

IMPIASTATRICI PLANETARIE

PLANETARY MIXER

CHI5PL

CHI7PL



Manuale di istruzione

Notice d'utilisation

Instruction manual

Руководство по эксплуатации

Manual de instrucciones

Gebrauchsanweisungen

Felhasználati kézikönyv



ITALIANO



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2014/35/UE**, con la direttiva **2014/30/UE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva **2006/42 CE** (Macchine), integrate dalla marcatura CE

In accordo con il regolamento CE N. **1935/2004** del Parlamento Europeo e del Consiglio del **27 ottobre 2004** riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Norme o altri documenti

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 292 EN 294 EN 418

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

INDICE

- 1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- 2 INSTALLAZIONE**
LIVELLAMENTO DELL'IMPIASTRICE
ALLACCIAIMENTO AGLI IMPIANTI
MESSA A TERRA

- 3 MESSA IN SERVIZIO ED USO DELL'IMPIASTRICE**
DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI
FASE D'AVVIO
SCELTA E MONTAGGIO DEGLI UTENSILI
FASE DI LAVORO
DISPOSITIVI DI SICUREZZA
FASE DI SPEGNIMENTO

- 4 MANUTENZIONE E PULIZIA**
PRECAUZIONI DI SICUREZZA
MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE
PULIZIA GENERALE

- 5 POSSIBILI ANOMALIE**

- 6 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO**

1 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- ⚠ - Verificare che le predisposizioni all'accogliimento dell'impastatrice siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

- ⚠ Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino con la macchina in funzione;
- osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza della macchina;
- prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare la macchina quando si è distratti;
- eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma;
- rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'impastatrice.

Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.

- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina togliere l'alimentazione elettrica.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- ⚠
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
 - Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
 - Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che l'impastatrice, nel caso sia stata utilizzata, si sia raffreddata (motore elettrico).
 - Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, l'impastatrice è da considerarsi non funzionante.
 - Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

2 INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

LIVELLAMENTO DELL'IMPOSTATRICE

In caso d'instabilità dell'impastatrice dovute all'irregolarità del pavimento, spessorare i piedini o le ruote con pezzi di lastra di gomma.

ALLACCIAIMENTO AGLI IMPIANTI

È sufficiente collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.

-  **Il collegamento elettrico (spina) deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione dell'impastatrice.**

La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto i piedini o ruote di appoggio della macchina.

-  **Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.**

MESSA A TERRA

PERICOLO

-  **È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra e di interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.**

3 MEZZA IN SERVIZIO ED USO DELL'IMPISTATRICE

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



Il pannello è costituito da un pulsante OFF/ON (A) e da un selettore di velocità (B).

Il pannello consente l'accensione e lo spegnimento dell'impiastatrice, ne regola il funzionamento e permette il settaggio.

Leggenda:

A = Interruttore OFF/ON;

B = Selettore di velocità.

FASE D'AVVIO

Collegare l'impiastatrice alla rete elettrica e premere il pulsante di accensione A, ruotare lentamente la manopola del selettore di velocità (B) settandolo nella posizione "1", "2" o "3" a seconda della velocità desiderata.

SCELTA E MONTAGGIO DEGLI UTENSILI

Inclusi nella confezione vengono forniti 3 utensili che posso venire utilizzati per differenti lavorazioni. La scelta dell'utensile è fondamentale per ottenere un risultato ottimale e va fatta all'inizio di ogni lavorazione.

Gli utensili forniti sono i seguenti:



1 - Frusta a filo: per montare composti dalla bassa viscosità come uova e creme (**VELOCITÀ 2-3**)

2 - Frusta piatta: per impasti da amalgamare composti da ingredienti differenti come impasti per torte (**VELOCITÀ 1-2, MAI SUPERARE LA VELOCITÀ 2 PER EVITARE SERI DANNI ALLA MACCHINA**)

3 – Gancio: per impasti da lievitazione come quelli per pizza o pane (**VELOCITÀ 0-1, MAI SUPERARE LA VELOCITÀ 1 PER EVITARE SERI DANNI ALLA MACCHINA**)

Ruotare in senso antiorario la leva di sblocco della testa mobile e sollevare quest'ultima.

Inserire l'albero motore dell'impastatrice all'interno del foro preposto sull'utensile selezionato, tenere spinto verso l'alto l'utensile e contemporaneamente ruotarlo in senso anti-orario fino alla fine della corsa e poi rilasciare verso il basso l'utensile per ottenere il completo fissaggio tra i due componenti.

FASE DI LAVORO

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita, in particolare le superfici della vasca e degli utensili a contatto con i prodotti alimentari.

Ruotare in senso anti-orario la leva laterale **C** e sollevare la testa mobile **D** dell'impastatrice ruotandola in senso orario.



Dopo aver sollevato la testa **D**, ruotare in senso anti-orario la vasca e sollevarla dalla base dell'impastatrice per rimuoverla e versarci all'interno gli ingredienti del tipo e quantità desiderata. Ricollocare la vasca sulla base e ruotarla in senso orario per fissarla, ruotare nuovamente la leva laterale **C** in senso anti-orario e abbassare la testa mobile **D** fino al suo completo blocco in posizione orizzontale.



Mai avviare il macchinario con la vasca vuota o con la testa mobile alzata.

Premere l'interruttore OFF/ON **A** e ruotare lentamente il selettori **B** sulla posizione “1”, “2” o “3” in base alla velocità desiderata.

All'occorrenza, per modificare leggermente le caratteristiche e/o la consistenza dell'impasto iniziale, versare gli ingredienti della vasca attraverso il buco presposto della protezione in plastica **E**.

Completato il ciclo di lavorazione, arrestare la macchina ruotando la manopola del selettori **B** fino alla posizione “0” e premere l'interruttore OFF/ON **A**, sollevare la testa mobile, rimuovere la vasca e prelevarne il contenuto per poi procedere alla pulizia della macchina.



Prima di prelevare l'impasto eseguire sempre la procedura di spegnimento.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'impastatrice è dotata di alcuni dispositivi di sicurezza per la salvaguardia dell'utilizzatore, ovvero di una protezione in plastica mobile che rende inaccessibile l'interno della vasca quando la testa mobile è abbassata.



Prima di procedere con la fase di lavoro verificare singolarmente i vari dispositivi di sicurezza. Essi sono efficienti quando:

- la protezione in plastica è saldamente fissata alla testa mobile della macchina;
- l'interno della vasca risulta completamente inaccessibile grazie alla protezione in plastica quando la testa mobile è abbassata.

FASE DI SPEGNIMENTO

Per spegnere l'impastatrice ruotare il selettori **B** fino alla posizione “0” e premere l'interruttore OFF/ON **A**.

4 MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

- ! Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, pulizia compresa, adottare le seguenti precauzioni:
- accertarsi che l'interruttore ON/OFF sia disinserito;
 - accertarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
 - utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
 - operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione;
 - terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'impastatrice in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

L'impastatrice necessita di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

PULIZIA GENERALE

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza alle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.

Con l'ausilio di una spatola di legno o plastica procedere a una prima rimozione dei residui d'impasto e successivamente eseguire un'accurata pulizia della vasca, dell'utensile e della protezione in plastica mobile, con l'ausilio di una spugna morbida ed acqua calda. Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare dapprima le superfici sopra menzionate e successivamente tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

- ! Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

5 POSSIBILI ANOMALIE

Anomalia	Causa	Soluzione
La macchina non si avvia	Mancanza di energia elettrica nella rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione
	La manopola del selettore di velocità è in posizione "0"	Ruotare la manopola in posizione "1", "2" o "3"
	Fusibile di protezione bruciato	Sostituire il fusibile posto sul retro della macchina

6 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purché si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.

☞ **INDICAZIONE:** attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.

! **ATTENZIONE:** Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire a macchina ferma e privata dell'energia elettrica di alimentazione:

- asportare tutto l'apparato elettrico;
- separare gli accumulatori presenti nelle schede elettroniche;
- rottamare la struttura della macchina tramite le ditte autorizzate;

! **ATTENZIONE:** L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali.
La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI



ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005,n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

**Iscr.Reg.Nazionale dei Produttori di AEE con il numero:
IT08020000000645**

FRANÇAIS



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Conformément à la Directive Basse Tension **2014/35/UE**, à la directive **2014/30/UE** (Compatibilité Electromagnétique), à la directive **2006/42 CE** (Machines), intégrées par le marquage CE

Conformément au règlement CE N. **1935/2004** du Parlement Européen et du Conseil du **27 octobre 2004** concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.

Normes ou autres documents

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 292 EN 294 EN 418

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

SOMMAIRE

- 1 MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ**
 - MISES EN GARDE POUR L'INSTALLATEUR
 - MISES EN GARDE POUR L'UTILISATEUR
 - MISES EN GARDE POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN
- 2 INSTALLATION**
 - NIVELLEMENT DU PÉTRIN
 - RACCORDEMENT AUX CIRCUITS
 - MISE À LA TERRE
- 3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU PÉTRIN**
 - DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES
 - PHASE DE DÉMARRAGE
 - CHOIX ET MONTAGE DES OUTILS
 - PHASE DE TRAVAIL
 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ
 - PHASE D'ARRÊT
- 4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE**
 - PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ
 - ENTRETIEN ORDINAIRE DE LA PART DE L'UTILISATEUR
 - NETTOYAGE GÉNÉRAL
- 5 ANOMALIES POSSIBLES**
- 6 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION**

1 MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

MISES EN GARDE POUR L'INSTALLATEUR



- Vérifier que les prédispositions pour l'accueil du pétrin soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens.
- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel.
- Ne pas effectuer de branchements électriques volants avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre du circuit électrique soit efficace.
- Toujours utiliser les équipements de sécurité individuelle et les autres moyens de protection prévus par la loi.

MISES EN GARDE POUR L'UTILISATEUR



Les conditions d'ambiance du lieu où la machine est installée doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- le lieu doit être sec ;
- sources hydrauliques et de chaleur à distance convenable ;
- ventilation et éclairage adaptés et qui répondent aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- le sol doit être plat et compact pour favoriser un nettoyage soignée ;
- des obstacles de quelque nature que ce soit ne doivent pas être placés aux abords immédiats de la machine dont ils pourraient conditionner la ventilation normale.

En outre l'utilisateur doit :

- faire attention à ce que les enfants ne s'approchent pas avec la machine en fonctionnement ;
- observer les prescriptions indiquées dans ce manuel ;
- ne pas déplacer ou fausser les dispositifs de sécurité de la machine ;
- toujours prêter la plus grande attention, c'est-à-dire observer son travail et ne pas utiliser la machine quand il est distrait ;
- effectuer toutes les opérations avec le plus de sécurité et de calme possibles ;
- respecter les instructions et les mises en garde mises en évidence par les plaques placées sur le pétrin.

Les plaques sont des dispositifs de protection contre les accidents, donc elles doivent toujours être parfaitement lisibles. Si elles devaient être endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer en demandant la pièce de rechange originale au Fabricant.

- A la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine, retirer l'alimentation électrique.

MISES EN GARDE POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel.
- Toujours utiliser les équipements de sécurité individuelle et les autres moyens de protection.
- Avant de commencer une quelconque opération d'entretien, s'assurer que le pétrin, s'il a été utilisé, ait refroidi (moteur électrique).
- Si l'un des dispositifs de sécurité devait résulter décalé ou non fonctionnant, le pétrin doit être considéré non fonctionnant.
- Retirer l'alimentation électrique avant d'intervenir sur des pièces électriques, électroniques et connecteurs.

