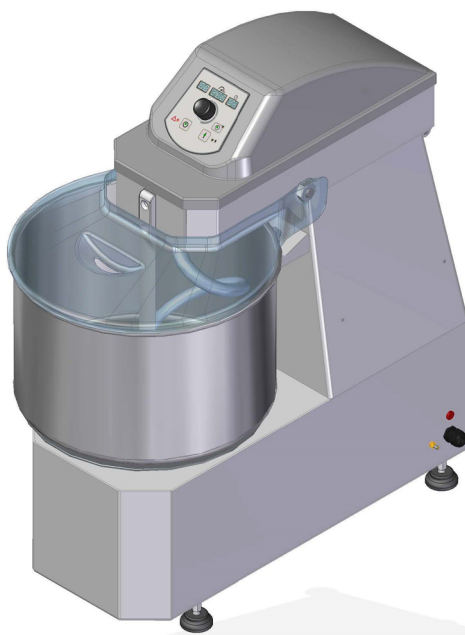


12-18-25-38-50/SBD

12-18-25-38-50/SLD

12-18-25-38-50/SRD



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Istruzioni originali

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL

Translation of the original instructions

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Traduction des instructions originales

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales

MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Tradução das instruções originais

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Перевод оригинальных инструкций

تعليمات الاستخدام والصيانة

ترجمة التعليمات الأصلية

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

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.

Indice

1	SICUREZZA.....	4
1.1	Informazioni importanti per la sicurezza	4
1.1.1	Avvertenze generali	4
1.1.2	Divieti	5
1.2	Simbologie presenti sull'apparecchio	6

INDICE

2	Presentazione dell'apparecchio	7
2.1	Identificazione.....	7
2.2	Ambiente di lavoro.....	7
2.3	Dati tecnici e dimensionali	8
2.4	Descrizione	9
2.4.1	Componenti principali.....	10
2.4.2	Dispositivi di sicurezza.....	10
3	Utilizzo dell'apparecchio	11
3.1	Ricevimento del prodotto	11
3.2	Trasporto e movimentazione	11
3.3	Prima messa in funzione.....	12
3.3.1	Pulizia preliminare	13
3.3.2	Allacciamento elettrico	13
3.4	Estrazione delle parti amovibili	14
4	Istruzioni d'uso	15
4.1	Istruzioni d'uso versione DIGITALE TOUCH.....	16
4.2	Istruzioni d'uso versioni DIGITALE	21
4.2.1	Funzionamento manuale	21
4.2.2	Funzionamento automatico	21
4.2.3	Impostazione RPM	22
4.2.4	Impostazione Soglia Temperatura (solo per i modelli dotati di sensore di temperatura)	22
4.2.5	Impostazione Timer	22
4.2.6	Attivazione funzione timer	23
4.2.7	Attivazione funzione Soglia Temperatura (solo per i modelli dotati di sensore di temperatura).....	23
4.2.8	Inversione (solo per i modelli dotati di inversione).....	23
4.2.9	Sicurezza	24
4.2.10	Allarmi	24
4.3	Schema riassuntivo funzionamento centralina	25
4.4	Lista degli allarmi SBD-SLD-SRD.....	26
5	Consigli d'uso	28
6	Pulizia dell'apparecchio	30
6.1	Pulizia a fine lavorazione.....	30
6.2	Lunghi periodi di inattività	31
7	Manutenzione dell'apparecchio	32
7.1	Manutenzione programmata	32
7.1.1	Tabella manutenzioni programmate.....	32
7.2	Manutenzione straordinaria	33
7.2.1	Led avviso presenza alimentazione.....	33
7.3	Possibili anomalie di funzionamento	33
7.4	Smaltimento	34
8	Allegati	35

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali



AVVERTENZE

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

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

1.1.2 Divieti



È VIETATO

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICUREZZA

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

1.2 Simbologie presenti sull'apparecchio

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



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

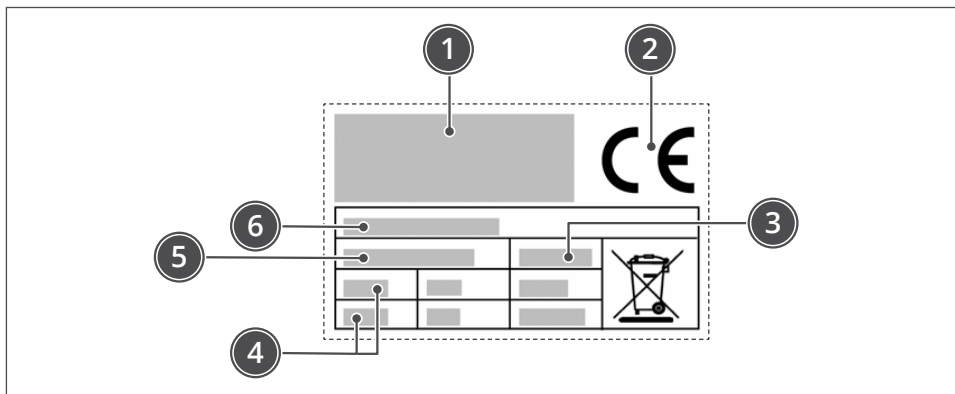
AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2 Presentazione dell'apparecchio

2.1 Identificazione

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



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



AVVERTENZA

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

2.2 Ambiente di lavoro

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.3 Dati tecnici e dimensionali

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

Descrizione	HYD 18SRD	HYD 25SBD	HYD 25SLD	HYD 25SRD	HYD38SBD	U/M
Potenza	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Corrente nominale	11	16				A
Alimentazione elettrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Impasto per ciclo	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litri)
Rotazioni	55-250					
Peso netto	67	92	97	102	96	kg
Dimensioni apparecchiatura	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Tipo di installazione	Installazione a terra					
Livello di rumorosità	< 70					dB (A)

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

PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4 Descrizione

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

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

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

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

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

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



AVVERTENZA

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

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

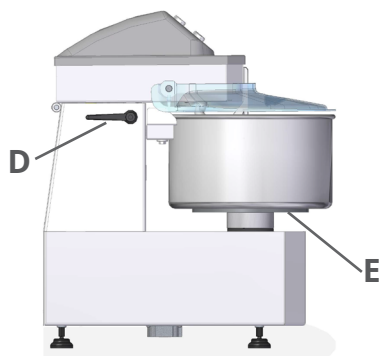
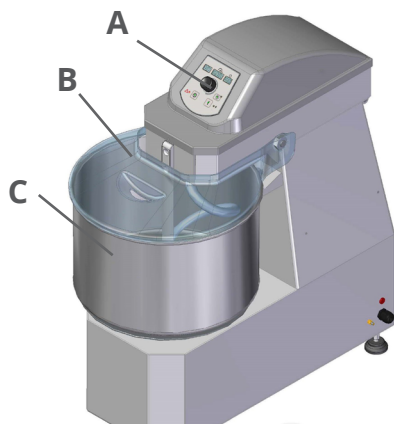
PT

RU

AR

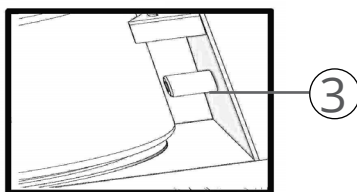
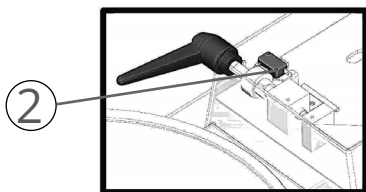
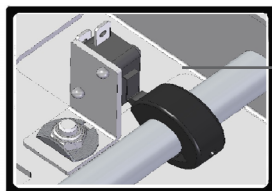
PRESENTAZIONE DELL'APPARECCHIO

2.4.1 Componenti principali



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

2.4.2 Dispositivi di sicurezza



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

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

3 Utilizzo dell'apparecchio

3.1 Ricevimento del prodotto

L'apparecchio viene consegnato in collo unico, protetto da un imballo in cartone e opportunamente stabilizzato con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.

In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura e per facilitarne la movimentazione, l'imballo può essere pallettizzato.



AVVERTENZA

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

Unitamente all'apparecchio vengono fornite anche le istruzioni e la documentazione riepilogata al capitolo *"8 Allegati" a pagina 35*.



AVVERTENZA

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

3.2 Trasporto e movimentazione



ATTENZIONE PERICOLO

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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

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



È VIETATO

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

3.3 Prima messa in funzione



AVVERTENZE

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

3.3.1 Pulizia preliminare

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



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



AVVERTENZA

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

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.

