



Fare riferimento ai disegni numerati che corrispondono ai numeri di paragrafo del manuale di istruzioni.

IT

11/2021

La lingua di riferimento per queste istruzioni è il francese.

Modelli diversi

FRULLATORE A IMMERSIONE -

BERMIXER PRO - FRULLATORE A IMMERSIONE - Lunghezza 33-43-53 cm con o senza sbattitore da 350 W a 450 W

BERMIXER TURBO - FRULLATORE A IMMERSIONE - Lunghezza 43-53 cm con o senza sbattitore da 550 W

BERMIXER PRO TURBO - FRULLATORE A IMMERSIONE - Lunghezza 43-53-63 cm con o senza sbattitore da 650 W

BERMIXER PRO TURBO - FRULLATORE A IMMERSIONE - Lunghezza 53-63 cm con o senza sbattitore da 750 W

Contenuti

Garanzie importanti	31	Verifica guasti	38
Installazione	35	Manutenzione	39
Utilizzo, sicurezza	35	Rispetto dei regolamenti	40
Pulizia, igiene, immagazzinamento	38		

Garanzie importanti

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 "apparecchiatura").

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 servizio, dell'utilizzo, della manutenzione, della riparazione e dello smaltimento della macchina, consultino e leggano attentamente il presente 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 Costruttore 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 responsabilità 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.

- **Leggere attentamente il manuale di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.**
- **Conservare il manuale di istruzioni per futura consultazione.**
- **Installare l'apparecchiatura in un luogo ben areato**



• **Situare i numeri telefonici di emergenza in un punto visibile.**

• **L'installazione e la manutenzione vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per ricevere assistenza, contattare un centro assistenza autorizzato. Richiedere pezzi di ricambio originali.**

• **L'apparecchiatura non è destinata a essere usata da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.**

• **Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.**

• **Il personale che utilizza l'apparecchiatura va formato e addestrato sui rischi connessi.**

• **Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.**

• **Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.**

• **Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).**

• **Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.**

• **Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.**

• **Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretta o con un pulitore a vapore.**

• **Il presente manuale è disponibile in formato digitale contattando il distributore o il servizio clienti di riferimento (PDF).**

• **Installare un interruttore di circuito a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.**

• **L'apparecchiatura è dotata di collegamento a terra esclusivamente per scopi funzionali.**

• **È consigliabile fare ispezionare l'apparecchiatura da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale scopo si raccomanda la stipula d'un contratto di manutenzione**

• **Le persone con cardiostimolatore dovrebbero consultare il medico per sapere se la loro sicurezza è garantita vicino a questo tipo di apparecchiatura.**



• Il simbolo  sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, bensì che deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per maggiori informazioni riguardanti il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente del prodotto o il rivenditore locale, il servizio assistenza post-vendita o l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



• Il simbolo  «Leggere il manuale d'istruzioni» indica che il manuale d'istruzioni deve essere letto prima di procedere con il funzionamento.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, il suo operatore dell'assistenza tecnica o personale egualmente qualificato per evitare pericoli.
- L'assieme albero + lama non può essere rimosso una volta che l'attrezzatura è stata inserita nell'unità motore.
- Staccare sempre la spina della macchina prima di inserire o rimuovere un oggetto dell'attrezzatura.
- Non avviare mai la macchina se l'utensile non è immerso.
- Non rimuovere mai l'utensile durante il funzionamento: rischio di schizzi
- Avviare sempre a bassa velocità, in particolare nelle preparazioni più dure (purè, pastella per pancake, ecc.)
- Non tentare di afferrare l'attrezzatura dello sbattitore dall'unità scatola di trasmissione. In caso contrario, si corre il rischio che la mano scivoli lungo l'unità e si infili tra i componenti dello sbattitore. L'unità non rappresenta l'area di presa per l'attrezzatura.

• Non introdurre un dito o una mano tra i componenti dello sbattitore. Non fermare gli sbattitori mentre la macchina è in funzione.

• Per evitare il rischio di danneggiamento degli sbattitori, vibrazione eccessiva della macchina e schizzi, non azionare l'assieme a velocità elevate. Ciò non migliorerà la qualità del lavoro.

• Staccare sempre la macchina dall'alimentazione elettrica prima di intraprendere qualsiasi operazione su di essa.

• Maneggiare il rotore con cura. (Rischio di TAGLI - SHOCK ELETTRICI).

• Non pulire l'unità motore immergendola o in lavastoviglie. Strofinare con una spugna umida e un detergente, quindi asciugare l'unità.

• Evitare qualsiasi uso improprio dell'apparecchiatura e degli accessori.

• Prestare attenzione al rischio di tagli durante la movimentazione delle lame, in particolare durante le operazioni di pulizia.

• Nel caso in cui il dispositivo si arresti durante il funzionamento e si accendano le spie luminose:
- staccare la spina e lasciare raffreddare il dispositivo affinché l'interruttore termico possa riavviarsi. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti del proprio rivenditore locale.

- Queste apparecchiature sono destinate all'utilizzo in applicazioni commerciali, quali cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali, quali panifici, macellerie, ecc., ma non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala.

- Il componente tubo miscelatore è strettamente riservato all'uso professionale, per un volume minimo di 15 litri.

