



## Planetarie mod. CHI5PL e CHI7PL



## **PREMESSA**

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirle di utilizzare al meglio la sua nuova planetaria, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

## **AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

### **Manuale**

#### **Conservazione e Consultazione**

Il presente manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.

#### **Deterioramento o Smarrimento**

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.

#### **Cessione dell'apparecchiatura**

In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.

#### **Responsabilità**

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.

Il costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

#### **Responsabilità delle opere di installazione**

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione dell'apparecchiatura non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello Stato dove la stessa è installata.

#### **Uso:**

L'uso dell'apparecchiatura è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello Stato di installazione.

Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione dell'apparecchiatura, rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

### **Avvertenze per l'installatore**

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento della planetaria siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

## Avvertenze per l'utilizzatore

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il prodotto devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere asciutto;
- Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- Il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- Non devono essere posti nelle immediate vicinanze della planetaria, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.  
Inoltre, l'utilizzatore deve:
- Fare attenzione che i bambini non si avvicinino alla planetaria in funzione;
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza della planetaria;
- Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare la planetaria quando si è distratti;
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sulla planetaria.  
Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia e di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

## Avvertenze per il manutentore

Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale:



- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, la planetaria è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

## Rischio residuo

### RISCHI RESIDUI PLANETARIA








La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA	DPI
Descrizione	Descrizione	Descrizione	Immagine
<b>Rumore</b>	Rumore causato dal funzionamento della macchina che produce una potenza acustica inferiore o uguale a 70 dB.	Se l'ambiente è particolarmente rumoroso indossare i dispositivi di protezione adeguati a proteggere l'apparato acustico (cuffie).	
<b>Scivolamento o caduta</b>	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento adeguati.	
		Mantenere pulita la zona antistante il forno.	

<b>Schiacciamento</b>	Il personale si può schiacciare le dita/mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti).	
<b>Tagli</b>	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (Guanti anti-taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).	 
<b>Ribaltamento carichi</b>	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.  (Capitolo 4 INSTALLAZIONE)	
<b>Scossa Elettrica (Elettrocuzione)</b>	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.	  
	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.	
<b>Chimico</b>	Durante le operazioni di carico degli ingredienti secchi si possono determinare polveri in sospensione.	Ridurre al minimo l'altezza di carico nella vasca.  Utilizzare dispositivi di protezione per le vie respiratorie e gli occhi.  (Mascherina e occhiali).	 
<b>Igienico, microbiologico</b>	Scarsa pulizia della macchina e del locale dove è posizionata.	La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone.  Fare particolare attenzione ai cicli di pulizia.	
<b>Uso improprio</b>	Rimozione dei ripari fissi o dispositivi di sicurezza.	Per qualsiasi motivo l'operatore non deve mai rimuovere i ripari fissi (pannelli) o i dispositivi di sicurezza (griglia vasca, micro-griglia, sensore vasca).	

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario							
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			
Pulizia straordinaria		X	X	X		X	
Manutenzione	X	X	X	X			
Smontaggio	X	X	X	X		X	
Demolizione	X	X	X	X		X	

### Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

La planetaria viene fornita con cavo di alimentazione, con spina schuko nella versione monofase.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm.

Nella versione monofase è sufficiente collegare la macchina alla presa elettrica.



#### SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:

- La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.
- Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione della planetaria.
- La distanza tra la planetaria e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- Per eventuali resi di prodotto, si raccomanda l'utilizzo dell'imballo originale (che andrà conservato) e la rimozione delle ruote se presenti.

### Messa a terra



**È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.**

In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	Modello CHI5PL	Modello CHI7PL
<b>Volume della ciotola di miscelazione</b>	Litri	5	7
<b>Velocità dell'asse di miscelazione</b>	r/min	Rivoluzione:40÷260 Rotazione:131÷852	Rivoluzione:40÷250 Rotazione:147÷917
<b>Tensione nominale</b>	V	220/230/240/110~	220/230/240/110~
<b>Frequenza nominale</b>	Hz	50/60	50/60
<b>Potenza di ingresso</b>	W	300	325
<b>Corrente elettrica</b>	A	2,5	1,5/3
<b>Peso max. uova</b>	Grammi	500	750
<b>Impasto max. da miscelare</b>	Grammi	500 (farina secca)	750 (farina secca)
<b>Ambiente di lavoro</b>		Interno	Interno
<b>Peso netto</b>	Kg	12,2	14,2
<b>Dimensioni</b>	mm	350x230x400	400x250x410

## INSTALLAZIONE

### Scarico e movimentazione della planetaria

Le operazioni di scarico e movimentazione della planetaria devono essere eseguite tramite un carrello elevatore da personale qualificato.

