



Dough Mixer

User Manual



Models:

7485.0078 – 7485.0080 – 7485.0085 – 7485.0090 – 7485.0095 – 7485.0100 – 7485.0110
7485.0178 – 7485.0180 – 7485.0185 – 7485.0190 – 7485.0195 – 7485.0197

CONTENT



1. MARKING PLATE.....	4
1.1 SERIAL LABEL	4
2. GENERAL INFORMATION.....	4
2.1 THE IMPORTANCE OF THE MANUAL.....	4
2.2 WARRANTY	4
2.3 NOISE INFORMATION	4
2.4 SAFETY WARNINGS	4
2.5 RESIDUAL RISKS	5
3. TECHNICAL DATA.....	6
3.1 CHARACTERISTICS OF THE MACHINE.....	6
3.2 USE LIMITATION.....	6
4. INSTALLATION	6
4.1 REQUIREMENTS TO BE USED	6
4.2 INSTALLATION	7
4.3 ELECTRIC CONNECTION	7
5. FUNCTIONING.....	7
5.1 SAFETY DEVICES.....	7
5.2 CONTROL DEVICES.....	8
5.3 USE OF MACHINE.....	9
5.4 ADVICE TO CORRECTLY USE THE MIXER.....	10
5.5 FUNCTIONING ANOMALIES	11
6. MAINTENANCE.....	11
6.1 CLEANING	12
6.2 TENSIONING OF THE UPPER CHAIN	12
6.3 TENSIONING OF THE UPPER CHAIN	12
7. DEMOLITION AND DISPOSAL	12



1. MARKERINGSPLAATJE	13
1.1 TYPEPLAATJE	13
2. ALGEMENE INFORMATIE	13
2.1 HET BELANG VAN DE HANDLEIDING	13
2.2 GARANTIE	13
2.3 GELUIDSINFORMATIE.....	13
2.4 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN	14
2.5 RESTRISICO'S.....	15
3. TECHNISCHE GEGEVENS.....	15
3.1 KENMERKEN VAN DE MACHINE.....	15
3.2 GEBRUIKSBEPERKING	16
4. INSTALLATIE.....	16
4.1 TE GEBRUIKEN EISEN	16
4.2 INSTALLATIE	16
4.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING	17
5. WERKING	17
5.1 VEILIGHEIDSVORZIENINGEN	17
5.2 CONTROLE-KNOPPEN	18
5.3 GEBRUIK VAN DE MACHINE.....	19
5.4 ADVIES VOOR HET CORRECT GEBRUIKEN VAN DE MIXER.....	21
5.5 WERKINGSANOMALIEËN	22
6. ONDERHOUD	22
6.1 REINIGING.....	22
6.2 SPANNEN VAN DE BOVENSTE KETTING	23
6.3 SPANNEN VAN DE BOVENSTE KETTING	23
7. SLOOP EN VERWIJDERING.....	23



1. SERIENNUMMER.....	24
1.1 SERIENNUMMERNETIKETT	24
2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	24
2.1 BEDEUTUNG DE ANLEITUNG	24
2.2 GARANTIE	24
2.3 INFORMATIONEN ZUR LÄRMENTWICKLUNG.....	24
2.4 SICHERHEITSHINWEISE	25
2.5 RESTRISIKEN	26
3. TECHNISCHE DATEN	26
3.1 CHARAKTERISTIKEN DER MASCHINE	26
3.2 USE LIMITATION	27
4. INSTALLATION	27
4.1 VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES NUTZERS	27
4.2 INSTALLATIONSMODUS.....	27
4.3 ELEKTROANSCHLUSS.....	28
5. VERWENDUNG UND FUNKTION	28
5.1 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	28
5.2 STEUERUNGSVORRICHTUNGEN	29
5.3 NUTZUNG DER MASCHINE	30
5.4 EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER TEIGKNETMASCHIE	32
5.5 MÖGLICHE ANOMALIEN	33
6. WARTUNG	33
6.1 REINIGUNG	33
6.2 SPANNUNG DER OBEREN KETTE.....	34
6.3 SCHMIEREN DER KETTEN.....	34
7. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG.....	34



1. NUMÉRO DE SÉRIE	35
1.1 ÉTIQUETTE NUMÉRO DE SÉRIE	35
2. INFORMATIONS GÉNÉRALES	35
2.1 IMPORTANCE DU MANUEL	35
2.2 GARANTIE	35
2.3 INFORMATIONS CONCERNANT LE BRUIT.....	35
2.4 MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ.....	35
2.5 RISQUES RÉSIDUELS	36
3. DONNÉES TECHNIQUES.....	37
3.1 CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE.....	37
3.2 LIMITES D'UTILISATION	37
4. INSTALLATION	38
4.1 PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR	38
4.2 MODALITÉS D'INSTALLATION.....	38
4.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	39
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	39
5.1 SÉCURITÉS.....	39
5.2 DISPOSITIFS DE COMMANDE	40
5.3 UTILISATION DE LA MACHINE	40
5.4 CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION CORRECTE DE LA MACHINE À PÉTRIR	42
5.5 DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES.....	43
6. MAINTENANCE.....	43
6.1 NETTOYAGE.....	44
6.2 TENSION DE LA CHAÎNE SUPÉRIEURE	44
6.3 LUBRIFICATION DES CHAÎNES	44
7. DÉMOLITION ET ÉLIMINATION.....	44
TECHNICAL DATA.....	45



1. MARKING PLATE

1.1 SERIAL LABEL

The plate bears in readable and indelible way the following data:

- Name of the manufacturer;
- CE marking;
- Model (MOD);
- Electric power (kW/A);
- "Made in Italy"
- Serial number ;
- Electric voltage and frequency (Volt/Hz);
- Year of construction ;
- Weight of the spiral mixer;

2. GENERAL INFORMATION

2.1 THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

- Before using the concerned spiral mixer, it is compulsory to read and understand this manual in all its parts.
- This manual must always be available for the "authorized operators" and has to be placed and preserved close to the oven.
- The manufacturer declines all liability for eventual damages to persons, animals, and things caused by the inobservance of the regulations described in this manual.
- This manual is an integral part of the spiral mixer and must be preserved until its final dismantling.
- The "authorized operators" must perform on the spiral mixer exclusively interventions for which they are specifically competent.

2.2 WARRANTY

The duration of the warranty is one year and starts from the date of the fiscal receipt issued at the time of purchase.

Within this period, the details will be replaced or repaired free of charge and only at our factory that, for well-established and unequivocal causes, will result in manufacturing defects, with the exception of electrical components and those subject to wear.

Shipping costs and labor costs are excluded from the warranty.

The warranty is void in the cases in which it is ascertained that the damage has been caused by: transport, incorrect or insufficient maintenance, lack of operators, tampering, repairs performed by unauthorized personnel, failure to comply with the provisions of the manual.

Any recourse against the manufacturer for direct or indirect damages resulting from the time when the machine will remain inoperative is excluded:

failure, waiting for repairs, or in any case referable to the non-physical presence of the equipment.



THE TAMPERING AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON ORIGINAL SPARE PARTS CAUSE THE DECAY OF THE WARRANTY And RELEASE THE MANUFACTURER FROM ANY LIABILITY.

2.3 NOISE INFORMATION

The A-weighted sound pressure level measured on an identical sample machine was consistently lower than 80 dB (A). If the working environment has a noise level higher than 80 dB (A), the employer is obliged to inform and train the operator on the risks arising from exposure to noise and take appropriate measures in agreement with the competent doctor.

2.4 SAFETY WARNINGS

Although the machine complies with the safety requirements of the reference standards, electrical, mechanical, hygienic, it can be dangerous if:

- Used for purposes and conditions other than those provided by the manufacturer.
- Protections are tampered with.
- The prescriptions for: Installation - Commissioning - Use - Maintenance are not observed.



ATTENTION

In order to prevent dangerous conditions and / or possible injuries caused by: electric current, mechanical parts, fire or of a hygienic nature, the following safety warnings must be observed.

A - KEEP YOUR OWN WORKPLACE IN ORDER.

The disorder involves a danger of accidents.

B - EVALUATING THE ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

Do not use the machine in a humid, wet or insufficiently lit environment, near flammable liquids or gases.

C - KEEP CHILDREN AND NON-EMPLOYEES AWAY.

Do not allow them to approach the machine or the workplace.

D - USE THE MACHINE UNDER THE PLATE POWER AND FOR THE ONLY PERMITTED USE.

Without overload, it will work better and safer.

E - DRESS IN AN ADEQUATE WAY.

Do not wear loose clothes or accessories that can get caught in moving parts. Use non-slip shoes. For reasons of hygiene as well as safety, for long hair use the appropriate mesh and gloves for hands.

F - PROTECT THE POWER SUPPLY CABLE.

Do not pull the cord to unplug the plug; do not expose the cable to high temperatures, in contact with sharp edges, water or solvents.

G - AVOID INSURING POSITIONS. Search for the most suitable position that always ensures balance.

H - ALWAYS PAY THE MAXIMUM ATTENTION.

Observe your work. Do not use the machine when you are distracted.

I - EXTENDED OPEN AIR CABLES. They must not be used.

L - MACHINE IN FUNCTION UNATTENDED. It must not be left

M - DISCONNECT THE PLUG FROM THE SOCKET.

At the end of each use, before cleaning, maintenance or moving the machine.

N - CHECK THAT THE MACHINE IS NOT DAMAGED.

Before using the machine, carefully check the efficiency of the safety devices. Check that the moving parts are not blocked, that there are no damaged components, that all parts have been correctly assembled and that all conditions that could affect the correct operation of the machine are optimal.

O - MAKE THE MACHINE BY QUALIFIED PERSONNEL REPAIR.

Repairs must only be performed by qualified persons using original spare parts. Failure to comply with these provisions may constitute an element of danger for the user.

P - THE LABELS ARE ANTI-ACCIDENTIAL DEVICES, therefore they must always be perfectly legible. If they are damaged and illegible, it is mandatory to replace them.

2.5 RESIDUAL RISKS

Loading, unloading and movement of the machine	- Machine falls - Packaging falls	- Handle the machine carefully, packaged or not.
Wrong machine installation	- Electrical discharges - Lightning strike	- The mains voltage and frequency as outlined on the machine plate. - The power source must be connected to the earthing. - The electricity supply line of the machine, upstream of the socket must be equipped with protection using a differential switch, coordinated with the main earthing system.
Closure panels, chambre in which voltage is present	- Electrocutation	- Do not open the panels without disconnecting the plug in advance.
Work without guards	- Electrocutation - Catching - Crushing - Abrasion	- Do not remove the guards during machine use.
Cleaning the parts in contact with the mixture	- Electrocutation - Electrical discharges	- The machine must always be cleaned when it is off, without mains power (cut mains voltage, i.e. disconnect the plug).



3. TECHNICAL DATA

3.1 CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

The electric spiral mixer, produced in versions “5”, “10”, “15”, “20”, “30”, “40”, “50”, “60” was designed to blend both soft and hard mixtures (mix and/or knead), made of flour, salt, yeast, fats and liquids (water, oil, ...) exclusively for foodstuff use.

Every mixer is composed of:

- a steel structure protected by a heat resistant varnish;
- the bowl, the spiral, the central dough-breaker and the protection grate are all in stainless steel ; the bowl and the spiral they both rotate clockwise
- chain drive with oil bath gear motor;
- the moving parts are on ball bearing;
- 4 castors , 2 of these with brake, in nylon;
- operation with single-phase or three-phase motor, one speed; on request: three-phase motor with 2 speeds;
- Electric circuit fed by a cable to the network to which are connected at low tension (24V) the control devices to start, to stop, and of the safety devices. Among these internal blocking of the moving parts activated by the movement of the mobile protection of the pan.



The machine, designed in compliance with European Directives, is built to safeguard the user from risks relating to its use. For this reason, the machine is equipped with specific guards that must not be tampered with for any reason, in order to avoid risks due to contact with moving parts.

3.2 USE LIMITATION

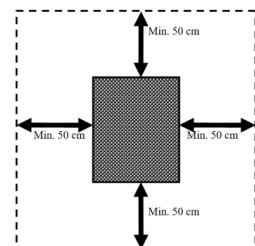
	5	10 7485.0078	15 7485.0178	20 7485.0080 7485.0100 7485.0180	30 7485.0085 7485.0110 7485.0185	40 7485.0090 7485.0190	50 7485.0095 7485.0195	60 7485.0197
PRODUCTION CAPACITY kg/h The data refer to a normal mix of 10/12 minutes.	29	35	48	56	88	112	128	144

4. INSTALLATION

4.1 REQUIREMENTS TO BE USED

The environmental conditions of the place where the machine is installed must have the following characteristics:

- be dry
- heat sources that are adequately distant
- adequate ventilation and lighting complying with the hygiene and safety standards required by current laws.
- The support surface must be horizontal, must not be placed in the immediate vicinity of the machine obstacles of any kind that may affect the normal ventilation of the same.



IMPORTANT

In compliance with current laws, the electrical network must be equipped with an automatic differential switch with characteristics appropriate to those of the machine in which the opening distance of the contacts is at least 3 mm; indispensable, moreover, an efficient grounding system.

Check that the supply voltage and the frequency of the system are compatible with the values shown both in the technical features and on the plate on the back of the machine.



4.2 INSTALLATION

IMPORTANT

All installation and maintenance operations must be carried out by qualified personnel authorized by the manufacturer, who declines all responsibility deriving from incorrect installation or tampering.

The machine is supplied on pallets in a closed package with cardboard. To lift the machine, you need a forklift or a trans pallet. If the machine is lifted with the aid of ropes or belts, pass them under the pallet.

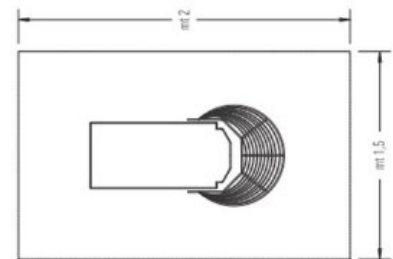
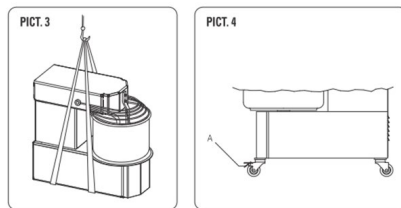
To remove the machine from the packaging, you can use straps positioned under the machine and hooked to a forklift truck (FIG.3).

NOTE

All the details relating to the packaging must be disposed of according to the regulations in force.

After removing the machine from the packaging proceed as follows:

- Place the machine in the intended location.
- Remove the protective film, where present, avoiding the use of tools that can damage the surfaces.
- If the machine has the wheels mounted, make sure that they are locked with the brake, pushing the lever "A" downwards until it stops (FIG.4).
- If the machine is unstable put under the feet or wheels pieces of hard rubber.



In the normal working conditions and to have the best exploration of the potentiality of the machine, the operator needs the area represented in picture on the right.

4.3 ELECTRIC CONNECTION

The machine is connected to the mains power supply by means of the supplied power cord, which must be fitted by a specialized and qualified staff, with its 16 / 32 A for 3-pole cable (F, N, T) for single-phase and 4 / 5-pole cable (3F, T / 3F, N, T) for three-phase versions.

The mains socket must be easily accessible, it must not require any movement.

The distance between the machine and the socket must be such that it does not cause the power cord to tension, also the cable must never be under the supports of the machine.

IMPORTANT

It is mandatory that the system is equipped with earth connection and differential switch in compliance with the laws in force.

5. FUNCTIONING

5.1 SAFETY DEVICES

The machine is equipped with adequate safety devices made of fixed guards, and an adequate distance between the bowl and the machine casing, with the scope of avoiding contact of parts of the human body (upper limbs) with the rotating bowl during the work phase, to eliminate the risks of dragging or crushing.

