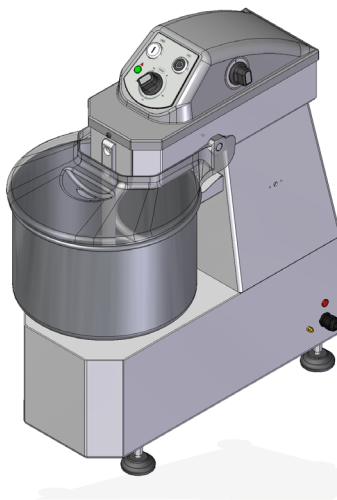


HYD12-18-25-38-50/SBM

HYD12-18-25-38-50/SLM

HYD12-18-25-38-50/SRM



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	9
2.4.1	Componenti principali.....	10
2.4.2	Dispositivi di sicurezza.....	10
3	Utilizzo dell'apparecchio	11
3.1	Ricevimento del prodotto	11
3.2	Trasporto e movimentazione	11
3.3	Prima messa in funzione.....	12
3.3.1	Pulizia preliminare	13
3.3.2	Allacciamento elettrico	14
3.4	Estrazione delle parti amovibili	14
3.5	Uso modelli SBM-SLM-SRM.....	15
3.5.1	Descrizione dei comandi.....	15
3.5.2	Utilizzo	16
3.5.3	Consigli d'uso	16
3.5.4	Lista degli errori SBM-SLM-SRM.....	17
4	Pulizia dell'apparecchio	18
4.1	Pulizia a fine lavorazione.....	19
4.2	Lunghi periodi di inattività	19
5	Manutenzione dell'apparecchio	19
5.1	Manutenzione programmata	19
5.1.1	Tabella manutenzioni programmate.....	19
5.2	Manutenzione straordinaria	20
5.2.1	Led avviso presenza alimentazione.....	20
5.3	Possibili anomalie di funzionamento	21
5.4	Smaltimento	22
6	Allegati	22

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.
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.

SICUREZZA

- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.
- Una volta eseguita la messa in servizio dell'apparecchio segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- 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 rimuovere qualsiasi materiale incastrato nell'apparecchio quando questo è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.
- È VIETATO usare l'apparecchio con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO utilizzare l'apparecchio in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare l'apparecchio durante il funzionamento. Utilizzarlo sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dall'apparecchio, anche se questo è scollegato dalla rete di alimentazione elettrica.

IT

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.

EN

FR

DE

ES

PT

RU

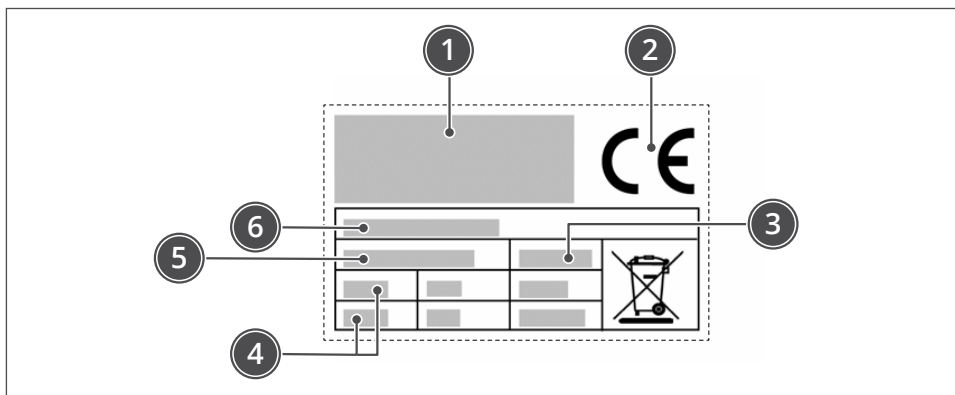
AR

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	HYD 12SBM	HYD 12SLM	HYD 12SRM	HYD 18SBM	HYD 18SLM	U/M
Potenza	2,4 (3,3)			2,4 (3,3)		kW (Hp)
Corrente nominale	11					A
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Impasto per ciclo	12 (16)			18 (22)		kg (litri)
Rotazioni	55-250					rpm
Peso netto	58	62	65	60	64	kg
Dimensioni apparecchiatura	639 x 336 x 750÷932(h)			660 x 380 x 750÷951(h)		mm
Tipo di installazione	Installazione a terra					
Livello di rumorosità	< 70					dB (A)

Descrizione	HYD 18SRM	HYD 25SBM	HYD 25SLM	HYD 25SRM	HYD38SBM	U/M
Potenza	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Corrente nominale	11	16				A
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Impasto per ciclo	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litri)
Rotazioni	55-250					
Peso netto	67	92	97	102	96	kg
Dimensioni apparecchiatura	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Tipo di installazione	Installazione a terra					
Livello di rumorosità	< 70					dB (A)

Descrizione	HYD 38SLM	HYD 38SRM	HYD- 50SBM	HYD 50SLM	HYD 50SRM	U/M
Potenza	3,6 (4,9)		4 (5,5)			kW (Hp)
Corrente nominale	16		17,5			A
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Impasto per ciclo	38 (42)		50 (62)			kg (litri)
Rotazioni	55-250		60-220			rpm
Peso netto	102	108	165	179	181	kg
Dimensioni apparecchiatura	800 x 474 x 879÷1160(h)		941 x 520 x 1074÷1393(h)			mm
Tipo di installazione	Installazione a terra					
Livello di rumorosità	< 70					dB (A)

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4 Descrizione

L'impastatrice a spirale HYDRA è una macchina ad uso professionale per forni e pizzerie.

La macchina nelle sue diverse versioni (12-18-25-38-50 Kg. di impasto) risponde alle più svariate esigenze di produzione, consentendo di eseguire diversi tipi di impasto (indicata soprattutto per impasti teneri come pizza e pane), soprattutto per impasti ad alta idratazione fino all'90%.

Ogni modello è realizzato con struttura rivestita in vernice antigraffio, facile da pulire. Esistono 3 modelli di impastatrici:

- SR: testa sollevabile e vasca estraibile
- SL: testa sollevabile e vasca fissa
- SB: testa fissa e vasca fissa

L'applicazione dell'estrazione della pentola consente il lavaggio di questa con acqua corrente calda oppure in lavastoviglie.

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



AVVERTENZA

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

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

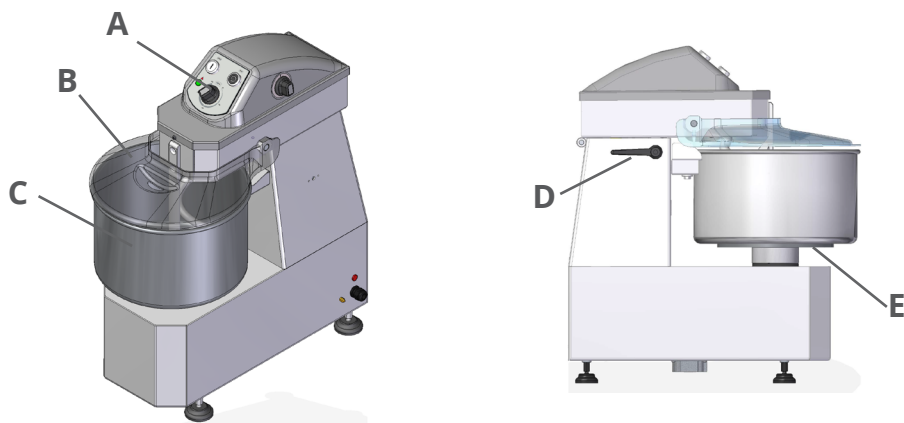
PT

RU

AR

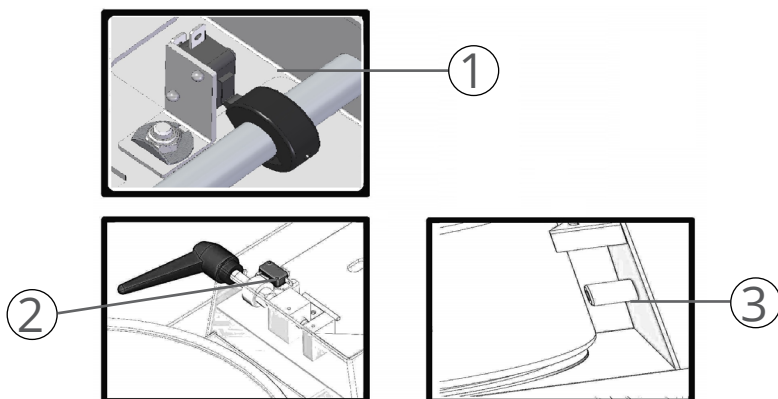
PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4.1 Componenti principali



- 1 **A - Quadro comandi** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparechiatura (vedi *"3.5.1 Descrizione dei comandi"* a pagina 15)
- 2 **B - Coperchio**
- 3 **C - Pentola**
- 4 **D - Leva**
- 5 **E - Flangia pentola**

2.4.2 Dispositivi di sicurezza



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

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3 Utilizzo dell'apparecchio

3.1 Ricevimento del prodotto

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



AVVERTENZA

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

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



AVVERTENZA

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

3.2 Trasporto e movimentazione



ATTENZIONE PERICOLO

- Il trasporto dell'apparecchio deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti 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.
- Effettuare le operazioni di sollevamento manuale in almeno due persone.

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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



È VIETATO

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

3.3 Prima messa in funzione



AVVERTENZE

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

3.3.1 Pulizia preliminare

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



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



AVVERTENZA

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

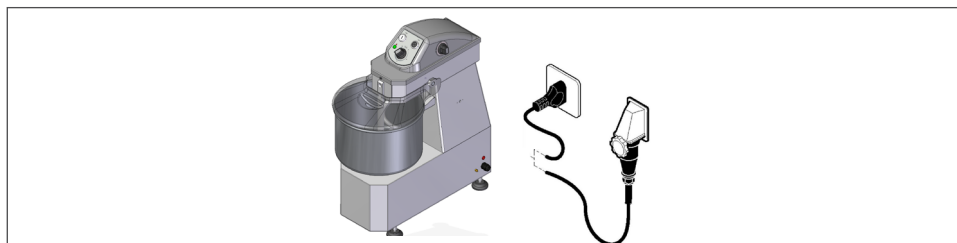
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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 spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

IT

3.4 Estrazione delle parti amovibili

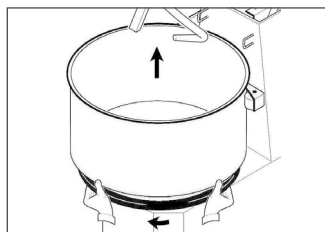
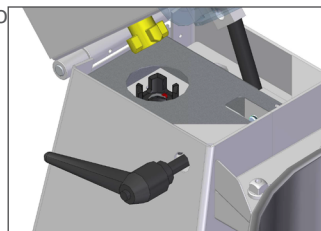
Leva bloccaggio testa (solo mod. SL-SR)

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

Flangia bloccaggio pentola (solo mod. SR)

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

Sollevare la testa ruotando la leva di bloccaggio in senso antiorario (solo mod.SR-SL).



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

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



ATTENZIONE PERICOLO

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

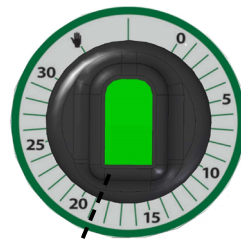
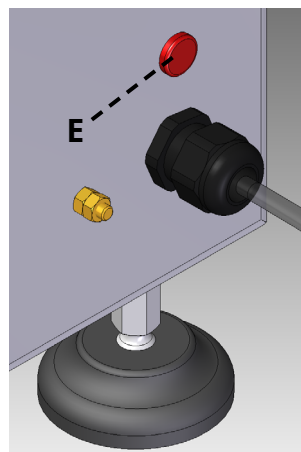
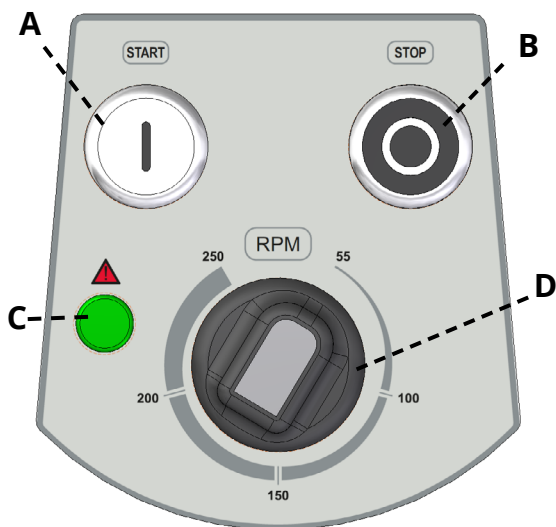
3.5 Uso modelli SBM-SLM-SRM



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.

3.5.1 Descrizione dei comandi



1 A - Pulsante di start

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

2 B - Pulsante di stop

Premere il pulsante per arrestare la macchina

3 C - Led luminoso

Quando il led lampeggia segnala la presenza di una anomalia; consultare la lista degli errori presente al paragrafo *"3.5.4 Lista degli errori SBM-SLM-SRM"* a pagina 17. In condi-

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

zioni di nessuna anomalia resta acceso.

4 D - Potenzimetro

Utilizzare il potenziometro per selezionare la velocità di rotazione della spirale desiderata

5 E - Led presenza alimentazione

Acceso segnala che la macchina è alimentata

6 F - Timer meccanico

Serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e per impostare il tempo di trattamento

3.5.2 Utilizzo

- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Serrare la leva di bloccaggio testa (solo mod. SLM-SRM)
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod. SRM
- Impostare il tempo di lavorazione desiderato tramite il timer meccanico (se presente)
- Avviare la macchina premendo il pulsante di start (A); l'avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato e se la pentola è bloccata sulla flangia (solo mod. SRM)
- Selezionare il numero di rotazioni desiderate utilizzando il potenziometro (D)
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina premendo il pulsante di arresto "O" (B) oppure attendere lo scadere del tempo impostato (se timer meccanico presente)
- Controllare che il led luminoso (C) sia sempre acceso. Se il led luminoso lampeggia controllare la lista degli errori al paragrafo *"3.5.4 Lista degli errori SBM-SLM-SRM" a pagina 17.*

3.5.3 Consigli d'uso

A seconda del tipo di impasto che si desidera ottenere che sia a bassa idratazione (circa fino al 50% di liquidi) o ad alta idratazione (generalmente oltre questa percentuale), per un corretto funzionamento della macchina la velocità va sempre adeguata alla durezza dell'impasto. Tenzionalmente con impasti morbidi o appena creati, si utilizzano RPM più alti, andandoli a diminuire alla formazione dell'impasto.

Si raccomanda di versare sempre prima l'acqua nel fondo della pentola.



ATTENZIONE

Impostare il numero di rotazioni della spirale in funzione dell'impasto utilizzato è di fondamentale importanza. Per lavorare impasti a **bassa idratazione** utilizzare bassi RPM (inferiori a 100) mentre per impasti ad **alta idratazione** utilizzare alti RPM (superiori a 100).

Un utilizzo improprio della velocità potrebbe compromettere il funzionamento della macchina.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



AVVERTENZA

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

3.5.4 Lista degli errori SBM-SLM-SRM



ATTENZIONE

Al verificarsi dei seguenti errori la macchina si arresta in automatico.

L'uso ripetuto della macchina in condizioni di allarme ne può compromettere il funzionamento.

Numero lampeggi	Significato	Descrizione errore	Possibile soluzione
nessuno	Nessuna anomalia	/	/
2	Sovra corrente scheda	La macchina lavora con impasto troppo duro per la velocità di rotazione impostata.	Diminuire gli RPM o idratare ulteriormente l'impasto. Premere il pulsante di start per riavviare la macchina.
3	Tensione non idonea	Macchina sovra alimentata.	Controllare tensione di rete. Premere il pulsante di start per riavviare la macchina.
3	Tensione non idonea	Macchina sotto alimentata.	Controllare tensione di rete. Premere il pulsante di start per riavviare la macchina.
4	Guasto hardware scheda	Si è verificato un guasto nella scheda elettronica.	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato.
5	Sovra temperatura scheda	La macchina ha lavorato in modo critico.	Attendere che il led si disattivi. Premere il pulsante di start per riavviare la macchina.
6	Guasto hardware scheda	Si è verificato un guasto nella scheda elettronica.	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato.
7	Segnalazione protezioni macchina aperte	Segnala l'intervento dei dispositivi di sicurezza.	Controllare che i dispositivi di sicurezza presenti in macchina siano chiusi. In caso di mancata risoluzione contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

8	Errore velocità motore	Non si raggiungono le velocità previste; la macchina tenderà il ripristino automatico.	Diminuire gli RPM o idratare ulteriormente l'impasto. Premere il pulsante di start per riavviare la macchina.
9	Guasto hardware scheda	Si è verificato un guasto nella scheda elettronica.	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato.
10	Scheda non parametrizzata	Si è verificato un guasto nella scheda elettronica.	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato.

4 Pulizia dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



AVVERTENZA

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

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.

4.2 Lunghi periodi di inattività

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

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

5 Manutenzione dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

5.1 Manutenzione programmata

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

5.1.1 Tabella manutenzioni programmate

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Controllo area di lavoro	Controllo visivo	Giornaliera	- Seguire le istruzioni sulla pulizia dell'apparecchio e dell'area di lavoro
Pulizia macchina	Controllo visivo	Giornaliera	
Controllo dei dispositivi di sicurezza	Controllo visivo	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare un'ispezione visiva per verificare l'integrità dei dispositivi di sicurezza e delle protezioni
	Controllo funzionale	Giornaliera, pre operativa	- Effettuare una prova funzionale dei dispositivi di sicurezza, dell'interblocco e degli elementi di avvio e arresto dell'apparecchiatura

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
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 il Costruttore.

5.2 Manutenzione straordinaria



ATTENZIONE PERICOLO

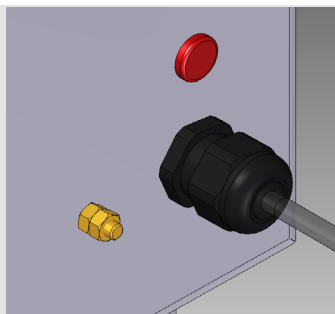
- Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.
- Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche,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

5.2.1 Led avviso presenza alimentazione



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Una volta disconnessa la macchina dall'alimentazione, attendere che il led rosso si spenga. Dopo lo spegnimento del led rosso attendere 3 minuti prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione straordinaria.



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
	Anomalie	- 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
Rumore anormale in fase di funzionamento	Trasmissione o organi meccanici mal funzionanti	- Controllare la lista degli errori del modello pertinente
Contatto accidentale delle parti elettriche con acqua o altri liquidi	Esposizione o contatto con liquidi	- Spegner e scollegare l'apparecchio immediatamente. Contattare il Costruttore
Urto violento	Caduta accidentale	- In caso di contatto accidentale con liquidi delle parti elettriche dell'apparecchio, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA PRESA DI CORRENTE e contattare il costruttore
		- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

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	7
2.1	Identification	7
2.2	Working environment	7
2.3	Technical data and dimensions	8
2.4	Description	9
2.4.1	Main components	10
2.4.2	Safety devices	10
3	Using the equipment	11
3.1	Product receiving	11
3.2	Transport and handling	11
3.3	Initial start-up	12
3.3.1	Preliminary cleaning	13
3.3.2	Electrical connection	13
3.4	Removal of the removable parts	14
3.5	Use of SBM-SLM-SRM models	14
3.5.1	Controls descriptions	15
3.5.2	Use	15
3.5.3	Recommendations for use	16
3.5.4	List of SBM-SLM-SRM errors	16
4	Cleaning the equipment	17
4.1	Cleaning at the end of the process	18
4.2	Long periods of inactivity	18
5	Equipment maintenance	18
5.1	Scheduled maintenance	18
5.1.1	Scheduled maintenance table	18
5.2	Extraordinary maintenance	19
5.2.1	power supply presence warning LED	20
5.3	Possible operating faults	20
5.4	Disposal	21
6	Attachments	21

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.
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the equipment, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the equipment must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.

