

# MANUALE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO OPERATING MANUAL

## IMPASTACARNE IN ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL MEAT KNEADER





## GARANZIA:

- 1 La garanzia ha lo scopo di assicurare l'acquirente contro qualunque difetto di fabbricazione. La durata è di un anno a partire dalla data di acquisto documentabile. Durante questo periodo la garanzia è totale, comprensiva di pezzi e manodopera. La garanzia è presso il laboratorio del rivenditore, sono quindi escluse le spese di trasporto che sono a carico del cliente. Le parti eventualmente sostituite diventano di proprietà esclusiva del rivenditore.
2. La garanzia è valida in tutti i Paesi della Unione Europea.
3. La garanzia non copre le riparazioni necessarie in seguito a: a)- rotture causate da urti e cadute; b)- allacciamenti a tensioni o voltaggi elettrici più elevati rispetto a quella indicata; c)- usura normale dell'apparecchio; d)- le parti danneggiate per incuria o manomissione.
- 4 Nel quadro di questa garanzia il rivenditore non potrà essere ritenuto responsabile per danni materiali o per incidenti a persone, conseguenti ad un'installazione non conforme alle norme di sicurezza in vigore ed in particolare per:
  - presa di corrente difettosa, assenza di presa a terra, ecc.
  - non idoneità del prodotto per l'uso al quale intende destinarlo l'acquirente.

## GUARANTEE:

- 1 This product is guaranteed against manufacturing defects for a period of one year from the date of purchase - parts and labour free of charge. As the purchaser and the retailer agreed on this guarantee, this product is carriage forward. The retailer has the exclusive rights of ownership for any replaced part.
- 2 This guarantee is valid in all **UE** Member Countries.
- 3 This guarantee does not cover repairs undertaken for: a) breakage due to crashing or falling of the product; b) connections to a higher current or voltage than it is indicated; c) normal wear and tear of the product; d) damage of parts due to negligence and/or misuse of the product.
- 4 Within the guarantee period, the retailer is not responsible for material damages or accidents due to any installation not in accordance with the safety standards of the country where the product is used, and in particular to: a) damaged plugs, lack of earth connection, etc; b) misuse of the appliance by the purchaser.

## INTRODUZIONE

Il presente manuale è indirizzato all'utilizzatore dell'impastatrice e riguarda l'installazione, l'utilizzo e la pulizia della macchina. Per ulteriori informazioni o chiarimenti consultateci.

Si raccomanda di conservare il presente libretto e di leggerlo attentamente prima di azionare la macchina. Questa è destinata ad un uso professionale.

**L'impastatrice è una macchina destinata a mescolare carne tritata e priva di ritagli ossei, qualunque altro uso ne fa decadere immediatamente ogni forma di garanzia.**

### COME UTILIZZARE E CONSERVARE IL MANUALE DI ISTRUZIONI

A chi è indirizzato il manuale di istruzioni  
Il presente manuale di istruzioni è indirizzato ai seguenti soggetti:

- proprietario
- incaricati di trasporto, carico e scarico
- operatori
- addetti alla manutenzione.

Finalità delle informazioni contenute nel manuale

Il presente libretto contiene una chiara descrizione delle caratteristiche tecniche e costruttive della macchina finalizzata al trasporto; al montaggio, all'utilizzo, all'istruzione del personale, alla regolazione, alla manutenzione, alle precauzioni d'uso, all'individuazione dei rischi residui, all'individuazione e ordinazione dei ricambi.

#### Limiti di utilizzo del manuale

Si ricorda che il manuale non può mai sostituire una adeguata esperienza dell'operatore e che perciò può costituire solo un promemoria delle principali operazioni da svolgere.

Si specifica, inoltre, che il manuale rispecchia la tecnica al momento dell'acquisto della macchina e che il fabbricante ha il diritto di aggiornare il manuale e apparecchiature senza adeguare manuale e produzioni precedenti.

