



IP10F-20F-30F-40F-60F-80F

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **PY**



MOD098V02

IP10F-20F-30F-40F-60F-80F

I



IMPASTATRICE PLANETARIA

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

Scopo del manuale.....	4
Identificazione Costruttore e macchina.....	4
Descrizione dell' impastatrice.....	5
Caratteristiche tecniche.....	5
Dimensioni d' ingombro.....	6
Dispositivi di sicurezza.....	6
Informazioni sulla sicurezza.....	6

2 INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE

Imballo e disimballo.....	8
Zona d' installazione.....	8
Collegamento elettrico.....	8

3 INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA

Descrizione dei comandi.....	9
Montaggio pentola e utensile.....	9
Uso dell' impastatrice.....	10
Quantità massime consigliate.....	10
Pulizia a fine giornata.....	11
Lunga inattività della macchina.....	11

4 RICERCA GUASTI, RICICLAGGIO

Premessa.....	12
Inconvenienti, cause, rimedi.....	12
Smaltimento e riciclaggio.....	12

ALLEGATI

Catalogo ricambi
Schema elettrico

Scopo del manuale

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Egli, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato, al fine di averlo sempre a portata di mano per la sua consultazione. Per mettere in evidenza alcune parti del testo, sono stati inseriti i seguenti simboli:

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: indica i pericoli che possono provocare gravi lesioni; è necessario prestare attenzione.

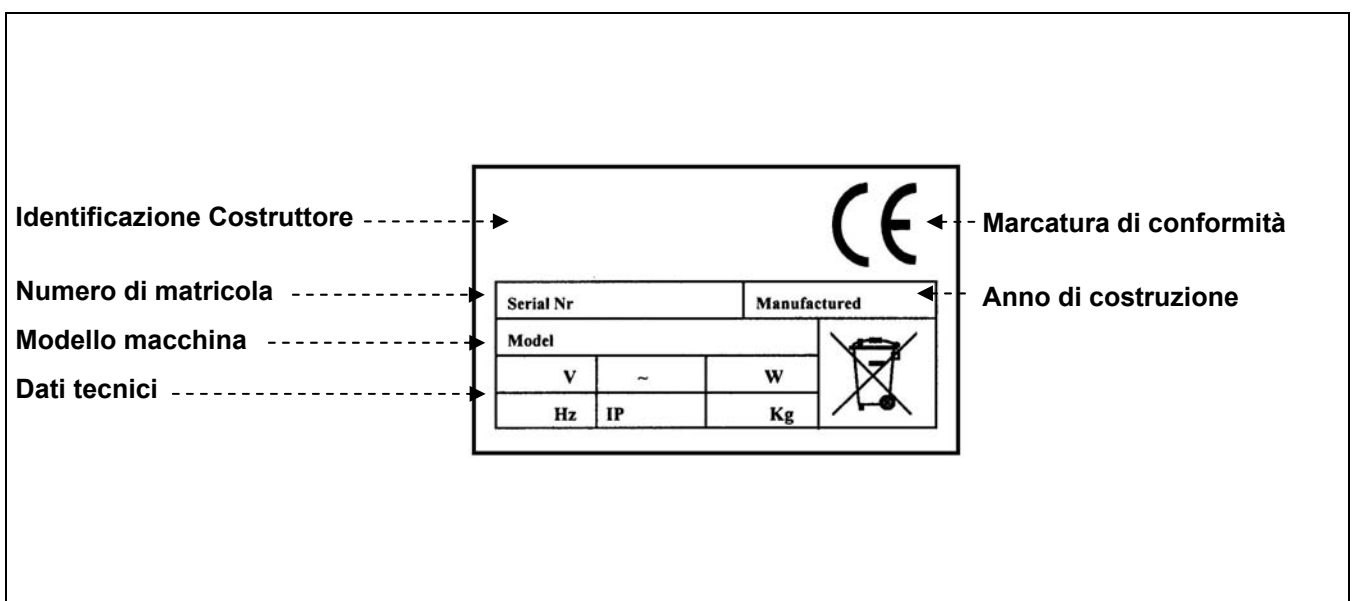
i INFORMAZIONI: indicazioni tecniche di particolare importanza.

Al presente manuale vengono allegati:

- Il certificato di garanzia in cui sono riportate le condizioni di garanzia dettate dal Costruttore.
- I documenti che attestano la conformità alle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute delle persone.

Per qualsiasi richiesta di Assistenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi, contattare il Rivenditore autorizzato.

Identificazione Costruttore e macchina



Descrizione dell'impastatrice

L'impastatrice planetaria mod."IP" è una macchina ad uso professionale per forni e pasticcerie, concepita per impastare, mescolare e "montare" qualsiasi prodotto alimentare.

E' costruita in tre differenti modelli:

IP10F (10 litri di capacità della pentola)

IP20F (20 litri di capacità della pentola)

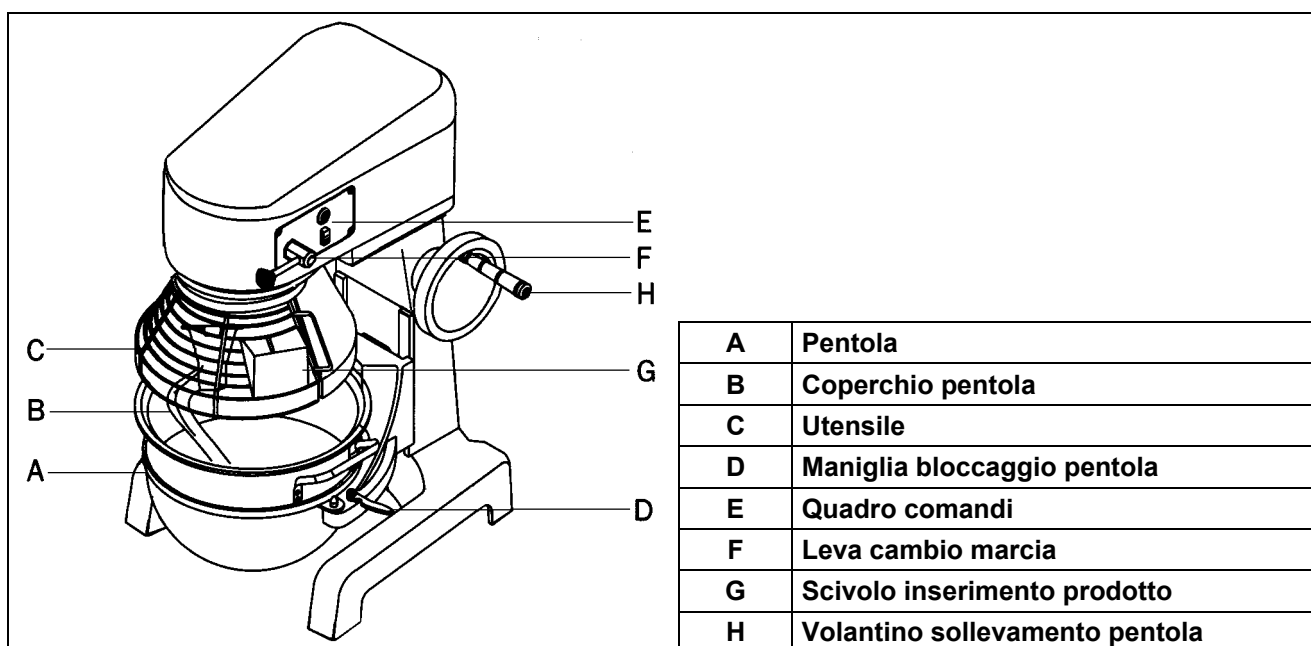
IP30F (30 litri di capacità della pentola)

IP40F (40 litri di capacità della pentola)

IP60F (60 litri di capacità della pentola)

IP80F (80 litri di capacità della pentola)

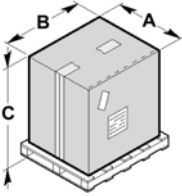
La macchina è realizzata con struttura rivestita in vernice antigraffio, facile da pulire. E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee. La dotazione prevede una serie di tre accessori (frusta, spatola, uncino) che rendono la macchina estremamente versatile, in grado di lavorare diversi tipi di impasto: pizza, pane, biscotti, croissant, brioche, bignè, pan di Spagna, pasta frolla, meringhe, puré, maionese, salse, panna montata, ecc. Le tre velocità ed il timer facilitano la lavorazione adattando, di volta in volta, le caratteristiche della macchina ai vari tipi di impasto. La pentola estraibile e l'innesto rapido per gli utensili consentono di ridurre i tempi da parte dell'operatore.

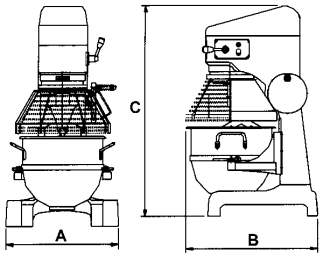


Caratteristiche tecniche

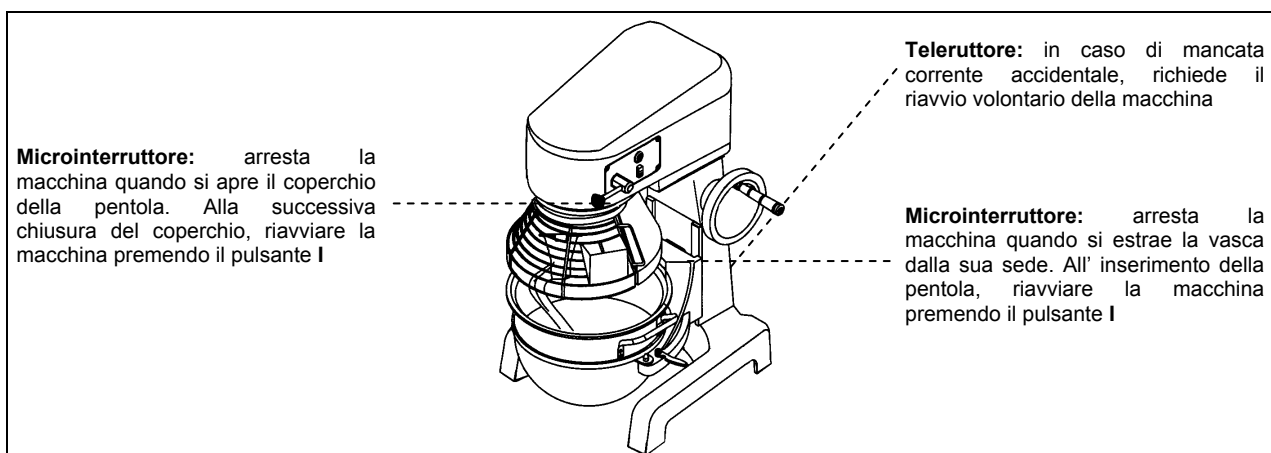
Descrizioni	Unità di misura	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
Alimentazione di energia elettrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N		230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N		
Potenza	kW (HP)	0,37(0,5)	0,55(0,75)	0,75 (1)	1,1 (1,5)	3 (4)	3,7 (5)
Velocità (nr.3)	rpm	95-175-320				70-210-360	
Peso netto	kg	37	98	195	200	450	520
Peso con imballo	kg	38	111	220	225	520	590
Livello di rumorosità		< 70 dB(A)					
Installazione		Da banco			A terra		

Dimensioni d'ingombro

mm	A	B	C		mm	A	B	C
IP10F	500	470	740		IP10F	480	400	650
IP20F	570	570	1040		IP20F	560	550	900
IP30F	800	670	1240		IP30F	650	580	1050
IP40F	800	670	1240		IP40F	685	620	1050
IP60F	1240	980	1780		IP60F	930	800	1500
IP80F	1240	980	1780		IP80F	950	840	1500



Dispositivi di sicurezza



Informazioni sulla sicurezza

- È di basilare importanza consultare attentamente questo manuale prima di procedere alle operazioni di installazione e uso. La costante osservanza delle indicazioni contenute nel manuale garantisce la sicurezza dell' uomo e della macchina.
- Non manomettere per nessuna ragione i dispositivi di sicurezza.
- Si raccomanda il rispetto rigoroso delle norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti preposti in ogni nazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, conseguenti l' inosservanza delle norme di sicurezza.
- La corretta dislocazione della macchina, l' illuminazione e la pulizia dell' ambiente, sono condizioni importanti ai fini della sicurezza personale.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.
- L' allacciamento a la messa in opera della macchina devono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.
- Verificare che le caratteristiche dell' impianto dove va installata la macchina corrispondano ai dati stampigliati sulla targa.
- Accertarsi che la macchina sia collegata ad un impianto di messa a terra.
- La zona di lavoro attorno alla macchina deve sempre essere mantenuta pulita e asciutta.
- Utilizzare gli indumenti previsti dalle norme antinfortunistiche sul lavoro.
- Questa macchina deve essere destinata solo all' uso previsto; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

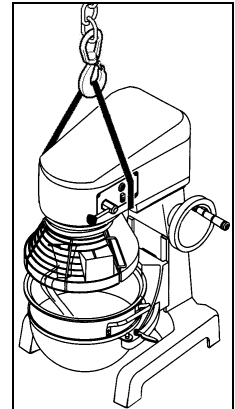
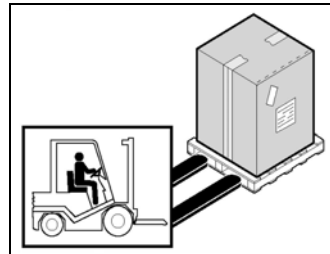
- Verificare l' idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.
- È vietato introdurre oggetti, utensili, mani o altro all' interno delle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene utilizzata.
- In caso di guasti e/o inconvenienti d' uso, non effettuare personalmente le riparazioni ma rivolgersi al Rivenditore autorizzato.
- Richiedere ricambi originali.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare l' alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia non utilizzare getti d' acqua ad alta pressione.

INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE 2

Imballo e disimballo

La macchina è imballata in cartone con l' inserimento di poliestere espanso per garantire la perfetta integrità durante il trasporto.

- Movimentare l' imballo rispettando le istruzioni.
- Aprire l' imballo e verificare l' integrità di tutti i componenti. Conservare l' imballo per futuri traslochi.
- Effettuare il sollevamento della macchina come indicato e posizionarla nella zona adibita all' installazione.



Zona d' installazione

La zona prestabilita dovrà essere adeguatamente illuminata e dovrà disporre di presa di distribuzione dell' energia elettrica. Il piano di appoggio deve essere sufficientemente ampio, ben livellato e asciutto. L' installazione deve avvenire in ambienti con atmosfera non esplosiva. In ogni modo, l' installazione deve essere eseguita tenendo conto anche delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

Tabella Condizioni ambientali

Descrizioni	Valori
Temperatura di funzionamento	0+35 °C (32+95 °F)
Temperatura di magazzino	-15 a +65 °C (da -6.8 a +149 °F)
Umidità relativa	Massima 80% con temperatura ambiente di 20 °C Massima 50% con temperatura ambiente tra 20+60 °C
Polverosità ambientale	Inferiore a 0.03 g/m ³

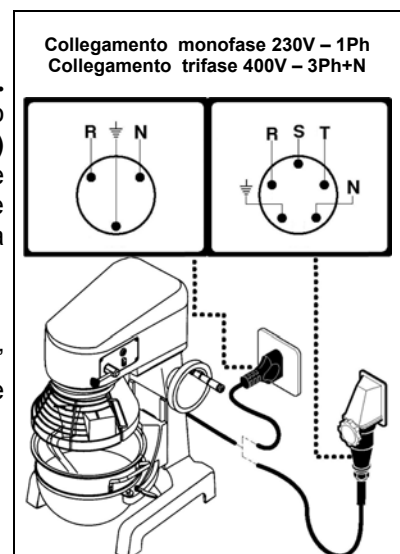
Collegamento elettrico

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da personale specializzato.

Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (**V**) e la frequenza (**Hz**) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

Collegamento trifase

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell' utensile sia corretta. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.



INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA **3**

Descrizione dei comandi

1) Pulsante di start "I"

Premere il pulsante per avviare la rotazione dell' utensile.
L' avvio è abilitato solo con coperchio chiuso e pentola inserita.

2) Pulsante di stop "0"

Premere il pulsante per arrestare la rotazione dell' utensile.

3) Timer (solo mod.IP60F-80F)

Permette di impostare il tempo di lavorazione.

Posizione di "marcia a tempo" (da 0 a 15 minuti): ruotare la manopola in senso orario sulla scala graduata.

Posizione di "marcia continua": ruotare la manopola in senso antiorario nella posizione "Manuale".

4) Leva cambio marcia

Permette di regolare la velocità di rotazione dell' utensile in funzione della lavorazione da eseguire.

Tre posizioni di marcia:

1 – 95rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 70rpm (mod.IP60F-80F)

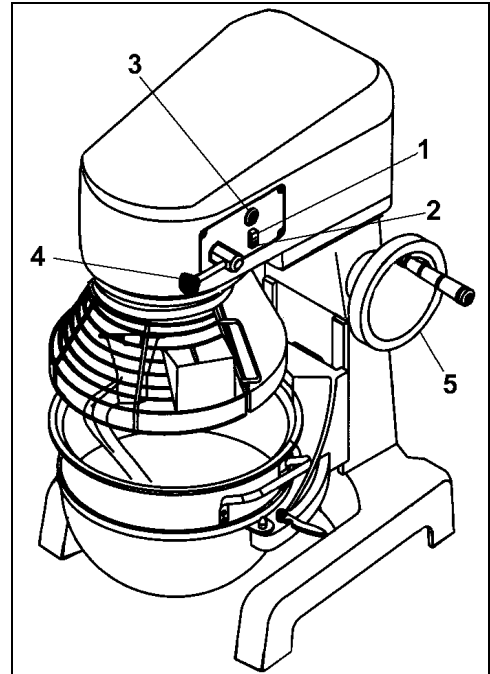
2 – 175rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 210rpm (mod.IP60F-80F)

3 – 320rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 360rpm (mod.IP60F-80F)

Eseguire il cambio marcia solo a macchina spenta.

5) Volantino sollevamento pentola

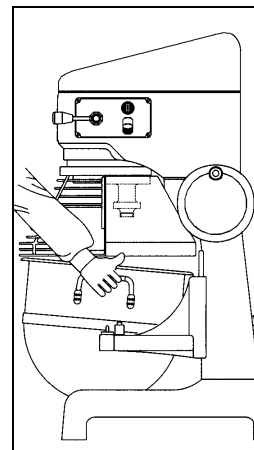
Permette di alzare (rotazione oraria) oppure abbassare la pentola (rotazione antioraria).



Montaggio pentola e utensile

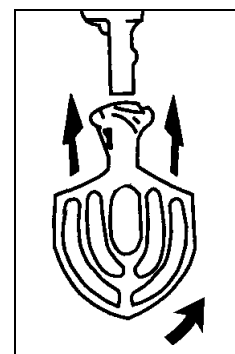
Pentola:

- Abbassare completamente la staffa portapentola ruotando il volantino laterale in senso antiorario.
- Inserire le maniglie laterali della pentola sui due perni presenti sulla staffa portapentola e serrare le due leve tirandole verso di sè.
- Sollevare la pentola, così fissata, ruotando il volantino laterale in senso orario.



Utensile:

- Abbassare completamente la pentola ruotando il volantino laterale in senso antiorario.
- Aprire il coperchio ed inserire l' utensile sull' albero di trascinamento ruotandolo in senso antiorario per agganciarlo.
- Chiudere il coperchio e sollevare la pentola ruotando il volantino laterale in senso orario.



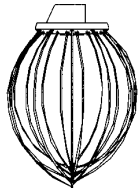
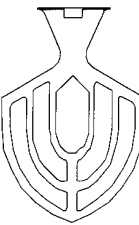

Uso dell' impastatrice

- Regolare la velocità tramite l' apposito cambio, in funzione della tipologia di lavorazione; per impasti duri selezionare una velocità bassa (1 o 2), per impasti teneri selezionare una velocità alta (2 o 3). Aprire il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell' impasto.
- Chiudere il coperchio della pentola.
- Selezionare il tempo di lavorazione tramite il timer (solo mod.IP60F-80F): "marcia continua" oppure "marcia a tempo".
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I"; l' avviamento avviene solo se la pentola è inserita e il coperchio è chiuso.
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "0"; se è stata selezionata la "marcia a tempo" si ha l' arresto automatico al ritorno del timer sullo zero (solo mod.IP60F-80F).
- Ruotare in senso antiorario il volantino laterale fino all' abbassamento massimo della pentola; agire quindi sulle maniglie di bloccaggio ed estrarre la pentola per scaricare il prodotto lavorato.
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e l' utensile con acqua calda e detersivi.
- Pulire con una spugna umida il coperchio.

Quantità massime consigliate

Riportiamo in tabella le quantità massime di prodotto da lavorare in funzione del tipo di utensile utilizzato e del tipo di impasto. I valori riportati sono indicativi in quanto correlati alle dosi d' impasto.

i INFORMAZIONI: Una quantità eccessiva di prodotto può comportare problemi di surriscaldamento del motore.

	Utensile	Tipo di impasto	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
			Quantità massima					
Frusta		Panna montata	A volume					
		Meringhe	0.5 kg di zucchero	1.5 Kg di zucchero	2.2 kg di zucchero	3 kg di zucchero	4.5 kg di zucchero	6 kg di zucchero
		Pan di Spagna	10 uova	30 uova	45 uova	60 uova	90 uova	120 uova
		Albumi d' uovo	12 uova	32 uova	48 uova	64 uova	96 uova	128 uova
Spatola		Purè	3.5 kg di patate	10 kg di patate	15 kg di patate	20 kg di patate	30 kg di patate	40 kg di patate
		Fondente	2 kg di zucchero	6 kg di zucchero	9 kg di zucchero	12 kg di zucchero	18 kg di zucchero	24 kg di zucchero
		Carni	3.5 kg di carne	10 kg di carne	15 kg di carne	20 kg di carne	30 kg di carne	40 kg di carne
Uncino		Pizza	2 kg di impasto	5 kg di impasto	7.5 kg di impasto	10 kg di impasto	15 kg di impasto	20 kg di impasto
		Pane	2 kg di impasto	5 kg di impasto	7.5 kg di impasto	10 kg di impasto	15 kg di impasto	20 kg di impasto
		Pasta frolla	1.5 kg di farina	4 kg di farina	6 kg di farina	8 kg di farina	12 kg di farina	16 kg di farina
		Pasta per bigné	1.5 lt di acqua	4 lt di acqua	6 lt di acqua	8 lt di acqua	12 lt di acqua	16 lt di acqua
		Pasta per brioche	2 kg di farina	5 kg di farina	7.5 kg di farina	10 kg di farina	15 kg di farina	20 kg di farina
		Pasta per croissant	2 kg di farina	5 kg di farina	7.5 kg di farina	10 kg di farina	15 kg di farina	20 kg di farina

Pulizia a fine giornata

- A fine giornata staccare la spina dalla presa di corrente.
- Eseguire un' accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- La sola pentola e l' utensile possono essere lavati in lavastoviglie.
- Pulire le parti esterne della macchina con spugna umida.
- Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

Lunga inattività della macchina

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

Premessa

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

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni!

Inconvenienti, cause, rimedi

Inconveniente	Causa	Rimedio
La macchina non si avvia	Interruttore generale disinserito	Inserire l' interruttore generale su "I"
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore

Smaltimento e riciclaggio



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

IP10F-20F-30F-40F-60F-80F



ROTARY KNEADER

CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION

Purpose of this manual.....	4
Manufacturer and machine Identification.....	4
Kneader description.....	5
Specifications.....	5
Overall dimensions.....	6
Safety devices.....	6
Safety information.....	6

3 OPERATION AND CLEANING

Control descriptions.....	9
Pan and tool fitting.....	9
Kneader Operation.....	10
Recommended maximum quantities.....	10
End-day cleaning.....	11
Long periods of inactivity.....	11

2 INSTALLATION

Packing and unpacking.....	8
Installation area.....	8
Electric connection.....	8

4 TROUBLESHOOTING, RECYCLING

Foreword.....	12
Troubles, causes and remedies.....	12
Disposal and recycling.....	12

ANNEXES

Spare parts catalogue
Electrical wiring diagram

Purpose of this manual

This manual has been written by the Manufacturer to make an integral part of the machine standard equipment. During the design and construction phases, special care has been devoted to any aspects which might endanger the safety and health of the people interacting with the machine. In addition to the applicable safety legislation, all “good construction practice” rules have been adopted. The purpose of these information notes is to make machine users aware that special care should be applied to prevent any risks. The biggest asset to this end, however, is precaution. Safety is also the responsibility of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, where it can be conveniently reached for consultation. In order to highlight some parts of the text, the following symbols have been used:

⚠ DANGER – CAUTION: it indicates hazards likely to cause severe injury ; caution is requested.

