

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Indice

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

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 meccanico è un apparecchio per uso professionale per panetteria-pasticceria e per la cucina, creato per impastare, miscelare e sbattere qualsiasi prodotto alimentare. La versione A (con attacco per accessori), adatta per la cucina, consente di applicare apparecchiature accessorie.



- A Vaso inox, capacità 9,9 litri
- B Schermo protettivo rimovibile
- C Planetario
- D Presa per accessori tipo H12
- E Testa
- F Coperchio superiore
- G Quadro comandi
- H Telaio

- I Cestello
- J Piedini
- K Leva di comando velocità



• Nel modello standard sono disponibili 3 utensili:

- A Gancio spirale per impastatura
- B Paletta per miscele
- C Frusta per emulsioni

• **Attrezzi opzionali:**

- Macchine accessorie: Tagliaverdure, tritacarne... (vedere



§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 INGOMBRO – PESO (VALORI INDICATIVI)



- Peso lordo imballato: 58 Kg
- Peso netto montato: 37 Kg

- Dimensioni imballaggio: 700 x 540 x 920 mm
- Dimensioni solo apparecchio: 601 x 454 x 740 mm

2.2 COLLOCAZIONE

- Il mixer deve essere installato su un supporto perfettamente stabile, privo di vibrazioni (mobile, tavolo, ...) con un'altezza compresa tra 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 EN 60204-1;

- 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 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 é alimentato da corrente trifasica.



È obbligatorio effettuare la messa a terra mediante un conduttore di colore verde/gialle .

1) Motore trifase

Prevedere una presa di corrente murale accessibile standardizzata a 3 poli + Terra, calibro 20 A conforme alla norma IEC60309 e una corrispondente spina impermeabile da montare sul cavo di alimentazione.



- Verificare il senso di rotazione:
 - 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.
- 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. 
- Controllare il senso di rotazione e rimontare la piastra.

ASSENZA DI PRESA DI TERRA = ASSENZA DI PROTEZIONE = RISCHIO SCOSSA ELETTRICA



Nota: i valori di terra sono definiti in funzione della corrente differenziale residua. Il mancato rispetto di tali istruzioni può dar luogo all'annullamento della garanzia.



I danni causati da assenza di una presa di terra non sono coperti dalla garanzia



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 garantita 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" che impone di premere il pulsante B, F o G per riavviare l'apparecchio.
 - Una protezione contro i surriscaldamenti motori, una sonda termica.
 - Il rispetto delle istruzioni del presente manuale d'uso, la pulizia e la manutenzione della macchina.

Quadro comandi:  3.1 a

- A Pulsante ARRESTO
- B Velocità ridotta
- C Diminuzione tempo timer
- D Visualizzazione timer
- E Aumento tempo timer
- F Alta velocità
- G Pulsante MARCIA ad impulsi 



Non usare l'apparecchio senza il bicchiere.

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



Manipolare sempre il portavaso di protezione dalla parte della maniglia

a) Marcia:

- Premere il pulsante **B** o **F** per avviare a velocità elevata o ridotta.

c) Marcia programmata:

- Utilizzare i pulsanti **C** o **E**, **D** che indicano il tempo selezionato e poi premere **B** o **F**.

Nota:



- Per modificare il conto alla rovescia, premere il tasto **A** e poi modificare con i tasti **C** o **E**, riprendere il ciclo premendo il pulsante **B** o **F**.

- Il tempo selezionato all'inizio 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 in continuo il tasto **C**.
- 2- Avviamento premendo il tasto **B** od **F**.
- 3- Arresto premendo il tasto **A**.



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

3.2 POSIZIONAMENTO DEL VASO E DEGLI ATTREZZI

- Sollevare lo schermo protettivo dalla maniglia, il portavaso scende automaticamente.  3.2a
- Posizionare un attrezzo all'interno del vaso.
- Inserire l'attrezzo sull'albero portattrezzi, quindi farlo ruotare in senso antiorario  per fissarlo.  3.2d



§5.3

- Abbassare lo schermo protettivo dalla maniglia, il portavaso si blocca automaticamente.  3.2a



Nota: se il vaso non è stato posizionato correttamente, non è possibile abbassare completamente lo schermo protettivo. Non forzare e riposizionare il vaso sui 2 perni.

3.3 MONTAGGIO - SMONTAGGIO DELLO SCHERMO PROTETTIVO

- Per smontare lo schermo, procedere come segue:

1) Sollevare lo schermo protettivo dalla maniglia, fino al fincorsa superiore.  3.2a

2) Ruotare verso la parte posteriore le due maniglie laterali in modo da far coincidere i due steli dello schermo con le pulsantiere delle maniglie.  3.3a

3) Tirare la protezione orizzontalmente per staccarla.  3.3b

- Per rimontare lo schermo:

1) Assicurarsi che la pulsantiera delle maniglie sia ben centrata con il foro dell'asse.  3.3a

2) Introdurre allo stesso tempo i due steli dello schermo nelle maniglie.  3.3c

3) Ruotare in avanti le 2 maniglie per bloccare lo schermo.  3.3d

4) Abbassare lo schermo dalla maniglia.  3.2a

3.4 MODIFICA E SCELTA DELLA VELOCITÀ

• Il variatore a cinghia offre all'utente una vasta gamma continua di velocità per effettuare ogni tipo di lavoro in condizioni ottimali per rendimento e qualità.

