

1,2kg/7L AS



101923

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



Versione: 2.0

Data di redazione: 2023-04-24

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	19
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	19
6.2	Pulizia	19
6.3	Manutenzione	20
7	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 magazzino. 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 1,2kg/7L AS
Numero dell'articolo:	101923
Materiale:	Acciaio, smaltato
Materiale della ciotola:	acciaio inossidabile
Volume dell'impasto da lavorare in kg/l:	1,2 / 7
Regolazione della velocità:	5
Impostazioni del tempo da – a in min:	1 - 30
Intervalli di impostazione del tempo in min.:	1
Potenza di collegamento:	0,65 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	440 x 335 x 510
Peso in kg:	20,6

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Allacciamento dell'apparecchio: pronto ad essere allacciato
- Ciotola rimovibile
- Interruttore di sicurezza
- Display digitale
- Interruttore ON/OFF
- In dotazione:
 - 1 frusta a filo, acciaio inossidabile
 - 1 gancio per impastare, acciaio inossidabile
 - 1 frusta a foglia, acciaio inossidabile, lega di alluminio
 - griglia di protezione, acciaio inossidabile

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



Fig. 1

IT

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Corpo esterno | 2. Pannello di controllo |
| 3. Leva di sollevamento ciotola | 4. Attacco miscelatori |
| 5. Supporto ciotola | 6. Base |
| 7. Fissaggio della copertura protettiva | 8. Ciotola |
| 9. Copertura protettiva della ciotola | 10. Frusta a foglia |
| 11. Gancio per impastare | 12. Frusta a filo |

Comandi / spie

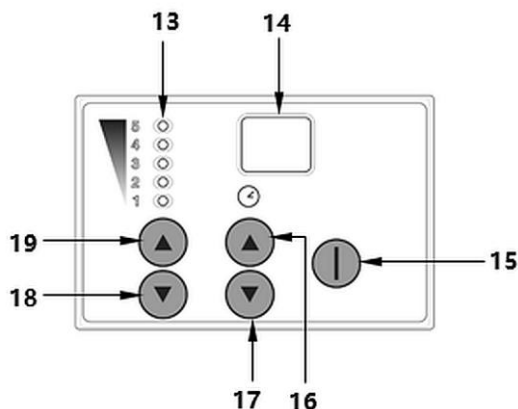


Fig. 1

13. Indicatore LED dei livelli di velocità

14. Display digitale

15. Interruttore ON/OFF

16. Tasto di prolungamento del tempo

17. Tasto di riduzione del tempo

18. Tasto di riduzione della velocità

19. Tasto per aumentare la velocità

Dispositivi di sicurezza

- L'impastatrice planetaria è dotata di elementi di sicurezza che ne impediscono l'avviamento quando:
 - non è applicata la copertura protettiva della ciotola,
 - non è chiusa l'apertura di carico della copertura protettiva,
 - la ciotola non è posizionata sul supporto ciotola,
 - il supporto ciotola non è nella posizione più alta.
- 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 azionando nuovamente l'interruttore ON/OFF. 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. In tale caso occorre spegnerlo, agendo sull'interruttore di accensione e, quando l'apparecchio si fermerà completamente, ridurre la quantità di impasto.

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

L'impastatrice planetaria produce fino a 1,2 kg di impasto in un unico ciclo di lavoro. La ciotola da 7 litri, con il controllo della velocità a 5 livelli, 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.

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, le mani, le dita e gli utensili da cucina ausiliari rischiano di essere catturati dai miscelatori.

Tenere mani, capelli e indumenti lontani dalla ciotola e dai miscelatori.

Con l'apparecchio in funzione, non inserire mai nella ciotola utensili da cucina rigidi attraverso l'apertura di carico o quella della copertura protettiva. Spegnerne l'apparecchio, attendere che il motore si fermi, quindi mescolare gli ingredienti nella ciotola o toglierli da essa.

