

Manuale di istruzione

Instruction manual

Manuel d'istruzione



Planetaria - mod. CHPLZ7

Planetary Mixer - mod. CHPLZ7

Batteur – Mélangeur – mod. CHPLZ7

Indice / Index

1	Introduzione <i>Introduction</i>	Pag.	4 9
2	Precauzioni / Assistenza <i>Precautions / Assistance - Précautions/ Assistance</i>	Pag.	4 9
3	Dati identificativi macchina <i>Identification data of machine</i> <i>Données d'identification de la machine</i>	Pag.	4 10 10
4	Dati tecnici della macchina <i>Technical data of machine</i> <i>Données techniques de la machine</i>	Pag.	5 10 10
5	Descrizione macchina <i>Description of machine - Description de la machine</i>	Pag.	5 11
6	Utilizzo utensili e quantità- impasti vari <i>Use of tools and dough quantities</i>	Pag.	6 12
7	Norme di sicurezza <i>Safety norm - Normes de sécurité</i>	Pag.	7 13
8	Funzionamento <i>Running - Fonctionnement</i>	Pag.	7 14
9	Montaggio attrezzature <i>Assembly of equipment</i> <i>Assemblage de l'équipement</i>	Pag.	7 14 14
10	Spegnimento e pulizia macchina <i>Turning off and cleaning of the machine</i> <i>Arrêt et nettoyage de la machine</i>	Pag.	8 15 15
11	Garanzia <i>Warranty</i> <i>Garantie</i>	Pag.	8 15 15
12	Smantellamento e demolizione della macchina <i>Dismantling and demolishing the machine</i> <i>Démantèlement et démolition de l'appareil .</i>	Pag.	8 16 16
13	Schema elettrico <i>Electric plant / Planter électrique</i>	Pag.	17
14	Esploso <i>Exploded view /</i> <i>Vue explosée</i>	Pag.	18

Italiano

1 Introduzione

La ditta declina ogni responsabilità per l'uso improprio della planetaria; la macchina è stata concepita unicamente per montare creme ed impasti morbidi.

2 Precauzione / Assistenza

Precauzioni

Prima di usare la macchina leggere attentamente il presente manuale di istruzione.

I seguenti simboli grafici, riportati sulla macchina richiamano l'attenzione su argomenti importanti per un utilizzo sicuro della macchina.



Assistenza

Per qualsiasi necessità o bisogno di assistenza tecnica, rivolgersi al rivenditore autorizzato.

3 Dati identificativi Macchina

La targa applicata sulla macchina riporta i dati identificativi della stessa:

- Modello della macchina
- Voltaggio in Volt
- Potenza
- Numero di serie

modello/ <i>model</i>	CHPLZ7
voltaggio/ <i>voltage</i>	220/240 V-50/60 Hz
potenza/ <i>power</i>	W 500
n°serie / <i>serial n°</i>	

4 Dati Tecnici della macchina

I dati tecnici della macchina sono riportati di seguito.

Dati tecnici	CHPLZ7	
Capacità vasca	lt. 7	
Dimensioni	cm. 23x40x42h.	
Peso	kg. 17	
Potenza	Watt. 500	
Voltaggio	Monofase 220/240 V - 50/60 Hz	

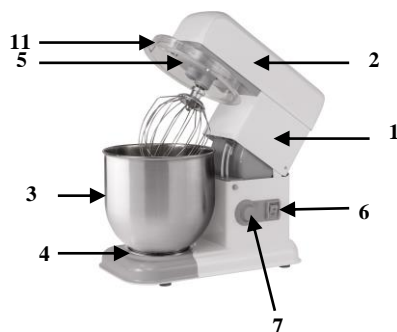
5 Descrizione macchina

La planetaria mod. SM7 è costruita in robusto acciaio verniciato che rende la macchina estremamente solida.

