

# MANUALE DI ISTRUZIONE PLANETARIA PA10 - PA20



**Manuale d'installazione uso e manutenzione impastatrice planetaria  
Installation, operating and service instructions revolving mixer**

## INDICE

PAG.3	INFORMAZIONI GENERALI
PAG.4	GARANZIA , MESSA IN SERVIZIO
PAG.5	ISTRUZIONI E MONTAGGIO
PAG.6	PULIZIA, GUASTI, SMALTIMENTO
PAG.7	AVVERTENZE E PRECAUZIONI
PAG.8	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
PAG.16	SPECIFICHE TECNICHE
PAG.17	SCHEMA ELETTRICO
PAG.18	FIGURA 1 : STRUTTURA DEL MACCHINARIO 1
PAG.19	FIGURA 2 : STRUTTURA DEL MACCHINARIO 2
PAG.20	FIGURA 3 : ASSE CENTRALE
PAG.21	FIGURA 4 : ASSE INGRANAGGIO
PAG.22	FIGURA 5 : ASSE CINGHIA
PAG.23	FIGURA 6 : FORCELLA E ASSE DI VARIAZIONE VELOCITA'
PAG.24	FIGURA 7 : BLOCCO MOTORE
PAG.25	FIGURA 8 : DISCO GIREVOLE E ASSE MISCELATORE
PAG.26	FIGURA 9 : ACCESSORI STANDARD

## INFORMAZIONI GENERALI

Questa pubblicazione contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'uso e la manutenzione della macchina impastatrice planetaria per uso alimentare. Scopo della presente pubblicazione, di seguito definita "manuale", è quello di consentire all'utente, soprattutto al diretto utilizzatore di prendere ogni provvedimento e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un uso sicuro e duraturo della macchina. Le macchine sono state progettate e realizzate per lavorare diversi tipi di prodotti quali panna montata, maionese, salse, impasti per pizza e pane, impasti per biscotti, pan di spagna, pasta frolla, ecc. tramite i tre accessori in dotazione (frusta, spatola, uncino). L'impastatrice planetaria deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente istruito allo scopo e che abbia letto con attenzione quanto contenuto in questo manuale.

Rispettare in particolare le seguenti indicazioni:

1. installare la macchina in conformità alle istruzioni riportate al paragrafo
2. non rimuovere le protezioni e non modificare o escludere le protezioni meccaniche ed elettriche;
3. non impiegare la macchina con collegamenti elettrici di tipo 'volante', per mezzo di cavi provvisori o non isolati;
4. arrestare immediatamente la macchina in caso di difetto, funzionamento anomalo, sospetto di rottura, movimenti non corretti, rumori insoliti, ecc.;
5. prima di eseguire la pulizia o di effettuare interventi di manutenzione scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica;
6. utilizzare sempre guanti protettivi antigraffio per le operazioni di pulizia e manutenzione;
7. per ogni intervento di straordinaria manutenzione, rivolgersi al costruttore o a personale qualificato ed autorizzato;
8. verificare l'idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità (vedere ALLEGATI - DATI TECNICI);
9. tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.

## **GARANZIA E RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE**

La garanzia di buon funzionamento e di piena rispondenza delle macchine al servizio cui sono destinate è legata alla corretta applicazione delle istruzioni contenute in questo manuale.

Il costruttore declina ogni responsabilità diretta ed indiretta derivante da:

1. inosservanza delle istruzioni contenute in questo manuale;
2. uso di personale non addestrato;
3. uso non conforme a normative specifiche vigenti nel paese di installazione;
4. modifiche e/o riparazioni non autorizzate;
5. utilizzo di accessori e di ricambi non originali;
6. eventi eccezionali.

## **MESSA IN SERVIZIO E PROVE DI FUNZIONALITÀ**

Aprire l'imballo e verificare l'integrità di tutti i componenti.

Effettuare il sollevamento della macchina e posizionarla nella zona adibita all'installazione.

Posizionare la macchina su di un piano ben livellato, liscio, asciutto ed adatto a sopportarne il peso.

Installare la macchina nelle immediate vicinanze di una presa a norme CE derivata da un impianto conforme alle norme vigenti.

Prima di eseguire l'allacciamento verificare che le caratteristiche della rete di alimentazione elettrica concordino con quelle indicate sulla targhetta dati della macchina.

## **COLLEGAMENTO TRIFASE**

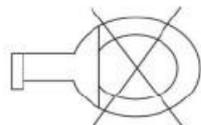
Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione del planetario sia corretta (vedi freccia sulla macchina). Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.

## ISTRUZIONI D'USO



220-240V

➤ Prima dell'utilizzo, controllare che il voltaggio sia compatibile con la macchina e assicurarsi che filo di messa a terra sia affidabile.



➤ Prima di testare la planetaria, assicurarsi che la planetaria sia inizialmente spenta, per evitare che il macchinario si danneggi. Se la direzione del movimento non corrisponde alla freccia, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.

### MONTAGGIO PENTOLA

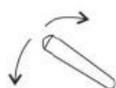
1. Abbassare completamente la vasca ruotando il volantino/leva laterale.
2. Inserire il perno posteriore e le due staffe laterali della vasca nelle apposite sedi.
3. Agire sulle leve laterali per il bloccaggio vasca .
4. Alzare la vasca ruotando in senso opposto il volantino/leva laterale.