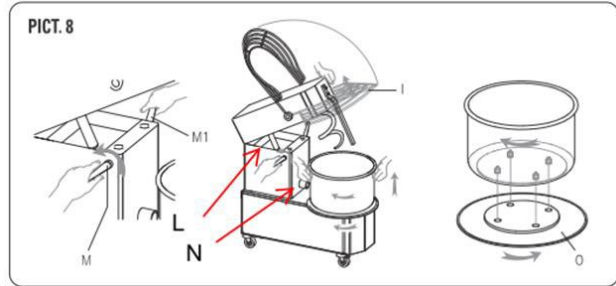
The machine is equipped with a lid sensor on the open bowl, with the scope of avoiding contact of parts of the human body (upper limbs) with the moving parts during the work phase, to eliminate risks of dragging, crushing and abrasion.



DO NOT REMOVE THE GUARDS DURING USE OF THE MACHINE. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD IN ANY WAY LIABLE FOR NON COMPLIANCE WITH THE AFOREMENTIONED INSTRUCTIONS.

With reference to figure 8, the guards are:

- I – moving protection grate
- L – Device proving that the top and the protection cover are up or down (only on tilting head mixers)
- M, M1 – Check pin of the top (down position, only on tilting head mixers)
- N – Device proving that the bowl is in or out (only on tilting head mixers)
- O – Blocking disk of the bowl (only on tilting head mixers)



Before operating the machine, the protection I (PICT. 9) must be completely lowered. For tilting head mixers it must be checked that the bowl is correctly inserted and blocked by the disk O and that the top is down and blocked by the check pin M (this must be completely inserted).



5.2 CONTROL DEVICES

Depending on the model, the machine is equipped with the following control devices:

FIG. 5	FIG. 6	FIG. 7	FIG. 8
COMMAND	ACTION		POSITION
<i>ON - OFF SWITCH (FIG. 5)</i>			
A) ON button	Activates (1) movement of the rotating parts.		Side of machine
B) OFF button	Stops (0) movement of the rotating parts.		Side of machine
<i>TIMER (FIG. 7)</i>			
F) Timer	allows the machine to start up and allows setting the working time.		Side of machine
<i>SPEED SELECTOR (FIG. 6)</i>			
Pos. 0	Stops movement of the rotating parts.		Side of machine
Pos. 1	Activates movement of the rotating parts at first speed.		Side of machine
Pos. 2	Activates movement of the rotating parts at second speed.		Side of machine
<i>INVERTER (FIG. 8)</i>			
Speed control	Turning the knob, increases / decreases the speed of the tank and the spiral.		Side of machine



Functional check first start:

After inserting the power cord plug into the mains socket, the machine is ready for functional verification.

- **Before starting the machine, make sure that all the protections are correctly installed.**
- **When first starting, check that the spiral and the bowl rotate both clockwise. If this were not to reverse the arrangement of the phases.**

5.3 USE OF MACHINE

Below, a series of sequences are described, for the correct use of the machine:



BEFORE STARTING WORK MAKE SURE THAT THE MACHINE IS PERFECTLY CLEAN IN PARTICULAR, THE SURFACES OF BOWL, THE SPIRAL AND OF THE CENTRAL COLUMN THAT HAVE CONTACT WITH THE FOOD PRODUCTS. IF NECESSARY CLEAN THEM FOLLOWING INDICATIONS.

Lift the protection "1" and pour the ingredients necessary for the mixture into the bowl, then lower the bowl protection and activate the rotation of the bowl and the spiral as described below.

To visually check the consistency of the dough, or to add further ingredients, it is possible to do it through the protection grid, without lifting it and thus interrupting the operation of the machine.

Lifting the protection, the machine stops: at closing, it is necessary to press button 1 again to restart the rotation of the bowl.

Start-up situation with "machine off":

- Rotate the protection differential switch to the ON position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system;
- Turn the timer knob clockwise and select the desired working minutes for the timed cycle.
- Press Button 1 that activates rotation of the bowl and the spiral



CHECK AGAIN THAT IT IS THE BLOW AND THE SPIRAL, WHEEL BOTH CLOCKWISE.

Start-up situation with "machine powered":

To re-start work, following suspension of the work, press button 1 having restored the safety present.

Start-up situation with "machine in emergency mode" (example thermal protection tripped):

- switch off the machine, with the sequence of commands indicated in point "MACHINE SWITCH OFF";
- leave the electric motor to cool for approx. half an hour;
- start the machine, with the sequence indicated in point "START-UP SITUATION WITH MACHINE OFF".

Machine switch off

For total machine switch off, from the work terminated or shut-off condition, you need to:

- Press Button 0 that terminates rotation of the bowl and the spiral.
- Rotate the knob on the timer in position 0.
- Rotate the protection differential switch to the OFF position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system, which disconnects the machine from the electrical power supply.

Note: In a machine fed electrically by three-phase, if the rotation of the bowl is opposite the way shown by the arrow it is necessary to follow these indications for the functioning and every time you change the electric plug:

- Stop the machine;
- Take the plug out.
- Reverse on the plug the position of two phases (ex. L1 with L2) .
- Restart the machine and verify if the bowl is rotating the right way;
- Start the machine without using it, let it on for about one minute and verify that it is functioning perfectly.



USE OF THE MACHINE WITH RISING TOP AND REMOVABLE BOWL

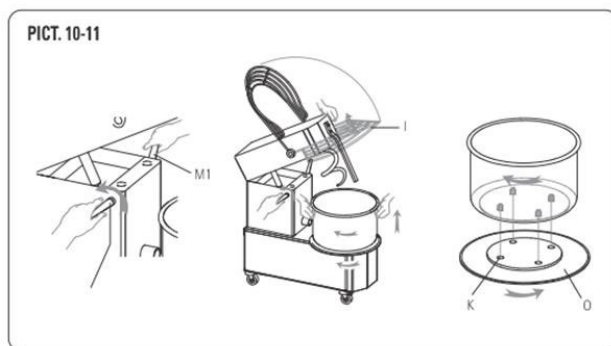
In order to raise the top and to take off the bowl proceed as follows:

- stop the machine, unplug the machine;
- raise the protection I completely (PICT. 10);
- pull the pin M as far as the top is blocked;
- raise the top by means of the little piston underneath;
- rotate clockwise the disk O as far as the bowl is unlocked;
- raise the bowl and take it off;
- take off the dough.

In order to repositioning of the bowl and top, proceed as follows:

Once the cleaning is done:

- put the bowl back on, and make sure that the four pins underneath are correctly fixed in the four holes "K" of the machine;
- then block the bowl rotating in the opposite direction to the disk "O" (fig.11);
- Put the top down pushing it downwards (PICT. 9) as far as it is blocked by the pin M.



WHEN THE MACHINE IS NOT ACTIVE, SELECT (SWITCH OFF) THE MAIN SYSTEM OF THE ELECTRICAL ENERGY MAINS AND DISCONNECT THE CURRENT SOCKET.

5.4 ADVICE TO CORRECTLY USE THE MIXER

The best mixing result can be achieved by proceeding as follows:

- 1- Pour approximately 3/4 of the total water into the tank;
- 2- Set the timer to the desired work time and turn on the mixer. Approximately 15/20 minutes in total;
- 3- Slowly add the flour and yeast;
- 4- Adjust the consistency of the mixture by slowly adding the remaining water (1/4) while continuing to mix;
- 5- Let the machine work for a few minutes and then add the salt;
- 6- If required, add the olive oil slowly while continuing to mix;
- 7- Let the mixer work until the set time has elapsed. Do not exceed 20 minutes.

ATTENTION:

The mixer will not mix properly if flour is poured first followed by water. The mixture will stick to the walls or the flour will remain on the bottom.

If 20 minutes are exceeded, the mixture will overheat and its properties will be altered.

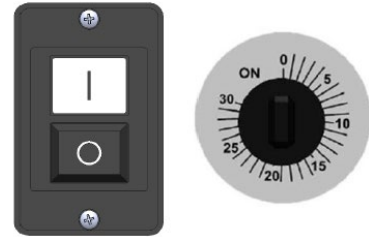
To obtain a correct mixture, all the temperatures involved must be monitored; room, flour, water and temperature released by the mixer during operation (approximately 10°C).

An optimal temperature of the mixture at the end of the cycle ranges from +22°C to +26°C.



STARTING MACHINE

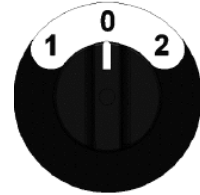
1. Activate all the safety devices;
2. Pressing the button “I” to activate the machine
3. Set the working time of the machine from 1 to 30 min. by turning the timer knob to the desired position
4. Once the set time is over, the timer stops the machine.
5. Press the "0" button to turn off the machine.



USE OF THE 2 SPEED MACHINE

The machines with three-phase motor can be produced with the second speed. To start these machines, proceed as follows:

1. Start the mixer as previously described in the points 1, 2, 3;
2. Select the desired speed by turning the selector knob to 1 or 2;
3. Once the set time is over, the timer stops the machine.
4. Press the "0" button to turn off the machine.



USE OF THE INVERTER MACHINE

1. Start the mixer as previously described in the points 1, 2, 3;
2. Select the percentage speed by turning the knob of the inverter from 0% = 1st speed to 100% = 2nd speed; Turning the knob from “0%” to “100%” speed increases from minimum to maximum. In the opposite direction, the speed decreases;
3. Once the set time is over, the timer stops the machine.
4. Press the "0" button to turn off the machine.



5.5 FUNCTIONING ANOMALIES

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not start	Lack of electric current	Check the general switch, the plug and the power cord
	The stop button is locked	Press the green button
	The protection grid and / or the lid are raised, or the bowl is not well positioned.	Properly lower both the protection grid and the cover and reposition the bowl.
	The timer is in position 0	Set the timer from 1 to 30 minutes or in manual mode
The spiral is not constant in the rotation	The chain is loose	Tighten the chain
The machine stops while it is operating	The fuse does not work	Replace the fuse with another, with the same characteristics

6. MAINTENANCE

ATTENTION: Before carrying out any maintenance, including cleaning, take the following precautions:

- make sure that the appliance is disconnected from the electrical mains (unplug from the electrical outlet), making sure that the power supply can not be reactivated accidentally;
- Make sure the appliance is completely cooled;
- Use personal protection devices required by current regulations;
- Always operate with appropriate equipment;
- Once the maintenance / repair / cleaning operation has been completed, before putting the appliance back into service, re-install all the protections and safety devices;



6.1 CLEANING

ATTENTION: Never use abrasive or corrosive non-food chemical products. Absolutely avoid using water jets, various tools, rough or abrasive media, such as steel scourers, sponges, etc., which can damage surfaces and, in particular, compromise hygiene in terms of hygiene.

Cleaning must be carried out at the end of each use **in observance of the hygiene rules and to protect the machine's functionality**, proceeding as follows:

- Using a wooden or plastic palate first clean the residue of dough;
- with a soft sponge and warm water accurately clean the pan, the spiral, the dough breaker and the mobile protection ;
- dry with kitchen paper, then pass over the parts just mentioned then all the machine with a smooth and cleaned cloth with a specific cleaning products for foods machines.

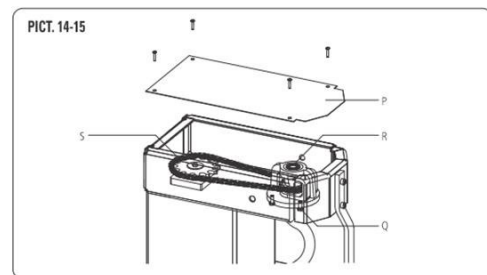
Note: in the case of a machine with rising top and extractable blow, it is advisable to remove the blow to facilitate cleaning operations;

To maintain the efficiency and security of the machine it is necessary to proceed with periodical maintenance, every 6 months, of the following indications:

6.2 TENSIONING OF THE UPPER CHAIN

The chain tension is ensured by the chain tensioner.

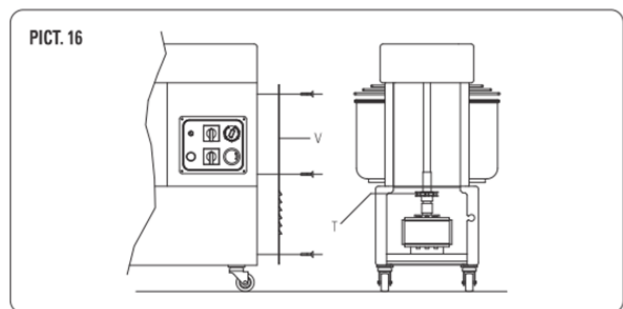
If the machine is not equipped with it, if the chain is loose at the control or if the rotation of the spiral is not constant. Unscrew the panel P, (PICT. 14) loosen the screws Q, pull the support of the spiral R as far as the tension of the chain is optimized, lock the support R with the screws Q, put the panel P on once more and fix it.



6.3 TENSIONING OF THE UPPER CHAIN

To lubricate the chains, proceed as follows:

- unscrewing the fixing screws, take away the upper "P" and the back "V" panels;
- put on the chains S-T (PICT. 15-16) a reasonable amount of proper grease, sufficient to lubricate all the links of the chain;
- mount the 2 panels and secure again with screws.



For any maintenance not covered in Ordinary Maintenance, and in the event of malfunctions, only contact the manufacturer.

7. DEMOLITION AND DISPOSAL



ATTENTION: Demolition and disposal of the machine, are the sole responsibility and responsibility of the owner, who must act in compliance with the laws in force in their country regarding safety, respect and protection of the environment.

When dismantling the machine, compulsorily observe the provisions of the regulations in force. Differentiate the parts making up the oven according to different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).



1. MARKERINGSPLAATJE

1.1 TYPEPLAATJE

Het plaatje draagt op leesbare en onuitwisbare wijze de volgende gegevens:

- Naam van de fabrikant;
- Serienummer;
- CE-markering;
- Elektrische spanning en frequentie (Volt/Hz);
- Model (MOD);
- Bouwjaar;
- Elektrisch vermogen (kW/A);
- Gewicht van de spiraalmenger;
- "Made in Italy"

2. ALGEMENE INFORMATIE

2.1 HET BELANG VAN DE HANDLEIDING

- Voordat u de betreffende spiraalmenger gebruikt, is het verplicht om deze handleiding in al zijn onderdelen te lezen en te begrijpen.
- Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn voor de "geautoriseerde operators" en moet in de buurt van de oven worden geplaatst en bewaard.
- De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan personen, dieren en zaken die wordt veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften die in deze handleiding worden beschreven.
- Deze handleiding is een integraal onderdeel van de spiraalmenger en moet worden bewaard tot de definitieve demontage.
- De "geautoriseerde operators" mogen uitsluitend interventies uitvoeren op de spiraalmenger waarvoor zij specifiek bevoegd zijn.

2.2 GARANTIE

De garantieperiode bedraagt één jaar en start op de datum van het fiscale ontvangstbewijs dat bij aankoop is afgegeven.

Binnen deze periode worden de onderdelen kosteloos vervangen of gerepareerd en alleen in onze fabriek die, om algemeen erkende en ondubbelzinnige redenen, fabricagefouten veroorzaken, met uitzondering van elektrische componenten en die onderhevig zijn aan slijtage.

Verzendkosten en arbeidskosten zijn uitgesloten van de garantie.

De garantie vervalt in de gevallen waarin wordt vastgesteld dat de schade is veroorzaakt door: transport, onjuist of onvoldoende onderhoud, gebrek aan bedieningspersoneel, knoeien, reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel, het niet naleven van de bepalingen van de handleiding.

Elk verhaal tegen de fabrikant voor directe of indirecte schade die voortvloeit uit de tijd dat de machine buiten werking zal blijven, is uitgesloten:

storing, wachten op reparaties of in ieder geval te wijten aan de niet-fysieke aanwezigheid van de apparatuur.



HET KNOEIEN MET EN/OF VERVANGEN VAN ONDERDELEN DOOR NIET-ORIGINELE RESERVE-ONDERDELEN KAN LEIDEN TOT HET VERVALLEN VAN DE GARANTIE EN ONTSLAAT DE FABRIKANT VAN ELKE AANSPRAKELIJKHEID.

