



AM-10
AM/AME-20
AM/AME-30

AM/AME-40
AM/AME-50
AM-60

Amasadoras
Spiralmixers
Knetmaschinen
Pétrins à spirale
Impastatrici
Amassadoras

INSTRUCCIONES **ES**

USERS MANUAL **EN**

GEBRAUCHSANWEISUNG **DE**

MODE D'EMPLOI **FR**

ISTRUZIONI PER L'USO **IT**

MANUAL DE INSTRUÇÕES **PT**





INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar la presente amasadora es obligatorio leer y comprender todas las partes del presente manual.

El presente manual debe estar a disposición de los "operadores autorizados" y encontrarse cerca de la amasadora bien cuidado y conservado.

La empresa fabricante se exime de cualquier responsabilidad por posibles daños a personas, animales y cosas, provocados por la inobservancia de las normas que se describen en el presente manual.

El presente manual forma parte de la amasadora y debe ser conservado hasta la eliminación final de la misma.

Los "operadores autorizados" deben ejercer exclusivamente sobre la amasadora las intervenciones de su competencia específica.

INFORMACIÓN SOBRE EL NIVEL DE RUIDO

El nivel de presión acústica ponderado A medido sobre una máquina al azar ha resultado constantemente inferior a 80 dB (A).

Si el entorno laboral tiene un nivel de ruido superior a 80 dB (A), el empleador está obligado a informar y capacitar al operador sobre los riesgos derivados de la exposición al ruido y tomar las medidas adecuadas de acuerdo con el médico competente.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Aunque la máquina cumple con los requisitos de seguridad de los estándares de referencia, eléctricos, mecánicos, higiénicos, puede ser peligroso si:

- Se utiliza para fines y condiciones distintos de los proporcionados por el fabricante.
- Las protecciones son alteradas.
- No se observan las prescripciones previstas para: Instalación - Puesta en funcionamiento - Uso - Mantenimiento.

ATENCIÓN

Con el fin de prevenir condiciones peligrosas y/o posibles lesiones causadas por: corriente eléctrica, piezas mecánicas, incendios o de carácter higiénico, deben observarse las siguientes advertencias de seguridad.

A - MANTENER EN ORDEN EL PUESTO DE TRABAJO.

El desorden comporta el peligro de accidentes.

B - VALORAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES.

No utilice la máquina en un ambiente húmedo, mojado o poco iluminado, cerca de líquidos inflamables o gases.

C - MANTENER ALEJADO A TODO PERSONAL AJENO Y A NIÑOS

No permita que se acerquen a la máquina o al lugar de trabajo.

D - UTILIZAR LA MÁQUINA DENTRO DE LOS LÍMITES DE POTENCIA DE MATRÍCULA Y SOLAMENTE PARA EL USO PERMITIDO. Sin sobrecarga trabajará mejor y de manera más segura.

E - VISTIRSE DE MODO ADECUADO.

No utilice vestimenta o accesorios colgantes que puedan engancharse en los órganos en movimiento. Utilice calzado antideslizante. Por motivos higiénicos y de seguridad, para el cabello largo utilice una protección

adecuada y para las manos guantes.

F - PROTEGER EL CABLE DE ALIMENTACIÓN. No tire del cable para separar el enchufe de la toma; no exponga el cable a temperaturas elevadas, a contacto con bordes cortantes, agua o disolventes.

G - EVITAR POSICIONES INSEGURAS. Busque la posición más adecuada que asegure siempre el equilibrio.

H - PRESTAR SIEMPRE LA MÁXIMA ATENCIÓN.

Observe su propio trabajo. No use la máquina en caso de distracción.

I - CABLES DE PROLONGACIÓN EN AIRE LIBRE. Nunca deben utilizarse.

L - MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO SIN CUSTODIAR. Nunca debe dejarse

M - SEPARAR EL ENCHUFE DE LA TOMA.

Al final de cada uso, antes de realizar las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

N - CONTROLAR QUE LA MÁQUINA NO ESTÁ DAÑADA.

Antes de usar la máquina, controle atentamente la eficiencia de los dispositivos de seguridad.

Compruebe que las partes móviles no están bloqueadas, que no hay componentes dañados, que todas las partes hayan sido correctamente montadas y que todas las condiciones que podrían influenciar el funcionamiento regular de la máquina sean óptimas.

O - REPARAR LA MÁQUINA POR PERSONAL CUALIFICADO.

Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personas cualificadas, utilizando partes de recambio originales. La inobservancia de estas prescripciones puede constituir un elemento de peligro para el usuario.

P - LAS PLACAS SON DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD, por lo que deben estar perfectamente legibles. En el caso que estuvieran dañadas e ilegibles es obligatorio sustituirlas.

RIESGOS RESIDUOS

Carga, descarga y movilización de la máquina	caída de la máquina caída del embalaje	- manipule cuidadosamente la máquina, sea embalada que no.
Instalación incorrecta de la máquina	descargas eléctricas electrocución	- mantenga la tensión de red y la frecuencia, como se muestra en la placa de la máquina. - la toma de corriente debe estar conectada a tierra. - la línea eléctrica de alimentación de la máquina, situada aguas arriba de la toma, debe estar compuesta por una protección a través del interruptor diferencial, coordinada con el sistema general de tierra.
Panel de cierre, compartimientos en los que se encuentra presente la tensión	- electrocución	- no abra los paneles, sin antes haber desconectado el enchufe

Trabajo sin protecciones	electrocución enganche aplastamiento abrasión	- no retire las protecciones durante el uso de la máquina
Limpieza de las partes a contacto con la masa	electrocución descargas eléctricas electrocución	- la limpieza de la máquina, debe realizarse siempre con la máquina detenida y sin alimentación de red (retire la tensión de red desconectado el enchufe del sistema)

DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

La amasadora eléctrica a espiral, fabricada en las versiones "10", "20", "30", "40", "50", "60" está diseñada para amalgamar masas (mezclar y/o amasar), sea duras que blandas, compuestas por harina, sal, levadura, grasas y líquidos (agua, aceite...), para uso exclusivamente alimentario.

Cada amasadora está compuesta por:

- estructura de acero protegida por pintura termoresistente;
- recipiente, espiral, corta-pasta y rejilla de protección, todos de acero; recipiente y espiral giran a la vez en sentido horario



- transmisión por cadena con motorreductor con baño de aceite;
- partes en movimiento situadas sobre cojinetes de bolas;
- 4 ruedas de nylon, 2 de las cuáles con freno;
- motor monofásico, trifásico, trifásico 2 velocidades;
- circuito eléctrico alimentado con un cable de red de baja tensión (24V) al que se conectan dispositivos de mando para poner en marcha y detener la máquina, más los dispositivos de seguridad, entre los cuáles el dispositivo de bloqueo interno de las partes en movimiento

La máquina está diseñada respetando las directivas Europeas y fabricada para proteger al usuario de riesgos relacionados con su uso. Por este motivo, la máquina está compuesta por adecuadas protecciones que, bajo ningún concepto deben ser alteradas, para evitar riesgos debidos al contacto con partes en movimiento.

LÍMITES DE USO

AM/AME	10	20	30	40	50	60
Capacidad productiva kg/h*	35	56	88	112	128	144

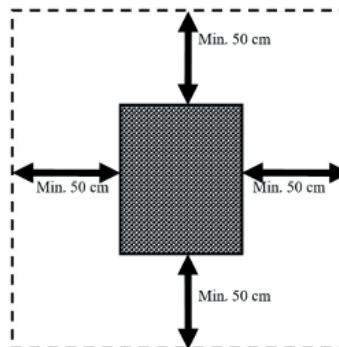
* Los datos hacen referencia a una masa normal de diez/doce minutos

INSTALACIÓN

PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO

Las condiciones ambientales del lugar donde se instala la máquina deben tener las características siguientes:

- estar seco
- fuentes hídricas de calor adecuadamente distantes
- ventilación e iluminación adecuada en conformidad con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes en vigor.
- La superficie de apoyo debe ser horizontal, no deben colocarse obstáculos de cualquier naturaleza en las inmediatas cercanías de la máquina que puedan condicionar la ventilación normal de la misma.



IMPORTANTE

De acuerdo con las leyes vigentes, la red eléctrica debe estar equipada con un interruptor diferencial automático con características adecuadas a las de la máquina en la que la distancia de apertura de los contactos es de al menos 3 mm; indispensable, además, un eficiente sistema de puesta a tierra.

Compruebe que la tensión de alimentación y la frecuencia del sistema, sean compatibles con los valores que se muestran sea en las características técnicas, que en la placa situada en la parte posterior de la máquina.

MODALIDAD DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Todas las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal calificado autorizado por el fabricante, quien declina toda responsabilidad que se derive de una instalación o manipulación incorrecta.

La máquina se entrega sobre un pallet en un embalaje cerrado con cartón. Para su movilización es necesario una carretilla elevadora o una transpaleta. Si la máquina se levanta con la ayuda de cuerdas o correas, páselas por debajo del pallet.

Para retirar la máquina del embalaje, es posible utilizar correas situadas debajo de la máquina y enganchadas a un carro elevador (FIG.3).

NOTA

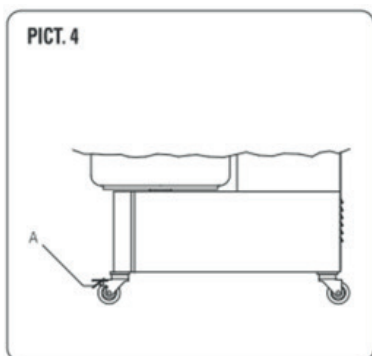
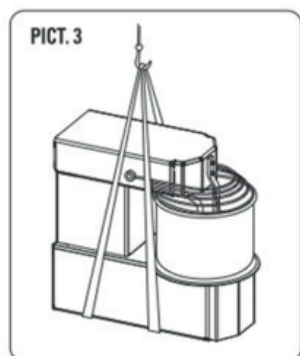
Todos los detalles relacionados con el embalaje deben ser eliminados cumpliendo con las normativas en vigor.

Después de haber retirado la máquina del embalaje siga estas instrucciones:

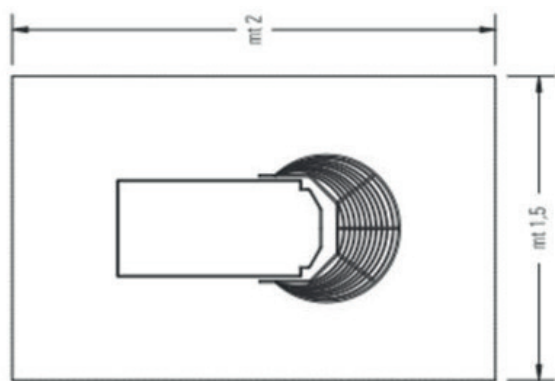
- Coloque la máquina en la ubicación prevista.
- Retire la capa de protección, evitando el uso de herramientas que puedan dañar las superficies.
- Si la máquina tiene las ruedas montadas, asegúrese que estén bloqueadas con el freno, empujando la palanca "A" hacia abajo hasta que se bloquee

por completo (FIG.4).

- Si la máquina es inestable, coloque piezas de goma dura debajo de la ruedas.



En condiciones normales de trabajo y para obtener el máximo potencial de la máquina, el operador necesita un espacio de 2 metros por 1,5 metros, como se muestra en la figura.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

La máquina está conectada a la red eléctrica mediante el cable de alimentación suministrado, que debe ser instalado por personal especializado y calificado, el enchufe de 16/32 A relativo para el cable de 3 polos (F, N, T) para Versiones monofásicas y de 4 / 5 polos (3F, T / 3F, N, T) para versiones trifásicas.

La toma de corriente debe ser fácilmente accesible, no debe requerir ningún movimiento.

La distancia entre la máquina y la toma debe ser tal que no cause tensión en el cable de alimentación, por lo que el cable nunca debe estar debajo de los soportes de la máquina.

IMPORTANTE

Es obligatorio que el sistema esté compuesto por puesta a tierra e interruptor diferencial que cumplan con las leyes vigentes.

USO Y FUNCIONAMIENTO

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

La máquina está equipada con dispositivos de seguridad apropiados que consisten en protecciones fijas y una distancia adecuada entre el tanque y el cuerpo de la máquina, con el objetivo de evitar el contacto de partes del cuerpo humano (articulaciones superiores) con el tanque que gira durante la fase de procesamiento. , para eliminar los riesgos de arrastre y

aplastamiento.

La máquina está equipada con un sensor de tapa de tanque abierto, para evitar el contacto de partes del cuerpo humano (miembros superiores) con las partes móviles durante la fase de trabajo, para eliminar los riesgos de arrastre, aplastamiento y abrasión.



NO RETIRE LAS PROTECCIONES DURANTE EL USO DE LA MÁQUINA. EL FABRICANTE SE EXIME DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE INCUMPLIMIENTO CON LAS INDICACIONES QUE SE HAN ANTERIORMENTE CITADO.

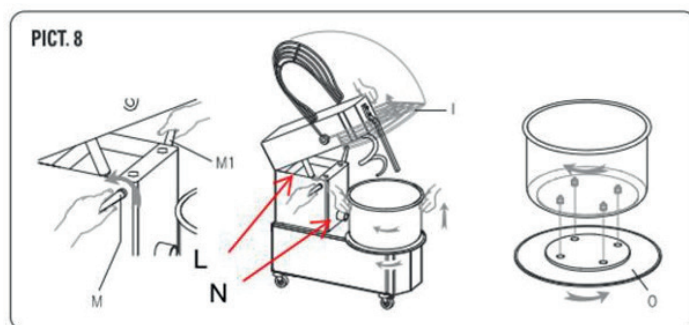
En referencia a la figura 8 las protecciones son: I – levantamiento de la rejilla de protección

L – dispositivo que permite levantar y bajar la tapa (solamente en amasadoras con cabezal abatible)

M, M1 – controle el perno en la parte superior (cuando se haya descendido, solamente en las amasadoras con cabezal abatible)

N – dispositivo que permite extraer el recipiente (solamente en las amasadoras con cabezal abatible)

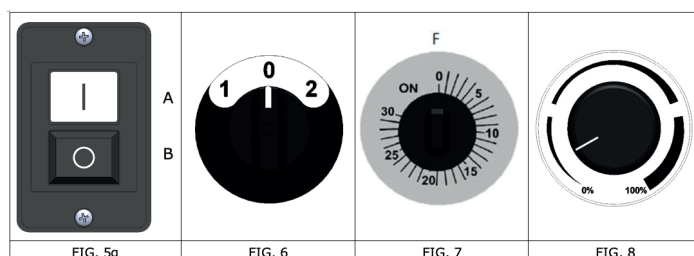
O – Bloqueo del disco del recipiente (solamente en amasadoras con cabezal abatible)



Antes de utilizar la máquina, la protección I (PICT. 9) debe descender por completo. Para las amasadoras con cabezal abatible, se debe verificar que el recipiente esté correctamente colocado y bloqueado en el disco O y que el cabezal esté bajado y bloqueado por el perno de control M.



DISPOSITIVOS DE MANDO



MANDO	ACCIÓN	POSICIÓN
BOTÓN ON - OFF (FIG. 5)		
A) Botón ON	Activa (1) el movimiento de las partes giratorias.	Lado de la Máquina
B) Botón OFF	Detiene (0) el movimiento de las partes giratorias.	Lado de la Máquina
TEMPORIZADOR (FIG. 7)		
F) Temporizador	Permite que la máquina arranque y permite configurar el tiempo de trabajo	Lado de la Máquina
SELECTOR DE VELOCIDAD' (FIG. 6)		
Pos. 0	Detiene el movimiento de las partes giratorias.	Lado de la Máquina
Pos. 1	Activa el movimiento de las partes giratorias a la primera velocidad.	Lado de la Máquina
Pos. 2	Activa el movimiento de las partes giratorias a la segunda velocidad.	Lado de la Máquina
INVERTER (FIG. 8)		
Control de la velocidad	Al girar la perilla, aumenta / disminuye la velocidad del tanque y la espiral	Lado de la Máquina

Control de funcionamiento primer arranque:

Después de haber conectado el enchufe del cable de alimentación en la toma de la red eléctrica, la máquina está lista para controlar el funcionamiento.

- Antes de poner en funcionamiento la máquina, asegúrese que todas las protecciones estén instaladas correctamente.
- En el primer arranque, controle que la espiral y el recipiente giren ambos en sentido horario. Si así no fuera invierta la disposición de las fases.

USO DE LA MÁQUINA

A continuación, se describen una serie de secuencias para el uso correcto de la máquina:



ANTES DE INICIAR A USAR LA MÁQUINA ASEGÚRESE QUE ESTÁ PERFECTAMENTE LIMPIA, EN PARTICULAR: LA SUPERFICIE DEL CONTENEDOR, LA PERFECTAMENTE LIMPIA, EN PARTICULAR: LA SUPERFICIE DEL CONTENEDOR, LA ESPIRAL Y LA COLUMNA CENTRAL QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Levante la protección "I" y vierta los ingredientes necesarios para la mezcla en el recipiente, luego baje la protección del tanque y active la rotación del recipiente y la espiral como se describe a continuación.

Para verificar visualmente la consistencia de la masa, o para agregar más ingredientes, es posible hacerlo a través de la rejilla de protección, sin levantarla e interrumpir así el funcionamiento de la máquina.

