

## Sommario

Introduzione	1	Pulizia, igiene	5
Modelli	1	Difetti di funzionamento	6
Presentazione	1	Manutenzione	6
Installazione	2	Conformità alle norme	7
Modalità d'uso, sicurezza	3		

## Introduzione

Il manuale d'uso fornisce all'utente informazioni utili per lavorare correttamente e in piena sicurezza, ed è destinato a facilitare l'utilizzo della macchina (indicata di seguito con il termine «macchina» o «apparecchio»).

Le informazioni che seguono non devono essere in nessun caso considerate come un lungo elenco di avvertimenti da seguire obbligatoriamente, ma piuttosto come un insieme di istruzioni per migliorare, sotto ogni aspetto, le prestazioni della macchina e soprattutto per evitare tutta una serie di danni fisici o materiali risultanti da procedure di utilizzo e di gestione inadeguate.

È essenziale che tutte le persone che si occupano del trasporto, dell'installazione, della messa in esercizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina, consultino e leggano attentamente questo manuale prima di procedere alle diverse operazioni, e ciò al fine di evitare manovre errate e inappropriate suscettibili di compromettere l'integrità della macchina o la sicurezza delle persone.

Inoltre è importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e che sia conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, affinché possa essere consultato facilmente e tempestivamente in caso di dubbio o ogni volta che se ne presenti la necessità, qualunque essa sia.

Se dopo la lettura del manuale persistono ancora dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, non esitare a contattare il Produttore o il servizio post vendita autorizzato, che sarà a disposizione per garantire un'assistenza rapida e scrupolosa, al fine di garantire un miglior funzionamento e un'efficacia ottimale della macchina.

Si ricordi che le norme in materia di sicurezza, igiene e protezione dell'ambiente in vigore nel Paese di installazione devono essere applicate sempre durante le fasi di utilizzo della macchina. Pertanto è incombenza dell'utente assicurare che la macchina sia azionata e utilizzata solamente nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per le persone, gli animali e i beni materiali.

## Modelli

- Impastatrici-mescolatori da 60/80 litri con comandi elettrici per variare la velocità e per sollevare ed abbassare il porta vasca.
- Impastatrici-mescolatrici da 60/80 litri con presa accessori. Comando elettrico.
- Controllare la corrispondenza del modello e le sue caratteristiche con la placca di identificazione fissata sul telaio.

## Presentazione

### 1.1 DESCRIZIONE

• Le impastatrici-mescolatrici **60/80l** sono apparecchi professionali per forni-pasticcerie concepite per impastare, mescolare e montare qualsiasi prodotto alimentare. Le versioni **60/80l "A"**, adatte per le cucine, permettono di attaccare accessori intercambiabili per effettuare varie lavorazioni.



- A** Vasca inox, capacità 60/80 litri
- B** Griglia di protezione con bocca amovibile e con schermo in plastica opzionale
- C** Albero planetario
- D** Quadro dei comandi
- E** Testa
- G** Colonna
- I** Maniglia di bloccaggio vasca
- J** Porta vasca
- K** Base
- L** Piedini

### • Di serie con 3 utensili: 1.1b

- A** L'uncino per impastare
- B** La spatola per mescolare
- C** La frusta per emulsionare

### • Accessori optional in comune per i questi frullatori-mixer:

- Fruste per 60 litri e 40 litri con fili metallici rinforzati per lavorazioni di impasti duri.
- Riduzione per vasca da 40 litri con i suoi 3 utensili (60/80l).
- Riduzione per vasca da 60 litri con i suoi 3 utensili (80l).
- Paletta per il 60 litri forata per lavorazioni leggere.
- Miscelatore per i 40/60 litri per mescolare le carni (salumeria).
- Raschietto per vasche da 60/80 litri.
- Carrelli porta vasche da 60 e 80 litri (fornito di standard con il 80l)

### • Accessori optional solo per i modelli "A":

- Macchine accessorie (vedi  § 3.5).
- Raccoglitori per raccogliere i prodotti lavorati dal tritacarne, dal tagliaverdure e dal passa tutto.



