

MANUALE D'ISTRUZIONE  
*INSTRUCTION MANUAL*

Planetaria da banco  
*Bench planetary mixer*  
mod. SMART 12 - 20





## INDICE

- Indice	Pag.	2
- Caratteristiche tecniche	Pag.	4
- Utilizzo previsto	Pag.	5
1 Principio di funzionamento	Pag.	5
2 Preparazione della macchina	Pag.	5
3 Utilizzo della macchina	Pag.	5-6
4 Trasporto e sollevamento	Pag.	7
5 Installazione, collegamenti, messa a punto	Pag.	8
6 Pulizia	Pag.	8
7 Manutenzione e regolazione	Pag.	9
8 Rumore aereo	Pag.	9
9 Smantellamento e demolizione della macchina	Pag.	9
10 Inconvenienti e rimedi	Pag.	9
11 Impianto elettrico	Pag.	18



## CARATTERISTICHE TECNICHE MOD. SMART 12 - 20



### TABELLA DATI CARATTERISTICI SMART 12 - 20

Modello	Lunghezza mm.	Larghezza mm.	Altezza mm.	Peso Kg	Potenza motore kW	Capacità d'impasto Kg
SMART 12	580	410	710	65	0,75	3 Kg.
SMART 20	600	440	780	73	1.1	3 Kg.

### MACCHINA MESCOLATRICE PLANETARIA MOD. SMART 12

#### Per panifici, pasticcerie e gastronomia

- Vasca in acciaio inox, con 3 utensili intercambiabili in acciaio inox e dispositivo di cambio veloce dell'utensile.
- Attacco porta utensili e ghiera di fissaggio in acciaio inox.
- Parti in movimento montate su cuscinetti a sfere con guarnizioni di tenuta tipo "long life".
- Dispositivi di sicurezza con blocco totale delle parti in movimento e dei comandi.
- Riparo fisso in plexiglas.
- Trasmissione a cinghia con riduzione pignone/corona di tipo planetario, esente da manutenzione.
- Motore elettrico con variatore incorporato con comando manuale della regolazione.
- Macchina dotata di piedini di appoggio con ammortizzatore elastico, di cui due con regolazione.
- Vasca rimovibile per facilità d'uso e maggiore possibilità di pulizia.
- Circuito elettrico con pareti di comando a bassa tensione a 24 V per maggiore sicurezza.
- Cavo di allacciamento alla rete elettrica, del tipo antifiama, secondo l'alimentazione richiesta, lunghezza standard L=3.00 Mt.
- Protezione delle parti in ferro con verniciatura in forno a base di polveri epossidiche.
- Tensione di alimentazione:  
STANDARD: 220 V - 1 Fase

## UTILIZZO PREVISTO DELLA MACCHINA

La macchina è costruita per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali per pizzerie, panifici e pasticcerie e per la miscelazione di prodotti a base di uova, burro.

### AVVERTENZA IMPORTANTE

Per motivi di igiene, salute e garanzia è assolutamente vietato l'utilizzo della macchina per la lavorazione di prodotti non alimentari. Ogni altro impiego sarà considerato contrario all'utilizzo previsto dal fabbricante che, pertanto, non potrà essere responsabile delle lesioni alle persone, dei danni alle cose ed alla macchina stessa che eventualmente ne derivino. Occorre considerare che l'uso improprio comporta l'assunzione di responsabilità per le conseguenze ad esso legate.

#### 1. PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La lavorazione consiste nel mescolamento di componenti alimentari fino all'ottenimento di prodotti diversi a seconda dell'utensile impiegato.

- a) Frusta (fig. 1A) : da adoperarsi con prodotti molto teneri, che devono essere sbattuti o addensati: chiara d'uovo, maionese, panna, ecc.
- b) Spatola (fig. 1B) : per prodotti di media consistenza.
- c) Spirale (fig. 1C) : per prodotti compatti, tipo impasti per pizza, dolci, ecc.

L'azione è svolta per mezzo dell'utensile in acciaio inox, mosso con movimento planetario a velocità regolabile.

