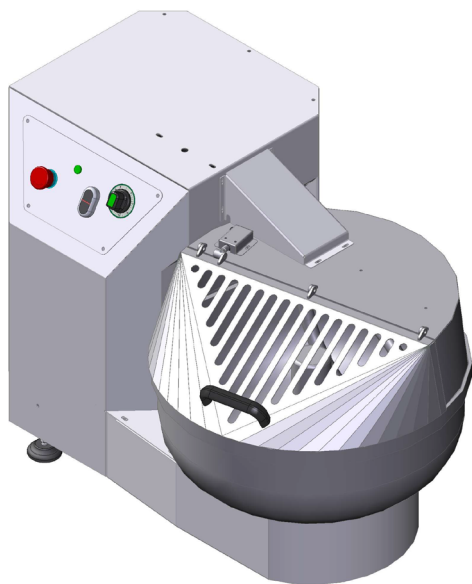




FF30N



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Istruzioni originali

IT

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL

Translation of the original instructions

EN

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Traduction des instructions originales

FR

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

DE

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales

ES

MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Tradução das instruções originais

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Перевод оригинальных инструкций

RU

تعليمات الاستخدام والصيانة

ترجمة التعليمات الأصلية

AR

LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

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



AVVERTENZA

Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni all'apparecchio e/o ai materiali da esso utilizzati.



ATTENZIONE PERICOLO

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



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



È VIETATO

Per indicare operazioni che NON DEVONO essere eseguite.

Conformità

L'apparecchio risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo dell'apparecchio.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INDICE

Indice

1	SICUREZZA.....	4
1.1	Informazioni importanti per la sicurezza	4
1.1.1	Avvertenze generali	4
1.1.2	Divieti	5
1.2	Simbologie presenti sull'apparecchio	6
2	Presentazione dell'apparecchio	7
2.1	Identificazione	7
2.2	Ambiente di lavoro	7
2.3	Dati tecnici e dimensionali	8
2.4	Descrizione	8
2.4.1	Componenti principali	9
2.4.2	Dispositivi di sicurezza	9
3	Utilizzo dell'apparecchio	9
3.1	Ricevimento del prodotto	9
3.2	Trasporto e movimentazione	10
3.3	Prima messa in funzione	11
3.3.1	Pulizia preliminare	11
3.3.2	Allacciamento elettrico	12
3.4	Uso	13
3.4.1	Descrizione dei comandi	13
3.4.2	Utilizzo	14
3.4.3	Consigli d'uso	15
3.4.4	Accessori	15
4	Pulizia dell'apparecchio	16
4.1	Pulizia a fine lavorazione	17
4.2	Lunghi periodi di inattività	17
5	Manutenzione dell'apparecchio	17
5.1	Manutenzione programmata	17
5.1.1	Tabella manutenzioni programmate	18
5.2	Manutenzione straordinaria	18
5.3	Possibili anomalie di funzionamento	19
5.4	Smaltimento	20
6	Allegati	20

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali



AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore dell'apparecchio e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo dell'apparecchio, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- **Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchio per garantirne un funzionamento sicuro.**
- In caso di danni all'imballo dell'apparecchio segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale ed extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, animali o cose, da errori di regolazione, di manutenzione e da usi impropri.
- Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità dell'apparecchio e parti annesse, si prega di contattare il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Rimuovere qualsiasi utensile dall'apparecchio prima di metterlo in servizio.
- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizioni di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal costruttore o dal distributore locale che ha venduto l'apparecchio oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio questo deve essere immediatamente arrestato e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

1.1.2 Divieti



È VIETATO

- È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità dell'apparecchio. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- È VIETATO l'uso dell'apparecchio ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

- È VIETATO usare l'apparecchio con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO utilizzare l'apparecchio in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzarlo sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dall'apparecchio, anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio

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



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

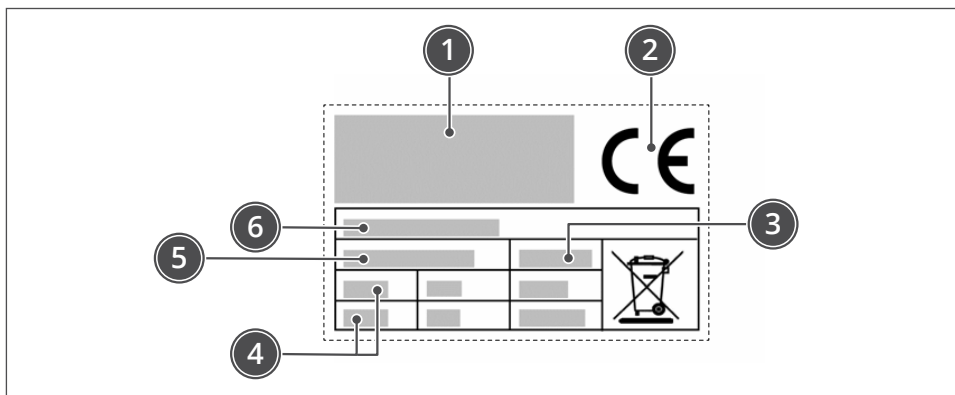
AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Identificazione

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



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



AVVERTENZA

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

2.2 Ambiente di lavoro

L'apparecchio può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:

- temperatura ambiente: da +4°C a + 40°C
- umidità: max 90%
- illuminazione: il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo)
- altitudine: massimo 2000 m.s.l.m. (per utilizzi oltre questa quota consultare il costruttore).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.3 Dati tecnici e dimensionali

Descrizione	FF30N		U/M
Velocità	1	2	
Potenza	0,75 (1)	0,75/1,1 (1/1,5)	kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50 Hz	380-415V 3Ph 50 Hz	
	380-415V 3Ph 50 Hz		
Produzione oraria massima	90		kg/h
Velocità rotazione utensile	24÷35		rpm
Capacità vasca	35		litri
Impasto per ciclo	30		kg
Peso netto	145		kg
Dimensioni apparecchiatura	1000 x 650 x 610(h)		mm
Tipo di installazione	Installazione a terra		
Livello di rumorosità	< 70		dB (A)

2.4 Descrizione

La macchina è destinata a solo uso alimentare per impasti a base di acqua, farina e uova o altri ingredienti farinosi o liquidi. L'impastatrice è quindi ideale per pizzerie, pasticcerie, panetterie e piadinerie.

Consente di amalgamare in breve tempo piccoli e grandi volumi di impasto di svariati tipi, anche quelli più duri. La delicata rotazione dell'utensile a forcella permette un'ottima ossigenazione dell'impasto e non lo riscalda, rendendo così più friabile il prodotto finito.

L'impastatrice ha una robusta struttura in acciaio verniciato corredata da vasca, coperchio e utensile a forcella interamente in acciaio inox.

La parte anteriore della protezione della vasca ha delle fessure per facilitare l'aggiunta d'ingredienti e la visibilità dell'impasto in lavorazione.

La durata media di un ciclo di lavorazione è di 15 minuti e la produzione per ogni ciclo è di un massimo di 30 kg (20kg di farina + 10 litri di acqua circa).

L'apparecchio è di tipo professionale e va installato in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Per l'utilizzo non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessaria capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.



AVVERTENZA

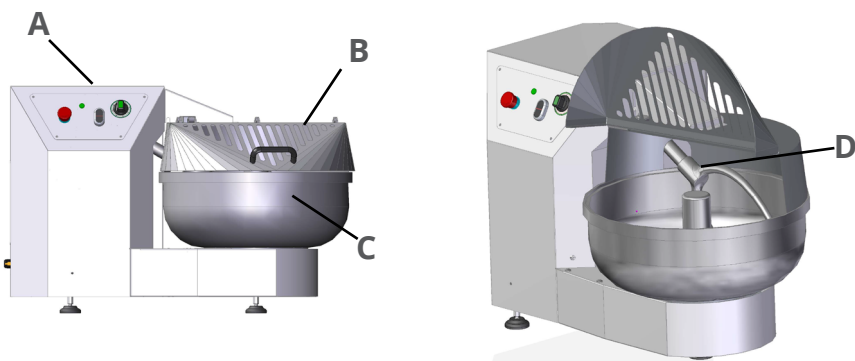
Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

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

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Tutti i componenti dell'apparecchiatura che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali idonei.

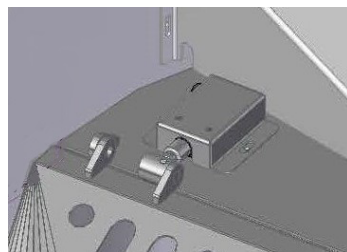
2.4.1 Componenti principali



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

2.4.2 Dispositivi di sicurezza

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



- 2 **Pulsante d'emergenza:** arresta istantaneamente la macchina effettuando un'arresto d'emergenza. Per sbloccare ruotare il pulsante in senso orario.

3 Utilizzo dell'apparecchio

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.1 Ricevimento del prodotto

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



AVVERTENZA

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

Unitamente all'apparecchio vengono fornite anche le istruzioni e la documentazione riepilogata al capitolo *"6 Allegati" a pagina 20*.



AVVERTENZA

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

3.2 Trasporto e movimentazione



ATTENZIONE PERICOLO

- Il trasporto dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuto a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni all'apparecchio causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.
- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

Una volta tolto l'imballo, la movimentazione in sicurezza dell'apparecchio si effettua seguendo le indicazioni (carico e scarico) riportate direttamente sull'imballo.

- Svitare le viti e sollevare la macchina dal pallet
- Rimuovere le staffe

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



È VIETATO

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

3.3 Prima messa in funzione



AVVERTENZE

- La prima messa in servizio va effettuata da personale esperto e autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo. Deve essere inoltre accertata la perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e verificato che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo *"2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 7*.
- **Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche dell'apparecchio, sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari. Utilizzare i piedini regolabili dell'apparecchio per stabilizzarlo.**



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

3.3.1 Pulizia preliminare

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



AVVERTENZA

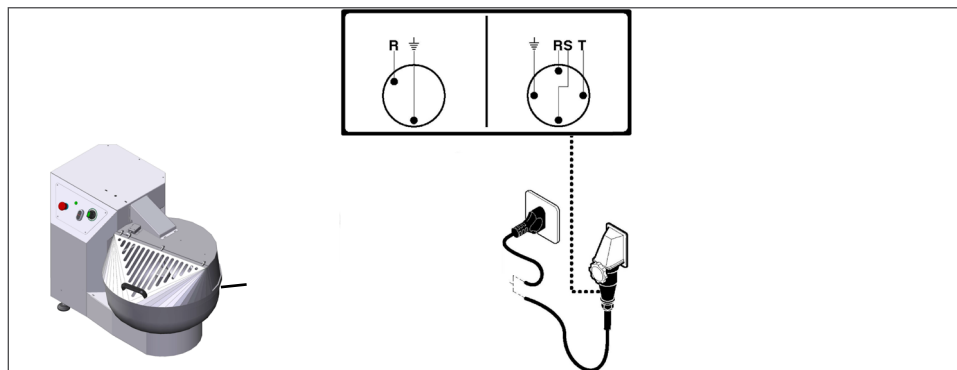
Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.

3.3.2 Allacciamento elettrico



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



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

Collegamento trifase

Avviare la macchina per pochi attimi e verificare che la rotazione dell'utensile sia cor-

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

retta. Nel caso in cui la rotazione non sia corretta, togliere tensione ed invertire due delle tre fasi della spina.

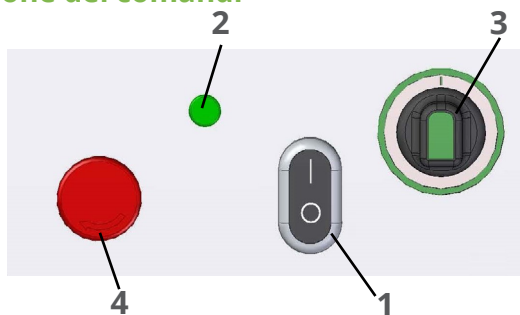
3.4 Uso



ATTENZIONE PERICOLO

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

3.4.1 Descrizione dei comandi



- 1 Pulsante di start e stop
- 2 Spia luminosa accesa segnala che l'apparecchiatura è alimentata elettricamente.
- 3 Timer
- 4 Pulsante d'emergenza

IT

EN

FR

DE

ES

PT

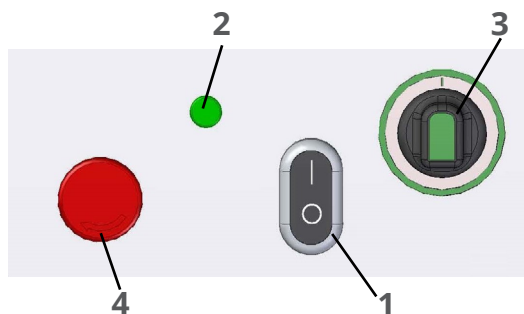
RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

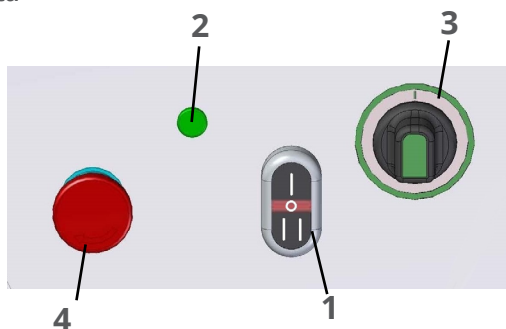
3.4.2 Utilizzo

Versioni a 1 velocità



- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Se si vuole procedere considerando il tempo di lavorazione, impostare il timer con il tempo di lavorazione desiderato
- Se si vuole procedere manualmente, impostare il timer su "manuale"
- 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 "O".
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detersivi
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio

Versioni a 2 velocità



- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Se si vuole procedere considerando il tempo di lavorazione, impostare il timer con il tempo di lavorazione desiderato
- Se si vuole procedere manualmente, impostare il timer su "manuale"

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Utilizzare la velocità I o II in funzione del tipo di impasto che si desidera lavorare
- Al termine della lavorazione oppure per arrestare la macchina premere il pulsante di arresto "O"
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detersivi
- Pulire con una spugna umida la parte interna del coperchio

3.4.3 Consigli d'uso

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



AVVERTENZA

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

Durante lo scarico del prodotto lavorato si raccomanda di minimizzare l'uso di farina.

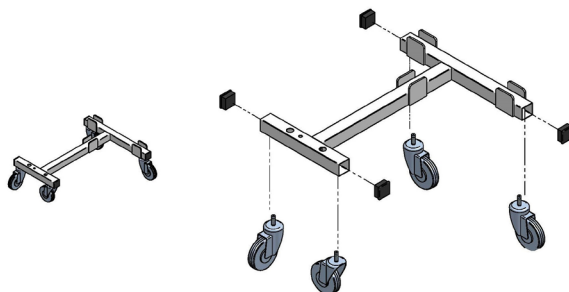


ATTENZIONE PERICOLO

Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che le parti amovibili siano serrate solidamente alla macchina.

3.4.4 Accessori

CARRELLO



IT

EN

FR

DE

ES

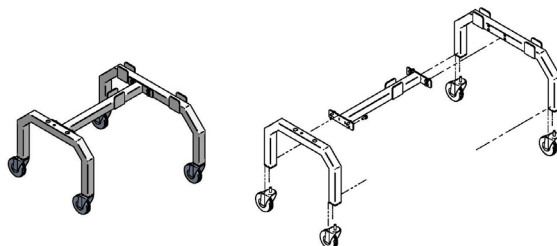
PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

CAVALLETTO



4 Pulizia dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



AVVERTENZA

- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone o altri prodotti non approvati.
- Non lavare l'apparecchio utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.
- Non utilizzare utensili a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
- Non utilizzare spugne, pagliette abrasive o utensili che abbiano in precedenza pulito metalli o leghe metalliche per la pulizia dell'apparecchio.
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente l'apparecchio dal prodotto alimentare.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

4.1 Pulizia a fine lavorazione

Alla fine di ogni lavorazione l'apparecchio deve essere opportunamente pulito avendo cura di scrostare e pulire le superfici da eventuali residui di prodotto alimentare.

La pulizia delle superfici esterne dell'apparecchiatura può essere fatta con un panno morbido umido o con una spugna.

Inoltre pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

La forcella, l'albero forcella, la vasca ed il coperchio sono in acciaio inox e possono essere lavate con una spugna imbevuta di acqua calda (con l'eventuale aggiunta di detersivi atossici specifici per questo materiale e idonei per il contatto alimentare) .

4.2 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio:

- disconnettere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica
- effettuare una pulizia generale dell'apparecchio
- ricoprire accuratamente l'apparecchio con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.

5 Manutenzione dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

5.1 Manutenzione programmata

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

5.1.1 Tabella manutenzioni programmate

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



ATTENZIONE PERICOLO

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

5.2 Manutenzione straordinaria



ATTENZIONE PERICOLO

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

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

5.3 Possibili anomalie di funzionamento

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

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non si avvia	Mancanza alimentazione elettrica	- Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa - Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente all'alimentazione - Verificare che l'alimentazione della presa di corrente sia corretta e che le sue caratteristiche corrispondano con i dati riportati nella targhetta identificativa del prodotto
	Il coperchio non è chiuso correttamente	- Verificare la corretta chiusura del coperchio
Rumore anormale in fase di funzionamento	Cinghia o organi meccanici mal funzionanti	- Spegner e scollegare l'apparecchio immediatamente. Contattare il Costruttore
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anormale NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore



AVVERTENZA

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ALLEGATI

5.4 Smaltimento

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

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



ATTENZIONE PERICOLO

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



AVVERTENZA

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



6 Allegati

A corredo dell'apparecchio viene fornita la seguente documentazione allegata:

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



AVVERTENZA

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

MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

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



WARNING

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



CAUTION! HAZARD

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



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



IT IS PROHIBITED TO

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

Compliance

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INDEX

Table of contents

1	SAFETY	4
1.1	Important safety information	4
1.1.1	General warnings	4
1.1.2	Prohibitions	5
1.2	Symbols on the equipment	6
2	Equipment presentation	6
2.1	Identification	6
2.2	Working environment	7
2.3	Technical data and dimensions	7
2.4	Description	7
2.4.1	Main components	8
2.4.2	Safety devices	9
3	Using the equipment	9
3.1	Product receiving	9
3.2	Transport and handling	9
3.3	Initial start-up	10
3.3.1	Preliminary cleaning	11
3.3.2	Electrical connection	11
3.4	Use	12
3.4.1	Description of controls	13
3.4.2	Use	13
3.4.3	Recommendations for use	14
3.4.4	Accessories	15
4	Cleaning the equipment	15
4.1	Cleaning at the end of the process	16
4.2	Long periods of inactivity	16
5	Equipment maintenance	16
5.1	Scheduled maintenance	16
5.1.1	Scheduled maintenance table	17
5.2	Extraordinary maintenance	17
5.3	Possible operating faults	18
5.4	Disposal	19
6	Attachments	19

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings



WARNING

- This manual is the property of the equipment manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the equipment, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- **Read this manual carefully before using the equipment to ensure safe operation.**
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer for damage caused to people, animals or property by adjustment or maintenance errors or improper use is excluded.
- This equipment is not designed for mass or industrial-scale food production.
- The equipment is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.
- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the equipment and its parts, please contact the local distributor for further information.
- Remove any utensils from the equipment before the initial start-up.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.
- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.
- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the equipment, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the equipment must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

1.1.2 Prohibitions



IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the equipment Declaration of Conformity. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT obstruct the equipment vents.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the equipment, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT use the equipment if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the equipment if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT use the equipment in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

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

1.2 Symbols on the equipment

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

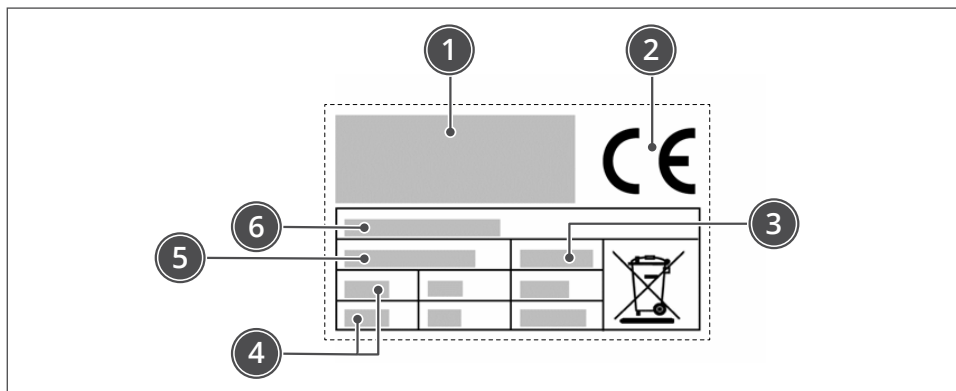


Electrical hazard: indicates that the mains power supply must be cut (or the plug removed) before carrying out any cleaning or maintenance.

2 Equipment presentation

2.1 Identification

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



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

EQUIPMENT PRESENTATION



WARNING

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

2.2 Working environment

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

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

2.3 Technical data and dimensions

Description	FF30N		U/M
Speed	1	2	
Power	0,75 (1)	0,75/1,1 (1/1,5)	kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50 Hz	380-415V 3Ph 50 Hz	
	380-415V 3Ph 50 Hz		
Maximum hourly output	90		kg/h
Tool rotation speed	24÷35		rpm
Tank capacity	35		litres
Dough per batch	30		kg
Net weight	145		kg
Appliance dimensions	1000 x 650 x 610(h)		mm
Type of installation	Floor installation		
Noise level	< 70		dB (A)

2.4 Description

The appliance is designed for food use only for doughs made from water, flour and eggs or other floury or liquid ingredients. The kneader is therefore ideal for pizzerias, pastry shops, bakeries and piadinerie.

It enables small and large volumes of different types of dough to be mixed in a short time, even the hardest ones. The gentle rotation of the fork tool allows excellent oxygenation of the dough and does not heat it up, thus making the finished product more fragrant.

The kneader has a sturdy coated steel structure with bowl, lid and fork tool entirely made of stainless steel.

The front of the bowl lid has openings to allow easy addition of ingredients and better view of the dough during processing.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

The average processing time of a cycle is 15 minutes and the production per cycle is a maximum of 30 kg (approx. 20 kg flour + 10 litres water).

The equipment is for professional use and is to be installed in commercial settings (bars, pizzerias, restaurants, etc.). No special training is required, but knowledge and skills specific to the hospitality sector are necessary.



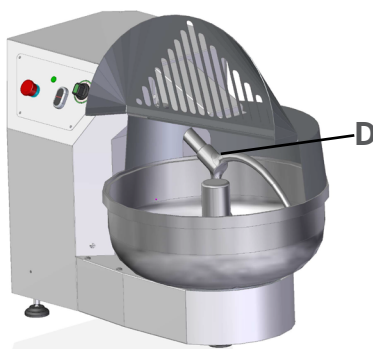
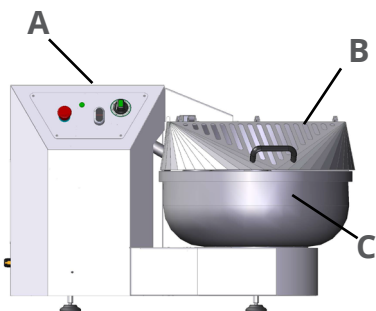
WARNING

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

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

All food contact parts are made from suitable materials.