#### Come conservare il manuale ATTENZIONE!

**Il libretto di uso e manutenzione deve essere conservato in perfetto stato ed essere sempre disponibile per la consultazione, seguire la macchina nel caso di cambiamento di proprietà ed accompagnarla fino alla demolizione.**

Per richiedere gli aggiornamenti del manuale e per qualsiasi ulteriore informazione o chiarimento, Vi potete rivolgere alla Ditta costruttrice, la quale Vi sarà grata delle vostre segnalazioni per possibili miglioramenti.

Eventuali leggi specifiche esistenti per questo tipo di macchina nella Nazione dove viene utilizzata debbono essere rispettate anche se non espressamente previste nel presente libretto.

## INTRODUCTION

This manual is addressed to the user of mixer and covers the installation, operation and cleaning of the machine. For further information or clarification please contact us.

Please retain this booklet and read it carefully before operating the machine. This is intended for professional use.

**The mixer is a machine designed to stir chopped meat and bone scraps free, any other use of it immediately voids any kind of warranty.**

### HOW TO USE AND KEEP THE INSTRUCTION MANUAL

Who should read the instruction manual  
This manual is addressed to the following parties:

- owner
- In charge of transport, loading and unloading
- operators
- Maintenance workers.

Purpose of the information contained in the manual

This booklet contains a clear description of the specification and design of machine aimed at the transport; installation, use, education of staff, adjustment, maintenance, handling precautions, detection of residual risks, identifying and ordering spare parts.

#### Limitation of use of the manual

Please note that the user can never replace proper experience of the operator and therefore may be only a reminder of the main tasks to be performed. It also specifies that the manual reflects the art at the time of purchase of the machine and that the manufacturer has the right to revise the manual and equipment without adjusting manual and previous productions.

#### How to store the manual ATTENTION!

**The owner's manual and maintenance must be kept in perfect condition and always be available for consultation, follow the car in the event of a change of ownership and accompany it until the demolition.**

To require manual updates and for any further information or clarification, You can ask the manufacturing company, which would be grateful of your records for possible improvements.

Any specific laws that exist for this type of machine in the country where it is used must be respected even if not expressly provided in this booklet.

## **AVVERTENZE IMPORTANTE!**

Non effettuare alcuna operazione o manovra se non assolutamente certi. In caso di dubbi contattare la Ditta costruttrice.

Il fabbricante si ritiene sollevato da ogni responsabilità per danni causati dalla macchina a persone, animali o cose in caso di:

- uso della macchina da parte di personale non adeguatamente addestrato
- uso improprio della macchina
- difetti di alimentazione elettrica
- carenze della manutenzione prevista
- modifiche o interventi non autorizzati
- installazione non corretta
- carenze della manutenzione prevista
- modifiche o interventi non autorizzati
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni
- uso contrario a normative nazionali specifiche
- calamità ed eventi eccezionali

### **QUALIFICAZIONE ED OBBLIGHI DEL PERSONALE PREPOSTO ALL'USO DELLA MACCHINA**

La macchina è un apparecchio destinato ad un utilizzo industriale e quindi professionale e non generalizzato per cui il suo uso può essere affidato esclusivamente a personale tecnico qualificato che:

- abbia compiuto la maggiore età.
- sia fisicamente e psichicamente idoneo a svolgere lavori di particolare difficoltà tecnica.
- sia stato adeguatamente istruito sull'uso e sulla manutenzione della macchina.
- sia stato giudicato dall'imprenditore idoneo a svolgere il compito affidatogli.
- sia capace di capire ed interpretare il manuale dell'operatore e le prescrizioni di sicurezza.
- conosca le procedure di emergenza e la loro attuazione.
- possieda la capacità di azionare il tipo specifico di apparecchiatura.
- abbia dimestichezza con le norme specifiche del caso.
- abbia capito le procedure operative delineate dal fabbricante.

