



APS10 - APS20 - APS30 - APS40
AGS10 - AGS20 - AGS30 - AGS40

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Installation, operating and service instructions
Manuel d'installation, utilisation et entretien
Handbuch zur Installation, Bedienung und Wartung



AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250 - 47824 Poggio Torriana (RN) Italy

EDIZIONE 7-2022

IT

1. Informazioni riguardanti il manuale di installazione, uso e manutenzione.....	5
1.1 Responsabilità del produttore	6
1.2 Garanzia.....	6
1.3 Controllo dell'apparecchiatura	7
2. Informazioni generali e caratteristiche	7
2.1 Destinazione d'uso	7
2.2 Uso improprio e scorretto	7
2.3 Dati tecnici.....	8
2.4 Parti dell'apparecchiatura (Fig.1/2/3 - Cap.8)	8
2.5 Utensili ed accessori inclusi	8
2.6 Protezioni presenti sull'apparecchiatura	9
3. Istruzioni per la sicurezza e l'igiene	9
3.1 Rumorosità e vibrazioni.....	10
3.2 Rischi residui.....	10
4. Note ambientali	11
4.1 Imballaggio	11
4.2 Immagazzinamento	11
4.3 Smaltimento	11
5. Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura	12
5.1 Collegamento elettrico (spina-presa)	12
5.2 Movimentazione e posizionamento	13
5.3 Utilizzo	14
5.4 Azionamento	14
5.5 Manipolazione farina o simili.....	16
6. Pulizia e manutenzione.....	16
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza	16
6.2 Pulizia dell'apparecchiatura, della vasca e degli utensili	17
6.3 Manutenzione	17
6.4 Se l'apparecchiatura non dovesse venire usata per un lungo periodo	18
7. Possibili guasti e soluzioni	19
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	70
9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten	72

10. Quantità massime di impasto lavorabile e velocità raccomandate - Max product quantity per cycle and recommended speeds - Quantité maximale de produit par cycle et vitesses recommandées - Maximale Produktmenge pro Zyklus und empfohlene Geschwindigkeiten	73
11. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	74
12. Esplosi APS - Spare parts drawings APS - Vues éclatées APS - Explosionszeichnungen APS	78
13. Esplosi AGS - Spare parts drawings AGS - Vues éclatées AGS - Explosionszeichnungen AGS	81

Foto, immagini e disegni riportati nel presente manuale sono da considerarsi puramente indicativi e a solo scopo illustrativo. Le caratteristiche tecniche ed estetiche possono variare da un modello all'altro. I dati tecnici sono da considerare corretti salvo errori e/o omissioni.

Nella redazione del presente manuale è stata utilizzata la definizione "apparecchiatura" in sostituzione della denominazione commerciale dei modelli cui il manuale si riferisce.

È vietata la riproduzione totale o parziale di testi e/o immagini del presente manuale senza un preventivo consenso scritto di Amitek Srl. È ammessa la sola stampa per consultazione e per reintegrare il libretto originale in caso di smarrimento o danneggiamento.

1. Informazioni riguardanti il manuale di installazione, uso e manutenzione

Il presente manuale fornisce all'utilizzatore dell'apparecchiatura, ovvero alla persona qualificata al suo utilizzo, informazioni utili per lavorare correttamente e in condizioni di sicurezza, nonché la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione. Le informazioni che seguono devono essere considerate come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni dell'apparecchiatura, e soprattutto per evitare possibili danni fisici o materiali risultanti da procedure scorrette di utilizzo dell'apparecchiatura stessa. Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento contenute nel presente manuale. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.



Prima di utilizzare l'apparecchiatura è obbligatorio leggere il presente manuale di istruzioni assicurandosi che tutte le sue parti siano state comprese. L'applicazione del contenuto del manuale è obbligatoria e avviene sotto la completa responsabilità dell'utente: operazioni non descritte in questo manuale o, se descritte, eseguite diversamente, devono essere considerate irregolari e proibite.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

Il personale destinato a lavorare sull'apparecchiatura, oltre ad essere professionalmente preparato nella sua mansione, deve leggere il presente manuale prestando particolare attenzione alle norme e alle indicazioni di sicurezza, nonché ai paragrafi relativi alla propria competenza.

Gli addetti all'apparecchiatura si identificano in:



UTILIZZATORE / PERSONA QUALIFICATA

È un operatore professionalmente addestrato nel rispetto della legislazione vigente nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura, abilitato ad eseguire esclusivamente le operazioni di accensione, uso, verifica delle protezioni di sicurezza (se presenti), spegnimento dell'apparecchiatura, pulizia e manutenzione ordinaria, nel rispetto assoluto delle istruzioni riportate in questo manuale. Inoltre è in grado di riconoscere ed evitare possibili pericoli nella movimentazione, nell'installazione, nell'uso e nella pulizia dell'apparecchiatura.



TECNICO QUALIFICATO

È un tecnico qualificato messo a disposizione dal Rivenditore, ovvero in possesso di un medesimo livello di preparazione tecnica e professionale, autorizzato ad effettuare l'assistenza tecnica richiesta, interventi di manutenzione straordinaria, nonché operazioni, non riportate nel presente manuale, che richiedano una conoscenza specifica dell'apparecchiatura.

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e le questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.



ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo generico. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolare attenzione.



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.



PERICOLO! Organi in movimento!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di organi in movimento. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di trascinamento e lesioni anche gravi.



DIVIETO! È vietato rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza!

Questo simbolo informa del divieto di rimuovere le protezioni e i dispositivi di sicurezza. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di trascinamento e lesioni anche gravi dovute alla presenza di organi in movimento.

1.1 Responsabilità del produttore

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. Le istruzioni originali sono quelle in lingua italiana e sono le sole istruzioni a cui fare riferimento in caso di qualsiasi controversia. Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo. Nel caso di dubbi contattare il produttore.

Prima di avviare l'apparecchiatura, leggere attentamente il presente manuale. Il produttore non risponde dei danni e dei danneggiamenti derivanti dalla mancata osservazione delle informazioni contenute nel manuale di utilizzo.

1.2 Garanzia

L'apparecchiatura è garantita per un anno (12 mesi) (salvo diversi accordi contrattuali) dalla data di acquisto.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

- Inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
- Uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese d'installazione;
- Modifiche e/o riparazioni non autorizzate;
- Utilizzo di accessori e di ricambi non originali.

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.

Qualunque richiesta di intervento in garanzia va inoltrata esclusivamente al rivenditore presso il quale è stata acquistata l'apparecchiatura.

Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi modifica all'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli per cose o persone ed assicurare il funzionamento ottimale. Qualunque modifica apportata all'apparecchiatura provoca l'immediata decadenza della garanzia e della responsabilità del produttore.

1.3 Controllo dell'apparecchiatura

Dopo aver tolto l'apparecchiatura dall'imballo, controllare l'integrità della stessa. In caso venissero riscontrate anomalie o danneggiamenti, non collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica. Contattare il rivenditore presso cui è stata acquistata per ottenere indicazioni sulla corretta procedura da seguire.

2. Informazioni generali e caratteristiche

L'apparecchiatura è stata realizzata nel pieno rispetto di tutte le normative vigenti. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso. La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità.

2.1 Destinazione d'uso

Le impastatrici planetarie modello APS10, APS20, APS30 e APS40 e modello AGS10, AGS20, AGS30 e AGS40 sono destinate solo ed esclusivamente alla preparazione di impasti soffici (impasto per pane e pizza, pan di Spagna, pasta frolla) e creme (panna montata, chantilly, maionese ecc.) e per mescolare carni macinate crude e spezie, utilizzando gli utensili in dotazione - frusta, uncino e spatola - ed attenendosi scrupolosamente alle indicazioni su quantità massime di prodotto lavorabile, velocità e tipo di utensile indicati nella Tab.2 - Cap.10.



Le impastatrici planetarie modello APS10, APS20, APS30 e APS40 e modello AGS10, AGS20, AGS30 e AGS40 sono destinate al solo USO PROFESSIONALE. Queste impastatrici sono destinate ad essere utilizzate in ristoranti, bar, negozi alimentari, ecc.



L'apparecchiatura non è assolutamente idonea per impastare, lavorare o mescolare impasti duri come ad esempio l'impasto per pasta all'uovo.

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso.

2.2 Uso improprio e scorretto

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso (e/o con tipi e quantità diverse di prodotto da quelle raccomandate nella Tab.2 - Cap.10) è vietato, **ed è considerato un utilizzo improprio, scorretto e non conforme con la destinazione d'uso.**

Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso. La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

Qualunque utilizzo dell'apparecchiatura diverso dalla sua destinazione d'uso è espressamente vietato, così come qualsiasi manomissione della stessa. Si ricorda nello specifico che:

- È vietato utilizzare l'apparecchiatura se non si è operatori autorizzati ed adeguatamente formati;
- È vietato utilizzare l'apparecchiatura in modo diverso da quello per il quale l'apparecchiatura è stata concepita, nonché da quello descritto nel presente manuale;
- È vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni previste per ogni lavorazione, nonché eliminare parti di esse (ove presenti, è vietato smontare i ripari fissi e mobili, nonché bypassare i microinterruttori di sicurezza);

- È vietato apportare modifiche all'apparecchiatura;
- È vietato consentire la presenza, nell'area di lavoro e utilizzo dell'apparecchiatura, di bambini, animali domestici o chiunque non autorizzato;
- È vietato utilizzare l'apparecchiatura al di fuori degli ambienti autorizzati;
- È vietato, in caso di apparecchiatura con parti in movimento, utilizzarla indossando oggetti personali che possano provocare gravi infortuni (a titolo di esempio orologi, cravatte, braccialetti, anelli, ecc.) favorendo il rischio di trascinamento dell'utilizzatore;
- È vietato introdurre all'interno dell'apparecchiatura materiali diversi da quelli previsti per il suo normale utilizzo;
- È vietato utilizzare l'apparecchiatura all'aperto in condizioni di meteo avverso (pioggia, temporali, neve, elevata umidità, ecc.);
- È vietato utilizzare l'apparecchiatura su mezzi in movimento come camper, camion attrezzati per cucina da strada, ecc.



ATTENZIONE! L'esecuzione di qualunque modifica comporta il decadimento della Dichiarazione di Conformità dell'apparecchiatura. Per i danni che derivano dall'uso improprio dell'apparecchiatura, l'utilizzatore è l'unico responsabile.

2.3 Dati tecnici

Fare riferimento alla Tab.1 - Cap.9 e Tab.2 - Cap.10 per i dati riguardanti potenza, alimentazione elettrica, dimensioni, ingombro, tipo e quantità max. di prodotti lavorabili, velocità raccomandate per l'utilizzo dei vari utensili ecc.

2.4 Parti dell'apparecchiatura (Fig.1/2/3 - Cap.8)

Pannello comandi (Fig.1 e Fig.3 - Cap.8)

Il pannello comandi è costituito da un pulsante verde *START* e da uno rosso *STOP* per l'accensione e lo spegnimento dell'apparecchiatura, da un timer (escluso modello AGS10) e da una leva per la selezione della velocità di lavoro (tre velocità). Sui modelli APS30 e APS40 è inoltre presente il pulsante *GEAR SYNC* per agevolare il cambio di velocità.

Sul lato dell'apparecchiatura è presente una leva (o un volantino sui modelli APS30, APS40, AGS30 e AGS40) che permette di sollevare e abbassare la vasca per le operazioni di montaggio/smontaggio dell'utensile e della vasca stessa.

Fare riferimento alla Fig.3 - Cap.8 per i dettagli sul pannello comandi di ogni modello.

Fare riferimento al capitolo 5 (Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura) per informazioni circa il montaggio degli utensili e l'utilizzo dell'apparecchiatura.

2.5 Utensili ed accessori inclusi

L'apparecchiatura è dotata di serie dei seguenti utensili ed accessori:

- 1 frusta (adatta per montare panna, albumi a neve, amalgamare e mischiare creme ecc.);
- 1 spatola (adatta per mescolare, miscelare e impastare pasta frolla, purè di patate, pastelle morbide ecc.);
- 1 uncino/gancio impastatore (adatto per impasti lievitanti, pane, pizza, ecc.);
- 1 vasca (vedere Tab.1 - Cap.9 per la capienza della vasca di ogni modello).

Frusta, Spatola, Uncino, Vasca e Griglia di protezione della vasca sono realizzati con materiali adatti al contatto con i prodotti alimentari.

2.6 Protezioni presenti sull'apparecchiatura

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti protezioni di sicurezza:

- Griglia di protezione della vasca che impedisce di poter toccare gli utensili in movimento con la vasca montata durante il normale funzionamento dell'apparecchiatura;
- Protezioni fisse;
- Microinterruttore di sicurezza sull'apertura della griglia di protezione, che arresta l'apparecchiatura in caso venga aperta la griglia di protezione della vasca e che ne previene l'accensione in caso la protezione non sia stata correttamente chiusa;
- Microinterruttore di sicurezza che arresta l'apparecchiatura in caso venga azionata la leva laterale di sollevamento/abbassamento della vasca e che ne previene l'accensione in caso il supporto della vasca non sia stato correttamente sollevato;
- Microinterruttore di sicurezza che arresta l'apparecchiatura e ne previene l'azionamento in caso la vasca non sia inserita nell'apposita sede;
- Protezione amperometrica contro il surriscaldamento del motore (in caso di arresto per surriscaldamento, attendere circa 30 minuti prima di tentare di riavviare l'apparecchiatura);
- Fusibile di protezione contro eventuali cortocircuiti del motore elettrico.



È espressamente vietato rimuovere, modificare o disattivare qualunque protezione/sicurezza dell'apparecchiatura. È altresì vietato rimuovere o danneggiare qualsiasi targa di sicurezza.

3. Istruzioni per la sicurezza e l'igiene

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza. Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura che siano leggibili. Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura. In considerazione della destinazione esclusivamente professionale dell'apparecchiatura oggetto del presente manuale, si ricorda che l'utilizzatore è tenuto, nei limiti della fattibilità tecnica, al mantenimento delle condizioni di utilizzo previste dalle normative in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura, nel momento in cui questa viene utilizzata. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dall'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali d'igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE!

- Leggere tutto il presente manuale di installazione, uso e manutenzione prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura;
- Assicurarsi regolarmente che tutte le targhette presenti sull'apparecchiatura siano ben leggibili;

-
- Non lasciare l'apparecchiatura in funzione senza sorveglianza. Tenere l'apparecchiatura lontano dalla portata dei bambini e di tutte le persone non autorizzate; l'apparecchiatura non è indicata per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza;
 - L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale debitamente addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza e le istruzioni di utilizzo presentate in questo manuale;
 - Non toccare le parti in movimento dell'apparecchiatura. Durante il funzionamento tenere sempre mani, capelli, abiti e utensili da cucina lontano dagli organi in movimento per limitare il rischio di lesioni a persone e/o danni all'apparecchiatura. È inoltre opportuno evitare di indossare abiti con maniche larghe o parti svolazzanti, monili ecc. che potrebbero incastrarsi o impigliarsi negli organi in movimento dell'apparecchiatura;
 - L'operatore deve indossare i dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei alle condizioni dell'ambiente di lavoro per la propria sicurezza e per rispettare le normative sanitarie locali;
 - Il presente manuale di utilizzo va conservato con cura. Nel caso di trasferimento dell'apparecchiatura a terze persone, va necessariamente consegnato anche il manuale di utilizzo, che è da considerarsi parte integrante dell'apparecchiatura stessa;
 - Tutti gli utilizzatori devono attenersi alle informazioni contenute nel presente manuale di utilizzo, e rispettare le indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro;
 - L'apparecchiatura può essere utilizzata solo in ambienti chiusi e in aree protette dalle intemperie. Non è adatta all'utilizzo all'aperto con condizioni meteo avverse e/o in ambienti potenzialmente esplosivi;
 - L'apparecchiatura non è idonea per l'utilizzo in ambienti ATEX;
 - Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la spina di alimentazione;
 - Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti, nonché tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare, ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengano sostanze nocive alla salute delle persone.

3.1 Rumorosità e vibrazioni

Il livello di pressione acustica dell'apparecchiatura è inferiore ai 70 dB. In condizioni di normale funzionamento, l'apparecchio genera vibrazioni non dannose per l'operatore (in quanto durante la lavorazione egli non è a diretto contatto con l'apparecchiatura) o per l'ambiente circostante.



ATTENZIONE! Non appoggiare le mani o altre parti del corpo sull'apparecchiatura durante il funzionamento.

3.2 Rischi residui

Lesioni e trascinamento: In caso l'apparecchiatura venga messa in funzione con vasca assente oppure senza avere correttamente posizionato la vasca nella propria sede, può persistere il pericolo di lesioni e trascinamento dovute al contatto con gli organi in movimento.

Ribaltamento: Se non viene rispettato l'obbligo di posizionamento dell'apparecchiatura su piano stabile e correttamente livellato, può persistere il pericolo di lesioni dovuto al ribaltamento dell'apparecchiatura durante il funzionamento.

Contatto diretto con elementi in tensione: Se non viene scollegata la spina prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione dell'apparecchiatura, l'operatore può subire lesioni per contatto diretto con le parti in tensione.

Contatto indiretto: Se l'apparecchiatura viene collegata ad una presa elettrica non protetta per i contatti indiretti nel rispetto delle norme del paese di impiego, l'operatore può subire lesioni per contatto indiretto con le parti in tensione.

Pericolo da polvere di farina e simili: la polvere di farina e simili può creare danni alle vie respiratorie. L'utilizzatore prima della manipolazione deve consultare le schede tecniche prodotti fornite dai fornitori.



ATTENZIONE! Durante il carico manuale si consiglia l'utilizzo dei DPI (mascherine) per la protezione delle vie respiratorie.

4. Note ambientali

L'apparecchiatura è stata concepita per essere utilizzata in un ambiente caratterizzato da una temperatura compresa tra +10 °C e +40 °C e un grado di umidità relativa compreso tra 30% e 80%.

Un uso a temperatura e/o umidità differenti può portare l'apparecchiatura ad anomalie di funzionamento e guasti imprevisti.

4.1 Imballaggio

L'apparecchio è contenuto in un imballo costituito da una cassa e un pallet di legno, protezioni in polistirolo e film plastico. Pesi ed ingombri sono indicati nella Tab.1 - Cap.9.

Per lo smaltimento far riferimento alla normativa vigente nel paese di installazione.

Ricordiamo che l'imballaggio può essere utile per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o per la spedizione dell'apparecchiatura per riparazione o manutenzione al rivenditore o al produttore. La presenza di tutti gli imballaggi originali è fondamentale per una eventuale richiesta di sostituzione o di riparazione in garanzia dell'apparecchiatura. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario togliere da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

4.2 Immagazzinamento

L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

L'apparecchiatura imballata va sempre conservata secondo le seguenti condizioni:

- Non immagazzinare all'aperto;
- Conservare in un ambiente asciutto, proteggendolo dalla polvere a una temperatura compresa tra 0 °C e +50 °C e un'umidità relativa compresa tra 30% e 80%;
- Non esporre all'azione di agenti aggressivi;
- Proteggere dall'azione dei raggi solari;
- Evitare gli urti;
- Nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti dell'imballaggio.

4.3 Smaltimento

L'apparecchiatura rientra nel campo di applicazione della Direttiva 2012/19/UE riguardante la gestione dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Per lo smaltimento dell'ap-

parecchiatura, in quanto composta da materiali che possono essere riciclati presso le strutture adeguate, occorre accertarsi di affidarla ad imprese specializzate sia per il trasporto che per il trattamento dei rifiuti. A tale scopo è necessario ricercare le imprese atte a ricevere l'apparecchiatura per lo smaltimento ed il suo successivo corretto riciclaggio.

L'apparecchiatura non è potenzialmente pericolosa per la salute umana e l'ambiente, non contenendo sostanze dannose come da Direttiva 2011/65/UE (RoHS), ma se abbandonata nell'ambiente impatta negativamente sull'ecosistema.

Il simbolo del bidone barrato riportato a lato, e presente sull'etichetta posta sull'apparecchiatura, indica la rispondenza di tale prodotto alla normativa relativa ai Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). L'abbandono nell'ambiente dell'apparecchiatura o lo smaltimento abusivo della stessa sono puniti dalla legge.



ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va disconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.

5. Installazione e funzionamento dell'apparecchiatura

5.1 Collegamento elettrico (spina-presa)



PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

I modelli monofase sono dotati di cavo con spina Schuko, e devono essere collegati soltanto ad una presa elettrica singolarmente protetta per i contatti indiretti e dotata a monte di una protezione costituita da un interruttore magnetotermico/differenziale avente caratteristiche compatibili con il carico elettrico dell'apparecchiatura, nel rispetto delle norme in vigore nel paese di impiego.

I modelli trifase sono muniti di cavo di alimentazione elettrica privo di spina: in questo caso va installata una spina elettrica trifase (a 4 poli, senza neutro) industriale da 16 A conforme allo standard IEC60309. Tale operazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato ed abilitato, in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE! Nelle apparecchiature trifase, va verificato il senso di rotazione del motore prima di effettuare qualunque ulteriore operazione. Senza questa verifica, l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi in caso di errato senso di rotazione. Procedere come segue dopo avere collegato la spina trifase:

- Rimuovere l'utensile, portare la leva del cambio nella posizione della velocità 1;
- Avviare l'apparecchiatura per pochi attimi e verificare che il senso di rotazione del planetario corrisponda alla direzione indicata dalla freccia presente sulla testata della macchina;
- In caso il senso di rotazione fosse contrario a quello della freccia, spegnere l'apparecchiatura, scollegare la spina ed invertire il collegamento di due delle tre fasi sulla spina stessa;
- Provare nuovamente il senso di rotazione del planetario: se corrisponde alla direzione indicata dalla freccia presente sulla testata della macchina, il senso di rotazione è corretto e si può procedere ad utilizzare l'apparecchiatura;

L'apparecchiatura deve essere collegata soltanto ad una presa elettrica singolarmente protetta per i contatti indiretti nel rispetto delle norme in vigore nel paese di impiego.



ATTENZIONE! La spina dell'apparecchiatura non va estratta dalla presa tirandola per il cavo di alimentazione.



ATTENZIONE! Il cavo di alimentazione non deve mai essere messo a contatto con oggetti caldi.



ATTENZIONE! Non spruzzare acqua sull'apparecchiatura e non esporre a pioggia, acqua o a qualche altra fonte di umidità. In caso di installazione non corretta, l'apparecchiatura può provocare lesioni corporee.



ATTENZIONE! Prima di installare l'apparecchiatura vanno confrontati i parametri locali della rete elettrica con quelli di alimentazione dell'apparecchiatura (vedere la targhetta dati tecnici posta sul retro dell'apparecchiatura, Fig.2 - Cap.8). Collegare l'apparecchiatura alla rete solo nel caso in cui i dati suddetti siano corrispondenti! Vanno rispettate tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza!



ATTENZIONE!

- Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non venga a contatto con fonti di calore, o con spigoli taglienti e che non venga bloccato sotto all'apparecchiatura. Avere cura che il cavo venga ben steso e non arrotolato o piegato;
- Il cavo di alimentazione non va posizionato su moquette, tovaglie, tappetini o su altri materiali termoisolanti, non va coperto, non deve essere immerso in acqua o altri liquidi e va posizionato in una zona dove non sia calpestabile;
- Posizionare l'apparecchiatura in modo tale che la spina sia sempre accessibile;
- Non utilizzare prolunghes, adattatori o riduttori;
- Fare attenzione affinché il cavo di alimentazione non causi rischi di inciampo.

5.2 Movimentazione e posizionamento

L'apparecchiatura deve essere **posizionata a terra o su un banco/ripiano stabile e in piano, tale da avere il pannello comandi dell'apparecchiatura ad un'altezza compresa tra 80 cm e 120 cm da terra**. Assicurarsi che, dal punto di vista degli ingombri (rif. Tab.1 - Cap.9), lo spazio riservato all'apparecchio ne permetta il corretto utilizzo e la facile manutenzione come indicato al capitolo 6.



ATTENZIONE!

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, avendo cura di seguire le indicazioni del capitolo 4 (Note ambientali) per quanto riguarda la conservazione e lo smaltimento dei materiali di imballaggio;
- Spostare l'apparecchiatura avendo cura che la testata sia sempre abbassata e correttamente bloccata, non capovolgerla, e appoggiarla sempre in piano su una superficie stabile e correttamente livellata;

- Non posizionare mai l'apparecchiatura su una superficie infiammabile (come per esempio moquette, tappetini, tovaglie, ecc.);
- Non collocare l'apparecchiatura in prossimità di fiamme libere, cucine elettriche, forni o altre fonti di calore come ad esempio luoghi esposti ad irraggiamento solare diretto. Il calore può danneggiare la superficie dell'apparecchiatura e comprometterne il corretto funzionamento;
- Collocare l'apparecchiatura in maniera tale che ogni sua parte si trovi sempre ad almeno 30 cm di distanza da pareti, mobili ed altri oggetti, in modo da garantire una buona circolazione dell'aria e l'accesso ottimale a tutte le parti dell'apparecchiatura oltre che lo spazio necessario all'operatività della stessa.



Durante il ciclo di lavorazione, specie alle velocità più elevate, l'apparecchiatura può oscillare lievemente. Per questo motivo è importante che venga posizionata su un piano stabile e correttamente livellato, all'altezza giusta affinché il pannello comandi si trovi tra gli 80 cm ed i 120 cm da terra, in modo da poter lavorare comodamente senza dovere assumere una postura non corretta.

- Non forare l'apparecchiatura o fissare oggetti ad essa;
- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, danneggiata o ha subito urti;
- L'apparecchiatura non va mai messa in funzione senza prima avere correttamente posizionato la vasca e gli utensili nelle rispettive sedi. Per ulteriori informazioni circa la corretta sequenza per il montaggio/smontaggio di vasca ed utensili, consultare il paragrafo 5.4;
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore onde evitare il manifestarsi di situazioni pericolose per l'utilizzatore. Inoltre l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone.



ATTENZIONE! In caso di posizionamento errato, l'apparecchiatura non è abilitata al funzionamento.

5.3 Utilizzo

- Pulire l'apparecchiatura prima del primo utilizzo (vedere capitolo 6 - Pulizia e manutenzione);
- Inserire la spina in una presa elettrica protetta singolarmente interbloccata a norma di legge.

