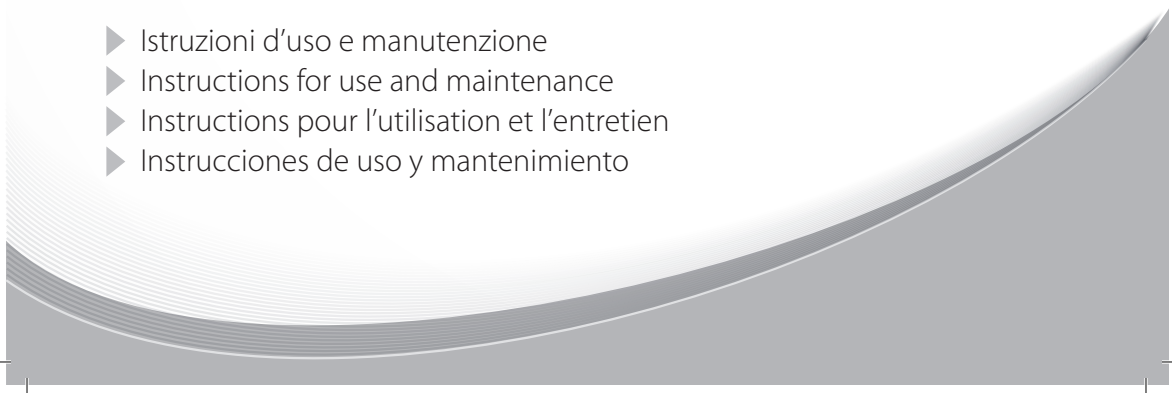
A large, stylized graphic of a spiral mixer, showing the spiral and the bowl, rendered in shades of gray with a gradient effect.

**IMPASTATRICE A SPIRALE
SPIRAL MIXER
PÉTRIN À SPIRALE
AMASADORA DE ESPIRAL**

- ▶ Istruzioni d'uso e manutenzione
 - ▶ Instructions for use and maintenance
 - ▶ Instructions pour l'utilisation et l'entretien
 - ▶ Instrucciones de uso y mantenimiento
- 
- A large, stylized graphic of a spiral mixer, showing the spiral and the bowl, rendered in shades of gray with a gradient effect, mirroring the graphic at the top of the page.



INDICE

1. INFORMAZIONI GENERALI	5
2. DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA	7
3. TRASPORTO E SPOSTAMENTO DELLA MACCHINA	8
4. INSTALLAZIONE E AVVIAMENTO DELLA MACCHINA	9
5. DESCRIZIONE TECNICA DELLA MACCHINA	10
6. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DELLA MACCHINA	13
7. MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA MACCHINA	14
8. SMALTIMENTO DELLA MACCHINA	16
9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	17
10. RICAMBI	18



1. INFORMAZIONI GENERALI

Guida alla consultazione

Per un utilizzo corretto e sicuro dell'impastatrice a spirale, è stato realizzato questo manuale d'uso e di istruzione; la sua lettura e la sua consultazione costituiscono un requisito essenziale per un uso corretto e sicuro della macchina.

1.1 Garanzia

La ditta garantisce che la macchina è stata collaudata per soddisfare tutte le sue funzioni e i requisiti di sicurezza. La durata della garanzia della macchina è di mesi 12 (dodici), con esclusione dei motori e delle parti elettriche. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia i danni derivati da cadute, dall'inosservanza delle norme di manutenzione nonché da cattivo o scorretto uso della macchina.

In modo particolare, le manomissioni ai dispositivi di sicurezza fanno decadere la GARANZIA e solleveranno il costruttore da qualsiasi tipo di responsabilità. Per interventi con macchina in garanzia, rivolgersi esclusivamente al proprio fornitore.

1.2 Precauzioni da adottare per eliminare o limitare i rischi residui

L'impastatrice a spirale è stata progettata e costruita rispettando i requisiti di sicurezza elettrica e di igiene per la progettazione e la fabbricazione delle macchine impastatrici specificati dalla norma EN 453:2009, secondo la Direttiva macchine 2006/42 CE.

La macchina è provvista di un riparo mobile interbloccato in acciaio inox con una robustezza sufficiente a resistere a ragionevoli sollecitazioni esterne; l'impianto elettrico e i motori sono in classe di protezione IP 54.

Per eliminare o limitare i rischi residui durante l'uso, si raccomanda quanto segue:

- I carter fissi devono rimanere fissati nella loro posizione di origine;
- Non bisogna neutralizzare per nessun motivo la protezione antinfortunistica;
- La macchina va scollegata dalla rete elettrica di alimentazione prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione e nel caso di un lungo periodo di non utilizzo.

1.3 Targhe di avvertenza poste sulla macchina

Sulla scatola dell'impianto è posta la seguente etichetta (indica che all'interno ci sono parti in tensione)



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



1. INFORMAZIONI GENERALI

ITA

1.4 Situazioni di emergenza

Se l'incolumità dell'operatore è messa in pericolo dalla trasmissione degli elementi mobili (utensili ed elementi che trasmettono il moto), bisogna arrestare al più presto la macchina premendo a lungo il pulsante di STOP.

Se nostro malgrado dovesse accadere un infortunio, bisogna mantenere la calma e agire secondo le regole del primo soccorso.

ENG

FRA

1.5 Conservazione del manuale di istruzione

Questo manuale di istruzioni fornito con la macchina deve essere conservato in un luogo protetto e asciutto e deve essere sempre disponibile per la consultazione fino allo smaltimento della macchina. L'elenco delle parti di ricambio e lo schema elettrico sono contenuti in questo manuale.

ESP

1.6 Cessione della macchina

In caso di cessione della macchina, che dovrà sempre essere accompagnata dal manuale d'uso, l'utilizzatore primario è tenuto a segnalare al costruttore l'indirizzo del nuovo utilizzatore, affinché sia possibile raggiungerlo con eventuali aggiornamenti ritenuti indispensabili.

2. DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA

2.1 Uso corretto e caratteristiche

L'impastatrice a spirale permette di amalgamare e lavorare perfettamente gli ingredienti necessari per la realizzazione di impasti per la pizza, per il pane e per la pasta. Gli ingredienti che possono essere introdotti nella vasca sono elementi base come la farina, l'acqua, l'olio, lo strutto, il sale e lo zucchero. E' adatta per impasti teneri con 55-70% di acqua o medio duri con 50-55% di acqua.

La macchina si usa esclusivamente per eseguire lavorazioni proprie in laboratori e negozi alimentari.

2.2 Caratteristiche richieste all'utilizzatore

L'utilizzatore deve essere professionalmente preparato e qualificato, di età superiore ai 14 anni. Deve essere in grado di far funzionare la macchina attraverso l'uso dei comandi disposti sul lato destro o sulla testata della macchina.

Non sono previsti addestramenti per l'uso della macchina.

2.3 Ambiente di utilizzo previsto

L'impastatrice a spirale modello SM deve essere installata in un ambiente conforme alle norme igieniche ed avente le seguenti caratteristiche:

- Temperatura dell'aria ambiente fra +5° C e +40°C;
- Umidità relativa compresa tra il 30 e il 95% (senza condensazione);
- Assenza di radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.

La macchina non è provvista di illuminazione naturale o artificiale stabilita per differenti luoghi di lavoro. E' assolutamente vietato l'utilizzo della macchina in luoghi dove esistono pericoli di esplosione e di incendio causati dalla presenza o dallo sviluppo di gas, miscele esplosive o infiammabili; oppure causati dalla fabbricazione, dalla manipolazione e dal deposito di materie esplosive.

2.4 Utensili, accessori ed attrezzature intercambiabili

L'impastatrice a spirale va utilizzata con l'utensile fornito dal costruttore; non sono previsti particolari accessori intercambiabili.

3. TRASPORTO E SPOSTAMENTO DELLA MACCHINA

ITA

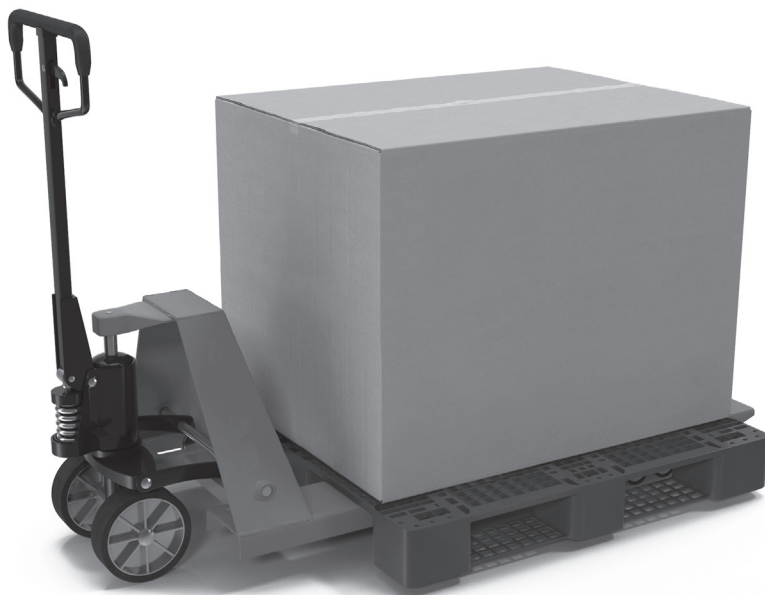
3.1 Imballaggio della macchina

La macchina viene trasportata presso l'azienda acquirente imballata con pluriball su pallet o cartone; essa può essere sollevata con muletto o con cinghie. Per il sollevamento fare riferimento alle figure sotto riportate.

ENG

FRA

ESP



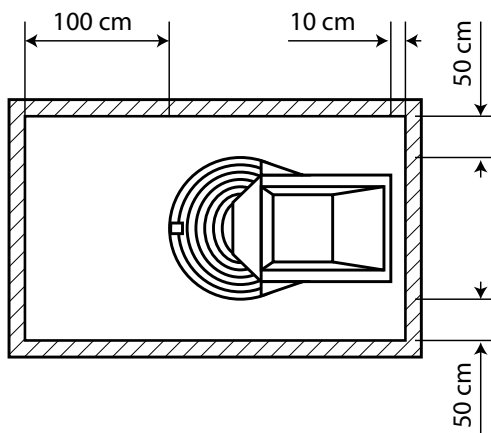
4. INSTALLAZIONE E AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

4.1 Posizionamento della macchina

Posizionare la macchina in un luogo adatto alla sua destinazione d'uso e conforme alle condizioni di sicurezza. Il locale dovrà essere dotato di sufficiente illuminazione e aerazione.

Collocare la macchina rispettando le distanze minime dai muri, come riportato in figura, in modo da conservare lo spazio necessario per le operazioni di lavoro, di pulizia e di ordinaria manutenzione.

Questo consentirà, inoltre, di operare secondo le condizioni di sicurezza, evitando possibili schiacciamenti e/o trascinati tra vasca e muro. La macchina così sistemata è stabile e non necessita di ancoraggio a terra.



4.2 Alimentazione elettrica

La macchina è dotata di un unico allacciamento elettrico con cavo di alimentazione posto sulla parte posteriore della macchina; l'impianto è conforme allo schema allegato alla macchina.

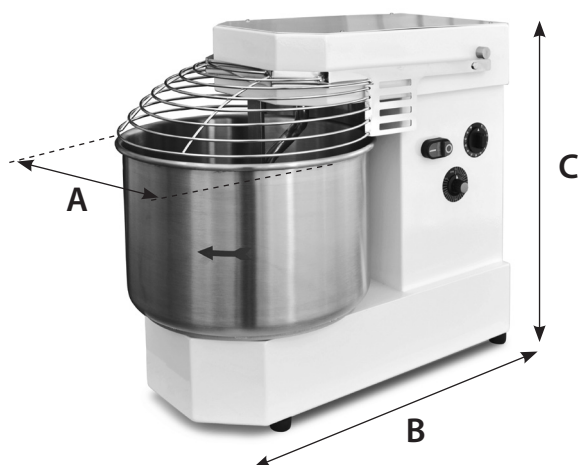
Verificare che la tensione di targa corrisponda a quella di rete e che la potenza di targa sia uguale o inferiore a quella disponibile dalla rete.

L'allacciamento deve avvenire mediante il collegamento ad un dispositivo di sezionamento della tensione a comando manuale, per permettere la separazione dell'equipaggiamento elettrico della macchina dalla rete di alimentazione quando necessario (ad es. durante la pulizia o la manutenzione). Tale dispositivo servirà a trasmettere la corrente nominale di targa; la sezione dei cavi di alimentazione della rete principale e della protezione esterna (messa a terra) dovrà essere proporzionale e adeguata alla corrente nominale.

Applicare al cavo di alimentazione della macchina una spina a ritenzione adatta al dispositivo di sezionamento installato ed effettuare il collegamento alla presa.

Mettere in moto la macchina e verificare che la spirale giri nel senso indicato dalla freccia posta sul telaio frontale sotto la vasca. Se ciò non si verificasse, invertire sulla spina la posizione dei due fili di fase. La macchina non necessita di nessun altro tipo di regolazione ed è pronta per l'uso.

5. DESCRIZIONE TECNICA DELLA MACCHINA



5.1 Descrizione del funzionamento della macchina

L'energia necessaria, per ottenere dagli ingredienti introdotti nella vasca l'impasto, è assorbita dalla rete elettrica. L'utensile spirale e la vasca sono messi in movimento da un solo motore quando si avvia la macchina.

Il motore per la rotazione della vasca e dell'utensile normalmente è asincrono monofase, trifase 1 velocità o trifase a due velocità; il trasferimento del moto avviene come segue:

motore → trasmissione a cinghia → trasmissione a catena di riduzione velocità → utensile e vasca

L'utensile ruota attorno ad un asse verticale fisso, la rotazione della vasca trasferisce l'impasto nella zona dell'utensile spirale, la velocità di movimento dell'utensile è sincronizzata con quella della vasca. Dopo l'avviamento, la macchina provvederà a svolgere la lavorazione desiderata. Si potrà fermare la macchina intervenendo sul pulsante di emergenza o sollevando la protezione antinfortunistica a copertura della vasca.