2.3 GELUIDSINFORMATIE

Het A-gewogen geluidsdrukkniveau gemeten op een identieke monstermachine was consequent lager dan 80 dB (A). Als de werkomgeving een geluidsniveau heeft dat hoger is dan 80 dB (A), is de werkgever verplicht de bediener te informeren en te trainen over de risico's die voortvloeien uit blootstelling aan lawaai en passende maatregelen te nemen in overleg met de bevoegde arts.



2.4 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Hoewel de machine voldoet aan de veiligheidseisen van de referentienormen, elektrisch, mechanisch, hygiënisch, kan deze gevaarlijk zijn als:

- Wordt gebruikt voor andere doeleinden en omstandigheden dan die welke door de fabrikant zijn voorzien.
- Er wordt geknoeid met beschermingen.
- De voorschriften voor: Installatie - Inbedrijfstelling - Gebruik - Onderhoud niet worden nageleefd.

LET OP

Om gevaarlijke omstandigheden en/of mogelijke verwondingen te voorkomen die worden veroorzaakt door: elektrische stroom, mechanische onderdelen, brand of hygiënische aard, moeten de volgende veiligheids-waarschuwingen in acht worden genomen.

A - HOUD UW EIGEN WERKPLEK OP ORDE.

De wanorde brengt gevaar voor ongevallen met zich mee.

B - EVALUEER DE OMGEVINGSCONDITIONS.

Gebruik de machine niet in een vochtige, natte of onvoldoende verlichte omgeving, in de buurt van ontvlambare vloeistoffen of gassen.

C - HOUD KINDEREN EN NIET-WERKNEMERS UIT DE BUURT.

Laat ze niet in de buurt van de machine of de werkplek komen.

D - GEBRUIK DE MACHINE ONDER DE PLAATVOEDING EN VOOR HET ENIGE TOEGESTANE GEBRUIK.

Zonder overbelasting zal het beter en veiliger werken.

E - KLEDING OP EEN AANGEPASTE MANIER.

Draag geen losse kleding of accessoires die vast kunnen komen te zitten in bewegende delen. Gebruik antislipschoenen. Gebruik voor hygiënische en veiligheidsredenen bij lang haar het juiste gaas en handschoenen voor de handen.

F - BESCHERM DE STROOMKABEL.

Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen; stel de kabel niet bloot aan hoge temperaturen, scherpe randen, water of oplosmiddelen.

G - VERMIJD VERZEKERINGSPPOSITIES. Zoek naar de meest geschikte positie die altijd voor evenwicht zorgt.

H - BESTEED ALTIJD DE MAXIMALE AANDACHT.

Observeer uw werk. Gebruik de machine niet als u afgeleid bent.

I - UITGEBREIDE OPENLUCHTKABELS. Deze mogen niet worden gebruikt.

L - MACHINE IN WERKING ONBEHEERD. Deze mag niet worden achtergelaten

M - HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.

Aan het einde van elk gebruik, vóór het reinigen, onderhouden of verplaatsen van de machine.

N - CONTROLEER OF DE MACHINE NIET BESCHADIGD IS.

Controleer vóór het gebruik van de machine zorgvuldig de efficiëntie van de veiligheidsvoorzieningen. Controleer of de bewegende delen niet geblokkeerd zijn, of er geen beschadigde componenten zijn, of alle onderdelen correct zijn gemonteerd en of alle omstandigheden die de juiste werking van de machine kunnen beïnvloeden optimaal zijn.

O - MAAK DE MACHINE DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL REPARATIE.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde personen met behulp van originele reserveonderdelen. Het niet naleven van deze bepalingen kan een element van gevaar voor de gebruiker vormen.

P - DE LABELS ZIJN ANTI-ONGELUKSMIDDELEN, daarom moeten ze altijd perfect leesbaar zijn. Als ze beschadigd en onleesbaar zijn, is het verplicht om ze te vervangen.



2.5 RESTRISICO'S

Laden, lossen en verplaatsen van de machine	- Machine valt om - Verpakking valt om	- Behandel de machine voorzichtig, verpakt of niet.
Verkeerde installatie van de machine	- Elektrische ontladingen - Blikseminslag	- De netspanning en -frequentie zoals aangegeven op het plaatje van de machine. - De stroombron moet worden aangesloten op de aarding. - De elektriciteitstoevoerleiding van de machine, stroomopwaarts van het stopcontact, moet worden uitgerust met een beveiliging met behulp van een differentieelschakelaar, gecoördineerd met het hoofdaardingssysteem.
Afsluitpanelen, kamer waarin spanning aanwezig is	- Elektrocutie	- Open de panelen niet zonder vooraf de stekker uit het stopcontact te halen.
Werken zonder bescherming	- Elektrocutie - Vastlopen - Verpletteren - Slijtage	- Verwijder de bescherming niet tijdens het gebruik van de machine.
Reinigen van de onderdelen die in contact komen met het mengsel	- Elektrocutie - Elektrische ontladingen	- De machine moet altijd worden gereinigd als deze is uitgeschakeld, zonder netstroom (netspanning uitschakelen, d.w.z. de stekker uit het stopcontact halen).

3. TECHNISCHE GEGEVENS

3.1 KENMERKEN VAN DE MACHINE

De elektrische spiraalmenger, geproduceerd in versies "5", "10", "15", "20", "30", "40", "50", "60" is ontworpen om zowel zachte als harde mengsels te mengen (mixen en/of kneden), gemaakt van bloem, zout, gist, vetten en vloeistoffen (water, olie, ...) uitsluitend voor gebruik in levensmiddelen.

Elke menger bestaat uit:

- een stalen structuur beschermd door een hittebestendige lak;
- de kom, de spiraal, de centrale deegbreker en het beschermingsrooster zijn allemaal van roestvrij staal; de kom en de spiraal draaien beide met de klok mee
- kettingaandrijving met oliebad-tandwielmotor;
- de bewegende delen zijn op kogellagers;
- 4 wielen, waarvan 2 met rem, in nylon;
- werking met eenfase- of driefasenmotor, één snelheid; op aanvraag: driefasenmotor met 2 snelheden;
- Elektrisch circuit gevoed door een kabel naar het netwerk waarop op lage spanning (24V) de bedieningsapparaten zijn aangesloten om te starten, te stoppen en van de veiligheidsvoorzieningen. Onder deze interne blokkering van de bewegende delen geactiveerd door de beweging van de mobiele bescherming van de pan.



De machine, ontworpen in overeenstemming met de Europese richtlijnen, is gebouwd om de gebruiker te beschermen tegen risico's met betrekking tot het gebruik ervan. Om deze reden is de machine uitgerust met specifieke beschermingen die om welke reden dan ook niet mogen worden gemanipuleerd, om risico's door contact met bewegende delen te voorkomen.



3.2 GEBRUIKSBEPERKING

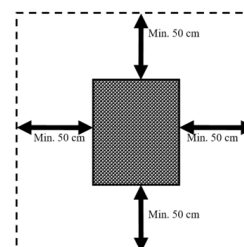
	5	10 7485.0078	15 7485.0178	20 7485.0080 7485.0100 7485.0180	30 7485.0085 7485.0110 7485.0185	40 7485.0090 7485.0190	50 7485.0095 7485.0195	60 7485.0197
PRODUCTIECAPACITEIT kg/u De gegevens hebben betrekking op een normale mix van 10/12 Minuten.	29	35	48	56	88	112	128	144

4. INSTALLATIE

4.1 TE GEBRUIKEN EISEN

De omgevingsomstandigheden van de plaats waar de machine wordt geïnstalleerd, moeten de volgende kenmerken hebben:

- droog zijn
- warmtebronnen die voldoende ver weg zijn
- voldoende ventilatie en verlichting die voldoen aan de hygiëne- en veiligheidsnormen die door de huidige wetgeving worden vereist.
- Het steunoppervlak moet horizontaal zijn, mag niet in de directe nabijheid van de machine worden geplaatst, obstakels van welke aard dan ook die de normale ventilatie van de machine kunnen beïnvloeden.



BELANGRIJK

In overeenstemming met de huidige wetgeving moet het elektrische netwerk worden uitgerust met een automatische differentiaalschakelaar met kenmerken die geschikt zijn voor die van de machine waarin de openingsafstand van de contacten ten minste 3 mm bedraagt; bovendien is een efficiënt aardingssysteem onmisbaar.

Controleer of de voedingsspanning en de frequentie van het systeem compatibel zijn met de waarden die zowel in de technische kenmerken als op het plaatje aan de achterkant van de machine worden weergegeven.

4.2 INSTALLATIE

BELANGRIJK

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat door de fabrikant is geautoriseerd. Deze wijst alle verantwoordelijkheid af die voortvloeit uit een onjuiste installatie of manipulatie.

De machine wordt geleverd op pallets in een gesloten verpakking met karton. Om de machine op te tillen, hebt u een vorkheftruck of een transpallet nodig. Als de machine met behulp van touwen of riemen wordt opgetild, moet u deze onder de pallet doorvoeren.

Om de machine uit de verpakking te halen, kunt u banden gebruiken die onder de machine zijn geplaatst en aan een vorkheftruck zijn vastgemaakt (FIG.3).

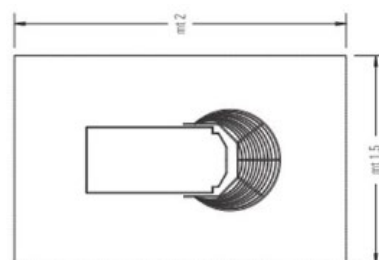
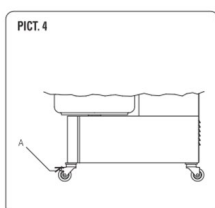
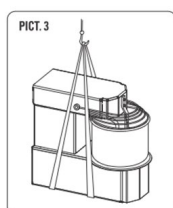
OPMERKING

Alle details met betrekking tot de verpakking moeten worden afgevoerd volgens de geldende voorschriften.



Ga na het verwijderen van de machine uit de verpakking als volgt te werk:

- Plaats de machine op de beoogde locatie.
- Verwijder de beschermfolie, indien aanwezig, en vermijd het gebruik van gereedschap dat de oppervlakken kan beschadigen.
- Als de machine wielen heeft gemonteerd, zorg er dan voor dat deze met de rem zijn vergrendeld door de hendel "A" naar beneden te duwen totdat deze stopt (FIG.4).
- Als de machine onstabiel is, kunt u stukken hard rubber onder de voeten of wielen leggen.



Om onder normale werkomstandigheden de mogelijkheden van de machine optimaal te kunnen benutten, heeft de operator het gebied nodig dat op de afbeelding rechts is afgebeeld.

4.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De machine wordt aangesloten op het elektriciteitsnet door middel van het meegeleverde netsnoer, dat moet worden gemonteerd door gespecialiseerd en gekwalificeerd personeel, met zijn 16 / 32 A voor 3-polige kabel (F, N, T) voor eenfase en 4 / 5-polige kabel (3F, T / 3F, N, T) voor driefaseversies.

Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, het mag geen verplaatsing vereisen.

De afstand tussen de machine en het stopcontact moet zodanig zijn dat het netsnoer niet onder spanning komt te staan, ook mag de kabel nooit onder de steunen van de machine liggen.

BELANGRIJK

Het is verplicht dat het systeem is uitgerust met een aardaansluiting en een differentieelschakelaar in overeenstemming met de geldende wetgeving.

5. WERKING

5.1 VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

De machine is uitgerust met adequate veiligheidsvoorzieningen bestaande uit vaste beschermingen en een adequate afstand tussen de kom en de behuizing van de machine, met als doel contact van delen van het menselijk lichaam (bovenste ledematen) met de draaiende kom tijdens de werkfase te vermijden, om de risico's van slepen of pletten te elimineren.

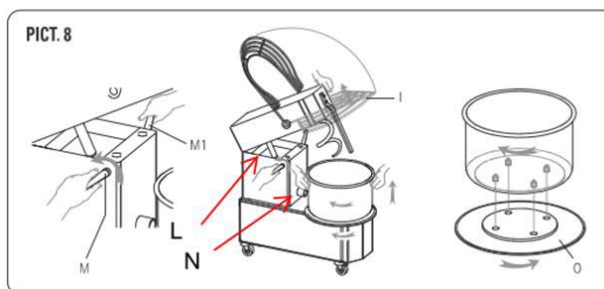
De machine is uitgerust met een dekselsensor op de open kom, met als doel contact van delen van het menselijk lichaam (bovenste ledematen) met de bewegende delen tijdens de werkfase te vermijden, om de risico's van slepen, pletten en schuren te elimineren.



VERWIJDER DE BESCHERMINGEN NIET TIJDENS GEBRUIK VAN DE MACHINE. DE FABRIKANT KAN OP GEEN ENKELE MANIER AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR HET NIET NALEVEN VAN DE BOVENGENOEMDE INSTRUCTIES.



Met verwijzing naar figuur 8 zijn de beschermingen:
 I – bewegend beschermingsrooster
 L – Apparaat dat bewijst dat de bovenkant en de beschermingskap omhoog of omlaag zijn (alleen bij kantelkopmengers)
 M,M1 – Controlelepen van de bovenkant (positie omlaag, alleen bij kantelkopmengers)
 N – Apparaat dat bewijst dat de kom in of uit is (alleen bij kantelkopmengers)
 O – Blokkeerschijf van de kom (alleen bij kantelkopmengers)


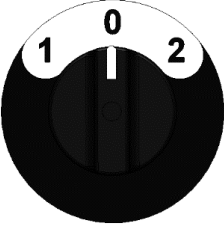
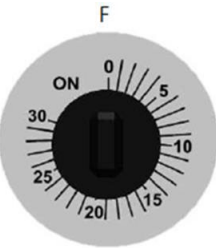
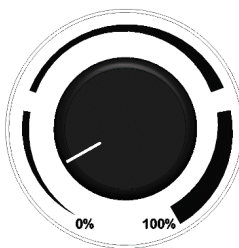


Voordat de machine wordt gebruikt, moet de bescherming I (AFB. 9) volledig omlaag worden gebracht. Bij kantelkopmengers moet worden gecontroleerd of de kom correct is geplaatst en geblokkeerd door de schijf O en of de bovenkant omlaag is en geblokkeerd door de controlelepen M (deze moet volledig zijn geplaatst).



5.2 CONTROLE-KNOPPEN

Afhankelijk van het model is de machine uitgerust met de volgende controle-knoppen:

			
AFB. 5	AFB. 6	AFB. 7	AFB. 8
COMMAND	ACTIE		POSITIE
<i>AAN-UITSCHAKELAAR (AFB. 5)</i>			
A) AAN-knop	Activeert (1) beweging van de roterende onderdelen.		Zijkant van de machine
B) UIT-knop	Stops (0) movement of the rotating parts.		Zijkant van de machine
<i>TIMER (AFB. 7)</i>			
F) Timer	laat de machine opstarten en laat de werktijd instellen.		Zijkant van de machine
<i>SNELHEIDSSLECTOR (AFB. 6)</i>			
Pos. 0	Stopt de beweging van de roterende onderdelen.		Zijkant van de machine
Pos. 1	Activeert de beweging van de roterende onderdelen op de eerste snelheid.		Zijkant van de machine
Pos. 2	Activeert de beweging van de roterende onderdelen op de tweede snelheid.		Zijkant van de machine
<i>INVERTER (AFB. 8)</i>			
Snelheidsregeling	Door aan de knop te draaien, verhoogt/verlaagt u de snelheid van de tank en de spiraal.		Zijkant van de machine



Functionele controle eerste start:

Nadat u de stekker van het netsnoer in het stopcontact hebt gestoken, is de machine klaar voor functionele controle.

- **Controleer voor het starten van de machine of alle beveiligingen correct zijn geïnstalleerd.**
- **Controleer bij het eerste starten of de spiraal en de kom beide met de klok mee draaien. Als dit niet de volgorde van de fasen zou omkeren.**

5.3 GEBRUIK VAN DE MACHINE

Hieronder worden een aantal sequenties beschreven voor het juiste gebruik van de machine:



ZORG ERVOOR DAT DE MACHINE PERFECT SCHOON IS VOORDAT U MET HET WERK BEGINT, MET NAME DE OPPERVLAKKEN VAN DE KOM, DE SPIRAAL EN DE CENTRALE KOLOM DIE IN CONTACT KOMEN MET DE VOEDINGSMIDDELEN. MAAK ZE INDIEN NODIG SCHOON VOLGENS DE INDICATIES.