- Con i tubi miscelatori, non superare mai i limiti d'immersione specificati nella figura 2.1.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- inosservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- riparazioni eseguite non a regola d'arte e uso di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo ricambi (il montaggio e l'impiego di ricambi e accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia);
- interventi da parte di tecnici non specializzati;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- manutenzione inappropriata;
- uso improprio della macchina;
- eventi eccezionali non prevedibili;
- utilizzo della macchina da parte di personale non informato, formato e addestrato;
- mancata applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzazione in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte dell'utilizzatore o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione nonché della scelta di adeguati e idonei dispositivi di protezione individuale da far indossare agli operatori è a carico del datore di lavoro, del responsabile del luogo di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Electrolux Professional declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale di istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Caschi di sicurezza
Trasporto					
Manipolazione					
Disimballo					
Montaggio					
Uso ordinario					
Regolazioni					
Pulizia ordinaria					
Pulizia straordinaria					
Manutenzione					
Smontaggio					
Demolizione					

Legenda:

	DPI PREVISTO
	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO
	DPI NON PREVISTO

I guanti durante l'Uso ordinario proteggono le mani dal contatto con parti dell'apparecchiatura o cibi caldi.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

Norme di sicurezza generali

Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi.

Il Costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.

DESTINATARI DEL MANUALE

Questo manuale si rivolge:

- al trasportatore e agli addetti alla movimentazione;
- al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabile del luogo di lavoro;
- agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- tecnici specializzati - servizio assistenza post-vendita.

TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO

Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di trasporto.

SMALTIMENTO IMBALLI

Lo smaltimento degli imballi deve essere eseguito in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

- PE polietilene:** pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- PP polipropilene:** fascette
- PS polistirolo espanso:** protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.



ATTENZIONE

È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.

Si considera scorretto qualsiasi utilizzo diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura.

Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici della macchina;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati e dei manutentori;
- errata installazione della macchina;
- introduzione nella macchina di oggetti o cose non compatibili con la refrigerazione, congelamento o conservazione o che possono danneggiare la macchina o le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

Intervalli di manutenzione

Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo precisi. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'assistenza tecnica.

Periodicità delle manutenzioni

Al fine di garantire una costante efficienza della macchina, si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella che segue:

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza
Pulizia ordinaria Pulizia generale della macchina e nella zona circostante	giornaliera
Dispositivi di protezione meccanica Controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	mensile
Funzionalità Verificare che la parte meccanica non riporti rotture o deformazioni e controllare il serraggio delle viti: verificare la leggibilità e lo stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli	annuale
Struttura della macchina Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) della macchina	annuale
Segnaletica di sicurezza Verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza	annuale
Quadro elettrico di comando Controllare le condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllare i cablaggi tra il quadro elettrico e le parti della macchina	annuale
Cavo di collegamento elettrico e presa a spina Verificare lo stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della presa a spina	annuale
Revisione generale della macchina Verificare tutti i componenti e gli equipaggiamenti elettrici	annuale

Si riporta la riproduzione della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 350W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 1.3 A IP34 220-240 V 2018</p>
<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 450W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 1.6 A IP34 220-240 V 2018</p>
<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 550W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 3.6 A IP34 220-240 V 2018</p>
<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 650W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 3.8 A IP34 220-240 V 2018</p>
<p>Model : xxxxxxxx Type : B3000 750W N° : FRJ 6xxxxxxx xxxxxxxx</p> <p>50/60 Hz 1N ~ 4.1 A IP34 220-240 V 2018</p>

Si elenca qui di seguito il significato delle varie informazioni in essa contenute:

F..... descrizione di fabbrica del prodotto

Modello denominazione commerciale

Tipo..... certificato per l'identificazione

PNC codice di produzione

V voltaggio

~. fase

Hz. frequenza di alimentazione

A. corrente

IP 34 grado di protezione alla polvere e all'acqua

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

Introduzione

1.1 DESCRIZIONE

• Queste apparecchiature sono destinate all'utilizzo in applicazioni commerciali, quali cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali, quali panifici, macellerie, ecc., ma non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Questi FRULLATORI A IMMERSIONE CON SBATTITORE sono destinati a:

- Miscelare, liquefare e dare a zuppe e salse una consistenza regolare, grazie all'attrezzatura del FRULLATORE A IMMERSIONE.
- Frullare, emulsionare e miscelare albumi, maionese o puré con l'attrezzatura dello sbattitore.
- Per preparazioni speciali fuori dalla gamma di prodotti alimentari: CHIEDERE PRECISAZIONI.
- Questi frullatori a immersione sono progettati esclusivamente per uso professionale. Devono essere utilizzati da personale qualificato che ha letto e compreso le presenti istruzioni.

I presenti frullatori a immersione non devono essere utilizzati in un'atmosfera esplosiva.