## ATTENZIONE!!

Stoccaggio della macchina: da  $-25^{\circ}\text{C}$  a  $+50^{\circ}\text{C}$

Temperatura ambiente per il funzionamento: da  $+4^{\circ}\text{C}$  a  $+40^{\circ}\text{C}$

Questa macchina è stata progettata per l'utilizzo in ambito professionale e deve essere adoperata da personale formato per l'uso, la pulizia e la manutenzione in materia di affidabilità e sicurezza.

Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1)

Quando si maneggia l'apparecchio, accertarsi sempre che i punti di impugnatura non siano parti mobili; rischio di caduta e di lesioni degli arti inferiori.

La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

### 2.1 MISURE D'INGOMBRO - PESI (a titolo indicativo)

- A Peso lordo imballato (Kg).
  - B Peso netto montato (Kg)
  - C Dimensioni imballo (mm).
  - D Misure d'ingombro macchina L x l x h (mm).
- **Manutenzione - Trasporto**
- La macchina viene consegnata imballata su pallet.



- Per toglierla dal pallet, sollevare la macchina con un carrello elevatore (punti di appoggio indicati con F).



**In caso di spostamento a mano, prendere le necessarie precauzioni per evitare qualsiasi ribaltamento particolarmente in avanti (centro di gravità indicato con G).**

### 2.2 COLLOCAZIONE PER TERRA 2.2

- **Per calzare o livellare la macchina (10 mm di regolazione):**
- Svitare la vite di fissaggio del piedino (chiave a tubo di 13).
- Regolare il piedino, poi bloccarlo nella posizione.
- Controllare la stabilità della macchina con l'accessorio spatola

ad alta velocità.

- **Per fissare la macchina al pavimento:**
- Tappare i fori di fissaggio dei piedi (viti  $\varnothing$  8mm al massimo, lunghezza minima 30 e tasselli non forniti).

### 2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO



## ATTENZIONE!!

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).

Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple


L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni EN60204-1;

- Variazione massima di tensione:  $\pm 10\%$

- Variazione massima di frequenza:  $\pm 1\%$  in maniera continua,  $\pm 2\%$  su brevi periodi

**ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .**

- Verificare che la tensione dell'impianto a cui sarà allacciata la macchina sia la stessa indicata sulla targhetta tecnica.

- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta dalle sovracorrenti (cortocircuiti e sovraccarichi) mediante l'uso di un interruttore conforme alla norma IEC60947-2 correttamente dimensionato in base al luogo di installazione e alle caratteristiche della macchina.– vedere le caratteristiche indicate nella colonna G della figura  2.3a

**ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 60204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento nello schema TN o TT, oppure, per il sistema IT con l'utilizzo di un controllore d'isolamento permanente o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 60364-4-41, 413.1.**

Per esempio: in un sistema TN o TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.

**ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.**

- Verificare che la tensione dell'impianto a cui sarà allacciata la macchina sia la stessa indicata sulla targhetta tecnica e sul cavo di alimentazione.
- L'impianto deve essere munito di un disgiuntore differenziale, oppure di un fusibile per fase e di un interruttore differenziale del calibro indicato nella colonna G delle caratteristiche.



**In certi casi, a seconda della sensibilità dei differenziali di protezione, può essere necessario installare dispositivi di tipo SI (immunità elevata) per evitare eventuali attivazioni improvvise.**

**Caratteristiche del motore principale:**

- A Codice motore
- B Numero delle fasi
- C Tensione nominale in volt (valore singolo o commutabile)



- D Frequenza (Hertz)
- E Potenza nominale (Watt)
- F Intensità nominale (Ampere)
- G Calibro di protezione della linea elettrica (Ampere).