Per eseguire le operazioni di ispezione manuale dell'impasto o l'aggiunta di ingredienti, si consiglia di utilizzare l'apposita apertura sulla protezione antinfortunistica mobile.

5. DESCRIZIONE TECNICA DELLA MACCHINA

Nelle tabelle seguenti sono riassunti i dati tecnici della macchina:

Modello	Capacità impasto kg	Capacità farina kg	Volume vasca lt	Potenza motore kw	Volt	Velocità	Peso kg	Dimensioni		
								A cm	B cm	C cm
6	6	4	8	0.37	230/50/1	6	31	28	48	39
10	10	7	12	0.37	230/50/1	6	35	30	51	45
15	15	10	18	0.55	230/50/1	6	37	34	55	45
20	20	13	25	1.1	230/50/1	6	50	40	63	55
25	25	15	35	1.5	230/50/1	6	70	44	67	55
30 A	30	18	45	2.2	230/50/1	6	130	48	80	78
30 B	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	80	78
40 A	40	25	55	2.2	230/50/1	6	140	54	85	78
40 B	40	25	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	85	78
30 A*	30	18	45	2.2	230/50/1	6	130	48	80	96
30 B*	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	80	96
40 A*	40	25	55	2.2	230/50/1	6	140	54	85	96
40 B*	40	25	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	85	96
50 A	50	32	67	2.2	230/50/1	6	220	54	95	110
50 B	50	32	67	1.5/3.0	400/50/3	2	220	54	95	110
60 A	60	36	81	2.2	230/50/1	6	230	58	100	110
60 B	60	36	81	1.5/3.0	400/50/3	2	230	58	100	110

5.2 Riparo mobile e riparo farina

La macchina è dotata di un riparo mobile interbloccato che copre la parte superiore della vasca, impedendo all'operatore di accedere alla zona di lavoro dell'utensile spirale in movimento, evitando così il pericolo di intrappolamento, di trascinarsi, di schiacciamento, di fratture, di impigliamento, di urto e di contusione.

Ciò significa che:

- l'utensile non può ruotare finché il riparo non è stato portato in posizione lavoro sopra la vasca;
- se il riparo viene sollevato dalla posizione lavoro sopra la vasca durante la rotazione dell'utensile, la macchina si arresta;
- la chiusura del riparo consente la rotazione dell'utensile e della vasca, ma non ne comanda l'avvio.

Il riparo ha anche la funzione di coperchio e limita così la produzione di polvere durante il ciclo di lavorazione. Inoltre sulla colonna della macchina è fissato un riparo farina in acciaio inox 304 che riduce la fuoriuscita di farina ed evita il pericolo di intrappolamento, di trascinarsi, di schiacciamento, di fratture, di impigliamento, di urto e di contusione.

5. DESCRIZIONE TECNICA DELLA MACCHINA

ITA

5.3 Carter superiore e carter posteriore

Il carter superiore è un riparo fisso che permette di eliminare il pericolo di trascinamento e di schiacciamento connesso agli elementi mobili della trasmissione dell'utensile spirale.

Il carter posteriore ha la stessa funzione nei confronti degli elementi mobili della trasmissione della vasca.

ENG

5.4 Impianto elettrico

Il quadro elettrico è racchiuso all'interno della struttura della macchina, chiuso dal carter posteriore che può essere rimosso togliendo le 4 viti. In questo modo, oltre ad essere garantita la necessaria protezione contro l'ingresso di corpi solidi esterni e di acqua, protegge l'operatore dal rischio di contatto diretto con le parti elettriche, che può provocare ustioni, lesioni gravi e morte.

FRA

ESP

5.5 Rumore

La misura del livello di pressione acustica è stata eseguita in conformità alle indicazioni della norma UNI EN ISO 11201, il livello continuo di pressione acustica equivalente ponderato A è risultato di 64.3 dB. Il livello del rumore emesso dalla macchina nell'ambiente esterno è minimo, ciononostante può risultare dannoso se l'ambiente circostante è particolarmente silenzioso e/o nelle ore notturne; in questi casi bisognerà intervenire nel locale dove è collocata la macchina per ottenere le necessarie caratteristiche di isolamento acustico.

5.6 Vibrazioni

Le vibrazioni trasmesse dalla macchina sono limitate e, in ogni caso, il livello raggiunto è pienamente consentito dalla legge vigente.

5.7 Parti a contatto con gli alimenti

Le parti della macchina a contatto con prodotti alimentari sono idonee allo scopo, in quanto costruite con materiali che rientrano negli elenchi delle normative vigenti.

6. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DELLA MACCHINA

6.1 Premessa

Per il corretto utilizzo della macchina, bisogna fare riferimento a quanto esposto.

6.2 Predisposizione della macchina alla lavorazione

Per ottenere l'impasto, si devono eseguire le seguenti operazioni:

- sollevare completamente il riparo mobile;
- introdurre gli ingredienti della ricetta nella quantità massima della capacità di impasto indicata nella tabella al punto 5.1 (Descrizione del funzionamento della macchina).
Rispettare il limite massimo di durezza dell'impasto, come indicato al punto 2.1 (Uso corretto e caratteristiche).

L'introduzione della farina va fatta in modo da produrre meno polvere possibile, poiché l'inalazione di farina può essere dannosa alla salute e può causare riniti, lacrimazione agli occhi e, nei casi più gravi, asma.

- abbassare il riparo mobile.

6.3 Lavorazione

Per la messa in funzione è sufficiente dare tensione alla macchina, abbassare il riparo, riarmare il pulsante di emergenza e premere il pulsante di marcia.

La macchina provvederà così a svolgere la lavorazione desiderata; a impasto ultimato, fermare la macchina. Questa operazione può essere fatta mediante l'intervento del pulsante di emergenza o tramite il sollevamento del riparo vasca (anche con macchina in movimento).

Per eseguire le operazioni di ispezione manuale dell'impasto o l'aggiunta di ingredienti, si consiglia di utilizzare l'apposita apertura del riparo.

6.4 Scarico dell'impasto

Lo scarico dell'impasto dalla vasca va fatto a mano per porzioni, con o senza l'ausilio di un coltello.

6.5 Spegnimento macchina

Il moto di rotazione di utensile e vasca può essere interrotto in qualsiasi momento, premendo il pulsante di emergenza; la macchina si arresta anche a causa di mancata tensione; una volta premuto il pulsante di marcia, il ciclo riprenderà dal punto di interruzione, dopo il disinserimento del pulsante di emergenza.

7. MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA MACCHINA

ITA

7.1 Finalità della manutenzione

Gli interventi di manutenzione hanno lo scopo di mantenere inalterate nel tempo le condizioni tecniche e di sicurezza previste per la macchina.

Per le sue caratteristiche costruttive, la macchina necessita di pochi e radi interventi manutentivi. Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, è obbligatorio togliere la spina dalla presa. Al termine dell'intervento, verificare che le apposite protezioni, eventualmente smontate, siano ricollocate e fissate al loro posto.

ENG

FRA

7.2 Manutenzione meccanica

Se durante la lavorazione si verificasse un rallentamento dell'utensile spirale (o della vasca), potrebbe significare che il tensionamento della cinghia non è ottimale. Il controllo del tensionamento della cinghia va effettuato mensilmente. Il tensionamento ottimale della cinghia si ottiene quando, con la pressione di un dito sul lato libero della cinghia, si riscontra una flessione pari allo spessore della cinghia stessa.

Per tendere la cinghia trapezoidale è sufficiente avvitare in senso orario il dado che si trova sul pannello posteriore della macchina.

Il controllo del tensionamento delle catene e il loro ingrassaggio, deve essere effettuato semestralmente.

Per procedere con tali operazioni, rimuovere le protezioni situate sopra la testa della macchina e nella parte posteriore della struttura.

ESP

Se, a detti controlli, si verificasse la necessità di sostituire dei pezzi usurati, rivolgersi al rivenditore di zona o alla casa costruttrice.

7.3 Manutenzione elettrica

La verifica, mediante ispezione visiva, del cavo di alimentazione e della spina deve essere effettuata settimanalmente e come conseguenza di sfregamenti, di urti o di calpestii.

Verificare il regolare funzionamento del microinterruttore dell'interblocco elettrico del riparo antinfortunistico.

In caso di cortocircuito e conseguente guasto dei fusibili di protezione, sostituirli con fusibili di uguali caratteristiche. Per la sostituzione, procedere come segue:

- Accedere alla scatola elettrica, dopo avere scollegato la spina dalla presa, togliendo il carter posteriore;
- Individuare i fusibili guasti e operare la sostituzione;
- Terminata l'operazione di sostituzione, ricollocare e fissare le protezioni tolte.

Per ulteriori riparazioni, consultare lo schema allegato alla macchina.

7. MANUTENZIONE E PULIZIA DELLA MACCHINA

7.4 Importanza della pulizia

Per questioni d'igiene e per il buon funzionamento della macchina, è necessario pulire ogni giorno la vasca, il riparo e la spirale dalle incrostazioni. Ad ogni modo, tutta la macchina deve, comunque, essere spolverata al fine di evitare accumuli di farina e sporczia sulle superfici.

Tali operazioni di pulizia prevedono l'uso di detersivi per uso domestico (di tipo biodegradabile privi di fosforo e cloruri) seguiti da risciacquo con acqua; per le incrostazioni, utilizzare un raschietto di plastica.

Attenzione: non impiegare getti d'acqua diretti sulla macchina.

7.5 Istruzioni per la pulizia

Per motivi di sicurezza, tutte le operazioni di pulizia devono sempre essere eseguite con macchina ferma e scollegata dalla rete di alimentazione, seguendo le indicazioni del seguente prospetto:

Parte da pulire	Frequenza	Cosa fare
Pannello comandi	Ogni giorno	Passare un panno morbido inumidito da detergente
Vasca e spirale	Ogni giorno	Pulire con spatola di plastica e con panno umido
Riparo vasca e piantone	Ogni giorno	Passare un panno morbido inumidito da detergente
Basamento e carter di chiusura	Ogni giorno	Passare un panno morbido inumidito da detergente

7.6 Pulizia delle parti interne

La pulizia delle parti interne della macchina deve essere effettuata almeno una volta al mese utilizzando un aspirapolvere, dopo aver smontato il carter posteriore.

La rimozione del carter permette l'accesso agli organi di trasmissione del moto dell'utensile spirale e della vasca. Per motivi di sicurezza, lo smontaggio del carter per le operazioni di pulizia deve essere sempre eseguito con macchina ferma e scollegata dalla rete elettrica di alimentazione.

Una volta ultimate le operazioni di pulizia, fissare il carter nella sua posizione originaria.

8. SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

ITA

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

ENG



Il simbolo del cassonetto sbarrato riportato sulla macchina indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

FRA

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

ESP

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo all'apparecchiatura dismessa al riciclaggio e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

9. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

9.1 Premessa

Per motivi di sicurezza, tutti gli interventi che richiedono l'accesso all'impianto elettrico e/o la rimozione di carter devono essere eseguiti con macchina ferma e spina scollegata dalla rete elettrica di alimentazione.

9.2 Soluzione dei problemi comuni

Problema	Possibile causa	Soluzione
La macchina non funziona	Macchina non alimentata Interruttore di finecorsa del riparo mobile regolato male	Inserire la spina nella presa di corrente Chiamare il servizio di assistenza per la regolazione
Il motore non gira	È scattata la protezione termica Motore troppo caldo	Lasciare raffreddare il motore
Fischio al termine della lavorazione	Tensionamento cinghia trasmissione non idonea	Tendere la cinghia

9.3 Servizio assistenza

In caso di guasti e malfunzionamenti della macchina, l'utente può contattare il servizio di assistenza della ditta costruttrice.

È inoltre necessario comunicare i dati di identificazione della macchina:

- Il modello
- Il numero di serie
- L'anno di costruzione
- La tensione
- La frequenza.

Tutti questi dati sono riportati sulla targa macchina.

10. RICAMBI

ITA

10.1 Modalità di ordinazione

Per facilitare la ricerca a magazzino e la spedizione dei pezzi di ricambio, preghiamo vivamente i Signori Clienti di attenersi alle seguenti indicazioni, specificando sempre:

- Tipo di macchina e numero di matricola;
- Voltaggio del motore;
- Numero di riferimento del particolare descritto nel disegno esploso e relativa denominazione;
- Denominazione;
- Quantità dei pezzi desiderati;
- Indirizzo esatto e ragione sociale del destinatario, completo di eventuale recapito per la consegna della merce;
- Mezzo di trasporto desiderato (nel caso non venisse specificato, la ditta costruttrice si riserva il diritto di utilizzare il mezzo che riterrà più opportuno).

ENG

FRA

ESP

10.2 Uso di parti di ricambio difettose

Nel caso in cui l'utilizzatore sostituisca parti della macchina con pezzi simili ma non identici a quelli raccomandati dal costruttore e in caso di incidente provocato da un componente di ricambio difettoso, la responsabilità viene determinata ai sensi della direttiva 1999/34/CE relativa alla responsabilità per danno da prodotti difettosi.

A tal riguardo, il costruttore si assume la responsabilità solo se la macchina dovesse risultare difettosa all'origine; tale responsabilità sarà attenuata o annullata, se l'utilizzatore non si adegua alle istruzioni fornite ed impiega pezzi di ricambio non muniti di garanzia.