Al levantar la protección, la máquina se detiene: al cerrar, es necesario presionar nuevamente el botón 1 para reiniciar la rotación del recipiente.

Arranque desde la situación "máquina apagada":

- Gire en la posición ON (ENCENDIDO), el interruptor de protección diferencial, coordinado con el sistema de tierra general, colocado aguas arriba de la máquina en el sistema del usuario;
- Gire la manivela del temporizador en sentido horario y seleccione los minutos de trabajo que desee para realizar el ciclo temporizado.
- Presione el botón 1, que pone en funcionamiento la rotación del recipiente y de la espiral.



VUELVA A CONTROLAR QUE SEA EL RECIPIENTE QUE LA ESPIRAL GIRAN EN VUELVA A CONTROLAR QUE SEA EL RECIPIENTE QUE LA ESPIRAL GIRAN E SENTIDO HORARIO.

Arranque desde la situación "máquina bajo tensión":

Para reiniciar la elaboración, después de una suspensión del trabajo, es necesario presionar el botón 1, después de haber restablecido la seguridad presente.

Arranque de situación "máquina en EMERGENCIA" (P.ej intervención protección térmica:

- Apague la Máquina, con la secuencia de los mandos que se indican en el punto "APAGADO DE LA MÁQUINA";
- Deje enfriar el motor eléctrico aproximadamente media hora;
- Arranque la Máquina, con la secuencia de los mandos que se indican en el punto "REINICIO DESDE SITUACIÓN DE LA MÁQUINA APAGADA";

Apagado de la máquina

Para apagar por completo la máquina, desde una condición de elaboración finalizada o bien interrumpida, es necesario:

- Presionar el botón 0, que finaliza la rotación del recipiente y de la espiral.
- Girar la manivela del temporizador en posición 0.
- Girar en la posición OFF (APAGADO), el interruptor de protección diferencial, coordinado con el sistema de tierra general, colocado aguas arriba de la máquina en el sistema del usuario, que desconecta la máquina a la red de alimentación eléctrica.

Nota: en una máquina trifásica, si el sentido de rotación del recipiente es opuesto con respecto al sentido indicado por la flecha, es necesario seguir estas indicaciones para invertir el sentido de rotación:

- Apague la máquina
- Retire la toma de la red.
- Invierta la posición de las dos fases en la toma de corriente. (p. ej L1 con L2 y viceversa).
- Vuelva a conectar la máquina a la red;
- Reinicie la máquina y verifique que el recipiente gire en sentido horario.
- Para asegurarse que funciona perfectamente, una vez que la máquina se ha puesto en marcha, espere un minuto antes de iniciar a trabajar.

USO DE LA MÁQUINA CON CABEZAL ABATIBLE Y RECIPIENTE EXTRAIBLE

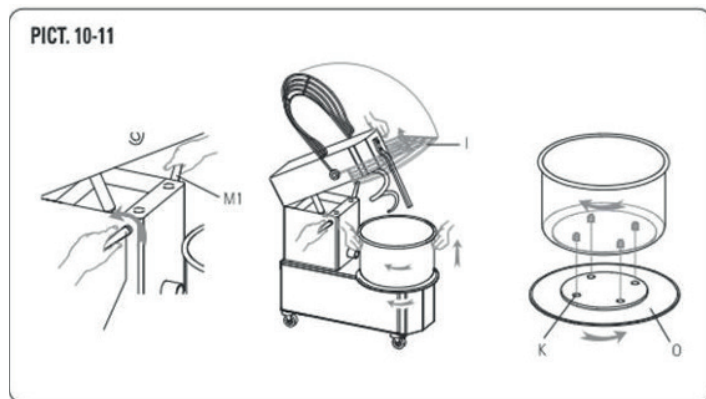
Para levantar el cabezal y extraer el recipiente, siga estas instrucciones:

- detenga la máquina, desconecte el enchufe;
- levante por completo la protección "I" (fig.10);
- desatornille el perno "M" de modo de poder desbloquear el cabezal.
- Levante el cabezal utilizando el pistón situado en la parte inferior;
- gire el disco "O" en sentido horario hasta desbloquear el recipiente;
- levante el recipiente y extraerlo;

- después retire la pasta.

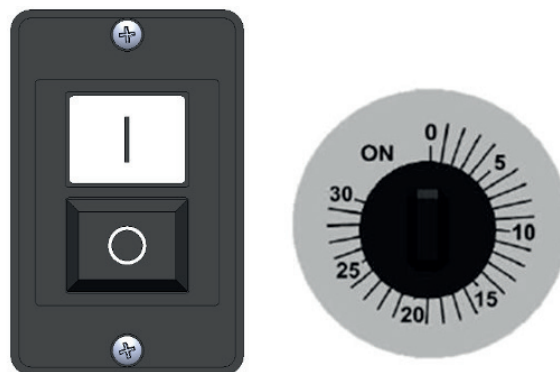
Para volver a colocar el recipiente y bloquear el cabezal, siga estas instrucciones: Una vez realizada la limpieza:

- vuelva a colocar el recipiente en el disco y asegúrese que los cuatro pernos estén fijados correctamente en los cuatro orificios "K";
- bloquee el recipiente girándolo en sentido opuesto con respecto al disco "O" (fig.11);
- baje el cabezal y bloquearlo con el perno "M" (fig.9).



ARRANCAR DE LA MÁQUINA

- Active todas las protecciones;
- Pulse el botón "I" para activar la máquina;
- Ajuste el tiempo de trabajo de la máquina de 1 a 30 min. girando el botón del temporizador a la posición deseada;
- Una vez que el tiempo ha caducado, la máquina se detiene;
- Pulse el botón "O" para apagar la máquina.



USO DE LA MÁQUINA 2 VELOCIDADES

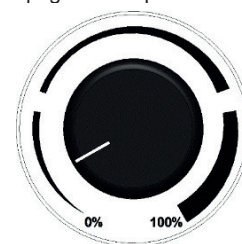
Las máquinas con motor trifásico, pueden ser fabricadas con la segunda velocidad. Para poner en funcionamiento estas máquinas, siga estas instrucciones:

- Arranque el mezclador como se describió anteriormente en los puntos 1, 2, 3;
- Seleccione la velocidad deseada girando la perilla selectora a 1 o 2;
- Una vez que el tiempo ha caducado, la máquina se detiene;
- Pulse el botón "O" para apagar la máquina.



USO DE LA MÁQUINA CON INVERTER

- Arranque el mezclador como se describió anteriormente en los puntos 1, 2, 3;
- Seleccione el porcentaje de velocidad girando la perilla del inverter de 0% = 1ra velocidad a 100% = 2da velocidad; girando la perilla de "0%" a "100%" la velocidad aumenta de mínimo a máximo. En la dirección opuesta, la velocidad disminuye;
- Una vez que el tiempo ha caducado, la máquina se detiene;
- Pulse el botón "O" para apagar la máquina.



! CUANDO LA MÁQUINA NO SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO, CORTE(APAGUE) EL SISTEMA GENERAL DE LA RED DE ALIMENTACIÓN DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA, Y DESCONECTE LA MÁQUINA DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA

CONSEJOS PARA UN USO CORRECTO DE LA AMASADORA

Puede obtener el mejor resultado de la mezcla con el siguiente procedimiento:

- 1- Vierta unas 3/4 partes del agua total en el recipiente;
- 2- Ajuste el temporizador al tiempo de trabajo deseado y encienda la amasadora. Aproximadamente entre 15 y 20 minutos en total;
- 3- Añada poco a poco la harina y la levadura;
- 4- Ajuste la consistencia de la mezcla añadiendo poco a poco el agua restante (1/4) mientras sigue mezclando;
- 5- Deje que la máquina trabaje durante unos minutos y luego añada la sal;
- 6- Si es necesario, añada el aceite de oliva en un chorrito mientras sigue mezclando;
- 7- Deje que la batidora trabaje hasta el final del tiempo establecido. No supere los 20 minutos.

ATENCIÓN:

La amasadora no mezclará bien si se vierte primero la harina y luego el agua. La masa se pegará a los lados o la harina se quedará en el fondo. Si supera los 20 minutos, la masa se sobrecalentará y sus propiedades se verán alteradas.

Para un correcto resultado de la masa, es necesario mantener bajo control todas las temperaturas implicadas; ambiente, harina, agua y temperatura liberada por la amasadora durante el funcionamiento (unos 10°C).

La temperatura óptima de la masa al final del ciclo varía entre +22°C y +26°C.

ANOMALÍAS POSIBLES

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	Ausencia de corriente eléctrica	Controle el interruptor general, el enchufe y el cable de alimentación
	El botón de parada está bloqueado	Presione la tecla verde
	La rejilla de protección y/o la tapa son extraídas, o el recipiente no está bien posicionado.	Baje correctamente sea la rejilla de protección que la tapa y vuelva a colocar el recipiente
	El temporizador se encuentra en posición 0	Coloque el temporizador de 1 a 30 minutos o en modalidad manual
La espiral no es constante en la rotación	La cadena se ha aflojado	Ajuste la cadena siguiendo las instrucciones de la página 20
La máquina se detiene mientras está en funcionamiento.	No funciona el fusible	Sustituya el fusible por otro, con las mismas características

Sólo para AM-60V:

LED					CAUSA	SOLUCIÓN
VERDE	Tarjeta no programada o dañada					Reemplazar la tarjeta
VERDE			Funcionamiento normal			
ROJO	Funcionamiento normal					
ROJO		Error de corriente			Voltaje demasiado bajo o módulo dañado	Verifique el voltaje o reemplace la tarjeta
ROJO				Error de entrada de seguridad	Uno o más de seguridad no están activos	Comprobar la activación de los dispositivos de seguridad
AMARILLO	Motor PARADO					
AMARILLO		Motor en marcha a velocidad constante				
AMARILLO			Motor en fase de cambio de velocidad			

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, limpieza incluida, tome las precauciones siguientes:

- asegúrese que el aparato esté desconectado de la red eléctrica (retire el enchufe de la toma eléctrica), - asegurándose que la alimentación no pueda ser reactivada de forma accidental;
- Asegurarse que el aparato se haya enfriado por completo;
- Utilice dispositivos de protección individual previstos por las normativas vigentes;
- Utilice siempre equipos que sean adecuados;
- Finalizada la operación de mantenimiento / reparación / limpieza, sin volver a poner el aparato en funcionamiento, vuelva a instalar todas las protecciones y los dispositivos de seguridad;

LIMPIEZA

ATENCIÓN: Bajo ningún concepto se recomienda utilizar productos químicos no alimentarios que sean abrasivos o corrosivos. Evite absolutamente el uso de chorros de agua, herramientas, medios ásperos y abrasivos, como esponjas de acero, esparadrapos, etc. que puedan dañar las superficies y en particular comprometer la seguridad desde el punto de vista higiénico.

La limpieza debe realizarse cada vez que se finaliza un uso **observando las normas higiénicas y protegiendo las funciones de la máquina**, del siguiente modo:

- Utilizando una pala de madera o de plástico, eliminando la pasta residual;
- con una esponja blanda y agua caliente, limpie delicadamente el recipiente, la espiral, el corta- pasta y la rejilla de protección;
- después de limpiar las superficies en contacto con alimentos con un paño suave y un producto específico seque con papel de cocina

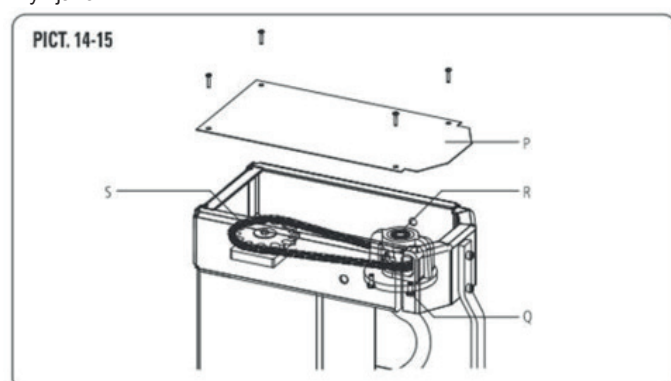
Nota: se recomienda retirar el recipiente para facilitar las operaciones de limpieza en caso que la máquina con cabezal abatible y el recipiente extraíble,

Para mantener la eficiencia y la seguridad de la máquina, es necesario proceder al mantenimiento periódico, cada seis meses, con las indicaciones siguientes:

TENSIÓN DE LA CADENA SUPERIOR

La tensión de la cadena está asegurada por el tensor de la cadena.

En el caso que la máquina no contara con esta, si al controlar la cadena estuviera floja o la rotación de la espiral no es constante, desatornille el panel "P" (FIG.14-15) afloje los tornillos "Q", tire el soporte de la espiral "R" hasta que la cadena esté nuevamente en tensión. Después, bloquee el soporte de la espiral "R" con los tornillos "Q", y vuelva a colocar el panel "P" y fijarlo.

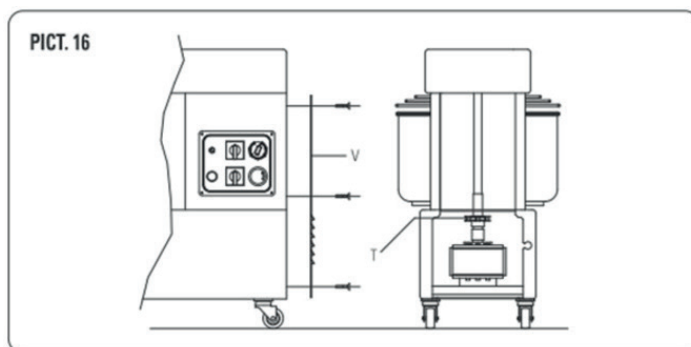


LUBRICACIÓN DE LAS CADENAS

Para lubricar las cadenas, siga estas instrucciones:

- desatornille los tornillos de fijación del panel superior "P" y del panel posterior "V";
- aplique en las cadenas "S" y "T" (FIG 14- 15-16) una cantidad de grasa razonable, suficiente para lubricar todos los anillos de la cadena;
- vuelva a montar los paneles y fíjelos con los correspondientes tornillos.

Para cualquier mantenimiento no contemplado entre los mantenimientos ordinarios, y en caso de mal funcionamiento, póngase en contacto exclusivamente con el fabricante.



DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN



ATENCIÓN: Demolición y eliminación de la máquina, con responsabilidad y cargo absoluto del propietario, que deberá actuar en conformidad con las leyes vigentes en su propio País acerca de seguridad, respeto y preservación del medio ambiente.

En el momento de la demolición de la máquina, es obligatorio seguir las prescripciones de las normativas vigentes. Para facilitar las operaciones de reciclaje de materiales, realice la selección de materiales de las partes que componen la máquina, en conformidad con los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc...).



GENERAL INFORMATION

THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

Before using the concerned spiral mixer, it is compulsory to read and understand this manual in all its parts.

This manual must always be available for the “authorized operators” and has to be placed and preserved close to the oven.

The manufacturer declines all liability for eventual damages to persons, animals, and things caused by the inobservance of the regulations described in this manual.

This manual is an integral part of the spiral mixer and must be preserved until its final dismantling.

The “authorized operators” must perform on the spiral mixer exclusively interventions for which they are specifically competent.

NOISE INFORMATION

The A-weighted sound pressure level measured on an identical sample machine was consistently lower than 80 dB (A).

If the working environment has a noise level higher than 80 dB (A), the employer is obliged to inform and train the operator on the risks arising from exposure to noise and take appropriate measures in agreement with the competent doctor

SAFETY WARNINGS

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

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

ATTENTION

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

A - KEEP YOUR OWN WORKPLACE IN ORDER.

The disorder involves a danger of accidents.

B - EVALUATING THE ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

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

C - KEEP CHILDREN AND NON-EMPLOYEES AWAY.

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

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

Without overload, it will work better and safer.

E - DRESS IN AN ADEQUATE WAY.

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

F - PROTECT THE POWER SUPPLY CABLE.

Do not pull the cord to unplug the plug; do not expose the cable to high

temperatures, in contact with sharp edges, water or solvents.

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

H - ALWAYS PAY THE MAXIMUM ATTENTION.

Observe your work. Do not use the machine when you are distracted. **I - EXTENDED OPEN AIR CABLES.** They must not be used.

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

M - DISCONNECT THE PLUG FROM THE SOCKET.

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

N - CHECK THAT THE MACHINE IS NOT DAMAGED.

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

O - MAKE THE MACHINE BY QUALIFIED PERSONNEL REPAIR.