Fig. 1A



Fig. 1B



Fig. 1C



#### 2. PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

**Da eseguirsi prima dell'inizio di ogni ciclo di lavoro.**  
**ACCERTARSI della perfetta pulizia della macchina e soprattutto di tutti gli organi a contatto con prodotti alimentari** (spirale, vasca, protezioni); ove necessario la pulizia deve essere eseguita con acqua calda ed alcool.

***L'operazione di pulizia deve essere eseguita a macchina spenta.***

#### 3. UTILIZZO DELLA MACCHINA

Dopo essersi assicurati della perfetta pulizia della macchina, si possono eseguire le operazioni necessarie all'ottenimento dell'impasto voluto.

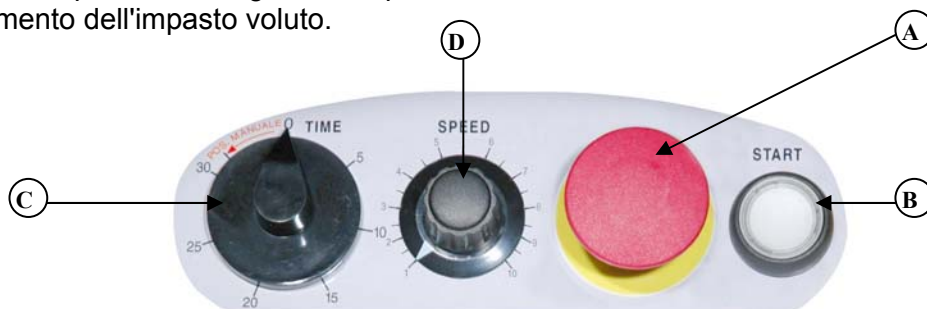


Fig. 2

### 3.1 CARICAMENTO

**Attenzione: assicurarsi che la macchina sia spenta premendo il pulsante di arresto (fig.2A).**

Sollevare la protezione della vasca (Fig. 3B) fino a fermarla contro l'apposito appoggio (Fig. 3A).

Scegliere l'utensile secondo il prodotto finale desiderato. Montare l'utensile facendo scorrere il piolo di trascinamento lungo la feritoia dell'albero di comando (Fig. 4A) fino alla battuta sull'albero stesso; stringere la ghiera (Fig. 4B) bloccandola con le mani.

Posizionare la vasca sulle apposite mensole (Fig. 6A), mandare in battuta i perni nelle feritoie e bloccare la vasca con le maniglie (Fig. 6B).

Caricare la macchina con gli ingredienti del tipo e nella quantità desiderati. Abbassare la protezione della vasca fino all'appoggio.

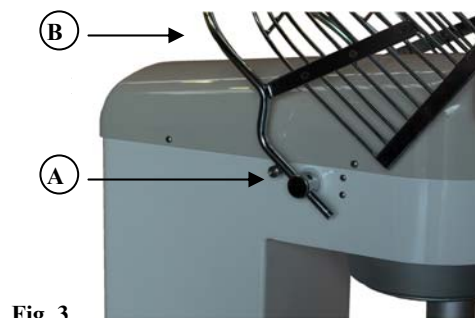


Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

### 3.2 AVVIAMENTO

Per avviare la macchina agire sull'interruttore generale posizionato sul lato della macchina (fig. 5).

#### Funzionamento manuale.

Spostare l'indicatore della manopola TIME (fig. 2C) in posizione manuale (POS. MANUALE).

Avviare la macchina premendo il pulsante START (fig. 2B).

Regolare la velocità agendo sulla manopola SPEED (fig. 2D).

#### Funzionamento automatico.

Essendo la macchina equipaggiata di timer di controllo, prima di premere il pulsante START (fig. 2B), impostare il tempo desiderato (da 5 a 30 minuti) agendo sulla manopola TIME (fig. 2C).

Quindi premere il pulsante START (fig. 2B).

Regolare la velocità agendo sulla manopola SPEED (fig. 2D).

La macchina lavorerà per il tempo impostato.

