



IMPASTATRICI A SPIRALE

**IT – MANUALE INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
(ISTRUZIONI ORIGINALI)**

**EN - INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL
(Translation from original)**

**FR - MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET
D'ENTRETIEN
(Traduction de l'original)**

**DE - INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
(Übersetzung des Originals)**

**ES - MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
(Traducción del original)**

**RU - РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И
ОБСЛУЖИВАНИЮ
(Перевод с оригинала)**

EN

Thank you for choosing Pizzagroup products, part of Talenta, the Somec division dedicated to the creation of systems and products for professional kitchens.

The environment and its care have always been at the center of our policy, which is why we have chosen to reduce our Co2 emissions by printing paper manuals only in English.

You can download the multilingual pdf version by scanning the following QR code or by asking your trusted dealer for a copy.

IT

Grazie per aver scelto i prodotti Pizzagroup, parte di Talenta, la divisione di Somec dedicata alla creazione di sistemi e prodotti per le cucine professionali.

L'ambiente e la sua cura sono da sempre al centro della nostra politica, per questo abbiamo scelto di ridurre le nostre emissioni di Co2 producendo manuali cartacei solo in inglese.

È possibile scaricare la versione pdf multilingue scansionando il seguente codice QR o potete chiedere una copia del manuale al vostro rivenditore di fiducia.



FR

Merci pour avoir choisi les produits Pizzagroup, qui fait partie de Talenta, la division de Somec dédiée à la création de systèmes et de produits pour les cuisines professionnelles.

L'environnement et sa protection ont toujours été au centre de notre politique, c'est pour cette raison que nous avons choisi de réduire nos émissions de CO2 en produisant des manuels imprimés uniquement en anglais.

Vous pouvez télécharger la version pdf multilingue en scannant le code QR suivant ou vous pouvez demander une copie du manuel à votre revendeur.

DE

Vielen Dank, dass Sie sich für die Produkte von Pizzagroup - welche Teil von Talenta ist – eine Abteilung von Somec, die sich der Entwicklung von Systemen und Produkten für die professionelle Küche widmet.

Die Umwelt und ihr Schutz stehen seit jeher im Mittelpunkt unserer Politik. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, unsere CO2-Emissionen zu reduzieren, indem wir die gedruckten Handbücher nur in englischer Sprache erstellen.

Sie können die mehrsprachige pdf-Version herunterladen, indem Sie den folgenden QR-Code scannen oder Ihren Händler um ein Exemplar bitten.

ES

Gracias por elegir los productos Pizzagroup, parte de Talenta, la división de Somec dedicada a la creación de sistemas y productos para cocinas profesionales.

El medio ambiente y su cuidado siempre han estado en el centro de nuestra política, por eso hemos optado por reducir nuestras emisiones de CO2 produciendo manuales de papel sólo en inglés.

Puede descargar la versión pdf multilingüe escaneando el siguiente código QR o solicitar una copia a su distribuidor.



ITALIANO

INDICE

PREMESSA	5
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	5
SPECIFICHE GENERALI	9
INSTALLAZIONE	11
COMANDI	12
MODALITA' D'USO	13
MANUTENZIONE E PULIZIA	15
POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI E ERRORI	17
INFORMAZIONI PER LO SMALTIMENTO E LA DEMOLIZIONE	18

1 PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirle di utilizzare al meglio la sua nuova impastatrice, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

Le impastatrici a cui fa riferimento il presente manuale, sono state progettate esclusivamente per soddisfare le esigenze di produzione di impasti per pizza e di prodotti similari.

La destinazione d'uso riportata sul presente manuale e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Manuale

Conservazione e Consultazione

Il presente manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.

Deterioramento o Smarrimento

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.

Cessione dell'apparecchiatura

In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.

Responsabilità

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.

Il costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione dell'apparecchiatura non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello Stato dove la stessa è installata.

Uso:

L'uso dell'apparecchiatura è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello Stato di installazione.

Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione dell'apparecchiatura, rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

Avvertenze per l'installatore

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'impastatrice siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

Avvertenze per l'utilizzatore

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il prodotto devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere asciutto;
- Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- Il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- Non devono essere posti nelle immediate vicinanze dell'impastatrice, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.

Inoltre, l'utilizzatore deve:

- Fare attenzione che i bambini non si avvicinino all'impastatrice in funzione;
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza dell'impastatrice;
- Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare l'impastatrice quando si è distratti;
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'impastatrice.
Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia e di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

Avvertenze per il manutentore

Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale:

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, l'impastatrice è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

Rischio residuo

RISCHI RESIDUI IMPASTATRICI A SPIRALE

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA	DPI
Descrizione	Descrizione	Descrizione	Immagine
Rumore	Rumore causato dal funzionamento della macchina che produce una potenza acustica inferiore o uguale a 70 dB.	Se l'ambiente è particolarmente rumoroso indossare i dispositivi di protezione adeguati a proteggere l'apparato acustico (cuffie).	
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento adeguati.	
		Mantenere pulita la zona antistante il forno.	
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita/mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti).	
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).	 
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti. (Capitolo 4 INSTALLAZIONE)	
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.	  
	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.	
Chimico	Durante le operazioni di carico degli ingredienti secchi si possono determinare polveri in sospensione.	Ridurre al minimo l'altezza di carico nella vasca. Utilizzare dispositivi di protezione per le vie respiratorie e gli occhi. (Mascherina e occhiali).	 
Igienico, microbiologico	Scarsa pulizia della macchina e del locale dove è posizionata.	La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone. Fare particolare attenzione ai cicli di pulizia.	
Uso improprio	Rimozione dei ripari fissi o dispositivi di sicurezza.	Per qualsiasi motivo l'operatore non deve mai rimuovere i ripari fissi (pannelli) o i dispositivi di sicurezza (griglia vasca, micro griglia, sensore vasca).	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario							
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			
Pulizia straordinaria		X	X	X		X	
Manutenzione	X	X	X	X			
Smontaggio	X	X	X	X		X	
Demolizione	X	X	X	X		X	

3 SPECIFICHE GENERALI

Caratteristiche generali

1. Testa (fissa per i modelli IF sollevabile per i modelli IR)
2. Griglia di protezione;
3. Vasca;
4. Piedini o Ruote (a seconda del modello);
5. Etichetta di matricola con dati tecnici;
6. Pannello comandi.



4 INSTALLAZIONE

Scarico e movimentazione dell'impastatrice a spirale

Le operazioni di scarico e movimentazione del miscelatore devono essere eseguite tramite carrello elevatore, da personale qualificato. Successivamente estrarre la macchina dall'imballo sollevandola con un paranco



Montaggio delle ruote (opzionali)

Una volta disimballata la macchina procedere come segue:

1. Appoggiare la macchina su un lato;
2. Svitare i piedini esistenti;
3. Montare le ruote (anteriore con freno, posteriore senza freno).



Posizionamento dell'impastatrice

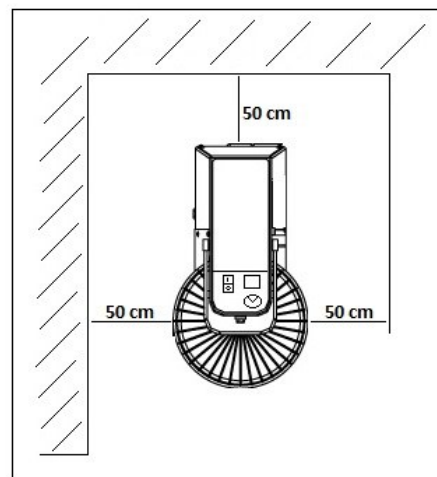
Le operazioni di installazione del miscelatore devono essere eseguite da personale qualificato secondo le normative locali, nazionali ed europee.

Assicurarsi che il pavimento o la superficie di appoggio sia livellata.

Dopo aver rimosso la macchina dall'apposito imballo, posizionarla nel luogo previsto, tenendo conto delle distanze minime di sicurezza da pareti e/o altre attrezzature per facilitare le operazioni di utilizzo e pulizia.

A lato è riportato uno schema che indica come posizionare la macchina.

Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo e pellicole protettive; evitare di utilizzare utensili che possano danneggiare le superfici.



Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

L'impastatrice viene fornita con cavo di alimentazione, con spina schuko nella versione monofase, senza spina nelle versioni trifase.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm.

Nella versione monofase è sufficiente collegare la macchina alla presa elettrica, nella versione trifase bisogna applicare una spina a 4 poli 400V - 16A (non fornita). Nelle versioni a velocità variabile, alimentare l'impastatrice su impianto dotato di differenziale in classe A (differenziale super immunizzato)



PER LE IMPASTATRICI TRIFASE, VERIFICARE IL CORRETTO SENSO DI ROTAZIONE DELLA VASCA (SENSO ORARIO). SE GIRA IN SENSO CONTRARIO, INVERTIRE DUE FASI NELLA SPINA DELLA MACCHINA.



SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:

- La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.
- Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione dell'impastatrice.
- La distanza tra l'impastatrice e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- Per eventuali resi di prodotto, si raccomanda l'utilizzo dell'imballo originale (che andrà conservato) e la rimozione delle ruote se presenti.



Messa a terra



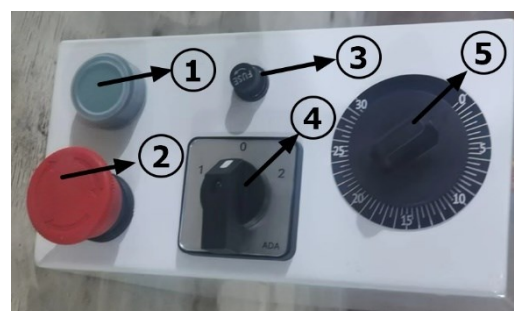
È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.

In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.

5 COMANDI

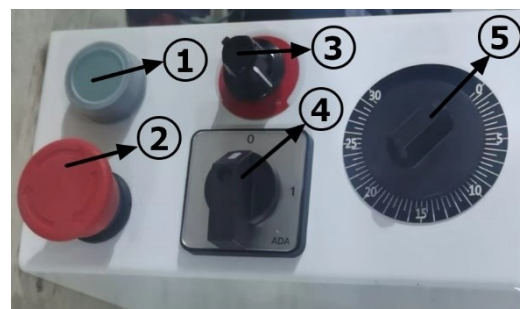
Descrizione del quadro comandi (1 o 2 velocità)

1. Pulsante di marcia/arresto
2. Stop / Emergenza
3. Fusibile
4. Selettore 1ª e 2ª velocità (per macchine a 1 o 2 velocità)
5. Timer



Descrizione del quadro comandi (velocità variabile)

1. Pulsante di marcia/arresto;
2. Stop / Emergenza
3. Variatore di velocità (solo per prodotti "VS")
4. Selettore velocità
5. Timer;



6 MODALITÀ D'USO

Prima accensione e collaudo funzionale

La prima accensione e il collaudo funzionale devono essere eseguiti da un tecnico qualificato (secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei) e specializzato il quale dovrà verificare:

- che l'installazione sia stata effettuata rispettando scrupolosamente la normativa vigente e le indicazioni riportate dal produttore nel manuale di installazione;
- che l'impianto sul quale viene allacciato il prodotto rispetti le norme vigenti nel Paese di installazione;
- che la tensione di rete sia conforme ai dati rilevabili dalla targa matricola;
- che l'allacciamento all'impianto elettrico sia stato effettuato secondo le normative vigenti nel Paese di installazione e rispettando scrupolosamente le indicazioni del produttore riportate nel manuale di installazione;
- che dal prodotto siano state tolte tutte le pellicole di protezione
- che la camera del forno sia libera da oggetti non conformi (es. attrezzi di installazione, manuali, parti di imballo).

Inoltre, il tecnico incaricato di effettuare la prima accensione e il collaudo funzionale dovrà:

- consegnare all'utilizzatore tutta la documentazione relativa al forno;
- istruire l'utilizzatore al corretto utilizzo del prodotto;
- istruire l'utilizzatore sul tipo di impasto (max fill factory & idratazione minima) realizzabile con questo apparecchio (vedi scheda tecnica);
- istruire l'utilizzatore sulla manutenzione periodica che deve essere eseguita sull'apparecchio (riportata nel capitolo Pulizia e Manutenzione).

Accensione dell'impastatrice

Per accendere l'impastatrice procedere nel modo seguente:

- Con macchina a testa fissa la griglia di protezione della vasca dev'essere abbassata;
- Con macchina a testa ribaltabile la vasca dev'essere alloggiata nella sua sede e la testa deve essere abbassata e bloccata con le apposite maniglie di chiusura;
- Posizionare il timer (se predisposto) con il tempo desiderato;
- Per le macchine a 2 velocità impostare la velocità desiderata tramite il selettore 1-0-2;
- Per le macchine a velocità variabile utilizzare il potenziometro per regolare la velocità desiderata;
- Premere il pulsante 1 di marcia/arresto;

Fase di lavoro

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita, in particolare le superfici della vasca, della spirale e dello spacca pasta che sono a contatto con i prodotti alimentari. Qualora sia necessario procedere alla pulizia secondo le modalità descritte al Capitolo 7.

Dopo aver sollevato la protezione, versare all'interno della vasca gli ingredienti del tipo e quantità desiderata.

Abbassare la protezione, impostare il timer su un tempo definito e premere il pulsante 1 di avvio.

L'azione svolta dalla spirale, il cui movimento è sincronizzato con la rotazione della vasca, consente di ottenere l'amalgama di farina, acqua, sale, lievito ed altri eventuali prodotti alimentari fino ad ottenere la consistenza desiderata dell'impasto.

All'occorrenza, per modificare leggermente le caratteristiche e/o la consistenza dell'impasto iniziale, versare gli ingredienti della vasca attraverso la griglia di protezione.

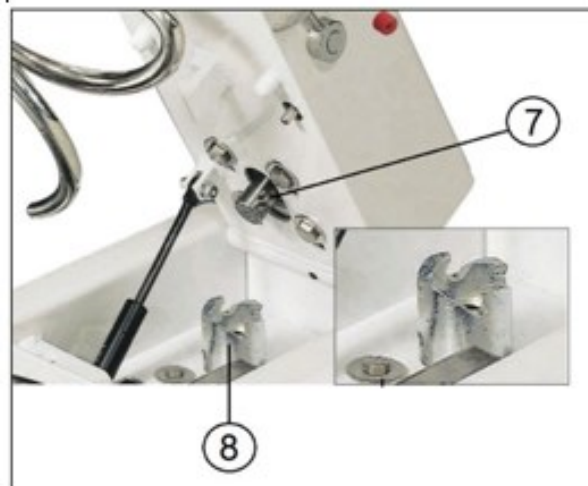


La macchina con testa sollevabile e vasca estraibile, pur essendo funzionalmente identica alla versione con testa e vasca fissa, si differenzia da quest'ultima per le possibilità offerte alla fine di ogni ciclo di lavoro, ovvero una maggior facilità nel prelievo dell'impasto ed una più facile fase di pulizia.

Per sollevare la testa ed estrarre la vasca procedere con le seguenti modalità:

- Arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto;
- Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- Sollevare completamente la protezione mobile;
- Tirare la manopola di bloccaggio della testa;
- Sollevare la testa con l'ausilio del pistoncino sottostante;
- Sbloccare la vasca ruotando il disco blocco vasca;
- Sollevare la vasca.

Dopo aver ultimato la pulizia della macchina, rimontare la vasca procedendo in senso inverso.



ATTENZIONE

Per i prodotti con testa sollevabile, durante le operazioni di chiusura della testa, si prescrive il controllo del corretto allineamento tra la SPINA DI CONNESSIONE (7) e il GIUNTO DI TRASMISSIONE (8).

UNA CHIUSURA CON I COMPONENTI DISALLINEATI COMPORTERÀ L'USURA ANOMALA/ROTTURA DEI COMPONENTI DI TRASMISSIONE DELLA ROTAZIONE.

Dispositivi di sicurezza

L'impastatrice è dotata di alcuni dispositivi di sicurezza per la salvaguardia dell'utilizzatore e non devono essere mai rimossi. La macchina è dotata dei seguenti sistemi di sicurezza:

- Tutte le zone di trasmissione con organi in movimento sono chiuse da carter con viti.
- La macchina a testa fissa è dotata di un microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia di protezione;
- La macchina a testa ribaltabile è dotata di doppio microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia di protezione e quando si solleva la testa dell'impastatrice. La macchina a testa ribaltabile è dotata anche di un sensore (**punto 9**) che verifica la presenza della vasca (in assenza di vasca il mixer non si accende);
- Quando la macchina si ferma, a causa dell'inserimento di uno dei due microinterruttori di sicurezza, è necessario ripremere il pulsante 1 per riavviare la macchina.

Prima di procedere con la fase di lavoro verificare singolarmente i vari dispositivi di sicurezza, essi sono efficienti quando:

- Sollevando la griglia la macchina si arresta;
- Sollevando la testa la macchina si arresta o non si avvia;
- Estraendo la vasca la macchina si arresta o non si avvia;
- Tirando moderatamente verso l'alto la testa questa rimane bloccata.

Spegnimento dell'impastatrice

Per spegnere l'impastatrice seguire la seguente procedura:

- Premere il pulsante di arresto;
- Portare il timer a 0 (zero) se impostato diversamente;
- Staccare la spina.

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni di sicurezza:

- **Accertarsi** che l'impastatrice sia spenta;
- **Accertarsi** che l'impastatrice non sia alimentata elettricamente;
- **Accertarsi** che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- **Utilizzare** i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- **Non** utilizzare agenti chimici per la pulizia dell'impastatrice;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;
- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire la vasca, le parti metalliche e di plastica dell'impastatrice;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'impastatrice in servizio.

Manutenzione e pulizia ordinaria rivolta all'utilizzatore

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le “**Precauzioni di sicurezza**”.

Per mantenere l'impastatrice sempre pulita ed efficiente è necessaria una manutenzione ordinaria da effettuare con una certa frequenza come segue:

- **Una volta al giorno:** pulire la macchina e l'area di lavoro dopo l'utilizzo;
- **Una volta a settimana:**
 - verifica funzionale dei dispositivi di sicurezza;
 - verifica funzionale dei dispositivi di arresto;
 - verifica dell'integrità della targa matricola ed etichette;
- **Una volta al mese:**
 - verifica dell'integrità della vasca, spirale e spaccapasta;
 - verifica tensionamento catene.

Pulizia dell'impastatrice:

Con l'ausilio di una spatola di legno o plastica procedere a una prima rimozione dei residui d'impasto e successivamente eseguire un'accurata pulizia della vasca, della spirale, dello spaccapasta e della griglia di protezione mobile, con l'ausilio di una spugna morbida ed acqua calda.

Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare dapprima le superfici sopra menzionate e successivamente tutta la macchina con un panno morbido.

Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

Servizio Post – Vendita

Parti di ricambio / Manutenzione

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell'apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esploso ricambi.

Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l'apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le “**Precauzioni di sicurezza**”.

Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati

IMPORTANTE

Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.

Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

Ingrassaggio catene

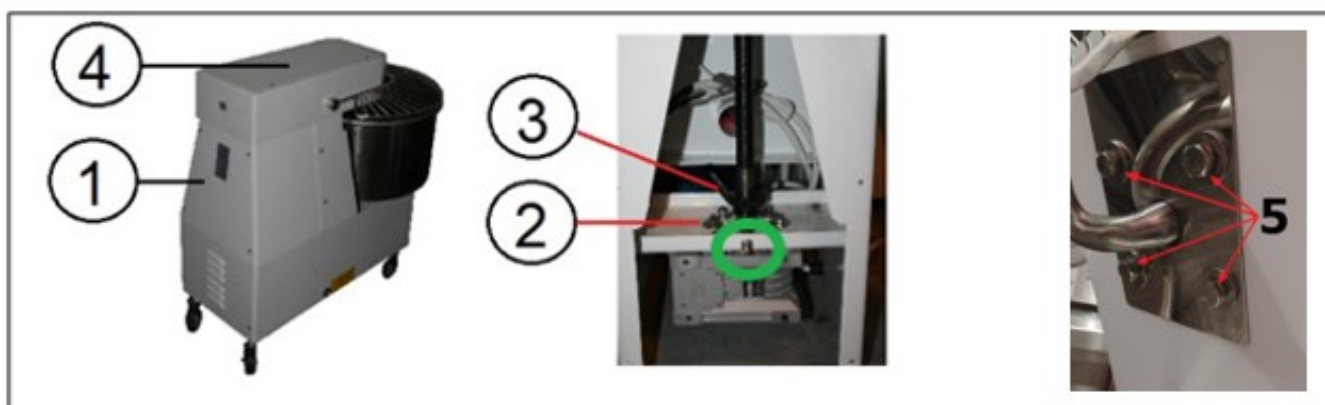
Una volta eseguite le “**Precauzioni di sicurezza**” procedere come segue:

Togliere il pannello superiore e posteriore, con un panno pulire eventuali residui di grasso e sporizia dalle catene.

Successivamente con un pennello stendere un velo di grasso su tutte le parti delle catene, in particolare la zona che va a contatto con i denti dei pignoni.

Non eseguire questa operazione con macchina in movimento.

Tensionamento delle catene

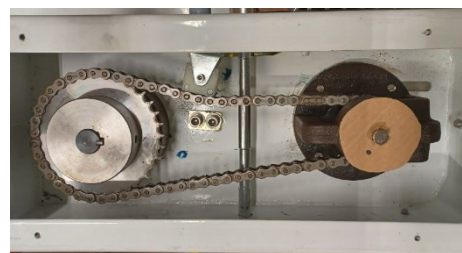
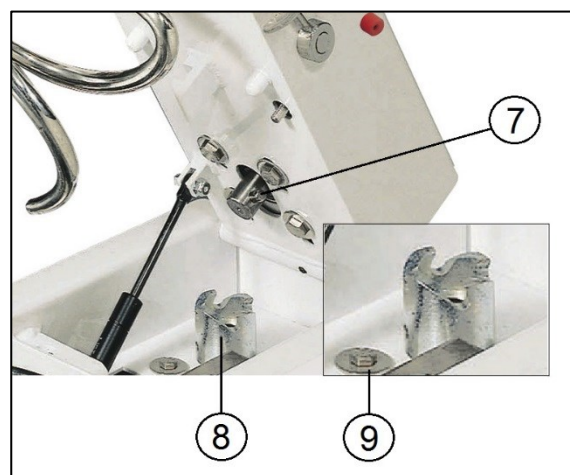


Catena vasca:

- Togliere il pannello posteriore (1) svitando le viti;
- Allentare i dadi (2) del motoriduttore;
- Tensionare la catena (3) utilizzando il dado apposito (cerchio verde) e serrare forte i dadi;
- Ingrassare la catena se necessario.

