

Indice

Presentazione	1	Inconvenienti di funzionamento	5
Installazione	1	Manutenzione	5
Utilizzo, sicurezza	2	Conformità alla normativa	6
Pulizia, igiene	4		

Introduzione

Il manuale di istruzioni fornisce all'utilizzatore informazioni utili per un lavoro corretto in completa sicurezza ed ha lo scopo di facilitare l'impiego della macchina (qui di seguito definita con il termine "macchina" o "apparecchio").

Quanto segue non intende essere un lungo elenco di avvertimenti restrittivi ma piuttosto una serie di istruzioni volte a migliorare sotto tutti gli aspetti le prestazioni della macchina, evitando soprattutto il possibile verificarsi di una serie di danni fisici o materiali derivanti da un utilizzo e una gestione scorretti.

È essenziale che tutte le persone incaricate del trasporto, dell'installazione, dell'avviamento, dell'impiego, della manutenzione, della riparazione e dello smontaggio della macchina consultino e leggano con attenzione il presente manuale prima di effettuare qualunque operazione, onde prevenire manovre errate e non idonee che potrebbero nuocere all'integrità della macchina o alla sicurezza delle persone.

È altrettanto importante che il manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura sul luogo in cui la macchina viene utilizzata, affinché possa essere consultato facilmente e con immediatezza in caso di dubbi o, comunque, ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

Qualora, dopo la lettura del manuale, persistessero dubbi o incertezze sull'utilizzo della macchina, contattare il Fabbricante o il servizio post vendita, che rimarrà a disposizione onde garantire un servizio rapido e accurato in grado di assicurare un funzionamento migliore ed un'efficienza ottimale della macchina.

Si ricorda che durante le fasi di impiego della macchina si dovranno sempre applicare le norme di sicurezza, igiene e tutela dell'ambiente in vigore nel paese di installazione. È quindi responsabilità dell'utilizzatore accertarsi che la macchina sia avviata e impiegata solo nelle condizioni di sicurezza ottimali previste per persone, animali e cose.

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

• Questo mixer elettronico è un piccolo apparecchio per uso professionale di panetteria-pasticceria o per la cucina, creato per impastare, miscelare e sbattere qualsiasi prodotto alimentare. Tutti i tipi di pasta, ripieni, creme, emulsioni, etc. La presa di forza consente di inserire diversi accessori (con innesto conico e albero quadrato 12 di tipo K). Leggera e compatta, è una macchina di facile manovrabilità.



1.1a

A Recipiente Inox, capacità 5,5 litri

B Base

C Schermo protettivo

D Presa accessori integrata

E Carter

F Testa

G Manopola Avvio/Arresto/Cambio di velocità

H Zoccolo



1.1b

- Accessori inox di serie:
- X L'uncino per impastare.
- Y La spatola per miscelare.
- Z La frusta per emulsionare

Installazione

2.1 INGOMBRO - PESO (INDICATIVI) 2.1

- Peso lordo dell'imballaggio: 15 Kg
- Peso netto macchina attrezzata: 12.6 Kg con utensili

- Dimensioni imballaggio: 450 x 350 x 490 mm
- Dimensioni d'ingombro: 388 x 280 x 438 mm

2.2 COLLOCAZIONE

L'apparecchio va collocato su un tavolo di lavoro stabile e non risonante, di altezza compresa tra 600 e 900 mm.

Utilizzate la macchina in un ambiente sufficientemente illuminato (vedere norma tecnica in vigore nel paese di

Può essere trasportato afferrandolo da entrambi i lati della base porta vasca, con lo schermo chiuso. Non deve essere sollevato afferrandolo per la manopola di comando.

utilizzo. In Europa fare riferimento alla norma EN 12464-1)

**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 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.

- Alimentazione 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: I valori della terra sono definiti in funzione della corrente differenziale residua. Il mancato rispetto delle indicazioni qui contenute può comportare l'annullamento della garanzia.



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

NIENTE PRESA DI TERRA = NIENTE PROTEZIONE = RISCHIO DI DANNI

Caratteristiche elettriche dell'apparecchio:

Tensione d'alim. (V)	Potenza (W)	Frequenza (Hz)	Intensità (A)
220/240	500	50/60	2,3

Utilizzo e sicurezza

3.1 FUNZIONAMENTO E SICUREZZA

Leggere tutte le istruzioni.

