

Manuale di istruzioni
Instruction manual
Manuel d'instruction



Planetaria - mod. Smart 7
Planetary Mixer - mod. Smart 7
Mélangeur – mod. Smart 7

Indice / Index

1	Dichiarazione CE di conformità <i>CE declaration of conformity</i> <i>Déclaration de conformité</i>	Pag.	3
2	Introduzione / <i>Introduction</i>	Pag.	4/5
3	Precauzioni / Assistenza <i>Precautions / Assistance</i> <i>Précautions/ Assistance</i>	Pag.	4/5
4	Dati identificativi macchina <i>Identification data of machine</i> <i>Données d'identification de la machine</i>	Pag.	4/5
5	Dati tecnici della macchina <i>Technical data of machine</i> <i>Données techniques de la machine</i>	Pag.	6/7
6	Descrizione macchina <i>Description of machine</i> <i>Description de la machine</i>	Pag.	6/7
7	Norme di sicurezza <i>Safety norms</i> <i>Normes de sécurité</i>	Pag.	8/9
8	Funzionamento <i>Running</i> <i>Fonctionnement</i>	Pag.	8/9
9	Montaggio attrezzature <i>Assembly of equipment</i> <i>Assemblage de l'équipement</i>	Pag.	10/11
10	Spegnimento e pulizia macchina <i>Turning off and cleaning of the machine</i> <i>Arrêt et nettoyage de la machine</i>	Pag.	10/11
11	Garanzia <i>Warranty</i> <i>Garantie</i>	Pag.	12
12	Schema elettrico <i>Electruic plant</i> <i>Planter électrique</i>	Pag.	13
13	Esploso <i>Exploded view</i> <i>Vue explosée</i>	Pag.	14
14	Rivenditore autorizzato <i>Authorized retailer/Revendeur autorisé</i>	Pag.	15

13 **Esploso**
Exploded view
Vue explosée



Leggenda	Legend	Légende
1) Vasca	Bowl	Cuve
2) Spatola	Blade	Spatule
3) Frusta	Whisk	Fouet
4) Gancio	Hook	Crochet
5) Coppa porta utensili	Cup with toll holder	Coupe porte - outil
6) Scheda elettrica	Electric plate	Fiche électrique
7) Scolo	Drain plate	Plaque d'écoulement
8) Soffietto	Folding top	Soufflet
9) Perno ingranaggio	Gear pivot	Pivot d'engrenage
10) Ingranaggio	Gear	Engrenage
11) Cinghia	Belt	Courroie
12) Copertura testa superiore	Head upper cover	Capot tête supérieur
13) Ingranaggio motore	Motor gear	Engrenage moteur
14) Motore	Motor	Moteur
15) Struttura mobile	Movable structure	Structure mobile
16) Struttura base	Bottom structure	Structure base
17) Variatore	Speed variator	Variateur
18) Pulsante arresto	Stop button	Bouton stop
19) Pulsante marcia	Start button	Bouton start

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'
CE DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE

Dichiara sotto la propria responsabilità che la macchina nuova:
Declares under its own responsibility that the newly-manufactured machine:
Déclare sous sa seule responsabilité que la nouvelle machine

Modello ... Planetaria mod. Smart
Model ... Planetary Mixer I - mod. Smart

Numero di serie
Serial number

Anno di costruzione
Year of construction

Voltaggio
Voltage ... 220/240 V

Frequenza
Frequency ... 50/60 Hz

Numero di fasi
Phase number ... 1

È conforme alla condizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 89/392/CEE), come modificata ed alla legislazione nazionale che la traspone. E' conforme alle condizioni delle seguenti altre direttive CE.: 89/336/CEE – 73/23/CEE – 89/392/CEE e successivi emendamenti 91/368/CEE – 93/44/CEE – 93/68/CEE.

Is in compliance with the conditions of the Directive of Machines (Directive 89/392/EEC), as modified and with the national laws that transpose it. It is in compliance with the following EC directives' conditions: 89/336/EEC – 73/23/EEC – 89/392/EEC and following amendments 91/368/EEC – 93/44/EEC – 93/68/EEC.