La macchina è dotata di:

- vasca
- frusta
- spatola
- gancio

- 1) struttura macchina
- 2) testata
- 3) vasca
- 4) alloggiamento per vasca
- 5) albero porta utensili
- 6) pulsante start/stop
- 7) variatore elettronico di velocità
- 8) frusta
- 9) spatola
- 10) gancio
- 11) protezione in ABS trasparente



8



9

5



10

6 Utilizzo utensili e quantità- impasti vari CHPLZ7

FRUSTA	QUANTITA' MAX.
UOVA (tuorlo+zucchero)	400 GR. (circa 8 uova+zucchero)
UOVA (albumi)	360 GR. (circa 12 uova)
PANNA FRESCA	1,700 GR.
PAN DI SPAGNA	400 GR. (circa 8 uova+zucchero)
BISCOTTO tipo Savoiaro	400 GR. (circa 8 uova+zucchero)

SPATOLA	QUANTITA' MAX.
PASTA FROLLA	1,500 GR.
BISCOTTI/COOKIES	2,300/2,500 GR.
IMPASTO TORTA	2,300/2,500 GR.
GALLETTE	2,300/2,500 GR.
BIGNE'	2,700 GR.
FRITTELLE	2,700 GR.

GANCIO	MAX. QUANTITY
IMPASTO PER PANE	1,000 GR.*
IMPASTO PER PIZZA	1,000 GR.*
FOCACCIA	2,000 GR.

NOTE IMPORTANTI:

- TUTTI I DATI SOPRA RIPORTATI SONO INDICATIVI PERCHE' LE QUANTITA' VARIANO IN BASE ALLE SINGOLE RICETTE, AL TIPO DI FARINA UTILIZZATA, ALLA QUANTITA' DI LIQUIDO (ACQUA, LATTE, ECC.) E ALLA TEMPERATURA DEGLI INGREDIENTI (CONGELATI O MENO, COME NEL CASO DEL BURRO).
- *: LA QUANTITA' DI ACQUA UTILIZZATA DEVE ESSERE ALMENO IL 60% RISPETTO ALLA QUANTITA' DEGLI INGREDIENTI SOLIDI.

7 Norme di sicurezza

Prima di mettere in moto assicurarsi:

- che la macchina sia ben appoggiata su un piano;
- che la corrente elettrica sia quella riportata sulla targa identificativa;
- che la protezione vasca sia alloggiata correttamente;

Inoltre:

- I simboli grafici dovranno sempre rimanere applicati sulla macchina;
- La protezione vasca non dovrà mai essere rimossa, particolarmente durante il lavoro;
- Per sollevare la testa, bisognerà sbloccare il pulsante "blocca testa". Sollevando la testa un micro-switch fermerà automaticamente la macchina.

La macchina è dotata di tutte le norme di sicurezza ed è in conformità alle norme CE;

8 Funzionamento

La velocità d'impasto si regola con il variatore di velocità (part. Nr. 7)

E' consigliabile partire a velocità minima per poi passare a velocità via via più elevate fino al raggiungimento di quella desiderata.

Per motivi di sicurezza la macchina è predisposta di un sistema di allarme acustico che si avverte, quando il tasto ON (part. 6) è attivato e la testa (part nr. 2) della macchina viene abbassata; l'utensile e quindi la macchina riprendono a funzionare solo se il variatore di velocità viene riportato a zero per poi tornare alla velocità desiderata.

NOTA: la scheda elettronica della macchina è dotata di un sistema di protezione per il motore.

9 Montaggio attrezzature

Prima di montare o smontare qualsiasi attrezzatura assicurarsi che la macchina sia spenta.

Per montare la vasca, prima bisogna sollevare la testa motore agendo sulla leva di bloccaggio.

La vasca inox sarà allora alloggiata nella propria sede posta nella base della macchina. Ruotando la vasca in senso antiorario la stessa si aggancerà nella giusta sede.