- L'apparecchio deve essere utilizzato da professionisti.
- Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi, onde evitare rischi di scariche elettriche.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica quando non viene utilizzato, o prima di sottoporlo a manutenzione o pulizia.
- Accertarsi che la manopola dell'apparecchio sia in posizione 0 nei seguenti casi:
 - quando non viene utilizzato
 - prima di inserire o rimuovere utensili e accessori
 - prima di pulirle l'apparecchio.
- Rimuovere accessori e utensili del mixer prima di lavarlo
- Non toccare mai le parti in movimento.
- Tenere mani, capelli, vestiti, spatole e tutti gli altri utensili lontani dagli accessori in movimento onde ridurre i rischi di ferimento e/o i danni all'apparecchio.
- Non utilizzate l'apparecchio se:
 - il cavo o una presa sono danneggiati
 - l'organo di sicurezza (schermo) presenta dei difetti.
 - l'apparecchio è caduto o reca segni di deterioramento.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati o non venduti dal fabbricante può causare incendi, scariche elettriche o danni alle persone.

- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Il cavo dell'apparecchio non deve pendere libero dal tavolo o dal bancone su cui esso viene utilizzato.
- Il cavo non deve entrare in contatto con superfici calde, forni compresi.

- Non far mai funzionare l'apparecchio senza schermo di protezione.

- Non far mai funzionare l'apparecchio senza cassone.

- CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

- La sicurezza dell'utilizzatore è garantita dai seguenti dispositivi:
- lo schermo di protezione che, se sollevato, arresta automaticamente l'apparecchio.
- un automatismo che fa sì che lo sbattitore possa essere azionato solo quando la base porta vasca è in posizione di lavoro con lo schermo abbassato Il cestello è in posizione sulla base di appoggio.
- un tempo di arresto dello sbattitore inferiore a 3 secondi, indipendentemente dalla velocità.

- un sistema che impone il riposizionamento della manopola sullo 0 prima del riavviamento conseguente a eventuale mancanza di corrente.

- una protezione dai sovraccarichi e dai surriscaldamenti del motore.

G Manopola MARCIA/ARRESTO/VARIAZIONE  **3.1**

O Posizione 0: ARRESTO

I Posizioni da 1 a 12: REGOLAZIONE DI VELOCITÀ

a) Variazione elettronica della velocità

- Ruotare la manopola di variazione:

In senso orario per aumentare la velocità. 

In senso antiorario per diminuirla. 



Nota: Non forzare sulle ghiera mini - maxi della manopola per non danneggiare il potenziometro.

b) Arresto frenato

- Riportando a 0 il tasto di variazione.



Sollevare lo schermo protettivo solo dopo l'arresto completo dello sbattitore per evitare spruzzi.

3.2 CARICAMENTO DEGLI INGREDIENTI NELLA VASCA

Per semplicità si consiglia di inserire gli ingredienti nella vasca prima di applicarla all'apparecchio, soprattutto quando si introduce della farina (preparazione di vari tipi di pasta). Per ridurre al minimo il fior di farina durante l'operazione di caricamento si consiglia di:

- Vuotare il sacco o il recipiente della farina senza scuoterlo.
- Immettere l'acqua prima della farina, se possibile.
- Non scuotere i contenitori una volta inserita la farina nella vasca.
- Inserire con delicatezza l'utensile nella vasca prima di applicare quest'ultima all'apparecchio.

Queste semplici precauzioni contribuiscono a limitare l'emissione di polvere di farina diminuendo quindi i rischi di allergia che potrebbero derivarne.

Ma alcune preparazioni richiedono l'aggiunta di prodotti durante il lavoro. Questa operazione è facilitata dallo schermo a forma di imbuto che canalizza i prodotti aggiunti. Per evitare spruzzi dovuti alla rotazione dell'utensile si consiglia di evitare di aggiungere i prodotti facendoli "cadere" sull'utensile stesso. Non immettere prodotti surgelati, pezzi di ghiaccio o altri corpi solidi come pezzi di zucchero o di cioccolato, che rischiano di bloccare l'apparecchio o addirittura di rompere vasca e utensili. Attenersi sempre alle quantità massime consigliate onde evitare che gli ingredienti fuoriescano o schizzino durante la lavorazione.

3.3 CAPACITÀ MASSIME

• La capacità di lavoro di uno sbattitore dipende dai seguenti fattori:

- utensile utilizzato.
- natura, quantità e densità della massa da lavorare.
- velocità ottimale per un lavoro di qualità.  **3.3**

• **Un quantitativo eccessivo nuoce sempre alla qualità del lavoro e alla longevità degli organi meccanici dello sbattitore del quale potrebbe causare un brusco arresto** (vedere § 5.1).

• La  a fianco fornisce un'indicazione dei quantitativi massimi da utilizzare per un lavoro di qualità.

Attenzione: una velocità non adatta (eccessiva) può influenzare sull'equilibrio del dispositivo.