Est conforme aux conditions de la Directive Machines (Directive 89/392/CEE), comme modifiée et à la législation nationale qui la transpose. Est conforme aux conditions des autre directive CE qui suivent : 89/336/CEE – 73/23/CEE – 89/392/CEE et Amendements suivants 91/368/CEE – 93/44/CEE – 93/68/CEE,

Italiano

2 Introduzione

La ditta declina ogni responsabilità per l'uso improprio della planetaria Smart; la macchina è stata concepita unicamente per montare creme ed impasti morbidi.

Nel caso di utilizzo della stessa per impasti più consistenti o elastici non bisognerà superare i 500 gr. di impasto.

3 Precauzione / Assistenza

Precauzioni

Prima di usare la macchina leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.

I seguenti simboli grafici, riportati sulla macchina richiamano l'attenzione su argomenti importanti per un utilizzo sicuro della macchina.



Assistenza

Per qualsiasi necessità o bisogno di assistenza tecnica, rivolgersi al rivenditore autorizzato.

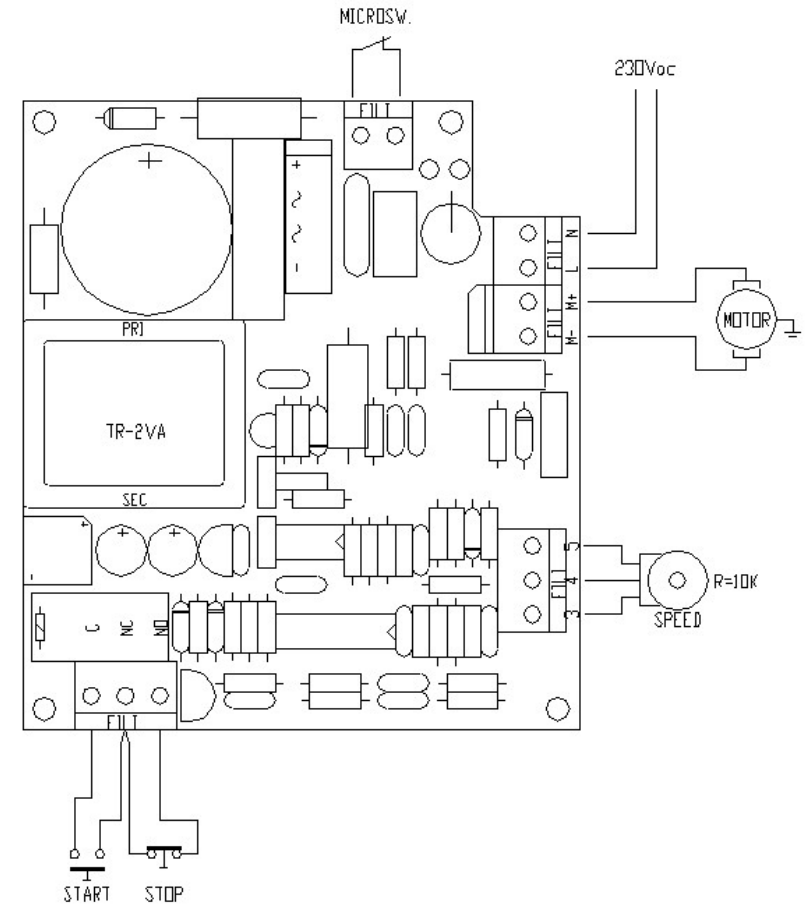
4 Dati identificativi Macchina

La targa applicata sulla macchina riporta i dati identificativi della stessa:

- Modello della macchina
- Voltaggio in Volt
- Potenza
- Numero di serie

modello/model	Smart 7
voltaggio/voltage	220/240 V-50/60 Hz
potenza/power	W 500
n°serie /serial n°	

12 Schema elettrico Electric plant Planter électrique



Italiano

11 Garanzia

Premessa

In sede di costruzione e montaggio la macchina è stata collaudata nella sua funzionalità e sicurezza.

