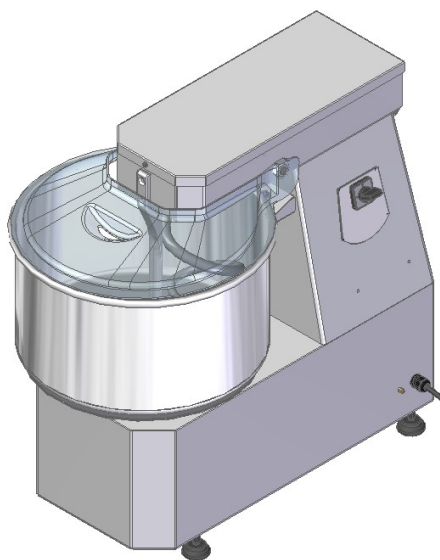




12-18-25-38-50/SN0X
12-18-25-38-50/FN0X
12-18-25-38-50/CNS0X

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	4
1.2	Simbologie presenti sull'apparecchio	5
2	Presentazione dell'apparecchio	5
2.1	Dati tecnici e dimensionali	5
2.2	Descrizione	6
2.2.1	Componenti principali	7
3	Utilizzo dell'apparecchio	7
3.1	Ricevimento del prodotto	7
3.2	Trasporto e movimentazione	7
3.3	Prima messa in funzione	8
3.3.1	Pulizia preliminare	8
3.3.2	Allacciamento elettrico	9
3.4	Uso	10
3.4.1	Utilizzo	10
3.4.2	Consigli d'uso	11
3.4.3	Estrazione delle parti amovibili	11
4	Pulizia dell'apparecchio	11
4.1	Pulizia a fine lavorazione	12
4.2	Lunghi periodi di inattività	12
5	Manutenzione dell'apparecchio	12
5.1	Manutenzione programmata	12
5.1.1	Tabella manutenzioni programmate	13
5.2	Manutenzione straordinaria	13
5.3	Possibili anomalie di funzionamento	13
5.4	Smaltimento	14

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.**
- Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale.
- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.

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 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 utilizzare l'apparecchio in modo improprio.

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

– È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sull'apparecchio.

1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio

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



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

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Dati tecnici e dimensionali

Descrizione	12/SN0X	12/FN0X	12/CNS0X	18/SN0X	18/FN0X	18/CNS0X	U/M
Potenza	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2 nd speed						kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Impasto per ciclo	12			18			kg
Peso netto	58	62	65	60	64	67	kg
Dimensioni apparecchiatura	639x336x648÷932			660x380x648÷951			mm
Tipo di installazione	Installazione a terra						
Livello di rumorosità	< 70						dB (A)

Descrizione	25/SN0X	25/FN0X	25/CNS0X	38/SN0X	38/FN0X	38/CNS0X	U/M
Potenza	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2 nd speed						kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Impasto per ciclo	25			38			kg
Peso netto	92	97	102	96	102	108	kg
Dimensioni apparecchiatura	769x420x752÷1123			800x474x764÷1160			mm
Tipo di installazione	Installazione a terra						
Livello di rumorosità	< 70						dB (A)

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

Descrizione	50/SN0X	50/FN0X	50/CNS0X	U/M
Potenza	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2 nd speed			kW (Hp)
Alimentazione elettrica	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Impasto per ciclo	50			kg
Peso netto	165	179	181	kg
Dimensioni apparecchiatura	941x520x966÷1393			mm
Tipo di installazione	Installazione a terra			
Livello di rumorosità	< 70			dB (A)

2.2 Descrizione

L'impastatrice a spirale CLASSIC 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).

Esistono 3 modelli di impastatrici:

- CNS0X: testa sollevabile e vasca estraibile
- FN0X: testa sollevabile e vasca fissa
- SN0X: testa fissa e vasca fissa

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.

IT

EN

FR

DE

ES

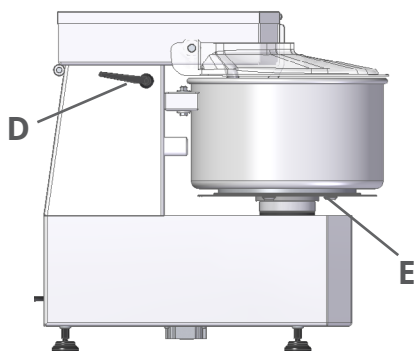
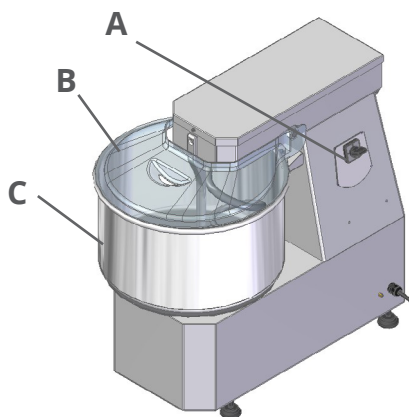
PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

2.2.1 Componenti principali



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

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.



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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

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

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

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.
- **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.**

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.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



AVVERTENZA

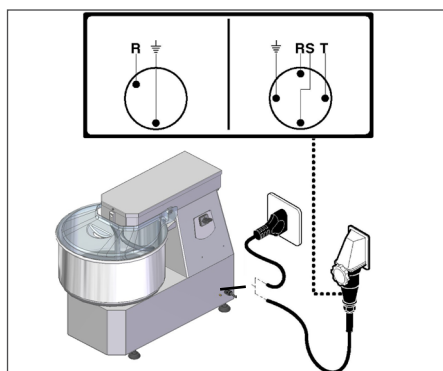
Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Non utilizzare sostanze impiegate per la pulizia e lucidatura dell'argento dell'ottone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

3.3.2 Allacciamento elettrico



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



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

Collegamento trifase

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

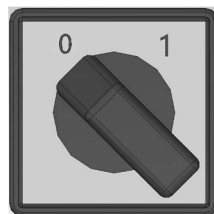
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3.4 Uso

3.4.1 Utilizzo

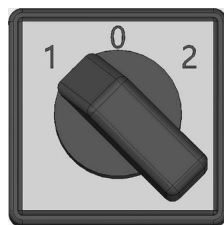
Versioni a 1 velocità

- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Serrare la leva di bloccaggio testa (solo mod. FN0X-CN-S0X)
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.CNS0X
- Avviare la macchina ruotando il selettore sulla posizione 1
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina ruotando il selettore sulla posizione 0
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detersivi



Versioni a 2 velocità

- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Serrare la leva di bloccaggio testa (solo mod. FN0X-CN-S0X)
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.CNS0X
- Avviare la macchina ruotando il selettore sulla posizione 2
- Nel momento in cui l'impasto diverrà un'amalgama abbastanza compatta (dopo circa 7-8 minuti), ruotare il selettore sulla posizione 0 e poi sulla posizione 1
- Al termine della lavorazione arrestare la macchina ruotando il selettore sulla posizione 0
- Aprire il coperchio ed estrarre il prodotto lavorato
- Al termine di una lavorazione, lavare la pentola e la spirale con acqua calda e detersivi



Opzione timer meccanico

- Impostare il tempo di lavorazione desiderato tramite il timer meccanico



AVVERTENZA

Impostare prima il tempo di lavorazione desiderato tramite il timer meccanico e poi avviare l'impastatrice tramite il selettore.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

3.4.2 Consigli d'uso

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

Capacità di produzione:

12/SNOX-FNOX-CNSOX: Versare nella pentola 4 litri d' acqua e 4 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 4 Kg. di farina.

18/SNOX-FNOX-CNSOX: Versare nella pentola 6 litri d' acqua e 6 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 6 Kg. di farina.

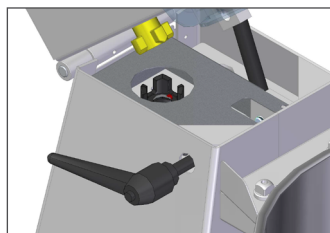
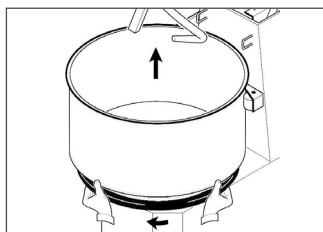
25/SNOX-FNOX-CNSOX: Versare nella pentola 8 litri d' acqua e 8 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 9 Kg. di farina.

38/SNOX-FNOX-CNSOX: Versare nella pentola 13 litri d' acqua e 12 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 13 Kg. di farina.

50/SNOX-FNOX-CNSOX: Versare nella pentola 17 litri d' acqua e 16 Kg. di farina
Dopo 1-2 minuti di lavorazione aggiungere gradualmente altri 17 Kg. di farina.

3.4.3 Estrazione delle parti amovibili

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



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



ATTENZIONE PERICOLO

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

4 Pulizia dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO



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.

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.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

5.1.1 Tabella manutenzioni programmate

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

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.

5.3 Possibili anomalie di funzionamento

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

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non si avvia	Mancanza alimentazione elettrica	- Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa
		- Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente all'alimentazione
		- Verificare che l'alimentazione della presa di corrente sia corretta e che le sue caratteristiche corrispondano con i dati riportati nella targhetta identificativa del prodotto
	Il coperchio non è chiuso correttamente	- Verificare la corretta chiusura del coperchio
	Il motore elettrico o la scheda elettronica sono difettosi	- Contattare il Costruttore

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
Rumore anormale in fase di funzionamento	Cinghia o organi meccanici mal funzionanti	- Spegner e scollegare l'apparecchio immediatamente. Contattare il Costruttore
Contatto accidentale delle parti elettriche con acqua o altri liquidi	Esposizione o contatto con liquidi	- In caso di contatto accidentale con liquidi delle parti elettriche dell'apparecchio, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE LA PRESA DI CORRENTE e contattare il costruttore
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore 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.

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.



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.



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	4
1.2	Symbols on the equipment	5
2	Equipment presentation	5
2.1	Technical data and dimensions	5
2.2	Description	6
2.2.1	Main components	7
3	Using the equipment	7
3.1	Product receiving	7
3.2	Transport and handling	7
3.3	Initial start-up	8
3.3.1	Preliminary cleaning	8
3.3.2	Electrical connection	9
3.4	Use	10
3.4.1	Use	10
3.4.2	Recommendations for use	11
3.4.3	Removal of the removable parts	11
4	Cleaning the equipment	11
4.1	Cleaning at the end of the process	12
4.2	Long periods of inactivity	12
5	Equipment maintenance	12
5.1	Scheduled maintenance	12
5.1.1	Scheduled maintenance table	12
5.2	Extraordinary maintenance	13
5.3	Possible operating faults	13
5.4	Disposal	14

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

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.**
- This equipment is not designed for mass or industrial-scale food production.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.

