

IMPASTATRICI PLANETARIE PL20 - PL30

PLANETARY MIXER PL20 - PL30



Manuale d'uso e manutenzione

Manual de uso y mantenimiento

DICHIARAZIONE **X** DI CONFORMITÀ

Il costruttore **PIZZAGROUP SRL**
con sede in **Via Carnia 15, 33078 San Vito al Tagliamento (PN) Italia**

dichiara che le impastatrici a spirale modello:

PL10, PL20, PL30, PL40

sono conformi alle seguenti direttive comunitarie:

2006/42 CE - Direttiva Machine
2014/35/UE - Direttiva Bassa Tensione
2014/30 UE - Direttiva Compatibilità Elettromagnetica
UNI EN 453:2014 - Macchine per l'industria alimentare - Requisiti di sicurezza e di igiene

Inoltre le parti destinate a venire a contatto con prodotti alimentari sono conformi al:

REGOLAMENTO CE n° 1935/2004
REGOLAMENTO CE n° 2023/2006

Inoltre dichiara che sono state applicate le seguenti norme armonizzate:

Norme armonizzate di tipo "A"
EN ISO 12100-1:2003+A1:2009; EN 14121-1:2007; EN ISO 12100-2:2003+A1:2009

Norme armonizzate di tipo "B"
EN ISO 13857:2008; EN 999:1998+A1:2008; EN 349:1993+A1:2008; EN 1037:1995+A1:2008;
EN ISO 13850:2008; EN 1088:1995 + A1:2007+A2:2008; EN 953:1997+A1:2009;
EN 60204-1:2006; EN 954-1:1996, EN ISO 13849-1:2008; EN ISO 14159:2008

Norme armonizzate di tipo "C"
EN 1672-2:2005+A1:2009; EN 453:2000+A1:2009;

Altre norme e/o specifiche tecniche
EN 60073:2002; EN 61293:1994; EN 60445:2007; EN 61310-1:2008; EN 60446:2007;
EN 61310-2:2008; EN 60447:2004; EN 61310-3:2008; EN 60529:1992+A1:2000

Altre informazioni

In qualità di costruttore e/o rappresentante legale, autorizzato dalla società all'interno della CEE, dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive menzionate.

San Vito al Tagliamento

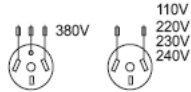



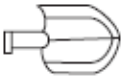

lì, 24/10/2017

Legale rappresentante

Bellotto Carlo



ISTRUZIONI PER L'USO

| | | |
|---|---|---|
|  | | Prima dell'utilizzo, verificare che l'alimentazione elettrica corrisponda a quella richiesta dal dispositivo e verificare il filo di messa a terra. |
|  | | Al primo utilizzo, rimuovere prima l'utensile in modo da evitare danni al dispositivo nel caso in cui il movimento avvenisse nel senso sbagliato. Cambiare il dispositivo trifase se il senso del moto non corrisponde al senso indicato dalla freccia. |
| <p>OFF</p> | | Per modificare la velocità: Spegner il dispositivo prima di modificarne la velocità in modo da evitare danni alla scatola di trasmissione. |
|  | | Utensili: scegliere i vari utensili e la velocità in base agli ingredienti da mescolare. |
| A |  | Adatto a mescolare burro e uova ad alta velocità; il tempo di preparazione è inferiore a 15 minuti. |
| B |  | Adatto a mescolare ripieni e alimenti crudi a velocità media; il tempo di preparazione è inferiore a 20 minuti. |
| C |  | In posizione centrale è adatto a impastare; il tempo di preparazione è inferiore a 30 minuti. Proporzioni di farina e acqua: 40% e 50% rispettivamente. |