IT

EN

FR

DE

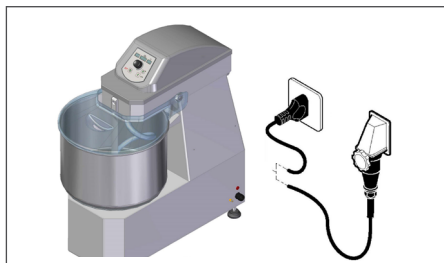
ES

PT

RU

AR

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO



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

3.4 Estrazione delle parti amovibili

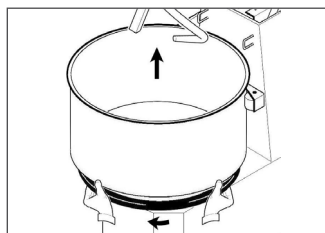
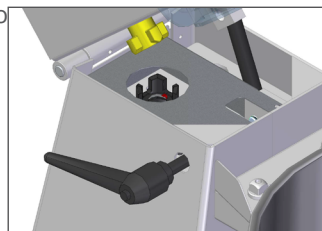
Leva bloccaggio testa (solo mod. SL-SR)

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

Flangia bloccaggio pentola (solo mod. SR)

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

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



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



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.

ISTRUZIONI D'USO

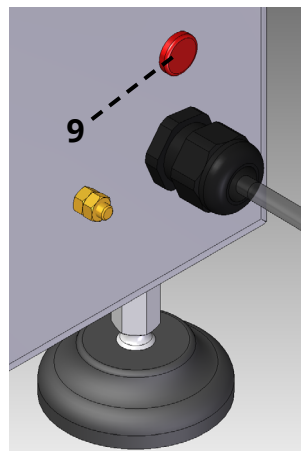
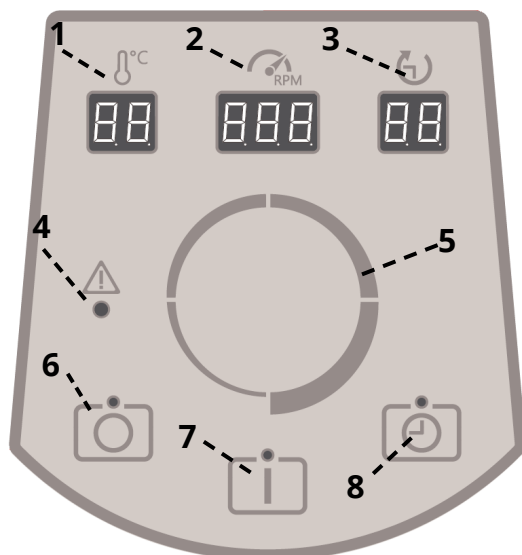
4 Istruzioni d'uso

Descrizione dei comandi versione DIGITALE TOUCH



ATTENZIONE PERICOLO

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



1 Display temperatura

Il display mostra la temperatura superficiale dell'impasto lavorato in tempo reale

2 Display RPM

Il display mostra la velocità di rotazione della spirale espressa in RPM

3 Display timer (touch)

Il display mostra il tempo di lavorazione restante

4 Led allarmi

Acceso e lampeggiante segnala che si sta verificando una situazione anomala. Consultare la lista degli errori presente al paragrafo *"4.4 Lista degli allarmi SBD-SLD-SRD"* a pagina 26. In condizioni di nessuna anomalia resta spento

5 Anello luminoso (touch)

Utilizzare l'anello luminoso per impostare la velocità di rotazione della spirale ed i minuti di lavorazione desiderati

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ISTRUZIONI D'USO

6 Pulsante di stop (touch)

Premere il pulsante per arrestare la macchina

7 Pulsante di start (touch)

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

8 Pulsante timer (touch)

Premere il pulsante per abilitare o disabilitare il timer

9 Led presenza alimentazione

Acceso segnala che la macchina è alimentata

4.1 Istruzioni d'uso versione DIGITALE TOUCH



ATTENZIONE PERICOLO

– Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che le protezioni superiori siano integre e che l'interblocco sia efficiente. Non tentare di rimuovere l'interblocco o di manometterlo.

- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Serrare la leva di bloccaggio testa (solo mod. SLD-SRD)
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.SRD
- Per impostare il tempo di lavorazione
 - verificare che il led del pulsante timer (H) sia acceso
 - toccare il display timer (C)
 - selezionare tramite l'anello luminoso (E) il tempo di lavorazione desiderato
 - toccare il display timer (C) per confermare il tempo di lavorazione
 - toccare il pulsante di start (G) per avviare la macchina
 - al termine della lavorazione viene emesso un segnale acustico

Se viene aperto il coperchio:

- i display A, B, C si bloccano e restano fissi sull'ultimo valore visualizzato
- i led dei pulsanti F, G, H iniziano a lampeggiare

Se viene chiuso il coperchio:

- i led dei pulsanti F, G, H smettono di lampeggiare
- i display A, B, C riprendono la loro funzione

Se il led del pulsante timer (H) risulta attivo ma il display timer (C) mostra il tempo 00 la macchina non si avvia. Impostare quindi il tempo di lavorazione desiderato oppure procedere in modalità manuale.

- Per passare dal timer attivo alla modalità manuale con timer disattivato
 - toccare il pulsante di stop (F)
 - toccare il pulsante timer (H) per disattivarne il led e controllare che il display timer (C) riporti la dicitura 00

ISTRUZIONI D'USO

- toccare il pulsante di start (G) per azionare la macchina
- al termine della lavorazione arrestare la macchina toccando il pulsante di stop (F)
- Per utilizzare direttamente la macchina in manuale
- toccare il pulsante timer (H) per disattivarne il led
- toccare il pulsante di start (G) per avviare la macchina
- al termine della lavorazione arrestare la macchina toccando il pulsante di stop (F)



ATTENZIONE

L' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato e se la pentola è bloccata sulla flangia (solo mod. SR)

Il touch del display è funzionante anche con l'utilizzo di guanti in lattice o similari.

Controllare che il led allarmi (D) sia sempre disattivato. Se il led allarmi lampeggia controllare la lista degli errori al paragrafo *"4.4 Lista degli allarmi SBD-SLD-SRD" a pagina 26.*

IT

EN

FR

DE

ES

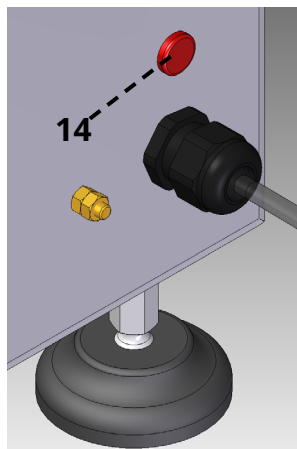
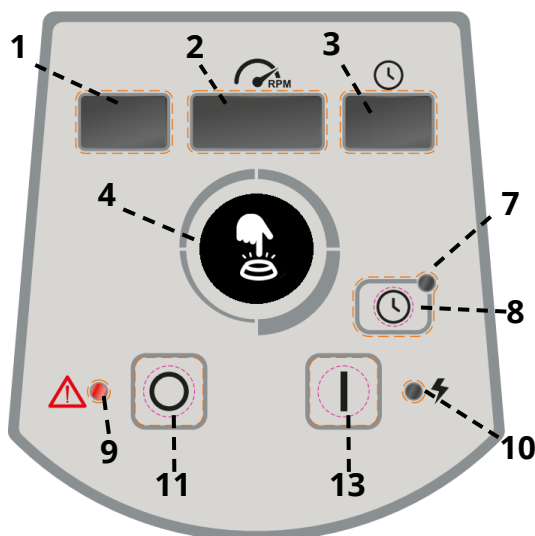
PT

RU

AR

ISTRUZIONI D'USO

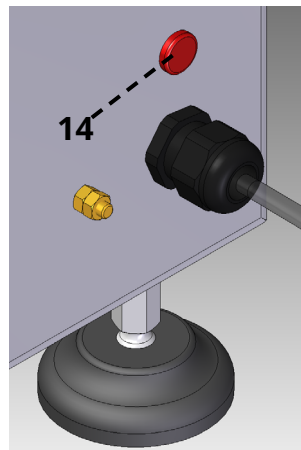
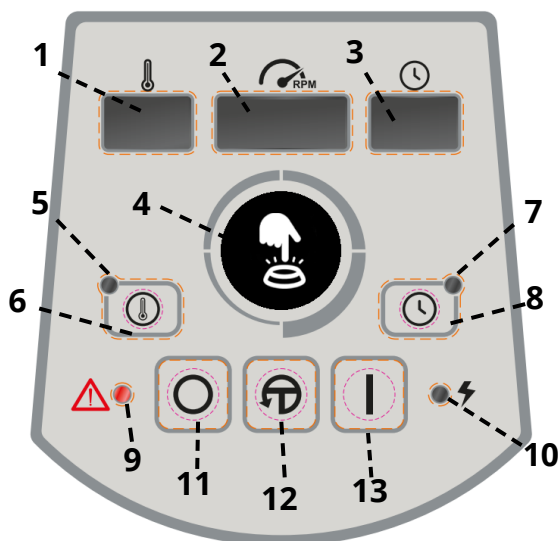
Descrizione dei comandi versione DIGITALE IM12-18-25-38-50



