



## **PB10 – PB20 – PB30 – PB40**

Manuale d'installazione uso e manutenzione impastatrice planetaria  
Installation, operating and service instructions revolving mixer  
Manuel d'installation, utilisation et entretien mixeur planetaire  
Handbuch zur Installation, Bedienung und Wartung Planeten-Rührmixer

**CE**

## INFORMAZIONI GENERALI

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione della macchina impastatrice planetaria per uso alimentare.

Scopo della presente pubblicazione, di seguito definita "manuale", è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo della macchina.

Le macchine sono state progettate e realizzate per lavorare diversi tipi di prodotti quali panna montata, maionese, salse, impasti per pizza e pane, impasti per biscotti, pan di spagna, pasta frolla, ecc. tramite i tre accessori in dotazione (frusta, spatola, uncino).

L'impastatrice planetaria deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale.

Rispettare in particolare le seguenti indicazioni:

1. installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo "Messa in servizio";
2. non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;
3. non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', per mezzo di cavi provvisori o non isolati;
4. arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.;
5. prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica;
6. utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio per le operazioni di pulizia e manutenzione;
7. per ogni intervento di straordinaria manutenzione, rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato;
8. verificare l'idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità (vedere ALLEGATI - DATI TECNICI);
9. tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.

## GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

1. inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
2. uso di personale non addestrato;
3. uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;
4. modifiche e/o riparazioni non autorizzate;
5. utilizzo di accessori e di ricambi non originali;
6. eventi eccezionali.

## TARGHE MARCATURE DI CONFORMITÀ

Tutte le parti che compongono la macchina sono adeguate alle richieste della Direttiva e la marcatura CE ne testimonia la conformità.

La targa (Fig. 1) con gli estremi identificati del costruttore i dati tecnici macchina e la marcatura CE è posta sul basamento dell'impastatrice planetaria. La targa suddetta non deve essere rimossa e deve risultare sempre leggibile.

In caso di usura o di danneggiamento l'utilizzatore ha l'obbligo di provvedere alla sua sostituzione.

## DESCRIZIONE TECNICA E CONDIZIONI DI UTILIZZAZIONE PREVISTE

La macchina è costituita da un basamento che supporta una pentola, all'interno della quale viene inserito un utensile che impasta, mescola o monta dei prodotti alimentari.

Il basamento della macchina è rivestito con vernice antigraffio. La vasca, il coperchio vasca e la frusta sono in acciaio AISI304; la spatola e l'uncino sono in alluminio. Gli utensili e la vasca sono estraibili a sgancio rapido. Gli utensili sono azionati da un motore elettrico e la trasmissione del moto è ad ingranaggi con cambio a 3 velocità.

Avviamento ed arresto si effettuano con pulsante collegato ad un teleruttore che impedisce avviamenti accidentali della macchina dopo una possibile interruzione dell'energia elettrica.

La macchina è dotata di timer con funzione a tempo (da 0 a 15 minuti) e funzione a marcia continua.

## SICUREZZE MECCANICHE ED ELETTRICHE

Le sicurezze meccaniche adottate sono le seguenti:

1. protezione vasca a griglia in acciaio.

Le sicurezze elettriche adottate sono le seguenti:

1. avviamento con pulsanti marcia/arresto che richiede l'operazione volontaria di riavviamento della macchina in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica;
2. microinterruttore sul coperchio vasca che non permette la messa in moto della macchina con coperchio aperto;
3. microinterruttore che non permette l'avvio della macchina senza prima aver alzato la pentola.

## MESSA IN SERVIZIO E PROVE DI FUNZIONALITÀ

Aprire l'imballo e verificare l'integrità di tutti i componenti.

Effettuare il sollevamento della macchina (Fig. 2) e posizionarla nella zona adibita all'installazione.

Posizionare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sopportarne il peso.

Installare la macchina nelle immediate vicinanze di una presa a norme CE derivata da un impianto conforme alle norme vigenti. Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

## COLLEGAMENTO TRIFASE

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione del planetario sia corretta (vedi freccia sulla macchina). Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.

## DESCRIZIONE COMANDI (Fig. 3) E USO DELLA MACCHINA

1. **PULSANTE STOP A FUNGO:** premere il pulsante per arrestare il funzionamento della macchina;
2. **PULSANTE START:** premere il pulsante per avviare il funzionamento della macchina; l'avvio è abilitato solo con coperchio chiuso, vasca in alto e timer impostato;
3. **TIMER:** permette di impostare il tempo di lavorazione; in posizione di funzione a tempo (da 0 a 15 minuti) ruotare la manopola in senso orario sulla scala graduata; in funzione a marcia continua ruotare la manopola in senso antiorario nella posizione manuale;
4. **LEVA CAMBIO MARCIA:** permette di regolare la velocità di rotazione dell'utensile in funzione della lavorazione da eseguire (tre posizioni di marcia);
5. **VOLANTINO/LEVA SOLLEVAMENTO VASCA:** permette di alzare oppure abbassare la vasca.

