

User's manual
Manuel d'utilisation
Benutzerhandbuch
Manual de usuario

Manuale d'utilizzo

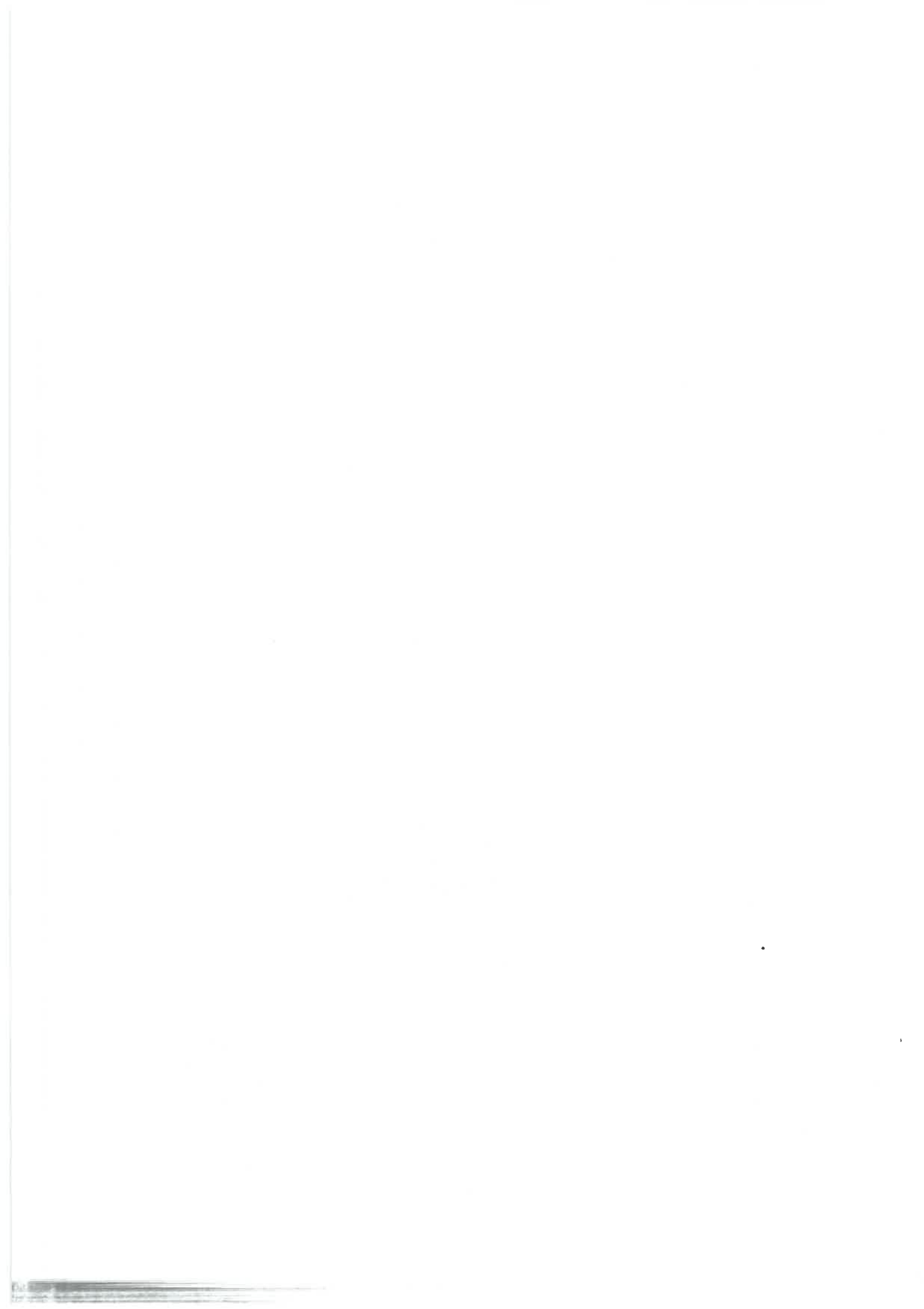
Mix

series



 bakermix®

80
100
200
250
400
600



DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

Direttiva 2006/42 CE Allegato IIA



Il Costruttore: **ROBOT COUPE ITALIA S.r.l. SOCIETA' UNIPERSONALE**

Indirizzo Via Stelloni Levante 24/A
40012 Calderara di Reno (BO) - ITALIA

Dichiara qui di seguito sotto la sua esclusiva responsabilità che il prodotto

IMPASTATRICI PLANETARIE BAKERMIX

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:
Robot-Coupe s.n.c 12, Avenue du Marechal Leclerc 71305 Montceau en Bourgogne Cedex France

Matricola _____ Modello _____ data di costruzione _____

Risulta in conformità con quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie, comprese le ultime modifiche e con la relativa legislazione nazionale di recepimento.

DIRETTIVE COMUNITARIE

DIRETTIVA BASSA TENSIONE

2014/35/E

DIRETTIVA MACCHINE

2006/42/E

DIRETTIVA COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA

2014/30/E

In caso di modifiche effettuate sulla macchina la presente dichiarazione perde la sua validità

Calderara di Reno

Robot Coupe Italia S.r.l.
Società Unipersonale

IT Condizioni di garanzia

La validità della garanzia è subordinata alla presentazione del presente manuale d'istruzioni completo in ogni sua parte ed accompagnato dalla copia di idoneo documento fiscale comprovante la data di acquisto o della fattura.

La macchina è garantita contro vizi di fabbricazione e/o difetti di materiali per il periodo di tempo di 24 mesi. Il diritto alle prestazioni di garanzia deve essere comprovato come indicato sopra. La garanzia consiste nella sostituzione o la riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose.

La garanzia è quindi limitata alla sostituzione gratuita delle parti che, a giudizio del venditore o del costruttore siano risultate malfunzionanti. Non rientrano nelle garanzie la manodopera ed i materiali di consumo.

Sono esclusi dalla garanzia i difetti che derivano da uso improprio od installazioni non idonee o non conformi alle avvertenze riportate sul libretto d'istruzioni, dall'utilizzo di accessori non originali o comunque causati da fenomeni estranei al normale funzionamento del prodotto stesso.

Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice stessa, restando inteso trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.

La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.

La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.

ENG Warranty conditions

The warranty is only valid when submitting the present complete manual booklet along with the copy of the document accompanying the goods when bought. (delivery note or invoice)

The machine is guaranteed against bad manufacturing or materials failures for a period of 24 months. The right for warranty should be proven as said above. The warranty covers the replacement or repairs the products parts which results as defective.

The warranty is therefore limited to the replacement or repairs free of charge of the parts which resulted as defective or bad functioning in the salesman's or manufacturer's judgement.

Manpower and consumption costs are not covered by the warranty.

The failures resulting from inappropriate use or unsuitable installation, not in accordance with the given instructions in the manual booklet, from the use of non original accessories, or anyhow caused by external causes not relevant to the normal product function, are not covered by the warranty.

The warranty service will be given by the distributor where the product was bought, or alternatively, by the manufacturer while it is understood and agreed that forwarding costs and risks, to and from the manufacturer's site will be covered by the customer.

The warranty drops whenever the product would have been repaired or tampered by unskilled and not authorized personnel

The present warranty replaces and excludes any other warranty or guarantee due by the distributor as per the local laws or contract and defines all the customer's rights relevant to flaws a/o quality failures relevant to the purchased products.

DEU Garantiebedingungen

Die Gültigkeit der Garantie unterliegt dem Vorzeigen des vorliegenden Anleitungshandbuchs in vollständiger Ausführung. Zudem ist die steuerliche Quittung vorzulegen, die das Kauf- oder Rechnungsdatum nachweist.

Die Maschine ist gegen Fabrikations- oder Materialfehler für einen Zeitraum von 24 Monaten garantiert. Das Recht auf die Garantieleistungen muss wie oben angegeben nachgewiesen werden. Die Garantie umfasst den Ersatz oder die Reparatur der als defekt resultierenden Ersatzteile des Produkts.

Die Garantie beschränkt sich somit auf den Ersatz oder auf die kostenlose Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Verkäufers oder Herstellers Betriebsstörungen aufweisen. Die Garantie umfasst nicht den Macherlohn oder das Konsummaterial.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Defekte, die auf unsachgemässe Anwendung, ungeeigneten oder nicht den Hinweisen dieses Anleitungshefts entsprechenden Hinweisen, Verwendung von nicht originale Zubehör oder dem normalen Betrieb des Produkts fremden Gegebenheiten beruhen.

Die Garantieleistungen werden beim Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, erbracht, oder alternativ beim Hersteller selbst. Um den Transport kümmert sich der Kunde, der die Spesen und das Risiko übernimmt.

Die Garantie verfällt, wenn das Produkt unsachgemäss behandelt oder von nicht befugtem Personal repariert wurde.

Mit der vorliegenden Garantie wird jede andere Garantie ersetzt und ausgeschlossen, die der Händler gesetzlich und vertragsmässig leisten muss, und sie bestimmt alle Rechte des Kunden bezüglich mangelnder oder fehlender Qualität der erworbenen Produkte.

FR Conditions de garantie

La validité de la garantie dépend de la présentation de ce mode d'emploi dûment complété et accompagné de la copie d'un document fiscal valable attestant de la date d'achat ou de la facture.

L'appareil est garanti contre les vices de fabrication et / ou les défauts de matériel pour une période de 24 mois. Le droit aux prestations de garantie doit être attesté comme indiqué ci-dessus. La garantie consiste à remplacer ou à réparer les composants défectueux du produit.

La garantie est donc limitée au remplacement et à la réparation gratuite des parties qui, selon le vendeur ou le constructeur, ne fonctionnent pas correctement. La main d'œuvre et les composants d'usage ne sont pas pris en charge par la garantie.

Les problèmes résultant d'un mauvais usage ou d'une mauvaise installation ou encore d'une installation non conforme aux recommandations reportées sur le mode d'emploi, de l'utilisation d'accessoires non originaux et quoi qu'il en soit provoqués par des phénomènes ne rentrant pas dans le cadre d'un fonctionnement normal de l'appareil même, ne sont pas garantis.

Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur ayant vendu le produit, ou directement par la maison mère, les frais et les risques de transport restant à la charge du client.

La garantie ne vaut plus si le produit a été modifié ou réparé par du personnel non autorisé. La présente garantie remplace et annule tout autre garantie fournie légalement par le revendeur ou tout autre contrat, et définit tous les droits du client en matière de vices et / ou de défauts de qualité relativement aux produits achetés.

ES Condiciones de garantía

La garantía se considera válida si acompañada de la presentación del presente manual de instrucciones completo en cada parte y de una copia del documento fiscal correspondiente de que resulten la fecha de compra o de la factura.

La garantía de la máquina se refiere a defectos de fabricación y/o defectos de materiales en relación al período de 24 meses. El derecho relativo a las prestaciones de garantía debe ser comprobado como indicado arriba. La garantía se realiza en la sustitución o en la reparación de las partes del producto que presenten defectos.

Pues la garantía se limita a la sustitución o a la reparación gratuita de las partes que, según afirma el vendedor o el constructor, resulten de un funcionamiento imperfecto. La garantía no se refiere a la mano de obra ni a los materiales de consumo.

La garantía no se refiere a los defectos derivantes de un uso impropio o instalaciones y aplicaciones no idóneas o no conformes a las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones, del uso de accesorios no originales o, de cualquier modo, determinados por fenómenos ajenos al normal funcionamiento del producto en cuestión.

Las prestaciones cubiertas de garantía serán efectuadas por el revendedor donde el producto ha sido comprado, o, en alternativa, por la casa constructora del producto; el cliente se ocupará del transporte y suportará los gastos y el riesgo derivantes del transporte.

La garantía ya no es válida en el caso que el producto presente violaciones o reparaciones obra de personas no autorizadas.

La presente garantía sustituye y anula toda otra categoría de garantía que el revendedor debe prestar a toda ley o según contrato y define todos los derechos del cliente en relación a defectos e/o falta de calidad por lo que se refiere.

italiano
english
deutsch
française
spanish

Certificato di conformità	1	Conformity certificate	1	Konformitätserklärung	1	Certificat de Conformità	1	Certificado de conformidad	1
Garanzia	2	Guarantee	2	Garantie	2	Garantie	2	Garantía	2
Indice	5	Index	5	Inhalt	5	Index	5	Indice	5
Caratteristiche tecniche	6	Technical characteristics	6	Technische Eigenschaften	6	Caractéristiques techniques	6	Características técnicas	6
Connessioni elettriche	8	Electrical connections	8	Elektrische Anschlüsse	8	Connexions électriques	8	Conexiones eléctricas	8
Modalità di installazione	9	Installation	9	Installation	9	Modalités d'installation	9	Modalidad de instalación	9
Sicurezza sul lavoro	10	Safety	10	Sicherheit bei der Arbeit	10	Sécurité sur le travail	10	Seguridad en el trabajo	10
Prima di usare bakermix	10	Before using the Bakermix	10	Vor dem Gebrauch von Bakermix	10	Avant d'utiliser bakermix	10	Antes de usar Bakermix	10
Sicurezza e protezione vasca	11	Tank safety and protections	11	Sicherheit und Schutz der Wanne	11	Sécurité et protection cuve	11	Seguridad y protección tanque	11
Le precauzioni	12	Precautionary measures	12	Schutzvorrichtungen	12	Le précautions	12	Las precauciones	12
Le protezioni	13	Protections	13	Steuervorrichtungen	13	Le protections	13	Las protecciones	13
Dispositivi di comando	14	Control devices	14	Werkzeugmaschinen	14	Dispositifs de commande	14	Dispositivos de mando	14
Installazione vasca	15	Tank Installation	15	Installation Schale	15	Installation cuve	15	Instalación del tanque	15
Uso corretto del mixer	16	Proper use of mixer	16	Korrektter Gebrauch des Mixers	16	Utilisation correcte du mixer	16	Uso correcto del mezclador	16
Scelta utensili	18	Choosing the attachments	18	Auswahl des Küchenwerkzeugs	18	Choix des utensiles	18	Elección de los utensilios	18
Selezione velocità	21	Speed selection	21	Auswahl der Geschwindigkeit	21	Sélection vitesse	21	Selección de la velocidad	21
Schemi elettrici	23	Electrical drawings	23	Elektrische Schaltpläne	23	Schémas électriques	23	Cédulas eléctricas	23
Esplosi	33	Exploded view drawings	33	Explosionszeichnungen Bestandteile	33	Schéma électriques	33	Descarga	33
Legenda componenti	43	Components key	43	Legende	43	Légende	43	Indice de componentes	43
Tabella ispezione guasti	53	Failure inspection table	53	Inspektiostabelle Störungen	53	Tableau inspections des pannes	53	Columna inspección roturas	53

IT ENG DEU FRA ESP	potenza power Kraft potencia hp	kW	velocità speed Geschwindigkeit vitesse velocidad	vasca tank Shale cuve tanque	Imballo package Verpackung emballage LxPxH	alimentazione supply Speisung alimentación
mix 80	0,25	0,18	132 - 235 - 421	7,6	37,5x52x79,5	230v/50Hz/1
mix 100	0,33	0,25	104 - 194 - 353	9,5	73x73x130	400v/50Hz/3 230v/50Hz/1
mix 200	0,50	0,37	104 - 194 - 353	19,0	60x58x96	230-400v/50Hz/3
mix 250	0,75	0,55	97 - 176 - 339	23,75	60x58x96	230-400v/50Hz/3
mix 300	1,0	0,75	99 - 176 - 320	29,0	61x58x102	230-400v/50Hz/3
mix 400	1,50	1,10	99 - 176 - 320	38,0	75x63x130	230-400v/50Hz/3
mix 600	3,0	2,2	99 - 176 - 320	57,0	88x75x149	230-400v/50Hz/3

italiano

Caratteristiche tecniche

Protezione e sollevamento vasca sono completamente interdipendenti. A causa delle continue migliorie alcune indicazioni potrebbero subire delle modifiche senza alcun preavviso. Bakermix è una linea di mixer planetari montati su un sostegno robustissimo, progettato per la massima funzionalità da parte dei professionisti durante la preparazione di alimenti. Dispone di varie capacità di vasca dai 7,6 litri sino ai 57 litri. Tutti i modelli lavorano con cambio a tre velocità per soddisfare tutte le necessità di miscelazione e di impasto.

english

Technical characteristics

Protection and lifting of tank are completely independent from one another. Owing to the continuous improvements made to the product some instructions might be altered without notice. Bakermix is a line of planetary mixers mounted on a very sturdy base designed for maximum durability and use by professional people in the food processing sector. Tank capacity varies from 7.6 to 57 litres. All models are equipped with a three-gear gearbox so that a wide range of mixing and kneading requirements can be met.

deutsch

Technische Eigenschaften

Schalenschutz- und Anhebevorrichtung sind vollkommen unabhängig. Aufgrund der ständigen Verbesserungen könnten einige Angaben Änderungen unterliegen auch ohne jegliche Vorankündigung. Bakermix ist eine Linie an Planetarenmixer, auf einem äusserst beständigen Halter, für höchste Zweckdienlichkeit der Fachleute während der Lebensmittelzubereitung. Verfügt über verschiedene Schalengrößen von 7,6 Litern bis zu 57 Litern. Alle Modelle arbeiten unter Auswahl von 3 Geschwindigkeiten, um allen Misch- und Knetanforderungen gerecht zu werden.

française

Caracteristiques Techniques

Protection et soulèvement cuve sont complètement interdépendants. A cause d'améliorations continues certaines indications pourraient subir des modifications sans aucun préavis. Bakermix est une ligne de mixer planétaires montés sur un support très robuste, projeté pour la fonctionnalité maximum de la part des professionnels durant la préparation d'aliments. Il dispose de différentes capacités de cuve de 7,6 litres à 57 litres. Tous les modèles travaillent avec une transmission à trois vitesses pour satisfaire toutes les nécessités de mélange et de pétrissage.

español

Características técnicas

La protección y el levamiento del tanque son completamente interdependientes. A causa de las continuas mejoras algunas incaciones podrían tener modificaciones sin ningún aviso previo Bakermix es una línea de mezcladores planetaria montada sobre una base muy robusta proyectada para una máxima funcionalidad para un uso profesional durante la preparación de alimentos. Dispone de tanques varias capacidades, desde 7,6 litros hasta 57 litros. Todos los modelos funcionan con cambio de tres velocidades para satisfacer todas las necesidades de mezcla y de masas.

italiano

english

deutsch

française

español

Caratteristiche tecniche

Technical characteristics

Technische Eigenschaften

Caracteristiques Techniques

Características técnicas

Legenda

- 1= Pannello di controllo
- 2= Attacco utensili
- 3= Griglia di protezione
- 4= Vasca Inox
- 5= Leva sollevamento vasca
- 6= Selettore di velocità
- 7= Tramoggia di caricamento
- 8= Sistema di fissaggio vasca

Keys

- 1= Control panel
- 2= Attachment connection
- 3= Protective grid
- 4= Inox tank
- 5= Lever for lifting tank
- 6= Speed switch
- 7= Loading hopper
- 8= Tank fixing

Legende

- 1= Steuertafel
- 2= Anhangung Werkzeuge
- 3= Schutzgitter
- 4= Schalenbefestigungs
- 5= Hebel zum Schale
- 6= Geschwindigkeits
- 7= Einfülltrichter
- 8= Schalenbefestigungs

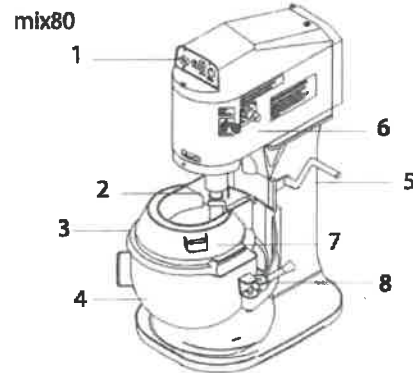
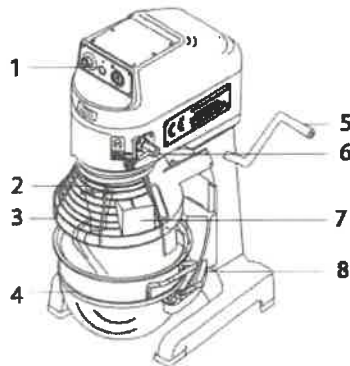
Légende

- 1= Tableau de controle
- 2= Attaque utensiles
- 3= Grille de protection
- 4= Cuve Inox
- 5= Levier soulevement cuve
- 6= Sélecteur de vitesse
- 7= Trémie de Chargement
- 8= Système de fixage cuve

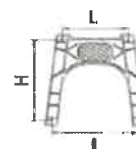
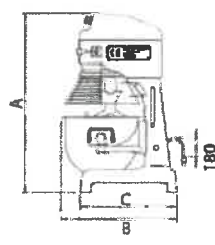
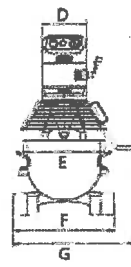
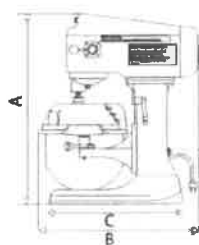
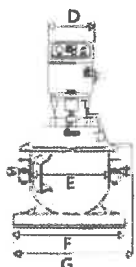
Indice

- 1= Panel de control
- 2= Conexiones de los utensilios
- 3= Reja protectora
- 4= Tanque inoxidable
- 5= Manilla de alzamiento del tanque
- 6= Selector de velocidad
- 7= Válvula de cierre
- 8= Sistema de fijación del tanque

mix100
mix200
mix250
mix300
mix400
mix600



	a	b	c	d	e	f	g	h	i	l	Kg.	Carrello supporto per: Trolley for: Wagenuntersatz für: Chariot support pour: Carrito de sujeción para:
mix 80	580	400	360	140	232	280	300	285	210	190	27	MIX 100/200/250
mix 100	735	450	400	185	275	370	410	290	295	240	90	
mix 200	840	470	425	185	365	410	540	375	360	240	98	
mix 250	840	557	467	208	380	476	570	400	404	309	110	
mix 300	1300	721	622	290	470	632	632	585	549	309	200	
mix 400	1300	721	622	290	470	632	632	585	549	309	250	
mix 600	1300	721	622	290	470	632	632	585	549	309	270	



italiano

english

deutsch

française

español

Conessioni elettriche

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che le caratteristiche della targhetta (posta sul retro della macchina) corrispondano alle caratteristiche della connessione elettrica. Nelle versioni mono-fase il mixer viene fornito con conduttore isolato, provvisto di spina messa a terra. I mixer trifase sono dotati anch'essi di un cavo conduttore isolato con all'interno quattro fili: tre fili colorati di nero che corrispondono alle fasi e ordinati numericamente, ed un filo di terra di colore verde-giallo che identifica la messa a terra. Attenzione: al momento di collegare il cavo alla spina idonea alla presa elettrica installata assicurarsi di collegare le fasi nell'ordine numerico corretto. Importante: L'errato collegamento dei fili di fase comporta la inversione di marcia della macchina che ruoterà quindi in senso antiorario impedendo il corretto funzionamento. In tal caso spegnere la macchina, scollegare due dei tre fili neri ed invertire il collegamento nella spina. Verificare quindi il corretto senso orario di marcia.

