

Sommario

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	5
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

• Questo mixer elettronico è un apparecchio per uso professionale per panetteria-pasticceria e per cucina, creato per impastare, miscelare e sbattere qualsiasi prodotto alimentare. La versione A (con presa di accessori), adatta in cucina, permette di azionare macchine accessorie.



- A Vasca inox, capacità 9,9 litri
- B Griglia di protezione amovibile
- C Albero porta utensili
- E Testa
- D Presa accessori tipo H12
- F Coperchio

G Quadro dei comandi

H Telaio

I Porta vasca

J Piedi



• 3 utensili sono disponibili di serie

A Il gancio a spirale per impastare

B La spatola per mescolare

C La frusta per emulsionare

• Accessori optional:

- Macchine accessorie : tagliaverdure, tritatutto, .. (veda  § 3.6).

Installazione



ATTENZIONE!!

Magazzinaggio della macchina: -25°C a +50°C

Temperatura ambiente per il funzionamento: +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 MISURE D'INGOMBRO E PESI (a titolo indicativo) 2.1

- Peso lordo imballato : 58 Kg.
- Peso netto : 37 Kg.
- Dimensione con imballo : 650 x 480 x 800 mm
- Dimensioni senza imballo : 401 x 454 x 656 mm

2.2 COLLOCAZIONE

- La impastatrice-mescolatrice deve essere installato su un supporto perfettamente stabile e senza risonanza (mobile, tavolo ...) di altezza compresa tra i 400 e 700 mm.

2.3 COLLEGAMENTI ELETTRICI



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 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.

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 50204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 6036-4-41.413.1.

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.

- Il mixer è alimentato da corrente monofase.
- Prevedere una presa a parete standard accessibile con 2 poli + terra, valutata 16A conforme a IEC60309, e una corrispondente spina impermeabile da montare sul cavo di alimentazione.



Nota: è possibile utilizzare la macchina unicamente su reti di tipo TN (messa al neutro) e TT (neutro a terra). Qualora fosse necessario installare una macchina sulla rete IT (neutro a terra tramite impedenza o isolato), la soluzione è inserire un trasformatore di isolamento e porsi a livello locale sulla macchina in rete TN o TT.



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.

• Avvertenze per l'installatore :

Il mixer elettronico è munito di un filtro atto ad evacuare verso terra i disturbi provenienti dalla rete, senza transitare dal variatore. La presa di terra dell'apparecchio, per essere efficace, deve essere di buona qualità per evitare che i disturbi, transitando nel variatore, lo danneggino.



Messa a terra obbligatoria.

SENZA PRESA DI TERRA = MANCANZA DI PROTEZIONE = RISCHIO DI GUASTI



Nota : I valori di terra sono definiti in funzione della corrente differenziale residua . Il mancato rispetto di tali istruzioni puo' provocare l'annullamento della garanzia.

• Caratteristiche del motore :

Tensione d'alim. (V)	Potenza nom. (W)	Frequenza (Hz)	Intensità (A)	Consumo elett. (Kw/h)
230	750	50/60	4,3	0,8
115	750	50/60	8,6	0,8

• Controllare il senso di rotazione 2.3

- Dell'albero planetario, senso antiorario  (vedi freccia sulla testa)

- oppure dell'utensile, senso orario 

Per invertire il senso di rotazione vedi  § 5.2.



ATTENZIONE!!

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

Non introdurre mai la mano nella zona di lavoro mentre la macchina è in funzione; rischio di ferite. E' formalmente proibito neutralizzare o modificare 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'utente è assicurata da:

- Lo schermo protettivo che consente di mantenere l'attrezzo a una distanza standard e arresta il motore quando viene sollevato.
- L'avvio del mixer solo dopo che il portavaso è in posizione di funzionamento e lo schermo protettivo è abbassato.
- Un tempo di arresto dello strumento inferiore a 3 secondi, qualunque sia la velocità.
- Un sistema di "mancata tensione" per il quale è necessario premere il pulsante AVVIO per riavviare.
- Un sistema di protezione contro i surriscaldamenti del motore mediante variatore.
- Il rispetto delle istruzioni del presente manuale per l'uso, la manutenzione e la pulizia dell'apparecchio.

Quadro dei comandi:



A Pulsante ARRESTO

B Diminuzione della velocità

C Diminuzione tempo timer

D Visualizzazione velocità

E Visualizzazione timer

F Aumento tempo timer

G Aumento velocità

H Pulsante AVVIO

La messa in funzione normale del mixer si ottiene solo se il gruppo cestello – portavaso - schermo protettivo è in posizione di lavoro. Il cestello è in posizione sulla base di appoggio.