### MONTAGGIO UTENSILE

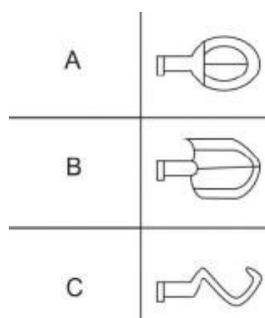
1. Abbassare completamente la vasca ruotando il volantino/leva laterale.
2. Aprire la griglia ed inserire l'utensile sull'albero ruotandolo in senso antiorario per agganciarlo
3. Chiudere la griglia e sollevare la vasca ruotando in senso opposto il volantino/leva laterale.

OFF

➤ Per cambiare la velocità: prima di cambiare la velocità arrestare la macchina per evitare che l'ingranaggio venga danneggiato.



➤ A seconda dell'ingrediente utilizzato, scegliere la velocità differente:



A: per mescolare e montare burro e uova a velocità elevata, il tempo di lavorazione è inferiore ai quindici minuti

B: per mescolare e montare impasti e materie prime a media velocità, il tempo di lavorazione è inferiore a venti minuti

C: per mescolare gli impasti, il tempo di lavorazione è inferiore a trenta minuti. La quantità d'acqua e farina è 40% - 50%

## **PULIZIA DELLA MACCHINA**

Le macchine devono essere accuratamente pulite almeno una volta al giorno; se necessario con maggior frequenza.

Per la pulizia della macchina usare esclusivamente un panno inumidito in acqua e detersivo non schiumoso biodegradabile per stoviglie con pH 7-8, ad una temperatura non inferiore ai +30° C. Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

## **RICERCA GUASTI**

In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l' interruttore generale a muro e contattare il Servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni!

## **LUNGA INATTIVITÀ DELLA MACCHINA**

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l' interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo onde proteggerla dalla polvere.

## **SMALTIMENTO E RICICLAGGIO**



La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utente è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un

corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti nocivi a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.

### **AVVERTENZE E PRECAUZIONI**

- 1 Non lavare l'impastatrice direttamente sotto l'acqua corrente;
- 2 Staccare la spina prima di eseguire la manutenzione, assicurarsi che la manutenzione sia eseguita da professionisti;
- 3 Non toccare interruttori e spine con le mani bagnate;
- 4 In caso di rottura, interrompere immediatamente l'uso;
- 5 Sulla macchina è stato apposto il segno di messa a terra  , prego mantenerlo nelle condizioni originali, non cancellare il simbolo.
- 6 Non mettere le mani dentro la ciottola e non toccare la planetaria quando è in funzione;
- 7 Tenere lontano dalla portata dei bambini;
- 8 Il macchinario deve essere fissato su un pavimento asciutto e in una zona sicura;
- 9 Se il cavo elettrico è rotto, procedere alla sostituzione affidandosi a dei professionisti.

### **PARTICOLARE ATTENZIONI**

- 1 Prima dell'utilizzo, assicurarsi di aver pulito con cautela la ciottola e gli utensili, montare correttamente la ciottola sotto il macchinario in modo che sia ben fissata;
- 2 Quando si sceglie un utensile, seguire il manuale per selezionare la velocità corretta al fine di evitare danneggiamenti alle parti interne del macchinario e diminuire la vita del macchinario;
- 3 Dopo l'utilizzo, assicurarsi di aver spento il macchinario, lavare gli accessori e riporre la ciottola e gli altri utensili in un luogo sicuro e pulito;
- 4 Tenere il macchinario in un ambiente asciutto, salubre e sicuro.

Ai fini della sicurezza, quando si utilizzano gli accessori, portare attenzione ad inserire l'utensile sull'albero ruotandolo in senso antiorario per agganciarlo. Inoltre, alzare la ciottola, in modo che il bordo sia più in alto rispetto alla postazione di lavoro della planetaria.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili Cause	Rimedi
L'asse non funziona quando la macchina è accesa	Cavi elettrici scollegati	Controllare la spina
La ciotola non è nella posizione corretta	È montata in modo scorretto	
Perdita d'olio	Il paraolio è danneggiato	Sostituire il pezzo
Difficoltà nel muovere su e giù la ciotola	Guida di scorrimento arrugginita	Pulire la guida di scorrimento e lubrificare
Il motore è surriscaldato e la velocità rimane bassa	Voltaggio insufficiente o velocità inserita scorretta	Controllare il voltaggio o diminuire la velocità
Rumore e temperatura troppo elevata	Scarsa lubrificazione	Oliare le parti interessate
L'utensile tocca la ciotola	L'utensile o la ciotola sono rotti	Riparare o sostituire la parte deformata

## INDEX

PAG.10	<i>GENERAL INFORMATION</i>
PAG.11	<i>WARRANTY AND INSTALLATION</i>
PAG.12	<i>INSTRUCTIONS FOR USE</i>
PAG.13	<i>CLEANING AND DISPOSAL</i>
PAG.14	<i>WARNINGS AND PRECAUTIONS</i>
PAG.15	<i>TROUBLESHOOTING</i>
PAG.16	<i>SPECIFICATION</i>
PAG.17	<i>ELECTRIC DIAGRAM</i>
PAG.18	FIGURE 1 : <i>FULL MACHINE</i>
PAG.19	FIGURE 2 : <i>FULL MACHINE</i>
PAG.20	FIGURE 3 : <i>CENTRALE AXLE</i>
PAG.21	FIGURE 4 : <i>GEAR AXLE</i>
PAG.22	FIGURE 5 : <i>INITIATIVE AXLE</i>
PAG.23	FIGURE 6 : <i>FORK AND SPEED SHAFT</i>
PAG.24	FIGURE 7 : <i>MOTOR UNIT</i>
PAG.25	FIGURE 8 : <i>TURNING PLATE AND MIXING AXLE</i>
PAG.26	FIGURE 9 : <i>STANDARD ACCESSORIES</i>

## **GENERAL INFORMATION**

This booklet contains all the necessary information for the installation, use and maintenance of this foodcompatible revolving mixer.

