



Drawing 3

When the appliance is powered and the speed regulator is turned to "0" position (drawing 3-1), the light switches on.

Start the machine by turning the knob clockwise to the desired speed.

The speed is increased by turning the knob from left to right.

When the arrow points to the top left (drawing 3-2), the mixer is at low speed, suitable for hard dough.

When the arrow points to the top centre (drawing 3-3), the mixer is at medium speed, suitable for short pastry and fillings.

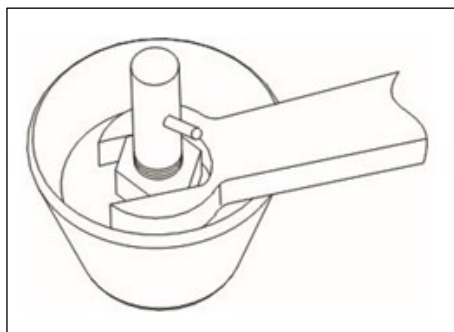
When the arrow points to the top right (drawing 3-4), the mixer is at high speed, suitable for cream and eggs.

Note:

- Select the right mixing speed to avoid reducing the machine's efficiency and lifespan.
- Do not use the machine for more than 10 minutes at a time.
- The maximum weight of the flour to be mixed must not exceed 500 g.

5. How to adjust the height of the mixing agitator.

If there is too little or too much space between the bottom of the mixing agitator and the bowl, the height of the mixing agitator must be adjusted.



The detail is shown in "drawing 4".

- First disconnect the power supply.
- Use a spanner to release the nut on the mixing agitator.
- Adjust the gap.
- Tighten the nut.

Drawing 4

6. At the end of the operation, return the speed regulator to "0" position, then switch off the machine by disconnecting it from the power supply.

Safety warnings

- Stop the machine by disconnecting it from the power supply. The machine must be off when the mixing agitator is removed.
- Do not handle the machine with wet hands.
- Do not rinse the machine or immerse it in water.
- If any parts are broken or faulty, stop the machine and wait for a technician to perform repairs.
- Do not insert the fingers into the bowl while it is working.
- Keep the machine out of reach of children.
- When the machine is running or the head is lifted, the handle "e" must be in vertical position.
- When the head is lifted, do not touch the parts connecting the head to the machine base to avoid risk of injury.
- There is a earthing point (symbol $\perp$) at the back of the support, please keep it in its original position after each service.

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 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 / 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**”.

1. The appliance is designed to process food, so all food contact parts must be removed and washed every day after operation. Do not use pharmaceutical detergents that could harm people.
2. Do not switch the appliance on if the bowl is empty.
3. If the mixing agitator touches the bowl, stop the appliance immediately and adjust the gap, or replace the agitator or bowl where necessary.
4. Contact the supplier and technicians for machine maintenance.

POSSIBLE ANOMALIES

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Machine turned on, but not running	No power	Check that the plug and socket are working.
Motor temperature has increased and speed has decreased.	Speed button is not in the "0" position	Then turn the regulator to start the machine.
Mixer tool touches bowl.	Voltage is too low.	Check the electrical voltage.

ACOUSTIC SIGNALS / ALARMS

ACOUSTIC SIGNAL	CAUSE	CHECK TO BE PERFORMED
1 BEEP EVERY THREE SECONDS	Motor overloaded or blocked	Check the correct operation of the motor
2 BEEPS EVERY THREE SECONDS	Overtemperature alarm	Check the cause of the overtemperature
3 BEEPS EVERY THREE SECONDS	ON/OFF switch defective or disconnected	Check the correct connection and operation of the ON/OFF switch
4 BEEPS EVERY 3 SECONDS	Potentiometer defective	Check the correct connection and operation of the potentiometer
5 BEEPS EVERY 3 SECONDS	Motor short circuit	Check the cause of the short circuit
6 BEEPS EVERY 3 SECONDS	BOARD CONNECTION ERROR OR HEAD MICROSWITCH ALARM	Check that all cables are properly connected to the board. Check if the head has been closed properly, check the correct operation of the micro-switch, check the connections and contacts of the micro-switch.

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

PL5 – PL7

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.

Caractéristiques techniques

DESCRIPTION	UNITÉ DE MESURE	Model PL5	Model PL7
Volume de la cuve de mélange	Litres	5	7
Vitesse de l'axe de mélange	tr/min	Révolution : 40÷260 Rotation : 131÷852	Révolution : 40÷250 Rotation : 147÷917
Tension nominale	V	220/230/240/110~	220/230/240/110~
Fréquence nominale	Hz	50/60	50/60
Puissance d'entrée	W	300	325
Courant électrique	A	2,5	1,5/3
Poids max. œuf	Grammes	500	750
Pâte max. à mélanger	Grammes	500***	750***
Milieu de travail		Intérieur	Intérieur
Poids net	Kg	12,2	14,2
Dimensions	mm	350x230x400	400x250x410

***** IMPORTANT : les valeurs de remplissage et le bon fonctionnement du produit ont été testés avec une hydratation de la pâte à 60%.**

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.



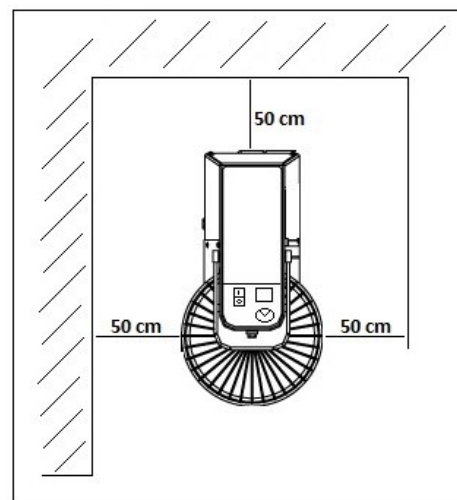
Positionnement du batteur mélangeur

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 (50 cm) par rapport aux murs 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.