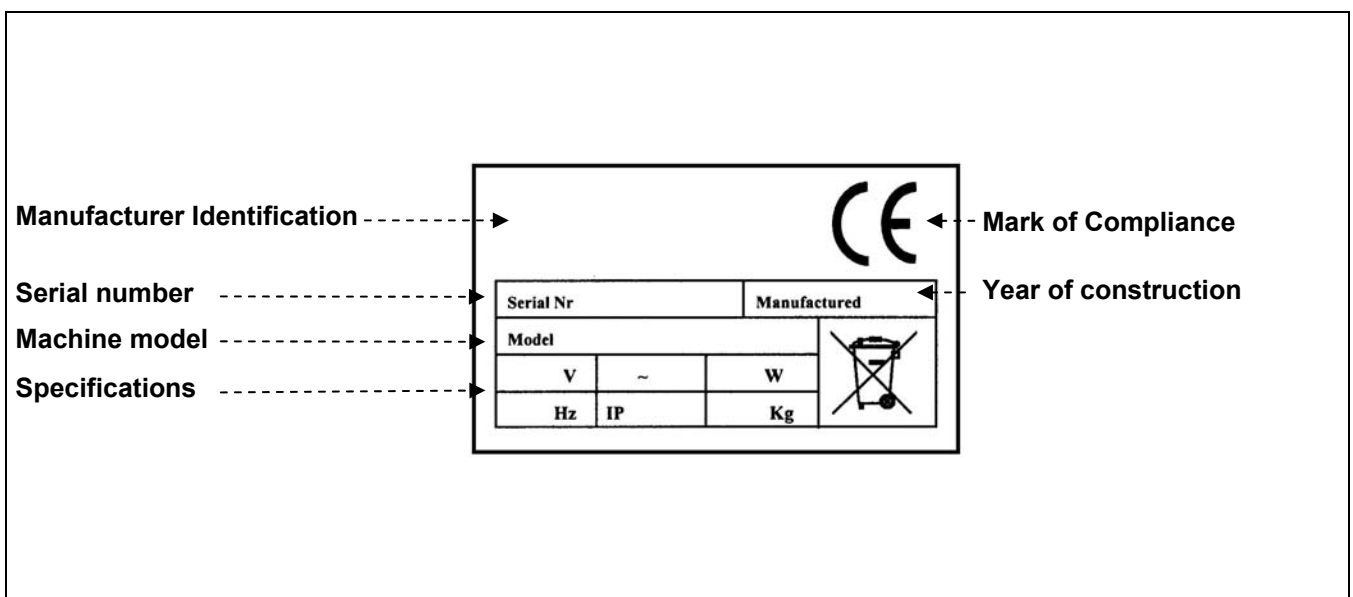
i INFORMATION: technical indications of special interest.

This manual comes with the following annexes:

- a guarantee certificate containing the guarantee conditions prescribed by the Manufacturer.
- documents certifying compliance with the applicable safety and personal health legislation in force.

To request After-sales service, submit inquiries or order spare parts, contact your Authorised dealer.

Manufacturer and machine Identification



Kneader description

The rotary kneader mod."IP" is a machine meant for professional use by bread and cake bakers, designed to knead, mix and beat any food product.

Three different models are available:

IP10F (10 litres capacity pan)

IP20F (20 litres capacity pan)

IP30F (30 litres capacity pan)

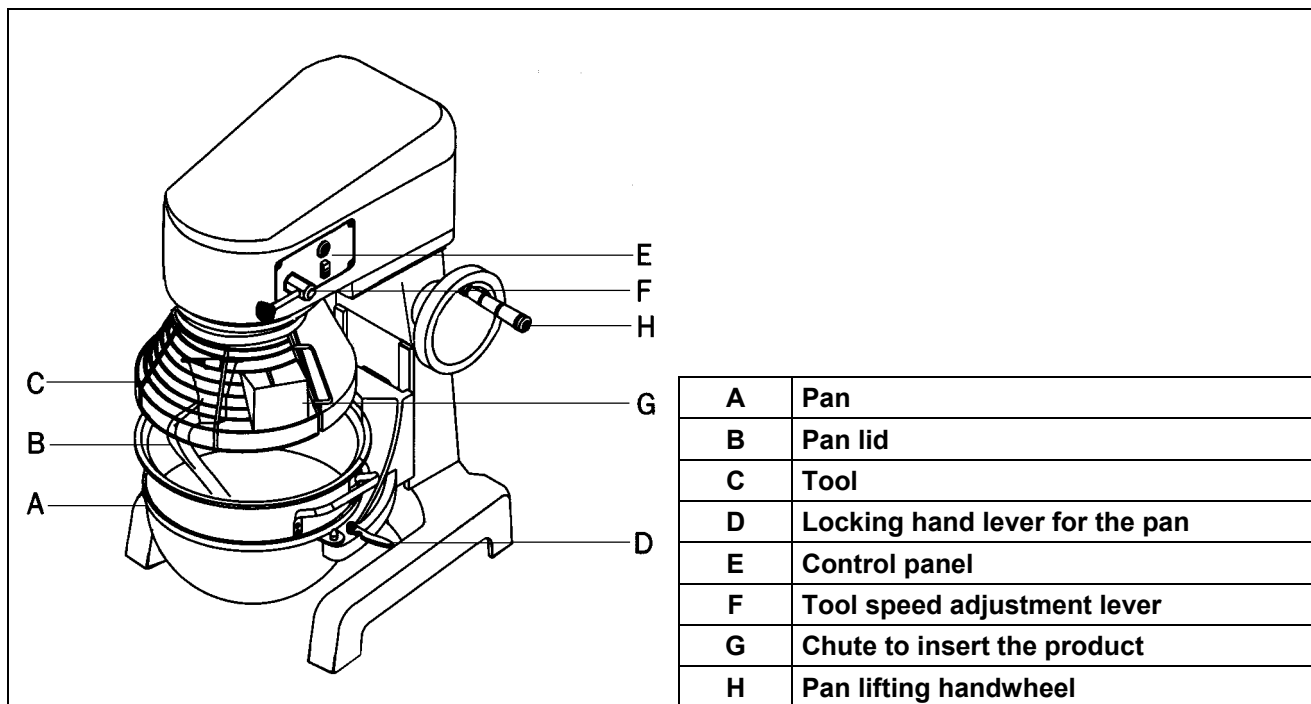
IP40F (40 litres capacity pan)

IP60F (60 litres capacity pan)

IP80F (80 litres capacity pan)

The machine structure has a scratch-proof painted finish which makes for it easy to clean.

It has safety features compliant with the applicable European Directives. The supplied accessories include three tools (whisk, spatula and hook) which make the machine extremely versatile and able to knead several types of dough and other products: pizza, bread, biscuits, croissants, brioches, cream puffs, sponge cake, shortbread pastry, meringues, purées, mayonnaise, sauces, whipped cream etc. The three speeds and timer make work easier by adjusting the machine specifications to the different types of product each time. The removable pan and quick-fit connectors for the tools are designed to save the operator time.

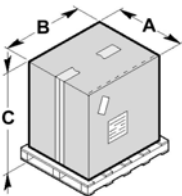


Specifications

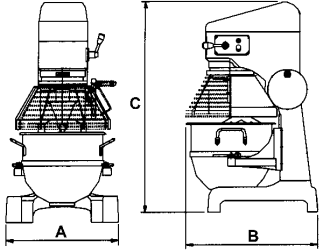
Description	Unit of measure	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
Electric power input	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N		230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N		
Power	kW (HP)	0,37(0,5)	0,55(0,75)	0,75 (1)	1,1 (1,5)	3 (4)	3,7 (5)
Speed (nr.3)	rpm	95-175-320				70-210-360	
Net weight	kg	37	98	195	200	450	520
Packaged weight	kg	38	111	220	225	520	590
Noise		< 70 dB(A)					
Installation		Counter			On the floor		

Overall dimensions

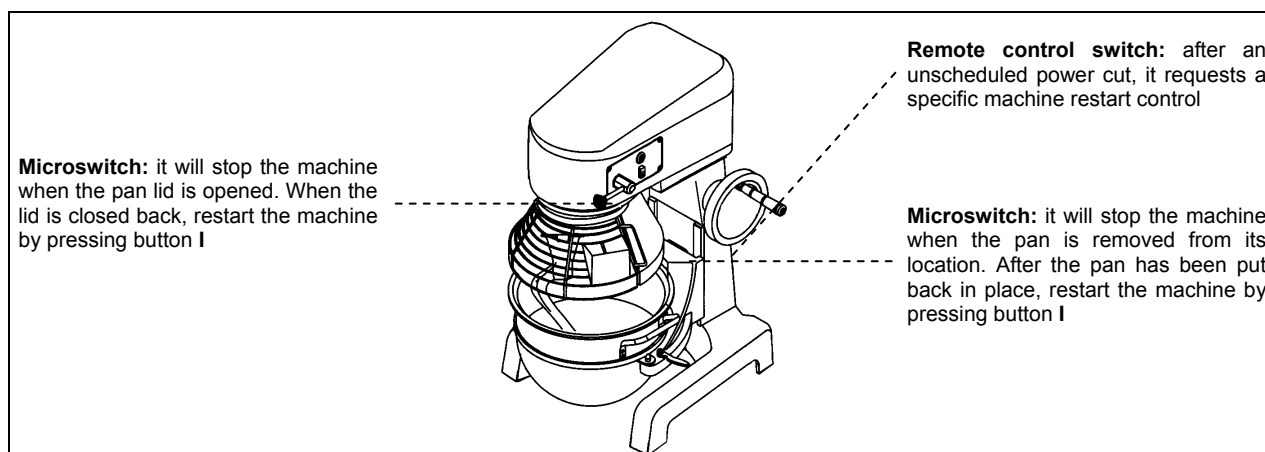
mm	A	B	C
IP10F	500	470	740
IP20F	570	570	1040
IP30F	800	670	1240
IP40F	800	670	1240
IP60F	1240	980	1780
IP80F	1240	980	1780



mm	A	B	C
IP10F	480	400	650
IP20F	560	550	900
IP30F	650	580	1050
IP40F	685	620	1050
IP60F	930	800	1500
IP80F	950	840	1500



Safety devices



Safety information

- It is of the greatest importance to carefully read this manual before carrying out installation and use operations. Consistent compliance with the instructions contained in this manual will guarantee personal and machine safety.
- Do not tamper with the safety devices for any reason.
- We recommend that industrial safety regulations issued nationally by the appointed organisms be strictly respected.
- The manufacturer declines all responsibility for injuries to persons or damages to property, resulting from failure to comply with these safety rules.
- Correct machine setting, lighting and workshop cleanness are pre-conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to atmospheric agents.
- The machine connection and start-up should only be executed by skilled engineers.
- Check that the plant mains ratings correspond to the specifications printed on the machine data plate.
- Make sure that the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine should always be kept clean and dry.
- Wear the work attire prescribed by the industrial accident-prevention regulations.
- This machine should always be used for its recommended uses ; any other use is deemed improper and therefore dangerous.
- Check the suitability and weight of the products to work ; do not overload the machine to exceed its capacity.

GENERAL INFORMATION 1

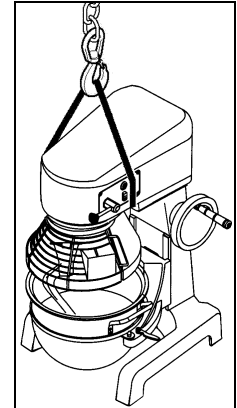
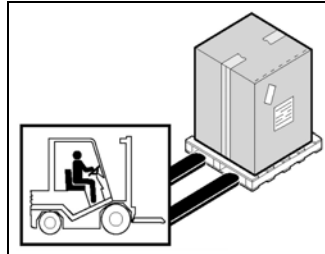
- It is forbidden to introduce any objects, tools or hands in the dangerous parts.
- Keep the machine out of children' s reach.
- Unplug the machine from the mains when not in use.
- In the event of breakdowns and/or malfunctioning, do not carry out any repair yourselves, apply to your Authorised dealer.
- Order original spare parts only.
- Before carrying out machine cleaning, unplug it from the power mains.
- Do not clean with high-pressure water jets.

INSTALLATION 2

Packing and unpacking

The machine will come packaged in a carton with foamed polyester inserts to guarantee perfect safety during transport.

- Handle the carton in compliance with the instructions.
- Open the carton and make sure that all components are intact. Keep the carton for any future machine removal.
- Lift the machine according to the instructions and place it in its selected setting for installation.



Installation area

The selected machine work setting must be sufficiently lit and have an electric power outlet. The worktop must be sufficiently large, perfectly level and dry. The machine should be installed in non-explosive environments. In any case, installation should be carried out by taking into account any applicable industrial safety regulations in force.

Environmental Condition Table

Descriptions	Values
Working temperature	0÷35 °C (32÷95 °F)
Storage temperature	-15 to +65 °C (from -6.8 to +149 °F)
Relative humidity	Maximum 80% at an ambient temperature of 20 °C Maximum 50% at an ambient temperature of 20÷60 °C
Ambient dust	Lower than 0.03 g/m ³

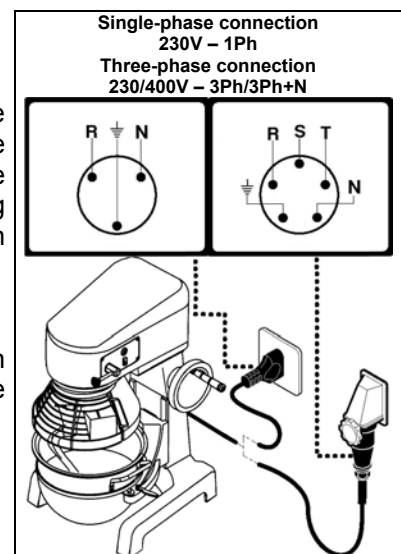
Electric connection

⚠ DANGER – CAUTION: Electric connection to the power mains should be executed by skilled engineers.

Check for the perfect efficiency of the plant grounding system. Make sure that the line voltage (**V**) and frequency (**Hz**) correspond to the machine ratings (refer to the machine identification plate and wiring diagram). The machine comes equipped with an electric cable to which a multipolar plug should be connected. Plug the machine into a main wall switch with differential.

Three-phase connection

Start the machine for just a few seconds and check that the beater turns in the right direction. If this is not the case, disconnect power and exchange two of the three phase wires in the plug.



OPERATION AND CLEANING 3

Control descriptions

1) Start button "I"

Press this button to start tool rotation. The start button will only be enabled when the lid is closed and the pan is in place.

2) Stop button "0"

Press this button to stop tool rotation.

3) Timer (only mod. IP60F-80F)

It allows the working time to be set.

Timed operation position (0 to 15 minutes): turn the knob clockwise on the graduated scale.

Continuous operation position: turn the knob counter-clockwise to the "manual" position.

4) Tool speed adjustment lever

It allows the tool rotation speed to be adjusted according to the operation to carry out.

Three different speeds:

1 – 95rpm (mod. IP10F-20F-30F-40F); 70rpm (mod. IP60F-80F)

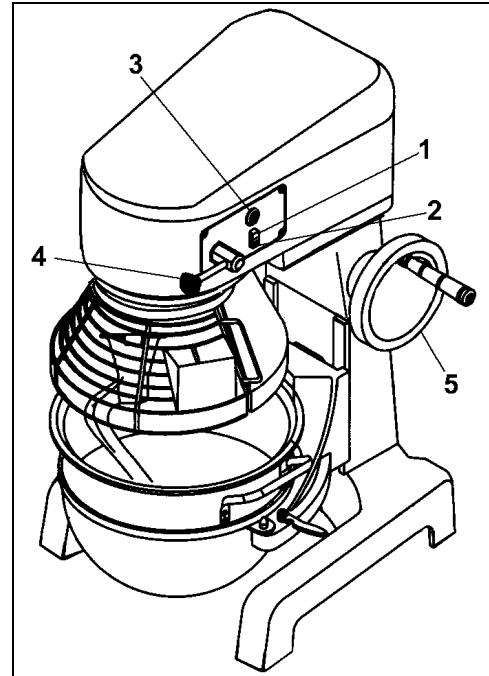
2 – 175rpm (mod. IP10F-20F-30F-40F); 210rpm (mod. IP60F-80F)

3 – 320rpm (mod. IP10F-20F-30F-40F); 360rpm (mod. IP60F-80F)

Adjust the tool rotation speed only when the machine is off.

5) Pan lifting handwheel

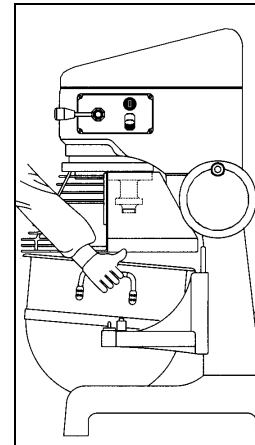
It allows to lift (clockwise rotation) or to lower the pan (counter-clockwise rotation).



Pan and tool fitting

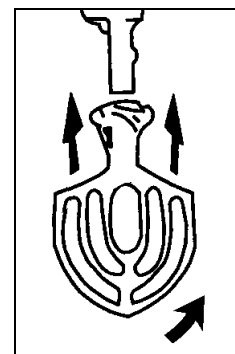
Pan:

- Lower the pan bracket completely by rotating the lateral handwheel counter-clockwise.
- Insert the lateral handles of the pan on the pivots of the pan bracket and lock the handles by pulling.
- Lift the pan, so-fixed, by rotating the handwheel clockwise.



Tool:

- Lower the pan completely by rotating the lateral handwheel counter-clockwise.
- Open the cover and insert the tool on the drive shaft. Then lock it by rotating it counter-clockwise.
- Close the cover and lift the pan by rotating the lateral handwheel clockwise.



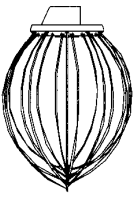
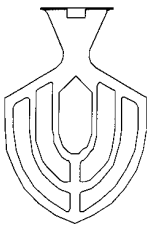
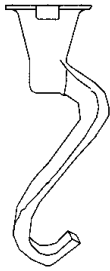
Kneader Operation

- Regulate the speed by the tool speed adjustment lever, according to the operation; select a slow speed (1 or 2) for hard dough, and high speed (2 or 3) for the soft dough. Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan.
- Close the pan lid.
- Select the working time by the timer(only mod.IP60F-80F): “continuous operation” or “timed operation”.
- Start the machine by pressing the start button “I”; machine start can only be controlled if the lid is closed.
- After operation completion, press the stop button “0”; if the machine will automatically stop when the timer returns to “zero” (only mod.IP60F-80F).
- Rotate counter-clockwise the lateral handwheel until the pan reaches the lowest position; then operate on the locking handles and extract the pan to discharge the finished product.
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and tool by hot water and soap.
- Wipe the lid with a damp sponge.

Recommended maximum quantities

The table here below shows the maximum product quantities that can be processed according to the type of tool used and to the type of product. The figures shown are only approximate because they depend on product doses.

i **INFORMATION:** An excessive amount of product can cause motor overheating problems.

Tool	Type of product	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
		Maximum quantity					
 Whisk	Whipped cream	Maximum capacity pan					
	Meringues	0.5 kg of sugar	1.5 Kg of sugar	2.2 kg of sugar	3 kg of sugar	4.5 kg of sugar	6 kg of sugar
	Sponge cake	10 eggs	30 eggs	45 eggs	60 eggs	90 eggs	120 eggs
	Egg whites	12 eggs	32 eggs	48 eggs	64 eggs	96 eggs	128 eggs
 Spatula	Mashed potatoes	3.5 kg of potatoes	10 kg of potatoes	15 kg of potatoes	20 kg of potatoes	30 kg of potatoes	40 kg of potatoes
	Fondant	2 kg of sugar	6 kg of sugar	9 kg of sugar	12 kg of sugar	18 kg of sugar	24 kg of sugar
	Meat	3.5 kg of meat	10 kg of meat	15 kg of meat	20 kg of meat	30 kg of meat	40 kg of meat
 Hook	Pizza	2 kg of dough	5 kg of dough	7.5 kg of dough	10 kg of dough	15 kg of dough	20 kg of dough
	Bread	2 kg of dough	5 kg of dough	7.5 kg of dough	10 kg of dough	15 kg of dough	20 kg of dough
	Shortbread pastry	1.5 kg of flour	4 kg of flour	6 kg of flour	8 kg of flour	12 kg of flour	16 kg of flour
	Cream puff pastry	1.5 lt of water	4 lt of water	6 lt of water	8 lt of water	12 lt of water	16 lt of water
	Brioche pastry	2 kg of flour	5 kg of flour	7.5 kg of flour	10 kg of flour	15 kg of flour	20 kg of flour
	Croissant pastry	2 kg of flour	5 kg of flour	7.5 kg of flour	10 kg of flour	15 kg of flour	20 kg of flour

End-day cleaning

- At the end of a work day, unplug the machine from the power mains.
- Thoroughly clean the machine using neutral detergents.
- The pan and tool only are dishwashersafe.
- Wipe the machine outer parts with a damp sponge.
- Do not use steel wool or abrasive cleaning products.

Long periods of inactivity

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

TROUBLESHOOTING RECYCLING 4

Foreword

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

The Manufacturer declines all responsibility for any tampering !

Troubles, causes and remedies

Trouble	Cause	Remedy
The machine will not start	Main switch is off	Turn the main switch on to "I"
	No voltage input to power line	Apply to your local Dealer's After-sale service

Disposal and recycling



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

IP10F-20F-30F-40F-60F-80F

F



PÉTRISSEUSE PLANÉTAIRE

INDEX

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

But du manuel.....	4
Identification du Constructeur et de la machine.....	4
Description de la pétrisseuse.....	5
Caractéristiques techniques.....	5
Dimensions d' encombrement.....	6
Dispositifs de sécurité.....	6
Informations sur la sécurité.....	6

2 INFORMATIONS SUR L' INSTALLATION

Emballage et déballage.....	8
Zone d' installation.....	8
Branchement électrique.....	8

3 INFORMATION SUR L' EMPLOI ET LE NETTOYAGE

Description des commandes.....	9
Montage cuve et accessoire.....	9
Utilisation de la pétrisseuse.....	10
Quantités maximums conseillées.....	10
Nettoyage à la fin de la journée.....	11
Inactivité prolongée de la machine.....	11

4 RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE


Avant-propos.....	12
Inconvénients, causes, remèdes.....	12
Élimination et recyclage.....	12

ANNEXES

Catalogue pièces de rechange
Schéma électrique

But du manuel

Ce manuel fait partie intégrante de la fourniture de la machine et il a été rédigé par le Constructeur qui, pendant la phase de projet et de construction, a prêté très attention aux aspects qui peuvent entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes qui travaillent avec la machine. Le Constructeur a respecté non seulement les lois en vigueur en la matière mais toutes les "règles de la bonne technique de construction". Le but de ces informations est celui de sensibiliser les utilisateurs pour qu'ils prêtent très attention à la prévention de tout risque. En tout cas, la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui travaillent avec la machine. Conserver ce manuel dans un lieu convenable, pour pouvoir toujours le consulter. Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été insérés:

 **DANGER – ATTENTION: il indique les dangers qui peuvent provoquer des lésions graves; il faut prêter attention.**

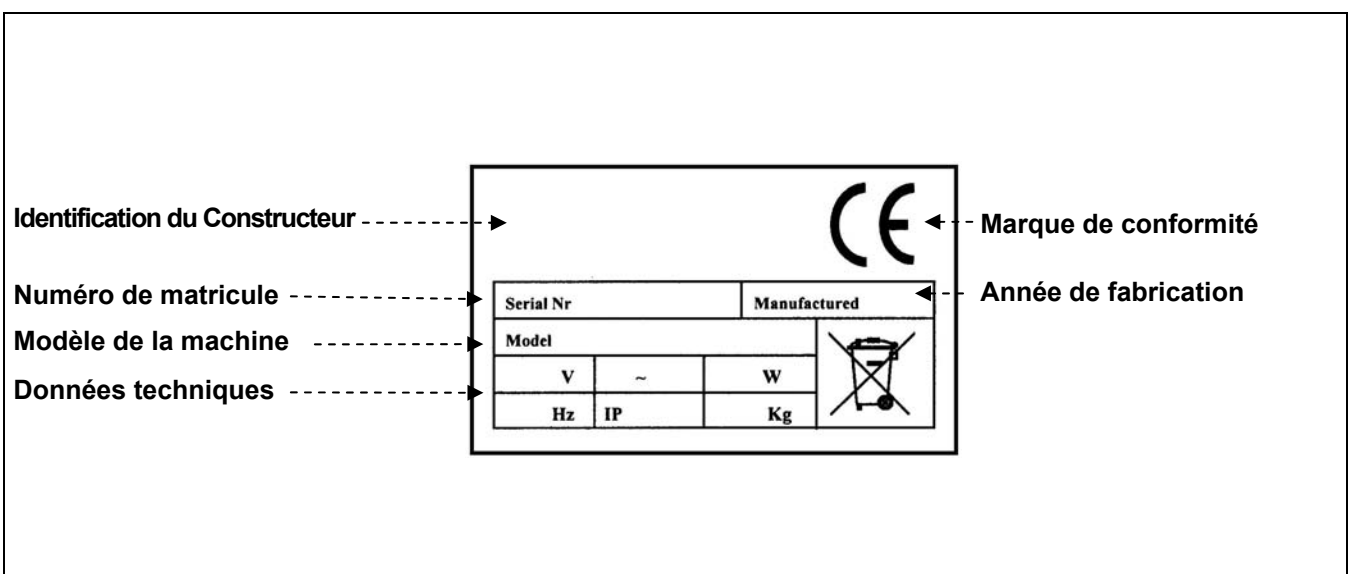
 **INFORMATIONS: indications techniques très importantes.**

Annexes de ce manuel :

- Le bulletin de garantie dans lequel toutes les conditions de garantie prévues par le Constructeur sont indiquées.
- Les documents qui attestent la conformité aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé des personnes.

Pour toute demande d' Assistance technique, d' informations et pour des commandes de pièces détachées, s' adresser au Revendeur agréé.