The purpose of this booklet, hereafter the “manual”, is to give the user, and especially the operator, proper information enabling on the necessary cautions regarding the use of this machine and on all the human and material means that must be implement to make it safe and long-lasting.

These machines have been designed and manufactured to handle different types of products such as whipped cream, mayonnaise, sauces, pizza dough and bread dough for biscuits, sponge cake, shortbread pastry, etc. through three accessories (whisk, spatula, hook).

This revolving mixer can only be used by suitably trained personnel previous careful reading of the contents of this manual.

In particular, the following instructions must be respected:

1. install the machine according to the instructions explained in paragraph
2. do not remove protections and do not modify nor exclude any of the mechanical and electrical protection devices;
3. do not use the machine with non-permanent electrical connections or with temporary or noninsulated wires;
4. in case of defects, anomalous functioning, suspected damage, incorrect movemen, unusual noise, etc., stop the machine immediately;
5. before cleaning or servicing the machine disconnect it from the mains;
6. always wear scratch-proof protection gloves when cleaning or servicing the machine;
7. entrust any special maintenance to the manufacturer or to duly trained and authorized personnel;
8. check the suitability and weight of the products to work ; do not overload the machine to exceed its capacity (see ANNEXES – TECHNICAL DATA);
9. keep the machine out of children’ s reach.

## **WARRANTY AND MANUFACTURER LIABILITY**

Correct functioning and full compliance to the intended service depends on the correct application of the instructions contained in this manual.

The manufacturer waives any liability, either direct or indirect; deriving from:

1. failure to observe the instructions contained herein;
2. entrusting the machine to non-trained personnel;
3. failure to use this machine in according to the norms currently in force in the country of installation;
4. unauthorized alterations or repair;
5. use of non original accessories and spare parts;
6. acts of God.

## **INSTALLATION AND FUNCTIONING TESTS**

Open the carton and make sure that all components are intact.

Lift the machine according to the instructions and place it in its selected setting for installation.

Place the machine on a suitably plane, smooth and dry surface sufficiently strong to support the machine weight.

Install near an outlet complying to EU and derived from an electrical system made to current regulations.

Before completing the connections, check that the mains correspond to the data shown on the plate.

## **THREE-PHASE CONNECTION**

Start the machine for just a few seconds and check that the planetary turns in the right direction (see arrow on the machine). In the case where the rotation is not correct, disconnect power and exchange two of the three phase wires in the plug.

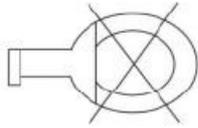
## OPERATION INSTRUCTION



220-240V

➤ Before using, please check power supply if it match your machine and be sure ground wire is eliable.

➤ Before testing, please take mixing device off first, in order to avoid damage machine which is match moving direction. It's necessary to change the tree-phase machine if the moving direction is not match with arrow.



## PLACEMENT BOWL

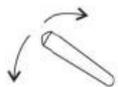
1. Lower the tank by turning the handwheel / lever side.
2. Insert the pin back and two side brackets of the tank in their seats.
3. Act on the side levers to lock the bowl .
4. Raise the bowl by turning in the opposite direction the handwheel / lever side.

## PLACEMENT TOOL

1. Lower the bowl completely by rotating the handwheel / lever side.
2. Open the lid and insert the tool on the shaft. Then lock it by rotating it counter-clockwise.
3. Close the lid and lift the bowl by rotating the handwheel / lever side.

OFF

➤ For changing the speed: please stop machine first before change speed in order to avoid damage gear box.



➤ Mixing: according to the different mixing-material. Choose the different mixing devices and speed:

A		A: Be suitable for mix and stir butter, eggs and work with in high speed, working time is less than 15 minutes.
B		B: Be suitable for mix and stir stuffing and raw material, and work in middle speed, working time is less than 20 minutes.
C		C: Middle position is suitable for mixing dough, working time is less than 30 minutes. Flour water quantity is 40% - 50%.

## CLEANING THE MACHINE

The machine must be carefully cleaned at least once a day or more often as necessary.

To clean the machine use only a cloth soaked in water and non-lathery detergent for dishes with pH at 7-8 and at least at + 30° C. Do not use steel wool or abrasive cleaning products.

## TROUBLESHOOTING

In the event of breakdowns or malfunctioning, turn off the main wall switch and contact your local Dealer's After-sales service. Do not disassemble any internal machine parts.

**The Manufacturer declines all responsibility for any tampering!**

## LONG PERIODS OF INACTIVITY

If the machine is to be left idle for long periods of time, turn off the main wall switch, thoroughly clean the machine and cover it with a sheet to protect it from dust.

## DISPOSAL AND RECYCLING



The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information

on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

## WARNING AND ATTENTION

- 1 Don't use water pipe to wash the mixer directly
- 2 Please pull off the plug before maintaining and make it maintained by professionals
- 3 Don't touch the switches and plug with wet hand
- 4 If broken, please stop using at once
- 5 There is a grounded nut signet with  in the machine , please recover it to origin condition, don't cancel the grounded line
- 6 Don't put hands into the bowl or touch the mixing devices when working
- 7 Don't allow the minor close to the machine
- 8 The machine should be fixed on the dry wooden splint and work in safe area
- 9 If the electrical wire is broken, please change it by professionals

## SPECIAL ATTENTION

- 1 Before using, please clean the bowl and the mixing devices carefully, and then install the bowl onto the machine correctly and tightly.
- 2 When choosing mixing devices, please refer to the operation manual to chose the correct speed or it will destroy the inside spare parts and shorten the using life of the machine
- 3 After using, please power off the machine and put the bowl and devices in the safe and clean place after cleaning
- 4 Keep environment around the machine dry, health and safe

In order to keep safety, when using mixing devices , please pay attention to insert their grooves which are from the handles into the spiral axle pin separately. Furthermore, rising the bowl to the highest position so that the edge of the bowl is higher than mixing device working position.

