

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

1. Illustrazione componenti della macchina
2. Lista delle componenti
3. Funzioni
4. Assemblaggio
5. Operazioni
6. Sicurezza
7. Manutenzione
8. Problemi e Soluzioni
9. Specifiche tecniche
10. Disegno Elettrico

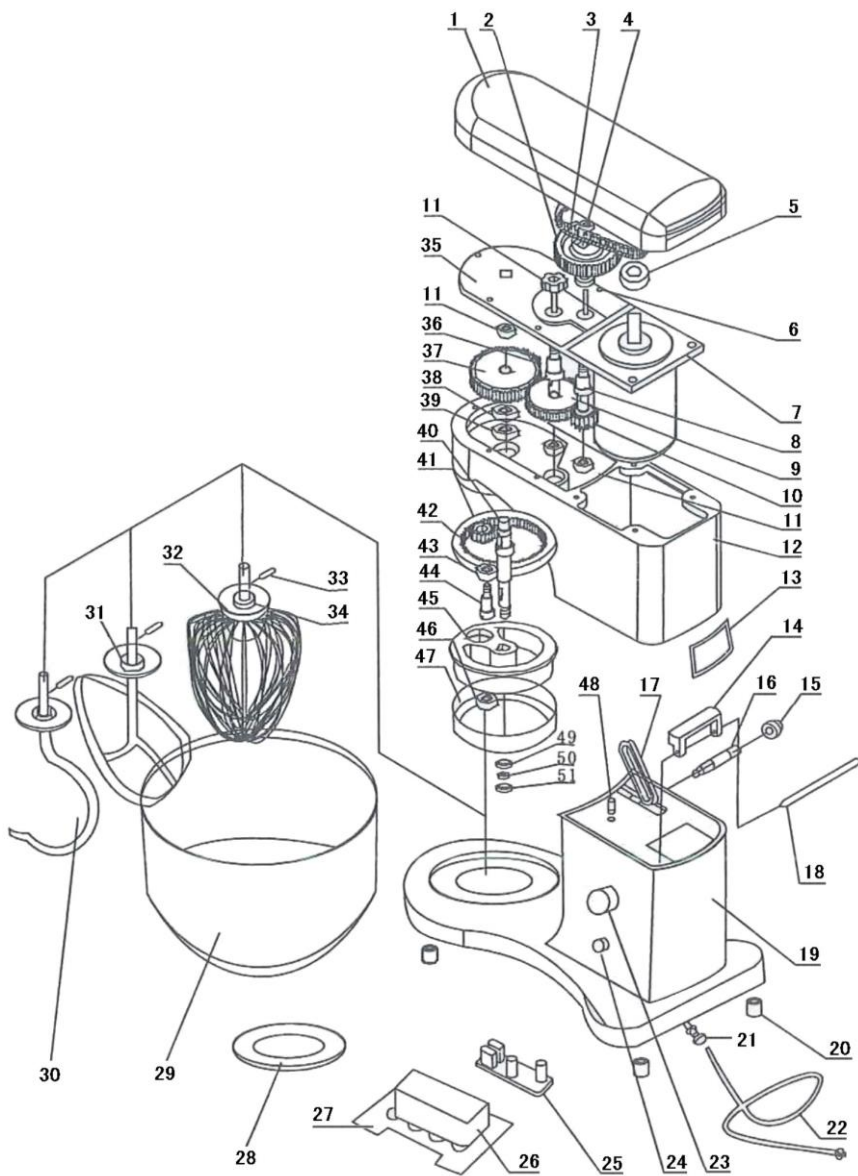
Il prodotto standard esecutivo di JB/4389-1999

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 per la miscelazione degli alimenti. La macchina è un prodotto sviluppato dalla nostra azienda con una tecnologia aggiornata. È in grado di mescolare impasti, ripieni, uova e panna. Nella macchina sono state utilizzate le tecnologie a coppia costante e a velocità infinitamente variabile. È possibile selezionare qualsiasi velocità di rotazione da 131 a 1000 giri al minuto per carichi diversi. La macchina più recente è dotata di un sistema di protezione da sovraccarico. È di bell'aspetto, facile e sicuro da usare. I campi di applicazione sono ampi. Inoltre, questa macchina funziona in modo efficiente e senza intoppi. È un ottimo aiuto per preparare torte e impasti in cucine occidentali, panifici, bar, ristoranti e case, ecc.