2 INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié suivant les règlements locaux, nationaux et européens.

NIVELLEMENT DU PÉTRIN

En cas d'instabilités du pétrin dues à l'irrégularité du sol, caler les pieds ou les roues avec les morceaux de plaque en caoutchouc.

RACCORDEMENT AUX CIRCUITS

Il suffit de brancher le câble d'alimentation au réseau électrique.

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit nécessiter aucun déplacement.

- ☞ Le branchement électrique (fiche) doit être facilement accessible même après l'installation du pétrin.

La distance entre la machine et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas la tension du câble d'alimentation. En outre, le câble ne doit pas se trouver sous les pieds ou roues d'appui de la machine.

- ! Si le câble d'alimentation résulte être endommagé, il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de façon à prévenir tout risque.

MISE À LA TERRE

DANGER

- ⚠ Il est obligatoire que le circuit soit doté de mise à la terre et d'un interrupteur différentiel dans le respect des lois en vigueur.

3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU PÉTRIN

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



Le panneau se compose d'un bouton OFF/ON (A) et d'un sélecteur de vitesse (B).

Le panneau permet la mise en marche et l'arrêt du pétrin, il règle le fonctionnement et permet le réglage.

Légende :

A = Interrupteur OFF/ON ;

B = Sélecteur de vitesse.

PHASE DE DÉMARRAGE

Brancher le pétrin au réseau électrique et appuyer sur le bouton de mise en marche A, tourner lentement la poignée du sélecteur de vitesse (B) en le réglant dans la position "1", "2" ou "3" suivant la vitesse désirée.

CHOIX ET MONTAGE DES OUTILS

3 outils sont fournis avec l'emballage et peuvent être utilisés pour différents usinages. Le choix de l'outil est fondamental pour obtenir un résultat optimal et doit être fait au début de chaque usinage.

Les outils fournis sont les suivants :



1 - Fouet à fils : pour monter des composés à faible viscosité comme œufs et crèmes (**VITESSES 2-3**)

2 - Fouet plat : pour pâtes à amalgamer composées d'ingrédients différents comme pâtes pour tartes (**VITESSES 1-2, NE JAMAIS DÉPASSER LA VITESSE 2 POUR ÉVITER DES DOMMAGES GRAVES SUR LA MACHINE**)

3 – Crochet : pour pâtes à levage comme celles pour pizza ou pain (**VITESSES 0-1, NE JAMAIS DÉPASSER LA VITESSE 1 POUR ÉVITER DES DOMMAGES GRAVES SUR LA MACHINE**)

Tourner le levier de déverrouillage de la tête mobile dans le sens antihoraire et soulever cette dernière.

Introduire l'arbre moteur du pétrin à l'intérieur du trou prévu sur l'outil sélectionné, tenir l'outil poussé vers le haut et le tourner simultanément en sens antihoraire jusqu'au fin de course et puis relâcher l'outil vers le bas pour obtenir la fixation complète entre les deux composants.

PHASE DE TRAVAIL

Avant de commencer chaque cycle de travail, s'assurer que la machine soit parfaitement propre, en particulier les surfaces du bac et des outils en contact avec les produits alimentaires.

tourner le levier latéral en sens antihoraire **C** et soulever la tête mobile **D** du pétrin en la tournant en sens horaire.



Après avoir soulevé la tête **D**, tourner le bas en sens antihoraire et le soulever de la base du pétrin pour le retirer et verser à l'intérieur les ingrédients du type et la quantité désirée. Replacer le bac sur la base et le tourner en sens horaire pour le fixer, tourner à nouveau le levier latéral **C** en sens antihoraire et baisser la tête mobile **D** jusqu'au blocage complet en position horizontale.

⚠ Ne jamais démarrer la machine avec le bac vide ou avec la tête mobile levée.

Appuyer sur l'interrupteur OFF/ON **A** et amener lentement le sélecteur **B** sur la position “1”, “2” ou “3” en fonction de la vitesse désirée.

Au besoin, pour modifier légèrement les caractéristiques et/ou la consistance de la pâte initiale, verser les ingrédients du bac à travers le trou prévu dans la protection en plastique **E**.

Une fois le cycle d'usinage terminé, arrêter la machine en tournant la poignée du sélecteur **B** jusqu'à la position “0” et appuyer sur l'interrupteur OFF/ON **A**, soulever la tête mobile, retirer le bac et en prélever le contenu pour ensuite procéder au nettoyage de la machine.

! Avant de prélever la pâte, toujours effectuer la procédure d'arrêt.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Le pétrin est doté de dispositifs de sécurité pour la protection de la sécurité de l'utilisateur, c'est-à-dire d'une protection en plastique mobile qui rend l'intérieur du bac inaccessible quand la tête mobile est baissée.

! Avant de procéder avec la phase de travail, vérifier les différents dispositifs de sécurité un à un. Ils sont efficaces quand :

- la protection en plastique est solidement fixée à la tête mobile de la machine ;
- l'intérieur du bac est complètement inaccessible grâce à la protection en plastique quand la tête mobile est baissée.

PHASE D'ARRÊT

Pour éteindre le pétrin, tourner le sélecteur **B** jusqu'à la position “0” et appuyer sur l'interrupteur OFF/ON **A**.

4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien, nettoyage y compris, adopter les précautions suivantes :
- s'assurer que l'interrupteur ON/OFF soit désengagé ;
 - s'assurer que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
 - utiliser les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;
 - toujours opérer avec des équipements appropriés pour l'entretien ;
 - une fois l'entretien ou les opérations de réparation terminés, avant de remettre le pétrin en service, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.

ENTRETIEN ORDINAIRE DE LA PART DE L'UTILISATEUR

Le pétrin a besoin d'un nettoyage simple mais fréquent et soigné pour pouvoir toujours garantir un rendement efficace et un fonctionnement normal.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation dans le respect des normes hygiéniques et pour la protection des capacités de fonctionnement de la machine.

A l'aide d'une spatule en bois ou en plastique, retirer dans un premier temps les résidus de pâte, puis effectuer un nettoyage soigné du bac, de l'outil et de la protection en plastique mobile, à l'aide d'une éponge douce et de l'eau chaude. Sécher avec du papier absorbant pour usage alimentaire, puis repasser tout d'abord les surfaces mentionnées ci-dessus et puis toute la machine avec un chiffon doux et propre imbibé avec du désinfectant spécifique pour machines alimentaires.

- ! On conseille de n'utiliser en aucun cas des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Eviter de la façon la plus absolue d'utiliser des jets d'eau, des outils divers, des objets rugueux ou abrasifs comme pailles d'acier, éponges ou autre qui peuvent endommager les surfaces et compromettre en particulier la sécurité sous le profil hygiénique.

5 ANOMALIES POSSIBLES

Anomalie	Cause	Solution
La machine ne démarre pas	Absence d'énergie électrique dans le réseau	Contrôler le compteur général, la prise, la fiche et le câble d'alimentation
	La poignée du sélecteur de vitesse est en position “0”	Amener la poignée dans la position “1”, “2” ou “3”
	Fusible de protection brûlé	Remplacer le fusible qui se situe sur l'arrière de la machine

6 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

La démolition et l'élimination de la machine sont à la charge exclusive et de la responsabilité du propriétaire qui doit agir dans le respect des lois en vigueur dans son pays en matière de sécurité, dans le respect et la protection de l'environnement.

Démantèlement et élimination peuvent être confiés à des tiers, à condition de faire toujours appel à des entreprises autorisées à la récupération et à l'élimination des matériaux en question.

☞ **INDICATION :** toujours respecter quoi qu'il en soit les réglementations en vigueur dans le pays où l'on opère pour l'élimination des matériaux et éventuellement pour la déclaration de l'élimination.

! **ATTENTION :** Toutes les opérations de démontage pour la démolition doivent se faire avec la machine arrêtée et privée de l'énergie électrique d'alimentation :

- retirer tout l'appareil électrique ;
- séparer les accumulateurs présents dans les cartes électroniques ;
- envoyer la structure de la machine à la casse par l'intermédiaire d'entreprises autorisées ;

! **ATTENTION :** L'abandon de la machine dans des aires accessibles constitue un danger grave pour personnes et animaux.
La responsabilité pour des dommages éventuels sur des personnes et animaux retombe toujours sur le propriétaire.

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS



Conformément à l'art. 13 du Décret Légalisatif 25 juillet 2005, n. 151 "Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareillages électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de la benne barré reporté sur l'appareillage ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit toujours être ramassé séparément des autres déchets.

Le ramassage du présent appareillage arrivé en fin de vie est organisé et géré par le producteur. L'utilisateur qui veut se débarrasser du présent appareillage doit donc contacter le producteur et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre le tri sélectif de l'appareillage arrivé en fin de vie.

Le tri sélectif adapté pour l'envoi à suivre de l'appareillage éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination environnementale compatible permet d'éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le réemploi et/ou recyclage des matériaux dont l'appareillage se compose. L'élimination abusive du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

Inscr.Reg.National des Producteurs d'AEE avec le numéro :
IT08020000000645

ENGLISH



DECLARATION OF CONFORMITY

In accordance with the Low Voltage Directive **2014/35/UE**, with the Directive **2014/30/UE** (Electromagnetic Compatibility) and with Directive **2006/42 CE** (Machines), supplemented by the CE marking

In accordance with CE regulations no. **1935/2004** of the European Parliament and of the Council of **27th October 2004** relating to materials and items intended to come into contact with foodstuffs.

Standards or other documents

**EN 60335-1 EN 60335-2-64
EN 292 EN 294 EN 418
EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3**

INDEX

- 1 SAFETY INSTRUCTIONS**
 - INSTALLATION INSTRUCTIONS
 - USER INSTRUCTIONS
 - INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

- 2 INSTALLATION**
 - LEVELLING OF THE MIXER
 - CONNECTION TO THE MAINS
 - EARTHING SYSTEM

- 3 COMMISSIONING AND USE OF THE MIXER**
 - CONTROL PANEL DESCRIPTION
 - START-UP
 - CHOICE AND INSTALLATION OF TOOLS
 - WORK PHASE
 - SAFETY DEVICES
 - SWITCHING OFF

- 4 MAINTENANCE AND CLEANING**
 - SAFETY PRECAUTIONS
 - ROUTINE MAINTENANCE AIMED AT THE USER
 - GENERAL CLEANING

- 5 POSSIBLE FAULTS**

- 6 SCRAPPING AND DISPOSAL INFORMATION**

1 SAFETY INSTRUCTIONS

INSTALLATION INSTRUCTIONS

- ⚠ - Ensure that the acceptance predispositions of the mixer comply with local, national and European regulations.
 - Observe the information in this manual;
 - Do not perform makeshift electrical connections with temporary or non-insulated wiring.
 - Check that the earthing of the electrical system is efficient;
 - Always use individual safety devices and other means of protection as required by law.

USER INSTRUCTIONS

- ⚠ The environmental conditions of the place where the machine is installed must have the following characteristics:
 - be dry;
 - appropriately separate water and heat sources;
 - adequate ventilation and lighting that comply with the standards of hygiene and safety required by law;
 - flooring must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
 - no obstacles of any kind must be placed in the immediate vicinity of the machine that could affect its normal ventilation.

In addition, the user must:

- ensure that children do not come into contact with the machine in operation;
- observe the instructions provided in this manual;
- not remove or tamper with the safety devices of the machine;
- always use extreme caution, i.e. monitor their work and not use the machine when distracted;
- perform all operations in conditions of maximum safety and confidence;
- follow the instructions and warnings highlighted by the signs displayed on the mixer.

The plates are safety devices and such must always be perfectly legible. If found to be damaged and illegible, they must be replaced, requesting an original substitution form the manufacturer.

