

Costruito secondo le norme di sicurezza CE:

Direttiva 89/336/CE del 30-05-89

Relativa alla compatibilità elettromagnetica

D.L. 4-12-92 N° 476

Direttiva 73/23/CE del 19-02-73

L. 18-10-77 N° 791

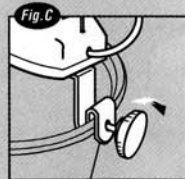
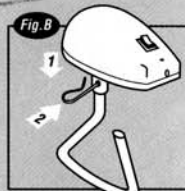
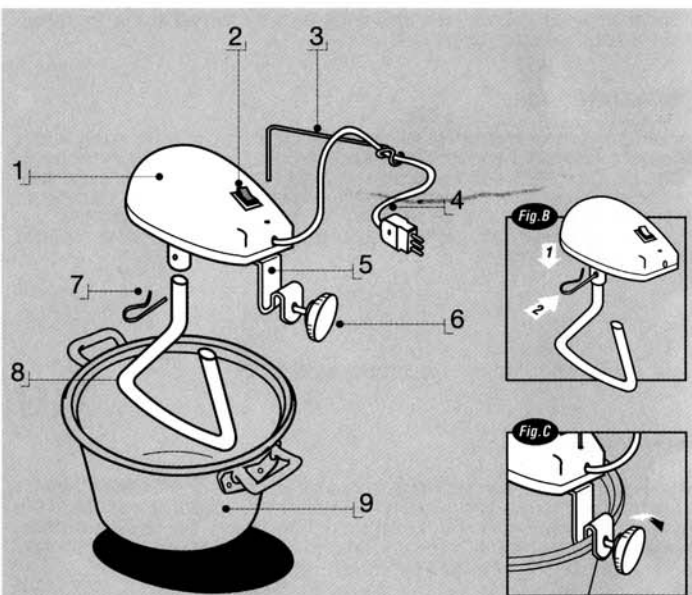


Polentamatic

Made in Italy

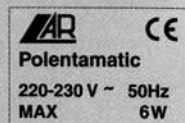


CARATTERISTICHE TECNICHE



- 1- Gruppo motore
- 2- Interruttore
- 3- Reggi cavo
- 4- Cavo elettrico (lunghezza 100 cm)
- 5- Squadretta inox a L di fissaggio gruppo motore
- 6- Vite per ancoraggio del motore al paiolo
- 7- Spina d'aggancio
- 8- Pala rotante
- 9- Paiolo in rame alimentare 99.9 spess. 10/10

Caratteristiche motore



MESCOLATORE ELETTRICO



ISTRUZIONI

Il mescolatore elettrico è utilizzabile per cucinare e preparare la "POLENTA" per la quale la mescolazione continua è particolarmente importante, consentendo un notevole risparmio di tempo e fatica. Nel caso in cui si voglia cucinare la polenta, si tenga presente che l'apparecchio può mescolare fino a 1 Kg di farina bramata utilizzando 2 litri d'acqua ogni 1 kg di farina.

- APPRONTAMENTO DELL'APPARECCHIO

Togliere dall'imballo l'apparecchio, controllare che tutto sia integro, quindi assemblare le eventuali parti staccate in dotazione (vedi figura A) avendo cura di bloccare adeguatamente il tutto.

Controllare i dati riportati sulla targhetta segnaletica dell'apparecchio, accertarsi che la tensione nominale di rete e la potenza disponibile siano adatte al suo funzionamento, inoltre verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per Legge. La Casa Costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.

Verificare che tutte le parti dell'apparecchio siano ben fissate ed al giusto posto, quindi, prima dell'uso, provare per qualche minuto il buon funzionamento dello stesso e in modo particolare che la pala ruoti senza forzare contro le pareti o sul fondo della pentola su cui è ammesso lo strisciamento. Infatti la pala può essere posizionata inserendo la spina ⑦ nel foro piccolo dell'attacco motore (vedi figura B). Avvitare (vedi figura C). Dopo aver constatato che tutto funzioni regolarmente si può utilizzare l'apparecchio per l'uso a cui è destinato. È sempre indispensabile togliere la spina dell'apparecchio dalla presa di rete prima di effettuare qualunque intervento o manutenzione.

- CONSIGLI PER LA PULIZIA

Pulire accuratamente le parti che costituiscono l'apparecchio, tenendo presente che è sempre indispensabile effettuare queste operazioni dopo essersi accertati che la spina dell'apparecchio non sia inserita nella presa di rete.