**N.B Il variatore elettronico è dotato di protezione termica.**

**In caso di sovraccarico, la macchina si arresterà automaticamente e ripartirà solo dopo alcuni minuti premendo il pulsante START (fig. 2B).**

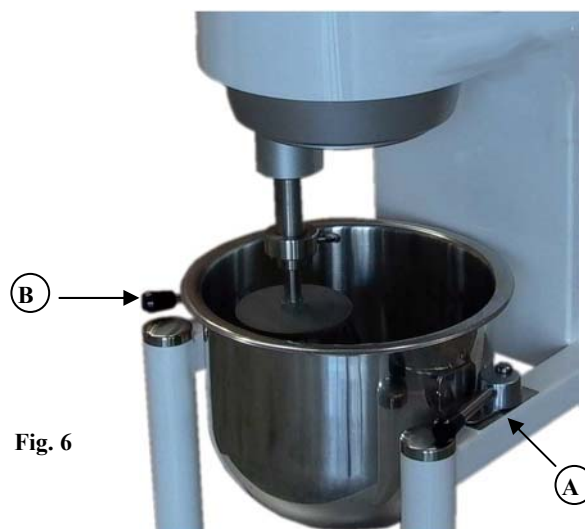


Fig. 6

### 3.3 VARIATORE DI VELOCITA'

Il variatore di velocità permette di lavorare i prodotti cambiando la quantità di energia di lavoro ceduta durante il ciclo. La regolazione della velocità viene eseguita manualmente per mezzo della manopola SPEED (fig. 2D) posta sul pannello comandi

I numeri da 1 a 10 indicano la variazione di velocità dal minimo al massimo.

### 3.4 SCARICO DELLA MACCHINA

Al termine del tempo previsto di lavorazione premere il pulsante di arresto. (Fig. 2A).

**N.B. Essendo la macchina dotata di timer, l'arresto avviene automaticamente, se non si comanda manualmente l'arresto in tempi diversi.**

Sollevarre la protezione mobile della vasca, allentare le leve di fissaggio alle mensole, sfilare la vasca dai supporti e appoggiarla al banco di lavoro. Allentare la ghiera di bloccaggio dell'utensile e smontarlo dall'albero di comando. Togliere il prodotto ottenuto, ed eseguire immediatamente un'accurata pulizia di tutte le parti interessanti la lavorazione, comprese le protezioni e il sistema di comando degli utensili (vedi cap. 6 pulizia).

Al termine dell'operazione, rimontare la vasca sui supporti, bloccare le leve di fissaggio e richiudere la protezione.

**Attenzione :** Per evitare pericoli dovuti ad un eventuale rotazione dell'utensile non completamente contenuto all'interno della vasca, la macchina è dotata di un sensore che rileva la posizione della vasca e permette l'avviamento solo se la stessa è nella posizione prevista.

## 4. TRASPORTO E SOLLEVAMENTO

La macchina appoggiata su pallet, viene spedita chiusa in un apposito imballo, fissato con regge al pallet in legno.

All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le istruzioni per l'uso e la dichiarazione di conformità alle direttive 89/392 CEE.

La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto, sollevandola con un'adeguata attrezzatura.

Si consiglia di non aprire l'imballo fino al momento dell'installazione, salvo nel caso in cui sia necessario aprirlo per verificarne il contenuto.

Per il trasporto della macchina fino al luogo di installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

Dopo aver tolto le regge e l'imballo usato per la spedizione, da eliminare secondo le leggi vigenti in materia, si deve sollevare la macchina per posizionarla sul luogo di installazione e togliere il pallet di appoggio, utilizzando delle cinghie di adeguata portata (circa 6 volte il peso della macchina), inserite sotto la macchina e comandate da un mezzo di sollevamento adatto, manuale o a motore.

## 5. INSTALLAZIONE, COLLEGAMENTI, MESSA A PUNTO.

**Per il posizionamento e l'utilizzo della macchina, prevedere un locale con piano di appoggio liscio e compatto, con possibilità di assicurare una pulizia accurata e buona aerazione.**

In caso di irregolarità del pavimento, onde evitare instabilità e movimenti della macchina, regolare i piedini posteriori.

Nel caso la macchina sia appoggiata sopra un carrello a ruote, assicurarsi che queste siano del tipo frenante e che le leve siano nella posizione di bloccaggio.