AVVERTENZE E PRECAUZIONI

AVVERTENZA

- 1) NON LAVARE L'IMPASTATRICE CON IL GETTO DIRETTO DELL'ACQUA;
- 2) STACCARE LA SPINA PRIMA DI EFFETTUARE LA MANUTENZIONE E RIVOLGERSI A PROFESSIONISTI PER LA MANUTENZIONE;
- 3) NON TOCCARE GLI INTERRUTTORI E LA SPINA CON LE MANI BAGNATE;
- 4) IN CASO DI GUASTO, INTERROMPERE SUBITO L'UTILIZZO
- 5) NELL'IMPASTATRICE C'È UN DADO DI MESSA A TERRA (SIM" $\frac{1}{2}$ "), RIPORTARLO ALLA CONDIZIONE DI ORIGINE, NON ELIMINARE LA LINEA DI MESSA A TERRA;
- 6) NON METTERE LE MANI NELLA VASCA E NON TOCCARE L'UTENSILE QUANDO È IN FUNZIONE;
- 7) TENERE I BAMBINI LONTANO DAL DISPOSITIVO;
- 8) IL DISPOSITIVO VA RIPOSTO SU UNA SUPERFICIE DI LEGNO ASCIUTTA E AZIONATO IN UNA ZONA SICURA;
- 9) SE IL CAVO ELETTRICO È ROTTO, FARLO SOSTITUIRE DA PROFESSIONISTI.

PRECAUZIONI

- 1) PRIMA DELL'UTILIZZO, PULIRE BENE LA VASCA E L'UTENSILE, POI INSTALLARE CORRETTAMENTE E SALDAMENTE LA CIOTOLA SUL DISPOSITIVO;
- 2) FARE RIFERIMENTO AL MANUALE PER SCEGLIERE LA VELOCITÀ APPROPRIATA IN MODO DA SALVAGUARDARE I COMPONENTI DEL DISPOSITIVO E ASSICURARE ALL'IMPASTATRICE UNA DURATA DI VITA LUNGA;
- 3) DOPO L'UTILIZZO, SPEGNERE IL DISPOSITIVO, LAVARE LA VASCA E GLI ALTRI COMPONENTI E RIPORLI IN LUOGO SICURO E ASCIUTTO;
- 4) L'AMBIENTE IN CUI SI TROVA IL DISPOSITIVO DEVE ESSERE ASCIUTTO, PULITO E SICURO.




✱ Per motivi di sicurezza, durante l'utilizzo degli utensili inserire le scanalature dei manici nel perno dell'asse a spirale separatamente. Inoltre, sollevare la ciotola nella posizione più alta in modo tale che il bordo della ciotola si trovi più in alto rispetto agli utensili.

