

Manuale uso e manutenzione

IPX 20 ECO



IP *bake*

© IPBAKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711

Congratulazioni per l'acquisto di questa mescolatrice planetaria. Questa macchina è stata controllata a fondo al fine di garantirVi la consegna di una macchina pronta all'installazione. Per un funzionamento corretto e una lunga durata di vita della macchina, Vi raccomandiamo di leggere attentamente queste istruzioni prima di metterla in funzione.

IPBAKE Vi ringrazia per la Vostra fiducia e interesse e Vi augura un buon lavoro con questa macchina.

ATTENZIONE

L'uso della presente apparecchiatura o di qualsiasi apparecchiatura industriale può generare pericolo di superfici calde, oggetti appuntiti o esposizione ad energia elettrica. Il manuale viene fornito per un utilizzo sicuro ed efficiente dell'apparecchiatura.

Tutte le apparecchiature, che siano ritenute pericolose o meno, devono essere utilizzate secondo i principi delle buone prassi di fabbricazione.

Questa apparecchiatura deve essere utilizzata da un operatore maggiorenne. Prima dell'uso, leggere attentamente e rispettare le istruzioni per lavorare in massima sicurezza e per utilizzare al meglio l'apparecchiatura.

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO

CAPACITÀ 20 Lt.

POTENZA MOTRICE 1,1 kW

Giri/min a 50 Hz

1^a/2^a/3^a velocità

158/293/535

PESO NETTO MACCHINA 60 kg

VOLTAGGIO 220V 1Ph 50Hz

2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA

2.1 SIMBOLI DI SICUREZZA

Per ragioni di sicurezza, fare attenzione al seguente simbolo presente sulla macchina:



L'etichetta avverte che solo il personale qualificato può accedere alla posizione e l'operatore deve scollegare l'energia elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

2.2 INFORMAZIONI DI SICUREZZA SUL LAVORO

La macchina deve essere utilizzata solo da personale adeguatamente addestrato allo scopo secondo il contenuto di questa pubblicazione

Per garantire la sicurezza sul lavoro, è necessario rispettare le seguenti istruzioni:

1. Installare la macchina in conformità con i requisiti di sicurezza sul posto di lavoro.
2. Non porre la macchina vicino a una fonte di calore; la macchina non deve essere utilizzata in un luogo dove l'ambiente circostante può presentare un potenziale rischio di esplosione.
3. Utilizzare la macchina con grande cura e non distrarsi mai.
4. Non indossare indumenti svolazzanti o indumenti con maniche larghe o non allacciate.
5. Non rimuovere, coprire o modificare le targhe di identificazione poste sul corpo macchina.
6. Non utilizzare la macchina come piano di lavoro e non appoggiarci oggetti che non sono necessari alle normali operazioni di lavoro.
7. Non utilizzare la macchina con collegamenti elettrici temporanei o con cavi non isolati.
8. Verificare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione e del morsetto sul corpo della macchina; La sostituzione va effettuata non appena necessario da personale qualificato.
9. Arrestare immediatamente la macchina appena si riscontra un funzionamento difettoso o anomalo, una rottura, un qualsiasi movimento errato o rumori inconsueti.
10. Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina dalla rete elettrica.
11. Utilizzare guanti di protezione per la pulizia e la manutenzione.
12. Per tutte le operazioni di manutenzione straordinaria, consultare il fabbricante o personale qualificato o autorizzato.
13. Non utilizzare getti o spruzzi d'acqua per pulire la macchina.
14. Quando si manipolano accessori taglienti, utilizzare guanti antitaglio.

3. INSTALLAZIONE

3.1 REQUISITI GENERALI DI INSTALLAZIONE

NOTA: È importante che la macchina sia installata e che funzioni correttamente prima del suo utilizzo. L'installazione deve essere conforme ai requisiti della normativa locale in materia elettrica, di prevenzione incendi, di sicurezza e tutela della salute.

Questa macchina è stata progettata per garantire un servizio soddisfacente negli anni. Una corretta installazione è essenziale per ottenere migliori prestazioni, efficienza ed un funzionamento senza difficoltà.

3.2 INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata in un ambiente con sufficiente aerazione, al fine di evitare un'eccessiva concentrazione di sostanze nocive.

L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da manutentori qualificati. La mancata installazione dell'apparecchiatura secondo le norme e le specifiche del fabbricante esposte in questo paragrafo rende nulla la garanzia.

I componenti la cui regolazione è protetta dal fabbricante (es. con sigillo) possono essere regolati solo da un manutentore autorizzato. Non possono essere regolati dalla persona che esegue l'installazione.

È responsabilità del proprietario fornire e predisporre il necessario per il collegamento della macchina alle utenze di servizio

3.3 DISIMBALLAGGIO

Al momento della ricezione della macchina, eseguire le seguenti operazioni:

Rimuovere l'imballo e le protezioni per il trasporto, comprese le plastiche di protezione, dai pannelli di rivestimento.

Verificare che l'apparecchiatura ed i componenti non abbiano subito danni. Segnalare immediatamente eventuali danni al trasportatore e distributore. Mai utilizzare la macchina con parti danneggiate.

Segnalare eventuali difetti al distributore che ha fornito la macchina

3.4 POSIZIONAMENTO

1. Scegliere un luogo nel quale la macchina possa avere almeno uno spazio di 0,6 m attorno per il funzionamento, la pulizia e la manutenzione.

2. Collocare la macchina approssimativamente nella sua posizione di lavoro. La spezzatrice deve essere installata su un pavimento piano, solido e asciutto.

3. Si raccomanda che la macchina sia livellata da davanti a dietro e da un lato all'altro. Questo garantisce la massima stabilità.

3.5 COLLEGAMENTO ELETTRICO

1. Una presa elettrica deve essere raggiungibile dal cavo di alimentazione fornito. Non utilizzare prolunghe per collegare il cavo di alimentazione della macchina alla rete di alimentazione elettrica.

2. Prima di eseguire i collegamenti elettrici, leggere le caratteristiche di targa per assicurarsi che siano conformi a quelle dell'alimentazione elettrica. Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un manutentore qualificato che dovrà rispettare tutte le norme locali applicabili in materia di sicurezza ed elettricità

3. Verificare il collegamento corretto (senso di rotazione) della macchina. Quando la macchina è collegata scorrettamente, il motore funzionerà, ma i coltelli e la piastra di pressione non si moveranno. Se necessario, ci vuole cambiare la posizione di due cavi di fase.

Quando si collega la macchina alla rete di alimentazione, assicurarsi che siano soddisfatte le seguenti condizioni:

1. A 2 m dalla macchina è installato un interruttore generale.

2. In corrispondenza del foro di entrata nella macchina del cavo di alimentazione è montato un pressacavo.

3. Tutti i collegamenti elettrici debbono essere serrati

Una volta effettuato il collegamento elettrico, la macchina è pronta per l'uso

4. ISTRUZIONI PER L'USO

4.1. SELEZIONE DEGLI UTENSILI



FRUSTA: per miscele leggeri come panna, maionese, uova, albumi, pancake e meringhe.



SPATOLA: miscele dense come impasti leggeri, torte, biscotti, glasse, farce e verdure schiacciate.

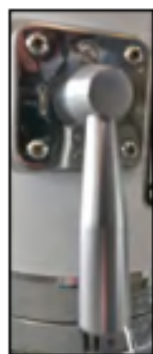


GANCIO: miscele pesanti come impasti e sfoglie.

4.2. SOLLEVAMENTO DELLA VASCA

Girare la ruota di sollevamento in senso antiorario (o premere la leva) per abbassare la vasca. Per cambiare gli utensili e avere un migliore accesso per riempire e svuotare la vasca, è necessario abbassare la vasca. Per sollevare la vasca, girare la ruota di sollevamento in senso orario (o premere la leva) fino ad arrestarla in corrispondenza dei fermi superiori.

4.3. CONTROLLO DELLA VELOCITÀ



Per cambiare le velocità, spegnere innanzitutto la mescolatrice, quindi spostare la leva del cambio sulla velocità desiderata. Al numero 1 corrisponde la velocità minima, mentre al numero 3 corrisponde la velocità massima.

Velocità minima: per miscele pesanti come impasti, biscotti, ecc.

Velocità massima: per lavori veloci e leggeri come montare la panna, sbattere le uova e miscelare sostanze poco dense.

5. PASSAGGI OPERATIVI

- A. Inserire gli ingredienti da miscelare nella vasca insieme all'agitatore. Quindi, fissare la vasca all'apposita staffa.
- B. Fissare l'agitatore sulla testa miscelante
- C. Sollevare la vasca in corrispondenza della tacca superiore con la maniglia/leva di sollevamento.
- D. Posizionare la leva del cambio sulla velocità desiderata, quindi accendere la macchina. Per poter azionare la macchina, è necessario chiudere la griglia di sicurezza e sollevare la vasca.
- E. Spegnerne la macchina e abbassare la vasca con la maniglia/leva di sollevamento, quindi estrarre l'agitatore a lavoro finito.
- F. Estrarre la vasca insieme all'agitatore. Infine, estrarre gli ingredienti Miscelati.

6. ANTINFORTUNISTICA

- A. Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica prima della pulizia o della manutenzione.
- B. Non tentare di pulire la macchina mentre è in movimento. In caso contrario, posso verificarsi infortuni gravi.
- C. Non inserire le mani o utensili da cucina nella vasca mentre la mescolatrice è in funzione.
- D. Non utilizzare la macchina con i coperchi di sicurezza rimossi o gli interruttori di sicurezza non operativi.
- E. Molte operazioni della mescolatrice devono essere iniziate a bassa velocità, aumentandola progressivamente durante la miscelazione.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

- A. Dopo l'uso quotidiano, pulire la superficie della macchina con un panno. Utilizzare un panno inumidito con detergente delicato.
- B. Lubrificare con olio la guida di scorrimento per il sollevamento della vasca. Sollevare e abbassare la vasca diverse volte per lubrificare completamente la guida. In caso di difficoltà a sollevare la vasca, rimuovere i residui di impasto dalla guida, quindi lubrificare con olio. Se il sollevamento o l'abbassamento della vasca risultano ancora difficoltosi, richiedere aiuto per sollevare o abbassare la vasca e procedere a una lubrificazione completa.
- C. Se è ancora difficile sollevare o abbassare la vasca con la maniglia di sollevamento dopo la lubrificazione completa, regolare la vite interna sotto la molla per aumentare la spinta della molla e quindi la forza di sollevamento.
- D. Controllare mensilmente il livello dell'olio degli ingranaggi per evitare perdite



IP *bake*

© IPBAKE Engineering and design for bakery solutions
Via del Lavoro, 45, 36034 Zona Industriale di Molina Vi
Mobile +39.393.9096884 Tel. +39.0445.1947711