Electrical connections

Check that the rating printed on the plate (machine rear) match the mains, before connecting to the mains. The mixer is supplied with an insulated mains cable fitted with earth pin. If the plug does not fit the power outlet to be used, remove the plug and replace with a suitable one. The 3 phases mixers are equipped with a 4 wires insulated cable: 3 black numbered wires for each phase and one yellow/green wire for the earth. When you proceed with the connection of the cable to a suitable plug, pay attention to properly fix the phases wires in the correct numeric order. The incorrect connection of the phases wires might cause the about turn of the machine which will then turn anticlockwise, preventing the correct function. In that case turn off the machine immediately, disconnect two of the three black wires, reverse the connection in the plug. Verify the correct function.

Elektrische Anschlüsse

Vor dem Anschliessen des Geräts an die elektrische Versorgung, überprüfen, dass die Eigenschaften des Typenschildes (hinten am Gerät) mit den Eigenschaften des elektrischen Anschlusses übereinstimmen. Die Dreiphasenmischer verfügen ebenfalls über ein isoliertes Leiterkabel mit vier Leitungen in seinem Inneren: drei schwarze Leitungen, die mit den Phasen übereinstimmen und numerisch geordnet sind und eine grün-gelbe Leitung, die mit der Erdung übereinstimmt. Achtung: Beim Anschliessen des Kabels an den für die installierte Steckdose geeigneten Stecker sicherstellen, dass die Phasen in der korrekten numerischen Anordnung angeschlossen werden. Wichtig: Ein fehlerhafter Anschluss der Phasenleitungen führt zur Laufumkehrung der Maschine, die sich dann gegen den Uhrzeigersinn dreht und somit den korrekten Betrieb verhindert. In diesem Fall die Maschine sachgemäss ausschalten, zwei der drei schwarzen Leitungen abschliessen und den Anschluss im Stecker in umgekehrter Weise vornehmen. Versichern Sie sich anschliessend über den sachgemässen Lauf im Uhrzeigersinn.

Connexions électriques

Avant de relier l'appareil à l'alimentation électrique, contrôler que les caractéristiques de la plaque (placée sur le derrière de la machine) correspondent aux caractéristiques de la connexion électrique. Le mixer est fourni avec un conducteur solé, pourvu de fiche mise à la terre. Les mixers triphasés sont eux aussi équipés d'un gros fil conducteur isolé comprenant quatre fils: trois fils noirs qui correspondent aux phases et qui sont numérotés, et un fil de terre vert / jaune indiquant la mise à la terre. Attention: au moment de brancher le fils à la fiche correspondant à la prise installée, assurez-vous de relier les phases dans l'ordre numérique. Très important: un mauvais branchement des fils à comme conséquence l'inversion du sens de marche de l'appareil qui tournera alors dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, ce qui empêchera le bon fonctionnement de celui-ci. Dans ce cas, éteignez la machine, débranchez deux des trois fils noirs et inversez les branchements de la fiche. Vérifiez ensuite que l'appareil tourne dans le bon sens.

Conexiones eléctricas

Antes de conectar el aparato a la alimentación eléctrica, verifiquen que las características de la etiqueta (situada en la parte anterior de la máquina) correspondan a las características de la conexión eléctrica. El mezclador se acompaña de un conductor aislado provisto de un enchufe con toma de tierra. Los aparatos están dotados de cable con tres hilos con código de colores tal como se indica a continuación: marrón: bajo tensión azul: neutro verde/amarillo: tierra. Dado que los colores de los hilos pueden ser diferentes a los colores predispuestos para identificar la conexión del enchufe se deberá proceder del siguiente modo: el hilo de color azul debe de conectarse con la letra N: de color negro. El hilo de color marrón se debe conectar con la conexión terminal con la letra L o de color rojo. El hilo de color verde/amarillo deberá conectarse al terminal indicado con la letra E o de color verde.

italiano

Il mixer dovrebbe essere collegato ad una presa con interruttore che isoli tutti i poli, che abbia una distanza di contatto di minimo 3mm e che sia posta vicina al mixer per uso in caso di emergenza e per facilitare l'assistenza. L'apparecchio deve essere incluso in un sistema di equalizzazione di potenza. La perdita di corrente di questa apparecchiatura non e' superiore a 1mA/KW.

english

The mixer should be connected to a socket with a switch that isolate all three wires, and with a 3 mm minimum contact gap, situated near the mixer for ease of operation in case of emergency and service situations. The machine must be part of an equipotential system. Leakage current for this equipment is not greater than 1mA/KW

deutsch

Der Mixer sollte an eine Steckdose mit Schalterange schlossen sein, die alle Pole isoliert und einen Mindestabstand von 3 mm aufweist. Sie sollte sich nahe des Mixers befinden, für Notfälle und zur Vereinfachung des Services. Das Gerät muss sich in einem Potenzausgleichsyste befinden. Der Stromverlust dieses Geräts liegt nicht über 1mA/KW.

francaise

Le mixer devrait être relié à une prise avec un interrupteur qui isole tous les pôles, qui ait une distance de contact d'un minimum de 3mm et qui soit placée proche du mixer pour utilisation en cas d'urgence et pour faciliter l'assistance, l'appareil doit être inclus dans un système d'égalisation de puissance. La perte de courant de cet appareillage n'est pas supérieure à 1 mA/KW.

espanol

El mezclador debería de conctarse a un enchufe que aisle todos los polos, que tenga una distancia de contacto m'nimo de 3mm y que se sitúe cerca del mezclador para usos en caso de emrgenza y para facilitar la asistencia. El mezclador debe de incluirse en un sistema de actualización de potencia. La pérdida de corriente de este aparato no es superior a 1mA/KW

Modalità di installazione

L'apparecchio viene fornito lubrificato e pronto per il funzionamento. I modelli MIX100/200/250 possono essere montati su qualsiasi superficie di lavoro o banco solido in grado di sopportare un peso di 140 kg. Il modello MIX 80 puo' venire piazzato su qualsiasi superficie di lavoro o banco solido in grado di sopportare un peso di 30 kg. A richiesta sono disponibili speciali carrelli inox predisposti per supportare questi modelli. Per sicurezza, il mixer deve essere imbullonato in posizione usando i quattro fori che si trovano sotto i piedi. I modelli MIX 300/400/600 sono macchine da pavimento.

Installation

The machine is supplied lubricated and ready for use. The MIX100/200/500 models can be placed on any work surface or top that can support a weight of 140 kg. The Model MIX80 can be placed on any work surface or top that can support a weight of 30 kg. Stainless steel trolley can be supplied on request especially prepared for these models. For safety reasons the mixer must be anchored in position using the holes underneath its feet. The Models MIX 400/600 are free standing models.

Installation

Das Gerät wird geschmiert und betriebsbereit geliefert. Die Modelle MIX100/200/250 können auf jegliche Arbeitsfläche montiert werden, oder auf jegliche feste Ablage, die ein Gewicht von 140 Kg aushalten kann. Das Modell MIX 80 kann auf jede Arbeitsfläche oder feste Ablage gestellt werden, die ein Gewicht von 30 Kg aushalten kann. Auf Anfrage sind spezielle Wagen aus rostfreiem Stahl verfügbar, die diese Modelle tragen können. Aus Sicherheitsgründen ist der Mixer an seinem Platz festzuschrauben. Hierfür die vier Löcher unter den Füßen verwenden. Die Modelle MIX 400/600 sind Bodengeräte.

Modalités d'installation

L'appareil est fourni lubrifié et prêt pour le fonctionnement. Les modèles MIX 100/200/250 peuvent être montés sur n'importe quelle surface de travail ou banc solide en mesure de supporter un poids de 140 kg. Le modèle MIX 80 peut être placé sur n'importe quelle surface de travail ou banc solide en mesure de supporter un poids de 30 kg. A demande sont disponibles des chariots spéciaux inox prédisposés pour supporter ces modèles. Pour sécurité, le mixer doit être vissé en position en utilisant les quatre trous qui se trouvent sous les pieds. Les modèles MIX 400/600 sont des machines au sol.

Modalidad de instalación

El aparato se provee lubricado y listo para el funcionamiento. Los modelos MIX 100/200/250 pueden ser montados sobre cualquier superficie de trabajo o mostrador sólido en grado de soportar un peso de 140 Kg. El modelo MIX80 puede situarse sobre cualquier superficie de trabajo o mostrador sólido con capacidad de soportar un peso de 30 Kg. Bajo demanda estarán disponibles carritos especiales de acer inoxidable predispuestos para soportar el peso de estos modelos. Por seguridad el mezclador debe fijarse el su posición usando los cuatro agujeros que se encuentran bajo los pies. Los modelos MIX 400/600 son máquinas de suelo.

Sicurezza sul lavoro



Non mettere mai le mani o qualsiasi utensile di cucina nella vasca mentre il mixer è in funzione. Isolare la macchina dall'alimentazione elettrica togliendo la spina dalla presa prima di pulire o smontare.



Non usare la macchina con coperchi o protezioni rimosse. La macchina ha diversi adesivi che informano gli operatori sulla sicurezza d'uso.



Queste apparecchiature ed accessori devono essere usate solo da persone addestrate o da un dipendente che sia sotto la supervisione di una persona adeguatamente addestrata. L'addestramento includerà indicazioni dei possibili pericoli derivanti e precauzioni da osservare.

Prima di usare bakermix

Assicurarsi che tutti gli utenti abbiano acquisito familiarità con il corretto funzionamento della macchina. In particolare, si deve prestare particolare attenzione ad accertarsi che vasca e accessori di miscelazione siano correttamente installati e che la protezione vasca sia in posizione prima di avviare la macchina.

Safety at the place of work



Never put your hands or any kitchen utensil in the tank while the mixer is working. Always unplug from the mains before cleaning or dismantling.



Do not operate the machine with lids off or safety devices removed. There are several labels on the machine to warn the operator about its safe use.



This equipment and its accessories must only be used by trained operator or member of staff under the supervision of a properly trained operator. Information on possible hazards and precautions to be taken are part of the training.

Before using Bakermix

Make sure that all the people concerned are familiar with the machine and can use properly. It is especially important that the tank and the mixing accessories are correctly installed and the tank safety device is in place, before starting the machine.

Sicherheit bei der Arbeit



Niemals die Hände oder Küchenwerkzeug in die Schale fügen, während der Mixer in Betrieb ist. Die Maschine vor der Reinigung oder der Zerlegung von der elektrischen Versorgung trennen, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht. Die Maschine nicht verwenden, wenn Deckel oder Schutzvorrichtungen entfernt sind. Die Maschine verfügt über mehrere Aufkleber, die Anwender über die Sicherheit beim Gebrauch informieren.



Diese Geräte und Zubehörteile dürfen nur von angeleiteten Personen oder von Beschäftigten unter Aufsicht einer entsprechend angeleiteten Person verwendet werden. Das Anlernen beinhaltet die Angaben möglicher Gefahren, die auf Nicht-Beachtung der Vorschriften beruhen.

Vor der Anwendung von Bakermix

Sich darüber vergewissern, dass alle Anwender Gewohnheit errungen haben mit dem korrekten Betrieb der Maschine. Insbesondere ist speziell darauf zu achten, dass die Schale und die Mix-zubehörteile korrekt installiert sind und dass der Schalenschutz.

Sécurité sur le travail



Ne jamais mettre les mains ou n'importe quel ustensile de cuisine dans la cuve pendant que le mixer est en fonction. Isoler la machine de l'alimentation électrique en enlevant la fiche de la prise avant de nettoyer ou de démonter.



Ne pas utiliser la machine avec couvercles ou protections enlevés. La machine a différents adhésifs qui informent les opérateurs sur la sécurité d'utilisation.



Ces appareillages et accessoires doivent être utilisés seulement par des personnes préparées ou par un employé qui soit sous la supervision d'une personne préparée de façon appropriée. La préparation inclura des indications des dangers possibles dérivants et précautions à observer.

Avant d'utiliser bakermix

S'assurer que tous les usagers aient acquis de la familiarité avec le fonctionnement correct de la machine. En particulier, il faut prêter une attention particulière à s'assurer que cuve et accessoires de mélange soient correctement installés et que la protection cuve.

Seguridad en el trabajo



No introducir las manos o cualquier utensilio de cocina en el tanque mientras el mezclador esté en funcionamiento. Aislar la máquina de la corriente eléctrica quitando el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar o desmontar.



No use la máquina con tapaderas con protecciones móviles. La máquina tiene diversos adhesivos que informan a los usuarios sobre la seguridad del uso.



Estos aparatos y sus accesorios deben ser usados sólo por personas expertas o por un empleado que esté bajo la supervisión de una persona experta. La enseñanza al uso al incluirá las indicaciones sobre los posibles peligros que de él deriven y las precauciones a tener en cuenta.

Antes de usar Bakermix

Asegúrese de que todos los usuarios hayan adquirido familiaridad con el correcto funcionamiento de la máquina. De modo particular se debe prestar una especial atención a que el tanque y los accesorios de mezcla estén instalados correctamente.

italiano	english	deutsch	française	español
Sicurezza e protezione vasca	Tank Safety and protection	Sicherheit und Schutz der Schale	Sécurité et protection cuve	Seguridad y protección del tanque
E' responsabilità degli utenti l'uso corretto del mixer nell'ambito delle limitazioni raccomandate. Seguire sempre le istruzioni poste sul lato della macchina nel cambiare accessori. Se il motore lavora con fatica o la cinghia scivola, fermare l'apparecchio e ridurre la quantità del prodotto immediatamente. I danni dovuti all'uso improprio non vengono coperti dalla garanzia Bakermix. Per sicurezza dell'operatore, la macchina è fornita di protezione vasca che è elettricamente interdipendente per garantire che il mixer non possa funzionare a meno che la protezione non sia correttamente posizionata e la vasca sia alzata. Per ulteriore sicurezza il mixer ha la caratteristica di interruttore no volt, il che significa che in caso di interruzione di corrente l'apparecchio ripartirà solo dopo che il pulsante sia stato nuovamente premuto. Questa caratteristica assicura che una volta che la corrente sia stata ripristinata, la macchina non possa ripartire da sola.	The proper use of the mixer, within the recommended limitations, is the responsibility of the user. Always follow the instructions which are attached to the machine side, when changing the attachments. If the motor should labour or the belt slip, stop the machine immediately and remove some of the product. Damage caused by improper use is not covered by the Bakermix guarantee. The machine is equipped with a tank safety system which, is electrically interdependent so that the mixer cannot be operated unless said device is properly fitted and the tank is raised. For further security the mixer has a no voltage switch which, in case of a power cut, does not allow the machine to start, when power is restored, until the push button has been pressed again.	Die Anwender haben im Rahmen der vorgeschriebenen Begrenzungen die Haftung für den korrekten Gebrauch des Mixers zu tragen. Beim Austausch von Zubehörteilen stets die an der Maschinen-seite stehenden Anweisungen befolgen. Arbeitet der Motor nur schwer oder rutscht der Riemen, das Gerät anhalten und die Produktmenge umgehend reduzieren. Die durch unsachgemässen Gebrauch hervorgerufenen Schäden werden nicht durch die Bakermix-Garantie abgedeckt. Zur Sicherheit des Anwenders verfügt die Maschine über einen Schalen-schutz, der vom elektrischen Strom abhängt und garantiert, dass der Mixer nicht in Betrieb ist, wenn die Schutzvorrichtung nicht korrekt positioniert und die Schale nicht angehoben ist. Zur weiteren Sicherheit hat der Mixer die Eigenschaft des Schalters No-Volt, was bedeutet, dass bei Stromunterbrechung das Gerät nur dann wieder anläuft, wenn der Knopf erneut gedrückt wird. Diese Eigenschaft garantiert, dass nach Wiederherstellung der Stromverbindung, die Maschine nicht alleine erneut starten kann.	Les usagers sont responsables de l'utilisation correcte du mixer dans le cadre des limitations recommandées. Suivre toujours les instructions placées sur le côté de la machine pour changer les accessoires. Si le moteur travaille avec peine ou la courroie glisse, arrêter l'appareil et réduire immédiatement la quantité du produit. Les dégâts dus à l'utilisation impropre ne sont pas couverts par la garantie Bakermix. Pour la sécurité de l'opérateur, la machine est fournie de protection cuve qui est électriquement interdépendante pour garantir que le mixer ne puisse pas fonctionner à moins que la protection ne soit correctement positionnée et la cuve soit levée. Pour une sécurité ultérieure le mixer a la caractéristique d'interrupteur no volt qui signifie que en cas d'interruption de courant l'appareil repartira seulement après que le bouton ait été de nouveau appuyé. Cette caractéristique assure que une fois que le courant a été rétabli, la machine ne puisse repartir toute seule.	Es responsabilidad de los usuarios el uso correcto del mezclador en el ámbito de las limitaciones recomendadas. Siga siempre las instrucciones situadas en el lateral de la máquina para cambiar los accesorios. Si el motor trabaja con fatiga o la cinta resbala, desmonte el aparato y reduzca la cantidad de producto inmediatamente. Los danos debidos al uso impropio no están cubiertos por la garantía del Bakermix. Para seguridad del usuario la máquina esta dotada de protección del tanque que es electronicamente interdependiente. para garantizar que el mezclador no pueda funcionar a menos que la protección no esté colocada adecuadamente y el tanque esté levantado. Para mayor seguridad el mezclador tiene la característica del interruptor sin voltaje que significa que en caso de interrupción de la corriente el aparato volverá a partir solo despues de que el interruptor haya sido nuevamente pulsado. Esta característica asegura que una vez que la corriente haya sido reactivada, la máquina no pueda ponerse en marcha sola.

Precauzioni



Protezione e intelaiatura di sostegno vasca sono elettricamente interdipendenti in modo che l'apparecchio funzioni solo con il sostegno vasca in posizione sollevata. Oltre a questo, la protezione vasca deve essere bloccata in posizione facendola scivolare attraverso la parte superiore della vasca fino al punto in cui non scorra più. Solo una volta che la vasca sarà sollevata e la protezione bloccata l'apparecchio funzionerà, garantendo così la totale sicurezza dell'utente in qualsiasi momento. Una volta che la protezione sia stata aperta o la vasca abbassata, l'apparecchio potrà solo essere riavviato premendo il tasto di avvio. Durante la fase di miscelazione, è possibile aggiungere ulteriori ingredienti utilizzando il piano inclinato posto sul lato destro della protezione vasca. Ogni macchina è costruita in conformità alle norme vigenti ed è certificata CE ed NSF.