Durante il suo funzionamento, controllare sempre la macchina

In caso di spostamento del dispositivo:

- 1 ridurre la velocità
- 2 verificare la pulizia dei piedi della macchina e quella del piano di lavoro.

FRUSTA	PALA	UNCINO
Meringa: 350g albumi	Crema pasticcera: 500 gr. Di polvere	Croissant: 750 gr. di farina
Génoise : 400g albumi	Pasta per bigné: 600 gr. di farina	pasta per brioche: 750 gr. di farina
Chiaro a neve: 400g albumi	Pasta brisée: 500 gr. di farina	Pasta per bigné: 600 gr. di farina
Chantilly : 1. panna liquida	Pâte sucrée: 500 gr. di farina	Pâte sucrée : 750 gr. di farina
Mousse cioccolato: 500 gr. Di polvere		Pasta di pane 60%: 750 gr. di farina
Preparato per crêpe 1,5 l. di latte		Pizza 400 gr. di farina
		1 kg de farcia 1 kg di carne di salsiccia 1 kg di pâte

3.4 INSERIMENTO DEL RECIPIENTE E DEGLI UTENSILI

• Sollevare lo schermo protettivo e la base porta vasca discenderà automaticamente.

• Sollevare l'utensile all'interno del recipiente.

• Porre il recipiente davanti alla base porta vasca e inserire le maniglie del recipiente negli spinotti della base porta vasca.

 **3.4a**

• Inserire l'utensile sull'albero portautensili e farlo ruotare in senso

  **§5.3**

orario per fissarlo.   **3.4b**

• Riabbassare lo schermo di sicurezza e il recipiente si bloccherà automaticamente.  **3.4c**



Nota: Se il recipiente non è inserito correttamente lo schermo protettivo non si abbasserà del tutto. In tal caso non forzare ma ricollocare il recipiente al suo posto.

3.5 AVVIAMENTO E SCELTA DELLA VELOCITÀ 3.1 3.3

Il dispositivo elettronico di variazione offre all'utilizzatore una grande facilità di utilizzo.

- Azionare lo sbattitore ruotando la manopola G dalla posizione di arresto O nella posizione scelta tra 1 e 12 a seconda della velocità desiderata.
- Partire sempre con la velocità 1 per evitare spruzzi o emissioni di polvere di farina e aumentare progressivamente la velocità

secondo il tipo di lavorazione da effettuare.

V Velocità al planetario (rpm)

S D Pasta molle

H D Pasta dura

 Consigliato il campo di lavoro normale.

3.6 MONTAGGIO / SMONTAGGIO DELLO SCHERMO PROTETTIVO

• Per smontare lo schermo:

- 1) Sollevare lo schermo protettivo fino alla posizione alta.
- 2) Premere sui due tiranti **J** dello schermo protettivo con i due indici facendo leva con i pollici sull'asse di rotazione dello schermo.



 Non montare mai lo schermo in una posizione diversa da quella descritta nelle presenti istruzioni.

• Per rimontare lo schermo:

- 1) Fissare i 2 tiranti **J** dello schermo nell'asse di rotazione **K**.
- 2) Premere con i pollici sulla parte bassa dei tiranti dello schermo protettivo facendo leva sull'asse di rotazione dello schermo.



3.7 POSIZIONAMENTO DEGLI ACCESSORI

• Il mixer è fornito di una presa di forza a velocità variabile (dimensione parte quadra 12 mm de tipo K) per azionare accessori opzionali :



• Per installare un accessorio procedere nel modo seguente:

- lo sbattitore deve essere fermo.
- Scegliere l'accessorio idoneo alla lavorazione da effettuare.
- Fare ruotare il cappuccio **L**.
- Prendere l'accessorio e introdurre l'imbuto conico **N** dell'accessorio **P** nella presa **M** dello sbattitore.
- Fissare il quadrato **S** all'albero di trascinamento della presa **M** facendo ruotare l'accessorio **P**.
- Porre il dito **R** nella scanalatura (**T**) e inserire l'accessorio a fondo nella presa **M**.
- Serrare la vite di bloccaggio **U** (in senso orario .

-Consigli per l'utilizzo del tritacarne

- Preparare la carne prima di introdurla nell'apparecchio:
- Privarla di ossa e cartilagini.
- Tagliare la carne a **pezzi lunghi e sottili** (più o meno delle dimensioni di un pollice).
- Collocare una parte di carne nella coppetta del tritacarne

Azionare l'apparecchio posizionando la manopola **G** tra la posizione 7 e la 9.

- Fare scivolare i pezzi di carne uno a uno nella bocchetta e verranno trascinati dalla vite.

