

AP 7

Macchina miscelatrice per
alimenti



MANUALE D'USO



Index S.r.l.

Via Pascoli 91, 21044 Cavaria con Premezzo (VA)

Tel. 0331 212721

P. IVA 03726850120

Sito internet: www.indexcom.eu

Email: info@indexcom.eu

CONTENUTI

- I 、 Illustrazione componenti della macchina
- II 、 Lista delle componenti
- III、 Funzioni
- IV、 Assemblaggio
- V 、 Operazioni
- VI、 Sicurezza
- VII、 Manutenzione
- VIII、 Problemi e Soluzioni
- IX、 Specifiche tecniche
- X 、 Disegno Elettrico

Il prodotto standard esecutivo di JB/4389-1999

Note: Conservare attentamente il manuale per il controllo.

Siamo spiacenti di non fornire informazioni in caso di modifica del design della macchina.

Grazie per aver scelto la nostra macchina miscelatrice per alimenti.

La macchina è un prodotto sviluppato dalla nostra azienda con aggiornamenti tecnologici.

Può mescolare la pasta, farcire il ripieno, circondare le uova e mescolare la panna (creme).

Nella macchina sono state utilizzate tecnologie a coppia costante e velocità infinitamente variabile.

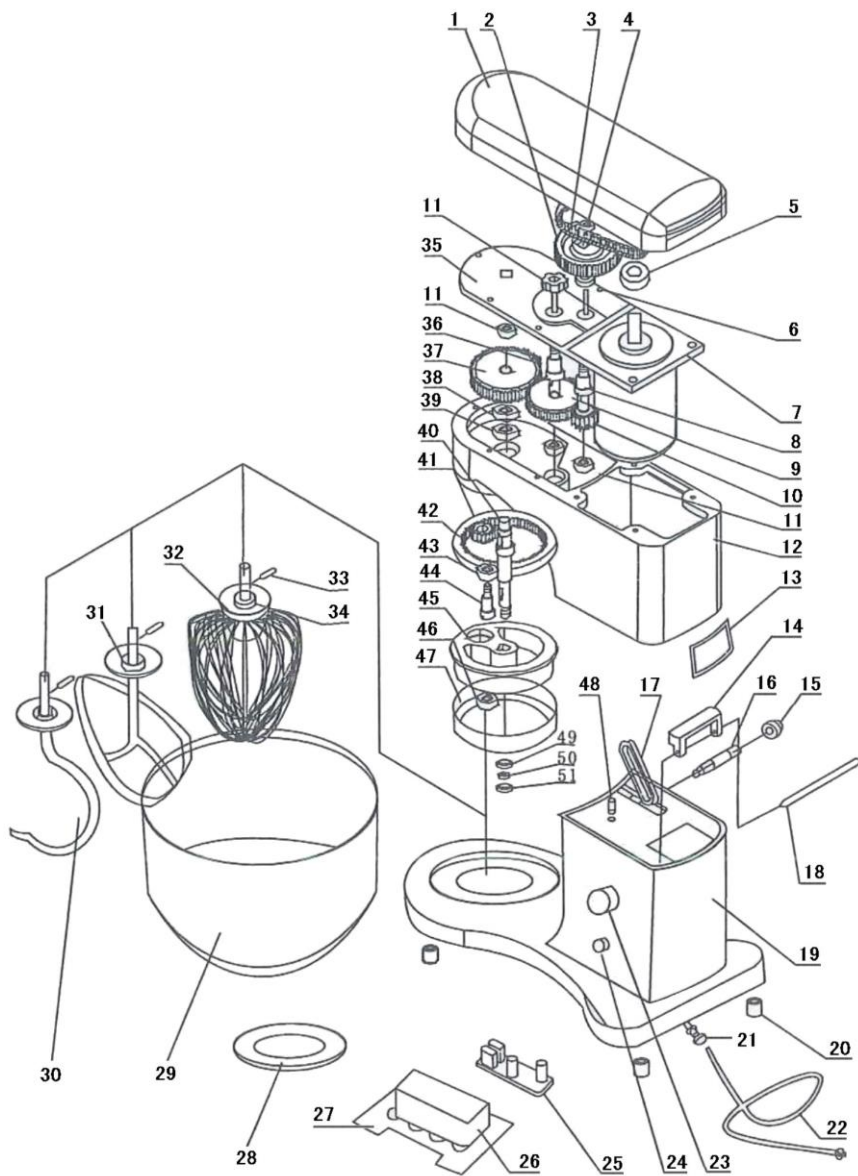
È possibile selezionare diverse velocità di rotazione da 131 rpm a 1000 rpm in base a diversi carichi.