Posizionare la macchina nel luogo desiderato avendo l'avvertenza di lasciare uno spazio libero di circa 50 cm. attorno alla macchina, per permettere un facile ed agevole utilizzo e una manutenzione e pulizia efficace.

Verificare che il voltaggio della macchina riportato sulla targhetta di identificazione sia quello previsto dall'impianto di energia elettrica.

Dopo aver innestato la spina alla presa di corrente la macchina è pronta per l'uso, previa una prova del corretto funzionamento di tutti gli organi e componenti della macchina. Verificare quindi:

- l'efficienza del dispositivo di sicurezza: il dispositivo é efficiente quando, sollevando la protezione di 10-15 mm., la macchina si blocca;
- il funzionamento dei pulsanti.
- L'efficienza del sensore di posizione della vasca: spostando la vasca di 10 ÷ 15 mm. dalla sua posizione prevista, la macchina deve arrestarsi.  
Prova da eseguirsi senza utensile.

**Importante: in caso di mancato funzionamento della macchina o di qualche sua parte, per qualsiasi intervento rivolgersi al rivenditore o concessionario autorizzato.**

## 6. PULIZIA

**Importante: dato l'impiego della macchina con prodotti alimentari, la pulizia della stessa e dell'ambiente circostante è fondamentale per la salute e l'igiene del prodotto finito. Ricordarsi di staccare l'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.**

Si raccomanda pertanto di eseguire dopo ogni utilizzo un'accurata pulizia della protezione, vasca e utensili, finché il materiale è ancora morbido e di controllare ed eventualmente ripulire gli stessi pezzi prima di ogni nuova lavorazione.

Per questo si consiglia l'uso di acqua calda per l'asportazione dell'impasto residuo e per la risciacquatura, l'asciugatura con carta assorbente alimentare e una disinfezione con panno morbido imbevuto di alcool.

**Importante: non utilizzare per la pulizia in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare mezzi ruvidi o abrasivi quali paglietta in acciaio, spugne abrasive, ecc. Ricordarsi in ogni caso che gli utensili, essendo movibili, possono essere lavati più energicamente in una lavastoviglie.**

Per quanto riguarda la pulizia della parte esterna ed interna della macchina:

- staccare la spina di alimentazione dalla rete di energia;
- pulire con panno morbido le superfici verniciate e disinfettarle con alcool;
- per le parti interne della macchina, smontare il pannello posteriore ed eseguire la pulizia della macchina, tenendo conto dell'eventuale presenza di grasso e polvere alimentare;
- rimontare infine i pannelli.

## 7. MANUTENZIONE E REGOLAZIONE

Attenzione: ricordarsi che la manutenzione è un'operazione pericolosa, per cui è obbligatorio eseguirla con la spina del quadro elettrico disinserita.

Poiché la macchina è dotata di capotta superiore, è necessario togliere tutte le viti di fissaggio del pannello.

Le cinghie (Fig. 7A) devono essere controllate una volta all'anno ed eventualmente deve essere ripreso il loro gioco. Per verificare il corretto gioco occorre che un lato possa oscillare di circa 5-10 mm. Nel caso l'oscillazione fosse superiore occorre ridurla spostando il tendi-cinghia (fig. 7B)

***N.B. Non utilizzare mai la macchina con le protezioni e i ripari smontati, mancanti o aperti.***

***Nel caso gli interventi di manutenzione riguardassero riparazioni di parti interessanti l'impianto elettrico e/o la sostituzione di componenti meccanici, fare eseguire le operazioni da personale specializzato o dal rivenditore.***

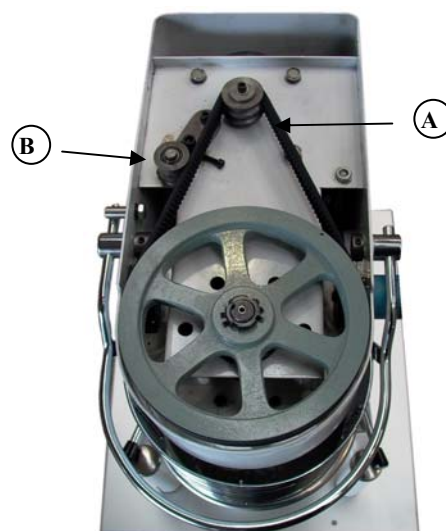


Fig. 7

## 8. RUMORE AEREO PRODOTTO DALLA MACCHINA

Il rumore aereo prodotto dalla macchina è stato misurato su una macchina campione identica secondo le norme DIN 45635 ed è risultato di valore costante ed inferiore a 70 dB(A), così come riportato sul rapporto di prova in possesso della Ditta costruttrice.

