CAP.8 - SMANTELLAMENTO

8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
Se per qualche motivo si decidesse di mettere fuori uso la macchina, assicurarsi che sia inutilizzabile per qualsiasi persona: **staccare e tagliare le connessioni elettriche.**

8.2 - SMALTIMENTO
Una volta messa fuori servizio, la macchina può essere facilmente smaltita. Per un corretto smaltimento del frullatore ad immersione e dei suoi accessori, rivolgersi ad una qualsiasi Azienda addetta a tale servizio osservando attentamente i materiali utilizzati per i vari componenti **(vedere cap. 4 par. 4.1).**

8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

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

Il simbolo del cassonetto 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 differenziata 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 ambientalmente 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.

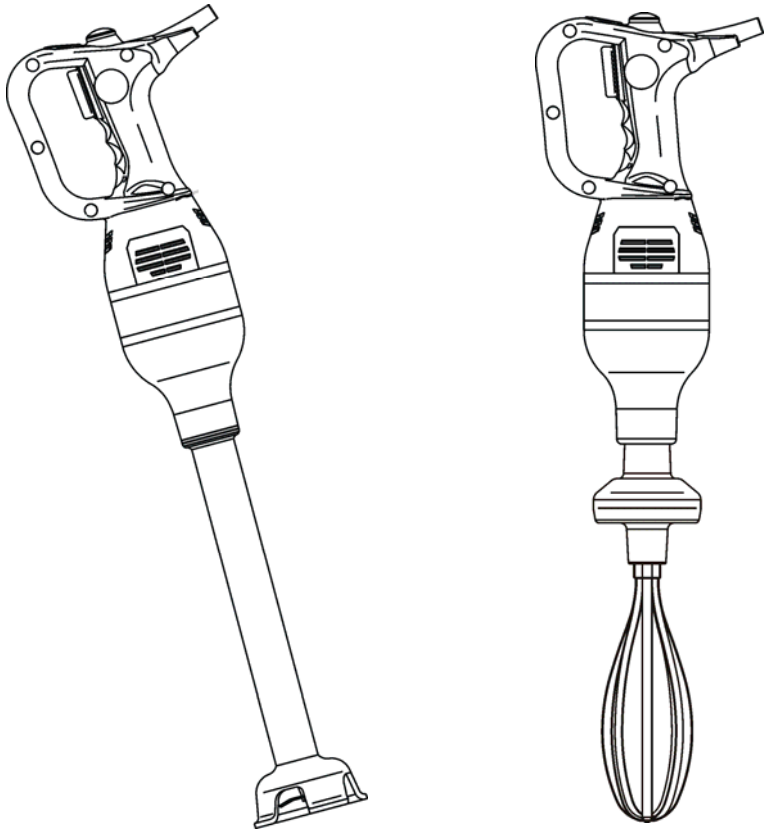
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

KAREL srl
Via Colombi Guidotti 7/a
43100 Parma – Italia
Telefono +39.0521.992844
Fax +39.0521.293282
info@karelsrl.com - www.karelsrl.com

Frullatore ad immersione professionale

IMKX15 – IMKX15VV – IMKX23
IMKX23VV – IMKX30

Normale,
variatore di velocità



Manuale Di Istruzioni, Per Uso E Manutenzione

PREMESSA

- Il presente manuale è stato redatto per fornire al **Cliente** tutte le informazioni sulla macchina e sulle norme di sicurezza ad essa collegate, nonché le istruzioni nel ricevimento, l'uso, la pulizia, manutenzione e smaltimento che permettono di sfruttare e conservare il mezzo, mantenendo integra l'efficienza nel tempo.
- Il presente manuale va conservato e mantenuto integro fino allo smaltimento della macchina.
- Questo manuale va tenuto a disposizione delle persone preposte all'uso della macchina ed alla sua periodica manutenzione.

INDICE DEI CAPITOLI

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA pag. 4
1.1 - IMBALLO
1.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

CAP. 2 - INSTALLAZIONE pag. 6
2.1 - SBALLAGGIO
2.2 - COLLOCAZIONE
2.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO
2.4 - SCHEMA ELETTRICO

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA pag. 10
3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

CAP. 4 - CONOSCIAMO LA MACCHINA pag. 13
4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE
4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA
4.2.1 - Sicurezze meccaniche
4.2.2 - Sicurezze elettriche
4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
4.4 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ….

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA pag. 19
MONTAGGIO ACCESSORI
5.1 - CONTROLLO PRELIMINARE
5.2 - CAMPI DI UTILIZZO
5.3 - USO DELLA MACCHINA

CAP. 6 - PULIZIA ORDINARIA pag. 23
6.1 - GENERALITA'
6.2 - PULIZIA STRAORDINARIA

CAP. 7 - MANUTENZIONE

7.1 - GENERALITA'
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione è necessario:
a) scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dal resto dell'impianto.

7.2 - IMMERSIONE O CADUTA ACCIDENTALE DELLA MACCHINA
Nel caso di una immersione o caduta accidentale di qualsiasi accessorio o della macchina non utilizzarla e contattare il "CENTRO ASSISTENZA".

7.3 - FISSAGGIO ASTA E FRUSTA
Controllare che l'asta e la frusta abbiamo un fissaggio forte e solido con il corpo motore. In caso contrario chiamare il "CENTRO ASSISTENZA".

7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo ed eventualmente chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.5 - RIVESTIMENTO COMANDI
Verificare periodicamente lo stato delle coperture in gomma dei comandi. In caso di usura contattare il "CENTRO DI ASSISTENZA" per la sostituzione.

7.5 - LAMA
Verificare il filo delle lame dell'asta. Per la sostituzione chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.6 - FRUSTE
Verificare che le fruste conservino la loro conformazione originale e che non si stacchino facilmente dal corpo frusta. In caso contrario chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

7.7 - GUARNIZIONI-ANELLI DI TENUTA
Verificare periodicamente, una volta smontata la base porta coltello, le guarnizioni di tenuta *(Fig. n.64)*.
In caso siano rovinate chiamare il "CENTRO DI ASSISTENZA".

- **ATTENZIONE:** questa operazione espone l'operatore a rischi dovuti alla manipolazione dei coltelli e particolari taglienti. E' quindi raccomandato l'utilizzo di guanti protettivi e comunque di prestare la massima attenzione.

Smontaggio asta *(Fig. n.64)*

1. Staccare l'asta dal corpo motore e posizionarla su un piano con i coltelli nel lato Dx.
2. Predisporre gli utensili (a-b); impugnare con la mano Sx l'utensile (b) ed inserirlo nel trascinatore interno all'asta.
3. **ATTENZIONE:** Con l'ausilio della chiave (a) svitare in senso destrogiro fino ed asportare il gruppo lama.
4. Asportare l'albero all'interno dell'asta spingendolo verso l'utensile (b).
5. Procedere alla pulizia dei singoli pezzi con un panno umido e detergente domestico per stoviglie, ricordando che cuscinetti e boccole non debbano venire assolutamente a contatto con i liquidi.
6. In caso di incrostazione insistere con il panno. Non usare assolutamente abrasivi o utensili appuntiti o taglienti.
7. Rimontare il tutto in senso inverso. **ATTENZIONE:** fissare con forza il coltello che altrimenti potrebbe staccarsi in fase di lavorazione.

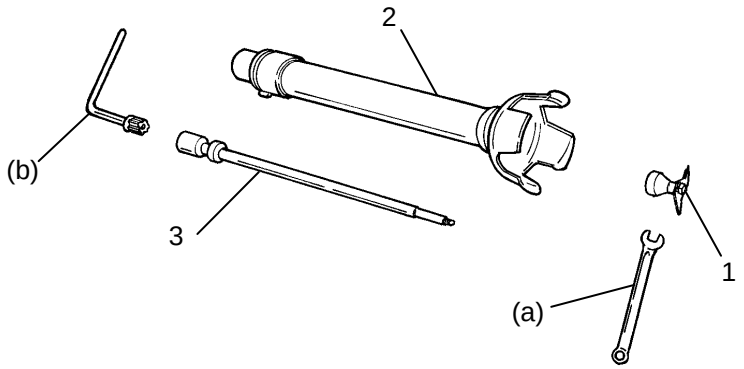


Fig. n°64

6.2.1 - GENERALITA'

CAP. 7 - MANUTENZIONE pag. 27
7.1 - GENERALITA'
7.2 - IMMERSIONE O CADUTA ACCIDENTALE DELLA MACCHINA
7.3 - FISSAGGIO ASTA E FRUSTA
7.4 - CAVO DI ALIMENTAZIONE
7.5 - RIVESTIMENTO COMANDI
7.6 - LAMA
7.7 - FRUSTE
7.8 - GUARNIZIONI-ANELLI TENUTA

CAP. 8 - SMANTELLAMENTO pag. 28
8.1 - MESSA FUORI SERVIZIO
8.2 - SMALTIMENTO
8.3 - RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

CAP. 1 - RICEVIMENTO DELLA MACCHINA

1.1 - IMBALLO

L'imballo in cui viene spedito il frullatore ad immersione varia a seconda delle richieste come di seguito specificato.