- 1) Il corpo ① del «POLENTAMATIC» potrà essere pulito utilizzando un panno appena umido e non dovrà mai essere immerso nell'acqua poiché si danneggerebbe irrimediabilmente.
- 2) La pala ⑧, sia prima che dopo l'uso, dovrà essere smontata dalla propria sede (togliendo la spina di bloccaggio ⑦) per essere lavata, ma, prima di rimontarla, occorrerà asciugarla perfettamente.
- 3) La pentola, sia prima che dopo l'uso, dovrà essere separata dal «POLENTAMATIC» per essere lavata evitando di utilizzare utensili o materiali abrasivi.

- AVVERTENZA

- 1) Il cavo di alimentazione dovrà essere collocato nell'apposito «SOSTEGNO» ③ (vedi figura A) ed in ogni caso sarà responsabile l'utilizzatore di assicurarsi che il cavo stesso non possa ricadere o andare in contatto con la fiamma.

Le pentole si dovranno appoggiare sulle normali cucine a gas o a piastre elettriche, avendo cura di orientare il «SOSTEGNO DEL CAVO» ③ verso l'esterno, per un'ulteriore garanzia che il cavo non venga in contatto con le fiamme o zone molto calde. Per questa ragione è assolutamente sconsigliabile l'uso dell'apparecchio nei caminetti e simili o su fuochi improvvisati.

- 2) Il caricamento della pentola con sostanze solide o liquide dovrà avvenire separando quest'ultima dal «POLENTAMATIC» e con la spina staccata dalla presa di rete. Non utilizzare in qualsiasi caso sostanze o liquidi infiammabili. Durante l'uso se saranno necessarie delle "aggiunte" al contenuto della pentola si dovrà spegnere l'apparecchio a mezzo dell'interruttore e si dovrà sempre togliere la spina dalla presa di rete.

- SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per sostituire il cavo di alimentazione rivolgersi al centro di assistenza autorizzato oppure alla ditta LAR snc.

- MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualunque intervento di manutenzione si deve sempre spegnere l'apparecchio agendo sull'interruttore e staccare la spina dalla presa di rete. La manutenzione deve intendersi limitata al risultato dei periodici normali controlli delle parti in movimento e delle parti elettriche esterne all'apparecchio per accertare l'eventuale loro danneggiamento. Per le riparazioni del caso rivolgersi al Centro di assistenza autorizzato oppure alla ditta LAR snc.

MELANGEUR ELECTRIQUE



INSTRUCTIONS

Le mélangeur électrique peut être utilisé pour cuisiner "BOUILLE DE SEMOULE" où le mélange continu est particulièrement important, permettant ainsi, un remarquable gain de temps et de fatigue. Si vous désirez préparer de la polenta, rappelez-vous que l'appareil peut mélanger jusqu'à 1 Kg de farine Bramata en utilisant 2 litres d'eau pour chaque 1 kg de farine.

- PREPARATION DE L'APPAREIL

Enlever l'appareil de l'emballage, contrôler que tout soit intact et assembler donc les éventuelles parties détachées en dotation (voir dessin A) tout en ayant soin de bloquer adéquatement le tout.

Contrôler les données reportées sur la plaquette de signalisation de l'appareil en s'assurant que la tension nominale du réseau et la puissance disponible soient adaptées au fonctionnement, vérifier l'efficacité de l'installation mise à terre. La mise à terre de l'appareil est obligatoire par loi. La maison de production décline toute et chaque responsabilité pour les éventuels dommages aux personnes ou choses provenant du manque d'observation de cette norme. Vérifier que toutes les parties de l'appareil soient bien fixées à la bonne place, donc, avant l'usage essayer pendant quelques minutes le bon fonctionnement de celui-ci et en particulier que la batteur tourne sans forcer contre les parois ou bien sur le fond de la casserole sur lequel est admis le frottement. En effet, le batteur peut être placée en insérant la goupille ⑦ dans le petit trou de la prise du moteur (voir dessin B). Visser (voir dessin C).

Après s'être assurés que tout fonctionne régulièrement, l'appareil peut être utilisé. Il est toujours indispensable d'enlever la fiche de l'appareil de la prise avant d'effectuer n'importe quelle intervention ou entretien.

- CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

Nettoyer soigneusement les parties qui constituent l'appareil tenant compte qu'il est toujours indispensable d'effectuer ces opérations après s'être assurés que la fiche de l'appareil ne soit pas insérée dans la prise.

- 1) Le corps ① du «POLENTAMATIC» pourra être nettoyé en utilisant un chiffon à peine humide et ne devra pas être immergé dans l'eau car ceci l'endommagerait irrémédiablement.
- 2) Le batteur ⑧ aussi bien avant qu'après l'utilisation, pourra être démonté de sa place (en enlevant la fiche de blocage ⑦) pour être lavé mais, avant de la remonté il faudra l'assuyé parfaitement.