## MONTAGGIO PENTOLA

1. Abbassare completamente la vasca ruotando il volantino/leva laterale.
2. Inserire il perno posteriore e le due staffe laterali della vasca nelle apposite sedi.
3. Agire sulle leve laterali per il bloccaggio vasca (escluso modello PB10).
4. Alzare la vasca ruotando in senso opposto il volantino/leva laterale.

## MONTAGGIO UTENSILE

1. Abbassare completamente la vasca ruotando il volantino/leva laterale.
2. Aprire il coperchio ed inserire l'utensile sull'albero ruotandolo in senso antiorario per agganciarlo.
3. Chiudere il coperchio e sollevare la vasca ruotando in senso opposto il volantino/leva laterale.

## USO DELLA MACCHINA

1. Selezionare una velocità tramite il cambio in funzione della tipologia di lavorazione: per impasti duri selezionare una velocità bassa (1), per impasti teneri selezionare una velocità alta (2 o 3). Aprire il coperchio della vasca per immettere gli ingredienti dell'impasto e richiudere il coperchio.
2. Selezionare un tempo di lavorazione tramite il timer oppure selezionare la posizione marcia continua.
3. Avviare la macchina premendo il pulsante START.
4. Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante STOP; se è stata impostata la funzione a tempo si ha l'arresto automatico della macchina al ritorno del timer a zero.
5. Ruotare il volantino/leva per abbassare la vasca, agire sulle leve laterali per sbloccarla ed estrarla per scaricare il prodotto lavorato.
6. Al termine della lavorazione, lavare la vasca e l'utensile con acqua calda e detergente.
7. Pulire con una spugna umida il coperchio.

## PULIZIA DELLA MACCHINA

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza.

Per la pulizia della macchina usare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo non schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura non inferiore ai +30° C. Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

## RICERCA GUASTI

In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l' interruttore generale a muro e contattare il Servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne della macchina.

**Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni!**

## LUNGA INATTIVITÀ DELLA MACCHINA

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l' interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo onde proteggerla dalla polvere.

## SMALTIMENTO E RICICLAGGIO



La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti nocivi a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.

## GENERAL INFORMATION

This booklet contains all the necessary information for the installation, use and maintenance of this food-compatible revolving mixer.

The purpose of this booklet, hereafter the “manual”, is to give the user, and especially the operator, proper information enabling on the necessary cautions regarding the use of this machine and on all the human and material means that must be implemented to make it safe and long-lasting.

These machines have been designed and manufactured to handle different types of products such as whipped cream, mayonnaise, sauces, pizza dough and bread dough for biscuits, sponge cake, shortbread pastry, etc. through three accessories (whisk, spatula, hook).

This revolving mixer can only be used by suitably trained personnel previous careful reading of the contents of this manual.

In particular, the following instructions must be respected:

1. install the machine according to the instructions explained in paragraph “Installation”;
2. do not remove protections and do not modify nor exclude any of the mechanical and electrical protection devices;
3. do not use the machine with non-permanent electrical connections or with temporary or non-insulated wires;
4. in case of defects, anomalous functioning, suspected damage, incorrect movement, unusual noise, etc., stop the machine immediately;
5. before cleaning or servicing the machine disconnect it from the mains;
6. always wear scratch-proof protection gloves when cleaning or servicing the machine;
7. entrust any special maintenance to the manufacturer or to duly trained and authorized personnel;
8. check the suitability and weight of the products to work ; do not overload the machine to exceed its capacity (see ANNEXES – TECHNICAL DATA);
9. keep the machine out of children’s reach.

## WARRANTY AND MANUFACTURER LIABILITY

Correct functioning and full compliance to the intended service depends on the correct application of the instructions contained in this manual.

The manufacturer waives any liability, either direct or indirect; deriving from:

1. failure to observe the instructions contained herein;
2. entrusting the machine to non-trained personnel;
3. failure to use this machine in accordance to the norms currently in force in the country of installation;
4. unauthorized alterations or repair;
5. use of non original accessories and spare parts;
6. acts of God.

## PLATES AND CONFORMITY MARKS

All the parts making this machine comply to the requirements of the Directive. Conformity to these regulations is confirmed by the CE marking on the machine.

The plate (Fig. 1) with extremes identified by the manufacturer, technical data, and CE marking is positioned on the base of the revolving mixer. This plate cannot be removed and must always be clearly readable.

In case of wear or damage, the user must replace it.