Montage, allumage et fonctionnement du batteur mélangeur

Montage

1. Positionner le batteur mélangeur sur une surface horizontale et stable.
La hauteur la plus appropriée de la surface est comprise entre 65 cm et 75 cm.
Laisser 15 cm d'espace devant et derrière, et 30 cm à gauche et à droite.
2. Le batteur mélangeur doit être alimenté par une prise dotée d'un dispositif d'isolement et un fusible de protection.
La tension nominale est 230 V et la fréquence est 50/60 Hz.
3. Le bloc d'alimentation doit avoir une connexion à la terre.

Fonctionnement

Les parties opérationnelles sont représentées sur le dessin 2

1. Montage e démontage.

Pour éteindre la machine, tourner la poignée (e) dans le sens horaire en l'amenant en position horizontale avec la main gauche.

La tête de la machine se soulèvera et s'inclinera automatiquement.

Puis relâcher la poignée, la tête "a" monte à 45 °, se bloque et la poignée revient en position verticale.

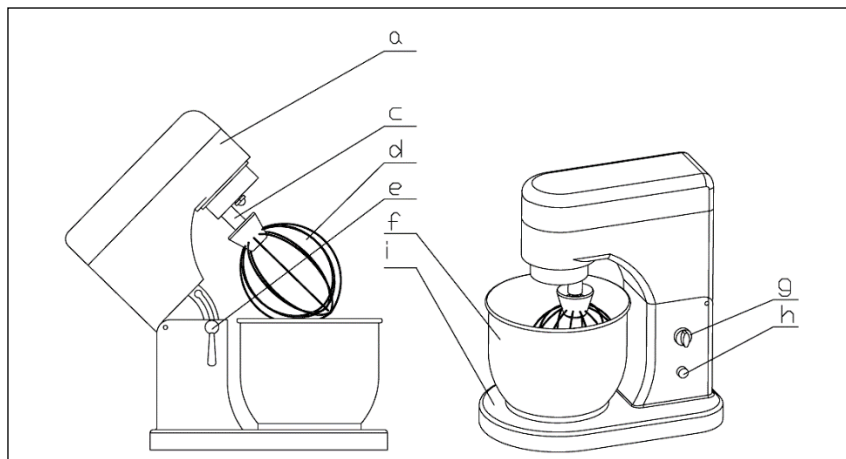
Le long de l'axe du batteur mélangeur, insérer l'accessoire mélangeur dans un trou de l'axe "c" en le tournant à gauche jusqu'au point d'arrêt.

Suivre la même procédure à l'envers pour démonter la cuve.

Tourner la poignée en position horizontale avec la main gauche, la tête descendra ; pousser la tête vers le bas pour la bloquer en position de travail.

La poignée reviendra automatiquement en position horizontale.

Batteur mélangeur avec la tête relevée (dessin 2)



a. Tête du batteur mélangeur.

c. Axe de mélange.

d. Accessoire de mélange.

e. Poignée.

f. Cuve de mélange.

g. Régulateur de vitesse.

h. Interrupteur.

i. Surface de base.

Dessin 2

2. Sélectionner le bon accessoire.

Il est possible de choisir parmi trois accessoires de mélange :

- L'accessoire de mélange en forme de crochet (PL5 No.30 / PL7 No.39) sert à mélanger la pâte à pain ou pizzas, brioches, focaccias, etc.
- L'accessoire de mélange en forme de feuille (PL5 No.31 / PL7 No.40) est utilisé pour pétrir des pâtes épaisses ni liquides ni dures, telles que la pâte brisée, les pâtes fraîches, les choux et les glaçages, le mélange pour boulettes, la purée de pommes de terre ou les farces.
- L'accessoire de mélange en forme de crochet (PL5 No.32 / PL7 No.41) sert à mélanger toutes les pâtes liquides ou semi-liquides, telles que les pâtes à frire et autres, notamment lorsqu'elles sont montées, par exemple crème, œufs et blancs d'œufs.

Remarque : Ne pas régler la vitesse de mélange au hasard, sinon la machine ne fonctionnera pas correctement.

3. Comment monter et démonter la cuve.

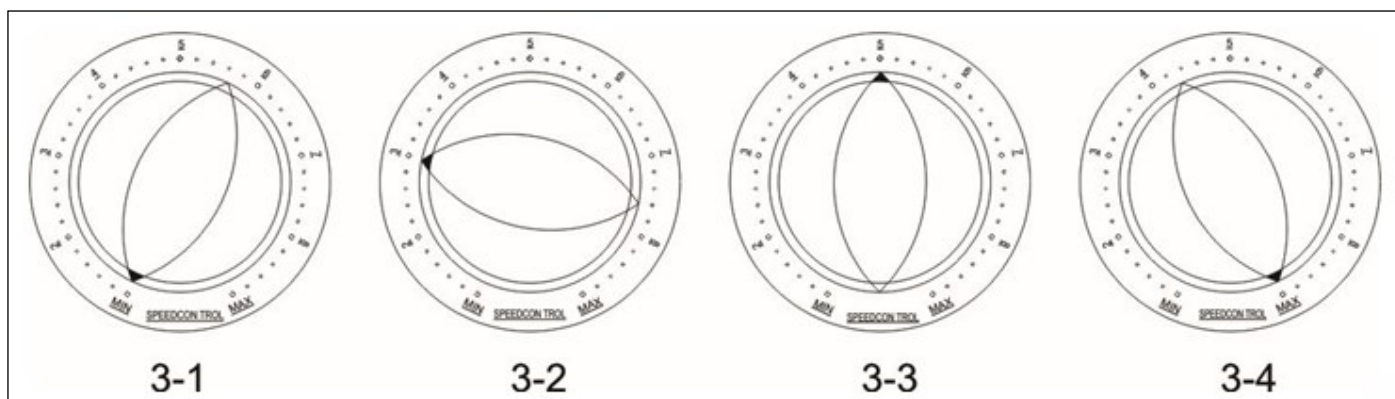
Éteindre la machine, soulever la tête du batteur mélangeur "a".