## TROUBLE SHOOTING

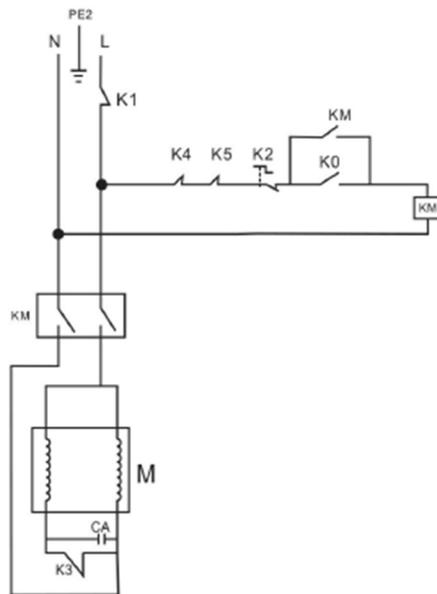
Trouble	Possible Causes	Re-cover
The axle can't work when operate the machine	Poor contact of the electrical equipment	Check the plug
The mixing bowl out of position	Moving direction is not correct	
Leak oil	Sealing washer is damaged	Change
Difficult to move the bowl up and down	Slideway is rusted	Clean the slideway and lubrication
The motore is overheat and speed down	The voltage is not enough or incorrect speed	Check the voltage or use lower speed
Noise and over heat	Poor lubrication	Add or change lubrication
Mixer touch the bowl	The mixing device or bowl deformed	Repair or change the bowl or mixing device

## SPECIFICHE TECNICHE \_ *TECHNICAL SPECIFICATIONS*

Tipo <i>Type</i>	PA10	PA20
Capacità (Lt.) <i>Capacity</i>	10	20
Voltaggio (V) <i>Power</i>	220-240V/380-400V	220-240V/380-400V
Potenza (W) <i>Motor Power</i>	600	900
Hp	0.80	1.20
Numero di giri al minuto <b>V.220/240 R.P.M. <i>Mixing Speed</i></b>	460 – frusta <i>Whisk</i>	540 – frusta <i>Whisk</i>
	234 – spatola <i>Beater</i>	276 – spatola <i>Beater</i>
	118 – uncino <i>Hook</i>	140 – uncino <i>Hook</i>
Numero di giri al minuto <b>V.110/120 R.P.M. <i>Mixing Speed</i></b>		648 – frusta <i>Whisk</i>
		331 – spatola <i>Beater</i>
		168 – uncino <i>Hook</i>
Capacità pasta frolla <i>Pastry (Kg)</i>	1.5 kg	4 kg
Capacità panna montata <i>Whipped Cream</i>	A volume <i>By volume</i>	A volume <i>By volume</i>
Capacità albumi d'uova <i>Egg whites</i>	14 uova/ <i>eggs</i>	32 uova/ <i>eggs</i>
Capacità pan di spagna <i>Sponge cake</i>	10 uova/ <i>eggs</i>	30 uova/ <i>eggs</i>

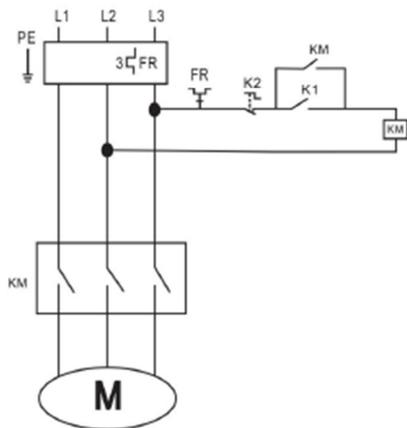
## SCHEMA ELETTRICO \_ ELECTRICAL DIAGRAM

### 1 PHASE



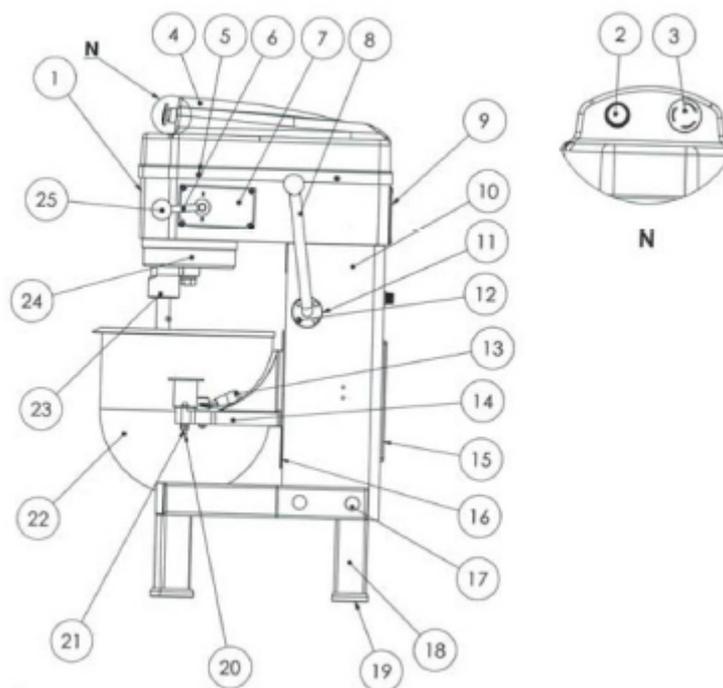
- K1 interruttore di sovraccarico *overload protection switch*
- KM dispositivo AC *AC contact device*
- K2 interruttore di stop *urgency stop switch*
- K3 interruttore *\_ switch*
- K4 interruttore sollevamento ciottola *bowl lifting switch*
- K5 Interruttore griglia di protezione *safety net switch*
- K0 Interruttore di accensione *start switch*
- CA condensatore *\_ capacitor*
- M motore *\_ motor*

