KLPM7

04/2025

Batteur-mélangeur électronique

Electronic Planetary mixer

Impastatrice planetaria elettronica

Elektronischer Planetenmixer

CE



Manuel d'utilisation - Notice originale — FR

User manual - Translation of the original instructions — GB

Manuale utente - Traduzione delle istruzioni originali — IT

Benutzerhandbuch - Übersetzung der Originalanweisungen — DE

Présentation

DESCRIPTION

• Ces batteurs-mélangeurs sont des appareils professionnels conçus pour pétrir, mélanger et fouetter tous produits alimentaires.

A Capot supérieur
B Tête
C Ecran de sécurité
D Outil
E Bol
F Embase
G Bouton de déverrouillage tête
H Interrupteur
I Potentiometre

• **3 outils sont disponibles en standard :**
Le crochet pour le pétrissage
La palette pour les mélanges
Le fouet pour les émulsions

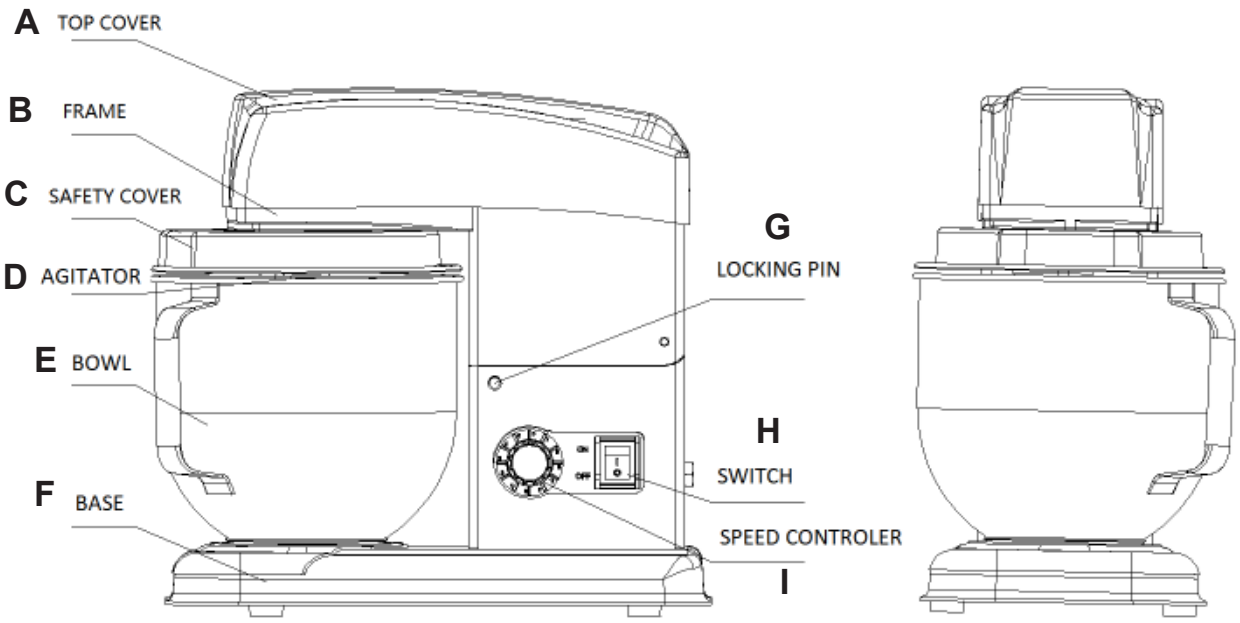


Table des matières

I. AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ 1
II. PLAQUE SIGNALÉTIQUE et DONNÉES TECHNIQUES 4
III. INSTALLATION 5
IV. INSTRUCTIONS DESTINÉES A L'OPÉRATEUR CHARGÉ DE L'UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE 11
V. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL 13
VI. INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT 13

I - AVERTISSEMENT ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



AVERTISSEMENT

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution - tension dangereuse.



ATTENTION

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit traité.

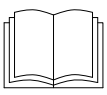


IMPORTANT

Instructions ou informations importantes concernant le produit



Équipotentialité



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil



Détails et explications

Consignes de sécurité importantes

Le Manuel d'utilisation fournit à l'utilisateur des informations qui lui permettront de travailler correctement, facilement et en toute sécurité avec la machine (ci-après désignée « machine » ou « appareil »).
Les consignes suivantes ne doivent en aucun cas être considérées comme une longue liste d'avertissement et de contraintes, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages matériels résultant de procédures d'utilisation et de gestion inadéquates.
Il est essentiel que chaque personne responsable du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation ou du démontage de la machine prenne connaissance de ce Manuel et le lise attentivement avant de procéder aux différentes opérations, ceci afin d'éviter toute manoeuvre incorrecte ou inappropriée susceptible de provoquer des dommages corporels ou matériels.
Il est également important de toujours maintenir le Manuel à la disposition de l'opérateur, de le conserver à l'endroit où la machine est utilisée, et de le consulter immédiatement en cas de doute ou chaque fois que cela est nécessaire.
Si, après la lecture du Manuel, il subsiste des doutes concernant l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à consulter le fabricant ou le SAV, toujours au service de l'utilisateur pour lui fournir une aide rapide et efficace lui permettant d'améliorer le fonctionnement de la machine et en optimiser l'efficacité.

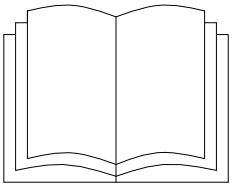
- **Lire attentivement le Manuel de l'appareil avant de l'utiliser.**
- **Conserver le manuel pour pouvoir le consulter après l'installation.**

SOS

- **Placer les numéros de téléphone d'urgence bien en vue.**
- **L'installation et l'entretien doivent être uniquement effectués par des techniciens spécialisés et agréés par le fabricant. Pour une assistance, contacter un SAV agréé. Exiger des pièces de rechange d'origine.**
- **Cet appareil est conçu pour pétrir, mélanger et fouetter tous produits alimentaires. Ces appareils sont destinés a être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc;, mais pas pour une production continue et massive de nourriture. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.**
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance sur son fonctionnement.**
- **Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants sans surveillance.**
- **Ne pas laisser les enfants jouer avec le matériel.**
- **Le personnel qui utilise l'appareil doit avoir suivi une formation spécifique concernant les risques impliqués.**
- **Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.**
- **Débrancher l'appareil en cas de panne ou de dysfonctionnement.**
- **Ne pas utiliser de produits (même si dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, chlorure d'ammonium etc.) pour nettoyer l'appareil.**
- **Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques (brosses ou éponges à récurer de type Scotch Brite) pour nettoyer l'appareil.**
- **Éviter que l'huile ou la graisse entrent en contact avec les parties en matière plastique.**
- **Veiller à éviter que la saleté, la graisse, les aliments ou toute autre substance se déposent sur l'appareil.**
- **Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou des nettoyeurs vapeur.**
- **Le niveau de pression sonore d'émission pondéré A ne dépasse pas 70 dB (A).**
- **Frotter l'unité avec une éponge humide imbibée de détergent, puis le sécher.**
- **Ce Manuel est disponible au format numérique en contactant le revendeur, le SAV de référence (PDF).**
- **Installer un interrupteur de protection en amont de l'appareil.**
- **L'ouverture des contacts et le courant de dispersion maximum doivent être conformes aux réglementations en vigueur.**

- **Brancher l'appareil à une prise de terre ; l'inclure ensuite dans un noeud équipotentiel à l'aide de la vis située à l'arrière de l'appareil (côté droit) . La vis porte le symbole .**
- **Il est conseillé de faire inspecter l'appareil par un technicien agréé au moins tous les 12 mois.**
- **Il est conseillé à cet effet de souscrire un contrat de maintenance.**
- **Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin pour savoir si leur sécurité est garantie lors de l'utilisation de ce type d'appareil.**
- **Le symbole**  **apparaissant sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme déchet ménager, mais qu'il doit être évacué selon les normes, afin d'éviter tout impact négatif sur l'environnement et la santé des personnes.**
  Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.

II - PLAQUE SIGNALÉTIQUE et DONNÉES TECHNIQUES





MODEL	VOLTAGE (V)	FREQUENCE (Hz)	PUISSANCE (W)	IP CLASS	VOLUME BOL (L)	VITESSE (tr/min)	DIMMENSION MACHINE (mm)	N.W. (kg)
PM7VS	230V	50	500	IP23	7	60-600	423x250x453	18

III - INSTALLATION

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1. INTRODUCTION
Ci-dessous, quelques informations sur l'utilisation prévue de la machine, les essais effectués, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le manuel et une série d'informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

1.2. UTILISATION PRÉVUE ET RESTRICTIONS
Installer l'appareil conformément aux normes et à la réglementation en vigueur pour l'installation d'appareils électriques et à gaz.
ATTENTION: l'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).
La machine n'est pas conçue pour fonctionner en atmosphère explosive.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation des appareils différente de celle prévue.

1.3. ESSAI DE MISE EN SERVICE
Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours de tests de laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. L'appareil est livré prêt à l'emploi.

1.4. DÉFINITIONS
Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent manuel sont énoncées ci-après. Il est conseillé de les lire attentivement avant toute utilisation de l'appareil.

Opérateur
personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.

Fabricant
Entité juridique en charge de la fabrication du matériel, voir dernière page de cette notice ou plaque caractéristique apposée sur la machine.

Personne préposée à l'emploi courant de la machine
opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.

Technicien spécialisé ou assistance technique
opérateur instruit/formé par le fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur la machine, de reconnaître et d'éviter les éventuels risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique et de l'électronique.

Danger
source de lésions ou de nuisances éventuelles pour la santé.

Situation de danger
toute situation présentant un ou plusieurs risques pour l'Opérateur.

Risque
association éventuelle et sérieuse de lésions ou de nuisances possibles pour la santé dans une situation de danger.

Protections
mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (Écrans et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les Opérateurs contre tout Danger.

Écran de protection
élément d'une machine utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection spécifique par le biais d'une barrière physique.

Dispositif de sécurité
dispositif (différent d'un Écran de protection) destiné à éliminer ou à réduire le risque ; il peut être utilisé seul ou en association avec un Écran de protection.

Client
personne qui a acheté la machine et/ou qui la gère et l'utilise (ex: société, entrepreneur, entreprise).

Électrisation
décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain

1.5. CONVENTIONS TYPOGRAPHIQUES

Afin de pouvoir utiliser le manuel et, par conséquent, la machine, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel:



ATTENTION!
DANGER POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DES PERSONNES PRÉPOSÉES.



ATTENTION!
DANGER D'ÉLECTROCUTION - TENSION DANGEREUSE.



ATTENTION!
RISQUE D'ENDOMMAGEMENT DE LA MACHINE.

Des mises en garde de sécurité, sous forme de courtes phrases explicitant ultérieurement le type de danger, sont présentes à côté des symboles figurant dans le texte. Ces mises en garde servent à garantir la sécurité du personnel et à éviter tout endommagement de la machine ou du produit en cours de traitement. À noter que les dessins et les schémas figurant dans le manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de la machine fournie.
Dans les schémas d'installation de la machine, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres.



ATTENTION!
Ne pas retirer, falsifier ou rendre illisible le marquage "CE" de la machine.



ATTENTION!
Consulter les données contenues sur le marquage " CE " de la machine pour les relations avec le fabricant (par exemple: pour la demande de pièces détachées, etc.).



ATTENTION !
Au moment de la démolition de la machine, le marquage "CE" devra être détruit.

1.6. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Ce livret donne des informations concernant plusieurs appareils.
Repérer le code de l'appareil acheté sur la plaque signalétique de l'appareil située sous le bandeau de commande.

1.7. DROITS D'AUTEUR

Le présent manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur, la langue de référence de ces instructions est le Français.

1.8. RESPONSABILITÉ

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant:

• du non-respect des instructions données dans le présent manuel;
• de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement de pièces différentes de celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie);
• d'interventions réalisées par des techniciens non spécialisés;
• de modifications ou interventions non autorisées;
• d'entretien insuffisant;
• d'utilisation impropre de la machine;
• d'événements exceptionnels non prévisibles;
• d'utilisation de la machine par du personnel non informé, formé et instruit;
• de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le Client. La responsabilité de l'identification et de la sélection de dispositifs de protection individuelle adéquats devant être portés par les opérateurs est à la charge de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien d'assistance technique, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les inexactitudes s'étant éventuellement glissées dans le manuel, si imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au Client devra être conservé avec le manuel et en fera partie intégrante.

1.9. ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Un tableau récapitulatif des Équipements de Protection Individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine est fourni ci-dessous.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Casques de sécurité
Transport		■	▒		▒
Manutention		■	▒		
Déballage		■	▒		
Montage		■	▒		
Utilisation normale	■	■	▒		
Réglages	▒	■			
Nettoyage courant	▒	■	▒	▒	
Nettoyage exceptionnel	▒	■	▒	▒	
Entretien	▒	■	▒		
Démontage	▒	■	▒		
Démolition	▒	■	▒		

Légende :

■ EPI PRÉVUS

▒ EPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

□ ÉPI NON NÉCESSAIRES

Pendant **l'utilisation courante**, les gants protègent les mains contre tout contact avec les parties chaudes de l'appareil ou des aliments chauds.

1.10. CONSERVATION DU MANUEL
Le Manuel doit être conservé pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa mise au rebut. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de prêt, le présent Manuel doit accompagner la machine.

1.11. DESTINATAIRES DU MANUEL
Ce manuel s'adresse:
• au transporteur et aux personnes chargées de la manutention;
• au personnel chargé de l'installation et de la mise en service;
• à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail;
• aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine;
• aux techniciens spécialisés - assistance technique.

2. TRANSPORT, MANUTENTION ET STOCKAGE

2.1. INTRODUCTION
Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.



ATTENTION!
En raison des dimensions de la machine, il est possible d'empiler les machines au cours des phases de transport, manutention et stockage conformément aux instructions figurant sur le talon apposé sur l'emballage.

La machine devra être transportée, manutentionnée et stockée exclusivement par du personnel qualifié qui devra posséder:
- une formation technique spécifique et de l'expérience en matière d'utilisation des systèmes de levage;
- une bonne connaissance des normes de sécurité et des lois applicables au secteur de compétence;
- une bonne connaissance des consignes générales de sécurité;
- une bonne connaissance des équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération exécutée;
- la capacité de reconnaître et d'éviter tout risque éventuel.

2.2. TRANSPORT: INSTRUCTIONS À L'INTENTION DU TRANSPORTEUR



ATTENTION!
Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de stationner sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.



ATTENTION!
Le poids de la machine ne constitue pas une condition suffisante pour la maintenir immobile. La charge transportée peut se déplacer:
- en cas de freinage;
- en accélération;
- dans les virages;
- en cas de transport sur des chaussées déformées.

2.3. MANUTENTION
Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée, avec un sol plat.

2.4. PROCÉDURES POUR LES OPÉRATIONS DE MANUTENTION
Afin de garantir le déroulement parfait des opérations de levage:
• utiliser le type d'équipement le plus approprié du point de vue des caractéristiques et de la capacité (ex.: chariots élévateurs ou transpalette électrique);

• recouvrir les angles vifs;
Avant de procéder au levage:
• toutes les personnes préposées à cette opération doivent se trouver dans une position de sécurité; empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée;
• s'assurer de la stabilité du chargement;
• contrôler que du matériel ne puisse pas tomber pendant le levage. Manoeuvrer verticalement de manière à éviter des chocs;
• déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.



ATTENTION!
Pour effectuer le levage de la machine, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que: carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.

2.5. TRANSLATION

La personne chargée de cette opération doit:
• avoir une vision générale du parcours à suivre;
• interrompre la manoeuvre en cas de situations dangereuses.



ATTENTION!
Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pendant les déplacements car il pourrait se renverser.

2.6. POSE DE LA CHARGE

Avant de poser la charge, s'assurer que le passage est libre, vérifier que le sol est plat et en mesure de supporter le poids de la charge. Retirer l'appareil de la palette en bois, le poser sur un côté, le faire glisser ensuite par terre.

2.7. STOCKAGE

La machine et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre -10°C et 50°C. L'endroit où la machine sera installée devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de soutien.



ATTENTION!
Le positionnement, le montage et le démontage de la machine sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé.



ATTENTION!
Ne pas apporter de modifications aux pièces fournies avec la machine. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine.

3. INSTALLATION ET MONTAGE

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe.
Utiliser la machine dans un local suffisament éclairé (voir norme technique applicable dans le pays d'utilisation. En Europe, se référer à la norme EN 12464-1)



ATTENTION!
Les opérations ci-dessous doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur, aussi bien pour l'outillage utilisé que pour les modalités d'intervention.



ATTENTION!
Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la capacité de levage de l'équipement utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

3.1. REQUÊTES ET OBLIGATIONS DU CLIENT

Les tâches, les requêtes et les travaux à la charge du Client sont les suivants:
- installation d'un interrupteur magnétothermique différentiel à réarmement manuel à haute sensibilité. Pour les informations relatives au branchement électrique, se référer au paragraphe IV «Branchement électrique»;
- vérifier la planéité de la surface d'appui de la machine.
- dispositif pouvant être bloqué en position ouverte pour le branchement au réseau électrique.
- raccordement à une prise de terre adaptée, (§ IV 1).

3.2. LIMITES D'ENCOMBREMENT DE LA MACHINE

Un espace suffisant doit être prévu autour de la machine (pour permettre les opérations de réparation, d'entretien, etc.). Cet espace doit être supérieur en cas d'utilisation et/ou de passage d'autres équipements et/ou instruments, ou en cas de nécessité d'issues de secours à l'intérieur du lieu de travail.

3.3. MISE EN PLACE

Déplacer l'appareil avec soin pour éviter de l'endommager ou de mettre des personnes en danger. Utiliser une palette pour son déplacement et sa mise en place.
Le schéma d'installation figurant dans ce manuel indique les dimensions de l'appareil et la position des différents branchements (électricité, eau). Vérifier sur place la présence de toutes les connexions nécessaires au raccordement.
Vérifier et mettre éventuellement d'aplomb l'appareil installé. S'il n'est pas d'aplomb, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

Installation de la machine:
• Installer la machine à l'endroit choisi; la machine doit être posée au sol.
• se munir de gants de protection et retirer l'emballage de la machine, en suivant scrupuleusement les instructions ci-dessous:
- couper les feuillards et retirer la pellicule de protection en veillant à ne pas rayer la machine avec les ciseaux ou les lames éventuellement utilisés;

3.4. ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants:



PE
polyéthylène: film extérieur de l'emballage, sachet contenant ce livret



PP
polypropylène: feuillards



PS
polystyrène expansé: cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

IV. INSTRUCTIONS DESTINÉES A L'OPÉRATEUR CHARGÉ DE L'UTILISATION COURANTE DE LA MACHINE.

1. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

ATTENTION !!