Manovrare sempre lo schermo protettivo dalla maniglia

a) Avvio:

- Selezionare la velocità con il pulsante B o G, quindi premere D, il motore si avvia un secondo dopo e accelera progressivamente fino a raggiungere la velocità visualizzata.

b) Variazione della velocità:

- Utilizzare i pulsanti B o G, D che indicano lo stato nell'area della velocità.

c) Marcia programmata:

- Utilizzare i pulsanti C o F, E che indicano il tempo selezionato, quindi premere H.



Nota:

- Per modificare i tempi in fase di calcolo, premere il tasto A, quindi modificare con i tasti C o F; riprendere il ciclo premendo il tasto H.

- Il tempo selezionato all'inizio del ciclo rimane in memoria

- Per arrestare definitivamente un ciclo in corso, premere 2 volte il tasto A.

d) Marcia continua:

- 1- Selezione di — su E premendo continuamente il tasto C.
- 2- Avvio premendo il tasto H.
- 3- Arresto premendo il tasto A.



Ogni altro uso diverso da quello descritto nel presente manuale non è considerato normale dal produttore.



Non usare l'apparecchio senza il bicchiere.

3.2 MONTAGGIO DELLA VASCA E DEGLI UTENSILI

• Rialzare lo schermo di protezione con la sua maniglia, il supporto scende automaticamente.  3.2a

- Sistemare un utensile dentro la vasca.

- Avvicinare il recipiente al supporto e introdurre orizzontalmente i due bracci del supporto tra il bordo del recipiente e la parte superiore dei manici fino all'arresto. In tal modo, il recipiente viene centrato automaticamente sul supporto e sostenuto dal bordo.  3.2b



Nota : Non introdurre le due braccia del supporto sotto le maniglie della vasca  3.2c

• Infilare l'utensile sull'albero porta utensile, poi farlo ruotare in senso anti orario  per bloccarlo.  3.2d



- Ripiegare lo schermo di protezione con la sua maniglia, la vasca si blocca automaticamente.  3.2a



Nota : Se il recipiente non è posizionato correttamente, lo schermo protettivo non può abbassarsi completamente. Non forzare e sistemare la vasca spingendola a fondo.

- Premere sul pulsante MARCIA, regolare il pulsante di variazione alla velocità scelta e girare il pulsante della minuteria opzionale (veda  § 3.1)

3.3 MONTAGGIO / SMONTAGGIO DELLO SCHERMO DI PROTEZIONE

• Per smontare lo schermo, procedere come segue :

- 1) Rialzare lo schermo di protezione con la sua maniglia fino alla ralla alta.  3.2a
- 2) Girare indietro le due maniglie laterali **in modo da far coincidere le due aste dello schermo con i fori delle maniglie.**  3.3a
- 3) Tirare lo schermo orizzontalmente per staccarlo.  3.3b

• Per rimontare lo schermo :

- 1) Assicurarsi che il foro delle maniglie è correttamente centrato con il foro dell'asse.  3.3a
- 2) Introdurre allo stesso tempo le due aste dello schermo nelle maniglie.  3.3c
- 3) Girare in avanti le due maniglie per bloccare lo schermo.  3.3d
- 4) Abbassare lo schermo con la sua maniglia.  3.2a

3.4 VARIAZIONE E SCELTA DELLE VELOCITÀ'

Il variatore elettronico offre all'utilizzatore una grande versatilità d'uso ed una gamma infinita di velocità, permettendo ogni tipo di lavorazione in condizioni ottimali di resa e qualità.

• **Avviare sempre la macchina a bassa velocità 1 onde evitare schizzi o la fuoriuscita di farina, poi aumentare progressivamente la velocità in funzione del lavoro da eseguire.**

• **Scelta delle velocità per l'uso degli utensili**  3.4

V Velocità dell'albero planetario (g/min)

A Impasto duro

B Impasto tenero

 Velocità consigliate per lavorazioni normali

3.5 CAPACITÀ MASSIME

• Le capacità di lavoro della macchina 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 di prodotto eccessiva comporta sempre un deterioramento della qualità del lavoro e della durata dei componenti meccanici dell'apparecchio e può portare ad un surriscaldamento anormale del motore ed al suo arresto improvviso. (Vedi  § 5.1).**

• **Quantità massime consigliate :**

Prodotti	Note	Quant. max.	Utensili	
Stemperamento (50 % di idratazione)	Kg. di farina	3,5		
Pizza (40 % di idratazione)	Kg. di impasto	3		
Pasta brisé	} Kg. di farina	3		
Pasta frolla		3		
Pasta per croissant		3		
Pasta per brioche		3		
Pasta per bigné	Litri d'acqua	3		
Carni	Kg.	5		
Purea	Kg. di patate	5		
Fondente	Kg. di zucchero	3		
Chiare d'uovo	} Numero di uova	16		
Genoise		15		
Pan di Spagna		15		
Meringhe	Kg. di zucchero	0,75		

3.6 PRESA ACCESSORI

• Questo battitore è attrezzato da una presa di movimento dalla velocità variabile, tipo H 12 per azionare gli accessori opzionali seguenti :

 3.6a

- **H 70 H** : tritacarne di Ø 70 mm di diametro, sistema ENTERPRISE oppure UNGER. Forniti di tramoggia, pestello, coltelli e piastre.
- **CX 21 D** : tagliaverdure sicurezza disinnestabile attrezzato con piatti per affettare, affilare, grattugiare ...
- **P 200 H** : Passatutto per purea, minestre, salse, zuppe di pesce ... Fornito con 3 griglie diverse.



