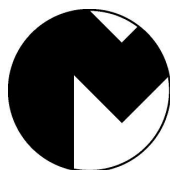




R-080515

E.....	MEZCLADORA DE ALGINATO.....	4
GB.....	ALGINATE MIXER.....	6
F.....	MELANGEUR D'ALGINATE.....	8
D.....	ALGINAT-MIXER.....	10
P.....	BATEDORA DE ALGINATO.....	12
I.....	MESCOLATORE DI ALGINATO.....	14



MESTRA®

TALLERES MESTRAITUA S.L.

Txori-Erri Etorbidea, 60

48150 SONDIKA - BILBAO - ESPAÑA

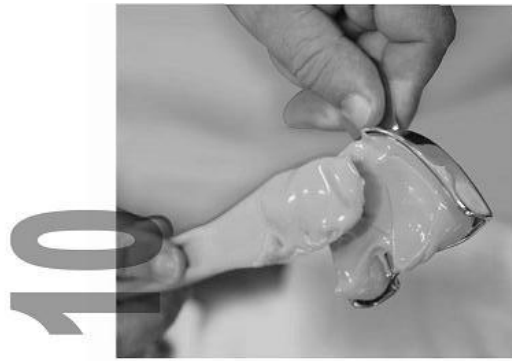
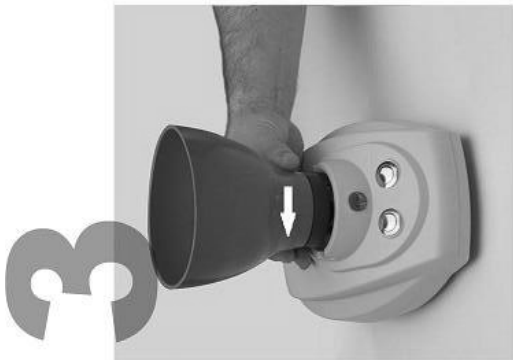
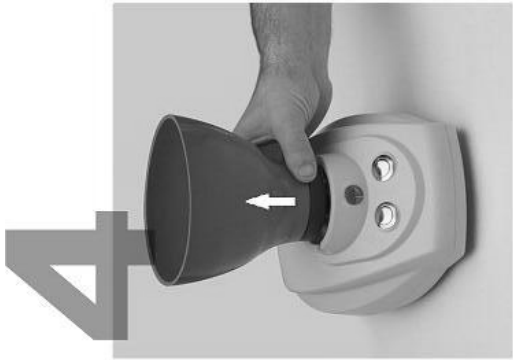
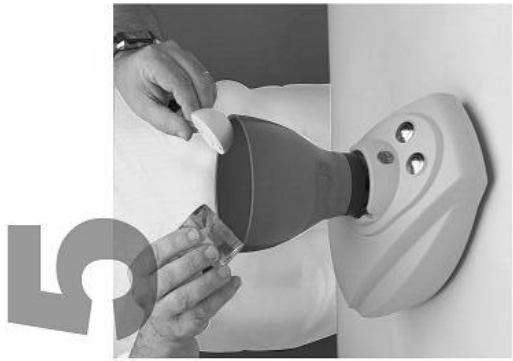
Tfno. + 34 944530388 - Fax + 34 944711725

e-mail: mestra@mestra.es - www.mestra.es



R-080515

- | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | Espátula / Spatula / <i>Spatule</i> / Spachtel / Espátula / <i>Spatola</i> |
| B | Taza / Bowl / <i>Bol</i> / Schüssel / Taça / <i>Tazza</i> |
| C | Plato de fijación / Fixing plate / <i>Plateau de fixation</i> / Befestigungsteller / Prato de fixação / <i>Piatto di fissaggio</i> |
| D | Botón giro rápido / Fast spin key / <i>Bouton tour rapide</i> / Knopf schnelle Drehung / Botão de giro rápido / <i>Pulsante rotazione veloce</i> |
| E | Botón giro lento / Slow spin key / <i>Bouton tour lent</i> / Knopf langsame Drehung / Botão de giro lento / <i>Pulsante rotazione lenta</i> |





La Batidora de Alginato R080515 permite elaborar fácilmente pasta de alginato y mezclas afines. Esta máquina ha sido concebida como un sencillo y fiable dispositivo de la clínica dental. Para conseguir unas óptimas prestaciones del aparato y una larga vida útil, le recomendamos que lea con atención las siguientes instrucciones de uso.