• Caratteristiche del motore ausiliario (comandi elettrici di salita o discesa del vaso). Con l'ausilio dei contrassegni sopra riportati, fare riferimento al quadro: 2.3b

• Prevedere una presa di corrente murale standard accessibile con 3 poli + neutro, oltre a una corrispondente spina impermeabile da 20 A conforme alla norma IEC60309 da installare sul cavo di alimentazione.

**Messa a terra obbligatoria per mezzo del filo verde/giallo.**

## 2.4 MESSA EN FUNZIONE

- **Verificare il senso di rotazione:** 2.3c
  - dell'albero planetario, senso antiorario (vedi freccia sulla testa).
  - oppure dell'utensile, senso orario .
- Se il senso di rotazione è invertito, invertire 2 fili di fase sul motore.



**Se il porta vasca scende anziché salire, arrestare immediatamente la macchina senza permettere che arrivi a fine corsa. Permutare i 2 fili di fase nella presa di corrente.**



*Nota: Se un frullatore modello "E" trifase è collegato a un'altra presa di corrente, prima dell'utilizzo controllare che:*

- le funzioni salita e discesa del recipiente non sono invertite

## Modalità d'uso, sicurezza



### ATTENZIONE!!

Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

La chiusura incontrollata del coperchio o del pressatore possono comportare il rischio di schiacciamento delle dita



Non introdurre mai le mani nella zona di espulsione quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!

Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo "regolazione dei dispositivi di sicurezza"). Non introdurre in nessun caso corpi duri o surgelati o la mano all'interno dell'apparecchio

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.

### 3.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

**La sicurezza dell'utilizzatore è garantita:**

- Dalla griglia di protezione che permette di tenere l'utensile ad una distanza appropriata e che fa arrestare il motore in seguito al suo sollevamento.
- Dalla conformazione della griglia che permette di aggiungere prodotti durante la lavorazione in tutta sicurezza.
- Dalla possibilità di avviare la macchina solo quando il porta vasca è sollevato e la griglia di protezione abbassata il cestello è in posizione sulla base di appoggio.
- Dalla necessità di premere il pulsante di MARCIA dopo un arresto (dispositivo di «mancata tensione»).
- La protezione del motore principale contro i sovraccarichi grazie al variatore.

**Quadro dei comandi** 3.1

- A Pulsante di ARRESTO
- B Timer
- C Posizione del timer per MARCIA continua
- D Pomello girevole illuminazione vasca
- E Pulsante di MARCIA
- F Pulsante di regolazione della velocità
- G Pulsante sollevamento vasca
- H Pulsante abbassamento vasca

- L'avviamento normale delle 60/80l avviene se:
  - La griglia di protezione è abbassata.
  - Il porta vasca è sollevato.
  - Il timer è posizionato su marcia continua oppure programmata.

- La messa in funzione dell'apparecchio mantenendolo sotto pressione è possibile quando il cestello portavasca non si trova in posizione elevata e unicamente a bassa velocità.

**Per portare il porta vasca in posizione di lavoro:**

- Prima di alzare il porta vasca, togliere gli utensili all'interno della vasca. (la macchina viene consegnata con la vasca a metà).
- Poi premere il pulsante **G** per far salire il porta vasca.

**Funzionamento:** 3.1

**a) Marcia continua:**

- Ruotare la manopola del timer **B** in senso antiorario verso la posizione di marcia continua **C**.
- Premere il pulsante di MARCIA **E**.

**b) Marcia programmata:**

- Ruotare la manopola del timer **B** in senso orario verso la parte graduata da 0 a 15. Per lavorazioni inferiori ad 1 minuto, oltrepassare il valore del tempo desiderato, poi tornare indietro sul valore scelto.
- Premere il pulsante di MARCIA **E**.
- Arresto automatico al ritorno del timer sullo 0.

