

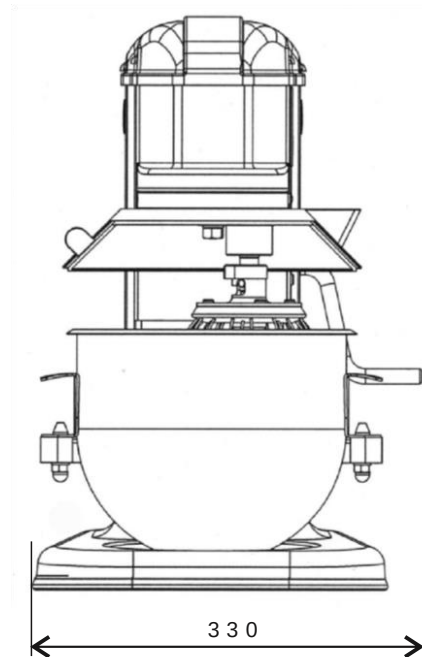
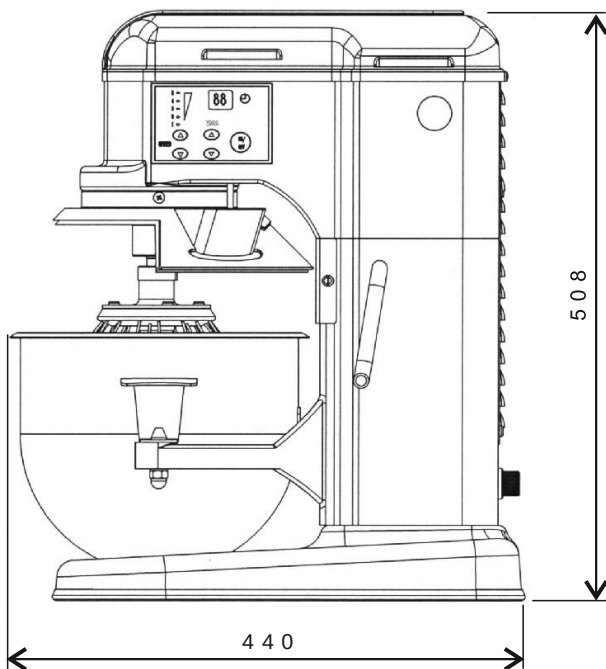
PLANETARY MIXER PL7 D



EN Installation, use and maintenance manual
Spare parts exploded view and wiring diagram

IT Manuale d'installazione, uso e manutenzione
Esploso ricambi e schema elettrico

MACHINE DIMENSIONS



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 using your new spiral mixer at its best performances level, please follow closely the indications in this manual.

The mixers subject of this manual have been designed exclusively to meet the needs of pizza dough and similar products production.

The destination of use described above and the configurations envisaged for this equipment are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the equipment other than according to the instructions provided.

The installation has to be performed by qualified personnel only, able to ensure the highest operation and safety conditions.

SAFETY WARNINGS

Manual

Conservation and Consultation

This manual, which is an integral part of the appliance, must be stored carefully and must always be available for consultation, both by the user and those responsible for installation and maintenance.

Deterioration or Loss

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

Transfer of the appliance

If the appliance is transferred to a new owner, the user must also hand over this manual to the new owner.

Responsibility

By providing this manual, the manufacturer declines all liability, whether civil or criminal, for accidents resulting from the partial or total failure to follow the instructions and provisions contained herein.

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 the use of non-original spare parts.

Responsibility for installation works

The manufacturer is not responsible for works carried out during the installation of the appliance. Such responsibility belongs to and remains with the installer, who is also responsible for carrying out checks to ascertain that any adopted installation solutions are correct and compatible with the product. Moreover, all the safety regulations provided for by the specific legislation in force at the country of installation must be strictly followed.

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 the use and/or installation of the appliance, please contact the dealer from which the appliance was purchased.

Safety warnings for the installer

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

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

Safety warnings for the user

The environmental conditions of the mixer installation place must have the following characteristics:

- It has to be dry;
- The water and heat sources have to be positioned at a suitable distance;
- Ventilation and adequate lighting system compliant to the rules of hygiene and safety foreseen by the laws in force;
- The floor must be flat and compact to ease thorough cleaning;
- No obstacles of any kind that could affect the normal ventilation of the mixer must be located near it.

In addition, the user must:

- Prevent the access of children close to the mixer when it is running;
- Observe the prescriptions contained in this manual;
- Not remove or tamper with the safety devices of the mixer;
- Always use caution, meaning monitoring the process and do not use the mixer when distracted;
- Follow the instructions and warnings highlighted by the plates applied on the mixer.
The plates are accident-preventing devices, therefore they must always be perfectly legible. If damaged and unreadable, it is mandatory to replace them, requesting the original spare to the manufacturer.
- Disconnect the mixer from the power supply after each use and prior to any cleaning and maintenance operation.