### 3 PHASE



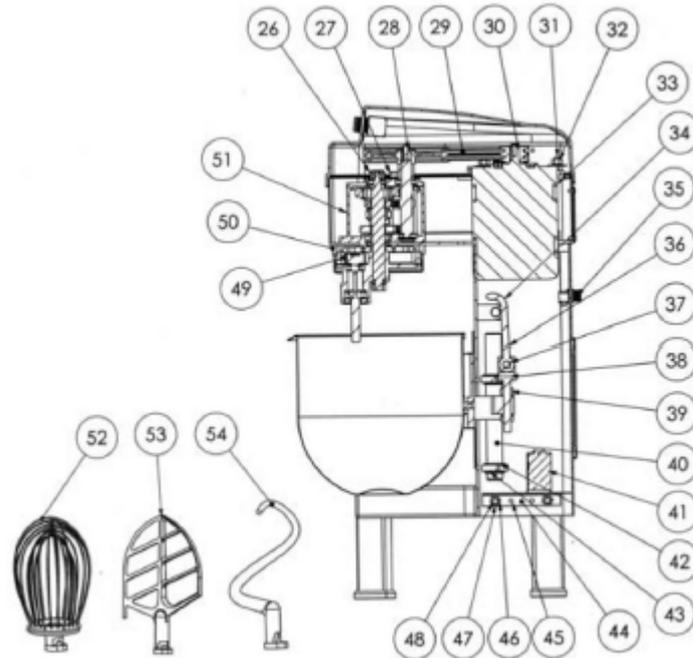
- FR relè *\_ relay*
- KM dispositivo AC *\_ AC contact device*
- K2 interruttore stop *urgency stop switch*
- K1 interruttore accensione *\_ start switch*
- M motore *\_ motor*

**FIGURA 1 STRUTTURA DEL MACCHINARIO \_ FULL OF THE MACHINE**



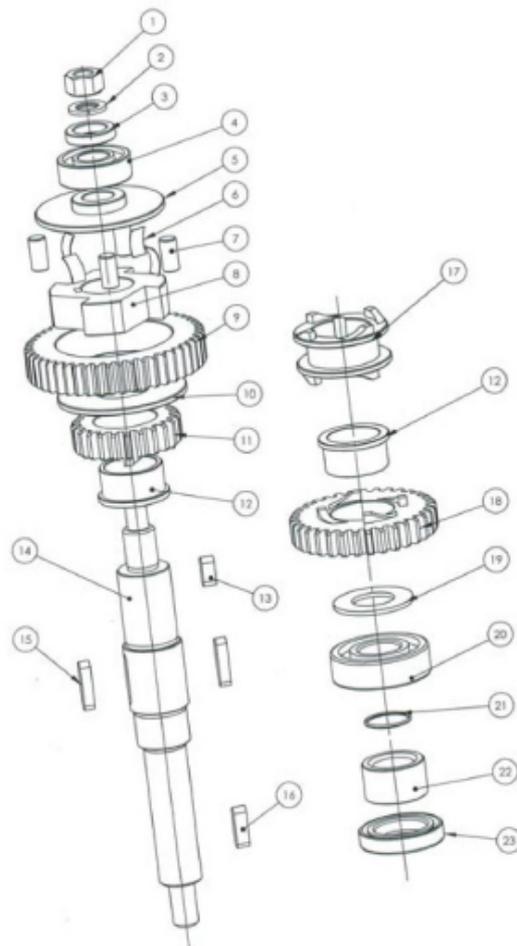
Numero/ Item	Descrizione	Description
1	Corpo	Body
2	Interruttore di accensione	Start switch
3	Interruttore di spegnimento	Stop switch
4	Copertura	Top cover
5	Vite	Screw
6	Blocco velocità	Speed block
7	Pannello	Name plate
8	Leva	Handle
9	Pannello posteriore	Rear window
10	Supporto	Stand
11	Flangia	Flange Knot
12	Vite	Screw
13	Manico della ciotola	Bowl handle
14	Braccio	Arm
15	Pannello posteriore	Rear board
16	Braccio	Arm board
17	Pannello di plastica	Plastic cover
18	Gambe	Seat
19	Piedino in gomma	Rubber food
20	Vite della ciotola	Bowl screw
21	Vite	Screw
22	Ciotola	Bowl
23	Disco girevole	Turning plate
24	Paraolio	Oil ring
25	Pomello	Rubber ball