- | | |
|---|--------------------------------------|
| A Impugnatura superiore | J Lama |
| B Impugnatura inferiore | K Sbattitore |
| C Unità motore | L Unità sbattitore |
| D Coperchio terminale | M "I" pulsante ON |
| E Dispositivo di centraggio | N Indicatore di sovraccarico |
| F Chiusura a baionetta | O "+" pulsante della velocità |
| G Impugnatura | P "-" pulsante della velocità |
| H Asta del frullatore a immersione | Q "O" pulsante OFF |
| I Coperchio di protezione | R Spia che indica la velocità |

Installazione

2.1 DIMENSIONI - PESO

(esclusivamente a titolo informativo) 

2.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Gli svariati modelli di frullatore a immersione con sbattitore di classe II (a doppio isolamento) utilizzano un'alimentazione CA a fase singola e non necessitano della messa a terra.

Il motore universale è schermato contro le interferenze.

- Fornire una presa di alimentazione standard monofase 10A fissata a parete protetta da un interruttore di circuito o un fusibile da 10A.
- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.

• Prima del primo utilizzo, si consiglia di pulire gli utensili e gli sbattitori. Per effettuare questa procedura, fare riferimento al paragrafo 4.2 «Pulizia dopo l'utilizzo».

• Caratteristiche elettriche:

- | | |
|---------------------------------|---|
| A Tensione di alimentazione (V) |  |
| B Modello | |
| C Frequenza (Hertz) | |
| D Corrente (Ampere) | |

Ai fini della verifica PAT (Portable Appliance Testing) sulla gamma Electrolux di apparecchiature per la preparazione alimentare, la scheda PCB (Power Circuit Board) deve essere scollegata prima di eseguire qualsiasi verifica. Ciò è dovuto al fatto che le schede sono dotate di un diodo di messa a terra che potrebbe fornire risultati errati durante tale verifica. Inoltre, viene eseguito un flash test da 25 amp e fino a 3000 v sull'apparecchiatura standard ma, come ci si aspetterebbe, applicarlo su un'apparecchiatura dotata di circuito stampato sarebbe piuttosto dannoso per quella scheda. Si raccomanda l'utilizzo del tester PAT approvato per sistemi informatici che utilizzano un'intensità inferiore di ampere.

L'apparecchiatura è perfettamente sicura. Vi sono due modalità per risolvere il problema.

- Disconnettere la scheda, come da istruzioni, ed eseguire una verifica tramite il test per PC.
- Oppure installare il frullatore a immersione in una derivazione saldata (senza spina). Questa procedura renderà l'apparecchiatura non più portatile e la verifica PAT non sarà quindi necessaria.

Utilizzo, sicurezza

3.1 SICUREZZA INTEGRATA - LINEE GUIDA

- La sicurezza dell'utente viene garantita da:
 - Doppio isolamento della macchina (classe II).
 - Necessità di premere entrambi i pulsanti a pressione ON, rif. O e M, dopo uno STOP («nessun sistema di rilascio di volt»).
 - Motore protetto contro sovratensioni grazie a un termofusibile.
 - Distanza tra l'utensile e le zone di movimentazione.
 - Protezione dell'utensile di miscelazione.
 - Rispetto delle seguenti linee guida sulla sicurezza.
- L'utente del frullatore a immersione-sbattitore deve rispettare le seguenti linee guida sulla sicurezza:
 - **Staccare sempre la spina della macchina prima del montaggio o della rimozione dell'attrezzatura del frullatore a immersione e dello sbattitore.**
 - **Non utilizzare la macchina quando non si trova all'intero di un recipiente e immergere l'utensile al massimo per**

2/3 della sua lunghezza. (consultare la sezione dedicata ai limiti di immersione)

- Il componente tubo miscelatore è strettamente riservato all'uso professionale, per un volume minimo di 15 litri.
- Con i tubi miscelatori, non superare mai i limiti d'immersione specificati nella figura 2.1. 
- Utilizzare sempre un recipiente stabile con un'altezza adeguata.
- Per evitare schizzi di liquidi caldi, prima di avviare l'utensile, abbassarlo verso il fondo del contenitore, rispettando i limiti di immersione e rimuoverlo solo dopo il suo completo arresto.
- Per prevenire i rischi derivanti dalla rotazione delle lame, avviare sempre il frullatore a immersione quando si trova all'interno del recipiente.
- Staccare la spina del dispositivo subito dopo l'utilizzo.
- Non pulire mai l'attrezzatura nel caso in cui la macchina abbia la spina inserita. Staccare la spina dell'attrezzatura prima di effettuare la pulizia.
- L'unità motore rimarrà stabile se verrà posizionata verticalmente su una superficie di lavoro.



Qualsiasi altro uso diverso da quello descritto nel presente manuale sarà considerato improprio dal produttore.

I VERSIONE STANDARD

a) Avviamento:

- Rispettare le istruzioni di sicurezza indicate nella sezione § 3.1.
- Impugnare il frullatore a immersione utilizzando le impugnature A e B sull'unità motore C.
- Premere contemporaneamente il pulsante «I», rif. M, e il pulsante verde «+», rif. O. Il frullatore a immersione si avvia a bassa velocità.
- Rilasciare il pulsante verde, rif. M, e il pulsante corrispondente al rif. O. Il frullatore a immersione continua a funzionare alla velocità 3 per i modelli da 350 W e 450 W, e alla velocità 2 per i modelli da 550 W, 650 W e 750 W.

b) Arresto della macchina

- Premere il pulsante rosso «O», rif. Q.

c) Scelta della velocità

Se l'apparecchiatura è stata arrestata per più di 30 secondi, verrà riavviata sempre alla velocità 3 nei modelli da 350 W e 450 W, e alla velocità 2 nei modelli da 550 W, 650 W e 750 W.