Til de bescherming "I" op en giet de ingrediënten die nodig zijn voor het mengsel in de kom, laat vervolgens de bescherming van de kom zakken en activeer de rotatie van de kom en de spiraal zoals hieronder beschreven.

Om de consistentie van het deeg visueel te controleren of om extra ingrediënten toe te voegen, is het mogelijk om dit te doen via het beschermingsrooster, zonder het op te tillen en zo de werking van de machine te onderbreken. Door de bescherming op te tillen, stopt de machine: bij het sluiten is het nodig om opnieuw op knop 1 te drukken om de rotatie van de kom opnieuw te starten.

Opstartsituatie met "machine uit":

- Draai de beveiligingsdifferentiaalschakelaar naar de AAN-positie, gecoördineerd met het hoofdaardings-systeem, stroomopwaarts van de machine in het systeem van de gebruiker geplaatst;
- Draai de timerknop met de klok mee en selecteer de gewenste werkminuten voor de getimedede cyclus.
- Druk op knop 1 die de rotatie van de kom en de spiraal activeert



CONTROLEER NOGMAALS OF HET DE BLOW EN DE SPIRAAL IS, WIEL BEIDE MET DE KLOK MEE.

Opstartsituatie met "machine aangedreven":

Om het werk opnieuw te starten, na het opschorten van het werk, drukt u op knop 1 nadat de aanwezige veiligheid is hersteld.

Opstartsituatie met "machine in noodmodus" (voorbeeld thermische beveiliging geactiveerd):

- schakel de machine uit, met de volgorde van opdrachten aangegeven in punt "MACHINE UITSCHAKELEN";
- laat de elektromotor ongeveer een half uur afkoelen;
- start de machine, met de volgorde aangegeven in punt "OPSTARTSITUATIE MET MACHINE UIT".

Machine uitschakelen

Voor volledige uitschakeling van de machine, vanuit de werk beëindigde of uitgeschakelde toestand, moet u het volgende doen:

- Druk op knop 0 die de rotatie van de kom en de spiraal beëindigt.
- Draai de knop op de timer in positie 0.
- Draai de beschermingsdifferentiaalschakelaar naar de UIT-positie, gecoördineerd met het hoofdaardings-systeem, stroomopwaarts van de machine in het systeem van de gebruiker geplaatst, dat de machine loskoppelt van de elektrische voeding.



Opmerking: In een machine die elektrisch wordt gevoed door drie fasen, als de rotatie van de kom tegengesteld is aan de richting die wordt aangegeven door de pijl, is het noodzakelijk om deze aanwijzingen te volgen voor de werking en elke keer dat u de elektrische stekker vervangt:

- Stop de machine;
- Haal de stekker eruit.
- Keer op de stekker de positie van twee fasen om (bijv. L1 met L2).
- Start de machine opnieuw en controleer of de kom de juiste kant op draait;
- Start de machine zonder deze te gebruiken, laat deze ongeveer een minuut aan staan en controleer of deze perfect functioneert.

GEBRUIK VAN DE MACHINE MET OPSTAANDE BOVENKANT EN VERWIJDERBARE KOM

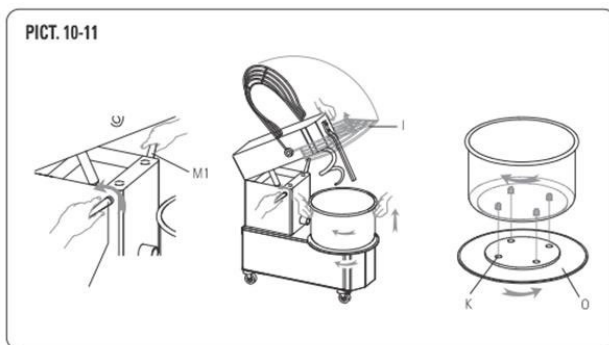
Om de bovenkant omhoog te brengen en de kom te verwijderen, gaat u als volgt te werk:

- stop de machine, trek de stekker uit het stopcontact;
- til de bescherming I volledig op (AFBEELDING 10);
- trek de pen M zover uit tot de bovenkant geblokkeerd is;
- til de bovenkant op met behulp van de kleine zuiger eronder;
- draai de schijf O met de klok mee tot de kom ontgrendeld is;
- til de kom op en verwijder deze;
- verwijder het deeg.

Om de kom en de bovenkant opnieuw te positioneren, gaat u als volgt te werk:

Zodra de reiniging is voltooid:

- plaats de kom terug en zorg ervoor dat de vier pennen eronder correct in de vier gaten "K" van de machine zijn bevestigd;
- blokkeer vervolgens de kom door deze in de tegenovergestelde richting van de schijf "O" te draaien (afb. 11);
- Zet de bovenkant neer door deze naar beneden te duwen (AFBEELDING 9) tot deze wordt geblokkeerd door de pen M.



WANNEER DE MACHINE NIET ACTIEF IS, SELECTEER (SCHAKEL UIT) HET HOOFDSYSTEEM VAN DE ELEKTRICITEITSNETVOEDING EN KOPPEL DE STROOMSTOPCONTACT AF.



5.4 ADVIES VOOR HET CORRECT GEBRUIKEN VAN DE MIXER

Het beste mengresultaat bereikt u door als volgt te werk te gaan:

- 1- Giet ongeveer 3/4 van het totale water in de tank;
- 2- Stel de timer in op de gewenste werktijd en zet de mixer aan. In totaal ongeveer 15/20 minuten;
- 3- Voeg langzaam de bloem en gist toe;
- 4- Pas de consistentie van het mengsel aan door langzaam het resterende water (1/4) toe te voegen terwijl u blijft mixen;
- 5- Laat de machine een paar minuten werken en voeg dan het zout toe;
- 6- Voeg indien nodig langzaam de olijfolie toe terwijl u blijft mixen;
- 7- Laat de mixer werken tot de ingestelde tijd is verstreken. Overschrijd de 20 minuten niet.

LET OP:

De mixer zal niet goed mixen als er eerst bloem wordt gegoten en daarna water. Het mengsel zal aan de wanden blijven plakken of de bloem zal op de bodem blijven liggen.

Als de 20 minuten worden overschreden, zal het mengsel oververhit raken en zullen de eigenschappen ervan veranderen.

Om een correct mengsel te verkrijgen, moeten alle betrokken temperaturen worden gecontroleerd; kamer, bloem, water en temperatuur die door de mixer tijdens de werking wordt vrijgegeven (ongeveer 10°C). Een optimale temperatuur van het mengsel aan het einde van de cyclus varieert van +22°C tot +26°C.

MACHINE STARTEN

1. Activeer alle veiligheidsvoorzieningen;
2. Druk op de knop "I" om de machine te activeren
3. Stel de werktijd van de machine in van 1 tot 30 min. door de timerknop naar de gewenste positie te draaien
4. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, stopt de timer de machine.
5. Druk op de knop "0" om de machine uit te schakelen.

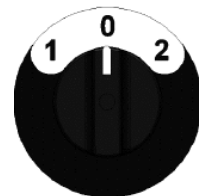


GEBRUIK VAN DE 2 SNELHEDEN MACHINE

De machines met driefasenmotor kunnen worden geproduceerd met de tweede snelheid.

Om deze machines te starten, gaat u als volgt te werk:

1. Start de mixer zoals eerder beschreven in de punten 1, 2, 3;
2. Selecteer de gewenste snelheid door de selectieknop naar 1 of 2 te draaien;
3. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, stopt de timer de machine.
4. Druk op de knop "0" om de machine uit te schakelen.



GEBRUIK VAN DE INVERTER MACHINE

1. Start de mixer zoals eerder beschreven in de punten 1, 2, 3;
2. Selecteer de procentuele snelheid door de knop van de omvormer te draaien van 0% = 1e snelheid naar 100% = 2e snelheid; Door de knop van "0%" naar "100%" te draaien, neemt de snelheid toe van minimaal naar maximaal. In de tegenovergestelde richting neemt de snelheid af;
3. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, stopt de timer de machine.
4. Druk op de "0"-knop om het apparaat uit te schakelen.





5.5 WERKINGSANOMALIEËN

PROBLEEM	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De machine start niet	Gebrek aan elektrische stroom	Controleer de hoofdschakelaar, de stekker en het netsnoer
	De stopknop is vergrendeld	Druk op de groene knop
	Het beschermrooster en/of het deksel zijn opgetild, of de kom is niet goed gepositioneerd.	Laat zowel het beschermingsrooster als het deksel goed zakken en plaats de kom opnieuw.
	De timer staat op stand 0	Stel de timer in van 1 tot 30 minuten of in de handmatige modus
De spiraal is niet constant in de rotatie	De ketting is los	Span de ketting aan
De machine stopt terwijl deze in werking is	De zekering werkt niet	Vervang de zekering door een andere, met dezelfde kenmerken

6. ONDERHOUD

LET OP: Neem de volgende voorzorgsmaatregelen voordat u onderhoud uitvoert, inclusief reiniging:

- zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het elektriciteitsnet (haal de stekker uit het stopcontact) en zorg ervoor dat de stroomtoevoer niet per ongeluk opnieuw kan worden geactiveerd;
- zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld;
- gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen die vereist zijn door de huidige regelgeving;
- gebruik altijd met geschikte apparatuur;
- nadat de onderhouds-/reparatie-/reinigingsoperatie is voltooid, installeert u alle beschermingen en veiligheidsvoorzieningen opnieuw voordat u het apparaat weer in gebruik neemt;

6.1 REINIGING

LET OP: Gebruik nooit schurende of corrosieve chemische producten die niet voor levensmiddelen bestemd zijn. Vermijd absoluut het gebruik van waterstralen, diverse gereedschappen, ruwe of schurende media, zoals stalen schuursponsjes, sponzen, enz., die oppervlakken kunnen beschadigen en met name de hygiëne in gevaar kunnen brengen.

Reiniging moet aan het einde van elk gebruik worden uitgevoerd **met inachtneming van de hygiënevoorschriften en om de functionaliteit van de machine te beschermen**, ga als volgt te werk:

- Reinig eerst de resten van het deeg met een houten of plastic palet;
- Reinig de pan, de spiraal, de deegbreker en de mobiele bescherming nauwkeurig met een zachte spons en warm water;
- droog met keukenpapier, ga vervolgens over de zojuist genoemde onderdelen en vervolgens over de hele machine met een gladde en schone doek met een specifiek reinigingsproduct voor voedselmachines.

Let op: in het geval van een machine met een oplopende bovenkant en een uitneembare slag, is het raadzaam om de slag te verwijderen om de reinigingshandelingen te vergemakkelijken;

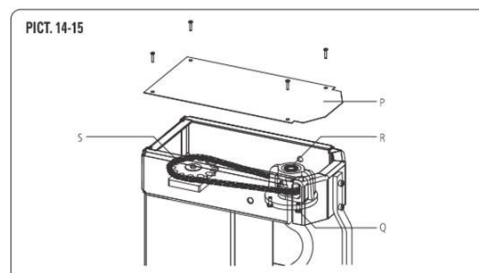
Om de efficiëntie en veiligheid van de machine te behouden, is het noodzakelijk om periodiek onderhoud uit te voeren, elke 6 maanden, van de volgende indicaties:



6.2 SPANNEN VAN DE BOVENSTE KETTING

De kettingspanning wordt verzekerd door de kettingspanner.

Als de machine er niet mee is uitgerust, als de ketting los zit bij de bediening of als de rotatie van de spiraal niet constant is. Draai het paneel P los (AFB. 14), draai de schroeven Q los, trek de steun van de spiraal R zover uit dat de spanning van de ketting is geoptimaliseerd, vergrendel de steun R met de schroeven Q, zet het paneel P er weer op en bevestig het.

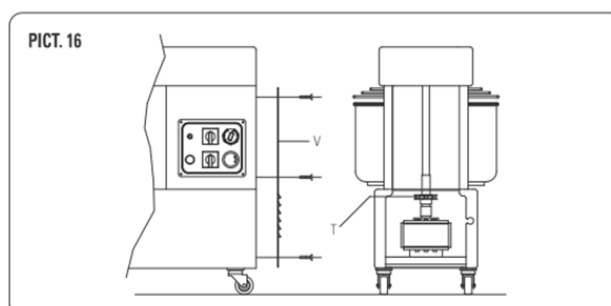


6.3 SPANNEN VAN DE BOVENSTE KETTING

Ga als volgt te werk om de kettingen te smeren:

- draai de bevestigingsschroeven los, verwijder de bovenste "P" en de achterste "V" panelen;
- breng op de kettingen S-T (AFB. 15-16) een redelijke hoeveelheid geschikt vet aan, voldoende om alle schakels van de ketting te smeren;
- monteer de 2 panelen en bevestig ze opnieuw met schroeven.

Neem voor elk onderhoud dat niet is opgenomen in Normaal onderhoud en in geval van storingen alleen contact op met de fabrikant.



7. SLOOP EN VERWIJDERING



LET OP: De sloop en verwijdering van de machine vallen uitsluitend onder de verantwoordelijkheid en verantwoordelijkheid van de eigenaar, die moet handelen in overeenstemming met de wetten die in zijn land van kracht zijn met betrekking tot veiligheid, respect en bescherming van het milieu.

Bij het demonteren van de machine moeten de bepalingen van de geldende voorschriften verplicht in acht worden genomen. Maak onderscheid tussen de onderdelen van de oven op basis van de verschillende soorten bouwmaterialen (kunststof, koper, ijzer, enz.).



1. SERIENNUMMER

1.1 SERIENNUMMERNETIKETT

Die Seriennummer besteht aus einem grauen, siebdruckbeschichteten Klebeetikett, das auf der Rückseite der Maschine angebracht ist.

Die folgenden Informationen sind lesbar und dauerhaft auf dem Typenschild angegeben:

- Name des Herstellers;
- Elektrische Leistung (kW/A);
- Modell;
- Vermerk "Made in Italy";
- Seriennummer;
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz);
- Baujahr
- Gewicht der Teigknetmaschine

2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1 BEDEUTUNG DE ANLEITUNG

- Vor der Inbetriebnahme der gegenständlichen Teigknetmaschine ist es unbedingt erforderlich, diese Anleitung in allen Teilen zu lesen und zu verstehen.
- Diese Anleitung muss für "autorisierte Bediener" jederzeit zugänglich sein, sich in der Nähe der Teigknetmaschine befinden und gut behandelt und aufbewahrt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch die Nicht-Beachtung der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Normen entstehen.
- Dieses Handbuch ist fester Bestandteil der Teigknetmaschine und muss bis zu ihrer endgültigen Verschrottung aufbewahrt werden.
- Die „autorisierten Bediener“ dürfen an der Teigknetmaschine nur die Arbeiten durchführen, die Unter ihren Aufgabenbereich fallen.

2.2 GARANTIE

Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr und beginnt ab dem Rechnungsdatum.

Innerhalb dieser Frist werden Teile, an denen eindeutige Herstellungsschäden festgestellt werden, kostenlos und nur ab Werk ersetzt oder repariert, mit Ausnahme von elektrischen und verschleißbehafteten Komponenten.

Die Garantie deckt nicht die Versand- und Arbeitskosten.

Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Bediener, Manipulationen, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichteinhaltung der Anweisungen in der Anleitung.

Ein Regressanspruch gegenüber dem Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine aufgrund der Ursache außer Betrieb bleibt, ist ausgeschlossen:

Ausfall, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall aufgrund der physischen Abwesenheit des Gerätes.



MANIPULATIONEN BZW. DER AUSTAUSCH VON TEILEN DURCH NICHT-ORIGINAL-ERSATZTEILE FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG.

2.3 INFORMATIONEN ZUR LÄRMENTWICKLUNG

Der an einer baugleichen Maschine gemessene A-bewertete Schalldruckpegel lag konstant unter 80 dB (A).