**FIGURA 2 STRUTTURA DEL MACHINARIO \_ FULL OF THE MACHINE**



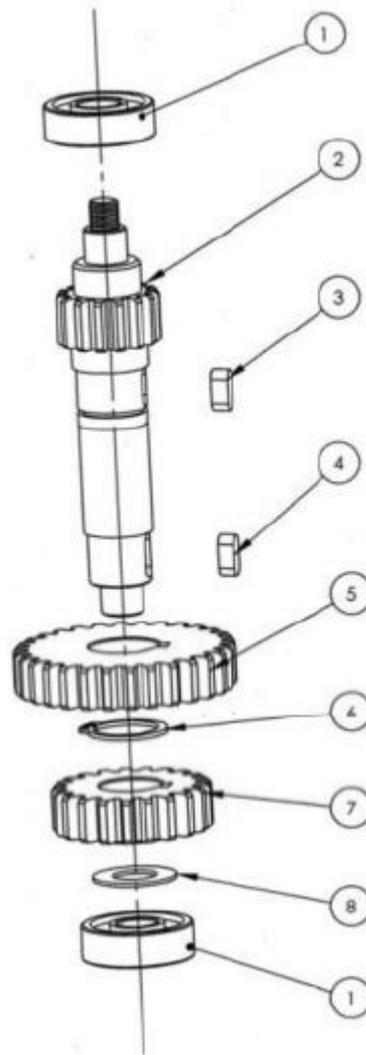
Numero Item	Descrizione	Description
26	Asse centrale	Centre axle
27	Asse dell'ingranaggio	Gear axle
28	Asse cinghia	Initiative axle
29	Cinghia spz710	Bell spz710
30	Motore	Motor
31	Supporto motore	Motor support axle
32	Anello a molla	Spring ring
33	Dado	Nut
34	Manovella	Crank
35	Cavo	Wire
36	Asta di tiro	Pull pole
37	Vite	Screw
38	Asse di regolazione	Regulation shaft
39	Dado	Nut
40	Perno guida	Guide Pin
41	Dispositivo AC	AC device
42	Perno guida	Guide pin knot
43	Anello d'arresto	Stop ring
44	Pannello elettrico	Electric board
45	Copiglia 8*25	Pin 8*25
46	Vite	Screw
47	Dado	Nut
48	Anello a molla	Spring ring
49	Ingranaggio interno	Inner gear
50	Anello dell'ingranaggio	Inner gear ring
51	Alloggiamento dell'ingranaggio	Gear box
52	Frusta	Whisk
53	Spatola	Leaf / Beater
54	Uncino	Hook

**FIGURA 3 ASSE CENTRALE \_ CENTRE AXLE**



Numero Item	Descrizione	Description	Qty
1	Dado	Nut	1
2	Anello a molla	Spring ring	1
3	Disco	Plate	1
4	Cuscinetto	Bearing 6202	1
5	Anello	Ring	1
6	Molla	Spring	4
7	Cilindro	Roller	4
8	Ingranaggio quadrato	Engager	1
9	Ingranaggio	Gear ring	1
10	Anello separatore	Dividing ring	1
11	Ingranaggio di giunzione	Joint gear	1
12	Anello cuscinetto	Bearing ring	2
13	Chiavetta 6*14	Key 6*14	1
14	Asse centrale	Centre axle	1
15	Chiavetta 5*24	Key 5*24	2
16	Chiavetta 6*20	Key 6*20	1
17	Giunto	Joint	1
18	Ingranaggio di giunzione grande	Big joint gear	1
19	Paraolio	Axle plate	1
20	Cuscinetto 6304	Bearing 6304	1
21	Anello a O	O ring	1
22	Anello	Ring	1
23	Paraolio 30*45*10	Oil seal 30*45*10	1

**FIGURA 4 ASSE DELL'INGRANAGGIO \_ GEAR AXLE**

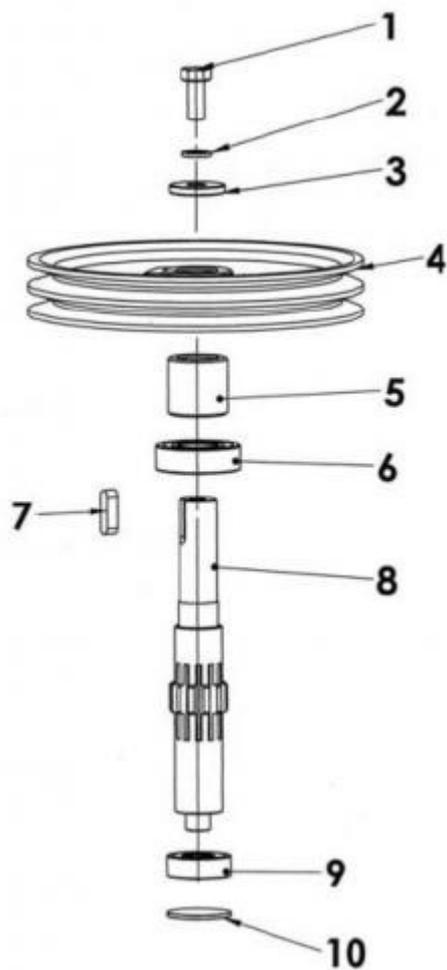


Numero <i>Item</i>	Descrizione	<i>Description</i>	Qty
1	Cuscinetto 6201	<i>Bearing 6201</i>	2
2	Asse dell'ingranaggio	<i>Gear axle</i>	1
3	Chiavetta 5*10	<i>Key 5*10</i>	1
4	Chiavetta 5*14	<i>Key 5*14</i>	1
5	Ingranaggio alta velocità	<i>High-speed gear</i>	1
6	Anello d'arresto	<i>Stop ring</i>	1
7	Ingranaggio bassa velocità	<i>Low-speed gear</i>	1
8	Disco	<i>Plate</i>	1