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

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

RESIDUAL RISKS

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

TECHNICAL DATA

CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

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

Every mixer is composed of:

- a steel structure protected by a heat resistant varnish;
- the bowl, the spiral, the central dough-breaker and the protection grate are all in stainless steel ; the bowl and the spiral they both rotate clockwise



- chain drive with oil bath gear motor;
- the moving parts are on ball bearing;
- 4 castors , 2 of these with brake, in nylon;
- operation with single-phase or three-phase motor, one speed; on request: three-phase motor with 2 speeds;
- Electric circuit fed by a cable to the network to which are connected at low tension (24V) the control devices to start, to stop, and of the safety devices. Among these internal blocking of the moving parts activated by the movement of the mobile protection of the pan

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

USE LIMITATION

AM/AME	10	20	30	40	50	60
Production capacity kg/h*	35	56	88	112	128	144

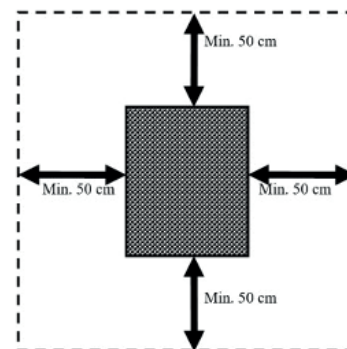
* The data refer to a normal mix of ten/twelve minutes

INSTALLATION

REQUIREMENTS TO BE USED

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

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



IMPORTANT

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

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

INSTALLATION

IMPORTANT

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

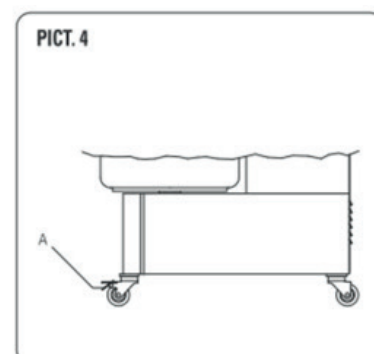
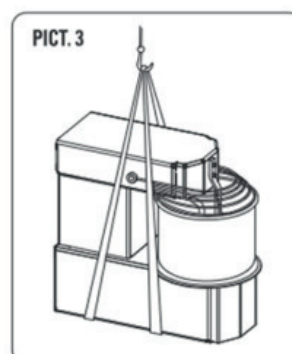
The machine is supplied on pallets in a closed package with cardboard. To lift the machine, you need a forklift or a transpallet. If the machine is lifted with the aid of ropes or belts, pass them under the pallet. To remove the machine from the packaging, you can use straps positioned under the machine and hooked to a forklift truck (FIG.3).

NOTE

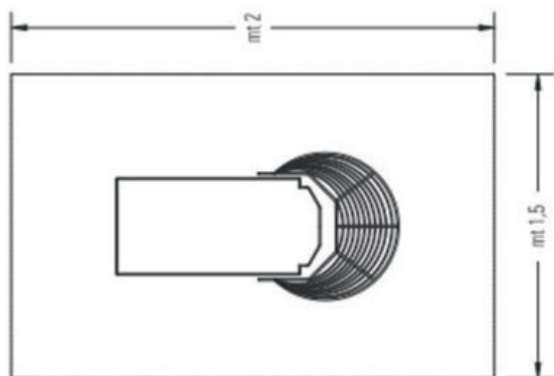
All the details relating to the packaging must be disposed of according to the regulations in force.

After removing the machine from the packaging proceed as follows:

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



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



ELECTRIC CONNECTION

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

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

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

IMPORTANT

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

FUNCTIONING

SAFETY DEVICES

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



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

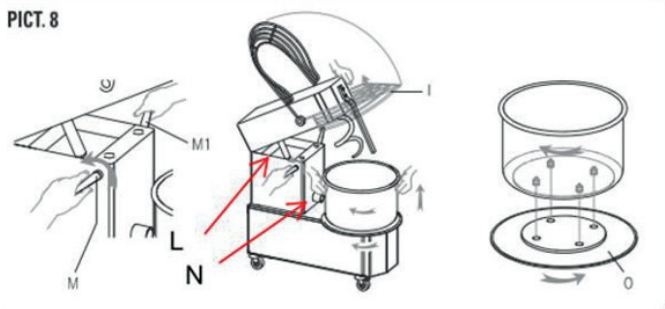
Whit reference to figure 8, the guards are: I – moving protection grate
L – Device proving that the top and the protection cover are up or down (only on tilting head mixers)

M,M1 – Check pin of the top (down position, only on tilting head mixers)

N – Device proving that the bowl is in or out (only on tilting head mixers)

O – Blocking disk of the bowl (only on tilting head mixers)

PICT. 8



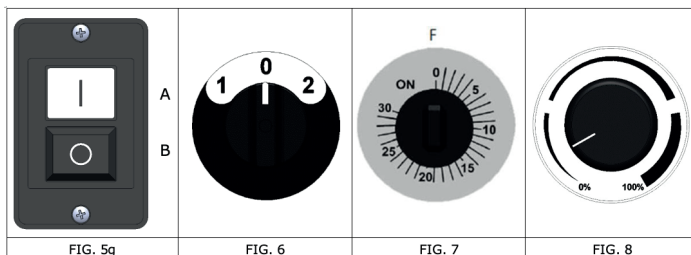
Before operating the machine, the protection I (PICT. 9) must be completely lowered. For tilting head mixers it must be checked that the bowl is correctly inserted and blocked by the disk O and that the top is down and blocked by the check pin M (this must be completely inserted).

PICT. 9



CONTROL DEVICES

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



COMMAND	ACTION	POSITION
BON - OFF SWITCH (FIG. 5)		
A) ON button	Activates (1) movement of the rotating parts.	Side of machine
B) OFF button	Stops (0) movement of the rotating parts.	Side of machine
TIMER (FIG. 7)		
F) Timer	allows the machine to start up and allows setting the working time	Side of machine
SPEED SELECTOR (FIG. 6)		
Pos. 0	Stops movement of the rotating parts.	Side of machine

Pos. 1	Activates movement of the rotating parts at first speed..	Side of machine
Pos. 2	Activates movement of the rotating parts at second speed..	Side of machine
INVERTER (FIG. 8)		
Speed control	Turning the knob, increases / decreases the speed of the tank and the spiral	Side of machine

Functional check first start:

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

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

USE OF MACHINE

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



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

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

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

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

Start-up situation with "machine off":

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



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

Start-up situation with "machine powered":

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

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

- switch off the machine, with the sequence of commands indicated in point

"MACHINE SWITCH OFF";

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

Machine switch off

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

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

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

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

USE OF THE MACHINE WITH RISING TOP AND REMOVABLE BOWL

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

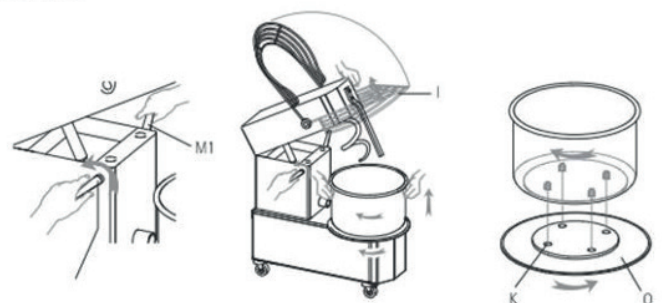
- stop the machine, unplug the machine;
- raise the protection I completely (PICT. 10);
- pull the pin M as far as the top is blocked;
- raise the top by means of the little piston underneath;
- rotate clockwise the disk 0 as far as the bowl is unlocked;
- raise the bowl and take it off;
- take off the dough.

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

Once the cleaning is done:

- put the bowl back on, and make sure that the four pins underneath are correctly fixed in the four holes "K" of the machine;
- then block the bowl rotating in the opposite direction to the disk "0" (fig.11);
- Put the top down pushing it downwards (PICT. 9) as far as it is blocked by the pin M.

PICT. 10-11



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

ADVICE TO CORRECTLY USE THE MIXER

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

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

ATTENTION:

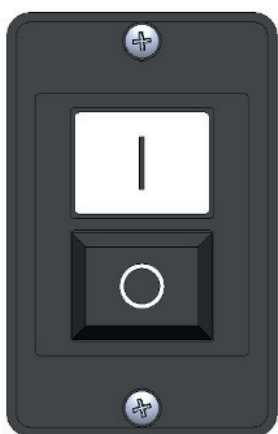
The mixer will not mix properly if flour is poured first followed by water. The mixture will stick to the walls or the flour will remain on the bottom. If 20 minutes are exceeded, the mixture will overheat and its properties will be altered.

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

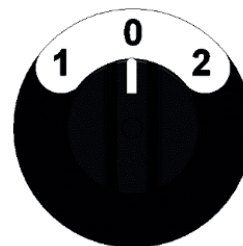
An optimal temperature of the mixture at the end of the cycle ranges from +22°C to +26°C.

STARTING MACHINE

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

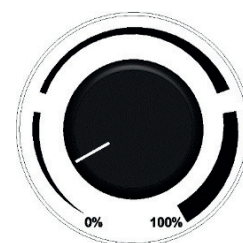


3. Once the set time is over, the timer stops the machine.
4. Press the "0" button to turn off the machine.



USE OF THE INVERTER MACHINE

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



FUNCTIONING ANOMALIES

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

USE OF THE 2 SPEED MACHINE

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

1. Start the mixer as previously described in the points 1, 2, 3;
2. Select the desired speed by turning the selector knob to 1 or 2;

Sólo para AM-60V:

LED								CAUSE	SOLUTION
GREEN	Not programmed board or damaged								Replace the board
GREEN			Normal operation						
RED	Normal operation								
RED		Power supply error						The voltage value of the device has too low or device damaged	Check the supply voltage or replace the device
RED					Safety input error			One or more securities are not activated	Check the correct positioning of the safety devices
YELLOW	Engine STOPPED								
YELLOW		Engine running at constant speed							
YELLOW			Engine in speed change phase						

MAINTENANCE

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

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

CLEANING

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

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

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

Note: in the case of a machine with rising top and extractable blow, it is

advisable to remove the blow to facilitate cleaning operations;

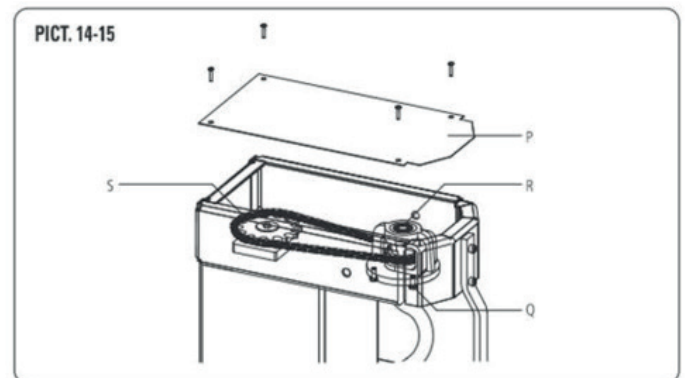
To maintain the efficiency and security of the machine it is necessary to proceed with periodical maintenance, every 6 months, of the following indications:

TENSIONING OF THE UPPER CHAIN

The chain tension is ensured by the chain tensioner.

If the machine is not equipped with it, if the chain is loose at the control or if the rotation of the spiral is not constant.

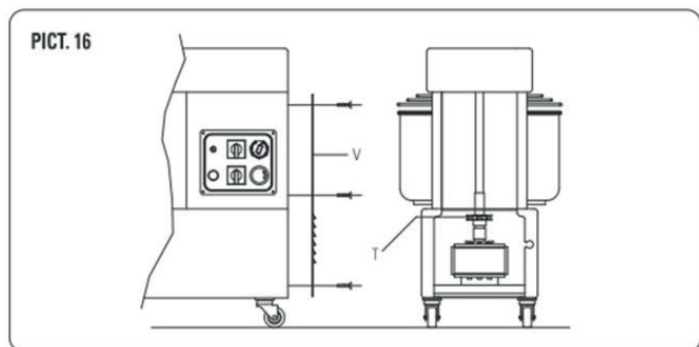
Unscrew the panel P, (PICT. 14) loosen the screws Q, pull the support of the spiral R as far as the tension of the chain is optimized, lock the support R with the screws Q, put the panel P on once more and fix it.


TENSIONING OF THE UPPER CHAIN

To lubricate the chains, proceed as follows:

- unscrewing the fixing screws, take away the upper "P" and the back "V" panels;

- put on the chains S-T (PICT. 15-16) a reasonable amount of proper grease, sufficient to lubricate all the links of the chain;
- mount the 2 panels and secure again with screws.



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

DEMOLITION AND DISPOSAL



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

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



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BEDEUTUNG DER ANLEITUNG

Vor der Inbetriebnahme der gegenständlichen Teigknetmaschine ist es unbedingt erforderlich, diese Anleitung in allen Teilen zu lesen und zu verstehen.

Diese Anleitung muss für "autorisierte Bediener" jederzeit zugänglich sein, sich in der Nähe der Teigknetmaschine befinden und gut behandelt und aufbewahrt werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch die Nicht- Beachtung der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Normen entstehen.

Dieses Handbuch ist fester Bestandteil der Teigknetmaschine und muss bis zu ihrer endgültigen Verschrottung aufbewahrt werden.

Die „autorisierten Bediener“ dürfen an der Teigknetmaschine nur die Arbeiten durchführen, die unter ihren Aufgabenbereich fallen.

INFORMATIONEN ZUR LÄRMENTWICKLUNG

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

ACHTUNG

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

A - DEN ARBEITSPLATZ SAUBER HALTEN.

Unordnung stellt ein Sicherheitsrisiko dar.

B - BEURTEILUNG DER UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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

C - KINDER UND UNBEFUGTE MÜSSEN ABSTAND WAHREN.

Lassen Sie sich nicht der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.

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

VERWENDUNG NUTZEN. Wird die Maschine nicht überlastet, arbeitet sie besser und sicherer.

E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.

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

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

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

H - STETS VORSICHTIG VORGEHEN.

Auf die Arbeiten achten. Die Maschine nicht verwenden, wenn man abgelenkt wird, **I - VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN** Diese dürfen nicht verwendet werden.

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

M - ABZIEHEN DES STECKERS AUS DER STECKDOSE.

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

N - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.

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

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

O - DIE MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL REPARIEREN LASSEN.

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

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

RESTRISIKEN

Be-/Entladen und Bewegen der Maschine	- Sturz der Maschine - Sturz der Verpackung	- die verpackte und ausgepackte Maschine vorsichtig handhaben.
Falsche Installation der Maschine.	- Stromschläge - Blitzeinschlag	- Die Netzspannung und -frequenz beibehalten, die man dem Typenschild der Maschine entnimmt. - Die Steckdose muss an die Erdung angeschlossen sein. - Die Stromleitung der Maschine vor der Steckdose muss mit einem Differentialschutzschalter ausgestattet sein, der an das Haupterdungssystem angeschlossen ist.

Schließplatten, Fächer die unter Spannung stehen.	- Stromschlag	-- die Platten nur öffnen nachdem man den Stecker abgezogen hat.
Arbeiten ohne Schutzvorrichtungen	- Stromschlag - Verfangen - Quetschen - Abschürfungen	- die Schutzvorrichtungen während der Nutzung der Maschine nicht entfernen.
Reinigung der Elemente die mit dem Teig in Kontakt kommen.	- Stromschlag - Stromschläge - Blitzeinschlag	- die Platten nur öffnen nachdem man den Stecker abgezogen hat.

TECHNISCHE DATEN

CHARAKTERISTIKEN DER MASCHINE

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

Jede Teigknetmaschine besteht aus:

- Einer Stahlstruktur, die durch eine hitzebeständige Lackierung geschützt wird;
- Wanne, Spirale, Teigbrecher und Schutzgitter aus Stahl; Wanne und Spirale drehen sich beide im Uhrzeigersinn



- Kettenantrieb mit Ölbad-Getriebemotor;
- bewegliche Teile auf Kugellagern;
- 4 Nylonräder, 2 davon mit Bremse;
- Einphasen-, Dreiphasen- und Dreiphasenmotor mit 2 Drehzahlen;
- die von einem Niederspannungs-Netzkabel (24V) gespeist wird, an das die Steuervorrichtungen zum Starelektrische Schaltung, ten und Stoppen der Maschine sowie die Sicherheitsvorrichtungen angeschlossen sind, wozu die interne Verriegelungsvorrichtung für bewegliche Teile gehört

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

VERWENDUNGSBESCHRÄNKUNGEN

AM/AME	10	20	30	40	50	60
PRODUKTIONSLEISTUNG KG/H	35	56	88	112	128	144

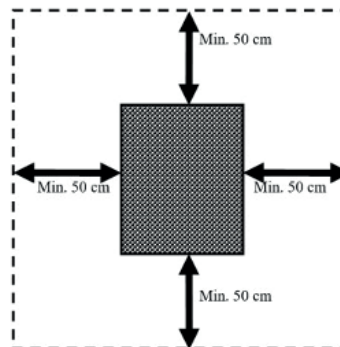
* DIE DATEN BEZIEHEN SICH AUF EINEN NORMALEN TEIG, IN ZEHN/ZWÖLF MINUTEN.

INSTALLATION

VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES NUTZERS

Die Umgebungsbedingungen des Installationsortes müssen den folgenden Anforderungen entsprechen:

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



WICHTIG

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

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

INSTALLATIONSMODUS

WICHTIG

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

Die Maschine wird auf einer Palette in einer geschlossenen Verpackung in einem Karton geliefert. Zur Bewegung ist ein Gabelstapler oder ein Hubwagen erforderlich. Wenn die Maschine mit Hilfe von Seilen oder Gurten angehoben wird, führen Sie die Seile oder Gurte unter der Palette hindurch. Um die Verpackungsmaschine zu entfernen, ist es möglich, Gurte zu verwenden, die unter der Maschine positioniert und an einen Gabelstapler angehängt sind (ABB.3).