Catena spirale:

- Togliere il pannello posteriore (1) svitando le viti;
- Togliere il pannello superiore (4) della testa;
- Allentare i dadi (5) del supporto cuscinetto, tensionare la catena (6) e serrare i dadi (5);
- Per la versione a testa ribaltabile dopo aver tensionato la catena spirale è necessario allineare la spina di connessione (7) con il giunto di trasmissione (8);
- Per la regolazione allentare i dadi (9), verificare il corretto accoppiamento e serrare forte i dadi (9);
- Ingrassare la catena ed il giunto se necessario.



8 POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI e ERRORI

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
L'impastatrice non si avvia	Mancanza di energia elettrica dalla rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione (*)
	La griglia di protezione è sollevata	Abbassare la griglia di protezione
	La testa dell'impastatrice è sollevata	Abbassare la testa dell'impastatrice
	Il timer è in posizione zero o difettoso	Impostare un tempo sul timer o verificare il funzionamento del timer
	Il pulsante di avvio è guasto	Sostituire il pulsante (*)
	Il sensore di prossimità vasca è troppo lontano dalla vasca (nella versione IR) oppure è difettoso	Avvicinare il sensore alla vasca, verificare la funzionalità del sensore (*)
	I microinterruttori di sicurezza (griglia e/o sollevamento testa) sono guasti o non regolati correttamente	Verificare il funzionamento e la regolazione dei microinterruttori di sicurezza (*)
L'impastatrice si ferma durante il ciclo di lavoro	L'impasto alza la griglia di protezione	Diminuire la quantità di impasto
	Il microinterruttore di sollevamento testa non è regolato correttamente	Regolare il microinterruttore collegato alla testa dell'impastatrice (*)
	La vasca si allontana dal sensore di prossimità	Avvicinare il sensore alla vasca (*)
La vasca gira in maniera incostante	La catena vasca è allentata	Tendere la catena vasca (*)
La vasca non gira	La catena vasca è rotta	Sostituire la catena vasca (*)
La spirale gira in maniera incostante	La catena spirale è allentata	Tendere la catena spirale (*)
La spirale non gira	La catena spirale è rotta	Sostituire la catena spirale (*)
La vasca gira in senso contrario (antiorario)	Errato collegamento elettrico	Invertire le due fasi nella spina (*)
L'impastatrice fa scattare il differenziale	Il differenziale non è adeguato	Verificare funzionamento e adeguatezza del differenziale. (*) Per impastatrici VS il differenziale deve essere super imunizzato in classe A

SEGNALAZIONI DI ANOMALIA SULL'INVERTER (SOLO PER VERSIONI "VS")

Codice errore	Nome	Possibile Causa	Possibile Soluzione
nSt	Sicurezza	Sicurezza non attiva	Controllare funzionamento delle sicurezze: sensore griglia, sensore vasca, sensore testa (*)
OCF	Sovracorrente	Alimentazione ingresso instabile Motore bloccato	Verificare tensione in ingresso (*) Verificare motore (*)
OLF	Sovraccarico motore	Impasto troppo duro	Verificare protezione termica motore (*)
SCF 1	Cortocircuito motore	Cortocircuito o messa a terra sull'uscita del variatore. Guasto della messa a terra durante il funzionamento. Commutazione del motore durante il funzionamento. Dispersione di corrente significativa a terra se più motori sono collegati in parallelo.	Controllare i cavi che collegano il variatore al motore e l'isolamento del motore (*) Collegare le induttanze motore (*)
SCF 3	Cortocircuito a terra		

(*) operazioni che devono essere effettuate da un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richieste dalle normative vigenti.

9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

Iscr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT0802000000645

EN - INDEX

INTRODUCTION	20
SAFETY WARNINGS	20
GENERAL SPECIFICATIONS	24
INSTALLATION	26
CONTROLS	26
MODE OF USE	28
MAINTENANCE AND CLEANING	30
POSSIBLE ANOMALIES, ALARMS AND ERRORS	32
INFORMATION FOR DISPOSAL AND DEMOLITION	33

1 INTRODUCTION

Dear customer, first of all we would like to thank you for the preference you have given us by purchasing our product and we congratulate you on your choice.

To allow you to make the best use of your new mixer, we invite you to carefully follow the instructions in this manual.

The mixers referred to in this manual have been designed exclusively to meet the needs of producing pizza dough and similar products.

The intended use indicated in this manual and the configurations envisaged for these appliances are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the appliance in a manner that is not in accordance with the instructions provided.

Installation must be carried out exclusively by qualified personnel, capable of guaranteeing the best operating and safety conditions.

2 SAFETY WARNINGS

Manual

Conservation and Consultation

This manual, which is an integral part of the appliance, must be stored carefully and must always be available for consultation, both by the user and those responsible for installation and maintenance.

Deterioration or Loss

If necessary, request an additional copy from your dealer or the manufacturer.

Transfer of the appliance

If the appliance is transferred to a new owner, the user must also hand over this manual to the new owner.

Responsibility

By providing this manual, the manufacturer declines all liability, whether civil or criminal, for accidents resulting from the partial or total failure to follow the instructions and provisions contained herein.

The manufacturer also declines all liability arising from improper use of the appliance or incorrect use by the user, unauthorised modifications and/or repairs, or the use of non-original spare parts.

Responsibility for installation works

The manufacturer is not responsible for works carried out during the installation of the appliance. Such responsibility belongs to and remains with the installer, who is also responsible for carrying out checks to ascertain that any adopted installation solutions are correct and compatible with the product. Moreover, all the safety regulations provided for by the specific legislation in force at the country of installation must be strictly followed.

Use

The use of the appliance is subject to both the provisions of this manual and all the safety regulations provided for by the specific legislation in force in the country of installation.

For any further information on the use and/or installation of the appliance, please contact the dealer from which the appliance was purchased.

Safety warnings for the installer

Check that the prearrangements necessary for the installation of the mixer comply with the local, national and European regulations

- Follow the prescriptions contained in this manual.
- Do not carry out loose electrical connections with temporary or not insulated cables.
- Check to make sure the earthing of the electrical system is efficient.
- Always use personal protection equipment and the other means of protection required by the legislation.

Safety warnings for the user

The environmental conditions of the mixer installation place must have the following characteristics:

- It has to be dry;
- The water and heat sources have to be positioned at a suitable distance;
- Ventilation and adequate lighting system compliant to the rules of hygiene and safety foreseen by the laws in force;
- The floor must be flat and compact to ease thorough cleaning;
- No obstacles of any kind that could affect the normal ventilation of the mixer must be located near it.

In addition, the user must:

- Prevent the access of children close to the mixer when it is running;
- Observe the prescriptions contained in this manual;
- Not remove or tamper with the safety devices of the mixer;
- Always use caution, meaning monitoring the process and do not use the mixer when distracted;
- Follow the instructions and warnings highlighted by the plates applied on the mixer.

The plates are accident-preventing devices, therefore they must always be perfectly legible. If damaged and unreadable, it is mandatory to replace them, requesting the original spare to the manufacturer.

- Disconnect the mixer from the power supply after each use and prior to any cleaning and maintenance operation.

Safety warnings for the maintenance operator

Follow the prescriptions referred to in this manual:

- Always use the personal protection equipment and the other means of protection.
- In case even one of the safety devices is incorrectly adjusted or not working, the mixer is to be considered faulty.
- Remove the power supply prior to working on electrical, electronic parts and on connectors.

Residual risks

SPIRAL MIXER RESIDUAL RISKS

The machine highlights the risks that were not fully eliminated during the design phase or when the suitable safety devices were installed.

In order for the customer to be fully informed of the machine's residual risks, those that are ever-present have been listed below: these actions are considered incorrect and are therefore strictly prohibited.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING	PPE
Description	Description	Description	Image
Noise	A sound power of less than or equal to 70 dB, produced when the machine is in operation.	If the environment is particularly noisy, wear appropriate protective equipment to protect your hearing (headphones).	
Slipping or falling	The operator may slip if the floor is wet or dirty.	Use the appropriate anti-slip personal protective equipment when using the appliance.	
		Keep the area in front of the oven clean.	
Crushing	The staff can crush their fingers or hand in moving parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (gloves).	
Cuts	Cutting injuries can occur when coming into contact with the machine frame's internal components during maintenance work.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (cut-resistant gloves and clothing that covers the forearms).	
Tipping loads	Moving the appliance or part of it without suitable equipment.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the appliance or its packaging. (See chapter 4: INSTALLATION)	
Electric shocks (Electrocution)	Coming into contact with live electrical components during maintenance work that is carried out when the electric panel is live. The operator carries out the work (with an electric tool or without disconnecting the machine's power supply) whilst laying on a wet floor.	Appliance maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing electric shock-resistant personal protective equipment.	  
	Electrocution caused by the earthing system or electrical protective devices malfunctioning.	Install protective devices that conform with the current regulatory requirements, upstream of the appliance.	
Chemical	During the dry ingredient loading operations, airborne dust may be produced.	Minimise the loading height in the bowl. Use protective equipment to protect the respiratory tract and eyes (mask and glasses).	 
Hygienic and microbiological	Caused by the machine and its installation site being inadequately cleaned.	Poor hygiene can pose a risk to human health. Pay special attention to the cleaning cycles.	
Improper use	Fixed guards or safety devices being removed.	Under no circumstances should the operator remove the fixed guards (panels) or safety devices (bowl grid, micro grid and bowl sensor).	

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

A summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the various phases of the appliance's service life, is provided below.

Phase	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Glasses	Hearing protectors	Mask	Hard hat or safety helmet
							
Transportation	X	X	X				
Handling	X	X	X				
Unpacking	X	X	X				
Assembly	X	X	X				
Normal use							
Adjustments		X	X	X			
Routine cleaning		X	X	X			
Non-routine cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	X	X	X	X			
Disassembly	X	X	X	X		X	
Dismantling	X	X	X	X		X	

3 MAIN SPECIFICATIONS

General features

1. Head (fixed for IF models, liftable for IR models)
2. Protection grille;
3. Bowl;
4. Feet or wheels (depending on the model);
5. Serial number label with technical data;
6. Control panel.



4 INSTALLATION

Discharging and handling the spiral mixer

The mixer discharging and handling operations must be performed using a lift truck, by qualified personnel. Subsequently remove the machine from the packaging by lifting it with a hoist.



Assembling the wheels

Once the machine is unpacked, proceed as follows:

1. Lay the machine on the side;
2. Unscrew the existing feet;
3. Fit the wheels (front with brake, rear without brake).



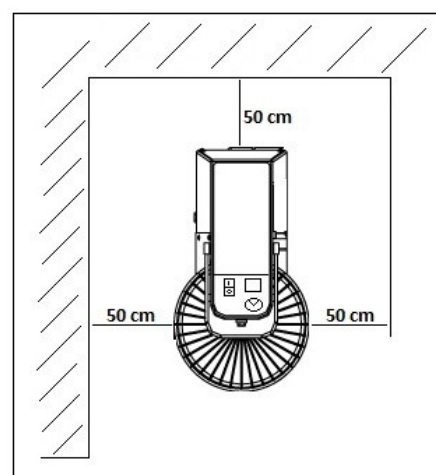
Positioning of the mixer

The mixer installation operations must be performed by qualified personnel according to the local, national and European regulations.

Make sure the floor or bearing surface is levelled.

After removing the machine from the special packaging, place it in the location envisaged, taking into account the minimum safety distances from the walls and/or other equipment to facilitate the use and cleaning operations. Please find on the side a diagram indicating how to position the machine.

Remove any polystyrene protections and protective film; avoid using tools that can damage the surfaces.



Electrical connection

The mixer is provided with a power cable with SCHUKO plug in single-phase version, without plug in the three-phase versions. The connection to the power network must be performed by interposing a differential circuit breaker switch having suitable features, and minimum opening distance between the contacts of at least 3 mm.

In the single-phase version it suffices to connect the machine to the power plug; in the three-phase version is necessary to apply a 4-pole plug 400V - 16A (not supplied).

In the variable speed versions, feed the mixer on a system equipped with a class A differential (super immunized differential)



FOR THREE-PHASE MIXERS, CHECK THE CORRECT DIRECTION OF THE TANK ROTATION (CLOCKWISE). IF IT TURNS IN THE OPPOSITE DIRECTION, REVERSE TWO PHASES IN THE PLUG OF THE MACHINE.



ALSO FOLLOW THE PROVISIONS GIVEN BELOW:

- The mains socket must be easily accessible and should not require moving the mixer.
- The electrical connection must be easily accessible even after the mixer has been installed.
- The distance between the mixer and the socket must be such not to have the power supply cable stretched.
- If the power cable is damaged, have it replaced by the technical assistance service or by a qualified service technician in order to prevent any risk.
- For any product returns, we recommend the use of the original packaging (which will be kept) and the removal of the wheels if present.

Earthing



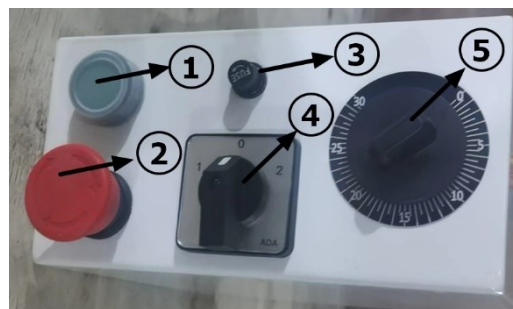
It is mandatory for the system to be provided with an earthing system.

According to the regulations in force, it is required to connect the equipment to an equipotential system whose efficiency must be properly verified as prescribed by the rules in force.

5 CONTROLS

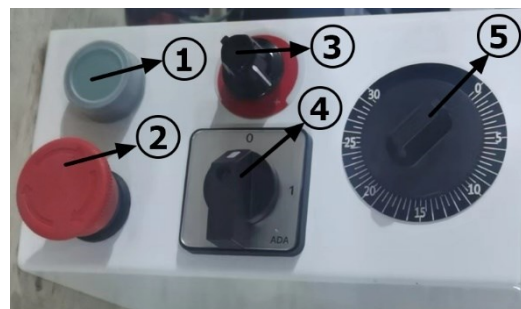
Description of the control panel (1 or 2 speed)

1. Start/Stop button
2. Stop/Emergency
3. Fuse
4. Speed selector (for 1 or 2 speed machine)
5. Timer;



Description of the control panel (variable speed)

1. Start/Stop button
2. Stop/Emergency
3. Varator Speed (only for "VS" versions)
4. Speed selector
5. Timer



6 METHOD OF USE

First start-up and functional test

The first start-up and functional testing must be carried out by a qualified (according to local, national and European regulations) and specialized technician who must verify

- that the installation has been carried out in strict compliance with the regulations in force and the instructions given by the manufacturer in the installation manual;
- that the system to which the product is connected complies with the regulations in force in the country of installation;
- that the mains voltage complies with the data shown on the rating plate;
- that the connection to the electrical system has been carried out in accordance with the regulations in force in the country of installation and in strict compliance with the manufacturer's instructions given in the installation manual;
- that all protective films have been removed from the product
- that the oven chamber is free from non-compliant objects (e.g. installation tools, manuals, packaging parts).

Furthermore, the technician in charge of carrying out the first start-up and functional testing must:

- provide the user with all documentation relating to the oven;
- instruct the user in the correct use of the product;
- instruct the user on the dough time (max fill factory & minimum hydration) that can be achieved with this appliance (see technical data sheet)
- instruct the user on the periodic maintenance that must be performed on the appliance (reported in the Cleaning and Maintenance chapter).

Starting the mixer

Follow the indications below to switch on the mixer:

- For the model with fixed head, the safety grid of the bowl must be lowered;
- For the model with rising top, the bowl must be housed in its seat and the top must be lowered and locked with the appropriate locking handles;
- Position the timer (if provided) on the necessary time;
- Press 1 on the start/stop button;
- For the 2-speed machines, set the necessary speed using the 1-0-2 switch;
- For the variable speed machines, use the potentiometer to adjust the necessary speed.

Mixing phase

Before starting each work cycle, make sure the machine is perfectly clean, in particular the surfaces of the bowl, of the spiral and of the dough splitter in contact with the foodstuff. If necessary, carry out the cleaning according to the procedures described in Chapter 7.

After having lifted the protection, pour inside of the bowl the necessary ingredients type and quantity.

Lower the grid, set the timer for a defined time and press the button 1 to start.

The action performed by the spiral, whose motion is synchronised with the rotation of the bowl, allows to obtain the mixture of flour, water, salt, yeast and any other foodstuffs until the necessary consistency of the dough is obtained.

To slightly modify the characteristics and/or the consistency of the initial mixture, pour the ingredients in the bowl through the safety grid.

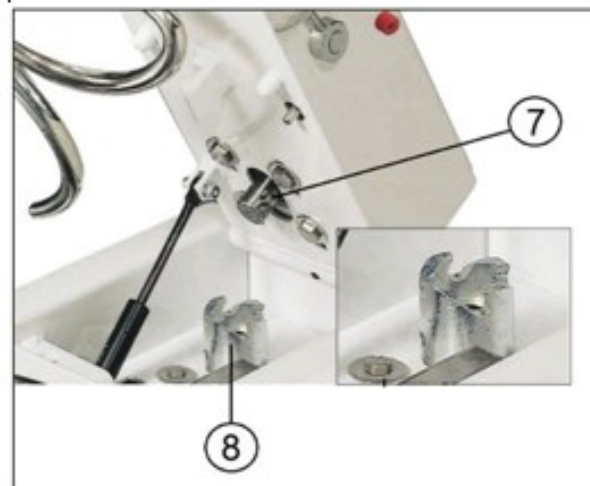


The raising top machine version with removable bowl, despite being functionally identical to the version with fixed head and bowl, differs from the latter as regards the possibilities offered at the end of each work cycle, i.e. a greater ease in the discharging of the dough and easier cleaning phase.

To raise the top and remove the bowl follow the indications below:

- Stop the machine by pressing the stop button;
- Remove the plug from the power socket;
- Raise completely the mobile protection;
- Pull the locking knobs of the head;
- Raise the head by means of the underlying piston;
- Unblock the bowl by turning the tub block disc;
- Raise the bowl.

After cleaning the machine, fit back the bowl by proceeding in reversed order.



ATTENTION

For products with liftable head, when closing the head, check the correct alignment between the **CONNECTION PLUG (7)** and the **TRANSMISSION JOINT (8)**.

A CLOSURE WITH THE COMPONENTS MISALIGNED WILL LEAD TO ABNORMAL WEAR/BREAK OF THE ROTATION TRANSMISSION COMPONENTS.

Safety Devices

The mixer is equipped with some safety devices for the protection of the user that must never be removed.

The machine is equipped with the following safety systems:

- All transmission areas with moving parts are enclosed by a housing fixed with screws.
- The fixed head machine version is equipped with a microswitch that blocks the operation of the spiral when the safety grid is raised;
- The raising top machine version is equipped with two microswitches, which stop the operation of the spiral when the protection grid is risen and when the mixer head is risen. The tilting head machine is also equipped with a sensor (point 9) that checks the presence of the bowl (in the absence of a bowl the mixer does not turn on)
- When the machine stops due to the tripping of one of the two safety microswitches, press again the button 1 to restart the machine.

Before starting the processing, check each safety devices to make sure they are effective:

- When raising the grid, the machine must stop;
- When raising the head, the machine stops or does not start;
- When extracting the bowl, the machine stops or does not start;
- The head must stay locked when pulled up slightly.

Shutting down the mixer

To switch off the mixer follow the procedure below:

- Press the stop button;
- Bring the timer to 0 (zero) if set differently;
- Remove the power plug.

7 MAINTENANCE AND CHECKS

Safety precautions

Before any maintenance operation, take the following precaution measures:

- **Make sure** the mixer is off;
- **Make sure** the mixer is not powered;
- **Make sure** the power supply cannot be accidentally reactivated; remove the plug from the power socket;
- **Use** the personal protection devices envisaged by Directive 89/391/EEC;
- **Do not use** chemicals to clean the mixer;
- **Do not use** water jets or high pressure washing devices;
- **Do not use** abrasive materials or sponges to clean the bowl and the mixer metal and plastic parts;
- **Install** and enable all protections and safety devices once the maintenance or repair operations are finished and prior to starting back up the mixer.

Routine maintenance and cleaning in charge of the user

Before performing any maintenance, disconnect from the power supply and follow the "Safety precautions".

To keep the mixer always clean and efficient, the routine maintenance must be carried out according to the schedule given below:

- **Once a day:** clean the machine and the work area after use;
- **Weekly:**
 - functional check of the safety devices;
 - functional check of the shut-off devices;
 - inspecting the ID plate and labels to make sure they are not damaged;
- **Monthly:**
 - check the integrity of the bowl, spiral and dough splitter;
 - check the chains stretching.

Cleaning the mixer:

Using a wooden or plastic spatula, first remove the dough residues, then perform a thorough cleaning of the bowl, of the spiral, of the dough splitter, then clean the safety mobile grid using a soft sponge and hot water.

Dry with absorbent paper for food use, then clean first the surfaces mentioned above and, subsequently, the entire machine with a soft cloth.

Do not use chemicals or products not compatible with foodstuff, abrasive or corrosive. It is strictly forbidden to use water jets, various equipment, rough or abrasives means such as steel wools, sponges or similar that could damage the surfaces and compromise the hygiene.

After-Sales Service

Spare parts / Maintenance

In case of need of spare parts, please contact your local dealer. Always indicate the details of the data plate found on the side of the appliance (model, serial number, etc.) and the spare part code found on the spare part exploded view diagram.

For any request for extraordinary maintenance, repair and/or replacement, only contact the authorised local dealer from whom the appliance was purchased, and/or a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

Before performing any maintenance, disconnect from the power supply and follow the "**Safety precautions**".

Extraordinary maintenance aimed at specialized technicians

IMPORTANT

To prevent excessive wear (not covered by warranty) it is mandatory to have a complete maintenance performed at least once a year by a specialized technician.

The technician must thoroughly clean the machine in all its parts, check the operation and the state of wear of all components.

Greasing the chains

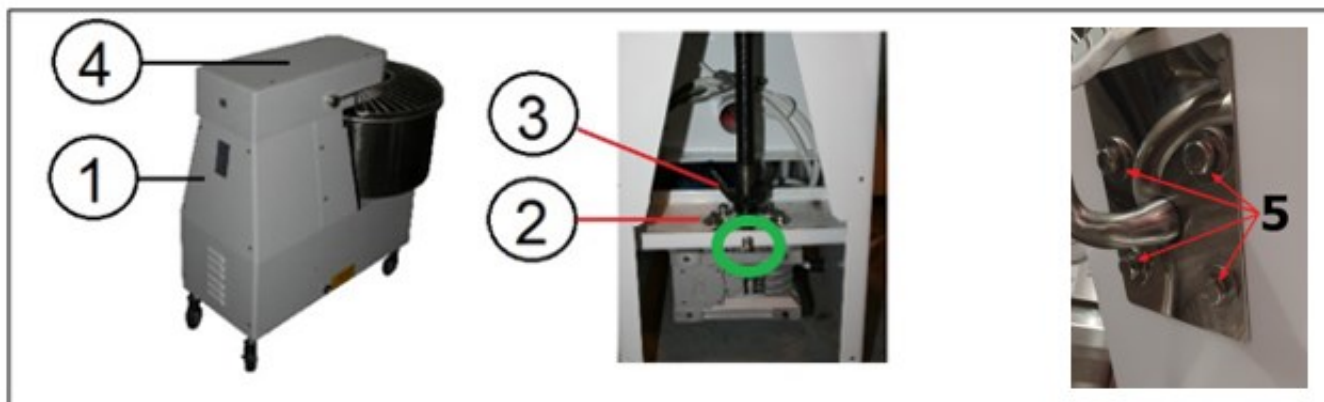
After the **"Safety Precautions"** have been taken, proceed as follows:

Remove the top and rear panel and clean, using a cloth, any residue of grease and dirt from the chains.

