

**9kg/30L AS**



**101917**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germania

tel.: +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Numero verde:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versione: 1.0

Data di redazione: 2022-07-12

## Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento .....	2
1.2	Indicazioni di sicurezza .....	3
1.3	Uso conforme alla destinazione .....	5
1.4	Uso non conforme alla destinazione .....	5
2	Informazioni generali .....	6
2.1	Responsabilità e garanzia.....	6
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	6
2.3	Dichiarazione di conformità.....	6
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio .....	7
3.1	Controllo della consegna .....	7
3.2	Imballaggio .....	7
3.3	Stoccaggio .....	7
4	Dati tecnici .....	8
4.1	Dati tecnici .....	8
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	9
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura .....	11
5	Installazione e uso.....	11
5.1	Installazione.....	11
5.2	Uso .....	12
6	Pulizia e manutenzione .....	17
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia .....	17
6.2	Pulizia .....	18
6.3	Manutenzione .....	19
7	Possibili malfunzionamenti .....	19
8	Smaltimento.....	20



**Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!**

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

## 1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

### 1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



**PERICOLO!**

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



### **AVVERTENZA!**

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



### **PRUDENZA!**

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

### **ATTENZIONE!**

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

### **AVVISO!**

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

## 1.2 Indicazioni di sicurezza

### Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

### **Sicurezza durante l'uso delle impastatrici planetarie**

- Non toccare mai i componenti dell'apparecchio in moto.
- Con l'apparecchio in funzione non avvicinare mai alla ciotola o al miscelatore le mani, i capelli, l'abbigliamento, le spatole o altri utensili da cucina.
- Sostituire i miscelatori solo dopo che l'azionamento si è completamente arrestato, che è ancora in rotazione poco dopo che l'alimentazione elettrica è stata scollegata.

IT

### **Personale**

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

### **Uso solo sotto sorveglianza**

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

### Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

### 1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Impastare l'impasto per il pane e per i prodotti da forno
- Miscelare l'impasto per i prodotti da forno e per le torte
- Montare le creme, la panna e le uova

IT

### 1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature. L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Lavorare i prodotti alimentari non idonei e altri componenti non idonei.

## 2 Informazioni generali

### 2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

### 2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

### 2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.



## 3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

### 3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

### 3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

### 3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

## 4 Dati tecnici

### 4.1 Dati tecnici

Nome:	L'impastatrice planetaria 9kg/30L AS
Numero dell'articolo:	101917
Materiale:	fusione di alluminio
Materiale della ciotola:	acciaio inossidabile
Volume dell'impasto da lavorare in kg/l:	9 / 30
Livelli di velocità:	3
Potenza di collegamento:	1,1 kW   230 V   50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	470 x 530 x 85580
Peso in kg:	89,0

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

IT

#### Versione / caratteristiche

- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Ciotola rimovibile
- Interruttore di sicurezza
- Protezione del motore
- Interruttore ON/OFF
- In dotazione:
  - frusta a filo, fusione di alluminio, acciaio inossidabile
  - gancio per impastare, acciaio inossidabile
  - frusta a foglia, acciaio inossidabile
  - griglia di protezione, acciaio inossidabile
- Caratteristiche: accessori lavabili in lavastoviglie

