

MESCOLATORI PLANETARI PL5 - PL7

PLANETARY MIXERS PL5 - PL7



IT **Manuale di istruzioni, uso e manutenzione**
(Istruzioni originali)

EN **Instruction, use and maintenance manual**
(Original instructions)

Funzionamento

Poiché il miscelatore utilizza tecnologie a velocità variabile e ad ingranaggi planetari, ha un ampio intervallo di velocità. Dispositivo facile da usare. Per impastare, montare le uova e la panna. Ottimo per l'uso in cucina, panetteria, pizzeria, bar, ristorante e a casa.

Montaggio

1. Posizionare il miscelatore su una superficie orizzontale e stabile.
L'altezza più adatta della superficie è compresa tra 65 cm e 75 cm.
Lasciare 15 cm di spazio davanti e dietro, 30 cm a sinistra e a destra.
2. Il miscelatore deve essere alimentato tramite una presa con un dispositivo di isolamento e un fusibile di protezione.
La tensione nominale è 230V e la frequenza è 50/60 Hz.
3. L'alimentatore deve avere un collegamento a terra.

Operatività

Le parti operative sono raffigurate nel disegno 2

1. Montaggio e smontaggio.

Per spegnere la macchina, ruotare la maniglia (e) in senso orario portandola in posizione orizzontale con la mano sinistra.

La testa della macchina si solleverà e si inclinerà automaticamente.

Quindi rilasciare la maniglia, la testa "a" sale a 45°, si bloccherà e la maniglia tornerà in posizione verticale.

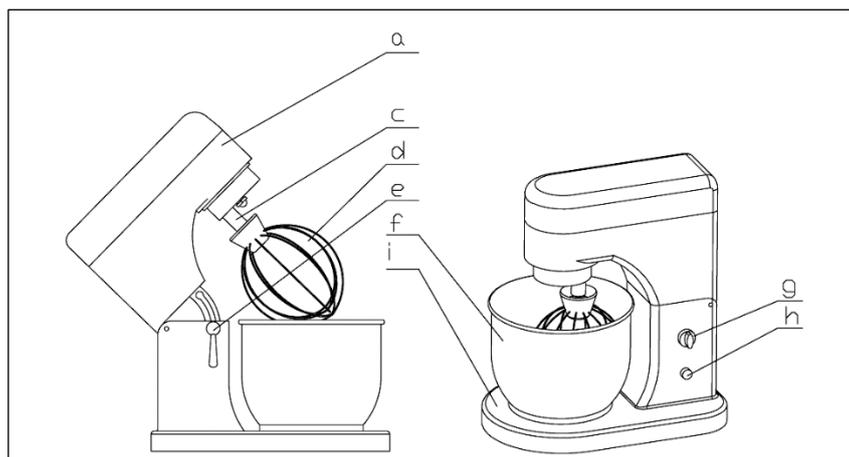
Lungo l'asse del mescolatore, inserire l'agitatore di miscelazione "d" in un foro nell'asse del mescolatore "c", ruotandolo verso sinistra fino al "punto di arresto".

Seguire il procedimento a ritroso per smontare la ciotola.

Ruotare la maniglia in posizione orizzontale con la mano sinistra, la testa scenderà; spingere la testa verso il basso per bloccarla in posizione di lavoro.

La maniglia tornerà automaticamente in posizione orizzontale.

Miscelatore con testa alzata (disegno 2)



- a. Testa del miscelatore.
- c. Asse di miscelazione.
- d. Agitatore di miscelazione.
- e. Maniglia.
- f. Ciotola di miscelazione.
- g. Regolatore di velocità.
- h. Interruttore.
- i. Superficie di base.

Disegno 2

2. Seleziona l'utensile giusto.

Ci sono tre agitatori di miscelazione in forme diverse tra cui scegliere:

- L'agitatore di miscelazione a forma di gancio (PL5 No.30 / PL7 No.39) serve per miscelare l'impasto per pane o pizza, brioche, focaccia ecc.
- L'agitatore di miscelazione a forma di foglia (PL5 No.31 / PL7 No.40) viene utilizzato per impastare impasti né liquidi né duri e corposi, come pasta frolla, pasta fresca, bigné e glasse, impasto per polpette, purè di patate o ripieni.

- L'agitatore di miscelazione a forma di frusta (PL5 No.32 / PL7 No.41) serve per miscelare tutti quegli impasti liquidi o semi-liquidi come pastelle e simili, specialmente quando vengono montati, per esempio panna, uova e albumi.