Safety warnings for the maintenance operator

Follow the prescriptions referred to in this manual:

- Always use the personal protection equipment and the other means of protection.
- In case even one of the safety devices is incorrectly adjusted or not working, the mixer is to be considered faulty.
- Remove the power supply prior to working on electrical, electronic parts and on connectors.

Residual risks

SPIRAL 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 that are ever-present have been 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 (headphones).	
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	The 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. (See 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 laying 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	During the dry ingredient loading operations, airborne dust may be produced.	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).	

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

Phase	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Glasses	Hearing protectors	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			
Non-routine cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	X	X	X	X			
Disassembly	X	X	X	X		X	
Dismantling	X	X	X	X		X	

1.1 Safety precaution

When using this machine, always make sure the following conditions or operations are in effect. Failure to this will may be the cause of accidents.

- Keep hand & clothing away from bowl and attachments when in operation.
- Keep rigid objects away from bowl and attachments when in operation. To protect against risk of electrical shock, do not immerse mixer in water or other liquid.
- Use the machine only with the electrical service specified on its nameplate. Disconnect the machine from its power source before carrying out any maintenance.
- Do not disable or remove the safety mechanisms included with the machine.
- Do not leave the machine in operation unattended.
- Observe maintenance and safety inspection schedules.
- Maximum bread dough capacity 1500 gram on basis of 60 percent water.

1.2 Main Specifications

Motor: 650 W powerful, ball bearing ventilated within mixer enclosure.

Electrical: 208-240V/110-120V single phase.

Switch & Timer: All in one digital control panel.

Cord and Plug: respectively consist of 3 wires which one wire is connected for grounding, other wires are connected to power supply.

Transmission: The gears are constantly meshed in a special lubricant assuring long life; transmission gears are of heat-treated alloy steel, high accurate construction. All bearing are ball bearings.

Speed: The mixer have five positive speeds as 100 RPM-500RPM

Safety Guard: Smoothly rotate open with a micro switch to shut off power immediately to protect operator.

Dimensions: 345x435x510mm

Net Weight: 20 kg

MAX DOUGH WEIGHT: 1,5 kg

Standard: Stainless steel bowl 1pc

Attachment: Mixing hook: 1pc; Flat beater: 1pc; Whipping ball: 1pc

2 Installation

Before install your mixer, check to be sure that your electrical service specifications match those of your mixer as printed on the mixer's nameplate.

2.1 Location

Place the mixer in its operating location. Bench should be placed on a sturdy level surface. There should be adequate space (50 cm) around the mixer for the user to operate the control and install and remover bowls.

2.2 Electrical connections

WARNING: This supply cord on this machine is provided with a three-prong grounding plug. It is imperative that the outlet to which this plug is connected be properly grounded.

3 Operation

Note:

New mixer bowls and agitators (beaters, whip, and dough hook) should be thoroughly washed with hot water and mild soap solution, rinsed with either a mild soda or vinegar solution, and thoroughly rinsed with clean water BEFORE being put into service. This cleaning procedure should also followed for bowls and agitators before whipping egg whites with or whole eggs.

3.1 Controls

All models are equipped with a digital Timer and electronic 5-speed.

ON/OFF: to start or stop operation

Timer: digital set by 1-30 minutes or non-timer service.

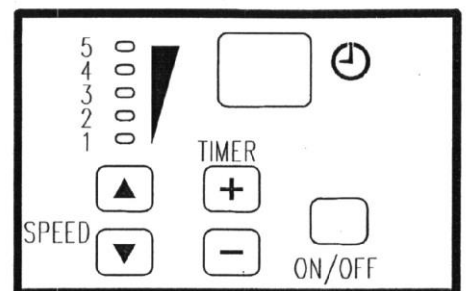
Speed 1 – For slow beating, mashing and kneading yeast dough.

Speed 2 – For mixing cookie and cake batters.

Speed 3 – For beating, creaming and medium fast whipping.

Speed 4 – For whipping heavy cream, egg whites and boiled frostings.

Speed 5 – For whipping small amounts of heavy cream and egg whites.



3.2 How to install agitator

To install an agitator, the bowl must be installed and fully lowered.

Place the agitator in the bowl, push it up on the agitator shaft, and turn it clockwise to seat the shaft pin to the slot of the agitator shank.

3.3 How to install bowl

The bowl must be installed before the agitator. To install the bowl, fully lower the bowl support.

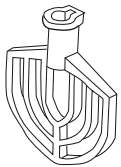
Position the bowl so the alignment bracket on the back of the bowl is in the bowl retainer and the locating pin on the front of the bowl support fit in the holes on the sides of the bowl.