En tenant fermement le corps en acier inoxydable avec les deux mains, tourner la cuve dans le sens horaire jusqu'à la butée, en s'assurant qu'elle soit bien verrouillée.

Suivre la même procédure à l'envers pour démonter la cuve.

Effectuer à nouveau le passage 1, en poussant la tête vers le bas pour la bloquer, et la poignée "e" sera en position verticale.

4. Régulateur de vitesse.



Dessin 3

En réglant le régulateur de vitesse en position "0" (dessin 3-1), avec branchement au courant électrique, le témoin s'allume. Démarrer la machine en tournant le bouton dans le sens horaire jusqu'à la vitesse souhaitée. La vitesse augmente en tournant le bouton de gauche à droite.

Lorsque la flèche pointe en haut à gauche (dessin 3-2), le batteur mélangeur est à vitesse réduite, idéale pour les pâtes dures.

Lorsque la flèche pointe en haut au centre (dessin 3-3), le batteur mélangeur est à vitesse moyenne, idéale pour la pâtes brisée et les farces.

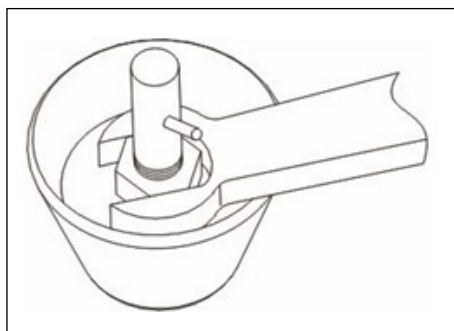
Lorsque la flèche pointe en haut à droite (dessin 3-4), le batteur mélangeur est à vitesse élevée, idéale pour les crèmes et les œufs.

Remarque :

- Pour ne pas réduire l'efficacité et la durée de la machine, sélectionner la bonne vitesse de mélange.
- Ne pas utiliser la machine pendant plus de 10 minutes à chaque fois.
- Le poids maximum de la farine à pétrir ne doit pas dépasser les 500g.

5. Comment régler la hauteur du batteur mélangeur.

S'il y a trop peu ou trop d'espace entre le fond du batteur mélangeur et la cuve, il faut régler la hauteur du batteur mélangeur.



Le détail est indiqué dans le « dessin 4 ».

- Couper tout d'abord l'alimentation électrique.
- Utiliser une clé anglaise pour desserrer l'écrou du batteur mélangeur.
- Régler l'intervalle.
- Serrer l'écrou.

Dessin 4

6. Une fois l'opération terminée, remettre le régulateur de vitesse sur la position "0", puis éteindre la machine en coupant le courant électrique.

Avertissements de sécurité

- Arrêter la machine, en interrompant l'alimentation électrique. Pour démonter l'accessoire mélangeur, la machine doit être éteinte.
- Ne pas manipuler la machine avec les mains mouillées.
- Ne pas rincer la machine, ne pas la plonger dans l'eau.
- Si certaines parties sont cassées ou dans un état anormal, la machine doit être arrêtée ; un technicien devra intervenir pour la réparer.
- Ne pas introduire les doigts dans la cuve lorsqu'elle est en marche.
- Tenir la machine hors de portée des enfants.
- Lorsque la machine est en marche ou avec la tête relevée, la poignée « e » doit être en position verticale.
- Lorsque la tête est soulevée, ne pas mettre les doigts sur les parties de raccordement entre la tête et la base de la machine afin d'éviter tout risque de blessure.
- Un point de mise à la terre (marque $\perp$) se trouve à l'arrière du support, il faut le maintenir dans sa position d'origine après chaque entretien.

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 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 / 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** ».

1. L'appareil en question est une machine pour aliments, c'est pourquoi toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments doivent être retirées et lavées chaque jour après le fonctionnement. Ne pas utiliser de détergents pharmaceutiques qui pourraient nuire aux personnes.
2. Ne pas allumer l'appareil si la cuve est vide.
3. Si l'accessoire mélangeur touche la cuve, interrompre immédiatement l'activité et régler la distance, ou bien au besoin, remplacer l'accessoire mélangeur ou la cuve.
4. Contacter le fournisseur et les techniciens pour l'entretien de la machine.

ANOMALIES POSSIBLES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Machine allumée mais ne fonctionne pas	Pas de puissance	Vérifiez que la fiche et la prise fonctionnent. Faites ensuite tourner le régulateur pour démarrer la machine.
La température du moteur a augmenté et la vitesse a diminué.	Le bouton de vitesse n'est pas en position "0"	Vérifiez la tension électrique. Réduire la quantité à mélanger (tableau 2). Choisir un agitateur adapté. Appliquez une nouvelle bande.
L'outil de mélange touche le bol.	La tension est trop basse.	Ajustez comme indiqué à l'étape 5.

SIGNAUX ACOUSTIQUES / ALARMES

SIGNAL ACOUSTIQUE	CAUSE	CONTROLE A EFFECTUER
1 BIP TOUTES LES TROIS SECONDES	Moteur surchargé ou bloqué	Vérifier le bon fonctionnement du moteur
2 BIPS TOUTES LES TROIS SECONDES	Alarme de surchauffe	Vérifiez la cause de la surchauffe
3 BIPS TOUTES LES TROIS SECONDES	L'interrupteur ON/OFF est défectueux ou débranché	Vérifier le bon branchement et le bon fonctionnement de l'interrupteur ON/OFF
4 BIP TOUTES LES 3 SECONDES	Potentiomètre défectueux	Vérifier le bon branchement et le bon fonctionnement du potentiomètre
5 BIPS TOUTES LES 3 SECONDES	Court-circuit moteur	Vérifiez la cause du court-circuit
6 BIP TOUTES LES 3 SECONDES	ERREUR DE CONNEXION CARTE OU ALARME MICRO-INTERRUPTEUR DE TÊTE	Vérifiez que tous les câbles sont correctement connectés à la carte. Vérifier si la tête a été correctement fermée, vérifier le bon fonctionnement du micro-interrupteur, vérifier les connexions et contacts du micro-interrupteur.

