

**IP** *bake*

*Engineering and design for bakery solutions*

■ Manuale



**IP** *bake*

*Engineering and design for bakery solutions*

**mescolatrice planetaria**

**SE10L**

Congratulazioni per l'acquisto della mescolatrice planetaria.

Per un funzionamento corretto e una lunga durata di vita della mescolatrice, 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.

***IPbake di Pento Francesco***  
*Via Puccini 9 , 36035 Marano Vic.*  
*Vicenza - ITALY*

*Mobile*    +39.393.9096884  
*Tel.*        +39 0445.560641

*Cod. Fisc. PNTFNC72B07E864B*  
*P IVA-03404410247*

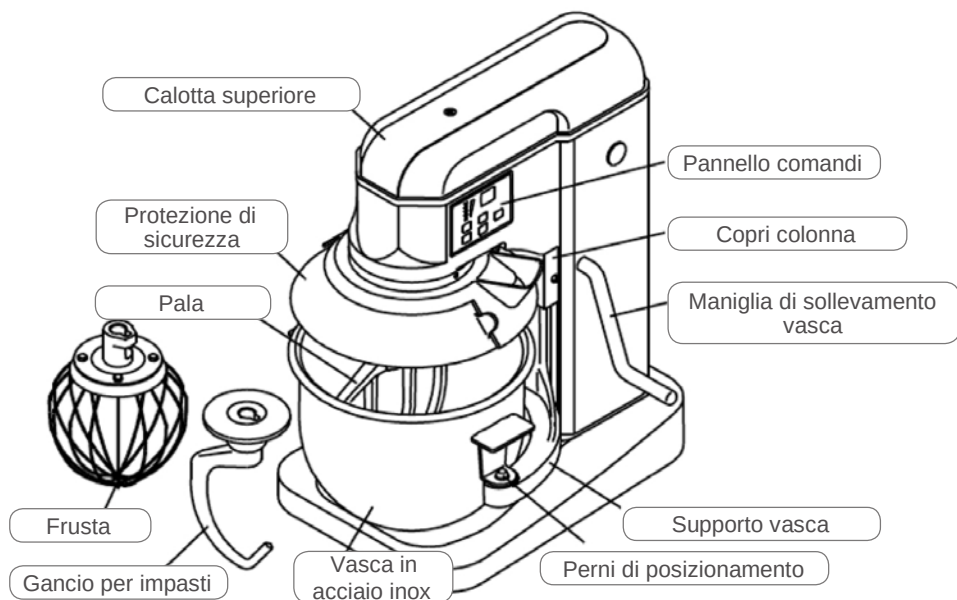
## 1. PANORAMICA

- n La mescolatrice da 10 litri ha una potenza di 650 W ed è adatta a miscelare impasti per pane e torte, panna, meringhe, ecc.
- n Design da professionista da banco con struttura totalmente in metallo.
- n Mozzi con cuscinetti a sfere e ingranaggi in acciaio al 100%.
- n Il controllo elettronico a 5 velocità permette di regolare la velocità in modo continuo.
- n La miscelazione planetaria e il timer digitale garantiscono risultati perfetti.
- n Un semplice sollevamento manuale consente di sostituire la vasca e gli accessori.
- n In caso di sovraccarichi, la macchina si spegne automaticamente per proteggere il motore e i componenti elettrici.
- n Protezione di sicurezza per il modello CE. Se la protezione viene aperta con una rotazione, un microinterruttore spegne immediatamente la macchina per proteggere l'operatore.

### 1.1 Precauzioni di sicurezza

Durante l'uso della macchina, rispettare sempre le seguenti condizioni o operazioni. In caso contrario, possono verificarsi incidenti.

- Tenere le mani e gli indumenti lontano dalla vasca e dagli accessori durante il funzionamento.
- Tenere gli oggetti rigidi lontano dalla vasca e dagli accessori durante il funzionamento.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere la mescolatrice in acqua o altri liquidi.
- Utilizzare la macchina rispettando i valori di alimentazione elettrica indicati sulla targhetta identificativa.
- Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica prima di eseguire la manutenzione.
- Non disattivare o rimuovere i meccanismi di sicurezza presenti sulla macchina.
- Non lasciare la macchina incustodita durante il funzionamento.
- Rispettare gli intervalli previsti per la manutenzione e le ispezioni di sicurezza.
- La capacità massima di farina è di 800 grammi, con una percentuale di acqua superiore al 60%.