Then use a brush to spread a thin layer of grease on all chains parts, especially the area that comes into contact with the pinions teeth.

Do not perform this operation while the machine is running.

Stretching the chain

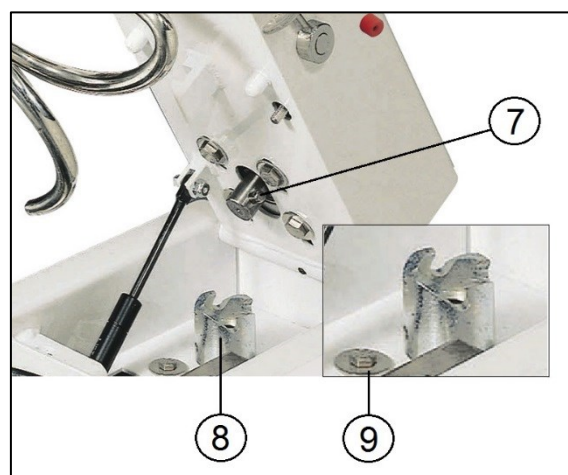


Bowl chain:

- Remove the rear panel (1) by unscrewing the screws;
- Loosen the nuts (2) of the geared motor;
- Tension the chain (3) using the appropriate nut (green circle) and tighten the nuts firmly;
- Grease the chain if necessary.

Spiral chain:

- Remove the rear panel (1) by unscrewing the screws;
- Remove the top panel (4) of the head;
- Loosen the nuts (5) of the bearing support, then stretch the chain (6) and tighten the nuts (5);
- For the raising top machine version, after having stretched the spiral chain, align the plug connection (7) to the transmission coupling (8);
- For the adjustments, loosen the nuts (9), check if the joining is correct and tighten firmly the nuts (9);
- Grease the chain and the coupling if necessary.



8 TROUBLESHOOTING

Anomaly	Possibile Causa	Possibile Soluzione
THE MIXER DOES NOT START	No electricity from the network	Check the general contactor, the socket, the plug and the power cable (*)
	The protection grid is raised	Lower the protection grille
	The mixer head is raised	Lower the mixer head
	The timer is in zero position or defective	Set a time on the timer or check the timer operation
	The start button is broken	Replace the button (*)
	The bowl proximity sensor is too far from the bowl (in the IR version) or is defective	Move the sensor closer to the bowl, check the functionality of the sensor (*)
	The safety microswitches (grid and/or head lift) are faulty or not adjusted correctly	Check the operation and adjustment of the safety microswitches (*)
THE MIXER STOPS DURING THE WORK CYCLE	The dough raises the protection grid	Reduce the amount of dough
	The head lift microswitch is not adjusted correctly	Adjust the microswitch connected to the mixer head (*)
	The bowl moves away from the proximity sensor	Move the sensor closer to the bowl (*)
THE BOWL TURNS INCONSISTENTLY	The bowl chain is loose	Tighten the bowl chain (*)
THE BOWL DOES NOT TURN	The bowl chain is broken	Replace the bowl chain (*)
THE SPIRAL TURNS INCONSISTENTLY	The spiral chain is loose	Tighten the spiral chain (*)
THE SPIRAL DOES NOT TURN	The spiral chain is broken	Replace the spiral chain (*)
THE BOWL TURNS IN THE OPPOSITE DIRECTION (COUNTERCLOCKWISE)	Incorrect electrical connection	Invert the two phases in the plug (*)
THE MIXER TRIPS THE CIRCUIT BREAKER	The differential is not adequate	Check the operation and suitability of the differential. (*) For VS mixers the differential must be super immunized in class A

ERROR REPORTS ON THE INVERTER (ONLY FOR “VS” VERSIONS)

Anomaly	Name	Possible cause	Possible solution
nSt	Safety	Security not active	Check operation of the safety devices: grid sensor, tank sensor, head sensor (*)
OCF	Overcurrent	Unstable input power Motor block	Check input voltage (*) Check engine (*)
OLF	Engine overload	Dough too hard	Check motor thermal protection (*)
SCF 1	Motor short circuit	Short-circuit or grounding on the drive output.	Check the cables connecting the drive to the motor and the motor insulation (*) Connect the motor chokes (*)
SCF 3	Short circuit to earth	Earth fault during operation. Motor switching during operation. Significant earth leakage current if several motors are connected in parallel.	

(*) operations to be carried out by a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

9 INFORMATION ON DISMANTLING AND DISPOSAL



According to Art. 13 of the Leg. Decree No. 151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE on the restriction to the use certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and also on waste disposal".

The crossed out wheeled bin symbol on the equipment or its packaging indicates that the product, at the end of its useful life, must be collected separately from other wastes.

The collection of this apparatus at the end of its technical life is organized and managed by the manufacturer. The user that intends to dispose off this equipment should, therefore, contact the manufacturer and follow the system he has adopted to allow separate collection of the equipment that has reached the end of its life.

Proper waste sorting for the subsequent recycling, treatment and environmental disposal of decommissioned equipment contributes to preventing potentially negative impact on the environment and on human health, encouraging the reuse and/or recycling of the materials composing the equipment. If the holder of this product disposes it of illegally, this involves the application of administrative sanctions provided by the laws in force.

Registered at the WEEE National Register under the number: IT08020000000645

FR - INDICE

PREMISE	35
AVERTISSEMENTS DE SECURITE	35
SPECIFICATIONS GENERALES	39
INSTALLATION	41
COMMANDES	42
METHODE D'UTILISATION	43
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	45
ANOMALIES, ALARMES ET ERREURS POSSIBLES	47
INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION	48

1 PRÉMISE

Cher client, nous tenons tout d'abord à vous remercier pour la préférence que vous nous avez accordée en achetant notre produit et nous vous félicitons de votre choix.

Pour une utilisation optimale de votre nouveau robot pâtissier, nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel.

Les robots pâtissiers mentionnés dans ce manuel ont été conçus exclusivement pour la préparation de pâtes à pizza et de produits similaires.

L'usage prévu indiqué dans ce manuel et les configurations envisagées pour ces appareils sont les seuls autorisés par le fabricant: ne pas utiliser l'appareil d'une manière non conforme aux instructions fournies.

L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel qualifié, capable de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Manuel

Conservation et Consultation

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, doit être conservé avec soin et doit toujours être disponible pour la consultation, tant par l'utilisateur que par le personnel chargé de l'installation et de l'entretien.

Détérioration ou Perte

Si nécessaire, demander une copie supplémentaire au revendeur ou au fabricant.

Cession de l'appareil

En cas de cession de l'appareil, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.

Responsabilités

Avec la fourniture de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents dérivant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions contenues dans celui-ci.

Le fabricant décline également toute responsabilité découlant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de modifications et / ou de réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Responsabilité des travaux d'installation

Les travaux effectués lors de l'installation de l'appareil ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant ; ils sont, et restent, de la responsabilité de l'installateur chargé d'effectuer les vérifications relatives à la régularité des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le Pays d'installation est requis.

Utilisation

L'utilisation de l'appareil est soumise non seulement aux prescriptions contenues dans ce manuel, mais aussi au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation.

Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation de l'appareil, s'adresser au revendeur auprès duquel l'achat a été effectué.

Consignes pour l'installateur

Vérifier que les dispositions prévues pour l'accueil du pétrin soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens

- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel.
- Ne pas effectuer de connexions électriques aériennes avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection prévus par la loi.

Consignes pour l'utilisateur

Les conditions ambiantes du lieu où le produit est installé doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- Être sec ;
- Sources hydriques et de chaleur suffisamment éloignées ;
- Ventilation et éclairage approprié et répondant aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- Le sol doit être plan et compact pour favoriser un nettoyage soigné ;
- Aucun obstacle, de quelque nature que ce soit, qui pourrait conditionner la ventilation normale du pétrin ne doit se trouver aux alentours de celui-ci.

L'utilisateur doit en outre :

- Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du pétrin lorsque celui-ci est en marche ;
- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel ;
- Ne pas enlever ou altérer les dispositifs de sécurité du pétrin ;
- Prêter toujours la plus grande attention, c'est à-dire observer son travail et ne pas utiliser le pétrin lorsqu'on est distraits ;
- Respecter les instructions et les consignes mises en évidence par les plaques apposées sur le pétrin.

Les plaques sont des dispositifs pour la prévention des accidents, par conséquent elles doivent toujours être parfaitement lisibles. Au cas où elles seraient endommagées et illisibles il faut les remplacer, en demandant la pièce de rechange originale au Fabricant.

- À la fin de chaque utilisation et avant les opérations de nettoyage et de maintenance couper l'alimentation électrique.

Consignes pour le technicien de maintenance

Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel :

- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection.
- Au cas où l'un des dispositifs de sécurité serait déréglé ou ne fonctionnerait pas, le pétrin doit être considéré comme hors service.
- Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur des pièces électriques, électroniques et des connecteurs.

Risques résiduels

RISQUES RÉSIDUELS PÉTRISSEUSE À SPIRAL

La machine met en évidence les risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou avec l'installation de protections adéquates.

Pour une parfaite information du client, les risques résiduels subsistant sur la machine sont énumérés ci-après : ces comportements doivent être considérés comme incorrects et donc strictement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT	EPI
Description	Description	Description	Image
Bruit	Bruit causé par le fonctionnement de la machine produisant une puissance acoustique inférieure ou égale à 70 dB.	Si l'environnement est particulièrement bruyant, utiliser les équipements de protection adaptés à protéger l'appareil auditif (casques).	
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saleté sur le sol.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'équipement.	
		Maintenir la zone située devant le four en bon état de propreté.	
Écrasement	Le personnel peut se faire écraser les doigts/la main durant le mouvement des pièces mobiles.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni des équipements de protection individuelle adaptés (gants).	
Coupures	Des coupures sont possibles en cas de contact avec les pièces internes du châssis de la machine durant les travaux d'entretien.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés (gants anti-coupure et vêtements couvrant l'avant-bras).	
Basculement de charges	Exécution d'un mouvement de l'appareil ou d'une partie de celui-ci sans utiliser les moyens adaptés.	Lors de la manipulation de l'équipement ou de son emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés. (Chapitre 4 INSTALLATION)	
Choc électrique (électrocution)	Contact avec des composants électriques sous tension durant les opérations d'entretien effectuées avec le panneau électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans débrancher l'alimentation de la machine) étendu au sol avec surface de sol mouillée.	L'entretien de la machine ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés contre l'électrocution.	  
	Électrocution causée par un dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électrique.	Installer des dispositifs de protection conformes aux critères réglementaires en vigueur en amont de l'équipement.	
Risque chimique	La présence de poussières en suspension est possible durant les opérations de chargement des ingrédients secs.	Réduire au minimum la hauteur de chargement dans le réservoir. Utiliser des équipements de protection respiratoire et des yeux. (masque et lunettes).	
Risque hygiénique, microbiologique	Mauvais nettoyage de la machine et du local où elle se trouve.	Le manque d'hygiène peut impliquer un risque pour la santé humaine. Faire particulièrement attention aux cycles de nettoyage.	
Mauvaise utilisation	Retrait des protections fixes ou des dispositifs de sécurité.	L'opérateur ne doit en aucun cas retirer les protections fixes (panneaux) ou les dispositifs de sécurité (grille de la cuve, micro-grille, capteur du réservoir).	

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases de la vie de l'équipement.

Phase	Vêtements de protection 	Chaussures de sécurité 	Gants 	Lunettes 	Protections auditives 	Masque 	Casque 
Transport	X	X	X				
Manutention	X	X	X				
Déballage	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Usage ordinaire							
Réglages		X	X	X			
Nettoyage ordinaire		X	X	X			
Nettoyage extraordinaire		X	X	X		X	
Entretien	X	X	X	X			
Démontage	X	X	X	X		X	
Démolition	X	X	X	X		X	

3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Caractéristiques générales

1. Tête (fixe pour les modèles IF, relevable pour les modèles IR);
2. Grille de protection;
3. Bol;
4. Pieds ou Roues (selon le modèle);
5. Étiquette du numéro de série avec données techniques;
6. Panneau de contrôle.



4 INSTALLATION

Déchargement et manutention du pétrin

Le déchargement et la manutention du pétrin doit se faire à l'aide d'un chariot élévateur par du personnel qualifié. Par la suite, retirer la machine de son emballage en la levant à l'aide d'un palan.



Montage roulettes

Une fois la machine déballée procéder comme suit :

1. Poser la machine sur le côté ;
2. Dévisser les pieds existants ;
3. Monter les roulettes (avant avec frein, arrière sans frein).



Positionnement du pétrin

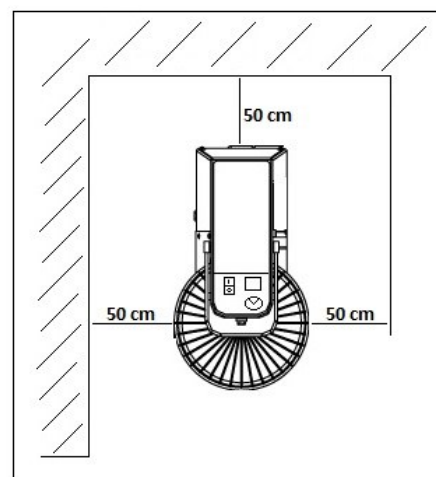
L'installation du pétrin doit être effectuée par du personnel qualifié selon les règlements locaux, nationaux et européens.

S'assurer que le sol ou plan d'appui est à plat.

Après avoir extrait la machine de son emballage, la positionner là où prévu en tenant compte des distances minimales de sécurité par rapport aux murs et/ou à d'autres équipements pour faciliter les opérations d'utilisation et de nettoyage.

Ci-contre un schéma indicatif de comment positionner la machine.

Enlever d'éventuelles protections en polystyrène et le film protecteur en évitant d'utiliser des outils qui puissent endommager les surfaces.



Raccordement aux installations (connexion électrique)

Le pétrin est fourni avec un cordon d'alimentation, avec une fiche schuko dans la version monophasée, sans fiche dans la version triphasée.

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel avec des caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture minimale entre les contacts soit d'au moins 3 mm.

Dans la version monophasée il suffit de brancher la machine sur la prise électrique, dans la version triphasée il faut appliquer une fiche à 4 pôles 400V - 16A (non fournie).

Dans les versions à vitesse variable, alimenter le mélangeur sur un système équipé d'un différentiel de classe A (différentiel super immunisé)



POUR LES MÉLANGEURS TRIPHASÉS, VÉRIFIEZ LE SENS DE ROTATION DU RÉSERVOIR (SENS HORAIRE). S'IL TOURNE DANS LE SENS OPPOSÉ, INVERSER DEUX PHASES DANS LA PRISE DE LA MACHINE.



SUIVRE EN OUTRE LES DISPOSITIONS SUIVANTES:

- La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit demander aucun déplacement.
- La connexion électrique doit être facilement accessible même après l'installation du pétrin.
- La distance entre le pétrin et la prise ne doit pas provoquer la tension du cordon d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.
- Pour tout retour de produit, nous recommandons l'utilisation de l'emballage d'origine (qui sera conservé) et le retrait des roulettes si présentes.

Mise à la terre



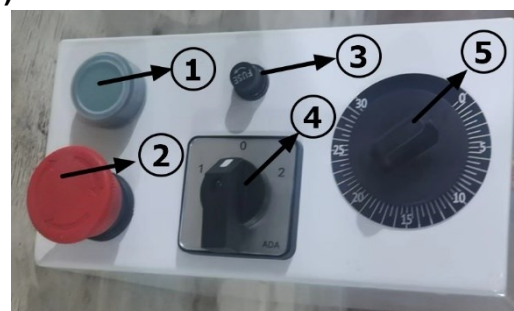
Il est obligatoire que l'installation soit pourvue de mise à la terre.

Conformément aux réglementations en vigueur il est obligatoire de raccorder l'équipement à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.

5 COMMANDES

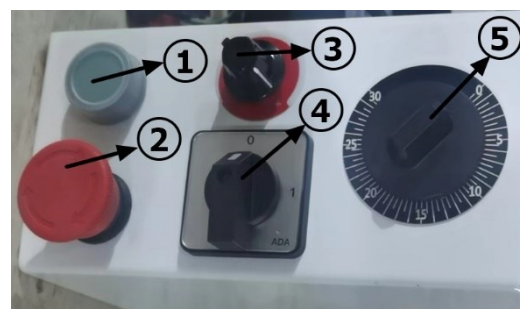
Description du tableau de commande (1 ou 2 vitess)

1. Bouton marche/arrêt
2. Arrêt/Urgence
3. Fusible
4. Sélecteur de 1ère et 2ème vitesse (pour machines à 1 ou 2 vitesses)
5. Timer



Description du tableau de commande (version "VS")

1. Bouton marche/arrêt
2. Arrêt/Urgence
3. Variateur de vitesse (versions VS uniquement)
4. Sélecteur de vitesse
5. Timer;



6 MODE D'EMPLOI

Première mise en service et tests fonctionnels

Le premier test d'allumage et de fonctionnement doit être effectué par un technicien qualifié (selon les réglementations locales, nationales et européennes) et spécialisé qui devra vérifier:

- que l'installation a été réalisée scrupuleusement en respectant la législation en vigueur et les instructions données par le fabricant dans la notice d'installation ;
- que le système auquel le produit est connecté est conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation ;
- que la tension du secteur est conforme aux données indiquées sur la plaque du numéro de série ;
- que le raccordement au système électrique a été effectué conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation et en respectant scrupuleusement les instructions du fabricant données dans la notice d'installation ;
- que tous les films protecteurs ont été retirés du produit
- que la chambre du four est exempte d'objets non conformes (par exemple outils d'installation, manuels, pièces d'emballage).

De plus, le technicien chargé d'effectuer le premier allumage et les tests fonctionnels devra:

- remettre à l'utilisateur toute la documentation relative au four;
- instruire l'utilisateur sur l'utilisation correcte du produit;
- instruire l'utilisateur sur le temps de mélange (remplissage max usine & hydratation minimum) pouvant être atteint avec cet appareil (voir fiche technique);
- informer l'utilisateur sur l'entretien périodique à effectuer sur l'appareil (rapporté dans le chapitre Nettoyage et Entretien).

Allumage du pétrin

Pour allumer le pétrin procéder de la façon suivante:

- Avec une machine à tête fixe, la grille de protection de la cuve doit être abaissée;
- Avec une machine à tête relevable, la cuve doit être logée dans son siège et la tête doit être abaissée et bloquée avec les poignées de fermeture prévues à cet effet;
- Régler la minuterie (si prévue) sur le temps souhaité;
- Presser 1 sur le bouton de marche/arrêt;
- Pour les machines à 2 vitesses régler la vitesse souhaitée à l'aide du sélecteur 1-0-2 ;
- Pour les machines à vitesse variable utiliser le potentiomètre pour régler la vitesse souhaitée.

Phase de travail

Avant de commencer chaque cycle de travail s'assurer que la machine soit parfaitement propre, en particulier les surfaces de la cuve, de la spirale et du brise-pâte qui sont en contact avec les produits alimentaires. Au cas où cela s'avérerait nécessaire procéder au nettoyage selon les modalités décrites au Chapitre 7.

Après avoir soulevé la protection, verser à l'intérieur de la cuve les ingrédients du type et de la quantité souhaités.

Abaissier la protection, régler la minuterie sur un temps défini et appuyer sur le bouton 1 de démarrage.

L'action exercée par la spirale, dont le mouvement est synchronisé avec la rotation de la cuve, permet d'obtenir l'amalgame de farine, eau, sel, levure et autres éventuels produits alimentaires jusqu'à obtenir la consistance souhaitée de la pâte.

Si nécessaire, pour modifier légèrement les caractéristiques et/ou la consistance de la pâte initiale, verser les ingrédients dans la cuve à travers la grille de protection.

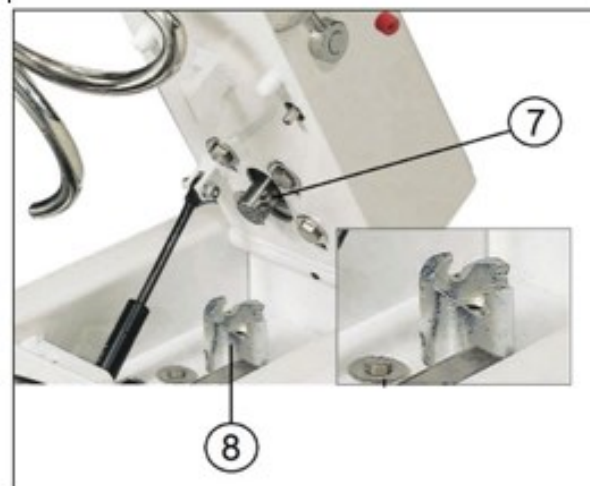


La machine à tête relevable et cuve amovible, tout en étant fonctionnellement identique à la version avec tête et cuve fixe, se distingue de cette dernière par les possibilités offertes à la fin de chaque cycle de travail, à savoir une plus grande facilité de prélèvement de la pâte et une phase de nettoyage plus facile.

Pour soulever la tête et extraire la cuve procéder selon les modalités suivantes:

- Arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt;
- Débrancher la fiche d'alimentation électrique;
- Soulever complètement la protection mobile;
- Tirer les manettes de blocage de la tête;
- Soulever la tête à l'aide du petit piston sous-jacent;
- Débloquer le cuve en tournant le disque du bloc de la cuve;
- Soulever la cuve..

Après avoir terminé le nettoyage de la machine, remonter la cuve en procédant dans le sens inverse.



ATTENTION

Pour les produits à tête relevable, lors de la fermeture de la tête, vérifier le bon alignement entre la FICHE DE RACCORDEMENT (7) et le JOINT DE TRANSMISSION (8).

UNE FERMETURE AVEC DES COMPOSANTS MAL ALIGNÉS ENTRAÎNERA UNE USURE/CASSATION ANORMALE DES COMPOSANTS DE LA TRANSMISSION DE ROTATION.

Dispositifs de sécurité

Le pétrin est doté de plusieurs dispositifs de sécurité pour la sauvegarde de l'utilisateur qui ne doivent jamais être retirés.