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 : IT0802000000645

PLANETARISCHE KNETMASCHINE

PL5 – PL7

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. Darüber hinaus muss die Einhaltung aller geltenden gesetzlichen Sicherheitsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät installiert wird, gewährleistet sein.

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.
- Wenn auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen fehlerhaft oder nicht funktionsfähig ist, gilt die Planetenmaschine als nicht funktionsfähig.
- 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 Schallleistungspegel 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 (Paneele) 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	Sicherheit skleidung	Sicherheit sschuhe	Handschuh e	Brillen	Gehörsch utz	Maske	Helm oder Schutzhel m
							
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			
Außerordentlic he 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 qualifiziertem 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.

Technische Eigenschaften

BESCHREIBUNG	MASSEINHEIT	Modell PL5	Modell PL7
Volumen Rührschüssel	Liter	5	7
Geschwindigkeit der Mischachse	U/Min	Auflösung: 40÷260 Drehung: 131÷852	Auflösung: 40÷250 Drehung: 147÷917
Nennspannung	V	220/230/240/110~	220/230/240/110~
Nennfrequenz	Hz	50/60	50/60
Eingangsleistung	W	300	325
Strom	A	2,5	1,5/3
Höchstgewicht der Eier	Gramm	500	750
Max. zu mischende Teigmenge	Gramm	500***	750***
Arbeitsumgebung		Innen	Innen
Nettogewicht	Kg	12,2	14,2
Abmessungen	mm	350x230x400	400x250x410

*** WICHTIG: Die Füllwerte und die korrekte Funktion des Produkts wurden bei einer 60-prozentigen Hydratation des Teigs getestet.

INSTALLATION

Abladen und Verbringen der planetarischen Knetmaschine

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

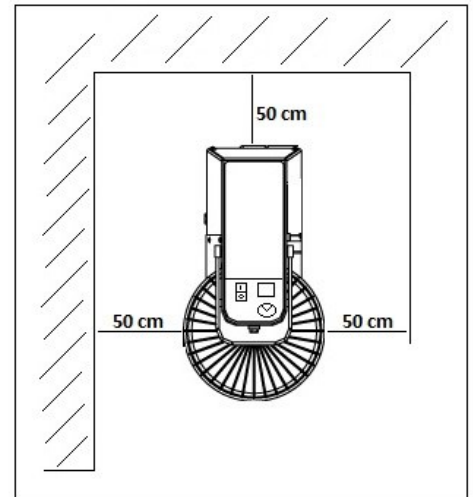
Die Maschine dann mit einem Hebezeug aus der Verpackung heben.



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 Zubehöerteile 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.

Montage, Einschaltung und Bedienung der planetarischen Knetmaschine

Montage

4. Den Mixer auf eine waagerechte und stabile Fläche stellen.
Die am besten geeignete Höhe liegt zwischen 65 cm und 75 cm.
Vorne und hinten 15 cm, links und rechts 30 cm Platz lassen.
5. Der Mixer muss über eine Steckdose mit einer Trennvorrichtung und einer Schutzsicherung mit Strom versorgt werden.
Die Nennspannung beträgt 230 V und die Frequenz beträgt 50/60 Hz.
6. Das Netzteil muss einen Erdungsanschluss haben.

Betrieb

Die Bedienungselemente sind in Zeichnung 2 dargestellt

7. Montage und Demontage.

Um das Gerät auszuschalten, den Griff (e) mit der linken Hand im Uhrzeigersinn in die horizontale Position drehen. Der Maschinenkopf hebt und neigt sich automatisch.
Dann den Griff loslassen, der Kopf „a“ hebt sich auf 45°, verriegelt und der Griff kehrt in die vertikale Position zurück.

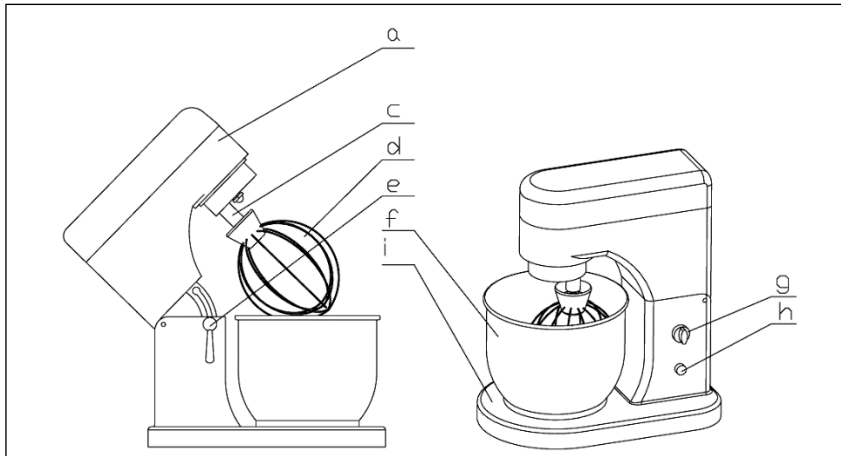
Das Rührwerk „d“ entlang der Mischachse in ein Loch in der Mischachse „c“ einführen und bis zum „Anschlag“ nach links drehen.

Zur Demontage der Schüssel verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

Den Griff mit der linken Hand in eine horizontale Position drehen, der Kopf senkt sich. Den Kopf nach unten drücken, um ihn in der Arbeitsposition zu arretieren.

Der Griff kehrt automatisch in die horizontale Position zurück.

Mixer mit erhöhtem Kopf (Zeichnung 2)



- a. Mischkopf.
- c. Mischachse.
- d. Rührwerk.
- e. Griff.
- f. Rührschüssel.
- g. Geschwindigkeitsregler.
- h. Schalter.
- i. Grundfläche.

