

04/2019

Mod: NT10/M1

Production code: P01IF01025

IMPASTATRICE A SPIRALE



IT **Manuale di istruzioni, uso e manutenzione**
(Istruzioni originali)



INDICE

1 PREMESSA	5
2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	5
Avvertenze per l'installatore	5
Avvertenze per l'utilizzatore	5
Avvertenze per il manutentore	5
Rischio residuo	6
3 SPECIFICHE GENERALI	8
Caratteristiche generali	8
Schemi elettrici	9
4 INSTALLAZIONE	14
Scarico e movimentazione dell'impastatrice	14
Montaggio ruote	14
Posizionamento dell'impastatrice	14
Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)	15
Messa a terra	15
5 COMANDI	15
Descrizione del quadro comandi	15
6 MODALITÀ D'USO	15
Verifica funzionale	15
Accensione dell'impastatrice	15
Fase di lavoro	16
Dispositivi di sicurezza	16
Spegnimento dell'impastatrice	17
7 MANUTENZIONE E PULIZIA	17
Manutenzione e pulizia ordinaria rivolta all'utilizzatore	17
Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati	17
Indicazioni per ordinare le parti di ricambio	19
8 POSSIBILI ANOMALIE	19
9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO	19

1 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 impastatrice, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

Le impastatrici a cui fa riferimento il presente manuale, sono state progettate esclusivamente per soddisfare le esigenze di produzione di impasti per pizza e di prodotti simili.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.

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

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Avvertenze per l'installatore

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'impastatrice 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 forno deve 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 dell'impastatrice, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.

Inoltre l'utilizzatore deve:

- Fare attenzione che i bambini non si avvicinino all'impastatrice in funzione;
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza dell'impastatrice;
- Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare l'impastatrice quando si è distratti;
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'impastatrice.
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, l'impastatrice è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

Rischio residuo

RISCHI RESIDUI IMPASTATRICI A SPIRALE

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
Rumore	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).	
Scivolamento o caduta	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.	
Schiacciamento	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).	
Tagli	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).	 
Ribaltamento carichi	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)	
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	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.	
Chimico	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).	 
Igienico, microbiologico	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.	
Uso improprio	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).	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE PER FORNI FLAME

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	

3 SPECIFICHE GENERALI

Caratteristiche generali

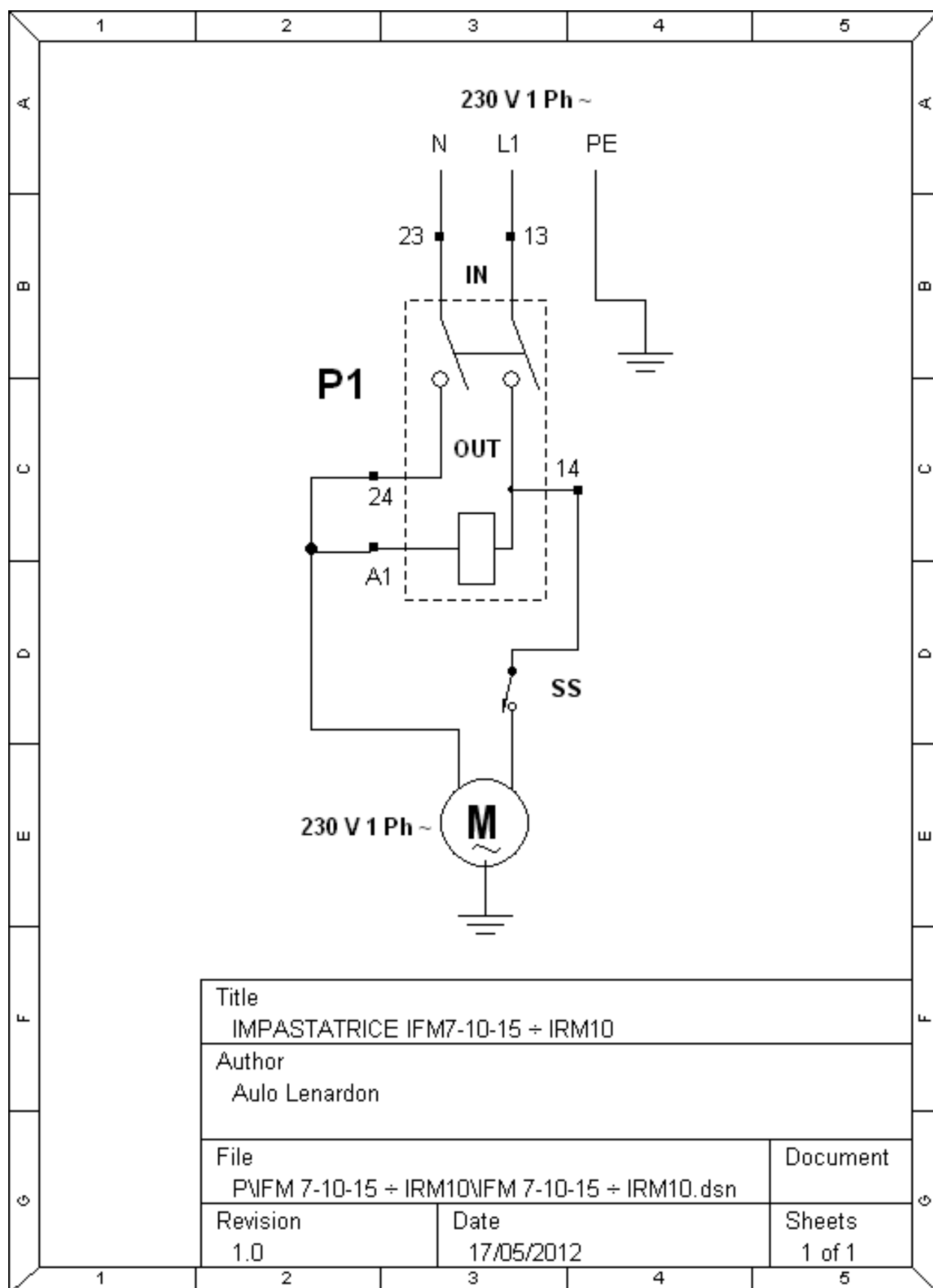
1. Frontale comandi;
2. Griglia di protezione;
3. Vasca;
4. Ruote anteriori girevoli con freno;
5. Ruote posteriori girevoli senza freno;
6. Etichetta dati tecnici.

