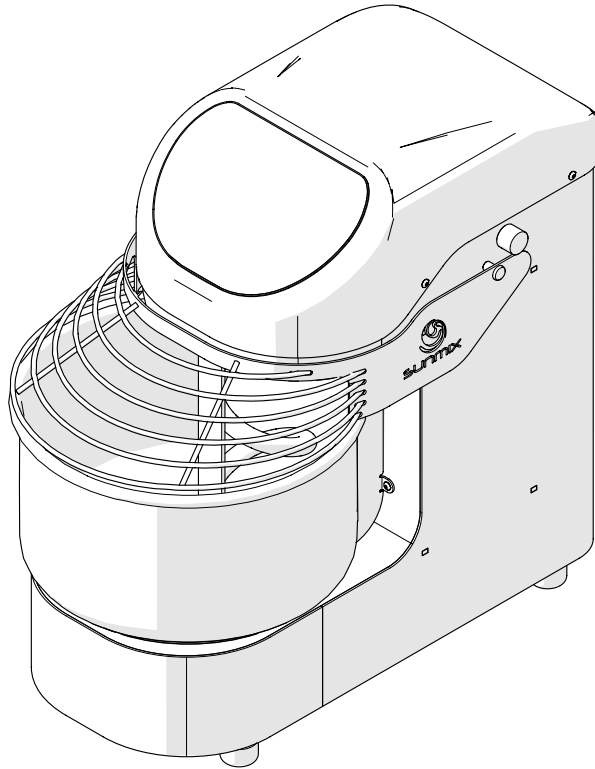


# EVO LINE



**ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE**

Istruzioni originali

IT

**USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS**

Original instructions

EN

**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN**

Instructions originales

FR

**BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG**

Originalanleitung

DE

**INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

Traducción de las instrucciones originales

ES







---

<b>ITALIANO</b> .....	<b>4</b>
<b>ENGLISH</b> .....	<b>34</b>
<b>FRANÇAIS</b> .....	<b>64</b>
<b>DEUTSCH</b> .....	<b>94</b>
<b>ESPAÑOL</b> .....	<b>124</b>



## LETTURA DEI SIMBOLI

### Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

All'interno del manuale sono utilizzate le seguenti simbologie a ciascuna delle quali viene attribuito un particolare significato.



#### **AVVERTENZA**

Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni alla macchina e/o ai materiali da essa utilizzati.



#### **ATTENZIONE PERICOLO**

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni alla macchina e/o ai materiali da essa utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



#### **ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO**

Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine elettrica o possono generare malfunzionamenti o danni alla macchina e/o ai materiali da essa utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.



#### **È VIETATO**

Per indicare operazioni che **NON DEVONO** essere eseguite.

IT

### Conformità

La macchina risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo della macchina.

L'impastatrice EVO LINE 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.

Il presente manuale è redatto in italiano



# INDICE

## Indice

1	Sicurezza	6
1.1	Informazioni importanti per la sicurezza	6
1.1.1	Avvertenze generali	6
1.1.2	Divieti	8
1.2	Simbologie presenti sulla macchina	9
2	Presentazione della macchina	10
2.1	Identificazione	10
2.2	Ambiente di lavoro	10
2.3	Dati tecnici e dimensioni	11
2.4	Descrizione	12
2.5	Rumore aereo	13
2.6	Componenti principali	13
3	Cenni preliminari sulla macchina	14
3.1	Ricevimento del prodotto	14
3.2	Trasporto e movimentazione	14
3.3	Prima messa in funzione	15
3.3.1	Pulizia preliminare	16
3.3.2	Allacciamento elettrico	16
3.3.3	Precauzioni d'uso	16
3.3.4	Descrizione dei comandi	17
4	Utilizzo	18
4.1	Predisposizione della macchina alla lavorazione	18
4.2	Lavorazione	18
4.3	Scarico dell'impasto	18
4.4	Spegnimento macchina	18
4.5	Lunghi periodi di inattività	18
5	Pannello di comando	19
5.1	Modalità manuale	19
5.2	Ricette	20
5.2.1	Edita ricette	21
5.2.2	Nuova ricetta	22
5.3	Impostazioni	23
5.3.1	Allarme Sovratemperatura	23
6	Manutenzione	24
6.1	Manutenzioni programmate	24
6.2	Manutenzione elettrica	25
6.3	Pulizia	25
6.3.1	Pulizia macchina a fine turno	27
6.3.2	Pulizia interna della macchina	28
6.4	Manutenzione straordinaria	29
6.5	Possibili anomalie di funzionamento	30
7	Smaltimento	32
8	Ricambi	33
9	Allegati	33

IT



# SICUREZZA

## 1 Sicurezza

### 1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

#### 1.1.1 Avvertenze generali



#### AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore della macchina e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo della macchina, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- **Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare la macchina per garantirne un funzionamento sicuro.**
- Il prodotto viene consegnato in un unico collo; assicurarsi dell'integrità della fornitura e in caso di non rispondenza a quanto ordinato, rivolgersi al distributore locale che ha venduto la macchina.
- In caso di danni all'imballo della macchina segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- La macchina è progettata per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali per pizzerie e panifici, con idratazione consigliata del 60%.
- Non è consentito l'utilizzo della macchina per scopi al di fuori di quelli previsti.
- È assolutamente vietato l'utilizzo della macchina per lavorazioni di prodotti non alimentari, per motivi di salute, igiene e garanzia.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale o extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, cose o animali causati da errori di regolazione, di manutenzione o uso improprio.



## SICUREZZA

- Non utilizzare prodotti congelati solidi (acqua, olio, uova, ecc.).
- La macchina non è destinata ad essere utilizzata in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- Per un corretto utilizzo della macchina appoggiarla stabilmente su un piano di appoggio resistente, stabile, livellato e la cui superficie sia facilmente pulibile e sanificabile in modo da evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità della macchina e parti annesse, si prega di contattare il Costruttore o il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Le condizioni necessarie per il corretto funzionamento della macchina sono:
  - *Temperatura ambiente tra +5°C e +40°C.*
  - *Umidità relativa tra il 30% e il 95 %(senza condensazione).*
  - *Assenza di radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.*
- Rimuovere qualsiasi utensile dalla macchina prima di metterla in servizio.
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.
- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.
- Mantenere a distanza da fonti elettromagnetiche.
- Una volta eseguita la messa in servizio della macchina segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizioni di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con ricambio originale avente le stesse caratteristiche.



## SICUREZZA

- Il non utilizzo della macchina per un lungo periodo comporta l'effettuazione almeno delle seguenti operazioni:
  - *posizionare l'interruttore principale della macchina su "OFF"*
  - *scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa.*
- Rimuovere completamente eventuale prodotto alimentare presente in macchina ed effettuare le operazioni di pulizia.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal Costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza della macchina, questa deve essere immediatamente arrestata e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

### 1.1.2 Divieti



#### **È VIETATO**

- È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità e la garanzia della macchina. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- È VIETATO lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici.
- È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione della macchina.
- È VIETATO toccare la macchina con parti del corpo bagnate, umide e/o a piedi nudi. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche della macchina, disinserire l'interruttore, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica e contattare un rivenditore autorizzato.
- È VIETATO l'uso della macchina ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- È VIETATO che i bambini giochino con la macchina.





# SICUREZZA

- È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- È VIETATO rimuovere qualsiasi materiale incastrato nella macchina quando questa è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare la macchina con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.
- È VIETATO usare la macchina con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO appoggiare qualsiasi oggetto sulla macchina, sia in fase di utilizzo sia quando è a riposo.
- È VIETATO utilizzare la macchina in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare la macchina durante il funzionamento. Utilizzarla sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sulla macchina.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dalla macchina, anche se questa è scollegata dalla rete di alimentazione elettrica.

## 1.2 Simbologie presenti sulla macchina

Sulla macchina, in corrispondenza della zone dove sono presenti dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei pittogrammi di sicurezza che informano sul rischio esistente. Di seguito vengono elencati i pittogrammi e il loro significato.



**ATTENZIONE**  
parti in tensione.



Smaltimento

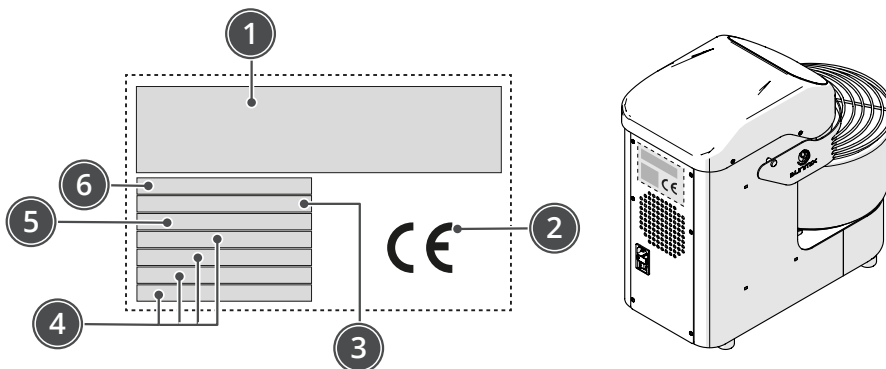


# PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

## 2 Presentazione della macchina

### 2.1 Identificazione

La macchina è provvista di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarsi che la macchina ne sia provvista, in caso contrario avvertire immediatamente il Costruttore e/o rivenditore. Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del Costruttore.



- 1 Identificazione del Costruttore
- 2 Marcatura CE di conformità
- 3 Anno di costruzione
- 4 Dati tecnici
- 5 Modello della macchina
- 6 Numero di matricola



### AVVERTENZA

I prodotti sprovvisti di targhetta devono essere ritenuti anonimi e potenzialmente pericolosi.

IT

### 2.2 Ambiente di lavoro

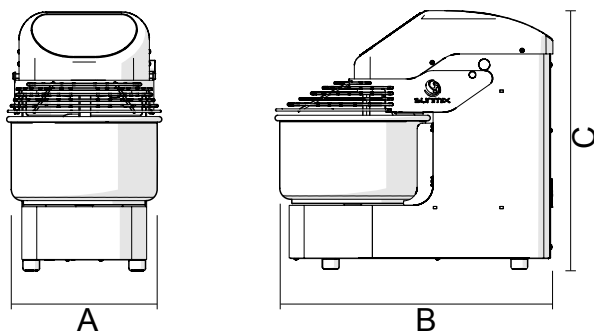
La macchina può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:

- Temperatura ambiente tra +5°C e +40°C;
- Umidità relativa tra il 30% e il 95% (senza condensazione);
- Assenza di radiazioni ionizzanti o non ionizzanti;
- Il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo).



## PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

### 2.3 Dati tecnici e dimensioni



Modello	Capacità impastato kg	Capacità farina kg	Volume vasca lt	Motore spirale kW	Velocità AD rpm	Peso kg	Dimensioni		
							A cm	B cm	C cm
EVO 6	6	3,5	8	0,37	50/300	35	28	50	47
EVO 10	10	6	12	0,55	50/300	40	30	50	53
EVO 15	15	8	18	0,55	50/300	42	34	50	53
EVO 20									



## PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

### 2.4 Descrizione

La macchina EVO LINE è realizzata per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali.

La lavorazione consiste nell'amalgama della farina, acqua, sale, lievito ed eventuali altri componenti alimentari a scelta dell'utilizzatore, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

L'azione è svolta per mezzo di una spirale in acciaio inox mossa in sincronismo con la rotazione della vasca di contenimento.

L'impastatrice EVO LINE ha le seguenti caratteristiche:

- trasmissione a cinghie/catena;
- presenza di un motore per comando della vasca e della spirale;
- vasca in acciaio inox, con spirale di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza e piantone spezzapasta in acciaio inox;
- protezione delle parti in ferro con verniciatura in forno a base di polveri epossidiche;
- parti in movimento montate su cuscinetti a sfere con guarnizioni di tenuta tipo long-life;
- quattro piedini fissi per un sicuro posizionamento;
- dispositivo di sicurezza con blocco totale delle parti in movimento e dei comandi;
- tecnologia inverter, PLC e pannello operatore;
- sensore di temperatura a raggi infrarossi: possibilità di misurare la temperatura massima che permette di fermare l'impastatrice al raggiungimento di tale temperatura;
- memorizzazione fino a 20 diverse ricette;
- memorizzazione fino a 6 step per ciascuna ricetta;
- luci led per illuminare l'interno vasca permettendo di tenere sotto controllo l'impasto in tutte le fasi di lavorazione, con la possibilità di attivarla e disattivarla;
- tasto di accensione ON/OFF;
- presa con portafusibile e fusibile;
- cavo di alimentazione completo di spina;
- circuito elettrico con parti di comando in bassa tensione a 24V per maggiore sicurezza.

IT



#### **AVVERTENZA**

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal Costruttore è da considerarsi **USO IMPROPRIO**.

La macchina è realizzata con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.

Tutti i componenti della macchina che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali idonei.

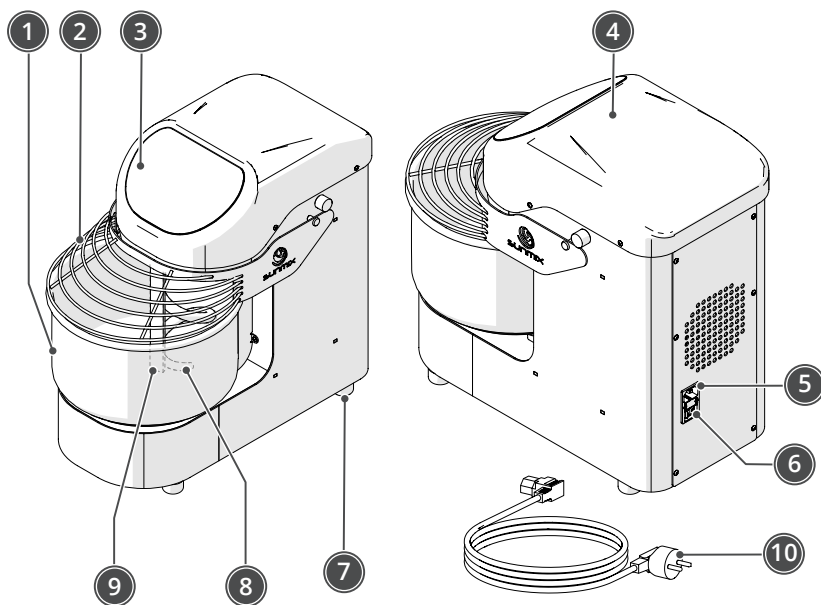


## PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

### 2.5 Rumore aereo

Il rumore aereo prodotto dalla macchina è risultato di valore costante ed inferiore a 70 dB(A).

### 2.6 Componenti principali



- 1 Vasca
- 2 Riparo mobile
- 3 Display digitale
- 4 Coperchio di protezione
- 5 Presa con portafusibile e fusibile
- 6 Tasto di accensione ON/OFF
- 7 Piedini
- 8 Spirale impastatrice
- 9 Piantone
- 10 Cavo alimentazione

IT



## CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA

### 3 Cenni preliminari sulla macchina

#### 3.1 Ricevimento del prodotto

La macchina viene consegnata in un collo unico posto sopra un piccolo pallet. È protetta da un imballo in cartone opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.

All'interno dell'imballo, viene fornito il seguente materiale:

- manuale di istruzioni;
- dichiarazione conformità direttive CEE.



#### **AVVERTENZA**

Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.



#### **AVVERTENZA**

Tutta la documentazione fornita con la macchina dovrà essere letta e conservata con cura.

#### 3.2 Trasporto e movimentazione



#### **ATTENZIONE PERICOLO**

- Il trasporto della macchina deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuto a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni alla macchina causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.
- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal Costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.).
- È necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.



## CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA



### È VIETATO

disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

### 3.3 Prima messa in funzione



### AVVERTENZE

- La prima messa in servizio va effettuata da personale esperto e autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo. Deve essere inoltre accertata la perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e verificato che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
- Prima di mettere in funzione la macchina, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo "2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 10.
- **Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche della macchina, sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari. Utilizzare i piedini regolabili della macchina per stabilizzarla.**
- La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto della macchina e incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.



### ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

- I danni a cose, animali e persone causati da assenza di una presa di terra non sono coperti da garanzia e le responsabilità ricadono interamente sull'operatore che non ha accertato la presenza della messa a terra e di un interruttore di sicurezza differenziale correttamente installato e tarato.
- Se viene utilizzato un adattatore per la presa elettrica è necessario verificare che le sue caratteristiche elettriche non siano inferiori a quelle della macchina.
- Non utilizzare per nessun motivo prese multiple.



## CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA

### 3.3.1 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare la macchina, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.



#### **ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO**

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che la macchina non sia alimentata elettricamente.



#### **AVVERTENZA**

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

### 3.3.2 Allacciamento elettrico



#### **ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO**

Il collegamento elettrico della macchina alla rete di alimentazione avviene con cavo in dotazione.

### 3.3.3 Precauzioni d'uso



#### **ATTENZIONE PERICOLO**

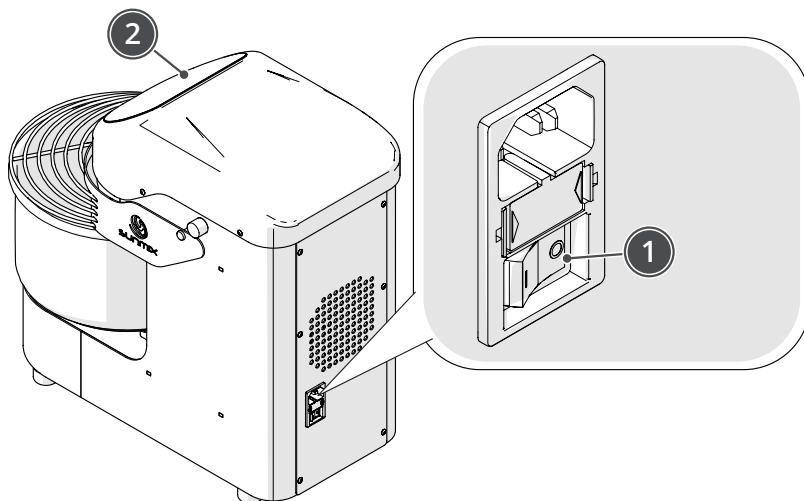
- Prima di utilizzare la macchina assicurarsi che il riparo mobile sia integro e che l'interblocco sia efficiente. Non tentare di rimuovere l'interblocco o di manometterlo.
- Non fumare o usare apparecchi a fiamma libera in prossimità della zona di collocazione e utilizzo della macchina.



## CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA



### 3.3.4 Descrizione dei comandi



- 1 Tasto di accensione **ON / OFF**
- 2 Display digitale di controllo delle fasi operative della macchina



# UTILIZZO

## 4 Utilizzo

Dopo essersi assicurati della perfetta pulizia della macchina si possono eseguire le operazioni necessarie all'ottenimento dell'impasto voluto.

### 4.1 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 come indicato in "2.3 Dati tecnici e dimensioni" a pagina 11.
- abbassare il riparo mobile.



#### **ATTENZIONE PERICOLO**

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.

### 4.2 Lavorazione

Per la messa in funzione accendere la macchina posizionando l'interruttore di accensione su "ON", abbassare il riparo e premere il pulsante di marcia.

La macchina provvederà così a svolgere la lavorazione desiderata; a impasto ultimato, fermare la macchina.

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

### 4.3 Scarico dell'impasto

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

Terminare le fasi di lavorazione dell'impasto pulire accuratamente la macchina.

### 4.4 Spegnimento macchina

Il moto di rotazione di utensile e vasca può essere interrotto in qualsiasi momento, la macchina si arresta anche a causa di mancata tensione.

IT

### 4.5 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo della macchina:

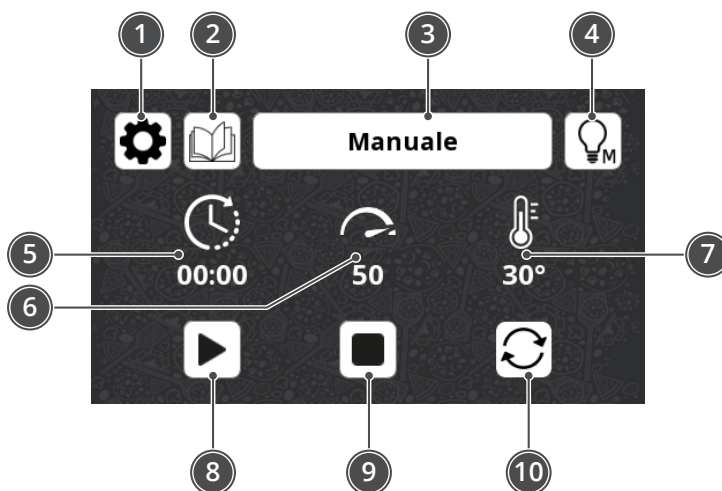
- disconnettere la macchina dall'alimentazione elettrica;
- effettuare una pulizia generale della macchina;
- ricoprire la macchina con un telo per proteggerla da polvere e sporcizia.



# PANNELLO DI COMANDO

## 5 Pannello di comando

### 5.1 Modalità manuale



POS.	DESCRIZIONE	FUNZIONAMENTO
1	Impostazioni	Set impostazioni (Lingua - Impostazioni Display - Gestione Temperatura - Luce Vasca)
2	Libro	Selezione ricetta / Inserimento ricetta
3	Modalità lavoro	Visualizza la modalità di lavoro
4	Luce vasca	ON - OFF illuminazione vasca
5	Timer	Viene visualizzato un cronometro del tempo progressivo trascorso
6	Velocità	Settaggio della velocità della spirale in rpm
7	Temperatura	Visualizzazione della temperatura dell'impasto
8	Play	La spirale si avvia ai giri impostati; si avvia anche il timer
9	Stop	La macchina si arresta; si arresta anche il timer*
10	Rotazione	Settaggio senso di rotazione vasca orario/antiorario. La macchina può lavorare in senso antiorario solo se i giri della spirale sono inferiori a 100rpm.

(\*) Se premuto per 3 sec. resetta il timer.



### Attenzione:

velocità spirale= min. 50 rpm / max. 300 rpm

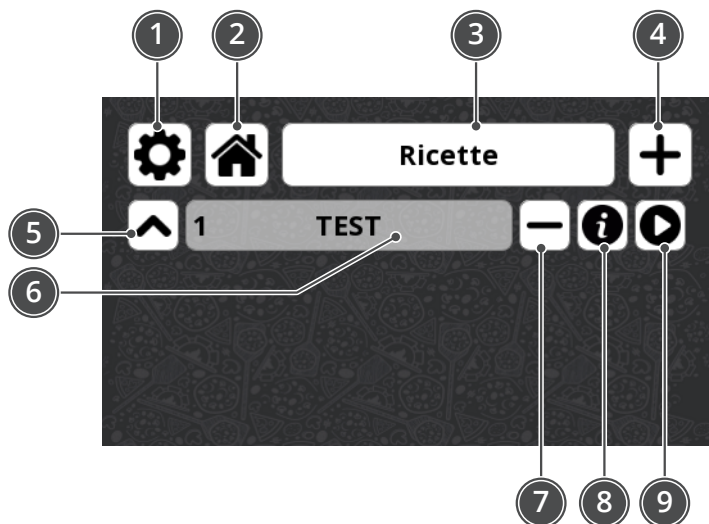
IT



# PANNELLO DI COMANDO

## 5.2 Ricette

In questa finestra vengono visualizzate le ricette salvate. È possibile salvare fino a 20 ricette. La macchina viene fornita con una ricetta di TEST.

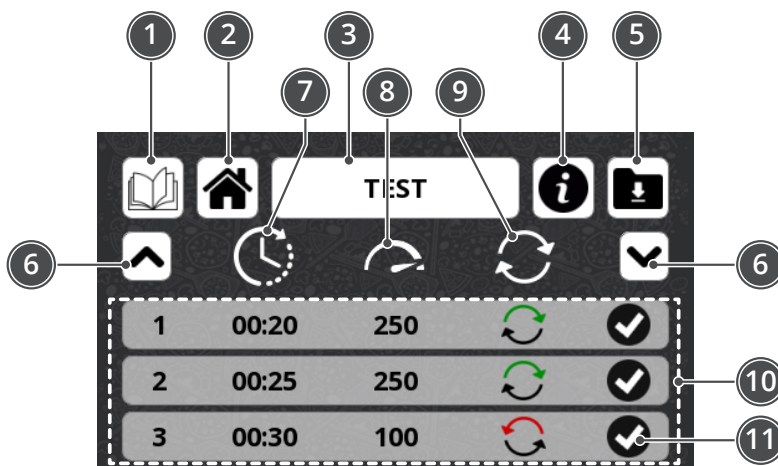


POS.	DESCRIZIONE	FUNZIONAMENTO
1	Impostazioni	Set impostazioni (Lingua - Impostazioni Display - Gestione Temperatura - Luce Vasca)
2	Home	Ritorno alla schermata home
3	Modalità lavoro	Visualizza la modalità di lavoro
4	Icona "+"	Viene visualizzata la schermata edita ricette
5	Scorrimento	Permette di scorrere all'interno della lista ricette
6	Ricetta	Modifica ricetta
7	Icona "-"	Eliminare ricetta
8	Informazioni	Visualizza note ed informazioni della ricetta
9	Avvio	Permette di avviare la ricetta



# PANNELLO DI COMANDO

## 5.2.1 Edita ricette



POS.	DESCRIZIONE	FUNZIONAMENTO
1	Libro	Elenco ricette
2	Home	Ritorno alla schermata home
3	Modalità lavoro	Modifica nome ricetta
4	Informazioni	Visualizza note ed informazioni della ricetta
5	Salva	Salvataggio della ricetta. Salvare sempre prima di uscire
6	Freccia	Scorrimento tra le pagine delle fasi di lavoro
7	Timer	Settaggio tempo di lavoro (max. 59 minuti)
8	Velocità spirale	Settaggio velocità spirale in rpm (min.50 / max. 300)
9	Rotazione	Settaggio senso di rotazione vasca orario/antiorario, la macchina può lavorare in senso antiorario solo se i giri della spirale sono inferiori a 100rpm
10	Fase di lavoro	Elenco delle fasi di lavoro
11	Stato fase	<p> <b>SPUNTA:</b> fase confermata</p> <p> <b>DISABILITATO:</b> questa fase non verrà letta nella ricetta</p> <p> <b>PAUSA:</b> alla fine di questa fase la macchina si ferma per una pausa infinita. Questa pausa è utile se si vuole inserire in un determinato momento della ricetta ingredienti tipo acqua, sale, olio, etc.</p> <p>Per farla ripartire l'operatore deve premere nel PLAY e la macchina riparte con la ricetta. Quando la macchina entra in PAUSA il timer inizia a contare così l'operatore sa quanto è stata ferma.</p>

IT



## PANNELLO DI COMANDO

---

### 5.2.2 Nuova ricetta

Per creare una nuova ricetta procedere come di seguito descritto:

- Premere sull'icona libro;
- Premere sull'icona "+" per inserire una nuova ricetta;
- Nominare la ricetta;
- Impostare il primo parametro di timer;
- Impostare il primo parametro di velocità della spirale;
- Impostare il primo parametro con la direzione di rotazione della vasca;
- Impostare eventuali note;
- Ripetere per tutte le fasi di lavoro;
- Salvare la ricetta.