RISOLUZIONE PROBLEMI E SPECIFICHE TECNICHE

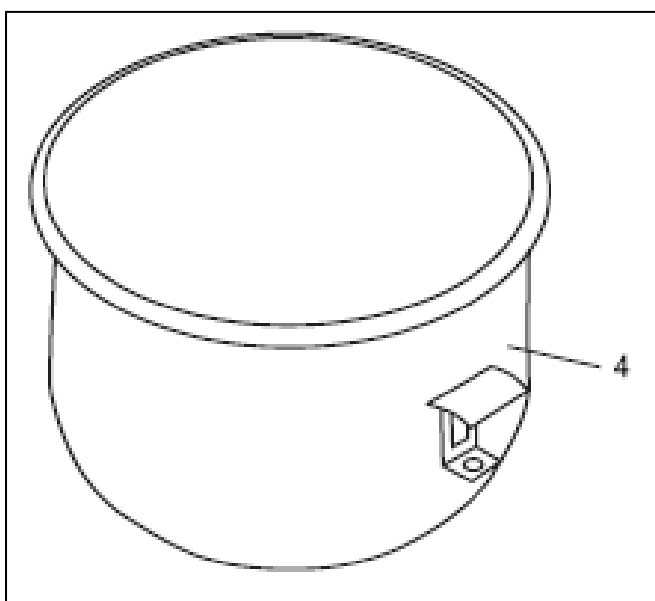
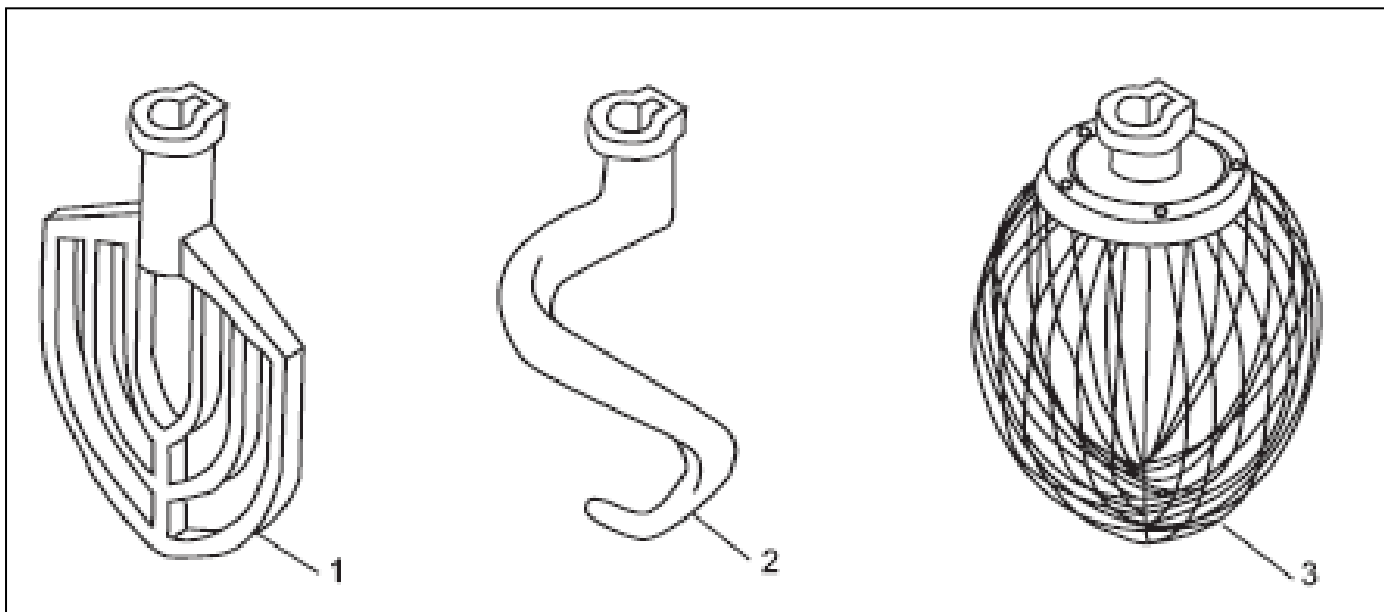
RISOLUZIONE PROBLEMI

| Problema | Possibili Cause | Soluzione |
|--|---|---|
| L'impastatrice non gira quando viene avviata | Contatto elettrico scarso | Controllare la spina |
| La vasca per mescolare è fuori posto | Direzione del movimento errata | |
| Perdita di olio | La rondella di tenuta è danneggiata | Cambiare la guarnizione |
| Difficoltà nell'alzare e nell'abbassare la vasca | Piano di scorrimento arrugginito | Pulire e lubrificare il piano di scorrimento |
| Il motore si surriscalda e perde potenza | Voltaggio insufficiente o velocità errata | Verificare il voltaggio o diminuire la velocità |
| Rumore e surriscaldamento | Scarsa lubrificazione | Aggiungere o cambiare lubrificante |
| L'utensile tocca la ciotola | L'utensile o la vasca sono deformati | Riparare o sostituire la vasca o l'utensile |

SPECIFICHE

| Tipo | | B20GA | B30GA |
|---|---|----------------------|----------------------|
| Mescolatore (L) | | 20 | 28 |
| Alimentazione elettrica (V) | | 220-240~/380~ | 220-240~/380~ |
| Potenza in entrata (W) | | 1100 | 1500 |
| Velocità di miscelazione (r.p.m) |  | 462 | 462 |
| |  | 317 | 317 |
| |  | 197 | 197 |
| Quantità massima di farina impastabile (kg) | | 5 | 6 |

ACCESSORI STANDARD



| | Descrizione | Q.tà |
|---|-----------------|------|
| 1 | Frusta a foglia | 1 |
| 2 | Spirale | 1 |
| 3 | Frusta | 1 |
| 4 | Vasca | 1 |

NOTE:

- ✓ Gli utensili si inseriscono facilmente, basta alzarli a livello dell'asse del mescolatore e ruotarli in senso orario fino al completo inserimento. Per rimuovere l'utensile, alzarlo sull'asse fino a sbloccarlo, ruotarlo in senso antiorario e abbassarlo.
- ✓ Tutti gli utensili si adattano perfettamente alla vasca, hanno gli angoli arrotondati e si rimuovono facilmente per la pulizia.