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 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 use the equipment in an improper way.
- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the equipment.

EQUIPMENT PRESENTATION

1.2 Symbols on the equipment

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



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

2 Equipment presentation

2.1 Technical data and dimensions

Description	12/SN0X	12/FN0X	12/CNS0X	18/SN0X	18/FN0X	18/CNS0X	U/M
Power	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2 nd speed						kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Dough per batch	12			18			kg
Net weight	58	62	65	60	64	67	kg
Appliance dimensions	639x336x648÷932			660x380x648÷951			mm
Type of installation	Floor installation						
Noise level	< 70						dB (A)

Description	25/SN0X	25/FN0X	25/CNS0X	38/SN0X	38/FN0X	38/CNS0X	U/M
Power	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2 nd speed						kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Dough per batch	25			38			kg
Net weight	92	97	102	96	102	108	kg
Appliance dimensions	769x420x752÷1123			800x474x764÷1160			mm
Type of installation	Floor installation						
Noise level	< 70						dB (A)

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

Description	50/SN0X	50/FN0X	50/CNS0X	U/M
Power	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2 nd speed			kW (Hp)
Electrical power supply	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Dough per batch	50			kg
Net weight	165	179	181	kg
Appliance dimensions	941x520x966÷1393			mm
Type of installation	Floor installation			
Noise level	< 70			dB (A)

2.2 Description

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

The different versions of the machine (12-18-25-38-50 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).

There are 3 kneader models:

- CNS0X: liftable head and removable bowl
- FN0X: liftable head and fixed bowl
- SN0X: fixed head and fixed bowl

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.

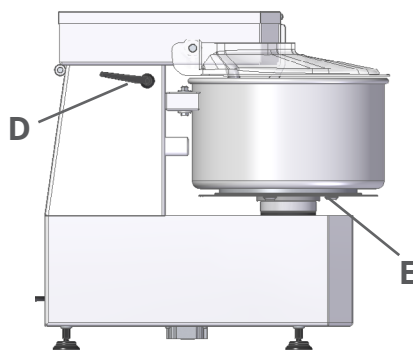
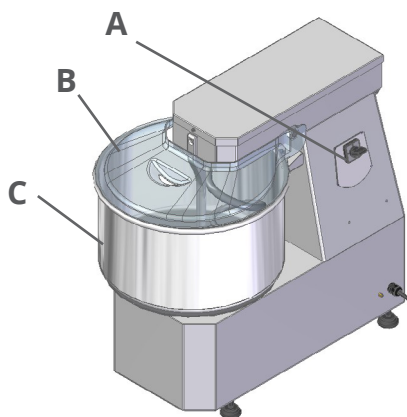


WARNING

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

USING THE EQUIPMENT

2.2.1 Main components



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

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.



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.

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

- The packed product must be handled according to its characteristics (weight, dimensions, etc.). If the weight and dimensions are small, the product can be handled manually. Otherwise, suitable lifting gear must be used.

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

- Remove screws and lift machine from pallet
- Remove bars

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.
- **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.**

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.

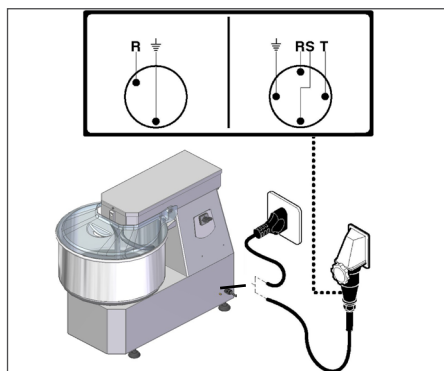
USING THE EQUIPMENT

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). The machine comes equipped with an electric cable to which a multipolar plug should be connected. Plug the machine into a main wall switch with differential.

Three-phase connection

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

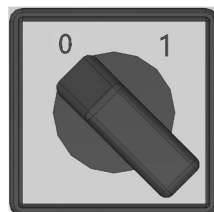
USING THE EQUIPMENT

3.4 Use

3.4.1 Use

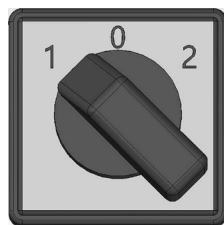
1-speed version

- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- Tighten the head locking lever (only mod. FN0X-CNS0X)
- Lock the pan by means of the flange below for mod. CNS0X
- Start the machine by turning the selector switch to position 1
- When processing is complete, stop the machine by turning the selector switch to position 0
- First set the desired processing time using the mechanical timer and then start the mixer using the selector switch.
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap



2-speed version

- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- Tighten the head locking lever (only mod. FN0X-CNS0X)
- Lock the pan by means of the flange below for mod. CNS0X
- Start the machine by turning the selector switch to position 2
- When the dough becomes a fairly compact mixture (after approx. 7-8 minutes), turn the selector switch to position 0 and then to position 1
- When processing is complete, stop the machine by turning the selector switch to position 0
- First set the desired processing time using the mechanical timer and then start the mixer using the selector switch.
- After any operation cycle has been completed, wash the pan and spiral by hot water and soap



Mechanical timer option

- Set the desired processing time using the mechanical timer



WARNING

First set the desired processing time using the mechanical timer and then start the mixer using the selector switch.

CLEANING THE EQUIPMENT

3.4.2 Recommendations for use

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

Capacity production:

12/SNOX-FNOX-CNSOX: Pour 4 litres of water into the pan and add 4 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 4 Kg. of flour.

18/SNOX-FNOX-CNSOX: Pour 6 litres of water into the pan and add 6 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 6 Kg. of flour.

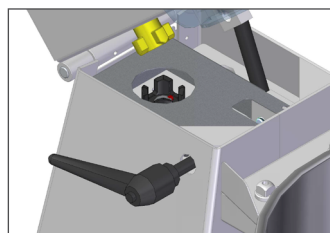
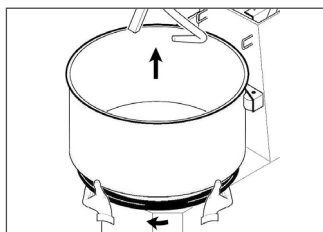
25/SNOX-FNOX-CNSOX: Pour 8 litres of water into the pan and add 8 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 9 Kg. of flour.

38/SNOX-FNOX-CNSOX: Pour 13 litres of water into the pan and add 12 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 13 Kg. of flour.

50/SNOX-FNOX-CNSOX: Pour 17 litres of water into the pan and add 16 Kg. of flour
After 1-2 minutes of kneading, add another 17 Kg. of flour.

3.4.3 Removal of the removable parts

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



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



CAUTION! HAZARD

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

4 Cleaning the equipment



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT MAINTENANCE



WARNING

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.

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

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.

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
	The lid is not closed properly	- Check the cover is closed correctly
	The electric motor or electronic board is faulty	- Contact the manufacturer
Unusual noise during operation	Malfunctioning belt or mechanical parts	- Switch off and unplug the equipment immediately. Contact the manufacturer
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT MAINTENANCE

Fault	Cause	Possible solution
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE EQUIPMENT and contact the manufacturer



WARNING

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

5.4 Disposal

As with the initial start-up and maintenance operations, equipment disposal at the end of its lifespan must also be carried out by qualified personnel. This product is made up of various types of material: some can be recycled; others must be disposed of. Find out about the recycling or disposal systems provided by the regulations in your area for this category of product.



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.



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	4
1.2	Symboles présents sur l'appareil	5
2	Présentation de l'appareil	5
2.1	Données techniques et dimensionnelles	5
2.2	Description	6
2.2.1	Principaux composants	7
3	Utilisation de l'appareil	7
3.1	Réception du produit.	7
3.2	Transport et manutention.	7
3.3	Première mise en marche	8
3.3.1	Nettoyage préliminaire	8
3.3.2	Branchement électrique	9
3.4	Utilisation.	10
3.4.1	Utilisation.	10
3.4.2	Conseils d'utilisation.	11
3.4.3	Extraction des parties amovibles	11
4	Nettoyage de l'appareil	11
4.1	Nettoyage en fin d'utilisation	12
4.2	Longues périodes d'inactivité	12
5	Entretien de l'appareil	12
5.1	Entretien programmé	12
5.1.1	Tableau des entretiens programmés.	13
5.2	Entretien extraordinaire	13
5.3	Anomalies de fonctionnement possibles	13
5.4	Élimination.	14

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.**
- Cet appareil n'a pas été conçu pour la production d'aliments en grande quantité et pour un usage industriel.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.

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 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 d'utiliser l'appareil de manière impropre.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur l'appareil.

1.2 Symboles présents sur l'appareil

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



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

2 Présentation de l'appareil

2.1 Données techniques et dimensionnelles

Description	12/SN0X	12/FN0X	12/CNS0X	18/SN0X	18/FN0X	18/CNS0X	U/M
Puissance	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2 nd speed						kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Pâte par cycle	12			18			kg
Poids net	58	62	65	60	64	67	kg
Dimensions de l'équipement	639x336x648÷932			660x380x648÷951			mm
Type d'installation	Installation à terre						
Niveau de bruit	< 70						dB (A)

Description	25/SN0X	25/FN0X	25/CNS0X	38/SN0X	38/FN0X	38/CNS0X	U/M
Puissance	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2 nd speed						kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Pâte par cycle	25			38			kg
Poids net	92	97	102	96	102	108	kg
Dimensions de l'équipement	769x420x752÷1123			800x474x764÷1160			mm
Type d'installation	Installation à terre						
Niveau de bruit	< 70						dB (A)

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

Description	50/SN0X	50/FN0X	50/CNS0X	U/M
Puissance	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2 nd speed			kW (Hp)
Alimentation électrique	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Pâte par cycle	50			kg
Poids net	165	179	181	kg
Dimensions de l'équipement	941x520x966÷1393			mm
Type d'installation	Installation à terre			
Niveau de bruit	< 70			dB (A)

2.2 Description

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

La machine est disponible en plusieurs versions (12-18-25-38-50 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).

Il existe 3 modèles de pétrisseuses :

- CNS0X : tête relevable et cuve amovible
- FN0X: tête relevable et cuve fixe
- SN0X: tête fixe et cuve fixe

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.