Per ogni ricetta, tutti i parametri di lavoro sono a zero, tranne i giri spirale che risultano già impostati.



# PANNELLO DI COMANDO

## 5.3 Impostazioni



POS.	DESCRIZIONE	FUNZIONAMENTO
1	Libro	Elenco ricette
2	Home	Ritorno alla home del display.
3	Lingua	Permette di impostare la lingua del display, selezionabile tra: - Italiano - Inglese - Tedesco - Francese - Spagnolo
4	Impostazioni display	Permette di intervenire su: - <b>Impostazione Sfondo</b> : scelta dello sfondo del display.
5	Gestione temperatura	Permette di impostare: - <b>T_MAX</b> : impostazione della temperatura massima. - <b>Offset</b> : permette di impostare un valore di offset. - <b>Controllo Temp. Max.</b> : attiva/disattiva la modalità di controllo della temperatura raggiunta.
6	Luce vasca	Permette di impostare la luce della vasca nelle seguenti modalità: - <b>Manuale</b> : si accende e si spegne manualmente. - <b>Automatico in start</b> : la luce si accende all'avvio della lavorazione- - <b>Sempre ON</b> : luce sempre accesa- - <b>Sempre OFF</b> : luce sempre spenta.

IT

### 5.3.1 Allarme Sovratemperatura

In caso di sovratemperatura dell'impasto apparirà una pagina che permetterà di scegliere:

- Ignorare T<sub>max</sub> dell'impasto e continuare
- Mantenere T<sub>max</sub> dell'impasto e continuare



#### ATTENZIONE!

Utilizzare sempre a macchina ferma. in caso contrario la macchina entra in allarme e l'impulso non funziona.



# MANUTENZIONE

## 6 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.

Al termine dell'intervento, verificare che le apposite protezioni, eventualmente smontate, siano ricollocate e fissate al loro posto.



### ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, accertarsi sempre che la macchina sia disconnessa dall'alimentazione elettrica.



### ATTENZIONE PERICOLO

In caso di malfunzionamento, danneggiamento o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente la macchina dall'alimentazione, non utilizzarla e contattare obbligatoriamente il Costruttore.

## 6.1 Manutenzioni programmate

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
<b>Controllo area di lavoro</b>	Controllo visivo	Giornaliera	Seguire le istruzioni sulla pulizia della macchina.
<b>Pulizia macchina a fine turno</b>	Controllo visivo	Giornaliera	
<b>Pulizia macchina a fine lavorazione</b>	Controllo visivo	Giornaliera	
<b>Controllo dei dispositivi di sicurezza</b>	Controllo visivo	Giornaliera, pre operativa	Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni.
	Controllo funzionale	Giornaliera, pre operativa	Effettuare una prova funzionale dei dispositivi di sicurezza, dell'interblocco e degli elementi di avvio e arresto della macchina.
<b>Controllo integrità della targhe e dei pittogrammi di sicurezza</b>	Controllo visivo	Settimanale	Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità delle targhe e dei pittogrammi di sicurezza. In caso di loro illeggibilità o distacco richiederne al Costruttore una copia.
<b>Pulizia piano di appoggio</b>	Controllo visivo	Settimanale	Seguire le istruzioni sulla pulizia del piano di appoggio.

IT





## MANUTENZIONE

### 6.2 Manutenzione elettrica

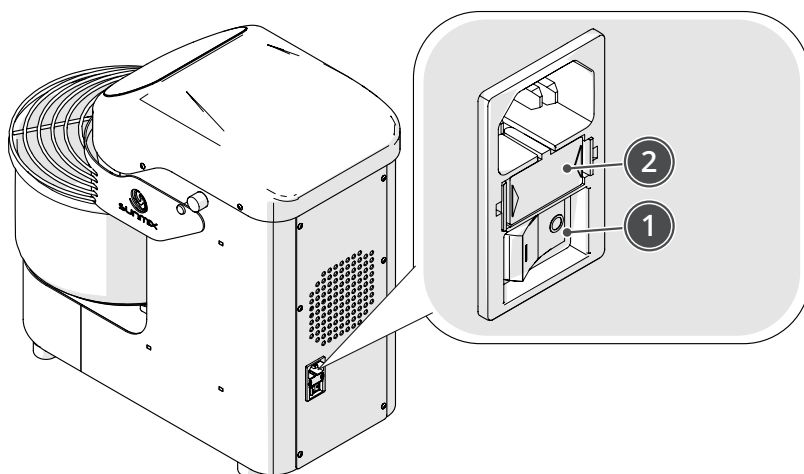
La verifica, mediante ispezione visiva, del cavo di alimentazione e della spina deve essere effettuata come conseguenza di sfregamenti, di urti o di calpestii.

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

In caso di cortocircuito e conseguente guasto del fusibile di protezione, sostituirlo con fusibile di uguali caratteristiche.

Per la sostituzione del fusibile, procedere come segue:

- Posizionare l'interruttore (1) su OFF;
- Togliere il cavo di alimentazione;
- Togliere il coperchio (2) e sostituire il fusibile.



### 6.3 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 sporcizia 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 PERICOLO ELETTRICO**

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che la macchina sia disconnessa dall'alimentazione elettrica.



## MANUTENZIONE



### AVVERTENZA

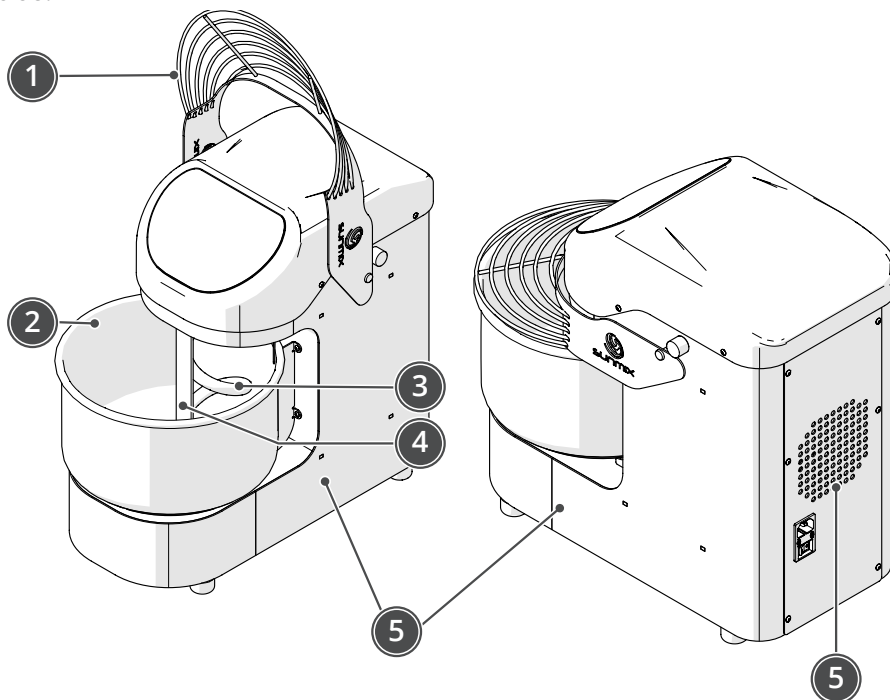
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Le 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 in plastica.
- Non impiegare getti d'acqua diretti sulla macchina
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente la macchina dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo della macchina e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.
- Non lasciare mai la macchina sporca tra due lavorazioni.



## MANUTENZIONE

### 6.3.1 Pulizia macchina a fine turno

- Sollevare il riparo mobile (1);
- Eseguire un'accurata pulizia del riparo mobile (1), della vasca (2), della spirale (3) e del piantone (4) finché il materiale è ancora morbido;
- Usare acqua calda per asportare l'impasto residuo e risciacquare;
- Asciugare con carta assorbente alimentare;
- Pulire le parti esterne, in particolare le griglie di aereazione (5), con un panno morbido.



<b>Pulizia della macchina</b>	Comandi	Giornaliera	Passare un panno morbido inumidito da detergente
	Vasca e spirale	Giornaliera	Pulire con spatola di plastica e con panno umido
	Riparo vasca e piantone	Giornaliera	Passare un panno morbido inumidito da detergente
	Carpenteria esterna	Giornaliera	Passare un panno morbido inumidito da detergente

IT



## MANUTENZIONE

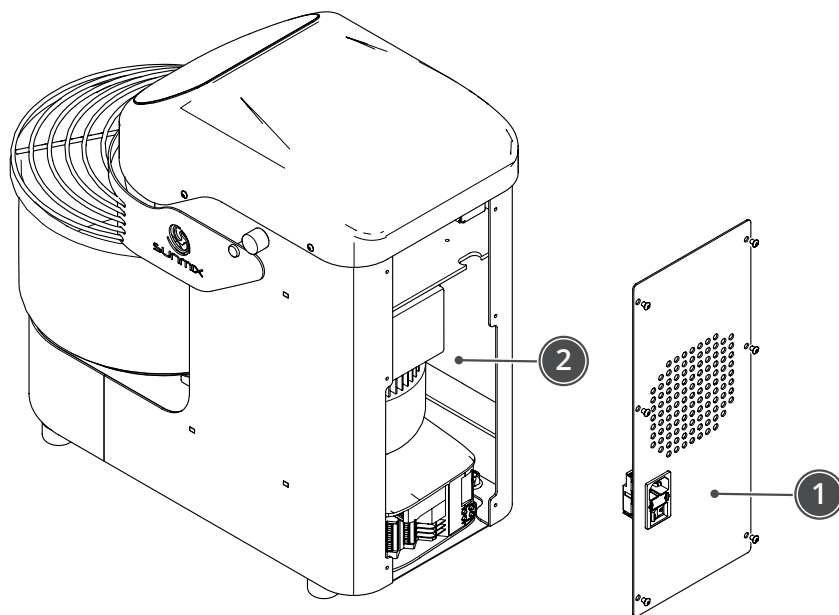
### 6.3.2 Pulizia interna della macchina



#### ATTENZIONE PERICOLO

Lo smontaggio del carter per le operazioni di pulizia deve essere sempre eseguito con macchina ferma e scollegata dalla rete elettrica di alimentazione

- Staccare la spina di alimentazione dalla rete di energia;
- Svitare le viti e rimuovere il carter di protezione (1);
- Pulire la macchina internamente (2) con l'ausilio di un aspirapolvere tenendo conto dell'eventuale presenza di grasso e polvere alimentare;
- Rimontare il carter di protezione (1).





# MANUTENZIONE

## 6.4 Manutenzione straordinaria



### **ATTENZIONE PERICOLO**

- Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore o dal distributore locale, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.
- Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche, di dispositivi di protezione, di dispositivi di sicurezza, oppure l'accesso all'impianto elettrico e alle schede elettroniche deve essere effettuato esclusivamente dal Costruttore o dal distributore locale.



# MANUTENZIONE

## 6.5 Possibili anomalie di funzionamento

Questa sezione contiene alcune soluzioni per i problemi che potrebbero insorgere durante l'utilizzo della macchina.



### ATTENZIONE PERICOLO

È importante intervenire solamente dopo aver letto dettagliatamente il presente manuale.

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
<b>La macchina non si avvia</b>	Mancanza alimentazione elettrica	Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa
		Verificare che la macchina sia collegata correttamente all'alimentazione
		Verificare che l'alimentazione della presa di corrente sia corretta e che le sue caratteristiche corrispondano con i dati riportati nella targhetta identificativa del prodotto
		Verificare che il sistema di interblocco sia in posizione di chiusura e sia funzionante
	Il riparo mobile della vasca non è chiuso correttamente	Verificare la corretta chiusura del riparo mobile
	Il motore elettrico o la scheda elettronica sono difettosi	Contattare il Costruttore o il distributore locale
<b>Rumore anomalo in fase di funzionamento</b>	Cinghia o organi meccanici mal funzionanti	Spegnere e scollegare la macchina immediatamente. Contattare il Costruttore.
<b>Contatto accidentale delle parti elettriche con acqua o altri liquidi</b>	Esposizione o contatto con liquidi	In caso di contatto accidentale con liquidi delle parti elettriche della macchina, <b>SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA PRESA DI CORRENTE</b> e contattare il Costruttore
<b>Urto violento</b>	Caduta accidentale	Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate <b>NON UTILIZZARE</b> la macchina e contattare il Costruttore
		Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti <b>NON UTILIZZARE</b> la macchina e contattare il Costruttore
		Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anomalo <b>NON UTILIZZARE</b> la macchina e contattare il Costruttore o il distributore locale.



# MANUTENZIONE

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
<b>Luce led lampeggia o salta durante la fase di lavoro</b>	Scorretta alimentazione led	Verificare corrente in entrata al led.
<b>Rumori a 300rpm</b>	Motore sotto sforzo	Lavorare a bassi giri o in alternativa fermare la macchina. Con impasti duri (<50% idro) fermare il lavoro.
	Giri catena troppo veloci	
<b>Motore fischia</b>	Motore sotto sforzo	Contattare il Costruttore.
<b>Rumore secco regolare a ogni giro spirale</b>	Cuscinetti	Sostituire cuscinetti. Contattare il Costruttore.
<b>Cigolio</b>	Catena	Verificare stato catena/ingrassaggio.



## AVVERTENZA

Se a seguito delle possibili soluzioni proposte la macchina non dovesse ancora avviarsi, contattare il Costruttore o il distributore locale.



# SMALTIMENTO

## 7 Smaltimento

Come per le operazioni di messa in servizio e manutenzione, al termine della vita della macchina, anche le operazioni di smantellamento devono essere eseguite da personale qualificato.

Questo prodotto è costituito da vari tipi di materiali: alcuni possono essere riciclati, altri devono essere smaltiti. Informatevi sui sistemi di riciclaggio o smaltimento previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio per questa categoria di prodotto.



### ATTENZIONE PERICOLO

- Alcune parti del prodotto possono contenere sostanze inquinanti o pericolose che, se disperse nell'ambiente, potrebbero provocare effetti dannosi sull'ambiente stesso e sulla salute umana.
- I regolamenti vigenti a livello locale possono prevedere pesanti sanzioni in caso di smaltimento abusivo di questo prodotto.



### AVVERTENZA

Come indicato dal simbolo a lato, è vietato gettare questo prodotto nei rifiuti domestici. Eseguire quindi la "raccolta separata" per lo smaltimento, secondo i metodi previsti dai regolamenti vigenti sul vostro territorio, oppure riconsegnare il prodotto al venditore nel momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.







## RICAMBI

### 8 Ricambi

In caso di necessità di ricambi, contattare il Costruttore o il distributore locale per l'invio della lista ricambi, previa comunicazione della matricola della macchina.

### 9 Allegati

A corredo della macchina viene fornita la seguente documentazione allegata:

- Istruzioni per l'uso e la manutenzione
- Dichiarazioni di conformità
- Eventuali altri documenti per l'utilizzo in sicurezza della macchina.



#### **AVVERTENZA**

Tutta la documentazione fornita con la macchina dovrà essere letta e conservata con cura.



## MEANING OF SYMBOLS

### Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

Each of the symbols used in this manual corresponds to a specific given meaning.



#### **WARNING**

To indicate particularly important and sensitive operations which, if not correctly performed, could damage the machine and/or materials used by it.



#### **CAUTION! HAZARD**

To indicate operations which may cause injury of a generic nature, or which may cause malfunctions or damage to the machine and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



#### **CAUTION! ELECTRICAL HAZARD**

To indicate operations which may cause injury from electrical accidents, or which may cause malfunctions or damage to the machine and/or materials used by it, if not carried out correctly; they therefore require due attention and adequate preparation.



#### **IT IS PROHIBITED TO**

To indicate operations which **MUST NOT** be performed.

### Compliance

EN

The machine complies with the necessary directives for proper placing on the market. The full text of the declarations of conformity is provided with the documentation supplied with the machine.

The EVO LINE dough mixer is designed and built in compliance with electrical safety and hygiene requirements for the design and manufacture of dough mixers specified in standard EN 453:2009, in accordance with Machinery Directive 2006/42/EC.

This manual is a translation of the original written in Italian.



# INDEX

## Table of contents

1	Safety	36
1.1	Important safety information	36
1.1.1	General warnings	36
1.1.2	Prohibitions	38
1.2	Symbols on the machine	39
2	Machine description	40
2.1	Identification	40
2.2	Working environment	40
2.3	Technical data and dimensions	41
2.4	Description	42
2.5	Airborne noise	43
2.6	Main components	43
3	General machine information	44
3.1	Receiving the product	44
3.2	Transport and handling	44
3.3	Initial start-up	45
3.3.1	Preliminary cleaning	46
3.3.2	Electrical connection	46
3.3.3	Precautions for use	46
3.3.4	Description of controls	47
4	Use	48
4.1	Machine set-up	48
4.2	Processing	48
4.3	Unloading the dough	48
4.4	Switching the machine off	48
4.5	Long periods of inactivity	48
5	Control panel	49
5.1	Manual mode	49
5.2	Recipes	50
5.2.1	Edit recipes	51
5.2.2	New recipe	52
5.3	Settings	53
5.3.1	High temperature alarm	53
6	Maintenance	54
6.1	Scheduled maintenance	54
6.2	Electrical maintenance	55
6.3	Cleaning	56
6.3.1	Cleaning the machine at the end of a shift	57
6.3.2	Cleaning inside the machine	58
6.4	Extraordinary maintenance	59
6.5	Possible operating faults	60
7	Disposal	62
8	Spare parts	63
9	Attachments	63



# SAFETY

## 1 Safety

### 1.1 Important safety information

#### 1.1.1 General warnings



#### **WARNING**

- This manual is the property of the machine manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the machine, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- **Read this manual carefully before using the machine to ensure safe operation.**
- The product is delivered in a single package. Ensure the supply is intact and contact the local distributor that sold you the equipment if anything is damaged or missing.
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- The machine is designed to process cereal-flour doughs for pizzerias and bakeries with 60% recommended hydration.
- Do not use the machine for purposes other than those intended.
- Never use the machine for processing non-food products, for health, hygiene and warranty reasons.
- Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer for damage caused to people, animals or property by adjustment or maintenance errors or improper use is excluded.
- Do not use solid frozen products (water, oil, eggs, etc.).
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.



## SAFETY

- For proper machine use, place it in a stable position on a strong, stable, level surface that can be cleaned and sanitised to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs.
- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the machine and its parts, please contact the manufacturer or local distributor for further information.
- The conditions required for proper machine operation are:
  - *Ambient temperature between +5°C and +40°C.*
  - *Relative humidity between 30% and 95% (non-condensing).*
  - *Absence of ionising or non-ionising radiation.*
- Remove any utensils from the machine before the initial start-up.
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.
- Keep away from electromagnetic sources.
- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.
- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, replace it with an original spare part with the same specifications.
- Carry out the following as a minimum if the machine is unused for a long period:
  - *set the main machine switch to "OFF"*
  - *remove the power plug from the socket.*
- Fully remove any foodstuff in the machine and clean it.
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the machine must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.



# SAFETY

## 1.1.2 Prohibitions



### IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the machine Declaration of Conformity and warranty. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT leave the machine exposed to atmospheric agents.
- DO NOT obstruct the machine vents.
- DO NOT touch the machine with bare feet or parts of the body which are wet/damp. If current dispersion is detected on contact with metal parts of the machine, turn off the switch, unplug the machine and contact an authorised dealer.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the machine, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT allow children to play with the machine.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the machine when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the machine if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the machine if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT place anything on the machine when it is in operation or in standby.
- DO NOT use the machine in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.



# SAFETY

- DO NOT force the machine while it is running. Always use it under suitable operating conditions.
- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the machine.
- NEVER pull, disconnect or twist electrical wiring which protrudes from the machine, even if the latter is isolated from the electrical power supply.

## 1.2 Symbols on the machine

Safety pictograms are applied to the machine at points where RESIDUAL RISKS exist. The pictograms and their meanings are listed below.



**CAUTION!**  
live parts.



Disposal

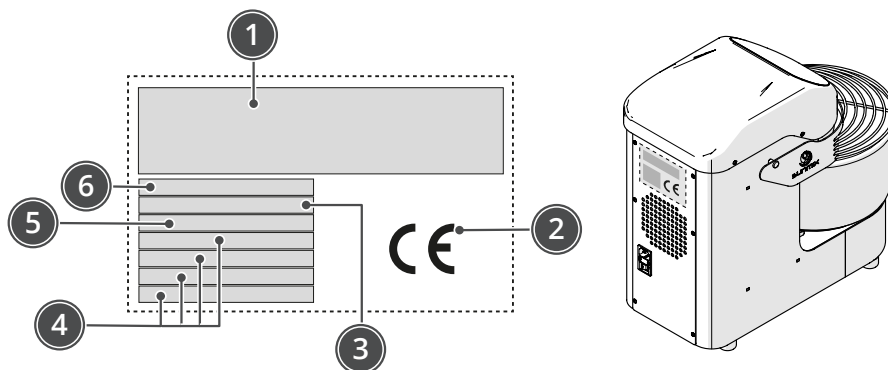


# MACHINE DESCRIPTION

## 2 Machine description

### 2.1 Identification

The machine is fitted with a nameplate stating the product data. Ensure the nameplate is fitted. If not, inform the manufacturer and/or dealer immediately. Equipment without a nameplate must not be used, or the manufacturer will forfeit all liability.



- 1 Manufacturer identification
- 2 CE marking of conformity
- 3 Year of manufacture
- 4 Technical data
- 5 Machine model
- 6 Serial number



### WARNING

Products without a nameplate are to be considered anonymous and potentially hazardous.

### 2.2 Working environment

The machine can operate in locations with the following environmental conditions:

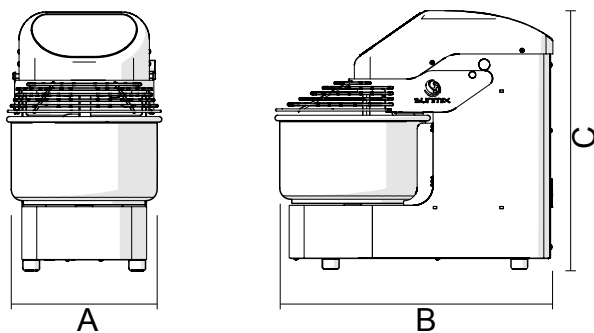
- Ambient temperature between +5°C and +40°C;
- Relative humidity between 30% and 95% (non-condensing);
- Absence of ionising or non-ionising radiation;
- The location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use).





# MACHINE DESCRIPTION

## 2.3 Technical data and dimensions



Model	Dough capacity kg	Flour capacity kg	Bowl volume l	Spiral motor kW	Speed AD rpm	Weight kg	Dimensions		
							A cm	B cm	C cm
EVO 6	6	3,5	8	0,37	50/300	35	28	50	47
EVO 10	10	6	12	0,55	50/300	40	30	50	53
EVO 15	15	8	18	0,55	50/300	42	34	50	53
EVO 20									



## MACHINE DESCRIPTION

### 2.4 Description

The EVO LINE machine is designed to process cereal-flour doughs.

The process consists of mixing flour, water, salt, yeast and any other food components chosen by the user, until the desired consistency is reached.

To do this, a stainless steel spiral moves in synchronism with a rotating bowl.

The EVO LINE kneader has the following features:

- belt/chain drive;
- a motor for control of the bowl and spiral;
- stainless-steel bowl, with high-strength stainless steel spiral and stainless-steel dough divider;
- iron parts protected with oven-baked epoxy powder coating;
- moving parts mounted on ball bearings with long-life seals;
- four fixed feet for secure positioning;
- safety device with fully lockable moving parts and controls;
- inverter technology, PLC and operator panel;
- infrared temperature sensor: measure the maximum temperature so that the dough mixer stops on reaching this temperature;
- storage of up to 20 different recipes;
- storage of up to 6 steps for each recipe;
- LED lights for illuminating the bowl interior, allowing the dough to be monitored throughout the process, with the possibility of turning them on and off;
- ON/OFF button;
- socket with fuse carrier and fuse;
- power cable with plug;
- electrical circuit with low-voltage 24V controls for added safety.



#### **WARNING**

Any use other than that indicated by the manufacturer is to be considered IMPROPER USE.

The machine is made from selected construction materials suitable for guaranteeing maximum hygiene, oxidation resistance, considerable energy saving and safe operation.

All food contact parts are made from suitable materials.

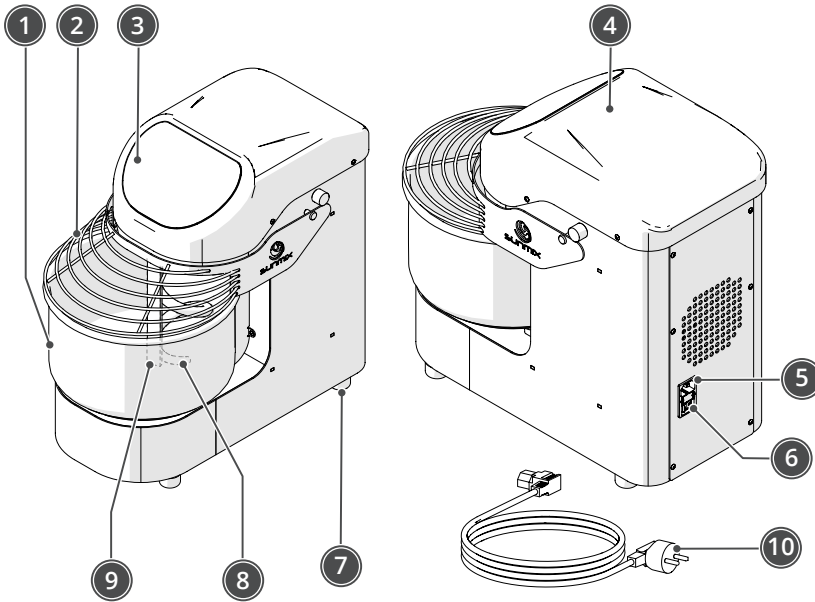


# MACHINE DESCRIPTION

## 2.5 Airborne noise

The airborne noise produced by the machine was found to be constant and below 70 dB(A).

## 2.6 Main components



- 1 Bowl
- 2 Movable guard
- 3 Digital display
- 4 Protective cover
- 5 Socket with fuse carrier and fuse
- 6 ON/OFF button
- 7 Feet
- 8 Kneader spiral
- 9 Divider
- 10 Power cable

EN



# GENERAL MACHINE INFORMATION

## 3 General machine information

### 3.1 Receiving the product

The machine is delivered in a single package on a small pallet. It is protected by a cardboard box and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact.

The following material can be found inside the package:

- instruction manual;
- declaration of conformity with EEC directives.



#### **WARNING**

On receiving the machine, check all components are intact. If any parts are damaged or missing, contact your local dealer to agree on how to proceed.



#### **WARNING**

All documentation provided with the machine must be carefully read and stored.