INDEX

1. GENERAL INFORMATION	21
2. INTENDED USE OF THE MACHINE	23
3. TRANSPORT AND HANDLING OF THE MACHINE	24
4. INSTALLATION AND START-UP OF THE MACHINE	25
5. TECHNICAL DESCRIPTION OF THE MACHINE	26
6. INFORMATION ON HOW TO USE THE MACHINE	29
7. MAINTENANCE AND CLEANING OF THE MACHINE	30
8. DISPOSAL OF THE MACHINE	32
9. TROUBLESHOOTING	33
10. REPLACEMENT PARTS	34



1. GENERAL INFORMATION

Consultation guide

This user and instruction manual has been drawn up to ensure correct and safe use of the spiral mixer kneading machine; the reading and consultation of the same is an essential requirement for the correct and safe use of the machine.

1.1 Warranty

The company guarantees that the machines has undergone final testing and inspection to check all its functions and safety requisites. The machine warranty remains in force for 12 (twelve) months excluding the motors and electrical parts.

In addition, the warranty does not cover any damage arising from falls, failure to observe the maintenance instructions and negligent or incorrect use of the machine.

More specifically, any tampering with the safety devices void the WARRANTY and relieves the manufacturer from all and any liability. For interventions on machines under guarantee, contact the manufacturer only.

1.2 Precautions to adopt to eliminate or constrain residual risks

The spiral mixer kneading machine is designed and manufactured in accordance with the electrical safety and hygiene requirements for the design and manufacturing of kneading machines provided for in EN Standard 453:2009, according to Machinery Directive 2006/42/EC.

The machine is equipped with a stainless steel mobile interlocked guard which is sturdy enough to withstand reasonable external stress; the electrical system and motors are IP 54 protection rated.

The following is recommended to eliminate or constrain residual risks during use:

- The fixed guards must remain in place in their original position;
- The accident prevention guard must never be neutralised for any reason;
- The machine must be disconnected from the mains before commencing all cleaning and maintenance operations and when the machine remains idle for a long period of time.

1.3 Warning plates installed on the machine

The following label is affixed to the plant system box (indicating that there are live parts inside).



The barred bin symbol on the equipment or its packaging indicates that the product, at the end of its useful life, must be disposed of separately from standard waste.



1. GENERAL INFORMATION

ITA

1.4 Emergencies

If the safety of the operator is endangered by the drive system of the moving parts (tools and elements that provide the driving force), press and hold the STOP button immediately to stop the machine.

If by misfortune an accident should occur, keep calm and proceed as indicated in the first aid regulations.

ENG

FRA

1.5 Retention of the instruction manual

The instruction manual delivered with the machine must be stored in a suitable dry and protected place and readily available for consultation until the machine is decommissioned.

The list of replacement parts and the electrical drawings are also contained in this manual.

ESP

1.6 Machine transfer

If the machine is transferred, always accompanied by the user manual, the primary use shall report the address of the new user to the machine manufacturer, so it can be traced for any updates deemed indispensable.

2. INTENDED USE OF THE MACHINE

2.1 Correct use and features

The spiral kneading machine mixes and kneads the ingredients required to make pizza, bread and pasta dough. The ingredients that can be placed in the bowl are basic elements such as flour, water, oil, lard, salt and sugar. It is suitable for soft doughs with 55-70% of water or medium-hard doughs with 50-55% of water .

The machine shall be used exclusively for kneading purposes in food laboratories and shops.

2.2 User characteristics requested

Users must be professionally trained and qualified, and over 14 years of age. They must be capable of operating the machine through the use of controls laid out on the right side . *No user training is foreseen for this machine.*

2.3 Foreseen operating environment

The kneading machine must be installed in an environment that meets all applicable hygiene standards with the following characteristics:

- Ambient air temperature between +5° C and +40°C;
- Relative humidity between 30% to 95% (without condensation);
- No ionising and non-ionising radiation;

The machine is not fitted with natural or artificial lighting established for different work environments. It is strictly forbidden to use the machine in hazardous environments with explosion risks and fire risks due to the presence or development of gas, explosive or inflammable mixtures; or caused by the manufacturing, handling and storage of explosive materials.

2.4 Interchangeable tools, accessories and equipment

The kneading machine shall be used with the tool supplied by the manufacturer; not particular interchangeable accessories are foreseen.

3. TRANSPORT AND HANDLING OF THE MACHINE

ITA

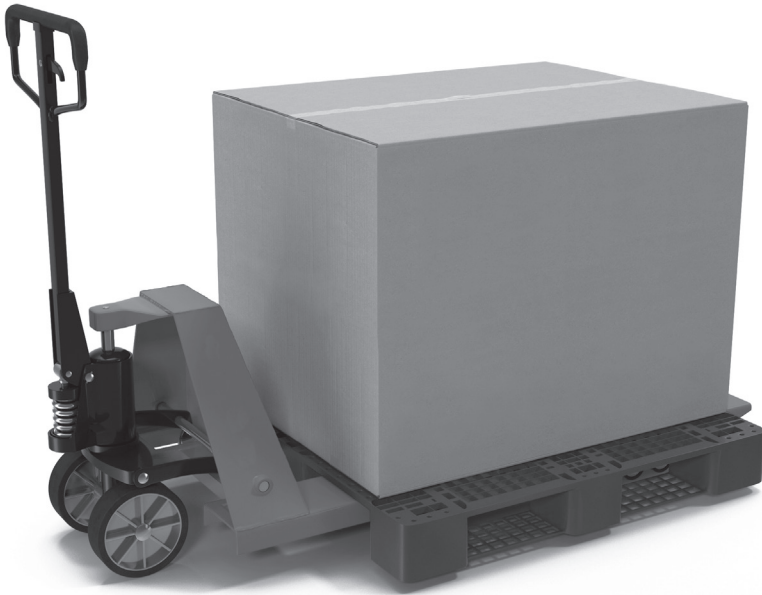
3.1 Machine packaging

The spiral kneading machine is shipped to the customer's facility packed with pluriball on pallets or cardboard; it can be hoisted using a forklift or hoisting straps. Please refer to the images below during hoisting operations.

ENG

FRA

ESP

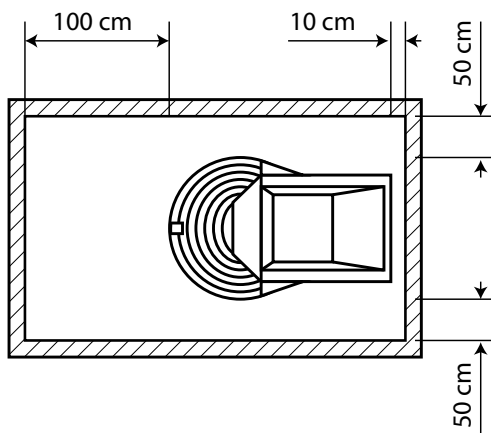


4. INSTALLATION AND START-UP OF THE MACHINE

4.1 Setting up the machine

Position the machine in a place suitable for its intended use which complies with all mandatory safety conditions. The area must be equipped with sufficient lighting and aeration.

Position the machine observing the minimum distances from walls, as illustrated in fig. 5, to ensure there is sufficient space for work, cleaning and routine maintenance operations. This will also allow operators to work in safe conditions, avoiding any crushing and/or being dragged between the bowl and the wall. When positioned as above, the machine is stable and does not require anchoring to the floor.



4.2 Electrical power supply

The machine is equipped with one single electrical connection with a power cord at the back of the machine; the system layout can be seen in the diagram supplied with the machine.

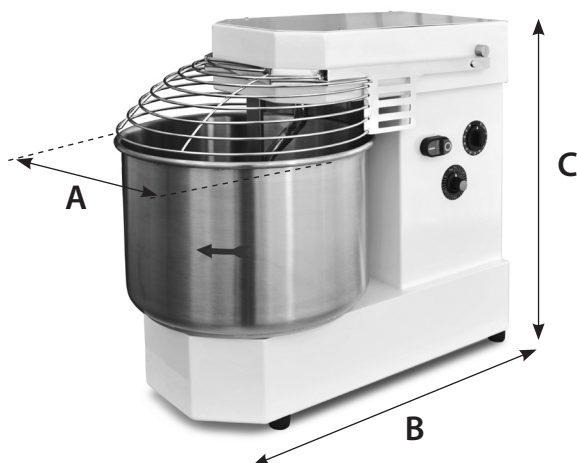
Check that the rated plate voltage corresponds to the main network voltage and the rated plate power is equal or lower than the network power.

The connection must foresee coupling to a manual voltage disconnection switch, to allow the separation of the electric machine parts from the mains network when necessary (e.g. during cleaning or maintenance). This device serves to transmit the correct rated current; the diameter of the main network connection and external protection (earthing) cables must be proportional and adequate for the rated current.

Attach a retention plug to the end of the machine power cord suitable for the disconnection switch installed and plug it into the socket.

Start the machine and check that the spiral mixer turns in the direction indicated by the arrow on the front of the structure below the bowl. If this is not the case, invert the position of the two phase wires in the plug. The machine does not require any other type of intervention and is now ready to use.

5. TECHNICAL DESCRIPTION OF THE MACHINE



5.1 Description of machine operating functions

The power needed to knead the ingredients placed in the bowl is absorbed from the mains network. The spiral mixer tool and bowl are driven by a single motor when the machine is started. The bowl and tool rotation motor is normally a single-phase asynchronous motor, a 1 speed three-phase motor or a 2 speed three-phase motor; the drive power is achieved as follows:

motor —> chain transmission —> reduced speed chain transmission —> tool and bowl

The tool rotates around a fixed vertical axis, the rotation of the bowl transfers the dough to the spiral mixer tool zone, the tool motion speed is synchronised with that of the bowl.

After being starting, the machine will perform the desired operation. The machine can be stopped by pressing the emergency button or lifting the accident prevention guard on the bowl.

To manually inspect the dough or add ingredients, it is recommended to use the dedicated opening on the mobile accident prevention guard.

5. TECHNICAL DESCRIPTION OF THE MACHINE

The following tables summarise the machine technical data:

Model	Dough capacity kg	Flour capacity kg	Bowl volume lt	Motor power kw	Volt	Speed	Weight kg	Dimensions		
								A cm	B cm	C cm
6	6	4	8	0.37	230/50/1	6	31	28	48	39
10	10	7	12	0.37	230/50/1	6	35	30	51	45
15	15	10	18	0.55	230/50/1	6	37	34	55	45
20	20	13	25	1.1	230/50/1	6	50	40	63	55
25	25	15	35	1.5	230/50/1	6	70	44	67	55
30 A	30	18	45	2.2	230/50/1	6	130	48	80	78
30 B	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	80	78
40 A	40	25	55	2.2	230/50/1	6	140	54	85	78
40 B	40	25	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	85	78
30 A*	30	18	45	2.2	230/50/1	6	130	48	80	96
30 B*	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	80	96
40 A*	40	25	55	2.2	230/50/1	6	140	54	85	96
40 B*	40	25	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	85	96
50 A	50	32	67	2.2	230/50/1	6	220	54	95	110
50 B	50	32	67	1.5/3.0	400/50/3	2	220	54	95	110
60 A	60	36	81	2.2	230/50/1	6	230	58	100	110
60 B	60	36	81	1.5/3.0	400/50/3	2	230	58	100	110

5.2 Mobile guard and flour guard

The machine is equipped with an interlocked mobile guard that covers the upper section of the bowl, preventing the operator from accessing the work zone of the moving spiral mixer tool, hence avoiding hazards such as entrapment, dragging, crushing, fractures, entanglement, impact and bruising.

This means that:

- The tool can not rotate until the guard is in its work position on top of the bowl;
- If the guard is lifted from the work position on top of the bowl while the tool is rotating, the machine will come to a halt;
- The closure of the guard allows the rotation of the tool and the bowl, but will not trigger a start command.

The guard also acts as a lid and hence reduces the generation of dust during the processing cycle. In addition, the machine column is equipped with a stainless steel 304 flour guard that prevents flour from escaping and avoids hazards such as entrapment, dragging, crushing, fractures, entanglement, impact and bruising.

5. TECHNICAL DESCRIPTION OF THE MACHINE

ITA

5.3 Top casing and rear casing

The top casing is a fixed guard that eliminates hazards such as dragging and crushing related to the moving parts of the spiral mixer tool drive system.

The rear casing has the same function related to the moving parts of the bowl drive system.

ENG

5.4 Electrical system

The electric panel is housed inside the machine structure, protected by the rear casing that can be removed by removing the 4 screws. In this way, in addition to guaranteeing the necessary protection against the influx of external solid bodies and water, it also protects the operator against the risk of direct contact with electrical parts, that can cause burns, serious and mortal injuries.

FRA

ESP

5.5 Noise

The acoustic pressure level was measured in accordance with the instructions provided by the UNI EN ISO 11201 Standard, the equivalent continuous acoustic pressure level A is 64.3 dB.

The level of noise emitted by the machine in outdoor environments is minimal, however it can be harmful if the surrounding environment is particularly quiet and/or at night; in such cases it will be necessary to carry out some interventions in the room in which the machine is installed to achieve the necessary acoustic insulation levels.

5.6 Vibration

The machine transmits very low levels of vibration and, in any case, the level reached is well within the thresholds allowed by the law in force.

5.7 Parts in contact with the ingredients

The parts of the machine in contact with food stuffs are suitable for the purpose, and are made from food-grade materials included on the regulatory list.

6. INFORMATION ON HOW TO USE THE MACHINE

6.1 Introduction

Reference should be made to the contents of section relating to the correct use of the machine.

6.2 Preparing the machine to be used

To obtain the dough, follow the instructions below:

- lift the mobile guard as far as possible;
- add the recipe ingredients to the maximum quantity of the dough capacity indicated in the table in section 5.1 (Description of machine operating functions).

Abide by the maximum dough consistence limit, as indicated in section 2.1 (Correct use and features).

The flour should be added in a way that produces as little dust as possible, as inhalation of flour can be a health hazard and cause rhinitis, watery eyes and, in more serious cases, asthma.

- lower the mobile guard.

6.3 Processing

To start the machine, connect it to the mains, lower the guard disengage the emergency button and press the start button.