## 4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

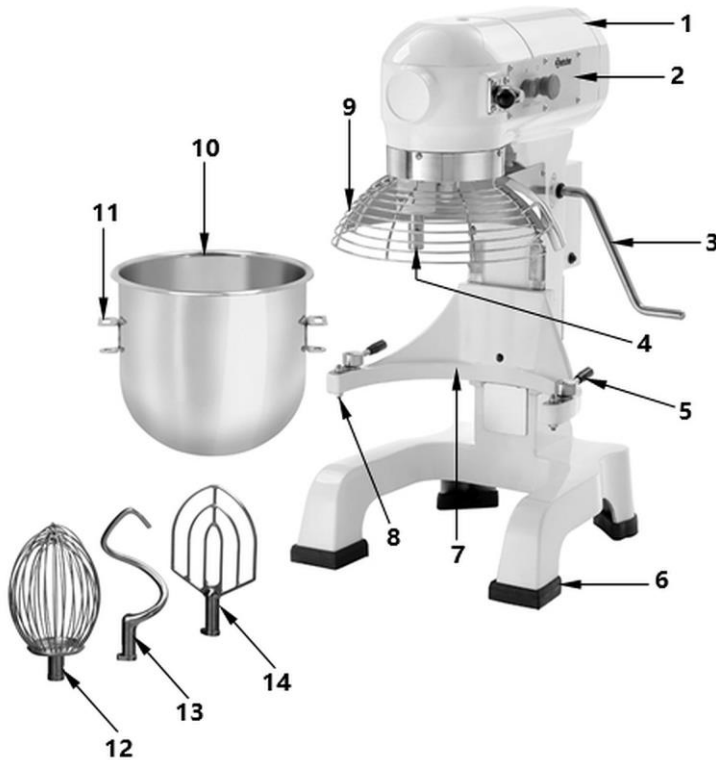


Fig. 1

1. Corpo motore
2. Pannello di controllo
3. Leva
4. Attacco miscelatori
5. Leva di fissaggio della ciotola
6. Base con piedini in gomma (4x)
7. Supporto ciotola
8. Perni di fissaggio della ciotola
9. Griglia di protezione
10. Ciotola
11. Manici della ciotola
12. Frusta a filo
13. Gancio per impastare
14. Frusta a foglia

## Pannello di controllo



Fig. 1

- |                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 15. Regolatore di velocità        | 16. Pulsante Start (verde) |
| 17. Interruttore Stop/OFF (rosso) | 18. Pulsante RESET         |

IT

## Dispositivi di sicurezza

L'apparecchio è dotato di elementi di sicurezza che ne impediscono l'avviamento quando:

- la griglia di protezione non è chiusa,
- la ciotola non è posizionata sul supporto ciotola,
- il supporto ciotola non è stato sollevato al massimo tramite la leva.

Per una maggiore sicurezza, l'apparecchio è stato dotato di una **protezione contro le interruzioni di corrente**. Ciò significa che in caso di mancanza di corrente, l'apparecchio può essere riavviato solo dopo aver premuto nuovamente il pulsante Start. Questo elemento garantisce che l'apparecchio non possa avviarsi automaticamente al ripristino dell'alimentazione.

In caso di sovraccarico, viene attivata una **protezione contro il surriscaldamento** che arresta automaticamente il funzionamento dell'apparecchio. Se ciò accade:

- premere l'interruttore Stop/OFF (rosso) per spegnere l'apparecchio,
- dopo che il motore si è fermato completamente, ridurre il livello di riempimento della ciotola,
- premere il pulsante RESET sul lato destro dell'apparecchio.
- riavviare l'apparecchio.

### 4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

L'impastatrice planetaria ad alte prestazioni produce fino a 9 kg di impasto in un unico ciclo di lavoro. La ciotola da 30 litri permette di preparare vari tipi di pasta, panna, creme e molto altro ancora, utilizzando gli accessori in dotazione.

## 5 Installazione e uso

### 5.1 Installazione



#### PRUDENZA!

**In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.**

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

IT

#### Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



#### PRUDENZA!

##### **Pericolo di soffocamento!**

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:

- uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
  - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
  - facilmente accessibile
  - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.

### Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.

## 5.2 Uso



### AVVERTIMENTO

**Pericolo di lesioni alle dita e alle mani a causa di miscelatori rotanti!**  
**Durante il lavoro, gli utensili da cucina ausiliari rischiano di essere catturati dai miscelatori.**

Non inserire mai nella ciotola, attraverso i fori della griglia di protezione, gli utensili da cucina ausiliari rigidi.

Spegnere l'apparecchio, attendere che il motore si fermi, quindi mescolare gli ingredienti nella ciotola o toglierli da essa.

### Prima del primo uso

1. Prima del primo uso pulire accuratamente l'apparecchio e gli accessori, come da indicazioni riportate nel capitolo 6 "Pulizia".
2. Al termine delle operazioni, asciugare con cura il robot da cucina e gli accessori.
3. Fissare la ciotola e i miscelatori appropriati all'apparecchio seguendo le istruzioni riportate di seguito.

### Fissaggio della ciotola

Prima di fissare la ciotola, l'apparecchio deve essere spento e il supporto ciotola deve essere in posizione abbassata. A questo scopo, girare la leva verso il basso.

1. Posizionare i miscelatori necessari nella ciotola.
2. Fissare la ciotola al supporto ciotola.

Ci sono tre punti di fissaggio:

- un perno di bloccaggio (bullone) sul retro della ciotola, che viene inserito nell'apposito foro del supporto ciotola;
  - i due perni a destra e a sinistra del supporto ciotola devono incastrarsi nei fori del supporto ciotola.
3. Tirare in avanti la leva di fissaggio della ciotola, sul lato destro e sinistro.