- After each use, before cleaning, maintenance or handling of the machine, always switch off the power supply.

INSTRUCTIONS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- ⚠ - Comply with the requirements indicated in this manual;
- Always use individual safety devices and other means of protection;
- Before commencing any maintenance operation ensure that the mixer, where it has been used, has cooled (electric motor);
 - If even one of the safety devices is incorrectly calibrated or is not working, the mixer should be considered as not working;
 - Disconnect the power supply before working on the electrical and electronic parts and the connectors.

2 INSTALLATION

Installation must be carried out by qualified personnel according to local, national and European regulations.

LEVELLING OF THE MIXER

In case of instability of the mixer due to irregularities of the flooring, adjust with shims the legs or wheels using pieces of rubber sheeting.

CONNECTION TO THE MAINS

Simply connect the power cord to the mains.

The mains socket should be easily accessible and must not require any movement.



The electrical connection (plug) must be easily accessible after installation of the mixer.

The distance between the machine and the socket must not cause tensioning of the power supply cable. In addition, the cable itself should not be under the support feet or wheels of the machine.



If the power cord is damaged it must be replaced by the technical support service or by a qualified technician in order to prevent any risk.

EARTHING SYSTEM

DANGER



The system must be provided with earthing and circuit breaker in accordance with current legislation.

3 COMMISSIONING AND USE OF THE MIXER

CONTROL PANEL DESCRIPTION



The panel consists of an OFF/ON button (**A**) and a speed selector (**B**).

The panel allows switching on and off of the mixer, regulates its operation and allows settings to be made.

Legend:

A = OFF/ON Switch;
B = Speed selector.

START-UP

Connect the mixer to the mains and press the power button **A**, slowly turn the speed selector knob (**B**) setting it in position "1", "2" or "3" depending on the desired speed.

CHOICE AND INSTALLATION OF TOOLS

3 tools are provided in the packaging that can be used for different processes. The choice of tool is essential to obtain an optimal result and must be made at the beginning of each job.

The tools provided are as follows:



1 - Wire whip: to whip low-viscosity mixes such as eggs and creams (**SPEED 2 – 3**)

2 - Flat whip: for mixes to be combined composed of different ingredients such as cake mixes
(SPEED 1-2, NEVER EXCEED SPEED 2 TO AVOID SERIOUS DAMAGE TO THE MACHINE)

3 - Hook: for leavened dough such as those for pizza or bread
(SPEED 0-1, NEVER EXCEED SPEED 1 TO AVOID SERIOUS DAMAGE TO THE MACHINE)

Turn the release lever of the moveable head counter-clockwise and raise the former.

Insert the motor shaft of the mixer into the hole provided on the tool selected, press the tool upwards and simultaneously rotate it counter-clockwise to the furthest point and then release the tool down to obtain complete fixture between the two components.

WORK PHASE

Before commencing each work cycle ensure the machine is perfectly clean, especially the bowl surfaces and tools that come into contact with foodstuffs.

Rotate the side lever C counter-clockwise and lift the mixer moveable head D turning it clockwise.



After lifting the head **D** turn the bowl counter-clockwise and lift it from the base of the mixer to remove it and pour into it the desired ingredients and quantity type.
Return the bowl to the base and turn it clockwise to secure it, rotate the side lever **C** again counter-clockwise and lower the moveable head **D** until it is completely locked in a horizontal position.

⚠ Never start the machine with the bowl empty or with the moveable head raised.

Press the OFF/ON switch **A** and slowly turn the selector **B** into position "1", "2" or "3" according to the desired speed.
If necessary, to slightly modify the characteristics and/or the consistency of the initial dough, pour the ingredients of the bowl through the hole in the plastic protection **E**.

Upon completion of the work cycle, stop the machine by turning the selector knob **B** to the "0" position and press the OFF/ON switch **A**, lift the moveable head, remove the bowl and remove its contents. Finally clean the machine.

! Before removing the mixture always perform the switch off procedure.

SAFETY DEVICES

The mixer is equipped with several safety devices to protect the user, i.e. a plastic moveable protection device that makes the inside of the bowl inaccessible when the moveable head is lowered.

- !** Before proceeding with the work phase check each of the various safety devices. They are efficient when:
- the plastic guard is firmly attached to the moveable head of the machine;
 - the inside of the tank is completely inaccessible as a result of the plastic protection when the moveable head is lowered.

SWITCHING OFF

To switch off the mixer turn the selector **B** to the "0" position and press the OFF/ON switch **A**.

4 MAINTENANCE AND CLEANING

SAFETY PRECAUTIONS

- !
- Before performing any maintenance operations, take the following precautions:
 - ensure the ON/OFF switch is off;
 - ensure the power supply cannot be switched on again accidentally. Unplug the power supply;
 - use the individual personal protection devices provided by Directive 89/391/CEE;
 - always operate with appropriate equipment for maintenance;
 - after maintenance or repair operations, before putting the mixer into operation again, reinstall all the protection systems and reactivate all the safety devices.

ROUTINE MAINTENANCE AIMED AT THE USER

The mixer requires simple but frequent and thorough cleaning in order to ensure efficient performance and good operation.

GENERAL CLEANING

Cleaning should be performed at the end of each use in compliance with the hygiene standards and to protect the functionality of the machine.

With the aid of a wooden or plastic spatula remove any dough residue and then perform thorough cleaning of the bowl, of the tool and of the moveable plastic guard with a soft sponge and warm water. Dry with absorbent paper for food use then clean again the afore-mentioned surfaces and subsequently the entire machine with a soft, clean cloth moistened with disinfectant for food machinery.

- !
- Under no circumstances use any non-food chemical, abrasive or corrosive products. Avoid the use of water jets, various utensils, rough or abrasive means such as steel wool, sponges or other items that could damage the surfaces and in particular compromise safety in terms of hygiene.

5 POSSIBLE FAULTS

Fault	Cause	Solution
The machine does not start:	Mains power failure	Check the general contactor, the socket, the plug and the power cable
	The speed selector knob is in position "0"	Turn the knob to position "1", "2" or "3"
	Blown fuse	Replace the fuse located on the back of the machine

6 SCRAPPING AND DISPOSAL INFORMATION

Scraping and disposal of the machine are the exclusive responsibility of the owner that must act in compliance with the laws in force in the relevant country regarding safety, respect and protection of the environment.

Scraping and disposal can also be assigned to third parties, on condition that it is a company authorised to collect and dispose of the materials in question.

☞ **INDICATION:** always and in any case comply with the applicable standards in force in the country where the materials will be disposed of and for any necessary reporting of the disposal.

! **ATTENTION:** All dismantling operations for scrapping must be performed when the machine is stopped and with the electricity supply disconnected:

- remove all the electrical apparatus;
- separate any batteries in the electronic cards;
- scrap the machine structure through authorised companies.

! **ATTENTION:** Disposal of the machine in accessible areas poses serious danger to persons and animals.

Any injury to people or animals remains the sole responsibility of the owner.

INFORMATION TO USERS



Pursuant to art. 13 of Legislative Decree 25th July 2005 no. 151 "Implementation of the Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, regarding the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment in addition to waste disposal".

The symbol of the crossed out wheelie bin shown on the equipment or on its packaging indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its useful life.

Differentiated waste collection of this appliance at the end of its life is organised and implemented by the manufacturer. The user that will dispose of this equipment should then contact the manufacturer and follow the system that the latter has adopted to enable the separate collection of equipment once it has reached the end of its life.

Appropriate separate collection for subsequent start-up of equipment assigned to recycling, treatment and disposal that is environmentally compatible contributes to avoiding possible negative effects on the environment and on health and promotes the reuse and/or recycling of the materials of which the equipment is composed. Improper disposal of the product by the owner involves the application of administrative penalties under current legislation.

Listing with the National Register of Producers of electrical and electronic equipment with number:
IT08020000000645

РУССКИЙ



ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

Согласно Директиве о низком напряжении **2014/35/UE**, Директиве **2014/30/UE** (об электромагнитной совместимости), Директиве **2006/42 EC** (о машинном оборудовании) дополнены маркировкой **CE**.

В соответствии с Регламентом ЕС № 1935/2004 европейского парламента и совета от **27 октября 2004 г. г.**, касающегося материалов и предметов в контакте с пищевыми продуктами.

Стандарты или другие нормативные документы

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 292 EN 294 EN 418

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКУ ПО УСТАНОВКЕ
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ СПЕЦИАЛИСТУ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ
- 2 УСТАНОВКА**
ВЫРАВНИВАНИЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ
ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМАМ
ЗАЗЕМЛЕНИЕ
- 3 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНОЙ**
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ КОМАНД
ФАЗА ЗАПУСКА
ВЫБОР И УСТАНОВКА ПРИСПОСОБЛЕНИЙ
РАБОЧАЯ ФАЗА
УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ
ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ
- 4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА**
ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ГЕНЕРАЛЬНАЯ ОЧИСТКА
- 5 ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ**
- 6 СВЕДЕНИЯ О ДЕМОНТАЖЕ И УТИЛИЗАЦИИ**

1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХНИКУ ПО УСТАНОВКЕ



- Убедиться, что подготовительные работы по размещению тестомесильной машины соответствуют местным, национальным и европейским правилам.
- Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.
- Не выполнять переносные электрические соединения с помощью временных или неизолированных кабелей.
- Убедиться в исправности заземления электрической системы.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие меры, предусмотренные по закону.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ



Условия места установки машины должны отвечать следующим характеристикам:

- быть сухим;
- водопроводные и тепловые источники на соответствующем расстоянии;
- подходящая вентиляция и освещение, отвечающие гигиеническим нормам и нормам по безопасности, предусмотренным по действующему законодательству;
- напольное покрытие должно быть ровным и плотным для упрощения его тщательной очистки;
- в непосредственной близости от тестомеса не должны находиться препятствия любого характера, которые могут нарушить его нормальную вентиляцию.

Также пользователь должен:

- не допускать детей к работающей тестомесильной машине;
- соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности;
- не снимать или не вмешиваться в работу предохранительных устройств тестомеса;
- быть всегда максимально внимательным, следить за работой и не пользоваться тестомесом в состоянии рассеянного внимания;
- выполнять все действия с максимальным спокойствием и надежностью;
- следовать инструкциям и предупреждениям на табличках, что имеются на тестомесе.

Таблички являются устройствами по технике безопасности, поэтому должны всегда быть хорошо читаемыми. Если они повреждены и нечитаемы, следует в обязательном порядке заменить их, запросив запасные у производителя.

- В конце работы перед операциями по очистке, техобслуживанию или перемещению тестомеса отключать электрическое питание.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

СПЕЦИАЛИСТУ

ПО



- Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие защитные средства.
- Перед началом любых действий по техобслуживанию убедиться, что тестомесильная машина остыла после эксплуатации (электрический двигатель).
- Если даже одно из предохранительных устройств окажется неотрегулированным или неисправным, тестомес не может считаться рабочим.
- Отключать электрическое питание перед выполнением работ на электрических, электронных частях и проводах.

2 УСТАНОВКА

Установку должен выполнять квалифицированный персонал согласно местным, национальным и европейским регламентам.

ВЫРАВНИВАНИЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ

Если тестомесильная машина неустойчива из-за неровностей пола, подложить под опорные ножки или под колеса резиновые прокладки.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К СИСТЕМАМ

Достаточно подключить кабель питания к электрической сети.

Розетка электрической сети должна быть легкодоступной и не должна требовать никаких смещений.



Электрическое подключение (вилка) должно быть легкодоступным и после установки тестомеса.

