

## Sommario

Introduzione	1	Pulizia, igiene	4
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

• Questa impastatrice-mescolatrice è un apparecchio professionale per forni-pasticcerie concepita per impastare, mescolare e montare qualsiasi prodotto alimentare.



- A Vasca inox, capacità 40 litri
- B Griglia di protezione rotativa amovibile e con schermo in plastica opzionale
- C Testa
- D Quadro dei comandi
- E Supporto per alzare ed abbassare
- F Leva per alzare ed abbassare
- G Planetario
- H Colonna
- I Porta vasca
- J Piedi
- K Piedino ammortizzatore

• **Di serie con 3 utensili :**



- A L'uncino per impastare
- B La spatola per mescolare
- C La Frusta rinforzata per emulsionare

• **Accessori optional**

- Riduzione per vasca da 20 l con i suoi 3 utensili
- Raschietto per vasca da 40 l, non sul modello in acciaio.
- Carrello porta-vasca

## 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 MISURE D'INGOMBRO E PESI (a titolo indicativo)



2.1

Peso lordo imballato (kg) : 210  
Peso netto (kg) : 200

Dimensioni con imballo (mm) : 730 x 915 x 1665  
Misure d'ingombro macchina (mm) : 810 x 655 x 1380

## 2.2 COLLOCAZIONE PER TERRA



2.2

- **Per livellare la macchina (regolazione massima 10 mm) :**
  - Allentare le viti di fissaggio dei piedi (chiave a tubo da 13 mm)
  - Regolare il piede, poi bloccarlo in posizione
  - Controllare la stabilità, avviando la macchina ad alta velocità con la spatola inserita.
- **Per fissare la macchina al pavimento :**
  - Utilizzare i fori di fissaggio dei piedi (viti di Ø 8 mm al massimo, lunghezza minima 30 mm 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 contro le sovrintensità (cortocircuiti e sovraccarichi) disgiuntore conformità CEI60947-2 correttamente dimensionati, in funzione del luogo di installazione e delle caratteristiche della macchina – vedere le caratteristiche indicate nella colonna H 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.**



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 : 2.3a

- B Numero delle fasi (monofase)
- C Tensione nominale in volt (valore singolo o commutabile)
- D Frequenza (Hertz)
- E Velocità motore (giri/min)
- F Potenza nominale (K Watt)
- G Intensità nominale (Ampere)
- H Caratteristiche del disgiuntore (Ampere)
- I Consumo elettrico indicativo (Kwatt/ora)

• Prevedere una presa di corrente a muro conformità CEI 60309-1 da 20 A ed una spina stagna corrispondente da montare sul cavo di alimentazione, visibile e accessibile all'operatore.

### • 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 per mezzo del filo verde/giallo.**


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

*Nota : I valori di terra sono definiti in funzione della corrente differenziale residua (vedi NFC 15100 e guide PROMOTELEC). Il mancato rispetto di tali istruzioni può provocare l'annullamento della garanzia.*

**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.**



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

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



## 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 sovrintensità, sovratensioni, sottotensioni e surriscaldamento del motore.
- Il rispetto delle istruzioni del presente manuale d'uso, la manutenzione e la pulizia della macchina

#### • Quadro comandi



A: Diminuzione tempo timer

B: Aumento tempo timer

C: Pulsante ARRESTO

D: Pulsante « MARCHE » con velocità preselezionata

E: Display timer

F: Aumento velocità

G: Diminuzione velocità

H: Display velocità

I: Pulsante « ARRET »

• La messa in funzione normale del mixer si ottiene se il gruppo cestello - portavasca 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

#### c) Variazione di velocità e velocità preselezionate

- Le velocità I, II e III (tasti D) sono predisposte alla fabbricazione. Si può modificare la velocità in qualsiasi momento premendo i tasti F e G. allo stesso modo è possibile, in qualsiasi momento, ritornare ad una delle velocità programmate premendo su un tasto D.

#### • Programmazione dei tasti D

- Collegare la macchina alla presa
- Avviare premendo sul pulsante I, II o III a seconda della velocità da programmare
- Regolare la velocità tramite i pulsanti + e -
- Mantenere premuto il tasto  del timer sino a spegnimento del display della velocità.
- Ripetere l'operazione per ogni velocità (I,II,III)
- Se si stacca la macchina dalla presa la programmazione viene cancellata



Non usare l'apparecchio senza il bicchiere.