Consultare separatamente il manuale di istruzioni di ciascun accessorio intercambiabile.

• **Per montare un accessorio, procedere come segue:**

 3.6b

- Scegliere l'accessorio secondo la lavorazione da effettuare.



Obbligatorio l'arresto in bassa velocità usando il pulsante di arresto prima di montare o smontare un accessorio.

- Alzare il coperchio **H**.
- Avvicinare l'accessorio **B** ed inserire il cono **C** nella presa **A** della macchina.
- Inserire l'albero di trasmissione quadro **D** nell'albero della 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.

 3.6a

Nota: Per smontare l'accessorio, **svitare G di almeno 4 giri** per liberare l'impronta **F**.

• Velocità d'uso degli accessori:  3.6a

VP = Velocità indicativa della presa accessori (g/min)

 Velocità di lavoro consigliate



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.



Precauzioni da osservare prima dell'uso : pulire con cautela tutte le parti in contatto con i cibi

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 detersivo-disinfettante, poi risciacquare con acqua pulita.



Nota: Usare prodotti detergenti compatibili con i componenti in alluminio ed in plastica (polycarbonati).

4.2 A FINE UTILIZZO

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Smontare lo schermo di protezione (veda § 3.3)
- Pulire la vasca, gli utensili e lo schermo in bagno con un detersivo disinfettante o sgrassante, poi risciacquare con acqua pulita ed asciugare. Solo la vasca può essere lavata in lavastoviglie.
- Pulire il portaplanetario, l'albero portautensili ed il telaio, facendo particolare attenzione ai supporti dei manici del recipiente, e, eventualmente, la parte esterna del battitore con una spugna umida e un prodotto detergente/disinfettante. Risciacquare.
- Controllare che la pulizia dei vari elementi sia stata fatta in modo corretto.



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 ciascun accessorio.



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

Periodicamente : (almeno una volta al mese)

- Asciugare e lubrificare leggermente con vaselina le guide di scorrimento per il sollevamento e l'abbassamento della vasca ed i perni della griglia di protezione.

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.

- 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 corrente elettrica in maniera corretta.
 - Se l'alimentazione elettrica della presa di corrente è corretta.
 - Lo schermo di protezione è abbassato e il supporto è in posizione di lavoro.
 - Il cestello è in posizione sulla base di appoggio.
 - Se la macchina continua a non avviarsi:
 - Staccare l'apparecchio e attendere un minuto prima di riattac-

carlo in modo da reinizializzare il variatore.

- Se il difetto persiste, smontare il coperchio superiore e prendere nota del difetto visualizzato sullo schermo del variatore per facilitare l'intervento di uno specialista.



Attendere circa un minuto per avere uno scarico di corrente sicuro dei condensatori prima di qualunque intervento all'interno del variatore. TENSIONE PERICOLOSA.

5.2 RUMORI O FUNZIONAMENTO ANORMALI

- **Rumore metallico**
- Utensile deformato che fa attrito oppure che ruota al contrario (vedi  § 2.3)
- Vasca danneggiata o fuori posto (vedi  § 3.2).
- Lubrificazione insufficiente dell'albero planetario (vedi  § 6.2 per smontare).
- **Rumore stridulo**
- Slittamento della cinghia che risulta in un'usura prematura
- Cinghia difettosa (vedi  § 6.1 per la sostituzione).
- **Ronzio del motore**
- Il motore gira a due fasi. Controllare l'allacciamento alla corrente ed il circuito elettrico.
- **Mancanza di potenza del variatore**
- Il variatore di velocità elettronico può limitare automaticamente la potenza ed abbassarsi ad una velocità inferiore a quella indicata dalla manopola del potenziometro :
- Se la velocità prescelta è troppo alta (rischio di slittamento ed usura prematura della cinghia)
- Se la quantità di prodotto è troppo elevata.
- Se l'utensile è inadatto alla lavorazione in corso.
- E' necessario allora, secondo i casi:
 - Ridurre la velocità (vedi  § 3.4)
 - Diminuire la quantità di prodotto da lavorare (vedi  § 3.5).
 - Se necessario cambiare l'utensile.
- **Mancanza di variazione della velocità**
- Potenziometro difettoso.
- Fili del potenziometro staccati o tagliati.



