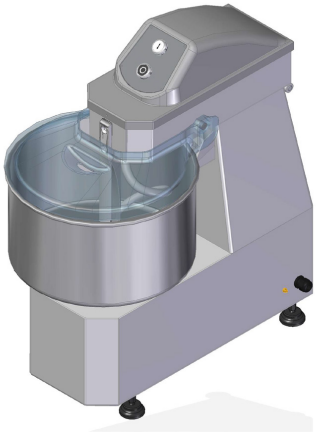
GASTRODOMUS



TS15T/M	TS15T2V
TS20T/M	TS20T2V
TS30T/M	TS30T2V
TS40T/M	TS40T2V
TS60T	TS60T2V
TF10T/M	TF10T2V
TF15T/M	TF15T2V
TF20T/M	TF20T2V
TF30T/M	TF30T2V
TF40T/M	TF40T2V
TF60T/M	TF60T2V

CE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
Istruzioni originali

IT

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL
Translation of the original instructions

EN

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
Traduction des instructions originales

FR

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO
Traducción de las instrucciones originales

ES

158-EM1061ECV0

LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

All'interno del manuale sono utilizzate le seguenti simbologie e 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 all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati.

ATTENZIONE PERICOLO
Per indicare operazioni che, se non effettuate correttamente, possono provocare infortuni di origine generica o possono generare malfunzionamenti o danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso 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 all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati; richiedono quindi particolare attenzione e adeguata preparazione.

È VIETATO
Per indicare operazioni che NON DEVONO essere eseguite.

Conformità

L'apparecchio 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 dell'apparecchio.

Indice

1 SICUREZZA 4
1.1 Informazioni importanti per la sicurezza 4
1.1.1 Avvertenze generali 4
1.1.2 Divieti 5
1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio 6
2 Presentazione dell'apparecchio 7
2.1 Identificazione 7
2.2 Ambiente di lavoro 7
2.3 Dati tecnici e dimensionali 8
2.4 Descrizione 9
2.4.1 Componenti principali 10
2.4.2 Dispositivi di sicurezza 10
3 Utilizzo dell'apparecchio 11
3.1 Ricevimento del prodotto 11
3.2 Trasporto e movimentazione 11
3.3 Prima messa in funzione 12
3.3.1 Pulizia preliminare 13
3.3.2 Allacciamento elettrico 14
3.4 Uso 14
3.4.1 Descrizione dei comandi 15
3.4.2 Utilizzo 15
3.4.3 Consigli d'uso 17
3.4.4 Estrazione delle parti amovibili 17
4 Pulizia dell'apparecchio 18
4.1 Pulizia a fine lavorazione 19
4.2 Lunghi periodi di inattività 19
5 Manutenzione dell'apparecchio 19
5.1 Manutenzione programmata 19
5.1.1 Tabella manutenzioni programmate 20
5.2 Manutenzione straordinaria 20
5.3 Possibili anomalie di funzionamento 21
5.4 Smaltimento 22
6 Allegati 22

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali

AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore dell'apparecchio 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 dell'apparecchio, 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 l'apparecchio per garantirne un funzionamento sicuro.**
- In caso di danni all'imballo dell'apparecchio segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di regolazione, di manutenzione e da usi impropri.
- Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Rimuovere qualsiasi utensile dall'apparecchio prima di metterlo 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.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio 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 condizione 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 può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni.
- 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 dell'apparecchio questo deve essere immediatamente arrestato 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 dell'apparecchio. 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 ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- È VIETATO l'uso dell'apparecchio 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 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 nell'apparecchio quando questo è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO utilizzare l'apparecchio 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 l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzarlo sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dall'apparecchio, anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio

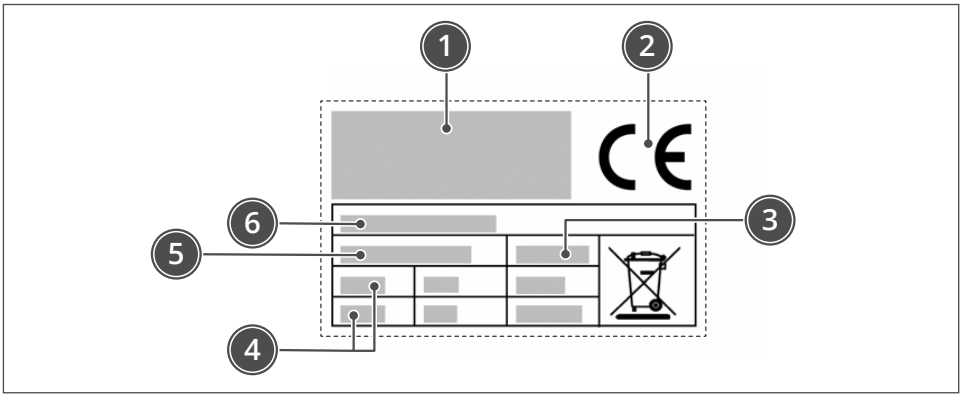
Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone dove sono presenti dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei pittogrammi di sicurezza che informano sul rischio esistente. Di seguito vengono elencati i pittogrammi e il loro significato.

Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Identificazione

L'apparecchio è provvisto di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarsi che l'apparecchio ne sia provvisto, 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 Numero di matricola
6 Modello dell'apparecchiatura

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

2.2 Ambiente di lavoro

L'apparecchio può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:
- temperatura ambiente: da +4°C a + 40°C
- umidità: max 90%
- illuminazione: il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo)
- altitudine: massimo 2000 m.s.l.m. (per utilizzi oltre questa quota consultare il costruttore).

2.3 Dati tecnici e dimensionali

Descrizione	TF10M/T	TF15		TS15	TF20		U/M
Potenza	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Impasto per ciclo	7	12			18		kg
Peso netto	40	56	63	61	57	61	kg
Dimensioni apparecchiatura	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Tipo di installazione	Installazione a terra						
Livello di rumorosità	< 70						dB (A)

Descrizione	TS20	TF30		TS30	TF40		TS40	U/M
Potenza	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Impasto per ciclo	18	25			38			kg
Peso netto	68	96	90	96	97			kg
Dimensioni apparecchiatura	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Tipo di installazione	Installazione a terra							
Livello di rumorosità	< 70							dB (A)

Descrizione	TF60		TS60	U/M
Potenza	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Impasto per ciclo	50			kg
Peso netto	185			kg
Dimensioni apparecchiatura	927 x 520 x 1074÷1393(h)			mm
Tipo di installazione	Installazione a terra			
Livello di rumorosità	< 70			dB (A)

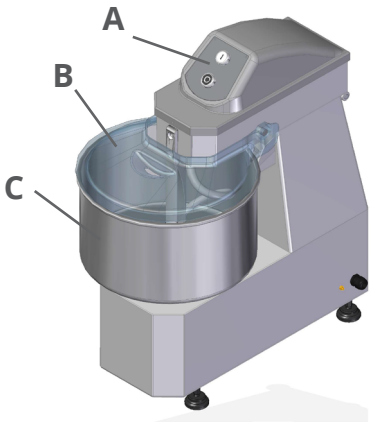
2.4 Descrizione

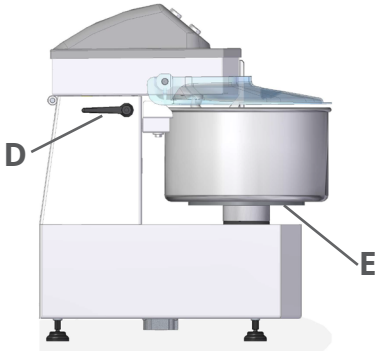
L’ impastatrice a spirale è una macchina ad uso professionale per forni e pizzerie.
La macchina nelle sue diverse versioni risponde alle più svariate esigenze di produzione, consentendo di eseguire diversi tipi di impasto (indicata soprattutto per impasti teneri come pizza e pane).
Ogni modello è realizzato con struttura rivestita in vernice antigraffio, facile da pulire.
Esistono diversi modelli di impastatrici:
– TS: testa sollevabile e vasca estraibile
– TF: testa fissa e vasca fissa
L’applicazione dell’ estrazione della pentola consente il lavaggio di questa con acqua corrente calda oppure in lavastoviglie.
L’apparecchio è di tipo professionale e va installato in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Per l’utilizzo non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessaria capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

AVVERTENZA
Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L’apparecchio è realizzato 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 dell’apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali idonei.

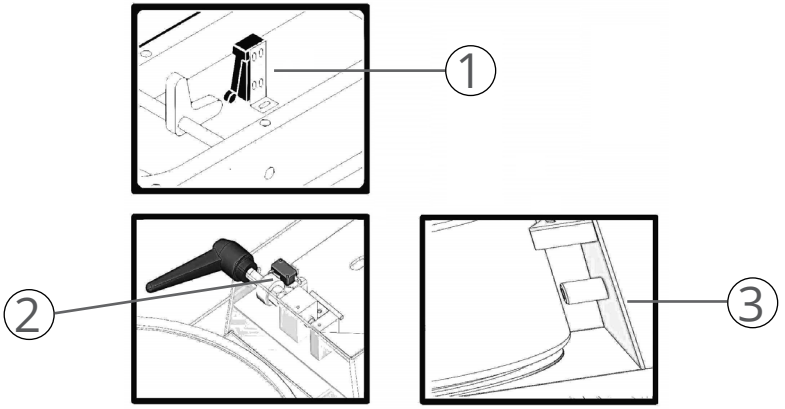
2.4.1 Componenti principali





1 **A - Quadro comandi** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi")
2 **B - Coperchio**
3 **C - Pentola**
4 **D - Leva**
5 **E - Flangia pentola**

2.4.2 Dispositivi di sicurezza



1 **Microinterruttore:** arresta la macchina quando si alza il coperchio della pentola. Alla successiva chiusura del coperchio, riavviare la macchina premendo il pulsante I
2 **Microinterruttore:** arresta la macchina quando si alza la testa. Alla successiva chiusura della testa, riavviare la macchina premendo il pulsante I (solo mod. TS)
3 **Sensore:** non fa partire la macchina se non rileva la presenza della pentola (solo mod. TS)

3 Utilizzo dell'apparecchio

3.1 Ricevimento del prodotto

L'apparecchio viene consegnato in collo unico, protetto da un imballo in cartone e opportunamente stabilizzato con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.
In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura e per facilitarne la movimentazione, l'imballo può essere pallettizzato.