- 1 Display indicazione temperatura
- 2 Display indicazione velocità
- 3 Display indicazione tempo
- 4 Pomello Rotary con pulsante integrato
- 5 Assente
- 6 Assente
- 7 Led attivazione timer
- 8 Tasto attivazione timer
- 9 Led allarmi
- 10 Led stato impastatrice
- 11 Tasto STOP
- 12 Assente
- 13 Tasto START
- 14 Led presenza alimentazione

ISTRUZIONI D'USO

Descrizione dei comandi versione DIGITALE con sensore di temperatura ed inversione di marcia IM12-18-25-38



- 1 Display indicazione temperatura
- 2 Display indicazione velocità
- 3 Display indicazione tempo
- 4 Pomello Rotary con pulsante integrato
- 5 Led attivazione soglia temperatura
- 6 Tasto attivazione soglia temperatura
- 7 Led attivazione timer
- 8 Tasto attivazione timer
- 9 Led allarmi
- 10 Led stato impastatrice
- 11 Tasto STOP
- 12 Tasto INVERSIONE
- 13 Tasto START
- 14 Led presenza alimentazione

IT

EN

FR

DE

ES

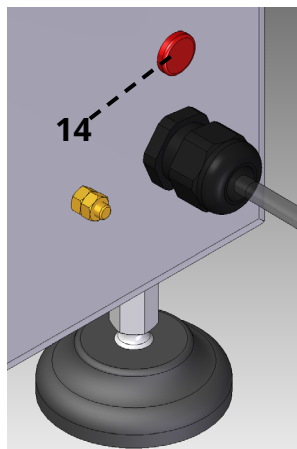
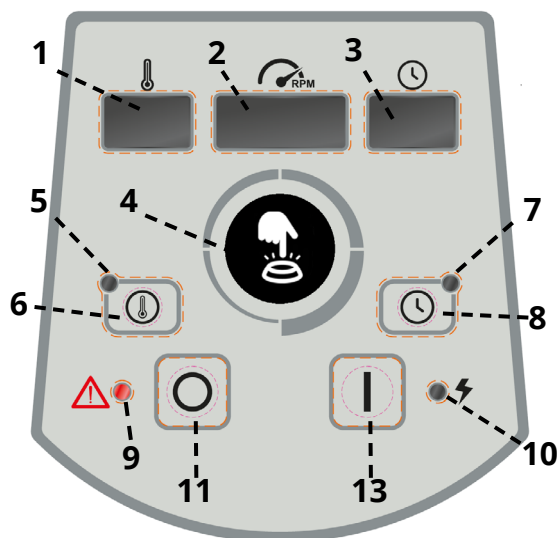
PT

RU

AR

ISTRUZIONI D'USO

Descrizione dei comandi versione DIGITALE con sensore di temperatura IM12-18-25-38-50



- 1 Display indicazione temperatura
- 2 Display indicazione velocità
- 3 Display indicazione tempo
- 4 Pomello Rotary con pulsante integrato
- 5 Led attivazione soglia temperatura
- 6 Tasto attivazione soglia temperatura
- 7 Led attivazione timer
- 8 Tasto attivazione timer
- 9 Led allarmi
- 10 Led stato impastatrice
- 11 Tasto STOP
- 12 Assente
- 13 Tasto START
- 14 Led presenza alimentazione

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ISTRUZIONI D'USO

4.2 Istruzioni d'uso versioni DIGITALE

All'accensione il display mostra la scritta Start e se non sono presenti anomalie la macchina è pronta all'utilizzo.

Sul display compaiono le informazioni su temperatura impasto, velocità minima e i trattini sulle cifre del Timer, mentre il led di stato (10) lampeggiante indica che l'impastatrice è in STOP. In questa fase di STOP è possibile cambiare i parametri (vedere i paragrafi specifici).

4.2.1 Funzionamento manuale

- Le condizioni iniziali sono led 5 (soglia temperatura) e/o led 7 (funzione timer) spenti
- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Serrare la leva di bloccaggio testa (solo mod. SLD-SRD)
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.SRD
- Premere il tasto Start (13) per avviare la macchina
- Si accende il led di stato (10) fisso
- Selezionare la velocità di lavorazione desiderata tramite il pomello (4)
- Per arrestare la macchina premere il tasto di STOP (11)
- La macchina si arresta anche in presenza di errori rilevati; in tal caso eliminare la segnalazione premendo il pulsante STOP (11)



ATTENZIONE

L' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato e se la pentola è bloccata sulla flangia (solo mod. SR)

Controllare che il led allarmi (9) sia sempre disattivato. Se il led allarmi lampeggia controllare la lista degli errori al paragrafo *"4.4 Lista degli allarmi SBD-SLD-SRD" a pagina 26.*

4.2.2 Funzionamento automatico

- Le condizioni iniziali sono led 5 (soglia temperatura) e/o led 7 (funzione timer) accesi
- Alzare il coperchio della pentola per immettere gli ingredienti dell'impasto
- Chiudere il coperchio della pentola
- Serrare la leva di bloccaggio testa (solo mod. SLD-SRD)
- Bloccare la pentola mediante la flangia sottostante per i mod.SRD
- Premere il tasto Start (13) per avviare la macchina
- Si accende il led di stato (10) fisso
- La macchina si arresta se si verifica una delle seguenti condizioni:
 - 1 Premendo il tasto di STOP (11)
 - 2 Facendo scadere il tempo di lavorazione impostato (se attivata la funzione)
 - 3 La temperatura impasto è uguale o maggiore alla temperatura di soglia impostata (se attivata la funzione)

Se si verificano le condizioni 2 o 3 sopracitate, verrà emesso un segnale acustico intermittente unitamente al lampeggio del led specifico della funzione intervenuta. Tacitare la segnalazione premendo il tasto STOP (11)

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ISTRUZIONI D'USO



ATTENZIONE

L' avviamento avviene solo se il coperchio è abbassato e se la pentola è bloccata sulla flangia (solo mod. SR)

Controllare che il led allarmi (9) sia sempre disattivato. Se il led allarmi lampeggia controllare la lista degli errori al paragrafo *"4.4 Lista degli allarmi SBD-SLD-SRD" a pagina 26.*

Funzione pausa

- Per mettere in pausa il funzionamento automatico premere nuovamente il tasto Start (13). Dopodiché il led di stato (10) lampeggerà in modo regolare.
- Nello stato di pausa è possibile modificare i parametri temperatura, tempo di lavorazione e disattivare il funzionamento automatico
- Se si vuole riavviare la macchina premere il pulsante Start (13)
- Se si vuole tornare allo stato iniziale premere il pulsante STOP (11)

Successivamente all'apertura o chiusura delle sicurezze o al ripristino di un allarme l'impastatrice andrà nello stato di Pausa

4.2.3 Impostazione RPM

La velocità impostata è sempre visibile nel display a 3 cifre centrale (2).

Il valore è modificabile a step di 5 rpm ruotando il Rotary (4) sia mentre l'impastatrice è ferma sia quando è in funzione. Quando il Rotary viene utilizzato per selezionare gli rpm i puntini nella parte inferiore del display lampeggiano.

4.2.4 Impostazione Soglia Temperatura (solo per i modelli dotati di sensore di temperatura)

La soglia della temperatura è visualizzabile sul primo display a 2 cifre a sinistra (1) solo durante lo stato di modifica.

Premere il pulsante del Rotary (4) per visualizzare la soglia attuale, contestualmente i puntini nella parte inferiore del display lampeggiano.

Ruotando il Rotary il valore varierà di 1°C. Il valore verrà confermato dopo 2 secondi di inattività del Rotary o ripremendo il pulsante del Rotary; in tal caso si passerà alla scelta del tempo di lavorazione.

I limiti minimi e massimi sono 1-50°C.

La temperatura di soglia si può modificare solo con la macchina nello stato STOP o Pausa.