Nota : Rispettare i riferimenti a, b, c del potenziometro conformemente allo schema elettrico.

5.3 BLOCCAGGIO DI UN UTENSILE NELL'ALBERO PORTA UTENSILI

- Generalmente dovuto ad una pulizia poco accurata oppure ad una deformazione dell'incastro dell'utensile in conseguenza a un urto.
- Se il bloccaggio persiste, non insistere, lubrificare oppure applicare un liquido contro il grippaggio ed attendere un minuto per permettere al prodotto di fare effetto.
- Agire come di seguito, dosando la propria forza :
 - Ruotare l'utensile facendo un movimento alternato in un senso o 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.

5.4 SISTEMA SALE E SCENDE

- Se la leva diventa dura:
- Controllare che le due guide di scorrimento del porta vasca non siano deformate. Ripristinare se necessario.
- Lubrificare leggermente con vaselina le 2 candelle
- Se necessario, smontare il coperchio e lubrificare leggermente le due parti superiori delle guide di scorrimento e gli assi dell'articolazione.

Manutenzione



ATTENZIONE!!

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

6.1 MECCANICA

- Questa impastatrice-mescolatrice necessita di una manutenzione minima (i cuscinetti, il motore ed i meccanismi sono ingrassati a vita).
- Si consiglia almeno una volta l'anno di:
 - Lubrificare se necessario, l'ingranaggio dell'albero planetario con un grasso molto aderente (vedi  § 6.2)
 - Togliere dall'interno della macchina la polvere della cinghia e la farina con un aspirapolvere.
 - Controllare la tensione e lo stato di usura della cinghia. Per fare questo, procedere come segue:
-  **6.1**
- Staccare la macchina dalla corrente elettrica.
- Smontare il coperchio tramite la vite posteriore, sollevandolo leggermente e spingendolo in avanti in modo da accedere alla trasmissione e scollegare il cablaggio elettrico.
- Allentare di due giri le tre viti **B** che fissano il supporto motore (chiave esag. da 13)
- Se necessario, montare una cinghia nuova e controllare che i suoi denti siano posizionati in modo corretto nelle gole delle pulegge.
- Con un grande cacciavite, prendere appoggio tra il supporto motore e la colonna per ottenere una tensione **T** compresa tra 12 e 15 chili
- Avvitare del tutto le viti **B** mantenendo la cinghia tesa in **A**
- Verificare che la tensione è corretta premendo con il pollice e l'indice per ottenere una saetta da 3 a 4 mm.



Nota : E' estremamente importante dare alla cinghia una tensione corretta. Una tensione insufficiente o troppo stretta può causare un funzionamento anomalo della trasmissione, che può portare ad una rottura della cinghia o dei cuscinetti.

6.2 SMONTAGGIO DELL'ALBERO PLANETARIO

- Procedere come segue :
- Smontare il coperchio tramite la vite posteriore, sollevandolo leggermente e spingendolo in avanti in modo da accedere alla trasmissione e scollegare il cablaggio elettrico.
- Allentare le 3 viti del supporto motore per distendere la cinghia (chiave esag. da 13)
- Svitare il dado della puleggia di ricevimento (chiave esag. da 19)
- Ritirare la puleggia di ricevimento
- Colpire l'estremità dell'albero con un martello per far scendere l'insieme albero di ricevimento planetario

 **Mantenere il planetario da sotto per evitare la sua caduta**

- Pulire il battitore e lubrificare i pignoni e la corona con grasso speciale alimentare (consultarci)
- Rimontare il planetario, bloccare la vite della puleggia di ricevimento e ritendere la cinghia (veda  § 6.1)
- Fare girare il battitore in piccola velocità durante qualche istante per distribuire il grasso, poi aumentare la velocità

6.3 CONTROLLO DELLA SICUREZZA

- Il funzionamento corretto della sicurezza deve essere controllato frequentemente, il motore deve fermarsi quando lo schermo di protezione è aperto e quando il supporto scende il motore deve arrestarsi all'apertura della griglia di protezione ed all'abbassamento del porta vasca.
- Se questa funzione non è osservata :
 - 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.

6.4 COMPONENTI ELETTRICI



- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione e dei componenti elettrici.

6.5 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 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.

- La direttiva « Rifiuti » 2006/12/CEE

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

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

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

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

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

- Norme europee:

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

EN 60204-1-2006 Attrezzature elettriche degli apparecchi.

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 normativa EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 <70 dBA.

Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:

- Comandi elettrici IP55
- Macchina globale IP23

Compatibilità Elettromagnetica conforme alle norme:

- EN 55014-1 : Emissione -
- EN 55014-2 : Immunità -

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.
- Norme EN 601- : leghe di alluminio stampate a contatto con derrate alimentari.
- Norma EN 1672-2- : Prescrizioni 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.