Se l'apparecchiatura è stata arrestata per meno di 30 secondi, verrà riavviata alla velocità in corrispondenza della quale il frullatore a immersione era in funzione l'ultima volta che è stato arrestato. Tale funzione è stata appositamente progettata per evitare di dover regolare la velocità dopo un breve arresto (meno di 30 secondi), per esempio, nel caso in cui si voglia controllare la preparazione.

d) Aumento della velocità

Premere in successione per svariate volte il pulsante verde «+», rif. O.

La velocità aumenta gradualmente ciascuna pressione sul pulsante verde «+», rif. O.

Tenendo premuto il pulsante verde «+», rif. O per più di 1 secondo, la velocità viene impostata direttamente sul livello massimo.

e) Diminuzione della velocità

Premere in successione per svariate volte il pulsante nero «-», rif. P. La velocità diminuisce gradualmente ciascuna pressione sul pulsante nero «-», rif. P.

Tenendo premuto il pulsante nero «-», rif. P per più di 1 secondo, la velocità viene impostata direttamente sul livello minimo.

Nota:

1) Durante il funzionamento, se si preme il pulsante verde «I» posto sull'impugnatura B, tale operazione non avrà alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchiatura.

2) Una spia di segnalazione di sovraccarico rossa, rif. N, lampeggia quando l'apparecchiatura è in sovraccarico: ciò non avrà alcun effetto sul funzionamento della macchina, ma è preferibile ridurre la velocità di funzionamento fino a che la spia luminosa non si spegne. La velocità non viene ridotta quando la spia di segnalazione lampeggia, la macchina continua a funzionare correttamente ma è soggetta ad arrestarsi più velocemente a causa del surriscaldamento del motore; in tal caso, la spia rossa M rimane costantemente accesa.

L'apparecchiatura viene inoltre protetta dal surriscaldamento che potrebbe aumentare a causa di un utilizzo prolungato e intensivo. In tal caso, il frullatore a immersione si arresta da solo e la spia luminosa rossa rimane costantemente accesa, il che indica che l'arresto deriva dal funzionamento delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchiatura. In tal caso, attendere alcuni minuti affinché il motore si raffreddi, disconnettere l'apparecchiatura e riconnetterla immediatamente. A questo punto, la spia luminosa non dovrebbe più lampeggiare. Nel caso in cui lampeggi ancora, attendere più a lungo affinché il motore si raffreddi, disconnettere, quindi riconnettere la macchina.

3) Se la macchina è stata arrestata mentre operava a una velocità inferiore a 3, si consiglia di attendere 30 secondi prima di avviarla, oppure disconnetterla e quindi riconnetterla immediatamente.

II VERSIONE PRESSIONE COSTANTE

a) Avviamento:

- Rispettare le istruzioni di sicurezza indicate nella sezione § 3.1.
- Impugnare il frullatore a immersione utilizzando le impugnature A e B sull'unità motore C.
- Premere contemporaneamente il pulsante «I», rif. M, e il pulsante verde «+», rif. O. Il frullatore a immersione inizia a funzionare alla velocità 3 per i modelli da 350 W e 450 W e alla velocità 2 per i modelli da 550 W, 650 W e 750 W.
- Rilasciare il pulsante «+», rif. O, mentre si tiene premuto il pulsante in corrispondenza della rif. M.

b) Arresto della macchina

- Rilasciare il pulsante verde, rif. M.

c) Scelta della velocità

Se l'apparecchiatura è stata arrestata per più di 30 secondi, verrà riavviata sempre alla velocità 3 nei modelli da 350 W e 450 W, e alla velocità 2 nei modelli da 550 W, 650 W e 750 W.

Se l'apparecchiatura è stata arrestata per meno di 30 secondi, verrà riavviata alla velocità in corrispondenza della quale il frullatore a immersione era in funzione quando è stato arrestato. Tale funzione è stata appositamente progettata per evitare di dover regolare la velocità dopo un breve arresto (meno di 30 secondi), per esempio, nel caso in cui si voglia controllare la preparazione.

d) Aumento della velocità

Premere in successione per svariate volte il pulsante verde «+», rif. O.

La velocità cambia gradualmente ciascuna pressione sul pulsante verde «+», rif. O.

Tenendo premuto il pulsante verde «+», rif. O per più di 1 secondo,

la velocità viene impostata direttamente sul livello massimo.

e) Diminuzione della velocità

Premere in successione per svariate volte il pulsante nero «-», rif. P. La velocità diminuisce gradualmente ciascuna pressione sul pulsante nero «-», rif. P.

Nota:

2) Una spia di segnalazione di sovraccarico rossa, rif. N, lampeggia quando l'apparecchiatura è in sovraccarico: ciò non avrà alcun effetto sul funzionamento della macchina, ma è preferibile ridurre la velocità di funzionamento fino a che la spia luminosa non si spegne. La velocità non viene ridotta quando la spia di segnalazione lampeggia, la macchina continua a funzionare correttamente ma è soggetta ad arrestarsi più velocemente a causa del surriscaldamento del motore; in tal caso, la spia rossa M rimane costantemente accesa.