In assenza del sensore di temperatura il display (2) mostrerà 2 trattini fissi.

4.2.5 Impostazione Timer

Il tempo impostato è visualizzabile sul display a 2 cifre a destra (3).

Per modificare il tempo di lavorazione premere il pulsante del Rotary (4) fino ad arrivare a vedere i puntini del display interessato (3) lampeggiare. Ruotando il Rotary il valore varierà a step di 1 minuto.

Il valore verrà confermato dopo 2 secondi di inattività del Rotary o ripremendo il pulsante del Rotary.

ISTRUZIONI D'USO

I limiti minimi e massimi sono 1-99 min.

Alcune note:

- per i modelli sprovvisti del sensore di temperatura premere il pulsante del Rotary (4) una sola volta per arrivare alla impostazione del tempo di lavorazione
- per i modelli provvisti del sensore di temperatura ma con quest'ultimo danneggiato/scollegato premere il pulsante del Rotary (4) una sola volta per arrivare alla impostazione del tempo di lavorazione
- se la funzione timer non è attiva rimarranno sempre visualizzati i due trattini sul display (3)

Il tempo di lavorazione può essere modificato solo con l'impastatrice in modalità STOP o Pausa.

4.2.6 Attivazione funzione timer

La funzione è attivabile/disattivabile premendo il pulsante Timer (8), mentre il Led (7) ne indica lo stato. E' possibile farlo solo nello stato di STOP o di Pausa.

4.2.7 Attivazione funzione Soglia Temperatura (solo per i modelli dotati di sensore di temperatura)

La funzione è attivabile/disattivabile premendo il pulsante Temperatura (6), mentre il Led (5) ne indica lo stato. E' possibile farlo solo nello stato di STOP o di Pausa.

Note:

- la funzione è attivabile solo se il sensore risulta collegato/funzionante
- se la funzione è attivata e durante l'utilizzo della macchina il sensore si danneggia/scollega la macchina si arresta e viene visualizzato l'allarme numero 13 (vedere paragrafo "4.4 Lista degli allarmi SBD-SLD-SRD")

4.2.8 Inversione (solo per i modelli dotati di inversione)

Premendo il tasto Reverse (12) la spirale viene fatta girare in senso contrario con velocità fissa pari a 80 rpm.

In questa modalità la temperatura non è impostabile ma risulta sempre attiva la sua lettura in tempo reale.

Una volta spinto il tasto INVERSIONE (12) sul led centrale lampeggia la scritta "rEv".

In questa fase scegliere se procedere con o senza l'impostazione del timer.

- Se si vuole procedere senza il timer, assicurarsi che nel display a destra sia presente la scritta "dF" ed attivare il funzionamento della macchina con il tasto START (13). In questa modalità la funzione pausa non è utilizzabile.
- Se si vuole impostare il timer, premere il pomello (4) ed impostare il tempo di lavorazione desiderato. Premere il tasto START (13) per attivare il funzionamento della macchina.

Ripremere il tasto START (13) per mettere in pausa il funzionamento della macchina.

Ripremere il tasto START (13) per attivare il funzionamento della macchina ed il timer riprende il countdown dal tempo impostato in precedenza.

Per passare alla modalità "dF", premere il tasto STOP (11) e, tramite il pomello, selezionare la modalità "dF".

Per uscire dalla modalità inversione, premere il tasto STOP (11) e successivamente il

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ISTRUZIONI D'USO

tasto INVERSIONE (12).

4.2.9 Sicurezza

Se il microinterruttore di sicurezza viene attivato, la macchina si arresta e sul pannello si verificano le seguenti condizioni:

- il led di allarme (9) lampeggia
- il led di stato (10) lampeggia
- il ciclo in corso viene messo in Pausa se sono attivate le funzioni di arresto automatico

4.2.10 Allarmi

Durante il funzionamento della macchina potrebbero presentarsi dei segnali di allarme.

In questo caso:

- il led di allarme (9) è costantemente acceso
- il led di stato (10) lampeggia
- il ciclo in corso viene messo in pausa se sono attivate le funzioni di arresto automatico

I display mostrano un segnale di errore a seconda dell'anomalia riscontrata:

- se le anomalie sono comunicate dall'inverter verrà visualizzato "ER [Codice errore] [Occorrenza errore]"
- in caso di mancata comunicazione con l'inverter nei tre display verrà visualizzato "ER CON --"

Premere il tasto STOP (11) per eliminare la segnalazione a condizione che l'anomalia riscontrata sia rientrata.

IT

EN

FR

DE

ES

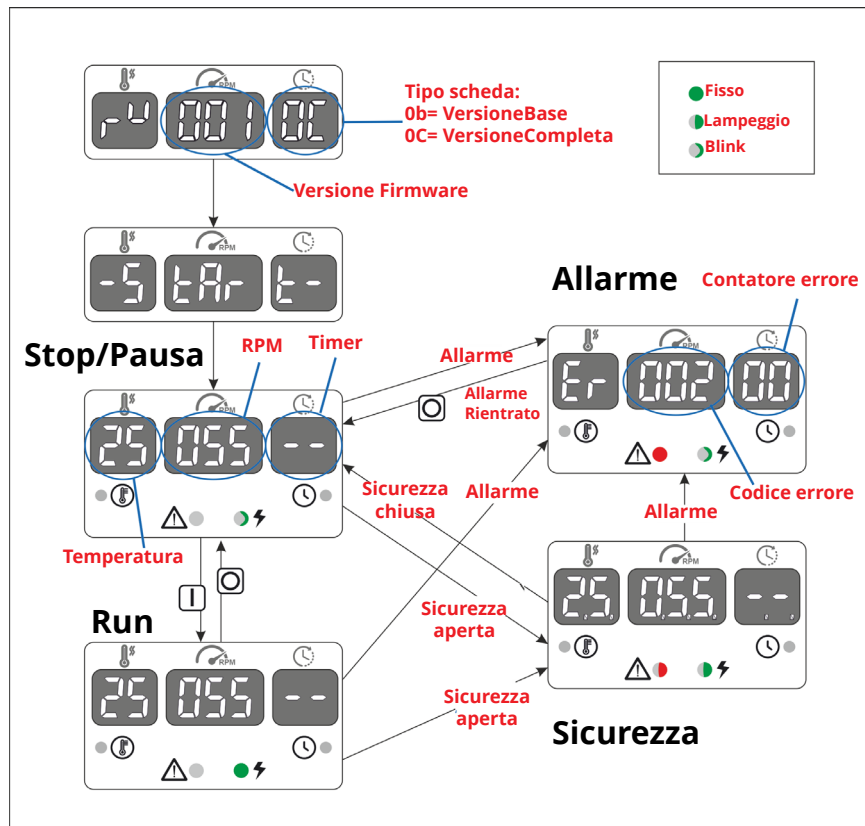
PT

RU

AR

ISTRUZIONI D'USO

4.3 Schema riassuntivo funzionamento centralina



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ISTRUZIONI D'USO

4.4 Lista degli allarmi SBD-SLD-SRD

Gli allarmi vengono visualizzati nei display sottostanti.



Codice errore	Significato	Descrizione errore	Possibile soluzione
2	Sovra corrente scheda	La macchina lavora con impasto troppo duro per la velocità di rotazione impostata.	Diminuire gli RPM o idratare ulteriormente l'impasto. Premere il pulsante di STOP per tacitare la segnalazione (se l'anomalia è rientrata).
3	Tensione non idonea	Macchina sovra alimentata.	Controllare tensione di rete.
4	Tensione non idonea	Macchina sotto alimentata.	Controllare tensione di rete.
5	Sovra temperatura scheda	La macchina ha lavorato in modo critico.	Attendere che il led si disattivi. Premere il pulsante di STOP per tacitare la segnalazione (se l'anomalia è rientrata).
6	Velocità motore	Errore di stima della velocità	Diminuire gli RPM o idratare ulteriormente l'impasto.
7	Guasto scheda	Si è verificato un guasto nella scheda elettronica.	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato
8	Guasto scheda	Si è verificato un guasto nella scheda elettronica	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato
9	Errore motore	Si è verificato un guasto del motore	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato
10	Guasto di comunicazione al pannello	Si è verificato un guasto nel pannello.	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato
11	Sicurezze non presenti	Le protezioni non sono nella posizione corretta.	Controllare chiusura coperchio, serraggio testa e serraggio pentola (ove applicabile)
12	Scheda non parametrizzata	Si è verificato un guasto nella scheda elettronica.	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato
13	Sensore temperatura	Il sensore non risulta presente	Contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato
14	Guasto di comunicazione al pannello	Si è verificato un guasto nel pannello	Non utilizzare la macchina e contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato

ISTRUZIONI D'USO

Gli allarmi 13 e 14 sono applicabili soltanto ai modelli DIGITALI (vedi pagina *18, 19 e 20*)
Se si verifica l'allarme 13 la macchina può funzionare ugualmente ma il sensore di temperatura non sarà attivo. Per risolvere la problematica contattare il costruttore o il rivenditore autorizzato.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CONSIGLI D'USO

5 Consigli d'uso

Questa macchina è consigliata per la lavorazione di impasti ad alta idratazione. A seconda del tipo di impasto che si desidera ottenere che sia a bassa idratazione (circa fino al 50% di liquidi) o ad alta idratazione (generalmente oltre questa percentuale), per un corretto funzionamento della macchina la velocità va sempre adeguata alla durezza dell'impasto.