1. Illustrazione componenti dellmacchina



(Disegno 1)

2. 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

3. Funzioni

È in grado di mescolare pasta, ripieno per ravioli, uova e panna. È ottimo per l'utilizzo in cucine occidentali, sale per il pane, ristoranti e case.

4. Assemblaggio

- 4.1 È meglio posizionare il mixer su un piano orizzontale e stabile. L'altezza migliore del piano è compresa tra 650 mm--750 mm. Lasciare uno spazio di 150 mm davanti e dietro. Lasciare 300 mm a sinistra e a destra.
- 4.2 L'alimentazione deve utilizzare una presa elettronica separata con fusibile di protezione nominale.
- 4.3 La presa elettronica deve essere dotata di collegamento a terra.
- 4.4 Per l'assemblaggio di tutte le parti elettriche è necessario l'intervento di un elettricista qualificato.

5. Operazioni

Le parti operative sono riportate nel disegno 2.

5.1 Montaggio e smontaggio dell'agitatore

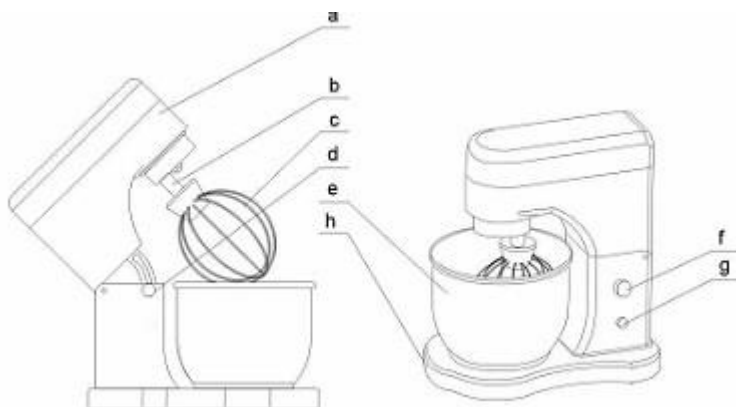
Spegnerla macchina e premere la testa della macchina con la mano destra, poi la mano sinistra tirare fuori come nella figura 2 mentre la mano destra preme dolcemente la testa per farla sollevare automaticamente di 45 gradi. Ora rilasciate la maniglia sinistra e la mano destra solleva la testa di circa 45 gradi, infine la maniglia rimbalza automaticamente.

Lungo una chiave dell'asse del miscelatore, inserire l'agitatore "c" in un foro dell'asse del miscelatore "b". Girare a sinistra fino al "punto di arresto" per assemblare l'agitatore di miscelazione. Invertire la procedura per smontare l'agitatore di miscelazione.

Premere la testa della macchina da taglio con la mano destra e vedere l'autoblocco quando la testa è sul posto di lavoro, quindi 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 Selezione dell'agitatore di miscelazione più adatto

Esistono tre tipi di agitatori di miscelazione da selezionare.