### 3.2 MONTAGGIO DELLA VASCA E DEGLI UTENSILI :


• Procedere come segue:




- Abbassare il porta vasca nella sua posizione inferiore, spostando la leva verso la parte posteriore della macchina.
- Mettere l'utensile di lavoro nella vasca.

Nota : Fare attenzione che i punti di appoggio delle maniglie della vasca siano puliti (vedi § 4-2).

- Appoggiare la vasca sul porta vasca con la linguetta di appoggio rivolta verso la macchina.

- Abbassare verticalmente la vasca per collocare i due perni del porta vasca nei fori delle maniglie.  3.2a

- Bloccare la vasca sul porta vasca dando 1/4 di giro alle due maniglie ai lati del porta vasca.  3.2b


- Montare l'utensile sull'albero porta utensili e ruotarlo in senso antiorario orario  per bloccarlo.   §5.3

- Bloccare la griglia di protezione.
- Alzare il porta vasca in posizione di lavoro.
- Premere il pulsante di MARCIA.

#### • Con il carrello porta vasca : 3.2c

- Riempire la vasca quando appoggiata sul carrello e piazzarla sopra il porta vasca con la linguetta di appoggio rivolta verso la macchina.

- Inserire l'utensile e la vasca in posizione di lavoro secondo le istruzioni precedenti.

• Per un miglior utilizzo dello scivolo, posizionarlo sul secondo elemento inferiore dello schermo.  3.2d

Nota : Una volta abbassato il porta vasca ricordarsi di sbloccare le due maniglie di bloccaggio. La vasca si porta così al centro del carrello e si sgancia automaticamente della vasca e degli utensili.



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

Avviare la macchina sempre a bassa velocità onde evitare schizzi o fuoriuscita di farina, poi aumentare progressivamente la velocità a seconda del lavoro richiesto (vedi § 3.4).

Durante il lavoro, cambiare progressivamente la velocità (§ 3.1).

Velocità planetario e velocità degli utensili:  **3.3**

 Zona di lavoro preconizzata.



 Zona di lavoro possibile, riducendo le quantità (vedi § 3.4).

### 3.4 CAPACITÀ MASSIME

- Le capacità di lavoro di un battitore 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 del battitore e può portare ad un surriscaldamento anormale del motore ed al suo arresto brusco (vedi § 51).

*Nota: alcuni fabbricanti di farina preconizzano di terminare l'impastamento ad alta velocità per qualche minuto. Ridurre tassativamente la quantità di farina dal 30 al 50 % rispetto alle quantità indicate nel tabello.*




#### Quantità massime consigliate :

Prodotti	Note	Vasche (L) 20/40	Utensili
Stemperamento (60 % di idratazione)	Kg di impasto	4/8	
Pizza (40 % di idratazione)		5/10	
Pasta brisé		4/9	
Pasta frolla	Kg di farina	5/9	
Pasta per croissant		5/10	
Pasta per brioche	Litri d'acqua	4/8	
Pasta per bigné	Kg	10/20	
Carni	Kg di patate	10/20	
Purea	Kg di zucchero	6/12	
Fondente		32/70	
Chiare d'uovo	Numero di uova	30/60	
Genovese		30/60	
Pan di Spagna	Kg di zucchero	1,5/3	
Meringhe	Kg di polvere per creme	3/6	
Crema pasticceria		<b>3.5</b>	
Kg di farina	5/10		

### MONTAGGIO - SMONTAGGIO DELLA GRIGLIA DI PROTEZIONE

In modo da agevolare la sua pulizia, la griglia di protezione rotativa è amovibile e lo schermo plastico che copre.