Le raccordement électrique doit être fait dans les règles de l'art, par une personne qualifiée et habilitée (voir normes et réglementations en vigueur dans le pays d'installation).

L'utilisation éventuelle d'un adaptateur de prise de courant exige la vérification que les caractéristiques électriques de celle-ci ne soient pas inférieures à celle de la machine.

Ne pas utiliser de prise multiple.

L'alimentation de la machine en courant alternatif doit satisfaire les conditions suivantes (EN60204-1) ;

- Variations maxi de tension : ±10%
- Variations maxi de fréquence : ±1% de manière continue, ± 2% sur des périodes courtes

ATTENTION : l'installation électrique doit être conforme (conception, réalisation et maintenance) aux dispositions législatives et normatives du pays d'utilisation.

- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique et la valeur indiquée sur la plaque caractéristique.
- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée des surintensités (des courts-circuits et des surcharges) en utilisant un disjoncteur conforme à l'IEC60947-2 correctement dimensionnés, par rapport au lieu d'installation et aux caractéristiques de la machine .

ATTENTION : Pour la protection contre le contact indirect (suivant le type d'alimentation prévue et la connexion des masses au circuit équipotentiel de protection) faire référence au point 6.3.3 de l'EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour la coupure automatique de l'alimentation dans le cas de défaut d'isolation en schéma TN ou TT, ou pour le système IT, l'utilisation d'un contrôleur permanent d'isolement ou de différentiels pour la coupure automatique. Pour cette protection, les prescriptions de la IEC 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer.

Par exemple : dans un système TN ou TT, il faut installer en amont de l'alimentation un disjoncteur différentiel avec courant de coupure adapté (par exemple 30 mA) à installation de mise à la terre de l'endroit où est prévue l'installation de la machine.

ATTENTION : Le non respect de ces consignes expose le client à des risques de défaillance de la machine et/ou des accidents dus à des contacts directs ou indirects.

• Les batteurs électroniques sont alimentés en monophasé.

• Prévoir une prise de courant murale accessible normalisée 2 pôles + terre, calibre 16A conforme à l'IEC60309 et une fiche étanche correspondante à monter sur le cordon d'alimentation.

Nota : L'utilisation de la machine n'est possible que sur les réseaux de type TN (mise au neutre) et TT (neutre à la terre). Dans le cas d'une machine devant être installée sur le réseau IT (neutre impédant ou isolé), il existe une solution consistant à insérer un transformateur d'isolement et à se mettre localement sur la machine en réseau TN ou TT.

• **Avertissement à l'installateur :**

Ce batteur électronique est équipé d'un filtre qui évacue vers la terre les perturbations provenant du réseau sans passer par le variateur. Pour être éfficace, la prise de terre de l'installation doit être de bonne qualité, sinon les perturbations peuvent passer par le variateur et l'endommager.

Mise à la terre obligatoire par fil vert/jaune.

PAS DE PRISE DE TERRE = PAS DE PROTECTION = RISQUE DE PANNE

2. UTILISATION, SÉCURITÉ

ATTENTION !!

Nettoyer correctement la machine avant la première utilisation

La remontée ou la descente incontrôlée du bol présente un risque d'écrasement des doigt 

Ne jamais introduire la main dans la zone de travail lorsque la machine est en fonctionnement ; risque de blessures Il est formellement interdit de neutraliser ou de modifier les systèmes de sécurité : Risques de blessures irréversibles!!!!

Vérifier le bon fonctionnement de ces sécurités avant chaque utilisation (voir paragraphe « vérification des sécurités »)

Ne jamais introduire la main, un corps dur ou surgelé dans l'appareil

Pour des raisons d'hygiène et sécurité, toujours utiliser une coiffe, résistante, lavable ou jetable et qui enveloppe complètement les cheveux.

2.1 FONCTIONNEMENT - SECURITE

• **La sécurité de l'utilisateur est assurée par :**

- L'arrêt du moteur à l'ouverture de la tête.
- La conception de l'écran permettant d'ajouter des produits pendant le travail en toute sécurité.
- La détection du bol.
- La nécessité d'appuyer sur le bouton MARCHE après un arrêt (dispositif à «manque de tension»).
- Une protection contre les surintensités, les surtensions, les soustensions et les échauffements du moteur.
- Le respect des instructions de la présente notice pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.
- Arret de l'appareil sur bouton arrêt **B** pour déverrouillage de la tête par appui sur **C.**

• Tableau de commande

A Bouton MARCHE
B Bouton ARRÊT
C Bouton de déverrouillage tête
D Potentiometre



2.2 UTILISATION

• Procéder comme suit :

- Appuyez sur la goupille de verrouillage **C** pour lever la tête de la machine (la goupille de verrouillage ressortira une fois qu'elle aura atteint la position maximale).
- Emmancher l'outil sur l'arbre porte-outils et le faire pivoter sens anti-horaire pour le verrouiller.
- Tournez le bol dans le sens antihoraire pour verrouiller le bol, installez l'outil appropriés, ajoutez les produits dans le bol.
- Appuyez à nouveau sur la goupille de verrouillage et appuyez sur la tête pour verrouiller la tête de la machine (la goupille de verrouillage ressortira lorsqu'elle descendra à la position de verrouillage horizontale).
- Sélectionnez la vitesse appropriée, démarrez la machine en appuyant sur le bouton marche **A** et déterminez le temps de mélange en fonction des besoins.
- Une fois les exigences remplies, arrêtez la machine, levez la tête, tournez le bol dans le sens horaire pour desserrer le bol, retirez le bol et sortez le contenu.
- Mettre le bouton du potentiometre **D** a 0, pour démarrer l'appareil, appuyer sur bouton marche **A.**

2.3 CHANGEMENT ET CHOIX DES VITESSES

• Le variateur électronique offre à l'utilisateur une grande souplesse d'utilisation et une gamme continue de vitesses, pour effectuer toutes sortes de travaux dans des conditions optimales de rendement et de qualité.

• Toujours démarrer en vitesse lente 1 pour éviter les projections ou l'émission de poussières de farine, puis augmenter progressivement la vitesse en fonction du travail demandé.
Selon le type de produit à mélanger, veuillez choisir le bon outils et la vitesse de mélange appropriée :

1- Mélange de la farine : utilisez le crochet et choisissez une vitesse lente ; l'utilisation de vitesses moyennes et élevées est interdite !
2 - Mélange de la garniture : utilisez la palette à vitesse moyenne.
3 - Battre les œufs : utilisez le fouet et choisissez une vitesse élevée.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
V (Tr/min)	26	41	54	69	91	116	140	168	202	236	270
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600

2.4 CAPACITES MAXIMALES

• La capacité de travail d'un batteur est fonction de :

- L'outil utilisé.
- La nature, la quantité et la densité de la masse à travailler.
- La vitesse optimale pour un travail de qualité.

• L'exagération de la quantité se fait toujours au détriment de la qualité de travail et de la longévité des organes mécaniques du batteur et peut conduire à un échauffement anormal du moteur et à son arrêt brusque.

• **Quantités maximales conseillées**

Produits	Quantités	outils
Blancs d'oeufs	480g	Fouet
Farine eau	2.1kg 1.26kg	Crochet
Farine Beurre Sucre Oeufs	1.75kg 0.7kg 0.7kg 0.42kg	Palette

V - NETTOYAGE, HYGIÈNE

ATTENTION !!

Avant tout démontage, débrancher l'appareil.

Avant d'utiliser tout produit de nettoyage, lire attentivement les notices d'utilisation et de sécurité accompagnant le produit et utiliser les équipements de protection adaptés.

Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression.

1. ENTRE DEUX UTILISATIONS

• Démonter le bol et l'outil.

• Dans une plonge, nettoyer à l'eau chaude additionnée de détergent désinfectant ou dégraissant (si travail de produits gras), l'intérieur du bol et l'outil, puis rincer à l'eau claire et sécher.

• Nettoyer le porte-planétaire, l'arbre porte-outils, l'écran de protection à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer à l'eau claire.

Nota : Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec les pièces en aluminium.

1.1 EN FIN D'UTILISATION

• Débrancher la machine.

Démonter le bol, l'outil.

• Nettoyer en plonge le bol et les outils avec un produit détergent désinfectant ou dégraissant, puis rincer à l'eau claire et sécher.

• Seul le bol peut être nettoyé en lave-vaisselle.

• Nettoyer le porte-planétaire, l'arbre porte-outils, l'écran de protection, si nécessaire l'extérieur du batteur à l'aide d'une éponge humide et d'un produit détergent-désinfectant, puis rincer.

• Vérifier le nettoyage correct des différents éléments.

Nota :
- Veiller à la compatibilité des produits de lavage utilisés avec les matériaux des éléments de l'appareil.
- Ne pas employer des détergents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.
-Pour le nettoyage des machines accessoires, consulter la notice d'instructions de chaque accessoire.

Ne pas laver la machine au nettoyeur sous pression.

• Périodiquement : (au moins une fois par mois)

- Dépoussiérer les ouïes de ventilation situées à l'arrière de la machine (cause d'échauffement anormal).

1.2 FOLLE FARINE :

Afin de diminuer l'émission de folle farine durant le chargement de la cuve il est conseillé de :

- Vider le sac de farine ou le récipient contenant la farine sans le secouer.
- Couler l'eau avant de mettre la farine si cela est possible
- Toujours démarrer en vitesse lente pendant le mélange eau/farine
- Ne pas secouer un sac de farine vide. Le rouler avec précaution.

Le respect de ces règles simples contribuera à diminuer l'émission de poussière de farine et par conséquent à diminuer les risques d'allergie liés à ces poussières.

VI - INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

1. LE BATTEUR NE DÉMARRE PAS

• Vérifier si :

- Le batteur est bien branché.
- L'alimentation à la prise de courant est correcte.
- Le bol est en position de travail.
- La tête est en position de travail.

• Si le batteur s'arrête en cours de travail :

- La sonde thermique du variateur s'est déclenchée. Attendre quelques minutes pour redémarrer.
- Diminuer la vitesse ou la charge.

1.2 BRUIT OU FONCTIONNEMENT ANORMAL

• Bruit métallique
- Outil déformé, qui frotte ou qui tourne à l'envers .
- Bol abimé, pas en place.
- Manque de graisse au planétaire .
• Bruit strident
- Courroie défectueuse .
• Manque de puissance du variateur
- Le variateur électronique peut limiter automatiquement la puissance et se caler à une vitesse inférieure à celle affichée au bouton du potentiomètre lorsque :
. La vitesse choisie est trop élevée : risque de patinage et usure de la courroie.
. La quantité de produit est trop importante.
. l'outil est inadaptée au travail.
- Il faut alors, suivant les cas :
. Réduire la vitesse affichée.
. Diminuer la quantité de produits.
. Changer éventuellement l'outil.
• **Absence de variation de vitesse**
- Carte commande défectueuse ou fils débranchés ou coupés.

1.3 COINCEMENT D'UN OUTIL SUR L'ARBRE PORTE-OUTILS

• Dû généralement à un mauvais nettoyage ou à une déformation de l'outil consécutif à un choc.
• Si début de grippage, ne pas insister, huiler ou passer du liquide dégrippant et attendre un moment pour que le produit fasse effet.
• Agir progressivement en dosant ses efforts :
- Par rotation en faisant un mouvement de va-et-vient.
- En tapant sur l'outil à l'aide d'un maillet après avoir dégagé la goupille de la baïonnette.
- Toiler la partie déformée si nécessaire.

Si l'incident persiste, consulter le service maintenance de votre revendeur.

2. Maintenance

ATTENTION !!

Débrancher la machine avant toute intervention.
La maintenance ne peut être faite que par une personne qualifiée, formée et habilitée

2.1 MÉCANISME

• Ce batteur est d'un entretien minimum (paliers, moteur et mécanisme sont graissés à vie).
Il est conseillé au moins une fois par an de :
- Déboucher si nécessaire les ouies de ventilation, cause d'échauffement.
- Graisser au besoin les pignons du planétaire avec une graisse très adhésive.
- Nettoyer à l'intérieur de la machine la poussière de courroie et de farine à l'aide d'un aspirateur.

2.2 VERIFICATION DE LA SECURITE

• Le bon fonctionnement de la sécurité doit être vérifié fréquemment, le moteur doit s'arrêter à l'ouverture de la tête et en l'absence du bol.
• Si l'une de ces deux fonctions n'est pas réalisée :
- Ne pas utiliser la machine.
- La faire régler par le service maintenance de votre revendeur.

La machine ne doit pas fonctionner si le bol n'est pas en position.

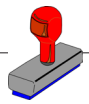
ADRESSE DE LA MAINTENANCE

Nous vous conseillons de vous adresser en priorité au vendeur de la machine.

Pour toute demande d'information ou commande de pièces détachées, préciser le type de la machine, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

Le fabricant se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

Cachet du vendeur



Date de l'achat : .....

Conformité à la réglementation

La machine est conçue et réalisée en conformité à :

- La directive machine 2006/42 CEE,
- La directive CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EEC Directive relative à la limite des substances dangereuses.
- La directive « WEEE »2002/96/CEE

  Le symbole "  " sur le produit indique que ce produit ne doit pas être considéré comme détritus ménager. Par contre, il doit être transporté sur le lieu de recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que le produit est bien éliminé de la sorte, vous aidez dans la prévention des nuisances à l'environnement et à la santé des personnes qui pourraient survenir à la suite d'une mise au rebus incontrôlée de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service commercial ou le revendeur du produit, le service après vente ou le service de traitement de déchets concernés.
- La directive « Déchets » 2006/12/CEE

  La machine est conçue de telle sorte qu'elle ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

  Veillez à respecter les conditions de recyclage.
- La directive «Emballage et déchets d'emballages» 94/62/CEE

  L'emballage de la machine est conçu de telle sorte qu'il ne contribue pas ou le moins possible à accroître la quantité ou la nocivité des déchets et des risques de pollution.

  Veillez à éliminer les différentes parties de l'emballage dans les points de recyclage appropriés.
- **Aux normes européennes :**

  EN 454- Batteurs-Mélangeurs. Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Cette conformité est attestée par :

- La marque de conformité CE, fixée sur la machine,
- La déclaration de conformité CE,
- La présente notice d'instructions qui doit être communiquée à l'opérateur.

Caractéristiques acoustiques :

- Le niveau de pression acoustique mesuré selon le code d'essai EN ISO 3743.1-EN ISO 3744< 70 dBA

Indices de protection suivant la norme EN 60529-2000:

- Commandes électriques IP55,
- machine globale IP23

Sécurité intégrée :

- La machine a été conçue et fabriquée dans le respect des règlements et normes la concernant indiqués ci-avant.
- L'opérateur doit être préalablement formé à l'utilisation de la machine et informé des éventuels risques résiduels (obligation de formation du personnel aux postes de travail loi n°91-1414, articles L. 231-3-2 et R. 231-36) du code du travail.

Hygiène alimentaire :

La machine est construite avec des matériaux conformes à la réglementation et aux normes suivantes :

- Directive 1935/2004/CEE : matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 601- : alliages d'aluminium moulés en contact avec les denrées alimentaires.
- Norme EN 1672-2 : Prescriptions relatives à l'hygiène.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et facilement nettoyables. Utiliser des détergents agréés pour l'hygiène alimentaire en respectant leur mode d'emploi.

Refer to the numbered drawings that go with the numbered paragraphs in the instructions

GB
02/2025

The reference language for these instructions is French.

Introduction

DESCRIPTION

• These electronic beater-mixers are professional bakery and pastry-making appliances designed for kneading, mixing and whisking all kinds of food products. The A version appliances are suitable for kitchens and can be used to drive accessory appliances.

A Top cover
B Head
C Safety cover
D Tool
E Bowll
F Baser
G Loocking button head
H Switch
I Potentiometer

- **3 tools are available as standard supply:**
  Hook for kneading.
  Paddle for mixing.
  Whisk for emulsions

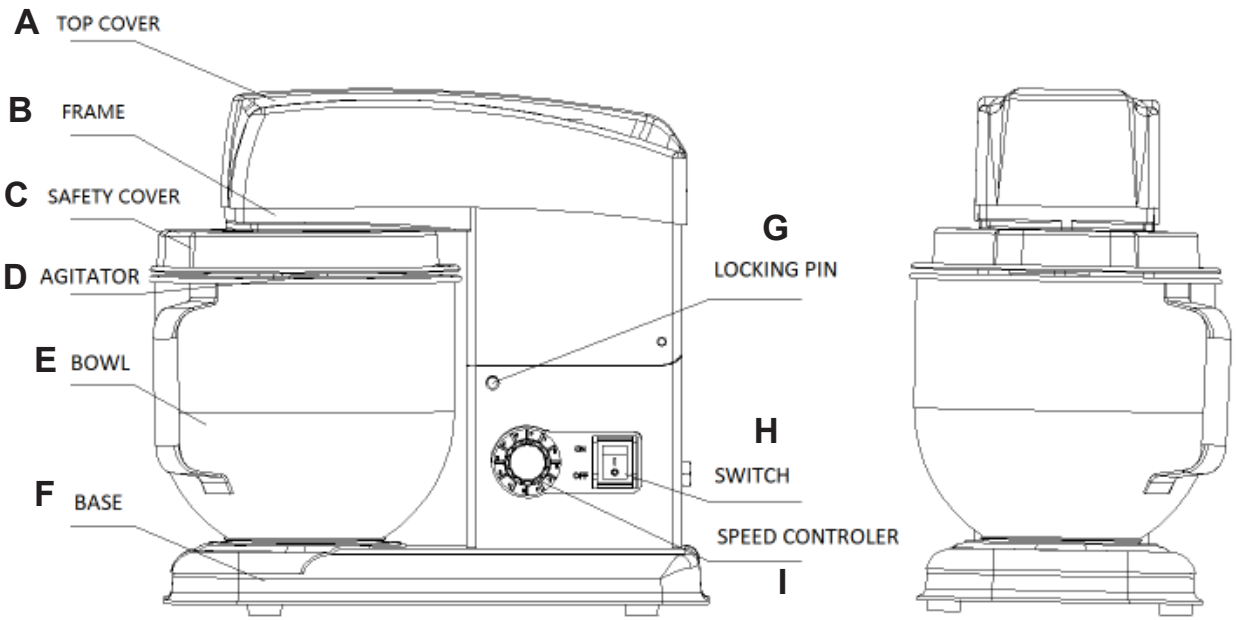


Table of Contents

I. WARNING AND SAFETY NOTICES 1
II. DATA PLATE and TECHNICAL DATA 4
III. INSTALLATION 5
IV. INSTRUCTIONS FOR OPERATOR FOR NORMAL MACHINE USE 10
V. CLEANING AND MAINTENANCE 13
VI. FAULT FINDING 14

I - WARNINGS AND SAFETY NOTICES

Genenral information

To be able to use this appliance safely and understand the Manual correctly, we recommend you become familiar with the terms and symbols used in the documentation. To easily distinguish and recognize the different types of hazard, this Manual uses the following symbols :



WARNING

Danger to the health and safety of users



WARNING

Risk of electrocution - hazardous voltage.