Il sistema di sicurezza è direttamente collegato a due protezioni: una segue il movimento della vasca ed il suo serraggio, l'altra la chiusura della tramoggia di carico posta sulla vasca

Precautionary measures



The tank safety device and wooden frame are electrically interdependent so that the machine can only operate when the tank support is raised. Also, the tank safety device must be locked in position by sliding through the upper section of the tank until it stops. The machine can only be started once the tank has been lifted up and the safety device locked, this guarantees total operator safety at any time. Once the safety device has been unlocked or the tank has been lowered, the machine can only be started by pressing the start push-button. Further ingredients can be added during the mixing cycle by means of the sloping surface located on the right of the tank safety device. Every single machine is manufactured in conformity with the existing regulation and norms and is CE and NSF certified.



The safety system is directly linked with protective devices: The first follow the tank motion, the second, the closing of the hopper located on the tank.

Vorkehrungsmaßnahmen



Die Schutzvorrichtung und das Haltegestell der Schale sind elektrisch abhängig voneinander, so dass das Gerät sich nur mit angehobenem Schalenhalter in Betrieb setzt. Zudem ist die Schalen Schutzvorrichtung in ihrem Sitz zu blockieren, indem man sie durch den oberen Teil der Schale gleiten lässt, bis zu dem Punkt, an dem sie nicht weiter rutscht. Nur wenn die Schale angehoben und die Schutzvorrichtung blockiert ist, kann das Gerät in Betrieb sein, und es garantiert dem Anwender somit jederzeit volle Sicherheit. Wurde die Schutzvorrichtung geöffnet oder die Schale gesenkt, kann das Gerät nur dann erneut gestartet werden, wenn man die Starttaste drückt. Während der Mischphase können weitere Zutaten beigelegt werden, indem man die geneigte Fläche rechts am Schalen Schutz verwendet. Jede Maschine wurde in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften gebaut und verfügt über das CE und das NSF Zertifikat.



Das Sicherheitssystem ist direkt mit zwei Schutzvorrichtungen verbunden: eine folgt der Schalenbewegung und ihrer Befestigung, die andere der Schließung des Fülltrichters an der Schale.

Précautions



Protection et berceau cuve sont électriquement interdépendants de façon que L'appareil fonctionne seulement avec le support cuve en position soulevée. En plus de ceci, la protection cuve doit être bloquée en position en la faisant glisser À travers la partie supérieure de la cuve jusqu'au point où elle ne glisse plus. Seulement une fois que la cuve sera soulevée et la protection bloquée l'appareil fonctionnera, garantissant ainsi la totale sécurité de l'utilisateur à n'importe quel moment. Une fois que la protection a été ouverte ou la cuve abaissée, l'appareil pourra seulement être remis en marche en appuyant sur le bouton de mise en marche. Durant la phase de mélange, il est possible d'ajouter d'autres ingrédients en utilisant le plan incliné placé sur le côté droit de la protection cuve. Chaque machine est construite en conformité aux normes en vigueur et est certifiée CE et NSF.



Le système de sécurité est directement relié à deux protections: une suit le mouvement de la cuve et son serrage, l'autre la fermeture de la trémie de chargement placée sur la cuve.

Precauciones



Protección y armazón de sujeción del tanque son electrónicamente dependientes de modo que el aparato funcione sólo con la sujeción del tanque en posición levantada. Además, la protección del tanque se debe de bloquear en su posición haciéndola resbalar a través de la parte superior del tanque hasta el punto en el que ya no se pueda deslizar. sólo una vez que el tanque se levante y la protección se bloquee, el aparato se pondrá en funcionamiento garantizando de ese modo la seguridad del usuario en todo momento. Una vez que la protección haya sido abierta o el tanque bajado el aparato podrá ponerse de nuevo en funcionamiento. pulsando el interruptor de puesta en marcha. Durante la fase de mezcla es posible añadir otros ingredientes utilizando el panel inclinado situado en el lado derecho de la protección del tanque. Cada máquina está construida conforme a la normativa vigente y certificada CE y NSF.



El sistema de seguridad está conectado a dos protecciones: una sigue el movimiento del tanque y su cerraje, la otra el cierre de la válvula de cierre situada en el tanque.

italiano

a completa protezione dell'operatore durante le fasi di lavoro.



la Mix 80 è dotata di coperchio con tramoggia in plastica asportabile mentre i modelli superiori sono dotati di griglia e tramoggia in metallo fissata alla testata. Il sistema di aggancio - sgancio vasca, facile ed intuitivo nell'uso è guidato da due leve funzionali.

english

for complete operator safety during the machine working stages.



Mix 80 is equipped with a removable plastic hopper lid while up-range products are equipped with a grid and a metal hopper fixed to the head. The tank is easily hooked on and off the main body, this operation is aided by two levers. Safety devices Grid and metal hopper fixed to the head.

deutsch

zum kompletten Schutz des Anwenders während der Arbeitszeiten.



Mix 80 verfügt über einen Deckel mit abnehmbarem Kunststofftrichter, während die Modelle mit höheren Leistungen über ein Gitter und einen am Kopfteil befestigten Metallfilter verfügen. Das Einhänge-/Aushängesystem der Schale, das problemlos in der Anwendung ist, wird durch zwei Bedienungshebel gesteuert.

française

la protection totale de l'opérateur durant les phases de travail.



La Mix 80 est dotée de couvercle avec trémie en plastique pouvant s'enlever alors que les modèles supérieurs sont dotés de grille et trémie en métal fixée à la tête. Le système d'accrochage-décrochage cuve, facile et intuitif dans l'utilisation est guidé par deux leviers fonctionnels.

español

a completa protección del trabajador durante las fases de



La Mix 80 está dotada de tapadera con válvula de cierre de plástico desmontable mientras que los modelos superiores están dotados de rejillas y válvula de cierre de metal fijada al cabezal. El sistema de enganche-desenganche del tanque, fácil e intuitivo en el uso, está guiado por dos brazos funcionales.

Le protezioni

1-Griglia e tramoggia fissata alla testata

2-Sistema di aggancio sgancio con due leve funzionali

3-Tramoggia in plastica asportabile

The protections

1- Grid and metal hopper fixed to the head.

2- Easy hook on-off system with two levers

3- Removal plastic hopper

Die Schutzvorrichtungen

1-Gitter und Trichter am Kopfteil befestigt

2-Ein- und Aushängesystem mit zwei Bedienungshebeln

3-Abnehmbarer Kunststofftrichter

Les protections

1-Grille et trémie fixée à la tête

2-Système 'accrochage décrochage avec deux leviers fonctionnels

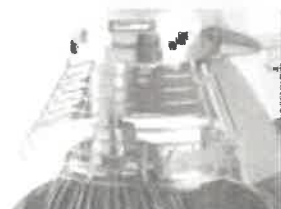
3-Trémie en plastique pouvant s'enlever

Las protecciones

1-Reja y válvula de cierre fijada al cabezal

2-Sistema de enganche con dos palancas funcionales

3-Valvula de cierre de plástico exportable



1



2



3

mix 80

italiano

english

deutsch

française

español

Dispositivi di comando

Avvio - per mettere in marcia l'impastatrice premere il pulsante verde centrale, ricordandosi sempre di impostare il selettore di velocità sulla marcia 1.
Arresto - premere il pulsante rosso di stop per fermare il funzionamento. Per modificare la velocità di lavorazione, prima di muovere il selettore fermare la macchina, cambiare la velocità e riavviare.
Temporizzazione - il timer manuale consente di lavorare in continuo, cioè senza programmazione dei tempi di lavorazione, o impostando tempi con variazione da 1 a 15 minuti(max).

Controls

Start - press the green push-button in the centre to start the mixer, always remember to set the speed selector on 1.
Stop - press the red push-button to stop the mixer.
 Stop the mixer first before changing speed, re-start the machine once the desired speed has been selected.
Timer - the manual timer allows continuous operation of the machine, that is without setting any work cycles, or setting time variations from 1 to 15 minutes maximum.

Steuervorrichtungen

Start - Um den Teigruhrer in Gang zu setzen, den grünen mittleren Knopf drücken und stets daran denken, den Geschwindigkeitswählschalter auf Gang 1 zu stellen.
Halt - Zum Anhalten den roten Stoppknopf drücken.
 Zur Änderung der Arbeitsgeschwindigkeit, vor dem Bedienen es Wählschalters, die Maschine anhalten, die Geschwindigkeit ändern und erneut starten.
Zeitgebung - Der manuelle Timer ermöglicht es, kontinuierlich zu arbeiten, ohne Programmierung der Arbeitszeiten, oder durch Vorgabe von Zeiten mit Variation von 1 bis 15 Minuten maximal.

Dispositifs de commande

Mise en marche - pour mettre en marche la pétrisseuse appuyer sur le bouton vert central, en se rappelant toujours de placer le sélecteur de vitesse sur la marche 1.
Arrêt - appuyer sur le bouton rouge pour arrêter le fonctionnement.
 Pour modifier la vitesse de préparation, avant de bouger le sélecteur arrêter la machine, changer la vitesse et remettre en marche.
Temporisation - le minuteur manuel consent de travailler en continu, c'est à dire sans programmation des temps de préparation, ou imposant des temps avec variation de 1 à 15 minutes max

Dispositivos de mando

Puesta en marcha - para poner en marcha la amasadora apriete el pulsante verde central recordando siempre de posicionar el selector de velocidad en la marcha 1.
Parada - Apretar el pulsante rojo de stop para parar el funcionamiento.
 Para modificar la velocidad de elaboración antes de mover el seleccionador, pare la máquina, cambie la velocidad y vuelva a poner en marcha.
Temporizador - El timer manual consiente trabajar sin paradas, es decir, sin programación del tiempo de trabajo, O bien, ajustando el tiempo con variabilidad de 1 a 15 minutos máximo.

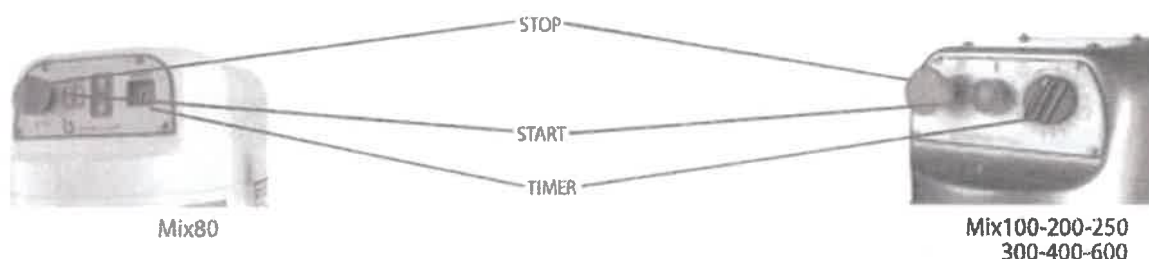
Pannello comandi

Control panel

Steuertafel

Tableau des contrôles

Panel de mandos



italiano

english

deutsch

française

español

Installazione vasca

Con la struttura di sostegno abbassata (bracci slittanti), mettere l'accessorio scelto nella vasca e posizionare la vasca sul sostegno. Ci sono tre punti di posizionamento per la vasca

1: il perno di aggancio posto sul retro della vasca si colloca nell'incavo ricavato sulla colonna posteriore.
2: I due fori presenti nelle maniglie della vasca vanno ancorati sui perni presenti sui bracci di sostegno.

3: i fermi vasca vanno ruotati per bloccare la vasca stessa.

Assicurarsi che la vasca sia posizionata correttamente sul sostegno, prima di avviare la macchina.

Tank installation

With the support structure in the low position (sliding arms) Place the desired attachment in the tank and put the tank on its support there are three locating points for the tank:

1: the hooking pin at the rear of the tank fits in the notch on the rear pillar
2: the two holes on the tank handles must be fixed to the pins on the supporting arms
3: the tank locking levers must be rotated to lock the tank in position.

Make sure the tank is correctly placed on its support before starting the machine
MIX series tank
Locating pin.

Schalenanbringung

Mit gesenkter Stützstruktur (gleitende Arme), das gewählte Zubehörteil in die Schale geben und die Schale auf der Halterung positionieren. Es gibt drei Positionierungsmöglichkeiten für die Schale.

1: der Anschlusszapfen an der Rückseite der Schale wird in die Einbuchtung an der hinteren Säule gebracht.
2: die beiden Löcher an den Griffen der Schale werden an den Zapfen am Stützarm befestigt.

3: Die Schalenhaltevorrichtungen werden gedreht, um die Schale festzustellen. Sich darüber vergewissern, dass die Schale korrekt auf der Halterung positioniert ist, bevor man die Maschine startet.

Installation cuve

Avec la structure de support abaissée (bras glissants), mettre l'accessoire choisi dans la cuve et positionner la cuve sur le support. Il y a Trois points de positionnement pour la cuve

1: le goujon d'accrochage placé sur le derrière de la cuve se place dans la cavité obtenue sur la colonne postérieure
2: les deux trous présents dans les poignées de la cuve doivent être fixés sur les goujons présents sur les bras de support.
3: les arrêts cuves doivent être tournés pour bloquer la cuve même.

S'assurer que la cuve soit positionnée correctement sur le support, avant de mettre en marche la machine.

Instalación del tanque

Con la estructura de sujeción bajada (brazos deslizantes), sitúe el accesorio elegido en el tanque y posiciónelo sobre la sujeción.

Hay tres puntos de sujeción del tanque
1: perno de enganche situado sobre el lado posterior del tanque. Se coloca sobre la incanaladura obtenida en la columna posterior.
2: los dos agujeros presentes en las manillas del tanque se enganchan en los pernos presentes en los brazos de sujeción

3: Los frenos del tanque se giran para bloquear el tanque propiamente dicho. Asegúrese de que el tanque esté colocado correctamente sobre la sujeción antes de poner en marcha la máquina.



Vasca serie MIX
MIX series tank
Shale Serie Mix
Cuve série MIX
Tanque serie MIX

Perno di posizionamento
Locating pin
Positionierungszapfen
Goujon de positionnement
Perno de posición

Series Mix



1



2



3

Mix 80



1



2



3

Uso corretto del mixer

Il mixer è progettato in modo da richiedere il minimo di manutenzione da parte del suo possessore. Di tanto in tanto potrebbe essere necessario oliare leggermente le barre su cui scorre il sostegno vasca. In tal caso, usare un poco di lubrificante per alimenti, assicurandosi che non ci sia olio in eccesso che possa contaminare l'impasto alimentare. Pulire il mixer accuratamente dopo l'uso. Il corpo dovrebbe essere pulito con un panno umido solo dopo avere collegato l'apparecchio alla rete elettrica. Non spruzzare acqua sul mixer o immergerlo in acqua. Non dimenticate di pulire il retro dell'apparecchio e non lasciate che le ventole posteriori si blocchino dato che questo potrebbe comportare il surriscaldamento. Prestare particolare attenzione ai perni della vasca e alle aree circostanti del sostegno per evitare accumuli di composto che potrebbero causare l'errato posizionamento della vasca. Per lo stesso motivo assicurarsi che l'asse delle fruste e ciascuna delle prese sugli accessori siano puliti a fondo. Vasca e accessori dovrebbero venir lavati in acqua calda con sapone.

Proper use of the mixer

This mixer has been designed so that only a minimum amount of maintenance work is required. It may be necessary to oil lightly from time to time the tank support slides. Use a little edible oil making sure that no excess oil contaminates the food mix. Clean the mixer thoroughly after use. Keep the tank pins and surrounding areas very clean preventing compound accumulation could lead to wrong positioning of the tank. Use a wet cloth to clean the machine body after having disconnected it from the mains. Do not spray water on or immerse the machine in water. Remember to clean the machine rear section and do not allow the rear mounted fans to get blocked as this would result in overheating. Also keep the whips stems and the plugs very clean. Tank and attachments should be cleaned using soap and warm water.

Korrektter Gebrauch des Mixers

Der Mixer wurde derart entworfen, dass er nur ein Minimum an Wartung von seinem Besitzer erfordert. Hin und wieder könnte es notwendig sein, die Stange, auf der die Schalenhalterung gleitet, leicht zu ölen. Hierzu etwas Schmiermittel für Lebensmittel verwenden. Vergewissern Sie sich dabei darüber, dass kein Überschuss an Öl vorliegt, der den Teig verunreinigen könnte. Den Mixer nach dem Gebrauch sorgfältig reinigen. Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch reinigen, nachdem man das Gerät ans Stromnetz angeschlossen hat. Kein Wasser auf den Mixer spritzen und ihn nicht in Wasser tauchen. Nicht vergessen, die Geräterückseite zu reinigen und vermeiden, dass die hinteren Lüfter blockiert werden, da dies zu Überhitzung führen könnte. Besonders auf die Zapfen der Schale und die um die Halterung liegenden Zonen achten, um Anhäufungen der Mischung zu vermeiden, was zum fehlerhaften Sitz der Schale führen könnte. Vergewissern Sie sich aus gleichem Grund darüber, dass die Achse der Schläger und alle Steckvorrichtungen an den Zubehörteilen vollkommen sauber sind. Die Schale und die Zubehörteile sind mit warmem Wasser und Seife zu reinigen.

Utilisation correcte de mixer

Le mixer est projeté de façon à demander le minimum d'entretien de la part de son possesseur. De temps en temps il pourrait être nécessaire de huiler légèrement les barres sur lesquelles glisse le support cuve. Dans ce cas, utiliser un peu de graisse pour aliments, en s'assurant. Qu'il n'y ait pas d'huile en excès qui puisse contaminer le mélange alimentaire. Nettoyer le mixer soigneusement après l'utilisation. Le corps doit être nettoyé avec un chiffon humide seulement après avoir débranché l'appareil du réseau électrique. Ne pas jeter d'eau sur le mixer ou le plonger dans l'eau. Ne pas oublier de nettoyer le derrière de l'appareil et ne laissez pas que les rotors postérieurs se bloquent vu que ceci pourrait comporter le surchauffage. Prêter une particulière attention aux goujons de la cuve et aux zones environnantes du support pour éviter des accumulations de composé qui pourraient causer un mauvais positionnement de la cuve. Pour la même raison s'assurer que l'axe des fouets et chacune des prises sur les accessoires soient nettoyés à fond. Cuve et accessoires devraient être lavés en eau chaude avec du savon.

Uso correcto del mezclado

El mezclador ha sido proyectado de manera que requiera lo mínimo de manutención por parte de su usuario. De tanto en tanto podría ser necesario dar aceite ligeramente a los brazos sobre los que se desliza la sujeción del tanque, en tal caso use un poco de lubricante para alimentos asegurándose de que no haya aceite en exceso que pueda contaminar la masa alimenticia. Limpie el mezclador atentamente después del uso. El cuerpo central debería de limpiarse con un trapo húmedo sólo tras haber desconectado el aparato de la red eléctrica. No pulverice con agua sobre el mezclador y no lo sumerja en agua. No se olvide de limpiar la parte anterior del aparato y no deje que los ventiladores posteriores se bloqueen dado que esto podría conllevar el sobrecalentamiento. Preste particular atención a los pernos del tanque y a las áreas circundantes de la sujeción para evitar acumulaciones de compuesto que podrían causar una equivocada posición del tanque. Por el mismo motivo asegúrese de que el eje de las batidoras y de que cada uno de los ganchos de los accesorios estén limpios en profundidad. El tanque y los accesorios deberían de ser lavados en agua caliente con jabón.

italiano

Nel caso in cui gli accessori siano realizzati in alluminio non lavarli in lavastoviglie dato che la finitura lucida risulterebbe notevolmente danneggiata dai detersivi chimici. Nessun avvertimento particolare per quelli in Inox. E' strettamente raccomandato che la manutenzione periodica venga eseguita da tecnici istruiti da un distributore autorizzato. Regularmente pulire l'apparecchio completamente dopo l'uso e lubrificare le barre su cui scorre l'intelaiatura vasca. Verificare annualmente che la protezione vasca sia bene assicurata.

english

Never wash aluminium attachments in a dishwasher as their shiny finish would be spoiled by the action of chemical detergents. No special care is required for stainless steel attachments. Regular maintenance should be carried out by personnel trained by an authorized agent. Clean the machine thoroughly after use, lubricate the tank frame slides. Once a year check that the tank safety device is correctly mounted.

deutsch

Falls die Zubehöerteile aus Aluminium bestehen, diese nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, da die glänzende Endbehandlung durch die hemischen Reiniger deutlich beschädigt würde. Für die aus rostfreiem Stahl bestehenden Teile, keine besonderen Hinweise. Die regelmässige artung muss jedoch durch vom zulässigen Vertrieb eingearbeitete Techniker erfolgen. Regelmässig das Gerät nach dem Gebrauch komplett reinigen und die Stangen schmieren, auf denen das Schalengestell gleitet. Jährlich kontrollieren, dass die Schalen Schutzvorrichtung sicher sitzt.

francaise

Dans le cas où les accessoires sont réalisés en aluminium ne pas les laver en lave-vaisselle vu que la finition brillante résulterait considérablement endommagée par les détersifs chimiques. Aucune précaution particulière pour ceux en Inox. Il est strictement recommandé que l'entretien périodique soit effectué par des techniciens instruits par un distributeur autorisé. Nettoyer régulièrement l'appareil complètement après l'utilisation et lubrifier les barres sur lesquelles glisse le berceau de la cuve. Vérifier annuellement que la protection cuve soit bien assurée.

espanol

En el caso de que los accesorios estén realizados en aluminio no los lave en lavavajillas dado que el acabado lúcido resultaría notablemente dañado por los detergentes químicos. Ninguna advertencia en particular para los accesorios inoxidables. Se recomienda encarecidamente que la manutención periódica sea ejecutada por técnicos instruidos por un distribuidor autorizado. Regularmente, limpie el aparato completamente después de su uso y lubrifique las barras sobre las que se desliza el armazón del tanque. Verifique anualmente que la protección del tanque esté bien segura.

italiano

english

deutsch

française

español

Scelta utensili

Frusta, sbattitore e impastatrice a spirale si intendono per l'uso sottinteso dal loro nome. Non usare la frusta per fare la pasta o lo sbattitore per usi diversi dallo sbattere, aerare o mescolare miscele soffici.