Zeichnung 2

8. Das richtige Werkzeug auswählen.

Es stehen drei Rührwerke in verschiedenen Formen zur Auswahl:

- Das hakenförmige Rührwerk (PL5 No.30 / PL7 No.39) wird zum Kneten von Brot- oder Pizzateig, Brioche, Focaccia usw. verwendet.
- Das blattförmige Rührwerk (PL5 Nr. 31 / PL7 Nr. 40) wird zum Kneten von weder flüssigen noch harten, vollmundigen Teigen wie Mürbeteig, frischen Nudeln, Windbeuteln und Glasuren, Frikadellenteig, Kartoffelpüree oder Füllungen verwendet.
- Das quirlförmige Rührwerk (PL5 Nr. 32 / PL7 Nr. 41) (Schneebeesen) wird zum Mischen aller flüssigen oder halbflüssigen Mischungen wie Rührteig und dergleichen verwendet, insbesondere wenn diese aufgeschlagen werden, z. B. Sahne, Eier und Eiweiß.

Hinweis: Die Mischgeschwindigkeit darf nicht willkürlich eingestellt werden, da die Maschine sonst nicht richtig funktioniert.

9. Wie man die Schüssel zusammenbaut und auseinander nimmt.

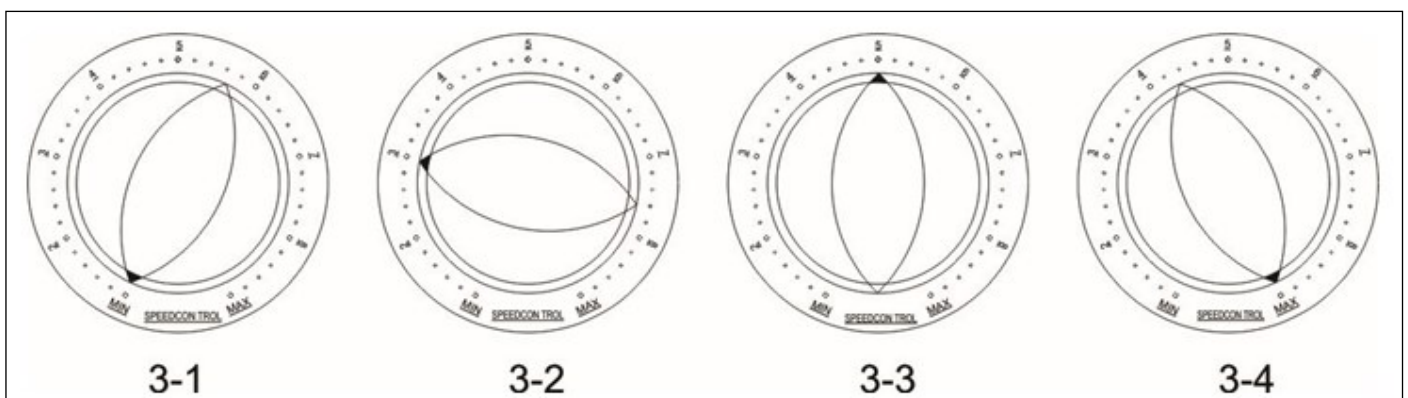
Die Maschine ausschalten und den Mischkopf „a“ anheben.

Das Edelstahlgehäuse mit beiden Händen festhalten und die Schüssel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, dabei darauf achten, dass sie eingerastet ist.

Zur Demontage der Schüssel verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

Schritt 1 wiederholen, dabei den Kopf zum Verriegeln nach unten drücken, so dass der Griff „e“ aufrecht steht.

10. Geschwindigkeitsregler.



Zeichnung 3

In der Stellung „0“ des Geschwindigkeitsreglers (Zeichnung 3-1) und bei Anschluss an die Stromversorgung leuchtet die Kontrollleuchte.

Die Maschine starten, indem Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeit drehen.

Die Geschwindigkeit erhöht sich durch Drehen des Knopfes von links nach rechts.

Wenn der Pfeil nach oben links zeigt (Zeichnung 3-2), ist der Mixer auf reduzierte Geschwindigkeit eingestellt und eignet sich für harten Teig.

Wenn der Pfeil in der Mitte nach oben zeigt (Zeichnung 3-3), steht der Mixer auf mittlerer Stufe, geeignet für Mürbeteig und Füllungen.

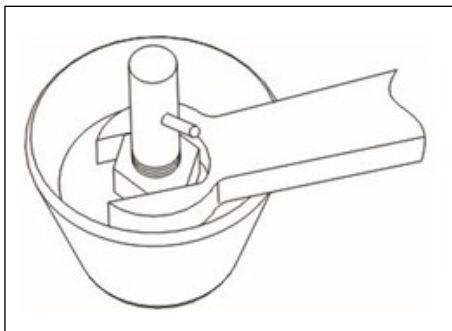
Wenn der Pfeil nach rechts oben zeigt (Zeichnung 3-4), steht der Mixer auf hoher Stufe, geeignet für Sahne und Eier.

Hinweis:

- Um die Effizienz und Lebensdauer der Maschine nicht zu beeinträchtigen, die passende Mischgeschwindigkeit wählen.
- Das Gerät sollte nicht länger als 10 Minuten am Stück benutzt werden.
- Das Höchstgewicht des zu knetenden Mehls darf 500 g nicht überschreiten.

11. So stellen Sie die Höhe des Rührwerks ein.

Wenn der Abstand zwischen dem Boden des Rührwerks und der Schüssel zu gering oder zu groß ist, muss die Höhe des Rührwerks angepasst werden.



Das Detail ist in „Zeichnung 4“ dargestellt.

a. Zuerst das Gerät ausschalten.

b. Die Mutter des Rührwerks mit einem Schraubenschlüssel lösen.

c. Das Intervall einstellen.

d. Die Mutter anziehen.

Zeichnung 4

12. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, den Geschwindigkeitsregler wieder in die Position „0“ drehen und die Maschine ausschalten.