Il montaggio o lo smontaggio dei miscelatori quando il motore è in funzione può provocare lesioni alle dita o alle mani.

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.

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 copertura protettiva della ciotola

1. Applicare la copertura protettiva della ciotola all'elemento di fissaggio presente sul corpo dell'apparecchio.
2. Posizionare la copertura protettiva sul supporto degli accessori e fissarla con le due viti di montaggio in dotazione (a).

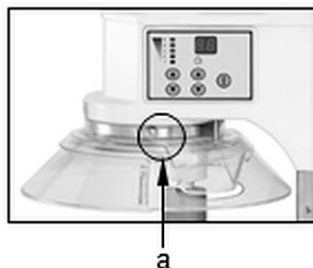


Fig. 2

Fissaggio della ciotola

Prima di fissare la ciotola, l'apparecchio deve essere spento e il supporto ciotola deve essere in posizione abbassata.

1. Posizionare il miscelatore scelto nella ciotola e fissarlo nel supporto.

Ci sono tre punti di fissaggio della ciotola:

- 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.






Fig. 3

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.

	Frusta a foglia	utilizzata generalmente per la preparazione delle paste leggere, pasticcini, ripieni e purè di verdure; livelli di velocità raccomandati: 2 - 3
	Gancio per impastare	serve per preparare impasti pesanti come ad es. impasto per il pane; livello di velocità raccomandato: 1
	Frusta a filo	più adatta per miscele leggere come ad es. panna montata, maionese, uova, albume a neve, crêpe e soufflé livelli di velocità raccomandati: 4 - 5

Tab. 1

Montaggio/smontaggio dei miscelatori

1. Far scorrere il manico del miscelatore desiderato sull'attacco e girarlo in senso antiorario fino a quando non si blocca.

AVVERTIMENTO!

Accertarsi che il miscelatore sia ben incastrato nell'attacco.

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

Riempimento con ingredienti

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

Efficienza (quantità)

- Nella tabella a seguire sono riportate le quantità raccomandate (pesi dopo l'impastamento per gli impasti più comuni) per la produzione dell'impasto.
- 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.
- In caso di sovraccarico dell'azionamento, arrestare l'apparecchio e ridurre immediatamente il riempimento della ciotola.

Prodotto	Miscelatore	Massimo livello di riempimento	
Albume	Frusta a filo	700 g	
Puré di patate	Frusta a foglia	1500 g	
Maionese	Frusta a foglia	3 litri	
Meringa	Frusta a filo	1 litro	
Panna montata	Frusta a filo	3 litri	
Pastella per le crêpe / waffle	Frusta a foglia	2 litri	
Pasta sfoglia	Frusta a foglia	2000 g	
Pan di Spagna	Frusta a filo	1000 g	
Impasto dolce a base di lievito	Frusta a foglia	2500 g	
Impasto per il pane o per i panini (leggera / umidità 60%)	Gancio per impastare, livello di velocità 1	Acqua 500 g	Farina 800 g

Tab. 2

Leva e copertura protettiva della ciotola

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

La leva della ciotola si trova sul lato destro dell'apparecchio.

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




Fig. 4

NOTA BENE!

Il supporto della ciotola e la sua copertura protettiva sono collegati elettricamente tra loro, in modo che l'apparecchio funzioni solo quando la ciotola è inserita nel suo supporto, la copertura protettiva è correttamente fissata e il supporto della ciotola è nella sua posizione più alta. Dopo aver sollevato la ciotola tramite la leva, l'apparecchio può essere acceso in modo sicuro.

Accensione dell'apparecchio

1. Collegare l'apparecchio ad una presa singola provvista di messa a terra.
2. Per accendere l'apparecchio premere il tasto ON/OFF  sul pannello di controllo.

