

7-12-18-25-38-50/SB
12-18-25-38-50/SL
12-18-25-38-50/SR
15-20-30-40/LN

CE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
Istruzioni originali

IT

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
Translation of the original instructions

EN

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
Traduction des instructions originales

FR

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

DE

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO
Traducción de las instrucciones originales

ES

MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO
Tradução das instruções originais

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ
Перевод оригинальных инструкций

RU

تعليمات الاستخدام والصيانة
ترجمة التعليمات الأصلية

AR

Cod.EM11061BCV0 - 06/2024

LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

All'interno del manuale sono utilizzate le seguenti simbologie e a ciascuna delle quali viene attribuito un particolare significato.



AVVERTENZA
Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati.



ATTENZIONE PERICOLO
Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine elettrica; o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



È VIETATO
Per indicare operazioni che NON DEVONO essere eseguite.

Conformità

L'apparecchio risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo dell'apparecchio.

Indice

1 SICUREZZA 4
1.1 Informazioni importanti per la sicurezza 4
1.1.1 Avvertenze generali 4
1.1.2 Divieti 5
1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio 6
2 Presentazione dell'apparecchio 7
2.1 Identificazione 7
2.2 Ambiente di lavoro 7
2.3 Dati tecnici e dimensionali 8
2.4 Descrizione 9
2.4.1 Componenti principali 10
2.4.2 Dispositivi di sicurezza 10
3 Utilizzo dell'apparecchio 11
3.1 Ricevimento del prodotto 11
3.2 Trasporto e movimentazione 11
3.3 Prima messa in funzione 12
3.3.1 Pulizia preliminare 13
3.3.2 Allacciamento elettrico 14
3.4 Uso 14
3.4.1 Descrizione dei comandi (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR) 15
3.4.2 Utilizzo 15
3.4.3 Descrizione dei comandi (mod. 15-20-30-40/LN) 18
3.4.4 Consigli d'uso 19
3.4.5 Estrazione delle parti amovibili 19
4 Pulizia dell'apparecchio 20
4.1 Pulizia a fine lavorazione 21
4.2 Lunghi periodi di inattività 21
5 Manutenzione dell'apparecchio 21
5.1 Manutenzione programmata 21
5.1.1 Tabella manutenzioni programmate 22
5.2 Manutenzione straordinaria 22
5.3 Possibili anomalie di funzionamento 23
5.4 Smaltimento 24
6 Allegati 24

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali

AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore dell'apparecchio e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo dell'apparecchio, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- **Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per garantirne un funzionamento sicuro.**
- In caso di danni all'imballo dell'apparecchio segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di regolazione, di manutenzione e da usi impropri.
- Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Rimuovere qualsiasi utensile dall'apparecchio prima di metterlo in servizio.
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.

- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizione di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio questo deve essere immediatamente arrestato e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

1.1.2 Divieti

È VIETATO

- È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità dell'apparecchio. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- È VIETATO l'uso dell'apparecchio ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.

- È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- È VIETATO rimuovere qualsiasi materiale incastrato nell'apparecchio quando questo è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO utilizzare l'apparecchio in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzarlo sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dall'apparecchio, anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone dove sono presenti dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei pittogrammi di sicurezza che informano sul rischio esistente. Di seguito vengono elencati i pittogrammi e il loro significato.

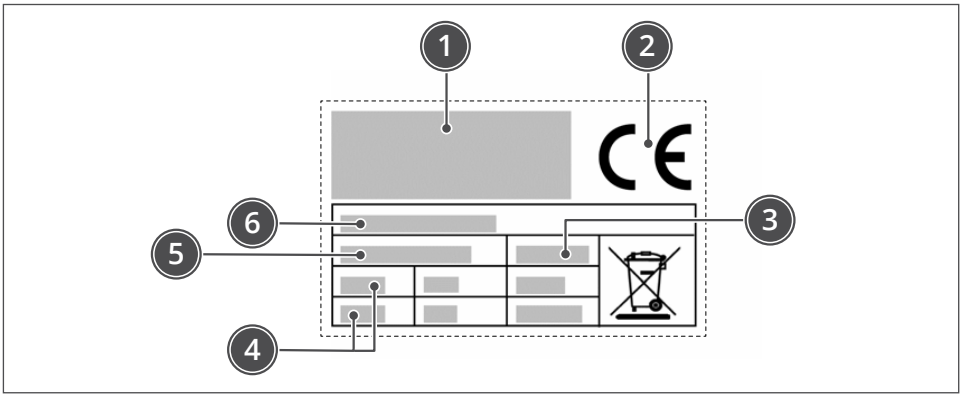


Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Identificazione

L'apparecchio è provvisto di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarsi che l'apparecchio ne sia provvisto, in caso contrario avvertire immediatamente il costruttore e/o rivenditore. Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.



1 Identificazione del costruttore
2 Marcatura CE di conformità
3 Anno di costruzione
4 Dati tecnici
5 Numero di matricola
6 Modello dell'apparecchiatura

AVVERTENZA
I prodotti sprovvisti di targhetta devono essere ritenuti anonimi e potenzialmente pericolosi.

2.2 Ambiente di lavoro

L'apparecchio può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:
- temperatura ambiente: da +4°C a + 40°C
- umidità: max 90%
- illuminazione: il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo)
- altitudine: massimo 2000 m.s.l.m. (per utilizzi oltre questa quota consultare il costruttore).

2.3 Dati tecnici e dimensionali

Descrizione	7/SB	12/SB	12/SL	12/SR	18/SB	18/SL	U/M
Potenza	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Impasto per ciclo	7	12			18		kg
Peso netto	40	56	63	61	57	61	kg
Dimensioni apparecchiatura	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Tipo di installazione	Installazione a terra						
Livello di rumorosità	< 70						dB (A)

Descrizione	18/SR	25/SB	25/SL	25/SR	38/SB	38/SL	38/SR	U/M
Potenza	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Impasto per ciclo	18	25			38			kg
Peso netto	68	96	90	96	97			kg
Dimensioni apparecchiatura	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Tipo di installazione	Installazione a terra							
Livello di rumorosità	< 70							dB (A)

Descrizione	50/SB	50/SL	50/SR	15/LN	20/LN	30/LN	40/LN	U/M
Potenza	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			0,37 (0,5) 0,55/0,37 (0,75/0,5) - 2nd speed		0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,1 (1,5) 1 Ph 0,75 (1) 3 Ph 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 3Ph 50/60Hz			220-240V 1Ph 50/60Hz				
				220-240V 3Ph 50/60Hz				
	380-415V 3Ph 50/60Hz			380-415V 3Ph 50/60Hz				
Impasto per ciclo	50			10	16	25	36	kg
Peso netto	185			56	57	96	97	kg
Dimensioni apparecchiatura	927 x 520 x 1074÷1393(h)			632x 337x652 ÷931(h)	653x 380x652 ÷951(h)	763x 415x756 ÷1124(h)	800x 474x768 ÷1159(h)	mm
Tipo di installazione	Installazione a terra							
Livello di rumorosità	< 70							dB (A)

2.4 Descrizione

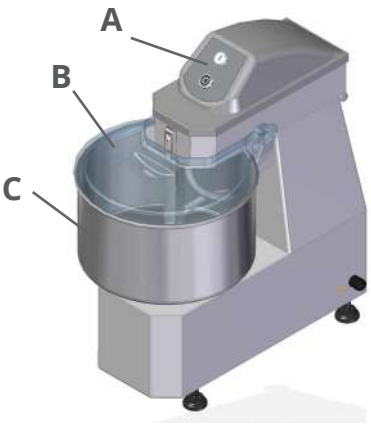
L' impastatrice a spirale è una macchina ad uso professionale per forni e pizzerie.
La macchina nelle sue diverse versioni (7-12-18-25-38-50 Kg. di impasto) risponde alle più svariate esigenze di produzione, consentendo di eseguire diversi tipi di impasto (indicata soprattutto per impasti teneri come pizza e pane).
Ogni modello è realizzato con struttura rivestita in vernice antigraffio, facile da pulire.
Esistono 4 modelli di impastatrici:
- SR: testa sollevabile e vasca estraibile
- SL: testa sollevabile e vasca fissa
- SB: testa fissa e vasca fissa
- LN: modello light

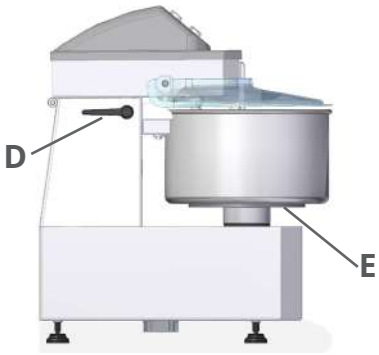
L'applicazione dell' estrazione della pentola consente il lavaggio di questa con acqua corrente calda oppure in lavastoviglie.
L'apparecchio è di tipo professionale e va installato in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Per l'utilizzo non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessaria capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

AVVERTENZA
Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L'apparecchio è realizzato con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali idonei.

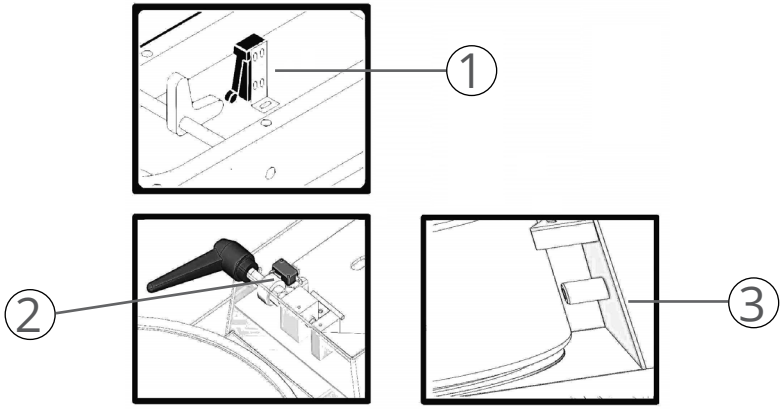
2.4.1 Componenti principali





1 **A - Quadro comandi** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi")
2 **B - Coperchio**
3 **C - Pentola**
4 **D - Leva**
5 **E - Flangia pentola**

2.4.2 Dispositivi di sicurezza



1 **Microinterruttore:** arresta la macchina quando si alza il coperchio della pentola. Alla successiva chiusura del coperchio, riavviare la macchina premendo il pulsante I
2 **Microinterruttore:** arresta la macchina quando si alza la testa. Alla successiva chiusura della testa, riavviare la macchina premendo il pulsante I (solo mod. SR-SL)
3 **Sensore:** non fa partire la macchina se non rileva la presenza della pentola (solo mod. SR)

3 Utilizzo dell'apparecchio

3.1 Ricevimento del prodotto

L'apparecchio viene consegnato in collo unico, protetto da un imballo in cartone e opportunamente stabilizzato con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.
In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura e per facilitarne la movimentazione, l'imballo può essere pallettizzato.

AVVERTENZA
Al ricevimento dell'apparecchio, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

Unitamente all'apparecchio vengono fornite anche le istruzioni e la documentazione riepilogata al capitolo *"6 Allegati" a pagina 24*.

AVVERTENZA
Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

3.2 Trasporto e movimentazione

ATTENZIONE PERICOLO
- Il trasporto dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuo a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni all'apparecchio causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.
- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

– Effettuare le operazioni di sollevamento manuale in almeno due persone.

Una volta tolto l'imballo, la movimentazione in sicurezza dell'apparecchio si effettua seguendo le indicazioni (carico e scarico) riportate direttamente sull'imballo.
– Svitare le viti e sollevare la macchina dal pallet
– Rimuovere le staffe

È VIETATO
disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

3.3 Prima messa in funzione

AVVERTENZE
– La prima messa in servizio va effettuata da personale esperto e autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo. Deve essere inoltre accertata la perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e verificato che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
– Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo *"2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 7*.
– **Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche dell'apparecchio, sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari. Utilizzare i piedini regolabili dell'apparecchio per stabilizzarlo.**
– La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto dell'apparecchio e incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

- I danni a cose, animali e persone causati da assenza di una presa di terra non sono coperti da garanzia e le responsabilità ricadono interamente sull'operatore che non ha accertato la presenza della messa a terra e di un interruttore di sicurezza differenziale correttamente installato e tarato.
- Se viene utilizzato un adattatore per la presa elettrica è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle dell'apparecchio.
- Non utilizzare per nessun motivo prese multiple.

3.3.1 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare l'apparecchiatura, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

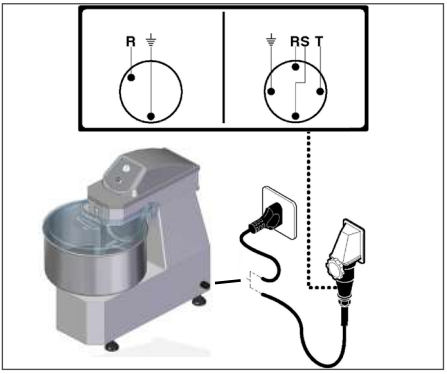


AVVERTENZA

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.

3.3.2 Allacciamento elettrico

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Il collegamento elettrico della macchina alla rete di alimentazione e il relativo collaudo preliminare devono essere eseguiti esclusivamente da un installatore specializzato in possesso dell'idonea attrezzatura e formazione.



Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (Volt) e la frequenza (Hz) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

Collegamento trifase

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell' utensile sia corretta. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi della spina.

3.4 Uso

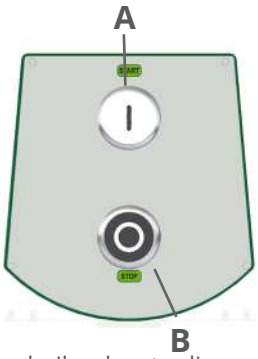
ATTENZIONE PERICOLO

- Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che le protezioni superiori siano integre e che l'interblocco sia efficiente. Non tentare di rimuovere l'interblocco o di manometterlo.
- Non fare funzionare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non fumare o usare apparecchi a fiamma libera in prossimità della zona di collocazione e utilizzo dell'apparecchio.

3.4.1 Descrizione dei comandi (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR)

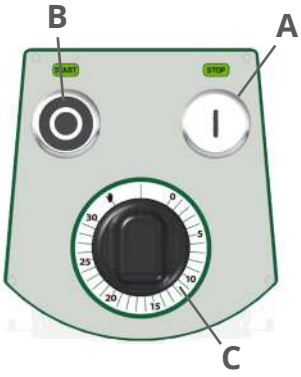
1 Pulsante di start "I"
Premere il pulsante per avviare la macchina. L'avvio è abilitato solo con coperchio abbassato.
2 Pulsante di stop "O"
Premere il pulsante per arrestare la macchina.
3 Leva bloccaggio testa (solo mod. SL-SR)
Ruotare la leva per alzare (in senso antiorario) o bloccare (in senso orario) la testa. L'avvio è abilitato solo con la testa abbassata e bloccata.
4 Flangia bloccaggio pentola (solo mod. SR)
Ruotare la flangia per bloccare (in senso antiorario) o sbloccare la pentola (in senso orario).

3.4.2 Utilizzo



- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Serrare la leva di bloccaggio testa (solo mod. SL-SR)
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.SR
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I" (A); l' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato e se la pentola è bloccata sulla flangia (solo mod. SR)
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O" (B)

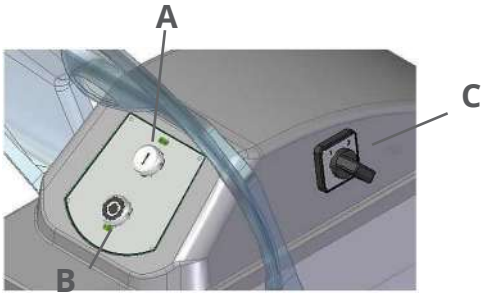
Opzione timer meccanico



- Impostare il tempo di lavorazione desiderato tramite il timer meccanico (C)
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I" (A); l' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato e se la pentola è bloccata sulla flangia (solo mod. SR)
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O" (B) oppure attendere lo scadere del tempo impostato
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detergenti
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

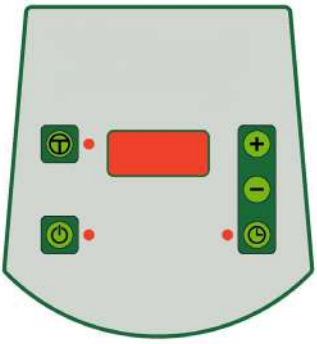
Versioni a 2 velocità



- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Serrare la leva di bloccaggio testa (solo mod.SL-SR)
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante (solo mod.SR)
- Ruotare il selettore di velocità (C) sulla posizione 1
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I" (A); l' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato e se la pentola è bloccata sulla flangia (solo mod. SR)
- Nel momento in cui l'impasto diverrà un'amalgama abbastanza compatta (dopo circa 7-8 minuti), arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O" (B) e ruotare il selettore di velocità (C) sulla posizione 2
- Riavviare quindi la macchina, premendo il pulsante di avviamento "I" (A), sino ad ottenere un impasto della consistenza desiderata
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O" (B)
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detergenti
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio

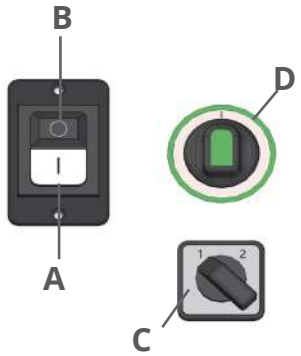
Comando digitale

- Assicurarsi che la spina di alimentazione sia correttamente inserita nella presa corrente e premere il tasto  "START/STOP"; la macchina si accenderà e sarà pronta per l'uso (si illuminerà il led a fianco del tasto)
- Per avviare la macchina in modalità "timer", premere per 2 volte consecutive il tasto con il simbolo dell'orologio (si illuminerà il led a fianco) ed impostare il tempo desiderato per impastare attraverso i tasti +/-
- Dopo aver impostato il tempo desiderato per impastare (visualizzato sul display), ed essersi assicurati che il coperchio della pentola sia abbassato, premere il tasto "START/STOP", per mettere la macchina in movimento; sul display verrà visualizzato il countdown del tempo im-



postato precedentemente
- Nel caso si voglia fermare la macchina per aggiungerci degli ingredienti o per qualsiasi altro motivo, prima di sollevare il coperchio della pentola, mettere in pausa la macchina premendo nuovamente il tasto "START/STOP", in questo modo si fermerà anche il timer, e ripartirà insieme alla macchina solamente riabbassando per prima il coperchio e poi premendo di nuovo il tasto "START/STOP"
- Prima di sollevare il coperchio della pentola mettere in pausa la macchina, altrimenti il timer continuerà il suo countdown anche se la macchina e' in stato d'arresto. Altrimenti la macchina si fermerà a tempo scaduto
- Se si volesse lavorare senza timer, premere 2 volte consecutive il tasto con il simbolo  (manuale), si illuminerà il led a fianco (esclude il timer),e , premendo il tasto "START/STOP", si avvierà la macchina in modalità manuale
- Una volta finito il ciclo premere il tasto "START/STOP" e la macchina si arresta
- Per spegnere completamente il display tenere premuto il tasto "START/STOP" per 3 secondi circa

3.4.3 Descrizione dei comandi (mod. 15-20-30-40/LN)



- Impostare il tempo di lavorazione desiderato tramite il timer meccanico (D) (se presente)
- Ruotare il selettore di velocità (C) sulla posizione 1 (se presente)
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I" (A)
- Nel momento in cui l'impasto diverrà un'amalgama abbastanza compatta (dopo circa 7-8 minuti), arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O" (B) e ruotare il selettore di velocità (C) sulla posizione 2 (se presente)
- Riavviare quindi la macchina, premendo il pulsante di avviamento "I" (A), sino ad ottenere un impasto della consistenza desiderata
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O" (B) oppure attendere lo scadere del tempo impostato (se timer meccanico presente)
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detergenti
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio

3.4.4 Consigli d'uso

Ogni litro d' acqua versato nella pentola richiede circa 2Kg. di farina, occorre però regolarsi di volta in volta in base all'impasto che si desidera ottenere ed al tipo di farina utilizzato. Si raccomanda di versare sempre prima l' acqua nel fondo della pentola.

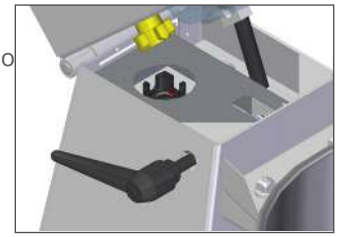
Capacità di produzione:

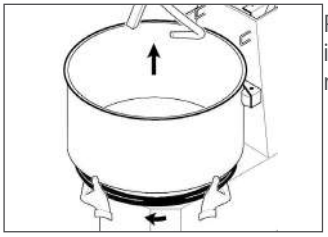
7/SB: Versare nella pentola 2,5 litri d' acqua e 2 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 2,5 Kg. di farina.
12/SB-SL-SR: Versare nella pentola 4 litri d' acqua e 4 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 4 Kg. di farina.
18/SB-SL-SR: Versare nella pentola 6 litri d' acqua e 6 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 6 Kg. di farina.
20/LN: Versare nella pentola 6 litri d' acqua e 6 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 4 Kg. di farina.
25/SB-SL-SR – 30/LN: Versare nella pentola 8 litri d' acqua e 8 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 9 Kg. di farina.
38/SB-SL-SR: Versare nella pentola 13 litri d' acqua e 12 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 13 Kg. di farina.
50/SB-SL-SR: Versare nella pentola 17 litri d' acqua e 16 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 17 Kg. di farina.

AVVERTENZA
Manipolare attentamente gli alimenti contenuti in sacchi minimizzando l'altezza dalla quale sono versati nella pentola, limitando così l'emissione di polvere.

3.4.5 Estrazione delle parti amovibili

Sollevare la testa ruotando la leva di bloccaggio in senso antiorario (solo mod.SR-SL).





Per estrarre la pentola ruotare in senso orario la flangia inferiore e sollevare la pentola stessa verso l'alto (solo mod. SR).

ATTENZIONE PERICOLO
Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che le parti amovibili siano serrate solidamente alla macchina. Serrare la pentola ruotando in senso antiorario la flangia inferiore.

4 Pulizia dell'apparecchio

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

AVVERTENZA
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.
- Non lavare l'apparecchio utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.
- Non utilizzare utensili a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare spugne, pagliette abrasive o utensili che abbiano in precedenza pulito metalli o leghe metalliche per la pulizia dell'apparecchio.
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente l'apparecchio dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo dell'apparecchio e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.

4.1 Pulizia a fine lavorazione

Alla fine di ogni lavorazione l'apparecchio deve essere opportunamente pulito avendo cura di scrostare e pulire le superfici da eventuali residui di prodotto alimentare.
La pulizia delle superfici esterne dell'apparecchiatura può essere fatta con un panno morbido umido o con una spugna.
Inoltre pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

4.2 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio:
- disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica
- effettuare una pulizia generale dell'apparecchio
- ricoprire accuratamente l'apparecchio con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.

5 Manutenzione dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

5.1 Manutenzione programmata

Una manutenzione regolare è essenziale per mantenere inalterate nel tempo le prestazioni dell'apparecchio e garantirne un funzionamento sicuro.

5.1.1 Tabella manutenzioni programmate

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo area di lavoro	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio e dell'area di lavoro
Pulizia macchina	Controllo visivo	Giornaliera	
Controllo dei dispositivi di sicurezza	Controllo visivo	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni
	Controllo funzionale	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare una prova funzionale dei dispositivi di sicurezza, dell'interblocco e degli elementi di avvio e arresto dell'apparecchiatura
Controllo integrità della targhe e dei pittogrammi di sicurezza	Controllo visivo	Settimanale	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei pittogrammi di sicurezza. In caso di loro illeggibilità o distacco richiederne al Costruttore una copia

ATTENZIONE PERICOLO
In caso di malfunzionamento, danneggiamento o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, non utilizzarlo e contattare obbligatoriamente Costruttore.

5.2 Manutenzione straordinaria

ATTENZIONE PERICOLO
– Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.
– Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche, di dispositivi di protezione, di dispositivi di sicurezza, oppure l'accesso all'impianto elettrico e alle schede elettroniche deve essere effettuato esclusivamente dal Costruttore.

5.3 Possibili anomalie di funzionamento

Questa sezione contiene alcune soluzioni per i problemi che potrebbero insorgere durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non si avvia	Mancanza alimentazione elettrica	- Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa
		- Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente all'alimentazione
		- Verificare che l'alimentazione della presa di corrente sia corretta e che le sue caratteristiche corrispondano con i dati riportati nella targhetta identificativa del prodotto
	Il coperchio non è chiuso correttamente	- Verificare la corretta chiusura del coperchio
	Il motore elettrico o la scheda elettronica sono difettosi	- Contattare il Costruttore
Rumore anomalo in fase di funzionamento	Cinghia o organi meccanici mal funzionanti	- Spegnere e scollegare l'apparecchio immediatamente. Contattare il Costruttore
Contatto accidentale delle parti elettriche con acqua o altri liquidi	Esposizione o contatto con liquidi	- In caso di contatto accidentale con liquidi delle parti elettriche dell'apparecchio, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA PRESA DI CORRENTE e contattare il costruttore
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anomalo NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore

AVVERTENZA
Se a seguito delle possibili soluzioni proposte l'apparecchio non dovesse ancora avviarsi, contattare il Costruttore.

5.4 Smaltimento

Come per le operazioni di messa in servizio e manutenzione, al termine della vita dell'apparecchio, anche le operazioni di smantellamento devono essere eseguite da personale qualificato.
Questo prodotto è costituito da vari tipi di materiali: alcuni possono essere riciclati, altri devono essere smaltiti. Informatevi sui sistemi di riciclaggio o smaltimento previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio per questa categoria di prodotto.

ATTENZIONE PERICOLO

– Alcune parti del prodotto possono contenere sostanze inquinanti o pericolose che, se disperse nell'ambiente, potrebbero provocare effetti dannosi sull'ambiente stesso e sulla salute umana.
– I regolamenti vigenti a livello locale possono prevedere pesanti sanzioni in caso di smaltimento abusivo di questo prodotto.

AVVERTENZA

Come indicato dal simbolo a lato, è vietato gettare questo prodotto nei rifiuti domestici. Eseguire quindi la "raccolta separata" per lo smaltimento, secondo i metodi previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio, oppure riconsegnare il prodotto al venditore nel momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.



6 Allegati

A corredo dell'apparecchio viene fornita la seguente documentazione allegata:
– Istruzioni per l'uso e la manutenzione
– Dichiarazioni di conformità
– Eventuali altri documenti per l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.

AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

Each of the symbols used in this manual correspond to a specific given meaning.



WARNING
To indicate particularly important and sensitive operations which, if not correctly performed, could damage the equipment and/or materials used by it.



CAUTION! HAZARD
To indicate operations which may cause injury of a generic nature, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
To indicate operations which may cause injury from electrical accidents, or which may cause malfunctions or damage to the equipment and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



IT IS PROHIBITED TO
To indicate operations which MUST NOT be performed.

Compliance

The equipment complies with the necessary directives for proper placing on the market. The full text of the declarations of conformity is provided with the documentation supplied with the equipment.

INDEX

Table of contents

1 SAFETY 4
1.1 Important safety information 4
1.1.1 General warnings 4
1.1.2 Prohibitions 5
1.2 Symbols on the equipment 6
2 Equipment presentation 7
2.1 Identification 7
2.2 Working environment 7
2.3 Technical data and dimensions 8
2.4 Description 9
2.4.1 Main components 10
2.4.2 Safety devices 10
3 Using the equipment 11
3.1 Product receiving 11
3.2 Transport and handling 11
3.3 Initial start-up 12
3.3.1 Preliminary cleaning 13
3.3.2 Electrical connection 13
3.4 Use 14
3.4.1 Description of controls (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR) 14
3.4.2 Use 14
3.4.3 Description of controls (mod. 15-20-30-40/LN) 17
3.4.4 Recommendations for use 18
3.4.5 Removal of the removable parts 18
4 Cleaning the equipment 19
4.1 Cleaning at the end of the process 19
4.2 Long periods of inactivity 20
5 Equipment maintenance 20
5.1 Scheduled maintenance 20
5.1.1 Scheduled maintenance table 20
5.2 Extraordinary maintenance 21
5.3 Possible operating faults 21
5.4 Disposal 22
6 Attachments 23

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings



WARNING

- This manual is the property of the equipment manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the equipment, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- **Read this manual carefully before using the equipment to ensure safe operation.**
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer for damage caused to people, animals or property by adjustment or maintenance errors or improper use is excluded.
- This equipment is not designed for mass or industrial-scale food production.
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.
- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the equipment and its parts, please contact the local distributor for further information.
- Remove any utensils from the equipment before the initial start-up.
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.

- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.
- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the equipment, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the equipment must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

1.1.2 Prohibitions

IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the equipment Declaration of Conformity. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT obstruct the equipment vents.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the equipment, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the equipment when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the equipment if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the equipment if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.

- DO NOT use the equipment in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.
- DO NOT force the equipment while it is running. Always use it under suitable operating conditions.
- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the equipment.
- NEVER pull, disconnect or twist electrical wiring which protrudes from the appliance, even if the latter is isolated from the electrical power supply.

1.2 Symbols on the equipment

Safety pictograms are applied to the equipment at points where RESIDUAL RISKS exist. The pictograms and their meanings are listed below.

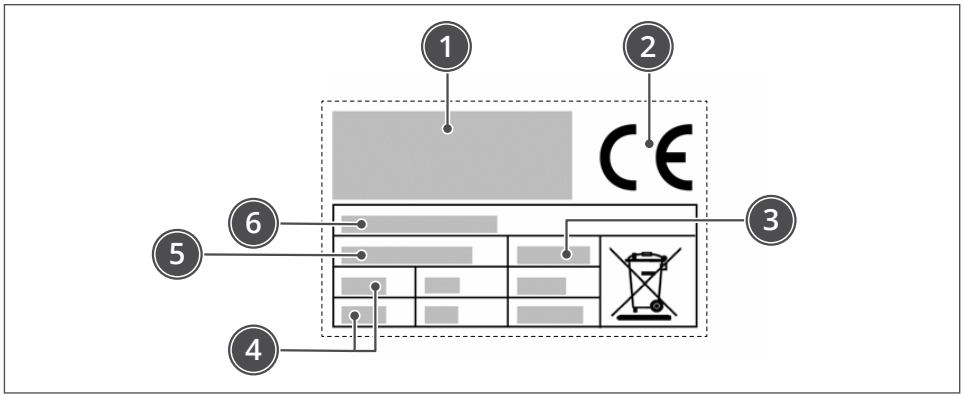


Electrical hazard: indicates that the mains power supply must be cut (or the plug removed) before carrying out any cleaning or maintenance.

2 Equipment presentation

2.1 Identification

The equipment is fitted with a nameplate stating the product data. Ensure the nameplate is fitted. If not, inform the manufacturer and/or dealer immediately. Equipment without a nameplate must not be used, or the manufacturer will forfeit all liability.



1 Manufacturer identification
2 CE marking of conformity
3 Year of manufacture
4 Technical data
5 Serial number
6 Equipment model

WARNING
Products without a nameplate are to be considered anonymous and potentially hazardous.

2.2 Working environment

The equipment can operate in locations with the following environmental conditions:
- ambient temperature: from +4°C to +40°C
- humidity: max 90%
- lighting: the location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use)
- altitude: max 2000 m above sea level (contact the manufacturer for use above this altitude).

2.3 Technical data and dimensions

Description	7/SB	12/SB	12/SL	12/SR	18/SB	18/SL	U/M
Power	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Dough per batch	7	12			18		kg
Net weight	40	56	63	61	57	61	kg
Appliance dimensions	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Type of installation	Floor installation						
Noise level	< 70						dB (A)

Description	18/SR	25/SB	25/SL	25/SR	38/SB	38/SL	38/SR	U/M
Power	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Dough per batch	18	25			38			kg
Net weight	68	96	90	96	97			kg
Appliance dimensions	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Type of installation	Floor installation							
Noise level	< 70							dB (A)

Description	50/SB	50/SL	50/SR	15/LN	20/LN	30/LN	40/LN	U/M
Power	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			0,37 (0,5) 0,55/0,37 (0,75/0,5) - 2nd speed		0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,1 (1,5) 1 Ph 0,75 (1) 3 Ph 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 3Ph 50/60Hz			220-240V 1Ph 50/60Hz				
				220-240V 3Ph 50/60Hz				
	380-415V 3Ph 50/60Hz			380-415V 3Ph 50/60Hz				
Dough per batch	50			10	16	25	36	kg
Net weight	185			56	57	96	97	kg
Appliance dimensions	927 x 520 x 1074÷1393(h)			632x 337x652 ÷931(h)	653x 380x652 ÷951(h)	763x 415x756 ÷1124(h)	800x 474x768 ÷1159(h)	mm
Type of installation	Floor installation							
Noise level	< 70							dB (A)

2.4 Description

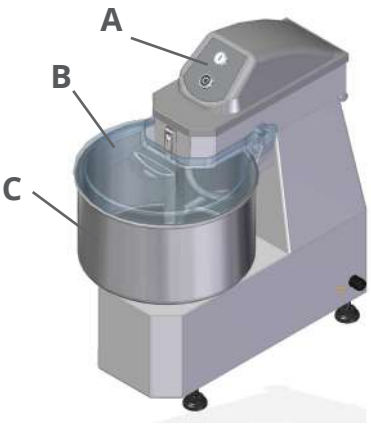
The spiral kneader is a machine meant for professional use by bread bakers and pizzerias.
The different versions of the machine (7-12-18-25-38-50 Kg. of kneaded product) cater for a vast range of production needs, allowing various types of dough to be obtained (suitable above all for soft dough for pizza and bread).
The machine structure has a scratch-proof painted finish which makes for it easy to clean.
There are 4 kneader models:
– SR: liftable head and removable bowl
– SL: liftable head and fixed bowl
– SB: fixed head and fixed bowl
– LN: light model
The bowl is removable to allow it to be washed in hot running water or a dishawater.
The equipment is for professional use and is to be installed in commercial settings (bars, pizzerias, restaurants, etc.). No special training is required, but knowledge and skills specific to the hospitality sector are necessary.