Per agganciare l'utensile desiderato (frusta, spatola o gancio), inserire l'utensile nell'albero porta utensili e spingere verso l'alto.

Contemporaneamente girare l'utensile verso destra per agganciarlo sul perno posto sull'albero porta utensili.

Una volta montato l'utensile, abbassare la testa porta motore e girare la leva blocca testata fino al bloccaggio avvenuto.

Prima di accendere la macchina, assicurarsi che la protezione vasca sia alloggiata correttamente.

10 Spegnimento / pulizia macchina

- ◆ A lavoro terminato, bisogna spegnere la macchina e disinserire la corrente elettrica.
 - ◆ Per l'igiene e per la manutenzione della macchina, una volta spenta, lavare accuratamente la stessa con detersivi idonei e risciacquare con acqua.
- Per le incrostazioni, usare solo raschietti di plastica oppure morbidi. Sono assolutamente da evitare prodotti tossici o corpi contundenti.
-

11 Garanzia

Premessa

In sede di costruzione e montaggio la macchina è stata collaudata nella sua funzionalità e sicurezza.

Garanzia

Il periodo di garanzia della macchina è di 12 mesi.

La garanzia non copre il motore elettrico o parti elettriche.

Inoltre, la garanzia non copre danni provocati da cadute o da uno scorretto o improprio uso della macchina.

Per qualsiasi intervento in garanzia, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato.

12 Smantellamento e demolizione della macchina



Nel caso la macchina venga smantellata e/o demolita, i componenti della macchina non presentano un grado di pericolosità, tale da richiedere precauzioni particolari.

Per le parti elettriche ed elettroniche si deve fare riferimento all'art. 13 del Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/Ce, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui la D.Lgs. n° 22/1997 (articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n° 22/1997).

1 Introduction

The company declines every responsibility for the improper use of the planetary mixer; this machine has been created only for mixing cream or soft mixtures.

In case of use of the machine for more consistent mixtures or elastic dough, one must not exceed 500 grams of flour with 55% water.

1 Introduction

La société décline toute responsabilité pour l'utilisation impropre du mélangeur la machine a été conçu uniquement pour fouetter des crèmes et les mélange douces.

Dans l'emploi de la machiner pour des pâtes plus consistantes ou élastiques, il ne faut pas dépasser les 500 gr. de farine avec 55% d'eau

2 Precautions / AssistancePrecautions

Before using the machine read carefully the instruction manual.

The following symbols placed on the machine recall the attention on important subjects for a safe use of the machine.

2 Précautions / AssistancePrécautions

Avant d'utiliser la machine, lire attentivement le manuel d'instruction.

Les symboles suivants reportés sur la machine attirent l'attention sur des aspects importants de l'utilisation en toute sécurité de la machine.

Assistance

For any reason or need of technical assistance, contact the authorised retailer.

Assistance

Pour l'assistance technique, contacter le revendeur autorisé.

3 Identification data of the machine.

The plate placed on the machine quotes the identification data of the same:

- Model of machine
- *Modèle de la machine*
- Voltage in Volt
- *Voltage*
- Power
- *Puissance*
- Serial number
- *Numéro de série*

3 Données d'identification de la machine.

La plaque appliquée sur la machine reporte les informations nécessaires pour son identification:

modello/ <i>model</i>	CHPLZ7
voltaggio/ <i>voltage</i>	220/240 V-50/60 Hz
potenza/ <i>power</i>	W 500
n°serie / <i>serial n°</i>	

4 Technical data of machine

The technical data of the machine are recalled below.

4 Données techniques de la machine

Les données techniques de la machine sont reportés ci-dessous :

Technical data/Données techniques	CHPLZ7	
<i>Bowl capacity/ Capacité de la cuve</i>	lt. 7	
<i>Dimension/ Dimensions</i>	cm. 23x40x42h.	
<i>Weight/ Poids</i>	kg. 17	
<i>Power / Puissance</i>	Watt. 500	
<i>Voltage</i>	Single-phase	

5 Description of machine

The planetary mixer mod. SM7 is constructed in sturdy painted steel which renders it extremely solid.

The machine is equipped with:

- inox steel bowl
- whisk of aluminium
- blade of aluminium
- hook of aluminium

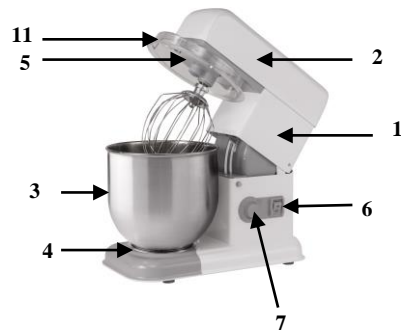
- 1) machine body / Corps de la machine
- 2) head motor / tête du moteur
- 3) bowl
- 4) bowl housing / Logement cuve
- 5) tool spindle / mandrin de l'outil
- 6) Start/Stop button / Interrupteur start/arrêt
- 7) Speed variator / Speed variator
- 8) whisk / fouet
- 9) blade / spatule
- 10) hook / crochet
- 11) ABS bowl protection / protection de la cuve en ABS

5 Description de la machine

Le mélangeur mod. CHPLZ7 est construit en acier verni, ce qui rend la machine très solide.

La machine est fournie avec:

- Cuve en acier inoxydable
- Fouet en aluminium
- Spatule en aluminium
- Crochet en aluminium



8



9



10

6 Use of tools and dough quantities - CHPLZ7

WHISK	MAX. QUANTITY
EGGS (yolk + sugar)	400 GR. (approx. 8 eggs + sugar)
EGGS (albumen)	360 GR. (approx. 12 eggs)
FRESH CREAM	1,700 GR.
SPONGE CAKE	400 GR. (approx. 8 eggs + sugar)
SOFT COOKIES (SAVOIARDI)	400 GR. (approx. 8 eggs + sugar)

BLADE	MAX. QUANTITY
SHORT CRUST PASTRY	1,500 GR.
BISCUITS/COOKIES	2,300/2,500 GR.
CAKE PASTRY	2,300/2,500 GR.
CRACKERS	2,300/2,500 GR.
CREAM PUFF	2,700 GR.
PANCAKE	2,700 GR.

HOOK	MAX. QUANTITY
BREAD DOUGH	1,000 GR.*
PIZZA DOUGH	1,000 GR.*
FOCACCIA BREAD	2,000 GR.

IMPORTANT NOTES:

- ALL QUANTITY DATA REPORTED ABOVE ARE APPROXIMATE AND DEPEND ON THE USER'S SPECIFIC RECIPES, ON THE KIND OF FLOUR, THE QUANTITY OF LIQUID (WATER, MILK, ETC) AND THE TEMPERATURE OF INGREDIENTS (FROZEN OR NOT – for example BUTTER).
- *: PLEASE CONSIDER THAT THE WATER MUST BE 60 % IF COMPARED WITH THE SOLID INGREDIENTS USED.

7 Safety norms

Before starting the machine assure:

- *that the machine be well laid on a plane;*
- *that the electric current corresponds to that recalled on the identification plate;*
- *that the bowl protection be correctly lodged;*

Furthermore:

- *The graphic symbols must always be applied on the machine;*
- *The bowl protection must never be removed, particularly during work;*
- *To lift the head, press the "head block" button;*

When lifting the head a micro-switch will automatically stop the machine.

The machine is provided with all safety norms and is in conformity with norms CE.

7 Normes de sécurité

Avant de mettre la machine en marche , il faut s'assurer que:

- *La machine soit bien placée sur une surface plate ;*
- *que la tension électrique corresponde à celle décrite sur la plaque d'identification ;*
- *que la protection de la cuve soit bien placée ;*

En outre :

- *Les symboles graphiques doivent toujours être fixés à la machine ;*
- *La protection de la cuve ne doit jamais être enlevée, en particulier pendant son fonctionnement ;*
- *Pour relever la tête, agir sur le bouton qui bloque la tête;*

En relevant la tête, un micro interrupteur arrêtera automatiquement la machine

La machine est équipée de toutes normes de sécurité et est conforme aux normes CE.

8 Running

The mixing speed is regulated by using the speed regulator (7) on the control panel

It's preferable to start at minimum speed to then pass to higher levels until reaching the desired speed.

8 Fonctionnement

La vitesse du mélangeur est réglée en utilisant le régulateur de vitesse (7) sur le panneau de commande.

Il est préférable de commencer à une vitesse minimale pour ensuite passer à des niveaux supérieurs jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée.

For safety reasons, the machine is equipped with an alarm system audible when the ON button (6) is activated and the head (2) of the machine is lowered; the tool and then the machine resume work only if the operator turns the speed regulator to position 0 and then moves it to the desired speed.

NOTE: the electronic card is manufactured with a protection system for the motor

Pour des raisons de sécurité, la machine est équipée d'un système d'alarme audible lorsque le bouton ON (6) est activé et la tête (2) de la machine est abaissée; l'outil et la machine reprend son travail uniquement si l'opérateur déplace le régulateur de vitesse en position 0 et puis à la vitesse désirée.

NOTE: la carte électronique est équipée avec un système de protection pour le moteur

9 Assembly of equipments

Before assembling or disassembling any equipment assure that the machine is turned off.

To fix the bowl, first lift the motor head by unscrewing the head block lever.

The inox bowl may then be lodged in its proper housing, placed on the base of the machine. By rotating the bowl anticlockwise, it will be blocked in its correct position.

To position the desired tool (whisk, blade, hook), insert the tool in the tool spindle and push up-wards.

Simultaneously turn the tool to the right in order to block it to the pin placed on the tool spindle.

When the tool has been placed, lower the motor head and screw the head block lever until it is blocked.

Before starting the machine, assure that the bowl protection be correctly lodged.

9 Assemblage de l'équipement

Avant d'assembler ou désassembler tout équipement, s'assurer que la machine soit arrêtée.

Pour fixer la cuve, il faut soulever la tête moteur en dévissant le levier de blocage.

La cuve inox se logera dans l'emplacement correct situé à la base de la machine. En tournant la cuve dans le sens antihoraire, elle s'accrochera dans la position correcte.

Pour accrocher l'outil de votre choix, (fouet, spatule, crochet.....), insérer l'outil dans le mandrin porte-outils et pousser vers le haut.

En même temps, tourner l'outil vers la droite pour l'accrocher sur le pivot situé sur mandrin porte-outils. Une fois que l'outil est monté, baisser la tête moteur et visser le levier qui bloque la tête jusqu'au blocage.

Avant de mettre la machine en marche, s'assurer que la protection de la cuve est positionnée correctement.

10 Turning off / cleaning of machine.

- ◆ *Upon finishing work, the machine must be turned off and the electric current disconnected.*
- ◆ *For hygiene and for the maintenance of the machine, when turned off, accurately wash the same with suitable detergent and rinse with water.
For deposits, only use plastic or soft scrapers. Absolutely avoid using toxic products or hard objects.*

10 Arrêt et nettoyage de la machine

- ◆ *Une fois terminé le travail, il faut arrêter la machine et déconnecter la tension électrique .*
- ◆ *Pour son hygiène et son entretien et après arrêt, il faut laver soigneusement la machine avec des détergents appropriés et la rincer avec de l'eau.
Pour les incrustations, utiliser seulement des raclettes en plastique souples. Il faut absolument éviter les produits toxiques ou des objets contondants.*

10 Warranty

Premise

During constructing and assembly the machine has been tested in its running and safety.

Warranty

The warranty period of the machine is 12 months.

The warranty does not cover the electric motor or electrical parts.

Furthermore, the warranty does not cover damages caused by falls or by an incorrect or improper use of the machine.

For any warranty intervention, exclusively contact the authorized retailer.

10 Garantie

Préambule

Pendant la construction et l'assemblage, la machine a été testée pour son fonctionnement et sa sécurité.

Garantie

Le période de garantie de la machine est de 12 mois.

La garantie ne couvre pas le moteur électrique ou les parties électriques.

En outre, la garantie ne couvre pas les dommages causés par des chutes ou par une utilisation incorrecte ou impropre de la machine.

Pour toute intervention sous garantie, contacter exclusivement le revendeur autorisé.

11 Dismantling and demolishing the machine



If the machine must be dismantled and/or demolished, its components do not entail a degree of danger that requires any particular precaution.

As to the electric and electronic parts one shall refer to the regulations contained in the Art. 13 of the Decreto Legislativo 25 July 2005, nr. 151 called "Attuazione delle Direttive 2002/95CE, 2002/96/CE e 2003/108 CE" about the reduction of the use of dangerous materials contained in electric and electronic equipment and the relevant waste clearance.

Accordingly the operator shall bring the waste equipment to the authorized collecting units which will collect the electrical and electronic waste differentially or the operator shall send it back to the reseller when purchasing new equipment of the same kind.

The illegal clearance of the waste material will lead to the enforcement of the administrative sanctions according to the D. Lgs. Nr. 22/1997 (article 50 and following of the D.Lgs nr. 22/1997).

11 Démantèlement et démolition de l'appareil .



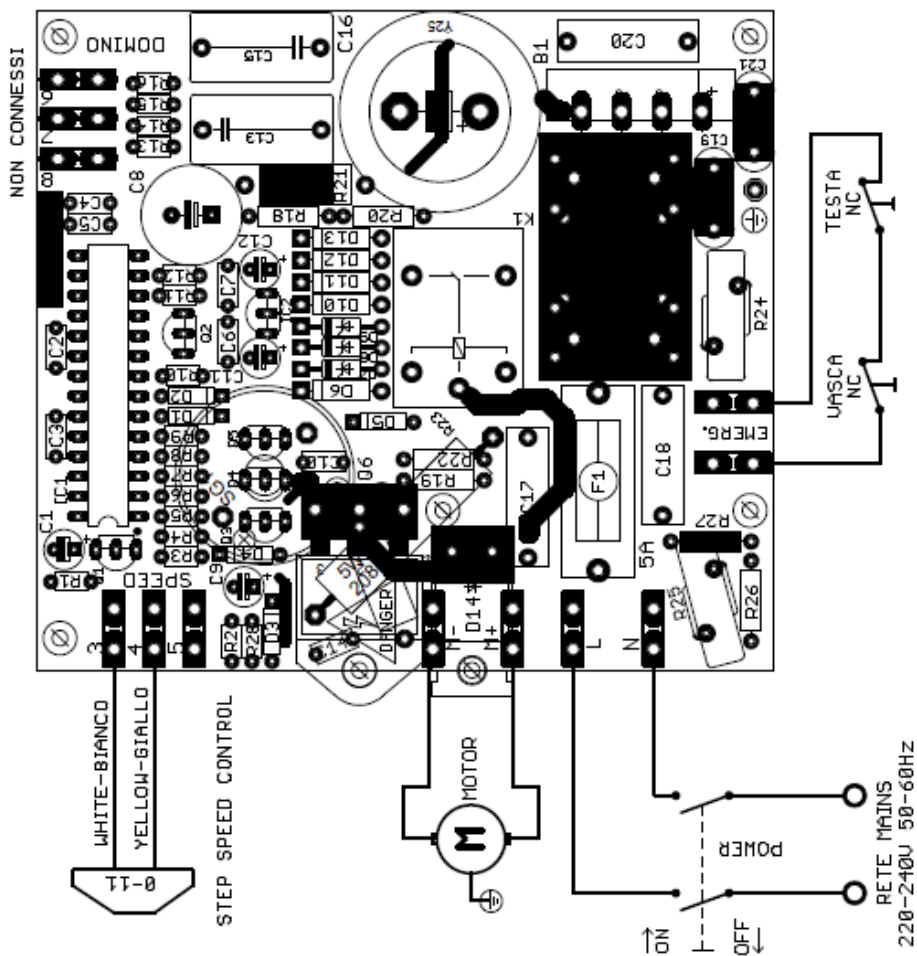
Dans le cas de démantèlement et/ou démolition de la machine, les composants de la machine présentent aucun danger tel de demander des précautions particulières .

Pour les composants électriques et électroniques il faut se référer à l' art. 13 du décret législative du 25 juillet 2005, n 151 « Réalisation des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, et 2003/108/CE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des ordures » .

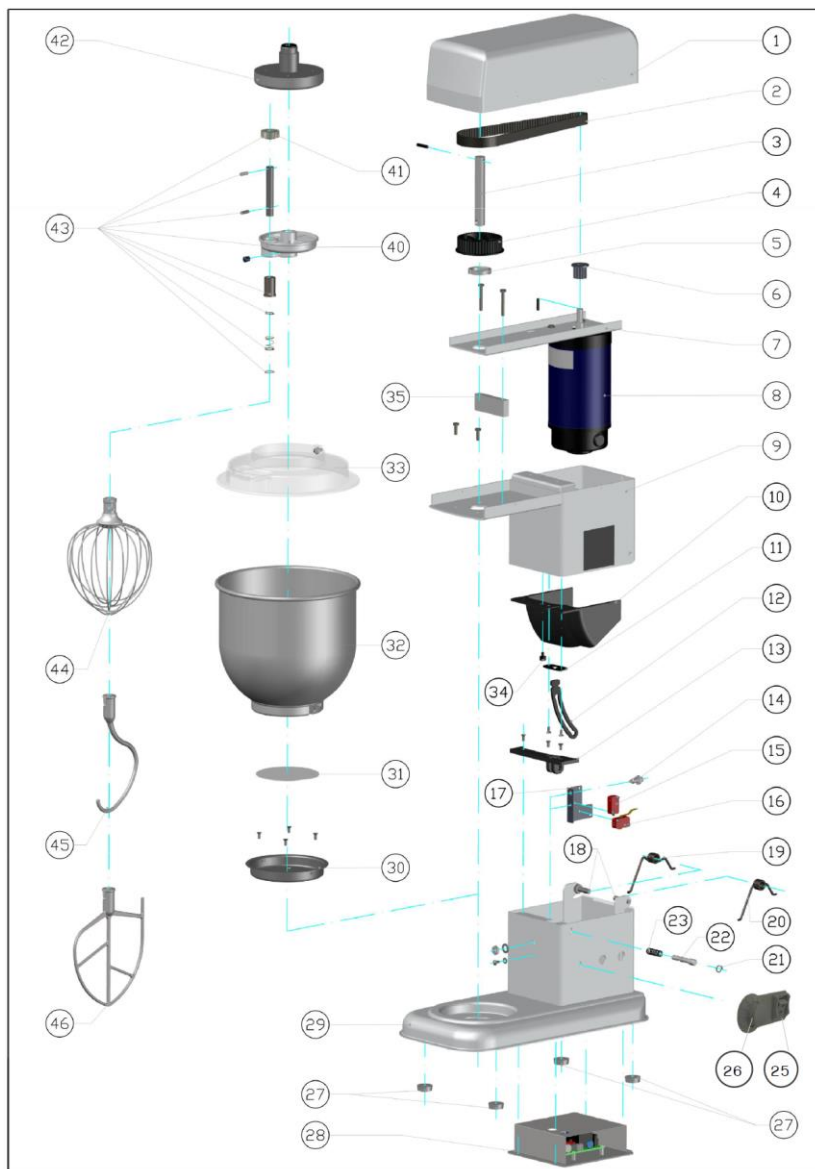
L'utilisateur devra, de conséquent, destiner l'appareil qui ne fonctionne plus chez les centres de récolte des ordures électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un nouveau appareil du même typologie.