### 3.2 Transport and handling



#### **CAUTION! HAZARD**

- The machine must be transported by professionally qualified personnel, taking care to avoid causing any damage to its parts by impact or stresses caused by incorrect lifting.
- The warranty does not cover damage to the machine caused during transport and handling.
- Repairs or replacements of damaged parts are to be paid for by the customer and must be carried out by personnel authorised by the manufacturer using solely original spare parts.
- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.).
- Use suitable lifting gear.

EN



#### **IT IS PROHIBITED TO**

leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.

# GENERAL MACHINE INFORMATION



## 3.3 Initial start-up



### WARNING

- The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.
- Before starting the machine, check that the chosen location meets the requirements stated in section "2.2 Working environment" a pagina 40.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the machine, that it is stable, level, and can be easily cleaned to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs. Use the adjustable feet to stabilise the machine.**
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of machine failure and accidents arising from direct or indirect contact.



### CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

- Harm to property, animals and people caused by the absence of an earth plate is not covered by the warranty and all liability will fall entirely on the operator who failed to check the presence of the earth plate and a correctly installed and calibrated differential safety switch.
- If an adapter is used for the electric socket, its characteristics must be checked to ensure they are not below those of the machine.
- Never use multiple sockets.



## GENERAL MACHINE INFORMATION

### 3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the machine before use.



#### **CAUTION! ELECTRICAL HAZARD**

Before carrying out any cleaning, always make sure the machine is not connected to the power supply.



#### **WARNING**

Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health.

### 3.3.2 Electrical connection



#### **CAUTION! ELECTRICAL HAZARD**

The machine is connected to the mains supply with the cable provided.

### 3.3.3 Precautions for use



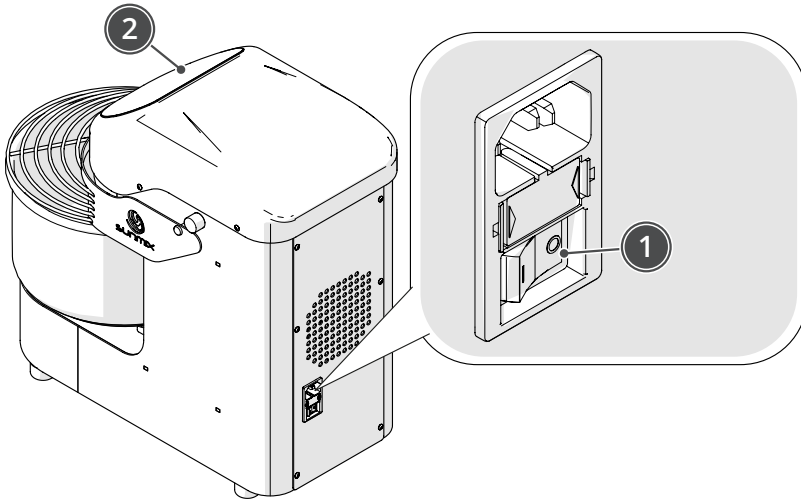
#### **CAUTION! HAZARD**

- Before using the machine, ensure the moveable guard is intact and the interlock is efficient. Do not attempt to remove the interlock or tamper with it.
- Do not smoke or use open flame appliances in the proximity of the machine.



## GENERAL MACHINE INFORMATION

### 3.3.4 Description of controls



- 1 **ON/OFF button**
- 2 Digital display to control the machine's operating steps



# USE

## 4 Use

After ensuring the machine is perfectly clean, you can proceed as required to obtain the desired dough.

### 4.1 Machine set-up

Proceed as follows to make dough:

- lift the movable guard all the way up;
- add the recipe ingredients up to the maximum mixing capacity as indicated in "5.2 Recipes" a pagina 50.
- lower the movable guard.



#### **CAUTION! HAZARD**

Flour should be added in such a way as to produce as little dust as possible, as inhaling flour can be harmful to health and can cause rhinitis, watery eyes and, in severe cases, asthma.

### 4.2 Processing

To start processing, switch on the machine by setting the switch to "ON", lower the guard and press the start button.

The machine begins the desired process; when the dough is ready, stop the machine.

To manually inspect the dough or add ingredients, we recommend using the opening in the guard.

### 4.3 Unloading the dough

The dough is unloaded from the bowl by hand in portions, with or without the use of a plastic spatula.

Clean the machine thoroughly once the dough has been removed.

### 4.4 Switching the machine off

The rotation of the tool and bowl can be stopped at any time. The machine also stops in the event of a power failure.

### 4.5 Long periods of inactivity

If the machine is unused for a long period:

- disconnect the machine from the power supply;
- carry out general cleaning of the machine;
- cover the machine with a sheet to protect it from dust and dirt.

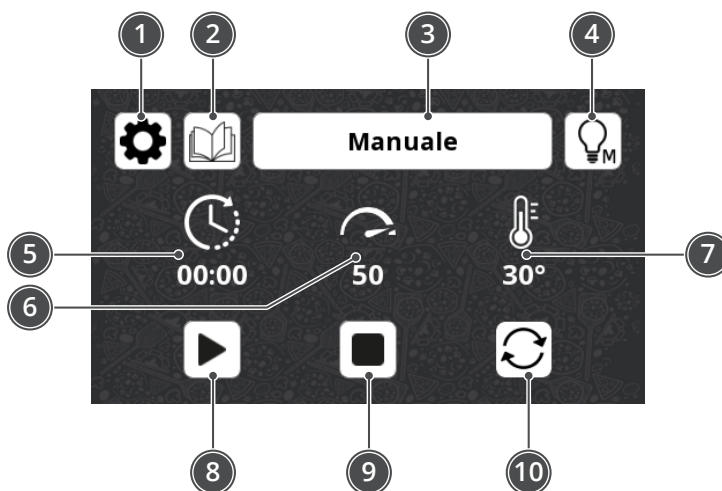




# CONTROL PANEL

## 5 Control panel

### 5.1 Manual mode



POS.	DESCRIPTION	OPERATION
1	Settings	Settings (Language - Display Settings - Temperature Control - Bowl Light)
2	Book	Select recipe / Add recipe
3	Work mode	Displays the work mode
4	Bowl light	ON - OFF bowl lighting
5	Timer	A timer showing the time elapsed is displayed
6	Speed	Set the spiral speed (rpm)
7	Temperature	Dough temperature
8	Play	The spiral starts at the set number of revolutions; the timer also starts
9	Stop	The machine stops; the timer also stops*
10	Rotation	Clockwise/anticlockwise bowl rotation. The machine can only turn anticlockwise if the spiral speed is less than 100 rpm.

(\*) Resets the timer if pressed for 3 sec.



### Warning!

spiral speed = min. 50 rpm / max. 300 rpm

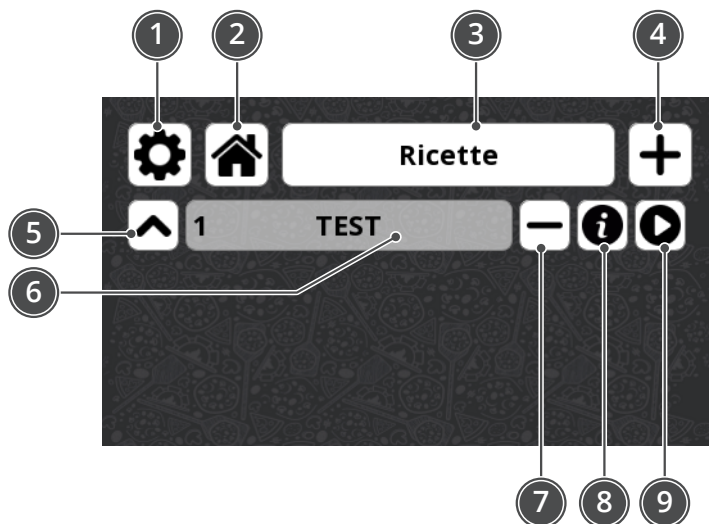
EN



# CONTROL PANEL

## 5.2 Recipes

This window shows the saved recipes. Up to 20 recipes can be saved. The machine comes with a TEST recipe.

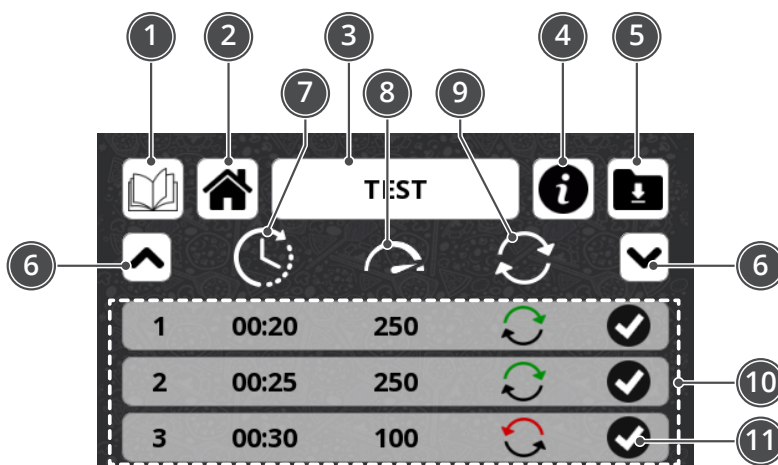


POS.	DESCRIPTION	OPERATION
1	Settings	Settings (Language - Display Settings - Temperature Control - Bowl Light)
2	Home	Go back to the home screen
3	Work mode	Displays the work mode
4	Icon “+”	The edit recipes screen is shown
5	Scroll	For scrolling within the recipes list
6	Recipe	Edit recipe
7	Icon “-”	Delete recipe
8	Information	Displays recipe notes and information
9	Start	For starting the recipe



# CONTROL PANEL

## 5.2.1 Edit recipes



POS.	DESCRIPTION	OPERATION
1	Book	Recipes list
2	Home	Go back to the home screen
3	Work mode	Edit recipe name
4	Information	Displays recipe notes and information
5	Save	Save the recipe. Always save before exiting
6	Arrow	Scroll between the step pages
7	Timer	Set operating time (max. 59 minutes)
8	Spiral speed	Set spiral speed in rpm (min. 50 / max. 300)
9	Rotation	Clockwise/anticlockwise bowl rotation. The machine can only turn anticlockwise if the spiral speed is less than 100 rpm
10	Operating step	List of operating steps
11	Step status	<p> <b>TICK:</b> step confirmed</p> <p> <b>DISABLED:</b> the recipe will not read this step</p> <p> <b>PAUSE:</b> at the end of this step the machine stops for an infinite pause. This pause is useful if you want to add ingredients such as water, salt, oil, etc. at some point in the recipe. Press PLAY to restart the recipe. When the machine enters PAUSE, the timer starts counting so that the operator knows how long it has been stationary.</p>

EN



# CONTROL PANEL

---

## 5.2.2 New recipe

Proceed as follows to create a new recipe:

- Press the book icon;
- Press “+” to add a new recipe;
- Enter a name for the recipe;
- Set the first timer parameter;
- Set the first spiral speed parameter;
- Set the first parameter with the direction of rotation of the bowl;
- Enter any notes;
- Repeat for all steps;
- Save the recipe.

For each recipe, all parameters are set to zero, except for spiral revolutions which are already set.



# CONTROL PANEL

## 5.3 Settings



POS.	DESCRIPTION	OPERATION
1	Book	Recipes list
2	Home	Return to display home.
3	Language	For selecting the display language. Available options: - Italian - English - German - French - Spanish
4	Display settings	For adjusting: - <b>Background setting:</b> for selecting display background.
5	Temperature control	For setting: - <b>T_MAX:</b> maximum temperature setting. - <b>Offset:</b> for setting an offset value. - <b>Max. Temp. Control:</b> activates/deactivates the temperature control mode.
6	Bowl light	For setting the bowl light as follows: - <b>Manual:</b> switch on and off manually. - <b>Automatic at start:</b> the light switches on when processing starts- - <b>Always ON:</b> light always on- - <b>Always OFF:</b> light always off.

### 5.3.1 High temperature alarm

If the dough overheats, a page appears with the following options:

- Ignore dough T\_max and continue
- Maintain dough T\_max and continue



#### **WARNING!**

Always use when the machine is stationary. Otherwise the machine enters an alarm state and the impulse does not work.

EN



# MAINTENANCE

## 6 Maintenance

The purpose of maintenance work is to maintain the technical and safety conditions expected of the machine over time.

Due to its construction characteristics, the machine requires little and sparse maintenance.

Following maintenance work, check that the protections, if removed, are repositioned and fastened in place.



### CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any maintenance, always make sure the machine is disconnected from the power supply.



### CAUTION! HAZARD

If the safety devices malfunction, are damaged or fail to trip, disconnect the machine from the power supply immediately, do not use it and contact the manufacturer.

### 6.1 Scheduled maintenance

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the working area	Visual check	Daily	Follow the instructions on cleaning the machine.
Cleaning the machine at the end of a shift	Visual check	Daily	
Cleaning the machine after use	Visual check	Daily	
Check the safety devices	Visual check	Daily, before operation	Carry out a visual inspection to check the safety and protective devices are intact.
	Functional check	Daily, before operation	Run a functional check of the safety devices, interlock and start and stop elements.
Check the nameplates and safety pictograms are intact	Visual check	Weekly	Carry out a visual inspection to check the nameplates and safety pictograms are intact. If they are illegible or have come off, request copies from the manufacturer.
Cleaning the work surface	Visual check	Weekly	Follow the instructions on cleaning the work surface.



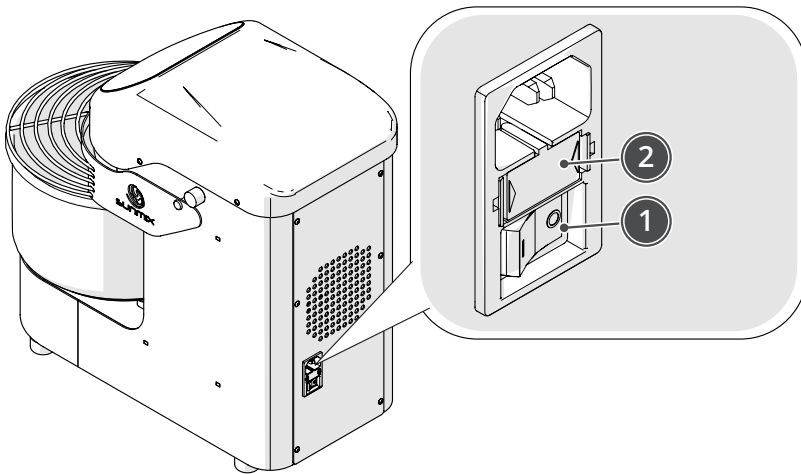
# MAINTENANCE

## 6.2 Electrical maintenance

Visually inspect the power cable and plug following friction, impact or trampling. Check the electrical interlock microswitch of the safety guard is working correctly. In the event of a safety fuse short-circuit and consequent failure, replace it with a fuse of the same rating.

Proceed as follows to replace the fuse:

- Turn switch (1) OFF;
- Remove the power cable;
- Remove the cover (2) and replace the fuse.





## MAINTENANCE

### 6.3 Cleaning

For reasons of hygiene and proper machine operation, dried dough must be cleaned off the bowl, the guard and the spiral on a daily basis. In any event, the entire machine must be dusted to avoid build-up of flour and dirt on the surfaces.

Use biodegradable household detergents that are phosphorus and chloride free for cleaning. Then rinse with water. Use a plastic scraper to remove dried dough.



#### **CAUTION! ELECTRICAL HAZARD**

Before carrying out any cleaning, always make sure the machine is disconnected from the power supply.



#### **WARNING**

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Use biodegradable household detergents that are phosphorus and chloride free for cleaning. Then rinse with water. Use a plastic scraper to remove dried dough.
- Do not use direct water jets on the machine
- Ensure the machine is completely empty before cleaning.
- How often the machine is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.
- Never leave the machine dirty between processes.

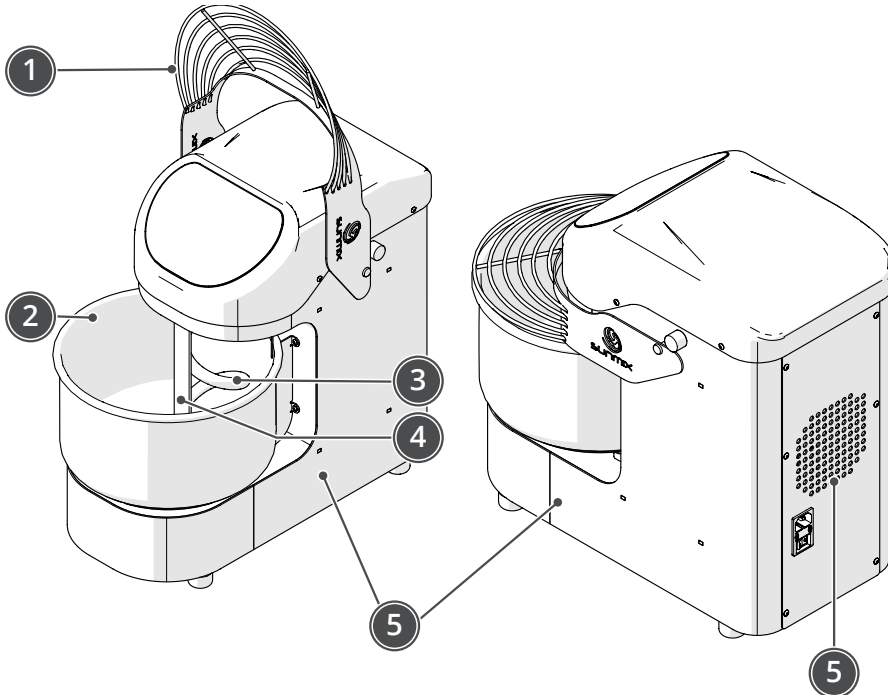




# MAINTENANCE

## 6.3.1 Cleaning the machine at the end of a shift

- Lift up the movable guard (1);
- Clean the movable guard (1), bowl (2), spiral (3) and the divider (4) thoroughly while the material is still soft;
- Use warm water to remove any remaining dough and rinse;
- Dry using food-safe paper towels;
- Clean the external parts, particularly the ventilation grilles (5) using a soft cloth.



Cleaning the machine	Controls	Daily	Wipe with a soft cloth dipped in detergent
	Bowl and spiral	Daily	Clean with a plastic spatula and a damp cloth
	Bowl guard and divider	Daily	Wipe with a soft cloth dipped in detergent
	External body	Daily	Wipe with a soft cloth dipped in detergent

EN



## MAINTENANCE

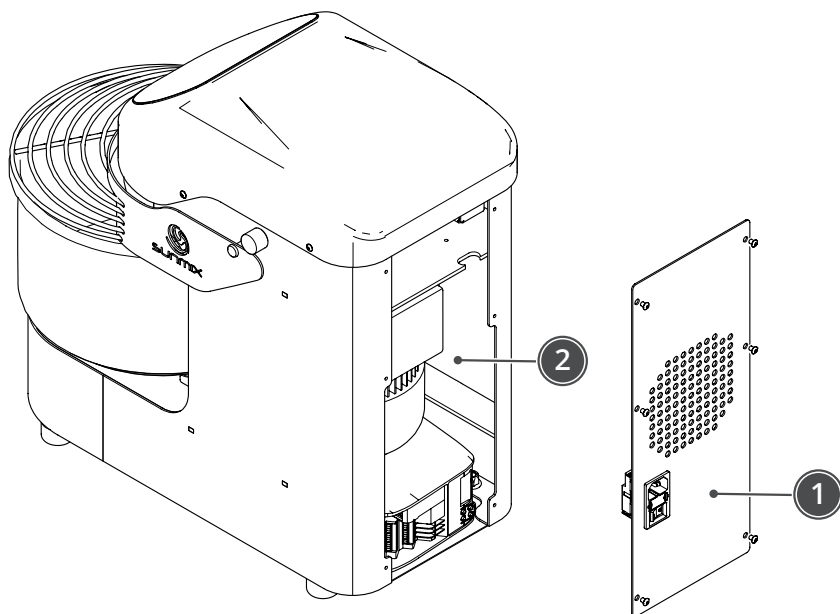
### 6.3.2 Cleaning inside the machine



#### **CAUTION! HAZARD**

The machine must be stopped and disconnected from the mains power supply when removing the casing for cleaning.

- Disconnect the power plug from the mains;
- Unscrew the screws and remove the protective casing (1);
- Clean the inside of the machine (2) using a Hoover, taking care as there may be grease or food dust inside;
- Refit the protective casing (1).





# MAINTENANCE

## 6.4 Extraordinary maintenance



### **CAUTION! HAZARD**

- Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer or local distributor, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.
- Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to the electrical installation or electronic boards must be carried out solely by the manufacturer or local distributor.



# MAINTENANCE

## 6.5 Possible operating faults

This section contains solutions to problems that may arise during machine use.



### CAUTION! HAZARD

It is important to intervene solely after having read this manual in detail.

Fault	Cause	Possible solution
<b>The machine does not start</b>	No electrical power supply	Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		Check that the machine is correctly connected to the power supply
		Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
		Check that the interlock system is closed and operational
<b>The machine does not start</b>	The movable bowl guard is not properly closed	Check the movable guard is closed correctly
	The electric motor or electronic board is faulty	Contact the manufacturer or local distributor
<b>Unusual noise during operation</b>	Malfunctioning belt or mechanical parts	Switch off and unplug the machine immediately. Contact the manufacturer.
<b>Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts</b>	Exposure to or contact with liquids	If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE MACHINE FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer
<b>Violent impact</b>	Accidental fall	Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE MACHINE and contact the manufacturer
		Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE MACHINE and contact the manufacturer
		Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE MACHINE and contact the manufacturer or local distributor.
<b>LED light flashes or skips during the operating step</b>	Incorrect LED power supply	Check the current to the LED.



# MAINTENANCE

Fault	Cause	Possible solution
<b>Noise at 300 rpm</b>	Motor under strain	Work at a low rpm or stop the machine. With hard doughs (<50% hydration), stop working.
	Chain turning too fast	
<b>Motor whistles</b>	Motor under strain	Contact the manufacturer.
<b>Regular clicking noise at every spiral turn</b>	Bearings	Replace bearings. Contact the manufacturer.
<b>Squeaking</b>	Chain	Check chain/grease status.



## WARNING

If the machine still does not start after implementing the suggested solutions, contact the manufacturer or local distributor.



# DISPOSAL

## 7 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, machine disposal at the end of its lifespan must also be carried out by qualified personnel.

This product is made up of various types of material: some can be recycled; others must be disposed of. Find out about the recycling or disposal systems provided by the regulations in your area for this category of product.



### **CAUTION! HAZARD**

- Some product parts may contain polluting or hazardous substances that, if released into the environment, could harm the environment and human health.
- Current local regulations may impose heavy penalties in the event of improper disposal of this product.



### **WARNING**

As indicated by the adjacent symbol, this product must not be disposed of with domestic waste. It must be recycled in accordance with local regulations or returned to the vendor when purchasing a new equivalent product.





# SPARE PARTS

## 8 Spare parts

If spare parts are required, please contact the manufacturer or local distributor for a spare parts list, supplying the machine serial number.

## 9 Attachments

The following attached documentation is provided with the machine:

- Usage and maintenance instructions
- Declarations of conformity
- Any other documents for safe machine use.



### **WARNING**

All documentation provided with the machine must be carefully read and stored.



## LECTURE DES SYMBOLES

### Signification des symboles d'avertissement et de danger présents dans le manuel

Dans ce manuel sont utilisés les symboles suivants et à chacun d'eux est attribuée une signification particulière.



#### **AVERTISSEMENT**

Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à la machine et/ou aux matériaux utilisés pour celle-ci.



#### **ATTENTION DANGER**

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine générique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à la machine et/ou aux matériaux utilisés pour celle-ci ; elles nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



#### **ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE**

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine électrique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à la machine et/ou aux matériaux utilisés pour celle-ci ; elles nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



#### **IL EST INTERDIT DE**

Pour indiquer des opérations qui **NE DOIVENT PAS** être effectuées.

FR

### Conformité

La machine est conforme aux directives nécessaires pour sa régulière mise sur le marché. Les textes complets des déclarations de conformité sont fournis avec la documentation de la machine.

Le pétrin EVO LINE a été conçu et construit en respectant les exigences de sécurité électrique et d'hygiène pour la conception et la fabrication des pétrins spécifiés par la norme EN 453:2009, selon la Directive des machines 2006/42 CE.

Le présent manuel est rédigé en français





# INDEX

## Index

1	Sécurité.....	66
1.1	Informations importantes concernant la sécurité.....	66
1.1.1	Avertissements généraux.....	66
1.1.2	Interdictions.....	68
1.2	Symboles présents sur la machine.....	69
2	Présentation de la machine.....	70
2.1	Identification.....	70
2.2	Lieu de travail.....	70
2.3	Données techniques et dimensions.....	71
2.4	Description.....	72
2.5	Bruit aérien.....	73
2.6	Principaux composants.....	73
3	Notices préliminaires sur la machine.....	74
3.1	Réception du produit.....	74
3.2	Transport et manutention.....	74
3.3	Première mise en marche.....	75
3.3.1	Nettoyage préliminaire.....	76
3.3.2	Branchement électrique.....	76
3.3.3	Précautions d'utilisation.....	76
3.3.4	Description des commandes.....	77
4	Utilisation.....	78
4.1	Prédisposition de la machine au travail de la pâte.....	78
4.2	Réalisation de la pâte.....	78
4.3	Vidage de la pâte.....	78
4.4	Extinction de la machine.....	78
4.5	Longues périodes d'inactivité.....	78
5	Panneau de commande.....	79
5.1	Mode manuel.....	79
5.2	Recettes.....	80
5.2.1	Éditer recettes.....	81
5.2.2	Nouvelle recette.....	82
5.3	Réglages.....	83
5.3.1	Alarme Surtempérature.....	83
6	Entretien.....	84
6.1	Entretiens programmés.....	84
6.2	Branchement électrique.....	85
6.3	Nettoyage.....	85
6.3.1	Nettoyage de la machine en fin de journée.....	87
6.3.2	Nettoyage interne de la machine.....	88
6.4	Entretien extraordinaire.....	89
6.5	Anomalies de fonctionnement possibles.....	90
7	Élimination.....	92
8	Pièces de rechange.....	93
9	Pièces jointes.....	93



# SÉCURITÉ

## 1 Sécurité

### 1.1 Informations importantes concernant la sécurité

#### 1.1.1 Avertissements généraux



#### AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de la machine et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec la machine, même en cas de vente/ transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- **Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la machine afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- Le produit est livré dans un unique emballage ; veiller à ce qu'il soit intact lors de la livraison et en cas de non conformité par rapport à ce qui été commandé, s'adresser au distributeur local qui a vendu l'appareil.
- En cas de dommages de l'emballage de la machine, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- La machine a été conçue pour le travail de pâtes à base de farine de céréales pour pizzerias et boulangeries, avec une hydratation conseillée de 60 %.
- L'utilisation de la machine pour d'autres buts que ceux prévus n'est pas admise.
- Il est strictement interdit d'utiliser la machine pour le travail de produits non alimentaires, pour des raisons de santé, d'hygiène et de garantie.
- Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle ou extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.



# SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser de produits congelés solides (eau, huile, œufs, etc.).
- La machine n'est pas destinée à être utilisée dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.
- Pour une utilisation correcte de la machine, la poser de manière stable sur un plan d'appui résistant, stable et nivelé, dont la surface peut être facilement nettoyée et assainie afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de la machine et de ses parties annexes, contacter le fabricant ou distributeur local pour obtenir d'autres informations.
- Les conditions nécessaires pour un fonctionnement correct de la machine sont :
  - *Température ambiante entre +5°C et +40°C.*
  - *Humidité relative entre 30 % et 95 % (sans condensation).*
  - *Absence de radiations ionisantes ou non ionisantes.*
- Retirer tout ustensile de l'appareil avant de le mettre en service.
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.
- Maintenir à distance de sources électromagnétiques.
- Une fois la mise en service de la machine effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.
- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la prise relative. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec une pièce de rechange originale ayant les mêmes caractéristiques.



# SÉCURITÉ

- La non utilisation de la machine pendant une longue période de temps comporte les opérations suivantes :
  - *positionner l'interrupteur principal de la machine sur « OFF »*
  - *débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise.*
- Retirer complètement tout produit alimentaire présent dans la machine et effectuer les opérations de nettoyage.
- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de la machine, celle-ci doit immédiatement être arrêtée et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

## 1.1.2 Interdictions



### **IL EST INTERDIT DE**

- **IL EST INTERDIT** d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité et la garantie de la machine. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- **IL EST INTERDIT** de laisser la machine exposée aux agents atmosphériques.
- **IL EST INTERDIT** d'obstruer les ouvertures de ventilation de la machine.
- **IL EST INTERDIT** de toucher la machine avec des parties du corps mouillées, humides et/ou pieds nus. En cas de dispersion de courant relevable au contact avec des parties métalliques de la machine, désactiver l'interrupteur, débrancher la prise d'alimentation électrique et contacter un revendeur agréé.
- **IL EST INTERDIT** de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser la machine, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- **IL EST INTERDIT** de laisser jouer les enfants avec la machine.



# SÉCURITÉ

- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.
- IL EST INTERDIT de retirer tout matériel encastré dans la machine lorsque celle-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.
- IL EST INTERDIT d'utiliser la machine avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.
- IL EST INTERDIT d'utiliser la machine avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT de poser tout objet sur la machine, aussi bien pendant la phase d'utilisation que lorsque celle-ci est au repos.
- IL EST INTERDIT d'utiliser la machine de manière impropre.
- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer la machine pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur la machine.
- IL EST INTERDIT de tirer, débrancher, tordre les câbles électriques, sortants de la machine, même si ceux-ci sont débarrassés du réseau d'alimentation électrique.

## 1.2 Symboles présents sur la machine

Sur la machine, au niveau des zones où sont présents les RISQUES RÉSIDUELS, sont appliqués des pictogrammes de sécurité qui informent sur le risque existant. Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.



### ATTENTION

parties sous tension.



Élimination

FR

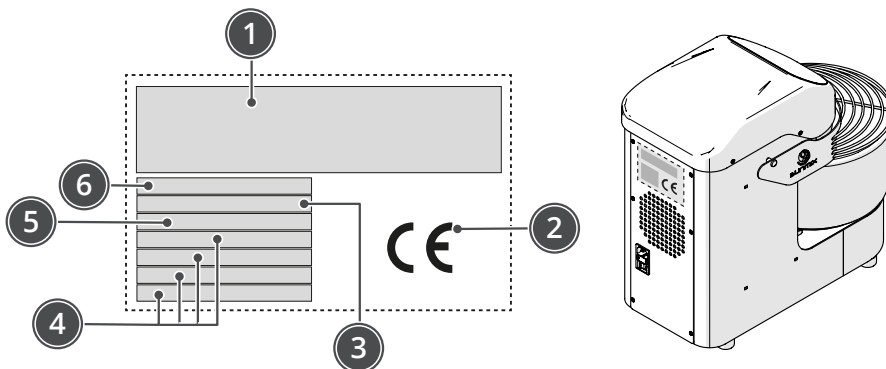


# PRÉSENTATION DE LA MACHINE

## 2 Présentation de la machine

### 2.1 Identification

La machine est équipée d'une Plaque Signalétique qui reporte les données du produit. Veiller à ce que la machine en soit pourvue, en cas contraire avertir immédiatement le fabricant et/ou le revendeur. Les appareils sans plaquette ne doivent pas être utilisés, le cas échéant le fabricant décline toute responsabilité.



- 1 Identification du fabricant
- 2 Marquage CE de conformité
- 3 Année de fabrication
- 4 Données techniques
- 5 Modèle de la machine
- 6 Numéro de série



### AVERTISSEMENT

Les produits sans plaque signalétique doivent être considérés comme anonymes et potentiellement dangereux.

### 2.2 Lieu de travail

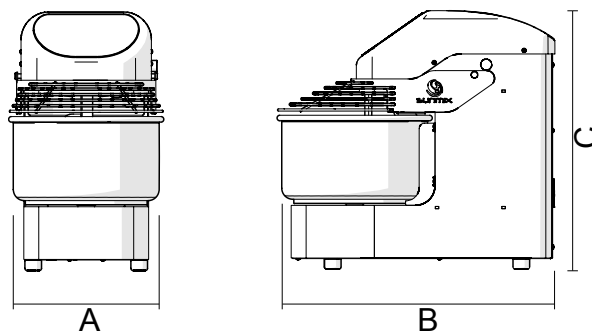
La machine peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :

- Température ambiante entre +5°C et +40°C ;
- Humidité relative entre 30% et 95% (sans condensation) ;
- Absence de radiations ionisantes ou non ionisantes ;
- Le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation).



# PRÉSENTATION DE LA MACHINE

## 2.3 Données techniques et dimensions



Modèle	Capacité de pâte pétrie kg	Capacité de farine kg	Volume de la cuve l	Moteur de la spirale kW	Vitesse AD rpm	Poids kg	Dimensions		
							A cm	B cm	C cm
EVO 6	6	3,5	8	0,37	50/300	35	28	50	47
EVO 10	10	6	12	0,55	50/300	40	30	50	53
EVO 15	15	8	18	0,55	50/300	42	34	50	53
EVO 20									



# PRÉSENTATION DE LA MACHINE

## 2.4 Description

La machine EVO LINE est conçue pour le travail de pâtes à base de farine de céréales. Le travail consiste à amalgamer de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et d'éventuels autres composants alimentaires au gré de l'utilisateur, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

L'action s'effectue moyennant une spirale en acier inox activée en synchronisme avec la rotation de la cuve.

Le pétrin EVO LINE a les caractéristiques suivantes :

- transmission à sangles/chaîne ;
- présence d'un moteur pour la commande de la cuve et de la spirale ;
- cuve en acier inox, avec spirale de travail en acier inox à haute résistance et colonne déchiqueteuse en acier inox ;
- protection des parties en fer avec peinture dans four à base de poudres époxy ;
- parties en mouvement montées sur roulements à billes avec joints de tenue type long life ;
- quatre pieds fixes pour un positionnement en toute sécurité ;
- dispositif de sécurité avec verrouillage total des parties en mouvement et des commandes ;
- technologie inverter, PLC et panneau opérateur ;
- capteur de température à rayons infrarouges : possibilité de mesurer la température maximale qui permet d'arrêter le pétrin lorsque cette température est atteinte ;
- mémorisation jusqu'à 20 recettes différentes ;
- mémorisation jusqu'à 6 steps pour chaque recette ;
- lumières LED pour éclairer l'intérieur de la cuve et garder la pâte sous contrôle dans toutes les phases du travail, avec la possibilité de l'activer et de la désactiver ;
- touche d'allumage ON / OFF ;
- prise avec porte-fusible et fusible ;
- câble d'alimentation doté d'une fiche ;
- circuit électrique avec parties de commande à basse tension à 24V pour davantage de sécurité.



### AVERTISSEMENT

Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

La machine est réalisée avec des matériaux sélectionnés et des techniques de fabrication appropriées afin de garantir le maximum d'hygiène, la résistance à l'oxydation, une considérable économie d'énergie et la sécurité de fonctionnement.

Tous les composants de la machine en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.



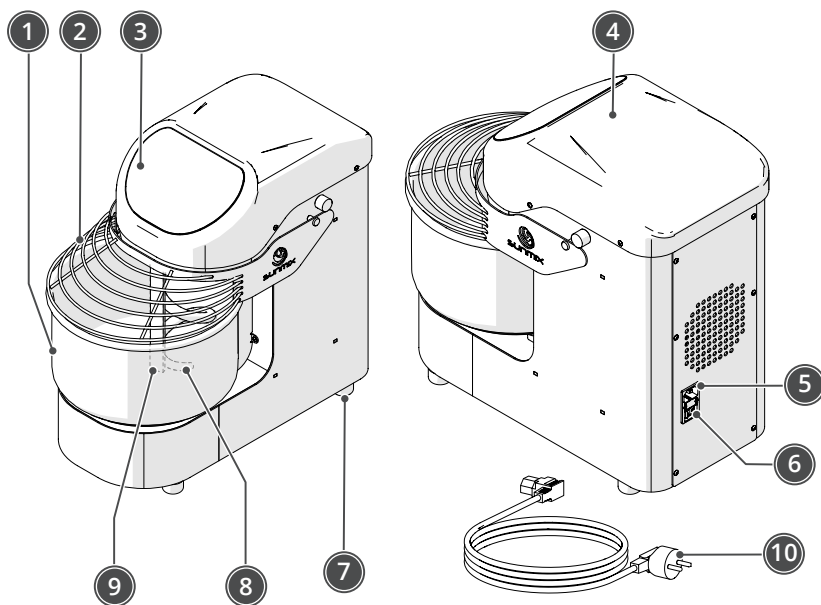


# PRÉSENTATION DE LA MACHINE

## 2.5 Bruit aérien

Le bruit aérien produit par la machine est le résultat d'une valeur constante et inférieure à 70 dB(A).

## 2.6 Principaux composants



- 1 Cuve
- 2 Protecteur mobile
- 3 Afficheur numérique
- 4 Couvercle de protection
- 5 Prise avec porte-fusible et fusible
- 6 Touche d'allumage ON / OFF
- 7 Pieds
- 8 Spirale du pétrin
- 9 Colonne
- 10 Câble d'alimentation



# NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE

## 3 Notices préliminaires sur la machine

### 3.1 Réception du produit

La machine est livrée dans un unique colis placé sur une petite palette. Elle est protégée par un emballage en carton opportunément stabilisée avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.

À l'intérieur de l'emballage, le matériel suivant est fourni :

- manuel d'instructions ;
- déclaration de conformité directives CEE.



#### AVERTISSEMENT

Lors de la réception de la machine, vérifier l'intégrité de tous les composants. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le revendeur de zone pour définir la procédure à adopter.



#### AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec la machine devra être lue et conservée avec soin.

### 3.2 Transport et manutention



#### ATTENTION DANGER

- Le transport de la machine doit être effectué par un personnel professionnellement qualifié, en veillant à éviter tout dommage dû à des chocs ou des sollicitations causés par une modalité de levage non admise.
- Tout dommage à la machine causé pendant les phases de transport et manutention n'est pas couvert par la garantie.
- Les réparations et les remplacements de pièces endommagées incombent au client et devront être effectués par un personnel agréé par le fabricant avec des pièces de rechange originales.
- La manutention du produit emballé doit être effectuée en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.).
- Il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.



# NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE



## IL EST INTERDIT DE

dispenser dans la nature et laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.

## 3.3 Première mise en marche



### AVERTISSEMENTS

- La première mise en marche doit être effectuée par un personnel expert et agréé, qui doit préalablement vérifier que la ligne d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur en la matière, ainsi qu'aux normes et aux spécifications en vigueur du pays d'utilisation. Il faut par ailleurs contrôler la parfaite efficacité de la mise à terre de l'installation électrique et que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données reportées sur la plaque signalétique.
- Avant de mettre en marche la machine, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe "2.2 *Lieu de travail*" à pagina 70.
- **Vérifier que le plan d'appui soit adéquat au poids et aux caractéristiques de la machine, qu'il soit stable, nivelé et que sa surface soit facile à nettoyer afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires. Utiliser les pieds réglables de la machine pour la stabiliser.**
- La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de la machine et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.



### ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

- Les dommages aux choses, animaux et personnes, causés par l'absence d'une prise de terre ne sont pas couverts par la garantie et les responsabilités retombent entièrement sur l'opérateur qui n'a pas contrôlé la présence de la mise à terre et d'un interrupteur de sécurité différentiel correctement installé et étalonné.
- Si un adaptateur est utilisé pour la prise électrique, il est nécessaire de vérifier que ses caractéristiques électriques ne sont pas inférieures à celles de la machine.
- N'utiliser en aucun cas des prises multiples.



## NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE

### 3.3.1 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser la machine, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.



#### **ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE**

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que la machine soit débranchée de l'alimentation électrique.



#### **AVERTISSEMENT**

Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes.

### 3.3.2 Branchement électrique



#### **ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE**

Le branchement électrique de la machine au réseau d'alimentation doit être réalisé avec le câble fourni.

### 3.3.3 Précautions d'utilisation



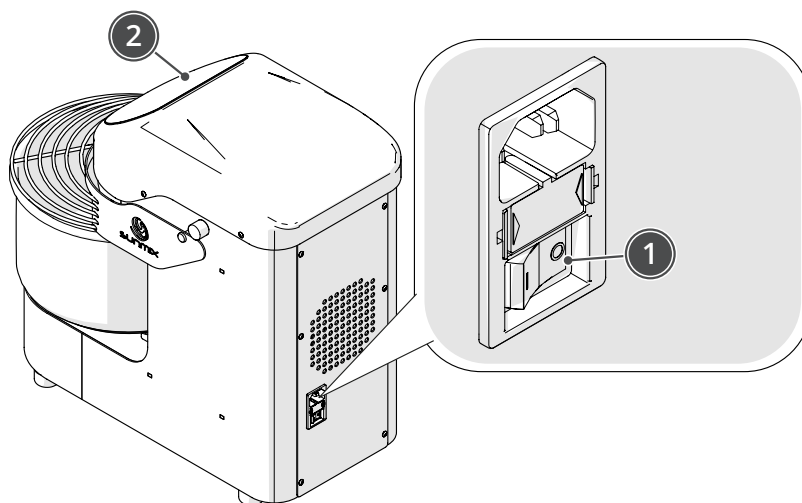
#### **ATTENTION DANGER**

- Avant d'utiliser la machine, veiller à ce que le protecteur mobile soit intact et que l'interverrouillage soit efficace. Ne pas tenter de retirer l'interverrouillage ou de le manipuler.
- Ne pas fumer ni utiliser d'appareils à flamme libre près de la zone d'installation et utilisation de la machine.



# NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE

## 3.3.4 Description des commandes



- 1 Touche d'allumage **ON / OFF**
- 2 Afficheur numérique de contrôle des phases opérationnelles de la machine



# UTILISATION

## 4 Utilisation

Après avoir vérifié le parfait nettoyage de la machine, il est possible d'effectuer les opérations nécessaires pour obtenir la pâte souhaitée.

### 4.1 Prédiposition de la machine au travail de la pâte

Pour obtenir la pâte, il faut effectuer les opérations suivantes :

- soulever complètement le protecteur mobile ;
- introduire les ingrédients de la recette dans la quantité maximale de la capacité de pâte comme indiqué dans "5.2 Recettes" a pagina 80.
- abaisser le protecteur mobile.



#### **ATTENTION DANGER**

La farine doit être introduite de manière à produire le moins de poussière possible, car l'inhalation de farine peut être nocive pour la santé et peut provoquer des rhinites, des larmoiements et, dans les cas les plus graves, de l'asthme.

### 4.2 Réalisation de la pâte

Pour le démarrage, allumez la machine en plaçant l'interrupteur d'allumage sur « ON », abaisser le protecteur et appuyer sur le bouton de marche.

La machine effectuera alors le travail souhaité ; lorsque la pâte est terminée, arrêter la machine.

Pour effectuer les opérations d'inspection manuelle de la pâte ou l'ajout d'ingrédients, il est conseillé d'utiliser l'ouverture du protecteur prévue à cet effet.

### 4.3 Vidage de la pâte

La pâte doit être vidée manuellement, par portions, avec ou sans l'aide d'une spatule en plastique.

Une fois terminées les phases de travail de la pâte, nettoyer soigneusement la machine.

### 4.4 Extinction de la machine

Le mouvement de rotation de l'outil et de la cuve peut être interrompu à tout moment, la machine s'arrête également en cas de panne de courant.

### 4.5 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de la machine :

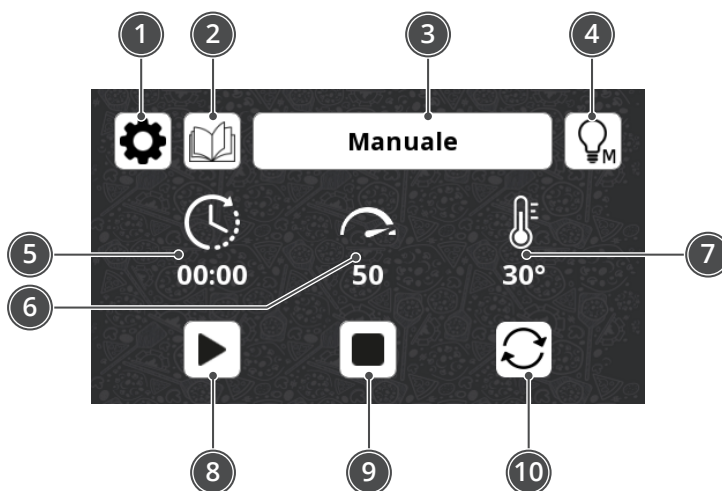
- débrancher la machine de l'alimentation électrique ;
- effectuer un nettoyage général de la machine ;
- recouvrir la machine avec une housse pour la protéger de la poussière et de la saleté.



# PANNEAU DE COMMANDE

## 5 Panneau de commande

### 5.1 Mode manuel



POS.	DESCRIPTION	FONCTIONNEMENT
1	Réglages	Réglage des paramètres (Langue - Configuration Affichage - Gestion Température - Lumière Cuve)
2	Livre	Sélectionner une recette / Insertion d'une recette
3	Mode de travail	Affiche le mode de travail
4	Lumière cuve	ON - OFF éclairage de la cuve
5	Minuteur	Un chronomètre du temps progressif écoulé apparaît
6	Vitesse	Réglage de la vitesse de la spirale en rpm
7	Température	Visualisation de la température de la pâte
8	Play	La spirale démarre avec les tours configurés ; le minuteur démarre également
9	Stop	La machine s'arrête ; le minuteur s'arrête également*
10	Rotation	Réglage du sens horaire / anti-horaire de rotation de la cuve. La machine peut fonctionner dans le sens antihoraire seulement si les tours de la spirale sont inférieurs à 100rpm.

(\*) Si appuyé pendant 3 sec., le minuteur est réinitialisé.



### Attention :

vitesse de la spirale= min. 50 rpm / max. 300 rpm

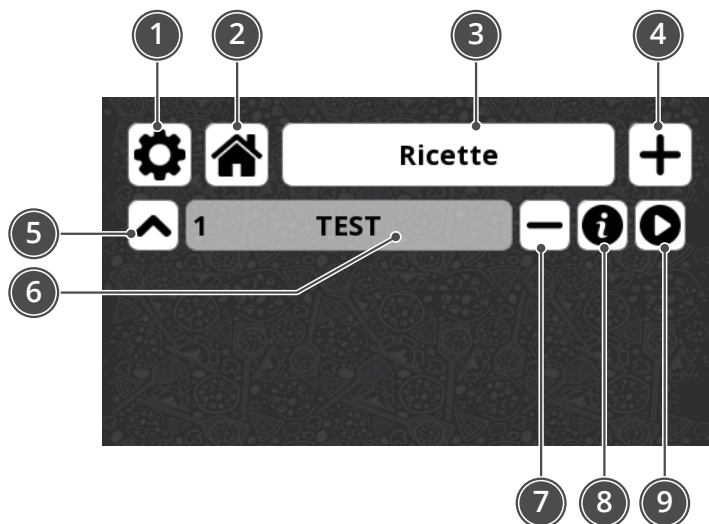
FR



# PANNEAU DE COMMANDE

## 5.2 Recettes

Dans cette fenêtre, les recettes enregistrées sont affichées. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 20 recettes. La machine est fournie avec une recette TEST.



POS.	DESCRIPTION	FONCTIONNEMENT
1	Réglages	Réglage des paramètres (Langue - Configuration Affichage - Gestion Température - Lumière Cuve)
2	Home	Retour à la page-écran d'accueil
3	Mode de travail	Affiche le mode de travail
4	Icône « + »	La page-écran Éditer les recettes s'affiche
5	Défilement	Permet de faire défiler la liste des recettes
6	Recette	Modifier une recette
7	Icône « - »	Éliminer une recette
8	Informations	Affiche les notes et informations de la recette
9	Démarrage	Permet de démarrer la recette

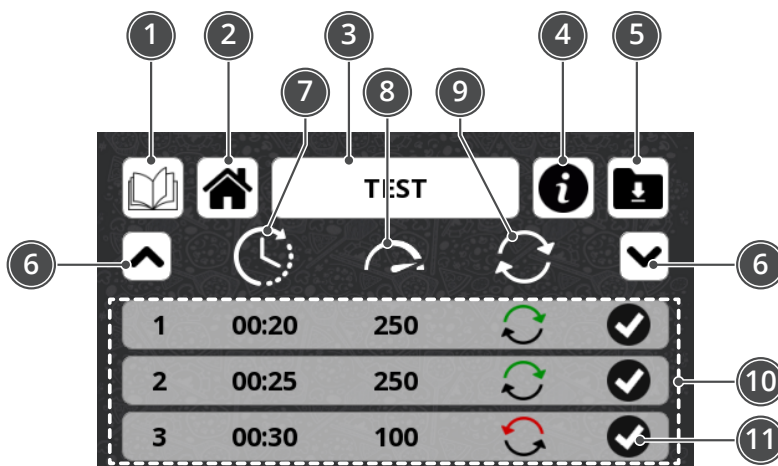
FR





# PANNEAU DE COMMANDE

## 5.2.1 Éditer recettes



POS.	DESCRIPTION	FONCTIONNEMENT
1	Livre	Liste des recettes
2	Home	Retour à la page-écran d'accueil
3	Mode de travail	Modifier le nom d'une recette
4	Informations	Affiche les notes et informations de la recette
5	Enregistrer	Enregistrement de la recette. Enregistrer toujours avant de sortir
6	Flèche	Défilement entre les pages des phases de travail
7	Minuteur	Réglage du temps de travail (max. 59 minutes)
8	Vitesse de la spirale	Réglage de la vitesse de la spirale en rpm (min 50 / max. 300)
9	Rotation	Réglage du sens horaire/anti-horaire de rotation de la cuve. La machine peut fonctionner dans le sens antihoraire seulement si les tours de la spirale sont inférieurs à 100rpm
10	Phase de travail	Liste des phases de travail
11	État de phase	<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>COCHÉE</b> : phase confirmée</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>DÉSACTIVÉE</b> : cette phase ne sera pas lue dans la recette</p> <p><input type="checkbox"/> <b>PAUSE</b> : à la fin de cette phase, la machine s'arrête pour une pause infinie. Cette pause est utile si l'on souhaite insérer des ingrédients tels que de l'eau, du sel, de l'huile, etc. à un moment précis de la recette.</p> <p>Pour redémarrer la machine, l'opérateur doit appuyer sur PLAY et la machine redémarre avec la recette. Lorsque la machine entre en PAUSE, le minuteur commence à compter afin que l'opérateur sache combien de temps elle a été arrêtée.</p>

FR



# PANNEAU DE COMMANDE

---

## 5.2.2 Nouvelle recette

Pour créer une nouvelle recette, procéder comme suit :

- Appuyer sur l'icône livre ;
- Presser sur l'icône « + » pour insérer une nouvelle recette ;
- Nommer la recette ;
- Configurer le premier paramètre de minuteur ;
- Configurer le premier paramètre de vitesse de la spirale ;
- Configurer le premier paramètre avec la direction de rotation de la cuve ;
- Configurer d'éventuelles notes ;
- Répéter pour toutes les phases de travail ;
- Enregistrer la recette.

Pour chaque recette, tous les paramètres de travail sont à zéro, sauf les tours de la spirale qui sont déjà configurés.



# PANNEAU DE COMMANDE

## 5.3 Réglages



POS.	DESCRIPTION	FONCTIONNEMENT
1	Livre	Liste des recettes
2	Home	Retour à la page d'accueil.
3	Langue	Permet de régler la langue d'affichage, sélectionnable parmi : - Italien - Anglais - Allemand - Français - Espagnol
4	Réglages de l'affichage	Permet d'intervenir sur : - <b>Réglage du fond d'écran</b> : choix du fond d'écran.
5	Gestion de la température	Permet de régler : - <b>T_MAX</b> : réglage de la température maximale. - <b>Offset</b> : permet de régler une valeur d'offset. - <b>Contrôle Temp. Max.</b> : active / désactive le mode de contrôle de la température atteinte.
6	Lumière cuve	Permet de régler la lumière de la cuve dans les modes suivants : - <b>Manuel</b> : s'éteint et s'allume manuellement. - <b>Automatique en start</b> : la lumière s'allume au début du travail. - <b>Toujours ON</b> : lumière toujours allumée- - <b>Toujours OFF</b> : lumière toujours éteinte.

### 5.3.1 Alarme Surtempérature

En cas de surchauffe de la pâte, une page s'affichera pour permettre de choisir :

- Ignorer T\_max de la pâte et continuer
- Maintenir T\_max de la pâte et continuer



#### ATTENTION !

Utiliser toujours la machine à l'arrêt, en cas contraire la machine se met en alarme et l'impulsion de fonctionne pas.

FR



# ENTRETIEN

## 6 Entretien

Les interventions d'entretien ont pour but de maintenir inchangées les conditions techniques et de sécurité prévues pour la machine.

Grâce à ses caractéristiques de construction, la machine nécessite peu d'entretien.

À la fin de l'intervention, vérifier que les protecteurs qui ont éventuellement été enlevés soient remis en place et fixés.



### ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller toujours à ce que la machine soit débranchée de l'alimentation électrique.



### ATTENTION DANGER

En cas de dysfonctionnement, endommagement ou absence d'intervention des dispositifs de sécurité, débrancher immédiatement la machine de l'alimentation, ne pas l'utiliser et contacter obligatoirement le fabricant.