Расстояние между тестомесом и розеткой не должно вызывать натяжение шнура питания. Сам шнур не должен быть под опорными ножками или колесами машины.



Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен службой технической поддержки или квалифицированным техником во избежание любых рисков.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

ОПАСНО



Сеть в обязательном порядке должна иметь заземление и дифференциальный выключатель в соответствии с действующим законодательством.

3 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНОЙ

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ КОМАНД



На панели имеется кнопка OFF/ON (A) и переключатель скорости (B).

С помощью панели можно включать и выключать тестомесильную машину, регулировать ее работу и выполнять настройки.

Условные обозначения:

A = Выключатель OFF/ON;
B = Переключатель скорости.

ФАЗА ЗАПУСКА

Подключить тестомесильную машину к электрической сети и нажать кнопку включения A, медленно повернуть рукоятку переключателя скорости (B) для выбора положения “1”, “2” или “3” в зависимости от желаемой скорости.

ВЫБОР И УСТАНОВКА ПРИСПОСОБЛЕНИЙ

В упаковке поставляются 3 приспособления, которые могут применяться для различных действий. Выбор приспособления имеет очень важное значение для получения оптимального результата. Выбор необходимо делать перед началом любой обработки.

Приспособления следующие:



1 - Проволочный венчик: для взбивания смесей низкой плотности, как яйца и кремы
(СКОРОСТЬ 2-3)

2 - Плоский венчик: для смешивания смесей из разных ингредиентов, как, например, тесто для торты (СКОРОСТЬ 1-2, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПРЕВЫШАТЬ СКОРОСТЬ 2, ЧТОБЫ НЕ НАНЕСТИ ПОВРЕЖДЕНИЯ МАШИНЕ)

3 - Крюк: для дрожжевых смесей, как, например, тесто для пиццы или хлеба (СКОРОСТЬ 0-1, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПРЕВЫШАТЬ СКОРОСТЬ 1, ЧТОБЫ НЕ НАНЕСТИ ПОВРЕЖДЕНИЯ МАШИНЕ)

Повернуть против часовой стрелки рычаг разблокировки подвижной головки и поднять головку.

Вставить вал двигателя тестомеса в отверстие выбранного приспособления, удерживать приспособление сверху и одновременно вращать его против часовой стрелки до упора. Отпустить приспособление вниз, чтобы добиться полного фиксирования между двумя компонентами.

РАБОЧАЯ ФАЗА

Перед началом каждого рабочего цикла убедиться, что тестомес полностью очищен, особенно поверхности дежи и приспособления в контакте с пищевыми продуктами.

Повернуть против часовой стрелки боковый рычаг **C** и поднять подвижную головку **D** тестомеса путем ее поворота по часовой стрелке.



После подъема головки **D** повернуть против часовой стрелки дежу и поднять ее с основания тестомеса, чтобы снять. Уложить в дежу ингредиенты нужного типа и количества.

Установить дежу на основание и повернуть ее по часовой стрелке для закрепления, вновь повернуть боковой рычаг **C** против часовой стрелки и опустить подвижную головку **D** до ее полного закрепления в горизонтальном положении.

- ⚠ **Ни в коем случае не запускать машину с пустой дежей или с поднятой подвижной головкой.**

Нажать выключатель OFF/ON **A** и медленно повернуть переключатель **B** в положение “1”, “2” или “3” в зависимости от нужной скорости.

При необходимости небольшого изменения характеристики и (или) консистенции изначального теста заложить ингредиенты в дежу через отверстие в пластмассовой защите **E**.

После завершения рабочего цикла остановить машину путем поворота рукоятки переключателя **B** до положения “0”, нажать выключатель OFF/ON **A**, поднять подвижную головку, снять дежу и освободить ее от содержимого, затем выполнить очистку машины.

- ❗ Перед извлечением теста всегда выполнять процедуру отключения.

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Тестомесильная машина оснащена некоторыми предохранительными устройствами для защиты пользователя: пластмассовая съемная защита, которая закрывает доступ в дежу при опущенной подвижной головке.

- ❗ Перед выполнением рабочей фазы проверить каждое предохранительное устройство. Они исправны, если:
- пластмассовая защита прочно закреплена на подвижной головке тестомеса;
 - доступ внутрь дежи полностью закрыт благодаря пластмассовой защите, когда подвижная головка опущена.

ФАЗА ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Чтобы выключить тестомес, повернуть переключатель **B** до положения “0” и нажать выключатель OFF/ON **A**.

4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

!

Перед выполнением любых операций по техобслуживанию, включая очистку, следует принять следующие меры предосторожности:

- убедиться, что выключатель ON/OFF отключен;
- убедиться, что питание не может быть подключено случайно; отключить вилку из розетки электрического питания;
- пользоваться средствами индивидуальной защиты, предусмотренными директивой 89/391/EЭС;
- всегда работать с помощью подходящих для техобслуживания приспособлений;
- после завершения техобслуживания или операций по ремонту и перед вводом тестомеса в эксплуатацию установить все ограждения и подключить все предохранительные устройства.

ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Тестомесильная машина нуждается в простой, но частой и тщательной очистке, чтобы обеспечивать эффективную отдачу и исправную работу.

ГЕНЕРАЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Очистку следует проводить в конце каждого пользования при соблюдении санитарно-гигиенических норм и защите функциональности машины.

С помощью деревянной или пластмассовой лопатки удалить остатки теста, затем тщательно очистить дежу, приспособление и съемную пластмассовую защиту с помощью мягкой губки и теплой воды. Высушить впитывающими пищевыми полотенцами, затем протереть вначале вышепомянутые поверхности, а затем всю машину мягкой чистой тряпкой, смоченной в специальном дезинфицирующем растворе для пищевых машин.

!

Рекомендуется ни в коем случае не пользоваться абразивными, коррозийными химическими продуктами или продуктами, что несовместимы с пищевыми продуктами. Категорически избегать струй воды, различных инструментов, абразивных средств типа стальных лопаток, губок или другого, что может повредить поверхности и нарушить санитарно-гигиеническую безопасность.

5 ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Неполадка	Причина	Решение
Машина не запускается	Отсутствие электрического питания сети	Проверить общий счетчик, розетку, вилку и шнур питания.
	Рукоятка переключателя скорости в положении “0”	Повернуть рукоятку в положение “1”, “2” или “3”
	Сгорел защитный предохранитель	Заменить предохранитель, что находится на задней части машины

6 СВЕДЕНИЯ О ДЕМОНТАЖЕ И УТИЛИЗАЦИИ

Демонтаж и утилизация машины относятся исключительно к компетенции и ответственности владельца, который должен действовать при соблюдении действующего в собственной стране законодательства в сфере безопасности, охраны и сохранения окружающей среды.

Демонтаж и утилизация могут поручаться третьим лицам, если они представлены компаниями, уполномоченными на сбор и уничтожение данных материалов.

☞ **УКАЗАНИЕ:** следует всегда придерживаться действующих в стране эксплуатации норм по утилизации материалов и по заявкам на утилизацию.

! **ВНИМАНИЕ!** Все операции по демонтажу на слом должны выполняться на неработающей машине с отключенной подачей электрической энергии.

- Снять весь электрический материал.
- Отделить имеющиеся в электронных платах аккумуляторы.
- Сдать конструкцию машины в утиль через уполномоченные компании.

! **ВНИМАНИЕ!** Оставление машины в местах широкого доступа создает серьезную опасность для людей и животных.
Ответственность за возможный ущерб людям и животным всегда несет собственник.

СВЕДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ



Согласно ст. 13 Законодательного постановления Италии № 151 от 25 июля 2005 г. о внедрении европейских директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, касающихся ограничения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также утилизации отходов, значок перечеркнутого мусорного бачка, что имеется на оборудовании или его упаковке, означает, что изделие в конце своего срока службы должно сдаваться отдельно от остальных отходов.

Сбор настоящего оборудования в конце срока службы организуется и проводится производителем. Пользователь, что желает сдать настоящее оборудование в утиль, должен обратиться к производителю и следовать системе, что применяется им для раздельного сбора вышедшего из эксплуатации оборудования.

Соответствующий раздельный сбор отходов для дальнейшей отправки отработанного оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении природоохранных мероприятий служит во избежание негативных воздействий на окружающую среду и здоровье человека, а также благоприятно влияет на вторичное использование и переработку материалов, из которых состоит прибор. Незаконная утилизация изделия со стороны владельца ведет к применению административных санкций, предусмотренных по действующим нормам.

Рег. в Национальном реестре производителей АЕЕ под номером:
IT08020000000645

ESPAÑOL



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

De acuerdo con la Directiva sobre baja tensión **2014/35/UE**, con la Directiva **2014/30/UE** (Compatibilidad electromagnética), con la Directiva **2006/42 CE** (máquinas) integradas por la marca CE

De acuerdo con el Reglamento CE N° **1935/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004 relativa a los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimentarios.

Normas u otros documentos:

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 292 EN 294 EN 418

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

ÍNDICE

- 1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**
 - ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN
 - ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO
 - ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO
- 2 INSTALACIÓN**
 - NIVELACIÓN DE LA AMASADORA
 - CONEXIÓN A LOS EQUIPOS
 - PUESTA A TIERRA
- 3 PUESTA EN MARCHA Y USO DE LA AMASADORA**
 - DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS
 - FASE DE PUESTA EN MARCHA
 - ELECCIÓN Y MONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS
 - FASE DE TRABAJO
 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD
 - FASE DE APAGADO
- 4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**
 - PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
 - MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO
 - LIMPIEZA GENERAL
- 5 POSIBLES ANOMALÍAS**
- 6 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN**

1 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- ⚠ - Verifique que las predisposiciones en la recepción de la amasadora respeten la normativa local, nacional y europea.
- Observe las prescripciones indicadas en el siguiente manual.
- No efectúe conexiones eléctricas volantes con cables provisionales o no aislados.
- Verifique que la toma de tierra del equipo eléctrico es eficiente.
- Use siempre los dispositivos de seguridad individual y los restantes medios de protección previstos por la ley.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- ⚠ El lugar donde se instala la máquina debe tener las siguientes condiciones ambientales:

- ser seco;
- con las fuentes hídricas y de calor adecuadamente alejadas;
- con la ventilación y la iluminación adecuada y de acuerdo con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- el suelo debe ser plano y compacto para favorecer una limpieza adecuada;
- cerca de la máquina no hay que colocar obstáculos de cualquier tipo que pueden condicionar la ventilación normal de la misma.

Además, el usuario debe:

- evitar que los niños se acerquen a la máquina en funcionamiento;
- observar las prescripciones indicadas en el siguiente manual;
- no quitar ni manipular los dispositivos de seguridad de la máquina;
- prestar siempre la máxima atención, es decir concentrarse en el propio trabajo y no utilizar la máquina cuando se está distraído;
- realizar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma;
- respetar las instrucciones y las advertencias evidenciadas en las placas expuestas en la amasadora.

Las placas son unos dispositivos antisiniestros, de manera que deben ser perfectamente legibles. En caso de que estén dañadas o sean ilegibles es obligatorio sustituirlas solicitando el recambio original al fabricante.

- Quite la alimentación eléctrica al final de cada uso, antes de las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

- ⚠ - Observe las prescripciones indicadas en el presente manual.
- Use siempre los dispositivos de seguridad individual y los restantes medios de protección.
- Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento asegúrese de que la amasadora, en caso de que haya sido utilizada, se haya enfriado (motor eléctrico).
- Si uno incluso de los dispositivos de seguridad resulta defectuosos o no funciona, debe considerarse que la amasadora no funciona.
- Desconectela de la red eléctrica antes de manipular las partes eléctricas, electrónicas y los conectores.