## 1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Motore:	potenza 650 W, con cuscinetti a sfere e ventilazione interna all'alloggiamento.
Alimentazione:	100-120 V, monofase 208-240 V, monofase
Interruttori e timer:	pannello comandi digitale combinato
Cavo e spina:	cavo da circa 1,80 m con spina (solo modello 110 V) a 3 fili: uno di messa a terra e due di alimentazione.
Trasmissione:	gli ingranaggi sono costantemente lubrificati da un lubrificante specifico a lunga durata; gli ingranaggi di trasmissione ad alta precisione sono in lega d'acciaio trattata termicamente. Tutti cuscinetti sono a sfere.
Velocità:	la mescolatrice ha cinque velocità da 100 a 500 giri/min
Protezione di sicurezza:	la protezione di sicurezza è per il MODELLO CE. Se la protezione viene aperta con una rotazione, un microinterruttore spegne immediatamente la macchina e protegge l'operatore.
Dimensioni P x L x A:	343 x 483 x 558 mm
Peso netto:	20 kg

Accessori standard:	Vasca in acciaio inox: 1 pz.
	Gancio: 1 pz.
	Pala: 1 pz.
	Frusta: 1 pz.

## 2. INSTALLAZIONE

**PRIMA DI INSTALLARE LA MESCOLATRICE, CONTROLLARE CHE I VALORI DELLA RETE ELETTRICA IN USO CORRISPONDANO A QUELLI INDICATI SULLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DEL MIXER.**

### 2.1 Sede di installazione

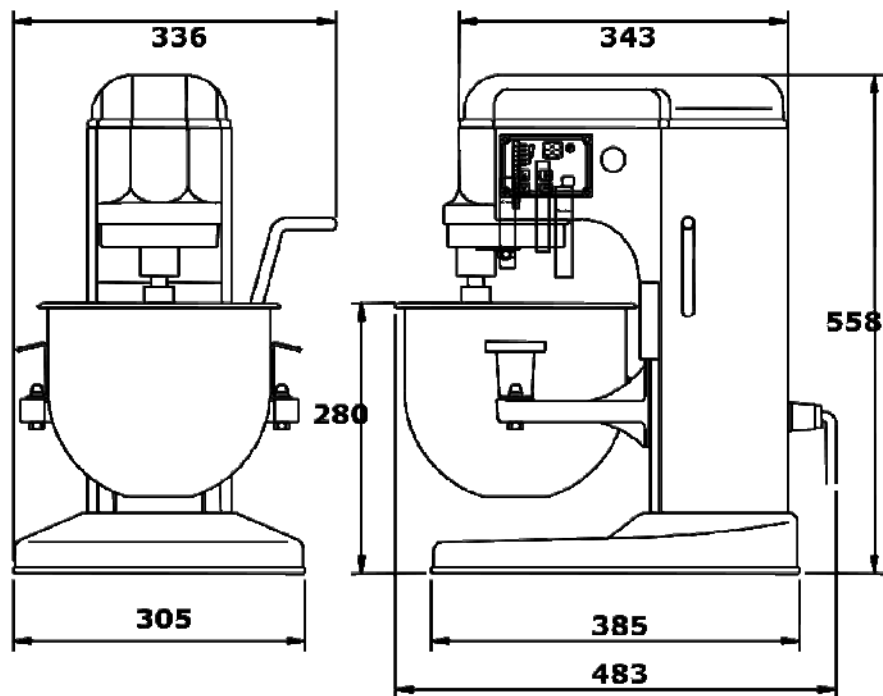
Collocare la mescolatrice nella sede di lavoro. Il banco di lavoro deve avere una superficie piana e resistente. Lasciare uno spazio adeguato intorno alla mescolatrice in modo da poter azionare i comandi e inserire o estrarre le vasche agevolmente.

### 2.2 Collegamenti elettrici (mescolatrici con cavo)

#### **AVVISO:**

**IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DELLA MACCHINA È MUNITO DI SPINA A TRE POLI. LA PRESA ELETTRICA ALLA QUALE VERRÀ COLLEGATA LA SPINA DEVE ESSERE DOTATA DI OPPORTUNA MESSA A TERRA. SE LA PRESA NON È DOTATA DI MESSA A TERRA, CONTATTARE UN ELETTRICISTA.**