IMBALLO SPECIFICO PER OGNI COMPONENTE *(Fig. n.1)*:

- Corpo motore
- Albero di lavorazione (quando ordinato)
- Frusta (quando ordinata)
- Valigetta per il trasporto (quando ordinata)
- Supporto a muro (quando ordinato)
- Supporto pentola (quando ordinato)
- (*Fig. n°1*): scatola in cartone, inserti in polistirolo, nylon, ecc. andranno pertanto smaltiti separatamente secondo le norme vigenti nel Paese di installazione.
- Inserti vari

IMBALLO COMMERCIALE, composto da:

- Corpo motore
- Albero di lavorazione (quando ordinato)
- Frusta (quando ordinata)
- Supporto a muro
- Inserti vari

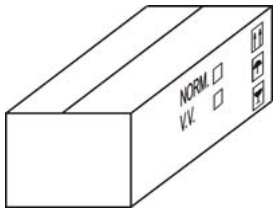


Fig. n°1

VALIGETTA composta da:

- Corpo motore
- Albero di lavorazione (quando ordinato), con relativi accessori per lo smontaggio
- Frusta (quando ordinata)
- Libretto istruzione

ATTENZIONE!

Sovrapporre fino a un massimo di cinque imballi dello stesso tipo *(Fig. n.2)***.**

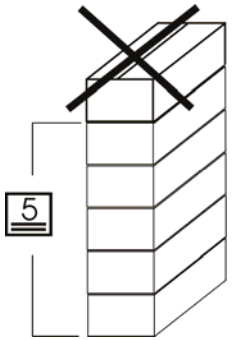


Fig. n°2

7) Asciugare con uno straccio il corpo frusta posizionandolo in verticale per 1-2 ore per agevolare il deflusso del liquido residuo *(Fig. n.58)*.
8) Posizionare quindi la frusta assemblata sull'apposito supporto a muro *(Fig. n.58)*.

Le fruste (*Fig.n.30 - rif.19*) possono essere lavate anche in lavastoviglie.



Fig. n°60

CORPO MOTORE:

1. scollegare la spina di alimentazione dalla rete per isolare completamente la macchina dall'alimentazione elettrica *(Fig. n.61)*.
2. Con una spugna umida asportare eventuali spruzzi di prodotto che si sono depositati nel corpo macchina e asciugare immediatamente con un panno.
3. Verificare che non siano entrati residui di lavorazione o liquido all'interno del cono di fissaggio degli utensili ed in tal caso asportarli con un panno.

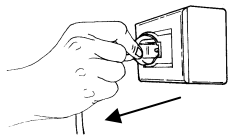


Fig. n°61

Riutilizzare il frullatore ad immersione per un'altra lavorazione oppure:

4) Posizionare il corpo motore sul apposito supporto a muro.



Fig. n°62

6.2 - PULIZIA STRAORDINARIA

6.2.1 - GENERALITA' *(Fig. n.63)*

- Tale operazione è un requisito esclusivo di questa macchina.
- Questo operazione è da effettuarsi solo in caso di scarsa pulizia da parte degli operatori precedenti o nel caso si abbia la percezione di odori sgradevoli, incrostazioni interne, ecc.
- Questa operazione se pur semplice è particolare e delicata e potrebbe compromettere la funzionalità dell'apparecchio. Si raccomanda quindi di effettuarlo solo da personale maturo ed esperto.

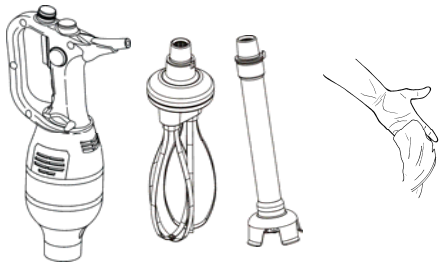


Fig. n°63

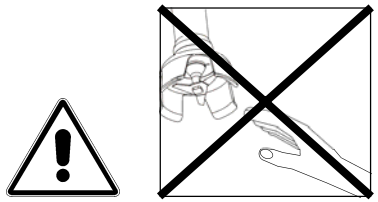
sterne dell'asta con acqua calda ed eventualmente con il detersivo precedentemente utilizzato *(Fig. n.57)*.

5) Svuotare il recipiente, risciacquarlo e riempirlo con acqua tiepida.
   Far funzionare nuovamente la macchina per altri 10-15 secondi, se necessario ripetere l'operazione fino a garantire il completo e profondo risciacquo.
6) **ATTENZIONE:** Verificare l'esito dell'operazione ed eventualmente ripetere dal punto (2) o intervenire manualmente sulle parti ancora sporche. La zona dei coltelli potrebbe provocare ferite alle mani *(Fig. n.56)*. Prestare quindi la massima attenzione.
7) Riutilizzare l'utensile per un'altra lavorazione oppure:
8) Asciugare con uno straccio l'utensile e posizionarlo verticalmente per 1-2 ore per agevolare il deflusso del liquido residuo *(Fig. n.57)*.
9) Posizionare quindi l'asta sull'apposito supporto a muro *(Fig. n.58)*.

FRUSTA *(Fig. n.59)*

Procedere come descritto per le aste fino al punto 5.

6) smontare la frusta dal corpo frusta e verificare la completa pulizia.
   Intervenire manualmente sulle parti ancora sporche prestando attenzione alla zona interna del corpo frusta *(Fig. n.60)*.
   ATTENZIONE: Le fruste se maneggiate a mani nude ed umide potrebbero essere pericolose. Indossare quindi dei guanti protettivi e prestare comunque la massima attenzione.
   Riutilizzare l'utensile per un'altra lavorazione assemblando le fruste al corpo frusta, oppure:



ATTENZIONE! *Fig. n°56*

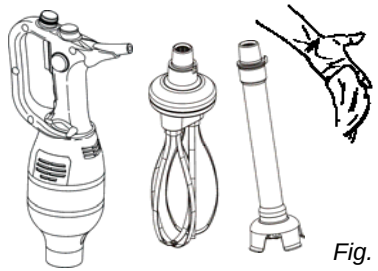


Fig. n°57

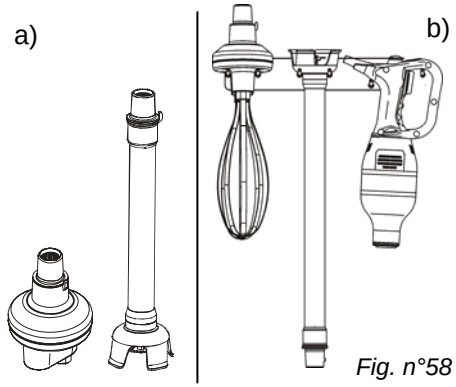


Fig. n°58

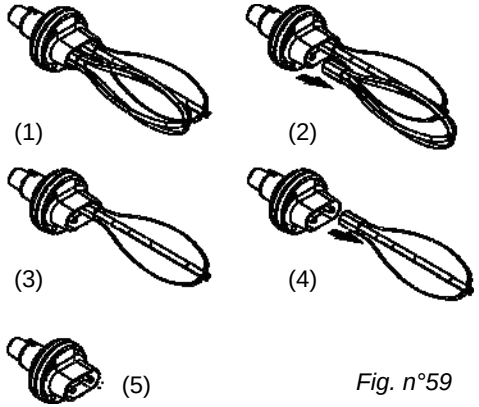


Fig. n°59

Si consiglia di conservare l'imballo almeno per il periodo della garanzia per facilitare il trasporto in caso di riparazioni, ecc.