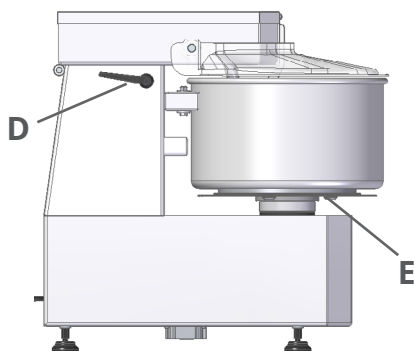
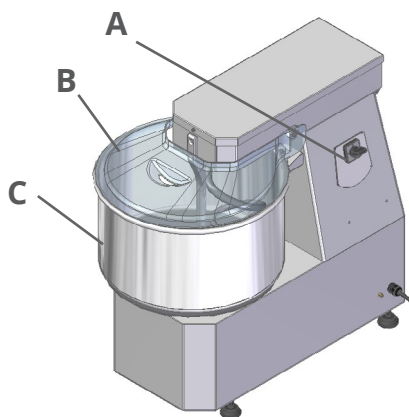


AVERTISSEMENT

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

UTILISATION DE L'APPAREIL

2.2.1 Principaux composants



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

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.



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.

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.

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.

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

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.
- **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.**

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.

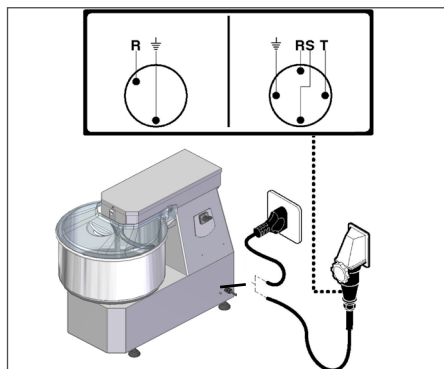
UTILISATION DE L'APPAREIL

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 machine est dotée d'un câble électrique sur lequel il faut brancher une fiche multipolaire. La fiche est branchée sur un interrupteur général mural doté d'un différentiel.

Branchement triphasé

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

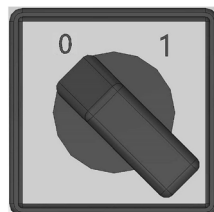
UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4 Utilisation

3.4.1 Utilisation

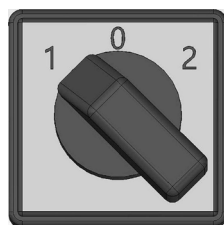
Version à 1 vitesse

- Soulever le couvercle de la cuve pour verser les ingrédients de la pâte
- Fermer le couvercle de la cuve
- Serrer le levier de verrouillage de la tête (mod. FN0X-CN-S0X uniquement)
- Bloquer la cuve à travers la bride située au dessous pour les mod.CNS0X
- Démarrer la machine en tournant le sélecteur sur la position 1
- Lorsque le traitement est terminé, arrêtez la machine en tournant le sélecteur sur la position 0.
- Régler d'abord le temps de traitement souhaité à l'aide de la minuterie mécanique, puis démarrer le pétrin à l'aide du sélecteur.
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents



Version à 2 vitesses

- 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. FN0X-CN-S0X uniquement)
- Bloquer la cuve à travers la bride située au dessous pour les mod.CNS0X
- Démarrer la machine en tournant le sélecteur sur la position 2
- Lorsque la pâte devient un mélange assez compact (après environ 7-8 minutes), tourner le sélecteur en position 0, puis en position 1.
- Lorsque le traitement est terminé, arrêtez la machine en tournant le sélecteur sur la position 0.
- Régler d'abord le temps de traitement souhaité à l'aide de la minuterie mécanique, puis démarrer le pétrin à l'aide du sélecteur.
- À la fin de chaque travail, laver la cuve et la spirale dans eau chade en ajoutant des détergents



Option minuteur mécanique

- Régler le temps de traitement souhaité à l'aide du minuteur mécanique



AVERTISSEMENT

Régler d'abord le temps de traitement souhaité à l'aide de la minuterie mécanique, puis démarrer le pétrin à l'aide du sélecteur.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

3.4.2 Conseils d'utilisation

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

Capacité de production :

12/SNOX-FNOX-CNSOX: Verser dans la cuve 4 litres d' eau et 4 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 4 Kg. de farine.

18/SNOX-FNOX-CNSOX: Verser dans la cuve 6 litres d' eau et 6 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 6 Kg. de farine.

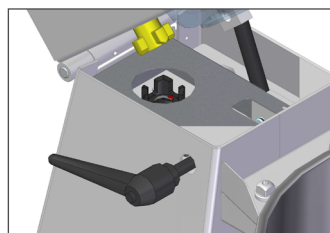
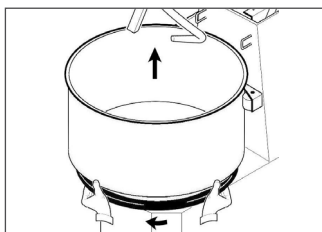
25/SNOX-FNOX-CNSOX: Verser dans la cuve 8 litres d' eau et 8 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 9 Kg. de farine.

38/SNOX-FNOX-CNSOX: Verser dans la cuve 13 litres d' eau et 12 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 13 Kg. de farine.

50/SNOX-FNOX-CNSOX: Verser dans la cuve 17 litres d' eau et 16 Kg. de farine
Après 1-2 minutes de malaxage, ajouter 17 Kg. de farine.

3.4.3 Extraction des parties amovibles

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



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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL



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.

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.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

5.1.1 Tableau des entretiens programmés

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

5.3 Anomalies de fonctionnement possibles

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

ANOMALIE	Cause	Solution possible
L'appareil ne démarre pas	Absence d'alimentation électrique	- Vérifier que sur le lieu de travail il y ait une tension de ligne et que la prise soit opérationnelle
		- Vérifier que l'appareil soit branché correctement sur l'alimentation
		- Vérifier que l'alimentation de la prise de courant soit correcte et que ses caractéristiques correspondent avec les données reportées sur la plaque signalétique du produit
	Le couvercle n'est pas correctement fermé	- Vérifier la correcte fermeture du couvercle
	Le moteur électrique ou la carte électronique sont défectueux	- Contacter le fabricant

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ANOMALIE	Cause	Solution possible
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Sangle ou organes mécaniques ne fonctionnant pas bien	- Éteindre et débrancher l'appareil immédiatement. Contacter le fabricant
Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides	Exposition ou contact avec des liquides	- En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de l'appareil, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT et contacter le fabricant
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.



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.



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	4
1.2	Am Gerät befindliche Symbole	5
2	Vorstellung des Geräts	5
2.1	Technische Daten und Abmessungen	5
2.2	Beschreibung	6
2.2.1	Hauptkomponenten	7
3	Verwendung des Geräts	7
3.1	Lieferung des Produkts	7
3.2	Transport und Handhabung	7
3.3	Erstinbetriebnahme	8
3.3.1	Vorreinigung	8
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	9
3.4	Bedienung	10
3.4.1	Verwendung	10
3.4.2	Verwendungshinweise	11
3.4.3	Herausziehen der beweglichen Teile	11
4	Reinigung des Geräts	11
4.1	Reinigung nach der Verarbeitung	12
4.2	Längere Inaktivität	12
5	Wartung des Geräts	12
5.1	Regelmäßige Wartung	12
5.1.1	Wartungsplan für die regelmäßige Wartung	12
5.2	Außerordentliche Wartung	13
5.3	Mögliche Funktionsstörungen	13
5.4	Entsorgung	14

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

1 SICHERHEIT

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise



WARNUNG

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**
- Dieses Gerät ist nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln und den industriellen Einsatz bestimmt.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.

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 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.

VORSTELLUNG DES GERÄTS

- Es ist VERBOTEN, das Gerät unsachgemäß zu verwenden.
- Es ist VERBOTEN, Sicherheitsschilder oder -hinweise am Gerät zu entfernen oder zu beschädigen.

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.

2 Vorstellung des Geräts

2.1 Technische Daten und Abmessungen

Beschreibung	12/SN0X	12/FN0X	12/CNS0X	18/SN0X	18/FN0X	18/CNS0X	M/E
Leistung	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2 nd speed						kW (Hp)
Stromversorgung	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Teig je Zyklus	12			18			kg
Nettogewicht	58	62	65	60	64	67	kg
Abmessungen Gerät	639x336x648÷932			660x380x648÷951			mm
Installationsart	Bodeninstallation						
Geräuschpegel	< 70						dB (A)

Beschreibung	25/SN0X	25/FN0X	25/CNS0X	38/SN0X	38/FN0X	38/CNS0X	M/E
Leistung	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2 nd speed						kW (Hp)
Stromversorgung	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Teig je Zyklus	25			38			kg
Nettogewicht	92	97	102	96	102	108	kg
Abmessungen Gerät	769x420x752÷1123			800x474x764÷1160			mm
Installationsart	Bodeninstallation						
Geräuschpegel	< 70						dB (A)

IT
EN
FR
DE
ES
PT
RU
AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

Beschreibung	50/SN0X	50/FN0X	50/CNS0X	M/E
Leistung	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2 nd speed			kW (Hp)
Stromversorgung	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Teig je Zyklus	50			kg
Nettogewicht	165	179	181	kg
Abmessungen Gerät	941x520x966÷1393			mm
Installationsart	Bodeninstallation			
Geräuschpegel	< 70			dB (A)

2.2 Beschreibung

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

In ihren verschiedenen Versionen (12-18-25-38-50 Kg. Teig) kann die Maschine den unterschiedlichsten Ansprüchen gerecht werden, indem sie verschiedene Teigttypen verfertigt (vor allem ist sie für „zarte“ Teige, wie Pizza und Brot geeignet).

Es gibt 3 Modelle der Knetmaschinen:

- CNS0X: hebbarer Kopf und herausziehbare Wanne
- FN0X: hebbarer Kopf und feste Wanne
- SN0X: fester Kopf und feste Wanne

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.

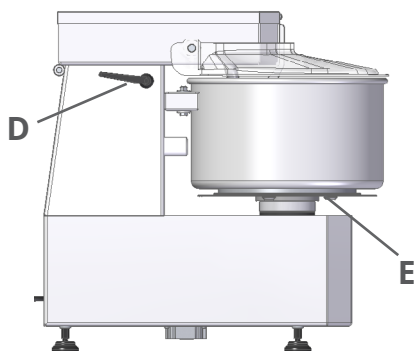
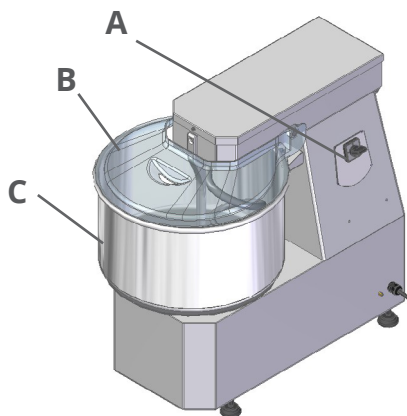


WARNUNG

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

VERWENDUNG DES GERÄTS

2.2.1 Hauptkomponenten



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

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.