Successivamente togliere la macchina dall'imballo sollevandola con un paranco.

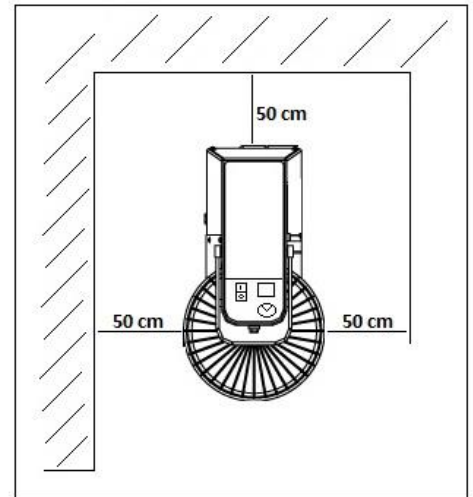


## Posizionamento della planetaria

L'installazione della planetaria deve essere fatta da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

Assicurarsi che il pavimento o piano d'appoggio sia in piano.  
Dopo aver estratto la macchina dall'apposito imballo, posizionarla dove previsto tenendo conto delle distanze minime di sicurezza (50 cm) dai muri e/o altre attrezzature per facilitare le operazioni d'uso e di pulizia.  
Di fianco uno schema indicativo di come posizionare la macchina.

**Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo e il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.**



## INTRODUZIONE ALL'UTILIZZO

La planetaria PL può mescolare la farina e alimenti liquidi.

Il sistema è composto da una cinghia e da una trasmissione a ingranaggi con l'utensile che ruota nella vasca mescolando gli alimenti.

Il dispositivo presenta tre velocità impostabili in funzione dell'utensile inserito rispondendo così alle diverse esigenze del cliente.

Tutti gli accessori sono inossidabili o trattati con procedimenti speciali e rispondono alle norme di sicurezza igienico-sanitaria.

Il dispositivo ha un design moderno e si aziona con facilità. Sicuro ed efficiente, può essere utilizzato in alberghi, ristoranti, stabilimenti di trasformazione alimentare e mense. Può inoltre essere utilizzato presso fabbriche di materie per le industrie chimiche e mediche.

Un uso ed una manutenzione corretti della planetaria ne preserveranno la durata di vita.

## Montaggio, accensione e funzionamento della planetaria

### Montaggio

1. Posizionare il miscelatore su una superficie orizzontale e stabile.  
L'altezza più adatta della superficie è compresa tra 65 cm e 75 cm.  
Lasciare 15 cm di spazio davanti e dietro, 30 cm a sinistra e a destra.
2. Il miscelatore deve essere alimentato tramite una presa con un dispositivo di isolamento e un fusibile di protezione.  
La tensione nominale è 230V e la frequenza è 50/60 Hz.
3. L'alimentatore deve avere un collegamento a terra.

### Operatività

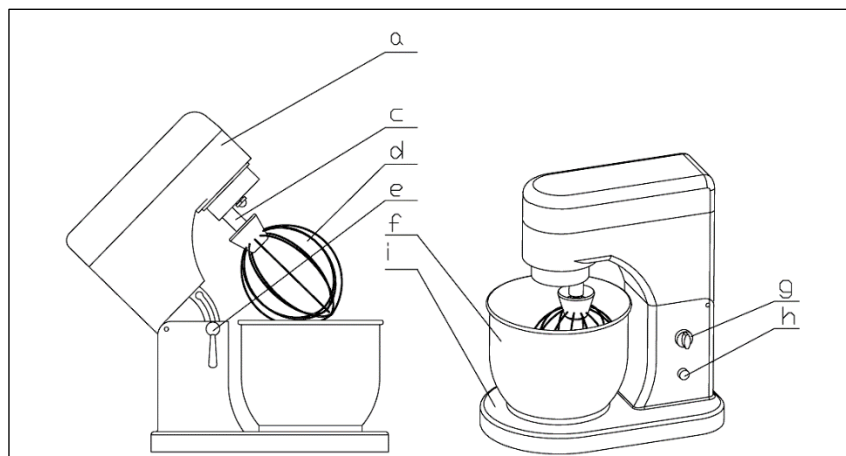
Le parti operative sono raffigurate nel disegno 2