2 INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado, de acuerdo con las normas locales, nacionales y europeas.

NIVELACIÓN DE LA AMASADORA

En caso de inestabilidad de la amasadora debida a irregularidades del pavimento, fije los pies o las ruedas con pedazos de placa de goma.

CONEXIÓN A LOS EQUIPOS

Es suficiente conectar el cable de alimentación a la red eléctrica.

La toma de la red eléctrica debe ser fácilmente accesible y no debe requerir ningún desplazamiento.

-  **La conexión eléctrica (clavija) debe ser fácilmente accesible, también después de la instalación.**

La distancia entre la máquina y la toma no debe provocar tensión en el cable de alimentación. Además, el cable no debe estar bajo los pies o las ruedas de apoyo de la máquina.

-  **Si el cable de alimentación se encuentra dañado, el servicio de asistencia técnica o una persona autorizada deberá realizar la sustitución, para prevenir riesgos.**

PUESTA A TIERRA

PELIGRO

-  **Es obligatorio que el equipo esté dotado de toma de tierra y de interruptor diferencial, de acuerdo con las leyes vigentes.**

3 PUESTA EN MARCHA Y USO DE LA AMASADORA

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



El panel está integrado por una tecla OFF/ON (A) y por un selector de velocidad (B).

El panel permite encender y apagar la amasadora, regula su funcionamiento y permite el ajuste.

Leyenda

- A = Interruptor OFF/ON;
- B = Selector de velocidad

FASE DE PUESTA EN MARCHA

Conecte la amasadora a la red eléctrica y pulse el botón de encendido A, gire lentamente el mando del selector de velocidad (B) ajustándolo en la posición "1", "2" o "3" en función de la velocidad deseada.

ELECCIÓN Y MONTAJE DE LAS HERRAMIENTAS

El envase incluye también 3 herramientas que se pueden utilizar para diferentes elaboraciones. La elección de la herramienta es fundamental para obtener un resultado óptimo y debe realizarse al inicio de cada elaboración.

Las herramientas suministradas son:



1- Varilla a hilo para montar masas de viscosidad reducida como huevos o cremas (**VELOCIDAD 2-3**)

2 . Varilla plana para masas en las que hay que amalgamar ingredientes diferentes como las masas para tortas (**VELOCIDAD 1-2, NO SUPERAR NUNCA LA VELOCIDAD 2 PARA EVITAR DAÑOS GRAVES A LA MÁQUINA**).

3 . Gancho para masas que fermentan como las masas para pizzas o pan (**VELOCIDAD 0-1, NO SUPERAR NUNCA LA VELOCIDAD 1 PARA EVITAR DAÑOS GRAVES A LA MÁQUINA**).

Gire en sentido antihorario la palanca de desbloqueo del cabezal móvil y levante éste último.

Introduzca el eje de la amasadora en el interior del orificio de la herramienta seleccionada, empuje hacia arriba la herramienta y gírela a la vez en sentido antihorario hasta el tope, a continuación baje la herramienta para fijar por completo los dos componentes.

FASE DE TRABAJO

Antes de iniciar cada ciclo de trabajo asegúrese de que la máquina está perfectamente limpia, en especial las superficies del recipiente y de las herramientas que entran en contacto con los productos alimentarios.

Gire en sentido antihorario la palanca lateral **C** y levante el cabezal móvil **D** de la amasadora girándola en sentido horario.



Después de haber levantado el cabezal **D** gire en sentido antihorario el recipiente y levántelo de la base de la amasadora para extraerlo y echar en él los ingredientes en la cantidad deseada. Vuelva a poner el recipiente sobre la base y gírelo en sentido horario para fijarlo, gire de nuevo la palanca lateral **C** en sentido antihorario y baje el cabezal móvil **D** hasta bloquearlo por completo en posición horizontal.

⚠ No encienda nunca la máquina con el recipiente vacío o con el cabezal móvil levantado.

Pulse el interruptor ON/OFF **A** y gire lentamente el selector **B** en la posición **1, 2 o 3** en función de la velocidad deseada.

En su caso, para modificar ligeramente las características y/o la consistencia de la masa inicial eche los ingredientes del recipiente a través del agujero específico de la protección de plástico **E**.

Una vez finalizado el ciclo de elaboración pare la máquina girando el mando del selector **B** hasta la posición **0** y pulse el interruptor ON/OFF **A**, levante el cabezal móvil, saque el recipiente y a continuación su contenido. Limpie la máquina.

❗ Antes de sacar la masa realice siempre el procedimiento de apagado.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

La amasadora está dotada de varios dispositivos de seguridad para la salvaguardia del usuario, esto es, de una protección de plástico móvil que permite acceder al interior del recipiente cuando el cabezal móvil está bajado.

❗ Antes de iniciar la fase de trabajo verifique uno a uno los diferentes dispositivos de seguridad. Los mismos son eficientes cuando:

- la protección de plástico está bien fijada al cabezal móvil de la máquina
- el interior del recipiente es completamente inaccesible gracias a la protección de plástico cuando el cabezal móvil está bajado.

FASE DE APAGADO

- Para apagar la amasadora gire el selector **B** hasta la posición **0** y pulse el interruptor OFF/ON **A**

4 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- ! Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, incluida la limpieza, adopte las siguientes precauciones:
- asegúrese de que el interruptor ON/OFF esté desconectado;
 - asegúrese de que la alimentación no se pueda reactivar de manera accidental. Desconecte la clavija de la toma de alimentación eléctrica;
 - utilice los dispositivos de protección individual previstos por la Directiva 89/391/CE;
 - opere siempre con equipos apropiados para el mantenimiento;
 - una vez finalizado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de volver a poner en marcha la amasadora, instale de nuevo las protecciones y reactive todos los dispositivos de seguridad.

MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO

La amasadora necesita una limpieza sencilla, pero frecuente y meticulosa, para poder garantizar en todo momento un rendimiento eficiente y un funcionamiento regular.

LIMPIEZA GENERAL

La limpieza debe realizarse al final de cada uso de acuerdo con las normas higiénicas y que protegen la funcionalidad de la máquina.

Con la ayuda de una espátula de madera o de plástico quite primero los residuos de masa y luego limpie meticulosamente con una esponja suave y agua caliente el recipiente, la herramienta y la protección de plástico móvil . Seque con papel absorbente para uso alimentario, a continuación repase las superficies arriba mencionadas y después toda la máquina con un trapo suave y limpío, empapado con un desinfectante específico para máquinas alimentarias.

- ! Se recomienda no utilizar bajo ningún concepto productos químicos no alimentarios, abrasivos o corrosivos. Evite como sea usar chorros de agua, utensilios varios, medios ásperos o abrasivos como esponjas de acero, esponjas o cualquier otra cosa que pueda dañar las superficies y, en especial, poner en peligro la seguridad desde un punto de vista higiénico.

5 POSIBLES ANOMALÍAS

Anomalía	Causa	Solución
La máquina no se pone en marcha	Falta de energía eléctrica en la red	Verifique el contactor general, la toma, la clavija y el cable de alimentación.
	El mando del selector de velocidad está en posición 0	Gire el mando a la posición 1,2 o 3
	Fusible de protección quemado	Sustituya el fusible situado en la parte posterior de la máquina

6 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

El desguace y la eliminación de la máquina son a cargo exclusivo y bajo la responsabilidad del propietario, que deberá actuar de acuerdo con las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y tutela del medio ambiente.

El desmontaje y la eliminación se pueden confiar también a terceros, siempre y cuando se haga recurso a empresas autorizadas para la recuperación y la eliminación de dichos materiales.

☞ **INDICACIÓN:** aténgase siempre y en todo caso a las normas vigentes en el país donde se opera para la eliminación de los materiales y, en su caso, para la denuncia de la eliminación.

! **ATENCIÓN:** Todas las operaciones de desmontaje para el desguace deben realizarse con la máquina parada y sin alimentación eléctrica:

- sacar todo el aparato eléctrico;
- separar los acumuladores presentes en las tarjetas electrónicas;
- desguace la estructura de la máquina mediante las empresas autorizadas;

! **ATENCIÓN:** El abandono de la máquina en zonas accesibles constituye un grave peligro para las personas y los animales.
La responsabilidad por los eventuales daños a personas y animales corresponde siempre al propietario.

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS



De acuerdo con el art. 13 del Decreto Legislativo de 25 de julio de 2005 nº 151 “Transposición de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de residuos”.

El símbolo del contenedor de basura barrido que aparece en el aparato o en el envase indica que el producto debe ser eliminado separadamente al final de su vida útil.

La recogida del presente aparato debe ser organizada y gestionada por el productor. El usuario que quiera deshacerse del presente aparato deberá contactar, por tanto, el fabricante y seguir el sistema que el mismo haya adoptado para permitir la recogida separada el aparato al final de su ciclo de vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente del aparato contribuye a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece la reutilización y/o reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del detentor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

**Iscr.Reg.Nacional de fabricantes de AEE con el número:
IT08020000000645**

DEUTSCH



KONFORMITÄTS ERKLÄRUNG

Gemäß der Niederspannungsrichtlinie **2014/35/UE**, der Richtlinie **2014/30/UE** (Elektromagnetische Verträglichkeit), der Richtlinie **2006/42 EG** (Maschinenrichtlinie), ergänzt durch die EG Kennzeichnung.

Gemäß der Rechtsvorschriften CE N. **1935/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom **27. Oktober 2004**, über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Normen oder andere Dokumente

**EN 60335-1 EN 60335-2-64
EN 292 EN 294 EN 418
EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3**

INHALTSANGABE

- 1 SICHERHEITSHINWEISE**
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR
HINWEISE FÜR DEN VERWENDER
HINWEISE FÜR DEN WARTER
- 2 INSTALLATION**
NIVELLIERUNG DES RÜHRWERKS
ANSCHLUSS AN DIE ANLAGEN
ERDUNG
- 3 INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG DES RÜHRWERKS**
BESCHREIBUNG DER BEDIENERTAFEL
STARTPHASE
WAHL UND MONTAGE DER WERKZEUGE
BETRIEBSPHASE
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN
AUSSCHALTPHASE
- 4 REINIGUNG UND WARTUNG**
VORSICHTSMASSNAHMEN
ORDENTLICHE WARTUNG AN DEN VERWENDER GERICHTET
ALLGEMEINE REINIGUNG
- 5 MÖGLICHE ANOMALIEN**
- 6 INFORMATIONEN ZUR DEMONTAGE UND ZUR ENTSORGUNG**

1 SICHERHEITSHINWEISE

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR



- Es muss geprüft werden, dass die Prädispositionen zur Integration des Rührwerks mit den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften konform sind.
- Man muss sich an die in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Hinweise halten.
- Keine losen Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln ausführen.
- Prüfen, dass die Erdung der Elektroanlage effizient ist.
- Immer die persönliche Schutzausrüstung tragen und die weiteren gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel verwenden.

HINWEISE FÜR DEN VERWENDER



- Die Umgebungsbedingungen des Installationsortes müssen den folgenden Anforderungen entsprechen:

- Trocken sein;
- Die Wasser- und Wärmequellen müssen sich in einem angemessenen Abstand zueinander befinden;
- Die Belüftung und die Beleuchtung müssen den gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen;
- Der Boden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu ermöglichen;
- In der Nähe der Maschine dürfen sich keine Hindernisse befinden, die die normale Belüftung behindern könnten.