The machine will then perform the required processing operation; the machine will stop when the dough is ready. This operation can also be performed by pressing the emergency button or by lifting the bowl guard (even when the machine is running).

To manually inspect the dough or add ingredients, it is recommended to use the dedicated opening on the guard.

6.4 Removing the dough

The dough is removed from the bowl by hand, in portions, with or without the help of a knife.

6.5 Switching off the machine

The tool and bowl rotation motor can be interrupted at any moment in time by pressing the emergency button; the machine will also stop when the power is disconnected; when the start button is pressed again, the cycle will continue from the point in which it was interrupted, after the emergency button has been released.

7. MAINTENANCE AND CLEANING OF THE MACHINE

ITA

7.1 Purpose of the maintenance

The maintenance interventions aim to preserve the machine's technical and safety conditions over time. Due to its constructive characteristics, the machine only requires very few occasional maintenance interventions. Before carrying out any maintenance interventions, it is compulsory to remove the plug from the mains. On completing the intervention, check that any dismantled guards have been replaced and fastened in position.

ENG

FRA

7.2 Mechanical maintenance

If, whilst operating, the spiral mixer tool (or bowl) speed should decrease, this may mean that the belt tension is inadequate. The belt tension should be checked on a monthly basis. The belt tension is correct when, with one finger pressed on the free end of the belt, gives by an amount equal the width of the belt itself.

ESP

To tighten the trapezoidal belt, simply turn the nut clockwise found on the rear panel of the machine. The chains should be greased and the tension tested every six months. To perform these operations, remove the guards fitted over the head of the machine and the rear part of the structure.

If such tests reveal the need to replace any worn parts, contact your nearest dealer or the manufacturer.

7.3 Electrical maintenance

Visual inspection of the power cord and plug should be performed weekly for damage caused by scraping, impact or being trodden on.

Check that the micro switch on the electric interlock on the accident prevention guard, and the head for the SM/R and SM/RE models, work correctly.

In the case of a short circuit and subsequent failure of the protection fuses, replace with fuses with identical specifications. To replace them, proceed as follows:

- After removing the plug from the socket, remove the rear guard to access the electric box;
- Identify the blown fuses and replace them;
- After replacing them, replace the guards and fasten in place.

For further repair work, refer to the diagram layout delivered with the machine.

7. MAINTENANCE AND CLEANING OF THE MACHINE

7.4 Importance of cleanliness

For hygiene reasons and correct functioning of the machine, the bowl, guard and spiral mixer must be cleaned every day removing all encrustations. In addition, the entire machine should be dusted to prevent flour and dirt from building up on the surfaces.

Such cleaning operations foresee the use of domestic detergent (biodegradable without phosphor or chlorides) followed by thorough rinsing with water; use a plastic scraper to remove any encrustation.

Attention: do not spray water directly on to the machine.

7.5 Cleaning instructions

For safety reasons, all cleaning operations must be performed when the machine is stationary and disconnected from the mains, following the indications provided below:

Parts to be cleaned	Frequency	What to do
Control Panel	Every day	Use a soft, damp cloth with detergent
Bowl and spiral mixer	Every day	Use a plastic scraper and a damp
Bowl guard and stand	Every day	Use a soft, damp cloth with detergent
Base and enclosure casing	Every day	Use a soft, damp cloth with detergent

7.6 Cleaning the internal parts

The internal parts of the machine must be cleaned at least once a month using a vacuum cleaner, after removing the rear casing.

Removing the casing allows access to the spiral mixer tool and bowl drive organs. For safety reasons, the removal of the casing for cleaning operations must only take place when the machine is stationary and disconnected from the mains.

When all the cleaning operations have been completed, fasten the casing in its original position.

8. DISPOSAL OF THE MACHINE

ITA

Under art. 13 of Legislative Decree no. 151 of 25 July 2005 “Implementation of Directives 2002/96/EC and 2003/108/EC relating to the restriction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment (EEE) and the disposal of relative waste”.

ENG



The barred bin symbol on the machine indicates that the product, at the end of its useful life, must be disposed of separately from standard waste.

FRA

Separate collection of waste relating to the disposal at life end of this machine shall be organised and managed by the manufacturer. On deciding to dismantle this equipment, the user shall contact the manufacturer and follow the instructions on the system adopted by the same to allow separate collection of the equipment that has reached the end of its working life.

ESP

If the dismantled equipment is collected correctly as separate waste, it can be recycled, treated and disposed of ecologically; this avoids a negative impact on both the environment and the health and contributes towards the re-use and/or recycling of the product's materials.

Unlawful disposal of the product by the user will be punished with the application of the administrative penalties foreseen by the laws in force.

9. TROUBLESHOOTING

9.1 Introduction

For safety reasons, all interventions that involve accessing the electrical system and/or the removal of the casing must only take place when the machine is stationary and the plug disconnected from the mains.

9.2 Solution to common problems

Type of problem	Possible cause	Solution
The machine does not work	Machine not powered up electrically	Plug the machine into the power socket
	The mobile guard limit switch is adjusted incorrectly	Call the technical support centre for information on adjustments
The motor won't start	The thermal protection has been triggered	Allow the motor to cool down
	The motor is too hot	
Whistling at the end of the processing phase	Unsuitable drive belt tensioning	Tighten the belt

9.3 Support Services

If a fault or malfunction occurs on the machine, the user can contact the manufacturer's technical support service for assistance.

It is also necessary to provide the machine's identification data:

- The model
- The serial number
- The year of manufacture
- The voltage
- The frequency

All this information is found on the machine rating plate.

10. REPLACEMENT PARTS

ITA

10.1 How to place an order

To help facilitate warehouse retrieval and the shipping of replacement parts, we beg our Customers to follow the instructions below, and always indicate:

- Type of machine and serial number
- Motor voltage
- Reference number of the part described in the exploded drawing and relative name
- The number of parts required
- The exact address and company name of the recipient complete with any additional address for the delivery of the goods
- Means of transport required (if none are specified, the manufacturer reserves the right to use the means deemed most appropriate).

ENG

FRA

ESP

10.2 Use of faulty replacement parts

Should the user replace machine parts with similar but not identical parts to those recommended by the manufacturer, and should any incident occur caused by a faulty replacement part, the liability shall be determined, under the provisions of the Product Liability Directive 1999/34/EC related to the liability for damages caused by faulty products.

In this regard, the manufacturer shall only be held liable if the machine is proved faulty at origin; such liability shall be reduced or void if the user does not follow the instructions provided or uses replacement parts which carry no warranty.

PÉTRIN À SPIRALE SM

SOMMAIRE

1. INFORMATIONS GÉNÉRALES	37
2. UTILISATION PRÉVUE DE LA MACHINE	39
3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT DE LA MACHINE	40
4. INSTALLATION ET DÉMARRAGE DE LA MACHINE	41
5. FICHE TECHNIQUE DE LA MACHINE	42
6. MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE	45
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE	46
8. ÉLIMINATION DE LA MACHINE	48
9. DYSFONCTIONNEMENT	49
10. PIÈCES DÉTACHÉES	50



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Guide à la consultation

Cette notice d'entretien a été rédigée pour contribuer à une utilisation correcte et sans danger du pétrin à spirale ; une lecture très attentive du manuel constitue une exigence essentielle pour une utilisation correcte et sans danger de la machine.

1.1 Garantie

Le constructeur garantit que la machine a été éprouvée pour répondre à toutes ses fonctions potentielles et aux exigences en matière de sécurité. La garantie de la machine couvre une période de 12 (douze) mois, à l'exclusion des moteurs et des parties électriques.

Sont également exclus de la garantie les dommages causés par une chute accidentelle, par le non-respect des règles de maintenance et par le mauvais usage de la machine.

En particulier, tout type de manipulation, altération ou modification des dispositifs de sécurité invalide la garantie et DÉGAGE le constructeur de toute responsabilité. Pour des demandes d'interventions sous garantie, s'adresser directement au fournisseur.

1.2 Précautions à prendre pour éliminer ou limiter les risques résiduels

Le pétrin à spirale a été conçu et construit conformément aux prescriptions relatives à la sécurité électrique et à l'hygiène pour la conception et la fabrication des machines à pétrin, énoncées dans la norme EN 453:2009, selon la Directive Machines 2006/42 CE.

La machine est équipée d'un capot mobile avec un dispositif de verrouillage en acier inox, suffisamment solide et résistant aux sollicitations externes ; le système électrique et les moteurs appartiennent à l'indice de protection IP54. Afin d'éliminer ou de limiter les risques résiduels liés à l'utilisation de la machine, on formule les recommandations suivantes :

- Les carters de protection fixes doivent rester fixés dans leur position d'origine ;
- Le dispositif de prévention des accidents ne doit, en aucun cas, être enlevé ;
- Avant d'effectuer n'importe quel type d'intervention de maintenance ou de nettoyage sur la machine, débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique, même en cas de longue période de non-utilisation.

1.3 Description des étiquettes d'avertissement utilisées

La suivante étiquette est placée dans la boîte d'installation et indique la présence de pièces sous tension électrique.



Le symbole représentant une poubelle sur roues barrée d'une croix, qui est placé sur la machine ou sur l'emballage, indique que le produit, à la fin de sa durée d'utilité estimée, doit être collecté séparément des autres déchets.



1. INFORMATIONS GÉNÉRALES

ITA

1.4 Situations d'urgence

Si la sécurité de l'opérateur est menacée par les parties en mouvement (la transmission de l'outil spirale et la transmission du moteur), on doit, dès que possible, arrêter la machine en appuyant le bouton de STOP.

ENG

Si, en dépit de cela, un accident devait se passer, il faudra rester calme et agir selon les règles de base du premier secours.

FRA

1.5 Conservation du manuel d'entretien

Ce manuel d'entretien fait partie intégrante de la machine et doit être manipulé avec soin, de manière d'éviter de l'endommager. Il doit être rangé dans un endroit sûr permettant une accessibilité aisée pour la consultation. Il est nécessaire de le conserver pendant toute la durée de la machine. La liste des pièces détachées et le schéma électrique figurent dans ce manuel.

ESP

1.6 Cession de la machine

En cas de cession de la machine, qui devra toujours s'accompagner du manuel d'entretien, l'utilisateur primaire est tenu de signaler au constructeur l'adresse du nouveau utilisateur, pour qu'il puisse accéder facilement à la dernière mise à jour du manuel.

2. UTILISATION PRÉVUE DE LA MACHINE

2.1 Utilisation correcte et caractéristiques

Le pétrin à spirale permet de mélanger les ingrédients nécessaires à la préparation des pâtes à pain, à pizza et à nouille. Les ingrédients, qui peuvent être introduits dans la cuve, sont des éléments alimentaires de base comme la farine, l'eau, l'huile, le saindoux, le sel et le sucre.

La machine est conçue pour des pâtes dont le taux d'hydratation se situe entre 50% et 70% ou entre 50% et 55% (pâte semi dure). Le produit final ne doit pas dépasser :

La machine est destinée uniquement à des usages domestiques et professionnels.

2.2 Caractéristiques requises à l'utilisateur

L'utilisateur doit être professionnellement formé et qualifié, âgé de plus de 14 ans. Il doit être en mesure de faire fonctionner la machine en utilisant les commandes, qui sont situées sur le côté droit ou sur la tête de la machine.

Il n'est pas prévu de formation concernant l'utilisation de la machine.

2.3 Conditions d'environnement autorisées

Le pétrin à spirale modèle SM doit être implanté dans des conditions ambiantes qui répondent aux exigences hygiéniques indiquées aux points suivants :

- Température de l'air ambiant entre +5C° et +40C° ;
- Humidité relative comprise entre 30% et 95% (sans condensation) ;
- Absence de rayonnements ionisants ou non ionisants ;

La machine n'est pas équipée des dispositifs d'éclairage naturel ou artificiel adaptés aux différents lieux de travail. Il est totalement interdit d'utiliser la machine dans des endroits où il y a des risques d'explosion et d'incendie liés à la présence ou au dégagement de gaz inflammables ; ou liés à la fabrication ou à la manipulation de matières explosives.

2.4 Outils, accessoires et équipements interchangeables

Le pétrin à spirale modèle SM doit être utilisé avec l'outil fourni par le constructeur ; l'installation d'équipements interchangeables n'est pas prévue.

3. TRANSPORT ET DEPLACEMENT DE LA MACHINE

ITA

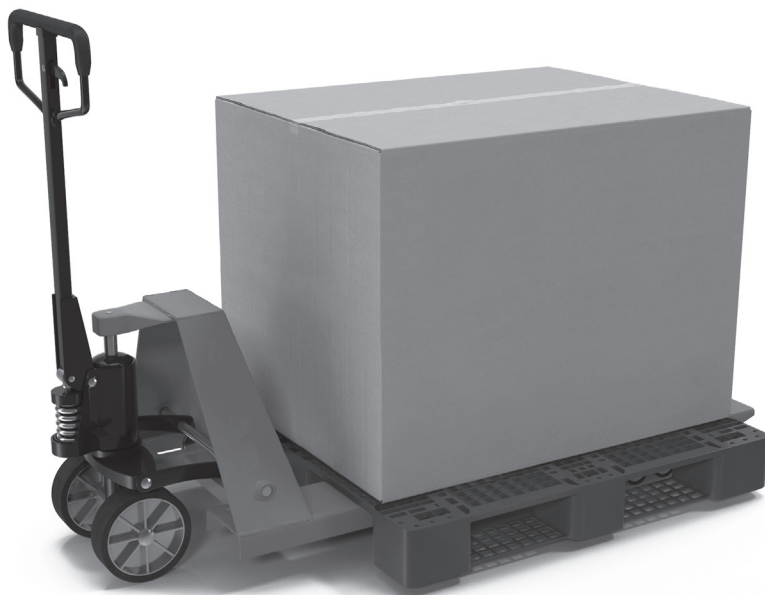
3.1 Emballage de la machine

La machine est transportée vers l'acheteur, après avoir été emballée en film pluriball et ensuite en boîte de carton ou palette ; elle peut être élevée par un chariot élévateur ou par des sangles. Pour le levage se référer aux figures ci-dessous.