ANMERKUNG

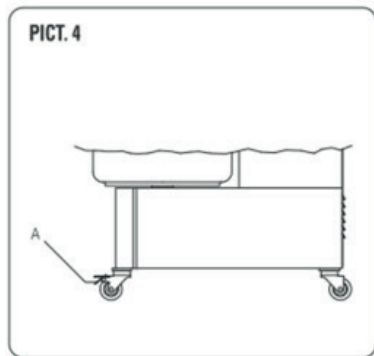
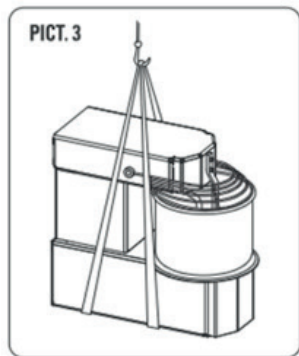
Alle Teile der Verpackung müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

Gehen Sie nach dem Auspacken der Maschine wie folgt vor:

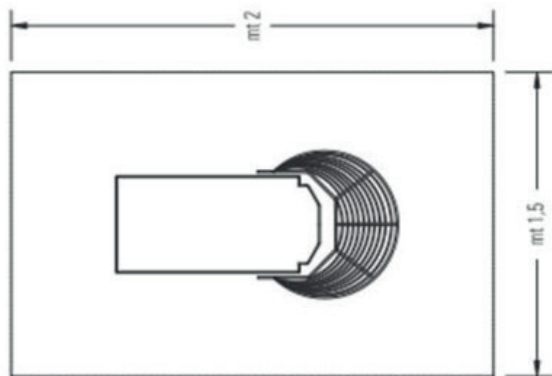
- Stellen Sie die Maschine an den vorgesehenen Platz.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, falls vorhanden, und vermeiden Sie dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Wenn die Maschine bereits montierte Räder hat, vergewissern Sie sich,

dass sie mit der Bremse arretiert sind, indem Sie den Hebel "A" bis zum Schloss herunterdrücken (ABB.4).

- Wenn die Maschine instabil ist, legen Sie Hartgummiteile unter die Räder.



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



ELEKTROANSCHLUSS

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

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

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

WICHTIG

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

VERWENDUNG UND FUNKTION

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit geeigneten Sicherheitseinrichtungen ausgestattet, die aus festen Schutzvorrichtungen und einem geeigneten Abstand zwischen dem Behälter und dem Maschinenkörper bestehen, um den Kontakt von

Teilen des menschlichen Körpers (obere Gliedmaßen) mit dem drehenden Behälter während der Verarbeitungsphase zu vermeiden und die Gefahr des Mitreißens und Quetschens zu vermeiden

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



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

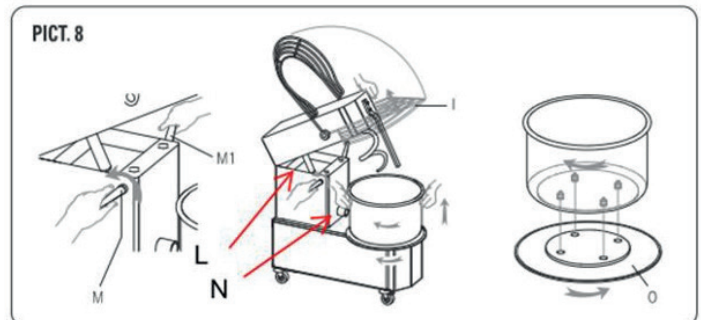
Mit Bezug auf die Abbildung 8, findet man die folgenden Schutzvorrichtungen:

I - Anheben des Schutzgitters

L - Vorrichtung zum Heben und Senken des Deckels (nur bei Kippkopfteigknetmaschinen) M, M1 - den Stift oben prüfen (im abgesenkten Zustand, nur bei Kippkopfmischern).

N - Vorrichtung zum Entfernen des Behälters (nur bei Kippkopfteigknetmaschinen)

O - Blockieren der Behälterscheibe (nur bei Kippkopfteigknetmaschinen)

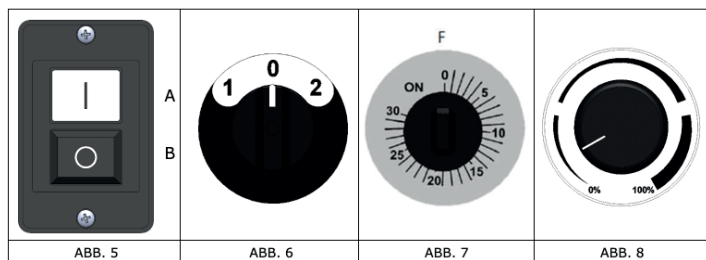


Vor der Verwendung der Maschine muss die Schutzvorrichtung I (ABB. 9) vollständig gesenkt sein. Bei Kippkopfteigknetmaschinen ist zu überprüfen, dass der Behälter richtig in die Scheibe O eingesetzt und verriegelt ist und dass der Kopf gesenkt ist und mit dem den Kontrollstift M verriegelt wird.



STEUERUNGSVORRICHTUNGEN

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



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

Kontrolle der Funktion vor der Inbetriebnahme:

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

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

NUTZUNG DER MASCHINE

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



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

Heben Sie die "I"-Schutzvorrichtung an und gießen Sie die notwendigen Zutaten für den Teig in den Behälter, senken Sie dann den Behälterschutz

und aktivieren Sie die Drehung des Behälters und der Spirale wie im Folgenden beschrieben.

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

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

Inbetriebnahme nach „abgeschalteter Maschine“:

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



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

Inbetriebnahme bei „spannungsführender Maschine“:

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

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

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

Abschalten der Maschine

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

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

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

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

VERWENDUNG DER MASCHINE MIT KIPPKOPF UND ENTFERNBAREM BEHÄLTER

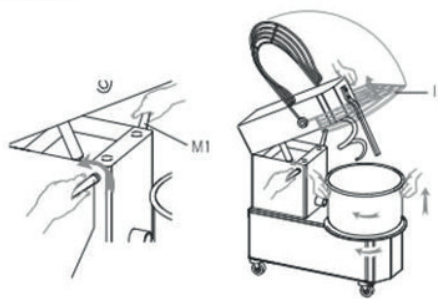
Um den Kopf anzuheben und den Behälter zu entfernen, geht man folgendermaßen vor:

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

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

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

PICT. 10-11



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

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER TEIGKNETMASCHIE

Das beste Mischergebnis erhält man mit dem folgenden Verfahren:

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

ACHTUNG:

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

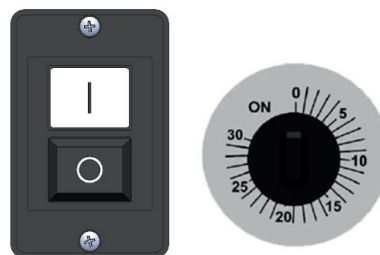
Wenn die Maschine länger als 20 Minuten läuft, wird der Teig zu warm, und seine Merkmale verändern sich.

Um einen optimalen Teig zu erhalten, müssen alle Temperaturen, die im Spiel sind, berücksichtigt werden: die Umgebungstemperatur, die Mehl- und Wassertemperatur und die Temperatur, die von der Knetmaschine während ihres Betriebs ausgegeben wird (circa 10 °C).

Die optimale Teigtemperatur am Ende des Knetverfahrens liegt zwischen +22 °C und +26°C.

STARTEN DER MASCHINE

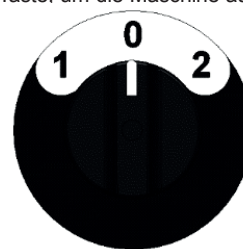
1. Alle Schutzeinrichtungen aktivieren;
2. Drücken Sie die „I“-Taste, um die Maschine zu aktivieren
3. Stellen Sie die Arbeitszeit der Maschine auf 1 bis 30 Minuten ein. Drehen Sie den Timerknopf in die gewünschte Position
4. Nach Ablauf der Zeit stoppt der Maschine.
5. Drücken Sie die „0“-Taste, um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



VERWENDUNG DER MASCHINE MIT 2 GESCHWINDIGKEITEN

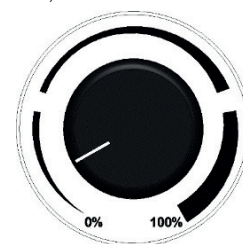
Maschinen mit dreiphasigem Motor können mit der Zeiten Geschwindigkeit hergestellt werden. Zur Inbetriebnahme dieser Maschinen geht man folgendermaßen vor:

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



VERWENDUNG DER MASCHINE MIT INVERTER

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



MOGLICHE ANOMALIEN

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

Nur für AM-60V:

LED					URSACHE	LÖSUNG
GRÜN	Platine nicht programmiert oder beschädigt					Platine austauschen
GRÜN			Abnormaler Betrieb			
ROT	Abnormaler Betrieb					
ROT		Fehler bei Versorgung			Netzspannung zu niedrig oder Modul beschädigt	Versorgungsspannung prüfen oder Platine austauschen
ROT				Fehler Eingang Sicherheitsvorrichtungen offen	Eine oder mehrere Sicherheitsvorrichtungen wurden nicht aktiviert	Die korrekte Positionierung der Sicherheitsvorrichtungen prüfen
GELB	Motor ABGESTELLT					
GELB		Motor läuft bei konstanter Geschwindigkeit				
GELB			Motor läuft in unterschiedlichen Geschwindigkeiten			

WARTUNG

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

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

REINIGUNG

ACHTUNG: Es wird empfohlen keine chemischen, scheuernden oder korrosiven Produkte zu verwenden.

Keinesfalls dürfen Wasserstrahlen, raue oder scheuernde Werkzeuge, wie Stahlschwämme, usw. verwendet werden, die die Oberflächen beschädigen und die hygienische Sicherheit beeinträchtigen könnten.

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

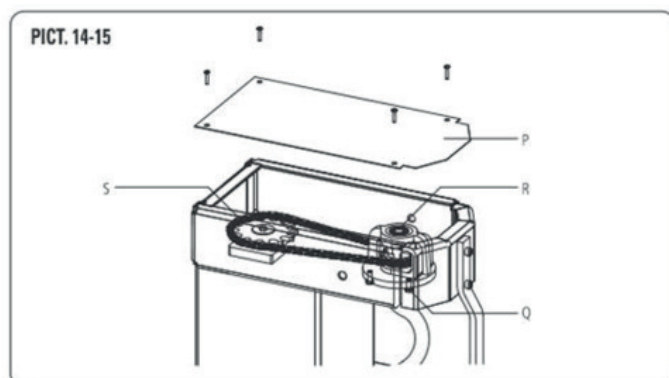
- Mit einer Holz- oder Kunststoffspachtel die Teigrückstände entfernen;
- mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser den Behälter, die Spirale, den Teigbrecher und das Schutzgitter gründlich reinigen;
- mit Küchenpapier trocknen, gefolgt von einem weichen Tuch und einem speziellen Produkt zur Reinigung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

Anmerkung: bei einer Kippkopfmachine und einem abnehmbaren Behälter ist es ratsam, den Behälter auszubauen, um die Reinigung zu erleichtern; Um die Effizienz und Sicherheit der Maschine zu bewahren, ist es notwendig, alle sechs Monate eine regelmäßige Wartung mit den folgenden Angaben durchzuführen:

SPANNUNG DER OBEREN KETTE

Die Spannung der Kette wird vom Kettenspanner gewährleistet.

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



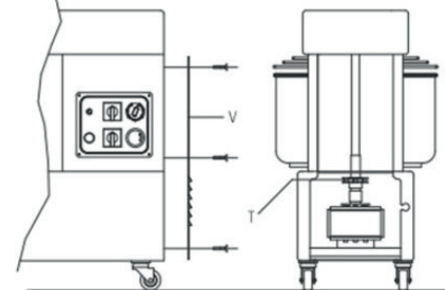
SCHMIEREN DER KETTEN

Die Ketten werden folgendermaßen geschmiert:

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

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

PICT. 16



DEMONTAGE UND ENTSORGUNG



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

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



INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANCE DU MANUEL

Avant d'utiliser le malaxeur en question, il est obligatoire de lire et comprendre ce manuel dans son intégralité.

Ce manuel doit toujours être disponible pour les "opérateurs autorisés" et être à proximité du malaxeur bien gardé et préservé.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes, aux animaux ou aux biens causés par le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

Ce manuel fait partie intégrante du pétrin et doit être conservé jusqu'à son élimination finale.

Les "opérateurs autorisés" doivent effectuer sur le malaxeur uniquement les interventions relevant de leur compétence particulière.

INFORMATIONS CONCERNANT LE BRUIT

Le niveau de pression acoustique pondéré A mesuré sur un échantillon de machine identique a été constamment inférieur à 80 dB (A).

Si l'environnement de travail a un niveau de bruit supérieur à 80 dB (A), l'employeur est tenu d'informer et de former l'opérateur sur les risques liés à l'exposition au bruit et à prendre les mesures appropriées en accord avec le médecin du travail.

MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

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

ATTENTION

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

A - MAINTENIR EN ORDRE SON POSTE DE TRAVAIL.

Le désordre comporte un risque d'accident.

B - ÉVALUER LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

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

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

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

D - UTILISER LA MACHINE DANS LA LIMITE DE PUISSANCE TYPIQUE ET POUR L'UTILISATION CONSENTIE. Sans surcharge, elle fonctionnera mieux et de manière plus sûre.

E - S'HABILLER DE MANIÈRE CONVENABLE.

Ne pas porter d'habits ou d'accessoires pendants qui peuvent s'enchevêtrer

dans les pièces mobiles. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, pour les cheveux longs, utilisez le filet approprié et pour les mains les gants.

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

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

H - TOUJOURS PRÊTER LA PLUS GRANDE ATTENTION.

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

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

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

M - DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE.

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

N- VÉRIFIEZ QUE LA MACHINE N'EST PAS ENDOMMAGÉE.

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

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

O - FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Les réparations doivent uniquement être effectuées par des personnes qualifiées, en utilisant des pièces de rechange originales. Le non respect de ces prescriptions peut être un élément de danger pour l'utilisateur. P - LES PLAQUES SONT DES DISPOSITIFS DE PRÉVENTION D'ACCIDENTS, alors elles devraient toujours être parfaitement lisibles. Si elles s'avèrent être endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer.

RISQUES RÉSIDUELS

Chargement, déchargement et de manutention de la machine	chute machine chute emballage	- soyez prudent lorsque vous manipulez la machine, emballée ou pas.
Mauvaise installation de la machine	décharges électriques coup de foudre	maintenir la tension du secteur et la fréquence, comme indiqué sur la plaque signalétique de la machine
Panneaux de fermeture, compartiments où il y a tension	- électrocution	la prise de courant doit être connectée à la terre
Travail sans protection	électrocution emprisonnement écrasement abrasion	- ne pas enlever les protections lors de l'utilisation de la machine
Nettoyage des pièces en contact avec l'empâtement	électrocution décharges électriques coup de foudre	- la machine doit toujours être nettoyée lorsque la machine est à l'arrêt et sans alimentation au secteur (couper la tension du secteur en débranchant la fiche de l'installation)

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

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

Chaque malaxeur se compose de:

- structure en acier protégée par une peinture résistante à la chaleur;
- cuve, spirale, fractionnement-pâte et grille de protection, sont tous en acier
- cuve et spirale tournant toutes les deux dans le sens horaire



- transmission à chaîne avec motoréducteur à bain d'huile;
- pièces mobiles placées sur roulements à billes;
- 4 roues en nylon, dont 2 d'entre elles avec frein;
- moteur monophasé, triphasé, triphasé à 2 vitesses;
- circuit électrique alimenté par un câble de réseau à basse tension (24V) auquel sont connectés les dispositifs de commande pour démarrer et arrêter la machine, plus les dispositifs de sécurité, parmi lesquels le dispositif de verrouillage interne des pièces mobiles

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

LIMITES D'UTILISATION

AM/AME	10	20	30	40	50	60
CAPACITÉ DE PRODUCTION KG/H	35	56	88	112	128	144

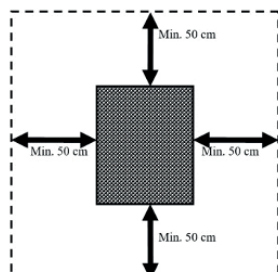
* LES DONNÉES SE REFERENT A UN EMPATEMENT NORMAL DE DIX/DOUZE MINUTES

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

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

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



IMPORTANT

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

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

MODALITÉS D'INSTALLATION

IMPORTANT

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

La machine est livrée sur palette dans un emballage fermé avec du carton. Pour la manutention, vous avez besoin d'un chariot élévateur ou d'une transpalette. Si la machine est soulevée avec l'aide de cordes ou de sangles, faire passer ces dernières sous la palette.

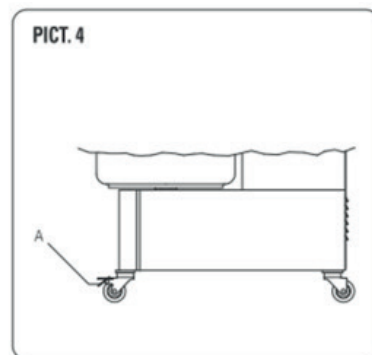
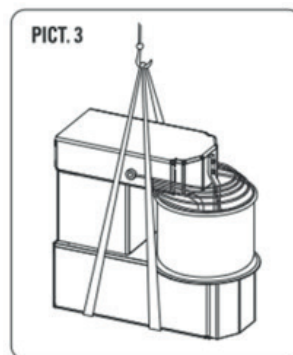
Pour retirer la machine de l'emballage, vous pouvez utiliser les sangles situées sous la machine et attachées à un chariot élévateur (FIG.3).