### **USI PREVISTI DELLA MACCHINA E LIMITAZIONI D'USO**

L'impastatrice è una macchina destinata a mescolare carne tritata e composti a base di essa, comunque senza ritagli ossei. Ne è vietato l'utilizzo per materiali diversi, anche se simili. Qualunque altro uso è espressamente escluso e fa decadere ogni forma di garanzia da parte della Ditta Costruttrice.

### **AMBIENTE DI LAVORO**

La macchina è idonea per operare in ambienti che siano a:

- altitudine non superiore ai 1000 m. s.l.m.
- temperatura tra + 5° e + 40°C con temperatura media intorno ai 35°C
- umidità relativa compresa tra il 30% e il 95%

## **WARNINGS IMPORTANT!**

Do not attempt any task or operation unless absolutely certain. If in doubt, contact the manufacturing company.

The manufacturer is relieved from any liability for damage caused by the machine to persons, animals or property when:

- Use of the machine by unauthorized personnel adequately trained
- Improper use of the machine
- Defective power supply
- Lack of maintenance planned
- Unauthorized modifications or
- Incorrect installation
- Lack of maintenance planned
- Unauthorized modifications or
- Use of non-genuine parts or non-specific mock up
- Total or partial non-observance of the instructions
- Use contrary to specific national regulations
- Disasters and exceptional occurrences

### **QUALIFICATION AND DUTIES OF PERSONNEL USING THE MACHINE**

The machine is a device intended for professional and industrial use and therefore not generalized so its use can only be performed by qualified service personnel that:

- Has completed the age of majority.
- Both physically and mentally fit to carry out work of particular technical difficulties.
- Have been properly trained on the use and maintenance of the machine.
- Has been deemed fit to carry out the entrepreneur the task entrusted to him.
- Be able to understand and interpret the manual operator and safety requirements.
- Know the emergency procedures and their implementation.
- Possesses the ability to operate the specific type of equipment.
- Is familiar with the specific rules of case.
- Has understood the operating procedures outlined by manufacturer.

### **INTENDED USE OF THE MACHINE AND LIMITATIONS OF USE**

The mixer is a machine designed to mix chopped meat and compounds based on it, however, without cutouts bone. It is prohibited to use for different materials, although similar. Any other use is expressly excluded and will void all warranties from the manufacturer.

### **WORK ENVIRONMENT**

The machine is suitable for operation in environments that are to:

- An altitude not exceeding 1000 m. a.s.l.
- Temperature between + 5° and + 40° C with temperature average around 35° C
- Relative humidity between 30% and 95%

Poiché la macchina è priva di fonti di luce indipendenti, è necessario che l'ambiente di lavoro sia dotato di un'illuminazione generale tale da garantire su ogni punto della macchina valori compresi fra 200 e 300 lux. Anche se la macchina presenta gli elementi elettrici **IP55**, ed è tutta realizzata in acciaio Inox, ed è isolata a terra grazie alle ruotine pivotanti, per motivi di sicurezza, l'ambiente di utilizzo deve essere privo di ristagno d'acqua per terra.

### OPERAZIONI D'USO

Le istruzioni operative principali che l'operatore deve compiere sono riassunte qui di seguito. Gli operatori devono riempire la vasca con la carne tritata, eseguire la mescolata, fermare la macchina e svuotarla; spetta loro anche controllare continuamente e con cura lo stato della macchina e provvedere alla pulizia dopo la fine lavoro.

### DATI TECNICI:

La macchina è interamente costruita in acciaio inossidabile AISI e 304.  
Il livello sonoro LAeq(RMS) al posto operatore è inferiore a 70.

### COLLEGAMENTO ELETTRICO E SCHEMA DELL'IMPIANTO ELETTRICO

L'utente deve accertarsi che l'alimentazione avente:  
**V= 380 V 3~ +T; f = 50/60 Hz**  
e abbia una variabilità non superiore ai seguenti valori  
**±10% per V e ±1% per f**

Al di fuori di essi l'impianto potrebbe subire danneggiamenti, pertanto l'utente, se ha un allacciamento con l'ente erogatore dell'energia elettrica che ha possibilità di superare i limiti predetti, deve provvedere a suo carico alla stabilizzazione della tensione di linea alla macchina.