1.1.2 Prohibitions



IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the equipment Declaration of Conformity. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT obstruct the equipment vents.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the equipment, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the equipment when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the equipment if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the equipment if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT use the equipment in an improper way.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

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

1.2 Symbols on the equipment

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



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

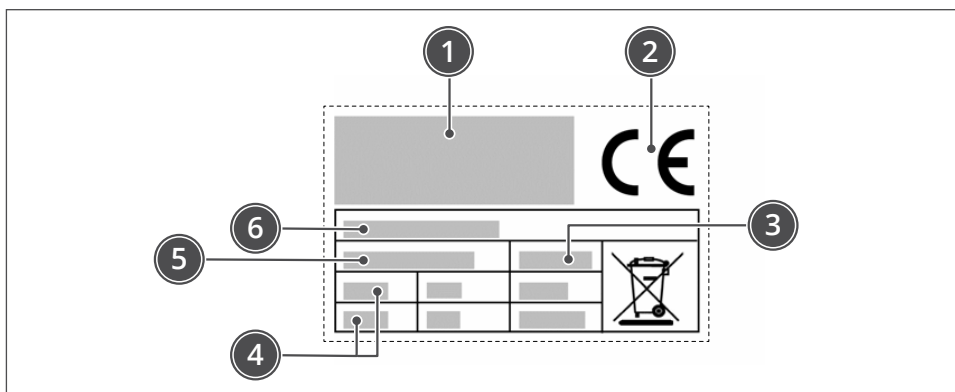
AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2 Equipment presentation

2.1 Identification

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



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



WARNING

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

2.2 Working environment

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2.3 Technical data and dimensions

Description	HYD 12SBM	HYD 12SLM	HYD 12SRM	HYD 18SBM	HYD 18SLM	U/M
Power	2,4 (3,3)			2,4 (3,3)		kW (Hp)
Nominal current	11					A
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Dough per batch	12 (16)			18 (22)		kg (litres)
Rotations	55-250					rpm
Net weight	58	62	65	60	64	kg
Appliance dimensions	639 x 336 x 750÷932(h)			660 x 380 x 750÷951(h)		mm
Type of installation	Floor installation					
Noise level	< 70					dB (A)

Description	HYD 18SRM	HYD 25SBM	HYD 25SLM	HYD 25SRM	HYD38SBM	U/M
Power	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Nominal current	11	16				A
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Dough per batch	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litres)
Rotations	55-250					rpm
Net weight	67	92	97	102	96	kg
Appliance dimensions	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Type of installation	Floor installation					
Noise level	< 70					dB (A)

Description	HYD 38SLM	HYD 38SRM	HYD-50SBM	HYD 50SLM	HYD 50SRM	U/M
Power	3,6 (4,9)		4 (5,5)			kW (Hp)
Nominal current	16		17,5			A
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Dough per batch	38 (42)		50 (62)			kg (litres)
Rotations	55-250		60-220			rpm
Net weight	102	108	165	179	181	kg
Appliance dimensions	800 x 474 x 879÷1160(h)		941 x 520 x 1074÷1393(h)			mm
Type of installation	Floor installation					
Noise level	< 70					dB (A)

EQUIPMENT PRESENTATION

2.4 Description

The spiral kneader HYDRA is a machine meant for professional use by bread bakers and pizzerias.

The different versions of the machine (12-16-18-25-38-50 Kg. of kneaded product) cater for a vast range of production needs, allowing various types of dough to be obtained (suitable above all for soft dough for pizza and bread), especially for high-hydration dough up to 90%.

The machine structure has a scratch-proof painted finish which makes for it easy to clean.

There are 3 kneader models:

- SR: liftable head and removable bowl
- SL: liftable head and fixed bowl
- SB: fixed head and fixed bowl

The bowl is removable to allow it to be washed in hot running water or a dishwater.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

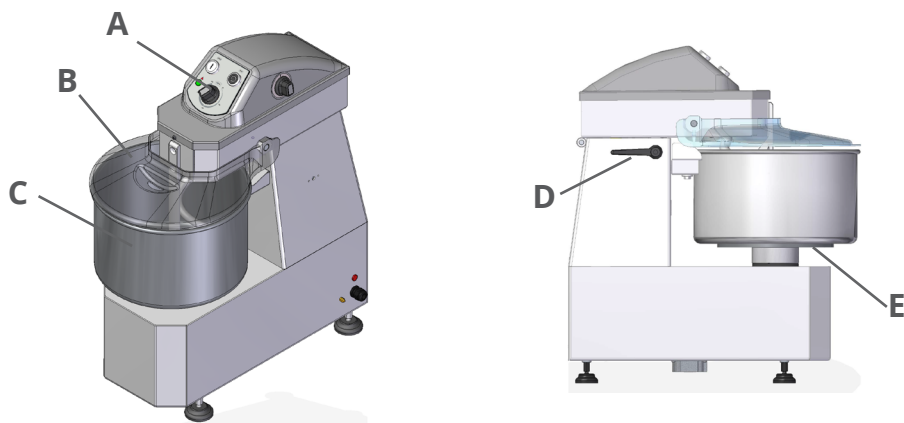
PT

RU

AR

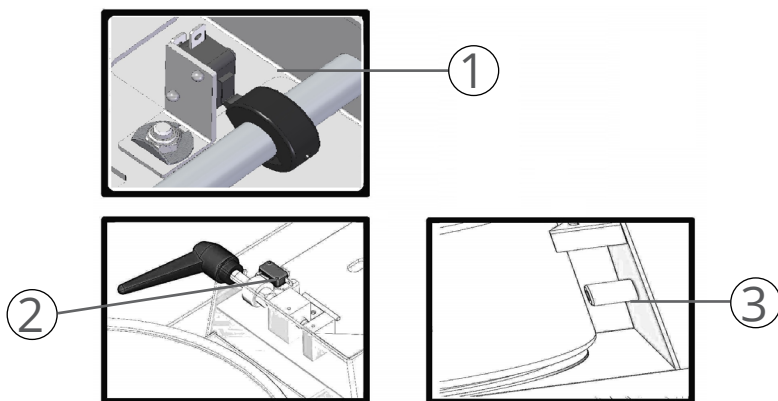
EQUIPMENT PRESENTATION

2.4.1 Main components



- 1 **A - Control panel** is fitted with the control devices necessary to operate the appliance (see *"3.5.1 Controls descriptions"* on page 15)
- 2 **B - Lid**
- 3 **C - Pan**
- 4 **D - Lever**
- 5 **E - Pot flange**

2.4.2 Safety devices



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

USING THE EQUIPMENT

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 21*.



WARNING

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

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD

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

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

- Remove screws and lift machine from pallet
- Remove bars

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT



IT IS PROHIBITED TO

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

3.3 Initial start-up



WARNING

- The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.
- Before starting the equipment, check that the chosen location meets the requirements stated in section *"2.2 Working environment"* on page 7.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the equipment, that it is stable, level, and can be easily cleaned to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs. Use the adjustable feet to level the equipment.**
- If the appliance is being used for the first time, remove any protective coating film before activating operation.
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of equipment failure and accidents arising from direct or indirect contact.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the equipment before use.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



WARNING

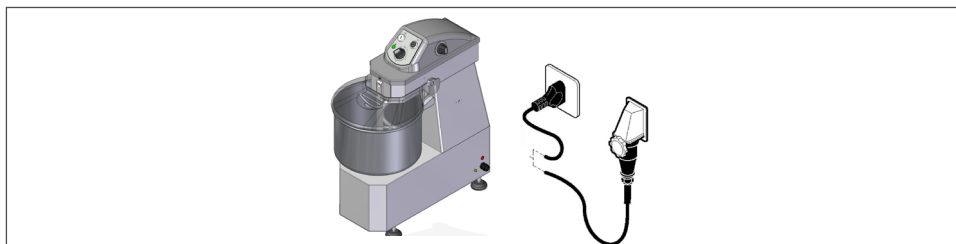
Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.

3.3.2 Electrical connection



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



Check for the perfect 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). Plug the machine into a main wall switch with differential.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.4 Removal of the removable parts

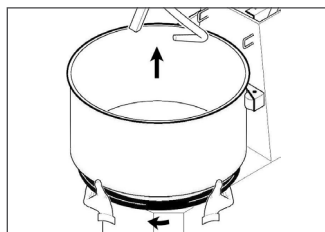
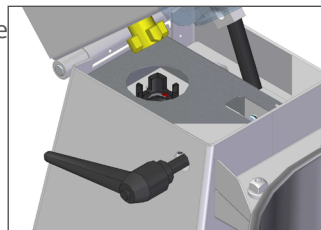
Head locking lever (only mod. SL-SR)

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

Locking flange for the pan (only mod.SR)

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

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



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



CAUTION! HAZARD

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

3.5 Use of SBM-SLM-SRM models

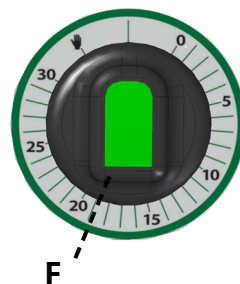
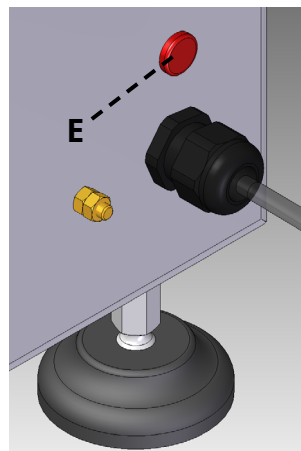
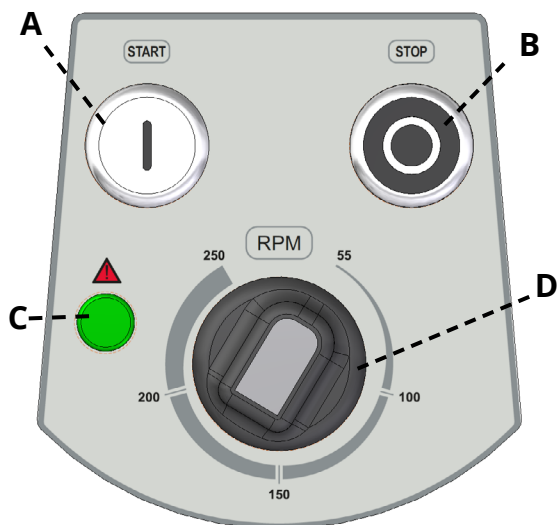


CAUTION! HAZARD

- 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

3.5.1 Controls descriptions



1 A - Start button

Press the button to start the machine. Start-up is enabled only when the lid is lowered

2 B - Stop button

Press the button to stop the machine

3 C - LED light

If the LED flashes, it indicates the presence of an anomaly; see the list of errors in paragraph *"3.5.4 List of SBM-SLM-SRM errors" on page 16*. If there are no abnormalities, it remains on.

4 D - Potentiometer

Use the potentiometer to select the desired spiral rotation speed

5 E - Power supply presence LED

If on, it indicates that the machine is powered

6 F - Mechanical timer

Used to activate the operation of the appliance and to set the treatment time

3.5.2 Use

- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- Tighten the head locking lever (only mod. SLM-SRM)
- Lock the pan by means of the flange below for mod.SRM
- Set the desired processing time using the mechanical timer (if present)
- Start the machine by pressing the start button (A); starting only takes place if the lid is lowered and if the pan is locked on the flange (only mod. SRM)
- Select the desired number of rotations using the potentiometer (D)
- At the end of the processing, stop the machine by pressing the stop button "O" (B) or

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

wait for the set time to expire (if a mechanical timer is present)

- Check that the LED light (C) is always on. If the LED light flashes, check the list of errors in paragraph *"3.5.4 List of SBM-SLM-SRM errors" on page 16.*

3.5.3 Recommendations for use

Depending on the type of dough you want to obtain, whether low hydration (up to about 50% liquid) or high hydration (generally above this percentage), for proper operation of the machine the speed must always be adapted to the hardness of the dough. With soft or freshly made dough, higher RPM are used, decreasing them when the dough is formed.

The water should always be poured into the pan before the flour is added.



ATTENTION

Setting the number of spiral rotations according to the dough used is essential. **Low hydration** doughs are processed at low speeds (less than 100), while **high hydration** doughs are processed at high speeds (greater than 100).

Improper use of the speed may impair the machine's operation.



WARNING

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

3.5.4 List of SBM-SLM-SRM errors



ATTENTION

The machine automatically stops when the following errors occur.

Repeated use of the machine in a warning condition may impair its operation.

Number of flashes	Meaning	Description error	Possible solution
none	No anomaly	/	/
2	Board overcurrent	The machine works with dough too hard for the set rotation speed.	Decrease the RPM or further moisturize the dough. Press the start button to restart the machine.

CLEANING THE EQUIPMENT

3	Unsuitable voltage	Machine overpowered.	Check mains voltage. Press the start button to restart the machine.
3	Unsuitable voltage	Machine under power.	Check mains voltage. Press the start button to restart the machine.
4	Board hardware failure	There is a fault in the electronic card.	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer.
5	Board over-temperature	The machine worked critically.	Wait for the LED to turn off. Press the start button to restart the machine.
6	Board hardware failure	There is a fault in the electronic card.	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer.
7	Warning open machine guards	Indicates the intervention of safety devices.	Check that the safety devices in the car are closed. If you do not resolve the issue, contact the manufacturer or authorized dealer.
8	Motor speed error	The machine are not reaching the speed you have set; the machine will attempt to restart automatically.	Decrease the RPM or further moisturize the dough. Press the start button to restart the machine.
9	Board hardware failure	There is a fault in the electronic card.	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer.
10	Non-parameterised board	There is a fault in the electronic card.	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer.

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.
- How often the equipment is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.

4.1 Cleaning at the end of the process

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

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

Clean the work surface and all surrounding areas thoroughly.

4.2 Long periods of inactivity

If the equipment is unused for a long period:

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

5 Equipment maintenance



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

5.1 Scheduled maintenance

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

5.1.1 Scheduled maintenance table

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

EQUIPMENT MAINTENANCE

Description	Inspection	Frequency	Action
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

In the event of malfunction, damage or failure of the safety devices, immediately unplug the equipment, 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

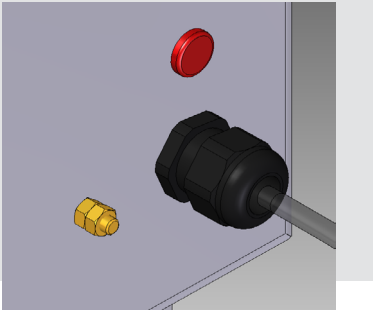
EQUIPMENT MAINTENANCE

5.2.1 power supply presence warning LED



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Once the machine is disconnected from power, wait for the red LED to turn off. After the red LED has been switched off, wait 3 minutes before performing any extraordinary 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 - Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
	Anomalies	- Check the error list of the relevant model
Unusual noise during operation	Malfunctioning transmission or mechanical parts	- Switch off and unplug the equipment immediately. Contact the manufacturer
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer

ATTACHMENTS



WARNING

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

5.4 Disposal

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

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



CAUTION! HAZARD

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



WARNING

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



6 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:

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



WARNING

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

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	9
2.4.1	Principaux composants	10
2.4.2	Dispositifs de sécurité	10
3	Utilisation de l'appareil	11
3.1	Réception du produit	11
3.2	Transport et manutention	11
3.3	Première mise en marche	12
3.3.1	Nettoyage préliminaire	13
3.3.2	Branchement électrique	14
3.4	Extraction des parties amovibles	14
3.5	Utilisation des modèles SBM-SLM-SRM	15
3.5.1	Description des commandes	15
3.5.2	Utilisation	16
3.5.3	Conseils d'utilisation	16
3.5.4	Liste des erreurs SBM-SLM-SRM	17
4	Nettoyage de l'appareil	18
4.1	Nettoyage en fin d'utilisation	19
4.2	Longues périodes d'inactivité	19
5	Entretien de l'appareil	19
5.1	Entretien programmé	19
5.1.1	Tableau des entretiens programmés	19
5.2	Entretien extraordinaire	20
5.2.1	Led d'avertissement présence alimentation	21
5.3	Anomalies de fonctionnement possibles	21
5.4	Élimination	22
6	Pièces jointes	23

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.
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

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

1.1.2 Interdictions



IL EST INTERDIT DE

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

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

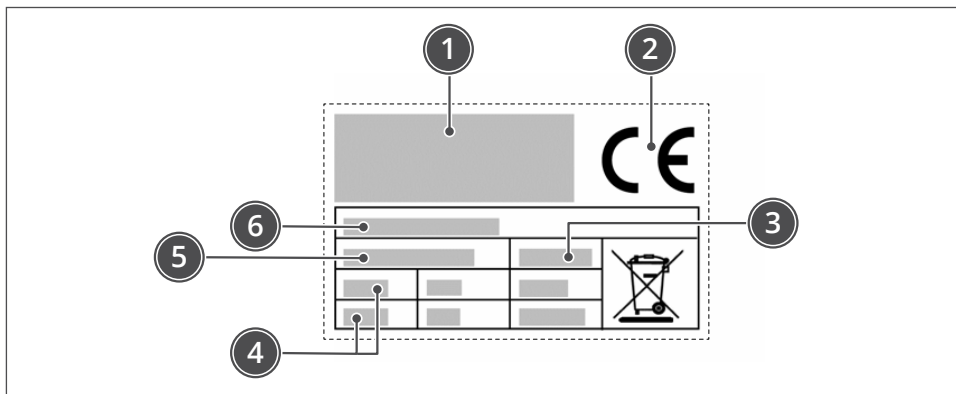
AR

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	HYD 12SBM	HYD 12SLM	HYD 12SRM	HYD 18SBM	HYD 18SLM	U/M
Puissance	2,4 (3,3)			2,4 (3,3)		kW (Hp)
Courant nominal	11					A
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Pâte par cycle	12 (16)			18 (22)		kg (litres)
Rotations	55-250					rpm
Poids net	58	62	65	60	64	kg
Dimensions de l'équipement	639 x 336 x 750÷932(h)			660 x 380 x 750÷951(h)		mm
Type d'installation	Installation à terre					
Niveau de bruit	< 70					dB (A)

Description	HYD 18SRM	HYD 25SBM	HYD 25SLM	HYD 25SRM	HYD38SBM	U/M
Puissance	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Courant nominal	11	16				A
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Pâte par cycle	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litres)
Rotations	55-250					
Poids net	67	92	97	102	96	kg
Dimensions de l'équipement	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Type d'installation	Installation à terre					
Niveau de bruit	< 70					dB (A)

Description	HYD 38SLM	HYD 38SRM	HYD-50SBM	HYD 50SLM	HYD 50SRM	U/M
Puissance	3,6 (4,9)		4 (5,5)			kW (Hp)
Courant nominal	16		17,5			A
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Pâte par cycle	38 (42)		50 (62)			kg (litres)
Rotations	55-250		60-220			rpm
Poids net	102	108	165	179	181	kg
Dimensions de l'équipement	800 x 474 x 879÷1160(h)		941 x 520 x 1074÷1393(h)			mm
Type d'installation	Installation à terre					
Niveau de bruit	< 70					dB (A)

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4 Description

La pétrisseuse à spirale HYDRA est une machine à usage professionnel pour les boulangeries et les pizzerias.

La machine est disponible en plusieurs versions (12-16-18-25-38-50 Kg. de pâte) pour répondre à toutes les exigences de production et permettre de traiter différents types de pâte (elle est particulièrement indiquée pour la production de pâtes tendres telles que celles de la pizza et du pain), en particulier pour les pâtes à haute hydratation jusqu'à 90%.

La structure de la machine est revêtue d'une peinture de finition inrayable, qui la rend extrêmement facile à nettoyer.

Il existe 3 modèles de pétrisseuses :

- SR : tête relevable et cuve amovible
- SL : tête relevable et cuve fixe
- SB : tête fixe et cuve fixe

L'application de l'amovibilité de la cuve permet le lavage de cette partie à l'eau chaude ou en lave-vaisselle.