5.2.1 L'agitatore a gancio (n. 30) è adatto a prodotti appiccicosi e di grandi dimensioni, come la pasta, ecc.

5.2.2 L'agitatore a forma di racchetta (n. 31) è adatto a prodotti voluminosi, come il ripieno di gnocchi di carne, ecc.

5.2.3 L'agitatore a rete (n. 32) è adatto a prodotti non bloccati o poco consistenti, come uova e panna.

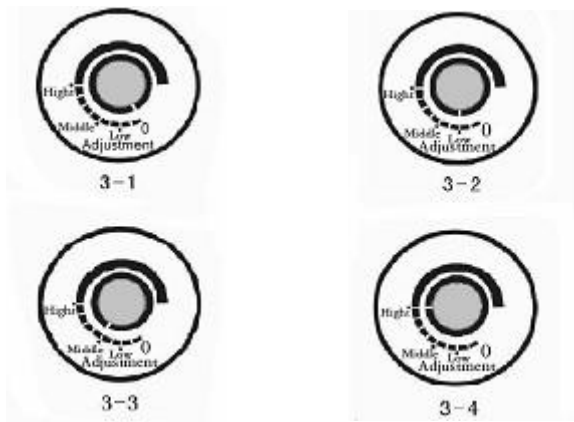
Nota: non scegliere l'agitatore sbagliato, altrimenti la macchina non funzionerà o sarà addirittura danneggiata. La scelta va fatta in base alla viscosità del prodotto da miscelare.

5.3 Come montare e smontare la vasca

Spegnere la macchina, sollevare la testa del mescolatore in posizione "a", tenere il corpo in acciaio inox con le mani, seguire la rotazione della mano fino al punto di arresto, deve essere fissato. Invertire il processo per smontare la vasca.

5.1 abbassare la testa del miscelatore, quindi la maniglia rimbalzerà automaticamente.

(Disegno 3)



5.4 Regolazione della velocità

Impostare il pulsante della velocità sulla posizione "0" (disegno 3-1), collegare l'alimentazione elettronica, la spia si accende, avviare la macchina e ruotare il pulsante in senso orario per regolare la velocità in base alle proprietà dell'oggetto e dell'agitatore. La velocità aumenterà mentre il pulsante gira da sinistra a destra.

Quando la freccia si trova in alto al centro (Disegno 3-2), il mescolatore è a bassa velocità e va bene per l'impasto.

Quando la freccia si trova in alto al centro (Disegno 3-3), il mixer è a velocità media, è adatto per il ripieno dei fagottini di carne.

Quando la freccia è in alto a destra (Disegno3-4), il mixer è ad alta velocità, va bene per le uova.

Questo miscelatore è a velocità infinitamente variabile, l'utente può scegliere la velocità migliore per il proprio lavoro.

Direzione di rotazione dell'albero: Il senso di rotazione del coperchio dell'albero principale è orario, mentre il senso di rotazione dell'albero di miscelazione è antiorario.

Nota: non contravvenire alla legge di scelta della velocità sopra riportata. In caso contrario, l'efficienza di lavoro della macchina sarà ridotta. Se la macchina si rompe, non farla funzionare per più di 10 minuti. Il peso della macchina della farina è limitato all'ingranaggio 1. Altri possono utilizzare l'ingranaggio 2.

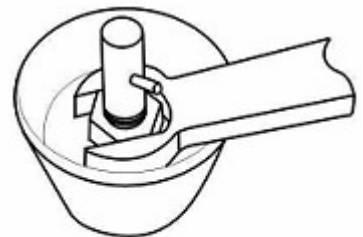
5.5 Come regolare l'altezza dell'agitatore di miscelazione

A volte l'intervallo tra il fondo dell'agitatore e la vasca è troppo ravvicinato, altre volte è troppo grande: è quindi necessario regolare l'altezza dell'agitatore. Si può operare con i seguenti passaggi (disegno4).

a. Spegnerne 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.

6. Sicurezza

- 6.1 Per smontare la macchina, togliere prima l'alimentazione. Quando si smonta l'agitatore, la macchina deve essere spenta.
- 6.2 Non utilizzare le dita bagnate per azionare la macchina.
- 6.3 Non innaffiare la macchina e non metterla in acqua.
- 6.4 In caso di rottura di un componente o di condizioni non corrette, spegnere la macchina in attesa della riparazione da parte di un tecnico.
- 6.5 Non mettere le dita nella vaschetta mentre è in funzione.
- 6.6 I minorenni devono stare lontani dalla macchina.
- 6.7 Quando la macchina è in funzione o la testata si alza, la maniglia "d" deve rimbalzare automaticamente.
- 6.8 Quando la testa si solleva, non mettere le dita sulle parti di collegamento tra la testa e il supporto della macchina per evitare lesioni.
- 6.9 Sul retro dei cavalletti è presente un terminale di contatto di terra (segno) che deve essere mantenuto nella posizione originale dopo la manutenzione.