Esiste un'installazione di protezione da sovraccarico nella macchina più recente.

È bella, facile e sicuro da usare. Ci sono ampi campi di applicazione.

Inoltre, questa macchina funziona in modo efficiente e senza intoppi. È un ottimo aiuto per preparare torte e impasti nella cucina occidentale, panifici, bar, ristoranti, a casa, ecc.

I、Illustrazione componenti della macchina



(Disegno 1)

II、 Lista componenti

(tabella 1)

Componente	Numero parte	Descrizione	Commenti
1	5/7L-001	Coperchio superiore	
2	5/7L-002	Carrucola grande	
3	5/7L-003	Cinghia	
4	5/7L-004	Dado	
5	5/7L-005	Carrucola piccola	
6	5/7L-006	Cuscinetto olio	22 x 10 x 6
7	5/7L-007	Motore	
8	5/7L-008	Asse della ruota	
9	5/7L-009	Ingranaggi	
10	5/7L-010	Attrezzi mobili	
11	5/7L-011	Cuscinetto olio	19 x 8 x 6
12	5/7L-012	Box	
13	5/7L-013	Targhetta nome	
14	5/7L-014	Cavallotto	
15	5/7L-015	Maniglia	
16	5/7L-016	Albero chiuso	
17	5/7L-017	Sede chiusa	
18	5/7L-018	Perno asse	
19	5/7L-019	Piano base	
20	5/7L-020	Tappetino di gomma	4 pezzi
21	5/7L-021	Cavo-spina	
22	5/7L-022	Filo elettrico	3 x 0.75 x 2 mm
23	5/7L-023	Pulsante	
24	5/7L-024	Interruttore	
25	5/7L-025	Piastra circuito	
26	5/7L-026	Quadro elettrico	

Componente	Numero parte	Descrizione	Commenti
27	5/7L-027	Pulsante	
28	5/7L-028	Tampone	
29	5/7L-029	Contenitore miscela	
30	5/7L-030	Gancio	Solo per selezione
31	5/7L-031	Agitatore a forma di	Solo per selezione
32	5/7L-032	Agitatore a forma di	
33	5/7L-033	Perno	
34	5/7L-034	Albero di	
35	5/7L-035	Piastra di	
36	5/7L-036	Ingranaggi	
37	5/7L-037	Riduttori	
38	5/7L-038	Cuscinetto 6001	
39	5/7L-039	Sigillo	12 x 25 x 10
40	5/7L-040	Assi centrali	
41	5/7L-041	Riduzione	
42	5/7L-042	Ingranaggio interno	
43	5/7L-043	Cuscinetto 6001	2 pezzi
44	5/7L-044	Asse miscelazione	
45	5/7L-045	Copertura asse	
46	5/7L-046	Sigillo	20 x 25 x 7
47	5/7L-047	Tappo anti-olio	
48	5/7L-048	Perno di	
49	5/7L-049	Piede	
50	5/7L-050	Cuscino a molla	
51	5/7L-051	Dado	

Note: La colonna "Commenti" non indica il numero delle parti come uno

III、 Funzioni

Miscelatore utilizzabile per vari necessità, utilizzando varie tecnologie e velocità adatto per mescolare la pasta, farcire il ripieno, circoncidere le uova e mescolare la panna (creme).

È un ottimo aiuto per essere usato in una cucina occidentale, panetterie, bar, ristorante e a casa.