REMARQUE

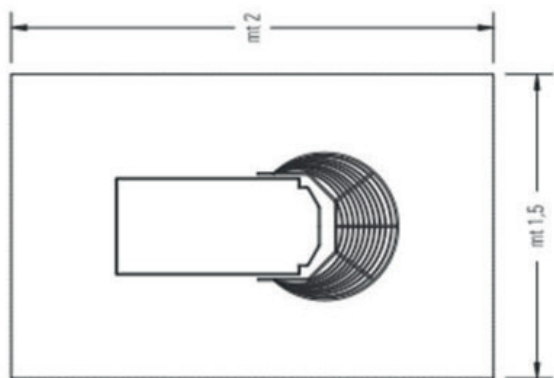
Toutes les pièces liées à l'emballage doivent être éliminées conformément la législation en vigueur.

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

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



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



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La connexion au réseau électrique de la machine se fait via le câble d'alimentation fourni, qui devrait être effectuée par du personnel spécialisé et agréé, la prise relative de 16 / 32 A par câble à 3 pôles (F, N, T) pour les versions monophasées et à 4 / 5 pôles (3F, T / 3F, N, T) pour les versions triphasées.

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible, et ne doit exiger aucun déplacement.

La distance entre la machine et la prise doit être telle qu'elle ne pas provoque pas de tension du câble d'alimentation, en plus ce câble ne doit jamais être sous les appuis de la machine.

IMPORTANT

Il est obligatoire que l'installation soit équipée de la mise à la terre et d'un interrupteur différentiel en conformité avec les lois applicables.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

SÉCURITÉS

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

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



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

En référence à la figure 8, les protections sont:

I – levage de la grille de protection

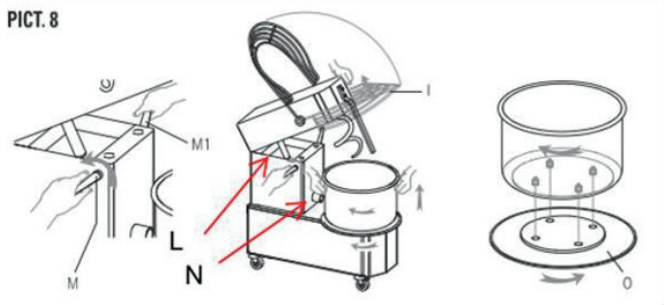
L – dispositif qui permet de soulever ou d'abaisser le couvercle (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)

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

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

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

PICT. 8

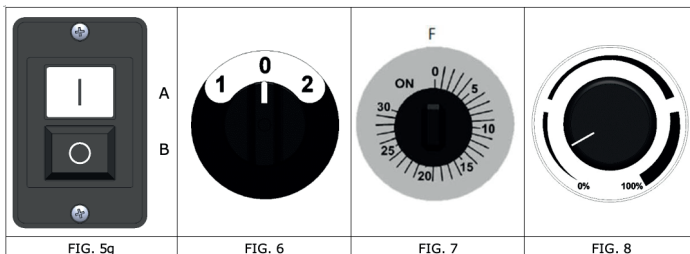


Avant d'utiliser la machine, la protection I (PICT. 9) doit être complètement abaissée. Pour les malaxeurs à tête inclinable, vous devez vérifier que le cuve soit correctement insérée et bloquée dans le disque et la tête a été abaissée et verrouillée par le goujon de contrôle M.

PICT. 9



DISPOSITIFS DE COMMANDE



COMMANDE	ACTION	POSITON
BOUTON ON - OFF (FIG. 5)		
A) Bouton d'ON	Active (1) le mouvement des pièces tournantes.	Côté de la Machine
A) Bouton d'ON	Arrête (0) le mouvement des pièces tournantes.	Côté de la Machine
MINUTEUR (FIG. 7)		
F) Minuteur	Permet à la machine de démarrer et permet de régler le temps de travail	Côté de la Machine
SÉLECTEUR DE VITESSE (FIG 6)		
Pos. 0	Arrête le mouvement des pièces tournantes.	Côté de la Machine
Pos. 1	Active le mouvement des pièces tournantes à la 1re vitesse.	Côté de la Machine
Pos. 2	Active le mouvement des pièces tournantes à la 2me vitesse.	Côté de la Machine

ONDULEUR (FIG. 8)

Contrôle vitesse	Tournez le bouton rotatif pour augmenter / diminuer la vitesse de la cuve et de la spirale	Côté de la Machine
------------------	--	--------------------

Vérification fonctionnelle avant démarrage:

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

• **Avant de démarrer la machine, assurez-vous que toutes les protections sont correctement installées.**

• **Lors du premier démarrage, vérifiez que la spirale et la cuve tournent dans le sens des aiguilles d'une montre. Si cela n'est pas le cas, inverser la disposition des phases.**

UTILISATION DE LA MACHINE

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



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

Soulevez la protection "I" et verser les ingrédients nécessaires pour l'empatement dans la cuve, puis abaissez la protection de la cuve et activer la rotation de la cuve et de la spirale comme décrit ci-dessous. Pour vérifier visuellement la consistance de l'empatement, ou pour ajouter plus d'ingrédients, vous pouvez le faire à travers la grille de protection, sans la soulever et donc arrêter le fonctionnement de la machine.

Démarrage à partir de la situation " machine éteinte ":

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



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

Démarrage à partir de la situation " machine sous tension ":

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

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

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

Arrêt machine

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

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

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

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

UTILISATION DE LA MACHINE AVEC TÊTE BASCULANT ET CUVE AMOVIBLE

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

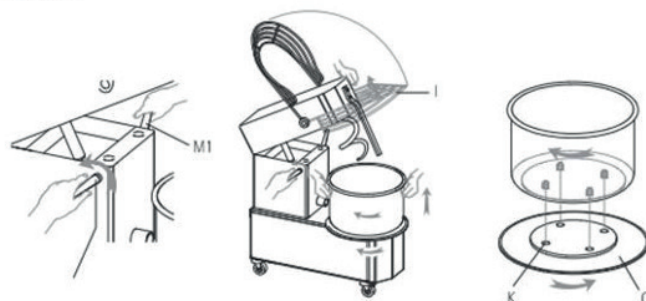
- arrêter la machine, débrancher la fiche;
- soulever complètement la protection "I" (fig.10);
- dévisser le goujon "M" de manière à déverrouiller la tête.
- Soulever la tête à travers le piston ci-dessous;
- tourner le disque "O" dans le sens horaire pour déverrouiller la cuve;
- soulever la cuve et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

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

Une fois le nettoyage effectué:

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

PICT.10-11



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

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

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

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

ATTENTION :

La machine à pétrir ne mélangera pas correctement si la farine a été mise avant de verser l'eau. La pâte s'attachera aux parois ou la farine restera au fond.

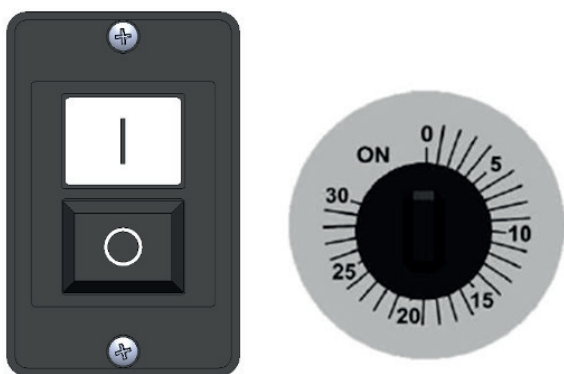
Si l'on dépasse 20 minutes, la pâte sera trop chaude et ses propriétés seront altérées.

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

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

MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

1. Activer toutes les protections;
2. Appuyez sur la touche "I" pour activer la machine;
3. Réglez le temps de travail de la machine de 1 à 30 min. en tournant le bouton de la minuterie à la position désirée;
4. Une fois le délai écoulé, la machine s'arrête;
5. Appuyez sur la touche "0" pour éteindre la machine;

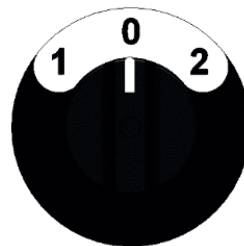


UTILISATION DE LA MACHINE À 2 VITESSES

Les machines avec moteur triphasé, peuvent être produites avec la deuxième vitesse.

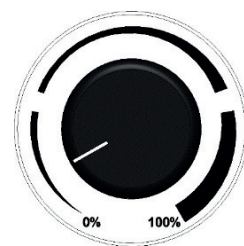
Pour activer ces machines, procédez comme suit:

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



UTILISATION DE LA MACHINE AVEC ONDULEUR

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



DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

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

Uniquement pour AM-60V:

LED					CAUSE	SOLUTION
VERT	Carte non programmée ou endommagée					Remplacer la carte
VERT			Functionnement normal			
ROUGE	Functionnement normal					
ROUGE		Erreur d'alimentation			Tension secteur trop basse ou module endommagé	Vérifiez la tension ou remplacez la carte
ROUGE				Erreur d'entrée de sécurité	Un ou plusieurs titres présents n'ont pas été activés	Vérifier le bon positionnement des dispositifs de sécurité
JAUNE	Moteur ARRÊTÉ					
JAUNE		Moteur en fonctionnement à vitesse constante				
JAUNE			Moteur en phase de changement de vitesse			

MAINTENANCE

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

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

NETTOYAGE

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

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

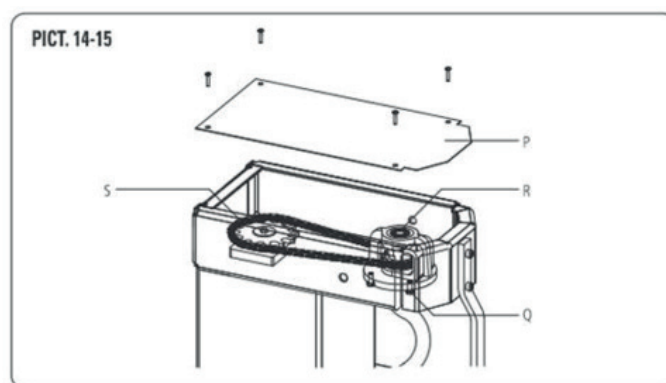
- En utilisant une palette en bois ou en plastique, retirez le reste de la pâte;
- avec une éponge douce et de l'eau tiède, bien nettoyer la cuve, la spirale, le déchire-pâte et la grille de protection;
- sécher avec du papier de cuisine, suivie d'un chiffon doux et d'un produit spécifique pour le nettoyage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

Remarque: dans le cas d'une machine à tête basculant et cuve amovible, nous vous recommandons d'enlever la cuve pour faciliter le nettoyage; Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de la machine, il est nécessaire de procéder à l'entretien périodique, tous les six mois, avec les informations suivantes:

TENSION DE LA CHAÎNE SUPÉRIEURE

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

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

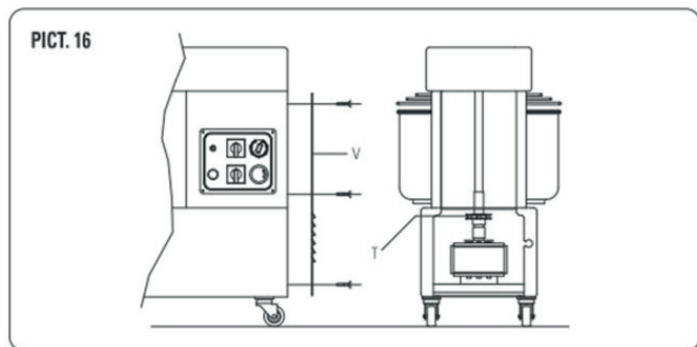


LUBRIFICATION DES CHAINES

Pour la lubrification des chaînes, procédez comme suit:

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

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



DÉMOLITION ET ÉLIMINATION



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

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



INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare l'impastatrice in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino all'impastatrice ben custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante dell'impastatrice e deve essere conservato fino allo smaltimento finale della stessa.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sull'impastatrice esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

INFORMAZIONI SULLA RUMOROSITA'

Il livello di pressione acustica ponderato A misurato su un'identica macchina campione è risultato costantemente inferiore a 80 dB (A).

Qualora l'ambiente di lavoro presenti una rumorosità superiore a 80 dB (A), il datore di lavoro è tenuto ad informare e formare l'operatore sui rischi derivanti dall'esposizione al rumore ed adottare gli opportuni provvedimenti in accordo con il medico competente.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

La macchina, pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:

- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- Vengono manomesse le protezioni.
- Non vengono osservate le prescrizioni previste per: Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.

ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza.

A - MANTENERE IN ORDINE IL PROPRIO POSTO DI LAVORO.

Il disordine comporta pericolo d'incidenti.

B - VALUTARE LE CONDIZIONI AMBIENTALI.

Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.

C - TENERE LONTANO I BAMBINI E I NON ADDETTI.

Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.

D - UTILIZZARE LA MACCHINA NELL'AMBITO DELLA POTENZA DI TARGA E PER IL SOLO USO CONSENTITO.

Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.

E - VESTIRE IN MODO ADEGUATO.

Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza, per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.

F - PROTEGGERE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE. Non tirare il cavo per staccare la spina della presa; non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua o solventi.

G - EVITARE POSIZIONI INSICURE. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.

H - PRESTARE SEMPRE LA MASSIMA ATTENZIONE.

Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.

I - CAVI DI PROLUNGAMENTO IN ARIA APERTA. Non devono essere usati.

L - MACCHINA IN FUNZIONE INCUSTODITA. Non deve essere lasciata.

M - STACCARE LA SPINA DALLA PRESA.

Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.

N - CONTROLLARE CHE LA MACCHINA NON SIA DANNEGGIATA.

Prima di usare la macchina, controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza.

Verificare che le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.

O - FAR RIPARARE LA MACCHINA DA PERSONALE QUALIFICATO.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate, usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

P - LE TARGHETTE SONO DISPOSITIVI ANTINFORTUNISTICI, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle.

RISCHI RESIDUI

Carico, scarico e movimentazione della macchina	- caduta macchina - caduta imballo	- maneggiare con cura la macchina, imballata e non.
Errata installazione della macchina	- scariche elettriche - fulminazione	- mantenere la tensione di rete e la frequenza, come riportato sulla targa della macchina - la presa di corrente deve essere collegata a terra - la linea elettrica di alimentazione della macchina, a monte della presa, deve essere dotata di protezione tramite interruttore differenziale, coordinata con l'impianto generale di terra.
Pannelli di chiusura, vani in cui è presente tensione	- folgorazione	- non aprire i pannelli, senza prima aver scollegato la spina
Lavoro senza protezioni	-folgorazione -imprigionamento -schiacciamento -abrasione	- non rimuovere le protezioni durante l'utilizzo della macchina
Pulizia delle parti a contatto con l'impasto	-folgorazione -scariche elettriche -fulminazione	- la pulizia della macchina, deve essere sempre effettuata a macchina ferma e senza alimentazione di rete (togliere tensione di rete scollegando la spina dall'impianto)

DATI TECNICI

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

L'impastatrice elettrica a spirale, prodotta nelle versioni "10", "20", "30", "40", "50", "60" è progettata per amalgamare impasti (mescolare e/o impastare), sia duri che soffici, formati da farina, Sali, lieviti, grassi e liquidi (acqua, olio,...), per uso esclusivamente alimentare.

Ogni impastatrice è composta da:

- struttura in acciaio protetta da vernice termoresistente;
- vasca, spirale, spacca-pasta e griglia di protezione, sono tutti in acciaio; vasca e spirale ruotano entrambe in senso orario



- trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio;
- parti in movimento poste su cuscinetti a sfera;
- 4 ruote in nylon, 2 delle quali con freno;
- motore monofase, trifase, trifase 2 velocità;
- circuito elettrico alimentato con un cavo di rete a bassa tensione (24V) a cui sono collegati i dispositivi di comando per avviare ed arrestare la macchina, più i dispositivi di sicurezza, tre cui il dispositivo di blocco interno delle parti in movimento

La macchina è progettata nel rispetto delle direttive Europee, è costruita per salvaguardare l'utilizzatore dai rischi connessi al suo utilizzo. Per questo motivo, la macchina è dotata di apposite protezioni che, non devono essere manomesse per alcun motivo, al fine di evitare rischi dovuti al contatto con le parti in movimento.

LIMITI DI UTILIZZO

AM/AME	10	20	30	40	50	60
Capacità produttiva kg/h*	35	56	88	112	128	144

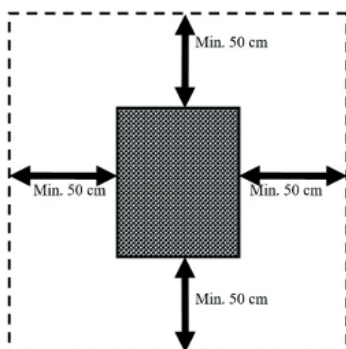
* I dati si riferiscono ad un normale impasto da dieci/dodici minuti

INSTALLAZIONE

PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto
- fonti idriche di calore adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.
- Il piano d'appoggio deve essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.