## 9. SMANTELLAMENTO E DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA



Nel caso la macchina venga smantellata e/o demolita, i componenti della macchina non presentano un grado di pericolosità, tale da richiedere precauzioni particolari.

Per le parti elettriche ed elettroniche si deve fare riferimento all'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/Ce, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui la D.Lgs. n° 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n° 22/1997).

## 10. INCONVENIENTI E RIMEDI

Mancato funzionamento della macchina:

### CAUSE

- spina staccata
- fili della spina non fissati correttamente
- salvavita tarato per valori insufficienti
- salvavita inadeguato
- fusibili su scheda bruciati
- timer non inserito
- vasca non posizionata correttamente sui bracci di supporto

### RIMEDI

- innestare la spina
- controllare il corretto fissaggio dei fili
- tarare adeguatamente il salvavita
- cambiare salvavita
- sostituire il fusibile inutilizzabile
- inserire il timer sul tempo stabilito
- posizionare correttamente la vasca

## INDEX

Index	Pag.	12
Technical specifications	Pag.	13
Machine applications	Pag.	13
1. Operating principle	Pag.	13
2. Preparing the machine	Pag.	13
3. Operating the machine	Pag.	13-14
4. Transport and handling	Pag.	15
5. Installation, connections and set-up	Pag.	16
6. Cleaning	Pag.	16
7. Maintenance and adjustment	Pag.	17
8. Machine whirr	Pag.	17
9. Dismantling and demolishing the machine	Pag.	17
10 Inconveniences and remedies	Pag.	17
11 Electric plant	Pag.	18



## TECHNICAL SPECIFICATIONS OF MODEL SMART 12 – 20



**Table of characteristic data - smart 12 -**

Model	Length mm	Width mm	Height mm	Weight Kg	Motor power kW	Dough capacity Kg
SMART 12	580	410	710	65	0,75	3 Kg.
SMART 20	600	440	780	73	1.1	3 Kg.

### PLANETARY MIXER MOD. SMART 12

#### For bakeries, pastry shops and delicatessen shops

- Stainless steel mixing bowl with 3 interchangeable stainless steel tools and rapid tool change device.
- Stainless steel tool holder and locking ring.
- Moving parts mounted on ball bearings with long-life sealing gaskets.
- Safety device for complete locking of moving parts and controls.
- Fixed guard in Plexiglas.
- Belt drive with crown wheel type pinion/gear reduction mechanism immersed in grease, maintenance –free.
- Electric motor with on –board speed change gear, manually controlled.
- Machine equipped with elastic shock absorbing feet (rear feet adjustable).
- Movable mixing bowl for easy operation and enhanced cleaning.
- Electrical circuit with control parts in low voltage 24V for more safety.
- Connection by flameproof power cable according to necessary supply voltage, standard length L = 3 mt.
- Protection of painted steel parts with epoxy powder treatment.
- Power supply voltage:  
STANDARD: 220V - one-phase.

## MACHINE APPLICATIONS

The machine is used for processing cereal flour dough and pastries for pizza houses, bakeries and pastry shops and for mixing products containing eggs and butter.

### WARNING

For reasons of hygiene, health and warranty, it is strictly prohibited to use the machine for the processing of substances other than foods. Any other use is contrary to the applications as originally intended by the manufacturer, who shall consequently not be held liable for any damage to the machine itself or to other objects or for any injuries to persons that may arise thereof. In taking the risk of misuse, the user will be held responsible for any consequences.

#### 1. OPERATING PRINCIPLE

The machine mixes food ingredients to obtain a different mixture according to the tool used.