Non lasciare l'imballo esposto ad umidità e pioggia (*Fig. n°3*).

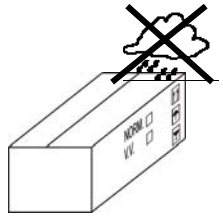


Fig. n°3

Non capovolgere l'imballo (*Fig. n°4*).

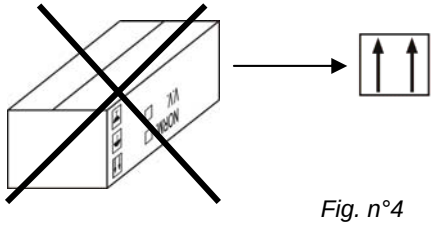


Fig. n°4

All'atto del trasporto assicurarsi che venga preso saldamente all'estremità dei lati più lunghi, mantenendolo parallelo al pavimento *(Fig. n.5)*.

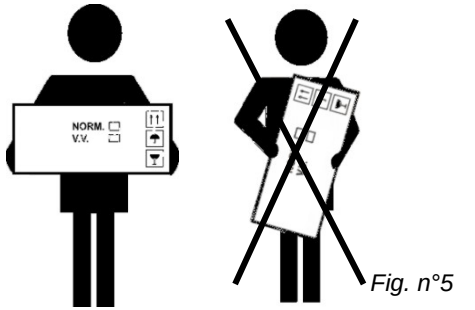


Fig. n°5

1.2 - CONTROLLO DELL'IMBALLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento del collo, se non presenta danni esterni, procedere all'apertura controllando che dentro ci sia tutto il materiale. Se invece il collo o il materiale contenuto, presentano segni di maltrattamenti (*Fig. n°6*), urti, caduta o rotture, è necessario far presente al corriere il danno, ed entro 3 giorni dalla data di consegna, stendere un preciso rapporto sugli eventuali danni subiti dalla macchina. Reclami non immediatamente comunicati, generalmente non vengono riconosciuti dal corriere.

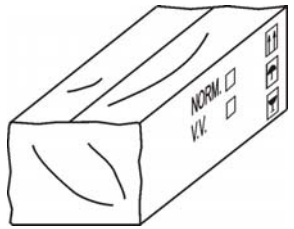


Fig. n°6

CAP. 2 - INSTALLAZIONE

ATTENZIONE!

Tutte le operazioni devono essere effettuate da personale tecnico specializzato (*Fig. n°7*).



Fig. n°7

2.1 - SBALLAGGIO

Accertarsi verificando il verso delle scritte esterne, che l'imballo non sia capovolto *(Fig. n.8)*.

Il contenuto sarà:

CORPO MOTORE

a) imballo in cartone;
b) inserti in polistirolo;
c) il corpo macchina;
d) libretto istruzioni.

Rimuovere il nastro adesivo che fissa le falde superiori del cartone e sollevare il corpo macchina in abbinato agli inserti protettivi.

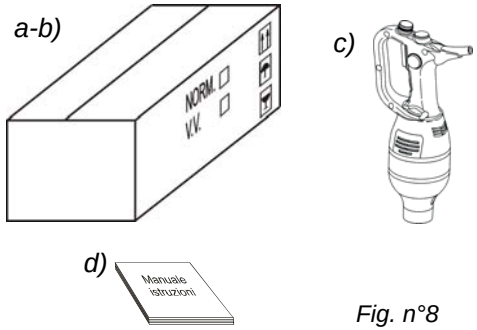


Fig. n°8

ASTA DI LAVORAZIONE

Il contenuto sarà *(Fig. n.9)*:

a) imballo in cartone;
b) Inserti in polistirolo;
c) albero di lavorazione;
d) accessori per lo smontaggio.

Rimuovere il nastro adesivo che fissa le falde superiori del cartone e sollevare l'asta in abbinato agli inserti protettivi.

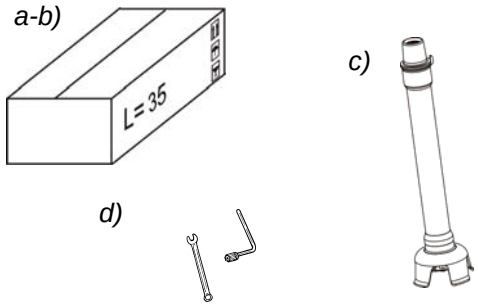


Fig. n°9

FRUSTA DI LAVORAZIONE

Il contenuto sarà *(Fig. n.10)*:

a) imballo in cartone;
b) inserti in polistirolo;
c) frusta di lavorazione.

Rimuovere il nastro adesivo che fissa le falde superiori del cartone e sollevare la frusta in abbinato agli inserti protettivi in polistirolo.

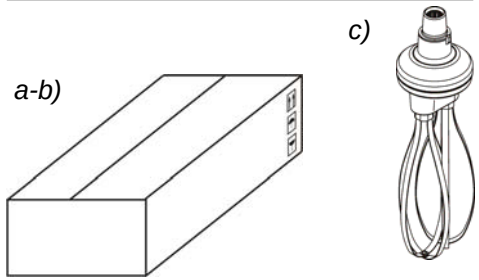


Fig. n°10

VALIGETTA

Nel caso sia stato ordinato l'accessorio valigetta, la macchina e relativi accessori, saranno contenuti al suo

CAP.6 - PULIZIA ORDINARIA

6.1 - GENERALITA'

- La pulizia della macchina è una operazione da eseguire obbligatoriamente al termine di ogni lavorazione.
- La pulizia immediata, fa risparmiare molto tempo, garantisce una lunga durata della macchina e l'igienicità.
- La pulizia deve essere scrupolosamente curata per tutte le parti che vengono a contatto diretto o indiretto con gli alimenti.
- Il frullatore ad immersione non deve essere pulito con idropulitrici, getti d'acqua *(Fig. n.53)*, e/o con detergenti acidi o corrosivi che possono rovinarne la superficie *(Fig. n.54)*.
- Non devono essere usati utensili, spazzoloni e quanto altro può danneggiare la macchina *(Fig. n.54)*.
- Controllare periodicamente che le aperture di ventilazione non siano ostruite da polvere, sporco, o altro. Nel caso risultino ostruite chiamare il 'CENTRO DI ASSISTENZA'.

  ATTENZIONE: non utilizzare getti d'aria o altro che potrebbe provocare l'infiltrazione di sporco all'interno della macchina *(Fig. n.53)*.

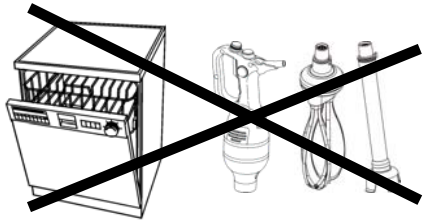


Fig. n°52

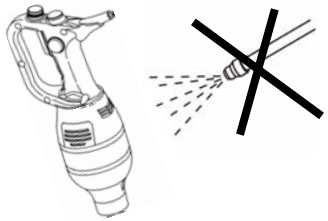


Fig. n°53

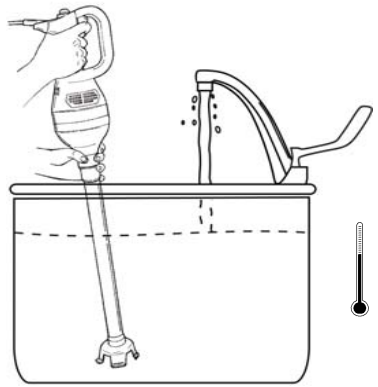


Fig. n°54

Per una corretta pulizia è necessario:

ASTA *(Fig. n.55)*

1) Predisporre un recipiente sufficientemente alto da poter immergere l'asta fino al livello massimo consentito.
2) Riempirlo con acqua calda 50-60C° e secondo le necessità con detergente domestico per stoviglie.
3) Far funzionare la macchina per 20 secondo simulando il normale processo produttivo.
4) **ATTENZIONE:** Con una spugna umida non abrasiva pulire le parti e-



Far funzionare il frullatore a immersione per 20 sec. in fase di pulizia.