Choice of attachments

Whip, beater and spiral mixer are intended for a use implicitly derived from their names. Do not use a whip to make dough or the beater for purposes other than beating, aerating or mixing soft mixes.

Auswahl der Küchenwerkzeuge

Schneebeesen, Schläger und spiralförmiger Teigrührer sind für die durch ihren Namen zu verstehende Anwendung bestimmt. Den Schneebeesen nicht dafür verwenden, den Teig herzustellen und den Schläger nur für das Schlagen, Lüften oder Mischen lockerer Mischungen gebrauchen.

Choix des ustensiles

Fouet, batteur et pétrisseuse à spirales s'entendent pour l'utilisation sous-entendue par leur nom. Ne pas utiliser le fouet pour faire la pâte ou le batteur pour des usages différents de battre, aérer ou mélanger des composés moelleux.

Elección de utensilios

Varillas, batidor y empastadora a espiral se entienden que son para el uso cotidiano sobreentendido por su misma denominación. No use la varilla para preparar pasta fresca o la batidora para usos diversos de los de batir, dar aire o mezclar mezclas ligeras.



Frusta
Whip
Haken
Fouet
Varilla



Spatola
Spátula
Schaukel
Spátul
Espátula



Uncino
Hook
Schneebeesen
Crouchet
Garfio

- IT Composti leggeri come panna montata maionese, albumi d'uovo pancake e soufflé
- EN Soft compounds such as whipped cream, mayonnaise, egg white, pancake and soufflé
- DE Leichte Gemische wie Schlagsahne, Mayonaise, Eiweiß.
- FR Composés légers comme la crème fouettée, la mayonnaise, les blancs d'oeufs, pancake et soufflé.
- ES Compuestos ligeros como nata, mayonesa, claras de huevo, pancake y soufflé

- Composti soffici come impasti soffici, torte,
- Soft compounds as soft mixes and cakes.
- Lockere Gemische wie lockerer Teig, Torten
- Composés moelleux comme les mélanges moelleux, tartes.
- Compuesto ligeros como masas ligeras, tartas.

- Composti compatti come pasta per pane e pasta all'uovo
- Thick compound such as bread dough and egg pasta.
- Pancake und Soufflé Kompakte Gemische wie Teig für Brot und Eimudeln
- Composés compacts comme la pâte pour le pain et les pâtes à l'œuf.
- Compuestos compactos como masa para el pan y pasta al huevo

italiano		english		deutsch		française		español	
Tabella dosi consigliate per ricetta		Table of suggested dosage		Tabelle der empfohlenen Dosierungen für jedes Rezept		Tableau des doses conseillées pour les recettes		Tabla de dosis aconsejadas para la receta	
		MIX 80	MIX 100	MIX 200	MIX 250	MIX 300	MIX 400	MIX 600	
Pure' di patate Potato purée Karoffelbrei Purée de pommes de terre Purée de patatas		2,8 Kg	3,5 Kg	7,0 Kg	8,0 Kg	10,5 Kg	14,0 Kg	21,0 Kg	
Pastafrolla per crostate Sweet pastry for tarts Mürbeteig für Linzertorte Pâte brisée pour le tartes Pasta flora para tarta de frutas		3,0 Kg	3,75 kg	7,5 Kg	8,5 Kg	11,25 Kg	15,0 Kg	22,5 Kg	
Pan di Spagna Sponge Biskuit Génoise Blzcocho		2,6 Kg	3,25 Kg	6,5 Kg	7,5 Kg	9,75 Kg	13 Kg	20 Kg	 
Torte soffici Soft cakes Lockere Torten Tartes moelleuses Tartas ligeras		3,8 Kg	4,75 Kg	9,5 Kg	10,5 Kg	14,25 Kg	19,0 Kg	28,0 Kg	
Panna montata Whipped cream Schlagsahne Crème fouettée Nata montada	start 2° speed 2-4-min. max	2,0 l	2,5 l	5,0 l	6,0 l	7,5 l	10,0 l	15,0 l	
Albumi Egg whites Eiweisse Blanc d'oeufs Clara de huevo	start 2° speed 2-4-min. max	1,2 l	1,5 l	3,0 l	4,0 l	4,5 l	6,0 l	9,0 l	
Maionese Mayonnaise Maisonaise Mayonnaise Mayonesa	start 2° speed 2-4-min. max	1,5 l	2,0 l	4,0 l	5,0 l	6,0 l	8,0 l	12,0 l	
Pastella Batter Pfannkuchenteig Pâte à frire Masa para rebozar		2,4 l	3,0 l	6,0 l	7,5 l	9,0 l	12,0 l	18,0 l	 
Croissant Croissant Hörnchen Croissant Cruasant		2,0 Kg	2,5 Kg	5,0 Kg	6,0 Kg	7,5 Kg	10,0 Kg	15,0 Kg	
Pasta per pane soffice(umidità 65%) Soft bread dough (humidity 65%) Teig für lockeres Brot (Feuchtigkeit 65%) Pâte pour pain non (humidité 65%) Pasta para pan ligera (humedad 65%)		4,0 Kg	5,0 Kg	10,0 Kg	11,5 Kg	15,0 Kg	20,0 Kg	30,0 Kg	
Pasta per pane non lievitato(umidità 60%) Dough for unleavened bread(humidity 60%) Brotteig ohne Hefe (Feuchtigkeit 60%) Pâte pour pain non levé (humidité 60%) Pasta para pan sin levadura (humedad 60%)		2,5 Kg	4,0 Kg	8,0Kg	9,0 Kg	12,0 Kg	16,0 Kg	24,0 Kg	
Pasta per pizza(umidità 50%) Pizza dough (humidity 50%) Pizzateig (Feuchtigkeit 50%) Pâte pour pizza(humidité 50%) Pasta para pizza (humedad 50%)		2,5 Kg	3,5 Kg	7,0 Kg	8,0 Kg	10,5 Kg	14,0 Kg	21,0 Kg	
Pasta all'uovo Egg pasta Eiernudeln Pâte à l'oeuf Pasta al huevo		1,2 Kg	1,5 Kg	3,0 Kg	4,0 Kg	4,5 Kg	7,0 Kg	11,0 Kg	

italiano

english

deutsch

française

español

**Segue da:
Tabella dosi**

-Peso raccomandato
per miscela finita

-Contenuto d'acqua =
50%

-Per la pasta per pizza
con contenuto
umidità inferiore 50%
consultare Max Mec

-Con farina a più alto
contenuto di glutine
ridurre la farina del
25%.

**Follow:
Dosage table**

-Recommended
width for finished
mix

-Water content=50%

-Pizza dough with
humidity content
less than 50% refer
to Max Mec humidity

-Flour with higher
gluten content, cut
back flour by 25%.

**Folgen Sie:
Dosierungstabelle**

-Empfohlenes Gewicht
für fertige Mischung

-Wassergehalt =50%

-Für Pizzateig mit
Feuchtigkeitsgehalt
von unter 50%
Max Mec zu Rate
ziehen

-Bei Mehl mit höherem
Glutengehalt, das
Mehl um 25%
reduzieren.

**Suivant:
Tableau des doses**

-Poids recommandé
pour mélange fini

-Contenu d'eau=50%

-Pour la pâte à pizza
avec contenu
humidité inférieur à
50%
consulter Max Mec

-Avec farine à plus
haut contenu de
gluten réduire la
farine de 25%.

**Siga:
Tabla de dosis**

-Peso recomendado
para mezcla acabada

-Contenido de agua=
50%

-Para la masa para
pizza con contenido
de humedad inferior
al 50%
consulte Max Mec

-Con harina a más
alto contenido de
gluten
reduzca la harina de
un 25%.

italiano

english

deutsch

française

español

Selezione velocità

Prima di cambiare la velocità, il mixer deve sempre essere fermato. La velocità necessaria può quindi venire selezionata prima di riavviare l'apparecchio premendo il pulsante di avvio verde. La velocità selezionata dipende largamente dalla quantità e dalla consistenza del prodotto, si raccomanda che la miscelazione venga sempre avviata alla velocità minima e che venga aumentata progressivamente all'impostazione desiderata. In situazioni di emergenza usare sempre il pulsante di arresto rosso per fermare l'apparecchio. La tabella mostra le velocità raccomandate per gli accessori.

Speed selection

Always stop the mixer before changing speed. The required speed can be selected and the machine re-started by pressing the green push-button. The speed selection depends largely on the quantity and thickness of the product, it is advisable to start mixing at the minimum speed and then eventually the speed can be increased progressively until the required value is reached. In case of emergency always use the red stop button to stop the mixer. The table shows the attachment recommended speeds.

Geschwindigkeitsauswahl

Vor dem Ändern der Geschwindigkeit muss der Mixer stets angehalten werden. Die notwendige Geschwindigkeit kann Empfohlene Geschwindigkeiten dann gewählt werden, bevor das Gerät erneut gestartet wird, indem man den grünen Startknopf drückt. Die gewählte Geschwindigkeit hängt von der Menge und der Konsistenz des Produkts ab. Es empfiehlt sich, stets mit Mindestgeschwindigkeit zu starten und stufenweise zum gewünschten Wert zu erhöhen. In Notsituationen stets den roten Halteknopf zum Anhalten des Geräts verwenden. Die Tabelle zeigt die für die Zubehörteile empfohlenen Geschwindigkeiten.

Sélection vitesse

Avant de changer la vitesse, le mixer doit toujours être arrêté. La vitesse nécessaire peut donc être sélectionnée avant de remettre en marche l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche vert. La vitesse sélectionnée dépend largement de la quantité et de la consistance du produit. On recommande que le mélange soit toujours mis en route à la vitesse minimum et qu'elle soit augmentée progressivement à la position désirée. En situation d'urgence utiliser toujours le bouton d'arrêt rouge pour arrêter l'appareil. Le tableau montre les vitesses recommandées pour les accessoires.

Selección de velocidad

Antes de cambiar la velocidad, el mezclador tiene que pararse siempre. La velocidad necesaria puede por lo tanto seleccionarse de nuevo antes de volver a poner en marcha el aparato pulsando en interruptor de puesta en marcha de color verde. La velocidad seleccionada depende ampliamente de la cantidad y de la consistencia del producto. Se recomienda que la puesta en marcha de la mezcla se comience siempre con la velocidad mínima y que ésta se aumente progresivamente hasta la velocidad que se desee. En situación de emergencia use siempre el interruptor de paro rojo para parar el aparato, la tabla muestra las velocidades recomendadas para los accesorios.

Mix 100-200-250-300-400-600



1°



2°



3°

Mix 80



1°



2°



3°

Velocità raccomandate

Recommended speed

Empfohlene Geschwindigkeiten

Vitesses recommandées

Velocidades recomendadas

	1°	2°	3°		1°	2°	3°		1°	2°	3°

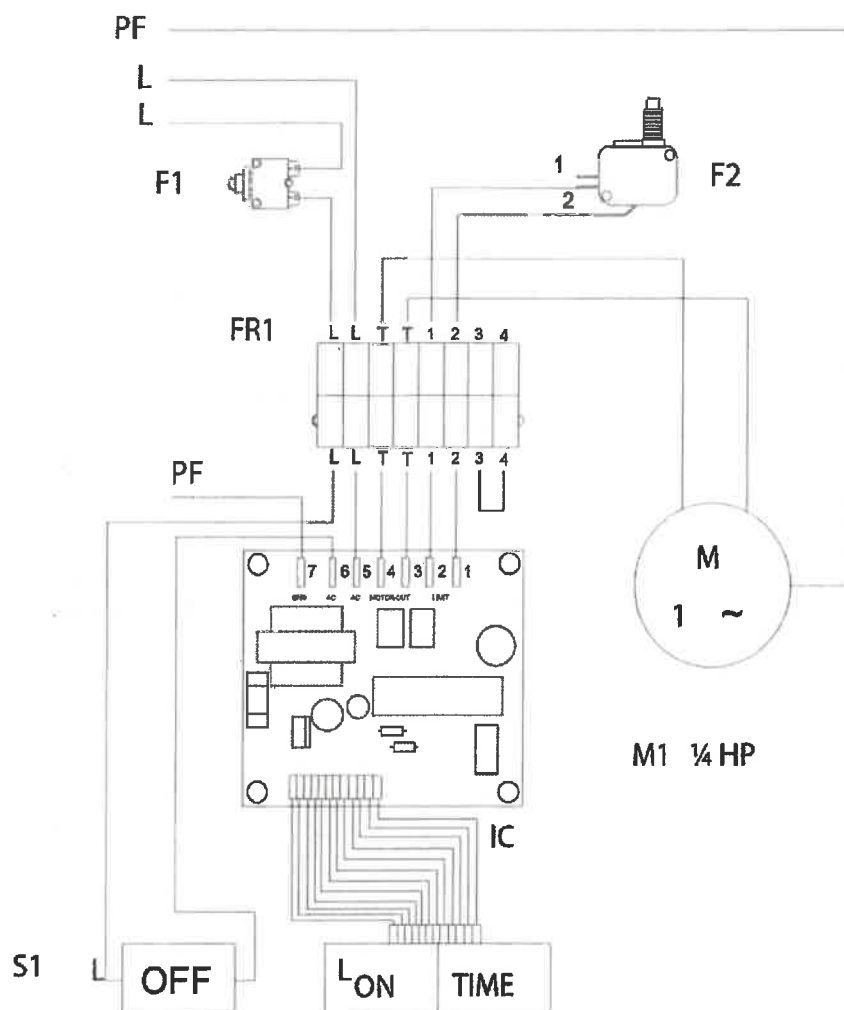
Schemi elettrici

Electrical drawings

Elektriesche shaltplane

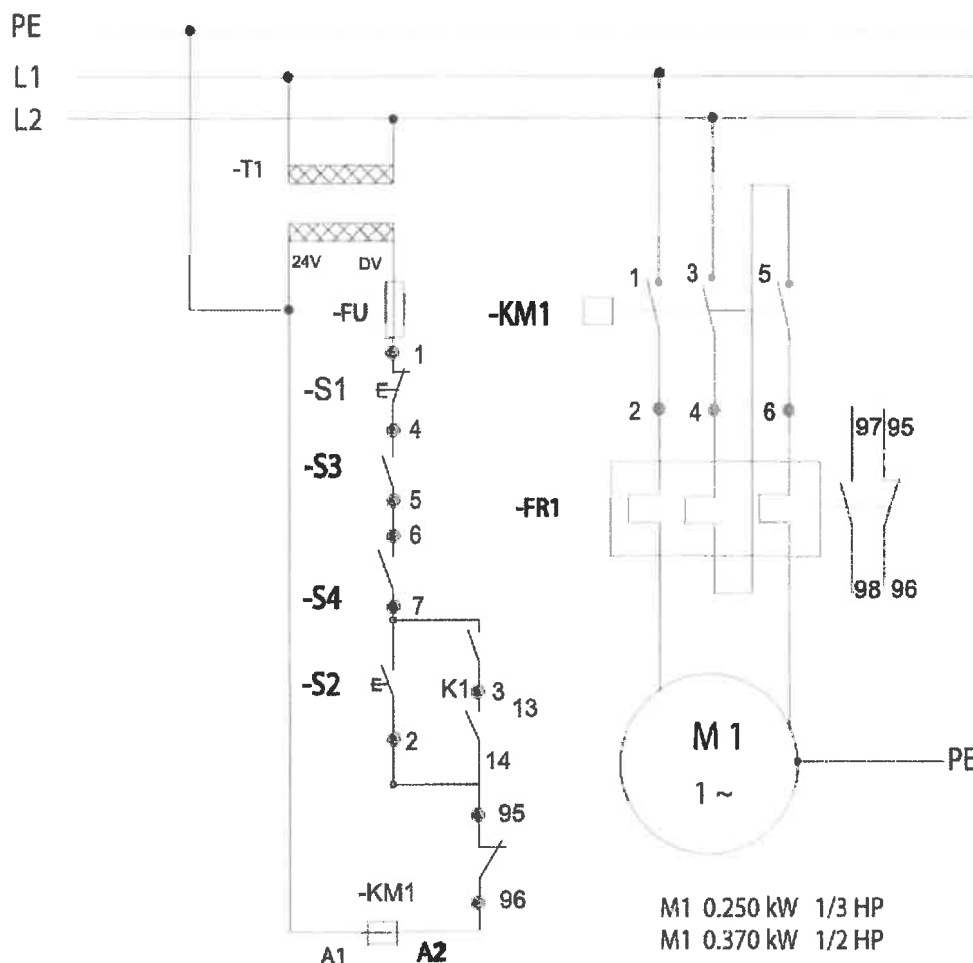
Schémas électriques

Schedulas eléctricas



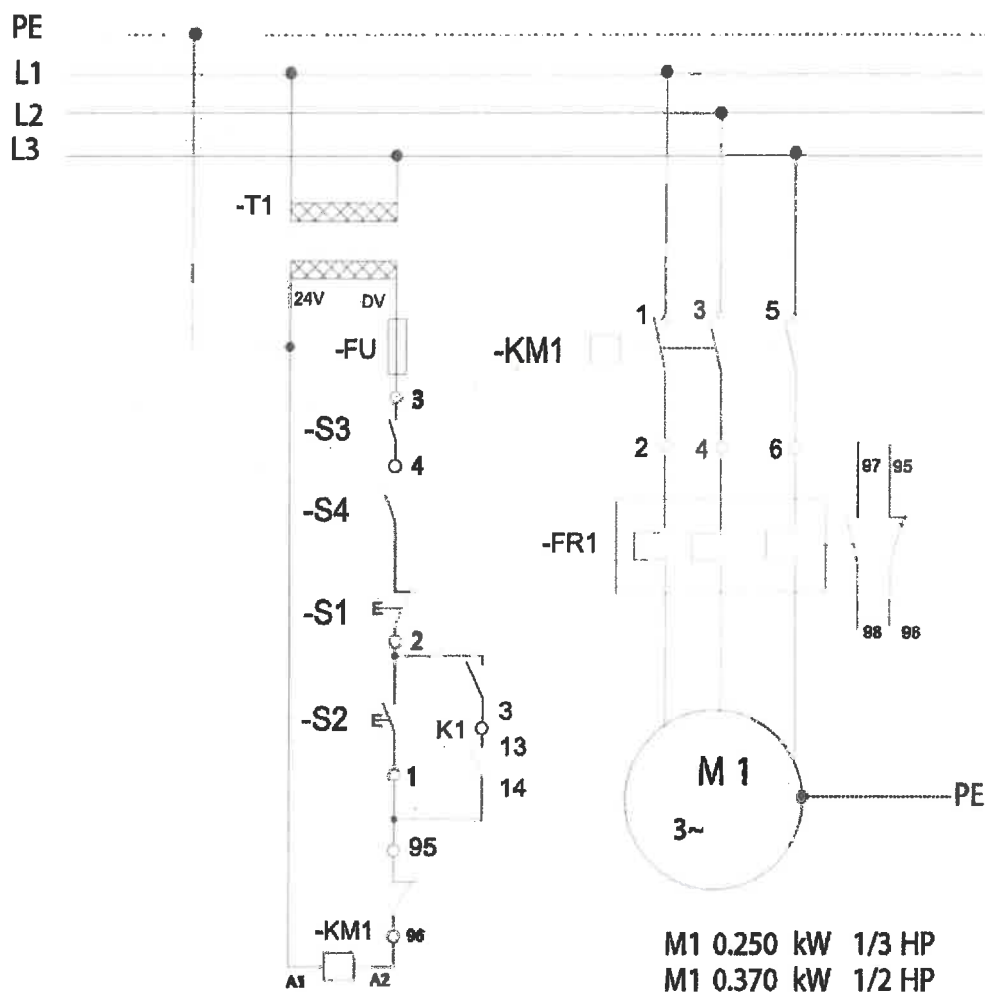
MIX 80 230v 50 Hz

Pos.	Type	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción
F1	110V 5A 220V 4A	protezione termica	thermal switch hopper	Wärmeschutz	protection thermique	proteccion termica
F2	125/250V 5A	microinterruttore per tramoggia	microswitch	Mikroschalter für Trichter	micro-interrupteur pour trémie	microinterruptor valvula cierre
FR1	300V/12V	morsettiera	terminal board	Klemmenbrett	borne	terminal
IC	Z-15GQ22-B	scheda elettrica	electrical board	Elektrischer Schaltplan	fiche électrique	esquema eléctrico
S1	DC/6A 24V AC/5A 250V	botone di arresto -emergenza	stop push button	Halte /Notknopf	bouton d'arrêt /urgence	boton de paro/emergencia
S2	DC12	botone di avvio e timer scheda elettrica	start push button elec. board timer	Start /Notknopf	bouton de mise en marche et minuteur fiche électrique	boton de puesta en marcha y timer
M1	0,25KW 230V	motore elettrico	electric motor	Elektromotor	moteur électrique	motor eléctrico