- a) Whisk (fig. 1A) : used with soft batter to be whipped or thickened, such as egg white, mayonnaise, cream etc.
- b) Blade (fig. 1B) : for products of medium density.
- c) Hook (fig. 1C) : for hard products such as pizza dough, cake mixtures, etc.

Mixing is by stainless steel driver by adjustable speed, crown wheel movement.

#### 2. PREPARING THE MACHINE

**Prepare the machine before every process cycle. MAKE SURE that the machine, especially the parts which come in contact with food products (bowl, tools and guards) are perfectly clean;** wherever necessary clean with hot water and spirit.

**Clean with machine off.**

#### 3. OPERATING THE MACHINE

After ensuring perfect cleanliness of the machine, proceed with dough-making operations as required.



Fig. 1A



Fig. 1B



Fig. 1C

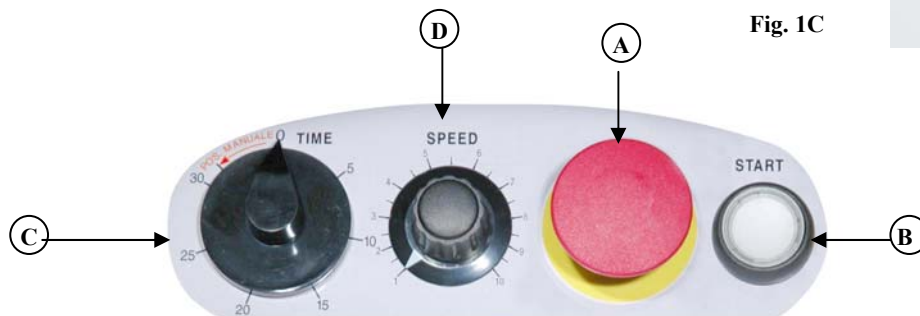


Fig. 2

### 3.1 LOADING

**Attention: Press the stop push-button (Fig. 2A) to make sure the machine is off.**

Lift the bowl guard (fig. 3B) until it stops against the steel rest (Fig. 3A).

Choose the tool according to the final product desired. Mount the tool and let the drive pin slide along the groove of the drive shaft (Fig. 4A) all the way to its stroke end. Tighten the locking ring (Fig. 4B) and lock it by hand. Place the bowl on the appropriate brackets (Fig. 6A), push the pins in the grooves to their stroke end, and secure with the handles (fig. 6B). Load the machine with ingredients of the type and quantity required. Lower the bowl guard on its rest.

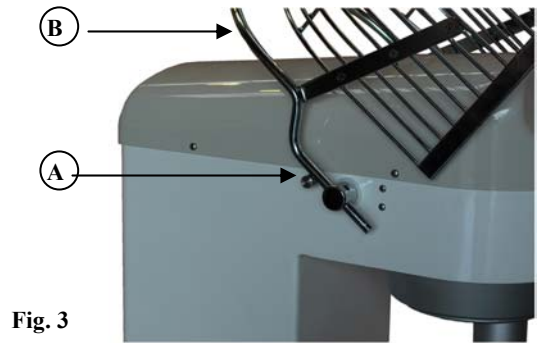


Fig. 3

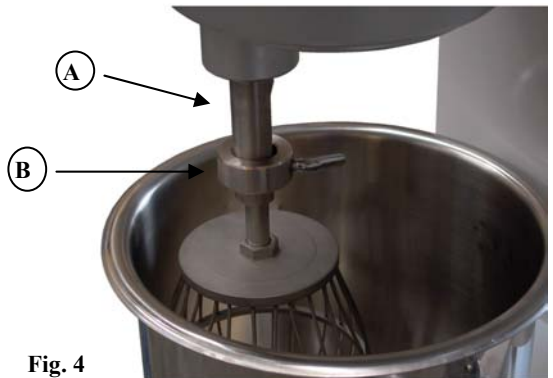


Fig. 4

### 3.2 STARTING

To start the machine switch on the main switch placed on the side of the machine (fig. 5).

#### Manual control

Move the pointer of the handle TIME (fig. 2C) to the manual position (POS. MANUALE). Start the machine pushing the START push-button (fig. 2B). Adjust the speed using the SPEED handle (fig. 2D).