#### • Per smontarla :

- Arrestare la macchina, abbassare il porta vasca, togliere l'utensile e la vasca.
- La griglia essendo bloccata, girarla in senso orario  (1 giro completo) fino all'arresto.  **3.5a**
- La griglia si sgancia verso il basso e si libera da sola.
- Lo schermo in plastica può essere rimosso scollegando il filo di ancoraggio. (in caso di utilizzo senza farina)  **3.5b**

 **Stare attento ad abbassare la griglia verticalmente per non rovinare la vernice del planetario.**

**L'IMPASTATRICE NON PUÒ ESSERE AVVIATA QUANDO LA GRIGLIA È TOLTA.**

#### • Per rimontarla :


- Mettere in concordanza la freccia **A** situata sull'impastatrice e l'impronta **B** incisa sulla griglia, in modo orizzontale, per mettere i pattini di fronte alle feritoie della corona della griglia.  **3.5b**
- Mantenerla in pressione verso l'alto e girare in senso antiorario  (1 giro completo) fino al bloccaggio sull'arresto (passaggio del punto duro).

*Nota : La griglia si mantiene da sola fin dall'inizio della rotazione.*

**L'IMPASTATRICE PUÒ ESSERE AVVIATA SOLO SE LA GRIGLIA È CORRETTAMENTE CHIUSA E BLOCCATA.**

### 3.6 PRESA ACCESSORI


• L'impastatrice-mescolatrice con raccordo per accessori è attrezzata con un raccordo di movimento a velocità variabile tipo H12 per far avanzare gli accessori optional seguenti :

- **H 70 H e HV 82 H** tritacarne 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 ... Fornito con 3 griglie diverse.


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



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

- 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** 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)

 = Zona di lavoro preconizzata.

## 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.
- Lavare con acqua calda addizionata di un detersivo disinfettante o sgrassante (se sono stati lavorati prodotti grassi), l'interno della vasca, l'utensile e la griglia di protezione, 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.



**Mai utilizzare detersivi con candeggina che tarniscono l'alluminio.**

### 4.2 A FINE UTILIZZO

- Scollegare la macchina dalla corrente elettrica.
- Smontare la vasca, l'utensile e la griglia di protezione.
- Pulire la vasca, l'utensile e la griglia di protezione con un detersivo disinfettante o sgrassante, poi risciacquare con acqua pulita ed asciugare. Solo la vasca può essere lavata in lavastoviglie.
- Lo schermo protettivo pieno non può essere lavato 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 detersivo-disinfettante, poi risciacquare.
- Controllare che la pulizia dei vari componenti sia stata fatta in modo corretto.

*Nota: verificare la compatibilità dei prodotti di pulizia utilizzati, con i materiali degli elementi dell'apparecchio.*

- Non utilizzare detersivi abrasivi che possono graffiare le superfici verniciate.
- Per la pulizia delle macchine accessorie, consultare il manuale di istruzioni 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).
- Asciugare e lubrificare leggermente con vaselina le guide di scorrimento per il sollevamento e l'abbassamento della vasca.

### 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.
- Non scuotere un sacco di farina vuoto. Arrotolarlo con cautela.
- Se possibile, versare l'acqua prima di mettere la farina.



**Si raccomanda di utilizzare lo schermo in plastica trasparente fornito in dotazione con la macchina.**

- Eseguire sempre l'avviamento a velocità lenta durante il miscelamento acqua/farina, fino ad ottenere un'impastatura completa.


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 variatore elettronico ha rilevato un guasto (sovraccarico, surriscaldamento...): scollegare l'apparecchio ed aspettare un minuto prima di ricollegarlo.
  - 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).
    - Lubrificazione insufficiente dell'albero planetario (vedi § 6-4 per smontare).
  - **Rumore stridulo**
    - Slittamento della cinghia di trasmissione per usura prematura.
    - Cinghia difettosa (vedi § 6-2 per la sostituzione).
  - **Mancanza di potenza**
    - Tensione insufficiente della cinghia (vedi § 6-2).
- Il motore gira a due fasi.  **6.6**
- La corrente è sbagliata causando un surriscaldamento anormale del motore.
- Velocità di lavoro troppo elevata: ridurre la velocità.
- Carico troppo importante: ridurre la quantità.



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

- **Non preoccuparsi del lieve rumore del ventilatore quando la macchina è in tensione; si tratta di una normale caratteristica del funzionamento.**

### 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 di 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 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.**



## 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

- Si consiglia almeno una volta l'anno di :
  - Lubrificare, se necessario, l'ingranaggio dell'albero planetario con grasso alimentare speciale per planetario (consultarci).
  - Pulire all'interno della macchina la polvere della cinghia e della farina con un aspiratore.
  - Verificare lo stato delle connessioni elettriche.