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



AVERTISSEMENT

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

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

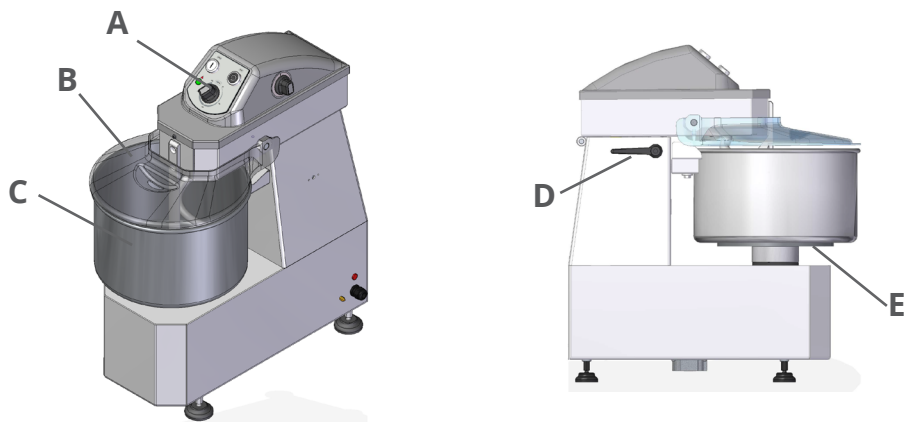
PT

RU

AR

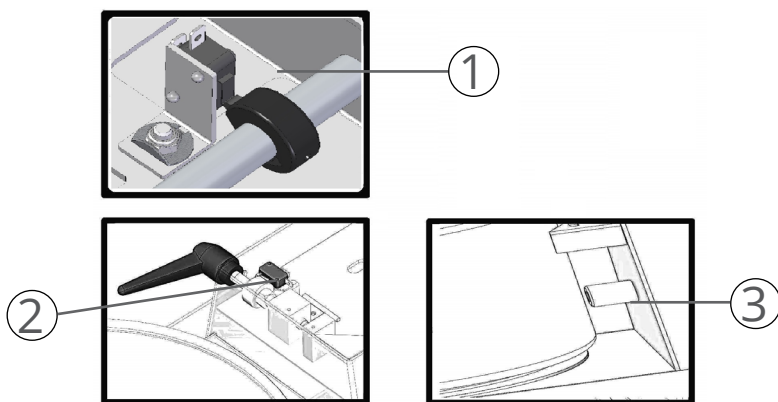
PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4.1 Principaux composants



- 1 **A - Tableau de commande** il est équipé des dispositifs de commande nécessaires au fonctionnement de l'équipement (voir "*3.5.1 Description des commandes*" sur la page 15)
- 2 **B - Couvercle**
- 3 **C - Cuve**
- 4 **D - Levier**
- 5 **E - Base de fixation du récipient**

2.4.2 Dispositifs de sécurité



- 1 **Minirupteur:** li arrête la machine lorsque le couvercle de la cuve est levé. Quand le couvercle de la cuve est fermé à nouveau, démarrer la machine en appuyant sur la touche I
- 2 **Minirupteur:** li arrête la machine lorsque la tête est levée. Quand la tête est fermée à nouveau, démarrer la machine en appuyant sur la touche I (seulement mod.SR-

UTILISATION DE L'APPAREIL

SL)

- 3 **Capteur:** il ne fait pas démarrer la machine si la présence du récipient n'est pas détectée (uniquement mod. SR)

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Réception du produit

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

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



AVERTISSEMENT

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

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



AVERTISSEMENT

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

3.2 Transport et manutention



ATTENTION DANGER

- Le transport de l'appareil doit être effectué par un personnel professionnellement qualifié, en veillant à éviter tout dommage dû à des chocs ou des sollicitations causés par une modalité de levage non admise.
- Tout dommage à l'appareil causé pendant les phases de transport et manutention n'est pas couvert par la garantie.
- Les réparations et les remplacements de pièces endommagées incombent au Client et devront être effectués par un personnel agréé par le fabricant avec des pièces de rechange originales.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

- La manutention du produit emballé doit être effectuée en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimension et le poids sont contenus, la manutention peut être effectuée manuellement, en cas contraire il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.
- Effectuer les opérations de levage manuel avec au moins deux personnes.

Une fois l'emballage retiré, la manutention en toute sécurité de l'appareil s'effectue en suivant les indications (chargement et déchargement) reportées directement sur l'emballage.

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



IL EST INTERDIT DE

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.**
- Si l'appareil est utilisé pour la première fois, retirer toute feuille de revêtement de protection avant d'activer le fonctionnement.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de l'appareil et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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

3.3.1 Nettoyage préliminaire

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



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



AVERTISSEMENT

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

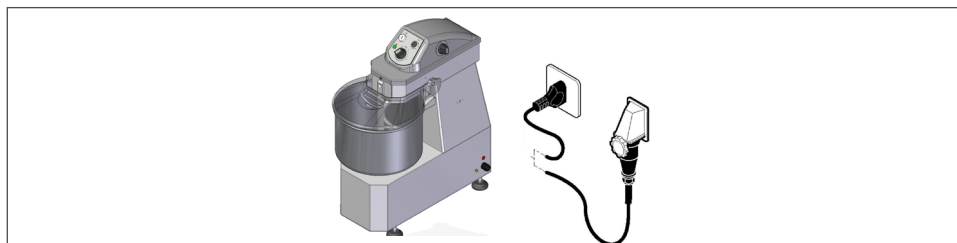
UTILISATION DE L'APPAREIL

3.3.2 Branchement électrique



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



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

3.4 Extraction des parties amovibles

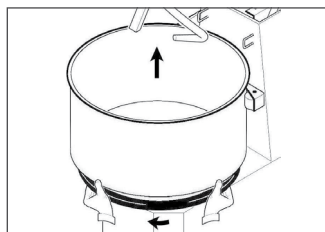
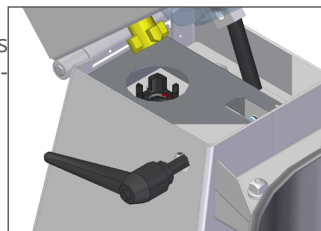
Levier de verrouillage de la tête (mod. SL-SR uniquement)

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

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

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

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



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

UTILISATION DE L'APPAREIL



ATTENTION DANGER

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

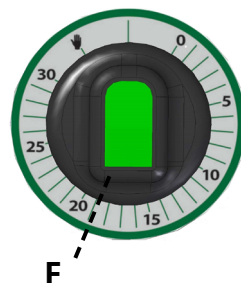
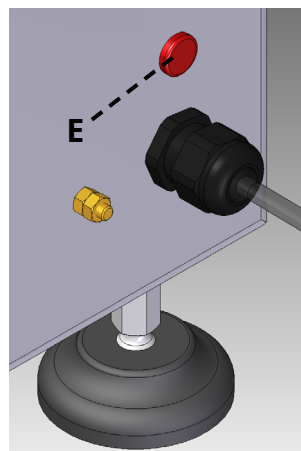
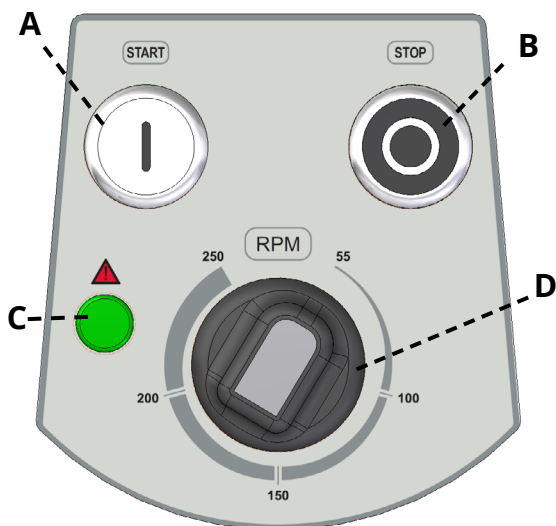
3.5 Utilisation des modèles SBM-SLM-SRM



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.

3.5.1 Description des commandes



- 1 A - Bouton de démarrage
Appuyer sur le bouton pour démarrer la machine. Le démarrage n'est activé qu'avec le couvercle abaissé
- 2 B - Bouton d'arrêt
Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine
- 3 C - Led lumineuse

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

Lorsque la led clignote, elle signale la présence d'une anomalie ; consulter la liste des erreurs présente au paragraphe *"3.5.4 Liste des erreurs SBM-SLM-SRM" à la page 17*. En présence d'aucune anomalie, elle reste allumée.

4 D - Potentiomètre

Utiliser le potentiomètre pour sélectionner la vitesse de rotation de la spirale désirée

5 E - Led présence alimentation

Allumée, elle signale que la machine est alimentée

6 F - Minuterie mécanique

Sert à mettre l'appareil en marche et à configurer le temps de traitement

3.5.2 Utilisation

- Soulever le couvercle de la cuve pour verser les ingrédients de la pâte
- Fermer le couvercle de la cuve
- Serrer le levier de verrouillage de la tête (mod. SLM-SRM uniquement)
- Bloquer la cuve à travers la bride située au dessous pour les mod.SRM
- Régler le temps de traitement souhaité à l'aide de la minuterie mécanique (le cas échéant)
- Démarrer la machine en appuyant sur le bouton de démarrage (A) ; le démarrage n'a lieu que si le couvercle est abaissé et si la casserole est bloquée sur la bride (seulement mod. SRM)
- Sélectionner le nombre de rotations souhaitées à l'aide du potentiomètre (D)
- À la fin du traitement, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt « O » (B) ou attendre l'expiration du temps réglé (si minuterie mécanique présente)
- Vérifier que la led lumineuse (C) soit toujours allumée. Si la led lumineuse clignote, vérifier la liste des erreurs au paragraphe *"3.5.4 Liste des erreurs SBM-SLM-SRM" à la page 17*.

3.5.3 Conseils d'utilisation

Selon le type de pâte que vous souhaitez obtenir, qu'il s'agisse d'une faible hydratation (jusqu'à environ 50% de liquide) ou d'une hydratation élevée (généralement supérieure à ce pourcentage), pour un bon fonctionnement de la machine, la vitesse doit toujours être adaptée à la dureté de la pâte. En général avec des pâtes molles ou fraîchement créées, on utilise des RPM plus élevés, en les diminuant à la formation de la pâte.

Commencer toujours par verser l' eau dans la cuve.



ATTENTION

Régler le nombre de rotations de la spirale en fonction de la pâte utilisée est d'une importance fondamentale. Pour travailler les pâtes à **faible hydratation** utiliser des tr/min bas (inférieurs à 100) tandis que pour les pâtes à **haute hydratation**, utiliser des tr/min hauts (supérieurs à 100).

Une utilisation inappropriée de la vitesse peut compromettre le fonctionnement de la machine.

UTILISATION DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

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

3.5.4 Liste des erreurs SBM-SLM-SRM



ATTENTION

La machine s'arrête automatiquement si les erreurs suivantes sont détectées.

Une utilisation répétée de la machine dans des conditions d'alerte peut compromettre son fonctionnement.

Nombre de clignotements	Signification	Description de l'erreur	Solution possible
aucun	Aucune anomalie	/	/
2	Sur tension de la carte	La machine travaille avec une pâte trop dure pour la vitesse de rotation réglée.	Diminuer les RPM ou hydrater davantage la pâte. Appuyez sur le bouton de démarrage pour redémarrer la machine.
3	Tension inadaptée	Machine suralimentée.	Vérifiez la tension du réseau. Appuyez sur le bouton de démarrage pour redémarrer la machine.
3	Tension inadaptée	Machine sous-alimentée.	Vérifiez la tension du réseau. Appuyez sur le bouton de démarrage pour redémarrer la machine.
4	Panne matérielle de la carte	Une panne s'est produite sur la carte électronique.	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé.
5	Surchauffe de la carte	La machine a fonctionné de manière critique.	Attendez que la LED s'éteigne. Appuyez sur le bouton de démarrage pour redémarrer la machine.
6	Panne matérielle de la carte	Une panne s'est produite sur la carte électronique.	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

7	Signalisation protections ouvertes	Signale l'intervention des dispositifs de sécurité.	Vérifiez que les dispositifs de sécurité présents dans la voiture sont fermés. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, contactez votre fabricant ou revendeur agréé.
8	Erreur vitesse moteur	Vous n'atteignez pas la vitesse prévue ; la machine tentera de réinitialiser automatiquement.	Diminuez les RPM ou hydratez davantage la pâte. Appuyez sur le bouton de démarrage pour redémarrer la machine.
9	Panne matérielle de la carte	Une panne s'est produite sur la carte électronique.	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé.
10	Carte non paramétrée	Une panne s'est produite sur la carte électronique.	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé.

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.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

- Ne pas utiliser d'éponges, d'éponges abrasives ou d'ustensiles qui ont précédemment nettoyé des métaux ou des alliages métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de l'appareil et par le type de produit alimentaire travaillé.

4.1 Nettoyage en fin d'utilisation

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

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

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

4.2 Longues périodes d'inactivité

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

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

5 Entretien de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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

5.1 Entretien programmé

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

5.1.1 Tableau des entretiens programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de l'appareil et de la zone de travail
Nettoyage de la machine	Contrôle visuel	Quotidien	

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer une in-spection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fon-ctionnel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer un essai fonctionnel des dispo-sitifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de l'appareil
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une in-spection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des picto-grammes de sécurité. Au cas où ils serait illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant



ATTENTION DANGER

En cas de dysfonctionnement, d'endommagement ou de non-intervention des dispositifs de sécurité, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation, ne pas l'utiliser et contacter impérativement 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.

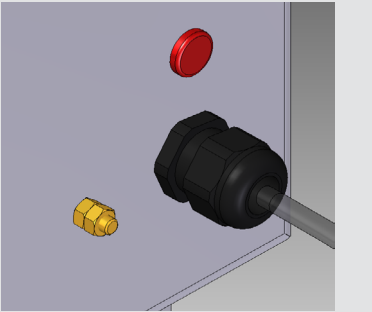
ENTRETIEN DE L'APPAREIL

5.2.1 Led d'avertissement présence alimentation



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Une fois la machine débranchée, attendez que le voyant rouge s'éteigne. Après l'extinction du voyant rouge, veuillez attendre 3 minutes avant d'effectuer tout type de maintenance extraordinaire.



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
	Anomalies	- 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
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Transmission ou organes mécaniques défectueux	- Éteindre et débrancher l'appareil immédiatement. Contacter le fabricant
Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides	Exposition ou contact avec des liquides	- En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de l'appareil, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT et contacter le fabricant

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

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



AVERTISSEMENT

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

5.4 Élimination

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

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



ATTENTION DANGER

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

PIÈCES JOINTES



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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

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	9
2.4.1	Hauptkomponenten	10
2.4.2	Sicherheitsvorrichtungen	10
3	Verwendung des Geräts	11
3.1	Lieferung des Produkts	11
3.2	Transport und Handhabung	11
3.3	Erstinbetriebnahme	12
3.3.1	Vorreinigung	13
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	14
3.4	Herausziehen der beweglichen Teile	14
3.5	Verwendung der Modelle SBM-SLM-SRM	15
3.5.1	Beschreibung der Befehle	15
3.5.2	Verwendung	16
3.5.3	Verwendungshinweise	16
3.5.4	Fehlerliste SBM-SLM-SRM	17
4	Reinigung des Geräts	18
4.1	Reinigung nach der Verarbeitung	19
4.2	Längere Inaktivität	19
5	Wartung des Geräts	19
5.1	Regelmäßige Wartung	19
5.1.1	Wartungsplan für die regelmäßige Wartung	19
5.2	Außerordentliche Wartung	20
5.2.1	LED-Warnung Stromversorgung vorhanden	21
5.3	Mögliche Funktionsstörungen	21
5.4	Entsorgung	22
6	Anlagen	23

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

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

- Bewahren Sie unbenutzte Werkzeuge abgedeckt und außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellten Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- 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, im Gerät festsitzendes Material zu entfernen oder Fremdmaterial in den Arbeitszyklus einzubringen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit beschädigten elektrischen Anschlüssen zu verwenden. Dies könnte zu einem gefährlichen Kurzschluss führen.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nicht korrekt angebrachten oder nicht einwandfrei funktionierenden Schutzvorrichtungen zu bedienen.
- Es ist VERBOTEN, 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.



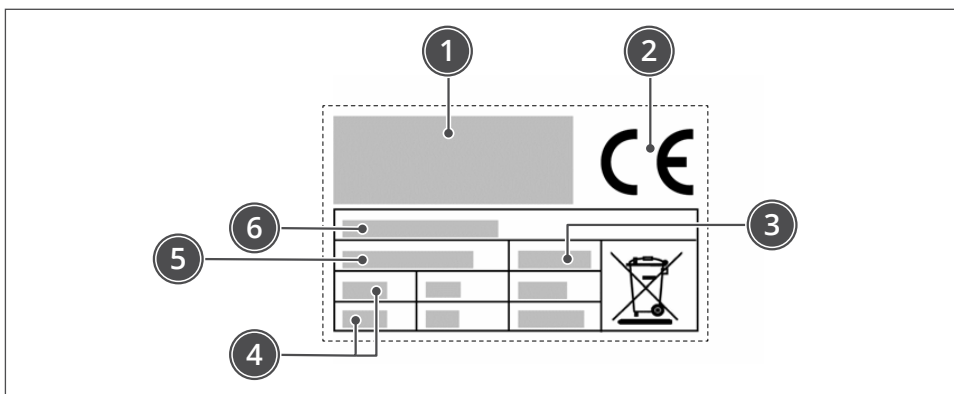
Gefahr durch Stromschlag: Weist darauf hin, dass die allgemeine Stromversorgung unterbrochen (oder der Stecker aus der Steckdose gezogen) werden muss, bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden.

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	HYD 12SBM	HYD 12SLM	HYD 12SRM	HYD 18SBM	HYD 18SLM	M/E
Leistung	2,4 (3,3)			2,4 (3,3)		kW (Hp)
Nennstrom	11					A
Stromversorgung	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Teig je Zyklus	12 (16)			18 (22)		kg (Liter)
Rotationen	55-250					rpm
Nettogewicht	58	62	65	60	64	kg
Abmessungen Gerät	639 x 336 x 750÷932(h)			660 x 380 x 750÷951(h)		mm
Installationsart	Bodeninstallation					
Geräuschpegel	< 70					dB (A)

Beschreibung	HYD 18SRM	HYD 25SBM	HYD 25SLM	HYD 25SRM	HYD38SBM	M/E
Leistung	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Nennstrom	11	16				A
Stromversorgung	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Teig je Zyklus	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (Liter)
Rotationen	55-250					rpm
Nettogewicht	67	92	97	102	96	kg
Abmessungen Gerät	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Installationsart	Bodeninstallation					
Geräuschpegel	< 70					dB (A)

Beschreibung	HYD 38SLM	HYD 38SRM	HYD-50SBM	HYD 50SLM	HYD 50SRM	M/E
Leistung	3,6 (4,9)		4 (5,5)			kW (Hp)
Nennstrom	16		17,5			A
Stromversorgung	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Teig je Zyklus	38 (42)		50 (62)			kg (Liter)
Rotationen	55-250		60-220			rpm
Nettogewicht	102	108	165	179	181	kg
Abmessungen Gerät	800 x 474 x 879÷1160(h)		941 x 520 x 1074÷1393(h)			mm
Installationsart	Bodeninstallation					
Geräuschpegel	< 70					dB (A)

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.4 Beschreibung

Die Teigknetmaschine mit spirale HYDRA ist eine für professionelle Zwecke bestimmte Maschine, für die Bäckereien und Pizzerien.

In ihren verschiedenen Versionen (12-16-18-25-38-50 Kg. Teig) kann die Maschine den unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht werden, indem sie verschiedene Teigtypen verarbeitet (vor allem ist sie für „zarte“ Teige, wie Pizza und Brot geeignet), speziell für Teige mit hoher Feuchtaufnahme bis zu 90%.

Die Maschine ist von kratzfest beschichteter, pflegeleichter Struktur.

Es gibt 3 Modelle der Knetmaschinen:

- SR: hebbarer Kopf und herausziehbare Wanne
- SL: hebbarer Kopf und feste Wanne
- SB: fester Kopf und feste Wanne

Man kann die Schüssel herausnehmen und diese Teile daher unter heißem Fließwasser oder in der Geschirrspülmaschine waschen.

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

IT

EN

FR

DE

ES

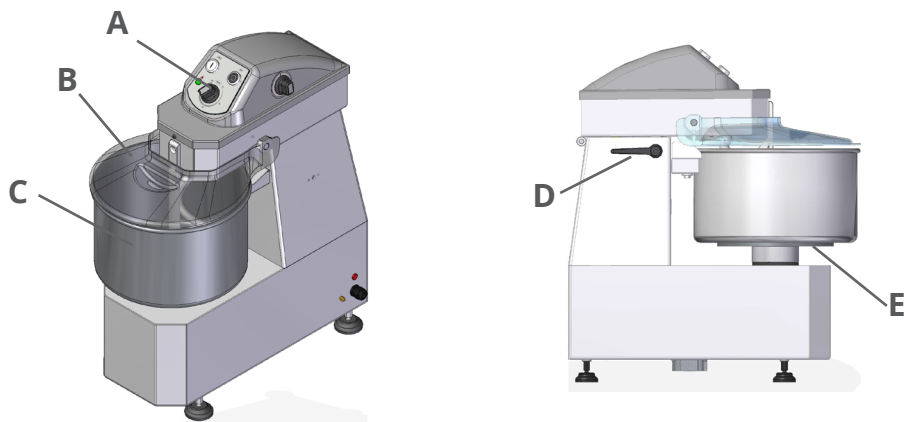
PT

RU

AR

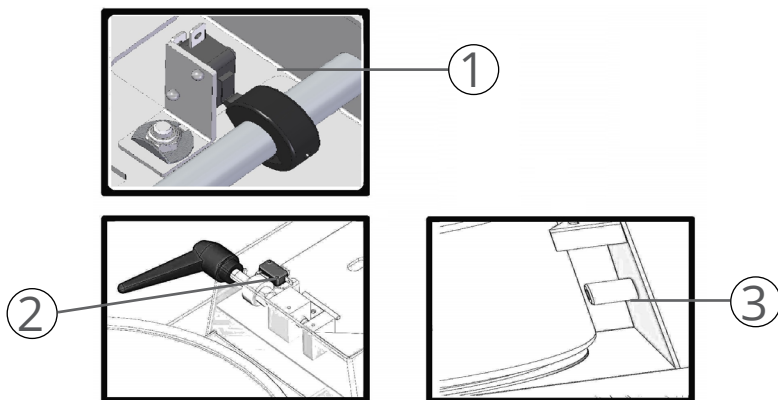
VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.4.1 Hauptkomponenten



- 1 **A - Die Bedienfeld** ist mit den für den Betrieb des Geräts erforderlichen Bedienelementen ausgestattet (siehe *"3.5.1 Beschreibung der Befehle"* auf Seite 15)
- 2 **B - Deckel**
- 3 **C - Schüssel**
- 4 **D - Hebel**
- 5 **E - Feststellflansch Behälter**

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 **Mikroschalter:** hält die Maschine an, wenn sich der Kopf hebt. Bei nachfolgender Schließung des Kopfes, die Maschine durch Drücken der Taste I wieder anstellen (nur Mod.SR-SL)

VERWENDUNG DES GERÄTS

- 3 Sensor:** die Maschine nicht starten, wenn das Vorhandensein des Behälters nicht erkannt wird (nur Mod. SR)

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 *“3.5.1 Beschreibung der Befehle”* auf *Seite 15* 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 Hebe- methoden 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.
- Führen Sie manuelle Hebevorgänge unter Einsatz von mindestens zwei Personen aus.