2.4.1 Main components



- 1 **A - Control panel** is fitted with the control devices necessary to operate the appliance (see "Description of controls")
- 2 **B - Lid**
- 3 **C - Pan**
- 4 **D - Fork tool**

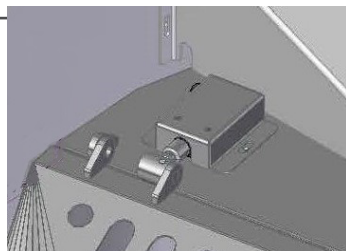
USING THE EQUIPMENT

2.4.2 Safety devices

- 1 **Microswitch:** it will stop the machine when the pan lid is lifted. When the lid is closed back, re-start the machine by pressing button I



- 2 **Emergency button:** instantly stops the machine by performing an emergency stop. To unlock, turn the button clockwise.



3 Using the equipment

3.1 Product receiving

The equipment is delivered in a single package, protected by a cardboard box and stabilised with impact-resistant material to ensure it stays intact.

The package may be fastened to a pallet depending on the equipment characteristics and to make it easier to handle.



WARNING

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

The equipment is provided with the instructions and documentation summarised in chapter *"6 Attachments" on page 19.*



WARNING

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

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD

- The equipment must be transported by professionally qualified personnel, taking care to avoid causing any damage to its parts by impact or stresses caused by incorrect lifting.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

- The warranty does not cover damage to the equipment caused during transport and handling.
- Repairs or replacements of damaged parts are to be paid for by the customer and must be carried out by personnel authorised by the manufacturer using solely original spare parts.
- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.). If the weight and dimensions are small, the product can be handled manually. Otherwise, suitable lifting gear must be used.

Once the packing is removed, the equipment must be handled following the loading and unloading instructions stated on the packing.

- Remove screws and lift machine from pallet
- Remove bars



IT IS PROHIBITED TO

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

IT

3.3 Initial start-up



WARNING

- The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.
- Before starting the equipment, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment"* on page 7.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the equipment, that it is stable, level, and can be easily cleaned to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs. Use the adjustable feet to level the equipment.**

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the equipment before use.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



WARNING

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

3.3.2 Electrical connection



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

IT

EN

FR

DE

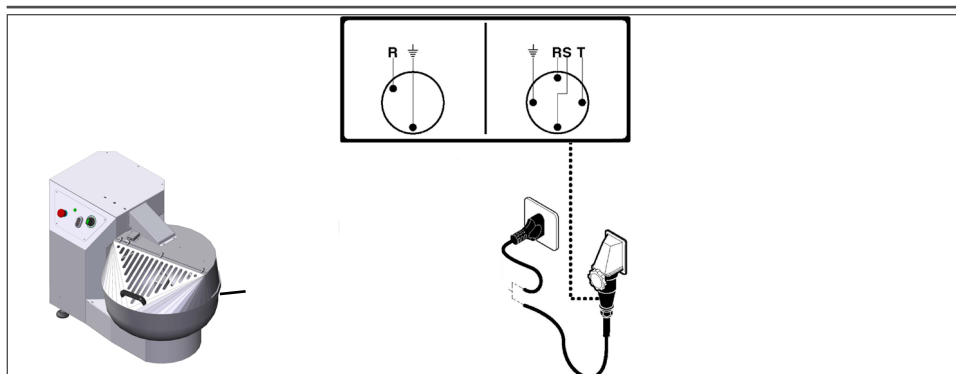
ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT



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

Three-phase connection

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

3.4 Use

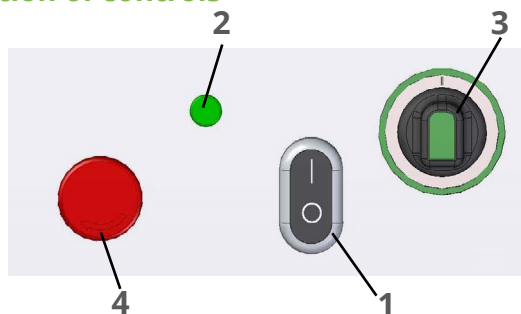


CAUTION! HAZARD

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

USING THE EQUIPMENT

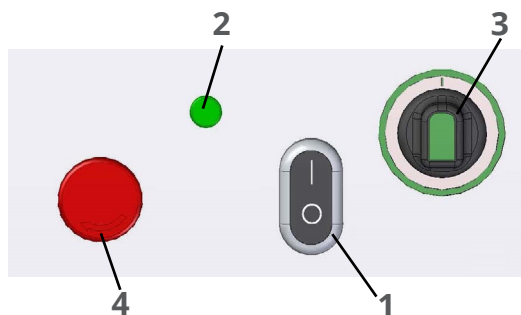
3.4.1 Description of controls



- 1 **Start and stop button**
- 2 **Indicator light** when on, the appliance is electrically powered.
- 3 **Timer**
- 4 **Emergency button**

3.4.2 Use

1-speed version



- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- In order to proceed considering the work time, set the timer with the desired processing time
- To proceed manually, set the timer to "manual"
- Start the machine by pressing the start button "I"; starting only takes place if the lid is lowered.
- At the end of the process stop the machine by pressing the stop button "O"
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap
- Wipe inner face of the lid with a damp sponge

IT

EN

FR

DE

ES

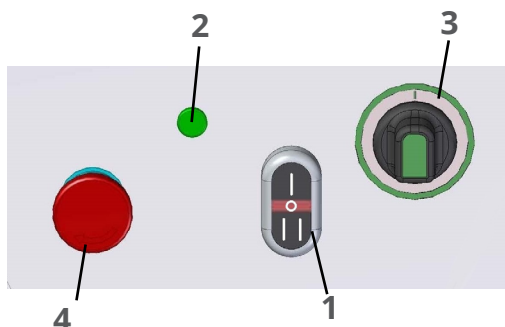
PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

2-speed version



- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- In order to proceed considering the work time, set the timer with the desired processing time
- To proceed manually, set the timer to "manual"
- Use speed I or II depending on the type of dough to be processed
- At the end of processing or to stop the machine press the stop button "O"
- First set the desired processing time using the mechanical timer and then start the mixer using the selector switch.
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap
- Wipe inner face of the lid with a damp sponge

3.4.3 Recommendations for use

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



WARNING

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

During unloading of the processed product it is advisable to minimise the use of flour.



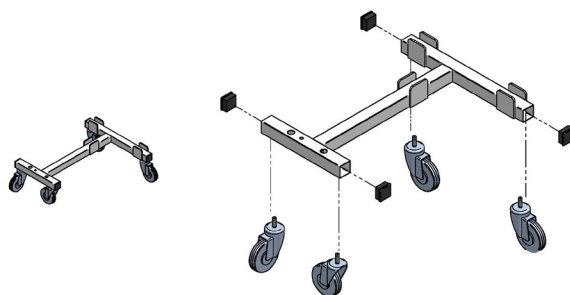
CAUTION! HAZARD

Prior to each work cycle ensure that the removable parts are properly fixed to the machine

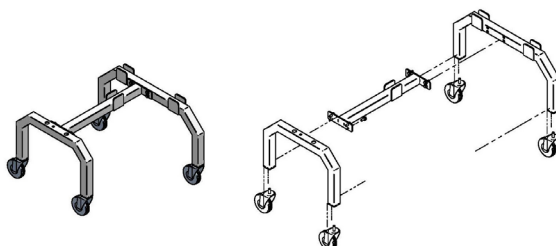
CLEANING THE EQUIPMENT

3.4.4 Accessories

TROLLEY



STAND



4 Cleaning the equipment



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



WARNING

– All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT MAINTENANCE

- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.
- Do not use steam utensils to clean the equipment.
- Do not use sponges, abrasive pads or utensils previously used to clean metals or metal alloys.
- Ensure the equipment is completely empty before cleaning.

4.1 Cleaning at the end of the process

At the end of each process the equipment must be properly cleaned to remove any food residue from its surfaces.

The outer surfaces can be wiped with a soft damp cloth or sponge.

Clean the work surface and all surrounding areas thoroughly.

The fork, fork shaft, basin and lid are made of stainless steel and can be washed with a sponge soaked in hot water (with the possible addition of non-toxic detergents specific for this material and suitable for food contact).

4.2 Long periods of inactivity

If the equipment is unused for a long period:

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

5 Equipment maintenance



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

5.1 Scheduled maintenance

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

EQUIPMENT MAINTENANCE

5.1.1 Scheduled maintenance table

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



CAUTION! HAZARD

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

5.2 Extraordinary maintenance



CAUTION! HAZARD

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT MAINTENANCE

5.3 Possible operating faults

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

Fault	Cause	Possible solution
The equipment does not start.	No electrical power supply	- Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		- Check that the equipment is correctly connected to the power supply
	The lid is not closed properly	- Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
Unusual noise during operation	Malfunctioning belt or mechanical parts	- Check the cover is closed correctly
		- Switch off and unplug the equipment immediately. Contact the manufacturer
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer



WARNING

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

IT
EN
FR
DE
ES
PT
RU
AR

ATTACHMENTS

5.4 Disposal

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

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



CAUTION! HAZARD

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



WARNING

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



6 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:

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



WARNING

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LECTURE DES SYMBOLES

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

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



AVERTISSEMENT

Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci.



ATTENTION DANGER

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



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



IL EST INTERDIT DE

Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

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

INDEX

Index

1	SÉCURITÉ	4
1.1	Informations importantes concernant la sécurité	4
1.1.1	Avertissements généraux	4
1.1.2	Interdictions	5
1.2	Symboles présents sur l'appareil	6
2	Présentation de l'appareil	7
2.1	Identification	7
2.2	Lieu de travail	7
2.3	Données techniques et dimensionnelles	8
2.4	Description	8
2.4.1	Composants principaux	9
2.4.2	Dispositifs de sécurité	9
3	Utilisation de l'appareil	10
3.1	Réception du produit	10
3.2	Transport et manutention	10
3.3	Première mise en marche	11
3.3.1	Nettoyage préliminaire	12
3.3.2	Branchement électrique	12
3.4	Utilisation	13
3.4.1	Description des commandes	13
3.4.2	Utilisation	14
3.4.3	Conseils d'utilisation	15
3.4.4	Accessoires	15
4	Nettoyage de l'appareil	16
4.1	Nettoyage en fin d'utilisation	17
4.2	Longues périodes d'inactivité	17
5	Entretien de l'appareil	17
5.1	Entretien programmé	17
5.1.1	Tableau des entretiens programmés	17
5.2	Entretien extraordinaire	18
5.3	Anomalies de fonctionnement possibles	19
5.4	Élimination	20
6	Pièces jointes	20

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux



AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de l'appareil et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec l'appareil, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- **Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- En cas de dommages de l'emballage de l'appareil, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle et extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour la production d'aliments en grande quantité et pour un usage industriel.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de l'appareil et de ses parties annexes, contacter le distributeur local pour obtenir d'autres informations.
- Retirer tout ustensile de l'appareil avant de le mettre en service.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- Une fois la mise en service de l'appareil effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.
- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la relative prise. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil ou bien par un personnel agréé aux entretiens et aux réparations.
- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, celui-ci doit immédiatement être arrêté et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

1.1.2 Interdictions



IL EST INTERDIT DE

- IL EST INTERDIT d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité de l'appareil. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- IL EST INTERDIT d'obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser l'appareil, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil de manière impropre.
- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer l'appareil pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur l'appareil.
- IL EST INTERDIT de tirer, débrancher, tordre les câbles électriques, sortants de l'appareil, même si ceux-ci sont débanchés du réseau d'alimentations électrique.

1.2 Symboles présents sur l'appareil

Sur l'appareil, au niveau des zones où sont présents les RISQUES RÉSIDUELS, sont appliqués des pictogrammes de sécurité qui informent sur le risque existant.

Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

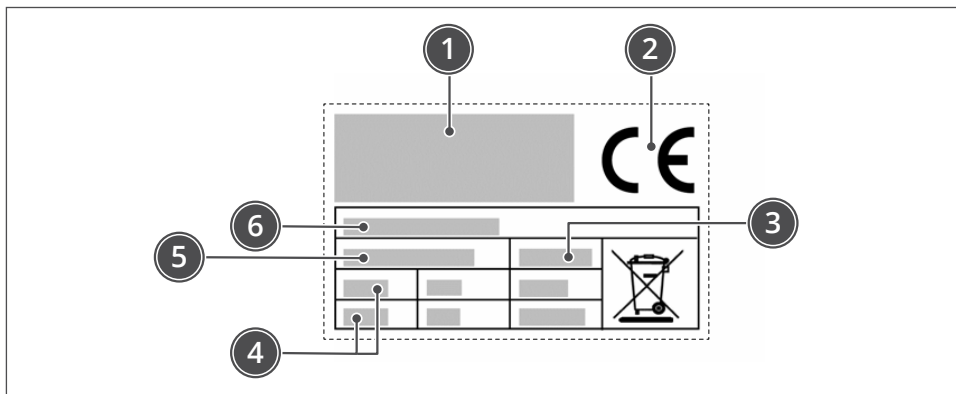
AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2 Présentation de l'appareil

2.1 Identification

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



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



AVERTISSEMENT

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

2.2 Lieu de travail

L'appareil peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :

- température ambiante : de +4°C à + 40°C
- humidité : max 90%
- éclairage : le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation)
- altitude : maximum 2000 m.s.l.m. (pour des utilisations au-delà de cette altitude, consulter le fabricant).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.3 Données techniques et dimensionnelles

Description	FF30N		U/M
Vitesse	1	2	
Puissance	0,75 (1)	0,75/1,1 (1/1,5)	kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50 Hz	380-415V 3Ph 50 Hz	
	380-415V 3Ph 50 Hz		
Production horaire maximum	90		kg/h
Vitesse de rotation de l'outil	24÷35		rpm
Capacité de la cuve	35		litres
Pâte par cycle	30		kg
Poids net	145		kg
Dimensions de l'équipement	1000 x 650 x 610(h)		mm
Type d'installation	Installation à terre		
Niveau de bruit	< 70		dB (A)

2.4 Description

La machine est destinée à un usage alimentaire uniquement pour les pâtes à base d'eau, de farine et d'œufs ou d'autres ingrédients farineux ou liquides. Le pétrisseur est donc idéal pour les pizzerias, les pâtisseries, les boulangeries et les piadinerias.

Il permet d'amalgamer en peu de temps de petits et de grands volumes de pâtes de différents types, même les plus dures. La rotation délicate de l'outil à fourche permet une excellente oxygénation de la pâte évitant qu'elle ne chauffe, rendant ainsi le produit fini plus friable.

Le pétrisseur est doté d'un corps robuste en acier peint et d'une cuve, d'un couvercle et d'un outil à fourche entièrement en acier inoxydable.

La partie avant de la protection de la cuve présente des fentes pour faciliter l'ajout d'ingrédients et la visibilité de la pâte travaillée.

La durée moyenne d'un cycle de travail est de 15 minutes et la production par cycle est de 30 kg maximum (20 kg de farine + 10 litres d'eau environ).

L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des locaux de type commercial (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Il ne nécessite pas d'une formation particulière pour son utilisation, mais il est toutefois nécessaire d'avoir des capacités et des compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.



AVERTISSEMENT

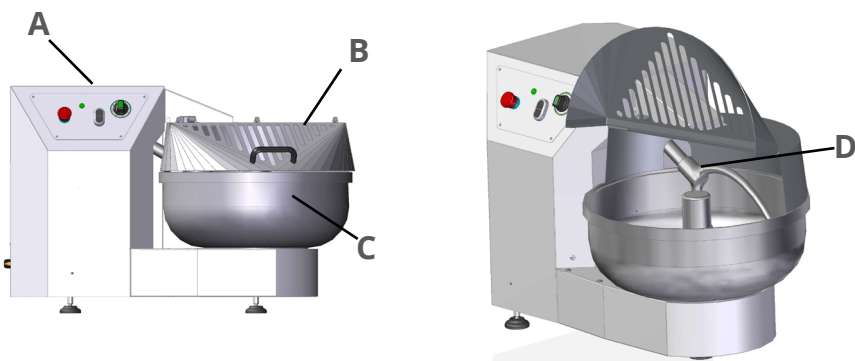
Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

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

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

Tous les composants de l'appareil en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.

2.4.1 Composants principaux



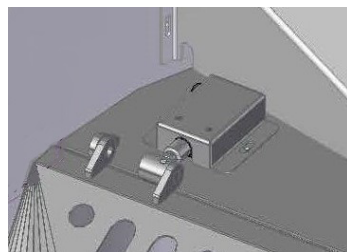
- 1 **A - Tableau de commande** il est équipé des dispositifs de commande nécessaires au fonctionnement de l'équipement (voir « Description des commandes »)
- 2 **B - Couvercle**
- 3 **C - Cuve**
- 4 **D - Outil fourche**

2.4.2 Dispositifs de sécurité

- 1 **Minirupteur:** li arrête la machine lorsque le couvercle de la cuve est levé. Quand le couvercle de la cuve est fermé à nouveau, démarrer la machine en appuyant sur la touche I



- 2 **Bouton d'arrêt d'urgence :** arrête instantanément la machine en effectuant un arrêt d'urgence. Pour déverrouiller, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Réception du produit

L'appareil est livré dans un unique colis, protégé par un emballage en carton et opportunément stabilisé avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.

En fonction des caractéristiques de l'appareil et pour en faciliter la manutention, l'emballage peut être palettisé.



AVERTISSEMENT

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

Avec l'appareil sont également fournies les instructions et la documentation récapitulée au chapitre *"6 Pièces jointes" à la page 20*.



AVERTISSEMENT

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

3.2 Transport et manutention



ATTENTION DANGER

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

Une fois l'emballage retiré, la manutention en toute sécurité de l'appareil s'effectue

UTILISATION DE L'APPAREIL

en suivant les indications (chargement et déchargement) reportées directement sur l'emballage.

- Dévisser les vis et soulever la machine de la palette
- Enlever les brides



IL EST INTERDIT DE

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

3.3 Première mise en marche



AVERTISSEMENTS

- La première mise en marche doit être effectuée par un personnel expert et agréé, qui doit préalablement vérifier que la ligne d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur en la matière, ainsi qu'aux normes et aux spécifications en vigueur du pays d'utilisation. Il faut par ailleurs contrôler la parfaite efficacité de la mise à terre de l'installation électrique et que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données reportées sur la plaque signalétique.
- Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe *"2.2 Lieu de travail"* à la page 7.
- **Vérifier que le plan d'appui soit adéquat au poids et aux caractéristiques, qu'il soit stable, nivelé et que sa surface soit facile à nettoyer afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires. Utiliser les pieds réglables de l'appareil pour le stabiliser.**



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

- Les dommages aux choses, animaux et personnes, causés par l'absence d'une prise de terre ne sont pas couverts par la garantie et les responsabilités retombent entièrement sur l'opérateur qui n'a pas contrôlé la présence de la mise à terre et d'un interrupteur de sécurité différentiel correctement installé et étalonné.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Si un adaptateur est utilisé pour la prise électrique, il faut vérifier que ses caractéristiques électriques ne soient pas inférieures à celles de l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas des prises multiples.

3.3.1 Nettoyage préliminaire

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



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



AVERTISSEMENT

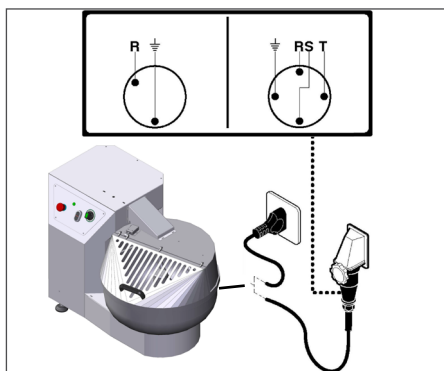
Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.

3.3.2 Branchement électrique



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



S'assurer que l'installation de mise à la terre de l'usine fonctionne parfaitement. Vérif-

UTILISATION DE L'APPAREIL

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

Branchement triphasé

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

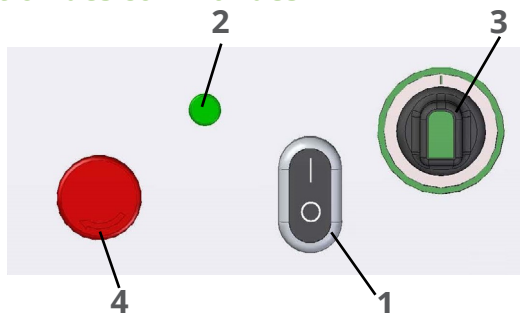
3.4 Utilisation



ATTENTION DANGER

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

3.4.1 Description des commandes



- 1 Bouton de marche et d'arrêt**
- 2 Témoin lumineux** Lorsqu'il est allumé, il signale que l'appareil est alimenté en électricité.
- 3 Le minuteur**
- 4 Bouton d'arrêt d'urgence**

IT

EN

FR

DE

ES

PT

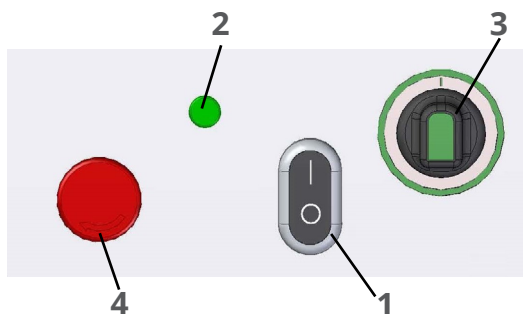
RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

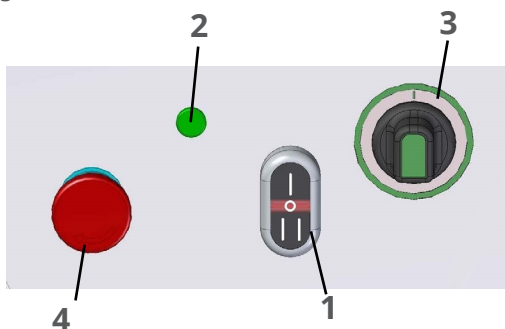
3.4.2 Utilisation

Version à 1 vitesse



- Soulever le couvercle de la cuve pour verser les ingrédients de la pâte
- Fermer le couvercle de la cuve
- Si vous souhaitez continuer en tenant compte du temps de travail, régler la minuterie avec le temps de travail désiré
- Si vous souhaitez procéder manuellement, régler la minuterie sur « manuel »
- Démarrer la machine en appuyant sur le bouton marche « I » ; le démarrage n'a lieu que si le couvercle est abaissé.
- Après l'usinage arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "O"
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents
- Nettoyer avec une éponge humide la partie intérieure du couvercle

Version à 2 vitesses



- Soulever le couvercle de la cuve pour verser les ingrédients de la pâte
- Fermer le couvercle de la cuve
- Si vous souhaitez continuer en tenant compte du temps de travail, régler la minuterie avec le temps de travail désiré
- Si vous souhaitez procéder manuellement, régler la minuterie sur « manuel »
- Utiliser la vitesse I ou II en fonction du type de pâte que vous désirez travailler

UTILISATION DE L'APPAREIL

- À la fin de la transformation ou pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton arrêt « O »
- Régler d'abord le temps de traitement souhaité à l'aide de la minuterie mécanique, puis démarrer le pétrin à l'aide du sélecteur.
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chaude en ajoutant des détergents
- Nettoyer avec une éponge humide la partie intérieure du couvercle

3.4.3 Conseils d'utilisation

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



AVERTISSEMENT

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

Lors de la sortie du produit transformé, il est recommandé de minimiser l'utilisation de farine.