Garanzia

Il periodo di garanzia della macchina è di 12 mesi.

La garanzia non copre il motore elettrico o parti elettriche.

Inoltre, la garanzia non copre danni provocati da cadute o da uno scorretto o improprio uso della macchina.

Per qualsiasi intervento in garanzia, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato.

English

11 Warranty

Premise

During constructing and assembly the machine has been tested in its running and safety.

Warranty

The warranty period of the machine is 12 months.

The warranty does not cover the electric motor or electrical parts.

Furthermore, the warranty does not cover damages caused by falls or by an incorrect or improper use of the machine.

For any warranty intervention, exclusively contact the authorized retailer.

Français

11 Garantie

Préambule

Pendant la construction et l'assemblage, la machine a été testée pour son fonctionnement et sa sécurité.

Garantie

Le période de garantie de la machine est de 12 mois.

La garantie ne couvre pas le moteur électrique ou les parties électriques.

En outre, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des chutes ou par une utilisation incorrecte ou improprie de la machine.

Pour toute intervention sous garantie, contacter exclusivement le revendeur autorisé.

English

2 Introduction

The company declines every responsibility for the improper use of the planetary mixer Smart; this machine has been created only for mixing cream or soft mixtures.

In case of use of the machine for more consistent mixtures or elastic dough, one must not exceed 500 grams of mix.

3 Precautions / Assistance

Precautions

Before using the machine read carefully the instruction manual.

The following symbols placed on the machine recall the attention on important subjects for a safe use of the machine.



Assistance

For any reason or need of technical assistance, contact the authorized retailer.

4 Identification data of the machine.

The plate placed on the machine quotes the identification data of the same:

- Model of machine
- Modèle de la machine
- Voltage in Volt
- Voltage
- Power
- Puissance
- Serial number
- Numéro de série

Français

2 Introduction

La société décline toute responsabilité pour l'utilisation improprie du mélangeur mart la machine a été conçu uniquement pour fouetter des crèmes et les mélange douces.

Dans l'emploi de la machiner pour des pâtes plus consistantes ou élastiques, il ne faut pas dépasser les 500 gr. de pâte.

3 Précautions / Assistance

Précautions

Avant d'utiliser la machine, lire attentivement le manuel d'instruction.

Les symboles suivants reportés sur la machine attirent l'attention sur des aspects importants de l'utilisation en toute sécurité de la machine.

Assistance

Pour l'assistance technique, contacter le revendeur autorisé.

4 Données d'identification de la machine.

La plaque appliquée sur la machine reporte les informations nécessaires pour son identification:

modello/model	Smart 7
voltaggio/voltage	220/240 V-50/60 Hz
potenza/power	W 500
n°serie /serial n°	

Italiano

5 Dati Tecnici della macchina

I dati tecnici della macchina sono riportati di seguito.

Dati tecnici	SMART 7	
Capacità vasca	lt. 7	
Dimensioni	cm. 23x40x42h.	
Peso	kg. 18	
Potenza	Watt. 500	
Voltaggio	Monofase 220/240 V - 50/60 Hz	

6 Descrizione macchina

La planetaria mod. Smart è costruita in robusto acciaio verniciato che rende la macchina estremamente solida.

La macchina è dotata di:

- vasca acciaio inox ;
- frusta in acciaio inox;
- spatola in alluminio verniciato;
- gancio in alluminio verniciato

- 1) struttura macchina
- 2) testata
- 3) vasca
- 4) alloggiamento per vasca
- 5) albero porta utensili
- 6) pulsante start
- 7) pulsante stop
- 8) variatore elettronico di velocità
- 9) frusta
- 10) spatola
- 11) gancio
- 12) protezione vasca



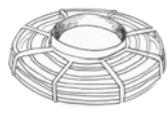
9



10



11



12



English

9 Assembly of equipments

Before assembling or disassembling any equipment assure that the machine is turned off.

To fix the bowl, first lift the motor head by unscrewing the head block lever.