3.4 Attachment use guide



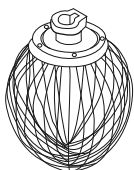
SPIRAL:

it is frequently used for heavy bread dough, and preferable to be use at 1 speed.



RACKET:

it is commonly used for thin batters, cake and mashing potatoes, like stuffing and preferable to be used at 2-3 speed.



WHISK:

it is best for shipping cream and beating eggs and preferable to be used at 4-5 speed.

4 MAINTENANCE AND CLEANING

Safety Precautions.

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

- Make sure the planetarium is off;
- Make sure the planetary mixer is not electrically powered;
- Make sure that the power cannot be turned on accidentally; remove the plug from the power socket;
- Use the personal protective equipment required by directive 89/391/EEC;
- Do not use chemical agents to clean the planetary mixer;

- Do not use water through hoses or high pressure washing devices;
- Do not use abrasive materials or sponges to clean the bowl, metal and plastic parts of the planetary mixer;
- Install all the guards and reactivate all the safety devices once maintenance or repair operations have been completed, before putting the planetary mixer back into service.

Before carrying out any maintenance operation, cut off the power supply and follow the "Safety precautions".

To keep the planetary mixer always clean and efficient, routine maintenance is required to be carried out with a certain frequency as follows:

ONCE A DAY:

- clean the machine and the work area after use;

ONCE A WEEK:

- functional check of the safety devices;
- functional check of the stop devices;
- verification of the integrity of the registration plate and labels;

ONCE A MONTH:

- check the integrity of the bowl, spiral and whips;

YEARLY:

To prevent excessive wear (not covered by the guarantee) it is mandatory to have a complete maintenance carried out at least once a year by a specialized technician.

The technician must carefully clean the machine in all its parts, check the functioning and the state of wear of all the components.

5 Alarms

ERROR	DESCRIPTION
E1	SAFETY COVER MICRO ALARM
E2	LIFTING MICRO ALARM
E3	TANK MICRO SWITCH
E4	EMERGENCY STOP ALARM
E7	ENGINE ALARM
E8	OVER TEMPERATURE ALARM
E9	ENGINE OVERLOAD OR GEAR BLOCKED

6 After-Sales Service

Spare parts / Maintenance

To request spare parts, contact your dealer, always referring to the data shown on the identification plate located on the side of the appliance (model, serial number, etc.) and to the spare part code shown in the spare parts diagram.

For any requests for extraordinary maintenance, repairs and/or replacements, contact only the authorized dealer from whom you purchased the appliance and/or a specialized technician in possession of the technical-professional requisites required by current regulations.

INFORMATION ON DISMANTLING AND DISPOSAL



According to Art. 13 of the Leg. Decree No. 151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE on the restriction to the use 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 useful life, must be collected separately from other wastes.

The collection of this apparatus at the end of its technical life is organized and managed by the manufacturer. The user that intends to dispose off this equipment should, therefore, contact the manufacturer and follow the system he has adopted to allow separate collection of the equipment that has reached the end of its life.

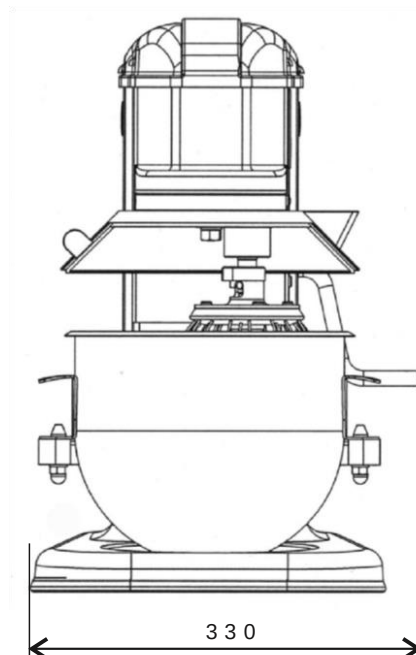
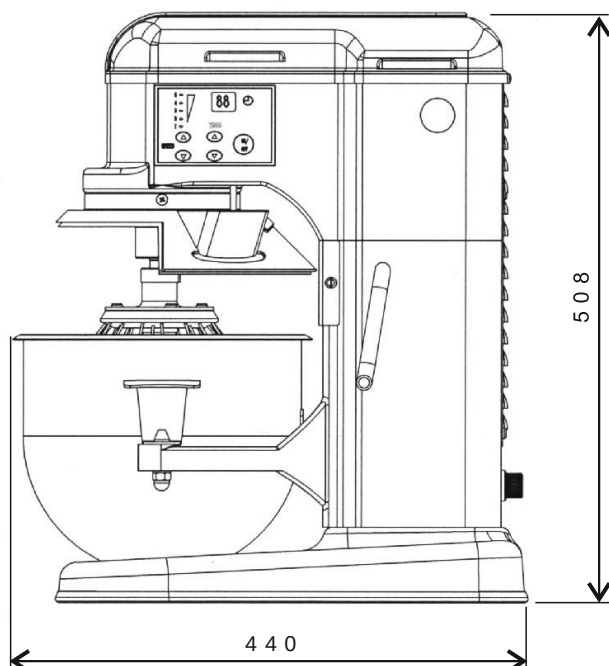
Proper waste sorting for the subsequent recycling, treatment and environmental disposal of decommissioned equipment contributes to preventing potentially negative impact on the environment and on human health, encouraging the reuse and/or recycling of the materials composing the equipment. If the holder of this product disposes it of illegally, this involves the application of administrative sanctions provided by the laws in force.