Wenn die Geräusche in der Arbeitsumgebung über 80 dB (A) liegen, muss der Arbeitgeber den Bediener über die Risiken der Lärmbelastung informieren und schulen und in Absprache mit dem zuständigen Arzt geeignete Maßnahmen ergreifen



2.4 SICHERHEITSHINWEISE

Obwohl die Maschine den Sicherheitsanforderungen der elektrischen, mechanischen und hygienischen Referenznormen entspricht, kann sie gefährlich sein, wenn:

- Sie für andere als die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke und Bedingungen verwendet wird.
- Manipulierung der Schutzvorrichtungen.
- Nichtachtung der Vorschriften zu: Installation - Inbetriebnahme - Verwendung - Wartung.

ACHTUNG

Um gefährliche Bedingungen und/oder mögliche Verletzungen durch: elektrischen Strom, mechanische Teile, Feuer oder Hygiene zu vermeiden, sind die folgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

A - DEN ARBEITSPLATZ SAUBER HALTEN.

Unordnung stellt ein Sicherheitsrisiko dar.

B - BEURTEILUNG DER UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Verwenden Sie die Maschine nicht in einer feuchten, nassen oder unzureichend beleuchteten Umgebung in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gasen.

C - KINDER UND UNBEFUGTE MÜSSEN ABSTAND WAHREN.

Lassen Sie sie sich nicht der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.

D - DIE MASCHINE NUR INNERHALB DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN LEISTUNGSDATEN UND ZUR FÜR DIE BESTIMMUNGSGEMÄSSE

VERWENDUNG NUTZEN. Wird die Maschine nicht überlastet, arbeitet sie besser und sicherer. E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.

Tragen Sie keine hängende Kleidung oder Accessoires, die sich in beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen. Verwenden Sie aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen bei langen Haaren das entsprechende Netz, wie Handschuhe für die Hände.

F - DAS VERSORGUNGSKABEL SCHÜTZEN. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker zu ziehen; das Kabel keinen hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

G - UNSICHERE POSITIONEN VERMEIDEN. Eine geeignete Position wählen, an der das Gleichgewicht gesichert wird. H - STETS VORSICHTIG VORGEHEN.

Auf die Arbeiten achten. Die Maschine nicht verwenden, wenn man abgelenkt wird,

I - VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN Diese dürfen nicht verwendet werden.

L - UNBEAUF SICHTIGTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE. Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt zurückgelassen werden

M - ABZIEHEN DES STECKERS AUS DER STECKDOSE.

Nach der Verwendung und vor dem Ausführen der Reinigung, der Wartung oder des Versetzens der Maschine.

N - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.

Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine sorgfältig die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen.

Kontrollieren, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, dass es keine beschädigten Komponenten gibt, dass alle Teile korrekt montiert sind und dass alle Bedingungen, die die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen könnten, optimal sind.

O - DIE MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL REPARIEREN LASSEN.

Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

P - DIE KENNZEICHNUNGEN GEHÖREN ZU DEN UNFALLSCHUTZKENNZEICHNUNGEN und müssen immer perfekt lesbar sein. Wenn sie beschädigt und unleserlich sind, müssen sie ersetzt werden.



2.5 RESTRISIKEN

Be-/Entladen und Bewegen der Maschine	- Sturz der Maschine - Sturz der Verpackung	- die verpackte und ausgepackte Maschine vorsichtig handhaben.
Falsche Installation der Maschine.	- Stromschläge - Blitzeinschlag	- Die Netzspannung und -frequenz beibehalten, die man dem Typenschild der Maschine entnimmt. - Die Steckdose muss an die Erdung angeschlossen sein. - Die Stromleitung der Maschine vor der Steckdose muss mit einem Differentialschutzschalter ausgestattet sein, der an das Haupterdungssystem angeschlossen ist.
Schließplatten, Fächer die unter Spannung stehen	- Stromschlag	- die Platten nur öffnen nachdem man den Stecker abgezogen hat.
Arbeiten ohne Schutzvorrichtungen	- Stromschlag - Verfangen - Quetschen - Abschürfungen	- die Schutzvorrichtungen während der Nutzung der Maschine nicht entfernen.
Reinigung der Elemente die mit dem Teig in Kontakt kommen	- Stromschlag - Stromschläge - Blitzeinschlag	- Bei der Reinigung der Maschine muss sich diese immer im Stillstand befinden und von der Netzspannung isoliert sein (Netzversorgung durch Ziehen des Steckers vom System trennen).

3. TECHNISCHE DATEN

3.1 CHARAKTERISTIKEN DER MASCHINE

Die elektrische Spiralteigknetmaschine, die in den Versionen "5", "10", "15", "20", "30", "40", "50", "60" hergestellt wird, ist zum Mischen (Mischen und/oder Kneten) von sowohl hartem als auch weichem Teig, aus Mehl, Salzen, Hefen, Fetten und Flüssigkeiten (Wasser, Öl, ...), ausschließlich zur Nutzung im Lebensmittelbereich bestimmt.

Jede Teigknetmaschine besteht aus:

- Einer Stahlstruktur, die durch eine hitzebeständige Lackierung geschützt wird;
- Wanne, Spirale, Teigbrecher und Schutzgitter aus Stahl; Wanne und Spirale drehen sich beide im
 - Uhrzeigersinn
 - Kettenantrieb mit Ölbad-Getriebemotor;
 - bewegliche Teile auf Kugellagern;
 - 4 Nylonräder, 2 davon mit Bremse;
 - Einphasen-, Dreiphasen- und Dreiphasenmotor mit 2 Drehzahlen;
 - die von einem Niederspannungs-Netzkaabel (24V) gespeist wird, an das die Steuervorrichtungen zum Starelektrische Schaltung, ten und Stoppen der Maschine sowie die Sicherheitsvorrichtungen angeschlossen sind, wozu die interne Verriegelungsvorrichtung für bewegliche Teile gehört



Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den europäischen Richtlinien entwickelt und ist so konzipiert, dass sie den Benutzer vor den mit ihrer Verwendung verbundenen Risiken schützt. Aus diesem Grund ist die Maschine mit speziellen Schutzvorrichtungen ausgestattet, die keinesfalls manipuliert werden dürfen, um Risiken durch den Kontakt mit beweglichen Teilen zu vermeiden.



3.2 NUTZUNGSBESCHRÄNKUNG

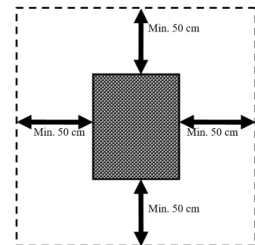
	5	10 7485.0078	15 7485.0178	20 7485.0080 7485.0100 7485.0180	30 7485.0085 7485.0110 7485.0185	40 7485.0090 7485.0190	50 7485.0095 7485.0195	60 7485.0197
PRODUKTIONSKAPAZITÄT kg/h Die Angaben beziehen sich auf eine normale Mischung von 10/12 Minuten.	29	35	48	56	88	112	128	144

4. INSTALLATION

4.1 VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES NUTZERS

Die Umgebungsbedingungen des Installationsortes müssen den folgenden Anforderungen entsprechen:

- trocken sein
- Die Wasser- und Wärmequellen müssen sich in einem angemessenen Abstand befinden
- Die Belüftung und die Beleuchtung müssen den gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen;
- In der Nähe der Maschine dürfen sich keine Hindernisse befinden, die die normale Belüftung behindern könnten.



WICHTIG

Gemäß den geltenden Gesetzen muss das elektrische Netz mit einem Differentialschutzschalter ausgestattet sein, deren Eigenschaften für die Maschine geeignet sind und der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm beträgt; ein effizientes Erdungssystem ist ebenfalls unerlässlich.

Überprüfen, dass die Versorgungsspannung und -frequenz des Systems mit den Werten übereinstimmt, die sowohl in den **technischen Daten** als auch auf dem Typenschild auf der Rückseite der Maschine angegeben sind.

4.2 INSTALLATIONSMODUS

WICHTIG

Alle Installations- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden; der Hersteller lehnt jede Verantwortung für unsachgemäße Installation oder Manipulationen ab.

Die Maschine wird auf einer Palette in einer geschlossenen Verpackung in einem Karton geliefert. Zur Bewegung ist ein Gabelstapler oder ein Hubwagen erforderlich. Wenn die Maschine mit Hilfe von Seilen oder Gurten angehoben wird, führen Sie die Seile oder Gurte unter der Palette hindurch.

Um die Verpackungsmaschine zu entfernen, ist es möglich, Gurte zu verwenden, die unter der Maschine positioniert und an einen Gabelstapler angehängt sind (ABB.3).

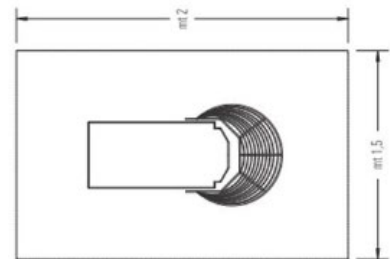
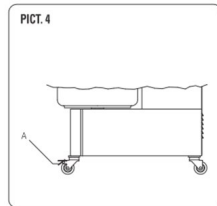
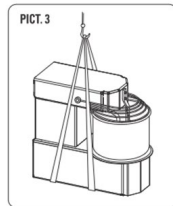
ANMERKUNG

Alle Teile der Verpackung müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.



Gehen Sie nach dem Auspacken der Maschine wie folgt vor:

- Stellen Sie die Maschine an den vorgesehenen Platz.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, falls vorhanden, und vermeiden Sie dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Wenn die Maschine bereits montierte Räder hat, vergewissern Sie sich, dass sie mit der Bremse arretiert sind, indem Sie den Hebel "A" bis zum Schloss herunterdrücken (ABB.4).
- Wenn die Maschine instabil ist, legen Sie Hartgummiteile unter die Räder.



Unter normalen Arbeitsbedingungen und um das maximale Potenzial der Maschine zu erreichen, benötigt der Bediener einen Raum von 2m x 1,5m, wie auf der rechten Abbildung dargestellt.

4.3 ELEKTROANSCHLUSS

Der Anschluss an die Stromversorgung der Maschine erfolgt über das mitgelieferte Netzkabel, das von qualifiziertem und autorisiertem Personal zu montieren ist, mit dem entsprechenden 16 / 32 A Stecker bei einem 3-poligen Kabel (F, N, T) bei einphasigen Ausführungen und 4 / 5-polig (3F, T / 3F, N, T) bei dreiphasigen Ausführungen.

Das Stromnetz muss zugänglich sein und darf keine Verschiebungen erforderlich machen.

Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so bemessen sein, dass das Netzkabel nicht unter Spannung steht und sich niemals unter den Stützen der Maschine befindet.

WICHTIG

Die Anlage muss geerdet sein und mit einem Differentialschalter ausgerüstet werden, gemäß den Vorgaben der geltenden Gesetze.

5. VERWENDUNG UND FUNKTION

5.1 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit geeigneten Sicherheitseinrichtungen ausgestattet, die aus festen Schutzvorrichtungen und einem geeigneten Abstand zwischen dem Behälter und dem Maschinenkörper bestehen, um den Kontakt von Teilen des menschlichen Körpers (obere Gliedmaßen) mit dem drehenden Behälter während der Verarbeitungsphase zu vermeiden und die Gefahr des Mitreißens und Quetschens zu vermeiden.

Die Maschine ist mit einem Sensor ausgestattet, der den offenen Deckel erkennt, um den Kontakt von Körperteilen (obere Gliedmaßen) mit den beweglichen Teilen während der Arbeitsphase zu vermeiden und die Gefahr des Ziehens, Quetschens und Abriebs zu vermeiden.

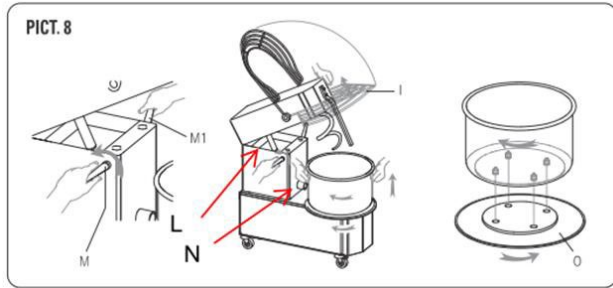


DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN WÄHREND DER NUTZUNG DER MASCHINE NICHT ENTFERNEN. DER HERSTELLER HAFTET NICHT, WENN DIE OBIGEN ANGABEN DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN WÄHREND DER NUTZUNG DER MASCHINE NICHT ENTFERNEN. DER HERSTELLER HAFTET NICHT, WENN DIE OBIGEN ANGABEN NICHT BEACHTET WERDEN.



Mit Bezug auf die Abbildung 8, findet man die folgenden Schutzvorrichtungen:

- I - Anheben des Schutzgitters
- L - Vorrichtung zum Heben und Senken des Deckels (nur bei Kippkopfteigknetmaschinen)
- M, M1 - den Stift oben prüfen (im abgesenkten Zustand, nur bei Kippkopfmischern).
- N - Vorrichtung zum Entfernen des Behälters (nur bei Kippkopfteigknetmaschinen)
- O - Blockieren der Behälterscheibe (nur bei Kippkopfteigknetmaschinen)



Vor der Verwendung der Maschine muss die Schutzvorrichtung I (ABB. 9) vollständig gesenkt sein. Bei Kippkopfteigknetmaschinen ist zu überprüfen, dass der Behälter richtig in die Scheibe O eingesetzt und verriegelt ist und dass der Kopf gesenkt ist und mit dem den Kontrollstift M verriegelt wird.



5.2 STEUERUNGSVORRICHTUNGEN

Abhängig vom Modell ist die Maschine mit den folgenden Steuerungsvorrichtungen ausgestattet:

ABB. 5	ABB. 6	ABB. 7	ABB. 8
STEUERUNG	TÄTIGKEIT		POSITION
<i>ON - OFF BUTTON (ABB. 5)</i>			
A) ON button	Aktiviert die Bewegung der drehenden Elemente	Seitenteil der Maschine	
B) OFF button	Stoppt (0) die Bewegung der drehenden Elemente	Seitenteil der Maschine	
<i>TIMER (ABB. 7)</i>			
F) Timer	Ermöglicht das Starten der Maschine und die Einstellung der Arbeitszeit	Seitenteil der Maschine	
<i>GESCHWINDIGKEITSSTEUERUNG (ABB. 6)</i>			
Pos. 0	Stoppt (0) die Bewegung der drehenden Elemente	Seitenteil der Maschine	
Pos. 1	Aktiviert die Bewegung der drehenden Elemente mit der ersten Geschwindigkeit.	Seitenteil der Maschine	
Pos. 2	Aktiviert die Bewegung der drehenden Elemente mit der zweiten Geschwindigkeit.	Seitenteil der Maschine	
<i>INVERTER (ABB. 8)</i>			
Geschwindigkeitssteuerung	Drehen des Knaufs zur Erhöhung / Verringerung der Geschwindigkeit des Behälters und der Spirale	Seitenteil der Maschine	



Kontrolle der Funktion vor der Inbetriebnahme::

Nach dem Einstecken des Steckers des Netzkabels in die Steckdose ist die Maschine bereit für eine Funktionsprüfung.

- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme der Maschine, dass alle Schutzvorrichtungen ordnungsgemäß angebracht sind.
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist darauf zu achten, dass sich die Spirale und der Behälter im Uhrzeigersinn drehen. Sollte dies nicht der Fall sein, muss man die Phasen umkehren.

5.3 NUTZUNG DER MASCHINE

Im Folgenden werden eine Reihe von Sequenzen für den richtigen Gebrauch der Maschine beschrieben:



VOR DER NUTZUNG DER MASCHINE MUSS MAN KONTROLLIEREN, DASS DIESE EINWANDFREI SAUBER IST, IM BESONDEREN: DIE OBERFLÄCHE DES BEHÄLTERS, DIE SPIRALE UND DIE MITTLERE SÄULE, DIE MIT DEN LEBENSMITTELN IN KONTAKT KOMMEN.