5.4 Azionamento

L'apparecchiatura è azionata tramite gli interruttori *START* di colore verde e *STOP* di colore rosso, da un timer che permette di selezionare il tempo di funzionamento (ove presente), e da una leva di selezione velocità che permette di impostare la velocità di rotazione dell'utensile e del planetario. Fare riferimento ai capitoli 8 e 10 per i dettagli riguardanti il pannello comandi e le velocità da utilizzare nelle varie lavorazioni.

Le operazioni consentite all'utente sono:

Montaggio e smontaggio della vasca e degli utensili (rif. Fig.1 e Fig.4 - Cap.8)

Per montare la vasca e gli utensili, procedere in sequenza come di seguito indicato:

- Azionare la leva laterale/volantino di sollevamento vasca e portare il supporto vasca nella posizione più bassa;
- Inserire la vasca nell'apposita sede e bloccarla con le apposite manopole laterali. La vasca dovrà risultare perfettamente fissa e stabile se correttamente bloccata;
- Prendere l'utensile di lavoro desiderato a seconda del tipo di utilizzo (rif. Tab.2 - Cap.10) ed innestarlo sull'albero del planetario, esercitando un po' di pressione in modo che l'albero

dell'utensile arrivi fino in fondo alla sede di fissaggio. Ruotare l'utensile fino a bloccarlo nell'apposita sede e verificare che sia stato correttamente fissato (rif. Fig.4 - Cap.8);

- Azionare la leva laterale/volantino di sollevamento vasca (rif. Fig.1 - Cap.8) e sollevare la vasca nella posizione più alta;
- Chiudere correttamente la griglia di protezione vasca;
- Procedere all'accensione dell'apparecchiatura (rif. "Accensione/spegnimento").

Per smontare la vasca e gli utensili, procedere in sequenza come di seguito indicato:

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta premendo il pulsante rosso *STOP* e scollegando la spina di alimentazione elettrica;
- Azionare la leva laterale/volantino di sollevamento vasca (rif. Fig.1 - Cap.8) ed abbassare totalmente la vasca;
- Aprire la protezione grigliata della vasca;
- Premere leggermente verso l'alto l'utensile e ruotarlo fino a sbloccarlo, quindi sfilarlo dall'albero del planetario e rimuoverlo;
- Sbloccare la vasca azionando le manopole laterali di blocco e smontarla sollevandola per rimuoverla dalla sede.

Accensione/spegnimento (rif. Fig.1 e Fig.3 - Cap.8)

Inserire la spina nella presa di corrente elettrica protetta singolarmente interbloccata. Regolare la leva di selezione della velocità sulla posizione adatta all'utensile ed al tipo di lavorazione da effettuare (rif. Tab.2 - Cap.10) e premere il pulsante verde *START*: l'apparecchiatura si avvierà iniziando a far muovere l'utensile.



In caso sia necessario variare la velocità precedentemente selezionata, assicurarsi sempre di arrestare l'apparecchiatura premendo il tasto rosso *STOP* prima di agire sulla leva del cambio velocità. Cambiare la velocità mentre l'apparecchiatura è in funzione ed il motore e gli ingranaggi sono in movimento può portare al danneggiamento degli ingranaggi del cambio.

Sul pannello comandi dei modelli APS30 e APS40 è presente il pulsante *GEAR SYNC* che ha la funzione di far compiere un piccolo movimento agli ingranaggi del cambio in caso l'innesto di una velocità sia molto duro. In caso non si riesca agevolmente a selezionare una determinata velocità (sempre ad apparecchiatura arrestata), ovvero l'innesto risulti più "duro" del normale, riportare la leva nella posizione precedente, premere una volta il pulsante *GEAR SYNC* e riprovare ad innestare la velocità. Per arrestare l'apparecchiatura, premere il pulsante rosso *STOP*. Per spegnere completamente l'apparecchiatura a fine lavoro, premere il pulsante rosso *STOP* e scollegare la spina dalla presa di corrente. Dopo aver scollegato la spina, attendere almeno 10 secondi prima di collegare nuovamente l'apparecchiatura alla linea elettrica.

Modalità di lavoro

La sequenza delle azioni da compiere per lavorare con l'apparecchiatura è la seguente (rif. "Montaggio e smontaggio della vasca e degli utensili"):

- Abbassare il supporto vasca agendo sulla leva/volantino di sollevamento vasca ed aprire la protezione grigliata della vasca;
- Inserire la vasca;
- Versare gli ingredienti all'interno della vasca;
- Inserire l'utensile adeguato al tipo di ingredienti e di lavorazione (rif. Tab.2 - Cap.10);
- Alzare la vasca agendo sulla leva/volantino di sollevamento vasca e chiudere la protezione grigliata;

- Verificare il corretto funzionamento del microinterruttore di sicurezza sull'apertura della griglia di protezione;
- Accendere l'apparecchiatura (rif. "Accensione/spengimento").

In caso fosse necessario aggiungere degli ingredienti durante la lavorazione procedere come segue:

- Arrestare l'apparecchiatura;
- Aprire la protezione grigliata della vasca;
- Aggiungere gli ingredienti desiderati;
- Chiudere la protezione grigliata della vasca;
- Avviare nuovamente l'apparecchiatura.



Assicurarsi di avere correttamente montato la vasca e l'utensile di lavoro prima di procedere all'accensione dell'apparecchiatura. Mettere in funzione l'apparecchiatura senza avere correttamente posizionato la vasca può comportare rischi di taglio, sezionamento, intrappolamento e tranciamento. Fare inoltre attenzione durante le operazioni di montaggio/smontaggio di utensili e pentola, e di sollevamento/abbassamento della vasca, che nessuna persona possa mettere le mani o altre parti del corpo a contatto con l'apparecchiatura per evitare eventuali schiacciamenti/intrappolamenti nel meccanismo di sollevamento della vasca o in altre parti mobili.

5.5 Manipolazione farina o simili

Per ridurre al minimo l'emissione di polvere di farina e simili si consiglia di:

- Manipolare con cura i prodotti confezionati riducendo al minimo l'altezza al di sopra della base della vasca da cui vengono versati;
- Aprire con cura le confezioni nella parte inferiore della vasca per poter scaricare la farina senza creare una nube di polvere;
- Usare i DPI (mascherine) per la protezione delle vie respiratorie.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza



- Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare una qualunque manutenzione o riparazione, **scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica (estrarre la spina dalla presa) e, in caso sia stata utilizzata negli ultimi 15-20 minuti, attendere che il motore si raffreddi totalmente;**
- È vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatta attenzione che non entri acqua nel pannello di controllo o all'interno dell'apparecchiatura;
- Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere mai l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.



ATTENZIONE!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita:

- Con un getto d'acqua;
- Con un getto d'acqua ad alta pressione;
- Immergendola in acqua o in un altro liquido.

6.2 Pulizia dell'apparecchiatura, della vasca e degli utensili

L'apparecchiatura va pulita regolarmente:

- Pulire dopo ogni utilizzo la vasca, gli utensili (frusta, uncino e spatola) e la griglia di protezione della vasca;
- È possibile (una volta smontati) pulire uncino, spatola, frusta e vasca sotto un getto di acqua corrente tiepida e con detergenti neutri e non aggressivi;
- In caso di necessità o di sporco particolarmente ostinato è possibile utilizzare spatole di plastica. Sono sconsigliati utensili metallici;
- Pulire tutte le parti della macchina con un detergente neutro e delicato e un panno o una spugna morbide e leggermente inumidite. Asciugare accuratamente il tutto a pulizia ultimata;
- Utilizzare solo acqua pulita per inumidire il panno o la spugna per la pulizia;
- Non utilizzare detergenti abrasivi, ad esempio polveri abrasive, agenti contenenti alcool, candegina, diluenti, ecc. che potrebbero danneggiare le parti in plastica e quelle verniciate o in inox;
- Dopo la pulizia, utilizzare un panno morbido e asciutto per asciugare le superfici. Prima di rimettere in funzione l'apparecchiatura, assicurarsi che tutte le parti siano perfettamente asciutte;
- Assicurarsi periodicamente che le prese d'aria sul retro dell'apparecchiatura (rif. Fig.1 - Cap.8), siano pulite e non ostruite. Pulire le prese d'aria con un pennello morbido ed un aspirapolvere. Non usare aria compressa per evitare la creazione di nubi polverose;
- Anche l'area intorno all'apparecchiatura deve essere pulita e priva di polvere. Si consiglia di eseguire una pulizia della postazione di lavoro, soprattutto del piano di appoggio dell'apparecchiatura, prima dell'utilizzo della stessa e a fine utilizzo/giornata.

6.3 Manutenzione



Una manutenzione regolare è essenziale per ottenere e mantenere le migliori prestazioni dell'apparecchiatura ed un funzionamento sicuro. Gli interventi di manutenzione consentiti all'operatore sono i seguenti:

- Verifica delle condizioni generali dell'apparecchiatura;
- Verifica che l'apparecchiatura non emetta rumori o odori anomali;
- Pulizia dell'apparecchiatura: seguire le istruzioni riportate al paragrafo 6.2 - Pulizia dell'apparecchiatura;
- Verifica che il movimento planetario sia regolare;
- Verifica periodica delle condizioni del cavo elettrico di alimentazione e del pressacavo sul basamento macchina. Non usare l'apparecchiatura se il cavo dovesse essere danneggiato. Quando il cavo fosse danneggiato, farlo sostituire dal rivenditore o da un tecnico qualificato;
- Verifica dei dispositivi di sicurezza. Almeno una volta al giorno, prima di utilizzare l'apparecchiatura, effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni, ove presenti. Effettuare altresì una prova funzionale dei dispositivi di sicurezza e degli elementi di avvio e arresto dell'apparecchiatura (a titolo di esempio, verificare il corretto funzionamento, ove presenti, dei microinterruttori di sicurezza);
- L'apparecchiatura non necessita di particolari interventi di lubrificazione periodica delle parti in movimento;
- Verifica dell'integrità delle targhe e dei simboli di sicurezza. Almeno una volta a settimana, effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei simboli di sicurezza. In caso di illeggibilità o distacco, richiedere al rivenditore o ad un'assistenza tecnica qualificata copia delle targhe e dei simboli.



ATTENZIONE! In caso di malfunzionamento, danneggiamento, rottura o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione e non utilizzarla. Contattare obbligatoriamente il rivenditore per ottenere un'assistenza tecnica qualificata.



ATTENZIONE! Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato dal rivenditore o dal costruttore, utilizzando accessori e parti di ricambio originali.

È severamente vietato smontare e cercare di riparare la macchina da sé pena la decadenza della garanzia ed il rischio di lesioni.

6.4 Se l'apparecchiatura non dovesse venire usata per un lungo periodo

- Scollegare la spina dalla presa di corrente;
- Pulire accuratamente l'apparecchiatura ed asciugarla;
- Coprire l'apparecchiatura con un telo di stoffa che permetta la circolazione dell'aria ma al contempo la protegga da polvere e sporcizia.

7. Possibili guasti e soluzioni

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchiatura non si avvia	<ul style="list-style-type: none"> • La spina elettrica non è inserita nella presa. • Il supporto vasca non è alzato totalmente o correttamente. • Il pulsante <i>START</i> non è stato premuto. • È entrata in funzione la protezione termica a seguito di un surriscaldamento. • Il fusibile di protezione si è bruciato. 	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire la spina nella presa elettrica. • Alzare totalmente il supporto vasca usando la leva/volantino laterale e verificare che la vasca sia correttamente posizionata (rif. paragrafo 5.4). • Premere il pulsante verde <i>START</i> solo dopo aver selezionato la velocità desiderata. • Attendere 30 minuti per far raffreddare l'apparecchiatura prima di provare nuovamente ad avviarla. • Contattare il rivenditore per richiedere assistenza tecnica.
L'apparecchiatura è molto rumorosa	<ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchiatura non è collocata su una superficie piana o sufficientemente stabile. • C'è una vibrazione causata da viti o bulloni non serrati. • Si sta utilizzando una quantità di prodotto maggiore di quella raccomandata o si sta tentando di lavorare un impasto troppo duro o a una velocità differente da quelle raccomandate. • Vasca non correttamente posizionata e/o bloccata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Posizionare l'apparecchiatura su una superficie piana, stabile e adatta a supportarne il peso (rif. paragrafo 5.2). • Controllare che viti o bulloni non si siano svitati durante il funzionamento o il trasporto. • Controllare la Tab.2 - Cap.10 per verificare di utilizzare l'utensile e la velocità corrette nonché tipo e quantità giuste di prodotto da lavorare. • Posizionare e bloccare correttamente la vasca nella propria sede.
L'apparecchiatura rallenta o si blocca durante la lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> • Si sta utilizzando una quantità di prodotto maggiore di quella raccomandata o si sta tentando di lavorare un impasto troppo duro o a una velocità differente da quelle raccomandate. • Le prese d'aria di raffreddamento poste sul retro dell'apparecchiatura sono ostruite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la Tab.2 - Cap.10 per verificare di utilizzare l'utensile e la velocità corrette nonché tipo e quantità giuste di prodotto da lavorare. • Pulire le prese d'aria e rimuovere ogni eventuale ostruzione utilizzando un pennello morbido ed un aspirapolvere (rif. paragrafo 6.2).

I casi suddetti sono riportati come esempi di problematiche a fini indicativi. Se sussiste qualsiasi inconveniente, bisogna immediatamente spegnere l'apparecchiatura e contattare il rivenditore.

Le seguenti caratteristiche sono normali e non rappresentano disfunzioni:

- Leggera oscillazione durante la fase di lavoro: specie alle velocità più elevate, una lieve oscillazione dell'apparecchiatura durante le fasi di lavoro è assolutamente normale. Occorre comunque sincerarsi di avere posizionato l'apparecchiatura su una superficie stabile e correttamente livellata.

Richiesta di pezzi di ricambio:



Per richiedere pezzi di ricambio, contattare il rivenditore e fare riferimento al numero del pezzo, come indicato negli esplosi presenti alla fine del presente manuale. Comunicare contestualmente il modello e il numero di serie dell'apparecchiatura, indicati sull'etichetta dati tecnici (rif. Fig.1 e Fig.2 - Cap.8).

EN

1. Information on the installation, operation and service instructions	22
1.1 Manufacturer's responsibilities	23
1.2 Warranty.....	23
1.3 Checking the appliance.....	24
2. General information and features	24
2.1 Intended use.....	24
2.2 Improper and incorrect use	24
2.3 Technical data.....	25
2.4 Parts of the appliance (Pic.1/2/3 - Section 8)	25
2.5 Included tools and accessories	25
2.6 Protection devices present on the appliance	25
3. Safety and hygiene instructions	26
3.1 Noise and vibrations	27
3.2 Residual risks	27
4. Environmental notes	27
4.1 Packaging.....	28
4.2 Storage	28
4.3 Disposal	28
5. Installation and operation of the appliance.....	29
5.1 Electrical connection (plug-socket).....	29
5.2 Handling and positioning.....	30
5.3 Use.....	31
5.4 Operation	31
5.5 Handling flour and similar products	32
6. Cleaning and servicing	33
6.1 Safety instructions.....	33
6.2 Cleaning the appliance, bowl and work tools.....	33
6.3 Servicing	33
6.4 If the appliance will not used for a long period	34
7. Troubleshooting.....	35
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	70
9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten	72

10. Quantità massime di impasto lavorabile e velocità raccomandate - Max product quantity per cycle and recommended speeds - Quantité maximale de produit par cycle et vitesses recommandées - Maximale Produktmenge pro Zyklus und empfohlene Geschwindigkeiten	73
11. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	74
12. Esplosi APS - Spare parts drawings APS - Vues éclatées APS - Explosionszeichnungen APS	78
13. Esplosi AGS - Spare parts drawings AGS - Vues éclatées AGS - Explosionszeichnungen AGS	81

Photos, images and drawings shown in this manual are to be considered purely indicative and for illustrative purposes only. Technical and aesthetic characteristics may change between different models. Technical data are to be considered correct except for errors and/or omissions.

In drawing up this handbook, we use the definition “appliance” to replace the commercial name of the models to which the manual refers.

The text and/or the drawings/diagrams in this handbook may not be copied, either fully or partly, without prior written authorisation by Amitek Srl. It may only be printed for consultation and to restore the original handbook in the event of loss or damage.

1. Information on the installation, operation and service instructions

This handbook provides the user of the appliance, means the person qualified to use it, with useful information to work correctly and in safe conditions, as well as details for installation of the appliance, its operation and its servicing. The following information must be considered as a set of instructions to improve, in every respect, the performance of the appliance, and above all to avoid possible physical or material damage resulting from incorrect procedures for using the appliance itself. In order to use the appliance correctly and safely, it is necessary to know and comply with all the safety and operating instructions contained in this handbook. Furthermore, is necessary to comply with local regulations concerning the prevention of accidents and the principles of health and safety at the workplace.



Before using the appliance, it is mandatory to read this handbook, making sure to understand all its parts.

The application of the contents of the handbook is mandatory and takes place under the complete user's responsibility: operations not described in this handbook or, if described, carried out differently, must be considered irregular and forbidden.

This handbook is an integral part of the appliance and must be kept close to the appliance so that the personnel installing, servicing, operating and cleaning the appliance can have easy access to the handbook.

The persons assigned to work on the appliance, in addition to being professionally trained in their duties, must read this handbook paying particular attention to the rules and safety instructions, as well as to the paragraphs relating to their competences.

The persons assigned to work on the appliance can be:



USER / QUALIFIED PERSON

He or she is a professionally trained operator in compliance with the legislation in force in the country where the appliance is used, authorized to carry out only the operations of switching on, using, checking the safety protections (if present), switching off the appliance, cleaning and ordinary maintenance, in absolute compliance with the instructions given in this handbook. Furthermore, he or she is able to recognize and avoid possible dangers in handling, installing, using and cleaning the appliance.



QUALIFIED TECHNICIAN

He or she is a qualified technician made available by the Dealer, or in possession of the same level of technical and professional preparation, authorized to carry out the required technical assistance, extraordinary maintenance interventions, as well as operations, not listed in this handbook, which require specific knowledge of the appliance.

Important instructions concerning safety and technical aspects have been highlighted in this handbook with suitable symbols. These instructions must be complied with to avoid any accidents, with harmful consequences on the health of individuals and damage to objects.



WARNING!

This symbol indicates a general warning. The instructions concerning health and safety at the workplace must be strictly and scrupulously complied with and particular care must be paid in some specific cases.



HAZARD! Live components!

This symbol indicates a hazard linked with the presence of electricity. Ignoring the safety instructions may lead to the risk of injury or even the loss of life.



DANGER! Moving parts!

This symbol warns of the danger linked to the presence of moving parts. Ignoring the safety instructions exposes the user to the risk of body injuries and/or the risk of dragging and even serious injuries.



PROHIBITION! It is forbidden to remove the protections and the safety devices!

This symbol warns about the prohibition to remove the protections and the safety devices. Ignoring the safety instructions exposes the user to the risk of bodily injury or to the risk of dragging and serious injuries due to the presence of moving parts.

1.1 Manufacturer's responsibilities

All the information contained in this handbook complies with current regulations, the state of the art in terms of design and manufacture, our know-how and many years of experience. The original instructions are in Italian and they are the only instructions to which reference will be made in the event of a dispute. In the case of orders of special models or with additional options, or in the case of the application of the latest results of technical findings, the appliance may differ from the description and drawings contained in this handbook. In the event of any doubts, please contact the manufacturer.

Carefully read this handbook before starting the appliance. The manufacturer may not be held responsible for any damage resulting from failure to comply with the information contained in this handbook.

1.2 Warranty

The appliance is guaranteed against failures for one year (12 months) (unless different commercial agreements) from the date of purchase.

The manufacturer assumes no liability either direct or indirect deriving from:

- Not following the instructions in this manual;
- Use not complying with specific regulations in force in the country of installation;
- Changes and / or unauthorized repair;
- Use of not original spare parts, accessories and/or aftermarket parts.

The smooth operation and full compliance of the machines to their intended service depends on the correct application of the instructions contained in this manual.

Any warranty service request or claim should be addressed to the distributor/dealer at whom the appliance was purchased.

No modifications should be made to the appliance without the manufacturer's prior approval in order to avoid any risks for objects or individuals and ensure optimum operation. Any modification made to the appliance will result in the immediate cancellation of the warranty and any responsibility by the manufacturer.

1.3 Checking the appliance

After removing the appliance from the packaging, check its integrity. If any anomalies or damages are found, do not connect the appliance to the power supply. Contact the dealer who sold it to you, for information on the correct procedure to follow.

2. General information and features

The appliance has been manufactured in accordance with all current regulations. However, the appliance may be source of risks if it is used incorrectly or in a manner non-compliant with its intended use. It is necessary to be fully aware of the contents of this handbook in order to avoid hazards and errors, and at the same time it allows the appliance to be used safely and reliably.

2.1 Intended use

The APS10, APS20, APS30 and APS40 and the AGS10, AGS20, AGS30 and AGS40 planetary mixers models are designed solely and exclusively for the preparation of soft mixtures (bread and pizza, dough, sponge cake, shortcrust pastry) and creams (whipped cream, Chantilly cream, mayonnaise, etc.) and for mixing raw minced meat and spices, using the tools provided - whisk, hook and spatula - and in strict compliance with the maximum quantity of product which can be processed, speed and type of tool indicated in Tab.2 - Section 10.



The planetary mixers are designed for **PROFESSIONAL USE ONLY**. These planetary mixers are intended for use in restaurants, bars, food shops, etc.



The appliance is not suitable for kneading, processing or mixing hard mixtures such as, for example, egg pasta dough.

The appliance only operates fully safely when it is used according to its intended use.

2.2 Improper and incorrect use

Use of the appliance for different purposes from its intended use (and/or with types and quantities of product different from those recommended in Tab.2 - Section 10) **is forbidden, and will be considered an improper and incorrect use, not compliant with its intended use.**

No claims may be made towards the manufacturer and/or its representatives for damages arising as a result of use of the appliance which does not comply with the intended use. The user is solely responsible for damages arising during use of the appliance which does not comply with the intended use.

Any use of the appliance other than its intended use is absolutely prohibited, as is any tampering. Above all, please note that:

- It is forbidden to use the appliance if you are not authorized and adequately trained operators;
- It is forbidden to use the appliance in a different way than that for which it was designed, as well as that described in this manual;
- It is forbidden to use the appliance without the protections provided for each process, as well as to eliminate parts of them (if present, it is forbidden to disassemble the fixed and movable guards, as well as to bypass the safety micro switches);
- It is forbidden to make changes to the appliance;
- It is forbidden to allow children, pets or anyone unauthorized to be present in the work and use area of the appliance;

- It is forbidden to use the appliance outside the authorized environments;
- It is forbidden, in the case of appliance with moving parts, to use it wearing personal items that can cause serious injuries (for example, watches, ties, bracelets, rings, etc.) favouring the risk of dragging the user;
- It is forbidden to introduce materials other than those intended for its normal use into the appliance;
- It is forbidden to use the appliance outdoors in adverse weather conditions (rain, thunderstorms, snow, high humidity, etc.);
- It is forbidden to use the appliance on moving vehicles such as campers, trucks equipped for street food, etc.



ATTENTION! The implementation of any modification involves the forfeiture of the Declaration of Conformity of the appliance. For damage resulting from improper use of the appliance, the user is solely responsible.

2.3 Technical data

Reference should be made to Tab.1 - Section 9 and Tab.2 - Section 10 for information concerning power, electricity supply, dimensions, overall size, type and max. quantity of products which can be processed and recommended speed for use of the various tools etc.

2.4 Parts of the appliance (Pic.1/2/3 - Section 8)

Control panel (Pic.1 and Pic.3 - Section 8)

The control panel consists of a green *START* and a red *STOP* button for switching the appliance On and Off, a timer (except the model AGS10) and a lever to select the work speed (three speeds). The *GEAR Sync* button (only on APS30 and APS40 models) helps to change the work speed.

A lever (or a wheel on models APS30, APS40, AGS30 and AGS40) on the side of the appliance allows to raise or lower the bowl for fitting/removing the tools and the bowl itself.

Please check Pic.3 - Section 8 for the control panel details for each model.

Reference should be made to section 5 (Installation and operation of appliance) for information regarding fitting of the tools and use of the appliance.

2.5 Included tools and accessories

The appliance is supplied with the following tools and accessories:

- 1 whisk (suitable for whipping cream and egg whites, amalgamating and mixing creams etc.);
- 1 spatula (suitable for mixing and kneading shortcrust pastry, potato purée, soft batters etc.);
- 1 kneading hook (suitable for leavened dough, bread, pizza etc.);
- 1 bowl (see Tab.1 - Section 9 for the bowl capacity of each model).

Whisk, Spatula, Hook, Bowl and the protection grill of the bowl are made with materials suitable for contact with food products.

2.6 Protection devices present on the appliance

The appliance is equipped with the following safety protection devices:

- Bowl protection grill that prevents touching the moving tools (with the bowl fitted) during the normal operation of the appliance;
- Fixed protections;
- Safety micro switch on the protection grill that stops the appliance in case the grill is opened during the appliance's operation and prevents the appliance from being switched on in case the grill is not correctly closed;

- Safety microswitch, which stops the appliance if the side lever for raising/lowering tools is pulled, and prevents the appliance from being switched on if the bowl support is not correctly raised;
- Safety micro switch, which stops the appliance and prevents the appliance from being switched on in case the bowl is not correctly fit in the seat;
- Amperometric protection against motor overheating (if the appliance has stopped due to overheating, wait approx. 30 minutes before attempting to restart the appliance);
- Fuse for protection against any short-circuits of the electric motor.



It is strictly forbidden to remove, modify or deactivate any protection/safety device of the appliance. It is also forbidden to remove or damage any safety labels.

3. Safety and hygiene instructions

This section summarises the information concerning all the essential safety-related aspects. The individual sections also contain important information (with relative symbols) concerning safety, in order to prevent the occurrence of hazards. It is also necessary to comply with the information given on the pictograms, nameplates and wording on the appliance, taking care to ensure they are legible. Compliance with all the instructions concerning safety guarantees optimum protection and operation of the appliance in complete safety and without problems.