Des Weiteren muss der Verwender:

- Darauf achten, dass sich Kindern der in Betrieb befindlichen Maschine nicht nähern können;
- Man muss sich an die in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Hinweise halten;
- Die Sicherheitsvorrichtungen der Maschine nicht entfernen oder manipulieren;
- Immer vorsichtig vorgehen, die Arbeit beobachten und die Maschine nicht verwenden, wenn man abgelenkt ist.
- Alle Arbeiten ruhig und sicher ausführen;
- Die Anweisungen und Hinweise befolgen, die man auf den Kennzeichnungen auf dem Rührwerk findet

Die Kennzeichnungen gehören zu den Unfallschutzkennzeichnungen und müssen perfekt lesbar sein. Sollten sie beschädigt oder unleserlich sein, muss man sie austauschen, dazu fordert man das Original-Ersatzteil beim Hersteller an.

- Nach der Verwendung und vor dem Ausführen der Reinigung, der Wartung oder des Verschiebens der Maschine, muss man diese von der Stromversorgung isolieren.

HINWEISE FÜR DEN WARTER



- Man muss sich an die in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Hinweise halten.
- Immer die persönliche Schutzausrüstung tragen und die weiteren Schutzmittel verwenden.
- Bevor man Wartungsarbeiten ausführt, muss man sicherstellen, dass das Rührwerk, sollte es verwendet worden sein, abgekühlt ist (Elektromotor).
- Sollte eine der Sicherheitsvorrichtungen verstellt sein oder nicht funktionieren, dann muss man das Rührwerk als nicht funktionstüchtig betrachten.
- Die Stromversorgung abtrennen, bevor man auf die elektrischen und elektronischen Teile und den Stecker einwirkt.

2 INSTALLATION

Die Installation muss von Fachpersonal gemäß den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften ausgeführt werden.

NIVELLIERUNG DES RÜHRWERKS

Bei Instabilität des Rührwerks, zurückzuführen auf einen unregelmäßigen Boden, muss man die Füße oder Räder mit Gummiplatten unterlegen.

ANSCHLUSS AN DIE ANLAGEN

Das Stromkabel an das Netz anschließen.

Das Stromnetz muss zugänglich sein und darf keine Verschiebungen erforderlich machen.

-  **Der Stromanschluss (Stecker) muss auch nach der Installation des Rührwerks einfach zugänglich sein.**

Der Abstand zwischen der Maschine und dem Stecker muss so ausgelegt werden, dass das Stromkabel nicht gespannt wird. Das Kabel darf sich nicht unter den Füßen oder den Auflagerädern der Maschine befinden.

-  **Sollte das Stromkabel beschädigt sein muss es von dem Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Risiken ausschließen zu können.**

ERDUNG

GEFAHR

-  **Die Anlage muss geerdet sein und mit einem Differentialschalter ausgerüstet werden, gemäß den Vorgaben der geltenden Gesetze.**

3 INBETRIEBNAHME UND VERWENDUNG DES RÜHRWERKS

BESCHREIBUNG DER BEDIENERTAFEL



Die Bedienertafel besteht aus einer OFF/ON Taste (A) und einem Geschwindigkeitswahlschalter (B).

Über die Bedientafel kann man das Rührwerk ein- und ausschalten, die Funktion einstellen und die Einstellungen ausführen.

Legende:

A = OFF/ON Schalter;
B = Geschwindigkeitswahlschalter.

STARTPHASE

Das Rührwerk an das Stromnetz anschließen und die Starttaste A drücken, langsam den Knauf des Geschwindigkeitswahlschalters (B) drehen und auf "1", "2" oder "3" einstellen, je nach gewünschter Geschwindigkeit.

WAHL UND MONTAGE DER WERKZEUGE

In der Verpackung befinden sich auch 3 Werkzeuge, die für verschiedene Bearbeitungen verwendet werden können. Die Wahl des Werkzeugs ist für ausgezeichnete Ergebnisse von grundlegender Bedeutung und muss vor den Bearbeitungen ausgeführt werden.

Es werden folgende Werkzeuge geliefert:



1 Schneebesen: Um Mischungen mit geringer Viskosität, wie zum Beispiel Eier oder Cremes schaumig zu schlagen (**GESCHWINDIGKEIT 2-3**)

2 - Flachrührer: Um Mischungen mit unterschiedlichen Bestandteilen zu vermengen, wie zum Beispiel Kuchenteig (**GESCHWINDIGKEIT 1-2, UM SCHWERE SCHÄDEN AN DER MASCHINE ZU VERMEIDEN, DARF MAN NIEMALS DIE GESCHWINDIGKEIT 2 ÜBERSCHREITEN**)

3 – Knethaken: Für Gärungsteig wie zum Beispiel Pizza- oder Broteig (**GESCHWINDIGKEIT 0-1, UM SCHWERE SCHÄDEN AN DER MASCHINE ZU VERMEIDEN, DARF MAN NIEMALS DIE GESCHWINDIGKEIT 1 ÜBERSCHREITEN**)

Den Auslösehebel des beweglichen Kopfs gegen den Uhrzeigersinn drehen und diesen Anheben.

Die Motorwelle des Rührwerks in die Bohrung des ausgewählten Werkzeugs einführen, das Werkzeug nach oben gedrückt halten und gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und dann das Werkzeug nach unten freigeben, um die vollständige Vereinigung der beiden Komponenten zu erhalten.

BETRIEBSPHASE

Vor jedem Arbeitszyklus muss man prüfen, dass die Maschine sauber ist, vor allem die Oberflächen der Wannen und der Werkzeuge, die mit den Nahrungsmitteln in Kontakt stehen. Den seitlichen Hebel **C** gegen den Uhrzeigersinn drehen und den beweglichen Kopf **D** des Rührwerks durch Drehen im Uhrzeigersinn anheben.



Nachdem Anheben des Kopfes **D**, dreht man die Wanne gegen den Uhrzeigersinn und hebt ihn von dem Unterbau des Rührwerks an, um ihn zu entfernen und um die gewünschten Zutaten in der vorgesehenen Menge einzufüllen.

Die Wanne wieder am Unterbau einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, um sie zu befestigen, den seitlichen Hebel **C** gegen den Uhrzeigersinn drehen und den beweglichen Kopf **D** bis zu kompletten Blockierung in horizontaler Position senken.

⚠ **Das Gerät nicht mit leerer Wanne oder angehobenem Kopfstück in Betrieb nehmen.**

Den OFF/ON Schalter **A** drücken und den Wahlschalter **B** langsam in die Position "1", "2" oder "3" drehen, abhängig von der gewünschten Geschwindigkeit.

Bei Bedarf, um die Charakteristiken bzw. die Konsistenz des anfänglichen Teigs zu verändern, gibt man die Zutaten über eine Öffnung in der Kunststoffschatzvorrichtung **E** in die Wanne ein.

Am Ende des Arbeitszyklus hält man das Gerät an, indem man den Knauf des Wahlschalters **B** auf "0" stellt und den OFF/ON Taster **A** drückt; den beweglichen Kopf anheben, die Wanne entfernen und den Inhalt entleeren, danach reinigt man das Gerät.

! Vor der Entnahme des Teigs muss das Gerät ausgeschaltet werden.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Rührwerk ist mit einigen Sicherheitsvorrichtungen zum Schutz des Verwenders ausgerüstet, dabei handelt es sich um bewegliche Kunststoffschatzvorrichtungen, die den Zugriff in die Wanne verhindern, wenn das bewegliche Kopfstück gesenkt ist.

! Bevor man mit der Arbeitsphase beginnt, prüft man alle Sicherheitsvorrichtungen. Diese sind effizient wenn:

- Die Kunststoffschatzvorrichtung fest an dem beweglichen Kopfstück des Geräts befestigt ist;
- Man bei gesenktem beweglichem Kopfstück, dank der Kunststoffschatzvorrichtung nicht in die Wanne greifen kann.

AUSSCHALTPHASE

Zum Ausschalten des Rührwerks, dreht man den Wahlschalter **B** auf "0" und drückt den OFF/ON Taster **A**.

4 REINIGUNG UND WARTUNG

VORSICHTSMASSNAHMEN

- !
- Bevor man Wartungsarbeiten ausführt, inklusive Reinigung, muss man folgende Vorsichtsmaßnahmen treffen:
 - Sicherstellen, dass der ON/OFF Taster ausgeschlossen wurde;
 - Sicherstellen, dass die Energiezufuhr nicht ungewollt wieder aktiviert werden kann. Den Stecker aus der Steckdose ziehen;
 - Die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehene persönliche Schutzausrüstung verwenden;
 - Immer mit für die Wartung angemessenen Werkzeugen arbeiten;
 - Am Enden der Wartung- oder Reparaturarbeiten, muss man vor der erneuten Inbetriebnahme des Rührwerks, alle Schutzvorrichtungen erneut installieren und alle Sicherheitseinrichtungen aktivieren.

ORDENTLICHE WARTUNG AN DEN VERWENDER GERICHTET

Das Rührwerk bedarf einer einfachen aber gründlichen Reinigung, um immer beste Leistungen und einen regulären Betrieb garantieren zu können.

ALLGEMEINE REINIGUNG

Die Reinigung muss nach jeder Verwendung ausgeführt werden, gemäß den Normen zur Hygiene und zum Schutz der Funktion der Maschine.

Mit einer Holz- oder Kunststoffspachtel entfernt man die Teigrückstände und führt danach mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser eine gründliche Reinigung der Wanne, des Werkzeugs und der beweglichen Kunststoffschutzvorrichtung aus. Mit für Nahrungsmittelzwecke geeignetem saugfähigem Papier abtrocknen, dann die oben genannten Oberflächen erneut behandeln; danach das Gerät mit einem weichen und sauberen, in ein spezifisches, zu Nahrungsmittelzwecken geeignetes Desinfektionsmittel getränktes, Tuch behandeln.

- !
- Es wird empfohlen keine chemischen, scheuernden oder korrosiven Produkte zu verwenden. Keine Wasserstrahlen, verschiedene Werkzeuge, rauе oder scheuernde Mittel, wie zum Beispiel Stahlwolle, Schwämme oder andere Mittel verwenden, die die Oberflächen angreifen und die hygienetechnische Sicherheit beeinträchtigen könnten.

5 MÖGLICHE ANOMALIEN

Anomalie	Ursache	Lösung
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Netz-Stromausfall	Hauptschütz, Stecker, Steckdose und das Stromkabel prüfen.
	Der Geschwindigkeitswahlschalter steht auf "0"	Den Knauf auf "1", "2" oder "3" stellen
	Schutzsicherung durchgebrannt	Die Sicherung auf der Rückseite der Maschine austauschen.

6 INFORMATIONEN ZUR DEMONTAGE UND ZUR ENTSORGUNG

Die Demontage und die Entsorgung der Maschine gehen zu Lasten des Eigentümers der gemäß der geltenden Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen des eigenen Landes handeln muss. Die Demontage und die Entsorgung können auch Dritten anvertraut werden, man muss sich dabei aber an autorisierte Recyclingfirmen wenden.

☞ **HINWEIS:** Man muss sich immer an die im Installationsland des Gerätes geltenden Vorschriften zur Entsorgung des Materials und zur Meldung der Entsorgung halten.

! **ACHTUNG:** Die Demontage und die Entsorgung müssen bei stillstehender, von der Stromversorgung isolierten Maschine ausgeführt werden:

- Die elektrischen Geräte entfernen;
- Die Akkus der Platinen trennen;
- Die Maschinenstruktur in einem autorisierten Unternehmen verschrotten;

! **ACHTUNG:** Hinterlässt man die Maschine in zugänglichen Bereichen, kann dies schwere Gefahren für Personen und Tiere nach sich ziehen.
Der Besitzer haftet für eventuelle Personen- und Tierschäden.