Heben Sie die "1"-Schutzvorrichtung an und gießen Sie die notwendigen Zutaten für den Teig in den Behälter, senken Sie dann den Behälterschutz und aktivieren Sie die Drehung des Behälters und der Spirale wie im Folgenden beschrieben.

Um die Konsistenz des Teigs visuell zu überprüfen oder zusätzliche Zutaten hinzuzufügen, ist es möglich, dies über das Schutzgitter zu tun, ohne es anzuheben und den Betrieb der Maschine zu unterbrechen.

Hebt man die Schutzvorrichtung an, stoppt die Maschine, beim Schließen muss man erneut den Taster 1 zur erneuten Drehung des Behälters drücken.

Inbetriebnahme nach „abgeschalteter Maschine“:

- Stellen Sie den Fehlerstromschutzschalter, der auf das Haupterdungssystem abgestimmt ist, das sich im System des Benutzers vor der Maschine befindet, auf ON;
- Drehen Sie den Timerknopf im Uhrzeigersinn und wählen Sie die gewünschten Betriebsminuten für den zeitgesteuerten Zyklus.
- Den Taster 1 zum Start der Drehung des Behälters und der Spirale drücken.



ERNEUT KONTROLLIEREN, DASS DER BEHÄLTER UND DIE SPIRALE BEIDERNEUT KONTROLLIEREN, DASS DER BEHÄLTER UND DIE SPIRALE BEIDE IM UHRZEIGERSINN DREHEN.

Inbetriebnahme bei „spannungsführender Maschine“:

Um den Bearbeitungsprozess wieder aufzunehmen, nachdem die Arbeit unterbrochen wurde, drückt man den Taster 1, nachdem die vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen wiederhergestellt wurden.

Neustart ausgehend von einem „Maschinen-NOTFALL“ (z. B. Einschreiten des Thermoschutzschalters):

- Schalten Sie die Maschine ab, wobei die Reihenfolge der Befehle unter "MASCHINE ABSCHALTEN" angegeben ist;
- Den Elektromotor ungefähr eine halbe Stunde abkühlen lassen;
- Schalten Sie die Maschine ein, wobei die Reihenfolge der Befehle unter "EINSCHALTEN DER ABGESCHALTETEN MASCHINE" zu beachten ist.



Abschalten der Maschine

Um die Maschine vollständig abzuschalten, muss man nachdem der Bearbeitungszustand abgeschlossen oder unterbrochen wurde:

- Den Taster 0 zum Stoppen der Drehung des Behälters und der Spirale drücken.
- Den Knauf des Timers auf 0 stellen.
- Stellen Sie den Fehlerstromschutzschalter, der auf das Haupterdungssystem abgestimmt ist, das sich im System des Benutzers vor der Maschine befindet, auf ON, um die Maschine von der Netzversorgung zu isolieren.

Anmerkung: Hat man bei einer dreiphasigen Maschine, eine Drehrichtung des Behälters entgegen der vom Pfeil angegebenen Richtung, muss man diese Anleitung befolgen, um die Drehrichtung umzukehren:

- Die Maschine abschalten;
- Den Netzstecker abziehen.
- Die Position der beiden Phasen am Netzstecker umkehren. (z. B.: L1 und L2 und umgekehrt).
- Die Maschine erneut an das Netz anschließen;
- Die Maschine erneut in Betrieb nehmen und kontrollieren, dass der Behälter im Uhrzeigersinn dreht
- Nach der Inbetriebnahme der Maschine, wartet man vor dem Beginn der Arbeiten einige Minuten, um die perfekte Funktion sicherzustellen.

VERWENDUNG DER MASCHINE MIT KIPPKOPF UND ENTFERNBAREM BEHÄLTER

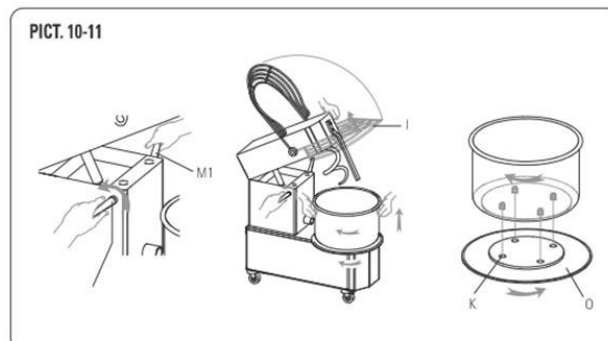
Um den Kopf anzuheben und den Behälter zu entfernen, geht man folgendermaßen vor:

- Die Maschine anhalten und den Stecker abziehen;
- Die Schutzvorrichtung „I“ (Abb.10) vollständig anheben;
- Den Stift „M“ abschrauben, um den Kopf zu entriegeln;
- Den Kopf mithilfe des darunterliegenden Kopfes anheben;
- Die Scheibe „O“ im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter entriegelt ist;
- Den Behälter anheben und entfernen;
- dann den Teig entnehmen.

Um den Behälter erneut zu positionieren und um den Kopf zu versperren, geht man folgendermaßen vor:

Nach der Reinigung:

- Den Behälter erneut auf der Scheibe positionieren und sicherstellen, dass die vier Stifte korrekt in den vier Bohrungen „K“ befestigt sind;
- Den Behälter durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung zur Scheibe "O" verriegeln (Abb.11);
- Den Kopf senken und mit dem Stift „M“ (Abb.9) blockieren.



STEHT DIE MASCHINE STILL, DIE HAUPTSTROMVERSORUNG ABTRENNEN (ABSCHALTEN) UND DEN STECKER DER MASCHINE ABZIEHEN.



5.4 EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER TEIGKNETMASCHIE

Das beste Mischergebnis erhält man mit dem folgenden Verfahren:

- 1- Ungefähr 3/4 des gesamten Wassers in die Wanne gießen.
- 2- Den Timer auf die gewünschte Betriebszeit einstellen und die Knetmaschine einschalten. Insgesamt ungefähr 15/20 Minuten.
- 3- Langsam das Mehl und die Hefe dazugeben.
- 4- Die Konsistenz des Teigs durch langsames Hinzufügen des restlichen Wassers (1/4) regulieren und immer weiter mischen.
- 5- Die Maschine einige Minuten lang laufen lassen und dann das Salz hinzufügen.
- 6- Eventuell Olivenöl hinein träufeln und weiter mischen.
- 7- Die Teigknetmaschine bis zum Ende der eingestellten Zeit laufen lassen. Nicht länger als 20 Minuten.

ACHTUNG:

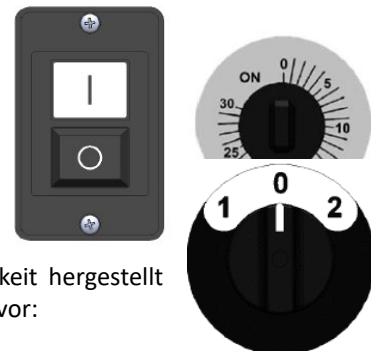
Wenn zuerst das Mehl und erst danach das Wasser hineingegeben werden, mischt die Knetmaschine nicht richtig. Der Teig bleibt an den Wänden kleben, oder das Mehl bleibt auf dem Boden der Wanne.

Wenn die Maschine länger als 20 Minuten läuft, wird der Teig zu warm, und seine Merkmale verändern sich.

Um einen optimalen Teig zu erhalten, müssen alle Temperaturen, die im Spiel sind, berücksichtigt werden: die Umgebungstemperatur, die Mehl- und Wassertemperatur und die Temperatur, die von der Knetmaschine während ihres Betriebs ausgegeben wird (circa 10°C). Die optimale Teigtemperatur am Ende des Knetverfahrens liegt zwischen +22°C und +26°C.

STARTEN DER MASCHINE

1. Alle Schutzvorrichtungen aktivieren;
2. Drücken Sie die "I" -Taste, um die Maschine zu aktivieren
3. Stellen Sie die Arbeitszeit der Maschine auf 1 bis 30 Minuten ein. Drehen Sie den Timerknopf in die gewünschte Position
4. Nach Ablauf der Zeit stoppt der Maschine.
5. Drücken Sie die "0" -Taste, um die Maschine auszuschalten.



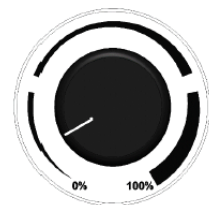
VERWENDUNG DER MASCHINE MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN

Maschinen mit dreiphasigem Motor können mit der Zeiten Geschwindigkeit hergestellt werden. Zur Inbetriebnahme dieser Maschinen geht man folgendermaßen vor:

1. Starten Sie den Mischer wie zuvor unter Punkt 1, 2, 3 beschrieben;
2. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit, indem Sie den Wahlschalter auf 1 oder 2 drehen;
3. Nach Ablauf der Zeit stoppt der Maschine.
4. Drücken Sie die "0" -Taste, um die Maschine auszuschalten.

VERWENDUNG DER MASCHINE MIT INVERTER

1. Starten Sie den Mischer wie zuvor unter Punkt 1, 2, 3 beschrieben;
2. Wählen Sie die Drehzahl in Prozent aus, indem Sie den Drehknopf des Wechselrichters von 0% = 1. Gang auf 100% = 2. Gang drehen. Durch Drehen des Reglers von "0%" auf "100%" wird die Geschwindigkeit vom Minimum zum Maximum erhöht. In umgekehrter Richtung nimmt die Geschwindigkeit ab;
3. Nach Ablauf der Zeit stoppt der Maschine.
4. Drücken Sie die "0" -Taste, um die Maschine auszuschalten.





5.5 MÖGLICHE ANOMALIEN

ANOMALIE	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Stromausfall	Überprüfen Sie den Hauptschalter, den Stecker und das Netzkabel.
	Der Stopp-Taster ist blockiert	Den grünen Taster drücken.
	Das Schutzgitter bzw. der Deckel sind angehoben oder der Behälter ist nicht richtig positioniert.	Das Schutzgitter und den Deckel senken und den Behälter erneut positionieren.
	Der Timer steht auf 0	Den Timer von 1 bis 30 Minuten einstellen oder im manuellen Modus.
Die Spirale dreht nicht kontinuierlich	Die Kette hat sich gelöst	Die Kette anziehen, wie in den Anleitungen auf Seite 20 beschrieben.
Maschine stoppt während sie in Funktion ist	Die Sicherung funktioniert nicht	Die Sicherung durch eine, mit denselben Charakteristiken austauschen.

6. WARTUNG

ACHTUNG: Vor den Wartungseingriffen, einschließlich der Reinigung, müssen folgende Maßnahmen getroffen werden:

- sicherstellen, dass das Gerät von der Stromversorgung isoliert ist (den Stecker abziehen) und sicherstellen, dass die Versorgung nicht ungewollt wiederhergestellt werden kann;
- Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- Die von den geltenden Richtlinien vorgesehene persönliche Schutzausrüstung verwenden;
- Immer mit geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- Am Enden der Wartungs-, Reparatur- und Reinigungsarbeiten, muss man vor der erneuten Inbetriebnahme des Geräts, alle Schutzvorrichtungen und alle Sicherheitseinrichtungen erneut montieren;

6.1 REINIGUNG

ACHTUNG: Es wird empfohlen keine chemischen, scheuernden oder korrosiven Produkte zu verwenden. Keinesfalls dürfen Wasserstrahlen, raue oder scheuernde Werkzeuge, wie Stahlschwämme, usw. verwendet werden, die die Oberflächen beschädigen und die hygienische Sicherheit beeinträchtigen könnten.

Die Reinigung muss nach jeder Verwendung ausgeführt werden, gemäß den Normen zur Hygiene und zum Schutz der Funktion der Maschine, dazu folgendermaßen vorgehen:

- Mit einer Holz- oder Kunststoffspachtel die Teigrückstände entfernen;
- mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser den Behälter, die Spirale, den Teigbrecher und das Schutzgitter gründlich reinigen;
- mit Küchenpapier trocknen, gefolgt von einem weichen Tuch und einem speziellen Produkt zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

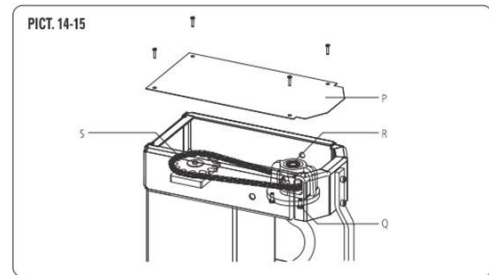
Anmerkung: bei einer Kippkopfmaschine und einem abnehmbaren Behälter ist es ratsam, den Behälter auszubauen, um die Reinigung zu erleichtern;

Um die Effizienz und Sicherheit der Maschine zu bewahren, ist es notwendig, alle sechs Monate eine regelmäßige Wartung mit den folgenden Angaben durchzuführen:



6.2 SPANNUNG DER OBEREN KETTE

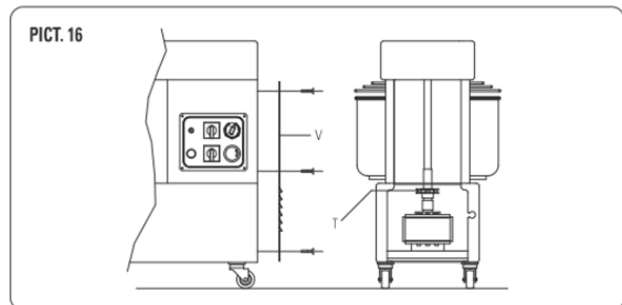
Die Spannung der Kette wird vom Kettenspanner gewährleistet. Ist die Maschine nicht damit ausgerüstet und wenn die Kette bei der Kontrolle lose ist oder die Drehung der Spirale nicht konstant ist, lösen Sie die Schrauben "Q" und ziehen Sie die Halterung der Spirale "R", bis die Kette wieder gespannt ist. Befestigen Sie dann den Spiralhalter "R" mit den Schrauben "Q" und setzen Sie die Platte "P" wieder ein und sichern Sie sie.



6.3 SCHMIEREN DER KETTEN

Die Ketten werden folgendermaßen geschmiert:

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der oberen Platte "P" und der hinteren Platte "V";
- Auf die Ketten "S" und "T" (ABB. 14-15-16) eine angemessene Fettmenge auftragen, um alle Kettenglieder zu schmieren;
- Die Platten erneut montieren und mit den betreffenden Schrauben befestigen.



Für alle Wartungsarbeiten, die nicht unter die ordentlichen Wartungsarbeiten fallen und im Falle von Fehlfunktionen wenden Sie sich bitte nur an den Hersteller.

7. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG



ACHTUNG: Die Demontage und Entsorgung fallen unter die alleinige Verantwortung des Eigentümers, der im Sinne der im Installationsland geltenden Bestimmungen Zu Sicherheit und Umweltschutz handeln muss.

Beim Abbruch der Maschine sind die Anforderungen der geltenden Vorschriften unbedingt zu beachten. Um das Recycling von Materialien zu erleichtern, muss man die Maschinenbauteile nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen, etc. ...) trennen.



1. NUMÉRO DE SÉRIE

1.1 ÉTIQUETTE NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série est composé d'une étiquette adhésive sérigraphiée de couleur grise, appliquée à l'arrière de la machine. Les données suivantes sont indiquées de manière lisible et indélébile sur l'étiquette:

- Nom du fabricant ;
- N° de série ;
- Puissance électrique (kW/A) ;
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz) ;
- Modèle ;
- Année de construction
- Mention " Made in Italy " ;
- Poids du malaxeur

2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

2.1 IMPORTANCE DU MANUEL

- Avant d'utiliser le malaxeur en question, il est obligatoire de lire et comprendre ce manuel dans son intégralité.
- Ce manuel doit toujours être disponible pour les " opérateurs autorisés " et être à proximité du malaxeur bien gardé et préservé.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes, aux animaux ou aux biens causés par le non-respect des règles décrites dans ce manuel.
- Ce manuel fait partie intégrante du pétrin et doit être conservé jusqu'à son élimination finale.
- Les " opérateurs autorisés " doivent effectuer sur le malaxeur uniquement les interventions relevant de leur compétence particulière.