INSTALACIÓN

- Desembale cuidadosamente su Batidora de Alginato y compruebe que en el interior de los embalajes se encuentran los siguientes accesorios:
 - Un cable de alimentación.
 - Una taza de mezcla.
 - Una espátula para escayola-alginato (R-060002).
- Elija para el emplazamiento de la máquina una superficie alejada de focos de calor, vibraciones o humedad. Así mismo, es necesario que se trate de una superficie firme, rígida y bien nivelada.
- Conecte el cable de alimentación de la mezcladora a una toma de corriente de 230 V, 50/60 Hz.
- Monte la taza (B) en el plato de fijación a la máquina (C). Para ello, encaje las dos partes del enganche y gire levemente la taza en el sentido de las agujas del reloj.

MODO DE EMPLEO DE LA BATIDORA DE ALGINATO

- Conecte la máquina a una toma de corriente de 230 V, 50/60 Hz. Pulse el interruptor general situado en la parte posterior de la máquina.
- Sitúe la taza en el plato porta-tazas encajando en el eje vertical hasta el tope, taza y plato.
- Gire la taza en el sentido de las agujas del reloj 1/5 de vuelta (aprox. 70°).
- Asegúrese de que la unión entre plato y taza es firme, tirando de la taza hacia arriba.
- Vierta en el interior de la taza las proporciones adecuadas de alginato y agua recomendadas por el fabricante del alginato que emplee.
- Pulse la tecla de velocidad lenta (tortuga) al tiempo que realiza un prebatido de la mezcla con la espátula (suministrada junto con el aparato).
- Finalizado el prebatido (unos pocos segundos), pulse el botón de velocidad rápida (liebre) y amase la mezcla presionándola con la espátula en posición casi plana por la pared interior de la taza (Fig. 1).
- Finalizado el mezclado (unos pocos segundos), recoja la mezcla de alginato depositada sobre la pared interior de la taza, desplazando el canto de la espátula desde el fondo al borde superior de la taza (Fig. 2).
- La mezcla de alginato ya se encuentra preparada para su utilización.
- Deposítela en una cubeta. Desmonte la taza y límpiela.

POSICIÓN DE AMASADO

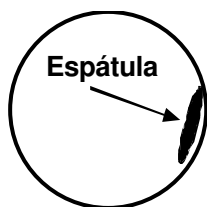


Fig. 1

POSICIÓN DE RECOGIDA



Fig. 2

IMPORTANTE

La máquina cuenta con dos pulsadores de funcionamiento: lento (tortuga) y rápido (liebre). Para evitar daños en el aparato es importante que no se presionen los dos pulsadores al mismo tiempo.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para asegurar una óptima fiabilidad y una larga vida del aparato, le recomendamos:

- Limpie cuidadosamente la taza de mezcla y la espátula cada vez que la utilice. Evitará acumulaciones de suciedad y posibles obturaciones del sistema de anclaje de la taza al eje de motor.
- La limpieza de la carcasa exterior del aparato deberá hacerse siempre con un paño humedecido en agua jabonosa. No utilice disolventes o cualquier otro producto inflamable.
- En las labores de mantenimiento de la batidora de alginato le recomendamos que utilice siempre repuestos originales MESTRA.