L'apparecchiatura viene inoltre protetta dal surriscaldamento che potrebbe verificarsi a causa di un utilizzo prolungato e intensivo. In tal caso, il frullatore a immersione si arresta da solo e la spia luminosa rossa rimane costantemente accesa, il che indica che l'arresto deriva dal funzionamento delle caratteristiche di sicurezza dell'apparecchiatura. In tal caso, attendere alcuni minuti affinché il motore si raffreddi, disconnettere l'apparecchiatura e riconnetterla immediatamente. A questo punto, la spia luminosa non dovrebbe più lampeggiare. Nel caso in cui lampeggi ancora, attendere più a lungo affinché il motore si raffreddi, disconnettere, quindi riconnettere la macchina.

3) Se la macchina è stata arrestata mentre operava a una velocità inferiore a 3, si consiglia di attendere 30 secondi prima di avviarla, oppure disconnetterla e quindi riconnetterla immediatamente.

3.3 MONTAGGIO DEGLI SBATTITORI

- Rispettare le istruzioni di sicurezza indicate nella sezione § 3.1.
- Allineare la chiusura a baionetta di ciascun sbattitore con la scanalatura dei mandrini della scatola di riduzione e spingere

fino in fondo. Ciascun anello dello sbattitore dovrebbe essere a filo con la scatola di riduzione.

- Rimuovere tirando ciascuno sbattitore.

3.4 MONTAGGIO E SMONTAGGIO DELL'ATTREZZATURA DEL FRULLATORE A IMMERSIONE E DELLO SBATTITORE

- Rispettare le istruzioni di sicurezza descritte nella sezione §3.1.

1) Montaggio dell'attrezzatura del frullatore a immersione e dello sbattitore

a) Posizionare il dispositivo di centraggio E sulla flangia D dell'unità motore, mettendo le chiusure a baionetta in linea con le fessure sulla flangia D.  3.4a

b) Inserire fino in fondo il dispositivo di centraggio E all'interno della flangia D con piccoli movimenti rotatori.  3.4b

Il dispositivo di centraggio deve inserirsi senza forzature.

c) Ruotare di un quarto di giro affinché i loghi siano di fronte al logo.  3.4c

 Nota: L'assieme albero + lama non può essere rimosso una volta che l'attrezzatura è stata inserita nell'unità motore. Nel caso in cui venisse rimosso, fare riferimento al punto b).

d) Verificare che la lama J non sia stata espulsa durante il montaggio.  3.4d

Nel caso in cui ciò si sia verificato:

- Smontare l'attrezzatura (consultare la sezione §3.4.2).

- Inserire di nuovo la lama J.  4.2d

- Riprendere la procedura di montaggio (consultare la sezione 3.4.1).

2) Smontaggio dell'attrezzatura del frullatore a immersione e dello sbattitore.

a) Ruotare di un quarto di giro l'impugnatura G fino a che il segno non sarà di fronte a.  

b) Sganciare l'impugnatura G dalla flangia D.

 Staccare sempre la spina della macchina prima di inserire o rimuovere un oggetto dell'attrezzatura.

3.5 UTILIZZO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE

- Rispettare le istruzioni di sicurezza indicate nella sezione §3.1.

- Posizionare il frullatore a immersione nel contenitore immergendolo al MASSIMO per 2/3 della sua lunghezza.  2.1

- Avviare il frullatore a immersione e selezionare la velocità massima, tenendo premuto il pulsante verde «+», rif. O, per 1 secondo (consultare la sezione §1.1).

- In caso di aste da 50 e 60, afferrare il dispositivo nell'impugnatura dell'asta del frullatore G e nelle due impugnature A o B sull'unità motore, a seconda dell'altezza di lavoro.

- In caso di aste da 30, 40 è possibile afferrare il dispositivo nelle impugnature A e B nell'unità motore.  3.5a-b

- Inclinare leggermente il frullatore a immersione e avviare il mescolamento, facendo attenzione che la lama non tocchi il fondo. I prodotti verranno risucchiati dal vortice e liquefatti.

- Dopodiché, lasciare che il frullatore a immersione si appoggi al fondo in modo da completare il procedimento senza fatica.

- Rimuovere il frullatore a immersione dal contenitore dopo il suo arresto completo.

- Se la profondità del liquido è superiore ai limiti di immersione dell'asta, è necessario utilizzare il supporto per contenitore (non fornito con la macchina). Si prega di contattare il fornitore.

- Arrestare la macchina e rimuovere il frullatore a immersione.

ATTENZIONE: Durante il funzionamento, tenere le mani sulle impugnature, al fine di evitare ustioni causate dal fatto che l'asta si riscalda quando viene immersa in liquidi bollenti (zuppa, ecc.).

Fare attenzione a non superare la profondità d'immersione.

 2.1

 Non avviare mai la macchina se l'utensile non è immerso.