Sicherheitshinweise

10. Die Maschine durch Unterbrechung der Stromzufuhr anhalten. Bei der Demontage des Rührwerks muss der Mixer ausgeschaltet sein.
11. Das Gerät nicht mit nassen Fingern anfassen.
12. Das Gerät nicht abspülen und nicht in Wasser eintauchen.
13. Wenn Teile gebrochen sind oder sich in einem abnormalen Zustand befinden, muss die Maschine angehalten und ein Techniker zur Reparatur gerufen werden.
14. Während des Betriebs nicht mit den Fingern in die Schüssel greifen.
15. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
16. Beim Bedienen oder Anheben des Kopfes muss sich der Griff „e“ in senkrechter Position befinden.
17. Beim Anheben des Kopfes nicht mit den Fingern auf die Verbindungsteile zwischen dem Kopf und der Maschinenbasis fassen, um die Gefahr von Verletzungen zu vermeiden.
18. Auf der Rückseite der Halterung befindet sich ein Erdungspunkt (Markierung $\perp$), der nach jeder Wartung in seiner ursprünglichen Position verbleiben sollte.

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;

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 der beweglichen Schutzgitter 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, raue 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 / 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 Ersatzteilcode.

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.

5. Da es sich bei dem Gerät um eine Lebensmittelmaschine handelt, müssen alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, jeden Tag nach dem Betrieb ausgebaut und gewaschen werden. Keine pharmazeutischen Reinigungsmittel verwenden, die Menschen schaden könnten.
6. Das Gerät nicht einschalten, wenn die Schüssel leer ist.
7. Wenn das Rührwerk die Schüssel berührt, sofort anhalten und den Abstand korrigieren oder gegebenenfalls das Rührwerk oder die Schüssel austauschen.
8. Kontaktieren Sie den Lieferanten und die Techniker für die Wartung der Maschine.

MÖGLICHE ANOMALIEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Maschine eingeschaltet, funktioniert aber nicht	Kein Strom	Überprüfen Sie, ob Stecker und Steckdose funktionieren. Drehen Sie dann den Regler, um die Maschine zu starten.
Die Motortemperatur stieg und die Geschwindigkeit sank.	Der Geschwindigkeitsknopf befindet sich nicht in der Position „0“.	Überprüfen Sie die elektrische Spannung. Reduzieren Sie die zu mischende Menge (Tabelle 2). Wählen Sie einen geeigneten Rührer. Bringen Sie neues Klebeband an.
Das Rührwerkzeug berührt die Schüssel.	Die Spannung ist zu niedrig. Die Belastung ist zu hoch. Das Rührwerkzeug ist nicht geeignet. Der Gürtel ist abgenutzt.	Passen Sie es wie in Schritt 5 beschrieben an.

AKUSTISCHE SIGNALE / ALARME

AKUSTISCHES SIGNAL	URSACHE	DURCHZUFÜHRENDE KONTROLLE
1 PIEPTON ALLE DREI SEKUNDEN	Motor überlastet oder blockiert	Überprüfen Sie den korrekten Motorbetrieb
Alle drei Sekunden ertönen zwei Pieptöne	Übertemperaturalarm	Überprüfen Sie die Ursache der Übertemperatur
Alle drei Sekunden ertönen drei Pieptöne	Der EIN/AUS-Schalter ist defekt oder nicht angeschlossen	Überprüfen Sie den korrekten Anschluss und die Funktion des EIN/AUS-Schalters
4 piepen alle 3 Sekunden	Defektes Potentiometer	Überprüfen Sie den korrekten Anschluss und die Funktion des Potentiometers
5 Pieptöne alle 3 Sekunden	Motorkurzschluss	Überprüfen Sie die Ursache des Kurzschlusses
6 PIEPTON ALLE 3 SEKUNDEN	KARTENVERBINDUNGSFEHLER ODER KOPF-MIKROSSCHALTER-ALARM	Überprüfen Sie, ob alle Kabel korrekt an die Karte angeschlossen sind. Überprüfen Sie, ob der Kopf richtig geschlossen ist, überprüfen Sie die korrekte Funktion des Mikroschalters, überprüfen Sie die Anschlüsse und Kontakte des Mikroschalters.

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

PL5 – PL7

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.

Características técnicas

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	Modelo PL5	Modelo PL7
Volumen del bol de mezclado	Litros	5	7
Velocidad del eje de mezclado	r/min	Revolución: 40÷260 Rotación: 131÷852	Revolución: 40÷250 Rotación: 147÷917
Tensión nominal	V	220/230/240/110~	220/230/240/110~
Frecuencia nominal	Hz	50/60	50/60
Potencia de entrada	W	300	325
Corriente eléctrica	A	2,5	1,5/3
Peso máx. huevos	Gramos	500	750
Masa máx. mezclable	Gramos	500***	750***
Entorno de trabajo		Interior	Interior
Peso neto	Kg	12,2	14,2
Medidas	mm	350x230x400	400x250x410

*** **IMPORTANTE:** los valores de relleno y correcto funcionamiento del producto fueron probados con un 60% de hidratación de la masa.

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.

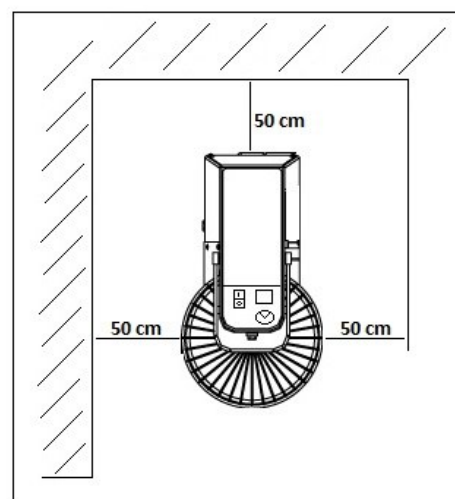


Colocación de la planetaria

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 (50 cm) respecto a las paredes 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 inoxidable 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.