PRECAUCIONES

- ◆ Antes de conectar el aparato asegúrese de que se trata de una toma de corriente a 230 V, 50/60 Hz.
- ◆ No coloque la taza en el plato de giro de la máquina cuando el motor de la batidora se encuentra en marcha.
- ◆ No permita que niños o personal no cualificado manipulen el aparato.
- ◆ Elija para la ubicación de la mezcladora una superficie rígida y bien nivelada. Así mismo, asegúrese de que los tacos de silicona están bien asentados en la mesa de trabajo.
- ◆ Al finalizar la ejecución de un ciclo espere a que el motor de la máquina se pare completamente antes de proceder a retirar la taza.
- ◆ Durante las tareas de limpieza de la máquina desconéctela de la red.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de alimentación:	230 V, 50/60 Hz
Potencia:	60 W
Alto (con taza):	230 mm
Ancho:	175 mm
Fondo:	250 mm
Peso:	3 Kg



The R-080515 Alginate Mixer allows easily preparing alginate paste and similar mixtures. This machine has been designed as a simple and reliable device for the dental clinic. In order to achieve an optimal performance and a long working life, we strongly recommend you to read carefully the following operating instructions.

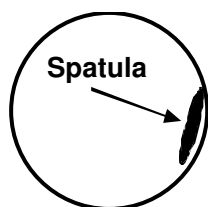
INSTALLATION

- Carefully unpack your Alginate Mixer and make sure that the following accessories are inside the packing:
 - A power cord.
 - A mixing bowl.
 - A spatula for plaster-alginate (R-060002).
- Choose a firm, stiff and well-balanced surface to place the mixer, far from heat sources, vibrations or damp.
- Connect the power cord to a 230 V, 50/60 Hz power source.
- Fit the bowl (B) into the machine's fixing plate (C). To do this, fit together the two parts of the fitting and slightly turn the bowl clockwise.

ALGINATE MIXER: INSTRUCTIONS FOR USE

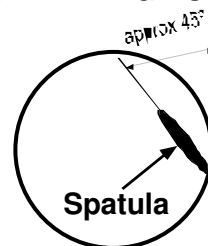
- Connect the machine to a power point of 230 V 50/60 Hz. Press general switch at the rear.
- Place the bowl on the bowl holder. Fit bowl and bowl holder firmly and adjust them vertically.
- Turn the bowl 1/5 turn clockwise (approx 70°).
- Make sure it is securely fitted by pulling upwards.
- Pour alginate and water inside the bowl in the proportions indicated by the manufacturer of the alginate used.
- Press slow speed (tortoise) to pre-beat the mix with the spatula (provided with the machine).
- After a few seconds, pre-beating is finished. Then, press fast speed (hare) and mix the mixing pressing it with the spatula. The spatula should be placed almost flat against the wall of the bowl (Picture 1).
- Once mixing finishes (after just a few seconds), gather the alginate mix around the wall of the bowl moving the tip of the spatula from the bottom to the upper edge of the bowl (Picture 2).
- Alginate mixing can be now used.
- Place it inside a tray. Remove the bowl from the machine and clean it.

BEATING POSITION



Picture 1

GATHERING POSITION



Picture 2

IMPORTANT

The machine is fitted with two operation switches: slow (turtle) and fast (hare). To prevent any damage of the unit it is important not to press the two keys at the same time.

MANTENANCE AND CLEANING

In order to obtain an optimal reliability and a long working life of the machine, it is strongly recommended:

- To clean carefully the mixing bowl and the spatula every time you use the machine. This will prevent dirt accumulation and possible jams of the bowl's fitting system to the motor shaft.
- To clean the outer casing of the unit always with a cloth moistened in soapy water. Do not use dissolvents or any other inflammable product.
- To use MESTRA original spare parts in all the maintenance operations of the Algimate Mixer.

