

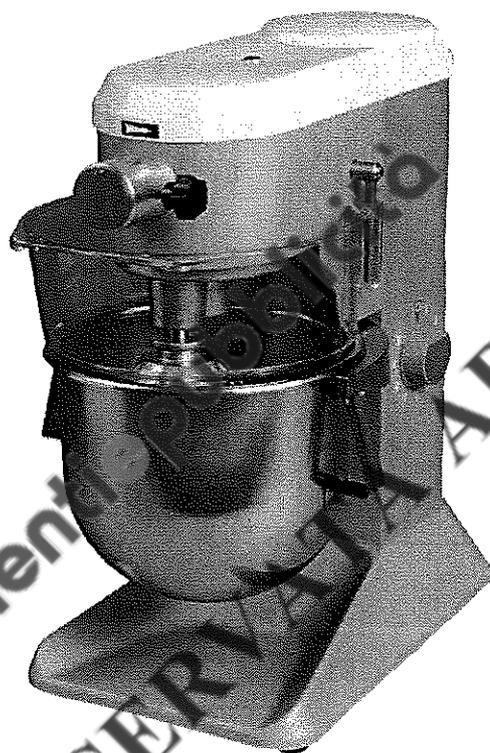
N°29413 D

Batteur-mélangeur électronique 5L

10/2008

Electronic Planetary Mixer

Elektronischer Planetenrührwerk



immedia
CE

Manuel d'utilisation

FR

User manual

GB

Bedienhandbuch

DE

Manuale di utilizzo

IT

Gebruikshandleiding

NL

Användningsmanual

SE



Questo documento si deve insieme al manuale d'istruzione originale del costruttore.
I simboli usati sono riferiti ai disegni numerati contenuti nel manuale originale.

IT
11/2005

Sommario

Presentazione	1	Difetti di funzionamento	3
Installazione	1	Manutenzione	4
Modalità d'uso, sicurezza	2	Conformità alle norme	5
Pulizia, igiene	3		

Presentazione

1.1 DESCRIZIONE

• Questo frullatore-mixer è un apparecchio professionale per panettieri e pasticceri o per cucina appositamente studiato per impastare, mescolare e frustare. La versione A (con presa per accessori), adatta ai lavori di cucina, permette di azionare diversi accessori.



- A Vasca inox, capacità 5,5 LT
- B Testa con presa per accessori in opzione
- C Copertura superiore
- D Schermo protettivo amovibile
- E Copertura posteriore
- F Colonna
- G Manopola start/stop/variazione di velocità
- H Basamento vasca
- I Supporto



- 3 utensili sono sempre consegnati con la macchina:
 - A l'uncino a spirale per impastare.
 - B la spatola (paletta) per mescolare
 - C la frusta per emulsionare e montare
- Accessori in opzione per tutti i tipi di frullatore:
 - Recipiente per bagno maria
- Accessori in opzione disponibili unicamente per la versione A dotata di presa per accessori:
 - Apparecchi accessori: tagliaverdure, tritatutto (vedi §3.5)

Installazione

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

- Peso lordo imballo : 17 kg
- Peso netto completo : 15 kg
- Dimensioni dell'imballo : 510 x 350 x 530 mm
- Dimensioni di ingombro : 416 x 279 x 487 mm

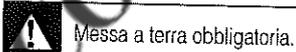
2.2 SISTEMAZIONE

• Il frullatore mixer deve essere sistemato su un piano di lavoro stabile e privo di risonanza la cui altezza sia compresa tra 600 e 900 mm.

2.3 COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Il mixer è alimentato da corrente monofase.
- Utilizzare una presa di corrente a muro, a tenuta stagna, normalizzata, a 2 poli + terra, calibro 10-16A, facilmente accessibile.
- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione e etichetta del cordone di alimentazione.
- Avvertenze per l'installatore :

Il mixer elettronico è munito di un filtro atto ad evacuare verso terra i disturbi provenienti dalla rete, senza transitare dal variatore. La presa di terra dell'apparecchio, per essere efficace, deve essere di buona qualità per evitare che i disturbi, transitando nel variatore, lo danneggino.



Messa a terra obbligatoria.