Identification du Constructeur et de la machine



Description de la pétrisseuse

La pétrisseuse planétaire mod. "IP" est une machine à usage professionnel pour les boulangeries et les pâtisseries, projetée pour pétrir, mélanger et fouetter tout produit alimentaire. Elle a été construite dans trois modèles différents :

IP10F (10 litres de capacité de la cuve)

IP20F (20 litres de capacité de la cuve)

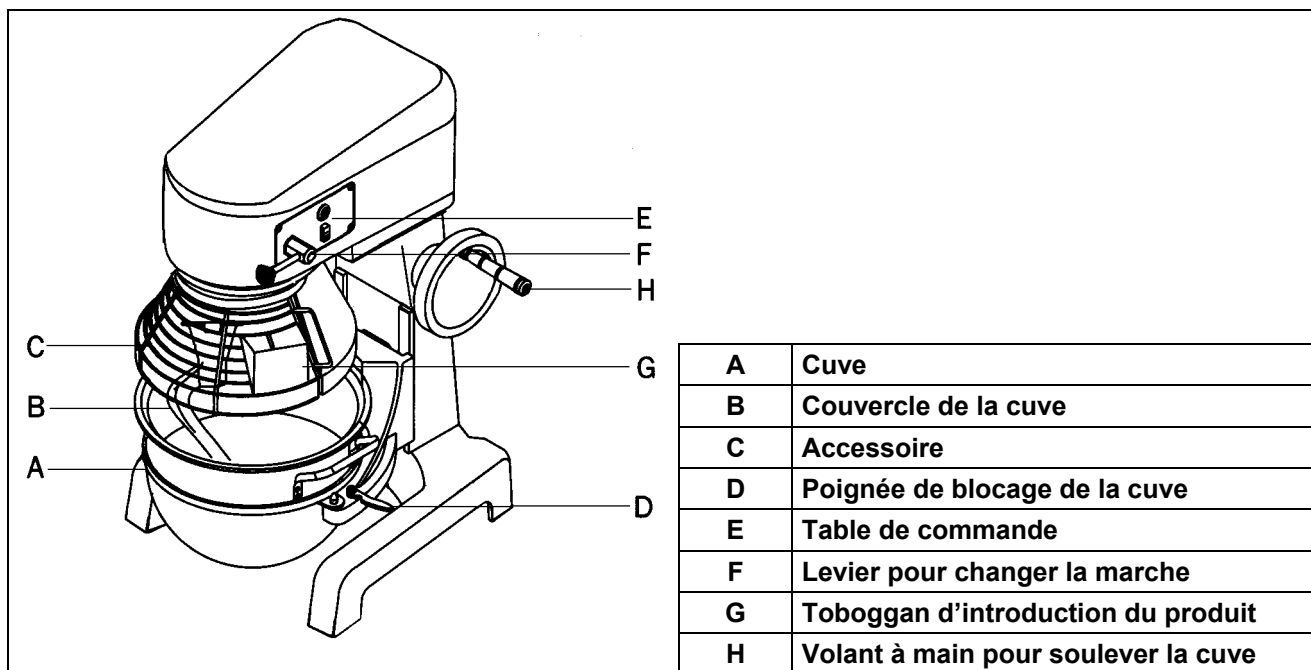
IP30F (30 litres de capacité de la cuve)

IP40F (40 litres de capacité de la cuve)

IP60F (60 litres de capacité de la cuve)

IP80F (80 litres de capacité de la cuve)

La structure de la machine est revêtue d'une peinture de finition inrayable, qui la rend extrêmement facile à nettoyer. L'appareil est pourvu de dispositifs de sécurité conformes aux Directives Européennes. Il est fourni avec une série de trois accessoires (fouet, spatule, crochet) qui en garantissent une grande souplesse d'emploi, et lui permettent de produire de différents types de pâte tels que : pizza, pain, biscuits, croissants, brioches, beignets, génoise, pâte brisée, meringues, purée, mayonnaise, sauces, crème fouettée, etc. Les trois vitesses ainsi que le minuteur facilitent les opérations de travail en adaptant, de cas en cas, les caractéristiques de la machine aux différents types de pâte. La cuve extractible ainsi que l'enclenchement rapide des accessoires permettent à l'opérateur de travailler plus rapidement.

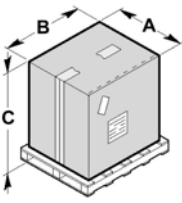


Caractéristiques techniques

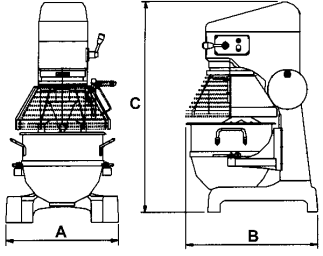
Descriptions	Unité de mesure	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F	
Alimentation en énergie	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N		230/400V 50Hz	3Ph/3Ph+N		
Puissance	kW (HP)	0,37(0,5)	0,55(0,75)	0,75 (1)	1,1 (1,5)	3 (4)	3,7 (5)	
Vitesse (nr.3)	rpm	95-175-320				70-210-360		
Poids net	kg	37	98	195	200	450	520	
Poids avec emballage	kg	38	111	220	225	520	590	
Niveau de bruit		< 70 dB(A)						
Installation		Sur table			Sur plancher			

Dimensions d' encombrement

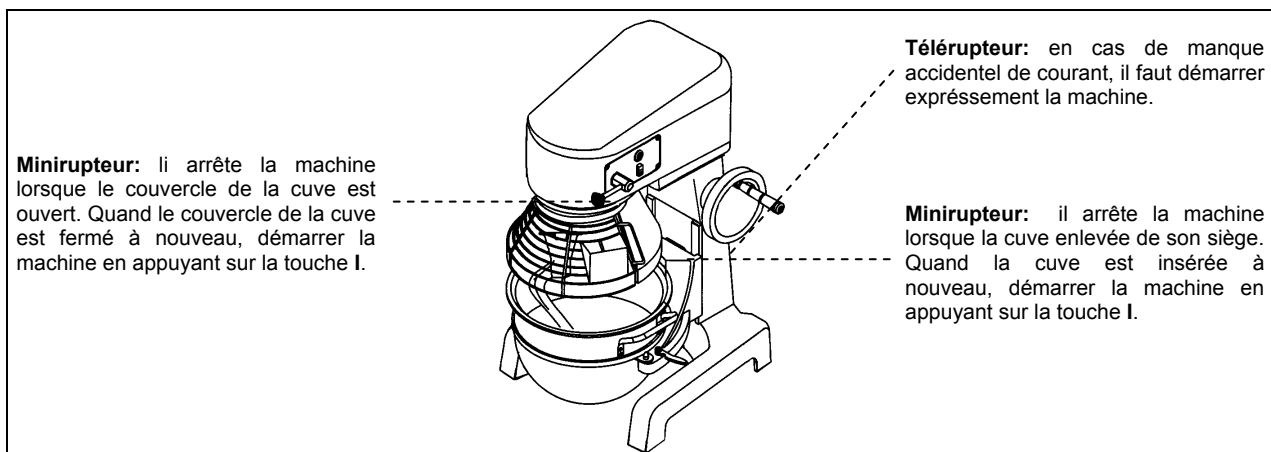
mm	A	B	C
IP10F	500	470	740
IP20F	570	570	1040
IP30F	800	670	1240
IP40F	800	670	1240
IP60F	1240	980	1780
IP80F	1240	980	1780



mm	A	B	C
IP10F	480	400	650
IP20F	560	550	900
IP30F	650	580	1050
IP40F	685	620	1050
IP60F	930	800	1500
IP80F	950	840	1500



Dispositifs de sécurité



Informations sur la sécurité

- Il est très important de consulter attentivement ce manuel avant de procéder aux opérations d' installation et d' emploi. L' observation constante des indications contenues dans le manuel garantit la sécurité de l' homme et de la machine.
- N' altérer pour aucune raison les dispositifs de sécurité.
- Il est recommandé de respecter rigoureusement les normes de sécurité dans le lieu de travail promulguées par les organismes responsables dans chaque pays.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux choses, dérivant de l' inobservation des normes de sécurité.
- L' emplacement correct de la machine, l' éclairage et le nettoyage de la zone, sont des conditions importantes pour la sécurité personnelle.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques.
- Le branchement et le démarrage de la machine ne doivent être exécutés que par du personnel technique spécialisé.
- Vérifier si le caractéristiques de l' installation sur laquelle doit être branchée la machine correspondent aux données estampillées sur la plaquette.
- S' assurer que la machine est branchée sur une installation de mise à la terre.
- La zone de travail autour de la machine doit toujours être propre et sèche.
- Utiliser les vêtements prévus à cet effet par les normes pour la prévention des accidents dans le lieu de travail.

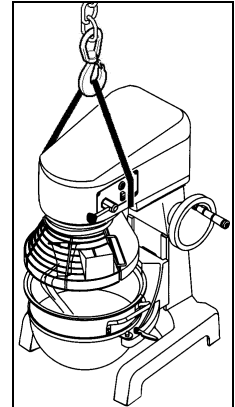
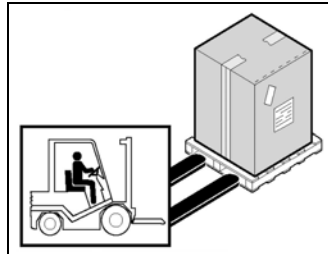
- Cette machine doit être utilisée seulement pour le but prévu; tout usage différent est à considérer comme impropre et par conséquent dangereux.
- Vérifier l' aptitude et le poids des produits à travailler; ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité.
- Il est interdit d' introduire des objets, des outils, des mains ou autre chose à l' intérieur des parties dangereuses.
- Tenir la machine hors de portée des enfants.
- Débrancher la fiche de la prise de courant quand la machine n' est pas utilisée.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas effectuer les réparations personnellement, au contraire s' adresser au Revendeur agréé.
- Demander des pièces détachées originales.
- Avant de procéder au nettoyage de la machine, déconnecter l' alimentation électrique en débranchant la fiche.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser les jets d' eau à haute pression.

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

Emballage et déballage

La machine est emballée dans du carton avec l'insertion de polyester expansé pour assurer son intégrité parfaite pendant le transport.

- Manutentionner l'emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l'emballage et vérifier l'intégrité de tous les composants. Garder l'emballage pour des déménagements futurs.
- Effectuer le levage de la machine comme il est indiqué et la placer dans la zone destinée à l'installation.



Zone d'installation

La zone préétablie devra être dûment éclairée et devra avoir une prise de courant électrique. Le plan d'appui doit être suffisamment ample, bien nivelé et sec. L'installation ne doit pas être exécutée dans des lieux avec une atmosphère explosive. En tous cas, l'installation doit être exécutée en tenant compte aussi des lois en vigueur en matière de sécurité dans le lieu de travail.

Tableau Conditions ambiantes

Descriptions	Valeurs
Température de fonctionnement	0÷35 °C (32÷95 °F)
Température de magasinage	-15 à +65 °C (de -6.8 à +149 °F)
Humidité relative	Maximum 80% avec température ambiante de 20 °C Maximum 50% avec température ambiante entre 20 et 60 °C
Poussière ambiante	Inférieure à 0.03 g/m ³

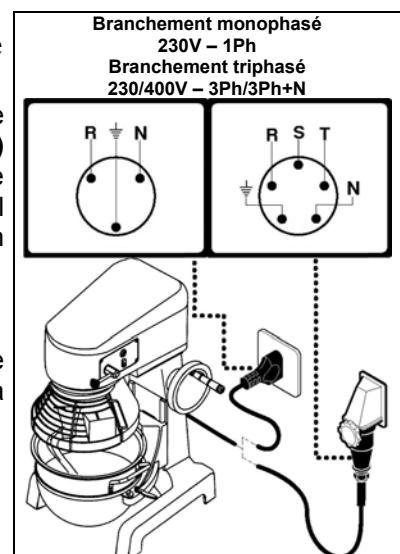
Branchement électrique

⚠ DANGER – ATTENTION: Le branchement électrique sur le réseau d'alimentation doit être exécuté par du personnel spécialisé.

S'assurer que l'installation de mise à la terre de l'usine fonctionne parfaitement. Vérifier que la tension de ligne (**V**) et la fréquence (**Hz**) correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d'identification et le schéma de câblage). La machine est dotée d'un câble électrique sur lequel il faut brancher une fiche multipolaire. La fiche est branchée sur un interrupteur général mural doté d'un différentiel.

Branchement triphasé

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



INFORMATION SUR L' EMPLOI ET LE NETTOYAGE **3**

Description des commandes

1) Bouton de démarrage "I"

Appuyer sur le bouton pour démarrer la rotation de l'accessoire. Le démarrage est autorisé seulement avec le couvercle fermé et la cuve insérée.

2) Bouton d'arrêt "0"

Appuyer sur le bouton pour arrêter la rotation de l'accessoire.

3) Minuter (seulement mod.IP60F-80F)

Il permet de régler le temps de travail.

Position de marche à temps (de 0 à 15 minutes): tourner la poignée en sens horaire sur l'échelle graduée.

Position de marche continue: tourner la poignée en sens inverse horaire dans la position "Manuel".

4) Levier pour changer la marche

Il permet de régler la vitesse de rotation de l'outil selon le type de travail à faire:

1 – 95rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 70rpm (mod.IP60F-80F)

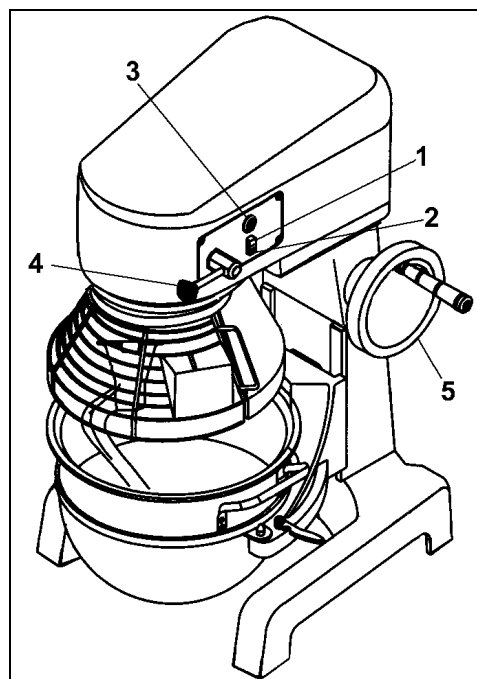
2 – 175rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 210rpm (mod.IP60F-80F)

3 – 320rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 360rpm (mod.IP60F-80F)

Changer la vitesse seulement quand la machine est éteinte.

5) Volant à main pour le soulèvement de la cuve

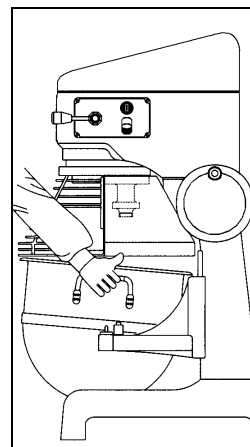
Il permet de soulever (rotation en sens horaire) ou de baisser la cuve (rotation en sens inverse horaire).



Montage cuve et accessoire

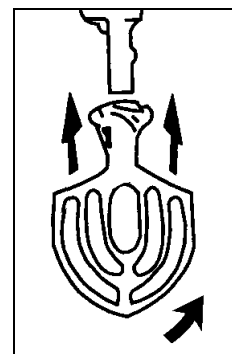
Cuve:

- Baisser complètement la châssis de la cuve à travers la rotation du volant à main latéral en sens inverse horaire.
- Insérer les poignées latérales de la cuve sur les deux pivots qui se trouvent sur la châssis de la cuve et serrer les deux leviers en les tirant vers soi.
- Soulever la cuve, ainsi fixée, à travers la rotation du volant à main latéral en sens horaire.



Accessoire:

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



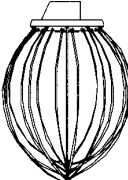
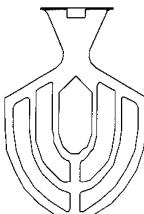

Utilisation de la pétrisseuse

- Régler la vitesse à travers le spécial changement de vitesse, selon le type de travail; pour les pétrissages durs choisissez une vitesse basse (1 ou 2), pour les pétrissages tenders choisir une vitesse haute (2 ou 3).
- Fermer le couvercle de la cuve.
- Sélectionner le temps de travail au moyen du minuteur (seulement mod.IP60F-80F): "marche continue" ou "marche à temps".
- Mettre en marche la machine en appuyant sur le bouton de démarrage "I"; le démarrage se vérifie seulement si la cuve est insérée et le couvercle est fermé.
- À la fin du travail arrêter la machine en appuyant sur la touche d'arrêt "0"; si la "marche à temps" a été sélectionnée la machine s'arrête automatiquement quand le minuteur revient sur "zero" (seulement mod.IP60F-80F).
- Tourner en sens invers horaire le volant à main latéral jusqu'à l'abaissement maximum de la cuve; en suite agir sur les poignées de blocage et extraire la cuve pour décharger le produit ouvragé.
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et l'accessoire dans l'eau chaude en ajoutant des détergents.
- Nettoyer avec une éponge humide le couvercle.

Quantités maximums conseillées

Il est indiqué dans le tableau les quantités maximums de produit à travailler en fonction du type d'accessoire utilisé et du type de pâte. Les valeurs présentées sont indicatives parce qu'elles dépendent des doses de la pâte.

i **INFORMATIONS: Une quantité excessive de produit peut causer le surchauffage du moteur.**

	Accessoire	Type de pâte	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
			Quantité maximum					
Fouet		Crème fouettée	Selon le volume					
		Meringues	0.5 kg de sucre	1.5 Kg de sucre	2.2 kg de sucre	3 kg de sucre	4.5 kg de sucre	6 kg de sucre
		Génoise	10 oeufs	30 oeufs	45 oeufs	60 oeufs	90 oeufs	120 oeufs
		Albumens d'oeufs	12 oeufs	32 oeufs	48 oeufs	64 oeufs	96 oeufs	128 oeufs
Spatule		Purée	3.5 kg de pommes de terre	10 kg de pommes de terre	15 kg de pommes de terre	20 kg de pommes de terre	30 kg de pommes de terre	40 kg de pommes de terre
		Fondant	2 kg de sucre	6 kg de sucre	9 kg de sucre	12 kg de sucre	18 kg de sucre	24 kg de sucre
		Viandes	3.5 kg de viande	10 kg de viande	15 kg de viande	20 kg de viande	30 kg de viande	40 kg de viande
Crochet		Pizza	2 kg de pâte	5 kg de pâte	7.5 kg de pâte	10 kg de pâte	15 kg de pâte	20 kg de pâte
		Pain	2 kg de pâte	5 kg de pâte	7.5 kg de pâte	10 kg de pâte	15 kg de pâte	20 kg de pâte
		Pâte brisée	1.5 kg de farine	4 kg de farine	6 kg de farine	8 kg de farine	12 kg de farine	16 kg de farine
		Pâte pour beignets	1.5 lt d'eau	4 lt d'eau	6 lt d'eau	8 lt d'eau	12 lt d'eau	16 lt d'eau
		Pâte pour brioches	2 kg de farine	5 kg de farine	7.5 kg de farine	10 kg de farine	15 kg de farine	20 kg de farine
		Pâte pour croissants	2 kg de farine	5 kg de farine	7.5 kg de farine	10 kg de farine	15 kg de farine	20 kg de farine

Nettoyage à la fin de la journée

- À la fin de la journée débrancher la fiche de la prise de courant.
- Exécuter un nettoyage soigné de la machine en utilisant des détergents neutres.
- Seulement la cuve et l'accessoire peuvent être lavés dans la lave-vaisselle.
- Nettoyer les parties externes de la machine avec une éponge humide.
- Ne pas utiliser des éponges de fer et des détergents abrasifs.

Inactivité prolongée de la machine

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

RECHERCHE DES PANNES, RECYCLAGE 4

Avant-propos

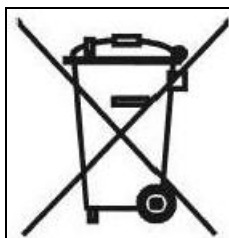
En cas de pannes ou de mauvais fonctionnement, déconnecter l' interrupteur général mural et contacter le Service d' Assistance de votre Revendeur. Éviter de démonter les parties internes de la machine.

Le Constructeur décline toute responsabilité pour des altérations éventuelles!

Inconvénients, causes, remèdes

Inconvénient	Cause	Remède
La machine ne démarre pas	Interrupteur général déconnecté	Connecter l' interrupteur général sur "I"
	Manque de tension sur la ligne d' alimentation	Contacter le Service d' Assistance de votre Revendeur

Élimination et recyclage



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

IP10F-20F-30F-40F-60F-80F

D



RÜHRMASCHINE MIT UMLAUFSYSTEM

INHALT

1 ALLGEMEINE HINWEISE

Zweck des Handbuchs.....	4
Hersteller- und Maschinenkennzeichnung.....	4
Beschreibung der Rührmaschine.....	5
Technische Eigenschaften.....	5
Abmessungen.....	6
Schutzvorrichtungen.....	6
Sicherheitsinformationen.....	6

2 AUFSTELLUNG

Verpackung und Auspacken.....	8
Aufstellbereich.....	8
Elektrischer Anschluss.....	8

3 GEBRAUCH UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienelemente.....	9
Anbringen von Rührschüssel und Werkzeug.....	9
Gebrauch der Rührmaschine.....	10
Empfohlene Höchstmengen.....	10
Reinigung am Ende eines Tages.....	11
Längerer Maschinenstillstand.....	11

4 STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG

Voraussetzung.....	12
Störung, Ursache, Behebung.....	12
Entsorgung und Wiederverwertung.....	12

ANLAGEN

Ersatzteilkatalog
Schaltplan

Zweck des Handbuchs

Dieses vom Hersteller verfasste Handbuch ist integrierender Bestandteil der Maschinenausrüstung. Bei der Planungs- und Konstruktionsphase wurde vom Hersteller besonderer Wert auf die Aspekte gelegt, die zu Gesundheitsschäden der mit der Maschine in Berührung kommenden Personen oder zu Sicherheitsrisiken derselben führen könnten. Neben der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen wendete er alle "Regeln der guten Bautechnik" an. Um jede Art von Risiko zu vermeiden, sollen die Benutzer mit diesen Informationen dafür empfänglich gemacht werden, besonders achtsam zu sein. Vorsicht bleibt in jedem Fall unersetzbar. Die Sicherheit liegt ebenfalls in den Händen der mit der Maschine in Berührung kommenden Bediener. Dieses Handbuch ist an einem zugänglichen Ort aufzubewahren, damit es zum Nachschlagen immer schnell zur Hand ist. Um einige Textabschnitte besonders hervorzuheben, wurden folgende Symbole eingesetzt:

 **GEFAHR - ACHTUNG:** weist auf Gefahren hin, die zu schweren Verletzungen führen können ; es ist erforderlich Vorsicht walten zu lassen.

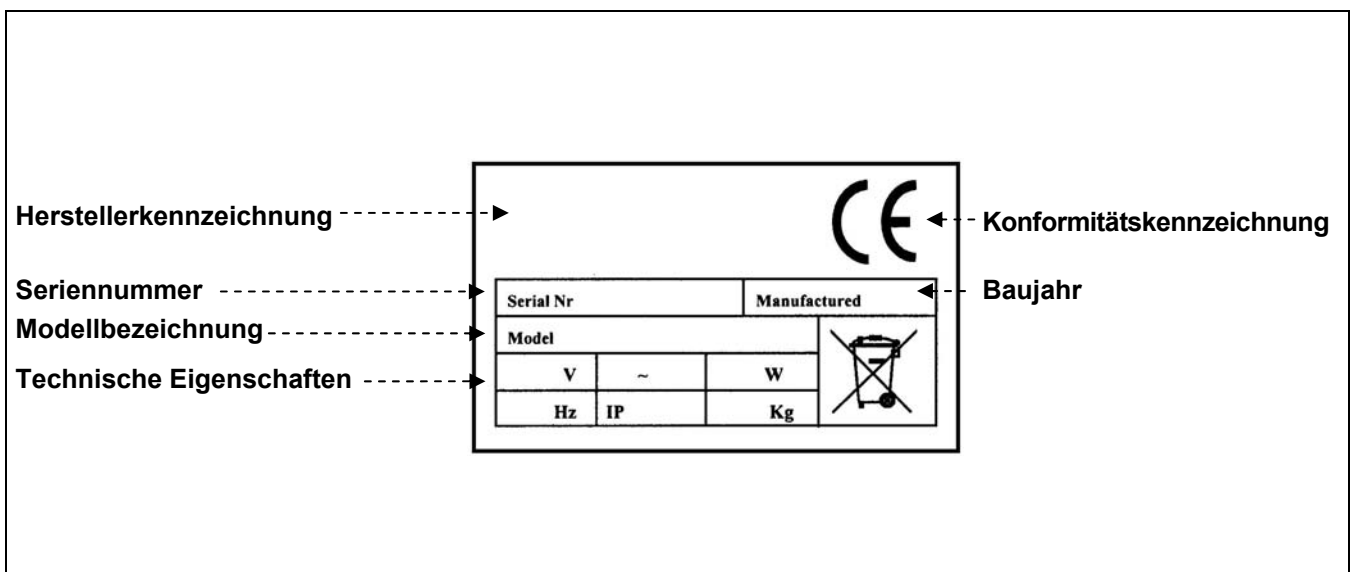
 **INFORMATIONEN:** technische Hinweise von besonderer Bedeutung.