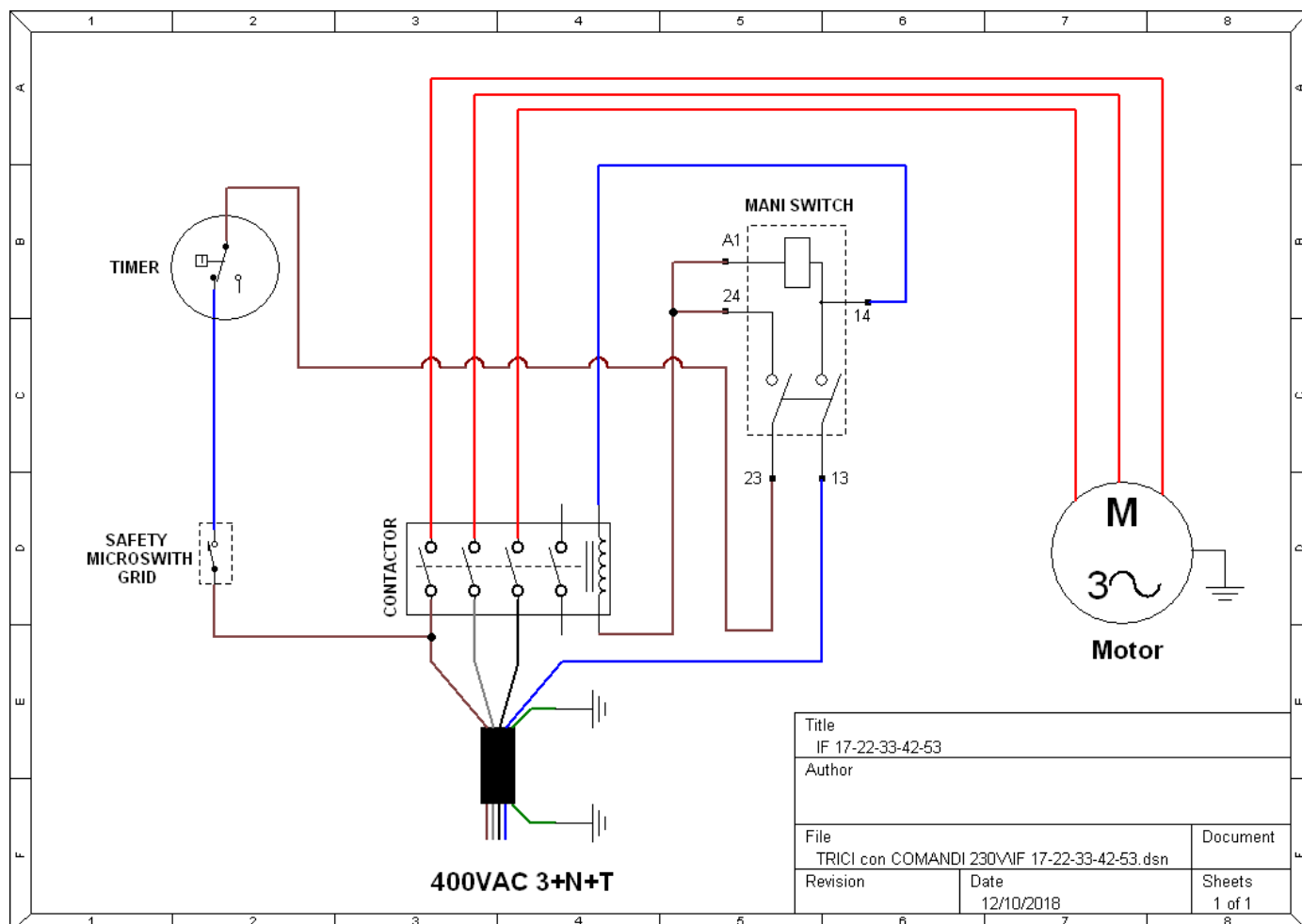
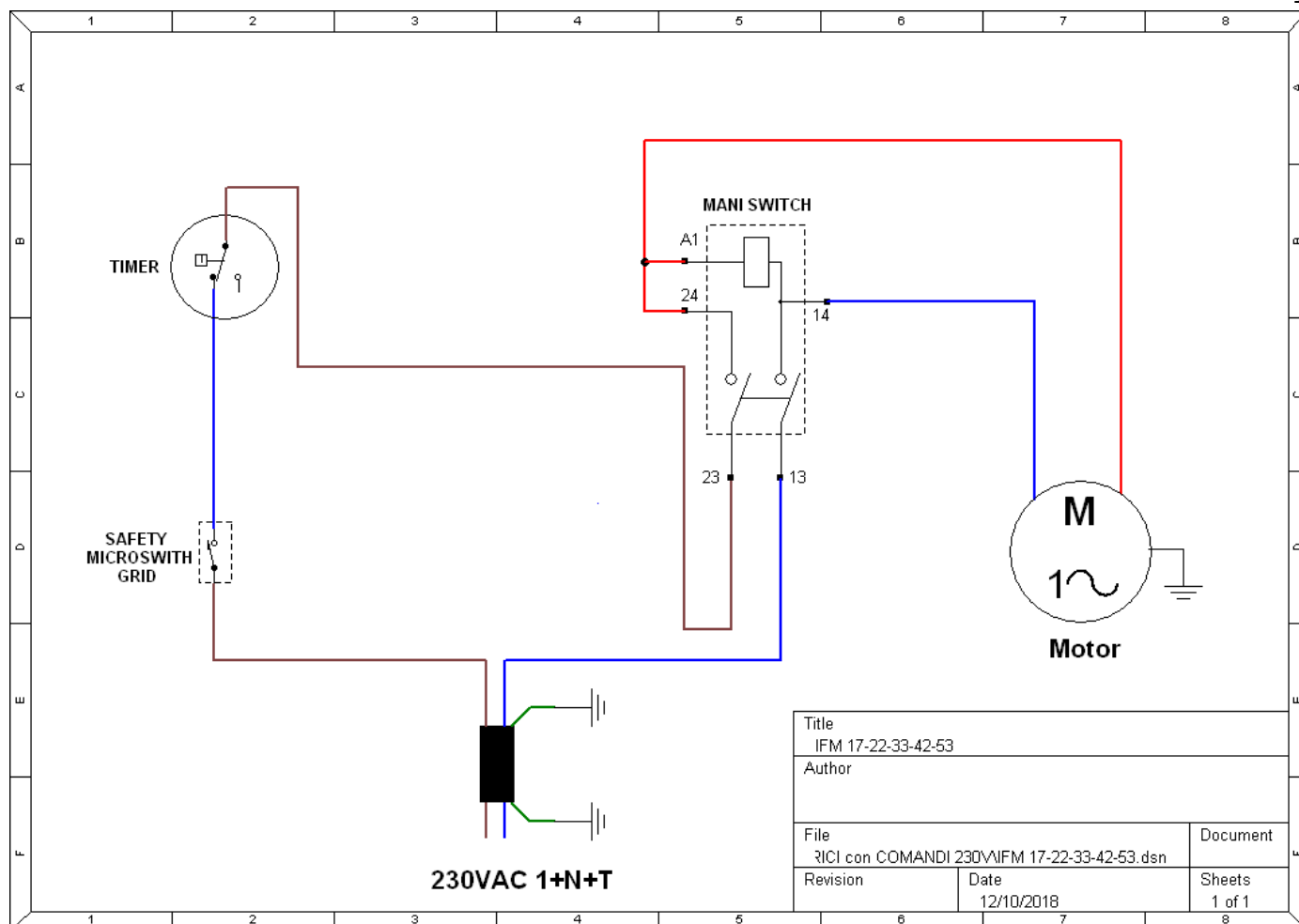