2.2 GARANTIE

La durée de la garantie est d'un an et commence à compter de la date de réception de la facture émise au moment de l'achat. Pendant cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement, et uniquement auprès de notre usine les pièces qui, pour des raisons bien établies et non équivoques se révèlent défectueuses pour des raisons de fabrication, à l'exception des composants électriques et de ceux sujets à l'usure.

La garantie exclut les frais d'envoi et le coût de la main-d'oeuvre.

La garantie n'est pas valide dans le cas où il est établi que le dommage a été causé par : transport, entretien inadéquat ou insuffisant, faute professionnelle des opérateurs, altération, réparations effectuées par du personnel non autorisé, non-conformité avec les exigences du manuel.

On exclut tout recours contre le fabricant pour des dommages directs ou indirects, résultant au fil du temps pendant lequel la machine reste inactive pour cause.



LA FALSIFICATION ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES AVEC DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE, ET LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

2.3 INFORMATIONS CONCERNANT LE BRUIT

Le niveau de pression acoustique pondéré A mesuré sur un échantillon de machine identique a été constamment inférieur à 80 dB (A). Si l'environnement de travail a un niveau de bruit supérieur à 80 dB (A), l'employeur est tenu d'informer et de former l'opérateur sur les risques liés à l'exposition au bruit et à prendre les mesures appropriées en accord avec le médecin du travail.

2.4 MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ

La machine, bien qu'elle soit conforme aux exigences de sécurité prévues par les normes de référence, électriques, mécaniques, sanitaires, peut être dangereuse si:

- Elle est utilisée à des fins et des conditions autres que celles prévues par le fabricant.
- On a falsifié les protections.
- On ne respecte pas les exigences pour : Installation - Mise en marche - Utilisation - Maintenance.



ATTENTION

Afin d'éviter des conditions dangereuses et/ou possibles blessures corporelles résultant de : courant électrique, organes mécaniques, incendie ou de caractère hygiénique, doivent respecter impérativement les consignes de sécurité suivantes.

A - MAINTENIR EN ORDRE SON POSTE DE TRAVAIL.

Le désordre comporte un risque d'accident.

B - ÉVALUER LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

N'utilisez pas la machine dans un environnement humide, mouillé ou insuffisamment éclairé, à proximité de liquides inflammables ou de gaz.

C - TENIR LOIN DES ENFANTS ET DE CEUX QUI NE SONT PAS EMPLOYÉS.

Ne les laissez pas approcher de la machine ou du lieu de travail.

D - UTILISER LA MACHINE DANS LA LIMITE DE PUISSANCE TYPIQUE ET POUR L'UTILISATION

CONSENTIE. Sans surcharge, elle fonctionnera mieux et de manière plus sûre.

E - S'HABILLER BE MANIÈRE CONVENABLE.

Ne pas porter d'habits ou d'accessoires pendants qui peuvent s'enchevêtrer dans les pièces mobiles. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, pour les cheveux longs, utilisez le filet approprié et pour les mains les gants.

F - PROTÉGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise ; n'exposez pas le câble à des températures élevées, en contact avec des arêtes vives, de l'eau ou de solvants.

G - ÉVITEZ LES POSITIONS NON SÉCURISÉES. Recherchez la position la plus adaptée assurant l'équilibre en tout temps.

H - TOUJOURS PRÊTER LA PLUS GRANDE ATTENTION.

Observer votre travail. N'utilisez pas la machine lorsque vous êtes distrait.

I - RALLONGES EN PLEIN AIR. Ne doivent pas être utilisées.

L - MACHINE EN MARCHÉ SANS SURVEILLANCE. Ne doit pas être abandonnée.

M - DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE.

À la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine.

VÉRIFIEZ QUE LA MACHINE N'EST PAS ENDOMMAGÉE.

Avant d'utiliser la machine, vérifier l'efficacité des dispositifs de sécurité.

Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas bloquées, qu'il n'y a pas de composants endommagés, dont toutes les pièces ont été assemblées correctement et que toutes les conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de la machine sont optimales.

O - FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Les réparations doivent uniquement être effectuées par des personnes qualifiées, en utilisant des pièces de rechange originales. Le non respect de ces prescriptions peut être un élément de danger pour l'utilisateur.

P - LES PLAQUES SONT DES DISPOSITIFS DE PRÉVENTION D'ACCIDENTS, alors elles devraient toujours être parfaitement lisibles. Si elles s'avèrent être endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer.

2.5 RISQUES RÉSIDUELS

Chargement, déchargement et de manutention de la machine	- chute machine - chute emballage	soyez prudent lorsque vous manipulez la machine, emballée ou pas.
Mauvaise installation de la machine	- décharges électriques - coup de foudre	- maintenir la tension du secteur et la fréquence, comme indiqué sur la plaque signalétique de la machine - la prise de courant doit être connectée à la terre - ligne d'alimentation de la machine, en amont de la prise, doit être équipée de protection grâce au disjoncteur, en coordination




Panneaux de fermeture, compartiments où il y a tension	électrocution	ne pas ouvrir les panneaux sans d'abord avoir déconnecté la fiche
Travail sans protection	- électrocution - emprisonnement - écrasement - abrasion	ne pas enlever les protections lors de l'utilisation de la machine
Nettoyage des pièces en contact avec l'empâtement	- électrocution décharges - électriques coup de foudre	la machine doit toujours être nettoyée lorsque la machine est à l'arrêt et sans alimentation au secteur (couper la tension du secteur en débranchant la fiche de l'installation)

3. DONNÉES TECHNIQUES

3.1 CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

Le malaxeur électrique à spirale, produit dans les versions "5", "10", "15", "20", "30", "40", "50", "60" est conçu pour mélanger des pâtes (mélange et/ou pétrissage), durs et molles, composé de farine, sel, levure, graisses et liquides (eau, huile,...), pour une alimentation exclusivement alimentaire.

Chaque malaxeur se compose de:

- structure en acier protégée par une peinture résistante à la chaleur;
- cuve, spirale, fractionnement-pâte et grille de protection, sont tous en acier ; cuve et spirale tournant
- toutes les deux dans le sens horaire
- transmission à chaîne avec motoréducteur à bain d'huile; 
- pièces mobiles placées sur roulements à billes;
- 4 roues en nylon, dont 2 d'entre elles avec frein;
- moteur monophasé, triphasé, triphasé à 2 vitesses;
- circuit électrique alimenté par un câble de réseau à basse tension (24V) auquel sont connectés les dispositifs de commande pour démarrer et arrêter la machine, plus les dispositifs de sécurité, parmi lesquels le dispositif de verrouillage interne des pièces mobiles

La machine est conçue en conformité avec les directives Européennes, elle est conçue pour protéger l'utilisateur contre les risques liés à son utilisation. Pour cette raison, la machine est équipée de protections appropriées qui ne doivent pas être altérées pour une raison quelconque, afin d'éviter les risques dus au contact avec les pièces mobiles.

3.2 LIMITES D'UTILISATION

	5	10 7485.0078	15 7485.0178	20 7485.0080 7485.0100 7485.0180	30 7485.0085 7485.0110 7485.0185	40 7485.0090 7485.0190	50 7485.0095 7485.0195	60 7485.0197
CAPACITÉ DE PRODUCTION g/h Les données se réfèrent à un empâtement normal de 10/12 min.	29	35	48	56	88	112	128	144

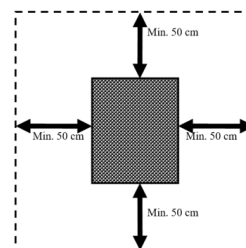


4. INSTALLATION

4.1 PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

Les conditions environnementales du lieu où la machine est installée doivent avoir les caractéristiques suivantes:

- être sec
- sources hydriques de chaleur suffisamment différentes
- ventilation et éclairage adéquats conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par la législation en vigueur.
- La surface d'appui doit être horizontale, on ne doit pas placer dans le voisinage immédiat de la machine des obstacles de toute nature qui pourraient influencer la ventilation normale de celle-ci.



IMPORTANT

Conformément à la législation en vigueur, le réseau électrique doit être équipé d'un disjoncteur différentiel avec des caractéristiques adéquates à celles de la machine dans laquelle la distance d'ouverture des contacts est d'au moins 3 mm ; indispensable, en outre, une installation de mise à la terre efficace.

Vérifiez que la tension d'alimentation et la fréquence de l'installation sont compatibles avec les valeurs indiquées à la fois dans les **caractéristiques techniques** et sur la plaque située à l'arrière de la machine.

4.2 MODALITÉS D'INSTALLATION

IMPORTANT

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par du personnel qualifié et agréé par le fabricant, qui décline toute responsabilité découlant d'une mauvaise installation ou de toute manipulation.

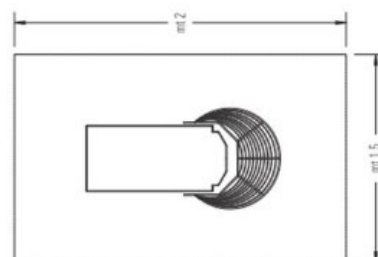
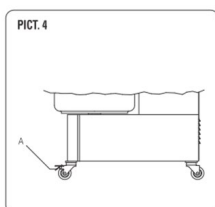
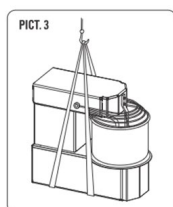
La machine est livrée sur palette dans un emballage fermé avec du carton. Pour la manutention, vous avez besoin d'un chariot élévateur ou d'une transpalette. Si la machine est soulevée avec l'aide de cordes ou de sangles, faire passer ces dernières sous la palette. Pour retirer la machine de l'emballage, vous pouvez utiliser les sangles situées sous la machine et attachées à un chariot élévateur (FIG.3).

REMARQUE

Toutes les pièces liées à l'emballage doivent être éliminées conformément la législation en vigueur.

Après avoir retiré l'emballage de la machine, procédez comme suit:

- Placez la machine dans la position souhaitée.
- Retirez le film de protection, le cas échéant, en évitant l'utilisation d'outils pouvant endommager les surfaces.
- Si la machine est équipée de roues, assurez-vous qu'elles sont verrouillées avec le frein en poussant le levier "A" vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille (FIG.4).
- Si la machine est instable, placer sous les roues, des pièces en caoutchouc dur.



Dans des conditions normales de travail et pour atteindre le potentiel maximal de la machine, l'opérateur a besoin d'un espace égal à 2 m pour 1,5 m comme indiqué sur la figure d'à côté.



4.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

The machine is connected to the mains power supply by means of the supplied power cord, which must be fitted by a specialized and qualified staff, with its 16 / 32 A for 3-pole cable (F, N, T) for single-phase and 4 / 5-pole cable (3F, T / 3F, N, T) for three-phase versions.

The mains socket must be easily accessible, it must not require any movement.

The distance between the machine and the socket must be such that it does not cause the power cord to tension, also the cable must never be under the supports of the machine.

IMPORTANT

It is mandatory that the system is equipped with earth connection and differential switch in compliance with the laws in force.

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1 SÉCURITÉS

La machine est équipée de dispositifs de sécurité appropriés constitués de protecteurs fixes, et d'une distance suffisante entre la cuve et le châssis de la machine, avec le but d'éviter le contact des parties du corps humain (membres supérieurs) avec la cuve tournante pendant l'usage, pour éviter tout risque d'entraînement et d'écrasement.

La Machine est équipée du capteur du couvercle de la cuve ouverte, afin d'éviter tout contact des parties du corps humain (membres supérieurs) avec les pièces mobiles pendant la phase d'usage, afin d'éliminer tout risque d'entraînement, d'écrasement et d'abrasion.



NE PAS ENLEVER LES PROTECTIONS LORS DE L'UTILISATION DE LA MACHINE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ LORSQU' ON NE PAR RAPPORT À TOUTE INDICATION CI-DESSUS.

En référence à la figure 8, les protections sont:

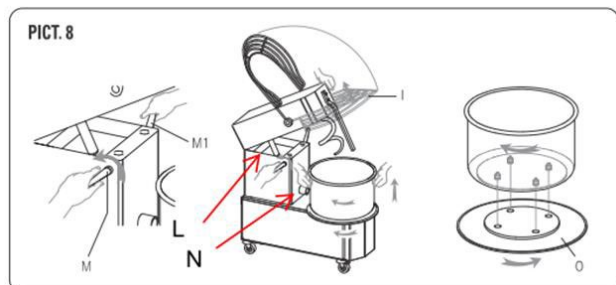
I – levage de la grille de protection

L – dispositif qui permet de soulever ou d'abaisser le couvercle (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)

M, M1 – Vérifiez le goujon dans la partie supérieure (lorsqu'elle est abaissée, uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)

N – dispositif qui permet d'extraire la cuve (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)

O – Verrouillage du disque dans la cuve (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)




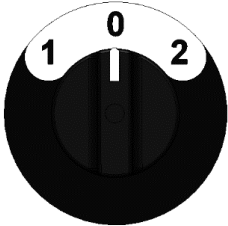
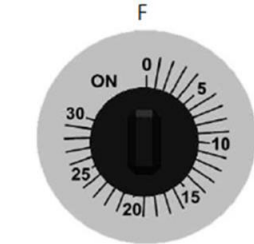
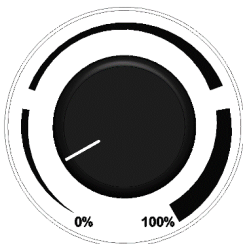
Avant d'utiliser la machine, la protection I (PICT. 9) doit être complètement abaissée. Pour les malaxeurs à tête inclinable, vous devez vérifier que la cuve soit correctement insérée et bloquée dans le disque et la tête a été abaissée et verrouillée par le goujon de contrôle M.





5.2 DISPOSITIFS DE COMMANDE

Depending on the model, the machine is equipped with the following control devices:

			
FIG. 5	FIG. 6	FIG. 7	FIG. 8
COMMAND	ACTION		POSITION
<i>BOUTON ON - OFF (FIG. 5)</i>			
A) Bouton d'ON	Active (1) le mouvement des pièces tournantes.	Côté de la Machine	
B) Bouton d'OFF	Arrête (0) le mouvement des pièces tournantes.	Côté de la Machine	
<i>MINUTEUR (FIG. 7)</i>			
F) Minuteur	Permet à la machine de démarrer et permet de régler le temps de travail	Côté de la Machine	
<i>SÉLECTEUR DE VITESSE (FIG. 6)</i>			
Pos. 0	Arrête le mouvement des pièces tournantes.	Côté de la Machine	
Pos. 1	Active le mouvement des pièces tournantes à la 1re vitesse.	Côté de la Machine	
Pos. 2	Active le mouvement des pièces tournantes à la 2me vitesse.	Côté de la Machine	
<i>ONDULEUR (FIG. 8)</i>			
Contrôle vitesse	Tournez le bouton rotatif pour augmenter / diminuer la vitesse de la cuve et de la spirale	Côté de la Machine	

Vérification fonctionnelle avant démarrage:

Une fois la fiche du câble d'alimentation insérée dans la prise du réseau électrique, la machine est prête pour la vérification fonctionnelle.

- Avant de démarrer la machine, assurez-vous que toutes les protections sont correctement installées.
- Lors du premier démarrage, vérifiez que la spirale et la cuve tournent dans le sens des aiguilles d'une montre. Si cela n'est pas le cas, inverser la disposition des phases.

5.3 UTILISATION DE LA MACHINE

Ci-dessous, on décrit une série de séquences, pour une utilisation correcte de la machine:



AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA MACHINE ASSUREZ-VOUS QU'ELLE EST PARFAITEMENT PROPRE, EN PARTICULIER : LA SURFACE DE LA CUVE, LA SPIRALE ET LA COLONNE CENTRALE QUI SONT EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS

Soulevez la protection "I" et verser les ingrédients nécessaires pour l'empatement dans la cuve, puis abaissez la protection de la cuve et activer la rotation de la cuve et de la spirale comme décrit ci-dessous.

Pour vérifier visuellement la consistance de l'empatement, ou pour ajouter plus d'ingrédients, vous pouvez le faire à travers la grille de protection, sans la soulever et donc arrêter le fonctionnement de la machine.