ENG

FRA

ESP

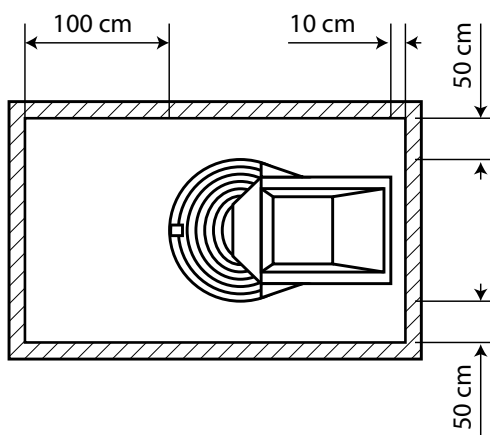


4. INSTALLATION ET DÉMARRAGE DE LA MACHINE

4.1 Positionnement de la machine

La machine doit être implantée dans un lieu approprié à l'usage prévu et conforme aux normes de sécurité. Ce local doit être doté d'un éclairage et d'une aération suffisants.

Il faut placer la machine en respectant la distance minimale par rapport aux murs, comme indiqué dans la figure 5. L'espace libre autour de la machine doit être suffisant pour permettre des opérations de nettoyage et d'entretien courant. Cela permettra également de travailler en sécurité et d'éviter des risques d'écrasement et/ou d'entraînement. Ainsi, la machine est stable et ne nécessite pas d'ancrage au sol.



4.2 Alimentation électrique

La machine est équipée d'un seul raccordement électrique par câble d'alimentation placé à l'arrière de la machine ; l'installation électrique est conforme au schéma donné en annexe à la machine.

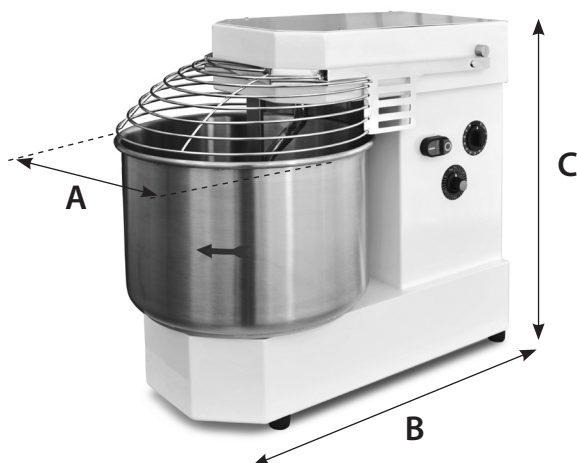
Il faut vérifier que la tension indiquée sur la plaquette corresponde à la tension du réseau et que la puissance de raccordement soit égale ou inférieure à celle de la tension du réseau.

Le raccordement doit être effectué par un sectionneur à commande manuelle, pour permettre de séparer l'équipement électrique et son alimentation, lorsque c'est nécessaire (par exemple : lors du nettoyage ou de l'entretien). Ce dispositif permet de transmettre la tension nominale indiquée sur la plaquette ; la section des câbles électriques du réseau et de la protection externe (mise à terre) doit être proportionnelle au courant nominal.

Le câble d'alimentation doit être muni d'une fiche Schuko adaptée au sectionneur ; connecter la prise d'alimentation.

Démarrer la machine et vérifier que l'outil spirale tourne en suivant la direction de la flèche placée sur le châssis frontale en dessous de la cuve. Si tel n'est pas le cas, il faut inverser les fils (des phases) dans la prise. La machine ne nécessite aucun type de réglage et est prête à l'emploi.

5. FICHE TECHNIQUE DE LA MACHINE



5.1 Description fonctionnelle

L'énergie requise, pour obtenir une pâte à partir des ingrédients introduits dans la cuve, est absorbée par le réseau électrique. L'outil spirale et la cuve sont mis en mouvement par un seul moteur, lorsqu'on démarre la machine. Normalement le moteur, qui fait tourner la cuve et l'outil spirale, est asynchrone monophasé, triphasé à une vitesse ou triphasé à deux vitesses ; le transfert du mouvement est effectué de la façon suivante :

moteur —> **transmission par courroie** —> **transmission par chaîne pour diminuer la vitesse**
—> **outil spirale et cuve**

L'outil spirale tourne autour d'un axe vertical fixe ; la rotation de la cuve déplace constamment la pâte sous l'outil spirale ; la vitesse du mouvement de l'outil est synchronisée avec celle de la cuve.

Après le démarrage, la machine accomplit le cycle de travail souhaité. Pour arrêter la machine, appuyer le bouton d'arrêt d'urgence ou ouvrir le capot de protection qui couvre la cuve.

Pour procéder à toutes les opérations d'inspection ou à l'addition d'ingrédients, il est recommandé d'utiliser l'ouverture du capot mobile.

5. FICHE TECHNIQUE DE LA MACHINE

Modèle	Capacité de pâte kg	Capacité de farine kg	Volume de la cuve lt	Puissance du moteur kw	Volt	Vitesse	Poids kg	Dimensions		
								A cm	B cm	C cm
6	6	4	8	0.37	230/50/1	6	31	28	48	39
10	10	7	12	0.37	230/50/1	6	35	30	51	45
15	15	10	18	0.55	230/50/1	6	37	34	55	45
20	20	13	25	1.1	230/50/1	6	50	40	63	55
25	25	15	35	1.5	230/50/1	6	70	44	67	55
30 A	30	18	45	2.2	230/50/1	6	130	48	80	78
30 B	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	80	78
40 A	40	25	55	2.2	230/50/1	6	140	54	85	78
40 B	40	25	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	85	78
30 A*	30	18	45	2.2	230/50/1	6	130	48	80	96
30 B*	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	80	96
40 A*	40	25	55	2.2	230/50/1	6	140	54	85	96
40 B*	40	25	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	85	96
50 A	50	32	67	2.2	230/50/1	6	220	54	95	110
50 B	50	32	67	1.5/3.0	400/50/3	2	220	54	95	110
60 A	60	36	81	2.2	230/50/1	6	230	58	100	110
60 B	60	36	81	1.5/3.0	400/50/3	2	230	58	100	110

5.2 Dispositifs de sécurité : capot mobile et capot fixe

La machine est équipée d'un capot mobile avec un dispositif de verrouillage en acier inox, qui couvre la partie supérieure de la cuve, en empêchant ainsi l'opérateur d'entrer en contact avec l'outil en mouvement. Cela évite tout risque de coincement, d'entraînement, d'écrasement, d'accrochage, de collision et de contusion.

Cela signifie que :

- L'outil spirale ne peut tourner tant que le capot mobile n'est pas fermé, au-dessous de la cuve ;
- Si le capot mobile est ouvert pendant la rotation de l'outil, la machine s'arrête ;
- La fermeture du capot permet la rotation de l'outil et de la cuve, mais elle ne commande pas le démarrage de la machine.

Le capot mobile agit aussi comme couvercle et limite ainsi la poussière qui peut se former lors du cycle de travail. En outre, le capot fixe en acier inox 304 est fixé sur la colonne de la machine afin de réduire la perte de farine et d'éviter tout risque de coincement, d'entraînement, d'écrasement, d'accrochage, de collision et de contusion.

5. FICHE TECHNIQUE DE LA MACHINE

ITA

5.3 Carter supérieur et carter postérieur

Le carter supérieur est un dispositif de protection fixe qui permet d'éliminer les risques d'entraînement et d'écrasement liés aux éléments mobiles de la transmission de l'outil spirale.

Le carter postérieur possède la même fonction en ce qui concerne les éléments mobiles de la transmission de la cuve.

ENG

5.4 Installation électrique

Le tableau électrique est situé à l'intérieur du bâti de la machine ; il est fermé par le carter postérieur qui peut être enlevé en retirant les quatre vis. Cela assure la protection nécessaire contre toute présence de corps étrangers et protège l'opérateur contre les risques de chocs électriques. Un contact direct avec les parties électriques sous tension peut provoquer des brûlures et des blessures graves ou mortelles.

FRA

ESP

5.5 Echelle de bruit

La mesure du niveau de pression acoustique a été exécutée conformément aux conditions de la norme UNI EN ISO 11201 ; l'indicateur du niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré est 64.3 dB.

Le niveau de bruit émis par la machine dans l'environnement extérieur est réduit au minimum. Néanmoins, ceci pourrait nuire aux zones environnantes moins bruyantes et/ou pendant la nuit ; dans ces cas, il faudra prendre des mesures nécessaires afin d'assurer une isolation acoustique appropriée dans l'endroit où la machine est située.

5.6 Vibrations

Les vibrations transmises par la machine sont limitées et, en tout cas, le niveau atteint est complètement autorisé par la législation en vigueur.

5.7 Parties en contact avec les produits alimentaires

Les parties de la machine en contact avec les produits alimentaires sont adaptées à leur usage, en ce qu'elles sont constituées de matériaux relevant des listes des législations en cours.

6. MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE

6.1 Préambule

Pour une correcte utilisation de la machine, il faut se référer .

6.2 Préparation de la pâte

Pour obtenir la pâte, il est indispensable d'effectuer les opérations suivantes :

- Ouvrir complètement le capot mobile ;
- Introduire les ingrédients de la recette en respectant la quantité maximale de la capacité de production de pâte indiquée dans le tableau figurant au point 5.1 (Description fonctionnelle) ; Respecter la limite maximale de la dureté de la pâte, comme indiqué au point 2.1 (Utilisation correcte et caractéristiques).

Introduire la farine de manière à produire le moins possible de poussière, car l'émanation de farine est dangereuse pour la santé de l'opérateur et peut provoquer des rhinites, des larmolements des yeux et, dans les cas les plus graves, de l'asthme.

- Fermer le capot mobile.

6.3 Cycle de travail

Pour la mise en œuvre de la machine, il suffit de relier la machine au réseau, fermer le capot réarmer le bouton d'arrêt d'urgence et appuyer le bouton de marche. La machine accomplit ainsi le cycle de travail souhaité ; quand le cycle est terminé, arrêter la machine. Cette opération peut être effectuée en appuyant le bouton d'urgence o en ouvrant le capot de cuve mobile (même si la machine est en mouvement).

Pour effectuer les opérations d'inspection manuelle de la pâte ou l'addition des ingrédients, il est conseillé d'utiliser l'ouverture sur le capot.

6.4 Extraction de la pâte

Il est nécessaire d'extraire manuellement la pâte de la cuve en la découpant en morceaux, avec ou sans l'aide d'un couteau.

ATTENTION : *Pour remettre en service la machine, il est obligatoire d'insérer la cuve.*

6.5 Arrêt de la machine

La rotation de l'outil spirale et de la cuve peut, à tout moment, être interrompue en appuyant le bouton d'arrêt d'urgence ; la machine s'arrête aussi en raison d'une absence de tension ; après avoir appuyé le bouton de marche, le cycle de travail reprendra à partir du point d'interruption, après le déverrouillage du bouton d'urgence.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE

ITA

7.1 Buts de l'entretien

Les opérations d'entretien ont pour but de conserver au fil du temps, sans changement aucun, les conditions techniques et de sécurité prévues pour la machine.

ENG

En ce qui concerne ses caractéristiques de construction, la machine n'a pas besoin de beaucoup d'opérations de maintenance et d'entretien. Avant de procéder à toute opération d'entretien, il est obligatoire de débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique. À la fin des opérations d'entretien, vérifier que les protections, éventuellement démontées, soient replacées et fixées dans leur position d'origine.

FRA

7.2 Entretien mécanique

Si l'on remarque que l'outil spirale et/ou la cuve ont tendance à ralentir pendant le cycle de travail, cela signifie que la tension de la courroie n'est pas optimale. Il est nécessaire de contrôler mensuellement la tension de la courroie. La tension de la courroie est optimale lorsque, avec la pression d'un doigt sur le côté libre de la courroie, il y a une flexion égale à l'épaisseur de la courroie.

ESP

Pour tendre la courroie trapézoïdale, il suffit de visser, dans le sens de rotation des aiguilles d'une montre, l'écrou qui se trouve dans le carter postérieur de la machine.

Il est nécessaire de contrôler la tension et le graissage des chaînes tous les six mois.

Pour procéder à ces opérations, enlever les carters situés au-dessous de la tête de la machine et dans la partie la plus basse du bâti.

Après ces contrôles, s'il y a la nécessité de remplacer les pièces endommagées, s'adresser au revendeur spécialisé ou au constructeur.

7.3 Entretien électrique

L'inspection visuelle du câble d'alimentation et de la fiche Schuko doit être effectuée chaque semaine, en particulier en raison de frottements, de collisions ou de piétinements.

Vérifier le bon fonctionnement du micro interrupteur du dispositif de verrouillage électrique du capot mobile et de la tête,

En cas de défaillance électrique causée par la casse d'un fusible, le remplacer par un fusible présentant des caractéristiques identiques. Pour le remplacement procéder comme suit :

- Accéder à la boîte électrique, après avoir débranché le câble d'alimentation du réseau en enlevant le carter postérieur ;
- Reconnaître les fusibles défectueux et procéder au remplacement ;
- Quand l'opération de remplacement est terminée, replacer et fixer les carters démontés.

Pour d'autres réparations, consulter le schéma en annexe.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA MACHINE

7.4 Nettoyage

Pour ce qui concerne les questions d'hygiène et le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire de nettoyer chaque jour la cuve, le capot mobile et l'outil spirale afin d'éliminer les incrustations. En tout cas, la machine a besoin d'être dépoussiérée, afin d'éviter tous les types d'encrassement sur les surfaces de la machine. Les opérations de nettoyage prévoient l'utilisation d'un détergent agréé pour le contact avec les aliments (biodégradables, sans phosphate et sans chlore). Rincer soigneusement. Enlever tous les résidus de pâte en utilisant un outil qui ne raye ou n'endommage pas la machine.