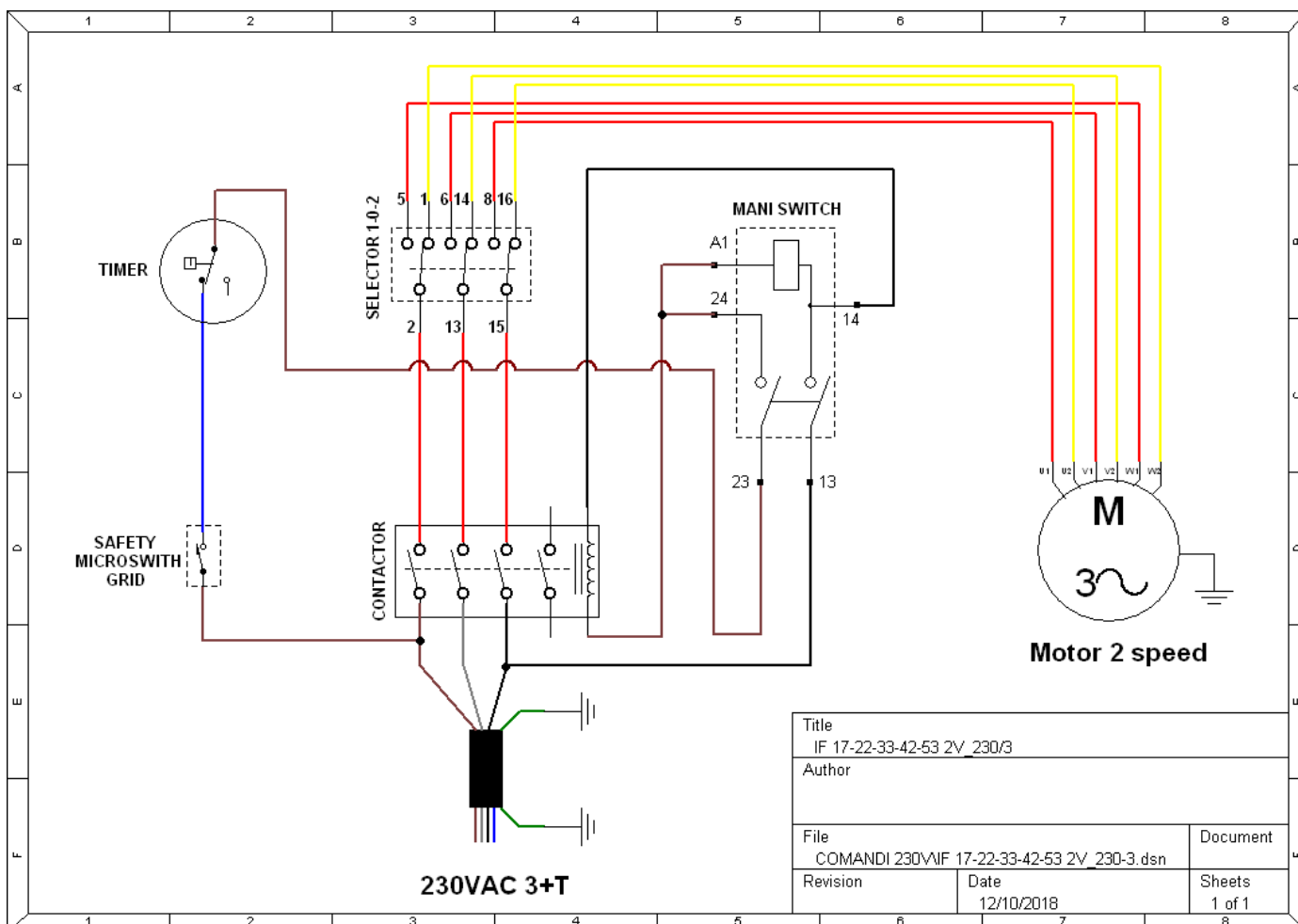
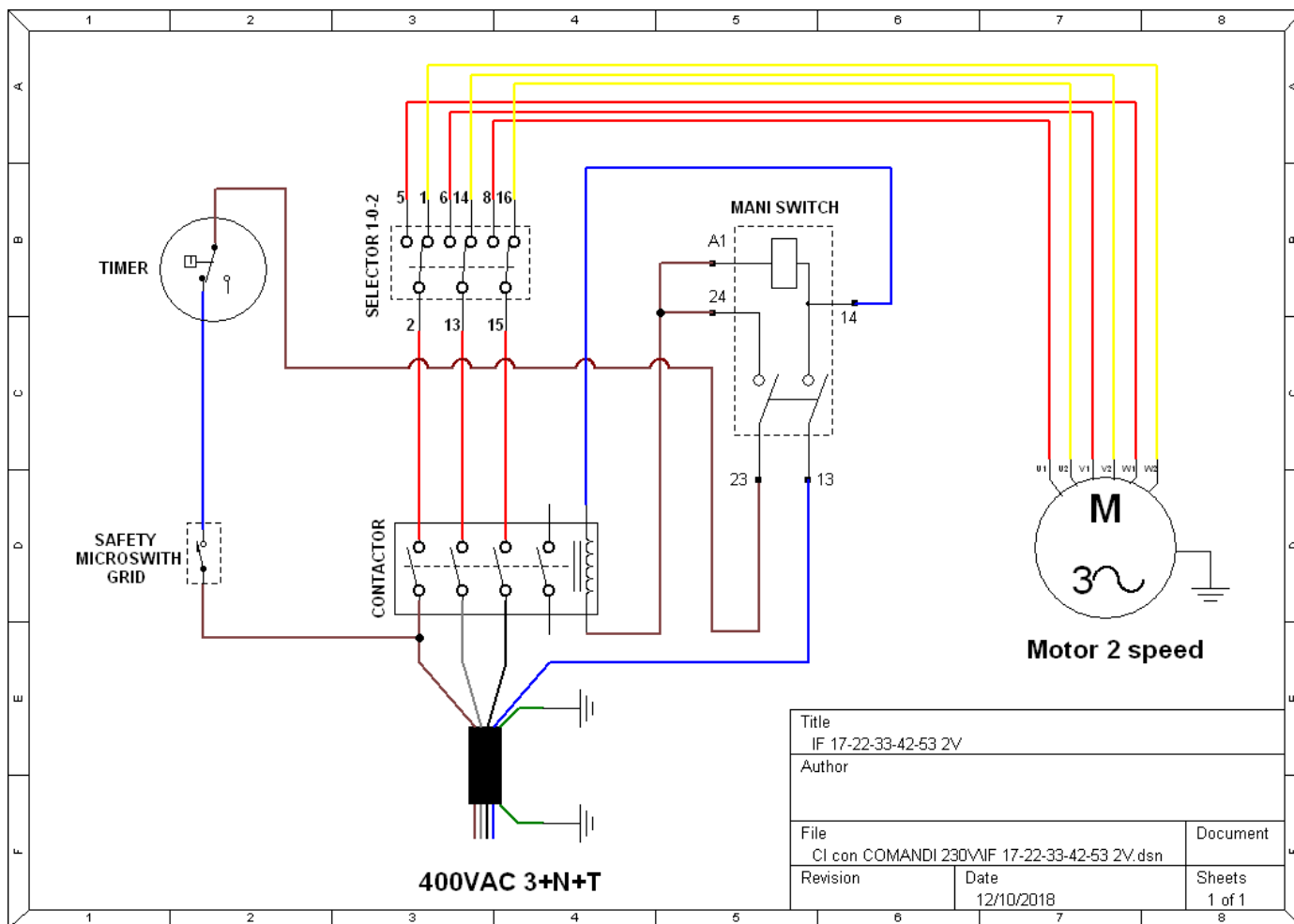
Dati tecnici