L'écoulement illégal de tout produit de la part de l'utilisateur provoque l'application des sanctions administratives du décret législatif n° 22/1997 (article 50 et successifs du D. législatif n° 22/1997)

12 Schema elettrico
Electric plant
Planter électrique



13 **Esploso**
Exploded view
Vue explosée



Numero Number	Codice code	Descrizione	Description	Description
1	102.055	Copertura testa superiore	Head upper cover	Capot tête supérieur
2	102.080	Cinghia	Belt	Courroie
3	102.066	Albero corona dentata	Shaft for plate wheel	Arbre roue à toile
4	102.082	Puleggia tras. utensile	Gear for tool driving	Engrenage conduit outil
5	102.092	Ghiera	Bush	Virole
6	102.081	Ingranaggio motore	Gear for motor	Engrenage moteur
7	102.069	Staffa porta motore	Bracket for motor	Étrier porte moteur
8	102.070	Motore	Motor	Moteur
9	102.090	Struttura mobile	Mobile structure	Structure mobile
10	102.083	Soffietto giunzione	Bellows-type joint	Joints à soufflets
11	102.085	Piatto guida sollev. testa	Plate for head lifting	Plaque pour levage de tête
12	102.085	Guida sollevamento testa	Guide for head lifting	Guide pour levage de tête
13	102.084	Tappo strut. fissa	Plug of fixed structure	Branchez structure fixe
14	102.093	Prolunga micro vasca	Extension of bowl microswich	Extension micro cuve
15	102.073	Micro vasca	Bowl microswich	Cuve micro
16	102.074	Micro testa	Head microswich	Tête micro
17	102.094	Staffa micro	Bracket microswich	Étrier micro
18		Perni cerniera	Hinge pivots	Broches charnière
19	102.088	Molla DX cerniera	Right spring for hinge	Droit ressort charnière
20	102.088	Molla SX cerniera	Left spring for hinge	Gauche ressort charnière
21		Seeger blocco	Seeger block	Seeger bloc
22	102.089	Perno blocco	Pivot block	Pivot bloc
23		Molla blocco	Spring block	Ressort bloc
25	102.076	Pulsante marcia	Start button	Bouton start
26	102.077	Variatore	Speed variable device	Variateur
27	102.087	Piedini di appoggio	Supporting feet	Pieds de support
28	102.072	Scheda elettronica	Electronic card	Carte électronique
29	102.091	Struttura fissa	Fixed structure	Structure fixe
30	102.060	Piatto blocco vasca	Plate for bowl block	Plaque pour bloc cuve
31	102.059	Gomma per piatto	Rubber for plate	Caoutchouc pour plaque
32	102.050	Vasca	Bowl	Cuve
33	102.054	Protezione vasca	Bowl guard	Protection de cuve
35		Piatto staffa porta motore	Plate for motor-holding bracket	Plaque pour équerre port moteur
40		Piatto coppa porta utensili	Plate for tool-holder cup	Plaque pour coupe port util
41	102.095	Ingranaggio coppa porta utensili	Gar for tool-holder cup	Engrenage pour coupe porte outil
42	102.067	Gruppo corona dentata	Unit for plate wheel	Groupe roue à toile
43	102.062	Coppa porta utensili	Tool-holder cup	Coupe porte - outil
44	102.051	Frusta	Whisk	Fouet
45	102.052	Gancio	Hook	Crochet
46	102.053	Spatola	Blade	Spatule