The instructions concerning safety at the workplace refer to the EU directives in force at the time of manufacture of the appliance. In consideration of the exclusively professional use of the appliance covered by this handbook, please note that the user is required, within the limits of technical feasibility, to maintain the conditions of use provided by the regulations in force in the country of use of the appliance, at the time which this is used. If the appliance is used outside the European Union it is necessary to comply with the local regulations on health and safety at the workplace in force at the place of use of the appliance.

In addition to the requirements for health and safety at the workplace contained in this handbook it is necessary to comply with the specific regulations concerning protection of the environment in force at the place of use of the appliance.



ATTENTION!

- Carefully read this installation, operation and servicing handbook before installing and using the appliance;
- Periodically make sure that all labels on the appliance are legible;
- Do not leave the appliance in operation unsupervised. Keep the appliance away from children and all unauthorised individuals; the appliance is not suitable for use by individuals (including children) with reduced physical, mental or sensory capacity, with lack of experience and knowledge, without supervision or instructions from a person responsible for their safety;
- The appliance must only be used by duly trained personnel who are fully aware of the safety requirements and the operational instructions contained in this handbook;
- Do not touch the moving parts of the appliance. Always keep hands, hair, clothing and kitchen utensils away from the moving parts during operation in order to limit the risk of injuries to individuals and/or damage to the appliance. Also avoid wearing clothes with wide sleeves or flapping parts, necklaces etc., which could get caught or trapped in the appliance's moving parts;

-
- The operator must wear personal protective equipment (PPE) suitable for the working conditions to ensure the operator's safety and to comply with local health and safety regulations;
 - This handbook must carefully looked after. If the appliance is transferred to third parties this handbook must also be handed over, as it is an integral part of the appliance;
 - All users must follow the instructions contained in this handbook and comply with the requirements for health and safety at the workplace;
 - The appliance can only be used indoors and in areas protected from bad weather. It is not suitable for outdoor use in adverse weather conditions and/or in potentially explosive environments;
 - The appliance is not suitable for use in ATEX environments;
 - Do not pull the power supply cable to disconnect the power supply plug;
 - To maintain hygiene and protect food from any kind of contamination, it is necessary to carefully clean the elements that come into direct or indirect contact with food, as well as all the surrounding areas. Carry out these operations exclusively with detergent products for food use, and absolutely avoid inflammable detergents, as well as those that contain people's health harmful substances.

3.1 Noise and vibrations

The noise pressure level of the appliance is less than 70 dB. Under normal operating conditions the appliance generates vibrations which are not harmful for the operator (since the operator is not in direct contact with the appliance during operation) or for the surrounding environment.



ATTENTION! Do no rest hands or other parts of the body on the appliance during operation.

3.2 Residual risks

Injuries and trapping: If the appliance is put into operation with the bowl missing or without having correctly positioned the bowl in its seat there may be the risk of injury and trapping due to contact with moving parts.

Overturning: If the requirement to place the appliance on a stable surface and in a level position is not complied with, injuries may occur due to the overturning of the appliance during operation.

Direct contact with live parts: If the plug is not disconnected before cleaning or servicing the appliance, the operator may suffer injuries due to direct contact with the live parts.

Indirect contact: If the appliance is connected to an electrical socket which is not protected against indirect contacts in accordance with the regulations in the country of use, the operator may suffer injuries due to indirect contact with the live parts.

Danger from flour dust and similar: flour dust and the like can cause damage to the respiratory system. The user should consult the product data sheets provided by suppliers before handling.



ATTENTION! During the manual loading of flour and similar dust-like ingredients, the use of PPE (masks) for respiratory tract protection is strongly recommended.

4. Environmental notes

The appliance has been designed for use in an environment characterised by a temperature of between +10 °C and +40 °C and a relative humidity of between 30% and 80%. Use of the appliance at a different temperature and/or humidity can result in unexpected operational anomalies and faults of the appliance.

4.1 Packaging

The appliance is contained in packaging consisting of a wooden crate, a wooden pallet, polystyrene protections and plastic film. Weights and dimensions are indicated in Tab.1 - Section 9.

For disposal, refer to the legislation in force in the country of installation.

We remind you that the packaging can be useful for storing the appliance, during a move or for shipping the appliance for repair or maintenance to the retailer or manufacturer. The presence of all the original packaging is essential if a request is made for replacement or repairs under the appliance's warranty. Remove all internal and external packaging material before starting the appliance.

4.2 Storage

The packaging must be kept closed until the moment the appliance is installed, and during the storage, it is necessary to comply with the markings regarding the positioning and storage of the packaging.

The packaged appliance must always be stored in the following conditions:

- Do not store outdoors;
- Store in a dry place, protecting it from dust and at a temperature of between 0 °C and +50 °C and a relative humidity of between 30% and 80%;
- Do not expose to the action of aggressive agents;
- Protect from the action of the sun's rays;
- Avoid impacts;
- If stored for a prolonged period of time (more than three months), regularly check the condition of all the packaging.

4.3 Disposal

The appliance falls within the scope of Directive 2012/19/EU on the management of Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). For the disposal of the appliance, as it is made up of materials that can be recycled at the appropriate facilities, it is necessary to make sure to entrust it to specialized companies for both the transport and the treatment of waste. For this purpose, it is necessary to search for companies capable of receiving the appliance for disposal and its subsequent proper recycling.

The appliance is not potentially dangerous for human health and the environment, as it does not contain harmful substances as per Directive 2011/65/EU (RoHS), but if abandoned in the environment it has a negative impact on the ecosystem.

The crossed-out bin symbol shown alongside, and present on the label placed on the appliance, indicates the compliance of this product with the legislation relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). To abandon the appliance in the environment or its illegal disposal are punishable by law.



ATTENTION!

To avoid any unauthorised use and the related risks, ensure that the appliance cannot be reactivated before disposing of it. To do this, the appliance must be disconnected from the power supply and the power supply cable must be cut.

5. Installation and operation of the appliance

5.1 Electrical connection (plug-socket)



HAZARD RISK! Live components!

The single-phase models are equipped with an electric cable with a Shucko plug, and they only be connected to an electrical socket that is individually protected against indirect contacts, and equipped upstream with a protection consisting of a magneto-thermal/differential switch, having characteristics compatible with the electrical load of the appliance, in compliance with the regulations in force in the country of use.

The three-phase models are equipped with an electric supply cable without any plug: in this case, a three-phase (4-pole without neutral) 16A plug, standard IEC60309, should be installed. This operation must be carried out by a qualified technician in possession of all the technical and professional requirements as by the laws in force in the country where the appliance is installed.



ATTENTION! In all the three-phase models, the motor rotation sense must be verified before making any other operation. Without this check, the appliance could be damaged in case the rotation sense is wrong. Please proceed as follow after having installed the three-phase plug:

- Remove the work tool and make sure that the gear level is in position 1;
- Start the appliance for just a few seconds and check that the rotation direction of the planetary corresponds to the direction indicated by the arrow present on the head of the appliance;
- In case the rotation direction should be contrary to the one indicated by the arrow, turn off the appliance, disconnect the plug and invert the connection of two of the three phases on the plug itself;
- Check again the rotation direction of the planetary: if it corresponds to the one indicated by the arrow, then the rotation direction is correct and you may proceed to use the appliance.

The appliance must only be connected to an electrical socket individually protected against indirect contacts in compliance with the regulations in force in the country of use.



ATTENTION! Do not remove the appliance's plug by pulling the power supply cable.



ATTENTION! The power supply cable must never be placed in contact with hot objects.



ATTENTION! Do not spray water on the appliance and do not expose it to rain, water or any other source of humidity. The appliance can cause injuries if it is not installed correctly.



ATTENTION! Before installing the appliance compare the parameters of the local electricity mains supply with the technical data of the appliance (see the nameplate fitted on the rear of the appliance, Pic.2 - Section 8). Only connect the appliance to the mains if the above-mentioned data correspond! All the safety instructions must be complied with!



ATTENTION!

- Ensure that the power supply cable does not come into contact with heat sources or sharp edges and that it does not become blocked under the appliance. Ensure that the cable is laid out properly, and not rolled up or bent;
- The power supply cable must not be laid on carpets, tablecloths, mats or on other heat insulating materials, nor covered or immersed in water or other liquids and it must be positioned where it cannot be walked on;
- Position the appliance so that the plug is always accessible;
- Do not use adapters or extensions;
- Take care that the power supply cable does not cause tripping hazards.

5.2 Handling and positioning

The appliance must be positioned on a stable work surface or levelled ground, so that the control panel results at a height between 80 cm and 120 cm from the ground.

Ensure that, from the point of view of the dimensions (see Tab.1 - Section 9), the space provided for the appliance allows its correct use and easy servicing as indicated in section 6.



ATTENTION!

- Remove the appliance from the packaging, taking care to follow the instructions in section 4 (Environmental notes) with regard to the storage and disposal of the packaging materials;
- Move the appliance taking care of doing it with the appliance's head is always lowered and correctly locked, do not turn it upside-down and always position it on a stable and correctly levelled surface;
- Never place the appliance on an inflammable surface (e.g. tablecloths, etc.);
- Do not position the appliance close to naked flames, electric cookers, ovens or other sources of heat, such as, for example, places exposed to the sun's direct rays. The heat can damage the surface of the appliance and adversely affect its operation;
- Position the appliance so that each part of it is always at least 30 cm from walls, furniture and other objects, in order to guarantee a good air circulation, optimum access to all parts of the appliance and the space necessary for its operation.



During the working cycle, especially at higher speeds, the appliance may slightly oscillate. For this reason it is important that the appliance is positioned on a sturdy, levelled surface, at the right height so that the control panel is at an height between 80 cm and 120 cm from the ground level, so that the operator may work comfortably without having to assume an incorrect posture.

- Do no drill holes into the appliance or attach objects to it;
- The appliance must not be used if it is out of order, damaged or has suffered impacts;

-
- Do not use the appliance without having correctly positioned the bowl and the tools in the respective seats. Refer to paragraph 5.4 for further information regarding the correct sequence for fitting/removing the bowl and tools;
 - To avoid hazardous situations for the user do not use accessories or spare parts which differ from those recommended by the manufacturer. The appliance could be damaged or prove to be a risk for the health and life of individuals.



ATTENTION! If incorrectly positioned, the appliance is not enabled for operation.

5.3 Use

- Clean the appliance before its first use (see Section 6 - Cleaning and servicing);
- Insert the plug in an individually interlocked protected electric socket in compliance with the local regulations.

5.4 Operation

The appliance is operated by means of the green *START* and red *STOP* buttons, by a timer that allows the operation duration (where present), and by a lever that allows to select the planetary and tool rotation speed.

Reference should be made to sections 8 and 10 for the details regarding the control panel and the speed to use depending on the different kind of work and products.

The user may carry out the following operations:

Fitting and removing bowl and tools (ref. Pic.1 and Pic.4 - Section 8)

Proceed as follows, in sequence, to fit the bowl and tools:

- Move the side lever/wheel and lower the bowl support completely;
- Fit the bowl in the seat and lock it with the suited side handles. The bowl must be perfectly secured and stable if it is correctly locked;
- Take the desired work tool, depending on the type of use (ref. Tab.2 - Section 10) and attach it to the shaft of the planetary mixer, applying a slight pressure so that the tool shaft reaches the bottom of the fixing seat. Turn the tool until it locks in its seat and check that it has been correctly secured (ref. Pic.4 - Section 8);
- Move the side lever/wheel to lift the bowl (ref. Pic.1 - Section 8) up to the highest position;
- Properly close the bowl protection grill;
- Turn on the appliance (ref. "Switching On/Off").

Proceed as follows, in sequence, to remove the bowl and tools:

- Ensure that the appliance is switched Off by pressing the red *STOP* button and disconnecting the electricity supply plug;
- Move the side lever/wheel and lower the bowl to the lowest position (ref. Pic.1 - Section 8);
- Open the bowl protection grill;
- Gently press the tool upwards and turn it to release it, then pull it off the planetary mixer shaft and remove it;
- Remove the bowl by unlocking the side locking handles and lifting it from its seat.

Switching On/Off (ref. Pic.1 and Pic.3 - Section 8)

Insert the plug in the individually interlocked protected electric socket. Turn the speed selection lever to the position best suited to the tool and the kind of work to be done (ref. Tab.2 - Section 10) and press the green *START* button: the appliance will start, thus making the tool moves.



In case it was necessary to change the speed, always make sure to stop the appliance by pressing the red *STOP* button before moving the speed change lever. Changing the speed while the appliance is functioning and the motor and the gears are moving may lead to damage the gears or other mechanical parts of the speed selection mechanism.

The APS30 and APS40 models are equipped with a *GEAR SYNC* button on the control panel, that has the function to make the motor and the gears move a little, in case the speed selection lever was too hard to be moved in a new position. In case the selection of a new speed (always to be performed with the appliance fully stopped) was not easily adjustable, that is the insertion of the new speed should result “harder” than usual, pull back the speed selection lever to the previous position, then press once the *GEAR SYNC* button and try again to select the new speed.

Press the red *STOP* button and disconnect the plug from the electric socket to turn Off the appliance completely. Wait at least 10 seconds after disconnecting the plug before re-connecting the appliance to the power supply line.

Working procedure

The sequence of actions to be performed for working with the appliance is as follows (ref. “Fitting and removing bowl and tools”):

- Lower the bowl support by operating the side lever/wheel and open the bowl’s protection grill;
- Insert the bowl;
- Pour the ingredients inside the bowl;
- Fit the tool suitable for the type of ingredients to be processed (ref. Tab.2 - Section 10);
- Lift the bowl by operating the side lever/wheel and close the bowl’s protection grill;
- Check the integrity and the full operation of the safety micro switch on the protection grill;
- Switch On the appliance (ref. “Switching On/Off”).

In case it was necessary to add some ingredients during the processing, please proceed as follows:

- Stop the appliance;
- Open the bowl’s protection grill;
- Add the desired ingredients;
- Close the bowl’s protection grill;
- Switch On the appliance again.



Check that the bowl and the tool have been fitted correctly before switching ON the appliance. Putting the appliance into operation without having correctly positioned the bowl may result in the risk of cutting, slicing and trapping. Also take care during the operations for fitting/removing the tools and bowl, and for raising/lowering the bowl that nobody can place their hands or other parts of the body in contact with the appliance to prevent any crushing/trapping in the bowl’s lifting mechanism or in other moving parts.

5.5 Handling flour and similar products

To minimize the dust emission of flour and similar products, it is recommended to:

- Carefully handle the packaged products while minimizing the height above the base of the bowl from which they are poured;
- Carefully open the packages in the lower part of the bowl in order to pour down the flour without creating a cloud of dust;
- Use the PPE (masks) for the respiratory tract protection.

6. Cleaning and servicing

6.1 Safety instructions



- **Disconnect the appliance from the mains electricity supply (pull out the plug from the socket) before cleaning the appliance or starting any servicing or repair activities, and, if it has been used in the last 15-20 minutes, wait until the motor cools down completely;**
- Do not use aggressive detergent products and take care to ensure that water does not enter the control panel or inside the appliance;
- To prevent electric shocks, never immerse the appliance, the power supply cable or the plug in water or any other liquid.



WARNING!

The appliance was not designed to be cleaned:

- Using a water jet;
- Using a high-pressure water jet;
- By plunging it in water or another liquid.

6.2 Cleaning the appliance, bowl and work tools

The appliance must be regularly cleaned:

- After every use clean the bowl, the tools (whisk, hook and spatula) and the bowl protection grill;
- The hook, spatula, whisk and bowl may be cleaned (once they have been removed) under warm running water and with neutral and non-aggressive detergents;
- If necessary or in the case of particularly stubborn dirt, it's possible to use a plastic spatula. Do not use metal tools to clean the tools, bowl or the appliance;
- Clean all parts of the appliance with a neutral and delicate detergent using a soft, slightly damp cloth or sponge. Carefully dry everything after cleaning;
- Only use clean water to dampen the cloth or sponge for cleaning;
- Do not use abrasive detergents, such as, for example, abrasive powders, agents containing alcohol, bleach, diluents, etc., which could damage plastic parts, painted parts or components, made of stainless steel;
- After cleaning, use a soft, dry cloth for drying the surfaces. Check all the parts are perfectly dry before restarting the appliance;
- Regularly check that the air vents on the rear of the appliance (ref. Pic.1 - Section 8), are clean and not obstructed. Clean the air vents with a soft brush and a vacuum cleaner. Do not use compressed air to avoid the formation of dust clouds;
- The work area surrounding the appliance must also be clean and free of dust. It is advisable to clean the workstation, especially the appliance support surface, before using it, and at the end of use/day.

6.3 Servicing



Periodic maintenance is essential to obtain and maintain the best performance and safe operation of the appliance. The users are allowed to perform the following maintenance operations:

- Check the appliance's general conditions;
- Check that the appliance does not emit any unusual noises or smells;

-
- Cleaning the appliance: follow the instructions in paragraph 6.2 - Cleaning the appliance;
 - Check that the movement of the planetary system is regular;
 - Periodical check of the electric power cable conditions and of the cable clamp on the appliance base. Do not use the appliance if the cable is damaged. In case the cable or the cable clamp are damaged, have it replaced by our dealer or by a qualified technician;
 - Checking the safety devices. At least once a day, before using the appliance, carry out a visual inspection to verify the integrity of the safety devices and protections, if any. Also perform a functional test of the safety devices and the start and stop elements of the appliance (by way of example, check the correct operation of the safety micro switches, if any);
 - The appliance does not need any particular lubrication operations of the moving parts;
 - Verification of the labels and safety symbols integrity. At least once a week, carry out a visual inspection to verify the integrity of the labels and safety symbols. In the event of illegibility or detachment, request a copy of the labels and symbols from the dealer or qualified technical assistance.



ATTENTION! In the event of malfunction, damage, breakage or failure of the safety devices, immediately disconnect the appliance from the power supply and do not use it. It is mandatory to contact the dealer to obtain qualified technical assistance.



WARNING! Servicing and repair activities must only be carried out by qualified personnel, using genuine accessories and spare parts.

Trying to repair the appliance by yourself is strictly forbidden and would result in the immediate cancellation of the warranty while it could also lead to the risk of injuries.

6.4 If the appliance will not used for a long period

- Disconnect the plug from the electric socket;
- Carefully clean appliance and dry it;
- Cover the appliance with a fabric sheet that allows air to circulate but at the same time protects it from dust and dirt.

7. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not start	<ul style="list-style-type: none"> • The electric plug is not inserted in the socket. • The bowl support is not correctly or totally lifted. • The <i>START</i> button has not been pressed. • The thermal protection has entered into operation following overheating. • The protection fuse has blown. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insert the plug in the electric socket. • Completely lift the bowl using the side lever/wheel and check that the bowl it is correctly locked (ref. paragraph 5.4). • Press the green <i>START</i> button only after adjusting the desired speed using the speed regulator knob. • Wait 30 minutes for the appliance to cool down before trying again to start it. • Contact the dealer to request technical support.
The appliance is very noisy.	<ul style="list-style-type: none"> • The appliance is not located on a flat or sufficiently stable surface. • There is a vibration caused by loose screws or bolts. • A quantity of product is being used which is greater than that recommended or an attempt is made to process a mixture which is too hard or at a speed different from that recommended. • Bowl not correctly locked and/or positioned. 	<ul style="list-style-type: none"> • Position the appliance on a flat, stable surface which is suitable for supporting it (ref. paragraph 5.2). • Check that the screws and bolts have not become loose during operation or transport. • Consult Tab.2 - Section 10 to check the tool and the correct speed as well as the right type and quantity of product to be processed. • Correctly position and lock the bowl in its seat.
The appliance slows down or blocks during processing	<ul style="list-style-type: none"> • A quantity of product is being used which is greater than that recommended or an attempt is made to process a mixture which is too hard or at a speed different from that recommended. • The cooling air vents fitted on the rear of the appliance are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consult Tab.2 - Section 10 to check the tool and the correct speed as well as the right type and quantity of product to be processed. • Clean the air vents and remove any obstructions using a soft brush and a vacuum cleaner (ref. paragraph 6.2).

The above cases are presented merely by way of examples of possible problems. In the event of any problem, switch Off the appliance immediately and contact the dealer.

The following characteristics are normal and do not represent malfunctions:

- Slight oscillation during operation: a slight oscillation of the appliance during operation, especially at higher speeds, is absolutely normal. It is nonetheless necessary to check that the appliance has been positioned on a stable and correctly levelled surface.

Requesting spare parts:



To request spare parts, contact the dealer and refer to the part number, as indicated in the spare parts drawings at the end of this handbook. At the same time, provide the model and serial number of the appliance, as indicated on the technical specs. label (ref. Pic.1 and Pic.2 - Section 8).

FR

1. Informations concernant le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien	38
1.1 Responsabilité du fabricant	39
1.2 Garantie	39
1.3 Contrôle de l'appareil	40
2. Informations générales et caractéristiques	40
2.1 Utilisation prévue	40
2.2 Utilisation inappropriée et incorrecte	40
2.3 Caractéristiques techniques	41
2.4 Parties de l'appareil (Fig.1/2/3 - Chap.8)	41
2.5 Ustensiles et accessoires fournis	41
2.6 Protections présentes sur l'appareil	42
3. Instructions de sécurité et d'hygiène	42
3.1 Bruit et vibrations	43
3.2 Risques résiduels	43
4. Notes concernant l'environnement	44
4.1 Emballage	44
4.2 Stockage	44
4.3 Elimination.....	44
5. Installation et fonctionnement de l'appareil	45
5.1 Branchement électrique (fiche - prise)	45
5.2 Déplacement et mise en place	46
5.3 Utilisation	47
5.4 Commande de l'appareil	47
5.5 Manipulation de farine ou similaire	49
6. Nettoyage et entretien	49
6.1 Indications concernant la sécurité	49
6.2 Nettoyage de l'appareil, de la cuve et des ustensiles	50
6.3 Entretien	50
6.4 Inutilisation prolongée de l'appareil	51
7. Problèmes, causes et solutions	51
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	70
9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten	72

10. Quantità massima di impasto lavorabile e velocità raccomandate - Max product quantity per cycle and recommended speeds - Quantité maximale de produit par cycle et vitesses recommandées - Maximale Produktmenge pro Zyklus und empfohlene Geschwindigkeiten	73
11. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	74
12. Esplosi APS - Spare parts drawings APS - Vues éclatées APS - Explosionszeichnungen APS	78
13. Esplosi AGS - Spare parts drawings AGS - Vues éclatées AGS - Explosionszeichnungen AGS	81

Les photos, les images et les dessins présentés dans ce manuel doivent être considérés comme purement indicatifs et à titre uniquement d'illustration. Les caractéristiques techniques et esthétiques peuvent changer entre les différents modèles. Les données techniques doivent être considérées comme correctes, sauf erreur et/ou omission.

Dans la rédaction de ce manuel, nous utilisons la définition « appareil » pour remplacer le nom commercial des modèles auxquels le manuel se réfère.

La reproduction totale ou partielle du texte et/ou des images du présent manuel sans un accord préalable écrit de la part d'Amitek Srl est interdite. Il est seulement admis l'impression pour la consultation et pour réintégrer le livret original en cas de perte ou de dommage.

1. Informations concernant le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Le présent manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur de l'appareil, c'est-à-dire à la personne qualifiée pour l'utiliser, des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, ainsi que la description de l'installation de l'appareil, de son fonctionnement et de son entretien. Les informations suivantes doivent être considérées comme un ensemble d'instructions pour améliorer, à tous égards, les performances de l'appareil, et surtout pour éviter d'éventuels dommages physiques ou matériels résultant de procédures incorrectes d'utilisation de l'appareil lui-même. Afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, il est nécessaire de connaître et de respecter toutes les indications sur la sécurité et sur le fonctionnement contenues dans ce manuel. Il est par ailleurs nécessaire de respecter les normes locales relatives à la prévention des accidents et les principes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.



Avant d'utiliser l'appareil, il est obligatoire de lire ce manuel, en s'assurant d'en comprendre toutes ces parties.

L'application du contenu du manuel est obligatoire et se déroule sous la complète responsabilité de l'utilisateur : les opérations non décrites dans ce manuel ou, si elles sont décrites, effectuées différemment, doivent être considérées comme irrégulières et interdites.

Le manuel d'utilisation est une partie intégrante de l'appareil et doit être conservé en proximité de l'appareil, de façon que les personnes qui installent l'appareil, qui effectuent les travaux d'entretien et de nettoyage puissent y accéder.

Le personnel affecté aux travaux sur l'appareil, en plus d'être professionnellement formé à ses fonctions, doit lire ce manuel en accordant une attention particulière aux règles et consignes de sécurité, ainsi qu'aux paragraphes relatifs à ses compétences.

Le personnel affecté aux travaux sur l'appareil peut être :



UTILISATEUR / PERSONNE QUALIFIÉE

Il s'agit d'un opérateur professionnellement formé conformément à la législation en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé, autorisé à effectuer uniquement les opérations d'allumage, d'utilisation, de vérification des protections de sécurité (si présentes), d'extinction de l'appareil, de nettoyage et d'entretien ordinaire, conformément avec les instructions données dans ce manuel. De plus, il est capable de reconnaître et d'éviter les dangers éventuels lors de la manipulation, de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage de l'appareil.



TECHNICIEN QUALIFIÉ

Il s'agit d'un technicien qualifié mis à disposition par le Revendeur, ou possédant le même niveau de préparation technique et professionnelle, autorisé à effectuer l'assistance technique requise, les interventions d'entretien extraordinaires, ainsi que les opérations, non énumérées dans ce manuel, qui nécessitent une connaissance spécifique de l'appareil.

Les indications importantes concernant la sécurité et les questions techniques ont été mises en évidence à l'intérieur du présent manuel par des symboles appropriés. Ces indications doivent être absolument respectées afin d'éviter d'éventuels accidents avec des dommages pour la santé des personnes et des dommages matériels.



ATTENTION !

Ce symbole indique un danger général. Respectez absolument et scrupuleusement les indications suivantes d'hygiène et de sécurité sur le travail, et dans les situations où il faut faire très attention.



DANGER ! Présence de courant électrique !

Ce symbole informe d'un danger lié à la présence de courant électrique. Ignorer les indications concernant la sécurité vous expose au risque de lésions corporelles ou au risque de perdre la vie.



DANGER ! Machine en mouvement !

Ce symbole met en garde contre le danger lié à la présence de pièces mobiles. Ignorer les consignes de sécurité expose l'utilisateur au risque de blessures corporelles et / ou de risques d'enlèvement et même de blessures graves.