**L'azienda non si ritiene responsabile di danni a cose, persone e animali causati dalla non osservanza di tale disposizione.**

La macchina va posizionata su pavimento orizzontale. e va collegata con una presa di corrente industriale conforme alle Norma 60309-1-2 del tipo:  
**3P+T IP55 16 A.**

Il cavo di alimentazione della presa (sez. min.: 1,5 mm<sup>2</sup>) deve essere protetto dalle sovracorrenti da interruttore automatico magnetotermico di portata nominale pari a: I = 10 A oppure da fusibili equivalenti (il potere di interruzione dell'interruttore, o del fusibile deve essere almeno uguale alla corrente di cortocircuito presunta al punto di installazione). Per raggiungere un adeguato livello di sicurezza, l'impianto elettrico a cui fa capo la macchina deve prevedere, a completo carico dell'utente, un impianto di messa a terra secondo le disposizioni del paese dell' utilizzatore, e quant'altro per una corretta esecuzione a regola d'arte, secondo Leggi e/o Norme tecniche in materie di sicurezza dei luoghi di lavoro e di impianti elettrici.

Since the machine is devoid of independent light sources, it is necessary that the work environment is provided with a general lighting such as to ensure on each point of the machine values between 200 and 300 lux. Although the machine presents electrical elements **IP55**, and is all made of stainless steel, and is isolated to the ground thanks to the pivoting wheels, for security reasons, the environment of use must be free of stagnation of water on the floor.

### OPERATIONS

The main operating manual that the operator must perform are summarized below. Operators should fill the tub with shredded meat, run the mixed, stop the machine and empty; it is also continuously monitor their care and with the state of the machine and provide for the cleaning after the end of work.

### TECHNICAL DATA:

The machine is completely made of stainless steel and AISI 304.  
The sound level LAeq (RMS) to the operator is less than 70.

### ELECTRICAL CONNECTION AND ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM

The user must ensure that the power supply has:  
**V= 380 V 3 ~ + T; f = 50/60 Hz**  
and has a variability not exceeding the following values:  
**± 10% for V and ± 1% for f**

Out of them the system could be damaged, so the user if he has a connection with the supply authority that has potential to exceed the limits aforesaid, shall provide at its own expense to the stabilization of line voltage to the machine.

**The company will not be responsible for damage to things, people and animals, caused by non-compliance with this provision.**

The machine must be placed on a horizontal floor. and must be connected to a power outlet conforms to the industrial standard 60309-1-2 like:  
**3P + E IP55 16A**

The power cord socket (section min.: 1.5 mm<sup>2</sup>) must be protected against overcurrent by circuit breaker of rated capacity equal to: I = 10 A fuse or equivalent (the power of the breaker or fuse must be at least equal to the prospective short circuit current at the point of installation).  
To achieve an adequate level of safety, the electrical system to which it belongs, the machine must predict, to be paid by the user, a system grounded in accordance with the provisions of the country of user, and everything else for the proper execution of the art, according to technical standards in matters of safety workplaces and electrical systems.



### ATTENZIONE!

I valori minimi suddetti hanno un valore indicativo e non sono vincolanti.

Essi devono essere sempre verificati in funzione della tipologia dell'impianto nel quale la macchina va inserita, secondo le disposizioni legislative e/o normative vigenti nel paese dell'utilizzatore. Tale predisposizione è comunque sempre a carico e sotto la completa responsabilità dell'utente e nulla può essere imputato alla Ditta Costruttrice per danni a cose, persone e/o animali per un cattivo collegamento elettrico.