The inox bowl may then be lodged in its proper housing, placed on the base of the machine. By rotating the bowl clockwise, it will block in its correct position.

To position the desired tool (whisk, blade, hook), insert the tool in the tool spindle and push up-wards.

Simultaneously turn the tool to the right in order to block it to the pin placed on the tool spindle.

When the tool has been placed, lower the motor head and screw the head block lever until it is blocked.

Before starting the machine, assure that the bowl protection be correctly lodged.

10 Turning off/ cleaning of machine.

◆ Upon finishing work, the machine must be turned off and the electric current disconnected.

◆ For hygiene and for the maintenance of the machine, when turned off, accurately wash the same with suitable detergent and rinse with water.

For deposits, only use plastic or soft scrapers. Absolutely avoid using toxic products or hard objects.

Français

9 Assemblage de l'équipement

Avant d'assembler ou désassembler tout équipement, s'assurer que la machine soit arrêtée.

Pour fixer la cuve, il faut soulever la tête moteur en devisant le levier de blocage.

La cuve inox se logera dans l'emplacement correct situé à la base de la machine. En tournant la cuve dans le sens des aiguilles d'une montre, elle s'accrochera dans la position correcte.

Pour accrocher l'outil de votre choix, (fouet, spatule, crochet....), insérer l'outil dans le mandrin porte-outils et pousser vers le haut.

En même temps, tourner l'outil vers la droite pour l'accrocher sur le pivot situé sur mandrin porte-outils. Une fois que l'outil est monté, baisser la tête moteur et visser le levier qui bloque la tête jusqu'au blocage.

Avant de mettre la machine en marche, s'assurer que la protection de la cuve est positionnée correctement.

10 Arrêt et nettoyage de la machine

◆ Une fois terminé le travail, il faut arrêter la machine et déconnecter la tension électrique.

◆ Pour son hygiène et son entretien et après arrêt, il faut laver soigneusement la machine avec des détergents appropriés et la rincer avec de l'eau.

Pour les incrustations, utiliser seulement des raclettes en plastique souples. Il faut absolument éviter les produits toxiques ou des objets contondants.

Italiano

9 Montaggio attrezzature

Prima di montare o smontare qualsiasi attrezzatura assicurarsi che la macchina sia spenta.

Per montare la vasca, prima bisogna sollevare la testa motore agendo sulla leva di bloccaggio.

La vasca inox sarà allora alloggiata nella propria sede posta nella base della macchina. Ruotando la vasca in senso orario la stessa si aggancerà nella giusta sede.

Per agganciare l'utensile desiderato (frusta, spatola o gancio), inserire l'utensile nell'albero porta utensili e spingere verso l'alto.

Contemporaneamente girare l'utensile verso destra per agganciarlo sul perno posto sull'albero porta utensili.

Una volta montato l'utensile, abbassare la testa porta motore e girare la leva blocca testata fino al bloccaggio avvenuto.

Prima di accendere la macchina, assicurarsi che la protezione vasca sia alloggiata correttamente.

10 Spegnimento / pulizia macchina

- ◆ A lavoro terminato, bisogna spegnere la macchina e disinserire la corrente elettrica.
- ◆ Per l'igiene e per la manutenzione della macchina, una volta spenta, lavare accuratamente la stessa con detersivi idonei e risciacquare con acqua. Per le incrostazioni, usare solo raschietti di plastica oppure morbidi. Sono assolutamente da evitare prodotti tossici o corpi contundenti.

English

5 Technical data of machine

The technical data of the machine are recalled below.

Dati tecnici/Technical data	SMART 7	
Bowl capacity/ Capacité de la cuve	lt. 7	
Dimension/ Dimensions	cm. 23x40x42h.	
Weight/ Poids	kg. 18	
Power / Puissance	Watt. 500	
Voltage	Single-phase	

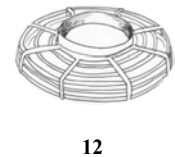
6 Description of machine

The planetary mixer mod. Smart is constructed in sturdy painted steel which renders it extremely solid.

