



**Dough Mixers  
7061 Series**

User Manual  
Gebruikershandleiding  
Gebrauchsanweisung  
Le mode d'emploi



# CONTENT

TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	5
--------------------------------	---

## ENGLISH

1. Warning .....	6
2. Preassembly Instructions.....	6
2.1 Storage and Transport.....	6
2.2 Condition of Use .....	7
3. General Dimensions.....	8
4. Technical Specifications .....	9
5. Electrical Connection .....	9
6. Use and Safety .....	10
5.1 Grounding.....	10
5.2 Warnings.....	10
6. Mixer Functioning.....	11
6.1 Machine Controls.....	11
6.2 General Circuit Breaker.....	11
7. How to use the mixer.....	12
7.1 Operator Qualification .....	12
7.2 Workstation .....	12
7.3 Commissioning.....	12
7.4 Standard stopping procedure .....	12
7.5 Emergency Stop .....	12
7.6 Starting the machine again after a manual emergency stop .....	12
7.7 Switching off the machine .....	12
8. Maintenance.....	13
8.1 When the machine is new .....	13
8.2 Daily Operations .....	13
8.3 15 hours of work.....	13
8.4 Month of work.....	14
8.5 Each two years.....	15
8.6 Cleaning .....	15
8.7 Motor Maintenance.....	15
9. Fault Finding .....	16
10. Safety .....	16
10.1 Safety Criteria .....	16
10.2 Hazardous areas and residuals risks .....	17
10.3 Mixer Safety measures.....	18
11. Disactivating the machine.....	19
12. Compliance with Regulations .....	19

## NEDERLANDS

1. Waarschuwing .....	20
2. Instructies voor voormontage .....	20
2.1 Opslag en transport .....	20
2.2 Voorwaarde .....	21
3. Algemene afmetingen .....	22
4. Technische specificaties.....	23
5. Elektrische aansluiting .....	23
6. Use and Safety .....	24
5.1 Stichting .....	24
5.2 Waarschuwingen .....	24
6. Mixer functionering .....	25
6.1 Machinebesturing.....	25

6.2 Algemene stroomonderbreker .....	25
7. De deegmenger gebruiken .....	26
7.1 Kwalificatie operator .....	26
7.2 Werkstation .....	26
7.3 Inbedrijfstelling .....	26
7.4 Standaard stopprocedure .....	26
7.5 Noodstop .....	26
7.6 De machine opnieuw opstarten na een handmatige noodstop .....	26
7.7 De machine uitschakelen .....	27
8. Onderhoud.....	27
8.1 Als het apparaat nieuw is.....	27
8.2 Dagelijkse werking .....	27
8.3 15 uur werk.....	27
8.4 Maand van het werk .....	29
8.5 Om de twee jaar .....	29
8.6 Reiniging .....	29
8.7 Motoronderhoud .....	29
9. Probleemoplossing .....	30
10. Veiligheid .....	31
10.1 Veiligheidscriteria .....	31
10.2 Gevaarlijke gebieden en restrisiko's.....	31
10.3 Veiligheidsmaatregelen voor mixers.....	32
11. Schakel het apparaat uit .....	33
12. Naleving van de regelgeving .....	33

## DEUTSCH

1. Warnung .....	34
2. Anleitung zur Vormontage.....	34
2.1 Lagerung und Transport.....	34
2.2 Nutzungsbedingungen .....	35
3. Allgemeine Abmessungen .....	36
4. Technische Spezifikationen .....	37
5. Elektrischer Anschluss .....	37
6. Use and Safety .....	38
5.1 Fundament.....	38
5.2 Warnungen .....	38
6. Mixer Funktionen.....	39
6.1 Maschinensteuerungen .....	39
6.2 Allgemeiner Circuit Breaker .....	39
7. So verwenden Sie den Mixer .....	40
7.1 Bedienerqualifizierung.....	40
7.2 Workstation .....	40
7.3 Inbetriebnahme .....	40
7.4 Standard-Stoppprocedure.....	40
7.3 Not-Halt .....	40
7.6 Erneutes Starten der Maschine nach einem manuellen Not-Aus.....	40
7.7 Ausschalten der Maschine .....	41
8. Instandhaltung.....	41
8.1 Wenn die Maschine neu ist.....	41
8.2 Täglicher Betrieb .....	41
8.3 15 Stunden Arbeit .....	41
8.4 Monat der Arbeit .....	43
8.5 Alle zwei Jahre .....	43
8.6 Reinigung .....	43
8.7 Motorwartung .....	43
9. Fehlersuche.....	44

10. Sicherheit .....	45
10.1 Sicherheitskriterien .....	45
10.2 Gefahrenbereiche und Restrisiken .....	45
10.3 Mischer Sicherheitsmaßnahmen .....	46
11. Deaktivieren des Geräts .....	47
12. Einhaltung von Vorschriften .....	47

## FRANÇAIS

1. Avertissement .....	48
2. Instructions de pré assemblage .....	48
2.1 Stockage et transport .....	48
2.2 Conditions d'utilisation .....	49
3. Dimensions générales .....	50
4. Caractéristiques techniques .....	51
5. Connexion électrique .....	51
6. Use and Safety .....	52
5.1 Terre .....	52
5.2 Avertissements .....	52
6. Fonctionnement du mélangeur .....	53
6.1 Commandes de machine .....	53
6.2 General Circuit Breaker .....	53
7. Comment utiliser le mélangeur .....	54
7.1 Qualification de l'opérateur .....	54
7.2 Station de travail .....	54
7.3 Commande .....	54
7.4 Procédure d'arrêt standard .....	54
7.5 Arrêt d'urgence .....	54
7.6 Redémarrage de la machine après un arrêt d'urgence manuel .....	54
7.7 Éteindre la machine .....	55
8. Entretien .....	55
8.1 Lorsque la machine est neuve .....	55
8.2 Opérations quotidiennes .....	55
8.3 15 heures de travail .....	55
8.4 Mois de travail .....	57
8.5 Tous les deux ans .....	57
8.6 Nettoyage .....	57
8.7 Entretien des moteurs .....	57
9. Recherche de pannes .....	58
10. Sécurité .....	59
10.1 Critères de sécurité .....	59
10.2 Zones dangereuses et risques résiduels .....	59
10.3 Mélangeur Mesures de sécurité .....	60
11. Désactivation de la machine .....	61
12. Conformité à la réglementation .....	61

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

Type	Model	V	A	Hz	Phases	kW	Weight
ISM 10-32		400V	0.93	50 HZ	3	0,26-0,37	60 KG
ISM 10-VE		230V	1.38	50-60 HZ	1	0,55	60 KG
ISM 25-32	7061.0105	400V	1.5	50 HZ	3	0,4-0,6	120 KG
ISM 25-VE		230V	2.75	50-60 HZ	1	1,1	120 KG
ISM 35-32	7061.0110	400V	1.9	50 HZ	3	0,6-0,9	140 KG
ISM 35-VE		230V	3.75	50-60 HZ	1	1,5	140 KG
ISM 50-32	7061.0115	400V	2.75	50 HZ	3	0,9-1,1	160 KG
ISM 50-VE		230V	6.88	50-60 HZ	1	2,2	160 KG
ISM 60-32	7061.0120	380	8	50	3P	1,5 – 2,5	180 KG
ISM 75-32	7061.0125	380	8	50	3P	1,5 – 2,5	280 KG
ISM 100-32	7061.0130	380	11	50	3P	3,5 –6	400 KG
ISM 200-32	7061.0135	380	14	50	3P	3,5 –6	550 KG

## 1. Warning

Read this instruction manual before switching the machine on. Keep this instruction book together with the appliance for future consultation.

These warnings were drafted for your safety and for that of others. Please read them carefully before installing or using the appliance.

The appliance is intended for professional use and must be utilized by qualified personnel trained to use it.

Any modification which may be necessary on the electrical system to enable installation of the appliance, must be carried out solely by competent personnel.

It is dangerous to modify or attempt to modify the characteristics of this appliance. Starting up. This unit must be grounded for your protection to avoid the risk of electrical discharges. It should be connected directly to the ground terminal of the control cabinet. The ground cable must not be cut or disconnected from the machine.

The introduction of an object or foreign body other than that necessary in the manufacture of the dough is totally forbidden.

Before doing any maintenance or cleaning jobs, disconnect the appliance from the electrical mains and allow it to cool. The acoustic power emitted by the machine is lower than 70 dB.

**NOTE:** The manufacturer will not be held responsible for the following:

- Incorrect installation of the machine
- Use of non-original spare parts
- Electrical supply problems
- Non authorized alterations
- Lack of daily maintenance
- Improper and/or incorrect use of the machine
- Non-compliant use according to current regulations in the country where the machine will be installed.

## 2. Preassembly Instructions

### 2.1 Storage and Transport

The machine has been sent completely assembled and packaged on a wooden platform with a plastic wrapping to protect the appliance from possible sporadic exposure to rain.

The machine must be transported in a completely closed vehicle with platform and must not be left outside.

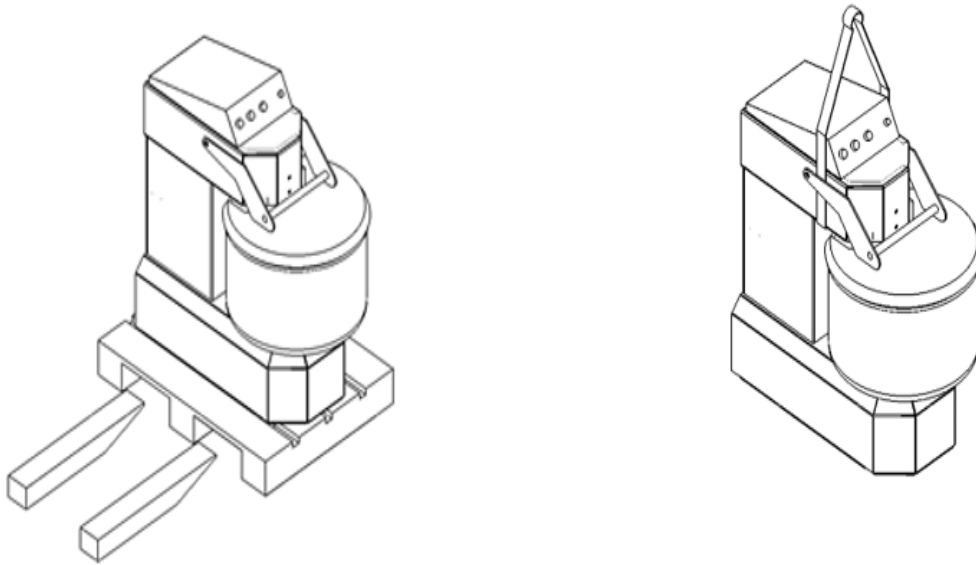
In any case, the operations to package and secure the different accessories to the machine must be carried out before transporting and moving.

**PAY ATTENTION AT ALL TIMES WHEN UNLOADING THE MACHINE AS THE PACKAGING AND THE MACHINE ITSELF COULD BE DAMAGED.**

Unloading the two-arm mixer from the truck or method of transport used, should be carried out with the help of a forklift truck, a rolling crane or derrick, however if two systems are available the first system should be used.

**FORKLIFT TRUCK:** Place the truck forks below the packaging pallet, as far in as possible. Lift the forks gently and place the packaged machine onto the floor, then unpack. If the forks from the truck appear not to go in far enough, then another unloading method should be considered.

**ROLLING CRANE:** Pass the slings underneath the two-arm mixer packaging; insert the sling handles onto the crane hook, ensuring it is well supported so that it does not fall. Then place the machine onto the floor and unpack. Bear in mind the center of gravity of the machine is situated near the main body of the machine.



### 2.1.1 Unpacking

The two-arm mixer comes wrapped in a sticky plastic layer (retractile film), which stops dirt and dust from getting inside during transport. It is then tied to the pallet with GREEN NYLON strapping and WOODEN BOARDS which impede any movement of the machine inside the packaging. Finally, it is then placed inside a wooden cage specially designed for its transport.

Unpacking should be carried out in the following manner:

- Place the packaged machine totally flat on the floor.
- Remove the nails which hold down the lower part of the cage with the packaging pallet.
- Lift the top part of the cage with the help of a forklift truck or a rolling crane.
- Cut the GREEN NYLON strapping and remove the boards, the machine can be removed from the pallet.
- Remove the retractile film covering.
- Place the slings over the head of the bedplate of the machine and lower it onto the floor.

### 2.1.2 Site

The machine should be placed in a light, accessible place, where the operator can move freely with no difficulties.

## 2.2 Condition of Use

The machine is manufactured to be used inside. It is not designed to work outside. It must be protected from falling water.

### **ATTENTION!**

Machine storage: -25°C to +50°C

Ambient temperature during operation: +4°C to +40°C.

This machine is for professional use and must be used by staff trained to use, clean, and maintain it, in terms of reliability and safety.

Use the machine in adequately lit premises (See applicable technical standard for the country of use. In Europe, refer to standard EN 12464-1)

When handling the machine, always check that the parts taken hold of are not mobile elements: risk of dropping and injury to the lower limbs.

The machine is not designed for use in explosive atmospheres.

### 2.2.1 Positioning the machine

The machine is placed directly on the floor, ensuring that this is completely flat. It does not need to be fixed to the floor.

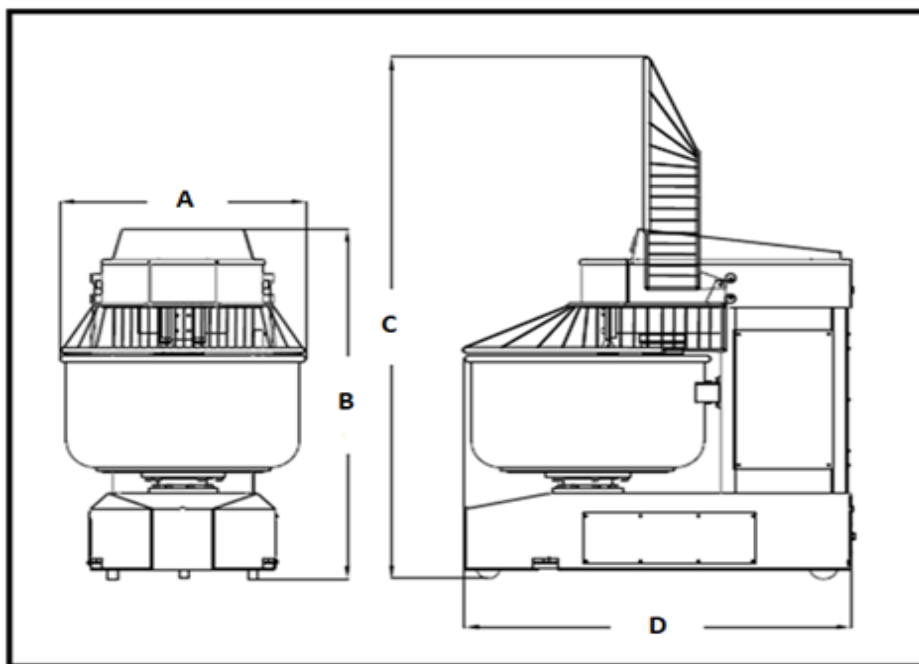
The rear of the machine should be 35 cm out from the wall to enable the protection unit to be raised and also the aeration of the motor ventilation grids.

### 2.2.2 Operator Position

For maximum safety and comfort and for the machine to work properly operators should place themselves on the operation side, here the operator can easily reach the Emergency Stop and the rest of the controls.

For the final operation of removing the dough, the operator should stand in front of the bowl once the protection has opened.

## 3. General Dimensions



Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	Weight (kg)
ISM 10	300	650	800	650	60
ISM 25	400	800	950	950	120
ISM 35	480	1000	1150	950	140
ISM 50	540	1100	1250	1000	160
ISM 60	300	650	800	650	180
ISM 75	400	800	950	950	280
ISM 100	480	1000	1150	950	400
ISM 200	850	1400	1600	1350	550



## 4. Technical Specifications

The technical specifications of capacities and electrical powers of the machines are detailed below.

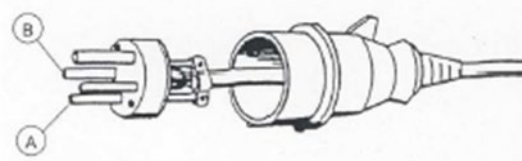
Model	Kneading Cap. (kg)	Flour Cap. (kg)	Electric bowl power (kW)	Spiral electrical power (kW)
ISM 10-32	6	4	-	0,3 – 0,4
ISM 10-VE	6	4	-	0,37
ISM 25-32	15	10	-	0,6 – 0,9
ISM 25-VE	15	10	-	1,5
ISM 35-32	22,5	15	-	0,6 – 0,9
ISM 35-VE	22,5	15	-	1,5
ISM 50-32	30	20	-	0,75 – 1,1
ISM 50-VE	30	20	-	2,2
ISM 60-32	30	20	0	1,5 – 2,5
ISM 60-32S	30	20	0,55 kW	1,5 – 2,5
ISM 75-32	45	30	0	1,5 – 2,5
ISM 75-32S	45	30	0,55 kW	1,5 – 2,5
ISM 100-32	75	50	0	3,5-6 kW
ISM 100-32 S	75	50	0,75 kW	3,5-6 kW
ISM 200-32 S	120	80	0,75 kW	3,5-6 kW

## 5. Electrical Connection

The electrical connection must be carried out by authorized professionals, in accordance with the standards in force in the country where the machine is installed. The premises must be fitted with the adequate circuit breaker for the total load. The appliance must be fitted with a power plug for disconnection.

Before working on any electrical part of the machine, the Plug must be disconnected from the ELECTRICAL SUPPLY.

The electrical equipment that makes up the machine has been constructed in compliance with the standards in force on Safety of Machinery - Electrical Equipment of Machines EN 60204-1. Apply the connections cable of the machine to a retention plug, suitable for the disconnection device installed, and Plug into the socket. In line with the operation instructions, start up the machine and check that the spiral rotates in the direction indicated by the arrow positioned on the spiral support cover. Otherwise invert the position of the two-phase wires in the plug: e.g., wire A to wire post B or vice versa. The machine does not require any other type of preparation and is ready for use.



## ATTENTION!

Connection to the electrical power supply must be done according to proper professional practice by a qualified and authorized person (see current standards and legislation in the country of installation). If an adapter is used on the socket, a check must be made that the electrical characteristics of this adapter are not lower than those of the machine. Do not use multiple plugs.

The AC power supply to the machine must comply with the following conditions.

- Maximum voltage variation:  $\pm 5\%$
- Maximum frequency variation:  $\pm 1\%$  on a continuous basis,  $\pm 2\%$  over short periods

**ATTENTION: the electrical installation must comply (for design, creation, and maintenance) with the legal and standard requirements in the country where used.**

Check that the electric mains voltage, the value shown on the specification plate and the label on the power cable are the same.

- The machine's electrical power supply must be protected against voltage surges (short-circuits and excess voltages) by using fuses or thermal relays of the appropriate gauge relative to the place of installation and machine specifications.

**ATTENTION: Concerning protection against indirect contact (depending on the type of power supply provided and connection of the exposed conductive parts to the equipotential protection circuit), refer to point 6.3.3 of EN 60204-1 (IEC 60204-1) with the use of protection devices for automatic shut-off of power in the event of an insulation fault with a TN or TT, system, or for the IT system, with the use of a permanent insulation or differentials controller for automatic shut-off. The requirements of IEC 60364-4-41, 413.1 must apply for this protection.**

**ATTENTION: Failure to comply with these instructions means the customer runs the risk of machine failure and/or accidents due to direct or indirect contacts.**

### 5.1 Grounding

Check the efficiency of grounding on the installation itself. The grounding cable must not be with the gas or water pipes or with telephone cables. Connect the plug and the respective grounding cables in accordance with the local electrical standards.

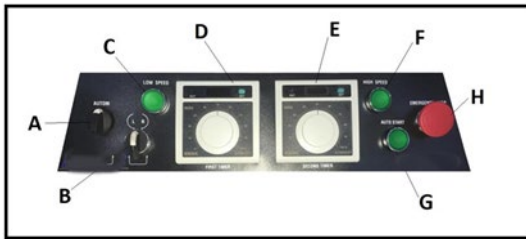
### 5.2 Warnings

Any operation that requires access to the parts under voltage must be done by a qualified ELECTRICAL TECHNICIAN, and the following procedure must be carried out.

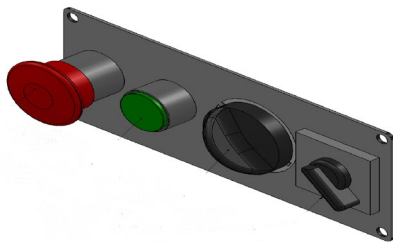
- Switch of the machine.
- Disconnect the electricity at the mains switch.
- Remove the plug from the socket.
- Carry out the maintenance or repair work.
- Connect the machine to the mains supply.

## 6. Mixer Functioning

### 6.1 Machine Controls



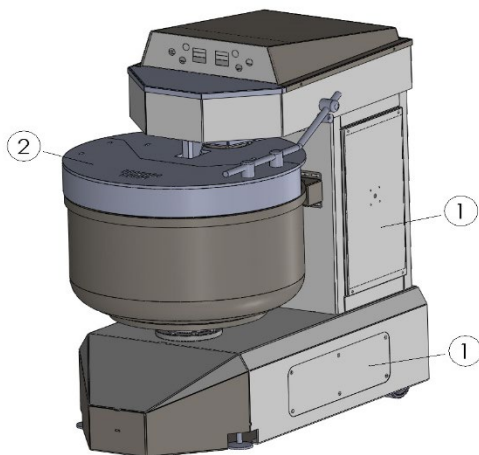
A	Two-position selector	Mode Selector Automatic / Manual
B	Three-position Selector	Allows us to choose of the bowl rotation
C	First Speed Button	Pressing will activate the rotation at First speed
D	Timer	First Speed Timer
E	Timer	Second Speed timer
F	Second Speed button	Pressing will activate the rotation at second speed
G	Auto Start	Pressing will activate auto mixing cycle
H	Red Pushbutton	Emergency button: pressing will be stop machine immediately.