PRECAUTIONS

- ◆ Before connecting the machine, make sure that the power source is 230 V, 50/60 Hz.
- ◆ Do not fit the bowl into the spinning plate when the mixer motor is in operation.
- ◆ Do not allow children or unskilled personnel to operate the machine.
- ◆ Choose a rigid and well-balanced surface to place the Mixer. Besides, make sure the silicon pads are correctly fitted to the working table.
- ◆ When a cycle is finished, wait until the machine motor stops completely before proceeding to remove the bowl.
- ◆ Disconnect the machine from the power source during the cleaning operations.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	230 V, 50/60 Hz
Power:	60 W
Height (bowl included):	230 mm
Width:	175 mm
Depth:	250 mm
Weight:	3 Kg



Le mélangeur d'alginate R-080515 permet d'élaborer facilement la pâte d'alginate y autres mélanges. Cette machine a été conçue avec un dispositif facile et fiable pour les cabinets dentaires. Pour obtenir les prestations optimales et une longue durée de l'appareil, nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi qui suit.

INSTALLATION

1. Déballer avec précaution le mélangeur d'alginate et vérifier que les accessoires suivant se trouvent bien à l'intérieur :
 - Un câble d'alimentation.
 - Un bol mélangeur.
 - Une spatule pour plâtre/alginate (R-060002).
2. Pour l'emplacement de la machine choisir une surface éloignée de toute source de chaleur, vibrations ou humidité. Il est également nécessaire que la surface soit stable, rigide et bien nivelée.
3. Connecter le câble d'alimentation du mélangeur à une prise de courant de 230 V, 50/60 Hz.
4. Mettre le bol (B) sur le plateau de fixation de la machine (C). Pour cela faire entrer les deux parties de l'accrochage et tourner légèrement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.

FONCTIONNEMENT DU MELANGEUR

L'appareil est à présent prêt à fonctionner:

1. Connecter la machine à une prise de courant de 230 V. 50/60 Hz. Poussez l'interrupteur général situé dans la partie postérieure de la machine
2. Emboîter le bol sur le plateau sur l'axe vertical jusqu'au bout.
3. Tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre 1/5 de tour (70° environ).
4. Assurez-vous du parfait accouplement du bol - plateau en tirant le bol ver le haut.
5. Verser à l'intérieur du bol les proportions eau –alginate préconisées par le fabricant d'alginate.
6. Pousser le bouton vitesse lente (tortue) et faites un pré mélange à l'aide de la spatule (fournie avec l'appareil).
7. Après quelques secondes, actionner le bouton vitesse rapide (lièvre) et pétrir le produit du mélange en l'écrasant contre la paroi du bol en maintenant la spatule en position quasiment parallèle à la paroi.
8. Une fois le mélange effectué (quelques secondes), ramasser la pâte écrasée contre la paroi du bol en maintenant la spatule en position ouverte depuis le fond jusqu'au bord supérieur du bol.
9. L'alginate est à présent prêt à être utilisé.
10. Vous pouvez à présent le placer dans le porte empreintes.

PÉTRISSAGE

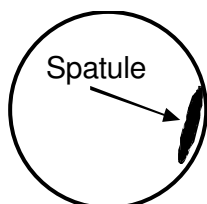


Fig. 1

NETTOYAGE

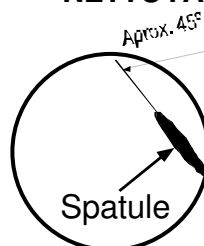


Fig. 2

IMPORTANT

La machine possède deux boutons de fonctionnement : vitesse lente (tortue) et vitesse rapide (lièvre). Pour éviter tout dommage il est important de ne pas actionner les deux boutons en même temps.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour assurer une fiabilité optimale et une longue durée de l'appareil il est recommandé de :

- Laver avec soin le bol et la spatule après chaque utilisation. Eviter d'accumuler la saleté et d'éventuelles obturations du système de fixation du bol et de l'axe du moteur.
- Le nettoyage de la carcasse extérieure de l'appareil doit toujours être fait avec un linge humide et de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de dissolvant ou tout autre produit inflammable.
- Pour l'entretien du bol mélangeur nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces MESTRA.