**NOTA BENE \_ NOTES:**

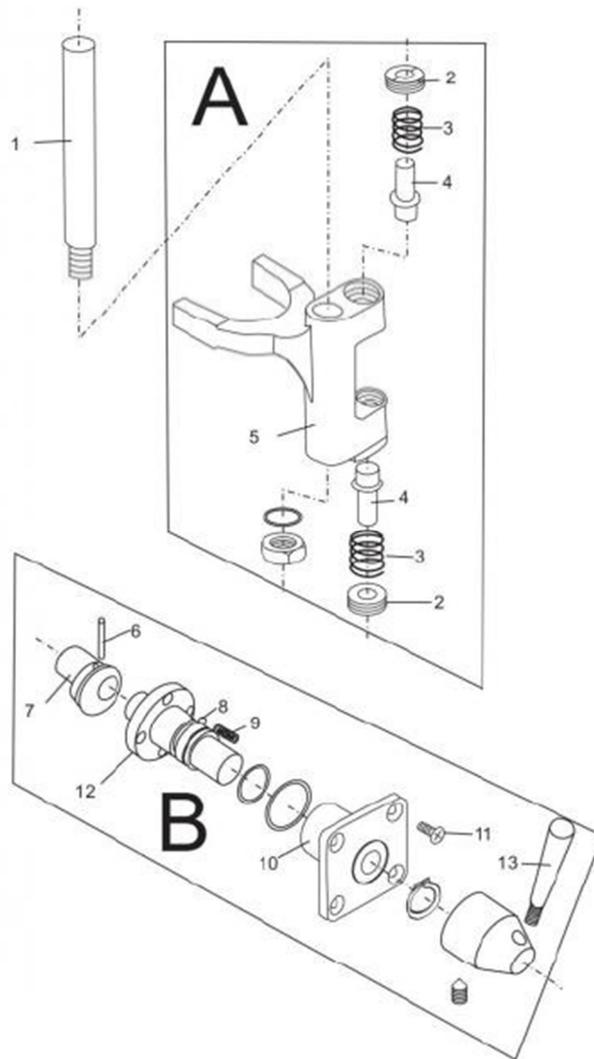
Assicurarsi che le chiavette siano inserite in ogni ingranaggio.  
*Be sure that the keys are inserted for each gear.*

**FIGURA 5 ASSE CINGHIA \_ INITIATIVE AXLE**



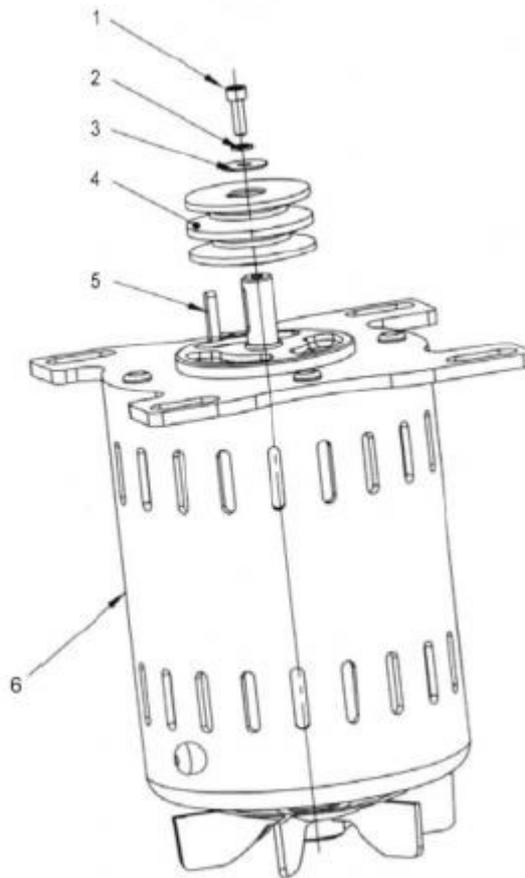
Numero Item	Descrizione	Description	Qty
1	Vite	Screw	1
2	Anello a molla	Spring ring	1
3	Disco	Plate	1
4	Ruota grande cinghia	Big ball wheel	1
5	Nodo	Knot	1
6	Cuscinetto 6004	Bearing 6004	1
7	Chiavetta 6*22	Key 6*22	1
8	Asse cinghia	Initiative axle	1
9	Cuscinetto 6201	Bearing 6201	1
10	Disco	Plate	1

**FIGURA 6 FORCELLA E ASSE VELOCITA' \_ FORK AND SPEED SHAFT**



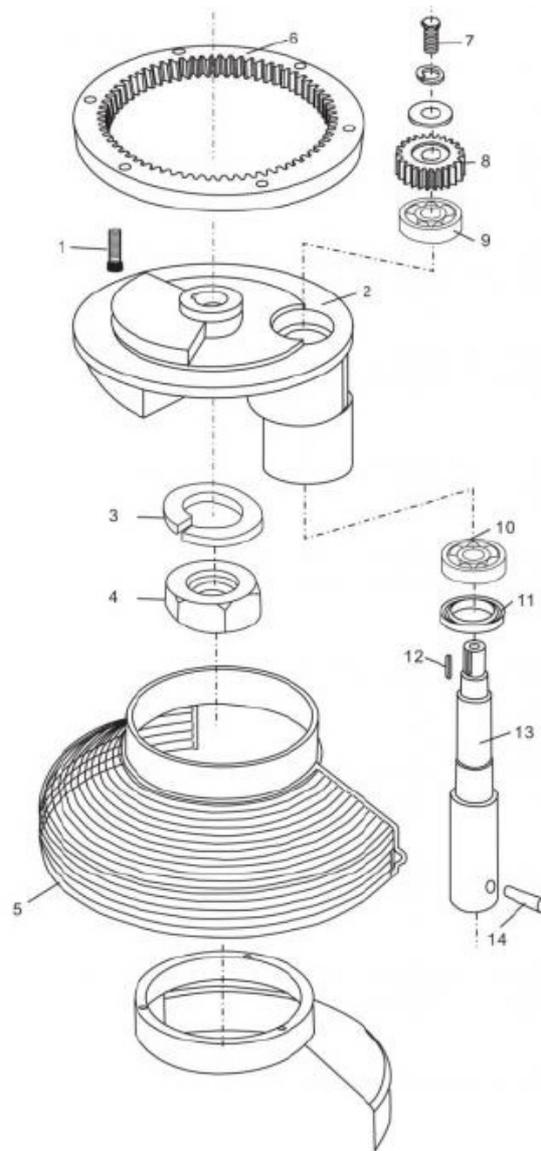
Numero Item	Descrizione	Description	Qty
1	Asse	Axle	1
A2	Dado	Nut	1
A3	Molla	Spring	1
A4	Asse	Shaft	1
A5	Forcella	Fork	1
B6	Copiglia	Pin	1
B7	Dado eccentrico	Eccentricity knot	1
B8	Grano	Steel ball	3
B9	Molla di velocità	Speed spring	3
B10	Blocco di velocità	Speed block	1
B11	Vite	Screw	1
B12	Asse	Shaft	1
B13	Maniglia	Handle	1