Fig. n°55

vorazione. Nel caso della frusta il prodotto deve rimanere sempre a 2-3 cm. dal corpo frusta *(Fig. n.45)*.

Accendere la macchina (vedi par. 5.1) e muovere all'interno del contenitore l'asta o la frusta con movimenti di rivoluzione lenti e regolari.
Si raccomanda di non toccare le pareti del contenitore con le fruste.

Per l'asta, alternare alla rivoluzione anche dei movimenti dall'alto verso il basso per facilitare l'ingresso dei prodotti da tagliare nella campana di lavorazione *(Fig. n.48)*.

Effettuare la lavorazione fino ad ottenere la consistenza desiderata, al termine dell'utilizzo spegnere la macchina.

ATTENZIONE: Non utilizzare la macchina libera nell'aria e non estrarre mai l'utensile dal prodotto ancora in rotazione, per evitare qualsiasi rischio di danno fisico e meccanico *(Fig. n.49)*.

ATTENZIONE: con il frullatore in funzione per effetto centrifugo il liquido tende a ruotare e alzarsi di livello vicino al bordo del contenitore, quindi non riempire mai il contenitore oltre 2/3 della capienza *(Fig. n.48)*.

Non effettuare mai cicli di lavoro superiori ai 10 minuti e comunque mantenere spento il frullatore per minimo 10 minuti fra una lavorazione e l'altra *(Fig. n.51)*.

Alla fine della lavorazione togliere la macchina dal recipiente di lavorazione e procedere immediatamente alla pulizia dell'utensile **(vedi capitolo - 6 Pulizia ordinaria).**
Non lasciare mai la macchina incustodita all'interno del recipiente.

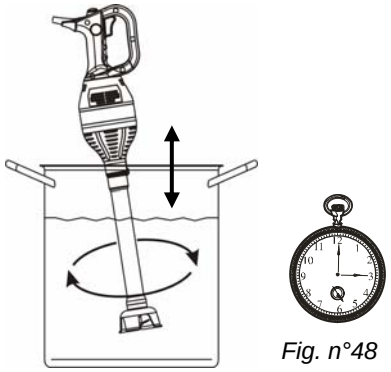


Fig. n°48

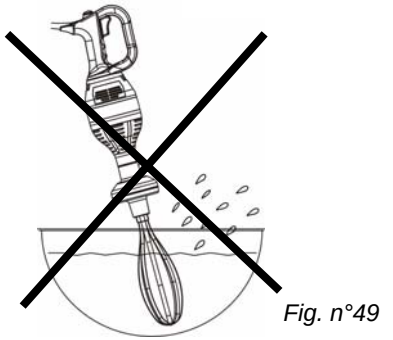


Fig. n°49

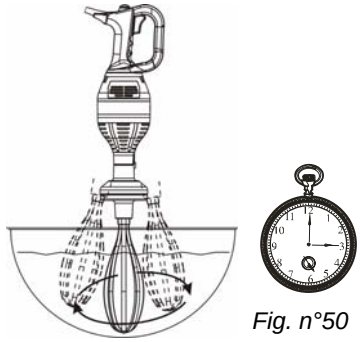


Fig. n°50

Cicli di lavorazione:
10 minuti ON - 10 min. OFF

Fig. n°51

interno.
Il contenuto sarà *(Fig. n.11)*:
a) valigetta con protezioni fustellate (da conservare per successivi trasporti e immagazzinaggio);
b) il corpo macchina;
c) l'asta di lavorazioni (se ordinata), con relativi accessori per lo smontaggio;
d) la frusta (se ordinata).
e) libretto istruzioni;

Rimuovere il nastro adesivo che fissa le falde superiori del cartone e sollevare la valigetta chiusa.

IMBALLO COMMERCIALE IN CARTONE
La macchina e relativi accessori saranno contenuti al suo interno.

SUPPORTO A MURO *(Fig. n.12)*
Se ordinato sarà fornito con imballo separato in cartone.

SUPPORTO PENTOLA
Se ordinato sarà fornito con imballo separato in cartone.

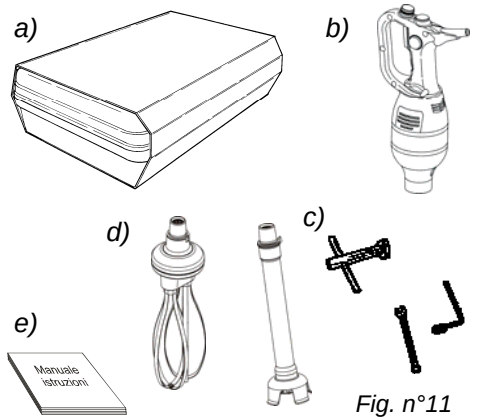


Fig. n°11

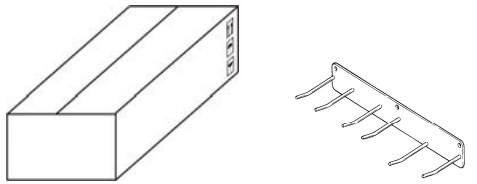


Fig. n°12

2.2 - COLLOCAZIONE

La macchina e relativi accessori debbono essere conservati in ambienti asciutti, lontano da: fonti di calore, umidità, spruzzi, polvere e da quanto altro possa danneggiare il frullatore ad immersione e i suoi accessori *(Fig. n.13)*.

La macchina e relativi accessori dopo l'utilizzo, debbono essere posizionati sull'apposito supporto a muro *(Fig. n.14A)*.
In caso di inutilizzo per lungo tempo possono essere riposti in altri luoghi purchè rispettino i requisiti sopra esposti e che garantiscano una buona conservazione (da evitare per esem-



Fig. n°13

pio i cassetti che possono far urtare i componenti uno con l'altro, farli cadere, ecc).
Le stesse condizioni valgono anche nel caso non sia stato ordinato il supporto a muro.
Non posizionare mai il frullatore ad immersione e gli accessori all'interno della valigetta se non perfettamente asciutti.

Fissaggio supporto a muro *(Fig. n.14):*
Il muro a cui viene fissato il supporto a muro deve essere stabile, solido e supportare il peso della macchina e dei relativi accessori.
Fissare il supporto a muro con delle viti a pressione con tassello di diametro minimo 8 mm.
Posizionare il supporto a muro ad una distanza da piani e/o tavoli sufficiente a contenere gli accessori.
Posizionare il supporto a muro secondo quanto prescritto al par. 2.2.

Posizionamento sul supporto a muro *(Fig. n.14A):*
Agganciare il corpo motore sui 2 sostegni di Dx (del supporto a muro) con il manico rivolto a Dx. Il sostegno più alto all'interno del manico e l'altro all'esterno sotto all'ingresso del cavo alimentazione.
Asta e frusta possono essere agganciati indifferentemente sugli altri 2 spazi, l'asta con le campana rivolta verso l'alto, la frusta invece in posizione di lavoro.

2.3 - COLLEGAMENTO ELETTRICO

Verificare che i dati riportati sulla targhetta tecnica-matricola (*Fig. n° 15*), nei documenti di consegna, e nell'ordine effettuato corrispondano;

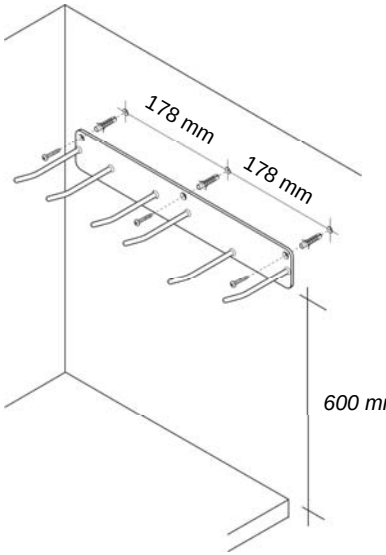
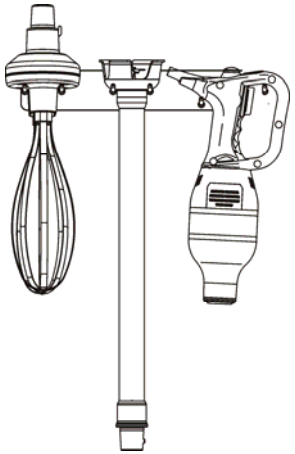


Fig. n°14


Fig. n°14A

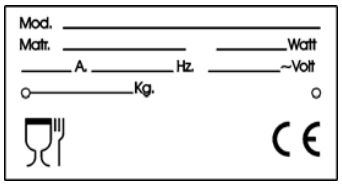


Fig. n°15

5.3 - USO DELLA MACCHINA
ATTENZIONE:
- Controllare che la macchina sia perfettamente asciutta e che non conservi sporco o umidità da precedenti utilizzi o lavaggi *(Fig. n.43)*.
- Controllare che l'asta o la frusta non abbiano residui o incrostazioni da precedenti utilizzi.
- Prima dell'utilizzo assicurarsi che l'asta o la frusta siano ben fissati al corpo motore *(Fig. n.44)*.
- Controllare che negli utilizzi precedenti non siano stati asportati componenti o protezioni.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione che potrebbe essere stato logorato da coltelli, utensili vari presenti in cucina. In tal caso contattare immediatamente il "CENTRO ASSISTENZA".