PRECAUTIONS

- ◆ Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la prise de courant corresponde à 230 V, 50/60 Hz.
- ◆ Ne pas placer le bol sur le plateau de fixation lorsque la machine est en marche.
- ◆ Les enfants ou personnes non qualifiées ne doivent pas manipuler l'appareil.
- ◆ Pour l'emplacement de la machine choisir une surface rigide, et plane. De même, s'assurer que les taquets en silicone soient bien placés sur la table de travail.
- ◆ A la fin de l'exécution d'un cycle attendre que le moteur de la machine s'arrête complètement avant de retirer le bol.
- ◆ Durant le nettoyage débrancher la machine.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation:	230 V, 50/60 Hz
Puissance:	60 W
Hauteur tasse incluse:	230 mm
Largeur:	175 mm
Profondeur:	250 mm
Poids:	3 Kg



Der Alginat-Mixer R-080515 ermöglicht die einfache Herstellung von Alginatpaste und ähnliche Mischungen. Diese Maschine wurde als einfaches und zuverlässiges Gerät für Zahnkliniken vorgesehen. Um eine optimale Leistung zu erreichen und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, empfehlen wir nachstehende Gebrauchsanweisungen sorgfältig durchzulesen.

INSTALLATION

- Entnehmen Sie den Mixer vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, dass folgendes Zubehör enthalten ist:
 - Versorgungskabel.
 - Mixschüssel.
 - Spachtel für Gips bzw. Alginat (R-060002).
- Wählen Sie für die Aufstellung des Geräts eine Stelle die von Wärmequellen, möglichen Vibrationen und Feuchtigkeit entfernt ist. Es muss sich um eine standfeste, stabile und entsprechend nivellierte Oberfläche handeln.
- Schließen Sie den Versorgungskabel des Mixers an eine 230 V, 50/60 Hz Steckdose an.
- Montieren Sie die Schüssel (B) auf den Befestigungsteller der Maschine (C). Hierfür müssen beide Klemmteile einrasten. Drehen Sie die Schüssel dann leicht im Uhrzeigersinn.

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN ALGINAT-MIXER

- Schließen Sie die Maschine an einen 230 V 50/60 Hz Stromanschluss. Betätigen Sie den Hauptschalter, der sich auf der Rückseite der Maschine befindet.
- Setzen Sie die Schüssel auf den Teller, wobei die vertikale Achse bis zum Anschlag in Schüssel und Teller einrasten muss.
- Drehen Sie die Schüssel 1/5 Drehung im Uhrzeigersinn (ca. 70°).
- Stellen Sie sicher, dass Schüssel und Teller fest verbunden sind, indem Sie die Schüssel nach oben ziehen.
- Geben Sie die entsprechenden Mengen an Alginat und Wasser in die Schüssel, je nach Anweisungen des Alginatherstellers.
- Drücken Sie den Knopf für langsame Geschwindigkeit (Schildkröte) und rühren Sie gleichzeitig die Mischung mit der Spachtel (im Lieferumfang enthalten) um.
- Nach dieser Vormischung (einige Sekunden), drücken Sie den Knopf für schnelle Geschwindigkeit (Hase) kneten Sie nun die Mischung indem Sie sie mit der Spachtel gegen die Innenwand der Schüssel drücken (Abb. 1).

KNETPOSITION

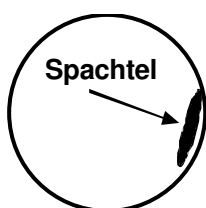


Abb. 1

ENTNAHMEPOSITION

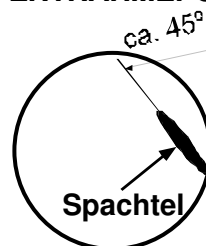


Abb. 2

8. Wenn der Mischvorgang beendet ist (einige Sekunden), entnehmen Sie die Alginatmischung, die sich an der Schüsselwand abgesetzt hat indem Sie die Spachtelkante von unten nach oben in der Schüssel bewegen (Abb. 2).
9. Die Alginatmischung ist nun einsatzbereit.
10. Legen Sie diese in einen Behälter. Schüssel abnehmen und reinigen.