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

Nota: è possibile utilizzare la macchina unicamente su reti di tipo TN (messa al neutro) e TT (neutro a terra). Qualora fosse necessario installare una macchina sulla rete IT (neutro a terra tramite impedenza o isolato), la soluzione è inserire un trasformatore di isolamento e porsi a livello locale sulla macchina in rete TN o TT.

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

- L'installazione dovrà essere protetta da un differenziale e da un fusibile da 16A.



In certi casi, a seconda della sensibilità dei differenziali di protezione, può essere necessario installare dispositivi di tipo SI (immunità elevata) per evitare eventuali attivazioni improvvise.

- Caratteristiche elettriche della macchina :

Tensione d'alim(V)	Potenza ass.(W)	Freq. (Hz)	Intens. (A)
230	300	50	2,9
115	300	60	6

Modalità d'uso, sicurezza

3.1 FUNZIONAMENTO E SICUREZZA

- La sicurezza dell'utilizzatore e' garantita da:
 - Lo schermo di protezione che permette di mantenere l'utensile alla distanza prevista dalla norma e arresta il motore se viene sollevato.
 - La messa in funzione dell'impastatrice è possibile solo se il basamento porta vasca è in posizione di lavoro e lo schermo in posizione abbassata.
 - Il tempo di arresto dell'impastatrice è inferiore a tre secondi indipendentemente dalla velocità.
 - Un dispositivo per «mancanza di tensione» obbliga a riportare la manopola del variatore in posizione O per effettuare una nuova partenza.
 - Un dispositivo di protezione contro i sovraccarichi di tensione e il surriscaldamento del motore. (unicamente per la versione 100-115V).

A Manopola marcia/arresto/variazione di velocità  3.1

B Posizione O: Arresto

C Posizioni da 1 a 3 : Velocità basse (per impastare)

D Posizioni da 3 a 7 : Velocità medie (per mescolare)

C Posizioni da 7 a 10: Velocità alte (per montare)

a) Avviamento:

- Abbassare lo schermo di protezione, la vasca sale automaticamente in posizione di lavoro.
- Ruotare la manopola di variazione in senso orario  partendo da O.

Resettare sempre il potenziometro per riavviare lo sbattitore.

Nota: A velocità ridotta è normale che il variatore elettronico emetta un rumore stridente.

b) Variazione elettronica della velocità:

- Ruotare la manopola di variazione:
 - Senso orario per aumentare la velocità .
 - Senso antiorario per diminuirla .

Nota: Non forzare le posizioni di arresto massimo e minimo della manopola, potrebbe danneggiarsi il potenziometro.

c) Arresto frenato:

- Riportare la manopola in posizione di O.

 Sollevare lo schermo protettivo solo dopo l'arresto completo dell'impastatrice.

3.2 SISTEMAZIONE DELLA VASCA E DEGLI UTENSILI

- Sollevare lo schermo di sicurezza, la vasca scende automaticamente.
- Sistemare un utensile dentro la vasca.
- Avvicinare il recipiente al supporto e introdurre orizzontalmente i due bracci del supporto tra il bordo del recipiente e la parte superiore dei manici fino all'arresto. In tal modo, il recipiente viene centrato automaticamente sul supporto e sostenuto dal bordo.  3.2a

Nota: Non introdurre i due bracci del supporto all'interno dei manici del recipiente.  3.2b

- Infilare l'utensile sull'albero porta utensile, poi farlo ruotare in senso anti orario  per bloccarlo.  3.2c

- Richiudere lo schermo di sicurezza, la vasca si blocca automaticamente.  3.2d

Nota: Se il recipiente non è posizionato correttamente, lo schermo protettivo non può abbassarsi completamente. Non forzare e sistemare correttamente il recipiente.

- Avviare l'impastatrice ruotando la manopola di variazione alla velocità scelta (Vedere § 3.3)

3.3 MONTAGGIO/SMONTAGGIO DELLO SCHERMO PROTETTIVO

- Per smontare lo schermo, procedere nel modo seguente:
 - 1) Sollevare lo schermo protettivo fino all'arresto superiore tenendolo per i manici.  3.2d
 - 2) Svitare in senso antiorario i due bottoni laterali imperdibili.  3.3a
 - 3) Tirare lo schermo verso il basso per separare le due aste dall'asse di rotazione dello schermo.