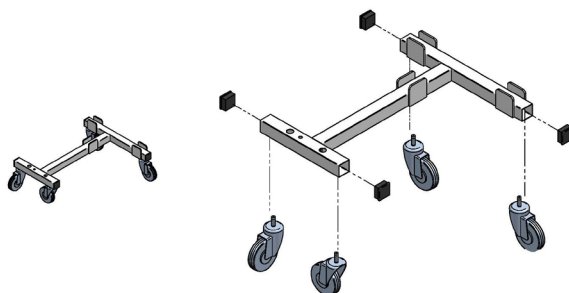


ATTENTION DANGER

Avant chaque cycle de traitement vérifier que les parties démontables soient correctement serrées sur la machine

3.4.4 Accessoires

CHARIOT



IT

EN

FR

DE

ES

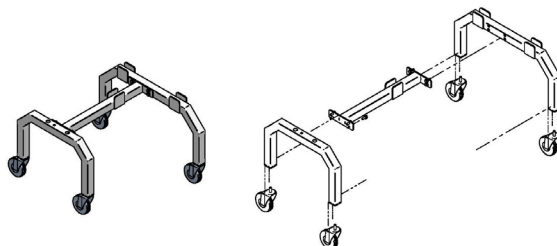
PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

SUPPORT



4 Nettoyage de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



AVERTISSEMENT

- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.
- Ne pas laver l'appareil avec un dispositif de nettoyage à pression, pulvérisation ou immersion.
- Ne pas utiliser d'ustensiles à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges, d'éponges abrasives ou d'ustensiles qui ont précédemment nettoyé des métaux ou des alliages métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

4.1 Nettoyage en fin d'utilisation

À la fin de chaque utilisation, l'appareil doit être opportunément nettoyé en veillant à bien désincruster et nettoyer les surfaces de tout résidu alimentaire.

Le nettoyage des surfaces extérieures de l'appareil peut être effectué avec un chiffon doux humide ou avec une éponge.

De plus, nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones adjacentes.

La fourche, l'arbre de fourche, la cuve et le couvercle sont en acier inoxydable et peuvent être lavés avec une éponge imbibée d'eau chaude (avec l'ajout éventuel de détergents non toxiques spécifiques à ce matériau et adaptés au contact alimentaire).

4.2 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de l'appareil :

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique
- effectuer un nettoyage général de l'appareil
- recouvrir soigneusement l'appareil avec une housse pour le protéger contre la poussière et la saleté.

5 Entretien de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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

5.1 Entretien programmé

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

5.1.1 Tableau des entretiens programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de l'appareil et de la zone de travail
Nettoyage de la machine	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérationnel	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fonctionnel	Quotidien, pré-opérationnel	- Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de l'appareil

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils seraient illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant



ATTENTION DANGER

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

5.2 Entretien extraordinaire



ATTENTION DANGER

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

5.3 Anomalies de fonctionnement possibles

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

ANOMALIE	Cause	Solution possible
L'appareil ne démarre pas	Absence d'alimentation électrique	- Vérifier que sur le lieu de travail il y ait une tension de ligne et que la prise soit opérationnelle - Vérifier que l'appareil soit branché correctement sur l'alimentation - Vérifier que l'alimentation de la prise de courant soit correcte et que ses caractéristiques correspondent avec les données reportées sur la plaque signalétique du produit
	Le couvercle n'est pas correctement fermé	- Vérifier la correcte fermeture du couvercle
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Sangle ou organes mécaniques ne fonctionnant pas bien	- Éteindre et débrancher l'appareil immédiatement. Contacter le fabricant
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Si les dispositifs de sécurité sont endommagés ou ne fonctionnent pas, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant



AVERTISSEMENT

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PIÈCES JOINTES

5.4 Élimination

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

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



ATTENTION DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



6 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec l'appareil :

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



AVERTISSEMENT

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

BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

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



WARNUNG

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



VORSICHT: GEFAHR

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



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



ES IST VERBOTEN,

Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

Konformität

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

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis

1	SICHERHEIT	4
1.1	Wichtige Sicherheitsinformationen	4
1.1.1	Allgemeine Hinweise	4
1.1.2	Verbote	5
1.2	Am Gerät befindliche Symbole	6
2	Vorstellung des Geräts	7
2.1	Kennzeichnung	7
2.2	Arbeitsumgebung	7
2.3	Technische Daten und Abmessungen	8
2.4	Beschreibung	8
2.4.1	Hauptkomponenten	9
2.4.2	Sicherheitsvorrichtungen	9
3	Verwendung des Geräts	10
3.1	Lieferung des Produkts	10
3.2	Transport und Handhabung	10
3.3	Erstinbetriebnahme	11
3.3.1	Vorreinigung	12
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	12
3.4	Bedienung	13
3.4.1	Beschreibung der Bedienelemente	14
3.4.2	Verwendung	14
3.4.3	Verwendungshinweise	15
3.4.4	Zubehör	16
4	Reinigung des Geräts	16
4.1	Reinigung nach der Verarbeitung	17
4.2	Längere Inaktivität	17
5	Wartung des Geräts	17
5.1	Regelmäßige Wartung	18
5.1.1	Wartungsplan für die regelmäßige Wartung	18
5.2	Außerordentliche Wartung	18
5.3	Mögliche Funktionsstörungen	19
5.4	Entsorgung	20
6	Anlagen	20

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

1 SICHERHEIT

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise



WARNUNG

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**
- Melden Sie allfällige Schäden an der Verpackung des Geräts unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten des Produkts.
- Jegliche vertragliche und außervertragliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch falsche Einstellung und Wartung sowie unsachgemäße Verwendung entstehen, ist ausgeschlossen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln und den industriellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten bestimmt, die Gewittern und Unwettern ausgesetzt sind.
- Bei Fragen zum Zustand und/oder zur Funktion des Geräts und der dazugehörigen Teile wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Verkaufshändler, um weitere Informationen zu erhalten.
- Entfernen Sie alle Werkzeuge aus dem Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

SICHERHEIT

- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellten Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsraums. Eine ausreichende Beleuchtung ist wichtig, um geeignete und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit von Netzkabel, Stecker und Steckdose. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur durch den Hersteller oder den örtlichen Verkaufshändler oder durch das zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierte Personal ersetzt werden.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Sollte eine qualifizierte Person eine Störung feststellen oder vermuten, die die sichere Verwendung des Geräts gefährden kann, so muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden und kann erst und ausschließlich nach der Reparatur wieder verwendet werden.

1.1.2 Verbote



ES IST VERBOTEN,

- Es ist VERBOTEN, Änderungen und/oder Reparaturversuche am Produkt vorzunehmen. Die Vornahme von Änderungen bewirkt die Ungültigkeit der Konformitätserklärung des Geräts. Für Schäden durch unsachgemäße Verwendung haftet allein der Benutzer. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Es ist VERBOTEN, die Lüftungsöffnungen des Geräts zu verdecken.
- Es ist Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis VERBOTEN, das Gerät zu bedienen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal unterstützt, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

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

1.2 Am Gerät befindliche Symbole

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

Die Piktogramme und deren Bedeutung sind nachfolgend aufgeführt.



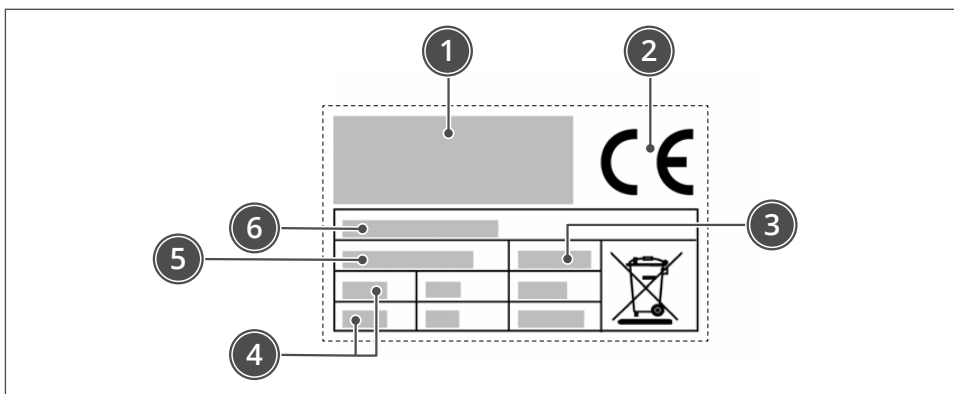
Gefahr durch Stromschlag: Weist darauf hin, dass die allgemeine Stromversorgung unterbrochen (oder der Stecker aus der Steckdose gezogen) werden muss, bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden.

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2 Vorstellung des Geräts

2.1 Kennzeichnung

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



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



WARNUNG

Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

2.2 Arbeitsumgebung

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

- Umgebungstemperatur: von +4°C bis + 40°C
- Luftfeuchtigkeit: max. 90%
- Beleuchtung: der Raum muss ausreichend beleuchtet sein (nehmen Sie Bezug auf die einschlägigen technischen Normen des Verwendungslandes)
- Einsatzhöhe: maximal 2000 m.ü.d.M. (für die Verwendung über dieser Höhe fragen Sie den Hersteller).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.3 Technische Daten und Abmessungen

Beschreibung	FF30N		M/E
Geschwindigkeit	1	2	
Leistung	0,75 (1)	0,75/1,1 (1/1,5)	kW (Hp)
Stromversorgung	220-240V 1Ph 50 Hz	380-415V 3Ph 50 Hz	
	380-415V 3Ph 50 Hz		
Maximale Stundenleistung	90		kg/h
Drehzahl des Werkzeugs	24÷35		rpm
Behälterkapazität	35		liter
Teig je Zyklus	30		kg
Nettogewicht	145		kg
Abmessungen Gerät	1000 x 650 x 610(h)		mm
Installationsart	Bodeninstallation		
Geräuschpegel	< 70		dB (A)

2.4 Beschreibung

Die Maschine ist ausschließlich für Teige auf Wasser-, Mehl- und Eierbasis oder für andere mehliges oder flüssige Zutaten bestimmt. Der Teigknetter ist daher ideal für Pizzerien, Konditoreien, Bäckereien und Pädinerien.

Er ermöglicht es, in kurzer Zeit kleine und große Teilmengen verschiedener Arten zu mischen, auch die härtesten. Die sanfte Drehung des Gabelwerkzeugs ermöglicht eine hervorragende Sauerstoffversorgung des Teigs und erwärmt ihn nicht, wodurch das fertige Produkt krümeliger wird.

Der Knetter hat eine robuste Struktur aus lackiertem Stahl, die mit einer Wanne, einem Deckel und einem Gabelwerkzeug aus Edelstahl ausgestattet ist.

Die Vorderseite des Wannenschutzes hat Schlitze, um die Zugabe von Zutaten und die Sichtbarkeit des zu verarbeitenden Teigs zu erleichtern.

Die durchschnittliche Dauer eines Bearbeitungszyklus beträgt 15 Minuten und die Produktion pro Zyklus beträgt maximal 30 kg (20 kg Mehl + ca. 10 Liter Wasser).

Es handelt sich um ein professionelles Gerät, das an gewerblichen Standorten (Bistros, Pizzerien, Restaurants usw.) eingesetzt wird. Seine Verwendung bedarf keiner besonderen Ausbildung; fachspezifische Fähigkeiten und Kenntnisse im Bereich der Gastronomie sind hierfür jedenfalls erforderlich.



WARNUNG

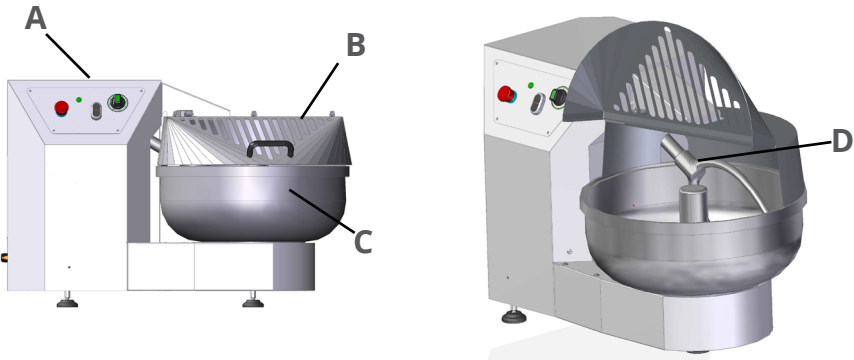
Jede andere als die vom Hersteller angegebene Verwendung gilt als UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG.

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

VORSTELLUNG DES GERÄTS

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

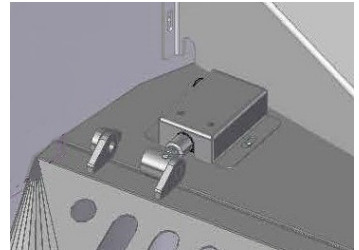
2.4.1 Hauptkomponenten



- 1 **A - Die Bedienfeld** ist mit den für den Betrieb des Geräts erforderlichen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente")
- 2 **B - Deckel**
- 3 **C - Schüssel**
- 4 **D - Gabelwerkzeug**

2.4.2 Sicherheitsvorrichtungen

- 1 **Mikroschalter:** hält die Maschine an, wenn sich der Schüsseldeckel hebt. Bei nachfolgender Schließung des Deckels, die Maschine durch Drücken der Taste I wieder anstellen



- 2 **Not-Aus-Taster:** stoppt die Maschine sofort durch einen Not-Halt. Zum Entriegeln den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3 Verwendung des Geräts

3.1 Lieferung des Produkts

Das Gerät wird in einem einzigen Verpackungsstück geliefert, das durch eine Kartonverpackung geschützt und mit stoßfestem Material stabilisiert ist, um ihre Unversehrtheit zu gewährleisten.

Je nach der Beschaffenheit des Geräts und zur Erleichterung der Handhabung kann die Verpackung auf einer Palette befestigt werden.



WARNUNG

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

Zusammen mit dem Gerät wird auch die in Kapitel *“6 Anlagen” auf Seite 20* genannte Anleitung und Dokumentation geliefert.



WARNUNG

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

3.2 Transport und Handhabung



VORSICHT: GEFAHR

- Der Transport des Geräts muss immer von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht durch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebemethoden beschädigt werden.
- Schäden am Gerät, die während des Transports und der Handhabung entstehen, werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Reparaturarbeiten oder der Austausch von beschädigten Teilen liegen in der Verantwortung des Kunden und dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entsprechend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.) erfolgen. Wenn die Abmessungen und das Gewicht gering sind, kann die Handhabung manuell erfolgen; andernfalls muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Kapazität verwendet werden.

Nach dem Auspacken erfolgt die sichere Handhabung des Geräts unter Befolgung der Anweisungen (Be- und Entladen), die direkt auf der Verpackung aufgeführt sind.

- Die Schrauben abschrauben und die Maschine von der Palette heben
- Die Bügel entfernen



ES IST VERBOTEN,

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

3.3 Erstinbetriebnahme



WARNUNG

- Die Erstinbetriebnahme muss von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Das Personal muss zunächst sicherstellen, dass das Stromversorgungsnetz den geltenden einschlägigen Gesetzen, Normen und Spezifikationen des Verwendungslandes entspricht. Es muss außerdem sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage einwandfrei geerdet ist und dass die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild entsprechen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der gewählte Bereich die in Abschnitt *“2.2 Arbeitsumgebung” auf Seite 7* angegebenen Eigenschaften besitzt.
- **Stellen Sie sicher, dass die Unterlage für das Gewicht und die Beschaffenheit des Geräts geeignet ist, dass sie stabil und eben ist und dass ihre Oberfläche leicht gereinigt werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden. Stellen Sie die Verstellfüße des Geräts ein, um das Gerät zu stabilisieren.**

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

- Schäden an Sachen, Tieren und Personen durch das Fehlen eines Erdungsanschlusses werden nicht von der Garantie abgedeckt und die Verantwortung hierfür liegt ausschließlich beim Bediener, der es ausgelassen hat, sich über das Vorhandensein eines Erdungsanschlusses und eines fachgerecht installierten und kalibrierten Fehlerstromschutzschalters zu vergewissern.
- Wenn ein Adapter für den Netzstecker verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass dessen elektrische Eigenschaften nicht schlechter sind als die des Geräts.
- Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen.

3.3.1 Vorreinigung

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



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



WARNUNG

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.

3.3.2 Anschluss an das Stromnetz



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Der elektrische Anschluss des Geräts an das Stromnetz und seine Vorprüfung dürfen nur von einem Fachinstallateur mit entsprechender Ausrüstung und Ausbildung durchgeführt werden.

IT

EN

FR

DE

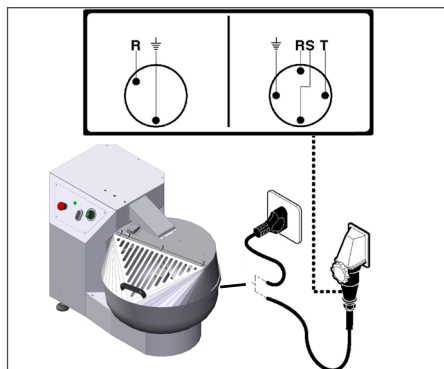
ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS



Volle Funktionstüchtigkeit der Erdungsvorrichtung der Anlage sicherstellen. Überprüfen, dass Leitungsspannung (Volt) und Frequenz (Hz) mit denen der Maschine übereinstimmen (Siehe Kennschild und Leitungsplan). Die Maschine ist mit einem elektrischen Kabel ausgerüstet, das mit einem mehrpoligen Stecker verbunden werden muss. Der Stecker ist an einen mit einem Differential ausgerüsteten Wand-Netzschalter anzuschließen.

Drehstromanschluss

Maschine für wenige Augenblicke in Gang setzen und überprüfen, dass die Werkzeugumdrehung korrekt ist. Falls die Umdrehung nicht korrekt sein sollte, die Spannung ausschalten und zwei der drei Phasen im Stecker umkehren.

3.4 Bedienung



VORSICHT: GEFAHR

- Stellen Sie sicher, bevor Sie das Gerät bedienen, dass die oberen Schutzvorrichtungen unversehrt sind und die Verriegelung funktioniert. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung zu entfernen oder sie zu manipulieren.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerlauf.
- Rauchen Sie nicht und verwenden Sie keine Geräte mit offener Flamme in der Nähe des Aufstellungs- und Verwendungsort des Geräts.

IT

EN

FR

DE

ES

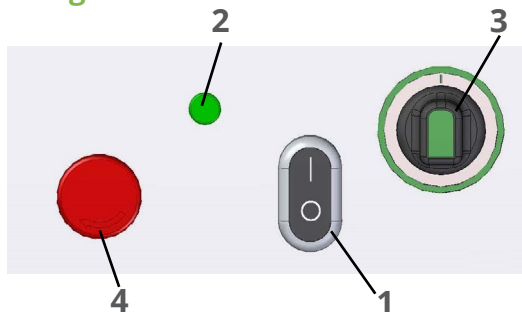
PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

3.4.1 Beschreibung der Bedienelemente



1 Start- und Stopp-Taste

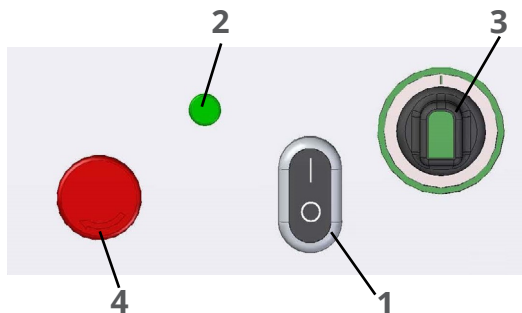
2 Leuchtanzeige ihr Leuchten zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

3 Timer

4 Not-Aus-Taster

3.4.2 Verwendung

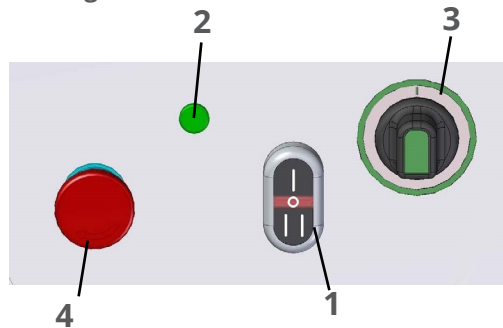
Version mit 1 Geschwindigkeiten



- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
- Deckel der Schüssel schließen
- Wenn Sie unter Berücksichtigung der Verarbeitungszeit vorgehen wollen, stellen Sie den Timer auf die gewünschte Verarbeitungszeit ein
- Wenn Sie manuell vorgehen möchten, stellen Sie den Timer auf "manuell"
- Starten Sie die Maschine durch Drücken der Starttaste „I“; der Start erfolgt nur, wenn der Deckel abgesenkt ist.
- Stoppen Sie die Maschine am Ende der Bearbeitung durch Drücken der Stopptaste „O“.
- Nach Beendigung eines Bearbeitungsvorgangs Schüssel und Spirale mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern
- Die Decklinienseite mit einem feuchten Schwamm reinigen

VERWENDUNG DES GERÄTS

Version mit 2 Geschwindigkeiten



- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
- Deckel der Schüssel schließen
- Wenn Sie unter Berücksichtigung der Verarbeitungszeit vorgehen wollen, stellen Sie den Timer auf die gewünschte Verarbeitungszeit ein
- Wenn Sie manuell vorgehen möchten, stellen Sie den Timer auf "manuell"
- Verwenden Sie die Geschwindigkeit I oder II, abhängig von der Art des Teigs, den Sie verarbeiten möchten
- Drücken Sie am Ende der Verarbeitung oder zum Anhalten der Maschine die Stop-Taste „O“
- Die gewünschte Verarbeitungszeit zuerst mit dem mechanischen Timer einstellen und dann den Kneiter mit dem Wahlschalter starten.
- Nach Beendigung eines Bearbeitungsvorgangs Schüssel und Spirale mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern
- Die Deckelinenseite mit einem feuchten Schwamm reinigen

3.4.3 Verwendungshinweise

Etwa 2 Kg. Mehl pro Liter Wasser ist die Faustregel; man sollte jedoch von Fall zu Fall und je nach Teig- und Mehltyp entscheiden. Es wird empfohlen, immer erst Wasser in die Schüssel zu geben.



WARNUNG

Die in Säcken enthaltenen Lebensmittel vorsichtig handhaben, indem die Höhe, aus der sie in den Topf gegeben werden, minimiert und so die Staubemission begrenzt wird.

Beim Entladen des verarbeiteten Produkts wird empfohlen, den Einsatz von Mehl zu minimieren.



