

IMPASTATRICE PLANETARIA CHI7PLD



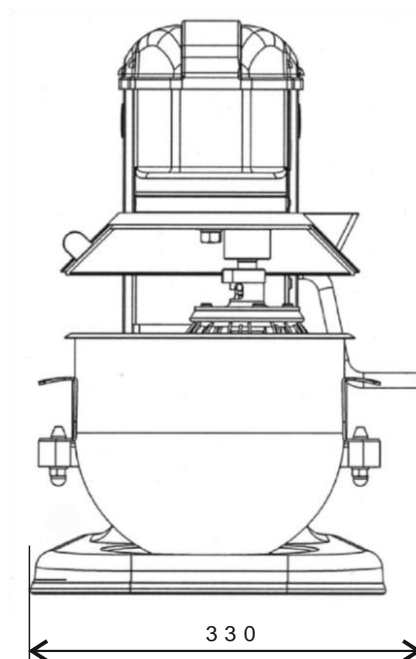
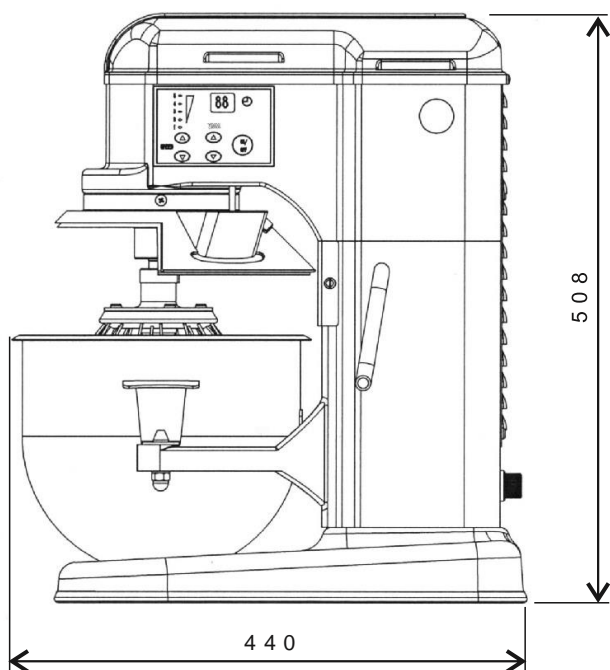
MANUALE D'UTILIZZO

 **CHEF**[®]
Line

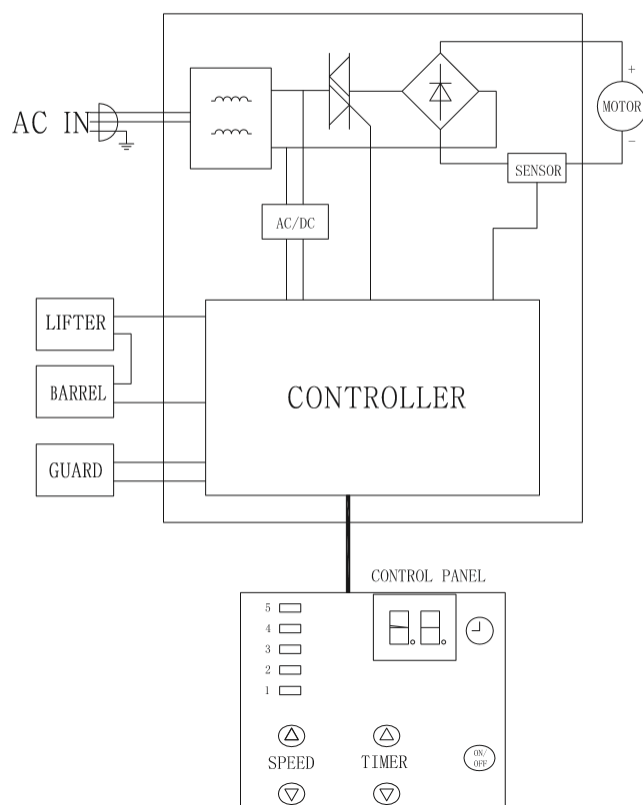
INDICE

Dimensioni apparecchio e schema elettrico.....	4
Introduzione.....	5
1.1 Misure di sicurezza.....	5
1.2 Specifiche tecniche (figura 1 disegno esploso del prodotto)	5
2 Installazione.....	6
2.1 Posizionamento.....	6
2.2 Collegamento elettrico.....	6
3 Utilizzo.....	6
3.1 Comandi.....	6
3.2 Posizionamento agitatore.....	6
3.3 Posizionamento vasca.....	6
3.4 Guida agli agitatori.....	6
4 Capacità di lavorazione.....	7
Figura 1 Disegno esploso della macchina.....	7
Figura 2 Disegno esploso dei pezzi meccanici.....	8
Figura 3 Manopola rimozione vasca.....	9
Figura 4 Piatto girante e asse di mescolamento.....	10
Figura 5 Accessori standard	11