INTERDICTION ! Il est interdit d'enlever les protections et les dispositifs de sécurité !

Ce symbole interdit d'enlever les protections et les dispositifs de sécurité. Ignorer les informations sur la sécurité expose l'utilisateur à risques de blessures corporelles ou risque de blessure et d'enlèvement, même graves en raison de la présence de parts en mouvement.

1.1 Responsabilité du fabricant

Toutes les informations contenues dans le manuel suivant ont été recueillies en respectant les normes en vigueur, l'état actuel des connaissances de la conception et de la construction, nos connaissances et notre expérience pluriannuelles. Les instructions originales sont celles en langue italienne et ce sont les seules instructions auxquelles se référer en cas de différend. En cas de commande de modèles spéciaux ou ayant des options supplémentaires, ou dans le cas d'application résultant de progrès techniques, l'appareil fourni peut être non conforme à la description et aux dessins contenus dans le manuel d'utilisation suivant. En cas de doutes, veuillez contacter le producteur.

Avant de mettre en marche l'appareil, lisez attentivement le manuel suivant. Le producteur ne répond pas des dommages et des dégâts qui contreviennent les informations contenues dans le manuel d'utilisation.

1.2 Garantie

L'appareil est garanti pour un an (12 mois) (sauf différents accords) à partir de la date d'achat.

Le fabricant décline toute responsabilité directe ou indirecte résultant de :

- Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel d'utilisation ;
- Utilisation non conforme à la réglementation spécifique en vigueur dans le pays d'installation ;
- Les modifications et / ou réparations non autorisées ;
- L'utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non originaux.

Le bon fonctionnement et la pleine conformité des machines à leur service prévu dépendent de l'application correcte des instructions contenues dans ce manuel.

Toutes les demandes de réparation sous garantie doivent être adressées exclusivement au revendeur chez qui l'appareil a été acheté.

Sans l'autorisation du fabricant, il est interdit d'apporter des modifications à l'appareil, ceci afin de prévenir les risques de dommages matériels et de blessures ainsi que pour garantir un fonctionnement optimal. Toute modification apportée à l'appareil entraîne l'annulation immédiate de la garantie et décharge le fabricant de toute responsabilité.

1.3 Contrôle de l'appareil

Après avoir retiré l'appareil de son emballage, vérifiez son intégrité. Si des anomalies ou des dommages sont détectés, ne connectez pas l'appareil à l'alimentation électrique. Contactez le revendeur auprès duquel il a été acheté pour obtenir des informations sur la procédure à suivre.

2. Informations générales et caractéristiques

L'appareil a été réalisé dans le plein respect de toutes les normes en vigueur. Toutefois l'appareil pourrait être une source de risques s'il était utilisé d'une façon incorrecte ou non conforme à la destination d'utilisation effective. La connaissance du contenu du manuel d'utilisation est une des conditions nécessaires pour éviter des dangers et des erreurs, et permet d'utiliser aussi l'appareil en toute sécurité et fiabilité.

2.1 Utilisation prévue

Les mixeurs planétaires modèles APS10, APS20, APS30 et APS40 et modèles AGS10, AGS20, AGS30 et AGS40 sont destinés seulement et exclusivement à la préparation de mélanges mous (mélange pour le pain et la pizza, la génoise, la pâte brisée) de crèmes (crème fraîche, chantilly, mayonnaise, etc.) et pour mélanger les viandes hachées crues et les épices, en utilisant les ustensiles en dotation (fouet, pétrin et batteur), en suivant scrupuleusement les indications de quantités maximales de produit travaillé, la vitesse et le type d'ustensile indiqués dans la Tab.2 - Chap.10.



Les mixeurs planétaires sont exclusivement destinés à un **USAGE PROFESSIONNEL**. Ces mixeurs sont destinés à être utilisés dans les restaurants, bars, magasins d'alimentation, etc.



L'appareil n'est absolument pas approprié pour pétrir, travailler ou mélanger des pâtes dures comme par exemple le mélange pour la pâte aux œufs.

L'appareil fonctionne en toute sécurité seulement quand il est utilisé selon sa destination d'utilisation.

2.2 Utilisation inappropriée et incorrecte

L'utilisation de l'appareil pour des fins différentes de l'utilisation prévue (et/ou avec des quantités de produit différentes de celles recommandées dans la Tab.2 - Chap.10) **est interdite et est considérée comme une utilisation inappropriée, incorrecte et non conforme.**

Aucune demande de dédommagement vers le producteur et/ou ses représentants, pour dommages provoqués en conséquence d'une utilisation de l'appareil non conforme avec la destination d'utilisation. La responsabilité pour les dommages provoqués pendant l'utilisation de l'appareil de façon non conforme avec sa destination d'utilisation est exclusivement à la charge de l'utilisateur.

Toute utilisation de l'appareil différente de l'usage auquel il est destiné est absolument interdite, de même que toute altération. En particulier, veuillez noter que :

- Il est interdit d'utiliser l'appareil si vous n'êtes pas des opérateurs autorisés et suffisamment formés ;
- Il est interdit d'utiliser l'appareil d'une autre manière que celle pour laquelle il a été conçu, ainsi que celle décrite dans ce manuel ;

- Il est interdit d'utiliser l'appareil sans les protections prévues pour chaque processus, ainsi que d'en éliminer des parties (le cas échéant, il est interdit de démonter les protections fixes et mobiles, ainsi que d'altérer le fonctionnement des micro-interrupteurs de sécurité) ;
- Il est interdit d'apporter des modifications à l'appareil ;
- Il est interdit d'autoriser la présence d'enfants, d'animaux domestiques ou de toute personne non autorisée dans la zone de travail et d'utilisation de l'appareil ;
- Il est interdit d'utiliser l'appareil en dehors des environnements autorisés ;
- Il est interdit, dans le cas d'un appareil comportant des pièces mobiles, de l'utiliser avec des objets personnels pouvant causer des blessures graves (par exemple, montres, cravates, bracelets, bagues, etc.) favorisant le risque d'entraîner l'utilisateur ;
- Il est interdit d'introduire dans l'appareil des matériaux autres que ceux destinés à son usage normal ;
- Il est interdit d'utiliser l'appareil à l'extérieur dans des conditions météorologiques défavorables (pluie, orages, neige, humidité élevée, etc.) ;
- Il est interdit d'utiliser l'appareil sur des véhicules en mouvement tels que des camping-cars, des camions équipés pour la restauration de rue, etc.



ATTENTION ! La mise en œuvre de toute modification entraîne la déchéance de la Déclaration de Conformité de l'appareil. Pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil, l'utilisateur est le seul responsable.

2.3 Caractéristiques techniques

Référez-vous aux Tab.1 - Chap.9 et Tab.2 - Chap.10 pour les données concernant, la tension, l'alimentation électrique, les dimensions, le volume, le type et la quantité max. de produit travaillé, la vitesse recommandée pour l'utilisation des différents ustensiles etc.

2.4 Parties de l'appareil (Fig.1/2/3 - Chap.8)

Panneau des commandes (Fig.1 et Fig.3 - Chap.8)

Le panneau des commandes est composé d'un interrupteur vert *START* et un rouge *STOP* pour mettre en marche et éteindre l'appareil, d'une minuterie (à l'exception du modèle AGS10) et d'une manette pour la sélection de la vitesse de travail (trois vitesses). Sur les modèles APS30 et APS40 se trouve le bouton *GEAR SYNC* qui aide le changement de la vitesse de travail. Sur le côté de l'appareil, il y a une manette (un volant pour les modèles APS30, APS40, AGS30 et AGS40) qui permet de soulever et baisser la cuve pour les opérations de montage/démontage de l'ustensile et de la cuve.

Référez-vous à la Fig.3 - Chap.8 pour les détails du panneau des commandes.

Référez-vous au chapitre 5 (Installation et fonctionnement de l'appareil) pour les informations relatives au montage des ustensiles et de l'utilisation de l'appareil.

2.5 Ustensiles et accessoires fournis

L'appareil est doté en série des ustensiles et des accessoires suivants :

- 1 fouet (adapté pour monter la crème fraîche, monter les blancs en neige, amalgamer et mélanger les crèmes etc.) ;
- 1 batteur (adapté pour remuer, mélanger et pétrir la pâte Brisée, la purée de pommes de terre, les pâtes liquides etc.) ;
- 1 pétrin/crochet pétrisseur (adapté pour les pâtes à lever, le pain, la pizza etc.) ;
- 1 cuve (voir le Tab.1 - Chap.9 pour la capacité de la cuve de chaque modèle).

Le Fouet, le Batteur, le Pétrin et la Grille de protection de la cuve sont réalisés avec un matériel conçu pour le contact avec les produits alimentaires.

2.6 Protections présentes sur l'appareil

L'appareil est équipé des systèmes de sécurité suivants :

- Une grille de protection de la cuve qui empêche l'accès aux ustensiles installés en mouvement dans la cuve, pendant le fonctionnement normal de l'appareil ;
- Protections fixes ;
- Micro interrupteur de sécurité à l'ouverture de la grille de protection qui arrête l'appareil dans le cas la grille de protection de la cuve soit ouverte et qui empêche l'allumage de l'appareil dans le cas où la protection ne soit pas été correctement fermée ;
- Micro interrupteur de sécurité qui arrête l'appareil au cas où le levier latéral de levage / abaissement de la cuve soit actionné et qui empêche l'allumage de l'appareil dans le cas le support de la cuve ne soit pas correctement soulevé ;
- Micro interrupteur de sécurité qui arrête l'appareil et qui l'empêche de s'allumer dans le cas la cuve ne soit pas inséré dans son socle ;
- Une protection ampérométrique contre la surchauffe du moteur (en cas d'arrêt pour surchauffe, attendre 30 minutes au moins avant de remettre en marche l'appareil) ;
- Fusible de protection contre des éventuels courts-circuits du moteur électrique.



Il est expressément interdit d'enlever, de modifier ou de désactiver toute protection/sécurité de l'appareil. Il est également interdit d'enlever ou d'endommager les étiquettes de sécurité.

3. Instructions de sécurité et d'hygiène

Le chapitre suivant comprend un sommaire des informations concernant tous les aspects essentiels liés à la sécurité. En outre chaque chapitre contient des indications concrètes (indiquées par des symboles) concernant la sécurité, afin de prévenir la possibilité de risques. Les informations des pictogrammes, des étiquettes et des inscriptions de l'appareil doivent être respectées et maintenues lisibles. Le respect de toutes les indications concernant la sécurité garantit une protection optimale et un fonctionnement de l'appareil, en toute sécurité et sans problème.

Les données concernant la sécurité sur le travail se réfèrent aux directives de l'union européenne en vigueur au moment de la production de l'appareil. En considération de la destination exclusivement professionnelle de l'appareil visé par ce manuel, veuillez noter que l'utilisateur est tenu, dans les limites de la faisabilité technique, de maintenir les conditions d'utilisation prévues par la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil, au moment où il est utilisé. Pour l'utilisation de l'appareil en dehors de l'Union Européenne, les réglementations locales sur l'hygiène et sur la sécurité du travail en vigueur devront être respectées lors de l'emploi de l'appareil.

Indépendamment des indications d'hygiène et de sécurité sur le travail contenues dans le manuel suivant, les réglementations concernant la protection de l'environnement, spécifiques et en vigueur sur le lieu d'utilisation de l'appareil doivent être respectées.



ATTENTION !

- Veuillez lire en entier le manuel suivant d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil ;
- Assurez-vous périodiquement que toutes les étiquettes apposées sur l'appareil sont lisibles ;

-
- Ne laissez pas l'appareil en fonction sans surveillance. Tenez l'appareil loin de la portée des enfants et des personnes non autorisées. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants inclus) avec une capacité physique, mentale ou sensorielle réduite, sans aucune connaissance ou expérience, sans la supervision ou les instructions de la part d'une personne responsable de leur sécurité ;
 - L'appareil doit être utilisé par du personnel dûment formé connaissant parfaitement les normes de sécurité et les instructions pour l'utilisation reportées dans le manuel suivant ;
 - Ne touchez pas les parties de l'appareil en fonction. Lors du fonctionnement éloignez toujours les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine des engrenages en mouvement afin de limiter le risque de lésions corporelles et/ou dommages à l'appareil. Il est opportun d'éviter de porter des vêtements à manche large ou ayant des parties volantes, ou des bracelets etc. Ceux-ci pourraient s'encaster ou s'accrocher aux engrenages en mouvement de l'appareil ;
 - L'opérateur doit porter des moyens de protection individuelle (MPI) aptes aux conditions de l'environnement de travail pour la propre sécurité et pour respecter les réglementations sanitaires locales ;
 - Le manuel d'utilisation suivant doit être conservé soigneusement. En cas de transfert de l'appareil à un tiers, il est nécessaire de remettre aussi le manuel d'utilisation, qui doit être considéré une partie intégrante de l'appareil même ;
 - Tous les utilisateurs doivent s'astreindre aux informations contenues dans le manuel d'utilisation suivant et respecter les indications d'hygiène et de sécurité sur le travail ;
 - L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur et dans des zones protégées des intempéries. Il ne convient pas à une utilisation en extérieur dans des conditions météorologiques défavorables et/ou dans des environnements potentiellement explosifs ;
 - L'appareil ne convient pas à l'utilisation dans des environnements ATEX ;
 - Ne tirez pas le câble d'alimentation pour débrancher la fiche d'alimentation ;
 - Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tout type de contamination, il est nécessaire de nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments, ainsi que toutes les zones autour. Effectuez ces opérations exclusivement avec des produits détergents à usage alimentaire, et évitez absolument les détergents inflammables, ainsi que ceux qui contiennent des substances nocives pour la santé des personnes.

3.1 Bruit et vibrations

Le niveau de pression acoustique de l'appareil est inférieur à 70 dB. En condition de fonctionnement normal, l'appareil entraîne des vibrations inoffensives pour l'opérateur (étant donné qu'il n'entre pas en contact direct avec l'appareil pendant son fonctionnement) ou pour le milieu environnant.



ATTENTION ! N'appuyez pas vos mains ou d'autres parties du corps sur l'appareil pendant son fonctionnement.

3.2 Risques résiduels

De blessures et d'entraînement : au cas où l'appareil serait mis en fonction sans la cuve ou sans avoir mis correctement la cuve dans son propre support, il y a un risque de blessures et d'entraînement dû au contact avec les engrenages en mouvement.

De renversement : si l'obligation de positionner l'appareil sur une surface stable et nivelé n'est pas respectée, il y a un risque de danger de blessures provoquées par le renversement de l'appareil pendant son fonctionnement.

De contact direct avec des éléments sous tension : si la fiche n'est pas débranchée avant de procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil, l'opérateur peut subir des blessures par contact direct avec les parties sous tension.

De contact indirect : si l'appareil est branché à une prise électrique sans protection contre les contacts indirects selon le respect des normes du pays de destination, l'opérateur peut subir des blessures par contact indirect avec les parties sous tension.

Danger de la poussière de farine et similaires : la poussière de farine et similaires peut causer des dommages au système respiratoire. L'utilisateur devrait consulter, avant de les utiliser, les fiches de données de produits fournis par des fournisseurs.



ATTENTION ! Pendant le chargement manuel, il est recommandé d'utiliser les EPI (masques) pour la protection respiratoire.

4. Notes concernant l'environnement

L'appareil a été conçu pour être utilisé dans un environnement caractérisé par une température comprise entre +10 °C et +40 °C et un taux d'humidité relatif compris entre 30% et 80%. L'utilisation à une température et/ou une humidité différente peut provoquer à l'appareil des anomalies de fonctionnement et des pannes imprévues.

4.1 Emballage

L'appareil est contenu dans un emballage constitué d'une caisse et d'une palette en bois, protections en polystyrène et film plastique. Le poids et les dimensions sont indiqués dans le Tab.1 - Chap.9. Pour l'élimination, se référer à la législation en vigueur dans le pays d'installation.

Nous vous rappelons que l'emballage pourrait être utile pour le stockage de l'appareil, lors d'un déménagement ou pour l'expédition de l'appareil pour réparation ou entretien chez le revendeur ou le fabricant. La présence de tous les emballages est fondamentale pour une éventuelle demande de substitution ou de réparation en garantie de l'appareil. Avant de mettre en marche l'appareil il est nécessaire d'enlever toutes les parties de l'emballage intérieur et extérieur.

4.2 Stockage

L'emballage doit être conservé fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil, et pendant le stockage il est nécessaire de respecter les marquages concernant la façon de déplacer et d'entreposer l'emballage.

L'appareil emballé doit toujours être stocké dans les conditions suivantes :

- Ne l'entrezposez pas à l'extérieur ;
- Conservez-le dans un environnement sec, protégez-le de la poussière à une température comprise entre 0 °C et +50 °C et un taux d'humidité relatif compris entre 30% et 80% ;
- Ne l'exposez pas à l'action d'agents agressifs ;
- Protégez-le de l'action des rayons solaires ;
- Evitez les chocs ;
- En cas de stockage pour une période prolongée (plus de trois mois), contrôlez régulièrement l'état de toutes les parties de l'emballage.

4.3 Elimination

L'appareil entre dans le champ d'application de la directive 2012/19/UE relative à la gestion des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). Pour l'élimination de l'appareil,

puisqu'il est composé de matériaux recyclables dans les filières appropriées, il faut veiller à le confier à des entreprises spécialisées tant pour le transport que pour le traitement des déchets. À cette fin, il est nécessaire de rechercher des entreprises capables de recevoir l'appareil pour son élimination et son recyclage approprié.

L'appareil n'est pas potentiellement dangereux pour la santé humaine et l'environnement, car il ne contient pas de substances nocives conformément à la directive 2011/65/UE (RoHS), mais s'il est abandonné dans l'environnement, il a un impact négatif sur l'écosystème.

Le symbole de la poubelle barrée ci-contre, et présent sur l'étiquette apposée sur l'appareil, indique la conformité de ce produit à la législation relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). L'abandon de l'appareil dans l'environnement ou son élimination illégale sont punissables par la loi.



ATTENTION !

Pour éviter un éventuel usage non autorisé et tous les risques liés, avant d'éliminer l'appareil assurez-vous qu'il ne puisse plus être remis en marche. A cet effet l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation et son câble doit être coupé.

5. Installation et fonctionnement de l'appareil

5.1 Branchement électrique (fiche - prise)



DANGER ! Présence de courant électrique !

Les modèles monophasés sont équipés d'un câble et d'une fiche Schuko, et ils doivent être branchés uniquement à une prise électrique protégée contre les contacts indirects, et équipée d'une protection constituée d'un interrupteur magnétothermique/différentiel ayant caractéristiques compatibles avec la charge électrique de l'appareil, conformément aux normes en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

Les modèles triphasés sont équipées de câble d'alimentation électrique sans fiche : dans ce cas doit être installé une prise électrique triphasée (4 pôles, sans neutre) industrielle de 16 A, conforme à la norme IEC60309. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé, en possession des exigences techniques et professionnelles prévues par les règlements du pays d'utilisation de l'appareil.



IMPORTANT ! Pour les appareils triphasés, il est important de vérifier le sens de rotation du moteur avant d'effectuer toute autre opération. Sans cette vérification, l'appareil peut être endommagé en cas de mauvais sens de rotation. Procéder comme il suit après avoir installé la fiche triphasée :

- Retirer l'ustensile, déplacer le levier de changement de vitesse à la position de vitesse 1 ;
- Démarrer l'appareil pendant quelques instants et vérifier que le sens de la rotation du planétaire corresponde à la direction indiquée par la flèche sur la tête de la machine ;
- Dans le cas où le sens de rotation soit opposé à celui de la flèche, éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise et inverser la connexion de deux des trois phases sur la fiche ;
- Essayez à nouveau le sens de rotation du planétaire : si elle correspond à la direction indiquée par la flèche présente sur la tête de la machine, le sens de rotation est correcte et l'appareil peut être utilisé.

L'appareil doit être branché seulement à une prise électrique protégée contre les contacts indirects selon le respect des normes du pays de destination.



ATTENTION ! La fiche de l'appareil ne doit pas être extraite de la prise en tirant le câble d'alimentation.



ATTENTION ! Le câble de l'alimentation ne doit jamais être mis en contact avec des objets chauds.



ATTENTION ! Ne vaporisez pas d'eau sur l'appareil et ne l'exposez pas à la pluie ou à d'autres sources d'humidité. En cas d'installation incorrecte, l'appareil peut provoquer des blessures corporelles.



ATTENTION ! Avant d'installer l'appareil confrontez les paramètres locaux du réseau électrique avec ceux de l'alimentation de l'appareil (voir l'étiquette des données techniques placée derrière l'appareil, Fig.2 - Chap.8). Branchez l'appareil au réseau seulement si ces données sont correspondantes ! Toutes les indications concernant la sécurité doivent être respectées !



ATTENTION !

- Faites attention à ce que le câble d'alimentation ne viennent pas en contact avec des sources de chaleur ou des angles tranchants et qu'il ne reste écrasé sous l'appareil. Assurez-vous que le câble soit bien tendu et qu'il ne soit ni enroulé ou plié ;
- Le câble d'alimentation ne doit être placé sur de la moquette, une nappe, des tapis ou d'autres matériaux thermo-isolants, ne doit pas être couvert ni être immergé dans l'eau ou d'autres liquides et doit être placé dans un endroit où il ne sera pas piétiné ;
- Placez l'appareil de façon que la fiche soit toujours accessible ;
- N'utilisez pas d'adaptateurs, ni de réducteurs ou de prolonges ;
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne provoque pas de risques de trébuchement.

5.2 Déplacement et mise en place

L'appareil doit être positionné sur une surface de travail stable et nivelé, à une hauteur telle que le panneau de contrôle soit à une hauteur comprise entre 80 cm et 120 cm du niveau du sol.

Assurez-vous que du point de vue de l'encombrement (réf. Tab.1 - Chap.9), l'espace réservé à l'appareil soit correct pour permettre son utilisation et un entretien facile comme indiqué au chapitre 6.



ATTENTION !

- Enlevez l'appareil de son emballage, ayant soin de suivre les indications du chapitre 4 (notes pour l'environnement) en ce qui concerne la conservation et l'élimination des parties de l'emballage ;
- Déplacez l'appareil en faisant attention que la tête soit toujours baissée et correctement bloquée, ne le renversez pas et posez-le toujours sur une surface plane et stable et mise à niveau ;
- Ne placez jamais l'appareil sur une superficie inflammable (comme par exemple une nappe, etc.) ;

- Ne placez pas l'appareil en proximité de flammes libres, cuisinière électrique, four ou autres sources de chaleur comme par exemple un lieu exposé directement aux rayons solaires. La chaleur peut endommager la superficie de l'appareil et compromettre son parfait fonctionnement ;
- Situez l'appareil de manière que chacune de ses parties se trouvent toujours au moins à 30 cm de distance des murs, des meubles ou d'autres objets, de façon à garantir une bonne circulation de l'air et un accès optimal à toutes les parties de l'appareil outre l'espace nécessaire au fonctionnement même.



Pendant le cycle de travail, en cas de haute vitesse, l'appareil peut légèrement osciller. C'est pour cette raison qu'il est important qu'il soit placé sur un plan stable et nivelé, à la bonne hauteur pour que le panneau de contrôle se trouve à une hauteur comprise entre 80 cm et 120 cm du niveau du sol, pour pouvoir travailler confortablement sans devoir adopter une posture incorrecte.

- Ne percez pas l'appareil ou/et n'y fixez aucun objet ;
- N'utilisez pas l'appareil, s'il ne fonctionne pas, il est abîmé ou a subi des chocs ;
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans avoir d'abord placé correctement la cuve et les ustensiles dans leurs respectifs emplacements. Pour d'ultérieures informations sur la séquence correcte pour le montage/démontage de la cuve et des ustensiles, consultez le paragraphe 5.4 ;
- N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange différentes des pièces recommandées par le producteur afin d'éviter l'évènement de situations dangereuses pour l'utilisateur. De plus l'appareil pourrait endommager ou provoquer des dommages à la santé et des risques pour la vie des personnes. L'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non originaux provoque la déchéance immédiate de la garantie.



ATTENTION ! S'il n'est pas positionné correctement, l'appareil n'est pas autorisé à fonctionner.

5.3 Utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre 6 - Nettoyage et entretien) ;
- Branchez la fiche dans une prise électrique protégée singulièrement inter-verrouillée conforme aux normes.

5.4 Commande de l'appareil

L'appareil est actionné par un interrupteur *START* de couleur verte et un interrupteur *STOP* de couleur rouge, par une minuterie qui permet de sélectionner le temps de fonctionnement (ou présent) par une manette qui permet de sélectionner la vitesse de rotation de l'ustensile et du planétaire. Référez-vous aux chapitres 8 et 10 pour les détails du panneau des commandes et la vitesse à utiliser à seconde de l'ustensile et du travail à effectuer.

Les opérations auxquelles l'utilisateur est autorisée sont les suivantes :

Montage et démontage de la cuve et des ustensiles (réf. Fig.1 et Fig.4 - Chap.8)

Pour monter la cuve et les ustensiles, procédez dans l'ordre comme indiqué ci-dessous :

- Actionnez la manette/volant latérale de soulèvement de la cuve et baissez complètement le support de la cuve ;
- Insérez la cuve dans son socle et la bloquer avec les pommeaux latéraux. La cuve doit être fixe et stable quand elle est bloquée correctement ;
- Prenez l'ustensile de travail choisi selon l'utilisation (voir Tab.2 - Chap.10) et insérez-le sur l'axe du planétaire en appuyant pour qu'il arrive au fond de sa base de fixation. Tourner l'ustensile jusqu'à ce qu'il se bloque dans sa base et vérifiez qu'il soit fixé correctement (réf. Fig.4 - Chap.8) ;

- Actionnez la manette/volant latérale de soulèvement de la cuve (réf. Fig.1 - Chap.8) et soulevez la cuve dans la position plus haute ;
- Fermez correctement la grille de protection de la cuve ;
- Procédez à la mise en marche de l'appareil (voir « Marche/arrêt »).

Pour démonter la cuve et les ustensiles, procédez dans l'ordre comme indiqué ci-dessous :

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint en appuyant l'interrupteur rouge *STOP* et débranchez la fiche d'alimentation électrique ;
- Actionnez la manette/volant latérale de soulèvement de la cuve (réf. Fig.1 - Chap.8) et baissez complètement la cuve ;
- Ouvrez la grille de protection de la cuve ;
- Appuyez légèrement l'ustensile vers le haut et tournez-le pour le débloquer, ensuite retirez-le de l'axe du planétaire ;
- Démontez la cuve en agissant sur les pommeaux latéraux et soulevez-la pour l'enlever de son socle.