INFORMATIONEN FÜR DIE NUTZER



Im Sinne des Art. 13 des Legislativdekrets vom 25.07.2005, Nr. 151 "Ausführung der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE und 2003/108/CE, zur Reduzierung von gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, wie zur Abfallentsorgung".

Das Symbol des durchgestrichenen Abfallcontainers auf dem Gerät oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt ab Ende seines Nutzlebens, getrennt von den anderen Abfällen zu sammeln ist.

Die Abfalltrennung des Gerätes, das das Ende seines Nutzlebens erreicht hat, wird von dem Hersteller organisiert und verwaltet. Der Verwender der dieses Gerät entsorgen möchte, muss sich mit dem Hersteller in Verbindung setzen und dem für das zu entsorgenden Gerätes vorgesehene Müllentsorgungssystem in Anspruch nehmen.

Durch eine angemessene Abfalltrennung zur folgenden Verschickung des Gerätes an ein Recyclingunternehmen, zur Behandlung und zur umweltgerechten Entsorgung vermeidet man negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit und fördert den Wiedereinsatz bzw. das Recyceln der Materialien. Eine nicht umweltgerechte Entsorgung des Produktes durch den Verwender, führt zu Ordnungsstrafen, im Sinne der geltenden Gesetze.

**Nationales Register der Hersteller von elektrischen und elektronischen Geräten, mit der Nummer:
IT08020000000645**

MAGYAR



MEGFELELÉSÉGI NYILATKOZAT

A meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezésekre vonatkozó **2014/35/UE irányelvvel**, az elektromágneses összeférhetőségről szóló **2014/30/UE irányelvvel**, valamint a Gépekről szóló **2006/42/EK irányelvvel** összhangban, melyeket a CE jelzés foglal magába

Az Európai Parlament és Tanács élelmiszerrel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló **2004. október 27-i 1935/2004/EK rendeletével** összhangban.

Szabványok vagy egyéb dokumentumok

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 292 EN 294 EN 418

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

TARTALOMJEGYZÉK

- 1 A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK**
A TELEPÍTŐNEK SZÓLÓ FIGYELMEZTETÉSEK
A FELHASZNÁLÓNAK SZÓLÓ FIGYELMEZTETÉSEK
A KARBANTARTÓNAK SZÓLÓ FIGYELMEZTETÉSEK
- 2 TELEPÍTÉS**
A DAGASZTÓGÉP SZINTEZÉSE
CSATLAKOZTATÁS
FÖLDELÉS
- 3 A DAGASZTÓGÉP ÜZEMBE HELYEZÉSE ÉS HASZNÁLATA**
A VEZÉRLÖPULT LEÍRÁSA
INDÍTÁS
SZERSZÁMOK KIVÁLASZTÁSA ÉS FELSZERELÉSE
MUNKAFÁZIS
BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK
KIKAPCSOLÁSI FÁZIS
- 4 KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS**
BIZTONSÁGI ÖVINTÉZKEDÉSEK
A FELHASZNÁLÓNAK SZÓLÓ SZOKÁSOS KARBANTARTÁS
ÁLTALÁNOS TISZTÍTÁS
- 5 LEHETSÉGES MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK**
- 6 A LEBONTÁSRA ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK**

1 A BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ FIGYELMEZTETÉSEK

A TELEPÍTŐNEK SZÓLÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- ⚠ - Ellenőrizze, hogy a dagasztógép elhelyezésére tett előkészületek megfelelnek a helyi, nemzeti és európai rendszabályoknak.
- Tartsa be a jelen kézikönyvben összefoglalt utasításokat.
- Ne végezzen elektromos bekötést ideiglenes vagy nem szigetelt kábelekkel.
- Ellenőrizze, hogy a villamos berendezés földelése hatékony.
- Mindig használja az egyéni védőfelszereléseket és a többi, a törvény által előírt védőeszközt.

A FELHASZNÁLÓNAK SZÓLÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- ⚠ Annak a helyek a körményezeti feltételei, ahova a gépet telepítik, az alábbi tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- száraznak kell lennie;
- a víz- és hőforrások megfelelő távolságban legyenek;
- alkalmas és a hatállyos törvények által előírt higiéniai és biztonsági előírásoknak megfelelő szellőzés és megvilágítás;
- a padlózat legyen sík és tömör az alapos takarítás elősegítése érdekében;
- a gép közvetlen közelében ne legyen semmilyen fajta akadály, mely befolyásolhatja annak normál szellőzését.

A felhasználónak ezen kívül:

- ügyelnie kell arra, hogy gyermekek ne közelítsék meg a működő gépet;
- be kell tartania a jelen kézikönyvben jelölt rendelkezéseket;
- ne távolítsa el vagy módosítsa a gép biztonsági berendezéseit;
- minden maximális körültekintéssel járjon el, vagyis figyelmesen végezze munkáját és ne használja a gépet, ha szórakozott;
- minden műveletet maximális biztonságban és nyugalommal végezzen;
- tartsa be a dagasztógépen elhelyezett táblákon jelzett utasításokat és figyelmeztetéseket.

A táblák balesetvédelmi berendezések, ezért azoknak mindig tökéletesen olvashatóknak kell lenniük. Amennyiben megsérülnek vagy olvashatatlantá válnak, kötelező azokat kicsérílni, a Gyártótól megrendelve az eredeti cserealkatrészét.

- minden egyes használatot követően, a gép tisztítása, karbantartása vagy elmozdítása előtt, áramtalanítson.

A KARBANTARTÓNAK SZÓLÓ FIGYELMEZTETÉSEK

- ⚠ - Tartsák be a jelen kézikönyvben jelölt utasításokat.
- Mindig használják az egyéni védőfelszerelést és a többi védőeszközt.
- Bármilyen karbantartási művelet megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a dagasztógép, amennyiben előzetesen használták, kihült (villanymotor).
- Amennyiben akár csak egy biztonsági berendezés beállítása elmozdult vagy nem működik, a dagasztógép működéséértélennek tekintendő.
- Az elektromos, elektronikus részeken és a csatlakozókon történő beavatkozások előtt áramtalanítson.

2 TELEPÍTÉS

A telepítést szakképzett személyzet végezheti a helyi, nemzeti és európai előírásoknak megfelelően.

A DAGASZTÓGÉP SZINTEZÉSE

A dagasztógép instabilitása esetén, melyet a padlózat egyenetlensége okoz, gumi lapokkal vastagítja meg a lábakat vagy kerekeket.

CSATLAKOZTATÁS

Elegendő a tápvezetéket az elektromos hálózatra csatlakoztatni.

Az elektromos hálózat csatlakozójának könnyen elérhetőnek kell lennie és nem igényelhet elmozdítást.

-  **Az elektromos csatlakozásnak (villásdugónak) a dagasztógép telepítését követően is könnyen elérhetőnek kell lennie.**

A gép és a csatlakozó közötti távolság olyan legyen, hogy ne okozza a tápvezeték feszülését. Ezen kívül, maga a kábel nem lehet a gép támasztó lábai vagy kerekei alatt.

-  **Ha a tápvezeték sérült, a kockázatok megelőzése érdekében ki kell cseréltetni a szakszervizzel vagy egy szakképzett technikussal.**

FÖLDELÉS

VESZÉLY

-  **A berendezést a hatályos törvények értelmében földelni kell és FI relével kell ellátni.**

3 A DAGASZTÓGÉP ÜZEMBE HELYEZÉSE ÉS HASZNÁLATA

A VEZÉRLŐPULT LEÍRÁSA



A vezérlőpult egy KI/BE kapcsolóból (A) és egy sebesség kapcsológombból (B) áll.

A pult lehetővé teszi a dagasztógép be- és kikapcsolását, szabályozza annak működését és lehetővé teszi a beállítást.

Jelmagyarázat:

A = KI/BE kapcsoló

B = Sebesség kapcsológomb

INDÍTÁS

Csatlakoztassa a dagasztógépet az elektromos hálózatra és nyomja meg a bekapcsoló gombot A, lassan forgassa el a sebesség kapcsológombot (B) "1", "2" vagy "3" állásba állítva azt a kívánt sebesség függvényében.

SZERSZÁMOK KIVÁLASZTÁSA ÉS FELSZERELÉSE

A csomagolásban 3, a különböző munkálatok elvégzéséhez használható szerszám is található. A szerszám kiválasztása alapvető fontosságú az optimális eredmény elérése szempontjából és az egyes munkálatok kezdete előtt kell a választást elvégezni.

A szerszámok az alábbiak:



1 - Habverővília: alacsony viszkozitású masszák felveréséhez, pl. tojás és krémek (**SEBESSÉG 2–3**)

2 - Keverővília: különböző összetevőkből álló masszák, pl. torta masszák összedolgozásához
(SEBESSÉG 1–2, SOHA NE LÉPJE TÚL A 2-ES SEBESSÉGET, HOGY NE OKOZZON SÉRÜLÉST A GÉPBEN)

3 — Dagasztóvília: kelesztést igénylő masszákhöz, pl. pizza vagy kenyér massza (**SEBESSÉG 0–1, SOHA NE LÉPJE TÚL AZ 1-ES SEBESSÉGET, HOGY NE OKOZZON SÉRÜLÉST A GÉPBEN**)

A forgó fej kioldó karját forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba, majd emelje fel.

Írasson a dagasztógép motortengelyét a választott szerszámon kialakított furatba, a szerszámot nyomja felé, miközben egyidejűleg útközésg forgatja az óramutató járásával ellentétes irányba, majd a szerszámot leengedi a két alkatrész közötti teljes rögzítéshez.

MUNKAFÁZIS

Az egyes munkaciklusok kezdete előtt győződjön meg arról, hogy a gép teljesen tiszta, különösen az élelmiszerrel érintkező tál és a szerszámok felülete.

Az oldalkart **C** forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és emelje fel a dagasztógép keverőfejét **D** az óramutató járásával megegyező irányba forgatva azt.



Miután felemelte a fejet **D**, a tálat forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és az eltávolításhoz, illetve a kívánt típusú összetevők és mennyiségek beontéséhez emelje fel a dagasztógép talpazatáról.

Helyezze vissza a tálat a talpazatra és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a rögzítéshez, majd ismét forgassa el az oldalkart **C** az óramutató járásával ellentétes irányba és engedje le a keverőfejet **D** annak vízszintes helyzetben történő, teljes rögzüléséig.

⚠ **Soha ne indítsa el a gépet, ha a tál üres vagy a keverőfej fel van emelve.**

Nyomja meg a KI/BE gombot **A** és a kapcsolót **B** lassan forgassa "1", "2" vagy "3" állásba, a kívánt sebesség függvényében.

Szükség esetén, a kezdeti massza tulajdonságainak és/vagy állagának módosításához öntse a tálban levő összetevőket a műanyag fedél **E** nyílásán keresztül.

A megmunkálási ciklus befejezését követően állítsa le a gépet a **B** kapcsolót "0" állásba forgatva, majd nyomja meg a KI/BE gombot **A**, emelje fel a keverőfejet, távolítsa el a tálat és vegye ki annak tartalmát a gép tisztításának megkezdéséhez.

! A massza kivétele előtt minden kapcsolja ki a gépet.

BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK

A dagasztógép a felhasználó épségét biztosító biztonsági berendezésekkel van felszerelve, vagyis egy olyan mozgó műanyag védelberendezéssel, amelyik megakadályozza a tál belsejének elérését, amikor a keverőfej le van engedve.