**c) Arresto:**

- Riportare la macchina in bassa velocità per facilitarne il riavvio (vedi § 3.3).
- Utilizzare il pulsante di ARRESTO **A**, poi abbassare il porta vasca ed alzare la griglia di protezione.



**Non usare l'apparecchio senza il bicchiere.**

### 3.2 MONTAGGIO DELLA VASCA E DEGLI UTENSILI

- Procedere come segue:
- Abbassare il porta vasca.
- Mettere un utensile nella vasca.




*Nota: Fare attenzione a pulire accuratamente i punti di appoggio del bordo centrale della vasca sul porta vasca altrimenti risulterà difficile o impossibile bloccarla in posizione.*

#### a) Senza il carrello 3.2a

- Appoggiare la vasca sul porta vasca con gli spessori d'appoggio del bordo centrale ben posizionati davanti alle leve di blocco (una sola posizione).
- Abbassare la vasca verticalmente per collocare i due perni del porta vasca nei fori corrispondenti del bordo centrale della vasca.
- Fissare il vaso sul portavaso ruotando le due leve laterali di bloccaggio.

#### b) Con il carrello (fornito di standard con il 80I)




- Posizionare orizzontalmente la vasca sul carrello, poi appoggiarla sul porta vasca. Alzare il porta vasca di qualche centimetro e bloccare la vasca (vedi  § 3.2a).
- Sganciare il carrello se necessario.



**Prima di abbassare il porta vasca sbloccare completamente le 2 levette di blocco. La vasca si porta così al centro del carrello e si sgancia automaticamente.**



#### c) Inserimento dell'utensile 3.2c

- Inserire l'utensile nell'albero porta utensili e farlo ruotare in senso antiorario  per bloccarlo.




** La macchina non deve essere messa in funzione se il cestello non è correttamente posizionato sulla base di appoggio.**

### 3.3 VARIAZIONE E SCELTA DELLE VELOCITÀ


- Il variatore elettronico offre all'utente una gamma continua di velocità per eseguire ogni tipo di lavoro in condizioni ottimali di rendimento e qualità.
- Procedere come segue:
- premere il pulsante di MARCIA.
- Ruotare la manopola di regolazione della velocità in senso orario  per aumentare la velocità e in senso antiorario  per diminuirla.
- Avviare sempre la macchina a bassa velocità onde evitare schizzi o fuoriuscita di farina, poi aumentare progressivamente la velocità sapendo che la forza di traino (coppia) aumenta quando si diminuisce la velocità.
- In caso di blocco, diminuire la velocità

#### • Scelta delle velocità per l'uso degli utensili

 Velocità di lavoro consigliate





### 3.4 CAPACITÀ MASSIME

- Le capacità di lavoro variano secondo:
- L'utensile utilizzato.
- La natura, la quantità e la densità della massa da lavorare.
- La velocità ottimale per una lavorazione di qualità.
- Una quantità eccessiva comporta sempre un deterioramento della qualità del lavoro e della vita dei componenti meccanici della macchina e pu portare ad un surriscaldamento anormale del motore ed al suo arresto brusco. (vedi  § 5.1).



*Nota: Alcuni fabbricanti di farina consigliano di terminare di impastare aumentando la velocità per qualche istante. Per utilizzare tali ricette, è obbligatorio diminuire la quantità di farina indicate nella tabella a fianco di 30-50%.*

#### • Quantità massime consigliate

Prodotti	Note	40/60/80 12/20/25	Utensili
Stemperaggio (60 % di idratazione)	Kg. di farina	8/12/16	
Pizza (40% di idratazione)	Kg. di impasto	10/15/20	
Pasta brisé	} Kg. di farina	9/15/20	
Pasta frolla		9/18/23	
Pasta per croissant	} Litri d'acqua	10/18/23	
Pasta per brioche		8/12/16	
Pasta per bigné	20/30/38		
Carni	} Kg. di patate	20/30/38	
Purea		12/20/25	
Fondente	} Kg. di zucchero	80/100/120	
Chiare d'uovo		60/100/130	
Genoise	} Numero di uova	60/100/130	
Pan di Spagna		3/6/8	
Meringhe	} Kg. di polvere	6/9/12	
Crema pasticcera		Vasche (L)	