IV、 Assemblaggio

4.1 È meglio mettere il mixer su un piano orizzontale e stabile. L'altezza migliore è compresa tra 650mm – 750mm. Si prega di lasciare una distanza di 150mm davanti e dietro. Lasciare 300mm a sinistra e a destra.

4.2 L'alimentazione deve utilizzare una presa elettrica di separazione con un dispositivo di protezione.

4.3 La presa elettrica deve essere collegata a terra.

4.4 È necessario che le operazioni vengano effettuate da una persona esperta al momento dell'assemblaggio.

V、 Operazioni

Le parti operative sono in disegno 2.

5.1 Assemblaggio e smontaggio dell'agitatore

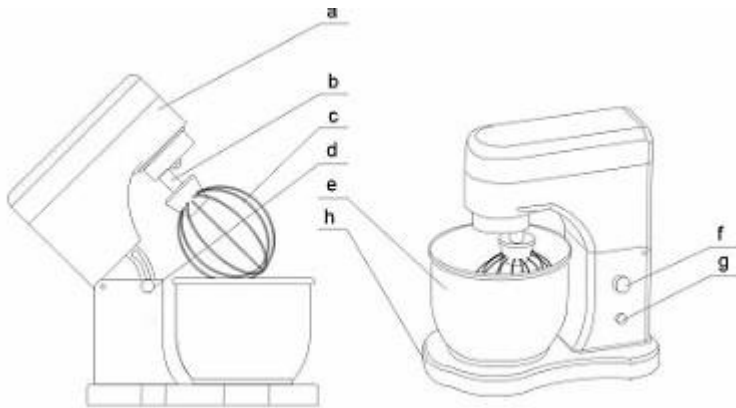
Si prega di interrompere il lavoro della macchina e premere la testa della macchina con la mano destra, quindi la mano sinistra estrarre nella Figura 2 mentre la mano destra premere delicatamente la testa per favore per farlo sollevare automaticamente di 45 gradi.

Ora rilascia la maniglia sinistra e la mano destra ha sollevato la testa di circa 45 gradi, infine la maniglia rimbalzerà automaticamente.

Lungo una chiave dell'asse del miscelatore, inserire leggermente l'agitatore di miscelazione "c" in un foro nell'asse del miscelatore "b". Girare a sinistra in "punto di arresto" per assemblare l'agitatore di miscelazione. Invertire il processo per smontare l'agitatore di miscelazione.

Premere la testa della macchina da taglio con la mano destra e vedere l'autobloccaggio quando la testa è sul posto di lavoro, quindi la maniglia rimbalzerà automaticamente.

Lo stato di sollevamento della testa del mixer (Disegno 2)



(Disegno 2)

- A. Testa del miscelatore B. Asse del miscelatore C. Agitatore del mixer D. Maniglia E. Ciotola di miscelazione F. Regolatore velocità G. Interruttore H. Basamento

5.2 Selezionare un agitatore di miscelazione adatto

Esistono tre tipi di agitatore per la miscelazione di forme per la selezione.

5.2.1 L'agitatore a uncino (No.30) è adatto per oggetti appiccicosi e di grandi dimensioni, come pasta ecc.

5.2.2 L'agitatore a forma di racchetta (n. 31) serve per ingrossare cose, come ripieni di gnocchi di carne, ecc.

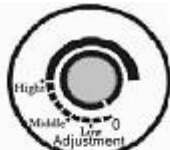
5.2.3 L'agitatore a forma di rete (n. 32) è destinato a ingredienti più specifici, come uova e panna. (no impasti)

Nota: non selezionare l'agitatore di miscelazione sbagliato in quanto la macchina potrebbe non funzionare e, anche danneggiarsi. Si consiglia, di valutare l'utilizzo dei vari agitatori in base alla viscosità del composto.