Dem vorliegenden Handbuch werden folgende Schriftstücke beigelegt :

- der Garantieschein, der die vom Hersteller festgelegten Garantiebemimmungen enthält.
- die Schriftstücke, welche die Konformität der einschlägigen Bestimmungen für Personensicherheit und Gesundheit bescheinigen.

Für Kundendienst- und Informationsanfragen oder Ersatzteilbestellungen können Sie sich an den autorisierten Händler wenden.

Hersteller- und Maschinenkennzeichnung



Beschreibung der Rührmaschine

Die Rührmaschine mit Umlaufsystem Mod.“IP“ ist eine für professionelle Zwecke bestimmte Maschine, die in Bäckereien und Konditoreien zum Rühren, Mischen und „Schlagen“ für jede Art von Lebensmittelerzeugnis entworfen wurde. Sie ist in drei verschiedenen Ausführungen erhältlich:

IP10F (10 Liter Schüsselkapazität)

IP20F (20 Liter Schüsselkapazität)

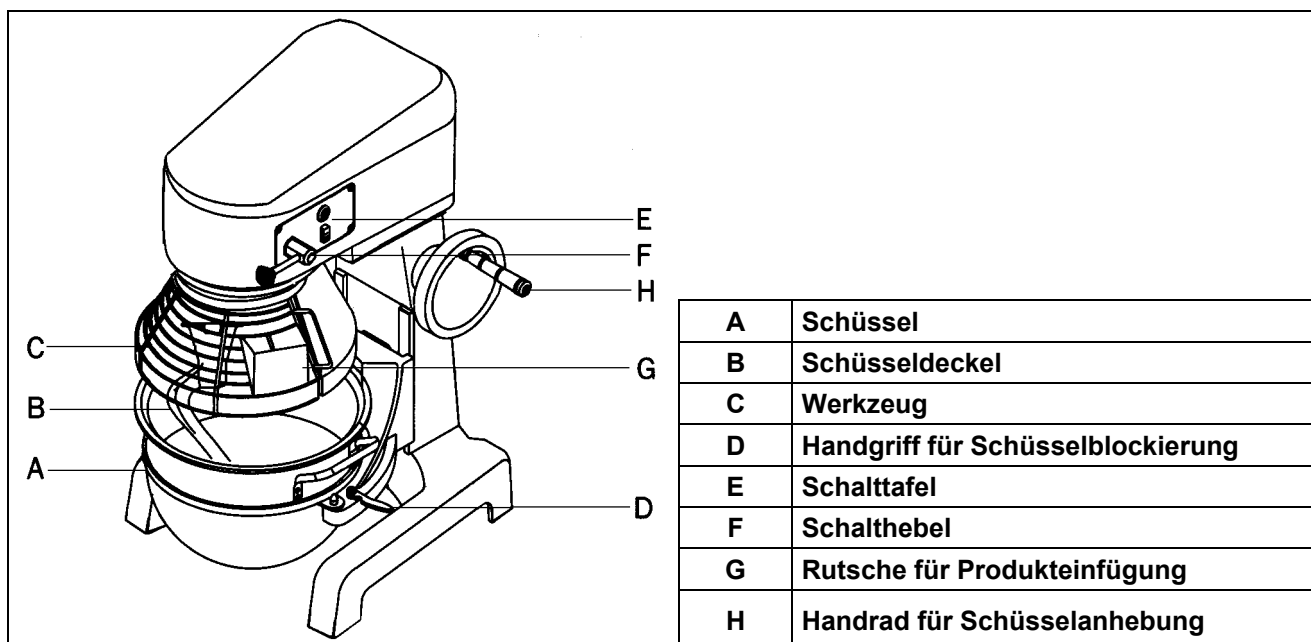
IP30F (30 Liter Schüsselkapazität)

IP40F (40 Liter Schüsselkapazität)

IP60F (60 Liter Schüsselkapazität)

IP80F (80 Liter Schüsselkapazität)

Die Maschine ist von kratzfest beschichteter, pflegeleichter Struktur. Sie verfügt über Sicherheitsvorrichtungen, die den Europäischen Richtlinien entsprechen. Die Ausstattung sieht eine dreiteilige Zubehörreihe (Besen, Spachtel, Haken) vor. Dadurch ist die Maschine extrem flexibel und kann für die verschiedensten Massen eingesetzt werden: Pizza, Brot, Kekse, Croissants, Brioches, Bignèts, Biskuit, Mürbeteig, Baisers, Püree, Mayonnaise, Saucen, Schlagsahne, etc. Die drei Geschwindigkeiten und die Zeitschaltuhr wird die Arbeit erleichtert und die Maschinenfunktion der jeweiligen Masse angepasst. Da die Schüssel ausziehbar ist und die Werkzeuge über praktische Schnellanschlüsse verfügen, kann der Benutzer das Gerät einfach und zeitsparend be- und ent-laden.

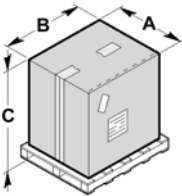


Technische Eigenschaften

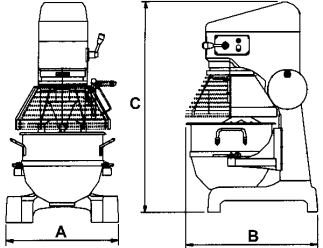
Beschreibung	Maßeinheit	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
Stromversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N		230/400V 50Hz	3Ph/3Ph+N	
Leistung	kW (HP)	0,37(0,5)	0,55(0,75)	0,75 (1)	1,1 (1,5)	3 (4)	3,7 (5)
Geschwindigkeit (nr.3)	rpm	95-175-320				70-210-360	
Nettogewicht	kg	37	98	195	200	450	520
Gewicht mit Verpackung	kg	38	111	220	225	520	590
Lärmpegel		< 70 dB(A)					
Aufstellen		Auf der Arbeitsfläche		Auf der Erde			

Abmessungen

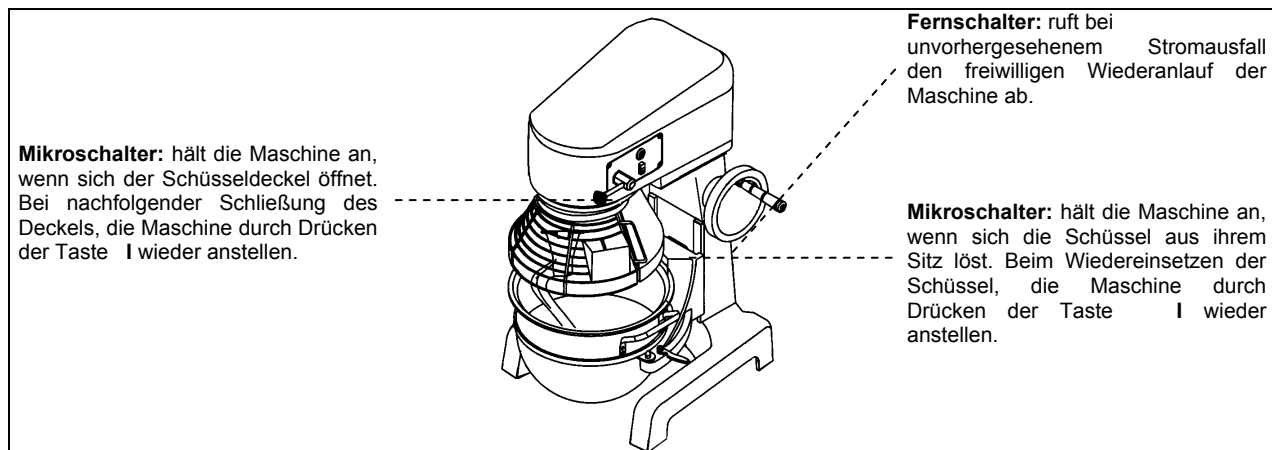
mm	A	B	C
IP10F	500	470	740
IP20F	570	570	1040
IP30F	800	670	1240
IP40F	800	670	1240
IP60F	1240	980	1780
IP80F	1240	980	1780



mm	A	B	C
IP10F	480	400	650
IP20F	560	550	900
IP30F	650	580	1050
IP40F	685	620	1050
IP60F	930	800	1500
IP80F	950	840	1500



Schutzvorrichtungen



Sicherheitsinformationen

- Es ist von äußerster Wichtigkeit, dass das vorliegende Handbuch vor Beginn der Aufstell- und Gebrauchsvorgänge aufmerksam gelesen wird. Durch die strenge Einhaltung der in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen wird die Sicherheit von Mensch und Maschine gewährleistet.
- Die Schutzvorrichtungen unter keinen Umständen entfernen oder beschädigen.
- Es wird empfohlen, die von den dafür zuständigen Stellen erlassenen Vorschriften zur Sicherheit am Arbeitsplatz strengstens einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften verursacht wurden.
- Die korrekte Maschinenverlagerung, Beleuchtung und Reinigung des Aufstellungsraumes stellen wichtige Faktoren für die persönliche Sicherheit dar.
- Die Maschine nicht den Witterungsverhältnissen aussetzen.
- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Überprüfen, dass die Kennwerte der Anlage, wo die Maschine installiert wird, mit denen des Datenschildes übereinstimmen.
- Sicherstellen, dass die Maschine an eine Erdungsvorrichtung angeschlossen ist.
- Den Arbeitsbereich um die Maschine herum immer sauber und trocken halten.
- Die von den Unfallverhütungsvorschriften am Arbeitsplatz vorgesehene Kleidung tragen.
- Diese Maschine darf nur für den für sie bestimmten Verwendungszweck gebraucht werden ; jeder andere Gebrauch wird als unsachgemäß angesehen und ist gefährlich.

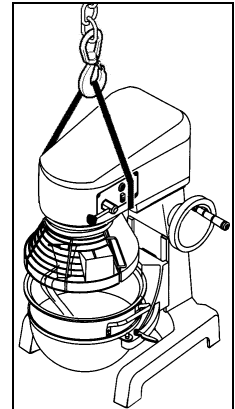
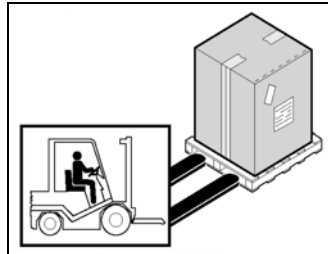
- Die zu bearbeitenden Erzeugnisse auf Eignung und Gewicht überprüfen ; die Maschine nicht über ihre Kapazität hinaus füllen.
- Es ist verboten Gegenstände, Werkzeuge, Hände oder ähnliche Gegenstände ins Innere der sich gefährlichen Maschinenteile einzuführen.
- Die Maschine für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Bei Nichtgebrauch der Maschine den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Bei Betriebsstörungen und/oder Gebrauchsschwierigkeiten die Reparaturen nicht selbst ausführen, sondern sich an den autorisierten Händler wenden.
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Bevor mit der Reinigung der Maschine begonnen wird, die Spannungsversorgung durch Herausziehen des Steckers unterbrechen.
- Zur Reinigung keinen Hochdruckwasserstrahl verwenden.

AUFSTELLUNG 2

Verpackung und Auspacken

Damit die Unversehrtheit der Maschine während des Transports gewährleistet ist, wurde sie in einem mit Schaumpolystereinsatz verstärkten Karton verpackt.

- Die Verpackung gemäß den Anweisungen bewegen.
- Die Verpackung öffnen und alle Komponenten auf ihre Unversehrtheit überprüfen. Verpackung für spätere Umzüge aufbewahren.
- Die Maschine den Anweisungen gemäß heben und in den für die Aufstellung vorgesehenen Bereich positionieren



Aufstellbereich

Der dafür vorgesehene Bereich muss über eine geeignete Beleuchtung und über eine Steckdose zur Stromversorgung verfügen. Die Auflagefläche muss ausreichend breit, gut nivelliert und trocken sein. Die Aufstellung muss in einer nicht explosionsfähigen Umgebung erfolgen. Das Aufstellen muss in jedem Fall auch unter Berücksichtigung der auf dem Gebiet der Sicherheit am Arbeitsplatz geltenden Gesetze erfolgen.

Tabelle der Umgebungsbedingungen

Beschreibung	Werte
Betriebstemperatur	0÷35 °C (32÷95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Feuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur zwischen 20÷60 °C
Umweltstaub	Geringer als 0.03 g/m ³

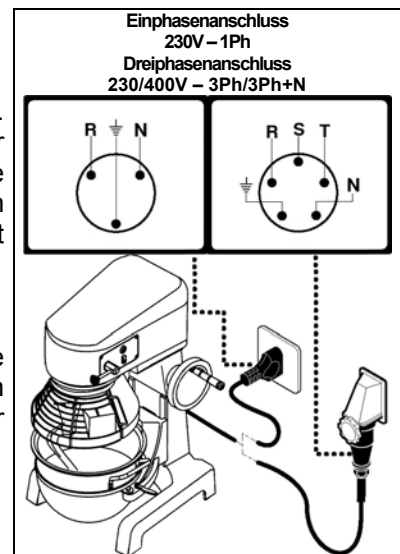
Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR – ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Versorgungsnetz muss von Fachpersonal ausgeführt werden.

Volle Funktionstüchtigkeit der Erdungsvorrichtung der Anlage sicherstellen. Überprüfen, dass Leitungsspannung (**V**) und Frequenz (**Hz**) mit denen der Maschine übereinstimmen (Siehe Kennschild und Leitungsplan). Die Maschine ist mit einem elektrischen Kabel ausgerüstet, das mit einem mehrpoligen Stecker verbunden werden muss. Der Stecker ist an einen mit einem Differential ausgerüsteten Wand-Netzschalter anzuschließen.

Dreiphasenanschluss

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



Beschreibung der Bedienelemente

1) Starttaste "I"

Diese Taste drücken, um die Werkzeugumdrehung in Gang zu setzen. Die Inbetriebsetzung ist nur bei gesenktem Deckel und eingesetzter Schüssel freigeschaltet.

2) Stoptaste "0"

Diese Taste drücken, um die Werkzeugumdrehung zu stoppen.

3) Zeitschaltuhr (nur mod.IP60F-80F)

Ermöglicht die Einstellung der Bearbeitungszeit:

Position zeitbegrenzter Betriebsmodus (von 0 bis 15 Minuten): den Bedienungsknopf auf der Skalenscheibe im Uhrzeigersinn drehen.

Position Dauerbetriebsmodus: den Bedienungsknopf gegen den Uhrzeigersinn auf die Position "Manuell" drehen.

4) Schalthebel

Durch den Schalthebel kann man die Werkzeuggeschwindigkeit regeln.

Drei Gangstellungen:

1 – 95rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 70rpm (mod.IP60F-80F)

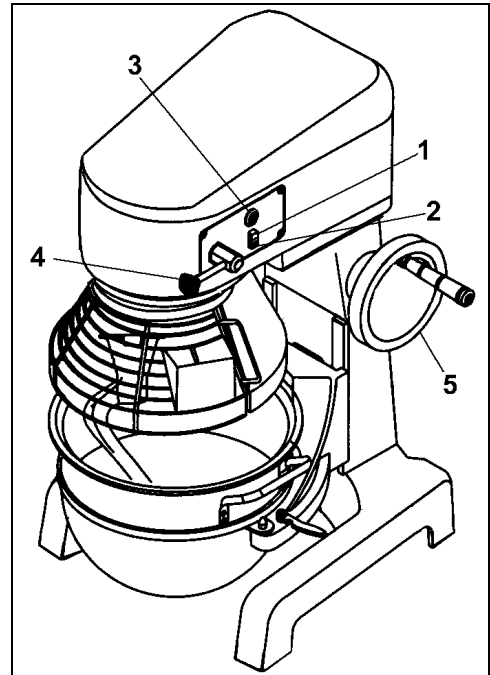
2 – 175rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 210rpm (mod.IP60F-80F)

3 – 320rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 360rpm (mod.IP60F-80F)

Es ist möglich nur wenn die Maschine ausgeschaltet ist den Gang zu tauschen.

5) Handrad für Schüsselanhebung

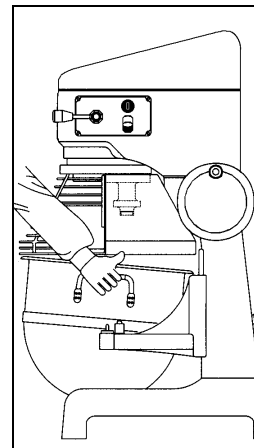
Schüsselanhebung um die Schüssel zu heben (im Uhrzeigersinn drehen) oder gegen Uhrzeigersinn drehen um die Schüssel zu herunterlassen.



Anbringen von Rührschüssel und Werkzeug

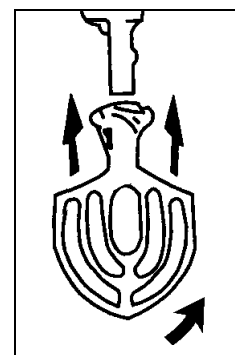
Schüssel:

- Das Handrad gegen Uhrzeigersinn drehen um das Schüsselhaltspanneisen zu herunterlassen.
- Die seitliche Handgriffe der Schüssel auf den zwei Bolzen, die auf dem Schüsselhaltspanneisen sind, stellen und die zwei Hebel anziehen.
- Das Handrad im Uhrzeigersinn drehen um die Schüssel zu heben.



Werkzeug:

- Das Handrad gegen Uhrzeigersinn drehen um die Schüssel zu herunterlassen.
- Den Deckel öffnen und den Werkzeug gegen Uhrzeigersinn drehen und auf der Antriebswelle einfügen.
- Den Deckel schließen und das Handrad im Uhrzeigersinn drehen um die Schüssel zu heben.




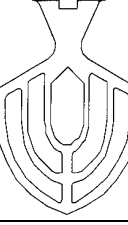

Gebrauch der Rührmaschine

- Die Geschwindigkeit durch den Hebel regeln mit Bezug auf der Bearbeitung; für harten Teig eine niedrige Geschwindigkeit (1 oder 2) auswählen und für weichen Teig eine hohe Geschwindigkeit (2 oder 3) auswählen.
- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen.
- Deckel der Schüssel schließen.
- Bearbeitungszeit mit der Zeitschaltuhr wählen (nur mod.IP60F-80F): „Dauerbetriebsmodus“ oder „zeitbegrenzter Betriebsmodus“.
- Maschine durch Drücken der Start-Taste “I” in Gang setzen; die Ingangsetzung erfolgt nur bei eingesetzter Rührschüssel und gesenktem Deckel.
- Nach Beendigung des Bearbeitungsvorgangs die Maschine durch Drücken der Stop-Taste “0” anhalten. Im “zeitbegrenzten Betriebsmodus” hält die Maschine automatisch an, wenn sich die Zeitschaltuhr auf “Null” zurückstellt (nur mod.IP60F-80F).
- Das Handrad gegen Uhrzeigersinn drehen bis die niedrigste Herunterlassung der Schüssel; die Blockierunghandgriff öffnen um die Schüssel herauszunehmen und den Bearbeiteten Produkt ausladen.
- Nach Beendigung eines Bearbeitungsvorgangs Rührschüssel und Werkzeug mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern.
- Die Deckel mit einem feuchten Schwamm reinigen.

Empfohlene Höchstmengen

In der Tabelle werden die je nach Werkzeug und Masse zu verarbeitenden Produkthöchstmengen aufgeführt. Die angegebenen Werte sind indikativ, da sie von den Massemengen abhängig sind.

i **INFORMATIONEN: Allzu hohe Mengen der Masse können zu Überhitzungsproblemen des Motors führen.**

	Werkzeug	Masse	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
			Höchstmenge					
Bessen		Schlagsahne	Nach Volumen					
		Baisers	0.5 kg Zucker	1.5 Kg Zucker	2.2 kg Zucker	3 kg Zucker	4.5 kg Zucker	6 kg Zucker
		Biskuit	10 Eier	30 Eier	45 Eier	60 Eier	90 Eier	120 Eier
		Eiweiß	12 Eier	32 Eier	48 Eier	64 Eier	96 Eier	128 Eier
Spachtel		Püree	3.5 kg Kartoffeln	10 kg Kartoffeln	15 kg Kartoffeln	20 kg Kartoffeln	30 kg Kartoffeln	40 kg Kartoffeln
		Fondant	2 kg Zucker	6 kg Zucker	9 kg Zucker	12 kg Zucker	18 kg Zucker	24 kg Zucker
		Fleisch	3.5 kg Fleisch	10 kg Fleisch	15 kg Fleisch	20 kg Fleisch	30 kg Fleisch	40 kg Fleisch
Haken		Pizza	2 kg Teig	5 kg Teig	7.5 kg Teig	10 kg Teig	15 kg Teig	20 kg Teig
		Brot	2 kg Teig	5 kg Teig	7.5 kg Teig	10 kg Teig	15 kg Teig	20 kg Teig
		Mürbeteig	1.5 kg Mehl	4 kg Mehl	6 kg Mehl	8 kg Mehl	12 kg Mehl	16 kg Mehl
		Beignetteig	1.5 lt Wasser	4 lt Wasser	6 lt Wasser	8 lt Wasser	12 lt Wasser	16 lt Wasser
		Briocheteig	2 kg Mehl	5 kg Mehl	7.5 kg Mehl	10 kg Mehl	15 kg Mehl	20 kg Mehl
		Croissantteig	2 kg Mehl	5 kg Mehl	7.5 kg Mehl	10 kg Mehl	15 kg Mehl	20 kg Mehl

Reinigung am Ende eines Tages

- Am Ende des Tages den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Maschine mit neutralen Reinigungsmitteln sorgfältig säubern.
- Nur Rührschüssel und Werkzeug dürfen in die Geschirrspülmaschine.
- Äußere Maschinenteile mit einem feuchten Schwamm reinigen.
- Keine Metallspäne und Scheuermittel verwenden.

Längerer Maschinenstillstand

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

STÖRUNGSSUCHE, WIEDERVERWERTUNG 4

Voraussetzung

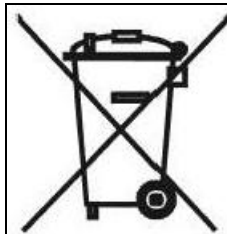
Bei Pannen oder Störungen den Wand-Netzschalter abschalten und den Kundendienst Ihres Händlers verständigen. Die inneren Maschinenteile auf keinen Fall abmontieren.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuelle Verletzungen ab !

Störung, Ursache, Behebung

Störung	Ursache	Behebung
Die Maschine läuft nicht	Netzschalter abgeschaltet	Netzschalter auf "I" stellen
	Versorgungsleitung steht nicht unter Spannung	Kundendienst Ihres Händlers verständigen

Entsorgung und Wiederverwertung



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

IP10F-20F-30F-40F-60F-80F

E



AMASADORA PLANETARIA

INDEX

1 INFORMACIÓN GENERAL

Objetivo del manual.....	4
Identificación fabricante y máquina.....	4
Descripción de la amasadora.....	5
Características técnicas.....	5
Dimensiones de la máquina.....	6
Dispositivos de seguridad.....	6
Información sobre la seguridad.....	6

2 INFORMACIÓN SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje.....	8
Zona de instalación.....	8
Conexión eléctrica.....	8

3 INFORMACIÓN SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA

Descripción de los mandos.....	9
Montaje contenedor y utensilios.....	9
Uso de la amasadora.....	10
Cantidades máximas aconsejadas.....	10
Limpieza al final de la jornada.....	11
Prolongada inactividad de la máquina.....	11

4 BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO

Premisa.....	12
Inconvenientes, causas, soluciones.....	12
Eliminación y reciclado.....	12

ANNEXES

Catalogo de repuestos
Esquema eléctrico

Objetivo del manual

Este manual ha sido redactado por el Fabricante y forma parte de la dotación de la máquina. El fabricante, durante la fase de proyecto y fabricación, ha dado especial importancia a los aspectos que puedan comprometer la seguridad y la salud de las personas que interaccionan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en la materia, ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación". La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención sobre como evitar cualquier riesgo. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está en manos de todos aquellos operadores que interaccionan con el equipo. Conservar este manual en un lugar adecuado, para que esté siempre al alcance para su consulta. Para poner en evidencia algunas partes del texto, se ha introducido la siguiente simbología:

⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: indica los peligros de pueden ocasionar lesiones graves; es necesario prestar atención.

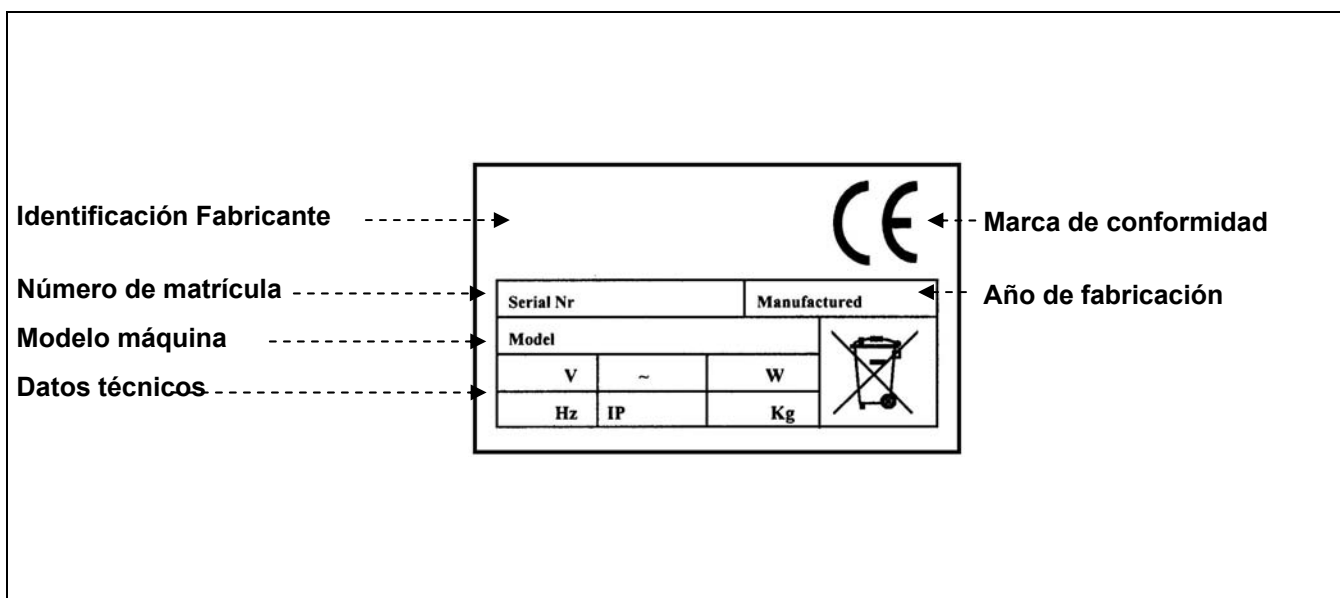
i INFORMACIÓN: indicaciones técnicas de especial importancia.