- 3) La casserole, avant et après l'utilisation, devra être séparée du «POLENTAMATIC» pour être lavée évitant d'utiliser des ustensiles ou des matériaux abrasifs.

- INSTRUCTIONS

- 1) Le câble d'alimentation devra être placé sur le «SOUTIEN» ③ spécial (voir dessin A) et l'utilisateur sera responsable, dans tous les cas, de s'assurer que le câble même ne retombe pas ou n'aille pas en contact avec la flamme. Les casseroles devront être posées sur des cuisines normales à gaz ou bien à plaques électriques, tout en ayant soin d'orienter le «POLENTAMATIC» ③ vers l'extérieur pour une ultérieure garantie que la câble ne soit pas en contact avec les flammes ou zones très chaudes. Pour cette raison, il est absolument déconseillé d'utiliser l'appareil dans des cheminées et similaires ou sur des feux improvisés.
- 2) Le chargement de la casserole avec des substance solides ou liquides devra se faire en la séparant du «POLENTAMATIC» et la fiche détachées de la prise. Ne jamais utiliser en aucun cas, substances ou liquides inflammables. Durant l'utilisation si des «adjonctions» seront nécessaires au contenu de la casserole, il faudra éteindre l'appareil à travers l'interrupteur et il faudra toujours enlever la fiche de la prise.

- SUBSTITUTION DU CABLE D'ALIMENTATION

Pour changer le fil électrique d'alimentation, s'adresser au centre d'assistance autorisé ou à l'usine LAR snc.

- ENTRETIEN

Avant d'effectuer n'importe quelle intervention pour l'entretien, il faut toujours éteindre l'appareil appuyant sur l'interrupteur et détacher la fiche de la prise. L'entretien doit se limiter au résultat des contrôles périodiques normaux des parties en mouvement et des parties électriques externes à l'appareil afin de s'assurer de leurs éventuel dommages. Pour les réparations du câble, s'adresser au centre d'assistance autorisé ou à l'usine LAR snc.

ELECTRIC MIXER



INSTRUCTIONS

The electric mixer can be used to cook and prepare "POLENTA" where continuous mixing is particularly important allowing a remarkable saving of time and work. Should you want to cook polenta, remember that the electrical mixer can mix up to 1 Kg of Bramata flour using 2 litres of water for every 1 Kg of flour.

- PREPARING THE MACHINE

Unpack the machine, check that everything is integral, then assemble the eventual detached parts in equipment (see picture A) taking care of looking everything properly. Check the data reported on the little information label of the machine, make sure that the grid voltage and the disposable power are adequate to its working. It is compulsory for the law. The Building House declines all responsibility regarding all damages to people or things coming from the non-observances of this instruction. Make sur that all parts of the machine are well fixed and at their right place. Before using, try for some minutes if it works in the right way and particularly that the rotor turn without compelling against the sides or the bottom of the pot on which a rubbing is admitted. Infact the rotor can be positioned putting the plug ⑦ in the small hole of the engine connection (see picture B). To screw up (see picture C).

After having verified that everything is duly working, you can use the machine properly. It is always necessary to take the plug off the grid socket before carrying out any operation or servicing.

- CLEANING ADVICE

Clean precisely the different parts of you machine remembering to effect these operations only after having taken the machine's plug off the grid socket.

- 1) The body ① of the «POLENTAMATIC» can be cleaned with a damp cloth. Never deep the body ⑤ directly into water, because this could damage it irreparably.
- 2) The rotor ⑧, both before and after its use, can be detached from its seat (taking the locking plug ⑦ off) of be cleaned. Before rassembling it, you have to dry it perfectly.
- 3) To be washed, both before and after its use, the pos has to be parted from «POLENTAMATIC», avoiding the use of tools and abrasive materials.

- NOTE

- 1) The feeding cable is to be placed in its own «SUPPORT» ③ (see picture A). In any case it will be any user's responsibility to make sure that the cable itself won't fall or get in touch with the flame. The pots must be leaned on normal gas or electric hovens making sure that the cable's support ③ is directed toward the outside. This in order to guarantee that the cable won't touch the flame or hot areas. For these reasons the machine's use over fireplaces and similar or over extemporal fires is strictly forbidden.
- 2) The pot loading with solid or liquid stuff will occur parting the pot from the «POLENTAMATIC» and by detached plug. In no case are inflammable substances or liquids to be used. Always turn the machine off (by the switch) and detach the plug if any addition of stuff will be necessary while the machine is working.

- REPLACEMENT OF THE FEEDING CABLE

To change the supply lead, go to your authorised service point or ask LAR snc for assistance.