Registered at the WEEE National Register under the number: IT08020000000645

IMPASTATRICE PLANETARIA PL7 D



Dimensioni



Introduzione

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 impastatrice, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

Le impastatrici a cui fa riferimento il presente manuale, sono state progettate esclusivamente per soddisfare le esigenze di produzione di impasti per pizza e di prodotti similari.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.

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 dell'impastatrice 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 deve 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 dell'impastatrice, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.
- Inoltre l'utilizzatore deve:
- Fare attenzione che i bambini non si avvicinino all'impastatrice in funzione;
 - Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
 - Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza dell'impastatrice;
 - Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare l'impastatrice quando si è distratti;
 - Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'impastatrice.
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, l'impastatrice è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

Rischio residuo

RISCHI RESIDUI IMPASTATRICI A SPIRALE

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	

1.1 Precauzioni di sicurezza

Quando si utilizza questa macchina, assicurarsi sempre che siano in vigore le seguenti condizioni o operazioni. Il mancato rispetto di queste indicazioni può essere causa di incidenti.

- Tenere le mani e gli indumenti lontani dalla ciotola e dagli accessori durante il funzionamento.
- Tenere gli oggetti rigidi lontani dalla ciotola e dagli accessori durante il funzionamento. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere il mixer in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare la macchina solo con il servizio elettrico specificato sulla targhetta. Scollegare la macchina dalla fonte di alimentazione prima di effettuare qualsiasi manutenzione.
- Non disattivare o rimuovere i meccanismi di sicurezza forniti con la macchina.
- Non lasciare la macchina in funzione senza sorveglianza.
- Rispettare i programmi di manutenzione periodica.
- Capacità massima dell'impasto per il pane 1500 grammi su una base del 60% di acqua.

1.2 Specifiche Generali

Motore: 650 W, cuscinetto a sfere ventilato all'interno della custodia del mixer.

Voltaggio: 208-240 V/110-120 V monofase.

Interruttore e timer: pannello di controllo digitale tutto in uno.

Cavo e spina: sono costituiti rispettivamente da 3 fili di cui un filo è collegato alla messa a terra, gli altri fili sono collegati all'alimentazione.

Trasmissione: Gli ingranaggi sono già lubrificati per garantire un adeguato utilizzo; gli ingranaggi della trasmissione sono in acciaio. Tutti i cuscinetti sono a sfere.

Velocità: il mixer ha cinque velocità da 100 RPM a 500 RPM

Protezione di sicurezza: ruotare delicatamente per aprire con un microinterruttore per interrompere immediatamente l'alimentazione e proteggere l'operatore.

Dimensioni: 345x435x510mm

Peso netto: 20 kg

PESO MAX IMPASTO: 1,5 kg

In dotazione: Ciotola in acciaio inossidabile (1pz), Spirale (1pz), Spirale "a foglia" (1pz), Frusta (1pz).

2 Installazione

Prima di installare il mixer, verificare che le specifiche del servizio elettrico corrispondano a quelle del mixer stampate sulla targhetta del mixer.

2.1 Posizione

Posizionare il mixer nella sua posizione operativa. Il prodotto deve essere posizionata su una superficie piana e robusta. Attorno al mixer deve essere garantito uno spazio adeguato (50 cm) affinché l'utente possa azionare il controllo e installare e rimuovere le ciotole.

2.2 Collegamenti elettrici

AVVERTENZA: il cavo di alimentazione di questa macchina è dotato di una spina di messa a terra a tre poli. È fondamentale che la presa a cui è collegata questa spina sia adeguatamente messa a terra.

3 Operazione

Le ciotole e agitatori (fruste, frusta e gancio per impastare) devono essere lavati accuratamente con acqua calda e una soluzione di sapone neutro, risciacquati con una soluzione delicata di soda o aceto e risciacquati accuratamente con acqua pulita PRIMA di essere messi in servizio. Questa procedura di pulizia dovrebbe essere seguita anche per le ciotole e gli agitatori prima di montare gli albumi o le uova intere.

3.1 Pannello comandi

Tutti i modelli sono dotati di timer digitale ed elettronico a 5 velocità.