Con el presente manual se adjuntan:

- La certificación de garantía donde se detallan las condiciones de garantía dictadas por el Fabricante
- Los documentos que certifican la conformidad con las leyes vigentes en materia de seguridad y salud de las personas.

Para cualquier solicitud de Asistencia técnica, información y pedido de repuestos, contactar al Revendedor Autorizado.

Identificación Fabricante y máquina



Descripción de la amasadora

La amasadora Planetaria mod."IP" es una máquina para uso profesional en panaderías y pastelerías, concebida para amasar, mezclar y "montar" cualquier tipo de producto alimenticio.

Se fabrica en tres modelos diferentes:

IP10F (10 litros de capacidad del contenedor)

IP20F (20 litros de capacidad del contenedor)

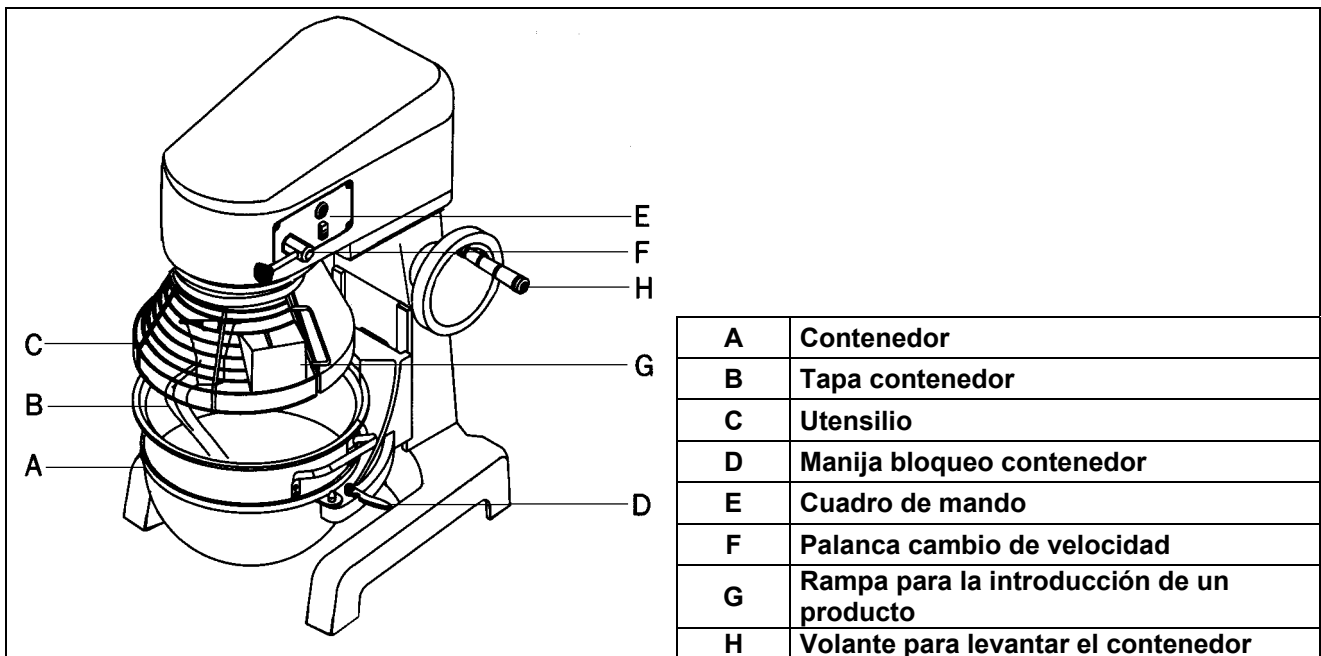
IP30F (30 litros de capacidad del contenedor)

IP40F (40 litros de capacidad del contenedor)

IP60F (60 litros de capacidad del contenedor)

IP80F (80 litros de capacidad del contenedor)

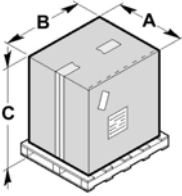
La máquina tiene una estructura revestida con pintura antirrayado fácil de limpiar. Posee dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas. La dotación prevé una serie de tres accesorios (batidor, espátula, gancho) que permiten la elevada versatilidad de la máquina, capaz de trabajar con diferentes tipos de masas: Pizza, pan, bizcochos, croissant, bollos, petisas, bizcochuelo, pasta frola merengue, puré, mahonesas, salsas, nata montada, etc. Las tres velocidades y el temporizador favorecen la elaboración adaptando en cada momento las características de la máquina a los diferentes tipos de masas. El contenedor extraíble y el acople rápido para los utensilios permiten reducir los tiempos al operador.

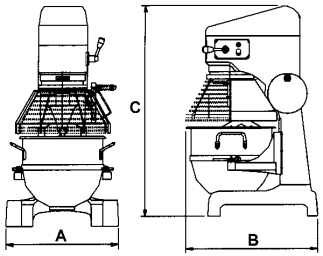


Características técnicas

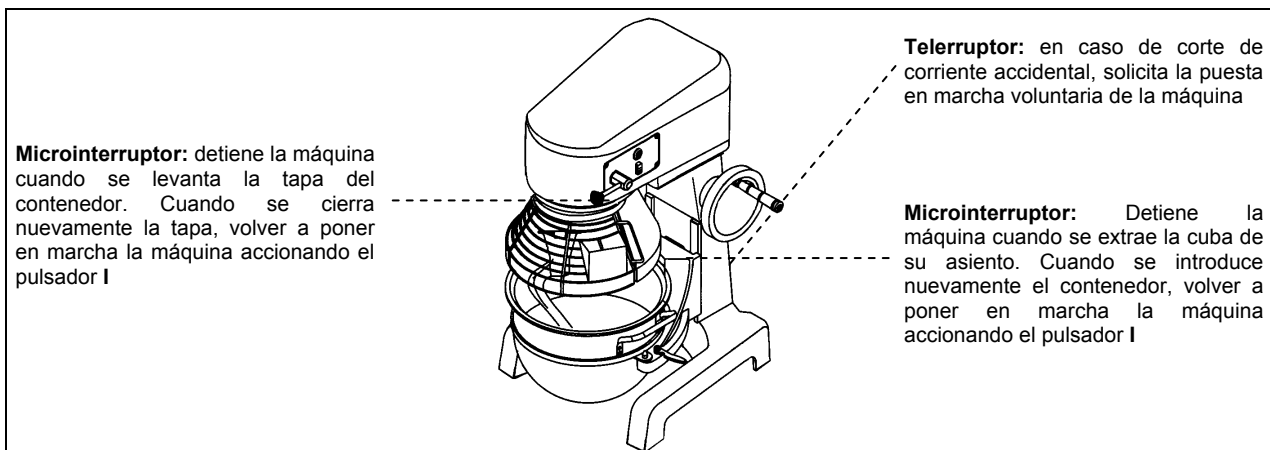
Descripciones	Unidad de medida	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
Alimentación con energía eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N		230/400V 50Hz	3Ph/3Ph+N	
Potencia	kW (HP)	0,37(0,5)	0,55(0,75)	0,75 (1)	1,1 (1,5)	3 (4)	3,7 (5)
Velocidad (nr.3)	rpm	95-175-320				70-210-360	
Peso neto	kg	37	98	195	200	450	520
Peso con embalaje	kg	38	111	220	225	520	590
Nivel de ruido		< 70 dB(A)					
Instalación		De mostrador		En el suelo			

Dimensiones de la máquina

mm	A	B	C		mm	A	B	C
IP10F	500	470	740		IP10F	480	400	650
IP20F	570	570	1040		IP20F	560	550	900
IP30F	800	670	1240		IP30F	650	580	1050
IP40F	800	670	1240		IP40F	685	620	1050
IP60F	1240	980	1780		IP60F	930	800	1500
IP80F	1240	980	1780		IP80F	950	840	1500



Dispositivos de seguridad



Información sobre la seguridad

- Es de importancia capital consultar atentamente este manual antes de realizar las operaciones de instalación y de uso. El cumplimiento constante de las indicaciones contenidas en el manual garantiza la seguridad del hombre y de la máquina.
- No forzar por ninguna razón los dispositivos de seguridad.
- Se recomienda el riguroso respeto de las normas de seguridad en el trabajo emanadas por los entes de cada país.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a personas o cosas, debidos al incumplimiento de las normas de seguridad.
- El correcto emplazamiento de la máquina, la iluminación y la limpieza del ambiente son condiciones importantes para preservar la seguridad personal.
- No exponer la máquina a los agentes atmosféricos.
- Las conexiones para el funcionamiento de la máquina deben ser realizados por personal técnico especializado.
- Verificar que las características de la instalación donde se emplazará la máquina corresponden a los datos de la placa.
- Asegurarse que la máquina tenga conexión a tierra.
- La zona de trabajo alrededor de la máquina debe mantenerse siempre limpia y seca.
- Utilizar la indumentaria prevista por las normas de prevención de accidentes en el trabajo.
- Esta máquina debe destinarse solamente al uso para el que se ha previsto; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.

- Verificar la idoneidad y el peso de los productos a elaborar; no sobrecargar la máquina superando su capacidad.
- Queda prohibido introducir objetos, utensilios, manos, etc., dentro de las partes peligrosas.
- Mantener la máquina siempre fuera del alcance de los niños.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando la máquina no se utiliza.
- En caso de averías y/o inconvenientes de uso, no realizar reparaciones personalmente y contacte al Revendedor autorizado.
- Solicitar repuestos originales.
- Antes de realizar la limpieza de la máquina, desconectarla de la alimentación eléctrica sacando el enchufe.
- Para la limpieza no utilizar chorros de agua a alta presión..

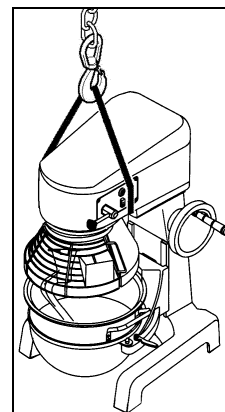
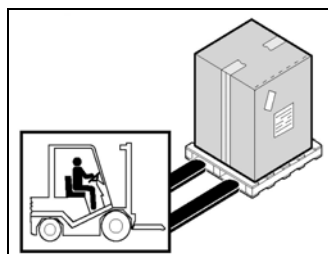
INFORMACIÓN **2**

SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje

La máquina se entrega embalada en cartón con poliéster expandido en su interior para garantizar la perfecta integridad durante el transporte.

- Mover el embalaje respetando las instrucciones.
- Abrir el embalaje y comprobar la integridad de todos los componentes. Conservar el embalaje para mudanzas futuras.
- Levantar la máquina como se indica y posicionarla en la zona destinada a su instalación..



Zona de instalación

La zona destinada a la instalación deberá estar iluminada de forma adecuada y deberá disponer de una toma de distribución de la energía eléctrica. El plano de apoyo debe ser suficientemente espacioso, bien nivelado y seco. La instalación debe realizarse en ambientes con atmósfera no explosiva. En cualquier caso, la instalación debe realizarse teniendo en cuenta, además, las leyes vigentes en materia de seguridad en el trabajo.

Tabla de Condiciones ambientales

Descripciones	Valores
Temperatura de funcionamiento	0+35 °C (32+95 °F)
Temperatura de almacenamiento	-15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F)
Humedad relativa	Máxima 80% con temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% con temperatura ambiente entre 20+60 °C
Presencia de polvo en el ambiente	Inferior a 0.03 g/m ³

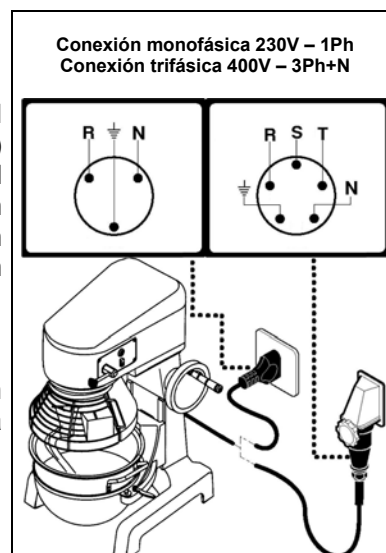
Conexión eléctrica

⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: La conexión monofásica a la red de alimentación debe ser realizada por personal especializado.

Asegurarse la perfecta eficiencia de la conexión a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea (**V**) y la frecuencia (**Hz**) correspondan con la de la máquina (ver placa de identificación o el esquema eléctrico). La máquina está dotada de cable eléctrico con enchufe. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial.

Conexión trifásica

Poner en marcha la máquina unos instantes y comprobar que la rotación de la herramienta es correcta. Si la rotación no es correcta, desconectar la tensión e invertir dos de las tres fases del enchufe.



INFORMACIÓN SOBRE EL **3** USO Y LA LIMPIEZA

Descripción de los mandos

6) Pulsador start "I"

Presionar el pulsador para comenzar la rotación del utensilio.
El arranque se habilita solamente con la tapa cerrada y el contenedor colocado.

7) Pulsador stop "0"

Presionar el pulsador para detener la rotación del utensilio.

8) Temporizador(sólo mod.IP60F-80F)

Permite programar el tiempo de elaboración.

Posición "marcha por tiempo" (de 0 a 15 minutos): girar el pomo en sentido horario en la escala graduada.

Posición "marcha continua": Girar el pomo en sentido antihorario hasta la posición "Manual".

9) Palanca cambio de velocidad

Permite regular la velocidad de rotación del utensilio en función de la elaboración a realizar.

Tres posiciones de marcha:

1 – 95rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 70rpm (mod.IP60F-80F)

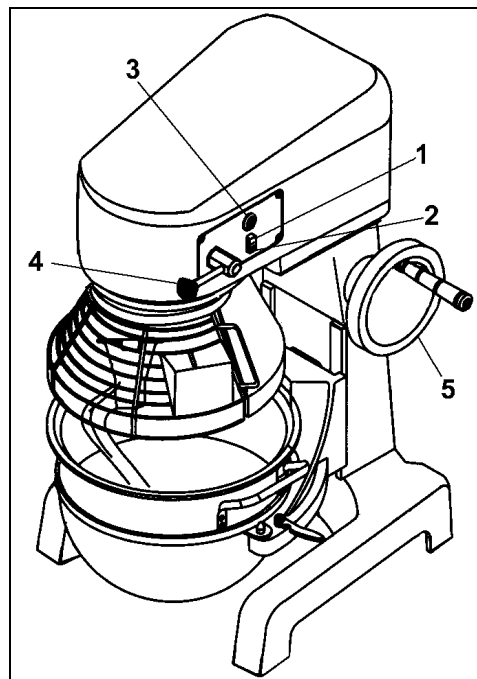
2 – 175rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 210rpm (mod.IP60F-80F)

3 – 320rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 360rpm (mod.IP60F-80F)

Efectuar el cambio de velocidad sólo con la máquina apagada.

10) Volante para levantar el contenedor

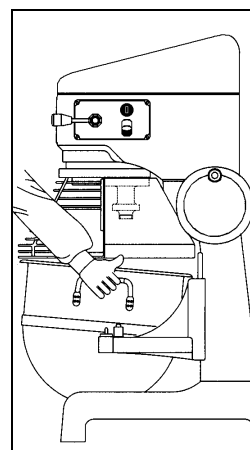
Permite levantar (rotación horaria) o bien bajar el contenedor (rotación antihoraria).



Montaje contenedor y utensilios

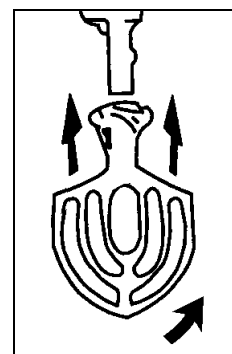
Contenedor:

- Bajar totalmente el estribo porta contenedor girando el volante lateral en sentido antihorario.
- Introducir las manijas laterales del contenedor en los pernos presentes en el estribo porta contenedor y ajustar las dos palancas tirando hacia afuera.
- Levantar el contenedor, una vez fija, girar el volante lateral en sentido horario.



Utensilio:

- Bajar totalmente el contenedor girando el volante lateral en sentido antihorario.
- Abrir la tapa e introducir el utensilio en el árbol de arrastre haciéndolo girar en sentido antihorario para engancharlo.
- Cerrar la tapa y levantar el contenedor girando el volante lateral en sentido horario.



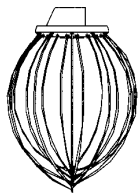
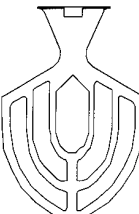

Uso de la amasadora

- Regular la velocidad mediante el cambio específico, en función del tipo de elaboración, para masas duras seleccionar una velocidad baja (1 o 2), para masas blandas seleccionar una velocidad alta (2 o 3). Abrir la tapa del contenedor para introducir los ingredientes de la masa.
- Cerrar la tapa del contenedor.
- Seleccionar el tiempo de elaboración con el temporizador (sólo mod.IP60F-80F): "marcha continua" o bien "marcha por tiempo".
- Arrancar la máquina presionando el pulsador de puesta en marcha "1"; la puesta en marcha comienza solamente si el contenedor está colocado y la tapa está cerrada.
- Al finalizar la elaboración detener la máquina presionando el pulsador de parada "0"; si se ha seleccionado "marcha por tiempo" se obtiene la parada automática al volver el temporizador al cero (sólo mod.IP60F-80F).
- Girar en sentido antihorario el volante lateral hasta el descenso máximo del contenedor, utilizar las manijas de bloqueo y extraer el contenedor para descargar el producto elaborado.
- Al finalizar la elaboración, lavar el contenedor y el utensilio con agua caliente y detergente.
- Limpiar la tapa con una esponja húmeda.

Cantidades máximas aconsejadas

Reproducimos en la tabla las cantidades máximas de producto a elaborar en función del tipo de utensilio escogido y del tipo de masa. Los valores que aparecen son indicativos ya que dependen de las dosis de masa.

i INFORMACIÓN: Una cantidad excesiva de producto puede significar un problema de sobrecalentamiento del motor.

	Utensilio	Tipo de masa	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
			Cantidad máxima					
Batidor		Nata montada	Por volumen					
		Merengue	0,5 kg de azúcar	1.5 kg de azúcar	2,2 kg de azúcar	3 kg de azúcar	4,5 kg de azúcar	6 kg de azúcar
		Bizcochuelo	10 huevos	30 huevos	45 huevos	60 huevos	90 huevos	120 huevos
		Clara de huevo	12 huevos	32 huevos	48 huevos	64 huevos	96 huevos	128 huevos
Espátula		Puré	3.5 kg de patatas	10 kg de patatas	15 kg de patatas	20 kg de patatas	30 kg de patatas	40 kg de patatas
		Fondant	2 kg de azúcar	6 kg de azúcar	9 kg de azúcar	12 kg de azúcar	18 kg de azúcar	24 kg de azúcar
		Carnes	3.5 kg de carne	10 kg de carne	15 kg de carne	20 kg de carne	30 kg de carne	40 kg de carne
Gancho		Pizza	2 kg de masa	5 kg de masa	7,5 kg de masa	10 kg de masa	15 kg de masa	20 kg de masa
		Pan	2 kg de masa	5 kg de masa	7,5 kg de masa	10 kg de masa	15 kg de masa	20 kg de masa
		Masa frola	1,5 kg de harina	4 kg de harina	6 kg de harina	8 kg de harina	12 kg de harina	16 kg de harina
		Pasta para petisú	1.5 l de agua	4 l de agua	6 l de agua	8 l de agua	12 l de agua	4 l de agua
		Masa para bollos	2 kg di harina	5 kg de harina	7,5 kg de harina	10 kg de harina	15 kg de harina	20 kg de harina
		Masa para croissant	2 kg de harina	5 kg de harina	7,5 kg de harina	10 kg de harina	15 kg de harina	20 kg de harina

Limpieza al final de la jornada

- Al final de la jornada desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Realizar una limpieza cuidadosa utilizando productos neutros.
- El contenedor y el utensilio pueden lavarse por separado en el lavavajillas.
- Limpiar las partes externas de la máquina con una esponja húmeda.
- No utilizar esponjas metálicas o detergentes abrasivos.

Prolongada inactividad de la máquina

Si se debe dejar la máquina parada por períodos prolongados, desconectar el interruptor general de la pared, realizar una limpieza general de la máquina y cubrirla con un paño para protegerla del polvo.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO 4

Premisa

En caso de averías o malfuncionamiento, desconectar el interruptor general de la pared y contactar el servicio de asistencia de vuestro Revendedor. Evitar desmontar las partes internas de la máquina.

¡El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales forzamientos!

Inconvenientes, causas, soluciones

Inconveniente	Causa	Solución
La máquina no se pone en marcha	Interruptor general de pared desconectado	Colocar el interruptor general en I"
	Falta de tensión en la línea de alimentación	Contactar el Servicio de Asistencia de vuestro Revendedor.

Eliminación y reciclado



La presencia del bidón tachado en la placa de datos del aparato indica que al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que deber entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar al fabricante, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. La eliminación abusiva, total o parcial de los aparatos, implicará la aplicación de sanciones administrativas por parte de las Autoridades Competentes de protección contra usuarios negligentes o incumplidores.

IP10F-20F-30F-40F-60F-80F

P



AMASSADEIRA PLANETÁRIA

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES GERAIS

Finalidade do manual.....	4
Identificação do Construtor e da máquina.....	4
Descrição da amassadeira.....	5
Características técnicas.....	5
Dimensões de estorvo.....	6
Dispositivos de segurança	6
Informações sobre a segurança	6

2 INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO

Embalagem e desembalagem.....	8
Lugar da instalação.....	8
Ligação eléctrica.....	8

3 INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos.....	9
Montagem recipiente e utensílio.....	9
Uso da amassadeira.....	10
Quantidades máximas aconselhadas.....	10
Limpeza diária	11
Longo período de inactividade da máquina.....	11

4 PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM

Premissa.....	12
Inconvenientes, causas, soluções.....	12
Desactivação e reciclagem	12

ANEXOS

Catálogo de peças sobressalentes
Esquema eléctrico

Finalidade do manual

O presente manual foi redigido pelo Construtor e é parte integrante da dotação da máquina. O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que pudessem ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas que entrem em contacto com a máquina. Para além da observância das leis em vigor em matéria, adoptou todas as “regras de boa técnica de construção”. Finalidade destas informações é a de sensibilizar o utilizador para que preste muita atenção de modo a prevenir qualquer tipo de risco. De qualquer maneira, a prudência é insubstituível. A segurança está também nas mãos de quem utiliza a máquina. Guarde este manual num lugar próprio de modo a tê-lo sempre ao alcance quando for necessário. Para evidenciar algumas partes do texto, foram inseridos os seguintes símbolos:

⚠ PERIGO – ATENÇÃO: indica os perigos que podem provocar graves lesões; é necessário prestar muita atenção.

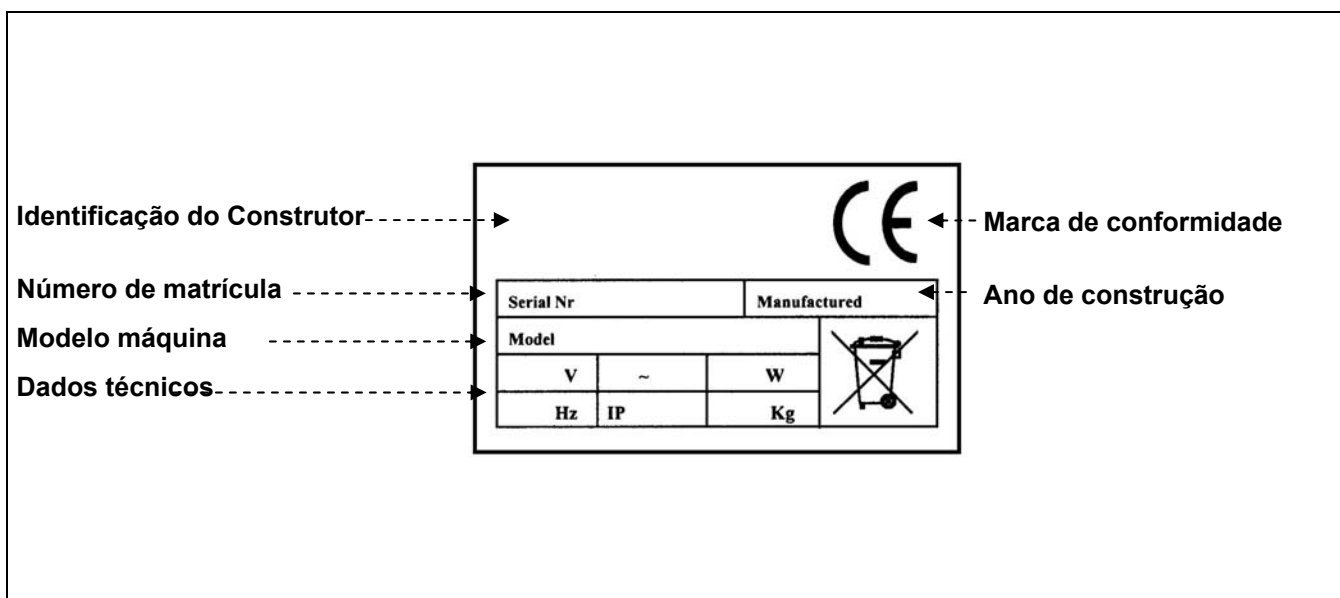
i INFORMAÇÕES: indicações técnicas de particular importância.