 Non rimuovere mai l'utensile durante il funzionamento: rischio di schizzi

3.6 UTILIZZO DELLO SBATTITORE

- Rispettare le istruzioni di sicurezza indicate nella sezione §

 **Avviare sempre a bassa velocità, in particolare nelle preparazioni più dure (purè, pastella per pancake, ecc.)**

- Avviamento (consultare la sezione §3.2).

- Afferrare il dispositivo nel mozzo dell'unità sbattitore e in una della due impugnature A o B sull'unità motore, a seconda dell'altezza di lavoro.  3.6A-B

- Se la velocità è troppo bassa, aumentarla gradualmente, facendo attenzione a eventuali schizzi

- Spostare lentamente lo sbattitore dal centro verso i bordi del contenitore (sbattere gli albumi, maionese, ecc.).

ATTENZIONE:

- **Non tentare di afferrare l'attrezzatura dello sbattitore dall'unità scatola di trasmissione. In caso contrario, si corre il rischio che la mano scivoli lungo l'unità e si infili tra i componenti dello sbattitore. L'unità non rappresenta l'area di presa per l'attrezzatura.**

- **Non introdurre un dito o una mano tra i componenti dello sbattitore. Non fermare gli sbattitori mentre la macchina è in funzione.**

- **Per evitare il rischio di danneggiamento degli sbattitori, vibrazione eccessiva della macchina e schizzi, non azionare l'assieme a velocità elevate. Ciò non migliorerà la qualità del lavoro.**

3.7 RICETTE DI BASE

a) Con il frullatore a immersione

- Tutti i tipi di stufato, creme e zuppe di pesce.
- Brandade, brunoise, crema di spinaci, panada.

b) Con lo sbattitore

- Patate schiacciate

- Dopo aver bollito le patate e aver verificato che siano completamente cotte, scolarle.

Osservazioni: Fino a un massimo di 6 kg di patate schiacciate, lo sbattitore può essere utilizzato direttamente: per quantità superiori, fino a 20 kg o se le patate sono ancora leggermente dure dopo la cottura, mescolare grossolanamente con il frullatore a immersione ad alta velocità, quindi utilizzare lo sbattitore.

- Selezionare la velocità media (1 → 4).

- Schiacciare le patate dal centro verso l'esterno, fino a raggiungere i bordi del contenitore.

- Condire e aggiungere latte caldo a velocità ALTA e mescolare fino a ottenere una miscela cremosa e omogenea.

- Maionese (per 5 litri):

- Avviare a velocità media.

- Aumentare progressivamente la velocità, a seconda della qualità.

- Sbattere gli albumi (fino a 60 uova):

- Sbattere le uova lentamente a bassa velocità

- Terminare il procedimento aumentando progressivamente la velocità, fino a raggiungere una velocità elevata, per garantire volume e rigidità degli albumi.

- Altri:

- Creme: pasticceria, al burro, chantilly, genovese, meringa, flan, pasta choux, soufflé, ecc.

Pulizia, igiene, immagazzinamento

Rispettare le istruzioni di sicurezza indicate nella sezione § 3.1.

4.1 TRA UN UTILIZZO E L'ALTRO

- Immergere le parti sporche dell'utensile in acqua calda.

- Avviare l'utensile per qualche secondo, il quale si pulirà automaticamente.

4.2 DOPO L'UTILIZZO

 Staccare sempre la macchina dall'alimentazione elettrica prima di intraprendere qualsiasi operazione su di essa.

A/ Pulizia dell'attrezzatura del frullatore a immersione.

 Maneggiare il rotore con cura. (Rischio di TAGLI - SHOCK ELETTRICI). 

1) Smontare completamente l'attrezzatura del frullatore a immersione: consultare la sezione  3.4

2) Prendere l'utensile del frullatore a immersione e spingere l'albero in plastica centrale con entrambi i pollici, su un tavolo o in un lavandino.

 4.2a

 Smontare la macchina su un tavolo o una superficie stabile per evitare di ferire qualcuno durante l'espulsione dell'albero e della lama.

3) Separare l'asta H dall'albero + lama.  4.2b

4) • Pulire l'assieme albero + lama e l'asta H in un lavandino.

Pulire l'assieme albero + lama e l'asta H utilizzando una spazzola e acqua calda con detergente disinfettante. Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare prima di sterilizzare.

• Pulizia in una macchina: solo la lama e l'asta H possono essere puliti da una macchina.

Per svitare la lama J: afferrare l'albero con entrambe le mani con la lama appoggiata a una superficie stabile, dopodiché ruotare l'albero in senso antiorario per sbloccarla.

Terminare il procedimento svitando la lama a mano.  4.2c

Non pulire l'albero in una lavastoviglie, dal momento che potrebbe

 Al fine di evitare il deterioramento delle parti in materiale plastico, dopo averle lavate in lavastoviglie, attendere che tornino a temperatura ambiente prima di utilizzarle di nuovo.

annerirsi a seguito dell'azione di prodotti a base di cloro. Ciò non avrà alcun effetto sulla salute.

5) Sterilizzazione

Dopo la pulizia e prima di ciascun utilizzo, rimuovere il cuscinetto inferiore per la sterilizzazione. Devono essere sterilizzate tutte le parti che entrano in contatto con il cibo:

- la lama (3),
- sottoassieme (4) - non smontato -,
- l'asta (5),
- sottoassieme (6) - non smontato -,

La sterilizzazione deve essere svolta con l'attrezzatura adatta allo scopo (raggi ultravioletti - ozono, ecc.) in conformità con le istruzioni del costruttore.