Per spegnere la macchina, ruotare la maniglia (e) in senso orario portandola in posizione orizzontale con la mano sinistra. La testa della macchina si solleverà e si inclinerà automaticamente.  
Quindi rilasciare la maniglia, la testa "a" sale a 45°, si bloccherà e la maniglia tornerà in posizione verticale.

Lungo l'asse del mescolatore, inserire l'agitatore di miscelazione "d" in un foro nell'asse del mescolatore "c", ruotandolo verso sinistra fino al "punto di arresto".  
Seguire il procedimento a ritroso per smontare la ciotola.

Ruotare la maniglia in posizione orizzontale con la mano sinistra, la testa scenderà; spingere la testa verso il basso per bloccarla in posizione di lavoro.  
La maniglia tornerà automaticamente in posizione orizzontale.

Miscelatore con testa alzata (disegno 2)



**Disegno 2**

- a. Testa del miscelatore.
- b. Coperchio.
- c. Asse di miscelazione.
- d. Agitatore di miscelazione.
- e. Maniglia.
- f. Ciotola di miscelazione.
- g. Regolatore di velocità.
- h. Interruttore.
- i. Superficie di base.

### Selezione l'utensile giusto.

Ci sono tre agitatori di miscelazione in forme diverse tra cui scegliere:

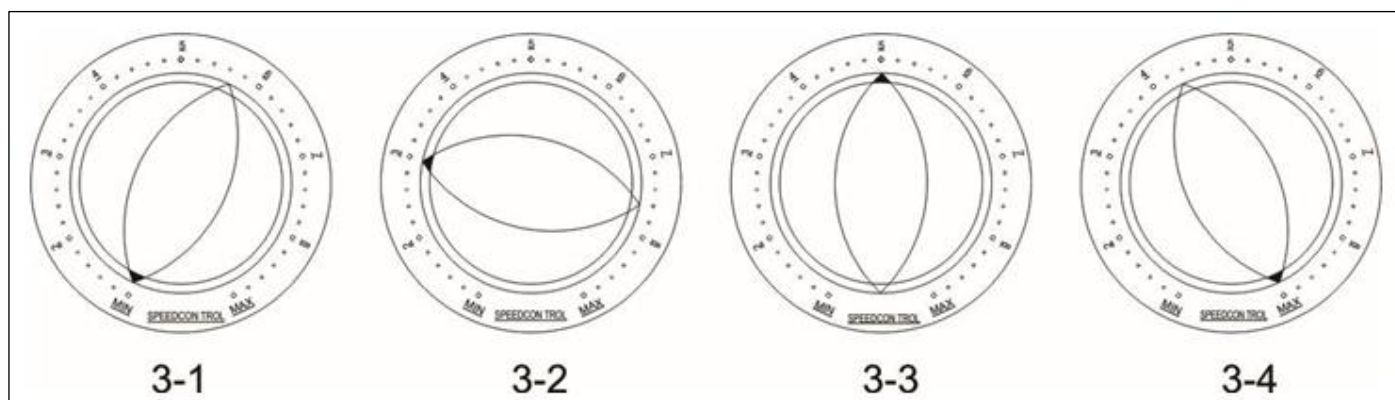
- L'agitatore di miscelazione a forma di gancio (CHI5PL No.30 / CHI7PL No.39) serve per miscelare l'impasto per pane o pizza, brioche, focaccia ecc.
- L'agitatore di miscelazione a forma di foglia (CHI5PL No.31 / CHI7PL No.40) viene utilizzato per impastare impasti né liquidi né duri e corposi, come pasta frolla, pasta fresca, bignè e glasse, impasto per polpette, purè di patate o ripieni.
- L'agitatore di miscelazione a forma di frusta (CHI5PL No.32 / CHI7PL No.41) serve per miscelare tutti quegli impasti liquidi o semi-liquidi come pastelle e simili, specialmente quando vengono montati, per esempio panna, uova e albumi.