BATIDORAS PLANETARIAS PL20 - PL30

PLANETARY MIXER PL20 - PL30



Manual de uso y mantenimiento

DECLARACIÓN **X** DE CONFORMIDAD

El fabricante **PIZZAGROUP SRL**
con sede en **Via Carnia 15, 33078 San Vito al Tagliamento (PN) Italia**

declara que los modelos de batidoras en espiral:

PL10, PL20, PL30, PL40

cumplen con las directivas comunitarias siguientes:

2006/42 CE - Directiva de máquinas
2014/35/UE - Directiva «baja tensión»
2014/30 UE - Directiva de compatibilidad electromagnética
UNI EN 453:2014 - Maquinaria para la industria alimentaria - Requisitos de seguridad e higiene

Además, las partes destinadas a entrar en contacto con productos alimentarios cumplen con el:

REGLAMENTO CE núm. 1935/2004
REGLAMENTO CE núm. 2023/2006

Además, declara que se han aplicado las normas armonizadas siguientes:

Normas armonizadas de tipo A

EN ISO 12100-1:2003+A1:2009; EN 14121-1:2007; EN ISO 12100-2:2003+A1:2009

Normas armonizadas de tipo B

EN ISO 13857:2008; EN 999:1998+A1:2008; EN 349:1993+A1:2008; EN 1037:1995+A1:2008;
EN ISO 13850:2008; EN 1088:1995 + A1:2007+A2:2008; EN 953:1997+A1:2009;
EN 60204-1:2006; EN 954-1:1996, EN ISO 13849-1:2008; EN ISO 14159:2008

Normas armonizadas de tipo C

EN 1672-2:2005+A1:2009; EN 453:2000+A1:2009

Otras normas y/o especificaciones técnicas

EN 60073:2002; EN 61293:1994; EN 60445:2007; EN 61310-1:2008; EN 60446:2007;
EN 61310-2:2008; EN 60447:2004; EN 61310-3:2008; EN 60529:1992+A1:2000

Más información

En calidad de fabricante y/o representante legal autorizado de la empresa en la CEE, declara bajo su propia responsabilidad que los aparatos cumplen con los requisitos esenciales de las directivas mencionadas anteriormente.

En **San Vito al Tagliamento**


el 24/10/2017

Representante legal

Bellotto Carlo



INSTRUCCIONES DE USO

| | | |
|---|---|--|
|  | | Antes de usar la batidora por primera vez, compruebe que la fuente de alimentación eléctrica se corresponda con la requerida por el dispositivo, y verifique la toma de tierra. |
|  | | Al usarla por primera vez, no coloque ningún utensilio para evitar daños al dispositivo en caso de que el movimiento fuera en el sentido equivocado. Cambie el dispositivo trifásico si el sentido del movimiento no se corresponde con el sentido indicado por la flecha. |
| <p>OFF</p> | | Para modificar la velocidad: apague el dispositivo antes de modificar la velocidad para evitar daños a la caja de transmisión. |
|  | | Utensilios: escoja los utensilios y la velocidad en función de los ingredientes que vaya a mezclar. |
| A |  | Adecuado para mezclar mantequilla y huevos a alta velocidad; el tiempo de preparación es inferior a 15 minutos. |
| B |  | Adecuado para mezclar rellenos y alimentos crudos a velocidad media; el tiempo de preparación es inferior a 20 minutos. |
| C |  | En posición central es adecuado para amasar; el tiempo de preparación es inferior a 30 minutos. Proporciones de harina y agua: 40 % y 50 % respectivamente. |


ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES

ADVERTENCIAS

- 10) NO LIMPIE LA BATIDORA BAJO EL CHORRO DIRECTO DEL AGUA;
- 11) DESENCHUFE EL DISPOSITIVO ANTES DE REALIZAR TAREAS DE MANTENIMIENTO Y CONTACTE CON PERSONAL CUALIFICADO PARA EL MANTENIMIENTO;
- 12) NO TOQUE LOS INTERRUPTORES NI EL ENCHUFE CON LAS MANOS MOJADAS;
- 13) EN CASO DE AVERÍA, INTERRUMPA EL USO DEL DISPOSITIVO DE INMEDIATO;
- 14) LA BATIDORA CUENTA CON UNA TUERCA DE TOMA DE TIERRA (" \equiv " SÍMBOLO), COLÓQUELA EN LA POSICIÓN ORIGINAL, NO ELIMINE LA LÍNEA DE TOMA DE TIERRA;
- 15) NO META LAS MANOS EN EL CUENCO NI TOQUE EL UTENSILIO CUANDO EL DISPOSITIVO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO;
- 16) MANTENGA A LOS NIÑOS FUERA DEL ALCANCE DEL DISPOSITIVO;
- 17) COLOQUE EL DISPOSITIVO EN UNA SUPERFICIE DE MADERA SECA Y PÓNGALO EN FUNCIONAMIENTO EN UNA ZONA SEGURA;
- 18) SI EL CABLE ELÉCTRICO ESTÁ ROTO, CONTACTE CON PERSONAL CUALIFICADO PARA QUE LO SUSTITUYA.

PRECAUCIONES

- 5) ANTES DE USAR LA BATIDORA, LIMPIE BIEN LA CUBA Y LOS UTENSILIOS, Y COLOQUE CORRECTA Y FIRMEMENTE LA CUBA SOBRE EL DISPOSITIVO;
- 6) CONSULTE EL MANUAL PARA ESCOGER LA VELOCIDAD ADECUADA CON EL OBJETIVO DE PROTEGER LOS COMPONENTES DEL DISPOSITIVO Y ASEGURAR UNA MAYOR VIDA ÚTIL A LA BATIDORA;
- 7) DESPUÉS DE USAR LA BATIDORA, APAGUE EL DISPOSITIVO, LAVE LA CUBA Y EL RESTO DE COMPONENTES, Y GUÁRDELOS EN UN LUGAR SEGURO Y SECO;
- 8) EL DISPOSITIVO DEBE ESTAR EN UN LUGAR SECO, LIMPIO Y SEGURO.




 **Por motivos de seguridad, al usar los utensilios debe introducir las ranuras de las manijas en el perno del eje en espiral por separado. Además, debe elevar la cuba tanto como sea posible para que el borde de la cuba quede por encima de los utensilios.**