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



ATTENZIONE

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

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



AVVERTENZA

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

Consigli d'uso modalità Inversione (vedi paragrafo "4.2.8 Inversione (solo per i modelli dotati di inversione)" a pagina 23)

L'inversione della spirale favorisce il rimescolamento della farina secca ed aiuta la presa dell'acqua.

Per la preparazione della biga, si consiglia di utilizzarla:

- solo nella fase iniziale per qualche minuto
- in cicli brevi e intermittenti (es. 5-10 secondi ogni 30-60 secondi)
- 2 inversioni brevi nella fase iniziale



ATTENZIONE

Non utilizzare questa funzione troppo a lungo. Rischio di surriscaldamento dell'impasto o rottura della struttura glutinica dello stesso, ancora troppo fragile.

La funzione di inversione è utile per il pre-impasto (BIGA) e non deve essere utilizzata per tutte le altre tipologie di impasto.

CONSIGLI D'USO

Di seguito sono riportate le dosi consigliate per un corretto utilizzo della macchina per la lavorazione del tipo di impasto BIGA.

Modello	Capacità vasca KG	Capienza massima per BIGA(%)	Capienza massima per BIGA(kg)
HYD12	12	40%	5
HYD18	18	40%	7
HYD25	25	40%	10
HYD38	38	40%	15

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

6 Pulizia dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



AVVERTENZA

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

6.1 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.

Pulire il sensore termico con un panno (solo per modelli SBD-SLD-SRD).

Pulire il display con un panno morbido leggermente umidificato ed asciugare immediatamente con un panno.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

6.2 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

7 Manutenzione dell'apparecchio



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

7.1 Manutenzione programmata

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

7.1.1 Tabella manutenzioni programmate

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



ATTENZIONE PERICOLO

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

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

7.2 Manutenzione straordinaria



ATTENZIONE PERICOLO

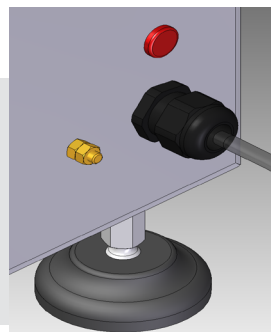
- Gli interventi di manutenzione straordinaria richiedono competenze specifiche e devono essere obbligatoriamente eseguiti dal Costruttore, il quale declina ogni responsabilità nel caso di non rispetto di quanto appena indicato.
- Qualsiasi tipo d'intervento che richieda lo smontaggio di parti meccaniche,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

7.2.1 Led avviso presenza alimentazione



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



7.3 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
	Anomalie	- Controllare la lista degli allarmi del modello pertinente
Rumore anormale in fase di funzionamento	Trasmissione 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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
Urto violento	Caduta accidentale	- Controllare lo stato delle protezioni (assenza di fessure o deformazioni dovute alla caduta). Qualora le protezioni fossero danneggiate NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare il funzionamento dei dispositivi di sicurezza. Qualora i dispositivi di sicurezza fossero danneggiati o non funzionanti NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore
		- Verificare l'assenza di rumori e anomalie. Nel caso di rumore anomalo NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO e contattare il costruttore



AVVERTENZA

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

7.4 Smaltimento

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

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



ATTENZIONE PERICOLO

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



AVVERTENZA

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



ALLEGATI

8 Allegati

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

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



AVVERTENZA

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

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



WARNING

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



CAUTION! HAZARD

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



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



IT IS PROHIBITED TO

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

Compliance

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

Table of contents

1	SAFETY	4
1.1	Important safety information	4
1.1.1	General warnings	4
1.1.2	Prohibitions	5
1.2	Symbols on the equipment	6

INDEX

2	Equipment presentation	7
2.1	Identification	7
2.2	Working environment	7
2.3	Technical data and dimensions	8
2.4	Description	9
2.4.1	Main components	10
2.4.2	Safety devices.	10
3	Using the equipment.	11
3.1	Product receiving	11
3.2	Transport and handling.	11
3.3	Initial start-up	12
3.3.1	Preliminary cleaning.	13
3.3.2	Electrical connection	13
3.4	Removal of the removable parts	14
4	Instructions for use	15
4.1	Instructions for use for the DIGITAL TOUCH version	16
4.2	Instructions for use - DIGITAL versions	21
4.2.1	Manual operation.	21
4.2.2	Automatic operation	21
4.2.3	RPM Setting.	22
4.2.4	Temperature Threshold Setting (only for models with a temperature sensor).	22
4.2.5	Timer Setting.	22
4.2.6	Activating the timer function	23
4.2.7	Activating the Temperature Threshold function (only for models with a temperature sensor).	23
4.2.8	Reverse (only for models with reverse function).	23
4.2.9	Safety	24
4.2.10	Alarms	24
4.3	Control unit operation summary diagram	25
4.4	List of SBD-SLD-SRD alarms	26
5	Recommendations for use	28
6	Cleaning the equipment	30
6.1	Cleaning at the end of the process	30
6.2	Long periods of inactivity	30
7	Equipment maintenance.	31
7.1	Scheduled maintenance	31
7.1.1	Scheduled maintenance table	31
7.2	Extraordinary maintenance	32
7.2.1	power supply presence warning LED	32
7.3	Possible operating faults.	32
7.4	Disposal	33
8	Attachments	34

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings



WARNING

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

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

1.1.2 Prohibitions



IT IS PROHIBITED TO

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SAFETY

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

1.2 Symbols on the equipment

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



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

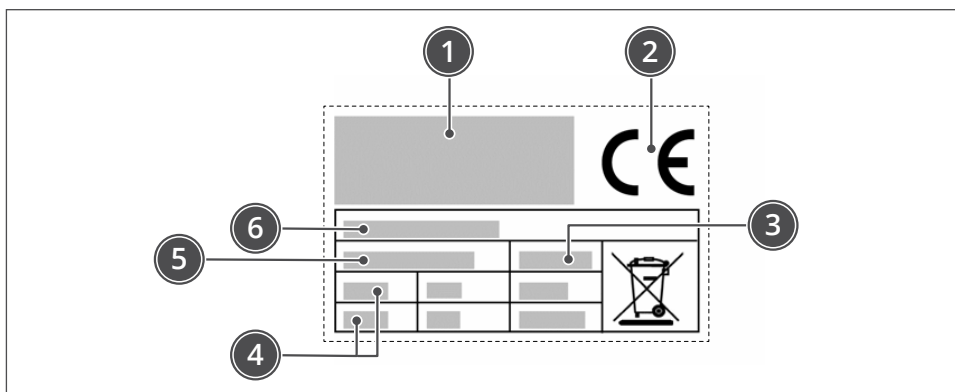
AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2 Equipment presentation

2.1 Identification

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



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



WARNING

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

2.2 Working environment

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT PRESENTATION

2.3 Technical data and dimensions

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

Description	HYD 18SRD	HYD 25SBD	HYD 25SLD	HYD 25SRD	HYD38SBD	U/M
Power	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Nominal current	11	16				A
Electrical power supply	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Dough per batch	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litres)
Rotations	55-250					rpm
Net weight	67	92	97	102	96	kg
Appliance dimensions	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Type of installation	Floor installation					
Noise level	< 70					dB (A)

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

EQUIPMENT PRESENTATION

2.4 Description

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

With its various versions (12-18-25-38-50 kg of dough), the machine meets the most varied production needs, enabling different types of dough (especially suitable for soft doughs such as pizza and bread), in particular doughs with high hydration (up to 90%). The machine structure has a scratch-proof painted finish which makes for it easy to clean.

There are 3 kneader models:

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

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

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



WARNING

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

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

All food contact parts are made from suitable materials.