La machine est dotée des systèmes de sécurité suivants :

- Toutes les zones de transmission avec des organes en mouvement sont fermées par des carters avec vis.
- La machine à tête fixe est dotée d'un minirupteur, qui bloque le fonctionnement de la spirale lorsque la grille de protection est soulevée ;
- La machine à tête relevable est dotée d'un double minirupteur, qui bloque le fonctionnement de la spirale lorsque la grille de protection et la tête du pétrin sont soulevées; Le pétrin à tête ouvrable est également équipée d'un capteur (point 9) qui vérifie la présence du bol (en l'absence de bol le mixeur ne s'allume pas) ;
- Quand la machine s'arrête, à cause de l'enclenchement de l'un des deux minirupteurs de sécurité, il est nécessaire de presser à nouveau le bouton 1 pour faire redémarrer la machine.

Avant de procéder à la phase de travail vérifier individuellement les différents dispositifs de sécurité, ils fonctionnent lorsque :

- En soulevant la grille la machine s'arrête ;
- En soulevant la tête la machine s'arrête ou ne démarre pas ;
- En extrayant la cuve la machine s'arrête ou ne démarre pas ;
- En tirant modérément la tête vers le haut celle-ci reste bloquée.

Arrêt du pétrin

Pour éteindre le pétrin suivre la procédure suivante:

- Appuyer sur le bouton d'arrêt;
- Régler la minuterie sur 0 (zéro) si programmée autrement;
- Débrancher la fiche.

7 MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Précautions de sécurité

Avant d'effectuer toute opération de maintenance, adopter les précautions de sécurité suivantes :

- **S'assurer** que le pétrin soit éteint ;
- **S'assurer** que le pétrin ne soit pas alimenté électriquement ;
- **S'assurer** que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement ; débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
- **Utiliser** les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;
- **Ne pas** utiliser d'agents chimiques pour le nettoyage du pétrin ;
- **Ne pas** utiliser d'eau moyennant des tuyaux ou de dispositifs de lavage haute pression ;
- **Ne pas** utiliser de matériaux ou d'éponges abrasives pour nettoyer la cuve, les parties métalliques et en plastique du pétrin ;
- **Installer** toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité une fois la maintenance ou les opérations de réparation terminées, avant de remettre le pétrin en service.

Maintenance et nettoyage ordinaires destinés à l'utilisateur

Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, couper l'alimentation électrique et suivre les “**Précautions de sécurité**”.

Pour maintenir le pétrin toujours propre et en bon état, il est nécessaire d'effectuer une maintenance ordinaire selon la fréquence indiquée ci-après :

- **Une fois par jour**: nettoyer la machine et la zone de travail après utilisation;
- **Une fois par semaine**:
 - vérification fonctionnelle des dispositifs de sécurité;
 - vérification fonctionnelle des dispositifs d'arrêt;
 - vérification de l'intégrité de la plaque n° de série et des étiquettes;
- **Une fois par mois**:
 - vérification de l'intégrité de la cuve, spirale et brise-pâte;
 - vérification de la mise en tension des chaînes.

Nettoyage du pétrin:

À l'aide d'une spatule en bois ou en plastique procéder à une première élimination des résidus de pâte et par la suite effectuer un nettoyage soigné de la cuve, de la spirale, du brise-pâte et de la grille de protection mobile, à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude.

Essuyer avec du papier absorbant à usage alimentaire, puis passer un chiffon doux sur les surfaces susmentionnées et successivement sur toute la machine.

Il ne faut en aucun cas utiliser des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter catégoriquement l'utilisation de jets d'eau, d'ustensiles divers, de moyens rugueux ou abrasifs tels que pailles de fer, éponges ou autre pouvant endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité du point de vue hygiénique.

Service Après-vente

Pièces de rechange / Entretien

Pour la demande de pièces de rechange, contacter le revendeur en se référant toujours aux données indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté de l'appareil (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué sur la vue éclatée.

Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et / ou de remplacement, contacter exclusivement le revendeur agréé auprès duquel l'appareil a été acheté et / ou un technicien spécialisé possédant les exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, couper l'alimentation électrique et suivre les “**Précautions de sécurité**”.

Entretien extraordinaire destiné aux techniciens spécialisés

IMPORTANT

Pour éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien spécialisé.

Le technicien devra nettoyer soigneusement la machine dans toutes ses pièces, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.

Graissage des chaînes

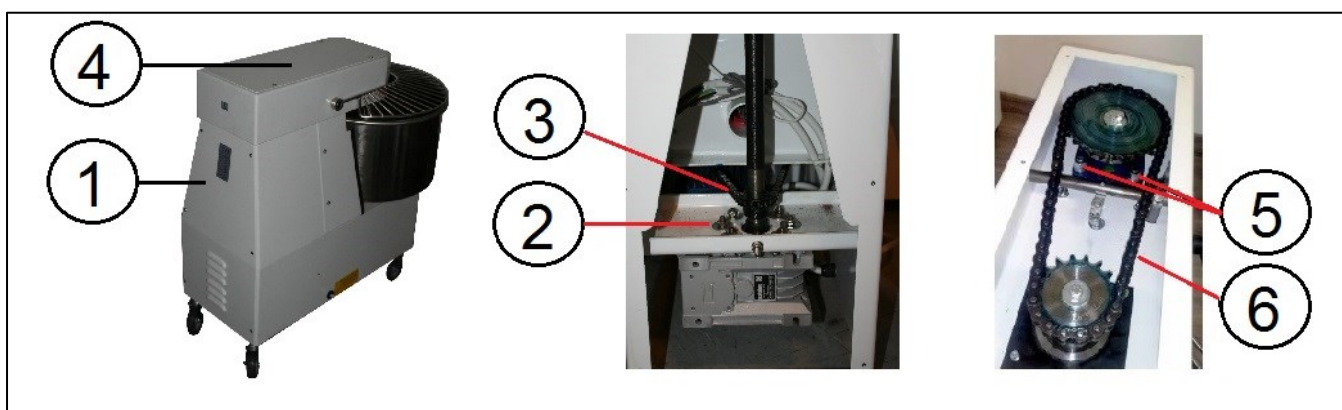
Après avoir appliqué les “**Précautions de sécurité**” procéder comme suit:

Enlever le panneau supérieur et postérieur, nettoyer les chaînes d'éventuels résidus de graisse et de saleté à l'aide d'un chiffon.

Par la suite, à l'aide d'un pinceau étaler une fine couche de graisse sur toutes les parties des chaînes, en particulier la zone qui entre en contact avec les dents des pignons.

Ne pas effectuer cette opération avec la machine en mouvement.

Mise en tension des chaînes

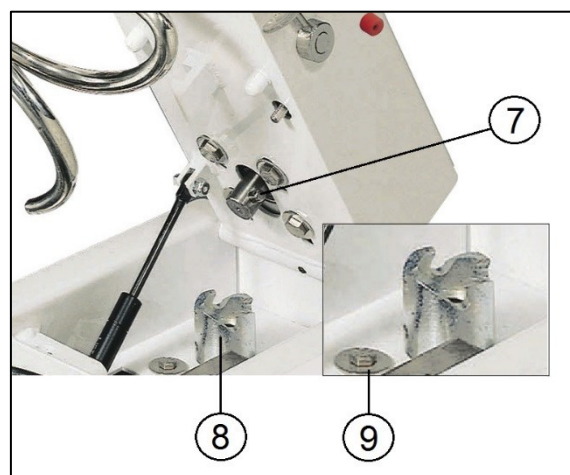


Chaîne cuve :

- Enlever le panneau postérieur (1) en dévissant les vis ;
- Desserrer les écrous (2) du motoréducteur ;
- Mettre la chaîne en tension (3) et serrer fort les écrous ;
- Graisser la chaîne si nécessaire.

Chaîne spirale :

- Enlever le panneau postérieur (1) en dévissant les vis ;
- Enlever le panneau supérieur (4) de la tête ;
- Desserrer les écrous (5) du support palier, mettre la chaîne (6) en tension et serrer les écrous (5) ;
- Pour la version à tête relevable après avoir mis la chaîne spirale en tension il faut aligner la cheville de connexion (7) avec le joint de transmission (8) ;
- Pour le réglage desserrer les écrous (9), vérifier l'accouplement correct et serrer fort les écrous (9) ;
- Graisser la chaîne et le joint, si nécessaire.



8 ANOMALIES POSSIBLES

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
Le pétrin ne démarre pas	Manque d'électricité du réseau	Vérifier le contacteur principal, la prise, la fiche et le câble d'alimentation (*)
	La grille de protection est relevée	Abaissez la grille de protection
	La tête du mixeur est relevée	Abaissez la tête du mixeur
	La minuterie est en position zéro ou défectueuse	Régalez une heure sur la minuterie ou testez le fonctionnement de la minuterie
	Le bouton de démarrage est cassé	Bouton Remplacer (*)
	Le capteur de proximité du bain est trop éloigné du bain (dans la version IR) ou est défectueux	Rapprochez le capteur de la baignoire, vérifiez le fonctionnement du capteur (*)
	Les micro-interrupteurs de sécurité (gril et/ou relevage de tête) sont défectueux ou mal réglés	Vérifier le fonctionnement et le réglage des micro-interrupteurs de sécurité (*)
Le pétrin s'arrête pendant le cycle de travail	La pâte soulève la grille de protection	Réduisez la quantité de pâte
	Le micro-interrupteur de relevage de la tête n'est pas réglé correctement	Régler le microswitch connecté à la tête du mixeur (*)
	La baignoire s'éloigne du capteur de proximité	Rapprochez le capteur de la baignoire (*)
Le bol tourne de manière irrégulière	La chaîne de la baignoire est lâche	Resserrer la chaîne de la baignoire (*)
Le bol ne tourne pas	La chaîne de la baignoire est cassée	Remplacer la chaîne du bol (*)
La spirale tourne de façon erratique	La chaîne en spirale est lâche	Tendre la chaîne en spirale (*)
La spirale ne tourne pas	La chaîne en spirale est cassée	Remplacer la chaîne spirale (*)
La baignoire tourne dans le sens opposé (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)	Mauvaise connexion électrique	Inverser les deux phases dans la prise (*)
Le mixeur déclenche le différentiel	Le différentiel n'est pas suffisant	Vérifier le fonctionnement et l'adéquation du différentiel.

RAPPORTS D'ANOMALIE SUR L'ONDULEUR (UNIQUEMENT POUR LES VERSIONS « VS »)

Anomalie	Nom	Cause possible	Solution possible
nSt	Sécurité	La sécurité n'est pas active	Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité : sonde réseau, sonde cuve, sonde tête (*)
OCF	Surintensité	Puissance d'entrée instable Moteur bloqué	Vérifier la tension d'entrée (*) Vérifier le moteur (*)
OLF	Surcharge moteur	Pâte trop dure	Vérifier la protection thermique du moteur (*)
SCF 1	Court-circuit moteur	Court-circuit ou mise à la terre sur la sortie du variateur.	Vérifier les câbles reliant le variateur au moteur et l'isolation du moteur (*) Connecter les selfs moteur (*)
SCF 3	Court-circuit à la terre	Défaut à la terre pendant le fonctionnement. Commutation du moteur pendant le fonctionnement. Courant de fuite à la terre important si plusieurs moteurs sont connectés en parallèle.	

(*) opérations qui doivent être effectuées par un technicien spécialisé possédant les exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION



Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif 25 juillet 2005 n.151 "Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie utile doit être collecté séparément des autres déchets.

La collecte de cet équipement à la fin de sa durée de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de cet équipement devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte sélective de l'équipement à la fin de sa durée de vie.

La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'équipement mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part du détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

Inscr. Reg. National des Fabricants de EEE avec le numéro: IT08020000000645

DE - INDEX

PRÄMISSE	50
SICHERHEITSHINWEISE	50
ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN	54
INSTALLATION	56
BEFEHLE	57
VERWENDUNGSMETHODE	58
WARTUNG UND REINIGUNG	60
MÖGLICHE ANOMALIEN, ALARME UND FEHLER	62
INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG UND ABBRUCH	63

1 VORWORT

Sehr geehrter Kunde, zunächst möchten wir Ihnen für die Präferenz danken, die Sie uns mit dem Kauf unseres Produkts entgegengebracht haben, und wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl.

Um Ihnen die optimale Nutzung Ihres neuen Mixers zu ermöglichen, bitten wir Sie, die Anweisungen in dieser Anleitung sorgfältig zu befolgen.

Die in dieser Anleitung genannten Mixer wurden ausschließlich für die Herstellung von Pizzateig und ähnlichen Produkten entwickelt.

Der in dieser Anleitung angegebene Verwendungszweck und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen vom Hersteller zugelassenen. Verwenden Sie das Gerät nicht anders als in der Anleitung angegeben.

Die Installation darf ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das optimale Betriebs- und Sicherheitsbedingungen gewährleisten kann.

2 HINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

Bedienungsanleitung

Aufbewahrung und Konsultation

Die vorliegende Bedienungsanleitung, die integraler Bestandteil des Geräts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und stets sowohl von Seiten des Benutzers als auch der mit der Installation und Wartung betrauten Personen zur Einsicht zur Verfügung stehen.

Beeinträchtigung oder Verlust

Fordern Sie im Fall der Notwendigkeit ein weiteres Exemplar bei Ihrem Händler oder dem Hersteller an.

Veräußerung des Geräts

Im Fall der Veräußerung des Geräts ist der Benutzer verpflichtet, dem neuen Besitzer auch diese Bedienungsanleitung auszuhändigen.

Haftung

Mit Aushändigung dieser Bedienungsanleitung haftet der Hersteller weder zivil- noch strafrechtlich für sich aus der teilweisen oder vollumfänglichen Nichtbeachtung der darin enthaltenen Anweisungen und Vorschriften ergebende Unfälle.

Der Hersteller haftet außerdem nicht bei Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder nicht korrekten Gebrauch von Seiten des Benutzers, durch nicht genehmigte Änderungen und/oder Reparaturen bzw. Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen.

Haftung für die Installationsarbeiten

Die Haftung für die während der Installation des Geräts ausgeführten Arbeiten ist nicht zu Lasten des Herstellers zu verstehen. Sie liegt und verbleibt beim Installateur, von dem die Ausführung der die Korrektheit der angewandten Installationslösungen und der damit verbundenen Vereinbarkeit mit dem Produkt betreffenden Kontrollen verlangt wird. Außerdem wird die Beachtung aller von der in dem Staat, in dem das Gerät installiert ist, geltenden spezifischen Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen vorgeschrieben.

Gebrauch

Der Gebrauch des Geräts unterliegt neben den in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften auch der Beachtung aller von der im Installationsland geltenden spezifischen Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen.

Für eventuelle weitere Informationen zum Gebrauch und/oder zur Installation des Geräts wenden Sie sich an den Händler, bei dem der Kauf erfolgt ist.

Hinweise für den Installateur

Prüfen, ob die Vorkehrungen zur Installation der Knetmaschine konform mit den lokalen, nationalen und europäischen Verordnungen sind:

- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten.
- Keine schnellen elektrischen Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der Anlage wirksam ist.
- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel verwenden.

Hinweise für den Benutzer

Die Umweltbedingungen des Installationsortes des Produkt müssen die folgenden Eigenschaften besitzen:

- Trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen entsprechend entfernt sein;
- Geeignete und den Hygiene- und Sicherheitsnormen entsprechende Belüftung und Beleuchtung aufweisen, die von den geltenden Gesetzen vorgesehen sind;
- Der Fußboden muss zur Erleichterung einer sorgfältigen Reinigung eben und kompakt sein;
- Es dürfen keine Hindernisse jeglicher Art in die unmittelbare Nähe der Knetmaschine gestellt werden, welche die normale Belüftung des Gerätes beeinträchtigen können.

Darüber hinaus muss der Benutzer:

- Darauf achten, dass sich keine Kinder der Knetmaschine in Betrieb nähern;
- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten;
- Die Sicherheitsvorrichtungen der Knetmaschine nicht entfernen oder umbauen;
- Stets die maximale Vorsicht walten lassen, d.h. die eigene Arbeit beobachten und die Knetmaschine nicht benutzen, wenn man abgelenkt ist;
- Die Hinweise und Warnungen der Schilder an der Knetmaschine beachten.
Die Schilder sind Vorrichtungen zur Unfallverhütung und müssen daher immer perfekt lesbar sein. Falls diese beschädigt und unlesbar sein sollten, müssen diese ausgetauscht werden und originaler Ersatz beim Hersteller angefordert werden.
- Nach Ende eines jeden Gebrauchs und vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten die elektrische Stromversorgung abschalten.

Hinweise für den Instandhalter

Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten:

- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren Schutzmittel verwenden.
- Falls auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen nicht abgeglichen oder nicht funktionstüchtig sein sollte, ist die Knetmaschine als nicht funktionsfähig anzusehen.
- Die elektrische Stromversorgung vor dem Eingriff auf elektrische, elektronische Teile und Stecker unterbrechen.

Restrisiken

RESTRISIKEN SPIRALMISCHER

Die Maschine weist auf Risiken hin, die aus konstruktiver Sicht oder durch den Einbau geeigneter Schutzvorrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden.

Zur vollständigen Information des Kunden sind die Restrisiken, die auf der Maschine verbleiben, nachfolgend aufgeführt: Ein solches Verhalten ist als falsch anzusehen und daher strengstens verboten.

RESTRISIKO	GEFAHRENSITUATION	WARNUNG	PSA
Beschreibung	Beschreibung	Beschreibung	Abbildung
Geräusch	Geräusch, das durch den Betrieb der Maschine verursacht wird und einen Schalleistungspegel von 70 dB oder weniger erzeugt.	Wenn die Räumlichkeiten besonders laut ist, tragen Sie geeignete Gehörschutzgeräte (Kopfhörer).	
Verrutschen oder Stürzen	Der Bediener kann wegen des Vorhandenseins von Wasser oder Schmutz auf dem Boden verrutschen.	Wenn Sie das Gerät benutzen, verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, um ein Verrutschen zu vermeiden.	
		Halten Sie den Bereich vor dem Ofen sauber.	
Zerquetschung	Das Personal kann beim Umgang mit beweglichen Teilen die Finger oder die Hand zerquetschen.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung (Handschuhe) durchgeführt werden.	
Schnitte	Scharfe Verletzungen durch die Innenteile des Maschinenrahmens sind bei Wartungsarbeiten möglich.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung durchgeführt werden (Schnittschutzhandschuhe und Kleidung, die den Unterarm abdecken).	 
Kippen von Lasten	Handhabung des Gerätes oder eines Teils davon ohne geeignete Mittel.	Verwenden Sie bei der Handhabung mit dem Gerät oder seiner Verpackung geeignete Hebemittel oder -systeme. (Kapitel 4 INSTALLATION)	
Stromschlag (elektrischer Schlag)	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während Wartungsarbeiten, die am Schaltschrank unter Spannung durchgeführt werden. Der Bediener eingreift (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne die Stromversorgung der Maschine zu unterbrechen), indem er auf dem nassen Boden liegt.	Die Wartung der Geräte darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung gegen Stromschlag durchgeführt werden.	  
	Stromschlag durch Fehlfunktion des Erdungssystems oder der elektrischen Schutzvorrichtungen.	Installieren Sie vor dem Gerät geeignete Schutzeinrichtungen, die den geltenden gesetzlichen Anforderungen entsprechen.	
Chemisch	Während der Beladung der trockenen Zutaten kann es Pulverform entstehen.	Reduzieren auf ein Minimum die Ladehöhe im Tank. Verwenden Sie Atem- und Augenschutz. (Maske und Brille).	 
Hygienisch, mikrobiologisch	Schlechte Reinigung der Maschine und des Raumes, in dem sie sich befindet.	Mangelhafte Hygiene kann ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Achten Sie besonders auf die Reinigungszyklen.	
Missbrauch	Entfernen von festen Schutzeinrichtungen oder Sicherheitseinrichtungen.	Der Bediener darf aus keinem Grund niemals feste Schutzeinrichtungen (Paneele) oder Sicherheitseinrichtungen (Tankgitter, Mikroraster, Tanksensor) entfernen.	

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Folgende Tabelle umfasst die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus des Geräts verwendet werden soll.

Phase	Sicherheitskleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brillen	Gehörschutz	Maske	Helm oder Schutzhelm
							
Transport	X	X	X				
Handhabung	X	X	X				
Auspacken	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Gewöhnliche Verwendung							
Einstellungen		X	X	X			
Ordentliche Reinigung		X	X	X			
Außerordentliche Reinigung		X	X	X		X	
Wartung	X	X	X	X			
Demontage	X	X	X	X		X	
Verschrottung	X	X	X	X		X	

3 ALLGEMEINE SPEZIFIKATIONEN

Allgemeine Eigenschaften

1. Kopf (fest für IF-Modelle, anhebbar für IR-Modelle)
2. Schutzgitter;
3. Bratwanne;
4. Füße oder Räder (je nach Modell);
5. Seriennummernschild mit technischen Daten;
6. Bedienfeld.



4 INSTALLATION

Abladen und Verbringen der Knetmaschine

Das Abladen und Verbringen der Knetmaschine muss mit einem Gabelstapler von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Danach die Maschine aus der Verpackung nehmen und dazu mit einem Seilhebezug anheben.



Montage der Räder

Nach dem Auspacken der Maschine wie folgt vorgehen:

1. Die Maschine auf die Seite legen;
2. Die vorhandenen Füße abschrauben;
3. Die Räder montieren (vordere mit Bremse, hintere ohne Bremse)



Aufstellen der Knetmaschine

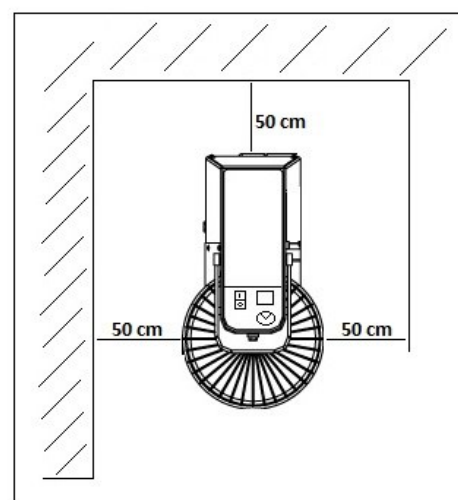
Die Installation der Knetmaschine muss von qualifiziertem Personal nach den lokalen, nationalen und europäischen Verordnungen vorgenommen werden.

Sicherstellen, dass der Boden oder die Ebene zum Aufstellen eben ist.

Nach dem Auspacken der Maschine diese aufstellen, wo vorgesehen und dabei die minimalen Sicherheitsabstände von den Wänden und/oder anderen Geräten berücksichtigen, um die Benutzung und Reinigung zu erleichtern.

Nebenan eine unverbindliche Skizze zur Aufstellung der Maschine.