### 2.3. Schema di installazione (mm)



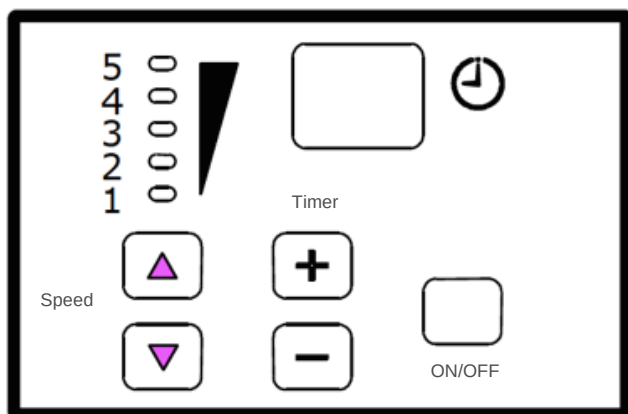
### 3. FUNZIONAMENTO

**Nota:**

**PRIMA DELL'USO**, lavare accuratamente con acqua calda e detergente delicato le vasche di miscelazione e gli agitatori nuovi (fruste, fruste piatte e ganci), quindi risciacquarli con una soluzione leggera a base di bicarbonato o aceto e risciacquarli accuratamente con acqua pulita. Seguire questa procedura di pulizia delle vasche e degli agitatori anche prima di montare albumi o uova intere.

### 3.1 Comandi

Tutti i modelli sono dotati di timer digitale e regolatore elettronico a 5 velocità.



**ON/OFF:** avvia o arresta la macchina

**Timer:** impostazione digitale da 1 a 30 minuti o esclusione timer.

**Speed:**

Velocità 1	Per miscelare, lavorare e impastare impasti lievitati.
Velocità 2	Per miscelare impasti per biscotti e torte.
Velocità 3	Per sbattere, amalgamare e montare a media velocità.
Velocità 4	Per montare creme pesanti, albumi e glasse a caldo.
Velocità 5	Per montare piccole quantità di creme pesanti e albumi.




### 3.2. Installazione degli agitatori

Per installare un agitatore, la vasca deve essere installata e completamente abbassata. Collocare l'agitatore nella vasca, inserirlo nel mozzo e ruotarlo in senso orario per alloggiare il perno del mozzo nella scanalatura sullo stelo dell'agitatore.

### 3.3. Installazione della vasca

La vasca deve essere installata prima dell'agitatore. Per installare la vasca, abbassare completamente il supporto vasca. Posizionare la vasca in modo che la staffa di allineamento sul retro della vasca coincida con l'apposito fermo e che i perni di posizionamento sul lato anteriore del supporto vasca si inseriscano nei fori sui lati della vasca.

### 3.4. Guida all'uso degli accessori

<p><b>GANCIO:</b> Si utilizza di frequente per impasti pesanti per pane. Usare preferibilmente a velocità 1.</p>	
<p><b>Pala:</b> Utilizzata comunemente per impasti leggeri, torte, purè e farce.</p>	
<p><b>FRUSTA:</b> Ideale per montare panna e albumi. Usare preferibilmente a velocità 4-5.</p>	

## 4. CAPACITÀ DI MISTO

PRODOTTO	ACCESSORIO	CAPACITÀ	
Albumi	Frusta	700 g	
Purè di patate	Pala	1.500 g	
Maionese (q.tà olio)	Pala	3 litri	
Meringhe (q.tà acqua)	Frusta	1 litro	
Impasti per waffle/pancake	Pala	2 litri	
Panna montata	Frusta	3 litri	
Impasti per torte monostrato	Pala	2.000 g	
Torte a strati	Pala	2.500 g	
Torte quattro quarti	Pala	2.500 g	
Biscotti allo zucchero	Pala	2.500 g	
Pan di Spagna	Frusta	1.000 g	
Impasti, frolle	Pala	1.500 g	
Impasti per pane o sfoglie (leggeri/medi, 60% acqua)	Gancio velocità 1-2	Acqua 500 g	Farina 800 g