Marche/arrêt (réf. Fig.1 et Fig.3 - Chap.8)

Branchez la fiche dans une prise électrique protégée singulièrement inter-verrouillée conforme aux normes. Réglez la manette de sélection de la vitesse sur la position plus appropriée pour l'ustensile et le type de travail à effectuer (réf. Tab.2 - Chap.10) et appuyez sur l'interrupteur vert *START* : l'appareil se mettra en marche en commençant à faire bouger l'ustensile.



Si vous avez besoin de changer la vitesse sélectionnée précédemment, assurez-vous toujours d'arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton rouge *STOP* avant de changer de vitesse. Changer la vitesse lors que l'appareil est en fonction et le moteur et les engrenages sont en mouvement, peut conduire à des dommages graves des engrenages de la transmission.

Sur les modèles APS30 et APS40 est présent sur le panneau de commande le bouton *GEAR SYNC* qui a la fonction de faire effectuer un petit mouvement aux engrenages de transmission en cas de l'engagement d'une vitesse soit difficile. En cas l'engagement d'une certaine vitesse soit difficile (toujours une fois arrêté l'appareil), c'est à dire plus « dur » que d'habitude, remettez le levier dans sa position précédente, appuyez une fois sur le bouton *GEAR SYNC* et essayer ensuite à nouveau d'engager la vitesse désirée.

Pour arrêter l'appareil, appuyez sur l'interrupteur rouge *STOP*. Pour éteindre complètement l'appareil à la fin du travail, appuyez sur l'interrupteur rouge *STOP* et débranchez la fiche de la prise de courant. Après avoir débranché la fiche, attendez au moins 10 secondes avant de rebrancher l'appareil au réseau électrique.

Modalité de travail

La séquence des actions à effectuer pour travailler avec l'appareil est la suivante (voir « Montage et démontage de la cuve et des ustensiles ») :

- Actionnez la manette/volant latérale de soulèvement de la cuve, baissez complètement la cuve et ouvrez la grille de protection ;
- Placez la cuve en position ;
- Versez les ingrédients dans la cuve ;
- Enfillez l'ustensile adapté au type d'ingrédient et de préparation (réf. Tab.2 - Chap.10) ;
- Actionnez la manette/volant latérale de soulèvement de la cuve, soulevez complètement la cuve et fermez la grille de protection ;

- Vérifier le bon fonctionnement du micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de la grille de protection ;
- Mettez en marche l'appareil (voir « Marche/arrêt »).

Au cas où il soit nécessaire d'ajouter des ingrédients pendant la préparation procédez comme ci-dessous :

- Arrêtez l'appareil ;
- Ouvrez la grille de protection de la cuve ;
- Ajoutez les ingrédients choisis ;
- Fermez la grille de protection de la cuve ;
- Remettez l'appareil en marche.



Assurez-vous d'avoir correctement monté la cuve et l'ustensile de travail avant de procéder à la mise en marche de l'appareil. Mettre l'appareil en fonction sans avoir correctement placé la cuve peut comporter des risques d'entaille, de sectionnement, de coincement et d'entraînement. Faites attention aussi pendant les opérations de montage/démontage des ustensiles et de la cuve, et de soulèvement et abaissement de la cuve que personne ne puisse mettre les mains ou des parties du corps en contact avec l'appareil pour éviter d'éventuels écrasements/coincements dans le mécanisme de soulèvement de la cuve ou d'autres parties mobiles.

5.5 Manipulation de farine ou similaire

Afin de minimiser les émissions de poudres de farine et similaires il est recommandé de :

- Manipuler soigneusement les produits emballés tout en minimisant la hauteur au-dessus de la base de la cuve à partir de laquelle ils sont versées ;
- Ouvrir soigneusement les paquets dans la partie inférieure de la cuve afin de verser la farine sans créer un nuage de poudre ;
- Utiliser les EPI (masques) pour la protection des voies respiratoires.

6. Nettoyage et entretien

6.1 Indications concernant la sécurité



- Avant de nettoyer l'appareil ou de commencer un entretien ou une réparation, **débranchez l'appareil du réseau électrique (retirer la fiche de la prise) et, au cas où il a été utilisé dans les 15-20 minutes précédentes, attendez que le moteur se refroidisse complètement ;**
- Il est interdit d'utiliser des détergents agressifs, et faites attention que l'eau ne pénètre pas dans le panneau de contrôle ou à l'intérieur de l'appareil ;
- Afin d'éviter l'électrocution, ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans un autre liquide.



ATTENTION !

L'appareil n'a pas été conçu pour être nettoyé :

- Sous un jet d'eau ;
- Sous un jet d'eau à haute pression ;
- Immergé dans de l'eau ou dans un autre liquide.

6.2 Nettoyage de l'appareil, de la cuve et des ustensiles

L'appareil doit être nettoyé régulièrement.

- Nettoyez après chaque utilisation la cuve, les ustensiles (le fouet, le pétrin et le batteur) et la grille de protection de la cuve ;
- Il est possible (une fois démontés) de nettoyer le pétrin, le batteur, le fouet et la cuve sous un jet d'eau courante tiède et avec des détergents neutres ou non agressifs ;
- En cas de nécessité ou de saleté particulièrement tenaces, vous pouvez utiliser des spatules en plastique. Les outils métalliques sont fort déconseillés ;
- Nettoyez toutes les parties de la machine avec un détergent neutre et délicat et un chiffon ou une éponge souple et légèrement humidifiée. Essuyez avec soin à la fin du nettoyage ;
- Utilisez seulement de l'eau propre pour humidifier le chiffon ou l'éponge pour le nettoyage ;
- N'utilisez pas de détergents abrasifs, comme par exemples des poudres abrasives, des agents contenant de l'alcool, de l'eau de javel, des diluants, etc. qui pourraient abîmer les parties en plastique ou celles en acier inox ;
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer les surfaces. Avant de remettre l'appareil en marche, assurez-vous que toutes les parties soient parfaitement séchées ;
- Assurez-vous régulièrement que les prises d'air derrière l'appareil (réf. Fig.1 - Chap.8), soient propres et sans obstructions. Nettoyez les prises d'air avec un pinceau souple et un aspirateur. N'utilisez pas d'air comprimé pour éviter la création de nuages de poussière ;
- La zone de travail autour de l'appareil doit également être propre et exempte de poussière. Il est conseillé de nettoyer le poste de travail, en particulier la surface d'appui de l'appareil, avant de l'utiliser et en fin d'utilisation ou de la journée.

6.3 Entretien



L'entretien périodique est essentiel pour obtenir et maintenir les meilleures performances et un fonctionnement sûr de l'appareil. L'opérateur est autorisé à effectuer les contrôles suivants pour l'entretien :

- Contrôle de l'état général de l'appareil ;
- Contrôle de l'absence de bruit ou d'odeurs anormal émis par l'appareil ;
- Nettoyage de l'appareil : suivre les instructions du paragraphe 6.2 - Nettoyage de l'appareil ;
- Contrôle que le mouvement planétaire soit régulier ;
- Contrôle régulier de l'état d'usure du câble d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil si le câble est abîmé. Au cas où le câble était abîmé, le faire remplacer par le revendeur ou par un technicien qualifié ;
- Vérification des dispositifs de sécurité. Au moins une fois par jour, avant d'utiliser l'appareil, effectuez une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections, le cas échéant. Effectuez également un test fonctionnel des dispositifs de sécurité et des éléments de démarrage et d'arrêt de l'appareil (à titre d'exemple, vérifiez le bon fonctionnement des micro-interrupteurs de sécurité éventuellement présents) ;
- L'appareil ne nécessite pas d'interventions particulières de lubrification périodique des parties en mouvement ;
- Vérification de l'intégrité des étiquettes et des symboles de sécurité. Au moins une fois par semaine, effectuez une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des étiquettes et des symboles de sécurité. S'ils ne sont pas lisibles ou s'ils sont détachés, demander une copie des étiquettes et des symboles au revendeur ou à l'assistance technique qualifiée.



ATTENTION ! En cas de mal fonctionnement, d'endommagement, de rupture ou de défaillance des dispositifs de sécurité, débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et ne l'utilisez pas. Il est obligatoire de contacter le revendeur pour obtenir une assistance technique qualifiée.



ATTENTION ! Les opérations d'entretien et de réparation ne peuvent être effectuées exclusivement que par du personnel qualifié, en utilisant des accessoires et des pièces de rechange originales.

Il ne faut jamais essayer de réparer l'appareil par soi-même, sous peine de déchéance de la garantie et du risque de lésions.

6.4 Inutilisation prolongée de l'appareil

- Débranchez la fiche de la prise de courant ;
- Nettoyez avec soin l'appareil et essuyez-le ;
- Couvrez l'appareil avec une toile en tissu qui permettra la circulation de l'air mais qui en même temps le protégera de la poussière ou de la saleté.

7. Problèmes, causes et solutions

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none">• La fiche n'est pas branchée dans la prise.• Le support de la cuve n'est pas complètement ou correctement soulevé.• L'interrupteur <i>START</i> n'a pas été pressé.• La protection de surchauffe est entrée en fonction à la suite d'une surchauffe.• Le fusible de protection est grillé.	<ul style="list-style-type: none">• Insérez la fiche dans une prise électrique.• Soulevez complètement la cuve en utilisant la manette latérale et vérifiez qu'elle soit correctement bloquée (réf. paragraphe 5.4).• Presser l'interrupteur vert <i>START</i> seulement après avoir réglé la vitesse choisie.• Attendez 30 minutes pour faire refroidir l'appareil avant d'essayer de le faire repartir.• Contactez le revendeur pour demander une assistance technique.
L'appareil est très bruyant	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas installé sur une surface plane ou suffisamment stable.• Il y a une vibration provoquée par des vis ou des boulons pas serrés.• Vous utilisez une quantité de produit supérieure à celle recommandée ou vous tentez de travailler un mélange trop dur ou à une vitesse différente de celle recommandée.• La cuve n'est pas correctement bloquée et/ou positionné.	<ul style="list-style-type: none">• Placez l'appareil sur une surface plane, stable et adaptée à le supporter (réf. paragraphe 5.2).• Contrôlez que les vis ou les boulons ne se soient pas desserrés pendant le fonctionnement ou le transport.• Contrôlez le Tab.2 - Chap.10 pour vérifier et utiliser l'ustensile et la vitesse correcte ainsi que le type et la juste quantité de produit à travailler.• Positionnez et bloquez correctement la cuve dans son support.
L'appareil ralentit ou se bloque pendant son fonctionnement	<ul style="list-style-type: none">• Vous utilisez une quantité de produit supérieure à celle recommandée ou vous tentez de travailler un mélange trop dur ou à une vitesse différente de celle recommandée.• Les prises d'air de refroidissement situées derrière l'appareil sont obstruées.	<ul style="list-style-type: none">• Contrôlez le Tab.2 - Chap.10 pour vérifier et utiliser l'ustensile et la vitesse correcte ainsi que le type et la juste quantité de produit à travailler.• Nettoyez les prises d'air et enlevez toutes les obstructions en utilisant un pinceau souple et un aspirateur (réf. paragraphe 6.2).

Les cas ci-dessus indiquées sont reportés comme exemples de problèmes à titre indicatif. Pour quelconque inconvénient, veuillez immédiatement arrêter l'appareil et contacter le revendeur.

Les caractéristiques suivantes sont normales et ne sont pas des dysfonctions :

- Une légère oscillation pendant la phase de travail : en particulier avec une haute vitesse, une légère oscillation de l'appareil pendant les phases de travail est absolument normale. Il faut néanmoins s'assurer d'avoir placé l'appareil sur une surface stable et correctement nivelé.



Demande de pièces de rechange :

Pour toute demande de pièces détachées, contacter le revendeur et faire référence au numéro de la pièce, comme indiqué sur les éclatés présents à la fin de ce manuel. Fournir en même temps le modèle et le numéro de série de l'appareil, comme indiqué sur l'étiquette des données techniques (réf. Fig.1 et Fig.2 - Chap.8).

DE

1. Informationen über dieses Installations-, Benutzer- und Wartungshandbuch	55
1.1 Haftung des Herstellers	56
1.2 Gewährleistung	56
1.3 Kontrolle des Geräts	57
2. Allgemeine Informationen und Merkmale	57
2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	57
2.2 Unsachgemäße und falscher Gebrauch	57
2.3 Technische Daten	58
2.4 Geräteteile (Abb.1/2/3 - Kap.8)	58
2.5 Mitgelieferte Werkzeuge und Zubehör	59
2.6 Schutzvorrichtungen am Gerät	59
3. Sicherheits- und Hygienehinweise	59
3.1 Schallpegel und Vibrationen	61
3.2 Restrisiken	61
4. Anmerkungen zur Umwelt	61
4.1 Verpackung	61
4.2 Lagerung	61
4.3 Entsorgung	62
5. Installation und Betrieb des Geräts	62
5.1 Elektrischer Anschluss (Stecker-Steckdose)	62
5.2 Transport und Aufstellung	64
5.3 Verwendung	65
5.4 Bedienung	65
5.5 Umgang mit Mehl oder ähnlichen Materialien	67
6. Reinigung und Wartung	67
6.1 Sicherheitshinweise	67
6.2 Reinigung des Gerätes, der Rührschüssel und anderen Werkzeuge	67
6.3 Wartung	68
6.4 Bei längerer Nichtverwendung des Geräts	68
7. Mögliche Probleme und Lösungen	69
8. Immagini - Pictures - Images - Bilder	70
9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten	72

10. Quantità massime di impasto lavorabile e velocità raccomandate - Max product quantity per cycle and recommended speeds - Quantité maximale de produit par cycle et vitesses recommandées - Maximale Produktmenge pro Zyklus und empfohlene Geschwindigkeiten	73
11. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne	74
12. Esplosi APS - Spare parts drawings APS - Vues éclatées APS - Explosionszeichnungen APS	78
13. Esplosi AGS - Spare parts drawings AGS - Vues éclatées AGS - Explosionszeichnungen AGS	81

Die in diesem Handbuch gezeigten Fotos, Bilder und Zeichnungen sind rein Indikativ und dienen nur zur Veranschaulichung. Technische und ästhetische Eigenschaften können sich zwischen verschiedenen Modellen ändern. Technische Daten gelten als korrekt, mit Ausnahme von Fehlern und/oder Auslassungen.

Bei der Erstellung dieses Handbuchs verwenden wir die Definition „Gerät“, um den Handelsnamen der Modelle zu ersetzen, auf die sich das Handbuch bezieht.

Die ganze oder teilweise Reproduktion der Texte bzw. Bilder dieses Handbuchs ist erst nach schriftlicher Zustimmung der Amitek Srl. zulässig. Zugelassen ist nur das Ausdrucken zur Konsultierung und zur Wiedererstellung des Originalbuchs im Falle von Verlust oder Beschädigung.

1. Informationen über dieses Installations-, Benutzer- und Wartungshandbuch

Das vorliegende Benutzerhandbuch bietet dem Benutzer des Geräts, der für seine Verwendung qualifizierten Person, nützliche Informationen, um korrekt und unter sicheren Bedingungen zu arbeiten, die Beschreibung der Installation des Geräts, seiner Arbeitsweise und seiner Wartung. Die folgenden Informationen müssen als eine Reihe von Anweisungen betrachtet werden, um die Leistung des Geräts in jeder Hinsicht zu verbessern und vor allem mögliche physische oder materielle Schäden zu vermeiden, die durch falsche Vorgehensweisen bei der Verwendung des Geräts selbst entstehen. Um das Gerät korrekt und ohne Einschränkung der Sicherheit zu verwenden, müssen alle darin enthaltenen Angaben zur Sicherheit und Arbeitsweise bekannt sein und beachtet werden. Darüber hinaus sind die lokalen Normen über die Unfallprävention und Grundsätze der Arbeitshygiene und -sicherheit zu beachten.



Vor der Verwendung des Geräts ist es zwingend erforderlich, dieses Handbuch zu lesen und sich zu vergewissern, dass Sie alle Teile verstanden haben.

Die Anwendung des Inhalts des Handbuchs ist obligatorisch und erfolgt unter vollständiger Verantwortung des Benutzers: Vorgänge, die nicht in diesem Handbuch beschrieben oder, falls beschrieben, anders ausgeführt werden, müssen als unregelmäßig und verboten angesehen werden.

Das Benutzerhandbuch ist ein integrierender Teil des Geräts und in der Nähe desselben aufzubewahren, damit die mit der Installation, Wartung, Benutzung und Reinigung des Geräts betrauten Personen Zugang dazu haben.

Die mit Arbeiten am Gerät beauftragten Personen müssen fachlich in ihren Aufgaben geschult sein; außerdem müssen sie dieses Handbuch lesen und dabei besonders auf die regeln und sicherheitshinweise sowie auf die zu ihren Kompetenzen bezogenen Absätze achten.

Die mit Arbeiten am Gerät beauftragten Personen können sein:



BENUTZER / QUALIFIZIERTEN PERSON

Es handelt sich um einen professionell ausgebildeten Bediener gemäß den geltenden Gesetzen des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, der berechtigt ist, nur die Vorgänge des Einschaltens, des Betriebs, der Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen (falls vorhanden), des Ausschaltens des Geräts und Reinigung und ordentlichen Wartung, auszuführen mit den Anweisungen in diesem Handbuch. Darüber hinaus ist er in der Lage, mögliche Gefahren bei der Handhabung, Installation, Verwendung und Reinigung des Gerätes zu erkennen und zu vermeiden.



QUALIFIZIERTER TECHNIKER

Er ist ein qualifizierter Techniker, der vom Händler zur Verfügung gestellt wird oder über das gleiche Maß an technischer und professioneller Vorbereitung verfügt und berechtigt ist, die erforderliche technische Unterstützung, die außerordentlichen Wartungseingriffe sowie die Eingriffe durchzuführen, die nicht in diesem Handbuch angegeben sind und die ein bestimmtes Gerät erfordern Wissen.

Wichtige Angaben betreffend die Sicherheit und technische Fragen werden in diesem Handbuch durch geeignete Symbole hervorheben. Diese Angaben sind unbedingt zu beachten, um mögliche Unfälle mit Schäden an der Gesundheit von Personen oder an Sachen zu vermeiden.



ACHTUNG!

Dieses Symbol weist auf Allgemeine Warnung. Diese Angaben zur Arbeitshygiene und -sicherheit sind unbedingt und sorgfältig einzuhalten, und den entsprechenden Situationen ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.



GEFAHR! Elektrischer Strom!

Dieses Symbol informiert über die mit der Anwesenheit elektrischen Stroms verbundene Gefahr. Nichtbeachtung der Angaben betreffend die Sicherheit setzt Personen dem Risiko körperlicher Schäden bis hin zum Tod aus.



GEFAHR! Maschinenteile in Bewegung!

Dieses Symbol informiert über die Gefahr aufgrund des Vorhandenseins von bewegten Maschinenteilen. Die Missachtung der Sicherheitsanweisungen impliziert das Risiko von körperlichen Verletzungen oder das Risiko des Mitgenommenwerdens und in der Folge sehr schwerer Verletzungen.



VERBOT! Die Schutzeinrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen dürfen nicht entfernt werden!

Dieses Symbol zeigt an, dass es verboten ist, die Schutzeinrichtungen und die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen. Die Missachtung der Sicherheitsanweisungen impliziert das Risiko von körperlichen Verletzungen oder das Risiko des Mitgenommenwerdens und in der Folge sehr schwerer Verletzungen aufgrund des Vorhandenseins von bewegten Maschinenteilen.

1.1 Haftung des Herstellers

Alle in diesem Handbuch enthaltenen Informationen wurden unter Beachtung der geltenden Normen, des aktuellen Wissensstandes in Planung und Bau, unserer Kenntnisse und unserer langjährigen Erfahrung gesammelt. Die Original-Anweisungen sind jene in italienischer Sprache, und es sind die einzigen, auf die in Streitfragen, welcher Art auch immer, Bezug zu nehmen ist. Im Falle der Bestellung von Spezialmodellen, Modellen mit Zusatzoptionen oder im Falle der Anwendung der jüngsten Ergebnisse des technischen Fortschritts kann das gelieferte Gerät von den Beschreibungen und Zeichnungen dieses Benutzerhandbuchs abweichen. Im Falle von Zweifeln wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam, bevor Sie das Gerät einschalten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Beschädigungen, die durch mangelnde Beachtung der im Benutzerhandbuch enthaltenen Informationen entstehen.

1.2 Gewährleistung

Für das Gerät besteht ab dem Kaufdatum ein Jahr (12 Monate) Garantieanspruch (sofern vertraglich nichts anderes vereinbart wurde).

Der Hersteller entzieht sich jeglicher direkter oder indirekter Verantwortung im Falle von:

- Missachtung der im vorliegenden Handbuch gegebenen Anweisungen;
- Nicht den einschlägigen, im Installationsland geltenden Bestimmungen entsprechender Verwendung;
- Unzulässigen Änderungen und/oder Reparaturen;
- Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, die keine Originalteile sind.

Die Garantie für die fehlerfreie Funktion und dass die Maschinen in vollem Umfang der Aufgabe gerecht werden, für die sie bestimmt sind, setzt die korrekte Umsetzung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen voraus.

Sämtliche Gewährleistungsansprüche müssen an den Vertragshändler weitergeleitet werden, bei dem das Gerät erworben wurde.

Ohne ausdrückliche Zustimmung des Herstellers dürfen keine Änderungen am Gerät vorgenommen werden, um eventuelle Gefahren für Personen und Sachen zu vermeiden und die optimale Funktion zu gewährleisten. Jede am Gerät vorgenommene Änderung bewirkt den sofortigen Verfall der Gewährleistung und der Haftung des Herstellers.

1.3 Kontrolle des Geräts

Überprüfen Sie nach dem Entfernen des Geräts aus der Verpackung die Unversehrtheit. Wenn Anomalien oder Schäden festgestellt werden, schließen Sie das Gerät nicht an die Stromversorgung an. Wenden Sie sich an den Händler, der es an Sie verkauft hat, um Informationen zum korrekten Verfahren zu erhalten.

2. Allgemeine Informationen und Merkmale

Das Gerät wurde unter voller Beachtung aller geltenden Rechtsvorschriften hergestellt. Dennoch kann das Gerät bei inkorrekt oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung eine Quelle von Risiken darstellen. Die Kenntnis des Inhalts des Benutzerhandbuchs ist eine der notwendigen Bedingungen zur Vermeidung von Gefahren und Fehlern und erlaubt zugleich, das Gerät bei voller Sicherheit und Zuverlässigkeit zu betreiben.

2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Planetenrührwerk APS10, APS20, APS30 und APS40-Modellen und AGS10, AGS20, AGS30 und AGS40-Modellen sind einzig und allein zur Herstellung weicher Mischungen (Teig für Brot und Pizza, Biskuit, Mürbteig), Cremes (Schlagsahne, Crème Chantilly, Mayonnaise etc.) und zur Mischung von rohem Hackfleisch mit Gewürzen bestimmt, unter Verwendung der mitgelieferten Werkzeuge - Schneebesens, Knethaken und Flachrührer - und unter genauer Einhaltung aller Angaben zur maximal verarbeitbaren Produktmenge, Geschwindigkeit und Werkzeugtype gemäß Tab.2 - Kap.10.



Die Planetenrührwerk APS10, APS20, APS30 und APS40-Modellen und AGS10, AGS20, AGS30 und AGS40-Modellen sind ausschließlich für den **GEWERBLICHEN GEBRAUCH** bestimmt. Diese Planetenrührwerke sind für den Einsatz in Restaurants, Bars, Lebensmittelgeschäften, usw.



Das Gerät ist absolut ungeeignet zum Kneten, Bearbeiten oder Mischen fester Massen wie z.B. des Teigs für Eierteigwaren.

Das Gerät funktioniert nur bei Verwendung entsprechend seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch mit voller Sicherheit.

2.2 Unsachgemäße und falscher Gebrauch

Die Verwendung des Geräts für einen nicht bestimmungsgemäßen Zweck (bzw. mit von den Empfehlungen in der Tab.2 - Kap.10 abweichenden Produktarten oder -mengen) **ist unzulässig und wird als unsachgemäßer und falscher Gebrauch betrachtet, der nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entspricht.** Jede Ersatzforderung gegen den Hersteller bzw. seine Vertreter für Schäden, die

infolge einer nicht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechenden Verwendung entstanden sind, ist ausgeschlossen. Die Verantwortung für Schäden, die bei der Verwendung des Geräts in einer nicht seinem bestimmungsgemäßen Gebrauch entsprechenden Art und Weise entstehen, liegt ausschließlich beim Benutzer. Jede nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist ebenso wie jegliche Manipulation strengstens untersagt. Bitte beachten Sie vor allem Folgendes:

- Es ist verboten, das Gerät zu verwenden, wenn Sie kein autorisierter und ausreichend geschulter Bediener sind;
- Es ist verboten, das Gerät anders zu verwenden, als es vorgesehen und in diesem Handbuch beschrieben ist;
- Es ist verboten, das Gerät ohne die für jeden Prozess vorgesehenen Schutzvorrichtungen zu verwenden sowie Teile davon zu entfernen (falls vorhanden, ist es verboten, die festen und beweglichen Schutzvorrichtungen zu demontieren sowie die Sicherheitsmikroschalter zu umgehen);
- Es ist verboten, Änderungen am Gerät vorzunehmen;
- Der Aufenthalt von Kindern, Haustieren oder unbefugten Personen im Arbeits- und Nutzungsbereich des Geräts ist verboten;
- Es ist verboten, das Gerät außerhalb der zugelassenen Umgebungen zu verwenden;
- Es ist im Fall von Geräten mit beweglichen Teilen verboten, sie mit persönlichen Gegenständen zu benutzen, die schwere Verletzungen verursachen können (z.B. Uhren, Krawatten, Armbänder, Ringe usw.), die das Risiko begünstigen, dass der Benutzer mitgerissen wird;
- Es ist verboten, andere als die für den normalen Gebrauch vorgesehenen Materialien in das Gerät einzubringen;
- Es ist verboten, das Gerät im Freien bei ungünstigen Wetterbedingungen (Regen, Gewitter, Schnee, hohe Luftfeuchtigkeit usw.);
- Es ist verboten, das Gerät auf sich bewegenden Fahrzeugen wie Wohnmobilen, Lastwagen mit Street Food usw. Zu verwenden.