Dimensioni macchina e schema elettrico



Schema Elettrico



Introduzione

INFO GENERALI

- Questa planetaria da 7Lt ha un'alta potenza di 650W che facilita il mescolamento di impasti più compatti e di portate maggiori.
- Il corpo in metallo e l'interfaccia di utilizzo sono studiati per l'utilizzo professionale.
- Le staffe sono montate su cuscinetti a sfera e ingranaggi di sforzo al 100% acciaio. - I controlli elettronici a 5 velocità favoriscono una velocità bilanciata.
- Le combinazioni di mescolamento e il timer digitale assicurano risultati perfetti.
- Lo sgancio manuale semplificato favorisce il cambio della vasca e degli attacchi. In caso di sovraccarico, l'arresto automatico protegge il motore e le componenti elettriche.
- Sistema di sicurezza con micro switch.

1.1 Misure di Sicurezza

Durante l'utilizzo della macchina, fare sempre attenzione alle seguenti indicazioni. La mancanza nel rispettarle potrebbe essere causa di incidenti durante l'utilizzo.

- **Tenere mani e vestiti ben distanti da vasca e attacchi durante il funzionamento.**
 - **Tenere lontano oggetti duri durante il funzionamento. Per evitare il rischio di scosse elettriche non immergere la macchina in acqua o altri liquidi.**
 - **Utilizzare la macchina esclusivamente secondo gli standard elettrici riportati nella sua targhetta. Scollegare**
 - **l'apparecchio dalla fonte elettrica prima di effettuare le operazioni di manutenzione.**
 - **Non manomettere o rimuovere i sistemi di protezione installati sulla macchina.**
 - **Non lasciare la macchina in funzionamento senza supervisione.**
 - **Si prega di rispettare i programmi di manutenzione e le precauzioni di sicurezza.**
- Capacità massima impasto per pane: 1500 grammi / 60% di idratazione.**

1.2 Specifiche tecniche (figura 1 disegno esploso del prodotto)

Motor: 650 W powerful, ball bearing ventilated within mixer enclosure.

Collegamento elettrico: 208-240V/110-120V Monofase.

Switch e Timer: Compresi nel pannello di controllo digitale.

Cavo e spina: nel complesso 3 cavi di cui uno per la messa a terra e i restanti dedicati all'alimentazione elettrica.

Trasmissione: Gli ingranaggi sono costantemente immersi in un lubrificante dedicato che ne assicura la longevità; gli ingranaggi di trasmissione sono in lega di acciaio termorinforzata lavorati ad alta precisione. Ogni cuscinetto è a sfera.

Velocità: Sono presenti cinque velocità positive da 100 a 500 rotazioni per minuto (RPM)

Coperchio di sicurezza: Una leggera rotazione della coperchio per accedere alla vasca metterà in funzione un micro switch che interrouterà l'alimentazione mettendo in sicurezza l'operatore.

Dimensioni: 345x435x510mm

Peso netto: 20kg

Accessori Standard: Vasca in acciaio inox 1pz

Attacchi agitatori: Spirale impastatrice 1pz, Spatola piatta a foglia 1pz, Frusta a filo 1pz

2 Installazione

Prima di installare la vostra planetaria, controllare che la vostra rete elettrica sia compatibile con i requisiti elettrici della macchina, come indicato nella targhetta della stessa.

2.1 Posizionamento

Posizionare la planetaria nella sua zona di utilizzo. La base deve essere poggiata su un piano robusto regolare. Si necessita di predisporre un'area sgombra per favorire il controllo della macchina e la comodità dell'operatore durante l'utilizzo.

2.2 Collegamento elettrico

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione della macchina è predisposto con una presa a 3 poli con terra. E' imperativo che la presa in cui verrà collegato l'apparecchio sia propriamente predisposta a terra.