The machine is equipped with:

- inox steel bowl - capacity lt. 7;
- inox steel whisk;
- blade in painted aluminium;
- hook in painted aluminium

- 1) machine body / Corps de la machine
- 2) head motor / tête du moteur
- 3) bowl
- 4) bowl housing / Logement cuve
- 5) tool spindle / mandrin de l'outil
- 6) Start button / Bouton start
- 7) Stop button / Bouton stop
- 8) Speed variator / Speed variator
- 9) whisk / fouet
- 10) plate / spatule
- 11) hook / crochet
- 12) bowl protection / protection de la cuve



Français

5 Données techniques de la machine

Les données techniques de la machine sont reportés ci-dessous :

6 Description de la machine

Le Mélangeur mod. Smart est construit acier verni, ce qui rend la machine très solide.

La machine est fournie avec:

- Cuve en acier inox – capacité Lt. 7
- Fouet en acier inox
- Spatule vernis en aluminium
- Crochet vernis en aluminium



Italiano

7 Norme di sicurezza

Prima di mettere in moto assicurarsi:

- che la macchina sia ben appoggiata su un piano;
- che la corrente elettrica sia quella riportata sulla targa identificativa;
- che la protezione vasca sia alloggiata correttamente;

Inoltre:

- I simboli grafici dovranno sempre rimanere applicati sulla macchina;
- La griglia di protezione non dovrà mai essere rimossa, particolarmente durante il lavoro;
- Per sollevare la testa, bisognerà sbloccare il pulsante "blocca testa". Sollevando la testa un micro-switch fermerà automaticamente la macchina.

La macchina è dotata di tutte le norme di sicurezza ed è in conformità alle norme CE;

8 Funzionamento

La velocità d'impasto è regolata agendo sul variatore elettronico di velocità.

E' consigliabile partire a velocità minima per poi passare a velocità via via più elevate fino al raggiungimento di quella desiderata.

NOTA: la scheda elettronica della macchina è dotata di un sistema di protezione per il motore, che può provocare il salto di un fusibile. Nel caso in cui questo si verificasse, è sufficiente sostituire il fusibile.

English

7 Safety norms

Before starting the machine assure:

- *that the machine be well laid on a plain;*
- *that the electric current corresponds to that recalled on the identification plate;*
- *that the bowl protection be correctly lodged;*

Furthermore:

- *The graphic symbols must always be applied on the machine;*
- *The bowl protection must never be removed, particularly during work;*
- *To lift the head, press the "head block" button;*
When lifting the head a micro-switch will automatically stop the machine.

The machine is provided with all safety norms and is in conformity with norms CE.

8 Running

The mixing speed is regulated by the electronic variator.

It's preferable to start at minimum speed to then pass to higher levels until reaching the desired speed.

NOTE: the electronic card is manufactured with a protection system for the motor, which may cause the blowing-up of a fuse. In case, just replace the fuse.

Français

7 Normes de sécurité

Avant de mettre la machine en marche , il faut s'assurer que:

- *La machine soit bien placée sur une surface plate ;*
- *que la tension électrique corresponde à celle décrite sur la plaque d'identification ;*
- *que la protection de la cuve soit bien placée ;*

En outre :

- *Les symboles graphiques doivent toujours être fixés à la machine ;*
- *La protection de la cuve ne doit jamais être enlevée, en particulier pendant son fonctionnement ;*
- *Pour relever la tête, agir sur le bouton qui bloque la tête;*
En relevant la tête, un micro interrupteur arrêtera automatiquement la machine

La machine est équipée de toutes normes de sécurité et est conforme aux normes CE.

8 Fonctionnement

La vitesse de mélange est réglée en agissant sur les touches (+/-) du panneau digital.

Il est conseillé de commencer avec une vitesse minimum et ensuite de passer à une vitesse plus élevée jusqu'à celle désirée.

Note: La machine est équipée d'un système de protection du moteur qui puisse provoquer la rupture du fusible. Dans ce cas, c'est suffisant changer le fusible.