WICHTIG

Die Maschine ist mit zwei Betriebsknöpfen ausgestattet: langsam (Schildkröte) und schnell (Hase). Um Schäden an der Maschine zu vermeiden ist es wichtig, dass nicht beide Knöpfe gleichzeitig gedrückt werden.

WARTUNG UND REINIGUNG

Um eine optimale Zuverlässigkeit und eine lange Lebensdauer sicher zu stellen, empfehlen wir:

- Nach jedem Gebrauch die Schüssel und die Spachtel gründlich zu reinigen. Dadurch werden Schmutzansammlungen und mögliche Verstopfungen des Befestigungssystems zwischen Schüssel und Motorachse verhindert.
- Für die Reinigung des Gerätegehäuses benutzen Sie ein feuchtes Tuch und Seifenwasser. Benutzen Sie weder Lösungsmittel noch sonstige brennbare Produkte.
- Für Wartungsarbeiten an dem Alginat-Mixer empfehlen wir stets Original-Ersatzteile von MESTRA zu benutzen.

VORSICHTSMASSNAHMEN

- ◆ Bevor Sie die Maschine anschließen stellen Sie sicher, dass es sich um eine 230 V, 50/60 Hz Stromversorgung handelt.
- ◆ Stellen Sie die Schüssel nie auf den Drehteller der Maschine, wenn der Motor des Mixers in Betrieb ist.
- ◆ Kinder und nicht qualifiziertes Personal dürfen nicht an dem Gerät arbeiten.
- ◆ Der Mixer muss auf einer stabilen und entsprechend nivellierten Oberfläche stehen. Stellen Sie sicher, dass die Silikonträger richtig auf dem Arbeitstisch liegen.
- ◆ Nach Abschluss eines Vorgangs, warten Sie bis der Motor der Maschine vollkommen zum Stillstand gekommen ist bevor Sie die Schüssel entfernen.
- ◆ Trennen Sie die Maschine während der Reinigungsarbeiten vom Netz.

TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung:	230 V, 50/60 Hz
Leistung:	60 W
Höhe (inkl. Schüssel):	230 mm
Breite:	175 mm
Tiefe:	250 mm
Gewicht:	3 Kg



A batedora de alginato R080515 permite elaborar facilmente pasta de alginato e misturas afins. Esta máquina foi concebida como um dispositivo simples e fiável da clínica dental. Para conseguir umas óptimas prestações do aparelho e uma longa vida útil, recomendamos ler com atenção as seguintes instruções de uso.

INSTALAÇÃO

1. Desempacote cuidadosamente a Batedora de alginato e verifique que no interior das embalagens estão os seguintes acessórios:
 - Um fio de alimentação
 - Uma taça de mistura
 - Uma espátula para gesso-alginato (R-060002)
2. Coloque o aparelho sobre uma superfície afastada de focos de calor, vibrações ou humidade. AA superfície também deve ser firme, rígida e bem nivelada.
3. Ligue o fio de alimentação da misturadora a uma tomada de corrente de 230 V, 50/60 Hz.
4. Monte a taça (B) no prato de fixação à máquina (C); encaixando as duas dos partes do enganche e gire levemente a taça no sentido dos ponteiros do relógio.