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.

3.2 Transport und Handhabung



VORSICHT: GEFAHR

– Der Transport des Geräts muss immer von fachlich qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht durch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebemethoden beschädigt werden.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

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

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

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

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.
- **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.**

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.

VERWENDUNG DES GERÄTS



WARNUNG

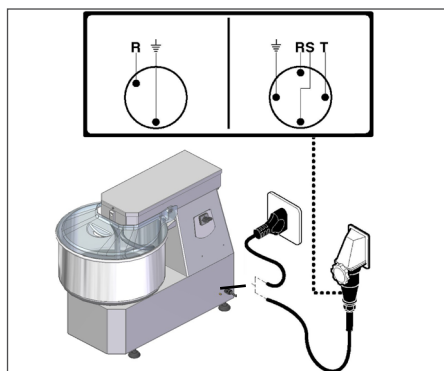
Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere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

3.3.2 Anschluss an das Stromnetz



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



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

Drehstromanschluss

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

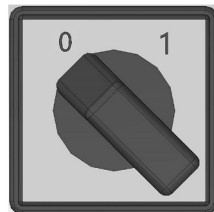
VERWENDUNG DES GERÄTS

3.4 Bedienung

3.4.1 Verwendung

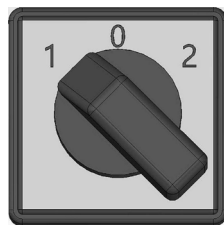
Version mit 1 Geschwindigkeiten

- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
- Deckel der Schüssel schließen
- Den Verriegelungshebel des Kopfes festziehen (nur Mod. FNOX-CNSOX)
- Den Kessel durch den unteren Flansch für die Modelle CNSOX blockieren
- Die Maschine durch Drehen des Wahlschalters auf Position 1 starten.
- Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, die Maschine durch Drehen des Wahlschalters auf Position 0 anhalten.
- Die gewünschte Verarbeitungszeit zuerst mit dem mechanischen Timer einstellen und dann den Kneteur mit dem Wahlschalter starten.
- Nach Beendigung eines Bearbeitungsvorgangs Schüssel und Spirale mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern



Version mit 2 Geschwindigkeiten

- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
- Deckel der Schüssel schließen
- Den Verriegelungshebel des Kopfes festziehen (nur Mod. FNOX-CNSOX)
- Den Kessel durch den unteren Flansch für die Modelle CNSOX blockieren
- Die Maschine durch Drehen des Wahlschalters auf Position 2 starten.
- Wenn der Teig einigermaßen kompakt ist (nach ca. 7-8 Minuten), den Wahlschalter auf Position 0 und dann auf Position 1 stellen.
- Wenn die Verarbeitung abgeschlossen ist, die Maschine durch Drehen des Wahlschalters auf Position 0 anhalten.
- Die gewünschte Verarbeitungszeit zuerst mit dem mechanischen Timer einstellen und dann den Kneteur mit dem Wahlschalter starten.
- Nach Beendigung eines Bearbeitungsvorgangs Schüssel und Spirale mit heißem Wasser und Reinigungsmitteln säubern



Option mechanischer Timer

- Die gewünschte Bearbeitungszeit über den mechanischen Timer einstellen



WARNUNG

Die gewünschte Verarbeitungszeit zuerst mit dem mechanischen Timer einstellen und dann den Kneteur mit dem Wahlschalter starten.

REINIGUNG DES GERÄTS

3.4.2 Verwendungshinweise

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

Teigkapazität:

12/SNOX-FNOX-CNSOX: 4 Liter Wasser und 4 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 4 Kg. Mehl hinzufügen.

18/SNOX-FNOX-CNSOX: 6 Liter Wasser und 6 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 6 Kg. Mehl hinzufügen.

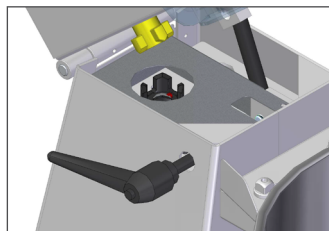
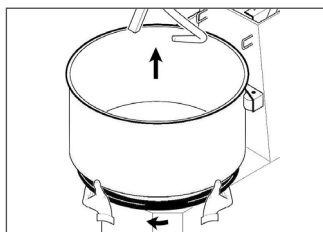
25/SNOX-FNOX-CNSOX: 8 Liter Wasser und 8 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 9 Kg. Mehl hinzufügen.

38/SNOX-FNOX-CNSOX: 13 Liter Wasser und 12 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 13 Kg. Mehl hinzufügen.

50/SNOX-FNOX-CNSOX: 17 Liter Wasser und 16 Kg. Mehl in die Schüssel geben
Nach 1-2 Minuten Bearbeitung weitere 17 Kg. Mehl hinzufügen

3.4.3 Herausziehen der beweglichen Teile

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



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR



VORSICHT: GEFAHR

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

4 Reinigung des Geräts



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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

WARTUNG DES GERÄTS



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.

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	

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.

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.

5.3 Mögliche Funktionsstörungen

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

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät startet nicht	Kein Strom	- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsort mit Strom versorgt wird und die Steckdose an das Netz angeschlossen ist.
		- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist.
		- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose korrekt mit Strom versorgt wird und dass die Eigenschaften der Steckdose den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild des Produkts entsprechen.
	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen	- Stellen Sie sicher, dass der Deckel korrekt geschlossen ist.
	Der Elektromotor oder die Elektronikkarte ist defekt	- Wenden Sie sich an den Hersteller.
Abnormale Geräusche während des Betriebs	Riemen oder mechanische Teile defekt	- Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es ab. Wenden Sie sich an den Hersteller.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

WARTUNG DES GERÄTS

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
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.
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Überprüfen Sie die Funktion der Sicherheitsvorrichtungen. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen beschädigt oder funktionsunfähig sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.
		- Stellen Sie sicher, dass keine abnormale Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller.



WARNUNG

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

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.



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.



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	4
1.2	Símbolos ubicados en el aparato	5
2	Presentación del aparato	5
2.1	Datos técnicos y dimensionales	5
2.2	Descripción	6
2.2.1	Componentes principales	7
3	Uso del aparato	7
3.1	Recepción del producto	7
3.2	Transporte y manipulación	7
3.3	Primera puesta en servicio	8
3.3.1	Limpieza preliminar	8
3.3.2	Conexión eléctrica	9
3.4	Uso	10
3.4.1	Uso	10
3.4.2	Consejos de uso	11
3.4.3	Extracción de las partes amovibles	11
4	Limpieza del aparato	11
4.1	Limpieza al final del trabajo	12
4.2	Largas temporadas de inactividad	12
5	Mantenimiento del aparato	12
5.1	Mantenimiento programado	12
5.1.1	Tabla de mantenimiento programado	13
5.2	Mantenimiento extraordinario	13
5.3	Posibles fallos de funcionamiento	13
5.4	Eliminación	14

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.**
- Este aparato no está diseñado para la producción masiva de alimentos ni para uso industrial.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.

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 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.

PRESENTACIÓN DEL APARATO

- Está PROHIBIDO utilizar el aparato de forma indebida.
- Está PROHIBIDO retirar o dañar cualquier placa o señal de seguridad colocada en el aparato.

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

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

A continuación se indican los pictogramas y su significado.



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

2 Presentación del aparato

2.1 Datos técnicos y dimensionales

Descripción	12/SN0X	12/FN0X	12/CNS0X	18/SN0X	18/FN0X	18/CNS0X	U/M
Potencia	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2 nd speed						kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Amasado para cada ciclo	12			18			kg
Peso neto	58	62	65	60	64	67	kg
Dimensiones del aparato	639x336x648÷932			660x380x648÷951			mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra						
Nivel sonoro	< 70						dB (A)

Descripción	25/SN0X	25/FN0X	25/CNS0X	38/SN0X	38/FN0X	38/CNS0X	U/M
Potencia	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2 nd speed						kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Amasado para cada ciclo	25			38			kg
Peso neto	92	97	102	96	102	108	kg
Dimensiones del aparato	769x420x752÷1123			800x474x764÷1160			mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra						
Nivel sonoro	< 70						dB (A)

PRESENTACIÓN DEL APARATO

Descripción	50/SN0X	50/FN0X	50/CNS0X	U/M
Potencia	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2 nd speed			kW (Hp)
Alimentación eléctrica	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Amasado para cada ciclo	50			kg
Peso neto	165	179	181	kg
Dimensiones del aparato	941x520x966÷1393			mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra			
Nivel sonoro	< 70			dB (A)

2.2 Descripción

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

La máquina, en sus diferentes versiones (12-18-25-38-50 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).

Existen 3 modelos de amasadora:

- CNS0X: cabezal elevable y cuba extraíble
- FN0X: cabezal elevable y cuba fija
- SN0X: cabezal fijo y cuba fija

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.

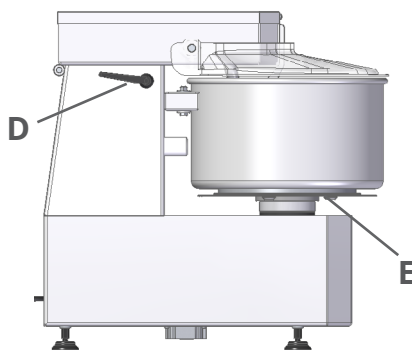
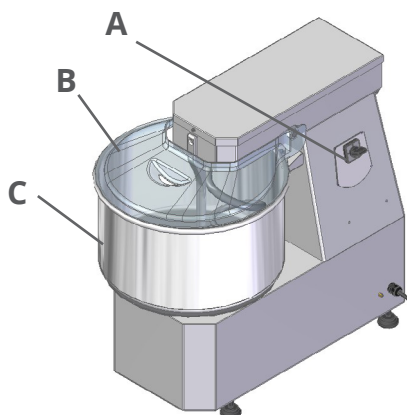


ADVERTENCIA

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

USO DEL APARATO

2.2.1 Componentes principales



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

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.



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.

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.

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.

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

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.
- **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.**

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.