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

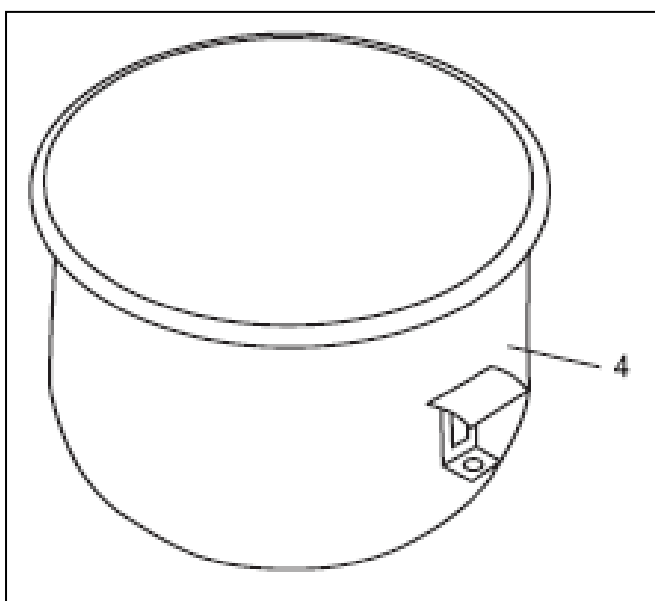
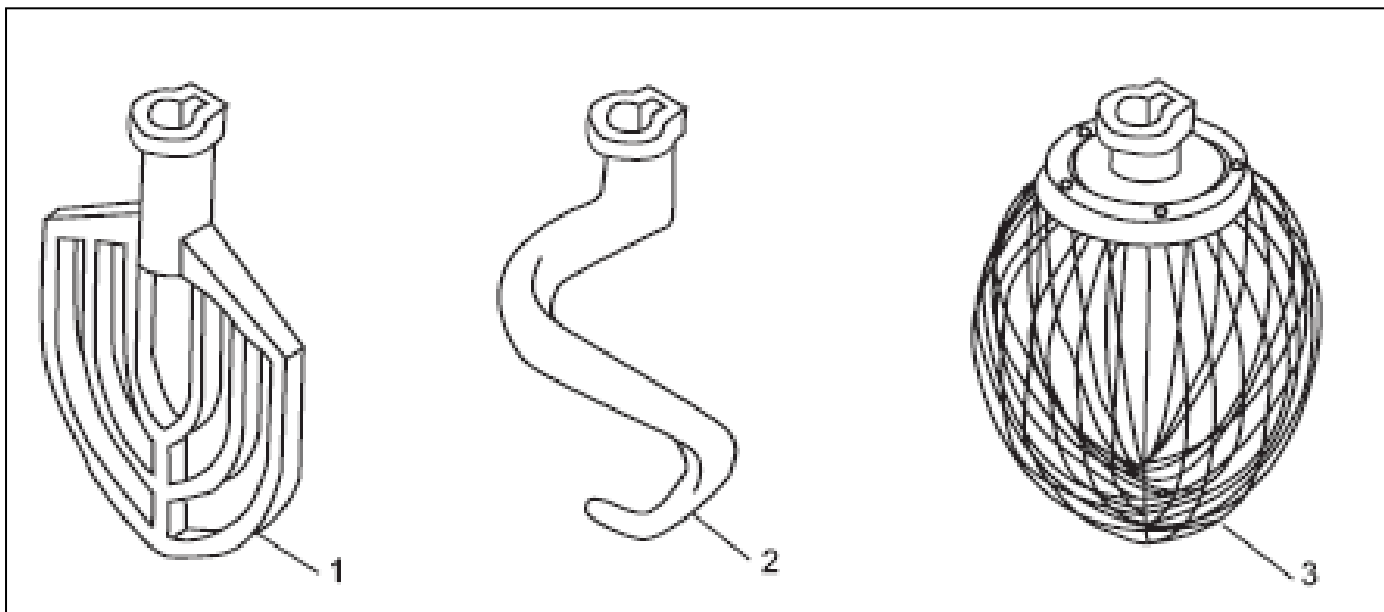
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posibles causas | Solución |
|--|---|---|
| La batidora no gira una vez encendida | Contacto eléctrico insuficiente | Compruebe el enchufe |
| El cuenco está descolocado | Sentido del movimiento equivocado | |
| Pérdida de aceite | La arandela de sellado está dañada | Cambie la pieza |
| Dificultad para elevar o bajar el cuenco | Plano de deslizamiento oxidado | Limpie y lubrique el plano de deslizamiento |
| El motor se recalienta y pierde potencia | Voltaje insuficiente o velocidad equivocada | Compruebe el voltaje o reduzca la velocidad |
| Ruido y recalentamiento | Lubricación insuficiente | Añada o cambie el lubricante |
| El utensilio toca la cuba | El utensilio o la cuba están deformados | Repare o sustituya la cuba o el utensilio |

ESPECIFICACIONES

| Tipo | | B20GA | B30GA |
|---|---|---------------|---------------|
| Mezclador (l) | | 20 | 28 |
| Alimentación eléctrica (V) | | 220-240~/380~ | 220-240~/380~ |
| Potencia de entrada (W) | | 1100 | 1500 |
| Velocidad de mezclado (rpm) |  | 462 | 462 |
| |  | 317 | 317 |
| |  | 197 | 197 |
| Cantidad máxima de harina amasable (kg) | | 5 | 6 |

ACCESORIOS ESTÁNDAR



| | Descripción | Cant. |
|---|---------------------|-------|
| 1 | Batidor plano | 1 |
| 2 | Gancho | 1 |
| 3 | Batidor de varillas | 1 |
| 4 | Cuba | 1 |

ADVERTENCIAS:

- ✓ Los utensilios se introducen fácilmente: póngalos al nivel del eje del mezclador y gírelos en sentido horario hasta haberlos introducido completamente. Para retirar el utensilio, levántelo sobre el eje hasta desbloquearlo, gírelo en sentido antihorario y bájelo.
- ✓ Los utensilios se adaptan perfectamente al cuenco, cuentan con ángulos redondeados y se pueden retirar fácilmente para su limpieza.

Manufactur:

Pizzagroup S.r.l.
Via Carnia 15, Z.I.P.R.
33078, San Vito al Tagliamento (PN), Italy
Tel. +39 0434 857000
Fax +39 0434 857001
E-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
Website: www.pizzagroup.com