CAUTION

Risk of deterioration to the appliance or product being processed.

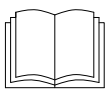


IMPORTANT

Instructions or important information about the product



Electrical bonding



Please read all the instructions before using the appliance



Details and explanations

Important Safety Notices

This User Manual contains practical information for the user on how to work correctly and in complete safety, and is designed to make it easier to use the machine (called "machine" or "appliance" below).

What follows is in no case intended to be a long list of warnings and constraints, but rather a series of instructions meant to improve the service provided by the machine in every respect, and particularly to avoid a series of injuries or damage to equipment that might result from inappropriate procedures for use and management.

It is essential that all the people responsible for transporting, installing, commissioning, using, maintaining, repairing, or dismantling the machine should consult this manual and read it carefully before proceeding with the various operations, in order to avoid any incorrect or inappropriate handling that might be result in damage to the machine or put people's safety at risk.

It is just as important that the Manual should always be available to the operator and it should be kept carefully where the machine is used ready for easy and immediate consultation in case of any doubt, or in any case, whenever the need arises.

If after reading the Manual, there are still any doubts concerning how to use the machine, please do not hesitate to contact the Manufacturer or approved after-sales agent, who is constantly on hand to ensure quick and careful service for improved machine operation and optimum efficiency.

- **Read the Manual carefully before using the appliance.**
- **Keep the Manual in a safe place so it can be referred to after installation.**
- **Always install the appliance in a well ventilated place.**



In an Emergency

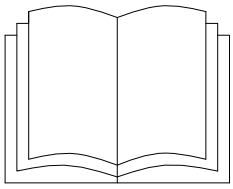
- **Keep emergency phone numbers in a visible place.**
- **Installation and maintenance must be carried out only by specialized technicians approved by the manufacturer. For assistance, contact an authorised service centre. Demand original replacement parts.**
- **This device is designed for kneading, mixing and whisking all kinds of food products. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example, in kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food. Any other use is considered improper.**
- **This device is not intended to be used by minors or by adults with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lacking experience or knowledge of its operation.**
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**
- **Children being supervised not to play with the appliance.**
- **Personnel using the appliance must have received specific training on the risks involved.**
- **Use the appliance only under supervision.**
- **Unplug the appliance in the event of a breakdown or malfunction.**
- **Do not use chemical products (even if diluted) containing chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric or muriatic acid, ammonium chloride, etc.) to clean the appliance.**
- **Do not use metal utensils (Scotch Brite brushes or scouring sponges) to clean the appliance.**
- **Avoid oil or grease coming into contact with plastic parts.**
- **Ensure that dirt, grease, food, or other substances do not settle on the appliance.**
- **Do not wash the appliance with direct water jets or steam cleaners.**
- **The level of A-weighted sound pressure emission does not exceed 70 dB (A).**
- **Wipe the unit with a damp sponge and a little detergent, then dry it.**
- **You can obtain this Manual in digital format (PDF) by contacting the dealer or your local after-sales agent.**
- **Install a protective switch upstream of the appliance.**
- **The opening of contacts and the maximum dispersal current must comply with current regulations.**
- **Connect the device to an earthed outlet; then include it in an equipotential node using the screw located at the back of the device (right side). The screw bears the symbol .**
- **We advise having the appliance inspected by a certified technician at least every 12 months.**
- **We recommend taking out a service contract.**

• People with pacemakers should consult their doctor to see if their safety is guaranteed when using this type of appliance.

The symbol  **on the product indicates that it should not be considered as household waste, but should be disposed of according to applicable standards, in order to avoid any negative impact on the environment and human health.**

For more information on recycling this appliance, contact your local agent or dealer of the appliance, the after-sales agent or the local authority responsible for the disposal of waste.

II - DATAPLATE and TECHNICAL DATA





MODEL	VOLTAGE (V)	FREQUENCY (Hz)	POWER (W)	IP CLASS	BOWL VOLUME (L)	MIXING SPEED (tr/min)	APPLIANCE DIMENSSION (mm)	N.W. (kg)
PM7VS	220V	50	500	IP23	7	60-600	423x250x453	18

III - INSTALLATION

1. GENERAL INFORMATION

1.1. INTRODUCTION
Given below is some basic information regarding the machine's intended use, its testing, and a description of the symbols used (that identify the type of warning), the definitions of terms used in the manual and useful information for the appliance user.

1.2. INTENDED USE AND RESTRICTIONS
Install the appliance in compliance with the current regulations and laws regarding installation of electric and gas appliances.

ATTENTION: The machine is not suitable for installation outdoors and/or in places exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc.).
The machine is not designed for use in explosive atmospheres.
The manufacturer declines any liability for improper use of the product.

1.3. TESTING AND INSPECTION
Our appliances are designed and optimised, with laboratory testing, in order to obtain high performance and efficiency. The product is shipped ready for use.

1.4. DEFINITIONS
Listed below are the definitions of the main terms used in the manual. Read the instruction manual carefully before using the appliance.

Operator
machine installation, adjustment, use, maintenance, cleaning, repair and transport personnel.

Manufacturer
Legal entity responsible for manufacturing the equipment, see the last page of this manual or the nameplate affixed to the machine.

Operator for normal machine use
an operator who has been informed and trained regarding the tasks and hazards involved in normal machine use.

Technical assistance or specialised technician
an operator instructed/trained by the Manufacturer and who, based on his professional and specific training, experience and knowledge of the accident-prevention regulations, is able to evaluate the operations to be carried out on the machine and recognise and prevent any risks. His professionalism covers the mechanical, electrotechnical and electronics fields.

Danger
source of possible injury or harm to health.

Hazardous situation
any situation where an operator is exposed to one or more hazards.

Risk
a combination of probabilities and risks of injury or harm to health in a hazardous situation.
Protection devices
safety measures consisting of the use of specific technical means (guards and safety devices) for protecting operators against risks.

Guard
an element of a machine used in a specific way to provide protection by means of a physical barrier.

Safety device
a device (other than a guard) that eliminates or reduces the risk; it can be used alone or in combination with a guard.

Customer
the person who purchased the machine and/or who manages and uses it (e.g. company, entrepreneur, firm).

Electrification
an accidental discharge of electric current on a human body.

1.5. TYPOGRAPHICAL CONVENTIONS

For best use of the manual, and therefore the machine, it is advisable to have good knowledge of the terms and typographical conventions used in the documentation. The following symbols are used in the manual to indicate and identify the various types of hazards:



ATTENTION!
RISK FOR THE HEALTH AND SAFETY OF OPERATORS.



ATTENTION!
DANGER OF ELECTROCUTION - DANGEROUS VOLTAGE.



ATTENTION!
RISK OF DAMAGE TO THE MACHINE.

Words further explaining the type of hazard are placed next to the symbols in the text. The warnings are intended to guarantee the safety of personnel and prevent damage to the machine or the product being worked. The drawings and diagrams given in the manual are not in scale. They supplement the written information with an outline, but are not intended to be a detailed representation of the machine supplied. The numerical values given on the machine installation diagrams refer to measurements expressed in mm.



ATTENTION!
DO NOT REMOVE, TAMPER WITH OR MAKE THE MACHINE "CE" MARKING ILLEGIBLE.



ATTENTION!
REFER TO THE DATA GIVEN ON THE MACHINE "CE" MARKING FOR RELATIONS WITH THE MANUFACTURER (E.G. WHEN ORDERING SPARE PARTS, ETC.).



ATTENTION!
WHEN SCRAPPING THE MACHINE, THE "CE" MARKING MUST BE DESTROYED.

1.6. APPLIANCE IDENTIFICATION

This manual contains instructions relevant to various appliances.
See the appliance dataplate located under the control panel to identify the appliance product code.

1.7. COPYRIGHT

This manual is exclusively intended to be consulted by the operator; the reference language for these instructions is French.

1.8. RESPONSIBILITY

The Manufacturer declines any liability for damage and malfunctioning caused by:
• non-compliance with the instructions contained in this manual;
• repairs not carried out in a workmanlike fashion, and replacements with parts different from those

specified in the spare parts catalogue (the fitting and use of non-original spare parts and accessories can negatively affect machine operation and invalidates the warranty);
• operations by non-specialised technicians;
• unauthorised modifications or operations;
• inadequate maintenance;
• improper machine use;
• unforeseeable extraordinary events;
• use of the machine by uninformed and untrained personnel;
• non-application of the current provisions in the country of use, concerning safety, hygiene and health in the workplace.
The Manufacturer declines any liability for damage caused by arbitrary modifications and conversions carried out by the user or the Customer. The employer, workplace manager or service technician are responsible for identifying and choosing adequate and suitable personal protection equipment to be worn by operators, in compliance with regulations in force in the country of use.
The Manufacturer declines any liability for any inaccuracies contained in the manual, if due to printing or translation errors.
Any supplements to the installation, use and maintenance manual the Customer receives from the Manufacturer will form an integral part of the manual and therefore must be kept together with it.

1.9. PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protection Equipment (PPE) to be used during the various stages of the machine's service life.

Stage	Protective gaments	Safety footwear	Gloves	Glasses	Safety helmets
Transport					
Handling					
Unpacking					
Assembly					
Normal use					
Adjustements					
Routine cleaning					
Extraordinary cleaning					
Maintenance					
Dismantling					
Scrapping					

Key :

PPE REQUIRED

PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

PPE NOT REQUIRED

During **Normal use** , gloves protect hands from contact with hot food or hot parts of the appliance.

1.10. KEEPING THE MANUAL

The manual must be carefully kept for the entire life of the machine, until scrapping.
The manual must stay with the machine in case of transfer, sale, hire, granting of use or leasing.

1.11. RECIPIENTS OF THE MANUAL

This manual is intended for:
• the carrier and handling personnel;
• installation and commissioning personnel;
• the employer of machine users and the workplace manager;
• operators for normal machine use;
• specialised technicians - after-sales service.

2. TRANSPORT, HANDLING AND STORAGE

2.1. INTRODUCTION

Transport (i.e. transfer of the machine from one place to another) and handling (i.e. transfer inside workplaces) must occur with the use of special and adequate means.



ATTENTION!
Given their size, the machines can be stacked on top of each other during transport, handling and storage by complying with that specified on the slip placed on the packing;

The machine must only be transported, handled and stored by qualified personnel, who must:
- have specific technical training and experience in the use of lifting systems;
- have knowledge of the safety regulations and applicable laws in the relevant sector;
- have knowledge of the general safety rules;
- ensure the use of personal protection equipment suitable for the type of operation carried out;
- be able to recognise and avoid any possible hazard.

2.2. TRANSPORT: INSTRUCTIONS FOR THE CARRIER



ATTENTION!
Do not stand under suspended loads during loading/unloading operations. Unauthorised personnel must not enter the work area.



ATTENTION!
The machine's weight alone is not sufficient to keep it steady. The transported load can shift:
- when braking;
- when accelerating;
- in corners;
- on rough roads.

2.3. HANDLING

Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and storage operations.

2.4. PROCEDURES FOR HANDLING OPERATIONS

For correct and safe lifting operations:
• use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity (e.g. electric pallet truck or lift truck);
• cover sharp edges;
Before lifting:
• send all operators to a safe position and prevent persons from entering the handling area;
• make sure the load is stable;
• make sure no material can fall during lifting. Manoeuvre vertically in order to avoid impacts;
• handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.



ATTENTION!
For machine lifting, do not use movable or weak parts such as: casings, electrical raceways, pneumatic parts, etc.

2.5. TRANSLATION

The operator must:
• have a general view of the path to be followed;
• stop the manoeuvre in case of hazardous situations.



ATTENTION!
Do not push or pull the appliance to move it, as it may tip over.

2.6. PLACING THE LOAD

Before placing the load, make sure the way is free and that the floor is flat and can take the load. Remove the appliance from the wooden pallet, move it to one side, then slide it onto the floor.

2.7. STORAGE

The machine and/or its parts must be stored and protected against damp, in a non-aggressive place free of vibrations and with room temperature between -10°C and 50°C. The place where the machine is stored must have a flat support surface in order to avoid any twisting of the machine or damage to the support feet.



ATTENTION!
Machine positioning, installation and disassembly must be carried out by a specialised technician.



ATTENTION!
Do not make modifications to the parts supplied with the machine. Any missing or faulty parts must be replaced with original parts.

Warnings

- Do not store or use gasoline or other flammable vapours, liquids or items in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Never check for leaks with an open flame.
- The appliance is not suitable for a marine environment.

3. INSTALLATION AND ASSEMBLY

To ensure correct operation of the appliance and maintain safe conditions during use, carefully follow the instructions given below in this section. Use the machine in adequately lit premises (See applicable technical standard for the country of use. In Europe, refer to standard EN 12464-1).



ATTENTION!
The operations described below must be carried out in compliance with the current safety regulations, regarding the equipment used and the operating procedures.



ATTENTION!
Before moving the appliance make sure the capacity of the lifting equipment used is suitable for its weight.

3.1. CUSTOMER'S RESPONSIBILITIES

The Customer must:

- prearrange a high-sensitivity manual-reset differential thermal-magnetic switch. For information regarding the electrical connection, refer to par. IV "Electrical connection";
- check the flatness of the surface on which the machine is placed.
- prearrange a device lockable in the open position for the connection to the power supply.
- prearrange the connection to a suitable earthing system (par. IV 1).

3.2. MACHINE SPACE LIMITS

A suitable space must be left around the machine (for operations, maintenance, etc.). This space must be increased in case of use and/or transfer of other equipment and/or means or if exit routes are necessary inside the workplace.

3.3. POSITIONING

Handle the equipment with care in order to avoid damage or danger to people. Use a pallet for handling and positioning.
The installation diagram provided in this instruction manual gives the appliance dimensions and the position of connections (electricity, water). Check that they are available and ready for making all the necessary connections.
Check and if necessary level the appliance after positioning. Incorrect levelling can cause appliance malfunctioning.

Arranging the machine:
• position the machine in the required place; the machine must be placed on the floor.
• wear protective gloves and unpack the machine, carrying out the following operations:
- cut the straps and remove the protective film, taking care not to scratch the surface if scissors or blades are used;

3.4. DISPOSAL OF PACKING

The packing must be disposed of in compliance with the current regulations in the country where the appliance is used. All the packing materials are environmentally friendly. They can be safely kept, recycled or burnt in an appropriate waste incineration plant. Recyclable plastic parts are marked as follows:



PE
polyethylene: outer wrapping, instruction booklet bag



PP
polypropylene: straps



PS
polystyrene foam: corner protectors

The parts in wood and cardboard can be disposed of, respecting the current regulations in the country where the machine is used.

IV. INSTRUCTIONS FOR OPERATOR FOR NORMAL MACHINE USE

1. ELECTRICAL CONNECTION

ATTENTION!!

Connection to the electrical power supply must be done according to proper professional practice by a qualified and authorised person (see current standards and legislation in the country of installation).

If an adapter is used on the socket, a check must be made that the electrical characteristics of this adapter are not lower than those of the machine.

Do not use multiple plugs

The AC power supply to the machine must comply with the following conditions (EN60204-1);

- Maximum voltage variation: ±10%
- Maximum frequency variation: ±1% on a continuous basis, ± 2% over short periods

ATTENTION: the electrical installation must comply (for design, creation and maintenance) with the legal and standard requirements in the country where used.

- Check that the electric mains voltage, the value shown on the specification plate.
- The machine's electrical power supply must be protected against voltage surges (short-circuits and excess voltages) using a circuit breaker compliant with IEC60947-2 properly sized, of the appropriate gauge relative to the place of installation and machine specifications.

ATTENTION: Concerning protection against indirect contact (depending on the type of power supply provided and connection of the exposed conductive parts to the equipotential protection circuit), refer to point 6.3.3 of EN 60204-1 (IEC 60204-1) with the use of protection devices for automatic shut-off of power in the event of an insulation fault with a TN or TT, system, or for the IT system, with the use of a permanent insulation or differentials controller for automatic shut-off. The requirements of IEC 60364-4-41, 413.1 must apply for this protection.

For example: in a TN or TT system, a differential circuit breaker must be installed upline of the power supply, with a suitable power cut-off (e.g.: 30 mA) on the earthing installation for the place where it is planned to install the machine.

ATTENTION: Failure to comply with these instructions means the customer runs the risk of machine failure and/or accidents due to direct or indirect contacts.

• The electronic beaters run on a single phase power supply.

• Provide an accessible standardized wall outlet with 2 poles + ground, rated at 16A in accordance with IEC60309, and a corresponding waterproof plug to be installed on the power cord.

• Check that the electric mains voltage, the value shown on the specification plate.

Note:

The machine can only be used on TN (earthing to neutral) and TT (earthed neutral) type supplies. Where a machine has to be installed on an IT (impeding or isolated neutral) supply, there is a solution which consists of inserting an isolating transformer and locally putting on the machine on TN or TT supply.

• **Warning for the installer:**

This electronic whisk is fitted with a filter which sends any interference from the mains to earth without going through the variator. To work properly, the appliance earth connection must be sound otherwise the interference may go through the variator and damage it.

Must be earthed using the green and yellow wire.

NO EARTH = NO PROTECTION = RISK OF BREAKDOWN

2. Use and Safety

ATTENTION!!

Clean the machine properly prior to its first use

Uncontrolled closure of the lid or ram press involves a risk of crushing the fingers.



Never put a hand in the ejection area while the machine is in operation; risk of injury. It is strictly forbidden to put the safety systems out of action or modify them: Risk of permanent injury!!!!

Check that the safety devices operate correctly each time before using (see paragraph on «safety system adjustments»). Never put a hand, a hard or frozen object in the appliance

For health and safety reasons, always use a washable or disposable strong head covering that covers the hair completely.