Démarrage à partir de la situation “ machine éteinte ”:

- Tourner sur la position d’ON, l’interrupteur différentiel de position, en coordination avec l’installation générale de terre, situé en amont de la machine elle-même à l’usine de l’utilisateur;
- Tournez le bouton rotatif du minuteur dans le sens horaire, puis sélectionnez les minutes de travail désirées pour le cycle temporisé.
- Appuyez sur le Bouton 1 qui démarre la rotation de la cuve et de la spirale.



REVÉRIFIER QUE LA CUVE ET LA SPIRALE TOURNENT DANS LE SENS DES AIGUILLES D’UNE MONTRE.

Démarrage à partir de la situation “ machine sous tension ”:

Pour redémarrer l’usinage, après une suspension des travaux, vous devez appuyer sur le bouton 1, après la restauration de la fonction de sécurité.

Démarrage à partir de la situation “ machine en URGENCE ” : (par. ex. Intervention protection thermique):

- Éteignez la Machine, avec la séquence de commandes indiquées au point “ ARRÊT MACHINE ”;
- Laissez le moteur refroidir pendant environ une demi-heure;
- Démarrer la Machine avec la séquence de commandes indiquées au point “ DÉMARRAGE À PARTIR DE LA SITUATION MACHINE ARRÊTÉE ”

Arrêt machine

Pour l’arrêt total de la machine, à partir de la condition d’usinage terminé ou interrompu, vous devez:

- Appuyer sur le Bouton 0, qui termine la rotation de la cuve et de la spirale.
- Tourner le bouton rotatif du minuteur en position 0.
- Tourner sur la position d’OFF, l’interrupteur différentiel de position, en coordination avec l’installation générale de terre, situé en amont de la machine elle-même à l’usine de l’utilisateur ; qui déconnecte la machine du réseau d’alimentation électrique.

Remarque: dans une machine triphasée, si le sens de rotation de la cuve est opposé au sens indiqué de la flèche, vous devez suivre ces étapes pour inverser le sens de rotation:

- Éteindre la machine
- Débranchez la prise du réseau.
- Inverser la position des deux phases dans la prise de courant. (par. ex. L1 avec L2 et vice versa).
- Rebranchez la machine au réseau;
- Redémarrer la machine et vérifier que la cuve tourne en sens horaire.
- Une fois la machine redémarrée, attendez quelques minutes avant de commencer à travailler, pour s’assurer qu’elle fonctionne parfaitement.

UTILISATION DE LA MACHINE AVEC TÊTE BASCULANT ET CUVE AMOVIBLE

Pour soulever la tête et extraire la cuve, procédez comme suit:

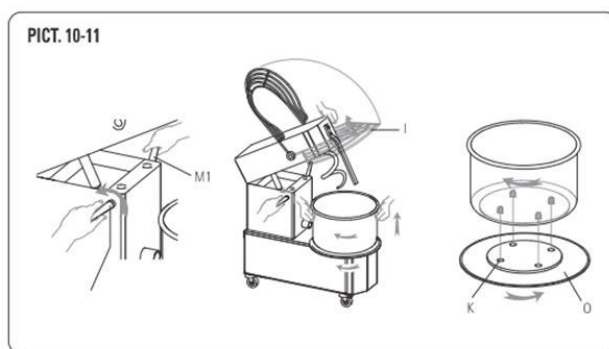
- arrêter la machine, débrancher la fiche;
- soulever complètement la protection “I” (fig.10);
- dévisser le goujon “M” de manière à déverrouiller la tête.
- Soulever la tête à travers le piston ci-dessous;
- tourner le disque “O” dans le sens horaire pour déverrouiller la cuve;
- soulever la cuve et l’enlever;
- puis retirer la pâte.



Pour repositionner la cave et bloquer la tête, procédez comme suit:

Une fois le nettoyage effectué:

- repositionner la cave sur le disque et assurez-vous que les quatre goujons sont correctement fixés dans les quatre trous "K";
- bloquer la cuve en la tournant dans le sens inverse du disque "O" (fig.11);
- abaisser la tête et la fixer avec le goujon "M" (fig.9).



LORSQUE LA MACHINE N'EST PAS EN ACTIVITÉ, ISOLER (ÉTEINDRE) L'INSTALLATION GÉNÉRALE DU RÉSEAU D'ALIMENTATION DE L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ET DÉBRANCHER LA MACHINE DE LA PRISE DE COURANT

5.4 CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION CORRECTE DE LA MACHINE À PÉTRIR

Il est possible d'obtenir le meilleur résultat de mélange avec la procédure suivante :

- 1- Versez environ 3/4 de l'eau totale dans la cuve ;
- 2- Réglez la minuterie sur le temps de travail souhaité et allumer la machine à pétrir. Environ 15/20 minutes au total ;
- 3- Ajoutez lentement la farine et la levure ;
- 4- Réglez la consistance de la pâte en ajoutant lentement l'eau restante (1/4) en continuant à mélanger ;
- 5- Laissez travailler la machine pendant quelques minutes puis, ajoutez le sel ;
- 6- Éventuellement, ajoutez un fil d'huile d'olive en continuant à mélanger ;
- 7- Laissez travailler la machine à pétrir jusqu'à la fin du temps configuré. Ne pas aller au-delà de 20 minutes.

ATTENTION :

La machine à pétrir ne mélangera pas correctement si la farine a été mise avant de verser l'eau. La pâte s'attachera aux parois ou la farine restera au fond. Si l'on dépasse 20 minutes, la pâte sera trop chaude et ses propriétés seront altérées.

Pour obtenir une bonne pâte, il faut contrôler toutes les températures impliquées ; l'environnement, la farine, l'eau et les températures dégagées par la machine à pétrir pendant le fonctionnement (environ 10 °C).

Une température optimale de la pâte varie de +22 °C à +26 °C.

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Activer toutes les protections;
2. Appuyez sur la touche "I" pour activer la machine;
3. Réglez le temps de travail de la machine de 1 à 30 min. en tournant le bouton de la minuterie à la position désirée;
4. Une fois le délai écoulé, la machine s'arrête;
5. Appuyez sur la touche "O" pour éteindre la machine;

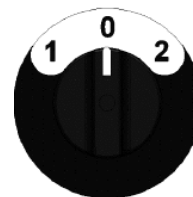




UTILISATION DE LA MACHINE À 2 VITESSES

Les machines avec moteur triphasé, peuvent être produites avec la deuxième vitesse.
Pour activer ces machines, procédez comme suit:

1. Démarrer le mélangeur comme décrit précédemment aux points 1, 2, 3;
2. Sélectionnez la vitesse souhaitée en tournant le sélecteur sur 1 ou 2;
3. Une fois le délai écoulé, la machine s'arrête;
4. Appuyez sur la touche "0" pour éteindre la machine;



UTILISATION DE LA MACHINE AVEC ONDULEUR

1. Démarrer le mélangeur comme décrit précédemment aux points 1, 2, 3;
2. Sélectionnez le pourcentage de vitesse en tournant le bouton du variateur de 0% = 1ère vitesse à 100% = 2e vitesse; en tournant le bouton de "0%" à "100%", la vitesse augmente du minimum au maximum. Dans le sens opposé, la vitesse diminue;
3. Une fois le délai écoulé, la machine s'arrête;
4. Appuyez sur la touche "0" pour éteindre la machine;



5.5 DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas	Absence de courant électrique	Vérifiez l'interrupteur général, la prise, Vérifiez l'interrupteur général, la fiche, et le câble d'alimentation.
	Le bouton d'arrêt est bloqué	Appuyez sur la touche verte
	La grille de protection et le couvercle sont soulevés, ou la cuve n'est pas correctement positionnée.	Abaisser correctement la grille de protection et le couvercle et repositionner la cuve.
	Le minuteur est en position 0	Placer le minuteur de 1 à 30 minutes ou en mode manuel.
La spirale n'est pas constante dans la rotation	La chaîne est desserrée	Tendre la chaîne en suivant les instructions à la page 20.
La machine s'arrête alors qu'elle est en cours d'utilisation	Le fusible ne fonctionne pas	Remplacez le fusible par un autre ayant les mêmes caractéristiques.

6. MAINTENANCE

ATTENTION : Avant d'effectuer toute opération d'entretien, y compris le nettoyage, prenez les précautions suivantes:

- Assurez-vous que l'équipement soit débranché du réseau électrique (retirer la fiche de la prise électrique), veiller à ce que l'alimentation ne puisse pas être réactivée par accident;
- Assurez-vous que l'équipement est complètement refroidi;
- Utiliser les dispositifs de protection individuelle requis par les règlements en vigueur;
- Toujours utiliser du matériel approprié;
- Au terme de l'opération d'entretien / de réparation / de nettoyage, avant de mettre l'équipement en service, réinstallez toutes les protections et les dispositifs de sécurité;



6.1 NETTOYAGE

ATTENTION : Il est recommandé de ne pas utiliser de produits chimiques non-alimentaires abrasifs ou corrosifs. Éviter de manière absolue d'utiliser des jets d'eau, des ustensiles divers, des moyens rugueux ou abrasifs, tels que des paillettes en acier, des éponges, etc., qui pourraient endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité d'un point de vue hygiénique.

Le nettoyage doit s'effectuer à la fin de chaque utilisation **en conformité avec les règles d'hygiène et de protection des fonctions de la machine**, en procédant comme suit:

- En utilisant une palette en bois ou en plastique, retirez le reste de la pâte;
- avec une éponge douce et de l'eau tiède, bien nettoyer la cuve, la spirale, le déchire-pâte et la grille de protection;
- sécher avec du papier de cuisine, suivie d'un chiffon doux et d'un produit spécifique pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

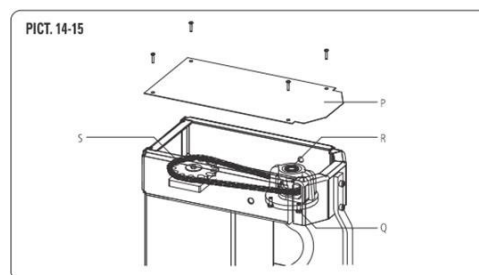
Remarque: dans le cas d'une machine à tête basculant et cuve amovible, nous vous recommandons d'enlever la cuve pour faciliter le nettoyage;

Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de la machine, il est nécessaire de procéder à l'entretien périodique, tous les six mois, avec les informations suivantes:

6.2 TENSION DE LA CHAÎNE SUPÉRIEURE

La tension de la chaîne est assurée par le tendeur de chaîne.

Si la machine n'en est pas pourvue, si au contrôle la chaîne est desserrée ou la rotation de la spirale n'est pas constante, dévissez le panneau "P" (FIG.14-15), desserrez les vis "Q", tirez le support de la spirale "R", jusqu'à ce que la chaîne soit à nouveau tendue. Ensuite, bloquer le support de la spirale avec les vis et remettre le panneau et le fixer.

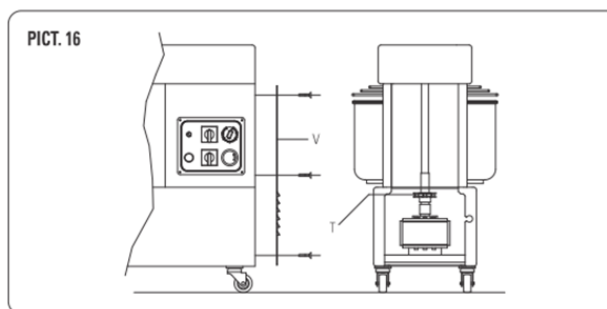


6.3 LUBRIFICATION DES CHAÎNES

Pour la lubrification des chaînes, procédez comme suit:

- dévisser les vis de fixation du panneau supérieur "P" et le panneau arrière "V";
- mettre dans les chaînes "S" et "T" (FIG 14-15-16) une quantité raisonnable de graisse, assez pour lubrifier tous les anneaux de la chaîne;
- remonter les panneaux et les fixer avec les vis fournies.

Pour chaque entretien non considéré parmi les entretiens ordinaires et en cas de dysfonctionnement, contactez uniquement le fabricant.



7. DÉMOLITION ET ÉLIMINATION



ATTENTION : La démolition et l'élimination de la machine, sont à la charge exclusive et la responsabilité du propriétaire qui devra se conformer à la législation en vigueur dans son Pays en matière de sécurité, de respect et de protection de l'environnement.

Lors de la démolition de la machine, respecter obligatoirement la réglementation en vigueur. Pour faciliter les opérations de recyclage des matériaux, procédez à la différenciation des pièces composant la machine en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc...).

TECHNICAL DATA

Fixed head:

			5	10 7485.0078	15/20 7485.0080 7485.0178 7485.0180	30 7485.0085 7485.0185	40 7485.0090 7485.0190	50 7485.0095 7485.0195	60 7485.0197
BODY	HEIGHT	mm	500	500	725	805	825	825	915
	WIDTH	mm	240	260	385	424	480	480	535
	DEPTH	mm	500	500	670	735	805	805	935
	NET WEIGHT	kg	30	30	65	86.6	95.4	97.4	145
BOWL	DIAMETER	mm	240	260	317-360	400	450	450	500
	HEIGHT	mm	160	200	210	260	260	300	350
	PRODUCTION CAPACITY	kg	5	8	12-17	25	35	42	48
		L	7	10	15-22	32	41	48	60
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	-	-	0.75	1.1	1.1	1.5	1.5-2.2
	VOLTAGE	V	-	-	400	400	400	400	400
	FREQUENCY	Hz	-	-	50/60	50/60	50/60	50/60	50
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.37	0.37	0.75	1.1	1.1	1.5	-
	VOLTAGE	V	230	230	230	230	230	230	-
	FREQUENCY	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	-
PACKAGING	HEIGHT	mm	670	670	800	900	940	940	970
	WIDTH	mm	380	380	430	480	540	540	615
	DEPTH	mm	650	650	745	765	825	825	1035
	GROSS WEIGHT	kg	35	36	72	95	106	108	152
	VOLUME	mc	0.16	0.16	0.25	0.32	0.41	0.41	0.62

Rising top:

			5	10	15/20 7485.0100	30 7485.0110	40	50
BODY	HEIGHT	mm	500	500	725	805	825	825
	WIDTH	mm	240	260	385	424	480	480
	DEPTH	mm	500	500	670	735	805	805
	NET WEIGHT	kg	40	40	73	94.6	105.4	107.4
BOWL	DIAMETER	mm	240	260	317-360	400	450	450
	HEIGHT	mm	160	200	210	260	260	300
	PRODUCTION CAPACITY	kg	5	8	12-17	25	35	42
		L	7	10	15-22	32	41	48
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	-	-	0.75	1.1	1.1	1.5
	VOLTAGE	V	-	-	400	400	400	400
	FREQUENCY	Hz	-	-	50/60	50/60	50/60	50/60
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.37	0.37	0.75	1.1	1.1	1.5
	VOLTAGE	V	230	230	230	230	230	230
	FREQUENCY	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm	670	670	800	900	940	940
	WIDTH	mm	380	380	430	480	540	540
	DEPTH	mm	650	650	745	765	825	825
	GROSS WEIGHT	kg	35	36	72	95	106	108
	VOLUME	mc	0.16	0.16	0.25	0.32	0.41	0.41

Inverter:

			20	30	40	50	60
BODY	HEIGHT	mm	725	805	825	825	915
	WIDTH	mm	385	424	480	480	535
	DEPTH	mm	670	735	805	805	935
	NET WEIGHT	kg	65	86.6	95.4	97.4	145
BOWL	DIAMETER	mm	360	400	450	450	500
	HEIGHT	mm	210	260	260	300	350
	PRODUCTION CAPACITY	kg	17	25	35	42	48
		L	22	32	41	48	60
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.75	1.1	1.1	1.5	1.5-2.2
	VOLTAGE	V	230	230	230	230	230
	FREQUENCY	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm	800	900	940	940	970
	WIDTH	mm	430	480	540	540	615
	DEPTH	mm	745	765	825	825	1035
	GROSS WEIGHT	kg	72	95	106	108	152
	VOLUME	mc	0.25	0.32	0.41	0.41	0.62