## TECHNICAL DESCRIPTION AND INSTRUCTIONS FOR USE

This machine is composed by a base supporting a bowl, inside which is inserted a tool that kneads, mixes or mounts of foodstuffs.

The machine base is coated with anti-scratch coating. The bowl, the bowl lid and the whisk are AISI304 stainless steel, the spatula and the hook are made of aluminum. The tools and the bowl are removable with quick release. The tools are driven by an electric motor, while the motion transmission is gear with three-speed gearbox.

The machine is started and stopped by means of a button connected to an contactor that preventing accidental startup after an outage of power main.

## MECHANICAL AND ELECTRICAL SAFETY DEVICES

The following mechanical safety devices have been applied:

1. bowl lid steel mesh.

The following electrical safety devices have been applied:

1. start up with start/stop button that must be pressed again to restart the machine after an outage of power main;
2. microswitch on the bowl lid as preventing machine startup when the lid is open;
3. microswitch as preventing machine from starting without first having lifted the bowl.

## INSTALLATION AND FUNCTIONING TESTS

Open the carton and make sure that all components are intact.

Lift the machine (Fig. 2) according to the instructions and place it in its selected setting for installation.

Place the machine on a suitably plane, smooth and dry surface sufficiently strong to support the machine weight.

Install near an outlet complying to EU and derived from an electrical system made to current regulations.

Before completing the connections, check that the mains correspond to the data shown on the plate.

## THREE-PHASE CONNECTION

Start the machine for just a few seconds and check that the planetary turns in the right direction (see arrow on the machine). In the case where the rotation is not correct, disconnect power and exchange two of the three phase wires in the plug.

## AVAILABLE CONTROLS (Fig. 3) AND MACHINE USE

1. STOP BUTTON: press the button to stop the operation of the machine;
2. START BUTTON: press the button to start the machine; the startup is enabled only when the lid is closed, bowl top and set timer;
3. TIMER: it allows the working time to be set; timed operation position (0 to 15 minutes): turn the knob clockwise on the graduated scale; continuous operation position: turn the knob counter-clockwise to the "manual" position;
4. TOOL SPEED ADJUSTMENT LEVER: allows to adjust the speed of rotation of the tool as a function of the processing to be performed (three gear positions);
5. HANDWHEEL/LEVER BOWL LIFT: allows you to raise or lower the bowl.

## PLACEMENT BOWL

1. Lower the tank by turning the handwheel / lever side.
2. Insert the pin back and two side brackets of the tank in their seats.
3. Act on the side levers to lock the bowl (excluding model PB10).
4. Raise the bowl by turning in the opposite direction the handwheel / lever side.

## PLACEMENT TOOL

1. Lower the bowl completely by rotating the handwheel / lever side.
2. Open the lid and insert the tool on the shaft. Then lock it by rotating it counter-clockwise.
3. Close the lid and lift the bowl by rotating the handwheel / lever side.

## MACHINE USE

1. Select a speed with the transmission in function of the type of processing: for hard dough select a low speed (1), for soft dough select a high speed (2 or 3). Open the lid of the bowl to enter the ingredients and close the lid.
2. Select a processing time using the timer or select position continues.
3. Start the machine by pressing the START button.
4. At the end of the process to stop the machine by pressing the STOP button; if you have set the timer function will turn off the machine when the timer back to zero.
5. Turn the handwheel / lever side to lower the tank, turn the side levers to release it to discharge the product worked.
6. After processing, rinse the tank and the tool with warm water and detergent.
7. Clean the lid with a damp sponge.

## CLEANING THE MACHINE

The machine must be carefully cleaned at least once a day or more often as necessary.

To clean the machine use only a cloth soaked in water and non-lathery detergent for dishes with pH at 7-8 and at least at + 30° C. Do not use steel wool or abrasive cleaning products.

## TROUBLESHOOTING

In the event of breakdowns or malfunctioning, turn off the main wall switch and contact your local Dealer's After-sales service. Do not disassemble any internal machine parts.

**The Manufacturer declines all responsibility for any tampering!**

## LONG PERIODS OF INACTIVITY

If the machine is to be left idle for long periods of time, turn off the main wall switch, thoroughly clean the machine and cover it with a sheet to protect it from dust.

## DISPOSAL AND RECYCLING



The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

## INFORMATIONS GENERALES

Ce petit manuel contient toutes les informations nécessaires à l'installation, l'emploi et la maintenance du mixeur planétaire pour aliments et vise à fournir aux utilisateurs, surtout ceux qui devront employer l'appareil directement, la possibilité de prendre toutes les précautions nécessaires et d'aménager tous les moyens possibles pour un emploi durable en toute sécurité.

Cette machine a été conçue et fabriquée pour traiter différents types de produits comme : crème fouettée, mayonnaise, sauces, pâte à pizza et pâte à pain, pâte pour les biscuits, génoise, pâte brisée, etc. à travers trois accessoires (fouet, spatule, crochet).

