

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Indice

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	6
Installazione	1	Manutenzione	6
Modalità d'uso, sicurezza	3	Conformità alle norme	8
Pulizia, igiene	5		

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.

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

• I mixer elettrici impastatrici-mescolatrici sono strumenti professionali per panifici e pasticcerie progettati per impastare, mescolare e frullare ogni tipo di prodotto alimentare.

A Vaso inox, capacità da 20 o 30 litri (a seconda del modello)

B Schermo protettivo rimovibile e con schermo in plastica opzionale

D Testa

E Quadro comandi

G Leva di sollevamento/abbassamento

H Planetario

I Colonna

J Cestello portavasò

K Piedi

• **Nel modello standard sono inclusi 3 attrezzi:**  **1.1b**

A Gancio per impastatura

B Paletta per miscele

C Frusta per emulsioni

• **Attrezzi opzionali:**

- Frusta rinforzata 20 e 30 l per emulsioni dure.

- Vaso da 10 litri e relativi 3 attrezzi (modello 20 l)

- Vaso da 10/20 litri e relativi 3 attrezzi (modello 30 l)

- Tavolo inox (altezza 480 mm) per il modello 20 l da tavolo.

• **Attrezzi opzionali soltanto nelle versioni con presa per accessori di tipo A:**

- Macchinari accessori (vedi  § 3-6)

- Portapiatti per prodotti da tritare, tagliaverdure, passatutto.

Installazione



ATTENZIONE!!

Stoccaggio della macchina: da -25°C a +50°C

Temperatura ambiente per il funzionamento: da +4°C a +40°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.

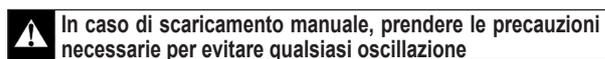
La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva

2.1 INGOMBRO – PESO (valori indicativi)

- A Peso lordo imballato (kg)
- B Peso netto montato (kg)
- C Dimensioni imballaggio L x l x h (mm)
- D Ingombro macchina: L x l x H (mm)
- E Dimensioni per fissaggio del mixer: E x E1 x E2 (mm)
- Hp Altezza presa per accessori (modello A)

• Movimentazione - Trasporto

- Il mixer viene fornito fissato su paletta in legno.
- Per farlo scendere dalla paletta, utilizzare un carrello elevatore facendo scivolare le forche sotto i piedi.



2.2 COLLOCAZIONE

- I mixer da 20/30 litri possono essere collocati soltanto al suolo.
- **Per tarare o regolare il mixer:**
 - Rimuovere la ghiera del piede anteriore da regolare.
 - Avvitare con l'ausilio di un cacciavite in modo da mettere in contatto il piedino regolabile.  2.2a
 - Verificare la stabilità facendo girare molto velocemente il mixer con la paletta. Se necessario, è possibile affinare la regolazione mentre la macchina è in funzione.
 - Rimettere a posto il tappo.
- **Per fissare il mixer al suolo: Fissaggio a livello dei piedi posteriori**  2.2b
 - Rimuovere le ghiera dei 2 piedi posteriori.
 - Localizzare i 2 fori da eseguire (vite max Ø8, lunghezza 80 min., tasselli non inclusi).



Nota: È possibile eseguire il fissaggio a livello dei piedi anteriori anche rimuovendo il piedino regolabile.

• I mixer da 20 litri da tavolo possono essere installati su:

- un supporto perfettamente stabile non risonante (mobile, tavolo...) con un'altezza compresa tra 350 e 500 mm.
- un tavolo inox opzionale dotato di scaffale.
- **Per l'installazione, procedere come segue:**
 - Rimuovere i piedini regolabili dai piedi anteriori.
 - Far coincidere i 4 fori di fissaggio dei piedi del mixer con quelli del tavolo.
 - Fissare il mixer al tavolo con le viti fornite.
- **Per tarare o regolare il tavolo:**
 - Allentare la vite di fissaggio dei piedini (chiave a tubo da 13).
 - Regolare il piedino e bloccarlo in posizione.
 - Verificare la stabilità facendo girare molto velocemente il mixer munito di paletta.
- **Per fissare il tavolo al suolo:**
 - Controforare i fori di fissaggio dei piedini (vite max Ø 8, lunghezza 30 minimo e tasselli non inclusi).  2.2c

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 la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.
- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta contro le sovrintensità (cortocircuiti e sovraccarichi) utilizzando fusibili o relè termici correttamente dimensionati, in funzione del luogo di installazione e delle caratteristiche della macchina – vedere le caratteristiche indicate nella colonna F 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 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.