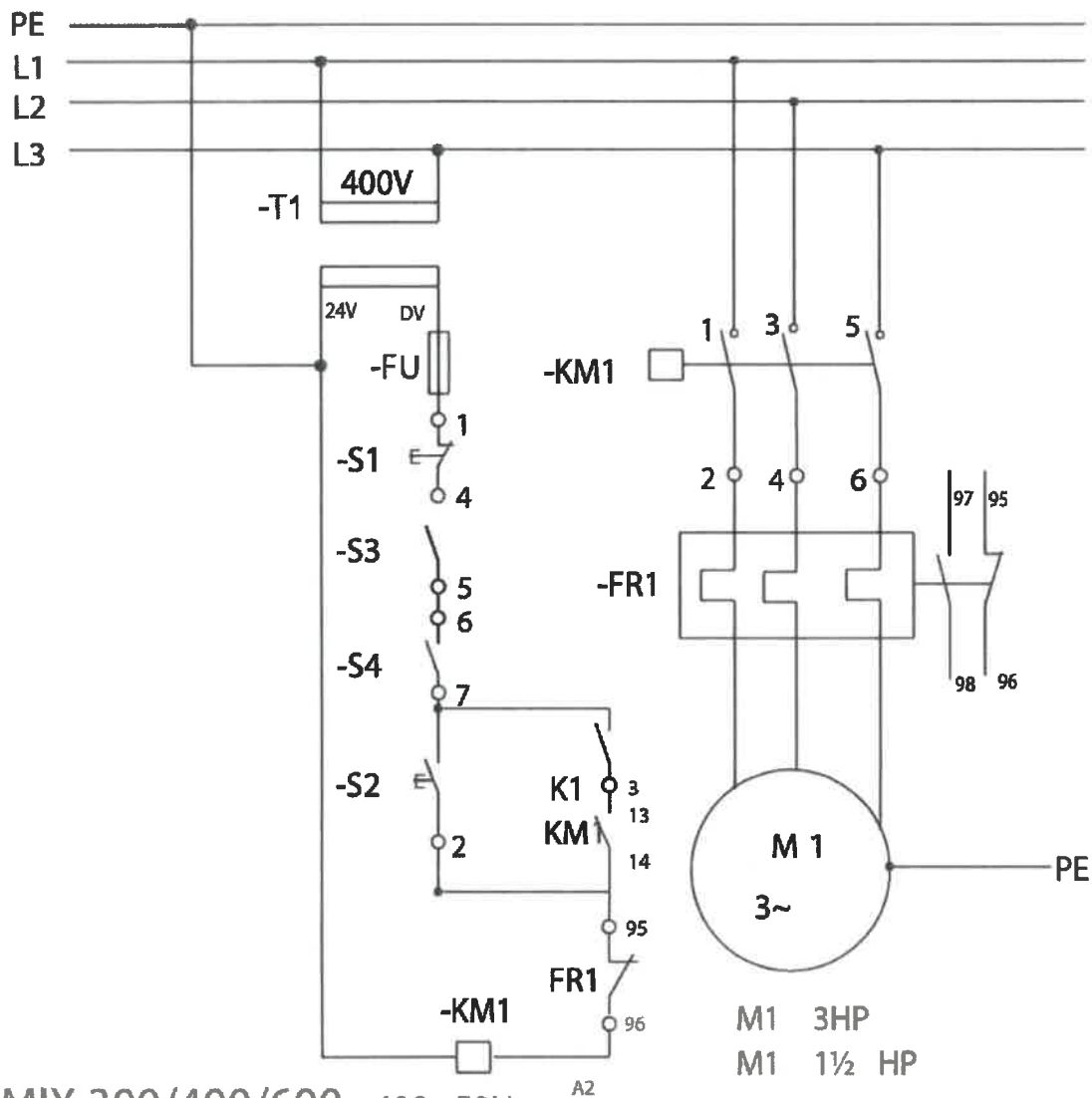
MIX 100 230v 50Hz

Pos.	Type	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripció
F1	XB2BS542	pulsante arresto-stop	stop push button	stop stoptaste	bouton arrêt/Stop	pulsante da paro
F2	XB2BP31	pulsante avvio-start	start push button	start stoptaste	bouton mise en marche	pulsante da puesta en marcha
FR1	F383161.3	microinterruttore	microswitch protective grid	mikroschalter schutzgitter	micro-interrupteur grille protection	microinterruptor rejas protección
IC	Z-15GQ22-B	microinterruttore vasca	tank micro switch	mikroschalter schale	micro-interrupteur cuve	microinterruptor del tanque
S1	100AO9NJ3	teleruttore 230v 50Hz 24v	magnetic switch	Fernschalter	telerupteur	teleruptor
S2	AT-615	relè protezione termica	temperature relais	Wärmeschutzrelais	relais protection thermique	relais proteccion termica
M1	0,25KW230V	motore 0,25 Kw 230V	electric motor 0,25 Kw 230v	Elektromotor 0,25 Kw 230v	moteur électrique 0,25 Kw 230v	motor eléctrico 0,25 Kw 230v
T1	24V 17VA	trasformatore ac 24v	transformer	Transformator	transformateur	transformador
Fu	HTB-32	fusibile HTB-32	Fu HTB-32 fusible	Fu HTB-32 Schmeldraht	Fu HTB-32 fusible	fusible HTB-32 fusible
K1		Timer	Timer	Timer	Timer	Timer



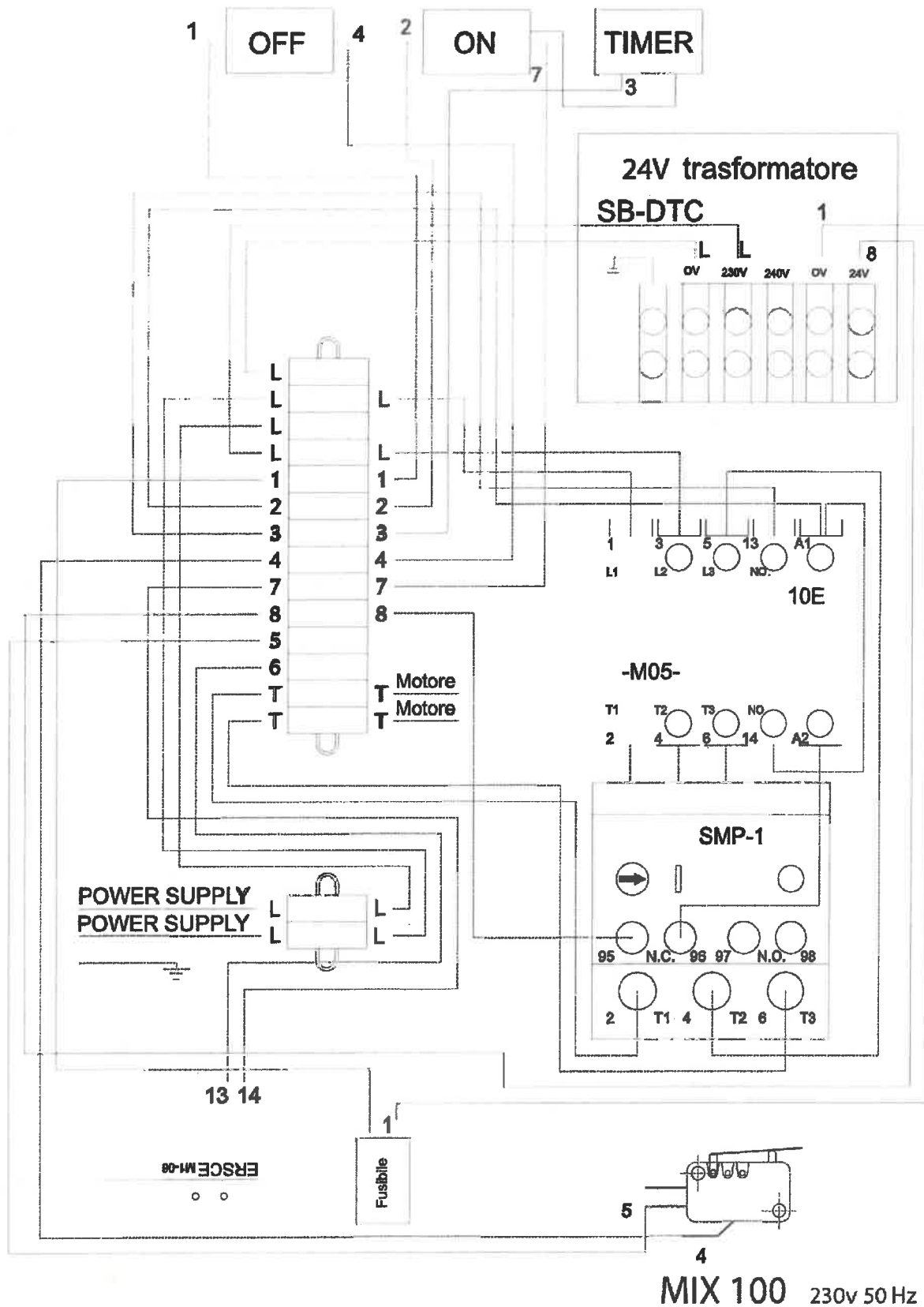
MIX 100/200/250 400v 50Hz

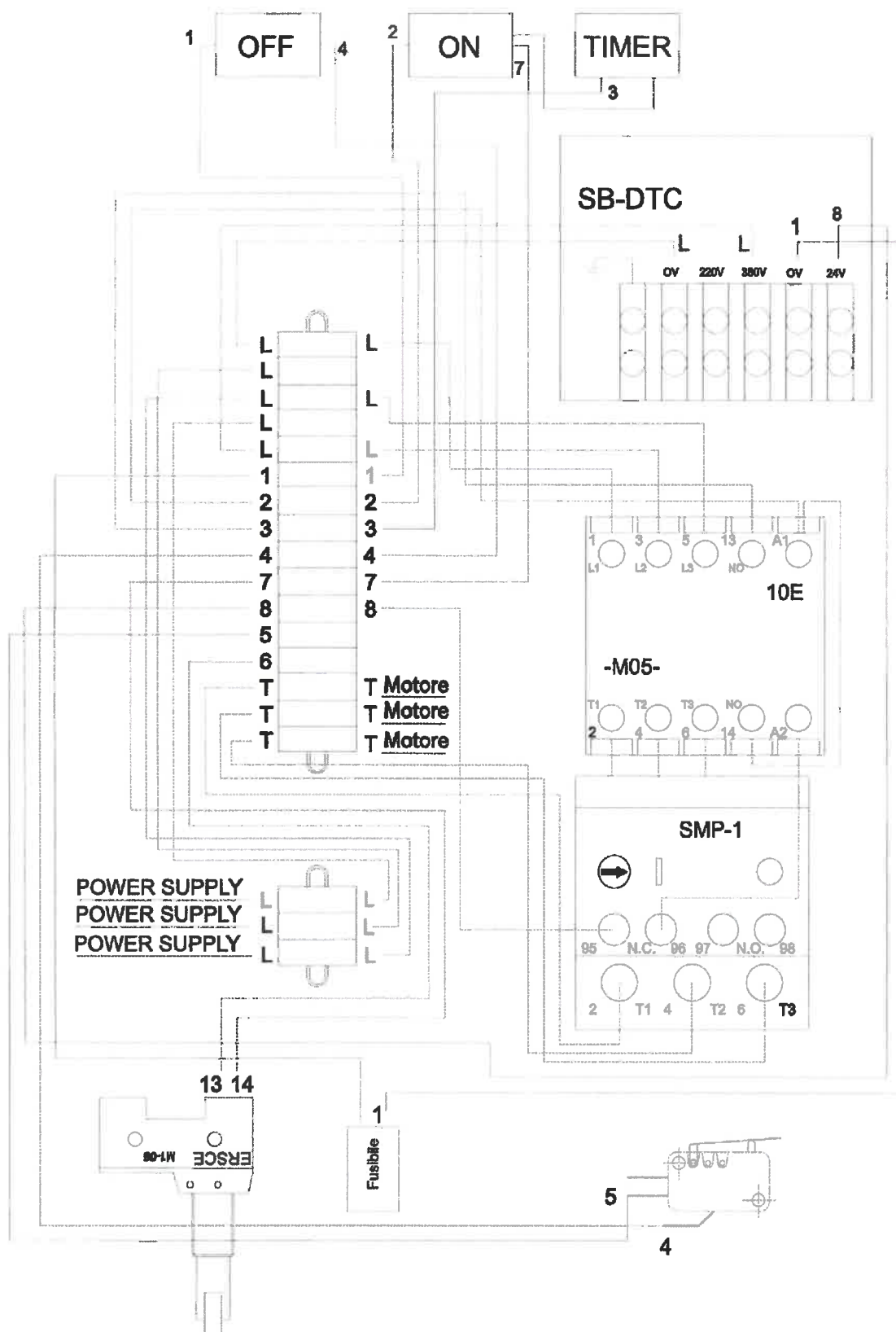
Pos.	Type	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción
F1	XB2BS542	pulsante arresto-stop	stop push button	stop stoptaste	bouton arrêt/Stop	pulsante da paro
F2	XB2BP31	pulsante avvio-start	start push button	start stoptaste	bouton mise en marche	pulsante da pue- sta en marcha
FR1	F383161.3	microinterruttore	microswitch	mikroschalter	micro-interrupteur	microinterruptor
IC	Z-15GQ22-B	vasca	tank micro switch	mikroschalter	micro-interrupteur	microinterruptor
S1	100AO9NJ3	teleruttore 230v 50Hz 24v	magnetic switch	Fernschalter	telerupteur	teleruptor
S2	AT-615	relè protezione termica	temperature relais	Wärmeschutzre- lais	relais protction thermique	relais proteccion térnica
M1	0,25KW400V	motore 0,25 Kw 400V	electric motor 0,25 Kw 400v	Elektromotor 0,25 Kw 400v	moteur électrique 0,25 Kw 400v	motor eléctrico 0,25 Kw 400v
T1	24V 17VA	trasformatore ac 24v	transformer	Transformator	transformateur	trasformador
Fu	HTB-32	fusibile HTB-32	fusibile HTB-32	Fu HTB-32 Schmelddraht	Fu HTB-32 fusible	fusible HTB-32 fusible
K1		Timer	Timer	Timer	Timer	Timer

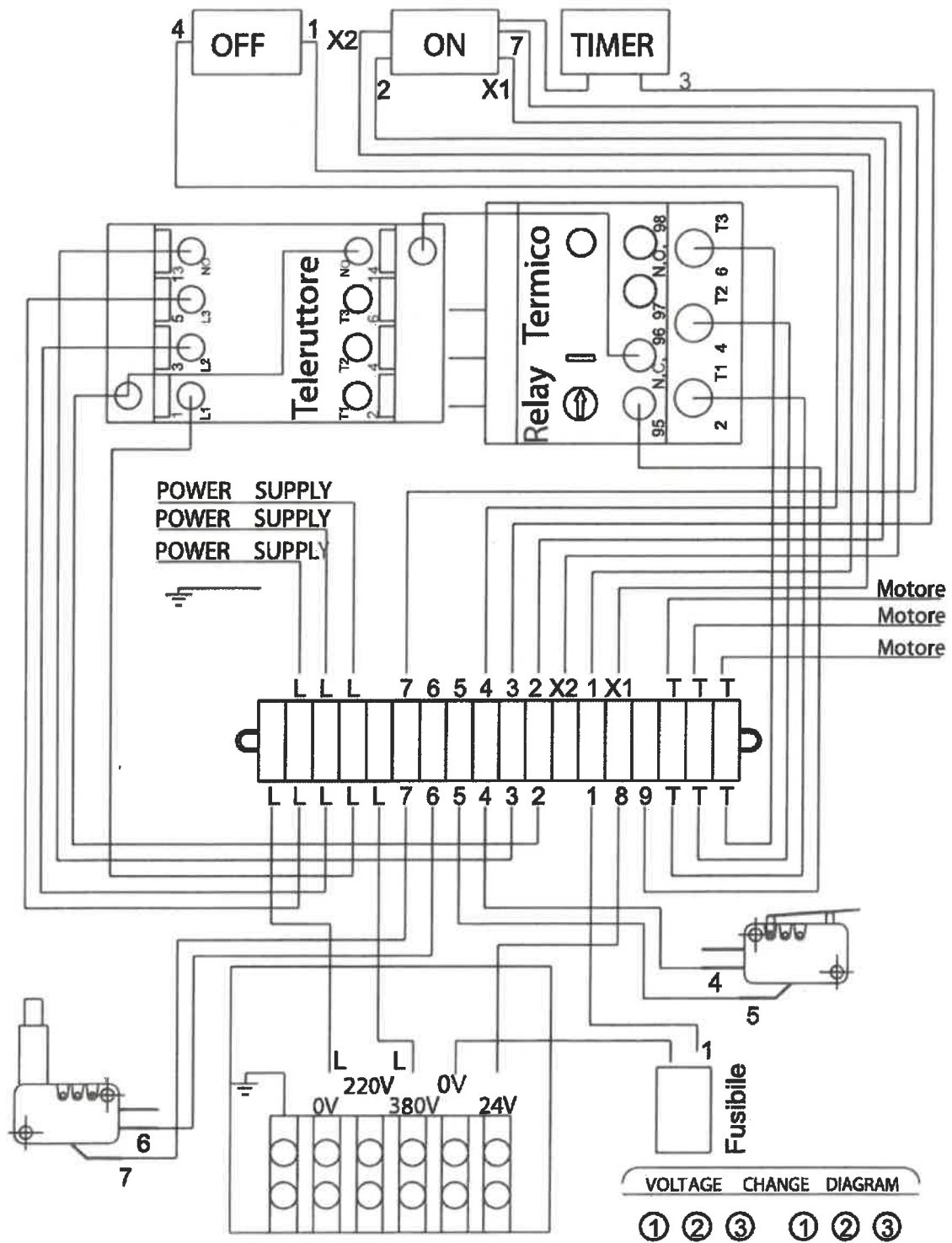


MIX 300/400/600 400v 50Hz

Pos.	Type	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripció
S1	XB2BS542	pulsante arresto-stop	stop push button	stop stoptaste	bouton arrêt/Stop	pulsante da paro
S2	XB2BW3361	pulsante avvio-start	start push button	start stoptaste	bouton mise en marche	pulsante da puesta en marcha
S3	F83161.3	microinterruttore	microswitch	mikroschalter	micro-interrupteur	microinterruptor
S4	Z-15GQ22-B	microinterruttore vasca	tank micro switch	mikroschalter schale	micro-interrupteur cuve	microinterruptor del tanque
KM1	100A12NJ3	teleruttore 230v 50Hz 24v	magnetic switch	Fernschalter	telerupteur	teleruptor
FR1	193A4F1	relè protezione termica	temperature relais	Wärmeschutzrelais	relais protction thermique	relais proteccion
M1	3HP 2,25Kw 400V	motore 2,25 Kw 400v monofase	electric motor 2,25 Kw 400v	Elektromotor 2,25 Kw 400v	moteur électrique 2,25 Kw 400v	motor eléctrico 2,25 Kw 400v
T1	24V17 VA	trasformatore ac 24v	transformer 24V	Transformator 24V	transformateur 24V	trasformador 24V
Fu	HTB-32	fusibile 1A/5x20	fusible	Fu HTB-32 Schmelddraht	Fu HTB-32 fusible	fusible HTB-32 fusible
K1		Timer	Timer	Timer	Timer	Timer