IT

EN

FR

DE

ES

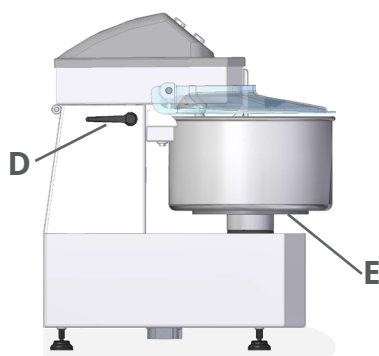
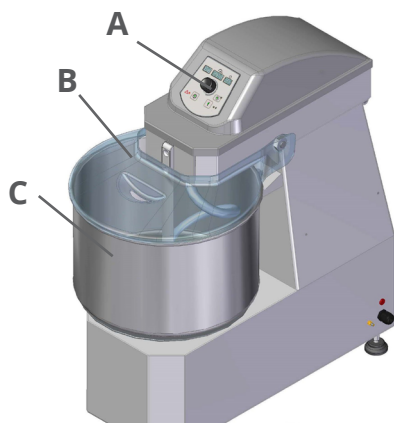
PT

RU

AR

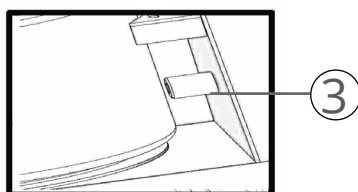
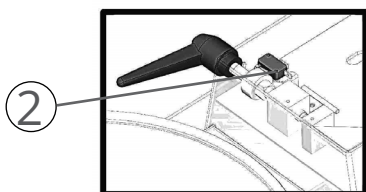
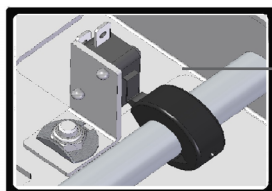
EQUIPMENT PRESENTATION

2.4.1 Main components



- 1 **A - Control panel** is equipped with the control devices necessary to operate the appliance (see *"Description of the controls for the DIGITAL version with temperature sensor and reverse operation IM12-18-25-38"* on page 19)
- 2 **B - Lid**
- 3 **C - Pan**
- 4 **D - Lever**
- 5 **E - Pot flange**

2.4.2 Safety devices



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

USING THE EQUIPMENT

3 Using the equipment

3.1 Product receiving

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

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



WARNING

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

The equipment is provided with the instructions and documentation summarised in chapter *"4 Instructions for use" on page 15*.



WARNING

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

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD

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

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

- Remove screws and lift machine from pallet
- Remove bars

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT



IT IS PROHIBITED TO

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

3.3 Initial start-up



WARNING

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



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the equipment before use.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



WARNING

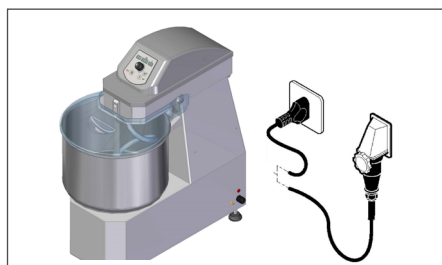
Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.

3.3.2 Electrical connection



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



Check for the perfect efficiency of the plant grounding system. Make sure that the line voltage (Volt) and frequency (Hz) correspond to the machine ratings (refer to the machine identification plate and wiring diagram). Plug the machine into a main wall switch with differential.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USING THE EQUIPMENT

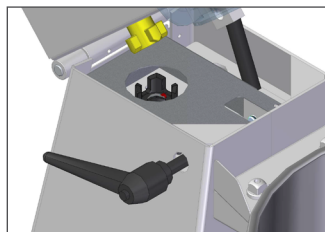
3.4 Removal of the removable parts

Head locking lever (only mod. SL-SR)

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

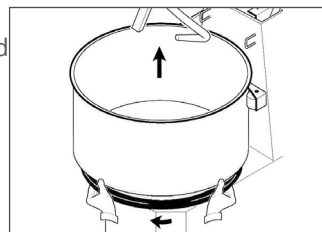
Locking flange for the pan (only mod.SR)

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



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

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



CAUTION! HAZARD

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCTIONS FOR USE

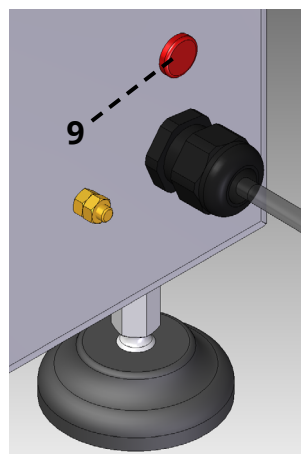
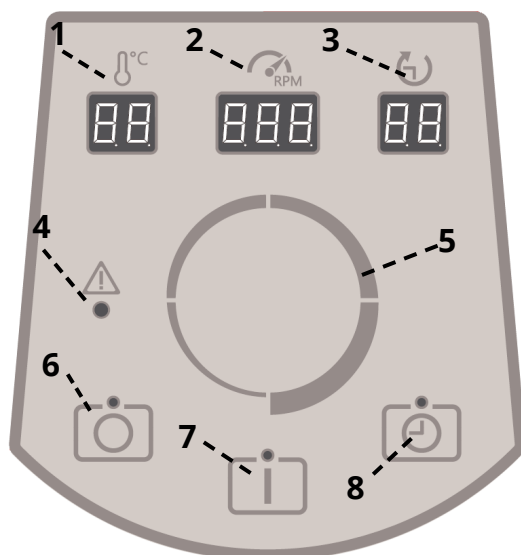
4 Instructions for use

Description of the controls for the DIGITAL TOUCH version



CAUTION! HAZARD

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



1 Temperature display

The display shows the surface temperature of the dough being processed in real time

2 RPM display

The display shows the rotation speed of the spiral expressed in RPM

3 Timer display (touch)

The display shows the remaining processing time

4 Alarm LEDs

If on and flashing, it indicates that an abnormal situation is occurring. See the list of errors in paragraph *"Description of the controls for the DIGITAL version IM12-18-25-38-50"* on page 18. If there are no abnormalities, it remains off

5 Illuminated ring (touch)

Use the light ring to set the rotation speed of the spiral and the desired processing

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCTIONS FOR USE

minutes

6 Stop button (touch)

Press the button to stop the machine

7 Start button (touch)

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

8 Timer button (touch)

Press the button to enable or disable the timer

9 Power LED

If on, it indicates that the machine is powered

4.1 Instructions for use for the DIGITAL TOUCH version



CAUTION! HAZARD

– Before using the equipment, ensure that the top guards are intact and the interlock is efficient. Do not attempt to remove the interlock or tamper with it.

- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- Tighten the head locking lever (only mod. SLD-SRD)
- Lock the pan using the flange below for mod. SRD
- To set the processing time,
 - check that the LED on the timer button (H) is on
 - touch the timer display (C)
 - select the desired processing time using the light ring (E)
 - touch the timer display (C) to confirm the processing time
 - touch the start button (G) to start the machine
- an audible signal is given at the end of the processing

If the lid is opened:

- displays A, B, C lock and show the last displayed value
- the LEDs of buttons F, G, H start flashing

If the lid is closed;

- the LEDs of buttons F, G, H stop flashing
- displays A, B, C resume their function

If the LED of the timer button (H) is active but the timer display (C) shows 00, the machine does not start. Then set the desired processing time or proceed in manual mode.

- To switch from active timer to manual mode with timer off
 - touch the stop button (F)
 - touch the timer button (H) to deactivate the LED and check that the timer display (C) shows 00

INSTRUCTIONS FOR USE

- touch the start button (G) to operate the machine
- at the end of the process, touch the stop button (F) to stop the machine
- To use the machine directly in manual mode
- touch the timer button (H) to deactivate the LED
- touch the start button (G) to start the machine
- at the end of the process, touch the stop button (F) to stop the machine



ATTENTION

Starting only takes place if the lid is lowered and if the pan is locked on the flange (only mod. SR)

The touch screen will also work with the use of latex gloves or a similar type of gloves.

Check that the alarm LED (D) is always off. If the alarm LED flashes, check the list of errors in paragraph *"Description of the controls for the DIGITAL version IM12-18-25-38-50"* on page 18.