2.1 OPERATION - SAFETY

• **The safety of the user is guaranteed by:**

- The motor halting when the head is opened.
- The design of the guard that allows products to be added perfectly safely during operation.
- The boxl detection.
- The need to press the ON button after the machine has been stopped («no volt release» device)
- Protection against current and power surges, drops in power and the motor overheating.
- Compliance with the instructions given in this manual for using, cleaning and maintaining the machine.
- Stop the device using the STOP button **B** to unlock the head by pressing **C**.

• **Control panel**

A START button
B STOP button
C Head unlock button
D Potentiometer



2.2 OPERATION

Proceed as follows:

- Raise the head by pushing the lever.
- Fit the tool onto the tool shaft and rotate it counterclockwise to lock it.
- Press the locking pin to raise the machine head (the locking pin will pop out when it reaches the maximum position), rotate the bowl counterclockwise to lock the bowl, install the appropriate agitators, add the raw materials into the bowl, press the locking pin again and press the head to lock the machine head (the locking pin will pop out when it descends to the horizontal locking position), Select the appropriate speed, start the machine by pressing the START button **A**, and determine the mixing time according to your needs.

Once the requirements are met, stop the machine, lift the head, turn the bowl clockwise to loosen it, remove the bowl, and take out the contents.

Set the potentiometer button **D** to 0, then start the device by pressing the START button **A**.

2.3 CHANGING SPEEDS AND SPEED SELECTION

• The electronic variator offers extremely flexible operation for the user and a continuous range of speeds, so that all kinds of work can be carried out under optimum conditions for yield and quality.

• Always start in slow speed 1 to avoid splashing or clouds of flour and then gradually increase the speed depending on the work required.

According to the different material to be stirred, please choose the right mixer and mixing speed:

1 - mixing flour: with hook type mixer, choose low speed;Medium and high speed noodling is prohibited!

2 - mix the filling: use a paddle mixer at medium speed;

3 - beat egg liquid: use a ball mixer, choose high speed.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
 V (Tr/min)	26	41	54	69	91	116	140	168	202	236	270
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600

2.4 MAXIMUM CAPACITIES

• The beater's working capacity depends upon:

- The tool used.
- The nature, quantity and density of the mass to be worked.
- The optimum speed for quality results.

• Too large a quantity is always detrimental to the quality of the work and the life of the mechanical parts of the beater and may result in the motor overheating and abrupt stoppage

• Maximum recommended quantities

Products	Refe-rences	Tools
Eggs white	480g	Whisk
Flour water	2.1kg 1.26kg	Hook
Flour Butter Sugar Eggs	1.75kg 0.7kg 0.7kg 0.42kg	Paddle

V - Cleaning and hygiene

ATTENTION!!

Before dismantling any part, disconnect the appliance from the power supply.

Before using any cleaning product, be sure to read the instruction and safety instructions accompanying the product and use appropriate protective equipment.

Do not clean the machine with a pressure cleaner

1. BETWEEN TWO SESSIONS

• Remove the bowl and tool.

• Using hot water and detergent/disinfectant or degreaser (if working with greasy products), immerse and wash the inside of the bowl and the tool in the sink, then rinse in clean water and dry.

• Clean the planetary gear housing, the tool holder spindle and the safety guard with a damp sponge and a detergent - disinfectant product, then rinse in clean water.

Note: Use cleaning products that are compatible with the aluminium parts.

1.1 AFTER USE

• Disconnect the machine.

• Remove the bowl, tool and safety guard.

• Clean the bowl and tools with detergent/disinfectant or degreaser in a sink, then rinse in clean water and dry. Only the bowl may be cleaned in a dishwasher.

• The full protection screen is not dishwasher-safe.

• Clean the planetary gear housing, the tool holder shaft, the safety guard and the cradle, paying particular attention to the bowl handles and where necessary the outside of the beater using a damp sponge and a disinfectant/detergent product, then rinse.

• Check that the different parts have been cleaned correctly

Note:

- *Check that the products used for cleaning are compatible with the machine part materials.*
- *Do not use abrasive detergents as these could scratch the surfaces.*
- *To clean the accessory appliances, check with the instruction sheet for each accessory*

Do not clean the machine with a pressure cleaner.

• On a regular basis: (at least once a month)

- Remove dust from the ventilation slots at the back of the machine (cause of overheating).

1.2 STRAY FLOUR PARTICLES:

In order to reduce the emission of stray flour particles while loading the bowl, it is recommended as follows:

- The see-through plastic screen supplied with the machine must be used.
- Empty the flour bag or the container containing the flour without shaking it.
- Pour in the water before putting the flour in if that is possible
- Always start at slow speed during the water/flour mixing
- Do not shake an empty flour bag. Roll it with care.

Keeping to these simple rules will contribute to reducing the emission of flour dust and consequently reducing the risks of allergy linked to that dust.

VI - Fault finding

1. THE BEATER WILL NOT START

• Check that:
- The machine is plugged in.
- The electrical power supply to the socket is correct.
- The bowl is in the working position.

If the beater will still not start:

• If the beater stops during operation:
- The variator heat sensor has been triggered. Wait for a few minutes before starting again.
- Reduce the speed or the load.

1.2 ABNORMAL NOISE OR OPERATION

• **Metallic noise**
- Tool out of shape, rubbing or rotating backwards.
- Bowl damaged or not in place.
- Lack of lubrication at planetary gear.

• **Harsh noise**
- Faulty belt .

• Lack of power at the variator
- The electronic variator may limit the power automatically and remain at a speed below that displayed on the potentiometer button if:
  . The speed selected is too high: risk of the belt slipping and excessive wear
  . There is too much product.
  . The tool is not suitable for the work
- Depending on the case, do the following:
  . Reduce the speed displayed.
  . Reduce the quantity of products.
  . If appropriate, change the tool.

• Speed does not vary
- Faulty control card or wires disconnected or cut.

1.3 TOOL JAMMED ON THE TOOL HOLDER SPINDLE

• Generally due to poor cleaning or a distorted tool caused by a blow.
• If the tool is starting to seize, do not force it. Apply oil or penetrating fluid and wait a few minutes for the product to work.
• Work it gradually, applying measured force:
- Turning it, using a to-and-fro movement.
- By tapping the tool with a mallet after clearing the pin from the bayonet.
- Rub down the distorted part where necessary.

If the problem persists, contact your local dealer's service department.

2. Maintenance

ATTENTION!!

Unplug the machine before carrying out any operation.
Maintenance may only be carried out by a qualified, trained and authorised person

2.1 MECHANICAL PARTS

• This beater requires only minimum maintenance (the bearings, motor and mechanical parts are greased for life).

• At least once a year it is recommended to:
- Clear the ventilation slots if required, they can cause overheating.
- Lubricate the planetary gears with a high adhesive grease.
- Clean out the belt dust and flour from inside the machine using a vacuum cleaner.

2.2 CHECKING THE SAFETY ELEMENTS

• The safety elements must be checked frequently to ensure that they operate correctly. The motor should stop when the head is opened and the bowl is not present.

• If one of these two functions is not implemented:

- Do not use the machine.
- Have it adjusted by your local dealer's service department.

The machine must not operate if the bowl is not in position.

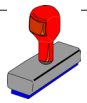
ADDRESS FOR SERVICE REQUIREMENTS

We advise you first to contact the dealer who sold you the machine.

For any information or orders for spare parts, specify the type of machine, its serial number and the electrical specifications.

The manufacturer reserves the right to modify and make improvements to the products without giving prior warning.

Dealer's stamp



Date of purchase: .....

Compliance with regulations

The machine has been designed and manufactured in compliance with:

- Machine directive 2006/42 CEE,
- Machine directive CEM 2014 / 30 / EU,
- 2011/65/EU Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances.

Machine directive 2002/96/CEE « WEEE »

The symbol « » on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact the sales agent or dealer for your product, your after-sales service, or the appropriate waste disposal service.

Machine directive 2006/12/CEE "Waste"

The machine is designed so that it does not contribute, or as little as possible, to increasing the quantity or harmfulness of the waste and the risks of pollution.

Make sure to observe the recycling conditions.

Machine directive 94/62/CEE "Packaging and packaging waste"

The packaging for the machine is designed so that it does not contribute, or as little as possible to increasing the quantity or harmfulness of the waste and the risks of pollution.

Make sure to eliminate the various parts of the packaging in appropriate recycling centres.

- **European standards:**
  EN 454- Beater Mixers. Safety and hygiene regulations.

This compliance is certified by:

- The CE compliance mark attached to the machine.
- The relative CE compliance declaration associated,
- This instruction manual, which must be given to the operator.

Acoustic specifications:

- The acoustic pressure level measured in accordance with the test code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744 < 70 dBA

Protection indices according to the standard EN 60529-2000:

- IP55 electrical controls
- IP23 overall machine

Integral safety:

- The machine has been designed and manufactured in compliance with the relevant regulations and standards referred to above.
- Before using the machine, the operator must be trained in its use and informed of any possible residual risks .

Food hygiene:

The machine is made from materials that comply with the following regulations and standards:

- Directive 1935/2004S/CEE: Materials and objects in contact with foodstuffs.
- Standard EN 601- : cast aluminium alloy objects in contact with foodstuffs.
- Directive EN 1672-2- : Prescriptions relating to hygiene

The surfaces of the food area are smooth and easy to clean. Use detergents that are approved for food hygiene and observe the instructions for their use.

La lingua di riferimento delle presenti istruzioni è il francese.

Presentazione

DESCRIZIONE

• Questi battitori-miscelatori sono apparecchi professionali progettati per impastare, mescolare e montare tutti i prodotti alimentari.

A Capottina superiore
B Testa
C Schermo di sicurezza
D Utensile
E Ciotola
F Base
G Pulsante di sblocco testa
H Interruttore
I Potenziometro

• **Sono disponibili 3 utensili standard**:

Il gancio per l'impasto
La pala per le miscele
La frusta per le emulsioni

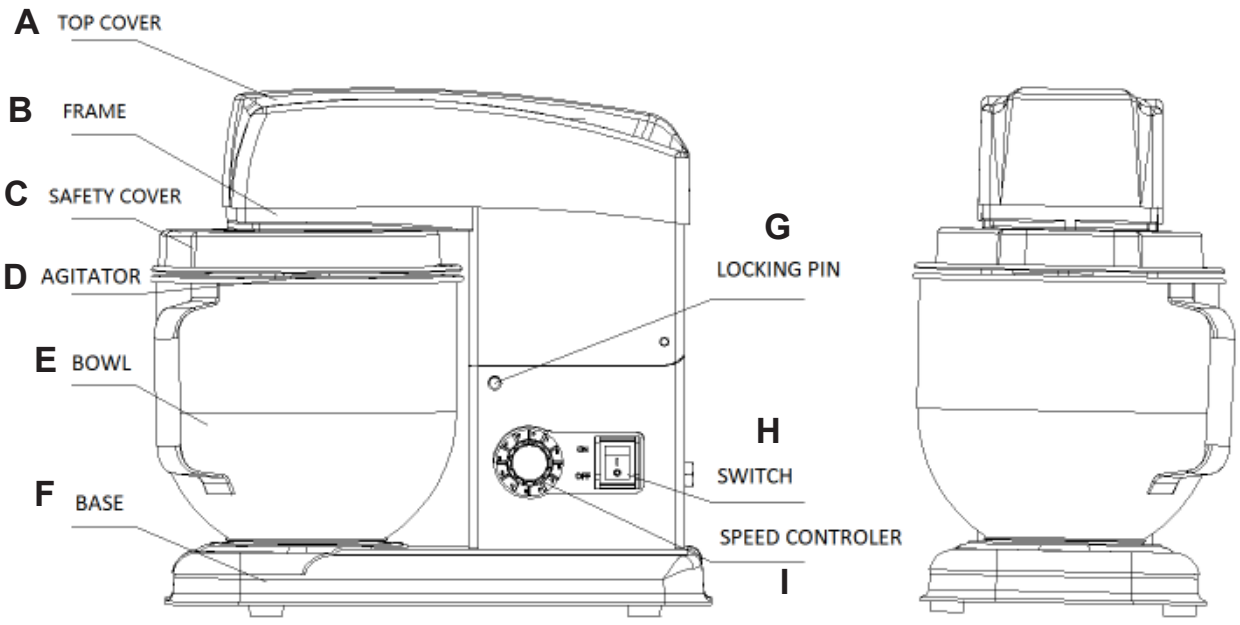


Table des matières

I. AVVERTENZE E NOTE DI SICUREZZA 1
II. TARGHETTE DATI E DATI TECNICI 4
III. INSTALLAZIONE 5
IV. ISTRUZIONI PER L'OPERATORE PER IL NORMALE UTILIZZO DELLA MACCHINA 11
V. PULIZIA E MANUTENZIONE 13
VI. DIFETTI DI FUNZIONAMENTO 13

I - AVVERTENZE E NOTE DI SICUREZZA

Informazioni generali

Per poter utilizzare questo apparecchio in modo sicuro e comprendere correttamente il Manuale, ti consigliamo di familiarizzare con i termini e i simboli utilizzati nella documentazione.
Per distinguere e riconoscere facilmente i diversi tipi di pericolo, questo Manuale utilizza i seguenti simboli :



AVVERTIMENTO

Pericolo per la salute e la sicurezza degli utenli



AVVERTIMENTO

Rischio di folgorazione - tensione pericolosa.



ATTENZIONE

Rischio di deterioramento dell'apparecchio o del prodotto in lavorazione.

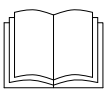


IMPORTANTE

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Collegamento elettrico



Si prega di leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio



Dettagli e spiegazioni

Avvisi importanti sulla sicurezza

Il presente Manuale d'uso contiene informazioni pratiche per l'utilizzatore su come lavorare correttamente e in tutta sicurezza ed è concepito per facilitare l'uso della macchina (di seguito denominata "macchina" o "apparecchio").

Quanto segue non vuole in nessun caso essere un lungo elenco di avvertenze e limitazioni, bensì una serie di istruzioni volte a migliorare sotto ogni aspetto il servizio reso dalla macchina, ed in particolare ad evitare una serie di infortuni o danni alleapparecchiature che potrebbero derivare da procedure di utilizzo e gestione non idonee**.**

È essenziale che tutti coloro che sono incaricati del trasporto, dell'installazione, della messa in servizio, dell'uso, della manutenzione, della riparazione o dello smantellamento della macchina consultino il presente manuale e lo leggano attentamente prima di procedere alle varie operazioni, al fine di evitare qualsiasi manipolazione non corretta o inappropriata che potrebbe danneggiare la macchina o mettere a rischio la sicurezza delle persone.

Altrettanto importante è che il Manuale sia sempre a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura nel luogo di utilizzo della macchina, per una facile ed immediata consultazione in caso di dubbi o comunque ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

Se dopo aver letto il Manuale permangono ancora dubbi sull'utilizzo della macchina, non esitate a contattare il Costruttore o un agente di assistenza autorizzato, costantemente a disposizione per garantire un servizio rapido e attento per il miglior funzionamento della macchina e la massima efficienza.

- **Leggere attentamente il Manuale prima di utilizzare l'apparecchio.**
- **Conservare il manuale in un luogo sicuro in modo da poterlo consultare dopo l'installazione.**
- **Installare sempre l'apparecchio in un luogo ben ventilato.**



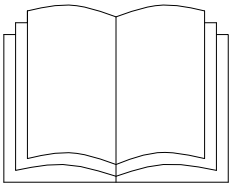
- **In caso di emergenza**
- **Tenere i numeri di telefono di emergenza in un luogo visibile.**
- **L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite solo da tecnici specializzati approvati dal costruttore. Per assistenza, contattare un centro di assistenza autorizzato. Richiedere parti di ricambio originali.**
- **Questo dispositivo è progettato per lavare frutta e verdura. Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio, nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in aziende commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua di massa di cibo. Qualsiasi altro uso è considerato improprio.**
- **Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di minori o di adulti con ridotte capacità fisiche, sensoriali,**
- **o capacità mentali, o mancanza di esperienza o conoscenza del suo funzionamento.**
- **La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.**
- **I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.**
- **Il personale che utilizza l'apparecchio deve aver ricevuto una formazione specifica sui rischi connessi.**
- **Utilizzare l'apparecchio solo sotto supervisione.**
- **Scollegare l'apparecchio in caso di guasto o malfunzionamento.**
- **Non utilizzare prodotti chimici (anche diluiti) contenenti cloro (ipoclorito di sodio, acido cloridrico o muriatico, cloruro di ammonio, ecc.) per pulire l'apparecchio.**
- **Non utilizzare utensili metallici (spazzole Scotch Brite o spugne abrasive) per pulire l'apparecchio.**
- **Evitare che olio o grasso entrino in contatto con le parti in plastica.**
- **Assicurarsi che sporco, grasso, cibo o altre sostanze non si depositino sull'apparecchio.**
- **Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o con pulitori a vapore.**
- **Il livello di emissione della pressione sonora ponderata A non supera i 70 dB (A).**
- **Pulire l'unità con una spugna umida e un po' di detersivo, quindi asciugarla.**
- **È possibile ottenere questo Manuale in formato digitale (PDF) contattando il rivenditore o il rivenditore locale. agente di vendita o scansionando il codice QR presente sull'elettrodomestico.**
- **Scansiona il codice QR sul retro dell'apparecchio per accedere a tutorial video, manuali utente in altre lingue e altro materiale di supporto.**
- **Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchio.**
- **L'apertura dei contatti e la corrente massima di dispersione devono essere conformi alle normative vigenti.**
- **Collegare il dispositivo ad una presa con messa a terra; quindi includerlo in un nodo equipotenziale utilizzando la vite situata sul retro del dispositivo (lato destro). La vite riporta il simbolo .**

- **Si consiglia di far ispezionare l'apparecchio da un tecnico certificato almeno ogni 12 mesi.**
- **Si consiglia di stipulare un contratto di assistenza.**

Le persone con pacemaker devono consultare il proprio medico per verificare se la loro sicurezza è garantita quando utilizzano questo tipo di apparecchio.

Il simbolo  **sul prodotto indica che il prodotto non deve essere considerato un rifiuto domestico, ma deve essere smaltito secondo le norme vigenti, al fine di evitare qualsiasi impatto negativo sull'ambiente e sulla salute umana.**
Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'agente o il rivenditore locale ell'apparecchio, l'agente post-vendita o l'autorità locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.