Montaje, encendido y funcionamiento de la planetaria

Montaje

7. Coloque la mezcladora sobre una superficie horizontal y estable.
La altura más adecuada de la superficie es de entre 65 cm y 75 cm.
Deje 15 cm de espacio por delante y por detrás, y 30 cm a izquierda y derecha.
8. La mezcladora debe estar alimentada mediante una toma con un dispositivo de aislamiento y un fusible de protección.
La tensión nominal es de 230 V y la frecuencia es de 50/60 Hz.
9. La fuente de alimentación debe tener conexión a tierra.

Funcionamiento

Las piezas de funcionamiento se muestran en el dibujo 2

13. Montaje y desmontaje.

Para apagar la máquina, gire la manilla (e) en sentido horario, poniéndola en horizontal con la mano izquierda.

El cabezal de la máquina se levantará y se inclinará automáticamente.

A continuación suelte la manilla; el cabezal "a" subirá a 45° y se bloqueará, y la manilla volverá a la posición vertical.

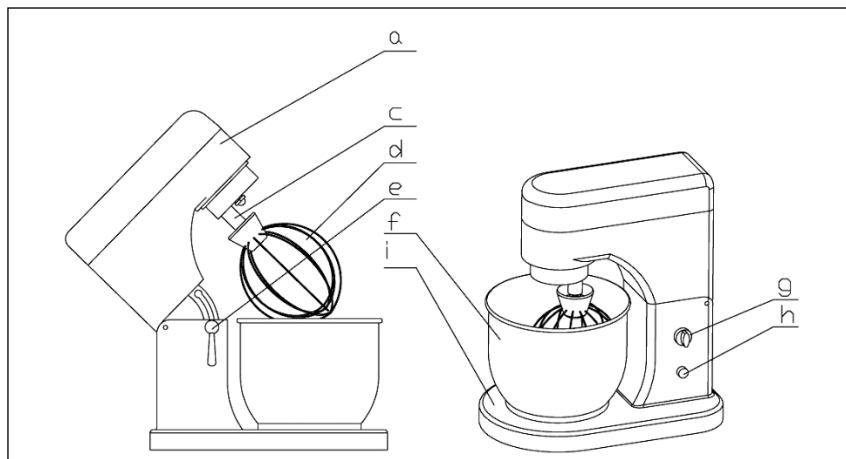
A lo largo del eje de la mezcladora, introduzca el agitador de mezclado "d" en un orificio en el eje de la mezcladora "c", girándolo hacia la izquierda hasta el "punto de tope".

Siga el procedimiento en orden inverso para desmontar el bol.

Gire la manilla a la posición horizontal con la mano izquierda; el cabezal bajará; empuje el cabezal hacia abajo para bloquearlo en la posición de trabajo.

La manilla volverá automáticamente a la posición horizontal.

Mezcladora con cabezal subido (dibujo 2)



a. Cabezal de la mezcladora.

c. Eje de mezclado.

d. Agitador de mezclado.

e. Manilla.

f. Bol de mezclado.

g. Regulador de velocidad.

h. Interruptor.

i. Superficie de base.

Dibujo 2

14. Seleccione la herramienta adecuada.

Hay tres agitadores de mezclado con formas distintas entre los que elegir:

- El agitador de mezclado con forma de gancho (PL5 N.º 30 / PL7 N.º 39) sirve para mezclar masa para pan o pizza, brioche, focaccia, etc.
- El agitador de mezclado con forma de hoja (PL5 No.31 / PL7 No.40) se utiliza para amasar masas que no son ni líquidas, ni duras ni espesas, como masa quebrada, pasta fresca, petisús y alcorza, masa para albóndigas, puré de patata o rellenos.
- El agitador de mezclado con forma de varilla (PL5 N.º 32 / PL7 N.º 41) sirve para mezclar todas las masas líquidas o semilíquidas, como masa para rebozar y similares, sobre todo cuando se montan, por ejemplo, nata, huevos y claras.

Nota: No ajuste al azar la velocidad de mezclado, ya que, de hacerlo, la máquina no funcionará correctamente.

15. Cómo montar y desmontar el bol.

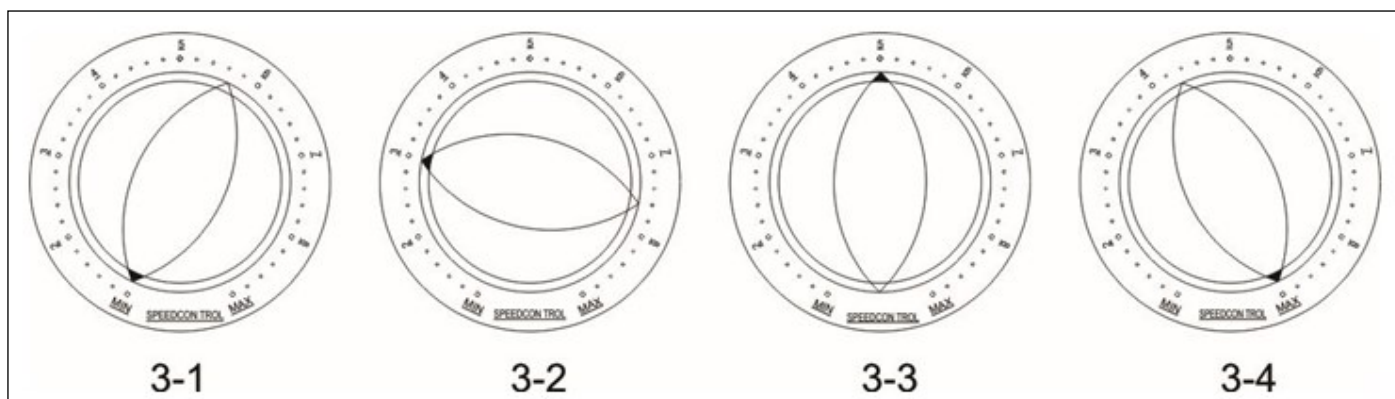
Apague la máquina y levante el cabezal de la mezcladora "a".

Mantenga sujeto con las dos manos el cuerpo de acero inoxidable y gire el bol en sentido horario hasta el punto de tope, asegurándose de que esté bloqueado.