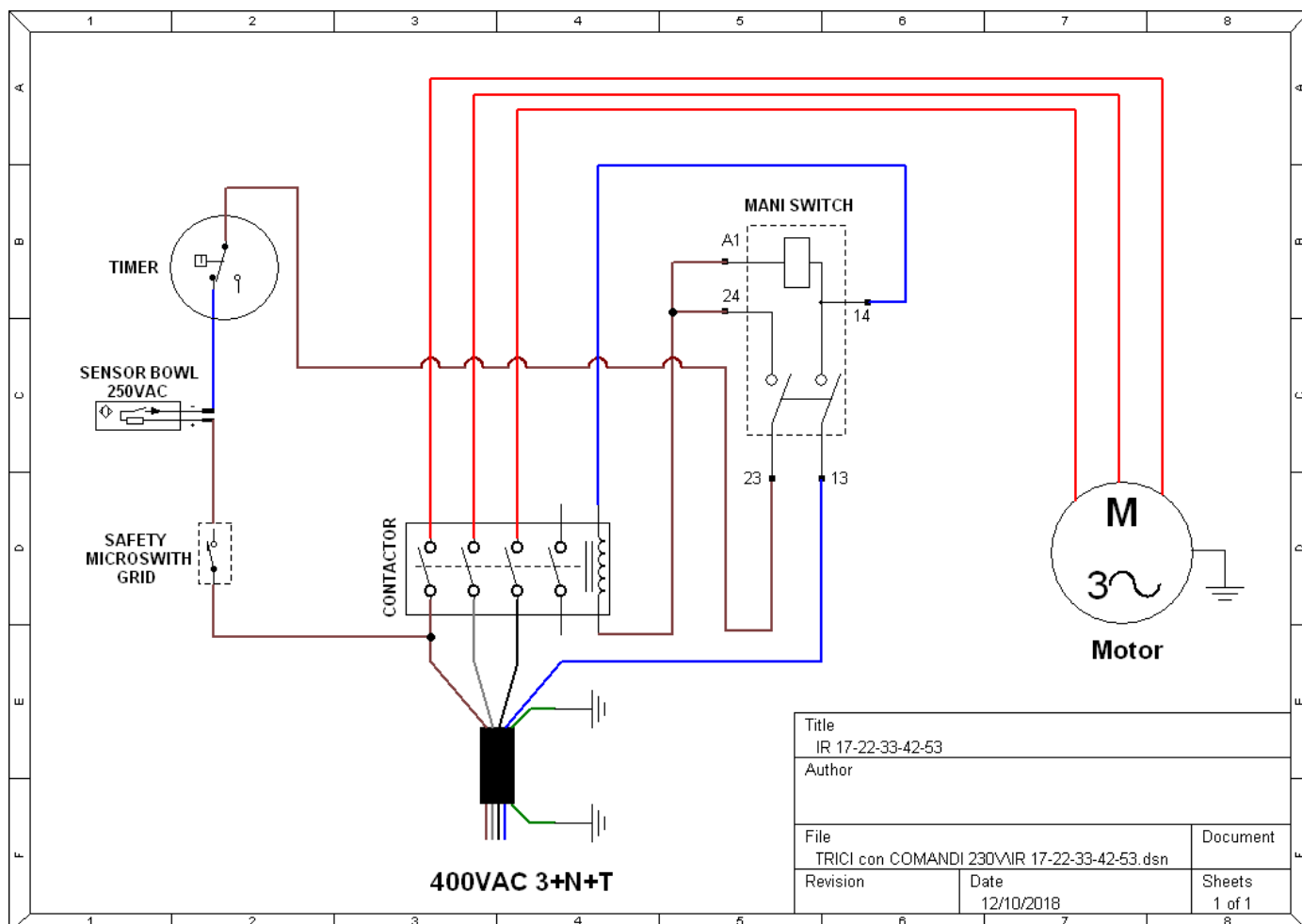
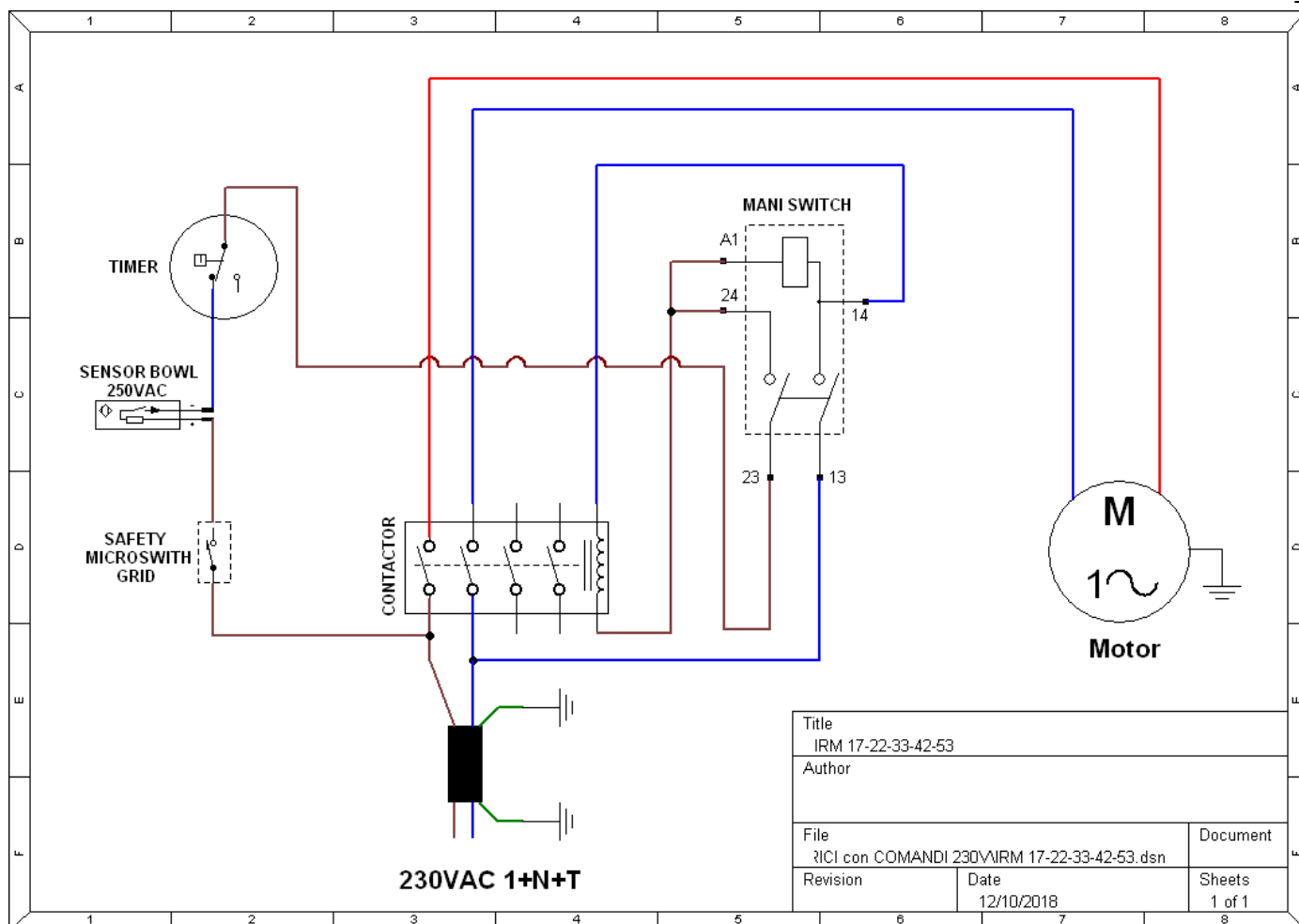
Codice	Modello	Peso Pasta (kg)	Capacità Vasca (lt.)	Dimensione Vasca (Øxh cm)	Velocità Vasca (rpm)	Velocità Spirale (rpm)	Potenza (kW)	Alimentazione (Volt - Hz)	Dimensioni LxPxH (cm)	Peso Netto (kg)
P01IF01025	NT10/M1	8	10	26x20	10	75	0,37	230/1 - 50	27x54x56	42
P01IF01026	NT22/M1	18	22	36x21	9	93	0,75	230/1 - 50	40x69x63	76
P01IF04019	NT22/T2V	18	22	36x21	9-14	92-139	0,75÷1,1	400 - 50	40x69x63	73
P01IR04013	NT22AL/T2V	18	22	36x21	9-14	92-139	0,75÷1,1	400 - 50	42x72x64	93
P01IF01027	NT33/M1	25	33	40x26	9	93	1,3	230 - 50	44x83x72	109
P01IF04020	NT33/T2V	25	33	40x26	9-14	92-139	1,3÷1,8	400 - 50	44x83x72	103
P01IR04014	NT33AL/T2V	25	33	40x26	9-14	92-139	1,3÷1,8	400 - 50	46x84x73	124,5
P01IF04021	NT42/T2V	38	42	45x26	9-14	92-139	1,5÷2	400 - 50	47x85x72	106
P01IF02032	NT42/T2V 230/3	38	42	45x26	9-14	92-139	1,5÷2	230/3 - 50	47x85x72	106
P01IR04015	NT42AL/T2V	38	42	45x26	9-14	92-139	1,5÷2	400 - 50	49x86x73	128,5
P01IR02030	NT42AL/T2V 230/3	38	42	45x26	9-14	92-139	1,5÷2	230/3 - 50	49x86x73	128,5
P01IF04022	NT53/T2V	44	53	50x27	9-14	92-139	1,5÷2	400 - 50	53x86x72	109
P01IF02033	NT53/T2V 230/3	44	53	50x27	9-14	92-139	1,5÷2	230/3 - 50	53x86x72	109
P01IR04016	NT53AL/T2V	44	53	50x27	9-14	92-139	1,5÷2	400 - 50	55x87x73	133
P01IR02031	NT53AL/T2V 230/3	44	53	50x27	9-14	92-139	1,5÷2	230/3 - 50	55x87x73	133