ON/OFF: per avviare o interrompere il funzionamento

Timer: impostazione digitale da 1 a 30 minuti o servizio senza timer.

Velocità: preferibile da utilizzare a 2-3 velocità.

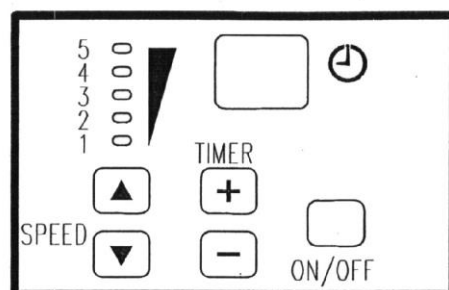
Velocità 1 – Per sbattere, schiacciare e impastare lentamente la pasta lievitata.

Velocità 2 – Per mescolare pastelle per biscotti e torte.

Velocità 3 – Per sbattere, mantecare e montare a velocità media.

Velocità 4 – Per montare panna, albumi e glassa bollita.

Velocità 5 – Per montare piccole quantità di panna e albumi.



3.2 Come installare l'agitatore

Per installare un agitatore, la vasca deve essere installata e completamente abbassata.

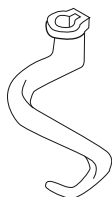
Posizionare l'agitatore nella ciotola, spingerlo verso l'alto sull'albero dell'agitatore e ruotarlo in senso orario per posizionare il perno dell'albero nella fessura del gambo dell'agitatore.

3.3 Come installare la ciotola

La vasca deve essere installata prima dell'agitatore. Per installare la vasca, abbassare completamente il supporto della vasca.

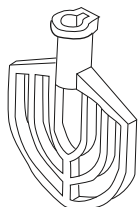
Posizionare la ciotola in modo che la staffa di allineamento sul retro della ciotola si trovi nel fermo della ciotola e il perno di posizionamento sulla parte anteriore del supporto della ciotola si inserisca nei fori sui lati della ciotola.

3.4 Guida all'uso degli accessori



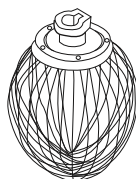
SPIRALE:

Viene spesso utilizzata per impasti di pane ed è preferibile utilizzarla a 1 velocità



SPIRALE A “FOGLIA”:

È comunemente utilizzata per pastelle sottili, torte, purè e ripieni. E' preferibile utilizzarla a velocità 2-3



FRUSTA:

Viene solitamente utilizzata per panna o per le uova. Si consiglia l'utilizzo a velocità 4-5

4 MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza.

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

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

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

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

UNA VOLTA AL GIORNO:

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

UNA VOLTA A SETTIMANA:

- verifica funzionale dei dispositivi di sicurezza;
- verifica funzionale dei dispositivi di arresto;
- verifica dell'integrità della targa matricola ed etichette;

UNA VOLTA AL MESE:

- verifica dell'integrità della vasca, spirale e fruste;

ANNUALMENTE:

Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.

Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

5 ALLARMI

ERRORE	DESCRIZIONE
E1	ALLARME MICRO COPERCHIO DI SICUREZZA
E2	ALLARME MICRO DI SOLLEVAMENTO
E3	MICRO INTERRUETTORE VASCA
E4	ALLARME ARRESTO DI EMERGENZA
E7	ALLARME MOTORE
E8	ALLARME SOVRA TEMPERATURA
E9	SOVRACCARICO DEL MOTORE O MARCIA BLOCCATA

6 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.

INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO



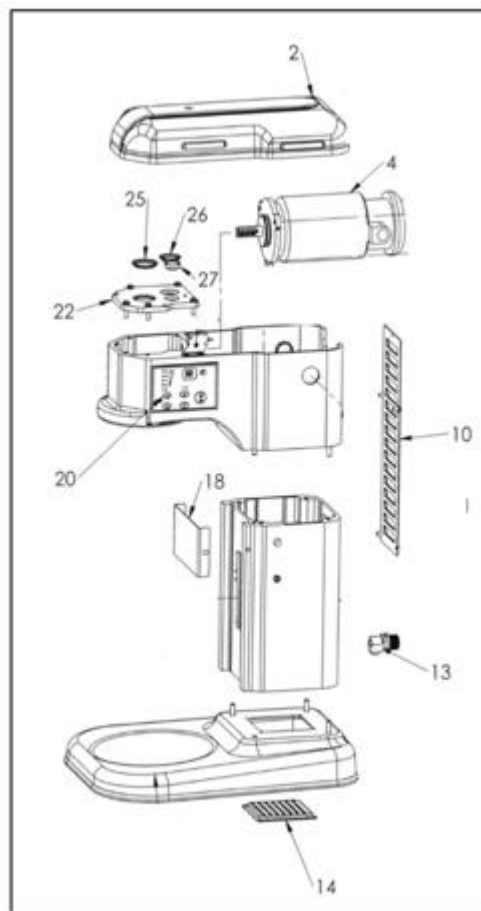
Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