**Nota:** Non impostare casualmente la velocità di miscelazione, altrimenti la macchina non funzionerà correttamente.

### Come montare e smontare la ciotola.

Spegnere la macchina, sollevare la testa del miscelatore "a".  
 Tenere stretto il corpo in acciaio inossidabile con entrambe le mani, ruotare la ciotola in senso orario fino al punto di arresto, accertandosi che sia bloccata.  
 Seguire il procedimento a ritroso per smontare la ciotola.  
 Eseguire nuovamente il passaggio 1, spingendo la testa verso il basso per bloccare, e la maniglia "e" sarà in posizione verticale.

### Regolatore di velocità.



**Disegno 3**

Impostando il regolatore di velocità in posizione "0" (disegno 3-1), con collegamento all'alimentazione elettrica, la spia è accesa.  
 Avviare la macchina ruotando la manopola in senso orario fino alla velocità desiderata.  
 La velocità aumenta ruotando la manopola da sinistra a destra.



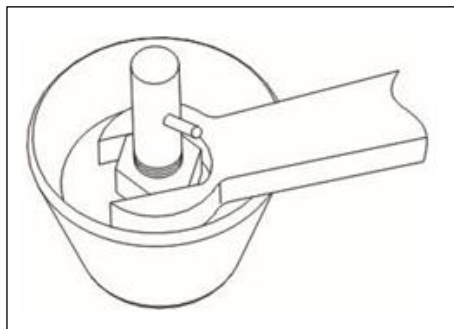
Quando la freccia punta in alto a sinistra (disegno 3-2) il mixer è a velocità ridotta, adatta per impasti duri.  
 Quando la freccia punta in alto al centro (disegno 3-3) il mixer è a velocità media, adatta per pasta frolla e ripieni.  
 Quando la freccia punta in alto a destra (disegno 3-4) il mixer è a velocità elevata, adatta per creme e uova.

**Nota:**

- Per non ridurre l'efficienza e la durata della macchina, selezionare la giusta velocità di miscelazione.
- Non utilizzare la macchina per più di 10 minuti ogni volta.
- Il peso massimo della farina da impastare non deve superare i 500 g.

**Come regolare l'altezza dell'agitatore di miscelazione.**

Se c'è troppo poco spazio oppure troppo spazio tra la parte inferiore dell'agitatore di miscelazione e la ciotola, è necessario regolare l'altezza dell'agitatore di miscelazione.



Il dettaglio è indicato nel "disegno 4".

- a. Spegnere prima l'alimentazione.
- b. Utilizzare una chiave inglese per rilasciare il dado dell'agitatore di miscelazione.
- c. Regolare l'intervallo.
- d. Serrare il dado.

**Disegno 4**

Quando l'operazione è terminata, riportare il regolatore di velocità in posizione "0", quindi spegnere la macchina, interrompendo l'alimentazione.

**Avvertenze di sicurezza**

1. Arrestare la macchina, interrompendo l'alimentazione elettrica. Quando si smonta l'agitatore di miscelazione, la macchina della ciotola di miscelazione deve essere spenta.
2. Non maneggiare la macchina con le dita bagnate.
3. Non sciacquare la macchina, non immergerla in acqua.
4. Se alcune parti dovessero essere rotte o trovarsi in condizioni anomale, è necessario arrestare la macchina e attendere l'intervento di un tecnico per la riparazione.
5. Non inserire le dita nella ciotola mentre è in funzione.
6. Tenere la macchina lontana dalla portata dei bambini.
7. Quando è in funzione oppure si solleva la testa, la maniglia "e" deve essere in posizione verticale.
8. Quando si solleva la testa, non mettere le dita sulle parti di collegamento tra la testa e la base della macchina per scongiurare il rischio di lesioni.
9. C'è un punto di messa a terra (segno  $\perp$ ) nella parte posteriore del supporto, si prega di mantenerlo nella posizione originale dopo ogni manutenzione.