Per lo schema elettrico si veda l'apposito allegato

### CONTROLLI INIZIALI E PRIMO AVVIAMENTO

All'atto dell'installazione della macchina verificare sempre le seguenti condizioni:

- a- Verificare che la linea di alimentazione sia predisposta secondo quanto detto nell'apposito paragrafo e che sia presente la tensione di linea.
- b- Verificare che il micro di controllo della posizione del coperchio coprivasca (part. 1 di fig.2) funzioni correttamente: azionando la macchina e sollevando la griglia assicurarsi che il mescolatore si fermi e che si riavvii non semplicemente richiudendola, ma premendo l'apposito pulsante dopo aver richiuso la protezione.
- c- Verificare il corretto montaggio della protezione della motorizzazione (part.1 di fig. 3)
- d- Verificare che le pale del mescolatore ruotino in senso corretto, così come descritto nella fig.1.

diversamente, significa che occorre invertire le due fasi della presa d'alimentazione.

### ATTENTION!

The minimum values for the above are indicative and not binding.

They should always be checked depending on the type of system in which the machine must be entered in accordance with the laws and / or regulations in force in the country of use. This predisposition is always in charge and under the full responsibility of the user and nothing can be attributed to the Manufacturer for damage to property, people and / or animals for a bad electrical connection.

For the wiring diagram, see the specific attachment

### INITIAL CHECKS AND FIRST START

When installing the machine, always check the following conditions:

- a- Make sure that the power line is prepared in accordance with what was said in the appropriate paragraph and that the line voltage is present.
- b- Check that the micro controller of the cover (part 1 of the fig.2) is working properly: operating the machine and lifting the grid to make sure that the mixer stops and restarts not simply closing it, but pressing the button after closing the guard.
- c- Check for proper installation of the protection the operator (part.1 of the fig.3)
- d- Check that the blades of the blender rotate in the correct direction, as shown in the fig.1.

otherwise, it means that you need to invert the two phases of the power outlet.

Fig.1

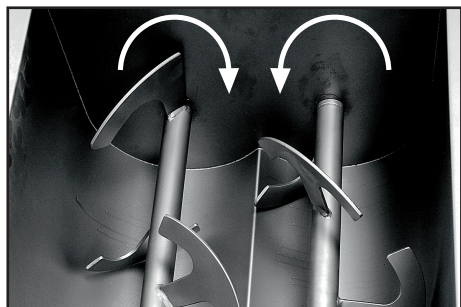


Fig.2

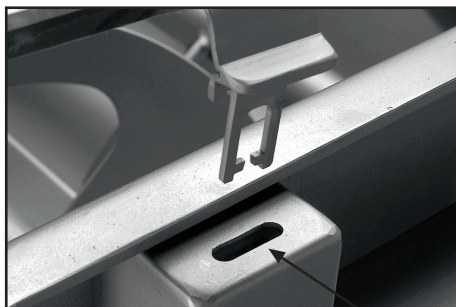
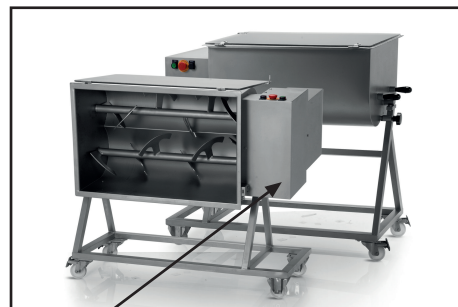


Fig.3



part.1

## FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

- a- Prima del funzionamento posizionare la macchina nella postazione desiderata, avendo cura di bloccare le ruote pivotanti con sistema di blocco (fig.4).
- b- Inserire la spina nell'apposita presa predisposta.
- c- Inserita la carne macinata premere il tasto 1 di marcia (fig.5), avendo cura di non superare i limiti di quantità previsti nel presente libretto di uso e manutenzione a seconda del modello.
- d- Quando si ottiene l'impasto della densità desiderata, o quando si rende necessario interrompere il ciclo di lavoro, schiacciare l'apposito tasto di arresto 2 (fig.5).
- e- Per rimuovere l'impasto far ruotare in senso contrario le pale schiacciando il tasto 3 (fig.5). Quindi rovesciare la vasca allentando la manopola (part.1 fig.6), e ruotando la vasca come indicato in fig.7.
- f- Disinserire la spina dalla presa.
- g- Pulire accuratamente la macchina rimuovendo ogni residuo di impasto.