Ce mixeur planétaire ne peut être utilisé que par des personnes qui ont été convenablement instruites à son emploi et qui ont lu attentivement le contenu de ce manuel.

En particulier, les indications suivantes doivent être respectées :

1. installer la machine selon les instructions illustrées au paragraphe "Mise en service";
2. ne pas ôter et ne pas modifier ni exclure les protections mécaniques et électriques;
3. ne pas utiliser cette machine avec un branchement électrique de type "volant" basé sur des câbles provisoires ou non parfaitement isolés;
4. arrêter immédiatement l'appareil en cas de défaut, fonctionnement anormal, rupture suspecte, mouvements incorrects, bruits insolites, etc;
5. avant le nettoyage ou toute opération de maintenance, débrancher l'appareil du réseau électrique;
6. pendant le nettoyage et la maintenance utiliser toujours des gants de protection contre les égratignures;
7. pour toute intervention de maintenance extraordinaire, contacter le constructeur ou à du personnel qualifié et autorisé;
8. vérifier l' aptitude et le poids des produits à travailler; ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité (voir PIÈCES JOINTES – INFORMATIONS TECHNIQUES);
9. tenir la machine hors de portée des enfants.

## GARANTIE ET RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR

La garantie de bon fonctionnement de cet appareil et sa conformité totale au service auquel il est destiné sont liées à une correcte application des instructions contenues dans ce manuel.

Le constructeur décline toute responsabilité dérivant de :

1. l'inobservance des instructions contenues dans ce manuel;
2. l'emploi de l'appareil par des personnes non instruites à cet effet;
3. l'emploi non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays où l'appareil est installé;
4. changements et / ou de réparations non autorisées;
5. l'emploi d'accessoires ou de pièces de rechange non originales;
6. d'événements exceptionnels.

## PLAQUES MARQUES DE CONFORMITE

La conformité à cette Directive est attestée par la marque CE et touche toutes les pièces composant cet appareil.

La plaque (Fig. 1) identifiant le constructeur et contenant les données techniques de la machine ainsi que le marquage CE est située sur la base du mixeur planétaire. Cette plaque ne doit pas être ôtée et doit toujours être lisible.

Si elle est usée ou endommagée, l'utilisateur est obligé à la remplacer.

## DESCRIPTION TECHNIQUE ET CONDITIONS D'EMPLOI

L'appareil est composé d'une base qui supporte une cuve, à l'intérieur duquel est inséré un outil qui pétrit, qui mélange ou qui monte de produits alimentaires.

La base de la machine est revêtue d'anti-rayure. La cuve, le couvercle et le fouet sont en acier inoxydable AISI304 ; la spatule et la spirale sont réalisés en aluminium. Les outils et la cuve sont amovibles avec fermeture rapide. Les outils sont entraînés par un moteur électrique et la transmission de mouvement est avec 3 vitesses.

Le démarrage et l'arrêt sont effectués par le biais d'un bouton connecté à un télerupteur qui prévient le démarrage accidentel après une éventuelle interruption de courant.

La machine est équipée d'un minuteur avec fonction à temps (0 à 15 minutes) et de la fonction de marche continue.



## DISPOSITIFS DE SURETE MECANQUES ET ELECTRIQUES

Les dispositifs de sûreté mécanique embarqués sur l'appareil sont les suivants:

1. protection de la cuve en acier.

Les dispositifs électriques de sûreté embarqués sur l'appareil sont les suivants:

1. démarrage avec bouton marche/arrêt requérant une action volontaire de redémarrage de l'appareil en cas d'interruption de courant;
2. minirupteur sur le couvercle de la cuve qui ne permet de démarrer la machine quand le couvercle est ouvert;
3. minirupteur qui ne permet pas de démarrer la machine sans avoir soulevée le cuve.

## MISE EN SERVICE ET ESSAIS DE FONCTIONNEMENT

Ouvrir l' emballage et vérifier l' intégrité de tout les composants.

Effectuer le levage de la machine (Fig. 2) comme il est indiqué et la placer dans la zone destinée à l' installation.

Poser l'appareil sur un plan bien nivelé, lisse et qui soit capable d'en supporter le poids.

L'installation doit être effectuée dans le voisinage d'une prise conforme aux normes CE et dérivée d'un réseau conforme aux normes en vigueur.

Avant de brancher, s'assurer que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaque des données de la machine.

## BRANCHEMENT TRIPHASÉ

Démarrer la machine pendant quelques secondes et vérifier si la rotation de l' accessoire est correcte. Si la rotation n' est pas correcte, déconnecter la tension et inverser deux des trois phases de la fiche.