Eventuelle Schutzvorrichtungen in Styropor und den Schutzfilm entfernen und dazu keine Werkzeuge verwenden, welche die Oberflächen beschädigen können.



Anschluss an die Anlagen (elektrischer Anschluss)

Die Knetmaschine wird mit Stromversorgungskabel geliefert, mit Schuko-Stecker in einphasiger Version, ohne Stecker in den dreiphasigen Versionen.

Der Anschluss an das elektrische Stromnetz muss mit Zwischenschalten eines Differential-Thermoschutzschalters mit entsprechenden Eigenschaften, in dem der minimale Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

In der einphasigen Version reicht es aus, die Maschine an die Stromsteckdose anzuschließen, in der dreiphasigen Version muss ein vierpoliger Stecker mit 400V - 16A verwendet werden (nicht mitgeliefert).

In den Versionen mit variabler Geschwindigkeit den Mischer mit einem System speisen, das mit einem Differential der Klasse A (superimmunisiertes Differential) ausgestattet ist)



ÜBERPRÜFEN SIE BEI DREIPHASIGEN MISCHEREN DIE KORREKTE RICHTUNG DER BEHÄLTERDREHUNG (IM UHRZEIGERSINN). WENN ES SICH IN DIE ENTGEGENGESETZTE RICHTUNG DREHT, VERKEHREN SIE ZWEI PHASEN IM STECKER DER MASCHINE.



DARÜBER HINAUS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTEN:

- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Die elektrische Verbindung muss auch nach der Installation der Knetmaschine leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen der Knetmaschine und der Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt ist.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifiziertem Techniker ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Für Produktrücksendungen empfehlen wir die Verwendung der Originalverpackung (die aufbewahrt wird) und die Entfernung der Räder, falls vorhanden.

Erdung



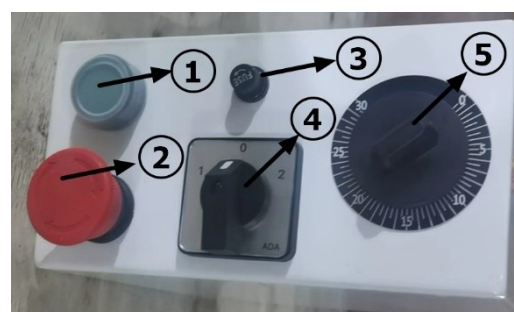
Die Anlage muss mit einer Erdung versehen werden.

In Erfüllung der geltenden Normen ist das Gerät an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen, dessen Wirksamkeit gemäß der gültigen Normen korrekt geprüft werden muss.

5 STEUERUNGEN

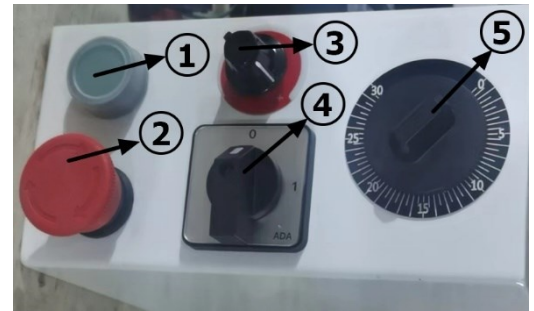
Beschreibung des Bedienfelds (1 oder 2 Geschwindigkeiten)

1. Start-/Stopp-Taste
2. Stopp / Notfall
3. Sicherung
4. Geschwindigkeitswähler (für 1- oder 2-Gang-Modelle)
5. Timer



Beschreibung des Bedienfelds (variable Geschwindigkeit)

1. Start-/Stopp-Taste
2. Stopp / Notfall
3. Geschwindigkeitsvariator (nur für „VS“-Modelle)
4. Geschwindigkeitswähler
5. Timer



6 BETRIEBSWEISE

Erste Inbetriebnahme und Funktionstest

- Die erste Zünd- und Funktionsprüfung muss von einem qualifizierten (gemäß den örtlichen, nationalen und europäischen Vorschriften) und spezialisierten Techniker durchgeführt werden, der Folgendes überprüfen muss:
 - dass die Installation unter sorgfältiger Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und der Anweisungen des Herstellers im Installationshandbuch durchgeführt wurde;
 - dass das System, an das das Produkt angeschlossen wird, den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht;
 - dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt;
 - dass der Anschluss an die elektrische Anlage gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften und unter strikter Beachtung der im Installationshandbuch enthaltenen Anweisungen des Herstellers erfolgt ist;
 - dass alle Schutzfolien vom Produkt entfernt wurden
 - dass der Ofenraum frei von nicht konformen Gegenständen ist (z. B. Installationswerkzeuge, Handbücher, Verpackungsteile).
- Darüber hinaus muss der für die Durchführung der ersten Zündung und Funktionsprüfung zuständige Techniker:
 - Geben Sie dem Benutzer die gesamte Dokumentation zum Ofen.
 - den Benutzer in die korrekte Verwendung des Produkts einweisen;
 - Informieren Sie den Benutzer über die Mischzeit (maximale Füllmenge und minimale Flüssigkeitszufuhr), die mit diesem Gerät erreicht werden kann (siehe technisches Datenblatt).
 - Informieren Sie den Benutzer über die regelmäßige Wartung, die am Gerät durchgeführt werden muss (siehe Kapitel Reinigung und Wartung).

Einschalten der Knetmaschine

Zum Einschalten der Knetmaschine wie folgt vorgehen:

- Bei der Maschine mit feststehendem Kopf muss das Schutzgitter des Troges nach unten gezogen werden;
- Bei der Maschine mit kippbarem Kopf muss der Trog in seinem Sitz liegen, und der Kopf muss nach unten gesenkt und mit den entsprechenden Schließgriffen blockiert werden;
- Den Timer (falls vorgesehen) auf die gewünschte Zeit einstellen;
- Den Druckkopf 1 für Start/Stopp drücken;
- Bei Maschinen mit 2 Geschwindigkeiten die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Wahlschalter 1-0-2 einstellen;
- Bei Maschinen mit variabler Geschwindigkeit das Potentiometer zur Einstellung der gewünschten Geschwindigkeit benutzen.

Arbeitsphase

Vor dem Beginn eines jeden Arbeitszyklus sicherstellen, dass die Maschine perfekt sauber ist, insbesondere die Oberflächen des Troges, der Spirale und des Teigspalters, die mit den Lebensmittelprodukten in Berührung kommen. Falls notwendig, mit der Reinigung fortfahren, gemäß der im Kapitel 7 beschriebenen Vorgehensweise.

Nach dem Hochheben des Schutzes die Zutaten nach gewünschtem Typ und Menge in den Trog füllen.

Den Schutz absenken, den Timer auf eine bestimmte Zeit einstellen und den Start-Druckknopf 1 drücken.

Die Funktion der Spirale, deren Bewegung mit der Drehung des Troges synchronisiert ist, ermöglicht die Vermischung von Mehl, Wasser, Salz, Hefe und anderen eventuellen Lebensmittelprodukten bis zur gewünschten Beschaffenheit des Teiges.

Um die Eigenschaften und/oder Konsistenz der Anfangsmischung bei Bedarf leicht zu ändern, die Zutaten durch das Schutzgitter in den Trog geben.

GRID OPEN

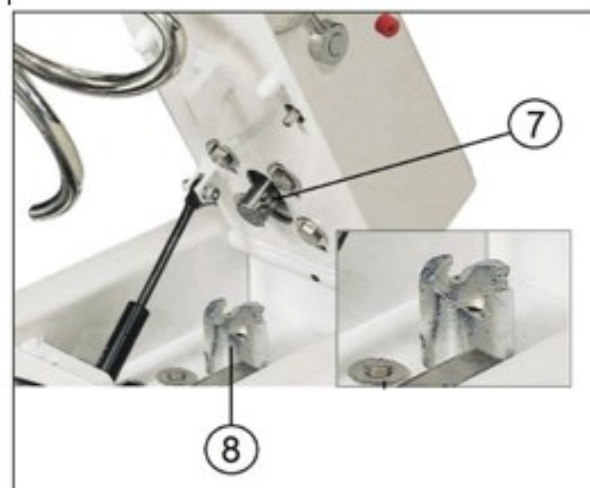
GRID CLOSE

Die Maschine mit kippbarem Kopf und herausziehbarem Trog, trotz der Tatsache, dass sie funktionell identisch mit der Version mit feststehendem Kopf und Trog ist, unterscheidet sich von letzterer wegen der gebotenen Möglichkeit, an jedem Ende eines Arbeitszyklus den Teig leichter herausnehmen zu können und einer einfacheren Reinigung.

Um den Kopf hochzuheben und den Trog herauszuziehen, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine durch Drücken der Stopp-Taste anhalten;
- Den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen;
- Den beweglichen Schutz komplett anheben;
- Ziehen Sie am Griff, um den Kopf zu entriegeln;
- Entriegeln Sie den Tank durch Drehen der Tankblockscheibe.
- Heben Sie die Wanne an.

Nach der Reinigung der Maschine, den Trog im umgekehrten Sinn wieder montieren.



AUFMERKSAMKEIT

Überprüfen Sie bei Produkten mit anhebbarem Kopf beim Schließen des Kopfes die korrekte Ausrichtung zwischen dem ANSCHLUSSSTECKER (7) und dem ÜBERTRAGUNGSGELENK (8).

EIN VERSCHLUSS MIT FALSCH AUSGERICHTETEN KOMPONENTEN FÜHRT ZU ANORMALEM VERSCHLEISS/BRUCH DER DREHÜBERTRAGUNGSKOMPONENTEN.

Sicherheitsvorrichtungen

Die Knetmaschine ist mit einigen Sicherheitsvorrichtungen zum Schutz des Benutzers ausgerüstet, die niemals entfernt werden dürfen.

Die Maschine ist mit folgenden Sicherheitssystemen versehen:

- Alle Getriebebereiche mit beweglichen Teilen sind in Gehäusen mit Schrauben verschlossen.
- Die Maschine mit feststehendem Kopf ist mit einem Mikroschalter ausgerüstet, der den Betrieb der Spirale blockiert, wenn das Schutzgitter angehoben wird;

- Die Maschine mit kippbarem Kopf ist mit doppeltem Mikroschalter ausgerüstet, der den Betrieb der Spirale blockiert, wenn das Schutzgitter und der Kopf der Knetmaschine angehoben werden. Die Maschine mit kippbarem Kopf ist außerdem mit einem Sensor (Punkt 9) ausgestattet, der das Vorhandensein der Schüssel überprüft (wenn keine Schüssel vorhanden ist, schaltet sich der Mixer nicht ein);
- Wenn die Maschine durch das Eingreifen einer der beiden Sicherheitsmikroschalter stoppt, muss der Druckkopf 1 zum erneuten Start wieder gedrückt werden.

Vor dem Beginn mit der Arbeitsphase müssen die verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen einzeln geprüft werden; diese sind wirksam, wenn:

- Die Maschine bei Hochheben des Gitters stoppt;
- Die Maschine bei Hochheben des Kopfes stoppt und nicht startet;
- Die Maschine bei Herausziehen des Troges stoppt und nicht startet;
- Der Kopf bei leichtem Anheben nach oben blockiert bleibt.

Abschalten der Knetmaschine

Zum Abschalten der Knetmaschine wie folgt vorgehen:

- Die Stopp-Taste drücken;
- Den Timer auf 0 (Null) bringen, falls dieser anders eingestellt ist;
- Den Stecker abziehen.

7 WARTUNG UND REINIGUNG

Sicherheitsvorkehrungen

Vor dem Beginn jeglicher Wartungsarbeiten sind die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:

- **Sicherstellen**, dass die Knetmaschine abgeschaltet ist;
- **Sicherstellen**, dass die Knetmaschine nicht elektrisch versorgt wird;
- **Sicherstellen**, dass die Stromversorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet wird; den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen;
- **Die persönlichen Schutzvorrichtungen** benutzen, wie von der Richtlinie 89/391/CEE vorgesehen;
- **Keine** chemischen Substanzen zur Reinigung des Kneters verwenden;
- **Kein** Wasser mit Schläuchen oder Geräte mit Hochdruck zum Waschen verwenden;
- **Keine** abrasiven Materialien oder Schwämme zum Reinigen des Troges, der Metall- und Kunststoffteile des Kneters verwenden;
- **Alle Schutzvorrichtungen** installieren und alle Sicherheitsvorrichtungen nach Abschluss der Wartungs oder Reparaturarbeiten wieder einschalten, bevor die Knetmaschine wieder in Betrieb genommen wird.

Normale Wartung durch den Benutzer

Vor dem Beginn jeglicher Wartungseingriffe die elektrische Stromversorgung unterbrechen und die „**Sicherheitsvorkehrungen**“ befolgen.

Um die Knetmaschine stets sauber und effizient zu halten ist eine normale Wartung mit einer bestimmten Häufigkeit wie folgt durchzuführen:

- **Einmal täglich:** die Maschine und den Arbeitsbereich nach dem Gebrauch reinigen;
- **Einmal wöchentlich:**
 - Funktionsprüfung der Sicherheitsvorrichtungen;
 - Funktionsprüfung der Stoppvorrichtungen;
 - Prüfen, ob das Seriennummernschild und die Etiketten unversehrt sind;
- **Einmal monatlich:**
 - Prüfen, ob Trog, Spirale und Teigspalter unversehrt sind;
 - Spannung der Ketten prüfen.

Reinigung der Knetmaschine:

Mit Hilfe einer Holz- oder Kunststoffspachtel mit der ersten Beseitigung der Teigreste beginnen und danach eine sorgfältige Reinigung des Troges, der Spirale, des Teigspalters vornehmen und des beweglichen Schutzgitters mit einem weichen Schwamm und warmen Wasser vornehmen.

Mit saugfähigem Papier für Lebensmittelgebrauch trocknen, zuerst die oben genannten Oberflächen und danach die ganze Maschine mit einem weichen Tuch abwischen.

Es wird empfohlen, keinesfalls chemische, nicht lebensmittelechte, abrasive oder korrosive Produkte zu verwenden. Es ist absolut zu vermeiden, Wasserstrahlen, verschiedene Werkzeuge, raue oder abrasive Mittel, wie Stahlwolle, Schwämme oder Anderes zu verwenden, welche die Oberflächen beschädigen und insbesondere die Sicherheit in Bezug auf die Hygiene beeinträchtigen können.

Kundendienst

Ersatzteile / Wartung

Wenden Sie sich zum Anfordern von Ersatzteilen an den jeweiligen Händler und beziehen Sie sich dazu stets auf die auf dem Typenschild an der Seite des Geräts angegebenen Daten (Modell, Seriennummer usw.) und auf den in der Explosionszeichnung der Ersatzteile angegebenen Ersatzteilcode.

Für jegliche Anfragen hinsichtlich der außerplanmäßigen Wartung bzw. Reparaturen und/oder Ersetzungen wenden Sie sich bitte ausschließlich an den anerkannten Händler, bei dem das Gerät erworben wurde, und/oder an einen Fachtechniker, der sich im Besitz der von den geltenden Bestimmungen verlangten technischen und professionellen Voraussetzungen befindet.

Vor dem Beginn jeglicher Wartungseingriffe die elektrische Stromversorgung unterbrechen und die **“Sicherheitsvorkehrungen”** befolgen.

Außergewöhnliche Wartung für spezialisierte Techniker

WICHTIG

Um übermäßigem Verschleiß vorzubeugen (nicht durch die Garantie abgedeckt), ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine vollständige Wartung durch einen spezialisierten Techniker durchführen zu lassen. Der Techniker muss die Maschine in allen Teilen sorgfältig reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Komponenten überprüfen.

Einfetten der Ketten

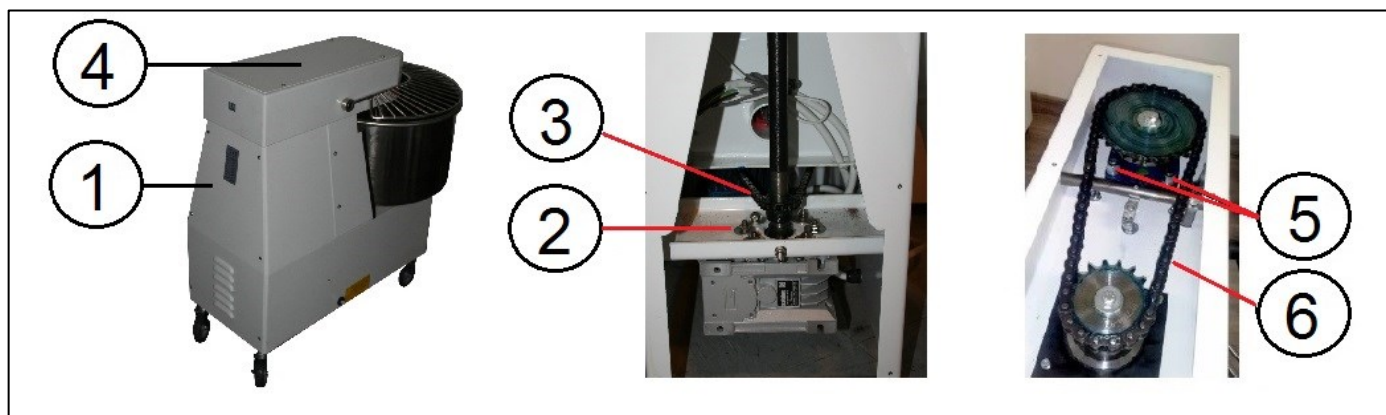
Nach der Durchführung der **“Sicherheitsvorkehrungen”** wie folgt vorgehen:

Die obere und hintere Abdeckung entfernen und die Ketten von eventuellen Fettresten und Verschmutzungen mit einem Tuch säubern.

Danach mit einem Pinsel eine Schicht Fett auf alle Bereiche der Ketten auftragen, insbesondere auf den Bereich, der mit den Zähnen der Ritzel in Berührung kommt.

Diesen Arbeitsschritt nicht bei Maschine in Betrieb durchführen.

Spannen der Ketten

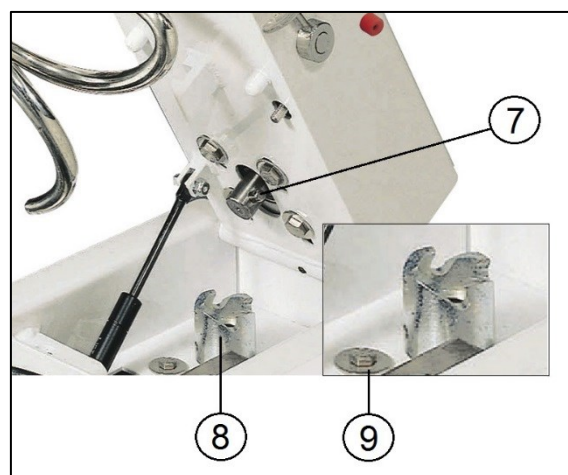


Trogkette:

- Die hintere Abdeckung (1) abschrauben;
- Die Muttern (2) des Getriebemotors lockern;
- Die Kette (3) spannen und die Muttern stark anziehen;
- Falls nötig, die Kette einfetten.

Spiralkette:

- Die hintere Abdeckung (1) abschrauben;
- Die obere Abdeckung (4) des Kopfes entfernen;
- Die Muttern (5) der Lagerhalterung lockern, die Kette (6) spannen und die Muttern (5) anziehen;
- Bei der Version mit kippbarem Kopf nach dem Spannen der Spiralkette muss der Verbindungsstern (7) mit der Antriebskupplung gefluchtet werden;
- Zur Einstellung die Muttern (9) lockern, das korrekte Ankoppeln prüfen und die Muttern (9) stark anziehen;
- Falls nötig, die Kette und die Kupplung einfetten.



8 MÖGLICHE STÖRUNGEN

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
Der Mixer startet nicht	Mangel an Strom aus dem Netz	Überprüfen Sie das Hauptschütz, die Steckdose, den Stecker und das Netzkabel (*)
	Das Schutzgitter wird angehoben	Senken Sie das Schutzgitter ab
	Der Mischkopf wird angehoben	Senken Sie den Mischkopf ab
	Der Timer steht auf Null oder ist defekt	Stellen Sie eine Zeit am Timer ein oder testen Sie den Timer-Betrieb
	Der Startknopf ist kaputt	Schaltfläche „Ersetzen“(*)
	Der Bad-Näherungssensor ist zu weit vom Bad entfernt (in der IR-Version) oder defekt	Bringen Sie den Sensor näher an die Wanne und prüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Sensors (*)
	Die Sicherheitsmikroschalter (Grill und/oder Kopfheben) sind defekt oder nicht richtig eingestellt	Überprüfen Sie die Funktion und Einstellung der Sicherheitsmikroschalter (*).
Der Mischer stoppt während des Arbeitszyklus	Der Teig hebt das Schutzgitter an	Reduzieren Sie die Teigmenge
	Der Mikroschalter zum Heben des Kopfes ist nicht richtig eingestellt	Stellen Sie den am Mischkopf (*) angeschlossenen Mikroschalter ein.
	Die Wanne bewegt sich vom Näherungssensor weg	Bringen Sie den Sensor näher an die Wanne (*)
Die Wanne dreht sich unregelmäßig	Die Wannenkette ist locker	Spannen Sie die Wannenkette (*)
Die Wanne dreht sich nicht	Die Wannenkette ist kaputt	Ersetzen Sie die Schüsselkette (*)
Die Spirale dreht sich unregelmäßig	Die Spiralkette ist locker	Spannen Sie die Spiralkette (*)
Die Spirale dreht sich nicht	Die Spiralkette ist gebrochen	Ersetzen Sie die Spiralkette (*)
Die Wanne dreht sich in die entgegengesetzte Richtung (gegen den Uhrzeigersinn)	Falscher elektrischer Anschluss	Vertauschen Sie die beiden Phasen im Stecker (*)
Der Mischer löst die Differenz aus	Die Differenz ist nicht ausreichend	Überprüfen Sie die Funktion und Eignung des Differentials. (*)

STÖRUNGSMELDUNGEN DES WECHSELRICHTERS (NUR FÜR „VS“-VERSIONEN)

Anomalie	Vorname	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
nSt	Sicherheit	Sicherheit nicht aktiv	Überprüfen Sie die Funktion der Sicherheitsvorrichtungen: Gittersensor, Tanksensor, Kopfsensor (*)
OCF	Überstrom	Instabile Eingangsleistung Motor blockiert	Eingangsspannung prüfen (*) Motor prüfen (*)
OLF	Überlastung des Motors	Teig zu hart	Überprüfen Sie den thermischen Motorschutz (*)
SCF 1	Motorkurzschluss	Kurzschluss oder Erdung am Umrichterausgang. Erdschluss während des Betriebs.	Überprüfen Sie die Kabel, die den Frequenzumrichter mit dem Motor verbinden, und die Motorisolierung (*) Schließen Sie die Motordrosseln an (*)
SCF 3	Kurzschluss nach Masse	Motorumschaltung während des Betriebs. Erheblicher Erdableitstrom bei Parallelschaltung mehrerer Motoren.	