Esplosi

(Importante: prima di effettuare ordini segnalare num. di matricola e modello macchina)

Exploded view

(Important: Always quote machine model and reference number before placing an order for parts)

Explososzeichnungen
Bestanteile

(Wichtig: Vor dem Ausführen von Bestellungen, die bezugsnummer und das Maschinenmodell notieren)

Schéma électriques

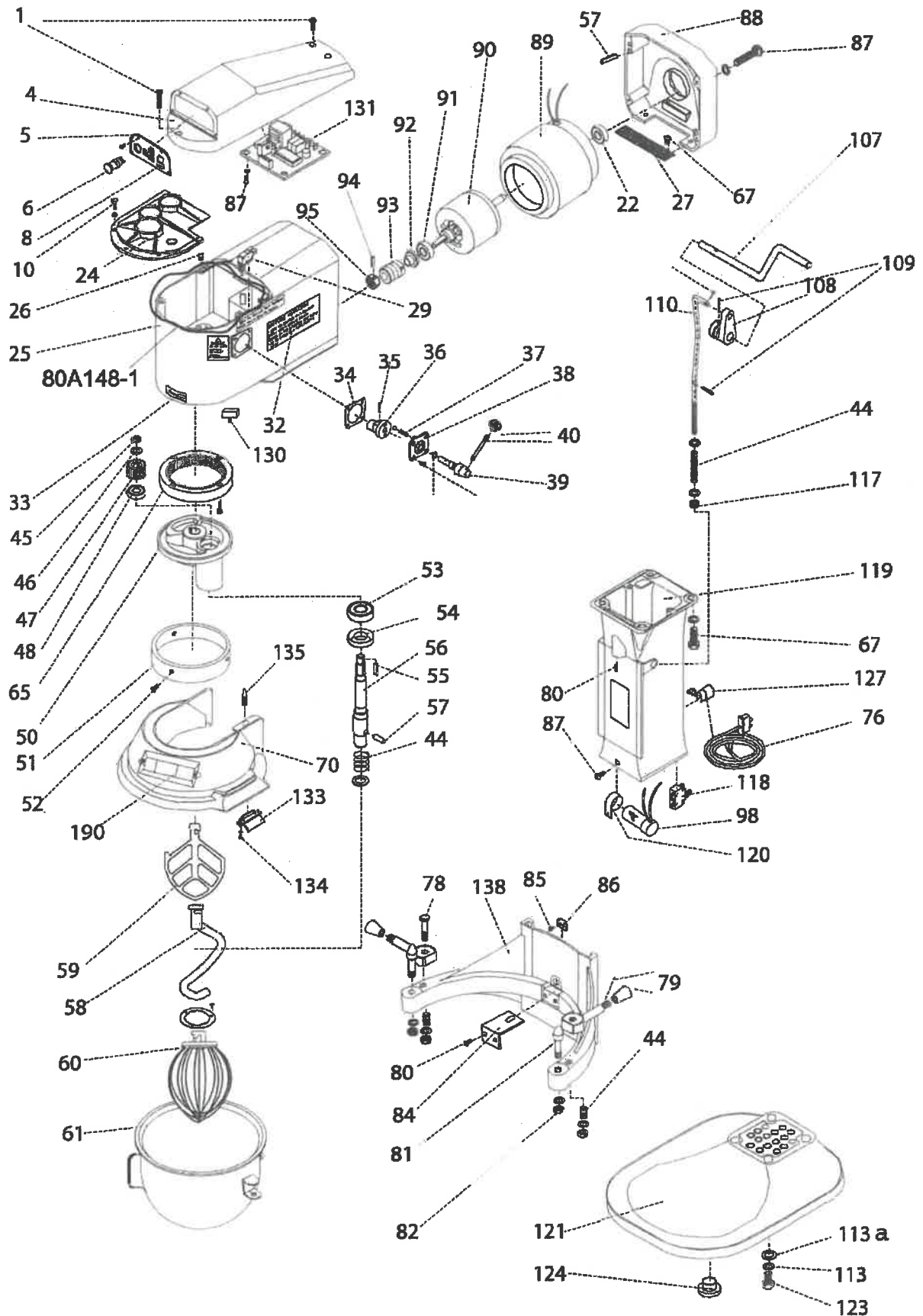
(Important: Avant de effectuer des ordres, signaler num. de référence et modèle de la machine)

Descarga

(Importante: ante de efectuar los pedidos, senalen el número de referencia o el modelo de máquina)