II - TARGHETTA E DATI TECNICI





MODEL	VOLTAGE (V)	FREQUENCE (Hz)	PUISSANCE (W)	IP CLASS	VOLUME BOL (L)	VITESSE (tr/min)	DIMMENSION MACHINE (mm)	N.W. (kg)
PM7VS	220V	50	500	IP23	7	60-600	423x250x453	18

III - INSTALLAZIONE

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1. INTRODUZIONE

Di seguito sono riportate alcune informazioni di base riguardanti l'uso previsto della macchina, i suoi test e una descrizione dei simboli utilizzati (che identificano il tipo di avvertenza), delle definizioni dei termini utilizzati nel manuale e delle informazioni utili per l'utilizzatore dell'apparecchio.

1.2. USO PREVISTO E LIMITAZIONI

Installare l'apparecchio in conformità alle norme e alle leggi vigenti in materia di installazione di apparecchi elettrici e a gas.

ATTENZIONE: La macchina non è adatta all'installazione all'esterno e/o in luoghi esposti ad agenti atmosferici (pioggia, luce solare diretta, ecc.).
La macchina non è progettata per funzionare in un'atmosfera esplosiva.
Il produttore declina ogni responsabilità per un uso improprio del prodotto.

1.3. PROVE E ISPEZIONI

I nostri elettrodomestici sono progettati e ottimizzati, con test di laboratorio, per ottenere elevate prestazioni ed efficienza. Il prodotto viene spedito pronto all'uso.

1.4 DEFINIZIONI

Di seguito sono elencate le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Operatore
personale addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto della macchina.

Produttore
Entità giuridica responsabile della produzione dell'attrezzatura, vedere l'ultima pagina di questo manuale o la targhetta identificativa apposta sulla macchina.

Operatore per uso normale della macchina
un operatore che è stato informato e formato in merito alle attività e ai pericoli connessi al normale utilizzo della macchina.

Assistenza tecnica o tecnico specializzato
un operatore istruito/formato dal Costruttore e che, in base alla sua formazione professionale e specifica, all'esperienza e alla conoscenza delle norme antinfortunistiche, è in grado di valutare le operazioni da effettuare sulla macchina e di riconoscere e prevenire eventuali rischi. La sua professionalità abbraccia i settori meccanico, elettrotecnico ed elettronico.

Pericolo
fonte di possibili lesioni o danni alla salute.

Situazione pericolosa
qualsiasi situazione in cui un operatore è esposto a uno o più pericoli.

Rischio
una combinazione di probabilità e rischi di lesioni o danni alla salute in una situazione pericolosa.
Dispositivi di protezione
misure di sicurezza consistenti nell'impiego di specifici mezzi tecnici (protezioni e dispositivi di sicurezza) per proteggere gli operatori dai rischi.
Guardia
un elemento di una macchina utilizzato in un modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.

DISPOSITIVO DI SICREZZA
un dispositivo (diverso da una protezione) che elimina o riduce il rischio; può essere utilizzato da solo o in combinazione con una protezione.
CLIENTE
il soggetto che ha acquistato la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (ad esempio azienda, imprenditore, ditta).
ELETTRIFICAZIONE
una scarica accidentale di corrente elettrica su un corpo umano.

1.5. CONVENZIONI TIPOGRAFICHE

Per un utilizzo ottimale del manuale, e quindi della macchina, è consigliabile avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli per indicare e identificare i vari tipi di pericoli:



ATTENZIONE!
RISCHIO PER LA SALUTE E LA SICUREZZA DEGLI OPERATORI.



ATTENZIONE!
PERICOLO DI ELETTROCUZIONE - TENSIONE PERICOLOSA.



ATTENZIONE!
RISCHIO DI DANNI ALLA MACCHINA.

Le parole che spiegano ulteriormente il tipo di pericolo sono posizionate accanto ai simboli nel testo. Le avvertenze hanno lo scopo di garantire la sicurezza del personale e prevenire danni alla macchina o al prodotto in lavorazione. I disegni e gli schemi forniti nel manuale non sono in scala. Essi integrano le informazioni scritte con uno schema, ma non intendono essere una rappresentazione dettagliata della macchina fornita. I valori numerici forniti sugli schemi di installazione della macchina si riferiscono a misure espresse in mm.



ATTENZIONE!
Non rimuovere, manomettere o rendere illeggibile la marcatura “CE” della macchina.



ATTENZIONE!
Per i rapporti con il Costruttore (ad esempio per l'ordinazione di pezzi di ricambio, ecc.) fare riferimento ai dati riportati sulla marcatura “CE” della macchina.



ATTENZIONE!
In caso di rottamazione della macchina, la marcatura “CE” deve essere distrutta.

1.6. IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO

Questo manuale contiene istruzioni relative a vari elettrodomestici.
Per identificare il codice prodotto dell'apparecchio, consultare la targhetta dati posta sotto il pannello di controllo.

1.7. DIRITTI D'AUTORE

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore; la lingua di riferimento per queste istruzioni è il francese

1.8. RESPONSABILITÀ

Il Costruttore declina ogni responsabilità per danni e malfunzionamenti causati da:

• mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale;
• riparazioni non eseguite a regola d'arte e sostituzioni con parti diverse da quelle specificate nel catalogo ricambi (il montaggio e l'utilizzo di ricambi ed accessori non originali possono compromettere il funzionamento della macchina e far decadere la garanzia);
• operazioni eseguite da tecnici non specializzati;
• modifiche o operazioni non autorizzate;
• imanutenzione inadeguata;
• uso improprio della macchina;
• eventi straordinari imprevedibili;
• utilizzo della macchina da parte di personale non informato e non formato;
• la mancata applicazione delle disposizioni vigenti nel Paese di utilizzo, in materia di sicurezza, igiene e salute nei luoghi di lavoro.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per danni causati da modifiche e trasformazioni arbitrarie effettuate dall'utilizzatore o dal Cliente. Il datore di lavoro, il responsabile del luogo di lavoro o il tecnico di assistenza sono responsabili dell'identificazione e della scelta di adeguati e idonei dispositivi di protezione individuale da indossare da parte degli operatori, nel rispetto delle normative vigenti nel paese di utilizzo.

Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze contenute nel manuale, dovute ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale di installazione, uso e manutenzione che il Cliente riceverà dal Costruttore costituiranno parte integrante del anuale e pertanto dovranno essere conservate insieme allo stesso.

1.9. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Di seguito è riportata una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita utile della macchina.

Palcosencio	Giochi protettivi	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Caschi di sicurezza
Trasporto					
Gestione					
Disimballaggio					
Assemblea					
Uso normale					
Regolazioni					
Pulizia di routine					
Pulizia straordinaria					
Manutenzione					
Smantellamento					
Rottamazione					

CHIAVE :

DPI RICHIESTI

DPI DISPONIBILI O DA UTILIZZARE SE NECESSARO

DPI NON RICHIESTI

Durante il normale utilizzo , i guanti proteggono le mani dal contatto con cibi caldi o con le parti calde dell'elettrodomestico.

1.10. CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il manuale deve essere conservato con cura per tutta la vita della macchina, fino alla sua rottamazione. Il manuale deve accompagnare la macchina in caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o leasing**.**

1.11. DESTINATARI DEL MANUALE

Questo manuale è destinato a:
• il personale addetto al trasporto e alla movimentazione;
• personale addetto all'installazione e alla messa in servizio;
• il datore di lavoro degli utilizzatori delle macchine e il responsabile del luogo di lavoro;
• operatori per il normale utilizzo delle macchine;
• tecnici specializzati - assistenza post-vendita.

2. TRASPORTO: ISTRUZIONI PER IL TRASPORTATORE

2.1. INTRODUZIONE

trasporto (cioè lo spostamento della macchina da un luogo ad un altro) e la movimentazione (cioè lo spostamento all'interno dei luoghi di lavoro) devono avvenire con l'impiego di mezzi appositi ed adeguati.



ATTENZIONE!
Date le loro dimensioni, le macchine possono essere impilate una sull'altra durante il trasporto, la movimentazione e lo stoccaggio rispettando quanto specificato nella bolla posta sull'imballo
- sustrade dissestate.

La macchina deve essere trasportata, movimentata e immagazzinata esclusivamente da personale qualificato, il quale deve:
- avere specifica formazione tecnica ed esperienza nell'uso di sistemi di sollevamento;
- conoscere le norme di sicurezza e le leggi applicabili nel settore di riferimento;
- conoscere le regole generali di sicurezza;
- garantire l'uso di dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione svolta;
- essere in grado di riconoscere ed evitare ogni possibile pericolo..

2.2. TRASPORTO: ISTRUZIONI PER IL TRASPORTATORE



ATTENZIONE!
Non sostare sotto carichi sospesi durante le operazioni di carico/scarico. Il personale non autorizzato non deve accedere all'area di lavoro.



ATTENZIONE!
Il peso della macchina da solo non è sufficiente a mantenerla stabile. Il carico trasportato può spostarsi:
- in frenata;
- in accelerazione;
- in curva;
- sustrade dissestate.

2.3.MOVIMENTAZIONE

Predisporre un'area idonea con pavimento piano per le operazioni di scarico e stoccaggio della macchina.

2.4. PROCEDURE PER LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE Per una

corretta e sicura operazione di sollevamento:
• utilizzare il tipo di attrezzatura più idonea per caratteristiche e portata (ad esempio transpallet elettrico o carrello elevatore);

• coprire gli pigoli vivi; Prima di effettuare il sollevamento:
• inviare tutti gli operatori in posizione di sicurezza e impedire alle persone di accedere all'area di movimentazione;
• accertarsi che il carico sia stabile;
• accertarsi che durante il sollevamento non possa cadere materiale. Manovrare in verticale per evitare urti;
• movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.



ATTENZIONE!
Per il sollevamento della macchina non utilizzare parti mobili o deboli quali: involucri, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc

2.5. TRADUZIONE

L'operatore:
• avere una visione generale del percorso da seguire;
• interrompere la manovra in caso di situazioni di pericolo.



ATTENZIONE!
Non spingere o tirare l'apparecchio per spostario, poiché poterbbe ribaltarsi.

2.6. POSIZIONAMENTO DEL CARICO.

Prima di posizionare il carico, assicurarsi che la strada sia libera e che il pavimento sia piano e possa sostenere il carico.
Rimuovere l'elettrodomestico dal pallet di legno, spostarlo da un lato, quindi farlo scivolare sul pavimento.

2.7. CONSERVAZIONE

La macchina e/o le sue parti devono essere immagazzinate e protette dall'umidità, in un luogo non aggressivo e privo di ibrazioni e con temperatura ambiente compresa tra -10°C e 50°C. Il luogo in cui viene immagazzinata la macchina deve avere una superficie di appoggio piana per evitare torsioni della macchina o danni ai piedini di appoggio.



ATTENZIONE!
Il posizionamento, l'installazione e lo smontaggio della macchina devono essere eseguiti da un tecnico specializzato.



ATTENZIONE!
Non apportare modifiche alle parti fornite con la macchina. Eventuali parti mancanti o difettose devono essere sostituite con parti originali.

3. INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio e mantenere condizioni di sicurezza durante l'uso, seguire attentamente le istruzioni riportate di seguito in questa sezione. Utilizzare la macchina in un locale adeguatamente illuminato (vedere le norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo. In Europa, fare riferimento alla normativa EN 12464-1).



ATTENZIONE!
Le operazioni di seguito descritte devono essere eseguite nel rispetto delle vigenti norme di sicurezza, riguardanti le attrezzature impiegate e le procedure operative.



ATTENZIONE!
Prima di spostare l'apparecchio accertarsi che la portata del mezzo di sollevamento utilizzato sia adeguata al suo peso.

3.1. RESPONSABILITÀ DEL CLIENTE

Il Cliente deve:
- predisporre un interruttore magnetotermico differenziale ad alta sensibilità a riarmo manuale. Per informazioni relative al collegamento elettrico fare riferimento al par. 4.2 “Collegamento elettrico”;
- verificare la planarità della superficie su cui è posizionata la macchina.
- predisporre un dispositivo bloccabile in posizione aperta per il collegamento alla rete elettrica.
- predisporre il collegamento ad un idoneo impianto di messa a terra (par. 4.2.3).

3.2. LIMITI DELLO SPAZIO MACCHINA

Attorno alla macchina deve essere lasciato uno spazio idoneo (per operazioni, manutenzione, ecc.). Tale spazio deve essere aumentato in caso di utilizzo e/o trasferimento di altre attrezzature e/o mezzi o qualora siano necessarie vie di fuga all'interno del luogo di lavoro.

3.3. POSIZIONAMENTO

Maneggiare l'attrezzatura con cura per evitare danni o pericoli per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
Lo schema di installazione fornito in questo manuale di istruzioni indica le dimensioni dell'apparecchio e la posizione degli allacciamenti (elettricità, acqua). Verificare che siano disponibili e pronti per effettuare tutti gli allacciamenti necessari.
Controllare e, se necessario, livellare l'apparecchio dopo il posizionamento. Un livellamento non corretto può causare malfunzionamenti dell'apparecchio.

Disposizione della macchina:
• posizionare la macchina nel luogo richiesto; la macchina deve essere posizionata sul pavimento.
• indossare guanti protettivi e disimballare la macchina, eseguendo le seguenti operazioni:
- tagliare le cinghie e rimuovere la pellicola protettiva, facendo attenzione a non graffiare la superficie se si utilizzano forbici o lame;

3.4. SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

L'imballaggio deve essere smaltito in conformità alle normative vigenti nel paese in cui viene utilizzato l'apparecchio. Tutti i materiali di imballaggio sono ecologici. Possono essere conservati in sicurezza, riciclati o bruciati in un apposito impianto di incenerimento dei rifiuti. Le parti in plastica riciclabili sono contrassegnate come segue:



PE
polietilene: involucro esterno, busta con libretto di istruzioni



PP
polipropilene: cinghie



PS
polistirolo espanso: protezioni angolari

Le parti in legno e cartone possono essere smaltite, rispettando le normative vigenti nel Paese in cui la macchina viene utilizzata.

IV. ISTRUZIONI PER L'OPERATORE PER L'USO NORMALE DELLA MACCHINA.

1. COLLEGAMENTO ELETTRICO

ATTENZIONE !!

Il collegamento elettrico deve essere fatto a regola d'arte, da una persona qualificata e abilitata (vedere norme e regolamenti in vigore nel Paese d'installazione).

Se si utilizza un adattatore per presa di corrente è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.

Non utilizzare prese multiple

L'alimentazione della macchina a corrente alternata deve soddisfare le seguenti condizioni EN60204-1;

- Variazione massima di tensione: ±10%

- Variazione massima di frequenza: ±1% in maniera continua, ± 2% su brevi periodi

ATTENZIONE: l'installazione elettrica deve conformarsi (progettazione, realizzazione e manutenzione) alle disposizioni legislative e normative del Paese di utilizzo .

- Verificare la coincidenza tra tensione della rete elettrica, valore indicato sulla piastrina d'identificazione.
- L'alimentazione elettrica della macchina deve essere protetta dalle sovracorrenti (cortocircuiti e sovraccarichi) mediante l'uso di un interruttore conforme alla norma IEC60947-2 correttamente dimensionato in base al luogo di installazione e alle caratteristiche della macchina.

ATTENZIONE: Per la protezione contro il contatto indiretto (a seconda del tipo di alimentazione previsto e della connessione delle masse al circuito equipotenziale di protezione) fare riferimento al punto 6.3.3 della normativa EN60204-1 (IEC 60204-1) con l'utilizzo di dispositivi di protezione per l'interruzione automatica dell'alimentazione in caso di mancanza di isolamento nello schema TN o TT, oppure, per il sistema IT con l'utilizzo di un controllore d'isolamento permanente o di differenziali per l'interruzione automatica. Per questa protezione, si devono applicare le prescrizioni della norma IEC 60364-4-41, 413.1.

Per esempio: in un sistema TN o TT, si deve installare a monte dell'alimentazione un disconnettore differenziale con corrente di interruzione adatta (per esempio 30 mA) al momento dell'installazione della messa a terra del luogo in cui è prevista l'installazione della macchina.

ATTENZIONE: La mancata osservanza di queste istruzioni espone il cliente a rischi di guasti della macchina e/o di incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

• I battitori elettronici sono alimentati in monofase.

• Prevedere una presa di corrente a muro accessibile, standardizzata a 2 poli + terra, con calibro 16A conforme alla norma IEC60309 e una spina impermeabile corrispondente da montare sul cavo di alimentazione.

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.

• 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.

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

2. Modalità d'uso, sicurezza

ATTENZIONE !!

Pulire adeguatamente la macchina quando la si utilizza per la prima volta

La chiusura incontrollata del coperchio o del pressatore possono comportare il rischio di schiacciamento delle dita



Non introdurre mai le mani nella zona di espulsione quando la macchina è in funzione; rischio di ferite. È formalmente vietato modificare o neutralizzare i sistemi di sicurezza: Rischi di lesioni irreversibili!!!!

Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza prima di ogni utilizzo (vedere il paragrafo "regolazione dei dispositivi di sicurezza"). Non introdurre in nessun caso corpi duri o surgelati o la mano all'interno dell'apparecchio

Per ragioni di igiene e di sicurezza, utilizzare sempre una cuffia resistente, lavabile o monouso, che avvolga completamente i capelli.

2.1 FUNZIONAMENTO - SICUREZZA

• La sicurezza dell'utente è garantita da:
L'arresto del motore all'apertura della testa.
La progettazione dello schermo che consente di aggiungere ingredienti durante il lavoro in totale sicurezza.
Il rilevamento della ciotola.
La necessità di premere il pulsante AVVIO dopo un arresto (dispositivo a "mancanza di tensione").
Una protezione contro sovracorrenti, sovratensioni, sottotensioni e surriscaldamento del motore.
Il rispetto delle istruzioni di questo manuale per l'uso, la pulizia e la manutenzione della macchina.

Arresto del dispositivo con il pulsante di arresto **B** per lo sblocco della testa premendo **C.**

• Pannello di comando

A Pulsante AVVIO
B Pulsante ARRESTO
C Pulsante di sblocco testa
D Potenziometro



2.2 UTILIZZO

Procedere come segue:
Premere il perno di bloccaggio **C** per sollevare la testa della macchina (il perno di bloccaggio uscirà una volta raggiunta la posizione massima).
Inserire l'utensile sull'albero portautensili e ruotarlo in senso antiorario per bloccarlo.
Ruotare la ciotola in senso antiorario per bloccarla, installare l'utensile appropriato e aggiungere gli ingredienti nella ciotola.
Premere nuovamente il perno di bloccaggio e abbassare la testa per bloccarla (il perno di bloccaggio uscirà quando la testa raggiungerà la posizione di bloccaggio orizzontale).
Selezionare la velocità appropriata, avviare la macchina premendo il pulsante di avvio **A** e determinare il tempo di miscelazione in base alle necessità.