3 Utilizzo

Note:

Le nuove vasche e agitatori (foglie, fruste e spirale) necessitano di un lavaggio energico con acqua calda e una soluzione di sapone non aggressivo, di un passaggio con una leggera soluzione di bicarbonato o aceto, e infine risciaquate e pulite con abbondante acqua prima di essere utilizzate. Questa procedura è consigliata anche prima della preparazione di bianchi d'uovo o uova intere.

3.1 Comandi

Tutti i modelli sono muniti di Timer digitale e controllo a 5 velocità.

ON/OFF: per avviare o fermare il ciclo d'utilizzo

Timer: impostabile numericamente per 1-30 min o a utilizzo continuo

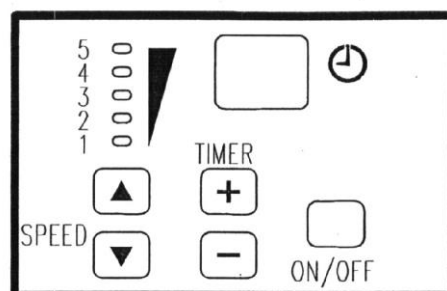
Velocità 1 – Per malleare, pestare e impastare impasto con lievito.

Velocità 2 – Per ammalgamare impasto per torte e biscotti.

Velocità 3 – Per sbattitura, mantecatura e montature medio veloci.

Velocità 4 – Per frustare panna, bianchi d'uovo e glasse.

Velocità 5 – Per frustare piccole dosi di panna o bianco d'uovo.



3.2 Posizionamento agitatore

Per installare l'agitatore o frusta, la vasca deve essere installata e completamente abbassata.

Posizionare l'agitatore nella vasca, inserirlo in alto nella staffa per l'agitatore, e girare in senso orario per adagiare il perno nell'apposito incavo.

3.3 Posizionamento vasca

La vasca deve essere inserita prima dell'agitatore. Per installare la vasca, abbassare totalmente il supporto.

Posizionare la vasca affinché gli incastrì posteriori e frontali si adagino rispettivamente nel perno posteriore e nei fori laterali.

3.4 Guida agli agitatori



GANCIO/SPIRALE PER PASTA:

Frequentemente usato per impasto da panificazione compatto, da usare preferibilmente a velocità 1



BATTITORE A FOGLIA/SPATOLA:

Comunemente usato per paste morbide, pastelle, coperture, puree (anche di patate) e ripieni.

Da usare preferibilmente a velocità 2-3.



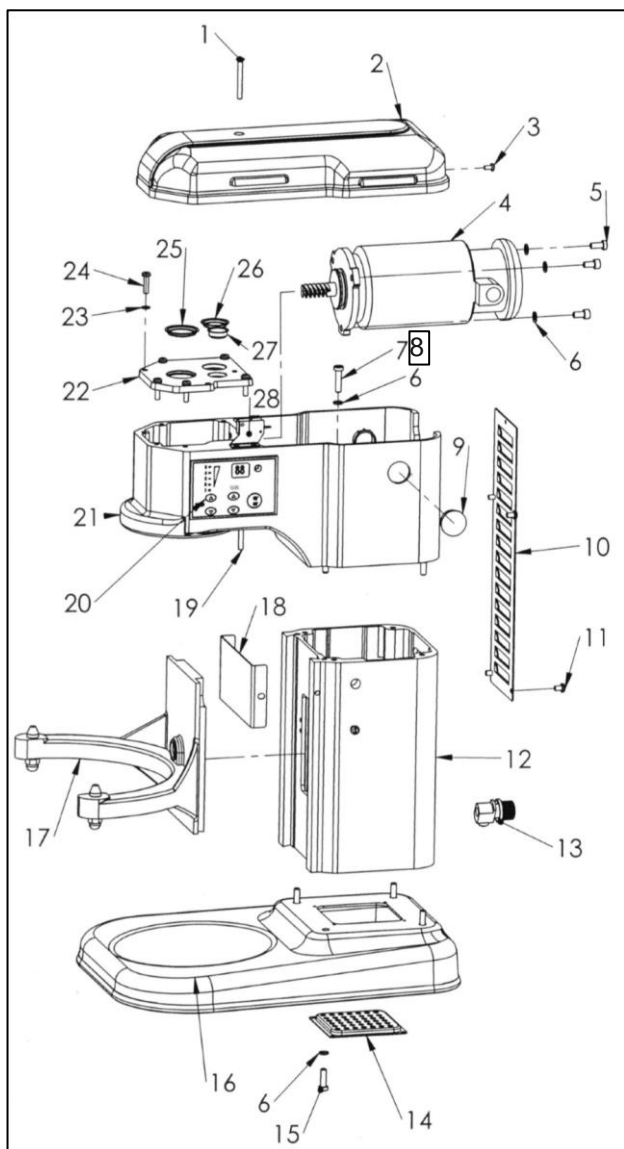
FRUSTA A FILO:

Usato per montare creme, panna e sbattere uova, da usare preferibilmente a velocità 4-5.

4 Capacità di lavorazione

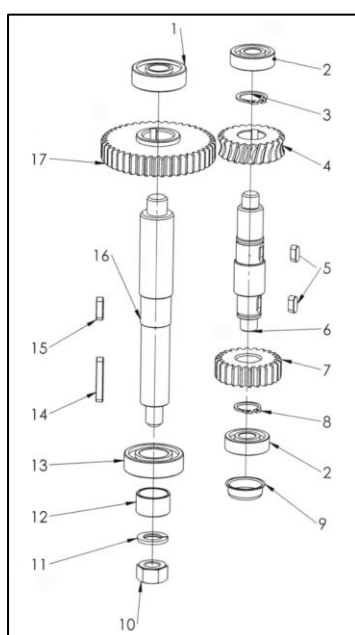
PRODOTTO	AGITATORE/ACCESSORIO	VASCA DA 7 LITRI
Bianco d'uovo	Frusta	700 g
Purè di patate	Battitore	1500 g
Maionese (base olio)	Battitore	3 litri
Meringa (base acqua)	Frusta	1 litro
Impasto waffle/pancake	Battitore	2 litri
Panna montata	Frusta	3 litri
Torta bassa con glasse	Battitore	2000 g
Strati per torta	Battitore	2500 g
Impasto plumcake	Battitore	2500 g
Biscotti allo zucchero	Battitore	2500 g
Torta soffice	Frusta	1000 g
Impasto basi torte e crostate	Battitore	1500 g
Pane o impasto rotolini (Leggeri/medi, idratazione max 60%)	Spirale/gancio, a velocità 1	Farina 800 g + acqua 500 g

Figura 1 Disegno esploso della macchina



Item	Description	Q.ty
1	vite coperchio	1
2	coperchio	1
3	vite	1
4	motore	1
5	vite M6*14	1
6	molla anello	7
7	vite M6*25	4
8	molla anello	4
9	tappo in plastica	2
10	copertura post.ore	1
11	vite M5*8	7
12	supporto	1
13	connettore cavp	1
14	rete della base	1
15	vite M6*20	4
16	base d'appoggio	1
17	braccio	1
18	staffa aggancio	1
19	barra apertura	1
20	pannello controllo	1
21	corpo	1
22	sede boccole	1
23	anello molla	6
24	vite M5*20	6
25	cover asse cent.le	1
26	cover asse ingr.ggi	1
27	cover olio	1
28	parte switch telaio	1

Figura 2 Disegno esploso dei pezzi meccanici



N°	Descrizione	Q.tà
1	cuscinetto 6201	1
2	cuscinetto 6000	2
3	anello bloccaggio 16	1
4	ing.ggio dentato	1
5	key 4*12	2
6	asse ingranaggi	1
7	ing. dentato piccolo	4
8	rondella 14	1
9	cover olio	1
10	dado M10	1
11	anello molla 10	1
12	manica asse cent.le	1
13	cuscinetto 6003	1
14	key 4*28	1
15	key 4*14	1
16	asse centrale	1
17	ing.ggio dent grande	1