5.3 Montaggio e smontaggio ciotola

Spegnendo la macchina, sollevando la testa del miscelatore in posizione "a", afferrare saldamente il corpo in acciaio inossidabile con le mani, seguire la rotazione delle mani fino al punto di arresto, a questo punto dovrebbe essere fissato. Invertire il processo per smontare la ciotola. Con 5.1 e la testa del mixer verso il basso, successivamente la maniglia rimbalzerà automaticamente.

(Disegno 3)



3-1



3-2



3-3



3-4

5.4 Regolazione della velocità

Impostando il pulsante di velocità in posizione "0" (Disegno3-1), collegando l'alimentazione elettronica, la spia si accenderà; avviare la macchina e ruotare in senso orario il pulsante per regolare la velocità in base alla consistenza della miscela e all'agitatore di miscelazione. La velocità verrà aumentata mentre il pulsante gira da sinistra a destra.

Quando la freccia si trova nella parte superiore del centro (Disegno 2-3), il mixer è a bassa velocità, ottimo per composti come impasti.

Quando la freccia si trova nella parte superiore del centro (Disegno 3-3) il mixer è a media velocità, ottimo composti come ripieni.

Quando la freccia si trova in alto a destra (Disegno 3-4), il mixer è ad alta velocità, ottimo per ingredienti come crème/uova.

Questo mixer ha una velocità infinitamente variabile, ed è possibile scegliere la velocità necessaria.

Direzione di rotazione dall'albero in uscita: la direzione di rotazione del coperchio dell'albero principale è in senso orario e la direzione di rotazione dell'albero della miscela è in senso antiorario.

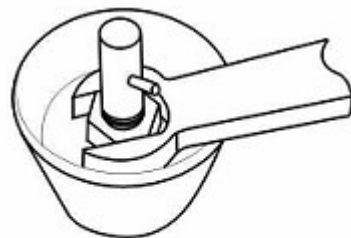
Nota: Attendersi a quanto scritto sopra per i livelli di velocità. In caso contrario, l'efficienza della macchina potrebbe essere ridotta. In caso di rottura, non utilizzare la macchina per più di 10 minuti ogni volta. Potrebbe essere un limite il peso della farina, solo nell'ingranaggio 1. Altri possono essere utilizzati ingranaggio 2 limitato.

5.5 Regolazione dell'altezza dell'agitatore di miscelazione

A volte, lo spazio tra il fondo dell'agitatore di miscelazione e il recipiente è troppo o troppo poco, per questo è necessario regolare l'altezza dell'agitatore di miscelazione. È possibile operare seguendo questi passi (disegno4).

a. Spegnere la fonte di alimentazione

b. Utilizzare una chiave per regolare il dado dell'agitatore di miscelazione



c. Regolare lo spazio, stringendo il dado. **(Disegno 4)**

5.6 A lavoro terminato, riportare il pulsante di velocità in posizione "0", quindi spegnere la macchina e interrompere l'alimentazione.

VI、 Sicurezza

6.1 Rimuovere la macchina, staccare prima l'alimentazione.

Quando si smonta l'agitatore di miscelazione, la macchina deve essere spenta.

6.2 Non usare le dita bagnate per azionare la macchina.

6.3 Non bagnare la macchina, non metterla in acqua.


6.4 Se una parte è rotta o è in condizioni non morali, è necessario spegnere la macchina, in attesa di essere riparata dal tecnico.

6.5 Non mettere le dita nella ciotola, mentre è in funzione.

6.6 Tenere lontano dalla portata di bambini.

6.7 Quando la macchina funziona o la testa si alza, la maniglia "d" deve essere rimbalzata automaticamente.

6.8 Quando la testa si alza, non mettere alcun dito sulle parti di collegamento tra la testa e il supporto della macchina.

6.9 C'è un terminale di contatto di terra (segno  sul retro dei supporti, si prega di tenerli nella posizione originale dopo la manutenzione.

VII、 Manutenzione

7.1 È una macchina per alimenti, quindi tutte le parti a contatto con gli alimenti devono essere rimosse e lavate ogni giorno dopo il lavoro. Non utilizzare alcun tipo di detergente che potrebbe essere dannoso per le persone.