Anexa-se a este manual:

- O certificado de garantia onde figuram as condições de garantia indicadas pelo Construtor.
- Os documentos que atestam a conformidade com as leis em vigor em matéria de segurança e saúde das pessoas.

Para qualquer pedido de Assistência técnica, informações e peças sobresselentes, contacte o Revendedor autorizado.

Identificação do Construtor e da máquina



Descrição da amassadeira

A amassadeira planetária mod."IP" é uma máquina para uso profissional para fornos e pastelaria, concebida para amassar, misturar e "bater" qualquer produto alimentar.

É construída em três modelos diferentes:

IP10F (10 litros de capacidade do recipiente)

IP20F (20 litros de capacidade do recipiente)

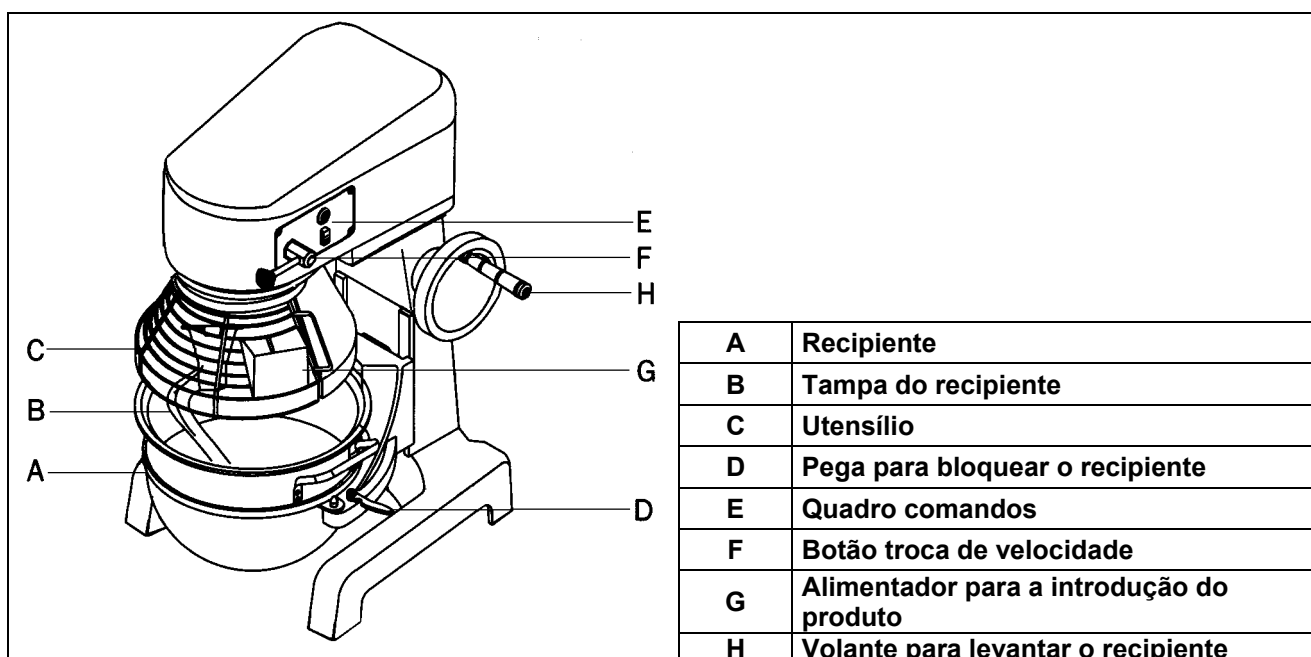
IP30F (30 litros de capacidade do recipiente)

IP40F (40 litros de capacidade do recipiente)

IP60F (60 litros de capacidade do recipiente)

IP80F (80 litros de capacidade do recipiente)

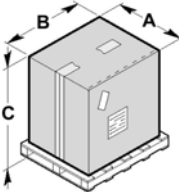
A estrutura da máquina é revestida com tinta à prova de riscos e fácil de limpar. Possui dispositivos de segurança em conformidade com as Directivas Europeias. A dotação prevê uma série de três acessórios (batedeira, espátula, gancho) que tornam a máquina muito versátil, permitindo trabalhar diversos tipos de massa: pizza, pão, biscoitos, croissant, brioche, beignet, pão-de-ló, massa tenra, merengues, puré, maionese, molhos, natas batidas, etc. As três velocidades e o temporizador facilitam a laboração adaptando, à medida que for preciso, as características da máquina aos vários tipos de massa. A panela extraível e os utensílios de encaixe rápido permitem reduzir o tempo de trabalho por parte do operador.

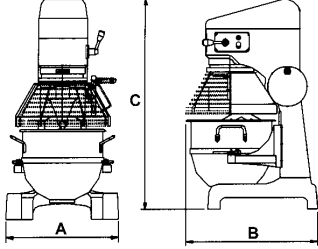


Características técnicas

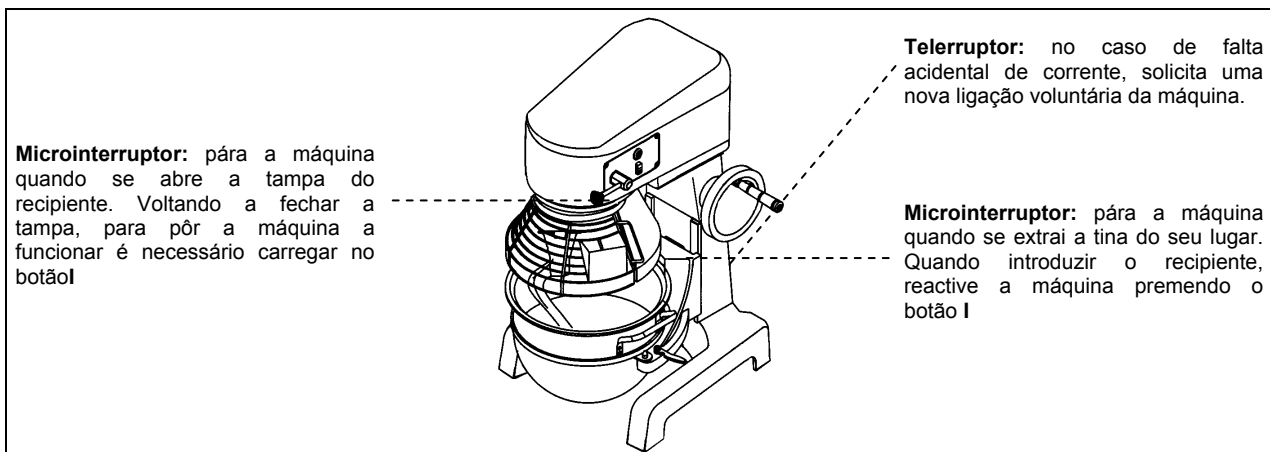
Descrição	Unidade de medida	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph	230V 50Hz 1Ph 230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N		230/400V 50Hz 3Ph/3Ph+N		
Potência	kW (HP)	0,37(0,5)	0,55(0,75)	0,75 (1)	1,1 (1,5)	3 (4)	3,7 (5)
Velocidade (nr.3)	rpm	95-175-320				70-210-360	
Peso líquido	kg	37	98	195	200	450	520
Peso com embalagem	kg	38	111	220	225	520	590
Nível de ruído		< 70 dB(A)					
Instalação		De banco			No pavimento		

Dimensões de estorvo

mm	A	B	C		mm	A	B	C
IP10F	500	470	740		IP10F	480	400	650
IP20F	570	570	1040		IP20F	560	550	900
IP30F	800	670	1240		IP30F	650	580	1050
IP40F	800	670	1240		IP40F	685	620	1050
IP60F	1240	980	1780		IP60F	930	800	1500
IP80F	1240	980	1780		IP80F	950	840	1500



Dispositivos de segurança



Informações sobre a segurança

- É muito importante a leitura cuidadosa deste manual antes de proceder às operações de instalação e uso. O cumprimento das indicações contidas no manual garante a segurança do indivíduo e da máquina.
- Nunca altere os dispositivos de segurança.
- Recomenda-se o respeito rigoroso das normas de segurança no trabalho indicadas pelas entidades de cada país.
- O construtor declina qualquer responsabilidade sobre danos a pessoas ou coisas causados pela inobservância das normas de segurança.
- A correcta posição da máquina, a iluminação e a limpeza do ambiente, são condições importantes para a segurança pessoal.
- Não exponha a máquina aos agentes atmosféricos.
- A ligação e o funcionamento da máquina devem ser realizados exclusivamente por pessoal técnico especializado.
- Controle que as características da instalação onde a máquina será colocada correspondam aos dados indicados na chapa de identificação.
- Certifique-se que a máquina seja ligada a uma instalação com tomada de terra.
- A área de trabalho à volta da máquina deve estar sempre limpa e seca.
- Utilize roupas indicadas pelas normas de segurança no trabalho.
- A máquina deve ser utilizada exclusivamente para o uso previsto; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.

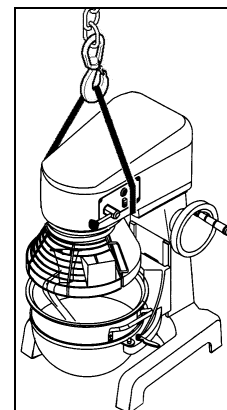
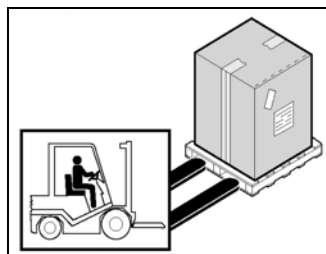
- Verifique a qualidade e o peso dos produtos utilizados; não sobrecarregue a máquina além da sua capacidade.
- É proibido introduzir objectos, utensílios, mãos ou outras coisas no interior das partes perigosas.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Desligue a ficha da tomada de corrente quando a máquina não é utilizada.
- No caso de avarias e/ou inconvenientes de uso, não efectue pessoalmente as reparações mas contacte o Revendedor autorizado.
- Use sempre peças sobresselentes originais.
- Antes de proceder à limpeza da máquina, desligue a alimentação eléctrica retirando a ficha da tomada.
- Para a limpeza não utilize jactos de água de alta pressão.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO 2

Embalagem e desembalagem

A máquina está embalada numa caixa de cartão com protecções de poliéster expando que garante a perfeita integridade durante o transporte.

- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique a integridade de todos os componentes. Conserve-a para um futuro transporte.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona prevista para a instalação.



Zona da instalação

A zona escolhida deve estar bem iluminada e terá que dispor de tomadas eléctricas. O plano de apoio deve ser suficientemente amplo, bem nivelado e seco. A instalação deve ser feita em ambientes com atmosfera não explosiva. De qualquer modo, deve ser executada tendo em conta as leis em vigor em matéria de segurança no trabalho.

Tabela Condições ambientais

Descrição	Valores
Temperatura de funcionamento	0+35 °C (32+95 °F)
Temperatura de armazenagem	-15 a +65 °C (de -6,8 a +65,00 °C)
Humidade relativa	Máxima 80% com temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% com temperatura ambiente entre 20+60 °C
Poeira do ambiente	Inferior a 0,03 g/m ³

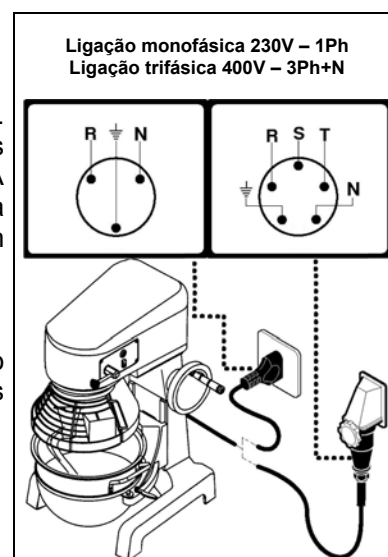
Ligação eléctrica

⚠ PERIGO – ATENÇÃO: A ligação eléctrica à rede de alimentação deve ser executada por pessoal especializado.

Verifique a eficiência da instalação de ligação à terra do estabelecimento. Verifique que a tensão de linha (**V**) e a frequência (**Hz**) correspondam aos da máquina (veja a chapa de identificação e o esquema eléctrico). A máquina possui um cabo eléctrico que deve ser ligado a uma ficha multipolar. A ficha deve ser ligada a um interruptor de parede com diferencial.

Ligação trifásica

Ponha a máquina a funcionar por alguns instantes e verifique se a rotação do utensílio é correcta. Em caso contrário, desligue a tensão e inverta duas das três fases na ficha.



INFORMAÇÕES SOBRE O **3** USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos

11) Botão de arranque "I"

Prema o botão para activar a rotação do utensílio.
A máquina funciona só com a tampa fechada e o recipiente colocado.

12) Botão de paragem "0"

Prema o botão para parar a rotação do utensílio.

13) Temporizador (só mod.IP60F-80F)

Permite programar o tempo de laboração.

Posição de "funcionamento a tempo" (de 0 a 15 minutos): rode o interruptor no sentido horário da escala graduada.

Posição de "funcionamento contínuo": rode o interruptor no sentido anti-horário na posição "Manual".

14) Botão troca de velocidade

Permite regular a velocidade de rotação do utensílio em função da laboração a realizar.

Três posições de funcionamento:

1 – 95rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 70rpm (mod.IP60F-80F)

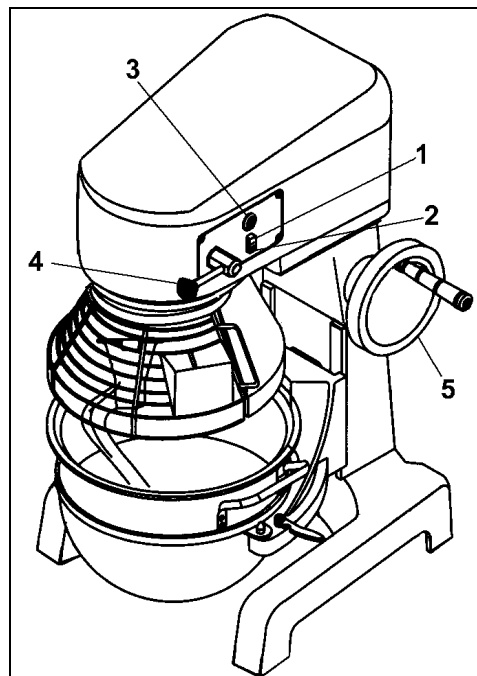
2 – 175rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 210rpm (mod.IP60F-80F)

3 – 320rpm (mod.IP10F-20F-30F-40F); 360rpm (mod.IP60F-80F)

Troque a modalidade de funcionamento só com a máquina desligada.

15) Volante para levantar o recipiente

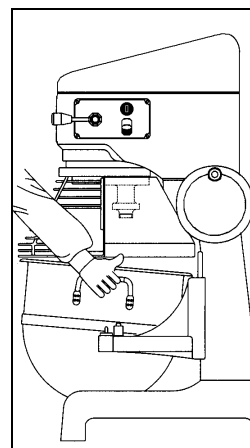
Permite levantar (rotação horária) ou abaixar o recipiente (rotação anti-horária).



Montagem recipiente e utensílio

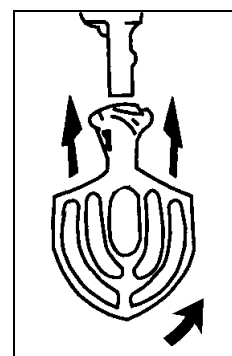
Recipiente:

- Abaixe completamente a presilha do porta-recipiente rodando o volante lateral no sentido anti-horário.
- Introduza as pegas laterais do recipiente nos dois pernos que se encontram na presilha do porta-recipiente e aperte os dois engates puxando-os para si.
- Fixado o recipiente, levante-o rodando o volante lateral no sentido horário.



Utensílio:

- Abaixe completamente o recipiente rodando o volante lateral no sentido anti-horário.
- Abra a tampa e introduza o utensílio no eixo de arrasto rodando-o no sentido anti-horário para o engatar.
- Feche a tampa e levante o recipiente rodando o volante lateral no sentido horário.



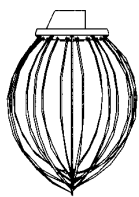
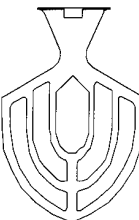

Uso da amassadeira

- Regule a velocidade através do respectivo botão, em função do tipo de laboração; para massas duras, seleccione uma velocidade baixa (1 ou 2), para massas macias, seleccione uma velocidade alta (2 ou 3). Abra a tampa do recipiente para introduzir os ingredientes da massa.
- Feche a tampa do recipiente.
- Seleccione o tempo de laboração através do temporizador (só mod.IP60F-80F):"funcionamento contínuo" ou funcionamento a tempo".
- Ponha a máquina a funcionar premendo o botão de arranque "I"; a máquina funciona só se o recipiente estiver no seu lugar e a tampa fechada.
- Ao terminar a laboração, pare a máquina premendo o botão de paragem "0"; se o "funcionamento a tempo" tiver sido seleccionado, a máquina pára automaticamente quando o temporizador chegar ao zero (só mod.IP60F-80F).
- Rode o volante lateral no sentido anti-horário até ao limite máximo de abaixamento do recipiente; mediante as pegas de bloqueio, extraia o recipiente para despejar o produto trabalhado.
- Ao terminar a laboração, lave o recipiente e o utensílio com água quente e detergentes.
- Limpe a tampa com uma esponja húmida.

Quantidades máximas aconselhadas

Indicamos na tabela a seguir as quantidades máximas de produto a trabalhar em função do tipo de utensílio e do tipo de empaste. Os valores são indicativos em relação às doses do empaste.

i **INFORMAÇÕES:** Uma quantidade excessiva de produto pode provocar problemas de superaquecimento do motor.

	Utensílio	Tipo de empaste	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
			Quantidade máxima					
Batedeira		Natas batidas	Em volume					
		Merengues	0,5 kg de açúcar	1,5 Kg de açúcar	2,2 kg de açúcar	3 kg de açúcar	4,5 kg de açúcar	6 kg de açúcar
		Pão-de-ló	10 ovos	30 ovos	45 ovos	60 ovos	90 ovos	120 ovos
		Claras de ovo	12 ovos	32 ovos	48 ovos	64 ovos	96 ovos	128 ovos
Espátula		Puré	3,5 kg de batatas	10 kg de batatas	15 kg de batatas	20 kg de batatas	30 kg de batatas	40 kg de batatas
		Fundente	2 kg de açúcar	6 kg de açúcar	9 kg de açúcar	12 kg de açúcar	18 kg de açúcar	24 kg de açúcar
		Carnes	3,5 kg de carne	10 kg de carne	15 kg de carne	20 kg de carne	30 kg de carne	40 kg de carne
Gancho		Pizza	2 kg de massa	5 kg de massa	7,5 kg de massa	10 kg de massa	15 kg de massa	20 kg de massa
		Pão	2 kg de massa	5 kg de massa	7,5 kg de massa	10 kg de massa	15 kg de massa	20 kg de massa
		Massa tenra	1,5 kg de farinha	4 kg de farinha	6 kg de farinha	8 kg de farinha	12 kg de farinha	16 kg de farinha
		Massa para beignet	1,5 l de água	4 l de água	6 l de água	8 l de água	12 l de água	16 l de água
		Massa para brioche	2 kg de farinha	5 kg de farinha	7,5 kg de farinha	10 kg de farinha	15 kg de farinha	20 kg de farinha
		Massa para croissant	2 kg de farinha	5 kg de farinha	7,5 kg de farinha	10 kg de farinha	15 kg de farinha	20 kg de farinha

Limpeza diária

- No fim do dia retire a ficha da tomada de corrente.
- Faça uma cuidadosa limpeza utilizando produtos neutros.
- A panela e o utensílio podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Limpe as partes internas da máquina com uma esponja húmida.
- Não utilize palha-de-aço e detergentes abrasivos.

Longo período de inactividade da máquina

Devendo deixar a máquina parada por um longo período de tempo, desligue o interruptor geral, efectue uma limpeza geral da máquina e cubra-a com uma lona para protegê-la contra a poeira.

PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM 4

Premissa

Em caso de avarias ou mau funcionamento, desligue o interruptor geral e contacte o Serviço de Assistência do vosso Revendedor. Não desmonte as partes internas da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade contra eventuais intervenções não autorizadas!

Avarias, causas, soluções

Inconveniente	Causa	Solução
A máquina não funciona	Interruptor geral desligado	Posicione o interruptor geral no "I"
	Falta de tensão na linha de alimentação	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor

Desactivação e reciclagem



A presença do contentor do lixo barrado na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desactivação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupar-se-á da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, dos aparelhos, será causa de sanções administrativas por parte das Competentes Autoridades em relação aos utilizadores negligentes ou incumpridores.

IP10F-20F-30F-40F-60F-80F



ПЛАНЕТАРНЫЙ ТЕСТОМЕС

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Цель руководства.....	4
Данные производителя и оборудования.....	4
Описание тестомеса.....	5
Технические характеристики.....	5
Габаритные размеры	6
Предохранительные устройства	6
Информация по технике безопасности	6

2 ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка	8
Зона установки	8
Подключение к электросети.....	8

3 ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ

Описание органов управления.....	9
Монтаж дежи и насадки.....	9
Использование тестомеса.....	10
Рекомендуемые максимальные дозы.....	10
Чистка в конце рабочего дня	11
Длительный период бездействия оборудования.....	11

4 ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ

Введение	12
Неисправности, причины, устранение.....	12
Уничтожение и утилизация отработанного оборудования	12

ПРИЛОЖЕНИЯ

Каталог запчастей
Электрическая схема

Цель руководства

Данное руководство составлено Изготовителем и является неотъемлемой частью комплектации прибора. При проектировании и изготовлении прибора изготовитель уделил особое внимание тем аспектам производственной деятельности, которые способны поставить под угрозу безопасность и здоровье задействованного персонала. Помимо строгого соблюдения законодательства, действующего в данной области, производитель также применил все надлежащие методы конструирования. Цель данной информации – призвать пользователей обратить особенное внимание на предотвращение опасных ситуаций. Осторожность - незаменима. Безопасность находится в руках всех операторов, работающих с оборудованием. Рекомендуется хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте чтобы, таким образом, оно всегда было под рукой в момент необходимости. Для выделения некоторых частей текста были введены следующие обозначения:

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: указывает на ситуации повышенной опасности, в результате которых могут быть получены серьезные повреждения; необходимо оказывать повышенное внимание.

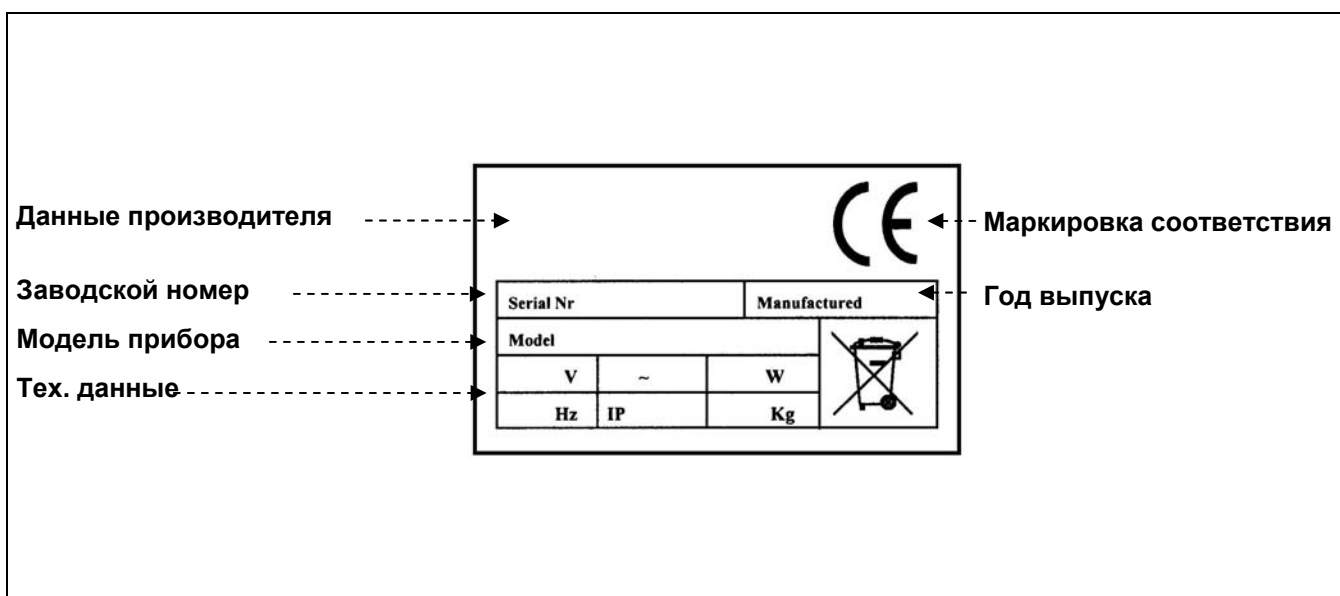
i ИНФОРМАЦИЯ: особо важные технические указания.