Nota: Non impostare casualmente la velocità di miscelazione, altrimenti la macchina non funzionerà correttamente.

3. Come montare e smontare la ciotola.

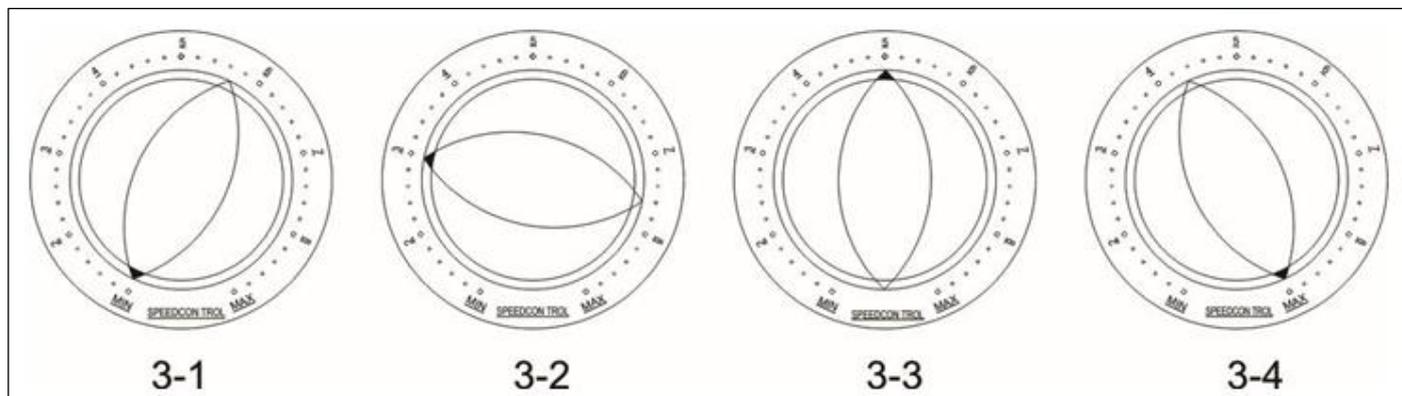
Spegnere la macchina, sollevare la testa del miscelatore "a".

Tenere stretto il corpo in acciaio inossidabile con entrambe le mani, ruotare la ciotola in senso orario fino al punto di arresto, accertandosi che sia bloccata.

Seguire il procedimento a ritroso per smontare la ciotola.

Eseguire nuovamente il passaggio 1, spingendo la testa verso il basso per bloccare, e la maniglia "e" sarà in posizione verticale.

4. Regolatore di velocità.



Disegno 3

Impostando il regolatore di velocità in posizione "0" (disegno 3-1), con collegamento all'alimentazione elettrica, la spia è accesa.

Avviare la macchina ruotando la manopola in senso orario fino alla velocità desiderata.

La velocità aumenta ruotando la manopola da sinistra a destra.

Quando la freccia punta in alto a sinistra (disegno 3-2) il mixer è a velocità ridotta, adatta per impasti duri.

Quando la freccia punta in alto al centro (disegno 3-3) il mixer è a velocità media, adatta per pasta frolla e ripieni.

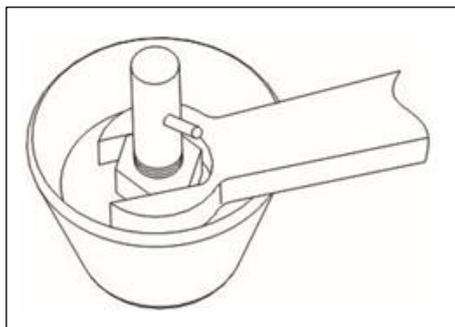
Quando la freccia punta in alto a destra (disegno 3-4) il mixer è a velocità elevata, adatta per creme e uova.

Nota:

- Per non ridurre l'efficienza e la durata della macchina, selezionare la giusta velocità di miscelazione.
- Non utilizzare la macchina per più di 10 minuti ogni volta.
- Il peso massimo della farina da impastare non deve superare i 500 g.

5. Come regolare l'altezza dell'agitatore di miscelazione.

Se c'è troppo poco spazio oppure troppo spazio tra la parte inferiore dell'agitatore di miscelazione e la ciotola, è necessario regolare l'altezza dell'agitatore di miscelazione.



Il dettaglio è indicato nel "disegno 4".

a. Spegnere prima l'alimentazione.

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

c. Regolare l'intervallo.

d. Serrare il dado.

Disegno 4

- Quando l'operazione è terminata, riportare il regolatore di velocità in posizione "0", quindi spegnere la macchina, interrompendo l'alimentazione.