VORSICHT: GEFAHR

Vor jedem Arbeitszyklus ist sicherzustellen, dass alle abnehmbaren Teile fest mit der Maschine verbunden sind

IT

EN

FR

DE

ES

PT

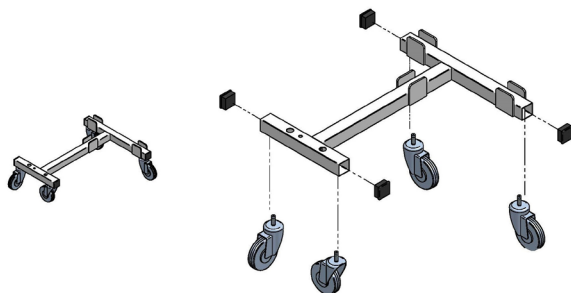
RU

AR

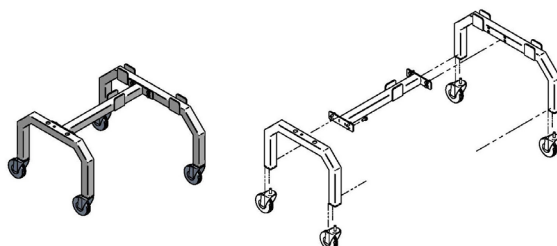
REINIGUNG DES GERÄTS

3.4.4 Zubehör

WAGEN



Stützfuß



4 Reinigung des Geräts



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



WARNUNG

– Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.

WARTUNG DES GERÄTS

- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem Druck-, Sprüh- oder Tauchreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Schwämme, Scheuerschwämme oder Werkzeuge, mit denen zuvor Metalle oder Metalllegierungen gereinigt wurden.
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.

4.1 Reinigung nach der Verarbeitung

Nach jeder Verarbeitung müssen das Gerät fachgerecht gereinigt und Lebensmittelreste von dessen Oberflächen abgeschrubbt und gereinigt werden.

Die Außenflächen des Geräts können mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem Schwamm gereinigt werden.

Reinigen Sie auch die Arbeitsfläche und alle umliegenden Bereiche gründlich.

Die Gabel, die Gabelwelle, die Wanne und der Deckel sind aus Edelstahl und können mit einem in heißem Wasser getränkten Schwamm gewaschen werden (eventuell unter Zusatz von ungiftigen, speziell für dieses Material geeigneten und für den Kontakt mit Lebensmitteln geeigneten Reinigungsmitteln).

4.2 Längere Inaktivität

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

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

5 Wartung des Geräts



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

WARTUNG DES GERÄTS

5.1 Regelmäßige Wartung

Eine regelmäßige Wartung ist unerlässlich, um die Leistung des Geräts auf Dauer zu erhalten und einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.

5.1.1 Wartungsplan für die regelmäßige Wartung

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



VORSICHT: GEFAHR

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

5.2 Außerordentliche Wartung



VORSICHT: GEFAHR

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

WARTUNG DES GERÄTS

5.3 Mögliche Funktionsstörungen

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

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät startet nicht	Kein Strom	- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsort mit Strom versorgt wird und die Steckdose an das Netz angeschlossen ist. - Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist. - Stellen Sie sicher, dass die Steckdose korrekt mit Strom versorgt wird und dass die Eigenschaften der Steckdose den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild des Produkts entsprechen.
	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen	- Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt geschlossen ist.
Abnormale Geräusche während des Betriebs	Riemen oder mechanische Teile defekt	- Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es ab. Wenden Sie sich an den Hersteller.
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Überprüfen Sie die Funktion der Sicherheitsvorrichtungen. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen beschädigt oder funktionsunfähig sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Stellen Sie sicher, dass keine abnormale Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.



WARNUNG

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ANLAGEN

5.4 Entsorgung

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

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



VORSICHT: GEFAHR

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



WARNUNG

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



IT

EN

FR

DE

6 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:

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



WARNUNG

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

PT

RU

AR

LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

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

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



ADVERTENCIA

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



ATENCIÓN, PELIGRO

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



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ESTÁ PROHIBIDO

Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

Conformidad

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ÍNDICE

Índice

1	SEGURIDAD	4
1.1	Información importante para la seguridad	4
1.1.1	Advertencias generales	4
1.1.2	Prohibiciones	5
1.2	Símbolos ubicados en el aparato	6
2	Presentación del aparato	7
2.1	Identificación	7
2.2	Entorno de trabajo	7
2.3	Datos técnicos y dimensionales	8
2.4	Descripción	8
2.4.1	Componentes principales	9
2.4.2	Dispositivos de seguridad	9
3	Uso del aparato	10
3.1	Recepción del producto	10
3.2	Transporte y manipulación	10
3.3	Primera puesta en servicio	11
3.3.1	Limpieza preliminar	12
3.3.2	Conexión eléctrica	12
3.4	Uso	13
3.4.1	Descripción de los mandos	14
3.4.2	Uso	14
3.4.3	Consejos de uso	15
3.4.4	Accesorios	16
4	Limpieza del aparato	16
4.1	Limpieza al final del trabajo	17
4.2	Largas temporadas de inactividad	17
5	Mantenimiento del aparato	17
5.1	Mantenimiento programado	17
5.1.1	Tabla de mantenimiento programado	18
5.2	Mantenimiento extraordinario	18
5.3	Posibles fallos de funcionamiento	19
5.4	Eliminación	20
6	Anexos	20

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SEGURIDAD

1.1 Información importante para la seguridad

1.1.1 Advertencias generales



ADVERTENCIAS

- Este manual es propiedad del fabricante del aparato y se prohíbe su reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Este documento forma parte integrante del producto; asegúrese de que acompañe siempre al aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que lo pueda consultar el usuario o el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación. Las fotografías e ilustraciones se ofrecen a título de ejemplo; el fabricante, que adopta una política de constante desarrollo y actualización del producto, podrá efectuar modificaciones sin previo aviso.
- **Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato para garantizar su funcionamiento seguro.**
- Si el embalaje del aparato presenta daños, comunique inmediatamente el problema al transportista y al proveedor del producto.
- Queda excluida toda responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por daños provocados a personas, animales o cosas por errores de ajuste o de mantenimiento o por usos indebidos.
- Este aparato no está diseñado para la producción masiva de alimentos ni para uso industrial.
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.
- En caso de dudas acerca de las condiciones y/o el funcionamiento del aparato y los componentes relacionados, se ruega ponerse en contacto con el distribuidor local para recibir más información.
- Retire cualquier herramienta que haya en el aparato antes de ponerlo en servicio.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comuníquese al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- Prepare una iluminación adecuada en el lugar de trabajo. Una iluminación correcta es importante para garantizar condiciones de seguridad y trabajo satisfactorias.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente correspondiente estén en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, podrá ser sustituido únicamente por el fabricante o por el distribuidor local que ha vendido el aparato, o bien por el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación.
- Utilice solo recambios originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constata o sospecha la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

1.1.2 Prohibiciones



ESTÁ PROHIBIDO

- Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
- Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.
- Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.
- Está PROHIBIDO liberar al medio ambiente y dejar al alcance de los niños el material del embalaje, porque puede constituir una fuente potencial de peligro. Por lo tanto, debe eliminarse de acuerdo con lo establecido por la legislación vigente.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las conexiones eléctricas dañadas. Esto podría provocar un cortocircuito eléctrico peligroso.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato con las protecciones no colocadas correctamente o en estado de eficacia no perfecta.
- Está PROHIBIDO utilizar el aparato de forma indebida.
- Está PROHIBIDO ingerir bebidas alcohólicas o medicamentos que puedan inducir fatiga y/o somnolencia antes y durante los turnos de trabajo.
- Está PROHIBIDO forzar el aparato durante el funcionamiento. Utilícelo siempre en condiciones idóneas para el trabajo previsto.
- Está PROHIBIDO retirar o dañar cualquier placa o señal de seguridad colocada en el aparato.
- Está PROHIBIDO tirar, arrancar y retorcer los cables eléctricos que salen del aparato, aunque esté desconectado de la red de alimentación eléctrica.

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

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

A continuación se indican los pictogramas y su significado.



Peligro de descarga eléctrica: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma de corriente) antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento en el aparato.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

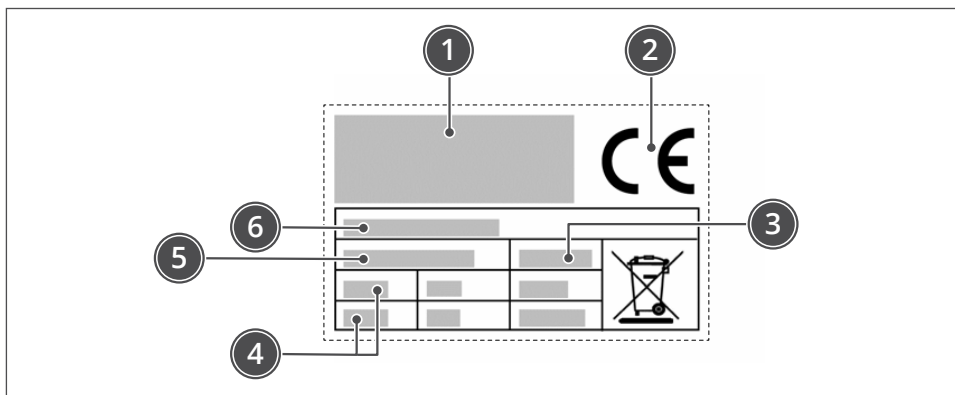
AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2 Presentación del aparato

2.1 Identificación

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



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



ADVERTENCIA

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

2.2 Entorno de trabajo

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.3 Datos técnicos y dimensionales

Descripción	FF30N		U/M
Velocidad	1	2	
Potencia	0,75 (1)	0,75/1,1 (1/1,5)	kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50 Hz	380-415V 3Ph 50 Hz	
	380-415V 3Ph 50 Hz		
Producción horaria máxima	90		kg/h
Velocidad de rotación de la herramienta	24÷35		rpm
Capacidad del recipiente	35		litros
Amasado para cada ciclo	30		kg
Peso neto	145		kg
Dimensiones del aparato	1000 x 650 x 610(h)		mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra		
Nivel sonoro	< 70		dB (A)

2.4 Descripción

La máquina está destinada únicamente a uso alimentario para masas a base de agua, harina y huevos u otros ingredientes harinosos o líquidos. Por ello, la amasadora es ideal para pizzerías, pastelerías, panaderías y piadinerías.

Permite mezclar pequeños y grandes volúmenes de masas de diversos tipos, incluso las más duras, en poco tiempo. La delicada rotación del utensilio de horquilla permite una excelente oxigenación de la masa y evita que se caliente, lo que mejora su textura en el producto final.

La amasadora tiene una resistente estructura de acero pintado con cubeta, cubierta y herramienta de horquilla íntegramente de acero inoxidable.

La parte delantera de la protección de la cuba tiene ranuras para facilitar la adición de ingredientes y la visibilidad de la masa que se está elaborando.

La duración media de un ciclo de elaboración es de 15 minutos y la producción por ciclo es de un máximo de 30 kg (20 kg de harina + 10 litros de agua aproximadamente). El aparato es de tipo profesional y debe instalarse en espacios de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.). Su uso no requiere una formación especial, pero de todos modos se necesitan capacidades y competencias específicas en el sector de la restauración.



ADVERTENCIA

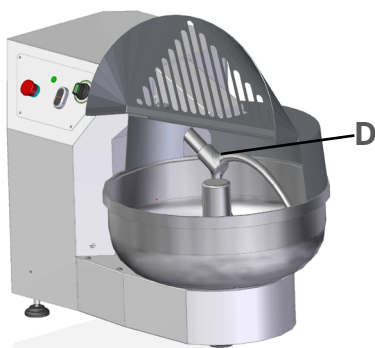
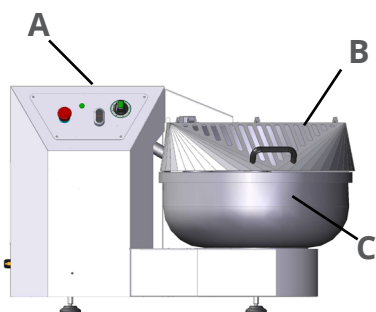
Cualquier uso distinto del indicado por el fabricante deberá considerarse un USO INDEBIDO.

PRESENTACIÓN DEL APARATO

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

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

2.4.1 Componentes principales



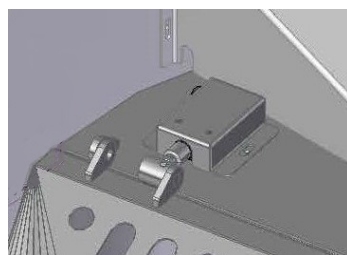
- 1 **A - El cuadro de mandos** está equipado con los dispositivos de mando necesarios para que el aparato funcione (véase “Descripción de los mandos”)
- 2 **B - Tapa**
- 3 **C - Cubeta**
- 4 **D - Herramienta de horquilla**

2.4.2 Dispositivos de seguridad

- 1 **Microinterruptor:** al levantar la tapa de la cubeta, apaga la máquina. Después de cerrar la tapa, volver a activar la máquina apretando el botón I



- 2 **Botón de emergencia:** para inmediatamente la máquina realizando una parada de emergencia. Para desbloquear, girar el botón en sentido horario.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

3 Uso del aparato

3.1 Recepción del producto

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



ADVERTENCIA

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

Junto con el aparato se entregan también las instrucciones y la documentación que se resume en el capítulo *“6 Anexos” en la página 20*.



ADVERTENCIA

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

3.2 Transporte y manipulación



ATENCIÓN, PELIGRO

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

USO DEL APARATO

Una vez retirado el embalaje, la manipulación segura del aparato se realiza siguiendo las indicaciones (carga y descarga) que figuran en el propio embalaje.

- Quitar los tornillos y levantar la máquina de la paleta
- Quitar los estribos



ESTÁ PROHIBIDO

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

3.3 Primera puesta en servicio



ADVERTENCIAS

- La primera puesta en servicio debe ser efectuada por personal experto y autorizado, que debe verificar previamente que la línea de alimentación eléctrica cumpla la legislación vigente en la materia, las normas y las especificaciones vigentes en el país de uso. Deberá verificarse asimismo la perfecta eficacia de la puesta a tierra de la instalación eléctrica y comprobarse que la tensión de línea y la frecuencia coincidan con los valores indicados en la placa de datos.
- Antes de poner en servicio el aparato, asegúrese de que la zona elegida presente las características indicadas en el apartado *"2.2 Entorno de trabajo" en la página 7*.
- **Compruebe que el plano de apoyo sea adecuado para el peso y las características del aparato, sea estable, esté nivelado y que su superficie sea fácil de limpiar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios. Utilice los pies ajustables del aparato para estabilizarlo.**



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

- Los daños ocasionados a personas, animales y cosas por la ausencia de una toma de tierra no están cubiertos por la garantía, y la responsabilidad recae íntegramente en el operador que no ha verificado la presencia de la puesta a tierra y de un interruptor diferencial de seguridad correctamente instalado y calibrado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

- Si se utiliza un adaptador para la toma de corriente, se ha de comprobar que sus características eléctricas no sean inferiores a las del aparato.
- No utilice tomas múltiples bajo ningún concepto.

3.3.1 Limpieza preliminar

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



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ADVERTENCIA

Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.

IT

3.3.2 Conexión eléctrica



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

EN

FR

DE

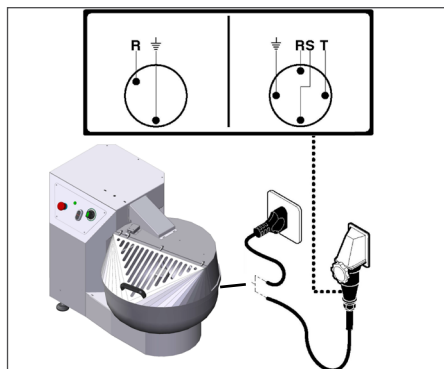
ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO



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

Conexión trifásica

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

3.4 Uso



ATENCIÓN, PELIGRO

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

IT

EN

FR

DE

ES

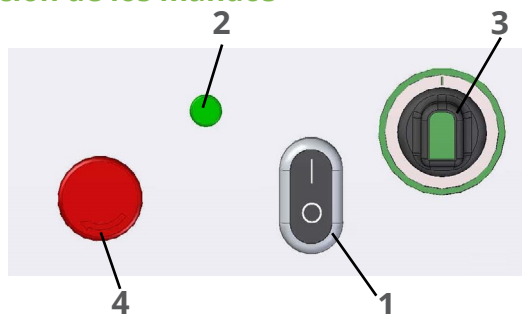
PT

RU

AR

USO DEL APARATO

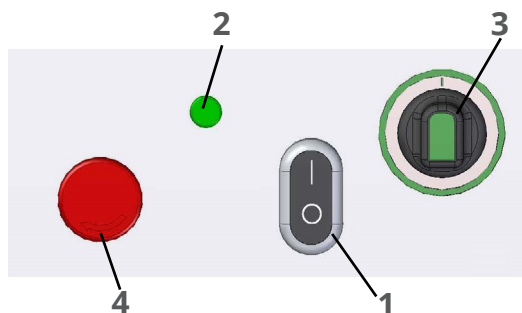
3.4.1 Descripción de los mandos



- 1 **Botón de inicio y parada**
- 2 **Indicador luminoso** encendido indica que el aparato está conectado a la red eléctrica.
- 3 **Temporizador**
- 4 **Botón de emergencia**

3.4.2 Uso

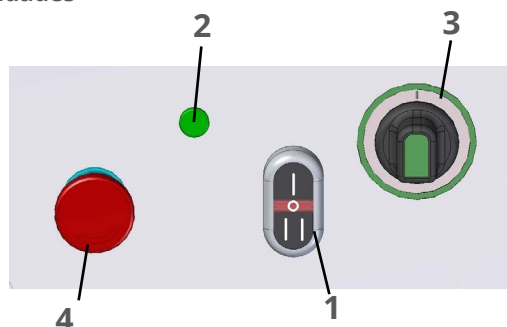
Versión de 1 velocidad



- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa
- Cerrar la tapa de la cubeta
- Si se desea proceder considerando el tiempo de elaboración, configurar el temporizador con el tiempo de elaboración deseado
- Si se desea proceder manualmente, ajustar el temporizador en «manual»
- Poner en marcha la máquina pulsando el botón de arranque «I». La puesta en marcha se produce solo si la cubierta está bajada.
- Al final del mecanizado, detenga la máquina pulsando el botón de parada “O”
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa

USO DEL APARATO

Versión de 2 velocidades



- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa
- Cerrar la tapa de la cubeta
- Si se desea proceder considerando el tiempo de elaboración, configurar el temporizador con el tiempo de elaboración deseado
- Si se desea proceder manualmente, ajustar el temporizador en «manual»
- Utilizar la velocidad I o II dependiendo del tipo de masa que se desea trabajar
- Al final de la elaboración o para detener la máquina, pulsar el botón de parada «O»
- Ajuste primero el tiempo de procesamiento deseado con el temporizador mecánico y, a continuación, ponga en marcha la amasadora con el selector.
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes
- Con una esponja húmeda, limpiar la parte interior de la tapa

3.4.3 Consejos de uso

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



ADVERTENCIA

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

Durante la descarga del producto elaborado se recomienda minimizar el uso de harina.



ATENCIÓN, PELIGRO

Antes de cada ciclo de trabajo comprobar que las partes amovibles se encuentren bien ajustadas a la máquina

IT

EN

FR

DE

ES

PT

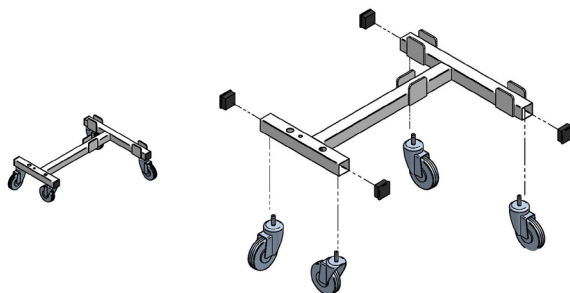
RU

AR

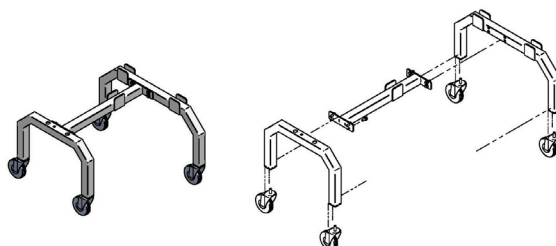
LIMPIEZA DEL APARATO

3.4.4 Accesorios

CARRITO



TRIPODE



4 Limpieza del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ADVERTENCIA

- Todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal cualificado, después de consultar este manual y recibir formación sobre el funcionamiento de la máquina.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

- Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del latón, ni tampoco otros productos no aprobados.
- No lave el aparato utilizando un dispositivo de limpieza que funcione a presión, por pulverización o por inmersión.
- No utilice equipos de vapor para limpiar el aparato.
- Para la limpieza del aparato, no utilice esponjas, estropajos abrasivos o herramientas con los que se hayan limpiado previamente metales o aleaciones metálicas.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza solo después de vaciar por completo el producto alimentario del aparato.

4.1 Limpieza al final del trabajo

Al terminar cada sesión de trabajo, es necesario limpiar correctamente el aparato, asegurándose de desincrustar y limpiar las superficies, eliminando los restos de producto alimentario que haya.

Para limpiar las superficies externas del equipo se puede utilizar una bayeta suave húmeda o una esponja.

Limpie a fondo también la encimera y todas las superficies circundantes.

La horquilla, el eje de la horquilla, la cuba y la cubierta son de acero inoxidable y pueden lavarse con una esponja empapada con agua tibia (con la posible adición de detergentes no tóxicos específicos para este material y aptos para el contacto con alimentos).

4.2 Largas temporadas de inactividad

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

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

5 Mantenimiento del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

5.1 Mantenimiento programado

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO DEL APARATO

5.1.1 Tabla de mantenimiento programado

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



ATENCIÓN, PELIGRO

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

5.2 Mantenimiento extraordinario



ATENCIÓN, PELIGRO

– Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante, el cual rechaza toda responsabilidad si no se cumplen las normas indicadas.

MANTENIMIENTO DEL APARATO

- Cualquier tipo de intervención que requiera el desmontaje de componentes mecánicos, dispositivos de protección o dispositivos de seguridad, o el acceso al sistema eléctrico y a las tarjetas electrónicas deberá ser efectuado únicamente por el fabricante.

5.3 Posibles fallos de funcionamiento

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

Anomalía	Causa	Posible solución
El aparato no se pone en marcha	Falta de alimentación eléctrica	- Compruebe que en el lugar de trabajo haya tensión de línea y que la toma de corriente funcione
		- Compruebe que el aparato esté conectado correctamente a la alimentación
	La tapa no está cerrada correctamente	- Compruebe que la alimentación de la toma de corriente sea correcta y que sus características coincidan con los datos indicados en la placa de datos del producto
Ruido anormal durante el funcionamiento	Funcionamiento defectuoso de la correa o de los órganos mecánicos	- Compruebe que la tapa esté correctamente cerrada
Golpe fuerte	Caída accidental	- Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Si los dispositivos de seguridad estuviesen dañados o no funcionasen, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante



ADVERTENCIA

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ANEXOS

5.4 Eliminación

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

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



ATENCIÓN, PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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



6 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:

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



ADVERTENCIA

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

LEITURA DOS SÍMBOLOS

Significado dos símbolos de aviso e perigo presentes no manual

Dentro do manual, são usados os seguintes símbolos e a cada um dos quais é dado um significado particular.



AVISO

Para indicar operações particularmente importantes e delicadas que, se não forem realizadas corretamente, podem causar danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados.



ATENÇÃO PERIGO

Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes gerais ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Para indicar operações que, se não forem realizadas corretamente, podem causar acidentes de tipo elétrico ou causar avarias ou danos ao aparelho e/ou aos materiais por ele utilizados; por isso, requerem uma atenção especial e uma preparação adequada.



É PROIBIDO

Para indicar operações que NÃO DEVEM ser realizadas.

Conformidade

O aparelho está em conformidade com as diretivas necessárias para a sua regular comercialização. Os textos completos das declarações de conformidade são fornecidos com a documentação que acompanha o aparelho.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ÍNDICE

Índice

1	SEGURANÇA	4
1.1	Informações importantes de segurança	4
1.1.1	Avisos gerais	4
1.1.2	Proibições	5
1.2	Símbolos presentes no aparelho	6
2	Apresentação do aparelho	7
2.1	Identificação	7
2.2	Ambiente de trabalho	7
2.3	Dados técnicos e medidas	8
2.4	Descrição	8
2.4.1	Componentes principais	9
2.4.2	Dispositivos de segurança	9
3	Utilização do aparelho	10
3.1	Receção do produto	10
3.2	Transporte e movimentação	10
3.3	Primeira colocação em funcionamento	11
3.3.1	Limpeza preliminar	12
3.3.2	Ligação elétrica	12
3.4	Uso	13
3.4.1	Descrição dos comandos	13
3.4.2	Utilização	14
3.4.3	Conselhos de utilização	15
3.4.4	Acessórios	15
4	Limpeza do aparelho	16
4.1	Limpeza no fim da produção	17
4.2	Longos períodos de inatividade	17
5	Manutenção do aparelho	17
5.1	Manutenção programada	17
5.1.1	Tabela de manutenção programada	17
5.2	Manutenção especial	18
5.3	Possíveis anomalias de funcionamento	18
5.4	Eliminação	19
6	Anexos	20

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SEGURANÇA

1.1 Informações importantes de segurança

1.1.1 Avisos gerais



AVISOS

- Este manual é de propriedade do fabricante do aparelho e é proibido reproduzir ou transferir para terceiros os conteúdos deste documento. Todos os direitos são reservados. Este faz parte integrante do produto; garanta que este acompanha sempre o aparelho, inclusive no caso de venda/transferência para outro proprietário, para que possa ser consultado pelo utilizador ou por pessoal autorizado para a manutenção e reparações. Fotografias e desenhos são fornecidos para fins exemplificativos; o Fabricante, ao promover uma política de constante desenvolvimento e atualização do produto, pode fazer alterações sem aviso prévio.
- **Leia este manual com atenção antes de usar o aparelho para garantir o funcionamento seguro.**
- Em caso de danos na embalagem do aparelho, indique o inconveniente imediatamente ao transportador e ao fornecedor do produto.
- Exclui-se qualquer responsabilidade contratual e extracontratual do Fabricante por danos causados a pessoas, animais ou bens, por erros de regulação, manutenção e uso incorreto.
- Este aparelho não foi projetado para produção de alimentos em massa e uso industrial.
- O aparelho não se destina a ser utilizado em locais expostos aos agentes atmosféricos.
- Se tiver alguma dúvida sobre as condições e/ou o funcionamento do aparelho e das peças relacionadas, entre em contacto com o distribuidor local para obter mais informações.
- Remova qualquer utensílio do aparelho antes de colocá-lo em funcionamento.
- Mantenha sempre a distância de segurança das peças em movimento.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

- Após ter realizado a colocação em funcionamento do aparelho, informe o fornecedor do produto sobre quaisquer anomalias ou maus funcionamentos encontrados.
- Forneça a iluminação adequada ao local de trabalho. Uma iluminação correta é importante para garantir as condições de segurança de trabalho satisfatórias.
- Verifique periodicamente a integridade do cabo de alimentação, da ficha e da respetiva tomada. Se o cabo de alimentação estiver danificado só pode ser substituído pelo fabricante ou pelo distribuidor local que vendeu o aparelho ou pelo pessoal autorizado para a manutenção e reparação.
- Use apenas peças de substituição originais ou aprovadas pelo fabricante, a fim de evitar possíveis danos ao produto.
- No caso de uma pessoa qualificada verificar ou suspeitar de uma avaria suscetível de prejudicar a utilização em segurança do aparelho, este deve ser imediatamente parado e a sua utilização será possível única e exclusivamente após a reparação.

1.1.2 Proibições



É PROIBIDO

- É PROIBIDO fazer alterações e/ou tentativas de reparação do produto. A realização de alterações, anula a Declaração de Conformidade do aparelho. Para os danos resultantes do uso incorreto o único responsável é o utilizador. Qualquer reparação deve ser realizada por um técnico qualificado.
- É PROIBIDO obstruir as aberturas de ventilação do aparelho.
- É PROIBIDO o uso do aparelho por crianças e por pessoas com capacidades reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos específicos, a menos que sejam assistidas por pessoal qualificado responsável pela sua segurança.
- É PROIBIDO abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.
- É PROIBIDO usar o aparelho com as ligações elétricas danificadas. Isso pode causar um perigoso curto-circuito elétrico.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

- É PROIBIDO usar o aparelho com as proteções não corretamente posicionadas ou em estado de eficiência não perfeita.
- É PROIBIDO usar o aparelho de forma incorreta.
- É PROIBIDO tomar álcool ou medicamentos que podem causar cansaço e/ou sonolência antes e durante os turnos de trabalho.
- É PROIBIDO forçar o aparelho durante o funcionamento. Utilize-o sempre em condições adequadas para o processamento a realizar.
- É PROIBIDO remover ou danificar qualquer placa ou sinal de segurança presente no aparelho.
- É PROIBIDO puxar, separar, torcer os cabos elétricos, que saem fora do aparelho, mesmo se estes estão desligados da rede de alimentação elétrica.

1.2 Símbolos presentes no aparelho

No aparelho, nas zonas onde estão presentes RISCOS RESIDUAIS, estão afixados pictogramas de segurança que informam sobre o risco existente.

Os pictogramas e o seu significado estão listados abaixo.



Perigo de choque elétrico: indica que é necessário desligar a alimentação elétrica geral (ou desligar a tomada elétrica) antes de realizar as operações de limpeza e manutenção do aparelho.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

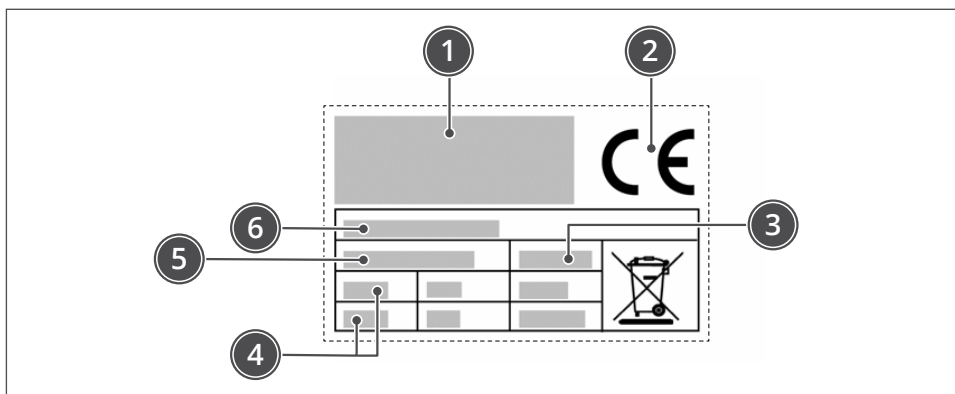
AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2 Apresentação do aparelho

2.1 Identificação

O aparelho está equipado com uma placa de identificação que contém os dados do produto. Certifique-se de que o aparelho dispõe da placa, caso contrário avise imediatamente o fabricante e/ou revendedor. Os aparelhos que não possuem uma placa de identificação não devem ser utilizados, caso contrário anula-se qualquer responsabilidade do fabricante.



- 1 Identificação do fabricante
- 2 Marcação CE de conformidade
- 3 Ano de fabrico
- 4 Dados técnicos
- 5 Número de série
- 6 Modelo do aparelho



AVISO

Os produtos que não tenham uma placa de identificação devem ser considerados anónimos e potencialmente perigosos.

2.2 Ambiente de trabalho

O aparelho pode funcionar em locais em que estejam reunidas as seguintes condições ambientais:

- temperatura ambiente: de +4°C a + 40°C
- humidade: máx. 90%
- iluminação: o local deve ser adequadamente iluminado (consulte as normas técnicas aplicáveis no país de utilização)
- altitude: máximo 2000 m. a.n.m. (para utilização acima desta altitude, consulte o fabricante).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.3 Dados técnicos e medidas

Descrição	FF30N		U/M
Velocidade	1	2	
Potência	0,75 (1)	0,75/1,1 (1/1,5)	kW (Hp)
Alimentação elétrica	220-240V 1Ph 50 Hz	380-415V 3Ph 50 Hz	
	380-415V 3Ph 50 Hz		
Produção máxima por hora	90		kg/h
Velocidade de rotação da ferramenta	24÷35		rpm
Capacidade da cuba	35		litros
Empaste por ciclo	30		kg
Peso líquido	145		kg
Dimensões do equipamento	1000 x 650 x 610(h)		mm
Tipo de instalação	Instalação de terra		
Nível de ruído	< 70		dB (A)

2.4 Descrição

A máquina destina-se a uso exclusivamente alimentar para massas à base de água, farinha e ovos ou outros ingredientes farináceos ou líquidos. A sovadeira é, portanto, ideal para pizzarias, pastelarias, padarias e piadinerias.

Permite sovar em pouco tempo pequenos e grandes volumes de massa de diferentes tipos, mesmo os mais duros. A rotação delicada da ferramenta em forquilha permite uma ótima oxigenação da massa e não a aquece, tornando, assim, o produto final mais quebradiço.

A sovadeira conta com uma estrutura robusta em aço pintado equipada com cuba, tampa e utensílio em forquilha inteiramente em aço inoxidável.

A parte frontal da proteção da cuba apresenta fissuras, para facilitar a adição de ingredientes e a visibilidade da massa em processamento.

A duração média de um ciclo de processamento é de 15 minutos e a produção para cada ciclo é de até 30 kg (20 kg de farinha + 10 litros de água aprox.).

O aparelho é de tipo profissional e deve ser instalado em ambientes de tipo comercial (cafés, pizzarias, restaurantes, etc.). Para a utilização, não exige formação específica, todavia são necessárias aptidões e competências específicas no sector da restauração.



AVISO

Qualquer utilização diferente da indicada pelo fabricante deve ser considerada USO INCORRETO.

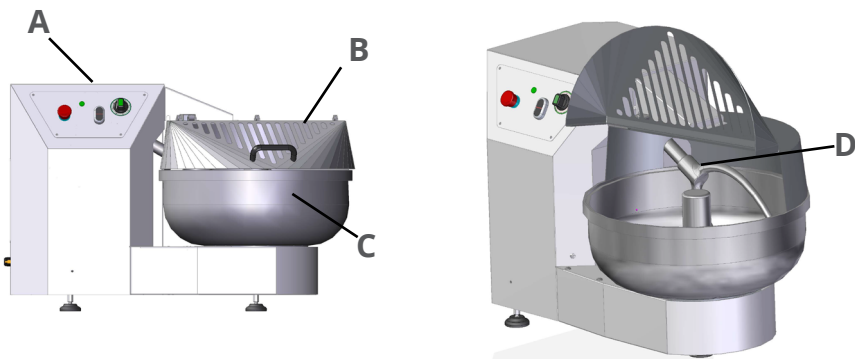
O aparelho é feito com materiais selecionados e técnicas de fabrico adequadas para garantir a máxima higiene, a resistência à oxidação, uma economia considerável de energia e a segurança de funcionamento.

Todos os componentes do equipamento que entram em contacto com o produto ali-

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

mentar são feitos de materiais adequados.

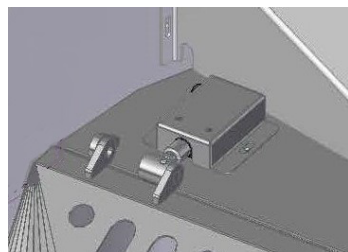
2.4.1 Componentes principais



- 1 **A - Quadro de comandos** está equipado com os dispositivos de comando necessários para operar o equipamento (ver “Descrição dos comandos”)
- 2 **B - Tampa**
- 3 **C - Panela**
- 4 **D - Utensílio em forquilha**

2.4.2 Dispositivos de segurança

- 1 **Microinterruptor:** pára a máquina quando se levanta a tampa da panela. Voltando a fechar a tampa, para pôr a máquina a funcionar é necessário carregar no botão I



- 2 **Botão de emergência:** interrompe instantaneamente o funcionamento da máquina ao fazer uma paragem de emergência. Para desbloquear, gire o botão no sentido horário.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3 Utilização do aparelho

3.1 Receção do produto

O aparelho é entregue em um único volume, protegido por uma embalagem de cartão e adequadamente estabilizado com material à prova de choque para garantir a sua integridade.

Dependendo das características do equipamento e para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.



AVISO

Ao receber o aparelho, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou falta de algumas peças, contacte o revendedor local para definir quais os procedimentos a adotar.

Juntamente com o aparelho também são fornecidas as instruções e a documentação indicada no capítulo *"6 Anexos" na página 20*.



AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

3.2 Transporte e movimentação



ATENÇÃO PERIGO

- O transporte do aparelho deve ser sempre realizado por pessoal profissionalmente qualificado, tendo o cuidado de evitar qualquer dano às suas peças devido a impactos ou esforços causados por métodos de elevação não autorizados.
- Danos ao aparelho causados durante as fases de transporte e movimentação, não são cobertos pela garantia.
- Reparações ou substituições de peças danificadas são a cargo do Cliente e devem ser realizadas por pessoal autorizado pelo fabricante utilizando apenas peças de substituição originais.
- A movimentação do produto embalado deve ser feita de acordo com as suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem reduzidos, a movimentação pode ser realizada manualmente, caso contrário é necessário usar um dispositivo de elevação com capacidade adequada.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Após ter removido a embalagem, a movimentação em segurança do aparelho é efetuada seguindo as instruções (carga e descarga) indicadas diretamente na embalagem.

- Desaparafuse os parafusos e levante a máquina da paleta
- Retire as braçadeiras



É PROIBIDO

abandonar no ambiente e deixar ao alcance das crianças o material de embalagem, pois pode ser uma potencial fonte de perigo. Por conseguinte, deve ser eliminado em conformidade com a legislação em vigor.

3.3 Primeira colocação em funcionamento



AVISOS

- A primeira colocação em funcionamento deve ser efetuada por pessoal experiente e autorizado, que deve certificar-se antecipadamente de que a linha de alimentação elétrica está em conformidade com as leis, regulamentos e especificações pertinentes em vigor no país de utilização. Deve igualmente verificar-se se a instalação elétrica está corretamente ligada à terra e se a tensão e a frequência da linha correspondem aos dados indicados na placa de identificação.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se a área selecionada tem as características indicadas no parágrafo *"2.2 Ambiente de trabalho" na página 7*.
- **Verifique se a superfície de apoio é adequada ao peso e às características do aparelho, é estável, nivelada e se a sua superfície pode ser facilmente limpa, a fim de evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares. Utilize os pés reguláveis do aparelho para o estabilizar.**



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

- Os danos a bens, animais e pessoas causados pela ausência de ligação à terra não estão cobertos pela garantia e a responsabilidade cabe inteiramente ao operador que não tenha verificado a presença da ligação à terra e de um interruptor de segurança diferencial corretamente instalado e calibrado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Se for utilizado um adaptador para a tomada elétrica, é necessário verificar se as suas características elétricas não são inferiores às do aparelho.
- Não use por motivo algum fichas triplas.

3.3.1 Limpeza preliminar

Antes de usar o equipamento, realize uma limpeza e higienização preliminar.



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.



AVISO

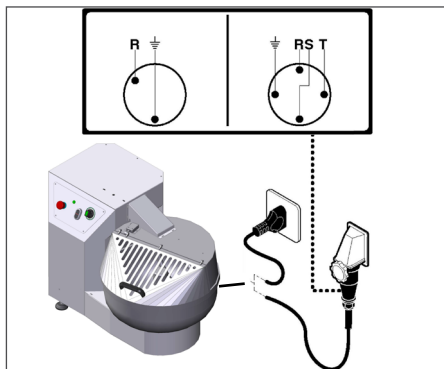
Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.

3.3.2 Ligação elétrica



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

A ligação elétrica da máquina à rede de alimentação e os seus ensaios preliminares devem ser efetuados exclusivamente por um instalador especializado que possua o equipamento e a formação adequados.



Verifique a eficiência da instalação de ligação à terra do estabelecimento. Verifique

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

que a tensão de linha (Volt) e a frequência (Hz) correspondam aos da máquina (veja a chapa de identificação e o esquema eléctrico). A máquina possui um cabo eléctrico que deve ser ligado a uma ficha multipolar que por sua vez deve ser ligada a um interruptor de parede dotado de diferencial.

Conexão trifásica

Ponha a máquina a funcionar durante alguns segundos e verifique a correcta rotação do utensílio. Em caso contrário, desligue a tensão e inverta duas das três fases na ficha.

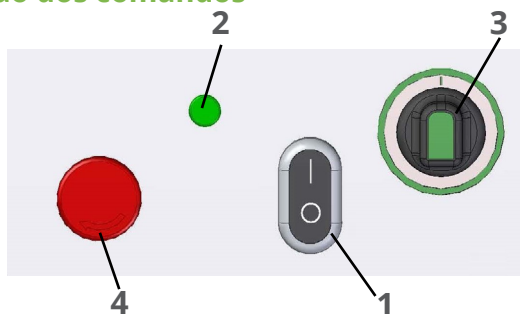
3.4 Uso



ATENÇÃO PERIGO

- Antes de usar o aparelho, certifique-se de que as proteções superiores estão intactas e que o sistema de encravamento funciona bem. Não tente remover o sistema de encravamento nem adulterá-lo.
- Nunca deixe funcionar o aparelho vazio.
- Não fume nem utilize aparelhos com chama livre nas proximidades da zona de colocação e utilização do aparelho.

3.4.1 Descrição dos comandos



- 1 Botão Iniciar e Parar**
- 2 Indicador luminoso** aceso, indica que o equipamento está a ser alimentado electricamente.
- 3 Temporizador**
- 4 Botão de emergência**

IT

EN

FR

DE

ES

PT

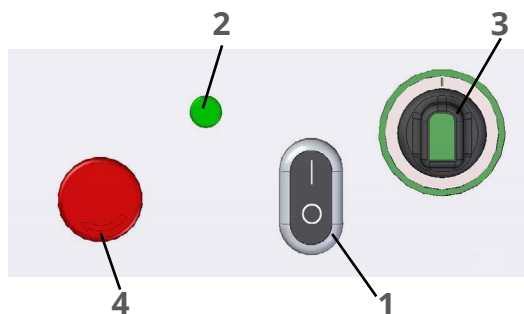
RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

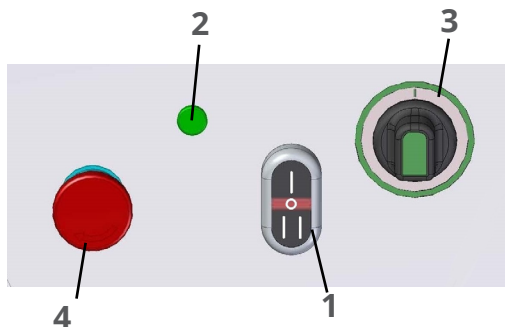
3.4.2 Utilização

Versão de 1 velocidade



- Levante a tampa da panela para introduzir os ingredientes da massa
- Feche a tampa da panela
- Se desejar proceder segundo o tempo de processamento, defina o temporizador com o tempo de processamento desejado
- Se desejar proceder manualmente, defina o temporizador em “manual”
- Ligue a máquina premindo o botão de partida “I”; a partida ocorre apenas se a tampa estiver abaixada.
- Ao fim do processamento, pare a máquina premindo o botão de paragem “O”.
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes
- Limpe bem a parte interna da tampa com uma esponja húmida

Versão de 2 velocidades



- Levante a tampa da panela para introduzir os ingredientes da massa
- Feche a tampa da panela
- Se desejar proceder segundo o tempo de processamento, defina o temporizador com o tempo de processamento desejado
- Se desejar proceder manualmente, defina o temporizador em “manual”
- Use as velocidades I ou II em função do tipo de massa que desejar processar
- Ao fim do processamento ou para interromper o funcionamento da máquina, prima

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- o botão de parada "O"
- Primeiro, defina o tempo de processamento desejado usando o cronômetro mecânico e, em seguida, ligue a bateadeira usando a chave seletora.
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes
- Limpe bem a parte interna da tampa com uma esponja húmida

3.4.3 Conselhos de utilização

Para cada litro de água são necessários cerca de 2 Kg de farinha; no entanto as doses devem ser sempre controladas conforme o tipo de empaste desejado e a farinha utilizada. Recomenda-se deitar sempre primeiro a água na panela.



AVISO

Manuseie cuidadosamente os alimentos contidos nos sacos, minimizando a altura a partir da qual são despejados na panela, limitando assim a emissão de poeira.

Durante a descarga do produto processado, recomenda-se minimizar o uso de farinha.

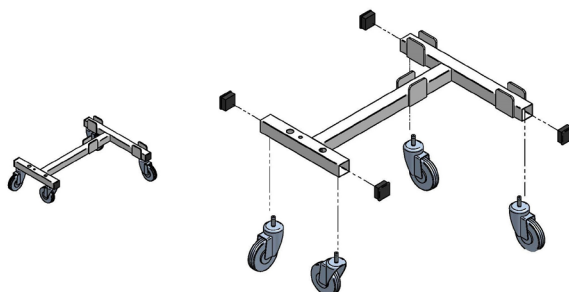


ATENÇÃO PERIGO

Antes de cada ciclo de trabalho verifique que as partes amovíveis estejam bem apertadas e fixas com a máquina

3.4.4 Acessórios

CARRINHO



IT

EN

FR

DE

ES

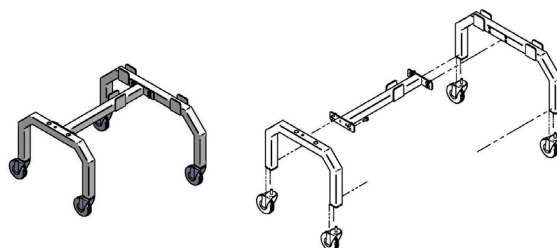
PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

SUORTE



4 Limpeza do aparelho



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de limpeza, certifique-se sempre que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.



AVISO

- Todas as operações de limpeza devem ser realizadas por pessoal qualificado, depois de ter consultado este manual e ter sido instruído sobre o funcionamento da máquina.
- Realize as operações de limpeza exclusivamente com produtos detergentes adequados. Não use de forma alguma produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou contendo substâncias prejudiciais para a saúde das pessoas. Não use substâncias para limpar e polir prata, latão ou outros produtos não aprovados.
- Não lave o aparelho usando um dispositivo de limpeza de pressão, pulverização, imersão.
- Não utilize utensílios a vapor para limpar o aparelho.
- Não use esponjas, esfregões abrasivos ou ferramentas que tenham previamente limpo metais ou ligas metálicas para limpar o aparelho.
- Realize as operações de limpeza só depois de ter esvaziado completamente o aparelho do produto alimentar.

MANUTENÇÃO DO APARELHO

4.1 Limpeza no fim da produção

No fim de cada produção o aparelho deve ser devidamente limpo, tomando o cuidado de remover e limpar as superfícies de quaisquer resíduos de produto alimentar.

A limpeza das superfícies externas do equipamento pode ser feita com um pano macio húmido ou com uma esponja.

Além disso limpe cuidadosamente superfície de trabalho e toda a área circundante.

A forquilha, o eixo da forquilha, a cuba e a tampa são feitos em aço inoxidável e podem ser lavados com uma esponja embebida em água quente (com a eventual adição de detergentes atóxicos específicos para este material e adequados para o contato com alimentos).

4.2 Longos períodos de inatividade

No caso de prever um longo período de não utilização do aparelho:

- desligue o aparelho da alimentação elétrica
- realize a limpeza geral do aparelho
- cubra cuidadosamente o aparelho com um pano para o proteger do pó e sujidade.

5 Manutenção do aparelho



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Antes de realizar qualquer operação de manutenção, certifique-se sempre de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica.

5.1 Manutenção programada

A manutenção regular é essencial para manter inalterados no tempo os desempenhos do aparelho e garantir o funcionamento seguro.

5.1.1 Tabela de manutenção programada

Descrição	Inspeção	Frequência	Operação
Controlo da área de trabalho	Controlo visual	Diária	- Siga as instruções sobre a limpeza do aparelho e da área de trabalho
Limpeza da máquina	Controlo visual	Diária	
Controlo dos dispositivos de segurança	Controlo visual	Diária, pré-operativa	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade dos dispositivos de segurança e das proteções
	Controlo do funcionamento	Diária, pré-operativa	- Realize um ensaio funcional dos dispositivos de segurança, do sistema de encravamento e dos elementos de arranque e paragem do equipamento

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENÇÃO DO APARELHO

Descrição	Inspeção	Frequência	Operação
Controlo da integridade das placas e dos pictogramas de segurança	Controlo visual	Semanal	- Realize uma inspeção visual para verificar a integridade das placas e dos pictogramas de segurança. Em caso de ilegibilidade ou descolamento, peça ao Fabricante uma cópia



ATENÇÃO PERIGO

Em caso de avaria, dano ou falta de ativação dos dispositivos de segurança, desligue imediatamente o aparelho da alimentação, não o utilize e contacte obrigatoriamente o Fabricante.

5.2 Manutenção especial



ATENÇÃO PERIGO

- As operações de manutenção especial exigem competências específicas e devem ser realizadas obrigatoriamente pelo Fabricante, que declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento do acima indicado.
- Qualquer tipo de operação que exija a desmontagem de peças mecânicas, dispositivos de proteção, dispositivos de segurança ou o acesso ao sistema elétrico e às placas eletrônicas deve ser realizada exclusivamente pelo fabricante.

5.3 Possíveis anomalias de funcionamento

Esta secção contém algumas soluções para os problemas que podem surgir ao usar o aparelho.

Anomalia	Causa	Possível solução
O aparelho não liga	Falta de alimentação elétrica	- Verifique se há tensão de linha no local de trabalho e se a tomada funciona
		- Verifique se o aparelho está corretamente ligado à fonte de alimentação
	A tampa não está fechada corretamente	- Verifique se a alimentação da tomada de corrente é a correta e se as suas características correspondem aos dados indicados na placa de identificação do produto
		- Verifique o fecho correto da tampa

MANUTENÇÃO DO APARELHO

Anomalia	Causa	Possível solução
Ruído anormal na fase de funcionamento	Cinta ou órgãos mecânicos funcionam mal	- Desligue a ficha e o aparelho imediatamente. Contacte o Fabricante
Impacto violento	Queda acidental	- Verifique o estado das proteções (ausência de fissuras ou deformações devido à queda). Se as proteções estiverem danificadas NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique o funcionamento dos dispositivos de segurança. Se os dispositivos de segurança estiverem danificados ou não funcionarem NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante
		- Verifique a ausência de ruídos e anomalias. Em caso de ruído anormal NÃO UTILIZE O APARELHO e contacte o fabricante



AVISO

Se após as várias soluções propostas, o aparelho ainda não se ligar, entre em contacto com o Fabricante.

5.4 Eliminação

Como para as operações de colocação em funcionamento e manutenção, no fim da vida útil do aparelho, as operações de desmantelamento também devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Este produto é composto por vários tipos de materiais: alguns podem ser reciclados, outros têm de ser eliminados. Informe-se sobre os sistemas de reciclagem ou eliminação exigidos pelos regulamentos em vigor na sua área para esta categoria de produto.



ATENÇÃO PERIGO

- Algumas peças do produto podem conter substâncias poluentes ou perigosas que, se dispersas no ambiente, podem causar efeitos nocivos para o ambiente e para a saúde humana.
- Os regulamentos em vigor a nível local podem prever graves sanções em caso de eliminação indevida deste produto.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ANEXOS



AVISO

Como indicado pelo símbolo ao lado, é proibido colocar este produto nos resíduos domésticos. Por isso, realize a “recolha seletiva” para a eliminação, de acordo com os métodos estabelecidos nos regulamentos em vigor na sua área, ou devolva o produto ao vendedor ao comprar um novo produto equivalente.



6 Anexos

Juntamente com o aparelho é fornecida a seguinte documentação em anexo:

- Instruções de utilização e manutenção
- Declarações de conformidade
- Quaisquer outros documentos para a utilização segura do aparelho.



AVISO

Toda a documentação fornecida com o aparelho deve ser lida e guardada com cuidado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

Значение символов предупреждения и опасности в руководстве

В руководстве используются следующие обозначения, каждому из которых присваивается определенное значение.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для обозначения особо важных и деликатных операций, которые при неправильном выполнении могут привести к повреждению устройства и/или используемых материалов.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, неисправностям или повреждению устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, связанным с электричеством, неисправностям или повреждению устройства и/или используемых материалов; поэтому требуют особого внимания и надлежащей подготовки.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

Для обозначения операций, которые НЕ ДОЛЖНЫ выполняться.

Соответствие

Устройство соответствует директивам, необходимым для возможности его продажи. Полные тексты деклараций о соответствии обеспечиваются с документацией, предоставляемой с устройством.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

УКАЗАТЕЛЬ

Указатель

1	БЕЗОПАСНОСТЬ	4
1.1	Важные сведения в отношении безопасности	4
1.1.1	Общие предупреждения	4
1.1.2	Запреты	5
1.2	Обозначения на устройстве	7
2	Общее описание устройства	7
2.1	Идентификация	7
2.2	Рабочая среда	8
2.3	Технические и размерные характеристики	8
2.4	Описание	8
2.4.1	Основные компоненты	9
2.4.2	Предохранительные устройства	10
3	Использование устройства	10
3.1	Приемка устройства	10
3.2	Транспортировка и перемещение	11
3.3	Первый ввод в эксплуатацию	12
3.3.1	Предварительная очистка	12
3.3.2	Подключение к электрической системе	13
3.4	Применение	14
3.4.1	Описание устройств управления	14
3.4.2	Применение	15
3.4.3	Советы по использованию	16
3.4.4	аксессуаров	16
4	Очистка устройства	17
4.1	Очистка при завершении процесса обработки	18
4.2	Длительные периоды простоя	18
5	Техобслуживание устройства	18
5.1	Плановое техобслуживание	18
5.1.1	Таблица планового техобслуживания	19
5.2	Внеочередное техобслуживание	20
5.3	Возможные аномалии функционирования	20
5.4	Утилизация	21
6	Приложения	21

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 БЕЗОПАСНОСТЬ

1.1 Важные сведения в отношении безопасности

1.1.1 Общие предупреждения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данное руководство является собственностью Изготовителя устройства, его воспроизведение или передача содержания данного документа третьим лицам запрещены. Все права защищены. Руководство является неотъемлемой частью устройства; следует проверять, что оно всегда находится в комплектации с устройством, в том числе в случае продажи/передачи другому владельцу, чтобы с ним мог ознакомиться пользователь или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту. Фотографии и чертежи предоставляются в качестве примера; Изготовитель, следуя политике постоянной разработки и обновления собственной продукции, может вносить изменения без предварительного уведомления.
- **Перед использованием устройства в целях обеспечения его безопасного функционирования следует внимательно ознакомиться с данным руководством.**
- В случае повреждения упаковки устройства, следует своевременно сообщить об этом перевозчику и поставщику устройства.
- Исключается любая договорная и внедоговорная ответственность изготовителя за ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу, в результате неправильного регулирования, техобслуживания и использования.
- Данное устройство не предназначено для массового производства продуктов питания и промышленного назначения.
- Устройство не предназначено для использования в местах, подверженных воздействию атмосферных агентов.

БЕЗОПАСНОСТЬ

- При наличии каких-либо сомнений относительно состояния и/или функциональности устройства и предоставляемых с ним деталей, пожалуйста, свяжитесь с местным дистрибьютором для получения дополнительной информации.
- Перед вводом в эксплуатацию следует удалить из устройства все инструменты.
- Всегда соблюдать безопасное расстояние от движущихся частей.
- После ввода устройства в эксплуатацию, следует сообщить поставщику о любых выявленных аномалиях или неисправностях.
- Обеспечить надлежащее освещение рабочего места. Соответствующее освещение важно для обеспечения удовлетворительных условий безопасности работы.
- Периодически проверять целостность шнура питания, вилки и соответствующей розетки. Если шнур питания поврежден, его может заменить только изготовитель или местный дистрибьютор, продавший устройство, или уполномоченный персонал по техобслуживанию и ремонту.
- Во избежание повреждения устройства использовать только оригинальные или одобренные изготовителем детали.
- В случае, если квалифицированный специалист выявит или имеет подозрения на неисправности, которые могут сказаться на безопасности устройства, оно должно быть незамедлительно остановлено, а его использование возможно только после ремонта.

1.1.2 Запреты



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ вносить изменения и/или делать попытки ремонта устройства. Внесение изменений приводит к аннулированию декларации соответствия устройства. За ущерб, возникший в результате неправильного использования, полную ответственность несёт пользователь. Любой ремонт должен производиться квалифицированным техническим специалистом.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

- ЗАПРЕЩАЕТСЯ закрывать вентиляционные отверстия устройства.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство детям и лицам с ограниченными возможностями или при отсутствии опыта и специальных знаний, без помощи квалифицированного и ответственного за их безопасность персонала.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство поврежденными электрическими соединениями. Это может вызвать опасное электрическое короткое замыкание.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство с неправильно расположенными защитными кожухами или в состоянии недостаточной эффективности.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать устройство ненадлежащим образом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ принимать алкоголь или лекарственные препараты, которые могут вызвать усталость и/или сонливость до и во время рабочих смен.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ прилагать усилия к устройству во время работы. Всегда использовать его в условиях, подходящих для выполнения работ.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять или повреждать таблички или знаки безопасности на устройстве.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ натягивать, отсоединять, скручивать электрические провода, выходящие из устройства, даже если оно отключено от электросети.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1.2 Обозначения на устройстве

На устройстве вблизи тех зон, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, установлены знаки техники безопасности, которые указывают на наличие соответствующих рисков.

Ниже перечислены знаки техники безопасности и их значения.

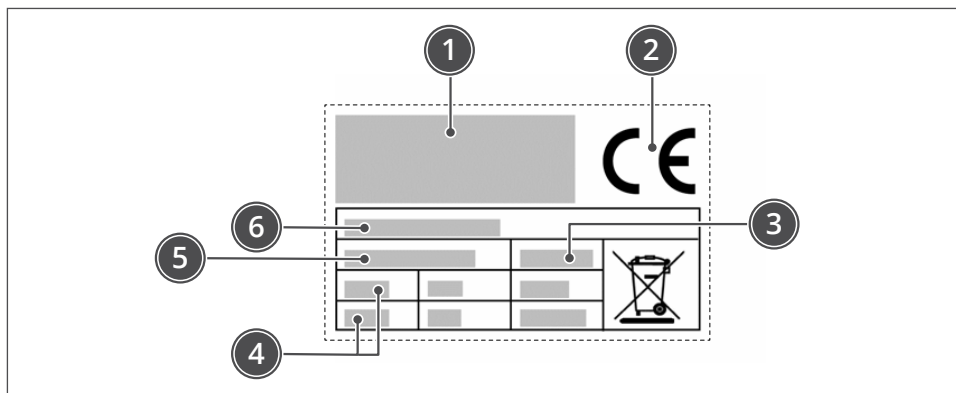


Опасность поражения электрическим током: указывает на то, что необходимо отключить главный источник питания (или вынуть вилку из розетки) перед выполнением операций по очистке и техобслуживанию устройства.

2 Общее описание устройства

2.1 Идентификация

Устройство оснащено паспортной табличкой, на которой приведены данные об устройстве. Следует убедиться, что она присутствует на устройстве, в противном случае, немедленно сообщить об этом изготовителю и/или продавцу. Устройства без паспортной таблички не должны использоваться, в противном случае, изготовитель не несет ответственность в данном отношении.



- 1 Идентификация изготовителя
- 2 Маркировка соответствия ЕС
- 3 Год изготовления
- 4 Технические характеристики
- 5 Паспортный номер
- 6 Модель устройства



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Устройства без паспортной таблички должны считаться анонимными и потенциально опасными.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.2 Рабочая среда

Устройство может работать в помещениях при наличии следующих условий окружающей среды:

- температура окружающей среды: от +4°C до + 40°C
- влажность: макс. 90%
- освещение: в помещении должно быть предусмотрено соответствующее освещение (см. технические правила, применимые в стране использования)
- высота: максимум 2000 м над уровнем моря (для использования с превышением этой высоты следует обращаться к изготовителю).

2.3 Технические и размерные характеристики

Описание	FF30N		Ед.изм.
Скорость	1	2	
Мощность	0,75 (1)	0,75/1,1 (1/1,5)	кВт (л.с.)
Электропитание	220-240V 1Ph 50 Hz	380-415V 3Ph 50 Hz	
	380-415V 3Ph 50 Hz		
Максимальная часовая производительность	90		кг/ч
Скорость вращения инструмента	24÷35		rpm
Вместимость дежи	35		литров
Теста на цикл	30		кг
Вес нетто	145		кг
Габариты прибора	1000 x 650 x 610(h)		мм
Тип установки	Установка на полу		
Уровень шума	< 70		дБ (А)

2.4 Описание

Машина предназначена только для использования в пищевых целях для приготовления теста из воды, муки и яиц или других мучных или жидких ингредиентов. Поэтому тестомесильная машина идеально подходит для пирожков, кондитерских, пекарен и лепешечных.

Позволяет за короткое время замешивать малые и большие объемы теста различных типов, даже самого твердого. Мягкое вращение вилки отлично насыщает тесто кислородом и не нагревает его, делая готовый продукт более рассыпчатым.

Тестомесильная машина имеет прочную раму из окрашенной стали, а чаша, крышка и вилка изготовлены полностью из нержавеющей стали.

Передняя часть защитного кожуха чаши имеет прорези, облегчающие добавление ингредиентов и обзор обрабатываемого теста.

Средняя продолжительность цикла обработки составляет 15 минут, а производительность за цикл — до 30 кг (20 кг муки + около 10 л воды).

Устройство предназначено для профессионального применения и

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

устанавливается в коммерческих помещениях (бары, пиццерии, рестораны и т.д.). Не требует особой подготовки персонала, но в любом случае необходимо, чтобы пользователи имели определенные знания и навыки в сфере общественного питания.



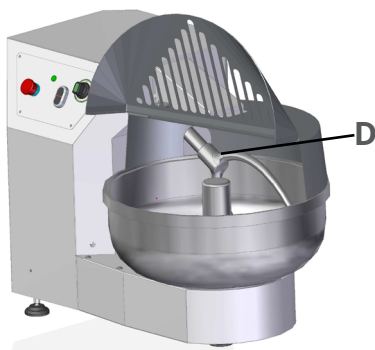
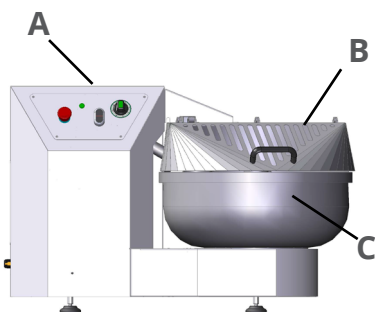
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**.

Устройство изготовлено из специально отобранных материалов и с применением соответствующих конструкторских методов для обеспечения максимального уровня гигиены, устойчивости к процессам окисления, значительного снижения энергозатрат и безопасности использования.

Все соприкасающиеся с пищевыми продуктами составные части устройства изготовлены из подходящих для этих целей материалов.

2.4.1 Основные компоненты



- 1 **A - Панель управления** включает устройства управления, необходимые для работы прибора (см. "Описание устройств управления")
- 2 **B - Крышка**
- 3 **C - Кастрюля**
- 4 **D - Вилка**

IT

EN

FR

DE

ES

PT

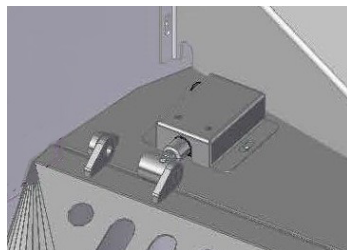
RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4.2 Предохранительные устройства

- 1 **Микровыключатель:** останавливает машину, когда поднимается крышка кастрюли. При последующем закрывании крышки, запустить машину, нажимая кнопку I



- 2 **Кнопка аварийного выключения:** мгновенно останавливает машину, выполнив аварийную остановку. Чтобы разблокировать кнопку, поверните ее по часовой стрелке.

3 Использование устройства

3.1 Приемка устройства

Устройство поставляется в одной специальной картонной упаковке, и при необходимости специально выбирается амортизирующий материал, в целях обеспечения целостности устройства.

В зависимости от характеристик устройства, с целью упрощения погрузочно-разгрузочных работ, упаковка может быть установлена на поддон.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При получении устройства необходимо проверить целостность всех компонентов. При выявлении повреждений или отсутствия некоторых компонентов, необходимо обращаться к региональному дистрибьютору для согласования применяемых процедур.

В комплектации с устройством также предоставляются инструкции и документация, указанные в главе "6 Приложения" на странице 21.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.2 Транспортировка и перемещение



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Транспортировка устройства должна всегда осуществляться профессиональным квалифицированным персоналом, чтобы избежать повреждений его частей из-за ударов или нагрузок, вызванных неправильными подъемными операциями.
- На повреждения устройства, вызванные транспортировкой и перемещением, гарантия не распространяется.
- Ремонт или замена поврежденных деталей осуществляются за счет Заказчика и должны выполняться уполномоченным персоналом изготовителя с использованием только оригинальных запасных частей.
- Перемещение упакованного устройства должно осуществляться в зависимости от его характеристик (вес, размеры и т.д.). Если размеры и вес ограничены, перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо использовать подъемное устройство соответствующей грузоподъемности.

После снятия упаковки перемещение устройства в условиях безопасности осуществляется в соответствии с указаниями (погрузка и разгрузка), приведенными непосредственно на упаковке.

- Развинтить винты и поднять машину с поддона
- Удалить стяжки



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ выбрасывать упаковочный материал в окружающую среду и оставлять его в пределах досягаемости детей, так как он может быть потенциальным источником опасности. Поэтому он должен быть утилизирован в соответствии с действующим законодательством.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.3 Первый ввод в эксплуатацию



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Первый ввод в эксплуатацию должен выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом, который должен заранее убедиться, что линия электропитания соответствует действующему законодательству, правилам и характеристикам, действующим в стране использования. Необходимо также убедиться в эффективности заземления электрической системы и проверить, что напряжение и частота линии соответствуют указанным на паспортной табличке данным.
- Перед вводом устройства в эксплуатацию следует убедиться, что выбранная зона обладает характеристиками, указанными в параграфе *“2.2 Рабочая среда” на странице 8*.
- Проверить, что опорная поверхность соответствует весу и характеристикам устройства, является устойчивой, ровной и легко очищается, чтобы избежать риска скопления грязи и загрязнения пищевых продуктов. Использовать регулируемые ножки устройства для его стабилизации.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

- На ущерб, причиненный имуществу, животным и людям, вызванный отсутствием розетки заземления, гарантия не распространяется, и ответственность полностью ложится на оператора, не проверившего наличие заземления и правильно установленного и отрегулированного выключателя дифференциальной безопасности.
- Если используется адаптер для электрической розетки, необходимо убедиться, что его электрические характеристики не ниже характеристик устройства.
- Ни в коем случае не следует использовать множественные розетки.

3.3.1 Предварительная очистка

Перед использованием устройства следует выполнить предварительную очистку и дезинфекцию.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

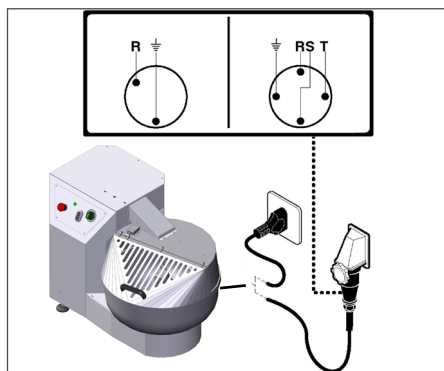
Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.

3.3.2 Подключение к электрической системе



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Подключение машины к электросети и ее предварительное тестирование должны выполняться только специализированным монтажником, обладающим соответствующими инструментами и уровнем подготовки.



Убедиться в прекрасной эффективности установки заземления завода. Проверить, чтобы напряжение на линии (Вт) и частота (Гц) соответствовали напряжению и частоте машины (Смотреть табличку идентификации и электросхему). Машина снабжена электрическим кабелем, к которому подсоединить мультиполярный штепсель. Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому дифференциалом.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Трехфазное подключение

Запустить машину на несколько секунд и проверить, чтобы вращение инструмента было правильным. В случае, если вращение – неправильно, снять напряжение и поменять местами две из трёх фаз в штепселе.

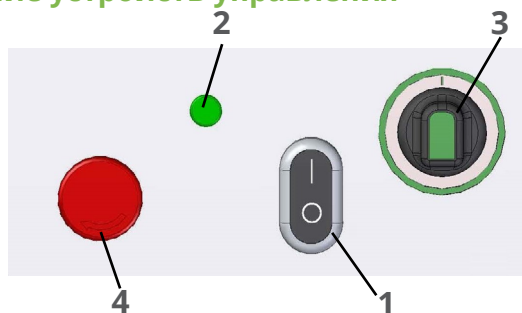
3.4 Применение



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Перед использованием устройства убедиться, что верхняя защита не повреждена и блокировка эффективна. Не пытаться удалять или осуществлять несанкционированные вмешательства в блокировку.
- Не допускать функционирования устройства в холостом режиме.
- Не курить и не использовать устройства с открытым пламенем в непосредственной близости от зоны размещения и использования устройства.

3.4.1 Описание устройств управления

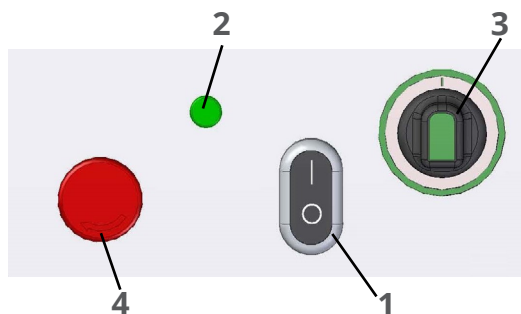


- 1 Кнопки запуска и выключения**
- 2 Световой индикатор** если горит, указывает, что электропитание прибора включено.
- 3 Таймер**
- 4 Кнопка аварийного останова**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

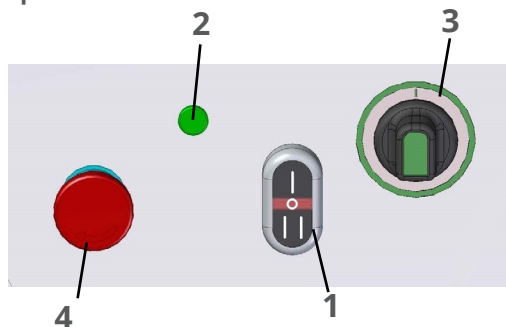
3.4.2 Применение

Односкоростная версия



- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
- Закрыть крышку кастрюли
- Если вы хотите продолжить работу по времени обработки, установите таймер на желаемое время обработки
- Если вы хотите продолжить вручную, установите таймер в положение «ручной»
- Запустите машину, нажав кнопку запуска «I»; запуск происходит только в том случае, если крышка опущена.
- В конце обработки остановите машину, нажав кнопку «O».
- По окончании работы вымыть кастрюлю и спираль горячей водой и моющим средством
- Очистить влажной губкой внутреннюю часть крышки

Двухскоростная версия



- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
- Закрыть крышку кастрюли
- Если вы хотите продолжить работу по времени обработки, установите таймер на желаемое время обработки

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Если вы хотите продолжить ручную, установите таймер в положение «ручной»
- Используйте скорость I или II в зависимости от типа теста, которое вы хотите обработать
- В конце обработки или для остановки машины нажмите кнопку остановки «О»
- Сначала установите желаемое время обработки с помощью механического таймера, а затем запустите миксер с помощью селекторного переключателя.
- По окончании работы вымыть кастрюлю и спираль горячей водой и моющим средством
- Очистить влажной губкой внутреннюю часть крышки

3.4.3 Советы по использованию

На каждый литр воды требуется около 2 кг муки, необходимо также регулироваться каждый раз на основании смеси, которую желаете получить и в зависимости от применяемой муки. Рекомендуется наливать всегда вначале воду на дно кастрюли.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Осторожно обращайтесь с продуктами, содержащимися в пакетах, минимизируя высоту, с которой они высыпаются в кастрюлю, тем самым ограничивая выброс пыли.

Во время выгрузки обработанного продукта рекомендуется свести к минимуму использование муки.

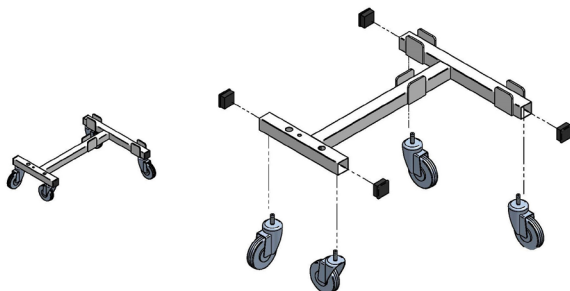


ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Перед началом каждого рабочего цикла удостовериться в прочном закреплении съемных частей на машине

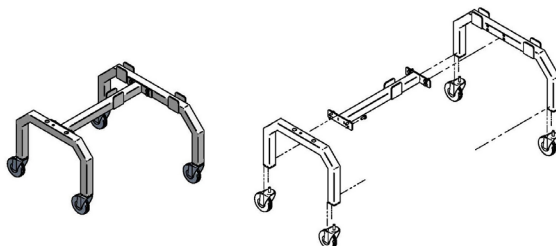
3.4.4 аксессуаров

тележка



ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

мольберт



4 Очистка устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции по очистке, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все операции по очистке должны выполняться квалифицированным персоналом после ознакомления с данным руководством и получения инструкций по эксплуатации машины.
- Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.
- Не следует мыть устройство с помощью устройства для очистки под давлением, разбрызгиванием, погружением.
- Не использовать для очистки устройства паровые инструменты.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Не использовать для очистки устройства губки, абразивные мочалки или инструменты, которые ранее использовались для очистки металлов или металлических сплавов.
- Очистку следует выполнять только после полного опорожнения устройства от теста.

4.1 Очистка при завершении процесса обработки

В конце каждого цикла обработки устройство должно быть надлежащим образом очищено, следя за удалением отложений и очисткой поверхностей от остатков пищевых продуктов.

Очистка наружных поверхностей устройства может производиться влажной мягкой тряпкой или губкой.

Также следует тщательно очищать рабочую поверхность и все прилегающие участки.

Вилка, вал вилки, чаша и крышка изготовлены из нержавеющей стали и могут быть промыты губкой, смоченной в горячей воде (с возможным добавлением нетоксичных моющих средств, специфичных для этого материала и подходящих для контакта с пищевыми продуктами).

4.2 Длительные периоды простоя

В случае если предвидится длительный период простоя устройства, следует:

- отсоединить устройство от системы электропитания
- выполнить общую очистку устройства
- тщательно покрыть устройство защитным полотном для его защиты от пыли и загрязнений.

5 Техобслуживание устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

Прежде чем выполнять какие-либо операции техобслуживания, следует всегда проверять, что устройство отключено от источника электропитания.

5.1 Плановое техобслуживание

Регулярное техобслуживание необходимо для поддержания работоспособности устройства и обеспечения его безопасной эксплуатации.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

5.1.1 Таблица планового техобслуживания

Описание	Инспекция	Частота	Действие
Проверка рабочей зоны	Визуальный контроль	Ежедневно	- Следовать инструкциям по очистке устройства и рабочей зоны
Очистка машины	Визуальный контроль	Ежедневно	
Контроль устройств безопасности	Визуальный контроль	Ежедневно, перед работой	- Осуществлять визуальный контроль для проверки целостности устройств безопасности и защитных приспособлений
	Функциональный контроль	Ежедневно, перед работой	- Выполнять функциональное тестирование устройств безопасности, блокировки, а также элементов запуска и остановки устройства
Проверка целостности табличек и знаков безопасности	Визуальный контроль	Еженедельно	- Выполнять визуальный контроль целостности табличек и знаков безопасности. В случае их нечитабельности или отсоединения запросить у изготовителя копию



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

В случае неисправности, повреждения или несрабатывания устройств безопасности, следует незамедлительно отключить устройство от источника питания, не использовать его и в обязательном порядке обратиться к изготовителю.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

5.2 Внеочередное техобслуживание



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательно должно выполняться Изготовителем, который несет никакую ответственности в случае несоблюдения данного указания.
- Любой тип вмешательства, требующий демонтажа механических частей, защитных устройств, устройств безопасности, или доступа к электрической системе и электронным платам должен производиться исключительно Изготовителем.

5.3 Возможные аномалии функционирования

В этом разделе приведены некоторые решения проблем, которые могут возникнуть при использовании устройства.

Аномалия	Причина	Возможное решение
Устройство не запускается	Отсутствие электропитания	- Проверить, что на рабочем месте присутствует напряжение линии и розетка работает - Проверить, что устройство должным образом подсоединено к системе питания - Проверить, что питание розетки тока является соответствующим, а его характеристики соответствуют данным, приведенным на паспортной таблички изделия
	Крышка закрыта неправильно.	- Проверить соответствующее закрытие крышки
Аномальный шум при функционировании	Плохо функционирующий ремень или механические органы	- Выключить и незамедлительно отсоединить устройство. Связаться с Изготовителем
Сильный удар	Случайное падение	- Проверить состояние защитных приспособлений (отсутствие трещин или деформаций в связи с падением). При повреждении защитных приспособлений, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить функционирование устройств безопасности. В случае повреждения или нарушения функционирования устройств безопасности, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить отсутствие шума и аномалий. В случае аномального шума, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем

ПРИЛОЖЕНИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в результате возможных решений устройство не запускается, следует обратиться к Изготовителю.

5.4 Утилизация

Как и при вводе в эксплуатацию и техобслуживании, в конце срока службы устройства операции по демонтажу также должны выполняться квалифицированным персоналом.

Это изделие состоит из различных типов материалов: некоторые могут быть переработаны, другие подлежат утилизации. Следует узнать о системах утилизации или переработки, предусмотренных действующими на вашей территории правилами для этой категории продукции.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Некоторые части продукции могут содержать загрязняющие или опасные вещества, которые при их выбросе в окружающую среду могут нанести вред окружающей среде и здоровью человека.
- Местные правила могут предусматривать серьезные штрафы за незаконную утилизацию этой продукции.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В соответствии с приведенным с боковой стороны символом, запрещается выбрасывать эту продукцию в бытовые отходы. Следует осуществлять “отдельный сбор” для утилизации в соответствии с методами, предусмотренными действующими на вашей территории правилами, или вернуть изделие продавцу при покупке нового эквивалентного продукта.



6 Приложения

В комплектации с устройством предоставляется следующая документация:

- Инструкции по эксплуатации и техобслуживанию
- Декларация о соответствии
- Другие документы для использования устройства в условиях безопасности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

زوم رلاب في رعتلا ةحول

مدلولات رموز التحذيرات والاطار الموجودة في هذا الدليل

أستخدمت الرموز التالية في هذا الدليل وكل رمز من هذه الرموز له مدلول محدد.

تحذير



هناك بعض العمليات الهامة والدقيقة للغاية والتي، إن لم تتم بالشكل الصحيح فإنها قد تصيب الأجهزة والمعدات والملحقات المستخدمة معه بالعديد من الأضرار والتلفيات.

انتبه! خطر!



وللإشارة إلى العمليات والخطوات التي، إن لم تتم بالشكل الصحيح، يُمكنها أن تُعرض المُستخدم لأخطار الإصابة بشكل عام أو يُمكنها أن تسبب الأعطال أو الأضرار المادية للجهاز ومكوناته و/أو ملحقاته التشغيلية؛ لذلك تحتاج هذه العمليات إلى انتباه خاص وإعداد وتأهيل مُناسبين.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



للإشارة إلى الأعمال والخطوات التي، إن لم تتم بالشكل الصحيح، يُمكنها أن تُعرض المُستخدم لأخطار ذات طبيعة كهربائية أو يُمكنها أن تسبب العديد من الأعطال أو الأضرار والتلفيات للجهاز ومكوناته وملحقاته و/أو ملحقاته التشغيلية؛ لذلك تحتاج هذه العمليات إلى انتباه خاص وإعداد وتأهيل مُناسبين.

يُحظر القيام بما يلي:



للإشارة إلى الأعمال التي يجبُ عدم القيام بها.

التوافق والمطابقة

هذا الجهاز مطابق للمواصفات المحددة في التوجيهات واللوائح الأوروبية والضرورية حتى يتم طرحه في الأسواق. كافة الوثائق والمستندات الفنية الدالة على مطابقة هذا الجهاز للمواصفات الأوروبية والضرورية مرفقة بهذا الجهاز.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1	الأمان والسلامة.....	4
1.1	معلومات هامة للأمن والسلامة.....	4
1.1.1	تحذيرات عامة.....	4
1.1.2	محظورات.....	5
1.2	الرموز المستخدمة على الجهاز.....	5
2	تقديم الجهاز.....	6
2.1	التعريف بالجهاز.....	6
2.2	بيئة العمل.....	6
2.3	البيانات الفنية والحجم والأبعاد.....	7
2.4	الوصف.....	7
2.4.1	المكونات الرئيسية.....	8
2.4.2	أجهزة الأمان والسلامة.....	8
3	استخدام الجهاز.....	8
3.1	استقبال المنتج.....	8
3.2	عمليات النقل والتحرك.....	9
3.3	قبل بدء التشغيل.....	9
3.3.1	عملية التنظيف التمهيدية.....	10
3.3.2	توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي.....	10
3.4	الاستخدام.....	11
3.4.1	وصف مفاتيح التشغيل.....	12
3.4.2	الاستخدام.....	12
3.4.3	نصائح الاستخدام.....	13
3.4.4	ملحقات.....	14
4	تنظيف الجهاز.....	14
4.1	تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام.....	15
4.2	التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة.....	15
5	صيانة الجهاز.....	15
5.1	الصيانة الدورية.....	15
5.1.1	جدول أعمال الصيانة الدورية.....	15
5.2	الصيانة الاستثنائية غير العادية.....	16
5.3	الأعطال التشغيلية الممكنة.....	16
5.4	التخلص من الجهاز.....	17
6	المرفقات.....	17



٤

- هذا الدليل ملكية حصرية للشركة المصنعة لهذا الجهاز ويُحظر إعادة صياغته أو إنتاجه أو التنازل عنه أو عن بعض محتوياته لطرف ثالث. جميع الحقوق محفوظة. هذا الدليل جزء لا يتجزأ عن هذا المنتج؛ لذلك تحقق دائماً من مُرفقته الدائمة للجهاز، حتى عند بيعه/نقل ملكيته إلى مالك آخر، وذلك لإتاحته ليطلع عليه مُستخدم الجهاز والفنيين المُختصين والمُعتمدين للقيام بعمليات الصيانة وإصلاح الأعطال. الهدف من الصور الفوتوغرافية والتصميمات الواردة في هذا الدليل هو التمثيل التوضيحي؛ يحق للشركة المصنعة إجراء أية تعديلات تراها ضرورية أو مناسبة على هذا محتويات هذا الدليل دون سابق إنذار وذلك في إطار سياستها القائمة على التطوير والتحسين المستمرين لمنتجاتها.
- إقرأ هذا الدليل بانتباه قبل أن تشرع في استخدام الجهاز وذلك لضمان عمله بشكل آمن.
- عند وجود تلفيات أو أضرار في مكونات تغليف الجهاز فإنه يجب تبليغ ذلك فوراً إلى مسؤول النقل والشحن وإلى الوكيل الموزع لهذا المنتج.
- تخلي الشركة مسؤوليتها عن أية التزامات تعاقدية أو غير تعاقدية عن أية أضرار أو تلفيات تصيب الأشخاص أو تلحق بالململكات أو الحيوانات جراء حدوث أخطاء في عملية الضبط أو الصيانة أو جراء إساءة استخدام هذا المنتج.
- هذا الجهاز غير مصمم لإنتاج كميات كبيرة من الأطعمة، كما أنه مخصص لأغراض الاستخدام المنزلية وليس الصناعية.
- هذا الجهاز غير مُصمَّم ليتم استخدامه في الأماكن المُعرَّضة للعوامل المناخية المفتوحة.
- وفي حالة وجود أية شكوك حول حالة الجهاز و/أو سلامة تشغيله هو أو أي من أجزائه، فإنه يُرجى الاتصال بوكيل التوزيع المحلي للحصول على مزيد من المعلومات حول هذا الأمر.
- قم بإزالة كافة الأدوات من الجهاز قبل أن تبدأ في تشغيله.
- حافظ دائماً على وجود مسافة آمان فاصلة عن الأجزاء المتحركة في الجهاز.
- عند البدء في تشغيل الجهاز، يجب تبليغ وكيل توزيع المنتج بأية أعطال أو خلل تشغيلي يحدث.
- قم بتوفير مستوى إضاءة مناسبة في مكان العمل. إن توفير مستوى مناسب من الإضاءة أمر هام للغاية وذلك لضمان تحقيق ظروف الأمان السلامة اللازمة.
- تحقق بشكل دوري من سلامة كابل توصيل التيار الكهربائي ومقبس وقابس التيار. إذا ما تضرر كابل توصيل التيار الكهربائي فإنه يمكن استبداله فقط وحصرياً من قبل الشركة المصنعة أو من قبل الوكيل الموزع المحلي الذي باعك الجهاز أو من قبل فنيين متخصصين ومعتمدين ومؤهلين لإجراء عمليات الصيانة والإصلاح.
- استخدام قطع غيار أصلية فقط أو معتمدة من قبل الشركة المصنعة وذلك لتحاشي إلحاق أية أضرار أو تلفيات بالمنتج.
- في حالة تحقق فني مؤهل أو شكه في وجود خلل أو عطل ما يمكنه أن يؤثر على الاستخدام الآمن لهذا الجهاز فإنه يجب على الفور إطفاء الجهاز والتوقف عن استعماله على أن يُعاد استخدامه فقط وحصرياً بعد إجراء الإصلاحات اللازمة.

يُحظر القيام بما يلي:



- يُحظر إجراء أية تعديلات على هذا المنتج و/أو محاولة القيام بأية إصلاحات عليه. إن إجراء أية تعديلات غير مصرح بها يؤدي إلى إسقاط شهادة المطابقة للمواصفات الأوروبية للجهاز. الأضرار والتلفيات التي قد تلحق بالجهاز جراء إساءة الاستخدام هي مسؤولية المستخدم وحده. يجب أن تتم عملية الإصلاح فقط وحصرياً على يد فني متخصص ومؤهل.
- يُحظر سد أو عرقلة فتحات التهوية الخاصة بالجهاز.
- يُحظر استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم العقلية أو الجسدية أو نقصهم الخبرة والمعرفة اللازمين لاستعمال هذا الجهاز ما لم تتم مساعدتهم في هذا الشأن وما لم تتم توعيتهم من قبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين ومسؤولين عن أمنهم وسلامتهم.
- يُحظر إلقاء مكونات التغليف في البيئة المحيطة دون عناية وتركها في متناول يد الأطفال حيث أنها تمثل خطراً على سلامتهم. يجب بالتالي التخلص من الجهاز عند انتهاء عمره التشغيلي وفقاً لما هو محدد في التشريعات السارية ذات الصلة.
- يُحظر استخدام الجهاز عندما تكون أدوات توصيل التيار الكهربائي للجهاز بها أية أضرار أو تلفيات. قد يتسبب ذلك في ماسات خطيرة في الدوائر الكهربائية.
- يُحظر استخدام الجهاز عندما تكون أعطية الحماية والأمان فيه غير موضوعة في مكانها الصحيح أو عندما تكون معطلة أو لا تعمل بالكفاءة المطلوبة.
- يُحظر إساءة استخدام هذا الجهاز.
- يُحظر تناول المشروبات الكحولية أو الأدوية التي يمكنها أن تسبب التعب و/أو الخمول والنعاس قبل نوبات العمل أو أثنائها.
- يُحظر إجهاد الجهاز تشغيلياً أثناء استعماله. استخدم الجهاز دائماً في ظروف تشغيلية ملائمة للعمليات التي ينبغي إجراؤها.
- يُحظر إزالة لوحات البيانات أو التنبيه الموجودة على الجهاز أو الإضرار بها.
- يُحظر شد أو فصل أو لوي كابلات توصيل التيار الكهربائي الخارجة من الجهاز حتى وإن كانت هذه الكابلات مفصولة عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

الرموز المستخدمة على الجهاز

1.2

في المناطق التي توجد بها أخطار متبقية، تم وضع تنبيهات للأمان والسلامة على الجهاز بغرض تنبيه المستخدمين بوجود خطر محتمل في هذه المنطقة. نورد فيما يلي الصور التوضيحية والتحذيرية المستخدمة ومدلولاتها.

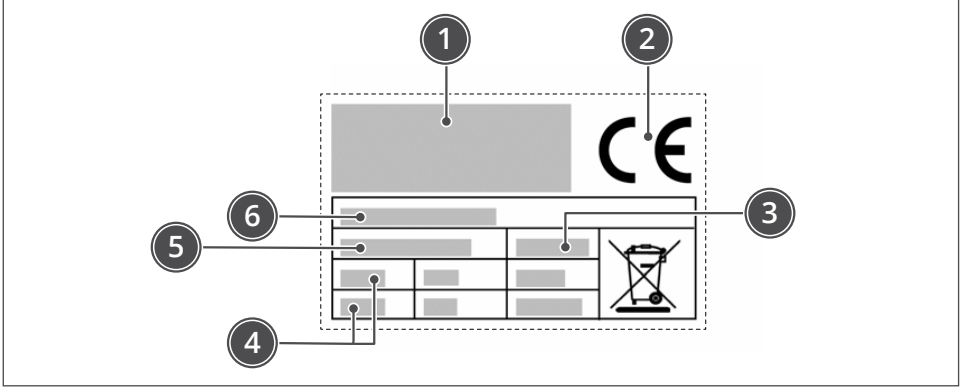
خطر التعرض للصدمات الكهربائية: للإشارة إلى أنه من الضروري فصل التيار الكهربائي العمومي (أو فصل مقبس الكهرباء) قبل إجراء أية عمليات نظافة أو صيانة للجهاز.



التعريف بالجهاز

2.1

هذا الجهاز مزود بلوحة بيانات تعريفية تحمل كافة البيانات الخاصة بالجهاز. تحقق من أن الجهاز مزود بهذه اللوحة وخلاف ذلك قم على الفور بتنبيه الشركة المصنعة و/أو البائع بهذا الأمر. يجب عدم استخدام الأجهزة غير المزودة بلوحة البيانات هذه وإلا فإن الشركة المصنعة غير مسؤولة عن عواقب ذلك.



1 التعريف بالشركة المصنعة

2 علامة المطابقة للمواصفات الأوروبية CE

3 سنة التصنيع

4 البيانات الفنية

5 رقم التصنيع التسلسلي

6 موديل الجهاز

تحذير



الأجهزة التي لا تحمل لوحة بيانات تعريفية يجب اعتبارها منتجات مجهولة المصدر وغاية في الخطورة.

بيئة العمل

2.2

يجب أن يعمل الجهاز في أماكن تتوفر فيها الظروف التالية:

- درجة حرارة البيئة المحيطة بالجهاز: من +4 درجة مئوية وحتى +40 درجة مئوية
- مستوى الرطوبة: حد أقصى 90%
- شدة الإضاءة: يجب أن يكون مكان الاستخدام مضاء بشكل ملائم (ارجع إلى القواعد الفنية المطبقة في هذا الشأن في بلد الاستخدام)
- مستوى الارتفاع فوق سطح البحر: حد أقصى 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. (لحالات الاستخدام على ارتفاعات أكبر من ذلك فرجاء استشارة الشركة المصنعة في هذا الأمر).

زاهجلا مي دقت

البيانات الفنية والحجم والأبعاد

2.3

الوصف	FF30N		U/M
سرعة	1	2	
القدرة الكهربائية	(1) 0,75	(1/1,5) 0,75/1,1	كيلو وات (حصان)
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50 Hz	380-415V 3Ph 50 Hz	
	380-415V 3Ph 50 Hz		
الحد الأقصى لمعدل الإنتاج في الساعة	90		كيلوجرام/ ساعة
سرعة دوران الأداة	35÷24		rpm
سعة الحوض	35		لتر
عجين لدورات الإعداد والتحضير	30		كجم
الوزن الصافي	145		كجم
أبعاد الجهاز	(x 650 x 610(h 1000		ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض		
مستوى الضوضاء التشغيلية	70 >		ديسيبل (A)

الوصف

2.4

الآلة مخصصة للاستخدام الغذائي فقط للعجائن القائمة على الماء والدقيق والبيض أو غيرها من المكونات من الدقيق أو السائلة. لذلك فإن الخلاط مثالي لمحلات البيتزا والحلويات والمخابز. يسمح بخلط كميات صغيرة وكبيرة من العجين من أنواع مختلفة في وقت قصير، حتى أصعبها. يتيح الدوران الدقيق لأداة الشوكة أكسجة ممتازة للعجين ولا يسخنه، مما يجعل المنتج النهائي أكثر هشاشة.

يتميز جهاز المعجن بهيكل فولاذي مطلي قوي مجهز بحوض وغطاء وأداة شوكة مصنوعة بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ.

يحتوي الجزء الأمامي من واقي الخزان على فتحات لتسهيل إضافة المكونات ورؤية العجين الذي تتم معالجته.

يبلغ متوسط مدة دورة المعالجة 15 دقيقة والإنتاج لكل دورة بعد أقصى 30 كجم (20 كجم من الدقيق + حوالي 10 لترات من الماء).

هذا الجهاز من النوعية الاحترافية المهنية ويجب تركيبه في الأماكن ذات الطابع التجاري (البارات ومحال البيتزا والمطاعم وما إلى ذلك). إن استخدام هذا الجهاز لا يحتاج إلى تدريب خاص، ولكنه يجب في جميع الأحوال أن يكون المستخدم قادرًا بدنيًا وعقليًا على العمل في قطاع الأغذية والمطاعم بشكل عام.

تحذير



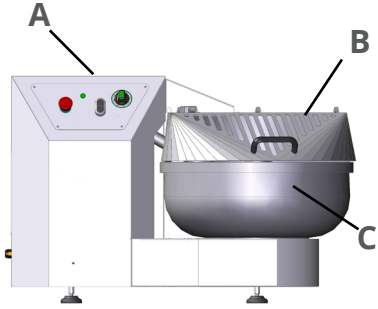
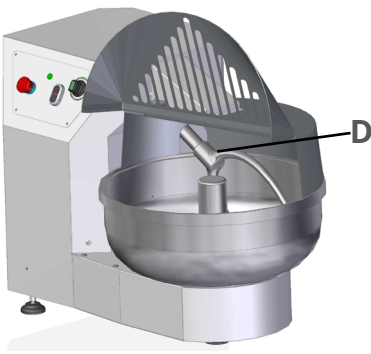
أي استخدام يخالف ذلك الذي تحدده الشركة المصنعة هو بمثابة إساءة استخدام.

هذا الجهاز مصنوع من مواد متقنة وتقنيات تصنيعية معقدة خصيصًا لضمان الحد الأقصى من النظافة الصحية ومقاومة التآكل والتوفير الملحوظ في استهلاك الطاقة وأمن التشغيل.

جميع مكونات هذا الجهاز التي تلامس المنتجات الغذائية مصنوعة من مواد مناسبة لذلك.

زاهجلا مادختسا

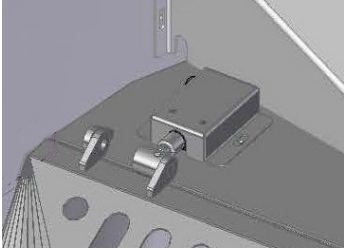
2.4.1 المكونات الرئيسية



- 1 - لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل مزودة بأدوات التحكم الضرورية لتشغيل الماكينة (انظر "وصف أدوات التحكم ومفاتيح التشغيل")
- 2 - غطاء B
- 3 - حلة عجين C
- 4 - أداة الشوكة د

2.4.2 أجهزة الأمان والسلامة

- 1 مفتاح كهربائي دقيق: يوقف الماكينة عن العمل عند رفع غطاء حلة العجين. عند إعادة غلق الغطاء مرة أخرى، أعد تشغيل الماكينة بالضغط على الزر



2 زر الطوارئ: يوقف الماكينة على الفور عن طريق التوقف في حالات الطوارئ. لإلغاء القفل، قم بتدوير الزر في اتجاه عقارب الساعة.



3 استخدام الجهاز

3.1 استقبال المنتج

يأتي هذا الجهاز وهو موضوع في علبة واحدة ويكون محميًا بعلبة تغليف كرتونية ومثبت جيدًا بمادة مقاومة للصدمات لضمان سلامته أثناء النقل والتحرك. ووفقًا لمواصفات الجهاز ولتسهيل عمليات نقله وتحريكه فإنه يمكن تغليفه ووضعها على منصات ناقلية.

تحذير



زاهجل امدختسا

– قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن المنطقة المختارة تتمتع بالخصائص المشار إليها في الفقرة “2.2 بيئة العمل” في الصفحة 6.

– تحقق أيضاً من أن سطح حمل وتدعيم الجهاز ملائماً لوزن الجهاز ومواصفاته الشكلية والحجمية، كما يجب أن يكون ثابتاً ومضبوط الاستواء ومن أن سطحه سهل التنظيف وذلك لتحاكي خطر تراكم الأوساخ وملوثات المنتجات الغذائية. استخدم أقدام سند وارتكاز الجهاز القابلة للضبط والتعديل من أجل ضبط استوائه واستقراره.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



– التلفيات التي قد تلحق بالممتلكات والأضرار التي قد تصيب الأشخاص أو الحيوانات جراء عدم وجود طرف تأريض كهربائي هي أمور لا يغطيها الضمان ويتحمل مسؤوليتها كاملةً المشغل الذي ليم يتحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من وجود وسلامة طرف التأريض ومن تركيب مفتاح أمان تفاضلي لقطع التيار مثبت في شبكة التشغيل ومضبوط المعايير وفقاً للمواصفات المطلوبة.

– وفي حالة استخدام محول لمقبس التيار فإنه يصبح من الضروري التحقق من المواصفات الكهربائية لهذا المحول ليست أقل من تلك المواصفات المطلوبة للجهاز.

– لا تستخدم مشتركات كهرباء متعددة المقابس لأي سبب من الأسباب.

عملية التنظيف التمهيدية

3.3.1

قم قبل البدء في استعمال الجهاز بإجراء عملية تنظيف وتطهير أولية تمهيدية.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



قبل إجراء أية عمليات تنظيف يجب التحقق دائماً من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربائي.

تحذير



قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصرياً بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقاً منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو أية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.

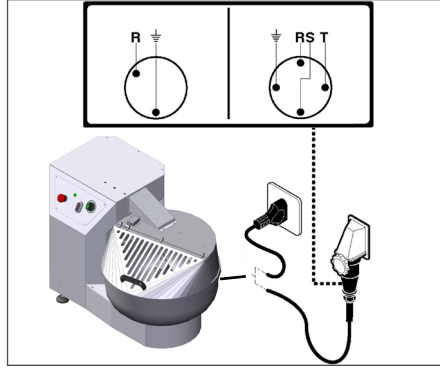
توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي

3.3.2

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



عمليات توصيل الماكينة بشبكة التيار الكهربائي وإجراء الاختبار التشغيلي الأولي الخاص بها يجب أن تتم فقط وحصرياً على يد فني تركيب متخصص لديه الأدوات اللازمة ومؤهللاً بالقدر المطلوب للقيام بهذه العمليات.



تحقق من الكفاءة التامة لشبكة التأسيس في مكان الاستخدام. تحقق من أن جهد التيار الكهربائي (الفولت) وتردد التيار الكهربائي (هيرتز) يتفقان مع الجهد والتيار المحددين لتشغيل الماكينة (انظر لوحة البيانات التعريفية ومخطط توصيلات الدوائر الكهربائية). هذه الماكينة مزودة بكابل توصيل للتيار الكهربائي يتم به توصيل قابس تيار متعدد الأقطاب. ينبغي توصيل قابس تيار الماكينة بمقبس تيار حائطي مزود بقاطع تيار تفاضلي.

التوصيل ثلاثية الطور الكهربائي

ابدأ تشغيل الماكينة لبضع لحظات قليلة للتحقق من دوران أداة العجن في الاتجاه الصحيح. في حالة أن الدوران يتم بشكل غير صحيح فإنه ينبغي فصل التيار الكهربائي عن الماكينة ثم عكس طورين اثنين من أطوار التشغيل الكهربائي الثلاثة.

3.4 الاستخدام

3.4

انتبه! خطر!



- تحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من سلامة أغطية وأدوات الحماية العلوية ومن أن أداة الغلق التعشيقية التشابكي تعمل بكفاءة. لا تحاول شد أداة الغلق التعشيقية التشابكي أو تعبث بها.
- لا تجعل الجهاز يعمل مطلقاً وهو فارغ.
- ممنوع التدخين أو استخدام أجهزة تصدر عنها السنة لهب بالقرب من مكان وضع هذا الجهاز ولا تستخدمه في أجواء مماثلة.

IT

EN

FR

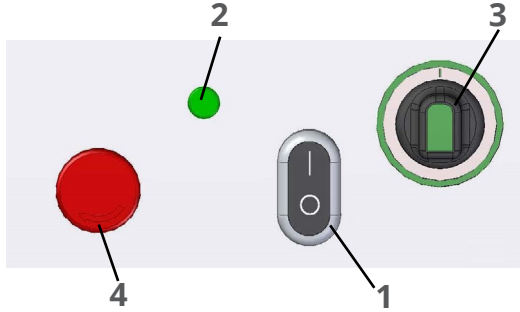
DE

ES

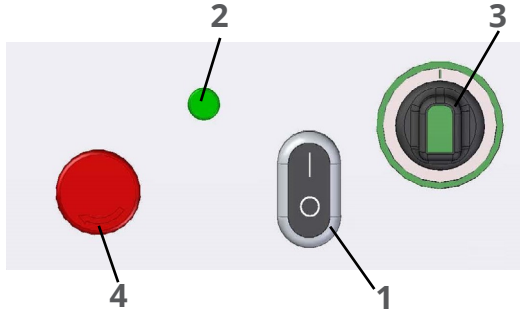
PT

RU

AR



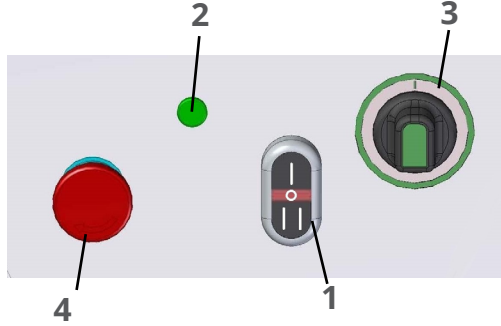
- 1 زر التشغيل والإيقاف
- 2 ضوء المؤشر مضاء يشير إلى أن الجهاز يعمل بالكهرباء.
- 3 مؤقت
- 4 زر الطوارئ



- أرفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين
- أغلق غطاء حلة العجين
- إذا كنت ترغب في المضي قدماً في النظر في وقت التشغيل الآلي، فاضبط المؤقت على وقت التشغيل الآلي المطلوب
- إذا كنت ترغب في المتابعة يدوياً، فاضبط المؤقت على "يدوي"
- ابدأ تشغيل الماكينة بالضغط على زر البدء "I"؛ يحدث البدء فقط إذا تم خفض الغطاء.
- في نهاية التشغيل الآلي، أوقف الماكينة بالضغط على زر الإيقاف "O".
- عقب الانتهاء من عملية التجهيز والتحضير، اغسل حلة العجين ولولب العجن بالماء الساخن والمنظفات
- نظف الجزء الداخلي من الغطاء بقطعة إسفنج مبللة

زاهجلا م ادختسا

الإصدارات التي بها سرعتان



- ارفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين
- أغلق غطاء حلة العجين
- إذا كنت ترغب في الماضي قدمًا في النظر في وقت التشغيل الآلي، فاضبط المؤقت على وقت التشغيل الآلي المطلوب
- إذا كنت ترغب في المتابعة يدويًا، فاضبط المؤقت على "يدوي"
- استخدم السرعة الأولى أو الثانية اعتمادًا على نوع العجينة التي تريد معالجتها
- في نهاية المعالجة أو لإيقاف الماكينة، اضغط على زر الإيقاف "O"
- قم أولاً بضبط وقت المعالجة المطلوب باستخدام المؤقت الميكانيكي ثم قم بتشغيل الخلاط باستخدام مفتاح الاختيار.
- عقب الانتهاء من عملية التجهيز والتحضير، اغسل حلة العجين ولولب العجين بالماء الساخن والمنظفات
- نظف الجزء الداخلي من الغطاء بقطعة إسفنج مبللة

3.4.3 نصائح الاستخدام

كل لتر ماء مسكوب في حلة العجين يحتاج إلى 2 كجم من الدقيق، ولكن هذه الكمية تحتاج إلى ضبط من وقت إلى آخر وفقًا للعجين المراد الحصول عليه ووفقًا لنوعية الدقيق المستخدم. يُوصى دائمًا بسكب الماء أولاً في قاع حلة العجين.

تحذير



تعامل بعناية مع الطعام الموجود في الأكياس لتقليل الارتفاع الذي يتم سكب منه في الوعاء، وبالتالي الحد من انبعاث الغبار.

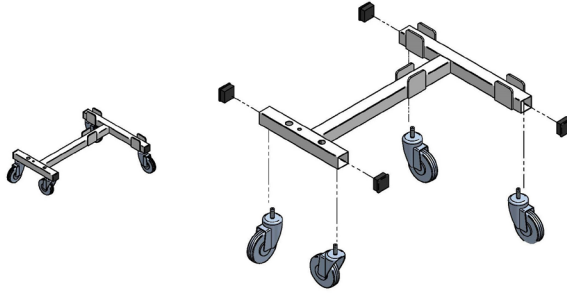
أثناء تفريغ المنتج المعالج، يوصى بتقليل استخدام الدقيق.

انتبه! خطر!

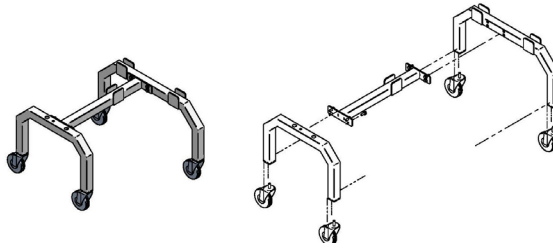


قبل كل دورة عمل، تأكد من الربط المحكم للأجزاء القابلة للفك بالماكينة

عربة



عملاقة



تنظيف الجهاز

4

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



قبل إجراء أية عمليات تنظيف يجب التحقق دائماً من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربائي.

تحذير



- جميع عمليات التنظيف يجب أن تتم على يد فنيين متخصصين ومُعتمدين بعد الرجوع إلى هذا الدليل وبعد معرفة ما يلزم عن طبيعة عمل وتشغيل هذه الماكينة.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحسباً بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقاً منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو أية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.

زاهجلا ؤناي ص

- لا تغسل الجهاز باستخدام أداة تنظيف تعمل بالماء الضغوط أو بالرش الرذاذي أو بالغمس في المياه.
- لا تستخدم أدوات التنظيف التي تعمل بالبخر لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية أو سلك تنظيف أو أية أدوات أخرى سبق استعمالها في تنظيف المعادن أو السبائك المعدنية لتنظيف الجهاز.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط بعد إزالة كامل المنتج الغذائي من الجهاز.

4.1 تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام

يجب تنظيف الجهاز بشكل مناسب في نهاية كل عملية استخدام مع الحرص على تنظيف الأسطح جيدًا من أية بقايا للمنتج الغذائي. يمكن تنظيف الأسطح الخارجية للجهاز بقطعة قماش رطبة أو بقطعة إسفنج. نظف بعناية أيضًا سطح العمل وجميع المناطق المحيطة. الشوكة وعمود الشوكة والحوض والغطاء مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ويمكن غسلها بإسفنجة مبللة بالماء الساخن (مع إمكانية إضافة منظفات غير سامة خاصة بهذه المادة ومناسبة لتلامس الطعام) .

4.2 التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة

- في حالة التوقف عن استعمال الجهاز لمدة طويلة:
- قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي
 - قم بإجراء عملية تنظيف عامة للجهاز
 - أعد تغطية الجهاز بعناية بغطاء حمايته من الأتربة والأوساخ.

5 صيانة الجهاز

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



يجب قبل إجراء أية عمليات صيانة التحقق دائمًا من أن الجهاز مفصول عن شبكة التيار الكهربائي.

5.1 الصيانة الدورية

إن صيانة الجهاز بشكل منظم هي أمر أساسي للمحافظة على مستويات أدائه التشغيلي مع مرور الوقت ولضمان عمله وتشغيله بشكل آمن.

5.1.1 جدول أعمال الصيانة الدورية

الإجراء	التردد الزمني	الفحص	الوصف
اتبع الإرشادات الخاصة بعملية تنظيف الجهاز ومنطقة العمل	يوميًا	الفحص بالنظر	فحص منطقة العمل
	يوميًا	الفحص بالنظر	تنظيف الماكينة
قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة أجهزة وأدوات الأمان والسلامة وعملها بالشكل الصحيح	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص بالنظر	فحص أجهزة الأمان والسلامة
	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص التشغيلي	
قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة لوحات البيانات والصور والتنبيهية والتحذيرية المتعلقة بأمور الأمان والسلامة. وفي حالة أن هذه اللوحات والصور أصبحت غير مقروءة أو تمت إزالتها فإنه ينبغي طلب نسخة أخرى لها من الشركة المصنعة	أسبوعيًا	الفحص بالنظر	التحقق من سلامة لوحات البيانات والصور المتعلقة بأمور الأمان والسلامة

زاهجلا ةناي ص



انتبه! خطر!

عند وجود خلل في التشغيل، أو عند تضرر أجهزة وأدوات الأمان والسلامة أو عدم تدخلها عند الحاجة إليها، فإنه يجب على الفور فصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي والتوقف عن استعماله والاتصال بالشركة المصنعة للضرورة.

الصيانة الاستثنائية غير العادية

5.2



انتبه! خطر!

- إن أعمال الصيانة الاستثنائية غير العادية تحتاج إلى كفاءات محددة ويجب أن تقوم بالضرورة الشركة المصنعة التي تخلي مسؤوليتها في هذا الصدد عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث عند عدم الالتزام بها سبق ذكره.
- أية أعمال أو تدخلات تحتاج إلى فك الأجزاء الميكانيكية وأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأجهزة الأمان أو الدخول إلى شبكة التغذية بالتيار الكهربائي في الجهاز والبطاقات الإلكترونية يجب أن تتم فقط وحصرًا من قبل الشركة المصنعة.

الأعطال التشغيلية الممكنة

5.3

يحتوي هذا القسم على بعض الحلول للمشاكل التشغيلية التي قد تحدث أثناء استعمال الجهاز.

الغطل	السبب	الحل الممكن
الجهاز لا يوقد	لا يوجد تيار كهربائي	تحقق من وجود تيار كهربائي في مكان العمل من أن مقبس التيار سليم ويعمل بالشكل الصحيح
		تحقق من أن الجهاز موصول بشكل صحيح بشبكة التيار الكهربائي
		تحقق من توافق مواصفات التيار من حيث الجهد والفولطية والتردد مع ما هو محدد من بيانات مذكورة في لوحات البيانات التعريفية للمنتج
	الغطاء غير مغلق بالشكل الصحيح	تحقق من غلق الغطاء بالشكل الصحيح
توجد ضوضاء تشغيلية غير طبيعية فور مرحلة التشغيل	هناك خلل في سير نقل حركة أو في جزء ميكانيكي ما في الجهاز	أطفئ الجهاز على الفور ثم افصله عن شبكة التيار الكهربائي. اتصل بالشركة المصنعة
اصطدام بعنف	السقوط العرضي	تحقق من حالة أدوات الحماية (عدم وجود تشققات أو تشوهات جراء سقوط الجهاز). في حالة تضرر أغطية الحماية فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة
		تحقق من سلامة عمل أجهزة وأدوات الأمان والسلامة. في حالة تضرر أدوات الأمان والسلامة فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة
		تحقق من عدم وجود ضوضاء أو أعطال تشغيلية. في حالة وجود ضوضاء غير عادية صادرة عن الجهاز فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة



تحذير

لو بعد القيام بكافة الحلول المذكورة هنا لم تتمكن من حل المشكلة الموجودة فإنه يجب حينها الاتصال بالشركة المصنعة.

التخلص من الجهاز

5.4

ومثلها مثل أعمال بدء التشغيل والصيانة فإن عمليات التخلص من الجهاز وتخريده يجب أن تتم أيضًا على يد فنيين متخصصين ومعتمدين. يتكون هذا المنتج من مواد تصنيعية متعددة الأنواع: بعضها يمكن إعادة تدويره والبعض الآخر يجب التخلص منه نهائيًا. ارجع إلى أنظمة إعادة التدوير أو التخلص من هذه الأجهزة التي تنص عليها القواعد واللوائح الخاصة بهذا الأمر في بلدك.



انتبه! خطر!

- يمكن أن تحتوي بعض أجزاء هذا المنتج على مواد ملوثة للبيئة أو خطيرة على الصحة وبالتالي إذا ما أُلقي بها في البيئة فإنه قد يكون لذلك آثارًا ضارة على البيئة وعلى صحة الإنسان.
- يمكن أن تنص اللوائح المحلية المعمول بها في هذا الشأن على عقوبات في حالة التخلص من هذا المنتج بطريقة غير صحيحة.



تحذير



وكما يشير الرمز الموجود في الجانب فإنه يُحظر إلقاء هذا المنتج مع النفايات المنزلية العادية. قم بالتالي بالتخلص من هذا المنتج بنظام "الجمع المنفصل للنفايات" وفقًا للطرق التي تنص عليها اللوائح المعمول بها في هذا الشأن في بلدك، أو قم بتسليمه إلى البائع لحظة شرائك لجهاز جديد بنفس المواصفات.

المُرفقات

6

تُرفق الوثائق والمستندات التالية بالجهاز:

- إرشادات الاستخدام والصيانة
- شهادات المطابقة للمعايير الأوروبية
- أية وثائق أخرى متعلقة بكيفية الاستخدام الآمن للجهاز.

تحذير



يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials, manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent de défauts. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerelements oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechslung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechslung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechslung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTÍA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra. La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA - A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idoneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeitos dos materiais, de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – E. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantint varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeitnek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározott a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΠΟΙΕΤΥΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα ανώλυστα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, διαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πλάτη. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

Fimar S.p.A.
Via del Tesoro, 301
47826 Villa Verucchio (RN)
Italy
Info: info@fimargroup.it
Tel. +39 0541 670736



EAC