• **Caratteristiche del motore:**  **2.3a**

- B** Numero di fasi (1 monofase o 3 trifase)
- C** Tensione nominale in volt (valore, singolo o commutabile)
- D** Frequenza (Hertz)
- E** Potenza nominale (Watt)
- F** Caratteristiche del fusibile di protezione della linea elettrica (Ampere)

1) Motore trifase

- Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata a 3 poli + terra da 20A conforme alla norma IEC60309, e una spina stagna corrispondente, da montare sul cavo di alimentazione.

 **È obbligatorio il collegamento a terra, che deve essere effettuato con un filo verde/giallo.**

• Verificare il senso di rotazione:  **2.3b**

- del planetario, senso antiorario (vedi freccia sulla testa) 
- o dell'attrezzo, senso orario. 

- Se il disco ruota al contrario, invertire i 2 fili di fase nella presa di corrente.

- Il collegamento è effettuato a tensione superiore  (400V). Per collegare a tensione inferiore 230 V,  procedere come segue:

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Smontare la piastra posteriore.
- Consultare lo schema elettrico al § 6.6.
- Sostituire il filo della piastra integrata spostando il collegamento del terminale che riporta la specificazione di tensione superiore (400V) sopra quello con tensione inferiore (230V).
- Invertire i ponticelli della morsettiera.  **2.3c**
- Controllare il senso di rotazione e rimontare la piastra.

2) Motore monofase

- Prevedere una presa di corrente a muro normalizzata a 2 poli + terra da 10/16A.
- Il senso di rotazione è regolato in fabbrica.

Modalità d'uso, sicurezza



ATTENZIONE!!

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

Il sollevamento od abbassamento incontrollato della tazza può comportare il rischio di schiacciamento delle dita. Non introdurre mai le mani nella zona di lavoro quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. E' formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!

Verificare il corretto funzionamento di questi 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'utente è garantita da:**

- L'arresto del motore all'apertura dello schermo di protezione.
- La particolarità dello schermo, concepito per permettere di aggiungere prodotti durante la lavorazione in totale sicurezza.
- L'arresto del motore nel momento in cui il cestello si abbassa. Premendo sul pulsante AVVIO la macchina non riparte.
- La necessità di premere il pulsante di AVVIO dopo l'arresto (dispositivo di «mancata tensione»).
- Un sistema di protezione contro sovratensioni, sottotensioni e surriscaldamento del motore.
- Il rispetto delle istruzioni del presente manuale d'uso, la manutenzione e la pulizia della macchina

• **Quadro comandi**  **3.1**

- A: Diminuzione tempo timer
- B: Aumento tempo timer
- C: Pulsante ARRESTO
- D: Pulsante AVVIO con velocità preselezionata.
- E: Display timer

- La messa in funzione normale del mixer si ottiene se il gruppo cestello - portavaso è in posizione di lavoro.
- Lo schermo di protezione è montato e chiuso.
- Il timer è regolato su marcia continua o programmata.
- Il cestello è in posizione sulla base di appoggio .

a) Marcia programmata

- Selezione del tempo su **E**, premendo i tasti **A** e **B**
- Avviamento premendo il tasto **D**
- Arresto alla fine del tempo selezionato o premendo il tasto **C**

Nota:



- Per modificare il tempo se il conto è già iniziato, premere il tasto **C** e procedere alla modifica con i tasti **A** e **B**, quindi riprendere il ciclo premendo il tasto **D**.