### 6.1 Entretien programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
<b>Contrôle de la zone de travail</b>	Contrôle visuel	Quotidien	Suivre les instructions sur le nettoyage de la machine.
<b>Nettoyage de la machine en fin de journée</b>	Contrôle visuel	Quotidien	
<b>Nettoyage de la machine en fin de travail</b>	Contrôle visuel	Quotidien	
<b>Contrôle des dispositifs de sécurité</b>	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérationnel	Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections.
	Contrôle fonctionnel	Quotidien, pré-opérationnel	Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et d'arrêt de la machine.
<b>Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité</b>	Contrôle visuel	Hebdomadaire	Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques signalétiques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils seraient illisibles ou détachés, en demander une copie au Fabricant.
<b>Nettoyage du plan d'appui</b>	Contrôle visuel	Hebdomadaire	Suivre les instructions sur le nettoyage du plan d'appui.

FR



## ENTRETIEN

### 6.2 Branchement électrique

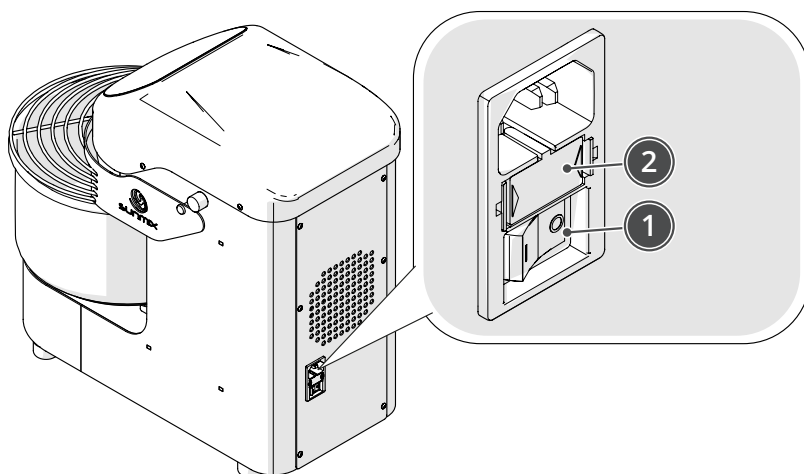
Un contrôle visuel du câble d'alimentation et de la fiche doit être effectué en cas de frottements, de chocs ou de piétinements.

Vérifier le bon fonctionnement du micro-interrupteur d'interverrouillage électrique du protecteur.

En cas de court-circuit et de défaillance consécutive du fusible de protection, le remplacer par un fusible ayant les mêmes caractéristiques.

Pour le remplacement du fusible, procéder comme suit :

- Positionner l'interrupteur (1) « OFF » ;
- Retirer le câble d'alimentation ;
- Retirer le couvercle (2) et remplacer le fusible.



### 6.3 Nettoyage

Pour des raisons d'hygiène et de bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire de nettoyer quotidiennement la cuve, le protecteur et la spirale pour éliminer les incrustations. Dans tous les cas, l'ensemble de la machine doit être dépoussiéré afin d'éviter l'accumulation de farine et de saleté sur les surfaces.

Ces opérations de nettoyage prévoient l'utilisation de détergents pour usage domestiques (de type biodégradable sans phosphore ni chlorures), suivis d'un rinçage avec de l'eau ; pour les incrustations, utiliser un racloir en plastique.



#### **ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE**

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que la machine soit débranchée de l'alimentation électrique.



## ENTRETIEN



### AVERTISSEMENT

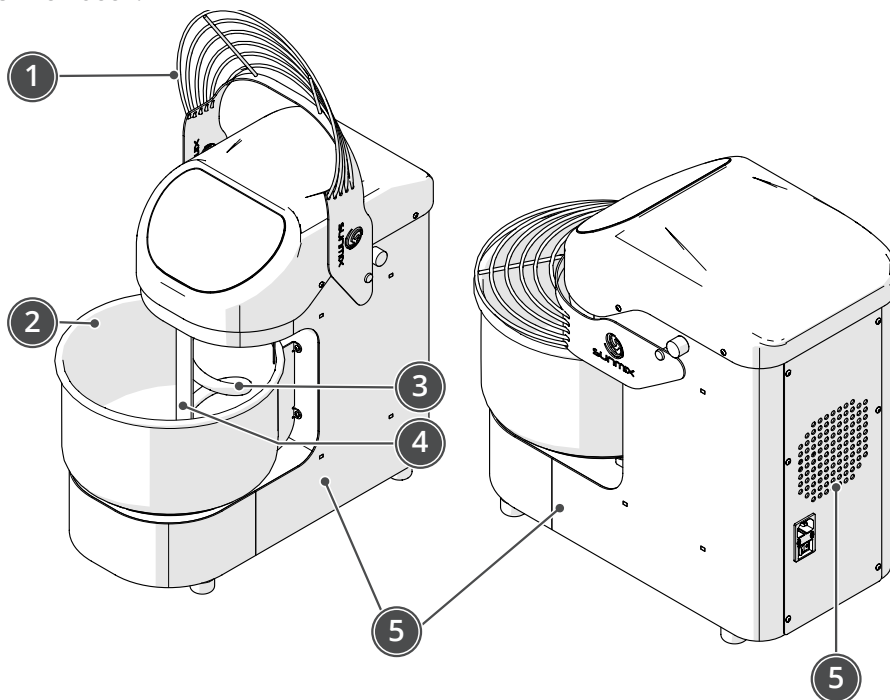
- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Les opérations de nettoyage prévoient l'utilisation de détergents pour usage domestiques (de type biodégradable sans phosphore ni chlorures), suivis d'un rinçage avec de l'eau ; pour les incrustations, utiliser un racloir en plastique.
- Ne pas utiliser de jets d'eau directs sur la machine
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé la machine de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de la machine et par le type de produit alimentaire travaillé.
- Ne jamais laisser la machine sale entre deux utilisations.



## ENTRETIEN

### 6.3.1 Nettoyage de la machine en fin de journée

- Soulever le protecteur mobile (1) ;
- Effectuer un nettoyage soigné du protecteur mobile (1), de la cuve (2), de la spirale (3) et de la colonne (4) tant que le matériel est encore mou ;
- Utiliser de l'eau chaude pour éliminer la pâte résiduelle et rincer ;
- Essuyer avec du papier absorbant alimentaire ;
- Nettoyer les parties externes, en particulier les grilles d'aération (5), à l'aide d'un chiffon doux.



<b>Nettoyage de la machine</b>	Commandes	Quotidien	Passer un chiffon doux imbibé de détergent
	Cuve et spirale	Quotidien	Nettoyer avec une spatule en plastique et un chiffon humide
	Protecteur de la cuve et de la colonne	Quotidien	Passer un chiffon doux imbibé de détergent
	Structure externe	Quotidien	Passer un chiffon doux imbibé de détergent

FR



## ENTRETIEN

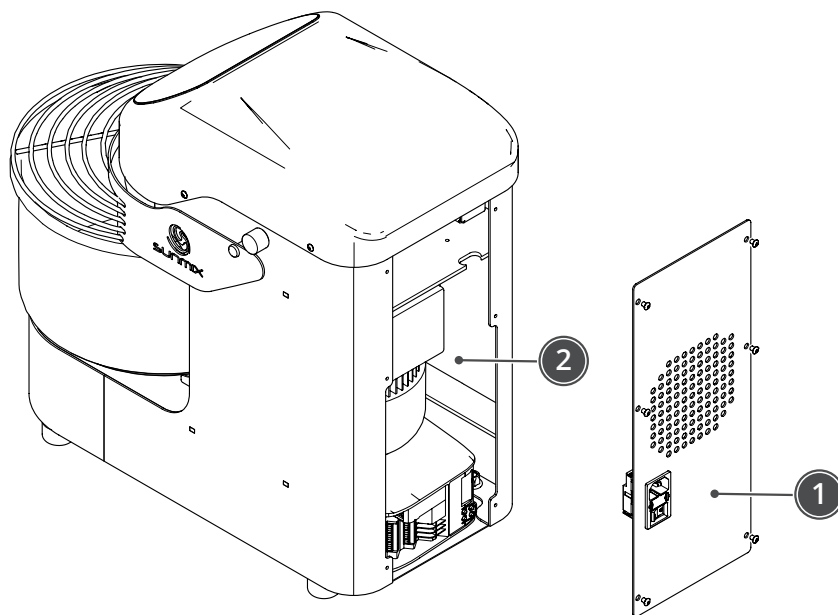
### 6.3.2 Nettoyage interne de la machine



#### ATTENTION DANGER

Le démontage du carter pour les opérations de nettoyage doit toujours être effectué avec machine à l'arrêt et débranchée du réseau électrique d'alimentation

- Débrancher la fiche de l'alimentation électrique ;
- Dévisser les vis et retirer le carter de protection (1) ;
- Nettoyer l'intérieur de la machine (2) à l'aide d'un aspirateur en tenant compte de l'éventuelle présence de graisse et de poudre alimentaire ;
- Remonter le carter de protection (1).







## 6.4 Entretien extraordinaire



### **ATTENTION DANGER**

- Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant ou par le distributeur local, qui décline toute responsabilité en cas contraire.
- Toute intervention nécessitant du démontage de parties mécaniques, de dispositifs de protection, de dispositifs de sécurité, ou bien de l'accès à l'installation électrique et aux cartes électroniques doit être exclusivement effectuée par le fabricant ou par le distributeur local.



# ENTRETIEN

## 6.5 Anomalies de fonctionnement possibles

Cette section contient quelques solutions pour les problèmes pouvant survenir pendant l'utilisation de la machine.



### ATTENTION DANGER

Il est important de n'intervenir qu'après avoir lu dans le détail le présent manuel.

ANOMALIE	Cause	Solution possible
<b>La machine ne démarre pas</b>	Absence d'alimentation électrique	Vérifier que sur le lieu de travail il y ait une tension de ligne et que la prise soit opérationnelle
		Vérifier que la machine soit branchée correctement sur l'alimentation
		Vérifier que l'alimentation de la prise de courant soit correcte et que ses caractéristiques correspondent avec les données reportées sur la plaque signalétique du produit
		Vérifier que le système d'interverrouillage soit en position de fermeture et soit fonctionnant
<b>Bruit anormal pendant le fonctionnement</b>	Le protecteur mobile de la cuve n'est pas fermé correctement	Vérifier la fermeture correcte du protecteur mobile
	Le moteur électrique ou la carte électronique sont défectueux	Contactez le fabricant ou le distributeur local
<b>Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides</b>	Exposition ou contact avec des liquides	En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de la machine, <b>DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT</b> et contacter le fabricant



# ENTRETIEN

ANOMALIE	Cause	Solution possible
<b>Choc violent</b>	Chute accidentelle	Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER la machine et contacter le fabricant
		Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Si les dispositifs de sécurité sont endommagés ou ne fonctionnent pas, NE PAS UTILISER la machine et contacter le fabricant
		Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER la machine et contacter le fabricant ou le distributeur local.
<b>Lumière led clignote ou saute durant la phase de travail</b>	Led d'alimentation incorrecte	Vérifier le courant d'entrée de la led.
<b>Bruit à 300 rpm</b>	Le moteur est sous effort	Travailler à faible vitesse ou en alternative arrêter la machine. En cas de pâte dure (<50 % d'humidité), arrêter le travail.
	Tours de la chaîne trop rapides	
<b>Le moteur siffle</b>	Le moteur est sous effort	Contacteur le fabricant.
<b>Bruit sec régulier à chaque tour de spirale</b>	Roulements	Remplacer les roulements. Contacter le Fabricant.
<b>Grincement</b>	Chaîne	Vérifier l'état de la chaîne / graissage.



## AVERTISSEMENT

Si suite à ces possibles solutions proposées la machine ne démarre toujours pas, contacter le fabricant ou le distributeur local.



# ÉLIMINATION

## 7 Élimination

Tout comme pour les opérations de mise en service et d'entretien, à la fin de la vie de la machine, les opérations d'élimination doivent également être effectuées par un personnel qualifié.

Ce produit est composé de différents types de matériaux : certains peuvent être recyclés, d'autres doivent être éliminés. S'informer sur les systèmes de recyclage ou élimination prévus par les réglementations en vigueur sur le territoire d'utilisation pour cette catégorie de produit.



### ATTENTION DANGER

- Certaines parties du produit peuvent contenir des substances polluantes ou dangereuses qui, si dispersées dans la nature, pourraient provoquer des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé humaine.
- Les réglementations en vigueur au niveau local peuvent prévoir de lourdes sanctions en cas d'élimination abusive de ce produit.



### AVERTISSEMENT

Comme indiqué par le symbole ci-contre, il est interdit de jeter ce produit dans les déchets ménagers. Effectuer par conséquent une « collecte sélective » pour l'élimination, selon les méthodes prévues par les réglementations en vigueur sur le territoire, ou bien amener le produit auprès du revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.





# PIÈCES DE RECHANGE

## 8 Pièces de rechange

Au cas où seraient nécessaires des pièces de rechange, contacter le fabricant ou le distributeur local pour l'envoi de la liste des pièces de rechange, après communication du numéro de série de la machine.

## 9 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec la machine :

- Instructions pour l'utilisation et l'entretien
- Déclarations de conformité
- Tout autre document pour l'utilisation en toute sécurité de la machine.



### **AVERTISSEMENT**

Toute la documentation fournie avec la machine devra être lue et conservée avec soin.



## BEDEUTUNG DER SYMBOLE

### Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

In der Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet, die jeweils eine bestimmte Bedeutung haben.



#### **WARNUNG**

Kennzeichnet besonders wichtige und heikle Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung Schäden am Gerät und/oder an den darin verwendeten Materialien verursachen können.



#### **VORSICHT: GEFAHR**

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Unfällen allgemeinen Ursprungs führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



#### **VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM**

Kennzeichnet Vorgänge, die bei unsachgemäßer Ausführung zu Elektrounfällen führen können oder Funktionsstörungen oder Schäden am Gerät und/oder den darin verwendeten Materialien verursachen können; sie erfordern daher besondere Aufmerksamkeit und eine angemessene Vorbereitung.



#### **ES IST VERBOTEN,**

Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

### Konformität

Das Gerät entspricht den für sein ordnungsgemäßes Inverkehrbringen erforderlichen Richtlinien. Die vollständigen Texte der Konformitätserklärungen sind in der dem Gerät beiliegenden Dokumentation enthalten.

Das Gerät EVO LINE wurde unter Berücksichtigung der für den Entwurf und die Herstellung von Knetmaschinen laut Norm EN 453:2009 notwendigen Anforderungen an die elektrische Sicherheit und Hygiene gemäß Maschinenrichtlinie 2006/42/EG entworfen und gebaut.

DE

Die vorliegende Bedienungsanleitung wurde in italienischer Sprache abgefasst



# INHALTSVERZEICHNIS

## Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	96
1.1	Wichtige Sicherheitsinformationen	96
1.1.1	Allgemeine Hinweise	96
1.1.2	Verbote	98
1.2	Am Gerät befindliche Symbole	99
2	Gerätebeschreibung	100
2.1	Kennzeichnung	100
2.2	Arbeitsumgebung	100
2.3	Technische Daten und Abmessungen	101
2.4	Beschreibung	102
2.5	Lärmpegel	103
2.6	Hauptkomponenten	103
3	Vorbemerkungen zum Gerätebetrieb	104
3.1	Lieferung des Produkts	104
3.2	Transport und Handhabung	104
3.3	Erstinbetriebnahme	105
3.3.1	Vorreinigung	106
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	106
3.3.3	Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung	106
3.3.4	Beschreibung der Bedienelemente	107
4	Verwendung	108
4.1	Vorbereitung des Geräts auf den Betrieb	108
4.2	Zubereitung	108
4.3	Teigentnahme	108
4.4	Ausschaltung des Geräts	108
4.5	Längere Inaktivität	108
5	Bedienfeld	109
5.1	Manueller Betriebsmodus	109
5.2	Rezepte	110
5.2.1	Rezepte bearbeiten	111
5.2.2	Neues Rezept	112
5.3	Einstellungen	113
5.3.1	Alarm Überhitzung	113
6	Wartung	114
6.1	Regelmäßige Wartung	114
6.2	Elektrische Wartung	115
6.3	Reinigung	115
6.3.1	Reinigung des Geräts nach Arbeitsende	117
6.3.2	Innenreinigung des Geräts	118
6.4	Außerordentliche Wartung	119
6.5	Mögliche Funktionsstörungen	120
7	Entsorgung	122
8	Ersatzteile	123
9	Anlagen	123



# SICHERHEIT

## 1 Sicherheit

### 1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

#### 1.1.1 Allgemeine Hinweise



#### **WARNUNG**

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**
- Das Produkt wird in einem einzigen Verpackungsstück geliefert; überprüfen Sie die Unversehrtheit der Lieferung und wenden Sie sich an den örtlichen Verkaufshändler, falls das Gerät nicht der Bestellung entspricht.
- Melden Sie allfällige Schäden an der Verpackung des Geräts unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten des Produkts.
- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Teigen aus Getreidemehl in Pizzerien und Bäckereien mit einem empfohlenen Feuchtigkeitsgehalt (Hydrierung) von 60% hergestellt.
- Eine Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Zwecke ist nicht erlaubt.
- Es ist sowohl aus Gründen der Gesundheit und Hygiene als auch der Garantie strengstens verboten, das Gerät für die Verarbeitung von Nichtlebensmitteln zu verwenden.
- Jegliche vertragliche und außervertragliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch falsche Einstellung und Wartung sowie unsachgemäße Verwendung entstehen, ist ausgeschlossen.





## SICHERHEIT

- Keine tiefgekühlten Produkte im festen Zustand verarbeiten (Wasser, Öl, Eier usw.).
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten bestimmt, die Gewittern und Unwettern ausgesetzt sind.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, stabile und ebene Unterlage, die leicht gereinigt und desinfiziert werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden.
- Bei Fragen zum Zustand und/oder zur Funktion des Geräts und der dazugehörigen Teile wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder Ihren örtlichen Verkaufshändler, um weitere Informationen zu erhalten.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen die folgenden Voraussetzungen gegeben sein:
  - *Raumtemperatur zwischen +5°C und +40°C.*
  - *Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 95% (ohne Kondensation).*
  - *Es darf keine ionisierende oder nichtionisierende Strahlung vorhanden sein.*
- Entfernen Sie alle Werkzeuge aus dem Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie unbenutzte Werkzeuge abgedeckt und außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.
- Von elektromagnetischen Quellen fernhalten.
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellte Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsraums. Eine ausreichende Beleuchtung ist wichtig, um geeignete und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit von Netzkabel, Stecker und Steckdose. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es mit einem Originalersatzteil ausgetauscht werden, das über die gleichen Merkmale verfügt.
- Nachdem das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde, müssen mindestens die folgenden Vorgänge ausgeführt werden:



# SICHERHEIT

- Stellen Sie den Hauptschalter des Geräts auf „OFF“
- Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Entfernen Sie eventuell im Gerät vorhandene Lebensmittel vollständig und führen Sie die Reinigungsarbeiten durch.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Sollte eine qualifizierte Person eine Störung feststellen oder vermuten, die die sichere Verwendung des Geräts gefährden kann, so muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden und kann erst und ausschließlich nach der Reparatur wieder verwendet werden.

## 1.1.2 Verbote



### **ES IST VERBOTEN,**

- Es ist VERBOTEN, Änderungen und/oder Reparaturversuche am Produkt vorzunehmen. Die Vornahme von Änderungen bewirkt die Ungültigkeit der Konformitätserklärung des Geräts und seiner Garantie. Für Schäden durch unsachgemäße Verwendung haftet allein der Benutzer. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät Witterungseinflüssen auszusetzen.
- Es ist VERBOTEN, die Lüftungsöffnungen des Geräts zu verdecken.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nassen oder feuchten Körperteilen und/oder bloßen Füßen zu berühren. Wenn beim Berühren von Metallteilen des Geräts ein Leckstrom feststellbar ist, schalten Sie den Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Es ist Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis VERBOTEN, das Gerät zu bedienen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal unterstützt, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Es ist Kindern VERBOTEN, mit dem Gerät zu spielen.



# SICHERHEIT

- Es ist **VERBOTEN**, das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.
- Es ist **VERBOTEN**, im Gerät festsitzendes Material zu entfernen oder Fremdmaterial in den Arbeitszyklus einzubringen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Es ist **VERBOTEN**, das Gerät mit beschädigten elektrischen Anschlüssen zu verwenden. Dies könnte zu einem gefährlichen Kurzschluss führen.
- Es ist **VERBOTEN**, das Gerät mit nicht korrekt angebrachten oder nicht einwandfrei funktionierenden Schutzvorrichtungen zu bedienen.
- Es ist **VERBOTEN**, Gegenstände auf das Gerät zu stellen, weder während der Verwendung noch wenn das Gerät stillsteht.
- Es ist **VERBOTEN**, das Gerät unsachgemäß zu verwenden.
- Es ist **VERBOTEN**, vor und während der Arbeitsschicht Alkohol oder Medikamente einzunehmen, die Müdigkeit und/oder Schläfrigkeit hervorrufen können.
- Es ist **VERBOTEN**, das Gerät während des Betriebs mit Gewalt zu bedienen. Bedienen Sie das Gerät immer unter Bedingungen, die für die auszuführenden Arbeiten geeignet sind.
- Es ist **VERBOTEN**, Sicherheitsschilder oder -hinweise am Gerät zu entfernen oder zu beschädigen.
- Es ist **VERBOTEN**, an den elektrischen Kabeln zu ziehen, die aus dem Gerät herauskommen, sie zu trennen oder zu verdrehen, auch wenn das Gerät vom Stromversorgungsnetz getrennt ist.

## 1.2 Am Gerät befindliche Symbole

Am Gerät sind in den Bereichen, in denen RESTRIKTIKEN bestehen, Sicherheitspiktogramme angebracht, die auf die bestehende Gefahr hinweisen.

Die Piktogramme und deren Bedeutung sind nachfolgend aufgeführt.



### **ACHTUNG**

Spannung führende Teile.



Entsorgung

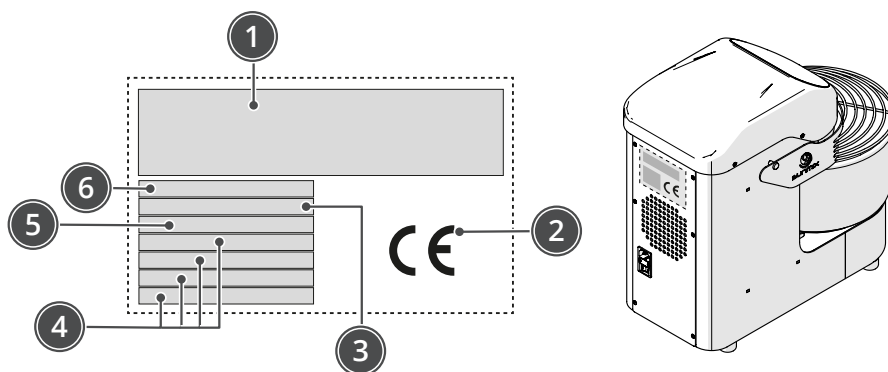


# GERÄTEBESCHREIBUNG

## 2 Gerätebeschreibung

### 2.1 Kennzeichnung

Das Gerät ist mit einem Kennzeichnungsschild versehen, auf dem die Daten des Produkts angegeben sind. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Kennzeichnungsschild versehen ist, andernfalls informieren Sie sofort den Hersteller und/oder Händler. Geräte ohne Kennzeichnungsschild dürfen nicht verwendet werden, andernfalls übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.



- 1 Kennzeichnung des Herstellers
- 2 CE-Konformitätskennzeichnung
- 3 Baujahr
- 4 Technische Daten
- 5 Gerätemodell
- 6 Seriennummer



### WARNUNG

Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

### 2.2 Arbeitsumgebung

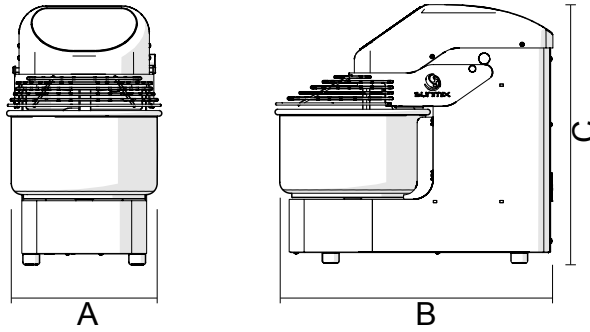
Das Gerät kann in Räumen mit den folgenden Umgebungsbedingungen betrieben werden:

- Raumtemperatur zwischen +5°C und +40°C;
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 95% (ohne Kondensation);
- Es darf keine ionisierende oder nichtionisierende Strahlung vorhanden sein;
- Der Raum muss ausreichend beleuchtet sein (nehmen Sie Bezug auf die einschlägigen technischen Normen des Verwendungslandes).



# GERÄTEBESCHREIBUNG

## 2.3 Technische Daten und Abmessungen



Modell	Kapazität Teigmasse kg	Kapazität Mehl kg	Schüsselvolumen l	Motor der Spirale kW	Geschwindigkeit AD U/min	Gewicht kg	Abmessungen		
							A cm	B cm	C cm
EVO 6	6	3,5	8	0,37	50/300	35	28	50	47
EVO 10	10	6	12	0,55	50/300	40	30	50	53
EVO 15	15	8	18	0,55	50/300	42	34	50	53
EVO 20									



# GERÄTEBESCHREIBUNG

## 2.4 Beschreibung

Das Gerät EVO LINE wurde für die Zubereitung von Teigen aus Getreidemehl hergestellt.

Die Verarbeitung besteht aus dem Vermischen von Mehl, Wasser, Salz, Hefe und eventuellen weiteren vom Benutzer ausgewählten Lebensmitteln, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Das Gerät arbeitet mit einer Spirale aus Edelstahl, die sich synchron zur Drehung der Schüssel bewegt.

Die Knetmaschine EVO LINE hat folgende Merkmale:

- Riemen-/Kettenantrieb;
- Antriebsmotor für Schüssel und Knetspirale;
- Schüssel aus Edelstahl, Knetspirale aus hochfestem Edelstahl sowie Teigbrecher aus Edelstahl;
- Schutzbeschichtung der Eisenteile mit im Ofen ausgehärteter Epoxy-Lackierung;
- Bewegungselemente auf Kugellagern mit Long-Life-Dichtungen;
- vier feste Standfüße für eine stabile Aufstellung;
- Sicherheitsvorrichtung mit Komplettsperre der Bewegungselemente und Steuerungen;
- Inverter, PLC und Bedienfeld;
- Infrarot-Temperatursensor: bietet die Möglichkeit, eine Höchsttemperatur einzustellen, bei der die Knetmaschine anhält;
- Speicherung von bis zu 20 verschiedenen Rezepten;
- Speicherung von bis zu 6 Arbeitsschritten für jedes Rezept;
- LED-Innenbeleuchtung der Schüssel, um den Teig während aller Arbeitsphasen kontrollieren zu können (ein- und ausschaltbar);
- ON/OFF-Taste;
- Gerätebuchse mit Sicherungshalter und Sicherung;
- Netzkabel einschließlich Stecker;
- elektrischer Stromkreis mit 24 V Niederspannungs-Steuerungen, die höhere Sicherheit garantieren.



### **WARNUNG**

Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als **UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG**.