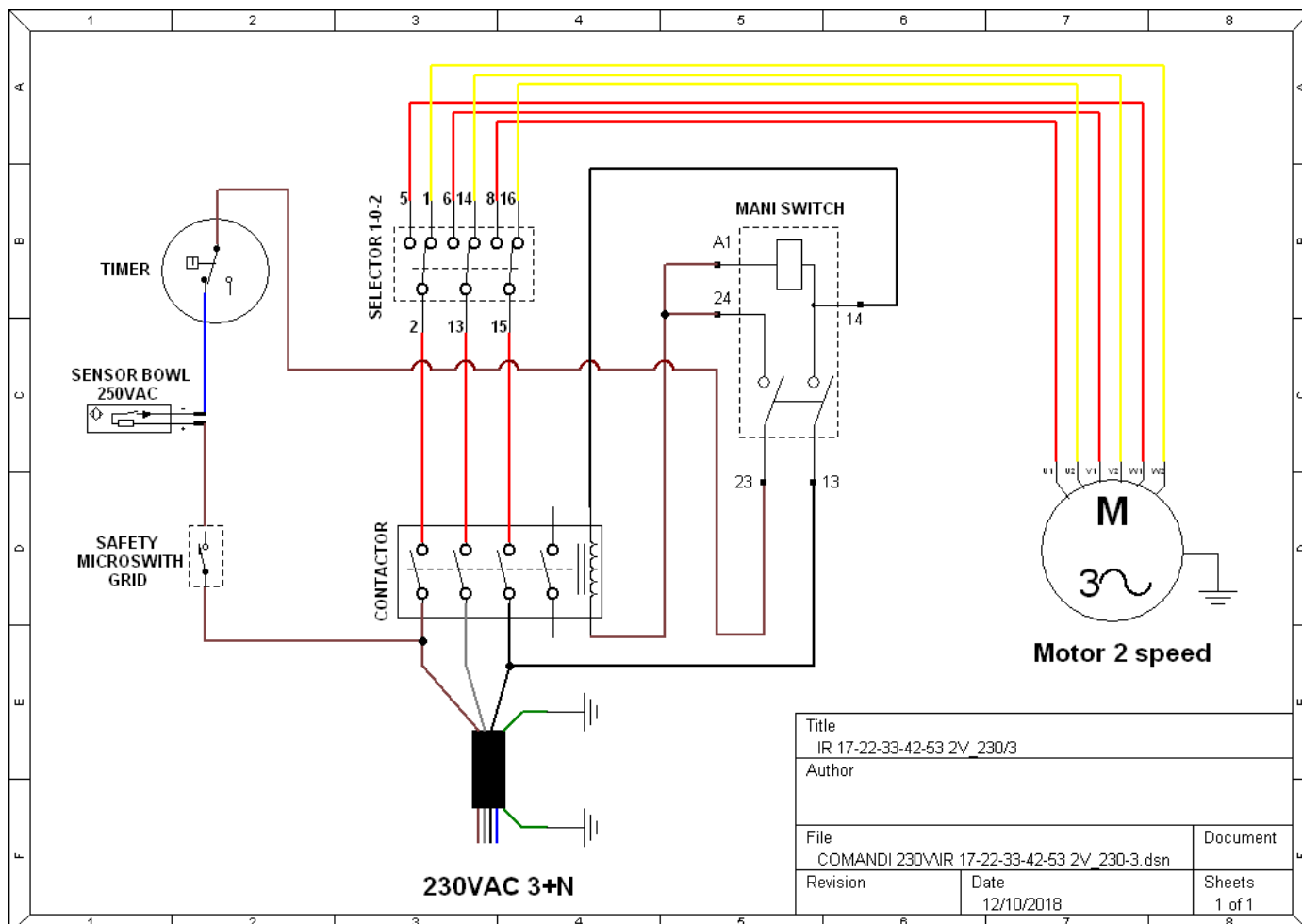
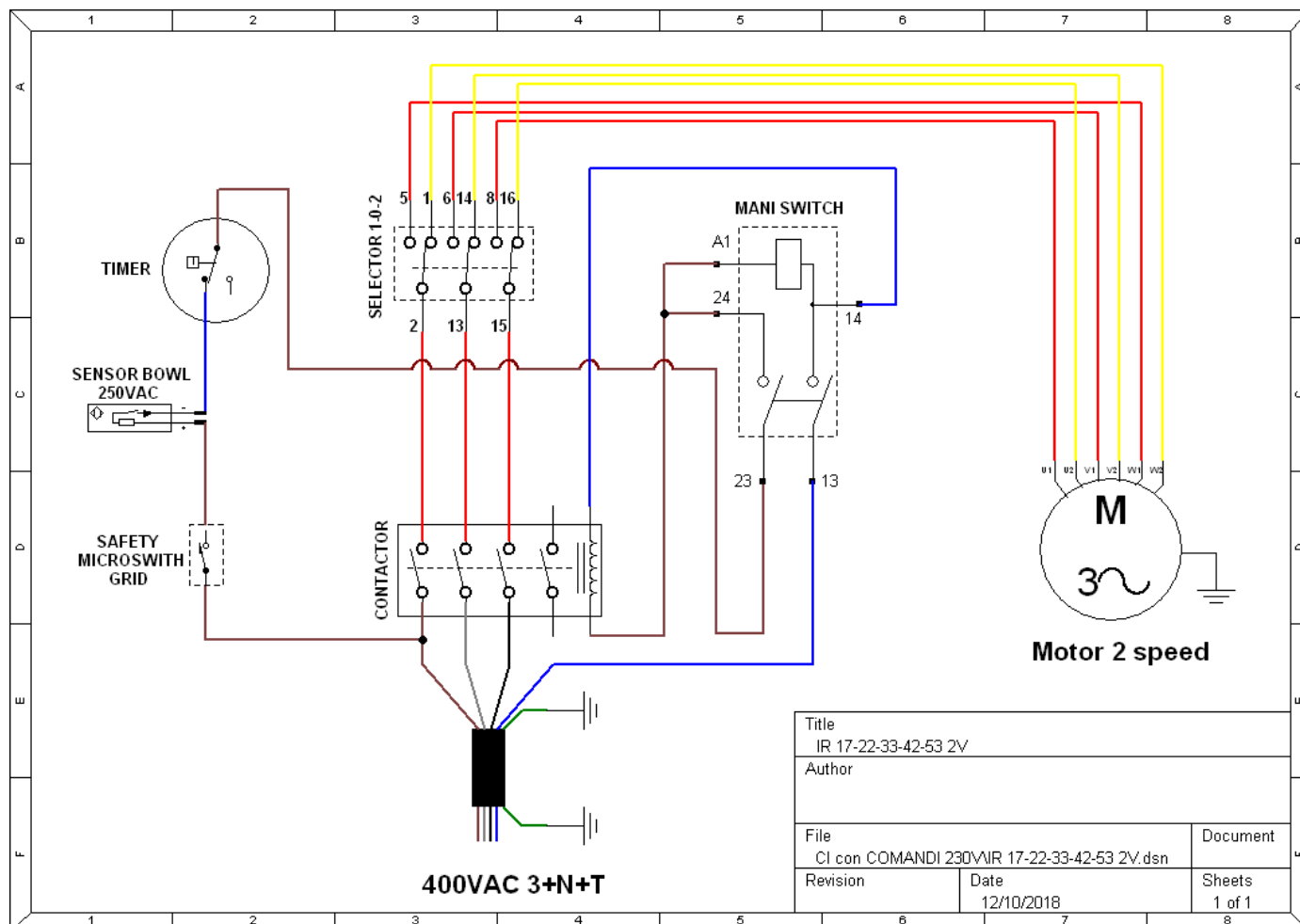
Schemi elettrici