## DESCRIPTION DES COMMANDES (Fig. 3) ET EMPLOI DE L'APPAREIL

1. BOUTON STOP: appuyez sur le bouton pour arrêter le fonctionnement de la machine ;
2. BOUTON START: appuyez sur le bouton pour démarrer la machine ; le démarrage est activée uniquement lorsque le couvercle est fermé, la cuve soulevée et réglez le minuteur;
3. MINUTEUR: réglez le temps de travail ; la fonction à temps (0 à 15 minutes) tourner dans le sens horaire à l'échelle graduée ; un fonctionnement continu, tournez dans le sens antihoraire à la position manuelle ;
4. LEVIER POUR CHANGER LA MARCHE : permet de régler la vitesse de rotation de l'outil en fonction du traitement à effectuer (trois positions de vitesse);
5. VOLANT À MAIN/LEVIER POUR LE SOULÈVEMENT DE LE CUVE : vous permet de soulever ou d'abaisser le cuve.

## MONTAGE CUVE

1. Baisser complètement la cuve à travers la rotation du volant à main / levier latéral.
2. Insérez la goupille arrière et deux supports latéraux du réservoir dans leurs sièges.
3. Agir sur les leviers latéraux pour bloquer le cuve (hors modèle PB10).
4. Soulever le cuve en tournant dans le sens inverse du volant à main / levier latéral.

## MONTAGE OUTIL

1. Baisser complètement la cuve à travers la rotation du volant à main / levier latéral.
2. Ouvrir le couvercle et insérer l'outil sur l'arbre de traînement en le tournant en sens invers horaire pour l'accrocher.
3. Fermer le couvercle et soulever la cuve à travers la rotation du volant à main / levier latéral.

## EMPLOI DE L'APPAREIL

1. Sélectionnez une vitesse en fonction du type d'usinage: pour la pâte dure sélectionner une vitesse faible (1), pour sélectionner une pâte molle à grande vitesse (2 ou 3). Ouvrez le couvercle du cuve pour entrer les ingrédients et refermer le couvercle.
2. Sélectionnez un temps de traitement à l'aide de la minuteur ou sélectionner la position de vitesse continue.
3. Démarrer la machine en appuyant sur le bouton START.
4. A la fin du processus pour arrêter la machine en appuyant sur le bouton STOP, et si vous avez réglé le minuteur la machine s'éteint lorsque le minuteur arrive à zéro.
5. Tournez le volant à main / levier latéral pour abaisser le cuve, agir sur les leviers latéraux pour le libérer le cuve et pour enlever le produit travaillé.

6. À la fin du processus, nettoyer la cuve et l'outil avec de l'eau chaude et du détergent.
7. Nettoyez le couvercle avec une éponge humide.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Ces appareils devront être soigneusement nettoyés au moins une fois par jour, ou, si nécessaire, plus souvent.

N'utiliser qu'un torchon imbibé d'eau et de détergent non mousseux biodégradable pour vaisselle avec pH 7-8 à une température d'au moins 30°C. Ne pas utiliser des éponges de fer et des détergents abrasifs.

## RECHERCHE DES PANNES

En cas de pannes ou de mauvais fonctionnement, déconnecter l'interrupteur général mural et contacter le Service d'Assistance de votre Revendeur. Éviter de démonter les parties internes de la machine.

**Le Constructeur décline toute responsabilité pour des altérations éventuelles!**

## INACTIVITÉ PROLONGÉE DE LA MACHINE

Si la machine ne travaille pas pendant de longues périodes, déconnecter l'interrupteur général mural, effectuer un nettoyage général de la machine et la couvrir au moyen d'une housse pour la protéger contre la poussière.

## ÉLIMINATION ET RECYCLAGE



La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage.. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.

## ALLGEMEINES

Diese Veröffentlichung enthält alle für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung der Planeten-Rührmixer für Lebensmittel notwendigen Informationen.

Zweck der vorliegenden Veröffentlichung, nachstehend als „Handbuch“ bezeichnet; ist es dem Benutzer, vor allem dem direkten Benutzer, zu erlauben, jede Massnahme zu treffen und alle menschlich und materiell möglichen Mittel für einen sicheren und dauerhaften Betrieb der Maschine vorzusehen.

Die Maschinen wurden entwickelt und hergestellt, um verschiedene Arten von Produkten wie Schlagsahne, Mayonnaise, Saucen, Pizza-Teig und Brot Teig, Teig für Kekse, Schwamm Kuchen, Mürbeteig, etc. zu behandeln. durch drei Zubehörreihe (Schneebesen, Flachrührer, Haken).

Der Planeten-Rührmixer sollte nur durch entsprechendes ausgebildetes Personal verwendet werden, dass sorgfältig den Inhalt dieses Handbuchs gelesen hat.