ACHTUNG! Mit der Durchführung einer Änderung erlischt die Konformitätserklärung des Gerätes. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes entstehen, haftet allein der Benutzer.

2.3 Technische Daten

Siehe Tab.1 - Kap.9 und Tab.2 - Kap.10 für Daten betreffend Leistung, Stromversorgung, Abmessungen, Platzbedarf, Art und Höchstmenge der verarbeiteten Produkte, empfohlene Geschwindigkeiten beim Einsatz der einzelnen Werkzeuge etc.

2.4 Geräteteile (Abb.1/2/3 - Kap.8)

Kontroll-Panel (Abb.1 und Abb.3 - Kap.8)

Das Kontroll-Panel besteht aus einem grünen *START*-Schalter und einem roten *STOP*-Schalter zum Ein- und Ausschalten des Geräts, einem Timer (mit Ausnahme des Modells AGS10) und einem Hebel zur Auswahl der Betriebsgeschwindigkeit (zur Verfügung stehen drei Geschwindigkeiten). Die *GEAR SYNC*-Taste (nur bei APS30- und APS40-Modellen) hilft, die Arbeitsgeschwindigkeit zu ändern.

Auf der Seite des Geräts befindet sich ein Hebel (bzw. ein Handrad bei den Modellen APS30, APS40, AGS30 und AGS40), mit dem die Rührschüssel zwecks Einsetzen/Herausnehmen des Werkzeugs und der Rührschüssel selbst angehoben und abgesenkt werden kann.

Siehe Abb.3 - Kap.8 mit Einzelheiten zum Kontroll-Panel der einzelnen Modelle.

Siehe Kapitel 5 (Installation und Arbeitsweise des Geräts) für Informationen betreffend das Einsetzen der Werkzeuge und die Verwendung des Geräts.

2.5 Mitgelieferte Werkzeuge und Zubehör

Das Gerät ist serienmäßig mit folgenden Werkzeugen und Zubehörteilen ausgestattet:

- Schneebesen (geeignet zum Aufschlagen von Sahne und Eischnee, Verquirlen und Mischen von Cremes etc.);
- Flachrührer (geeignet zum Vermengen, Vermischen und Kneten weicher Teige, Kartoffelpüree, Mürbteig etc.);
- Knethaken (geeignet für aufgehende Teige, Brot, Pizza etc.);
- Rührschüssel (siehe Tab. 1 - Kap.9 mit dem Fassungsvermögen der Rührschüssel der einzelnen Modelle).

Schneebesen, Flachrührer, Knethaken, Rührschüssel und Schutzgitter sind aus für den Lebensmittelkontakt geeigneten Materialien hergestellt.

2.6 Schutzvorrichtungen am Gerät

Das Gerät ist mit den folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:

- Schutzgitter es verhindert das Berühren der sich bewegenden Werkzeuge bei eingesetzter Rührschüssel und normaler Arbeitsweise des Geräts;
- Fester Schutz;
- Sicherheits-Mikroschalter an der Öffnung des Schutzgitters; er schaltet das Gerät aus, wenn das Schutzgitter der Rührschüssel geöffnet wird, und verhindert das Einschalten, wenn das Schutzgitter nicht korrekt geschlossen ist;
- Sicherheits-Mikroschalter der schaltet das Gerät bei Betätigung des seitlichen Hebels zum Anheben/Absenken der Rührschüssel aus und verhindert das Einschalten, wenn die Halterung der Rührschüssel nicht richtig angehoben wurde;
- Sicherheits-Mikroschalter der schaltet das Gerät anhält und verhindert, dass es eingeschaltet wird, wenn die Rührschüssel nicht in die entsprechende Halterung eingesetzt ist;
- Amperometrischer Schutz vor Überhitzung des Motors (im Falle des Abschaltens wegen Überhitzung warten Sie ca. 30 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten);
- Schutzsicherung gegen eventuelle Kurzschlüsse des Elektromotors.



Es ist ausdrücklich untersagt irgendeine Schutz-/Sicherheitsvorrichtung des Geräts zu entfernen, zu verändern oder zu deaktivieren. Es ist auch verboten, Sicherheitsetiketten zu entfernen oder zu beschädigen.

3. Sicherheits- und Hygienehinweise

Dieses Kapitel enthält eine Zusammenfassung der Informationen betreffend alle mit der Sicherheit verknüpften Aspekte. Darüber hinaus enthalten die einzelnen Kapitel konkrete Angaben (durch die Symbole gekennzeichnet) betreffend die Sicherheit, um das Auftreten von Risiken zu verhindern. Die Informationen der am Gerät angebrachten Piktogramme, Schilder und Beschriftungen sind zu beachten, und es ist für deren Lesbarkeit zu sorgen. Die Beachtung aller Angaben betreffend die Sicherheit garantiert optimalen Schutz und ein Arbeiten des Gerät bei voller Sicherheit und ohne Probleme.

Die Daten betreffend Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts geltenden Richtlinien der Europäischen Union. Im Hinblick auf den ausschließlich berufsmäßigen Gebrauch des in dieser Anleitung behandelten Gerätes ist zu beachten, dass der Benutzer im Rahmen des technisch Machbaren verpflichtet ist, die Nutzungsbedingungen gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, einzuhalten zu dem Zeitpunkt, zu dem dies verwendet wird. Im Falle der Verwendung des Geräts außerhalb der Europäischen Union sind die am Ort

der Verwendung des Geräts geltenden Arbeitshygiene- und -Sicherheitserfordernisse zu beachten. Neben den in diesem Handbuch enthaltenen Arbeitshygiene- und -sicherheitsangaben sind auch die am Ort der Verwendung des Geräts geltenden spezifischen Normen betreffend den Umweltschutz zu beachten.



ACHTUNG!

- Lesen Sie dieses Installations-, Benutzer- und Wartungshandbuch ganz, bevor Sie mit der Installation oder der Verwendung des Geräts fortfahren;
- Stellen Sie regelmäßig sicher, dass alle Etiketten auf dem Gerät lesbar sind;
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht arbeiten. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und von nicht berechtigten Personen; das Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Kenntnis, ohne Überwachung oder Unterweisung seitens einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person;
- Das Gerät darf nur von ausreichend geschultem Personal verwendet werden, das mit den Sicherheitsnormen und den in diesem Handbuch gegebenen Verwendungsanweisungen bestens vertraut ist;
- Die bewegten Teile des Geräts dürfen nicht berührt werden. Während der Arbeit halten Sie Hände, Haar, Kleidung und Küchengeräte fern von den bewegten Teilen, um das Risiko von Personenverletzungen bzw. Geräteschäden zu begrenzen. Es empfiehlt sich auch, das Tragen von Kleidung mit weiten Ärmeln oder flatternden Teilen sowie Schmuck zu vermeiden, die sich in den bewegten Teilen des Geräts einklemmen oder verfangen könnten;
- Der Benutzer muss zur eigenen Sicherheit und zur Beachtung der örtlichen Gesundheitsnormen eine für die Bedingungen der Arbeitsumgebung geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen;
- Das vorliegende Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren. Im Falle der Übertragung des Geräts an Dritte ist notwendigerweise auch das Benutzerhandbuch zu liefern, das als ein integrierender Teil des Geräts selbst anzusehen ist;
- Sämtliche Benutzer müssen sich an die in diesem Benutzerhandbuch enthaltenen Informationen halten und die Arbeitshygiene- und -sicherheitsangaben beachten;
- Das Gerät darf nur in Innenräumen und in witterungsgeschützten Bereichen verwendet werden. Es ist nicht für den Einsatz im Freien bei widrigen Witterungsbedingungen und/oder in explosionsgefährdeten Umgebungen geeignet;
- Das Gerät eignet sich nicht für die Verwendung in ATEX-Umgebungen;
- Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel, um den Netzstecker zu trennen;
- Um die Hygiene aufrechtzuerhalten und Lebensmittel vor jeglicher Art von Kontamination zu schützen, ist es notwendig, die Elemente, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle umliegenden Bereiche sorgfältig zu reinigen. Führen Sie diese Arbeiten ausschließlich mit Reinigungsmitteln für Lebensmittel durch und vermeiden Sie unbedingt brennbare Reinigungsmittel sowie solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

3.1 Schallpegel und Vibrationen

Der akustische Druckpegel des Geräts liegt unterhalb von 70 dB. Bei normaler Arbeitsweise erzeugt das Gerät Vibrationen, die für den Benutzer (soweit er während der Arbeit nicht in direktem Kontakt mit dem Gerät ist) und für die Umgebung unschädlich sind.



ACHTUNG! Während der Arbeit stützen Sie die Hände oder andere Körperteile nicht auf das Gerät.

3.2 Restrisiken

Verletzungen und Mitnehmen: Falls das Gerät mit fehlender oder nicht richtig in ihrem Sitz eingesetzter Rührschüssel in Betrieb genommen wird, besteht die Gefahr von Verletzungen und Mitnahmen infolge Kontakts mit den bewegten Teilen.

Kippen: Bei Nichtbeachtung des Gebots zur Aufstellung des Geräts auf einer stabilen und korrekt nivellierten Fläche besteht die Gefahr von Verletzungen infolge Kippens des Geräts während des Betriebs.

Direkter Kontakt mit spannungsführenden Teilen: Wird der Netzstecker nicht vor der Reinigung oder Wartung des Geräts gezogen, so kann der Benutzer durch direkten Kontakt mit spannungsführenden Teilen verletzt werden.

Indirekter Kontakt: Bei Anschluss des Geräts an eine Steckbuchse ohne Schutzkontakt im Sinne der Normen des Verwendungslandes kann der Benutzer durch indirekten Kontakt mit spannungsführenden Teilen verletzt werden.

Gefahr durch Mehlstaub oder ähnliche Materialien: Mehlstaub oder ähnliche Stäube können Schäden an den Atemwegen verursachen. Der Benutzer muss vor dem Umgang damit die von den Herstellern zur Verfügung gestellten technischen Produktdatenblätter einsehen.



ACHTUNG! Während des manuellen Einfüllens empfiehlt sich die Verwendung der PSA (Staubmasken) zum Schutz der Atemwege.

4. Anmerkungen zur Umwelt

Das Gerät wurde zur Verwendung in einer durch eine Temperatur zwischen +10 °C und +40 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 80% charakterisierten Umgebung konzipiert.

Die Verwendung bei anderer Temperatur bzw. Luftfeuchtigkeit kann beim Gerät zu Anomalien und unvorhergesehenen Problemen führen.

4.1 Verpackung

Das Gerät befindet sich in einer Verpackung aus einer Kiste und einer Holzpalette, Schutzmaterial aus Polystyrol sowie Kunststoffolie. Gewicht und Platzbedarf sind angegeben in der Tab.1 - Kap.9. Beachten Sie zur Entsorgung die im Installationsland geltende Gesetzgebung.

Wir erinnern Sie daran, dass die Verpackung für die Lagerung des Gerätes, während eines Umzugs oder für den Versand des Gerätes zur Reparatur oder Wartung an den Händler oder Hersteller nützlich sein kann. Das Vorhandensein der gesamten Originalverpackung ist Voraussetzung für eine eventuelle Ersatz- oder Reparaturforderung im Rahmen der Gewährleistung für das Gerät. Vor dem Einschalten des Geräts ist es von jedem äußeren und inneren Verpackungsmaterial zu befreien.

4.2 Lagerung

Die Verpackung ist bis zum Zeitpunkt der Installation des Geräts geschlossen zu halten, und bei der Lagerung sind die Markierungen betreffend die Art der Aufstellung und Lagerung der Verpackung zu beachten.

Das verpackte Gerät ist stets entsprechend den folgenden Bedingungen aufzubewahren:

- Nicht im Freien lagern;
- In trockener und vor Staub geschützter Umgebung bei einer Temperatur zwischen 0 °C und +50 °C sowie einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 80% aufbewahren;
- Nicht der Einwirkung aggressiver Stoffe aussetzen;
- Vor der Einwirkung von Sonnenlicht schützen;
- Stöße vermeiden;
- Im Falle der Einlagerung für längere Zeit (mehr als drei Monate) regelmäßig den Zustand aller Verpackungsteile kontrollieren.

4.3 Entsorgung

Das Gerät fällt in den Geltungsbereich der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Da das Gerät aus Materialien besteht, die in den entsprechenden Einrichtungen recycelt werden können, ist es für die Entsorgung des Geräts erforderlich, es spezialisierten Unternehmen anzuvertrauen, die sowohl den Transport als auch die Abfallbehandlung übernehmen. Dazu ist es notwendig, nach Firmen zu suchen, die das Gerät zur Entsorgung und anschließenden fachgerechten Verwertung entgegennehmen können.

Das Gerät ist nicht potenziell gefährlich für die menschliche Gesundheit und die Umwelt, da es keine Schadstoffe gemäß Richtlinie 2011/65/EU (RoHS) enthält, aber wenn es in der Umwelt zurückgelassen wird, hat es negative Auswirkungen auf das Ökosystem.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das nebenan abgebildet und auf dem Etikett auf dem Gerät vorhanden ist, weist darauf hin, dass dieses Produkt die Rechtsvorschriften über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) erfüllt. Das Ablassen des Gerätes in der Umwelt oder dessen illegale Entsorgung sind strafbar.



ACHTUNG!

Zur Vermeidung eines eventuellen unbefugten Gebrauchs und der damit verbundenen Risiken vergewissern Sie sich vor der Entsorgung des Geräts, dass ein Wiedereinschalten nicht möglich ist. Zu diesem Zweck trennen Sie das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers von der Versorgung und durchschneiden Sie danach das Versorgungskabel.

5. Installation und Betrieb des Geräts

5.1 Elektrischer Anschluss (Stecker-Steckdose)



GEFAHR! Elektrischer Strom!

Die Einphasen-Modelle sind mit einem Kabel mit Schuko-Stecker ausgestattet. Die Einphasen-Gerät darf nur mit einer einfach geschützten elektrischen Steckbuchse mit Schutzkontakt gegen indirekte Kontakte verbunden werden, und mit einem Schutz ausgestattet ist, der aus einem Differentialschalter besteht, dessen Eigenschaften mit der elektrischen Belastung des Geräts, in Übereinstimmung mit den im Verwendungsland geltenden Vorschriften. entsprechend den im Verwendungsland geltenden Normen verbunden werden.

Die Dreiphasen-Modelle sind mit einem Stromkabel ohne Stecker ausgestattet: In diesem Fall muss ein Dreiphasen-Stecker (4-polig, ohne Neutraleiter) für den industriellen Einsatz mit 16 A entsprechend IEC60309 montiert werden. Der Vorgang muss von einem qualifizierten und zugelassenen Techniker vorgenommen werden, der Kenntnisse und Fähigkeiten entsprechend den technisch-fachlichen Anforderungen der geltenden Normen im Verwendungsland des Geräts besitzt.



ACHTUNG! Bei Dreiphasen-Geräten muss die Drehrichtung des Motors überprüft werden, bevor weitere Vorgänge durchgeführt werden. Bei falscher Drehrichtung besteht die Gefahr von Schäden am Gerät. Gehen Sie nach der Installation des Dreiphasen-Steckers wie folgt vor:

- Entfernen Sie das Werkzeug und bringen Sie den Schalthebel in die Geschwindigkeitsposition 1;
- Schalten Sie das Gerät über kurze Zeit ein und stellen Sie sicher, dass die Drehrichtung des Planetengetriebes der durch den Pfeil am Kopfteil der Maschine angegebenen Richtung entspricht;
- Sollte die Drehrichtung nicht der durch den Pfeil angegebenen Richtung entsprechen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker ab und vertauschen Sie zwei der drei Phasen am Stecker;
- Überprüfen Sie erneut die Drehrichtung des Planetengetriebes: Entspricht sie der durch den Pfeil am Kopfteil der Maschine angegebenen Drehrichtung, ist die Drehrichtung korrekt und das Gerät ist einsatzbereit.

Das Gerät darf nur mit einer einfach geschützten elektrischen Steckbuchse mit Schutzkontakt gegen indirekte Kontakte entsprechend den im Verwendungsland geltenden Normen verbunden werden.



ACHTUNG! Der Netzstecker des Geräts darf nicht durch Ziehen am Versorgungskabel aus der Buchse gezogen werden.



ACHTUNG! Das Versorgungskabel darf niemals in Kontakt mit heißen Gegenständen gelangen.



ACHTUNG! Das Gerät darf nicht mit Wasser bespritzt oder dem Regen, Wasser oder anderen Feuchtigkeitsquellen ausgesetzt werden. Im Falle fehlerhafter Installation kann das Gerät zu Verletzungen von Personen führen.



ACHTUNG! Vor der Installation des Geräts sind die örtlichen Parameter des Stromnetzes mit den Versorgungsparametern des Geräts zu vergleichen (siehe das auf der Rückseite des Geräts angebrachte Schild mit technischen Daten, Abb.2 - Kap.8). Schließen Sie das Gerät nur ans Netz an, wenn die oben genannten Daten übereinstimmen! Alle Angaben betreffend die Sicherheit sind zu beachten!



ACHTUNG!

- Achten Sie darauf, dass das Versorgungskabel nicht in Kontakt mit Wärmequellen oder scharfkantigen Gegenständen kommt und dass es nicht unter dem Gerät eingeklemmt wird. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel gut ausgelegt wird und nicht aufgerollt oder geknickt ist;
- Das Versorgungskabel darf nicht auf Teppichen, Tüchern, Tapeten oder anderen thermisch isolierenden Materialien verlegt werden; es darf auch nicht bedeckt, nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden, und es ist in einem vor Betreten geschützten Bereich zu verlegen;
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Netzstecker stets zugänglich bleibt;
- Verwenden Sie keine Adapter, Spannungswandler oder Verlängerungen;
- Achten Sie darauf, dass durch das Netzkabel keine Stolperfallen.

5.2 Transport und Aufstellung

Das Gerät muss auf dem Boden oder auf einem Tisch oder einer stabilen und ebenen Fläche so aufgestellt werden, dass sich das zugehörige Kontroll-Panel in einer Höhe von 80 cm bis 120 cm vom Boden befindet.

Überprüfen Sie, ob vom Gesichtspunkt des Platzbedarfs (siehe Tab.1 - Kap.9), der für das Gerät reservierte Raum seine korrekte Verwendung und unbehinderte Wartung erlaubt, wie in Kapitel 6 angegeben.



ACHTUNG!

- Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung und beachten Sie dabei die Angaben in Kapitel 4 (Anmerkungen zur Umwelt) hinsichtlich der Aufbewahrung und Entsorgung der Verpackungsmaterialien;
- Beim Verschieben des Geräts achten Sie darauf, dass der Kopfteil gesenkt und richtig verriegelt ist; kippen Sie das Gerät nicht und stellen Sie es stets auf einer stabilen, waagerechten, ebenen Oberfläche in der richtigen Höhe auf;
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine entflammbare Oberfläche (wie z.B. Tücher etc.);
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen, E-Herden, Backöfen oder anderen Wärmequellen wie z.B. der direkten Sonnenstrahlung ausgesetzten Plätzen auf. Die Wärme kann die Oberfläche des Geräts beschädigen und seine korrekte Arbeitsweise beeinträchtigen;
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass sich jeder seiner Teile in einem Abstand von zumindest 30 cm zu Wänden, Mobiliar und anderen Gegenständen befindet, sodass gute Luftzirkulation und optimaler Zugang zu allen Teilen des Geräts garantiert sind, zusätzlich zu dem Raum, der für das Arbeiten mit dem Gerät benötigt wird.



Während des Arbeitsvorgangs, vor allem bei höherer Geschwindigkeit, kann das Gerät leicht vibrieren. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass es auf einer stabilen und korrekt nivellierten Fläche so aufgestellt wird, dass sich das Kontroll-Panel in 80 cm bis 120 cm Bodenhöhe befindet und somit ein bequemes Arbeiten erlaubt, ohne eine unkorrekte Körperhaltung einnehmen zu müssen.

- Bohren Sie das Gerät nicht an und befestigen Sie keine Objekte daran;
- Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es nicht funktioniert, beschädigt ist oder Stößen ausgesetzt wurde;
- Das Gerät darf niemals in Betrieb genommen werden, ohne zuvor die Rührschüssel und die Werkzeuge richtig in ihren jeweiligen Sitzen angebracht zu haben. Für weitere Informationen über die richtige Reihenfolge beim Einsetzen/Herausnehmen von Rührschüssel und Werkzeugen siehe Abschnitt 5.4;
- Es dürfen nur die vom Hersteller empfohlenen Zubehör- und Ersatzteile verwendet werden, um das Auftreten von für den Benutzer gefährlichen Situationen zu verhindern. Darüber hinaus könnte das Gerät Schaden nehmen sowie Gesundheitsschäden und Lebensgefahr für Personen bewirken.



ACHTUNG! Bei falscher Positionierung ist das Gerät nicht betriebsbereit.

5.3 Verwendung

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung (siehe Kapitel 6 - Reinigung und Wartung);
- Stecken Sie den Netzstecker in eine gesetzeskonform mit Schutzkontakt ausgestattete, einfach geschützte Industriebuchse.

5.4 Bedienung

Das Gerät wird über den grünen *START*-Schalter und den roten *STOP*-Schalter ein- und ausgeschaltet und über einen Timer, mit dem die Betriebszeit ausgewählt werden kann (sofern dies vorgesehen ist), sowie einen Hebel zur Auswahl der Geschwindigkeit gesteuert, mit dem Sie die Drehgeschwindigkeit des Werkzeugs und des Planetengetriebes einstellen können.

Siehe Kap.8 und Kap.10 mit Einzelheiten über das Kontroll-Panel und die bei den verschiedenen Arbeitsgängen zu verwendenden Geschwindigkeiten.

Die dem Benutzer erlaubten Vorgänge sind:

Einsetzen und Herausnehmen der Rührschüssel und der Werkzeuge (siehe Abb.1 und Abb.4 - Kap.8)

Zum Einsetzen der Rührschüssel und der Werkzeuge gehen Sie in dieser Reihenfolge vor:

- Betätigen Sie den seitlichen Hebel/das Handrad zum Anheben der Rührschüssel und bringen Sie die Rührschüsselhalterung in die niedrigste Position;
- Setzen Sie die Rührschüssel in die zugehörige Aufnahme ein und verriegeln Sie sie mit den hierfür vorgesehenen seitlichen Verriegelungsknöpfen. Die Rührschüssel muss bei richtiger Blockierung perfekt fixiert und stabil sitzen;
- Nehmen Sie das entsprechend der Verwendungsart (siehe Tab.2 - Kap.10) gewählte Arbeitswerkzeug und setzen Sie es unter leichtem Druck auf die Antriebswelle des Planetengetriebes auf, sodass der Dorn des Werkzeugs den Grund des Befestigungssitzes erreicht. Drehen Sie das Werkzeug, bis es in seiner Aufnahme verriegelt ist, und überprüfen Sie, ob es richtig befestigt ist (siehe Abb.4 - Kap.8);
- Betätigen Sie den seitlichen Hebel/das Handrad zum Anheben der Rührschüssel (siehe Abb.1 - Kap.8) und heben Sie die Rührschüssel in die höchste Position an;
- Schließen Sie das Schutzgitter der Rührschüssel korrekt;
- Fahren Sie mit dem Einschalten des Geräts fort, (siehe „Ein-/Ausschalten“).

Zum Herausnehmen der Rührschüssel und der Werkzeuge gehen Sie in dieser Reihenfolge vor:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät durch Drücken des roten Schalters *STOP* und Trennen des Netzsteckers von der elektrischen Versorgung ausgeschaltet wird;
- Betätigen Sie den seitlichen Hebel/das Handrad zum Anheben der Rührschüssel (siehe Abb.1 - Kap.8) und senken Sie die Rührschüssel komplett ab;
- Öffnen Sie das Schutzgitter der Rührschüssel;
- Drücken Sie das Werkzeug behutsam nach oben, drehen Sie es, um es zu entriegeln, und ziehen Sie es danach aus der Antriebswelle des Planetengetriebes und nehmen es heraus;
- Entriegeln Sie die Rührschüssel mit Hilfe der seitlichen Verriegelungsknöpfe und heben Sie sie aus ihrer Aufnahme.

Ein-/Ausschalten (siehe Abb.1 und Abb.3 - Kap.8)

Stecken Sie den Stecker in die normgerechte, einfach geschützte Industriebuchse der elektrischen Stromversorgung mit Schutzkontakt. Stellen Sie den Hebel zur Auswahl der Geschwindigkeit auf die für das Werkzeug und den jeweiligen Arbeitsgang passende Geschwindigkeit (siehe Tab.2 - Kap.10) und drücken Sie den grünen *START*-Schalter: Das Gerät schaltet sich ein und beginnt, das Werkzeug zu drehen.



Wenn es notwendig sein sollte, die zuvor ausgewählte Geschwindigkeit zu ändern, schalten Sie das Gerät stets mit dem roten *STOP*-Schalter aus, bevor Sie den Hebel zur Einstellung der Geschwindigkeit betätigen. Wenn Sie die Geschwindigkeit ändern, während sich das Gerät und der Motor in Betrieb befinden und sich die Zahnräder bewegen, sind Schäden an den Zahnrädern der Schaltung möglich.

Die APS30- und APS40-Modellen sind mit einem Schalter am Kontroll-Panel ausgestattet (*GEAR SYNC*), mit dem Sie die Zahnräder der Schaltung leicht bewegen können, sollte sich eine bestimmte Geschwindigkeit nur sehr schwer einstellen lassen. Wenn sich eine bestimmte Geschwindigkeit (bei ausgeschaltetem Gerät) nicht problemlos einstellen lassen, d.h. sollte dies schwieriger als normal sein, bringen Sie den Hebel in seine vorige Stellung, drücken Sie einmal den genannten Schalter und versuchen Sie erneut, die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.

Drücken Sie zum Anhalten des Geräts den roten *STOP*-Schalter. Um das Gerät nach der Arbeit komplett auszuschalten, drücken Sie den roten *STOP*-Schalter und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie nach dem Herausziehen des Steckers mindestens 10 Sekunden, bevor Sie das Gerät erneut an die elektrische Versorgung anschließen.