## OPERATION OF THE MACHINE

- a- Prior to operation, position the machine in the desired location, taking care to lock the swivel wheels with lock system (fig.4).
- b- Insert the plug into the mains socket.
- c- Added minced meat push button 1 (fig.5), taking care not to exceed the amount set forth in this owner's manual and maintenance depending on the model.
- d- When you get the desired density of the mixture, or when it is necessary to interrupt the work cycle, push the appropriate stop button 2 (fig.5).
- e- To remove the dough to rotate in the opposite direction the blades pressing the button 3 (fig.5). Then reverse the tank by loosening the knob (part.1 Fig.6), and turning the tank as shown in fig.7.
- f- Disconnect the plug from the socket.
- g- Clean the machine thoroughly removing any remaining dough.



Fig.4

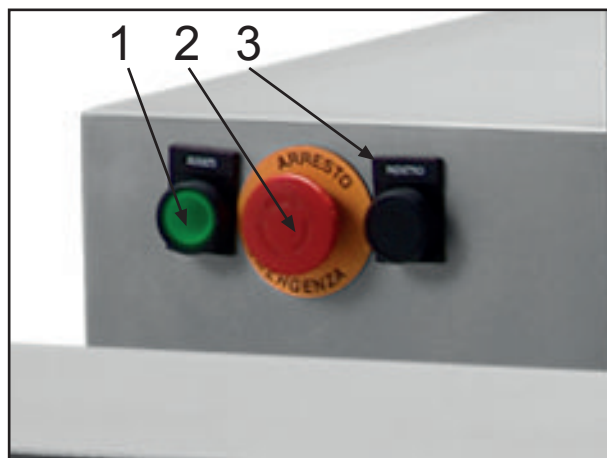


Fig.5

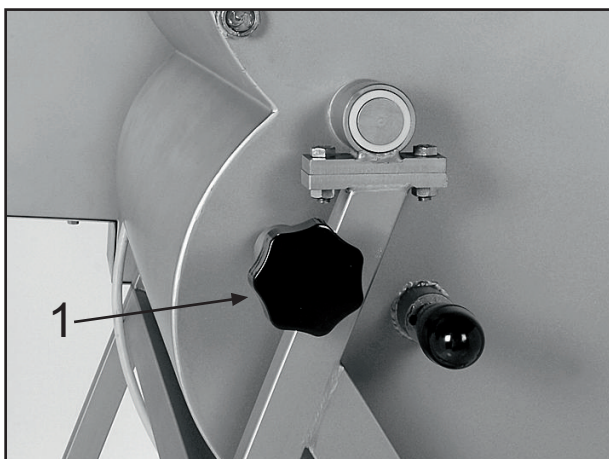


Fig.6

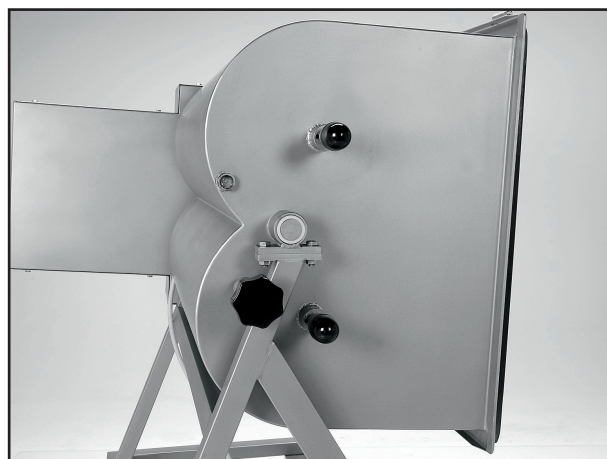


Fig.7



## RISCHI RESIDUI

**DEFINIZIONE DI RISCHIO RESIDUO:**  
"pericolo non totalmente riducibile attraverso la progettazione e le tecniche di protezione, ovvero, pericolo potenziale non evidente".