IT

EN

FR

DE

ES

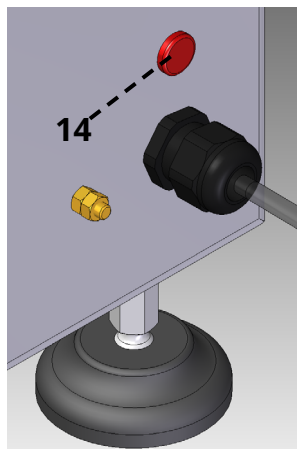
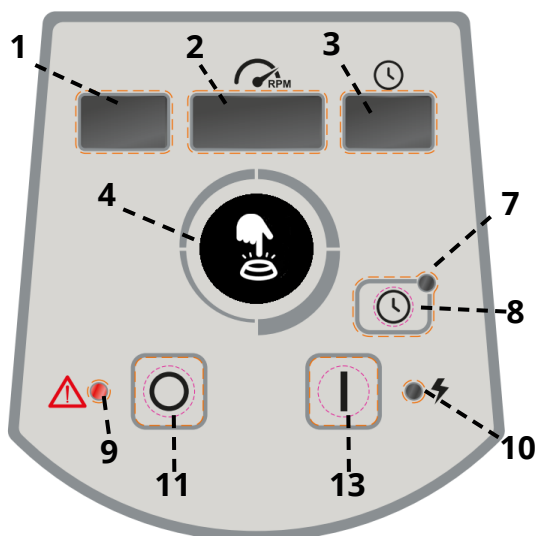
PT

RU

AR

INSTRUCTIONS FOR USE

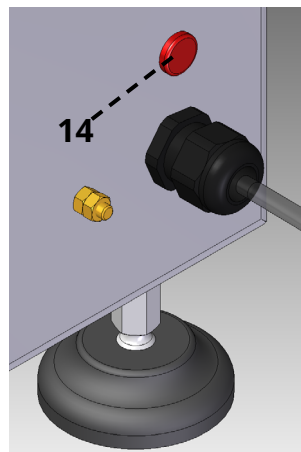
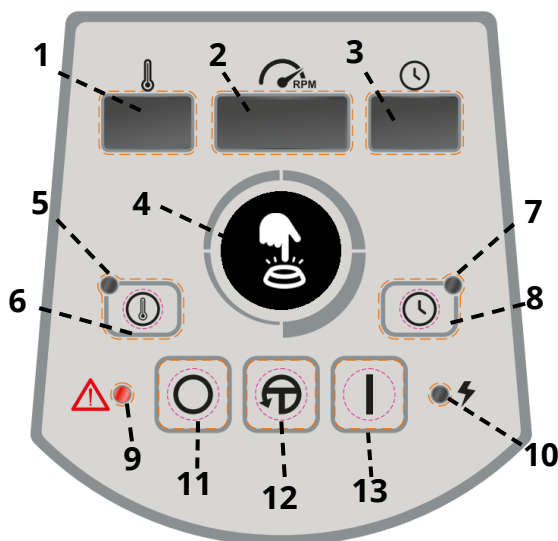
Description of the controls for the DIGITAL version IM12-18-25-38-50



- 1 Temperature display
- 2 Speed display
- 3 Time display
- 4 Rotary knob with integrated button
- 5 Absent
- 6 Absent
- 7 Timer activation LED
- 8 Timer activation button
- 9 Alarm LEDs
- 10 Mixer status LED
- 11 STOP button
- 12 Absent
- 13 START button
- 14 Power LED

INSTRUCTIONS FOR USE

Description of the controls for the DIGITAL version with temperature sensor and reverse operation IM12-18-25-38



- 1 Temperature display
- 2 Speed display
- 3 Time display
- 4 Rotary knob with integrated button
- 5 Temperature threshold activation LED
- 6 Temperature threshold activation button
- 7 Timer activation LED
- 8 Timer activation button
- 9 Alarm LEDs
- 10 Mixer status LED
- 11 STOP button
- 12 REVERSE button
- 13 START button
- 14 Power LED

IT

EN

FR

DE

ES

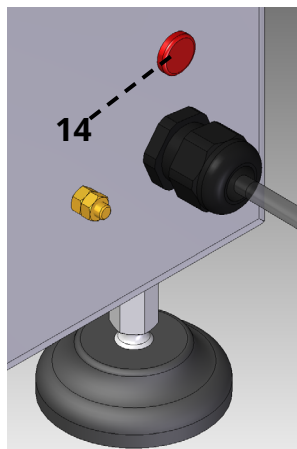
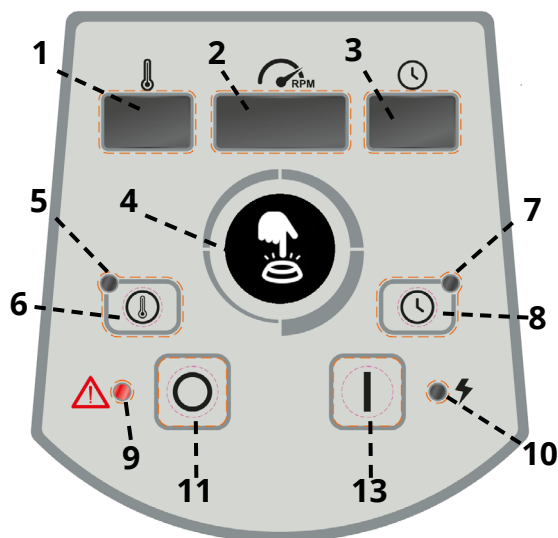
PT

RU

AR

INSTRUCTIONS FOR USE

Description of the controls for the DIGITAL version with temperature sensor IM12-18-25-38-50



- 1 Temperature display
- 2 Speed display
- 3 Time display
- 4 Rotary knob with integrated button
- 5 Temperature threshold activation LED
- 6 Temperature threshold activation button
- 7 Timer activation LED
- 8 Timer activation button
- 9 Alarm LEDs
- 10 Mixer status LED
- 11 STOP button
- 12 Absent
- 13 START button
- 14 Power LED

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCTIONS FOR USE

4.2 Instructions for use - DIGITAL versions

When turned on, the display shows Start and, if there are no faults, the machine is ready for use.

The display shows information about the dough temperature, minimum speed, and the dashes on the timer digits, while the flashing status LED (10) indicates that the mixer is in STOP mode. In this STOP phase, you can change the parameters (see the specific paragraphs).

4.2.1 Manual operation

- The initial conditions are LED 5 (temperature threshold) and/or LED 7 (timer function) off.
- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- Tighten the head locking lever (only mod. SLD-SRD)
- Lock the pan using the flange below for mod. SRD
- Press the Start button (13) to start the machine.
- The status LED (10) lights up steadily.
- Select the desired processing speed using the knob (4).
- To stop the machine, press the STOP button (11).
- The machine also stops if errors are detected; in this case, clear the warning by pressing the STOP button (11).



ATTENTION

Starting only takes place if the lid is lowered and if the pan is locked on the flange (only mod. SR)

Make sure that the alarm LED (9) is always deactivated. If the alarm LED flashes, check the list of errors in paragraph *"Description of the controls for the DIGITAL version IM12-18-25-38-50"* on page 18.

4.2.2 Automatic operation

- The initial conditions are LED 5 (temperature threshold) and/or LED 7 (timer function) lit
- Lift the pan lid and put the required mix ingredients into the pan
- Close the pan lid
- Tighten the head locking lever (only mod. SLD-SRD)
- Lock the pan using the flange below for mod. SRD
- Press the Start button (13) to start the machine.
- The status LED (10) lights up steadily.
- The machine stops if one of the following conditions occurs:
 - 1 Pressing the STOP button (11)
 - 2 Letting the set processing time elapse (if the function is activated)
 - 3 The dough temperature is equal to or higher than the set threshold temperature (if the function is activated)

If conditions 2 or 3 above occur, an intermittent acoustic signal will sound and the spe-

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCTIONS FOR USE

cific LED for the condition will flash. Silence the warning by pressing the STOP button (11).



ATTENTION

Starting only takes place if the lid is lowered and if the pan is locked on the flange (only mod. SR)

Make sure that the alarm LED (9) is always deactivated. If the alarm LED flashes, check the list of errors in paragraph *"Description of the controls for the DIGITAL version IM12-18-25-38-50" on page 18.*

Pause function

- To pause automatic operation, press the Start button (13) again. The status LED (10) will then flash steadily.
- In the pause status, you can change the temperature and processing time parameters and deactivate automatic operation.
- To restart the machine, press the Start button (13).
- To return to the initial state, press the STOP button (11).

After the safety devices open or close, or when an alarm is reset, the mixer will go to Pause mode.

4.2.3 RPM Setting

The set speed is always visible in the central 3-digit display (2).

The value can be changed in increments of 5 rpm by turning the Rotary knob (4), both when the mixer is stopped and when it is running. When the Rotary knob is used to select the rpm, the dots at the bottom of the display flash.