Arbeitsweise

Die Abfolge der mit dem Gerät durchzuführenden Arbeitsschritte ist (siehe „Einsetzen und Herausnehmen der Rührschüssel und der Werkzeuge“):

- Senken Sie die Rührschüsselhalterung mit Hilfe des Hebels/Handrads zum Anheben der Rührschüssel ab und öffnen Sie das Schutzgitter der Rührschüssel;
- Setzen Sie die Rührschüssel ein;
- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel;
- Setzen Sie das für die Art der Zutaten und für die Verarbeitung passende Werkzeug ein (siehe Tab.2 - Kap.10);
- Heben Sie die Rührschüssel mit Hilfe des Hebels/Handrads zum Anheben der Rührschüssel an und schließen Sie das Schutzgitter der Rührschüssel;
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit und den vollen Betrieb des Sicherheits-Mikroschalter an der Öffnung des Schutzgitters;
- Schalten Sie das Gerät ein (siehe „Ein-/Ausschalten“).

Falls es erforderlich ist, während der Verarbeitung weitere Zutaten dazugeben, gehen Sie vor wie folgt:

- Stoppen Sie das Gerät;
- Öffnen Sie das Schutzgitter der Rührschüssel;
- Fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu;
- Schließen Sie das Schutzgitter der Rührschüssel;
- Starten Sie das Gerät neu.



Überzeugen Sie sich vom korrekten Sitz der Rührschüssel und des Arbeitswerkzeugs, bevor Sie mit dem Einschalten des Geräts fortfahren. Die Inbetriebnahme des Geräts bei nicht korrekt eingesetzter Rührschüssel birgt das Risiko von Schnitten, Zerstückelungen, Einengungen und Scherungen. Achten Sie darüber hinaus beim Einsetzen/Herausnehmen der Rührschüssel und der Werkzeuge und beim Anheben/Absenken der Rührschüssel darauf, dass niemand mit den Händen oder anderen Körperteilen das Gerät berührt, um Quetschungen/Einklemmungen im Mechanismus zum Anheben der Rührschüssel oder anderen beweglichen Teilen zu vermeiden.

5.5 Umgang mit Mehl oder ähnlichen Materialien

Um die Emission von Mehlstaub oder ähnlichen Materialien so gering wie möglich zu halten empfiehlt sich:

- Der vorsichtige Umgang mit den verpackten Produkten, indem die Schütthöhe über der Rührschüssel so gering wie möglich gehalten wird;
- Die Packungen vorsichtig im unteren Teil der Rührschüssel zu öffnen, um das Mehl einzufüllen, ohne Staubwolken entstehen zu lassen;
- PSA (Staubmasken) zum Schutz der Atemwege zu tragen.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise



- Vor der Reinigung bzw. vor dem Beginn jeder Wartung und Reparatur **muss das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden (Ziehen des Steckers aus der Buchse) und, falls es während der letzten 15-20 Minuten verwendet wurde, muss die vollständige Abkühlung des Motors abgewartet werden;**
- Aggressive Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden, und achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Kontroll-Panel oder ins Geräteinnere eindringt;
- Um elektrische Schläge zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Versorgungskabel und den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.



ACHTUNG!

Das Gerät wurde nicht entwickelt, um wie folgt gereinigt zu werden:

- mit einem Wasserstrahl;
- mit einem Hochdruckwasserstrahl;
- durch Eintauchen in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.

6.2 Reinigung des Gerätes, der Rührschüssel und anderen Werkzeuge

Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen:

- Reinigen Sie die Rührschüssel, die Werkzeuge (Schneebesen, Knethaken und Flachrührer) und das Schutzgitter;
- Knethaken, Flachrührer, Schneebesen und Rührschüssel können (nach dem Herausnehmen) unter einem lauwarmen Wasserstrahl und mit einem nichtaggressiven Neutralreiniger gereinigt werden;
- Falls erforderlich oder bei besonders hartnäckiger Verschmutzung können Kunststoffspachteln verwendet werden. Von Werkzeugen aus Metall wird dringend abgeraten;
- Reinigen Sie alle Teile des Geräts mit einem schonenden Neutralreiniger und einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm. Zum Abschluss der Reinigung trocknen Sie alles sorgfältig ab;
- Verwenden Sie zur Reinigung nur reines Wasser zum Anfeuchten des Tuchs oder Schwamms;
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, z.B. Scheuerpulver, und keine alkoholhaltigen Mittel, Bleichmittel, Lösungsmittel etc., die die Kunststoff- und Edelstahlteile sowie die lackierten Teile angreifen können;
- Nach der Reinigung verwenden Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Abtrocknen der Oberfläche. Vor der Wiederinbetriebnahme des Geräts überzeugen Sie sich davon, dass alle Teile vollkommen trocken sind;

- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Lüftungsöffnungen an der Rückseite des Geräts (siehe Abb.1 - Kap.8), sauber und nicht verstopft sind. Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen mit einem weichen Pinsel und einem Staubsauger. Zur Vermeidung von Staubwolken Druckluft unbedingt vermeiden;
- Der Arbeitsbereich rund um das Gerät muss ebenfalls sauber und staubfrei sein. Es wird empfohlen, den Arbeitsplatz, insbesondere die Geräteauflagefläche, vor der Verwendung und am Ende der Verwendung/Tag zu reinigen.

6.3 Wartung



Eine regelmäßige Wartung ist unerlässlich, um die beste Leistung und den sicheren Betrieb des Geräts zu erhalten und aufrechtzuerhalten. Der Bediener darf folgende Wartungseingriffe vornehmen:

- Überprüfung des Allgemeinzustands des Geräts;
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät keine ungewöhnlichen Geräusche oder Gerüche abgibt;
- Reinigung des Geräts: Befolgen Sie die Anweisungen in Abschnitt 6.2 - Reinigung des Geräts;
- Überprüfung, ob die planetarische Bewegung regelmäßig ist;
- Regelmäßige Überprüfung des elektrischen Versorgungskabels und der Kabelverschraubung am Grundgestell der Maschine. Sollte das Kabel beschädigt sein, so dürfen Sie das Gerät nicht verwenden. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es vom Vertragshändler oder von einem qualifizierten Techniker ersetzt werden;
- Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen. Führen Sie mindestens einmal täglich vor der Verwendung des Geräts eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheitsvorrichtungen und Schutzvorrichtungen, falls vorhanden, zu überprüfen. Führen Sie auch einen Funktionstest der Sicherheitsvorrichtungen und der Start- und Stoppelemente des Geräts durch (prüfen Sie beispielsweise die korrekte Funktion der Sicherheitsmikroschalter, falls vorhanden);
- Das Gerät bedarf keiner besonderen regelmäßigen Schmierung der beweglichen Teile;
- Überprüfung der Unversehrtheit der Etiketten und Sicherheitssymbole. Führen Sie mindestens einmal pro Woche eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Etiketten und Sicherheitssymbole zu überprüfen. Wenn sie nicht lesbar sind oder sich abgelöst haben, fordern Sie eine Kopie der Etiketten und Symbole beim Händler oder qualifizierten technischen Kundendienst an.



AUFMERKSAMKEIT! Bei Fehlfunktion, Beschädigung, Bruch oder Ausfall der Sicherheitseinrichtungen das Gerät sofort vom Stromnetz trennen und nicht benutzen. Wenden Sie sich unbedingt an den Händler, um qualifizierte technische Unterstützung zu erhalten.



ACHTUNG! Wartungs- und Reparaturtätigkeiten dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, und es dürfen nur Originalzubehör- und -Ersatzteile verwendet werden.

Versuchen Sie niemals, das Gerät alleine zu reparieren, es drohen der Verfall der Gewährleistung und das Verletzungsgefahr Risiko.

6.4 Bei längerer Nichtverwendung des Geräts

- Trennen Sie den Netzstecker von der Strombuchse;
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig und trocknen Sie es ab;
- Decken Sie das Gerät mit einer Abdeckplane ab, die die Luftzirkulation zulässt, aber zugleich vor Staub und Verschmutzung schützt.

7. Mögliche Probleme und Lösungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät startet nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Der elektrische Versorgungsstecker ist nicht in die Buchse eingesteckt. • Die Rührschüsselhalterung ist nicht komplett oder korrekt angehoben. • Der Schalter <i>START</i> wurde nicht gedrückt. • Wegen Überhitzung wurde die Wärmeschutzfunktion aktiviert. • Die Schutzsicherung wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie den Stecker in die elektrische Versorgungsbuchse. • Heben Sie die Rührschüsselhalterung mit Hilfe des seitlichen Hebels/Handrads komplett an und stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel korrekt positioniert ist (siehe Abschnitt 5.4). • Drücken Sie den grünen Schalter <i>START</i> nachdem Sie die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt haben. • Warten Sie 30 Minuten, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie es erneut einzuschalten versuchen. • Kontaktieren Sie den Zwischenhändler und fordern Sie technische Unterstützung an.
Das Gerät ist sehr laut	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist auf einer unebenen bzw. nicht ausreichend stabilen Fläche aufgestellt. • Es gibt durch nicht festgezogene Schrauben oder Muttern verursachte Vibrationen. • Es wird eine größere Produktmenge als empfohlen verarbeitet, es wird versucht, einen zu festen Teig zu verarbeiten, oder die Geschwindigkeit weicht von der empfohlenen Geschwindigkeit ab. • Die Rührschüssel ist nicht korrekt positioniert und/oder verriegelt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen Fläche auf, die geeignet ist, es zu tragen (siehe Abschnitt 5.2). • Überprüfen Sie, ob sich beim Arbeiten oder beim Transport Schrauben oder Muttern gelöst haben. • Verwenden Sie Tab.2 - Kap.10 zur Überprüfung, ob das verwendete Werkzeug und die Geschwindigkeit sowie die Art und Menge des verarbeiteten Produkts stimmen. • Positionieren und verriegeln Sie die Rührschüssel korrekt in ihrer Aufnahme.
Das Gerät wird während der Arbeit langsamer oder bleibt stehen	<ul style="list-style-type: none"> • Es wird eine größere Produktmenge als empfohlen verwendet, es wird versucht, einen zu festen Teig zu verarbeiten oder die Geschwindigkeit weicht von der empfohlenen Geschwindigkeit ab. • Die an der Rückseite des Geräts zur Kühlung angebrachten Lüftungsöffnungen sind verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie Tab.2 - Kap.10 zur Überprüfung, ob das verwendete Werkzeug und die Geschwindigkeit sowie die Art und Menge des verarbeiteten Produkts stimmen. • Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen und entfernen Sie ggf. jede Verstopfung mit einem weichen Pinsel und einem Staubsauger (siehe Abschnitt 6.2).

Die oben genannten Fälle wurden als Beispiele zu Zwecken der Veranschaulichung beschrieben. Wenn irgendeine Schwierigkeit fortbesteht, so schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an Ihren Zwischenhändler.

Die folgenden Erscheinungen sind normal und stellen keine Fehlfunktion dar:

- Leichte Vibrationen während der Arbeitsphase: besonders bei höherer Geschwindigkeit ist ein leichtes Vibrieren des Geräts während der Arbeitsphasen vollkommen normal. Dennoch ist es erforderlich zu überprüfen, ob das Gerät auf einer stabilen Fläche in der richtigen Höhe aufgestellt ist.

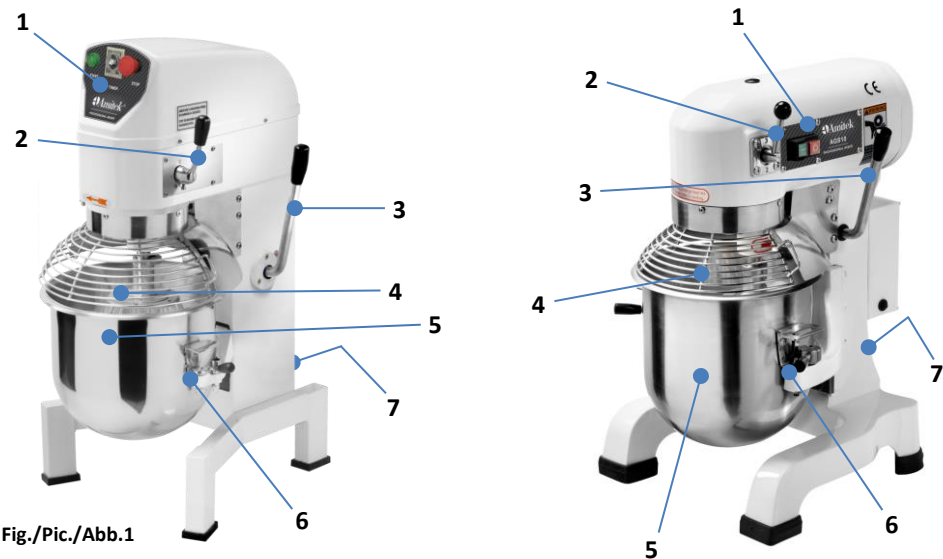
Bestellung von Ersatzteilen:



Um Ersatzteile anzufordern, wenden Sie sich an den Händler und geben Sie die Teilenummer an, die in den Explosionszeichnungen am Ende dieses Handbuchs angegeben ist. Geben Sie gleichzeitig das Modell und die Seriennummer des Geräts an, wie in den technischen Daten Etikett (Bezug Abb.1 und Abb.2 - Kap.8).

8. Immagini - Pictures - Images - Bilder




Parti dell'apparecchiatura - Appliance's parts - Parties de l'appareil - Geräteteile



- 1 Pannello comandi - Control panel - Panneau de contrôle - Schalttaffel
- 2 Selezione velocità - Speed adjustment - Sélection de vitesse - Geschwindigkeit Regler
- 3 Sollevamento vasca - Bowl lift - Soulèvement de la cuve - Behälter heben
- 4 Griglia di protezione - Protection grid - Grille de protection - Schutzgitter
- 5 Vasca - Bowl - Cuve - Behälter
- 6 Blocco pentola - Bowl lock - Blocage de la cuve - Behälter verriegeln
- 7 Etichetta dati tecnici - Technical Specs. Label - Etiquette données techniques - Technische Daten Etikett

Etichetta dati tecnici - Technical specs. Label
Etiquette données techniques - Technische Daten Etikett

Fig./Pic./Abb.2

							
Via Santo Marino, 250 - POGGIO TORRIANA (RN) ITALY							
Modello/Model							
Codice/Code							
Matricola/Serial No.				Anno/Year			
IP				V /		Hz	
Watt							

Pannello comandi - Control panel - Panneau de contrôle - Schalttafel

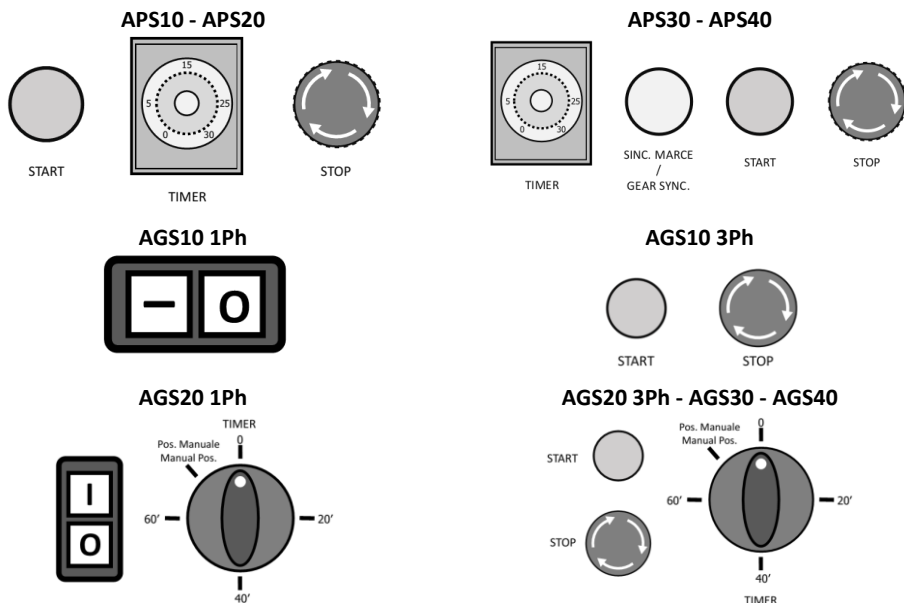
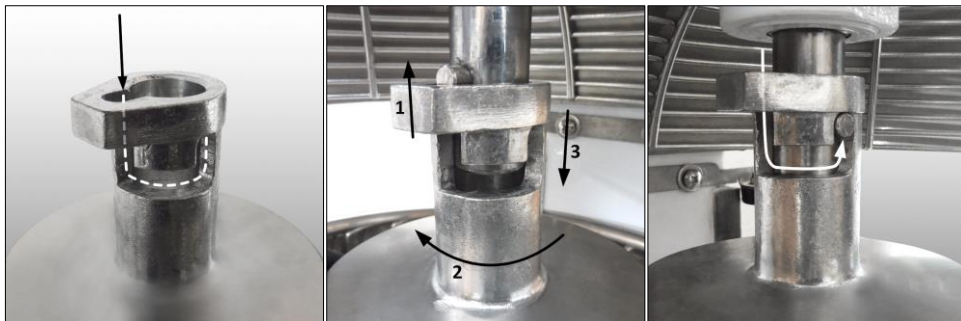


Fig./Pic./Abb.3

Montaggio e smontaggio degli utensili - Fitting and removing tools Montage et démontage des ustensiles - Einsetzen und Herausnehmen der Werkzeuge

Fig./Pic./Abb.4



Guida per l'inserimento dell'utensile

Come fissare l'utensile: sollevarlo(1), ruotarlo verso sinistra(2), poi abbassarlo(3)

Path for tool fitting

To lock the tool: lift(1), rotate to the left(2), then lower it(3)

Piste pour le montage de l'utensile

Bloquer l'utensile : soulevez-le(1), tournez-le vers gauche(2), puis abaissez-le(3)

Pfad für die Werkzeugmontage

Um das Werkzeug zu verriegeln: anheben(1), Werkzeug richtig positioniert nach links drehen(2), dann absenken(3)

9. Dati tecnici - Technical information - Caractéristiques techniques - Technische Daten

Modello	Potenza assorbita	Alimentazione	Dimensioni esterne	Capacità vasca	Dimensioni vasca	Velocità	Grado di protezione polvere e acqua	Dimensioni imballo	Vol.	Peso lordo	Peso netto
Model	Power	Power supply	External dimensions	Bowl capacity	Bowl dimensions	Speed	Dust / water protection level	Packing dimensions	Vol.	Gross weight	Net weight
Modèle	Puissance	Alimentation	Dimensions externes	Capacité de la cuve	Dimensions cuve	Vitesse	Indice de protection contre poussière / eau	Dimensions de l'emballage	Vol.	Poids brut	Poids net
Modell	Leistung	Versorgung	Außen- Abmessungen	Behälter- kapazität	Behälterabmess- ungen	Bruttogewicht	Schutzart gegen Staub und Wasser	Verpackung- Abmessungen	Vol.	Brutto- Gewicht	Netto- Gewicht
	W		mm (w / d / h)	L	mm	giri / min - rpm Tr / min - U / min		cm (w / d / h)	m³	kg	kg
APS10	400	230 / 1N / 50	530 / 440 / 805	10	Ø244 x 255h	85 - 156 - 378	IP23	60 / 48 / 98	0,28	82	65
APS20	1100	230 / 1N / 50 or 400 / 3 / 50	605 / 465 / 950	20	Ø318 x 290h	85 - 156 - 378	IP23	68 / 51 / 112	0,39	96	77
APS30	1500	400 / 3 / 50	675 / 590 / 1095	35	Ø370 x 375h	80 - 160 - 310	IP23	79 / 70 / 127	0,70	162	130
APS40	1500	400 / 3 / 50	695 / 590 / 1095	40	Ø400 x 375h	80 - 160 - 310	IP23	79 / 70 / 127	0,7	163	131
AGS10	370	230 / 1N / 50 or 400 / 3 / 50	450 / 375 / 608	10	Ø244 x 255h	110 - 178 - 355	IP23	55 / 49 / 77	0,21	69	57
AGS20	550	230 / 1N / 50 or 400 / 3 / 50	530 / 450 / 780	20	Ø318 x 290h	104 - 187 - 358	IP23	65 / 57 / 90	0,33	104	87
AGS30	1100	400 / 3 / 50	540 / 620 / 990	35	Ø370 x 375h	84 / 151 / 270	IP23	71 / 65 / 120	0,55	175	150
AGS40	1100	400 / 3 / 50	540 / 630 / 990	40	Ø400 x 375h	84 / 151 / 270	IP23	71 / 65 / 120	0,55	186	155

Tab.1

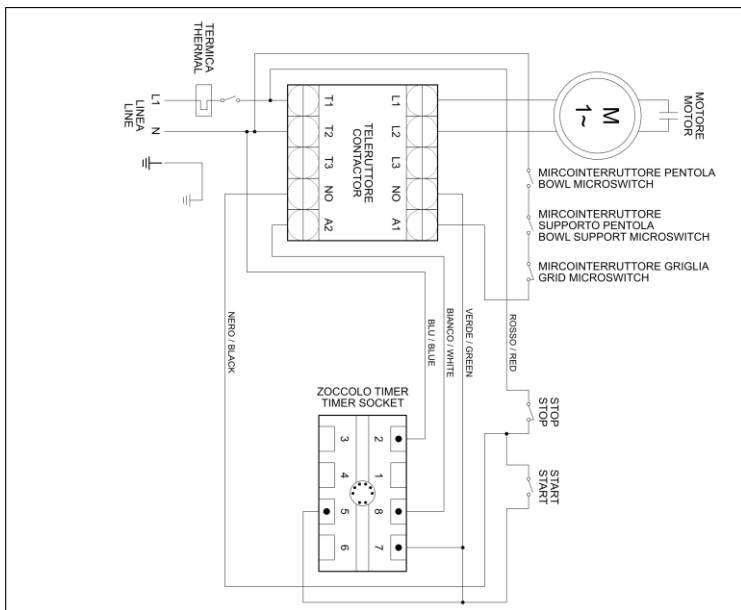
10. Quantità massime di impasto lavorabile e velocità raccomandate - Max product quantity per cycle and recommended speeds - Quantité maximale de produit par cycle et vitesses recommandées - Maximale Produktmenge pro Zyklus und empfohlene Geschwindigkeiten

Prodotto / Product / Produkt									
Modello	Pizza		Pane	Pasta frolla	Pasta per brioche	Carne macinata cruda	Purè	Cioccolato	Panna montata
Model	Pizza		Bread	Shortcrust pastry	Brioche pastry	Raw minced meat	Purée	Chocolat	Whipped cream
Modèle	Pizza		Pain	Pâte brisée	Pâte à brioche	V viande hachée crue	Purée	Chocolat	Crème chantilly
Modell	Pizza		Brot	Mürbeteig	Briocheig	Rohe hackfleisch	Puree	Schokolade	Schlag-sahne
Utensile / Tool		Uncino / Hook		Crochet / Knetstaken		Spatola / Spatula		Frusta / Whisk	
Outil / Werkzeug		1		1 - 2		Batteur / Flachrührer		Fouet / Schneebesen	
Velocità / Speed / Vitesse		1		1 - 2		2 - 3			
Geschwindigkeit									
APS10	2 kg	2 kg	1,5 kg	2 kg	3,5 kg	3,5 kg	2 kg	14 uova / eggs	10 uova / eggs
								oeufs / eier	oeufs / eier
APS20	5 kg	5 kg	4 kg	5 kg	10 kg	10 kg	6 kg	32 uova / eggs	30 uova / eggs
								oeufs / eier	oeufs / eier
APS30	7,5 kg	7,5 kg	6 kg	7,5 kg	15 kg	15 kg	9 kg	48 uova / eggs	45 uova / eggs
								oeufs / eier	oeufs / eier
APS40	10 kg	10 kg	8 kg	10 kg	20 kg	20 kg	12 kg	64 uova / eggs	60 uova / eggs
								oeufs / eier	oeufs / eier
AGS10	2 kg	2 kg	1,5 kg	2 kg	3,5 kg	3,5 kg	2 kg	14 uova / eggs	10 uova / eggs
								oeufs / eier	oeufs / eier
AGS20	5 kg	5 kg	4 kg	5 kg	10 kg	10 kg	6 kg	32 uova / eggs	30 uova / eggs
								oeufs / eier	oeufs / eier
AGS30	7,5 kg	7,5 kg	6 kg	7,5 kg	15 kg	15 kg	9 kg	48 uova / eggs	45 uova / eggs
								oeufs / eier	oeufs / eier
AGS40	10 kg	10 kg	8 kg	10 kg	20 kg	20 kg	12 kg	64 uova / eggs	60 uova / eggs
								oeufs / eier	oeufs / eier