Impostazioni



1. Selezionare le impostazioni desiderate del livello di velocità e/o del tempo di funzionamento.

Livelli di velocità

L'apparecchio dispone di 5 livelli di velocità:

- Livello 1** per montare, miscelare e impastare lentamente l'impasto a base di lievito
- Livello 2** per pastelle leggere, ripieni e purè di verdure
- Livello 3** per miscelare e preparare l'impasto
- Livello 4** per montare la panna, l'albume
- Livello 5** per montare le quantità ridotte di panna e di albume

La scelta del livello di velocità dipende principalmente dalla quantità e dalla consistenza degli ingredienti da lavorare.

1. Selezionare uno dei livelli tramite i tasti  e  presenti sul lato sinistro del pannello di controllo.
2. Iniziare sempre dal livello più basso, quindi selezionare gradualmente un livello più alto fino a raggiungere il livello di velocità desiderato.

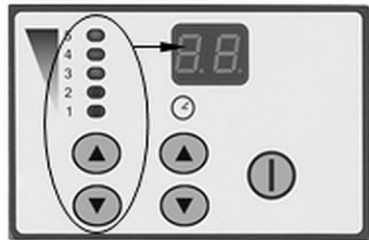




Fig. 5

Il livello di velocità selezionato è indicato dalla spia LED corrispondente. Il display digitale, nel campo di sinistra, mostra inoltre il livello di velocità selezionato (ad esempio 3).

Tempo

Il tempo può essere impostato nell'intervallo da 1 a 30 minuti (o nessun tempo = 0), a intervalli di 1 minuto.

1. Selezionare il tempo richiesto tramite i tasti  e  nella parte centrale del pannello di controllo

Il tempo impostato è visualizzato nel campo destro del display digitale. Se il tempo non è impostato, il campo visualizza "0".

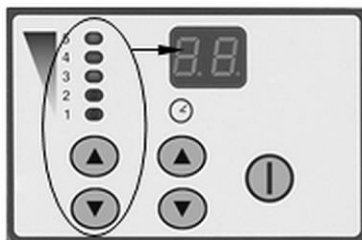


Fig. 6

Aggiunta di altri ingredienti

Durante il processo di miscelazione, è possibile aggiungere altri ingredienti attraverso l'apertura di carico presente nella copertura protettiva della ciotola (b) o attraverso l'apertura (a).

Se necessario, l'apertura della copertura protettiva può essere facilmente aperta agendo sul supporto e richiusa dopo l'aggiunta degli ingredienti.



Fig. 7

NOTA BENE!

Versare con cautela gli ingredienti dai sacchetti nella ciotola. Inserire l'apertura del sacchetto il più possibile nell'apertura di carico o nell'apertura della copertura della ciotola, in modo da ridurre ad esempio lo spolvero della farina.

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

ATTENZIONE!

I detersivi per lavastoviglie possono danneggiare la superficie degli accessori.

Mai lavare i miscelatori o la copertura protettiva della ciotola in lavastoviglie.

1. Tutti i componenti dell'apparecchio vanno puliti dopo ogni utilizzo.
2. Ruotare la leva della ciotola di 180° in senso orario per sollevare il supporto ciotola.
3. Per la pulizia, togliere sempre i miscelatori, premendoli leggermente verso il relativo attacco, ruotando in senso orario e tirando verso il basso. Posizionarli nella ciotola.
4. Poi, sollevando la ciotola, toglierla dal supporto insieme al miscelatore.
5. Allentare i bulloni di fissaggio e togliere la copertura protettiva della ciotola dal corpo dell'apparecchio.
6. Rimuovere i residui di cibo dalle parti smontate.
7. Pulire accuratamente gli accessori smontati (ciotola, miscelatori, copertura protettiva della ciotola) con acqua calda con l'aggiunta di liscivia per lavare piatti. .
8. Sciacquare i componenti lavati con acqua pulita e lasciarli asciugare all'aria o passare sopra la loro superficie un panno morbido non sfilacciabile.

9. Pulire accuratamente l'attacco degli accessori, 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. Passare sulle superfici/elementi lavati un panno pulito umido.
12. Asciugare accuratamente le superfici lavate.

6.3 Manutenzione

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

7 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.