- Per cambiare velocità, procedere come segue:
 - Premere il pulsante 1^a o 2^a velocità.
 - Tirare la leva verso di sé per diminuire la velocità, spingere la leva per aumentarla.  **3.4**



Non manovrare mai la leva di velocità durante l'arresto.

- Avviare sempre il mixer a velocità ridotta, per evitare gli schizzi o l'emissione di polvere di farina, poi aumentare progressivamente la velocità, sapendo che la forza di trascinamento (coppia) aumenta quando si riduce la 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 ed abbassare il vaso.

• Velocità di utilizzo degli utensili  **3.4**

V Velocità al planetario (Tr/mn)

P Velocità ridotta

G Alta velocità

 Lavoro normale previsto.

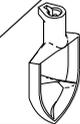
3.5 CAPACITÀ MASSIME

• La capacità di lavoro di un mixer è funzione di:

- strumento utilizzato.
- Del tipo, della quantità e della densità della massa da lavorare.
- della Velocità ottimale per svolgere un lavoro di qualità.

• **Una quantità esagerata va sempre a scapito della qualità del lavoro e della durata delle parti meccaniche del mixer e può portare a un riscaldamento anomalo del motore e al suo arresto improvviso (Vedere  § 5.1).**

• Quantità massime consigliate.

| Prodotto | Riferimenti | Quantità maxi | Attrezzo |
|---------------------------------|----------------|---------------|---|
| Pasta sfoglia (idratazione 50%) | Kg di farina | 3,5 |  |
| Pizza (idratazione 40%) | Kg di pasta | 3 | |
| Pasta brisée | } Kg di farina | 3 |  |
| Pasta zuccherata | | 3 | |
| Pasta per cornetti- | | 3 | |
| Pasta per brioche | | 3 | |
| Pasta da bigné | Litri d'acqua | 3 |  |
| Carne | Kg | 5 | |
| Purè | Kg di patate | 5 |  |
| Fondant | Kg di zucchero | 3 | |
| Albumi | } Numero uova | 16 | |
| Pan di spagna | | 15 | |
| Biscotti | | 15 | |
| Meringhe | Kg di zucchero | 0,75 | |

3.6 PRESA PER ACCESSORI

• Questo mixer è munito di una presa di forza a velocità variabile, tipo H12 per azionare i seguenti accessori opzionali:



3.6 a

- **H 70 H** : tritatutto Ø 70, sistema ENTERPRISE o UNGER. Muniti di tramoggia, batticarne, coltelli e piastre.
- **CX 21D** : Tagliaverdure con sicurezza sfrizionabile, munito di vassoio per tagliare, affettare, sminuzzare, grattugiare...
- **P 200 H** : "Passino per purè, minestre di verdure, composte, minestre di pesce..." Munito di 3 grate diverse.



Consultare separatamente il libretto di istruzioni di ciascuna macchina accessorio.

• Per installare un accessorio, procedere come segue:



3.6 b

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



È obbligatorio arrestare l'apparecchio prima di montare o smontare un accessorio.

- Sollevare l'opercolo **H**.
- Prendere l'accessorio **B** ed 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.



3.6 a



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

• Velocità di utilizzo degli accessori:  **3.6 a**

VP = Velocità indicativa presa accessorio (giri/min.)

 Zona di lavoro prevista.



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

- Evitare il passaggio degli utensili in lavastoviglie, cosa che provoca l'annerimento delle parti in alluminio.



Nota: utilizzare prodotti di pulizia compatibili con i pezzi di alluminio e plastica (polycarbonato).

- Non pulire la macchina con un getto d'acqua.

4.2 A FINE UTILIZZO

- Scollegare la Macchina dalla corrente elettrica.
- Rimuovere lo schermo protettivo (vedere §3.3).
- In un recipiente, lavare il vaso, gli attrezzi e lo schermo con un detersivo disinfettante o sgrassante, quindi risciacquare e asciugare. Solo il vaso può essere lavato in lavastoviglie.
- Evitare il passaggio degli utensili in lavastoviglie, cosa che provoca l'annerimento delle parti in alluminio.
- Pulire il portaplanetario, l'albero portattrezzi e il portavaso insistendo sui manici del vaso ed eventualmente sulla parte esterna del mixer con una spugna umida e un detersivo disinfettante, quindi risciacquare.

- Verificare che i vari elementi siano stati puliti correttamente.



Nota: verificare la compatibilità dei detersivi utilizzati con i materiali degli elementi dell'apparecchio.