### 3.5 PRESA ACCESSORI

- 3) I mixer versione A sono muniti di una presa di movimento a velocità variabile, tipo H12 per azionare i seguenti accessori:




- **H 70 H e HV 82 H:** tricarne di Ø 70 e Ø 82 mm, sistema ENTERPRISE oppure UNGER. Forniti di tramoggia, pestello, coltelli e piastre.
- **CX 21 H:** Tagliaverdure fornito con dischi per affettare fino a 8 mm, per tagliare, per sfilacciare, per grattugiare ...
- **P 200 H:** Passatutto per purea, minestre, salse, zuppe di pesce ...

- Per montare un accessorio, procedere come segue:



- Arrestare la macchina a bassa velocità.
- Scegliere l'accessorio secondo la lavorazione da effettuare.


- Alzare il coperchio **H**.
- Avvicinare l'accessorio **B** ed inserire il cono **C** nella presa **A** della macchina.
- Inserire l'albero di trasmissione quadro nella presa **A** facendo ruotare **B**.
- Posizionare il perno **E** davanti al foro **I** e spingere a fondo l'accessorio nella presa **A**.
- Avvitare la vite di blocco **G** (senso orario ) nell'impronta **F**.
- Scegliere la velocità secondo l'accessorio utilizzato.



**È obbligatorio arrestare la macchina prima di montare o smontare un accessorio.**

- Velocità di utilizzo degli accessori:

VP = Velocità della presa accessori (g/min)

 Velocità di lavoro consigliate

## Pulizia, Igiene



### ATTENZIONE!!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

Prima di utilizzare qualsiasi strumento di pulizia, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di sicurezza fornite con il prodotto e utilizzare gli attrezzi di protezione adatti.

Non lavare la macchina utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione.

### 4.1 TRA DUE DIVERSE LAVORAZIONI

- Togliere la vasca e l'utensile.
- In un lavandino, lavare con acqua calda addizionata di un detersivo disinfettante o sgrassante (se sono stati lavorati prodotti grassi), l'interno della vasca e l'utensile, poi risciacquare con acqua pulita ed asciugare.

- Pulire il porta albero planetario, l'albero porta utensili e la griglia di protezione con una spugna umida ed un detergente-disinfettante, poi risciacquare con acqua pulita.



*Nota: Usare prodotti detergenti compatibili con i componenti in alluminio.*

### 4.2 A FINE UTILIZZO

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- In un lavandino lavare la vasca e l'utensile con un detergente-disinfettante o sgrassante, poi risciacquare con acqua pulita ed asciugare. Solo la vasca pu essere lavata in lavastoviglie.
- Pulire il porta albero planetario, l'albero porta utensili, la griglia di protezione ed il porta vasca facendo particolare attenzione ai punti di appoggio della vasca e, se necessario, anche la parte esterna della macchina con una spugna umida ed un detergente-disinfettante, poi risciacquare.
- Controllare che la pulizia dei vari componenti sia stata fatta in modo corretto.
- Lo schermo protettivo pieno non può essere lavato in lavastoviglie.



*Nota: Assicurarsi che i prodotti detergenti utilizzati siano compatibili con i materiali degli elementi dell'apparecchio.*

- Non utilizzare detergenti abrasivi che possono graffiare le superfici.
- Per la pulizia delle macchine accessorie, consultare il manuale di istruzione di ogni accessorio.



**Mai lavare l'apparecchio con getti d'acqua a pressione.**

- Periodicamente:
  - almeno una volta al mese spolverare le feritoie di ventilazione sul retro della macchina (causa di surriscaldamento anormale).
  - almeno una volta all'anno, smontare il coperchio posteriore e pulire il variatore, quindi rimontarlo.