(*) Vorgänge, die von einem Fachtechniker ausgeführt werden müssen, der sich im Besitz der von den geltenden Bestimmungen verlangten technischen und professionellen Voraussetzungen befindet.

9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



Im Sinne des Art.13 des Gesetzesdekrets vom 25. Juli 2005 Nr. 151 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE in Bezug auf die Reduzierung des Gebrauchs von gefährlichen Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie auf die Abfallentsorgung“.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt am Ende der nützlichen Lebensdauer gesondert von den anderen Abfällen gesammelt werden muss.

Die Abholung dieses Gerätes wird am Ende der Lebensdauer vom Hersteller organisiert und geleitet. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss demnach den Hersteller kontaktieren und das Verfahren zur gesonderten Sammlung des Gerätes am Ende der Lebensdauer befolgen, das der Hersteller bestimmt hat.

Die entsprechende Getrennsammlung zum Beginn des darauf folgenden Recyclings des außer Betrieb genommenen Gerätes bis zur umweltfreundlichen Behandlung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling des Materials, aus dem das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produktes seitens des Inhabers bringt die Anwendung von verwaltungsbehördlichen Sanktionen mit sich, die von der geltenden Norm vorgesehen sind.

Eingeschrieben im Nationalen Handelsregister der Hersteller von elektrischen und elektronischen Geräten mit der Nummer: IT08020000000645

ES - INDICE

PREMISA	66
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	66
ESPECIFICACIONES GENERALES	70
INSTALACION	72
COMANDOS	74
METODO DE USO	74
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	76
POSIBLES ANOMALIAS, ALARMAS Y ERRORES	78
INFORMACION PARA ELIMINACION Y DEMOLICION	79

1 PREMISA

Estimado cliente, ante todo, le agradecemos su preferencia al adquirir nuestro producto y le felicitamos por su elección.

Para que pueda aprovechar al máximo su nueva batidora, le invitamos a seguir atentamente las instrucciones de este manual.

Las batidoras a las que se hace referencia en este manual han sido diseñadas exclusivamente para la elaboración de masa de pizza y productos similares.

El uso previsto indicado en este manual y las configuraciones previstas para estos aparatos son los únicos permitidos por el fabricante: no utilice el aparato de forma que no se ajuste a las instrucciones proporcionadas.

La instalación debe ser realizada exclusivamente por personal cualificado, capaz de garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Manual

Conservación y Consulta

Este manual, que forma parte integrante del equipo, debe conservarse con cuidado y estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como de los encargados de la instalación y el mantenimiento.

Deterioro o pérdida

En caso de necesidad, solicite una copia adicional a su distribuidor o al fabricante.

Cesión del equipo

En caso de cesión del equipo, el usuario está obligado a entregar al nuevo propietario también este manual.

Responsabilidad

Con la entrega de este manual, el fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento parcial o total de las indicaciones y prescripciones contenidas en el mismo.

El fabricante declina, además, cualquier responsabilidad derivada del uso inadecuado del equipo o del uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, del uso de repuestos no originales.

Responsabilidad de las obras de instalación

La responsabilidad de las obras realizadas durante la instalación del equipo no debe considerarse a cargo del Fabricante; es, y sigue siendo, a cargo del instalador al que se le confía la ejecución de las verificaciones relativas a la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y a la relativa compatibilidad con el producto. Además, se prescribe el cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas en la legislación específica vigente en el Estado donde esté instalada.

Uso

El uso del equipo está subordinado, además de a las prescripciones contenidas en este manual, también al respeto de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el Estado de instalación.

Para obtener más información sobre el uso y/o instalación del equipo, póngase en contacto con el distribuidor en el que se realizó la compra.

Advertencias para el instalador

Controlar que las predisposiciones para la conexión de la amasadora cumplan con los reglamentos locales, nacionales y europeos

- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No realizar conexiones eléctricas volantes con cables provisorios o no aislados.
- Controlar que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección previstos por ley.

Advertencias para el usuario

Las condiciones ambientales del lugar donde se realiza la instalación del producto debe tener las siguientes características:

- Estar seco;
- Fuentes hídricas y de calor adecuadamente distantes;
- Ventilación e iluminación adecuada y responder con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo debe ser plano y compacto para favorecer una limpieza precisa;
- No se deben colocar en las inmediatas cercanías de la amasadora, obstáculos de cualquier naturaleza que puedan afectar la ventilación normal de la misma.

Además el usuario debe:

- Prestar atención que los niños no se acerquen a la amasadora en funcionamiento;
- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual;
- No quitar o alterar los dispositivos de seguridad de la amasadora;
- Prestar siempre máxima atención, es decir cumplir con su trabajo y no usar la amasadora cuando está distraído;
- Respetar las instrucciones y las advertencias evidenciadas en las placas expuestas en la amasadora.
Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo tanto siempre se deben leer perfectamente. En caso que estén dañadas y sean ilegibles es obligatorio cambiarlas, solicitando el recambio original al Fabricante.
- Al final de cada uso y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento quitar la alimentación eléctrica.

Advertencias para el encargado del mantenimiento

Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual:

- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- En caso que uno de los dispositivos de seguridad esté descalibrado o no funcione, la amasadora se debe considerar no funcionante.
- Quitar la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.

Riesgos residuales

RIESGOS RESIDUALES AMASADORAS DE ESPIRAL

La máquina detecta riesgos que no se eliminaron completamente desde el punto de vista de las proyecciones o con la instalación de protecciones adecuadas.

Para que el Cliente esté totalmente informado se listan, a continuación, los riesgos residuales que siguen en la máquina: dichos comportamientos deben considerarse incorrectos y, por lo tanto, prohibidos.

RIESGOS RESIDUALES	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA	EPI
Descripción	Descripción	Descripción	Imagen
Ruido	Ruido provocado por el funcionamiento de la máquina que genera una potencia acústica inferior o igual a 70 dB.	Si el ambiente es muy ruidoso, llevar los equipos de protección adecuados para proteger el oído (auriculares de cabeza).	
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalarse por presencia de agua o suciedad en el suelo.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos adecuados de protección individual anti-resbalamiento.	
		Conservar limpia la zona delante del horno.	
Aplastamiento	El personal puede aplastarse los dedos/mano durante el movimiento de las partes móviles.	El mantenimiento debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes).	
Cortes	Pueden ocurrir cortes debidos a las partes internas del chasis máquina durante las intervenciones de mantenimiento.	El mantenimiento debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes anti corte y prendas que cubran el antebrazo).	 
Vuelco cargas	Movilización del aparato o de una parte sin medios adecuados.	Durante la movilización del aparato o del embalaje del mismo utilizar accesorios o sistemas de levantamiento adecuados. (Capítulo 4 INSTALACIÓN)	
Choque Eléctrico (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico en tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) estirado en el suelo con superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual contra la electrocución.	  
	Electrocución provocada por mal funcionamiento de la instalación de toma de tierra o de los dispositivos de protección eléctrica.	Instalar arriba del aparato unos dispositivos de protección conformes a las reglamentaciones vigentes.	
Químico	Durante las operaciones de carga de los ingredientes secos se pueden detectar polvos en suspensión.	Reducir al mínimo la altura de carga en la cubeta. Utilizar equipos de protección para las vías respiratorias y los ojos. (Mascarilla y gafas).	 
Higiénico, micro biológico	Falta de limpieza de la máquina y del local en el que se encuentra.	La falta de higiene puede ser un riesgo para la salud de las personas. Tener mucho cuidado con los ciclos de limpieza.	
Uso incorrecto	Eliminación protecciones fijas o dispositivos de seguridad.	El operador nunca debe, por ninguna razón, quitar las protecciones fijas (paneles) o los dispositivos de seguridad (rejilla cubeta, micro rejilla, sensor cubeta).	

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUA

A continuación, un cuadro resumen de los Equipos de Protección Individual (EPI) que se deben utilizar durante las diferentes fases de vida del aparato.

Fase	Prendas de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectoras auriculares	Mascarilla	Casco o casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Movilización	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario							
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		X	X	X		X	
Mantenimiento	X	X	X	X			
Desmontaje	X	X	X	X		X	
Demolición	X	X	X	X		X	

3 ESPECIFICACIONES GENERALES

Características generales

1. Cabezal (fijo para los modelos IF, elevable para los modelos IR);
2. Rejilla de protección;
3. Tina de hilvanado;
4. Pies o Ruedas (según modelo);
5. Etiqueta de número de serie con datos técnicos;
6. Panel de control.



4 INSTALACIÓN

Descarga y movilización de la amasadora

La descarga y la movilización de la amasadora se debe realizar con una carretilla elevadora por personal cualificado. Luego quitar la máquina del embalaje levantándola con una polea combinada.



Montaje ruedas

Una vez desembalada la máquina proceder de la siguiente manera:

1. Apoyar la máquina sobre un costado;
2. Desatornillar los pies existentes;
3. Montar las ruedas (delanteras con freno, traseras sin freno).



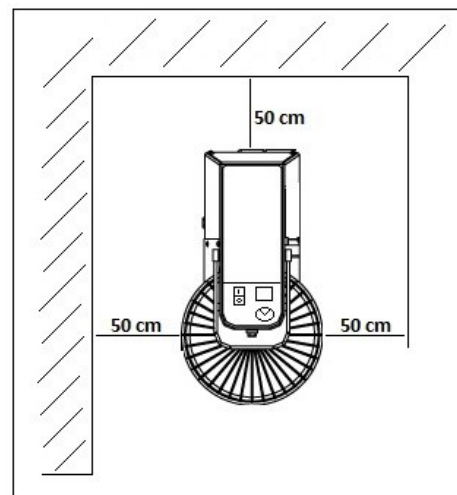
Colocación de la amasadora

La instalación de la amasadora la debe realizar personal cualificado cumpliendo con las reglas locales, nacionales y europeas.

Asegurarse que el suelo o el plano de apoyo esté alineado.

Después de haber quitado la máquina del embalaje especial, colocarla en el lugar previsto teniendo en cuenta de las distancias mínimas de las paredes y/u otros equipos para facilitar las operaciones de uso y de limpieza. Al costado un esquema indicativo sobre como colocar la máquina.

Quitar eventuales protecciones de poliestireno y la película de protección evitando usar utensilios que pueden dañar las superficies.



Conexión a las instalaciones (conexión eléctrica)

La amasadora se suministra con cable de alimentación, con enchufe schuko en la versión monofásica, sin enchufe en las versiones trifásicas.

La conexión a la red eléctrica se debe realizar colocando un interruptor magnetotérmico diferencial con características adecuadas, donde la distancia de abertura mínima entre los contactos sea por lo menos de 3 mm.

En la versión monofásica es suficiente conectar la máquina a la toma eléctrica, en la versión trifásica es necesario colocar un enchufe de 4 polos 400V - 16A (no suministrado).

En las versiones de velocidad variable, alimentar la batidora en un sistema equipado con un diferencial de clase A (diferencial súper inmunizado)



PARA MEZCLADORES TRIFÁSICOS, COMPROBAR EL CORRECTO SENTIDO DE ROTACIÓN DEL DEPÓSITO (SENTIDO HORARIO). SI GIRA EN SENTIDO CONTRARIO INVERTIR DOS FASES EN EL ENCHUFE DE LA MAQUINA.



SEGUIR ADEMÁS LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe ser necesario desplazarla.
- La conexión eléctrica debe ser de fácil acceso aún después de la instalación de la amasadora.
- La distancia entre la amasadora y la toma no debe provocar la tensión del cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir el riesgo.
- Para cualquier devolución de producto, recomendamos el uso del embalaje original (que se mantendrá) y la eliminación de las ruedas si las hubiera.



Puesta a tierra



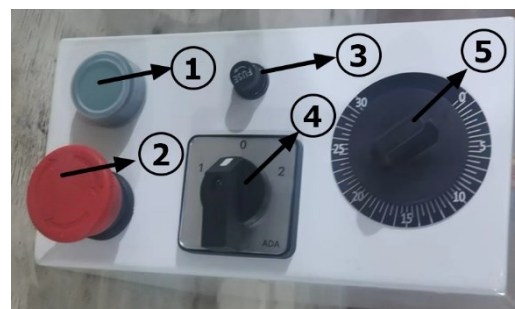
Es obligatorio que la amasadora cuente con puesta a tierra.

En cumplimiento con las normativas vigentes es obligatorio conectar el equipo a un sistema equipotencial cuya eficiencia se debe verificar de acuerdo con las normas en vigor.

5 COMANDOS

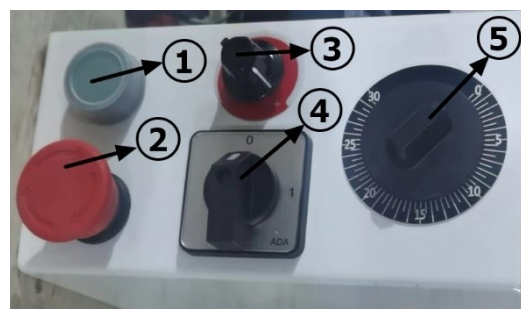
Descripción del cuadro de mandos

1. Botón de inicio/parada
2. Parada/Emergencia
3. Fusible
4. Selector de 1ª y 2ª velocidad (para máquinas de 1 o 2 velocidades)
5. Minutero



Descripción del panel de control (velocidad variable)

1. Botón de inicio/parada;
2. Parada/Emergencia
3. Variador de velocidad (sólo para productos "VS")
4. Selector de velocidad
5. Minutero;



6 MODALIDAD DE USO

Primera puesta en marcha y pruebas funcionales

- El primer encendido y prueba de funcionamiento debe ser realizado por un técnico cualificado (según normativa local, nacional y europea) y especializado que deberá verificar:
 - que la instalación se haya realizado respetando escrupulosamente la legislación vigente y las instrucciones dadas por el fabricante en el manual de instalación;
 - que el sistema al que está conectado el producto cumple con las normas vigentes en el país de instalación;
 - que la tensión de red corresponde a los datos que figuran en la placa de características;
 - que la conexión al sistema eléctrico se ha realizado de acuerdo con las normas vigentes en el país de instalación y respetando escrupulosamente las instrucciones del fabricante contenidas en el manual de instalación;
 - que se hayan eliminado todas las películas protectoras del producto
 - que la cámara del horno esté libre de objetos no conformes (por ejemplo, herramientas de instalación, manuales, piezas de embalaje).
- Además, el técnico encargado de realizar el primer encendido y las pruebas de funcionamiento deberá:
 - entregar al usuario toda la documentación relativa al horno;
 - instruir al usuario sobre el uso correcto del producto;
 - instruir al usuario sobre el tiempo de mezcla (llenado máximo de fábrica y hidratación mínima) que se puede lograr con este aparato (ver ficha técnica)
 - instruir al usuario sobre el mantenimiento periódico que debe realizarse al aparato (informado en el capítulo Limpieza y Mantenimiento).

Encendido de la amasadora

Para encender la amasadora proceder de la siguiente manera:

- Con la máquina de cabezal fijo la rejilla de protección de la tina se debe bajar;
- Con la máquina de cabezal plegable la tina se debe colocar en su compartimiento y el cabezal se debe bajar y bloquear con las manijas de cierre especiales;
- Colocar el timer (si está predispuesto) con el tiempo deseado;
- Presionar 1 en el pulsador de marcha/parada;
- Para las máquinas de 2 velocidades programar la velocidad deseada mediante el selector 1-0-2;
- Para las máquinas de velocidad variable utilizar el potenciómetro para regular la velocidad deseada.

Fase de trabajo

Antes de iniciar cada ciclo de trabajo asegurarse que la máquina esté perfectamente limpia, en particular las superficies de la tina, del espiral y de la cabeza de corte que están en contacto con los productos alimenticios. En caso que sea necesario realizar la limpieza proceder según las modalidades descritas en el Capítulo 7.

Después de haber levantado la protección, colocar en el interior de la tina los ingredientes de tipo y cantidad deseada.

Bajar la protección, programar el timer en un tiempo definido y presionar el pulsador 1 de puesta en marcha.

La acción que desarrolla el espiral, cuyo movimiento es sincronizado con la rotación de la tina, permite obtener la mezcla de harina, agua, sal, levadura y otros eventuales productos alimenticios hasta obtener la consistencia deseada del amasijo.

Si es necesario, para modificar levemente las características y/o la consistencia del amasijo inicial, colocar los ingredientes de la tina mediante la rejilla de protección.

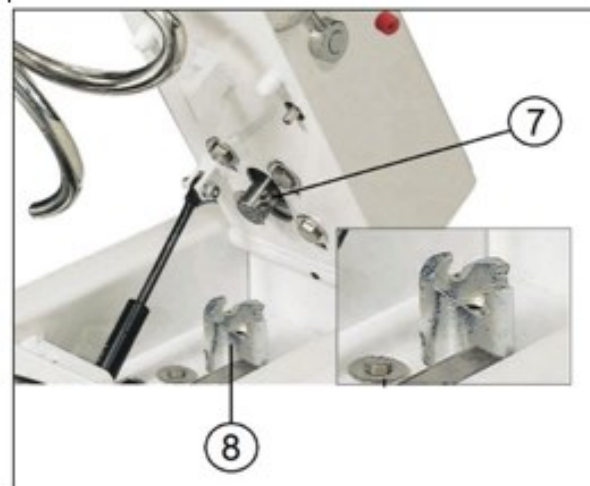


La máquina con cabezal elevable y tina extraíble, aún siendo funcionalmente idéntica a la versión con cabezal y tina fija, se diferencia de esta última por las posibilidades ofrecidas al final de cada ciclo de trabajo, es decir una mayor facilidad en la extracción del amasijo y una fase más fácil de limpieza.

Para levantar el cabezal y quitar la tina proceder con las siguientes modalidades:

- Detener la máquina presionando el pulsador de parada;
- Desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- Levantar completamente la protección móvil;
- Tirar los pomos de bloqueo del cabezal;
- Levantar el cabezal con la ayuda del pistón colocado debajo;
- Levantar la tina con la ayuda de la palanca adecuada suministrada con la máquina.

Después de haber realizado la limpieza de la máquina, volver a montar la tina procediendo en sentido contrario.



ATENCIÓN

Para productos con cabezal elevable, al cerrar el cabezal verificar la correcta alineación entre el TAPÓN DE CONEXIÓN (7) y la JUNTA DE TRANSMISIÓN (8).

UN CIERRE CON LOS COMPONENTES DESALINEADOS PROVOCARÁ UN DESGASTE/ROTURA ANORMAL DE LOS COMPONENTES DE TRANSMISIÓN DE ROTACIÓN.

Dispositivos de seguridad

La amasadora está equipada con algunos dispositivos de seguridad para la protección del usuario y nunca se deben quitar. La máquina cuenta con los siguientes sistemas de seguridad:

- Todas las zonas de transmisión con órganos en movimiento están cerrados con cárter y tornillos.
- La máquina de cabezal fijo está dotada con un microinterruptor, que bloquea el funcionamiento del espiral cuando se levanta la rejilla de protección;
- La máquina de cabezal plegable está dotada con un microinterruptor, que bloquea el funcionamiento del espiral cuando se levanta la rejilla de protección y cuando se levanta el cabezal de la amasadora. La máquina con cabezal basculante también está equipada con un sensor (punto 9) que controla la presencia del bol (en ausencia de bol la batidora no se enciende);
- Cuando la máquina se detiene, a causa de la introducción de uno de los dos microinterruptores de seguridad, es necesario presionar nuevamente el pulsador 1 para volver a encender la máquina.

Antes de iniciar con la fase de trabajo controlar cada uno de los dispositivos de seguridad, los mismos son eficientes cuando:

- Levantando la rejilla la máquina se detiene;
- Levantando el cabezal la máquina se detiene o no se pone en marcha;
- Quitando la tina la máquina se detiene o no se pone en marcha;
- Tirando moderadamente hacia arriba el cabezal el mismo permanece bloqueado.

Apagado de la amasadora

Para apagar la amasadora seguir el siguiente procedimiento:

- Presionar el pulsador de detención;
- Colocar el timer en 0 (cero) si está colocado de manera distinta;
- Desconectar el enchufe.

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precauciones de seguridad

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, adoptar las siguientes precauciones de seguridad:

- **Asegurarse** que la amasadora esté apagada;
- **Asegurarse** que la amasadora no esté alimentada eléctricamente;
- **Asegurarse** que no se pueda reactivar accidentalmente la alimentación; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilizar** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilizar agentes químicos para la limpieza de la amasadora;
- **No** utilizar agua mediante tubos o dispositivos de lavado de alta presión;
- **Non** utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar la tina, las partes metálicas y de plástico de la amasadora;
- **Instalar** todas las protecciones y volver a reactivar todos los dispositivos de seguridad una vez finalizado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de colocar la amasadora en funcionamiento.

Mantenimiento y limpieza ordinaria dirigida al usuario

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento interrumpir la alimentación eléctrica y realizar las “**Precauciones de seguridad**”.

Para mantener la amasadora siempre limpia y eficiente es necesario realizar un mantenimiento ordinario con cierta frecuencia de la siguiente manera:

- **Una vez al día:** limpiar la máquina y el área de trabajo después del uso;
- **Una vez a la semana:**
 - control funcional de los dispositivos de seguridad;
 - control funcional de los dispositivos de parada;
 - control de la integridad de la placa de matrícula y de las etiquetas;
- **Una vez al mes:**
 - control de la integridad de la tina, espiral y cabeza de corte;
 - control tensado cadenas.

Limpieza de la amasadora:

Con la ayuda de una espátula de madera o de plástico proceder con una primera remoción de los residuos de amasado y luego realizar una limpieza cuidadosa de la tina, del espiral, de la cabeza de corte y de la rejilla de protección móvil, con la ayuda de una esponja suave y agua caliente.

Secar con papel absorbente para uso alimenticio, luego repasar primero las superficies anteriormente mencionadas y luego toda la máquina con un paño suave.

Se recomienda no usar de ninguna manera productos químicos no alimenticios, abrasivos o corrosivos. Evitar de manera absoluta usar chorros de agua, utensilios varios, medios ásperos o abrasivos como paletas de acero, esponjas u otro que puedan dañar las superficies y en particular comprometer la seguridad bajo el perfil higiénico.

Servicio Post – Venta

Piezas de repuesto / Mantenimiento

Para solicitar piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor siempre haciendo referencia a los datos que figuran en la placa de identificación situada en el lateral del equipo (modelo, número de serie, etc.) y al código de la pieza de repuesto que se muestra en el despiece de piezas de repuesto.

Para cualquier solicitud de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, póngase en contacto exclusivamente con el distribuidor autorizado al que compró el aparato y/o con un técnico especializado que cumpla con los requisitos técnico-profesionales requeridos por la normativa vigente.

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento interrumpir la alimentación eléctrica y realizar las “**Precauciones de seguridad**”.