4 INSTALLAZIONE

Scarico e movimentazione dell'impastatrice

Lo scarico e la movimentazione dell'impastatrice deve essere fatta tramite un carrello elevatore da personale qualificato. Successivamente togliere la macchina dall'imballo sollevandola con un paranco.



Montaggio ruote

Una volta disimballata la macchina procedere come segue:

1. Appoggiare la macchina sul fianco;
2. Svitare i piedini esistenti;
3. Montare le ruote (anteriori con freno, posteriori senza freno).

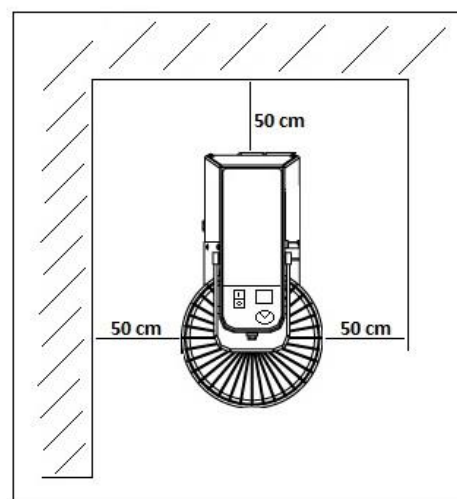


Posizionamento dell'impastatrice

L'installazione dell'impastatrice 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 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.



Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

L'impastatrice viene fornita con cavo di alimentazione, con spina schuko nella versione monofase, senza spina nelle versioni trifase.

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, nella versione trifase bisogna applicare una spina a 4 poli 400V - 16A (non fornita).



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 dell'impastatrice.
- La distanza tra l'impastatrice 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.

Messa a terra



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

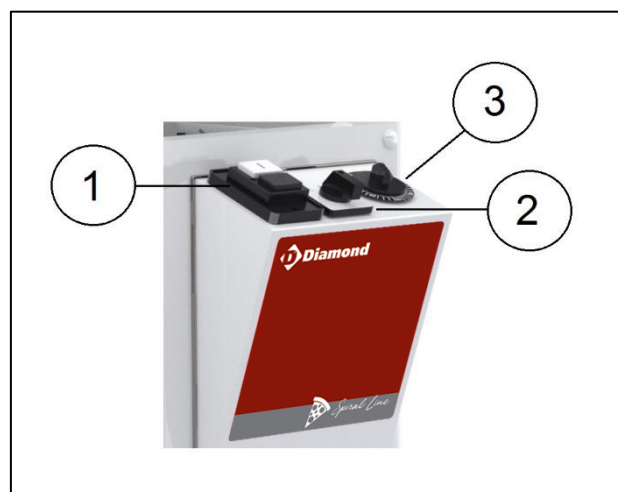
In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.

5 COMANDI

Descrizione del quadro comandi

Impastatrice ad una o due velocità:

1. Pulsante di marcia/arresto;
2. Selettore 1^a e 2^a velocità (per macchine a 2 velocità);
3. Timer;



6 MODALITÀ D'USO

Verifica funzionale

Prima di accendere l'impastatrice verificare:

- Di aver asportato il film protettivo dove presente;
- Di aver inserito correttamente la spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- Che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta sul pannello posteriore della macchina;

Accensione dell'impastatrice

Per accendere l'impastatrice procedere nel modo seguente:

- Con macchina a testa fissa la griglia di protezione della vasca dev'essere abbassata;
- Con macchina a testa ribaltabile la vasca dev'essere alloggiata nella sua sede e la testa deve essere abbassata e bloccata con le apposite maniglie di chiusura;
- Posizionare il timer (se predisposto) con il tempo desiderato;
- Premere 1 sul pulsante di marcia/arresto;
- Per le macchine a 2 velocità impostare la velocità desiderata tramite il selettore 1-0-2;
- Per le macchine a velocità variabile utilizzare il potenziometro per regolare la velocità desiderata.

Fase di lavoro

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita, in particolare le superfici della vasca, della spirale e dello spacca pasta che sono a contatto con i prodotti alimentari. Qualora sia necessario procedere alla pulizia secondo le modalità descritte al Capitolo 7.

Dopo aver sollevato la protezione, versare all'interno della vasca gli ingredienti del tipo e quantità desiderata. Abbassare la protezione, impostare il timer su un tempo definito e premere il pulsante 1 di avvio.

L'azione svolta dalla spirale, il cui movimento è sincronizzato con la rotazione della vasca, consente di ottenere l'amalgama di farina, acqua, sale, lievito ed altri eventuali prodotti alimentari fino ad ottenere la consistenza desiderata dell'impasto.

All'occorrenza, per modificare leggermente le caratteristiche e/o la consistenza dell'impasto iniziale, versare gli ingredienti della vasca attraverso la griglia di protezione.



La macchina con testa sollevabile e vasca estraibile, pur essendo funzionalmente identica alla versione con testa e vasca fissa, si differenzia da quest'ultima per le possibilità offerte alla fine di ogni ciclo di lavoro, ovvero una maggior facilità nel prelievo dell'impasto ed una più facile fase di pulizia.

Per sollevare la testa ed estrarre la vasca procedere con le seguenti modalità:

- Arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto;
- Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- Sollevare completamente la protezione mobile;
- Tirare la manopola di bloccaggio della testa;
- Sollevare la testa con l'ausilio del pistoncino sottostante;
- Sbloccare la vasca ruotando il disco blocco vasca;
- Sollevare la vasca.

Dopo aver ultimato la pulizia della macchina, rimontare la vasca procedendo in senso inverso.



Dispositivi di sicurezza

L'impastatrice è dotata di alcuni dispositivi di sicurezza per la salvaguardia dell'utilizzatore e non devono essere mai rimossi. La macchina è dotata dei seguenti sistemi di sicurezza:

- Tutte le zone di trasmissione con organi in movimento sono chiuse da carter con viti.
- La macchina a testa fissa è dotata di un microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia di protezione;
- La macchina a testa ribaltabile è dotata di doppio microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia di protezione e quando si solleva la testa dell'impastatrice.
- Quando la macchina si ferma, a causa dell'inserimento di uno dei due microinterruttori di sicurezza, è necessario ripremere il pulsante 1 per riavviare la macchina.

Prima di procedere con la fase di lavoro verificare singolarmente i vari dispositivi di sicurezza, essi sono efficienti quando:

- Sollevando la griglia la macchina si arresta;
- Sollevando la testa la macchina si arresta o non si avvia;
- Estraendo la vasca la macchina si arresta o non si avvia;
- Tirando moderatamente verso l'alto la testa questa rimane bloccata.

Spegnimento dell'impastatrice

Per spegnere l'impastatrice seguire la seguente procedura:

- Premere il pulsante di arresto;
- Portare il timer a 0 (zero) se impostato diversamente;
- Staccare la spina.

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza.

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

- **Accertarsi** che l'impastatrice sia spenta;
- **Accertarsi** che l'impastatrice 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 dell'impastatrice;
- **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 dell'impastatrice;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'impastatrice in servizio.

Manutenzione e pulizia ordinaria rivolta all'utilizzatore

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

Per mantenere l'impastatrice 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 spaccapasta;
 - verifica tensionamento catene.