IMPORTANTE

In ottemperanza alle leggi vigenti, la rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina nel quale la distanza d'apertura dei contatti sia di almeno 3 mm; indispensabile, inoltre, un efficiente impianto di messa a terra.

Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche, che nella targhetta apposta sul retro della macchina.

MODALITA' DI INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

Tutte le operazioni d'installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

La macchina viene fornita su pallet in un imballo chiuso con cartone. Per la movimentazione è necessario un muletto od un transpallet. Se la macchina viene sollevata con l'ausilio di corde o cinghie, far passare le stesse sotto il pallet.

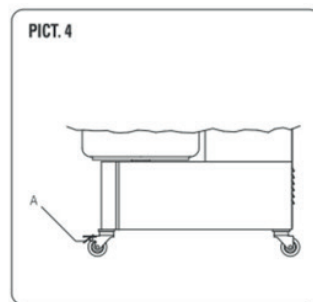
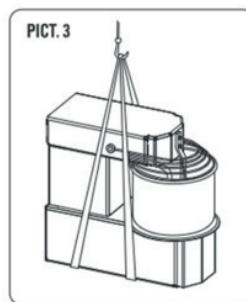
Per rimuovere la macchina dell'imballo, è possibile utilizzare delle cinghie posizionate sotto la macchina ed agganciate ad un carrello elevatore (FIG.3).

NOTA

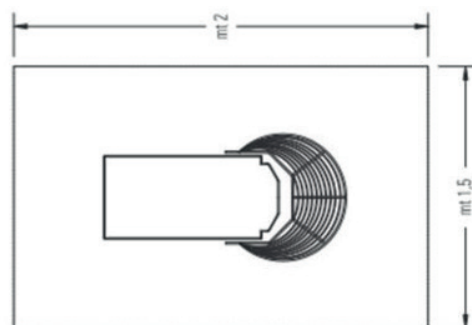
Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le normative vigenti.

Dopo aver estratto dall'imballo la macchina procedere nel modo seguente:

- Posizionare la macchina nella dislocazione prevista.
- Asportare il film protettivo, dove presente, evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.
- Se la macchina ha le ruote montate, assicurarsi che siano bloccate con il freno, spingendo la leva "A" verso il basso fino al blocco (FIG.4).
- Se la macchina risulta instabile, porre sotto le ruote, dei pezzi di gomma dura.



Nelle normali condizioni di lavoro e per ottenere la massima potenzialità della macchina, l'operatore necessita di uno spazio pari a 2 mt per 1.5 mt come schematizzato nella figura a fianco.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete elettrica della macchina viene effettuato tramite cavo d'alimentazione in dotazione, al quale bisogna far montare da personale specializzato ed abilitato, la relativa spina da 16 / 32 A per cavo a 3 poli (F, N, T) per le versioni monofase ed a 4 / 5 poli (3F, T / 3F, N, T) per le versioni trifase.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento. La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo d'alimentazione inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto gli appoggi della macchina.

IMPORTANTE

E' obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra ed interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.

USO E FUNZIONAMENTO

SICUREZZE

La Macchina è dotata di opportune sicurezze costituite da protezioni fisse, e da una opportuna distanza tra la vasca ed il corpo macchina, con scopo di evitare il contatto di parti del corpo umano (arti superiori) con la vasca in rotazione durante la fase di lavorazione, per eliminare i rischi di trascinarsi e schiacciamento. La Macchina è dotata di sensore di coperchio della vasca aperto, con lo scopo di evitare il contatto di parti del corpo umano (arti superiori) con le parti in movimento durante la fase di lavorazione, per eliminare i rischi di trascinarsi, schiacciamento ed abrasione.



NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' QUALORA NON VENGA RISPETTATA OGNI INDICAZIONE SOPRA RIPORTATA.

In riferimento alla figura 8 le protezioni sono:

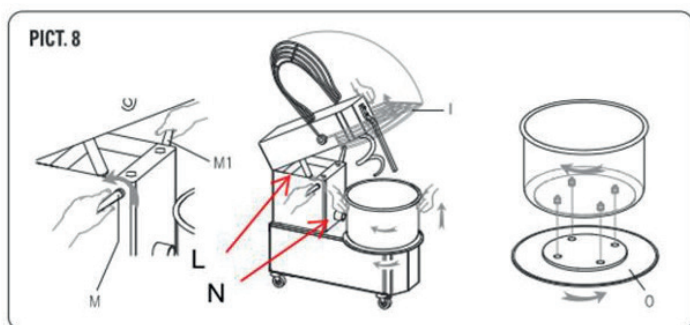
I – sollevamento della griglia di protezione

L – dispositivo che permette di alzare e abbassare il coperchio (solo sulle impastatrici a testa ribaltabile)

M, M1 – controllare il perno nella parte superiore (quando è abbassato, solo sulle impastatrici a testa ribaltabile)

N – dispositivo che permette di estrarre la vasca (solo sulle impastatrici a testa ribaltabile)

O – Blocco del disco della vasca (solo sulle impastatrici a testa ribaltabile)

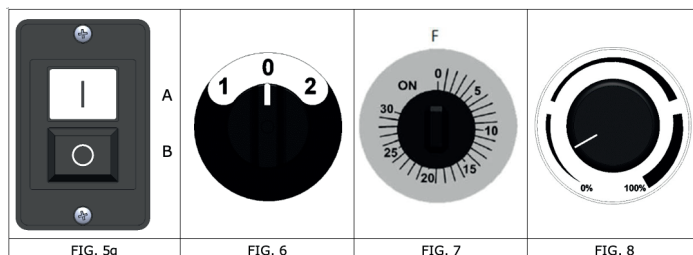


Prima di utilizzare la macchina, la protezione I (PICT. 9) deve essere completamente abbassata. Per le impastatrici a testa ribaltabile, si deve verificare che la vasca sia correttamente inserita e bloccata nel disco O e che la testa è abbassata e bloccata dal perno di controllo M.

PICT. 9



DISPOSITIVI DI COMANDO



COMANDO	AZIONE	POSIZIONE
PULSANTE ON - OFF (FIG. 5)		
A) Pulsante di ON	Attiva (1) il movimento delle parti rotanti.	Fianco della Macchina
B) Pulsante di OFF	Arresta (0) il movimento delle parti rotanti.	Fianco della Macchina
TIMER (FIG. 7)		
F) Timer	Permette l'avviamento della macchina e consente di impostare il tempo di lavoro	Fianco della Macchina
SELETTORE VELOCITA' (FIG. 6)		
Pos. 0	Arresta il movimento delle parti rotanti.	Fianco della Macchina
Pos. 1	Attiva (1) il movimento delle parti rotanti alla 1 ^a velocità	Fianco della Macchina
Pos. 2	Attiva (2) il movimento delle parti rotanti alla 2 ^a velocità	Fianco della Macchina
INVERTER (FIG. 8)		
Controllo velocità	Ruotando la manopola, aumenta / diminuisce la velocità della vasca e della spirale	Fianco della Macchina

Verifica funzionale primo avvio:

Dopo aver inserito la spina del cavo d'alimentazione nella presa della rete elettrica, la macchina è pronta per la verifica funzionale.

- **Prima di avviare la macchina, assicurarsi che tutte le protezioni siano correttamente installate.**
- **Al primo avvio, controllare che la spirale e la vasca ruotino entrambe in senso orario. Se così non fosse invertire la disposizione delle fasi.**

USO DELLA MACCHINA

Di seguito, vengono descritte una serie di sequenze, per il corretto utilizzo della macchina:



PRIMA DI INIZIARE AD USARE LA MACCHINA ASSICURARSI CHE SIA PERFETTAMENTE PULITA, IN PARTICOLARE: LA SUPERFICIE DELLA VASCA, LA SPIRALE E LA COLONNA CENTRALE CHE HANNO CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Sollevare la protezione "I" e versare gli ingredienti necessari per l'impasto nella vasca, quindi abbassare la protezione vasca ed attivare la rotazione della vasca e della spirale come descritto in seguito.

Per controllare visivamente la consistenza dell'impasto, o per aggiungere ulteriori ingredienti, è possibile farlo attraverso la griglia di protezione, senza sollevarla e interrompere così il funzionamento della macchina. Sollevando la protezione, la macchina si ferma: alla chiusura, è necessario premere nuovamente il pulsante 1 per riavviare la rotazione della vasca.

Avvio da situazione "macchina spenta":

- Ruotare sulla posizione di ON, l'interruttore differenziale di protezione, coordinato con l'impianto generale di terra, posto a monte della macchina stessa nell'impianto dell'utilizzatore;
- Ruotare la manopola del timer in in senso orario e selezionare i minuti di lavoro desiderati per il ciclo temporizzato.
- Premere il Pulsante 1, che avvia la rotazione della vasca e della spirale.



RICONTROLLARE CHE SIA LA VASCA CHE LA SPIRALE, RUOTINO ENTRAMBE IN SENSO ORARIO.

Avvio da situazione "macchina sotto tensione":

Per il riavvio della lavorazione, a seguito di una sospensione del lavoro, è necessario premere il pulsante 1, dopo aver ripristinato la sicurezza presente.

Avvio da situazione "macchina in EMERGENZA" (es. intervento protezione termica):

- Spegner la Macchina, con la sequenza dei comandi indicati al punto "SPEGNIMENTO MACCHINA";
- Lasciare raffreddare il motore elettrico per circa mezz'ora;
- Avviare la Macchina, con la sequenza dei comandi indicati al punto "AVVIO DA SITUAZIONE MACCHINA SPENTA"

Spegnimento macchina

Per lo spegnimento totale della macchina, da condizione di lavorazione terminata oppure interrotta, è necessario:

- Premere il Pulsante 0, che termina la rotazione della vasca e della spirale.
- Ruotare la manopola del timer in posizione 0.
- Ruotare sulla posizione di OFF, l'interruttore differenziale di protezione, coordinato con l'impianto generale di terra, posto a monte della macchina stessa nell'impianto dell'utilizzatore, che scollega la macchina alla rete di alimentazione elettrica.

Nota: in una macchina trifase, se il senso di rotazione della vasca è opposto rispetto al senso indicato dalla freccia, è necessario seguire queste indicazioni per invertirne il senso di rotazione:

- Spegner la macchina
- Rimuovere la presa dalla rete.
- Invertire la posizione delle due fasi nella presa di corrente. (ex. L1 con L2 e viceversa).
- Ricollegare la macchina alla rete;
- Riavviare la macchina e verificare che la vasca ruoti in senso orario.
- Una volta avviata la macchina, aspettare qualche minuto, prima di iniziare a lavorare, per sincerarsi che funzioni perfettamente.

USO DELLA MACCHINA CON TESTA RIBALTABILE E VASCA REMOVIBILE

Per sollevare la testa ed estrarre la vasca, procedere come segue:

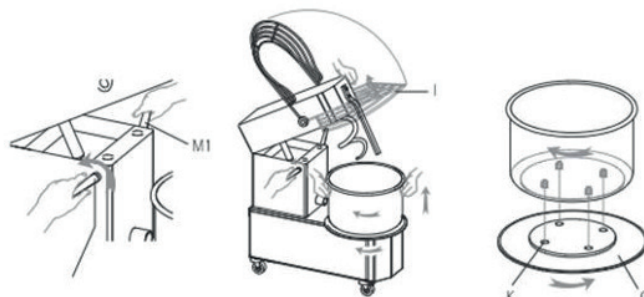
- fermare la macchina, scollegare la spina;
- alzare completamente la protezione "I" (fig.10);
- svitarare il perno "M" in modo tale da sbloccare la testa.
- Sollevare la testa attraverso il pistoncino sottostante;
- ruotare il disco "O" in senso orario fino a sbloccare la vasca;
- sollevare la vasca e rimuoverla;
- poi rimuovere la pasta.

Per riposizionare la vasca e bloccare la testa, procedere come segue:

Una volta effettuata la pulizia:

- riposizionare la vasca sul disco e assicurarsi che i quattro perni siano correttamente fissati nei quattro fori "K";
- bloccare la vasca ruotandola in senso opposto rispetto al disco "O" (fig.11);
- abbassare la testa e bloccarla con il perno "M" (fig.9).

PICT. 10-11



QUANDO LA MACCHINA NON E' IN ATTIVITA', SEZIONARE (SPEGNERE) L'IMPIANTO GENERALE DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA, E SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA PRESA DI CORRENTE

CONSIGLI PER UN CORRETTO USO DELL'IMPASTATRICE

È possibile ottenere il miglior risultato di miscelazione con la seguente procedura:

- 1- Versare nella vasca circa 3/4 dell'acqua totale;
- 2- Impostare il timer al tempo di lavoro desiderato ed accendere l'impastatrice. Indicativamente 15/20 minuti in totale;
- 3- Aggiungere lentamente la farina e il lievito;
- 4- Regolare la consistenza dell'impasto aggiungendo lentamente la restante acqua (1/4) continuando a mescolare;
- 5- Lasciar lavorare la macchina per alcuni minuti e poi aggiungere il sale;
- 6- Aggiungere eventualmente l'olio d'oliva a filo continuando a mescolare;
- 7- Lasciar lavorare l'impastatrice fino alla fine tempo impostato. Non superare i 20 minuti.

ATTENZIONE:

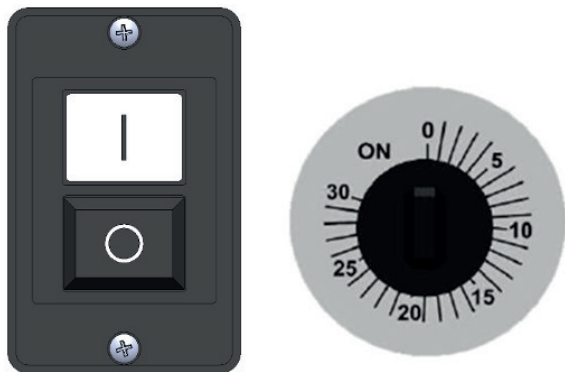
L'impastatrice non mescolerà correttamente se si versa prima la farina e poi l'acqua. L'impasto si attaccherà alle pareti oppure la farina rimarrà sul fondo.

Se si superano i 20 minuti, l'impasto si scalderebbe eccessivamente e le sue proprietà risulteranno alterate.

Per un corretto risultato dell'impasto, bisogna tenere sotto controllo tutte le temperature in gioco; ambiente, farina, acqua e temperatura rilasciata dall'impastatrice durante il funzionamento (circa 10°C). Una temperatura ottimale dell'impasto a fine ciclo, varia dai +22°C ai +26°C.

AVVIO DELL'IMPASTATRICE

1. Attivare tutte le protezioni;
2. Premere il tasto "I" per attivare la macchina;
3. Impostare il tempo di lavoro della macchina da 1 a 30 min. ruotando la manopola del timer nella posizione desiderata;
4. Scaduto il tempo, la macchina si ferma;
5. Premere il tasto "0" per spegnere la macchina;



USO DELL'IMPASTATRICE 2V

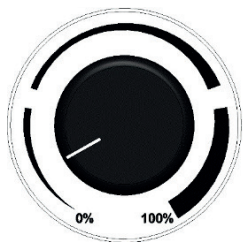
Le macchine con motore trifase, possono essere prodotte con la seconda velocità. Per avviare queste macchine, procedere come segue:

1. Avviare l'impastatrice come descritto in precedenza ai punti 1, 2, 3;
2. Selezionare la velocità desiderata ruotando la manopola del selettore su 1 o 2;
3. Scaduto il tempo, la macchina si ferma;
4. Premere il tasto "0" per spegnere la macchina;



USO DELL'IMPASTATRICE CON INVERTER

1. Avviare l'impastatrice come descritto in precedenza ai punti 1, 2, 3;
2. Selezionare la velocità in percentuale ruotando la manopola dell'inverter da 0% = 1^a velocità a 100% = 2^a velocità; ruotando la manopola da "0%" a "100%" la velocità aumenta da minimo a massimo. In senso inverso, la velocità diminuisce;
3. Scaduto il tempo, la macchina si ferma;
4. Premere il tasto "0" per spegnere la macchina;



POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	Mancanza di corrente elettrica	Controllare l'interruttore generale, la spina, Check the general switch, the plug, e il cavo di alimentazione
	Il pulsante di arresto è bloccato	Premere il tasto verde
	La griglia di protezione e/o il coperchio sono sollevati, o la vasca non è ben posizionata.	Abbassare correttamente sia la griglia di protezione sia il coperchio e riposizionare la vasca
	Il timer è in posizione 0	Posizionare il timer da 1 a 30 minuti o in modalità manuale
La spirale non è costante nella rotazione	La catena è allentata	Stringere la catena seguendo le istruzioni a pagina 20
La macchina si ferma mentre è in funzione.	Non funziona il fusibile	Sostituire il fusibile con un altro, con le stesse caratteristiche.