- Emergency Stop ( Red Mushroom Button ): Stops operation. Turn the button and re-operate.
- Start ( Green Button ): Provides to start operation of the machine.
- Time Relay (Timer): Provides to operate the machine in set time, and stops automatically at the end of the cycle.
- Protector Switch: Provides not to operate if protector is not closed. It is designed for the safety of operator.
- Bowl Switch: Provides non-operation if the bowl is not in operation position.

### 6.2 General Circuit Breaker

To provide power to the control panel of the machine turn the main switch to "I"



## 7. How to use the mixer

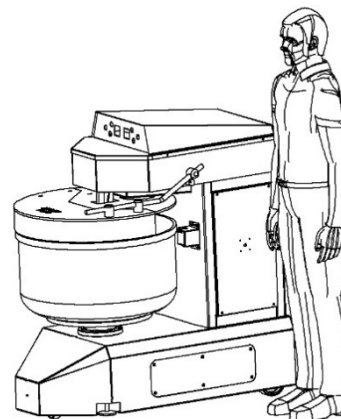
NOTE: When reading this chapter refer to the pictures of the control panels given in Chapter Functioning.

### 7.1 Operator Qualification

The machine should be operated only by trained, qualified and authorized personnel who have read and understood the information contained in this manual.

### 7.2 Workstation

The Fig. Workstation shows the work area in which the operator can safely use the machine. The machine control position is in front of the control console from which the operator manages all the processing parameters.



### 7.3 Commissioning

Machine loading

Lift the guard and, according to the recipe, pour the ingredients into the bowl without exceeding the maximum dough mixing capacity. The ingredients can be put in in any order.

Controls adjustment

Set the working times for the first and second speeds of the relevant timing devices.

Operation

Turn the main switch on to energize the power board, lower the safety guard, select the bowl counterclockwise rotation direction (see the arrow) for standard use of the machines and press the button Fig. Controls.

#### CAUTION

If the machine is stopped to carry out maintenance, there is a residual risk that when the protective grille is opened the spiral will continue to turn by inertia. This risk is not present if the machine is working with a full load. This is because when the grille is opened in this mode, the inertia of the spiral will be annulled by the processed product (dough). Moreover, if the machine is carrying out a complete idle cycle, the spiral will take a few seconds to stop completely because of the force of inertia. In this case the operator must take care when entering the risk zone.

NOTE: Rotate the bowl clockwise (selector 2 Controls) for small quantities of dough.

### 7.4 Standard stopping procedure

Stopping procedure:

1. Make sure the work cycle is finished.
2. Turn the main switch to position 0.

### 7.5 Emergency Stop

Press the EMERGENCY button to stop the machine in an emergency:

- The machine stops.
- The emergency button remains blocked.

### 7.6 Starting the machine again after a manual emergency stop

1. Eliminate the cause of the emergency stop.
2. Release the EMERGENCY button.
3. The machine is now ready to be used again.

### 7.7 Switching off the machine

To switch the machine off:

1. Turn the main switch to position 0.
2. Turn the knife-switch situated upstream from the outside power supply cable to position 0.

## 8. Maintenance

**IMPORTANT:** Repair and maintenance work must be carried out by the Official Technical Service from Combisteel BV or those authorized by them.

**IMPORTANT:** Before carrying out any maintenance, cleaning, or repair operations on the electrical part of the appliance, the electrical supply must be disconnected at the mains switch and the appliance must be unplugged from the electrical supply. As far as possible, work must be carried out with the machine disconnected and with no voltage. For all operations that could be dangerous the operator must have the possibility of checking that the plug remains always removed from the electrical supply. If the machine halts to carry out maintenance, there is a residual risk when opening spiral protection grille that this will continue to rotate through inertia. This risk does not exist if the machine is working fully loaded, since in this case the inertia of the spiral when opening the grille will be cancelled out by the product being prepared (kneading). Moreover, if the machine is carrying out an empty work cycle, there is the possibility that the spiral, due to inertia, takes a few seconds to come to a complete halt. In this case the operator should take great care when accessing the hazardous area.

### 8.1 When the machine is new

The machine should be tested with a little product so that possible manufacturing residues can be removed before starting the production phase.

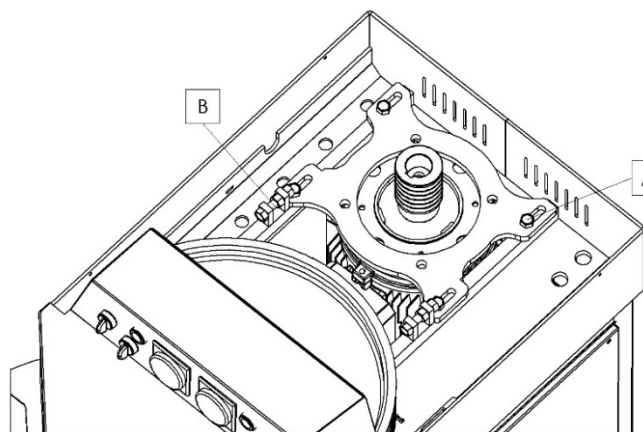
### 8.2 Daily Operations

Clean using hot water and food-safe degreaser, and dry with a clean cloth., after each day's work parts that come into direct contact with the dough.: contacts column, spiral and bowl.

### 8.3 15 hours of work

Check the tautness of the spiral movement transmission belts and the tautness of the bowl movement transmission belts.

#### 8.3.1 Spiral Movements belts tautness



The belts must be regulated if, during the work cycle, the deceleration of the spiral is observed.

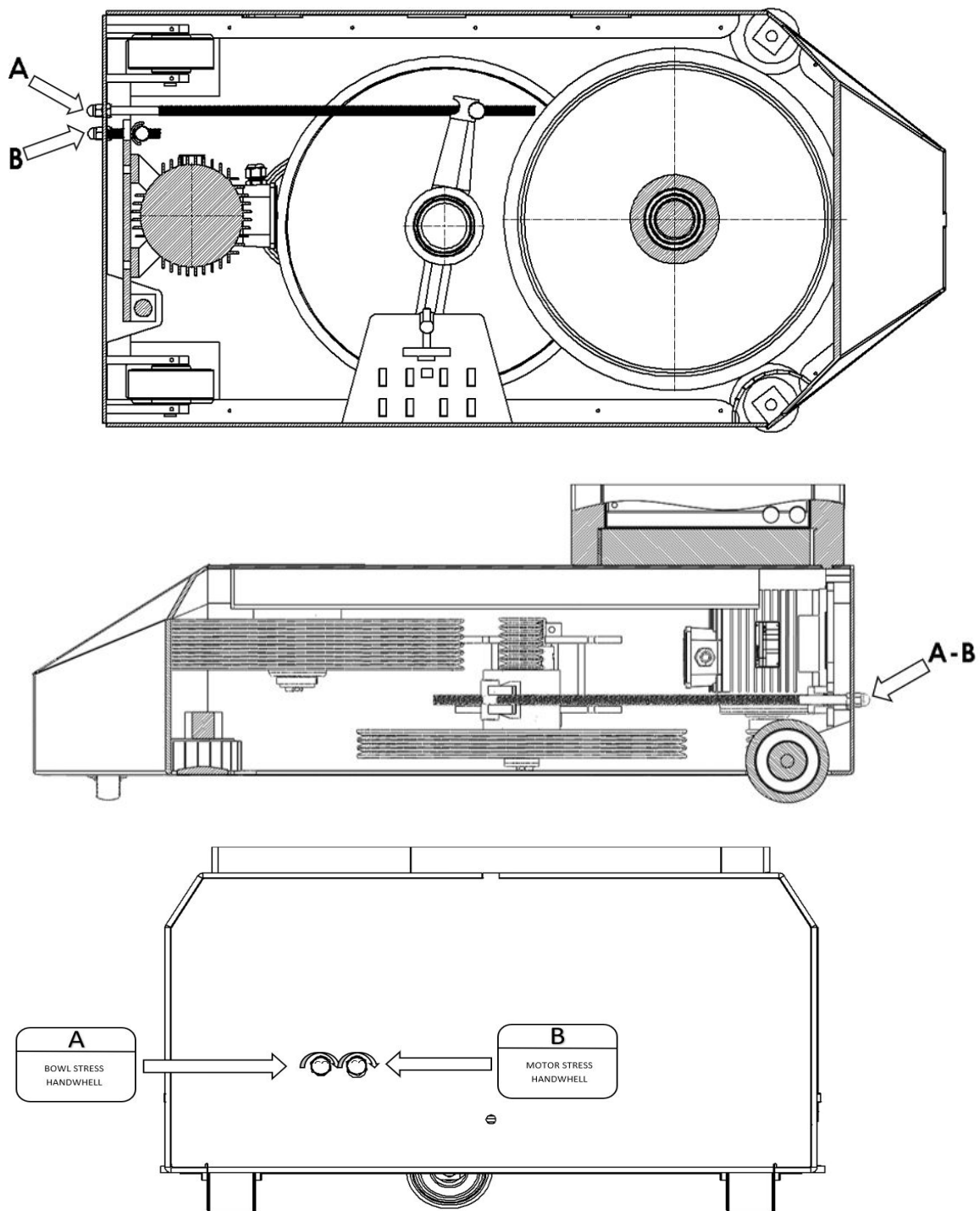
1. Release the screws (A)
2. Tighten the belts effectively use the screws (B).
3. Tighten the screws (A).

#### 8.3.2 Others Models

The belts must be regulated if, during the work cycle, the deceleration of the spiral is observed.

1. Remove the head casing.
2. Release the four motor support screws (pos. A), without fully unscrewing, and then loosen the nut (pos. B).
3. Tighten the belts properly using the screw (pos. C) and lock the nut (pos. B).
4. Tighten the four motor support screws (pos. A).
5. Replace the head casing.

### 8.3.3 Bowl movement belts tautness



### 8.4 Month of work

Alter one month of work you must check again the bowl movement belts tautness and check the clean and the regulation of the drive bearings for the bowl.

If the bowl is not properly supported with the bearings, regulate as described below:

- Operation 1: release the screws ref. 8 and bring in the support.
- Operation 2: fasten all loose screws.

## 8.5 Each two years

Internal cleaning will be carried out ONLY by SPECIALIZED PERSONNEL.

## 8.6 Cleaning

### Routine maintenance

Any operation that can be carried out by the user is considered routine maintenance. These interventions include cleaning, regular and preventive inspections carried out to ensure safe operation of the machine.

### Operator's qualifications

Operator: Before carrying out routine maintenance safely, the user should first carefully read and understand the instructions and recommendations given in this section.

## 8.7 Motor Maintenance

As the motor is the part that makes the machine work, it needs special care.

- Clean every three months with compressed air, in this way the particles that block the passage and remain in the ventilation output causing the motor to heat up unnecessarily, will be dislodged.
- Once a year the motor will be serviced by a technician.

### Cleaning

**Danger:** Cleaning operations should only be carried out with the machine switched off and disconnected from the electric power supplies.

Regular cleaning of your machine will ensure its good working order. We recommend the following:

- Clean the machine at the end of each shift.
- The cleaning of the machine keeps the most delicate parts in good working order and helps to spot any loosening of parts and any abnormal wear and tear.

Caution: Do not use jets of water to clean the control panels and the electric control box.

### Cleaning method

Only use water to clean the machine. The use of diluent or chemical products in general is forbidden.

Parts to be cleaned	Method and tools
Painted steel	Use warm water and food-friendly degreaser. Dry with a clean cloth
Control panels	Clean with a soft dry cloth
Electrical parts	Clean using a vacuum cleaner
Bowl and spiral	Use hot water and food-friendly degreaser. Then dry using a clean cloth

### Cleaning Frequency

Frequency	Parts to be cleaned
Daily	Cleaning of the bowl, of the spiral and of the contrasting column
Weekly	Control panels and all the exterior part of the machine
Monthly	Motors
Monthly	Electrical components

Everything that is excluded in the previous section does not need special maintenance, but it is advisable.

- With the aid of a soft brush the dust that has been left on the surfaces can be removed. Under no circumstances can hard hairbrushes, abrasive, pointed or metal tools be used as they may damage the surface.
- To clean the inside of the bowl, and the spiral, use only hot water.

Do not use toxic products, solvents, irritants, abrasives, and products that may damage the surfaces.

Plastic spatulas or clothes may be used. Before starting up the machine, pay special attention that none of the material used for cleaning has been left inside the protection.

## 9. Fault Finding

BREAKDOWN	REASON	SOLUTION
<b>Machine doesn't work.</b>	Energy does not come to machine.	Check the supply voltage.
	Supply fuse blown.	Check the fuse.
	Engine heat blown.	Wait thermal cool, and switch on
	Circuit breaker is open.	Close circuit breaker.
<b>Engine working noise is coming, but it is not suitable</b>	One of the feeding phase is missing.	Check phase one by one.
	Drive belts are missing or loose	Check the belt tension.
	There is a congestion in the mechanical movement	<b>Turn off energy!</b> and check manually spiral mixing tool. Inform technical service if there is congestion.
<b>Machine receives energy but the machine is not activated.</b>	Engine heat is blown	Wait for thermal cooling and switch on.
	Safety Switches are not active.	Make sure that the bowl is above and protective closed.
	Switch mechanical adjustment damaged or broken.	Contact with technical service.
	Defective part in the control circuit (contactor-thermal-Button-etc.)	Contact with technical service.

## 10. Safety

### 10.1 Safety Criteria

During the design and construction of this machine the manufacturer has adopted the criteria and devices needed to satisfy the essential safety requirements imposed by the Machinery Safety Directive 2006/42/EEC and subsequent amendments, by the Low Voltage Directive 2006/95/EEC and subsequent amendments and by the Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EEC and subsequent amendments.

The manufacturer strongly recommends careful observation of the instructions, procedures and recommendations contained herein as well as strict observation of the current safety regulations regarding the work environment. This also applies to the use of both the correct personal safety equipment and machine protection devices.

**Danger:** Do not wear loose clothing, ties, chains, or watches that could get caught in the moving parts of the machine.

**Note:** The manufacturer will not be liable for any damage or injury to persons, animals or things caused by non-observance of the safety rules and/or recommendations given in the documentation supplied.



## 10.2 Hazardous areas and residuals risks

This manual indicates all the procedures during which residual risks for the operator are present. The residual risks can be eliminated by carefully following the procedures indicated in this manual and by using the recommended personal safety equipment.







Obligation to use protective gloves.



Obligation to use protective footwear.



Obligation to use work aprons.

RESIDUAL RISKS		
OPERATING STAGE	RISKS	PPE to use:
INSTALLATION		
Area around the machine when moving it  Area in which the machine is handled, packed or unpacked	Risk of striking and crushing the operator	
OPERATING STAGE	RISKS	PPE to use:
USE		
Use of the machine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risk of striking and crushing the operator.</li> <li>• Risk of entanglement in the machine spiral (*)</li> </ul>	
OPERATING STAGE	RISKS	PPE to use:
ROUTINE MAINTENANCE		
Areas in which routine machine maintenance is carried out	Risk of blows and abrasions.	
SCHEDULED MAINTENANCE	Risks of blows and abrasions.	
Areas in which scheduled machine maintenance is carried out		

**(\*) CAUTION:** If the machine is stopped to carry out maintenance, there is a residual risk that when the protective grille is opened the spiral will continue to turn by inertia. This risk is not present if the machine is working with a full load. This is because when the grille is opened in this mode, the inertia of the spiral will be annulled by the processed product (dough). Moreover, if the machine is carrying out a complete idle cycle, the spiral will take a few seconds to stop completely because of the force of inertia. In this case the operator must take care when entering the risk zone.

### 10.3 Mixer Safety measures

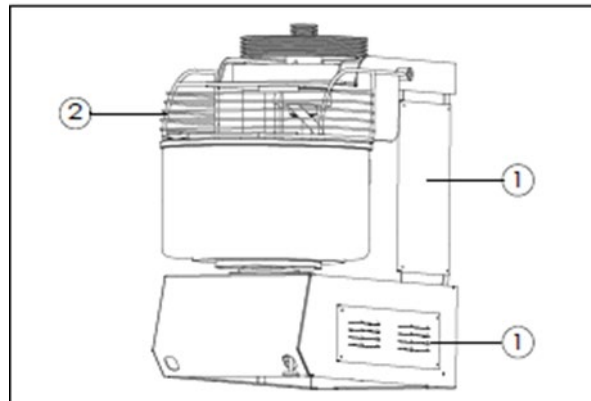
The safety measures used by the spiral kneading machine with fixed bowl are the following:

Fixed and moveable guards

- All power transmission components are shielded by fastened guards 1, in compliance with the EN 953 standard.
- Protective grille 2 which prevents access to the bowl during the work process.

NOTE: All the fixed and moving covers do not cause ulterior hazards.

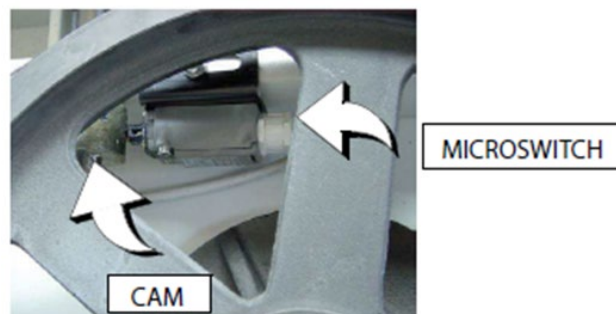
All the moving covers, including when they are open, are firmly attached to the machine and cannot be removed.



Passive safety devices

- Passive safety devices are devices or resources that eliminate or reduce risks to operators without any active intervention by the operators. Limit switch devices

The machine is equipped with the following limit microswitch actuated by means of a cam. Its purpose is to stop the machine if the protection grille is opened.

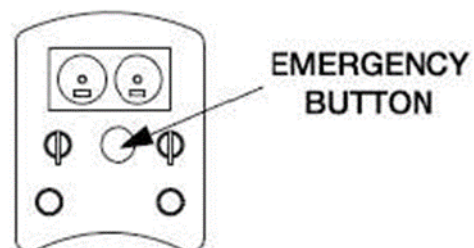


Reset and Circuit protection: In accordance with EN 60204-1, mixer circuits, the control and power circuit are protected by fuses. All the electrical components are within the fixed protectors, thus impeding direct contact with them.

Compliance with the EN-453 guarantees the application of all the Standards mentioned within it (Electricity, Safety Distances, Acoustics, Electromagnetic compatibility, Hygiene, Cleanliness, Indicators, etc...)

Active safety devices

Emergency stop: The emergency button is located on the control panel and allows the operator to stop the machine in an emergency.



## 11. Disactivating the machine

The machine must be deactivated when it reaches the end of its technical and operational life. It should be put out of service and no longer used for the purposes for which it was planned and constructed, allowing the possible reuse of the primary products of which it is made up.

Deactivation procedure:

All machine deactivation and demolition operations must be carried out by duly trained, properly equipped staff.

1. Turn off the machine
2. Disconnect all electrical power sources.
  - a. Electrical power supply. Disconnect the power cable from the switchboard terminals.
3. Remove the following parts:
  - a. Electrical and electronic parts.
  - b. Hydraulic installation.
  - c. Non-metallic parts and components.

**HAZARD** Hand over all finished oils to the company for the disposal of waste. Eliminate in line with current regulations on electronic components, namely: batteries, condensers, etc... The machine is made using non-biodegradable materials. Take the machine to an authorized deposit for disposal.

**NOTE** manufacturer is in no way liable for any damage to persons, animals, or objects as a result of use of individual machine parts for functions or situations different to those originally envisaged.

## 12. Compliance with Regulations

The machine has been designed and manufactured in compliance with:

2014/30/EU

2014/35/EU

2006/42/EC

EN ISO 12100: 2010

EN ISO 13854:2019

EN ISO 13857: 2019

EN 60204-1:2018

EN ISO 14120: 2015

EN 1672-2:2020

EN 454:2014

REGULATION (EC) No 1935/2004

- **European Standards:**

EN 454 Beater Mixers. Safety and hygiene regulations.

**This compliance is certified by:**

- The CE compliance mark attached to the machine.
- The relative CE compliance declaration associated with the warranty,
- This instruction manual, which must be given to the operator.

**Protection indices as per the EN 60529-2000 standard:**

- IP54 electrical controls.
- IP32 overall machine.

**Integral safety:**

- The machine has been designed and manufactured in compliance with the relevant regulations and standards referred to above.
- Before using the machine, the operator must be trained in its use and informed of any possible residual risks.

**Food hygiene:**

The machine is made from materials that comply with the following regulations and standards:

- Standard EN 60204-1: cast aluminum alloy objects in contact with foodstuffs.

The surfaces of the food area are smooth and easy to clean. Use detergents that are approved for food hygiene and observe the instructions for their use.

## 1. Waarschuwing

Lees deze handleiding voordat u het apparaat inschakelt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing bij het apparaat zodat u deze later kunt raadplegen. Deze waarschuwingen zijn geschreven voor uw veiligheid en voor die van anderen. Lees ze zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

Het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en moet worden gebruikt door gekwalificeerd personeel dat is opgeleid voor gebruik. Elke wijziging die nodig kan zijn aan de elektrische installatie om de installatie van de apparatuur mogelijk te maken, mag alleen worden aangebracht door bekwaam personeel.

Het is gevaarlijk om de eigenschappen van dit toestel te wijzigen of te proberen te wijzigen. Inbedrijfstelling. Dit apparaat moet geaard zijn voor uw bescherming om het risico van elektrische ontladingen te voorkomen. Het moet rechtstreeks worden aangesloten op de grondterminal van de schakelkast. De aardingskabel mag niet worden doorsneden of losgekoppeld van de machine.

Het inbrengen van een voorwerp of vreemd lichaam anders dan dat nodig is voor de bereiding van het deeg is volledig verboden.

Voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert, koppelt u het apparaat los en laat u het afkoelen. Het geluidsvermogen van de machine is minder dan 70 dB.