MODO DE UTILIZAÇÃO DA BATEDORA DE ALGINATO

1. Ligue a máquina a uma tomada de corrente de 230 V, 50/60 Hz. Pulse o interruptor geral situado na parte posterior da máquina.
2. Coloque a taça no prato porta-taças encaixando no eixo vertical até ao tope, a taça e o prato.
3. Gire a taça no sentido dos ponteiros do relógio 1/5 de volta (aprox. 70°).
4. Verifique que a união entre o prato e a taça é firme, puxando a taça para cima.
5. Deite no interior da taça as doses adequadas de alginato e de água recomendadas pelo fabricante do alginato utilizado.
6. Carregue na tecla de velocidade lenta (tartaruga) e faça um pré batido da mistura com a espátula (fornecida com o aparelho).
7. Finalizado o pré batido (uns segundos), carregue no botão de velocidade rápida (lebre) e amasse a mistura apertando com a espátula em posição quase plana pela parede interior da taça (Fig. 1).
8. Quando terminar a mistura (uns segundos), apanha a mistura de alginato depositada sobre a parede interior da taça, levando o canto da espátula desde o fundo até ao borde superior da taça (Fig. 2).
9. A mistura de alginato já está preparada para sua utilização.
10. Deite-a numa taça. Desmonte a taça e limpe-a.

POSIÇÃO PARA AMASSAR

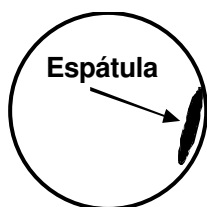


Fig. 1

POSIÇÃO PARA RECOLHER



Fig. 2

IMPORTANTE

A máquina leva dois botões de funcionamento: lento (tartaruga) e rápido (lebre). Para evitar danos no aparelho é importante não carregar nos dois botões ao mesmo tempo.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Para assegurar uma óptima fiabilidade e uma longa vida do aparelho, recomendamos:

- Limpe cuidadosamente a taça de mistura e a espátula cada vez que as utilizar. Evitará acumulações de sujidade e entupimento do sistema de fixação da taça no eixo do motor.
- Limpar a carcaça exterior do aparelho sempre com um trapo humedecido com água com sabão. Não utilize dissolventes ou outros produtos inflamáveis.
- Para a manutenção da batedora de alginato recomendamos utilizar sempre peças originais da MESTRA.

PRECAUÇÕES

- ◆ Antes de ligar o aparelho verifique que a tomada de corrente é de 230 V, 50/60 Hz.
- ◆ Não coloque a taça no prato de giro da máquina quando o motor da batedora estiver em funcionamento.
- ◆ Não permita às crianças ou às pessoas não qualificadas manipular o aparelho.
- ◆ Coloque a misturadora sobre uma superfície rígida e bem nivelada. Verifique também que os tacos de silicone estão bem assentados na mesa de trabalho.
- ◆ Quando acabar um ciclo espere que o motor da máquina se pare completamente antes de retirar a taça.
- ◆ Durante os trabalhos de limpeza da máquina desligue-a da corrente.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de alimentação:	230 V, 50/60 Hz
Potência:	60 W
Altura (com taça):	230 mm
Largura:	175 mm
Fundo:	250 mm
Peso:	3 Kg



L'Agitatore di Alginato R-080515 consente di elaborare facilmente impasti di alginato e miscele affini. La macchina è stata concepita come un semplice ed affidabile dispositivo per cliniche dentali. Per ottenere prestazioni ottimali e una lunga vita utile dell'apparecchio, si consiglia di leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso.

INSTALLAZIONE

1. Disimballare con cura l'Agitatore di Alginato e controllare che all'interno dell'imballaggio si trovino i seguenti accessori:
 - Un cavo di alimentazione.
 - Una tazza di impasto.
 - Una spatola per gesso-alginato (R-060002).
2. Scegliere per l'installazione della macchina un luogo al riparo da fonti di calore, vibrazioni o umidità. È inoltre necessario che il piano d'appoggio sia solido, rigido e ben livellato.
3. Collegare il cavo di alimentazione del mescolatore a una presa di corrente a 230 V, 50/60 Hz.
4. Montare la tazza (B) sul piatto di fissaggio sulla macchina (C). A tale scopo, incastrare le due parti dell'aggancio e girare leggermente la tazza in senso orario.