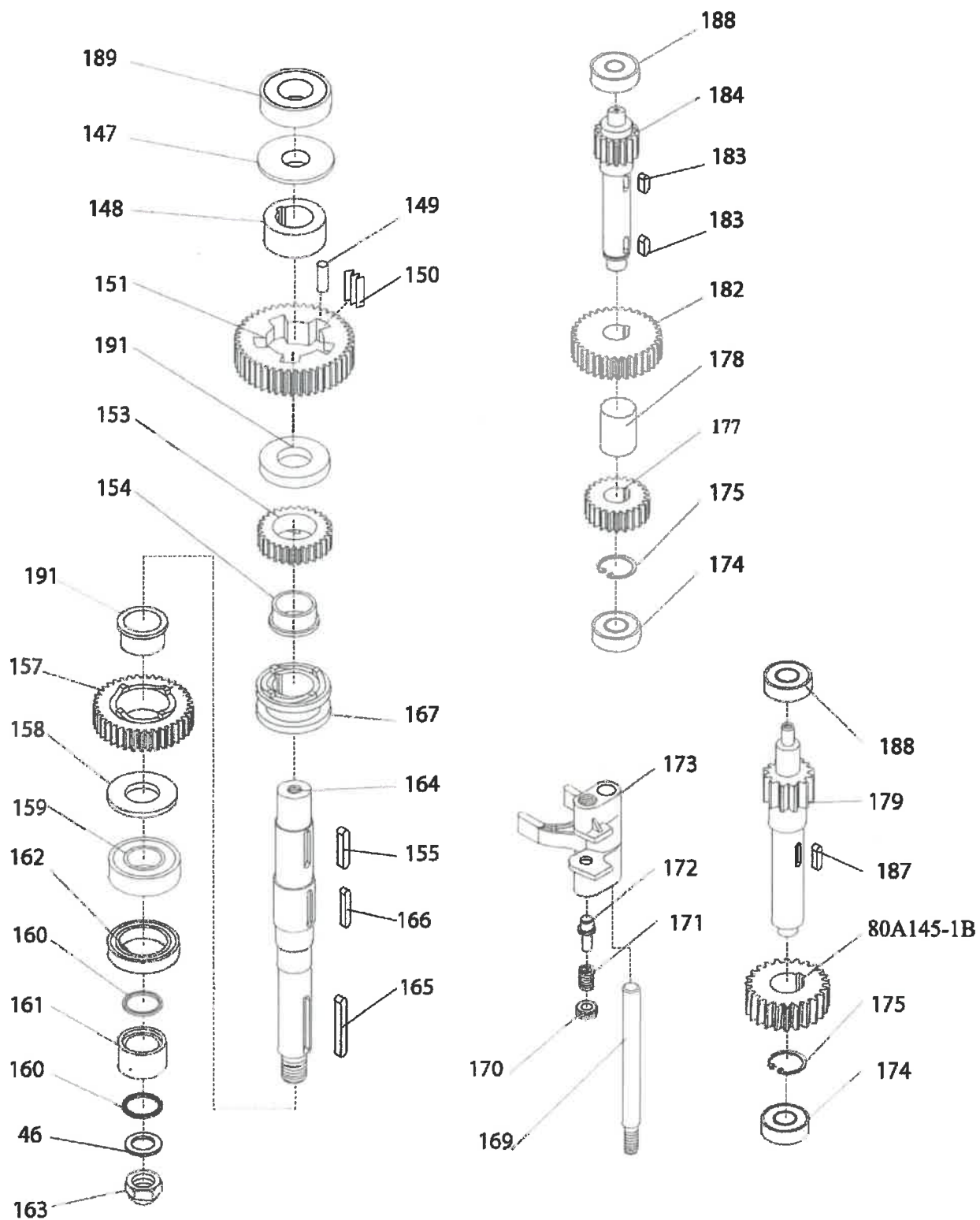
bakermix®

MIX 80



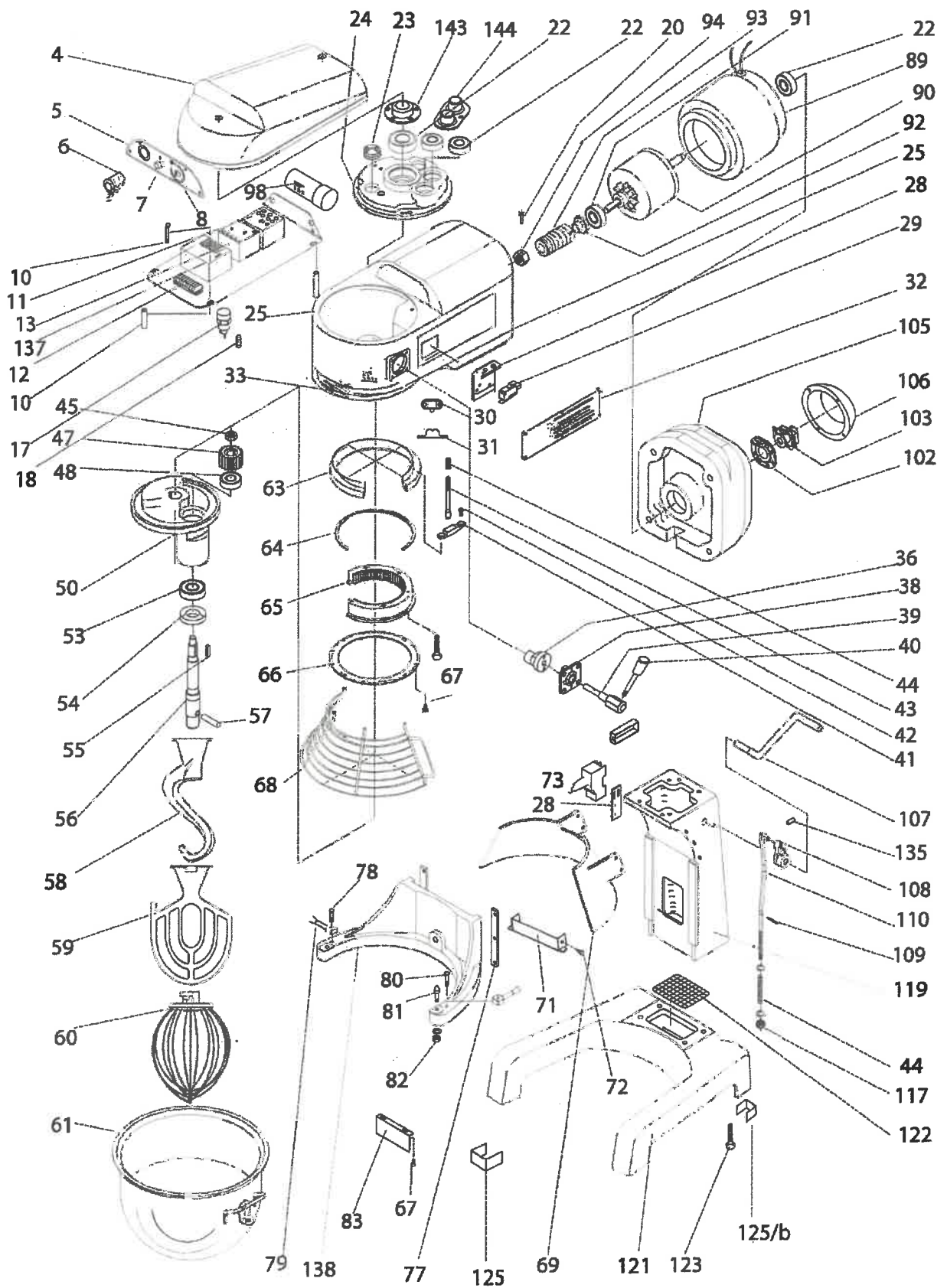
bakermix®

MIX80



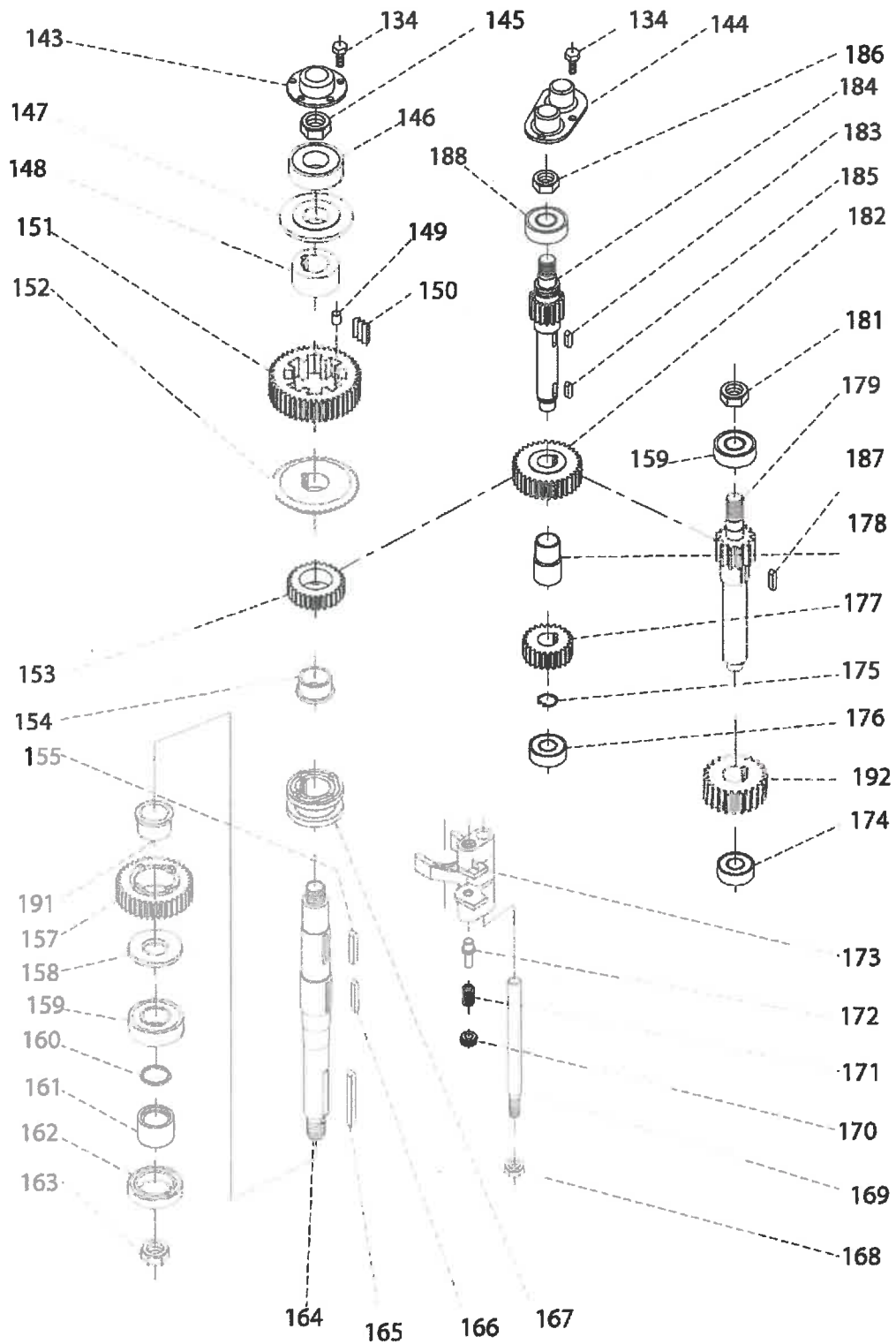
bakermix®

MIX 100 - 200



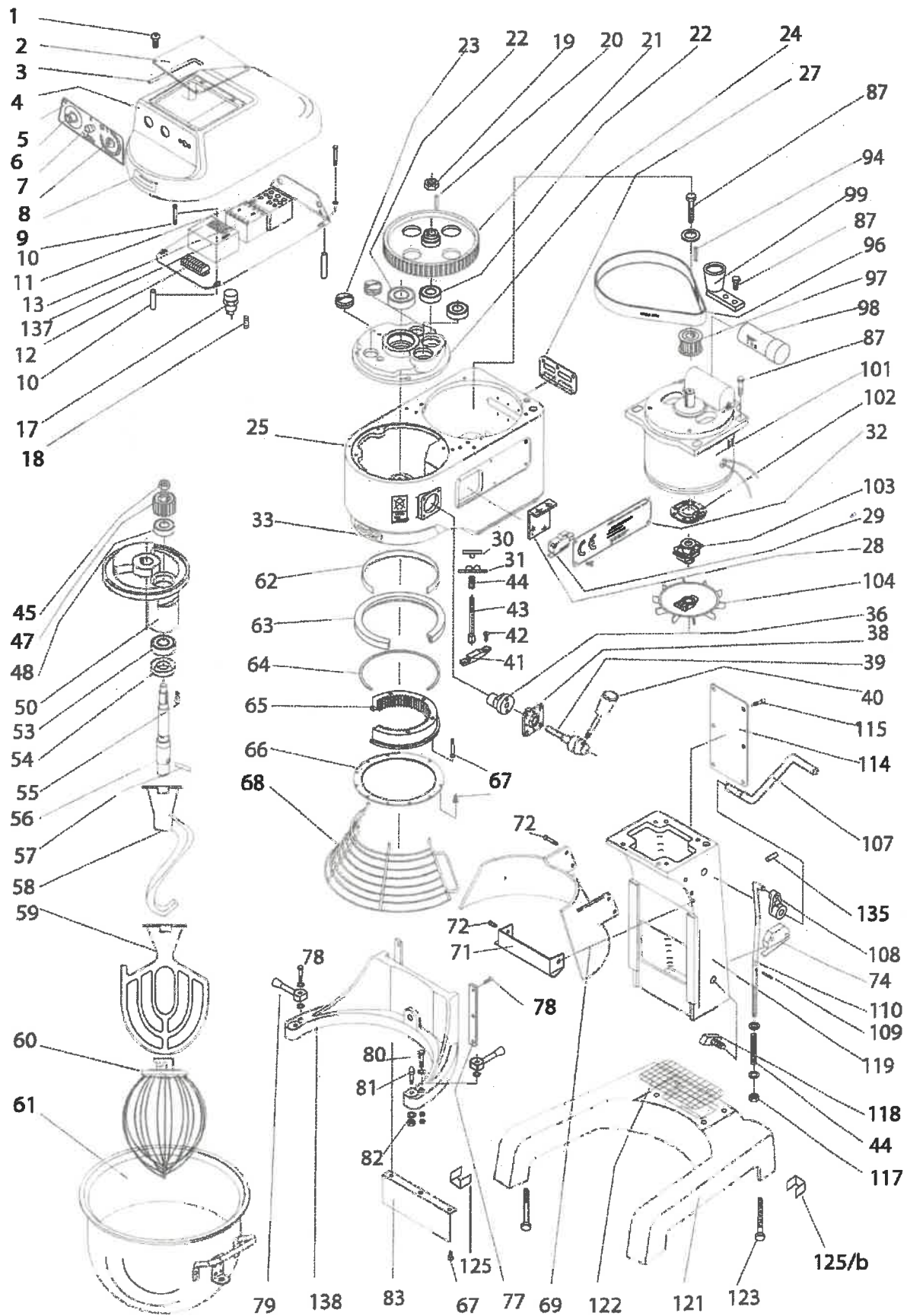
bakermix®

MIX100/200



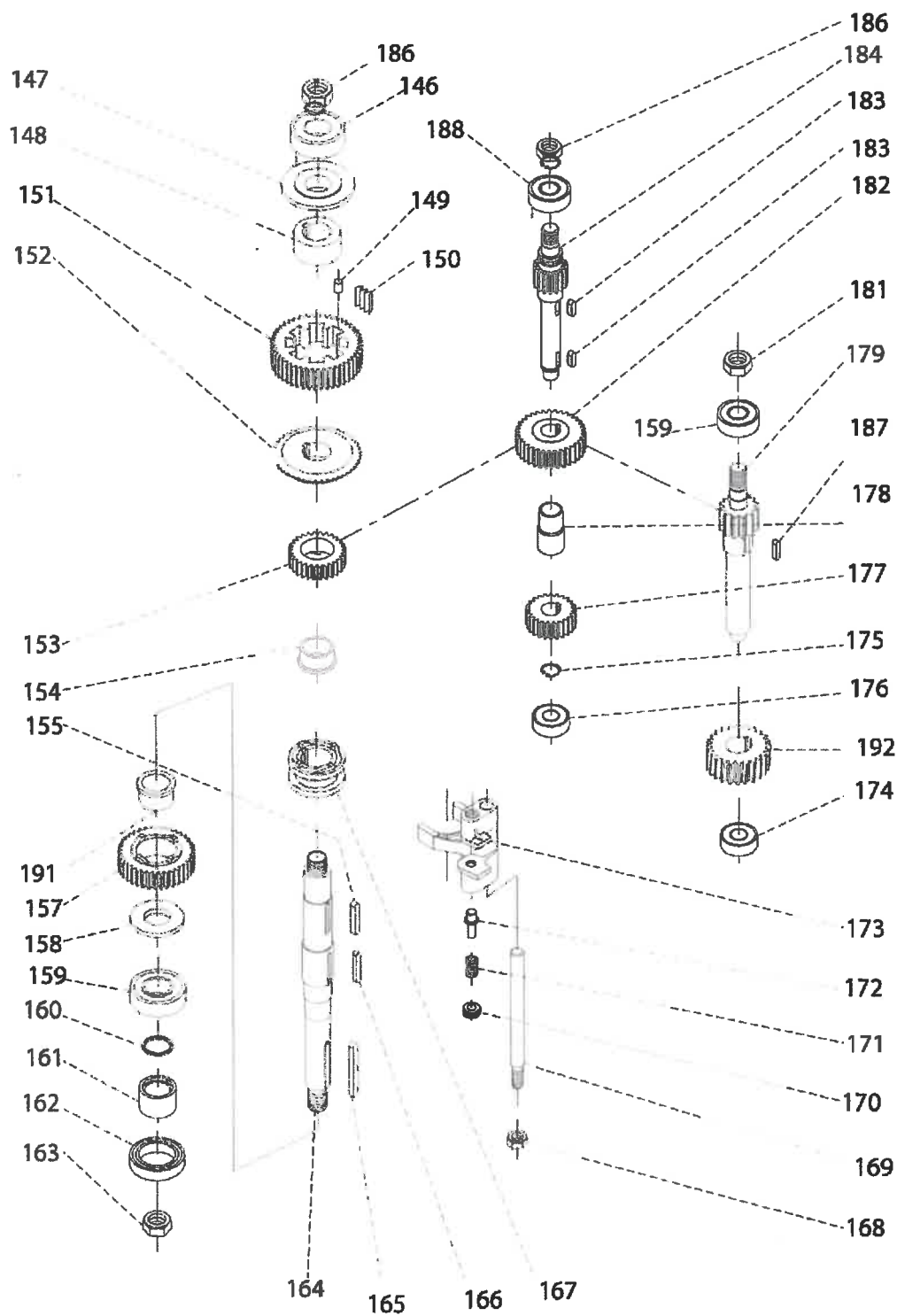
bakermix®

MIX 250



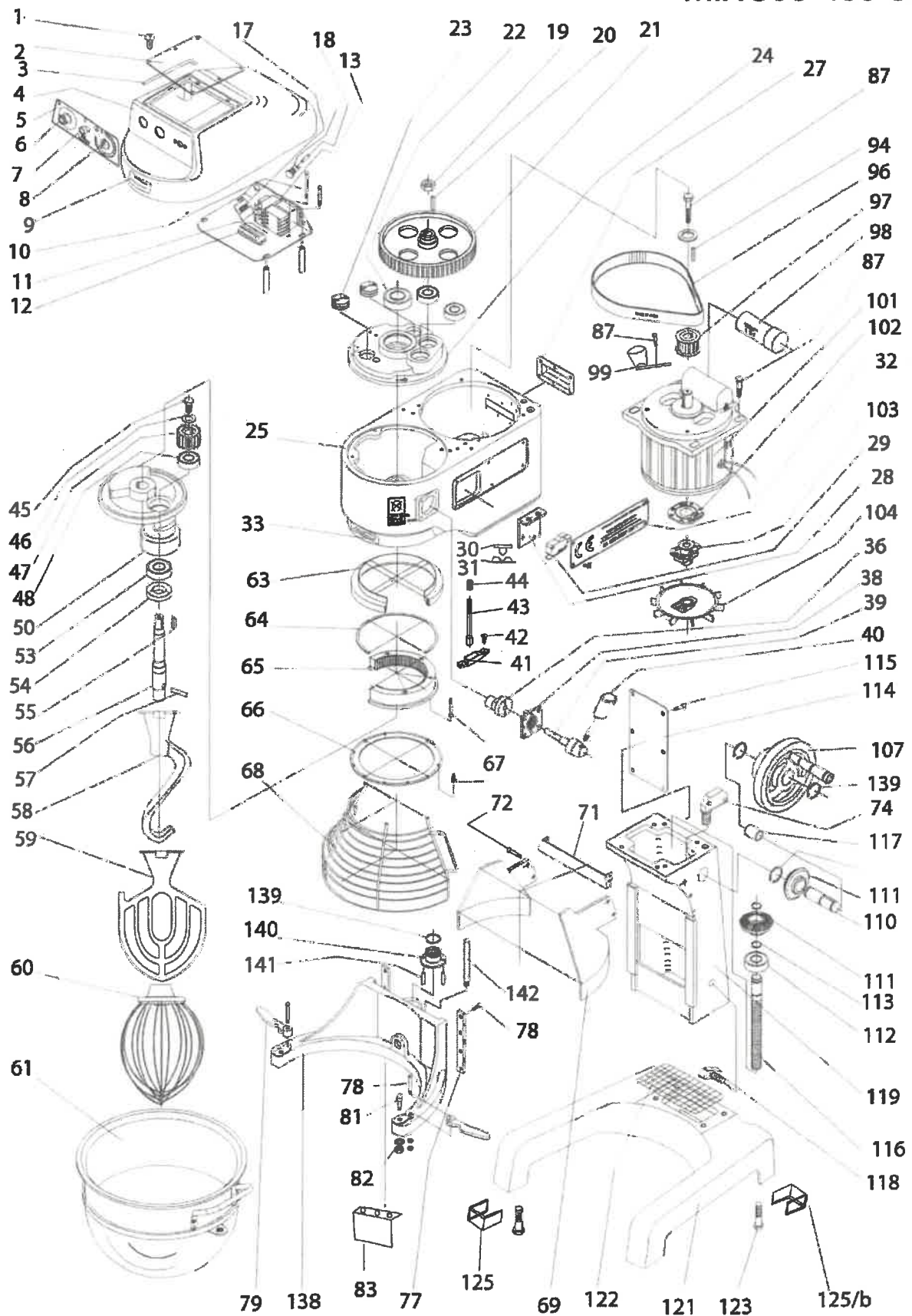
bakermix®

MIX 250



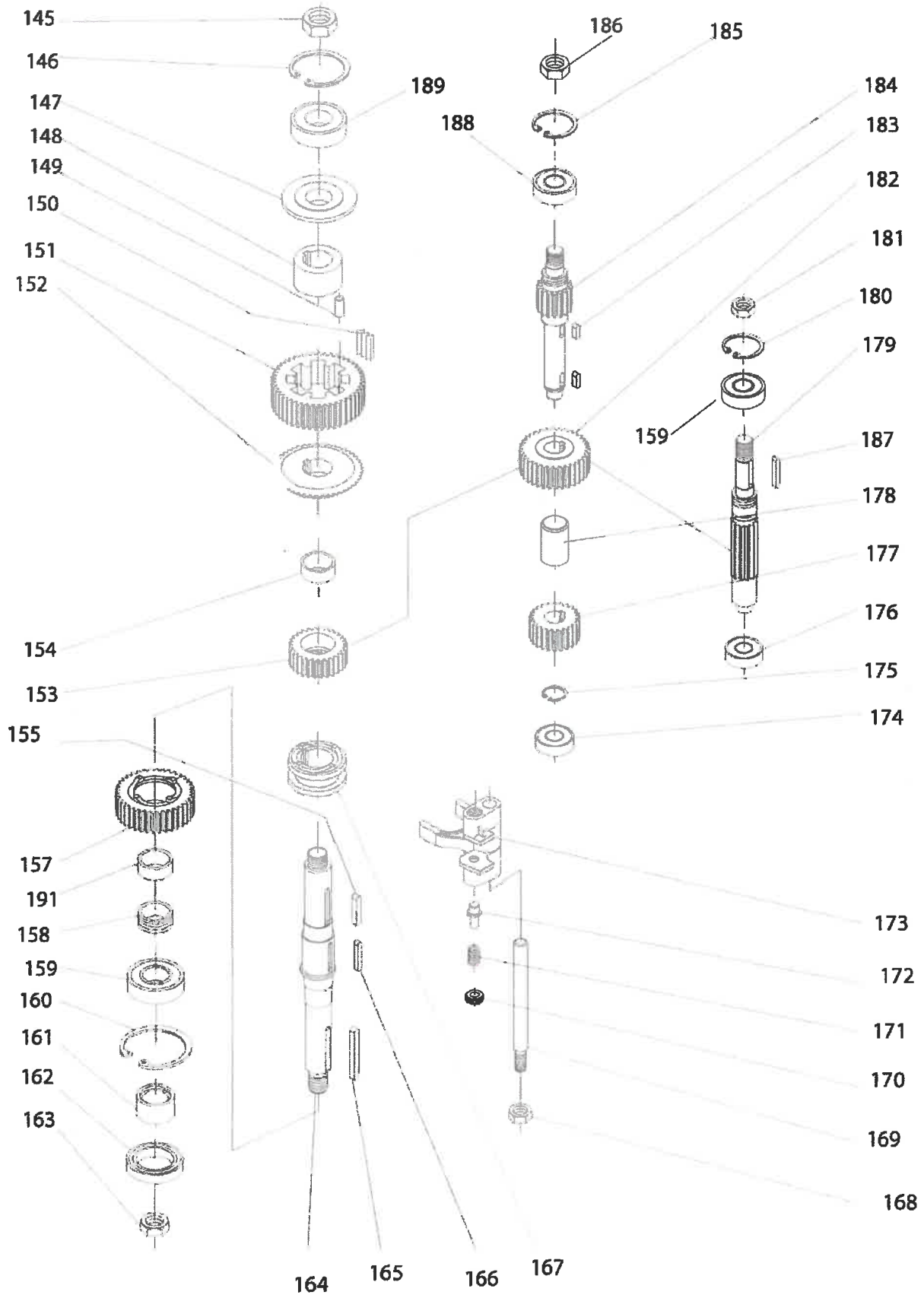
bakermix®

MIX 300-400-600



bakermix®

MIX 300/400/600



Legenda componenti

Components Keys

Legende

Légendes

Indice de componentes

	italiano	english	deutsch	française	español
pos.	descrizione	description	Beschreibung	description	descripción
1	vite	screw	Schraube	vis	tuercas
2	coperchio impianto elettrico	cover electrical equipment	Abdeckung elektrische Anlage	couvercle installation électrique	tapadera instalación eléctrica
3	guarnizione trasmissione	drive gasket	Dichtung Transmission	transmission garniture	guarnición transmisión
4	calona superiore	cap superior	Obere Kugelhaube	calotte supérieure	casquete superior
5	placca quadro comandi	cover for electrical equipment	Schild Steuertafel	plaque tableau des commandes	placa cuadro de mandos
6	botone arresto	stop push button	Halteknopf	bouton arrêt	botó de parada
7	botone avvio	start push button	Starknopf	bouton mise en marche	botón de puesta en marcha
8	timer	timer	Timer	minuteur	timer
9	etichetta	label	Etikett	étiquette	etiqueta
10	viti	screws	Schrauben	vis	tuercas
11	contatori	counters	Zähler	compteurs	contadores
12	connettori	connectors	Verbinder	connecteurs	conectores
13	relè sovaccarico	overload relay	Überbelastungs relais	relais surcharge	relé sobrecarga
14	interruttore automatico	Automatic switch	Automatischer Schalter	interrupteur automatique	interruptor automática
15	centralina elettrica	electrical unit	elektrisches Stenergehause	centrale électrique	central eléctrica
16	blocchi connessioni	connection block	Blocke Verbindungen	blocs connexions	bloques de conexión
17	supporto fusibili	fuse box	Halterung Schmelzdrahte	support fusibles	soporte de fusibles
18	fusibile	fuse	Schmelzdracht	fusibles	fusible
19	bullone	bolt	Bolzen	boulon	tornillo
20	chiavetta puleggia	pulley key	Shussel Riemenscheibe	clavet poulie	llave de la polea
21	puleggia	pulley	Riemescheibe	poulie	polea
22	cuscinetti	bearings	Kugellager	coussinets	almohadilla
23	tappo olio	oil cap	Öelstopf	bouchon huile	tapón del aceite
24	coperchio superiore	upper cover	oberer Deckel	couvercle supérieur	tapa superior
25	scatola trasmissione	drive box	Übertragungskasten	boite transmission	caja transmisión
26	perno	pin	Zapfen	goujon	perno
27	schermo presa ventilazione	air intake screen	Schild Luftungsstecker	écran prise ventilation	pantalla toma ventilación
28	sede fissa	fixed seating	fester Sitz	siège fixe	sede fija
29	micro interruttore	micro switch	Mikroschalter	micro interrupteur	micro interruptor
30	chiusura molla protezione	spring loaded protective cover	Federanliassung Schutzvorrichtung	fermeture ressort protection	cierre del muelle de protección

	italiano	english	deutsch	française	español
31	supporto chiusura	cover support	Halterung Schliessung	support feremeteure	soporte de cierre
32	etichetta	label	Etikett	étiquette	etiqueta
33	adesivo senso marcia	label for run direction	Aufkleber Laufrichtung	adhesif sens marche	adhesivo del sentido de marcia
34	cambio	change	Gangshaltung	transmission	cambio
35	o-ring albero selettore	o-ring selector shaft	O-ring	o-ring	o-ring
36	contatto albero	shaft contact	Kontakt Welle	contact arbre	contcto del eje
37	molla	spring	Feder	ressort	muelle
38	chiusura fonte selettore	selector source closing	Schliessung Wahlschalter	fermeture source sélecteur	cierre de la fuente seleccionadora
39	albero selettore	spinder selector	Kleine Welle	petit arbre sélecteur	ejecillo selector
40	impugnatura selettore	selector handle	Griff Wahlschalter	manche sélecteur	manilla del seleccionador
41	massa sfioramento	mass touch	Masse Berührung	masse frôlement	masa de roce
42	viti	screws	Schrauben	vis	tuercas
43	asta micro	micro switch arm	Mikrostange	barre micro	micro asta
44	molla	spring	Feder	ressort	muelle
45	dado autobloccante	self locking nut	Mutter selbstblockierend	écrou auto-bloquant	tuerca autobloqueo
46	rondella	washer	Unterlegscheibe	rondelle	arandela
47	pignone frusta	pinion whip	Zahtrieb	pignon fouet	pinion varilla
48	cuscinetto a sfere	ball bearing	Kugellager	coussinet à billes	almohadilla a esfera
49	vite	screw	Schraube	vis	tuerca
50	supporto planetario	planetary support	Unterstützung	support planétaire	soporte planetario
51	coperchio supporto planetario	planetary support cover	Deckel Halterung Planet.	couvercle support planétaire	tapa de soporte planetario
52	vite	screw	Schraube	vis	tuerca
53	cuscinetto a sfere	gearing	Kugellager	cousinett à billes	almohadilla a esfera
54	tenuta olio	held oil	Oeldichtung	étanchéité huile	contenedor de aceite
55	chiavetta albero planetario	planetary shaft key	Schlüssel welle Planet.	clavette arbre planétaire	llave del eje planetario
56	albero planetario	planetary shaft	Welle Planet.	arbre planétaire	arbol planetario
57	perno	pin	Zapfen	goujon	perno
58	uncino	hook	Haken	crochet	garfio
59	spatola	spatula	Schaufel	spatule	espatula
60	frusta	whip	Schläger	fouet	varilla

	italiano	english	deutsch	française	español
61	vasca	tank	Schale	cuve	tanque
62	rivestimento	covering	Verkleidung	revêtement	revestimiento vainu
63	guaina scorrimento	sheathe sliding	Mantel Gleitvorrichtung	gaine fluage	corredera
64	guarnizione in feltro	felt seal	Filzdichtung	joint en feutre	guarnición de feltro
65	ingranaggio interno planetario	inner planetary gear	Planet. Innegetriebe	engrangement interne planétaire	engranaje planetario
66	guarnizione fissa	fixed seal	feste Dichtung	joint fixe	guarnición fija
67	viti	screws	Schrauben	vis	tuercas
68	protezione vasca anteriore	front tank protection	vorderer Schalenschutz	protection cuve antérieure	protección del tanque anterior
69	protezione vasca posteriore	rear tank protection	hinterer Schalenschutz	protection cuve postérieure	protección del tanque posterior
70	protezione vasca	tank protection	Schalenschutz	protection cuve	protección del tanque
71	copertura colonna centrale	centre pillar covering	Säulenabdeckung zentral	couverture colonne central	tapadera de la columna central
72	vite	screw	Schrauben	vis	tuercas
73	coperchio microinterruttore	lid microswitch	Deckel Mikroschalter	couvercle microinterrupteur	tapadera del microinter- ruptor
74	microinterruttore	microswitch	Mikroschalter	microinterrupteur	microinterruptor
75	filtro di recupero	recovery filter	Wiedergewinnungs- filter	filtre de récupération	filtro de recuperación
76	cavo elettrico	electric cable	elektrisches Kabel	cable électrique	cable eléctrico
77	staffa di supporto	support bracket	Haltebugel	pièce de support	armadura de soporte
78	viti	screws	Schrauben	vis	tuercas
79	leva protezione vasca	tank protection lever	Schutzhebel Dchale	levier protection cuve	palanca de protección del tanque
80	viti	screws	Schrauben	vis	tuercas
81	perno di riferimento	reference pin	Bezugszapfen	goujon de référence	perno de referencia
82	dado autobloccante	self locking nut	selbstblockierende Mutter	écrou autobloquant	tuercas autobloqueadora
83	coperchio intelaiatura vasca	frame lid tank		couvercle berceau cuve	tapadera del armazon tanque
84	staffa sollevamento vasca	bracket for lifting tank	Bugel Schalenhub	pièce soulèvement cuve	armadura de levamento del tanque
85	vite	screw	Schraube	vis	tuercas
86	clip	clip	Clip	clip	clip
87	viti	screws	Schrauben	vis	tuercas
88	coperchio posteriore trasmissione	rear transmission cover	Hinter Deckel Übertragung	couvercle postérieur transmission	tapadera posterior de transmission
89	bobina motore	coil motor	Spule Motor	bobine	bobina motor
90	albero motore	shaft motor	Welle Motor	arbre moteur	eje motor

	italiano	english	deutsch	française	español
91	cuscinetto	bearing	Lager	coussinet	almohadilla
92	tenuta d'olio	oil seal	Oeldichtung	étanchéité d'huile	contenedor del aceite
93	vite senza fine	worm screw	Endlosschraube	vis sans fin	tuercas sin terminal
94	chiavetta albero planetario	planetary shaft key	Schüssel Planet.Welle	clavette arbre planétaire	llave del eje planetario
95	dado autobloccante	self locking nut	selbstblockierende Mutter	écrou auto-bloquant	tuercas autobloqueadora
96	cinghia	belt	Riemen	courroie	cinta
97	ruota cinghia	belt pulley	Riemenrad	roue courroie	rueta de cinta
98	condensatore	condenser	Kondensator	condensateur	condensador
99	rotella supporto cinghia	belt supporting pulley	Rad Riemenhalterung	roulette support courroie	ruedecilla de soporte de la cinta
100	bullone	bolt	Bolzen	boulon	tornillo
101	motore	motor	Motor	moteur	motor
102	interruttore platino	platinum switch	Shalter Platin	interrupteur platine	interruptor de platino
103	innesto	coupling	Kupplung	embrayage	acoplamiento
104	Ventola di raffreddamento	cooling fan	Kühlungs Lüfterrad	rotor de refroidissement	ventilador de enfriamiento
105	copertura posteriore	rear cover	hintere Abdeckung	couverture postérieure	tapadera posterior
106	coperchio	cover	Abdeckung	couvercle	tapadera
107	leva sollevamento vasca	lifting lever	Anhubshebel	levier soulèvement cuve	palanca de levantamiento tanque
108	connessioni leva	tank connection lever	Verbindungs Wanne	connexions levier	conexiones palanca
109	perno	pin	Hebel	goujon	perno
110	albero leva sollevamento	lever shaft lifting	Zapfen Welle Hebel	arbre levier soulèvement	eje de palanca alzamiento
111	pignone conico	bevel pinion	Anhub konischer Ritzel	pignon conique	pinion conico
112	cuscinetto	bearing	Lager	coussinet	almohadilla
113	rondelle	washer	Unterlegscheiben	rondelles	arandelas
114	placca posteriore	rear cover	hintere schula	plaque postérieure	placa posterior
115	viti	screws	Schrauben	vis	tuercas
116	albero ingranaggio	gear lever	Getriebewelle	arbre engranage	eje de engranaje
117	bullone	bolt	Bolzen	boulon	tornillo
118	interruttore di circuito	circuit switch	Shalter Kreislaut	interrupteur de circuit	interruptor del circuito
119	colonna centrale	central column	Zentrale Säule	colonne centrale	columna central
120	racordo condensatore	condenser connection	Verbindungen Kondensator	racord condensateur	unión alme condensador