7. 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 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.

7.5 Attenzione: la macchina si ferma quando la testa viene sollevata.

8. Problemi e Soluzioni

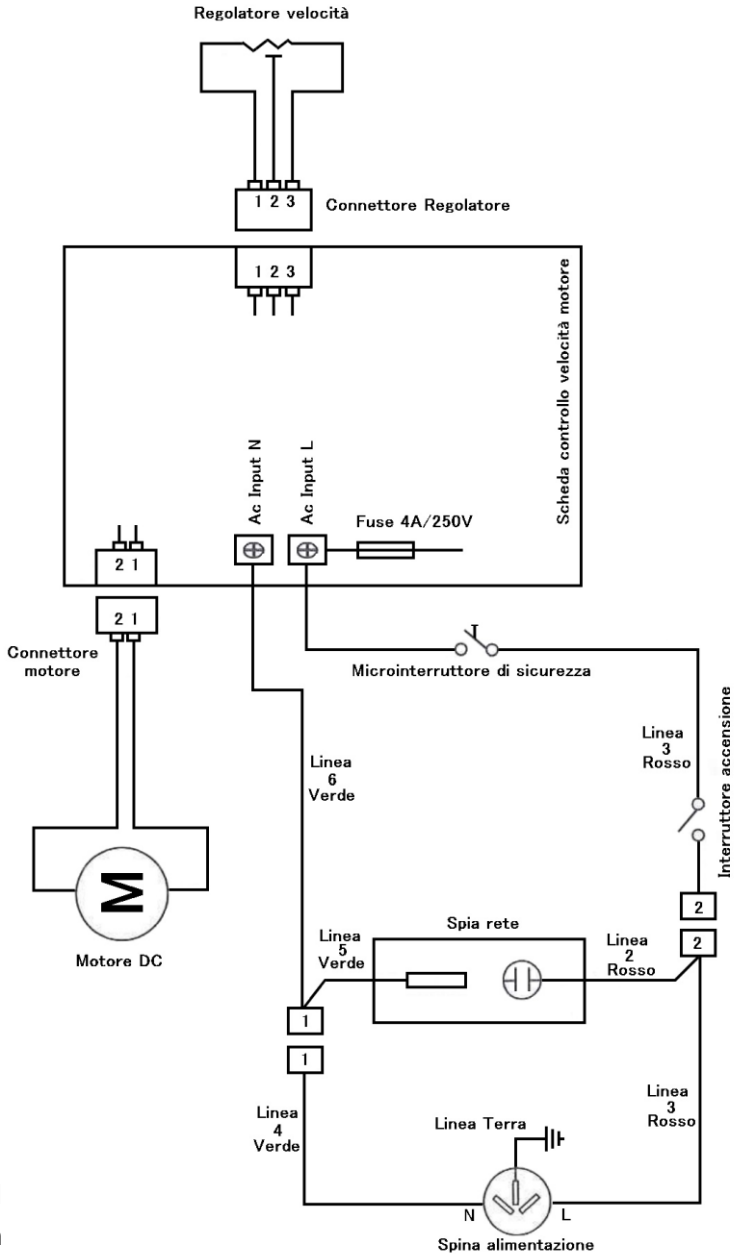
Problema	Ragione	Soluzione
Accesa, ma non funziona	<ol style="list-style-type: none"> 1.No energia 2.il pulsante di velocità non è in posizione "O" 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Controllare la spina 2.Ruotare il pulsante su "O", quindi avviare la macchina
Aumento della temperatura del motore 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

9. Specifiche Tecniche

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

(tabella 2)

10. Schema elettrico



Questo p
2012/19/U
ed elettron

tiva
che

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