- Il tempo selezionato all'inizio del ciclo resta memorizzato
- Per arrestare definitivamente un ciclo già iniziato, premere due volte il tasto **C**.

b) Marcia continua

- Selezione di —su **E**, tenendo premuto il tasto **A**
- Avviamento premendo il tasto **D**
- Arresto premendo il tasto **C**



Non usare l'apparecchio senza il bicchiere.

3.2 MONTAJE – DESMONTAJE DE LA PANTALLA PROTECTORA

Lo schermo protettivo girevole è rimovibile per facilitarne la pulizia e con schermo in plastica opzionale.

• **Per smontarlo:**

- Arrestare la macchina, abbassare il cestello, rimuovere l'attrezzo e il vaso.
- Poiché lo schermo è fissato, farlo ruotare in senso orario (1 giro completo) fino all'arresto. 
- Lo schermo si sgancia in basso e si separa automaticamente.
- Lo schermo in plastica può essere rimosso scollegando il filo di ancoraggio. (in caso di utilizzo senza farina)



IL MIXER NON PUÒ ESSERE AVVIATO QUANDO LO SCHERMO È SMONTATO.

• **Per rimontarlo:**

- Disporre i piedini in corrispondenza degli intagli della corona dello schermo. 
- Far pressione sullo schermo verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario (1 giro completo) finché questo non si blocca (superamento del punto di attrito).



Nota: lo schermo resta autonomamente in posizione fin dall'inizio della rotazione.

IL MIXER PUÒ ESSERE AVVIATO SOLO SE LO SCHERMO È CHIUSO E FISSATO CORRETTAMENTE.

3.3 POSIZIONAMENTO DEL VASO E DEGLI ATTREZZI :

- Procedere come segue:
- Portare il cestello in posizione bassa premendo la leva G all'indietro.
- Disporre un attrezzo all'interno del vaso.



Nota: verificare la pulizia dei sostegni delle impugnature (vedi § 4-2).

- Posizionare il vaso sul cestello.
- Inserire il giunto del vaso nell'alloggiamento del cestello e abbassare verticalmente il vaso per posizionare i due perni del cestello nei fori delle impugnature. 

- Calettare l'attrezzo sull'albero portattrezzi e farlo ruotare in senso antiorario per fissarlo. 



- Tirare la leva G verso di sé per far risalire il vaso in posizione di lavoro.
- Chiudere lo schermo protettivo.
- Premere il pulsante AVVIO.

3.4 MODIFICA E SCELTA DELLA VELOCITÀ

- Il variatore a cinghia offre all'utente una vasta gamma di velocità per effettuare ogni tipo di lavoro in condizioni ottimali per rendimento e qualità.
- Per cambiare velocità, procedere come segue:
- Premere il pulsante AVVIO.
- Tirare la leva verso di sé per diminuire la velocità, spingere la leva per aumentarla. 

⚠ Non spostare la leva di velocità quando si fermò.

- **Avviare sempre la macchina a bassa velocità per evitare schizzi o emissione di farina**, quindi aumentare progressivamente la velocità tenendo presente che la forza di trascinamento (coppia) aumenta con la diminuzione della velocità.



Nota:

La leva rimane sulla velocità prescelta grazie al suo sistema di auto mantenimento in ogni posizione.

- In caso di usura della cinghia, diminuire la velocità.
- A fine lavorazione, riportare la leva a bassa velocità, premere il pulsante di arresto, quindi abbassare il vaso (vedi § 3-3).

- Velocità di utilizzo degli attrezzi  **3.4b**

V Velocità del planetario (giri/min.)

A Pasta dura

B Pasta morbida

 Lavoro previsto

3.5 CAPACITÀ MASSIMA

- La capacità di lavorazione del mixer varia in funzione:
- Del tipo di attrezzo utilizzato.
- Del tipo, della quantità e della densità della massa da lavorare.
- Della velocità ottimale per svolgere un lavoro di qualità.
- La lavorazione di quantità esagerate va sempre a detrimento della qualità del lavoro e della durata delle parti meccaniche del mixer, potrebbe inoltre determinare un surriscaldamento anomalo del motore nonché un brusco arresto di quest'ultimo (vedi  § 5-1).