#### Automatic control

Since the machine is provided with a control timer, before pressing the START push-button (fig. 2B), set the required time (from 5 to 30 minutes) using the TIME handle (fig. 2C). Then press the START push-button (fig. 2B). Adjust the speed using the SPEED handle (fig. 2D). The machine will work for the time set.



Fig. 5

**N.B. The electronic card is supplied with heat protection. In case of overwork, the machine will stop automatically and to restart it the operator will have to push the START push-button (fig. 2B).**

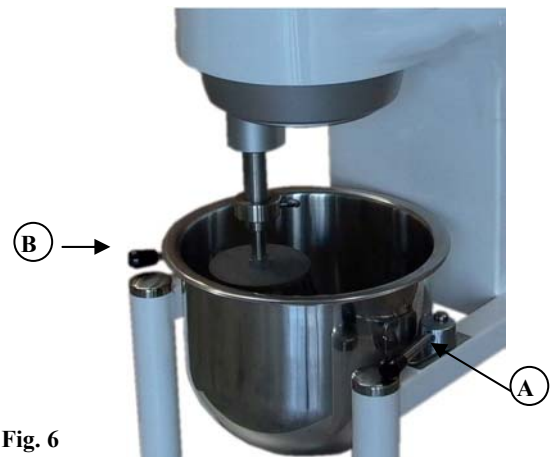


Fig. 6

### 3.3 SPEED CHANGER

The speed changer allows to process products adjusting the energy input during the cycle. The speed will be manually adjusted by moving the SPEED handle (Fig. 2D) placed on the control panel.

The numbers from 1 to 10 show the possible speed change from the minimum (1) to the maximum (10).

### 3.4 UNLOADING THE MACHINE

At the end of the time period set for the process, press the stop push-button (Fig. 2A).

**N. B.: since the machine is equipped with a timer, it will stop automatically, unless it is stopped manually.**

Lift the movable bowl guard, loosen the bracket locking levers, remove the bowl from its supports and place it on the bench. Loosen the tool locking ring and dismount it from the drive shaft.

Remove the mixture obtained and immediately clean all parts involved in the mixing process thoroughly, including the guards and the tool drive system (see chapter 6 - Cleaning).

At the end of the operation place the bowl on its supports again, retighten the locking levers and lower the guard.

**Caution: To prevent hazards due to the possible rotation of a tool which may not be completely contained in the bowl and therefore not in a correct operating position, the machine is provided with a sensor which senses the position of the bowl and allows start-up only if the bowl is in an appropriate position.**

## 4. TRANSPORT AND HANDLING

The machine, packed on a pallet, is shipped in an appropriate packing, suitably strapped to the wooden pallet itself.

The machine packed also encloses a copy of the present instructions handbook containing the statement of conformity to EC directive 89/392 EC.

When unloading the machine from the transport vehicle, lift the machine using suitable equipment. Unless you need to check its contents, you are recommended not to open the packing until the moment of installation. To transport the machine to the installation site, use a trolley of adequate carrying capacity.

Remove straps and packing, disposing of this material according to the regulations in force. Lift the machine and place it on the installation site.

Remove the supporting pallet using straps of suitable carrying capacity (approx. 6 times the weight of the machine).

The whole operation is to be controlled by adequate manual or power-driven lifting equipment.

## 5 INSTALLATION, CONNECTIONS AND SET-UP

**Install and use the machine in a room that can be efficiently ventilated, and where the floor is smooth and compact and easy to clean.**

If the floor is uneven, to prevent instability and machine movements, adjust the rear feet properly. If the machine rests on a trolley, make sure that its wheels are breaking-type wheels and that the appropriate levers are duly locked.

Place the machine as preferred, leaving a free space of approx. 50 cm around. This will enable unhindered access for actual operation, as well as for cleaning and maintenance.

Be sure that the machine voltage is the same as that printed on the identification and rating plate.

After connecting the plug to the mains socket, the machine is ready for use. First, however, check out proper operation of all moving parts and components of the machine, as follows:

- safety device serviceability: the device is serviceable if the machine stops when the guard is lifted by 10-15 mm;
- operation of push-buttons;
- bowl position sensor efficiency: if you move the bowl by 10-15 mm from its rest position, the machine must stop.