**OPMERKING:** De fabrikant is niet aansprakelijk voor het volgende:

- Onjuiste installatie van het apparaat
- Gebruik van niet-originele reserveonderdelen
- Problemen met de voeding
- Ongeautoriseerde wijzigingen
- Gebrek aan dagelijks onderhoud
- Oneigenlijk en/of oneigenlijk gebruik van de machine
- Niet-conform gebruik in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving in het land waar de machine is geïnstalleerd.

## 2. Instructies voor voormontage

### 2.1 Opslag en transport

De machine werd volledig geassembleerd verzonden en verpakt op een houten platform met plastic verpakking om het apparaat te beschermen tegen mogelijke sporadische blootstelling aan regen.

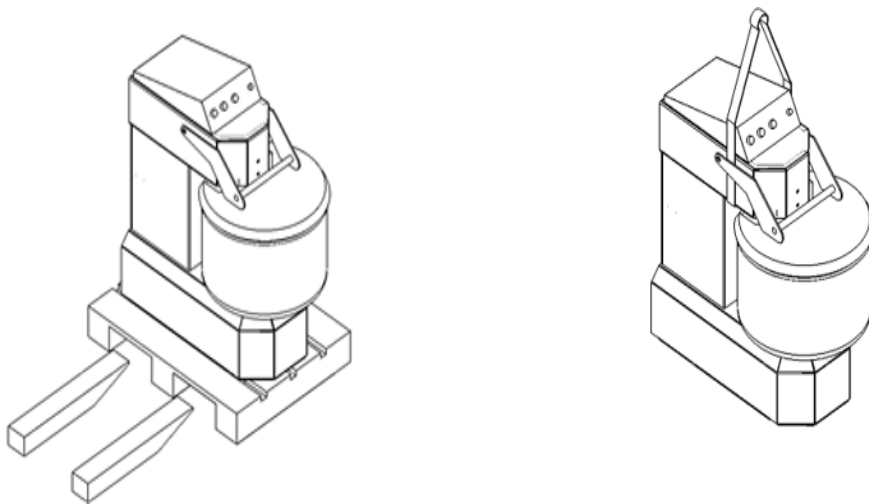
De machine moet worden vervoerd in een volledig gesloten voertuig met een platform en mag niet buiten worden gelaten. In ieder geval moeten de procedures voor het verpakken en vastzetten van de verschillende accessoires op de machine vóór transport en verplaatsing worden uitgevoerd.

**LET ALTIJD OP BIJ HET LOSSEN VAN DE MACHINE, OMDAT DE VERPAKKING EN DE MACHINE ZELF BESCHADIGD KUNNEN RAKEN.**

Het lossen van de tweearmige mixer van de vrachtwagen of de gebruikte transportmethode moet worden gedaan met behulp van een vorkheftruck, een rolkraan of een derrick, maar als er twee systemen beschikbaar zijn, moet het eerste systeem worden gebruikt.

**VORKHEFTRUCK:** Plaats de truckvorken zo ver mogelijk onder de verpakkingspallet. Til de vorken voorzichtig op en plaats de verpakte machine op de grond en pak deze vervolgens uit. Als de vorken van de truck niet ver genoeg lijken te gaan, moet een andere manier van lossen worden overwogen.

**ROLKRAAN:** Leid de stropen onder de tweearmige mixerverpakking; Plaats de hijsgrepen op de kraanhaak en zorg dat deze goed ondersteund wordt zodat deze niet naar beneden valt. Zet de machine vervolgens op de grond en pak uit. Vergeet niet dat het zwaartepunt van de machine zich in de buurt van het hoofdlichaam van de machine bevindt.



### 2.1.1 Uitpakken

De tweearmige menger is gewikkeld in een kleverige plastic laag (intrekbare film) die voorkomt dat vuil en stof tijdens het transport binnendringen. Het wordt vervolgens gebonden aan de pallet met GREEN NYLON tape en HOUTEN PLANKEN, die elke beweging van de machine in de verpakking belemmeren. Ten slotte wordt het vervolgens in een houten kooi geplaatst die speciaal is ontworpen voor het transport ervan.

Uitpakken moet op de volgende manier gebeuren:

- Plaats de verpakte machine volledig plat op de vloer.
- Verwijder de nagels die het onderste deel van de kooi met het verpakkingspallet.
- Til het bovenste deel van de kooi op met behulp van een heftruck of een rolkraan.
- Knip de GREEN NYLON omsnoering en verwijder de planken, de machine kan van de pallet worden verwijderd.
- Verwijder de intrekbare filmklep.
- Plaats de stropen over de kop van de bedplaat van de machine en laat ze op de grond zakken.

### 2.1.2 Plaats

De machine moet op een gemakkelijk toegankelijke plaats worden geplaatst waar de bediener zich gemakkelijk vrij kan bewegen.

## 2.2 Voorwaarde

De machine is vervaardigd voor gebruik binnen. Het is niet ontworpen voor buitenwerk. Het moet worden beschermd tegen vallend water.

### **AANDACHT!**

Machineopslag: -25°C dood +50°C

Omgevingstemperatuur bij gebruik: +4°C dead +40°C.

Deze machine is bedoeld voor professioneel gebruik en moet worden gebruikt door medewerkers die getraind zijn om deze te gebruiken, schoon te maken en te onderhouden in termen van betrouwbaarheid en veiligheid.

Gebruik de machine in voldoende verlichte gebouwen (zie de toepasselijke technische norm voor het land van gebruik. In Europa (EN 12464-1)

Let er bij het hanteren van de machine altijd op dat de overgenomen onderdelen geen bewegende elementen zijn: risico op vallen en letsel aan de onderste ledematen.

De machine is niet ontworpen voor gebruik in potentieel explosieve atmosferen.

### 2.2.1 Positionering van de machine

De machine wordt direct op de vloer geplaatst en zorgt ervoor dat deze volledig vlak is. Het hoeft niet aan de grond te worden bevestigd.

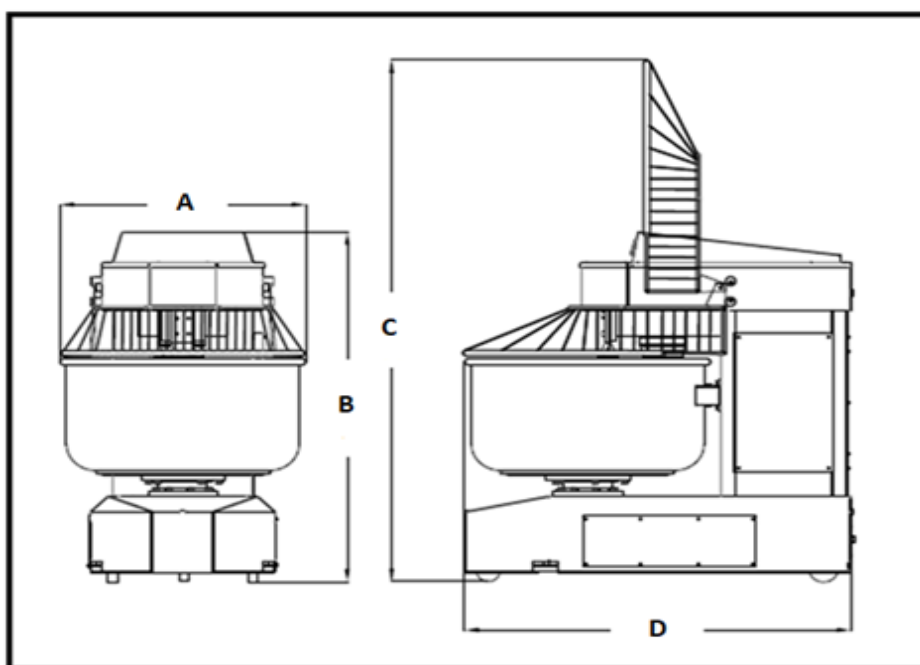
De achterkant van de machine moet zich op 35 cm van de muur bevinden om het optillen van de beveiligings-eenheid en ook de ventilatie van de ventilatieroosters van de motor mogelijk te maken.

### 2.2.2 Positie van de operator

Voor maximale veiligheid en comfort en om de machine goed te laten functioneren, moeten de bedienings-mensen zich aan de bedieningszijde plaatsen, waar de bediener gemakkelijk de noodstop en de rest van de bedieningsorganen kan bereiken.

Voor het laatste proces van het verwijderen van het deeg, moet de operator voor de kom gaan staan zodra de bescherming is geopend.

## 3. Algemene afmetingen



Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	Gewicht (kg)
ISM 10	300	650	800	650	60
ISM 25	400	800	950	950	120
ISM 35	480	1000	1150	950	140
ISM 50	540	1100	1250	1000	160
ISM 60	300	650	800	650	180
ISM 75	400	800	950	950	280
ISM 100	480	1000	1150	950	400
ISM 200	850	1400	1600	1350	550

## 4. Technische specificaties

De technische specificaties van de capaciteiten en elektrische prestaties van de machines worden hieronder vermeld.

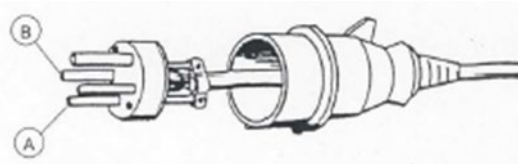
Model	Knead Cap. (kg)	Bloem Cap. (kg)	Elektrisch vermogen bowl (kW)	Spiral elektrisch power (kW)
ISM 10-32	6	4	-	0,3 – 0,4
ISM 10-VE	6	4	-	0,37
ISM 25-32	15	10	-	0,6 – 0,9
ISM 25-VE	15	10	-	1,5
ISM 35-32	22,5	15	-	0,6 – 0,9
ISM 35-VE	22,5	15	-	1,5
ISM 50-32	30	20	-	0,75 – 1,1
ISM 50-VE	30	20	-	2,2
ISM 60-32	30	20	0	1,5 – 2,5
ISM 60-32S	30	20	0,55 kW	1,5 – 2,5
ISM 75-32	45	30	0	1,5 – 2,5
ISM 75-32S	45	30	0,55 kW	1,5 – 2,5
ISM 100-32	75	50	0	3,5-6 kW
ISM 100-32 S	75	50	0,75 kW	3,5-6 kW
ISM 200-32 S	120	80	0,75 kW	3,5-6 kW

## 5. Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd door geautoriseerde professionals in overeenstemming met de normen die van kracht zijn in het land waar de machine is geïnstalleerd. De lokalen moeten zijn uitgerust met de stroomonderbreker die geschikt is voor de totale belasting. Het apparaat moet zijn uitgerust met een stekker om los te koppelen.

Voordat u aan een elektrisch deel van de machine werkt, moet de stekker worden losgekoppeld van de ELEKTRISCHE VOEDING.

De elektrische apparatuur waaruit de machine bestaat, is gebouwd in overeenstemming met de toepasselijke normen voor de veiligheid van machines - Elektrische uitrusting van machines EN 60204-1. Sluit de aansluitkabel van het apparaat aan op een bevestigingsstekker die geschikt is voor de geïnstalleerde ontkoppelaar en sluit deze aan op het stopcontact. Start de machine volgens de gebruiksaanwijzingen en controleer of de spiraal draait in de richting die wordt aangegeven door de pijl op de spiraalbevestiging. Anders wordt de positie van de tweefasige draden in de connector omgekeerd: e.B draad A naar draadpaal B of omgekeerd. De machine vereist geen ander type voorbereiding en is klaar voor gebruik.



## AANDACHT!

De aansluiting op de voeding moet volgens de juiste professionele praktijk worden gemaakt door een gekwalificeerde en bevoegde persoon (zie de huidige normen en wetten in het land van installatie).

Als er een adapter aan het stopcontact wordt gebruikt, moet worden gecontroleerd of de elektrische eigenschappen van deze adapter niet lager zijn dan die van de machine. Gebruik niet meerdere stekkers.

De wisselstroomvoeding van de machine moet aan de volgende voorwaarden voldoen.

- Maximale spanningsfluctuatie:  $\pm 5\%$
- Maximale frequentie chommelingen:  $\pm 1\%$  continu,  $\pm 2\%$  overcorte perioden

**LET OP: De elektrische installatie moet (voor ontwerp, creatie en onderhoud) voldoen aan de wettelijke en standaard wettelijke vereisten van het land waarin het wordt gebruikt.**

Controleer of de elektrische netspanning, de waarde op het naamplaatje en het label op het netsnoer identiek zijn.

- De stroomvoorziening van de machine moet worden beschermd tegen spanningspieken (kortsluiting en overspanningen) door het gebruik van zekeringen of thermische relais met de juiste dikte ten opzichte van de installatieplaats en de machinespecificaties.

**LET OP: Voor bescherming tegen indirect contact (afhankelijk van het type voeding en de aansluiting van de blootgestelde geleidende delen op het equipotentiële verlijmingscircuit), zie punt 6.3.3 van norm EN 60204-1 (IEC 60204-1) met behulp van beveiligingsinrichtingen om de voeding automatisch uit te schakelen in het geval van een isolatiefout met een TN of TT. systeem of voor het IT-systeem met behulp van een permanente isolatie of differentiële controller voor automatische uitschakeling. Voor deze bescherming moeten de eisen van IEC 60364-4-41, 413.1 van toepassing zijn.**

**LET OP: Het niet opvolgen van deze instructies betekent dat de klant het risico neemt op machinestoringen en/of ongevallen als gevolg van directe of indirecte contacten.**

### 5.1 Stichting

Controleer de efficiëntie van de aarding op de installatie zelf. De aardingskabel mag niet worden aangesloten op de gas- of waterleidingen of op telefoonkabels. Sluit de stekker en de respectievelijke aardingskabels aan volgens lokale elektrische normen.

### 5.2 Waarschuwingen

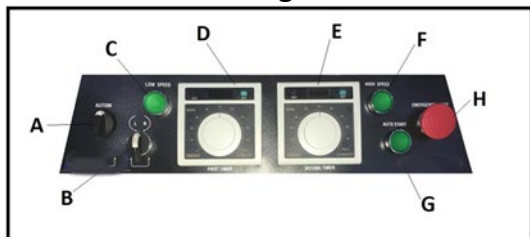
Elke bewerking die toegang tot de onderdelen onder spanning vereist, moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektrotechnisch ingenieur en de volgende procedure moet worden uitgevoerd.

- Schakelaar van de machine.
- Koppel de stroom op de aan / uit-knop los.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Het uitvoeren van onderhouds- of reparatiewerkzaamheden.

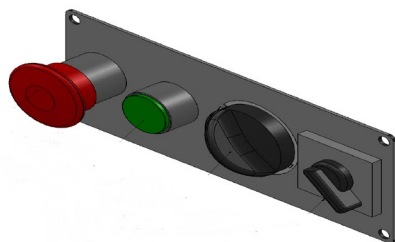


## 6. Mixer functionering

### 6.1 Machinebesturing



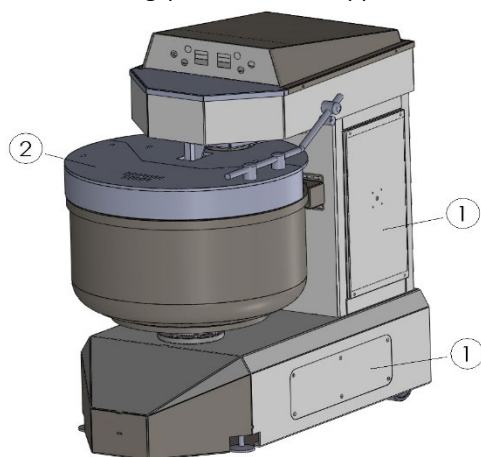
A	Keuzeschakelaar met twee standen	Moduskiezer Automatisch / Handmatig
B	Drietraps selector	Stelt ons in staat om te kiezen uit de komrotatie
C	Eerste snelheidsknop	Indrukken activeert rotatie bij de eerste snelheid
D	Timer	Timer voor de eerste snelheid
E	Timer	Tweede snelheid timer
F	Tweede snelheidsknop	Indrukken activeert rotatie bij tweede snelheid
G	Automatische start	Door in te drukken wordt de automatische mengcyclus geactiveerd
H	Rode knop	Noodoproepknop: Door op de machine te drukken wordt deze onmiddellijk gestopt.



- Rode paddenstoelknop: stopt de bewerkingen. Draai de knop en herhaal de functie.
- Start (groene knop): Hiermee kunt u de startbewerking van de .machinestarten.
- Tijdrelais (timer): Hiermee kan de machine in de ingestelde tijd werken en stopt automatisch aan het einde van de cyclus.
- Stroomonderbreker: Biedt geen werking als de beveiliging niet is gesloten. Het is ontworpen voor de veiligheid van de operator.
- Drum switch: Biedt geen werking wanneer de kom niet in de bedrijfsstand.

### 6.2 Algemene stroomonderbreker

Om het bedieningspaneel van het apparaat van stroom te stoken, zet u de hoofdschakelaar op "I"



## 7. De deegmenger gebruiken

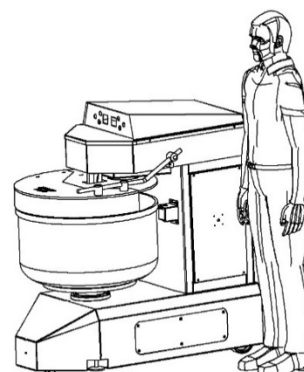
OPMERKING: Als u dit hoofdstuk leest, raadpleegt u de afbeeldingen van de bedieningspanelen in het hoofdstuk Hoe het werkt.

### 7.1 Kwalificatie operator

De machine mag alleen worden bediend door getraind, gekwalificeerd en bevoegd personeel dat de informatie in deze handleiding heeft gelezen en begrepen.

### 7.2 Werkstation

De Afb. Het Werkstation toont het werkgebied waarin de operator de machine veilig kan bedienen. De machinebesturingspositie bevindt zich voor het bedieningspaneel, van waaruit de operator alle verwerkingsparameters beheert.



### 7.3 Inbedrijfstelling

Machine laden

Til de bescherming op en giet de ingrediënten volgens het recept in de kom zonder de maximale deegmeng-capaciteit te overschrijden. De ingrediënten kunnen in elke volgorde worden ingemaakt.

Bepaalt de instelling

Stel de werktijden in voor de eerste en tweede snelheid van de betreffende uurwerken.

Operatie

Schakel de hoofdschakelaar in om de voedingskaart in te schakelen, verlaag de veiligheidsbalk, selecteer de draairichting van de trommel tegen de klok in (zie pijl) voor standaardgebruik van de machines en druk op de bedieningsknop.

#### VOORZICHTIGHEID

Als de machine wordt stilgehouden voor onderhoud, is er een restrisico dat wanneer het beschermende rooster wordt geopend, de spiraal blijft draaien als gevolg van traagheid. Dit risico bestaat niet als de machine werkt met de machine volledig geladen. Dit komt omdat bij het openen van het rooster in deze modus de traagheid van de spiraal wordt teniet gedaan door het verwerkte product (deeg). Wanneer de machine een volledige stationaire cyclus uitvoert, duurt het enkele seconden voordat de spiraal volledig stopt vanwege de traagheidskracht. In dit geval moet de operator voorzichtig zijn bij het betreden van de risicozone.

OPMERKING: Draai de kom met de klok mee (keuzeknop 2 knoppen) voor kleine hoeveelheden deeg.

### 7.4 Standaard stopprocedure

Stoppen:

1. Zorg ervoor dat de taakcyclus is voltooid.
2. Draai de hoofdschakelaar naar positie 0.

### 7.5 Noodstop

Druk op de knop EMERGENCY om het apparaat in geval van nood te stoppen:

- De machine stopt.
- De noodknop blijft geblokkeerd.

### 7.6 De machine opnieuw opstarten na een handmatige noodstop

1. Elimineer de oorzaak van de noodstop.
2. Laat de KNOP EMERGENCY los.
3. De machine is nu weer klaar voor gebruik.

## 7.7 De machine uitschakelen

Het apparaat uitschakelen:

1. Draai de hoofdschakelaar naar positie 0.
2. Draai de messchakelaar voor de buitenste voedingskabel naar positie 0.

## 8. Onderhoud

**BELANGRIJK:** Reparatie- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door de officiële technische dienst van Combisteel BV of door haar gemachtigde personen.

**BELANGRIJK:** Voordat u onderhouds-, reinigings- of reparatiewerkzaamheden aan het elektrische deel van het apparaat uitvoert, moet de voeding aan de aan / uit-knop worden losgekoppeld en moet het apparaat worden losgekoppeld van de voeding. De werkzaamheden dienen zoveel mogelijk met een afzonderlijke machine en zonder spanning te worden uitgevoerd. Voor alle handelingen die gevaarlijk kunnen zijn, moet de operator kunnen controleren of de stekker altijd uit de voeding wordt gehaald. Als de machine stopt om onderhoudswerkzaamheden uit te voeren, is er een restrisico dat wanneer het spiraalbeschermingsrooster wordt geopend, deze door traagheid blijft draaien. Dit risico bestaat niet wanneer de machine volledig is geladen, omdat in dit geval de traagheid van de spiraal bij het openen van het rooster wordt geëlimineerd door het voorbereide product (knedens). Bovendien, als de machine een lege duty cycle uitvoert, is er een mogelijkheid dat de spiraal enkele seconden nodig heeft om volledig tot stilstand te komen vanwege de traagheid. In dit geval moet de operator grote voorzichtigheid betrachten bij het toegangscontrolegebied.

### 8.1 Als het apparaat nieuw is

De machine moet worden getest met een bepaald product, zodat mogelijke productieresten kunnen worden verwijderd voordat de productiefase begint.