• **Quantità massima consigliata**

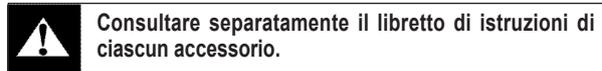
Prodotto	Riferimento	Vaso (L) 10/20/30	Attrezzo
Pasta sfoglia (idratazione 60%)	Kg di farina	3/6/8	
Pizza (idratazione 40%)			
Pasta brisée	Kg di pasta	2.5/5/6	
Pasta zuccherata			
Pasta per cornetti	Kg di farina	2/4/5	
Pasta per brioche			
Pasta da bigné	Litri d'acqua	2/4/5	
Carne	Kg	5/10/15	
Purè	Kg di patate	5/10/15	
Fondant	kg di zucchero	3/6/8	
Albumi	Numero di uova	16/32/50	
Pan di spagna		15/30/45	
Biscotti		15/30/45	
Meringhe	Kg di zucchero	0,75/1,5/2,5	

3.6 PRESA PER ACCESSORI

• I mixer modello A sono muniti di una presa di forza a velocità variabile, tipo H12 per azionare i seguenti accessori opzionali:



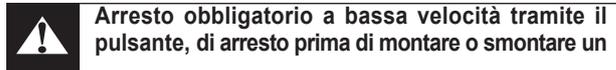
- **H 70 H and HV 82 H** : tritatutto Ø 70 e Ø 82 mm, sistema ENTERPRISE o UNGER. Muniti di tramoggia, batticarne, coltelli e piastre.
- **CX 21 H** : Tagliaverdure munito di vassoio per tagliare fino a 8 mm, affettare, sminuzzare, grattugiare...
- **P 200 H** : Passino per purè, minestre di verdure, composte, minestre di pesce... Munito di 3 grate diverse.



• Per installare un accessorio, procedere come segue:



- Attrezzare l'accessorio in funzione del lavoro da svolgere.



- Sollevare l'opercolo **H**.
- Prendere l'accessorio **B** e introdurre il cono **C** nella presa del mixer **A**.
- Inserire il quadro maschio **D** nell'albero di trasmissione della presa **A**, facendo ruotare **B**.
- Posizionare il perno **E** in corrispondenza dell'alloggiamento **I** e far entrare l'accessorio a fondo nella presa **A**.
- Serrare la vite di bloccaggio **G** (senso orario ) nell'impronta **F**.
- Scegliere la velocità in funzione dell'accessorio.



 Nota: per smontare l'accessorio, svitare **G** cdi almeno 4 giri ed estrarlo dall'impronta **F**.

• Velocità di utilizzo degli accessori:

VP = Velocità presa accessorio (giri/min.)

 Lavoro previsto

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 UN UTILIZZO E IL SUCCESSIVO.

- Smontare il vaso e l'attrezzo.
- In un recipiente, lavare con acqua calda e detersivo disinfettante o sgrassante (in caso di lavorazione di prodotti grassi) l'interno del vaso e l'attrezzo, quindi risciacquare e asciugare.

- Pulire il portaplanetario, l'albero portattrezzi e lo schermo protettivo con una spugna umida e un detersivo disinfettante, quindi risciacquare.

 Nota: utilizzare prodotti per la pulizia compatibili con i pezzi in alluminio.

4.2 A FINE UTILIZZO

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Smontare il vaso, l'attrezzo e lo schermo protettivo.
- Pulire in un recipiente il vaso e gli attrezzi con un detersivo disinfettante o sgrassante, quindi risciacquare e asciugare. Solo il vaso può essere lavato in lavastoviglie.
- Lo schermo protettivo pieno non può essere lavato in lavastoviglie.
- Pulire il portaplanetario, l'albero portattrezzi, lo schermo protettivo e il cestello insistendo sui sostegni di quest'ultimo e, se necessario, pulire l'esterno del mixer con una spugna umida e un detersivo disinfettante, quindi risciacquare.
- Verificare che i vari elementi siano stati puliti correttamente.
- Lubrificare l'albero portattrezzi (olio o grasso alimentare).