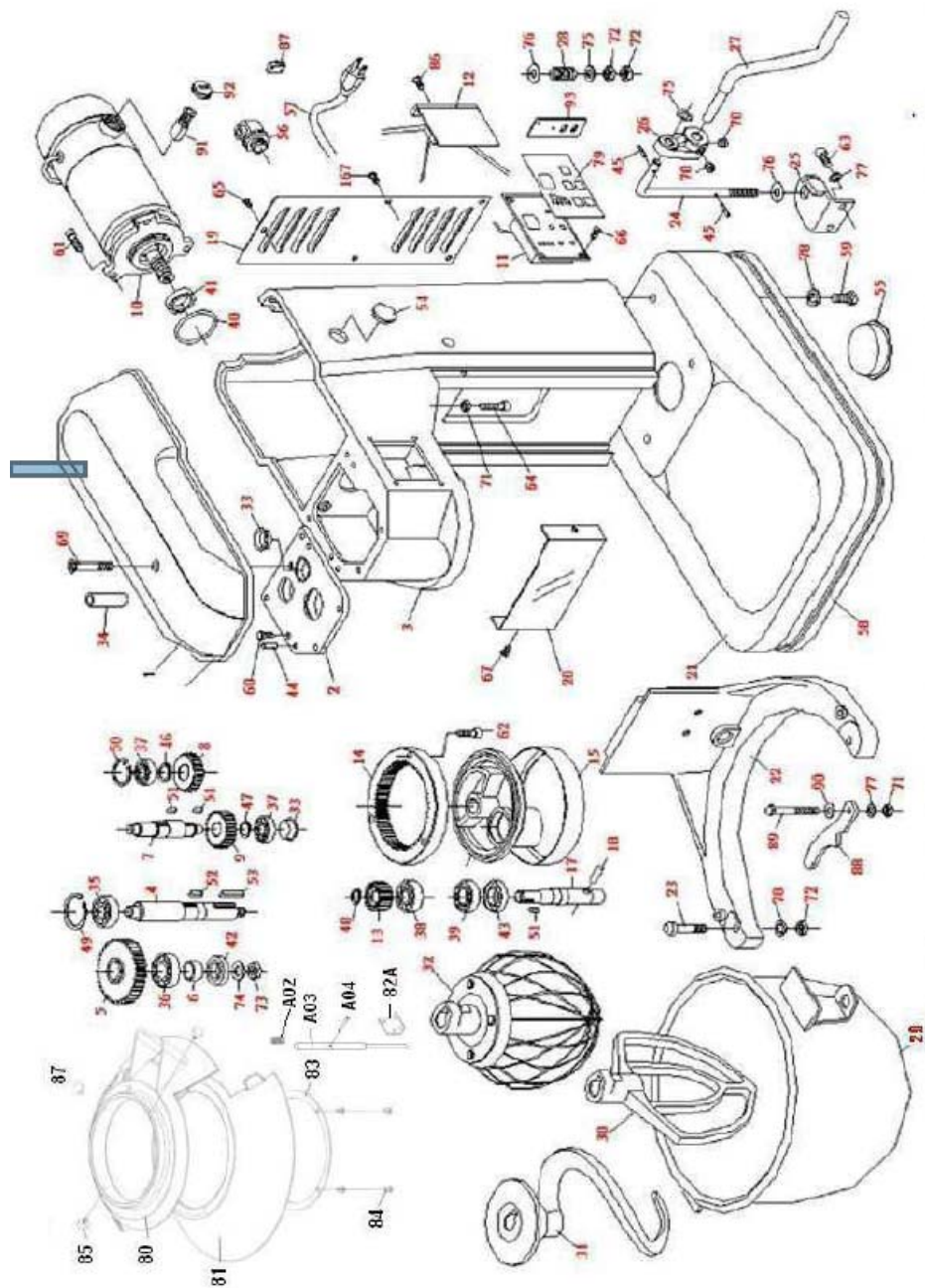
## 5. MANUTENZIONE

**NOTA: TUTTI I LAVORI DI MANUTENZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITI SOLO DOPO AVER SCOLLEGATO L'UNITÀ DALLA RETE ELETTRICA E DALLA MESSA A TERRA.**

- Non utilizzare mai spazzole metalliche o rigide per pulire la mescolatrice.
- Non pulire mai la mescolatrice con un tubo per l'acqua o altri liquidi sotto pressione.
- Dopo l'uso, pulire accuratamente la mescolatrice.
- Rimuovere le vasche e gli agitatori dalla mescolatrice e pulirli.
- La scatola della trasmissione e gli ingranaggi planetari contengono un lubrificante specifico che dura diversi anni. Se è necessario aggiungere lubrificante, ordinarlo presso un nostro rappresentante autorizzato.
- Se un accessorio colpisce la vasca, arrestare la mescolatrice. Il rivenditore vi aiuterà per qualsiasi intervento.

**Se la mescolatrice presenta malfunzionamenti o non funziona, controllare quanto segue.**

- La mescolatrice è collegata alla presa elettrica?
- Il fusibile del circuito elettrico dedicato alla mescolatrice funziona correttamente? Se si dispone di un interruttore differenziale, accertarsi che il circuito sia chiuso.
- Se il problema non è dovuto alle cause indicate sopra, contattare il rivenditore.





***Engineering and design for bakery solutions***

***IPbake di Pento Francesco***

*Via Puccini 9 , 36035 Marano Vic.*

*Vicenza - ITALY*

*Mobile +39.393.9096884*

*Tel. +39 0445.560641*

*Cod. Fisc. PNTFNC72B07E864B*

*P IVA-03404410247*