Mantenimiento extraordinario dirigido a técnicos especializados

IMPORTANTE

Para evitar un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía) es obligatorio realizar un mantenimiento completo al menos una vez al año por un técnico especializado.

El técnico deberá limpiar cuidadosamente la máquina en todas sus partes, comprobar el funcionamiento y estado de desgaste de todos los componentes.

Engrase cadenas

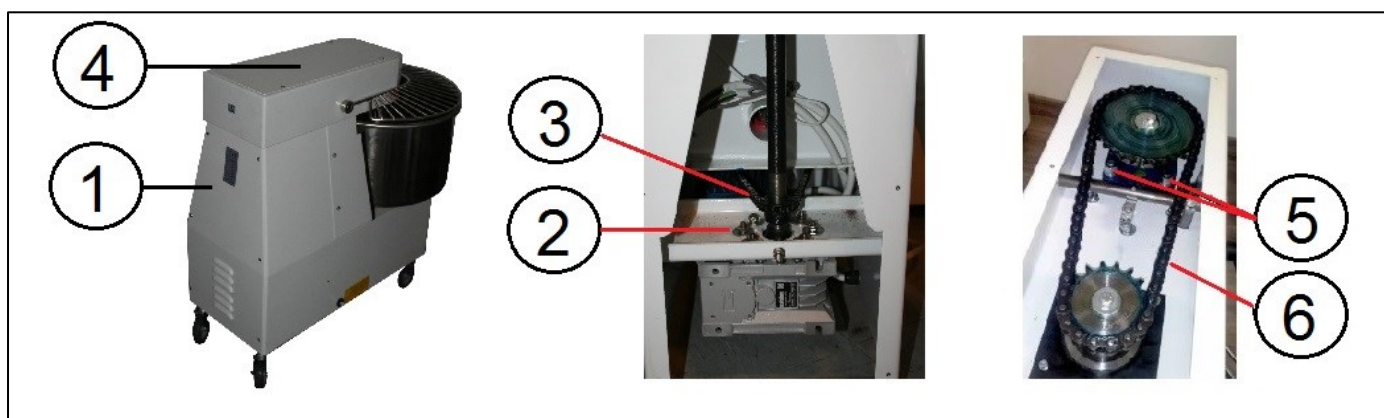
Una vez respetadas las “**Precauciones de seguridad**” proceder de la siguiente manera:

Quitar el panel superior y posterior, con un paño limpiar eventuales residuos de grasa y suciedad de las cadenas.

Luego con un pincel extender una capa de grasa sobre todas las partes de las cadenas, en particular la zona que entra en contacto con los dientes de los piñones.

No realizar esta operación con la máquina en movimiento.

Tensado de las cadenas

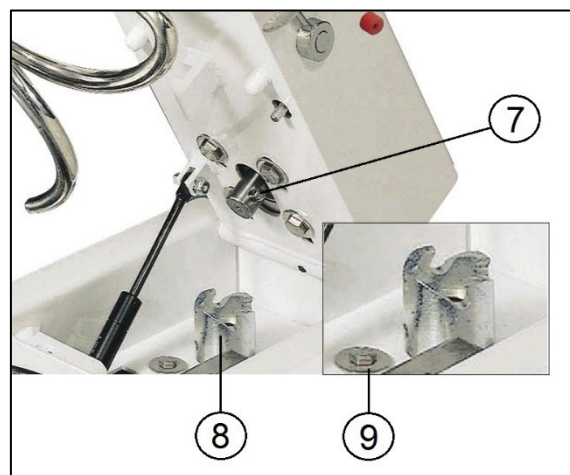


Cadena tina:

- Quitar el panel posterior (1) desatornillando los tornillos;
- Aflojar las tuercas (2) del motorreductor;
- Tensar la cadena (3) y ajustar fuerte las tuercas;
- Engrasar la cadena si es necesario.

Cadena espiral:

- Quitar el panel posterior (1) desatornillando los tornillos;
- Quitar el panel superior (4) del cabezal;
- Aflojar las tuercas (5) del soporte cojinete, tensar la cadena (6) y ajustar las tuercas (5);
- Para la versión de cabezal plegable después de haber tensado la cadena espiral es necesario alinear el enchufe de conexión (7) con la junta de transmisión (8);
- Para el ajuste aflojar las tuercas (9), verificar el correcto acoplamiento y ajustar las tuercas (9);
- Engrasar la cadena y la junta si es necesario.



8 POSIBLES ANOMALÍAS

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
La batidora no arranca	Falta de electricidad de la red.	Comprobar el contactor principal, la toma, el enchufe y el cable de alimentación (*)
	La rejilla protectora está levantada.	Bajar la rejilla de protección.
	El cabezal mezclador está elevado.	Baje el cabezal de la batidora
	El temporizador está en la posición cero o defectuoso.	Establezca una hora en el temporizador o pruebe el funcionamiento del temporizador
	El botón de inicio está roto.	Botón Reemplazar (*)
	El sensor de proximidad de la bañera está demasiado lejos de la bañera (en la versión IR) o está defectuoso	Acerque el sensor a la bañera, verifique el funcionamiento del sensor (*)
	Los microinterruptores de seguridad (grill y/o elevación del cabezal) están defectuosos o no regulados correctamente.	Comprobar el funcionamiento y ajuste de los microinterruptores de seguridad (*)
El mezclador se detiene durante el ciclo de trabajo.	La masa levanta la rejilla de protección.	Reducir la cantidad de masa.
	El microinterruptor de elevación del cabezal no está regulado correctamente	Regular el microinterruptor conectado al cabezal mezclador (*)
	La bañera se aleja del sensor de proximidad.	Acerque el sensor a la bañera (*)
La bañera gira erráticamente.	La cadena de la bañera está suelta.	Apretar la cadena de la bañera (*)
La tina no gira	La cadena de la bañera está rota.	Reemplace la cadena del tazón (*)
La espiral gira erráticamente	La cadena en espiral está suelta.	Apretar la cadena en espiral (*)
La espiral no gira.	La cadena espiral está rota.	Reemplace la cadena en espiral (*)
La tina gira en la dirección opuesta (en sentido contrario a las agujas del reloj)	Conexión eléctrica incorrecta	Invertir las dos fases en el enchufe (*)
El mezclador activa el diferencial.	El diferencial no es el adecuado.	Comprobar funcionamiento y adecuación del diferencial. (*)

INFORMES DE ANOMALÍA EN EL INVERSOR (SÓLO PARA VERSIONES “VS”)

Anomalia	Nombre	Causa posible	Solución posible
nSt	La seguridad	Seguridad no activa	Comprobar el funcionamiento de los dispositivos de seguridad: sensor de rejilla, sensor de depósito, sensor de cabeza (*)
OCF	sobrecorriente	Potencia de entrada inestable Motor bloqueado	Compruebe el voltaje de entrada (*) Comprobar motor (*)
OLF	sobrecarga del motor	masa demasiado dura	Comprobar la protección térmica del motor (*)
SCF 1	cortocircuito motor	Cortocircuito o puesta a tierra en la salida del variador.	Compruebe los cables que conectan el variador al motor y el aislamiento del motor (*) Conecte los estranguladores de motor (*)
SCF 3	Corto circuito a tierra	Defecto a tierra durante el funcionamiento. Conmutación del motor durante el funcionamiento. Corriente de fuga a tierra significativa si varios motores están conectados en paralelo.	

(*) operaciones que deben ser realizadas por un técnico especializado en posesión de los requisitos técnico-profesionales requeridos por la normativa vigente.

9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



En conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 n.151 “Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como así también la eliminación de los desechos”.

El símbolo del cajón tachado colocado en el aparato o en la confección indica que el producto al final de su vida útil se debe eliminar de manera separada de los otros residuos.

La recogida del presente aparato llegado al final de su vida útil la organiza y gestiona el productor. El usuario que querrá deshacerse del presente aparato se deberá comunicar con el productor y seguir el sistema que el mismo ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el paso sucesivo del aparato dispuesto al reciclado, al tratamiento y a la eliminación ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos al medio ambiente y a la salud y favorece la reutilización y/o reciclado de los materiales que está compuesto el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

Inscr. Reg. Nacional de los Productores de AEE con el número: IT0802000000645

РУССКИЙ

ИНДЕКС

ПОМЕЩЕНИЕ

РЕКЛАМА БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

УСТАНОВКА

КОМАНДЫ

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

ВОЗМОЖНЫЕ АНОМАЛИИ, ТРЕВОГИ И ОШИБКИ

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ЛИКВИДАЦИИ И СНЕСЕНИЯ

1 ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент, прежде всего мы хотели бы поблагодарить вас за предпочтение, которое вы нам оказали, купив наш продукт, и мы поздравляем вас с вашим выбором.

Чтобы вы могли максимально эффективно использовать свой новый миксер, мы призываем вас внимательно следовать инструкциям в этом руководстве.

Миксеры, упомянутые в этом руководстве, были разработаны исключительно для удовлетворения потребностей производства теста для пиццы и аналогичных продуктов.

Предполагаемое использование, указанное в этом руководстве, и конфигурации, предусмотренные для этих приборов, являются единственными, разрешенными производителем: не используйте прибор способом, который не соответствует предоставленным инструкциям.

Установка должна выполняться исключительно квалифицированным персоналом, способным гарантировать наилучшие условия эксплуатации и безопасности.

2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Руководство

Хранение и обращение

Настоящее руководство, являющееся неотъемлемой частью оборудования, должно храниться бережно и быть всегда доступным для обращения к нему как пользователем, так и работниками, выполняющими монтаж и техобслуживание.

Порча или утеря

При необходимости заказать дополнительный экземпляр руководства у дилера или на фирме-изготовителе.

Передача оборудования другому владельцу

При передаче оборудования другому владельцу эксплуатационник обязан передать ему также это руководство.

Ответственность

При передаче данного руководства Фирма-изготовитель снимает с себя всякую гражданскую и уголовную ответственность за несчастные случаи, связанные с частичным или полным несоблюдением содержащихся в нем указаний и предписаний.

Фирма-изготовитель также снимает с себя всякую ответственность, связанную с неправильной эксплуатацией оборудования или его неправильным применением эксплуатационником, а также неуполномоченными изменениями и/или ремонтом и использованием нефирменных запчастей.

Ответственность за монтажные работы

Ответственность за работы, проведенные при монтаже оборудования, не возлагается на Фирму-изготовитель. Эта ответственность возлагается на монтажника, от которого требуется проведение проверок правильности принятых для монтажа решений и их совместимости с оборудованием. Кроме того, должны соблюдаться все правила техники безопасности, предусмотренные применимым законодательством, действующим в стране монтажа оборудования.

Эксплуатация

Эксплуатация оборудования должна осуществляться при соблюдении, помимо предписаний настоящего руководства, также всех правил техники безопасности, предусмотренных законодательством, действующим в стране монтажа оборудования.

За любой дополнительной информацией по использованию и/или монтажу оборудования обращаться к дилеру, у которого была совершена покупка.

Предупреждения для специалиста по установке

Убедиться, что подготовительные работы по размещению тестомесильной машины соответствуют местным, национальным и европейским правилам.

- Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.
- Не выполнять переносные электрические соединения с помощью временных или неизолированных кабелей.
- Убедиться в исправности заземления электрической системы.
- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие меры, предусмотренные по закону.

Предупреждения для пользователя

Условия рабочей среды места установки тестомеса должны отвечать следующим характеристикам:

- место должно быть сухим;
- водопроводные и тепловые источники должны быть на соответствующем расстоянии;
- должна быть подходящая вентиляция и освещение, отвечающие гигиеническим нормам и нормам по безопасности, предусмотренным по действующему законодательству;
- напольное покрытие должно быть ровным и плотным для упрощения его тщательной очистки;
- в непосредственной близости от тестомеса не должны находиться препятствия любого характера, которые могут нарушить его нормальную вентиляцию.

Также пользователь должен:

- не допускать детей к работающей тестомесильной машине;
- соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности;
- не снимать и не вмешиваться в работу предохранительных устройств тестомеса;
- быть всегда максимально внимательным, следить за работой и не пользоваться тестомесом в состоянии рассеянного внимания;
- соблюдать инструкции и предупреждения на табличках, что имеются на тестомесе.
Таблички являются устройствами по технике безопасности, поэтому должны всегда быть хорошо читаемыми. Если они повреждены и неразборчивы, следует в обязательном порядке заменить их, запросив запасные у производителя.
- В конце работы и перед действиями по очистке и техобслуживанию отключать электрическое питание.

Предупреждения для техника по обслуживанию

Соблюдать указанные в настоящем руководстве меры предосторожности.

- Всегда использовать средства индивидуальной защиты и другие защитные средства.
- Если даже одно из предохранительных устройств окажется неотрегулированным или неисправным, тестомес не может считаться рабочим.
- Отключать электрическое питание перед выполнением работ на электрических, электронных частях и проводах.

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ СПИРАЛЬНЫХ МЕСИЛЬНЫХ МАШИН			
На машине имеются риски, которые не возможно было полностью устранить на этапе проектирования или путем установки соответствующих защитных устройств. Для полного информирования Заказчика ниже приведены остаточные риски, которые остаются на машине: эти действия следует считать некорректными и, следовательно, они строго запрещены.			
ОСТАТОЧНЫЙ РИСК	ОПАСНАЯ СИТУАЦИЯ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	СИЗ
Описание	Описание	Описание	Изображение
Шум	Шум, вызванный работой машины, производящей звуковую мощность не более 70 дБ.	Если среда особенно шумная, надевать соответствующие защитные устройства для защиты органов слуха (наушники).	
Скольжение или падение	Оператор может поскользнуться из-за присутствия воды или грязи на полу.	При использовании оборудования использовать соответствующие средства индивидуальной защиты от скольжения.	
		Содержать в чистоте зону перед печью.	
Сдавливание	Может произойти сдавливание пальцев/рук персонала при перемещение движущихся частей.	Техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты (перчатки).	
Порезы	Возможны травмы от порезов о внутренние части рамы машины при выполнении работ технического обслуживания.	Техническое обслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты. (Перчатки для защиты от порезов и одежда, закрывающая предплечье).	 
Опрокидывание грузов	Перемещение оборудования или его части без соответствующих средств.	При работе с оборудованием или его упаковкой использовать соответствующие принадлежности или подъемные системы. (Глава 4 УСТАНОВКА)	
Удар током (поражение электрическим током)	Соприкосновение с электрическими частями под напряжением при выполнении работ технического обслуживания с электрическим щитом под напряжением. Оператор осуществляет вмешательство (с электроинструментом или без отключения питания машины), лежа на земле с мокрой поверхностью пола.	Техническое обслуживание оборудования должно выполняться только квалифицированным персоналом, снабженным средствами индивидуальной защиты от поражения электрическим током.	  
	Поражение электрическим током, вызванное неисправностью системы заземления или электрических защитных устройств.	Перед оборудованием установить защитные устройства, соответствующие действующим нормативным требованиям.	
Химический	Во время операций загрузки сухих ингредиентов могут присутствовать взвешенные порошки.	Минимизировать высоту загрузки в емкость. Использовать средства защиты дыхательных путей и глаз. (Маска и очки).	 
Гигиенический, микробиологический	Плохая очистка машины и помещения, в котором она расположена.	Отсутствие гигиены может представлять опасность для здоровья человека. Обратить особое внимание на циклы очистки.	
Ненадлежащее использование	Снятие неподвижных ограждений или защитных устройств.	Оператор ни по какой причине никогда не должен снимать неподвижные ограждения (панели) или защитные устройства (решетка емкости, микро решетка, датчик емкости).	

СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ

Ниже приведена сводная таблица средств индивидуальной защиты (СИЗ), которые должны использоваться на различных этапах эксплуатации оборудования.

Этап	Защитная одежда	Защитная обувь	Перчатки	Очки	Защита органов слуха	Маска	Каска или шлем
							
Транспортировка	X	X	X				
Перемещение	X	X	X				
Распаковка	X	X	X				
Монтаж	X	X	X				
Обычное использование							
Регулировки		X	X	X			
Плановая очистка		X	X	X			
Внеплановая очистка		X	X	X		X	
Техобслуживание	X	X	X	X			
Демонтаж	X	X	X	X		X	
Разборка	X	X	X	X		X	

3 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Общие характеристики

1. Головка (фиксированная для моделей IF, поднимаемая для моделей IR)
2. Защитная решетка;
3. Миска для теста;
4. Ножки или колеса (в зависимости от модели);
5. Этикетка с серийным номером и техническими данными;
6. Панель управления.



4 УСТАНОВКА

Разгрузка и перемещение тестомеса

Разгрузка и перемещение тестомеса должны выполняться при помощи погрузчика и силами квалифицированного персонала.

Затем поднять машину талью и снять упаковку.



Установка колес

После снятия упаковки выполнить следующее:

1. опустить машину на бок;
2. раскрутить установленные ножки;
3. установить колеса (передние с тормозом, задние без тормоза).



Размещение тестомеса

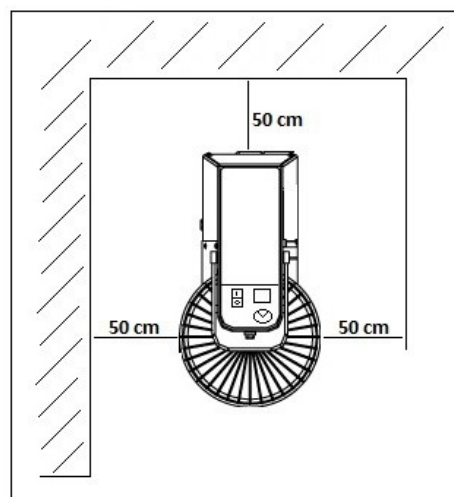
Установку тестомеса должен выполнять квалифицированный персонал согласно местным, национальным и европейским регламентам.

Убедиться, что пол или опорная поверхность ровные.

После извлечения машины из упаковки разместить ее в предусмотренном месте, учитывать минимальное безопасное расстояние от стен и (или) от другого оборудования в целях упрощения действий по эксплуатации и очистке.

Сбоку представлена наглядная схема позиционирования машины.

Снять защитные части из полистирола и защитную пленку, избегать применения инструментов, которые могут повредить поверхности.



Подсоединение к системам (электрическое подключение)

Тестомесильная машина поставляется с кабелем питания, с вилкой Schuko для монофазного исполнения и без вилки для трехфазного исполнения.

Подключение к электрической сети должно выполняться при наличии дифференциального термоманитного выключателя с подходящими характеристиками. Расстояние минимального размыкания контактов в нем должно быть не менее 3 мм.

В монофазном исполнении достаточно подключить машину к электрической розетке. В трехфазном исполнении необходимо установить вилку на 4 полюса 400 В - 16 А (не входит в комплект поставки).

В версиях с регулируемой скоростью подайте смеситель в систему, оснащенную дифференциалом класса А (супериммунизированный дифференциал)



ДЛЯ ТРЕХФАЗНЫХ СМЕСИТЕЛЕЙ ПРОВЕРЬТЕ ПРАВИЛЬНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ВРАЩЕНИЯ БАКА (ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ).



ЕСЛИ ПОВОРАЧИВАЕТСЯ В ПРОТИВОПОЛОЖНОМ НАПРАВЛЕНИИ, ПОМЕНИЙТЕ ДВЕ ФАЗЫ В ВИЛКЕ МАШИНЫ.

ПРИДЕРЖИВАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИХ ПОЛОЖЕНИЙ:

- Розетка электрической сети должна быть легкодоступной и не должна требовать никаких смещений.
- Электрическое подключение должно быть легкодоступным и после установки тестомесильной машины.
- Расстояние между тестомесом и розеткой не должно вызывать натяжение кабеля питания.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен службой технической поддержки или квалифицированным техником во избежание любых рисков.
- При любом возврате продукта мы рекомендуем использовать оригинальную упаковку (которая будет сохранена) и снимать колеса, если они есть.

Заземление



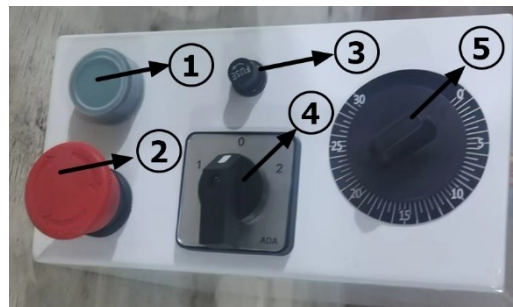
Система в обязательном порядке должна оснащаться заземлением.

Во исполнение действующих норм обязательно подключать оборудование к эквипотенциальной системе. Ее эффективность должна должным образом проверяться согласно действующим нормам.

5 КОМАНДЫ

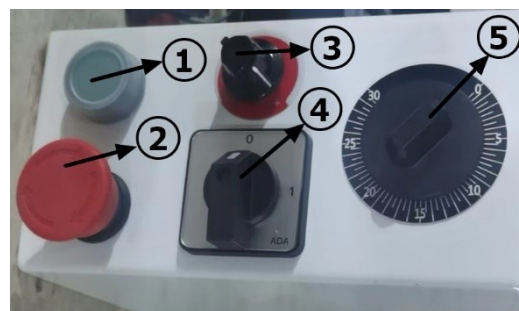
Описание панели управления (1 или 2 скорости)

1. Кнопка старт/стоп
2. Стоп/Авария
3. Предохранитель
4. Переключатель 1-й и 2-й скорости (для 1- или 2-скоростных машин)
5. Таймер



Описание панели управления (переменная скорость)

1. кнопка старт/стоп;
2. Стоп/Авария
3. Вариатор скорости (только для изделий «ВС»)
4. Переключатель скорости
5. Таймер;



6 СПОСОБЫ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Первый запуск и функциональное тестирование

- Первое зажигание и функциональная проверка должны проводиться квалифицированным (в соответствии с местными, национальными и европейскими нормами) и специализированным техническим специалистом, который должен будет проверить:
 - что установка проводилась скрупулезно с соблюдением действующего законодательства и инструкций производителя в руководстве по установке;
 - что система, к которой подключено изделие, соответствует нормам, действующим в стране установки;
 - что напряжение сети соответствует данным, указанным на заводской табличке;
 - что подключение к электрической системе было выполнено в соответствии с нормами, действующими в стране установки, и при строгом соблюдении инструкций производителя, приведенных в руководстве по установке;
 - что с изделия удалены все защитные пленки
 - что в камере печи нет несоответствующих предметов (например, монтажных инструментов, руководств, упаковочных деталей).
- Кроме того, техник, ответственный за первое зажигание и функциональное тестирование, должен:
 - предоставить пользователю всю документацию, касающуюся печи;
 - проинструктировать пользователя о правильном использовании продукта;
 - проинструктируйте пользователя о времени смешивания (максимальное заводское заполнение и минимальное увлажнение), которого можно достичь с помощью этого прибора (см. технический паспорт).
 - проинструктируйте пользователя о периодическом техническом обслуживании, которое необходимо проводить на приборе (описано в главе «Чистка и техническое обслуживание»).