**MANUTENZIONE E PULIZIA**

Precauzioni di sicurezza. Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni di sicurezza:

- **Accertarsi** che la planetaria sia spenta;
- **Accertarsi** che la planetaria non sia alimentata elettricamente;
- **Accertarsi** che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- **Utilizzare** i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- **Non** utilizzare agenti chimici per la pulizia della planetaria;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;
- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire la vasca, le parti metalliche e di plastica della planetaria;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere la planetaria in servizio.

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le “**Precauzioni di sicurezza**”.

Per mantenere la planetaria sempre pulita ed efficiente è necessaria una manutenzione ordinaria da effettuare con una certa frequenza come segue:

#### **UNA VOLTA AL GIORNO:**

- Pulire la macchina e l'area di lavoro dopo l'utilizzo;

#### **UNA VOLTA A SETTIMANA:**

- verifica funzionale dei dispositivi di sicurezza;
- verifica funzionale dei dispositivi di arresto;
- verifica dell'integrità della targa matricola ed etichette;

#### **UNA VOLTA AL MESE:**

- verifica dell'integrità della vasca, spirale e fruste;

#### **ANNUALMENTE:**

Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.

Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

#### **Pulizia della planetaria:**

Con l'ausilio di una spatola di legno o plastica procedere a una prima rimozione dei residui d'impasto e successivamente eseguire un'accurata pulizia della vasca, della spirale e/o delle fruste, delle griglie di protezione mobile, con l'ausilio di una spugna morbida ed acqua calda.

Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare dapprima le superfici sopra menzionate e successivamente tutta la macchina con un panno morbido.

**Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.**

## **SERVIZIO POST- VENDITA**

### **Parti di ricambio / Manutenzione**

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell'apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esplosivo ricambi.

Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l'apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le “**Precauzioni di sicurezza**”.

1. L'apparecchio in oggetto è una macchina per alimenti, quindi tutte le parti che hanno contatto con il cibo devono essere rimosse e lavate ogni giorno dopo il funzionamento. Non usare detersivi farmaceutici che potrebbero arrecare danno alle persone.
2. Non accendere se la ciotola è vuota.
3. Se l'agitatore di miscelazione tocca la ciotola, interrompere immediatamente l'attività e regolare la distanza, oppure se necessario sostituire l'agitatore o la ciotola.
4. Contattare il fornitore e i tecnici per la manutenzione della macchina.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Macchina accesa, ma non funzionante	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assenza di alimentazione</li> <li>2. Il pulsante della velocità non è in posizione "0"</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificare che la spina e la presa di corrente siano funzionanti.</li> <li>2. Quindi ruotare il regolatore per avviare la macchina.</li> </ol>
La temperatura del motore è aumentata e la velocità è diminuita.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La tensione è troppo bassa.</li> <li>2. Il carico è eccessivo.</li> <li>3. L'utensile di miscelazione non è adatto.</li> <li>4. Il nastro è usurato.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificare la tensione elettrica.</li> <li>2. Ridurre la quantità da miscelare (tabella2)</li> <li>3. Scegliere un agitatore adatto.</li> <li>4. Applicare un nuovo nastro.</li> </ol>
La macchina si arresta improvvisamente durante il funzionamento.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il carico è eccessivo.</li> <li>2. Ci sono sbalzi di tensione.</li> <li>3. Il fusibile è rotto.</li> <li>4. Il tempo di funzionamento continuo è eccessivo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ridurre la quantità da miscelare (tabella 2).</li> <li>2. Controllare il voltaggio.</li> <li>3. Applicare un nuovo fusibile.</li> <li>4. Attendere qualche minuto, quindi riavviare.</li> </ol>
Il regolatore di velocità è difettoso.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il regolatore di velocità è allentato.</li> <li>2. Il regolatore si è rotto dopo un lungo periodo di funzionamento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Serrare la vite del regolatore di velocità.</li> <li>2. Contattare la manutenzione.</li> </ol>
Lo strumento di miscelazione tocca la ciotola.	La posizione dell'utensile di miscelazione è scorretta.	Regolare come indicato al punto 5.