Fig. 2

### Selezione del miscelatore

La frusta a foglia, la frusta a filo e il gancio per impastare sono destinati solo all'esecuzione dei lavori specifici (compatibili con l'uso previsto).

#### **NOTA BENE!**

**Non utilizzare la frusta a foglia per preparare impasti pesanti, né la frusta a filo per operazioni diverse dalla montatura, sbattitura o preparazione delle miscele leggere.**

	<b>Gancio per impastare</b>	serve per preparare impasti pesanti come ad es. impasto per il pane Livello di velocità raccomandato: 1
	<b>Frusta a foglia</b>	utilizzata generalmente per la preparazione delle paste leggere, pasticcini, ripieni e purè di verdure Livelli di velocità raccomandati: 1, 2
	<b>Frusta a filo</b>	più adatta per miscele leggere come ad es. panna montata, maionese, uova, albume a neve, crêpe e soufflé Livelli di velocità raccomandati: 1, 2, 3

Tab. 1

### Fissare / togliere i miscelatori

#### NOTA BENE:

**Quando si installano i miscelatori, la ciotola deve essere nella posizione bassa.**

1. Aprire la griglia di protezione, agendo sull'attacco miscelatori.
2. Inserire il miscelatore selezionato nell'attacco e ruotarlo in senso antiorario fino a quando il perno di azionamento raggiunge la fessura a L nel miscelatore.

#### **AVVERTIMENTO!**

**Accertarsi che il miscelatore sia ben incastrato nell'attacco.**

3. Per togliere il miscelatore, premerlo leggermente verso l'attacco, ruotarlo in senso orario e tirarlo verso il basso.



### Riempimento con ingredienti

1. Dopo aver attaccato il miscelatore scelto, riempire la ciotola con gli ingredienti da trattare. Non superare il livello massimo di riempimento.

Consiglio: 2 kg di farina per 1 litro di liquido.

Si consiglia di mettere prima l'acqua (o altro liquido) nella ciotola, poi la farina.

L'apparecchio è in grado di produrre quantità maggiori, ma questo porterebbe alla sua usura prematura e ai possibili danni. Il sovraccarico dell'apparecchio comporta anche tempi di miscelazione/lavorazione prolungati e risultati insoddisfacenti.

2. In caso di sovraccarico dell'azionamento, arrestare l'apparecchio premendo il pulsante Stop/OFF (rosso) e ridurre immediatamente il livello di contenuto della ciotola.

### Leva e griglia di protezione

1. Dopo aver aggiunto gli ingredienti, sollevare il supporto ciotola, agendo sulla leva (fig. a destra).

La leva si trova sul lato destro dell'apparecchio.

2. Ruotare la leva di 180° in senso antiorario per sollevare il supporto ciotola.
3. Per abbassare il supporto ciotola, ruotare la leva di 180° in senso orario.
4. Prestare attenzione alle informazioni sulla leva.



IT

Fig. 3

Il supporto ciotola e la griglia di protezione sono collegati, per quanto riguarda il sistema di controllo, in modo che l'apparecchio funzioni solo quando:

- la ciotola è collocata sul supporto ciotola,
- il supporto ciotola è sollevato nella sua posizione più alta,
- la griglia di protezione è chiusa.

Dopo aver sollevato la ciotola tramite la leva e dopo aver chiuso la griglia di protezione, l'apparecchio può essere acceso in condizioni di sicurezza.

### Impostazione del livello di velocità

La scelta del livello di velocità (1 - 3) dipende principalmente dal tipo, dalla quantità e dalla consistenza degli ingredienti da lavorare.

Si deve tener conto dei livelli di velocità raccomandati, riportati nella tabella 1.

5. A seconda degli ingredienti, selezionare uno di questi livelli, agendo sul regolatore di velocità.

#### **ATTENZIONE!**

**Prima di cambiare il livello di velocità, arrestare l'apparecchio, premendo l'interruttore Stop/OFF (rosso).**

6. Iniziare sempre dal livello più basso, quindi selezionare gradualmente un livello più alto fino a raggiungere il livello di velocità desiderato.

### Avviare l'apparecchio

1. Collegare l'apparecchio ad una presa singola provvista di messa a terra.

Prima dell'avviamento:

- la ciotola deve essere bloccata nella posizione superiore,
- la griglia di protezione deve essere chiusa,
- l'interruttore Stop/OFF (rosso) deve essere estratto.