Включение тестомеса

Для включения тестомесильной машины выполнить следующее:

- на машине с неподвижной головкой защитная решетка дежи должна быть опущена;
- на машине с откидной головкой дежа должна находиться на своем месте, головка должна быть опущена и зафиксирована специальными рукоятками закрытия;
- установить таймер (если имеется) на нужное время;
- нажать 1 на кнопку запуска/остановки;
- на 2-х скоростных машинах задать нужную скорость с помощью селектора 1–0–2;
- на машинах с переменной скоростью для регулировки нужной скорости использовать потенциометр.

Этап работы

Перед началом каждого рабочего цикла убедиться, что тестомес полностью очищен, особенно поверхности дежи, спирали и ножа для теста в контакте с пищевыми продуктами. При необходимости выполнить очистку, как описано в главе 7.

После подъема защиты выложить в дежу нужное количество ингредиентов.

Опустить защиту, установить таймер на определенное время и нажать кнопку 1 запуска.

Движение спирали синхронизировано с вращением дежи. Спираль обеспечивает равномерное перемешивание муки, воды, соли, дрожжей и других пищевых продуктов до получения теста нужной консистенции.

При необходимости небольшого изменения характеристик и (или) консистенции изначального теста заложить ингредиенты в дежу через защитную решетку.

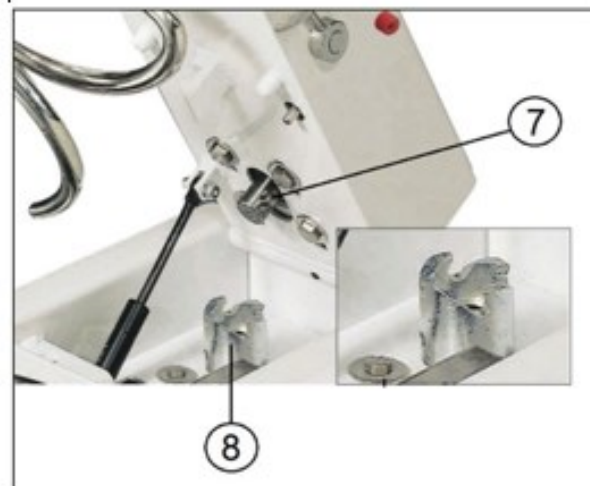


Тестомесильная машина с подъемной головкой и выдвижной дежей функционально идентична исполнению с неподвижной головкой и дежей. Единственным отличием является более удобная возможность изъятия теста в конце каждого цикла работы и простота очистки.

Чтобы поднять головку и выдвинуть дежу, выполнить следующее:

- остановить машину нажатием кнопки остановки;
- отключить вилку из электрической розетки;
- полностью поднять съемную защиту;
- потяните ручку, чтобы зафиксировать голову;
- с помощью плунжера снизу поднять головку;
- разблокируйте бак, вращая диск блока бака;
- Поднимите ванну.

После завершения тестомесильной машины установить на место дежу, выполнив действия в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ

Для изделий с подъемной головкой: закрывая головку, проверьте правильность совмещения **СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ВИЛКИ (7)** и **ПРИВОДНОГО СОЕДИНЕНИЯ (8)**.

ЗАКРЫТИЕ С НЕСООТВЕТСТВЕННЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ПРИВЕДЕТ К НЕНОРМАЛЬНОМУ ИЗНОСУ/НАРУШЕНИЮ КОМПОНЕНТОВ ПЕРЕДАЧИ ВРАЩЕНИЯ.

Предохранительные устройства

На тестомесильной машине предусмотрены предохранительные устройства для защиты пользователя, которые ни в коем случае не должны сниматься. Машина оснащена следующими предохранительными системами:

- Все зоны трансмиссии с движущимися органами защищены картерами с креплением на винтах.
- Машина с неподвижной головкой оснащена микровыключателем, который блокирует работу спирали при подъеме защитной решетки.
- Машина с опрокидывающейся головкой оснащена двойным микровыключателем, который блокирует работу спирали при подъеме защитной решетки и при подъеме головки тестомеса. Машина с наклонной головкой также оснащена датчиком (точка 9), проверяющим наличие чаши (при отсутствии чаши миксер не включается);
- Если машина остановилась из-за срабатывания одного из двух предохранительных микровыключателей, необходимо нажать кнопку 1, чтобы перезапустить ее.

Перед выполнением рабочего этапа проверить каждое предохранительное устройство. Они исправны, если:

- при поднятии решетки машина останавливается;
- при поднятии головки машина останавливается или не запускается;
- при извлечении дежи машина останавливается или не запускается;
- если слегка потянуть головку вверх, она фиксируется в таком положении.

Выключение тестомеса

Для выключения тестомеса выполнить следующий порядок действий:

- нажать кнопку остановки;
- привести таймер на 0 (ноль), если он стоит на другом значении;
- отключить вилку.

7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Предписания по технике безопасности

Перед выполнением любых операций по техобслуживанию следует принять следующие меры предосторожности:

- **Убедиться**, что тестомесильная машина отключена.
- **Убедиться**, что на тестомесильную машину не поступает электрическое питание.
- **Убедиться**, что питание не может быть подключено случайно. Отсоединить вилку от электрической розетки питания.
- **Пользоваться** средствами индивидуальной защиты, предусмотренными согласно директиве 89/391/ЕЭС.
- **Не** использовать химические вещества для очистки тестомесильной машины.
- **Не** использовать воду через шланги или устройства промывки под высоким давлением.
- **Не** пользоваться абразивными материалами или губками для очистки дежи, металлических и пластмассовых частей тестомеса.
- **Установить** все защиты и вновь подключить все предохранительные устройства после завершения техобслуживания или действий по ремонту перед вводом тестомеса в действие.

Штатное обслуживание и очистка для пользователя

Перед выполнением любых действий по техобслуживанию отключить электрическое питание и следовать «Предписаниям по технике безопасности».

Для поддержания тестомесильной машины в чистоте и исправности необходимо выполнять штатное обслуживание с определенной периодичностью.

- **Ежедневно:** очищать машину и рабочую зону после эксплуатации.
- **Еженедельно:**
 - выполнять функциональную проверку предохранительных устройств;
 - выполнять функциональную проверку устройств остановки;
 - выполнять проверку сохранности паспортной таблички и наклеек.
- **Ежемесячно:**
 - выполнять проверку целостности дежи, спирали и ножа для теста;
 - выполнять проверку натяжения цепей.

Очистка тестомесильной машины

Деревянной или пластмассовой лопаткой удалить остатки теста, затем тщательно очистить дежу, спираль, нож для теста и съемную защитную решетку с помощью мягкой губки и теплой воды.

Высушить впитывающими пищевыми бумажными полотенцами, затем протереть вначале вышеупомянутые поверхности, а затем всю машину мягкой тряпкой.

Рекомендуется ни в коем случае не пользоваться абразивными, коррозийными химическими продуктами или продуктами, что несовместимы с пищевыми продуктами. Категорически избегать струй воды, различных инструментов, абразивных средств типа стальных лопаток, губок или другого, что может повредить поверхности и нарушить санитарно-гигиеническую безопасность.

Послепродажное обслуживание

Запчасти / Техобслуживание

Для заказа запчастей обращайтесь к своему дилеру, обязательно сообщая ему данные, приведенные на идентификационной табличке на боковой части оборудования (модель, серийный номер и т.д.), и код запчасти, приведенный на покомпонентном изображении запчастей.

Для заказа экстренного техобслуживания, ремонта и/или замены обращайтесь исключительно к уполномоченному дилеру, у которого было приобретено оборудование, и/или к квалифицированному специалисту, отвечающему техническим и профессиональным требованиям, установленным действующими нормами.

Перед выполнением любых действий по техобслуживанию отключить электрическое питание и следовать «Предписаниям по технике безопасности».

Смазка цепей

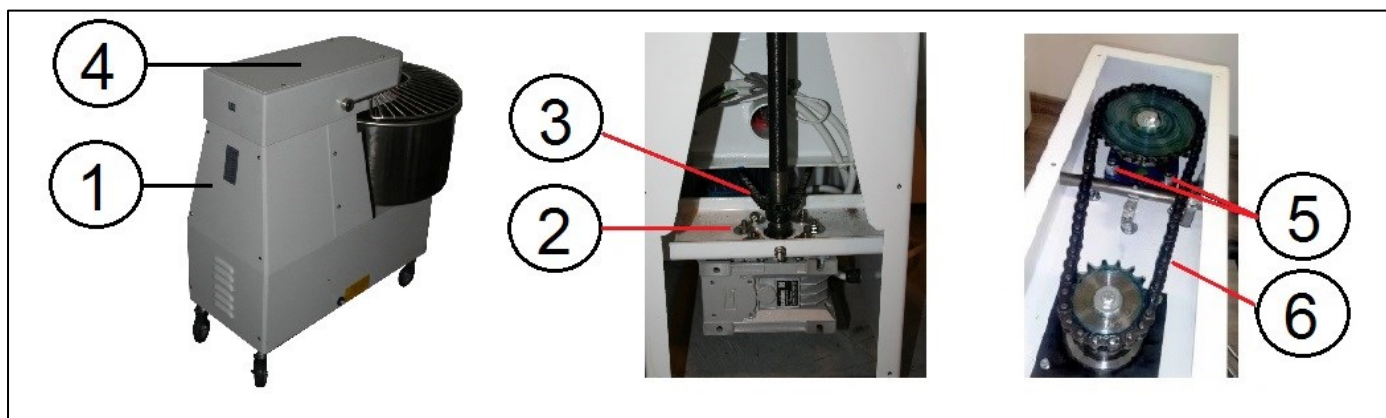
После выполнения «Предписаний по технике безопасности» выполнить следующее:

Снять верхнюю и заднюю панели, тряпкой удалить остатки смазки и загрязнений с цепей.

Затем кисточкой нанести слой смазки на все части цепей, в особенности на места, которые контактируют с зубцами шестерен.

Не выполнять это действие на работающей машине.

Натяжение цепей

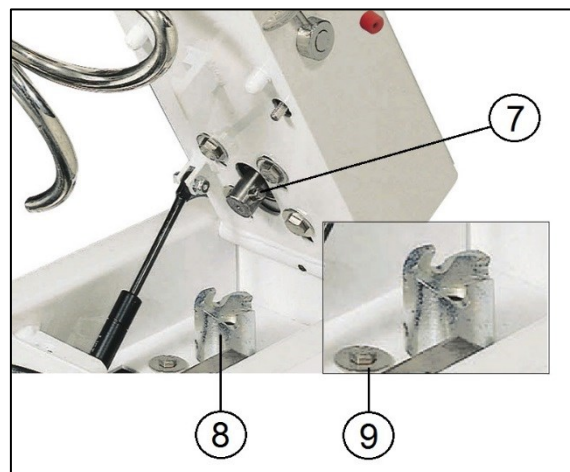


Цепь дежи:

- Раскрутить винты и снять заднюю панель (1).
- Раскрутить гайки (2) редукторного двигателя.
- Натянуть цепь (3) и сильно затянуть гайки.
- Смазать цепь при необходимости.

Цепь спирали:

- Раскрутить винты и снять заднюю панель (1).
- Снять верхнюю панель (4) головки.
- Раскрутить гайки (5) опоры подшипника, натянуть цепь (6) и затянуть гайки (5).
- Для исполнения с опрокидывающейся головкой после натяжения цепи спирали необходимо выровнять соединительный штифт (7) с передаточной муфтой (8).
- Для регулировки раскрутить гайки (9), проверить соединение и сильно затянуть гайки (9).
- При необходимости смазать цепь и муфту.



Для обеспечения надлежащей исправности машины рекомендуется выполнять плановое техобслуживание со следующими интервалами:

- **Ежемесячно:**
 - проверять степень очистки внутренних отсеков тестомеса, в частности, отсека двигателя; удалять остатки муки, пыли и загрязнения;
 - проверять механические соединения и затяжку клемм, винтов, гаек и соединений; регулировать натяжение цепей.
- **Раз в три месяца:**
 - проверять функциональность электрических компонентов (кнопки запуска, реле, предохранительные устройства);

- проверять исправную работу двигателя (шумность, электрическое поглощение).

• Ежегодно

Чтобы предотвратить чрезмерный износ (на который не распространяется гарантия), необходимо не реже одного раза в год проводить полное техническое обслуживание специализированным техническим специалистом.

Технику предстоит тщательно очистить машину во всех ее частях, проверить функционирование и степень износа всех узлов.

8 ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
Миксер не запускается	Отсутствие электроэнергии из сети	Проверьте главный контактор, розетку, вилку и кабель питания (*)
	Защитная решетка поднята	Опустить защитную решетку
	Головка миксера поднята	Опустите головку миксера
	Таймер находится в нулевом положении или неисправен	Установите время на таймере или проверьте работу таймера.
	Кнопка запуска сломана	Кнопка «Заменить» (*)
	Датчик приближения ванны находится слишком далеко от ванны (в ИК-версии) или неисправен	Поднесите датчик ближе к ванне, проверьте работоспособность датчика (*)
	Микровыключатели безопасности (гриль и/или подъем головы) неисправны или неправильно отрегулированы.	Проверьте работу и регулировку предохранительных микровыключателей (*)
Миксер останавливается во время рабочего цикла	Тесто поднимает защитную решетку	Уменьшите количество теста
	Неправильно отрегулирован микровыключатель подъема головы.	Отрегулируйте микропереключатель, подключенный к головке миксера (*).
	Ванна отодвигается от датчика приближения	Поднесите датчик ближе к ванне (*)
Ванна вращается хаотично	Цепь ванны ослабла	Натяните цепь бака (*)
Ванна не вращается	Цепь ванны сломана	Замените цепь чаши (*)
Спираль крутится хаотично	Спиральная цепь ослаблена	Затяните спиральную цепь (*)
Спираль не вращается	Спиральная цепь разорвана	Замените спиральную цепь (*)
Ванна вращается в противоположном направлении (против часовой стрелки).	Неправильное электрическое подключение	Поменяйте местами две фазы в вилке (*).
Смеситель запускает дифференциал	Дифференциал не достаточен	Проверьте работу и адекватность дифференциала. (*)

СООБЩЕНИЯ ОБ АНОМАЛИЯХ ИНВЕРТОРА (ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕРСИЙ «VS»)

Аномалия	Имя	Возможная причина	Возможное решение
nSt	Безопасность	Безопасность не активна	Проверить работу предохранительных устройств: датчик решетки, датчик бака, датчик напора (*)
OCF	перегрузка по току	Нестабильная входная мощность Мотор заблокирован	Проверьте входное напряжение (*) Проверить мотор (*)
OLF	Перегрузка двигателя	Слишком крутое тестовое	Проверить тепловую защиту двигателя (*)
SCF 1	Короткое замыкание двигателя	Короткое замыкание или заземление на выходе привода.	Проверьте кабели, соединяющие привод с двигателем, и изоляцию двигателя (*) Подключить моторные дроссели (*)
SCF 3	Короткое замыкание на землю	Замыкание на землю во время работы. Переключение двигателя во время работы. Значительный ток утечки на землю при параллельном подключении нескольких двигателей.	

(*) операции, которые должны выполняться квалифицированным специалистом, отвечающим техническим и профессиональным требованиям, установленным действующими нормами.

9 СВЕДЕНИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ

В силу ст. 13 Законодательного постановления Италии № 151 от 25 июля 2005 г. о внедрении европейских директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС, касающихся ограничения использования опасных веществ в электрических и электронных приборах, а также утилизации отходов.

Значок перекрещенного мусорного бака, что имеется на оборудовании или его упаковке, означает, что изделие в конце своего срока службы должно сдаваться в утиль отдельно от остальных отходов.

Сбор настоящего оборудования в конце срока службы организуется и проводится производителем. Если пользователь желает сдать настоящее оборудование в утиль, он должен обратиться к производителю и следовать системе, что применяется им для раздельного сбора вышедшего из эксплуатации оборудования.

Соответствующий раздельный сбор отходов для дальнейшей отправки отработанного оборудования на вторичную переработку и утилизацию при соблюдении природоохранных мероприятий служит во избежание негативных воздействий на окружающую среду и здоровье человека, а также благоприятно влияет на вторичное использование и переработку материалов, из которых состоит прибор. Незаконная утилизация изделия со стороны владельца ведет к применению административных санкций, предусмотренных по действующим нормам.

Рег. в национальном реестре производителей AEE под номером: IT0802000000645

Technical data IF (fixed head)

MODEL	Weight Dough (kg)	Capacity Bowl (lt)	Bowl Dimensions (Øxh cm)	Bowl speed (rpm)	Spiral Speed (rpm)	Power (kW)	Electric Supply (Volt - Hz)	Dimensions LxPxH (cm)	Net Weight (kg)
IFM7	6	7	24x16	10	97	0,30	230/1 - 50	25x50x51	41
IFM10	8	10	26x20	10	97	0,37	230/1 - 50	27x54x56	48
IFM15	10	15	30x21	10	97	0,45	230/1 - 50	32x59x57	50
IF17	12	17	32x21	10	97	0,75	400/3 - 50	35x66x63	72
IFM17	12	17	32x21	10	97	0,90	230/1 - 50	35x66x63	79
IF22	18	22	36x21	10	97	0,75	400/3 - 50	40x69x63	75
IF22 2V (2 speed)	18	22	36x21	9 – 14	92 – 139	0,55 - 0,75	400/3 - 50	40x69x63	73
IF22 VS (variable speed)	18	22	36x21	10 – 17	94 – 157	0,75	230/1 - 50	40x69x63	76
IFM22	18	22	36x21	10	97	0,90	230/1 - 50	40x69x63	82
IF33	25	33	40x26	10	97	1,5	400/3 - 50	44x83x72	104
IF33 2V (2 speed)	25	33	40x26	9 – 14	92 – 139	0,9 - 1,2	400/3 - 50	44x83x72	103
IF33 VS (variable speed)	25	33	40x26	10 – 17	94 – 157	1,5	230/1 - 50	44x83x72	106
IFM33	25	33	40x26	10	97	1,30	230/1 - 50	44x83x72	110
IF42	38	42	45x26	10	97	1,5	400/3 - 50	47x85x72	107
IF42 2V	38	42	45x26	9 – 14	92 – 139	1,1 – 1,5	400/3 - 50	47x85x72	106
IF42 VS (variable speed)	38	42	45x26	10 – 17	94 – 157	1,5	230/1 - 50	47x85x72	109
IF53	44	53	50x27	10	97	1,5	400/3 - 50	53x86x72	110
IF53 2V (2 speed)	44	53	50x27	9 – 14	92 – 139	1,1 – 1,5	400/3 - 50	53x86x72	109
IF53 VS (variable speed)	44	53	50x27	10 – 17	94 – 157	1,5	230/1 - 50	53x86x72	112

Technical data HH (High Hydration) IF (fixed head)

MODEL	Weight Dough (kg)	Capacity Bowl (lt)	Bowl Dimensions (Øxh cm)	Bowl speed (rpm)	Spiral Speed (rpm)	Power (kW)	Electric Supply (Volt - Hz)	Dimensions LxPxH (cm)	Net Weight (kg)
IF22 2V HH (2 speed)	18	22	36x21	10 – 21	112 - 224	0.75/1.1	400/3-50	40x69x63	77
IF33 2V HH (2 speed)	25	33	40x26	10 – 21	112 - 224	1.3/1.7	400/3-50	44x83x72	107
IF42 2V HH (2 speed)	38	42	45x26	10 – 21	112 - 224	1.5/2.2	400/3-50	47x85x72	110
IF53 2V HH (2 speed)	44	53	50x27	10 - 21	112 - 224	1.5/2.2	400/3-50	53x86x72	113

Technical data IR (rising top)

MODEL	Weight Dough (kg)	Capacity Bowl (lt)	Bowl Dimensions (Øxh cm)	Bowl speed (rpm)	Spiral Speed (rpm)	Power (kW)	Electric Supply (Volt - Hz)	Dimensions LxPxH (cm)	Net Weight (kg)
IRM10	8	10	26x20	10	97	0,37	230/1 - 50	27x59x57	50
IR17 VS (variable speed)	12	17	26x20	10 – 17	94 – 157	0,75	230/1 - 50	37x68x64	91
IR22	18	22	36x21	10	97	0,75	400/3 - 50	42x72x64	93
IR22 2V (2 speed)	18	22	36x21	9 – 14	92 – 139	0,55 - 0,75	400/3 - 50	42x72x64	93
IR22 VS (variable speed)	18	22	36x21	10 – 17	94 – 157	0,75	230/1 - 50	42x72x64	94
IRM22	18	22	36x21	10	97	0,90	230/1 - 50	42x72x64	100
IR33	25	33	40x26	10	97	1,5	400/3 - 50	46x84x73	126
IR33 2V (2 speed)	25	33	40x26	9 – 14	92 – 139	0,9 - 1,2	400/3 - 50	46x84x73	125
IR33 VS (variable speed)	25	33	40x26	10 – 17	94 – 157	1,5	230/1 - 50	46x84x73	127
IR42	38	42	45x26	10	97	1,5	400/3 - 50	49x86x73	130
IR42 2V (2 speed)	38	42	45x26	9 – 14	92 – 139	1,1 – 1,5	400/3 - 50	49x86x73	129
IR42 VS (variable speed)	38	42	45x26	10 – 17	94 – 157	1,5	230/1 - 50	49x86x73	131
IR53	44	53	50x27	10	97	1,5	400/3 - 50	55x87x73	134
IR53 2V (2 speed)	44	53	50x27	9 – 14	92 – 139	1,1 – 1,5	400/3 - 50	55x87x73	133
IR53 VS (variable speed)	44	53	50x27	10 – 17	94 – 157	1,5	230/1 - 50	55x87x73	136

IMPORTANT:

HH (Hig Hidrations models) MIXER have been designed and tested to create a dough with a MINIMUM 70% hydration.

ALL OTHER MIXER MODELS have been designed and tested to create a dough with a MINIMUM 60% hydration.

The minimum dough weight that can be achieved is approximately 1/4 of the capacity in kg (water + flour) for the 7,10,15,17 liter versions and approximately 1/5 of the capacity in kg (water + flour) for the 22 versions, 33,42,53 litres.

PIZZA GROUP RECIPE

Want to make a high-quality pizza dough that is 60% hydrated or higher?

Find out how on our YouTube channel

<https://www.youtube.com/@PizzaGroupIT>



Scoprite subito le ultime novità sul nostro canale youtube.

Find out the latest news now on our youtube channel.

Découvrez les dernières nouvelles sur notre chaîne youtube.

Die neuesten Nachrichten finden Sie jetzt auf unserem YouTube-Kanal.

Descubra ahora las últimas novedades en nuestro canal de youtube.



MANUFACTUR:

Pizzagroup S.r.l.

Via Carnia 15, Z.I.P.R.

33078, San Vito al Tagliamento (PN), Italy

Tel. +39 0434 857000

E-mail: pizzagroup@pizzagroup.com

Official Web Site: www.pizzagroup.com