USO DEL APARATO



ADVERTENCIA

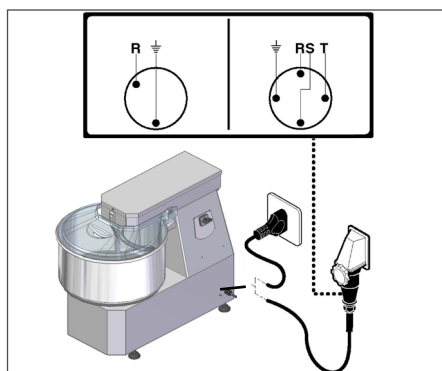
Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. No use sustancias destinadas a la limpieza y el bruñido de la plata o del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

3.3.2 Conexión eléctrica



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



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

Conexión trifásica

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

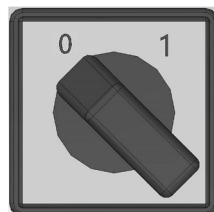
USO DEL APARATO

3.4 Uso

3.4.1 Uso

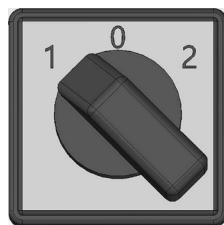
Versión de 1 velocidad

- Levantar la tapa de la cubeta para introducir los ingredientes de la masa
- Cerrar la tapa de la cubeta
- Apriete la palanca de bloqueo del cabezal (solo mod. FN0X-CNS0X)
- Bloquear la artesa girando la brida inferior por los mod. CNS0X
- Ponga en marcha la máquina girando el selector a la posición 1
- Una vez finalizado el proceso, pare la máquina girando el selector a la posición 0.
- Ajuste primero el tiempo de procesamiento deseado con el temporizador mecánico y, a continuación, ponga en marcha la amasadora con el selector.
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes



Versión de 2 velocidades

- 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. FN0X-CNS0X)
- Bloquear la artesa girando la brida inferior por los mod. CNS0X
- Ponga en marcha la máquina girando el selector a la posición 2
- Cuando la masa se convierta en una mezcla bastante compacta (tras unos 7-8 minutos), gire el selector a la posición 0 y, a continuación, a la posición 1
- Una vez finalizado el proceso, pare la máquina girando el selector a la posición 0.
- Ajuste primero el tiempo de procesamiento deseado con el temporizador mecánico y, a continuación, ponga en marcha la amasadora con el selector.
- Al finalizarse un trabajo, lavar la cubeta y la espiral con agua caliente y detergentes



Option minuteur mécanique

- Traducción realizada con la versión gratuita del traductor www.DeepL.com/Translator



ADVERTENCIA

Ajuste primero el tiempo de procesamiento deseado con el temporizador mecánico y, a continuación, ponga en marcha la amasadora con el selector.

LIMPIEZA DEL APARATO

3.4.2 Consejos de uso

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

Capacidad de producción:

12/SN0X-FN0X-CNS0X: Verter en la artesa 4 litros de agua y 4 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 4 Kg. de harina.

18/SN0X-FN0X-CNS0X: Verter en la artesa 6 litros de agua y 6 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 6 Kg. de harina.

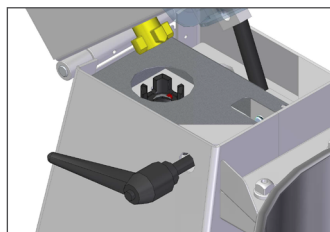
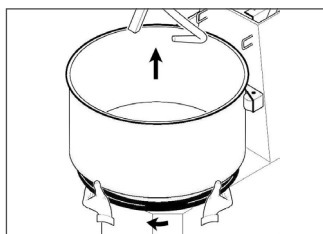
25/SN0X-FN0X-CNS0X: Verter en la artesa 8 litros de agua y 8 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 9 Kg. de harina.

38/SN0X-FN0X-CNS0X: Verter en la artesa 13 litros de agua y 12 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 13 Kg. de harina.

50/SN0X-FN0X-CNS0X: Verter en la artesa 17 litros de agua y 16 Kg. de harina
Tras 1-2 minutos de elaboración añadir otros 17 Kg. de harina.

3.4.3 Extracción de las partes amovibles

Levante el cabezal girando la palanca de bloqueo en sentido antihorario (solo mod.CNS0X-FN0X).



Para extraer la olla, gire la brida inferior en el sentido de las agujas del reloj y levante la olla hacia arriba (solo mod. CNS0X).



ATENCIÓN, PELIGRO

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

4 Limpieza del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO DEL APARATO



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.

4.1 Limpieza al final del trabajo

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

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

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

4.2 Largas temporadas de inactividad

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

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

5 Mantenimiento del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

5.1 Mantenimiento programado

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

MANTENIMIENTO DEL APARATO

5.1.1 Tabla de mantenimiento programado

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

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.

5.3 Posibles fallos de funcionamiento

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

Anomalía	Causa	Posible solución
El aparato no se pone en marcha	Falta de alimentación eléctrica	- Compruebe que en el lugar de trabajo haya tensión de línea y que la toma de corriente funcione
		- Compruebe que el aparato esté conectado correctamente a la alimentación
		- Compruebe que la alimentación de la toma de corriente sea correcta y que sus características coincidan con los datos indicados en la placa de datos del producto
	La tapa no está cerrada correctamente	- Compruebe que la tapa esté correctamente cerrada
	El motor eléctrico o la tarjeta electrónica son defectuosos	- Póngase en contacto con el fabricante

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Anomalía	Causa	Posible solución
Ruido anormal durante el funcionamiento	Funcionamiento defectuoso de la correa o de los órganos mecánicos	- Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante
Contacto accidental de los componentes eléctricos con agua u otros líquidos	Exposición o contacto con líquidos	- En caso de contacto accidental con líquidos de los componentes eléctricos del aparato, DESCONECTE INMEDIATAMENTE LA TOMA DE CORRIENTE y póngase en contacto con el fabricante
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.



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.



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	4
1.2	Símbolos presentes no aparelho	5
2	Apresentação do aparelho	5
2.1	Dados técnicos e medidas	5
2.2	Descrição	6
2.2.1	Componentes principais	7
3	Utilização do aparelho	7
3.1	Receção do produto	7
3.2	Transporte e movimentação	7
3.3	Primeira colocação em funcionamento	8
3.3.1	Limpeza preliminar	8
3.3.2	Ligação elétrica	9
3.4	Uso	10
3.4.1	Utilização	10
3.4.2	Conselhos de utilização	11
3.4.3	Extracção das partes móveis	11
4	Limpeza do aparelho	11
4.1	Limpeza no fim da produção	12
4.2	Longos períodos de inatividade	12
5	Manutenção do aparelho	12
5.1	Manutenção programada	12
5.1.1	Tabela de manutenção programada	13
5.2	Manutenção especial	13
5.3	Possíveis anomalias de funcionamento	13
5.4	Eliminação	14

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

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.**
- Este aparelho não foi projetado para produção de alimentos em massa e uso industrial.
- Mantenha sempre a distância de segurança das peças em movimento.

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 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 usar o aparelho de forma incorreta.

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

– É PROIBIDO remover ou danificar qualquer placa ou sinal de segurança presente no aparelho.

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.

2 Apresentação do aparelho

2.1 Dados técnicos e medidas

Descrição	12/SN0X	12/FN0X	12/CNS0X	18/SN0X	18/FN0X	18/CNS0X	U/M
Potência	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2 nd speed						kW (Hp)
Alimentação elétrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Empaste por ciclo	12			18			kg
Peso líquido	58	62	65	60	64	67	kg
Dimensões do equipamento	639x336x648÷932			660x380x648÷951			mm
Tipo de instalação	Instalação de terra						
Nível de ruído	< 70						dB (A)

Descrição	25/SN0X	25/FN0X	25/CNS0X	38/SN0X	38/FN0X	38/CNS0X	U/M
Potência	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2 nd speed						kW (Hp)
Alimentação elétrica	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Empaste por ciclo	25			38			kg
Peso líquido	92	97	102	96	102	108	kg
Dimensões do equipamento	769x420x752÷1123			800x474x764÷1160			mm
Tipo de instalação	Instalação de terra						
Nível de ruído	< 70						dB (A)

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

Descrição	50/SN0X	50/FN0X	50/CNS0X	U/M
Potência	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2 nd speed			kW (Hp)
Alimentação elétrica	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Empaste por ciclo	50			kg
Peso líquido	165	179	181	kg
Dimensões do equipamento	941x520x966÷1393			mm
Tipo de instalação	Instalação de terra			
Nível de ruído	< 70			dB (A)

2.2 Descrição

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

A máquina com os seus vários modelos (12-18-25-38-50 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).

Existem 3 modelos de misturadoras:

- CNS0X: cabeça elevável e tanque extraível
- FN0X: cabeça elevável e tanque fixo
- SN0X: cabeça fixa e tanque fixo

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

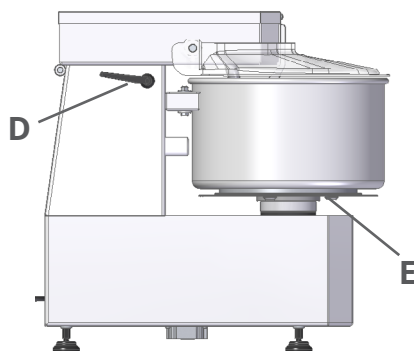
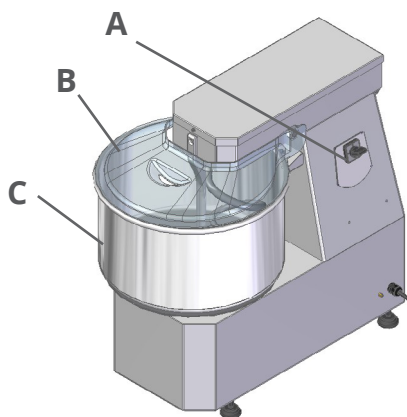


AVISO

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

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

2.2.1 Componentes principais



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

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.



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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- 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.

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

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

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.
- **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.**

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.

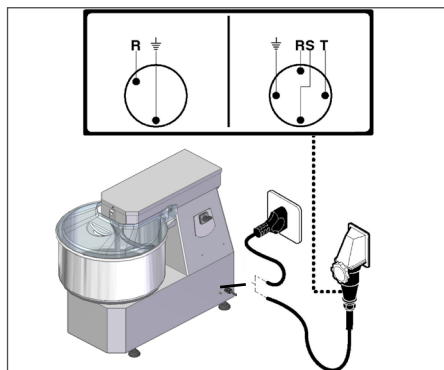
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.3.2 Ligação eléctrica



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

A ligação eléctrica 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 multipolar que por sua vez deve ser ligada a um interruptor de parede dotado de diferencial.