 Nota:
- Accertarsi che i prodotti utilizzati per la pulizia siano compatibili con i materiali degli elementi della macchina.

- Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare le superfici.
- Per la pulizia degli accessori, consultare il libretto di istruzioni di ciascuno di essi.



- Periodicamente: (almeno una volta al mese)
- Spolverare le prese d'aria situate sul retro della macchina (causa di surriscaldamento anomalo).
- Asciugare e lubrificare leggermente con vaselina le candele del meccanismo di sollevamento/abbassamento.

4.3 POLVERE DI FARINA:

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

- 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.

- Si raccomanda di utilizzare lo schermo in plastica trasparente fornito in dotazione con la macchina.
- 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 IL MIXER NON SI AVVIA

- Verificare che:
 - Il mixer sia collegato alla presa di corrente.
 - L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia corretta.
 - Il vaso sia in posizione di lavoro e lo schermo protettivo sia chiuso.
 - Il cestello è in posizione sulla base di appoggio .
- Se il mixer si arresta durante l'uso:
 - La sonda termica del variatore è entrata in funzione. Attendere qualche minuto prima di riavviare.
 - Diminuire la velocità o il carico (vedi  § 3.3 e 3.4).

5.2 RUMORE O FUNZIONAMENTO ANOMALO

- **Rumore metallico**
 - Attrezzo deformato, che produce sfregamento o ruota in senso contrario (vedi  § 2-3).
 - Vaso rovinato, non in posizione corretta (vedi  § 3-3).
 - Mancanza di lubrificante sul planetario (vedi  § 6-4 per lo smontaggio).
- **Rumore stridente**
 - Usura prematura della cinghia provocata dallo scorrimento.
 - Cinghia difettosa (vedi  § 6-2 per sostituzione)
- **Mancanza di potenza :**
 - Verificare che lo scorrimento delle flange delle pulegge sia corretto e controllare lo stato della cinghia (vedi  § 6-2).
 - Motore che gira a 2 fasi (vedi  § 6-6).
 - Tensione di alimentazione inadeguata con surriscaldamento anomalo del motore.
 - Velocità di lavorazione troppo elevata: ridurre la velocità.
 - Carico troppo elevato: ridurre la quantità.



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

5.3 INCEPPAMENTO DI UN ATTREZZO SULL'ALBERO PORTATTREZZI

- Generalmente dovuto a pulizia insufficiente o a una deformazione dell'attrezzo in seguito a un urto.
- Se si verifica un inizio di inceppamento, non insistere, lubrificare o passare del liquido sbloccante e attendere un istante affinché il prodotto agisca.
- Agire progressivamente dosando la forza:
 - Per rotazione, con un movimento di «andata e ritorno».
- Battendo sull'attrezzo con un mazzuolo dopo aver estratto la spina dalla baionetta.
- Se necessario piallare la parte deformata.



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

5.4 LEVA DI COMANDO DELLA VELOCITÀ

Se la leva di comando della velocità si blocca:

- oliare leggermente l'asse delle pulegge variabili e lubrificare il nottolino di trascinamento del bilanciere.

Se la leva non rimane più in posizione da sola, consultare il § 6-3 sulla regolazione della velocità.



Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

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 MECCANICA

- Almeno una volta l'anno si consiglia di:
 - Lubrificare, se necessario, i pignoni del planetario con un grasso molto adesivo (consultare i nostri tecnici, vedere  § 6-4).
 - Pulire con un aspirapolvere la polvere della cinghia e la farina rimaste all'interno della macchina.
- Accesso ai componenti elettrici:
 - scollegare la macchina dalla corrente elettrica.



Tensione residua sui morsetti dei condensatori

• I condensatori possono mantenere la propria carica elettrica: Onde evitare qualsiasi rischio, nel caso di intervento, si consiglia di scaricare i morsetti appoggiandovi un conduttore isolato (per esempio un cacciavite).