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

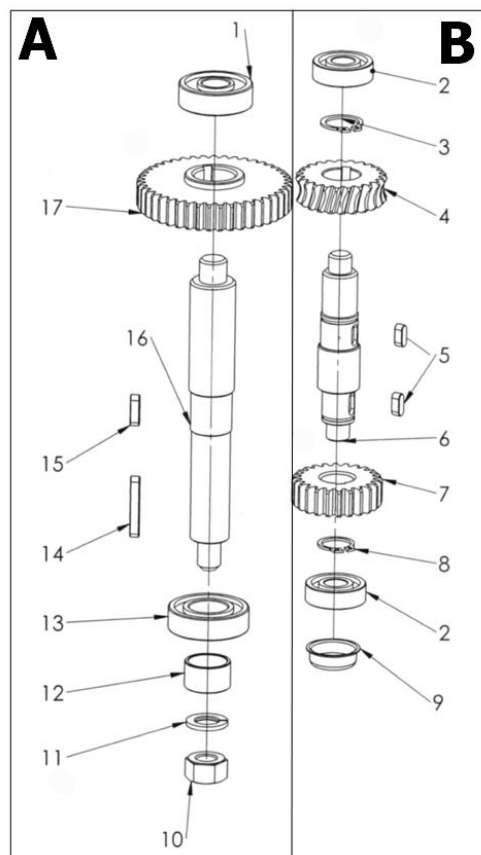
La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta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

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

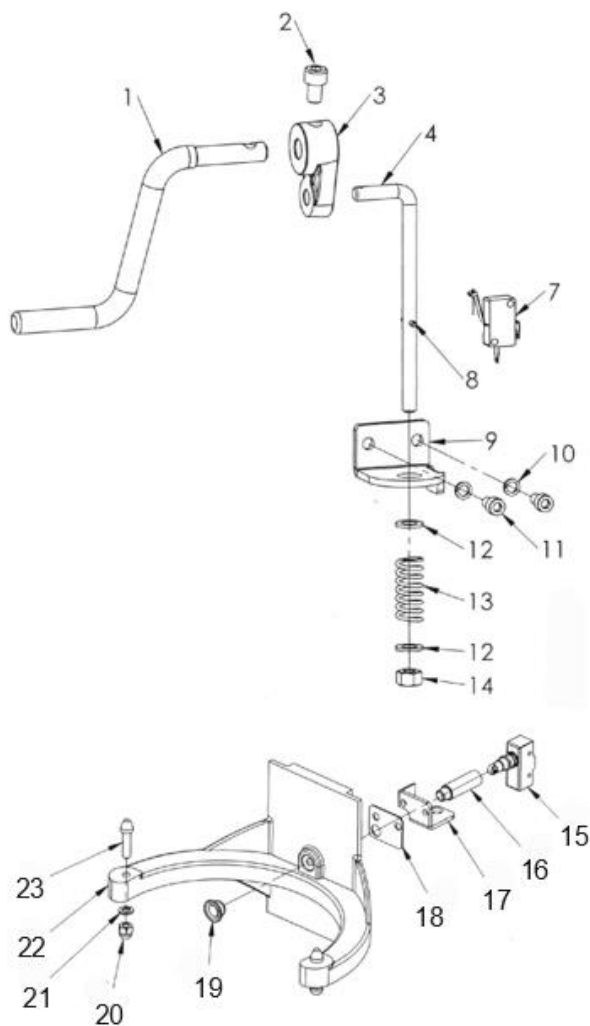
Iscr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT08020000000645