## **INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO**



*Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005 n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".*

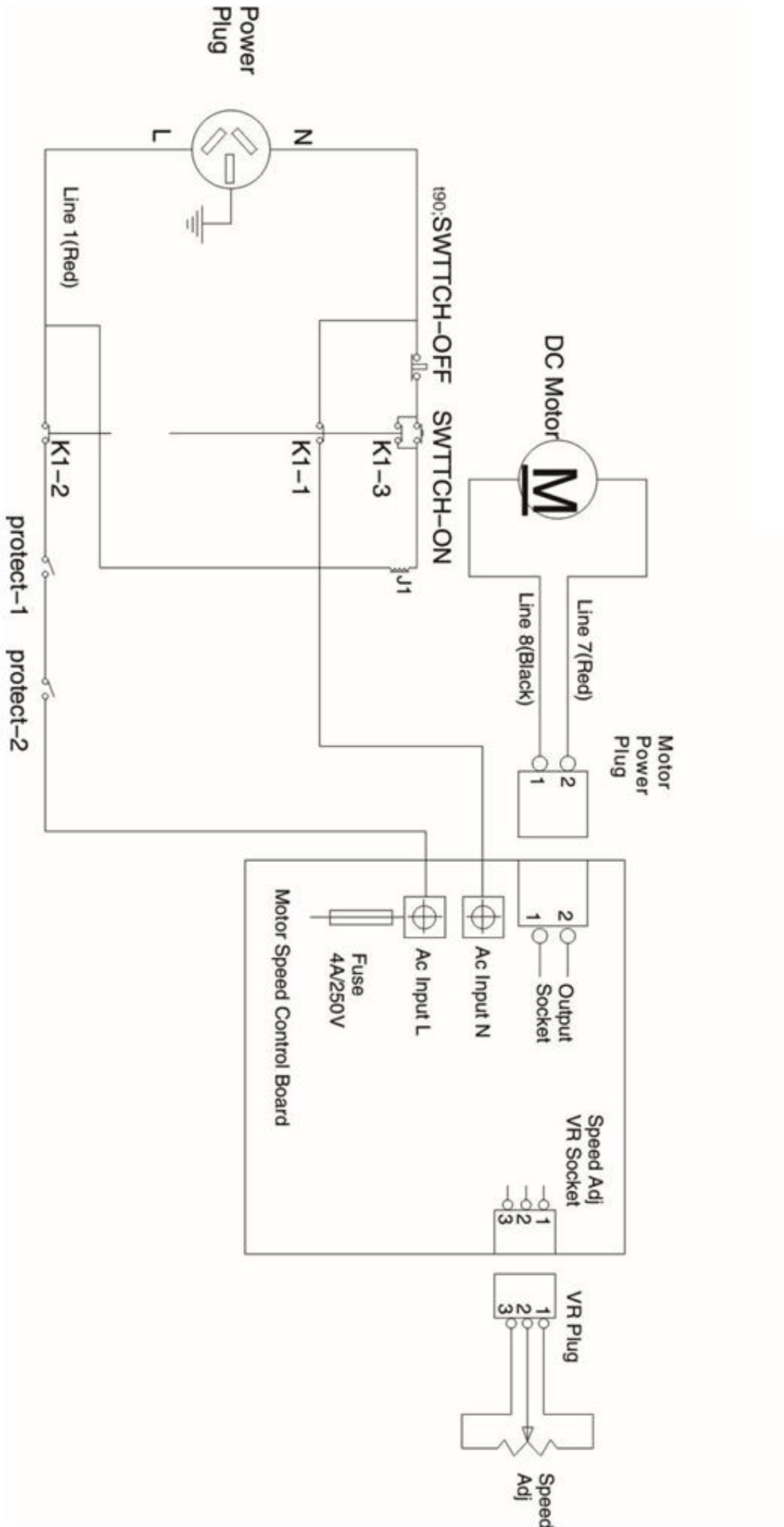
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

**Isr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT0802000000645**

# PL5-PL7 WIRING DIAGRAM – SCHEMA ELETTRICO





**Chefline**

Viale dell'industria, 23 - 35023 - BAGNOLI DI SOPRA (PD)  
Tel. +39.049.5342967 - Whatsapp +39.366.8630408

e-mail: [info@chefline.it](mailto:info@chefline.it)  
web site: [www.chefline.it](http://www.chefline.it)