Sólo per AM-60V:

LED					CAUSA	SOLUCIÓN
VERDE	Scheda non programmata o danneggiata					Sostituire la scheda
VERDE			Funzionamento normale			
ROSSO	Funzionamento normale					
ROSSO		Errore alimentazione			Tensione di rete troppo bassa o modulo danneggiato	Verificare la tensione di alimentazione o sostituire la scheda
ROSSO				Errore ingresso sicurezze aperto	Una o più sicurezze presenti non sono state attivate	Verificare il corretto posizionamento dei dispositivi di sicurezza
GIALLO	Motore FERMO					
GIALLO		Motore in moto a velocità costante				
GIALLO			Motore in fase di variazione di velocità			

MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, adottare le seguenti precauzioni:

- accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica (staccare la spina dalla presa elettrica), accertandosi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente;
- Accertarsi che l'apparecchiatura sia completamente raffreddata;
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale previsti dalle normative vigenti;
- Operare sempre con attrezzature appropriate;
- Terminata l'operazione di manutenzione / riparazione / pulizia, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni ed i dispositivi di sicurezza;

PULIZIA

ATTENZIONE: 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 in acciaio, spugne, ecc., che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

La pulizia deve essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina, procedendo come segue:

- Utilizzando una paletta di legno o di plastica, rimuovere la pasta residua;
- con una spugna morbida e acqua calda, pulire accuratamente la vasca, la spirale, lo spacca pasta e la griglia di protezione;
- asciugare con carta da cucina, seguita da un panno morbido e un prodot-

to specifico per la pulizia di superfici in contatto con alimenti.

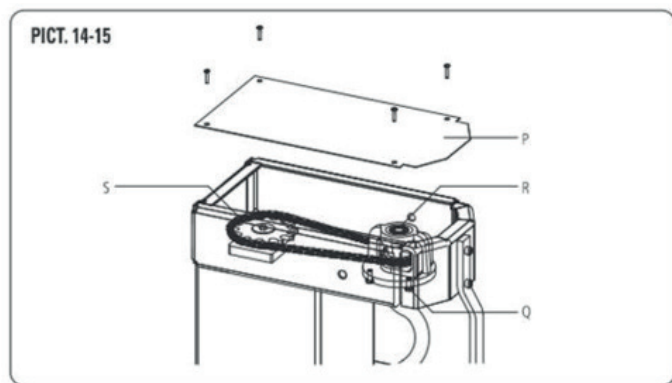
Nota: nel caso di una macchina testa ribaltabile e vasca removibile, è consigliabile rimuovere la vasca per agevolare le operazioni di pulizia;

Per mantenere l'efficienza e la sicurezza della macchina, è necessario procedere alla manutenzione periodica, ogni sei mesi, con le seguenti indicazioni:

TENSIONE DELLA CATENA SUPERIORE

La tensione della catena è assicurata dal tendicatena.

Nel caso la macchina ne fosse sprovvista, se al controllo la catena risulta allentata o la rotazione della spirale non è costante, svitare il pannello "P" (FIG.14-15) allentare le viti "Q", tirare il supporto della spirale "R" fino quando la catena sarà nuovamente in tensione. Poi, bloccare il supporto della spirale "R" con le viti "Q", e rimettere il pannello "P" e fissarlo.

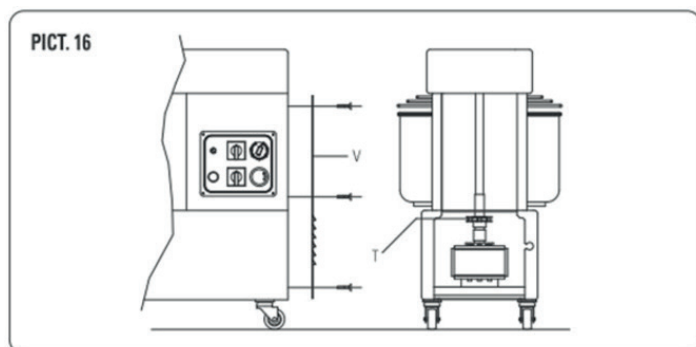


LUBRIFICAZIONE DELLE CATENE

Per lubrificare le catene, procedere come segue:

- svitare le viti di fissaggio del pannello superiore "P" e del pannello posteriore "V";
- mettere nelle catene "S" e "T" (FIG 14-15- 16) una ragionevole quantità di grasso, sufficiente per lubrificare tutti gli anelli della catena;
- rimontare i pannelli e fissarli con le apposite viti.

Per ogni manutenzione non contemplata tra le manutenzioni ordinarie, ed in caso di malfunzionamenti, interpellare unicamente il costruttore.



DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO



ATTENZIONE: Demolizione e smaltimento della macchina, sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario, che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

All'atto della demolizione della macchina, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali, procedere alla differenziazione delle parti che compongono la macchina, secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (plastica, rame, ferro, ecc...).



INFORMAÇÕES GERAIS

IMPORTÂNCIA DESTE MANUAL

Antes de utilizar a amassadeira em questão, é obrigatório ler e compreender integralmente todas as partes deste manual.

O presente manual deve estar sempre à disposição dos “operadores autorizados”, devendo ser guardado e conservado junto à amassadeira.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a pessoas, animais ou bens, causados pela inobservância das normas descritas neste manual.

Este manual é parte integrante da amassadeira e deve ser conservado até à sua eliminação final.

Os “operadores autorizados” devem executar na amassadeira exclusivamente as intervenções da sua competência específica.

INFORMAÇÕES SOBRE O RUÍDO

O nível de pressão sonora ponderado A, medido numa máquina idêntica de amostra, revelou-se constantemente inferior a 80 dB (A).

Caso o ambiente de trabalho apresente um nível de ruído superior a 80 dB (A), o empregador deve informar e formar o operador sobre os riscos decorrentes da exposição ao ruído e adotar as medidas adequadas, em conformidade com o médico do trabalho responsável.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Embora a máquina esteja conforme os requisitos de segurança previstos nas normas aplicáveis — elétricas, mecânicas e higiénicas — pode representar perigo se:

- For utilizada para fins ou em condições diferentes das previstas pelo fabricante;
- As proteções forem manipuladas;
- Não forem respeitadas as instruções de Instalação – Colocação em funcionamento – Utilização – Manutenção.

ATENÇÃO

A fim de prevenir situações perigosas e/ou possíveis ferimentos causados por: corrente elétrica, partes mecânicas, incêndio ou motivos higiénicos, devem ser respeitadas as seguintes advertências de segurança:

A – MANTER O LOCAL DE TRABALHO ORGANIZADO.

A desorganização aumenta o risco de acidentes.

B – AVALIAR AS CONDIÇÕES AMBIENTAIS.

Não utilizar a máquina em ambientes húmidos, molhados, mal iluminados ou próximos de líquidos inflamáveis ou gases.

C – MANTER CRIANÇAS E PESSOAS NÃO AUTORIZADAS AFASTADAS.

Não permitir que se aproximem da máquina ou da área de trabalho.

D – UTILIZAR A MÁQUINA DENTRO DOS LIMITES INDICADOS NA PLACA DE IDENTIFICAÇÃO E APENAS PARA O USO PREVISTO.

Sem sobrecarga, a máquina funcionará melhor e de forma mais segura.

E – VESTUÁRIO ADEQUADO.

Não usar roupas ou acessórios soltos que possam prender-se nas partes em movimento.

Usar calçado antiderrapante.

Por motivos de higiene e segurança, o cabelo comprido deve ser preso com rede apropriada e as mãos protegidas com luvas.

F – PROTEGER O CABO DE ALIMENTAÇÃO.

Não puxar o cabo para desligar a ficha; não expor o cabo a altas temperaturas, a arestas cortantes, à água ou a solventes.

G – EVITAR POSIÇÕES INSEGURAS.

Assumir sempre uma posição estável que garanta o equilíbrio.

H – MANTER A MÁXIMA ATENÇÃO.

Concentrar-se na tarefa. Não utilizar a máquina quando estiver distraído.

I – NÃO UTILIZAR EXTENSÕES ELÉTRICAS NO EXTERIOR.

É proibido o uso.

L – NÃO DEIXAR A MÁQUINA EM FUNCIONAMENTO SEM VIGILÂNCIA.

Nunca abandonar a máquina enquanto estiver ligada.

M – DESLIGAR A FICHA DA TOMADA.

No final de cada utilização, antes de proceder à limpeza, manutenção ou movimentação da máquina.

N – VERIFICAR SE A MÁQUINA NÃO ESTÁ DANIFICADA.

Antes de utilizar, verificar cuidadosamente o bom estado dos dispositivos de segurança.

Certificar-se de que as partes móveis não estão bloqueadas, que não há componentes danificados, que todas as peças estão corretamente montadas e que as condições de funcionamento são ideais.

O – REPARAÇÕES DEVEM SER EFETUADAS POR PESSOAL QUALIFICADO.

As reparações devem ser realizadas apenas por técnicos qualificados, utilizando peças de substituição originais.

A inobservância destas instruções pode representar perigo para o utilizador.

P – AS PLACAS DE IDENTIFICAÇÃO SÃO DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA.

Devem permanecer legíveis. Caso estejam danificadas ou ilegíveis, é obrigatória a sua substituição.

RISCOS RESIDUAIS

Carga, descarga e movimentação da máquina	Queda da máquina, queda da embalagem	Manusear com cuidado, com ou sem embalagem.
Instalação incorreta	Choque elétrico, eletrocussão	-Manter a tensão e frequência da rede conforme indicado na placa da máquina; -a tomada deve ter ligação à terra; -a linha elétrica deve incluir disjuntor diferencial coordenado com o sistema de terra.
Painéis de fecho ou compartimentos com tensão elétrica	Eletrocussão	-Não abrir os painéis sem antes desligar a ficha da tomada.
Funcionamento sem proteções	Eletrocussão, aprisionamento, esmagamento, abrasão	-Nunca remover as proteções durante o uso da máquina.

Limpeza das partes em contacto com a massa	Choque elétrico, eletrocussão	Efetuar a limpeza sempre com a máquina parada e desligada da alimentação elétrica (retirar a ficha da tomada).
--	-------------------------------	--

DADOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS DA MÁQUINA

A amassadeira elétrica espiral, produzida nas versões “10”, “20”, “30”, “40”, “50”, “60”, foi projetada para misturar e amassar massas duras ou macias compostas por farinha, sal, fermento, gorduras e líquidos (água, óleo, etc.), destinadas exclusivamente ao uso alimentar.

Cada amassadeira é composta por:

- Estrutura em aço protegida com tinta termo-resistente;
- Taça, espiral, partidor de massa e grelha de proteção, todos em aço inoxidável; Taça e espiral giram ambas no sentido horário;



- Transmissão por corrente com motorreductor em banho de óleo;
- Partes móveis montadas sobre rolamentos de esferas;
- 4 rodas em nylon, das quais 2 com travão;
- Motor monofásico, trifásico ou trifásico de duas velocidades;
- Circuito elétrico alimentado por um cabo de baixa tensão (24 V), ao qual estão ligados os dispositivos de comando e segurança, incluindo o bloqueio interno das partes móveis.

A máquina é projetada em conformidade com as diretivas europeias e construída para proteger o utilizador dos riscos inerentes ao seu uso.

Por esse motivo, está equipada com dispositivos de proteção que não devem ser removidos ou alterados, de forma a evitar riscos de contacto com partes em movimento.

LIMITES DE UTILIZAÇÃO

AM/AME	10	20	30	40	50	60
Capacidade produtiva (kg/h)*	35	56	88	112	128	144

* Dados referentes a uma massa com tempo de amassadura de 10/12 minutos.

INSTALAÇÃO

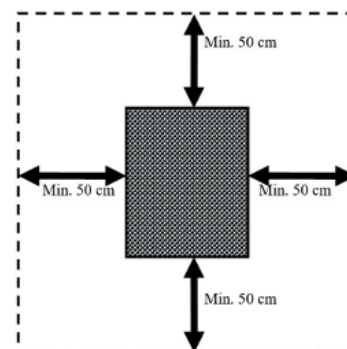
RESPONSABILIDADE DO UTILIZADOR

O local onde a máquina será instalada deve cumprir as seguintes condições:

- Ser seco;
- Ter fontes de calor afastadas;
- Garantir ventilação e iluminação adequadas, em conformidade com as

normas de higiene e segurança em vigor;

- O plano de apoio deve ser horizontal e estável;
- Não devem existir obstáculos próximos que possam prejudicar a ventilação normal da máquina.



IMPORTANTE

Em cumprimento da legislação vigente, a rede elétrica deve estar equipada com disjuntor diferencial automático, adequado às características da máquina, e cuja abertura dos contactos seja de pelo menos 3 mm. É indispensável um sistema de ligação à terra eficiente.

Verifique se a tensão e a frequência da instalação elétrica são compatíveis com os valores indicados nas características técnicas e na placa identificativa localizada na parte traseira da máquina.

MODO DE INSTALAÇÃO

IMPORTANTE

Todas as operações de instalação e manutenção devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, o qual declina qualquer responsabilidade decorrente de instalação incorreta ou manipulações não autorizadas.

A máquina é fornecida sobre palete, embalada em caixa de cartão.

Para a movimentação, é necessário empilhador ou porta-paletes.

Caso se utilize cordas ou cintas para elevar a máquina, estas devem ser passadas por baixo da paleta.

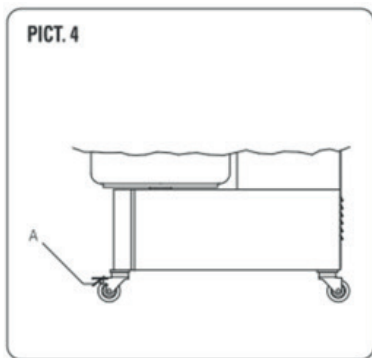
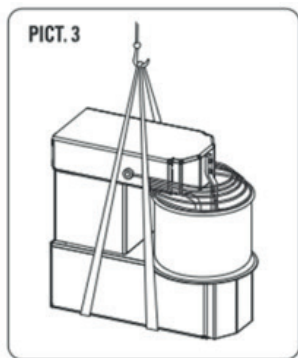
Para remover a máquina da embalagem, podem usar-se cintas colocadas sob a base e presas a um empilhador (ver FIG. 3).

NOTA

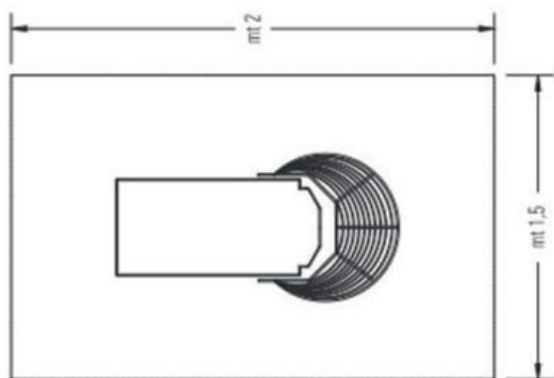
Todos os materiais de embalagem devem ser eliminados de acordo com as normas ambientais em vigor.

Depois de retirar a máquina da embalagem, proceder da seguinte forma:

- Posicionar a máquina no local previsto para o funcionamento;
- Remover o filme protetor, evitando o uso de ferramentas que possam danificar as superfícies;
- Caso a máquina tenha rodas, bloqueá-las com o travão, pressionando a alavanca “A” para baixo até ao encaixe (ver FIG. 4);
- Se a máquina estiver instável, colocar sob as rodas calços de borracha dura.



Em condições normais de trabalho e para garantir o máximo desempenho, o operador deve dispor de um espaço livre mínimo de 2 m x 1,5 m, conforme ilustrado na figura de referência.



LIGAÇÃO ELÉTRICA

A ligação da máquina à rede elétrica é feita através do cabo de alimentação fornecido, ao qual deve ser montada, por pessoal especializado, a ficha adequada:

- 16 / 32 A – 3 polos (F, N, T) para versões monofásicas;
- 4 / 5 polos (3F, T / 3F, N, T) para versões trifásicas.

A tomada deve ser facilmente acessível, sem necessidade de deslocar a máquina.

A distância entre a máquina e a tomada deve permitir que o cabo não fique tensionado nem comprimido sob os apoios da máquina.

IMPORTANTE

É obrigatório que a instalação elétrica esteja equipada com ligação à terra e disjuntor diferencial, em conformidade com a legislação em vigor.

USO E FUNCIONAMENTO

SEGURANÇAS

A máquina está equipada com os dispositivos de segurança adequados, constituídos por proteções fixas e por uma distância apropriada entre a cuba e o corpo da máquina, com o objetivo de evitar o contacto de partes do corpo humano (membros superiores) com a cuba em rotação durante a fase de trabalho, eliminando os riscos de arrastamento e esmagamento. A máquina está equipada com um sensor que deteta a abertura da tampa da cuba, com o objetivo de evitar o contacto de partes do corpo

humano (membros superiores) com as partes em movimento durante o funcionamento, eliminando os riscos de arrastamento, esmagamento e abrasão.



NÃO REMOVER AS PROTEÇÕES DURANTE A UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA.

O FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE CASO NÃO SEJAM RESPEITADAS TODAS AS INDICAÇÕES ACIMA MENCIONADAS.