Das Gerät wurde unter Verwendung ausgewählter Materialien und geeigneter Konstruktionstechniken hergestellt, um maximale Hygiene und Oxidationsbeständigkeit sowie um erhebliche Energieeinsparungen und Betriebssicherheit zu gewährleisten.

Alle Komponenten des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien gefertigt.

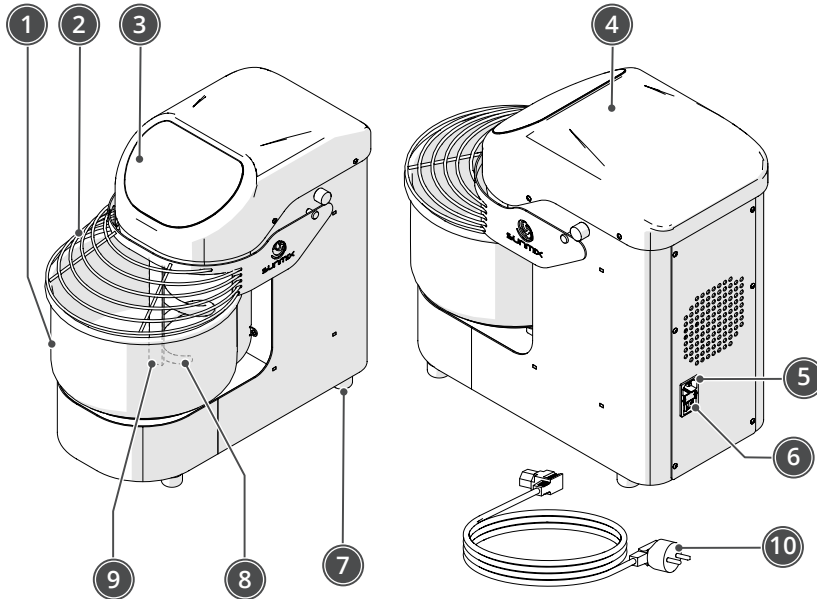


# GERÄTEBESCHREIBUNG

## 2.5 Lärmpegel

Der durch das Gerät entstehende Geräuschpegel ist konstant und liegt unter 70 dB(A).

## 2.6 Hauptkomponenten



- 1 Schüssel
- 2 Bewegliches Schutzgitter
- 3 Digitales Display
- 4 Schutzdeckel
- 5 Gerätebuchse mit Sicherungshalter und Sicherung
- 6 ON/OFF-Taste
- 7 Stadtfüße
- 8 Knetspirale
- 9 Teigbrecher
- 10 Netzkabel



# VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB

## 3 Vorbemerkungen zum Gerätebetrieb

### 3.1 Lieferung des Produkts

Das Gerät wird in einem einzigen Verpackungsstück auf einer kleinen Palette geliefert. Um Beschädigungen zu vermeiden, ist es in Karton verpackt und mit stoßfestem Material stabilisiert.

Innerhalb der Verpackung wird mitgeliefert:

- Bedienungsanleitung;
- Konformitätserklärung EWG-Richtlinien.



#### **WARNUNG**

Überprüfen Sie nach Erhalt des Geräts die Unversehrtheit aller Komponenten. Sollten Teile beschädigt sein oder fehlen, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler, um das weitere Vorgehen zu besprechen.



#### **WARNUNG**

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.

### 3.2 Transport und Handhabung



#### **VORSICHT: GEFAHR**

- Der Transport des Geräts muss immer von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht durch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebeverfahren beschädigt werden.
- Schäden am Gerät, die während des Transports und der Handhabung entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Reparaturarbeiten oder der Austausch von beschädigten Teilen liegen in der Verantwortung des Kunden und dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entsprechend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.) erfolgen.
- Es muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Tragfähigkeit verwendet werden.





# VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB



## ES IST VERBOTEN,

das Verpackungsmaterial in der Umwelt zu entsorgen und es in der Reichweite von Kindern zu lassen, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen kann. Es muss daher gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.

## 3.3 Erstinbetriebnahme



### WARNUNG

- Die Erstinbetriebnahme muss von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Das Personal muss zunächst sicherstellen, dass das Stromversorgungsnetz den geltenden einschlägigen Gesetzen, Normen und Spezifikationen des Verwendungslandes entspricht. Es muss außerdem sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage einwandfrei geerdet ist und dass die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild entsprechen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der gewählte Aufstellungsbereich die in Abschnitt || angegebenen Eigenschaften besitzt *"2.2 Arbeitsumgebung" a pagina 100*.
- **Stellen Sie sicher, dass die Unterlage für das Gewicht und die Beschaffenheit des Geräts geeignet ist, dass sie stabil und eben ist und dass ihre Oberfläche leicht gereinigt werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden. Stellen Sie die Verstellfüße des Geräts ein, um das Gerät zu stabilisieren.**
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen setzt den Benutzer dem Risiko eines Geräteausfalls und Unfällen durch direkten oder indirekten Kontakt aus.



### VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

- Schäden an Sachen, Tieren und Personen durch das Fehlen eines Erdungsanschlusses werden nicht von der Garantie abgedeckt und die Verantwortung hierfür liegt ausschließlich beim Bediener, der es ausgelassen hat, sich über das Vorhandensein eines Erdungsanschlusses und eines fachgerecht installierten und kalibrierten Fehlerstromschutzschalters zu vergewissern.



## VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB

- Wenn ein Adapter für den Netzstecker verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass dessen elektrische Eigenschaften nicht schlechter sind als die des Geräts.
- Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen.

### 3.3.1 Vorreinigung

Führen Sie vor der Verwendung des Geräts eine Vorreinigung und Desinfektion durch.



#### **VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM**

Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist.



#### **WARNUNG**

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten.

### 3.3.2 Anschluss an das Stromnetz



#### **VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM**

Der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz erfolgt über das mitgelieferte Kabel.

### 3.3.3 Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung



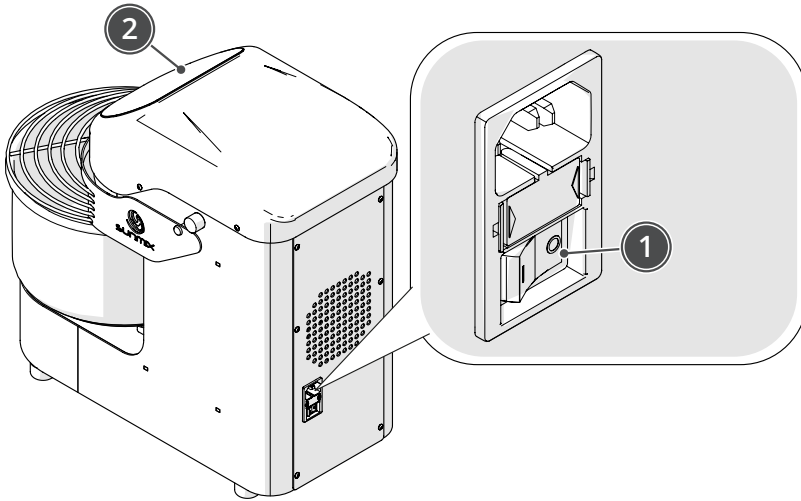
#### **VORSICHT: GEFAHR**

- Vor der Verwendung des Gerätes sicherstellen, dass das bewegliche Schutzgitter unversehrt ist und die Verriegelung funktioniert. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung zu entfernen oder sie zu manipulieren.
- Rauchen Sie nicht und verwenden Sie keine Geräte mit offener Flamme in der Nähe des Aufstellungs- und Verwendungsort des Geräts.



# VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB

## 3.3.4 Beschreibung der Bedienelemente



- 1 ON/OFF-Taste
- 2 Digitales Steuerdisplay für die Betriebsphasen des Geräts



# VERWENDUNG

## 4 Verwendung

Vor der Zubereitung des gewünschten Teiges kontrollieren, ob das Gerät gut gereinigt ist.

### 4.1 Vorbereitung des Geräts auf den Betrieb

Für die Zubereitung des Teigs wie folgt vorgehen:

- das bewegliche Schutzgitter komplett öffnen;
- die Zutaten des Rezepts hinzufügen, wobei die maximale Teigkapazität gemäß *“2.3 Technische Daten und Abmessungen“ a pagina 101* zu beachten ist.
- das bewegliche Schutzgitter schließen.



#### **VORSICHT: GEFAHR**

Beim Einfüllen des Mehls darauf achten, dass so wenig Staub wie möglich entsteht, da das Einatmen von Mehl die Gesundheit schädigen und Schnupfen, Augentränen sowie schlimmstenfalls Asthma verursachen kann.

### 4.2 Zubereitung

Das Gerät in Betrieb setzen, indem man die Einschalttaste auf „ON“ stellt, das Schutzgitter schließen und den Startknopf drücken.

Das Gerät führt nun die gewünschte Verarbeitung durch. Wenn der Teig fertig ist, muss das Gerät angehalten werden.

Um den Teig per Hand zu kontrollieren oder Zutaten hinzuzufügen empfiehlt sich die Nutzung der speziell vorgesehenen Öffnung im Schutzgitter.

### 4.3 Teigentnahme

Der Teig wird portionsweise per Hand mit oder ohne Hilfe einer Küchenspachtel aus Kunststoff aus der Schüssel entnommen.

Nachdem die Zubereitungsphase abgeschlossen ist, muss das Gerät gründlich gereinigt werden.

### 4.4 Ausschaltung des Geräts

Die Drehbewegung der Knetwerkzeuge und Schüssel kann jederzeit unterbrochen werden. Auch bei fehlender Stromspannung hält das Gerät an.

### 4.5 Längere Inaktivität

Beachten Sie die folgenden Hinweise, wenn Sie beabsichtigen, das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht zu verwenden:

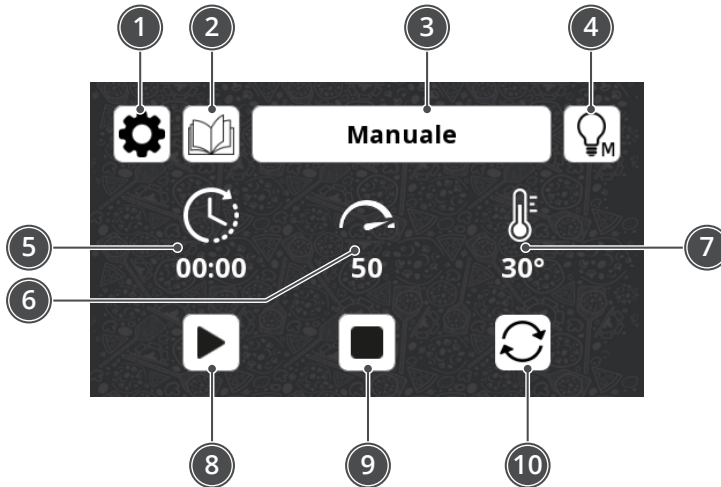
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab;
- führen Sie eine allgemeine Reinigung des Geräts durch;
- decken Sie das Gerät mit einem Tuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.



# BEDIENFELD

## 5 Bedienfeld

### 5.1 Manueller Betriebsmodus



POS.	BESCHREIBUNG	BETRIEB
1	Einstellungen	Einstellungen (Sprache - Display - Temperatursteuerung - Schüsselbeleuchtung)
2	Buch	Auswahl / Eingabe von Rezepten
3	Betriebsmodus	Betriebsmodus anzeigen
4	Schüsselbeleuchtung	Schüsselbeleuchtung ON - OFF
5	Timer	Anzeige einer Zeituhr, die die abgelaufene Zeit angibt
6	Geschwindigkeit	Einstellung der Geschwindigkeit der Knetspirale in U/min
7	Temperatur	Anzeige der Teigtemperatur
8	Play	Die Knetspirale wird mit der eingestellten Drehzahl gestartet, ebenso wie der Timer
9	Stop	Das Gerät wird angehalten, ebenso wie der Timer*
10	Drehung	Eingabe der Drehrichtung der Schüssel im/gegen den Uhrzeigersinn. Gegen den Uhrzeigersinn kann das Gerät nur bei einer Geschwindigkeit der Knetspirale von unter 100 U/min betrieben werden.

(\*) Wird dieses Feld 3 Sek. gedrückt, wird der Timer zurückgesetzt.



**Achtung:**

DE

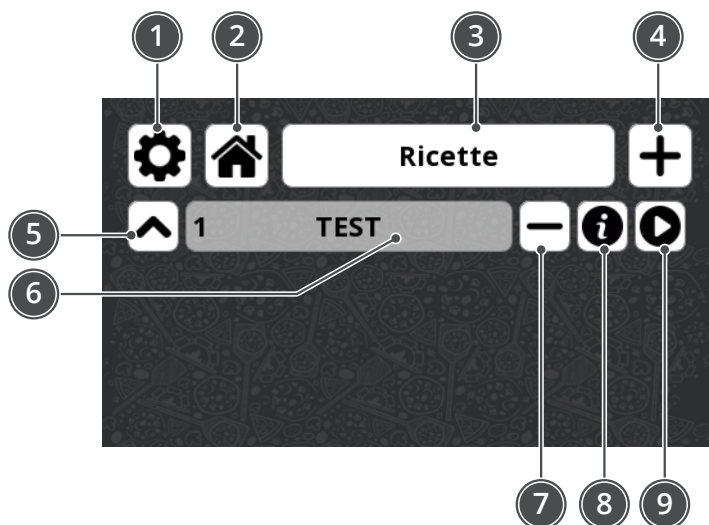


# BEDIENFELD

Geschwindigkeit der Knetspirale= min. 50 U/min / max. 300 U/min

## 5.2 Rezepte

In diesem Fenster werden die gespeicherten Rezepte angezeigt. Es können bis zu 20 Rezepte gespeichert werden. Das Gerät wird mit einem TEST-Rezept geliefert.

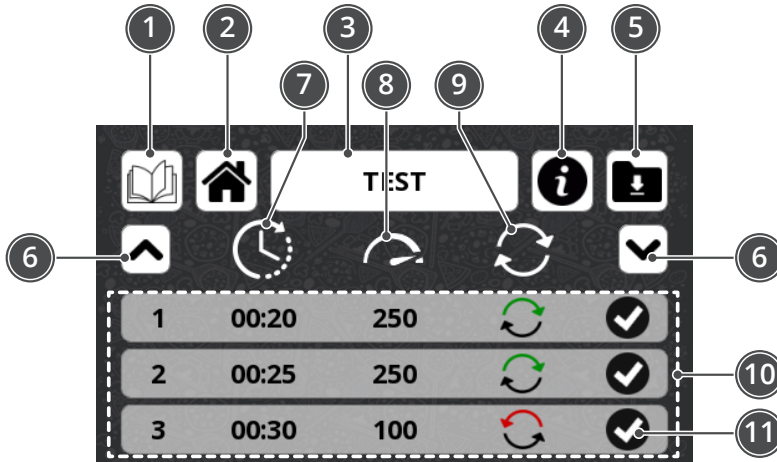


POS.	BESCHREIBUNG	BETRIEB
1	Einstellungen	Einstellungen (Sprache - Display - Temperatursteuerung - Schlüsselbeleuchtung)
2	Home	Rückkehr zur Homepage
3	Betriebsmodus	Betriebsmodus anzeigen
4	Icon "+"	Die Bildschirmseite Rezepte bearbeiten wird angezeigt
5	Durchblättern	Ermöglicht das Durchblättern der Rezeptliste
6	Rezept	Rezept ändern
7	Icon "-"	Rezept löschen
8	Infos	Zeigt Anmerkungen und Informationen zum Rezept an
9	Start	Ermöglicht den Start des Rezepts



# BEDIENFELD

## 5.2.1 Rezepte bearbeiten



POS.	BESCHREIBUNG	BETRIEB
1	Buch	Rezeptliste
2	Home	Rückkehr zur Homepage
3	Betriebsmodus	Rezeptnamen ändern
4	Infos	Zeigt Anmerkungen und Informationen zum Rezept an
5	Speichern	Speichern des Rezepts. Vor jedem Verlassen des Programms stets eine Speicherung durchführen
6	Pfeil	Dient zum Durchblättern der Seiten der Betriebsphasen
7	Timer	Einstellung der Bearbeitungszeit (max. 59 Minuten)
8	Geschwindigkeit der Knetspirale	Einstellung der Geschwindigkeit der Knetspirale in U/min (min.50 / max. 300)
9	Drehung	Eingabe der Drehrichtung der Schüssel im/gegen den Uhrzeigersinn, gegen den Uhrzeigersinn kann das Gerät nur bei einer Geschwindigkeit der Knetspirale von unter 100 U/min betrieben werden
10	Betriebsphase	Liste der Betriebsphasen
11	Status der Betriebsphase	<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>HÄKCHEN:</b> Betriebsphase bestätigt</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>DEAKTIVIERT:</b> diese Betriebsphase wird nicht im Rezept eingelesen</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>PAUSE:</b> am Ende dieser Betriebsphase wird das Gerät für eine zeitlich nicht begrenzte Pause angehalten, die man beispielsweise für die Beigabe von Zutaten wie Wasser, Salz, Öl usw. nutzen kann. Um das Gerät erneut zu starten, muss der Benutzer PLAY drücken. Das Gerät setzt daraufhin das eingegebene Rezept fort. Zu Beginn des PAUSE-Status beginnt der Timer mit der Zählung, damit der Benutzer weiß, wie lange das Gerät angehalten wurde.</p>

DE



# BEDIENFELD

---

## 5.2.2 Neues Rezept

Um ein neues Rezept zu erstellen, wie folgt vorgehen:

- Das Icon Buch antippen;
- Auf das Icon “+” drücken, um ein neues Rezept einzugeben;
- Namen des Rezepts eingeben;
- Den ersten Parameter des Timers einstellen;
- Den ersten Parameter der Knetspiralen-Geschwindigkeit einstellen;
- Den ersten Parameter mit der Drehrichtung der Schüssel einstellen;
- Eventuelle Anmerkungen hinzufügen;
- Für alle Betriebsphasen wiederholen;
- Rezept speichern.

Bei jedem neuen Rezept stehen alle Betriebsparameter auf Null, mit Ausnahme der Umdrehungen der Knetspirale, die bereits voreingestellt ist.





# BEDIENFELD

## 5.3 Einstellungen



POS.	BESCHREIBUNG	BETRIEB
1	Buch	Rezeptliste
2	Home	Rückkehr zur Homeseite des Displays.
3	Sprache	Ermöglicht die Eingabe der Display-Sprache. Einstellbare Sprachen sind: - Italienisch - Englisch - Deutsch - Französisch - Spanisch
4	Display	Ermöglicht folgende Einstellungen: - <b>Hintergrund:</b> Auswahl des Display-Hintergrunds.
5	Temperatursteuerung	Ermöglicht folgende Einstellungen: - <b>T_MAX:</b> Eingabe der Höchsttemperatur. - <b>Offset:</b> Eingabe eines Offset-Wertes. - <b>Kontrolle Temp. Max.:</b> aktiviert/deaktiviert die Kontrolle der erreichten Teigtemperatur.
6	Schüsselbeleuchtung	Ermöglicht die Einstellung folgender Modalitäten für die Schüsselbeleuchtung: - <b>Manuell:</b> manuelle Ein- und Ausschaltung. - <b>Automatisch beim Start:</b> die Beleuchtung wird beim Beginn der Bearbeitung einschaltet- - <b>Immer ON:</b> Beleuchtung ist immer eingeschaltet- - <b>Immer OFF:</b> Beleuchtung ist immer ausgeschaltet.

### 5.3.1 Alarm Überhitzung

Bei zu hoher Teigtemperatur erscheint eine Bildschirmseite, auf der wählen kann zwischen:

- T\_max des Teigs ignorieren und Bearbeitung fortsetzen
- T\_max des Teigs beibehalten und fortsetzen



#### ACHTUNG!

Immer bei angehaltenem Gerät verwenden, andernfalls schaltet sich der Alarm ein und der Impuls funktioniert nicht mehr.

DE



# WARTUNG

## 6 Wartung

Die Wartungseingriffe haben den Zweck, den technischen Zustand und die Sicherheit des Geräts auf lange Zeit beizubehalten.

Aufgrund seiner baulichen Merkmale bedarf das Gerät nur weniger und seltener Wartungseingriffe.

Nach Durchführung des Eingriffs muss überprüft werden, ob die eventuell entfernten Sicherheitsvorrichtungen erneut angebracht und korrekt befestigt wurden.



### VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Wartungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



### VORSICHT: GEFAHR

Bei Fehlfunktion, Beschädigung oder Ausfall von Sicherheitsvorrichtungen muss das Gerät sofort von der Stromversorgung getrennt werden. Verwenden Sie in einem solchen Fall das Gerät nicht und wenden Sie sich an den Hersteller.

## 6.1 Regelmäßige Wartung

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Überprüfung des Arbeitsbereichs	Sichtprüfung	Täglich	Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Geräts.
Reinigung des Geräts nach Arbeitsende	Sichtprüfung	Täglich	
Reinigung des Geräts nach der Bearbeitung	Sichtprüfung	Täglich	
Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen	Sichtprüfung	Täglich, vor der Verwendung	Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheits- und Schutzvorrichtungen zu überprüfen.
	Funktionsprüfung	Täglich, vor der Verwendung	Führen Sie eine Funktionsprüfung der Sicherheitsvorrichtungen, der Verriegelung und der Elemente zum Starten und Stoppen des Geräts durch.
Überprüfung der Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme	Sichtprüfung	Wöchentlich	Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheitsschilder und Piktogramme zu überprüfen. Wenn sie unleserlich oder abgetrennt sind, fordern Sie beim Hersteller eine Kopie an.



# WARTUNG

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Reinigung der Unterlage	Sichtprüfung	Wöchentlich	Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung der Auflagefläche.

## 6.2 Elektrische Wartung

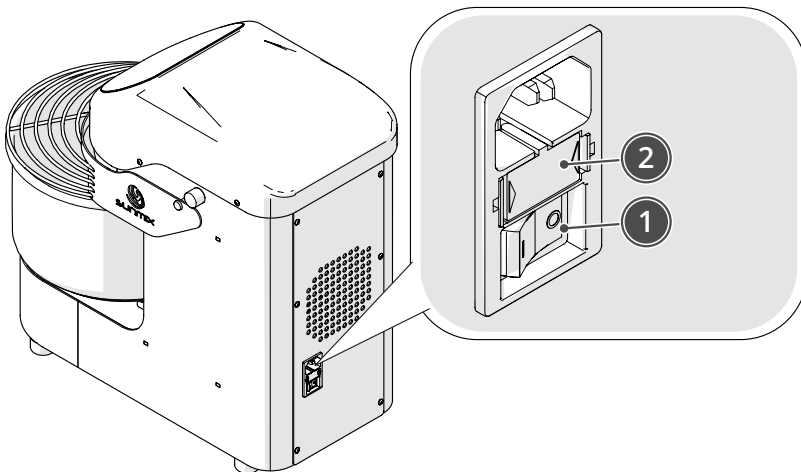
Bei eventuellen Reibungen, Schlägen oder Stößen muss eine Sichtprüfung am Stromkabel und Netzstecker durchgeführt werden.

Die korrekte Funktionsweise des Mikroschalters der elektrischen Verriegelung des Schutzgitters kontrollieren.

Bei einem Kurzschluss und entsprechendem Ausfall der Sicherung muss letztere durch eine andere Sicherung mit gleichen Merkmalen ersetzt werden.

Für die Auswechslung der Sicherung wie folgt vorgehen:

- Stellen Sie den Schalter 1) des Geräts auf OFF;
- Ziehen Sie das Netzkabel ab;
- Neben Sie den Deckel (2) ab und wechseln Sie die Sicherung aus.



## 6.3 Reinigung

Aus Hygienegründen und um einen reibungslosen Betrieb des Geräts zu garantieren, müssen die Schüssel, das Schutzgitter und die Knetspirale täglich von Verkrustungen befreit werden. Zudem muss das Gerät in jedem Fall abgewischt werden, um Mehl- und Schmutzansammlungen auf der Oberfläche zu vermeiden.

Für die Säuberung geeignet sind für den Hausgebrauch übliche Reiniger (biologisch abbaubar ohne Phosphor und Chloride), die anschließend gründlich mit Wasser abgewaschen werden sollten; für Verkrustungen einen Kunststoffschaber verwenden.



**VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM**

DE



## WARTUNG

Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.



### WARNUNG

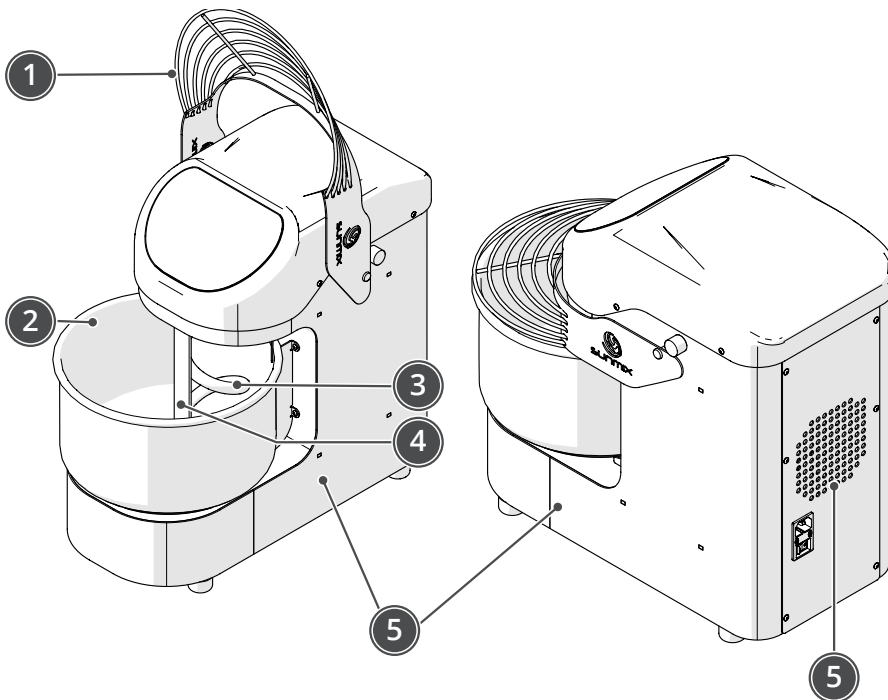
- Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Geeignet sind für den Hausgebrauch übliche Reiniger (biologisch abbaubar ohne Phosphor und Chloride), die anschließend gründlich mit Wasser abgewaschen werden sollten; für Verkrustungen einen Kunststoffschaber verwenden.
- Keine direkten Wasserstrahlen auf das Gerät richten
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.
- Das Gerät zwischen zwei Arbeitsschritten stets reinigen.



# WARTUNG

## 6.3.1 Reinigung des Geräts nach Arbeitsende

- Das bewegliche Schutzgitter (1) öffnen;
- Das bewegliche Schutzgitter (1), die Schüssel (2), die Knetspirale (3) und den Teigbrecher (4) einer gründlichen Reinigung unterziehen, solange die Teigmasse noch weich ist;
- Eventuelle Teigreste mit heißem Wasser entfernen und anschließend nachspülen;
- Mit lebensmittelechtem Küchenpapier abtrocknen;
- Die äußeren Teile, insbesondere das Lüftungsgitter (5), mit einem weichen Tuch säubern.