Esistono 3 aste di diversa lunghezza. Se disponibili utilizzare sempre l'asta la cui lunghezza impedisca l'immersione del corpo motore nel prodotto.
Montare gli utensili come da capitolo 5.

Impugnare il frullatore ad immersione con una mano dal manico e con l'altra nella parte bassa del corpo macchina. Non impugnare mai il corpo motore il modo da ostruire le aperture di ventilazione *(Fig. n.46)*.

Assumere una postura corretta e comoda in grado di garantire un lavoro sicuro ed agevole. E' sconsigliabile utilizzare il frullatore ad immersione con pentole posizionate sopra ai fuochi o comunque in piani di lavoro troppo alti *(Fig. n.47)*.

Inserire il frullatore ad immersione con l'utensile leggermente inclinato fino all'altezza massima incisa nell'asta di la-

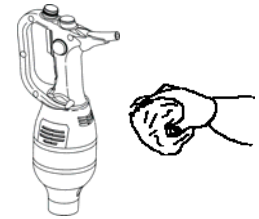

Fig. n°43


Fig. n°44

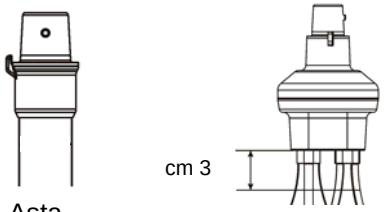


Fig. n°45

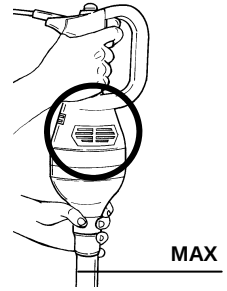
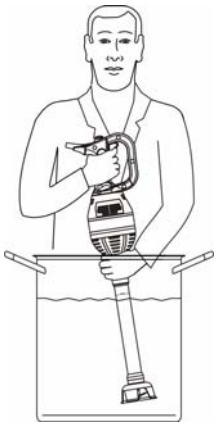


Fig. n°46


Fig. n°47

5.2 - CAMPI DI UTILIZZO

Il frullatore ad immersione è stato progettato per frullare, emulsionare montare frutta, verdura, carne, prodotti alimentari in genere.

Il frullatore ad immersione non è stato progettato per lavorare sostanze chimiche, liquami, colle, e quanto altro non strettamente alimentare.

Se pur progettato per frullare anche prodotti caldi si consiglia di lavorare i prodotti con temperatura inferiore ai 70° C. sempre e comunque per brevi periodo (max 10 minuti).

Frullare:
Utilizzare l'asta *(Fig. n.41)*.
Frutta, verdura, carne, prodotti alimentari purchè sospesi in soluzione liquida.
Gli alimenti debbono la dimensioni massime di una noce (cubetti da 3 cm per lato, purchè privi di osso e non troppo duri o consistenti.

Montare, emulsionare:
Utilizzare la frusta *(Fig. n.42)*.
Uova, latte, ecc. per ottenere: creme, mouse, panna purchè non abbiano o raggiungano alla fine della lavorazione, consistenze paragonabili agli impasti. Per questi ultimi il frullatore ad immersione non è adatto.

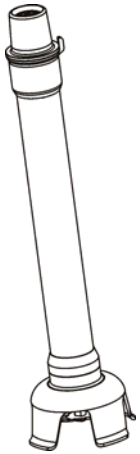


Fig. n°41

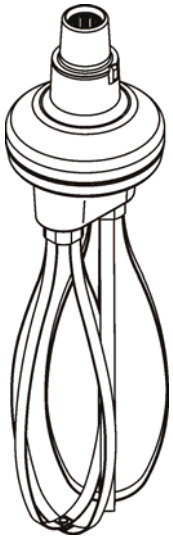


Fig. n°42

in caso contrario contattare il fornitore per un chiarimento.
Accertare a questo punto che l'impianto dell'immobile sia a norme.
Il frullatore ad immersione è fornito di un cavo di alimentazione con sezione 2x1mm²; lunghezza > 1,6 m e una spina "SHUKO" *(Fig. n.16)*.
La macchina non è prevista di massa-terra in quanto ha un doppio isolamento. Ciò vuol dire che tutti i componenti esterni che possono venire a contatto con l'operatore non possono essere soggetti a tensione di corrente neanche in caso di guasto.
Collegare il frullatore ad immersione 230 V. - 50 Hz, interponendo un interruttore differenziale (salvavita *(Fig. n.17)*) magnetotermico da 10A, ΔI = 0.03A.

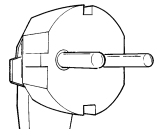


Fig. n°16

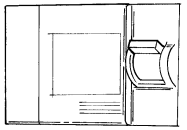
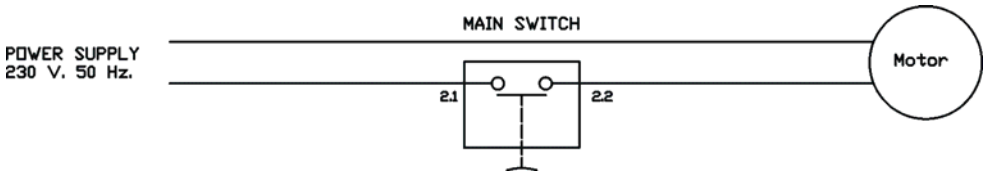


Fig. n°17

2.4 - SCHEMA ELETTRICO 115V. - MONOFASE 230V. *(Fig. n.18)*

IMKX15 IMKX23 IMKX30



IMKX15VV IMKX23VV

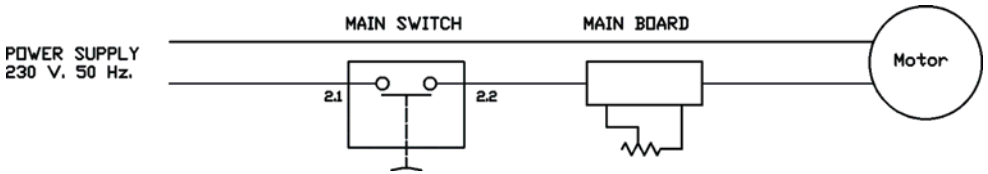


Fig. n°18

CAP. 3 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

3.1 - PRECAUZIONI GENERALI

Le precauzioni generali pur apparendo scontate sono fondamentali per l'installazione, l'uso, la manutenzione ed eventuali inconvenienti con rispettivi rimedi.

- Il Costruttore è sollevato da ogni responsabilità nei seguenti casi:

⇒**venga manomessa la macchina da personale non autorizzato;**

⇒**vengano sostituiti componenti con altri non originali;**

⇒**non vengano seguite attentamente le istruzioni presenti nel manuale;**

- Conservare con cura il presente manuale per future informazioni o consultazioni *(Fig. n.19)*.
- Il frullatore ad immersione deve essere usato solo da personale addestrato che deve conoscere perfettamente le norme di sicurezza contenute in questo manuale.
- Nel caso si debba procedere ad un avvicendamento di personale, provvedere per tempo all' addestramento.
- Non permettere che il frullatore ad immersione sia usato da bambini o incapaci, e comunque da persone non addestrate *(Fig. n.20)*.
- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica *(Fig. n.21)*.
- Prima di sostituire gli accessori, scollegare la presa della macchina dalla rete di alimentazione elettrica *(Fig. n.21)*.
- Quando si interviene per la manutenzione ordinaria o la pulizia, valutare attentamente i rischi



ATTENZIONE!