La macchina di per sé, se ben utilizzata e mantenuta non presenta particolari rischi residui, e per mantenere tale condizione, è di fondamentale importanza comunque rispettare le seguenti due disposizioni:

- non manomettere il micro di controllo;
- non rimuovere i carter di protezione dei collegamenti elettrici del quadro e del motore

### POSSIBILI GUASTI

Nel caso in cui la macchina non dia segni di vita (comandi che non rispondono) controllare sempre:

- 1- che la spina sia inserita;
- 2- che sia presente tensione sulla linea di alimentazione
- 3- verificare che non sia intervenuto il fusibile della scheda circuito, in tal caso agire come segue:
  - a- Staccare la spina ed aprire il quadro generale.
  - b- Sostituire il fusibile saltato con uno di identica portata indicata sul corpo del fusibile.

**N.B. Non ricorrere a soluzioni improvvisate o di fortuna.**

- c- Richiudere il quadro e ridare energia collegando la spina.
- d- Riavviare secondo la procedura descritta al paragrafo di uso.

**N.B.** le indicazioni suddette sono puramente generiche e non esaustive e tengono conto dei comportamenti nei casi più comuni di guasto. È sempre bene fare una valutazione dello stato della macchina al momento della segnalazione del guasto per evitare di compiere manovre non corrette e improprie. In caso di dubbio rivolgersi a personale esperto o chiamare l'assistenza tecnica.

**NEL CASO UN GUASTO SI RIPETA CON FREQUENZA FERMARE LA MACCHINA E CHIAMARE L'ASSISTENZA TECNICA**

## RESIDUAL RISK

**DEFINITION OF RESIDUAL RISK:**  
"danger is not completely reducible through the design and protection techniques, ie, the potential danger is not obvious."

The machine itself, if properly used and maintained no particular residual risks, and to maintain this condition, it is of paramount importance, however, subject to the following two provisions:

- Do not tamper with the Micro Control;
- Do not remove the protective casing connections electrical panel and motor

### POSSIBLE FAILURES

In case the machine no signs of life (commands that do not respond) always check:

- 1- that the plug is inserted;
- 2- that there is voltage on the line supply
- 3- check that has not been involved the board fuse circuit, in this case, proceed as follows:
  - a- Disconnect the plug and aopen the electrical panel.
  - b- Replace the blown fuse with one of identical capacity indicated on the body of the fuse.

**N.B. Do not resort to solutions improvise.**

- c-Close the panel and restore power by connecting the plug.
- d-Restart according to the procedure described in paragraph of use.

**N.B.** these references are purely generic and not comprehensive and take into account the behavior in most common cases of failure. It is always good to make an assessment of the state of the machine at the time of reporting the failure to perform maneuvers to avoid incorrect and improper. If in doubt, contact a specialist or call technical support.

**IF A FAULT WITH RECURRENCE RATE  
STOP THE MACHINE  
AND CALLING THE SERVICE**

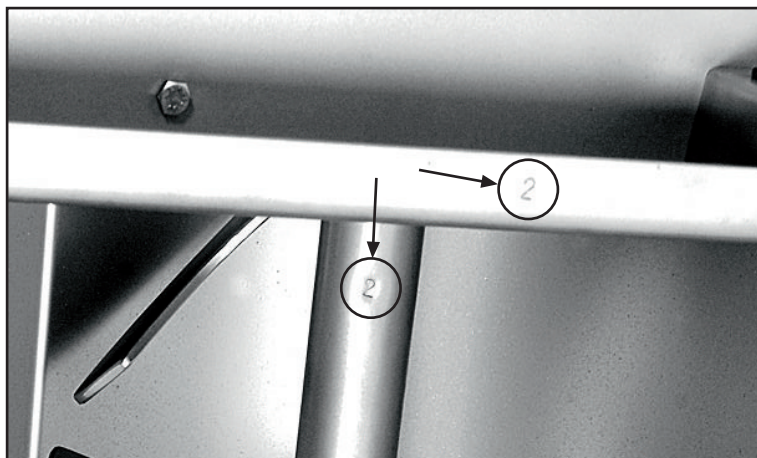


Fig.8

## **PULIZIA DELLA MACCHINA PER FINE CICLO O MESSA FUORI SERVIZIO**

Ogni messa fuori servizio per fine ciclo o turno di lavoro deve essere preceduta da un'accurata operazione di pulizia e lavaggio della macchina per evitare il ristagno di materiale organico al suo interno.