<b>Reinigung des Geräts</b>	Steuerungen	Täglich	Mit einem weichen mit Reinigungsmittel getränktem Tuch abwischen
	Schüssel und Knetspirale	Täglich	Mit einer Küchenspatel aus Kunststoff und einem feuchten Tuch
	Schutzgitter Schüssel und Teigbrecher	Täglich	Mit einem weichen mit Reinigungsmittel getränktem Tuch abwischen
	Außengehäuse	Täglich	Mit einem weichen mit Reinigungsmittel getränktem Tuch abwischen

DE



# WARTUNG

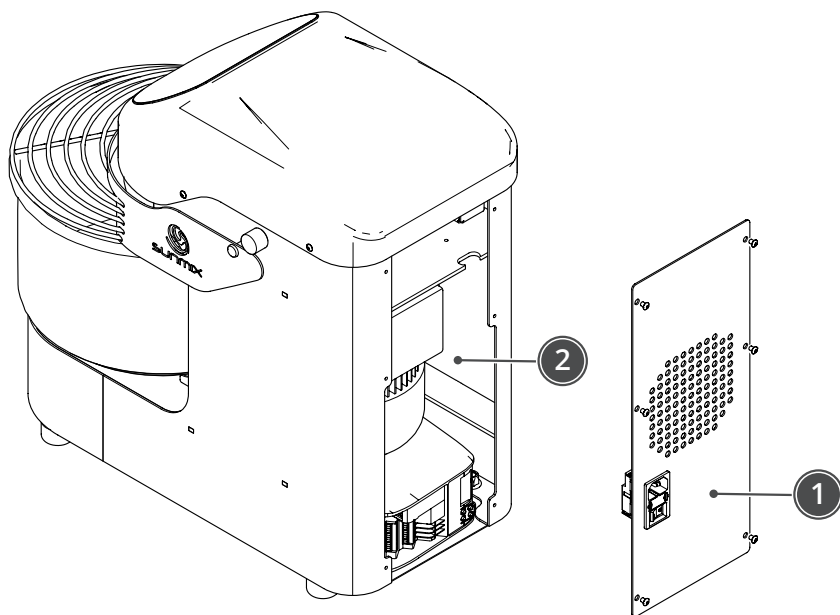
## 6.3.2 Innenreinigung des Geräts



### VORSICHT: GEFAHR

Bei Entfernung des Gehäuses für Reinigungsarbeiten muss das Gerät stets ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen;
- Die Schrauben lösen und das Schutzgehäuse (1) entfernen;
- Das Innere des Geräts (2) mit einem Staubsauger reinigen, wobei zu berücksichtigen ist, dass es auch mit Fettrückständen und Lebensmittelstaub verschmutzt sein kann;
- Das Schutzgehäuse (1) erneut anbringen.





## 6.4 Außerordentliche Wartung



### **VORSICHT: GEFAHR**

- Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern spezifische Fachkompetenzen und dürfen nur vom Hersteller oder von einem Vertragshändler vor Ort durchgeführt werden. Der Hersteller weist im Falle der Nichteinhaltung dieser Anweisung jede Haftung zurück.
- Alle Arbeiten, die den Ausbau von mechanischen Teilen, Schutzvorrichtungen, Sicherheitsvorrichtungen oder den Zugang zur elektrischen Anlage und zu den Elektronikarten erfordern, dürfen ausschließlich vom Hersteller oder von einem Vertragshändler vor Ort durchgeführt werden.



# WARTUNG

## 6.5 Mögliche Funktionsstörungen

Dieser Abschnitt enthält Lösungen für Probleme, die bei der Verwendung des Geräts auftreten können.



### VORSICHT: GEFAHR

Es ist wichtig, dass Sie erst dann eingreifen, nachdem Sie diese Anleitung gründlich durchgelesen haben.

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
<b>Das Gerät startet nicht</b>	Kein Strom	Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsort mit Strom versorgt wird und die Steckdose an das Netz angeschlossen ist.
		Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist
		Stellen Sie sicher, dass die Steckdose korrekt mit Strom versorgt wird und dass die Eigenschaften der Steckdose den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild des Produkts entsprechen.
		Stellen Sie sicher, dass das Verriegelungssystem in der geschlossenen Position ist und funktioniert.
	Das bewegliche Schutzgitter ist nicht korrekt geschlossen	Stellen Sie sicher, dass das bewegliche Schutzgitter korrekt geschlossen ist
	Der Elektromotor oder die Elektronikarte ist defekt	Wenden Sie sich an den Hersteller oder Vertragshändler vor Ort
<b>Abnormale Geräusche während des Betriebs</b>	Riemen oder mechanische Teile defekt	Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es ab. Wenden Sie sich an den Hersteller.
<b>Versehentlicher Kontakt von elektrischen Teilen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten</b>	Exposition gegenüber oder Kontakt mit Flüssigkeiten	Bei versehentlichem Kontakt von elektrischen Teilen des Geräts mit Flüssigkeiten ZIEHEN SIE SOFORT DEN NETZSTECKER AB und wenden Sie sich an den Hersteller





# WARTUNG

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
<b>Heftiger Stoß</b>	Versehentlicher Sturz	Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller
		Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Sicherheitsvorrichtungen. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen beschädigt oder funktionsunfähig sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller
		Stellen Sie sicher, dass keine abnormalen Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller oder den Vertragshändler vor Ort.
<b>LED-Beleuchtung flackert während der Betriebsphase oder geht aus</b>	Fehlerhafte LED-Stromversorgung	LED-Eingangsstrom kontrollieren.
<b>Geräusche bei 300 U/min</b>	Motor ist überbelastet	Das Gerät mit niedrigerer Drehzahl benutzen oder anhalten. Bei hartem Teig (<50% Feuchtigkeitsgehalt) die Bearbeitung stoppen.
	Ketten-Drehzahl zu hoch	
<b>Motor pfeift</b>	Motor ist überbelastet	Wenden Sie sich an den Hersteller.
<b>Deutliches, wiederkehrendes Geräusch bei jeder Drehung der Knetspirale</b>	Lager	Die Lager austauschen. An den Hersteller wenden.
<b>Quietschen</b>	Kette	Den Zustand/die Ölung der Kette überprüfen.



## WARNUNG

Wenn das Gerät auch nach der Umsetzung der vorgeschlagenen Lösungen nicht ordnungsgemäß funktionieren sollte, wenden Sie sich an den Hersteller oder Vertragshändler vor Ort.



# ENTSORGUNG

## 7 Entsorgung

Wie die Inbetriebnahme und die Wartung muss auch die Zerlegung am Ende der Lebensdauer des Geräts von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Dieses Produkt besteht aus verschiedenen Arten von Materialien: einige können recycelt werden, andere müssen entsorgt werden. Informieren Sie sich über die Recycling- oder Entsorgungsverfahren gemäß den in Ihrem Land für diese Produktkategorie geltenden Vorschriften.



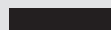
### **VORSICHT: GEFAHR**

- Einige Teile des Produkts können umweltschädliche oder gefährliche Stoffen enthalten, die bei Entsorgung in der Umwelt schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben können.
- Die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts kann hohe Strafen nach sich ziehen, die in den örtlich geltenden Vorschriften festgelegt sind.



### **WARNUNG**

Wie durch das nebenstehende Symbol angezeigt, ist es verboten, dieses Produkt im Hausmüll zu entsorgen. Trennen Sie zur Entsorgung des Produkts die Materialien, aus denen es besteht, gemäß den in Ihrem Land geltenden Vorschriften oder geben Sie das Produkt beim Kauf eines neuen gleichwertigen Produkts an den Verkäufer zurück.





# ERSATZTEILE

## 8 Ersatzteile

Falls Ersatzteile benötigt werden, wenden Sie sich für die Übermittlung einer Ersatzteilliste an den Hersteller oder Vertragshändler vor Ort, denen die Seriennummer des Gerätes mitgeteilt werden muss.

## 9 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:

- Verwendungs- und Wartungshinweise
- Konformitätserklärungen
- Eventuelle weitere Dokumente für die sichere Bedienung des Geräts.



### **WARNUNG**

Sämtliche zusammen mit dem Gerät gelieferte Dokumentation muss sorgfältig gelesen und aufbewahrt werden.



## LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

### Significado de los símbolos de advertencia y peligro empleados en el manual

En el manual se utilizan los siguientes símbolos, a cada uno de los cuales se atribuye un significado particular.



#### **ADVERTENCIA**

Para indicar operaciones especialmente importantes y delicadas que, de no realizarse correctamente, podrían provocar daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él.



#### **ATENCIÓN, PELIGRO**

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen genérico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



#### **ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO**

Para indicar operaciones que, de no realizarse correctamente, pueden provocar accidentes de origen eléctrico o producir fallos de funcionamiento o daños al aparato y/o a los materiales utilizados por él; por lo tanto, requieren especial atención y una adecuada preparación.



#### **ESTÁ PROHIBIDO**

Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

### Conformidad

El aparato es conforme a las directivas necesarias para su correcta comercialización. Los textos completos de las declaraciones de conformidad se adjuntan a la documentación incluida con el aparato.

La amasadora EVO LINE está diseñada y fabricada de acuerdo con los requisitos de seguridad eléctrica y de higiene para el diseño y la fabricación de amasadoras especificados en la norma EN 453:2009, según la Directiva de máquinas 2006/42 CE.

El idioma de redacción original de este manual es el italiano



# ÍNDICE

## Índice

1	Seguridad	126
1.1	Información importante para la seguridad	126
1.1.1	Advertencias generales	126
1.1.2	Prohibiciones	128
1.2	Símbolos ubicados en el aparato	129
2	Presentación del aparato	130
2.1	Identificación	130
2.2	Entorno de trabajo	130
2.3	Datos técnicos y dimensionales	131
2.4	Descripción	132
2.5	Ruido aéreo	133
2.6	Componentes principales	133
3	Notas preliminares sobre el aparato	134
3.1	Recepción del producto	134
3.2	Transporte y manipulación	134
3.3	Primera puesta en servicio	135
3.3.1	Limpieza preliminar	136
3.3.2	Conexión eléctrica	136
3.3.3	Precauciones de uso	136
3.3.4	Descripción de los mandos	137
4	Uso	138
4.1	Preparación del aparato para el trabajo	138
4.2	Funcionamiento	138
4.3	Extracción de la masa	138
4.4	Apagado del aparato	138
4.5	Largas temporadas de inactividad	138
5	Panel de mando	139
5.1	Modalidad manual	139
5.2	Recetas	140
5.2.1	Modificar recetas	141
5.2.2	Nueva receta	142
5.3	Ajustes	143
5.3.1	Alarma de sobretemperatura	143
6	Mantenimiento	144
6.1	Mantenimiento programado	144
6.2	Mantenimiento eléctrico	145
6.3	Limpieza	145
6.3.1	Limpieza del aparato al final del turno	147
6.3.2	Limpieza interna del aparato	148
6.4	Mantenimiento extraordinario	149
6.5	Posibles fallos de funcionamiento	150
7	Eliminación	152
8	Repuestos	153
9	Anexos	153



# SEGURIDAD

## 1 Seguridad

### 1.1 Información importante para la seguridad

#### 1.1.1 Advertencias generales



#### ADVERTENCIAS

- Este manual es propiedad del fabricante del aparato y se prohíbe su reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Este documento forma parte integrante del producto; asegúrese de que acompañe siempre al aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que lo pueda consultar el usuario o el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación. Las fotografías e ilustraciones se ofrecen a título de ejemplo; el fabricante, que adopta una política de constante desarrollo y actualización del producto, podrá efectuar modificaciones sin previo aviso.
- **Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato para garantizar su funcionamiento seguro.**
- El producto se entrega en un único bulto; asegúrese de que el material suministrado esté en perfecto estado y, si no se corresponde con el pedido, dirijase al distribuidor local que ha vendido el aparato.
- Si el embalaje del aparato presenta daños, comuníquelo inmediatamente al problema al transportista y al proveedor del producto.
- El aparato está diseñado para trabajar masas a base de harina de cereales para pizzerías y panaderías, con una hidratación recomendada del 60 %.
- No está permitido utilizar el aparato para fines no incluidos en los previstos.
- Está terminantemente prohibido utilizar el aparato para procesar productos no alimentarios, por motivos de salud, higiene y garantía.
- Queda excluida toda responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por daños provocados a personas, animales o cosas por errores de ajuste o de mantenimiento o por usos indebidos.



## SEGURIDAD

- No utilice productos congelados sólidos (agua, aceite, huevos, etc.).
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.
- Para utilizar correctamente el aparato, apóyelo de forma estable sobre un plano de apoyo resistente, estable, nivelado y cuya superficie sea fácil de limpiar y desinfectar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.
- En caso de dudas acerca de las condiciones y/o el funcionamiento del aparato y los componentes relacionados, se ruega ponerse en contacto con el fabricante o el distribuidor local para recibir más información.
- Las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento del aparato son:
  - *Temperatura ambiente de entre +5 °C y +40 °C.*
  - *Humedad relativa de entre el 30 % y el 95 % (sin condensación).*
  - *Ausencia de radiaciones ionizantes o no ionizantes.*
- Retire cualquier herramienta que haya en el aparato antes de ponerlo en servicio.
- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes electromagnéticas.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comuníquese al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- Prepare una iluminación adecuada en el lugar de trabajo. Una iluminación correcta es importante para garantizar condiciones de seguridad y trabajo satisfactorias.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente correspondiente estén en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, sustitúyalo por un repuesto original que tenga las mismas características.



## SEGURIDAD

- Si no se va a utilizar el aparato durante una larga temporada, será necesario efectuar como mínimo las operaciones siguientes:
  - ponga en "OFF" el interruptor principal del aparato
  - desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.
- Retire por completo cualquier producto alimentario que haya en la máquina y realice las operaciones de limpieza.
- Utilice solo repuestos originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constatase o sospechase la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

### 1.1.2 Prohibiciones



#### **ESTÁ PROHIBIDO**

- Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
- Está PROHIBIDO dejar el aparato expuesto a la intemperie.
- Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.
- Está PROHIBIDO tocar el aparato con partes del cuerpo mojadas, húmedas y/o con los pies descalzos. Si se observase una fuga de corriente detectable al contacto con partes metálicas del aparato, apague el interruptor, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y póngase en contacto con un distribuidor autorizado.
- Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.
- Está PROHIBIDO que los niños jueguen con el aparato.





# SEGURIDAD

- Está PROHIBIDO liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.
- Está PROHIBIDO extraer cualquier material atascado en el aparato cuando este se encuentre en funcionamiento, así como introducir material extraño en el ciclo de trabajo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las conexiones eléctricas dañadas. Esto podría provocar un cortocircuito eléctrico peligroso.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las protecciones no colocadas correctamente o en estado de eficacia no perfecta.
- Está PROHIBIDO apoyar cualquier objeto sobre el aparato, ya sea durante el uso como cuando esté en reposo.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato de forma indebida.
- Está PROHIBIDO ingerir bebidas alcohólicas o medicamentos que puedan inducir fatiga y/o somnolencia antes y durante los turnos de trabajo.
- Está PROHIBIDO forzar el aparato durante el funcionamiento. Utilízelo siempre en condiciones idóneas para el trabajo previsto.
- Está PROHIBIDO retirar o dañar cualquier placa o señal de seguridad colocada en el aparato.
- Está PROHIBIDO tirar, arrancar y retorcer los cables eléctricos que salen del aparato, aunque esté desconectado de la red de alimentación eléctrica.

## 1.2 Símbolos ubicados en el aparato

En las zonas del equipo en las que existen RIESGOS RESIDUALES, hay pictogramas de seguridad que informan sobre el riesgo presente.

A continuación se indican los pictogramas y su significado.



**ATENCIÓN**  
partes bajo tensión.



Eliminación



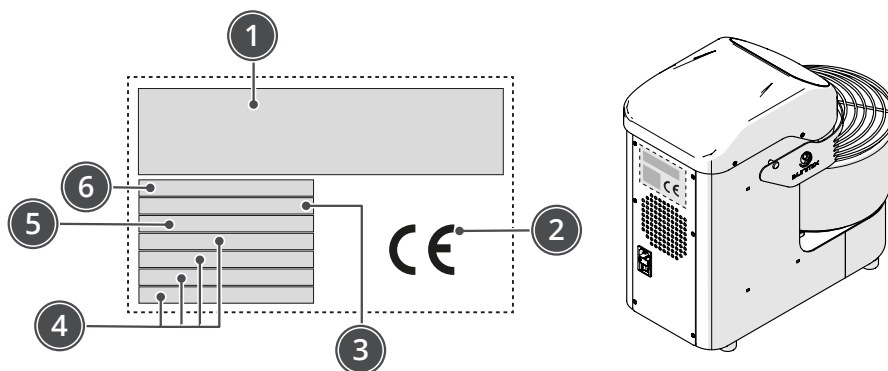


# PRESENTACIÓN DEL APARATO

## 2 Presentación del aparato

### 2.1 Identificación

El aparato está provisto de una placa de datos que indica la información del producto. Asegúrese de que el aparato la lleve y, de no ser así, avise inmediatamente al fabricante y/o distribuidor. Los aparatos desprovistos de placa de datos no deben utilizarse, pues de lo contrario el fabricante quedará exento de toda responsabilidad.



- 1 Identificación del fabricante
- 2 Marcado CE de conformidad
- 3 Año de fabricación
- 4 Datos técnicos
- 5 Modelo del aparato
- 6 Número de serie



### ADVERTENCIA

Los productos desprovistos de placa de datos deberán considerarse anónimos y potencialmente peligrosos.

### 2.2 Entorno de trabajo

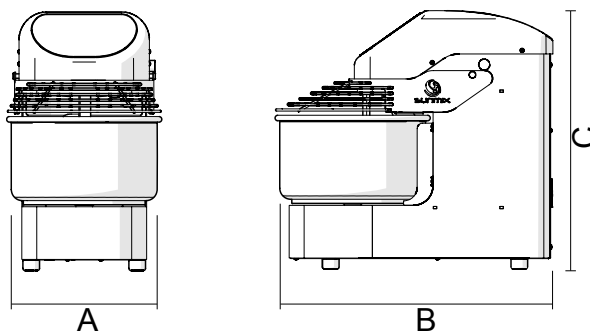
El aparato puede funcionar en locales en los que se den las siguientes condiciones ambientales:

- Temperatura ambiente de entre +5 °C y +40 °C;
- Humedad relativa de entre el 30 % y el 95 % (sin condensación).
- Ausencia de radiaciones ionizantes o no ionizantes;
- El local debe estar adecuadamente iluminado (consulte las normas técnicas aplicables en el país de uso).



# PRESENTACIÓN DEL APARATO

## 2.3 Datos técnicos y dimensionales



Modelo	Capacidad de masa kg	Capacidad de harina kg	Volumen del recipiente l	Motor de espiral kW	Velocidad AD rpm	Peso Kg	Medidas		
							A cm	B cm	C cm
EVO 6	6	3,5	8	0,37	50/300	35	28	50	47
EVO 10	10	6	12	0,55	50/300	40	30	50	53
EVO 15	15	8	18	0,55	50/300	42	34	50	53
EVO 20									



# PRESENTACIÓN DEL APARATO

## 2.4 Descripción

El aparato EVO LINE está fabricado para trabajar masas a base de harina de cereales. El trabajo consiste en la amalgamación de la harina, agua, sal, levadura y, en su caso, otros componentes alimentarios elegidos por el usuario, hasta que se alcanza la consistencia deseada.

La acción se lleva a cabo mediante una espiral de acero inoxidable cuyo movimiento está sincronizado con la rotación del recipiente.

La amasadora EVO LINE presenta las siguientes características:

- transmisión de correas/cadena;
- presencia de un motor para accionar el recipiente y la espiral;
- recipiente de acero inoxidable, con espiral amasadora de acero inoxidable de alta resistencia y barra rompemasa de acero inoxidable;
- protección de las partes de hierro mediante pintado epoxi en horno;
- componentes móviles montados en cojinetes de bolas con juntas de estanqueidad de tipo long-life;
- cuatro pies fijos para una colocación segura;
- dispositivo de seguridad con bloqueo total de los componentes móviles y de los mandos;
- tecnología inverter, PLC y panel de operador;
- sensor de temperatura de rayos infrarrojos: se puede medir la temperatura máxima que permite detener la amasadora al alcanzarse dicha temperatura;
- memorización de hasta 20 recetas distintas;
- memorización de hasta 6 pasos para cada receta;
- luces led para iluminar el interior del recipiente, permitiendo mantener controlada la masa durante todas las fases de trabajo, con la posibilidad de activarla o desactivarla;
- botón de encendido ON/OFF;
- toma con portafusible y fusible;
- cable de alimentación con enchufe;
- circuito eléctrico con componentes de control a baja tensión de 24 V para mayor seguridad.



### **ADVERTENCIA**

Cualquier uso distinto del indicado por el fabricante deberá considerarse un **USO INDEBIDO**.

El aparato está fabricado con materiales seleccionados y técnicas de producción adecuadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un considerable ahorro energético y la seguridad de funcionamiento.

Todos los componentes del equipo que entran en contacto con el producto alimentario están fabricados con materiales idóneos.

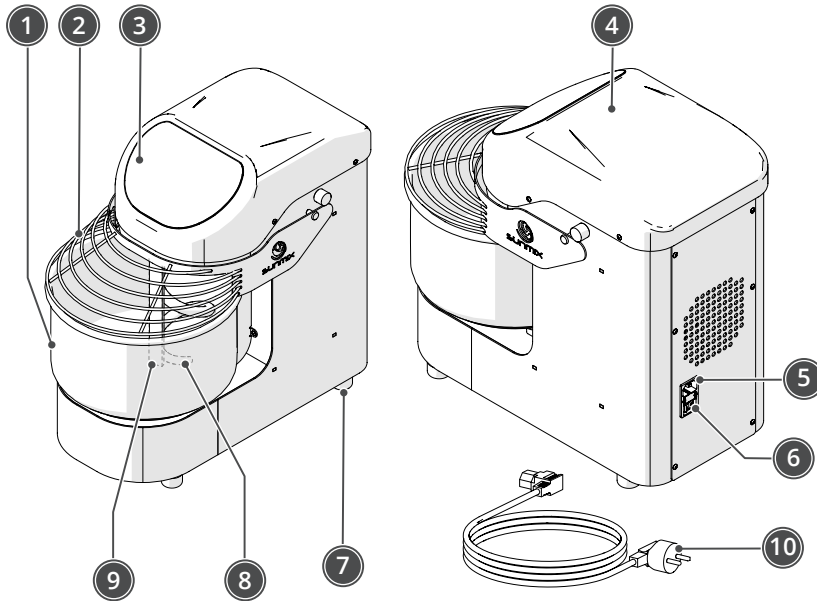


# PRESENTACIÓN DEL APARATO

## 2.5 Ruido aéreo

El ruido aéreo producido por la máquina presenta un valor constante e inferior a 70 dB(A).

## 2.6 Componentes principales



- 1 Recipiente
- 2 Resguardo móvil
- 3 Pantalla digital
- 4 Tapa de protección
- 5 Toma con portafusible y fusible
- 6 Botón de encendido ON/OFF
- 7 Pies
- 8 Espiral amasadora
- 9 Barra rompemasa
- 10 Cable de alimentación



# NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO

## 3 Notas preliminares sobre el aparato

### 3.1 Recepción del producto

El aparato se entrega en un único bulto, colocado sobre un pequeño palé. Está protegido por un embalaje de cartón debidamente estabilizado con material antigolpes para garantizar su perfecto estado.

El siguiente material se suministra dentro del embalaje:

- manual de instrucciones;
- declaración de conformidad a directivas CEE



#### **ADVERTENCIA**

Al recibir el aparato, compruebe que todos los componentes estén en perfecto estado. En caso de daños o ausencia de alguna parte, póngase en contacto con el distribuidor local para acordar los procedimientos oportunos.



#### **ADVERTENCIA**

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.

### 3.2 Transporte y manipulación



#### **ATENCIÓN, PELIGRO**

- El transporte del equipo debe ser efectuado siempre por personal profesionalmente cualificado, adoptando precauciones para evitar cualquier daño a sus componentes debido a golpes o esfuerzos provocados por procedimientos de elevación no admitidos.
- La garantía no cubre los daños ocasionados al aparato durante el transporte y la manipulación.
- La reparación o sustitución de componentes dañados corren de la cuenta del cliente y deberán ser efectuadas por personal autorizado por el fabricante, utilizando solo repuestos originales.
- La manipulación del producto embalado debe efectuarse de acuerdo con sus características (peso, dimensiones, etc.).
- Es necesario utilizar un dispositivo de elevación de capacidad adecuada.



# NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO



## ESTÁ PROHIBIDO

liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.

### 3.3 Primera puesta en servicio



## ADVERTENCIAS

- La primera puesta en servicio debe ser efectuada por personal experto y autorizado, que debe verificar previamente que la línea de alimentación eléctrica cumpla la legislación vigente en la materia, las normas y las especificaciones vigentes en el país de uso. Deberá verificarse asimismo la perfecta eficacia de la puesta a tierra de la instalación eléctrica y comprobarse que la tensión de línea y la frecuencia coincidan con los valores indicados en la placa de datos.
- Antes de poner en servicio el aparato, asegúrese de que la zona elegida presente las características indicadas en el apartado "2.2 Entorno de trabajo" a pagina 130.
- **Compruebe que el plano de apoyo sea adecuado para el peso y las características del aparato, sea estable, esté nivelado y que su superficie sea fácil de limpiar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios. Utilice los pies ajustables del aparato para estabilizarlo.**
- El incumplimiento de estas instrucciones expone al usuario a riesgos de avería del aparato y accidentes debidos a contactos directos o indirectos.



## ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

- Los daños ocasionados a personas, animales y cosas por la ausencia de una toma de tierra no están cubiertos por la garantía, y la responsabilidad recae íntegramente en el operador que no ha verificado la presencia de la puesta a tierra y de un interruptor diferencial de seguridad correctamente instalado y calibrado.
- Si se utiliza un adaptador para la toma de corriente, se ha de comprobar que sus características eléctricas no sean inferiores a las del aparato.
- No utilice tomas múltiples bajo ningún concepto.



## NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO

### 3.3.1 Limpieza preliminar

Antes de utilizar el aparato, lleve a cabo una limpieza y desinfección preliminares.



#### **ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO**

Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



#### **ADVERTENCIA**

Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

### 3.3.2 Conexión eléctrica



#### **ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO**

La conexión eléctrica de la máquina a la red de alimentación se realiza con el cable incluido.