Siga el procedimiento en orden inverso para desmontar el bol.

Vuelva a realizar el paso 1, empujando el cabezal hacia abajo para bloquearlo; la manilla "e" estará en la posición vertical.

16. Regulador de velocidad.



Dibujo 3

Poniendo el regulador de velocidad en la posición "0" (dibujo 3-1), con conexión a la alimentación eléctrica, el indicador está encendido.

Ponga en marcha la máquina girando el mando en sentido horario hasta la velocidad deseada.

La velocidad aumenta al girar el mando de izquierda a derecha.

Cuando la flecha apunta hacia arriba a la izquierda (dibujo 3-2), la mezcladora está a velocidad baja, adecuada para masas duras.

Cuando la flecha apunta hacia arriba al centro (dibujo 3-3), la mezcladora está a velocidad media, adecuada para masa quebrada y rellenos.

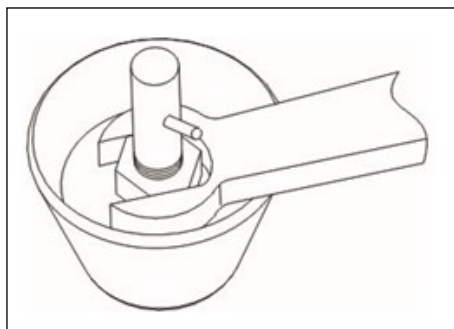
Cuando la flecha apunta hacia arriba a la derecha (dibujo 3-4), la mezcladora está a velocidad alta, adecuada para cremas y huevos.

Nota:

- Para no reducir la eficiencia y la durabilidad de la máquina, seleccione la velocidad de mezclado correcta.
- No utilice la máquina durante más de 10 minutos seguidos.
- El peso máximo de la harina para masa no debe superar los 500 g.

17. Cómo ajustar la altura del agitador de mezclado.

Si no hay espacio suficiente o hay demasiado espacio entre la parte inferior del agitador de mezclado y el bol, es necesario ajustar la altura del agitador de mezclado.



El detalle se indica en el "dibujo 4".

- Desconecte primero la alimentación.
- Utilice una llave inglesa para soltar la tuerca del agitador de mezclado.
- Ajuste el intervalo.
- Apriete la tuerca.

Dibujo 4

18. Una vez terminada la operación, vuelva a poner el regulador de velocidad en la posición "0", y después apague la máquina, cortando la alimentación.

Advertencias de seguridad

- Detenga la máquina, cortando la alimentación eléctrica. Cuando se desmonta el agitador de mezclado, la máquina del bol de mezclado debe estar apagada.
- No maneje la máquina con las manos mojadas.
- No enjuague la máquina ni la sumerja en agua.
- Si hubiese piezas rotas o en condiciones anormales, será necesario detener la máquina y esperar a que intervenga un técnico para la reparación.
- No introduzca los dedos en el bol mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga la máquina lejos del alcance de los niños.
- Cuando está en funcionamiento o se levanta el cabezal, la manilla "e" debe estar en la posición vertical.
- Cuando se levanta el cabezal, no introduzca los dedos en las partes de unión entre el cabezal y la base de la máquina para prevenir el riesgo de lesiones.
- Hay un punto de puesta a tierra (signo $\perp$) en la parte trasera del soporte; manténgalo en la posición original después de cada intervención de mantenimiento.

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 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 / 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**”.

1. El aparato en cuestión es una máquina para alimentos, de manera que será necesario desmontar y lavar, cada día después del funcionamiento, todas las partes que entren en contacto con la comida. No utilice detergentes farmacéuticos, que podrían ser nocivos para las personas.
2. No encienda la máquina con el bol vacío.
3. Si el agitador de mezclado toca el bol, interrumpa inmediatamente el funcionamiento y ajuste la distancia o bien, si es necesario, sustituya el agitador o el bol.
4. Póngase en contacto con el proveedor y los técnicos para el mantenimiento de la máquina.

POSIBLES ANOMALÍAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
Máquina encendida pero no funciona	Sin electricidad. El botón de velocidad no está en "0".	Compruebe si el enchufe y la toma funcionan. Luego gire el dial para iniciar la máquina.
La temperatura del motor aumentó y la velocidad disminuyó.	El voltaje es demasiado bajo. La carga es demasiado alta. La herramienta para remover no es adecuada. El cinturón está desgastado.	Verifique el voltaje eléctrico. Reducir la cantidad a mezclar (Tabla 2). Elija un agitador adecuado. Aplique cinta nueva.
La herramienta para mezclar toca el recipiente.	La posición de la herramienta de mezcla es incorrecta.	Ajústelo como se describe en el paso 5.

SEÑAL AUDIBLE / ALARMA

SEÑAL ACÚSTICA	CAUSA	COMPROBACIÓN A REALIZAR
1 BIP CADA TRES SEGUNDOS	Motor sobrecargado o bloqueado	Comprobar el correcto funcionamiento del motor
Sonarán dos pitidos cada tres segundos.	Alarma de sobre temperatura	Compruebe la causa del exceso de temperatura.
Sonarán tres pitidos cada tres segundos.	El interruptor ON/OFF está defectuoso o no está conectado	Comprobar la correcta conexión y el funcionamiento del interruptor ON/OFF
4 pitidos cada 3 segundos	Potenciometro defectuoso	Comprobar la correcta conexión y funcionamiento del potenciometro
5 pitidos cada 3 segundos	Cortocircuito del motor	Compruebe la causa del cortocircuito.
6 BIPS CADA 3 SEGUNDOS	ERROR DE CONEXIÓN DE TARJETA O ALARMA DEL MICROINTERRUPTOR DEL CABEZAL	Compruebe que todos los cables estén conectados correctamente a la tarjeta. Comprobar si el cabezal está bien cerrado, comprobar el correcto funcionamiento del microinterruptor, comprobar las conexiones y contactos del microinterruptor.

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