*Nota :*

*Nel caso di cambiamento di grasso:*

- Sgrassare e pulire tutto l'ingranaggio.
- Verificare lo stato delle dentature.
- Quantità di grasso necessaria: 30 cm<sup>3</sup> circa da distribuire sulle dentature.

### 6.2 TENSIONE E SOSTITUZIONE DELLA CINGHIA



6.2

- Smontare i coperchi (superiore e posteriore).
  - Allentare le quattro viti A che reggono il supporto motore (chiave esagonale cava da 6)
  - Allentare i due controdadi delle viti di tensione B (chiave esagonale da 13)
  - Sostituire la cinghia se necessario.
  - Sistemare una cinghia nuova e verificare che i denti coincidono con quelli delle pulegge.
  - Avvitare simultaneamente le 2 viti di tensione B fino alla tensione di cinghia iniziale.
  - Misurare l'interasse iniziale tra le due pulegge.
  - Tendere la cinghia, avvitando le 2 viti B simultaneamente per ottenere un aumento dell'interasse da 2 mm.
  - Bloccare i due controdadi delle viti B, e stringere le 4 viti del supporto motore A.
  - Controllare che la tensione è corretta, premendo tra il pollice ed l'indice sui due fili della cinghia (circa 5 mm di flessione nella parte media di ogni filo).
- Nota: una tensione corretta è assolutamente necessaria per assicurare una buona trasmissione.*
- *Scarsa tensione → usura cinghia*
  - *Sovratensione → distruzione della cinghia o dei rulli del motore*

### 6.3 SMONTAGGIO DELL'ALBERO PLANETARIO



6.3

- Inserire la spatola nell'albero porta utensili.
- Allentare di qualche giro la vite A (chiave di 19 mm) situata alla base dell'albero planetario tenendo ferma la spatola onde evitare qualsiasi rotazione.
- Allentare le 2 viti B utilizzate per tirare il planetario sull'albero.
- Se l'albero planetario non scende, battere leggermente con una mazzetta di gomma sulla spatola in diversi punti.
- Togliere la spatola.
- Pulire il vano dell'albero planetario e con un pennello cospargere i due pignoni e la corona con un lubrificante speciale (vedi § 6-1).
- Rimontare l'albero planetario
- Riavvitare la vite A ed i controdadi B di fronte al piatto dell'albero di trasmissione.
- Avviare la macchina a bassa velocità per qualche istante per spandere il lubrificante, poi aumentare la velocità.

### 6.4 BLOCCAGGIO DEL PORTA VASCA



6.4

- Se il porta vasca si sposta in modo anormale durante il lavoro, regolare le biette di bloccaggio della colonna:
  - Abbassare il porta vasca
  - Controllare la posizione iniziale delle 2 biette ed allentare le viti di fissaggio A.
  - Sollevare il porta vasca in posizione di lavoro.
  - Fare discendere ogni bietta, tramite una pressione manuale **P** verso il basso, e bloccare le viti **A**.
  - Verificare che lo sforzo massimo sulla leva è di 10 chili a vuoto, e che gli utensili non toccano all'interno della vasca.

## 6.6 CONTROLLO DELLA SICUREZZA

• 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.

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

- Se una delle sudette funzioni non viene eseguita :
  - Non utilizzare la macchina.

## 6.7 COMPONENTI ELETTRICI




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

# Conformità alle norme

### La macchina è stata concepita e realizzata in conformità :

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

### 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.

### Direttiva 94/62/CE "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 - Sbattitori-Miscelatori. Regolamenti relativi alla sicurezza ed all'igiene.

EN 60204-1- Attrezzature elettriche degli apparecchi.

### 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'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 EN11201 < 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 :

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

- Direttiva 1935/CEE: materiali e oggetti in contatto con le derrate alimentari.
- La 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 zone alimentari sono lisce e di facile pulizia. Usare detersivi adatti alla pulizia di macchine alimentari rispettando il loro corretto modo d'impiego.