Achten Sie besonders auf die folgenden Anweisungen:

1. die Maschine entsprechend den Anweisungen aufstellen, die in dem Kapitel „Inbetriebnahme“ angegeben sind;
2. die Schutzverkleidungen nicht abnehmen und auch nicht die mechanischen oder elektrischen Schutzvorrichtungen abschalten;
3. die Maschine nicht mit losen elektrischen Anschlüssen, das heisst mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln benutzen;
4. im Falle von Defekten, Betriebsstörungen, Verdacht auf Bruch, nicht korrekten Lauf, ungewöhnliche Geräusche usw. die Maschine unverzüglich anhalten;
5. vor der Reinigung oder vor Wartungsarbeiten den Netzstecker der Maschine herausziehen;
6. bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets kratz feste Schutzhandschuhe tragen;
7. bei jedem aussergewöhnlichen Wartungseingriff soll sich an den Hersteller oder an qualifiziertes und von diesem beauftragtes Personal gewandt werden;
8. die zu bearbeitenden Erzeugnisse auf Eignung und Gewicht überprüfen ; die Maschine nicht über ihre (siehe ANLAGEN – TECHNISCHE DATEN);
9. Kapazität hinaus füllen die Maschine für Kinder unzugänglich aufbewahren.

## GARANTIE UND HAFTUNG DES HERSTELLERS

Die Garantie des einwandfreien Betriebes und die volle Leistungsfähigkeit der Maschinen in der Betriebsart, für die sie bestimmt sind, ist an das genaue Einhalten der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen gebunden.

Der Hersteller weist jede direkte und indirekte Haftung aus folgenden Gründen zurück:

1. nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen;
2. verwendung von nicht angeleitetem Personal;
3. eine nicht den spezifischen gültigen Richtlinien des jeweiligen Landes entsprechende Benutzung;
4. nicht zulässige Änderungen und/oder Reparaturen;
5. verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen;
6. aussergewöhnliche Vorfälle.

## EU-ERKENNUNGSSCHILDER

Alle die Maschine bildenden Teile entsprechen den Anforderungen der Richtlinien und die CE-Markierung beweist die Gemässheit.

Das Erkennungsschild (Abb. 1) mit den Daten des Herstellers, den technischen Daten der Maschine und der CE-Markierung befindet sich am Sockel der Planeten-Rührmixer. Das obengenannte Erkennungsschild darf nicht entfernt werden und muss immer lesbar sein. Im Falle des Verschleisses oder der Beschädigung ist der Benutzer verpflichtet, für dessen Austausch zu sorgen.

## TECHNISCHE BESCHREIBUNG UND VORAUSSETZUNGEN ZUR BENUTZUNG

Die Maschine ist aus einem Sockel gebildet, welcher einen Behälter trägt, wird in dessen Inneren ein Werkzeug eingesetzt, dass knetet, Mischungen oder Halterungen von Lebensmitteln. Die Maschine ist von kratzfest beschichteter, pflegeleichter Struktur. Die Schüssel, Deckel Schüssel und dem Schneebesen sind AISI304 Edelstahl, das Messer und die Haken sind aus Aluminium gefertigt. Die Werkzeuge und der Tank sind abnehmbar mit Schnellverschluss. Die Werkzeuge werden durch einen Elektromotor angetrieben wird und die Bewegung übertragenden Getriebe ist mit 3-Gang-Getriebe.

Anlauf und Anhalten wird über eine Taste ausgelöst, die an einen Fernschalter angeschlossen ist, welcher nach einer möglichen Unterbrechung der Stromzufuhr ein ungewolltes Anlaufen verhindert.

Die Maschine ist mit einem Timer-Funktion mit der Zeit (0 bis 15 Minuten) und die Funktion zum Dauerbetrieb ausgerüstet.

## MECHANISCHE UND ELEKTRISCHE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die installierten mechanischen Sicherheitsvorrichtungen sind folgende:

1. Gitterrostdeckel aus Edelstahl.

Die installierten elektrischen Sicherheitsvorrichtungen sind folgende:

1. Anlauf durch Drucktaste Lauf/Halt, die im Falle einer Unterbrechung der Stromzufuhr das Wiederanlaufen durch den Bedienenden erfordert;
2. Mikroschalter am Deckel, der bei geöffnetem Deckel das Einschalten des Motors der Maschine verhindert;
3. Mikroschalter, der die Maschine nicht anlaufen lässt, bevor nicht der Behälter eingesetzt ist.

## INBETRIEBNAHME UND PRÜFUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen. Die Maschine den Anweisungen gemäß heben (Abb. 2) und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren. Die Maschine auf eine gerade, glatte und trockene Ebene stellen, die geeignet ist, das Gewicht zu tragen. Die Maschine in unmittelbarer Nähe einer Steckdose nach EU-Richtlinien aufstellen, die von einer Anlage nach den gültigen Normen abgezweigt ist. Vor der Ausführung des Anschlusses prüfen, ob die Eigenschaften des Stromnetzes mit den auf dem Datenschild der Maschine angegebenen Eigenschaften übereinstimmen.