- Per rimontare lo schermo:

- 1) Inserire fino in fondo, contemporaneamente, le due aste dello schermo nei fori laterali dell'asse di rotazione.

- 2) Avvitare in senso orario i due bottoni laterali.  3.3a

- 3) Abbassare lo schermo mediante i manici.  3.2d

3.4 SCELTA DELLA VELOCITA'

Il sistema di variazione elettronica della velocità offre all'utilizzatore una grande flessibilità nell'impiego della macchina.

- Partire sempre alla velocità bassa 1 per evitare gli schizzi o l'emissione di farina, poi aumentare la velocità progressivamente in funzione del tipo di lavoro.

3.5 CAPACITA' MASSIME

- La capacità di lavoro di una impastatrice planetaria è in funzione di:
 - Utensile utilizzato
 - Il tipo, la quantità, e la consistenza della massa da lavorare.
 - La velocità ottimale per un lavoro di qualità.
- L'esagerazione della quantità si fa sempre a scapito della qualità di lavoro e della longevità degli organi meccanici dell'impastatrice e può portare al suo brusco arresto (Vedere § 5.1).

 3.4

V Velocità di rotazione del sistema planetario (giri/min)

A Impasto duro

B Impasto molle

 Lavoro normale consigliato

Lavoro da effettuare	Indicazione In	Quantità massime	Accessori
Impasto (60% di idratazione)	Kg di farina	1,5	} Uncino
Pasta frolla	Kg di impasto	1	
Pasta per dolci	Kg di farina	0,75	
Pasta per croissant	} Kg di farina	1	} Spatola
Pasta per brioche		1	
Pasta per bigné	litri d'acqua	1	} Frusta
Bianco d'uova	} N. d'uova	15	
Genovese		12	
Biscotti		12	
Meringa	Kg. di zucchero	0,75	

3.6 PRESA ACCESSORI

• Il frullatore versione A è dotato di una presa di movimento a velocità variabile di tipo K per azionare i seguenti accessori in opzione:

- H50K

Tritacarne di Ø 50 mm. Fornito di tramoggia, pestello, coltello ed piastra sagomata.

- CL17K

Tagliaverdure fornito con dischi per tagliare, sfilacciare e grattugiare.

• Per installare un accessorio, procedere come segue :



- Montare l'accessorio secondo la lavorazione da effettuare.
- Arrestare la macchina a bassa velocità.
- Alzare il coperchio H.
- Avvicinare l'accessorio B ed introdurre il cilindro C di Ø 27 mm. nella presa A della macchina.
- Infilare la chiave del carrello D nell'albero di comando della presa A, facendo girare B.

- Collocare il perno E davanti al foro I e spingere a fondo l'accessorio nella presa A.
- Avvitare la vite di blocco G (senso orario ) nell'impronta F.
- Scegliere la velocità secondo l'accessorio utilizzato.



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



Obbligatorio l'arresto della macchina prima di montare o togliere un accessorio.

• Velocità d'uso degli accessori :  3.6b

VP : Velocità della presa accessori (g/min)

 : Velocità di lavoro consigliate

Nota: un manicotto adattatore per accessori viene fornito con tutti i frullatori dotati di presa per accessori.

Pulizia, igiene

4.1 TRA DUE DIVERSE LAVORAZIONI

- Smontare la vasca e l'utensile.
- Dentro un lavello, pulire con acqua calda addizionata con un detergente disinfettante o sgrassante (se sono stati lavorati dei prodotti grassi) l'interno della vasca e l'utensile, poi risciacquare con acqua pulita e asciugare.

- Pulire il porta planetario, l'albero porta utensili, lo schermo di protezione con l'aiuto di una spugna umida e di un prodotto detergente/disinfettante, poi risciacquare con acqua pulita.

Nota: Utilizzare per la pulizia dei prodotti compatibili con i pezzi in alluminio e in plastica (polycarbonato).