AVVERTENZA
Al ricevimento dell'apparecchio, 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.

Unitamente all'apparecchio vengono fornite anche le istruzioni e la documentazione riepilogata al capitolo *"6 Allegati" a pagina 22*.

AVVERTENZA
Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio dovrà essere letta e conservata con cura.

3.2 Trasporto e movimentazione

ATTENZIONE PERICOLO

- Il trasporto dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuo a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni all'apparecchio 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.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

– Effettuare le operazioni di sollevamento manuale in almeno due persone.

Una volta tolto l'imballo, la movimentazione in sicurezza dell'apparecchio si effettua seguendo le indicazioni (carico e scarico) riportate direttamente sull'imballo.
– Svitare le viti e sollevare la macchina dal pallet
– Rimuovere le staffe

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 l'apparecchio, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo *"2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 7*.
– **Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche dell'apparecchio, 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 dell'apparecchio per stabilizzarlo.**
– La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto dell'apparecchio 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 dell’apparecchio.
- Non utilizzare per nessun motivo prese multiple.

3.3.1 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare l’apparecchiatura, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

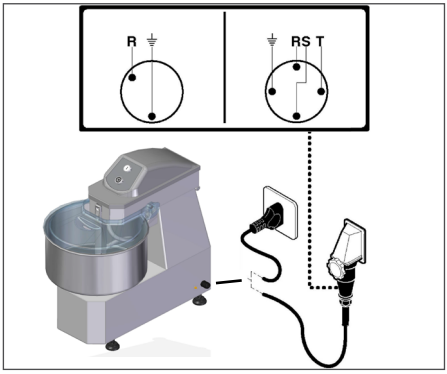
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l’apparecchio sia disconnesso dall’alimentazione elettrica.

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. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell’argento dell’ottone o altri prodotti non approvati.

3.3.2 Allacciamento elettrico

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Il collegamento elettrico della macchina alla rete di alimentazione e il relativo collaudo preliminare devono essere eseguiti esclusivamente da un installatore specializzato in possesso dell'idonea attrezzatura e formazione.



Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (Volt) e la frequenza (Hz) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

Collegamento trifase

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell' utensile sia corretta. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi della spina.

3.4 Uso

ATTENZIONE PERICOLO
- Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che le protezioni superiori siano integre e che l'interblocco sia efficiente. Non tentare di rimuovere l'interblocco o di manometterlo.
- Non fare funzionare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non fumare o usare apparecchi a fiamma libera in prossimità della zona di collocazione e utilizzo dell'apparecchio.

3.4.1 Descrizione dei comandi

1 Pulsante di start "I"

Premere il pulsante per avviare la macchina. L'avvio è abilitato solo con coperchio abbassato.

2 Pulsante di stop "O"

Premere il pulsante per arrestare la macchina.

3 Leva bloccaggio testa (solo mod. TS)

Ruotare la leva per alzare (in senso antiorario) o bloccare (in senso orario) la testa. L'avvio è abilitato solo con la testa abbassata e bloccata.

4 Flangia bloccaggio pentola (solo mod. TS)

Ruotare la flangia per bloccare (in senso antiorario) o sbloccare la pentola (in senso orario).

3.4.2 Utilizzo

Versioni a 1 velocità

- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Serrare la leva di bloccaggio testa (solo mod.TS)
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante (solo mod.TS)
- Impostare il tempo desiderato per impastare attraverso i tasti +/-
- Premere il pulsante RESET per portare il timer a "00" (se necessario)
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I"; l' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato e se la pentola è bloccata sulla flangia (solo mod. TS)
- Allo scadere del timer impostato, un segnale acustico viene emesso e la macchina si arresta

OPZIONE SENZA TIMER

- Lasciare il timer a "00"
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I"
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O"
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detergenti
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Versioni a 2 velocità

- Assicurarsi che la spina di alimentazione sia correttamente inserita nella presa corrente; la macchina si accenderà e sarà pronta per l'uso (si illumineranno i led dei timer)
- Per avviare la macchina in modalità "timer", impostare il tempo desiderato per impastare attraverso i tasti +/-, ognuno per la velocità che si vuole utilizzare
- Dopo aver impostato il tempo desiderato per impastare (visualizzato sul display), ed essersi assicurati che il coperchio della pentola sia abbassato, premere il tasto "I" due volte: la prima per selezionare velocità 1 e la seconda per avviare la macchina (si illuminerà il led a fianco al display)
- Allo scadere del timer impostato, un segnale acustico viene emesso e la macchina si arresta

- Premere il tasto "II" due volte: la prima per selezionare velocità 2 e la seconda per avviare la macchina (si illuminerà il led a fianco al display)
- Allo scadere del timer impostato, un segnale acustico viene emesso e la macchina si arresta

OPZIONE SENZA TIMER

- Lasciare il timer a "00"
- Premere il tasto "I" due volte: la prima per selezionare velocità 1 e la seconda per avviare la macchina (si illuminerà il led a fianco al display)
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O"
- Premere il tasto "II" due volte: la prima per selezionare velocità 2 e la seconda per avviare la macchina (si illuminerà il led a fianco al display)
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O"
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detergenti
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio

3.4.3 Consigli d'uso

Ogni litro d' acqua versato nella pentola richiede circa 2Kg. di farina, occorre però regolarsi di volta in volta in base all'impasto che si desidera ottenere ed al tipo di farina utilizzato. Si raccomanda di versare sempre prima l' acqua nel fondo della pentola.

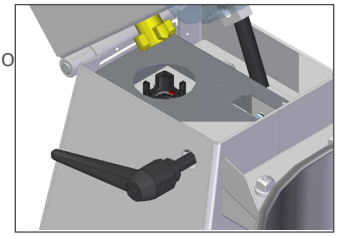
Capacità di produzione:

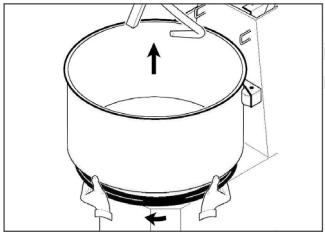
TF10: Versare nella pentola 2,5 litri d' acqua e 2 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 2,5 Kg. di farina.
TF15 TS15: Versare nella pentola 4 litri d' acqua e 4 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 4 Kg. di farina.
TS20 TF20: Versare nella pentola 6 litri d' acqua e 6 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 6 Kg. di farina.
TS30 TF30: Versare nella pentola 8 litri d' acqua e 8 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 9 Kg. di farina.
TS40 TF40: Versare nella pentola 13 litri d' acqua e 12 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 13 Kg. di farina.
TS60 TF60: Versare nella pentola 17 litri d' acqua e 16 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 17 Kg. di farina.

AVVERTENZA
Manipolare attentamente gli alimenti contenuti in sacchi minimizzando l'altezza dalla quale sono versati nella pentola, limitando così l'emissione di polvere.

3.4.4 Estrazione delle parti amovibili

Sollevare la testa ruotando la leva di bloccaggio in senso antiorario (solo mod.TS).





Per estrarre la pentola ruotare in senso orario la flangia inferiore e sollevare la pentola stessa verso l'alto (solo mod. TS).

ATTENZIONE PERICOLO
Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che le parti amovibili siano serrate solidamente alla macchina. Serrare la pentola ruotando in senso antiorario la flangia inferiore.

4 Pulizia dell'apparecchio

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che l'apparecchio sia disconnesso dall'alimentazione elettrica.

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. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.
- Non lavare l'apparecchio utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.
- Non utilizzare utensili a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare spugne, pagliette abrasive o utensili che abbiano in precedenza pulito metalli o leghe metalliche per la pulizia dell'apparecchio.
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente l'apparecchio dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo dell'apparecchio e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.

4.1 Pulizia a fine lavorazione

Alla fine di ogni lavorazione l’apparecchio deve essere opportunamente pulito avendo cura di scrostare e pulire le superfici da eventuali residui di prodotto alimentare.
La pulizia delle superfici esterne dell’apparecchiatura può essere fatta con un panno morbido umido o con una spugna.
Inoltre pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

4.2 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo dell’apparecchio:
- disconnettere l’apparecchio dall’alimentazione elettrica
- effettuare una pulizia generale dell’apparecchio
- ricoprire accuratamente l’apparecchio con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.

5 Manutenzione dell’apparecchio

ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO
Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, accertarsi sempre che l’apparecchio sia disconnesso dall’alimentazione elettrica.

5.1 Manutenzione programmata

Una manutenzione regolare è essenziale per mantenere inalterate nel tempo le prestazioni dell’apparecchio e garantirne un funzionamento sicuro.

5.1.1 Tabella manutenzioni programmate

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo area di lavoro	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio e dell'area di lavoro
Pulizia macchina	Controllo visivo	Giornaliera	
Controllo dei dispositivi di sicurezza	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 dell'apparecchiatura
Controllo integrità della targhe e dei pittogrammi di sicurezza	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

ATTENZIONE PERICOLO
In caso di malfunzionamento, danneggiamento o mancato intervento dei dispositivi di sicurezza, disconnettere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione, non utilizzarlo e contattare obbligatoriamente Costruttore.

5.2 Manutenzione straordinaria

ATTENZIONE PERICOLO
– Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore, 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.