Per questo procedere come segue:

- staccare la spina di alimentazione della corrente;
- sollevare il coperchio di protezione della tramoggia;
- ruotare il manico dei supporti alberi con leggera rotazione per far corrispondere l'asola di passaggio con il dente sull'albero stesso;
- estrarre completamente gli alberi;
- smontare gli alberi mescolatori;
- togliere l'OR montato sull'albero del riduttore;
- lavare accuratamente la vasca e l'albero mescolatore utilizzando un normale detergente da cucina o con acqua aceto e sale;
- rimontare gli alberi procedendo in modo inverso rispetto a quanto sopra descritto.

Attenzione: sul bordo della vasca di mescolazione, in corrispondenza con la posizione alberi, sono incisi numeri 1 e 2, come visibile nella foto 11, numeri analoghi sono incisi negli alberi stessi (fig.8). Nel rimontare gli alberi avere cura che ci sia corrispondenza tra numeri (1 con 1 e 2 con 2) e che il numero inciso sull'albero sia rivolto verso l'alto e leggibile, in linea con quello del bordo vasca.

### **MANUTENZIONE**

Come uniche operazioni di manutenzione sono previste le sostituzioni in caso di usura della guarnizione di tenuta dell'albero del mescolatore e del relativo OR di protezione. Il riduttore è ad ingrassaggio long-life, per cui non necessita di alcuna manutenzione. Tutta la manutenzione che non necessita di tensioni agli organi di potenza deve essere fatta sfilando la spina dalla presa.

Per una manutenzione straordinaria nel quadro generale rivolgersi al Costruttore o a personale specializzato con la qualifica di elettricista che deve agire in accordo con la vigente normativa in materia di Igiene e Sicurezza sul lavoro.

Il quadro elettrico ed il motore si trovano all'interno del carter di protezione come indicato dal particolare 1 della fig.3.

## **CLEANING THE MACHINE TO END CYCLE OR OUT OF SERVICE**

Each decommissioned by the end of the cycle or shift must be preceded by a thorough cleaning and washing machine to prevent the formation of organic material inside.

For this, proceed as follows:

- Disconnect the power plug of the current;
- Lift the protective cover of the hopper;
- Turn the handle media shaft with slight rotation to match the buttonhole of transition with the same tooth on the shaft;
- Completely remove the shafts;
- Remove the mixing shafts;
- Remove the O-ring mounted on the shaft;
- Thoroughly wash the tank and the mixing shaft using a normal kitchen detergent or water with vinegar and salt;
- Replace the shaft in the reverse order with respect to the above.

Attention: on the edge of the mixing tank, in correspondence with the location of shafts, are engraved numbers 1 and 2, as shown in photo 11, similar numbers are engraved in the shafts themselves (Fig.8). When reassembling the shafts take care that there is a correspondence between numbers (1 with 1 and 2 with 2) and that the number engraved on the shaft is facing up and readable, in line with the edge of the tub.

### **MAINTENANCE**

As only maintenance are provided replacements in case of wear of the shaft seal of the mixer and the relative OR of protection. The gear is greased with long-life, so it does not require any maintenance. Any maintenance that does not require stress to the organs of power must be done by removing the plug from the socket.

For maintenance under general contact the Manufacturer or specialized staff with the rank of electrician who must act in accordance with current legislation on Health and Safety at work.

The electrical panel and motor are housed in the casing as indicated by the particular 1 of the fig.3.