- SERVICING

Before any servicing operation always turn the machine off (by the switch) and detach the plug from the grid socket. Servicing is limited to the periodical routine controls of the moving parts and of the outside electric parts to check their eventual damages. For repairs, ask your authorised service point of ask LAR snc for assistance.

ELEKTRISHEM MISCHGERAEU



BEDIENUNGSANLEITUNG

Das elektrische Mischgeraet kann fuer "POLENTA" jeglicher speisen verwendet werden, insbesondere eignet er sich fuer die Speisen, die eine fortdauernde Mischung benoetigen. Er garantiert ein zeitersparendes und muelheloses kochen. Wenn polenta gekocht werden soll, so ist zu beachten, dass das Geraet bis zur 1 Kg Bramata-Mehl bei 2 Liter Wasser pro 1 Kg Mehl mischen kann.

- BEREITSTELLUNG DES GERAETES

Das Geraet aus der Verpackung nehmen; kontrollieren Sie, dass alles vollständig ist. Die eventuell losgelosten Teilen (siehe Fig. A) zusammensetzen. Versichern Sie sich, dass die Teile fest sitzen. Kontrollieren Sie die Daten auf dem Typenschild des Geraetes und die Netzspannung. Prüfen Sie die Leistungsfahigkeit der Erdungsanlage. Die Erdung des Geraetes ist gesetzmaessig festgelegt. Die Firma lehnt jegliche Verantwortung fuer eventuelle Sach- oder Personenschäden ab, wenn die vorgesehenen Normen nicht beachtet werden. Versichern Sie sich, dass alle Teile des Geraetes, gut und fest sitzen. Ueberpruefen Sie vor der Benutzung, dass das Geraet optimal funktioniert und achten Sie darauf, dass das Laufrad den Topf steifen darf ohne einen zu grossen Druck auf die Oberflaechen auszuueben. Das Laufrad kann durch Einfuehren des Steckers ⑦ in das kleine Loch des motoranschlusses, eingestellt werden (Fig. B) + (Fig. C). Wenn Sie festgestellt haben, dass das Geraet einwandfrei funktioniert, denken Sie immer daran, den Stecker zu entfernen falls Reparaturen oder sonstige Eingriffe Vorgenommen werden.

- REINIGUNGSRATSCHLAEGE

Saubern Sie gruendlich die einzelnen Teile des Geraetes. Achten Sie darauf, dass der Stecker aus der Steckdose ist.

- 1) Das Teil ① des «POLENTAMATIC» wird mit einem feuchten Tuch gesaubert und darf unter keinen Umstaenden ins Wasser getaucht werden, um schwere Schäden zu vermeiden.
- 2) Das Laufrad ⑧ kann sowohl vor als auch nach der Benutzung entfernt werden (Blockierstecker ⑦ herausziehen) um gewaschen zu werden. Trocknen Sie das Laufrad von innen und von Aussen gut ab bevor Sie es wieder einsetzen.
- 3) Trennen Sie den Kochtopf sowohl vor als auch nach der Benutzung von «POLENTAMATIC». Waschen Sie die Teile nur mit milden Reinigungsmitteln.

- WICHTIGE HINWEISE

- 1) Das Zufuehrungskabel in die «Stuetze» - ③ legen (siehe Fig. A) jeder benutzer traegt die Verantwortung dafuer, dass das Kabel nicht auf die Flamme faellt. Achten Sie darauf, dass die «Kabelstuetze» ③ nach aussen gerichtet ist um den kontakt mit Feuer oder sehr heissen Gegenden zu verhindern. Die Benutzung des Geraetes auf improvisierten Feuerstellen ist daher nicht zu empfehler.
- 2) Fuellen Sie den Topf mit fluessigen oder festen Nahrungsmitteln erst nachdem Sie den Topf von dem «POLENTAMATIC» getrennt haben (ohne Stecker) verwenden Sie auf gar keinen Fall leicht entzuendbare Stoffe oder Fluessigkeiten. Falls Sie während der Kochens etwas hinzufuegen moechten, denken Sie daran, dass Geraet abzustellen und den Stecker aus der Dose zu ziehen.

- ERSETZUNG DES ZUFUEHRUNGSKABELS

Zum Austausch des Zufuehrungskabels werden Sie sich bitte an unsere Kunderdienststelle oder an die Firma LAR snc.

- WARTUNG

Von jeder Wartung muss das Geraet abgeschaltet werden und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden. Die Wartung sollte sich auf die normalen Kontrollen der beweglichen und elektrischen Teile beschraenkenum eventuelle Schaeden festzustellen. Wenden Sie sich fuer eventuelle Reparaturen an unsere Kundendienststelle oder an die Firma LAR snc.