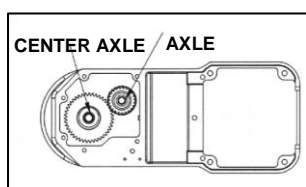
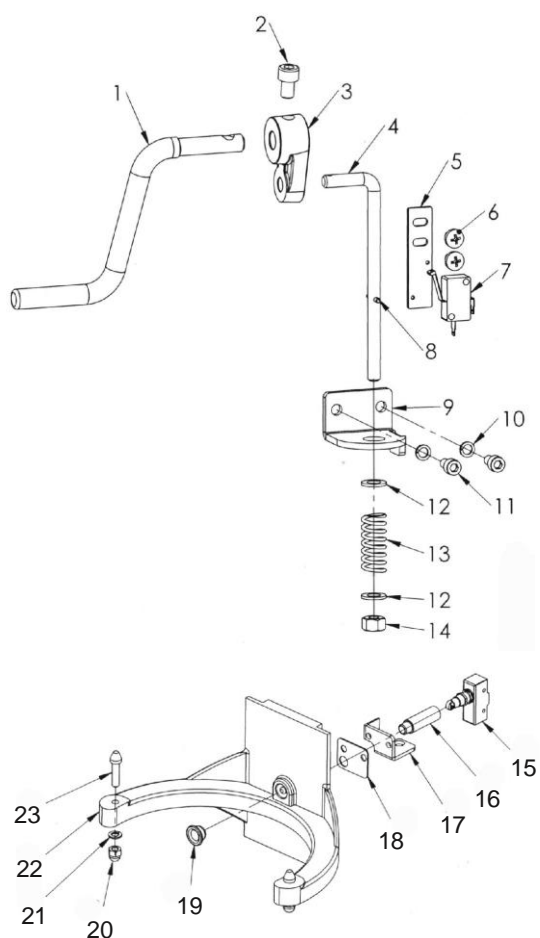
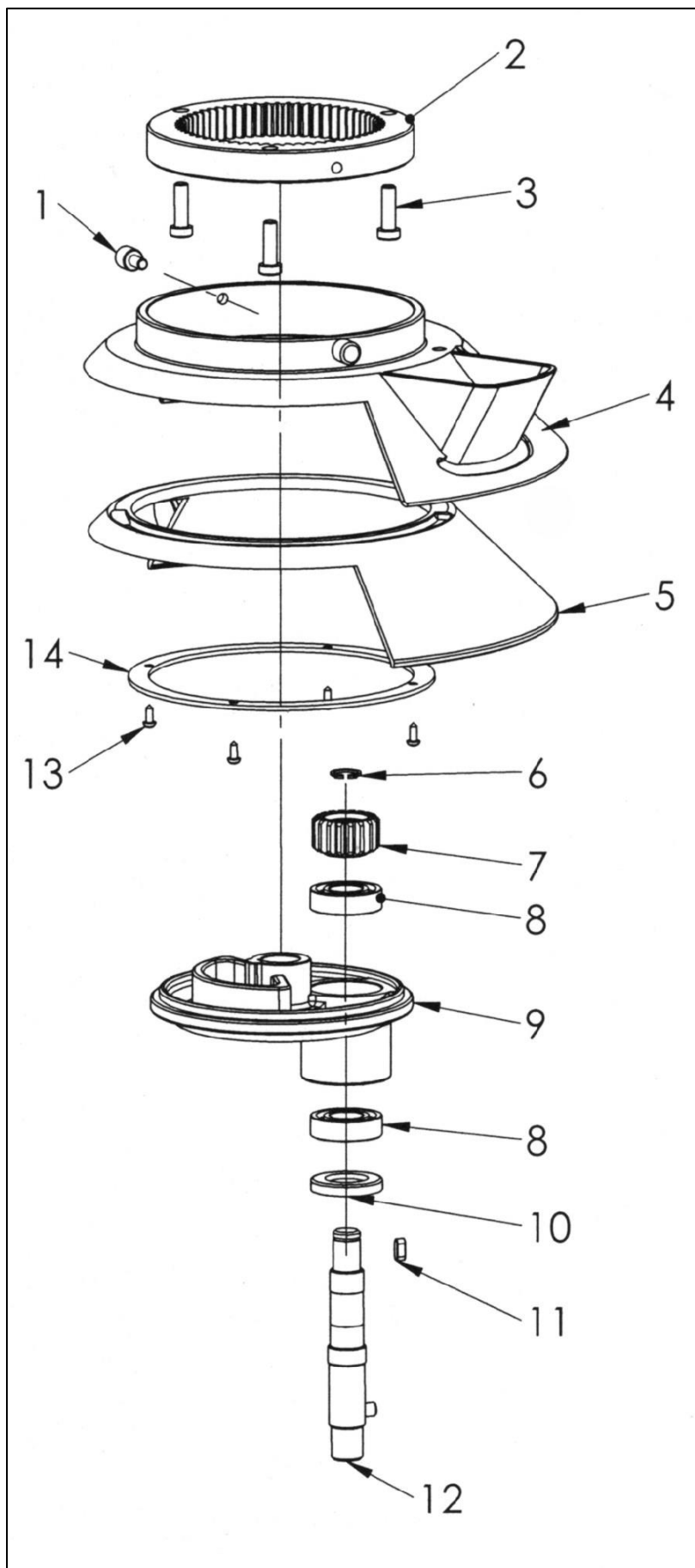


Figura 3 Manopola rimozione vasca



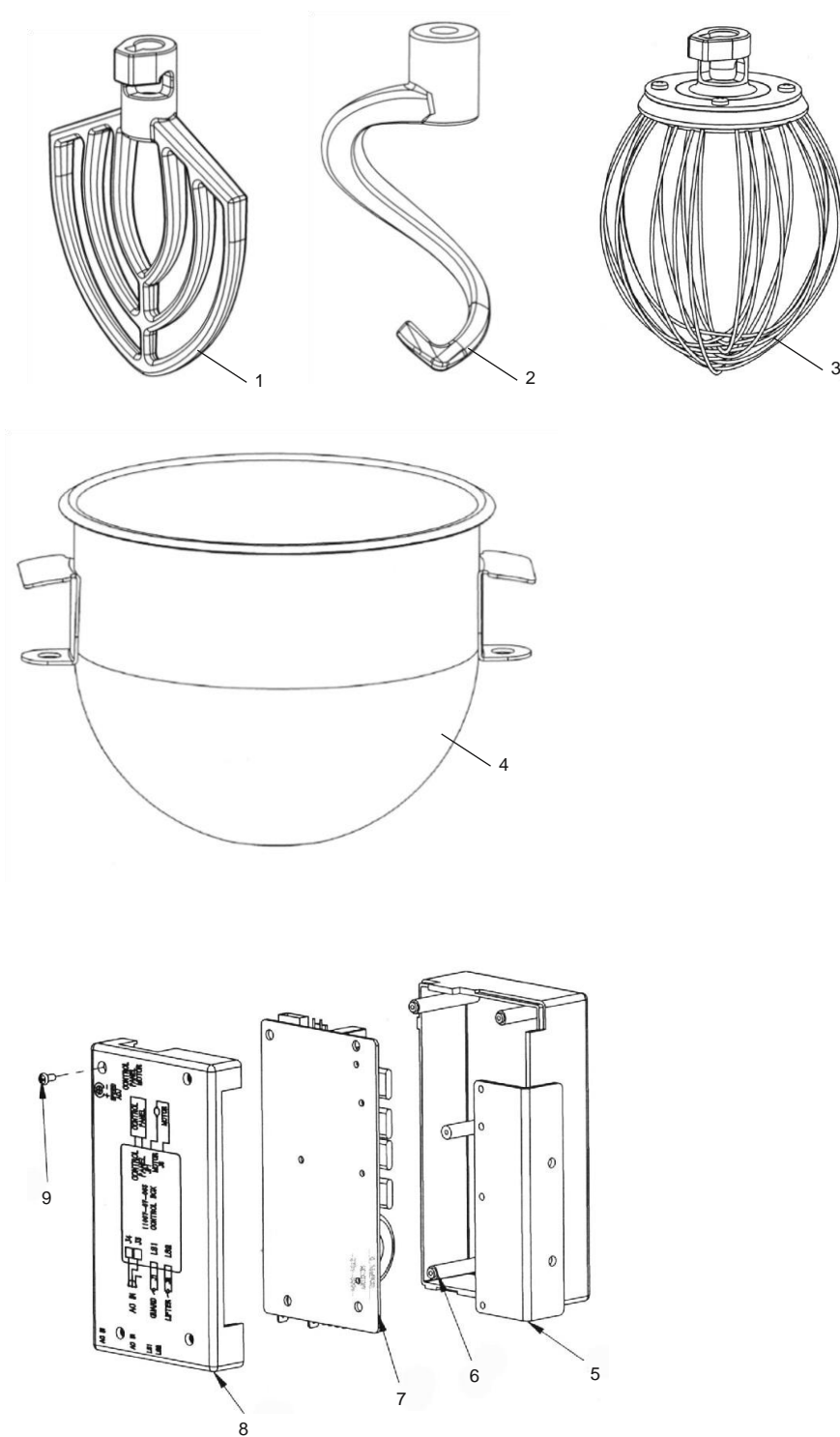
N°	Descrizione	Q.tà
1	Maniglia	1
2	Vite M8*12	1
3	ruota biella	1
4	Barra rialzante	1
5	scheda solleva switch	1
6	vite M6*8	2
7	micro switch	1
8	pin 3*18	1
9	placca braccio	1
10	anello molla 6	2
11	vite M6*12	2
12	rondella piatta	2
13	Molla braccio	1
14	dado M8	2
15	micro-switch	1
16	snodo switch	1
17	scheda switch	1
18	supporto switch	1
19	vite di blocco	1
20	dado	2
21	anello molla	2
22	braccio	1
23	vite vasca	2

Figura 4 Piatto girante e asse di mescolamento



N°	Descrizione	Q.tà
N°	Descrizione	Q.tà
1	vite copertura sic.zza	2
2	ing.gio dentato intr.no	1
3	vite M6*20	4
4	copertura sicurezza A	1
5	copertura sicurezza B	1
6	anello bloccaggio12	1
7	ing.aggio planetaria	1
8	cuscinetto sfera 6002	2
9	piatto girevole	1
10	paraolio PD32*17*5	1
11	key 4*10	1
12	asse mescolamento	1
13	vite	4

Figura 5 accessori standard



	N°	Descrizione	Q.tà
	1	Accessorio I	1
	2	Accessorio II	1
	3	Accessorio III	1
	4	vasca	1
Scheda Madre	5	placca posiz. scatola	1
	6	scatola scheda	1
	7	scheda com.di driver	1
	8	cover tappo scheda	1
	9	vite	4

Riferimenti esplosi inglese

Figura 1 esploso macchina

Item	Description	Q.ty
1	top cover screw	1
2	top cover	1
3	screw	1
4	motor	1
5	screw M6*14	1
6	spring ring	7
7	screw M6*25	4
8	spring ring	4
9	plastic cover	2
10	rear cover	1
11	screw M5*8	7
12	stand	1
13	cable connector	1
14	seat net	1
15	screw M6*20	4
16	seat	1
17	arm	1
18	board	1
19	net's open bar	1
20	control panel	1
21	body	1
22	bearing cover	1
23	spring ring	6
24	screw M5*20	6
25	center axle cover	1
26	gear axle cover	1
27	oil cover	1
28	net's switch rack	1

Figura 2 pezzi meccanici

Item	Description	Q.ty
1	bearing 6201	1
2	bearing 6000	2
3	stop ring 16	1
4	gear	1
5	key 4*12	2
6	gear axle	1
7	small gear	4
8	stop ring 14	1
9	oil cover	1
10	nut M10	1
11	spring ring 10	1
12	center axle sleeve	1
13	bearing 6003	1
14	key 4*28	1
15	key 4*14	1
16	center axle	1
17	big gear	1

Fig. 3 Sistema vasca

Item	Description	Q.ty
1	handle	1
2	screw M8*12	1
3	crankthrow wheel	1
4	lifting bar	1
5	lifting switch board	1
6	screw M6*8	2
7	micro switch	1
8	pin 3*18	1
9	arm's pull plate	1
10	spring ring 6	2
11	screw M6*12	2
12	flat washer	2
13	arm's spring	1
14	nut M8	2
15	micro-switch	1
16	switch knot	1
17	switch board	1
18	switch rack	1
19	knot	1
20	nut	2
21	spring ring	2
22	arm	1
23	bowl's screw	2

Fig. 4 Piatto girante e asse

Item	Description	Q.ty
1	net's screw	2
2	inner gear	1
3	screw M6*20	4
4	safety net (A)	1
5	safety net (B)	1
6	stop ring 12	1
7	planetary gear	1
8	bearing 6002	2
9	turning plate	1
10	oil seal PD32*17*5	1
11	key 4*10	1
12	mixing axle	1
13	screw	4

Fig. 5 Accessori e scheda madre

Item	Description	Q.ty
1	Mixing device I	1
2	Mixing device II	1
3	Mixing device III	1
4	bowl	1
5	driver fixing plate	1
6	driver box	1
7	driver	1
8	driver box cover	1
9	screw	4