6) Montare di nuovo l'albero + lama nell'asta premendo con il palmo della mano.  4.2d

B/ Pulizia dell'attrezzatura dello sbattitore.

1) Rimuovere gli sbattitori: §3.3  3.4

2) Pulire l'unità sbattitore in acqua calda e detergente - sgrassatore - disinfettante compatibile con il materiale con cui è realizzato. Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare.

3) Non lavare questa unità nella lavastoviglie.

I due sbattitori possono essere puliti seguendo la stessa procedura adottata per l'unità (consultare il punto 2). Inoltre, possono essere lavati in lavastoviglie.

4) Sterilizzazione

Dopo ogni pulizia e prima di ciascun utilizzo, sterilizzare la scatola di trasmissione e gli sbattitori, utilizzando lo stesso metodo adottato per l'asta.

5) Montare di nuovo lo sbattitore (consultare la sezione §3.4)

 Non pulire l'unità motore immergendola o in lavastoviglie. Strofinare con una spugna umida e un detergente, quindi asciugare l'unità.

4.3 IMMAGAZZINAMENTO 4.3

• Scegliere un posto facilmente accessibile per fissare il supporto a parete (viti e tasselli non in dotazione).

- Dopo la pulizia, appendere l'unità motore e l'attrezzatura del frullatore a immersione e dello sbattitore al supporto a parete. Avvolgere il cavo di alimentazione intorno all'avvolgicavo e inserire la spina nel pannello anteriore.

Importante:

- Tenere l'assieme motore lontano dalle fonti di calore.
- Afferrare la macchina con attenzione per evitare cadute e urti.
- Afferrare l'utensile del frullatore a immersione con attenzione
- Evitare gli impatti contro al morsetto E

Verifica guasti

5.1 LA MACCHINA NON SI AVVIA, VERIFICARE CHE:

- la spina della macchina sia inserita nella presa;
- l'alimentazione elettrica alla presa sia corretta;
- l'operatore abbia premuto contemporaneamente i due pulsanti START (consultare la sezione §1.1 - nel caso in cui si tratti di un modello standard);
- se si accende la spia luminosa, si abbia staccato la spina della macchina e si abbia atteso un breve periodo di tempo per consentire al motore di raffreddarsi (consultare la sezione §1.1).

 Nel caso in cui il dispositivo si arresti durante il funzionamento e si accendano le spie luminose: - staccare la spina e lasciare raffreddare il dispositivo affinché l'interruttore termico possa riavviarsi.

 Se il problema persiste, contattare il servizio clienti del proprio rivenditore locale.

5.2 RUMORE ANOMALO:

- Spegner e staccare la spina dell'apparecchiatura.
- Ogni utilizzo, verificare lo stato di:
 - carter (non dovrebbero esserci crepe);
 - attrezzatura utilizzata (sbattitore azionato correttamente, lama serrata, ecc.);

- funzionamento dell'assieme;
- in caso di vibrazioni durante il funzionamento: gioco dell'albero, deterioramento dei cuscinetti a sfera o albero ovalizzato.

 Se il problema persiste, contattare il servizio clienti del proprio fornitore.

5.3 IMMERSIONE DEL DISPOSITIVO

Nel caso in cui il dispositivo venga accidentalmente immerso durante il funzionamento:

- NON TENTARE DI ESTRARLO.
- NON TOCCARE IL CONTENITORE.

- STACCARE IMMEDIATAMENTE LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.
- Avvisare il servizio clienti oppure il proprio fornitore.

5.4 CADUTA ACCIDENTALE

- Nel caso in cui la macchina non sia attaccata alla presa di corrente:
 - verificare lo stato dei carter (non devono essere presenti crepe

e scheggiature);

- verificare che non vi siano rumori sospetti scuotendo l'apparecchiatura.

In caso di dubbi, contattare il servizio clienti o il fornitore.

Manutenzione

6.1 PARTI MECCANICHE

- Il frullatore a immersione - sbattitori richiedono un livello minimo di manutenzione (il motore e i cuscinetti delle parti meccaniche sono lubrificati a vita).



Nel caso in cui i meccanismi necessitino di essere lubrificati, utilizzare oli e grasso adatti per l'utilizzo con prodotti alimentari.

- Ogni utilizzo dell'apparecchiatura (consultare la sezione §5.2), verificare:

- il gioco nella parte terminale dell'albero del frullatore a immersione;
- l'affilatura delle lame del frullatore a immersione;
- eventuali perdite nel carter dello sbattitore.
- il sistema di collegamento dello sbattitore.
- Per accedere all'interno dell'unità motore, procedere come segue:
 - Staccare la spina della macchina.
 - Rimuovere la cinghia corrugata, rif. 12 (utilizzare un cacciavite come leva).