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.**
- Vor der ersten Einschaltung des Geräts sicherstellen, dass die daran angebrachte Schutzfolie komplett entfernt wurde.

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen setzt den Benutzer dem Risiko eines Geräteausfalls und Unfällen durch direkten oder indirekten Kontakt aus.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

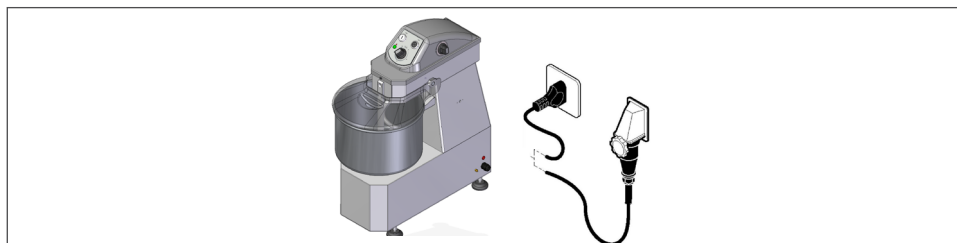
VERWENDUNG DES GERÄTS

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.



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

3.4 Herausziehen der beweglichen Teile

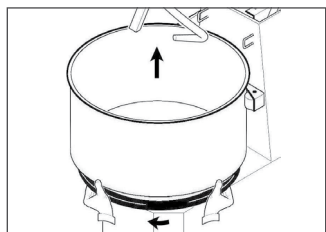
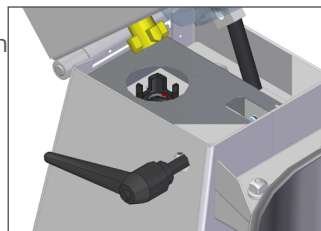
Kopfverriegelungshebel (nur Mod. SL-SR)

Den Hebel (gegen den Uhrzeigersinn) drehen um den Kopf zu heben oder (im Uhrzeigersinn) um den Kopf zu blockieren. Der Betrieb ist zugelassen nur wenn der Kopf gesenkt und blockiert ist.

Kesselblockierungsflansch (nur mod.SR)

Den Flansch (gegen den Uhrzeigersinn) drehen um den Kessel zu blockieren oder (im Uhrzeigersinn) um den Kessel zu lösen.

Den Kopf anheben, indem der Klemmhebel gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird (nur Mod.SR-SL).



Um den Topf herauszunehmen, muss der untere Flansch im Uhrzeigersinn gedreht und der Topf nach oben angehoben werden (nur Mod. SR).

VERWENDUNG DES GERÄTS



VORSICHT: GEFAHR

Vor jedem Arbeitszyklus sollen die herausgezogene Teile an der Maschine festgemacht sein. Der Behälter festmachen beim Unterflansch gegen den Uhrzeigersinn drehen.

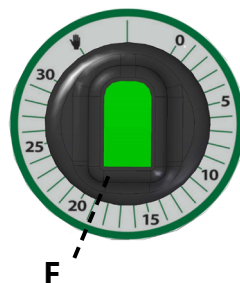
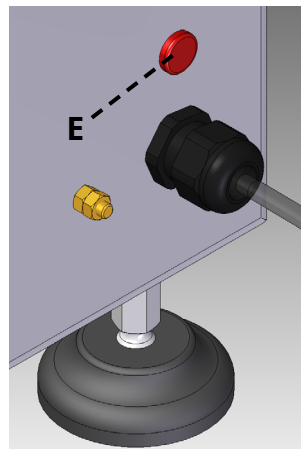
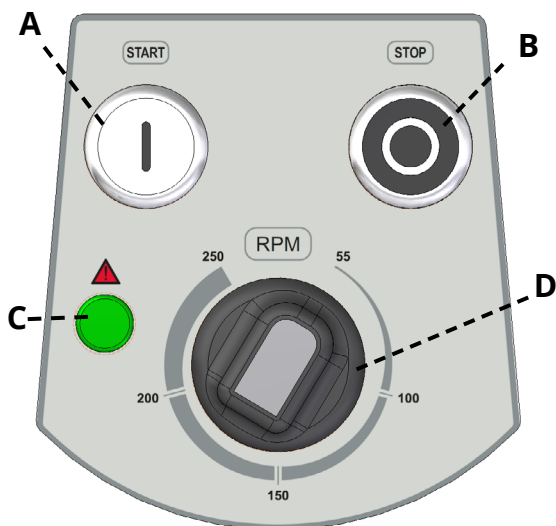
3.5 Verwendung der Modelle SBM-SLM-SRM



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.

3.5.1 Beschreibung der Befehle



1 A - Starttaste

Drücken Sie die Taste, um die Maschine zu starten. Der Start ist nur bei abgesenktem Deckel freigegeben.

2 B - Stoptaste

Drücken Sie die Taste, um die Maschine anzuhalten.

3 C - Leuchtende LED

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

Wenn die LED blinkt, zeigt sie das Vorhandensein einer Anomalie an; konsultieren Sie die Fehlerliste im Abschnitt *“3.5.4 Fehlerliste SBM-SLM-SRM” auf Seite 17*. Unter störungsfreien Bedingungen bleibt sie eingeschaltet.

4 D - Potentiometer

Verwenden Sie das Potentiometer, um die gewünschte Spiraldrehzahl auszuwählen

5 E - LED Stromversorgung vorhanden

„On“ signalisiert, dass die Maschine mit Strom versorgt wird

6 F - Mechanischer Timer

Dient der Aktivierung des Geräts und der Einstellung der Behandlungsdauer

3.5.2 Verwendung

- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
- Deckel der Schüssel schließen
- Den Verriegelungshebel des Kopfes festziehen (nur Mod. SLM-SRM)
- Den Kessel durch den unteren Flansch für die Modelle SRM blockieren
- Die gewünschte Bearbeitungszeit über den mechanischen Timer einstellen (sofern vorhanden)
- Starten Sie die Maschine durch Drücken der Start-Taste (A); der Start erfolgt nur, wenn der Deckel abgesenkt ist und der Topf am Flansch blockiert ist (nur Mod. SRM)
- Wählen Sie die gewünschte Drehzahl mit dem Potentiometer (D)
- Die Maschine am Ende der Bearbeitung durch Drücken der Stopptaste „O“ (B) anhalten oder abwarten, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (falls mechanischer Timer vorhanden)
- Überprüfen Sie, ob die LED (C) immer leuchtet. Wenn die LED blinkt, überprüfen Sie die Fehlerliste im Abschnitt *“3.5.4 Fehlerliste SBM-SLM-SRM” auf Seite 17*.

3.5.3 Verwendungshinweise

Je nachdem, welche Art von Teig man erzielen möchte, ob niedrig hydriert (bis ca. 50% Flüssigkeit) oder hoch hydriert (meist über diesen Prozentsatz), muss die Geschwindigkeit immer der Härte des Teigs angepasst werden, damit die Maschine richtig funktioniert. Bei weichem oder frisch gebackenem Teig werden tendenziell höhere RPM verwendet, die sich mit der Teigbildung verringern.

Es wird empfohlen, immer erst Wasser in die Schüssel zu geben.



ACHTUNG

Die Einstellung der Anzahl der Drehungen der Spirale in Abhängigkeit vom verwendeten Teig ist von grundlegender Bedeutung. Verwenden Sie für die Verarbeitung von Teigen mit **niedriger Hydratation** niedrige Drehzahlen (unter 100), während für Teige mit **hoher Hydratation** hohe Drehzahlen (über 100) verwendet werden.

Eine unsachgemäße Verwendung der Geschwindigkeit kann die Funktion der Maschine beeinträchtigen.

VERWENDUNG DES GERÄTS



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.

3.5.4 Fehlerliste SBM-SLM-SRM



ACHTUNG

Bei folgenden Fehlern stoppt die Maschine automatisch.

Wiederholter Gebrauch der Maschine unter Alarmbedingungen kann deren Funktion beeinträchtigen.

Anzahl der Blinkzeichen	Bedeutung	Beschreibung Fehler	Mögliche Lösung
keine	Keine Störung	/	/
2	Überstrom Platine	Die Maschine arbeitet mit einem Teig, der für die eingestellte Drehgeschwindigkeit zu hart ist.	Die RPM verringern oder den Teig zusätzlich befeuchten. Drücken Sie die Starttaste, um die Maschine neu zu starten.
3	Ungeeignete Spannung	Maschine mit Übers-trombetrieb.	Überprüfen Sie die Netz-spannung. Drücken Sie den Startknopf, um die Maschine neu zu starten.
3	Ungeeignete Spannung	Maschine unter Strom.	Überprüfen Sie die Netz-spannung. Drücken Sie den Startknopf, um die Maschine neu zu starten.
4	Hardwarefehler Platine	Es ist ein Fehler in der elektronischen Karte aufgetreten.	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den auto-risierten Händler.
5	Übertemperatur Platine	Die Maschine hat sich sehr gut geschlagen.	Warten Sie, bis die LED-Anzei-ge sich abschaltet. Drücken Sie die Starttaste, um die Maschine neu zu starten.
6	Hardwarefehler Platine	Es ist ein Fehler in der elektronischen Karte aufgetreten.	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den auto-risierten Händler.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

7	Signalisierung offene Maschinenschutzeinrichtungen	Signalisiert den Eingriff der Sicherheitsvorrichtungen.	Überprüfen Sie, ob die Sicherheitsvorrichtungen im Fahrzeug geschlossen sind. Bei Nichtauflösung wenden Sie sich an den Hersteller oder autorisierten Händler.
8	Fehler Motordrehzahl	Die Geschwindigkeit wird nicht erreicht, und die Maschine versucht, sich selbst zurückzusetzen.	Verringern Sie die Drehzahl oder befeuchten Sie den Teig weiter. Drücken Sie die Starttaste, um die Maschine neu zu starten.
9	Hardwarefehler Platine	Es ist ein Fehler in der elektronischen Karte aufgetreten.	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den autorisierten Händler.
10	Nicht parametrisierte Platine	Es ist ein Fehler in der elektronischen Karte aufgetreten.	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den autorisierten Händler.

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.
- 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.

WARTUNG DES GERÄTS

- 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.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.

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.

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.

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	

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

WARTUNG DES GERÄTS

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Überprüfung der Sicherheitsvorrichtungen	Sichtprüfung	Täglich, vor der Verwendung	- Führen Sie eine Sichtprüfung durch, um die Unversehrtheit der Sicherheits- und Schutzvorrichtungen zu überprüfen.
	Funktionssprüfung	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 der Sicherheitsvorrichtungen das Gerät sofort von der Stromversorgung trennen, nicht verwenden und sich unbedingt an den Hersteller wenden.

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.

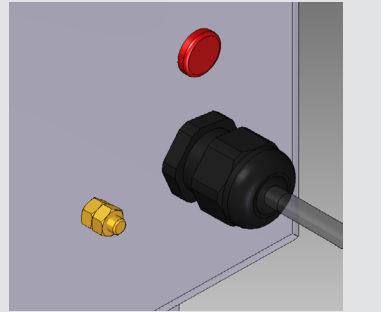
WARTUNG DES GERÄTS

5.2.1 LED-Warnung Stromversorgung vorhanden



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Warten Sie, bis die rote LED erlischt, nachdem der Netzstecker aus dem Netzteil gezogen wurde. Nach dem Ausschalten der roten LED warten Sie 3 Minuten, bevor Sie eine außerordentliche Wartung durchführen.



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.
	Störungen	- Prüfen Sie die Fehlerliste des jeweiligen Modells
Abnormale Geräusche während des Betriebs	Getriebefehler oder fehlerhafte mechanische Teile	- Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es ab. Wenden Sie sich an den Hersteller.
Versehentlicher Kontakt von elektrischen Teilen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Exposition gegenüber oder Kontakt mit Flüssigkeiten	- Bei versehentlichem Kontakt von elektrischen Teilen des Geräts mit Flüssigkeiten TRENNEN SIE SOFORT DEN NETZSTECKER AB und wenden Sie sich an den Hersteller.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

WARTUNG DES GERÄTS

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzeinrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzeinrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Überprüfen Sie die Funktion der Sicherheitseinrichtungen. Wenn die Sicherheitseinrichtungen 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.

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 Stoffe 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.

ANLAGEN



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.



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.

IT

EN

FR

DE

ES

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	9
2.4.1	Componentes principales	10
2.4.2	Dispositivos de seguridad	10
3	Uso del aparato	11
3.1	Recepción del producto	11
3.2	Transporte y manipulación	11
3.3	Primera puesta en servicio	12
3.3.1	Limpieza preliminar	13
3.3.2	Conexión eléctrica	14
3.4	Extracción de las partes amovibles	14
3.5	Uso plantillas SBM-SLM-SRM	15
3.5.1	Descripción de los mandos	15
3.5.2	Uso	16
3.5.3	Consejos de uso	16
3.5.4	Lista de errores SBM-SLM-SRM	17
4	Limpieza del aparato	18
4.1	Limpieza al final del trabajo	19
4.2	Largas temporadas de inactividad	19
5	Mantenimiento del aparato	19
5.1	Mantenimiento programado	19
5.1.1	Tabla de mantenimiento programado	19
5.2	Mantenimiento extraordinario	20
5.2.1	Led aviso presencia alimentación	21
5.3	Posibles fallos de funcionamiento	21
5.4	Eliminación	22
6	Anexos	23

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comuníquese al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

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

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

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

A continuación se indican los pictogramas y su significado.



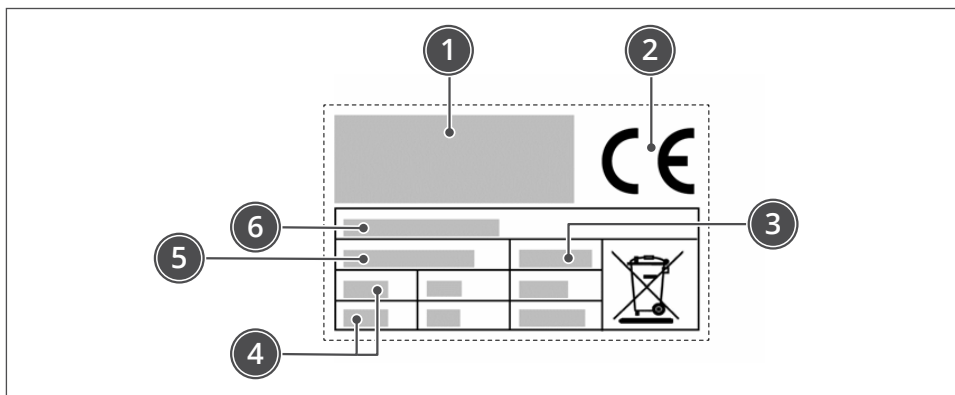
Peligro de descarga eléctrica: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma de corriente) antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento en el aparato.

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	HYD 12SBM	HYD 12SLM	HYD 12SRM	HYD 18SBM	HYD 18SLM	U/M
Potencia	2,4 (3,3)			2,4 (3,3)		kW (Hp)
Corriente nominal	11					A
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Amasado para cada ciclo	12 (16)			18 (22)		kg (litros)
Rotaciones	55-250					rpm
Peso neto	58	62	65	60	64	kg
Dimensiones del aparato	639 x 336 x 750÷932(h)			660 x 380 x 750÷951(h)		mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra					
Nivel sonoro	< 70					dB (A)

Descripción	HYD 18SRM	HYD 25SBM	HYD 25SLM	HYD 25SRM	HYD38SBM	U/M
Potencia	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Corriente nominal	11	16				A
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Amasado para cada ciclo	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litros)
Rotaciones	55-250					rpm
Peso neto	67	92	97	102	96	kg
Dimensiones del aparato	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra					
Nivel sonoro	< 70					dB (A)

Descripción	HYD 38SLM	HYD 38SRM	HYD-50SBM	HYD 50SLM	HYD 50SRM	U/M
Potencia	3,6 (4,9)		4 (5,5)			kW (Hp)
Corriente nominal	16		17,5			A
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Amasado para cada ciclo	38 (42)		50 (62)			kg (litros)
Rotaciones	55-250		60-220			rpm
Peso neto	102	108	165	179	181	kg
Dimensiones del aparato	800 x 474 x 879÷1160(h)		941 x 520 x 1074÷1393(h)			mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra					
Nivel sonoro	< 70					dB (A)

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4 Descripción

La amasadora con espiral HYDRA es una máquina de uso profesional para hornos y pizzerías.

La máquina, en sus diferentes versiones (12-16-18-25-38-50 Kg. de masa) responde a las más variadas exigencias de producción, permitiendo la realización de varios tipos de masa (indicada sobre todo para masas blandas como pizza y pan), especialmente para masas de alta hidratación hasta el 90%.

La máquina se ha realizado con estructura revestida de esmalte antirrayas, fácil de limpiar.

Existen 3 modelos de amasadora:

- SR: cabezal elevable y cuba extraíble
- SL: cabezal elevable y cuba fija
- SB: cabezal fijo y cuba fija

Se puede desmontar la cubeta, lo cual permite el lavado de esta pieza con agua corriente caliente o bien en el lavavajillas.

El aparato es de tipo profesional y debe instalarse en espacios de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.). Su uso no requiere una formación especial, pero de todos modos se necesitan capacidades y competencias específicas en el sector de la restauración.



ADVERTENCIA

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

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

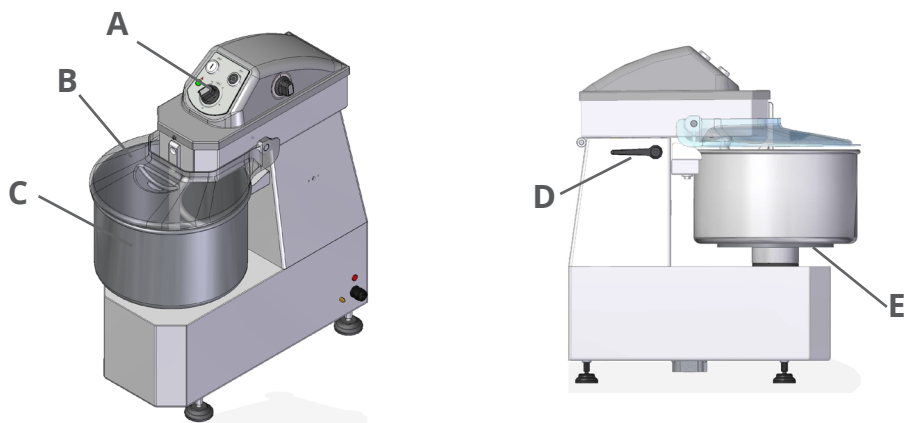
PT

RU

AR

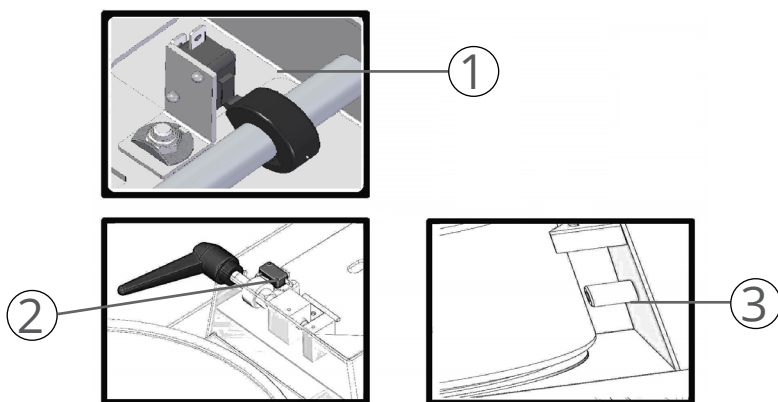
PRESENTACIÓN DEL APARATO

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 *"3.5.1 Descripción de los mandos"* en la página 15)
- 2 **B - Tapa**
- 3 **C - Cubeta**
- 4 **D - Palanca**
- 5 **E - Abrazadera de la cubeta**

2.4.2 Dispositivos de seguridad



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

USO DEL APARATO

mod. SR)

3 Uso del aparato

3.1 Recepción del producto

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



ADVERTENCIA

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

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



ADVERTENCIA

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

3.2 Transporte y manipulación



ATENCIÓN, PELIGRO

- El transporte del equipo debe ser efectuado siempre por personal profesionalmente cualificado, adoptando precauciones para evitar cualquier daño a sus componentes debido a golpes o esfuerzos provocados por procedimientos de elevación no admitidos.
- La garantía no cubre los daños ocasionados al aparato durante el transporte y la manipulación.
- La reparación o sustitución de componentes dañados corren de la cuenta del cliente y deberán ser efectuadas por personal autorizado por el fabricante, utilizando solo recambios originales.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

- La manipulación del producto embalado debe efectuarse de acuerdo con sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son reducidos, la manipulación puede llevarse a cabo manualmente; en caso contrario, utilice un dispositivo de elevación de capacidad adecuada.
- Para las operaciones de elevación manual se necesitan dos personas como mínimo.

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

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



ESTÁ PROHIBIDO

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

3.3 Primera puesta en servicio



ADVERTENCIAS

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

- El incumplimiento de estas instrucciones expone al usuario a riesgos de avería del aparato y accidentes debidos a contactos directos o indirectos.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

3.3.1 Limpieza preliminar

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



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ADVERTENCIA

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

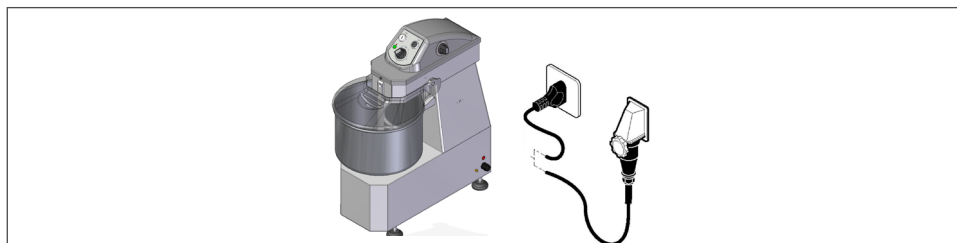
USO DEL APARATO

3.3.2 Conexión eléctrica



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



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

3.4 Extracción de las partes amovibles

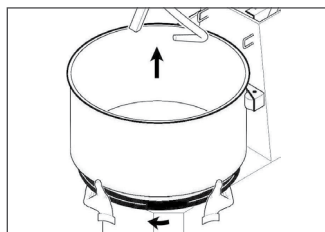
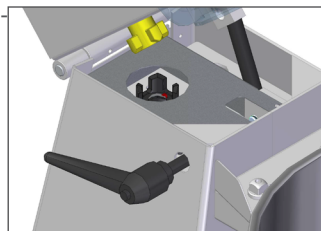
Palanca bloqueo cabezal (solo mod. SL-SR)

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

Brida para bloquear la artesa (mod.SR)

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

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



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

USO DEL APARATO



ATENCIÓN, PELIGRO

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

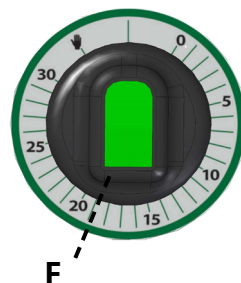
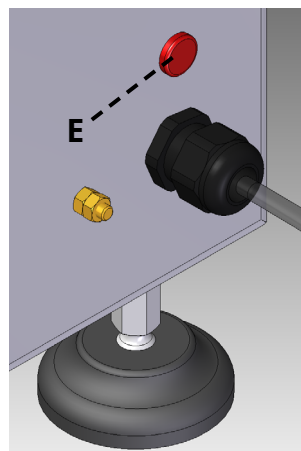
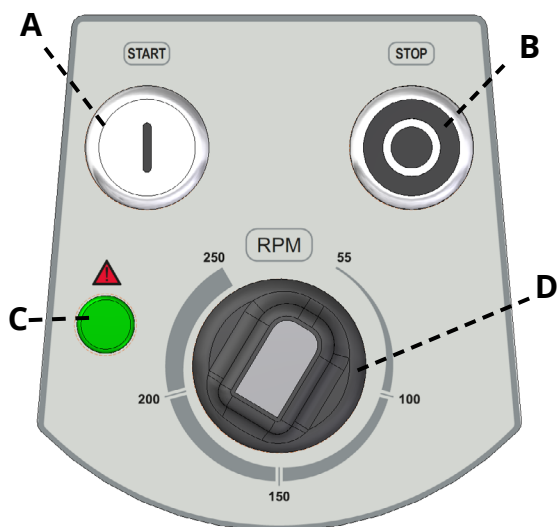
3.5 Uso plantillas SBM-SLM-SRM



ATENCIÓN, PELIGRO

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

3.5.1 Descripción de los mandos



- 1 A - Botón de puesta en marcha
Pulse el botón para poner en marcha la máquina. La puesta en marcha está habilitada solo con la tapa bajada
- 2 B - Botón de parada
Pulse el botón para detener la máquina
- 3 C - Led luminoso

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

Cuando el led parpadea, indica la presencia de una anomalía; consulte la lista de errores en el párrafo *“3.5.4 Lista de errores SBM-SLM-SRM” en la página 17*. En condiciones de ninguna anomalía permanece encendido.

4 D - Potenciómetro

Utilice el potenciómetro para seleccionar la velocidad de rotación de la espiral deseada

5 E - Led presencia alimentación

Encendido indica que la máquina está alimentada

6 F - Temporizador mecánico

Sirve para activar el funcionamiento del aparato y para configurar el tiempo de tratamiento

3.5.2 Uso

- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa
- Cerrar la tapa de la cubeta
- Apriete la palanca de bloqueo del cabezal (solo mod. SLM-SRM)
- Bloquear la artesa girando la brida inferior por los mod.SRM
- Configurar el tiempo de elaboración deseado a través del temporizador mecánico (si está presente)
- Ponga en marcha la máquina pulsando el botón de inicio (A); la puesta en marcha se produce solo si la tapa está bajada y si la olla está bloqueada en la brida (solo mod. SRM)
- Seleccione el número de rotaciones deseadas utilizando el potenciómetro (D)
- Al final del procesamiento, detenga la máquina presionando el botón de parada “O” (B) o espere a que expire el tiempo establecido (si el temporizador mecánico está presente)
- Compruebe que el led luminoso (C) esté siempre encendido. Si el led luminoso parpadea, compruebe la lista de errores en el párrafo *“3.5.4 Lista de errores SBM-SLM-SRM” en la página 17*.

3.5.3 Consejos de uso

Dependiendo del tipo de masa que se desee obtener, ya sea con baja hidratación (hasta aproximadamente el 50% de líquido) o alta hidratación (generalmente por encima de este porcentaje), para un correcto funcionamiento de la máquina la velocidad debe adaptarse siempre a la dureza de la masa. Por lo general con masas blandas o recién creadas, se utilizan RPM más altas, reduciéndolas a la formación de la masa.

Le aconsejamos que vierta en primer lugar el agua en la cubeta.



ATENCIÓN

Establezca el número de rotaciones de la espiral en función de la masa utilizada es de fundamental importancia. Para trabajar masas de **baja hidratación** utilice bajas RPM (inferiores a 100) mientras que para masas de **alta hidratación** utilice altas RPM (superiores a 100).

Un uso inadecuado de la velocidad puede afectar al funcionamiento de la máquina.

USO DEL APARATO



ADVERTENCIA

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

3.5.4 Lista de errores SBM-SLM-SRM



ATENCIÓN

La máquina se detiene automáticamente si se producen los siguientes errores.

El uso repetido de la máquina en condiciones de alarma puede afectar a su funcionamiento.

Número de parpadeos	Significado	Descripción error	Posible solución
ninguno	Ninguna anomalía	/	/
2	Sobrecorriente tarjeta	La máquina trabaja con una masa demasiado dura para la velocidad de rotación establecida.	Disminuir los RPM o hidratar aún más la masa. Pulse el botón de arranque para reiniciar la máquina.
3	Tensión inadecuada	Máquina sobrealimentada.	Compruebe la tensión de red. Pulse el botón de arranque para reiniciar la máquina.
3	Tensión inadecuada	Máquina bajo alimentación.	Compruebe la tensión de red. Pulse el botón de arranque para reiniciar la máquina.
4	Fallo hardware tarjeta	Se ha producido un fallo en la tarjeta electrónica.	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado.
5	Sobret temperatura tarjeta	La máquina ha estado funcionando de forma crítica.	Espere a que se apague el led. Pulse el botón de inicio para reiniciar la máquina.
6	Fallo hardware tarjeta	Se ha producido un fallo en la tarjeta electrónica.	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado.
7	Aviso de protección abierta	Indica la intervención de los dispositivos de seguridad.	Compruebe que los dispositivos de seguridad del vehículo están cerrados. En caso de no resolución, póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor autorizado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

8	Error velocidad motor	No se alcanzan las velocidades previstas; la máquina intentará la reposición automática.	Disminuya los RPM o hidrate la masa. Presione el botón de inicio para reiniciar la máquina.
9	Fallo hardware tarjeta	Se ha producido un fallo en la tarjeta electrónica.	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado.
10	Ficha no parametrizada	Se ha producido un fallo en la tarjeta electrónica.	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado.

4 Limpieza del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ADVERTENCIA

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

MANTENIMIENTO DEL APARATO

- La frecuencia de las intervenciones de limpieza depende del entorno de uso del aparato y del tipo de producto alimentario trabajado.

4.1 Limpieza al final del trabajo

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

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

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

4.2 Largos temporadas de inactividad

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

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

5 Mantenimiento del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

5.1 Mantenimiento programado

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

5.1.1 Tabla de mantenimiento programado

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
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 mal funcionamiento, daño o falta de intervención de los dispositivos de seguridad, desconecte inmediatamente el aparato de la alimentación, no lo utilice y póngase en contacto obligatoriamente con el fabricante.

5.2 Mantenimiento extraordinario



ATENCIÓN, PELIGRO

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

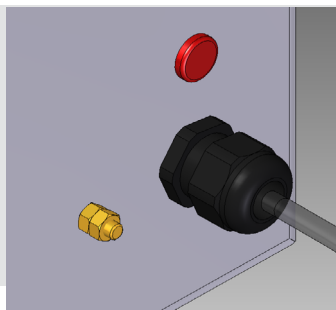
MANTENIMIENTO DEL APARATO

5.2.1 Led aviso presencia alimentación



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Una vez desconectado el aparato de la alimentación, espere a que se apague el led rojo. Después de apagar el led rojo, espere 3 minutos antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento extraordinario.



5.3 Posibles fallos de funcionamiento

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

Anomalía	Causa	Posible solución
El aparato no se pone en marcha	Falta de alimentación eléctrica	- Compruebe que en el lugar de trabajo haya tensión de línea y que la toma de corriente funcione - Compruebe que el aparato esté conectado correctamente a la alimentación - Compruebe que la alimentación de la toma de corriente sea correcta y que sus características coincidan con los datos indicados en la placa de datos del producto
	Anomalías	- Compruebe la lista de errores del modelo correspondiente
Ruido anormal durante el funcionamiento	Transmisión u órganos mecánicos que no funcionan correctamente	- Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante
Contacto accidental de los componentes eléctricos con agua u otros líquidos	Exposición o contacto con líquidos	- En caso de contacto accidental con líquidos de los componentes eléctricos del aparato, DESCONECTE INMEDIATAMENTE LA TOMA DE CORRIENTE y póngase en contacto con el fabricante

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Anomalía	Causa	Posible solución
Golpe fuerte	Caída accidental	- Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Si los dispositivos de seguridad estuviesen dañados o no funcionasen, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE EL APARATO y póngase en contacto con el fabricante



ADVERTENCIA

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

5.4 Eliminación

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

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



ATENCIÓN, PELIGRO

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

ANEXOS



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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

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	9
2.4.1	Componentes principais	10
2.4.2	Dispositivos de segurança	10
3	Utilização do aparelho	11
3.1	Receção do produto	11
3.2	Transporte e movimentação	11
3.3	Primeira colocação em funcionamento	12
3.3.1	Limpeza preliminar	13
3.3.2	Ligação elétrica	14
3.4	Extracção das partes móveis	14
3.5	Uso de modelos SBM-SLM-SRM	15
3.5.1	Descrição dos comandos	15
3.5.2	Utilização	16
3.5.3	Conselhos de utilização	16
3.5.4	Lista de erros SBM-SLM-SRM	17
4	Limpeza do aparelho	18
4.1	Limpeza no fim da produção	19
4.2	Longos períodos de inatividade	19
5	Manutenção do aparelho	19
5.1	Manutenção programada	19
5.1.1	Tabela de manutenção programada	19
5.2	Manutenção especial	20
5.2.1	LED de aviso presença de alimentação elétrica	20
5.3	Possíveis anomalias de funcionamento	21
5.4	Eliminação	22
6	Anexos	22

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.
- Arrume os utensílios não utilizados fora do alcance de crianças e pessoas não autorizadas a usá-las.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

- Mantenha sempre a distância de segurança das peças em movimento.
- Após ter realizado a colocação em funcionamento do aparelho, informe o fornecedor do produto sobre quaisquer anomalias ou maus funcionamentos encontrados.
- 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 remover qualquer material preso no aparelho quando este está a funcionar, ou introduzir material estranho no ciclo de trabalho.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

- É PROIBIDO usar o aparelho com as ligações elétricas danificadas. Isso pode causar um perigoso curto-circuito elétrico.
- 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

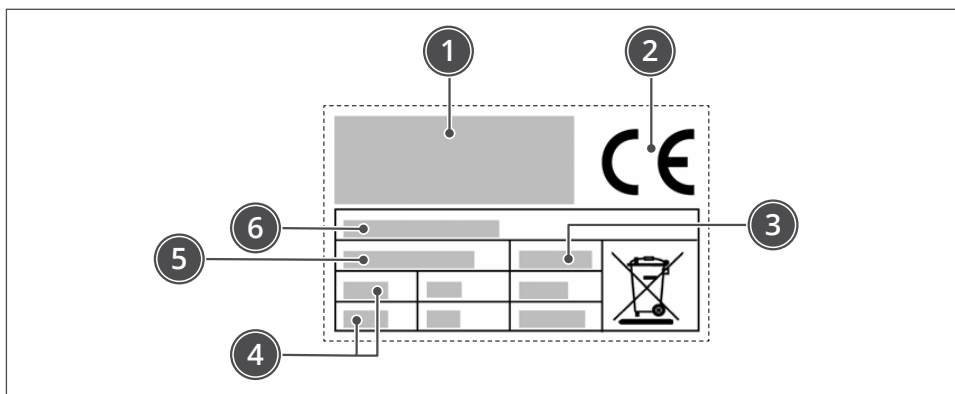
AR

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	HYD 12SBM	HYD 12SLM	HYD 12SRM	HYD 18SBM	HYD 18SLM	U/M
Potência	2,4 (3,3)			2,4 (3,3)		kW (Hp)
Corrente nominal	11					A
Alimentação elétrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Empaste por ciclo	12 (16)			18 (22)		kg (litros)
Rotações	55-250					rpm
Peso líquido	58	62	65	60	64	kg
Dimensões do equipamento	639 x 336 x 750÷932(h)			660 x 380 x 750÷951(h)		mm
Tipo de instalação	Instalação de terra					
Nível de ruído	< 70					dB (A)

Descrição	HYD 18SRM	HYD 25SBM	HYD 25SLM	HYD 25SRM	HYD38SBM	U/M
Potência	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Corrente nominal	11	16				A
Alimentação elétrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Empaste por ciclo	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litros)
Rotações	55-250					rpm
Peso líquido	67	92	97	102	96	kg
Dimensões do equipamento	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Tipo de instalação	Instalação de terra					
Nível de ruído	< 70					dB (A)

Descrição	HYD 38SLM	HYD 38SRM	HYD-50SBM	HYD 50SLM	HYD 50SRM	U/M
Potência	3,6 (4,9)		4 (5,5)			kW (Hp)
Corrente nominal	16		17,5			A
Alimentação elétrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Empaste por ciclo	38 (42)		50 (62)			kg (litros)
Rotações	55-250		60-220			rpm
Peso líquido	102	108	165	179	181	kg
Dimensões do equipamento	800 x 474 x 879÷1160(h)		941 x 520 x 1074÷1393(h)			mm
Tipo de instalação	Instalação de terra					
Nível de ruído	< 70					dB (A)

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4 Descrição

A amassadeira de espiral HYDRA é uma máquina de uso profissional para padarias e pizarias.

A máquina com os seus vários modelos (12 - 16 -18-25-38-50 Kg. de empaste) responde às mais diversas exigências de produção, permitindo realizar diversos tipos de massa (é indicada sobretudo para empastes macios tal como pizzas e pão), especialmente para massa de alta hidratação até 90%.

A máquina foi realizada com a estrutura protegida com tinta à prova de riscos, fácil de limpar.

Existem 3 modelos de misturadoras:

- SR: cabeça elevável e tanque extraível
- SL: cabeça elevável e tanque fixo
- SB: cabeça fixa e tanque fixo

A possibilidade de extrair a panela permite a lavagem destas partes com água quente corrente ou na máquina de lavar louça.

O aparelho é de tipo profissional e deve ser instalado em ambientes de tipo comercial (cafés, pizarias, 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 alimentar são feitos de materiais adequados.

IT

EN

FR

DE

ES

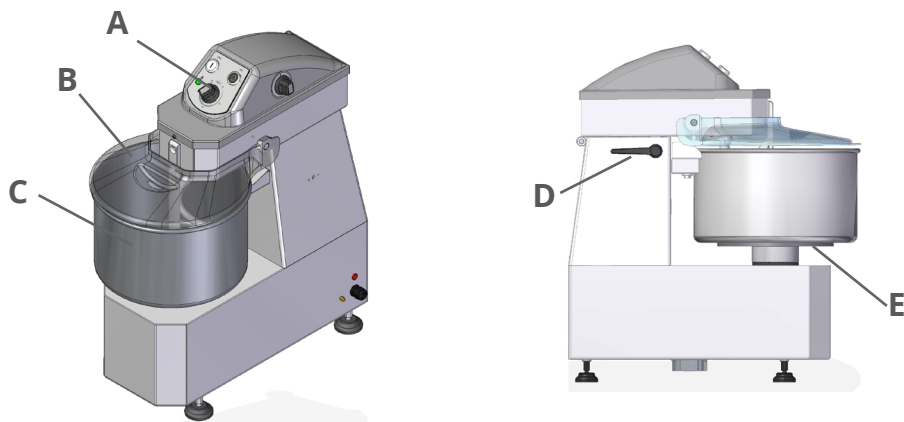
PT

RU

AR

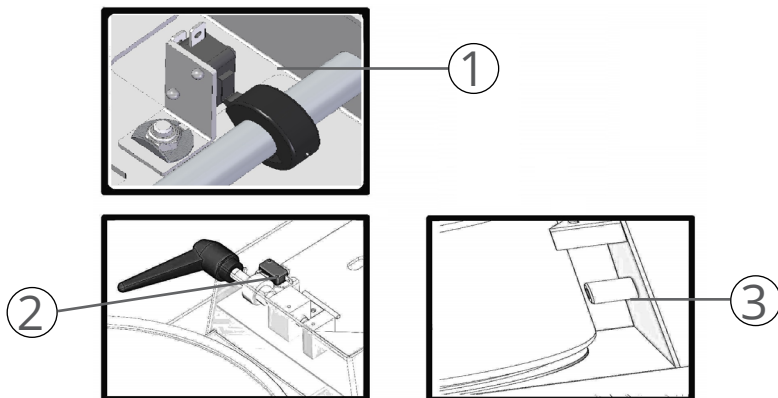
APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4.1 Componentes principais



- 1 **A - Quadro de comandos** está equipado com os dispositivos de comando necessários para operar o equipamento (ver *"3.5.1 Descrição dos comandos"* na página 15)
- 2 **B - Tampa**
- 3 **C - Panela**
- 4 **D - Alavanca**
- 5 **E - Rebordo da taça**

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 **Microinterruptor:** pára a máquina quando se levantar a cabeça. Baixando a cabeça, para pôr a máquina a funcionar é necessário carregar no botão I (Só mod. SR-SL)
- 3 **Sensor:** não deixa ligar a máquina se não deteta a presença da taça (apenas mod. SR)

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 22*.



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.
- Realize as operações de elevação manual em pelo menos duas pessoas.

Após ter removido a embalagem, a movimentação em segurança do aparelho é efetua-

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

da 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.**
- Se o equipamento estiver a ser utilizado pela primeira vez, retire a eventual película de proteção antes de ativar o funcionamento.
- O não cumprimento destas instruções expõe o utilizador a riscos de avaria do aparelho e acidentes devido ao contacto direto ou indireto.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO



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.
- 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

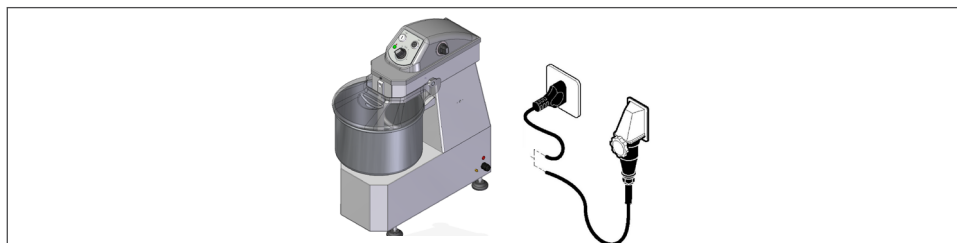
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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 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 que por sua vez deve ser ligada a um interruptor de parede dotado de diferencial.

3.4 Extracção das partes móveis

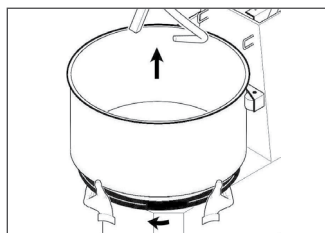
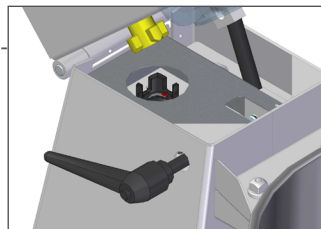
Alavanca de bloqueio da cabeça (apenas mod. SL-SR)

Rode a alavanca (em sentido anti-horário) para levantar ou (em sentido horário) para bloquear a cabeça. O arranque processa-se só com a cabeça abaixada e bloqueada.

Flange de bloqueio da panela (só mod.SR)

Rode a flange (em sentido anti-horário) para bloquear ou (em sentido horário) para desbloquear a panela.

Levante a cabeça rodando a alavanca de bloqueio no sentido anti-horário (apenas mod. SR-SL).



Para tirar a panela, rode o flange inferior no sentido horário e levante a própria panela para cima (apenas mod. SR).

UTILIZAÇÃO DO APARELHO



ATENÇÃO PERIGO

Antes de cada ciclo de trabalho verifique se as partes móveis estão bem apertadas à máquina. Aperte a panela rodando em sentido anti-horário a flange inferior.

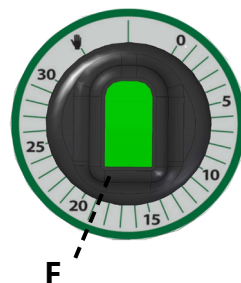
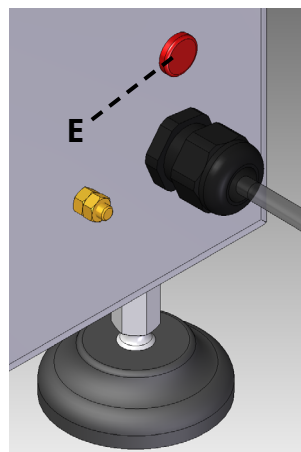
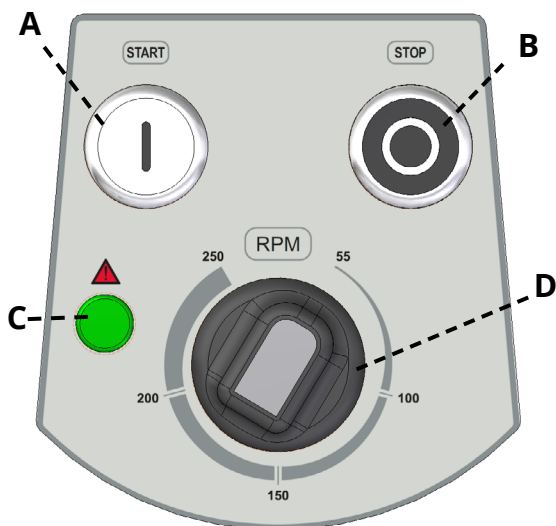
3.5 Uso de modelos SBM-SLM-SRM



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.

3.5.1 Descrição dos comandos



1 A - Botão de início

Pressione o botão para arrancar a máquina. O arranque é habilitado apenas com a tampa abaixada

2 B - Botão de stop

Pressione o botão para parar a máquina

3 C-LED luminoso

Quando o LED pisca, sinaliza a presença de uma anomalia; consulte a lista de erros

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

existente no parágrafo *“3.5.4 Lista de erros SBM-SLM-SRM” na página 17*. Nas condições de nenhuma anomalia, permanece aceso.

4 D - Potenciômetro

Utilize o potenciômetro para selecionar a velocidade de rotação da espiral desejada

5 E - LED de presença de alimentação

Aceso sinaliza que a máquina está alimentada

6 F - Temporizador mecânico

Serve para ativar o funcionamento do aparelho e programar o tempo de processamento

3.5.2 Utilização

- Levante a tampa da panela para introduzir os ingredientes da massa
- Feche a tampa da panela
- Aperte a alavanca de bloqueio da cabeça (apenas mod. SLM-SRM)
- Bloqueie a panela por meio da flange que se encontra por baixo, para os mod.SRM
- Configure o tempo de processamento desejado no timer mecânico (se presente)
- Arranque a máquina pressionando o botão de arranque (A); o arranque ocorre apenas se a tampa estiver abaixada e se a panela estiver bloqueada no flange (apenas mod. SRM)
- Selecione o número desejado de rotações utilizando o potenciômetro (D)
- No final do processamento, pare a máquina pressionando o botão de paragem “O” (B) ou aguarde que tempo definido expire (se existir temporizador mecânico)
- Verifique se o LED luminoso (C) está sempre aceso. Se o LED luminoso piscar, verifique a lista de erros no parágrafo *“3.5.4 Lista de erros SBM-SLM-SRM” na página 17*.

3.5.3 Conselhos de utilização

Dependendo do tipo de massa que se pretende obter, quer seja baixa hidratação (até cerca de 50% líquido) ou alta hidratação (geralmente acima deste percentual), para um bom funcionamento da máquina a velocidade deve sempre ser adaptada à dureza da massa. Com massa macia ou recém-feita, são utilizadas maiores RPM, diminuindo-as quando a massa é formada.

Recomenda-se deitar sempre primeiro a água na panela.



ATENÇÃO

Definir o número de rotações da espiral em função da massa utilizada é de fundamental importância. Para processar massas de **baixa hidratação** use baixas RPM (inferiores a 100), enquanto para massas de **alta hidratação**, use altas RPM (superiores a 100).

O uso incorreto da velocidade pode prejudicar a operação da máquina.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO



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.

3.5.4 Lista de erros SBM-SLM-SRM



ATENÇÃO

A máquina pára automaticamente quando os seguintes erros ocorrem.

A utilização repetida da máquina numa condição de aviso pode prejudicar o seu funcionamento.

Número de piscadelas	Significado	Erro de descrição	Possível solução
nenhum	Nenhuma anomalia	/	/
2	Sobrecorrente na placa	A máquina trabalha com massa muito difícil para a velocidade de rotação definida.	Diminua o RPM ou hidrate ainda mais a massa. Pressione o botão de inicialização para reiniciar a máquina.
3	Tensão inadequada	Máquina sobrecarregada.	Verifique a tensão da rede. Pressione o botão de arranque para reiniciar a máquina.
3	Tensão inadequada	Máquina sob poder.	Verifique a tensão da rede. Pressione o botão de arranque para reiniciar a máquina.
4	Falha de hardware da placa	Existe uma falha no cartão eletrônico.	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado.
5	Sobretensão da placa	A máquina funcionou de forma crítica.	Aguarde o LED desligar. Prima o botão de arranque para reiniciar a máquina.
6	Falha de hardware da placa	Existe uma falha no cartão eletrônico.	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado.
7	Aviso de abertura da máquina	Indica a presença de dispositivos de segurança.	Verifique se os dispositivos de segurança no carro estão fechados. Se não resolver o problema, contacte o fabricante ou o concessionário autorizado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

8	Erro de velocidade do motor	Não está a atingir a velocidade que definiu; a máquina tentará reinicializar automaticamente.	Diminua o RPM ou hidrate ainda mais a massa. Pressione o botão de início para reiniciar a máquina.
9	Falha de hardware da placa	Existe uma falha no cartão eletrônico.	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado.
10	Placa não parametrizada	Existe uma falha no cartão eletrônico.	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado.

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.
- A frequência das operações de limpeza é determinada pela utilização do aparelho e pelo tipo de produto alimentar processado.

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.

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 falha de intervenção dos dispositivos de segurança, desligue imediatamente o aparelho da alimentação elétrica, não o utilize e contacte obrigatoriamente o fabricante.

5.2 Manutenção especial



ATENÇÃO PERIGO

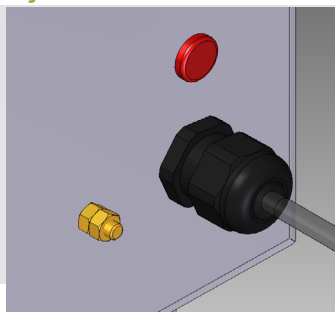
- As operações de manutenção especial exigem competências específicas e devem ser realizadas obrigatoriamente pelo Fabricante, que declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento do acima indicado.
- Qualquer tipo de operação que exija a desmontagem de peças mecânicas, dispositivos de proteção,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

5.2.1 LED de aviso presença de alimentação elétrica



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

Uma vez que a máquina é desligada da alimentação, espere o LED vermelho para desligar. Após o LED vermelho ter sido desligado, aguarde 3 minutos antes de realizar qualquer manutenção extraordinária.



MANUTENÇÃO DO APARELHO

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
		- 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
	Anomalias	- Verifique a lista de erros do modelo relevante
Ruído anormal na fase de funcionamento	Transmissão ou peças mecânicas avariadas	- Desligue a ficha e o aparelho imediatamente. Contacte o Fabricante
Contacto acidental das peças elétricas com água ou outros líquidos	Exposição ou contacto com líquidos	- Em caso de contacto acidental com líquidos das partes elétricas do aparelho, DESLIGUE IMEDIATAMENTE A FICHA DA CORRENTE e 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ANEXOS

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.



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.

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 повреждениям 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 повреждениям 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	9
2.4.1	Основные компоненты	10
2.4.2	Предохранительные устройства	10
3	Использование устройства	11
3.1	Приемка устройства	11
3.2	Транспортировка и перемещение	11
3.3	Первый ввод в эксплуатацию	12
3.3.1	Предварительная очистка	13
3.3.2	Подключение к электрической системе	14
3.4	Извлечение вынимающихся деталей	14
3.5	Использование моделей SBM-SLM-SRM	15
3.5.1	Описания органов управления	15
3.5.2	Применение	16
3.5.3	Советы по использованию	16
3.5.4	Список ошибок SBM-SLM-SRM	17
4	Очистка устройства	18
4.1	Очистка при завершении процесса обработки	19
4.2	Длительные периоды простоя	19
5	Техобслуживание устройства	19
5.1	Плановое техобслуживание	20
5.1.1	Таблица планового техобслуживания	20
5.2	Внеочередное техобслуживание	21
5.2.1	Светодиодный индикатор наличие источника питания	21
5.3	Возможные аномалии функционирования	22
5.4	Утилизация	23
6	Приложения	23

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.
- Хранить неиспользуемые инструменты следует в защищенном месте, недоступном для детей и лиц, не обладающих разрешением к использованию.
- Всегда соблюдать безопасное расстояние от движущихся частей.
- После ввода устройства в эксплуатацию, следует сообщить поставщику о любых выявленных аномалиях или неисправностях.
- 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 удалять любой материал, застрявший в устройстве, во время его работы, или вводить посторонний материал в рабочий цикл.
- 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.

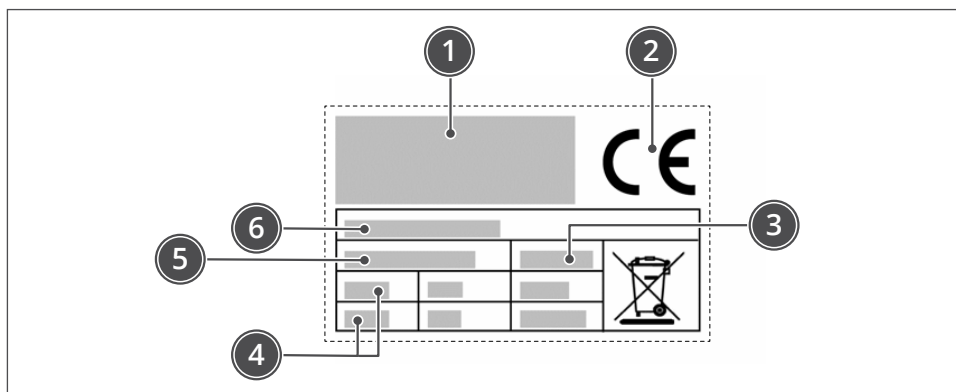


Опасность поражения электрическим током: указывает на то, что необходимо отключить главный источник питания (или вынуть вилку из розетки) перед выполнением операций по очистке и техобслуживанию устройства.

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	HYD 12SBM	HYD 12SLM	HYD 12SRM	HYD 18SBM	HYD 18SLM	Ед.изм.
Мощность	2,4 (3,3)			2,4 (3,3)		кВт (л.с.)
номинальный ток	11					А
Электропитание	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Теста на цикл	12 (16)			18 (22)		кг (литры)
Вращения	55-250					rpm
Вес нетто	58	62	65	60	64	кг
Габариты прибора	639 x 336 x 750÷932(h)			660 x 380 x 750÷951(h)		мм
Тип установки	Установка на полу					
Уровень шума	< 70					дБ (А)

Описание	HYD 18SRM	HYD 25SBM	HYD 25SLM	HYD 25SRM	HYD38SBM	Ед.изм.
Мощность	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	кВт (л.с.)
номинальный ток	11	16				А
Электропитание	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Теста на цикл	18 (22)	25 (32)			38 (42)	кг (литры)
Вращения	55-250					rpm
Вес нетто	67	92	97	102	96	кг
Габариты прибора	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	мм
Тип установки	Установка на полу					
Уровень шума	< 70					дБ (А)

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Описание	HYD 38SLM	HYD 38SRM	HYD-50SBM	HYD 50SLM	HYD 50SRM	Ед.изм.
Мощность	3,6 (4,9)		4 (5,5)			кВт (л.с.)
номинальный ток	16		17,5			А
Электропитание	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Теста на цикл	38 (42)		50 (62)			кг (литры)
Вращения	55-250		60-220			rpm
Вес нетто	102	108	165	179	181	кг
Габариты прибора	800 x 474 x 879÷1160(h)		941 x 520 x 1074÷1393(h)			мм
Тип установки	Установка на полу					
Уровень шума	< 70					дБ (А)

2.4 Описание

Месильная машина HYDRA - это машина для профессионального использования для выпечных цехов и пиццерий.

Машина в своих двух вариантах (12-16-18-25-38-50 кг теста) отвечает самым различным требованиям производства, позволяя выполнять различные типы теста (особо предназначена для мягкого типа теста, как, например, для пиццы и хлеба), особенно для теста с высокой гидратированностью до 90%.

Машина выполнена из конструкции, покрытой не царапающейся краской, легко очищаемой.

Существуют 3 модели месильных машин:

- SR: подъемная головка и съемная дежа
- SL: подъемная головка и фиксированная дежа
- SB: фиксированная головка и фиксированная дежа

Применение вынимания : кастрюли позволяет промывку этих деталей горячей водой или же в моечной машине.

Устройство предназначено для профессионального применения и 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

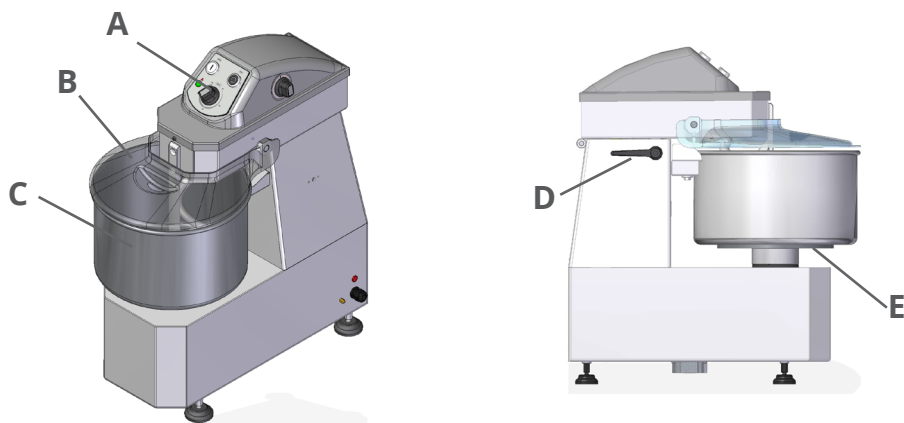
Любое применение, которое отличается от указанного изготовителем, считается **НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**.

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.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

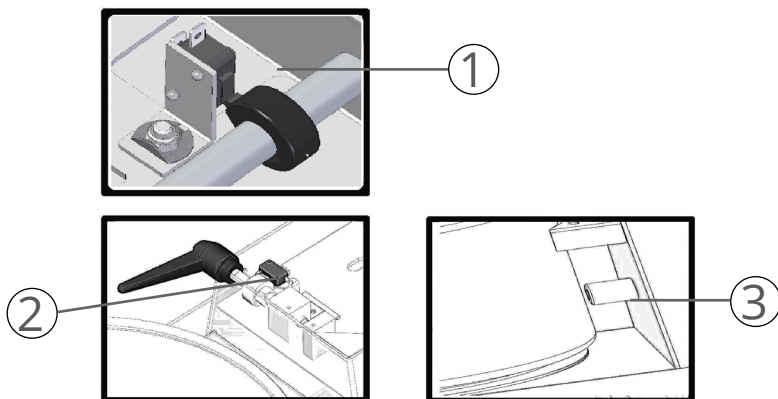
Все соприкасающиеся с пищевыми продуктами составные части устройства изготовлены из подходящих для этих целей материалов.

2.4.1 Основные компоненты



- 1 **A - Панель управления** включает устройства управления, необходимые для работы прибора (см. *"3.5.1 Описание органов управления"* на странице 15)
- 2 **B - Крышка**
- 3 **C - Кастрюля**
- 4 **D - Рычаг**
- 5 **E - Держатель дежи**

2.4.2 Предохранительные устройства



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 2 **Микровыключатель:** останавливает машину, когда поднимается головка. При последующем закрывании головки, запустить машину, нажимая кнопку I (только Мод. SR-SL)
- 3 **Датчик:** не допускает запуск машины если не обнаружена дежа (только мод. SR)

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 23.*



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 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.
- Ручные подъемные операции должны выполняться как минимум двумя лицами.

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.

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.*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 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.
- Если оборудование используется впервые, снимите защитную пленку перед началом работы.
- Несоблюдение этих инструкций подвергает пользователя риску отказа устройства и несчастных случаев в связи с прямым или косвенным контактом.



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.



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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

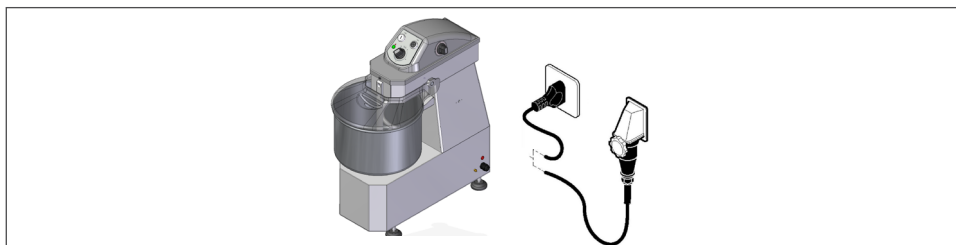
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

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). Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому дифференциалом.

3.4 Извлечение вынимающихся деталей

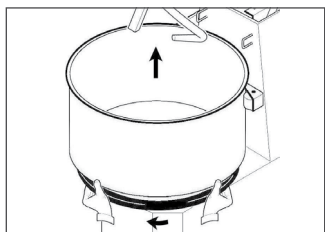
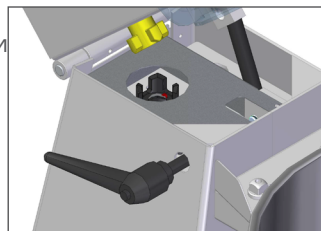
Рычаг блокировки головки (только мод. SL-SR)

Повернуть рычаг, чтобы поднять (против часовой стрелки) или заблокировать (по часовой стрелке) головку. Запуск допускается только при опущенной и заблокированной головке.

Фланец блокировки кастрюли (только Мод. SR)

Повернуть рычаг, чтобы заблокировать (против часовой стрелки) или разблокировать кастрюлю (по часовой стрелке).

Поднимите головку, повернув рычаг блокировки против часовой стрелки (только мод. SR-SL).



Чтобы извлечь кастрюлю, поверните нижний фланец по часовой стрелке и поднимите кастрюлю вверх (только мод. SR).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Перед каждым циклом работы проверять, чтобы вынимаемые детали были закреплены плотно к машине. Закрыть кастрюлю, поворачивая против часовой стрелки нижний фланец.

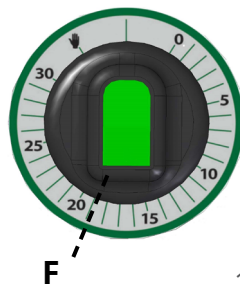
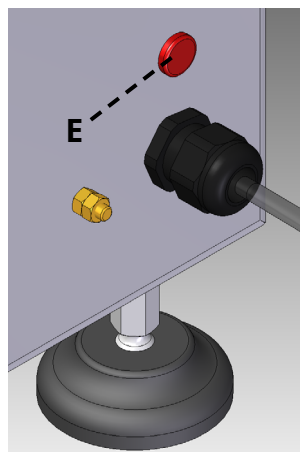
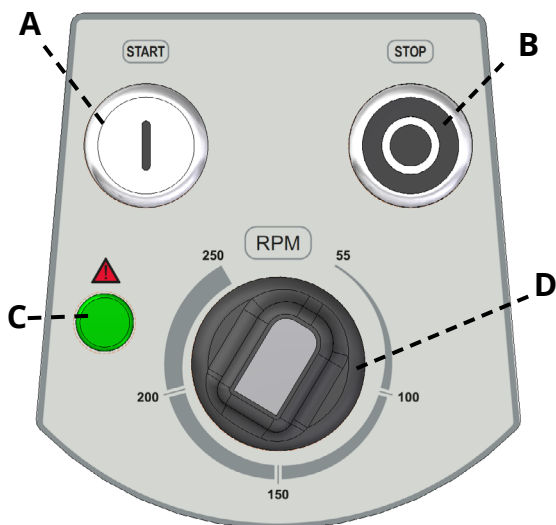
3.5 Использование моделей SBM-SLM-SRM



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.

3.5.1 Описания органов управления



1 А - Кнопка старта

Нажмите кнопку, чтобы запустить машину. Запуск разрешен только при опущенной крышке

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

2 В - Кнопка стоп

Нажмите кнопку, чтобы остановить машину

3 С - Горящий светодиод

Когда светодиод мигает, он сигнализирует о наличии ошибки; см. список ошибок в пункте *“3.5.4 Список ошибок SBM-SLM-SRM” на странице 17*. В условиях отсутствия ошибок он остается включенным.

4 D - Потенциометр

Используйте потенциометр для выбора желаемой скорости вращения спирали

5 Е - Светодиод наличия источника питания

Включение сигнализирует о том, что машина включена

6 F - Механический таймер

Необходим для подключения функции прибора и для установки времени приготовления

3.5.2 Применение

- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
- Закрыть крышку кастрюли
- Затяните рычаг блокировки головки (только мод. SLM-SRM)
- Блокировать кастрюлю посредством нижерасположенного фланца для Мод. SRM
- Установите требуемое время обработки с помощью механического таймера (при наличии).
- Запустите машину, нажав кнопку запуска (A); запуск происходит только в том случае, если крышка опущена и если емкость заблокирована на фланце (только мод. SRM)
- Выберите желаемое количество оборотов с помощью потенциометра (D)
- В конце обработки остановите машину, нажав кнопку остановки «О» (B) или дождитесь истечения установленного времени (если присутствует механический таймер)
- Убедитесь, что горит светодиодный индикатор (C). Если светодиод мигает, проверьте список ошибок в пункте *“3.5.4 Список ошибок SBM-SLM-SRM” на странице 17*.

3.5.3 Советы по использованию

Для правильного функционирования машины скорость должна всегда быть адаптирована к жесткости теста, в зависимости от типа теста, который вы хотите получить, будь то низкая гидратация (до примерно 50% жидкости) или высокая гидратация (как правило выше этого процента). При мягком или свежеприготовленном тесте используются более высокие RPM, уменьшающиеся при формировании теста.

Рекомендуется наливать всегда вначале воду на дно кастрюли.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



ВНИМАНИЕ!

Установка количества оборотов спирали по используемому тесту имеет фундаментальное значение. Для обработки крутого теста **низкой гидратации** используйте низкие обороты (менее 100), в то время как для не крутого теста **высокой гидратации** используйте высокие обороты (более 100).

Неправильное использование скорости может привести к нарушению работы машины.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

3.5.4 Список ошибок SBM-SLM-SRM



ВНИМАНИЕ!

Машина автоматически останавливается, когда возникают следующие ошибки.

Повторное использование машины в предупреждающем состоянии может привести к нарушению ее работы.

Количество вспышек	Значение	Ошибка описания	Возможное решение
отсутствуют	Норма	/	/
2	Перегрузка платы по току	Машина работает с тестом слишком жёстко для установленной скорости вращения.	Снижать RPM или далее увлажнять тесто. Нажмите кнопку запуска для перезагрузки машины.
3	Неподходящее напряжение	Машина с избытком мощности.	Проверьте напряжение сети. Нажмите кнопку запуска для перезагрузки машины.
3	Неподходящее напряжение	Машина под управлением.	Проверьте напряжение сети. Нажмите кнопку запуска для перезагрузки машины.
4	Аппаратный сбой платы	На электронной карте есть ошибка.	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

5	Перегрев платы	Машина работала критически.	Подождите, пока светодиод не выключит. Нажмите кнопку запуска для перезагрузки машины.
6	Аппаратный сбой платы	На электронной карте есть ошибка.	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру.
7	Предупреждение о том, что машина открыта	Указывает на наличие предохранительных устройств.	Проверьте, что защитные устройства в автомобиле закрыты. Если вы не можете решить проблему, свяжитесь с производителем или уполномоченным дилером.
8	Ошибка скорости двигателя	Вы не достигаете установленной скорости; машина попытается автоматически сбросить.	Снижать обороты или продолжать увлажнять тесто. Нажмите кнопку запуска для перезагрузки машины.
9	Аппаратный сбой платы	На электронной карте есть ошибка.	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру.
10	Плата не параметризована	На электронной карте есть ошибка.	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру.

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.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- 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.
- 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.
- Периодичность операций очистки определяется рабочей средой устройства и типом обрабатываемого продукта.

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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

5.1 Плановое техобслуживание

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

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 выхода из строя предохранительных устройств немедленно отключите машину от источника питания, не используйте ее и обратитесь к производителю.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

5.2 Внеочередное техобслуживание



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

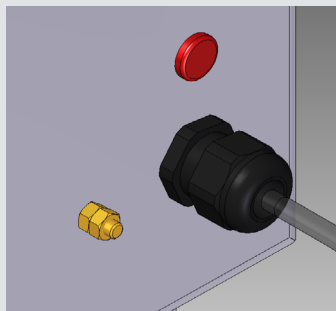
- Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательно должно выполняться Изготовителем, который несет никакую ответственности в случае несоблюдения данного указания.
- Любой тип вмешательства, требующий демонтажа механических частей, защитных устройств, устройств безопасности, или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

5.2.1 Светодиодный индикатор наличие источника питания



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

После того как машина отключена от питания, подождите, пока красный светодиод не выключит. После того, как красный светодиод выключен, подождите 3 минуты перед выполнением любого чрезвычайного обслуживания.



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

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
	Ошибка	- Проверьте список ошибок соответствующей модели
Аномальный шум при функционировании	Трансмиссия или неисправные механические части	- Выключить и незамедлительно отсоединить устройство. Связаться с Изготовителем
Случайный контакт электрических частей с водой или другими жидкостями	Воздействие или контакт с жидкостями	- В случае случайного контакта с жидкостями электрических частей устройства, СЛЕДУЕТ НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО ОТ РОЗЕТКИ ТОКА и 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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ПРИЛОЖЕНИЯ

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!



ولإشارة 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	8
2.4.1	المكونات الأساسية	8
2.4.2	أجهزة الأمان والسلامة	9
3	استخدام الجهاز	9
3.1	استقبال المنتج	9
3.2	عمليات النقل والتحريك	9
3.3	قبل بدء التشغيل	10
3.3.1	عملية التنظيف التمهيدية	11
3.3.2	توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي	11
3.4	إخراج الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة	12
3.5	استخدام الموديلات SBM-SLM-SRM	12
3.5.1	وصف أدوات التحكم	13
3.5.2	الاستخدام	13
3.5.3	نصائح الاستخدام	14
3.5.4	قائمة الأخطاء SBM-SLM-SRM	14
4	تنظيف الجهاز	15
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	16
5.2	الصيانة الاستثنائية غير العادية	16
5.2.1	لمبة LED الإشارة إلى وجود التغذية الكهربائية	16
5.3	الأعطال التشغيلية الممكنة	17
5.4	التخلص من الجهاز	18
6	المرفقات	18

معلومات هامة للأمن والسلامة

1.1

تحذيرات عامة

1.1.1

تحذيرات



- 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.
- أعد وضع الأدوات والمعدات غير المستخدمة في مكان آمن بعيداً عن متناول الأطفال والأشخاص غي المصرح لهم استخدام هذا الجهاز.
- حافظ دائماً على وجود مسافة أمان فاصلة عن الأجزاء المتحركة في الجهاز.
- عند البدء في تشغيل الجهاز، يجب تبليغ وكيل توزيع المنتج بأية أعطال أو خلل تشغيلي يحدث.
- 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 تقصيرهم 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 إزالة أية مواد محشورة في الجهاز عندما يكون قيد التشغيل، كما يُحظر إدخال أية مواد غريبة في دورة التشغيل.
- 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 أغطية 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 كables توصيل التيار الكهربائي الخارجة من الجهاز حتى وإن كانت هذه الكables 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.

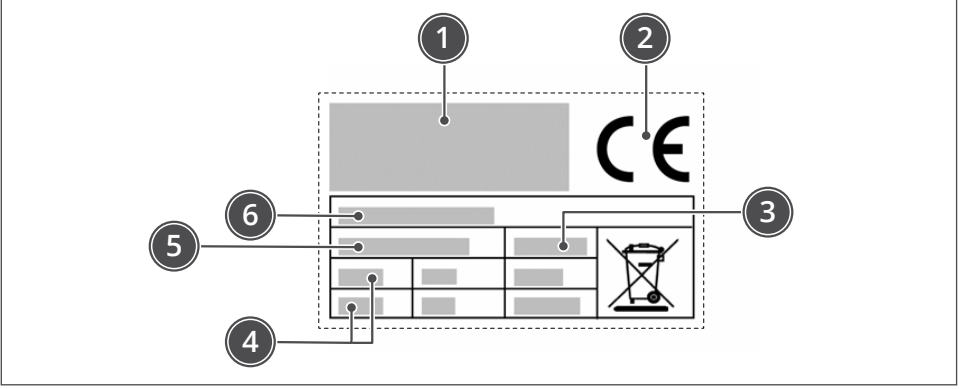
خطر التعرض للصدمات الكهربائية: للإشارة إلى أنه من الضروري فصل التيار الكهربائي العمومي (أو فصل مقبس الكهرباء) قبل إجراء أية عمليات نظافة أو صيانة للجهاز.



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	HYD 12SBM	HYD 12SLM	HYD 12SRM	HYD 18SBM	HYD 18SLM	U/M
القدرة الكهربائية	(3,3) 2,4			(3,3) 2,4		كيلو وات (حصان)
التيار المقنن	11					A
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50/60Hz					
عجين لدورات الإعداد والتحضير	(16) 12			(22) 18		كجم (لتر)
الدورات	55-250					rpm
الوزن الصافي	58	62	65	60	64	كجم
أبعاد الجهاز	639 x 336 x 750÷932(h)			660 x 380 x 750÷951(h)		ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض					
مستوى الضوضاء التشغيلية	70 >					ديسيبل (A)

الوصف	HYD 18SRM	HYD 25SBM	HYD 25SLM	HYD 25SRM	HYD38SBM	U/M
القدرة الكهربائية	(3,3) 2,4	(4,9) 3,6			(4,9) 3,6	كيلو وات (حصان)
التيار المقنن	11	16				A
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50/60Hz					
عجين لدورات الإعداد والتحضير	(22) 18	(32) 25			(42) 38	كجم (لتر)
الدورات	55-250					rpm
الوزن الصافي	67	92	97	102	96	كجم
أبعاد الجهاز	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض					
مستوى الضوضاء التشغيلية	70 >					ديسيبل (A)

الوصف	HYD 38SLM	HYD 38SRM	HYD50SBM		HYD 50SLM	HYD 50SRM	U/M
القدرة الكهربائية	(4,9) 3,6		(5,5) 4				كيلو وات (حصان)
التيار المقنن	16		17,5				A
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50/60Hz						
عجين لدورات الإعداد والتحضير	(42) 38		(62) 50				كجم (لتر)
الدورات	55-250		60-220				rpm
الوزن الصافي	102	108	165		179	181	كجم
أبعاد الجهاز	800 x 474 x 879÷1160(h)		941 x 520 x 1074÷1393(h)				ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض						
مستوى الضوضاء التشغيلية	70 >						ديسيبل (A)

ماكينة العجن اللولبية هذه ماكينة للاستخدام المهني الاحترافي للأفران ومحلات البيتزا. هذه الماكينة بمختلف موديلاتها (50-12-16-18-25-38-50 كجم عجين) تلبى كافة احتياجات الإنتاج بمختلف أنواعها، حيث تسمح بإجراء أنواع مختلفة من العجن (الموصى بها خصيصًا للعجائن الرقيقة مثل عجينة البيتزا والخبز)، خاصة بالنسبة للعجين عالي الترطيب حتى 90%. كل موديل من هذه الماكينات مزود بهيكل مغطى بطلاء مقاوم للخدش وسهل التنظيف. توجد 3 موديلات من ماكينات العجن:

— SR: ذات رأس عجن قابلة للرفع وحوض قابل للإزالة

— SL: ذات رأس عجن قابلة للرفع وحوض ثابت

— SB: ذات رأس عجن ثابتة وحوض ثابت

إن إمكانية إخراج حلة العجن تتيح تنظيف هذه الحلة بالماء الجاري الساخن أو في غسالة الأطباق. 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

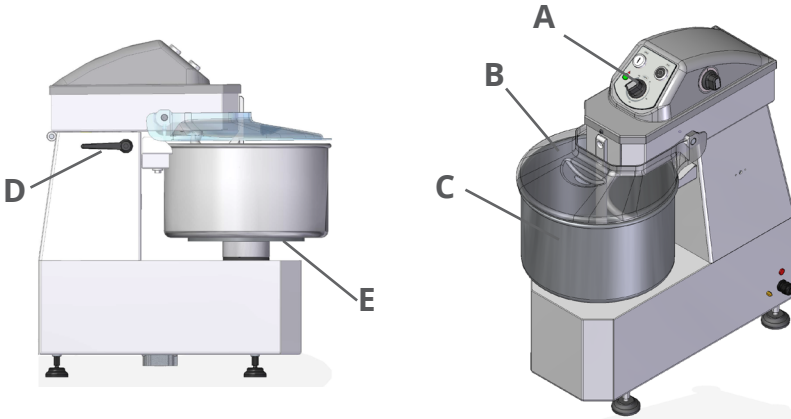


أي استخدام يخالف ذلك الذي تحدده الشركة المصنعة هو بمثابة إساءة استخدام.

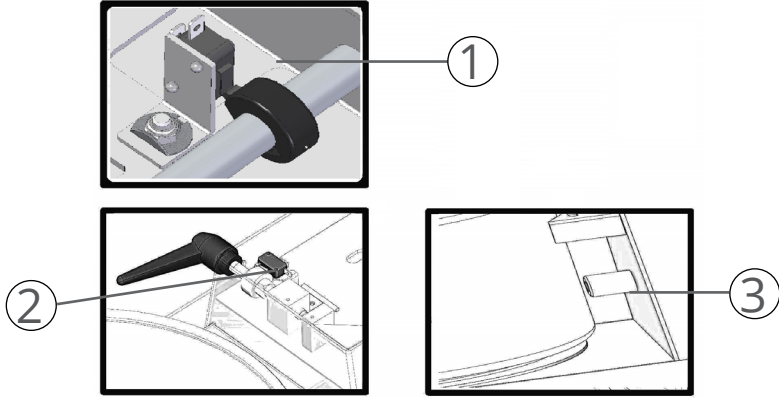
هذا الجهاز مصنوع من مواد متينة وبتقنيات تصنيعية متعددة خصيصًا لضمان الحد الأقصى من النظافة الصحية ومقاومة التآكل والتوفير الملحوظ في استهلاك الطاقة وأمن التشغيل. جميع مكونات هذا الجهاز التي تلامس المنتجات الغذائية مصنوعة من مواد مناسبة لذلك.

المكونات الأساسية

2.4.1



- 1 - لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل مزودة بأدوات التحكم الضرورية لتشغيل الماكينة (انظر "3.5.1 وصف أدوات التحكم" على الصفحة 13)
- 2 - غطاء
- 3 - حلة عجن
- 4 - ذراع
- 5 - شفة توصيل حلة العجن



- 1 مفتاح كهري دقيق: يوقف الماكينة عن العمل عند رفع غطاء حلة العجين. عند إعادة غلق الغطاء مرة أخرى، أعد تشغيل الماكينة بالضغط على الزر I
- 2 مفتاح كهري دقيق: يوقف الماكينة عن العمل عند رفع رأس العجن. عند إعادة غلق رأس العجن مرة أخرى، أعد تشغيل الماكينة بالضغط على الزر I (فقط الموديل SR-SL)
- 3 حساس: لا يبدأ عمل الماكينة إلا بعد أن يتم الكشف عن وجود حلة العجين في مكانها المحدد لها (فقط الموديل SR)

استخدام الجهاز

3

استقبال المنتج

3.1

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

تحذير



عند استلام الجهاز، تحقق من تواجد وسلامة جميع المكونات. وعند إصابته بأية أضرار أو عند عدم وجود بعد الأجزاء أو المكونات، يجب عليك الاتصال بالبائع للاتفاق على الإجراءات المناسبة ذات الصلة.

التعليمات والوثائق الملخصة في الفصل "6 المرفقات" في الصفحة 18 مرفقة أيضًا مع الجهاز.

تحذير



يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

عمليات النقل والتحريك

3.2

انتبه! خطر!



- يجب أن تتم عمليات نقل وشحن هذا الجهاز دائمًا على يد فنيين متخصصين ومعتمدين مع الحرص على تجنب إصابة هذا الجهاز بأية أضرار أو تلفيات أو تعريضه لأية اصطدامات أو اهتزازات قد تتسبب فيها عمليات النقل والرفع غير الملائمة.
- الضمان لا يغطي أية أضرار أو تلفيات تلحق بهذا الجهاز خلال مراحل النقل والتحريك.

زاهجلا م ادختسا

- عمليات إصلاح أو استبدال أية مكونات أو أجزاء متضررة فيه في هذا الجهاز يتحمل نفقتها العميل، كما يجب أن تتم هذه العمليات على يد فنيين متخصصين ومعتمدين من قبل الشركة المصنعة فقط باستخدام قطع الغيار الأصلية.
 - يجب أن تتم عملية نقل وتحريك المنتج المغلف وفقاً لمواصفات هذا الجهاز (الوزن والأبعاد وما إلى ذلك). وفي حالة أن الوزن والأبعاد قليلة وصغيرة فإنه يمكن أن تتم عملية النقل والتحريك يدوياً، وخلاف ذلك يجب أن تتم باستخدام آلة رفع ذات سعة رفع مناسبة.
 - يجب أن تتم عمليات الرفع والنقل اليدوية من قبل شخصين اثنين على الأقل.
- ومجرد إزالة علبة التغليف ومكوناته عن الجهاز فإن عمليات نقل وتحريك بشكل آمن يجب أن تتم (سواء عند التحميل أو التفريغ) وفقاً للإرشادات المذكورة بشكل مباشر على علبة التغليف هذه.
- قم بفك براغي التثبيت ثم ارفع الماكينة من على المنصة الناقلة
 - قم بإزالة دعامات التثبيت

يُحظر القيام بما يلي:



محظور إلقاء مكونات التغليف في البيئة دون عناية وتركها في متناول يد الأطفال حيث أن ذلك يمثل خطراً على سلامتهم. يجب بالتالي التخلص من الجهاز عند انتهاء عمره التشغيلي وفقاً لما هو محدد في التشريعات السارية ذات الصلة.

3.3 قبل بدء التشغيل

تحذيرات



- يجب أن تتم عملية تشغيل الجهاز للمرة الأولى على يد فنيين خبراء ومتخصصين ومعتمدين، كما يجب التحقق مسبقاً من أن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي الموجودة تتوافق مع المواصفات التي تحددها القوانين المعمول بها في هذا الشأن والقواعد والمواصفات الأخرى السارية في بلد الاستخدام. يجب التحقق من الكفاءة الكاملة لعمل طرف التأريض الكهربائي، كما يجب التحقق من أن جهد التيار وترددته مطابقان للبيانات الواردة في لوحة التعرف بالجهاز ومواصفاته.
- 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 لتحاشي خطر تراكم الأوساخ وملوثات المنتجات الغذائية. استخدم أقدام سند وارتكاز الجهاز القابلة للضبط والتعديل من أجل ضبط استوائه واستقراره.
- في حالة استخدام المعدات لأول مرة، قم بإزالة أي غشاء طلاء واقفي قبل التشغيل.
- إن عدم مراعاة هذه الإرشادات يعرض المستخدم للعديد من الأخطار كما يصيب الجهاز بالعديد من الأعطال التشغيلية ويسبب وقوع الحوادث سواء بشكل مباشر أو غير مباشر.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



- التلوثات التي قد تلحق بالممتلكات والأضرار التي قد تصيب الأشخاص أو الحيوانات جراء عدم وجود طرف تأريض كهربائي هي أمور لا يغطيها الضمان ويتحمل مسؤوليتها كاملة 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.

زاهجلا م ادختسا

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

3.3.1 عملية التنظيف التمهيدية

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



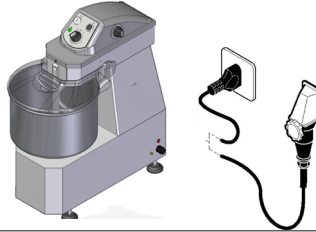
قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصرياً بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقاً منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو أية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.

3.3.2 توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي



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). ينبغي توصيل قابس تيار الماكينة بمقبس تيار حائطي مزود بقاطع تيار تفاضلي.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

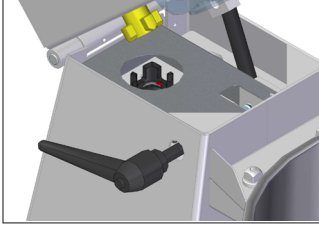
AR

زاهجلا مادختسا

3.4 إخراج الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة

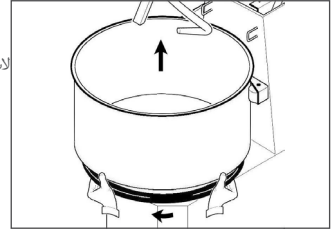
ذراع حمز وتثبيت رأس العجن (فقط الموديل SL-SR)
قم بلف ذراع الماكينة (في عكس اتجاه عقارب الساعة) أو قم بحز وتثبيت رأس العجن (في اتجاه عقارب الساعة). يتم تفعيل عملية بدء التشغيل فقط عندما تكون رأس العجن منخفضة ومثبتة.

شفة توصيل حمز وتثبيت حلة العجن (فقط الموديل SR)
قم بلف شفة التوصيل لحز (في عكس اتجاه عقارب الساعة) أو لتحرير حلة العجن (في اتجاه عقارب الساعة).



ارفع الرأس عن طريق لف ذراع القفل بعكس اتجاه عقارب الساعة (فقط الموديل SR-SL).

لاستخراج الوعاء، أدر الشفة السفلية في اتجاه عقارب الساعة وارفع الوعاء لأعلى (فقط الموديل SR).



انتبه! خطر!



قبل كل دورة تشغيلية، تحقق من أن الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة محكمة الربط والتثبيت بالماكينة. أحكم ربط وتثبيت حلة العجن عبر لف شفة التوصيل السفلية في عكس اتجاه عقارب الساعة.

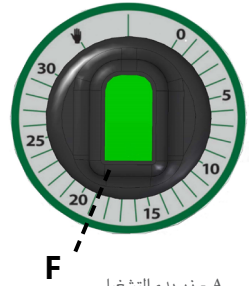
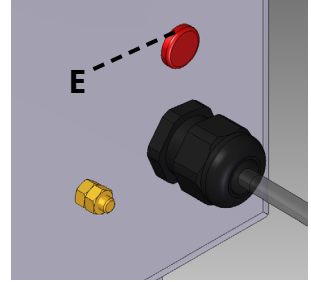
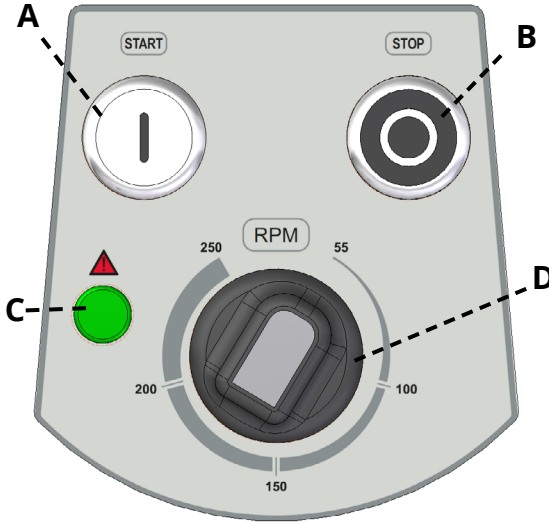
3.5 استخدام الموديلات SBM-SLM-SRM

انتبه! خطر!



- تحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من سلامة أغطية وأدوات الحماية العلوية ومن أن أداة الغلق التعشيقى التشابكي تعمل بكفاءة. لا تحاول شد أداة الغلق التعشيقى التشابكي أو تعبت 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.

3.5.1 وصف أدوات التحكم



- 1 - A - زر بدء التشغيل
إضغط على الزر الانضغاطي لبدء تشغيل الماكينة. لا يتم تفعيل بدء التشغيل إلا بعد إنزال الخطأ.
- 2 - B - زر الإيقاف
اضغط على الزر لإيقاف الماكينة
- 3 - C - لمبة LED مضيئة
عندما تومض لمبة LED فإنها تشير إلى وجود خلل؛ اطلع على قائمة الأخطاء الموجودة في الفقرة "3.5.4 قائمة الأخطاء SBM-SLM-SRM" في الصفحة 14. في حالة عدم وجود خلل، فإنها تظل مضيئة.
- 4 - D - مقياس الجهد
استخدم مقياس الجهد لاختيار سرعة دوران الحلزون المرغوب بها
- 5 - E - لمبة LED وجود التغذية الكهربائية
عندما تكون مضيئة فإنها تشير إلى أن الماكينة قيد التغذية الكهربائية
- 6 - واو - مؤقت ميكانيكي
تستخدم لتنشيط المعدات وتحديد وقت المعالجة

3.5.2 الاستخدام

- ارفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين
- أغلق غطاء حلة العجين
- أحكم ربط ذراع تثبيت الرأس (فقط الموديل SLM-SRM)
- احجز وثبت حلة العجين باستخدام شفة التوصيل الموجودة في أسفل الحلة للموديلات SRM
- اضبط وقت التجهيز والتحضير المرغوب فيه من خلال عدّاد الوقت الميكانيكي (إذا كان موجوداً)
- ابدأ تشغيل الماكينة بالضغط على زر البدء (A)؛ يحدث بدء التشغيل فقط إذا تم خفض الغطاء وإذا كان الإناء مثبت على الفلنشة (فقط الموديل SRM)
- اختر عدد الدورات المرغوب به باستخدام مقياس الجهد (D)
- في نهاية عملية التشغيل، أوقف الماكينة بالضغط على زر الإيقاف (B) "O" أو انتظر انتهاء الوقت المحدد (في حالة وجود مؤقت ميكانيكي)
- تأكد من أن لمبة (C LED) مضيئة دائماً. في حالة وميض لمبة LED المضيئة، اطلع على قائمة الأخطاء في الفقرة "3.5.4 قائمة الأخطاء SBM-SLM-SRM" في الصفحة 14.

زاهجلا م ادختسا

3.5.3 نصائح الاستخدام

اعتماداً على نوع العجين الذي تريد الحصول عليه، سواء كان ترطيباً منخفضاً (يصل إلى حوالي 50% سائل) أو ترطيباً عالياً (بشكل عام أعلى من هذه النسبة المئوية)، لتشغيل الجهاز بشكل صحيح، يجب دائماً تكييف السرعة مع صلابة العجين. مع العجين الناعم أو الطازج، يتم استخدام RPM أعلى، مما يقللها عند تكوين العجينة يُوصى دائماً بسكب الماء أولاً في قاع حلة العجين.

تنبيه



يعتبر ضبط عدد دورات الحلزون بناءً على العجين المستخدم أمراً ذا أهمية أساسية. من أجل تشغيل عجائن ذات ترطيب منخفض استخدم عدد دورات منخفض في الدقيقة (أقل من 100) بينما للعجائن ذات الترطيب العالي استخدم عدد دورات مرتفع في الدقيقة (أكبر من 100).

قد يؤدي الاستخدام غير السليم للسرعة إلى إضعاف عمل الجهاز.

تحذير



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

3.5.4 قائمة الأخطاء SBM-SLM-SRM

تنبيه



تتوقف الآلة تلقائياً عند حدوث الأخطاء التالية.

قد يؤدي الاستخدام المتكرر للآلة في حالة تحذير إلى إضعاف عملها.

الحل الممكن	خطأ في الوصف	المعنى	عدد الوصفات
/	/	لا يوجد خلل	لا شيء
قلل من RPM أو رطب العجينة أكثر. اضغط على زر البداية لإعادة تشغيل	تعمل الآلة مع العجين بجد للغاية بالنسبة لسرعة الدوران المحددة.	تيار زائد على البطاقة	2
تحقق من جهد التيار الكهربائي. اضغط على زر البداية لإعادة تشغيل الجهاز.	تغلّبت الآلة.	الجهد الكهربائي غير مناسب	3
تحقق من جهد التيار الكهربائي. اضغط على زر البداية لإعادة تشغيل الجهاز.	آلة تحت السلطة.	الجهد الكهربائي غير مناسب	3
لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد.	هناك خطأ في البطاقة الإلكترونية.	عطل في جهاز البطاقة	4
انتظر حتى ينطفئ LED. اضغط على زر البداية لإعادة تشغيل الجهاز.	الآلة عملت بشكل نقدي.	درجة حرارة زائدة بالبطاقة	5
لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد.	هناك خطأ في البطاقة الإلكترونية.	عطل في جهاز البطاقة	6
تحقق من إغلاق أجهزة الأمان في السيارة. إذا لم تحل المشكلة، فاتصل بالشركة المصنعة أو التاجر المعتمد.	يشير إلى وجود أجهزة أمان.	تحذير حراس الآلة المفتوحة	7
قلل من RPM أو رطب العجينة أكثر. اضغط على زر البداية لإعادة تشغيل الجهاز.	لم يتم الوصول إلى السرعة ؛ ستحاول الآلة إعادة ضبطها تلقائياً.	خطأ في سرعة المحرك	8
لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد.	هناك خطأ في البطاقة الإلكترونية.	عطل في جهاز البطاقة	9

زاهجلا فيظنت

10	معايير البطاقة غير مضبوطة	هناك خطأ في البطاقة الإلكترونية.	لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد.
----	---------------------------	----------------------------------	---

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 ومعتمدين بعد الرجوع إلى هذا الدليل وبعد معرفة ما يلزم عن طبيعة عمل وتشغيل هذه الماكينة.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصرًا بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقًا 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.
- لا تغسل الجهاز باستخدام أداة تنظيف تعمل بالماء الضغوط أو بالرش الرذاذي أو بالغمس في المياه.
- لا تستخدم أدوات التنظيف التي تعمل بالبخار 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.
- يتم تحديد عمليات التنظيف وفقًا لمكان استخدام الجهاز ونوعية المنتج الغذائي الذي يتم تشكيكه.

تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام

4.1

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.

التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة

4.2

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.

صيانة الجهاز

5



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

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

الصيانة الدورية

5.1

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

زاهجلا قن ايص

5.1.1 جدول أعمال الصيانة الدورية

الإجراء	الوثيرة الزمنية	الفحص	الوصف
- اتباع الإرشادات الخاصة بعملية تنظيف الجهاز ومنطقة العمل	يوميًا	الفحص بالنظر	فحص منطقة العمل
- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة أجهزة وأدوات الأمان والسلامة وعملها بالشكل الصحيح	يوميًا	الفحص بالنظر	تنظيف الماكينة
- قم بإجراء اختبار تشغيلي تجريبي لأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأداة الغلق بنظام التعشيق لمكونات وعناصر بدء تشغيل وإيقاف الجهاز	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص بالنظر	فحص أجهزة الأمان والسلامة
- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة لوحات البيانات والصور التنبيهية 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	يوميًا، قبل التشغيل	الفحص التشغيلي	
	أسبوعيًا	الفحص بالنظر	التحقق من سلامة لوحات البيانات والصور المتعلقة بأمور الأمان والسلامة



انتبه! خطر!

في حالة حدوث عطل أو تلف أو عدم تدخل أجهزة السلامة، افصل الجهاز على الفور عن التغذية الكهربائية، ولا تستخدمه واتصل إلزامياً بالشركة المصنعة.

5.2 الصيانة الاستثنائية غير العادية



انتبه! خطر!

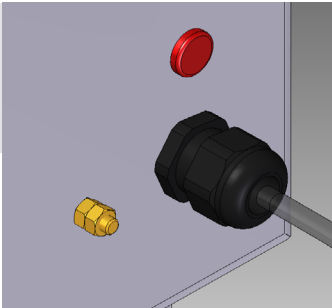
- إن أعمال الصيانة الاستثنائية غير العادية تحتاج إلى كفاءات محددة ويجب أن تقوم بالضرورة الشركة المصنعة التي تخلي مسؤوليتها في هذا الصدد عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث عند عدم الالتزام بها سبق ذكره.
- أية أعمال أو تدخلات تحتاج إلى فك الأجزاء الميكانيكية وأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأجهزة الأمان أو الدخول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

5.2.1 لمبة LED الإشارة إلى وجود التغذية الكهربائية



انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

مجرد قطع اتصال الجهاز بالطاقة، انتظر إيقاف تشغيل LED الأحمر. بعد إيقاف تشغيل LED الأحمر، انتظر 3 دقائق قبل إجراء أي صيانة غير عادية.



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

الْعُطْل	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
	حالات الخلل	- تحقق من قائمة الأخطاء الخاصة بالموديل المعني
توجد ضوضاء تشغيلية غير طبيعية فور مرحلة التشغيل	ناقل الحركة أو الأجزاء الميكانيكية تعمل بشكل سيء	- أطفئ الجهاز على الفور ثم افصله عن شبكة التيار الكهربائي. اتصل بالشركة المصنعة
وصول مياه أو سوائل أخرى إلى بعض الأجزاء الكهربائية	تعرض للسوائل أو دخولها في الجهاز	- عند وصول مياه أو سوائل أخرى إلى بعض الأجزاء الكهربائية فإنه يجب على الفور فصل قابس الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي ثم الاتصال 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

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. أرجع 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

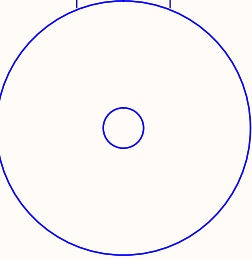
Termoprotettore motore

Termoprotettore motore

Alimentazione 230V
50/60Hz

M3: Sensore induttivo
(1: +15V, 2: signal, 3: Gnd_iso)

Motore



J5: Seriale (3.3V/5V), PWM
(1: iJTX out) 2: iJRX (in), 3:
Out free, 4: +5V, 5: PWM+, 6:
Gnd_iso

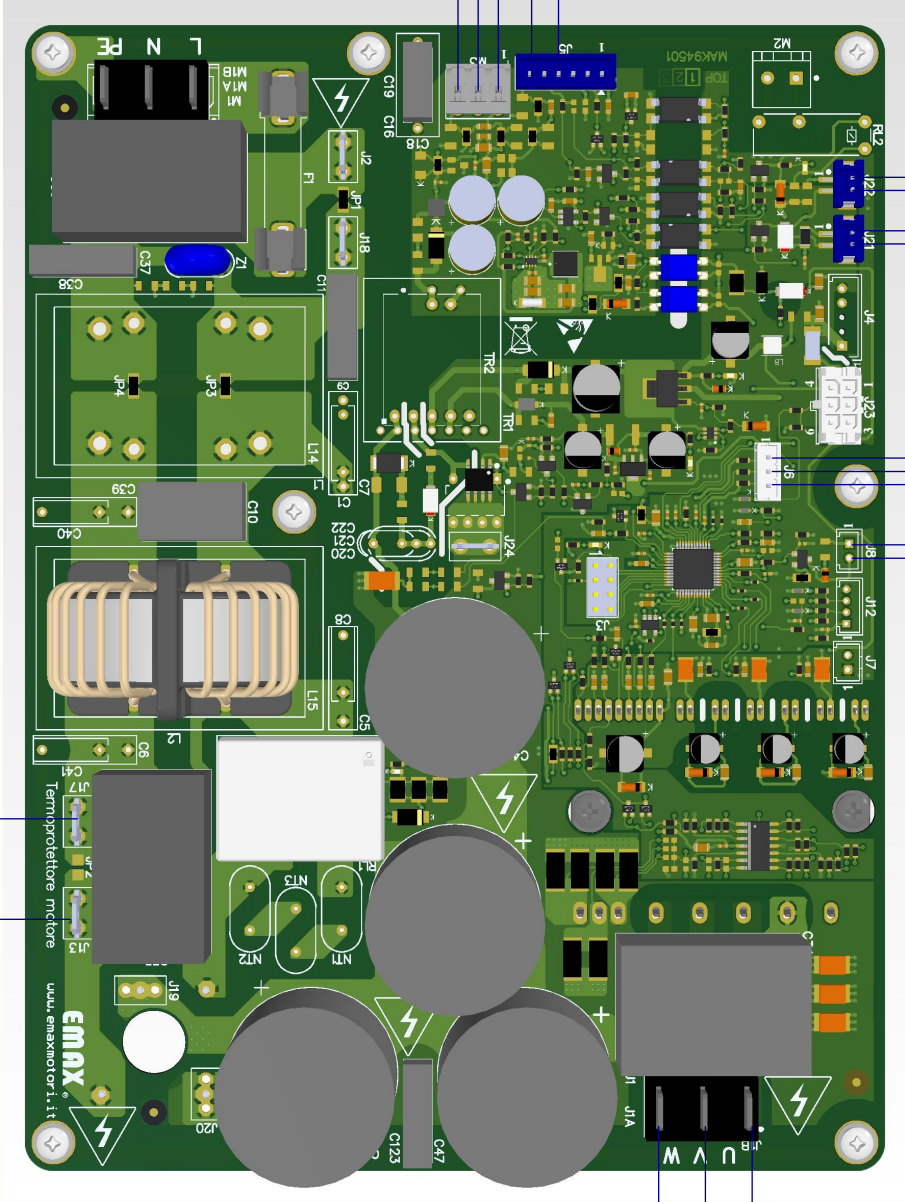
M2: Contatto pultro relé (es.
illuminazione vasca)

J23: pulsantiera
(1: +15Vout, 2:
RunRev, 3: RunFW,
4: +15Vin Saf, 5:
Stop, 6: Gnd)

J21, J22: ventole
raffreddamento
(1: +15V, 2: Gnd)

J8: Led
esterno
(1: +, 2: -, 3: -)

J6:
Potenziometro
(1: +, 2: C, 3: -)



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 részeinek 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