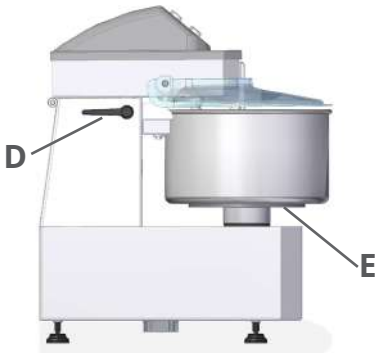


WARNING
Any use other than that indicated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

The equipment is made from selected construction materials suitable for guaranteeing maximum hygiene, oxidation resistance, considerable energy saving and safe operation.
All food contact parts are made from suitable materials.

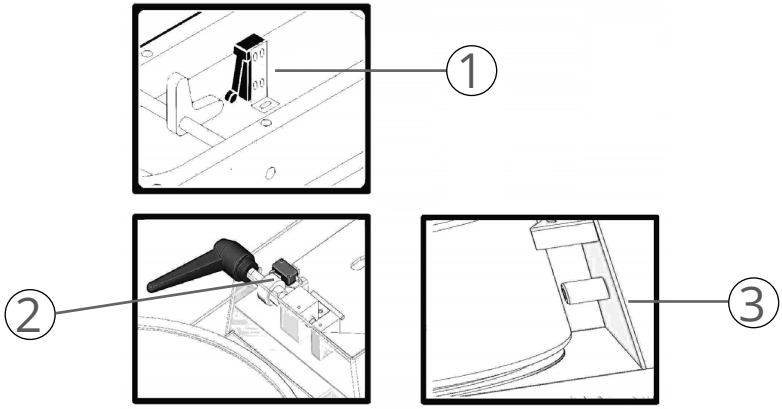
2.4.1 Main components





1 **A - Control panel** is fitted with the control devices necessary to operate the appliance (see “Description of controls”)
2 **B - Lid**
3 **C - Pan**
4 **D - Lever**
5 **E - Pot flange**

2.4.2 Safety devices



1 **Microswitch:** it will stop the machine when the pan lid is lifted. When the lid is closed back, restart the machine by pressing button I
2 **Microswitch:** it will stop the machine when the head is lifted. When the head is closed back, restart the machine by pressing button I (only mod.SR-SL)
3 **Sensor:** it prevents the machine from starting if it does not detect the presence of the pot (SR mod. only)

3 Using the equipment

3.1 Product receiving

The equipment is delivered in a single package, protected by a cardboard box and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact.
The package may be fastened to a pallet depending on the equipment characteristics and to make it easier to handle.



WARNING
On receiving the equipment, check all components are intact. If any parts are damaged or missing, contact your local dealer to agree on how to proceed.

The equipment is provided with the instructions and documentation summarised in chapter *"6 Attachments" on page 23*.



WARNING
All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD
- The equipment must be transported by professionally qualified personnel, taking care to avoid causing any damage to its parts by impact or stresses caused by incorrect lifting.
- The warranty does not cover damage to the equipment caused during transport and handling.
- Repairs or replacements of damaged parts are to be paid for by the customer and must be carried out by personnel authorised by the manufacturer using solely original spare parts.
- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.). If the weight and dimensions are small, the product can be handled manually. Otherwise, suitable lifting gear must be used.
- Manual lifting must be carried out by at least two people.

Once the packing is removed, the equipment must be handled following the loading and unloading instructions stated on the packing.
- Remove screws and lift machine from pallet
- Remove bars

IT IS PROHIBITED TO
leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.

3.3 Initial start-up

WARNING
- The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.
- Before starting the equipment, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment" on page 7*.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the equipment, that it is stable, level, and can be easily cleaned to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs. Use the adjustable feet to level the equipment.**
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of equipment failure and accidents arising from direct or indirect contact.

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
- Harm to property, animals and people caused by the absence of an earth plate is not covered by the warranty and all liability will fall entirely on the operator who failed to check the presence of the earth plate and a correctly installed and calibrated differential safety switch.
- If an adapter is used for the electric socket, its characteristics must be checked to ensure they are not below those of the equipment.
- Never use multiple sockets.

3.3.1 Preliminary cleaning

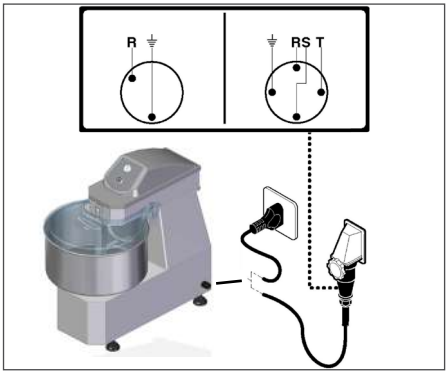
Clean and sanitise the equipment before use.

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

WARNING
Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.

3.3.2 Electrical connection

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
The machine's mains electrical connection and related preliminary test must be carried out solely by a specialised installer with proper training and tools.



Check for the perfect effeciency of the plant grounding system. Make sure that the line voltage (Volt) and frequency (Hz) correspond to the machine ratings (refer to the machine identification plate and wiring diagram). The machine comes equipped with an electric cable to which a multipolar plug should be connected. Plug the machine into a main wall switch with differential.

Three-phase connection

Start the machine for just a few seconds and check that the beater turns in the right direction. If this is not the case, disconnect power and exchange two of the three phase wires in the plug.

3.4 Use

CAUTION! HAZARD

- Before using the equipment, ensure that the top guards are intact and the interlock is efficient. Do not attempt to remove the interlock or tamper with it.
- Never run the equipment when it is empty.
- Do not smoke or use open flame appliances in the proximity of the equipment.

3.4.1 Description of controls (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR)

1 Start button "I"

Press this button to start the machine.The start button will only be enabled when the lid is down and the pan is in place.

2 Stop button "0"

Press this button to stop the machine.

3 Head locking lever (only mod. SL-SR)

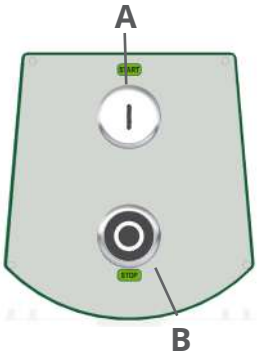
Rotate the hand lever to lift the head (clockwise) or to block it (anticlockwise). The start button will only be enabled when the head is down and blocked.

4 Locking flange for the pan (only mod.SR)

Rotate the flange to lock the pan (anti-clockwise) or to release it (clockwise).

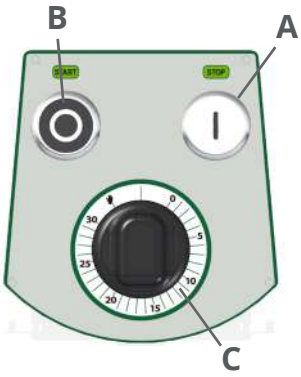
3.4.2 Use

- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- Tighten the head locking lever (only mod. SL-SR)
- Lock the pan by means of the flange below for mod.SR
- Start the machine by pressing the start button "I" (A); starting only takes place if the lid is lowered and if the pan is locked on the flange (only mod. SR)
- After operation completion, press the stop button "O" (B)



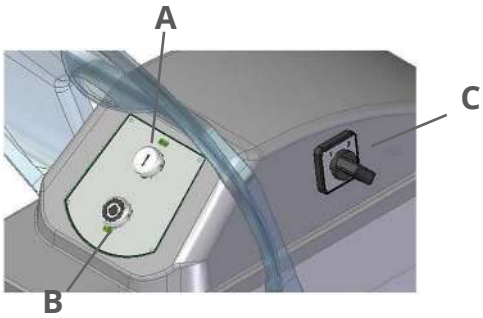
USING THE EQUIPMENT

Mechanical timer option



- Set the desired processing time using the mechanical timer (C)
- Start the machine by pressing the start button “I” (A); starting only takes place if the lid is lowered and if the pan is locked on the flange (only mod. SR)
- When processing has finished, stop the machine by pressing the stop button “O” (B) or wait for the set time to expire
- Lift the lid to empty it of the processed product
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap
- Wipe inner face of the lid with a damp sponge

2-speed version

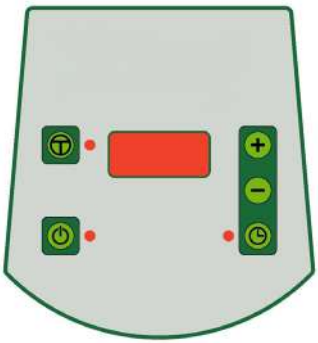


- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- Tighten the head locking lever (only mod.SL-SR)
- Lock the pan using the flange below (only mod.SR)
- Rotate the speed selector (C) to position 1
- Start the machine by pressing the start button “I” (A); starting only takes place if the lid is lowered and if the pan is locked on the flange (only mod. SR)
- When the dough becomes a rather compact mixture (about 7-8 minutes later) stop the machine by pressing the stop button “O” (B) and rotate the speed selector (C) to position 2
- Restart the machine by pressing the start button “I” (A), until the required consistency is achieved
- After operation completion, press the stop button “O” (B)
- Lift the lid to empty it of the processed product
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap
- Wipe inner face of the lid with a damp sponge

USING THE EQUIPMENT

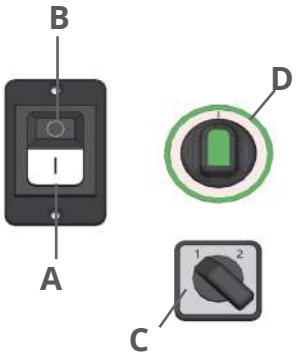
Digital control

- Make sure the plug is inserted correctly in the power outlet and press the  "START/STOP" key. The machine will turn on and is ready to use (the LED next to the key will come on)
- To start the machine in "timer" mode, press the key with the clock symbol twice in succession (the LED next to it will come on) and set the desired mixing time using the +/- keys
- After setting the desired mixing time (shown on the display) and making sure that the pot's lid has been lowered down, press the "START/STOP" key to start the machine; the display will show the countdown of the time set earlier
- If you want to stop the machine to add some ingredients or for any other reason, before lifting the pot's lid, put the machine in standby by pressing the "START/STOP" key again. This will also stop the timer, which will resume together with the machine only by first lowering the lid and then pressing the "START/STOP" button again
- Before lifting the pan cover, pause the machine, otherwise the timer will continue its countdown even if the machine is stopped. Otherwise the machine will stop at the expired time



- If you want to work without the timer, press the key with the symbol (manual) twice. The LED next to it will come on (it excludes the timer) and by pressing the "START/STOP" key the machine will start in manual mode
- Once the cycle has ended, press the "START/STOP" key and the machine will stop
- To turn off the display completely, press the "START/STOP" key and hold it for about 3 seconds

3.4.3 Description of controls (mod. 15-20-30-40/LN)



- Set the desired processing time using the mechanical timer (D) (if present)
- Turn the speed selector switch (C) to position 1 (if present)
- Start the machine by pressing the start button “I” (A)
- When the dough has become fairly compact (after about 7-8 minutes), stop the machine by pressing the stop button “O” (B) and turn the speed selector switch (C) to position 2 (if present)
- Restart the machine by pressing the start button “I” (A), until the required consistency is achieved
- At the end of the processing, stop the machine by pressing the stop button “O” (B) or wait for the set time to expire (if a mechanical timer is present)
- Lift the lid to empty it of the processed product
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap
- Wipe inner face of the lid with a damp sponge

3.4.4 Recommendations for use

Every litre of the water used for the mix requires about 2Kg. of the flour. The exact quantities will depend on the type of product to be obtained and the flour being used. The water should always be poured into the pan before the flour is added.

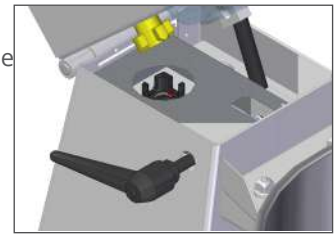
Capacity production:

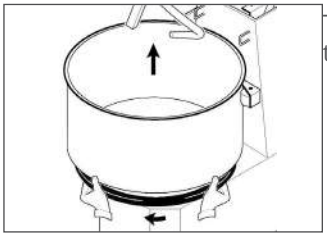
7/SB: Pour 2.5 litres of water into the pan and add 2 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 2.5 Kg. of flour.
12/SB-SL-SR: Pour 4 litres of water into the pan and add 4 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 4 Kg. of flour.
18/SB-SL-SR: Pour 6 litres of water into the pan and add 6 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 6 Kg. of flour.
20/LN: Pour 6 litres of water into the pan and add 6 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 4 Kg. of flour.
25/SB-SL-SR – 30/LN: Pour 8 litres of water into the pan and add 8 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 9 Kg. of flour.
38/SB-SL-SR: Pour 13 litres of water into the pan and add 12 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 13 Kg. of flour.
50/SB-SL-SR: Pour 17 litres of water into the pan and add 16 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 17 Kg. of flour.

WARNING
Handle food contained in bags carefully, minimising the height from which the contents are poured into the pan, thus limiting the emission of dust.

3.4.5 Removal of the removable parts

Lift the head by turning the locking lever anti-clockwise (only mod.SR-SL).





To extract the pan, turn the lower flange clockwise and lift the pan upwards (only mod. SR).

CAUTION! HAZARD
Before every operating cycle always check that the removable parts are well locked to the machine. Lock the pan by rotating anti-clockwise the lower flange.

4 Cleaning the equipment

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

WARNING
- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.
- Do not use steam utensils to clean the equipment.
- Do not use sponges, abrasive pads or utensils previously used to clean metals or metal alloys.
- Ensure the equipment is completely empty before cleaning.
- How often the equipment is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.

4.1 Cleaning at the end of the process

At the end of each process the equipment must be properly cleaned to remove any food residue from its surfaces.
The outer surfaces can be wiped with a soft damp cloth or sponge.
Clean the work surface and all surrounding areas thoroughly.

4.2 Long periods of inactivity

If the equipment is unused for a long period:
– disconnect it from the power supply
– carry out a general cleaning of the equipment
– cover the equipment with a sheet to protect it from dust and dirt.

5 Equipment maintenance



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any maintenance, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

5.1 Scheduled maintenance

Regular maintenance is essential for maintaining equipment performance and guaranteeing its safe operation over time.

5.1.1 Scheduled maintenance table

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the working area	Visual check	Daily	- Follow the instructions on cleaning the equipment and working area
Clean the machine	Visual check	Daily	
Check the safety devices	Visual check	Daily, before operation	- Carry out a visual inspection to check the safety and protective devices are intact
	Functional check	Daily, before operation	- Run a functional check of the safety devices, interlock and start and stop elements
Check the nameplates and safety pictograms are intact	Visual check	Weekly	- Carry out a visual inspection to check the nameplates and safety pictograms are intact. If they are illegible or have come off, request copies from the manufacturer

CAUTION! HAZARD
If the safety devices malfunction, are damaged or fail to trip, disconnect the equipment from the power supply immediately, do not use it and contact the manufacturer.

5.2 Extraordinary maintenance

CAUTION! HAZARD
– Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.
– Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to the electrical installation or electronic boards must be carried out solely by the manufacturer.

5.3 Possible operating faults

This section contains solutions to problems that may arise during equipment use.

Fault	Cause	Possible solution
The equipment does not start.	No electrical power supply	- Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		- Check that the equipment is correctly connected to the power supply
		- Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
	The lid is not closed properly	- Check the cover is closed correctly
	The electric motor or electronic board is faulty	- Contact the manufacturer
Unusual noise during operation	Malfunctioning belt or mechanical parts	- Switch off and unplug the equipment immediately. Contact the manufacturer
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer

Fault	Cause	Possible solution
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer

WARNING
If the equipment still does not start after implementing the suggested solutions, contact the manufacturer.

5.4 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, equipment disposal at the end of its lifespan must also be carried out by qualified personnel.
This product is made up of various types of material: some can be recycled; others must be disposed of. Find out about the recycling or disposal systems provided by the regulations in your area for this category of product.

CAUTION! HAZARD
– Some product parts may contain polluting or hazardous substances that, if released into the environment, could harm the environment and human health.
– Current local regulations may impose heavy penalties in the event of improper disposal of this product.

WARNING
As indicated by the adjacent symbol, this product must not be disposed of with domestic waste. It must be recycled in accordance with local regulations or returned to the vendor when purchasing a new equivalent product.



6 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:
– Usage and maintenance instructions
– Declarations of conformity
– Any other documents for safe equipment use.



WARNING
All documentation provided with the equipment must be carefully read and stored.

LECTURE DES SYMBOLES

Signification des symboles d'avertissement et de danger présents dans le manuel

Dans ce manuel sont utilisés les symboles suivants et à chacun d'eux est attribuée une signification particulière.



AVERTISSEMENT
Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci.



ATTENTION DANGER
Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine générique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine électrique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



IL EST INTERDIT DE
Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

L'appareil est conforme aux directives nécessaires pour sa régulière mise sur le marché. Les textes complets des déclarations de conformité sont fournis avec la documentation de l'appareil.

Index

1 SÉCURITÉ 4
1.1 Informations importantes concernant la sécurité 4
1.1.1 Avertissements généraux 4
1.1.2 Interdictions 5
1.2 Symboles présents sur l'appareil 6
2 Présentation de l'appareil 7
2.1 Identification 7
2.2 Lieu de travail 7
2.3 Données techniques et dimensionnelles 8
2.4 Description 9
2.4.1 Principaux composants 10
2.4.2 Dispositifs de sécurité 10
3 Utilisation de l'appareil 11
3.1 Réception du produit 11
3.2 Transport et manutention 11
3.3 Première mise en marche 12
3.3.1 Nettoyage préliminaire 13
3.3.2 Branchement électrique 14
3.4 Utilisation 14
3.4.1 Description des commandes (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR) 15
3.4.2 Utilisation 15
3.4.3 Description des commandes (mod. 15-20-30-40/LN) 17
3.4.4 Conseils d'utilisation 18
3.4.5 Extraction des parties amovibles 18
4 Nettoyage de l'appareil 19
4.1 Nettoyage en fin d'utilisation 20
4.2 Longues périodes d'inactivité 20
5 Entretien de l'appareil 20
5.1 Entretien programmé 20
5.1.1 Tableau des entretiens programmés 21
5.2 Entretien extraordinaire 22
5.3 Anomalies de fonctionnement possibles 22
5.4 Élimination 24
6 Pièces jointes 24

1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux

AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de l'appareil et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec l'appareil, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- **Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- En cas de dommages de l'emballage de l'appareil, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle et extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour la production d'aliments en grande quantité et pour un usage industriel.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de l'appareil et de ses parties annexes, contacter le distributeur local pour obtenir d'autres informations.
- Retirer tout ustensile de l'appareil avant de le mettre en service.
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.

- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.
- Une fois la mise en service de l'appareil effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.
- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la relative prise. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil ou bien par un personnel agréé aux entretiens et aux réparations.
- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, celui-ci doit immédiatement être arrêté et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

1.1.2 Interdictions

IL EST INTERDIT DE

- IL EST INTERDIT d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité de l'appareil. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- IL EST INTERDIT d'obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser l'appareil, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.

- IL EST INTERDIT de retirer tout matériel encastré dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil de manière impropre.
- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer l'appareil pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur l'appareil.
- IL EST INTERDIT de tirer, débrancher, tordre les câbles électriques, sortants de l'appareil, même si ceux-ci sont débranchés du réseau d'alimentations électrique.

1.2 Symboles présents sur l'appareil

Sur l'appareil, au niveau des zones où sont présents les RISQUES RÉSIDUELS, sont appliqués des pictogrammes de sécurité qui informent sur le risque existant.
Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.

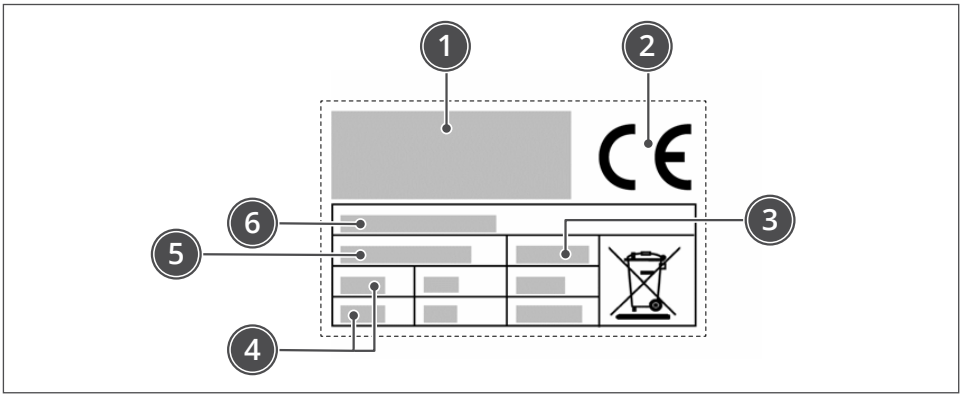


Danger de choc électrique : signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou bien débrancher la prise électrique) avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien sur l'appareil.

2 Présentation de l'appareil

2.1 Identification

L'appareil est équipé d'une Plaque Signalétique qui reporte les données du produit. Veiller à ce que l'appareil en soit pourvu, en cas contraire avertir immédiatement le fabricant et/ou le revendeur. Les appareils sans plaquette ne doivent pas être utilisés, le cas échéant le fabricant décline toute responsabilité.



1 Identification du fabricant
2 Marquage CE de conformité
3 Année de fabrication
4 Données techniques
5 Numéro de série
6 Modèle de l'appareil

AVERTISSEMENT
Les produits sans plaque signalétique doivent être considérés comme anonymes et potentiellement dangereux.

2.2 Lieu de travail

L'appareil peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :
- température ambiante : de +4°C à + 40°C
- humidité : max 90%
- éclairage : le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation)
- altitude : maximum 2000 m.s.l.m. (pour des utilisations au-delà de cette altitude, consulter le fabricant).

2.3 Données techniques et dimensionnelles

Description	7/SB	12/SB	12/SL	12/SR	18/SB	18/SL	U/M
Puissance	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Pâte par cycle	7	12			18		kg
Poids net	40	56	63	61	57	61	kg
Dimensions de l'équipement	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Type d'installation	Installation à terre						
Niveau de bruit	< 70						dB (A)

Description	18/SR	25/SB	25/SL	25/SR	38/SB	38/SL	38/SR	U/M
Puissance	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Pâte par cycle	18	25			38			kg
Poids net	68	96	90	96	97			kg
Dimensions de l'équipement	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Type d'installation	Installation à terre							
Niveau de bruit	< 70							dB (A)

Description	50/SB	50/SL	50/SR	15/LN	20/LN	30/LN	40/LN	U/M
Puissance	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			0,37 (0,5) 0,55/0,37 (0,75/0,5) - 2nd speed		0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,1 (1,5) 1 Ph 0,75 (1) 3 Ph 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 3Ph 50/60Hz			220-240V 1Ph 50/60Hz				
				220-240V 3Ph 50/60Hz				
	380-415V 3Ph 50/60Hz			380-415V 3Ph 50/60Hz				
Pâte par cycle	50			10	16	25	36	kg
Poids net	185			56	57	96	97	kg
Dimensions de l'équipement	927 x 520 x 1074÷1393(h)			632x 337x652 ÷931(h)	653x 380x652 ÷951(h)	763x 415x756 ÷1124(h)	800x 474x768 ÷1159(h)	mm
Type d'installation	Installation à terre							
Niveau de bruit	< 70							dB (A)

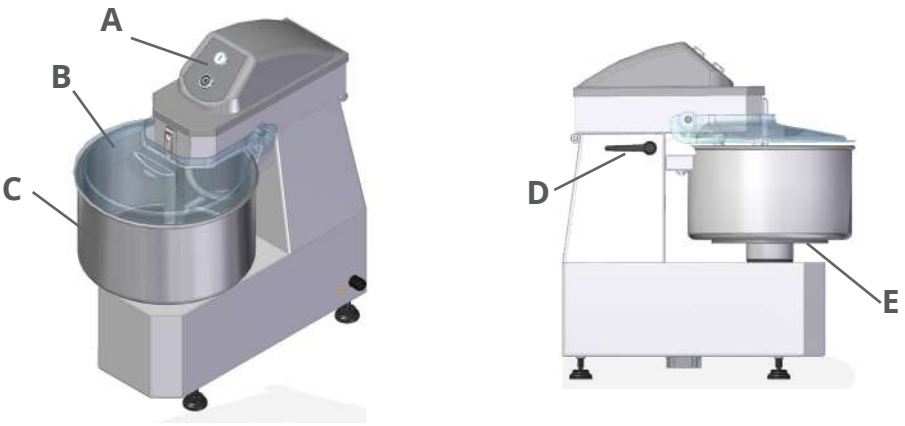
2.4 Description

La pétrisseuse à spirale est une machine à usage professionel pour les boulangeries et les pizzerias.
La machine est disponible en plusieurs versions (7-12-18-25-38-50 Kg. de pâte) pour répondre à toutes les exigences de production et permettre de traiter différents types de pâte (elle est particulièrement indiquée pour la production de pâtes tendres telles que celles de la pizza et du pain).
La structure de la machine est revêtue d' une peinture de finition inrayable, qui la rend extrêmement facile à nettoyer.
Il existe 4 modèles de pétrisseuses :
– SR : tête relevable et cuve amovible
– SL : tête relevable et cuve fixe
– SB : tête fixe et cuve fixe
– LN : modèle light
L' application de l' amovibilité de la cuve permet le lavage de cette partie à l' eau chaude ou en lave-vaisselle.
L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des locaux de type commercial (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Il ne nécessite pas d'une formation particulière pour son utilisation, mais il est toutefois nécessaire d'avoir des capacités et des compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

AVERTISSEMENT
Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

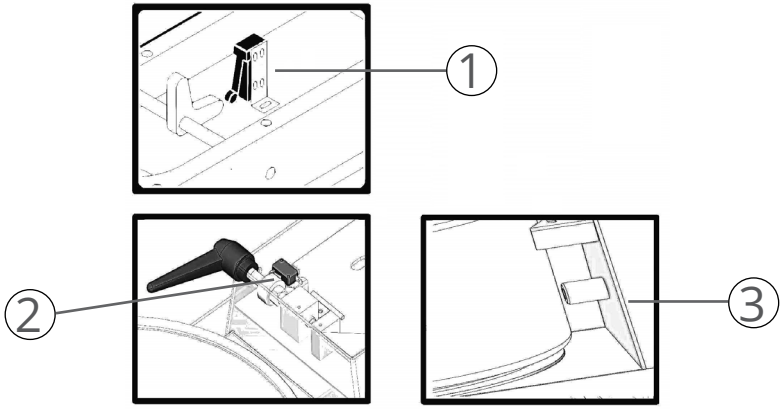
L'appareil est réalisé avec des matériaux sélectionnés et des techniques de fabrication appropriées afin de garantir le maximum d'hygiène, la résistance à l'oxydation, une considérable économie d'énergie et la sécurité de fonctionnement.
Tous les composants de l'appareil en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.

2.4.1 Principaux composants



1 **A - Tableau de commande** il est équipé des dispositifs de commande nécessaires au fonctionnement de l'équipement (voir « Description des commandes »)
2 **B - Couvercle**
3 **C - Cuve**
4 **D - Levier**
5 **E - Base de fixation du récipient**

2.4.2 Dispositifs de sécurité



1 **Minirupteur:** li arrête la machine lorsque le couvercle de la cuve est levé. Quand le couvercle de la cuve est fermé à nouveau, démarrer la machine en appuyant sur la touche I
2 **Minirupteur:** li arrête la machine lorsque la tête est levée. Quand la tête est fermée à nouveau, démarrer la machine en appuyant sur la touche I (seulement mod. SR-SL)

3 **Capteur:** il ne fait pas démarrer la machine si la présence du récipient n'est pas détectée (uniquement mod. SR)

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Réception du produit

L'appareil est livré dans un unique colis, protégé par un emballage en carton et opportunément stabilisé avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.
En fonction des caractéristiques de l'appareil et pour en faciliter la manutention, l'emballage peut être palettisé.

AVERTISSEMENT
Lors de la réception de l'appareil, vérifier l'intégrité de tous les composants. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le revendeur de zone pour définir la procédure à adopter.

Avec l'appareil sont également fournies les instructions et la documentation récapitulée au chapitre *"6 Pièces jointes" à la page 24*.

AVERTISSEMENT
Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

3.2 Transport et manutention

ATTENTION DANGER
- Le transport de l'appareil doit être effectué par un personnel professionnellement qualifié, en veillant à éviter tout dommage dû à des chocs ou des sollicitations causés par une modalité de levage non admise.
- Tout dommage à l'appareil causé pendant les phases de transport et manutention n'est pas couvert par la garantie.
- Les réparations et les remplacements de pièces endommagées incombent au Client et devront être effectués par un personnel agréé par le fabricant avec des pièces de rechange originales.

- La manutention du produit emballé doit être effectuée en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimension et le poids sont contenus, la manutention peut être effectuée manuellement, en cas contraire il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.
- Effectuer les opérations de levage manuel avec au moins deux personnes.

Une fois l'emballage retiré, la manutention en toute sécurité de l'appareil s'effectue en suivant les indications (chargement et déchargement) reportées directement sur l'emballage.
- Dévisser les vis et soulever la machine de la palette
- Enlever les brides

IL EST INTERDIT DE
disperser dans la nature et laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.

3.3 Première mise en marche

AVERTISSEMENTS
- La première mise en marche doit être effectuée par un personnel expert et agréé, qui doit préalablement vérifier que la ligne d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur en la matière, ainsi qu'aux normes et aux spécifications en vigueur du pays d'utilisation. Il faut par ailleurs contrôler la parfaite efficacité de la mise à terre de l'installation électrique et que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données reportées sur la plaque signalétique.
- Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe *"2.2 Lieu de travail" à la page 7*.
- **Vérifier que le plan d'appui soit adéquat au poids et aux caractéristiques, qu'il soit stable, nivelé et que sa surface soit facile à nettoyer afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires. Utiliser les pieds réglables de l'appareil pour le stabiliser.**

– La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de l'appareil et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

– Les dommages aux choses, animaux et personnes, causés par l'absence d'une prise de terre ne sont pas couverts par la garantie et les responsabilités retombent entièrement sur l'opérateur qui n'a pas contrôlé la présence de la mise à terre et d'un interrupteur de sécurité différentiel correctement installé et étalonné.

– Si un adaptateur est utilisé pour la prise électrique, il faut vérifier que ses caractéristiques électriques ne soient pas inférieures à celles de l'appareil.

– N'utiliser en aucun cas des prises multiples.

3.3.1 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser l'appareil, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

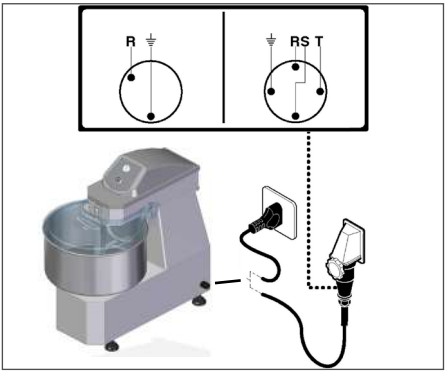


AVERTISSEMENT

Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.

3.3.2 Branchement électrique

ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Le branchement électrique de la machine sur le réseau d'alimentation et le relatif test préliminaire doivent être effectués exclusivement par un installateur spécialisé possédant la formation et l'équipement adéquat.



S' assurer que l' installation de mise à la terre de l' usine fonctionne parfaitement. Vérifier que la tension de ligne (Volt) et la fréquence (Hz) correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d' identification et le schéma de câblage). La machine est dotée d' un câble électrique sur lequel il faut brancher une fiche multipolaire. La fiche est branchée sur un interrupteur général mural doté d' un différentiel.

Branchement triphasé

Démarrer la machine pendant quelques secondes et vérifier si la rotation de l' accessoire est correcte. Si la rotation n' est pas correcte, déconnecter la tension et inverser deux des trois phases de la fiche.

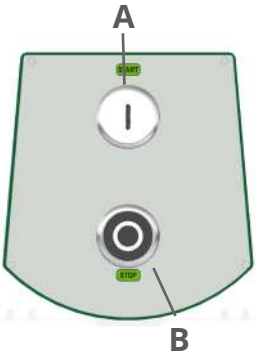
3.4 Utilisation

ATTENTION DANGER
- Avant d'utiliser l'appareil, veiller à ce que les protections supérieures soient intactes et que l'interverrouillage soit efficace. Ne pas tenter de retirer l'interverrouillage ou de le manipuler.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas fumer ni utiliser d'appareils à flamme libre près de la zone d'installation et utilisation de l'appareil.

3.4.1 Description des commandes (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR)

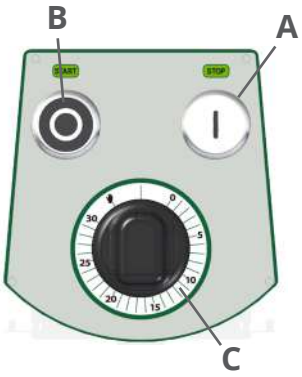
1 Bouton de démarrage "I"
Appuyer sur le bouton pour démarrer la machine. Le démarrage est autorisé seulement avec le couvercle baissé.
2 Bouton d' arrêt "0"
Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.
3 Levier de verrouillage de la tête (mod. SL-SR uniquement)
Tourner le levier pour soulever la tête (dans le sens inverse aux aiguilles d' une montre) et pour bloquer la tête (dans le sens des aiguilles d' une montre). Le démarrage est autorisé seulement avec la tête baissée et bloquée.
4 Bride pour le blocage de la cuve (seulement mod.SR)
Tourner la bride pour bloquer la cuve (dans le sens inverse aux aiguilles d' une montre) ou pour débloquer la cuve (dans le sens des aiguilles d' une montre).

3.4.2 Utilisation



- Soulever le couvercle de la cuve pour verser les ingrédients de la pâte
- Fermer le couvercle de la cuve
- Serrer le levier de verrouillage de la tête (mod. SL-SR uniquement)
- Bloquer la cuve à travers la bride située au dessous pour les mod.SR
- Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de démarrage « I » (A) ; le démarrage n'a lieu que si le couvercle est abaissé et si la casserole est bloquée sur la bride (mod. SR)
- À la fin du travail arrêter la machine en appuyant sur la touche d' arrêt "O" (B)

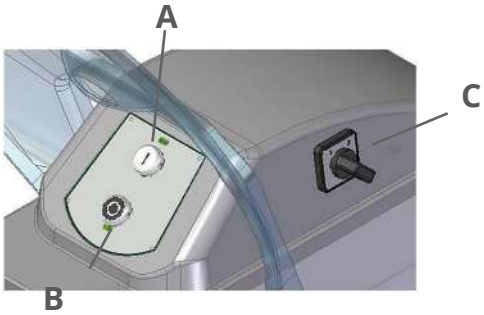
Option minuteur mécanique



- Régler le temps de traitement souhaité à l'aide du minuteur mécanique (C).
- Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de démarrage « I » (A) ; le démarrage n'a lieu que si le couvercle est abaissé et si la casserole est bloquée sur la bride (mod. SR)
- À la fin du traitement, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt « O » (B) ou attendre que le temps programmé se soit écoulé.
- Ouvrir le couvercle et déverser le produit préparé
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents
- Nettoyer avec une éponge humide la partie intéreure du couvercle

UTILISATION DE L'APPAREIL

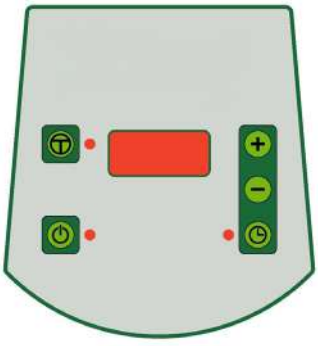
Version à 2 vitesses



- Soulever le couvercle de la cuve pour verser les ingrédients de la pâte
- Fermer le couvercle de la cuve
- Serrer le levier de verrouillage de la tête (mod.SL-SR uniquement)
- Verrouiller la casserole à l'aide de la bride ci-dessous (mod.SR uniquement)
- Tourner le sélecteur de vitesse (C) sur la position 1
- Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de démarrage « I » (A) ; le démarrage n'a lieu que si le couvercle est abaissé et si la casserole est bloquée sur la bride (mod. SR)
- Lorsque la pâte deviendra un amalgame suffisamment compacte (après environ 7-8 minutes), arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "O" (B) et tourner le sélecteur de vitesse (C) sur la position 2
- Rallumer ensuite la machine, en appuyant sur le bouton de mise en route "I" (A), jusqu'à obtenir une pâte de la consistance souhaitée
- À la fin du travail arrêter la machine en appuyant sur la touche d' arrêt "O" (B)
- Ouvrir le couvercle et déverser le produit préparé
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents
- Nettoyer avec une éponge humide la partie intéreure du couvercle

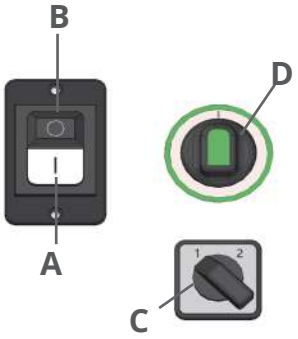
Commande numérique

- S'assurer que la fiche d'alimentation est correctement introduite dans la prise du courant, puis appuyer sur la touche  "START/STOP";la machine démarre et est prête à l'usage(la DEL située à côté de la touche s'allume)
- Pour démarrer la machine en mode "timer" (minuteur), appuyer consécutivement deux fois sur la touche avec le symbole de l'horloge (la DEL située à côté s'allume) et configurer le temps souhaité pour mélanger à l'aide des touches +/-
- Après avoir configuré le temps souhaité pour mélanger (affiché sur l'écran) et s'être assuré que le couvercle de la marmite est baissé,appuyer sur la touche "START/STOP" pour mettre



la machine en marche;l'écran affiche le compte à rebours (countdown) du temps établi précédemment
- Pour arrêter la machine afin d'ajouter d'autres ingrédients ou pour une raison quelconque, avant de soulever le couvercle de la marmite, la mettre en pause en appuyant à nouveau sur la touche "START/STOP". De cette manière, le minuteur s'arrête également et ne redémarre avec la machine qu'après avoir abaissé d'abord le couvercle, ensuite appuyé à nouveau sur la touche "START/STOP"
- Avant de soulever le couvercle de la casserole, mettre la machine en pause, sinon la minuterie continuera son compte à rebours même si la machine est à l'arrêt. Sinon, la machine s'arrêtera à l'expiration du délai
- Pour travailler sans minuteur, appuyez consécutivement 2 fois sur la touche avec le symbole (manuel), la DEL située à côté s'allume (exclut le minuteur), puis appuyez sur la touche "START/STOP" pour démarrer la machine en mode manuel
- A la fin du cycle, appuyez sur la touche "START/STOP" pour arrêter la machine
- Pour éteindre complètement l'écran, maintenir la touche "START/STOP" enfoncée pendant 3 secondes environ

3.4.3 Description des commandes (mod. 15-20-30-40/LN)



- Régler le temps de traitement souhaité à l'aide de la minuterie mécanique (D) (le cas échéant)
- Placer le sélecteur de vitesse (C) en position 1 (le cas échéant).
- Mettre in marche la machine en appuyant sur le bouton de démarrage "I" (A)
- Dès que la pâte devient un mélange assez compact (après environ 7-8 minutes), arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt « O » (B) et tourner le sélecteur de vitesse (C) sur la position 2 (si présent).
- Rallumer ensuite la machine, en appuyant sur le bouton de mise en route "I" (A), jusqu'à obtenir une pâte de la consistance souhaitée
- À la fin du traitement, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt « O » (B) ou attendre l'expiration du temps réglé (si minuterie mécanique présente)
- Ouvrir le couvercle et déverser le produit préparé
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents
- Nettoyer avec une éponge humide la partie intéreure du couvercle

3.4.4 Conseils d'utilisation

Chaque litre d' eau versé dans la cuve nécessite d' une quantité approximative de farine égale à 2 Kg.; cette quantité peut cependant varier, selon la consistance de la pâte désirée et le type de farine utilisé. Commencer toujours par verser l' eau dans la cuve.

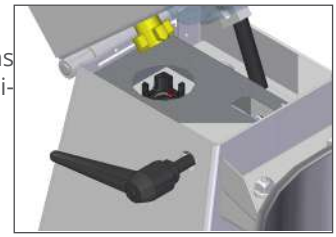
Capacité de production :

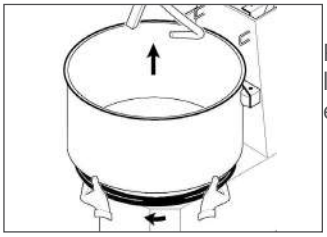
7/SB: Verser dans la cuve 2,5 litres d' eau et 2 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 2,5 Kg. de farine.
12/SB-SL-SR: Verser dans la cuve 4 litres d' eau et 4 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 4 Kg. de farine.
18/SB-SL-SR: Verser dans la cuve 6 litres d' eau et 6 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 6 Kg. de farine.
20/LN: Verser dans la cuve 6 litres d' eau et 6 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 4 Kg. de farine.
25/SB-SL-SR – 30/LN: Verser dans la cuve 8 litres d' eau et 8 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 9 Kg. de farine.
38/SB-SL-SR: Verser dans la cuve 13 litres d' eau et 12 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 13 Kg. de farine.
50/SB-SL-SR: Verser dans la cuve 17 litres d' eau et 16 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 17 Kg. de farine.

AVERTISSEMENT
Manipuler soigneusement les aliments contenus dans les sacs en minimisant la hauteur à partir de laquelle ils sont versés dans la casserole, limitant ainsi l'émission de poussière.

3.4.5 Extraction des parties amovibles

Soulevez la tête en tournant le levier de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (mod.SR-SL uniquement).





Pour retirer la casserole, tourner la bride inférieure dans le sens des aiguilles d'une montre et soulever la casserole elle-même vers le haut (mod. SR).

ATTENTION DANGER
Avant chaque cycle de travail verifier que les parties amovibles soient solidement serrées à la machine. Serrer la cuve en tournant le bride inférieure dans le sens inverse aux aiguilles d' une montre.

4 Nettoyage de l'appareil

ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

AVERTISSEMENT

- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.
- Ne pas laver l'appareil avec un dispositif de nettoyage à pression, pulvérisation ou immersion.
- Ne pas utiliser d'ustensiles à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges, d'éponges abrasives ou d'ustensiles qui ont précédemment nettoyé des métaux ou des alliages métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de l'appareil et par le type de produit alimentaire travaillé.

4.1 Nettoyage en fin d'utilisation

À la fin de chaque utilisation, l'appareil doit être opportunément nettoyé en veillant à bien désincruster et nettoyer les surfaces de tout résidu alimentaire.
Le nettoyage des surfaces extérieures de l'appareil peut être effectué avec un chiffon doux humide ou avec une éponge.
De plus, nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones adjacentes.

4.2 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de l'appareil :
- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique
- effectuer un nettoyage général de l'appareil
- recouvrir soigneusement l'appareil avec une housse pour le protéger contre la poussière et la saleté.

5 Entretien de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

5.1 Entretien programmé

Un entretien régulier est essentiel pour maintenir inaltérées dans le temps les prestations de l'appareil et en garantir un fonctionnement sûr.

5.1.1 Tableau des entretiens programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de l'appareil et de la zone de travail
Nettoyage de la machine	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérationnel	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fonctionnel	Quotidien, pré-opérationnel	- Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de l'appareil
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils serait illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant

ATTENTION DANGER
En cas de dysfonctionnement, endommagement ou absence d'intervention des dispositifs de sécurité, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation, ne pas l'utiliser et contacter obligatoirement le fabricant.

5.2 Entretien extraordinaire

ATTENTION DANGER

– Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas contraire.

– Toute intervention nécessitant du démontage de parties mécaniques, de dispositifs de protection, de dispositifs de sécurité, ou bien de l'accès à l'installation électrique et aux cartes électroniques doit être exclusivement effectuée par le fabricant.

5.3 Anomalies de fonctionnement possibles

Cette section contient quelques solutions pour les problèmes pouvant surgir pendant l'utilisation de l'appareil.

ANOMALIE	Cause	Solution possible
L'appareil ne démarre pas	Absence d'alimentation électrique	- Vérifier que sur le lieu de travail il y ait une tension de ligne et que la prise soit opérationnelle
		- Vérifier que l'appareil soit branché correctement sur l'alimentation
		- Vérifier que l'alimentation de la prise de courant soit correcte et que ses caractéristiques correspondent avec les données reportées sur la plaque signalétique du produit
	Le couvercle n'est pas correctement fermé	- Vérifier la correcte fermeture du couvercle
	Le moteur électrique ou la carte électronique sont défectueux	- Contacter le fabricant
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Sangle ou organes mécaniques ne fonctionnant pas bien	- Éteindre et débrancher l'appareil immédiatement. Contacter le fabricant
Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides	Exposition ou contact avec des liquides	- En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de l'appareil, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT et contacter le fabricant

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ANOMALIE	Cause	Solution possible
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Si les dispositifs de sécurité sont endommagés ou ne fonctionnent pas, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant

AVERTISSEMENT
Si suite à ces possibles solutions proposées l'appareil ne démarre toujours pas, contacter le fabricant.

5.4 Élimination

Tout comme pour les opérations de mise en service et d'entretien, à la fin de la vie de l'appareil, les opérations d'élimination doivent être effectuées par un personnel qualifié.
Ce produit est composé de différents types de matériaux : certains peuvent être recyclés, d'autres doivent être éliminés. S'informer sur les systèmes de recyclage ou élimination prévus par les réglementations en vigueur sur le territoire d'utilisation pour cette catégorie de produit.

ATTENTION DANGER

- Certaines parties du produit peuvent contenir des substances polluantes ou dangereuses qui, si dispersées dans la nature, pourraient provoquer des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé humaine.
- Les réglementations en vigueur au niveau local peuvent prévoir de lourdes sanctions en cas d'élimination abusive de ce produit.

AVERTISSEMENT

Comme indiqué par le symbole ci-contre, il est interdit de jeter ce produit dans les déchets ménagers. Effectuer par conséquent une « collecte sélective » pour l'élimination, selon les méthodes prévues par les réglementations en vigueur sur le territoire, ou bien amener le produit auprès du revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.



6 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec l'appareil :
- Instructions pour l'utilisation et l'entretien
- Déclarations de conformité
- Tout autre document pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

In der Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet, die jeweils eine bestimmte Bedeutung haben.



WARNUNG
Kennzeichnet besonders wichtige und heikle Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung Schäden am Gerät und/oder an den darin verwendeten Materialien verursachen können.



VORSICHT: GEFAHR
Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen allgemeinen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen elektrischen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



ES IST VERBOTEN,
Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

Konformität

Das Gerät entspricht den für sein ordnungsgemäßes Inverkehrbringen erforderlichen Richtlinien. Die vollständigen Texte der Konformitätserklärungen sind in der dem Gerät beiliegenden Dokumentation enthalten.

Inhaltsverzeichnis

1 SICHERHEIT 4
1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen 4
1.1.1 Allgemeine Hinweise 4
1.1.2 Verbote 5
1.2 Am Gerät befindliche Symbole 7
2 Vorstellung des Geräts 8
2.1 Kennzeichnung 8
2.2 Arbeitsumgebung 8
2.3 Technische Daten und Abmessungen 9
2.4 Beschreibung 10
2.4.1 Hauptkomponenten 11
2.4.2 Schutzvorrichtungen 11
3 Verwendung des Geräts 12
3.1 Lieferung des Produkts 12
3.2 Transport und Handhabung 12
3.3 Erstinbetriebnahme 13
3.3.1 Vorreinigung 14
3.3.2 Anschluss an das Stromnetz 15
3.4 Bedienung 15
3.4.1 Beschreibung der Bedienelemente (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR) 16
3.4.2 Verwendung 16
3.4.3 Beschreibung der Bedienelemente (mod. 15-20-30-40/LN) 19
3.4.4 Verwendungshinweise 20
3.4.5 Herausziehen der beweglichen Teile 20
4 Reinigung des Geräts 21
4.1 Reinigung nach der Verarbeitung 22
4.2 Längere Inaktivität 22
5 Wartung des Geräts 22
5.1 Regelmäßige Wartung 22
5.1.1 Wartungsplan für die regelmäßige Wartung 23
5.2 Außerordentliche Wartung 23
5.3 Mögliche Funktionsstörungen 24
5.4 Entsorgung 26
6 Anlagen 26

1 SICHERHEIT

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise



WARNUNG

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**
- Melden Sie allfällige Schäden an der Verpackung des Geräts unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten des Produkts.
- Jegliche vertragliche und außervertragliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch falsche Einstellung und Wartung sowie unsachgemäße Verwendung entstehen, ist ausgeschlossen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln und den industriellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten bestimmt, die Gewittern und Unwettern ausgesetzt sind.
- Bei Fragen zum Zustand und/oder zur Funktion des Geräts und der dazugehörigen Teile wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Verkaufshändler, um weitere Informationen zu erhalten.
- Entfernen Sie alle Werkzeuge aus dem Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

- Bewahren Sie unbenutzte Werkzeuge abgedeckt und außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellten Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsraums. Eine ausreichende Beleuchtung ist wichtig, um geeignete und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit von Netzkabel, Stecker und Steckdose. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder den örtlichen Verkaufshändler oder durch das zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierte Personal ersetzt werden.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Sollte eine qualifizierte Person eine Störung feststellen oder vermuten, die die sichere Verwendung des Geräts gefährden kann, so muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden und kann erst und ausschließlich nach der Reparatur wieder verwendet werden.

1.1.2 Verbote

ES IST VERBOTEN,

- Es ist VERBOTEN, Änderungen und/oder Reparaturversuche am Produkt vorzunehmen. Die Vornahme von Änderungen bewirkt die Ungültigkeit der Konformitätserklärung des Geräts. Für Schäden durch unsachgemäße Verwendung haftet allein der Benutzer. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Es ist VERBOTEN, die Lüftungsöffnungen des Geräts zu verdecken.

- Es ist Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis VERBOTEN, das Gerät zu bedienen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal unterstützt, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Es ist VERBOTEN, das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.
- Es ist VERBOTEN, im Gerät festsitzendes Material zu entfernen oder Fremdmaterial in den Arbeitszyklus einzubringen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit beschädigten elektrischen Anschlüssen zu verwenden. Dies könnte zu einem gefährlichen Kurzschluss führen.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nicht korrekt angebrachten oder nicht einwandfrei funktionierenden Schutzvorrichtungen zu bedienen.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät unsachgemäß zu verwenden.
- Es ist VERBOTEN, vor und während der Arbeitsschicht Alkohol oder Medikamente einzunehmen, die Müdigkeit und/oder Schläfrigkeit hervorrufen können.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät während des Betriebs mit Gewalt zu bedienen. Bedienen Sie das Gerät immer unter Bedingungen, die für die auszuführenden Arbeiten geeignet sind.
- Es ist VERBOTEN, Sicherheitsschilder oder -hinweise am Gerät zu entfernen oder zu beschädigen.
- Es ist VERBOTEN, an den elektrischen Kabeln zu ziehen, die aus dem Gerät herauskommen, sie zu trennen oder zu verdrehen, auch wenn das Gerät vom Stromversorgungsnetz getrennt ist.

1.2 Am Gerät befindliche Symbole

Am Gerät sind in den Bereichen, in denen RESTRISIKEN bestehen, Sicherheitspiktogramme angebracht, die auf die bestehende Gefahr hinweisen.
Die Piktogramme und deren Bedeutung sind nachfolgend aufgeführt.

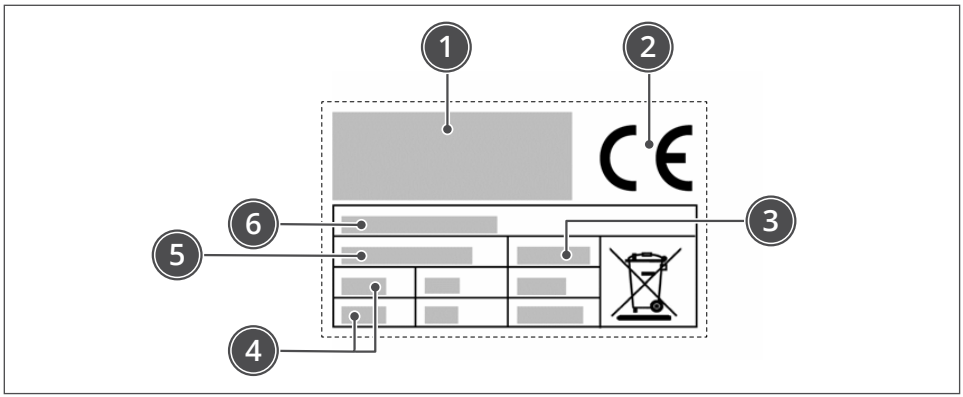


Gefahr durch Stromschlag: Weist darauf hin, dass die allgemeine Stromversorgung unterbrochen (oder der Stecker aus der Steckdose gezogen) werden muss, bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden.

2 Vorstellung des Geräts

2.1 Kennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Kennzeichnungsschild versehen, auf dem die Daten des Produkts angegeben sind. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Kennzeichnungsschild versehen, andernfalls informieren Sie sofort den Hersteller und/oder Händler. Geräte ohne Kennzeichnungsschild dürfen nicht verwendet werden, da dies zum Verlust der Haftung des Herstellers führt.



1 Kennzeichnung des Herstellers
2 CE-Konformitätskennzeichnung
3 Baujahr
4 Technische Daten
5 Seriennummer
6 Gerätemodell

WARNUNG
Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

2.2 Arbeitsumgebung

Das Gerät kann in Räumen mit den folgenden Umgebungsbedingungen betrieben werden:
- Umgebungstemperatur: von +4°C bis + 40°C
- Luftfeuchtigkeit: max. 90%
- Beleuchtung: der Raum muss ausreichend beleuchtet sein (nehmen Sie Bezug auf die einschlägigen technischen Normen des Verwendungslandes)
- Einsatzhöhe: maximal 2000 m.ü.d.M. (für die Verwendung über dieser Höhe fragen Sie den Hersteller).

2.3 Technische Daten und Abmessungen

Beschreibung	7/SB	12/SB	12/SL	12/SR	18/SB	18/SL	M/E
Leistung	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Stromversorgung	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Teig je Zyklus	7	12			18		kg
Nettogewicht	40	56	63	61	57	61	kg
Abmessungen Gerät	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Installationsart	Bodeninstallation						
Geräuschpegel	< 70						dB (A)

Beschreibung	18/SR	25/SB	25/SL	25/SR	38/SB	38/SL	38/SR	M/E
Leistung	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Stromversorgung	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Teig je Zyklus	18	25			38			kg
Nettogewicht	68	96	90	96	97			kg
Abmessungen Gerät	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Installationsart	Bodeninstallation							
Geräuschpegel	< 70							dB (A)

Beschreibung	50/SB	50/SL	50/SR	15/LN	20/LN	30/LN	40/LN	U/M
Leistung	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			0,37 (0,5) 0,55/0,37 (0,75/0,5) - 2nd speed		0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,1 (1,5) 1 Ph 0,75 (1) 3 Ph 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	kW (Hp)
Stromversorgung	220-240V 3Ph 50/60Hz			220-240V 1Ph 50/60Hz				
				220-240V 3Ph 50/60Hz				
	380-415V 3Ph 50/60Hz			380-415V 3Ph 50/60Hz				
Teig je Zyklus	50			10	16	25	36	kg
Nettogewicht	185			56	57	96	97	kg
Abmessungen Gerät	927 x 520 x 1074÷1393(h)			632x 337x652 ÷931(h)	653x 380x652 ÷951(h)	763x 415x756 ÷1124(h)	800x 474x768 ÷1159(h)	mm
Installationsart	Bodeninstallation							
Geräuschpegel	< 70							dB (A)

2.4 Beschreibung

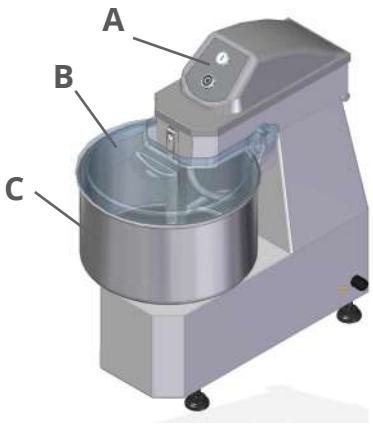
Die Teigknetmaschine mit spirale ist eine für professionelle Zwecke bestimmte Maschine, für die Bäckereien und Pizzerien.
In ihren verschiedenen Versionen (7-12-18-25-38-50 Kg. Teig) kann die Maschine den unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht werden, indem sie verschiedene Teigtypen verfertigt (vor allem ist sie für „zarte" Teige, wie Pizza und Brot geeignet).
Die Maschine ist von kratzfest beschichteter, pflegeleichter Struktur.
Es gibt 4 Modelle der Knetmaschinen:
- SR: hebbarer Kopf und herausziehbare Wanne
- SL: hebbarer Kopf und feste Wanne
- SB: fester Kopf und feste Wanne
- LN: Modell light

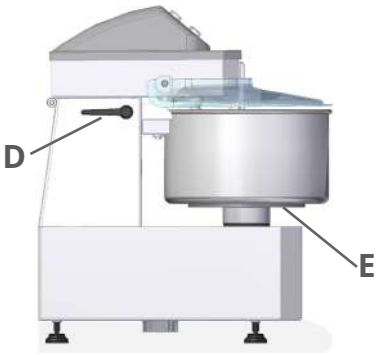
Man kann die Schüssel herausnehmen und diese Teile daher unter heißem Fleißwasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen.
Es handelt sich um ein professionelles Gerät, das an gewerblichen Standorten (Bistros, Pizzerien, Restaurants usw.) eingesetzt wird. Seine Verwendung bedarf keiner besonderen Ausbildung; fachspezifische Fähigkeiten und Kenntnisse im Bereich der Gastronomie sind hierfür jedenfalls erforderlich.

WARNUNG
Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG.

Das Gerät wurde unter Verwendung ausgewählter Materialien und geeigneter Konstruktionstechniken hergestellt, um maximale Hygiene und Oxidationsbeständigkeit sowie um erhebliche Energieeinsparungen und Betriebssicherheit zu gewährleisten.
Alle Komponenten des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien gefertigt.

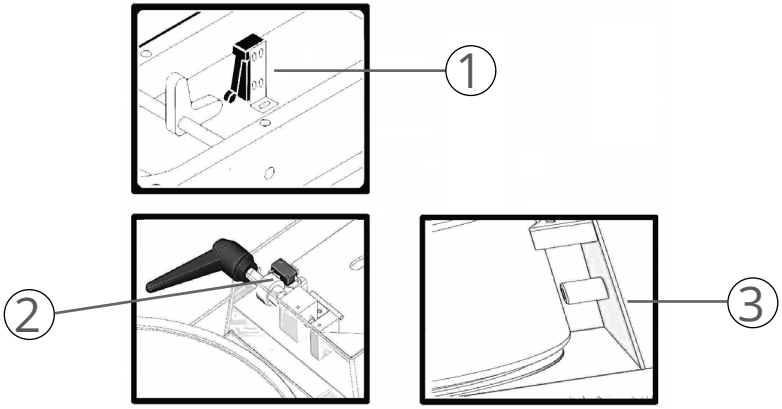
2.4.1 Hauptkomponenten





1 **A - Die Bedienfeld** ist mit den für den Betrieb des Geräts erforderlichen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente")
2 **B - Deckel**
3 **C - Schüssel**
4 **D - Hebel**
5 **E - Feststellflansch Behälter**

2.4.2 Schutzvorrichtungen



1 **Mikroschalter:** hält die Maschine an, wenn sich der Schüsseldeckel hebt. Bei nachfolgender Schließung des Deckels, die Maschine durch Drücken der Taste I wieder anstellen
2 **Mikroschalter:** hält die Maschine an, wenn sich der Kopf hebt. Bei nachfolgender Schließung des Kopfes, die Maschine durch Drücken der Taste I wieder anstellen (nur Mod.SR-SL)

3 **Sensor:** die Maschine nicht starten, wenn das Vorhandensein des Behälters nicht erkannt wird (nur Mod. SR)

3 Verwendung des Geräts

3.1 Lieferung des Produkts

Das Gerät wird in einem einzigen Verpackungsstück geliefert, das durch eine Kartonverpackung geschützt und mit stoßfestem Material stabilisiert ist, um ihre Unversehrtheit zu gewährleisten.
Je nach der Beschaffenheit des Geräts und zur Erleichterung der Handhabung kann die Verpackung auf einer Palette befestigt werden.

WARNUNG
Überprüfen Sie nach Erhalt des Geräts die Unversehrtheit aller Komponenten. Sollten Teile beschädigt sein oder fehlen, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um das weitere Vorgehen zu besprechen.

Zusammen mit dem Gerät wird auch die in Kapitel *"6 Anlagen" auf Seite 26* genannte Anleitung und Dokumentation geliefert.

WARNUNG
Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

3.2 Transport und Handhabung

VORSICHT: GEFAHR
- Der Transport des Geräts muss immer von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht durch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebemethoden beschädigt werden.
- Schäden am Gerät, die während des Transports und der Handhabung entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

- Reparaturarbeiten oder der Austausch von beschädigten Teilen liegen in der Verantwortung des Kunden und dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entsprechend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.) erfolgen. Wenn die Abmessungen und das Gewicht gering sind, kann die Handhabung manuell erfolgen; andernfalls muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Kapazität verwendet werden.
- Führen Sie manuelle Hebevorgänge unter Einsatz von mindestens zwei Personen aus.

Nach dem Auspacken erfolgt die sichere Handhabung des Geräts unter Befolgung der Anweisungen (Be- und Entladen), die direkt auf der Verpackung aufgeführt sind.
- Die Schrauben abschrauben und die Maschine von der Palette heben
- Die Bügel entfernen

ES IST VERBOTEN,
das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.

3.3 Erstinbetriebnahme

WARNUNG
- Die Erstinbetriebnahme muss von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Das Personal muss zunächst sicherstellen, dass das Stromversorgungsnetz den geltenden einschlägigen Gesetzen, Normen und Spezifikationen des Verwendungslandes entspricht. Es muss außerdem sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage einwandfrei geerdet ist und dass die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild entsprechen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der gewählte Bereich die in Abschnitt *"2.2 Arbeitsumgebung" auf Seite 8* angegebenen Eigenschaften besitzt.

– **Stellen Sie sicher, dass die Unterlage für das Gewicht und die Beschaffenheit des Geräts geeignet ist, dass sie stabil und eben ist und dass ihre Oberfläche leicht gereinigt werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden. Stellen Sie die Verstellfüße des Geräts ein, um das Gerät zu stabilisieren.**
– Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen setzt den Benutzer dem Risiko eines Geräteausfalls und Unfällen durch direkten oder indirekten Kontakt aus.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
– Schäden an Sachen, Tieren und Personen durch das Fehlen eines Erdungsanschlusses werden nicht von der Garantie abgedeckt und die Verantwortung hierfür liegt ausschließlich beim Bediener, der es ausgelassen hat, sich über das Vorhandensein eines Erdungsanschlusses und eines fachgerecht installierten und kalibrierten Fehlerstromschutzschalters zu vergewissern.
– Wenn ein Adapter für den Netzstecker verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass dessen elektrische Eigenschaften nicht schlechter sind als die des Geräts.
– Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen.

3.3.1 Vorreinigung

Führen Sie vor der Verwendung des Geräts eine Vorreinigung und Desinfektion durch.



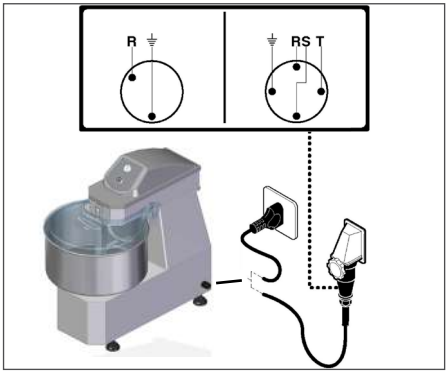
VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



WARNUNG
Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.

3.3.2 Anschluss an das Stromnetz

VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz und seine Vorprüfung dürfen nur von einem Fachinstallateur mit entsprechender Ausrüstung und Ausbildung durchgeführt werden.



Volle Funktionstüchtigkeit der Erdungsvorrichtung der Anlage sicherstellen. Überprüfen, dass Leitungsspannung (Volt) und Frequenz (Hz) mit denen der Maschine übereinstimmen (Siehe Kennschild und Leitungsplan). Die Maschine ist mit einem elektrischen Kabel ausgerüstet, das mit einem mehrpoligen Stecker verbunden werden muss. Der Stecker ist an einen mit einem Differential ausgerüsteten Wand-Netzschalter anzuschließen.

Drehstromanschluss

Maschine für wenige Augenblicke in Gang setzen und überprüfen, dass die Werkzeugumdrehung korrekt ist. Falls die Umdrehung nicht korrekt sein sollte, die Spannung ausschalten und zwei der drei Phasen im Stecker umkehren.

3.4 Bedienung

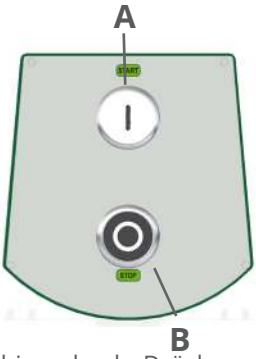
VORSICHT: GEFAHR
- Stellen Sie sicher, bevor Sie das Gerät bedienen, dass die oberen Schutzvorrichtungen unversehrt sind und die Verriegelung funktioniert. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung zu entfernen oder sie zu manipulieren.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerlauf.

– Rauchen Sie nicht und verwenden Sie keine Geräte mit offener Flamme in der Nähe des Aufstellungs- und Verwendungsort des Geräts.

3.4.1 Beschreibung der Bedienelemente (mod. 7-12-18-25-38-50/ SB/SL/SR)

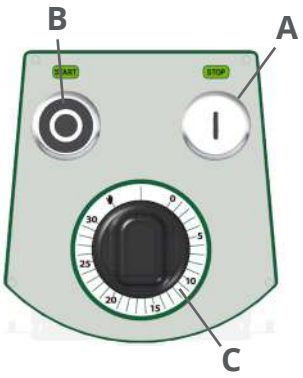
1 Starttaste "I"
Diese Taste drücken,um die Maschine in Gang zu setzen. Die Inbetriebsetzung ist nur bei gesenktem Deckel freigeschaltet.
2 Stoptaste "0"
Diese Taste drücken,um die Maschine zu stoppen.
3 Kopfverriegelungshebel (nur Mod. SL-SR)
Den Hebel (gegen den Uhrzeigersinn) drehen um den Kopf zu heben oder (im Uhrzeigersinn) um den Kopf zu blockieren. Der Betrieb ist zugelassen nur wenn der Kopf gesenkt und blockiert ist.
4 Kesselblockierungflansch (nur mod.SR)
Den Flansch (gegen den Uhrzeigersinn) drehen um den Kessel zu blockieren oder (im Uhrzeigersinn) um den Kessel zu lösen.

3.4.2 Verwendung



- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
- Deckel der Schüssel schließen
- Den Verriegelungshebel des Kopfes festziehen (nur Mod. SL-SR)
- Den Kessel durch den unteren Flansch für die Modelle SR blockieren
- Die Maschine durch Drücken der Starttaste „I" (A) starten; der Start erfolgt nur, wenn der Deckel abgesenkt ist und der Topf am Flansch blockiert ist (nur Mod. SR)
- Nach Beendigung des Bearbeitungsvorgangs die Maschine durch Drücken der Stop-Taste "O" (B) anhalten

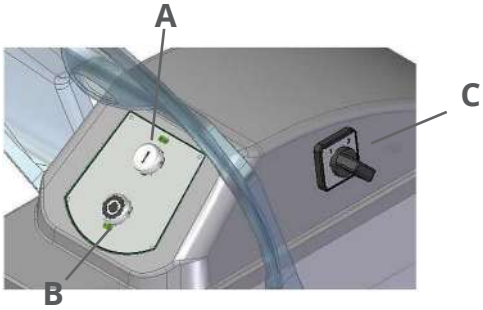
Option mechanischer Timer



- Die gewünschte Bearbeitungszeit über den mechanischen Timer (C) einstellen
- Die Maschine durch Drücken der Starttaste „I" (A) starten; der Start erfolgt nur, wenn der Deckel abgesenkt ist und der Topf am Flansch blockiert ist (nur Mod. SR)
- Nach Abschluss der Bearbeitung die Maschine stillsetzen, indem man die Stopp-Taste "O" (B) drückt oder das Ablaufen der eingestellten Zeit abwartet
- Den Deckel öffnen und um die bearbeitete Masse herausnehmen zu können
- Nach Beendigung eines Bearbeitungvorgangs Schüssel

und Spirale mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern
– Die Deckelinnenseite mit einem feuchten Schwamm reinigen

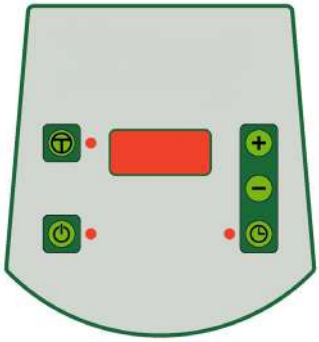
Version mit 2 Geschwindigkeiten



– Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
– Deckel der Schüssel schließen
– Den Verriegelungshebel des Kopfes festziehen (nur Mod.SL-SR)
– Der Topf mit dem unteren Flansch verriegeln (nur Mod.SR)
– Drehen Sie den Geschwindigkeitswahlschalter (C) in die Position 1
– Die Maschine durch Drücken der Starttaste „I" (A) starten; der Start erfolgt nur, wenn der Deckel abgesenkt ist und der Topf am Flansch blockiert ist (nur Mod. SR)
– Schalten Sie die Maschine ab, sobald der Teig ein gut kompaktes Gemisch ergibt (nach zirka 7-8 Minuten). Drücken Sie dazu den Stopp-Taster "O" (B) und drehen den Geschwindigkeitswahlschalter (C) in die Position 2
– Starten Sie die Maschine anschließend erneut. Drücken Sie dazu den Start-Taster "I" (A), bis Sie einen Teig in der gewünschten Konsistenz erhalten
– Nach Beendigung des Bearbeitungsvorgangs die Maschine durch Drücken der Stop-Taste "O" (B) anhalten
– Den Deckel öffnen und um die bearbeitete Masse herausnehmen zu können
– Nach Beendigung eines Bearbeitungvorgangs Schüssel und Spirale mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern
– Die Deckelinnenseite mit einem feuchten Schwamm reinigen

Digitale Bedienblende

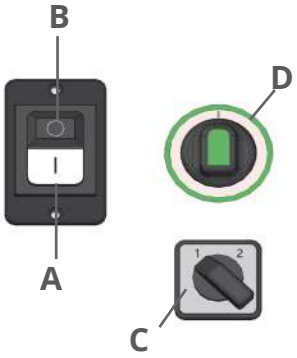
– Prüfen, ob der Netzstecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist, und die Taste  "START/STOP" drücken. Das Gerät wird eingeschaltet und ist betriebsbereit (die LED neben der Taste leuchtet auf)
– Zum Starten des Geräts im "Timer"-Modus 2 Mal hintereinander die Taste mit dem Uhr-Symbol drücken (die LED daneben leuchtet auf) und die für den Knetvorgang gewünschte Zeit mit den Tasten +/- einstellen
– Nachdem die (am Display angezeigte) gewünschte Knetzeit eingestellt wurde und geprüft wurde, dass der Deckel des Topfes gesenkt ist, die Taste "START/STOP" drücken, um das Gerät



in Betrieb zu setzen. Auf dem Display wird der Countdown der zuvor eingestellten Zeit angezeigt

- Wenn das Gerät angehalten werden soll, um z.B. Zutaten hinzuzufügen, muss es, bevor der Deckel des Topfes abgehoben wird, in den Pause-Modus gestellt werden. Hierzu wird erneut die Taste “START/STOP” gedrückt. Auf diese Weise schaltet sich auch der Timer aus und wird beim Neustart des Geräts wieder mit eingeschaltet, indem einfach der Deckel gesenkt und dann erneut die Taste “START/STOP” gedrückt wird
- Bevor der Deckel des Topfes angehoben wird, muss die Maschine angehalten werden, andernfalls wird der Timer seinen Countdown auch dann fortsetzen, wenn sich die Maschine im Stillstand befindet. Andernfalls stoppt die Maschine nach Ablauf der Zeit
- Wenn ein Betrieb ohne Timer gewünscht wird, 2 Mal hintereinander die Taste mit dem Symbol drücken  (für manuellen Betrieb). Die nebenstehende LED leuchtet auf (und schließt den Timer aus). Bei Drücken der Taste “START/STOP” wird das Gerät im manuellen Modus eingeschaltet
- Nach dem Zyklus wird die Taste “START/STOP” gedrückt, und das Gerät wird ausgeschaltet
- Um das Display vollständig abzuschalten, muss die Taste “START/STOP” für circa 3 Sekunden gedrückt werden. Abmessungen

3.4.3 Beschreibung der Bedienelemente (mod. 15-20-30-40/LN)



- Die gewünschte Bearbeitungszeit über den mechanischen Timer (D) einstellen (sofern vorhanden)
- Den Geschwindigkeitswahlschalter (C) auf die Position 1 drehen (sofern vorhanden)
- Maschine durch Drücken der Start-Taste “I” (A) in Gang setzen
- Zum Zeitpunkt, zu dem der Teig zu einem ziemlich kompakten Gemisch wird (nach ungefähr 7-8 Minuten), die Maschine stillsetzen, indem man die Stopp-Taste “O” (B) drückt, und den Geschwindigkeitswahlschalter (C) auf die Position 2 drehen (sofern vorhanden)
- Starten Sie die Maschine anschließend erneut. Drücken Sie dazu den Start-Taster “I” (A), bis Sie einen Teig in der gewünschten Konsistenz erhalten
- Die Maschine am Ende der Bearbeitung durch Drücken der Stopptaste „O“ (B) anhalten oder abwarten, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (falls mechanischer Timer vorhanden)
- Den Deckel öffnen und um die bearbeitete Masse herausnehmen zu können
- Nach Beendigung eines Bearbeitungvorgangs Schüssel und Spirale mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern
- Die Deckelinenseite mit einem feuchten Schwamm reinigen

3.4.4 Verwendungshinweise

Etwa 2 Kg. Mehl pro Liter Wasser ist die Faustregel; man sollte jedoch von Fall zu Fall und je nach Teig- und Mehltyp entscheiden. Es wird empfohlen, immer erst Wasser in die Schüssel zu geben.

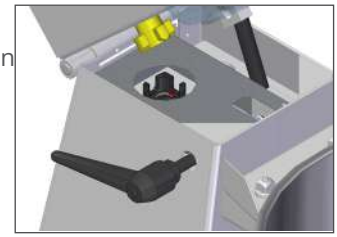
Teigkapazität:

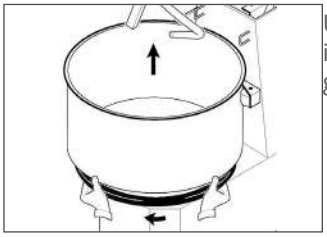
7/SB: 2,5 Liter Wasser und 2 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 2,5 Kg. Mehl hinzufügen.
12/SB-SL-SR: 4 Liter Wasser und 4 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 4 Kg. Mehl hinzufügen.
18/SB-SL-SR: 6 Liter Wasser und 6 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 6 Kg. Mehl hinzufügen.
20/LN: 6 Liter Wasser und 6 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 4 Kg. Mehl hinzufügen.
25/SB-SL-SR – 30/LN: 8 Liter Wasser und 8 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 9 Kg. Mehl hinzufügen.
38/SB-SL-SR: 13 Liter Wasser und 12 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 13 Kg. Mehl hinzufügen.
50/SB-SL-SR: 17 Liter Wasser und 16 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 17 Kg. Mehl hinzufügen

WARNUNG
Die in Säcken enthaltenen Lebensmittel vorsichtig handhaben, indem die Höhe, aus der sie in den Topf gegeben werden, minimiert und so die Staubemission begrenzt wird.

3.4.5 Herausziehen der beweglichen Teile

Den Kopf anheben, indem der Klemmhebel gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird (nur Mod.SR-SL).





Um den Topf herauszunehmen, muss der untere Flansch im Uhrzeigersinn gedreht und der Topf nach oben angehoben werden (nur Mod. SR).

VORSICHT: GEFAHR
Vor jedem Arbeitszyklus sollen die herausgezogene Teile an der Maschine festgemacht sein. Der Behälter festmachen beim Unterflansch gegen den Uhrzeigersinn drehen.

4 Reinigung des Geräts

VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

WARNUNG
- Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem Druck-, Sprüh- oder Tauchreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Schwämme, Scheuerschwämme oder Werkzeuge, mit denen zuvor Metalle oder Metalllegierungen gereinigt wurden.
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.

4.1 Reinigung nach der Verarbeitung

Nach jeder Verarbeitung müssen das Gerät fachgerecht gereinigt und Lebensmittelresten von dessen Oberflächen abgeschrubbt und gereinigt werden.
Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem Schwamm gereinigt werden.
Reinigen Sie auch die Arbeitsfläche und alle umliegenden Bereiche gründlich.

4.2 Längere Inaktivität

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie beabsichtigen, das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht zu verwenden:
- trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung
- führen Sie eine allgemeine Reinigung des Geräts durch
- decken Sie das Gerät mit einem Tuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.

5 Wartung des Geräts



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM
Stellen Sie vor jeder Wartungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.

5.1 Regelmäßige Wartung

Eine regelmäßige Wartung ist unerlässlich, um die Leistung des Geräts auf Dauer zu erhalten und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

5.1.1 Wartungsplan für die regelmäßige Wartung

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Überprüfung des Arbeitsbereichs	Sichtprüfung	Täglich	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Geräts und des Arbeitsbereichs.
Reinigung des Geräts	Sichtprüfung	Täglich	
Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen	Sichtprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheits- und Schutzvorrichtungen zu überprüfen.
	Funktionsprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Funktionsprüfung der Sicherheitsvorrichtungen, der Verriegelung und der Elemente zum Starten und Stoppen des Geräts durch.
Überprüfung der Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme	Sichtprüfung	Wöchentlich	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme zu überprüfen. Wenn sie unleserlich oder abgetrennt sind, fordern Sie beim Hersteller eine Kopie an.

VORSICHT: GEFAHR
Bei Fehlfunktion, Beschädigung oder Ausfall von Sicherheitsvorrichtungen muss das Gerät sofort von der Stromversorgung getrennt werden. Verwenden Sie in einem solchen Fall das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Hersteller.

5.2 Außerordentliche Wartung

VORSICHT: GEFAHR
– Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern spezifische Fachkompetenzen und müssen vom Hersteller durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt im Falle der Nichteinhaltung dieser Anweisung jede Haftung ab.

– Alle Arbeiten, die den Ausbau von mechanischen Teilen, Schutzvorrichtungen, Sicherheitsvorrichtungen oder den Zugang zur elektrischen Anlage und zu den Elektronikkarten erfordern, dürfen ausschließlich vom Hersteller durchgeführt werden.

5.3 Mögliche Funktionsstörungen

Dieser Abschnitt enthält Lösungen für Probleme, die bei der Verwendung des Geräts auftreten können.

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät startet nicht	Kein Strom	- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsort mit Strom versorgt wird und die Steckdose an das Netz angeschlossen ist.
		- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
		- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose korrekt mit Strom versorgt wird und dass die Eigenschaften der Steckdose den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild des Produkts entsprechen.
	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen	- Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt geschlossen ist.
	Der Elektromotor oder die Elektronikkarte ist defekt	- Wenden Sie sich an den Hersteller.
Abnormale Geräusche während des Betriebs	Riemen oder mechanische Teile defekt	- Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es ab. Wenden Sie sich an den Hersteller.
Versehentlicher Kontakt von elektrischen Teilen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Exposition gegenüber oder Kontakt mit Flüssigkeiten	- Bei versehentlichem Kontakt von elektrischen Teilen des Geräts mit Flüssigkeiten TRENNEN SIE SOFORT DEN NETZSTECKER AB und wenden Sie sich an den Hersteller.

WARTUNG DES GERÄTS

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Überprüfen Sie die Funktion der Sicherheitsvorrichtungen. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen beschädigt oder funktionsunfähig sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Stellen Sie sicher, dass keine abnormale Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.

WARNUNG
Wenn das Gerät auch nach der Umsetzung der vorgeschlagenen Lösungen nicht ordnungsgemäß funktionieren sollte, wenden Sie sich an den Hersteller.

5.4 Entsorgung

Wie die Inbetriebnahme und die Wartung muss auch die Zerlegung am Ende der Lebensdauer des Geräts von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Dieses Produkt besteht aus verschiedenen Arten von Materialien: einige können recycelt werden, andere müssen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Recycling- oder Entsorgungsverfahren gemäß den in Ihrem Land für diese Produktkategorie geltenden Vorschriften.

VORSICHT: GEFAHR

- Einige Teile des Produkts können umweltschädliche oder gefährliche Stoffen enthalten, die bei Entsorgung in der Umwelt schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben können.
- Die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts kann hohe Strafen nach sich ziehen, die in den örtlich geltenden Vorschriften festgelegt sind.

WARNUNG

Wie durch das nebenstehende Symbol angezeigt, ist es verboten, dieses Produkt im Hausmüll zu entsorgen. Trennen Sie zur Entsorgung des Produkts die Materialien, aus denen es besteht, gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften oder geben Sie das Produkt beim Kauf eines neuen gleichwertigen Produkts an den Verkäufer zurück.



6 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:
- Verwendungs- und Wartungshinweise
- Konformitätserklärungen
- Eventuelle weitere Dokumente für die sichere Bedienung des Geräts.

WARNUNG

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

Significado de los símbolos de advertencia y peligro empleados en el manual

En el manual se utilizan los siguientes símbolos, a cada uno de los cuales se atribuye un significado particular.



ADVERTENCIA
Para indicar operaciones especialmente importantes y delicadas que, de no realizarse correctamente, podrían provocar daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él.



ATENCIÓN, PELIGRO
Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen genérico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen eléctrico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



ESTÁ PROHIBIDO
Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

Conformidad

El aparato es conforme a las directivas necesarias para su correcta comercialización. Los textos completos de las declaraciones se adjuntan a la documentación incluida con el aparato.

ÍNDICE

Índice

1 SEGURIDAD 4
1.1 Información importante para la seguridad 4
1.1.1 Advertencias generales 4
1.1.2 Prohibiciones 5
1.2 Símbolos ubicados en el aparato 6
2 Presentación del aparato 7
2.1 Identificación 7
2.2 Entorno de trabajo 7
2.3 Datos técnicos y dimensionales 8
2.4 Descripción 9
2.4.1 Componentes principales 10
2.4.2 Dispositivos de seguridad 10
3 Uso del aparato 11
3.1 Recepción del producto 11
3.2 Transporte y manipulación 11
3.3 Primera puesta en servicio 12
3.3.1 Limpieza preliminar 13
3.3.2 Conexión eléctrica 14
3.4 Uso 14
3.4.1 Descripción de los mandos (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR) 15
3.4.2 Uso 15
3.4.3 Descripción de los mandos (mod. 15-20-30-40/LN) 17
3.4.4 Consejos de uso 18
3.4.5 Extracción de las partes amovibles 18
4 Limpieza del aparato 19
4.1 Limpieza al final del trabajo 20
4.2 Largas temporadas de inactividad 20
5 Mantenimiento del aparato 20
5.1 Mantenimiento programado 20
5.1.1 Tabla de mantenimiento programado 21
5.2 Mantenimiento extraordinario 21
5.3 Posibles fallos de funcionamiento 23
5.4 Eliminación 24
6 Anexos 24

1 SEGURIDAD

1.1 Información importante para la seguridad

1.1.1 Advertencias generales



ADVERTENCIAS

- Este manual es propiedad del fabricante del aparato y se prohíbe su reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Este documento forma parte integrante del producto; asegúrese de que acompañe siempre al aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que lo pueda consultar el usuario o el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación. Las fotografías e ilustraciones se ofrecen a título de ejemplo; el fabricante, que adopta una política de constante desarrollo y actualización del producto, podrá efectuar modificaciones sin previo aviso.
- **Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato para garantizar su funcionamiento seguro.**
- Si el embalaje del aparato presenta daños, comunique inmediatamente el problema al transportista y al proveedor del producto.
- Queda excluida toda responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por daños provocados a personas, animales o cosas por errores de ajuste o de mantenimiento o por usos indebidos.
- Este aparato no está diseñado para la producción masiva de alimentos ni para uso industrial.
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.
- En caso de dudas acerca de las condiciones y/o el funcionamiento del aparato y los componentes relacionados, se ruega ponerse en contacto con el distribuidor local para recibir más información.
- Retire cualquier herramienta que haya en el aparato antes de ponerlo en servicio.

- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comunique al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- Prepare una iluminación adecuada en el lugar de trabajo. Una iluminación correcta es importante para garantizar condiciones de seguridad y trabajo satisfactorias.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente correspondiente estén en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, podrá ser sustituido únicamente por el fabricante o por el distribuidor local que ha vendido el aparato, o bien por el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación.
- Utilice solo recambios originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constatase o sospechase la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

1.1.2 Prohibiciones

ESTÁ PROHIBIDO

- Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
- Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.

- Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.
- Está PROHIBIDO liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.
- Está PROHIBIDO extraer cualquier material atascado en el aparato cuando este se encuentre en funcionamiento, así como introducir material extraño en el ciclo de trabajo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las conexiones eléctricas dañadas. Esto podría provocar un cortocircuito eléctrico peligroso.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las protecciones no colocadas correctamente o en estado de eficacia no perfecta.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato de forma indebida.
- Está PROHIBIDO ingerir bebidas alcohólicas o medicamentos que puedan inducir fatiga y/o somnolencia antes y durante los turnos de trabajo.
- Está PROHIBIDO forzar el aparato durante el funcionamiento. Utilícelo siempre en condiciones idóneas para el trabajo previsto.
- Está PROHIBIDO retirar o dañar cualquier placa o señal de seguridad colocada en el aparato.
- Está PROHIBIDO tirar, arrancar y retorcer los cables eléctricos que salen del aparato, aunque esté desconectado de la red de alimentación eléctrica.

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

En las zonas del equipo en las que existen RIESGOS RESIDUALES, hay pictogramas de seguridad que informan sobre el riesgo presente.
A continuación se indican los pictogramas y su significado.

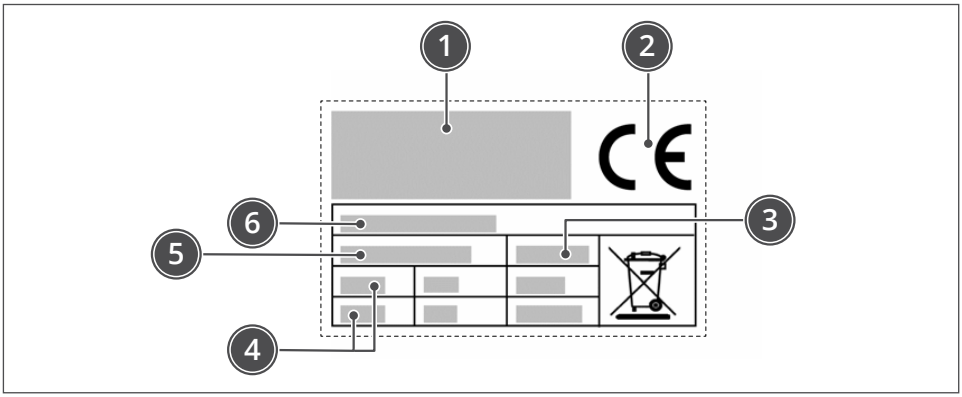


Peligro de descarga eléctrica: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma de corriente) antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento en el aparato.

2 Presentación del aparato

2.1 Identificación

El aparato está provisto de una placa de datos que indica la información del producto. Asegúrese de que el aparato la lleve y, de no ser así, avise inmediatamente al fabricante y/o distribuidor. Los aparatos desprovistos de placa de datos no deben utilizarse, pues de lo contrario el fabricante quedará exento de toda responsabilidad.



1 Identificación del fabricante
2 Marcado CE de conformidad
3 Año de fabricación
4 Datos técnicos
5 Número de serie
6 Modelo del equipo

ADVERTENCIA
Los productos desprovistos de placa de datos deberán considerarse anónimos y potencialmente peligrosos.

2.2 Entorno de trabajo

El aparato puede funcionar en locales en los que se den las siguientes condiciones ambientales:
- temperatura ambiente: de +4 °C a + 40 °C
- humedad: máx. 90 %
- iluminación: el local debe estar adecuadamente iluminado (consulte las normas técnicas aplicables en el país de uso)
- altitud: como máximo 2000 m.s.n.m. (para usos por encima de esta altitud consulte con el fabricante).

2.3 Datos técnicos y dimensionales

Descripción	7/SB	12/SB	12/SL	12/SR	18/SB	18/SL	U/M
Potencia	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Amasado para cada ciclo	7	12			18		kg
Peso neto	40	56	63	61	57	61	kg
Dimensiones del aparato	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra						
Nivel sonoro	< 70						dB (A)

Descripción	18/SR	25/SB	25/SL	25/SR	38/SB	38/SL	38/SR	U/M
Potencia	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Amasado para cada ciclo	18	25			38			kg
Peso neto	68	96	90	96	97			kg
Dimensiones del aparato	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra							
Nivel sonoro	< 70							dB (A)

Descripción	50/SB	50/SL	50/SR	15/LN	20/LN	30/LN	40/LN	U/M
Potencia	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			0,37 (0,5) 0,55/0,37 (0,75/0,5) - 2nd speed		0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,1 (1,5) 1 Ph 0,75 (1) 3 Ph 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 3Ph 50/60Hz			220-240V 1Ph 50/60Hz				
				220-240V 3Ph 50/60Hz				
	380-415V 3Ph 50/60Hz			380-415V 3Ph 50/60Hz				
Amasado para cada ciclo	50			10	16	25	36	kg
Peso neto	185			56	57	96	97	kg
Dimensiones del aparato	927 x 520 x 1074÷1393(h)			632x 337x652 ÷931(h)	653x 380x652 ÷951(h)	763x 415x756 ÷1124(h)	800x 474x768 ÷1159(h)	mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra							
Nivel sonoro	< 70							dB (A)

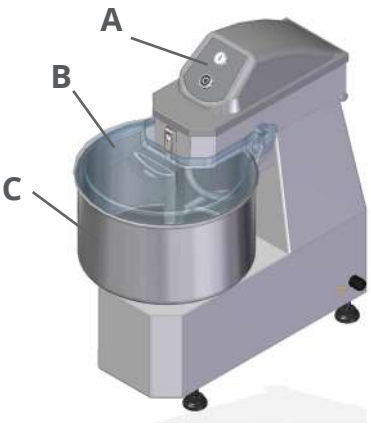
2.4 Descripción

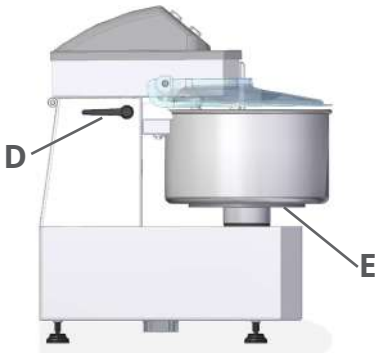
La amasadora con espiral es una máquina de uso profesional para hornos y pizzarias. La máquina, en sus diferentes versiones (7-12-18-25-38-50 Kg. de masa) responde a las más variadas exigencias de producción, permitiendo la realización de varios tipos de masa (indicada sobre todo para masas blandas como pizza y pan).
La máquina se ha realizado con estructura revestida de esmalte antirrayas, fácil de limpiar.
Existen 4 modelos de amasadora:
– SR: cabezal elevable y cuba extraíble
– SL: cabezal elevable y cuba fija
– SB: cabezal fijo y cuba fija
– LN: modelo light
Se puede desmontar la cubeta, lo cual permite el lavado de esta pieza con agua corriente caliente o bien en el lavavajillas.
El aparato es de tipo profesional y debe instalarse en espacios de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.). Su uso no requiere una formación especial, pero de todos modos se necesitan capacidades y competencias específicas en el sector de la restauración.

ADVERTENCIA
Cualquier uso distinto del indicado por el fabricante deberá considerarse un USO INDEBIDO.

El aparato está fabricado con materiales seleccionados y técnicas de producción adecuadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un considerable ahorro energético y la seguridad de funcionamiento.
Todos los componentes del equipo que entran en contacto con el producto alimentario están fabricados con materiales idóneos.

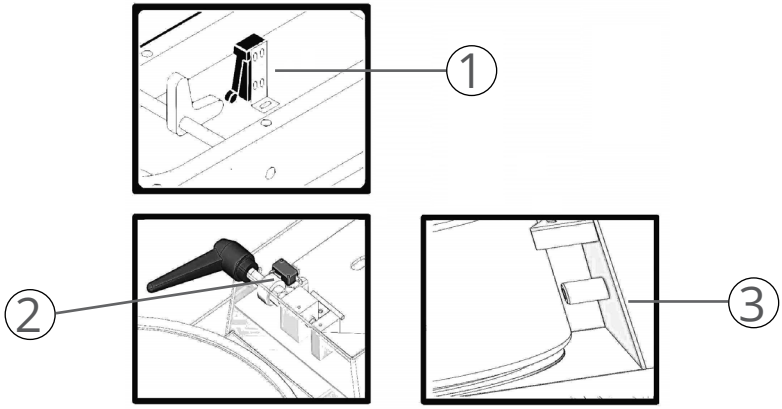
2.4.1 Componentes principales





1 **A - El cuadro de mandos** está equipado con los dispositivos de mando necesarios para que el aparato funcione (véase “Descripción de los mandos”)
2 **B - Tapa**
3 **C - Cubeta**
4 **D - Palanca**
5 **E - Abrazadera de la cuba**

2.4.2 Dispositivos de seguridad



1 **Microinterruptor:** al levantar la tapa de la cubeta, apaga la máquina . Después de cerrar la tapa, volver a activar la máquina apretando el botón I
2 **Microinterruptor:** al levantar la cabezada, apaga la máquina . Después de cerrar la cabezada, volver a activar la máquina apretando el botón I (sólo mod.SR-SL)
3 **Sensor:** no pone en marcha la máquina si no detecta la presencia de la cuba (solo mod. SR)

3 Uso del aparato

3.1 Recepción del producto

El aparato se entrega en un único bulto, protegido por un embalaje de cartón y debidamente estabilizado con material antigolpes para garantizar su perfecto estado.
Dependiendo de las características del equipo y para facilitar su manipulación, el embalaje puede estar paletizado.

ADVERTENCIA
Al recibir el aparato, compruebe que todos los componentes estén en perfecto estado. En caso de daños o ausencia de alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor local para acordar los procedimientos oportunos.

Junto con el aparato se entregan también las instrucciones y la documentación que se resume en el capítulo *"6 Anexos" en la página 24*.

ADVERTENCIA
Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

3.2 Transporte y manipulación

ATENCIÓN, PELIGRO
- El transporte del equipo debe ser efectuado siempre por personal profesionalmente cualificado, adoptando precauciones para evitar cualquier daño a sus componentes debido a golpes o esfuerzos provocados por procedimientos de elevación no admitidos.
- La garantía no cubre los daños ocasionados al aparato durante el transporte y la manipulación.
- La reparación o sustitución de componentes dañados corren de la cuenta del cliente y deberán ser efectuadas por personal autorizado por el fabricante, utilizando solo recambios originales.
- La manipulación del producto embalado debe efectuarse de acuerdo con sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son reducidos, la manipulación puede llevarse a cabo manualmente; en caso contrario, utilice un dispositivo de elevación de capacidad adecuada.

– Para las operaciones de elevación manual se necesitan dos personas como mínimo.

Una vez retirado el embalaje, la manipulación segura del aparato se realiza siguiendo las indicaciones (carga y descarga) que figuran en el propio embalaje.
– Quitar los tornillos y levantar la máquina de la paleta
– Quitar los estribos

ESTÁ PROHIBIDO
liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.

3.3 Primera puesta en servicio

ADVERTENCIAS
– La primera puesta en servicio debe ser efectuada por personal experto y autorizado, que debe verificar previamente que la línea de alimentación eléctrica cumpla la legislación vigente en la materia, las normas y las especificaciones vigentes en el país de uso. Deberá verificarse asimismo la perfecta eficacia de la puesta a tierra de la instalación eléctrica y comprobarse que la tensión de línea y la frecuencia coincidan con los valores indicados en la placa de datos.
– Antes de poner en servicio el aparato, asegúrese de que la zona elegida presente las características indicadas en el apartado *"2.2 Entorno de trabajo" en la página 7*.
– **Compruebe que el plano de apoyo sea adecuado para el peso y las características del aparato, sea estable, esté nivelado y que su superficie sea fácil de limpiar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios. Utilice los pies ajustables del aparato para estabilizarlo.**
– El incumplimiento de estas instrucciones expone al usuario a riesgos de avería del aparato y accidentes debidos a contactos directos o indirectos.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

– Los daños ocasionados a personas, animales y cosas por la ausencia de una toma de tierra no están cubiertos por la garantía, y la responsabilidad recae íntegramente en el operador que no ha verificado la presencia de la puesta a tierra y de un interruptor diferencial de seguridad correctamente instalado y calibrado.
– Si se utiliza un adaptador para la toma de corriente, se ha de comprobar que sus características eléctricas no sean inferiores a las del aparato.
– No utilice tomas múltiples bajo ningún concepto.

3.3.1 Limpieza preliminar

Antes de utilizar el aparato, lleve a cabo una limpieza y desinfección preliminares.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.

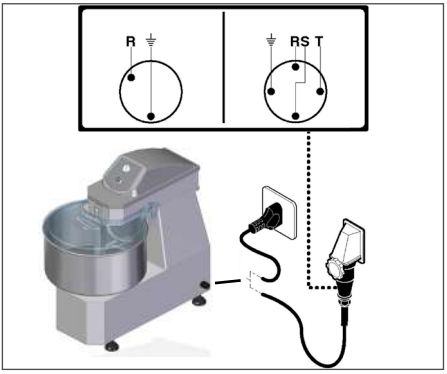


ADVERTENCIA

Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.

3.3.2 Conexión eléctrica

ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
La conexión eléctrica de la máquina a la red de alimentación y su correspondiente prueba preliminar deberán ser efectuadas únicamente por un instalador especializado que posea el equipamiento y la formación idóneos.



Verificar el buen estado de la instalación puesta a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea (Volt) y la frecuencia (Hz) correspondan a las de la máquina (Ver la placa de identificación y el esquema eléctrico). La máquina está dotada de un cable eléctrico donde hay que conectar un enchufe multipolar. El enchufe debe conectarse a un interruptor general de pared provisto de diferencial.

Conexión trifásica

Hacer funcionar la máquina durante unos segundos y verificar que la rotación del accesorio sea correcta. En caso contrario, quitar la tensión e invertir dos de las tres fases en el enchufe.

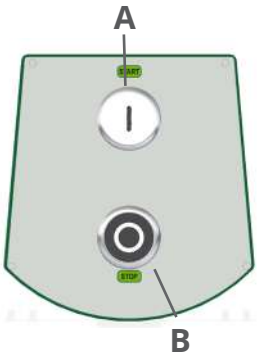
3.4 Uso

ATENCIÓN, PELIGRO
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las protecciones superiores estén en perfecto estado y de que el enclavamiento funcione correctamente. No intente desmontar ni manipular el enclavamiento.
- No haga funcionar nunca el aparato en vacío.
- No fume ni use aparatos con llamas libres cerca de la zona de colocación y uso del aparato.

3.4.1 Descripción de los mandos (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR)

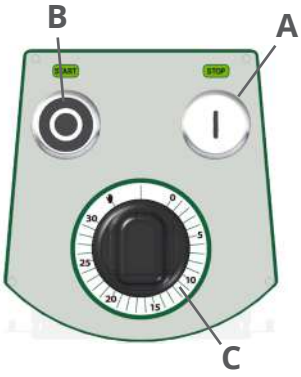
1 Botón de puesta en marcha “I”
Apretar el botón para activar la rotación de la máquina. La puesta en marcha está habilitada sólo si se ha bajado la tapa.
2 Botón de parada “0”
Apretar el botón para detener la rotación de la máquina.
3 Palanca bloqueo cabezal (solo mod. SL-SR)
Gire la palanca para levantar (en el sentido contrario de las agujas del reloj) o bloquear (en el sentido de las agujas del reloj) la cabezada.
4 Brida para bloquear la artesa (mod.SR)
Gire la brida para bloquear (en el sentido contrario de las agujas del reloj) o desbloquear la artesa (en el sentido de las agujas del reloj).

3.4.2 Uso



- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa
- Cerrar la tapa de la cubeta
- Apriete la palanca de bloqueo del cabezal (solo mod. SL-SR)
- Bloquear la artesa girando la brida inferior por los mod. SR
- Ponga en marcha la máquina pulsando el botón de arranque “I” (A); la puesta en marcha se produce solo si la tapa está bajada y si la olla está bloqueada en la brida (solo mod. SR)
- Al finalizarse el trabajo, apagar la máquina apretando el bóton de parada “O” (B)

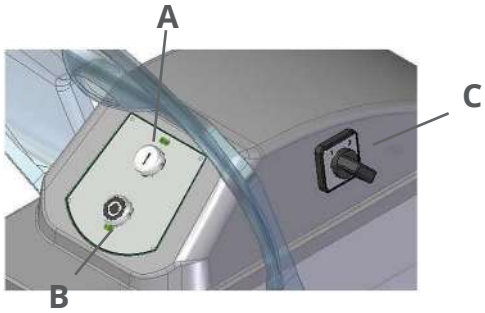
Opción temporizador mecánico



- Configurar el tiempo de elaboración deseado a través del temporizador mecánico (C)
- Ponga en marcha la máquina pulsando el botón de arranque “I” (A); la puesta en marcha se produce solo si la tapa está bajada y si la olla está bloqueada en la brida (solo mod. SR)
- Al terminar la elaboración parar la máquina presionando el botón de parada “O” (B) o esperar el vencimiento del tiempo configurado
- Abrir la tapa y sacar el producto elaborado
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa

USO DEL APARATO

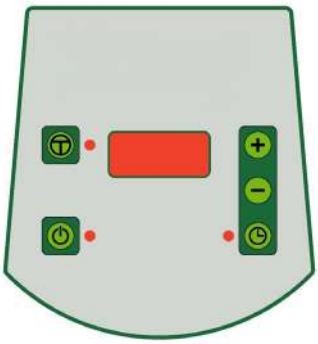
Versión de 2 velocidades



- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa
- Cerrar la tapa de la cubeta
- Apriete la palanca de bloqueo del cabezal (solo mod.SL-SR)
- Bloquee la olla con la brida inferior (solo mod.SR)
- Girar el selector de velocidad (C) a la posición 1
- Ponga en marcha la máquina pulsando el botón de arranque “I” (A); la puesta en marcha se produce solo si la tapa está bajada y si la olla está bloqueada en la brida (solo mod. SR)
- Cuando la pasta de vuelve una amalgama bastante compacta (después de aprox. 7-8 minutos), detener la máquina presionando el pulsador de parada “O” (B) y girar el selector de velocidad (C) a la posición 2
- Poner nuevamente en marcha la máquina, presionando el pulsador de marcha “I” (A), hasta que la pasta adquiera la consistencia deseada
- Al finalizarse el trabajo, apagar la máquina apretando el bóton de parada “O” (B)
- Abrir la tapa y sacar el producto elaborado
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa

Comando digital

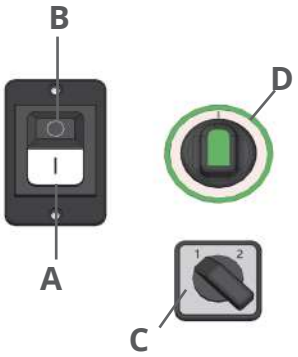
- Asegúrese de que la clavija de alimentación esté correctamente conectada a la toma corriente y presione la tecla  “START/STOP”; la máquina se encenderá y estará lista para el uso (se iluminará el led al costado de la tecla)



- Para iniciar la máquina en modalidad “temporizador”, presione 2 veces seguidas la tecla con el símbolo del reloj (se iluminará el led que se encuentra al lado) y configure el tiempo deseado para amasar mediante las teclas +/-
- Luego de haber configurado el tiempo deseado para amasar (visualizado en el visor), y una vez confirmado que la tapa de la olla está baja, presione la tecla “START/STOP”, para poner en movimiento la máquina; en el visor se leerá la cuenta regresiva del tiempo configurado anteriormente

- En caso de que se desee detener la máquina para agregar ingredientes o por cualquier otro motivo, antes de levantar la tapa de la olla, ponga la máquina en pausa presionando nuevamente la tecla “START/STOP”, de este modo se detendrá también el temporizador, y volverá a arrancar junto con la máquina solo bajando primero la tapa y luego presionando nuevamente la tecla “START/STOP”
- Antes de levantar la tapa de la olla, pause la máquina; de lo contrario, el temporizador continuará su cuenta atrás incluso si la máquina está en estado de parada. De lo contrario, la máquina se detendrá cuando haya transcurrido el tiempo
- Si se desea trabajar sin temporizador, presione 2 veces consecutivas la tecla con el símbolo (manual), se iluminará el led de al lado (excluye el temporizador), y, presionando la tecla “START/STOP”, arrancará la máquina en modalidad manual
- Una vez terminado el ciclo si se presiona la tecla “START/STOP”, la máquina se detiene
- Para apagar completamente el visor mantenga presionada la tecla “START/STOP” durante 3 segundos aproximadamente

3.4.3 Descripción de los mandos (mod. 15-20-30-40/LN)



- Configurar el tiempo de elaboración deseado a través del temporizador mecánico (D) (si está presente)
- Girar el selector de velocidad (C) en la posición 1 (si está presente)
- Poner en marcha la máquina apretando el bóton “I” (A) correspondiente
- Cuando la masa se vuelva lo suficientemente compacta (después de aproximadamente 7-8 minutos), detener la máquina presionando el botón de parada “O” (B) y girar el selector de velocidad (C) a la posición 2 (si está disponible)
- Poner nuevamente en marcha la máquina, presionando el pulsador de marcha “I” (A), hasta que la pasta adquiera la consistencia deseada
- Al final del procesamiento, detenga la máquina presionando el botón de parada “O” (B) o espere a que expire el tiempo establecido (si el temporizador mecánico está presente)
- Abrir la tapa y sacar el producto elaborado
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa

3.4.4 Consejos de uso

Para cada litro de agua que se vierte en la artesa se necesitan aproximadamente 2 Kg. de harina; de todos modos hay que ver cada vez el tipo de masa que se desea obtener y el tipo de harina que se usa. Le aconsejamos que vierta en primer lugar el agua en la cubeta.

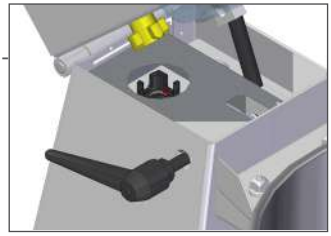
Capacidad de producción:

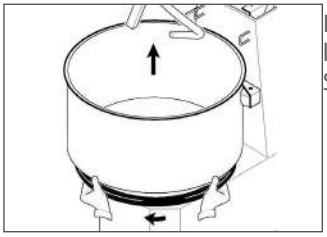
7/SB: Verter en la artesa 2,5 litros de agua y 2 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 2,5 Kg. de harina.
12/SB-SL-SR: Verter en la artesa 4 litros de agua y 4 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 4 Kg. de harina.
18/SB-SL-SR: Verter en la artesa 6 litros de agua y 6 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 6 Kg. de harina.
20/LN: Verter en la artesa 6 litros de agua y 6 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 4 Kg. de harina.
25/SB-SL-SR – 30/LN: Verter en la artesa 8 litros de agua y 8 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 9 Kg. de harina.
38/SB-SL-SR: Verter en la artesa 13 litros de agua y 12 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 13 Kg. de harina.
50/SB-SL-SR: Verter en la artesa 17 litros de agua y 16 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 17 Kg. de harina.

ADVERTENCIA
Manipule cuidadosamente los alimentos contenidos en bolsas minimizando la altura desde la que se vierten en la olla, limitando así la emisión de polvo.

3.4.5 Extracción de las partes amovibles

Levante el cabezal girando la palanca de bloqueo en sentido antihorario (solo mod.SR-SL).





Para extraer la olla, gire la brida inferior en el sentido de las agujas del reloj y levante la olla hacia arriba (solo mod. SR).

ATENCIÓN, PELIGRO
Antes de iniciar cada ciclo de trabajo compruebe que las partes amovibles estén bien sujetas a la máquina. Apriete la artesa girando la brida inferior en el sentido contrario de las agujas del reloj.

4 Limpieza del aparato

ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.

ADVERTENCIA
- Todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal cualificado, después de consultar este manual y recibir formación sobre el funcionamiento de la máquina.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.
- No lave el aparato utilizando un dispositivo de limpieza que funcione a presión, por pulverización o por inmersión.
- No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.
- Para la limpieza del aparato, no utilice esponjas, estropajos abrasivos o herramientas con los que se hayan limpiado previamente metales o aleaciones metálicas.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza solo después de vaciar por completo el producto alimentario del aparato.
- La frecuencia de las intervenciones de limpieza depende del entorno de uso del aparato y del tipo de producto alimentario trabajado.

4.1 Limpieza al final del trabajo

Al terminar cada sesión de trabajo, es necesario limpiar correctamente el aparato, asegurándose de desincrustar y limpiar las superficies, eliminando los restos de producto alimentario que haya.
Para limpiar las superficies externas del equipo se puede utilizar una bayeta suave húmeda o una esponja.
Limpie a fondo también la encimera y todas las superficies circundantes.

4.2 Largas temporadas de inactividad

Si no se tiene previsto utilizar el aparato en una larga temporada:
– desconecte el aparato de la alimentación eléctrica
– efectúe una limpieza general del aparato
– cubra bien el aparato con una lona para protegerlo del polvo y la suciedad.

5 Mantenimiento del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.

5.1 Mantenimiento programado

Un mantenimiento correcto es fundamental para mantener inalteradas a lo largo del tiempo las prestaciones del aparato y garantizar su funcionamiento seguro.

5.1.1 Tabla de mantenimiento programado

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Inspección de la zona de trabajo	Inspección visual	Diaria	- Siga las instrucciones para la limpieza del aparato y de la zona de trabajo
Limpieza de la máquina	Inspección visual	Diaria	
Inspección de los dispositivos de seguridad	Inspección visual	Diaria, antes del trabajo	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que los dispositivos de seguridad y las protecciones estén en perfecto estado
	Comprobación del funcionamiento	Diaria, antes del trabajo	- Efectúe una prueba de funcionamiento de los dispositivos de seguridad, del enclavamiento y de los elementos de arranque y parada del equipo
Comprobación del buen estado de las placas y de los pictogramas de seguridad	Inspección visual	Semanal	- Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que las placas y los pictogramas de seguridad estén en perfecto estado. Si resultan ilegibles o están despegados, solicite una copia al fabricante

ATENCIÓN, PELIGRO
En caso de funcionamiento defectuoso, daños o fallo de disparo de los dispositivos de seguridad, desconecte inmediatamente el aparato de la alimentación, no lo utilice y póngase en contacto sin falta con el fabricante.

5.2 Mantenimiento extraordinario

ATENCIÓN, PELIGRO
– Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante, el cual rechaza toda responsabilidad si no se cumplen las normas indicadas.

– Cualquier tipo de intervención que requiera el desmontaje de componentes mecánicos, dispositivos de protección o dispositivos de seguridad, o el acceso al sistema eléctrico y a las tarjetas electrónicas deberá ser efectuado únicamente por el fabricante.

5.3 Posibles fallos de funcionamiento

Esta sección contiene algunas soluciones para los problemas que se podrían producir durante el uso del aparato.

Anomalía	Causa	Posible solución
El aparato no se pone en marcha	Falta de alimentación eléctrica	- Compruebe que en el lugar de trabajo haya tensión de línea y que la toma de corriente funcione
		- Compruebe que el aparato esté conectado correctamente a la alimentación
		- Compruebe que la alimentación de la toma de corriente sea correcta y que sus características coincidan con los datos indicados en la placa de datos del producto
	La tapa no está cerrada correctamente	- Compruebe que la tapa esté correctamente cerrada
	El motor eléctrico o la tarjeta electrónica son defectuosos	- Póngase en contacto con el fabricante
Ruido anormal durante el funcionamiento	Funcionamiento defectuoso de la correa o de los órganos mecánicos	- Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante
Contacto accidental de los componentes eléctricos con agua u otros líquidos	Exposición o contacto con líquidos	- En caso de contacto accidental con líquidos de los componentes eléctricos del aparato, DESCONECTE INMEDIATAMENTE LA TOMA DE CORRIENTE y póngase en contacto con el fabricante
Golpe fuerte	Caída accidental	- Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Si los dispositivos de seguridad estuviesen dañados o no funcionasen, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante

ADVERTENCIA
Si, tras probar las soluciones posibles que se proponen, el aparato siguiese sin ponerse en marcha, póngase en contacto con el fabricante.

5.4 Eliminación

Al igual que para las operaciones de puesta en servicio, al final de la vida útil del aparato, las operaciones de desmantelamiento deberán ser efectuadas también por personal cualificado.
Este producto está formado por materiales de varios tipos: algunos se pueden reciclar, mientras que otros se deben eliminar. Infórmese sobre los sistemas de reciclado o eliminación previstos por las normas vigentes en su zona para esta categoría de producto.

ATENCIÓN, PELIGRO
- Algunas partes del producto pueden contener sustancias contaminantes o peligrosas que, si se liberan al medio ambiente, podrían ser nocivas para el medio ambiente y para la salud humana.
- Las normas locales vigentes pueden contemplar graves sanciones en caso de eliminación indebida de este producto.

ADVERTENCIA
Tal y como indica el símbolo de al lado, está prohibido desechar este producto junto con los residuos domésticos. Por lo tanto, deberá llevarse a cabo la recogida selectiva, según los métodos vigentes en su zona, o entregarse el producto al vendedor al comprar un producto nuevo equivalente.



6 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:
- Instrucciones de uso y mantenimiento
- Declaraciones de conformidad
- Otros documentos, en su caso, para el uso seguro del aparato.

ADVERTENCIA
Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

LEITURA DOS SÍMBOLOS

Significado dos símbolos de aviso e perigo presentes no manual

Dentro do manual, são usados os seguintes símbolos e a cada um dos quais é dado um significado particular.



AVISO
Para indicar operações particularmente importantes e delicadas que, se não forem realizadas corretamente, podem causar danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados.



ATENÇÃO PERIGO
Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes gerais ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO
Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes de tipo elétrico ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



É PROIBIDO
Para indicar operações que NÃO DEVEM ser realizadas.

Conformidade

O aparelho está em conformidade com as diretivas necessárias para a sua regular comercialização. Os textos completos das declarações de conformidade são fornecidos com a documentação que acompanha o aparelho.

Índice

1 SEGURANÇA 4
1.1 Informações importantes de segurança 4
1.1.1 Avisos gerais 4
1.1.2 Proibições 5
1.2 Símbolos presentes no aparelho 6
2 Apresentação do aparelho 7
2.1 Identificação 7
2.2 Ambiente de trabalho 7
2.3 Dados técnicos e medidas 8
2.4 Descrição 9
2.4.1 Componentes principais 10
2.4.2 Dispositivos de segurança 10
3 Utilização do aparelho 11
3.1 Receção do produto 11
3.2 Transporte e movimentação 11
3.3 Primeira colocação em funcionamento 12
3.3.1 Limpeza preliminar 13
3.3.2 Ligação elétrica 14
3.4 Uso 14
3.4.1 Descrição dos comandos (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR) 15
3.4.2 Utilização 15
3.4.3 Descrição dos comandos (mod. 15-20-30-40/LN) 17
3.4.4 Conselhos de utilização 18
3.4.5 Extracção das partes móveis 18
4 Limpeza do aparelho 19
4.1 Limpeza no fim da produção 20
4.2 Longos períodos de inatividade 20
5 Manutenção do aparelho 20
5.1 Manutenção programada 20
5.1.1 Tabela de manutenção programada 21
5.2 Manutenção especial 21
5.3 Possíveis anomalias de funcionamento 22
5.4 Eliminação 23
6 Anexos 23

1 SEGURANÇA

1.1 Informações importantes de segurança

1.1.1 Avisos gerais



AVISOS

- Este manual é de propriedade do fabricante do aparelho e é proibido reproduzir ou transferir para terceiros os conteúdos deste documento. Todos os direitos são reservados. Este faz parte integrante do produto; garanta que este acompanha sempre o aparelho, inclusive no caso de venda/transferência para outro proprietário, para que possa ser consultado pelo utilizador ou por pessoal autorizado para a manutenção e reparações. Fotografias e desenhos são fornecidos para fins exemplificativos; o Fabricante, ao promover uma política de constante desenvolvimento e atualização do produto, pode fazer alterações sem aviso prévio.
- **Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho para garantir o funcionamento seguro.**
- Em caso de danos na embalagem do aparelho, indique o inconveniente imediatamente ao transportador e ao fornecedor do produto.
- Exclui-se qualquer responsabilidade contratual e extracontratual do Fabricante por danos causados a pessoas, animais ou bens, por erros de regulação, manutenção e uso incorreto.
- Este aparelho não foi projetado para produção de alimentos em massa e uso industrial.
- O aparelho não se destina a ser utilizado em locais expostos aos agentes atmosféricos.
- Se tiver alguma dúvida sobre as condições e/ou o funcionamento do aparelho e das peças relacionadas, entre em contacto com o distribuidor local para obter mais informações.
- Remova qualquer utensílio do aparelho antes de colocá-lo em funcionamento.
- Arrume os utensílios não utilizados fora do alcance de crianças e pessoas não autorizadas a usá-las.

- Mantenha sempre a distância de segurança das peças em movimento.
- Após ter realizado a colocação em funcionamento do aparelho, informe o fornecedor do produto sobre quaisquer anomalias ou maus funcionamentos encontrados.
- Forneça a iluminação adequada ao local de trabalho. Uma iluminação correta é importante para garantir as condições de segurança de trabalho satisfatórias.
- Verifique periodicamente a integridade do cabo de alimentação, da ficha e da respetiva tomada. Se o cabo de alimentação estiver danificado só pode ser substituído pelo fabricante ou pelo distribuidor local que vendeu o aparelho ou pelo pessoal autorizado para a manutenção e reparação.
- Use apenas peças de substituição originais ou aprovadas pelo fabricante, a fim de evitar possíveis danos ao produto.
- No caso de uma pessoa qualificada verificar ou suspeitar de uma avaria suscetível de prejudicar a utilização em segurança do aparelho, este deve ser imediatamente parado e a sua utilização será possível única e exclusivamente após a reparação.

1.1.2 Proibições

É PROIBIDO

- É PROIBIDO fazer alterações e/ou tentativas de reparação do produto. A realização de alterações, anula a Declaração de Conformidade do aparelho. Para os danos resultantes do uso incorreto o único responsável é o utilizador. Qualquer reparação deve ser realizada por um técnico qualificado.
- É PROIBIDO obstruir as aberturas de ventilação do aparelho.
- É PROIBIDO o uso do aparelho por crianças e por pessoas com capacidades reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos específicos, a menos que sejam assistidas por pessoal qualificado responsável pela sua segurança.
- É PROIBIDO abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.

- É PROIBIDO remover qualquer material preso no aparelho quando este está a funcionar, ou introduzir material estranho no ciclo de trabalho.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as ligações elétricas danificadas. Isso pode causar um perigoso curto-circuito elétrico.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as proteções não corretamente posicionadas ou em estado de eficiência não perfeita.
- É PROIBIDO usar o aparelho de forma incorreta.
- É PROIBIDO tomar álcool ou medicamentos que podem causar cansaço e/ou sonolência antes e durante os turnos de trabalho.
- É PROIBIDO forçar o aparelho durante o funcionamento. Utilize-o sempre em condições adequadas para o processamento a realizar.
- É PROIBIDO remover ou danificar qualquer placa ou sinal de segurança presente no aparelho.
- É PROIBIDO puxar, separar, torcer os cabos elétricos, que saem fora do aparelho, mesmo se estes estão desligados da rede de alimentação elétrica.

1.2 Símbolos presentes no aparelho

No aparelho, nas zonas onde estão presentes RISCOS RESIDUAIS, estão afixados pictogramas de segurança que informam sobre o risco existente.
Os pictogramas e o seu significado estão listados abaixo.

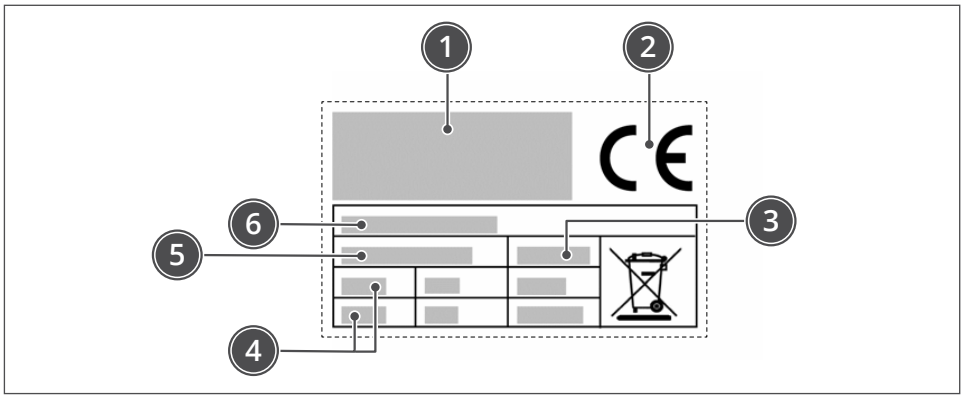


Perigo de choque elétrico: indica que é necessário desligar a alimentação elétrica geral (ou desligar a tomada elétrica) antes de realizar as operações de limpeza e manutenção do aparelho.

2 Apresentação do aparelho

2.1 Identificação

O aparelho está equipado com uma placa de identificação que contém os dados do produto. Certifique-se de que o aparelho dispõe da placa, caso contrário avise imediatamente o fabricante e/ou revendedor. Os aparelhos que não possuem uma placa de identificação não devem ser utilizados, caso contrário anula-se qualquer responsabilidade do fabricante.



1 Identificação do fabricante
2 Marcação CE de conformidade
3 Ano de fabrico
4 Dados técnicos
5 Número de série
6 Modelo do aparelho

AVISO
Os produtos que não tenham uma placa de identificação devem ser considerados anónimos e potencialmente perigosos.

2.2 Ambiente de trabalho

O aparelho pode funcionar em locais em que estejam reunidas as seguintes condições ambientais:
- temperatura ambiente: de +4°C a + 40°C
- humidade: máx. 90%
- iluminação: o local deve ser adequadamente iluminado (consulte as normas técnicas aplicáveis no país de utilização)
- altitude: máximo 2000 m. a.n.m. (para utilização acima desta altitude, consulte o fabricante).

2.3 Dados técnicos e medidas

Descrição	7/SB	12/SB	12/SL	12/SR	18/SB	18/SL	U/M
Potência	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Alimentação elétrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Empaste por ciclo	7	12			18		kg
Peso líquido	40	56	63	61	57	61	kg
Dimensões do equipamento	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Tipo de instalação	Instalação de terra						
Nível de ruído	< 70						dB (A)

Descrição	18/SR	25/SB	25/SL	25/SR	38/SB	38/SL	38/SR	U/M
Potência	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Alimentação elétrica	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Empaste por ciclo	18	25			38			kg
Peso líquido	68	96	90	96	97			kg
Dimensões do equipamento	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Tipo de instalação	Instalação de terra							
Nível de ruído	< 70							dB (A)

Descrição	50/SB	50/SL	50/SR	15/LN	20/LN	30/LN	40/LN	U/M
Potência	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			0,37 (0,5) 0,55/0,37 (0,75/0,5) - 2nd speed		0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,1 (1,5) 1 Ph 0,75 (1) 3 Ph 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	kW (Hp)
Alimentação elétrica	220-240V 3Ph 50/60Hz			220-240V 1Ph 50/60Hz				
				220-240V 3Ph 50/60Hz				
	380-415V 3Ph 50/60Hz			380-415V 3Ph 50/60Hz				
Empaste por ciclo	50			10	16	25	36	kg
Peso líquido	185			56	57	96	97	kg
Dimensões do equipamento	927 x 520 x 1074÷1393(h)			632x 337x652 ÷931(h)	653x 380x652 ÷951(h)	763x 415x756 ÷1124(h)	800x 474x768 ÷1159(h)	mm
Tipo de instalação	Instalação de terra							
Nível de ruído	< 70							dB (A)

2.4 Descrição

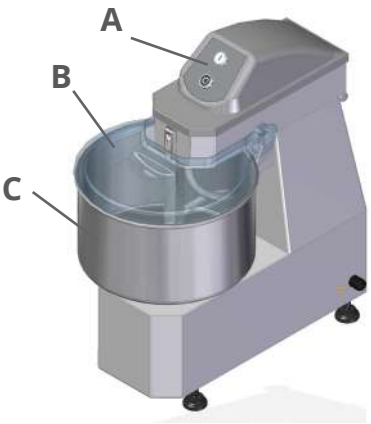
A amassadeira de espiral é uma máquina de uso profissional para padarias e pizarias. A máquina com os seus vários modelos (7-12-18-25-38-50 Kg. de empaste) responde às mais diversas exigências de produção, permitindo realizar diversos tipos de massa (é indicada sobretudo para empastes macios tal como pizas e pão).
A máquina foi realizada com a estrutura protegida com tinta à prova de riscos, fácil de limpar.
Existem 4 modelos de misturadoras:
– SR: cabeça elevável e tanque extraível
– SL: cabeça elevável e tanque fixo
– SB: cabeça fixa e tanque fixo
– LN: modelo light
A possibilidade de extrair a panela permite a lavagem destas partes com água quente corrente ou na máquina de lavar louça.
O aparelho é de tipo profissional e deve ser instalado em ambientes de tipo comercial (cafés, pizzarias, restaurantes, etc.). Para a utilização, não exige formação específica, todavia são necessárias aptidões e competências específicas no sector da restauração.

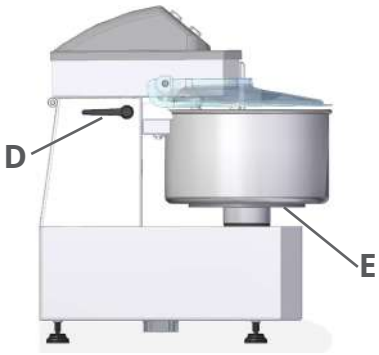


AVISO
Qualquer utilização diferente da indicada pelo fabricante deve ser considerada USO INCORRETO.

O aparelho é feito com materiais selecionados e técnicas de fabrico adequadas para garantir a máxima higiene, a resistência à oxidação, uma economia considerável de energia e a segurança de funcionamento.
Todos os componentes do equipamento que entram em contacto com o produto alimentar são feitos de materiais adequados.

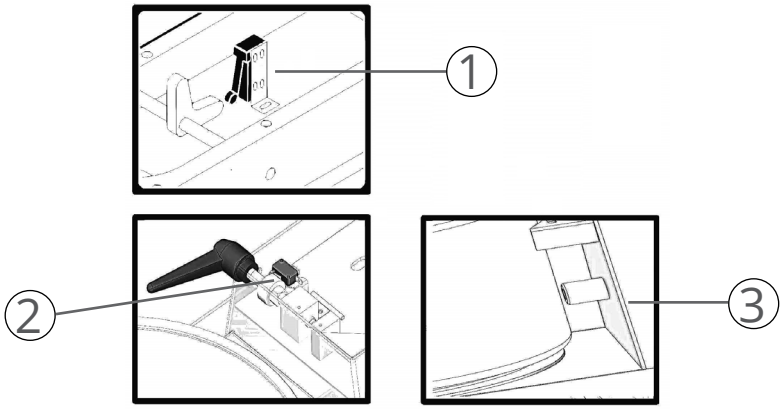
2.4.1 Componentes principais





1 **A - Quadro de comandos** está equipado com os dispositivos de comando necessários para operar o equipamento (ver "Descrição dos comandos")
2 **B - Tampa**
3 **C - Panela**
4 **D - Alavanca**
5 **E - Rebordo da taça**

2.4.2 Dispositivos de segurança



1 **Microinterruptor:** pára a máquina quando se levanta a tampa da panela. Voltando a fechar a tampa, para pôr a máquina a funcionar é necessário carregar no botão I
2 **Microinterruptor:** pára a máquina quando se levantar a cabeça. Baixando a cabeça, para pôr a máquina a funcionar é necessário carregar no botão I (Só mod. SR-SL)
3 **Sensor:** não deixa ligar a máquina se não deteta a presença da taça (apenas mod. SR)

3 Utilização do aparelho

3.1 Receção do produto

O aparelho é entregue em um único volume, protegido por uma embalagem de cartão e adequadamente estabilizado com material à prova de choque para garantir a sua integridade.
Dependendo das características do equipamento e para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.



AVISO
Ao receber o aparelho, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou falta de algumas peças, contacte o revendedor local para definir quais os procedimentos a adotar.

Juntamente com o aparelho também são fornecidas as instruções e a documentação indicada no capítulo *"6 Anexos" na página 23*.



AVISO
Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

3.2 Transporte e movimentação



ATENÇÃO PERIGO
- O transporte do aparelho deve ser sempre realizado por pessoal profissionalmente qualificado, tendo o cuidado de evitar qualquer dano às suas peças devido a impactos ou esforços causados por métodos de elevação não autorizados.
- Danos ao aparelho causados durante as fases de transporte e movimentação, não são cobertos pela garantia.
- Reparações ou substituições de peças danificadas são a cargo do Cliente e devem ser realizadas por pessoal autorizado pelo fabricante utilizando apenas peças de substituição originais.
- A movimentação do produto embalado deve ser feita de acordo com as suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem reduzidos, a movimentação pode ser realizada manualmente, caso contrário é necessário usar um dispositivo de elevação com capacidade adequada.

– Realize as operações de elevação manual em pelo menos duas pessoas.

Após ter removido a embalagem, a movimentação em segurança do aparelho é efetuada seguindo as instruções (carga e descarga) indicadas diretamente na embalagem.
– Desaparafuse os parafusos e levante a máquina da palete
– Retire as braçadeiras

É PROIBIDO
abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.

3.3 Primeira colocação em funcionamento

AVISOS
– A primeira colocação em funcionamento deve ser efetuada por pessoal experiente e autorizado, que deve certificar-se antecipadamente de que a linha de alimentação elétrica está em conformidade com as leis, regulamentos e especificações pertinentes em vigor no país de utilização. Deve igualmente verificar-se se a instalação elétrica está corretamente ligada à terra e se a tensão e a frequência da linha correspondem aos dados indicados na placa de identificação.
– Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se a área selecionada tem as características indicadas no parágrafo *"2.2 Ambiente de trabalho" na página 7*.
– **Verifique se a superfície de apoio é adequada ao peso e às características do aparelho, é estável, nivelada e se a sua superfície pode ser facilmente limpa, a fim de evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares. Utilize os pés reguláveis do aparelho para o estabilizar.**
– O não cumprimento destas instruções expõe o utilizador a riscos de avaria do aparelho e acidentes devido ao contacto direto ou indireto.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

– Os danos a bens, animais e pessoas causados pela ausência de ligação à terra não estão cobertos pela garantia e a responsabilidade cabe inteiramente ao operador que não tenha verificado a presença da ligação à terra e de um interruptor de segurança diferencial corretamente instalado e calibrado.
– Se for utilizado um adaptador para a tomada elétrica, é necessário verificar se as suas características elétricas não são inferiores às do aparelho.
– Não use por motivo algum fichas triplas.

3.3.1 Limpeza preliminar

Antes de usar o equipamento, realize uma limpeza e higienização preliminar.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

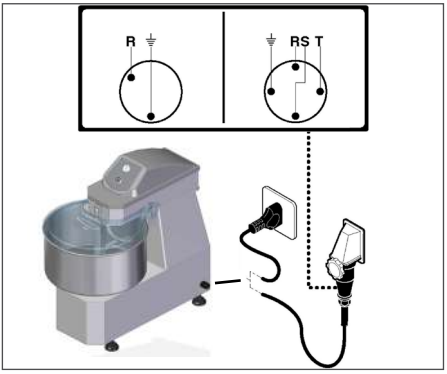


AVISO

Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.

3.3.2 Ligação elétrica

ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO
A ligação elétrica da máquina à rede de alimentação e os seus ensaios preliminares devem ser efetuados exclusivamente por um instalador especializado que possua o equipamento e a formação adequados.



Verifique a eficiência da instalação de ligação à terra do estabelecimento. Verifique que a tensão de linha (Volt) e a frequência (Hz) correspondam aos da máquina (veja a chapa de identificação e o esquema eléctrico). A máquina possui um cabo eléctrico que deve ser ligado a uma ficha multipolar que por sua vez deve ser ligada a um interruptor de parede dotado de diferencial.

Conexão trifásica

Ponha a máquina a funcionar durante alguns segundos e verifique a correcta rotação do utensílio. Em caso contrário, desligue a tensão e inverta duas das três fases na ficha.

3.4 Uso

ATENÇÃO PERIGO
- Antes de usar o aparelho, certifique-se de que as proteções superiores estão intactas e que o sistema de encravamento funciona bem. Não tente remover o sistema de encravamento nem adulterá-lo.
- Nunca deixe funcionar o aparelho vazio.
- Não fume nem utilize aparelhos com chama livre nas proximidades da zona de colocação e utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.4.1 Descrição dos comandos (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR)

1 Botão de "I"

Prima o botão para pôr a funcionar a máquina. O arranque processa-se só com a tampa abaixada.

2 Botão de stop "0"

Prima o botão para parar a máquina.

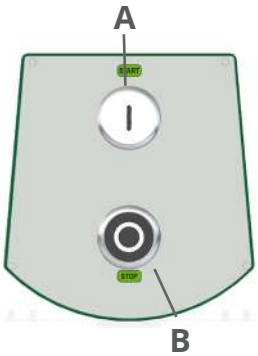
3 Alavanca de bloqueio da cabeça (apenas mod. SL-SR)

Rode a alavanca (em sentido anti-horário) para levantar ou (em sentido horário) para bloquear a cabeça. O arranque processa-se só com a cabeça abaixada e bloqueada.

4 Flange de bloqueio da panela (só mod.SR)

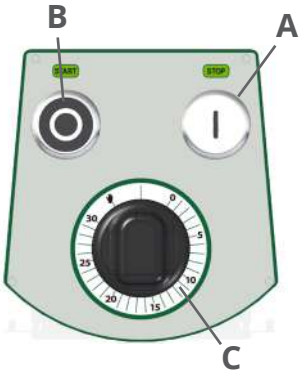
Rode a flange (em sentido anti-horário) para bloquear ou (em sentido horário) para desbloquear a panela.

3.4.2 Utilização



- Levante a tampa da panela para introduzir os ingredientes da massa
- Feche a tampa da panela
- Aperte a alavanca de bloqueio da cabeça (apenas mod. SL-SR)
- Bloqueie a panela por meio da flange que se encontra por baixo, para os mod.SR
- Ligue a máquina pressionando o botão de ligação "I" (A); a ligação só é feita se a tampa estiver abaixada e se a panela estiver bloqueada no flange (apenas mod. SR)
- No fim da laboração pare a máquina premindo o botão de paragem "O" (B)

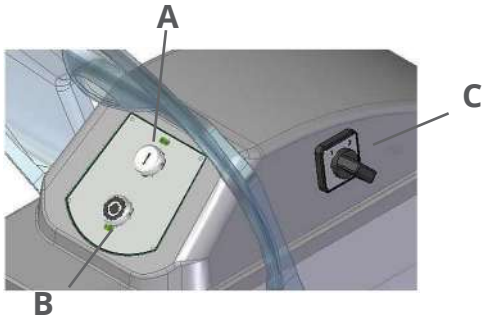
Opção com timer mecânico



- Configure o tempo de processamento desejado no timer mecânico (C)
- Ligue a máquina pressionando o botão de ligação "I" (A); a ligação só é feita se a tampa estiver abaixada e se a panela estiver bloqueada no flange (apenas mod. SR)
- Ao fim do processamento, pare a máquina premindo o botão de paragem "O" (B), ou aguarde o fim do tempo configurado
- Abra a tampa e retire o produto
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes
- Limpe bem a parte interna da tampa com uma esponja húmida

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

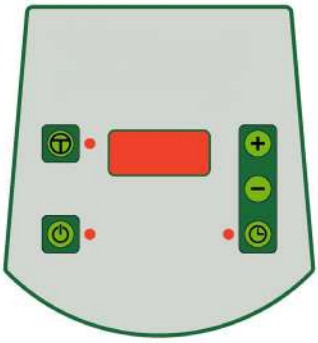
Versão de 2 velocidades



- Levante a tampa da panela para introduzir os ingredientes da massa
- Feche a tampa da panela
- Aperte a alavanca de bloqueio da cabeça (apenas mod. SL-SR)
- Bloqueie a panela utilizando o flange abaixo (apenas mod. SR)
- Rode o selector de velocidade (C) na posição 1
- Ligue a máquina pressionando o botão de ligação “I” (A); a ligação só é feita se a tampa estiver abaixada e se a panela estiver bloqueada no flange (apenas mod. SR)
- Quando a massa se tornar numa amálgama bastante compacta (depois de cerca de 7-8 minutos), pare a máquina premindo o botão de paragem “O” (B) e rode o selector de velocidade (C) na posição 2
- Volte a por a máquina a funcionar, premindo o botão de arranque “I” (A), até obter uma massa da consistência desejada
- No fim da laboração pare a máquina premindo o botão de paragem “O” (B)
- Abra a tampa e retire o produto
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes
- Limpe bem a parte interna da tampa com uma esponja húmida

Comando digital

- Assegurar-se que a ficha de alimentação esteja corretamente introduzida na tomada de corrente e pressionar a tecla  “START/STOP”; a máquina acende-se e está pronta a ser usada (se iluminarà o led no lado da tecla)
- Para inicializar a máquina em modalidade “timer”, pressionar 2 vezes seguidas a tecla com símbolo do relógio (se iluminará o led ao lado) e configurar o tempo desejado para misturar através das teclas +/-
- Após ter configurado o tempo desejado para misturar (exibido no ecrã), e ter-se assegurado que a tampa da taça se tenha abaixado, pressionar a tecla “START/STOP” para meter a máquina em movimento; no ecrã será mostrado a contagem decrescente do tempo configurado anteriormente

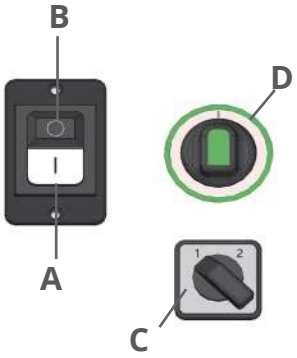


- Caso se deseje parar a máquina para adicionar ingredientes ou por qualquer outro

motivo, antes de elevar a tampa da taça, pausar a máquina pressionando novamente a tecla “START/STOP”, deste modo parará também o timer, e iniciará juntamente com a máquina apenas depois de ter sido baixada a tampa e depois pressionado novamente a tecla “START/STOP”

- Antes de levantar a tampa da panela, meta a máquina em pausa, caso contrário, o temporizador continuará a sua contagem decrescente, mesmo que a máquina esteja parada. Caso contrário, a máquina interromper-se-á com o expirar do tempo
- Se se deseja trabalhar sem timer, pressionar 2 vezes seguidas a tecla com o símbolo (manual), se iluminará o led ao lado (excluí o timer) e, pressionando a tecla “START/STOP”, se inicializará a máquina em modalidade manual
- Uma vez terminado o ciclo se pressiona a tecla “START/STOP” e a máquina para
- Para desligar completamente o ecrã manter pressionada a tecla “START/STOP” durante cerca de segundos

3.4.3 Descrição dos comandos (mod. 15-20-30-40/LN)



- Configure o tempo de processamento desejado no timer mecânico (D) (se presente)
- Gire o seletor de velocidade (C) para a posição 1 (se presente)
- Ponha a máquina a funcionar premindo o botão de arranque “I” (A)
- No momento em que a massa se tornar uma amálgama bastante compacta (após cerca de 7-8 minutos), pare a máquina premindo o botão de paragem “O” (B) e gire o seletor de velocidade (C) para a posição 2 (se presente)
- Volte a por a máquina a funcionar, premindo o botão de arranque “I” (A), até obter uma massa da consistência desejada
- No final do processamento, pare a máquina pressionando o botão de paragem “O” (B) ou aguarde que tempo definido expire (se existir temporizador mecânico)
- Abra a tampa e retire o produto
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes
- Limpe bem a parte interna da tampa com uma esponja húmida

3.4.4 Conselhos de utilização

Para cada litro de água são necessários cerca de 2 Kg de farinha; no entanto as doses devem ser sempre controladas conforme o tipo de empaste desejado e a farinha utilizada. Recomenda-se deitar sempre primeiro a água na panela.

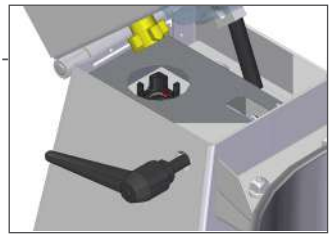
Capacidade de produção:

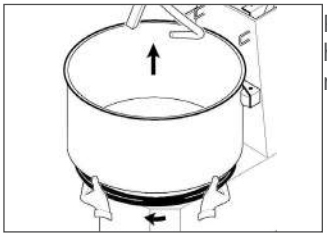
7/SB: Deite na panela 2,5 litros de água e 2 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 2,5 Kg. de farinha.
12/SB-SL-SR: Deite na panela 4 litros de água e 4 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 4 Kg. de farinha.
18/SB-SL-SR: Deite na panela 6 litros de água e 6 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 6 Kg. de farinha.
20/LN: Deite na panela 6 litros de água e 6 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 4 Kg. de farinha.
25/SB-SL-SR – 30/LN: Deite na panela 8 litros de água e 8 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 9 Kg. de farinha.
38/SB-SL-SR: Deite na panela 13 litros de água e 12 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 13 Kg. de farinha.
50/SB-SL-SR: Deite na panela 17 litros de água e 16 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 17 Kg. de farinha.

AVISO
Manuseie cuidadosamente os alimentos contidos nos sacos, minimizando a altura a partir da qual são despejados na panela, limitando assim a emissão de poeira.

3.4.5 Extracção das partes móveis

Levante a cabeça rodando a alavanca de bloqueio no sentido anti-horário (apenas mod. SR-SL).





Para tirar a panela, rode o flange inferior no sentido horário e levante a própria panela para cima (apenas mod. SR).

ATENÇÃO PERIGO
Antes de cada ciclo de trabalho verifique se as partes móveis estão bem apertadas à máquina. Aperte a panela rodando em sentido anti-horário a flange inferior.

4 Limpeza do aparelho

ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO
Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

AVISO
- Todas as operações de limpeza devem ser realizadas por pessoal qualificado, depois de ter consultado este manual e ter sido instruído sobre o funcionamento da máquina.
- Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.
- Não lave o aparelho usando um dispositivo de limpeza de pressão, pulverização, imersão.
- Não utilize utensílios a vapor para limpar o aparelho.
- Não use esponjas, esfregões abrasivos ou ferramentas que tenham previamente limpo metais ou ligas metálicas para limpar o aparelho.
- Realize as operações de limpeza só depois de ter esvaziado completamente o aparelho do produto alimentar.
- A frequência das operações de limpeza é determinada pela utilização do aparelho e pelo tipo de produto alimentar processado.

4.1 Limpeza no fim da produção

No fim de cada produção o aparelho deve ser devidamente limpo, tomando o cuidado de remover e limpar as superfícies de quaisquer resíduos de produto alimentar.
A limpeza das superfícies externas do equipamento pode ser feita com um pano macio húmido ou com uma esponja.
Além disso limpe cuidadosamente superfície de trabalho e toda a área circundante.

4.2 Longos períodos de inatividade

No caso de prever um longo período de não utilização do aparelho:
– desligue o aparelho da alimentação elétrica
– realize a limpeza geral do aparelho
– cubra cuidadosamente o aparelho com um pano para o proteger do pó e sujidade.

5 Manutenção do aparelho



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO
Antes de realizar qualquer operação de manutenção, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

5.1 Manutenção programada

A manutenção regular é essencial para manter inalterados no tempo os desempenhos do aparelho e garantir o funcionamento seguro.

5.1.1 Tabela de manutenção programada

Descrição	Inspeção	Frequência	Operação
Controlo da área de trabalho	Controlo visual	Diária	- Siga as instruções sobre a limpeza do aparelho e da área de trabalho
Limpeza da máquina	Controlo visual	Diária	
Controlo dos dispositivos de segurança	Controlo visual	Diária, pré-operativa	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade dos dispositivos de segurança e das proteções
	Controlo do funcionamento	Diária, pré-operativa	- Realize um ensaio funcional dos dispositivos de segurança, do sistema de encravamento e dos elementos de arranque e paragem do equipamento
Controlo da integridade das placas e dos pictogramas de segurança	Controlo visual	Semanal	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade das placas e dos pictogramas de segurança. Em caso de ilegibilidade ou descolamento, peça ao Fabricante uma cópia

ATENÇÃO PERIGO
Em caso de avaria, dano ou falta de ativação dos dispositivos de segurança, desligue imediatamente o aparelho da alimentação, não o utilize e contacte obrigatoriamente o Fabricante.

5.2 Manutenção especial

ATENÇÃO PERIGO
- As operações de manutenção especial exigem competências específicas e devem ser realizadas obrigatoriamente pelo Fabricante, que declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento do acima indicado.
- Qualquer tipo de operação que exija a desmontagem de peças mecânicas, dispositivos de proteção, dispositivos de segurança ou o acesso ao sistema elétrico e às placas eletrónicas deve ser realizada exclusivamente pelo fabricante.

5.3 Possíveis anomalias de funcionamento

Esta secção contém algumas soluções para os problemas que podem surgir ao usar o aparelho.

Anomalia	Causa	Possível solução
O aparelho não liga	Falta de alimentação elétrica	- Verifique se há tensão de linha no local de trabalho e se a tomada funciona
		- Verifique se o aparelho está corretamente ligado à fonte de alimentação
		- Verifique se a alimentação da tomada de corrente é a correta e se as suas características correspondem aos dados indicados na placa de identificação do produto
	A tampa não está fechada corretamente	- Verifique o fecho correto da tampa
	O motor elétrico ou a placa eletrónica estão avariados	- Contacte o Fabricante
Ruído anormal na fase de funcionamento	Cinta ou órgãos mecânicos funcionam mal	- Desligue a ficha e o aparelho imediatamente. Contacte o Fabricante
Contacto acidental das peças elétricas com água ou outros líquidos	Exposição ou contacto com líquidos	- Em caso de contacto acidental com líquidos das partes elétricas do aparelho, DESLIGUE IMEDIATAMENTE A FICHA DA CORRENTE e contacte o Fabricante
Impacto violento	Queda acidental	- Verifique o estado das proteções (ausência de fissuras ou deformações devido à queda). Se as proteções estiverem danificadas NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique o funcionamento dos dispositivos de segurança. Se os dispositivos de segurança estiverem danificados ou não funcionarem NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique a ausência de ruídos e anomalias. Em caso de ruído anormal NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante

AVISO
Se após as várias soluções propostas, o aparelho ainda não se ligar, entre em contacto com o Fabricante.

5.4 Eliminação

Como para as operações de colocação em funcionamento e manutenção, no fim da vida útil do aparelho, as operações de desmantelamento também devem ser realizadas por pessoal qualificado.
Este produto é composto por vários tipos de materiais: alguns podem ser reciclados, outros têm de ser eliminados. Informe-se sobre os sistemas de reciclagem ou eliminação exigidos pelos regulamentos em vigor na sua área para esta categoria de produto.

ATENÇÃO PERIGO

- Algumas peças do produto podem conter substâncias poluentes ou perigosas que, se dispersas no ambiente, podem causar efeitos nocivos para o ambiente e para a saúde humana.
- Os regulamentos em vigor a nível local podem prever graves sanções em caso de eliminação indevida deste produto.

AVISO

Como indicado pelo símbolo ao lado, é proibido colocar este produto nos resíduos domésticos. Por isso, realize a "recolha seletiva" para a eliminação, de acordo com os métodos estabelecidos nos regulamentos em vigor na sua área, ou devolva o produto ao vendedor ao comprar um novo produto equivalente.



6 Anexos

Juntamente com o aparelho é fornecida a seguinte documentação em anexo:
- Instruções de utilização e manutenção
- Declarações de conformidade
- Quaisquer outros documentos para a utilização segura do aparelho.

AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

Значение символов предупреждения и опасности в руководстве

В руководстве используются следующие обозначения, каждому из которых присваивается определенное значение.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Для обозначения особо важных и деликатных операций, которые при неправильном выполнении могут привести к повреждению устройства и/или используемых материалов.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ
Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, связанным с электричеством, неисправностям или повреждениям устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ
Для обозначения операций, которые НЕ ДОЛЖНЫ выполняться.

Соответствие

Устройство соответствует директивам, необходимым для возможности его продажи. Полные тексты деклараций о соответствии обеспечиваются с документацией, предоставляемой с устройством.

Указатель

1 БЕЗОПАСНОСТЬ 4
1.1 Важные сведения в отношении безопасности 4
1.1.1 Общие предупреждения. 4
1.1.2 Запреты. 6
1.2 Обозначения на устройстве 7
2 Общее описание устройства 8
2.1 Идентификация. 8
2.2 Рабочая среда 8
2.3 Технические и размерные характеристики. 9
2.4 Описание 10
2.4.1 Основные компоненты. 11
2.4.2 Устройства безопасности 11
3 Использование устройства 12
3.1 Приемка устройства. 12
3.2 Транспортировка и перемещение. 12
3.3 Первый ввод в эксплуатацию 13
3.3.1 Предварительная очистка 14
3.3.2 Подключение к электрической системе. 15
3.4 Применение. 15
3.4.1 Описание устройств управления (mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR). 16
3.4.2 Применение. 16
3.4.3 Описание устройств управления (mod. 15-20-30-40/LN). 19
3.4.4 Советы по использованию 20
3.4.5 Извлечение вынимающихся деталей 20
4 Очистка устройства 21
4.1 Очистка при завершении процесса обработки 22
4.2 Длительные периоды простоя 22
5 Техобслуживание устройства 22
5.1 Плановое техобслуживание 22
5.1.1 Таблица планового техобслуживания 23
5.2 Внеочередное техобслуживание 24
5.3 Возможные аномалии функционирования. 24
5.4 Утилизация. 26
6 Приложения 26

1 БЕЗОПАСНОСТЬ

1.1 Важные сведения в отношении безопасности

1.1.1 Общие предупреждения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данное руководство является собственностью Изготовителя устройства, его воспроизведение или передача содержания данного документа третьим лицам запрещены. Все права защищены. Руководство является неотъемлемой частью устройства; следует проверять, что оно всегда находится в комплектации с устройством, в том числе в случае продажи/передачи другому владельцу, чтобы с ним мог ознакомиться пользователь или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту. Фотографии и чертежи предоставляются в качестве примера; Изготовитель, следуя политике постоянной разработки и обновления собственной продукции, может вносить изменения без предварительного уведомления.
- **Перед использованием устройства в целях обеспечения его безопасного функционирования следует внимательно ознакомиться с данным руководством.**
- В случае повреждения упаковки устройства, следует своевременно сообщить об этом перевозчику и поставщику устройства.
- Исключается любая договорная и внедоговорная ответственность изготовителя за ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу, в результате неправильного регулирования, техобслуживания и использования.
- Данное устройство не предназначено для массового производства продуктов питания и промышленного назначения.
- Устройство не предназначено для использования в местах, подверженных воздействию атмосферных агентов.

БЕЗОПАСНОСТЬ

- При наличии каких-либо сомнений относительно состояния и/или функциональности устройства и предоставляемых с ним деталей, пожалуйста, свяжитесь с местным дистрибьютором для получения дополнительной информации.
- Перед вводом в эксплуатацию следует удалить из устройства все инструменты.
- Хранить неиспользуемые инструменты следует в защищенном месте, недоступном для детей и лиц, не обладающих разрешением к использованию.
- Всегда соблюдать безопасное расстояние от движущихся частей.
- После ввода устройства в эксплуатацию, следует сообщить поставщику о любых выявленных аномалиях или неисправностях.
- Обеспечить надлежащее освещение рабочего места. Соответствующее освещение важно для обеспечения удовлетворительных условий безопасности работы.
- Периодически проверять целостность шнура питания, вилки и соответствующей розетки. Если шнур питания поврежден, его может заменить только изготовитель или местный дистрибьютор, продавший устройство, или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту.
- Во избежание повреждения устройства использовать только оригинальные или одобренные изготовителем детали.
- В случае, если квалифицированный специалист выявит или имеет подозрения на неисправности, которые могут сказаться на безопасности устройства, оно должно быть незамедлительно остановлено, а его использование возможно только после ремонта.

1.1.2 Запреты

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ вносить изменения и/или делать попытки ремонта устройства. Внесение изменений приводит к аннулированию декларации соответствия устройства. За ущерб, возникший в результате неправильного использования, полную ответственность несёт пользователь. Любой ремонт должен производиться квалифицированным техническим специалистом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать вентиляционные отверстия устройства.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство детям и лицам с ограниченными возможностями или при отсутствии опыта и специальных знаний, без помощи квалифицированного и ответственного за их безопасность персонала.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять любой материал, застрявший в устройстве, во время его работы, или вводить посторонний материал в рабочий цикл.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство с поврежденными электрическими соединениями. Это может вызвать опасное электрическое короткое замыкание.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство с неправильно расположенными защитными кожухами или в состоянии недостаточной эффективности.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство ненадлежащим образом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ принимать алкоголь или лекарственные препараты, которые могут вызвать усталость и/или сонливость до и во время рабочих смен.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ прилагать усилия к устройству во время работы. Всегда использовать его в условиях, подходящих для выполнения работ.

– ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять или повреждать таблички или знаки безопасности на устройстве.
– ЗАПРЕЩАЕТСЯ натягивать, отсоединять, скручивать электрические провода, выходящие из устройства, даже если оно отключено от электросети.

1.2 Обозначения на устройстве

На устройстве вблизи тех зон, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, установлены знаки техники безопасности, которые указывают на наличие соответствующих рисков.
Ниже перечислены знаки техники безопасности и их значения.

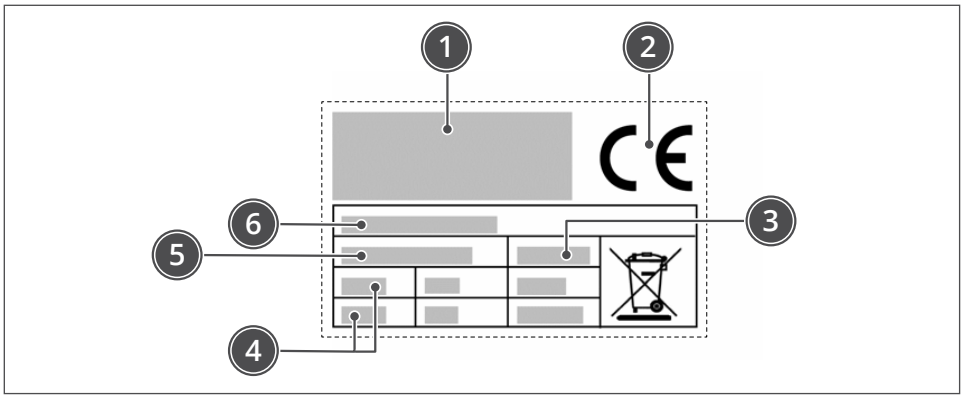


Опасность поражения электрическим током: указывает на то, что необходимо отключить главный источник питания (или вынуть вилку из розетки) перед выполнением операций по очистке и техобслуживанию устройства.

2 Общее описание устройства

2.1 Идентификация

Устройство оснащено паспортной табличкой, на которой приведены данные об устройстве. Следует убедиться, что она присутствует на устройстве, в противном случае, немедленно сообщить об этом изготовителю и/или продавцу. Устройства без паспортной таблички не должны использоваться, в противном случае, изготовитель не несет ответственность в данном отношении.



1 Идентификация изготовителя
2 Маркировка соответствия ЕС
3 Год изготовления
4 Технические характеристики
5 Паспортный номер
6 Модель устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Устройства без паспортной таблички должны считаться анонимными и потенциально опасными.

2.2 Рабочая среда

Устройство может работать в помещениях при наличии следующих условий окружающей среды:
- температура окружающей среды: от +4°C до + 40°C
- влажность: макс. 90%
- освещение: в помещении должно быть предусмотрено соответствующее освещение (см. технические правила, применимые в стране использования)
- высота: максимум 2000 м над уровнем моря (для использования с превышением этой высоты следует обращаться к изготовителю).

2.3 Технические и размерные характеристики

Описание	7/SB	12/SB	12/SL	12/SR	18/SB	18/SL	Ед.изм.
Мощность	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					кВт (л.с.)
Электропитание	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Теста на цикл	7	12			18		кг
Вес нетто	40	56	63	61	57	61	кг
Габариты прибора	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		мм
Тип установки	Установка на полу						
Уровень шума	< 70						дБ (A)

Описание	18/SR	25/SB	25/SL	25/SR	38/SB	38/SL	38/SR	Ед.изм.
Мощность	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						кВт (л.с.)
Электропитание	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Теста на цикл	18	25			38			кг
Вес нетто	68	96	90	96	97			кг
Габариты прибора	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			мм
Тип установки	Установка на полу							
Уровень шума	< 70							дБ (A)

Описание	50/SB	50/SL	50/SR	15/LN	20/LN	30/LN	40/LN	U/M
Мощность	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			0,37 (0,5) 0,55/0,37 (0,75/0,5) - 2nd speed		0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,1 (1,5) 1 Ph 0,75 (1) 3 Ph 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	кВт (л.с.)
Электропитание	220-240V 3Ph 50/60Hz			220-240V 1Ph 50/60Hz				
				220-240V 3Ph 50/60Hz				
	380-415V 3Ph 50/60Hz			380-415V 3Ph 50/60Hz				
Теста на цикл	50			10	16	25	36	кг
Вес нетто	185			56	57	96	97	кг
Габариты прибора	927 x 520 x 1074÷1393(h)			632x 337x652 ÷931(h)	653x 380x652 ÷951(h)	763x 415x756 ÷1124(h)	800x 474x768 ÷1159(h)	мм
Тип установки	Установка на полу							
Уровень шума	< 70							дБ (A)

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4 Описание

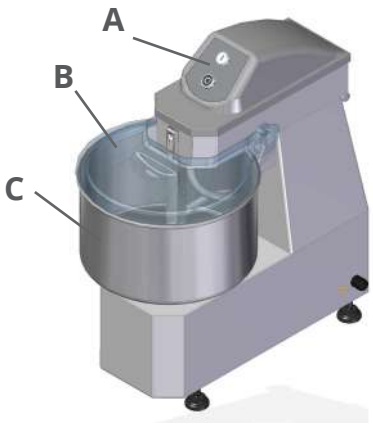
Месильная машина - это машина для профессионального использования для выпечных цехов и пицерий.
Машина в своих двух вариантах (7-12-18-25-38-50 кг теста) отвечает самым различным требованиям производства, позволяя выполнять различные типы теста (особо предназначена для мягкого типа теста, как, например, для пиццы и хлеба).
Машина выполнена из конструкции,покрытой не царапающейся краской, легко очищаемой.
Существуют 4 модели месильных машин:
– SR: подъемная головка и съемная дежа
– SL: подъемная головка и фиксированная дежа
– SB: фиксированная головка и фиксированная дежа
– LN: легкая модель
Применение вынимания : кастрюли позволяет промывку этих деталей горячей водой или же в моечной машине.
Устройство предназначено для профессионального применения и устанавливается в коммерческих помещениях (бары, пиццерии, рестораны и т.д.). Не требует особой подготовки персонала, но в любом случае необходимо, чтобы пользователи имели определенные знания и навыки в сфере общественного питания.

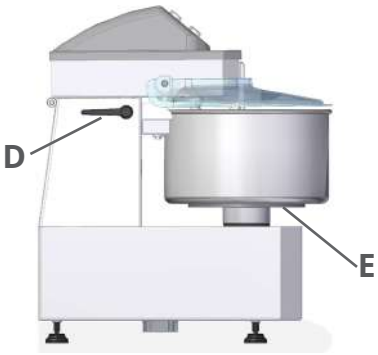
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

Устройство изготовлено из специально отобранных материалов и с применением соответствующих конструкторских методов для обеспечения максимального уровня гигиены, устойчивости к процессам окисления, значительного снижения энергозатрат и безопасности использования.
Все соприкасающиеся с пищевыми продуктами составные части устройства изготовлены из подходящих для этих целей материалов.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

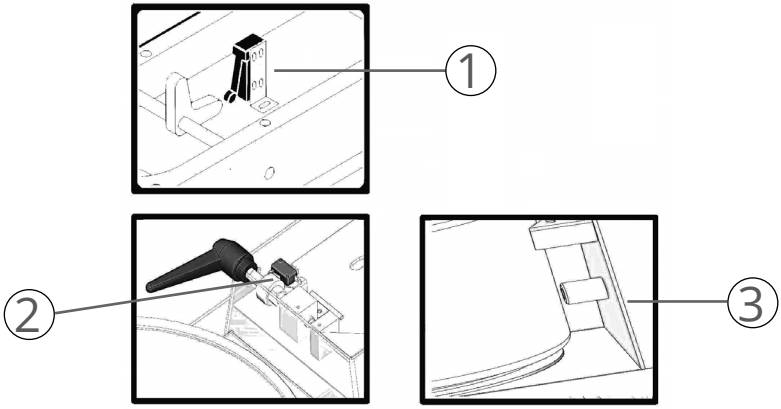
2.4.1 Основные компоненты





1 **A - Панель управления** включает устройства управления, необходимые для работы прибора (см. “Описание устройств управления”)
2 **B - Крышка**
3 **C - Кастрюля**
4 **D - Рычаг**
5 **E - Держатель дежи**

2.4.2 Устройства безопасности



1 **Микровыключатель:** останавливает машину, когда поднимается крышка кастрюли. При последующем закрывании крышки, запустить машину, нажимая кнопку I
2 **Микровыключатель:** останавливает машину, когда поднимается головка. При последующем закрывании головки, запустить машину, нажимая кнопку I (только Мод.SR-SL)

3 **Датчик:** не допускает запуск машины если не обнаружена дежа (только мод. SR)

3 Использование устройства

3.1 Приемка устройства

Устройство поставляется в одной специальной картонной упаковке, и при необходимости специально выбирается амортизирующий материал, в целях обеспечения целостности устройства.
В зависимости от характеристик устройства, с целью упрощения погрузочно-разгрузочных работ, упаковка может быть установлена на поддон.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
При получении устройства необходимо проверить целостность всех компонентов. При выявлении повреждений или отсутствия некоторых компонентов, необходимо обращаться к региональному дистрибьютору для согласования применяемых процедур.

В комплектации с устройством также предоставляются инструкции и документация, указанные в главе *“6 Приложения” на странице 26*.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

3.2 Транспортировка и перемещение

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ
- Транспортировка устройства должна всегда осуществляться профессиональным квалифицированным персоналом, чтобы избежать повреждений его частей из-за ударов или нагрузок, вызванных неправильными подъемными операциями.
- На повреждения устройства, вызванные транспортировкой и перемещением, гарантия не распространяется.
- Ремонт или замена поврежденных деталей осуществляются за счет Заказчика и должны выполняться уполномоченным персоналом изготовителя с использованием только оригинальных запасных частей.

- Перемещение упакованного устройства должно осуществляться в зависимости от его характеристик (вес, размеры и т.д.). Если размеры и вес ограничены, перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо использовать подъемное устройство соответствующей грузоподъемности.
- Ручные подъемные операции должны выполняться как минимум двумя лицами.

После снятия упаковки перемещение устройства в условиях безопасности осуществляется в соответствии с указаниями (погрузка и разгрузка), приведенными непосредственно на упаковке.
- Развинтить винты и поднять машину с поддона
- Удалить стяжки

ЗАПРЕЩАЕТСЯ
ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.

3.3 Первый ввод в эксплуатацию

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ
- Первый ввод в эксплуатацию должен выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом, который должен заранее убедиться, что линия электропитания соответствует действующему законодательству, правилам и характеристикам, действующим в стране использования. Необходимо также убедиться в эффективности заземления электрической системы и проверить, что напряжение и частота линии соответствуют указанным на паспортной табличке данным.
- Перед вводом устройства в эксплуатацию следует убедиться, что выбранная зона обладает характеристиками, указанными в параграфе *“2.2 Рабочая среда” на странице 8*.

– **Проверить, что опорная поверхность соответствует весу и характеристикам устройства, является устойчивой, ровной и легко очищается, чтобы избежать риска скопления грязи и загрязнения пищевых продуктов. Использовать регулируемые ножки устройства для его стабилизации.**
– Несоблюдение этих инструкций подвергает пользователя риску отказа устройства и несчастных случаев в связи с прямым или косвенным контактом.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

– На ущерб, причиненный имуществу, животным и людям, вызванный отсутствием розетки заземления, гарантия не распространяется, и ответственность полностью ложится на оператора, не проверившего наличие заземления и правильно установленного и отрегулированного выключателя дифференциальной безопасности.
– Если используется адаптер для электрической розетки, необходимо убедиться, что его электрические характеристики не ниже характеристик устройства.
– Ни в коем случае не следует использовать множественные розетки.

3.3.1 Предварительная очистка

Перед использованием устройства следует выполнить предварительную очистку и дезинфекцию.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.

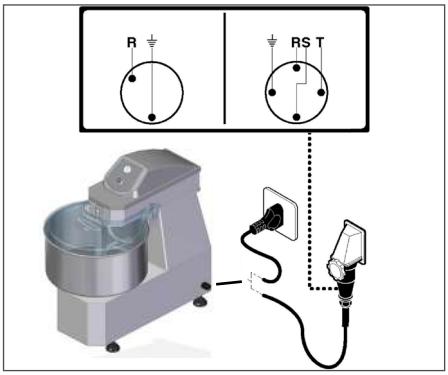


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.

3.3.2 Подключение к электрической системе

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
Подключение машины к электросети и ее предварительное тестирование должны выполняться только специализированным монтажником, обладающим соответствующими инструментами и уровнем подготовки.



Убедиться в прекрасной эффективности установки заземления завода. Проверить, чтобы напряжение на линии (Вт) и частота (Гц) соответствовали напряжению и частоте машины (Смотреть табличку идентификации и электросхему). Машина снабжена электрическим кабелем, к которому подсоединить мультиполярный штепсель. Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому диференциалом.

Трехфазное подключение

Запустить машину на несколько секунд и проверить, чтобы вращение инструмента было правильным. В случае, если вращение – неправильно, снять напряжение и поменять местами две из трёх фаз в штепселе.

3.4 Применение

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Перед использованием устройства убедиться, что верхняя защита не повреждена и блокировка эффективна. Не пытаться удалять или осуществлять несанкционированные вмешательства в блокировку.
- Не допускать функционирования устройства в холостом режиме.
- Не курить и не использовать устройства с открытым пламенем в непосредственной близости от зоны размещения и использования устройства.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.4.1 Описание устройств управления (mod. 7-12-18-25-38-50/ SB/SL/SR)

1 Кнопка старта “I”

Нажать кнопка, чтобы запустить машину. Пуск допускается только при опущенной крышке.

2 Кнопка стоп “0”

Нажать кнопку, чтобы остановить машину

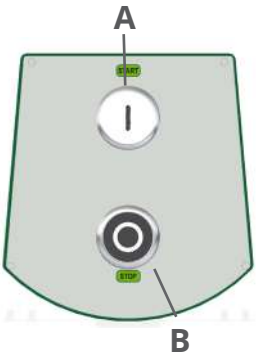
3 Рычаг блокировки головки (только мод. SL-SR)

Повернуть рычаг, чтобы поднять (против часовой стрелки) или блокировать(по часовой стрелке) головку. Запуск допускается только при опущенной и блокированной головке.

4 Фланец блокировки кастрюли (только Мод.SR)

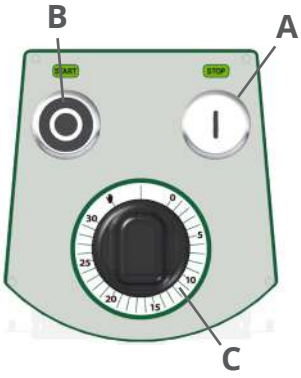
Повернуть рычаг, чтобы блокировать (против часовой стрелки) или разблокировать кастрюлю (по часовой стрелке).

3.4.2 Применение



- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
- Закрыть крышку кастрюли
- Затяните рычаг блокировки головки (только мод. SL-SR)
- Блокировать кастрюлю посредством нижерасположенного фланца для Мод.SR
- Запустите машину, нажав кнопку запуска «I» (A); запуск происходит только в том случае, если крышка опущена и если кастрюля зафиксирована на фланце (только мод. SR)
- По окончанию работы остановить машину, нажимая кнопку остановки “O” (B)

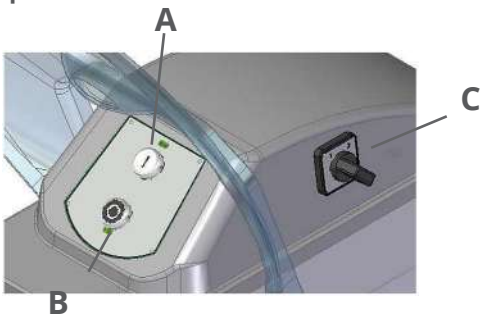
Опция механического таймера



- Установите требуемое время обработки с помощью механического таймера (C).
- Запустите машину, нажав кнопку запуска «I» (A); запуск происходит только в том случае, если крышка опущена и если кастрюля зафиксирована на фланце (только мод. SR)
- По окончании обработки остановите машину, нажав кнопку остановки «O» (B) или подождите, пока истечет установленное время.
- Открыть крышку и вынуть обработанный продукт
- По окончанию работы вымыть кастрюлю и спираль горячей водой и моющим средством
- Очистить влажной губкой внутреннюю часть крышки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

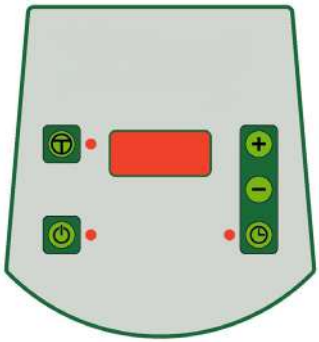
Двухскоростная версия



- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
- Закрыть крышку кастрюли
- Затяните рычаг блокировки головки (только мод. SL-SR)
- Зафиксируйте кастрюлю с помощью фланца ниже (только мод. SR)
- Повернуть селектор скоростей (C) в позицию 1
- Запустите машину, нажав кнопку запуска «I» (A); запуск происходит только в том случае, если крышка опущена и если кастрюля зафиксирована на фланце (только мод. SR)
- В момент, когда тесто примет вид достаточно плотной массы (приблизительно через 7-8 минут), остановить машину нажатием кнопки Стопа “O” (B) и повернуть селектор скорости (C) в позицию 2
- Включить машину нажатием кнопки Пуска “I” (A) и продолжить замес до тех пор, пока тесто не примет нужной консистенции
- По окончанию работы остановить машину, нажимая кнопку остановки “O” (B)
- Открыть крышку и вынуть обработанный продукт
- По окончанию работы вымыть кастрюлю и спираль горячей водой и моющим средством
- Очистить влажной губкой внутреннюю часть крышки

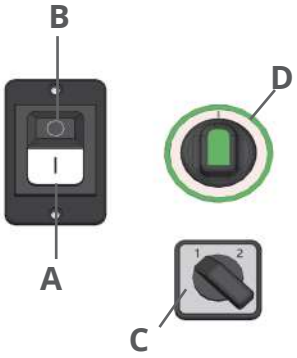
цифрового управления

- Проверить, что штеккер питания правильно установлен в разъём электропитания и нажать на кнопку “START/STOP”; машина включается и готова к эксплуатации (зажигается светодиод рядом с кнопкой)
- Для запуска машины в режиме “таймер”, нажать 2 раза подряд кнопку с часами (включиться светодиод рядом с кнопкой) и установить требуемое время с помощью кнопок +/-
- После того, как установлено требуемое время (показанное на дисплее), и вы убедились что крышка опущена, нажать на кнопку “START/STOP”, чтобы запустить



машину в движение, на дисплее появится обратный отсчёт установленного времени
- Если необходимо остановить машину, чтобы добавить ингридиенты, или по любой другой причине, перед тем, как поднять крышку дежи, установить машину на паузу, повторно нажимая на кнопку “START/STOP”, в этом режиме останавливается таймер и только после того, как крышка опущена и нажата кнопка “START/STOP”, отсчёт возобновляется
- Перед тем, как поднять крышку кастрюли остановите машину, иначе таймер продолжит обратный отсчет, даже если машина остановлена. В противном случае машина остановится по истечению заданного времени
- Если для работы не требуется таймер, нажать 2 раза подряд кнопку со значком (ручной режим), включится светодиод рядом с кнопкой (отключается таймер) и нажимая на кнопку “START/STOP”, машина запускается в ручном режиме
- После того, как закончен цикл, нажать на кнопку “START/STOP” и машина останавливается
- Чтобы полностью включить дисплей, держать нажатой кнопку “START/STOP” около 3

3.4.3 Описание устройств управления (mod. 15-20-30-40/LN)



- Установите требуемое время обработки с помощью механического таймера (D) (при наличии).
- Поверните переключатель скорости (C) в положение 1 (если имеется).
- Запустить машину нажимая на кнопку “I” (A)
- Когда смесь станет достаточно плотной (приблизительно через 7-8 минут), остановите машину, нажав кнопку остановки «O» (B) и поверните переключатель скорости (C) в положение 2 (если имеется).
- Включить машину нажатием кнопки Пуска “I” (A) и продолжить замес до тех пор, пока тесто не примет нужной консистенции
- В конце обработки остановите машину, нажав кнопку остановки «O» (B) или дождитесь истечения установленного времени (если присутствует механический таймер)
- Открыть крышку и вынуть обработанный продукт
- По окончанию работы вымыть кастрюлю и спираль горячей водой и моющим средством
- Очистить влажной губкой внутреннюю часть крышки

3.4.4 Советы по использованию

На каждый литр воды требуется около 2 кг муки, необходимо также регулироваться каждый раз на основании смеси, которую желаете получить и в зависимости от применяемой муки. Рекомендуется наливать всегда вначале воду на дно кастрбли.

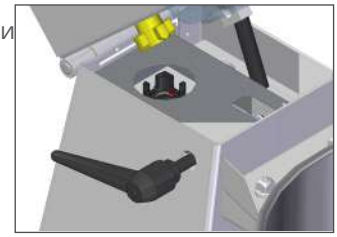
Производительность:

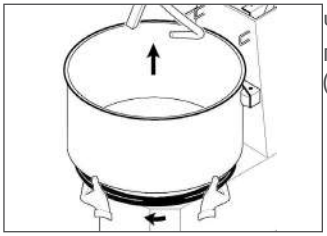
7/SB: Налить в кастрюлю 2,5 литра воды и затем 2 Kг. муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 2,5 Kг. муки.
12/SB-SL-SR: Налить в кастрюлю 4 литра воды и затем 4 Kг. муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 4 Kг. муки.
18/SB-SL-SR: Налить в кастрюлю 6 литра воды и затем 6 Kг. муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 6 Kг. муки.
20/LN: Налить в кастрюлю 6 литра воды и затем 6 Kг. муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 4 Kг. муки.
25/SB-SL-SR – 30/LN: Налить в кастрюлю 8 литра воды и затем 8 Kг. Муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 9 Kг. муки.
38/SB-SL-SR: Налить в кастрюлю 13 литра воды и затем 12 Kг. Муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 13 Kг. муки
50/SB-SL-SR: Налить в кастрюлю 17 литра воды и затем 16 Kг. Муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 17 Kг. муки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Осторожно обращайтесь с продуктами, содержащимися в пакетах, минимизируя высоту, с которой они высыпаются в кастрюлю, тем самым ограничивая выброс пыли.

3.4.5 Извлечение вынимающихся деталей

Поднимите головку, повернув рычаг блокировки против часовой стрелки (только мод. SR-SL).





Чтобы извлечь кастрюлю, поверните нижний фланец по часовой стрелке и поднимите кастрюлю вверх (только мод. SR).

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ
Перед каждым циклом работы проверять, чтобы вынимаемые детали были закреплены плотно к машине. Закрыть кастрюлю, поворачивая против часовой стрелки нижний фланец.

4 Очистка устройства

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все операции по очистке должны выполняться квалифицированным персоналом после ознакомления с данным руководством и получения инструкций по эксплуатации машины.
- Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.
- Не следует мыть устройство с помощью устройства для очистки под давлением, разбрызгиванием, погружением.
- Не использовать для очистки устройства паровые инструменты.
- Не использовать для очистки устройства губки, абразивные мочалки или инструменты, которые ранее использовались для очистки металлов или металлических сплавов.
- Очистку следует выполнять только после полного опорожнения устройства от теста.
- Периодичность операций очистки определяется рабочей средой устройства и типом обрабатываемого продукта.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

4.1 Очистка при завершении процесса обработки

В конце каждого цикла обработки устройство должно быть надлежащим образом очищено, следя за удалением отложений и очисткой поверхностей от остатков пищевых продуктов.
Очистка наружных поверхностей устройства может производиться влажной мягкой тряпкой или губкой.
Также следует тщательно очищать рабочую поверхность и все прилегающие участки.

4.2 Длительные периоды простоя

В случае если предвидится длительный период простоя устройства, следует:
- отсоединить устройство от системы электропитания
- выполнить общую очистку устройства
- тщательно покрыть устройство защитным полотном для его защиты от пыли и загрязнений.

5 Техобслуживание устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА
Прежде чем выполнять какие-либо операции техобслуживания, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника электропитания.

5.1 Плановое техобслуживание

Регулярное техобслуживание необходимо для поддержания работоспособности устройства и обеспечения его безопасной эксплуатации.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

5.1.1 Таблица планового техобслуживания

Описание	Инспекция	Частота	Действие
Проверка рабочей зоны	Визуальный контроль	Ежедневно	- Следовать инструкциям по очистке устройства и рабочей зоны
Очистка машины	Визуальный контроль	Ежедневно	
Контроль устройств безопасности	Визуальный контроль	Ежедневно, перед работой	- Осуществлять визуальный контроль для проверки целостности устройств безопасности и защитных приспособлений
	Функциональный контроль	Ежедневно, перед работой	- Выполнять функциональное тестирование устройств безопасности, блокировки, а также элементов запуска и остановки устройства
Проверка целостности табличек и знаков безопасности	Визуальный контроль	Еженедельно	- Выполнять визуальный контроль целостности табличек и знаков безопасности. В случае их нечитабельности или отсоединения запросить у изготовителя копию

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

В случае неисправности, повреждения или несрабатывания устройств безопасности, следует незамедлительно отключить устройство от источника питания, не использовать его и в обязательном порядке обратиться к изготовителю.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

5.2 Внеочередное техобслуживание

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

– Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательным образом должно выполняться Изготовителем, который не несет никакой ответственности в случае несоблюдения данного указания.

– Любой тип вмешательства, требующий демонтажа механических частей, защитных устройств, устройств безопасности, или доступа к электрической системе и электронным платам должен производиться исключительно Изготовителем.

5.3 Возможные аномалии функционирования

В этом разделе приведены некоторые решения проблем, которые могут возникнуть при использовании устройства.

Аномалия	Причина	Возможное решение
Устройство не запускается	Отсутствие электропитания	- Проверить, что на рабочем месте присутствует напряжение линии и розетка работает
		- Проверить, что устройство должным образом подсоединено к системе питания
		- Проверить, что питание розетки тока является соответствующим, а его характеристики соответствуют данным, приведенными на паспортной таблички изделия
	Крышка закрыта неправильно.	- Проверить соответствующее закрытие крышки
	Электромотор или электронная плата дефектные	- Связаться с Изготовителем
Аномальный шум при функционировании	Плохо функционирующий ремень или механические органы	- Выключить и незамедлительно отсоединить устройство. Связаться с Изготовителем
Случайный контакт электрических частей с водой или другими жидкостями	Воздействие или контакт с жидкостями	- В случае случайного контакта с жидкостями электрических частей устройства, СЛЕДУЕТ НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО ОТ РОЗЕТКИ ТОКА и связаться с изготовителем

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Аномалия	Причина	Возможное решение
Сильный удар	Случайное падение	- Проверить состояние защитных приспособлений (отсутствие трещин или деформаций в связи с падением). При повреждении защитных приспособлений, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить функционирование устройств безопасности. В случае повреждения или нарушения функционирования устройств безопасности, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить отсутствие шума и аномалий. В случае аномального шума, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Если в результате возможных решений устройство не запускается, следует обратиться к Изготовителю.

5.4 Утилизация

Как и при вводе в эксплуатацию и техобслуживании, в конце срока службы устройства операции по демонтажу также должны выполняться квалифицированным персоналом.
Это изделие состоит из различных типов материалов: некоторые могут быть переработаны, другие подлежат утилизации. Следует узнать о системах утилизации или переработки, предусмотренных действующими на вашей территории правилами для этой категории продукции.

ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Некоторые части продукции могут содержать загрязняющие или опасные вещества, которые при их выбросе в окружающую среду могут нанести вред окружающей среде и здоровью человека.
- Местные правила могут предусматривать серьезные штрафы за незаконную утилизацию этой продукции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В соответствии с приведенным с боковой стороны символом, запрещается выбрасывать эту продукцию в бытовые отходы. Следует осуществлять “отдельный сбор” для утилизации в соответствии с методами, предусмотренными действующими на вашей территории правилами, или вернуть изделие продавцу при покупке нового эквивалентного продукта.



6 Приложения

В комплектации с устройством предоставляется следующая документация:
- Инструкции по эксплуатации и техобслуживанию
- Декларация о соответствии
- Другие документы для использования устройства в условиях безопасности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

مدلولات رموز التحذيرات والاخطار الموجودة في هذا الدليل

أستخدمت الرموز التالية في هذا الدليل وكل رمز من هذه الرموز له مدلول محدد.



تحذير

هناك بعض العمليات الهامة والدقيقة للغاية والتي، إن لم تتم بالشكل الصحيح فإنها قد تصيب الأجهزة والمعدات والملحقات المستخدمة معه بالعديد من الأضرار والتلفيات.



انتبه! خطر!

وللإشارة إلى العمليات والخطوات التي، إن لم تتم بالشكل الصحيح، يُمكنها أن تُعرِّض المُستخدِم لأخطار الإصابة بشكل عام أو يُمكنها أن تسبب الأعطال أو الأضرار المادية للجهاز ولمكوناته و/أو ملحقاته التشغيلية؛ لذلك تحتاج هذه العمليات إلى انتباه خاص وإعداد وتأهيل مُناسبين.



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

للإشارة إلى الأعمال والخطوات التي، إن لم تتم بالشكل الصحيح، يُمكنها أن تُعرِّض المُستخدِم لأخطار ذات طبيعة كهربائية أو يُمكنها أن تسبب العديد من الأعطال أو الأضرار والتلفيات للجهاز ومكوناته وملحقاته و/أو ملحقاته التشغيلية؛ لذلك تحتاج هذه العمليات إلى انتباه خاص وإعداد وتأهيل مُناسبين.



يُحظر القيام بما يلي:

للإشارة إلى الأعمال التي يجبُ عدم القيام بها.

التوافق والمطابقة

هذا الجهاز مطابق للمواصفات المحددة في التوجيهات واللوائح الأوروبية والضرورية حتى يتم طرحه في الأسواق. كافة الوثائق والمستندات الفنية الدالة على مطابقة هذا الجهاز للمواصفات الأوروبية والضرورية مرفقة بهذا الجهاز.

سرەف

فهرس

1 الأمان والسلامة. . . . 4
1.1 معلومات هامة للأمن والسلامة . . . 4
1.1.1 تحذيرات عامة . . . 4
1.1.2 محظورات . . . 5
1.2 الرموز المستخدمة على الجهاز. . . . 5
2 تقديم الجهاز . . . 6
2.1 التعريف بالجهاز. . . . 6
2.2 بيئة العمل. . . . 6
2.3 البيانات الفنية والحجم والأبعاد . . . 7
2.4 الوصف. . . . 8
2.4.1 المكونات الأساسية . . . 8
2.4.2 أجهزة الأمان والسلامة. . . . 9
3 استخدام الجهاز . . . 9
3.1 استقبال المنتج. . . . 9
3.2 عمليات النقل والتحريك . . . 10
3.3 قبل بدء التشغيل. . . . 10
3.3.1 عملية التنظيف التمهيدية . . . 11
3.3.2 توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربي . . . 12
3.4 الاستخدام . . . 12
3.4.1 وصف مفاتيح التشغيل(mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR). . . . 13
3.4.3 وصف مفاتيح التشغيل(mod. 15-20-30-40/LN). . . . 15
3.4.4 نصائح الاستخدام. . . . 16
3.4.5 إخراج الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة . . . 16
4 تنظيف الجهاز . . . 17
4.1 تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام. . . . 18
4.2 التوقُّف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة . . . 18
5 صيانة الجهاز . . . 18
5.1 الصيانة الدورية . . . 18
5.1.1 جدول أعمال الصيانة الدورية. . . . 18
5.2 الصيانة الاستثنائية غير العادية. . . . 19
5.3 الأعطال التشغيلية الممكنة . . . 19
5.4 التخلص من الجهاز. . . . 20
6 المُرفقات. . . . 20

1 الأمان والسلامة

1.1 معلومات هامة للأمن والسلامة

1.1.1 تحذيرات عامة

تحذيرات

- هذا الدليل ملكية حصرية للشركة المصنِّعة لهذا الجهاز ويُحظَر إعادة صياغته أو إنتاجه أو التنازُل عنه أو عن بعض محتوياته لطرف ثالثٍ. جميع الحقوق محفوظة. هذا الدليل جزءٌ لا يتجزأ عن هذا المنتج؛ لذلك تحقَّق دائمًا من مُرفقته الدائمة للجهاز، حتى عند بيعه/نقل ملكيته إلى مالكٍ آخر، وذلك لإتاحته ليطلِّع عليه مُستخدِم الجهاز والفنيين المُختصين والمُعتمدين للقيام بعمليات الصيانة وإصلاح الأعطال. الهدف من الصور الفوتوغرافية والتصميمات الواردة في هذا الدليل هو التمثيل التوضيحي؛ يحق للشركة المصنِّعة إجراء أية تعديلات تراها ضرورية أو مناسبة على هذا محتويات هذا الدليل دون سابق إنذار وذلك في إطار سياستها القائمة على التطوير والتحسين المستمرين لمنتجاتها.
- **اِقرأ هذا الدليل بانتباه قبل أن تشرع في استخدام الجهاز وذلك لضمان عمله بشكل آمن.**
- عند وجود تلفيات أو أضرارٍ في مكوِّنات تغليف الجهاز فإنه يجب تبليغ ذلك فورًا إلى مسؤول النقل والشحن وإلى الوكيل الموزع لهذا المنتج.
- تخلي الشركة مسؤوليتها عن أية التزامات تعاقدية أو غير تعاقدية عن أية أضرار أو تلفيات تصيب الأشخاص أو تلحق بالممتلكات أو الحيوانات جراء حدوث أخطاء في عملية الضبط أو الصيانة أو جراء إساءة استخدام هذا المنتج.
- هذا الجهاز غير مصمم لإنتاج كميات كبيرة من الأطعمة، كما أنه مخصص لأغراض الاستخدام المنزلية وليس الصناعية.
- هذا الجهاز غير مُصمَّمٍ ليتم استخدامه في الأماكن المُعرَّضة للعوامل المناخية المفتوحة.
- وفي حالة وجود أية شكوكٍ حول حالة الجهاز و/أو سلامة تشغيله هو أو أيٍ من أجزائه، فإنه يُرجَى الاتّصال بوكيل التوزيع المحلّي للحصول على مزيدٍ من المعلومات حول هذا الأمر.
- قم بإزالة كافة الأدوات من الجهاز قبل أن تبدأ في تشغيله.
- أعِد وضع الأدوات والمعدات غير المستخدَمة في مكان آمن بعيدًا عن متناول الأطفال والأشخاص غي المصرح لهم استخدام هذا الجهاز.
- حافظ دائمًا على وجود مسافة أمان فاصلة عن الأجزاء المتحركة في الجهاز.
- عند البدء في تشغيل الجهاز، يجب تبليغ وكيل توزيع المُنتَج بأية أعطال أو خلل تشغيلي يحدُث.
- قم بتوفير مستوى إضاءة مناسبة في مكان العمل. إن توفير مستوى مناسب من الإضاءة أمر هام للغاية وذلك لضمان تحقيق ظروف الأمان السلامة اللازمة.
- تحقق بشكل دوري من سلامة كابل توصيل التيار الكهربي ومقبس وقابس التيار. إذا ما تضرر كابل توصيل التيار الكهربي فإنه يمكن استبداله فقط وحصريًا من قِبل الشركة المصنِّعة أو من قِبل الوكيل الموزع المحلي الذي باعك الجهاز أو من قِبل فنيين متخصصين ومعتمدين ومؤهلين لإجراء عمليات الصيانة والإصلاح.
- استخدام قطع غيار أصلية فقط أو معتمدة من قِبل الشركة المصنِّعة وذلك لتحاشي إلحاق أية أضرار أو تلفيات بالمنتج.

- في حالة تحقق فني مؤهل أو شكه في وجود خلل أو عطل ما يمكنه أن يؤثر على الاستخدام الآمن لهذا الجهاز فإنه يجب على الفور إطفاء الجهاز والتوقف عن استعماله على أن يُعاد استخدامه فقط وحصريًا بعد إجراء الإصلاحات اللازمة.

1.1.2 محظورات

يُحظر القيام بما يلي:

- يُحظر إجراء أية تعديلات على هذا المنتج و/أو محاولة القيام بأية إصلاحات عليه. إن إجراء أية تعديلات غير مصرح بها يؤدي إلى إسقاط شهادة المطابقة للمواصفات الأوروبية للجهاز. الأضرار والتلفيات التي قد تلحق بالجهاز جراء إساءة الاستخدام هي مسؤولية المستخدِم وحده. يجب أن تتم عملية الإصلاح فقط وحصريًا على يد فني متخصص ومؤهل.
- يُحظر سد أو عرقلة فتحات التهوية الخاصة بالجهاز.
- يُحظر استخدام الجهاز من قِبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم العقلية أو الجسدية أو تنقصهم الخبرة والمعرفة اللازمتين لاستعمال هذا الجهاز ما لم تتم مساعدتهم في هذا الشأن وما لم تتم توعيتهم من قِبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين ومسؤولين عن أمنهم وسلامتهم.
- يُحظر إلقاء مكونات التغليف في البيئة المحيطة دون عناية وتركها في مُتناول يد الأطفال حيث أنها تمثل خطرًا على سلامتهم. يجب بالتالي التخلص من الجهاز عند انتهاء عمره التشغيلي وفقًا لما هو محدد في التشريعات السارية ذات الصِلة.
- يُحظر إزالة أية مواد محشورة في الجهاز عندما يكون قيد الشغيل، كما يُحظر إدخال أية مواد غريبة في دورة التشغيل.
- يُحظر استخدام الجهاز عندما تكون أدوات توصيل التيار الكهربي للجهاز بها أية أضرار أو تلفيات. قد يتسبب ذلك في ماسات خطيرة في الدوائر الكهربائية.
- يُحظر استخدام الجهاز عندما تكون أغطية الحماية والأمان فيه غير موضوعة في مكانها الصحيح أو عندما تكون معطلة أو لا تعمل بالكفاءة المطلوبة.
- يُحظر إساءة استخدام هذا الجهاز.
- يُحظر تناول المشروبات الكحولية أو الأدوية التي يمكنها أن تسبب التعب و/أو الخمول والنعاس قبل نوبات العمل أو أثنائها.
- يُحظر إجهاد الجهاز تشغيليًا أثناء استعماله. استخدم الجهاز دائمًا في ظروف تشغيلية ملائمة للعمليات التي ينبغي إجراؤها.
- يُحظر إزالة لوحات البيانات أو التنبيه الموجودة على الجهاز أو الإضرار بها.
- يُحظر شد أو فصل أو لوي كابلات توصيل التيار الكهربي الخارِجة من الجهاز حتى وإن كانت هذه الكابلات مفصولة عن شبكة التغذية بالتيار الكهربي.

1.2 الرموز المستخدمة على الجهاز

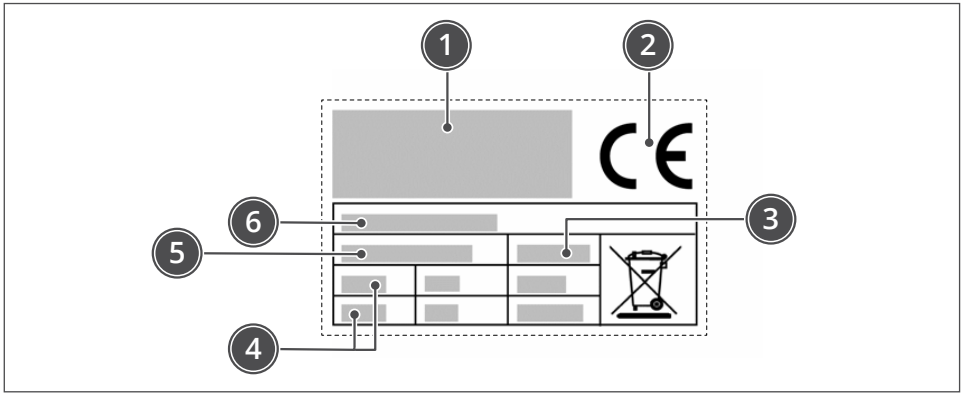
في المناطق التي توجد بها أخطار متبقية، تم وضع تنبيهات للأمان والسلامة على الجهاز بغرض تنبيه المستخدمين بوجود خطر محتمل في هذه المنطقة. نورد فيما يلي الصور التوضيحية والتحذيرية المستخدمة ومدلولاتها.

خطر التعرض للصدمات الكهربائية: للإشارة إلى أنه من الضروري فصل التيار الكهربي العمومي (أو فصل مقبس الكهرباء) قبل إجراء أية عمليات نظافة أو صيانة للجهاز.

2 تقديم الجهاز

2.1 التعريف بالجهاز

هذا الجهاز مزود بلوحة بيانات تعريفية تحمل كافة البيانات الخاصة بالجهاز. تحقق من أن الجهاز مزود بهذه اللوحة وخلاف ذلك قم على الفور بتنبيه الشركة المصنِّعة و/أو البائع بهذا الأمر. يجب عدم استخدام الأجهزة غير المزودة بلوحة البيانات هذه وإلا فإن الشركة المصنِّعة غير مسؤولة عن عواقب ذلك.



1 التعريف بالشركة المصنِّعة
2 علامة المطابقة للمواصفات الأوروبية CE
3 سنة التصنيع
4 البيانات الفنية
5 رقم التصنيع التسلسلي
6 موديل الجهاز

تحذير
الأجهزة التي لا تحمل لوحة بيانات تعريفية يجب اعتبارها منتجات مجهولة المصدر وغاية في الخطورة.

2.2 بيئة العمل

يجب أن يعمل الجهاز في أماكن تتوافر فيها الظروف التالية:
- درجة حرارة البيئة المحيطة بالجهاز: من 4+ درجة مئوية وحتى 40+ درجة مئوية
- مستوى الرطوبة: حد أقصى 90%
- شدة الإضاءة: يجب أن يكون مكان الاستخدام مضاءً بشكل ملائم (ارجع إلى القواعد الفنية المطبقة في هذا الشأن في بلد الاستخدام)
- مستوى الارتفاع فوق سطح البحر: حد أقصى 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. (لحالات الاستخدام على ارتفاعات أكبر من ذلك فبرجاء استشارة الشركة المصنِّعة في هذا الأمر).

2.3 البيانات الفنية والحجم والأبعاد

الوصف	SB/7	SB/12	SL/12	SR/12	SB/18	SL/18	U/M
القدرة الكهربائية	0,37 (0,5)	(1) 0,75 2nd speed - (1/0,75) 0,75/0,55					كيلو وات (حصان)
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
عجين لدورات الإعداد والتحضير	7	12			18		كجم
الوزن الصافي	40	56	63	61	57	61	كجم
أبعاد الجهاز	x 279 x 540 (620÷841(h	(x 320 x 750÷932(h 632			(x 380 x 750÷951(h 653		ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض						
مستوى الضوضاء التشغيلية	< 70						ديسيبل (A)

الوصف	SR/18	SB/25	SL/25	SR/25	SB/38	SL/38	SR/38	U/M
القدرة الكهربائية	0,75 (1) 2nd - (1/0,75) 0,75/0,55 speed	1,5 (2) 2nd speed - (2/1,5) 1,5/1,1						كيلو وات (حصان)
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
عجين لدورات الإعداد والتحضير	18	25			38			كجم
الوزن الصافي	68	96	90	96	97			كجم
أبعاد الجهاز	(x 380 x 750÷951(h 653	(x 420 x 864÷1123(h 762			(x 474 x 866÷1148(h 800			ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض							
مستوى الضوضاء التشغيلية	< 70							ديسيبل (A)

الوصف	SB/50	SL/50	SR/50	LN/15	LN/20	LN/30	LN/40	U/M
القدرة الكهربائية	(3) 2,2 2nd speed - (4,7/3,3) 3,5/2,5			(0,5) 0,37 2nd speed - (0,75/0,5) 0,55/0,37		(1) 0,75 0,75/0,55 2nd - (1/0,75) speed	Ph 1 (1,5) 1,1 Ph 3 (1) 0,75 (1/0,75) 0,75/0,55 2nd speed -	كيلو وات (حصان)
التغذية الكهربائية	220-240V 3Ph 50/60Hz			220-240V 1Ph 50/60Hz				
				220-240V 3Ph 50/60Hz				
	380-415V 3Ph 50/60Hz			380-415V 3Ph 50/60Hz				
عجين لدورات الإعداد والتحضير	50			10	16	25	36	كيلوجرام/ساعة
الوزن الصافي	185			56	57	96	97	كجم
أبعاد الجهاز	(x 520 x 1074÷1393(h 927			632x (337x652 ÷931(h	653x (380x652 ÷951(h	763x 415x756 (÷1124(h	800x (474x768 ÷1159(h	ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض							
مستوى الضوضاء التشغيلية	< 70							ديسيبل (A)

2.4 الوصف

ماكينة العجن اللولبية هذه ماكينة للاستخدام المهني الاحترافي للأفران ومحلات البيتزا.
هذه الماكينة بمختلف موديلاتها (50-38-25-18-12-7 كجم عجين) تلبي كافة احتياجات الإنتاج بمختلف أنواعها، حيث تسمح بإجراء أنواع مختلفة من العجين (الموصى بها خصيصًا للعجائن الرقيقة مثل عجينة البيتزا والخُبز).
كل موديل من هذه الماكينات مزود بهيكل مغطى بطلاء مقاوم للخدش وسهل التنظيف.
توجد 4 موديلات من ماكينات العجن:

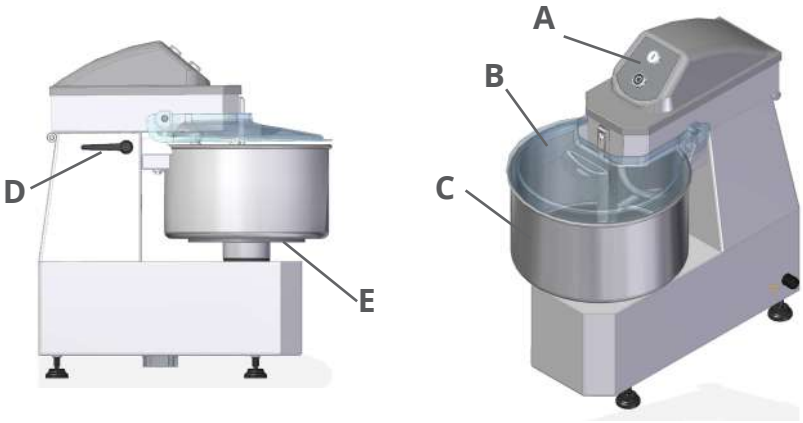
- SR: ذات رأس عجن قابلة للرفع وحوض قابل للإزالة
- SR: ذات رأس عجن قابلة للرفع وحوض ثابت
- SR: ذات رأس عجن ثابتة وحوض ثابت
- LN: موديل خفيف

إن إمكانية إخراج حلة العجين تتيح تنظيف هذه الحلة بالماء الجاري الساخن أو في غسالة الأطباق.
هذا الجهاز من النوعية الاحترافية المهنية ويجب تركيبه في الأماكن ذات الطابع التجاري (البارات ومحال البيتزا والمطاعم وما إلى ذلك). إن استخدام هذا الجهاز لا يحتاج إلى تدريب خاص، ولكنه يجب في جميع الأحوال أن يكون المستخدِم قادرًا بدنيًا وعقليًا على العمل في قطاع الأغذية والمطاعم بشكل عام.

تحذير
أي استخدام يخالف ذلك الذي تحدده الشركة المصنِّعة هو بمثابة إساءة استخدام.

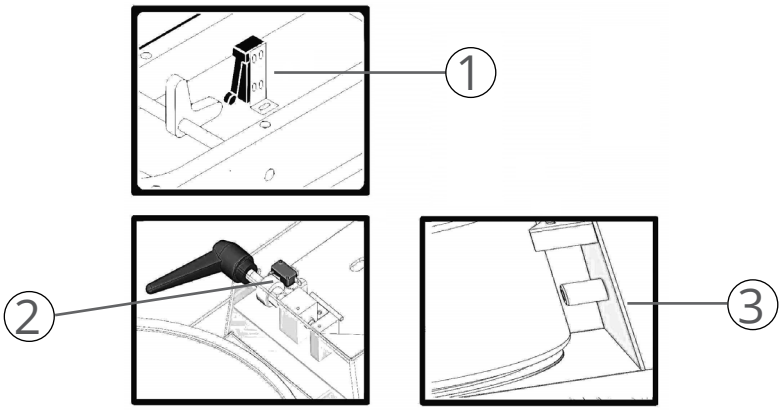
هذا الجهاز مصنوع بمواد منتقاة وبتقنيات تصنيعية معدة خصيصًا لضمان الحد الأقصى من النظافة الصحية ومقاومة التآكسد والتوفير الملحوظ في استهلاك الطاقة وأمن التشغيل.
جميع مكونات هذا الجهاز التي تُلامس المنتجات الغذائية مصنوعة من مواد مناسبة لذلك.

2.4.1 المكونات الأساسية



1 A - **لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل** مزودة بأدوات التحكم الضرورية لتشغيل الماكينة (انظر "وصف أدوات التحكم ومفاتيح التشغيل")
2 B - **غطاء**
3 C - **حلة عجين**
4 D - **ذراع**
5 E - **شفة توصيل حلة العجين**

2.4.2 أجهزة الأمان والسلامة



1 **مفتاح كهربي دقيق:** يوقف الماكينة عن العمل عند رفع غطاء حلة العجين. عند إعادة غلق الغطاء مرة أخرى، أعِد تشغيل الماكينة بالضغط على الزر I

2 **مفتاح كهربي دقيق:** يوقف الماكينة عن العمل عند رفع رأس العجن. عند إعادة غلق رأس العجن مرة أخرى، أعِد تشغيل الماكينة بالضغط على الزر I (فقط الموديل SR-SL)

3 **حساس:** لا يبدأ عمل الماكينة إلا بعد أن يتم الكشف عن وجود حلة العجين في مكانها المحدد لها (فقط الموديل SR)

3 استخدام الجهاز

3.1 استقبال المنتج

يأتي هذا الجهاز وهو موضوع في علبة واحدة ويكون محميًا بعلبة تغليف كرتونية ومثبت جيدًا بمادة مقاومة للصدمات لضمان سلامته أثناء النقل والتحريك. ووفقًا لمواصفات الجهاز ولتسهيل عمليات نقله وتحريكه فإنه يمكن تغليفه ووضعه على منصات ناقلة.

تحذير

عند استلام الجهاز، تحقق من تواجد وسلامة جميع المكونات. وعند إصابته بأية أضرار أو عند عدم وجود بعد الأجزاء أو المكونات، يجب عليك الاتصال بالبائع للاتفاق على الإجراءات المناسبة ذات الصلة.

التعليمات والوثائق الملخصة في الفصل"6 المُرفقات" في الصفحة 20 مرفقة أيضًا مع الجهاز.

تحذير

يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

3.2 عمليات النقل والتحريك

انتبه! خطر!

- يجب أن تتم عمليات نقل وشحن هذا الجهاز دائمًا على يد فنيين متخصصين ومعتمدين مع الحرص على تجنب إصابة هذا الجهاز بأية أضرار أو تلفيات أو تعريضه لأية اصطدامات أو اهتزازات قد تتسبب فيها عمليات النقل والرفع غير الملائمة.
- الضمان لا يغطي أية اضرار أو تلفيات تلحق بهذا الجهاز خلال مراحل النقل والتحريك.
- عمليات إصلاح أو استبدال أية مكونات أو أجزاء متضررة فيه في هذا الجهات يتحمل نفقتها العميل، كما يجب أن تتم هذه العمليات على يد فنيين متخصصين ومعتمدين من قِبل الشركة المصنِّعة وفقط باستخدام قطع الغيار الأصلية.
- يجب أن تتم عملية نقل وتحريك المنتج المغلف وفقًا لمواصفات هذا الجهاز (الوزن والأبعاد وما إلى ذلك). وفي حالة أن الوزن والأبعاد قليلة وصغيرة فإنه يمكن أن تتم عملية النقل والتحريك يدويًا، وخلاف ذلك يجب أن تتم باستخدام آلة رفع ذات سعة رفع مناسبة.
- يجب أن تتم عمليات الرفع والنقل اليدوية من قِبل شخصين اثنين على الأقل.

وبمجرد إزالة علبة التغليف ومكوناته عن الجهاز فإن عمليات نقل وتحريك بشكل آمن يجب أن تتم (سواء عند التحميل أو التفريغ) وفقًا للإرشادات المذكورة بشكل مباشر على علبة التغليف هذه.

- قم بفك براغي التثبيت ثم ارفع الماكينة من على المنصة الناقلة
- قم بإزالة دعامات التثبيت

يُحظر القيام بما يلي:

محظور إلقاء مكونات التغليف في البيئة دون عناية وتركها في متناول يد الأطفال حيث أن ذلك يمثل خطرًا على سلامتهم. يجب بالتالي التخلص من الجهاز عند انتهاء عمره التشغيلي وفقًا لما هو محدد في التشريعات السارية ذات الصِلة.

3.3 قبل بدء التشغيل

تحذيرات

- يجب أن تتم عملية تشغيل الجهاز للمرة الأولى على يد فنيين خبراء ومتخصصين ومعتمدين، كما يجب التحقق مسبقًا من أن شبكة التغذية بالتيار الكهربي الموجودة تتوافق مع المواصفات التي تحددها القوانين المعمول بها في هذا الشأن والقواعد والمواصفات الأخرى السارية في بلد الاستخدام. يجب التحقق من الكفاءة الكاملة لعمل طرف التأريض الكهربي، كما يجب التحقق من أن جهد التيار وتردده مطابقان للبيانات الواردة في لوحة التعرف بالجهاز ومواصفاته.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن المنطقة المختارة تتمتع بالخصائص المشار إليها في الفقرة "2.2 بيئة العمل" في الصفحة 6.
- **تحقق أيضًا من أن سطح حمل وتدعيم الجهاز ملائمًا لوزن الجهاز ومواصفاته الشكلية والحجمية، كما يجب أن يكون ثابتًا ومضبوط الاستواء ومن أن سطحه سهل التنظيف وذلك لتحاشي خطر تراكم الأوساخ وملوثات المنتجات الغذائية. استخدم أقدام سند وارتكاز الجهاز القابلة للضبط والتعديل من أجل ضبط استوائه واستقراره.**

– إن عدم مراعاة هذه الإرشادات يعرِض المستخدم للعديد من الأخطار كما يصيب الجهاز بالعديد من الأعطال التشغيلية ويسبب وقوع الحوادث سواء بشكل مباشر أو غير مباشر.



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

– التلفيات التي قد تلحق بالممتلكات والأضرار التي قد تصيب الأشخاص أو الحيوانات جراء عدم وجود طرف تأريض كهربي هي أمور لا يغطيها الضمان ويتحمل مسؤوليتها كاملةً المشغل الذي ليم يتحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من وجود وسلامة طرف التأريض ومن تركيب مفتاح أمان تفاضلي لقطع التيار مثبت في شبكة التشغيل ومضبوط المعايرة وفقًا للمواصفات المطلوبة.

– وفي حالة استخدام محول لمقبس التيار فإنه يصبح من الضروري التحقق من المواصفات الكهربائية لهذا المحول ليست أقل من تلك المواصفات المطلوبة للجهاز.

– لا تستخدم مشتركات كهرباء متعددة المقابس لأي سبب من الأسباب.

3.3.1 عملية التنظيف التمهيدية

قم قبل البدء في استعمال الجهاز بإجراء عملية تنظيف وتطهير أولية تمهيدية.



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

قبل إجراء أية عمليات تنظيف يجب التحقق دائمًا من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربي.

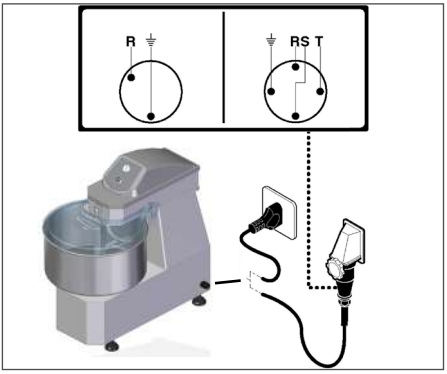


تحذير

قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصريًا بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقًا منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو اية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.

3.3.2 توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربي

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!
عمليات توصيل الماكينة بشبكة التيار الكهربي وإجراء الاختبار التشغيلي الأولى الخاص بها يجب أن تتم فقط وحصريًا على يد فني تركيب متخصص لديه الأدوات اللازمة ومؤهلًا بالقدر المطلوب للقيام بهذه العمليات.



تحقق من الكفاءة التامة لشبكة التأريض في مكان الاستخدام. تحقق من أن جهد التيار الكهربي (الفولت) وتردد التيار الكهربي (هيرتز) يتفقان مع الجهد والتيار المحددين لتشغيل الماكينة (انظر لوحة البيانات التعريفية ومخطط توصيلات الدوائر الكهربائية). هذه الماكينة مزودة بكابل توصيل للتيار الكهربي يتم به توصيل قابس تيار متعدد الأقطاب. ينبغي توصيل قابس تيار الماكينة بمقبس تيار حائطي مزود بقاطع تيار تفاضلي.

التوصيل ثلاثية الطور الكهربائي

ابدأ تشغيل الماكينة لبضع لحظات قليلة للتحقق من دوران أداة العجن في الاتجاه الصحيح. في حالة أن الدوران يتم بشكل غير صحيح فإنه ينبغي فصل التيار الكهربي عن الماكينة ثم عكس طورين اثنين من أطوار التشغيل الكهربي الثلاثة.

3.4 الاستخدام

انتبه! خطر!
- تحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من سلامة أغطية وأدوات الحماية العلوية ومن أن أداة الغلق التعشيقي التشابُكي تعمل بكفاءة. لا تحاول شد أداة الغلق التعشيقي التشابكي أو تعبث بها.
- لا تجعل الجهاز يعمل مطلقًا وهو فارغ.
- ممنوع التدخين أو استخدام أجهزة تصدر عنها السنة لهب بالقرب من مكان وضع هذا الجهاز ولا تستخدمه في أجواء مماثلة.

3.4.1 وصف مفاتيح التشغيل(mod. 7-12-18-25-38-50/SB/SL/SR)

1 زر بدء التشغيل "I"

اِضغط على الزر الانضغاطي لبدء تشغيل الماكينة. يتم تفعيل عملية بدء التشغيل فقط عند خفض الغطاء.

2 زر الإيقاف "O"

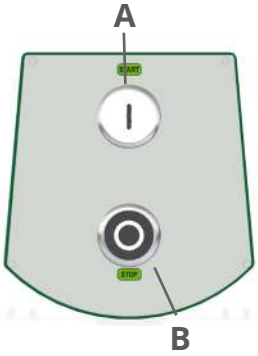
اضغط على الزر الانضغاطي لإيقاف تشغيل الماكينة.

3 ذراع حجز وتثبيت رأس العجن (فقط الموديل SL-SR)

قم بلف ذراع الماكينة (في عكس اتجاه عقارب الساعة) أو قم بحجز وتثبيت رأس العجن (في اتجاه عقارب الساعة). يتم تفعيل عملية بدء التشغيل فقط عندما تكون رأس العجن منخفضة ومثبتة.

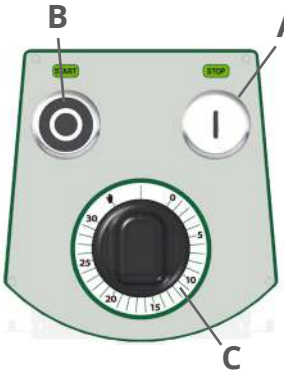
4 شفة توصيل حجز وتثبيت حلة العجين (فقط الموديل SR)

قم بلف شفة التوصيل لحجز (في عكس اتجاه عقارب الساعة) أو لتحرير حلة العجين (في اتجاه عقارب الساعة).



3.4.2

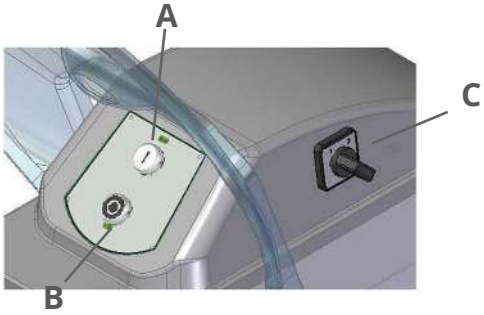
- ارفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين
- أغلق غطاء حلة العجين
- أحكم ربط ذراع تثبيت الرأس (فقط الموديل SL-SR)
- احجِز وثبت حلة العجين باستخدام شفة التوصيل الموجودة في أسفل الحلة للموديلات SR
- ابدأ تشغيل الماكينة بالضغط على زر البدء "A) "I)؛ لا يبدأ التشغيل إلا إذا تم إنزال الغطاء وإذا تم قفل الوعاء على الشفة (فقط الموديل SR)
- عقب انتهاء عملية التجهيز والتحضير، أوقف الماكينة عن العمل بالضغط على زر الإيقاف "B) "O)



خيار عدّاد الوقت الميكانيكي

- اضبط وقت التجهيز والتحضير المرغوب فيه من خلال عدّاد الوقت الميكانيكي (C)
- ابدأ تشغيل الماكينة بالضغط على زر البدء "A) "I)؛ لا يبدأ التشغيل إلا إذا تم إنزال الغطاء وإذا تم قفل الوعاء على الشفة (فقط الموديل SR)
- عقب انتهاء عملية التجهيز والتحضير، أوقف الماكينة عن العمل بالضغط على زر الإيقاف "B) "O) أو انتظر حتى انتهاء الوقت المحدد لذلك
- افتح الغطاء وأخرِج العجين
- عقب الانتهاء من عملية التجهيز والتحضير، اغسِل حلة العجين ولولب العجن بالماء الساخن والمنظفات
- نظف الجزء الداخلي من الغطاء بقطعة إسفنج مبللة

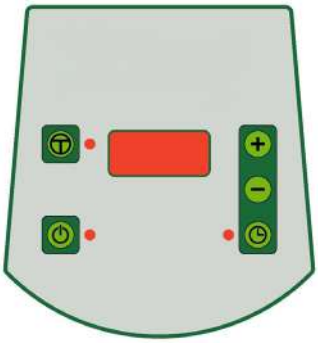
الإصدارات التي بها سرعتان



- ارفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين
- أغلق غطاء حلة العجين
- أحكم ربط ذراع تثبيت الرأس (فقط الموديل SL-SR)
- قم بحجز الوعاء باستخدام الشفة أدناه (فقط الموديل SR)
- قم بلف محدِّد اختيار السرعة (C) على الوضعية 1
- ابدأ تشغيل الماكينة بالضغط على زر البدء "A) I"؛ لا يبدأ التشغيل إلا إذا تم إنزال الغطاء وإذا تم قفل الوعاء على الشفة (فقط الموديل SR)
- عندما يصبح العجين متجانسًا ومتناغمًا بشكل متماسك (بعد حوالي 8-7 دقائق)، أوقِف الماكينة بالضغط على زر الإيقاف الانضغاطي "B) O" ثم قم بلف محدِّد اختيار السرعة (C) على الوضعية 2
- أعِد بعد ذلك تشغيل الماكينة، بالضغط على زر بدء التشغيل "A) I" حتى الحصول على الدرجة المطلوبة لتماسك العجين وتجانسه
- عقب انتهاء عملية التجهيز والتحضير، أوقف الماكينة عن العمل بالضغط على زر الإيقاف "B) O"
- افتح الغطاء وأخرِج العجين
- عقب الانتهاء من عملية التجهيز والتحضير، اغسِل حلة العجين ولولب العجن بالماء الساخن والمنظفات
- نظف الجزء الداخلي من الغطاء بقطعة إسفنج مبللة

التحكم الرقمي

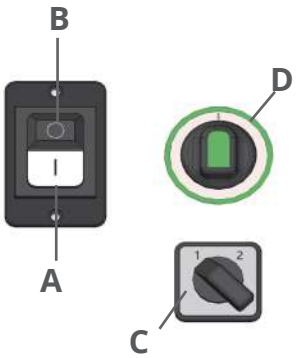
- تحقق من أن قابس التيار الكهربي مدخلًا بالشكل الصحيح في مقبس التيار الكهربي واضغط على الزر "START/STOP (تشغيل/إيقاف)"؛ ستوقد الماكينة وستصبح جاهزة للعمل (ستوقد لمبة LED التنبيه الموجودة بجوار رأس العجن)



- لبدء تشغيل الماكينة في وضعية "عدّاد الوقت"، اضغط مرتين اثنتين متتاليتين على الزر الذي يحمل زر الساعة (ستوقد لمبة LED التنبيه الموجودة في الجانب) ثم اضبط الوقت المرغوب فيه للعجن من خلال الزرين +/-
- بعد ضبط الوقت المرغوب فيه للعجن (يظهر على الشاشة)، وبعد التحقق من أن غطاء حلة العجين منخفضًا، اضغط على زر "START/STOP (تشغيل/إيقاف)" لبدء تشغيل الماكينة؛ سيتم على الشاشة عرض عد تنازُلي للوقت الذي تم ضبطه في السابق
- عند الرغبة في إيقاف الماكينة لإضافة بعض المكونات للعجين أو لأي سبب آخر، وقبل أن ترفع غطاء حلة العجين، أوقِف الماكينة مؤقتًا عن العمل بالضغط من جديد على زر "START/STOP (تشغيل/إيقاف)"، وبهذه الطريقة يتوقف أيضًا عدّاد الوقت، ويُعاد بدء تشغيله مع الماكينة فقط بعد خفض الغطاء أولًا ثم بالضغط من جديد على زر " START/STOP (تشغيل/إيقاف)"
- قبل رفع غطاء حلة العجين، أوقِف الماكينة مؤقتًا عن العمل، وإلا فإن عدّاد الوقت سيستمر في عملية العد التنازُلي الخاص به حتى وإن كانت الماكينة في حالة الإيقاف. وإلا ستتوقف الماكينة عند انتهاء الوقت المحدد
- عند الرغبة في العمل دون استخدام عدّاد الوقت، فاضغط لمرتين اثنتين متتالتين على الزر الذي يحمل الرمز (يدوي)، وستوقد لمبة LED التنبيه الموجودة في الجانب (تستبعد عدّاد الوقت)، وبالضغط على زر "START/STOP (تشغيل/إيقاف)"، ستبدأ الماكينة العمل بوضع التشغيل اليدوي
- عقب الانتهاء من دروة التشغيل، اضغط على زر " START/STOP (تشغيل/إيقاف)" وستتوقف الماكينة عن العمل

– لإطفاء الشاشة بشكل كامل، اضغط واستمر في الضغط على زر "START/STOP (تشغيل/إيقاف)" لمدة 3 ثوان تقريبًا

3.4.3 وصف مفاتيح التشغيل(mod. 15-20-30-40/LN)



– اضبط وقت التجهيز والتحضير المرغوب فيه من خلال عدّاد الوقت الميكانيكي (D) (إذا كان موجودًا)
– قم بلف محدِّد اختيار السرعة (C) على الوضعية 1 (إذا كان موجودًا)
– ابدأ تشغيل الماكينة بالضغط على زر بدء التشغيل "A" (I)
– عندما يصبح العجين متجانسًا ومتناغمًا بشكل متماسك (بعد حوالي 8-7 دقائق)، أوقِف الماكينة بالضغط على زر الإيقاف الانضغاطي "B" (O) ثم قم بلف محدِّد اختيار السرعة (C) على الوضعية 2 (إذا كان موجودًا)
– أعِد بعد ذلك تشغيل الماكينة، بالضغط على زر بدء التشغيل "A" (I) حتى الحصول على الدرجة المطلوبة لتماسك العجين وتجانسه
– في نهاية عملية التشغيل، أوقف الماكينة بالضغط على زر الإيقاف "B" (O) أو انتظر انتهاء الوقت المحدد (في حالة وجود مؤقت ميكانيكي)
– افتح الغطاء وأخرِج العجين
– عقب الانتهاء من عملية التجهيز والتحضير، اغسِل حلة العجين ولولب العجن بالماء الساخن والمنظفات
– نظف الجزء الداخلي من الغطاء بقطعة إسفنج مبللة

3.4.4 نصائح الاستخدام

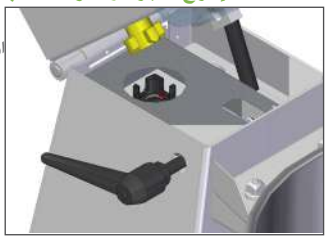
كل لتر ماء مسكوب في حلة العجين يحتاج إلى 2 كجم من الدقيق، ولكن هذه الكمية تحتاج إلى الضبط من وقت إلى آخر وفقًا للعجين المراد الحصول عليه ووفقًا لنوعية الدقيق المستخدم. يُوصى دائمًا بسكب الماء أولًا في قاع حلة العجين.

سعة الإنتاج:

SB/7: اسكب 2,5 لترًا من الماء ثم 2 كجم من الدقيق في حلة العجين
بعد مرور 2-1 دقيقة من العجن، أضِف تدريجيًا 2,5 كجم أخرى من الدقيق.
SB-SL-SR/12: اسكب 4 لترات من الماء ثم 4 كجم من الدقيق في حلة العجين
بعد مرور 2-1 دقيقة من العجن، أضِف تدريجيًا 4 كجم أخرى من الدقيق.
SB-SL-SR/18: اسكب 6 لترات من الماء ثم 6 كجم من الدقيق في حلة العجين
بعد مرور 2-1 دقيقة من العجن، أضِف تدريجيًا 6 كجم أخرى من الدقيق.
LN/20: اسكب 6 لترات من الماء ثم 6 كجم من الدقيق في حلة العجين
بعد مرور 2-1 دقيقة من العجن، أضِف تدريجيًا 4 كجم أخرى من الدقيق.
SB-SL-SR – 30/LN/25: اسكب 8 لترات من الماء ثم 8 كجم من الدقيق في حلة العجين
بعد مرور 2-1 دقيقة من العجن، أضِف تدريجيًا 9 كجم أخرى من الدقيق.
SB-SL-SR/38: اسكب 13 لترًا من الماء ثم 12 كجم من الدقيق في حلة العجين
بعد مرور 2-1 دقيقة من العجن، أضِف تدريجيًا 13 كجم أخرى من الدقيق.
SB-SL-SR/50: اسكب 17 لترًا من الماء ثم 16 كجم من الدقيق في حلة العجين
بعد مرور 2-1 دقيقة من العجن، أضِف تدريجيًا 17 كجم أخرى من الدقيق.

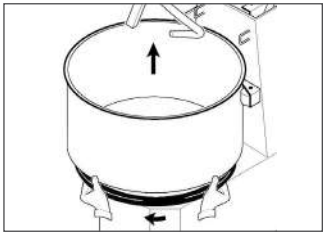
تحذير
تعامل بعناية مع الطعام الموجود في الأكياس لتقليل الارتفاع الذي يتم سكبه منه في الوعاء، وبالتالي الحد من انبعاث الغبار.

3.4.5 إخراج الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة



ارفع الرأس عن طريق لف ذراع القفل بعكس اتجاه عقارب الساعة (فقط الموديل SR-SL).

لاستخراج الوعاء، أدر الشفة السفلية في اتجاه عقارب الساعة وارفع الوعاء لأعلى (فقط الموديل SR).





انتبه! خطر!
قبل كل دورة تشغيلية، تحقق من أن الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة محكمة الربط والتثبيت بالماكينة. أحكِم ربط وتثبيت حلة العجين عبر لف شفة التوصيل السفلية في عكس اتجاه عقارب الساعة.

4 تنظيف الجهاز



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!
قبل إجراء أية عمليات تنظيف يجب التحقق دائمًا من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربي.



تحذير

- جميع عمليات التنظيف يجب أن تتم على يد فنيين متخصصين ومعتمدين بعد الرجوع إلى هذا الدليل وبعد معرفة ما يلزم عن طبيعة عمل وتشغيل هذه الماكينة.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصريًا بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقًا منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو اية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.
- لا تغسل الجهاز باستخدام أداة تنظيف تعمل بالماء الضغوط أو بالرش الرذاذي أو بالغمس في المياه.
- لا تستخدم أدوات التنظيف التي تعمل بالبخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية أو سلك تنظيف أو أية أدوات أخرى سبق استعمالها في تنظيف المعادن أو السبائك المعدنية لتنظيف الجهاز.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط بعد إزالة كامل المنتج الغذائي من الجهاز.
- يتم تحديد عمليات التنظيف وفقًا لمكان استخدام الجهاز ونوعية المنتج الغذائي الذي يتم تشكيله.

4.1 تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام

يجب تنظيف الجهاز بشكل مناسب في نهاية كل عملية استخدام مع الحرص على تنظيف الأسطح جيدًا من أية بقايا للمنتج الغذائي.
يمكن تنظيف الأسطح الخارجية للجهاز بقطعة قماش رطبة أو بقطعة إسفنج.
نظف بعناية ايضًا سطح العمل وجميع المناطق المحيطة.

4.2 التوقُّف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة

في حالة التوقف عن استعمال الجهاز لمدة طويلة:
- قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربي
- قم بإجراء عملية تنظيف عامة للجهاز
- أعِد تغطية الجهاز بعناية بغطاء لحمايته من الأتربة والأوساخ.

5 صيانة الجهاز

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!
يجب قبل إجراء أية عمليات صيانة التحقق دائمًا من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربي.

5.1 الصيانة الدورية

إن صيانة الجهاز بشكل منتظم هي أمر أساسي للمحافظة على مستويات أدائه التشغيلي مع مرور الوقت ولضمان عمله وتشغيله بشكل آمن.

5.1.1 جدول أعمال الصيانة الدورية

الإجراء	الوتيرة الزمنية	الفحص	الوصف
- اتبع الإرشادات الخاصة بعملية تنظيف الجهاز ومنطقة العمل	يوميًا	الفحص بالنظر	**فحص منطقة العمل**
	يوميًا	الفحص بالنظر	**تنظيف الماكينة**
- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة أجهزة وأدوات الأمان والسلامة وعملها بالشكل الصحيح	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص بالنظر	**فحص أجهزة الأمن والسلامة**
- قم بإجراء اختبار تشغيلي تجريبي لأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأداة الغلق بنظام التعشيق لمكونات وعناصر بدء تشغيل وإيقاف الجهاز	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص التشغيلي	
- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة لوحات البيانات والصور التنبيهية والتحذيرية المتعلقة بأمور الأمان والسلامة. وفي حالة أن هذه اللوحات والصور أصبحت غير مقروءة أو تمت إزالتها فإنه ينبغي طلب نسخة أخرى لها من الشركة المصنِّعة	أسبوعيًا	الفحص بالنظر	**التحقق من سلامة لوحات البيانات والصور المتعلقة بأمور الأمان والسلامة**

انتبه! خطر!
عند وجود خلل في التشغيل، أو عند تضرر أجهزة وأدوات الأمان والسلامة أو عدم تدخلها عند الحاجة إليها، فإنه يجب على الفور فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربي والتوقف عن استعماله والاتصال بالشركة المصنِّعة للضرورة.

5.2 الصيانة الاستثنائية غير العادية

انتبه! خطر!
- إن أعمال الصيانة الاستثنائية غير العادية تحتاج إلى كفاءات محددة ويجب أن تقوم بالضرورة الشركة المصنِّعة التي تخلي مسؤوليتها في هذا الصدد عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث عند عدم الالتزام بما سبق ذكره.
- أية أعمال أو تدخلات تحتاج إلى فك الأجزاء الميكانيكية وأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأجهزة الأمان أو الدخول إلى شبكة التغذية بالتيار الكهربي في الجهاز والبطاقات الإلكترونية يجب أن تتم فقط وحصريًا من قِبل الشركة المصنِّعة.

5.3 الأعطال التشغيلية الممكنة

يحتوي هذا القسم على بعض الحلول للمشاكل التشغيلية التي قد تحدث أثناء استعمال الجهاز.

الحل الممكن	السبب	العُطل
- تحقق من وجود تيار كهربي في مكان العمل من أن مقبس التيار سليم ويعمل بالشكل الصحيح	لا يوجد تيار كهربي	**الجهاز لا يوقد**
- تحقق من أن الجهاز موصول بشكل صحيح بشبكة التيار الكهربي		
- تحقق من توافق مواصفات التيار من حيث الجهد والفولطية والتردد مع ما هو محدد من بيانات مذكورة في لوحات البيانات التعريفية للمنتج		
- تحقق من غلق الغطاء بالشكل الصحيح	الغطاء غير مغلق بالشكل الصحيح	
- اتصل بالشركة المصنِّعة	يوجد خلل في المحرك الكهربي أو البطاقة الإلكترونية	
- أطفئ الجهاز على الفور ثم افصله عن شبكة التيار الكهربي. اتصل بالشركة المصنِّعة	هناك خلل في سير نقل حركة أو في جزء ميكانيكي ما في الجهاز	**توجد ضوضاء تشغيلية غير طبيعية فور مرحلة التشغيل**
- عند وصول مياه أو سوائل أخرى إلى بعض الأجزاء الكهربائية فإنه يجب على الفور فصل قابس الجهاز عن شبكة التيار الكهربي ثم الاتصال بالشركة المصنِّعة	تعرض للسوائل أو دخولها في الجهاز	**وصول مياه أو سوائل أخرى إلى بعض الأجزاء الكهربائية**
- تحقق من حالة أدوات الحماية (عدم وجود تشققات أو تشوهات جراء سقوط الجهاز). في حالة تضرر أغطية الحماية فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنِّعة	السقوط العرضي	**اصطدام بعنف**
- تحقق من سلامة عمل أجهزة وأدوات الأمان والسلامة. في حالة تضرر أدوات الأمان والسلامة فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنِّعة		
- تحقق من عدم وجود ضوضاء أو أعطال تشغيلية. في حالة وجود ضوضاء غير عادية صادرة عن الجهاز فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنِّعة		

تحذير

لو بعد القيام بكافة الحلول المذكورة هنا لم تتمكن من حل المشكلة الموجودة فإنه يجب حينها الاتصال بالشركة المصنِّعة.

5.4 التخلص من الجهاز

ومثلها مثل أعمال بدء التشغيل والصيانة فإن عمليات التخلص من الجهاز وتخريده يجب أن تتم أيضًا على يد فنيين متخصصين ومعتمدين.
يتكون هذا المنتج من مواد تصنيعية متعددة الأنواع: بعضها يمكن إعادة تدويره والبعض الآخر يجب التخلص منه نهائيًا. ارجِع إلى أنظمة إعادة التدوير أو التخلص من هذه الأجهزة التي تنص عليها القواعد واللوائح الخاصة بهذا الأمر في بلدك.

انتبه! خطر!

- يمكن أن تحتوي بعض أجزاء هذا المنتج على مواد ملوثة للبيئة أو خطيرة على الصحة وبالتالي إذا ما أُلقي بها في البيئة فإنه قد يكون لذلك آثارًا ضارة على البيئة وعلى صحة الإنسان.
- يمكن أن تنص اللوائح المحلية المعمول بها في هذا الشأن على عقوبات في حالة التخلص من هذا المنتج بطريقة غير صحيحة.

تحذير



وكما يشير الرمز الموجود في الجانب فإنه يُحظر إلقاء هذا المنتج مع النفايات المنزلية العادية. قم بالتالي بالتخلص من هذا المنتج بنظام "الجمع المنفصل للنفايات" وفقًا للطرق التي تنص عليها اللوائح المعمول بها في هذا الشأن في بلدك، أو قم بتسليمه إلى البائع لحظة شرائك لجهاز جديد بنفس المواصفات.

6 المُرفقات

تُرفق الوثائق والمستندات التالية بالجهاز:
- إرشادات الاستخدام والصيانة
- شهادات المطابقة للمعايير الأوروبية
- أية وثائق أخرى متعلقة بكيفية الاستخدام الآمن للجهاز.

تحذير

يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

CONDIZIONI DI GARANZIA

- La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto.
- Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto.
- La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili.
- Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente.
- La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati.
- Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.

WARRANTY CONDITIONS

- The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date.
- The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason.
- Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included.
- Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense.
- The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel.
- This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies.
- Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

- La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat.
- Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne.
- La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts.
- Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs.
- La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé.
- La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés.
- Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt.
- Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt.
- Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.
- Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt.
- Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird.
- Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten.
- Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra.
- El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra.La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería.
- La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas.
- Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente.
- La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado.
- La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados.
- Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

-A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra.
- O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais , de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria.
- A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios.
- As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente.
- A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado.
- A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados.
- Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки.
- На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки.
- Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты.
- Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью.
- Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом.
- Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий.
- При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.

GARANTIVILLKOR

- Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum.
- Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer.
- Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg.
- Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker.
- Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta.
- Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats.
- För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.

JÓTÀLLÁSI FELTÈTELEK

- A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe.
- A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltűntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jòtàllàs àll a termèk hibàs rèszeinek cserèjèből vagy ezek kijavitàsàból. Nem foglalja viszont magàban az egèsz termèk cserèjèt a hiba javitàsa következtèben.
-A jòtàllàs kizàròlag a hibàs rèszek dijmentes javitàsàra, cserèjère korlàtozott, amik a gyàrtò elbiràlàsa alapjàn rèszben vagy egyàltalàn nem működnek. Nem èrvènyes anyagkopàsra ès felszerelèsekre.
-A jòtàllàs belüli szolgàltatàst az eladò vegzi, ahol tòrtènt a termèk vàsàrlàsa, vagy pedig kivànsàg szerint a gyàrtò cèg, de ebben az esetben az àru szàllìtàsi költsège ès biztonsàga, kockàzata a vàsàrlòt terheli.
-A jòtàllàs èrvènyèt veszti ha a termèken nem hozzàèrtő ès nem meghatalmazott szemèly bàrmilyen beavatkozàst vègzett.
-Ez a jòtàllàs helyettesìt ès kizàr minden màs jòtàllàst amire a gyàrtò köteles egy szerződès vagy jog alapjàn ès meghatàrozza a vàsàrlò minden jogàt a vàsàrolt termèkek hibàival, hiànyossàgaival, minősèg hiànyàval szemben viszonyitva.
- Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς.
- Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής.
- Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία.
- Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευάστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.
- Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν.
- Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

Fimar S.p.A.
Via del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (RN)
Italy
Info: info@fimargroup.it
Tel. +39 0541 670736

fimar group

FIMARGROUP.IT

fimar
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

EASYLINE by fimar
SNACK BAR EQUIPMENT

forcar by fimar
MULTISERVICE & REFRIGERATION

FORCOLD by fimar
ECO RANGE

EAC