Una volta soddisfatti i requisiti, arrestare la macchina, sollevare la testa, ruotare la ciotola in senso orario per allentarla, rimuovere la ciotola ed estrarre il contenuto.
Portare il pulsante del potenziometro **D** a 0, quindi avviare il dispositivo premendo il pulsante di avvio **A**.

2.3 CAMBIO E SCELTA DELLE VELOCITÀ

• Il variatore elettronico offre all'utente una grande flessibilità d'uso e una gamma continua di velocità, permettendo di svolgere ogni tipo di lavorazione nelle migliori condizioni di efficienza e qualità.
• Avviare sempre alla velocità lenta 1 per evitare schizzi o la dispersione di polvere di farina, quindi aumentare gradualmente la velocità in base al tipo di lavorazione richiesta.

In base al tipo di prodotto da miscelare, scegliere l'utensile corretto e la velocità di miscelazione appropriata:

1 - Impasto di farina: utilizzare il gancio e scegliere una velocità lenta; l'uso di velocità medie o alte è vietato!
2 - Preparazione di farciture: utilizzare la pala a velocità media.
3 - Montare le uova: utilizzare la frusta e scegliere una velocità elevata.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
V (Tr/min)	26	41	54	69	91	116	140	168	202	236	270
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600

2.4 CAPACITÀ MASSIMA

- La capacità di lavoro del mixer varia in funzione di:
- Tipo di attrezzo utilizzato.
- Tipo, quantità e densità della massa da lavorare.
- Velocità ottimale per svolgere un lavoro di qualità..

• Una quantità esagerata va sempre a scapito della qualità del lavoro e della durata delle parti meccaniche del mixer e può portare a un riscaldamento anomalo del motore e al suo arresto improvviso.

• **Quantità massima consigliata**

Prodotto	Riferimento	Attrezzo
Pan di spagna	480g	Fouet
farina acqua	2.1kg 1.26kg	Crochet
farina Beurre Sucre Oeufs	1.75kg 0.7kg 0.7kg 0.42kg	Palette

V - PULIZIA, IGIENE

ATTENZIONE !!

Prima di qualsiasi operazione di smontaggio, scollegare l'apparecchio.

Prima di utilizzare qualsiasi strumento di pulizia, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di sicurezza fornite con il prodotto e utilizzare gli attrezzi di protezione adatti.

Non lavare la macchina utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione.

1. TRA UN UTILIZZO E IL SUCCESSIVO.

• Smontare il vaso e l'attrezzo.

• In un recipiente, lavare con acqua calda e detersivo disinfettante o sgrassante (in caso di lavorazione di prodotti grassi) l'interno del vaso e l'attrezzo, quindi risciacquare e asciugare.

• Pulire il portaplanetario, l'albero portattrezzi e lo schermo protettivo con una spugna umida e un detersivo disinfettante, quindi risciacquare.

Nota: utilizzare prodotti per la pulizia compatibili con i pezzi in alluminio.

1.1 A FINE UTILIZZO

• Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

• Smontare il vaso, l'attrezzo.

• Pulire in un recipiente il vaso e gli attrezzi con un detersivo disinfettante o sgrassante, quindi risciacquare e asciugare. Solo il vaso può essere lavato in lavastoviglie.
• Pulire il portaplanetario, l'albero portattrezzi, lo schermo protettivo e, se necessario, pulire l'esterno del mixer con una spugna umida e un detersivo disinfettante, quindi risciacquare.

• Verificare che i vari elementi siano stati puliti correttamente.

Nota:
- Accertarsi che i prodotti utilizzati per la pulizia siano compatibili con i materiali degli elementi della macchina.
- Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero graffiare le superfici.
- Per la pulizia degli accessori, consultare il libretto di istruzioni di ciascuno di essi.

Non lavare la macchina utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione.

• Periodicamente: (almeno una volta al mese)
- Spolverare le prese d'aria situate sul retro della macchina (causa di surriscaldamento anomalo).

1.2 POLVERE DI FARINA:

Per diminuire l'emissione di polvere di farina durante il caricamento della vasca, si consiglia di:
- Svuotare il sacco di farina o il recipiente contenente la farina senza scuoterlo.
- Se possibile, versare l'acqua prima di mettere la farina.
- Avviare sempre l'apparecchio a velocità ridotta durante la miscelazione acqua/farina.
- Non scuotere un sacco di farina vuoto. Arrotolarlo con cautela.

Rispettando queste semplici regole si contribuirà a ridurre l'emissione di polvere di farina e di conseguenza i rischi di allergia legati a tali polveri.

VI - DIFETTI DI FUNZIONAMENTO

1. IL MIXER NON SI AVVIA

• Verificare che:
- Il mixer sia collegato alla presa di corrente.
- L'alimentazione elettrica della presa di corrente sia corretta.
- Il vaso sia in posizione di lavoro.
- La testa è in posizione di lavoro..

• Se il mixer si arresta durante l'uso:
- La sonda termica del variatore è entrata in funzione. Attendere qualche minuto prima di riavviare.
- Diminuire la velocità o il carico.

1.2 RUMORE O FUNZIONAMENTO ANOMALO

• **Rumore metallico**

- Attrezzo deformato, che produce sfregamento o ruota in senso contrario.
- Vaso rovinato, non in posizione corretta.
- Mancanza di lubrificante sul planetario.

• **Rumore stridente**

- Cinghia difettosa.

• **Mancanza di potenza a livello del variatore**

- Il variatore elettronico può limitare automaticamente la potenza e tararsi a una velocità inferiore a quella visualizzata sul pulsante del potenziometro quando:
  . La velocità prescelta è troppo elevata: rischio di slittamento e usura della cinghia.
  . La quantità di prodotto è eccessiva.
  . L'attrezzo è inadatto al tipo di lavoro.
- È quindi necessario, a seconda dei casi:
  . Ridurre la velocità visualizzata.
  . Diminuire la quantità di prodotto.
  . Eventualmente sostituire l'attrezzo.

• Assenza di variazione della velocità

- Scheda di comando difettosa o fili staccati o tagliati.

1.3 INCEPPAMENTO DI UN ATTREZZO SULL'ALBERO PORTATTREZZI

• Generalmente dovuto a pulizia insufficiente o a una deformazione dell'attrezzo in seguito a un urto.

• Se si verifica un inizio di inceppamento, non insistere, lubrificare o passare del liquido sbloccante e attendere un istante affinché il prodotto agisca.

• Agire progressivamente dosando la forza:

- Per rotazione, con un movimento di «andata e ritorno».
- Battendo sull'attrezzo con un mazzuolo dopo aver estratto la spina dalla baionetta.
- Se necessario piallare la parte deformata.

Se il problema persiste, rivolgersi al servizio di manutenzione del proprio fornitore.

2. Manutenzione

ATTENZIONE !!

Scollegare la macchina prima di intervenire su di essa.
La manutenzione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato, preparato e abilitato

2.1 MECCANICA

• Il mixer richiede una manutenzione minima (cuscinetti, motore e meccanismo sono già lubrificati).

• Almeno una volta all'anno si consiglia di:

- Se necessario, sturare le prese d'aria, causa di riscaldamento.
- Lubrificare, se necessario, gli ingranaggi del planetario con un lubrificante molto adesivo.
- Pulire con un aspirapolvere la polvere della cinghia e la farina rimaste all'interno della macchina.

2.2 VERIFICA DELLA SICUREZZA

• È necessario verificare frequentemente il funzionamento corretto dei dispositivi di sicurezza; il motore deve arrestarsi all'apertura della testa e in assenza della ciotola.

• Se una delle due funzioni non è operante:

- Non utilizzare la macchina.
- Farla regolare dal servizio di manutenzione del proprio fornitore.

La macchina non deve essere messa in funzione se il cestello non è correttamente posizionato

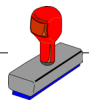
CONTATTI PER LA MANUTENZIONE

Consigliamo di rivolgersi in primo luogo al fornitore della macchina.

Per qualsiasi richiesta di informazioni o ordini di elementi separati, è necessario precisare il modello della macchina, il numero di serie e le caratteristiche elettriche.

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

Timbro del fornitore



Data di acquisto: .....

Conformità alle norme

La macchina è stata concepita e realizzata conformemente a:

- Direttiva macchine 2006/42 CEE,
- Direttiva CEM 2014 / 30 EU.
- 2011/65/UE Direttiva sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose.
- Direttiva 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.

Direttiva 2006/12/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.

Direttiva 94/62/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.

- **Norme europee**

  EN 454- Mixer. Prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene.

Tale conformità è attestata da:

- Il marchio di conformità CE, riportato sulla macchina,
- La relativa dichiarazione di conformità CE, allegata al certificato di garanzia,
- Il presente manuale di istruzioni, 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 < 70 dBA

Sicurezza integrata:

- La macchina è stata progettata e fabbricata nel rispetto dei regolamenti e delle norme che la riguardano, indicate sopra.
- L'operatore deve essere preparato all'uso della macchina e informato sugli eventuali rischi residui .

Indici di protezione secondo la norma EN 60529-2000:

- Comandi elettrici IP55
- Macchina globale IP23

Igiene alimentare:

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

- Direttiva 1935/2004/CEE: materiali e oggetti a contatto con le derrate alimentari.
- Norma EN 601- : fusioni di leghe di alluminio a contatto con le derrate alimentari.
- Direttiva EN 1672-2 - : macchine per prodotti alimentari. Disposizioni relative Il'igiene.

Le superfici delle aree destinate agli alimenti sono lisce e facili da pulire. Utilizzare detersivi idonei all'igiene alimentare, rispettandone le istruzioni per l'uso.

Siehe die nummerierten Zeichnungen, die den Nummern der Absätze in der Bedienungsanleitung entsprechen.

DE
02/2025

Präsentation

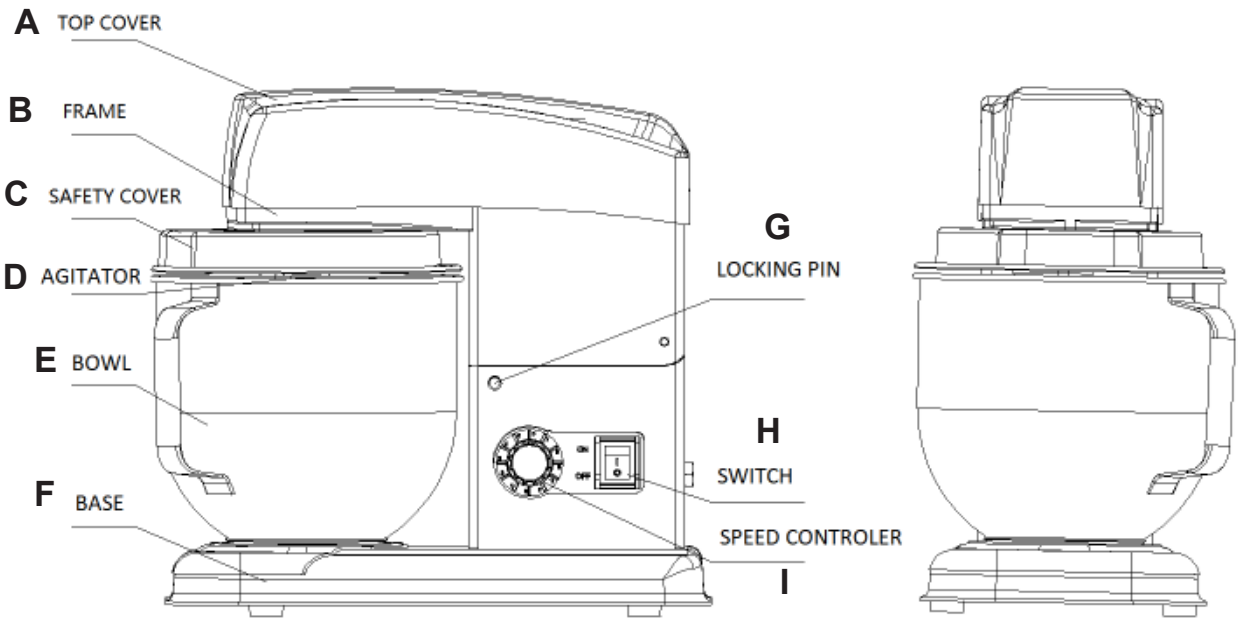
BESCHREIBUNG

• Diese Rühr- und Mischmaschinen sind professionelle Geräte, die zum Kneten, Mischen und Schlagen aller Lebensmittelprodukte entwickelt wurden.

A Oberabdeckung
B Kopf
C Sicherheitsabdeckung
D Werkzeug
E Schüssel
F Sockel
G Entriegelungsknopf für den Kopf
H Schalter
I Potentiometer

• **Drei Standardwerkzeuge sind verfügbar:**

Der Knethaken für das Kneten
Der Flachrührer für das Mischen
Der Schneebesen für Emulsionen



Inhaltsverzeichnis

I. WARN- UND SICHERHEITSHINWESE..... 1
II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN 3
III. INSTALLATION 4
IV. BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN NORMALEN GEBRAUCH DER MASCHINE.....11
V. REINIGUNG UND WARTUNG 13
VI. BETRIEBSSTÖRUNGEN 13

I - WARNHINWEISE UND SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeine Informationen

Um dieses Gerät sicher verwenden und das Handbuch richtig verstehen zu können, empfehlen wir Ihnen, sich mit den in der Dokumentation verwendeten Begriffen und Symbolen vertraut zu machen. Um die verschiedenen Gefahrenarten leicht unterscheiden und erkennen zu können, werden in diesem Handbuch die folgenden Symbole verwendet :



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit der Benutzer



WARNUNG

Stromschlaggefahr – gefährliche Spannung.



VORSICHT

Es besteht die Gefahr einer Verschlechterung des Gerätes bzw. des zu verarbeitenden Produktes.

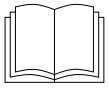


WICHTIG

Anleitungen oder wichtige Informationen zum Produkt



Elektrische Verbindung



Bitte lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen



Detailsund Erläuterungen

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Benutzerhandbuch enthält praktische Hinweise für den Benutzer zum sachgerechten und sicheren Arbeiten und soll den Umgang mit der Maschine (nachfolgend „Maschine“ oder „Gerät“ genannt) erleichtern.
Das Folgende ist keinesfalls als lange Liste von Warnungen und Einschränkungen gedacht, sondern vielmehr als eine Reihe von Anweisungen, die dazu dienen sollen, die Leistung der Maschine in jeder Hinsicht zu verbessern und insbesondere eine Reihe von Verletzungen oder Schäden an der Ausrüstung zu vermeiden, die durch unsachgemäße Verwendung und Handhabung entstehen können.
Alle Personen, die für den Transport, die Installation, Inbetriebnahme, Verwendung, Wartung, Reparatur oder Demontage der Maschine verantwortlich sind, müssen dieses Handbuch unbedingt zu Rate ziehen und es vor der Durchführung der verschiedenen Vorgänge sorgfältig lesen, um jegliche falsche oder unsachgemäße Handhabung zu vermeiden, die zu Schäden an der Maschine führen oder die Sicherheit von Personen gefährden könnte.
Ebenso wichtig ist, dass das Handbuch dem Bediener stets zur Verfügung steht und sorgfältig am Einsatzort der Maschine aufbewahrt wird, damit es im Zweifelsfall oder bei Bedarf jederzeit schnell und einfach zu Rate gezogen werden kann.
Sollten nach der Lektüre des Handbuchs weiterhin Zweifel hinsichtlich der Verwendung der Maschine bestehen, zögern Sie bitte nicht, sich an den Hersteller oder einen autorisierten Kundendienstvertreter zu wenden, der jederzeit zur Stelle ist, um einen schnellen und sorgfältigen Service für einen verbesserten Maschinenbetrieb und optimale Effizienz zu gewährleisten.

- **Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.**
- **Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf, damit Sie nach der Installation darauf zurückgreifen können.**
- **Installieren Sie das Gerät immer an einem gut belüfteten Ort.**

Im Notfal

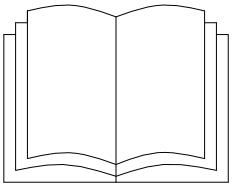
- **Bewahren Sie Notrufnummern gut sichtbar auf.**
- **Installation und Wartung dürfen nur von Fachtechnikern durchgeführt werden, die vom Hersteller zugelassen sind. Wenden Sie sich bei Bedarf an ein autorisiertes Servicecenter. Verlangen Sie Originalersatzteile.**
- **Dieses Gerät ist zum Waschen von Obst und Gemüse bestimmt. Diese Geräte sind für den gewerblichen Einsatz bestimmt, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.**
- **Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Minderjährige oder Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistige Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung oder Kenntnisse hinsichtlich der Bedienung.**
- **Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.**
- **Kinder müssen beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**
- **Das Personal, das das Gerät verwendet, muss eine spezielle Schulung über die damit verbundenen Risiken erhalten haben.**
- **Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht.**
- **Bei einer Störung oder Fehlfunktion das Gerät vom Stromnetz trennen.**
- **Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine chlorhaltigen chemischen Produkte (auch nicht verdünnt) (Natriumhypochlorit, Salzsäure, Ammoniumchlorid usw.).**
- **Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Metallutensilien (Scotch-Brite-Bürsten oder Scheuerschwämme).**
- **Vermeiden Sie den Kontakt von Öl oder Fett mit Kunststoffteilen.**
- **Achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz, Fett, Speisereste oder andere Substanzen auf dem Gerät absetzen.**
- **Reinigen Sie das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl oder Dampfreiniger.**
- **Der Pegel der A-bewerteten Schalldruckemission überschreitet 70 dB (A) nicht.**
- **Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Schwamm und etwas Reinigungsmittel ab und trocknen Sie es anschließend ab.**
- **Sie können dieses Handbuch im digitalen Format (PDF) erhalten, indem Sie den Händler oder Ihren örtlichen bei Ihrem Fachhändler oder durch Scannen des QR-Codes auf dem Gerät.**
- **Scannen Sie den QR-Code auf der Rückseite des Geräts, um auf Video-Tutorials, Benutzerhandbücher in anderen. Sprachen und anderes Supportmaterial zuzugreifen.**
- **Installieren Sie einen Schutzschalter vor dem Gerät.**
- **Das Öffnen der Kontakte und der maximale Ableitstrom müssen den geltenden Vorschriften entsprechen.**
- **Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an und binden Sie es dann mit der Schraube an der Rückseite des Geräts (rechts) in einen Äquipotentialknoten ein. Die Schraube trägt das Symbol.** 
- **Wir empfehlen, das Gerät mindestens alle 12 Monate von einem zertifizierten Techniker überprüfen zu lassen.**
- **Wir empfehlen den Abschluss eines Wartungsvertrages.**

• Personen mit Herzschrittmachern sollten ihren Arzt konsultieren, um festzustellen, ob ihre Sicherheit bei der Verwendung dieses Gerätetyps gewährleistet is.