## DREIPHASENANSCHLUSS

Maschine für wenige Augenblicke in Gang setzen und überprüfen, dass die Werkzeugumdrehung korrekt ist. Falls die Umdrehung nicht korrekt sein sollte, die Spannung ausschalten und zwei der drei Phasen im Stecker umkehren.

## BESCHREIBUNG VON ANTRIEB (Abb. 3) UND BENUTZUNG DER MASCHINE

1. **STOPTASTE:** diese Taste drücken, um die Werkzeugumdrehung zu stoppen;
2. **STARTTASTE:** diese Taste drücken, um die Werkzeugumdrehung in Gang zu setzen;
3. **ZEITSCHALTUHR:** ermöglicht die Einstellung der Bearbeitungszeit. Position zeitbegrenzter Betriebsmodus (von 0 bis 15 Minuten): den Bedienungsknopf auf der Skalenscheibe im Uhrzeigersinn drehen. Position Dauerbetriebsmodus: den Bedienungsknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die Position "Manuell" drehen;
4. **SCHALTHEBEL:** durch der Schalterhebel kann man die Werkzeuggeschwindigkeit regeln;
5. **HANDRAD FÜR SCHÜSSELANHEBUNG:** Schlüssel anheben um die Schüssel zu heben (im Uhrzeigersinn drehen) oder gegen Uhrzeigersinn drehen um die Schüssel zu herunterlassen.

## ANBRINGEN VON SCHÜSSEL

1. Das Handrad gegen Uhrzeigersinn drehen um das Schlüsselhaltspanneisen zu herunterlassen.
2. Die seitige Handgriffe der Schüssel auf der zwei Bolzen die auf dem Schlüsselaltspanneisen sind stellen.
3. Die zwei Hebel anziehen.
4. Das Handrad im Uhrzeigersinn drehen um die Schüssel zu heben.

## ANBRINGEN VON WERKZEUG

1. Das Handrad gegen Uhrzeigersinn drehen um die Schüssel zu herunterlassen.
2. Den Deckel öffnen und den Werkzeuge gegen Uhrzeigersinn drehen umden auf der Antriebswelle zu einfügen.
3. Den Deckel schliessen und das Handrad im Uhrzeigersinn drehen um die Schüssel zu heben.

## BENUTZUNG DER MASCHINE

1. Die Geschwindigkeit durch den Hebel regeln mit Bezug auf der Bearbeitung; für harten Teig eine niedrige Geschwindigkeit (1) auswählen und für weichen Teig eine hohe Geschwindigkeit (2 oder 3) auswählen. Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen. Deckel der Schüssel schließen.
2. Bearbeitungszeit mit der Zeitschaltuhr wählen: „Dauerbetrieb Modus“ oder „zeitbegrenzter Betriebsmodus“.
3. Maschine durch Drücken der Start-Taste in Gang setzen.

4. Nach Beendigung des Bearbeitungsvorgangs die Maschine durch Drücken der Stop-Taste anhalten. Im "zeitbegrenzten Betriebsmodus" hält die Maschine automatisch an, wenn sich die Zeitschaltuhr auf "Null" zurückstellt.
5. Das Handrad gegen Uhrzeigersinn drehen bis die niedrigste Herunterlassung der Schüssel; die Blockierhandgriff öffnen um die Schüssel herauszunehmen und den Bearbeiteten Produkt ausladen.
6. Nach Beendigung eines Bearbeitungsvorgang Rührschüssel und Werkzeug mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern.
7. Die Deckel mit einem feuchten Schwamm reinigen.

## REINIGUNG DER MASCHINE

Die Maschinen müssen wenigstens einmal am Tage sorgfältig gereinigt werden, bei Notwendigkeit auch häufiger. Zur Reinigung der Maschine darf nur ein Tuch verwendet werden, das mit Wasser und einem nicht schäumenden, umweltfreundlichen Geschirrspülmittel mit einem pH-Wert bei einer Temperatur von nicht weniger als +30°C befeuchtet ist. Keine Metallspäne und Scheuermittel verwenden.

## STÖRUNGSSUCHE

Bei Pannen oder Störungen den Wand-Netzschalter abschalten und den Kundendienst Ihres Händlers verständigen. Die inneren Maschinenteile auf keinen Fall abmontieren.

**Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Verletzungen ab !**

## LÄNGERER MASCHINENSTILLSTAND

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum stillstehen soll, den Wand-Netzschalter abschalten, eine allgemeine Maschinenreinigung vornehmen und sie zum Schutz vor Staub mit einem Tuch abdecken.

## ENTSORGUNG UND WIEDERVERWERTUNG



Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektround Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzuerstatten. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontaktieren. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.

# ALLEGATI - ANNEXES - PIECES JOINTES - ANLAGEN

## DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - INFORMATIONS TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN

	PB10	PB20	PB30	PB40
Alimentazione Power supply	230/1N/50	230/1N/50 o 400/3N/50	400/3N/50	400/3N/50
Potenza W Power W	370	550	750	1100
Dimensioni mm Dimension mm	420x480x720h	500x540x850h	520x670x1080h	520x680x1080h
Capacità vasca Lt Bowl capacity Lt	10	20	30	40
Peso netto Kg Net weight Kg	65	97	198	200
Peso lordo Kg Gross weight Kg	85	115	223	225
Velocità rpm Speed rpm	1°=95 / 2°=175 / 3°=320			

Utensile Tool	Prodotto Product	PB10	PB20	PB30	PB40
Uncino Hook	Pizza Pizza	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pane Bread	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
	Pasta frolla Pastry	1,5 Kg	4 Kg	6 Kg	8 Kg
	Pasta per brioche Brioche pastry	2 Kg	5 Kg	7,5 Kg	10 Kg
Spatola Spatula	Carni Meats	3,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Puré Purée	3,5 Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg
	Cioccolato Chocolate	2 Kg	6 Kg	9 Kg	12 Kg
Frusta Whisk	Panna montata Whipped cream	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume	A volume By volume
	Albumi d'uovo Egg whites	14 uova/egg	32 uova/egg	48 uova/egg	64 uova/egg
	Pan di spagna Sponge cake	10 uova/egg	30 uova/egg	45 uova/egg	60 uova/egg

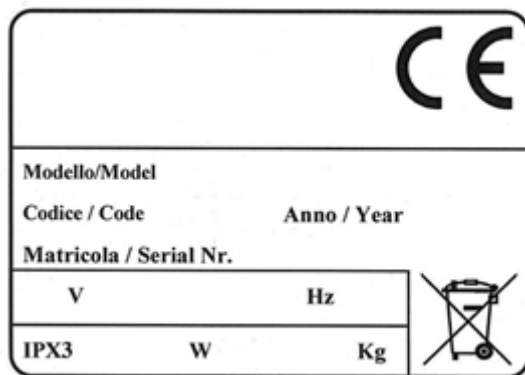


Fig. 1 – Abb. 1

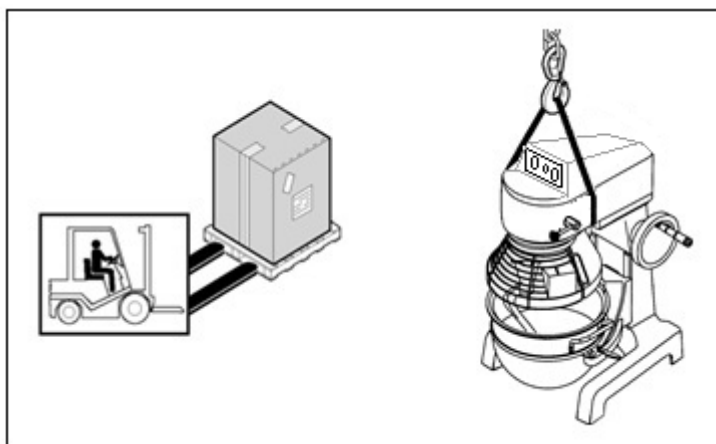


Fig. 2 – Abb. 2

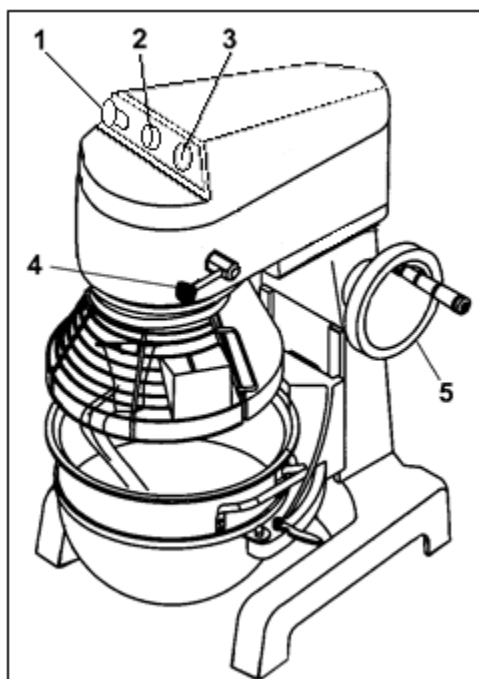


Fig. 3 – Abb. 3