Attention: ne pas laver la machine avec des jets d'eau directs.

7.5 Instructions pour un correct nettoyage

Pour des raisons de sécurité, toutes les opérations de nettoyage doivent toujours être effectuées lorsque la machine est à l'arrêt et le câble d'alimentation est débranché du réseau (avec machine hors tension). Suivre les indications fournies dans le tableau suivant :

Pièces à nettoyer	Périodicité	Manière
Panneau de commande	Chaque jour	Utiliser un chiffon humide imbibé d'un détergent
Cuve et outil spirale	Chaque jour	Utiliser une spatule en plastique et un chiffon humide
Capot mobile et pivot	Chaque jour	Utiliser un chiffon humide imbibé d'un détergent
Bâti et carters de protection	Chaque jour	Utiliser un chiffon humide imbibé d'un détergent

7.6 Nettoyage des éléments intérieurs

Il est nécessaire de nettoyer les éléments intérieurs de la machine au moins une fois par mois en utilisant un aspirateur, après avoir démonté le carter postérieur.

L'enlèvement du carter permet l'accès aux organes de transmission de l'outil spirale et de la cuve. Pour des raisons de sécurité, le démontage du carter, pour les opérations de nettoyage, doit toujours être effectué lorsque la machine est à l'arrêt et le câble d'alimentation est débranché du réseau (avec machine hors tension).

Après avoir terminé les opérations de nettoyage, fixer le carter dans sa position d'origine.

8. ÉLIMINATION DE LA MACHINE

ITA

ENG

FRA

ESP

L'Élimination des déchets électroniques est à la charge de l'acheteur – sauf convention particulière – conformément aux Décrets 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets issus de ces équipements. L'acheteur devra être en mesure d'apporter au constructeur la preuve de l'exécution de cette obligation.



Le symbole représentant une poubelle sur roués barrée d'une croix, qui est placé sur la machine ou sur son emballage, indique que le produit, à la fin de sa durée d'utilisation estimée, doit être collecté séparément des autres déchets.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la normative en vigueur.

9. DYSFONCTIONNEMENT

9.1 Préambule

Pour des raisons de sécurité, toutes les interventions, qui requièrent l'accès au système électrique, et/ou le démontage du carter doivent être effectués lorsque la machine est à l'arrêt et le câble d'alimentation est débranché du réseau (avec machine hors tension).

9.2 Résolution des problèmes les plus communs

Problème	Cause possible	Résolution
La machine ne démarre pas	La machine n'est pas branchée sur le réseau Le fin de course du capot mobile est mal réglé	Raccorder le câble d'alimentation à la prise Appeler le service d'assistance pour le réglage
Le moteur ne tourne pas	La protection thermique s'est déclenchée Le moteur est trop chaud	Laisser refroidir le moteur
Bruit à la fin du cycle de travail	Tension inadaptée de la courroie de transmission	Retendre la courroie

9.3 Service d'assistance

En cas de panne et de dysfonctionnement de la machine, l'acheteur peut contacter le service d'assistance aux clients du constructeur.

En outre, il est nécessaire de communiquer les données d'identification de la machine :

- Le modèle
- Le numéro de série
- L'année de construction
- La tension
- La fréquence

Toutes ces données sont indiquées sur la plaquette de la machine.

10. PIÈCES DÉTACHÉES

ITA

10.1 Commander des pièces détachées

Pour vérifier la disponibilité et faciliter l'expédition des pièces détachées, veuillez suivre les indications suivantes, en spécifiant toujours :

- Le modèle de la machine et le numéro de matricule
- Le voltage du moteur
- Le numéro de référence indiqué dans la vue éclatée et la nomenclature
- Le nombre de pièces souhaitées
- L'adresse et la raison sociale du destinataire, avec une éventuelle adresse de livraison
- Le moyen de transport souhaité (sauf indication contraire, le constructeur se réserve le droit d'utiliser le moyen de transport le plus approprié).

ENG

FRA

ESP

10.2 Utilisation de pièces détachées défectueuses

Tout dommage subi par la machine en raison d'une mauvaise intervention ou de l'utilisation de pièces défectueuses est à la responsabilité de l'opérateur fautif, conformément à la directive 1999/34/CE qui concerne la responsabilité du fait des produits défectueux.

À cet égard, il est opportun de préciser que le constructeur assume la responsabilité si – et seulement si – la machine s'avère défectueuse de l'origine ; cette responsabilité peut être atténuée ou annulée, si l'opérateur ne s'adapte pas aux instructions fournies par le constructeur et se l'on utilise des pièces détachées sans garantie.

ÍNDICE

1. INFORMACIÓN GENERAL	53
2. DESTINO DE USO DE LA MÁQUINA	55
3. TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA	56
4. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA	57
5. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA MÁQUINA	58
6. INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA	61
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	62
8. ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	64
9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	65
10. RECAMBIOS	66



1. INFORMACIÓN GENERAL

Guía para la consulta

Este manual de uso e instrucciones se ha redactado para asegurar una utilización correcta y segura de la amasadora de espiral: La lectura y la consulta del mismo constituyen un requisito esencial para un uso correcto y seguro de la máquina.

1.1 Garantía

La empresa garantiza que la máquina ha sido ensayada para cumplir todas sus funciones y los requisitos de seguridad. La duración de la garantía de la máquina es de doce (12) meses con exclusión de los motores y de las partes eléctricas.

Además, se excluyen de la garantía los daños derivados de caídas, falta de respeto de las normas de mantenimiento y de un uso incorrecto o equivocado de la máquina.

En especial, las modificaciones de los dispositivos de seguridad anulan la GARANTÍA y eximen al fabricante de cualquier tipo de responsabilidad. Para intervenciones con la máquina en garantía, dirijase exclusivamente a su proveedor.

1.2 Precauciones que se deben adoptar para eliminar o limitar los riesgos restantes

La amasadora de espiral ha sido diseñada y fabricada respetando los requisitos de seguridad eléctrica y de higiene para el diseño y la fabricación de las máquinas amasadoras especificados por la norma EN 453:2009, según la directiva de máquinas 2006/42 CE.

La máquina está provista de una protección móvil interbloqueada de acero inoxidable con una robustez suficiente para resistir esfuerzos exteriores razonables; la instalación eléctrica y los motores tienen una clase de protección IP54.

Para eliminar o limitar los riesgos restantes durante el uso, se recomienda seguir estos pasos:

- Los cárter fijos deben estar fijados en su posición de origen;
- No es necesario neutralizar por ningún motivo la protección de prevención de accidentes;
- La máquina debe desconectarse de la red eléctrica de alimentación antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento y en caso de un largo periodo de no utilización.

1.3 Placas de advertencia ubicadas en la máquina

En la caja de la instalación se ha ubicado la siguiente etiqueta (indica que en el interior hay partes en tensión).



El símbolo del contenedor tachado incluido en el aparato o en la caja indica que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse por separado de los otros residuos.



1. INFORMACIÓN GENERAL

ITA

1.4 Situaciones de emergencia

Si la incolumidad del operador se pone en peligro debido a la transmisión de elementos móviles (utensilios y elementos que transmiten el movimiento), es necesario parar lo antes posible la máquina apretando un buen rato el pulsador de STOP.

Si muy a nuestro pesar se produjese un accidente, es necesario mantener la calma y actuar según las reglas de primeros auxilios.

ENG

FRA

1.5 Conservación del manual de instrucciones

Este manual de instrucciones que se adjunta con la máquina debe conservarse en un lugar protegido y seco y debe estar siempre disponible para su consulta hasta la eliminación de la máquina.

La lista de las partes de recambio y el esquema eléctrico se incluyen en este manual.

ESP

1.6 Cesión de la máquina

En caso de cesión de la máquina, que siempre deberá estar acompañada del manual de uso, el utilizador primero debe comunicar al constructor la dirección del nuevo utilizador, para que sea posible ponerse en contacto con él en caso de actualizaciones consideradas indispensables.

2. DESTINO DE USO DE LA MÁQUINA

2.1 Uso correcto y características

La amasadora de espiral modelo SM permite amalgamar y elaborar perfectamente los ingredientes necesarios para la realización de masas para pizza, pan y pasta. Los ingredientes que pueden introducirse en la cubeta son elementos básicos, como harina, agua, aceite, manteca, sal y azúcar. Es adecuada para masas tiernas con 55-70% de agua o medio duras con 50-55% de agua y el producto final no debe superar:

La máquina se usa exclusivamente para efectuar elaboraciones propias en laboratorios y tiendas de alimentación.

2.2 Características que debe cumplir el utilizador

El utilizador debe estar profesionalmente preparado y cualificado, con una edad superior a los 14 años. Debe poder hacer funcionar la máquina con el uso de los mandos dispuestos en el lado derecho o en la cabeza de la máquina.

No se ha previsto una formación específica para el uso de la máquina.

2.3 Ambiente de utilización previsto

La amasadora de espiral debe instalarse en un ambiente conforme con las normas higiénicas y que tenga las siguientes características:

- Temperatura del aire ambiente entre +5° C y +40°C;
- Humedad relativa entre el 30 y el 95% (sin condensación);
- Ausencia de radiaciones ionizantes o no ionizantes.

La máquina no está provista de la iluminación natural o artificial establecida para los diferentes lugares de trabajo. Se prohíbe tajantemente la utilización de la máquina en lugares donde existen peligro de explosión y de incendio provocado por la presencia o por el desarrollo de gases, mezclas explosivas o inflamables, o provocado por la fabricación, manipulación o el depósito de materiales explosivos.

2.4 Utensilios, accesorios y equipos intercambiables

La amasadora de espiral se utiliza con el utensilio suministrado por el proveedor; no se han previsto accesorios intercambiables especiales.

3. TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO DE LA MÁQUINA

ITA

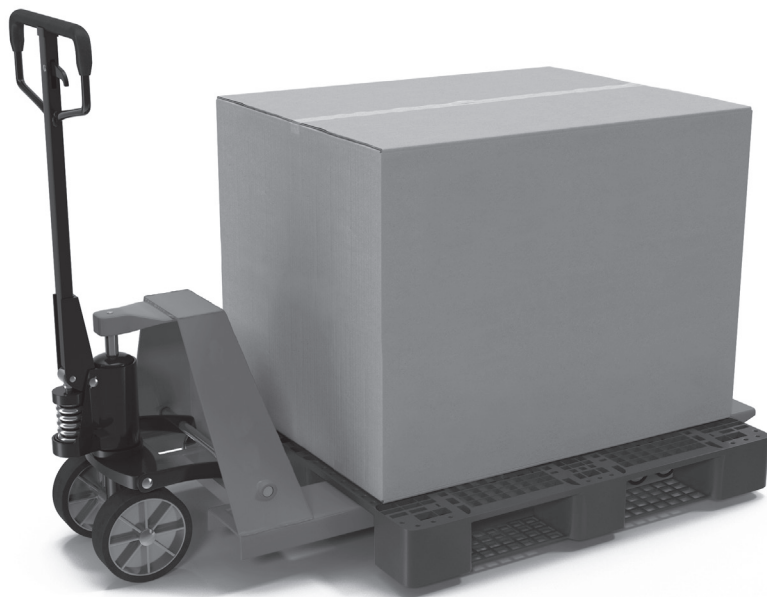
ENG

FRA

ESP

3.1 Embalaje de la máquina

La máquina se transporta a la empresa que la ha comprado embalada con papel de burbuja en un palet o cartón; ésta puede subirse con un toro o con correas. Para la elevación, consulte las figuras que se incluyen a continuación.

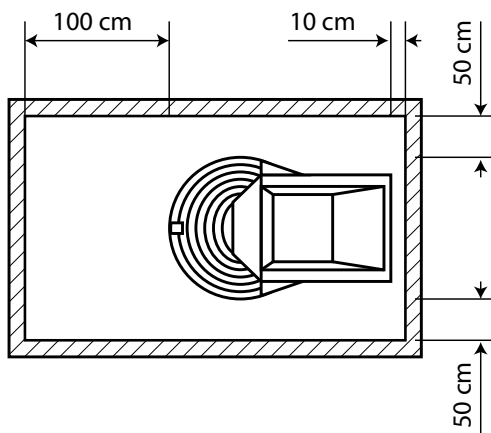


4. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

4.1 Posicionamiento de la máquina

Colocar la máquina en un lugar adecuado para su destino de uso y conforme con las condiciones de seguridad. El local deberá estar dotado de una iluminación y aireación suficientes.

Colocar la máquina respetado las distancias mínimas respecto a las paredes, como se indica en la Fig. 5, de manera que se conserve el espacio necesario para las operaciones de trabajo, limpieza y mantenimiento ordinario. Además, esto permitirá trabajar respetando las condiciones de seguridad, y evitar cualquier aplastamiento y/o arrastre entre cubeta y pared. La máquina dispuesta de esta manera es estable y no requiere sujeción en el suelo.



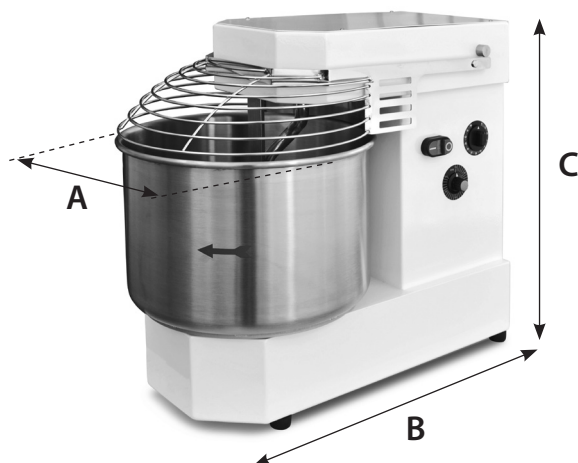
4.2 Alimentación eléctrica

La máquina está dotada de una única conexión eléctrica con cable de alimentación ubicado en la parte posterior de la máquina; la instalación es conforme con el esquema que se adjunta con la máquina. Comprobar que la tensión de la placa corresponde con la de la red y que la potencia de la placa sea igual o inferior a la disponible en red.