5.3 Possibili anomalie di funzionamento

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

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non si avvia	Mancanza alimentazione elettrica	- Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa
		- Verificare che l'apparecchio sia collegato 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
	Il coperchio non è chiuso correttamente	- Verificare la corretta chiusura del coperchio
	Il motore elettrico o la scheda elettronica sono difettosi	- Contattare il Costruttore
Rumore anomalo in fase di funzionamento	Cinghia o organi meccanici mal funzionanti	- Spegnere e scollegare l'apparecchio immediatamente. Contattare il Costruttore
Contatto accidentale delle parti elettriche con acqua o altri liquidi	Esposizione o contatto con liquidi	- In caso di contatto accidentale con liquidi delle parti elettriche dell'apparecchio, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA PRESA DI CORRENTE e contattare il costruttore
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anomalo NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore

AVVERTENZA
Se a seguito delle possibili soluzioni proposte l'apparecchio non dovesse ancora avviarsi, contattare il Costruttore.

5.4 Smaltimento

Come per le operazioni di messa in servizio e manutenzione, al termine della vita dell'apparecchio, 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.

6 Allegati

A corredo dell'apparecchio viene fornita la seguente documentazione allegata:
- Istruzioni per l'uso e la manutenzione
- Dichiarazioni di conformità
- Eventuali altri documenti per l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.

AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con l'apparecchio 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 correspond to a specific given meaning.

WARNING
To indicate particularly important and sensitive operations which, if not correctly performed, could damage the equipment 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 equipment 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 equipment 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

The equipment 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 equipment.

Table of contents

1 SAFETY 4
1.1 Important safety information 4
1.1.1 General warnings 4
1.1.2 Prohibitions 5
1.2 Symbols on the equipment 6
2 Equipment presentation 7
2.1 Identification 7
2.2 Working environment 7
2.3 Technical data and dimensions 8
2.4 Description 9
2.4.1 Main components 10
2.4.2 Safety devices 10
3 Using the equipment 11
3.1 Product receiving 11
3.2 Transport and handling 11
3.3 Initial start-up 12
3.3.1 Preliminary cleaning 13
3.3.2 Electrical connection 14
3.4 Use 14
3.4.1 Description of controls 15
3.4.2 Use 15
3.4.3 Recommendations for use 17
3.4.4 Removal of the removable parts 17
4 Cleaning the equipment 18
4.1 Cleaning at the end of the process 19
4.2 Long periods of inactivity 19
5 Equipment maintenance 19
5.1 Scheduled maintenance 19
5.1.1 Scheduled maintenance table 20
5.2 Extraordinary maintenance 20
5.3 Possible operating faults 20
5.4 Disposal 22
6 Attachments 22

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings

WARNING

- This manual is the property of the equipment 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 equipment, 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 equipment to ensure safe operation.**
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- 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.
- This equipment is not designed for mass or industrial-scale food production.
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.
- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the equipment and its parts, please contact the local distributor for further information.
- Remove any utensils from the equipment 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.

- 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, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the equipment, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- 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 equipment must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

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 equipment Declaration of Conformity. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT obstruct the equipment vents.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the equipment, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- 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 equipment when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the equipment if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the equipment if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.

- DO NOT use the equipment in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.
- DO NOT force the equipment while it is running. Always use it under suitable operating conditions.
- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the equipment.
- NEVER pull, disconnect or twist electrical wiring which protrudes from the appliance, even if the latter is isolated from the electrical power supply.

1.2 Symbols on the equipment

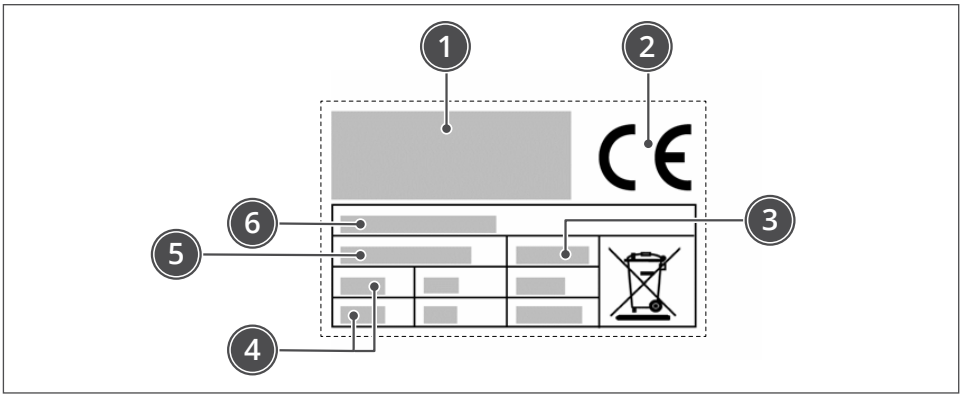
Safety pictograms are applied to the equipment at points where RESIDUAL RISKS exist. The pictograms and their meanings are listed below.

Electrical hazard: indicates that the mains power supply must be cut (or the plug removed) before carrying out any cleaning or maintenance.

2 Equipment presentation

2.1 Identification

The equipment 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 Serial number
6 Equipment model

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

2.2 Working environment

The equipment can operate in locations with the following environmental conditions:
- ambient temperature: from +4°C to +40°C
- humidity: max 90%
- lighting: the location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use)
- altitude: max 2000 m above sea level (contact the manufacturer for use above this altitude).

2.3 Technical data and dimensions

Description	TF10M/T	TF15		TS15	TF20		U/M
Power	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Dough per batch	7	12			18		kg
Net weight	40	56	63	61	57	61	kg
Appliance dimensions	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Type of installation	Floor installation						
Noise level	< 70						dB (A)

Description	TS20	TF30		TS30	TF40		TS40	U/M
Power	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Dough per batch	18	25			38			kg
Net weight	68	96	90	96	97			kg
Appliance dimensions	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Type of installation	Floor installation							
Noise level	< 70							dB (A)

Description	TF60		TS60	U/M
Power	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Dough per batch	50			kg
Net weight	185			kg
Appliance dimensions	927 x 520 x 1074÷1393(h)			mm
Type of installation	Floor installation			
Noise level	< 70			dB (A)

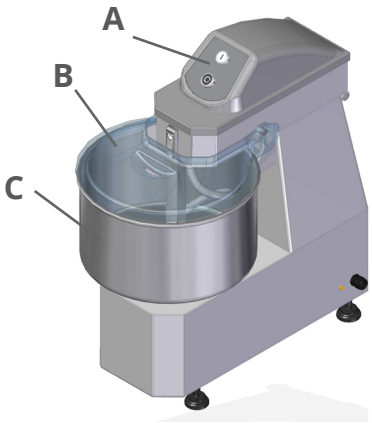
2.4 Description

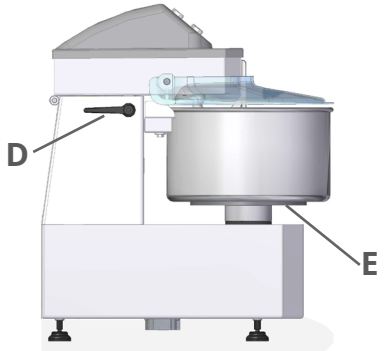
The spiral kneader is a machine meant for professional use by bread bakers and pizzerias.
The different versions of the machine cater for a vast range of production needs, allowing various types of dough to be obtained (suitable above all for soft dough for pizza and bread).
The machine structure has a scratch-proof painted finish which makes for it easy to clean.
There are different kneader models:
– TS: liftable head and removable bowl
– TF: fixed head and fixed bowl
The bowl is removable to allow it to be washed in hot running water or a dishawater.
The equipment is for professional use and is to be installed in commercial settings (bars, pizzerias, restaurants, etc.). No special training is required, but knowledge and skills specific to the hospitality sector are necessary.

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

The equipment 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.

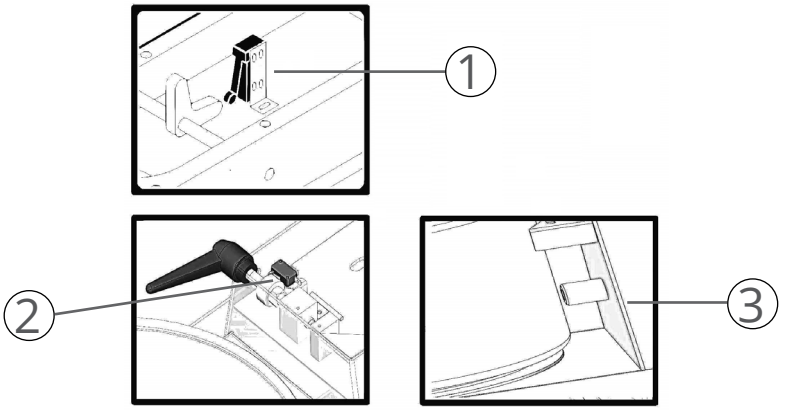
2.4.1 Main components





1 **A - Control panel** is fitted with the control devices necessary to operate the appliance (see “Description of controls”)
2 **B - Lid**
3 **C - Pan**
4 **D - Lever**
5 **E - Pot flange**

2.4.2 Safety devices



1 **Microswitch:** it will stop the machine when the pan lid is lifted. When the lid is closed back, restart the machine by pressing button I
2 **Microswitch:** it will stop the machine when the head is lifted. When the head is closed back, restart the machine by pressing button I (only mod.TS)
3 **Sensor:** it prevents the machine from starting if it does not detect the presence of the pot (TS mod. only)

3 Using the equipment

3.1 Product receiving

The equipment is delivered in a single package, protected by a cardboard box and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact.
The package may be fastened to a pallet depending on the equipment characteristics and to make it easier to handle.

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

The equipment is provided with the instructions and documentation summarised in chapter *"6 Attachments" on page 22*.

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

3.2 Transport and handling

CAUTION! HAZARD
- The equipment 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 equipment 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.). If the weight and dimensions are small, the product can be handled manually. Otherwise, suitable lifting gear must be used.
- Manual lifting must be carried out by at least two people.

Once the packing is removed, the equipment must be handled following the loading and unloading instructions stated on the packing.
- Remove screws and lift machine from pallet
- Remove bars

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.

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 equipment, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment" on page 7*.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the equipment, 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 level the equipment.**
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of equipment 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 equipment.
- Never use multiple sockets.