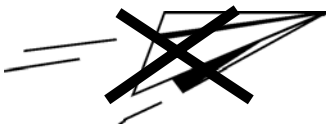


Fig. n°19

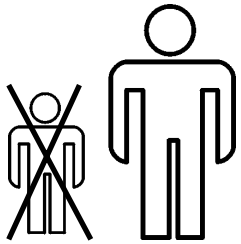


Fig. n°20

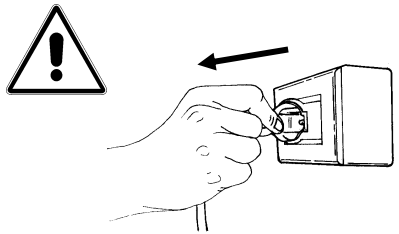


Fig. n°21

5.1 - CONTROLLO PRELIMINARE

Verificare che gli utensili siano perfettamente montati come da **capitolo 5.**
Controllare che l'allacciamento elettrico sia stato fatto correttamente come da **par. 2.3.**

Sostenere la macchina con una mano dopodichè provare il funzionamento con la seguente procedura *(Fig. n.38-39-40)*:

- Assicurarsi che il pulsante di accensione (2) non sia premuto.
- Inserire la spina della macchina nella presa.
- Schiacciare con la mano libera il pulsante di sicurezza (1) e contemporaneamente azionare il pulsante di accensione (2), La macchina inizia a funzionare, (rilasciare il pulsante 1).
- Se la macchina è normale il motore parte ai massimi regimi. Prestare attenzione al contraccolpo che la potenza del motore può provocare nella mano e nel polso impugnando la macchina con forza.
- Se la macchina è con variatore di velocità, dopo la partenza del motore agire con la mano libera sulla manopola del variatore di velocità (4) e verificare il corretto funzionamento
- **verificare se la macchina parte anche senza azionare il pulsante (1). In tal caso abbandonare il collaudo e chiamare immediatamente l'azienda produttrice.**
- Schiacciare il pulsante di blocco (3) e rilasciare il pulsante (2).
- Per spegnere il frullatore rilasciare il pulsante di accensione (2). Nel caso di utilizzo con blocco, per arrestare la macchina rischiacciare e rilasciare il pulsante (2).

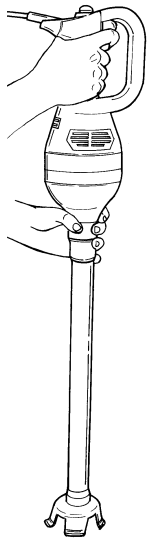


Fig. n°38

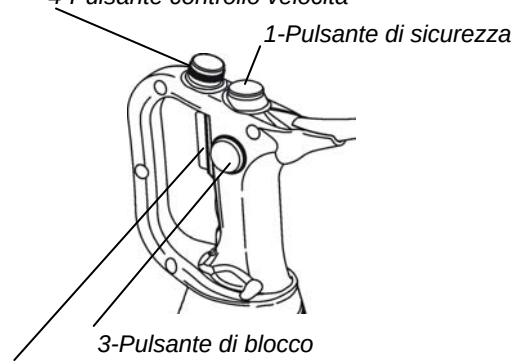


Fig. n°39

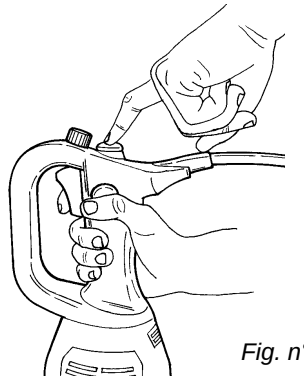


Fig. n°40

CAP. 5 - USO DELLA MACCHINA

MONTAGGIO ACCESSORI:

Gli utensili debbono essere installati sul corpo motore con la spina disinserita.
Tutti gli utensili del frullatore ad immersione sono perfettamente intercambiabili. Possono differire però a seconda della versione, data di produzione, produttore. Si raccomanda quindi in presenza di altri frullatori ad immersione di tenere distinti i vari accessori.

CORPO MOTORE - ASTA *(Fig. n.36)*
Impugnare il corpo motore per il manico. Con la mano libera impugnare l'asta. Allineare il piolino dell'asta nella cava del corpo macchina (1). Inserire l'asta in profondità (2) e farla ruotare di circa 90° in senso antiorario fino a bloccare rigidamente l'asta alla macchina (3). Il fermo andrà a combaciare con il riferimento del corpo motore.

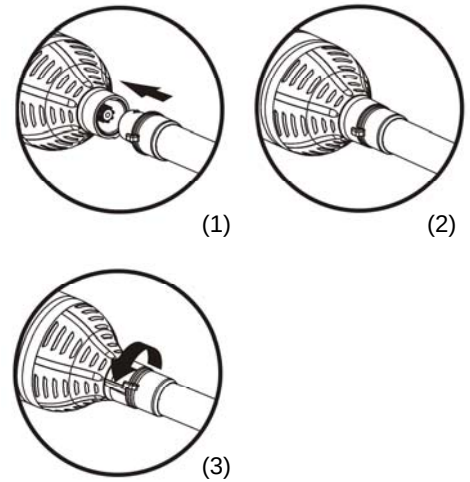


Fig. n°36

CORPO MOTORE - FRUSTA
(Fig. n.36)
Impugnare il corpo motore per il manico. Con la mano libera impugnare la frusta. Allineare il piolino della frusta con la cava del corpo macchina (1). Inserire la frusta in profondità (2) e ruotare di circa 90° in senso antiorario fino a bloccare rigidamente la frusta alla macchina (3). Il fermo andrà a combaciare con il riferimento del corpo motore.

SMONTAGGIO FRUSTA *(Fig. n.37)*
Le fruste in acciaio si possono smontare dal corpo. Indossare dei guanti protettivi. Tirare in senso opposto con forza ma senza strappi, con una mano il corpo e con l'altra mano una frusta impugnata vicino alla base di aggancio, fino a dividere le due parti (2). Procedere allo stesso modo con l'altra frusta (4).
Per il montaggio procedere in senso inverso.

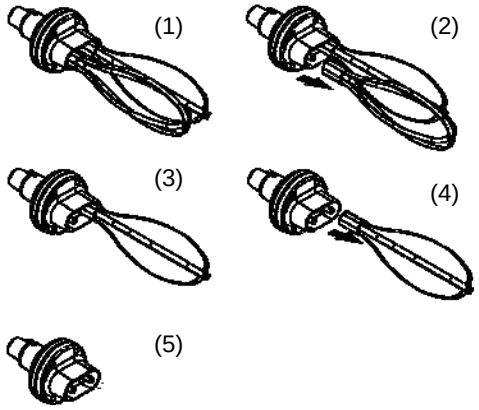


Fig. n°37

residui.
- Durante l'utilizzo, la manutenzione o la pulizia mantenere la mente concentrata sulle operazioni in corso.
- Per la pulizia seguire attentamente le istruzioni del capitolo: "Pulizia ordinaria".
- Non lavare il frullatore in lavastoviglie o con getti d'acqua *(Fig. n.22-23)*.
- Il frullatore ad immersione è stato progettato per frullare frutta, verdura e carne **non congelati e senza osso** *(Fig. n.24)*; in ogni caso alimenti non particolarmente duri e resistenti alla lavorazione. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'accessorio frusta è stato progettato per montare ed emulsionare elementi fluidi. Non è stata progettata ne per tagliare ne per impastare. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Dopo la pulizia asciugare accuratamente il corpo macchina e gli accessori utilizzati.
- Non lasciare il frullatore esposto ad agenti dannosi: sole, pioggia, spruzzi, umidità, ghiaccio *(Fig. n.25)*.
- Non tirare il cavo di alimentazione, per staccare la spina dall'alimentazione *(Fig. n.26)*.
- Controllare regolarmente lo stato del cavo di alimentazione; un cavo logorato o comunque non integro rappresenta un grave pericolo di natura elettrica.
- Se la macchina rimane inutilizzata per lunghi periodi, prima di riutilizzarla farla controllare da un "Centro di Assistenza".
- Se la macchina dovesse far supporre o dimostrare un mal funzionamento si raccomanda di spegnerla e di non usarla, di non intervenire direttamente