7.2 Non accendere la macchina se la ciotola è vuota.

7.3 Se durante l'utilizzo la ciotola sbatte, interrompere immediatamente il lavoro e correggere o lo spazio o, se necessario, cambiare l'agitatore o il recipiente.

7.4 Se si utilizza la macchina per più di un anno, contattare il fornitore o un agente qualificato per la manutenzione.

VIII、 Problemi e Soluzioni

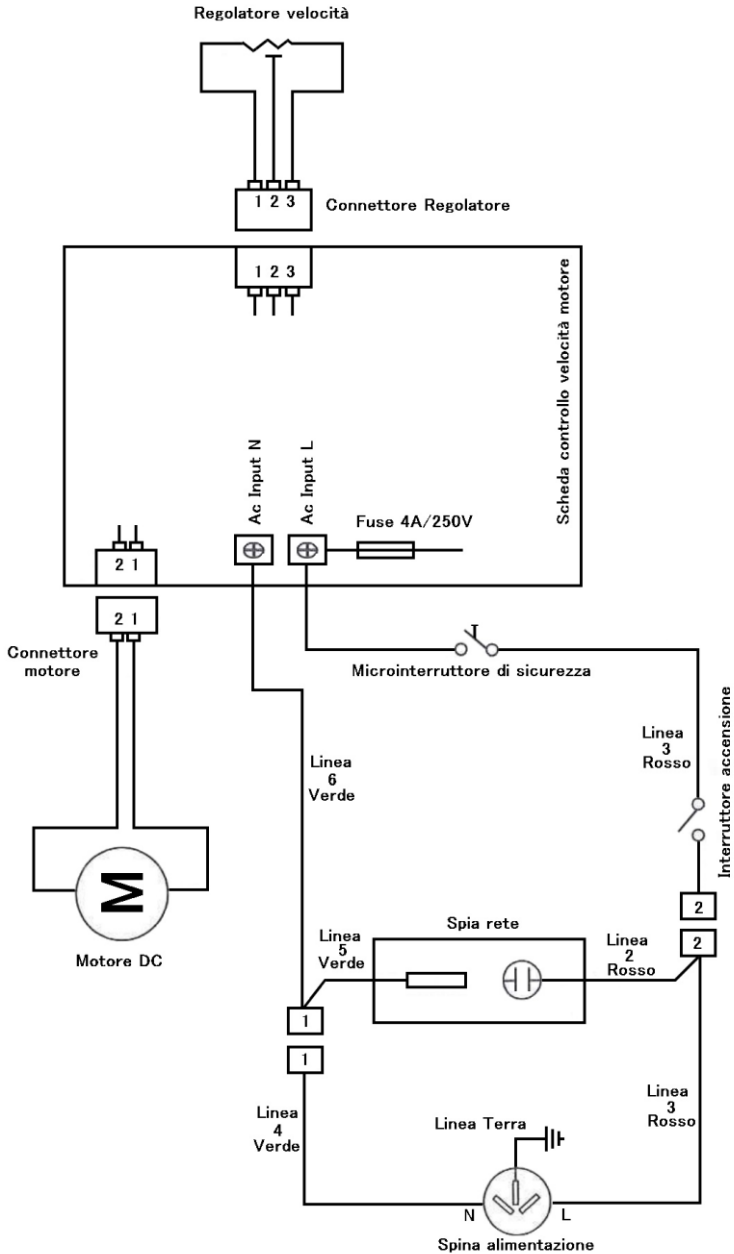
Problema	Ragione	Soluzione
Accesa, ma non funziona	<ol style="list-style-type: none"> 1.No energia 2.il pulsante di velocità non è in posizione "O" 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Controllare la spina 2.Ruotare il pulsante su "O", quindi avviare la macchina
Aumento della temperatura del motore e diminuzione della velocità	<ol style="list-style-type: none"> 1.Voltaggio troppo basso 2.Carico troppo grande <p>Testa non adatta</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.Cinghia usurata 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Controllare parti elettriche 2.Ridurre la quantità della miscela (tabella 2) 3.Scegliere l'agitatore corretto 4. Cambiare la cinghia
Si spegne mentre è in funzione	<ol style="list-style-type: none"> 1.Voltaggio troppo basso 2.Tensione del voltaggio troppo larga 3.Fusibile rotto 4.Utilizzo della macchina per troppo tempo 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ridurre la quantità della miscela (tabella 2) 2. Controllare il voltaggio 3.Cambiare il fusibile 4. Attendere qualche minute prima di continuare il lavoro
Interruttore velocità non funziona	<ol style="list-style-type: none"> 1.Interruttore allentato 2.Interruttore rotto dopo molto tempo di utilizzo 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Stringere le viti dell'interruttore 2.Contattare assistenza manutenzione
Testa batte sulla canna	Posizione della testa non è corretta	Regolare guardando la componente 5.5