Pulizia dell'impastatrice:

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, dello spaccapasta e della griglia 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.

Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati

Per qualsiasi operazione che non sia di competenza dell'utilizzatore, è necessario richiedere l'intervento di un tecnico specializzato. Rivolgersi quindi al proprio rivenditore e/o servizio di assistenza di zona.

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

Ingrassaggio catene

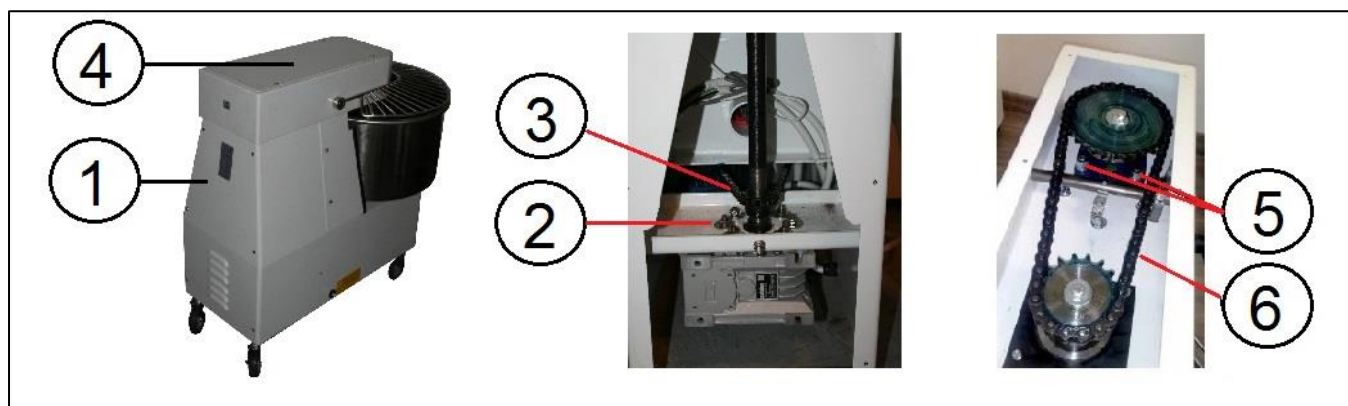
Una volta eseguite le **"Precauzioni di sicurezza"** procedere come segue:

Togliere il pannello superiore e posteriore, con un panno pulire eventuali residui di grasso e sporcizia dalle catene.

Successivamente con un pennello stendere un velo di grasso su tutte le parti delle catene, in particolare la zona che va a contatto con i denti dei pignoni.

Non eseguire questa operazione con macchina in movimento.

Tensionamento delle catene

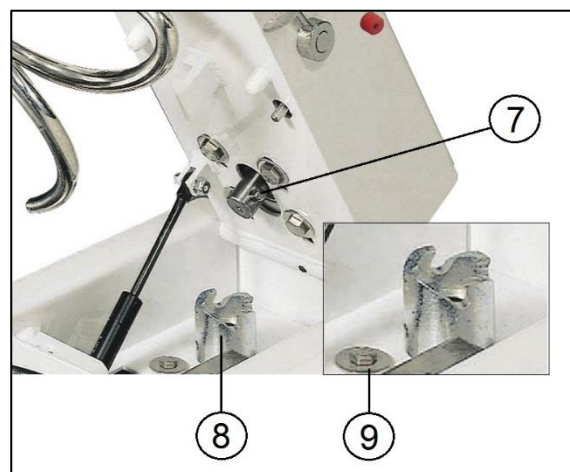


Catena vasca:

- Togliere il pannello posteriore (1) svitando le viti;
- Allentare i dadi (2) del motoriduttore;
- Tensionare la catena (3) e serrare forte i dadi;
- Ingrassare la catena se necessario.

Catena spirale:

- Togliere il pannello posteriore (1) svitando le viti;
- Togliere il pannello superiore (4) della testa;
- Allentare i dadi (5) del supporto cuscinetto, tensionare la catena (6) e serrare i dadi (5);
- Per la versione a testa ribaltabile dopo aver tensionato la catena spirale è necessario allineare la spina di connessione (7) con il giunto di trasmissione (8);
- Per la regolazione allentare i dadi (9), verificare il corretto accoppiamento e serrare forte i dadi (9);
- Ingrassare la catena ed il giunto se necessario.



Per una buona efficienza della macchina è consigliabile una manutenzione programmata da effettuare con la seguente frequenza:

- **Una volta al mese:**
 - verificare la pulizia dei vani interni dell'impastatrice, in particolare quello del motore. Eliminare eventuali residui di farina, polvere e sporcizia;
 - verifica dei collegamenti meccanici e il serraggio di morsetti, viti, dadi e connessioni. Registrare la tensione delle catene;
- **Una volta ogni 3 mesi:**
 - verificare la funzionalità dei componenti elettrici (pulsanti di avvio, relè, dispositivi di sicurezza);
 - verifica del corretto funzionamento del motore (rumorosità, assorbimento elettrico);

Indicazioni per ordinare le parti di ricambio

Per ordinare le parti di ricambio devono essere comunicati i seguenti dati, che si trovano nella targhetta argentata posizionata nella parte posteriore dell'impastatrice:

Modello dell'impastatrice;

- Matricola dell'impastatrice (Numero di Serie);
- Codice del componente (vedi lista ricambi);
- Quantità occorrente.

8 POSSIBILI ANOMALIE

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
La macchina non si avvia	Mancanza di energia elettrica dalla rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione
	La griglia di protezione è sollevata	Abbassare la griglia di protezione
	La testa dell'impastatrice è sollevata	Abbassare la testa dell'impastatrice
	Il timer è in posizione zero	Impostare un tempo sul timer
	Il sensore di prossimità vasca è troppo lontano dalla vasca (nella versione SR)	Avvicinare il sensore alla vasca
	Il sensore vasca è guasto	Sostituire il sensore vasca
	Il pulsante di avvio è guasto	Sostituire il pulsante
L'impastatrice si ferma durante il ciclo di lavoro	L'impasto alza la griglia di protezione	Regolare la griglia
		Togliere un po' di impasto dalla vasca
	La testa si alza durante il ciclo di lavoro	Serrare bene la chiusura testa impastatrice
		Regolare il micro presenza testa impastatrice
	La vasca si allontana dal sensore di prossimità	Avvicinare il sensore alla vasca
La vasca gira in maniera incostante	La catena vasca è allentata	Tendere la catena vasca
La vasca non gira	La catena vasca è rotta	Sostituire la catena vasca
La spirale gira in maniera incostante	La catena spirale è allentata	Tendere la catena spirale
La spirale non gira	La catena spirale è rotta	Sostituire la catena spirale

9 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.

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