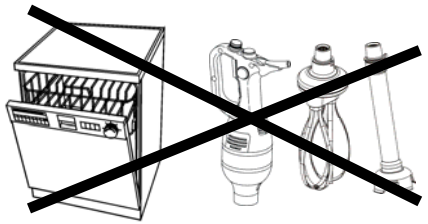


Fig. n°22

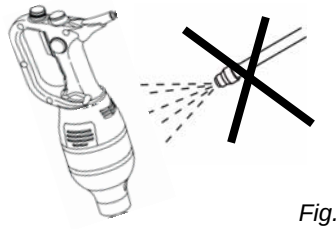


Fig. n°23

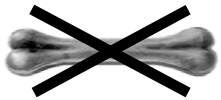


Fig. n°24

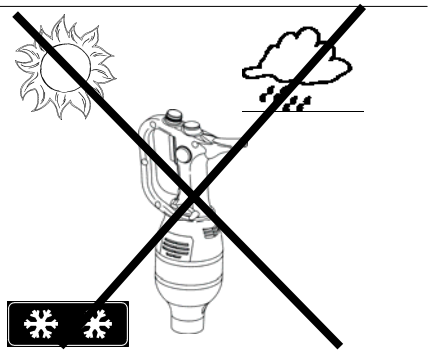


Fig. n°25

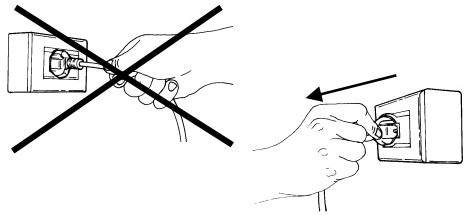


Fig. n°26

per le riparazioni, e di contattare il "Centro di Assistenza", visibile nel retro del presente manuale.

- In caso di caduta o immersione accidentale della macchina, non utilizzarla e contatta subito il 'CENTRO ASSISTENZA' per un controllo dettagliato.
- Non lasciare il frullatore ad immersione inutilmente inserito nella presa. Staccare la spina dall'alimentazione quando la macchina non viene utilizzata *(Fig. n.29)*.
- Non appendere o maneggiare il frullatore a immersione per il cavo di alimentazione *(Fig. n.27)*.
- Anche se la macchina è costruita in conformità alle norme vigenti, permango delle zone pericolose. Si raccomanda quindi di evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento *(Fig. n.28)*.
- **Non assumere posizioni tali da portare parti del corpo a contatto diretto con le lame.**

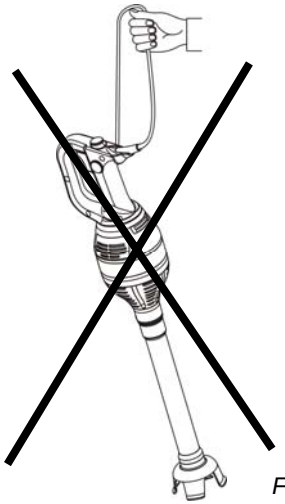


Fig. n°27

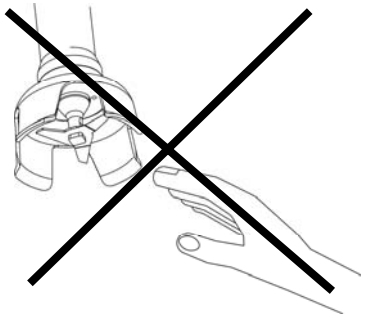


Fig. n°28

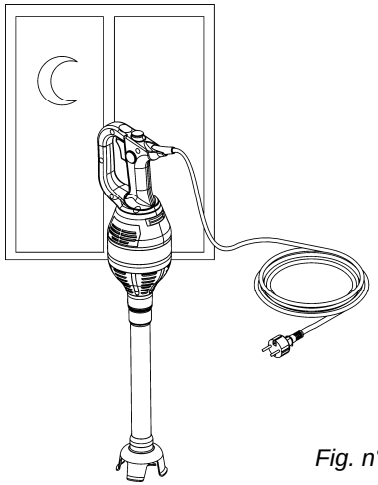


Fig. n°29

4.4 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

ATTENZIONE:
Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata in prossimità dell'impugnatura *(Fig. n.15)*.

***TAB. n°1* - MISURE D'INGOMBRO E CARATTERISTICHE TECNICHE**
(Fig. n.35)

	Potenza	**Alimentazione**	**Giri coltelli**	**Dimensioni AxBxC**	**Peso netto**
	Watt/Hp	*230V/50Hz*	*r.p.m.*	*mm*	*kg*
IMKX15	150/0,20	230V/50Hz	12.000	182x100x340	1,8
IMKX15VV	150/0,20	230V/50Hz	1.000÷12.000	182x100x340	1,8
IMKX23	230/0,30	230V/50Hz	12.000	182x100x340	2
IMKX23VV	230/0,30	230V/50Hz	1.000÷12.000	182x100x340	2
IMKX30	300/0,40	230V/50Hz	12.000	182x100x348	2,2

	Dimensioni			**Peso netto**
	mm	*mm*	*mm*	*kg*
Asta 25	A = 94 ø	C = 250	-	1,2
Asta 35	A = 94 ø	C = 320	-	1,4
Fruste	A = 117	B = 113	C = 385	1,1

tensione neppure in caso di avaria.
- Dispositivo di sicurezza contro l'accensione accidentale *(Fig. n.34).*
- Protezione dei componenti interni dagli spruzzi di liquido.
- Nonostante il frullatore ad immersione sia dotato delle misure normative per le protezioni elettriche e meccaniche (sia in fase di funzionamento che in fase di pulizia e manutenzione), esistono tuttavia dei **RISCHI RESIDUI** non totalmente eliminabili, richiamati in questo manuale sotto la forma di ***ATTENZIONE.*** Essi riguardano il pericolo di taglio, contusione ed altro provocati dalla lama dal trascinatore, dalla frusta, da altri componenti della macchina o da elettrocuzioni.

4.3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

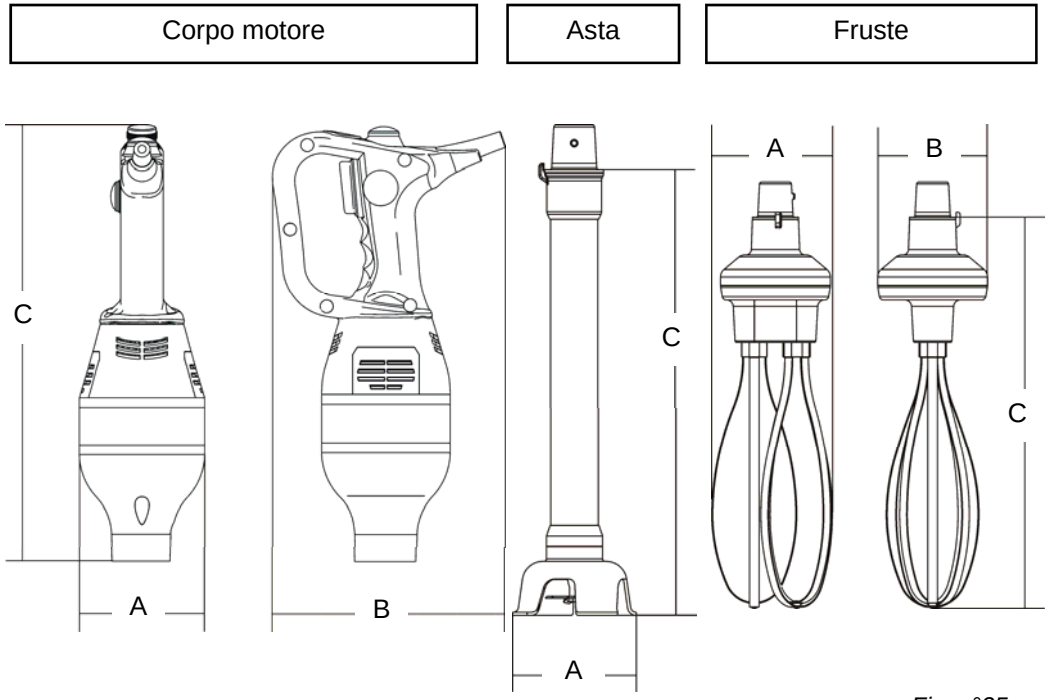


Fig. n°35

CAP. 4 - CONOSCIAMO LA MACCHINA

Il frullatore ad immersione è costituito da più elementi che nel presente manuale nominiamo come *(Fig. n.30)*:
- Corpo motore
- Asta di lavorazione
- Frusta di lavorazione