Conexão trifásica

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

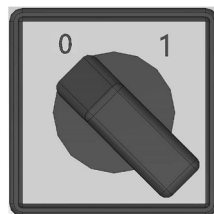
UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3.4 Uso

3.4.1 Utilização

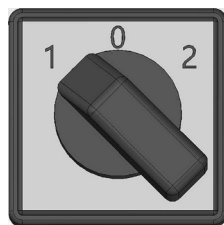
Versão de 1 velocidade

- 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. FN0X-CNS0X)
- Bloqueie a panela por meio da flange que se encontra por baixo, para os mod.CNS0X
- Inicie a máquina girando a chave seletora para a posição 1
- Quando o processamento estiver concluído, pare a máquina girando a chave seletora para a posição 0
- Primeiro, defina o tempo de processamento desejado usando o cronômetro mecânico e, em seguida, ligue a batedeira usando a chave seletora.
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes



Versão de 2 velocidades

- 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. FN0X-CNS0X)
- Bloqueie a panela por meio da flange que se encontra por baixo, para os mod.CNS0X
- Inicie a máquina girando a chave seletora para a posição 2
- Quando a massa se tornar uma mistura razoavelmente compacta (após aproximadamente 7-8 minutos), gire a chave seletora para a posição 0 e, em seguida, para a posição 1
- Quando o processamento estiver concluído, pare a máquina girando a chave seletora para a posição 0
- Primeiro, defina o tempo de processamento desejado usando o cronômetro mecânico e, em seguida, ligue a batedeira usando a chave seletora.
- No fim de cada laboração, lave a panela e a espiral com água quente e detergentes



Opção com timer mecânico

- Configure o tempo de processamento desejado no timer mecânico



AVISO

Primeiro, defina o tempo de processamento desejado usando o cronômetro mecânico e, em seguida, ligue a batedeira usando a chave seletora.

LIMPEZA DO APARELHO

3.4.2 Conselhos de utilização

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

Capacidade de produção:

12/SNOX-FNOX-CNSOX: Deite na panela 4 litros de água e 4 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 4 Kg. de farinha.

18/SNOX-FNOX-CNSOX: Deite na panela 6 litros de água e 6 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 6 Kg. de farinha.

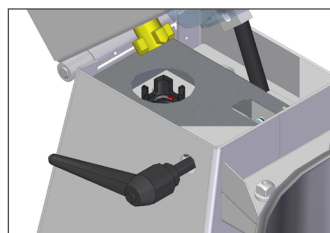
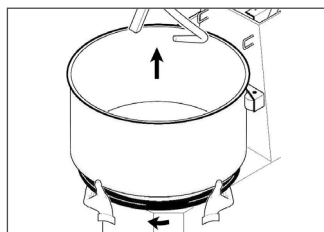
25/SNOX-FNOX-CNSOX: Deite na panela 8 litros de água e 8 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 9 Kg. de farinha.

38/SNOX-FNOX-CNSOX: Deite na panela 13 litros de água e 12 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 13 Kg. de farinha.

50/SNOX-FNOX-CNSOX: Deite na panela 17 litros de água e 16 Kg. de farinha
Depois de 1-2 minutos de laboração junte outros 17 Kg. de farinha.

3.4.3 Extração das partes móveis

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



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



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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENÇÃO DO APARELHO



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.

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENÇÃO DO APARELHO

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
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

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.

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
	A tampa não está fechada corretamente	- Verifique o fecho correto da tampa
	O motor elétrico ou a placa eletrónica estão avariados	- Contacte o Fabricante

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENÇÃO DO APARELHO

Anomalia	Causa	Possível solução
Ruído anormal na fase de funcionamento	Cinta ou órgãos mecânicos funcionam mal	- Desligue a ficha e o aparelho imediatamente. Contacte o Fabricante
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

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.



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.



DE

ES

PT

RU

AR

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

Значение символов предупреждения и опасности в руководстве

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, неисправностям или 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	4
1.2	Обозначения на устройстве	5
2	Общее описание устройства	5
2.1	Технические и размерные характеристики	5
2.2	Описание	6
2.2.1	Основные компоненты	7
3	Использование устройства	7
3.1	Приемка устройства	7
3.2	Транспортировка и перемещение	8
3.3	Первый ввод в эксплуатацию	8
3.3.1	Предварительная очистка	9
3.3.2	Подключение к электрической системе	9
3.4	Применение	10
3.4.1	Применение	10
3.4.2	Советы по использованию	11
3.4.3	Извлечение вынимающихся деталей	11
4	Очистка устройства	12
4.1	Очистка при завершении процесса обработки	12
4.2	Длительные периоды простоя	12
5	Техобслуживание устройства	13
5.1	Плановое техобслуживание	13
5.1.1	Таблица планового техобслуживания	13
5.2	Внеочередное техобслуживание	13
5.3	Возможные аномалии функционирования	14
5.4	Утилизация	15

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.**
- Данное устройство не предназначено для массового производства продуктов питания и промышленного назначения.
- Всегда соблюдать безопасное расстояние от движущихся частей.

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.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ 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 использовать устройство ненадлежащим образом.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ удалять или повреждать таблички или знаки безопасности на устройстве.

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 Технические и размерные характеристики

Описание	12/SN0X	12/FN0X	12/CNS0X	18/SN0X	18/FN0X	18/CNS0X	Ед.изм.
Мощность	0,75 (1) 0,75/0,55 (1/0,75) - 2 nd speed						кВт (л.с.)
Электропитание	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Теста на цикл	12			18			кг
Вес нетто	58	62	65	60	64	67	кг
Габариты прибора	639x336x648÷932			660x380x648÷951			мм
Тип установки	Установка на полу						
Уровень шума	< 70						дБ (А)

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Описание	25/SN0X	25/FN0X	25/CNS0X	38/SN0X	38/FN0X	38/CNS0X	Ед.изм.
Мощность	1,5 (2) 1,5/1,1 (2/1,5) - 2 nd speed						кВт (л.с.)
Электропитание	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
Теста на цикл	25			38			кг
Вес нетто	92	97	102	96	102	108	кг
Габариты прибора	769x420x752÷1123			800x474x764÷1160			мм
Тип установки	Установка на полу						
Уровень шума	< 70						дБ (А)

Описание	50/SN0X	50/FN0X	50/CNS0X	Ед.изм.
Мощность	2,2 (3) 3,5/2,5 (4,7/3,3) - 2 nd speed			кВт (л.с.)
Электропитание	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
Теста на цикл	50			кг
Вес нетто	165	179	181	кг
Габариты прибора	941x520x966÷1393			мм
Тип установки	Установка на полу			
Уровень шума	< 70			дБ (А)

2.2 Описание

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

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

Существуют 3 модели месильных машин:

- CNS0X: подъемная головка и съемная дежа
- FN0X: подъемная головка и фиксированная дежа
- SN0X: фиксированная головка и фиксированная дежа

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.

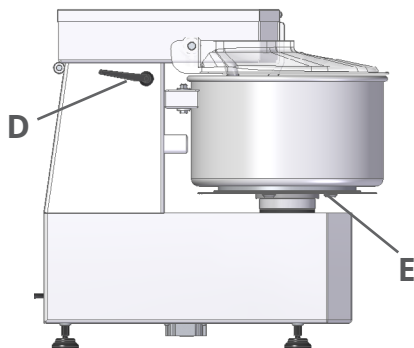
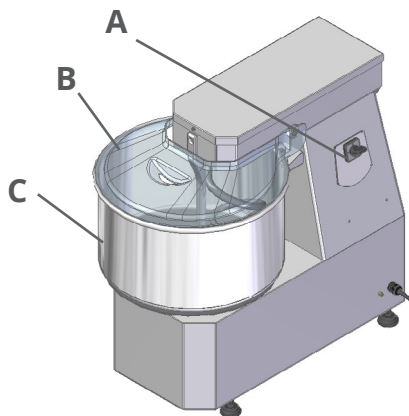
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

2.2.1 Основные компоненты



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

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.



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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.2 Транспортировка и перемещение



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Транспортировка устройства должна всегда осуществляться профессиональным квалифицированным персоналом, чтобы избежать повреждений его частей из-за ударов или нагрузок, вызванных неправильными подъемными операциями.
- Перемещение упакованного устройства должно осуществляться в зависимости от его характеристик (вес, размеры и т.д.). Если размеры и вес ограничены, перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо использовать подъемное устройство соответствующей грузоподъемности.

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

- Развинтить винты и поднять машину с поддона
- Удалить стяжки

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.
- 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

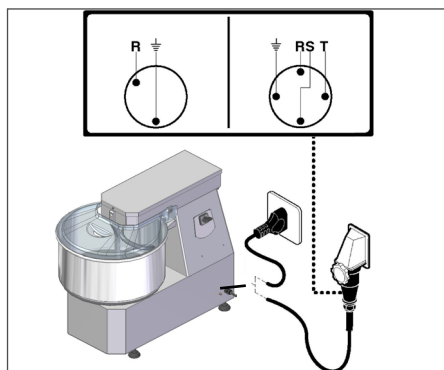
Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других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

3.3.2 Подключение к электрической системе



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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



Убедиться в прекрасной эффективности установки заземления завода. Проверить, чтобы напряжение на линии (Вт) и частота (Гц) соответствовали напряжению и частоте машины (Смотреть табличку идентификации и электросхему). Машина

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

снабжена электрическим кабелем, к которому подсоединить мультиполярный штепсель. Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому дифференциалом.

Трёхфазное подключение

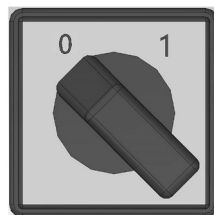
Запустить машину на несколько секунд и проверить, чтобы вращение инструмента было правильным. В случае, если вращение – неправильно, снять напряжение и поменять местами две из трёх фаз в штепселе.

3.4 Применение

3.4.1 Применение

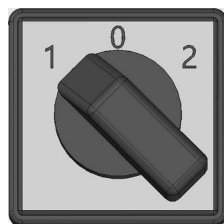
Односкоростная версия

- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
- Закрыть крышку кастрюли
- Затяните рычаг блокировки головки (только мод. FN0X-CNS0X)
- Блокировать кастрюлю посредством нижерасположенного фланца для Мод. CNS0X
- Запустите машину, повернув селекторный переключатель в положение 1.
- По окончании обработки остановите машину, повернув селекторный переключатель в положение 0.
- Сначала установите желаемое время обработки с помощью механического таймера, а затем запустите миксер с помощью селекторного переключателя.
- По окончании работы вымыть кастрюлю и спираль горячей водой и моющим средством



Двухскоростная версия

- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
- Закрыть крышку кастрюли
- Затяните рычаг блокировки головки (только мод. FN0X-CNS0X)
- Блокировать кастрюлю посредством нижерасположенного фланца для Мод. CNS0X
- Запустите машину, повернув селекторный переключатель в положение 2.
- Когда тесто превратится в достаточно плотную массу (примерно через 7-8 минут), поверните селекторный переключатель в положение 0, а затем в положение 1.
- По окончании обработки остановите машину, повернув селекторный переключатель в положение 0.
- Сначала установите желаемое время обработки с помощью механического



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- таймера, а затем запустите миксер с помощью селекторного переключателя.
- По окончании работы вымыть кастрюлю и спираль горячей водой и моющим средством

Опция механического таймера

- Переведено с помощью www.DeepL.com/Translator (бесплатная версия)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Сначала установите желаемое время обработки с помощью механического таймера, а затем запустите миксер с помощью селекторного переключателя.

3.4.2 Советы по использованию

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

Производительность:

12/SN0X-FN0X-CNS0X: Налить в кастрюлю 4 литра воды и затем 4 Кг. муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 4 Кг. муки.

18/SN0X-FN0X-CNS0X: Налить в кастрюлю 6 литра воды и затем 6 Кг. муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 6 Кг. муки.

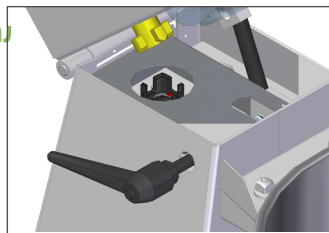
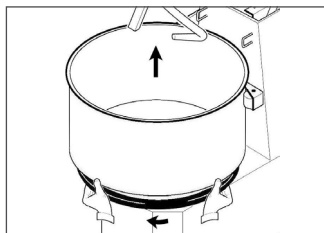
25/SN0X-FN0X-CNS0X: Налить в кастрюлю 8 литра воды и затем 8 Кг. Муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 9 Кг. муки.

38/SN0X-FN0X-CNS0X: Налить в кастрюлю 13 литра воды и затем 12 Кг. Муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 13 Кг. муки

50/SN0X-FN0X-CNS0X: Налить в кастрюлю 17 литра воды и затем 16 Кг. Муки
Через 1-2 минуты работы добавить ещё 17 Кг. муки

3.4.3 Извлечение вынимающихся деталей

Поднимите головку, повернув рычаг блокировки против часовой стрелки (только мод. CNS0X-FN0X).



Чтобы извлечь кастрюлю, поверните нижний фланец по часовой стрелке и поднимите кастрюлю вверх (только мод. CNS0X).

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

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

4 Очистка устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- тщательно покрыть устройство защитным полотном для его защиты от пыли и загрязнений.

5 Техобслуживание устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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

5.1 Плановое техобслуживание

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

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

5.2 Внеочередное техобслуживание



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

– Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательно должно выполняться Изготовителем, который не несет никакой ответственности в случае несоблюдения данного указания.

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, приведенными на паспортной таблички изделия
	Крышка закрыта неправильно.	- Проверить соответствующее закрытие крышки
	Электромотор или электронная плата дефектные	- Связаться с Изготовителем
Аномальный шум при функционировании	Плохо функционирующий ремень или механические органы	- 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.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

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.



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.



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

فهرس

1	الأمان والسلامة	4
1.1	معلومات هامة للأمن والسلامة	4
1.1.1	تحذيرات عامة	4
1.1.2	محظورات	4
1.2	الرموز المستخدمة على الجهاز	4
2	تقديم الجهاز	5
2.1	البيانات الفنية والحجم والأبعاد	5
2.2	الوصف	6
2.2.1	المكونات الأساسية	6
3	استخدام الجهاز	7
3.1	استقبال المنتج	7
3.2	عمليات النقل والتحرك	7
3.3	قبل بدء التشغيل	7
3.3.1	عملية التنظيف التمهيدية	7
3.3.2	توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي	8
3.4	الاستخدام	9
3.4.2	نصائح الاستخدام	9
3.4.3	إخراج الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة	10
4	تنظيف الجهاز	10
4.1	تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام	10
4.2	التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة	10
5	صيانة الجهاز	11
5.1	الصيانة الدورية	11
5.1.1	جدول أعمال الصيانة الدورية	11
5.2	الصيانة الاستثنائية غير العادية	11
5.3	الأعطال التشغيلية الممكنة	11
5.4	التخلص من الجهاز	12

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 مالكٍ 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.
- اقرأ هذا الدليل بانتباه قبل أن تشرع في استخدام الجهاز وذلك لضمان عمله بشكل آمن.
- هذا الجهاز غير مصمم لإنتاج كميات كبيرة من الأطعمة، كما أنه مخصص لأغراض الاستخدام المنزلية وليس الصناعية.
- حافظ دائماً على وجود مسافة أمان فاصلة عن الأجزاء المتحركة في الجهاز.

محظورات

1.1.2

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 المُستخدم وحده. يجب أن تتم عملية الإصلاح فقط وحصرياً على يد فني متخصص ومؤهّل.
- يُحظر استخدام الجهاز من قِبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم العقلية أو الجسدية أو تنقصهم الخبرة والمعرفة اللازمين لاستعمال هذا الجهاز ما لم تتم مساعدتهم في هذا الشأن وما لم تتم توعيتهم من قِبل أشخاص مؤهلين ومعتمدين ومسؤولين عن أمنهم وسلامتهم.
- يُحظر إساءة استخدام هذا الجهاز.
- يُحظر إزالة لوحات البيانات أو التنبيه الموجودة على الجهاز أو الإضرار بها.

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



البيانات الفنية والحجم والأبعاد

2.1

الوصف	SN0X/12	FN0X/12	CNS0X/12	SN0X/18	FN0X/18	CNS0X/18	U/M
القدرة الكهربائية	(1) 0,75 2 nd speed - (1/0,75) 0,75/0,55						كيلو وات (حصان)
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
عجين لدورات الإعداد والتحضير	12			18			كجم
الوزن الصافي	58	62	65	60	64	67	كجم
أبعاد الجهاز	639x336x648÷932			660x380x648÷951			ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض						
مستوى الضوضاء التشغيلية	70 >						ديسيبل (A)

الوصف	SN0X/25	FN0X/25	CNS0X/25	SN0X/38	FN0X/38	CNS0X/38	U/M
القدرة الكهربائية	(2) 1,5 2 nd speed - (2/1,5) 1,5/1,1						كيلو وات (حصان)
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50/60Hz						
	220-240V 3Ph 50/60Hz						
	380-415V 3Ph 50/60Hz						
عجين لدورات الإعداد والتحضير	25			38			كجم
الوزن الصافي	92	97	102	96	102	108	كجم
أبعاد الجهاز	769x420x752÷1123			800x474x764÷1160			ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض						
مستوى الضوضاء التشغيلية	70 >						ديسيبل (A)

الوصف	SN0X/50	FN0X/50	CNS0X/50	U/M
القدرة الكهربائية	(3) 2,2 2 nd speed - (4,7/3,3) 3,5/2,5			كيلو وات (حصان)
التغذية الكهربائية	220-240V 3Ph 50/60Hz			
	380-415V 3Ph 50/60Hz			
عجين لدورات الإعداد والتحضير	50			كجم
الوزن الصافي	165	179	181	كجم
أبعاد الجهاز	941x520x966÷1393			ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض			
مستوى الضوضاء التشغيلية	70 >			ديسيبل (A)

هذه العجانة الطلوزونية CLASSIC هي آلة للاستخدام الاحترافي للأفران ومطاعم البيتزا الاحترافية. هذه الماكينة بمختلف موديلاتها (50-38-25-18-12 كجم عجين) تلبى كافة احتياجات الإنتاج بمختلف أنواعها، حيث تسمح بإجراء أنواع مختلفة من العجين (الموصى بها خصيصًا للعجائن الرقيقة مثل عجينة البيتزا والخبز).

توجد 3 موديلات من ماكينات العجين:

– CNS0X: ذات رأس عجن قابلة للرفع وحوض قابل للإزالة

– FN0X: ذات رأس عجن قابلة للرفع وحوض ثابت

– SN0X: ذات رأس عجن ثابتة وحوض ثابت

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.

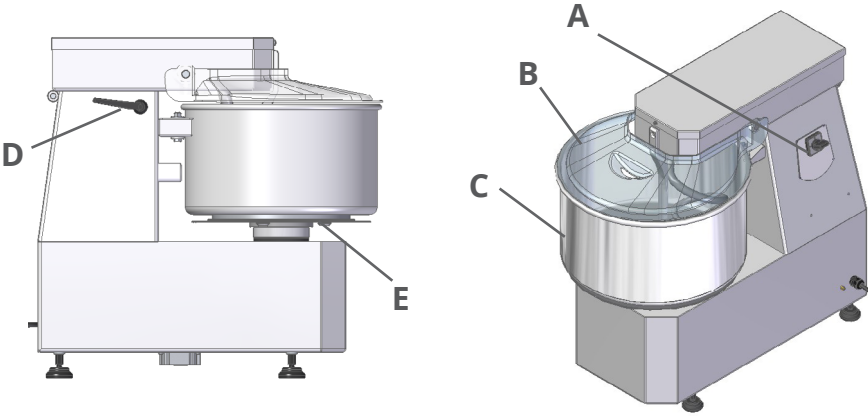
تحذير



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

المكونات الأساسية

2.2.1



- 1 A - لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل مزودة بأدوات التحكم الضرورية لتشغيل الماكينة (انظر "وصف أدوات التحكم ومفاتيح التشغيل")
- 2 B - غطاء
- 3 C - حلة عجين
- 4 D - ذراع
- 5 E - شفة توصيل حلة العجين

3 استخدام الجهاز

3.1 استقبال المنتج

يأتي هذا الجهاز وهو موضوع في علبة واحدة ويكون محميًا بعلبة تغليف كرتونية ومثبت جيدًا بمادة مقاومة للصدمات لضمان سلامته أثناء النقل والتحرك.

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 بالبايع للاتفاق على الإجراءات المناسبة ذات الصلة.

3.2 عمليات النقل والتحرك

انتبه! خطر!



- يجب أن تتم عمليات نقل وشحن هذا الجهاز دائماً على يد فنيين متخصصين ومعتمدين مع الحرص على تجنب إصابة هذا الجهاز بأية أضرار أو تلفيات أو تعريضه لأية اصطدمات أو اهتزازات قد تتسبب فيها عمليات النقل والرفع غير الملائمة.
- 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.

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 دعومات التثبيت

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 وتردده مطابقان للبيانات الواردة في لوحة التعرف بالجهاز ومواصفاته.
- 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 لتعاشي خطر تراكم الأوساخ وملوثات المنتجات الغذائية. استخدم أقدام سند وارتكاز الجهاز القابلة للضبط والتعديل من أجل ضبط استوائه واستقراره.

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.

زاهجلا مادختسا

تحذير



قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصريًا 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.

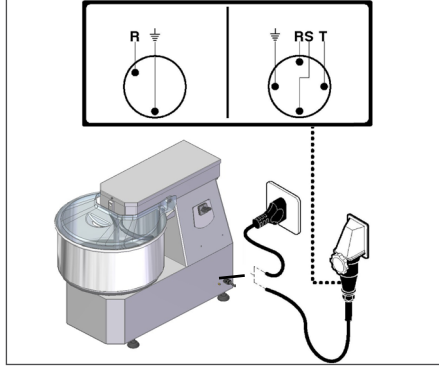
توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي

3.3.2

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



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



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

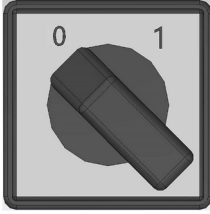
التوصيل ثلاثية الطور الكهربائي

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

3.4.1

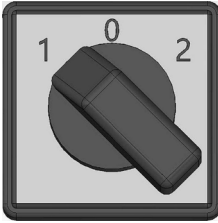
الإصدارات بسرعة

- ارفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين
- أغلق غطاء حلة العجين
- أحكم ربط ذراع تثبيت الرأس (فقط للموديل FN0X-CNS0X)
- احجز وثبت حلة العجين باستخدام شفة التوصيل الموجودة في أسفل الحلة للموديلات CNS0X
- ابدأ تشغيل الماكينة بتحويل مفتاح الاختيار إلى الوضع 1
- عند اكتمال المعالجة، أوقف الماكينة عن طريق تحويل مفتاح الاختيار إلى الوضع 0
- قم أولاً بضبط وقت المعالجة المطلوب باستخدام المؤقت الميكانيكي ثم قم بتشغيل الخلاط باستخدام مفتاح الاختيار.
- عقب الانتهاء من عملية التجهيز والتحضير، اغسل حلة العجين ولولب العجن بالماء الساخن والمنظفات



الإصدارات التي بها سرعتان

- ارفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين
- أغلق غطاء حلة العجين
- أحكم ربط ذراع تثبيت الرأس (فقط للموديل FN0X-CNS0X)
- احجز مثبت حلة العجين باستخدام شفة التوصيل الموجودة في أرفس الحلة للموديلات CNS0X ابدأ
- غشيتل الماكينة بتحويل مفتاح الاختيار إلى الوضع 2
- منعمتصح العجينة متماسكة إلى حد ما (بعد 7-8 دقائق)، (تقريباً أدر مع انقلااختيار إلى الوضع 0 ثم إلى الوضع 1
- مدنع اكتمال المعالجة، أففق الماكينة يطننع بتحويل مفتاح الاختيار إلى الوضع 0
- قم أولاً بوقت طبضالمعالجة المطلوب باستخدام المؤقت الميكانيكي ثم قم بغشيتل الخلاط باستخدام مفتاح الاختيار.
- بقاء الانتهاء ملمع نية التجهيز والتحضير، اغسل حلة العجين ولولب العجن بالماء النخاس والمنظفات



خيار عدّاد الوقت الميكانيكي

- اضبط وقت التجهيز والتحضير المرغوب فيه من خلال عدّاد الوقت الميكانيكي

تحذير



قم أولاً بضبط وقت المعالجة المطلوب باستخدام المؤقت الميكانيكي ثم قم بتشغيل الخلاط باستخدام مفتاح الاختيار.

نصائح الاستخدام

3.4.2

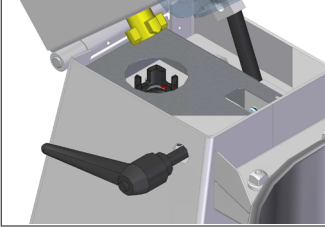
كل لتر ماء مسكوب في حلة العجين يحتاج إلى 2 كجم من الدقيق، ولكن هذه الكمية تحتاج إلى الضبط من وقت إلى آخر وفقاً للعجن المراد الحصول عليه ووفقاً لنوعية الدقيق المستخدم. يُوصى دائماً بسكب الماء أولاً في قاع حلة العجين.

سعة الإنتاج:

- SN0X-FN0X-CNS0X/12: اسكب 4 لترات من الماء ثم 4 كجم من الدقيق في حلة العجين بعد مرور 1-2 دقيقة من العجن، أضف تدريجياً 4 كجم أخرى من الدقيق.
- SN0X-FN0X-CNS0X/18: اسكب 6 لترات من الماء ثم 6 كجم من الدقيق في حلة العجين بعد مرور 1-2 دقيقة من العجن، أضف تدريجياً 6 كجم أخرى من الدقيق.
- SN0X-FN0X-CNS0X/25: اسكب 8 لترات من الماء ثم 8 كجم من الدقيق في حلة العجين بعد مرور 1-2 دقيقة من العجن، أضف تدريجياً 9 كجم أخرى من الدقيق.
- SN0X-FN0X-CNS0X/38: اسكب 13 لترات من الماء ثم 12 كجم من الدقيق في حلة العجين

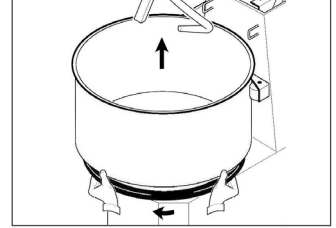
زاهجلا فيظنت

بعد مرور 1-2 دقيقة من العجن، أُخِف تدريجيًا 13 كجم أخرى من الدقيق.
SN0X-FN0X-CNS0X/50: اسكب 17 لترًا من الماء ثم 16 كجم من الدقيق في حلة العجين
بعد مرور 1-2 دقيقة من العجن، أُخِف تدريجيًا 17 كجم أخرى من الدقيق.



3.4.3 إخراج الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة

ارفع الرأس عن طريق لف ذراع القفل بعكس اتجاه عقارب الساعة (فقط الموديل CNS0X-FN0X).



لاستخراج الوعاء، أدر الشفة السفلية في
اتجاه عقارب الساعة وارفع الوعاء لأعلى (فقط الموديل CNS0X).

انتبه! خطر!



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

IT

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 ومعمّدين 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 المضغوط أو بالرش الرذاذي أو بالغمس في المياه.

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.

التوقّف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة

4.2

في حالة التوقف عن استعمال الجهاز لمدة طويلة:
- قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي

زاهجلا ةنايص

- قم بإجراء عملية تنظيف عامة للجهاز
- أعد تغطية الجهاز بعناية بغطاء حمايته من الأتربة والأوساخ.

5 صيانة الجهاز



انتبه! خطر الصق بالكهرباء!

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

5.1 الصيانة الدورية

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

5.1.1 جدول أعمال الصيانة الدورية

الوصف	الفحص	الوتيرة الزمنية	الإجراء
فحص منطقة العمل	الفحص بالنظر	يوميًا	- اتبع الإرشادات الخاصة بعملية تنظيف الجهاز ومنطقة العمل
تنظيف الماكينة	الفحص بالنظر	يوميًا	
فحص أجهزة الأمن والسلامة	الفحص بالنظر	يوميًا، قبل التشغيل	- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة أجهزة وأدوات الأمان والسلامة وعملها بالشكل الصحيح
	الفحص التشغيلي	يوميًا، قبل التشغيل	- قم بإجراء اختبار تشغيلي تجريبي لأجهزة وأدوات الأمان والسلامة وأداة الغلق بنظام التعشيق لمكونات وعناصر بدء تشغيل وإيقاف الجهاز
التحقق من سلامة لوحات البيانات والصور المتعلقة بأمر الأمان والسلامة	الفحص بالنظر	أسبوعيًا	- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة لوحات البيانات والصور التنبيهية والتحذيرية المتعلقة بأمر الأمان والسلامة. وفي حالة أن هذه اللوحات والصور أصبحت غير مقروءة أو تمّت إزالتها فإنه ينبغي طلب نسخة أخرى لها من الشركة المصنّعة

5.2 الصيانة الاستثنائية غير العادية



انتبه! خطر!

- إن أعمال الصيانة الاستثنائية غير العادية تحتاج إلى كفاءات محددة ويجب أن تقوم بالضرورة الشركة المصنّعة التي تخلي مسؤوليتها في هذا الصدد عن أية أضرار أو تلفيات قد تحدث عند عدم الالتزام بها سبق ذكره.

5.3 الأعطال التشغيلية الممكنة

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

زاهجلا ةناي ص

السطل	السبب	الحل الممكن
الجهاز لا يوقد	لا يوجد تيار كهربى	- تحقق من وجود تيار كهربى في مكان العمل من أن مقبس التيار سليم ويعمل بالشكل الصحيح
		- تحقق من أن الجهاز موصول بشكل صحيح بشبكة التيار الكهربى
		- تحقق من توافق مواصفات التيار من حيث الجهد والفولطية والتردد مع ما هو محدد من بيانات مذكورة في لوحات البيانات التعريفية للمنتج
	الغطاء غير مغلق بالشكل الصحيح	- تحقق من غلق الغطاء بالشكل الصحيح
توجد ضوضاء تشغيلية غير طبيعية فور مرحلة التشغيل	يوجد خلل في المحرك الكهربى أو البطاقة الإلكترونية	- اتصل بالشركة المصنعة
	هناك خلل في سير نقل حركة أو في جزء ميكانيكي ما في الجهاز	- أطفئ الجهاز على الفور ثم افصله عن شبكة التيار الكهربى. 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 الكهربى ثم الاتصال بالشركة المصنعة
	اصطدام بعنف	- 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
اصطدام بعنف	السقوط العرضى	- 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.

5.4 التخلص من الجهاز

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



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.

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 förbruksartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeitnek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározott a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΠΟΙΕΤΥΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα ανώλυστα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, διαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πλάτη. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

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



EAC