К настоящему руководству прилагаются:

- Гарантийный сертификат, содержащий условия гарантийного обслуживания, составленные Производителем.
- Документы, удостоверяющие соответствие с нормами действующего законодательства по охране здоровья и обеспечению безопасности людей.

По любым вопросам технического обслуживания обращаться к уполномоченному дилеру.

Идентификация Изготовителя и оборудования



Описание тестомеса

Планетарный тестомес мод. "IP" представляет собой машину для профессионального использования на хлебопекарных и кондитерских предприятиях и служит для замешивания, перемешивания и взбивания любых пищевых продуктов.

Выполняется в трех различных моделях:

IP10F (емкость дежи 10 литров)

IP20F (емкость дежи 20 литров)

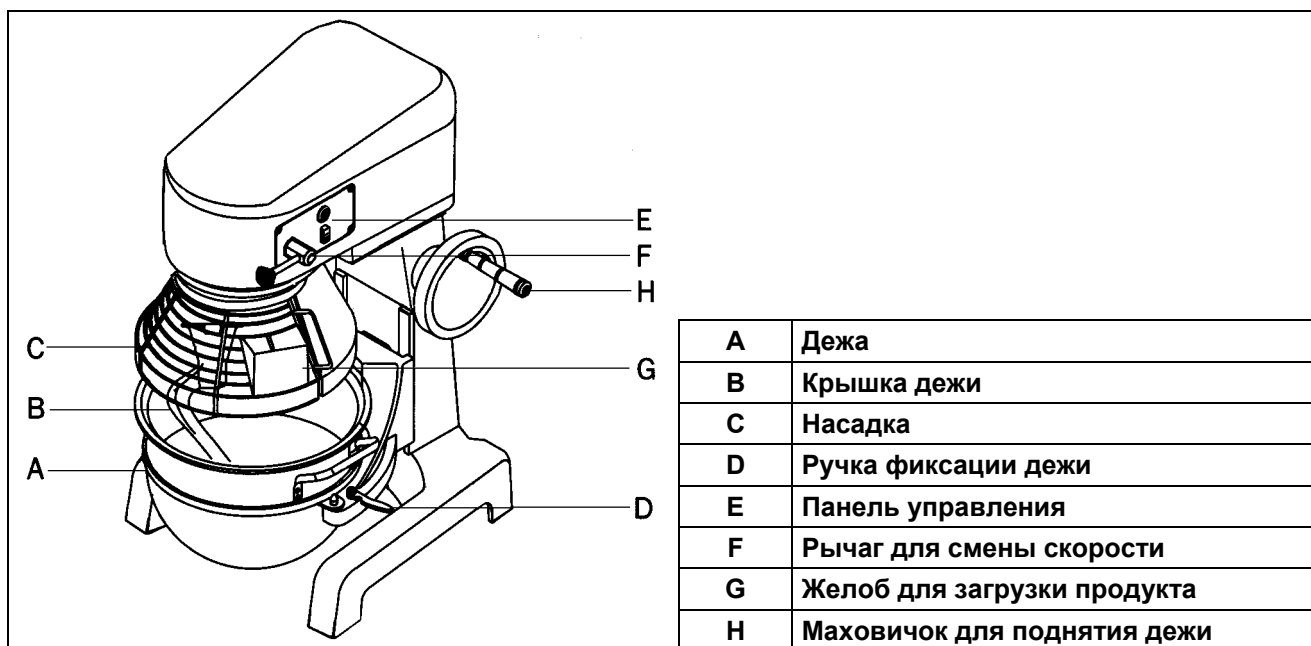
IP30F (емкость дежи 30 литров)

IP40F (емкость дежи 40 литров)

IP60F (емкость дежи 60 литров)

IP80F (емкость дежи 80 литров)

Машина изготовлена с корпусом, покрытым стойкой к механическим воздействиям краской, который прост в чистке. Оснащена защитными устройствами, соответствующими европейским директивам. Комплектация предусматривает три насадки (венчик, лопатка, крюк), благодаря которым машина отличается исключительной гибкостью применения и способна производить тесто для таких изделий, как пицца, хлеб, печенье, круассаны, булочки, а также заварное, песочное, белково-воздушное виды теста, майонез, соусы, взбитые сливки и т.п. Три скорости и таймер облегчают обработку продукта, адаптируя каждый раз характеристики машины к конкретному виду теста. Выдвижная дежа и быстросъемное крепление для насадок обеспечивают экономию времени оператора.

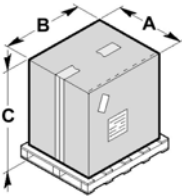


Технические характеристики

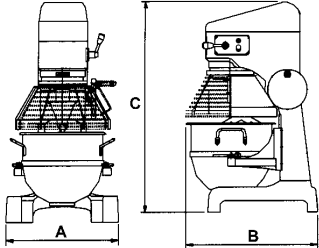
Описание	Единица измерения	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
Электропитание	В Гц Ф	230В 50Гц 1Ф	230В 50Гц 1Ф 230/400В 50Гц 3ф/3ф+N			230/400В 50Гц 3ф/3ф+N	
Мощность	кВт (л.с.)	0,37(0,5)	0,55(0,75)	0,75 (1)	1,1 (1,5)	3 (4)	3,7 (5)
Скорость (3)	об.мин.	95-175-320				70-210-360	
Вес нетто	кг	37	98	195	200	450	520
Вес с упаковкой	кг	38	111	220	225	520	590
Уровень шума		< 70 дБ(А)					

Габаритные размеры

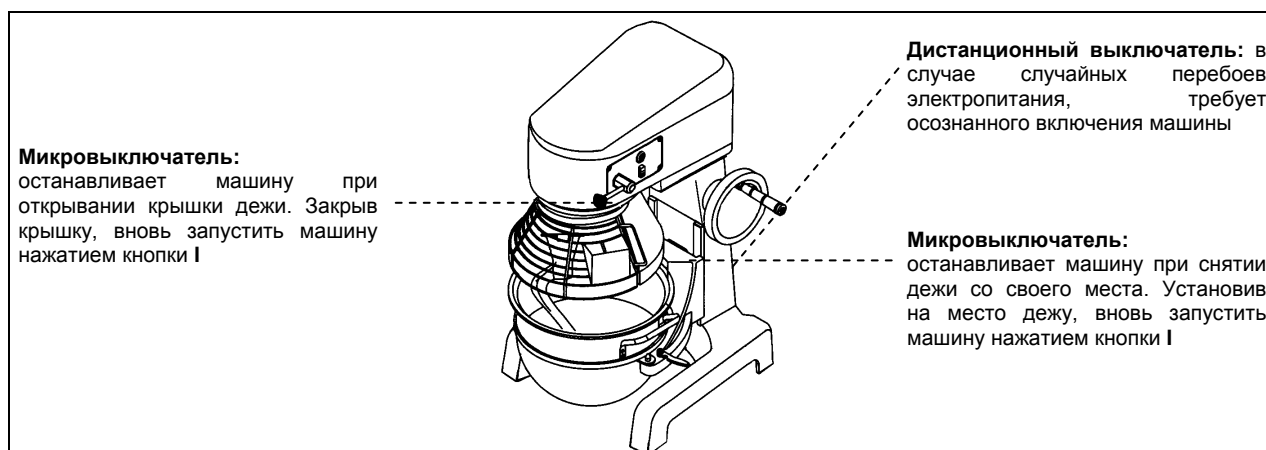
mm	A	B	C
IP10F	500	470	740
IP20F	570	570	1040
IP30F	800	670	1240
IP40F	800	670	1240
IP60F	1240	980	1780
IP80F	1240	980	1780



mm	A	B	C
IP10F	480	400	650
IP20F	560	550	900
IP30F	650	580	1050
IP40F	685	620	1050
IP60F	930	800	1500
IP80F	950	840	1500



Предохранительные устройства



Информация по технике безопасности

- Перед тем, как приступить к установке и эксплуатации, чрезвычайно важно внимательно ознакомиться с содержанием данного руководства. Постоянное соблюдение указаний, приведенных в руководстве, поможет обеспечить безопасность персонала и целостность оборудования.
- Предохранительные устройства не должны модифицироваться ни под каким предлогом.
- Рекомендуется строгое соблюдение норм техники безопасности на рабочих местах, установленных соответствующими органами в каждой отдельной стране.
- Производитель отклоняет любую ответственность за вред, нанесенный лицам или имуществу в результате несоблюдения норм техники безопасности.
- Правильное расположение прибора, освещение и чистота в помещении являются важными условиями для обеспечения безопасности персонала.
- Прибор не должен подвергаться воздействию атмосферных агентов.
- Подключение и ввод в эксплуатацию должны выполняться исключительно специализированным техническим персоналом.
- Удостовериться в том, что характеристики сети питания, к которой подключается машина, соответствуют характеристикам, указанным на табличке.
- Проверить соединение прибора с устройством заземления.
- Рабочая площадь вокруг прибора должна всегда содержаться сухой и чистой.
- Использовать предметы одежды, предусмотренные нормами по технике безопасности на рабочих местах.
- Использовать данную машину исключительно по назначению, любое другое применение должно считаться неправильным и, вследствие, опасным.

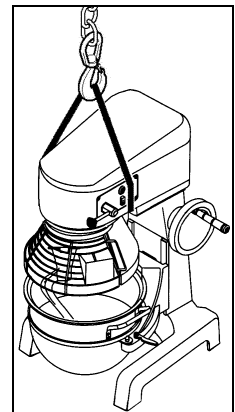
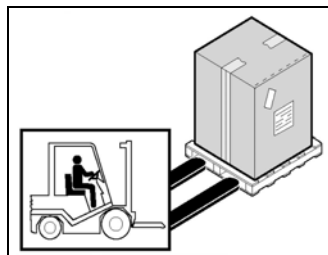
- Проверить соответствие и вес обрабатываемых продуктов; нельзя нагружать машину свыше ее производственных возможностей.
- Запрещено вставлять предметы, инструменты, руки или прочее в представляющие опасность части оборудования.
- Держать прибор в недоступном для детей месте.
- Извлечь вилку из розетки сети электропитания, если прибор не используется.
- В случае возникновения поломок и/или неисправностей, не проводить самостоятельно ремонтных работ, а обратиться к уполномоченному дилеру.
- Использовать оригинальные запчасти.
- Перед тем, как приступить к чистке прибора, отключить электропитание, отсоединив вилку из розетки сети электропитания.
- Нельзя использовать для чистки струи воды под высоким давлением.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ 2

Упаковка и распаковка

Машина упакована в картонную упаковку с добавлением вспененного полиэфира для обеспечения целостности в процессе транспортировки.

- Производить перемещение упакованного оборудования в соответствии с инструкциями.
- При вскрытии упаковки удостовериться в целостности каждого компонента. Сохранить упаковку на случай будущих перевозок.
- Произвести подъем машины в соответствии указанным образом и поместить ее в зону, предназначенную для установки.



Зона установки

Выбранная зона должна быть достаточно освещенной и иметь розетку электропитания. Опорная поверхность должна быть достаточно широкой, ровной и сухой. Установка должна выполняться в помещениях с невзрывоопасной средой. В любом случае, установка должна проводиться при соблюдении действующих законодательных норм по обеспечению безопасности на рабочих местах.

Таблица: условия внешней среды

Описание	Значения
Рабочая температура	0+35 °C (32+95 °F)
Температура хранения	от -15 до +65 °C (от -6.8 до +149 °F)
Относительная влажность	Макс.80% при температуре окружающей среды 20 °C Макс.50% при температуре окружающей среды 20+60 °C
Содержание пыли в атмосфере	Менее 0.03 г/м ³

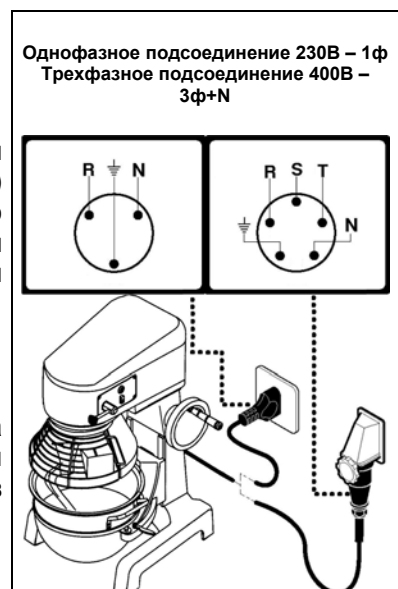
Подключение к электросети

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: Подключение к сети электропитания должно производиться специализированным персоналом.

Убедиться в безотказной работе системы заземления, установленной в помещении. Удостовериться в том, что напряжение (**В**) и частота (**Гц**) сети соответствуют характеристикам прибора (см. паспортную табличку и электрическую схему). Прибор оснащен электрическим кабелем, к которому необходимо подсоединить многополюсный штепсель. Штепсель подсоединяется к настенному выключателю, оснащенный дифференциалом.

Трехфазное подсоединение

Включить машину на несколько секунд и убедиться, что насадка вращается в нужном направлении. Если направление вращения неправильное, отключить электропитание и поменять местами два из трех фазовых проводов в штепселе.



ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ 3

Описание органов управления

16) Кнопка пуска "I"

Нажать кнопку для включения вращения насадки.
Включение возможно только при закрытой крышке и установленной деже.

17) Кнопка останова "0"

Нажать кнопку для остановки вращения насадки.

18) Таймер (только мод. IP60F-80F)

Позволяет задавать время замеса.

Положение "режим работы с заданием времени" (от 0 до 15 минут): повернуть ручку по часовой стрелке по градуированной шкале.

Положение "непрерывный режим работы": повернуть ручку против часовой стрелки в положение "Ручной".

19) Рычаг для смены скорости

Позволяет регулировать скорость вращения насадки в зависимости от характеристик обрабатываемого продукта.

Три положения для задания скорости:

1 – 95 об./мин. (мод. IP10F-20F-30F-40F); 70 об./мин. (мод. IP60F-80F)

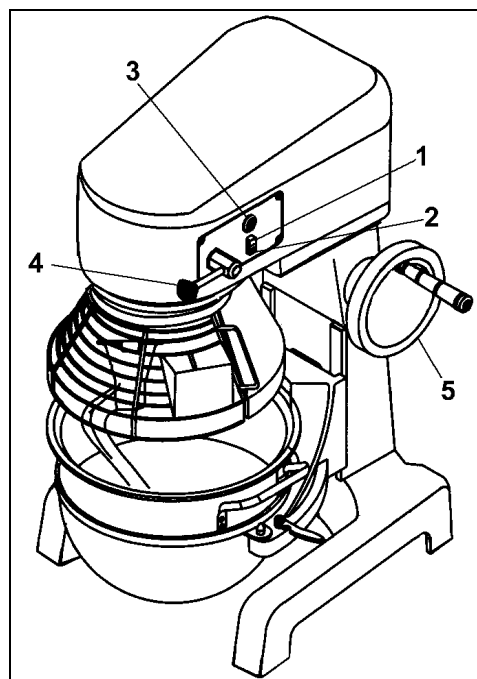
2 – 175 об./мин. (мод. IP10F-20F-30F-40F); 210 об./мин. (мод. IP60F-80F)

3 – 320 об./мин. (мод. IP10F-20F-30F-40F); 360 об./мин. (мод. IP60F-80F)

Изменять скоростной режим можно только при выключенной машине.

20) Маховичок для поднятия дежи

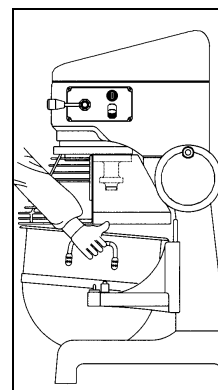
Позволяет поднимать (вращение по часовой стрелке) или опускать (вращение против часовой стрелки) дежу.



Монтаж дежи и насадки

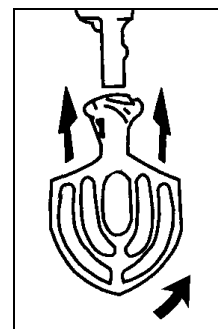
Дежа:

- Полностью опустить держатель дежи, повернув боковой маховичок против часовой стрелки.
- Поместить боковые ручки дежи на два штифта, расположенные на держателе дежи, и затянуть два рычага, потянув их на себя.
- Поднять установленную таким образом дежу, повернув боковой маховичок по часовой стрелке.



Насадка:

- Полностью опустить дежу, повернув боковой маховичок против часовой стрелки.
- Открыть крышку и установить насадку на ходовой вал. Для закрепления повернуть ее против часовой стрелки.
- Закрыть крышку и поднять дежу, повернув боковой маховичок по часовой стрелке.



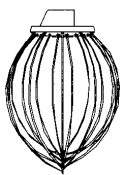
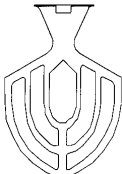
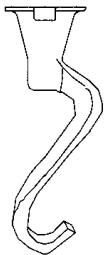
Использование тестомеса

- Отрегулировать скорость при помощи специального рычага смены скоростей в зависимости от типа обрабатываемого продукта; для крутого теста задать низкую скорость (1 или 2), для мягкого теста задать более высокую скорость (2 или 3). Открыть крышку дежи и поместить внутрь ингредиенты для приготовления теста.
- Закрывать крышку дежи.
- Выбрать время работы при помощи таймера (только мод. IP60F-80F): "непрерывный режим работы" или "режим работы с заданием времени".
- Включить машину нажатием кнопки пуска "I"; Включение возможно только при установленной деже и закрытой крышке.
- По завершении замеса остановить работу машины нажатием кнопки останова "0"; если был задан "режим работы с заданием времени", останов произойдет автоматически, а таймер установится на нуль (только мод. IP60F-80F).
- Повернуть против часовой стрелки боковой маховичок до предельного опускания дежи; затем при помощи блокировочных ручек выдвинуть дежу и выгрузить готовый продукт.
- Завершив приготовление теста, вымыть дежу и насадку теплой водой и моющим средством.
- Почистить крышку влажной губкой.

Рекомендуемые максимальные дозы

Ниже приводится таблица с указанием максимального количества обрабатываемого продукта в зависимости от типа насадки и типа теста. Приведенные значения являются справочными, т.к. они основаны на количестве теста.

i ИНФОРМАЦИЯ: Чрезмерное количество продукта может привести к перегреву двигателя.

	Насадка	Тип теста	IP10F	IP20F	IP30F	IP40F	IP60F	IP80F
			Максимальное количество					
Венчик		Взбитые сливки	По объему					
		Безе	0.5 кг сахара	1.5 кг сахара	2.2 кг сахара	3 кг сахара	4.5 кг сахара	6 кг сахара
		Бисквитное тесто	10 яиц	30 яиц	45 яиц	60 яиц	90 яиц	120 яиц
		Яичные белки	12 яиц	32 яиц	48 яиц	64 яиц	96 яиц	128 яиц
Лопатка		Пюре	3.5 кг картофеля	10 кг картофеля	15 кг картофеля	20 кг картофеля	30 кг картофеля	40 кг картофеля
		Темный шоколад	2 кг сахара	6 кг сахара	9 кг сахара	12 кг сахара	18 кг сахара	24 кг сахара
		Мясо	3.5 кг мяса	10 кг мяса	15 кг мяса	20 кг мяса	30 кг мяса	40 кг мяса
Крюк		Пицца	2 кг теста	5 кг теста	7.5 кг теста	10 кг теста	15 кг теста	7.5 кг теста
		Хлеб	2 кг теста	5 кг теста	7.5 кг теста	10 кг теста	15 кг теста	7.5 кг теста
		Песочное тесто	1.5 кг муки	4 кг муки	6 кг муки	8 кг муки	12 кг муки	16 кг муки
		Заварное тесто	1.5 л. воды	4 л. воды	6 л. воды	8 л. воды	12 л. воды	16 л. воды
		Сдобное тесто для булочек	2 кг кг муки	5 кг кг муки	7.5 кг муки	10 кг муки	15 кг муки	20 кг муки
		Тесто для круассанов	2 кг муки	5 кг муки	7.5 кг муки	10 кг муки	15 кг муки	20 кг муки

Чистка в конце рабочего дня

- В конце рабочего дня извлечь вилку из розетки сети электропитания.
- Произвести аккуратную чистку с применением нейтральных чистящих средств.
- Только дежа и насадки могут мыться в посудомоечной машине.
- Почистить наружные части прибора увлажненной губкой.
- Не применять металлических мочалок или абразивных чистящих средств.

Длительный период бездействия оборудования

В случае длительного периода бездействия прибора, отключить главный выключатель на стене, произвести общую чистку прибора и накрыть его полотном для защиты от пыли.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ

4

Введение

В случае неисправностей или неэффективной работы отключить главный выключатель на стене и обратиться в службу сервисного обслуживания вашего дилера. Не производить демонтажа внутренних частей прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за последствия несанкционированного ремонта!

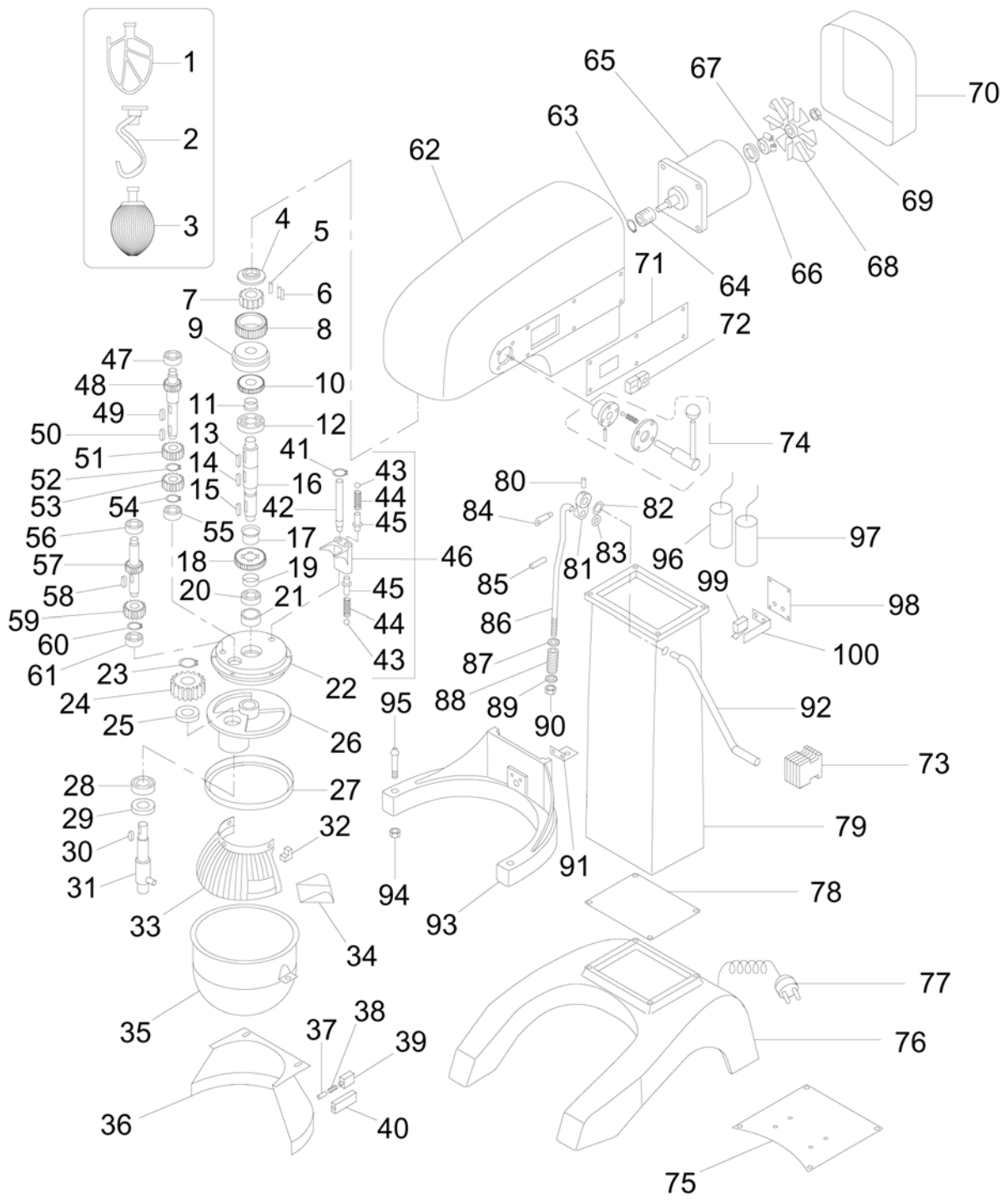
Неисправности, причины, устранение

Неисправность	Причина	Метод устранения
Прибор не включается	Главный выключатель отключен	Установить главный выключатель в положение "I"
	Отсутствие напряжения в сети энергоснабжения	Обратиться в Центр Сервисного обслуживания вашего дилера