2. Per accendere l'apparecchio, premere il pulsante Start (verde) sul pannello di controllo.

### **Trattamento di ingredienti**

1. Lavorare gli ingredienti desiderati.
2. Se durante la lavorazione risulterà necessario aggiungere altri ingredienti, aprire la griglia di protezione, agendo sull'attacco.

Se la griglia di protezione viene aperta durante la lavorazione, l'apparecchio si arresta automaticamente.

3. Aggiungere gli ingredienti necessari.
4. Chiudere la griglia di protezione.
5. Continuare la lavorazione, premendo il pulsante Start (verde).
6. Dopo aver terminato la lavorazione degli alimenti, premere l'interruttore Stop/OFF (rosso) sul pannello di controllo per spegnere l'apparecchio.

### **Rimozione della ciotola e dei miscelatori**

1. Abbassare il supporto ciotola, ruotando la leva di 180° in senso orario.
2. Togliere i miscelatori, premendoli leggermente verso il relativo attacco, ruotando in senso orario e tirando verso il basso.
3. Appoggiare i miscelatori nella ciotola.
4. Rilasciare entrambe le leve di fissaggio della ciotola, ruotandole all'indietro.
5. Togliere la ciotola con il miscelatore dal supporto ciotola, sollevandola.
6. Togliere i miscelatori.
7. Se necessario, rimettere i prodotti alimentari lavorati in un altro recipiente.

## **6 Pulizia e manutenzione**

### **6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia**

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

## 6.2 Pulizia

1. Tutti i componenti dell'apparecchio vanno puliti dopo ogni utilizzo.
2. Per abbassare il supporto ciotola, ruotare la leva di 180° in senso orario.
3. Per la pulizia, togliere sempre i miscelatori.
4. Poi, sollevando la ciotola, toglierla dal supporto insieme al miscelatore.
5. Rimuovere i residui di cibo dalle parti smontate.
6. Pulire accuratamente la ciotola e gli accessori smontati con l'acqua calda e un detergente delicato.
7. Sciacquare gli elementi puliti sotto acqua corrente.
8. Lasciarli asciugare all'aria o asciugarli con un panno morbido non sfilacciabile.

### **NOTA BENE!**

**Tutte le parti rimovibili (ciotola e miscelatori) possono essere lavate in lavastoviglie!**

9. Pulire accuratamente l'attacco dei miscelatori, la griglia di protezione, il supporto ciotola e il corpo esterno dell'apparecchio con un panno morbido e imbevuto di un detergente delicato.
10. Occorre prestare particolare attenzione a che i depositi di impasto ecc. non rimangano sui perni del supporto ciotola, altrimenti essa non potrà essere posizionata correttamente.
11. Lavare le superfici con l'acqua pulita e poi asciugarle.

### 6.3 Manutenzione

Far ispezionare l'apparecchio da un tecnico specializzato almeno una volta all'anno o secondo necessità.

Se necessario, far lubrificare regolarmente le parti rilevanti dell'apparecchio.

## 7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.


Inconveniente	Causa	Rimedio
Dopo l'accensione, l'attacco dei miscelatori non ruota	Spina collegata male	Collegare la spina
	È saltato il fusibile	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione, ripristinare il fusibile e riaccendere l'apparecchio
Perdita di olio	Guarnizioni olio usurate	Contattare il venditore
La leva è troppo tesa	Guide intaccate dalla corrosione	Pulire e lubrificare le guide
	L'alberino filettato, l'ingranaggio conico, l'albero del volano ecc. sono a secco	Lubrificare i componenti della leva

Inconveniente	Causa	Rimedio
La temperatura del motore è troppo alta ed è al di sotto del regime di giri	Tensione non corretta	Controllare la tensione di alimentazione
	Sovraccarico	Ridurre l'impasto lavorato
	Il livello di velocità selezionato è troppo alto	Selezionare il livello di velocità corretto
	Il miscelatore selezionato è inadeguato	Selezionare il miscelatore adeguato
Rumore eccessivo generato dall'ingranaggio, temperatura troppo alta	Scarsa lubrificazione	Lubrificare l'apparecchio
Il miscelatore tocca la ciotola e produce rumori di battito	Deformazione del miscelatore o della ciotola	Sostituire i componenti deformati

IT

## 8 Smaltimento

### Apparecchiature elettriche

	Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.
--	---

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.