### 4.3 POLVERE DI FARINA:

Per diminuire l'emissione di polvere di farina durante il caricamento della vasca, si consiglia di:

- Si raccomanda di utilizzare lo schermo in plastica trasparente fornito in dotazione con la macchina.
- Svuotare il sacco di farina o il recipiente contenente la farina senza scuoterlo.
- Se possibile, versare l'acqua prima di mettere la farina.



- Avviare sempre l'apparecchio a velocità ridotta durante la miscelazione acqua/farina.
- Non scuotere un sacco di farina vuoto. Arrotolarlo con cautela.

Rispettando queste semplici regole si contribuirà a ridurre l'emissione di polvere di farina e di conseguenza i rischi di allergia legati a tali polveri.






## Difetti di funzionamento

### 5.1 LA MACCHINA NON SI AVVIA

- Controllare se:
  - La macchina è collegata alla rete elettrica in maniera corretta.
  - L'alimentazione elettrica della presa di corrente è corretta.
  - Il cestello è in posizione sulla base di appoggio.
  - La vasca è in posizione di lavoro e la griglia di protezione bloccata.
  - Il timer si trova su una posizione diversa da "zero".
- Se la macchina si arresta durante l'uso:
  - Il dispositivo di protezione termica si è attivato. Il suo rinnesto non è automatico. Attendere qualche istante, scollegare l'alimentazione tramite l'interruttore posto sul retro dell'apparecchio, quindi rimettere l'apparecchio sotto tensione.
  - Diminuire la velocità o la quantità di prodotto (vedi  § 3.3 e 3.4).
  - Se il problema persiste, verificare che le aperture di aerazione ed in particolare la scatola del variatore siano pulite (vedere  § 6.1).

### 5.2 RUMORE O FUNZIONAMENTO ANORMALI

- **Rumore metallico**
  - Utensile deformato, che fa attrito o che ruota al contrario (vedi  § 2.3).
  - Vasca danneggiata o fuori posto (vedi  § 3.2).
- **Rumore stridulo**
  - Patinatura della cinghia
- **Mancanza di potenza**
  - La corrente è sbagliata causando un surriscaldamento anormale del motore.
  - Troppo carico oppure utensile sbagliato (vedi  § 3.3 - 3.4).

 **Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.**

### 5.3 INCEPPAMENTO DI UN UTENSILE NELL'ALBERO PORTA UTENSILI

- Generalmente dovuto ad una pulizia poco accurata oppure ad una deformazione dell'utensile in conseguenza ad un urto.
- Se l'inceppamento persiste, non insistere, lubrificare oppure applicare un liquido contro il grippaggio ed attendere un minuto per permettere al prodotto di fare effetto.
- Agire come segue dosando la propria forza:
  - Ruotare l'utensile facendo un movimento alternato in un senso e nell'altro.
  - Battere leggermente sull'utensile con una mazzetta di gomma dopo aver sganciato l'innesto della baionetta.
  - Se necessario ripristinare la parte deformata dell'utensile.

 **Se il difetto persiste, consultare il servizio assistenza del vostro rivenditore.**

## Manutenzione



### ATTENZIONE!!


Scollegare la macchina prima di intervenire su di essa.

La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato

### 6.1 MECCANISMO

- Si consiglia almeno una volta l'anno di:
  - Controllare lo stato di usura delle cinghie all'interno della macchina.
  - Con una aspirapolvere togliere dall'interno della macchina la polvere della cinghia e la farina accumulate.