**FIGURA 7 MOTORE\_ MOTOR UNIT**



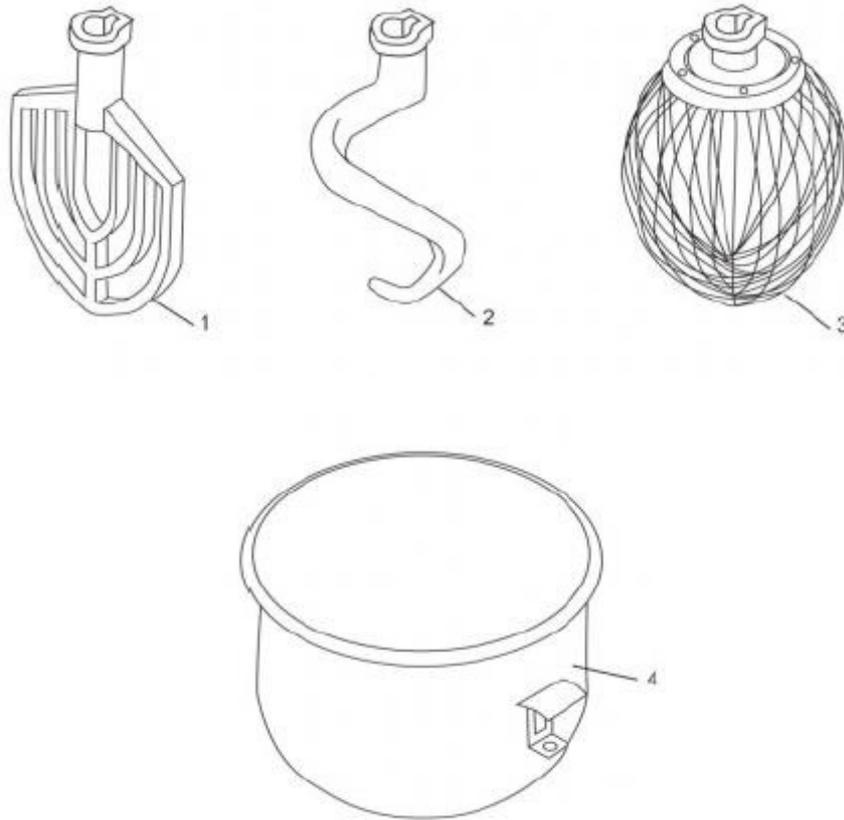
Numero Item	Descrizione	Description	Qty
1	Vite	Screw	1
2	Molla a rondella	Spring washer	1
3	Guarnizione	Gasket	1
4	Cuscinetti motore	Small belt wheel of motor	1
5	Chiavetta	Key	1
6	Motore	Motor	1

**FIGURA 8 DISCO GIREVOLE E ASSE MISCELATORE \_ TURNING PLATE AND MIXING AXLE**



Numero Item	Descrizione	Description	Qty
1	Vite	Screw	6
2	Disco girevole	Turning plate	1
3	Anello	Ring	1
4	Dado	Nut	1
5	Griglia di protezione	Safety net	1
6	Ingranaggio interno	Inner gear	1
7	Vite	Screw	1
8	Ingranaggio	Plantaty gear	1
9	Cuscinetto 6203	Bearing 6203	1
10	Cuscinetto 6003	Bearing 6003	1
11	Paraolio 20*40*10	Oil seal 20*40*10	1
12	Chiavetta 5*14	Key 5*14	1
13	Asse miscelatore	Mixing axle	1
14	Copiglia	Pin	1

**FIGURA 9 ACCESSORI STANDARD \_ STANDARD ACCESSORIES**



Numero <i>Item</i>	Descrizione	Description	Qty
1	Spatola	<i>Leaf / Beater</i>	1
2	Uncino	<i>Hook</i>	1
3	Frusta	<i>Whisk</i>	1
4	Ciotola	<i>Bowl</i>	1

**NOTA BENE / NOTES:**

Ogni utensile è facile da installare: sollevare e inserire il gancio nell'asse di miscelazione, girarlo in senso antiorario sull'asse finché non si posiziona. Per rimuoverlo, alzare il gancio per sbloccarlo, ruotarlo in senso orario e tirare verso il basso.

Tutti gli utensili si adattano perfettamente alla ciotola, hanno angoli stondati e sono facilmente rimovibili per la pulizia.

Any agitator is easily installed by simply raising i tonto the mixing axle, and then rotating it counter-clockwise on the shaft until into place. To remove raise the agitator on the shaft until it clears the lock and then rotate clockwise and lower.

All of tools are precisely fitted to the bowl, rounded corners and easily removeable for cleaning.