- Rimuovere le 3 viti M4x16, rif. 11, e rimuovere il fermacavo 10 e il coperchio terminale 9.
- Rimuovere la vite PT 40x20 posta sotto all'impugnatura superiore, rif. A, e rimuovere il tappo superiore, rif. 2. Fare attenzione a non perdere i pulsanti S2.
- Rimuovere i tappi, rif. 15.
- Rimuovere le 7 viti, rif. 13.
- Posizionare la macchina in orizzontale e separare il carter 14 (vedere la vista in esploso «unità»).

Per rimontare: procedere in ordine inverso.

- Per accedere all'interno dell'unità sbattitore, procedere come segue (vedere il diagramma in esploso dell'unità sbattitore):

- Rimuovere gli sbattitori 18 tirandoli saldamente.
- Rimuovere i 4 tappi, rif. 10, utilizzando un cacciavite.
- Svitare le 4 viti, rif. 11.
- Separare l'assieme S3 e il carter, rif. 17, facendo attenzione a mantenere il carter, rif. 17, come mostrato nel diagramma in esploso in modo da non perdere il grasso all'interno.

Per rimontare, procedere in ordine inverso.

6.2 COMPONENTI ELETTRICI



- Consultare i diagrammi elettrici.
- Identificazione dei colori dei fili:
 - U1 - V1 - W1
 - Fase: L
 - Neutro: N

- Identificazione dei componenti

M: motore

V: variatore

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, il suo operatore dell'assistenza tecnica o personale egualmente qualificato per evitare pericoli.

6.3 INDIRIZZO PER ESIGENZE DI ASSISTENZA

Si consiglia di contattare il rivenditore dal quale è stata acquistata la macchina.



Per qualsiasi informazione o per ordini relativi a ricambi, specificare il tipo di macchina, il suo numero di serie e le caratteristiche elettriche.

- Il costruttore si riserva il diritto di modificare e apportare miglioramenti ai prodotti senza previo avviso.

Timbro del rivenditore

Data d'acquisto:

La macchina è stata progettata e prodotta in conformità con:

- Direttiva Macchine 2006/42 CEE
- Direttiva CEM 2014/30/UE
- Direttiva 2011/65/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose
- Direttiva "WEEE" 2002/96/CEE

Il simbolo "  " riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico. Dovrà invece essere conferito in un'area di riciclaggio per attrezzatura elettrica ed elettronica. Assicurandosi che il prodotto venga smaltito correttamente in questo modo, si contribuisce a prevenire danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero sorgere a seguito della demolizione incontrollata di questo prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il reparto vendite o il rivenditore, il reparto post-vendita o il reparto di trattamento dei rifiuti in questione.

- Direttiva 2006/12/CEE relativa ai rifiuti

La macchina è progettata in modo tale che non contribuisca, o contribuisca il meno possibile, ad aumentare la quantità o la nocività dei rifiuti e il rischio di inquinamento.

Assicurarsi di rispettare le condizioni di riciclaggio.

- Direttiva 94/62/CEE sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio. L'imballaggio della macchina è progettato in modo tale che non contribuisca, o contribuisca il meno possibile, ad aumentare la quantità o la nocività dei rifiuti e il rischio di inquinamento.

Assicurarsi di smaltire le svariate parti dell'imballaggio negli appositi punti di riciclaggio.

- Per gli standard:

IEC 60335-1: 2012 + A1 + A2 - Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Sicurezza - Parte 1: Norme generali
IEC 60335-2-64:2002 + A1 + A2 - Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Sicurezza - Parte 2-64: Requisiti particolari per macchine elettriche e commerciali per cucina
EN 60335-1:2012 + A11 - Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Sicurezza - Parte 1: Norme generali
EN 60335-2-64 + A1 - Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare - Sicurezza - Parte 2-64: Requisiti particolari per macchine elettriche e commerciali per cucina

La conformità è certificata da:

- marcatura CE, allegata alla macchina;
- dichiarazione di conformità CE, associata alla garanzia;
- manuale di istruzioni, che deve essere consegnato all'operatore.

Caratteristiche acustiche:

- Il livello di pressione acustica misurato secondo il codice di prova EN 11201-EN ISO 3744 è di 80 dBA.

Compatibilità elettromagnetica in conformità con gli standard:

- CISPR 14-1 (quinta edizione) + A1 + A2
- CISPR 14-2 (seconda edizione)
- IEC 61000-3-2 (quarta edizione)
- IEC 61000-3-3 (terza edizione)

Indici di protezione secondo lo standard EN 60529-2000:

- comandi elettrici IP55
- macchina nel suo insieme IP34

Sicurezza integrata

- La macchina è stata progettata e prodotta in conformità con i relativi regolamenti e standard come indicato in precedenza.
- L'operatore deve essere formato prima di utilizzare la macchina e deve essere informato di qualsiasi rischio residuo (obblighi di formazione sulle postazioni di lavoro del personale).

Igiene alimentare:

La macchina è realizzata con materiale conforme ai seguenti regolamenti e standard:

- Direttiva 1935/2004/CEE riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Le superfici dell'area alimentare sono lisce e facili da pulire. Utilizzare detergenti approvati per l'igiene alimentare e rispettare le loro istruzioni di utilizzo.

Vibrazione

Durante l'utilizzo, il livello massimo di vibrazione misurato sull'impugnatura è: 2,74 m/s²