FIGURE 1 Full of the machine

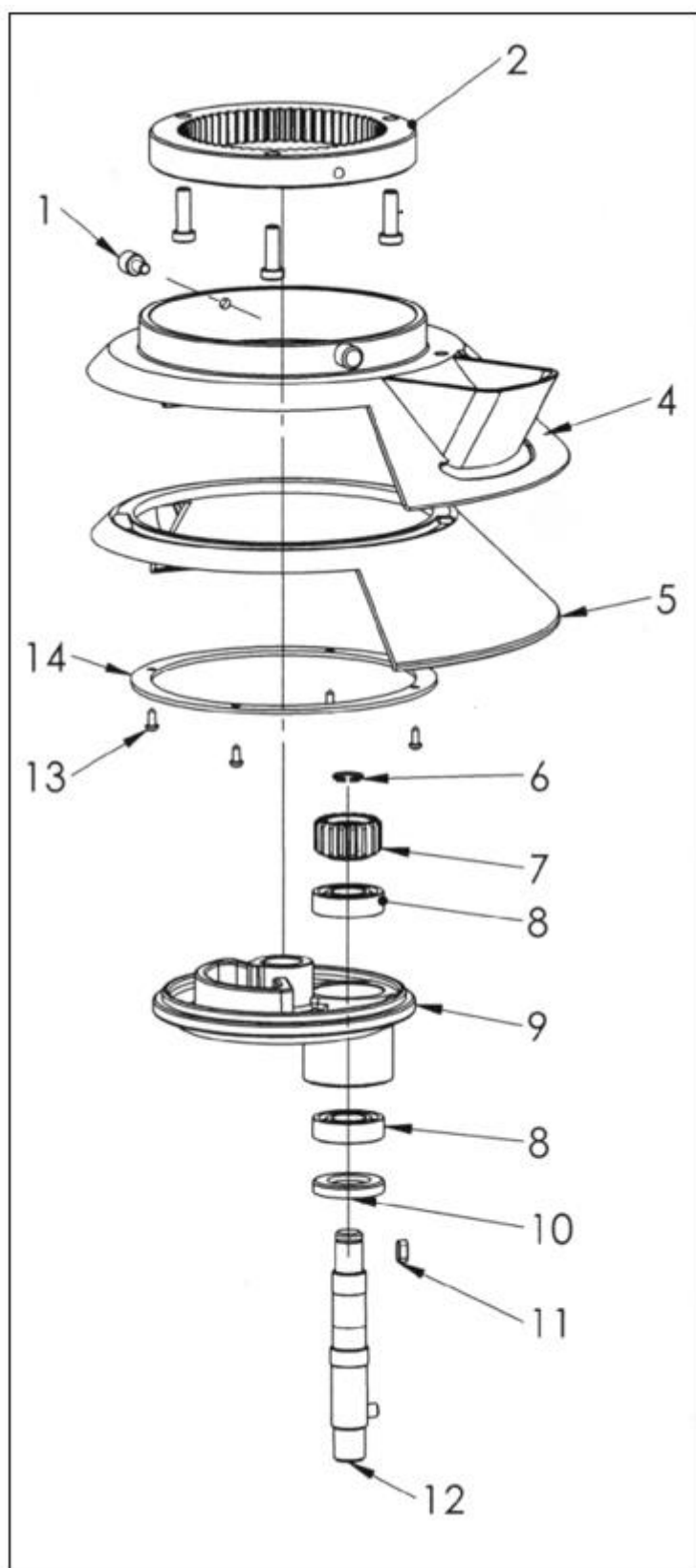
Pos	Code	Description	Q.ty
2	A96ZP00004	TOP COVER PL7D (Fig 1 Pos 2)	1
4	A96ZJ00053	MOTOR PL7D (Fig 1 Pos 4)	1
10	A40PS43001	REAR COVER PL7D (Fig 1 Pos 10)	1
14	A86ME38001	SEAT NET PL7D (Fig 1 Pos 14)	1
20	A87AZ00003	CONTROL PANEL PL7D (Fig 1 Pos 20)	1
22	n.c.	bearing cover	
25	n.c.	center axle cover	
26	n.c.	gear axle cover	
27	n.c.	oil cover	