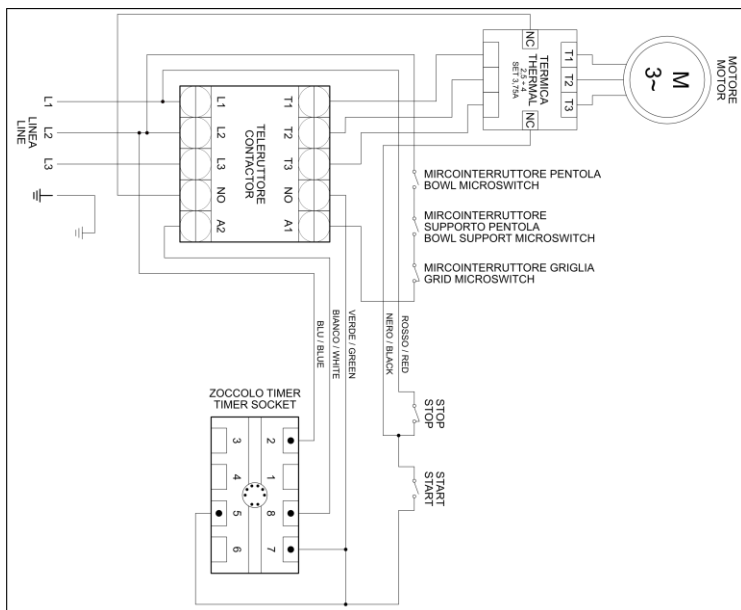
Tab.2

11. Schemi elettrici - Wiring diagrams - Schémas électriques - Schaltpläne

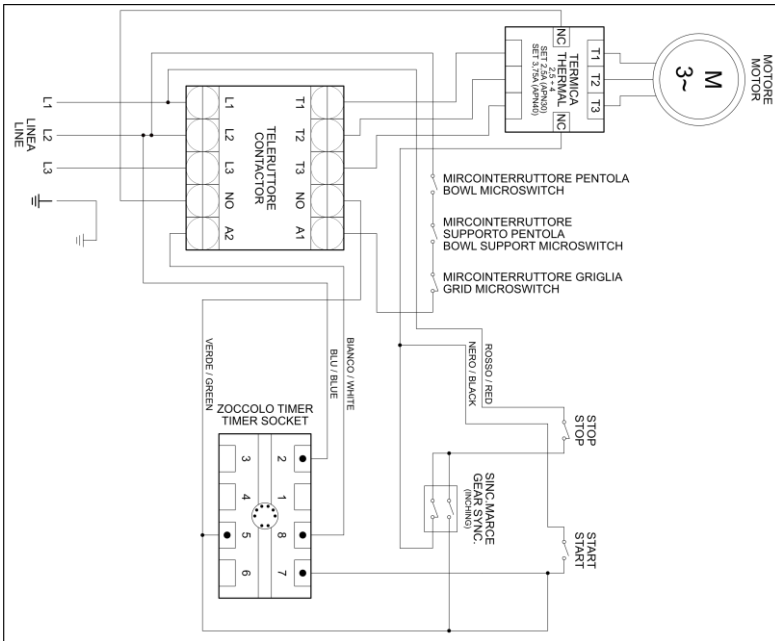
APS10 - APS20 1Ph



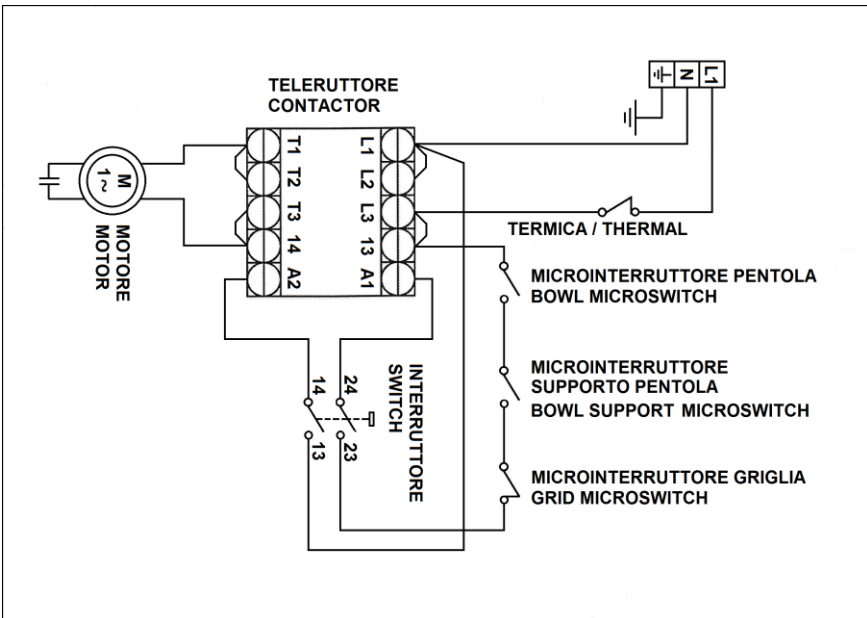
APS20 3Ph



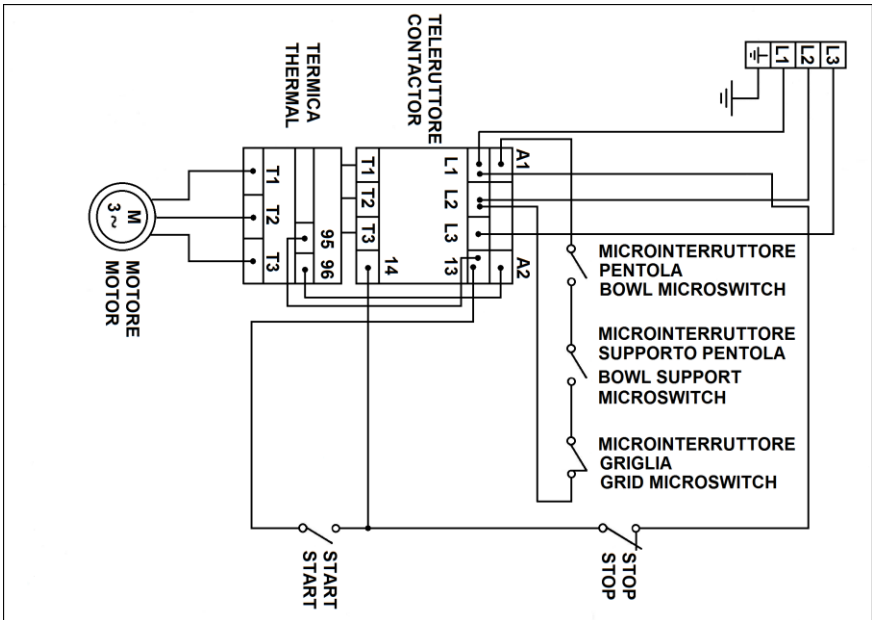
APS30 - APS40 3Ph



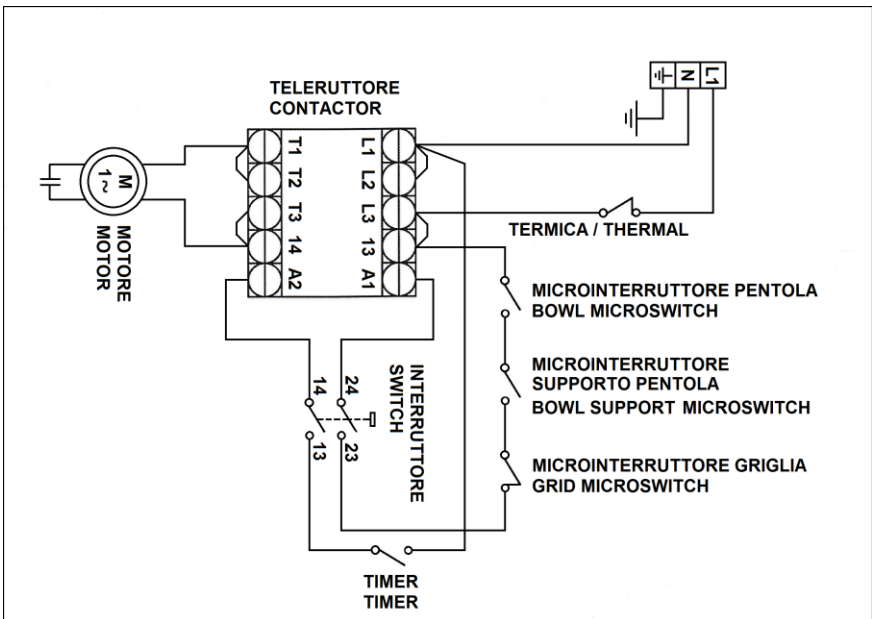
AGS10 1Ph



AGS10 3Ph



AGS20 1Ph

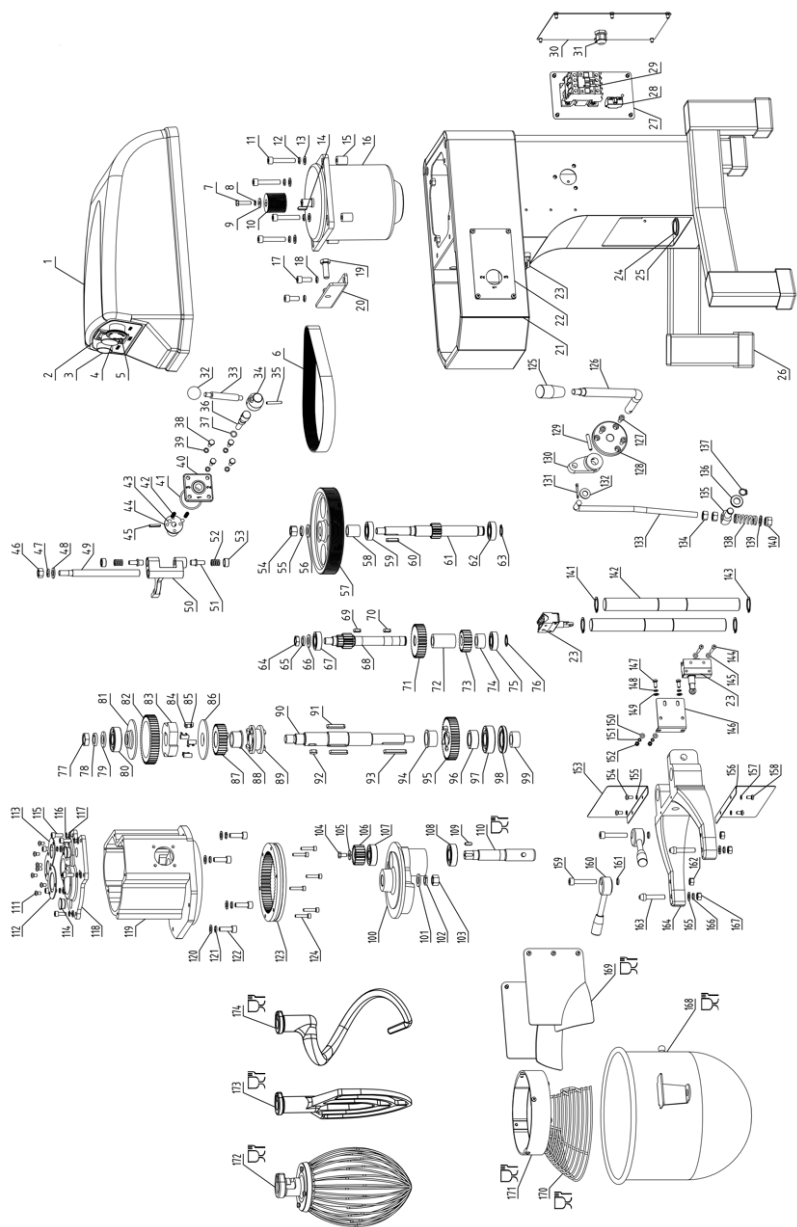


ALLEGATI - ATTACHEMENTS - PIECES JOINTES - ANHÄNGE

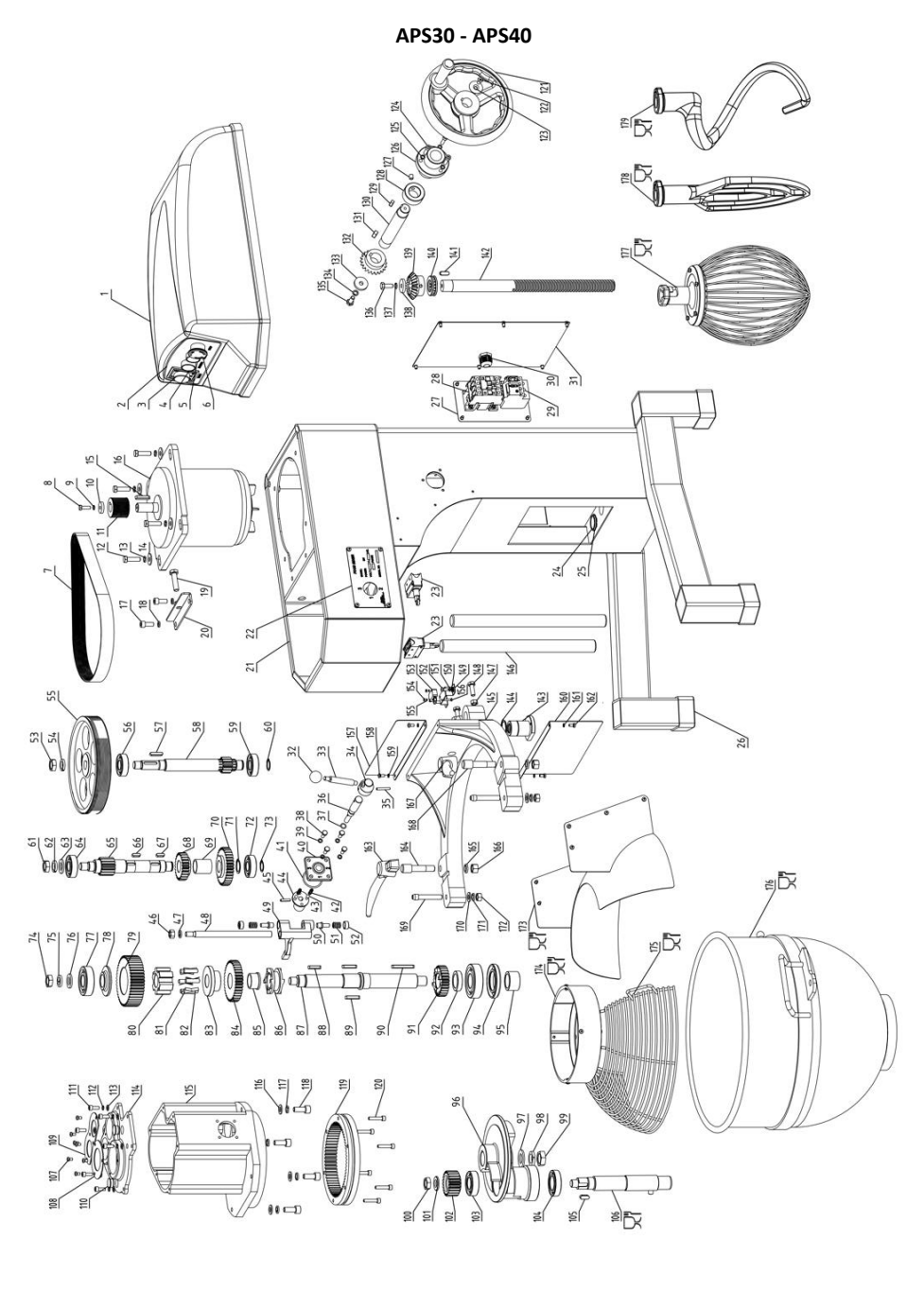


12. Esplosi APS - Spare parts drawings APS - Vues éclatées APS - Explosions-
zeichnungen APS

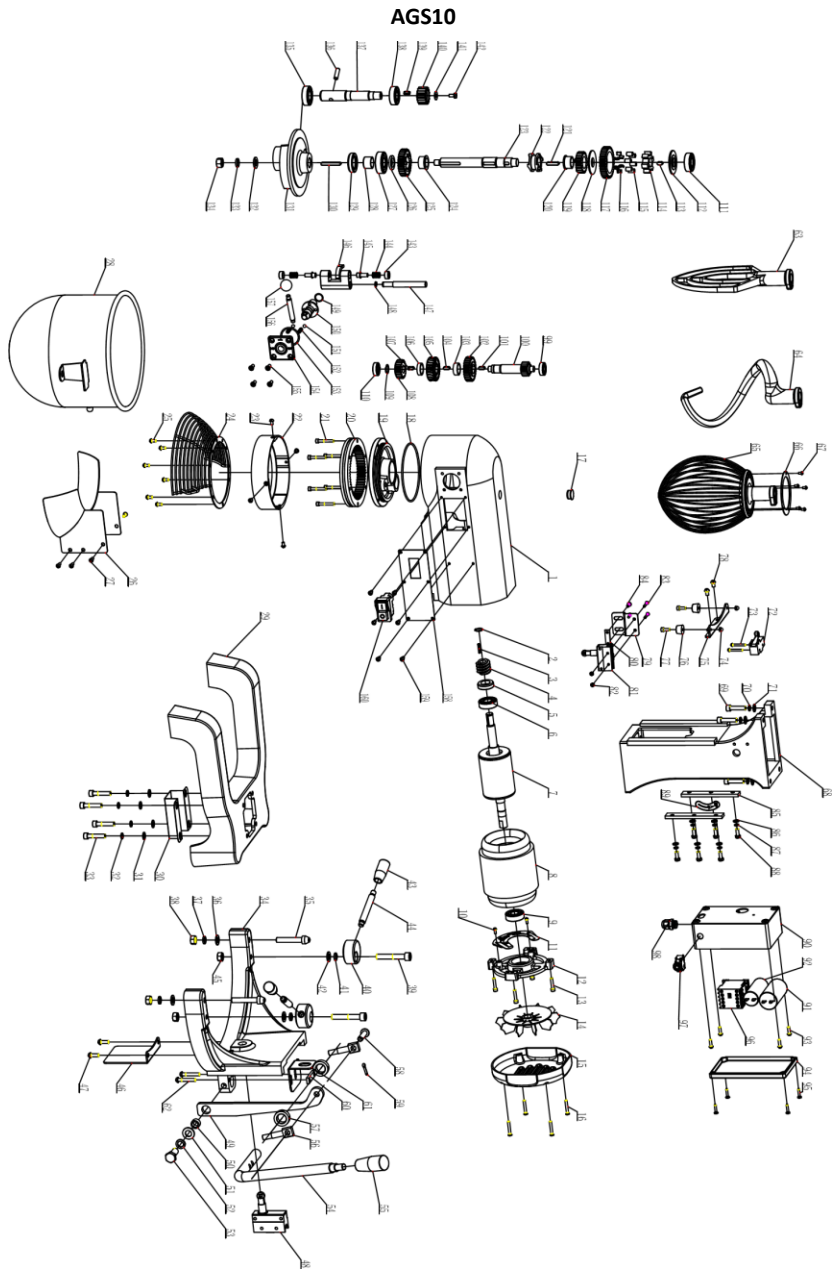
APS10



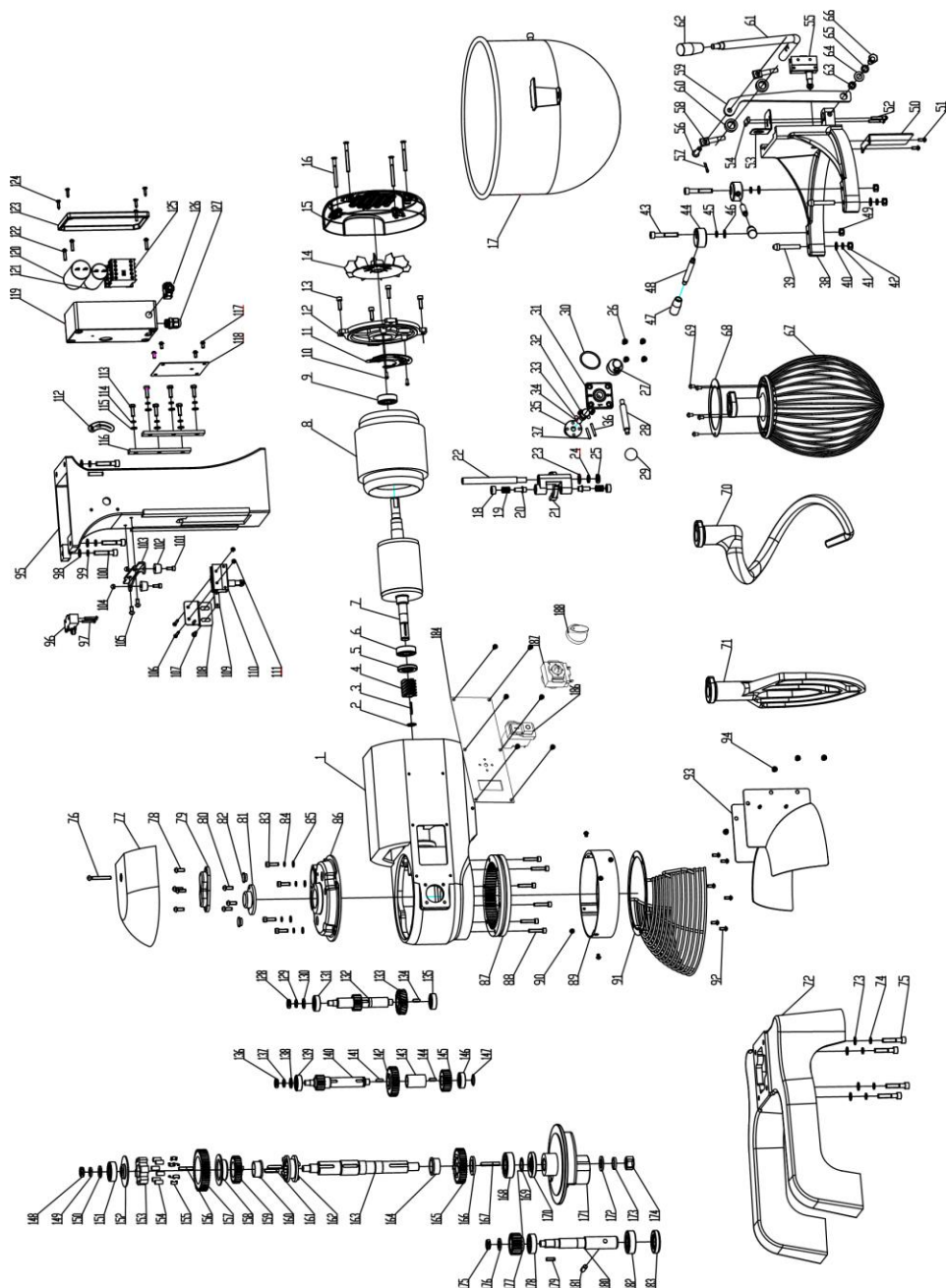




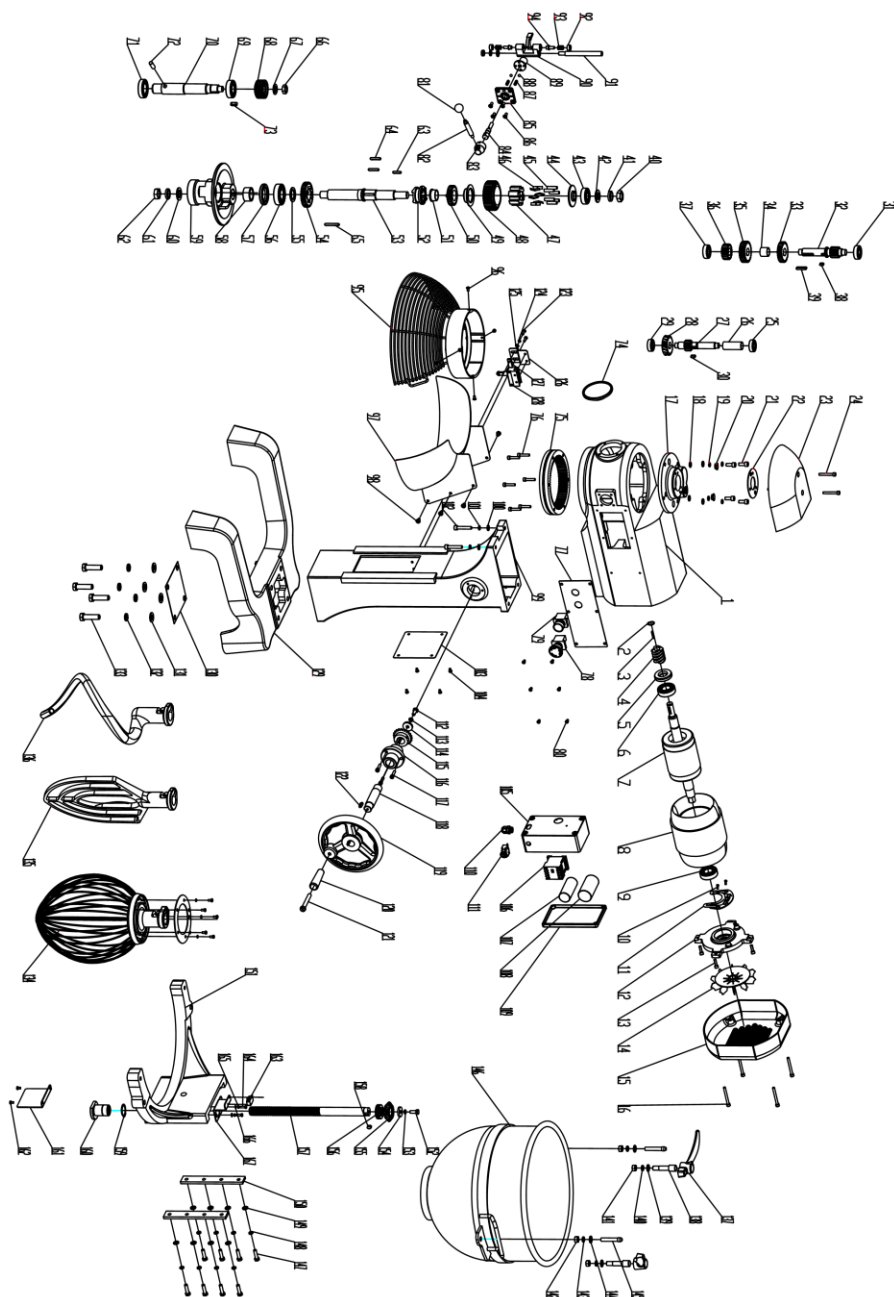
13. Esplosi AGS - Spare parts drawings AGS - Vues éclatées AGS - Explosions-
zeichnungen AGS



AGS20



AGS30 - AGS40





DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' "CE"
"CE" DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ "CE"
KONFORMITÄT SERKLÄRUNG "CE"



Il sottoscritto, legale rappresentante della società, dichiara che l'apparecchiatura sotto indicata:
The undersigned, legal representative of the company, declares that the machine below indicated:
Le soussigné, représentant légal de la société, déclare que la machine ci-dessous est :
Der Unterzeichnete, gesetzliche Vertreter der Firma erklärt, daß der unten angegebene Gerät:

Codice:

Code:

Code:

Artikel:

Descrizione:

Description:

Description:

Beschreibung:

Anno:

Year:

Année:

Jahr:

Matricola:

Serial number:

Numéro de série:

Seriennummer:

E' conforme alle direttive:

Complies with the standards:

Est conforme aux directives:

Entspricht der Richtlinie:

E' conforme alle normative:

Complies with the regulations:

Est conforme aux normes:

Entspricht der Normative:



AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250

47824 POGGIO TORRIANA RN Italy

Tel. +39 0541 675541 - Fax +39 0541 330114

e.mail: info@amitek.it - pec: amitek@pec.it

C.F. - P. Iva 03977850407

VAT IT03977850407

Capitale Sociale 40.000 euro i.v.