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the equipment before use.

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

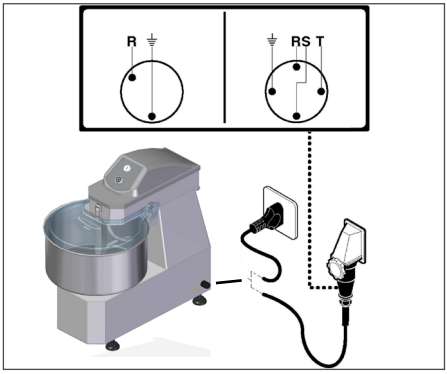
Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

WARNING

Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.

3.3.2 Electrical connection

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
The machine's mains electrical connection and related preliminary test must be carried out solely by a specialised installer with proper training and tools.



Check for the perfect effeciency of the plant grounding system. Make sure that the line voltage (Volt) and frequency (Hz) correspond to the machine ratings (refer to the machine identification plate and wiring diagram). The machine comes equipped with an electric cable to which a multipolar plug should be connected. Plug the machine into a main wall switch with differential.

Three-phase connection

Start the machine for just a few seconds and check that the beater turns in the right direction. If this is not the case, disconnect power and exchange two of the three phase wires in the plug.

3.4 Use

CAUTION! HAZARD
- Before using the equipment, ensure that the top guards are intact and the interlock is efficient. Do not attempt to remove the interlock or tamper with it.
- Never run the equipment when it is empty.
- Do not smoke or use open flame appliances in the proximity of the equipment.

3.4.1 Description of controls

1 Start button “I”

Press this button to start the machine.The start button will only be enabled when the lid is down and the pan is in place.

2 Stop button “0”

Press this button to stop the machine.

3 Head locking lever (only mod. TS)

Rotate the hand lever to lift the head (clockwise) or to block it (anticlockwise). The start button will only be enabled when the head is down and blocked.

4 Locking flange for the pan (only mod.TS)

Rotate the flange to lock the pan (anti-clockwise) or to release it (clockwise).

3.4.2 Use

1-speed version

- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- Tighten the head locking lever (only mod. TS)
- Lock the pan using the flange below (only mod.TS)
- Set the desired time to knead through the +/- buttons
- Press the RESET button to bring the timer to “00” (if necessary)
- Start the machine by pressing the start button “I”; starting only takes place if the lid is lowered and if the pan is locked on the flange (only mod. TS)
- When the timer is set, a beep sounds and the machine stops

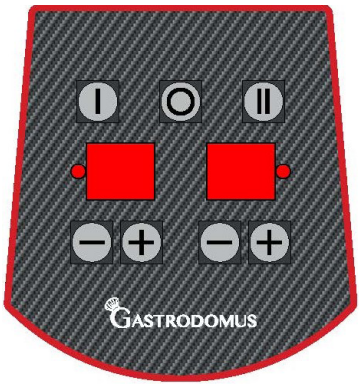
OPTION WITHOUT TIMER

- Leave the timer at “00”
- Start the machine by pressing the start button “I”
- At the end of the process stop the machine by pressing the stop button “O”
- First set the desired processing time using the mechanical timer and then start the mixer using the selector switch.
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap
- Wipe inner face of the lid with a damp sponge

USING THE EQUIPMENT

2 speed versions

- Make sure that the power plug is properly plugged into the power outlet; the machine will light up and be ready for use (timer LEDs will light up)
- To start the machine in “timer” mode, set the desired time to knead through the +/-keys, each for the speed you want to use
- After setting the desired time to knead (displayed on the display), and making sure that the lid of the pot is lowered, press the “I” button twice: the first to select speed 1 and the second to start the machine (will illuminate the led next to the display)
- When the timer is set, a beep sounds and the machine stops
- Press the “II” button twice: the first to select speed 2 and the second to start the machine (it will illuminate the led next to the display)
- When the timer is set, a beep sounds and the machine stops



OPTION WITHOUT TIMER

- Leave the timer at “00”
- Press the “I” button twice: the first to select speed 1 and the second to start the machine (it will illuminate the led next to the display)
- At the end of the process stop the machine by pressing the stop button “O”
- Press the “II” button twice: the first to select speed 2 and the second to start the machine (it will illuminate the led next to the display)
- At the end of the process stop the machine by pressing the stop button “O”
- First set the desired processing time using the mechanical timer and then start the mixer using the selector switch.
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap
- Wipe inner face of the lid with a damp sponge

3.4.3 Recommendations for use

Every litre of the water used for the mix requires about 2Kg. of the flour. The exact quantities will depend on the type of product to be obtained and the flour being used. The water should always be poured into the pan before the flour is added.

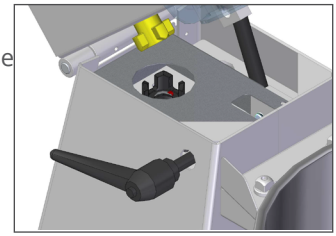
Capacity production:

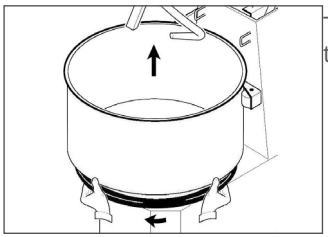
TF10: Pour 2.5 litres of water into the pan and add 2 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 2.5 Kg. of flour.
TF15 TS15: Pour 4 litres of water into the pan and add 4 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 4 Kg. of flour.
TS20 TF20: Pour 6 litres of water into the pan and add 6 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 6 Kg. of flour.
TS30 TF30: Pour 8 litres of water into the pan and add 8 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 9 Kg. of flour.
TS40 TF40: Pour 13 litres of water into the pan and add 12 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 13 Kg. of flour.
TS60 TF60: Pour 17 litres of water into the pan and add 16 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 17 Kg. of flour.

WARNING
Handle food contained in bags carefully, minimising the height from which the contents are poured into the pan, thus limiting the emission of dust.

3.4.4 Removal of the removable parts

Lift the head by turning the locking lever anti-clockwise (only mod.TS).





To extract the pan, turn the lower flange clockwise and lift the pan upwards (only mod. TS).

CAUTION! HAZARD
Before every operating cycle always check that the removable parts are well locked to the machine. Lock the pan by rotating anti-clockwise the lower flange.

4 Cleaning the equipment

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any cleaning, always make sure the equipment 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. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.
- Do not use steam utensils to clean the equipment.
- Do not use sponges, abrasive pads or utensils previously used to clean metals or metal alloys.
- Ensure the equipment is completely empty before cleaning.
- How often the equipment is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.

4.1 Cleaning at the end of the process

At the end of each process the equipment must be properly cleaned to remove any food residue from its surfaces.
The outer surfaces can be wiped with a soft damp cloth or sponge.
Clean the work surface and all surrounding areas thoroughly.

4.2 Long periods of inactivity

If the equipment is unused for a long period:
- disconnect it from the power supply
- carry out a general cleaning of the equipment
- cover the equipment with a sheet to protect it from dust and dirt.

5 Equipment maintenance

CAUTION! ELECTRICAL HAZARD
Before carrying out any maintenance, always make sure the equipment is disconnected from the power supply.

5.1 Scheduled maintenance

Regular maintenance is essential for maintaining equipment performance and guaranteeing its safe operation over time.

5.1.1 Scheduled maintenance table

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the working area	Visual check	Daily	- Follow the instructions on cleaning the equipment and working area
Clean the machine	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

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

5.2 Extraordinary maintenance

CAUTION! HAZARD
– Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer, 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.

5.3 Possible operating faults

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

EQUIPMENT MAINTENANCE

Fault	Cause	Possible solution
The equipment does not start.	No electrical power supply	- Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		- Check that the equipment 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
	The lid is not closed properly	- Check the cover is closed correctly
	The electric motor or electronic board is faulty	- Contact the manufacturer
Unusual noise during operation	Malfunctioning belt or mechanical parts	- Switch off and unplug the equipment immediately. Contact the manufacturer
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer
Violent impact	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 EQUIPMENT 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 EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer

WARNING
If the equipment still does not start after implementing the suggested solutions, contact the manufacturer.

5.4 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, equipment 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.

6 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:
- Usage and maintenance instructions
- Declarations of conformity
- Any other documents for safe equipment use.

WARNING

All documentation provided with the equipment 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 l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-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 l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils 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 l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils 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.

Conformité

L'appareil 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 l'appareil.

Index

1 SÉCURITÉ 4
1.1 Informations importantes concernant la sécurité. 4
1.1.1 Avertissements généraux 4
1.1.2 Interdictions 5
1.2 Symboles présents sur l'appareil 6
2 Présentation de l'appareil 7
2.1 Identification 7
2.2 Lieu de travail 7
2.3 Données techniques et dimensionnelles 8
2.4 Description 9
2.4.1 Principaux composants 10
2.4.2 Dispositifs de sécurité 10
3 Utilisation de l'appareil 11
3.1 Réception du produit 11
3.2 Transport et manutention. 11
3.3 Première mise en marche 12
3.3.1 Nettoyage préliminaire 13
3.3.2 Branchement électrique 14
3.4 Utilisation. 14
3.4.1 Description des commandes 15
3.4.2 Utilisation. 15
3.4.3 Conseils d'utilisation. 17
3.4.4 Extraction des parties amovibles 17
4 Nettoyage de l'appareil 18
4.1 Nettoyage en fin d'utilisation 19
4.2 Longues périodes d'inactivité 19
5 Entretien de l'appareil 19
5.1 Entretien programmé 19
5.1.1 Tableau des entretiens programmés. 20
5.2 Entretien extraordinaire 20
5.3 Anomalies de fonctionnement possibles 21
5.4 Élimination. 23
6 Pièces jointes 23

1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux

AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de l'appareil 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 l'appareil, 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 l'appareil afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- En cas de dommages de l'emballage de l'appareil, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle et extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour la production d'aliments en grande quantité et pour un usage industriel.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de l'appareil et de ses parties annexes, contacter le distributeur local pour obtenir d'autres informations.
- 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.
- Une fois la mise en service de l'appareil 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 relative prise. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil ou bien par un personnel agréé aux entretiens et aux réparations.
- 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 l'appareil, celui-ci doit immédiatement être arrêté 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 de l'appareil. 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 d'obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser l'appareil, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur 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 l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil 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 l'appareil 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 l'appareil.
- IL EST INTERDIT de tirer, débrancher, tordre les câbles électriques, sortants de l'appareil, même si ceux-ci sont débranchés du réseau d'alimentations électrique.

1.2 Symboles présents sur l'appareil

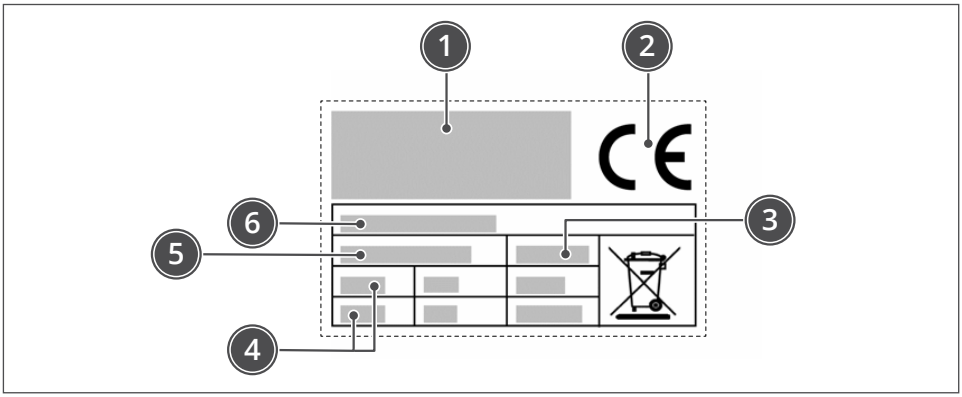
Sur l'appareil, au niveau des zones où sont présents les RISQUES RÉSIDUELS, sont appliqués des pictogrammes de sécurité qui informent sur le risque existant.
Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.

Danger de choc électrique : signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou bien débrancher la prise électrique) avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien sur l'appareil.

2 Présentation de l'appareil

2.1 Identification

L'appareil est équipé d'une Plaque Signalétique qui reporte les données du produit. Veiller à ce que l'appareil en soit pourvu, 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 Numéro de série
6 Modèle de l'appareil

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

2.2 Lieu de travail

L'appareil peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :
- température ambiante : de +4°C à + 40°C
- humidité : max 90%
- éclairage : le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation)
- altitude : maximum 2000 m.s.l.m. (pour des utilisations au-delà de cette altitude, consulter le fabricant).

2.3 Données techniques et dimensionnelles

Description	TF10M/T	TF15		TS15	TF20		U/M
Puissance	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Pâte par cycle	7	12			18		kg
Poids net	40	56	63	61	57	61	kg
Dimensions de l'équipement	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Type d'installation	Installation à terre						
Niveau de bruit	< 70						dB (A)

Description	TS20	TF30		TS30	TF40		TS40	U/M
Puissance	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Pâte par cycle	18	25			38			kg
Poids net	68	96	90	96	97			kg
Dimensions de l'équipement	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Type d'installation	Installation à terre							
Niveau de bruit	< 70							dB (A)

Description	TF60		TS60	U/M
Puissance	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Pâte par cycle	50			kg
Poids net	185			kg
Dimensions de l'équipement	927 x 520 x 1074÷1393(h)			mm
Type d'installation	Installation à terre			
Niveau de bruit	< 70			dB (A)

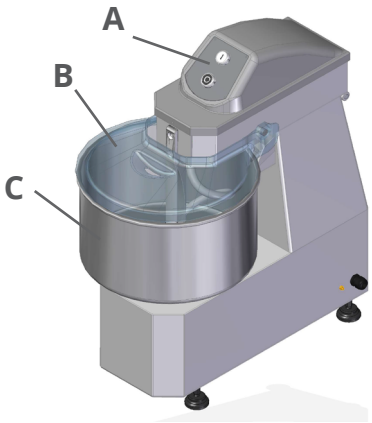
2.4 Description

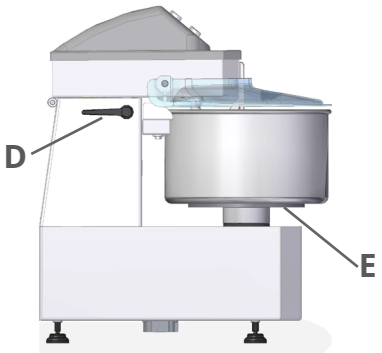
La pétrisseuse à spirale est une machine à usage professionel pour les boulangeries et les pizzerias.
La machine est disponible en plusieurs versions pour répondre à toutes les exigences de production et permettre de traiter différents types de pâte (elle est particulièrement indiquée pour la production de pâtes tendres telles que celles de la pizza et du pain).
La structure de la machine est revêtue d' une peinture de finition inrayable, qui la rend extrêmement facile à nettoyer.
Il existe différents modèles de pétrisseuses:
– TS : tête relevable et cuve amovible
– TF : tête fixe et cuve fixe
L' application de l' amovibilité de la cuve permet le lavage de cette partie à l' eau chaude ou en lave-vaisselle.
L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des locaux de type commercial (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Il ne nécessite pas d'une formation particulière pour son utilisation, mais il est toutefois nécessaire d'avoir des capacités et des compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

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

L'appareil est réalisé 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 l'appareil en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.

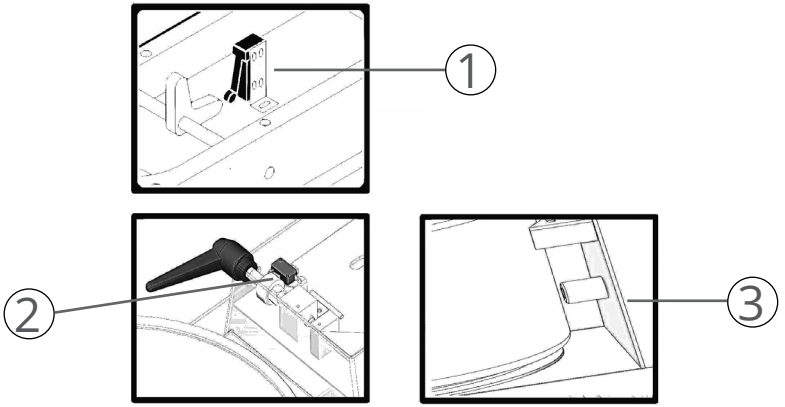
2.4.1 Principaux composants





1 **A - Tableau de commande** il est équipé des dispositifs de commande nécessaires au fonctionnement de l'équipement (voir « Description des commandes »)
2 **B - Couvercle**
3 **C - Cuve**
4 **D - Levier**
5 **E - Base de fixation du récipient**

2.4.2 Dispositifs de sécurité



1 **Minirupteur:** li arrête la machine lorsque le couvercle de la cuve est levé. Quand le couvercle de la cuve est fermé à nouveau, démarrer la machine en appuyant sur la touche I
2 **Minirupteur:** li arrête la machine lorsque la tête est levée. Quand la tête est fermée à nouveau, démarrer la machine en appuyant sur la touche I (seulement mod.TS)
3 **Capteur:** il ne fait pas démarrer la machine si la présence du récipient n'est pas détectée (uniquement mod. TS)

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Réception du produit

L'appareil est livré dans un unique colis, protégé par un emballage en carton et opportunément stabilisé avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.
En fonction des caractéristiques de l'appareil et pour en faciliter la manutention, l'emballage peut être palettisé.

AVERTISSEMENT
Lors de la réception de l'appareil, 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.

Avec l'appareil sont également fournies les instructions et la documentation récapitulée au chapitre *"6 Pièces jointes" à la page 23*.

AVERTISSEMENT
Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

3.2 Transport et manutention

ATTENTION DANGER

- Le transport de l'appareil 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 l'appareil 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.). Si les dimension et le poids sont contenus, la manutention peut être effectuée manuellement, en cas contraire il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.

– Effectuer les opérations de levage manuel avec au moins deux personnes.

Une fois l'emballage retiré, la manutention en toute sécurité de l'appareil s'effectue en suivant les indications (chargement et déchargement) reportées directement sur l'emballage.
– Dévisser les vis et soulever la machine de la palette
– Enlever les brides

IL EST INTERDIT DE
disperser 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 l'appareil, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe *"2.2 Lieu de travail" à la page 7*.
– **Vérifier que le plan d'appui soit adéquat au poids et aux caractéristiques, 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 l'appareil pour le stabiliser.**
– La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de l'appareil 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 faut vérifier que ses caractéristiques électriques ne soient pas inférieures à celles de l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas des prises multiples.

3.3.1 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser l'appareil, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.

ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

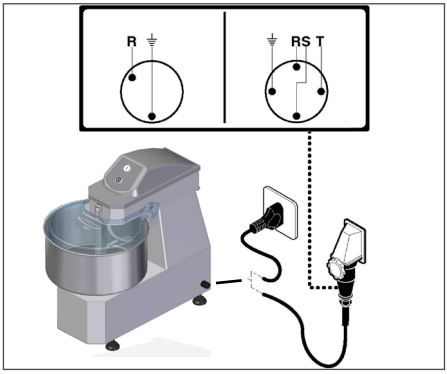
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

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. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.

3.3.2 Branchement électrique

ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Le branchement électrique de la machine sur le réseau d'alimentation et le relatif test préliminaire doivent être effectués exclusivement par un installateur spécialisé possédant la formation et l'équipement adéquat.



S' assurer que l' installation de mise à la terre de l' usine fonctionne parfaitement. Vérifier que la tension de ligne (Volt) et la fréquence (Hz) correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d' identification et le schéma de câblage). La machine est dotée d' un câble électrique sur lequel il faut brancher une fiche multipolaire. La fiche est branchée sur un interrupteur général mural doté d' un différentiel.

Branchement triphasé

Démarrer la machine pendant quelques secondes et vérifier si la rotation de l' accessoire est correcte. Si la rotation n' est pas correcte, déconnecter la tension et inverser deux des trois phases de la fiche.

3.4 Utilisation

ATTENTION DANGER
- Avant d'utiliser l'appareil, veiller à ce que les protections supérieures soient intactes et que l'interverrouillage soit efficace. Ne pas tenter de retirer l'interverrouillage ou de le manipuler.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas fumer ni utiliser d'appareils à flamme libre près de la zone d'installation et utilisation de l'appareil.

3.4.1 Description des commandes

1 Bouton de démarrage "I"

Appuyer sur le bouton pour démarrer la machine. Le démarrage est autorisé seulement avec le couvercle baissé.

2 Bouton d' arrêt "0"

Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.

3 Levier de verrouillage de la tête (mod. TS uniquement)

Tourner le levier pour soulever la tête (dans le sens inverse aux aiguilles d' une montre) et pour bloquer la tête (dans le sens des aiguilles d' une montre). Le démarrage est autorisé seulement avec la tête baissée et bloquée.

4 Bride pour le blocage de la cuve (seulement mod.TS)

Tourner la bride pour bloquer la cuve (dans le sens inverse aux aiguilles d' une montre) ou pour débloquer la cuve (dans le sens des aiguilles d' une montre).

3.4.2 Utilisation

Version à 1 vitesse

- Soulever le couvercle de la cuve pour verser les ingrédients de la pâte
- Fermer le couvercle de la cuve
- Serrer le levier de verrouillage de la tête (mod. TS uniquement)
- Verrouiller la casserole à l'aide de la bride ci-dessous (mod.TS uniquement)
- Réglez le temps souhaité pour pétrir à travers les touches +/-
- Appuyez sur le bouton RESET pour amener la minuterie à "00" (si nécessaire)
- Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de démarrage « I »; le démarrage n'a lieu que si le couvercle est abaissé et si la casserole est bloquée sur la bride (mod. TS)
- Lorsque la minuterie réglée expire, un bip retentit et la machine s'arrête

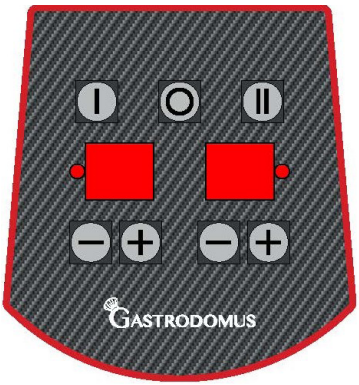
OPTION SANS MINUTERIE

- Laisser la minuterie à "00"
- Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de démarrage « I »
- Après l'usinage arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "O"
- Régler d'abord le temps de traitement souhaité à l'aide de la minuterie mécanique, puis démarrer le pétrin à l'aide du sélecteur.
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents
- Nettoyer avec une éponge humide la partie intéreure du couvercle

UTILISATION DE L'APPAREIL

Versions à 2 vitesses

- Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement insérée dans la prise de courant; la machine s'allumera et sera prête à l'emploi (les diodes des minuteries s'allumeront)
- Pour démarrer la machine en mode "minuterie", réglez le temps désiré pour pétrir à travers les touches +/-, chacune pour la vitesse que vous voulez utiliser
- Après avoir réglé le temps de pétrissage souhaité (affiché à l'écran), et avoir vérifié que le couvercle de la casserole est abaissé, appuyez deux fois sur la touche "I" : la première pour sélectionner la vitesse 1 et la seconde pour démarrer la machine (la LED s'allumera à côté de l'écran)
- Lorsque la minuterie réglée expire, un bip retentit et la machine s'arrête



- Appuyez deux fois sur la touche "II" : la première pour sélectionner la vitesse 2 et la seconde pour démarrer la machine (la led s'allumera à côté de l'écran)
- Lorsque la minuterie réglée expire, un bip retentit et la machine s'arrête

OPTION SANS MINUTERIE

- Laisser la minuterie à "00"
- Appuyez deux fois sur la touche "I" : la première pour sélectionner la vitesse 1 et la seconde pour démarrer la machine (la led s'allumera à côté de l'écran)
- Après l'usinage arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "O"
- Appuyez deux fois sur la touche "II" : la première pour sélectionner la vitesse 2 et la seconde pour démarrer la machine (la led s'allumera à côté de l'écran)
- Après l'usinage arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "O"
- Régler d'abord le temps de traitement souhaité à l'aide de la minuterie mécanique, puis démarrer le pétrin à l'aide du sélecteur.
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents
- Nettoyer avec une éponge humide la partie intéreure du couvercle

3.4.3 Conseils d'utilisation

Chaque litre d' eau versé dans la cuve nécessite d' une quantité approximative de farine égale à 2 Kg.; cette quantité peut cependant varier, selon la consistance de la pâte désirée et le type de farine utilisé. Commencer toujours par verser l' eau dans la cuve.

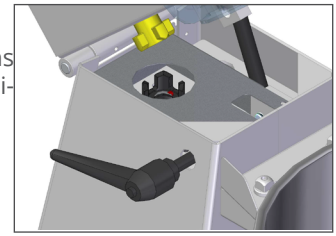
Capacité de production :

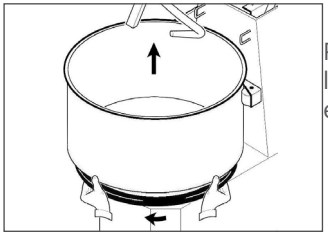
TF10: Verser dans la cuve 2,5 litres d' eau et 2 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 2,5 Kg. de farine.
TF15 TS15: Verser dans la cuve 4 litres d' eau et 4 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 4 Kg. de farine.
TS20 TF20: Verser dans la cuve 6 litres d' eau et 6 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 6 Kg. de farine.
TS30 TF30: Verser dans la cuve 8 litres d' eau et 8 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 9 Kg. de farine.
TS40 TF40: Verser dans la cuve 13 litres d' eau et 12 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 13 Kg. de farine.
TS60 TF60: Verser dans la cuve 17 litres d' eau et 16 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 17 Kg. de farine.

AVERTISSEMENT
Manipuler soigneusement les aliments contenus dans les sacs en minimisant la hauteur à partir de laquelle ils sont versés dans la casserole, limitant ainsi l'émission de poussière.

3.4.4 Extraction des parties amovibles

Soulevez la tête en tournant le levier de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (mod.TS uniquement).





Pour retirer la casserole, tourner la bride inférieure dans le sens des aiguilles d'une montre et soulever la casserole elle-même vers le haut (mod. TS).

ATTENTION DANGER
Avant chaque cycle de travail verifier que les parties amovibles soient solidement serrées à la machine. Serrer la cuve en tournant le bride inférieure dans le sens inverse aux aiguilles d' une montre.

4 Nettoyage de l'appareil

ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

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. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.
- Ne pas laver l'appareil avec un dispositif de nettoyage à pression, pulvérisation ou immersion.
- Ne pas utiliser d'ustensiles à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges, d'éponges abrasives ou d'ustensiles qui ont précédemment nettoyé des métaux ou des alliages métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de l'appareil et par le type de produit alimentaire travaillé.

4.1 Nettoyage en fin d'utilisation

À la fin de chaque utilisation, l'appareil doit être opportunément nettoyé en veillant à bien désincruster et nettoyer les surfaces de tout résidu alimentaire.
Le nettoyage des surfaces extérieures de l'appareil peut être effectué avec un chiffon doux humide ou avec une éponge.
De plus, nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones adjacentes.

4.2 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de l'appareil :
- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique
- effectuer un nettoyage général de l'appareil
- recouvrir soigneusement l'appareil avec une housse pour le protéger contre la poussière et la saleté.

5 Entretien de l'appareil

ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

5.1 Entretien programmé

Un entretien régulier est essentiel pour maintenir inaltérées dans le temps les prestations de l'appareil et en garantir un fonctionnement sûr.

5.1.1 Tableau des entretiens programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de l'appareil et de la zone de travail
Nettoyage de la machine	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle des dispositifs de sécurité	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 arrêt de l'appareil
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils serait illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant

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

5.2 Entretien extraordinaire

ATTENTION DANGER
– Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant, 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.

5.3 Anomalies de fonctionnement possibles

Cette section contient quelques solutions pour les problèmes pouvant surgir pendant l'utilisation de l'appareil.

ANOMALIE	Cause	Solution possible
L'appareil ne démarre pas	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 l'appareil soit branché 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
	Le couvercle n'est pas correctement fermé	- Vérifier la correcte fermeture du couvercle
	Le moteur électrique ou la carte électronique sont défectueux	- Contacter le fabricant
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Sangle ou organes mécaniques ne fonctionnant pas bien	- Éteindre et débrancher l'appareil immédiatement. Contacter le fabricant
Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides	Exposition ou contact avec des liquides	- En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de l'appareil, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT et contacter le fabricant

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ANOMALIE	Cause	Solution possible
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER L'APPAREIL 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 L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant

AVERTISSEMENT
Si suite à ces possibles solutions proposées l'appareil ne démarre toujours pas, contacter le fabricant.

5.4 Élimination

Tout comme pour les opérations de mise en service et d'entretien, à la fin de la vie de l'appareil, les opérations d'élimination doivent 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.

6 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec l'appareil :
- Instructions pour l'utilisation et l'entretien
- Déclarations de conformité
- Tout autre document pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

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 se adjuntan a la documentación incluida con el aparato.

Índice

1 SEGURIDAD 4
1.1 Información importante para la seguridad 4
1.1.1 Advertencias generales 4
1.1.2 Prohibiciones. 5
1.2 Símbolos ubicados en el aparato 6
2 Presentación del aparato 7
2.1 Identificación. 7
2.2 Entorno de trabajo 7
2.3 Datos técnicos y dimensionales 8
2.4 Descripción 9
2.4.1 Componentes principales 10
2.4.2 Dispositivos de seguridad 10
3 Uso del aparato 11
3.1 Recepción del producto. 11
3.2 Transporte y manipulación 11
3.3 Primera puesta en servicio 12
3.3.1 Limpieza preliminar 13
3.3.2 Conexión eléctrica 14
3.4 Uso 14
3.4.1 Descripción de los mandos. 15
3.4.2 Uso 15
3.4.3 Consejos de uso 17
3.4.4 Extracción de las partes amovibles 17
4 Limpieza del aparato 18
4.1 Limpieza al final del trabajo 19
4.2 Largas temporadas de inactividad. 19
5 Mantenimiento del aparato 19
5.1 Mantenimiento programado 19
5.1.1 Tabla de mantenimiento programado 20
5.2 Mantenimiento extraordinario. 20
5.3 Posibles fallos de funcionamiento. 21
5.4 Eliminación 23
6 Anexos 23

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.**
- Si el embalaje del aparato presenta daños, comunique inmediatamente el problema al transportista y al proveedor del producto.
- 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.
- Este aparato no está diseñado para la producción masiva de alimentos ni para uso industrial.
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.
- 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 distribuidor local para recibir más información.
- 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.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comunique 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, podrá ser sustituido únicamente por el fabricante o por el distribuidor local que ha vendido el aparato, o bien por el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación.
- Utilice solo recambios 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 obstruir las aberturas de ventilación del aparato.

- 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 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 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. Utilícelo 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

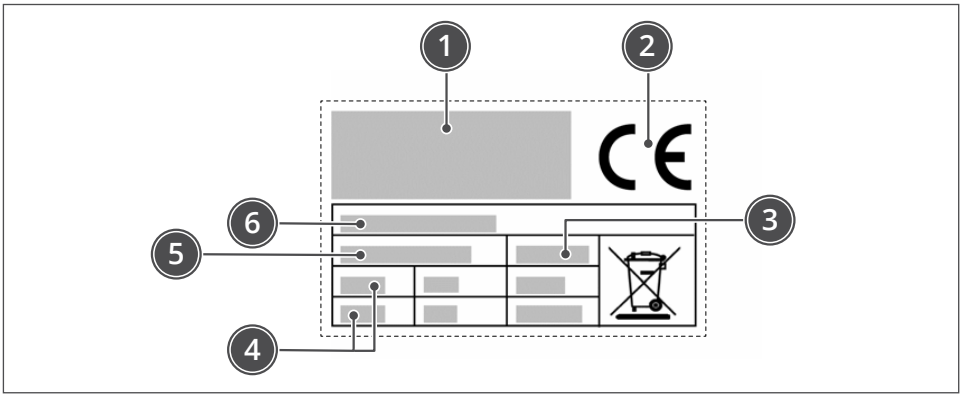
En las zonas del equipo en las que existen RIESGOS RESIDUALES, hay pictogramas de seguridad que informan sobre el riesgo presente.
A continuación se indican los pictogramas y su significado.

Peligro de descarga eléctrica: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma de corriente) antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento en el 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 Número de serie
6 Modelo del equipo

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 +4 °C a + 40 °C
- humedad: máx. 90 %
- iluminación: el local debe estar adecuadamente iluminado (consulte las normas técnicas aplicables en el país de uso)
- altitud: como máximo 2000 m.s.n.m. (para usos por encima de esta altitud consulte con el fabricante).

2.3 Datos técnicos y dimensionales

Descripción	TF10M/T	TF15		TS15	TF20		U/M
Potencia	0,37 (0,5)	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed					kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Amasado para cada ciclo	7	12			18		kg
Peso neto	40	56	63	61	57	61	kg
Dimensiones del aparato	540 x 279 x 620÷841(h)	632 x 320 x 750÷932(h)			653 x 380 x 750÷951(h)		mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra						
Nivel sonoro	< 70						dB (A)

Descripción	TS20	TF30		TS30	TF40		TS40	U/M
Potencia	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2nd speed	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2nd speed						kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz							
	220-240V 3Ph 50/60Hz							
	380-415V 3Ph 50/60Hz							
Amasado para cada ciclo	18	25			38			kg
Peso neto	68	96	90	96	97			kg
Dimensiones del aparato	653 x 380 x 750÷951(h)	762 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 866÷1148(h)			mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra							
Nivel sonoro	< 70							dB (A)

Descripción	TF60		TS60	U/M
Potencia	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2nd speed			kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Amasado para cada ciclo	50			kg
Peso neto	185			kg
Dimensiones del aparato	927 x 520 x 1074÷1393(h)			mm

Tipo de instalación	Conexión a tierra	
Nivel sonoro	< 70	dB (A)

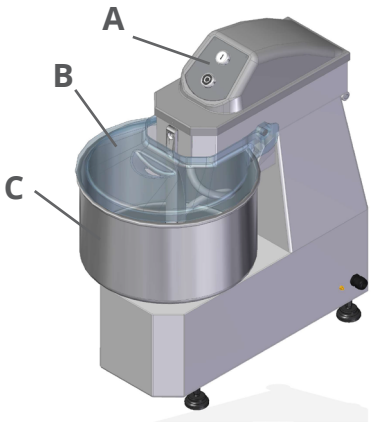
2.4 Descripción

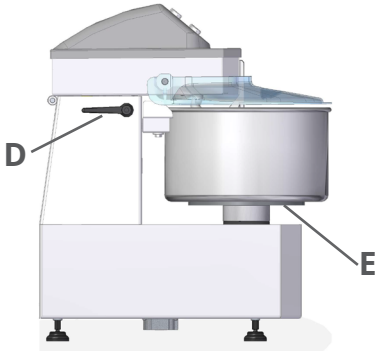
La amasadora con espiral es una máquina de uso profesional para hornos y pizzarias. La máquina, en sus diferentes versiones responde a las más variadas exigencias de producción, permitiendo la realización de varios tipos de masa (indicada sobre todo para masas blandas como pizza y pan).
La máquina se ha realizado con estructura revestida de esmalte antirrayas, fácil de limpiar.
Existen varios modelos de amasadora:
– TS: cabezal elevable y cuba extraíble
– TF: cabezal fijo y cuba fija
Se puede desmontar la cubeta, lo cual permite el lavado de esta pieza con agua corriente caliente o bien en el lavavajillas.
El aparato es de tipo profesional y debe instalarse en espacios de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.). Su uso no requiere una formación especial, pero de todos modos se necesitan capacidades y competencias específicas en el sector de la restauración.

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.

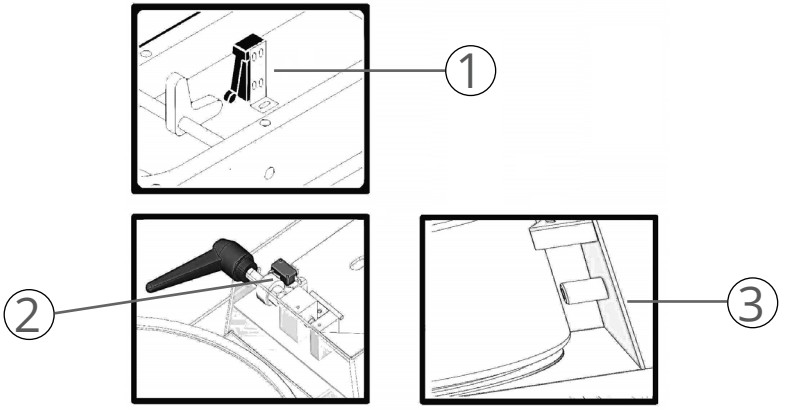
2.4.1 Componentes principales





1 **A - El cuadro de mandos** está equipado con los dispositivos de mando necesarios para que el aparato funcione (véase “Descripción de los mandos”)
2 **B - Tapa**
3 **C - Cubeta**
4 **D - Palanca**
5 **E - Abrazadera de la cuba**

2.4.2 Dispositivos de seguridad



1 **Microinterruptor:** al levantar la tapa de la cubeta, apaga la máquina . Después de cerrar la tapa, volver a activar la máquina apretando el botón I
2 **Microinterruptor:** al levantar la cabezada, apaga la máquina . Después de cerrar la cabezada, volver a activar la máquina apretando el botón I (sólo mod.TS)
3 **Sensor:** no pone en marcha la máquina si no detecta la presencia de la cuba (solo mod. TS)

3 Uso del aparato

3.1 Recepción del producto

El aparato se entrega en un único bulto, protegido por un embalaje de cartón y debidamente estabilizado con material antigolpes para garantizar su perfecto estado. Dependiendo de las características del equipo y para facilitar su manipulación, el embalaje puede estar paletizado.

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.

Junto con el aparato se entregan también las instrucciones y la documentación que se resume en el capítulo *"6 Anexos" en la página 23*.

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 recambios originales.
- La manipulación del producto embalado debe efectuarse de acuerdo con sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son reducidos, la manipulación puede llevarse a cabo manualmente; en caso contrario, utilice un dispositivo de elevación de capacidad adecuada.

– Para las operaciones de elevación manual se necesitan dos personas como mínimo.

Una vez retirado el embalaje, la manipulación segura del aparato se realiza siguiendo las indicaciones (carga y descarga) que figuran en el propio embalaje.
– Quitar los tornillos y levantar la máquina de la paleta
– Quitar los estribos

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" en la página 7*.
– **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.

3.3.1 Limpieza preliminar

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

ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

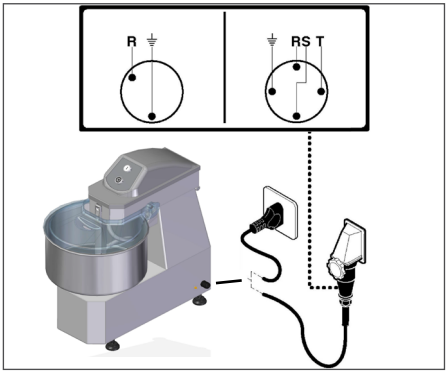
Antes de comenzar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.

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. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.

3.3.2 Conexión eléctrica

ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO
La conexión eléctrica de la máquina a la red de alimentación y su correspondiente prueba preliminar deberán ser efectuadas únicamente por un instalador especializado que posea el equipamiento y la formación idóneos.



Verificar el buen estado de la instalación puesta a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea (Volt) y la frecuencia (Hz) correspondan a las de la máquina (Ver la placa de identificación y el esquema eléctrico). La máquina está dotada de un cable eléctrico donde hay que conectar un enchufe multipolar. El enchufe debe conectarse a un interruptor general de pared provisto de diferencial.

Conexión trifásica

Hacer funcionar la máquina durante unos segundos y verificar que la rotación del accesorio sea correcta. En caso contrario, quitar la tensión e invertir dos de las tres fases en el enchufe.

3.4 Uso

ATENCIÓN, PELIGRO
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las protecciones superiores estén en perfecto estado y de que el enclavamiento funcione correctamente. No intente desmontar ni manipular el enclavamiento.
- No haga funcionar nunca el aparato en vacío.
- No fume ni use aparatos con llamas libres cerca de la zona de colocación y uso del aparato.

3.4.1 Descripción de los mandos

1 Botón de puesta en marcha “I”

Apretar el botón para activar la rotación de la máquina. La puesta en marcha está habilitada sólo si se ha bajado la tapa.

2 Botón de parada “0”

Apretar el botón para detener la rotación de la máquina.

3 Palanca bloqueo cabezal (solo mod. TS)

Gire la palanca para levantar (en el sentido contrario de las agujas del reloj) o bloquear (en el sentido de las agujas del reloj) la cabezada.

4 Brida para bloquear la artesa (mod.TS)

Gire la brida para bloquear (en el sentido contrario de las agujas del reloj) o desbloquear la artesa (en el sentido de las agujas del reloj).

3.4.2 Uso

Versión de 1 velocidad

- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa
- Cerrar la tapa de la cubeta
- Apriete la palanca de bloqueo del cabezal (solo mod. TS)
- Bloquee la olla con la brida inferior (solo mod.TS)
- Ajuste el tiempo deseado para amasar a través de las teclas +/-
- Presione el botón RESET para llevar el temporizador a “00” (si es necesario)
- Ponga en marcha la máquina pulsando el botón de arranque “I”; la puesta en marcha se produce solo si la tapa está bajada y si la olla está bloqueada en la brida (solo mod. TS)
- Cuando expira el temporizador establecido, se emite un pitido y la máquina se detiene

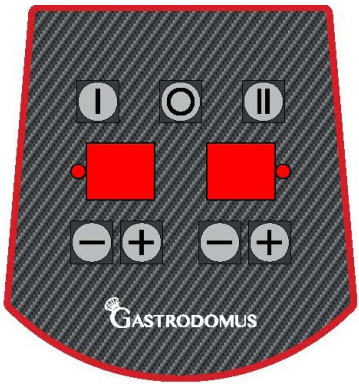
OPCIÓN SIN TEMPORIZADOR

- Deje el temporizador en “00”
- Ponga en marcha la máquina pulsando el botón de ar-ranque “I”
- Al final del mecanizado, detenga la máquina pulsando el botón de parada “O”
- Ajuste primero el tiempo de procesamiento deseado con el temporizador mecánico y, a continuación, ponga en marcha la amasadora con el selector.
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa

USO DEL APARATO

Versiones de 2 velocidades

- Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté correctamente conectado a la toma de corriente; la máquina se encenderá y estará lista para usar (se encenderán los led de los temporizadores)
- Para iniciar la máquina en modo “temporizador”, ajuste el tiempo deseado para amasar a través de las teclas +/-, cada uno para la velocidad que desea utilizar
- Después de configurar el tiempo deseado para amasar (que se muestra en la pantalla), y asegurarse de que la tapa de la olla está baja, presione el botón “I” dos veces: la primera para seleccionar la velocidad 1 y la segunda para iniciar la máquina (se iluminará el led junto a la pantalla)
- Cuando expira el temporizador establecido, se emite un pitido y la máquina se detiene



- Pulse la tecla “II” dos veces: la primera para seleccionar velocidad 2 y la segunda para iniciar la máquina (se iluminará el led al lado de la pantalla)
- Cuando expira el temporizador establecido, se emite un pitido y la máquina se detiene

OPCIÓN SIN TEMPORIZADOR

- Deje el temporizador en “00”
- Pulse la tecla “I” dos veces: la primera para seleccionar la velocidad 1 y la segunda para iniciar la máquina (se iluminará el led junto a la pantalla)
- Al final del mecanizado, detenga la máquina pulsando el botón de parada “O”
- Pulse la tecla “II” dos veces: la primera para seleccionar velocidad 2 y la segunda para iniciar la máquina (se iluminará el led al lado de la pantalla)
- Al final del mecanizado, detenga la máquina pulsando el botón de parada “O”
- Ajuste primero el tiempo de procesamiento deseado con el temporizador mecánico y, a continuación, ponga en marcha la amasadora con el selector.
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa

3.4.3 Consejos de uso

Para cada litro de agua que se vierte en la artesa se necesitan aproximadamente 2 Kg. de harina; de todos modos hay que ver cada vez el tipo de masa que se desea obtener y el tipo de harina que se usa. Le aconsejamos que vierta en primer lugar el agua en la cubeta.

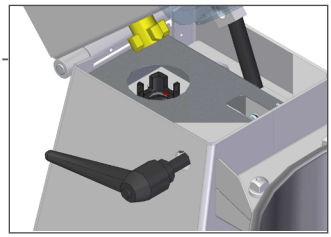
Capacidad de producción:

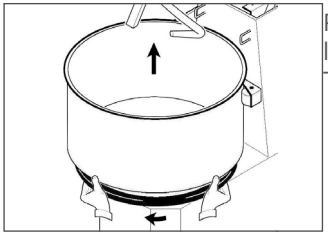
TF10: Verter en la artesa 2,5 litros de agua y 2 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 2,5 Kg. de harina.
TF15 TS15: Verter en la artesa 4 litros de agua y 4 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 4 Kg. de harina.
TS20 TF20: Verter en la artesa 6 litros de agua y 6 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 6 Kg. de harina.
TS30 TF30: Verter en la artesa 8 litros de agua y 8 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 9 Kg. de harina.
TS40 TF40: Verter en la artesa 13 litros de agua y 12 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 13 Kg. de harina.
TS60 TF60: Verter en la artesa 17 litros de agua y 16 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 17 Kg. de harina.

ADVERTENCIA
Manipule cuidadosamente los alimentos contenidos en bolsas minimizando la altura desde la que se vierten en la olla, limitando así la emisión de polvo.

3.4.4 Extracción de las partes amovibles

Levante el cabezal girando la palanca de bloqueo en sentido antihorario (solo mod.TS).





Para extraer la olla, gire la brida inferior en el sentido de las agujas del reloj y levante la olla hacia arriba (solo mod. TS).

ATENCIÓN, PELIGRO
Antes de iniciar cada ciclo de trabajo compruebe que las partes amovibles estén bien sujetas a la máquina. Apriete la artesa girando la brida inferior en el sentido contrario de las agujas del reloj.

4 Limpieza del aparato

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

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. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.
- No lave el aparato utilizando un dispositivo de limpieza que funcione a presión, por pulverización o por inmersión.
- No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.
- Para la limpieza del aparato, no utilice esponjas, estropajos abrasivos o herramientas con los que se hayan limpiado previamente metales o aleaciones metálicas.
- 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.

4.1 Limpieza al final del trabajo

Al terminar cada sesión de trabajo, es necesario limpiar correctamente el aparato, asegurándose de desincrustar y limpiar las superficies, eliminando los restos de producto alimentario que haya.
Para limpiar las superficies externas del equipo se puede utilizar una bayeta suave húmeda o una esponja.
Limpie a fondo también la encimera y todas las superficies circundantes.

4.2 Largas temporadas de inactividad

Si no se tiene previsto utilizar el aparato en una larga temporada:
- desconecte el aparato de la alimentación eléctrica
- efectúe una limpieza general del aparato
- cubra bien el aparato con una lona para protegerlo del polvo y la suciedad.

5 Mantenimiento del aparato

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

5.1 Mantenimiento programado

Un mantenimiento correcto es fundamental para mantener inalteradas a lo largo del tiempo las prestaciones del aparato y garantizar su funcionamiento seguro.

5.1.1 Tabla de mantenimiento programado

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Inspección de la zona de trabajo	Inspección visual	Diaria	- Siga las instrucciones para la limpieza del aparato y de la zona de trabajo
Limpieza de la máquina	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 equipo
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

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.

5.2 Mantenimiento extraordinario

ATENCIÓN, PELIGRO
– Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante, 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.

5.3 Posibles fallos de funcionamiento

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

Anomalía	Causa	Posible solución
El aparato no se pone en marcha	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
	La tapa no está cerrada correctamente	- Compruebe que la tapa esté correctamente cerrada
	El motor eléctrico o la tarjeta electrónica son defectuosos	- Póngase en contacto con el fabricante
Ruido anormal durante el funcionamiento	Funcionamiento defectuoso de la correa o de los órganos mecánicos	- Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante
Contacto accidental de los componentes eléctricos con agua u otros líquidos	Exposición o contacto con líquidos	- En caso de contacto accidental con líquidos de los componentes eléctricos del aparato, DESCONECTE INMEDIATAMENTE LA TOMA DE CORRIENTE y póngase en contacto con el fabricante

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Anomalía	Causa	Posible solución
Golpe fuerte	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

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

5.4 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.

6 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.

GASTRODOMUS
TASTE BY YOUR SIDE

Via Valcunsat 16
33072 Casarsa Della Delizia (PN)
Tel: (+39) 0434 86 92 32
email: info@gastrodomus.it
https://www.gastrodomus.it