Com referência à figura 8, as proteções são:

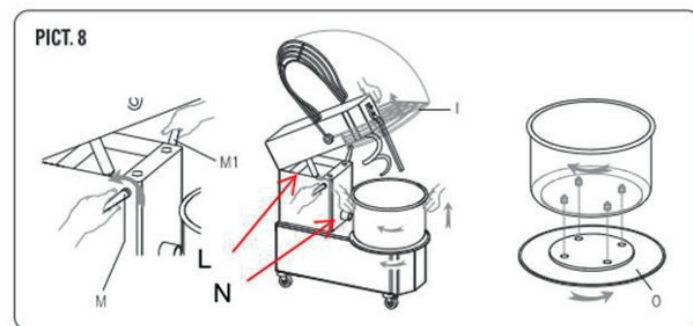
I – Elevação da grelha de proteção

L – Dispositivo que permite levantar e baixar a tampa (apenas nas amassadeiras com cabeça basculante)

M, M1 – Verificar o pino na parte superior (quando está abaixado, apenas nas amassadeiras com cabeça basculante)

N – Dispositivo que permite extrair a cuba (apenas nas amassadeiras com cabeça basculante)

O – Bloqueio do disco da cuba (apenas nas amassadeiras com cabeça basculante)

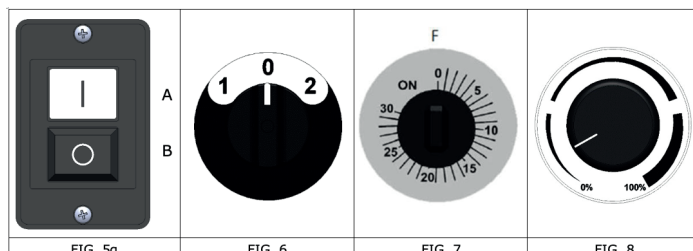


Antes de utilizar a máquina, a proteção I (fig. 9) deve estar completamente abaixada.

Nas amassadeiras com cabeça basculante, deve verificar-se que a cuba está corretamente inserida e bloqueada no disco O, e que a cabeça se encontra abaixada e bloqueada pelo pino de controlo M.



DISPOSITIVOS DE COMANDO



COMANDO	AÇÃO	POSIÇÃO
BOTÃO ON - OFF (FIG. 5)		
A) Botão ON	Ativa (1) o movimento das partes rotativas.	Lateral da máquina
B) Botão OFF	Interrompe (0) o movimento das partes rotativas.	Lateral da máquina
TEMPORIZADOR (FIG. 7)		
F) Temporizador	Permite iniciar a máquina e definir o tempo de trabalho.	Lateral da máquina
SELETOR DE VELOCIDADE (FIG. 6)		
Posição 0	Interrompe o movimento das partes rotativas.	Lateral da máquina
Posição 1	Ativa (1) o movimento das partes rotativas à 1ª velocidade.	Lateral da máquina
Posição 2	Ativa (2) o movimento das partes rotativas à 2ª velocidade.	Lateral da máquina
INVERSOR (FIG. 8)		
Controlo de velocidade	Ao rodar o manípulo, aumenta/diminui a velocidade da cuba e da espiral.	Lateral da máquina

Verificação funcional do primeiro arranque

Depois de inserir a ficha do cabo de alimentação na tomada elétrica, a máquina está pronta para a verificação funcional.

• Antes de iniciar a máquina, certifique-se de que todas as proteções estão corretamente instaladas.

• No primeiro arranque, verifique que tanto a espiral como a cuba rodam no sentido horário. Caso contrário, inverta a disposição das fases.

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA



ANTES DE COMEÇAR A USAR A MÁQUINA, CERTIFIQUE-SE DE QUE ESTÁ PERFEITAMENTE LIMPA, EM ESPECIAL: A SUPERFÍCIE DA CUBA, A ESPIRAL E A COLUNA CENTRAL QUE ENTRAM EM CONTACTO COM OS ALIMENTOS.

Levante a proteção "I" e deite os ingredientes necessários para a massa dentro da cuba, depois baixe a proteção e ative a rotação da cuba e da espiral conforme descrito a seguir.

Para controlar visualmente a consistência da massa ou adicionar mais ingredientes, é possível fazê-lo através da grelha de proteção, sem levantá-la e sem interromper o funcionamento da máquina.

Ao levantar a proteção, a máquina pára; ao fechá-la, é necessário pressionar novamente o botão 1 para reiniciar a rotação da cuba.

Arranque com a máquina desligada

- Coloque o disjuntor diferencial de proteção (coordenado com a instalação de terra) na posição ON.
- Rode o manípulo do temporizador no sentido horário e selecione o tempo de trabalho desejado.
- Pressione o botão 1, que inicia a rotação da cuba e da espiral.



VERIFIQUE NOVAMENTE QUE TANTO A CUBA COMO A ESPIRAL RODAM EM SENTIDO HORÁRIO.

Arranque com a máquina sob tensão

Para reiniciar o trabalho após uma interrupção, pressione o botão 1 depois de restabelecer as condições de segurança.

Arranque após situação de EMERGÊNCIA (ex. atuação da proteção térmica)

- Desligue a máquina seguindo a sequência descrita no ponto "DESLIGAR A MÁQUINA".
- Deixe o motor elétrico arrefecer durante cerca de 30 minutos.
- Volte a ligar a máquina conforme o procedimento indicado em "ARRANQUE COM A MÁQUINA DESLIGADA".

Desligar a máquina

Para desligar totalmente a máquina, quer no final do ciclo quer após interrupção:

- Pressione o botão 0 para parar a rotação da cuba e da espiral.
- Rode o temporizador para a posição 0.
- Coloque o disjuntor diferencial de proteção em OFF, desligando a máquina da rede elétrica.

Nota: Em máquinas trifásicas, se a rotação da cuba for contrária ao sentido indicado pela seta, proceda assim:

1. Desligue a máquina.
2. Retire a ficha da tomada.
3. Inverta a posição de duas fases na ficha (por exemplo, L1 com L2).
4. Volte a ligar a máquina e verifique que a cuba roda no sentido horário.
5. Espere alguns minutos antes de iniciar o trabalho, garantindo o funcionamento correto.

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA COM CABEÇA BASCULANTE E CUBA REMOVÍVEL

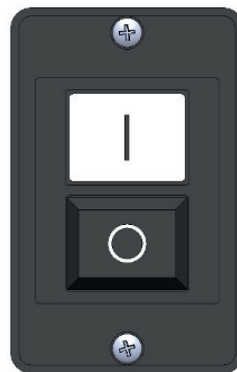
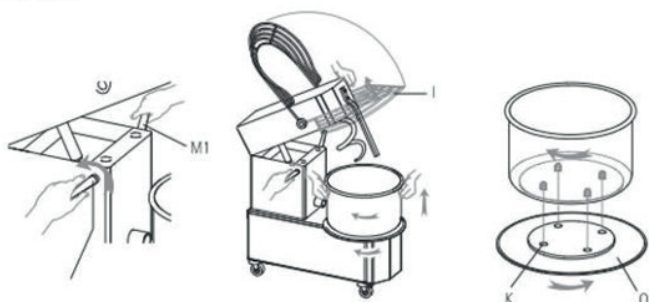
Para levantar a cabeça e retirar a cuba, siga estas instruções:

- pare a máquina e desligue a ficha da tomada;
- levante completamente a proteção "I" (fig.10);
- desaparafuse o perno "M" para desbloquear a cabeça;
- levante a cabeça utilizando o pistão situado na parte inferior;
- rode o disco "0" no sentido dos ponteiros do relógio até desbloquear a cuba;
- levante a cuba e retire-a;
- em seguida, retire a massa.

Para voltar a colocar a cuba e bloquear a cabeça, siga estas instruções: Após a limpeza:

- volte a colocar a cuba sobre o disco, certificando-se de que os quatro pernos estão corretamente encaixados nos quatro orifícios "K";
- bloqueie a cuba rodando-a no sentido contrário ao do disco "0" (fig.11);
- baixe a cabeça e bloqueie-a com o perno "M" (fig.9).

PICT. 10-11



QUANDO A MÁQUINA NÃO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO, DESLIGUE O SISTEMA GERAL DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA E RETIRE A FICHA DA TOMADA.

CONSELHOS PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRETA DA AMASSADEIRA

Pode obter o melhor resultado da mistura seguindo o procedimento abaixo:

1. Deite cerca de 3/4 da quantidade total de água na cuba;
2. Ajuste o temporizador para o tempo de trabalho desejado e ligue a amassadeira. Aproximadamente entre 15 e 20 minutos no total;
3. Adicione pouco a pouco a farinha e o fermento;
4. Ajuste a consistência da mistura, adicionando gradualmente a água restante (1/4) enquanto continua a amassar;
5. Deixe a máquina trabalhar durante alguns minutos e depois adicione o sal;
6. Se necessário, adicione o azeite em fio enquanto continua a mistura;
7. Deixe a amassadeira trabalhar até ao final do tempo programado. Não ultrapasse os 20 minutos.

ATENÇÃO:

A amassadeira não misturará corretamente se colocar primeiro a farinha e depois a água. A massa poderá colar-se às laterais ou a farinha ficará no fundo.

Se ultrapassar os 20 minutos, a massa aquecerá demasiado e as suas propriedades serão alteradas.

Para um resultado ideal, é necessário controlar todas as temperaturas envolvidas: ambiente, farinha, água e o calor gerado pela amassadeira durante o funcionamento (cerca de 10°C).

A temperatura ótima da massa no final do ciclo situa-se entre +22°C e +26°C.

ARRANQUE DA MÁQUINA

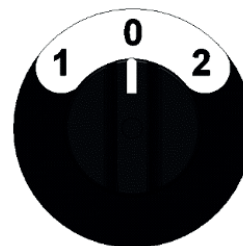
- Ative todas as proteções;
- Pressione o botão "I" para ligar a máquina;
- Ajuste o tempo de funcionamento de 1 a 30 minutos, rodando o botão do temporizador até à posição desejada;
- Quando o tempo terminar, a máquina pára automaticamente;
- Pressione o botão "0" para desligar a máquina.

UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA DE 2 VELOCIDADES

As máquinas com motor trifásico podem ser fabricadas com segunda velocidade.

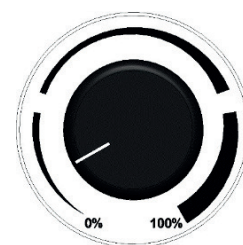
Para pôr estas máquinas em funcionamento, siga estas instruções:

- Ligue o misturador conforme descrito anteriormente nos pontos 1, 2 e 3;
- Selecione a velocidade desejada rodando o seletor para 1 ou 2;
- Quando o tempo terminar, a máquina pára automaticamente;
- Pressione o botão "0" para desligar a máquina.



UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA COM INVERSOR

- Ligue o misturador conforme descrito anteriormente nos pontos 1, 2 e 3;
- Selecione a percentagem de velocidade rodando o botão do inversor de 0% = 1ª velocidade até 100% = 2ª velocidade; ao rodar o botão de "0%" para "100%", a velocidade aumenta de mínimo para máximo. No sentido contrário, a velocidade diminui;
- Quando o tempo terminar, a máquina pára automaticamente;
- Pressione o botão "0" para desligar a máquina.



ANOMALIAS POSSÍVEIS

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não arranca	Falta de corrente elétrica	Verifique o interruptor geral, a ficha e o cabo de alimentação
	O botão de paragem está bloqueado	Pressione a tecla verde
	A grelha de proteção e/ou a tampa foram retiradas, ou a cuba não está corretamente colocada	Baixe corretamente tanto a grelha de proteção como a tampa e recolque a cuba
	O temporizador está na posição 0	Coloque o temporizador entre 1 e 30 minutos ou na modalidade manual
A espiral não roda de forma constante	A corrente está frouxa	Ajuste a corrente seguindo as instruções da página 20
A máquina pára durante o funcionamento	O fusível não funciona	Substitua o fusível por outro com as mesmas características

Apenas para o modelo AM-60V:

LED							CAUSA	SOLUÇÃO
VERDE	Placa não programada ou danificada							Substituir a placa
VERDE			Funcionamento normal					
VERMELHO	Funcionamento normal							
VERMELHO		Erro de corrente					Tensão demasiado baixa ou módulo danificado	Verifique a tensão ou substitua a placa
VERMELHO				Erro de entrada de segurança			Um ou mais dispositivos de segurança não estão ativos	Verifique a ativação dos dispositivos de segurança
AMARELO	Motor parado							
AMARELO		Motor em funcionamento a velocidade constante						
AMARELO			Motor em funcionamento a velocidade constante					

MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: Antes de realizar qualquer intervenção de manutenção, incluindo a limpeza, adote as seguintes precauções:

- Certifique-se de que o equipamento está desligado da rede elétrica (retire a ficha da tomada), garantindo que a alimentação não possa ser restabelecida acidentalmente;
- Verifique que o equipamento está completamente arrefecido;
- Utilize equipamentos de proteção individual conforme previsto pela legislação em vigor;
- Trabalhe sempre com ferramentas adequadas;
- Após concluir qualquer operação de manutenção, reparação ou limpeza, antes de voltar a colocar o equipamento em funcionamento, reinstale todas as proteções e dispositivos de segurança.

LIMPEZA

ATENÇÃO: Recomenda-se não utilizar, em caso algum, produtos químicos não alimentares, abrasivos ou corrosivos. Evite absolutamente o uso de jatos de água, utensílios pontiagudos, materiais ásperos ou abrasivos, como esponjas metálicas, escovas ou palhas de aço, que possam danificar as superfícies e, em particular, comprometer a segurança sob o ponto de vista higiénico.

A limpeza deve ser efetuada no final de cada utilização, em conformidade com as normas de higiene e para garantir a funcionalidade da máquina, procedendo-se da seguinte forma:

- Utilizando uma espátula de madeira ou de plástico, remova os restos de massa;
- Com uma esponja macia e água quente, limpe cuidadosamente a cuba, a espiral, o separador de massa e a grelha de proteção;
- Seque com papel de cozinha, seguido de um pano macio e de um produto específico para a limpeza de superfícies em contacto com alimentos.

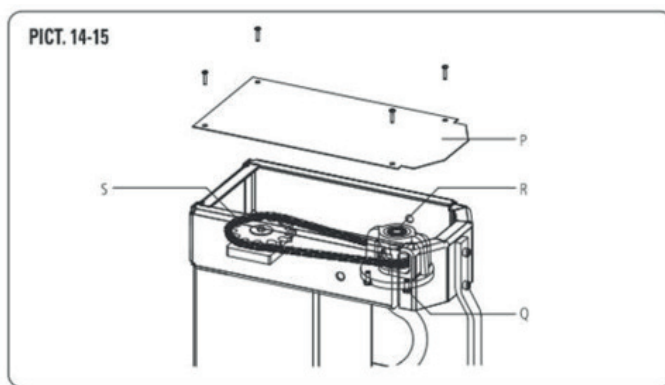
Nota: No caso de uma máquina com cabeça basculante e cuba removível, recomenda-se retirar a cuba para facilitar as operações de limpeza. Para manter a eficiência e a segurança da máquina, é necessário efetuar manutenção periódica a cada seis meses, seguindo as indicações abaixo.

TENSÃO DA CORRENTE SUPERIOR

A tensão da corrente é assegurada pelo esticador de corrente.

Se a máquina não estiver equipada com este dispositivo e, durante a verificação, a corrente se apresentar frouxa ou a rotação da espiral for irregular, proceda da seguinte forma:

1. Desaperte o painel "P" (FIG. 14-15);
2. Afrouxe os parafusos "Q";
3. Puxe o suporte da espiral "R" até que a corrente volte a ficar tensionada;
4. Aperte novamente o suporte da espiral "R" com os parafusos "Q";
5. Volte a montar o painel "P" e fixe-o devidamente.

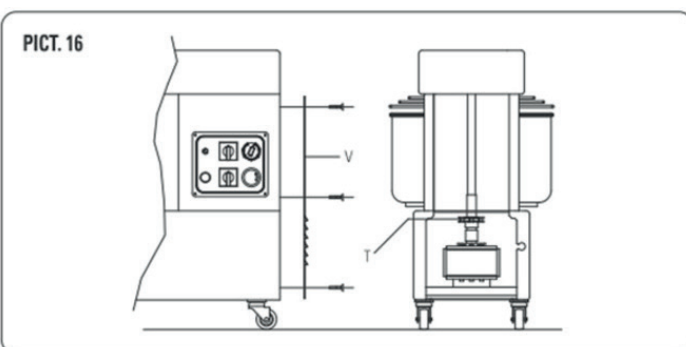


LUBRIFICAÇÃO DAS CORRENTES

Para lubrificar as correntes, proceda da seguinte forma:

1. Desaperte os parafusos de fixação do painel superior "P" e do painel posterior "V";
2. Aplique nas correntes "S" e "T" (FIG. 14-15-16) uma quantidade razoável de massa lubrificante, suficiente para cobrir todos os elos da corrente;
3. Volte a montar os painéis e fixe-os com os respetivos parafusos.

Para qualquer operação de manutenção não incluída na manutenção ordinária, e em caso de avarias ou mau funcionamento, contacte exclusivamente o fabricante.



DESMONTAGEM E ELIMINAÇÃO



ATENÇÃO: A desmontagem e eliminação da máquina são da inteira responsabilidade do proprietário, que deverá atuar em conformidade com a legislação em vigor no seu país relativamente à segurança, proteção e preservação do meio ambiente.

No momento da desmontagem da máquina, é obrigatório respeitar as disposições legais aplicáveis.

Para facilitar as operações de reciclagem dos materiais, proceda à separação das diferentes partes da máquina de acordo com os respetivos tipos de material de fabrico (plástico, cobre, ferro, etc.).



www.sammic.com



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN