



BERTA®
7 - 15 - 25 - 35

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **EN**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **RU**



MOD0169V01

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

—

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so it is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.

Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conservar este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

BERTA®

7 - 15 - 25 - 35



IMPASTATRICE BERTA® INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

Scopo del manuale.....	4	Disposizioni per disimballo, movimentazione e posizionamento.....	8
Identificazione Costruttore e macchina.....	4	Simboli presenti sulla macchina.....	8
Descrizione della macchina.....	5	Dispositivi di sicurezza.....	9
Descrizione comandi.....	5	Condizioni ambientali.....	9
Uso previsto.....	5	Collegamento elettrico.....	9
Sicurezza tecnica.....	6	Indicazioni per l'utilizzo della macchina.....	10
Impiego corretto.....	7	Consigli d'utilizzo.....	10
Bambini.....	7	Pulizia della macchina.....	10
Accessori.....	7	Estrazione delle parti amovibili.....	11
Caratteristiche tecniche.....	7	Guida ai guasti.....	11
Dimensioni d'ingombro.....	8	Smaltimento dell'imballaggio.....	12
		Smaltimento della macchina.....	12

ALLEGATI

Catalogo ricambi
Schema elettrico

SCOPO DEL MANUALE

Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.

Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.

Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.

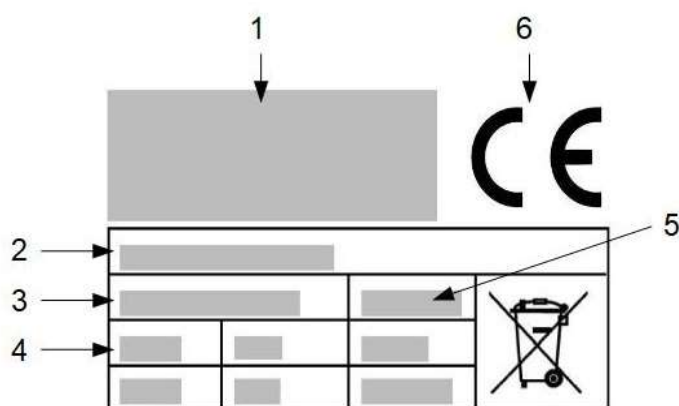
All'interno del manuale si troveranno i seguenti simboli, di cui qui di seguito si fornisce una breve spiegazione:

	PERICOLO - ATTENZIONE : Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.
	IMPORTANTE : Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E MACCHINA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

1	Identificazione costruttore
2	Modello apparecchiatura
3	Numero matricola
4	Dati tecnici
5	Anno di costruzione
6	Marcatura CE di conformità



DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

L'impastatrice Berta è una macchina ad azionamento elettrico ad uso professionale per forni e pizzerie. La macchina nelle sue diverse versioni (vasca da 7, 15, 25 e 35 Kg) è realizzata con struttura rivestita in vernice antigraffio, facile da pulire.

E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee e alle norme internazionali.

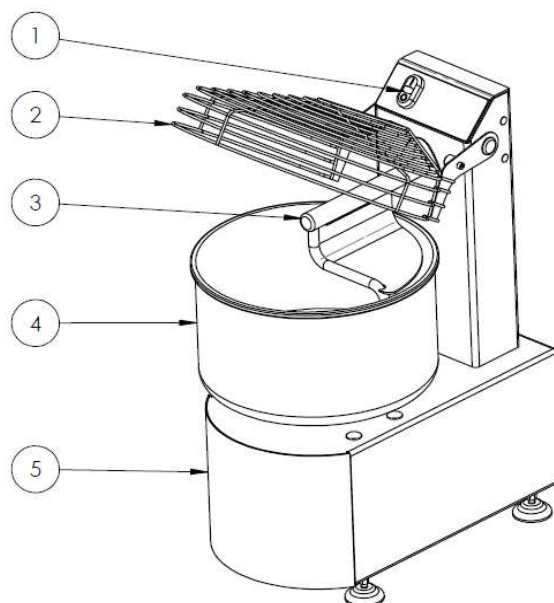
Esistono 4 taglie di impastatrici:

Berta 7 -----> 7 Kg. di impasto max

Berta 15 -----> 15 Kg. di impasto max

Berta 25 -----> 25 Kg. di impasto max

Berta 35 -----> 35 Kg. di impasto max



1	COMANDI
2	COPERCHIO
3	UTENSILE
4	PENTOLA
5	BASAMENTO

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni

A1) Pulsante "I": serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura	
A2) Spia luminosa: segnala che l'apparecchiatura è alimentata elettricamente; essa si accende nel momento in cui l'apparecchiatura stessa viene connessa all'alimentazione mediante spina.	
A3) Pulsante "O": serve per disattivare il funzionamento dell'apparecchiatura.	

USO PREVISTO

Questa impastatrice ad uso professionale è conforme alle vigenti disposizioni in materia di sicurezza.

Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose.

Leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima di mettere in funzione l'impastatrice ad uso professionale.

Il personale destinato a lavorare sulla macchina, oltre ad essere professionalmente preparato nella sua mansione, deve leggere il presente manuale prestando particolare attenzione alle norme e alle indicazioni di sicurezza ed ai paragrafi relativi alla propria competenza.

i IMPORTANTE: Questa impastatrice ad uso professionale trasforma, con l'aggiunta d'acqua e l'eventuale aggiunta di grassi vegetali, animali o di altre sostanze alimentari, una miscela di farine alimentari in una massa pastosa ed omogenea da impiegare per la preparazione di pizza o prodotti per panificazione.

Il Costruttore non risponde dei danni causati da un uso diverso da quello previsto o da modifica dell'apparecchio.

Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o, inoltre, per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza l'impastatrice ad uso professionale, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona formata e responsabile.

SICUREZZA TECNICA

L'impastatrice ad uso professionale può essere riparata solo dal Servizio di assistenza tecnica autorizzato dal Costruttore. Riparazioni eseguite non correttamente possono causare seri pericoli per i quali FIMAR non risponde. L'uso dell'impastatrice ad uso professionale è consentito solo a personale appositamente formato. Il personale addetto all'uso della macchina deve essere istruito e formato adeguatamente.

Prima di utilizzare l'impastatrice ad uso professionale controllare se la macchina presenta danni visibili esternamente. Non mettere mai in funzione una macchina danneggiata. L'impastatrice danneggiata può mettere a rischio la sicurezza dell'utente. In questo caso, mettere immediatamente fuori uso l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato dal costruttore o a un tecnico autorizzato e qualificato. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali FIMAR; solo così FIMAR può assicurare la piena rispondenza degli standard di sicurezza e qualità previsti per le proprie macchine.

Attenersi alle indicazioni sull'installazione contenute nel presente manuale. Assicurarsi che i dati di allacciamento (tensione, frequenza e protezione) riportati sulla targhetta dati corrispondano alla locale rete elettrica. Non allacciare l'impastatrice ad uso professionale alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple inadatte, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

Non aprire mai i coperchi posteriori dell'impastatrice ad uso professionale. L'eventuale contatto con parti in tensione o la modifica da parte dell'utente dell'equipaggiamento elettromeccanico possono causare pericolose anomalie di funzionamento.

Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, non mettere in funzione l'apparecchiatura. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere necessariamente sostituito con uno nuovo idoneo e previsto dal Costruttore. Per motivi di sicurezza le riparazioni, compresa quella appena indicata, devono essere esclusivamente eseguite dal Servizio di assistenza FIMAR o da un servizio di assistenza autorizzato o da tecnici qualificati e autorizzati.

Staccare sempre la macchina dall'alimentazione elettrica quando si effettuano i lavori di manutenzione.

IMPIEGO CORRETTO

La macchina deve essere impiegata esclusivamente per la preparazione di impasti a bassa idratazione ricchi di grassi, come: piada, taralli, grissini, cracker o pizza in teglia. La macchina può essere impiegata anche per impasti all'uovo.

Per maggiori dettagli si rimanda alla sezione "Consigli per l'utilizzo".

BAMBINI

Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze dell'apparecchio; non permettere loro di giocare con l'apparecchio stesso. Ai bambini è fatto assoluto divieto l'utilizzo dell'impastatrice ad uso professionale. Impedire ai bambini che entrino in contatto non solo con la macchina, ma anche con gli accessori.

ACCESSORI

Utilizzare esclusivamente accessori forniti dal costruttore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

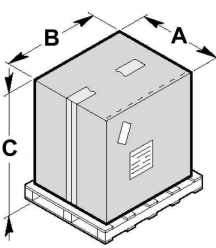
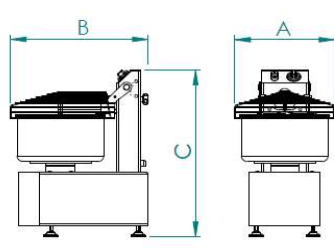
La tabella sottostante riporta i principali dati tecnici dell'apparecchiatura.

MODELLO	Potenza [kw]	Alimentazione [V Hz Ph]	Impasto/ciclo [kg]	Peso Netto [kg]	Peso con Imballo [kg]
7 monofase	0,37	230V 50Hz 1Ph	7	39	47,5
7 trifase 2 velocità	0,55 - 0,37	230/400V 50Hz 3Ph			
15 monofase	0,55	230V 50Hz 1Ph	15	51	59,5
15 trifase	0,55	230/400V 50Hz 3Ph			
15 trifase 2 velocità	0,8 - 0,6	230/400V 50Hz 3Ph			
25 monofase	0,9	230V 50Hz 1Ph	25	61,5	72
25 trifase	0,75	230/400V 50Hz 3Ph			
25 trifase 2 velocità	1,1 - 0,75	230/400V 50Hz 3Ph			
35 trifase	0,75	230/400V 50Hz 3Ph	35	68,5	79
35 trifase 2 velocità	1,1 - 0,75	230/400V 50Hz 3Ph			

- Livello di rumorosità: < 70 dB(A)

- Installazione: A terra

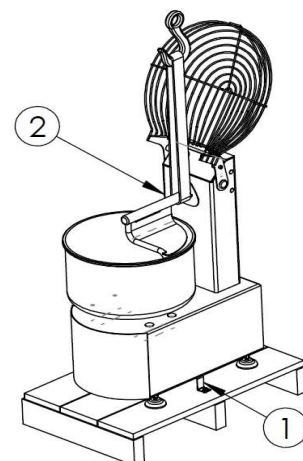
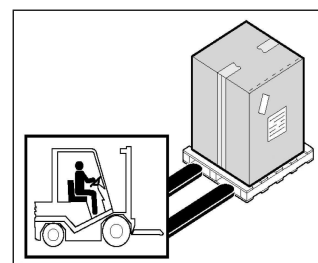
DIMENSIONI

	A [m m]	B [mm]	C [mm]			A [mm]	B [mm]	C [mm]	
7	450	700	870		7	315	480	690	
15	450	700	870		15	410	580	745	
25	550	850	970		25	470	625	795	
35	550	850	970		35	520	675	795	

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E POSIZIONAMENTO

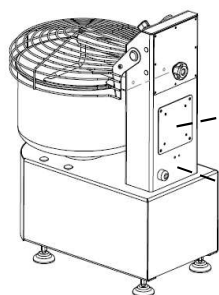
La macchina è imballata in cartone e fissata sul bancale.

- Movimentare l' imballo come indicato in figura.
- Aprire l' imballo e verificare l' integrità di tutti i componenti. Conservare l' imballo per futuri traslochi.
- Smontare le staffe di ancoraggio (1)
- Sollevare il coperchio della macchina e allacciare la stracca come indicato (2) e trapiantare la macchina nella zona adibita all'installazione
- La zona prestabilita dovrà essere adeguatamente illuminata e dovrà disporre di presa di distribuzione dell' energia elettrica. Il piano di appoggio deve essere sufficientemente ampio, ben livellato e asciutto.
L' installazione deve avvenire in ambienti con atmosfera non esplosiva. In ogni modo, l' installazione deve essere eseguita tenendo conto anche delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.



SIMBOLI PRESENTI SULLA MACCHINA

Sulla macchina sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.

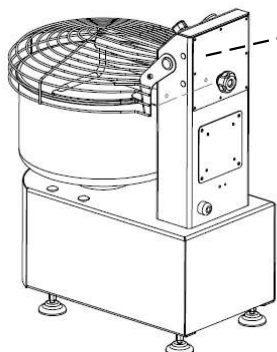


Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.



Nodo Equipotenziale

DISPOSITIVI DI SICUREZZA



Microinterruttore: arresta la macchina quando si alza il coperchio della pentola. Alla successiva chiusura del coperchio, riavviare la macchina premendo il pulsante I

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: Prima di ogni utilizzo della macchina verificare sempre il corretto funzionamento del microinterruttore. In caso di malfunzionamento è obbligatorio disconnettere la macchina dalla rete elettrica e contattare il servizio assistenza del vostro rivenditore.

CONDIZIONI AMBIENTALI

Temperatura di Funzionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura di immagazzina	-15 a +65 °C (da -6.8 a +149 °F)
Umidità relativa	- Massima 80% con temperatura ambiente di 20 °C - Massima 50% con temperatura ambiente tra 20÷60 °C
Polverosità Ambientale	Inferiore a 0.03 g/m ³

COLLEGAMENTO ELETTRICO

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da personale specializzato:

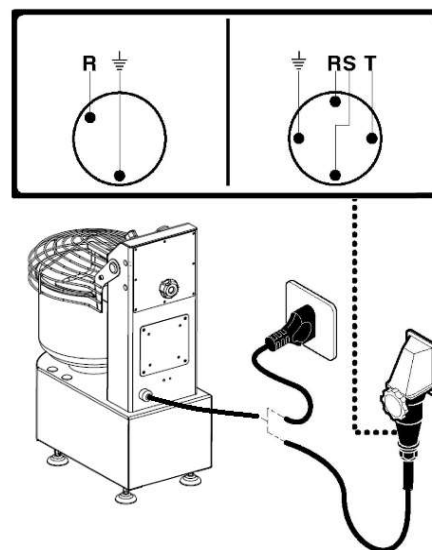
Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (**V**) e la frequenza (**Hz**) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico munito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

Collegamento trifase

Avviare la macchina e verificare che la vasca ruoti in senso orario. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi nella spina.

**Collegamento
monofase
230V – 1Ph**

**Collegamento
trifase
230/400V – 3Ph**



INDICAZIONI PER L'UTILIZZO DELLA MACCHINA

- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell' impasto.
- Chiudere il coperchio della pentola.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I"; l' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato.
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "0".
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato.
- Al termine di una lavorazione, lavare l'apparecchiatura come prescritto nel paragrafo "Pulizia dell'apparecchiatura"

Versioni a 2 velocità

- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell' impasto.
- Chiudere il coperchio della pentola.
- Ruotare il selettore di velocità sulla posizione 2.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I"; l' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato.
- Nel momento in cui l'impasto diverrà un'amalgama abbastanza compatta, arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "0" e ruotare il selettore di velocità sulla posizione 1.
- Riavviare quindi la macchina, premendo il pulsante di avviamento "I", sino ad ottenere un impasto della consistenza desiderata.
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "0".
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato.
- Al termine di una lavorazione, lavare l'apparecchiatura come prescritto nel paragrafo dedicato del presente manuale.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Ogni litro d' acqua versato nella pentola richiede circa 1,8 Kg 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.

PULIZIA DELLA MACCHINA



PERICOLO-ATTENZIONE: Per la sicurezza dell'operatore è fondamentale che tutte le operazioni di pulizia avvengano con l'apparecchiatura disconnessa dalla rete elettrica.



PERICOLO - ATTENZIONE: Non lavare la macchina utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura o immersione.

Pulizia tra un utilizzo e il successivo

- Utilizzare prodotti di pulizia compatibili con pezzi di plastica (policarbonato) e acciaio inox.
- Estrarre l'utensile e lavarlo con acqua calda aggiungendo un detersivo sgrassante.
- Lavare la pentola con una spugna inumidita imbevuta di detersivo sgrassante e risciacquare.

Pulizia a fine lavorazioni

- Pulire le parti esterne della macchina con un panno inumidito
- Non utilizzare prodotti abrasivi

ESTRAZIONE DELLE PARTI AMOVIBILI

L'unica parte amovibile della macchina è l'utensile.

Si forniscono qui di seguito le istruzioni per lo smontaggio e il rimontaggio:

Estrazione:

- Svitare il pomello (1) posto sul retro della macchina
- Estrarre l'utensile (2) dal corpo macchina

Montaggio:

- Inserire l'utensile (2) nell' apposito innesto
- Avvitare il pomello (1) posto sul retro della macchina



Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia, proteggerla in modo adeguata al fine di mantenerla pulita ed efficiente.

GUIDA AI GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi durante la fase d'uso.

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchiatura può essere eliminata personalmente.

La panoramica sotto indicata serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Bisogna tenere tuttavia presente quanto segue:



IMPORTANTE: Le riparazioni sulle macchine professionali FIMAR possono essere eseguite solo dal servizio di assistenza autorizzato dal costruttore. Riparazioni eseguite non correttamente possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

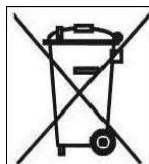
Inconveniente	Causa	Rimedio
La macchina non si avvia	Interruttore generale del quadro elettrico disinserito	Commutare l'interruttore su "I"
	Manca di tensione sulla linea di alimentazione	Contattare servizio assistenza del vostro rivenditore

SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni di trasporto. Per tale ragione l'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità. In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento. L'imballaggio può essere conservato per un'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica autorizzato FIMAR in caso di danni o di guasti all'apparecchiatura. I singoli componenti dell'imballaggio possono essere raccolti separatamente secondo i criteri della raccolta differenziata. Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente da una parte di risparmiare materie prime e dall'altra di ridurre il volume degli scarti.

SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute e all'ambiente. In nessun caso quindi smaltire queste apparecchiature nei normali rifiuti domestici.



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnata gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, FIMAR aderisce al consorzio REMEDIA TSR.

Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) ai sensi del Decreto Legislativo n.49/2014 , del 14 marzo 2014 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Accertarsi che al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

BERTA®

7 - 15 - 25 - 35



BERTA® KNEADER CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION

Purpose of the manual	4
Manufacturer and machine identification	4
Description of machine	5
Description of controls	5
Intended use	5
Technical safety	6
Correct use	7
Children	7
Accessories	7
Technical specifications	7
Overall dimensions	8

Instructions for unpacking, handling and positioning	8
Symbols on machine	8
Safety devices	9
Environmental conditions	9
Electrical connection	9
How to use the machine	10
Recommendations for use	10
Cleaning the machine	10
Taking out removable parts	11
Troubleshooting	11
Packaging disposal	12
Disposing of machine	12

ATTACHMENTS

Spare parts catalogue
Wiring diagram

PURPOSE OF THE MANUAL

The use and maintenance manual is an integral part of the appliance and it was produced by the manufacturer in its original language to provide the necessary information to those authorised to interact with the appliance throughout its foreseen lifespan.

Time dedicated to reading the information will avoid personal health and safety risks and financial damage.

The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without obligation to previously communicate it, as long as this does not affect safety.

Some parts of the text have been highlighted to state the importance of the message.

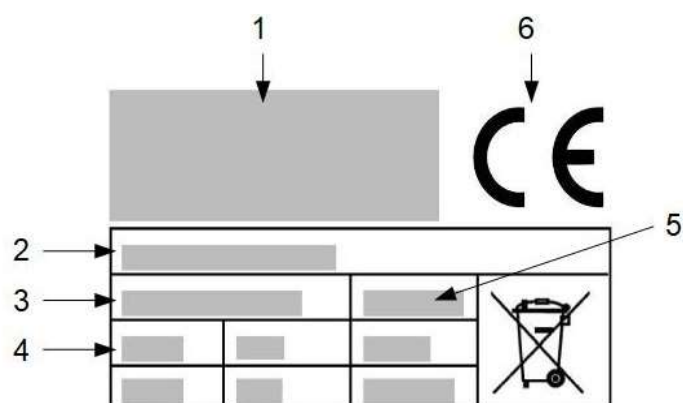
The manual contains the following systems, for which a brief explanation is provided here below:

	HAZARD – ATTENTION : Indicates situations of grave danger that can place personal health and safety at serious risk, if neglected.
	IMPORTANT : Indicates particularly important technical information not to be neglected.

MANUFACTURER AND MACHINE IDENTIFICATION

The shown identification plate is directly applied on the appliance. It states the references and all of the indications essential for working safety.

1	Manufacturer identification
2	Appliance model
3	Serial number
4	Technical data
5	Year of manufacture
6	CE Conformity marking



DESCRIPTION OF MACHINE

The Berta kneader is an electrically-operated machine for professional use in bakeries and pizzerias. The various machine versions (7, 15, 25 and 35 Kg bowl) made with a frame coated with easy-to-clean scratch-resistant paint.

It is equipped with safety devices in compliance with European Directives and international standards.

There are 4 kneader sizes:

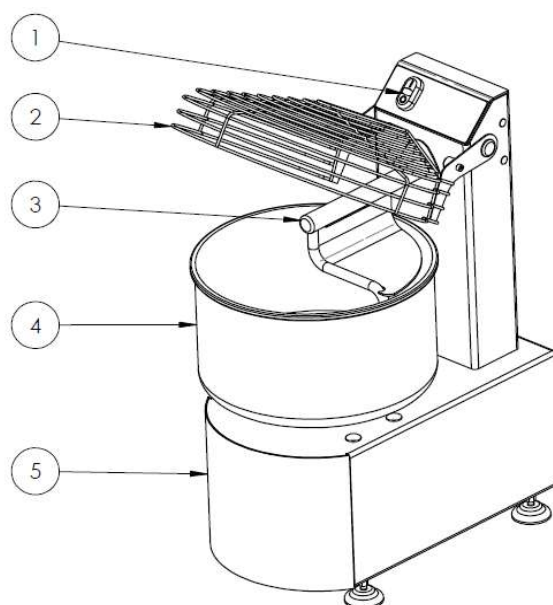
Berta 7 -----> max 7 kg of dough

Berta 15 -----> max 15 kg of dough

Berta 25 -----> max 25 kg of dough

Berta 35 -----> max 35 kg of dough

1	CONTROLS
2	LID
3	TOOL
4	POT
5	BASE



CONTROL DESCRIPTION

The appliance is fitted with the listed control devices required to activate its functions

A1) Button "I": used to turn the appliance on	
A2) Warning light: signals that the appliance is powered on. It turns on when the appliance is plugged into the mains.	
A3) Button "O": used to turn the appliance off.	

INTENDED USE

This professional kneader complies with current safety provisions.

Misuse may result in injury to persons and/or damage to property.

Carefully read this instruction manual before operating the professional kneader.

The staff assigned to work on the machine, in addition to being professionally prepared in their task, must read this manual, paying special attention to the regulations and instructions regarding safety and to the paragraphs related to their expertise.



IMPORTANT: This professional kneader transforms, with the addition of water and possibly vegetable, animal fat or other food, a mix of meal into a smooth dough to be used to make pizza or bakery products.

The Manufacturer shall not be held liable for damage caused by use other than the intended one or modifications on the equipment.

Persons who, due to their physical, sensory or mental abilities or due to their inexperience or lack of knowledge, are not able to safely use the professional kneader, must only use it under the supervision and guidance of a trained and responsible person.

TECHNICAL SAFETY

Repairs on the professional kneader must only be carried out by the Technical assistance service authorised by the Manufacturer. Repairs performed incorrectly may pose serious hazards, for which FIMAR shall not be held liable.

The professional kneader can only be used by specifically trained personnel. Personnel appointed to use the machine must be adequately instructed and trained.

Before using the professional kneader, check the machine for any visible external damage. Never operate a damaged machine.

A damaged kneader may pose a safety hazard for the user. In this case, immediately deactivate the appliance and contact the technical assistance service authorised by the manufacturer or a qualified authorised technician.

Replace any faulty or defective parts with original FIMAR spare parts. This is the only way FIMAR can ensure full compliance with the safety and quality standards required for its machines.

Carefully follow the installation instructions in this manual.

Make sure the connection data (voltage, frequency and protection) reported on the data plate match the mains.

Do not connect the professional kneader to the mains with unsuitable extensions or multiple adapters, as they do not guarantee the necessary safety (e.g. overheating hazard).

Never open the back lids of the professional kneader. Any contact with live parts or modifications by the user on the electromechanical equipment may cause serious operating anomalies.

Do not operate the appliance if the power supply cable is damaged.

A damaged power supply cable must be replaced with a suitable one consistent with the Manufacturer's requirements. For safety purposes, repairs, including the one just reported, must only be carried out by FIMAR's Technical assistance service or an authorised assistance service or qualified authorised technicians.

Always disconnect the machine from the mains when performing maintenance.

CORRECT USE

The machine must only be used to prepare low hydrated doughs rich in fats, such as: flat bread, taralli, breadsticks, crackers or pan pizza. The machine can also be used for dough with eggs.

For further details, see section "Recommendations for use".

CHILDREN

Monitor children right near the appliance and do not let them play with it.

Children are strictly prohibited from using the professional kneader. Prevent children from entering in contact with both the machine and its accessories.

ACCESSORIES

Only use accessories supplied by the manufacturer.

TECHNICAL FEATURES

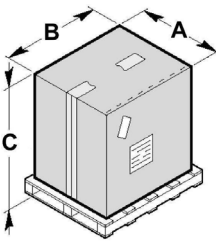
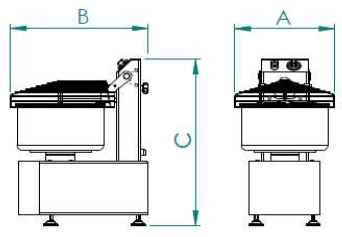
The table below reports the main technical data of the appliance.

MODEL	Power [kw]	Power Supply [V Hz Ph]	Dough/cycle [kg]	Net Weight [kg]	Weight with Packaging [kg]
7 single-phase	0.37	230V 50Hz 1Ph	7	39	47.5
7 three-phase 2 speed settings	0.55 - 0.37	230/400V 50Hz 3Ph			
15 single-phase	0.55	230V 50Hz 1Ph	15	51	59.5
15 three-phase	0.55	230/400V 50Hz 3Ph			
15 three-phase 2 speed settings	0.8 - 0.6	230/400V 50Hz 3Ph			
25 single-phase	0.9	230V 50Hz 1Ph	25	61.5	72
25 three-phase	0.75	230/400V 50Hz 3Ph			
25 three-phase 2 speed settings	1.1 - 0.75	230/400V 50Hz 3Ph			
35 three-phase	0.75	230/400V 50Hz 3Ph	35	68.5	79
35 three-phase 2 speed settings	1.1 - 0.75	230/400V 50Hz 3Ph			

- Noise level: < 70 dB(A)

- Installation: Floor-mounted

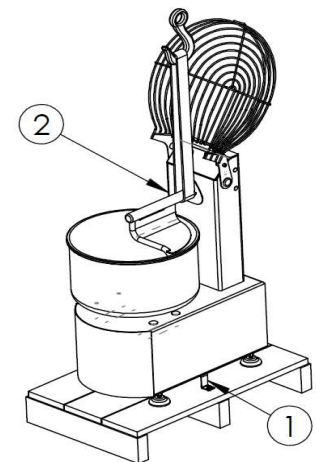
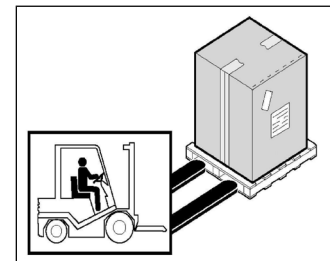
DIMENSIONS

	A [m m]	B [mm]	C [mm]			A [mm]	B [mm]	C [mm]	
7	450	700	870		7	315	480	690	
15	450	700	870		15	410	580	745	
25	550	850	970		25	470	625	795	
35	550	850	970		35	520	675	795	

INSTRUCTIONS FOR UNPACKING, HANDLING AND POSITIONING

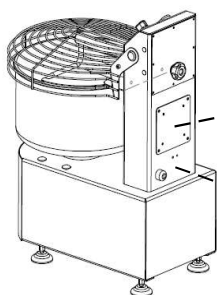
The machine comes with a cardboard packaging and is fastened to a pallet.

- Handle the packaging as shown in the figure.
- Open the packaging and make sure all the components are intact. Keep the packaging for future transfers.
- Remove the anchoring brackets (1)
- Lift the machine lid, fasten the connecting element as indicated (2) and place the machine in the installation area
- The designated area must be adequately lit and must have an electricity socket. The support surface must be wide enough, level and dry.
Installation must be carried out in environments with a non-explosive atmosphere. In any case, installation must be performed by also taking into account current laws concerning safety in the workplace.



SYMBOLS ON MACHINE

The machine features safety signs providing information on the corresponding risk.

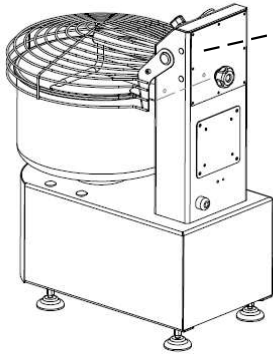


Electric shock hazard: signals the need to disconnect the main electric power (or disconnect the electric plug) before intervening on the electric connections.



Equipotential Node

SAFETY DEVICES



Microswitch: stops the machine when the pot lid is lifted. Then it is subsequently closed, restart the machine by pressing I

⚠ HAZARD – ATTENTION: Whenever using the machine, first check that the microswitch is working correctly. In the event of a malfunction, disconnect the machine from the mains and contact your retailer's customer care service.

ENVIRONMENTAL CONDITIONS

Operating temperature	0-35 °C (32-95 °F)
Storage temperature	-15 to +65 °C (-6.8 to +149 °F)
Relative humidity	- Maximum 80% with ambient temperature of 20 °C - Maximum 50% with ambient temperature between 20÷60 °C
Environmental dustiness	Less than 0.03 g/m ³

ELECTRICAL CONNECTION

⚠ HAZARD – ATTENTION: Electrical connection to the power mains must be made by specialised personnel:

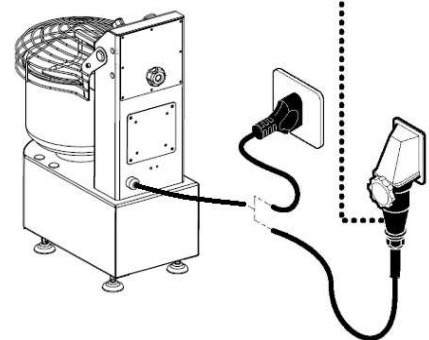
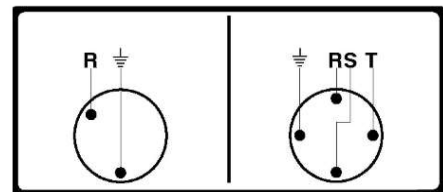
Make sure the earthing circuit of the plant is in perfect working order. Check that the mains voltage (**V**) and the frequency (**Hz**) match those of the machine (see the data plate and the wiring diagram). The machine has an electric cable fitted with a plug. The plug is to be connected to a wall switch equipped with an earth leakage circuit breaker.

Three-phase connection

Start the machine and check that the bowl is rotating clockwise. If it is not rotating in the right direction, cut off the power and swap two of the three phases in the plug.

Single phase
connection
230V – 1Ph

Three-phase
connection
230/400V – 3Ph



HOW TO USE THE MACHINE

- Lift the pot lid to introduce the ingredients of the dough.
- Close the pot lid.
- Start the machine by pressing start button “I”. The machine will only start with the lid lowered down.
- When the processing has been completed, stop the machine by pressing stop button “0”.
- Lift the lid and take out the processed product.
- After you have finished processing, wash the appliance as specified in the paragraph “Washing appliance”

Version with 2 speed settings

- Lift the pot lid to introduce the ingredients of the dough.
- Close the pot lid.
- Turn the speed selector to position 2.
- Start the machine by pressing start button “I”. The machine will only start with the lid lowered down.
- When the dough is stiff enough, stop the machine by pressing stop button “0” and turn the speed selector to position 1.
- Then press start button “I” to restart the machine until the dough reaches the desired consistency.
- When the processing has been completed, stop the machine by pressing stop button “0”.
- Lift the lid and take out the processed product.
- After you have finished processing, wash the appliance as specified in the dedicated paragraph of this manual.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Every litre of water poured into the pot requires about 1.8 kg of flour, so adjust the amount according to the dough to be obtained and the type of flour used. Always pour the water on the bottom of the pot first.

CLEANING THE MACHINE



HAZARD – ATTENTION: For the purposes of operator safety, all cleaning operations must take place with the appliance disconnected from the mains.



HAZARD – ATTENTION: Do not wash the machine using a pressure cleaning, spraying or immersion device.

Cleaning after one use

- Use cleaning products compatible with plastic (polycarbonate) and stainless steel parts.
- Take out the tool and wash it with hot water adding a degreasing detergent.
- Wash the pot with a damp sponge soaked in a degreasing detergent and rinse.

Cleaning after completing processing

- Clean the external parts of the machine with a damp cloth
- Do not use abrasive products

TAKING OUT REMOVABLE PARTS

The only removable part of the machine is the tool.
Below are the instructions to disassemble it and reassemble it:

Removal:

- Unscrew the knob (1) on the back of the machine
- Remove the tool (2) from the body of the machine

Assembly:

- Insert the tool (2) in the dedicated coupling
- Screw the knob (1) on the back of the machine



If you do not intend to use the appliance for an extended period of time, clean it and protect it adequately in order to keep it clean and in good working order.

TROUBLESHOOTING

The following information is to help identify and correct any faults or malfunctions that may arise during use.

Most faults or failures that occur while using the appliance on a daily basis can be cleared by the user.

The overview below is meant as a support to identify and eliminate the causes of certain faults. However, keep in mind the following:

i IMPORTANT: Repairs on FIMAR professional machines must only be carried out by the manufacturer's authorised technical assistance service. Repairs carried out incorrectly can seriously endanger user safety.

Problem	Cause	Solution
The machine does not start	Main switch on the electrical panel disconnected	Turn the switch to "I"
	No voltage on the power line	Contact your retailer's customer service

PACKAGING DISPOSAL

The packaging is designed to protect the goods from damage due to transport. This is why the appliance is delivered packaged in a specific container and stabilised, if required, using shock absorbing material to ensure its integrity. In view of its features, place of destination and transport vehicle to be used, the packaging can be palletised to facilitate handling.

The packaging materials are recyclable, as they are selected for being eco-friendly and easy to dispose of.

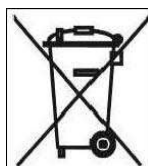
The packaging can be kept for shipment to FIMAR's authorised technical assistance service in the event of damage or equipment failure.

Individual packaging components can be collected separately according to recycling criteria.

Returning the packaging to the material collection circuit allows, on the one hand, for savings on raw materials and, on the other, reduces the volume of waste.

APPLIANCE DISPOSAL

Electrical and electronic appliances often contain useful materials. They also contain substances, compounds and components required for the operation and safety of the appliances. Disposing of them inadequately or as household waste could pose a hazard for your health and the environment. In any case, do not dispose of these appliances as normal household waste.



The symbol of the crossed-out bin means that the product must be given to suitable recycling centres put in place by municipalities or by companies taking care of urban hygiene or returned, free of charge, to the retailer when purchasing a new equivalent appliance, in a ratio of one to one. The user is required to delete any personal data from the electronic appliance to be disposed of. Suitable separate waste collection helps prevent potential negative effects on the environment and on health and promotes the recycling of the materials forming the appliance. For the management of the recovery and disposal of household appliances, FIMAR adheres to the REMEDIA TSR consortium.

Disposal of waste electrical and electronic equipment (WEEE) pursuant to Italian Legislative Decree no.49/2014 of 14 March 2014 implementing Directive 2012/19/EU and concerning WEEE on the disposal of waste electrical and electronic equipment.

Keep the appliance away from the reach of children at the time of disposal.

BERTA®

7 - 15 - 25 - 35



PÉTRISSEUSE BERTA® SOMMAIRE

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Objectif du manuel.....	4
Identification du fabricant et de la machine	4
Description de la machine	5
Description des commandes	5
Utilisation prévue	5
Sécurité technique.....	6
Utilisation correcte	7
Enfants	7
Accessoires	7
Caractéristiques techniques	7
Dimensions générales	8

Dispositions pour le déballage, la manutention et la mise en place.....	8
Symboles présents sur la machine.....	8
Dispositifs de sécurité.....	9
Conditions environnementales	9
Branchement électrique.....	9
Indications pour l'utilisation de la machine	10
Recommandations d'utilisation	10
Nettoyage de la machine.....	10
Extraction des pièces amovibles	11
Dépannage	11
Élimination de l'emballage.....	12
Élimination de la machine.....	12

ANNEXES

Catalogue des pièces de rechanges
Schéma électrique

OBJECTIF DU MANUEL

Le manuel d'utilisation et de maintenance, qui est partie intégrante de l'appareil, a été réalisé par le constructeur dans la langue originale afin de fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec l'équipement au long de sa durée de vie.

Le peu de temps consacré à la lecture des informations permettra d'éviter d'exposer la santé et la sécurité des personnes à des risques, ainsi qu'à des dommages économiques.

Le Fabricant se réserve le droit de modifier les informations de ce manuel, sans être tenu de communiquer ces modifications au préalable si elles n'ont pas de conséquences sur la sécurité.

Certaines parties du texte ont été mises en évidence de manière à souligner l'importance du message.

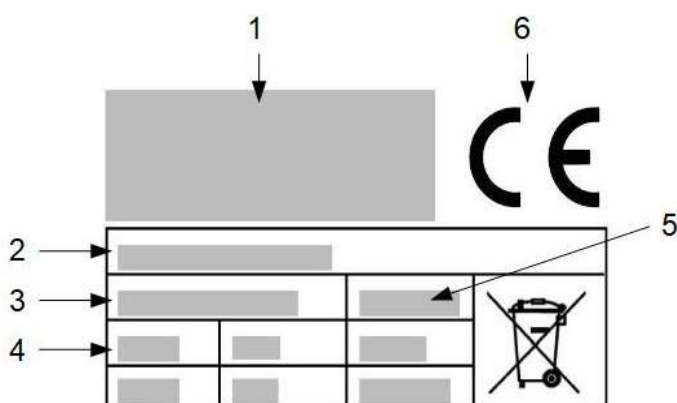
La notice contient les symboles suivants expliqués brièvement ci-dessous :

	DANGER - ATTENTION : Indique des situations de grave danger qui, si elles sont négligées, peuvent mettre sérieusement en danger la santé et la sécurité des personnes.
	IMPORTANT : Indique des informations techniques particulièrement importantes, à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

La plaquette d'identification représentée est directement appliquée sur l'appareil. Elle reporte toutes les références et indications indispensables à la sécurité au cours de l'emploi.

1	Identification du Fabricant
2	Modèle de l'appareil
3	Numéro de série
4	Données techniques
5	Année de fabrication
6	Marquage CE de conformité



DESCRIPTION DE LA MACHINE

La pétrisseuse Berta est une machine à actionnement électrique et à usage professionnel pour les boulangeries et les pizzérias. La machine dans ses différentes versions (cuve de 7, 15, 25 et 35 Kg) est réalisée avec une structure revêtue en peinture anti-rayures, facile à nettoyer.

Elle est équipée de dispositifs de sécurité conformes aux Directives européennes et aux normes internationales.

Il existe 4 tailles de pétrisseuses :

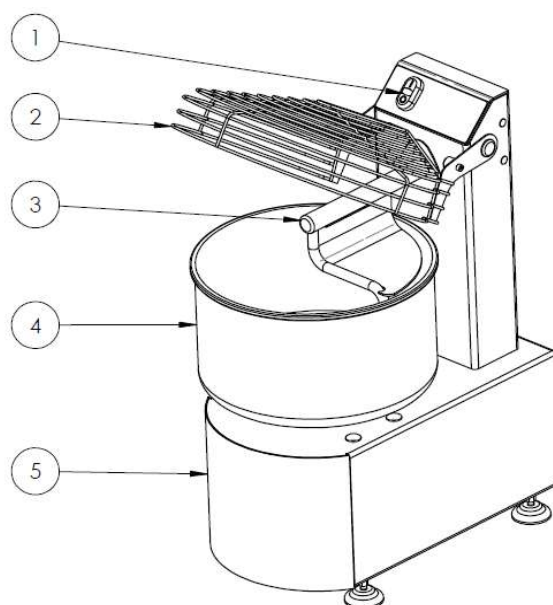
Berta 7 -----> 7 kg maxi de pâte

Berta 15 -----> 15 kg maxi de pâte

Berta 25 -----> 25 kg maxi de pâte

Berta 35 -----> 35 kg maxi de pâte

1	COMMANDES
2	COUVERCLE
3	USTENSILE
4	CUVE
5	BASE



DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commande répertoriés, nécessaires à l'activation de ses fonctions.

A1) Bouton « I » : il sert à activer le fonctionnement de l'appareil.	
A2) Voyant lumineux : il signale que l'équipement est alimenté électriquement ; il s'allume au moment même où l'appareil est branché à l'aide de la fiche.	
A3) Bouton « O » : il sert à désactiver le fonctionnement de l'appareil.	

UTILISATION PRÉVUE

Cette pétrisseuse à usage professionnel est conforme aux dispositions applicables en matière de sécurité.

Une utilisation incorrecte peut toutefois provoquer des dommages corporels et/ou matériels. Lire attentivement cette notice avant de mettre en marche la pétrisseuse à usage professionnel.

Le personnel chargé de travailler sur la machine doit non seulement être professionnellement formé mais il doit également lire cette notice en accordant une attention particulière aux règles et aux consignes de sécurité et aux paragraphes relatifs à ses compétences.



IMPORTANT : Cette pétrisseuse à usage professionnel transforme, en ajoutant de l'eau et éventuellement des graisses végétales et animales ou d'autres substances alimentaires, un mélange de farines alimentaires en une masse pâteuse et homogène à utiliser pour la préparation de pizzas ou de produits de boulangerie.

Le Fabricant n'est pas responsable des dommages dus à une utilisation différente de celle prévue ou à une modification de l'appareil.

Les personnes qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou psychiques ou, en outre, de par leur inexpérience ou leur manque de connaissances ne sont pas en mesure d'utiliser la pétrisseuse à usage professionnel en toute sécurité, ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance et la supervision d'une personne formée et responsable.

SÉCURITÉ TECHNIQUE

La pétrisseuse à usage professionnel ne peut être réparée que par le Service d'assistance technique agréé par le Fabricant. Les réparations effectuées de manière incorrecte peuvent provoquer de graves dangers pour lesquels FIMAR n'assume aucune responsabilité.

Seul un personnel spécifiquement formé est autorisé à utiliser la pétrisseuse. Le personnel préposé à l'utilisation de la machine doit être instruit et formé adéquatement.

Avant d'utiliser la pétrisseuse à usage professionnel, vérifier si elle présente des dommages visibles de l'extérieur. Ne jamais mettre en marche une machine endommagée.

La pétrisseuse endommagée peut mettre la sécurité de l'utilisateur en danger. Dans ce cas, il faut mettre immédiatement l'appareil hors service et s'adresser au service d'assistance agréé du fabricant ou à un technicien autorisé et qualifié.

Remplacer les pièces en panne ou défectueuses par des pièces de rechange d'origine FIMAR ; il n'y a que de cette façon que FIMAR pour assurer la conformité totale aux normes de sécurité et de qualité prévues pour ses machines.

Respecter les indications d'installation de cette notice.

Veiller à ce que les données de branchement (tension, fréquence et protection) reportées sur la plaque des données nominales correspondent au réseau électrique local.

Ne pas brancher la pétrisseuse à usage professionnel au réseau électrique avec des rallonges ou des prises multiples inadéquates car elles ne garantissent pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe par exemple).

Ne jamais ouvrir les couvercles postérieurs de la pétrisseuse à usage professionnel. Le contact éventuel avec des pièces sous tension ou la modification de l'équipement électromécanique par l'utilisateur peut provoquer de dangereuses anomalies de fonctionnement.

Si le câble d'alimentation est endommagé, ne pas mettre l'équipement en marche.

Un câble d'alimentation endommagé doit obligatoirement être remplacé par un câble neuf adéquat et prévu par le Fabricant. Pour des raisons de sécurité, les réparations y compris celle indiquée plus haut, ne doivent être effectuées que par le Service d'assistance FIMAR, par un service d'assistance agréé ou par des techniciens qualifiés et autorisés.

Il faut toujours débrancher la machine de l'alimentation électrique pour effectuer les travaux de maintenance.

UTILISATION CORRECTE

La machine ne doit être utilisée que pour la préparation des pâtes à faible hydratation riche en matières grasses telles que galette, taralli, gressins, cracker ou pizzas sur plaque. La machine peut également être utilisée pour les pâtes aux œufs.

Pour plus de détails, consulter le paragraphe « Conseils d'utilisation ».

ENFANTS

Surveiller les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil ; leur interdire de jouer avec l'appareil même.

Il est absolument interdit aux enfants d'utiliser la pétrisseuse à usage professionnel.

Empêcher les enfants d'entrer en contact avec la machine ainsi qu'avec les accessoires.

ACCESSOIRES

N'utiliser que les accessoires fournis par le fabricant.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

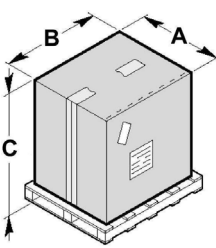
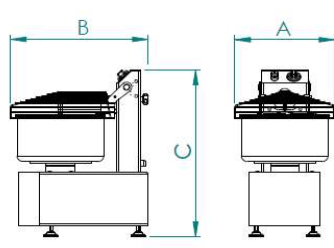
Le tableau ci-dessous fournit les principales données techniques de l'équipement.

MODÈLE	Puissance [kw]	Alimentation [V Hz Ph]	Pâte/cycle [kg]	Poids net [kg]	Poids avec emballage [kg]
7 monophasée	0,37	230V 50Hz 1Ph	7	39	47,5
7 triphasée 2 vitesses	0,55 - 0,37	230/400V 50Hz 3Ph			
15 monophasée	0,55	230V 50Hz 1Ph	15	51	59,5
15 triphasée	0,55	230/400V 50Hz 3Ph			
15 triphasée 2 vitesses	0,8 - 0,6	230/400V 50Hz 3Ph			
25 monophasée	0,9	230V 50Hz 1Ph	25	61,5	72
25 triphasée	0,75	230/400V 50Hz 3Ph			
25 triphasée 2 vitesses	1,1 - 0,75	230/400V 50Hz 3Ph			
35 triphasée	0,75	230/400V 50Hz 3Ph	35	68,5	79
35 triphasée 2 vitesses	1,1 - 0,75	230/400V 50Hz 3Ph			

- Niveau sonore : < 70 dB(A)

- Installation : Au sol

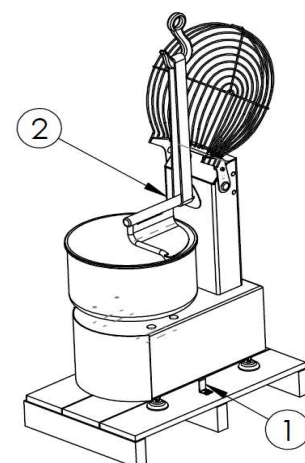
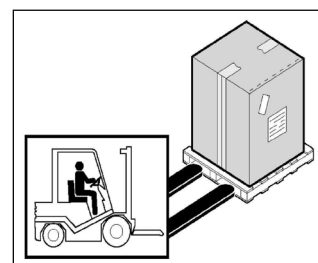
DIMENSIONS

	A [mm]	B [mm]	C [mm]			A [mm]	B [mm]	C [mm]	
7	450	700	870		7	315	480	690	
15	450	700	870		15	410	580	745	
25	550	850	970		25	470	625	795	
35	550	850	970		35	520	675	795	

DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

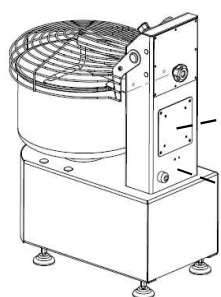
La machine est emballée dans un carton et fixée sur une palette.

- Manutentionner l'emballage comme indiqué sur la figure.
- Ouvrir l'emballage et vérifier l'intégrité de tous les composants. Conserver l'emballage pour les déménagements futurs.
- Démonter les étriers d'ancrage (1).
- Soulever le couvercle de la machine, fixer le chiffon comme indiqué (2) et transporter la machine dans la zone prévue pour l'installation.
- La zone prévue devra être suffisamment éclairée et devra disposer d'une prise de distribution d'électricité. La surface d'appui doit être suffisamment grande, bien nivelée et sèche. L'installation doit s'effectuer dans des locaux sans atmosphère explosive. Dans tous les cas, l'installation doit être réalisée en tenant compte des lois en vigueur en matière de sécurité au travail.



SYMBOLES PRÉSENTS SUR LA MACHINE

Sur la machine sont appliqués des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.

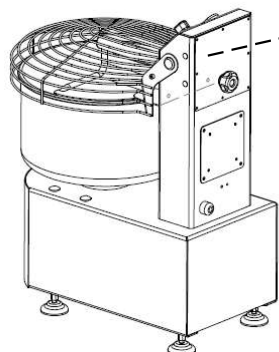


Risque de choc électrique : indique qu'il faut désactiver l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant d'intervenir sur les branchements électriques.



Nœud équipotentiel

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ



Micro-interrupteur : il arrête la machine en cas d'ouverture du couvercle de la cuve. Lors de la fermeture ultérieure du couvercle, redémarrer la machine en appuyant sur **I**.

⚠ DANGER - ATTENTION : Avant chaque utilisation de la machine, il faut toujours vérifier le fonctionnement correct du micro-interrupteur. En cas de dysfonctionnement, il est obligatoire de débrancher la machine du réseau électrique et de contacter le service assistance de votre revendeur.

CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

Température de fonctionnement	0÷35 °C (32÷95 °F)
Température de stockage	-15 à +65 °C (-6,8 à +149 °F)
Humidité relative	- Maximum 80 % avec une température ambiante de 20 °C - Maximum 50 % avec une température ambiante comprise entre 20 ÷ 60 °C
Poussière de l'environnement	Moins de 0,03 g/m ³

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

⚠ DANGER - ATTENTION : Le branchement électrique au réseau d'alimentation doit être effectué par un personnel spécialisé :	<table> <tr> <th>Branchement monophasé 230V – 1Ph</th><th>Branchement triphasé 230/400V – 3Ph</th></tr> </table>	Branchement monophasé 230V – 1Ph	Branchement triphasé 230/400V – 3Ph
Branchement monophasé 230V – 1Ph	Branchement triphasé 230/400V – 3Ph		
Veiller à ce que le système de mise à la terre de l'installation soit en parfait état de fonctionnement. Vérifier que la tension (V) et la fréquence (Hz) du réseau correspondent à celles de la machine (voir la plaque d'identification et le schéma électrique). La machine est équipée d'un câble électrique muni d'une fiche. La prise doit être connectée à un interrupteur mural équipé d'un différentiel. Branchement triphasé Démarrer la machine et vérifier que la cuve tourne dans le sens horaire. Si la rotation est incorrecte, mettre la machine hors tension et inverser deux des trois phases dans la fiche.			

INDICATIONS POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE

- Soulever le couvercle de la cuve pour introduire les ingrédients de la pâte.
- Fermer le couvercle de la cuve.
- Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de démarrage « I » ; le démarrage ne s'effectue que lorsque le couvercle est abaissé.
- À la fin du pétrissage, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt « 0 ».
- Ouvrir le couvercle et enlever le produit pétri.
- Après un pétrissage, laver l'équipement comme indiqué au paragraphe « Nettoyage de l'équipement ».

Versions à 2 vitesses

- Soulever le couvercle de la cuve pour introduire les ingrédients de la pâte.
- Fermer le couvercle de la cuve.
- Tourner le sélecteur de vitesse sur la position 2.
- Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de démarrage « I » ; le démarrage ne s'effectue que lorsque le couvercle est abaissé.
- Dès que la pâte devient un mélange assez compact, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt « 0 » et tourner le sélecteur de vitesse sur la position 1.
- Puis redémarrer la machine en appuyant sur le bouton de démarrage « I » jusqu'à obtenir une pâte de la consistance souhaitée.
- À la fin du pétrissage, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt « 0 ».
- Ouvrir le couvercle et enlever le produit pétri.
- Après un pétrissage, laver l'équipement comme indiqué au paragraphe dédié de cette notice.

CONSEILS D'UTILISATION

Chaque litre d'eau versé dans la cuve demande environ 1,8 kg de farine ; il faut donc se régler au cas par cas en fonction de la pâte que vous souhaitez obtenir et du type de farine utilisé. Il est recommandé de toujours verser l'eau en premier dans le fond de la cuve.

NETTOYAGE DE LA MACHINE



DANGER - ATTENTION : Pour la sécurité de l'opérateur, il est essentiel que toutes les opérations de nettoyage s'effectuent en laissant l'équipement débranché.



DANGER - ATTENTION : Ne pas laver la machine en utilisant un dispositif de nettoyage à pression, à pulvérisation ou à immersion.

Nettoyage entre une utilisation et l'autre

- Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec des pièces en plastique (polycarbonate) et en acier inoxydable.
- Extraire l'ustensile et le laver à l'eau chaude en ajoutant un nettoyant dégraissant.
- Laver la cuve avec une éponge humide imprégnée de nettoyant dégraissant et rincer.

Nettoyage après les pétrissages

- Nettoyer l'extérieur de la machine à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs.

EXTRACTION DES PIÈCES AMOVIBLES

La seule partie amovible de la machine est l'ustensile.
Les instructions de démontage et de remontage sont fournies ci-après :

Extraction :

- Dévisser le pommeau (1) à l'arrière de la machine.
- Extraire l'ustensile (2) du corps de la machine.

Montage :

- Introduire l'ustensile (2) dans le raccord spécifique.
- Visser le pommeau (1) à l'arrière de la machine.



Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'équipement pendant longtemps, après l'avoir nettoyé, il faut le protéger de manière adéquate afin de préserver sa propriété et son efficacité.

DÉPANNAGE

Les informations suivantes servent à vous aider à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels qui pourraient se présenter pendant l'utilisation de la machine. La plupart des pannes ou des anomalies qui se produisent pendant l'utilisation quotidienne de l'équipement peut être éliminée par vous-même.

L'aperçu ci-dessous sert à vous aider à identifier et à éliminer les causes de certaines pannes. Il faut toutefois tenir compte de ce qui suit :



IMPORTANT : Les réparations sur les machines professionnelles FIMAR ne peuvent être effectuées que par le service assistance agréé par le fabricant. Les réparations effectuées de manière incorrecte peuvent sérieusement mettre en danger la sécurité de l'utilisateur.

Problème	Cause	Solution
La machine ne se met pas en marche	Interrupteur général du tableau électrique désenclenché	Faire passer l'interrupteur sur « I »
	Absence de courant sur la ligne d'alimentation	Contactez le service assistance de votre revendeur

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

L'emballage sert à protéger la marchandise de tout dommage dû au transport. C'est pour cette raison que l'appareil est livré emballé dans un conteneur spécifique et, si nécessaire, il est stabilisé opportunément au moyen d'un matériau antichoc pour assurer son intégrité. En fonction des caractéristiques de l'équipement, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé afin d'en faciliter la manutention.

Les matériaux utilisés pour l'emballage sont recyclables car ils ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de facilité d'élimination.

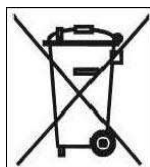
L'emballage peut être conservé pour un envoi éventuel au service d'assistance agréé FIMAR, en cas de dommages ou de pannes de l'équipement.

Chaque composant de l'emballage peut être collecté séparément selon les critères de collecte différenciée.

Restituer les emballages au circuit de collecte des matériaux permet d'une part d'économiser des matières premières et de l'autre, de réduire le volume des déchets.

ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS

Les équipements électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux utiles. Ils contiennent également des substances, des composés et des composants nécessaires au fonctionnement et à la sécurité de l'équipement même. Les éliminer de manière inadéquate ou dans les déchets ménagers risque de nuire à la santé et à l'environnement. En aucun cas, il ne faut donc éliminer ces équipements dans les déchets domestiques ordinaires.



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit doit être remis aux centres de collecte différenciée spécifiquement mis en place par les communes ou les sociétés d'hygiène urbaine ou bien restitué gratuitement au revendeur lors de l'achat d'un nouvel équipement de type équivalent, à raison d'un pour un. L'utilisateur est tenu d'effacer toute donnée personnelle de l'équipement électrique à éliminer. Une collecte différenciée adéquate permet d'éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux qui composent l'équipement. Pour la gestion de la récupération et de l'élimination des appareils électroménagers, FIMAR adhère au groupe REMEDIA TSR.

Élimination des déchets issus des équipements électriques et électroniques (DEEE) en vertu du Décret législatif n°49/2014 du 14 mars 2014 en application de la Directive 2012/19/UE et sur les DEEE et l'élimination des déchets issus des équipements électriques et électroniques.

Veiller, au moment de l'élimination, à ce que l'équipement soit loin des enfants.

BERTA®

7 - 15 - 25 - 35



TEIGKNETMASCHINE BERTA® INHALT

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Zweck des Handbuchs	4
Kenndaten des Herstellers und des Gerätes.....	4
Beschreibung der Maschine	5
Beschreibung der Bedienelemente	5
Vorgesehener Verwendungszweck	5
Technische Sicherheit.....	6
Korrekte Verwendung	7
Kinder	7
Zubehör	7
Technische Merkmale.....	7
Abmessungen.....	8

Hinweise für das Auspacken, den Transport und die Aufstellung	8
An der Maschine angebrachte Symbole.....	8
Sicherheitseinrichtungen	9
Umgebungsbedingungen	9
Elektrischer Anschluss.....	9
Anweisungen für die Verwendung der Maschine .	10
Tipps zur Verwendung.....	10
Reinigung der Maschine	10
Ausbau der abnehmbaren Teile.....	11
Vorgehensweise bei Störungen.....	11
Entsorgung der Verpackung	12
Entsorgung der Maschine.....	12

ANHANG

Ersatzteilkatalog
Schaltplan

ZWECK DES HANDBUCHS

Das Bedienungs- und Wartungshandbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produkts die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit in das Lesen des Handbuchs zu investieren, um Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen an den in diesem Handbuch beinhaltenen Informationen vorzunehmen, sofern diese nicht sicherheitsrelevant sind.

Einige Textstellen sind hervorgehoben worden, da sie von besonderer Bedeutung sind.

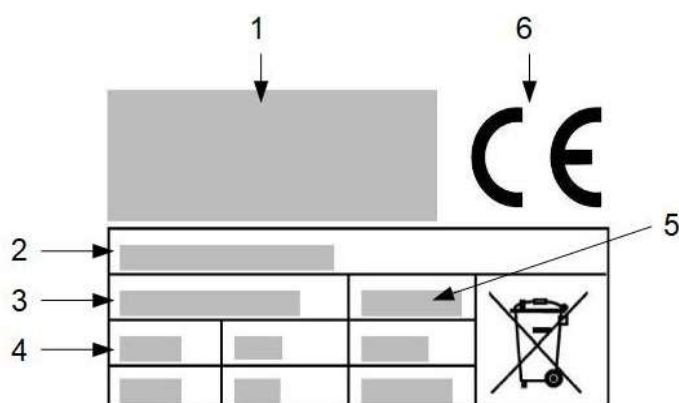
Im Handbuch werden folgende Symbole verwendet, die nachfolgend kurz erläutert werden:

	ACHTUNG - GEFAHR : Weist auf schwerwiegende Gefahrensituationen hin, die bei Nichtbeachtung die Gesundheit und Sicherheit von Personen ernsthaft gefährden können.
	WICHTIG : Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

KENNDATEN DES HERSTELLERS UND DES GERÄTES

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Es enthält alle Daten und Hinweise, die für die Betriebssicherheit unabdingbar sind.

1	Kenndaten des Herstellers
2	Gerätemodell
3	Seriennummer
4	Technische Angaben
5	Baujahr
6	CE-Kennzeichnung



BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Teigknetmaschine Berta ist eine elektrisch betriebene Maschine für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien und Pizzerien. Die Maschine ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich (7-, 15-, 25- und 35-kg-Schüssel) und besteht aus einer Konstruktion mit kratzfester Lackierung, die leicht zu reinigen ist.

Die Maschine ist mit Sicherheitseinrichtungen ausgestattet, die den europäischen Richtlinien und internationalen Normen entsprechen.

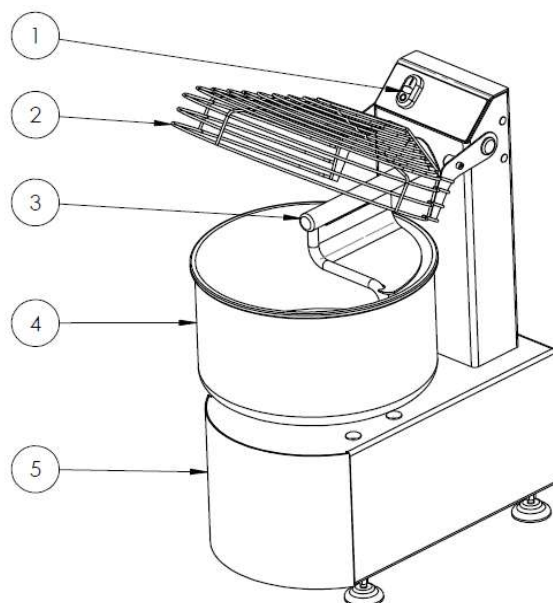
Die Teigknetmaschine ist in 4 Größen erhältlich:

Berta 7 -----> maximal 7 kg Teig

Berta 15 -----> maximal 15 kg Teig

Berta 25 -----> maximal 25 kg Teig

Berta 35 -----> maximal 35 kg Teig



1	BEDIENELEMENTE
2	ABDECKUNG
3	WERKZEUG
4	SCHÜSSEL
5	MASCHINENBASIS

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen ausgestattet, die zum Aktivieren seiner Funktionen erforderlich sind.

A1) Taste „I“: dient zum Einschalten des Geräts.	
A2) Kontrollleuchte: zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird; sie leuchtet auf, wenn das Gerät mittels Stecker an das Stromnetz angeschlossen ist.	
A3) Taste „O“: dient zum Ausschalten des Geräts.	

VORGESEHENER VERWENDUNGSZWECK

Diese Teigknetmaschine für den gewerblichen Einsatz entspricht den geltenden Sicherheitsvorschriften.

Eine unsachgemäße Verwendung kann jedoch zu Personen- und/oder Sachschäden führen. Vor Inbetriebnahme der gewerblichen Teigknetmaschine ist dieses Bedienungshandbuch sorgfältig zu lesen.

Das mit Arbeiten an der Maschine beauftragte Personal muss zusätzlich zur fachlichen Ausbildung das vorliegende Handbuch lesen und dabei besonders die Sicherheitsvorschriften und -hinweise sowie jene Abschnitte beachten, die sich auf die Kompetenzen des Personals beziehen.



WICHTIG: Diese Knetmaschine für den gewerblichen Einsatz verarbeitet ein Mehlgemisch aus Speisemehlen unter Zugabe von Wasser und gegebenenfalls von pflanzlichen oder tierischen Fetten bzw. anderen Lebensmittelzutaten zu einer homogenen Teigmasse, für die Zubereitung von Pizza oder Backwaren.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder durch eine Veränderung des Geräts verursacht werden.

Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder auch aufgrund ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die gewerbliche Teigknetmaschine sicher zu benutzen, dürfen sie nicht ohne Aufsicht und Anleitung durch eine geschulte und verantwortliche Person verwenden.

TECHNISCHE SICHERHEIT

Die gewerbliche Teigknetmaschine darf nur durch den autorisierten technischen Kundendienst des Herstellers repariert werden. Nicht korrekt durchgeführte Reparaturen können ernsthafte Gefahren verursachen, für die FIMAR nicht haftet.

Die Verwendung der gewerblichen Teigknetmaschine ist nur durch speziell geschultes Personal erlaubt. Das mit der Verwendung der Maschine beauftragte Personal muss angemessen geschult und eingewiesen werden.

Vor der Verwendung der gewerblichen Teigknetmaschine ist zu prüfen, ob die Maschine erkennbare äußere Schäden aufweist. Eine beschädigte Maschine darf niemals in Betrieb genommen werden.

Eine beschädigte Knetmaschine kann die Sicherheit der Bedienperson gefährden. In diesem Fall das Gerät sofort außer Betrieb nehmen und sich an den autorisierten Kundendienst des Herstellers oder einen autorisierten und qualifizierten Techniker wenden.

Gegebenenfalls fehlerhafte oder defekte Teile sind durch FIMAR-Originalersatzteile zu ersetzen; nur so kann FIMAR gewährleisten, dass die für die eigenen Maschinen vorgesehenen Sicherheits- und Qualitätsstandards eingehalten werden.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Installationsanweisungen sind zu befolgen.

Sicherstellen, dass die Anschlussdaten auf dem Typenschild (Spannung, Frequenz und Absicherung) dem örtlichen Stromnetz entsprechen.

Die gewerbliche Teigknetmaschine darf nicht über Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen an das Stromnetz angeschlossen werden, da diese nicht die notwendige Sicherheit gewährleisten (z.B. Überhitzungsgefahr).

Die Abdeckungen an der Rückseite der gewerblichen Teigknetmaschine dürfen niemals geöffnet werden. Der Kontakt mit stromführenden Teilen oder die Veränderung der elektromechanischen Ausstattung durch den Verwender kann zu gefährlichen Funktionsstörungen führen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

Ein beschädigtes Netzkabel muss unbedingt durch ein neues, geeignetes und vom Hersteller vorgesehenes Kabel ersetzt werden. Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen, einschließlich der gerade genannten, nur vom FIMAR-Kundendienst, einer autorisierten Kundendienststelle oder von qualifizierten und autorisierten Technikern durchgeführt werden.

Die Maschine vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten immer von der Stromversorgung trennen.

KORREKTE VERWENDUNG

Die Maschine darf nur für die Zubereitung von fettreichen Teigen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt verwendet werden, wie z. B. für: Pizza vom Blech, Cracker, Piadina, Taralli, oder Grissini. Die Maschine kann auch für Eierteige verwendet werden.

Weitere Einzelheiten können dem Abschnitt „Tipps zur Verwendung“ entnommen werden.

KINDER

Kinder, die sich in unmittelbarer Nähe des Geräts aufhalten, müssen beaufsichtigt werden; sie dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Die Benutzung der gewerblichen Teignetmaschine durch Kinder ist strengstens verboten. Es muss verhindert werden, dass Kinder weder mit der Maschine noch mit Zubehör in Kontakt kommen.

ZUBEHÖR

Ausschließlich vom Hersteller geliefertes Zubehör verwenden.

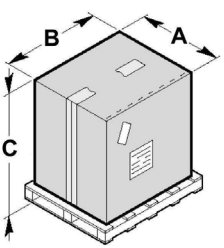
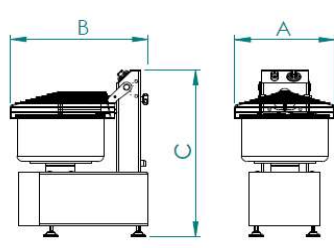
TECHNISCHE MERKMALE

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten technischen Daten des Geräts aufgeführt.

MODELL	Leistung [kW]	Stromversorgung [V Hz Ph]	Teig je Zubereitung [kg]	Nettogewicht [kg]	Gewicht mit Verpackung [kg]
7 Wechselstrom	0,37	230 V 50 Hz 1 Ph	7	39	47,5
7 Drehstrom, 2 Geschwindigkeiten	0,55 - 0,37	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
15 Wechselstrom	0,55	230 V 50 Hz 1 Ph	15	51	59,5
15 Drehstrom	0,55	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
15 Drehstrom, 2 Geschwindigkeiten	0,8 - 0,6	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
25 Wechselstrom	0,9	230 V 50 Hz 1 Ph	25	61,5	72
25 Drehstrom	0,75	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
25 Drehstrom, 2 Geschwindigkeiten	1,1 - 0,75	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
35 Drehstrom	0,75	230/400 V 50 Hz 3 Ph	35	68,5	79
35 Drehstrom, 2 Geschwindigkeiten	1,1 - 0,75	230/400 V 50 Hz 3 Ph			

- Geräuschpegel: < 70 dB(A)
- Aufstellung: auf dem Boden

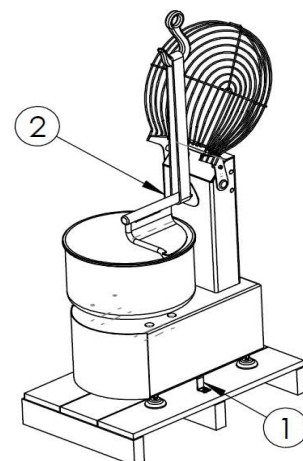
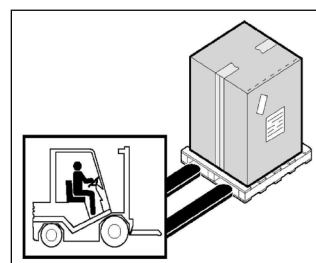
ABMESSUNGEN

	A [m m]	B [mm]	C [mm]			A [mm]	B [mm]	C [mm]	
7	450	700	870		7	315	480	690	
15	450	700	870		15	410	580	745	
25	550	850	970		25	470	625	795	
35	550	850	970		35	520	675	795	

HINWEISE FÜR DAS AUSPACKEN, DEN TRANSPORT UND DIE AUFSTELLUNG

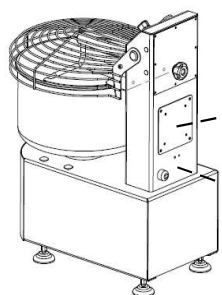
Die Maschine ist in einen Karton verpackt und auf einer Palette gesichert.

- Das Packstück wie in der Abbildung gezeigt transportieren.
- Die Verpackung öffnen und prüfen, ob alle Teile frei von Beschädigungen sind. Die Verpackung für zukünftige Umzüge aufbewahren.
- Die Transportsicherungen (1) entfernen.
- Die Abdeckung der Maschine anheben, den Hebegurt wie dargestellt anschlagen (2) und die Maschine an den Aufstellungsort transportieren.
- Der vorgesehene Bereich muss ausreichend beleuchtet sein und über eine Steckdose für den Stromanschluss verfügen. Die Standfläche muss ausreichend groß, eben und trocken sein. Die Aufstellung darf nur in Umgebungen mit nicht explosionsfähiger Atmosphäre erfolgen. In jedem Fall muss die Installation so ausgeführt werden, dass die einschlägigen Gesetze zur Arbeitssicherheit eingehalten werden.



AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE SYMBOLE

An der Maschine sind Schilder mit Sicherheitssymbolen angebracht, die auf entsprechende Risiken hinweisen.

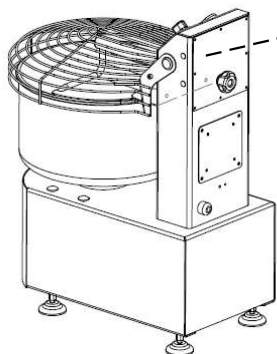


Stromschlaggefahr: Dieses Schild weist darauf hin, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herauszuziehen ist), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.



Knotenpunkt Potentialausgleich

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN



Mikroschalter: schaltet die Maschine ab, wenn die Abdeckung der Schüssel angehoben wird. Wenn die Abdeckung wieder geschlossen wird, ist die Maschine erneut durch Drücken der Taste I einzuschalten.

⚠ ACHTUNG – GEFAHR: Vor jeder Verwendung der Maschine muss die einwandfreie Funktion des Mikroschalters überprüft werden. Im Falle einer Störung muss das Gerät unbedingt vom Netz getrennt und der Kundendienst Ihres Fachhändlers kontaktiert werden.

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Betriebstemperatur	0 bis 35 °C (32 bis 95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (-6.8 bis +149 °F)
Relative Luftfeuchte	- Maximal 80% bei Raumtemperatur 20 °C - Maximal 50% bei Raumtemperatur zwischen 20÷60 °C
Staubbelastung der Umgebung	Geringer als 0,03 g/m ³

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

⚠ ACHTUNG – GEFAHR: Der elektrische Anschluss an das Stromnetz muss von Fachpersonal ausgeführt werden:	<table> <tr> <th>Wechselstrom-anschluss 230 V – 1 Ph</th><th>Drehstrom-anschluss 230/400 V – 3 Ph</th></tr> </table>	Wechselstrom-anschluss 230 V – 1 Ph	Drehstrom-anschluss 230/400 V – 3 Ph
Wechselstrom-anschluss 230 V – 1 Ph	Drehstrom-anschluss 230/400 V – 3 Ph		
Sicherstellen, dass die Erdungsanlage des Betriebsgebäudes einwandfrei funktioniert. Sicherstellen, dass Netzspannung (V) und Frequenz (Hz) denen der Maschine entsprechen (siehe Typenschild und Schaltplan). Die Maschine ist mit Netzkabel und Stecker ausgerüstet. Der Stecker muss an eine Steckdose mit Wandschalter und Fehlerstrom-Schutzschalter angeschlossen werden. Drehstromanschluss Die Maschine einschalten und sicherstellen, dass sich die Schüssel im Uhrzeigersinn dreht. Falls die Drehrichtung nicht korrekt ist, die Spannungsversorgung trennen und zwei der drei Phasen im Stecker vertauschen.			

ANWEISUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG DER MASCHINE

- Die Abdeckung der Schüssel öffnen und die Zutaten für den Teig hineingeben.
- Die Abdeckung der Schüssel schließen.
- Die Maschine durch Drücken der Einschalttaste „I“ starten; die Maschine kann nur mit geschlossener Abdeckung eingeschaltet werden.
- Am Ende der Zubereitung die Maschine durch Drücken der Ausschalttaste „0“ stoppen.
- Die Abdeckung öffnen und das zubereitete Produkt entnehmen.
- Nach Beendigung einer Zubereitung das Gerät reinigen, siehe dazu den Abschnitt „Reinigung des Geräts“.

Versionen mit 2 Geschwindigkeitsstufen

- Die Abdeckung der Schüssel öffnen und die Zutaten für den Teig hineingeben.
- Die Abdeckung der Schüssel schließen.
- Den Geschwindigkeitswahlschalter in Position 2 drehen.
- Die Maschine durch Drücken der Einschalttaste „I“ starten; die Maschine kann nur mit geschlossener Abdeckung eingeschaltet werden.
- Sobald der Teig eine recht kompakte Masse geworden ist, die Maschine durch Drücken der Ausschalttaste „0“ anhalten und den Geschwindigkeitswahlschalter in Position 1 drehen.
- Die Maschine danach erneut durch Drücken der Einschalttaste „I“ einschalten, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht.
- Am Ende der Zubereitung die Maschine durch Drücken der Ausschalttaste „0“ stoppen.
- Die Abdeckung öffnen und das zubereitete Produkt entnehmen.
- Nach Beendigung einer Zubereitung das Gerät gemäß den Anweisungen im entsprechenden Abschnitt dieses Handbuchs reinigen.

TIPPS ZUR VERWENDUNG

Für jeden Liter Wasser, der in die Schüssel gegossen wird, sind ungefähr 1,8 kg Mehl zuzugeben, diese Menge ist aber je nach gewünschtem Teig und der Art des verwendeten Mehls anzupassen. Es wird empfohlen, immer zuerst das Wasser in die Schüssel zu geben.

REINIGUNG DER MASCHINE



ACHTUNG - GEFAHR: Für die Sicherheit des Bedienpersonals ist es unerlässlich, dass das Gerät für alle Reinigungsarbeiten vom Stromnetz getrennt wird.



ACHTUNG - GEFAHR: Für die Reinigung der Maschine keine Reinigungsgeräte verwenden, die mit Druck, Sprühstrahl oder durch Eintauchen arbeiten.

Reinigung zwischen zwei Zubereitungsvorgängen

- Reinigungsmittel verwenden, die für Kunststoffe (Polycarbonat) und Edelstahlteile geeignet sind.
- Das Werkzeug herausnehmen und mit warmem Wasser und einem fettlösenden Reinigungsmittel reinigen.
- Die Schüssel mit einem angefeuchteten und mit fettlösendem Reinigungsmittel getränkten Schwamm reinigen.

Reinigung nach Arbeitsende

- Die Außenseiten des Geräts mit einem feuchten Lappen reinigen.
- Keine scheuernden Produkte verwenden.

AUSBAU DER ABNEHMBAREN TEILE

Das einzige abnehmbare Teil der Maschine ist das Werkzeug.
Für den Aus- und Wiedereinbau folgende Anweisungen beachten:

Ausbau:

- Den Knauf (1) an der Rückseite der Maschine abschrauben.
- Das Werkzeug (2) aus dem Maschinengehäuse ziehen.

Einbau:

- Das Werkzeug (2) in die entsprechende Aufnahme einführen.
- Den Knauf (1) an der Rückseite der Maschine anschrauben.



Falls vorgesehen ist, das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht zu verwenden, ist es nach der Reinigung angemessen zu schützen, damit es sauber und funktionsfähig bleibt.

VORGEHENSWEISE BEI STÖRUNGEN

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die während des Betriebs auftreten könnten. Die meisten Störungen oder Probleme, die beim täglichen Gebrauch des Geräts auftreten, können selbst behoben werden.

Die folgende Übersicht soll Ihnen helfen, die Ursachen bestimmter Störungen zu erkennen und zu beseitigen. Dabei ist jedoch Folgendes zu beachten:



WICHTIG: Reparaturen an gewerblichen Geräten von FIMAR dürfen nur von dem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Nicht korrekt durchgeführte Reparaturen können die Sicherheit des Bedienpersonals ernsthaft gefährden.

Störung	Ursache	Abhilfe
Das Gerät startet nicht	Der Hauptschalter an der Schalttafel ist ausgeschaltet.	Den Schalter auf „I“ stellen.
	Keine Spannung an der Versorgungsleitung.	Den Kundendienst Ihres Händlers kontaktieren.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung erfüllt den Zweck, die Ware vor möglichen Transportschäden zu schützen. Das Gerät wird in einem eigens dafür vorgesehenen Behälter geliefert und bei Bedarf sachgemäß mit stoßfestem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten. Die Verpackung kann je nach Eigenschaften des Geräts, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel auf Paletten gepackt werden, um die Beförderung zu erleichtern.

Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind recycelbar, sie werden nach Kriterien der Umweltfreundlichkeit und einfachen Entsorgung ausgewählt.

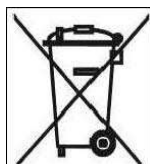
Die Verpackung kann aufbewahrt werden, um das Gerät im Falle einer Beschädigung oder eines Defekts an den autorisierten technischen Kundendienst von FIMAR zu senden.

Die einzelnen Verpackungskomponenten können nach Kriterien der Abfalltrennung getrennt gesammelt und entsorgt werden.

Die Rückführung von Verpackungsmaterial in das Wertstoffsammelsystem spart Rohstoffe und reduziert die Abfallmenge.

ENTSORGUNG DER GERÄTE

Elektrische und elektronische Geräte enthalten oft wiederverwertbare Materialien. Sie enthalten auch Stoffe, Verbindungen und Komponenten, die für das Funktionieren und die Sicherheit des Geräts selbst erforderlich sind. Eine unsachgemäße Entsorgung oder die Entsorgung im Hausmüll kann die Gesundheit und die Umwelt schädigen. Daher sollten diese Geräte keinesfalls als normaler Hausmüll entsorgt werden.



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt bei den von Gemeinden oder städtischen Entsorgungsbetrieben eingerichteten Sammelstellen abgegeben oder beim Kauf gleichwertiger Neugeräte in der selben Menge kostenlos an den Händler zurückgegeben werden muss. Der Nutzer sollte ggf. vorhandene personenbezogene Daten von den zu entsorgenden elektronischen Geräten löschen. Eine korrekte getrennte Sammlung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen. Für die Abwicklung der Sammlung und Entsorgung von Elektrogeräten arbeitet der Hersteller mit dem Konsortiums REMEDIA TSR zusammen.

Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE) gemäß Gesetzesdekret Nr. 49/2014 vom 14. März 2014 in Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Sicherstellen, dass die Geräte beim Durchführen der Entsorgung von Kindern ferngehalten werden.

BERTA®

7 - 15 - 25 - 35



AMASADORA BERTA® ÍNDICE

1 INFORMACIÓN GENERAL

Objetivo del manual.....	4
Identificación del fabricante y de la máquina.....	4
Descripción de la máquina	5
Descripción de los mandos	5
Uso previsto.....	5
Seguridad técnica.....	6
Uso correcto	7
Niños	7
Accesorios	7
Características técnicas	7
Dimensiones totales	8

Disposiciones para el desembalaje, la manipulación y la colocación	8
Símbolos presentes en la máquina	8
Dispositivos de seguridad.....	9
Condiciones ambientales	9
Conexión eléctrica	9
Indicaciones para el uso de la máquina	10
Recomendaciones para el uso	10
Limpieza de la máquina.....	10
Extracción de las partes amovibles	11
Guía de averías	11
Eliminación del embalaje.....	12
Eliminación de la máquina.....	12

ANEXOS

Catálogo de repuestos
Esquema eléctrico

OBJETIVO DEL MANUAL

El manual de uso y mantenimiento, que es parte integrante del aparato, ha sido realizado por el fabricante en su idioma de origen para proporcionar las informaciones necesarias a todo el que tenga la autorización para interaccionar con él, durante su período de vida útil previsto.

Dedicar tiempo a la lectura de las informaciones evitará riesgos para la salud y la seguridad de las personas y daños económicos.

El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios en las informaciones que se encuentran en el manual sin la obligación de comunicarlo previamente, con tal de que no influyan en la seguridad.

Algunas partes del texto están evidenciadas para resaltar la importancia del mensaje.

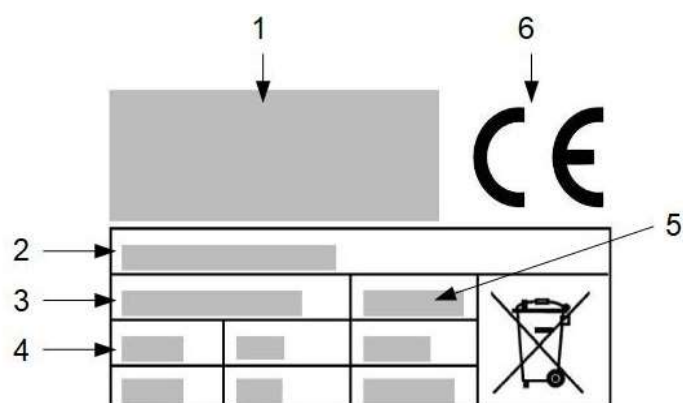
En el manual se encontrarán los símbolos siguientes, de los cuales se proporciona una breve explicación a continuación:

	PELIGRO - ATENCIÓN: Indica situaciones de peligro grave que, si se descuidan, pueden poner seriamente en riesgo la salud y la seguridad de las personas.
	IMPORTANTE: Indica informaciones técnicas especialmente importantes que no hay que descuidar.

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DE LA MÁQUINA

La placa de identificación representada está aplicada directamente en el aparato. En ella se indican todas las informaciones indispensables para la seguridad de servicio.

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



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La amasadora Berta es una máquina de accionamiento eléctrico, para uso profesional, para hornos y pizzerías. La máquina en sus diferentes versiones (cuba de 7, 15, 25 y 35 kg) está realizada con una estructura recubierta de pintura resistente al rayado, fácil de limpiar.

Cuenta con dispositivos de seguridad en conformidad con las directivas europeas y las normas internacionales.

Hay 4 tamaños de amasadoras:

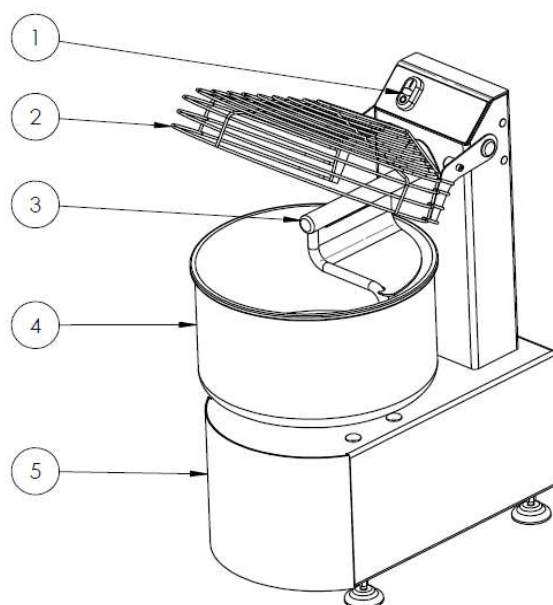
Berta 7 -----> 7 kg de masa máx.

Berta 15 -----> 15 kg de masa máx.

Berta 25 -----> 25 kg de masa máx.

Berta 35 -----> 35 kg de masa máx.

1	MANDOS
2	TAPA
3	UTENSILIO
4	OLLA
5	BASAMENTO



DESCRIPCIÓN DE MANDOS

El aparato está equipado con los dispositivos de mando enumerados, necesarios para activar sus funciones

A1) Pulsador «I»: sirve para activar el funcionamiento del aparato.	
A2) Luz indicadora: indica que el aparato está alimentado eléctricamente; se enciende cuando el propio aparato se conecta a la fuente de alimentación mediante un enchufe.	
A3) Pulsador «O»: sirve para desactivar el funcionamiento del aparato.	

USO PREVISTO

Esta amasadora para uso profesional cumple con las disposiciones vigentes relativas a la seguridad.

En cualquier caso, un uso inadecuado puede provocar daños a las personas y/o cosas.

Lea atentamente este folleto de instrucciones antes de poner en funcionamiento la amasadora para uso profesional.

El personal destinado a trabajar en la máquina, además de estar profesionalmente preparado en su campo, debe leer este manual prestando especial atención a las normas y las indicaciones de seguridad y a los apartados que sean de su competencia.



IMPORTANTE: Esta amasadora para uso profesional transforma, con la adición de agua y la posible adición de grasas vegetales, animales u otras sustancias alimentarias, una mezcla de harinas alimentarias en una masa pastosa y homogénea que se utiliza para la preparación de pizza o productos para la panificación.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso diferente al previsto o por la modificación del aparato.

Las personas que, por sus capacidades físicas, sensoriales o psíquicas o también, por su inexperiencia o desconocimiento, no puedan utilizar de forma segura la amasadora para uso profesional, no deben utilizarla sin la supervisión y la guía de una persona capacitada y responsable.

SEGURIDAD TÉCNICA

La amasadora para uso profesional solo puede ser reparada por el servicio de Asistencia Técnica autorizado por el Fabricante. Las reparaciones realizadas incorrectamente pueden provocar graves peligros, de los que FIMAR no se hace responsable.

El uso de la amasadora para uso profesional solo está permitido al personal especialmente capacitado. El personal encargado del uso de la máquina debe estar debidamente instruido y capacitado.

Antes de usar la amasadora para uso profesional, controle que la máquina no presente daños visibles externamente. No ponga nunca en funcionamiento una máquina dañada.

La amasadora dañada puede poner en riesgo la seguridad del usuario. En este caso, ponga inmediatamente el aparato fuera de uso y contacte al servicio de asistencia autorizado por el fabricante o a un técnico autorizado y cualificado.

Sustituya las piezas rotas o defectuosas con repuestos originales FIMAR; solo así FIMAR podrá garantizar el pleno cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad previstos para sus máquinas.

Atégase a las instrucciones de instalación de este manual.

Asegúrese de que los datos de conexión (tensión, frecuencia y protección) que se indican en la placa de datos correspondan con los de la red eléctrica local.

No conecte la amasadora para uso profesional a la red eléctrica con prolongaciones o enchufes múltiples inadecuados, ya que no garantizan la seguridad necesaria (por ej., riesgo de sobrecalentamiento).

Nunca abra las cubiertas traseras de la amasadora para uso profesional. Cualquier contacto con partes bajo tensión o modificación del equipo electromecánico por parte del usuario puede provocar anomalías de funcionamiento peligrosas.

Si el cable de alimentación se dañara, no ponga el aparato en funcionamiento.

Un cable de alimentación dañado debe sustituirse necesariamente por uno nuevo que sea idóneo y previsto por el fabricante. Por motivos de seguridad, las reparaciones, incluida la que se acaba de indicar, deben ser realizadas exclusivamente por el servicio de Asistencia FIMAR o por un servicio de asistencia autorizado o por técnicos cualificados y autorizados.

Desconecte siempre la máquina de la alimentación eléctrica cuando realice cualquier trabajo de mantenimiento.

USO CORRECTO

La máquina debe utilizarse exclusivamente para la preparación de masas de baja hidratación ricas en grasas, como: piada, taralli, palitos de pan, galletas saladas o pizza en bandeja. La máquina también se puede utilizar para masas de huevo.

Para obtener más detalles, consulte la sección «Recomendaciones para el uso».

NIÑOS

Supervise a los niños que se encuentran en las inmediaciones del aparato; no permita que jueguen con el mismo.

Los niños tienen estrictamente prohibido utilizar la amasadora para uso profesional. Evite que los niños entren en contacto no solo con la máquina, sino también con los accesorios.

ACCESORIOS:

Utilice solo los accesorios suministrados por el fabricante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

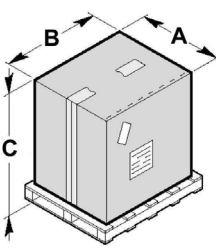
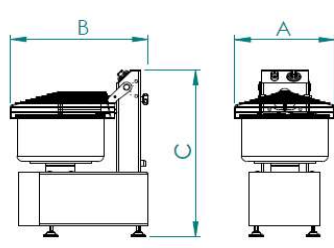
La tabla siguiente muestra los datos técnicos principales del aparato.

MODELO	Potencia [kW]	Alimentación [V Hz Ph]	Masa/ciclo [kg]	Peso neto [kg]	Peso con embalaje [kg]
7 monofásica	0,37	230 V 50 Hz 1 Ph	7	39	47,5
7 trifásica 2 velocidades	0,55 - 0,37	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
15 monofásica	0,55	230 V 50 Hz 1 Ph	15	51	59,5
15 trifásica	0,55	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
15 trifásica 2 velocidades	0,8 - 0,6	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
25 monofásica	0,9	230 V 50 Hz 1 Ph	25	61,5	72
25 trifásica	0,75	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
25 trifásica 2 velocidades	1,1 - 0,75	230/400 V 50 Hz 3 Ph			
35 trifásica	0,75	230/400 V 50 Hz 3 Ph	35	68,5	79
35 trifásica 2 velocidades	1,1 - 0,75	230/400 V 50 Hz 3 Ph			

- Nivel de ruido: < 70 dB(A)

- Instalación: En suelo

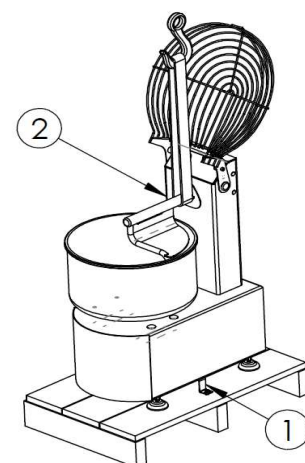
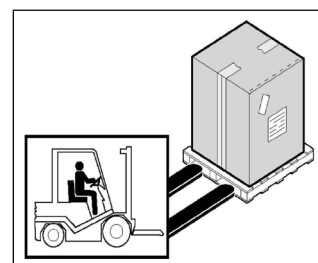
DIMENSIONES

	A [mm]	B [mm]	C [mm]			A [mm]	B [mm]	C [mm]	
7	450	700	870		7	315	480	690	
15	450	700	870		15	410	580	745	
25	550	850	970		25	470	625	795	
35	550	850	970		35	520	675	795	

DISPOSICIONES PARA EL DESEMBALAJE, LA MANIPULACIÓN Y LA COLOCACIÓN

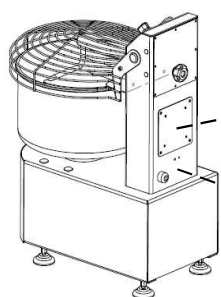
La máquina se embala en cartón y se fija en un palé.

- Manipule el embalaje como se muestra en la figura.
- Abra el embalaje y compruebe la integridad de todos los componentes. Conserve el embalaje para futuras mudanzas.
- Desmonte los estribos de anclaje (1).
- Levante la tapa de la máquina, fije la correa como se indica en (2) y traslade la máquina a la zona designada para la instalación.
- La zona preestablecida debe estar adecuadamente iluminada y debe contar con una toma de distribución de la energía eléctrica. La superficie de apoyo debe ser suficientemente amplia, bien nivelada y seca.
La instalación debe realizarse en ambientes con atmósfera no explosiva. En cualquier caso, la instalación debe realizarse teniendo en cuenta también las leyes vigentes en materia de seguridad en el lugar de trabajo.



SÍMBOLOS PRESENTES EN LA MÁQUINA

En la máquina se han aplicado señales de seguridad para informarle del riesgo correspondiente.

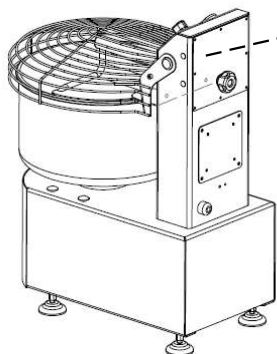


Peligro de electrocución: señala que es imprescindible desconectar la alimentación eléctrica general (o bien, desenchufar la toma eléctrica) antes de intervenir en las conexiones eléctricas.



Nodo equipotencial

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD



Microinterruptor: detiene la máquina cuando se levanta la tapa de la olla. Cuando cierre la tapa sucesivamente, ponga de nuevo en marcha la máquina presionando el pulsador I

⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: Antes de cada uso de la máquina, compruebe siempre el funcionamiento correcto del microinterruptor. En caso de funcionamiento anómalo, es obligatorio desconectar la máquina de la red eléctrica y ponerse en contacto con el servicio de asistencia de su distribuidor.

CONDICIONES AMBIENTALES

Temperatura de funcionamiento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura de almacenamiento	-15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F)
Humedad relativa	- Máximo 80% con temperatura ambiente de 20 °C - Máximo 50% con temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Polvo ambiental	Inferior a 0,03 g/m ³

CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: La conexión eléctrica a la red de alimentación debe realizarse por personal especializado:

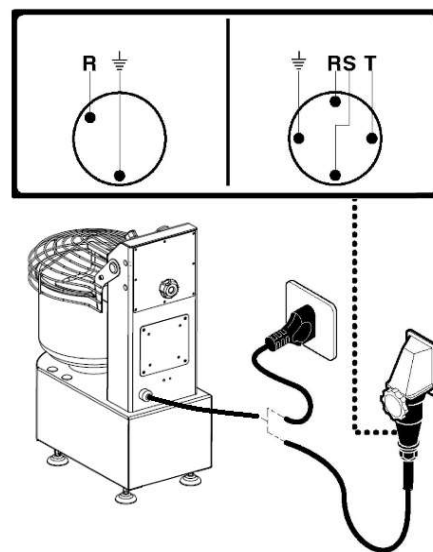
Asegúrese de que el sistema de puesta a tierra de la planta sea perfectamente eficiente. Compruebe que la tensión de línea (**V**) y la frecuencia (**Hz**) correspondan a las de la máquina (véase la placa de identificación y el esquema eléctrico). La máquina está equipada con un cable eléctrico provisto de clavija. La clavija debe enchufarse a un interruptor de pared equipado con diferencial.

Conexión trifásica

Ponga en marcha la máquina y compruebe que la cuba gira en el sentido de las agujas del reloj. Si la rotación no es correcta, desconecte la tensión e invierta dos de las tres fases en la clavija.

Conexión monofásica
230 V – 1 Ph

Conexión trifásica
230/400 V – 3 Ph



INDICACIONES PARA EL USO DE LA MÁQUINA

- Levante la tapa de la olla para introducir los ingredientes de la masa.
- Cierre la tapa de la olla.
- Encienda la máquina presionando el pulsador de puesta en marcha «I»; la puesta en marcha se produce solo si se baja la tapa.
- Al final de la elaboración, detenga la máquina presionando el pulsador de parada «0».
- Abra la tapa y extraiga el producto elaborado.
- Al final de la elaboración, lave el aparato como se indica en el apartado «Limpieza del aparato».

Versiones con 2 velocidades

- Levante la tapa de la olla para introducir los ingredientes de la masa.
- Cierre la tapa de la olla.
- Gire el selector de velocidad a la posición 2.
- Encienda la máquina presionando el pulsador de puesta en marcha «I»; la puesta en marcha se produce solo si se baja la tapa.
- Cuando la masa se convierta en una amalgama bastante compacta, detenga la máquina presionando el pulsador de parada «0» y gire el selector de velocidad a la posición 1.
- Luego ponga de nuevo en marcha la máquina, presionando el pulsador de puesta en marcha «I», hasta obtener una masa con la consistencia deseada.
- Al final de la elaboración, detenga la máquina presionando el pulsador de parada «0».
- Abra la tapa y extraiga el producto elaborado.
- Al final de la elaboración, lave el aparato como se indica en el apartado específico de este manual.

RECOMENDACIONES PARA EL USO

Cada litro de agua vertido en la olla requiere aproximadamente 1,8 kg de harina; sin embargo, hay que regularse cada vez, dependiendo de la masa que se desea obtener y del tipo de harina utilizada. Se recomienda verter siempre primero el agua en el fondo de la olla.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA



PELIGRO - ATENCIÓN: Para la seguridad del operador es fundamental que todas las operaciones de limpieza se realicen con el aparato desconectado de la red eléctrica.



PELIGRO - ATENCIÓN: No lave la máquina utilizando un dispositivo de limpieza a presión, pulverización o inmersión.

Limpieza entre un uso y el siguiente

- Utilice productos de limpieza compatibles con piezas de plástico (policarbonato) y acero inoxidable.
- Extraiga el utensilio y lávelo con agua caliente añadiendo un detergente desengrasante.
- Lave la olla con una esponja húmeda empapada en detergente desengrasante y enjuague.

Limpieza al final de las elaboraciones

- Limpie las partes externas de la máquina con un paño húmedo.
- No utilice productos abrasivos.

EXTRACCIÓN DE LAS PARTES AMOVIBLES

La única parte amovible de la máquina es el utensilio.

Se proporcionan, a continuación, las instrucciones para el desmontaje y montaje:

Extracción:

- Desenrosque el pomo (1) situado en la parte trasera de la máquina
- Extraiga el utensilio (2) del cuerpo de la máquina

Montaje:

- Introduzca el utensilio (2) en el acoplamiento específico
- Enrosque el pomo (1) situado en la parte trasera de la máquina



Si no se va a utilizar el aparato durante un largo período de tiempo, después de haber efectuado la limpieza, protéjalo de manera adecuada para que se mantenga limpio y eficiente.

GUÍA DE AVERÍAS

Las informaciones que se indican a continuación tienen el objetivo de ayudar en la identificación y corrección de las anomalías y disfunciones que puedan presentarse durante la fase de uso.

La mayoría de las averías o anomalías que se producen durante el uso cotidiano del aparato pueden eliminarse personalmente.

La descripción general indicada a continuación sirve para ayudar a identificar y eliminar las causas de determinadas averías. Sin embargo, hay que tener en cuenta lo siguiente:



IMPORTANTE: Las reparaciones en las máquinas profesionales FIMAR solo pueden realizarse por el servicio de asistencia autorizado por el fabricante. Las reparaciones realizadas incorrectamente pueden poner en grave peligro la seguridad del usuario.

Inconveniente	Causa	Solución
La máquina no arranca	Interruptor general del cuadro eléctrico desconectado	Conmute el interruptor a «I»
	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia de su revendedor

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

El embalaje está destinado a proteger la mercancía de cualquier daño de transporte. Por esta razón, el aparato se entrega embalado en un contenedor adecuado y, si es necesario, se estabiliza oportunamente con material anticolidión para garantizar su integridad. Dependiendo de las características del aparato, del lugar de destino y del medio de transporte que hay que utilizar, para facilitar el desplazamiento del embalaje, se puede paletizar.

Los materiales utilizados para el embalaje son reciclables, ya que se seleccionan según los criterios de respeto del medio ambiente y facilidad de eliminación.

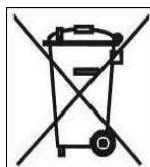
El embalaje se puede conservar para su posible envío al servicio de asistencia técnica autorizado FIMAR en caso de daños o averías del aparato.

Los componentes individuales del embalaje se pueden recoger por separado según los criterios de la recogida selectiva.

La devolución de los embalajes al circuito de recogida de materiales permite, por un lado, ahorrar materias primas y por otro, reducir el volumen de residuos.

ELIMINACIÓN DE APARATOS

Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales útiles. También contienen sustancias, compuestos y componentes necesarios para el funcionamiento y la seguridad del propio aparato. Desecharlos de forma inadecuada o en la basura doméstica podría dañar la salud y el medio ambiente. Por tanto, bajo ninguna circunstancia, estos aparatos deben desecharse con la basura doméstica normal.



El símbolo del contenedor tachado indica que el producto debe entregarse en los centros de recogida selectiva de residuos adecuados y establecidos por los municipios o empresas de higiene urbana o devolverse gratuitamente al revendedor en el momento de la compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, en la proporción de uno por uno. El usuario debe eliminar cualquier dato personal del aparato electrónico que vaya a desechar. Una recogida selectiva adecuada ayuda a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favorece el reciclaje de los materiales que componen el aparato. Para la gestión de la recuperación y eliminación de electrodomésticos, FIMAR se adhiere al consorcio REMEDIA TSR.

Eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) de conformidad con el Decreto Legislativo n.º 49/2014 del 14 de marzo de 2014 en aplicación de la Directiva 2012/19/UE y de las RAEE sobre la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

Asegúrese de mantener el aparato fuera del alcance de los niños en el momento de su eliminación.

BERTA®

7 - 15 - 25 - 35



AMASSADEIRA BERTA® ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES GERAIS

Finalidade do manual	4
Identificação do Fabricante e máquina.....	4
Descrição da máquina.....	5
Descrição dos comandos	5
Uso previsto.....	5
Segurança técnica.....	6
Uso correto	7
Crianças	7
Acessórios	7
Características técnicas	7
Dimensões totais	8

Disposições para desembalagem, movimentação e posicionamento	8
Símbolos presentes na máquina	8
Dispositivos de segurança.....	9
Condições ambientais	9
Conexão elétrica.....	9
Indicações para o uso da máquina.....	10
Conselhos para a utilização	10
Limpeza da máquina	10
Extração das partes removíveis	11
Guia de avarias	11
Eliminação da embalagem	12
Eliminação da máquina	12

ANEXOS

Catálogo de peças sobressalentes
Esquema elétrico

FINALIDADE DO MANUAL

O manual de utilização e manutenção, que é parte integrante do equipamento, foi realizado pelo fabricante no seu idioma original para fornecer informações necessárias a todos aqueles que estão autorizados a interagir com o equipamento durante a sua vida útil. O tempo dedicado à leitura das informações será importante para não colocar em risco a saúde e a segurança das pessoas e evitar danos económicos.

O fabricante reserva-se o direito de realizar alterações nas informações referidas no manual sem a obrigação de comunicar previamente, desde que não afetem a segurança.

Algumas partes do texto foram evidenciadas para ressaltar a importância da mensagem.

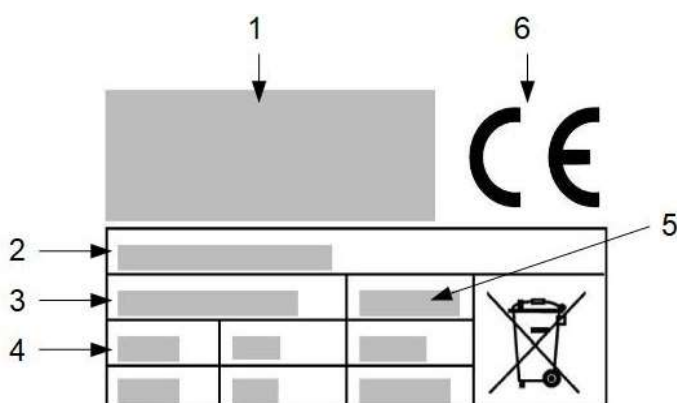
No interior do manual podem ser encontrados os seguintes símbolos, dos quais em seguida se fornece uma curta descrição:

	PERIGO - ATENÇÃO: Indica situações de perigo grave que, se não forem tratadas com a devida atenção, podem colocar seriamente em risco a saúde e a segurança das pessoas.
	IMPORTANTE : Indica informações técnicas muito importantes, que devem ser tratadas com a devida atenção.

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E MÁQUINA

A placa de identificação ilustrada é colocada diretamente no equipamento. Nela estão colocadas as referências e todas as indicações indispensáveis para a segurança no funcionamento.

1	Identificação do fabricante
2	Modelo do equipamento
3	Número de série
4	Dados técnicos
5	Ano de fabricação
6	Marcação CE de conformidade



DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

A amassadeira Berta é uma máquina de acionamento elétrico para uso profissional em fornos e pizzarias. A máquina nas suas várias versões (tanque de 7, 15, 25 e 35 Kg) é realizada com estrutura revestida com tinta resistente a riscos, fácil de limpar.

É provida de dispositivos de segurança em conformidade com as Diretivas Europeias e normas internacionais.

Existem 4 tamanhos de amassadoras:

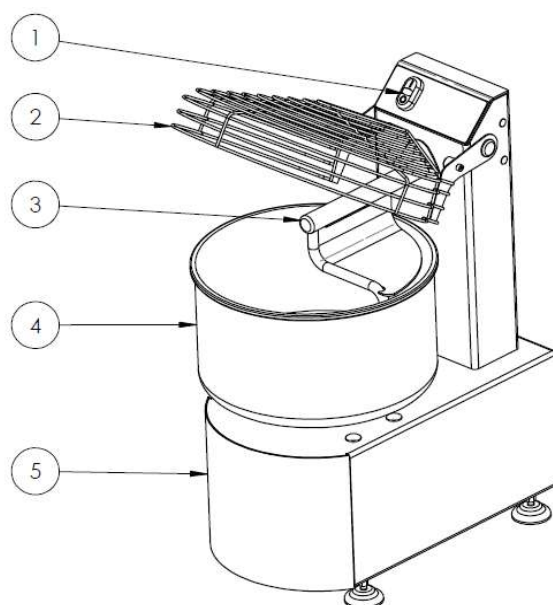
Berta 7 -----> 7 Kg de massa máx

Berta 15 -----> 15 Kg de massa máx

Berta 25 -----> 25 Kg de massa máx

Berta 35 -----> 35 Kg de massa máx

1	COMANDOS
2	TAMPA
3	FERRAMENTA
4	PANELA
5	BASE



DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

O equipamento está equipado com os dispositivos de comando apresentados, necessários para ativar as suas funções

A1) Botão "I": utilizado para ativar o funcionamento do aparelho.	
A2) Indicador luminoso: sinaliza que o aparelho está alimentado eletricamente; acende-se no momento em que o aparelho é conectado à alimentação por meio de uma ficha.	
A3) Botão "O": utilizado para desativar o funcionamento do aparelho.	

USO PREVISTO

Esta amassadeira de uso profissional está em conformidade com as disposições em vigor em matéria de segurança.

Um uso impróprio pode, de qualquer modo, provocar danos a pessoas e/ou bens.

Ler atentamente o presente manual de instruções antes de colocar em funcionamento a amassadeira de uso profissional.

O pessoal destinado a trabalhar na máquina, além de ser profissionalmente treinado nas suas funções, deve ler este manual com atenção especial às regras e indicações de segurança e aos parágrafos relativos a sua própria competência.



IMPORTANTE: Esta amassadeira de uso profissional transforma, com a adição de água e a eventual adição de gorduras vegetais, animais ou de outras substâncias alimentares, uma mistura de farinhas alimentares em uma massa pastosa e homogênea a usar para a preparação de pizza ou produtos para panificação.

O Fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por um uso diferente do previsto ou pela modificação do aparelho.

As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou que devido à sua inexperiência ou desconhecimento não sejam capazes de usar em segurança a amassadeira de uso profissional, não devem usá-la sem a vigilância e a orientação de uma pessoa formada e responsável.

SEGURANÇA TÉCNICA

A amassadeira de uso profissional pode ser reparada apenas pelo Serviço de assistência técnica autorizado do Fabricante. Reparações realizadas incorretamente podem causar sérios perigos pelos quais FIMAR não se responsabiliza.

O uso da amassadeira de uso profissional é permitido apenas a pessoas especificamente formado. O pessoal responsável pelo uso da máquina deve ser instruído e formado adequadamente.

Antes de usar a amassadeira de uso profissional controlar se a máquina apresenta danos visíveis externamente. Nunca colocar em funcionamento uma máquina danificada.

A amassadeira danificada pode colocar em risco a segurança do utilizador. Neste caso, colocar o aparelho imediatamente fora de uso e dirigir-se ao serviço de assistência autorizado do fabricante ou a um técnico autorizado e qualificado.

Substituir eventuais peças avariadas ou defeituosas por peças sobressalentes originais FIMAR; apenas deste modo FIMAR pode assegurar a total conformidade dos padrões de segurança e qualidade previstos para as suas máquinas.

Seguir as indicações sobre a instalação presentes neste manual.

Certificar-se que os dados de ligação (tensão, frequência e proteção) indicados na placa de dados correspondam à rede elétrica local.

Não ligar a amassadeira de uso profissional à rede elétrica com extensões ou tomadas múltiplas inadequadas, pois não garantem a segurança necessária (por ex: risco de aquecimento).

Nunca abrir as tampas traseiras da amassadeira de uso profissional. O eventual contacto com partes sob tensão ou a modificação por parte do utilizador do equipamento eletromecânico podem causar perigosas anomalias de funcionamento.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, não colocar o aparelho em funcionamento.

O cabo de alimentação danificado deve ser obrigatoriamente substituído por um novo idóneo e previsto pelo Fabricante. Por motivos de segurança as reparações, incluindo aquela que foi indicada, devem ser exclusivamente realizadas pelo Serviço de assistência FIMAR ou por um serviço de assistência autorizado ou por técnicos qualificados e autorizados.

Desconectar sempre a máquina da alimentação elétrica quando se realizam operações de manutenção.

USO CORRETO

A máquina deve ser usada exclusivamente para a preparação de massas de baixa hidratação ricas de gorduras, tais como: piada, taralli, grissini, cracker ou pizza em tabuleiro. A máquina pode também ser usada para massas com ovo.

Para mais detalhes consultar a secção "Conselhos de utilização".

BAMBINI

Vigiar as crianças que se encontram junto do aparelho; não permitir que brinquem com o aparelho.

É expressamente proibido o uso da amassadeira de uso profissional por parte de crianças. Impedir que crianças entrem em contacto não só com a máquinas mas também com os acessórios.

ACESSÓRIOS

Usar exclusivamente acessórios fornecidos pelo fabricante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

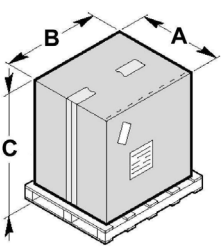
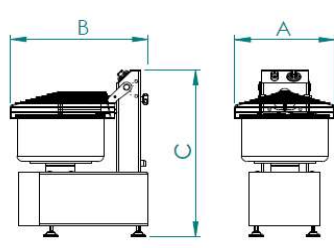
A tabela em baixo contém os principais dados técnicos do aparelho.

MODELO	Potência [kw]	Alimentação [V Hz Ph]	Massa/ciclo [kg]	Peso Líquido [kg]	Peso com embalagem[kg]
7 monofásico	0,37	230V 50Hz 1Ph	7	39	47,5
7 trifásico 2 velocidades	0,55 - 0,37	230/400V 50Hz 3Ph			
15 monofásico	0,55	230V 50Hz 1Ph	15	51	59,5
15 trifásico	0,55	230/400V 50Hz 3Ph			
15 trifásico 2 velocidades	0,8 - 0,6	230/400V 50Hz 3Ph			
25 monofásico	0,9	230V 50Hz 1Ph	25	61,5	72
25 trifásico	0,75	230/400V 50Hz 3Ph			
25 trifásico 2 velocidades	1,1 - 0,75	230/400V 50Hz 3Ph			
35 trifásico	0,75	230/400V 50Hz 3Ph	35	68,5	79
35 trifásico 2 velocidades	1,1 - 0,75	230/400V 50Hz 3Ph			

- Nível de ruído: < 70 dB(A)

- Instalação: No chão

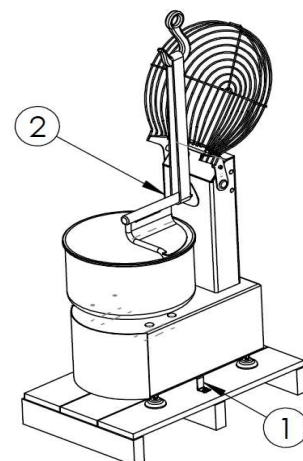
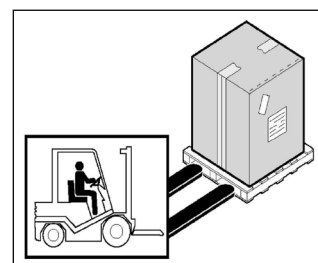
DIMENSÕES

	A [mm]	B [mm]	C [mm]			A [mm]	B [mm]	C [mm]	
7	450	700	870		7	315	480	690	
15	450	700	870		15	410	580	745	
25	550	850	970		25	470	625	795	
35	550	850	970		35	520	675	795	

DISPOSIÇÕES PARA DESEMBALAGEM, MOVIMENTAÇÃO E POSICIONAMENTO

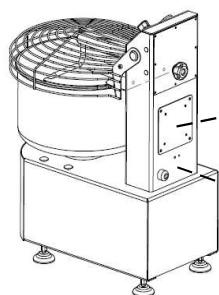
A máquina é embalada em cartão e fixada sobre uma paleta.

- Movimentar a embalagem como indicado na figura.
- Abrir a embalagem e verificar a integridade de todos os componentes. Conservar a embalagem para futuras deslocações.
- Desmontar os suportes de ancoragem (1)
- Elevar a tampa da máquina e conectar a haste como indicado (2) e deslocar a máquina para a zona onde será instalada
- A zona escolhida deverá ser adequadamente iluminada e deverá ter uma tomada de distribuição da energia elétrica. A superfície de apoio deve ser suficientemente ampla, bem nivelada e seca.
A instalação deve ser realizada em ambientes com atmosfera não explosiva. De qualquer modo, a instalação deve ser realizada tendo também em conta as leis em vigor em matéria de segurança no local de trabalho.



SÍMBOLOS PRESENTES NA MÁQUINA

Na máquina estão aplicados sinais de segurança que informam sobre o risco correspondente.

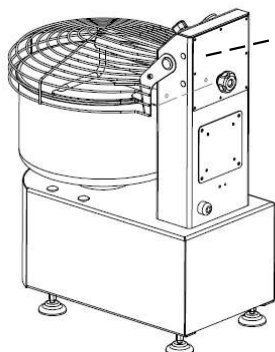


Perigo de choque elétrico: sinaliza que é necessário cortar a alimentação elétrica geral (ou então desconectar a tomada elétrica) antes de intervir nas ligações elétricas.



Nó Equipotencial

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA



Microinterruptor: para a máquina quando se eleva a tampa da panela. Ao seguinte fecho da tampa, reinicializar a máquina pressionando o botão I

⚠ PERIGO - ATENÇÃO: Antes de cada uso da máquina verificar sempre o correto funcionamento do microinterruptor. Em caso de mau funcionamento é obrigatório desconectar a máquina da rede elétrica e contactar o serviço de assistência do seu revendedor.

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Temperatura de Funcionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura de armazenamento	-15 a +65 °C (de -6.8 a +149 °F)
Humidade relativa	- Máxima 80% com temperatura ambiente de 20 °C - Máxima 50% com temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Poeira Ambiental	Inferior a 0.03 g/m ³

CONEXÃO ELÉTRICA

⚠ PERIGO - ATENÇÃO: A ligação elétrica à rede de alimentação deve ser realizada por pessoal especializado:	Conexão monofásica 230V – 1Ph Conexão trifásica 230/400V – 3Ph
Certificar-se da perfeita eficiência do sistema de ligação à terra do estabelecimento. Certificar-se que a tensão de linha (V) e a frequência (Hz) correspondam às da máquina (Ver a placa de identificação e o esquema elétrico). A máquina está equipada com cabo elétrico com ficha. A ficha deve ser ligada a um interruptor de parede com diferencial. Conexão trifásica Inicializar a máquina e verificar que o tanque rode em sentido horário. Caso a rotação seja incorreta, cortar a tensão e inverter duas das três fases na ficha.	

INDICAÇÕES PARA O USO DA MÁQUINA

- Elevar a tampa da panela para inserir os ingredientes da massa.
- Fechar a tampa da panela.
- Colocar a máquina em funcionamento pressionando o botão de arranque “I”; a inicialização ocorre apenas se a tampa está abaixada.
- No final do trabalho parar a máquina pressionando o botão de paragem “0”.
- Abrir a tampa e extrair o produto processado.
- No final de um trabalho, lavar o aparelho como indicado no parágrafo "Limpeza do aparelho"

Versões com 2 velocidades

- Elevar a tampa da panela para inserir os ingredientes da massa.
- Fechar a tampa da panela.
- Rodar o seletor de velocidade para a posição 2.
- Colocar a máquina em funcionamento pressionando o botão de arranque “I”; a inicialização ocorre apenas se a tampa está abaixada.
- No momento em que a massa se tornará uma mistura bastante compacta, parar a máquina pressionando o botão de paragem “0” e rodar o seletor de velocidade para a posição 1.
- Em seguida reiniciar a máquina pressionando o botão de arranque “I”, até obter uma mistura com a consistência desejada.
- No final do trabalho parar a máquina pressionando o botão de paragem “0”.
- Abrir a tampa e extrair o produto processado.
- No final de um trabalho, lavar o aparelho como indicado no parágrafo dedicado do presente manual.

CONSELHOS PARA A UTILIZAÇÃO

Cada litro de água inserido na panela requer cerca de 1,8 Kg de farinha, no entanto é necessário regular-se conforme a massa que se deseja obter e ao tipo de farinha usado. Recomenda-se de colocar sempre primeiro a água no fundo da panela.

LIMPEZA DA MÁQUINA



PERIGO - ATENÇÃO: Para a segurança do operador é fundamental que todas as operações de limpeza sejam realizadas com o aparelho desligado da rede elétrica.



PERIGO - ATENÇÃO: Não lavar a máquina usando um dispositivo de limpeza a pressão, jateamento ou imersão.

Limpeza entre utilizações

- Usar produtos de limpeza compatíveis com peças de plástico (policarbonato) e aço inox.
- Extrair a ferramenta e lavá-la com água quente adicionando um detergente desengordurante.
- Lavar a panela com uma esponja humedecida embebida com detergente desengordurante e enxaguar.

Limpeza no final das operações

- Limpar as partes externas da máquina com um pano humedecido.
- Não usar produtos abrasivos

EXTRAÇÃO DAS PARTES REMOVÍVEIS

A única parte removível da máquina é a ferramenta.
São fornecidas em seguida as instruções a sua
desmontagem e remontagem:

Extração:

- Desapertar o manípulo (1) posicionado na parte traseira da máquina
- Extrair a ferramenta (2) do corpo da máquina

Montagem:

- Inserir a ferramenta (2) no específico encaixe
- Apertar o manípulo (1) posicionado na parte traseira da máquina



Se se prevê de não usar o aparelho por um longo período, depois de ter realizado a limpeza, protegê-lo de modo adequado para o manter limpo e eficiente.

GUIA DE AVARIAS

As informações apresentadas a seguir têm a finalidade de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e disfunções que podem ocorrer durante a utilização.

A maior parte das avarias ou das anomalias que se verificam durante o uso diário do aparelho podem ser eliminadas pessoalmente.

A panorâmica abaixo indicada serve de assistência a reconhecer as causas de determinadas avarias. No entanto é necessário ter em conta o seguinte:



IMPORTANTE: As reparações nas máquinas profissionais FIMAR podem ser realizadas apenas pelo serviço de assistência autorizado do fabricante. Reparações realizadas incorretamente podem colocar gravemente em risco a segurança do utilizador.

Problema	Causa	Solução
A máquina não se ativa	Interruptor geral do quadro elétrico desinserido	Comutar o interruptor para "I"
	Falta de tensão na linha de alimentação	Contactar o serviço de assistência do seu revendedor

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

A embalagem tem a função de proteger a mercadoria de eventuais danos de transporte. Por essa razão o equipamento é entregue embalado em um recipiente apropriado e, se necessário, é adequadamente estabilizado com material de proteção contra impactos para assegurar a sua integridade. De acordo com as características do equipamento, do local de destinação e do meio de transporte a ser utilizado, para facilitar a movimentação a embalagem pode ser paletizada.

Os materiais usados para a embalagem são recicláveis pois são selecionados de acordo com critérios de respeito pelo ambiente e facilidade de eliminação.

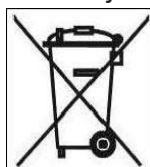
A embalagem pode ser conservada para uma eventual expedição para o serviço de assistência técnica autorizado FIMAR em caso de danos ou avarias no aparelho.

Os componentes individuais da embalagem podem ser recolhidos separadamente de acordo com os critérios da recolha seletiva.

Restituir as embalagens ao circuito de recolha dos materiais permite, por um lado, poupar matérias primas e, por outro, reduzir o volume dos resíduos.

ELIMINAÇÃO DOS APARELHOS

Os aparelhos elétricos e eletrônicos contêm frequentemente materiais úteis. Contêm substâncias, compostos e componentes necessários para o funcionamento e a segurança do aparelho. Eliminá-los de modo inadequado ou juntamente com os resíduos domésticos poderá prejudicar a saúde e ambiente. Em caso algum eliminar estes aparelhos juntamente com os normais resíduos domésticos.



O símbolo do caixote de lixo barrado indica que o produto deve ser entregue em adequados centro de recolha seletiva dos municípios ou empresas de higiene urbana ou ser entregue gratuitamente ao revendedor no momento de compra de um novo aparelho de tipo equivalente, na proporção de um para um. O utilizador é obrigado a eliminar eventuais dados pessoais do aparelho eletrónico a eliminar. A adequada recolha seletiva contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e facilita a reciclagem dos materiais que compõem o aparelho. Para a gestão da recuperação e da eliminação dos eletrodomésticos, FIMAR adere ao consórcio REMEDIA TSR.

Eliminação dos resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (REEE) em conformidade com o Decreto Legislativo n.49/2014 , de 14 março 2014 na atuação da Diretiva 2012/19/UE e sobre REEE relativamente à eliminação dos resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos.

Certificar-se que no momento da eliminação o aparelho seja mantido afastado de crianças.

BERTA®

7 - 15 - 25 - 35



МЕСИЛЬНАЯ МАШИНА BERTA® СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Цель руководства	4
Идентификация изготовителя и машины.....	4
Описание машины	5
Описание элементов управления	5
Применение по назначению	5
Техника безопасности	6
Надлежащая эксплуатация	7
Безопасность детей	7
Комплектующие	7
Технические характеристики.....	7
Габаритные размеры	8

Предписания по снятию упаковки, погрузочно-разгрузочным работам и размещению.....	8
Знаки, имеющиеся на машине.....	8
Предохранительные устройства.....	9
Условия окружающей среды.....	9
Подсоединение к сети электропитания.....	9
Инструкции по эксплуатации машины.....	10
Рекомендации по применению	10
Чистка оборудования	10
Извлечение съемных деталей	11
Руководство по устранению неисправностей...	11
Утилизация упаковки	12
Утилизация машины	12

ПРИЛОЖЕНИЯ

Каталог запасных частей
Электрическая схема

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

Руководство по эксплуатации и техобслуживанию является неотъемлемой частью прибора и создано изготовителем на своем языке для предоставления необходимой информации для уполномоченных лиц, работающих с прибором в течение его срока эксплуатации.

Достаточно уделить немного времени ознакомлению с приведенной информацией, чтобы сократить риски для здоровья и безопасности людей, а также предотвратить материальный ущерб.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в приведённую в руководстве информацию без предварительного предупреждения, если они не касаются безопасности.

В некоторых местах текст выделен, чтобы подчеркнуть важность сообщения.

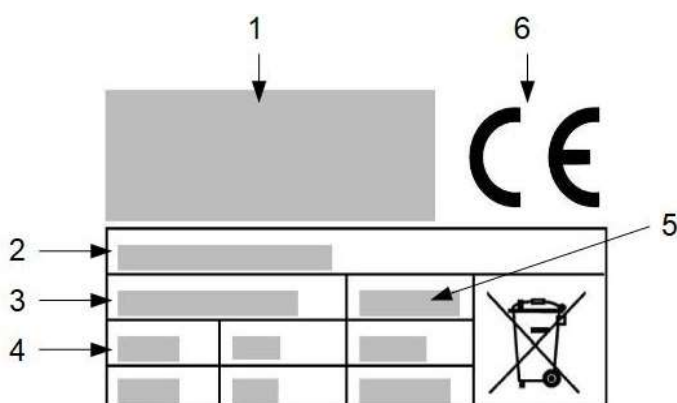
В руководстве содержатся следующие символы, краткое объяснение которых приведено ниже:

	ОПАСНО - ВНИМАНИЕ : Указывает на серьезную опасность, которой нельзя пренебречь, иначе может возникнуть серьезная угроза здоровью и безопасности людей.
	ВАЖНО : Указывает на техническую информацию особой важности, которой нельзя пренебрегать

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ И МАШИНЫ

Представленная идентификационная табличка установлена непосредственно на приборе. Здесь приводится идентификационная информация и необходимые указания по технике безопасности.

1	Идентификация изготовителя
2	Модель прибора
3	Серийный номер
4	Технические данные
5	Год изготовления
6	Маркировка о соответствии ЕС



ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

Месильная машина Berta - это машина с электрическим приводом для профессионального использования в пекарнях и пиццериях. Во всех своих модификациях (с баком на 7, 15, 25 и 35 кг) машина отличается корпусом, покрытым устойчивой к царапинам краской, который легко поддается очистке.

Прибор снабжен предохранительными устройствами в соответствии с Европейскими Директивами и международными нормами.

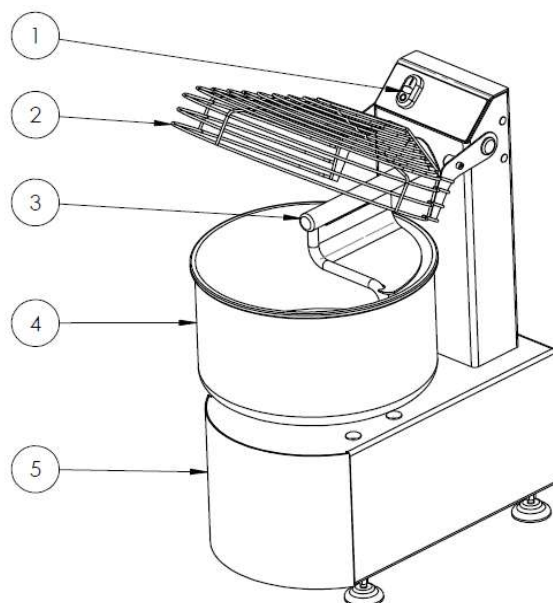
Имеется 4 модели месильных машин:

Berta 7 -----> макс. 7 кг теста

Berta 15 -----> макс. 15 кг теста

Berta 25 -----> макс. 25 кг теста

Berta 35 -----> макс. 35 кг теста



1	ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ
2	КРЫШКА
3	ПРИБОР
4	БАК
5	ОСНОВАНИЕ

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащён нижеперечисленными элементами управления, необходимыми для подключения основных функций

A1) Кнопка "I": служит для активации работы аппарата	
A2) Индикаторная лампочка: указывает на наличие электропитания аппарата; горит, пока штекер аппарата вставлен в гнездо электропитания.	
A3) Кнопка "O": служит для выключения аппарата.	

ПРИМЕНЕНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Данная месильная машина для профессионального использования отвечает действующим нормам безопасности.

Ее неправильное использование может привести к травмам и/или повреждению имущества.

Перед началом эксплуатации данной месильной машины для профессионального использования внимательно прочтите настоящее руководство по эксплуатации.

Персонал, которому поручается работать с машиной, помимо того, что должен быть профессионально подготовленным для своих обязанностей, должен прочитать данное руководство, обратив особое внимание на правила и предписания по технике безопасности, а также на параграфы, относящиеся к их компетенции.



ВАЖНО : Данная тестомесильная машина для профессионального использования преобразует смесь пищевой муки в однородную тестообразную массу с добавлением воды и, при необходимости, растительных или животных жиров или других пищевых веществ, используемых при приготовлении пиццы или хлебобулочных изделий.

Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный использованием прибора не по назначению или модификацией прибора.

Лица, которые в силу своих физических, сенсорных или умственных способностей либо в силу своей неопытности или отсутствия знаний не могут безопасно использовать профессиональный миксер, не должны пользоваться им без присмотра и руководства со стороны подготовленного ответственного лица.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Ремонт месильной машины для профессионального использования может производиться только уполномоченными Изготовителем сотрудниками отдела технического обслуживания. Неправильно выполненный ремонт может привести к серьезным опасностям, за которые компания FIMAR ответственности не несет.

Эксплуатация месильной машины для профессионального использования разрешается только специально обученному персоналу. Персонал, отвечающий за эксплуатацию машины, должен пройти надлежащие инструктаж и обучение.

Перед применением месильной машину для профессионального использования проверьте, нет ли у нее видимых внешних повреждений. Никогда не эксплуатируйте поврежденную машину.

Поврежденная месильная машина может поставить под угрозу безопасность пользователя. В этом случае немедленно выведите аппарат из эксплуатации и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя или к уполномоченному квалифицированному специалисту.

Заменяйте все неисправные или дефектные детали оригинальными запасными частями FIMAR; только таким образом FIMAR может обеспечить полное соблюдение стандартов безопасности и качества своих машин.

Следуйте инструкциям по установке, приведенным в настоящем руководстве.

Убедитесь, что данные подключения (напряжение, частота и защита) на заводской табличке соответствуют параметрам местной электросети.

Не подключайте месильную машину для профессионального использования к электросети с помощью неподходящих удлинителей или тройников, так как они не гарантируют необходимую безопасность (например, может возникнуть риск перегрева).

Никогда не открывайте задние крышки месильной машины для профессионального использования. Какой бы то ни было контакт с токоведущими частями или модификация электромеханического оборудования пользователем могут привести к опасным неисправностям.

Если шнур питания поврежден, не эксплуатируйте оборудование.

Поврежденный кабель электропитания обязательно следует заменить на соответствующий новый, предоставленный производителем. В целях безопасности ремонт, в том числе только что упомянутый, должен выполняться только службой технической поддержки FIMAR, сотрудниками авторизованного сервисного центра или квалифицированными и уполномоченными техниками.

При проведении работ по техническому обслуживанию всегда отключайте машину от электросети.

НАДЛЕЖАЩАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Машину следует использовать только для приготовления теста низкой влажности с высоким содержанием жира, такого как лепешка пиада, баранки таралли, хлебные палочки, крекеры или пицца в лотках. Машину также можно использовать для приготовления теста на яичной основе.

Более подробную информацию см. в разделе «Рекомендации по использованию».

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

Следите за детьми, находящимися в непосредственной близости от прибора; не позволяйте им играть с прибором.

Детям строго запрещается использовать месильную машину для профессионального использования. Не допускайте контакта детей не только с самой машиной, но и с ее принадлежностями.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Используйте только принадлежности, поставляемые изготовителем.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

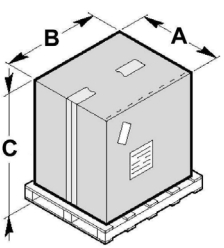
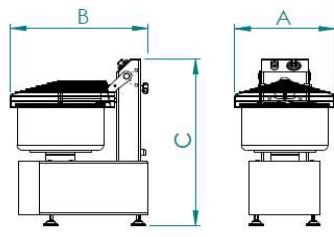
В таблице ниже приведены основные технические данные оборудования.

МОДЕЛЬ	Мощность [кВт]	Питание [В Гц Ф]	Тесто/цикл [кг]	Вес нетто [кг]	Вес с упаковкой [кг]
7 однофазный	0,37	230В 50Гц 1Ф	7	39	47,5
7 трехфазный 2 скорости	0,55 - 0,37	230/400В 50Гц 3Ф			
15 однофазный	0,55	230В 50Гц 1Ф	15	51	59,5
15 трехфазный	0,55	230/400В 50Гц 3Ф			
15 трехфазный 2 скорости	0,8 - 0,6	230/400В 50Гц 3Ф			
25 однофазный	0,9	230В 50Гц 1Ф	25	61,5	72
25 трехфазный	0,75	230/400В 50Гц 3Ф			
25 трехфазный 2 скорости	1,1 - 0,75	230/400В 50Гц 3Ф			
35 трехфазный	0,75	230/400В 50Гц 3Ф	35	68,5	79
35 трехфазный 2 скорости	1,1 - 0,75	230/400В 50Гц 3Ф			

- Уровень шума: < 70 дБ(А)

- Установка: Наземная

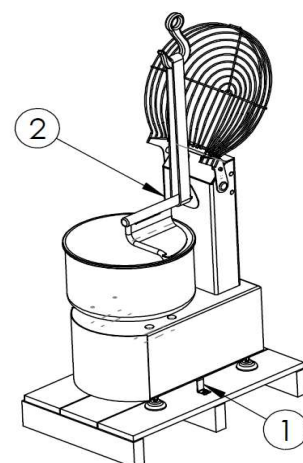
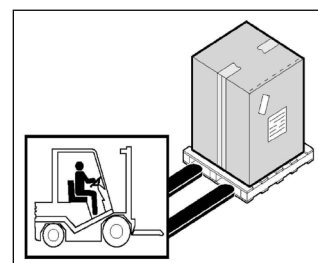
РАЗМЕРЫ

	A [мм]	B [мм]	C [мм]				A [мм]	B [мм]	C [мм]	
7	450	700	870			7	315	480	690	
15	450	700	870			15	410	580	745	
25	550	850	970			25	470	625	795	
35	550	850	970			35	520	675	795	

ПРЕДПИСАНИЯ ПО СНЯТИЮ УПАКОВКИ, ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫМ РАБОТАМ И РАЗМЕЩЕНИЮ

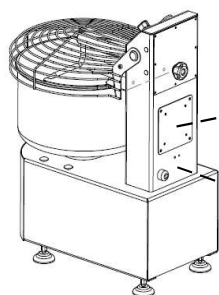
Машина упакована в картон и закреплена на поддоне.

- Перемещайте упаковку, как показано на рисунке.
- Откройте упаковку и проверьте целостность всех компонентов. Сохраните упаковку для будущих перевозок.
- Снимите анкерные кронштейны (1)
- Поднимите крышку машины, закрепите ремень, как показано на рисунке (2), и поместите машину в зону установки
- Предопределённое для установки оборудования место должно быть соответствующим образом освещено и оснащено розеткой для подключения к распределительной сети электропитания. Опорная поверхность должна быть достаточно широкой, хорошо выровненной и сухой.
Установка должна производиться в невзрывоопасной атмосфере. В любом случае, монтаж должен выполняться с учетом действующих законов о безопасности труда.



ЗНАКИ, ИМЕЮЩИЕСЯ НА МАШИНЕ

К машине прикреплены знаки безопасности, информирующие о соответствующих рисках.

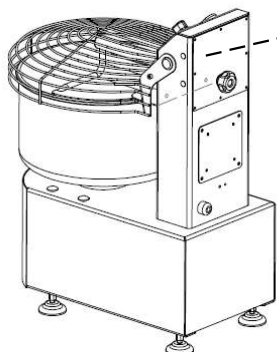


Опасность электрического удара: указывает, что необходимо отключить главный источник питания (или достать штепсель из розетки) перед тем, как выполнять работы на электропроводке.



Эквипотенциальный узел

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА



Микропереключатель: для остановки машины при поднятии крышки кастрюли. В следующий раз при закрытии крышки перезапустите машину, нажав кнопку I

⚠ ОПАСНО – ВНИМАНИЕ: Перед каждым использованием машины всегда проверяйте исправность микровыключателя. В случае возникновения неисправности необходимо обязательно отключить машину от сети и обратиться в сервисную службу вашего дилера.

УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Рабочая температура	0÷35 °C (32÷95 °F)
Температура хранения	от -15 до +65 °C (от -6.8 до +149 °F)
Относительная влажность	- Максимальная 80% при температуре окружающей среды 20 °C - Максимальная 50% при температуре окружающей среды 20÷60 °C
Запыленность окружающей среды	Менее 0.03 г/м ³

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

⚠ ОПАСНО – ВНИМАНИЕ: Электрическое подключение к сети электропитания должно выполняться специализированным персоналом:	Однофазное подключение 230В – 1Ф Трехфазное подключение 230/400В – 3Ф
Убедитесь в том, что система заземления предприятия находится в идеальном рабочем состоянии. Убедитесь, что сетевое напряжение (В) и частота (Гц) соответствуют параметрам машины (см. идентификационную табличку и электрическую схему). Машина снабжена электрическим кабелем со штекером. Штекер подключается к настенному выключателю, оснащенный автоматическим выключателем утечки на землю. Трехфазное подключение Запустите машину и убедитесь в том, что бак вращается по часовой стрелке. При неправильном вращении отключите питание и поменяйте местами две из трех фаз вилки.	

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ

- Поднимите крышку бака, чтобы ввести ингредиенты теста.
- Закройте крышку бака.
- Запустите машину, нажав на кнопку “1”; запуск производится только при закрытой крышке.
- По окончании работы остановите машину, нажав кнопку остановки “0”.
- Откройте крышку и извлеките обработанный продукт.
- По окончании рабочего процесса промойте аппарат, как описано в разделе «Очистка оборудования»

Версии с 2 скоростями

- Поднимите крышку бака, чтобы ввести ингредиенты теста.
- Закройте крышку бака.
- Поверните селектор скорости в положение 2.
- Запустите машину, нажав на кнопку “1”; запуск производится только при закрытой крышке.
- Как только тесто превратится в достаточно компактную смесь, остановите машину, нажав кнопку остановки “0”, и поверните селектор скорости в положение 1.
- Затем перезапустите машину, нажав кнопку пуска “1”, пока тесто не достигнет нужной консистенции.
- По окончании работы остановите машину, нажав кнопку остановки “0”.
- Откройте крышку и извлеките обработанный продукт.
- По окончании рабочего процесса промойте аппарат, как описано в соответствующем разделе настоящего руководства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

На каждый литр воды в баке требуется около использовать около 1,8 кг муки. Каждый раз необходимо действовать в зависимости от теста, которое вы хотите получить, а также от типа используемой муки. Рекомендуется всегда сначала наливать воду на дно бака.

ЧИСТКА ОБОРУДОВАНИЯ



ОПАСНО - ВНИМАНИЕ: Для безопасности оператора необходимо, чтобы все операции по очистке проводились при отключенном от сети оборудовании.



ОПАСНО - ВНИМАНИЕ: Не мойте машину с помощью устройства очистки под давлением, с распылением или погружением.

Очистка между использованиями

- Применяйте чистящие средства, совместимые с деталями из пластика (поликарбоната) и нержавеющей стали.
- Извлеките прибор и промойте его теплой водой с обезжиривающим моющим средством.
- Вымойте кастрюлю влажной губкой, смоченной в обезжиривающем моющем средстве, и ополосните ее.

Очистка по окончании работы

- Очищайте внешние части прибора с помощью влажной ткани
- Не используйте абразивные средства

ИЗВЛЕЧЕНИЕ СЪЕМНЫХ ДЕТАЛЕЙ

Единственной съемной частью машины является прибор.

Инструкции по разборке и сборке приведены ниже:

Извлечение:

- Открутите ручку (1) на задней панели машины
- Извлеките прибор (2) из корпуса машины

Сборка:

- Вставьте прибор (2) в соответствующее гнездо
- Закрутите ручку (1) на задней панели машины



Если оборудование не будет использоваться в течение длительного периода времени, после очистки защитите его надлежащим образом, чтобы оно оставалось чистым и исправным.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведённая ниже информация необходима для идентификации и устранения неполадок и сбоев в работе, которые могут возникнуть при эксплуатации прибора.

Большинство неисправностей и сбоев, возникающих при ежедневном использовании оборудования, можно устранить самостоятельно.

Приведенный ниже перечень поможет вам распознать и устранить причины некоторых неисправностей. Однако следует помнить о следующем:

i ВАЖНО: Ремонт профессиональных машин FIMAR может проводить только сервисная служба, уполномоченная изготовителем. Неправильно выполненный ремонт может привести к серьезной угрозе для безопасности пользователя.

Неполадка	Причина	Способ устранения
Прибор не запускается	Основной выключатель электроцита выключен	Перевести его в положение "I"
	Отсутствие напряжения на линии электропитания	Связаться с сервисной службой вашего дилера

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Цель упаковки - защитить товар от повреждений при транспортировке. Поэтому прибор поставляется в специальной упаковке и, при необходимости, специально выбирается амортизирующий материал, чтобы обеспечить целостность прибора. В зависимости от характеристик прибора, места установки и транспортного средства с целью упрощения погрузочно-разгрузочных работ, упаковка может быть установлена на поддон.

Материалы, используемые для упаковки, пригодны для вторичной переработки, поскольку они подобраны с учетом критериев экологичности и простоты утилизации.

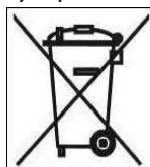
Упаковку можно сохранить для последующей отправки в уполномоченную службу технической поддержки FIMAR в случае повреждения или поломки оборудования.

Отдельные компоненты упаковки можно собирать отдельно с учетом соответствующих критериев раздельного сбора отходов.

Возврат упаковки в систему сбора материалов позволяет, с одной стороны, экономить сырье, а с другой - сокращать объем отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

В электрическом и электронном оборудовании часто содержатся полезные материалы. В них также содержатся вещества, соединения и компоненты, необходимые для обеспечения работы и безопасности самого оборудования. Их утилизация ненадлежащим образом или вместе с бытовыми отходами может нанести вред вашему здоровью и окружающей среде. Поэтому ни в коем случае нельзя выбрасывать такие устройства вместе с обычным бытовым мусором.



Символ перекрещенного мусорного бака означает, что продукт следует сдать в соответствующий центр раздельного сбора отходов, организованный муниципалитетом или городскими санитарными службами, либо бесплатно вернуть поставщику при покупке нового оборудования аналогичного типа по принципу «один к одному». Пользователь должен удалить все персональные данные с электронного оборудования, подлежащего утилизации. Раздельный сбор мусора помогает избежать негативных последствий для окружающей среды и здоровья и способствует вторичной переработке материалов, из которых изготавливается оборудование. В отношении управления переработкой и утилизацией бытовой техники FIMAR является членом консорциума REMEDIA TSR.

Утилизация отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE) в соответствии с Законодательным декретом № 49/2014 от 14 марта 2014 года в исполнение Директивы 2012/19/EU об утилизации отработанного электрического и электронного оборудования.

При утилизации оборудования убедитесь в том, что оно хранится вдали от детей.

FIMAR S.P.A.
VIA DEL TESORO, 301
47826 VILLA VERUCCHIO
RIMINI - ITALY
fimargroup.it

fimar
group

FIMARGROUP.IT