4.1 - CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

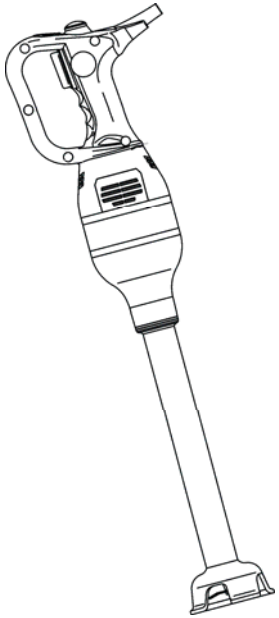
Il corpo motore è costruito in ABS ad alta resistenza con particolari in acciaio. Questi materiali garantiscono il contatto con gli alimenti (igienicità) ed una buona resistenza agli agenti presenti negli alimenti, inoltre con la loro conformazione garantiscono una elevata resistenza meccanica.
L'asta di lavorazione è composta per la quasi totalità da acciaio inox e da ABS ad alta resistenza.
La frusta di lavorazione è composta da acciaio inox, corpo in alluminio pressofuso e rivestito in ABS ad alta resistenza. I componenti meccanici all'interno, perfettamente isolati e stagni, sono in acciaio lubrificato per una lunga resistenza.

Il supporto a muro è in acciaio inox così come il supporto pentola.
La valigetta è composta esternamente da materiale plastico e all'interno da spugna fustellata.

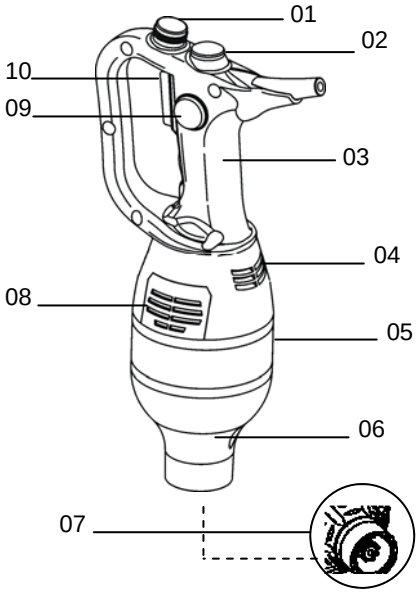
LEGENDA *(Fig. n.30)*:

01	*pulsante di controllo velocità*	*10*	*pulsante di accensione*
02	*pulsante di sicurezza*	*11*	*cono di aggancio*
03	*manico impugnatura superiore*	*12*	*trascinamento (femmina)*
04	*griglia di scarico aria*	*13*	*piolino di aggancio*
05	*fascia*	*14*	*fermo asta/frusta*
06	*impugnatura inferiore*	*15*	*tubo graduato*
07	*trascinamento (maschio)*	*16*	*campana di protezione su asta*
08	*griglia di aspirazione aria*	*17*	*lama*
09	*pulsante di blocco interruttore*	*18*	*corpo fruste*
		19	*inserto frusta*

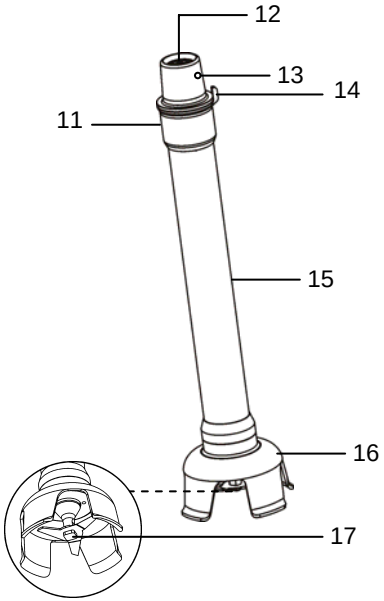
Frullatore ad immersione



Corpo motore



Asta di lavorazione



Fruste di lavorazione

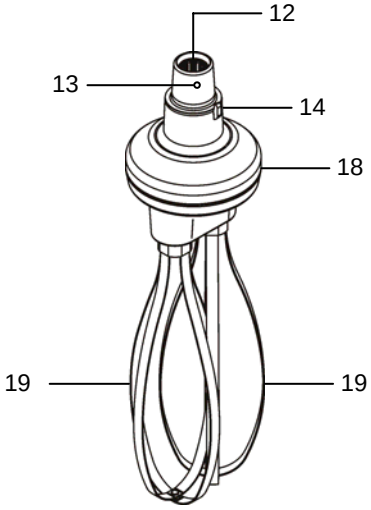


Fig. n°30

4.2 - SICUREZZE INSTALLATE SULLA MACCHINA

4.2.1 - Sicurezze meccaniche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura meccanica, il frullatore ad immersione descritto in questo manuale risponde:
- alle direttive macchine **CEE 2006/42**;
- alla norma **EN 294:1992**;
- alla norma **EN 12853.**

Il frullatore ad immersione è così previsto di:
- Campana di protezione su frusta *(Fig. n.32 - rif.b).*
- Campana di protezione su asta *(Fig. n.32 - rif.a).*
- Trascinatore inserito nel fusto motore *(Fig. n.33).*
- Manico anti-accensione accidentale *(Fig. n.34).*
- Rispetto dello spazio minimo per impugnare la macchina secondo quanto prescritto dalla norma.
- Livello massimo del liquido inciso sull'asta *(Fig. n.45).*

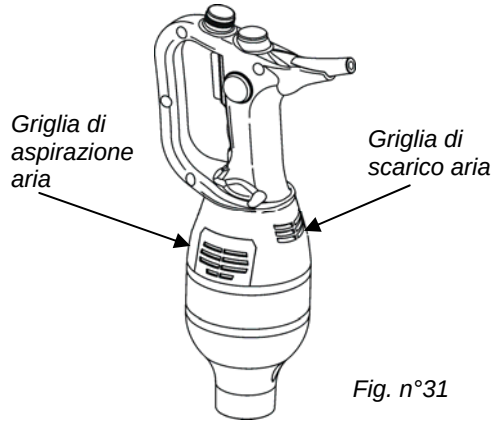


Fig. n°31

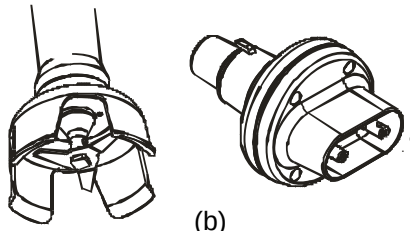


Fig. n°32

4.2.2 - Sicurezze elettriche

Per quanto riguarda le sicurezze di natura elettrica, il frullatore ad immersione descritto in questo manuale risponde:
- alla direttiva bassa tensione **CEE 2006/95**;
- alla direttiva sulla compatibilità elettromagnetica **CEE 2004/108**;
- alle norme **EN 60204-1:1997**.

Il frullatore ad immersione è così previsto di:
- Sistema a doppio isolamento per garantire che tutti i particolari che possono venire a contatto con l'operatore, non sono sottoposti a

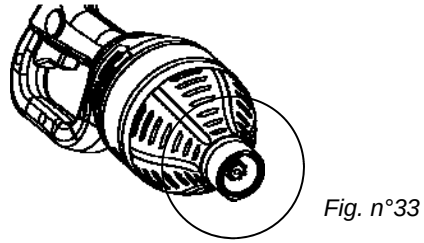


Fig. n°33

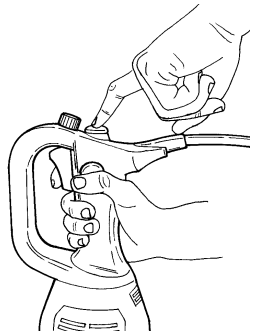


Fig. n°34