FIGURE 2 Full of the gear

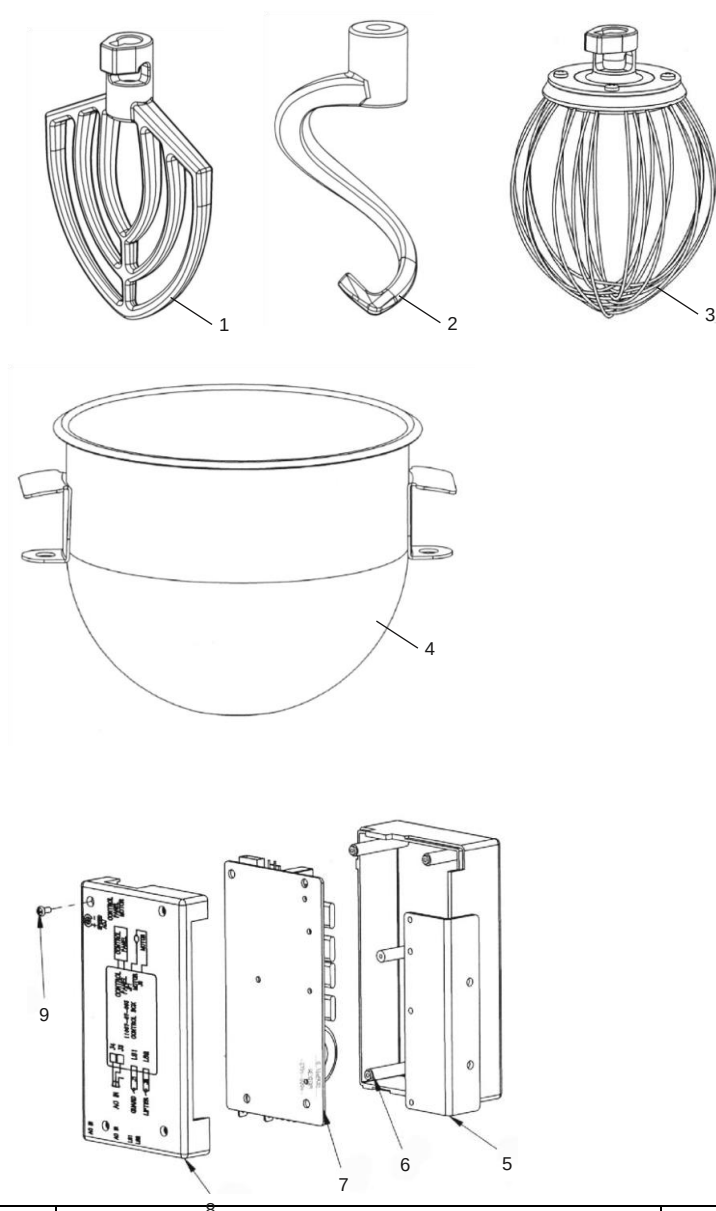
Pos	Code	Description	Q.ty
1	n.c.	bearing 6201	
17	A89IO00009	BIG GEAR PL7D (Fig 2A Pos 17)	1
16	A63AL67001	CENTER AXLE PL7D (Fig 2B Pos 16)	1
10	n.c.	nut M10	
11	n.c.	spring ring 10	
12	n.c.	center axle sleeve	
13	n.c.	bearing 6003	
14	n.c.	key 4*28	
15	n.c.	key 4*14	
2	n.c.	bearing 6000	
3	n.c.	stop ring 16	
4	A89IO00010	GEAR PL7D (Fig 2B Pos 4)	1
5	n.c.	key 4*12	
6	A63AL67002	GEAR AXLE PL7D (Fig 2B Pos 6)	1
7	A89IO00011	SMALL GEAR PL7D (Fig 2B Pos 7)	4
8	n.c.	stop ring 14	
9	n.c.	oil cover	

FIGURE 3 Handgrip type bowl lifter unit

Pos	Code	Description	Q.ty
1	A86ME00025	HANDLE PL7D (Fig 3 Pos 1)	1
2	n.c.	screw M8*12	
3	n.c.	crankthrow wheel	
4	n.c.	lifting bar	
8	A43ST14001	PIN 3*18 PL7D (Fig 3 Pos 8)	1
9	n.c.	arm's pull plate	
10	n.c.	spring ring 6	
11	n.c.	screw M6*12	
12	n.c.	flat washer	
13	n.c.	arm's spring	
14	n.c.	nut M8	
7	A96ZN00109	LEVER MICRO-SWITCH PL7D (Fig 3 Pos 7)	1
15	A96ZN00110	ROLLER MICRO-SWITCH PL7D (Fig 3 Pos 15)	1
16	n.c.	switch knot	
17	n.c.	switch board	
18	n.c.	switch rack	
19	n.c.	knot	
20	n.c.	nut	
21	n.c.	spring ring	
22	n.c.	arm	
23	n.c.	bowl's screw	

FIGURE 4 Turning plate and mixing axle

Pos	Code	Description	Q.ty
2	A89ON00003	GEAR PL7D (Fig 4 Pos 2)	1
1	n.c.	net's screw	
4	A86ME38002	SAFETY NET PL7D (Fig 4 Pos 4)	1
5	A86ME38003	SAFETY NET PL7D (Fig 4 Pos 5)	1
6	n.c.	stop ring 12	
14	A94GU00007	GASKET PL7D (Fig 4 Pos 14)	1
13	n.c.	Screw	
7	A89IO00012	PLANETARY GEAR PL7D (Fig 4 Pos 7)	1
8	n.c.	bearing 6002	
9	A42FS67001	TURNING PLATE PL7D (Fig 4 Pos 9)	1
10	n.c.	oil seal PD32*17*5	
11	n.c.	key 4*10	
12	A63RT67001	MIXING AXLE PL7D (Fig 4 Pos 12)	1

FIGURE 5 Standard accessories

Pos	Code	Description	Q.ty
1	A96ZS00043	RACKET PL7D	1
2	A96ZS00041	SPIRAL PL7D	1
3	A96ZS00042	WHISK PL7D	1
4	A96ZV00047	BOWL PL7D	1
5	n.c.	driver fixing plate	
6	n.c.	driver box	
7	A96ZN0012	POWER BOARD PL7D	1
8	n.c.	driver box cover	
9	n.c.	screw	

WIRING DIAGRAM