Carry out this test without any tool.

**Important : If the machine or some of its parts fail, call your local authorised dealer or concessionaire for repairs.**

## 6. CLEANING

**Warning: For healthy and hygienic processing of food products, be sure to keep your machine and the surrounding environment clean. Always cut off power supply before cleaning.**

After use, especially when the processed material is still soft, always clean the guards, the bowl and the tools thoroughly. Inspect and, if necessary, clean the same parts again before each new mixing operation.

Use hot water to remove and rinse off any residual dough. Dry with food absorbent paper and disinfect with a soft cloth and alcohol.

**Warning: Never use non-nutritional, abrasive or corrosive chemicals to clean. Also never use coarse or abrasive objects such as steel wool, abrasive sponges and so on. Remember that the tools, being mobile parts, can be washed more vigorously in a dishwashing machine.**

To clean the internal and external parts of the machine:

- disconnect the power supply plug from power mains socket;
- clean the coated surfaces with a soft cloth and disinfect them with alcohol;
- to clean the internal parts of the machine, first dismantle the rear panel; remove any grease and powder;
- reassemble the panels.

## 7 MAINTENANCE AND ADJUSTMENT

Warning: Remember that all maintenance operations are hazardous if you do not first disconnect the plug from the power mains.

Since the machine is equipped with a plastic cover, remove all panel screws.

The belt (Fig. 7) must be checked once a year. If necessary, offset any slack. To check this out, one side must be able to oscillate by approximately 5-10 mm.

If it exceeds this figure, reduce it with the belt adjuster (fig. 7B)

Finally, replace the plastic cover.

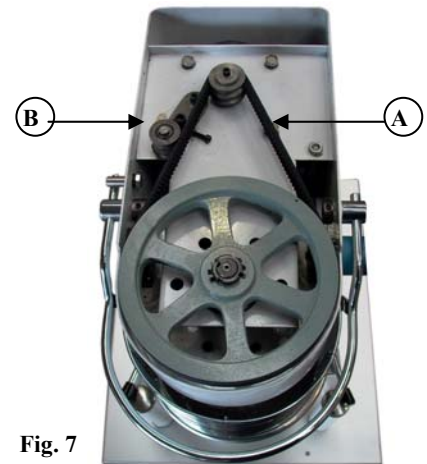


Fig. 7

**Note : Never use the machine with any missing, disassembled or open guards and shields.**

**If servicing operations require repairs to the electrical system and/or replacement of mechanical components, contact an experienced technician or your local dealer.**

## 8. MACHINE WHIRR

The whirring noise emitted by the machine has been measured on an identical sample machine in compliance with standard DIN 45635. A constant value not exceeding 70 dB(A) was measured as stated in the manufacturer's test report.

## 9. DISMANTLING AND DEMOLISHING THE MACHINE



If the machine must be dismantled and/or demolished, its components do not entail a degree of danger that requires any particular precaution.

As to the electric and electronic parts one shall refer to the regulations contained in the Art. 13 of the Decreto Legislativo 25 July 2005, nr. 151 called "Attuazione delle Direttive 2002/95CE, 2002/96/CE e 2003/108 CE" about the reduction of the use of dangerous materials contained in electric and electronic equipment and the relevant waste clearance.

Accordingly the operator shall bring the waste equipment to the authorized collecting units which will collect the electrical and electronic waste differentially or the operator shall send it back to the reseller when purchasing new equipment of the same kind.

The illegal clearance of the waste material will lead to the enforcement of the administrative sanctions according to the D. Lgs. Nr. 22/1997 (article 50 and following of the D.Lgs nr. 22/1997).

## 10. INCONVENIENCES AND REMEDIES

Machine operation failure:

### CAUSES

- disconnected plug
- plug wires not correctly connected
- trip switch adjusted for insufficient values
- unsuitable trip switch
- board fuses blown out
- timer not set
- bowl not properly fitted on support arms

### REMEDIES

- connect plug
- check lead connections
- adjust trip switch accordingly
- replace trip switch
- replace blown fuse
- set timer to required time
- fit bowl in correct position

## 11. IMPIANTO ELETTRICO – ELECTRIC PLANT