- Se un pezzo di carne non viene afferrato dalla vite servirsi del pestello (esclusivamente del pestello fornito). **Non riempire la bocchetta e non forzare con il pestello** in quanto questa operazione non accelera il processo ma rovina la macchina.



Nota: la lavorazione con il tritacarne provoca un surriscaldamento del motore, che potrebbe arrestarsi per intervento del termostato di sicurezza. In tal caso attendere alcuni minuti affinché il motore si raffreddi e poi rimettere in moto l'apparecchio.

Onde evitare un troppo rapido riscaldamento del motore si consiglia di seguire le indicazioni di cui sopra. I tempi di lavoro consigliati sono dell'ordine di 8 - 10 minuti, corrispondenti a circa 3 kg di carne tritata.

 Questi accessori opzionali sono previsti per lavori collaterali e non per quantità industriali. Un utilizzo intensivo e forzato deteriora l'apparecchio.

 Arresto obbligatorio della macchina prima di inserire o rimuovere un accessorio

Pulizia, igiene

4.1 TRA UN UTILIZZO E L'ALTRO 3.4 a - b - c 3.6a - b

- Smontare il recipiente, l'utensile e lo schermo.
- Pulire l'interno del recipiente, l'utensile e lo schermo immergendoli in un recipiente con acqua calda e detersivo disinfettante. Sciacquare con acqua corrente e asciugare.

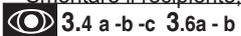
• Pulire il porta planetario, l'albero portautensili e lo schermo protettivo con una spugna umida e un prodotto detergente igienizzante.



Nota: Utilizzare prodotti di pulizia compatibili con le parti in alluminio e in plastica

4.2 AL TERMINE DELL'UTILIZZO

- Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.
- Smontare il recipiente, l'utensile e lo schermo protettivo .



- Immergere recipiente, utensili e schermo in acqua con un detersivo disinfettante, sciacquare con acqua corrente e asciugare. Recipiente, utensili e vasca possono essere lavati in lavastoviglie.
- Con una spugna umida e un detersivo pulire il porta planetario, l'albero portautensili e la base porta vasca insistendo sui supporti delle maniglie del recipiente e eventualmente sull'interno dell'apparecchio.
- Verificare che i vari elementi siano puliti in modo corretto.



Nota: Accertarsi che i prodotti detergenti siano compatibili con i materiali dei vari elementi dell'apparecchio.

• Non usare prodotti abrasivi per la pulizia, potrebbero rigare le superfici.

 Non lavare la macchina con pulitori ad alta pressione o getti d'acqua. Non lavare la macchina in lavastoviglie.

Operazioni da effettuare periodicamente (almeno una volta al mese):

- Asciugare e ingrassare leggermente con vaselina le candele del saliscendi e le assi dello schermo protettivo.

Inconvenienti di funzionamento

5.1 L'APPARECCHIO NON PARTE

- Verificare:
 - che l'apparecchio sia correttamente collegato alla rete.
 - che l'alimentazione elettrica della presa sia corretta.
 - Il cestello è in posizione sulla base di appoggio.
 - che lo schermo protettivo sia correttamente abbassato.
- In caso di mancata riaccensione:
 - Disinserire l'apparecchio e reinserirlo dopo alcuni secondi.
- Se l'apparecchio si arresta durante la lavorazione:

- La sonda termica del motore è scattata o l'impianto elettronico ha individuato un sovraccarico. In caso di surriscaldamento attendere alcuni minuti in più prima di rimettere in moto. Diminuire il carico nel recipiente e scollegare l'apparecchio dalla corrente per almeno un minuto, poi resettare. Prima di riavviare riportare a zero la manopola di regolazione della velocità.



Se il problema persiste contattare il servizio assistenza del rivenditore.

5.2 FUNZIONAMENTO RUMOROSO O ANOMALO

a) Rumore metallico

- Utensile deformato, sfregamento.
- Recipiente rovinato, fuori posizione (Vedere  § 3 e § 4)

b) L'utensile non ruota o non ruota abbastanza, ma il motore gira. Verificare:

- Condizioni e tensione della cinghia (Vedere § 6.1).
- Collegamento motore-variante.



Se il problema persiste contattare il servizio assistenza del rivenditore.

5.3 UN UTENSILE URTO CONTRO L'ALBERO PORTAUTENSILI

- Ciò è generalmente dovuto a cattiva pulizia o a una deformazione dell'alesaggio dell'utensile in seguito a un urto.
- In caso di inizio di grippaggio, non insistere, ingrassare o passare con liquido sbloccante e attendere un momento che il prodotto faccia effetto.
- Agire progressivamente senza esercitare troppa forza :
- Per rotazione, avanti e indietro.