MODALITÀ D'USO DELL'AGITATORE DI ALGINATO

1. Collegare la macchina a una presa di corrente a 230 V, 50/60 Hz. Premere l'interruttore generale situato nella parte posteriore della macchina.
2. Situare la tazza sul piatto portatazze inserendola sull'asse verticale fino a fermare la tazza e il piatto.
3. Girare la tazza in senso orario 1/5 di giro (circa 70°).
4. Assicurarsi che l'unione fra piatto e tazza sia salda, tirando dalla tazza verso l'alto.
5. Versare all'interno della tazza le proporzioni idonee di alginato e acqua consigliate dal fabbricante dell'alginato utilizzato.
6. Premere il tasto di velocità lenta (tartaruga) mentre si esegue una pre-mescolatura dell'impasto con la spatola (in dotazione con l'apparecchio).
7. Al termine della pre-mescolatura (qualche secondo), premere il pulsante di velocità rapida (lepre) e mescolare l'impasto premendolo con la spatola in posizione quasi piatta contro la parete interna della tazza (Fig. 1).
8. Al termine dell'impasto (qualche secondo), raccogliere il composto di alginato depositatosi sulla parete interna della tazza, spostando il lato della spatola dal fondo verso il bordo superiore della tazza (Fig. 2).
9. L'impasto di alginato è già pronto per l'uso.
10. Depositarlo in una vaschetta. Smontare la tazza e pulirla.

POSIZIONE DI IMPASTO

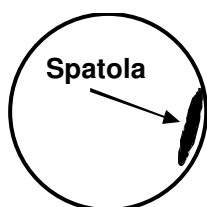


Fig. 1

POSIZIONE DI RACCOLTA

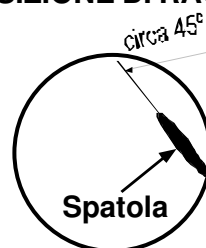


Fig. 2

IMPORTANTE

La macchina dispone di due pulsanti di funzionamento: lento (tartaruga) e veloce (lepre). Per evitare danni all'apparecchio è importante non premere i due pulsanti allo stesso tempo.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Per assicurare un'affidabilità ottimale e una lunga vita dell'apparecchio, si consiglia di:

- Pulire con cura la tazza di impasto e la spatola ogni volta che si utilizza, in modo da evitare accumuli di sporco ed eventuali otturazioni del sistema di ancoraggio della tazza all'albero motore.
- La pulizia dell'involucro esterno dell'apparecchio dovrà essere sempre effettuata con un panno inumidito con acqua e sapone. Non utilizzare solventi o altri prodotti infiammabili.
- Nelle operazioni di manutenzione dell'agitatore di alginato si consiglia di utilizzare sempre ricambi originali MESTRA.

PRECAUZIONI

- ◆ Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che la presa di corrente sia a 230 V, 50/60 Hz.
- ◆ Non situare la tazza sul piatto di rotazione della macchina quando il motore dell'agitatore è avviato.
- ◆ Non fare utilizzare l'apparecchio ai bambini o a personale non qualificato.
- ◆ Scegliere per l'installazione del mescolatore un piano solido e ben livellato. Assicurarsi inoltre che i piedini di silicone siano ben sistemati sul tavolo di lavoro.
- ◆ Al termine dell'esecuzione di un ciclo attendere che il motore della macchina si fermi completamente prima di provvedere a rimuovere la tazza.
- ◆ Durante le operazioni di pulizia della macchina staccarla dalla rete.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione:	230 V, 50/60 Hz
Potenza:	60 W
Altezza (con tazza):	230 mm
Larghezza:	175 mm
Profondità:	250 mm
Peso:	3 Kg