Das Symbol  **auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll zu betrachten ist, sondern gemäß den geltenden Standards entsorgt werden muss, um negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.**

Weitere Informationen zum Recycling dieses Geräts erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Vertreter oder Händler des Geräts, dem Kundendienst oder der örtlichen Behörde, die für die Abfallentsorgung zuständig ist.

II - TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN





MODEL	VOLTAGE (V)	FREQUENCE (Hz)	PUISSANCE (W)	IP CLASS	VOLUME BOL (L)	VITESSE (tr/min)	DIMMENSION MACHINE (mm)	N.W. (kg)
PM7VS	220V	50	500	IP23	7	60-600	423x250x453	18

III - INSTALLATION

1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1. EINLEITUNG
Nachfolgend finden Sie einige grundlegende Informationen zum Verwendungszweck der Maschine, zu ihren Tests und eine Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Art der Warnung kennzeichnen), die Definitionen der im Handbuch verwendeten Begriffe und nützliche Informationen für den Gerätebenutzer.

1.2. VERWENDUNGSZWECK UND EINSCHRÄNKUNGEN
Installieren Sie das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften und Gesetzen zur Installation von Elektro- und Gasgeräten.

ACHTUNG: Die Maschine ist nicht für die Installation im Freien und/oder an Orten geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, direkter Sonneneinstrahlung usw.) ausgesetzt sind**.**
Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsfähigen Umgebungen vorgesehen.
Der Hersteller lehnt jede Haftung bei unsachgemäßem Gebrauch des Produktes ab.

1.3. PRÜFUNG UND INSPEKTION
Unsere Geräte werden im Labor getestet und optimiert, um eine hohe Leistung und Effizienz zu erzielen. Das Produkt wird betriebsbereit geliefert.

1.4. DEFINITIONEN
Nachfolgend finden Sie die Definitionen der wichtigsten in dieser Anleitung verwendeten Begriffe. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig durch.

Operator
Personal für Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und Transport der Maschine.

Hersteller
Die juristische Einheit, die für die Herstellung des Geräts verantwortlich ist, siehe letzte Seite dieser Anleitung oder das Typenschild an der Maschine.

Bediener für den normalen Maschinengebrauch
ein Bediener, der hinsichtlich der Aufgaben und Gefahren im normalen Maschinengebrauch informiert und geschult wurde.

Technische Unterstützung oder spezialisierter Techniker
ein vom Hersteller eingewiesener/geschulter Bediener, der aufgrund seiner fachlichen und spezifischen Ausbildung, Erfahrung und Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften die an der Maschine durchzuführenden Arbeiten beurteilen und etwaige Risiken erkennen und vermeiden kann. Sein Fachwissen erstreckt sich auf die Bereiche Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik.

Gefahr
Quelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.

Gefährliche Situation
jede Situation, in der ein Bediener einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.

Risiko
eine Kombination aus Wahrscheinlichkeiten und Risiken einer Verletzung oder Gesundheitsschädigung in einer Gefahrensituation.
Sicherheitsmaßnahmen, die aus der Verwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzvorrichtungen und Sicherheitseinrichtungen) zum Schutz der Bediener vor Risiken bestehen.

Bewachen
Ein Element einer Maschine, das auf besondere Weise zum Schutz durch eine physische Barriere eingesetzt wird.

Sicherheitseinrichtung
eine Vorrichtung (außer einer Schutzvorrichtung), die das Risiko eliminiert oder verringert; sie kann allein oder in Kombination mit einer Schutzvorrichtung
verwendet werden.

Kunde
die Person, die die Maschine gekauft hat und/oder sie verwaltet und nutzt (z. B. Unternehmen, Unternehmer, Firma).

Elektrifizierung
eine unbeabsichtigte Entladung elektrischen Stroms auf einen menschlichen Körper.

1.5. TYPOGRAFISCHE KONVENTIONEN

Um das Handbuch und damit auch die Maschine optimal nutzen zu können, ist es ratsam, die in der Dokumentation verwendeten Begriffe und typografischen Konventionen gut zu kennen. Die folgenden Symbole werden im Handbuch verwendet, um die verschiedenen Arten von Gefahren
anzuzeigen und zu identifizieren:



AUFMERKSAMKEIT!
RISIKO FÜR GESUNDHEIT UND SICHERHEIT VON BETREIBERN.



AUFMERKSAMKEIT!
STROMSCHLAGGEFAHR - GEFÄHRLICHE SPANNUNG.



AUFMERKSAMKEIT!
GEFAHR EINER BESCHÄDIGUNG DER MASCHINE.

Neben den Symbolen im Text sind Hinweise zur Art der Gefahr angebracht. Die Warnhinweise dienen der Sicherheit des Personals und der Vermeidung von Schäden an der Maschine oder dem zu bearbeitenden Produkt. Die im Handbuch enthaltenen Zeichnungen und Diagramme sind nicht maßstabsgetreu. Sie ergänzen die schriftlichen Informationen durch eine Skizze, stellen jedoch keine detaillierte
Darstellung der gelieferten Maschine dar. Die in den Maschineninstallationsdiagrammen angegebenen Zahlenwerte beziehen sich auf in mm ausgedrückte Maße.



AUFMERKSAMKEIT!
Die CE-Kennzeichnung der Maschine darf nicht entfernt, manipuliert oder unleserlich gemacht werden.



AUFMERKSAMKEIT!
Im Kontakt mit dem Hersteller (z. B. bei der Bestellung von Ersatzteilen usw.) sind die Daten auf der „CE“- Kennzeichnung der Maschine zu finden.



AUFMERKSAMKEIT!
Bei der Verschrottung der Maschine muss die „CE“-Kennzeichnung zerstört werden.

1.6. GERÄTEKENNZEICHNUNG

Dieses Handbuch enthält Anweisungen für verschiedene Geräte.
Den Produktcode des Geräts finden Sie auf dem Typenschild unter dem Bedienfeld.

1.7. URHEBERRECHT

Dieses Handbuch ist ausschließlich für die Einsichtnahme durch den Bediener bestimmt; die Referenzsprache dieser Anleitung ist Französisch.

1.8. VERANTWORTUNG

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden und Fehlfunktionen ab, die verursacht werden durch:

• Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungenl;
• Reparaturen, die nicht fachgerecht ausgeführt wurden, sowie der Austausch durch andere als die im Ersatzteilkatalog angegebenen Teile (der Einbau und die Verwendung nicht originaler Ersatzteile und Zubehörteile kann sich negativ auf die Funktion der Maschine auswirken und führt zum Erlöschen der Garantie);
• Eingriffe durch nicht spezialisierte Techniker;
• unbefugte Änderungen oder Eingriffe;
• unzureichende Wartung;
• unsachgemäßer Maschinengebrauch;
• unvorhersehbare außergewöhnliche Ereignisse;
• Benutzung der Maschine durch nicht informiertes und ungeschultes Personal
• Nichtanwendung der im Verwendungsland geltenden Bestimmungen bezüglich Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.
Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen und Umbauten durch den Benutzer oder den Kunden verursacht werden. Der Arbeitgeber, der Betriebsleiter oder der Servicetechniker sind dafür verantwortlich, angemessene und geeignete persönliche Schutzausrüstung für die Bediener zu ermitteln und auszuwählen und dabei die im jeweiligen Land geltenden Vorschriften einzuhalten.
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für etwaige Ungenauigkeiten im Handbuch ab, sofern diese auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen sind.
Eventuelle Ergänzungen zum Installations-, Bedienungs- und Wartungshandbuch, die der Kunde vom Hersteller erhält, sind integraler Bestandteil des Handbuchs und müssen daher zusammen mit diesem aufbewahrt werden.

1.9. PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Nachfolgend finden Sie eine Übersichtstabelle der persönlichen Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Phasen der Nutzungsdauer der Maschine zu verwenden ist.

Bühne	Schutz gamaschen	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Gläser	Schutzheime
Normaler Gebrauch					
Anpassungen					
Routinemäßige					
Reinigung					
Wartung					
Handhabung					
Montage					
Auspacken					
Transport					
Abbau					
Verschrottung					
Außerordentliche Reinigung					

Schüssel :

PSA ERFORDERLICH

PSA VORHANDEN ODER ZU VERWENDEN FALLS ERFORDERLICH

PSA NICHT ERFORDERLICH

Bei normalem Gebrauch schützen Handschuhe die Hände vor dem Kontakt mit heißen Speisen oder heißen Geräteteilen.

1.10. AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Das Handbuch muss während der gesamten Lebensdauer der Maschine bis zur Verschrottung sorgfältig aufbewahrt werden.
Bei Weitergabe, Verkauf, Vermietung, Nutzungsüberlassung oder Leasing muss die Anleitung bei der Maschine verbleiben.

1.11. EMPFÄNGER DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch richtet sich an:
• der Spediteur und das Abfertigungspersona;
• Installations- und Inbetriebnahmepersonal;
• der Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und der Arbeitsplatzleiter;
• Bediener für den normalen Maschinengebrauch;
• spezialisierte Techniker – Kundendienst.

2. TRANSPORT, HANDHABUNG UND LAGERUNG

2.1. EINLEITUNG Der

Transport (dh die Verlagerung der Maschine von einem Ort zum anderen) und die Handhabung (dh die Verlagerung innerhalb von Arbeitsplätzen) müssen mit speziellen und geeigneten Mitteln erfolgen.



AUFMERKSAMKEIT!
Aufgrund ihrer Größe können die Maschinen während des Transports, der Handhabung und der Lagerung unter Beachtung der Angaben auf dem auf der Verpackung angebrachten Zettel übereinander gestapelt werden;

Die Maschine darf nur von qualifiziertem Personal transportiert, gehandhabt und gelagert werden, das: - über eine spezielle technische Ausbildung und Erfahrung im Umgang mit Hebesystemen verfügt; - die Sicherheitsvorschriften und geltenden Gesetze im jeweiligen Sektor kennt; - die allgemeinen Sicherheitsregeln kennt; - die Verwendung einer für die durchgeführten Arbeiten geeigneten persönlichen Schutzausrüstung gewährleistet; - mögliche Gefahren erkennen und vermeiden kann.

2.2. TRANSPORT: ANWEISUNGEN FÜR DEN TRANSPORTEUR



AUFMERSAMKEIT!
Bei Be- und Entladevorgängen dürfen Sie sich nicht unter schwebenden Lasten aufhalten. Unbefugte Personen dürfen den Arbeitsbereich nicht betreten.



AUFMERSAMKEIT!
Das Gewicht der Maschine allein reicht nicht aus, um sie stabil zu halten. Die transportierte Ladung kann sich verschieben:
- beim Bremsen;
- beim Beschleunigen;
- in Kurven;
- auf unebenen Straßens.

2.3. HANDHABUNG

Sorgen Sie für einen geeigneten Bereich mit ebenem Boden zum Entladen und Lagern der Maschine.

2.4. VERFAHREN FÜR HANDHABUNGSVORGÄNGE Für korrekte und sichere Hebevorgänge:
• Verwenden Sie die Art von Ausrüstung, die für die Eigenschaften und die Tragfähigkeit am besten geeignet ist (z. B. Elektrohubwagen
oder Gabelstapler);
• Decken Sie scharfe Kanten ab;
Vor dem Anheben:
• Bringen Sie alle Bediener an einen sicheren Ort und verhindern Sie, dass Personen den Handhabungsbereich betreten;
• Stellen Sie sicher, dass die Last stabil ist;
• Stellen Sie sicher, dass beim Anheben kein Material herunterfallen kann. Manövrieren Sie vertikal, um Stöße zu vermeiden;
• Halten Sie beim Handhaben der Maschine die Mindesthöhe über dem Boden**.**.



AUFMERSAMKEIT!
Verwenden Sie zum Anheben der Maschine keine beweglichen oder schwachen Teile wie Gehäuse, elektrische Kabelkanäle, pneumatische Teile usw.

2.5. ÜBERSETZUNG

Der Bediener muss:
• einen allgemeinen Überblick über die einzuhaltende Strecke haben;
• das Manöver bei Gefahrensituationen abbrechen.



AUFMERSAMKEIT!
Schieben oder ziehen Sie das Gerät nicht, um es zu bewegen, da es umkippen könnte.

2.6. PLATZIEREN DER LAST

Stellen Sie vor dem Aufstellen der Last sicher, dass der Weg frei ist und der Boden eben und belastbar ist. Nehmen Sie das Gerät von der Holzpalette, schieben Sie es zur Seite und schieben Sie es dann auf den Boden.

2.7. SPEICHERUNG

Die Maschine bzw. deren Teile müssen an einem nicht aggressiven, vibrationsfreien Ort mit einer Raumtemperatur zwischen -10°C und 50°C gelagert und vor Feuchtigkeit geschützt werden. Der Lagerort der Maschine muss eine ebene Standfläche haben, um ein Verdrehen der Maschine oder eine Beschädigung der Standfüße zu vermeiden.



AUFMERKSAMKEIT!
Die Aufstellung, Installation und Demontage der Maschine muss von einem Fachtechniker durchgeführt werden.



AUFMERKSAMKEIT!
Nehmen Sie keine Veränderungen an den mit der Maschine gelieferten Teilen vor. Fehlende oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

Warnhinweise

• Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe, Flüssigkeiten oder Gegenstände in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
• Sprühen Sie keine Aerosole in die Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
• Prüfen Sie niemals mit einer offenen Flamme auf Lecks.
• Das Gerät ist nicht für den Einsatz in Meeresumgebungen geeignet.

3. INSTALLATION UND MONTAGE

Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts und die Sicherheit während des Gebrauchs sicherzustellen, befolgen Sie die Anweisungen in diesem Abschnitt sorgfältig. Die Maschine in einem ausreichend beleuchteten Raum betreiben (siehe die im Land der Aufstellung geltende technische Norm. In Europa, Norm EN 12464-1).



AUFMERKSAMKEIT!
Die nachfolgend beschriebenen Vorgänge müssen unter Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften hinsichtlich der verwendeten Ausrüstung und der Betriebsverfahren durchgeführt werden.



AUFMERKSAMKEIT!
Vergewissern Sie sich vor dem Bewegen des Geräts, dass die Tragfähigkeit des verwendeten Hebezeugs für das Gewicht des Geräts geeignet ist.

3.1. VERANTWORTLICHKEITEN DES KUNDEN

Der Kunde muss:
- einen hochempfindlichen thermomagnetischen Differenzialschalter mit manueller Rückstellung vorsehen. Informationen zum elektrischen Anschluss finden Sie im Abschnitt 4.2 „Elektrischer Anschluss“;
- Überprüfen Sie, ob die Fläche, auf der die Maschine steht, eben ist.
- eine in geöffneter Stellung abschließbare Vorrichtung zum Anschluss an die Stromversorgung vorsehen.
- den Anschluss an ein geeignetes Erdungssystem vorbereiten (Abschnitt 4.2.3).

3.2. MASCHINENPLATZGRENZEN

Um die Maschine herum muss ausreichend Platz freigehalten werden (für Bedienung, Wartung usw.). Dieser Platz muss vergrößert werden, wenn andere Geräte und/oder Hilfsmittel verwendet und/oder transportiert werden oder wenn Fluchtwege innerhalb des Arbeitsplatzes erforderlich sind.

3.3. POSITIONIERUNG

Gehen Sie vorsichtig mit dem Gerät um, um Schäden oder Gefahren für Personen zu vermeiden. Verwenden Sie zum Transport und zur Positionierung eine Palette.
Der Installationsplan in dieser Bedienungsanleitung gibt die Abmessungen des Geräts sowie die Position der Anschlüsse (Strom, Wasser) an. Überprüfen Sie, ob diese vorhanden und bereit sind, um alle erforderlichen Anschlüsse vorzunehmen.
Überprüfen Sie das Gerät nach der Positionierung und nivellieren Sie es ggf. nivellieren Sie es. Eine falsche Nivellierung kann zu Funktionsstörungen des Geräts führen.

Aufstellung der Maschine:
• Positionieren Sie die Maschine am gewünschten Ort; die Maschine muss auf den Boden gestellt werden.
•Tragen Sie Schutzhandschuhe und packen Sie die Maschine aus. Führen Sie dabei die folgenden Schritte durch:
- Schneiden Sie die Bänder durch und entfernen Sie die Schutzfolie. Achten Sie dabei darauf, die Oberfläche nicht zu zerkratzen, falls Sie eine Schere oder Klinge verwenden;

3.4. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung muss entsprechend den geltenden Vorschriften des Landes entsorgt werden, in dem das Gerät eingesetzt wird. Alle Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich. Sie können unbedenklich aufbewahrt, recycelt oder in einer entsprechenden Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.
Recycelbare Kunststoffteile sind wie folgt gekennzeichnet:



PE
Polyethylen: Außenverpackung, Tasche für Gebrauchsanleitung



PP
Polypropylen: Riemen



PS
Polystyrolschaum: Eckenschutz

Die Holz- und Kartonteile können unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Landes, in dem die Maschine verwendet wird, entsorgt werden.

IV. BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN NORMALEN GEBRAUCH DER MASCHINE.

1. ELEKTROANSCHLUSS

ACHTUNG !!

Der elektrische Anschluss hat nach den Regeln der Kunst durch eine ausgebildete, zugelassene Kraft zu erfolgen (siehe die im Land der Aufstellung geltenden Normen und Regeln).

Vor dem Einsatz eines Adapters für die Steckdose muss geprüft werden, ob deren elektrischen Daten nicht unterhalb derer der Maschine liegen.

Keine Mehrfachstecker verwenden.

Die Versorgung der Maschine mit Wechselstrom hat die folgenden Bedingungen zu erfüllen (EN60204-1):

- maximale Spannungsschwankungen: ±10%,
- maximale Frequenzschwankungen: ±1% über einen langen Zeitraum, ± 2% innerhalb einer kurzen Zeitspanne.