4.2 A FINE UTILIZZO

- Scollegare la macchina.
- Smontare lo schermo protettivo (vedi §3.3).
- Pulire il recipiente, gli utensili e lo schermo immergendoli in un prodotto detergente, disinfettante o sgrassante, quindi risciacquare con acqua corrente e asciugare. Solo il recipiente può essere lavato in lavastoviglie.
- Pulire il portaplanetario, l'albero portautensili, il telaio (facendo particolare attenzione ai sostegni dei manici del recipiente) e, eventualmente, la parte esterna del frullatore, con una spugna inumidita e un prodotto detergente/disinfettante, quindi risciacquare.
- Verificare la corretta pulizia dei diversi elementi.

Nota: Assicurarsi della compatibilità dei prodotti di lavaggio utilizzati con i diversi materiali che compongono la macchina.

- Non utilizzare dei detersivi abrasivi che possono raschiare le superfici.



Non lavare mai l'apparecchio con getti d'acqua a pressione

Periodicamente: (almeno una volta al mese)

- Spolverare le feritoie di ventilazione situate nella parte posteriore della macchina (causa di riscaldamento anormale).
- Oliare leggermente con della vaselina le candele di sollevamento/abbassamento della vasca, e gli alberi che sostengono lo schermo di protezione.

Difetti di funzionamento

5.1 L'IMPASTATRICE NON SI AVVIA

- Verificare che:
 - La macchina sia collegata alla rete elettrica in maniera corretta,
 - L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia giusta,
 - Lo schermo di protezione sia abbassato.
- Se il frullatore si ferma in corso di funzionamento:
 - Il variatore elettronico ha rilevato un guasto (sovraccarico, surriscaldamento...): scollegare l'apparecchio ed aspettare un minuto prima di ricollegarlo.

- Il variatore elettronico limita la corrente al motore e riduce la velocità in caso di sovraccarico. In questo caso, diminuire il carico o la velocità.
- Rimettere a zero il variatore di velocità prima di ricominciare.



Se il problema persiste rivolgersi al servizio manutenzione del vostro rivenditore.

5.2 RUMORE O FUNZIONAMENTO ANORMALE:

- a) Rumore metallico
 - Utensile deformato che sbatte.
 - Vasca rovinata, o non in posizione (Vedere § 3,2 e § 4,2).
- b) Rumorosità del motore
 - Collegamento sbagliato tra motore e variatore.
 - Senso di rotazione inverso (invertire due dei tre fili L1 - L2 - L3 sul variatore).

- c) L'utensile non si muove o non ha sufficiente forza, mentre il motore gira normalmente, verificare:
 - Lo stato della cinghia (Vedere § 6,1).
 - Il collegamento tra motore e variatore.



Se il problema persiste rivolgersi al servizio manutenzione del vostro rivenditore.

5.3 BLOCCAGGIO DI UN UTENSILE SULL'ALBERO PORTA UTENSILI

- Dovuto generalmente ad una cattiva pulizia o una deformazione del foro dell'utensile dovuta a un urto.
- Una volta riscontrato il difetto non insistere, oliare o mettere del liquido anti grippante e attendere che il liquido faccia effetto.
- Agire progressivamente e dosando lo sforzo:
- Ruotare facendo uno sforzo alternato per sbloccare l'utensile.
- Picchiare leggermente con un martello sull'utensile, dopo aver sbloccato la spina dalla sua sede.
- Togliere la parte deformata se necessario.



Se il problema persiste rivolgersi al servizio manutenzione del vostro rivenditore.

Manutenzione

6.1 Meccanica

- Il frullatore necessita scarsa manutenzione (i cuscinetti del motore e del meccanismo sono ingrassati a vita).
- E' consigliato , almeno una volta all'anno, verificare la tensione e lo stato d'uso della cinghia di trasmissione.

Per questa operazione procedere come segue:

- Scollegare l'apparecchio,
- Smontare il coperchio superiore,
- Se la cinghia è da tendere allentare le 4 viti di fissaggio del supporto motore.

Nota: La cinghia dentata non ha bisogno di una forte tensione.

- Se la cinghia deve essere cambiata, è sufficiente farla scivolare fuori dalla puleggia condotta, poi sollevarla della puleggia motrice senza cambiare la posizione del motore.
- Verificare lo stato delle connessioni elettriche, pulire e rimontare la macchina procedendo in senso inverso.