- Battere leggermente sull'utensile con un martello dopo avere liberato la coppiglia della baionetta.
- Ricoprire se necessario il componente deformato con carta abrasiva fine.



Se il problema persiste contattare il servizio assistenza del rivenditore



Manutenzione

6.1 MECCANISMO

- La macchina richiede una manutenzione minima (cuscinetti, motore e meccanismo sono ingrassati a vita).
- Si consiglia di verificare almeno una volta all'anno la tensione e l'usura della cinghia.

Tale verifica va effettuata nel modo seguente:

- scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- smontare il carter superiore (vite posteriore + linguetta anteriore).



ATTENZIONE: al momento dello smontaggio non forzare sulla linguetta. È sufficiente un lieve movimento rotatorio dell'apparecchio in avanti per sganciare il carter.

- Se la cinghia è allentata svitare le 3 viti di fissaggio per spostarla.

Nota: La cinghia dentata va tesa con moderazione.



- Se si rende necessaria la sostituzione della cinghia **si dovrà prima procedere al distacco del lettore di velocità** dopodiché sarà sufficiente far scivolare la cinghia fuori dalla puleggia condotta, poi estrarla dalla puleggia motrice senza modificare la posizione del motore.
- Controllare i collegamenti elettrici, pulire e rimontare seguendo la procedura inversa.

6.2 VERIFICA DELLA SICUREZZA

- Il funzionamento del sistema di sicurezza va verificato con buona frequenza. Il motore deve arrestarsi quando la distanza tra schermo e recipiente supera 8 mm. all'apertura dello schermo.  6.2



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

- Se ciò non si verifica:
 - non utilizzare la macchina.
 - fare regolare la macchina dal servizio assistenza del rivenditore.

6.3 COMPONENTI ELETTRICI



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

6.4 INDIRIZZI PER LA MANUTENZIONE

Si consiglia di rivolgersi al venditore dell'apparecchio.



Per richieste di informazioni o l'ordinazione di pezzi di ricambio precisare il tipo di macchina, il numero di serie e le caratteristiche elettriche

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

Timbro del fornitore



Data di acquisto :

Conformità alla normativa

La macchina è progettata e realizzata in conformità alle seguenti normative:

- La direttiva macchine 2006/42 CEE,
- La direttiva CEM 2004/108CEE.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- **2002/96/CEE « WEEE »**

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il prodotto non deve essere considerato rifiuto domestico. Esso deve quindi essere trasportato sul luogo di riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Accertandosi che il prodotto sia correttamente smaltito, si contribuisce alla tutela dell'ambiente e della salute delle persone evitando possibili danni derivanti dallo smaltimento incontrollato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio del prodotto contattare il servizio commerciale, il rivenditore, il servizio assistenza o la discarica interessata.

- **2006/12/CEE « Rifiuti »**

La macchina è progettata in modo da contribuire il meno possibile ad aumentare la quantità o la nocività dei rifiuti e i rischi di inquinamento.

Si prega di rispettare le istruzioni di riciclaggio.

- **94/62/CEE « Imballaggio e rifiuti di imballaggio »**

L'imballaggio della macchina è realizzato in modo da contribuire il meno possibile ad aumentare la quantità o la nocività dei rifiuti e i rischi di inquinamento.

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

- **Alle norme europee:**

EN 454 Impastatrici planetarie. Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.

Tale conformità è attestata da quanto segue:

- il marchio di conformità CE applicato alla macchina,
- la corrispondente dichiarazione di conformità CE,
- il presente libretto di istruzioni, che deve essere messo a disposizione dell'operatore.

Caratteristiche acustiche:

- il livello sonoro misurato secondo il codice di collaudo EN ISO 11201.1-EN ISO 3744 è di 77 dBA.

Indici di protezione a norma EN 60529-2000:

- comandi elettrici IP55
- globale macchine IP23

Compatibilità elettromagnetica conforme alle norme:

- EN55014-1: Emissioni
- EN55014-2: Immunità

Sicurezza integrata:

- La macchina è stata progettata e fabbricata nel rispetto delle regole e delle norme di cui sopra.
- L'operatore deve essere preventivamente istruito sull'utilizzo della macchina e informato sugli eventuali rischi residui.

Igiene alimentare:

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

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti a contatto con derrate alimentari.
- Norma EN 601- : fusioni di leghe di alluminio a contatto con derrate alimentari.

Le superfici della zona alimentare sono lisce e facilmente pulibili. Utilizzare detersivi idonei all'igiene alimentare rispettandone il modo d'impiego.