VORSICHT: die elektrische Anlage (Konzeption, Ausführung und Wartung) muss den gesetzlichen Bestimmungen und Normen im Land der Aufstellung entsprechen.

- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.
- Die Stromversorgung der Maschine muss vor Überstrom (Kurzschlüsse und Überlastungen) geschützt werden, indem ein gemäß IEC60947-2 geeigneter Leistungsschalter installiert wird, der den Installationsort und die Maschineneigenschaften berücksichtigt.

VORSICHT: Zum Schutz vor indirektem Kontakt (je nach Art der vorgesehenen Stromversorgung und des Anschlusses der Masse an den äquipotentiellen Schutzkreis) siehe Punkt 6.3.3 der EN 60204-1 (IEC 60204-1) mit der Verwendung von Schutzeinrichtungen zum automatischen Unterbrechen der Stromversorgung bei fehlender Isolation in TN- oder TT-Anlagen bzw. eines Kontrollgeräts für die Isolierung oder das Differential für eine automatische Unterbrechung in IT-Systemen. Für diesen Schutz sind die Bestimmungen von IEC 60364-4-41, 413.1 IEC anzuwenden.

Beispiel: In einem TN- oder TT-System ist vor der Stromversorgung ein Fehlerstromschutzschalter mit ausreichender Trennleistung (z.B. 30 mA) für die Erdung des Ortes, an dem die Maschine aufgestellt werden soll, eingebaut werden.

VORSICHT: Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften birgt für den Kunden Risiken von Störungen und/oder Unfällen mit der Maschine durch direkten oder indirekten Kontakt.

- Die elektronischen Rührmaschinen werden mit Einphasenstrom betrieben.
- Es ist eine genormte, leicht zugängliche Wandsteckdose mit 2 Polen + Erde (16A, gemäß IEC 60309) sowie ein entsprechender wasserdichter Stecker zur Montage am Netzkabel vorzusehen.

Hinweis: Die Maschine kann nur in TN- (geerdeter Neutralleiter) und TT-Netzen (Neutralleiter mit Erde verbunden) betrieben werden. Wenn die Maschine in einem IT-Netz (hochohmig geerdeter oder isolierter Neutralleiter) installiert werden soll, besteht eine Lösung darin, einen Trenntransformator einzusetzen und die Maschine lokal auf ein TN- oder TT-Netz umzuschalten..

- **Warnung an den Installateur:**

Dieser elektronische Rührer ist mit einem Filter ausgestattet, der Störungen aus dem Netz direkt zur Erde ableitet, ohne den Frequenzumrichter zu durchlaufen. Damit dieser wirksam ist, muss die Erdung der Installation von guter Qualität sein, da sonst die Störungen über den Frequenzumrichter geleitet werden und diesen beschädigen können.

Eine Erdung durch grün-gelben Erdungsdraht ist Pflicht.

KEINE ERDUNG = KEIN SCHUTZ = STÖRANFÄLLIGKEIT

2. Anwendung und Sicherheit

ATCHUNG !!

Die Maschine vor dem ersten Einsatz korrekt reinigen.

Das unbeabsichtigte Schließen des Deckels des Druckhebels birgt eine Quetschgefahr für Finger.



Nie die Hand bei laufender Maschine in den Auswurfbereich halten; Verletzungsgefahr. Es ist streng untersagt, die Sicherheitssysteme zu überbrücken oder zu verändern: Gefahr bleibender Verletzungen!!!

Die einwandfreie Funktion der Sicherheiten vor jedem Einsatz kontrollieren (siehe Abschnitt „Einstellung der Sicherheitsvorrichtungen“). Nie die Hand, einen harten oder gefrorenen Gegenstand in das Gerät einführen.

Aus hygienischen und Sicherheitsgründen immer eine feste, waschbare oder Einwegkopfbedeckung benutzen, die die Haare komplett bedeckt.

2.1 BETRIEB - SICHERHEIT

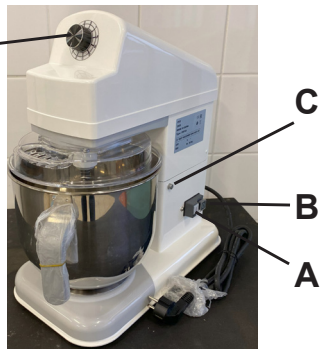
• Die Sicherheit des Benutzers wird gewährleistet durch:

Das Anhalten des Motors beim Öffnen des Kopfes.
Das Design des Schutzschirms, das ein sicheres Hinzufügen von Zutaten während des Betriebs ermöglicht.
Die Erkennung der Schüssel.
Die Notwendigkeit, die START-Taste nach einem Stopp zu drücken (Spannungsausfall-Sicherung).
Einen Schutz gegen Überstrom, Überspannung, Unterspannung und Überhitzung des Motors.
Die Einhaltung der Anweisungen in dieser Anleitung für Betrieb, Reinigung und Wartung der Maschine.

Gerät mit der STOP-Taste **B** ausschalten, um den Kopf durch Drücken von **C** zu entriegeln.

• Bedienfeld

A START-Taste
B STOP-Taste
C Kopf-Entriegelungstaste
D Potentiometer



2.2 BENUTZUNG

Gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie den Entriegelungsstift **C**, um den Kopf der Maschine anzuheben (der Stift springt heraus, sobald die maximale Position erreicht ist).
Setzen Sie das Werkzeug auf die Werkzeugaufnahme und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, um es zu verriegeln.
Drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verriegeln. Setzen Sie das passende Werkzeug ein und fügen Sie die Zutaten in die Schüssel.
Drücken Sie erneut auf den Entriegelungsstift und senken Sie den Kopf der Maschine, bis er einrastet (der Stift springt heraus, sobald die horizontale Verriegelungsposition erreicht ist).
Wählen Sie die geeignete Geschwindigkeit, starten Sie die Maschine durch Drücken der START-Taste **A** und bestimmen Sie die Mischzeit entsprechend den Anforderungen.
Sobald die Anforderungen erfüllt sind, stoppen Sie die Maschine, heben Sie den Kopf an, drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie zu lösen, entfernen Sie die Schüssel und entnehmen Sie den Inhalt.
Stellen Sie den Potentiometer-Drehknopf **D** auf 0, dann starten Sie das Gerät durch Drücken der START-Taste **A**.

2.3 CHANGEMENT ET CHOIX DES VITESSES

• Der elektronische Frequenzumrichter bietet dem Benutzer hohe Flexibilität und eine stufenlose Geschwindigkeitsregelung, um alle Arbeiten unter optimalen Bedingungen hinsichtlich Leistung und Qualität durchzuführen.
• Starten Sie immer mit der niedrigen Geschwindigkeit 1, um Spritzer oder die Freisetzung von Mehlstaub zu vermeiden, und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit allmählich entsprechend der jeweiligen Aufgabe.
Je nach Art des zu mischenden Produkts wählen Sie das richtige Werkzeug und die passende Mischgeschwindigkeit:

1- Mehlmischung: Verwenden Sie den Knethaken und wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeit. Die Verwen dung mittlerer und hoher Geschwindigkeiten ist verboten!
2 - Füllungsmischung: Verwenden Sie die Palette bei mittlerer Geschwindigkeit.
3 - Eier aufschlagen: Verwenden Sie den Schneebesen und wählen Sie eine hohe Geschwindigkeit.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
V (Tr/min)	26	41	54	69	91	116	140	168	202	236	270
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600
	60	90	120	150	200	255	310	370	450	525	600

2.4 MAXIMALE ARBEITSLEISTUNGEN

• Die Arbeitskapazität eines Rührgeräts hängt ab von:

Dem verwendeten Werkzeug.
Der Art, Menge und Dichte der zu bearbeitenden Masse.
Der optimalen Geschwindigkeit für eine qualitativ hochwertige Verarbeitung.
• Eine Überladung der Maschine geht immer zulasten der Arbeitsqualität und der Lebensdauer der mechanischen Bauteile des Rührgeräts. Zudem kann sie zu einer übermäßigen Erwärmung des Motors führen und einen plötzlichen Stillstand verursachen

• **Empfohlene Höchstmengen**

Produits	Quantités	outils
Blancs d'oeufs	480g	Fouet
Farine eau	2.1kg 1.26kg	Crochet
Farine Beurre Sucre Oeufs	1.75kg 0.7kg 0.7kg 0.42kg	Palette

V - REINIGUNG, HYGIÈNE

ACHTUNG !!

Vor jedem Abbau den Netzstecker des Gerätes herausziehen.

Vor dem Einsatz eines Reinigungsmittels aufmerksam das Beiblatt mit Sicherheitshinweisen lesen und angemessene Schutzausrüstungen benutzen.

Das Gerät darf nicht mit einem Druckreiniger gereinigt werden.

1. ZWISCHEN ZWEI EINSÄTZEN

KESSEL UND WERKZEUG AUSBAUEN.

• Das Kesselinnere und das Werkzeug in einem Spülbecken mit heißem Wasser unter Zusatz eines desinfizierenden oder (bei Verarbeitung fetthaltiger Zutaten) fettlösenden Reinigungsmittels waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.

• Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle und den Sicherheitskranz mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel abwischen, anschließend mit klarem Wasser abspülen.

Hinweis: Nur aluminiumverträgliche Reinigungsmittel verwenden.

1.1 NACH BEENDIGUNG DES EINSATZES

• Den Netzstecker ziehen.

• Kessel, Werkzeug.

• Den Kessel und die Werkzeuge in einem Spülbecken mit einem desinfizierenden oder fettlösenden Reinigungsmittel waschen, anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen. Nur der Kessel kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

• Die Halterung des Planetengetriebes, die Werkzeughalterwelle, der Sicherheitskranz und die Kesselhalterung, und falls notwendig das Gehäuse des Rührwerks mit einem feuchten Schwamm und einem desinfizierenden Reinigungsmittel abwischen, anschließend abspülen.

• Den sauberen Zustand der verschiedenen Bauteile kontrollieren.

Hinweis:

- *Achten Sie auf die Verträglichkeit der verwendeten Reinigungsmittel mit den Materialien der Geräteteile.*
- *Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, die die Oberflächen verkratzen können.*
- *Beachten Sie bei der Reinigung der verschiedenen Zubehörgeräte deren Bedienungsanleitung.*

Das Gerät nie mit einem Druckreiniger reinigen.

Regelmäßig: (mindestens einmal monatlich)

- die auf der Rückseite des Gerätes befindlichen Lüftungsschlitze von Staub befreien (Ursache von Überhitzung),

1.2 MEHLSTAUB

Um die Entstehung von Mehlstaub beim Beladen des Kessels zu verringern, empfiehlt sich:

- den Mehlsack oder -behälter ohne Schütteln zu leeren,
- wenn möglich vor dem Mehl Wasser einzufüllen,
- zum Mischen von Mehl und Wasser immer auf niedriger Geschwindigkeitsstufe zu starten,
- einen leeren Mehlsack nie zu schütteln, ihn vorsichtig zusammenzurollen.

Die Einhaltung dieser einfachen Regeln trägt zur verringerten Entstehung von Mehlstaub bei und somit geringeren Allergierisiken im Zusammenhang mit diesem Staub.

VI - BETRIEBSSTÖRUNGEN

1. DAS RÜHRWERK STARTET NICHT

• Überprüfen ob:

- das Rührwerk richtig angeschlossen ist,
- die Spannungsversorgung am Netzstecker stimmt,
- der Kessel und der Sicherheitskranz sich in Arbeitsstellung befinden.
- Der Kopf ist in Arbeitsposition.

• Falls das Rührwerk während eines Arbeitsganges abschaltet:

- Der Temperaturfühler des Variators hat ausgelöst. Einige Minuten vor dem erneuten Einschalten warten.
- Geschwindigkeit oder Masse im Kessel verringern.

1.2 STÖRGERÄUSCHE ODER GESTÖRTER BETRIEB

• **Metallisches Geräusch**

- ein verformtes Werkzeug, das schleift oder sich in der falschen Richtung dreht,
- beschädigter oder falsch montierter Kessel,
- mangelhafte Schmierung des Planetengetriebes.

• **Schrilles Geräusch**

- defekter Antriebsriemen.

• **Zu geringe Leistung des Variators**

- Das Elektronikgetriebe kann die Leistung automatisch reduzieren und auf eine geringere als am Potentiometer angezeigte Geschwindigkeit gehen, wenn:
  . die gewählte Geschwindigkeit zu hoch ist: Gefahr des Durchrutschens und des Verschleiß des Riemens,
  . die zu verarbeitende Menge zu groß ist,
  . das Werkzeug nicht für die zu verrichtende Arbeit geeignet ist.
- In diesen Fällen entweder:
  . die angezeigte Geschwindigkeit reduzieren,
  . die zu verarbeitende Menge verringern,
  . eventuell das Werkzeug wechseln.

• Keine Geschwindigkeitsregulierung

- Steuerkarte beschädigt oder Drähte lose bzw. unterbrochen.

1.3 VERKLEMMEN EINES WERKZEUGS AUF DER WERKZEUGHALTERWELLE

• Im allgemeinen auf eine unzureichende Reinigung oder durch Aufprall verursachte Verformung des Werkzeugs zurückzuführen.

• Wird ein beginnendes Festfressen festgestellt, nicht weiterarbeiten, sondern einfetten oder ein flüssiges Schmiermittel auftragen und einen Moment warten, bis das Mittel einwirkt.

• Schrittweise vorgehen und die Kraftanwendung dosieren:

- unter Hin- und Herbewegen drehen,
- nach dem Entfernen des Bajonettstifts, mit einem Hammer leicht auf das Werkzeug schlagen,
- das verformte Teil gegebenenfalls mit Schleiftuch überschleifen.

Bei anhaltender Störung wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Fachhändlers

2. Wartung

ACHTUNG !!

Vor jedem Eingriff den Netzstecker der Maschine ziehen.
Die Wartung darf nur von ausgebildetem, zugelassenen Fachpersonal durchgeführt werden.

2.1 GETRIEBE

• Das Rührwerk ist ein sehr wartungsfreundliches Gerät (Lager, Motor, und Getriebe sind auf Lebenszeit geschmiert).

• Es wird empfohlen, mindestens einmal jährlich:

- falls nötig die Lüftungsschlitze zu säubern, eine Ursache für Überhitzen,
- falls nötig die Ritzel des Planetengetriebes mit einem stark haftenden Schmiermittel einzufetten.
- das Geräteinnere mit einem Staubsauger von Riemenabrieb und Mehl zu befreien.

2.2 ÜBERPRÜFEN DER SICHERHEITSEINRICHTUNG

• Die ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitseinrichtung muss regelmäßig überprüft werden. Der Motor muss beim Öffnen des Kopfes und bei fehlender Schüssel stoppen.

• Falls eine dieser beiden Funktionen nicht funktioniert:

Die Maschine nicht benutzen.
Sie vom Wartungsdienst Ihres Händlers einstellen lassen.

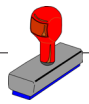
Die Maschine darf nicht laufen, wenn die Schüssel nicht auf der Halterung positioniert ist.

ADRESSE FÜR WARTUNG

Sie sollten sich vorrangig an den Verkäufer Ihres Geräts wenden.

Bei allen Anfragen oder Bestellungen von Ersatzteilen, den Typ, die Seriennummer und die unten am Gerät aufgeführten elektrischen Daten angeben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen oder Verbesserungen an seinen Erzeugnissen vorzunehmen.



Stempel des Verkäufers

Kaufdatum: : .....

Norm-Konformität

Folgende Vorschriften wurden bei der Entwicklung und Herstellung des Gerätes beachtet:

- Die EU-Richtlinie Maschinen 2006/42.
- Die EU-Richtlinie EMV 2014 / 30 EU.
- 2011/65/EU Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe.

Die EU-Richtlinie 2002/96/EG « WEEE »

Das Symbol « “ auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss viel mehr in eine Recyclinganlage für Elektrik- und Elektonik-Altgeräte gebracht werden. Sie stellen somit sicher, dass das Produkt umweltgerecht entsorgt wird und keine Belastungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit aus einer unkontrollierten Deponierung entstehen. Zu weiteren Auskünften zum Recycling des Produkts, wenden Sie sich bitte an unsere Handelsabteilung oder Ihren Einzelhändler, den Kundendienst oder das zuständige Entsorgungsunternehmen.

Die EU-Richtlinie 2006/12/EG « Abfälle »

Die Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.
Die Recyclingbestimmungen beachten.

Die EU-Richtlinie 94/62/EG « Verpackung und Verpackungsabfälle »

Die Verpackung der Maschine ist so entworfen, dass sie zur Verhütung oder Verringerung der Erzeugung von Abfällen und ihrer Gefährlichkeit beiträgt.

Auf die Entsorgung der verschiedenen Teile der Verpackung in geeigneten Recyclingeinrichtungen achten.

- **Europäische Normen:**
  EN 454- Mix- und Rührgeräte. Sicherheits- und Hygienevorschriften.

Die Einhaltung dieser Richtlinien wird bescheinigt durch:

- Das auf der Maschine angebrachte CE-Konformitäts-Zeichen,
- Die entsprechende, dem Garantieschein beigefügte CE-Konformitäts-Erklärung,
- Die vorliegende Bedienungsanleitung, die dem Bediener zu übergeben ist.

Geräuschdaten:

- Der nach dem Test-Code EN ISO 3743.1-EN ISO 3744< 70 dBA

Schutzklasse gemäß EU-Norm 60529-2000:

- elektrische Steuerungen IP55
- gesamte Maschine IP23

Integrierte Sicherheitseinrichtungen:

- Die Maschine wurde unter Einhaltung der sie betreffenden vorstehenden Vorschriften und Normen entwickelt und hergestellt.
- Der Bediener hat zuvor in den Gebrauch der Maschine eingewiesen zu sein und muß über eventuelle Restrisiken informiert sein .

Nahrungsmittelhygiene:

Die Maschine besteht aus Werkstoffen, die mit den Bestimmungen folgender Normen übereinstimmen:

- Richtlinie 1935/2004/EWG: Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Werkstoffe und Gegenstände,
- Norm EN 601- : Mit Nahrungsmitteln in Berührung kommende Aluminiumgußlegierungen.
- EN-Normen 1672-2- : Vorschriften zur Hygiene

Die Oberflächen der für Nahrungsmittel bestimmten Bereiche sind glatt und leicht zu reinigen. Für die Nahrungsmittelverarbeitung zugelassene Reinigungsmittel unter Beachtung ihrer Gebrauchsanweisung verwenden.

Karel Srl
Via Colombi Guidotti 7/a
43126 PARMA (IT)