- Non utilizzare detersivi o spugne abrasiva che potrebbero graffiare le superfici, nella fattispecie lo schermo in plastica.
- Per la pulizia delle macchine accessorie, consultare il libretto di istruzioni di ciascuna di essi.
- Non pulire la macchina con un getto d'acqua.
Periodicamente: (almeno una volta al mese)
- Asciugare e lubrificare leggermente con vaselina le candeole del meccanismo di sollevamento/abbassamento e gli assi dello schermo protettivo.

4.3 POLVERE DI FARINA:

Per diminuire l'emissione di polvere di farina durante il carico del vaso si consiglia di:

- Vuotare il sacco di farina od il recipiente che contiene la farina senza scuoterlo.
- Versare l'acqua prima di mettere la farina se è possibile

- Avviare sempre a velocità lenta durante la miscela acqua/farina
 - Non scuotere un sacco di farina vuoto. Girarlo con precauzione.
- Il rispetto di queste semplici regole contribuisce a diminuire l'emissione di polvere di farina e di conseguenza a diminuire i rischi di allergia collegati a queste polveri.

Difetti di funzionamento

5.1 IL MIXER NON SI METTE IN FUNZIONE

- Verificare che:
 - il mixer sia collegato alla presa di corrente.
 - L'alimentazione elettrica della presa di corrente è corretta.
 - Lo schermo protettivo sia abbassato ed il cestello in posizione di lavoro.
 - Il cestello è in posizione sulla base di appoggio.

- Se il mixer si ferma durante la lavorazione:
 - La sonda termica del motore è entrata in funzione. Attendere qualche minuto prima di riavviare.
 - Diminuire la velocità o il carico (vedi  § 3.4 e 3.5).

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  § 3.2).
 - Mancanza di lubrificante sul planetario (vedi  § 6.1 per lo smontaggio).
- **Rumore stridente**
 - Scivolamento della cinghia che provoca usura prematura.
 - Cinghia difettosa (vedere  § 6.2 per sostituzione o tensione della cinghia)
- **Ronzio del motore**
 - Motore che gira a due fasi. Verificare collegamento del motore e circuito elettrico.

- **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 BLOCCO DI UN ATTREZZO SULL'ALBERO

PORTATTREZZI

- Generalmente dovuto a una pulizia insufficiente o a una deformazione del foro dell'attrezzo in seguito a un urto.
- Se si verifica un inizio di grippaggio, non insistere, lubrificare o passare liquido sbloccante e aspettare un momento per lasciare agire il prodotto.
- Agire in modo progressivo, dosando la forza esercitata:

- Applicando un movimento rotatorio avanti e indietro.
- Battendo sull'attrezzo con un mazzuolo dopo aver estratto la coppiglia dalla baionetta.
- Se necessario piallare la parte deformata.



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

5.4 NOMENCLATURA SOLLEVAMENTO E ABBASSAMENTO

- Se si indurisce:
- Verificare se le 2 candele che supportano il cestello hanno subito dei colpi. Ripararle se necessario.
- Oliare leggermente con vaselina le 2 candele.
- Eventualmente smontare il coperchio superiore ed oliare leggermente le 2 parti delle candele e gli assi di articolazione.

5.5 LEVA DI COMANDO DELLE VELOCITÀ

- Se la leva di comando della velocità si indurisce:
- oliare leggermente l'asse delle pulegge variabili e lubrificare il perno di trascinamento del pignone.
- 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!!

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 disinsertirlo per separarlo dalla testa.
- Mettere la leva su velocità mini (N°1).
- Poi mettere la leva su velocità maxi (N°8).
- Sganciare la cinghia sulla puleggia ricettrice.
- Afferrare la cinghia lateralmente e tirare verso di sé finché questa non si stacca dalla puleggia variabile motrice.

Per l'installazione della nuova cinghia:  6.1

- 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 SMONTAGGIO DEL 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.
- Mettere la leva su velocità mini (N°1).
- Poi mettere la leva su velocità maxi (N°8).
- Sganciare la cinghia sulla puleggia ricettrice.
- Afferrare la cinghia lateralmente e tirare verso di sé finché questa non si stacca dalla puleggia variabile motrice.
- Svitare il dado della puleggia recettrice (chiave esag.da 19).
- Estrarre la puleggia recettrice.
- Battere sull'estremità dell'albero servendosi di un martelletto per far scendere l'insieme albero recettore planetario.



Reggere il planetario dal fondo, per evitare che cada.

- Pulire il mixer e lubrificare i pignoni e la corona con grasso speciale alimentare (Contattarci).
- Rimontare il planetario, bloccare la vite della puleggia recettrice e rimontare la cinghia (vedere  §6.2).
- Far girare il mixer a velocità ridotta per alcuni minuti per distribuire il grasso e poi aumentare la velocità.

6.4 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 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 38 ai 180 giri/min. circa (velocità del planetario).

6.5 VERIFICA DELLA SICUREZZA

• Prima di ogni utilizzo, è necessario verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Il motore si deve arrestare all'apertura dello schermo di protezione 30 mm di fronte, tra il vaso e lo schermo, alla discesa del cestello in meno di 4 secondi.

- Se tale funzione non viene realizzata:
- 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 di migliorare i propri prodotti senza preavviso.

Timbro del fornitore



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.