6.2 SOSTITUZIONE DELLA CINGHIA

- Arrestare il mixer ad alta velocità (posizione 8) e scollegarlo dalla corrente elettrica.
 - Smontare le viti del coperchio superiore e disinserirlo per separarlo dalla testa.
 - Afferrare la cinghia lateralmente e tirare verso di sé finché questa non si stacca dalla puleggia variabile ricettrice.
 - Quindi liberare la cinghia dalla puleggia motrice.  6.2
 - Lubrificare leggermente con la vaselina l'albero motore e ricevitore delle pulegge variabili.
- Per l'installazione della nuova cinghia:
- Disporre la cinghia sulla puleggia motrice.
 - Tirare con forza per inserirla il meglio possibile.
 - Agganciare la cinghia sulla puleggia ricettrice.
 - Girare manualmente quest'ultima per disporre la cinghia in modo uniforme.

6.3 REGOLAZIONE DELLA VELOCITÀ

Durante il funzionamento normale della macchina, nel passaggio da alta a bassa velocità, la leva ritorna leggermente all'indietro prima di bloccarsi.

- Se la leva non riesce a stabilizzarsi, procedere alla seguente regolazione:
 - Far ruotare il mixer a bassa velocità (1) quindi arrestarlo.
 - Svitare la leva del cambio di velocità.
 - Smontare il cappuccio per accedere al meccanismo e riavvitare la leva.
- Sbloccare il controdado della vite di antideriva A.  6.3
- Riavviare il mixer e svitare la vite di antideriva finché la leva non rimane in posizione a tutte le velocità.
- Ribloccare il controdado.
- I mixer sono regolati in fabbrica per girare dai 35 ai 180 giri/min. circa (velocità del planetario).

6.4 SMONTAGGIO DEL PLANETARIO

- Rimuovere lo schermo protettivo e il coperchio dopo averlo disinserito.
- togliere la cinghia.  6.2
- Inserire un pezzo di legno tra vaso e planetario per sostenere quest'ultimo.  6.4
- Rimuovere la puleggia ricettrice e la relativa chiavetta.
- Togliere la presa per gli accessori se il modello ne è fornito.
- Rimuovere il gruppo del planetario battendo con un mazzuolo sulla parte inferiore dell'albero solare e abbassando progressivamente il vaso.

6.5 VERIFICA DELLA SICUREZZA

- È necessario verificare frequentemente il funzionamento corretto dei dispositivi di sicurezza; il motore deve arrestarsi all'apertura dello schermo protettivo e all'abbassamento del cestello.
- Se una delle due funzioni non è operante:
 - Non utilizzare la macchina.
 - Farla regolare dal servizio di manutenzione del proprio fornitore.



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

6.6 COMPONENTI ELETTRICI



- Verificare regolarmente lo stato del cavo e dei componenti elettrici.

6.7 CONTATTI PER LA MANUTENZIONE

Consigliamo di rivolgersi in primo luogo al fornitore della macchina.



Per qualsiasi richiesta di informazioni o ordini di elementi separati, è necessario precisare il modello della macchina, il numero di serie e le caratteristiche elettriche

Il produttore si riserva il diritto di modificare e migliorare i propri prodotti senza preavviso.

Timbro del fornitore



Data di acquisto:

La macchina è stata concepita e realizzata conformemente a:

- Direttiva macchine 2006/42 CEE,
- Direttiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- **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.

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.

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.

- Norme europee

EN 454- Mixer. Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.

Tale conformità è attestata da:

- Il marchio di conformità CE, riportato sulla macchina,
- La relativa dichiarazione di conformità CE, allegata al certificato di garanzia,
- Il presente manuale di istruzioni, 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 progettata e fabbricata nel rispetto dei regolamenti e delle norme che la riguardano, indicate sopra.
- L'operatore deve essere preparato all'uso della macchina e informato sugli eventuali rischi residui .

Igiene alimentare:

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

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti a contatto con le derrate alimentari.
- Norma EN 601- : fusioni di leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 - : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative all'igiene.

Le superfici delle aree destinate agli alimenti sono lisce e facili da pulire. Utilizzare detersivi idonei all'igiene alimentare, rispettandone le istruzioni per l'uso.