Avvertenze di sicurezza

- Arrestare la macchina, interrompendo l'alimentazione elettrica. Quando si smonta l'agitatore di miscelazione, la macchina della ciotola di miscelazione deve essere spenta.
- Non maneggiare la macchina con le dita bagnate.
- Non sciacquare la macchina, non immergerla in acqua.
- Se alcune parti dovessero essere rotte o trovarsi in condizioni anomale, è necessario arrestare la macchina e attendere l'intervento di un tecnico per la riparazione.
- Non inserire le dita nella ciotola mentre è in funzione.
- Tenere la macchina lontana dalla portata dei bambini.
- Quando è in funzione oppure si solleva la testa, la maniglia "e" deve essere in posizione verticale.
- Quando si solleva la testa, non mettere le dita sulle parti di collegamento tra la testa e la base della macchina per scongiurare il rischio di lesioni.
- C'è un punto di messa a terra (segno \perp) nella parte posteriore del supporto, si prega di mantenerlo nella posizione originale dopo ogni manutenzione.

Manutenzione

- L'apparecchio in oggetto è una macchina per alimenti, quindi tutte le parti che hanno contatto con il cibo devono essere rimosse e lavate ogni giorno dopo il funzionamento. Non usare detergenti farmaceutici che potrebbero arrecare danno alle persone.
- Non accendere se la ciotola è vuota.
- Se l'agitatore di miscelazione tocca la ciotola, interrompere immediatamente l'attività e regolare la distanza, oppure se necessario sostituire l'agitatore o la ciotola.
- Contattare il fornitore e i tecnici per la manutenzione della macchina.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Macchina accesa, ma non funzionante	<ol style="list-style-type: none"> Assenza di alimentazione Il pulsante della velocità non è in posizione "0" 	<ol style="list-style-type: none"> Verificare che la spina e la presa di corrente siano funzionanti. Quindi ruotare il regolatore per avviare la macchina.
La temperatura del motore è aumentata e la velocità è diminuita.	<ol style="list-style-type: none"> La tensione è troppo bassa. Il carico è eccessivo. L'utensile di miscelazione non è adatto. Il nastro è usurato. 	<ol style="list-style-type: none"> Verificare la tensione elettrica. Ridurre la quantità da miscelare (tabella2) Scegliere un agitatore adatto. Applicare un nuovo nastro.
La macchina si arresta improvvisamente durante il funzionamento.	<ol style="list-style-type: none"> Il carico è eccessivo. Ci sono sbalzi di tensione. Il fusibile è rotto. Il tempo di funzionamento continuo è eccessivo. 	<ol style="list-style-type: none"> Ridurre la quantità da miscelare (tabella 2). Controllare il voltaggio. Applicare un nuovo fusibile. Attendere qualche minuto, quindi riavviare.
Il regolatore di velocità è difettoso.	<ol style="list-style-type: none"> Il regolatore di velocità è allentato. Il regolatore si è rotto dopo un lungo periodo di funzionamento. 	<ol style="list-style-type: none"> Serrare le viti del regolatore di velocità. Contattare la manutenzione.
Lo strumento di miscelazione tocca la ciotola.	La posizione dell'utensile di miscelazione è scorretta.	Regolare come indicato al punto 5.

Function Features

As the mixer uses variable speed and planetary gear technologies, it has a wide speed range. Easy to operate. It can knead, whip eggs and cream. It is very good for use in kitchen, bakery, pizzeria, bar, restaurant and home.

Assembly

1. Put the mixer on a horizontal & stable surface.
The best height of the surface is between 65 cm and 75 cm,
Leave 15 cm of space at the front and rear, 30 cm to the left and right.
2. The power supply must be a socket with an isolating device and a protection fuse.
Rated voltage is 230V and frequency is 50/60 Hz.
3. The power supply must have a ground connection.