IX、Specifiche Tecniche

(tabella 2)

Descrizione	Unità	Parametri	
Capacità della canna di miscelazione	L	5	7
Velocità di miscelazione del mandrino	r/min	Rivoluzione:55~2 80 Rotazione:150~1 020	Rivoluzione:55~2 80 Rotazione:150~1 020
Tensione voltaggio	V	220	220
Tensione frequenza	Hz	50	50
Potenza ingresso	W	300	350
Corrente elettrica	A	1.5	1.5
Peso max uova	g	500	700
Peso max imposto	g	500(farina)	500(farina)
Ambiente di lavoro		interno	interno
Peso netto	kg	25	16
Dimensioni	mm	370×230× 410	410×250× 425

X、Schema elettrico



Questo p

tiva

2012/19/UE riguardante la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Per disfarsi dell'apparecchio, in quanto composto da diversi materiali che possono essere riciclati presso le strutture adeguate, occorre accertarsi di affidarlo ad imprese specializzate sia per il trasporto che per il trattamento dei rifiuti. A tal scopo occorre informarsi e ricercare le imprese atte a ricevere il prodotto per lo smaltimento ed il suo successivo corretto riciclaggio.

Si ricorda, inoltre, che a fronte di acquisto di apparecchio equivalente, il produttore è tenuto al ritiro del prodotto da smaltire.

Il prodotto non è potenzialmente pericoloso per la salute umana e l'ambiente, non contenendo sostanze dannose come da Direttiva 2011/65/UE (RoHS), ma se abbandonato nell'ambiente impatta negativamente sull'ecosistema.

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Si raccomanda di non usare assolutamente l'apparecchio per un uso diverso da quello cui è stato destinato, essendoci il pericolo di shock elettrico se usato impropriamente.



Il simbolo del bidone barrato, presente sull'etichetta posta sull'apparecchio, indica la rispondenza di tale prodotto alla normativa relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). L'abbandono nell'ambiente dell'apparecchiatura o lo smaltimento abusivo della stessa sono puniti dalla legge.

GARANZIA

La garanzia è di UN ANNO dalla consegna dello strumento e consiste nella copertura gratuita della manodopera e dei ricambi per STRUMENTI RESI FRANCO SEDE della VENDITRICE. La garanzia è valida in caso di guasti NON imputabili al Committente (ad es. uso improprio) e NON imputabili al trasporto.

Se, per qualsiasi ragione, l'intervento è richiesto (o è necessario) presso il luogo di utilizzo, saranno a carico del Committente le spese per la trasferta del tecnico: tempi e spese di viaggio ed eventualmente vitto e alloggio.

Se lo strumento è spedito a mezzo corriere, le spese di trasporto (a/r) sono a carico del Committente.

La GARANZIA DECADE nel caso di guasti dovuti ad interventi di personale non autorizzato o di collegamenti ad apparecchiature applicate da altri o per errato inserimento alla rete di alimentazione.

E' ESCLUSO qualsiasi indennizzo per danni, diretti o indiretti, provocati al Committente dal mancato o parziale funzionamento degli strumenti od impianti venduti, anche se durante il periodo di garanzia.

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO