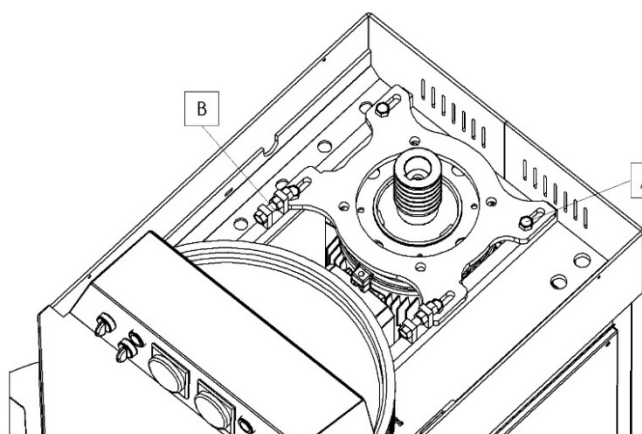
### 8.2 Dagelijkse werking

Reinig met heet water en voedselveilige ontvetter en droog ze met een schone doek., na elke werkdag delen die in direct contact komen met het deeg: contactkolom, spiraal en kom.

### 8.3 15 uur werk

Controleer de spanning van de spiraalvormige bewegingsriemen en de dichtheid van de trommelbewegingsriemen.

#### 8.3.1 Spiraalvormige bewegingen Band dichtheid



De riemen moeten worden geregeld als de vertraging van de spiraal tijdens de werkcyclus wordt waargenomen.

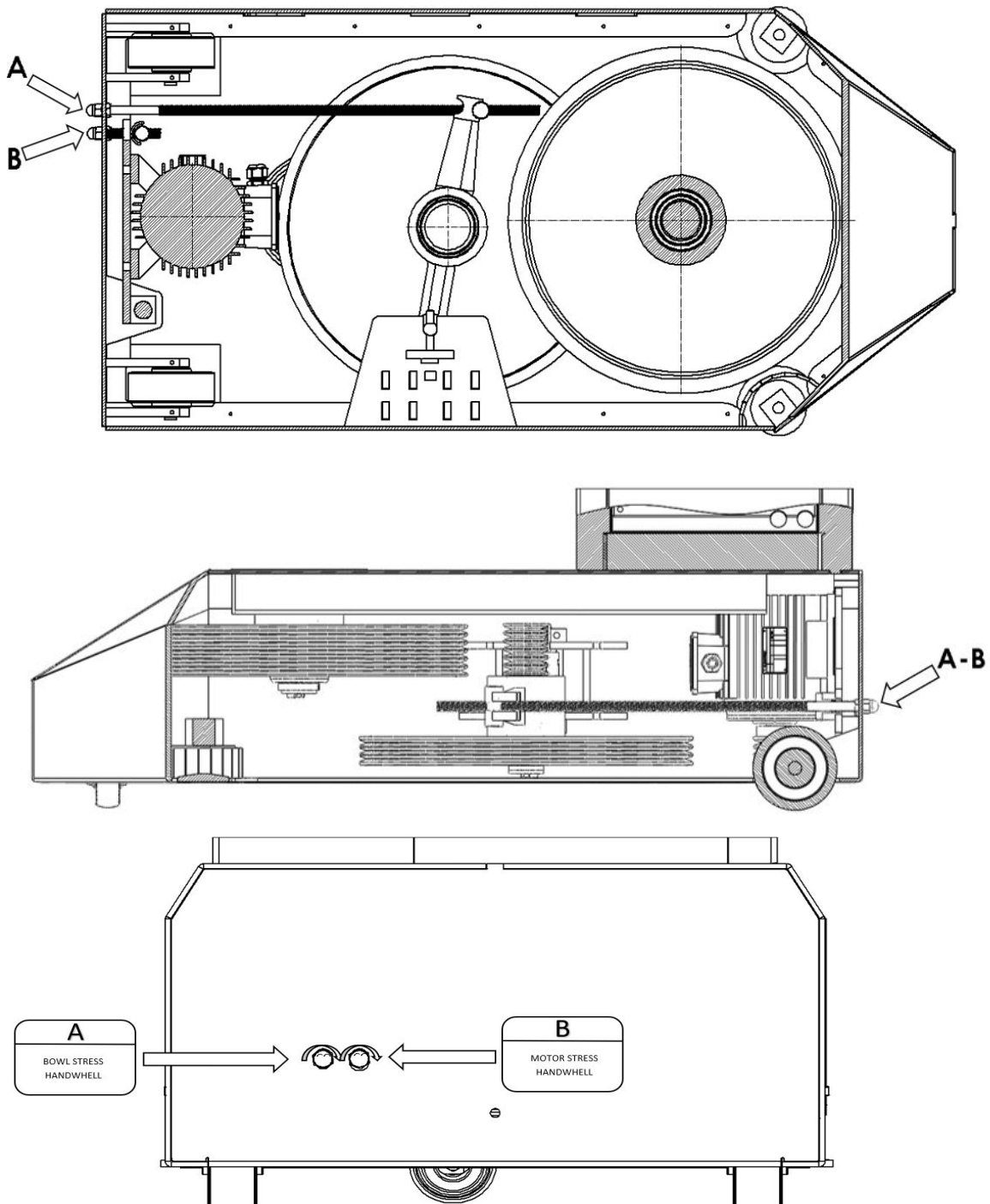
1. Draai de schroeven los (A)
2. Draai de riemen effectief vast met de schroeven (B).
3. Draai schroeven vast(A).

### 8.3.2 Andere modellen

De riemen moeten worden geregeld als de vertraging van de spiraal tijdens de werkcyclus wordt waargenomen.

1. Verwijder de kopbehuizing.
2. Maak de vier motorsteunschroeven los (pos. A), zonder het volledig los te draaien en vervolgens de moer los te maken (pos. B).
3. Draai de riemen goed vast met de schroef (pos. C) en vergrendel de moer (pos. B).
4. Draai de vier motorsteunschroeven vast (pos. A).
5. Vervang de kopbehuizing.

### 8.3.3 Bowl movement belts tautness



## 8.4 Maand van het werk

Als u een maand werk verwisselt, moet u de dichtheid van de trommelbewegingsriemen opnieuw controleren en de reinheid en regeling van de aandrijfslagers voor de trommel controleren.

Als de trommel niet goed wordt ondersteund met de lagers, regel dan als volgt:

- Operatie 1: Draai de schroeven los Ref. 8 en plaats de beugel.
- Operatie 2: Bevestig alle losse schroeven.

## 8.5 Om de twee jaar

De interieurreiniging wordt ALLEEN uitgevoerd door GEKWALIFICEERD PERSONEEL.

## 8.6 Reiniging

### Routine onderhoud

Elke bewerking die door de gebruiker kan worden uitgevoerd, wordt beschouwd als routineonderhoud. Deze interventies omvatten reiniging, regelmatige en preventieve inspecties om een veilige werking van de machine te garanderen.

### Kwalificaties van de exploitant

Operator: Voordat de gebruiker routineonderhoud veilig uitvoert, moet hij eerst de instructies en aanbevelingen in deze sectie zorgvuldig lezen en begrijpen.

## 8.7 Motoronderhoud

Omdat de motor het onderdeel is dat de machine laat werken, is speciale zorg vereist.

- Reinig elke drie maanden met perslucht, op deze manier worden de deeltjes verwijderd die de doorgang blokkeren en in de ventilatie-uitlaat achterblijven, waardoor de motor onnodig opwarmt.
- Eenmaal per jaar wordt de motor onderhouden door een technicus.

### Reiniging

**Gevaar:** Reinigingswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine is uitgeschakeld en losgekoppeld van de voeding. Regelmatige reiniging van uw machine zorgt voor een goede functionaliteit.

We raden het volgende aan:

- Reinig de machine aan het einde van elke dienst.
- Het reinigen van de machine houdt de meest gevoelige onderdelen in goede conditie en helpt bij het detecteren van losraken van de onderdelen en abnormale slijtage.

Let op: Gebruik geen waterstralen om de bedieningspanelen en de elektrische bedieningskast schoon te maken.

### Reiniging

Gebruik alleen water om de machine schoon te maken. Het gebruik van verdunningsmiddelen of chemische producten in het algemeen is verboden

Te reinigen onderdelen	Methode en hulpmiddelen
Gelakt staal	Gebruik warm water en een voedselvriendelijke ontvetter. Droog met een schone doek
Panelen	Reinigen met een zachte, droge doek
Elektrische onderdelen	Schoonmaken met een stofzuiger
Kom en spiraal	Gebruik warm water en voedselvriendelijke ontvetters. Daarna drogen met een schone doek

### Reinigingsfrequentie

Frequentie	Te reinigen onderdelen
Dagelijks	Reiniging van de kom, de spiraal en de de contrasterende kolom
Wekelijks	Bedieningspanelen en het gehele buitenste deel van de machine
Maandelijks	Engines
Maandelijks	Elektrische componenten

Alles wat in de vorige sectie is uitgesloten, vereist geen speciaal onderhoud, maar is aan te raden.

- Met behulp van een zachte borstel kan het stof dat op de oppervlakken achterblijft worden verwijderd. In geen geval mogen hardharige, schurende, puntige of metalen gereedschappen worden gebruikt, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
- Om de binnenkant van de kom en de spiraal schoon te maken, gebruikt u alleen heet water.

Gebruik geen giftige producten, oplosmiddelen, irriterende stoffen, schuurmiddelen en producten die de oppervlakken kunnen beschadigen.

Plastic spatels of kleding kunnen worden gebruikt. Voordat u de machine start, moet u ervoor zorgen dat er geen materiaal dat wordt gebruikt voor het reinigen in de bescherming achterblijft.

## 9. Probleemoplossing

PANNE	REDEN	OPLOSSING
<b>Machine werkt niet.</b>	Energie komt niet naar de machine.	Controleer de voedingsspanning.
	Leveringszekerheid doorgeblazen.	Controleer de back-up.
	Motorwarmte geblazen.	Wacht op thermische koeling en draai naar binnen
	Stroomonderbreker is geopend.	Sluit de stroomonderbreker.
<b>Motorwerkgeluiden komen, maar het is niet geschikt</b>	Een van de voedingsfase ontbreekt.	Bekijk fase één voor één.
	Aandrijfriemen ontbreken of zitten los	Controleer de riemspanning.
	Er is een overbelasting in het mechanische uurwerk	<b>Schakel de stroom uit!</b> en controleer handmatig het spiraalmenggereedschap. Informeer de technische dienst als er files staan.
<b>De machine ontvangt energie wanneer de machine niet wordt geactiveerd.</b>	Motorwarmte wordt geblazen	Wacht op thermische koeling en schakel in.
	Veiligheidsschakelaars zijn niet actief.	Zorg ervoor dat de kom aan de bovenkant gesloten en beschermend is.
	Schakel mechanische instelling beschadigd of kapot.	Contact met de technische dienst.
	Defect onderdeel in het regelcircuit (contactor thermische knop enz..)	Contact met de technische dienst.

## 10. Veiligheid

### 10.1 Veiligheidscriteria

Bij het ontwerp en de constructie van deze machine heeft de fabrikant de criteria en apparaten gedefinieerd die nodig zijn om te voldoen aan de essentiële veiligheidseisen van de machineveiligheidsrichtlijn 2006/42/EEG en latere wijzigingen, de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EEG en latere wijzigingen, en Richtlijn 2004/108/EEG betreffende elektromagnetische compatibiliteit en latere wijzigingen.

De fabrikant beveelt ten zeerste aan om de hierin opgenomen instructies, procedures en aanbevelingen zorgvuldig na te leven, evenals strikte naleving van de toepasselijke veiligheidsvoorschriften met betrekking tot de werkomgeving. Dit geldt ook voor het gebruik van zowel de juiste persoonlijke veiligheidsuitrusting als de machinebeveiligingsmiddelen.

**Gevaar:** Draag geen losse kleding, stropdassen, kettingen of horloges die vast kunnen komen te zitten in de bewegende delen van de machine.

**Opmerking:** De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade of letsel aan personen, dieren of zaken veroorzaakt door het niet naleven van de veiligheidsregels en/of aanbevelingen in de meegeleverde documentatie.

### 10.2 Gevaarlijke gebieden en restrisico's

Deze handleiding toont alle procedures waar restrisico's zijn voor de operator. De restrisico's kunnen worden geëlimineerd door zorgvuldig de procedures in deze handleiding te volgen en de aanbevolen persoonlijke veiligheidsuitrusting te gebruiken.







Verplichting om beschermende handschoenen te gebruiken.



Verplichting om beschermende schoenen te gebruiken.



Verplichting om werkschorten te gebruiken.

RESTRISICO'S		
OPERATIONELE FASE	RISICO 'S	Te gebruiken PBM:
<b>INSTALLATIE</b>		
Gebied rond de machine tijdens het verplaatsen Ruimte waar de machine wordt gehanteerd, verpakt of uitgepakt	Risico van het raken en verpletteren van de operator	
<b>OPERATIONELE FASE</b>		
<b>GEBRUIKEN</b>		
Gebruik van de machine	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risico op het raken en verpletteren van de operator.</li> <li>Risico op verstrengeling in de machine Spiraal (*)</li> </ul>	
<b>OPERATIONELE FASE</b>		
<b>Routine onderhoud</b>		
Gebieden waar routinematig machineonderhoud wordt uitgevoerd	Risico op slagen en schaafwonden.	
<b>Gepland onderhoud</b>		
Gebieden waar gepland machineonderhoud wordt uitgevoerd	Risico op slagen en schaafwonden.	

**(\*) LET OP:** Als de machine wordt gestopt om onderhoudswerkzaamheden uit te voeren, is er een risico dat wanneer het beschermende rooster wordt geopend, de spiraal blijft draaien als gevolg van traagheid. Dit risico bestaat niet als de machine werkt met de machine volledig geladen. Dit komt omdat bij het openen van het rooster in deze modus de traagheid van de spiraal wordt teniet gedaan door het verwerkte product (deeg). Wanneer de machine een volledige stationaire cyclus uitvoert, duurt het enkele seconden voordat de spiraal volledig stopt vanwege de traagheidskracht. In dit geval moet de operator voorzichtig zijn bij het betreden van de risicozone.

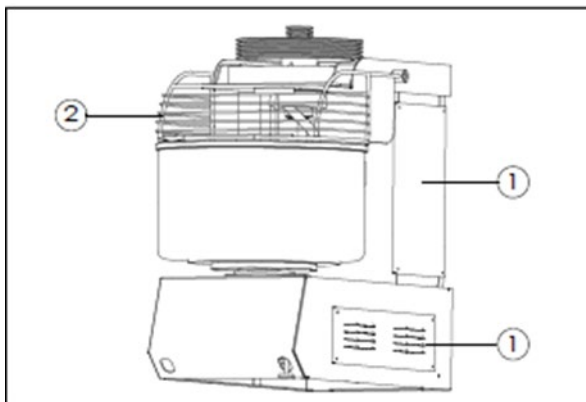
### 10.3 Veiligheidsmaatregelen voor mixers

De veiligheidsmaatregelen die worden gebruikt door de spiraalkneedmachine met vaste kom zijn de volgende:

Vaste en beweegbare afschermingen

- Alle componenten van de krachtoverbrenging zijn afgeschermd door vaste afschermingen 1 volgens EN 953 Standaard.
- Beschermmrooster 2, dat toegang tot de kom tijdens de bewerking voorkomt.

OPMERKING Alle vaste en beweegbare afdekkingen veroorzaken geen bijbedoelingen. Alle beweegbare afdekkingen, zelfs wanneer ze open zijn, zijn stevig aan de machine bevestigd en kunnen niet weg.

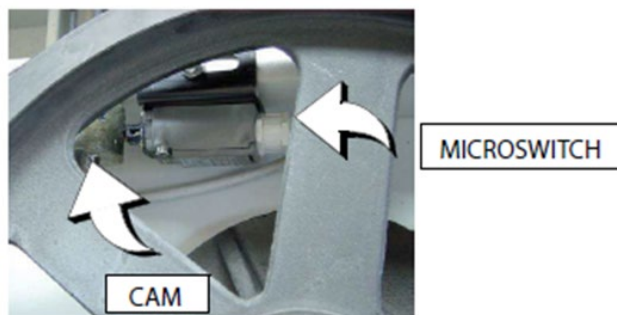


Passieve veiligheidsvoorzieningen

- Passieve veiligheidsvoorzieningen zijn apparaten of middelen die risico's voor de bediener elimineren of verminderen zonder dat operators actief hoeven in te grijpen.

Eindschakelaars

De machine is uitgerust met de volgende limietmicroschakelaar, die via een nok wordt bediend. Het doel is om de machine te stoppen wanneer het beschermende rooster wordt geopend.

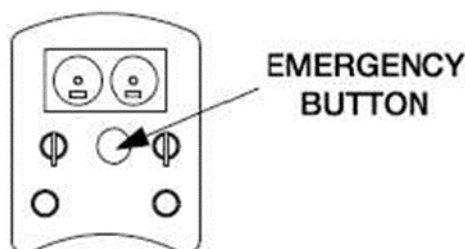


Reset en circuitbeveiliging: Volgens EN 60204-1 worden mengpaneelcircuits, besturing en circuit beschermd door zekeringen. Alle elektrische componenten bevinden zich in de vaste beschermers, waardoor direct contact met hen wordt belemmerd.

Naleving van EN-453 garandeert de toepassing van alle daarin genoemde normen (elektriciteit, veiligheidsafstanden, akoestiek, elektromagnetische compatibiliteit, hygiëne, netheid, indicatoren, enz.).

Actieve veiligheidsvoorzieningen:

Noodstop: De noodoproepknop bevindt zich op het bedieningspaneel en stelt de machinist in staat om de machine in een noodgeval te stoppen.





## 11. Schakel het apparaat uit

De machine moet worden gedeactiveerd wanneer deze het einde van zijn technische en operationele levensduur bereikt. Het moet worden ontmanteld en niet langer worden gebruikt voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen en gebouwd, zodat de primaire producten waaruit het bestaat, kunnen worden hergebruikt.

Deactiveringsprocedure:

Alle uitschakel- en sloopwerkzaamheden van de machine moeten worden uitgevoerd door naar behoren opgeleid, goed uitgerust personeel.

1. Schakel het apparaat uit

2. Koppel alle stroombronnen los.

Een. Voeding. Koppel het netsnoer los van de paneelconnectoren.

3. Verwijder de volgende onderdelen:

Een. Elektrische en elektronische onderdelen.

b. Hydraulische installatie.

c. Niet-metalen onderdelen en componenten.

**DANGER** Overhandig alle afgewerkte oliën aan het bedrijf voor de verwijdering van afval. Elimineer in overeenstemming met de toepasselijke regelgeving voor elektronische componenten, namelijk: batterijen, condensatoren, enz. De machine is gemaakt van niet-biologisch afbreekbare materialen. Breng de machine naar een geautoriseerde borg voor verwijdering.

**OPMERKING** De fabrikant is op geen enkele wijze aansprakelijk voor schade aan personen, dieren of voorwerpen als gevolg van het gebruik van afzonderlijke machineonderdelen voor functies of situaties die afwijken van de oorspronkelijke bedoeling.

## 12. Naleving van de regelgeving

De machine is ontworpen in overeenstemming met:

30.2014/EU

35/2014/EU

2006/42/EG

EN ISO 12100: 2010

NL ISO 13854:2019

EN ISO 13857: 2019

DE 60204-1:2018

NL ISO 14120:2015

EN 1672-2:2020

NL 453:2014

VERORDENING (EG) Nr. 1935/2004

- Europese normen:

EN 453 Schlägmischer. Veiligheids- en hygiënevoorschriften.

**Deze conformiteit wordt gecertificeerd door:**

- de CE-markering van overeenstemming die op de machine is aangebracht.

- de desbetreffende CE-verklaring van overeenstemming die bij de garantie is gevoegd;

- Deze handleiding, die aan de operator moet worden uitgedeed.

**Beschermingsindices volgens de norm EN 60529-2000:**

- IP54 elektrische bedieningselementen.

- IP32 complete machine.

**Integrale veiligheid:**

- De machine is ontworpen in overeenstemming met met de relevante regelgeving en normen waarnaar wordt verwezen boven.

- Alvorens de machine te gebruiken, moet de bediener in zijn gebruik en geïnformeerd over mogelijke restrisico's.

**Voedselhygiëne:**

De machine is gemaakt van materialen die voldoen aan de volgende voorschriften en normen:

- Norm EN 60204-1: Voorwerpen gemaakt van gegoten aluminiumlegering in contact met eten.

De oppervlakken van de voedingssector zijn glad en gemakkelijk schoon te maken. Gebruik wasmiddelen die zijn goedgekeurd voor voedselhygiëne en volg de instructies voor het gebruik ervan.

## 1. Warnung

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät einschalten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, um sie später zu konsultieren. Diese Warnungen wurden zu Ihrer Sicherheit und für die anderer verfasst. Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie die Appliance installieren oder verwenden.

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von qualifiziertem Personal verwendet werden, das für die Verwendung geschult ist. Jede Änderung, die an der elektrischen Anlage erforderlich sein kann, um die Installation des Geräts zu ermöglichen, darf ausschließlich von sachkundigem Personal vorgenommen werden.

Es ist gefährlich, die Eigenschaften dieser Appliance zu modifizieren oder zu versuchen, sie zu modifizieren. Inbetriebnahme. Dieses Gerät muss zu Ihrem Schutz geerdet sein, um das Risiko elektrischer Entladungen zu vermeiden. Er sollte direkt an die Masseklemme des Schaltschranks angeschlossen werden. Das Erdungskabel darf nicht durchtrennt oder von der Maschine getrennt werden.

Das Einbringen eines anderen Gegenstandes oder Fremdkörpers als des bei der Herstellung des Teigs notwendigen ist völlig verboten.

Bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen. Die von der Maschine abgegebene Schallleistung liegt unter 70 dB.

**HINWEIS:** Der Hersteller haftet nicht für Folgendes:

- Falsche Installation der Maschine
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen
- Probleme mit der Stromversorgung
- Nicht autorisierte Änderungen
- Mangel an täglicher Wartung
- Unsachgemäße und/oder unsachgemäße Verwendung der Maschine
- Nicht konforme Verwendung gemäß den geltenden Vorschriften in dem Land, in dem die Maschine installiert wird.

## 2. Anleitung zur Vormontage

### 2.1 Lagerung und Transport

Die Maschine wurde komplett montiert und verpackt auf einer Holzplattform mit einer Plastikverpackung verschickt, um das Gerät vor möglicher sporadischer Regeneinwirkung zu schützen.

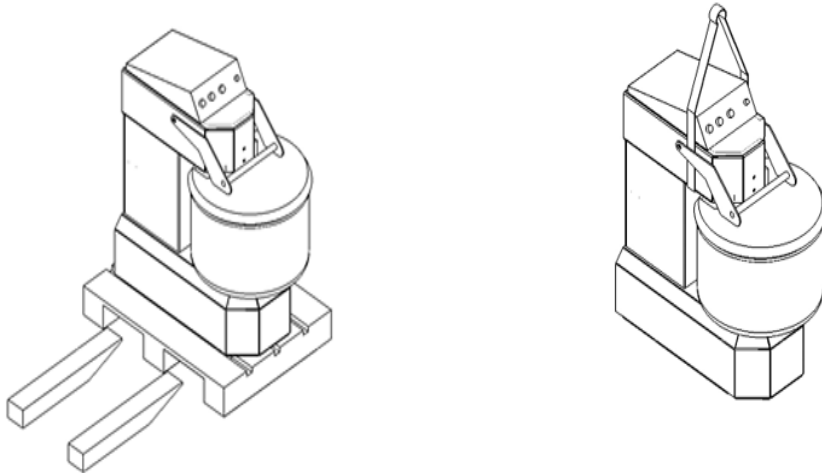
Die Maschine muss in einem komplett geschlossenen Fahrzeug mit Plattform transportiert werden und darf nicht draußen gelassen werden. In jedem Fall müssen die Vorgänge zum Verpacken und Sichern der verschiedenen Zubehörteile an der Maschine vor dem Transport und dem Umzug durchgeführt werden.

**ACHTEN SIE BEIM ENTLADEN DER MASCHINE IMMER DARAUF, DA DIE VERPACKUNG UND DIE MASCHINE SELBST BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNTEN.**

Das Entladen des Zweiarmsmischers vom LKW oder der verwendeten Transportmethode sollte mit Hilfe eines Gabelstaplers, eines Rollkrans oder eines Derricks erfolgen, wenn jedoch zwei Systeme verfügbar sind, sollte das erste System verwendet werden.

**GABELSTAPLER:** Platzieren Sie die LKW-Gabeln so weit wie möglich unter der Verpackungspalette. Heben Sie die Gabeln vorsichtig an und legen Sie die verpackte Maschine auf den Boden, dann packen Sie sie aus. Wenn die Gabeln des LKW nicht weit genug hineinzugehen scheinen, sollte eine andere Entlademethode in Betracht gezogen werden.

**ROLLKRAN:** Führen Sie die Schlingen unter die zweiarmsige Mischer Verpackung; Setzen Sie die Hebegriffe auf den Kranhaken und stellen Sie sicher, dass er gut gestützt ist, damit er nicht herunterfällt. Dann die Maschine auf den Boden stellen und auspacken. Denken Sie daran, dass sich der Schwerpunkt der Maschine in der Nähe des Hauptkörpers der Maschine befindet.



### 2.1.1 Auspacken

Der zweiarmige Mixer ist in eine klebrige Kunststoffschicht (einziehbar Folie) eingewickelt, die verhindert, dass Schmutz und Staub während des Transports eindringen. Es wird dann mit GRÜNEM NYLON band und HOLZBRETTERN an die Palette gebunden, die jede Bewegung der Maschine in der Verpackung behindern. Schließlich wird es dann in einen Holzkäfig gelegt, der speziell für seinen Transport entwickelt wurde.

Das Auspacken sollte auf folgende Weise erfolgen:

- Legen Sie die verpackte Maschine völlig flach auf den Boden.
- Entfernen Sie die Nägel, die den unteren Teil der Käfig mit der Verpackungspalette.
- Heben Sie den oberen Teil des Käfigs mit Hilfe eines Gabelstaplers oder eines Rollkrans an.
- Schneiden Sie die GRÜNE NYLON-Umreifung und entfernen Sie die Bretter, die Maschine kann von der Palette entfernt werden.
- Entfernen Sie die einziehbar Filmabdeckung.
- Legen Sie die Schlingen über den Kopf der Bettplatte der Maschine und senken Sie sie auf den Boden.

### 2.1.2 Platz

Die Maschine sollte an einem leichten, zugänglichen Ort aufgestellt werden, an dem sich der Bediener problemlos frei bewegen kann.

## 2.2 Nutzungsbedingungen

Die Maschine wird für den Einsatz im Inneren hergestellt. Es ist nicht für die Arbeit im Freien konzipiert. Es muss vor herabfallendem Wasser geschützt werden.

### **WARNUNG!**

Maschinenlagerung: -25°C bis +50°C  
Umgebungstemperatur im Betrieb: +4°C bis +40°C.

Diese Maschine ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von Mitarbeitern verwendet werden, die geschult sind, sie in Bezug auf Zuverlässigkeit und Sicherheit zu verwenden, zu reinigen und zu warten.

Verwenden Sie die Maschine in ausreichend beleuchteten Räumlichkeiten (Siehe geltende technische Norm für das Land der Verwendung. In Europa siehe Norm EN 12464-1)

Achten Sie bei der Handhabung der Maschine immer darauf, dass es sich bei den übernommenen Teilen nicht um bewegliche Elemente handelt: Sturzgefahr und Verletzung der unteren Gliedmaßen.

Die Maschine ist nicht für den Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen ausgelegt.

### 2.2.1 Positionierung der Maschine

Die Maschine wird direkt auf dem Boden platziert und sorgt dafür, dass dieser völlig eben ist. Es muss nicht am Boden befestigt werden.

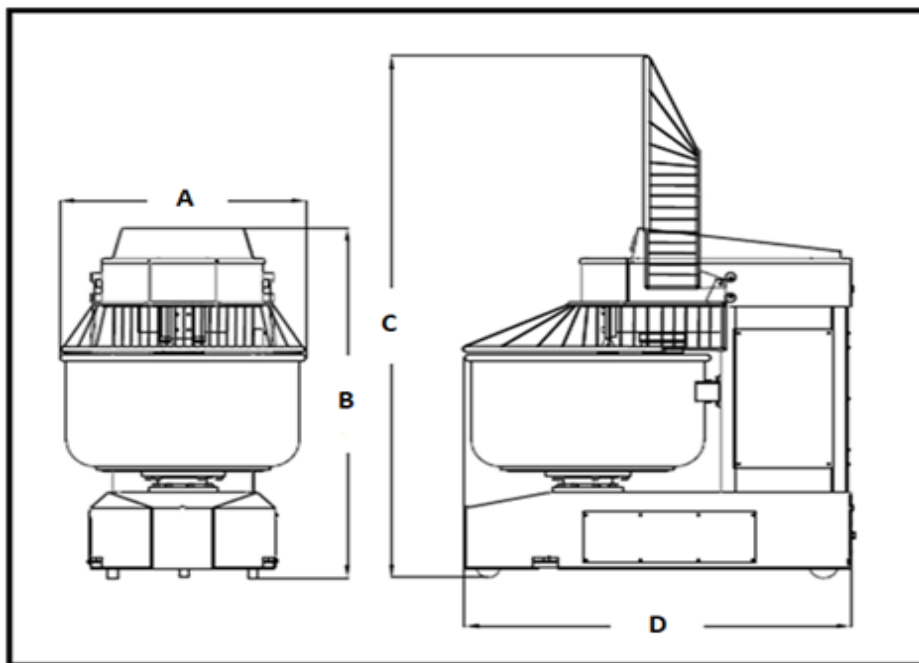
Die Rückseite der Maschine sollte 35 cm von der Wand entfernt sein, um das Anheben der Schutzeinheit und auch die Belüftung der Motorlüftungsgitter zu ermöglichen.

### 2.2.2 Bedienerposition

Für maximale Sicherheit und Komfort und damit die Maschine ordnungsgemäß funktioniert, sollten sich die Bediener auf der Betriebsseite platzieren, hier kann der Bediener den Not-Halt und den Rest der Bedienelemente leicht erreichen.

Für den letzten Vorgang des Entferns des Teigs sollte der Bediener vor der Schüssel stehen, sobald sich der Schutz geöffnet hat.

## 3. Allgemeine Abmessungen



Modell	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	Gewicht (kg)
ISM 10	300	650	800	650	60
ISM 25	400	800	950	950	120
ISM 35	480	1000	1150	950	140
ISM 50	540	1100	1250	1000	160
ISM 60	300	650	800	650	180
ISM 75	400	800	950	950	280
ISM 100	480	1000	1150	950	400
ISM 200	850	1400	1600	1350	550

## 4. Technische Spezifikationen

Die technischen Spezifikationen der Kapazitäten und elektrischen Leistungen der Maschinen sind unten aufgeführt.

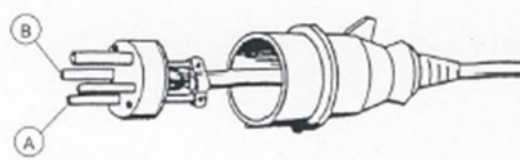
Modell	Knet Kap. (kg)	Mehl Kap. (kg)	Elektrische Trommelleistung (kW)	Spiralförmige elektrische Leistung (kW)
ISM 10-32	6	4	-	0,3 – 0,4
ISM 10-VE	6	4	-	0,37
ISM 25-32	15	10	-	0,6 – 0,9
ISM 25-VE	15	10	-	1,5
ISM 35-32	22,5	15	-	0,6 – 0,9
ISM 35-VE	22,5	15	-	1,5
ISM 50-32	30	20	-	0,75 – 1,1
ISM 50-VE	30	20	-	2,2
ISM 60-32	30	20	0	1,5 – 2,5
ISM 60-32S	30	20	0,55 kW	1,5 – 2,5
ISM 75-32	45	30	0	1,5 – 2,5
ISM 75-32S	45	30	0,55 kW	1,5 – 2,5
ISM 100-32	75	50	0	3,5-6 kW
ISM 100-32 S	75	50	0,75 kW	3,5-6 kW
ISM 200-32 S	120	80	0,75 kW	3,5-6 kW

## 5. Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss muss von autorisierten Fachleuten in Übereinstimmung mit den in dem Land, in dem die Maschine installiert ist, geltenden Normen durchgeführt werden. Die Räumlichkeiten müssen mit dem für die Gesamtlast geeigneten Leistungsschalter ausgestattet sein. Das Gerät muss mit einem Netzstecker zum Trennen ausgestattet sein.

Vor der Arbeit an einem elektrischen Teil der Maschine muss der Stecker von der ELEKTRISCHEN VERSORGUNG getrennt werden.

Die elektrische Ausrüstung, aus der die Maschine besteht, wurde in Übereinstimmung mit den geltenden Normen für die Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen EN 60204-1 gebaut. Befestigen Sie das Anschlusskabel der Maschine an einem Haltestecker, der für die installierte Trennvorrichtung geeignet ist, und stecken Sie ihn in die Steckdose. Starten Sie die Maschine gemäß den Bedienungsanleitungen und überprüfen Sie, ob sich die Spirale in die Richtung dreht, die durch den Pfeil auf der Spiralhalterung angezeigt wird. Andernfalls wird die Position der zweiphasigen Drähte im Stecker umgekehrt: z. B. Draht A zu Drahtpfosten B oder umgekehrt. Die Maschine benötigt keine andere Art der Vorbereitung und ist einsatzbereit.



## AUFMERKSAMKEIT!

Der Anschluss an die Stromversorgung muss nach ordnungsgemäßer beruflicher Praxis von einer qualifizierten und autorisierten Person erfolgen (siehe aktuelle Normen und Gesetze im Land der Installation).

Wird ein Adapter an der Steckdose verwendet, muss geprüft werden, ob die elektrischen Eigenschaften dieses Adapters nicht geringer sind als die der Maschine. Verwenden Sie nicht mehrere Stecker.

Die Wechselstromversorgung der Maschine muss die folgenden Bedingungen erfüllen.

- Maximale Spannungsschwankung:  $\pm 5\%$
- Maximale Frequenzschwankung:  $\pm 1\%$  kontinuierlich,  $\pm 2\%$  über kurze Zeiträume

**ACHTUNG: Die elektrische Installation muss (für Design, Erstellung und Wartung) den gesetzlichen und standardrechtlichen Anforderungen des Landes entsprechen, in dem sie verwendet wird.**

Überprüfen Sie, ob die elektrische Netzspannung, der auf dem Typenschild angegebene Wert und das Etikett auf dem Netzkabel identisch sind.

- Die Stromversorgung der Maschine muss gegen Spannungsspitzen (Kurzschlüsse und Überspannungen) durch den Einsatz von Sicherungen oder thermischen Relais der entsprechenden Dicke relativ zum

**ACHTUNG: Hinsichtlich des Schutzes gegen indirekten Kontakt (abhängig von der Art der bereitgestellten Stromversorgung und dem Anschluss der freiliegenden leitenden Teile an die Potentialausgleichsschutzschaltung) siehe Abschnitt 6.3.3 der Norm EN 60204-1 (IEC 60204-1) unter Verwendung von Schutzeinrichtungen zur automatischen Abschaltung der Stromversorgung im Falle eines Isolationsfehlers mit einem TN oder TT -System oder für das IT-System unter Verwendung eines permanenten Isolations- oder Differentialreglers zur automatischen Abschaltung. Für diesen Schutz müssen die Anforderungen der IEC 60364-4-41, 413.1 gelten.**

**ACHTUNG: Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen bedeutet, dass der Kunde das Risiko eines Maschinenausfalls und/oder von Unfällen aufgrund direkter oder indirekter Kontakte eingeht.**

### 5.1 Fundament

Überprüfen Sie die Effizienz der Erdung auf der Installation selbst. Das Erdungskabel darf nicht mit den Gas- oder Wasserleitungen oder mit Telefonkabeln verbunden sein. Verbinden Sie den Stecker und die jeweiligen Erdungskabel gemäß den lokalen elektrischen Normen.

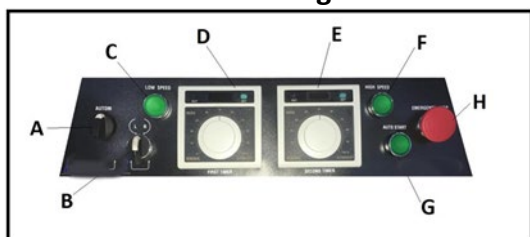
### 5.2 Warnungen

Jede Operation, die den Zugriff auf die Teile unter Spannung erfordert, muss von einem qualifizierten ELEKTROTECHNIKER durchgeführt werden, und das folgende Verfahren muss durchgeführt werden.

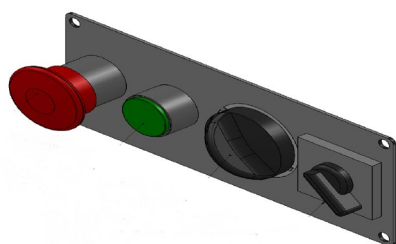
- Schalter der Maschine.
- Trennen Sie den Strom am Netzschalter.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Durchführung der Wartungs- oder Reparaturarbeiten.
- Schließen Sie die Maschine an das Stromnetz an.

## 6. Mixer Funktionen

### 6.1 Maschinensteuerungen



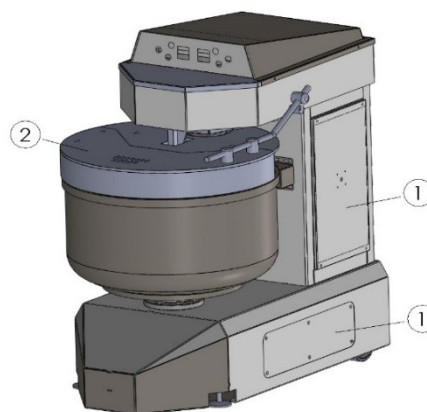
A	Zwei-Positionen-Selektor	Betriebsartenwähler Automatisch / Manuell
B	Dreistufiger Selektor	Ermöglicht es uns, aus der Schüsselrotation zu wählen
C	Schaltfläche "Erste Geschwindigkeit"	Durch Drücken wird die Rotation bei der ersten Geschwindigkeit aktiviert
D	Zeitschaltuhr	First Speed Timer
E	Zeitschaltuhr	Second Speed Timer
F	Zweite Geschwindigkeitstaste	Durch Drücken wird die Rotation bei zweiter Geschwindigkeit aktiviert
G	Automatischer Start	Durch Drücken wird der automatische Mischzyklus aktiviert
H	Roter Taster	Notruftaste: Durch Drücken wird die Maschine sofort gestoppt.



- Not-Aus (Red Mushroom Button): Stoppt den Betrieb. Drehen Sie die Taste und wiederholen Sie die Funktion.
- Start (Green Button): Ermöglicht den Startbetrieb der Maschine.
- Zeitrelais (Timer): Ermöglicht den Betrieb der Maschine in der eingestellten Zeit und stoppt automatisch am Ende des Zyklus.
- Schutzschalter: Bietet keinen Betrieb, wenn der Schutz nicht geschlossen ist. Es ist für die Sicherheit des Bedieners konzipiert.
- Trommelschalter: Bietet Keinen Betrieb, wenn sich die Schüssel nicht in Betriebsposition befindet.

### 6.2 Allgemeiner Circuit Breaker

Um das Bedienfeld der Maschine mit Strom zu versorgen, drehen Sie den Hauptschalter auf "I"



## 7. So verwenden Sie den Mixer

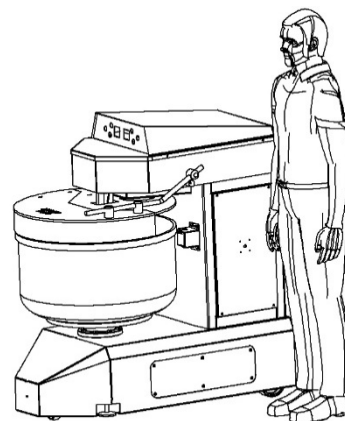
HINWEIS: Wenn Sie dieses Kapitel lesen, beziehen Sie sich auf die Bilder der Bedienfelder im Kapitel Funktionsweise.

### 7.1 Bedienerqualifizierung

Die Maschine sollte nur von geschultem, qualifiziertem und autorisiertem Personal bedient werden, das die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen gelesen und verstanden hat.

### 7.2 Workstation

Die Abb. Der Arbeitsplatz zeigt den Arbeitsbereich, in dem der Bediener die Maschine sicher bedienen kann. Die Maschinensteuerungsposition befindet sich vor dem Bedienpult, von dem aus der Bediener alle Verarbeitungsparameter verwaltet.



### 7.3 Inbetriebnahme

Maschinenbeladung

Heben Sie den Schutz an und gießen Sie die Zutaten gemäß rezepturmäßig in die Schüssel, ohne die maximale Teigmischkapazität zu überschreiten. Die Zutaten können in beliebiger Reihenfolge eingelegt werden.

Steuert die Einstellung

Stellen Sie die Arbeitszeiten für die erste und zweite Geschwindigkeit der relevanten Zeitmessgeräte ein.

Operation

Schalten Sie den Hauptschalter ein, um die Stromplatine einzuschalten, senken Sie den Sicherheitsbügel ab, wählen Sie die Drehrichtung der Trommel gegen den Uhrzeigersinn (siehe Pfeil) für die Standardverwendung der Maschinen und drücken Sie die Taste Abb. Steuerung.

#### VORSICHT

Wird die Maschine zur Wartung angehalten, besteht die Restgefahr, dass sich beim Öffnen des Schutzgitters die Spirale durch Trägheit weiter dreht. Dieses Risiko besteht nicht, wenn die Maschine mit voll beladener Maschine arbeitet. Dies liegt daran, dass beim Öffnen des Gitters in diesem Modus die Trägheit der Spirale durch das verarbeitete Produkt (Teig) aufgehoben wird. Wenn die Maschine einen vollständigen Leerlaufzyklus durchführt, dauert es aufgrund der Trägheitskraft einige Sekunden, bis die Spirale vollständig gestoppt ist. In diesem Fall muss der Bediener beim Betreten der Risikozone vorsichtig sein.

HINWEIS: Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn (Selektor 2 Regler) für kleine Teigmengen.

### 7.4 Standard-Stoppverfahren

Stoppvorgang:

1. Stellen Sie sicher, dass der Arbeitszyklus abgeschlossen ist.
2. Drehen Sie den Hauptschalter auf Position 0.

### 7.3 Not-Halt

Drücken Sie die TASTE EMERGENCY, um das Gerät im Notfall anzuhalten:

- Die Maschine stoppt.
- Der Notrufknopf bleibt blockiert.

### 7.6 Erneutes Starten der Maschine nach einem manuellen Not-Aus

1. Beseitigen Sie die Ursache des Not-Auss.
2. Lassen Sie die TASTE EMERGENCY los.
3. Die Maschine ist nun wieder einsatzbereit.



## 7.7 Ausschalten der Maschine

So schalten Sie das Gerät aus:

1. Drehen Sie den Hauptschalter auf Position 0.
2. Drehen Sie den Messerschalter, der sich vor dem äußeren Stromversorgungskabel befindet, auf Position 0.

## 8. Instandhaltung

WICHTIG: Reparatur- und Wartungsarbeiten müssen vom offiziellen technischen Dienst von Combisteel BV oder von ihnen autorisierte.

WICHTIG: Vor der Durchführung von Wartungs-, Reinigungs- oder Reparaturarbeiten am elektrischen Teil des Geräts muss die Stromversorgung am Netzschalter getrennt und das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Die Arbeiten müssen so weit wie möglich mit getrennter Maschine und ohne Spannung durchgeführt werden. Für alle Operationen, die gefährlich sein könnten, muss der Bediener die Möglichkeit haben zu überprüfen, ob der Stecker immer aus der Stromversorgung entfernt bleibt. Wenn die Maschine anhält, um Wartungsarbeiten durchzuführen, besteht beim Öffnen des Spiralschutzgitters die Restgefahr, dass sich dieses durch Trägheit weiter dreht. Dieses Risiko besteht nicht, wenn die Maschine voll beladen arbeitet, da in diesem Fall die Trägheit der Spirale beim Öffnen des Gitters durch das vorbereitete Produkt (Kneten) aufgehoben wird. Wenn die Maschine einen leeren Arbeitszyklus durchführt, besteht außerdem die Möglichkeit, dass die Spirale aufgrund der Trägheit einige Sekunden benötigt, um vollständig zum Stillstand zu kommen. In diesem Fall sollte der Bediener beim Zugang zum Gefahrenbereich große Vorsicht walten lassen.

### 8.1 Wenn die Maschine neu ist

Die Maschine sollte mit etwas Produkt getestet werden, damit mögliche Herstellungsrückstände vor Beginn der Produktionsphase entfernt werden können.

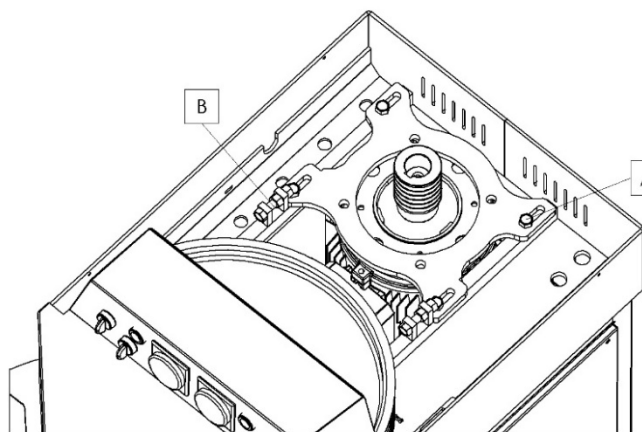
### 8.2 Täglicher Betrieb

Reinigen Sie mit heißem Wasser und lebensmittelechtem Entfetter und trocknen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab., nach jedem Arbeitstag Teile, die in direkten Kontakt mit dem Teig kommen.: Kontaktsäule, Spirale und Schüssel.

### 8.3 15 Stunden Arbeit

Überprüfen Sie die Spannung der Spiralbewegungsgtrieberiemens und die Straffheit der Trommelbewegungsgtrieberiemens.

#### 8.3.1 SpiralBewegungen Riemen Straffheit



Die Gurte müssen reguliert werden, wenn während des Arbeitszyklus die Verzögerung der Spirale beobachtet wird.

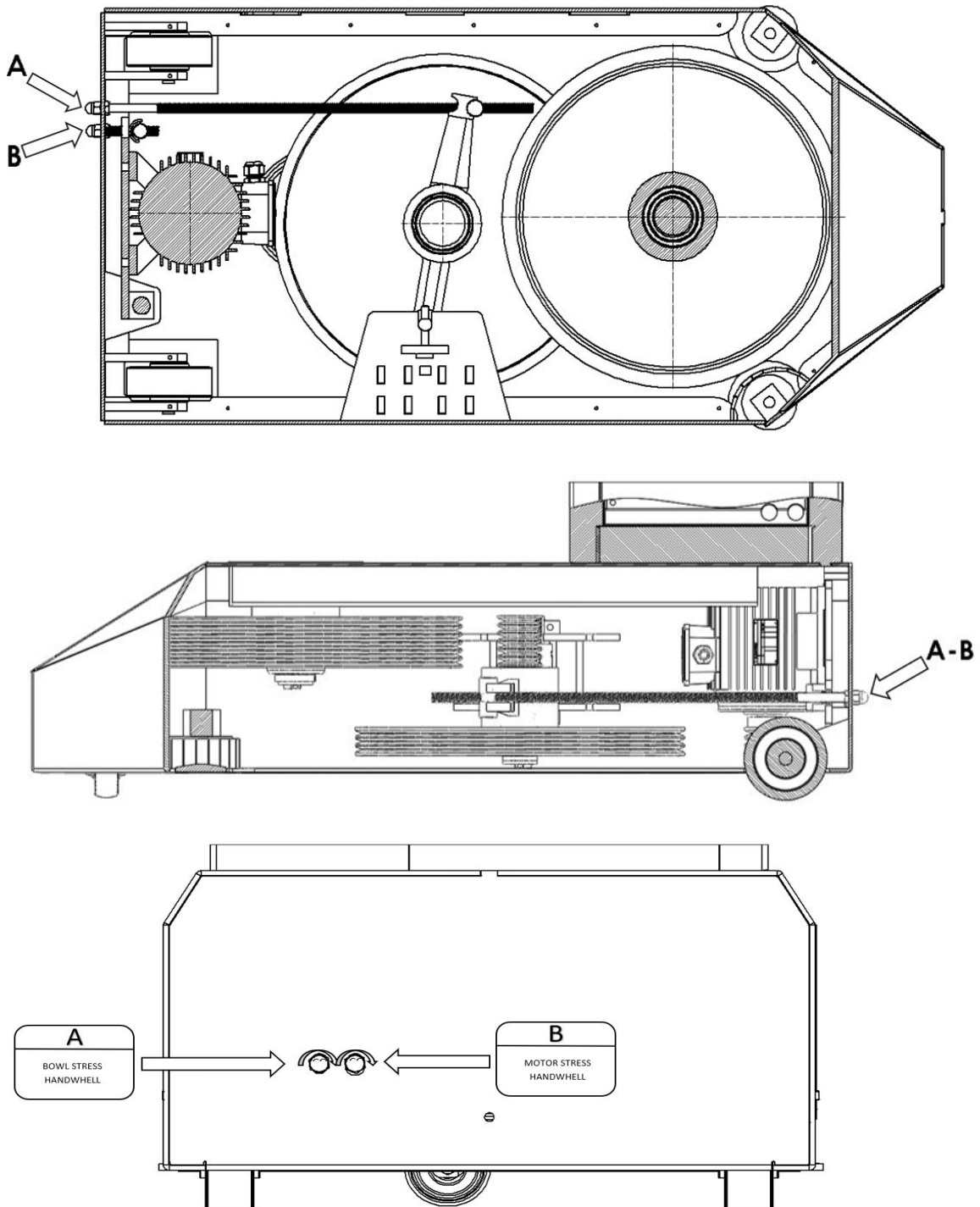
1. Lösen Sie die Schrauben (A)
2. Ziehen Sie die Gurte effektiv mit den Schrauben (B) fest.
3. Schrauben festziehen (A).

### 8.3.2 Andere Modelle

Die Gurte müssen reguliert werden, wenn während des Arbeitszyklus die Verzögerung der Spirale beobachtet wird.

1. Entfernen Sie das Kopfgehäuse.
2. Lösen Sie die vier Motorstützschrauben (pos. A), ohne sie vollständig abzuschrauben, und dann die Mutter lösen (pos. B).
3. Ziehen Sie die Gurte mit der Schraube richtig fest (pos. C) und verriegeln Sie die Mutter (pos. B).
4. Ziehen Sie die vier Motorstützschrauben an (pos. A).
5. Ersetzen Sie das Kopfgehäuse.

### 8.3.3 Schalenbewegungsgürtel Straffheit



## 8.4 Monat der Arbeit

Wenn Sie einen Monat Arbeit ändern, müssen Sie die Straffheit der Trommelbewegungsriemen erneut überprüfen und die Sauberkeit und Die Regulierung der Antriebslager für die Trommel überprüfen.

Wenn die Trommel nicht richtig mit den Lagern gestützt wird, regulieren Sie wie folgt:

- Operation 1: Lösen Sie die Schrauben Ref. 8 und bringen Sie die Halterung ein.
- Operation 2: Befestigen Sie alle losen Schrauben.

## 8.5 Alle zwei Jahre

Die Innenreinigung wird NUR von FACHPERSONAL durchgeführt.

## 8.6 Reinigung

### Routinemäßige Wartung

Jede Operation, die vom Benutzer ausgeführt werden kann, gilt als routinemäßige Wartung. Diese Eingriffe umfassen Reinigung, regelmäßige und vorbeugende Inspektionen, um einen sicheren Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

### Qualifikationen des Betreibers

Bediener: Bevor der Benutzer routinemäßige Wartungsarbeiten sicher durchführt, sollte er zunächst die Anweisungen und Empfehlungen in diesem Abschnitt sorgfältig lesen und verstehen.

## 8.7 Motorwartung

Da der Motor der Teil ist, der die Maschine zum Laufen bringt, bedarf es besonderer Pflege.

- Alle drei Monate mit Druckluft reinigen, auf diese Weise werden die Partikel, die den Durchgang blockieren und im Lüftungsausgang verbleiben, wodurch sich der Motor unnötig erwärmt, entfernt.
- Einmal im Jahr wird der Motor von einem Techniker gewartet.

### Reinigung

**Gefahr:** Reinigungsvorgänge sollten nur bei ausgeschalteter und von der Stromversorgung getrennter Maschine durchgeführt werden.

Eine regelmäßige Reinigung Ihrer Maschine sorgt für eine gute Funktionsfähigkeit. Wir empfehlen Folgendes:

- Reinigen Sie die Maschine am Ende jeder Schicht.
- Die Reinigung der Maschine hält die empfindlichsten Teile in gutem Zustand und hilft, jede Lockerung der Teile und jeden abnormalen Verschleiß zu erkennen.

Achtung: Verwenden Sie keine Wasserstrahlen, um die Bedienfelder und die elektrische Steuerbox zu reinigen.

### Reinigungsmethode

Verwenden Sie nur Wasser, um die Maschine zu reinigen. Die Verwendung von Verdünnungsmitteln oder chemischen Produkten im Allgemeinen ist verboten.

Zu reinigende Teile	Methode und Werkzeuge
Lackierter Stahl	Verwenden Sie warmes Wasser und einen lebensmittelfreundlichen Entfetter. Mit einem sauberen Tuch trocknen
Bedienfelder	Mit einem weichen, trockenen Tuch reinigen
Elektrische Teile	Reinigen Sie mit einem Staubsauger
Schüssel und Spirale	Verwenden Sie heißes Wasser und lebensmittelfreundliche Entfetter. anschließend mit einem sauberen Tuch trocknen

### Reinigungshäufigkeit

Frequenz	Zu reinigende Teile
Täglich	Reinigung der Schüssel, der Spirale und der die kontrastierende Spalte
Wöchentlich	Bedienfelder und der gesamte äußere Teil der Maschine
Monatlich	Motoren Elektrische Komponenten

Alles, was im vorherigen Abschnitt ausgeschlossen ist, benötigt keine besondere Wartung, ist aber ratsam.

- Mit Hilfe einer weichen Bürste kann der Staub, der auf den Oberflächen zurückgeblieben ist, entfernt werden. Unter keinen Umständen dürfen harthaarige, abrasive, spitze oder Metallwerkzeuge verwendet werden, da sie die Oberfläche beschädigen können.
- Um das Innere der Schüssel und die Spirale zu reinigen, verwenden Sie nur heißes Wasser.

Verwenden Sie keine giftigen Produkte, Lösungsmittel, Reizstoffe, Schleifmittel und Produkte, die die Oberflächen beschädigen können.

Es können Plastikspatel oder -kleidung verwendet werden. Achten Sie vor dem Starten der Maschine besonders darauf, dass nichts von dem für die Reinigung verwendeten Material im Schutz verbleibt.

## 9. Fehlersuche

PANNE	GRUND	LÖSUNG
<b>Maschine funktioniert nicht.</b>	Energie kommt nicht zur Maschine.	Überprüfen Sie die Versorgungsspannung.
	Versorgungssicherung durchgebrannt.	Überprüfen Sie die Sicherung.
	Motorwärme geblasen.	Warten Sie die thermische Abkühlung und schwenken Sie ein
	Leistungsschalter ist offen.	Schließen Sie den Leistungsschalter.
<b>Motorarbeitsgeräusche kommen, aber es ist nicht geeignet</b>	Auf e der Fütterungsphase fehlt.	Überprüfen Sie Phase nacheinander.
	Antriebsriemen fehlen oder sind locker	Überprüfen Sie die Riemenspannung.
	Es gibt eine Überlastung in der mechanischen Bewegung	<b>Schalten Sie die Energie aus!</b> und überprüfen Sie manuell Spiralmischwerkzeug. Informieren Sie den technischen Dienst, wenn es zu Staus kommt.
<b>Die Maschine erhält Energie, wenn die Maschine nicht aktiviert ist.</b>	Motorwärme wird geblasen	Warten Sie auf die thermische Kühlung und schalten Sie ein.
	Sicherheitsschalter sind nicht aktiv.	Stellen Sie sicher, dass die Schüssel oben und schützend geschlossen ist.
	Schalter mechanische Einstellung beschädigt oder kaputt.	Kontakt mit dem technischen Service.
	Defektes Teil im Steuerkreis (Schütz-Thermo-Taster-etc..)	Kontakt mit dem technischen Service.

## 10. Sicherheit

### 10.1 Sicherheitskriterien

Bei der Konstruktion und dem Bau dieser Maschine hat der Hersteller die Kriterien und Vorrichtungen festgelegt, die erforderlich sind, um die grundlegenden Sicherheitsanforderungen der Maschinensicherheitsrichtlinie 2006/42/EWG und nachfolgender Änderungen, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EWG und nachfolgender Änderungen sowie der Richtlinie 2004/108/EWG über die elektromagnetische Verträglichkeit und nachfolgender Änderungen zu erfüllen.

Der Hersteller empfiehlt dringend die sorgfältige Beachtung der hierin enthaltenen Anweisungen, Verfahren und Empfehlungen sowie die strikte Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften in Bezug auf die Arbeitsumgebung. Dies gilt auch für die Verwendung sowohl der richtigen persönlichen Sicherheitsausrüstung als auch der Maschinenschutzvorrichtungen.

**Gefahr:** Tragen Sie keine lose Kleidung, Krawatten, Ketten oder Uhren, die sich in den beweglichen Teilen der Maschine verfangen könnten.

**Hinweis:** Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen von Personen, Tieren oder Dingen, die durch die Nichteinhaltung der Sicherheitsregeln und/oder Empfehlungen in der mitgelieferten Dokumentation verursacht werden.

### 10.2 Gefahrenbereiche und Restrisiken

Dieses Handbuch zeigt alle Verfahren auf, bei denen Restrisiken für den Bediener bestehen. Die Restrisiken können beseitigt werden, indem die in diesem Handbuch angegebenen Verfahren sorgfältig befolgt und die empfohlene persönliche Sicherheitsausrüstung verwendet wird.







Pflicht zur Verwendung von Schutzhandschuhen.



Pflicht zur Verwendung von Schutzschuhen.



Pflicht zur Verwendung von Arbeitsschürzen.

RESTRISIKEN		
BETRIEBSSTUFE	RISIKEN	PPE to use:
<b>INSTALLATION</b>		
Bereich um die Maschine beim Bewegen Bereich, in dem die Maschine gehandhabt, verpackt oder ausgepackt wird	Gefahr, den Bediener zu treffen und zu zerquetschen	
<b>BETRIEBSSTUFE</b>	RISIKEN	Zu verwendende PSA:
<b>GEBRAUCHEN</b>		
Nutzung der Maschine	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gefahr, den Bediener zu schlagen und zu zerquetschen.</li> <li>Risiko einer Verschränkung in der Maschine Spirale (*)</li> </ul>	
<b>BETRIEBSSTUFE</b>	RISIKEN	Zu verwendende PSA:
<b>ROUTINEMÄßIGE WARTUNG</b>		
Bereiche, in denen die routinemäßige Maschinenwartung durchgeführt wird	Risiko von Schlägen und Abschürfungen.	
<b>PLANMÄßIGE WARTUNG</b>		
Bereiche, in denen die geplante Maschinenwartung durchgeführt wird	Risiko von Schlägen und Abschürfungen.	

**(\*) VORSICHT:** Wenn die Maschine zur Durchführung von Wartungsarbeiten angehalten wird, besteht die Restgefahr, dass sich beim Öffnen des Schutzgitters die Spirale durch Trägheit weiter dreht. Dieses Risiko besteht nicht, wenn die Maschine mit voll beladener Maschine arbeitet. Dies liegt daran, dass beim Öffnen des Gitters in diesem Modus die Trägheit der Spirale durch das verarbeitete Produkt (Teig) aufgehoben wird. Wenn die Maschine einen vollständigen Leerlaufzyklus durchführt, dauert es aufgrund der Trägheitskraft einige Sekunden, bis die Spirale vollständig gestoppt ist. In diesem Fall muss der Bediener beim Betreten der Risikozone vorsichtig sein.

### 10.3 Mischer Sicherheitsmaßnahmen

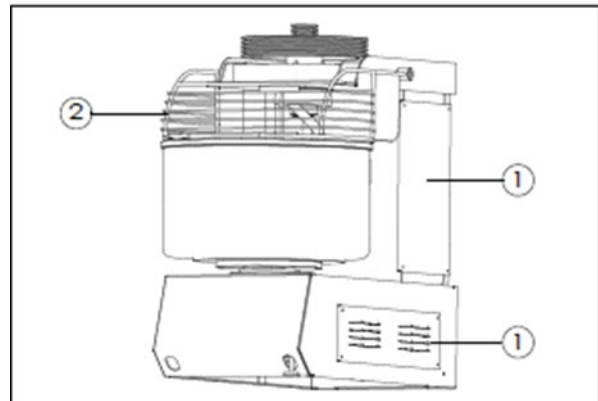
Die Sicherheitsmaßnahmen, die von der Spiralknetmaschine mit fester Schüssel verwendet werden, sind die folgenden:

Feste und bewegliche Schutzeinrichtungen

- Alle Komponenten der Kraftübertragung sind durch befestigte Schutzeinrichtungen 1 gemäß der EN 953 abgeschirmt Norm.
- Schutzgitter 2, das den Zugang zur Schüssel während des Arbeitsvorgangs verhindert.

HINWEIS Alle festen und beweglichen Abdeckungen verursachen keine Hintergedanken.

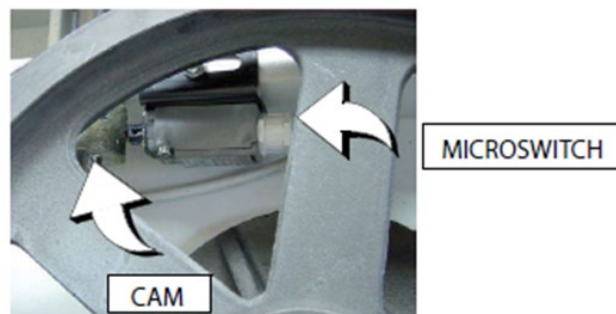
Alle beweglichen Abdeckungen, auch wenn sie geöffnet sind, sind fest mit der Maschine verbunden und können nicht entfernt.



Passive Sicherheitseinrichtungen

- Passive Sicherheitsvorrichtungen sind Geräte oder Ressourcen, die Risiken für den Bediener beseitigen oder reduzieren, ohne dass die Bediener aktiv eingreifen müssen. Endschalter-Geräte

Die Maschine ist mit dem folgenden Grenzmikroschalter ausgestattet, der über einen Nocken betätigt wird. Sein Zweck ist es, die Maschine zu stoppen, wenn das Schutzgitter geöffnet wird.

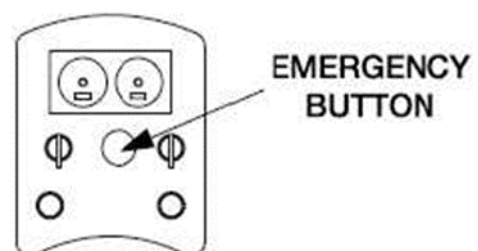


Reset- und Stromkreisschutz: Gemäß EN 60204-1 sind Mischpultkreise, Steuer- und Stromkreis durch Sicherungen geschützt. Alle elektrischen Komponenten befinden sich innerhalb der festen Protektoren und behindern so den direkten Kontakt mit ihnen.

Die Einhaltung der EN-453 garantiert die Anwendung aller darin genannten Normen (Elektrizität, Sicherheitsabstände, Akustik, elektromagnetische Verträglichkeit, Hygiene, Sauberkeit, Indikatoren usw.).

Aktive Sicherheitseinrichtungen:

Not-Aus: Der Notrufknopf befindet sich auf dem Bedienfeld und ermöglicht es dem Bediener, die Maschine im Notfall zu stoppen.



## 11. Deaktivieren des Geräts

Die Maschine muss deaktiviert werden, wenn sie das Ende ihrer technischen und betrieblichen Lebensdauer erreicht. Es sollte außer Betrieb genommen und nicht mehr für die Zwecke verwendet werden, für die es geplant und gebaut wurde, damit die Primärprodukte, aus denen es besteht, wiederverwendet werden können.

Deaktivierungsverfahren: Alle Maschinenabschaltungs- und Abbrucharbeiten müssen von entsprechend geschultem, ordnungsgemäß ausgerüstetem Personal durchgeführt werden.

1. Schalten Sie das Gerät aus
2. Trennen Sie alle Stromquellen.
  - a. Stromversorgung. Trennen Sie das Netzkabel von den Schalttafelanschlüssen.
3. Entfernen Sie die folgenden Teile:
  - a. Elektrische und elektronische Teile.
  - b. Hydraulische Installation.
  - c. nichtmetallische Teile und Bauteile.

**GEFAHR** Übergeben Sie alle fertigen Öle an das Unternehmen zur Entsorgung von Abfällen. Eliminieren Sie in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften für elektronische Komponenten, nämlich: Batterien, Kondensatoren usw. Die Maschine besteht aus nicht biologisch abbaubaren Materialien. Bringen Sie die Maschine zu einem autorisierten Pfand zur Entsorgung.

**HINWEIS** Der Hersteller haftet in keiner Weise für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die sich aus der Verwendung einzelner Maschinenteile für Funktionen oder Situationen ergeben, die sich von den ursprünglich vorgesehenen unterscheiden.