! A munkafázis kezdete előtt egyenként ellenőrizze a különböző biztonsági berendezéseket. Ezek akkor hatékonyak, ha:

- a műanyag védelberendezés fixen rögzül a gép keverőfejéhez;
- a tál belsője, a műanyag védelberendezésnek köszönhetően, teljes mértékben megközelíthetetlen, amikor a keverőfej le van engedve.

KIKAPCSOLÁSI FÁZIS

A dagasztógép kikapcsolásához forgassa a választó gombot **B** "0" állásig, majd nyomja meg a KI/BE kapcsolót **A**.

4 KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

! Bármilyen karbantartási művelet kezdete előtt, a tisztítást is beleérte, az alábbi óvintézkedéseket alkalmazza:

- győződjön meg arról, hogy a KI/BE kapcsoló ki van ikatva;
- győződjön meg arról, hogy a tápfeszültséget nem lehet véletlenszerűen újból bekapcsolni. Húzza ki a villásdugót az elektromos csatlakozóaljiból;
- használja a 89/391/EK irányelv által előírt egyéni védőfelszereléseket;
- mindenkor a karbantartásnak megfelelő felszereléssel dolgozzon;
- mindenkor a karbantartás vagy a javítási műveletek elvégzését követően, a dagasztógép újból működésbe helyezése előtt, szerezje vissza az összes védőburkolatot és aktiválja az összes biztonsági berendezést.

A FELHASZNÁLÓNAK SZÓLÓ SZOKÁSOS KARBANTARTÁS

A dagasztógép tisztítása egyszerű, de a hatékony és mindenkor zavartalan működés biztosításához gyakori és alapos tisztítást igényel.

ÁLTALÁNOS TISZTÍTÁS

A tisztítást minden egyes használat után el kell végezni a higiéniai előírások betartásával és a gép működőképességének védelme érdekében.

Egy fa vagy műanyag lapát segítségével végezze el a massza maradványok eltávolítását, majd kezde el a tál, a szerszám és a mozgó műanyag védőburkolat alapos tisztítását, ehhez használjon puha szivacsot és meleg vizet. Élelmiszeri célú itatóspapírral törölje szárazra, majd törölje át a fent említett felületeket, ezt követően az egész gépet egy puha és tiszta, az élelmiszeripari gépekhez használható fertőtlenítővel átitatott ronggyal.

! Javasoljuk, hogy semmi esetre ne használjon nem élelmiszeripari célú vegyi-, súroló vagy maró szereket. Kerülje vízsugarak, különböző szerszámok, érdes vagy súroló eszközök használatát, mint pl. fémszálas edénysúroló, szivacs vagy egyéb, amelyek felsérhetik a felületet, illetve a higiénia szempontjából veszélybe sodorhatják a gép biztonságát.

5 LEHETSÉGES MŰKÖDÉSI RENDELLENESSÉGEK

Rendellenesség	Ok	Megoldás
A gép nem indul be	Hálózati energia hiánya	Ellenőrizze a fő kontaktort, a dugaljat, a villásdugót és a tápkábelt
	A sebesség kapcsológomb "0" állásban van	Forgassa a kapcsológombot "1", "2" vagy "3" állásba
	Kiolvadt biztosíték	Cserélje ki a gép hátsó részén található biztosítékokat

6 A LEBONTÁSRA ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

A gép lebontása és ártalmatlanítása teljes mértékben a tulajdonost terhelik, akinek a hazájában érvényes, a biztonságra, illetve a környezet védelmére vonatkozó törvények betartásával kell eljárnia.

A lebontás és ártalmatlanítás harmadik személyekre is bízható, amennyiben a szóban forgó anyagok újrahasznosítására és megsemmisítésére jogosult vállalkozásokról van szó.

☞ **TÁJÉKOZTATÁS:** minden tartsák be abban az Országban érvényes előírásokat, ahol az anyagok ártalmatlanítására és az ártalmatlanítás bejelentésére sor kerül.

! **VIGYÁZAT:** A gép lebontásához szükséges szétszerelési műveletekhez a gépet le kell állítani és áramtalanítani:

- távolítsa el az összes elektromos készüléket;
- válassza szét az áramnöki kártyákban lévő akkumulátorokat;
- a gép szerkezetét arra jogosult vállalkozások révén bontsa le.

! **VIGYÁZAT:** A gép mások által megközelíthető helyen történő elhagyása személyek és állatok számára komoly veszélyt jelent.

A személyeknek és állatoknak okozott esetleges károkkal járó felelősséggel mindenkorral a gép tulajdonosát terheli.

A FELHASZNÁLKNAK SZÓLÓ INFORMÁCIÓK



"A veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezéskben történő használatának csökkentéséről, és ártalmatlanításáról szóló 2002/95/EK, 2002/95/EK, 2003/108/EK irányelvek végrehajtása"-ról szóló 2005. július 25-i 151.sz. Törvényerejű Rendelet 13.cicke értelmében.

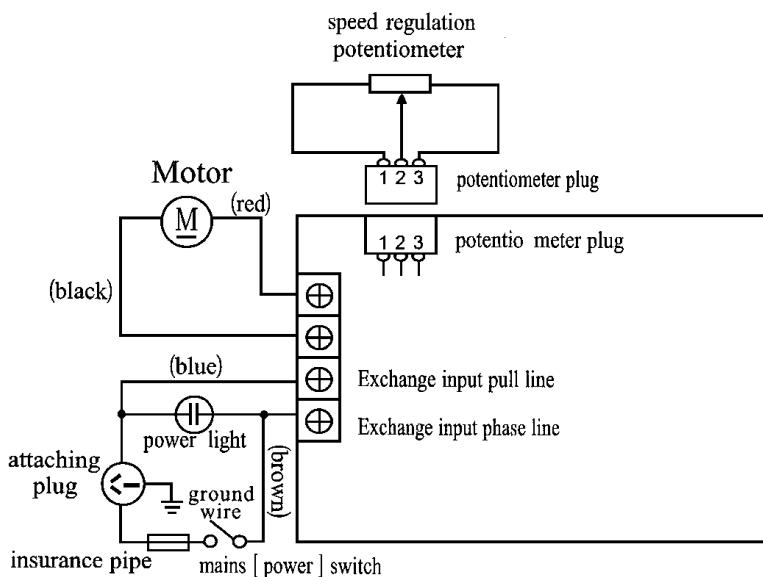
A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett, keresztben áthúzott kuka szimbólum azt jelzi, hogy a termék hasznos élettartama végén a többi hulladéktól elkülönítve kell összegyűjteni.

A hasznos élettartam végére ért készülék begyűjtését a gyártónak kell szerveznie és irányítania. Annak a felhasználónak tehát, aki szeretne megszabadulni a jelen készüléktől, fel kell vennie a kapcsolatot a gyártóval és követnie kell a gyártó által kidolgozott rendszert, mely lehetővé teszi a hasznos élettartam végére ért készülék szelektív gyűjtését.

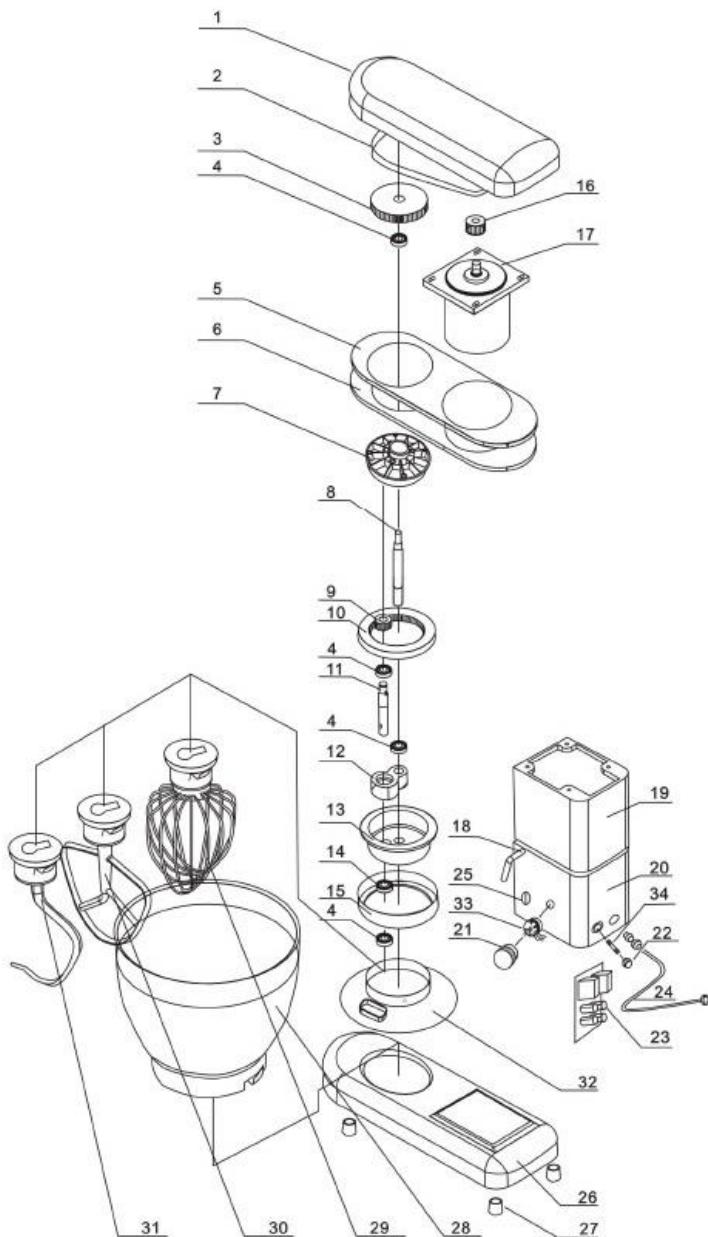
A megfelelő szelektív hulladékgyűjtés a készülék későbbi újrahasznosítása, a környezetbarát kezelés és ártalmatlanítás érdekében, hozzájárul a környezetre és az egészségre gyakorolt káros hatások megelőzéséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újbóli alkalmazását és/vagy újrahasznosítását. A készüléknak a felhasználó általi illegális ártalmatlanítása a hatályos törvényi rendelkezések által előírt büntetések alkalmazását vonja maga után.

AEE (Elektromos és Elektronikus Készülékek) Gyártók Országos Nyilvántartási Száma:
IT08020000000645

WIRING DIAGRAM



EXPLODED VIEW and SPARE PARTS LIST



Nº	DESCRIPTION
1	Head
2	Belt
3	Big pulley
4	Bear 60100
5	Clapboard I
6	Clapboard II
7	Bearing base I
8	Central axis
9	Gear
10	Tooth circle
11	Mixing shaft
12	Bearing base II
13	Turntable
14	Y-shaped oil seal
15	Decoration shell
16	Small pulley
17	Motor
18	Swinging stem
19	Pillar II
20	Pillar I
21	Knob
22	Fuse
23	Electric control board
24	Power (wire)
25	Power (switch)
26	Bottom components
27	Rubber foot
28	Bowl
29	Egg whisk
30	SL beater
31	Dough hook
32	Safety guard
33	Potentiometer
34	Fuse

TECHNICAL DATA

Model	Power	Voltage	Frequency	Machine dimensions l x p x h	Weight	Egg quantity	Dough weight	Bowl capacity	Bowl dimension ø x h	Revolution Speed	Rotation Speed
-	kW	V	Hz	cm	kg	kg	kg	l	cm	rpm	rpm
PL5	0.5	110 / 220-240	50/60	38x24x37.5	13	0.5	0.5	5	50x22.8	0-302	0-1000
PL7	0.5	110 / 220-240	50/60	38x24x40.5	13.3	0.75	0.75	7	60x30	0-302	0-1000