La conexión debe realizarse mediante conexión a un dispositivo de seccionamiento de la tensión de mando manual, para permitir la separación del equipamiento eléctrico de la máquina de la red de alimentación si es necesario (por ejemplo, durante la limpieza o el mantenimiento). Este dispositivo servirá para transmitir la corriente nominal de placa; la sección de los cables de conexión de la red principal y de protección exterior (puesta a tierra) deberá tener un tamaño proporcional y adecuado a la corriente nominal.

Aplicar al cable de alimentación de la máquina un enchufe de retención adecuada al dispositivo de seccionamiento instalado y efectuar la conexión a la toma. Poner en movimiento la máquina y comprobar que la espiral gire en el sentido indicado por la flecha ubicada en el bastidor frontal debajo de la cubeta. Si no es así, invertir en el enchufe la posición de los dos hilos de fase. La máquina no requiere ningún otro tipo de regulación y está preparada para el uso.

5. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA MÁQUINA



5.1 Descripción del funcionamiento de la máquina

La energía necesaria para obtener de los ingredientes introducidos en la cubeta de la masa es absorbida de la red eléctrica. Un solo motor pone en movimiento el utensilio espiral y la cubeta cuando se pone en marcha la máquina.

El motor para la rotación de la cubeta y del utensilio normalmente es sincrónico monofásico, trifásico de 1 velocidad o trifásico de dos velocidades; la transferencia del movimiento se realiza de la siguiente manera:

motor —> transmisión de correa —> transmisión de cadena de reducción de velocidad —> utensilio y cubeta

El utensilio gira alrededor de un eje vertical fijo, la rotación de la cubeta transfiere la masa a la zona del utensilio de espiral, la velocidad del movimiento del utensilio se sincroniza con la de la cubeta. Después del arranque, la máquina realiza la elaboración deseada. Se puede parar la máquina interviniendo en el pulsador de emergencia o subiéndola la protección de prevención de accidentes que cubre la cubeta. Para efectuar las operaciones de inspección manual de la masa o el añadido de ingredientes, se aconseja utilizar la relativa apertura en la protección de prevención de accidentes móvil.

5. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA MÁQUINA

En las siguientes tablas se resumen los datos técnicos de la máquina:

Modelo	Capacidad de masa kg	Capacidad de harina kg	Volumen artesa lt	Potencia motore kw	Volt	Velocidad	Peso kg	Dimensiones		
								A cm	B cm	C cm
6	6	4	8	0.37	230/50/1	6	31	28	48	39
10	10	7	12	0.37	230/50/1	6	35	30	51	45
15	15	10	18	0.55	230/50/1	6	37	34	55	45
20	20	13	25	1.1	230/50/1	6	50	40	63	55
25	25	15	35	1.5	230/50/1	6	70	44	67	55
30 A	30	18	45	2.2	230/50/1	6	130	48	80	78
30 B	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	80	78
40 A	40	25	55	2.2	230/50/1	6	140	54	85	78
40 B	40	25	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	85	78
30 A*	30	18	45	2.2	230/50/1	6	130	48	80	96
30 B*	30	18	45	0.9/1.9	400/50/3	2	130	48	80	96
40 A*	40	25	55	2.2	230/50/1	6	140	54	85	96
40 B*	40	25	55	1.1/2.2	400/50/3	2	140	54	85	96
50 A	50	32	67	2.2	230/50/1	6	220	54	95	110
50 B	50	32	67	1.5/3.0	400/50/3	2	220	54	95	110
60 A	60	36	81	2.2	230/50/1	6	230	58	100	110
60 B	60	36	81	1.5/3.0	400/50/3	2	230	58	100	110

5.2 Protección móvil y protección de la harina

La máquina está dotada de una protección móvil interbloqueada que cubre la parte superior de la cubeta, impidiendo que el operador acceda a la zona de trabajo del utensilio espiral en movimiento, evitando de esta manera el riesgo de atrapamiento, arrastre, aplastamiento, fracturas, enganche, golpe y contusión. Esto significa que:

- El utensilio no puede girar hasta que se ha puesto en posición de trabajo encima de la cubeta;
- Si la protección se sube de la posición de trabajo encima de la cubeta durante la rotación del utensilio, la máquina se para;
- El cierre de la protección permite la rotación del utensilio y de la cubeta, pero no ordena la puesta en marcha del mismo.

La protección tiene también la función de tapa y limita de esta manera la producción de polvo durante el ciclo de elaboración. Además, en la columna de la máquina se ha fijado una protección para harina realizada en acero inoxidable 304 que reduce la salida de este ingrediente y evita el peligro de atrapamiento, arrastre, aplastamiento, fracturas, enganche, golpe y contusión.

5. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA MÁQUINA

ITA

5.3 Cárter superior y cárter posterior

El cárter superior es una protección fija que permite eliminar el peligro de arrastre y de aplastamiento relacionado con los elementos móviles de la transmisión del utensilio espiral.

El cárter posterior tiene la misma función ante los elementos móviles de la transmisión de la cubeta.

ENG

5.4 Instalación eléctrica

El cuadro eléctrico está ubicado en el interior de la estructura de la máquina, cerrado por el cárter posterior que puede quitarse sacando los 4 tornillos. De esta manera, además de garantizarse la protección necesaria contra la entrada de cuerpos sólidos extraños y de agua, protege al operador del riesgo de contacto directo con partes eléctricas, que puede provocar quemaduras, lesiones graves o la muerte.

FRA

ESP

5.5 Ruido

La medida del nivel de presión acústica ha sido realizada de conformidad con las indicaciones de la norma UNI EN ISO 11201, el nivel continuo de presión acústica equivalente ponderado A ha resultado de 64,3 dB.

El nivel del ruido emitido por la máquina en el ambiente exterior es mínimo, a pesar de ello puede ser dañino si el ambiente circundante es especialmente silencioso y/o durante la noche; en estos casos es necesario intervenir en el local donde se ha colocado la máquina para asegurar las características necesarias de aislamiento acústico.

5.6 Vibraciones

Las vibraciones transmitidas por la máquina son limitadas y, en cualquier caso, el nivel alcanzado está completamente permitido por la legislación vigente.

5.7 Partes en contacto con los alimentos

Las partes de la máquina en contacto con productos alimentarios son adecuadas para ello, ya que han sido fabricadas con materiales incluidos en las listas de las normativas vigentes.

6. INSTRUCCIONES PARA LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA

6.1 Consideraciones preliminares

Para la correcta utilización de la máquina, es necesario consultar cuanto indicado.

6.2 Preparación de la máquina para la elaboración

Para obtener la masa, se deben seguir estas operaciones:

- levantar completamente la protección móvil;
- introducir los ingredientes de la receta respetando la cantidad máxima de la capacidad de amasado indicada en la tabla en el punto 5.1 (Descripción del funcionamiento de la máquina). Respetar el límite máximo de dureza de la masa, como se indica en el punto 2.1 (Uso correcto y características).

La introducción de la harina debe realizarse intentando provocar el mínimo polvo posible, ya que la inhalación de harina puede ser dañina para la salud y puede causar rinitis, lagrimeo de los ojos y en los casos más graves, asma.

- bajar la protección móvil.

6.3 Elaboración

Para la puesta en funcionamiento basta dar tensión a la máquina, bajar la protección, rearmar el pulsador de emergencia y apretar el pulsador de marcha. De esta manera, la máquina realizará la elaboración deseada; una vez realizada la masa, parar la máquina. Esta operación puede realizarse mediante la intervención del pulsador de emergencia o con la elevación de la protección de la cubeta (incluso con la máquina en movimiento). Para efectuar las operaciones de inspección manual de la masa o el añadido de ingredientes, se aconseja utilizar la relativa apertura.

6.4 Descarga de la masa

La descarga de la masa de la cubeta debe realizarse a mano en porciones, con o sin la ayuda de un cuchillo.

6.5 Apagado de la máquina

El movimiento del utensilio y de la cubeta puede interrumpirse en cualquier momento, apretando el pulsador de emergencia; la máquina se para también si falta la tensión; una vez apretado el pulsador de marcha, el ciclo reiniciará desde el punto de interrupción, después de desconectar el pulsador de emergencia.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

ITA

7.1 Finalidad del mantenimiento

Las intervenciones de mantenimiento tienen como objetivo mantener inalteradas a lo largo del tiempo las condiciones técnicas y de seguridad previstas por la máquina.

Por sus características de fabricación, la máquina requiere pocas e infrecuentes intervenciones de mantenimiento. Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento, es obligatorio sacar el enchufe de la toma. Al final de la intervención, comprobar que las relativas protecciones que se hayan podido desmontar se vuelvan a colocar y fijar en su lugar.

ENG

FRA

7.2 Mantenimiento mecánico

Si durante la elaboración se produce una deceleración del utensilio en espiral (o de la cubeta), podría significar que el tensado de la correa no es óptimo. El control del tensado de la correa se efectúa mensualmente. El tensado óptimo de la correa se obtiene cuando, con la presión de un dedo en el lado libre de la correa, se detecta una flexión igual al espesor de la correa misma.

Para tensar la correa trapezoidal basta enroscar en sentido horario la tuerca que esté en el panel posterior de la máquina.

El control del tensor de las cadenas y su engrase debe efectuarse semestralmente.

Para proceder con estas operaciones, quitar las protecciones situadas encima del cabezal de la máquina y en la parte posterior de la estructura.

ESP

Si, cuando se realizan estos controles se detecta la necesidad de sustituir piezas gastadas, dirijase el vendedor de zona o a la empresa fabricante.

7.3 Mantenimiento eléctrico

La comprobación mediante revisión visual del cable de alimentación y del enchufe debe efectuarse semanalmente y como consecuencia de roces, golpes o pisadas.

En caso de cortocircuito y en consecuencia de avería de los fusibles de protección, sustituirlo con fusibles con unas características iguales. Para la sustitución, seguir estos pasos:

- Acceder a la caja eléctrica, después de haber desconectado el enchufe de la toma, quitando el cárter posterior;
- Localizar los fusibles averiados y realizar la sustitución;
- Una vez terminada la operación de sustitución volver a colocar y fijar las protecciones que se han quitado.

Para ulteriores reparaciones, consultar el esquema que se adjunta con la máquina.

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

7.4 Importancia de la limpieza

Por cuestiones de higiene y para el buen funcionamiento de la máquina, es necesario limpiar cada día de incrustaciones la cubeta, la protección y la espiral. En cualquier caso, debe quitarse el polvo de toda la máquina para evitar acumulaciones de harina y suciedad en las superficies.

Estas operaciones de limpieza prevén el uso de detergentes para uso doméstico (de tipo biodegradable sin fósforo ni cloruros) seguidos de un enjuague con agua; para las incrustaciones, utilizar un rascador de plástico.

Atención: No emplear chorros de agua directos en la máquina.

7.5 Instrucciones para la limpieza

Por motivos de seguridad, todas las operaciones de limpieza deben ser realizadas siempre con la máquina parada y desconectada de la red de alimentación, siguiendo las siguientes indicaciones:

Partes que se deben limpiar	Frecuencia	Qué hacer
Panel de mandos	Cada día	Pasar un paño suave mojado en detergente
Cubeta y espiral	Cada día	Limpiar con cepillo de plástico y con paño húmedo
Protección de la cubeta y pivote	Cada día	Pasar un paño suave mojado en detergente
Base y cárter de cierre	Cada día	Pasar un paño suave mojado en detergente

7.6 Limpieza de las partes internas

La limpieza de las partes internas de la máquina debe ser realizada al menos una vez al mes utilizando un aspirador, después de haber desmontado el cárter posterior.

La extracción del cárter permite el acceso a los órganos de transmisión del movimiento del utensilio espiral y de la cubeta. Por motivos de seguridad, el desmontaje del cárter para las operaciones de limpieza debe realizarse siempre con la máquina parada y desconectada de la red eléctrica de alimentación.

Una vez acabadas las operaciones de limpieza, fijar el cárter en la posición original.

8. ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA

ITA

ENG

FRA

ESP

Según cuanto indicado por el Art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005, n° 151, "Aplicación de las directivas 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como la eliminación de los residuos".



El símbolo del contenedor tachado incluido en la máquina indica que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse por separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de esta máquina al final de su vida útil está organizada y gestionada por el fabricante. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir una recogida separada del aparato al final de su vida útil.

Una recogida diferenciada adecuada para la posterior disposición del aparato destinado al reciclaje y a la eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación abusiva del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

9.1 Consideraciones preliminares

Por motivos de seguridad, todas las intervenciones que requieren el acceso a la instalación eléctrica y/o la extracción del cárter deben ser realizadas con la máquina parada y con el enchufe desconectado de la red eléctrica de alimentación.

9.2 Solución de los problemas habituales

Problema	Causa posible	Solución
La máquina no funciona	Máquina sin alimentación Interruptor de final de recorrido de la protección móvil mal regulado	Conectar el enchufe a la corriente Llamar al servicio de asistencia para la regulación
El motor no gira	Ha saltado la protección térmica Motor demasiado caliente	Dejar enfriar el motor
Silbido al final de la elaboración	Tensado de la correa de transmisión no adecuado	Tensar la correa

9.3 Servicio de asistencia

El caso de avería y mal funcionamiento de la máquina, el usuario puede ponerse en contacto con el servicio de asistencia de la empresa fabricante.

Además, es necesario comunicar los datos de identificación de la máquina:

- El modelo
- El número de serie
- El año de fabricación
- La tensión
- La frecuencia

Todos estos datos se indican en la placa de la máquina.