6.2 VERIFICA DELLA SICUREZZA

- Il buon funzionamento del sistema di sicurezza deve essere verificato frequentemente, il motore deve arrestarsi all'apertura dello schermo di protezione.
- Se questa funzione non si realizza:
- Non utilizzare la macchina.
- Farla controllare dal servizio di assistenza del vostro rivenditore.

6.3 COMPONENTI ELETTRICI



6.3 (vedere schema elettrico)

- Verificare regolarmente lo stato del cavo e dei componenti elettrici.
- Individuazione dei colori dei fili:
- Motore: (1) Rosso - (2) Arancione - (3) Blu - (4) Marrone - (5) Bianco - (6) Nero - (7) Viola
- Terra : J/V Giallo - Verde (230V) - Verde (115V).
- Neutro : (N) Blu (230V) - Bianco (115V) -
- Fase : (L) Marrone (230V) - Nero (115V)
- Individuazione dei componenti:
- P : Potenziometro
- V : Variatore elettronico
- S1 : Sicurezza schermo di protezione
- M : Motore
- T1 : Sonda termica motore
- F : Filtro

6.4 INDIRIZZO PER L'ASSISTENZA

Vi consigliamo di indirizzarvi al rivenditore da cui avete acquistato la macchina.



Per tutte le richieste di informazioni o ordini di ricambi, precisare il tipo di macchina, il numero di matricola e le caratteristiche elettriche.

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

Timbro del rivenditore:

Data di acquisto: _____

Conformità alle norme

La macchina è concepita e realizzata in conformità :

- alla direttiva macchine 98/37 CEE,
- alla direttiva CEM 2004/108CEE,
- direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti in contatto con le derrate alimentari,
- 73/23/CEE: Direttiva bassa tensione
- 2002/95/CEE Direttiva riciclaggio macchina.
- 2002/96/CEE "WEEE"

Il simbolo "  " sul prodotto indica che il presente prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico. Deve essere invece trasportato sul luogo di riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Accertandosi che il prodotto sia smaltito di conseguenza, si agevola la prevenzione dei danni all'ambiente e alla salute delle persone che potrebbero verificarsi a seguito di uno smaltimento errato del prodotto. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il servizio commerciale o il rivenditore del prodotto, il servizio post vendita o il servizio di trattamento dei rifiuti opportuno.

75/442/CEE "Rifiuti"

La macchina è progettata in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

Rispettare le condizioni di riciclaggio.

94/22/CEE "Imballaggio e scarti d'imballaggi"

L'imballaggio della macchina è progettato in modo da non contribuire o di contribuire il meno possibile all'aumento della quantità o della nocività dei rifiuti e dei rischi dell'inquinamento.

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

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

- alla norme europee:

EN 454-2000 Impastatrici planetarie. Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.

Queste conformità sono attestate per:

- marchio di conformità CE, fissato sulla macchina,
- dichiarazione di conformità CE corrispondente associata al certificato di garanzia,
- il presente manuale d'istruzione che deve essere reso noto e messo a disposizione dell'operatore.

Caratteristiche acustiche:

- Il livello di pressione acustica misurato secondo le prove previste dalla EN ISO 3743.1-EN ISO 3744.

Indici di protezione secondo la norme EN 60529-2000:

- Comandi elettrici IP 55
- Macchina globale IP 34
- **Conforme alle norme :**
EN 55014-1 : Emissioni
EN 55014-2 : Immunità

Sicurezza integrata:

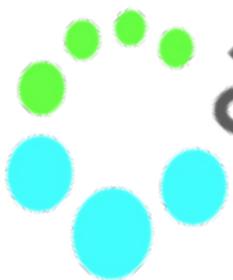
- La macchina è stata concepita e fabbricata nel rispetto delle regolazioni e norme che la riguardano, e che sono indicate qua sopra.
- L'operatore deve seguire un addestramento previo per l'uso della macchina ed informato dei rischi residui eventuali (obbligo di addestramento del personale ai posti di lavoro).

Igiene alimentare:

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

- le norme EN 601-2004: fusioni in leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.

Le superfici delle zone alimentari sono lisce e di facile pulizia. Utilizzare dei detergenti adatti per la pulizia di macchine alimentari, rispettando il loro corretto modo di impiego.



allestimenti e pubblicità
COPIA RISERVATA ALL'USO INTERNO