### 6.3 REGOLAZIONE DI FINE CORSA SUPERIORE DEL PORTA VASCA

- Se si desidera posizionare gli utensili il più vicino possibile al fondo della vasca:
    - Montare l'attrezzo da regolare dopo aver verificato che sia il più lungo degli attrezzi.
    - Svitare le 2 viti posteriori del coperchio.
    - Sganciare la schiena tirando verso se stessi e verso il basso, poi rimuovere.
    - Sbloccare il controdado A (chiave esagonale di 17).
    - Allentare di qualche giro la vite del punto B.
    - Sbloccare il controdado C e svitare la vite D di qualche giro (chiave esagonale di 13).
  - Regolare il punto di scatto del contatto di posizione con la vite D e bloccare il controdado C.
  - Regolare la vite B che serve come arresto meccanico e riavvitare il controdado A.
-  **IMPORTANTE:** Quando il porta vasca risale, il contatto elettrico dovrà scattare circa 1 mm prima di arrivare a fine corsa, altrimenti vi è rischio di deterioramento del contatto di posizione.
- Se l'utensile sfrega contro la vasca, eseguire di nuovo le regolazioni.
  - Controllare con tutti gli utensili e rimontare la copertura posteriore.



## 6.5 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA PER ILLUMINARE LA VASCA

- Smontare le 4 viti che fissano il coperchio, poi le 2 viti del fianco sinistro e della testa.
- Nel caso di un modelli "A", è necessario smontare l'innesto della presa accessori (chiave di 6 faccia a croce di 5).
- Togliere la lampadina da sotto e sostituirla.
- Rimontare le parti rimosse.

## 6.6 CONTROLLO DELLE SICUREZZE

- E' necessario verificare frequentemente il funzionamento corretto dei dispositivi di sicurezza; il motore deve arrestarsi in meno di 4 secondi all'apertura dello schermo protettivo e all'abbassamento del cestello.
- Se una delle sudette funzioni non viene eseguita:
  - Non utilizzare la macchina.
  - Farla controllare dal servizio tecnico del vostro rivenditore.



**La macchina non deve essere messa in funzione se il cestello non è correttamente posizionato sulla base di appoggio.**

## 6.7 COMPONENTI ELETTRICI



- Controllare con regolarità lo stato di usura del cavo di alimentazione e dei componenti elettrici.



**Tensione residua ai morsetti del variatore.**

## 6.8 INDIRIZZO PER L'ASSISTENZA

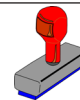
Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore della macchina.



**Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.**

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare e migliorare i suoi prodotti senza preavviso.

Timbro del rivenditore




Data di acquisto: .....

## Conformità alle norme

**La macchina è concepita e realizzata in conformità alle seguenti norme:**

- alla direttiva macchine 2006/42 CEE,
- alla direttiva CEM 2014 / 30 EU,
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- Alla direttiva 2002/96/CEE "WEEE"

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

Alla direttiva 2006/12/CEE "Rifiuti"

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

Alla direttiva 94/62/CEE "Imballaggio e scarti d'imballaggi"

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Smaltire le diverse parti dell'imballaggio nei punti di riciclaggio opportuni.

- **alle norme europee :**

EN 454 - Battitori-Miscelatori. Regolamenti relativi alla sicurezza ed all'igiene.

**Queste conformità sono attestate da:**

- Il marchio di conformità CE, fissato sulla macchina.
- La dichiarazione di conformità CE corrispondente associata al certificato di garanzia.
- Il presente manuale d'istruzione che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

**Caratteristiche acustiche:**

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA

**Indici di protezione secondo le norme EN 60529-2000:**

- Comandi elettrici IP55
- Macchina globale IP23

**Sicurezza integrata:**

- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro).

**Igiene alimentare:**

La macchina è costruita con materiali conformi alla regolamentazione e alle norme seguenti:

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali ed oggetti in contatto con le derrate alimentari,
- Le norme EN 601- : fusioni in leghe di alluminio in contatto con le derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 - : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle zone alimentari sono lisce e di facile pulizia. Usare detersivi adatti alla pulizia di macchine alimentari rispettando il loro corretto modo d'impiego.