	italiano	english	deutsch	française	español
121	basamento	base	Untergestell	soubassement	base
122	rete	net	Gitter	réseau	red
123	viti	screws	Schraube	vis	tuercas
124	piedini in gomma	rubber feet	Gummifüsse	pieds en caoutchouc	pies de goma
125	piedini di gomma	electrical board	Gummifüsse	pieds en caoutchouc	pies de goma
126	scheda elettrica	recovery filter	Elektrischer Schaltplan	fiche électrique	esquema eléctrico
127	filtro di recupero	screw	Wiedergewinnungsfilter Schraube	filtre de recuperation	filtro de recuperacion
128	vite microinterruttore	micro switch	Schraube	vis micro interrupteur	tuercas microinterruptor
129	spinoetto tramoggia	hopper connector	Trichterstift	cheville trémie	enchufe valvula de cierre
130	galletto microinterruttore	wing nut microswitch	Flugelmutter Mikroschalter	écrou à oreilles microinterrupteur	tuercas manual microinterruptor
131	pannello comando digitale	digital control panel	digitale Steuertafel	table contrôle digital	panel mandos digitales
132	vite	screw	Schraube	vis	tuercas
133	clip	clip	Clip	clip	clip
134	vite	screw	Schraube	vis	tuercas
135	perno	pin	Zapfen	goujon	perno
136	parte alta sbattitore	beater high portion	oberer Teil Schlager	partie haute batteur	parte alta de la batidora
137	trasformatore	transformer	Transformator	transformateur	transformador
138	intelaiatura	frame	Gestell	berceau	armazón
139	seeger	seeger	Seeger	seeger	seeger
140	cilindro avviamento	starter cylinder	Startzylinder	cylindre mise en marche	cilindro puesta en marcha
141	spina	plug	Stecker	fiche	enchufe
142	alberino	shaft	kleine Welle	petit arbre	ejecillo
143	fermo cappello	retainer cap	Halt Nagelkopf	arrêt chapeau	tope de la cubierta
144	cuscinetto doppio	double bearing	Doppelager	coussinet double	almohadilla doble
145	dado autobloccante	self locking nut	selbstblockierende Mutter	écrou auto bloquant	tornillo autobloqueador
146	anello	ring	Ring	anneau	anilla
147	guarnizione olio	oil seal	Oeldichtung	joint huile	guarnición del aceite
148	boccola protezione	bushing protection	Schutzbuchse	boîte protection	aro de protección
149	rullino	roll	Rolle	aiguille de roulement	cilindro
150	molla a lamella	flat spring	Lamellenfeder	ressort à lamelle	muelle a laminilla

	italiano	english	deutsch	française	español
151	ingranaggio bassa velocità	low speed gear	Getriebe geringe Geschwindigkeit	engravage vitesse basse	engranaje baja velocidad
152	ingranaggio conico	bevel gear	Konisches Getriebe	engravage conique	engranaje conico
153	ingranaggio da innesto	coupling gear	Kupplungsgetriebe	engranaje d'embrayage	engranaje de acopla- miento
154	buccola da innesto	coupling bush	Kupplungsbuchse	boite d'embrayage	aro de acoplamiento
155	chiavetta livello	level key	Niveauschlüssel	clavette niveau	llave de nivel
156	buccola da innesto	coupling bush	Kupplungsbuchse	boite d'embrayage	aro de acoplamiento
157	ingranaggio da innesto	coupling gear	Kupplungsgetriebe	engranaje d'embrayage	engranaje de acompa- ñamiento
158	anello di contatto	contact ring	Kontakttring	anneau de contact	anilla de contacto
159	cuscinetto a sfere	ball bearing	Kugellager	coussinet à billes	almohadilla a esferas
160	anello raschiatoio	scraper ring	Schabring	anneau racleoir	anilla rasgadora
161	buccola tenuta olio	oil seal bushing	Buchse Oeldichtung	boîte étanchéité huile	aro contenedor de aceite
162	tenuta olio	oil seal	Oeldichtung	étanchéité huile	contenedor de aceite
163	dado autobloccante	self locking nut	selbstlockierende Mutter	écrou auto-bloquant	tornillo autobloqueador
164	albero guida	drive shaft	Führungswelle	arbre guide	eje guía
165	chiavetta livello	level key	Niveauschlüssel	clavette niveau	llave nivel
166	chiavetta livello	level key	Niveauschlüssel	clavette niveau	llave nivel
167	innesto manicotto	coupling box	Muffen- kupplung	embrayage manchon	acompañamiento manguillo
168	dado autobloccante	self locking nut	selbstlockierende Mutter	écrou auto-bloquant	tornillo autobloqueador
169	guida barretta	bar guide	Stangenführung	guide barreau	guía barra
170	molla di fermo	lock spring	Haltefeder	ressort d'arrêt	muelle de paro
171	molla forcella	fork spring	Gabelfeder	ressort fourche	muelle horquilla
172	pistoncino forcella	fork piston	Gabelkolben	piston fourche	pistoncillo horquilla
173	forcella	fork	Gabel	fourche	horquilla
174	cuscinetto a sfere	ball bearing	Kugellager	coussinet à billes	almohadilla a esferas
175	anello c	c ring	C-Ring	anneau c	anillo c
176	cuscinetto a sfere	ball bearing	Kugellager	coussinet à billes	almohadilla a esferas
177	ingranaggio	gear	getriebe	engravage	engranaje
178	buccola distanziatrice	spacer bushing	Entfernungsbuchse	boite d'espacement	aro distanciador
179	albero principale	main shaft	Hauptwelle	arbre principal	eje principal
180	anello c	c ring	C-Ring	anneau c	anillo c

italiano

english

deutsch

francaise

espanol

181	dado autobloccante	self locking nut	Mutter selbstblockierend	écrou auto-bloquant	tomillo autobloquante
182	ingranaggio	gear	Zahnrad	engrenage	engranaje
183	chiavetta albero trasmissione	drive shaft key	Schussel Übertragungswelle	clavette arbre transmission	llave eje trasmision
184	albero trasmissione	drive shaft	Übertragungswelle	arbre transmission	eje trasmision
185	anello c.	c.ring	C-Ring	anneau c.	anilla c.
186	dado autobloccante	self locking nut	Mutter selbstblockierend	écrou auto-bloquant	tomillo autobloqueador
187	chiavetta albero principale	main shaft key	Schussel Hauptwelle	clavette arbre principal	llave eje principal
188	cusinetto	bearing	Lager	coussint	almohadilla
189	cuscinetto	bearing	Lager	coussinet	almohadilla
190	scivolo tramoggia	hopper slide	Rutsche Fülltrichter	glissière trémie	deslizador válvula de cierre
191	boccola innesto	coupling bush	Kupplugsbuchse	boite embrayage	aro de acoplamiento
192	ingranaggio	gear	Getriebe	engrenage	engranaje

IT RICERCA GUASTI

DIFETTO	VERIFICA POSSIBILE CAUSA	AZIONE RICHIESTA
Manca la corrente al mixer	verifica presa spina verifica connessione nella presa verifica fusibile nella spina verifica o cambio cavo verifica microinterruttore	mixer non collegato ad una presa sotto tensione spina non collegata correttamente possibile fusibile difettoso, sostituire fusibile cavo danneggiato o diviso, sostituire cavo interruttore danneggiato o difettoso, sostituire
Il mixer gira in senso opposto	verifica il collegamento dei fili fase	ricollegare i fili in maniera corretta
il mixer non funziona	verifica protezione vasca verifica posizione timer verifica cinghia di trasmissione verifica leva cambio	la macchina non funziona con le protezioni aperte il mixer funziona solo su timer o posizione manuale cinghia danneggiata, sostituire cinghia la macchina non funziona se disingranata, ingranare
Il mixer diventa rumoroso	verifica vasca utensili verifica superficie di lavoro verifica cuscinetti per l'usura verifica leva cambio	assicurarsi che vasca e utensili siano fissati superfici non pari creano eccessiva risonanza cuscinetti usurati, sostituire cambio danneggiato o difettoso, sostituire
il mixer perde potenza	verifica capacità verifica ingranaggio cambio verifica contatto albero	sovraccarico vasca, ridurre carico ingranaggio danneggiato o usurato contatto albero danneggiato, sostituire chiave
Il motore si surriscalda	verifica capacità/velocità verifica tensione alimentazione	far riferimento a tabella tensione deve corrispondere a quella indicata
Olio sull'albero planetario	verifica tenuta olio	tenuta olio usurata, cambiare
Raccomandiamo che le suddette azioni vengano eseguite da tecnico addestrato Isolare il mixer dalla corrente elettrica togliendo la spina dalla presa prima di pulire o eseguire la manutenzione		

EN FAILURE CHECK

FALLING	CHECKING CAUSE	NECESSARY ACTIONS
The mixer misses current	socket and plug check socket connexions check the fuse in the plug check or replace cable check micro switch	mixer not connected to any socket or turned of plug not correctly connected, fuse might be defected, replace it damage cable, replace cable defective or damaged switch, replace switch
Mixer does not run	check lifting tank protection check timer position check driving belt check gear level	machine doesn't work with opened protections mixer only works in manual or in timer damaged or broken belt, replaced it machine does not work if not engaged,
Mixer is noisy	check tank and tools check working surfaces check bearing wearing check gear	tank and tools correctly fixed uneven surfaces could create excessive resonance worn bearings, replace bearings defective or damaged gearbox, replace it
Mixer leaks power	check power capacity check gear in gearbox check shaft key	tank overload, reduce load worn or damaged gear, replace gear damaged shaft key, replace key
Motor heats up	check power capacity and speed check power supply voltage	please refer to table voltage of power supply should match one in label
Oil on the planetary shaft	check oil gasket	oil gasket damaged, replace

We recommend all the following actions to be executed by skilled personnel only
Disconnect mixer from power supply unplugging from socket before cleaning or overhauling

FR RECHERCHE PANNES

DEFAULT	VERIFICATION CAUSES POSSIBLES ET ACTIONS	DEMANDEES
Absence de courant mixer	Vérification prise / fiche Vérification contact au niveau de la prise Vérification fusible au niveau de la fiche Vérification ou remplacement câble Vérification micro-interrupteur	Mixer non branché à une prise sous tension ou éteint Fiche mal branchée ñ brancher correctement Fusible défectueux - remplacer fusible Câble abîmé ou coupé - remplacer câble Interrupteur endommagé ou défectueux - remplacer interrupteur
Le mixer ne fonctionne pas	Vérification protection récipient / élévation Vérification position timer Vérification courroie de transmission Vérification levier / boîtier vitesse	La machine ne fonctionne pas si les protections de sécurité sont Le mixer fonctionne uniquement avec timer ou en position manuelle Courroie endommagée ou cassée - remplacer courroie La machine ne fonctionne pas si le système d'engrenages niest pas
Le mixer devient bruyant	Vérification récipient et outils Vérification surface de travail Vérification usure roulements Vérification boîtier vitesse	Vérifier que le récipient et les outils soient correctement fixés Une surface non plane provoque une résonance excessive Roulements usés - Remplacer roulements Boîtier abîmé ou défectueux - remplacer boîtier
Le mixer perd de la puissance	Vérification capacité Vérification engrenage du boîtier Vérification clé arbre	Surcharge récipient ñ réduire la charge Engrenages abîmés ou usés - remplacer engrenages Clé arbre abîmée ou usée - remplacer clé
Le moteur surchauffe	Vérification capacité / vitesse Vérification tension alimentation	Se référer aux Tableaux 2 et 3 pour voir détails La tension électrique doit correspondre à celle indiquée sur la plaque
Présence d'huile sur arbre	Vérification joint huile	Joint huile usé - remplacer
Nous conseillons que les operations decrites ci-dessus soient effectues par un technicien experimente		
Debrancher le mixer en retirant la fiche de la prise avant de le nettoyer ou deffectuer les operations d'entretien		

DE STÖRUNGSSUCHE

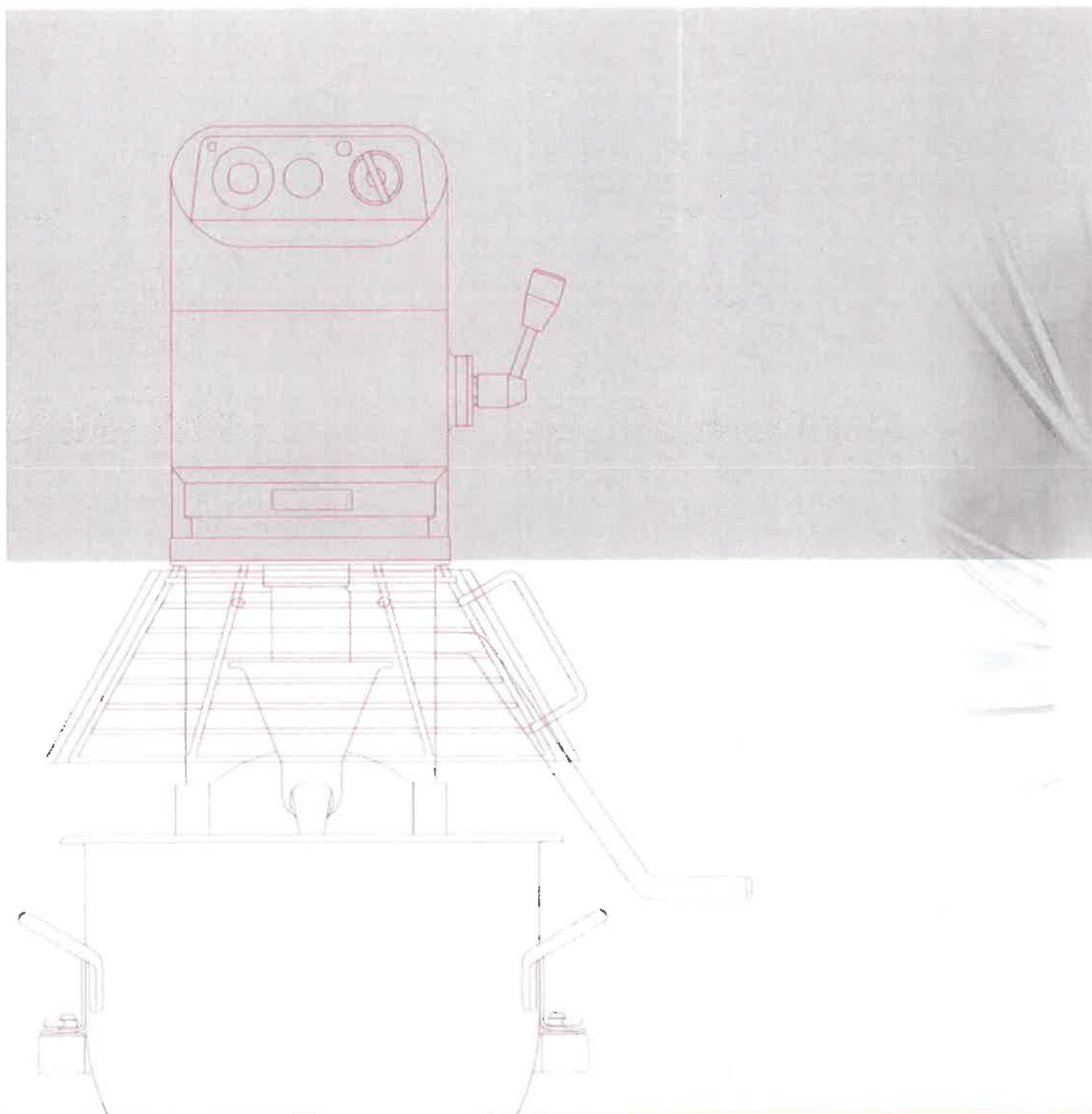
STÖRUNG	ÜBERPRÜFUNG -	MÖGLICHE URSACHE UND ERFORDERLICHES VORGEHEN
Die Stromversorgung des Mixer fehlt	Steckdose überprüfen Kontrolle Anschluss in der Steckdose Kontrolle Schmelzdraht im Stecker Kontrolle oder Ersatz des Kabels Kontrolle Mikroschalter	Mixer nicht eingeschaltet oder nicht mit einer unter Strom stehenden Steckdose verbunden Stecker nicht korrekt verbunden - erneut korrekt verbinden Möglicher Schmelzdraht defekt ñ Schmelzdraht ersetzen Kabel beschädigt oder entwei ñ Kabel ersetzen Schalter beschädigt oder defekt ñ Schalter ersetzen
Der Mixer setzt sich nicht in Betrieb ñ Schalen	Hubschutz kontrollieren Timerposition kontrollieren Kontrolle Übertragungsriemen Kontrolle Ganghebel	Die Maschine setzt sich nicht in Betrieb mit offenen Schutzvorrichtungen Der Mixer funktioniert nur mit Timer oder manuell Riemen beschädigt oder entwei ñ Riemen entzwei Die Maschine funktioniert nicht, ohne Verzahnung - verzahnen
Der Mixer macht zu viel Lärm	Schale und Zubehör überprüfen Kontrolle Arbeitsfläche Lager auf Verschleiss kontrollieren Gangkontrolle	Sich darüber vergewissern, dass die Schale und der Zubehör korrekt Unebene Oberflächen rufen überhöhten Lärm hervor Lager verschlissen ñ Lager ersetzen Gangeinstellung beschädigt oder defekt ñ Gangeinstellung ersetzen
Der Mixer verliert an Leistung	Kapazität überprüfen Schalenüberladung Gangeinstellungsverzahnung überprüfen	Kapazität überprüfen Schalenüberladung ñ Ladung reduzieren Gangeinstellung beschädigt oder defekt ñ Gangeinstellung ersetzen
Der Motor überhitzt	Geschwindigkeitskapazität überprüfen Kontrolle Speisespannung	Siehe Tabelle 2 und 3 zwecks Einzelheiten Die Spannung muss mit der auf dem Schild angegebenen übereinstimmen
Öl an der planetarischen Welle	Öldichtung kontrollieren	Öldichtung verschlissen ñ ersetzen
Die oben genannten eingriffe von einem gelernten techniker auszuführen		
Den Mixer vom strom abschal, indem man den stecker aus der steckdose zieht, bevor man zum reinigen oder zur wartung übergeht.		

ES SOLUCIÓN A PROBLEMAS

DEFECTO	VERIFICACIÓN	ACCIÓN A SEGUIR
Falta de corriente en la licuadora	verificar toma clavija verificar la conexión de la toma verificar el fusible de la clavija verificar o, si fuera necesario cambiar el cable verificar el funcionamiento del micro	licuadora no conectada a una toma con tensión Clavija conectada de manera no correcta fusible probablemente defectuoso. Sustituir cable dañado o dividido. Sustituir cable sostituir micro
La licuadora no funciona	verificar la protección bandeja verificar la posición del timer verificar la correa de transmisión verificar la palanca de cambio	la máquina no funciona con las protecciones abiertas la licuadora funciona solamente con el timer activado o en la posición manual correa dañada o rota. Cambiar correa sustituir palanca de cambio
La licuadora hace demasiado ruido	verificar bandeja y accesorios verificar la superficie de trabajo verificar el desgaste de los cojinetes verificar el cambio	la máquina no funciona cuando se ha desengranado superficies que no sean planas crean una resonancia excesiva cojinetes desgastados. Sustituir cojinetes sustituir
La licuadora pierde potencia	verificar la capacidad verificar el engranaje del cambio verificar la chaveta del árbol	reducir la carga sustituir cambio sustituir chaveta
El motor se recalienta	verificar la capacidad/velocidad verificar la tensión de alimentación	seguir tabella tensión de alimentación correcta
Aceite en el eje satélite	Verificar la junta estanca del aceite	cambiar la junta

Aconsejamos que las acciones mencionadas sean realizadas por un técnico especializado.

Aislar la licuadora de la corriente eléctrica quitando la clavija de la toma antes de limpiar o de realizar cualquier operación de mantenimiento.



Robot-Coupe Italia SRL
via Stelloni levante 24/a
40012 Calderara di Reno
Bologna Italy

tel +39051726810
fax +39051726812

www.robot-coupe.com/it/