### 3.3.3 Precauciones de uso



#### **ATENCIÓN, PELIGRO**

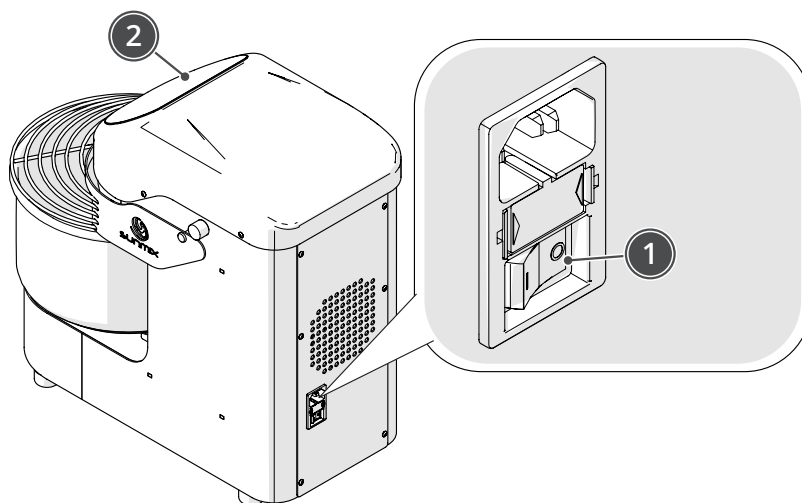
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el resguardo esté en perfecto estado y de que el enclavamiento funcione correctamente. No intente desmontar ni manipular el enclavamiento.
- No fume ni use aparatos con llamas libres cerca de la zona de colocación y uso del aparato.





# NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO

## 3.3.4 Descripción de los mandos



- 1 Botón de encendido **ON/OFF**
- 2 Pantalla digital de control de las fases de funcionamiento del aparato



# USO

## 4 Uso

Después de asegurarse de que el aparato esté perfectamente limpio, se pueden realizar las operaciones necesarias para obtener la masa deseada.

### 4.1 Preparación del aparato para el trabajo

Para obtener la masa, se deben efectuar las siguientes operaciones:

- levante por completo el resguardo móvil;
- introduzca los ingredientes de la receta en la cantidad máxima de la capacidad de masa, como se indica en "5.2 Recetas" a página 140.
- baje el resguardo móvil.



### ATENCIÓN, PELIGRO

La harina debe introducirse de manera que se forme el menor polvo posible, porque la inhalación de harina puede ser nociva para la salud y provocar rinitis, lagrimeo en los ojos y, en los casos más graves, asma.

### 4.2 Funcionamiento

Para poner en funcionamiento el aparato, enciéndalo poniendo el interruptor de encendido en «ON», baje el resguardo y pulse el botón de marcha.

De este modo, el aparato realizará el trabajo deseado; una vez lista la masa, detenga el aparato.

Para realizar operaciones de inspección manual de la masa o añadir ingredientes, se recomienda utilizar la abertura del resguardo.

### 4.3 Extracción de la masa

La masa debe extraerse del recipiente a mano en porciones, con o sin la ayuda de una espátula de plástico.

Al terminar la fase de elaboración de la masa, limpie a fondo el aparato.

### 4.4 Apagado del aparato

El movimiento de rotación de la herramienta y del recipiente se puede interrumpir en cualquier momento; el aparato de detiene también si se corta la corriente.

### 4.5 Largas temporadas de inactividad

Si no se tiene previsto utilizar el aparato en una larga temporada:

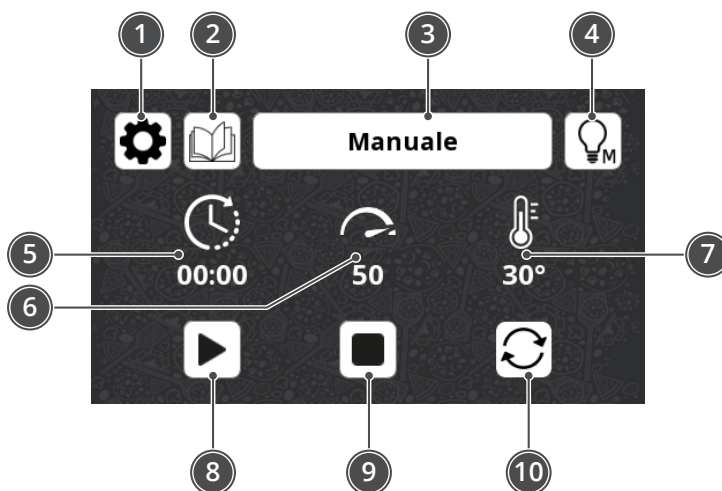
- desconecte la máquina de la alimentación eléctrica;
- efectúe una limpieza general del aparato;
- cubra el aparato con una lona para protegerlo del polvo y la suciedad.



# PANEL DE MANDO

## 5 Panel de mando

### 5.1 Modalidad manual



POS.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONAMIENTO
1	Ajustes	Configuración de ajustes (Idioma - Ajustes de pantalla - Gestión de temperatura - Luz del recipiente)
2	Libro	Selección de receta / añadido de receta
3	Modalidad de funcionamiento	Indica la modalidad de funcionamiento
4	Luz del recipiente	ON - OFF iluminación del recipiente
5	Temporizador	Aparece un cronómetro del tiempo progresivo transcurrido
6	Velocidad	Ajuste de la velocidad de la espiral en rpm
7	Temperatura	Indicación de la temperatura de la masa
8	Play	La espiral se activa con las rpm ajustadas; también comienza la cuenta del temporizador
9	Stop	El aparato se detiene; también se para el temporizador*
10	Rotación	Ajuste del sentido de rotación del recipiente, horario/antihorario. Para que el aparato pueda funcionar en sentido antihorario, las revoluciones de la espiral deben ser inferiores a 100 rpm.

(\*) Si se pulsa durante 3 s reinicia el temporizador.



#### Atención:

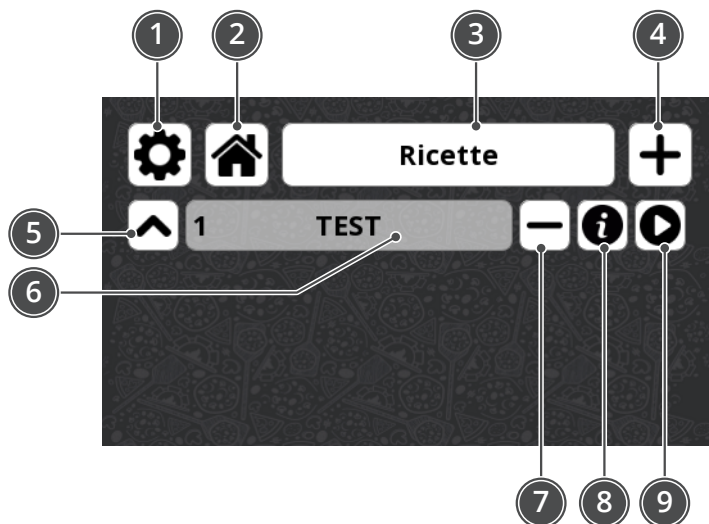
velocidad de la espiral= mín. 50 rpm / máx. 300 rpm



## PANEL DE MANDO

### 5.2 Recetas

En esta ventana se muestran las recetas guardadas. Se pueden guardar hasta 20 recetas. El aparato incluye de serie una receta de TEST.

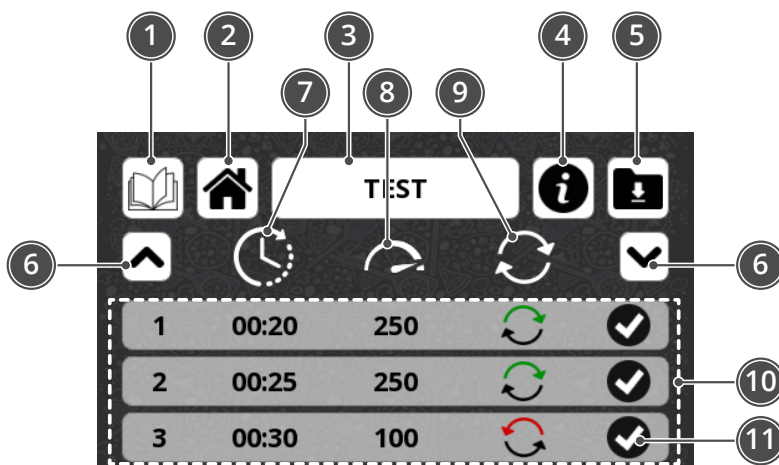


POS.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONAMIENTO
1	Ajustes	Configuración de ajustes (Idioma - Ajustes de pantalla - Gestión de temperatura - Luz del recipiente)
2	Inicio	Regreso a la pantalla de inicio
3	Modalidad de funcionamiento	Indica la modalidad de funcionamiento
4	Icono «+»	Aparece la pantalla de modificación de recetas
5	Desplazamiento	Permite desplazarse por la lista de recetas
6	Receta	Modificar receta
7	Icono «-»	Eliminar receta
8	Información	Muestra notas e información de la receta
9	Inicio	Permite iniciar la receta



# PANEL DE MANDO

## 5.2.1 Modificar recetas



POS.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONAMIENTO
1	Libro	Lista de recetas
2	Inicio	Regreso a la pantalla de inicio
3	Modalidad de funcionamiento	Modificar nombre de receta
4	Información	Muestra notas e información de la receta
5	Guardar	Guardado de la receta. Guarde siempre antes de salir
6	Flecha	Desplazamiento entre las páginas de las fases de trabajo
7	Temporizador	Ajuste del tiempo de funcionamiento (máx. 59 minutos)
8	Velocidad de la espiral	Ajuste de la velocidad de la espiral en rpm (mín. 50 / máx. 300)
9	Rotación	Ajuste del sentido de rotación del recipiente, horario/antihorario; para que el aparato pueda funcionar en sentido antihorario, las revoluciones de la espiral deben ser inferiores a 100 rpm
10	Fase de funcionamiento	Lista de las fases de funcionamiento
11	Estado de fase	<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>MARCA DE VERIFICACIÓN:</b> fase confirmada</p> <p><input type="checkbox"/> <b>DESABILITADO:</b> esta fase no se aplicará a la receta</p> <p><input type="checkbox"/> <b>PAUSA:</b> al terminar esta fase, el aparato se detiene con una pausa infinita. Esta pausa resulta útil si se desea introducir, en un determinado momento de la receta, ingredientes como agua, sal, aceite, etc. Para reanudar el funcionamiento, el operador debe pulsar PLAY; el aparato retomará la receta. Cuando el aparato se pone en PAUSA, el temporizador empieza a contar, para que el operador sepa cuánto tiempo lleva detenida.</p>



## PANEL DE MANDO

---

### 5.2.2 Nueva receta

Para crear una nueva receta, siga estos pasos:

- Pulse el icono del libro;
- Pulse el icono «+» para añadir una nueva receta;
- Asigne un nombre a la receta;
- Ajuste el primer parámetro de temporizador;
- Ajuste el primer parámetro de velocidad de la espiral;
- Ajuste el primer parámetro con la dirección de rotación del recipiente;
- Introduzca notas, en su caso;
- Repita el proceso para todas las fases de trabajo;
- Guarde la receta.

Para cada receta, todos los parámetros de funcionamiento están a cero, excepto las revoluciones de la espiral, que ya están ajustadas.



# PANEL DE MANDO

## 5.3 Ajustes



POS.	DESCRIPCIÓN	FUNCIONAMIENTO
1	Libro	Lista de recetas
2	Inicio	Regreso a la pantalla de inicio.
3	Idioma	Permite seleccionar uno de los idiomas de visualización disponibles: - Italiano - Inglés - Alemán - Francés - Español
4	Ajustes de pantalla	Permite intervenir en: - <b>Ajuste del fondo:</b> selección del fondo de la pantalla.
5	Gestión de temperatura	Permite ajustar: - <b>T_MAX:</b> ajuste de la temperatura máxima. - <b>Offset:</b> permite ajustar un valor de offset. - <b>Control Temp. Máx.:</b> activa/desactiva la modalidad de control de la temperatura alcanzada.
6	Luz del recipiente	Permite ajustar la luz del recipiente con las siguientes modalidades: - <b>Manual:</b> se enciende y se apaga manualmente. - <b>Automática al iniciar:</b> la luz se enciende al comenzar el trabajo- - <b>Siempre ON:</b> luz siempre encendida- - <b>Siempre OFF:</b> luz siempre apagada.

### 5.3.1 Alarma de sobret temperatura

En caso de temperatura excesiva de la masa, aparecerá una página que permite elegir entre:

- Ignorar la T\_max de la masa y continuar
- Mantener la T\_max de la masa y continuar



#### ¡ATENCIÓN!

Debe utilizarse siempre con la máquina detenida. De lo contrario, la máquina se pone en alarma y el impulso no funciona.



# MANTENIMIENTO

## 6 Mantenimiento

Las intervenciones de mantenimiento tienen la finalidad de mantener inalteradas a lo largo del tiempo las condiciones técnicas y de seguridad previstas para el aparato. Por sus características constructivas, el aparato requiere pocas intervenciones de mantenimiento, realizadas con poca frecuencia.

Al terminar la intervención, compruebe que las protecciones previstas que se hayan desmontado estén montadas y fijadas en su sitio.



### ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



### ATENCIÓN, PELIGRO

En caso de funcionamiento defectuoso, daños o fallo de disparo de los dispositivos de seguridad, desconecte inmediatamente el aparato de la alimentación, no lo utilice y póngase en contacto sin falta con el fabricante.

### 6.1 Mantenimiento programado

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Inspección de la zona de trabajo	Inspección visual	Diaria	Siga las instrucciones para la limpieza del aparato.
Limpieza del aparato al final del turno	Inspección visual	Diaria	
Limpieza del aparato al final del trabajo	Inspección visual	Diaria	
Inspección de los dispositivos de seguridad	Inspección visual	Diaria, antes del trabajo	Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que los dispositivos de seguridad y las protecciones estén en perfecto estado.
	Comprobación del funcionamiento	Diaria, antes del trabajo	Efectúe una prueba de funcionamiento de los dispositivos de seguridad, del enclavamiento y de los elementos de arranque y parada del aparato.
Comprobación del buen estado de las placas y de los pictogramas de seguridad	Inspección visual	Semanal	Lleve a cabo una inspección visual para comprobar que las placas y los pictogramas de seguridad estén en perfecto estado. Si resultan ilegibles o están despegados, solicite una copia al fabricante.
Limpieza del plano de apoyo	Inspección visual	Semanal	Siga las instrucciones para la limpieza del plano de apoyo.





## MANTENIMIENTO

### 6.2 Mantenimiento eléctrico

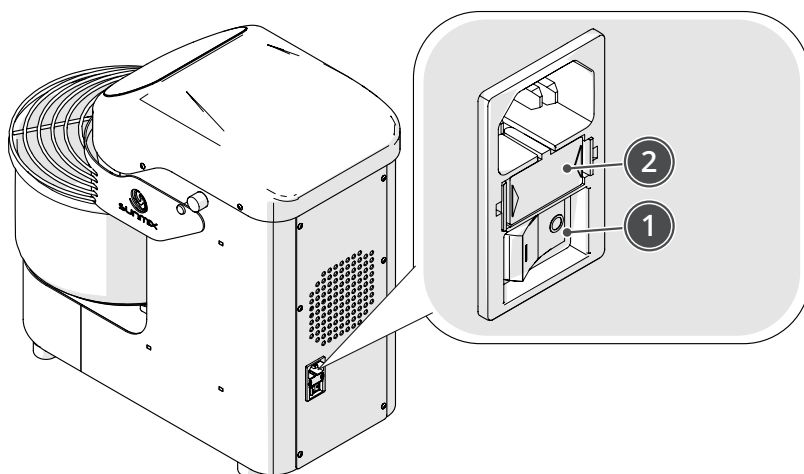
La revisión, mediante inspección visual, del cable de alimentación y del enchufe debe realizarse si estos componentes sufren rozamientos, golpes o pisotones.

Compruebe que el microinterruptor del enclavamiento eléctrico del resguardo de seguridad funcione correctamente.

En caso de cortocircuito, que quema el fusible de protección, sustituya este último por otro de las mismas características.

Para cambiar el fusible, siga estos pasos:

- Ponga el interruptor (1) en OFF;
- Quite el cable de alimentación;
- Quite la tapa (2) y sustituya el fusible.



### 6.3 Limpieza

Por motivos de higiene y para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es necesario limpiar a diario el recipiente, el resguardo y la espiral, eliminando las incrustaciones. En cualquier caso, hay que desempolvar todo el aparato para evitar que se acumulen harina y suciedad en las superficies.

Estas operaciones de limpieza requieren el uso de detergentes para uso doméstico (de tipo biodegradable sin fósforo ni cloruros) seguido de un aclarado con agua; para las incrustaciones, utilice una rasqueta de plástico.



#### **ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO**

Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.



## MANTENIMIENTO



### ADVERTENCIA

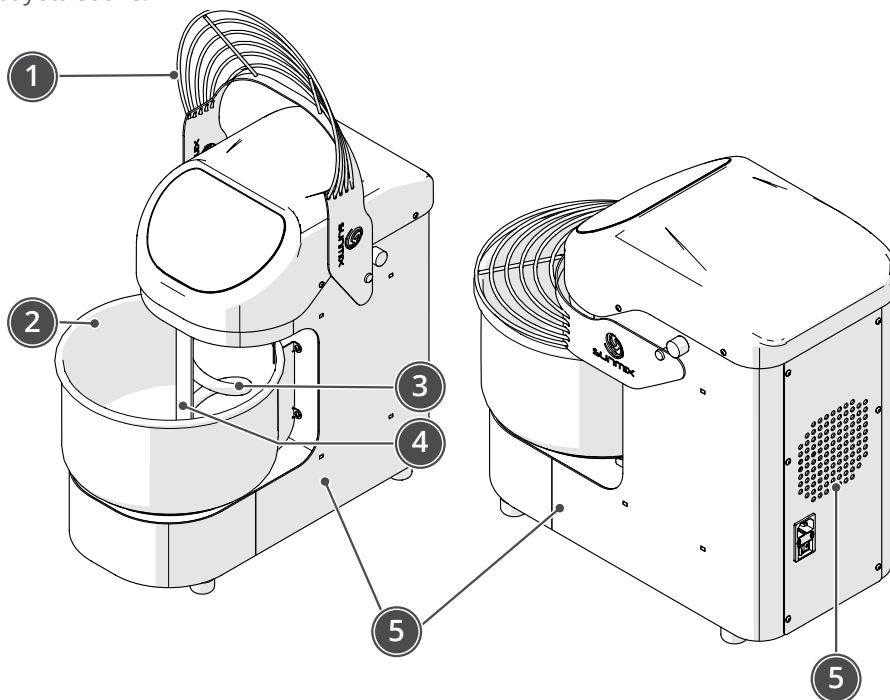
- Todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal cualificado, después de consultar este manual y recibir formación sobre el funcionamiento de la máquina.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Las operaciones de limpieza requieren el uso de detergentes para uso doméstico (de tipo biodegradable sin fósforo ni cloruros) seguido de un aclarado con agua; para las incrustaciones, utilice una rasqueta de plástico.
- No utilice chorros de agua directos en la máquina
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza solo después de vaciar por completo el producto alimentario del aparato.
- La frecuencia de las intervenciones de limpieza depende del entorno de uso del aparato y del tipo de producto alimentario trabajado.
- No deje nunca el aparato sucio entre dos sesiones de trabajo.



## MANTENIMIENTO

### 6.3.1 Limpieza del aparato al final del turno

- Levante el resguardo móvil (1);
- Limpie a fondo el resguardo móvil (1), el recipiente (2), la espiral (3) y la barra rompemasa (4) mientras el material siga blando;
- Use agua caliente para eliminar los restos de masa y aclare;
- Seque con papel absorbente para uso alimentario;
- Limpie las partes externas, especialmente las rejillas de ventilación (5), con una bayeta suave.



<b>Limpieza del aparato</b>	Mandos	Diaria	Pase una bayeta suave humedecida con detergente
	Recipiente y espiral	Diaria	Limpie con una espátula de plástico y una bayeta húmeda
	Resguardo del recipiente y barra rompemasa	Diaria	Pase una bayeta suave humedecida con detergente
	Estructura externa	Diaria	Pase una bayeta suave humedecida con detergente



## MANTENIMIENTO

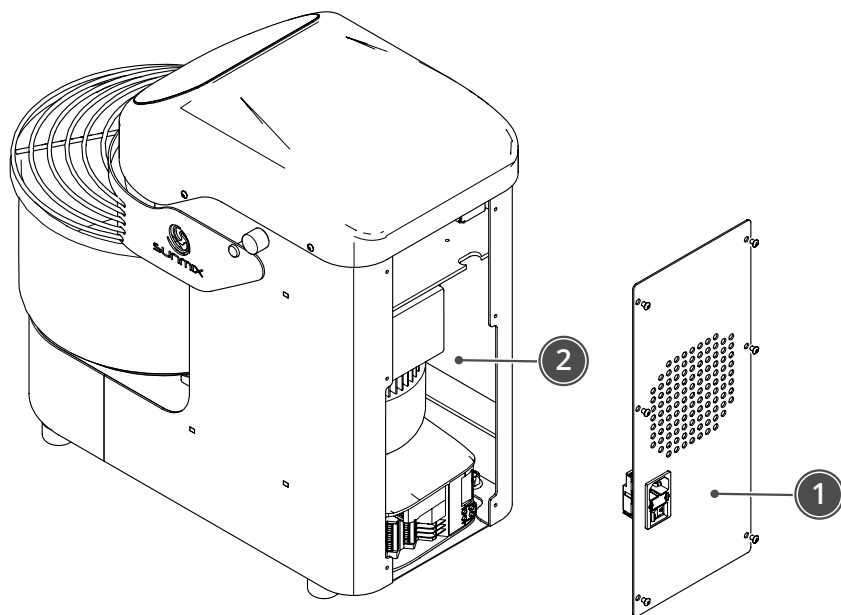
### 6.3.2 Limpieza interna del aparato



#### ATENCIÓN, PELIGRO

El desmontaje del cárter para las operaciones de limpieza debe realizarse siempre con la máquina detenida y desconectada de la red eléctrica de alimentación

- Desconecte el enchufe de alimentación de la red de energía;
- Desenrosque los tornillos y quite el cárter de protección (1);
- Limpie la máquina por dentro (2) utilizando una aspiradora y teniendo en cuenta que puede haber grasa y polvo alimentario;
- Vuelva a montar el cárter de protección (1).





# MANTENIMIENTO

## 6.4 Mantenimiento extraordinario



### **ATENCIÓN, PELIGRO**

- Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante o el distribuidor local, el cual rechaza toda responsabilidad si no se cumplen las normas indicadas.
- Cualquier tipo de intervención que requiera el desmontaje de componentes mecánicos, dispositivos de protección o dispositivos de seguridad, o el acceso al sistema eléctrico y a las tarjetas electrónicas deberá ser efectuado únicamente por el fabricante o el distribuidor local.



# MANTENIMIENTO

## 6.5 Posibles fallos de funcionamiento

Esta sección contiene algunas soluciones para los problemas que se podrían producir durante el uso del aparato.



### ATENCIÓN, PELIGRO

Es importante intervenir solo después de leer atentamente este manual.

Anomalía	Causa	Posible solución
<b>El aparato no se pone en marcha</b>	Falta de alimentación eléctrica	Compruebe que en el lugar de trabajo haya tensión de línea y que la toma de corriente funcione
		Compruebe que el aparato esté conectado correctamente a la alimentación
		Compruebe que la alimentación de la toma de corriente sea correcta y que sus características coincidan con los datos indicados en la placa de datos del producto
		Compruebe que el sistema de enclavamiento esté en posición de cierre y funcione
<b>Ruido anormal durante el funcionamiento</b>	El resguardo móvil del recipiente no está correctamente cerrado	Compruebe que el resguardo móvil esté correctamente cerrado
	El motor eléctrico o la tarjeta electrónica son defectuosos	Póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local
<b>Contacto accidental de los componentes eléctricos con agua u otros líquidos</b>	Funcionamiento defectuoso de la correa o de los órganos mecánicos	Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante.
	Exposición o contacto con líquidos	En caso de contacto accidental de los componentes eléctricos del aparato con líquidos, DESCONECTE INMEDIATAMENTE LA TOMA DE CORRIENTE y póngase en contacto con el Fabricante



# MANTENIMIENTO

Anomalia	Causa	Posible solución
<b>Golpe fuerte</b>	Caída accidental	Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE el aparato y póngase en contacto con el fabricante
		Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Si los dispositivos de seguridad estuviesen dañados o no funcionasen, NO UTILICE el aparato y póngase en contacto con el fabricante
		Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE el aparato y póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local.
<b>La luz led parpadea o salta durante la fase de trabajo</b>	Alimentación incorrecta del led	Compruebe la corriente de entrada al led.
<b>Ruido a 300 rpm</b>	Motor bajo esfuerzo	Trabaje con pocas revoluciones o detenga el aparato. Con masas duras (<50 % de hidratación) interrumpa el trabajo.
	Revoluciones de cadena demasiado rápidas	
<b>El motor silba</b>	Motor bajo esfuerzo	Póngase en contacto con el fabricante.
<b>Ruido brusco regular con cada vuelta de la espiral</b>	Cojinetes	Sustituya los cojinetes. Póngase en contacto con el fabricante.
<b>Chirrido</b>	Cadena	Compruebe el estado de la cadena/del engrase.



## ADVERTENCIA

Si, tras probar las soluciones posibles que se proponen, el aparato siguiese sin ponerse en marcha, póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local.



# ELIMINACIÓN

## 7 Eliminación

Al igual que para las operaciones de puesta en servicio, al final de la vida útil del aparato, las operaciones de desmantelamiento deberán ser efectuadas también por personal cualificado.

Este producto está formado por materiales de varios tipos: algunos se pueden reciclar, mientras que otros se deben eliminar. Infórmese sobre los sistemas de reciclado o eliminación previstos por las normas vigentes en su zona para esta categoría de producto.



### ATENCIÓN, PELIGRO

- Algunas partes del producto pueden contener sustancias contaminantes o peligrosas que, si se liberan al medio ambiente, podrían ser nocivas para el medio ambiente y para la salud humana.
- Las normas locales vigentes pueden contemplar graves sanciones en caso de eliminación indebida de este producto.



### ADVERTENCIA

Tal y como indica el símbolo de al lado, está prohibido desechar este producto junto con los residuos domésticos. Por lo tanto, deberá llevarse a cabo la recogida selectiva, según los métodos vigentes en su zona, o entregarse el producto al vendedor al comprar un producto nuevo equivalente.







# REPUESTOS

## 8 Repuestos

Si necesita repuestos, póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local para recibir la lista de repuestos, previa indicación del número de serie del aparato.

## 9 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:

- Instrucciones de uso y mantenimiento
- Declaraciones de conformidad
- Otros documentos, en su caso, para el uso seguro del aparato.



### **ADVERTENCIA**

Toda la documentación entregada con el aparato deberá leerse y conservarse cuidadosamente.





**Sunmix srl**  
Via Lago di Vico , 4  
36015 Schio (VI) Italy  
+39.0445.640559  
info@sunmix.it  
www.sunmix.it



Evo Line - 08/2023 - R0

**sunmix**  
NEW GENERATION MACHINES