## 12. Einhaltung von Vorschriften

Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit:

**30.2014/EU**

**2014/35/EU**

**2006/42/EG**

**EN ISO 12100: 2010**

**EN ISO 13854:2019**

**EN ISO 13857: 2019**

**DE 60204-1:2018**

**EN ISO 14120:2015**

**EN 1672-2:2020**

**EN 454:2014**

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004**

- **Europäische Normen:**

EN 454 Schlägmischer. Sicherheits- und Hygienevorschriften.

**Diese Konformität wird zertifiziert durch:**

- Das CE-Konformitätszeichen, das an der Maschine angebracht ist.
- Die relative CE-Konformitätserklärung, die mit der Garantie verbunden ist,
- Diese Bedienungsanleitung, die dem Bediener ausgehändigt werden muss.

**Schutzindizes gemäß der Norm EN 60529-2000:**

- IP54 elektrische Steuerungen.
- IP32 Gesamtmaschine.

**Integrale Sicherheit:**

- Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen Vorschriften und Normen, auf die Bezug genommen wird über.
- Vor der Verwendung der Maschine muss der Bediener in seiner Verwendung und über mögliche Restrisiken informiert.

**Lebensmittelhygiene:**

Die Maschine besteht aus Materialien, die den folgenden Vorschriften und Normen entsprechen:

- Norm EN 60204-1: Objekte aus Aluminiumgusslegierung in Kontakt mit Lebensmitteln.

Die Oberflächen des Lebensmittelbereichs sind glatt und leicht zu reinigen. Verwenden Sie Reinigungsmittel, die für die Lebensmittelhygiene zugelassen sind, und beachten Sie die Anweisungen für ihre Verwendung.

## 1. Avertissement

Lisez ce manuel d'instructions avant d'allumer la machine. Conservez ce manuel d'instructions avec l'appareil pour une consultation ultérieure. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et pour celle des autres. Veuillez les lire attentivement avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. L'appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié et formé pour l'utiliser.

Toute modification qui peut être nécessaire sur le système électrique pour permettre l'installation de l'appareil doit être effectuée uniquement par du personnel compétent.

Il est dangereux de modifier ou de tenter de modifier les caractéristiques de cet appareil. Démarrage. Cet appareil doit être mis à la terre pour votre protection afin d'éviter le risque de décharges électriques. Il doit être connecté directement à la borne de terre de l'armoire de commande. Le câble de terre ne doit pas être coupé ou déconnecté de la machine.

L'introduction d'un objet ou d'un corps étranger autre que celui nécessaire à la fabrication de la pâte est totalement interdite.

Avant de faire des travaux d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil du secteur électrique et laissez-le refroidir. La puissance acoustique émise par la machine est inférieure à 70 dB.

**NOTE:** Le fabricant ne sera pas tenu responsable de ce qui suit :

- Installation incorrecte de la machine
- Utilisation de pièces de rechange non d'origine
- Problèmes d'alimentation électrique
- Modifications non autorisées
- Manque d'entretien quotidien
- Utilisation incorrecte et/ou incorrecte de la machine
- Utilisation non conforme selon la réglementation en vigueur dans le pays où la machine sera installée.

## 2. Instructions de pré assemblage

### 2.1 Stockage et transport

La machine a été envoyée entièrement assemblée et emballée sur une plate-forme en bois avec un emballage en plastique pour protéger l'appareil d'une éventuelle exposition sporadique à la pluie.

La machine doit être transportée dans un véhicule complètement fermé avec plate-forme et ne doit pas être laissée à l'extérieur. Dans tous les cas, les opérations d'emballage et de fixation des différents accessoires de la machine doivent être effectuées avant le transport et le déplacement.

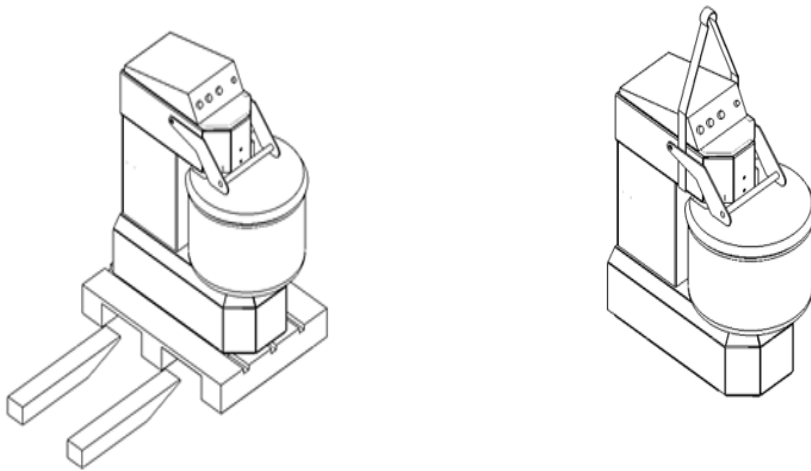
**FAITES ATTENTION À TOUT MOMENT LORS DU DÉCHARGEMENT DE LA MACHINE CAR L'EMBALLAGE ET LA MACHINE ELLE-MÊME POURRAIENT ÊTRE ENDOMMAGÉS.**

Le déchargement du mélangeur à deux bras du camion ou du mode de transport utilisé doit être effectué à l'aide d'un chariot élévateur, d'une grue roulante ou d'un derrick, mais si deux systèmes sont disponibles, le premier système doit être utilisé.

**CHARIOT ÉLÉVATEUR:** Placez les fourches du camion sous la palette d'emballage, aussi loin que possible. Soulevez doucement les fourches et placez la machine emballée sur le sol, puis déballez. Si les fourches du camion ne semblent pas aller assez loin, une autre méthode de déchargement doit être envisagée.

**ROLLING CRANE:** Passez les élingons sous l'emballage du mélangeur à deux bras; insérez les poignées de l'élingage sur le crochet de la grue, en veillant à ce qu'il soit bien soutenu afin qu'il ne tombe pas. Ensuite, placez la machine sur le sol et déballez. Gardez à l'esprit que le centre de gravité de la machine est situé près du corps principal de la machine.





### 2.1.1 Déballage

Le mélangeur à deux bras est enveloppé dans une couche de plastique collante (film rétractile), ce qui empêche la saleté et la poussière de s'intéresser à l'intérieur pendant le transport. Il est ensuite attaché à la palette avec un cerclage en NYLON VERT et des PLANCHES EN BOIS qui empêchent tout mouvement de la machine à l'intérieur de l'emballage. Enfin, il est ensuite placé à l'intérieur d'une cage en bois spécialement conçue pour son transport.

Le déballage doit être effectué de la manière suivante:

- Placez la machine emballée totalement à plat sur le sol.
- Retirez les ongles qui maintiennent la partie inférieure de la cage avec la palette d'emballage.
- Soulevez la partie supérieure de la cage à l'aide d'un chariot élévateur ou d'une grue roulante.
- Coupez le cerclage EN NYLON VERT et retirez les planches, la machine peut être retirée de la palette.
- Retirez le revêtement du film rétractile.
- Placez les élingons sur la tête de la plaque de lit de la machine et abaissez-la sur le sol.

### 2.1.2 Site

La machine doit être placée dans un endroit léger et accessible, où l'opérateur peut se déplacer librement sans difficulté.

## 2.2 Conditions d'utilisation

La machine est fabriquée pour être utilisée à l'intérieur. Il n'est pas conçu pour fonctionner à l'extérieur. Il doit être protégé des chutes d'eau.

### **ATTENTION!**

Stockage de la machine : -25°C à +50°C  
 Température ambiante pendant le fonctionnement : +4°C à +40°C.

Cette machine est destinée à un usage professionnel et doit être utilisée par du personnel formé pour l'utiliser, la nettoyer et l'entretenir, en termes de fiabilité et de sécurité.

Utiliser la machine dans des locaux suffisamment éclairés (voir la norme technique applicable pour le pays d'utilisation. En Europe, voir la norme EN 12464-1)

Lors de la manipulation de la machine, vérifiez toujours que les pièces saisies ne sont pas des éléments mobiles: risque de chute et de blessure aux membres inférieurs.

La machine n'est pas conçue pour être utilisée dans des atmosphères explosives.

### 2.2.1 Positionnement de la machine

La machine est placée directement sur le sol, ce qui garantit que celui-ci est complètement plat. Il n'a pas besoin d'être fixé au sol.

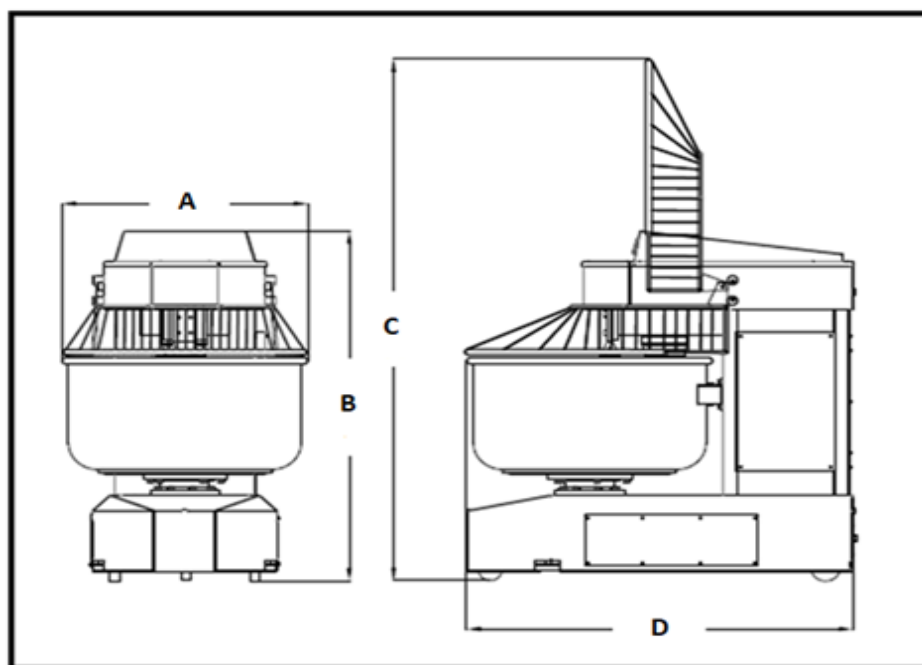
L'arrière de la machine doit être à 35 cm du mur pour permettre le relèvement de l'unité de protection ainsi que l'aération des grilles de ventilation du moteur.

### 2.2.2 Position de l'opérateur

Pour un maximum de sécurité et de confort et pour que la machine fonctionne correctement, les opérateurs doivent se placer du côté de l'opération, ici l'opérateur peut facilement atteindre l'arrêt d'urgence et le reste des commandes.

Pour l'opération finale de retrait de la pâte, l'opérateur doit se tenir devant le bol une fois la protection ouverte.

## 3. Dimensions générales



Modèle	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	Poids (kg)
ISM 10	300	650	800	650	60
ISM 25	400	800	950	950	120
ISM 35	480	1000	1150	950	140
ISM 50	540	1100	1250	1000	160
ISM 60	300	650	800	650	180
ISM 75	400	800	950	950	280
ISM 100	480	1000	1150	950	400
ISM 200	850	1400	1600	1350	550

## 4. Caractéristiques techniques

Les spécifications techniques des capacités et des puissances électriques des machines sont détaillées ci-dessous.

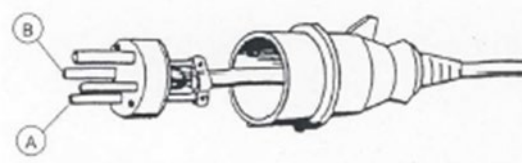
Modèle	Capacité de pétrissage (kg)	Capacité de farine (kg)	Puissance du bol électrique (kW)	Puissance électrique en spirale (kW)
ISM 10-32	6	4	-	0,3 – 0,4
ISM 10-VE	6	4	-	0,37
ISM 25-32	15	10	-	0,6 – 0,9
ISM 25-VE	15	10	-	1,5
ISM 35-32	22,5	15	-	0,6 – 0,9
ISM 35-VE	22,5	15	-	1,5
ISM 50-32	30	20	-	0,75 – 1,1
ISM 50-VE	30	20	-	2,2
ISM 60-32	30	20	0	1,5 – 2,5
ISM 60-32S	30	20	0,55 kW	1,5 – 2,5
ISM 75-32	45	30	0	1,5 – 2,5
ISM 75-32S	45	30	0,55 kW	1,5 – 2,5
ISM 100-32	75	50	0	3,5-6 kW
ISM 100-32 S	75	50	0,75 kW	3,5-6 kW
ISM 200-32 S	120	80	0,75 kW	3,5-6 kW

## 5. Connexion électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par des professionnels agréés, conformément aux normes en vigueur dans le pays où la machine est installée. Les locaux doivent être équipés du disjoncteur adéquat pour la charge totale. L'appareil doit être équipé d'une fiche d'alimentation pour la déconnexion.

Avant de travailler sur une partie électrique de la machine, la fiche doit être déconnectée de l'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

L'équipement électrique qui compose la machine a été construit conformément aux normes en vigueur sur la sécurité des machines - Équipement électrique des machines EN 60204-1. Appliquez le câble de connexion de la machine à une fiche de fixation adaptée au dispositif de déconnexion installé et branchez-le dans la prise. Conformément aux instructions d'utilisation, démarrez la machine et vérifiez que la spirale tourne dans la direction indiquée par la flèche positionnée sur le couvercle du support en spirale. Sinon, inversez la position des fils biphasés dans la fiche: par exemple, fil A à poteau B ou vice versa. La machine ne nécessite aucun autre type de préparation et est prête à l'emploi.



## ATTENTION!

Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux bonnes pratiques professionnelles par une personne qualifiée et autorisée (voir les normes et la législation en vigueur dans le pays d'installation).

Si un adaptateur est utilisé sur la prise, il faut vérifier que les caractéristiques électriques de cet adaptateur ne sont pas inférieures que ceux de la machine. N'utilisez pas plusieurs prises.

L'alimentation CA de la machine doit respecter les conditions suivantes.

- Variation de tension maximale :  $\pm 5\%$
- Variation de fréquence maximale:  $\pm 1\%$  sur une base continue,  $\pm 2\%$  sur de courtes périodes

**ATTENTION: l'installation électrique doit être conforme (pour la conception, la création et la maintenance) aux exigences légales et standard du pays où il est utilisé.**

Vérifiez que la tension du secteur électrique, la valeur indiquée sur la plaque de spécification et l'étiquette sur le câble d'alimentation sont les mêmes.

- L'alimentation électrique de la machine doit être protégée contre les surtensions (courts-circuits et surtensions) à l'aide de fusibles ou de relais thermiques de la jauge appropriée par rapport au lieu d'installation et aux spécifications de la machine.

**ATTENTION: En ce qui concerne la protection contre le contact indirect (en fonction du type d'alimentation fournie et de la connexion des parties conductrices exposées au circuit de protection équipotentiel), se référer au point 6.3.3 de la norme EN 60204-1 (IEC 60204-1) avec l'utilisation de dispositifs de protection pour l'arrêt automatique de l'alimentation en cas de défaut d'isolation avec un TN ou un TT, , ou pour le système informatique, avec l'utilisation d'un contrôleur d'isolation permanent ou de différentiels pour l'arrêt automatique. Les exigences de la CEI 60364-4-41, 413.1 doivent s'appliquer à cette protection.**

**ATTENTION: Le non-respect de ces instructions signifie que le client court le risque de défaillance de la machine et / ou d'accidents dus à des contacts directs ou indirects.**

### 5.1 Terre

Vérifiez l'efficacité de la mise à la terre sur l'installation elle-même. Le câble de mise à la terre ne doit pas être avec les conduites de gaz ou d'eau ou avec des câbles téléphoniques. Connectez la fiche et les câbles de mise à la terre respectifs conformément aux normes électriques locales.

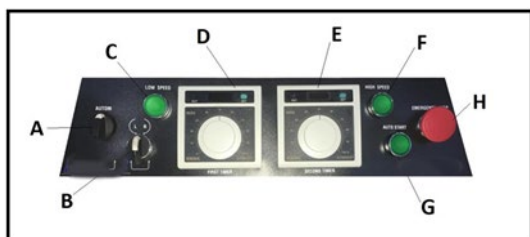
### 5.2 Avertissements

Toute opération nécessitant l'accès aux pièces sous tension doit être effectuée par un TECHNICIEN ÉLECTRICIEN qualifié, et la procédure suivante doit être effectuée.

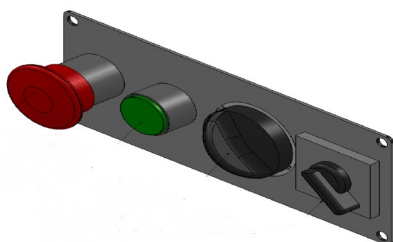
- Interrupteur de la machine.
- Débranchez l'électricité au niveau de l'interrupteur secteur.
- Retirez la fiche de la prise.
- Effectuer les travaux d'entretien ou de réparation.
- Connectez la machine à l'alimentation secteur.

## 6. Fonctionnement du mélangeur

### 6.1 Commandes de machine



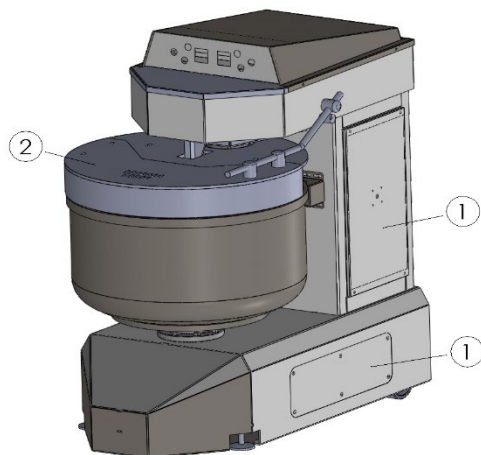
A	Sélecteur à deux positions	Sélecteur de mode Automatique / Manuel
B	Sélecteur à trois positions	Nous permet de choisir la rotation du bol
C	Premier bouton de vitesse	Appuyer sur activera la rotation à la première vitesse
D	Minuteur	Minuterie de première vitesse
E	Minuteur	Minuterie de deuxième vitesse
F	Deuxième bouton Vitesse	Appuyer sur la rotation activera la rotation à la deuxième vitesse
G	Démarrage automatique	Appuyer pour activer le cycle de mélange automatique
H	Bouton-poussoir rouge	Bouton d'urgence: appuyez sur la machine d'arrêt immédiatement.



- Arrêt d'urgence (Bouton Champignon Rouge) : Arrête le fonctionnement. Tournez le bouton et ré-utilisez-le.
- Démarrer (bouton vert) : Permet de démarrer le fonctionnement de la machine.
- Relais temporel (minuterie) : Permet de faire fonctionner la machine en temps défini, et s'arrête automatiquement à la fin du cycle.
- Commutateur de protection: Permet de ne pas fonctionner si le protecteur n'est pas fermé. Il est conçu pour la sécurité de l'opérateur.
- Interrupteur de bol: Fournit un non-fonctionnement si le bol n'est pas en position de fonctionnement.

### 6.2 General Circuit Breaker

Pour alimenter le panneau de commande de la machine, tournez l'interrupteur principal sur « I »



## 7. Comment utiliser le mélangeur

REMARQUE: Lors de la lecture de ce chapitre, reportez-vous aux images des panneaux de commande données dans le chapitre Fonctionnement.

### 7.1 Qualification de l'opérateur

La machine ne doit être utilisée que par du personnel formé, qualifié et autorisé qui a lu et compris les informations contenues dans ce manuel.

### 7.2 Station de travail

La Fig. Le poste de travail indique la zone de travail dans laquelle l'opérateur peut utiliser la machine en toute sécurité. La position de commande de la machine se trouve devant la console de commande à partir de laquelle l'opérateur gère tous les paramètres de traitement.



### 7.3 Commande

Chargement de la machine

Soulevez la protection et, selon la recette, versez les ingrédients dans le bol sans dépasser la capacité maximale de mélange de la pâte. Les ingrédients peuvent être mis dans n'importe quel ordre.

Réglage des commandes

Réglez les temps de travail pour les première et deuxième vitesses des appareils de chronométrage concernés.

Opération

Allumez l'interrupteur principal pour mettre sous tension la carte d'alimentation, abaissez le protecteur de sécurité, sélectionnez le sens de rotation du bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir la flèche) pour une utilisation standard des machines et appuyez sur le bouton Fig. Contrôles.

### PRUDENCE

Si la machine est arrêtée pour effectuer l'entretien, il existe un risque résiduel que lorsque la grille de protection est ouverte, la spirale continue à tourner par inertie. Ce risque n'est pas présent si la machine fonctionne à pleine charge. En effet, lorsque la grille est ouverte dans ce mode, l'inertie de la spirale sera annulée par le produit traité (pâte). De plus, si la machine effectue un cycle de ralenti complet, la spirale mettra quelques secondes à s'arrêter complètement en raison de la force d'inertie. Dans ce cas, l'opérateur doit faire attention lorsqu'il pénètre dans la zone à risque.

REMARQUE: Faites pivoter le bol dans le sens des aiguilles d'une montre (sélecteur 2 commandes) pour de petites quantités de pâte.

### 7.4 Procédure d'arrêt standard

Procédure d'arrêt:

1. Assurez-vous que le cycle de travail est terminé.
2. Tournez l'interrupteur principal en position 0.

### 7.5 Arrêt d'urgence

Appuyez sur le bouton EMERGENCY pour arrêter la machine en cas d'urgence :

- La machine s'arrête.
- Le bouton d'urgence reste bloqué.

### 7.6 Redémarrage de la machine après un arrêt d'urgence manuel

1. Éliminez la cause de l'arrêt d'urgence.
2. Relâchez le bouton EMERGENCY.
3. La machine est maintenant prête à être utilisée à nouveau.

## 7.7 Éteindre la machine

Pour éteindre la machine :

1. Tournez l'interrupteur principal en position 0.
2. Tournez l'interrupteur à couteau situé en amont du câble d'alimentation extérieur jusqu'à la position 0.

## 8. Entretien

**IMPORTANT:** Les travaux de réparation et d'entretien doivent être effectués par le service technique officiel de Combisteel BV ou ceux qu'ils autorisent.

**IMPORTANT:** Avant d'effectuer des opérations d'entretien, de nettoyage ou de réparation sur la partie électrique de l'appareil, l'alimentation électrique doit être déconnectée au niveau de l'interrupteur secteur et l'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique. Dans la mesure du possible, le travail doit être effectué avec la machine déconnectée et sans tension. Pour toutes les opérations qui pourraient être dangereuses, l'opérateur doit avoir la possibilité de vérifier que la fiche reste toujours retirée de l'alimentation électrique. Si la machine s'arrête pour effectuer la maintenance, il existe un risque résiduel lors de l'ouverture de la grille de protection en spirale que celle-ci continue à tourner à inertie. Ce risque n'existe pas si la machine fonctionne à pleine charge, car dans ce cas, l'inertie de la spirale lors de l'ouverture de la grille sera annulée par le produit en cours de préparation (pétrissage). De plus, si la machine effectue un cycle de travail à vide, il est possible que la spirale, en raison de l'inertie, prenne quelques secondes pour s'arrêter complètement. Dans ce cas, l'opérateur doit faire très attention lorsqu'il accède à la zone dangereuse.

### 8.1 Lorsque la machine est neuve

La machine doit être testée avec un peu de produit afin que les éventuels résidus de fabrication puissent être éliminés avant de commencer la phase de production.

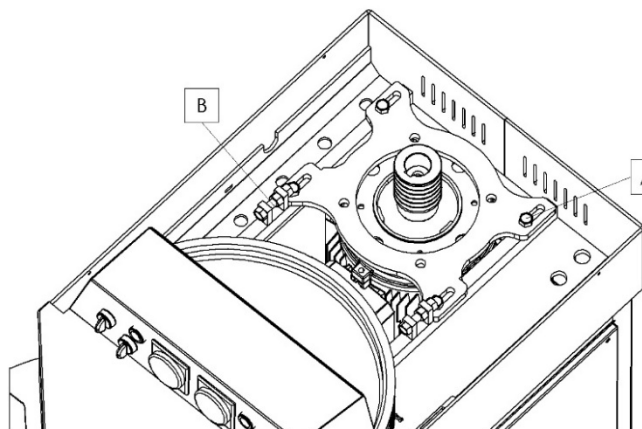
### 8.2 Opérations quotidiennes

Nettoyez à l'aide d'eau chaude et d'un dégraissant sans danger pour les aliments, et séchez avec un chiffon propre., après les parties de travail de chaque jour qui entrent en contact direct avec la pâte.: colonne de contacts, spirale et bol.

### 8.3 15 heures de travail

Vérifiez la tension des courroies de transmission à mouvement en spirale et la tension des courroies de transmission à mouvement de bol.

#### 8.3.1 Mouvements en spirale ceintures tendues



Les courroies doivent être réglées si, pendant le cycle de travail, la décélération de la spirale est observée.

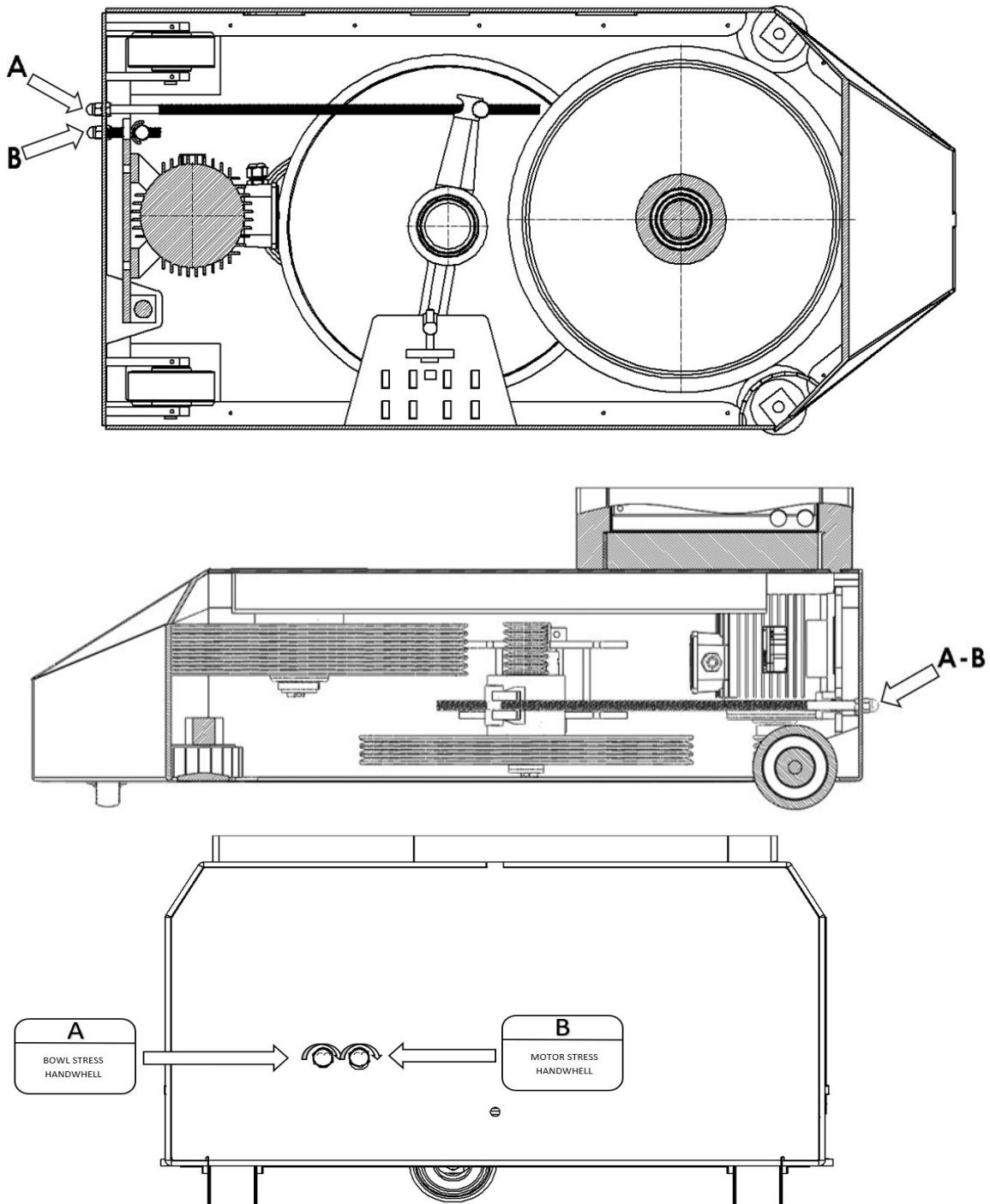
1. Relâchez les vis (A)
2. Serrez les courroies efficacement à l'aide des vis (B).
3. Serrez les vis (A).

### 8.3.2 Autres modèles

Les courroies doivent être régulées si, pendant le cycle de travail, la décélération de la spirale est observée.

1. Retirez le boîtier de la tête.
2. Relâchez les quatre vis de support du moteur (pos. A), sans dévisser complètement, puis desserrer l'écrou (pos. B).
3. Serrez correctement les courroies à l'aide de la vis (pos. C) et verrouillez l'écrou (pos. B).
4. Serrez les quatre vis de support du moteur (pos. A).
5. Remplacez le boîtier de tête .

### 8.3.3 Tapis de mouvement de bol tendu





## 8.4 Mois de travail

Alternez un mois de travail, vous devez vérifier à nouveau la tension des courroies de mouvement du bol et vérifier le nettoyage et la régulation des roulements d'entraînement pour le bol.

Si le bol n'est pas correctement soutenu par les roulements, réglez comme décrit ci-dessous:

- Opération 1 : relâchez les vis réf. 8 et apportez le support.
- Opération 2 : fixer toutes les vis desserrées.

## 8.5 Tous les deux ans

Le nettoyage interne sera effectué UNIQUEMENT par du PERSONNEL SPÉCIALISÉ.

## 8.6 Nettoyage

### Entretien de routine

Toute opération pouvant être effectuée par l'utilisateur est considérée comme une maintenance de routine. Ces interventions comprennent le nettoyage, les inspections régulières et préventives effectuées pour assurer un fonctionnement sûr de la machine.

### Qualifications de l'opérateur

Opérateur : Avant d'effectuer l'entretien de routine en toute sécurité, l'utilisateur doit d'abord lire attentivement et comprendre les instructions et les recommandations données dans cette section.

## 8.7 Entretien des moteurs

Comme le moteur est la partie qui fait fonctionner la machine, il nécessite des soins particuliers.

- Nettoyez tous les trois mois avec de l'air comprimé, de cette façon les particules qui bloquent le passage et restent dans la sortie de ventilation provoquant le réchauffement inutile du moteur, seront délogées.
- Une fois par an, le moteur sera entretenu par un technicien.

### Nettoyage

**Danger:** Les opérations de nettoyage ne doivent être effectuées qu'avec la machine éteinte et déconnectée des alimentations électriques.

Un nettoyage régulier de votre machine assurera son bon état de fonctionnement.

Nous recommandons ce qui suit :

- Nettoyez la machine à la fin de chaque quart de travail.
- Le nettoyage de la machine maintient les pièces les plus délicates en bon état de fonctionnement et aide à repérer tout desserrage des pièces et toute usure anormale.

Attention : N'utilisez pas de jets d'eau pour nettoyer les panneaux de commande et le boîtier de commande électrique.

### Méthode de nettoyage

N'utilisez de l'eau que pour nettoyer la machine. L'utilisation de diluants ou de produits chimiques en général est interdite.

Pièces à nettoyer	Méthode et outils
Acier peint	Utilisez de l'eau tiède et un dégraissant respectueux de la nourriture. Sécher avec un chiffon propre
Panneaux de contrôle	Nettoyez avec un chiffon doux et sec
Pièces électriques	Nettoyer à l'aide d'un aspirateur
Bol et spirale	Utilisez de l'eau chaude et un dégraissant alimentaire. Puis sécher à l'aide d'un chiffon propre

## Fréquence de nettoyage

Fréquence	Pièces à nettoyer
Quotidien	Nettoyage du bol, de la spirale et de la colonne contrastante
Hebdomadaire	Panneaux de commande et toute la partie extérieure de la machine
Mensuel	Moteurs
Mensuel	Composants électriques

Tout ce qui est exclu dans la section précédente ne nécessite pas d'entretien spécial, mais il est conseillé.

- À l'aide d'une brosse douce, la poussière laissée sur les surfaces peut être enlevée. En aucun cas, des brosses à cheveux dures, des outils abrasifs, pointus ou métalliques ne peuvent être utilisés car ils pourraient endommager la surface.
- Pour nettoyer l'intérieur du bol et la spirale, utilisez uniquement de l'eau chaude.

N'utilisez pas de produits toxiques, de solvants, d'irritants, d'abrasifs et de produits susceptibles d'endommager les surfaces.

Des spatules ou des vêtements en plastique peuvent être utilisés. Avant de démarrer la machine, faites particulièrement attention à ce qu'aucun matériau utilisé pour le nettoyage n'ait été laissé à l'intérieur de la protection.

## 9. Recherche de pannes

PANNE	RAISON	SOLUTION
<b>La machine ne fonctionne pas.</b>	L'énergie ne vient pas à la machine.	Vérifiez la tension d'alimentation.
	Fusible d'alimentation soufflé.	Vérifiez le fusible.
	Soufflage de chaleur du moteur.	Attendez à froid thermiquement et switch on
	Le disjoncteur est ouvert.	Fermez le disjoncteur.
<b>Le bruit de fonctionnement du moteur arrive, mais il ne convient pas</b>	Sur de la phase d'alimentation est manquant.	Vérifiez la phase une par une.
	Les courroies d'entraînement sont manquantes ou desserrées	Vérifiez la tension de la courroie.
	Il y a une congestion dans le mouvement mécanique	<b>Éteignez l'énergie!</b> et vérifiez manuellement l'outil de mélange spirale. Informez le service technique en cas de congestion.
<b>La machine reçoit de l'énergie si la machine n'est pas activée.</b>	La chaleur du moteur est soufflée	Attendez le refroidissement thermique et allumez-
	Les interrupteurs de sécurité ne sont pas actifs.	Assurez-vous que le bol est au-dessus et protecteur fermé.
	Réglage mécanique de l'interrupteur endommagé ou cassé.	Contact avec le service technique.
	Pièce défectueuse dans le circuit de commande (contacteur-thermique-bouton-etc..)	Contact avec le service technique.

## 10. Sécurité

### 10.1 Critères de sécurité

Au cours de la conception et de la construction de cette machine, le fabricant a adopté les critères et les dispositifs nécessaires pour satisfaire aux exigences essentielles de sécurité imposées par la directive 2006/42/CEE sur la sécurité des machines et ses modifications ultérieures, par la directive basse tension 2006/95/CEE et ses modifications ultérieures, ainsi que par la directive sur la compatibilité électromagnétique 2004/108/CEE et ses modifications ultérieures.

Le fabricant recommande fortement une observation attentive des instructions, procédures et recommandations contenues dans le présent document ainsi qu'une observation stricte des règles de sécurité en vigueur concernant l'environnement de travail. Cela s'applique également à l'utilisation à la fois de l'équipement de sécurité individuelle approprié et des dispositifs de protection des machines.

**Danger:** Ne portez pas de vêtements amples, de cravates, de chaînes ou de montres qui pourraient se coincer dans les parties mobiles de la machine.

**Remarque:** Le fabricant ne sera pas responsable des dommages ou blessures causés aux personnes, aux animaux ou aux choses par le non-respect des règles de sécurité et / ou des recommandations données dans la documentation fournie.

### 10.2 Zones dangereuses et risques résiduels

Ce manuel indique toutes les procédures au cours desquelles des risques résiduels pour l'opérateur sont présents. Les risques résiduels peuvent être éliminés en suivant attentivement les procédures indiquées dans ce manuel et en utilisant l'équipement de sécurité personnelle recommandé.







Obligation d'utiliser des gants de protection.



Obligation d'utiliser des chaussures de protection.



Obligation d'utiliser des tabliers de travail.

RISQUES RÉSIDUELS		
STADE D'EXPLOITATION	RISQUES	EPI à utiliser :
<b>INSTALLATION</b>		
Zone autour de la machine lors du déplacement Zone dans laquelle la machine est manipulée, emballée ou déballée	Risque de frapper et d'écraser l'opérateur	
<b>STADE D'EXPLOITATION</b>	RISQUES	EPI à utiliser :
<b>UTILISER</b>		
Utilisation de la machine	<ul style="list-style-type: none"> <li>Risque de frapper et d'écraser l'opérateur.</li> <li>Risque d'enchevêtrement dans la machine spirale (*)</li> </ul>	
<b>STADE D'EXPLOITATION</b>	RISQUES	EPI à utiliser :
<b>ENTRETIEN DE ROUTINE</b>		
Domaines dans lesquels l'entretien de routine des machines est effectué	Risque de coups et d'abrasions.	
<b>MAINTENANCE PLANIFIÉE</b>	Risque de coups et d'abrasions.	
Zones dans lesquelles la maintenance programmée des machines est effectuée		

**(\*) ATTENTION** : Si la machine est arrêtée pour effectuer l'entretien, il existe un risque résiduel que lorsque la grille de protection est ouverte, la spirale continue à tourner par inertie. Ce risque n'est pas présent si la machine fonctionne à pleine charge. En effet, lorsque la grille est ouverte dans ce mode, l'inertie de la spirale sera annulée par le produit traité (pâte). De plus, si la machine effectue un cycle de ralenti complet, la spirale mettra quelques secondes à s'arrêter complètement en raison de la force d'inertie. Dans ce cas, l'opérateur doit faire attention lorsqu'il pénètre dans la zone à risque.

### 10.3 Mélangeur Mesures de sécurité

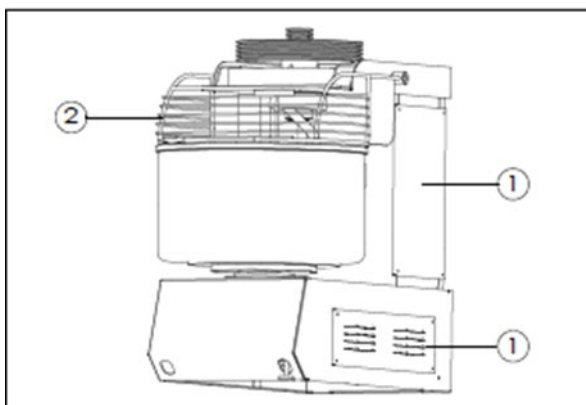
Les mesures de sécurité utilisées par la machine à pétrir en spirale avec bol fixe sont les suivantes:

Protecteurs fixes et mobiles

- Tous les composants de transmission de puissance sont protégés par des protecteurs fixes 1, conformément à la norme EN 953 standard.
- Grille de protection 2 qui empêche l'accès au bol pendant le processus de travail.

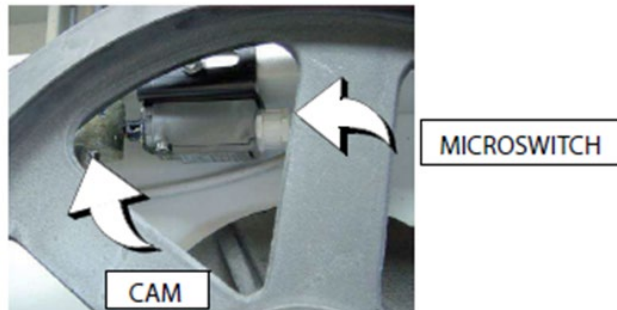
NOTE Tous les couvercles fixes et mobiles ne causent pas d'arrière-cour.

Tous les couvercles mobiles, y compris lorsqu'ils sont ouverts, sont fermement fixés à la machine et ne peuvent pas être Enlevé.



Dispositifs de sécurité passive

- Les dispositifs de sécurité passive sont des dispositifs ou des ressources qui éliminent ou réduisent les risques pour les opérateurs sans aucune intervention active des opérateurs. Interrupteurs de fin de course  
La machine est équipée du micro commutateur de limite suivant actionné au moyen d'une came. Son but est d'arrêter la machine si la grille de protection est ouverte.

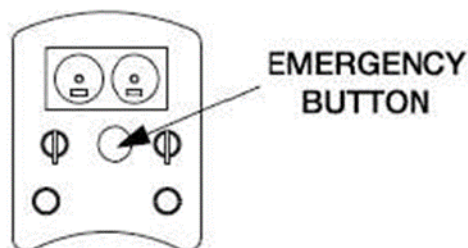


Réinitialisation et protection des circuits: Conformément à la norme EN 60204-1, les circuits de mélangeur, le circuit de commande et le circuit d'alimentation sont protégés par des fusibles. Tous les composants électriques se trouvent à l'intérieur des protecteurs fixes, empêchant ainsi le contact direct avec eux.

Le respect de la norme EN-453 garantit l'application de toutes les normes qui y sont mentionnées (électricité, distances de sécurité, acoustique, compatibilité électromagnétique, hygiène, propreté, indicateurs, etc.)

Dispositifs de sécurité active :

Arrêt d'urgence: Le bouton d'urgence est situé sur le panneau de commande et permet à l'opérateur d'arrêter la machine en cas d'urgence.



## 11. Désactivation de la machine

La machine doit être désactivée lorsqu'elle arrive en fin de vie technique et opérationnelle. Il devrait être mis hors service et ne plus être utilisé aux fins pour lesquelles il a été planifié et construit, ce qui permettrait la réutilisation éventuelle des produits primaires dont il est constitué.

Procédure de désactivation :

Toutes les opérations de désactivation et de démolition des machines doivent être effectuées par un personnel dûment formé et correctement équipé.

1. Éteignez la machine

2. Débranchez toutes les sources d'alimentation électrique.

A. Alimentation électrique. Débranchez le câble d'alimentation des bornes du tableau.

3. Retirez les parties suivantes :

A. Pièces électriques et électroniques.

b. Installation hydraulique.

c. Pièces et composants non métalliques.

**HAZARD** Remettez toutes les huiles finies à l'entreprise pour l'élimination des déchets. Éliminez conformément à la réglementation en vigueur sur les composants électroniques, à savoir: batteries, condensateurs, etc. La machine est fabriquée à partir de matériaux non biodégradables. Apportez la machine à un dépôt autorisé pour élimination.

**NOTE** le fabricant n'est en aucun cas responsable des dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux objets résultant de l'utilisation de pièces de machines individuelles pour des fonctions ou des situations différentes de celles initialement envisagées.

## 12. Conformité à la réglementation

La machine a été conçue et fabriquée dans le respect de:

2014/30/UE

2014/35/UE

2006/42/CE

EN ISO 12100: 2010

EN ISO 13854:2019

EN ISO 13857: 2019

EN 60204-1:2018

EN ISO 14120: 2015

EN 1672-2:2020

EN 454:2014

RÈGLEMENT (CE) No 1935/2004

- Normes européennes:

EN 454 Mélangeurs batteurs. Règles de sécurité et d'hygiène.

**Cette conformité est certifiée par :**

- Le marquage de conformité CE apposé sur la machine.

- La déclaration de conformité CE relative associée à la garantie,

- Ce manuel d'instructions, qui doit être remis à l'opérateur.

**Indices de protection selon la norme EN 60529-2000:**

- Commandes électriques IP54.

- IP32 machine globale.

**Sécurité intégrale :**

- La machine a été conçue et fabriquée en conformité avec les règlements et normes pertinents mentionnés au-dessus.

- Avant d'utiliser la machine, l'opérateur doit être formé à son et informé de tout risque résiduel éventuel.

**Hygiène alimentaire:**

La machine est fabriquée à partir de matériaux conformes aux réglementations et normes suivantes:

- Norme EN 60204-1 : objets en alliage d'aluminium moulé en contact avec des denrées alimentaires.

Les surfaces de la zone alimentaire sont lisses et faciles à nettoyer. Utilisez des détergents approuvés pour l'hygiène alimentaire et respectez les instructions pour leur utilisation.