Уничтожение и утилизация отработанного оборудования

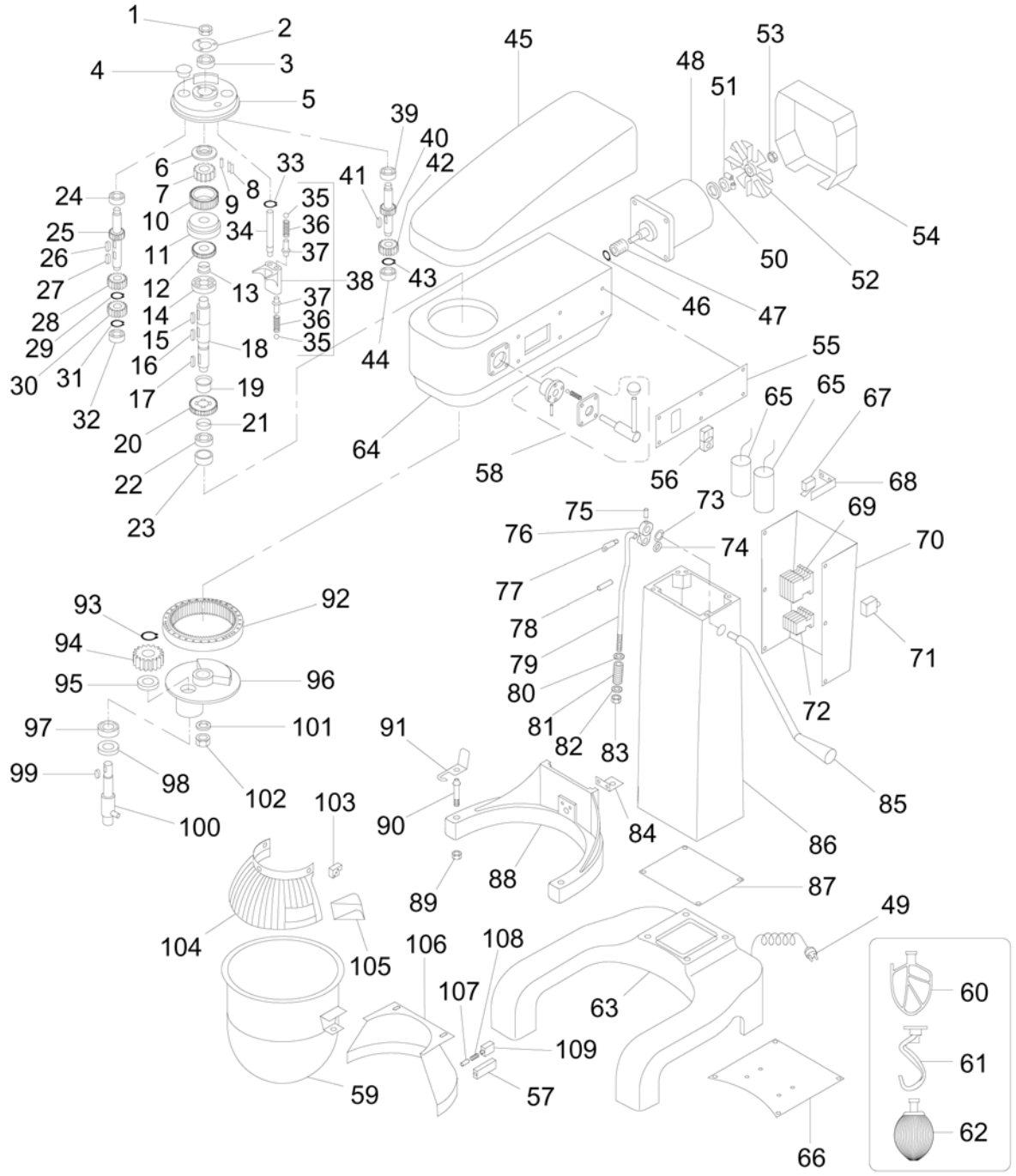


Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает отдельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центре сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.



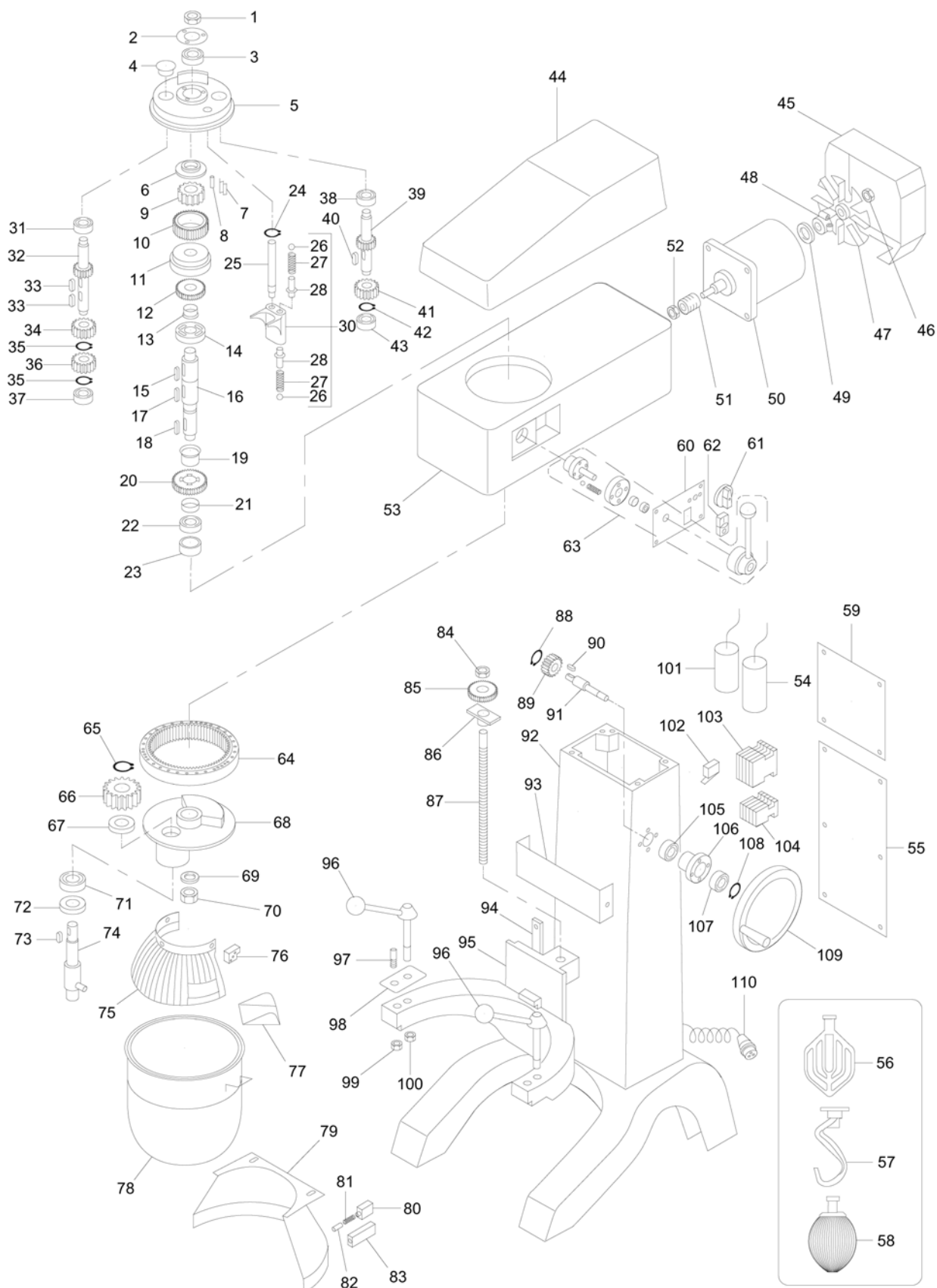
**CATALOGO PARTI DI RICAMBIO • SPARE PARTS CATALOGUE •
 CATALOGUE PIÈCES DE RECHANGE • ERSATZTEILKATALOG •
 CATALOGO DE REPUESTOS • CATÁLOGO DE PEÇAS SOBRESSALENTES •
 КАТАЛОГ ЗАПЧАСТЕЙ**

IP20F



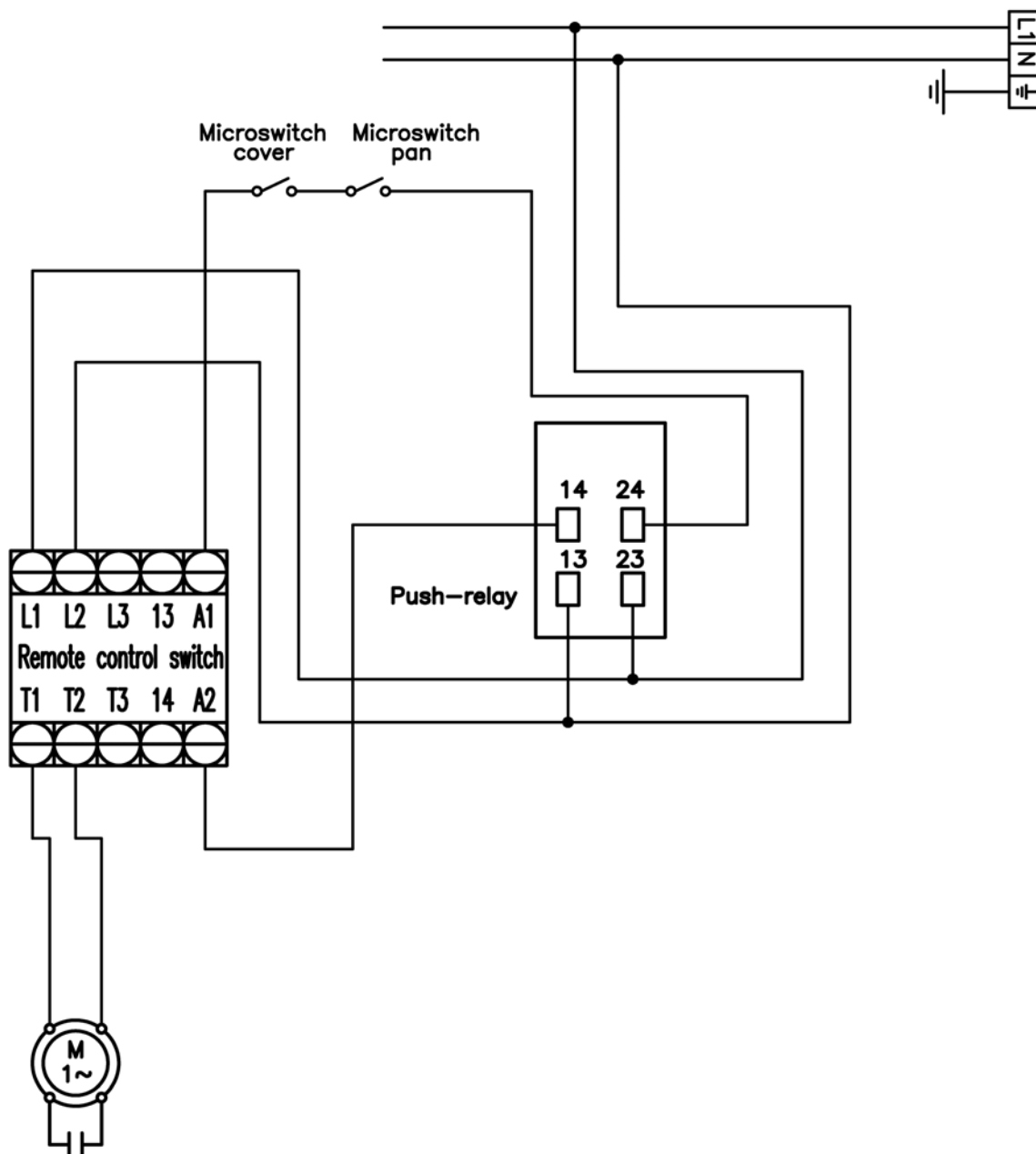
**CATALOGO PARTI DI RICAMBIO • SPARE PARTS CATALOGUE •
 CATALOGUE PIÈCES DE RECHANGE • ERSATZTEILKATALOG •
 CATALOGO DE REPUESTOS • CATÁLOGO DE PEÇAS SOBRESSALENTES •
 КАТАЛОГ ЗАПЧАСТЕЙ**

**IP30-40-
 60-80F**



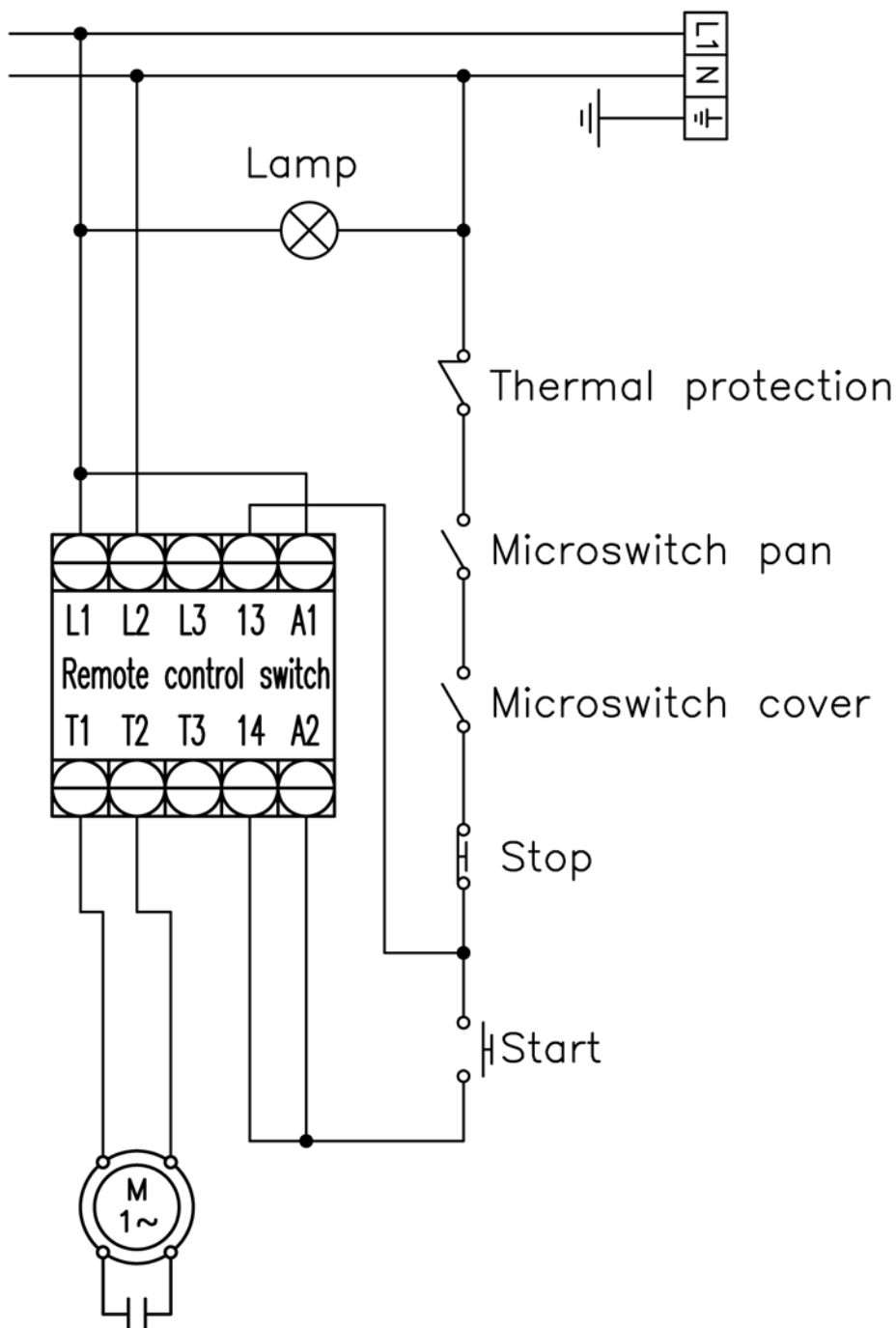
SCHEMA ELETTRICO • ELECTRICAL WIRING DIAGRAM •
SCHÉMA ÉLECTRIQUE • SCHALTPLAN • ESQUEMA ELECTRICO • ESQUEMA
ELÉCTRICO • ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

IP10F



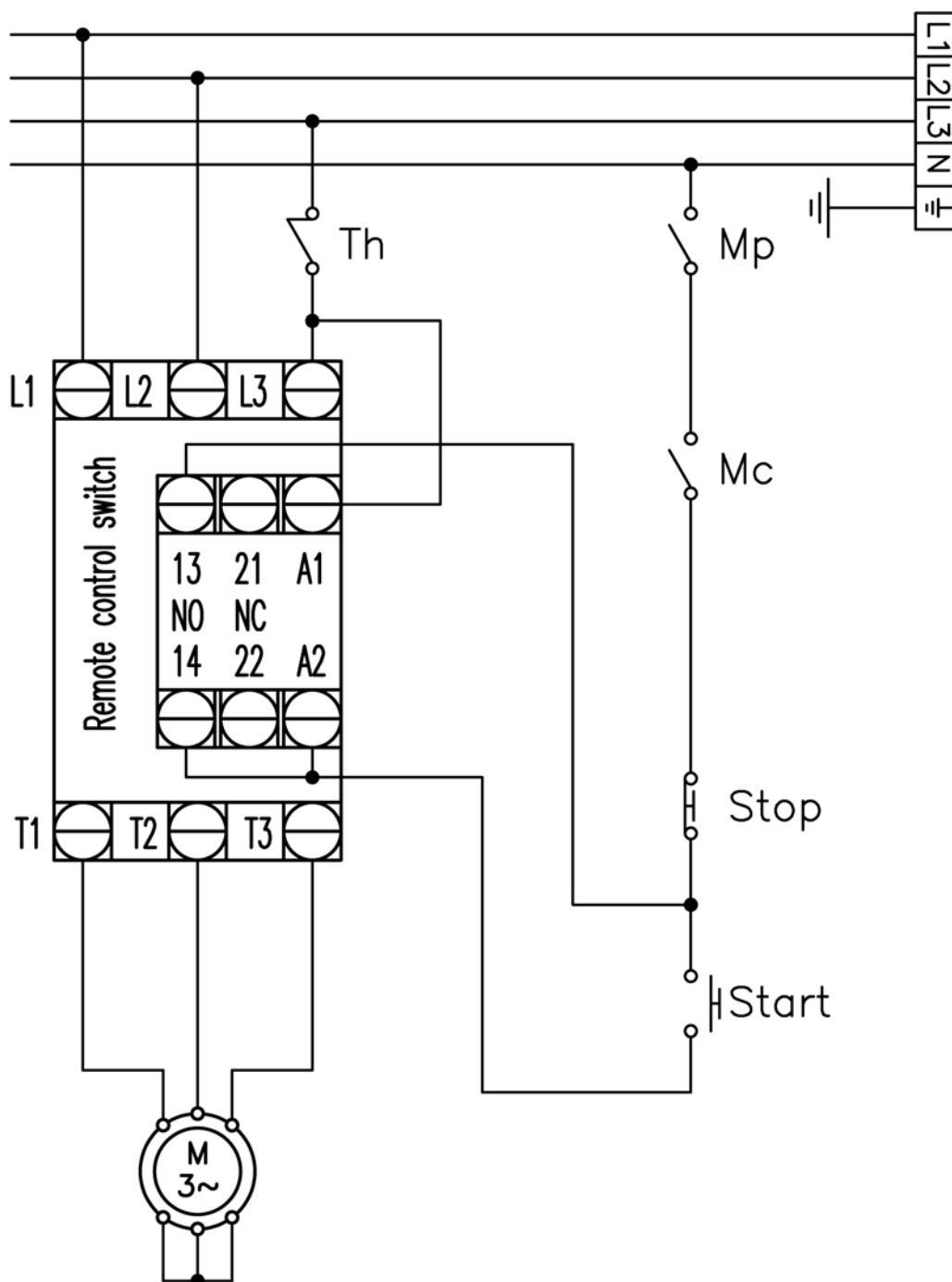
SCHEMA ELETTRICO • ELECTRICAL WIRING DIAGRAM •
SCHÉMA ÉLECTRIQUE • SCHALTPLAN • ESQUEMA ELECTRICO • ESQUEMA
ELÉCTRICO • ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

IP20-30F (1 phase)



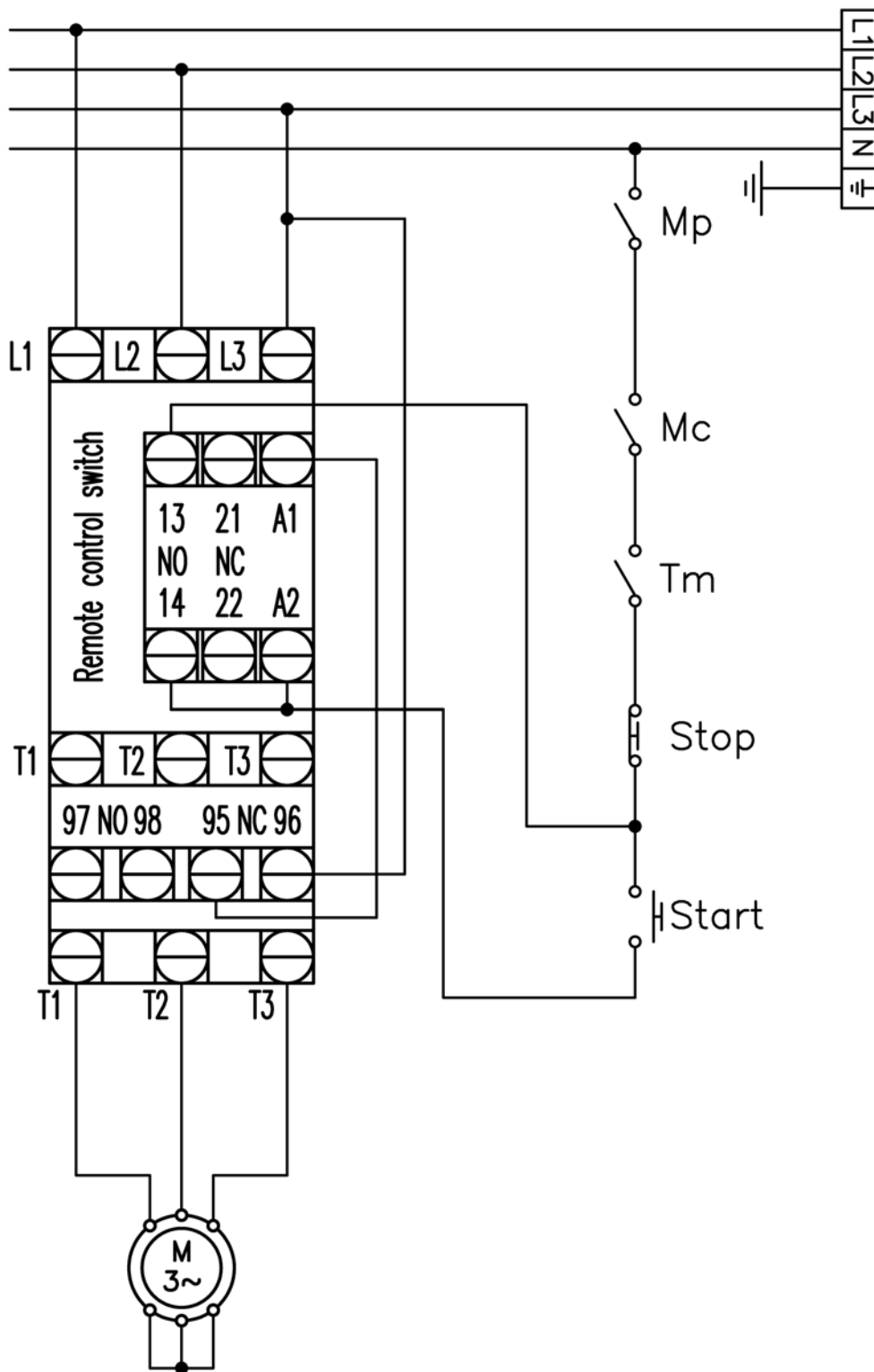
SCHEMA ELETTRICO • ELECTRICAL WIRING DIAGRAM •
SCHÉMA ÉLECTRIQUE • SCHALTPLAN • ESQUEMA ELECTRICO • ESQUEMA
ELÉCTRICO • ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

IP20-30-40F (3 phase)



SCHEMA ELETTRICO • ELECTRICAL WIRING DIAGRAM •
 SCHÉMA ÉLECTRIQUE • SCHALTPLAN • ESQUEMA ELECTRICO • ESQUEMA
 ELÉCTRICO • ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА

IP60-80F



<p>CONDIZIONI DI GARANZIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore. 	<p>WARRANTY CONDITIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
<p>CONDITIONS DE LA GARANTIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant. 	<p>GARANTIEBEDINGUNGEN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder -mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
<p>CONDICIONES DE GARANTÍA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes. 	<p>CONDIÇÕES DE GARANTIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
<p>УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя. 	<p>GARANTIVILLKOR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantint varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantint består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantint är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantint förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
<p>JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK</p> <ul style="list-style-type: none"> - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáférhető és nem meghatározott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározza a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól. 	<p>ΟΡΟΙ ΕΠΙΤΥΗΣΗΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατελείες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν πρόβλημα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή ενυλλιακικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη. - Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παρωφιστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρέχει ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα κατά την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.



fimar

Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>