10. RECAMBIOS

ITA

10.1 Modalidad de pedido

Para facilitar la búsqueda en el almacén y el envío de las piezas de recambio, rogamos encarecidamente a los clientes que respeten las siguientes indicaciones, especificando siempre:

- Tipo de máquina y número de matrícula
- Tensión del motor
- Número de referencia del elemento descrito en el diseño detallado y relativa denominación
- Cantidad de piezas deseadas
- Dirección exacta y razón social del destinatario, con dirección para la entrega de la mercancía
- Medio de transporte deseado (en caso que no se especifique, la empresa fabricante se reserva el derecho de utilizar el medio que considere más adecuado).

ENG

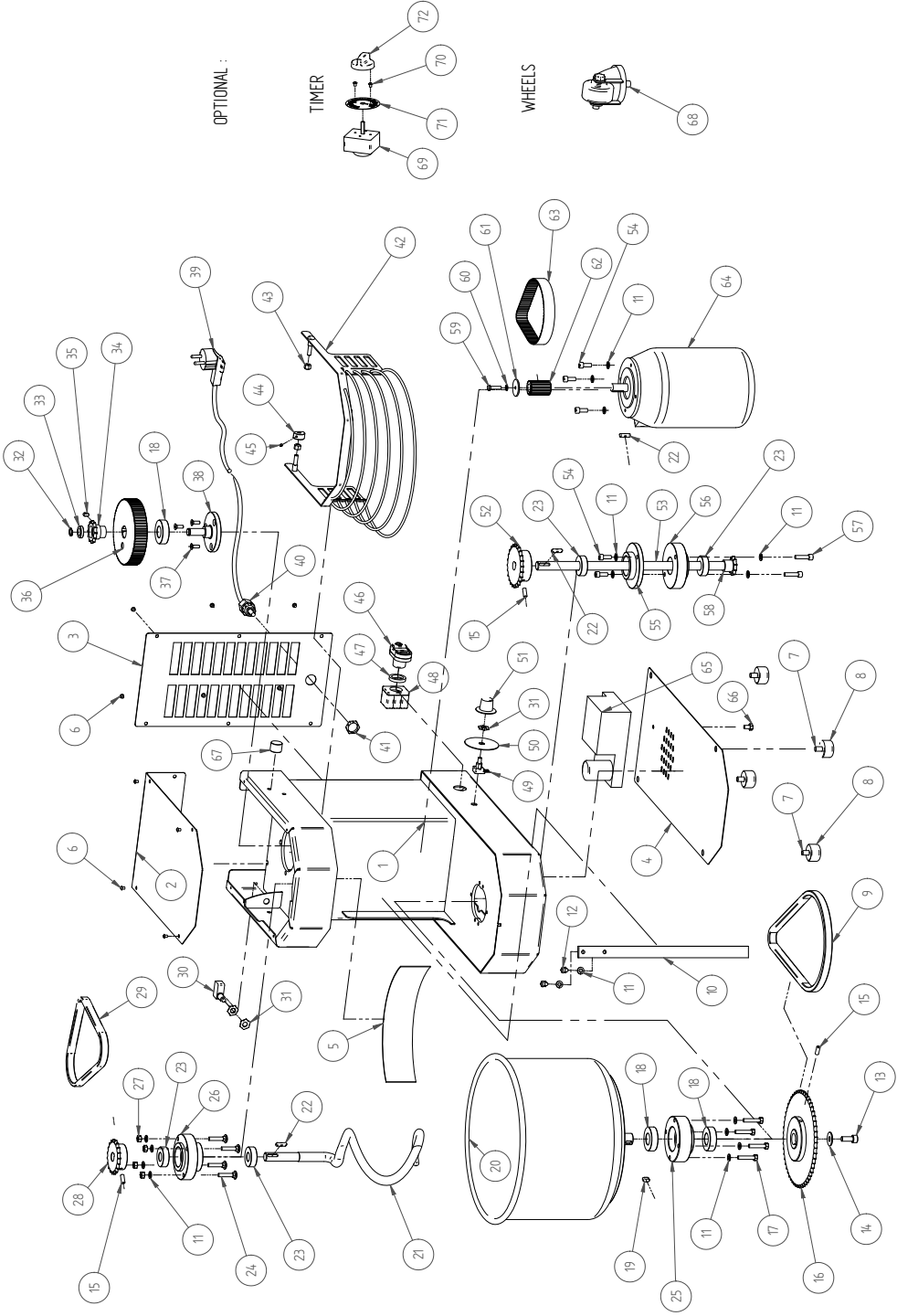
FRA

ESP

10.2 Uso de piezas de recambio defectuosas

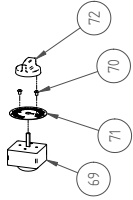
En caso que el utilizador sustituya partes de la máquina con piezas parecidas pero no idénticas a las recomendadas por el fabricante y en caso de accidente provocado por un componente de recambio defectuoso, la responsabilidad está determinada por cuanto indicado en la directiva 1999/34/CE relativa a la responsabilidad por daño derivado de productos defectuosos.

Según esta, el fabricante asume la responsabilidad solo si la máquina es defectuosa en origen; esta responsabilidad será atenuada o anulada si el utilizador no se adecúa a las instrucciones que se comunican y emplea piezas de recambio que no incluyen garantía.

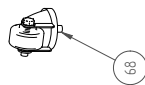


OPTIONAL :

TIMER



WHEELS



LISTA PARTICOLARI/PARTS LIST 6/10/15KG

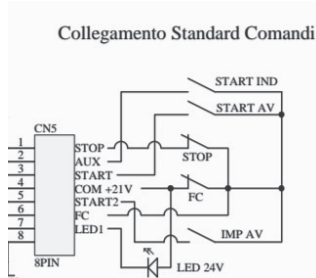
N° Ref.	Sub n° Ref.	Italian	English	Quantity
1	1.6	carpenteria SUN 6	carpentry SUN 6	1
	1.10-15	carpenteria SUN 10-15	carpentry SUN 10-15	1
2	2.6	coperchio testa SUN 6	head cover SUN 6	1
	2.10-15	coperchio testa SUN 10-15	head cover SUN 10-15	1
3	3.6	coperchio dietro SUN 6	back cover SUN 6	1
	3.10-15	coperchio dietro SUN 10-15	back cover SUN 10-15	1
4	4.6	coperchio sotto SUN 6	lower cover SUN 6	1
	4.10-15	coperchio sotto SUN 10-15	lower cover SUN 10-15	1
5	5.6	riparo farina SUN 6	flour guard SUN 6	1
	5.10-15	riparo farina SUN 10-15	flour guard SUN 10-15	1
6		vite VTButton M4x5 Inox	screw M4x5 Inox	10
7		vite VTButton M8x10 Zn	screw M8x10 Zn	4
8		pieдино in gomma	rubber pad	4
9	9.6	catena vasca SUN 6	chain bowl SUN 6	1
	9.10	catena vasca SUN 10	chain bowl SUN 10	1
	9.15	catena vasca SUN 15	chain bowl SUN 15	1
10	10.6	piantone SUN 6	breaking bar SUN 6	1
	10.10-15	piantone SUN 10-15	breaking bar SUN 10-15	1
11		rondella M6 Zn	washer M6 Zn	17
12		vite VTE M6x12 Zn	screw M6x12 Zn	2
13		vite VTCCE M8x10 Zn	screw M8x10 Zn	1
14		rondella M8x24 Zn	washer M8x24 Zn	1
15		grano M6x15	dowel M6x15	3
16		pignone vasca Z55 3/8"	bowl sprocket Z55 3/8"	1
17		vite VTE M6x30 Zn	screw M6x30 Zn	4
18		cuscinetto a sfere 6004 RS	ball bearing 6004 2RS	3
19		chiavetta 6x6x12	key 6x6x12	1
20	20.6	vasca SUN 6	bowl SUN 6	1
	20.10	vasca SUN 10	bowl SUN 10	1
	20.15	vasca SUN 15	bowl SUN 15	1
21	21.6	spirale SUN 6	spiral arm SUN 6	1
	21.10-15	spirale SUN 10-15	spiral arm SUN 10-15	1
22		chiavetta 5x5x20	key 5x5x20	3
23		cuscinetto a sfere 6202 2RS	ball bearing 6202 2RS	4
24		viti VTTonda QST M6x30 Inox	s/s screw M6x30	4
25		supporto vasca	bowl support	1
26		supporto spirale	spiral arm support	1
27		dado M6 Zn	nut M6 Zn	4
28		pignone spirale Z19 3/8"	spiral arm sprocket Z19 3/8"	1
29		catena spirale	spiral arm chain	1
30		fincorsa	limit-switch	1
31		dado M10 bassi Zn	nut M10 Zn	3
32		anello seeger Ø12 E	seeger ring Ø 12 E	1

N° Ref.	Sub n° Ref.	Italian	English	Quantity
33		cusc. a sfera 61801 2RS	ball bearing 61801 2RS	1
34		pignone Z12 3/8"	sprockets Z12 3/8"	1
35		chiavetta 5x5x10	key 5x5x10	1
36		puleggia dentata Z 72	toothed pulley Z 72	1
37		vite VTSPEI M5x15 Zn	screw M5 x15 Zn	3
38		albero rinvio	intermediate shaft	1
39		spina elettrica Schuko	plug Schuko	1
40		pressacavo PG 11	cable gland PG11	1
41		dado PG 11	nut PG 11	1
42		griglia protezione SUN 6 Inox	s/s safety grid SUN 6	1
		griglia protezione SUN 10 Inox	s/s safety grid SUN 10	1
		griglia protezione SUN 15 Inox	s/s safety grid SUN 15	1
43		dado autobloccante M6	self-locking nut M6	2
44		camma fincorsa	cam limit switch	1
45		grano M4x5	dowel M4x5	1
46		pulsante 0-1	push-button 0-1	1
47		ghiera pulsante	Locking ring	1
48		contatti (1nc+1no+1luce)	contacts (1nc+1no+1light)	1
49		potenziometro	potentiometer	1
50		adesivo	sticker	1
51		manopola	knob	1
52		pignone Z24 3/8"	sprocket Z24 3/8"	1
53	53.6	albero trasm. vasca SUN 6	bowl drive shaft SUN 6	1
	53.10-15	albero trasm. vasca SUN 10-15	bowl drive shaft SUN 10-15	1
54		vite VTCCE M6x15 Zn	screw M6x15 Zn	5
55		supporto alto albero	shaft upper support	1
56		supporto basso albero	shaft lower support	1
57		vite VTCCE M6x25 Zn	screw M6x25 Zn	2
58		pignone Z10 3/8"	sprocket Z10 3/8"	1
59		vite VTE M5x20 Zn	screw M5x20 Zn	1
60		rondella M5	washer M5	1
61		rondella alta	washer	1
62		puleggia dentata Z16	toothed pulley Z16	1
63		cinghia dentata XL160	toothed belt XL160	1
64		motore	motor	1
65		Inverter	inverter	1
66		vite VTButton M6x10	screw M6x10	1
67		eccentrico	eccentric	1
68		ruote	wheels	4
69		timer	timer	1
70		vite VTButton M4x5	screw M4x5	2
71		quadrante	clock face	1
72		manopola timer	timer knob	1

SCHEMA IMPIANTO ELETTRICO

Connection control cables

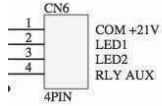
DIGITAL INPUTS:



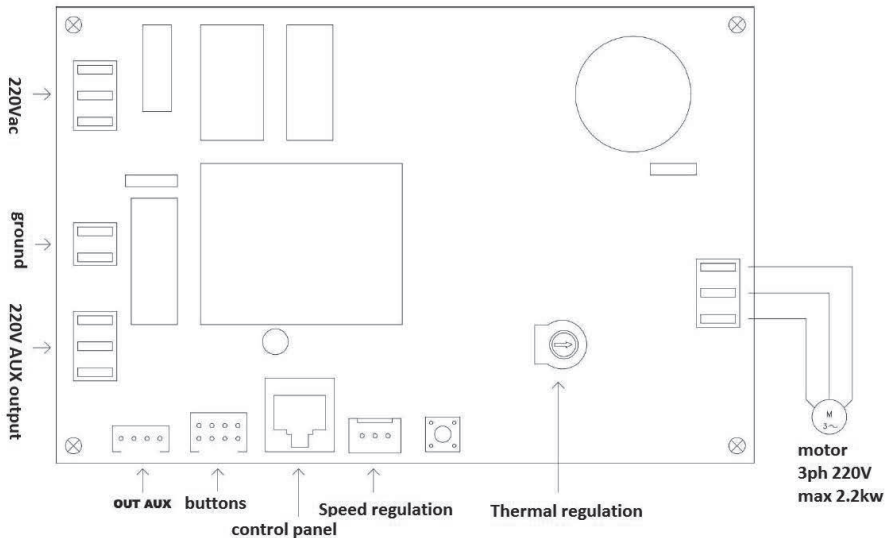
#	Name	Description
1	STOP	Stop button
2	AUX	Auxiliary function input
3	START	Start button
4	COM	Common for digital inputs
5	START 2	start button 2
6	EMG	emergency button
7	LED 1	LED 1
8		

The digital outputs:

The digital outputs must be connected to the CN connector.



#	Name	Description
1	COM	Common for digital inputs
2	LED1	Output LED 1
3	LED2	Output LED 2
4	RLY AUX	Auxiliary relay output







Le illustrazioni e i dati tecnici si intendono a titolo indicativo e non sono vincolanti. La Ditta Costruttrice si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, i dati tecnici e le caratteristiche dei prodotti in qualsiasi momento al solo scopo di migliorare le caratteristiche.

Pictures, explanations and technical details are supplied in indicative mood and without any time bond. Consequently the Machine Manufacturer has the right to make changes, without notice, for the sake of improving the products or for any constructive or commercial requirement.