Operating

Operating parts are in Drawing 2

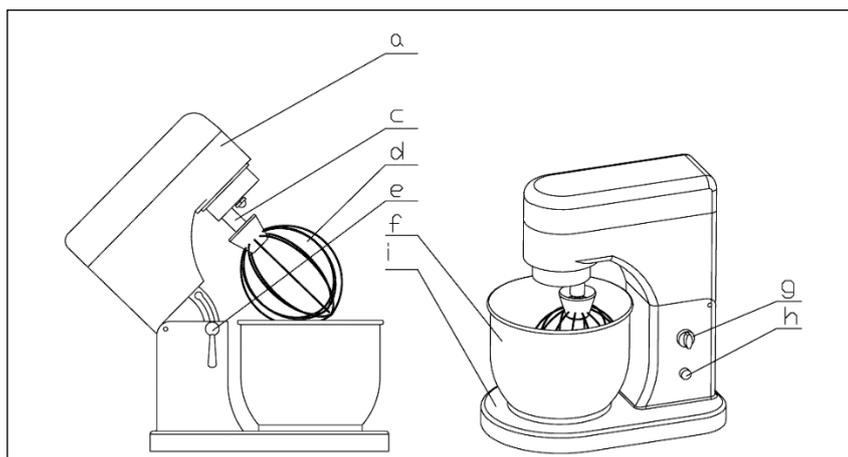
1. Assemble and Disassemble.

To turn off the machine; turn the handle (e) clockwise to the horizontal position with the left hand. The head of machine will rise and tilt automatically. Then release the handle, the head "a" rises to 45°, it will lock and the handle will return to the vertical position.

Along the mixer axle, insert the mixing agitator "D" to a hole in the axle of the mixer "C", turning it left to the "stop point". Reverse the process to disassemble the mixing agitator.

Turn the handle to the horizontal position with the left hand, the head will drop down; push the head down to lock it in the working position. The handle will automatically return to the horizontal position.

The status of mixer head rising (Drawing 2)



- a. Head of mixer.
- c. Mixing axle.
- d. Mixing agitator.
- e. Handle.
- f. Mixing bowl.
- g. Speed adjustment.
- h. Switch.
- i. Base surface.

Drawing 2

2. Choose the right tool.

There are three mixing agitator shapes to choose from:

- Hook shape mixing agitator (PL5 No.30 / PL7 No.39) is for mixing bread or pizza dough, brioche, focaccia etc.
- Racket shape mixing agitator (PL5 No.31 / PL7 No.40) is used to knead neither liquid nor hard and full-bodied doughs such as shortcrust pastry, fresh pasta, cream puffs and icings, dough for meatballs, mashed potatoes or fillings.

- Net shape mixing agitator (PL5 No.32 / PL7 No.41) is for mixing all those liquid or semi-liquid doughs such as batters and the like, especially when they are whipped, for example cream, eggs and eggs whites.

Note: Don't select the mixing speed at random, or the machine will not work correctly.

3. How to assemble and disassemble the bowl.

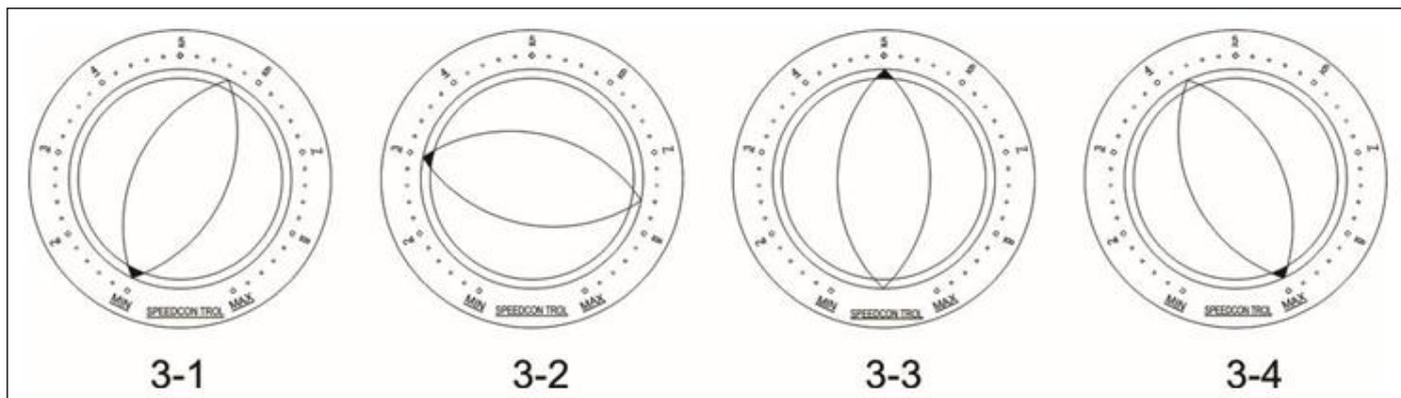
Shut off the machine, raise the head of mixer "a".

Hold the stainless steel body tight with both hands, turn clockwise to the stop halt point, it should be locked.

Reverse the process to disassemble the bowl.

Do step 1 again, pushing the head down to lock and handle "e" will be in the vertical position.

4. Speed adjustment.



Drawing 3

Setting the speed button to "0" position (Drawing3-1), connection to the electric power supply, the indicator light will be on.

Start the machine by turning the knob clockwise to the desired speed.

The speed will increase as the knob rotates from left to right.

When the arrow points to the top left (drawing 3-2) the mixer is at low speed, this is suitable for hard doughs.

When the arrow points up in the center (drawing 3-3), then the mixer is at medium speed, it is suitable for shortcrust pastry and fillings.

When the arrow points to the top right (drawing 3-4), the mixer is at high speed, which is good for creams and eggs.

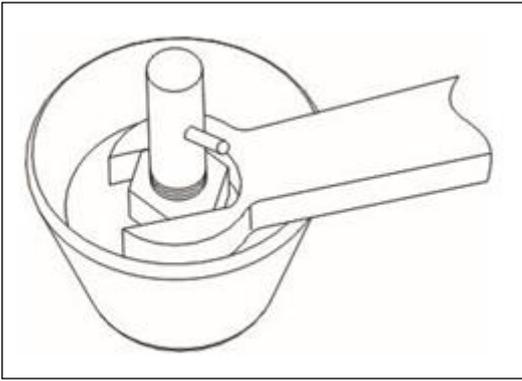
Note:

- In order not to reduce the efficiency and duration of the machine, choose the right mixing speed.
- Do not use the machine for more than 10 minutes each time.
- The maximum weight of the flour to be kneaded must not exceed 500 g.

5. How to adjust the height of the mixing agitator.

Sometimes, the gap between the bottom of the mixing agitator and the bowl is too close and sometimes it is too far away, so you need to adjust the height of the mixing agitator.

The detail is indicated in "Drawing 4".



Drawing 4

- a. Shut off power first.
- b. Use a wrench to release the nut of the mixing agitator.
- c. Adjust the interval.
- d. Tighten the nut.

6. When the job is finished, please turn back the speed button to "0" position, then turn off the machine, cutting off the power.

Safety Caution

1. Stop the machine, cutting the electric power supply. When disassembling the mixing agitator, the mixing bowl machine must be turn off.
2. Don't use wet fingers to operate the machine.
3. Don't rinse the machine, don't put it in water.
4. If any parts are broken or it is in an abnormal condition, you must stop the machine, and wait for it to be fixed by a technician.
5. Don't put fingers in the bowl, while it is operating.
6. Please keep children away from the machine.
7. When it is working or the head is raising, the handle "e" must be in the vertical position.
8. When the head is rising, don't put any fingers on the connecting parts between the head and the stand of the machine which could cause injury.
9. There is a ground point (Mark \perp) in the back of the stand, please keep it in original position after each maintenance.

Maintenance

1. It is food machine, so all parts that have contact with food have to be removed and washed every day after operating. Don't use pharmaceutical cleaning products which could injure people.
2. Don't turn on if there is nothing inside the bowl.
3. If the mixing agitator touches the bowl, stop working immediately, and correct the space or change the agitator or bowl if necessary.
4. Please contact supplier and technicians to maintain the machine.

Troubleshooting

Trouble	Reason	Solution
Turn on, but doesn't work	<ol style="list-style-type: none"> 1. No power 2. The speed button is not on "0" position 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the power plug and socket. 2. Then turn the button to start the machine.
Temperature of motor is increased & speed is decreased.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Voltage is too low. 2. Load is too large. 3. Mixing head is not suitable. 4. Belt is worn out. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the electrical voltage. 2. Reduce quantity to be mixed (table 2) 3. Choose a suitable agitator. 4. Change to a new belt.
Machine suddenly stops while operating.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Load is too large. 2. Voltage fluctuation is too great. 3. Fuse is broken. 4. Continuous operating time is too long. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduce quantity being mixed (table 2). 2. Check the voltage. 3. Put in a new fuse. 4. Wait a few minutes then restart again.
Speed button is faulty.	<ol style="list-style-type: none"> 1. The speed button is loose. 2. The button is broken after long time of operation. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tighten the screw of the speed button. 2. Call for maintenance.
Mixing tool touches the bowl.	The mixing tool position is incorrect.	Adjust as indicated in point 5.

Manufacturer:

Pizzagroup S.r.l.
 Via Carnia 15, Z.I.P.R.
 33078, San Vito al Tagliamento (PN), Italy
 Tel. +39 0434 857000
 Fax +39 0434 857001
 E-mail: pizzagroup@pizzagroup.com
 Website: www.pizzagroup.com