4.2.4 Temperature Threshold Setting (only for models with a temperature sensor)

The temperature threshold can be viewed on the first 2-digit display on the left (1) only during editing mode.

Press the Rotary button (4) to view the current threshold; the dots at the bottom of the display will flash.

Turning the Rotary knob will change the value by 1°C. The value will be confirmed after 2 seconds of inactivity of the Rotary or by pressing the Rotary button again; in this case, the processing time will then be selected.

The minimum and maximum limits are 1-50°C.

The threshold temperature can only be changed when the machine is in the STOP or Pause mode.

If the temperature sensor is not present, the display (2) will show 2 fixed dashes.

4.2.5 Timer Setting

The set time can be viewed on the 2-digit display on the right (3).

To change the processing time, press the Rotary button (4) until the dots on the rele-

INSTRUCTIONS FOR USE

vant display (3) flash. By turning the Rotary knob, the value will change in 1-minute increments.

The value will be confirmed after 2 seconds of Rotary inactivity or by pressing the Rotary button again.

The minimum and maximum limits are 1-99 minutes.

Some notes:

- for models without a temperature sensor, press the Rotary button (4) once only to reach the processing time setting
- for models with a temperature sensor but if it is damaged/disconnected, press the Rotary button (4) once only to reach the processing time setting
- if the timer function is not active, the two dashes will always remain on the display (3)

The processing time can only be changed when the mixer is in STOP or Pause mode.

4.2.6 Activating the timer function

The function can be activated/deactivated by pressing the Timer button (8), while the LED (7) indicates its status. This can only be done when the mixer is in STOP or Pause mode.

4.2.7 Activating the Temperature Threshold function (only for models with a temperature sensor)

The function can be activated/deactivated by pressing the Temperature button (6), while the LED (5) indicates its status. This can only be done when the mixer is in STOP or Pause mode.

Notes:

- the function can only be activated if the sensor is connected/functioning
- if the function is activated and the sensor is damaged/disconnected during use, the machine stops and alarm number 13 is displayed (see paragraph *"Description of the controls for the DIGITAL version IM12-18-25-38-50"*).

4.2.8 Reverse (only for models with reverse function)

Pressing the Reverse button (12) causes the spiral to rotate in the opposite direction at a fixed speed of 80 rpm.

In this mode, the temperature cannot be set, but its real-time reading is always active. Once the REVERSE button (12) is pressed, the word "rEv" flashes on the central LED.

At this stage, choose whether to proceed with or without setting the timer.

- If you wish to proceed without the timer, make sure that "dF" appears on the right display and activate the machine with the START button (13). The pause function cannot be used in this mode.
- To set the timer, press the knob (4) and set the desired processing time. Press the START button (13) to activate the machine.

Press the START button (13) again to pause the machine.

Press the START button (13) again to activate the machine and the timer will resume counting from the previously set time.

To switch to "dF" mode, press the STOP button (11) and, using the knob, select "dF" mode.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCTIONS FOR USE

To exit the reverse mode, press the STOP button (11) and then the REVERSE button (12).

4.2.9 Safety

If the safety microswitch is activated, the machine stops, and the following conditions appear on the control panel:

- the alarm LED (9) flashes.
- the status LED (10) flashes
- the current cycle is paused if the automatic stop functions are activated

4.2.10 Alarms

Alarm signals may appear during machine operation.

In this case:

- the alarm LED (9) is constantly on
- the status LED (10) flashes
- the current cycle is paused if the automatic stop functions are activated

The displays show an error signal depending on the fault detected:

- if the faults are communicated by the inverter, "ER \ [Error code] \ [Error occurrence]" will be displayed
- if there is a failure to communicate with the inverter, "ER CON --" will be displayed on the three displays

Press the STOP button (11) to clear the signal, provided the fault has been resolved.

IT

EN

FR

DE

ES

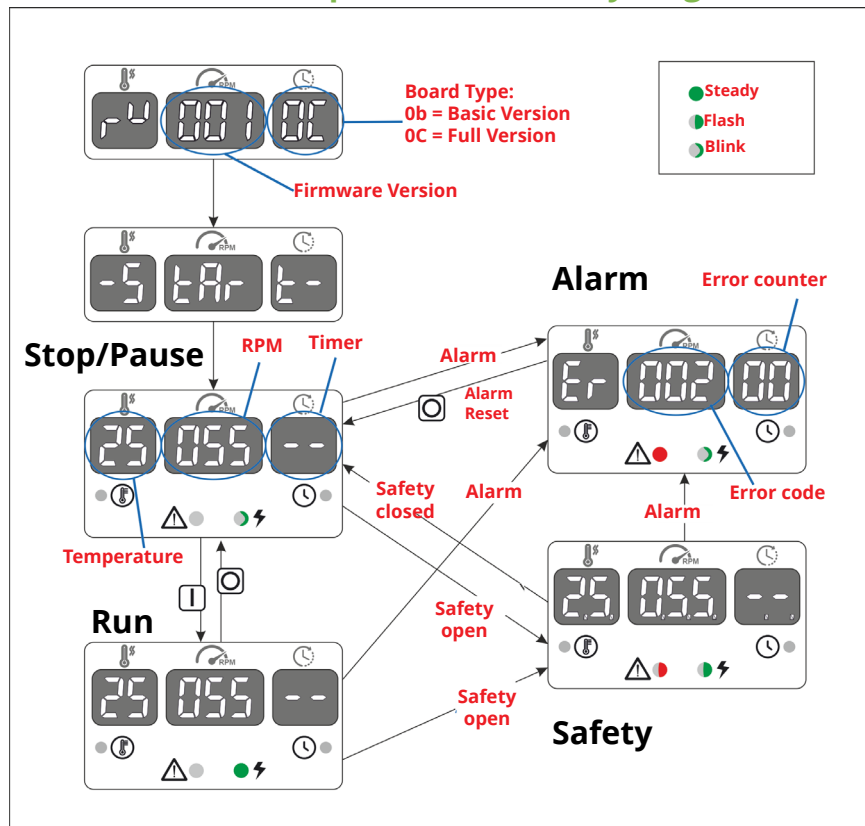
PT

RU

AR

INSTRUCTIONS FOR USE

4.3 Control unit operation summary diagram



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCTIONS FOR USE

4.4 List of SBD-SLD-SRD alarms

The alarms are displayed on the displays below.



Error code	Meaning	Description error	Possible solution
2	Board over-current	The machine works with dough too hard for the set rotation speed.	Decrease the RPM or further moisturize the dough. Press the STOP button to silence the alarm (if the fault has been reset).
3	Unsuitable voltage	Machine overpowered.	Check mains voltage.
4	Unsuitable voltage	Machine under power.	Check mains voltage.
5	Board over-temperature	The machine worked critically.	Wait for the LED to go out. Press the STOP button to silence the alarm (if the fault has been reset).
6	Motor speed	Speed estimation error	Decrease the RPM or further moisturize the dough.
7	Board fault	There is a fault in the electronic card.	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer
8	Board fault	A fault has occurred in the electronic board	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer
9	Motor fault	A motor fault has occurred	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer
10	Communication fault with the control panel	A panel fault has occurred.	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer
11	Safety devices not present	The guards are not in the correct position.	Check lid closure, head tightening, and pan tightening (if applicable)
12	Non-parameterised board	There is a fault in the electronic card.	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer
13	Temperature sensor	The sensor is not present	Contact the manufacturer or authorised dealer
14	Communication fault with the control panel	A fault has occurred in the control panel	Do not use the machine and contact the manufacturer or authorised dealer

INSTRUCTIONS FOR USE

Alarms 13 and 14 are only applicable to DIGITAL models (see page *18, 19 and 20*)
If alarm 13 occurs, the machine can still operate, but the temperature sensor will not be active. To solve the problem please contact the manufacturer or authorised dealer.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

RECOMMENDATIONS FOR USE

5 Recommendations for use

This machine is recommended for processing highly hydrated dough. Depending on the type of dough you wish to make, whether low hydration (up to approximately 50% liquid) or high hydration (generally above this percentage), for proper machine operation, the speed must always be adjusted to the hardness of the dough. The water should always be poured into the pan before the flour is added.



ATTENTION

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

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



WARNING

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

Reverse mode usage tips (see paragraph “Description of the controls for the DIGITAL version with temperature sensor IM12-18-25-38-50” on page 20)

Reversing the spiral promotes mixing the dry flour and helps absorb the water.

For preparing the biga, we recommend using it:

- only in the initial phase for a few minutes
- in short, intermittent cycles (e.g., 5-10 seconds every 30-60 seconds)
- 2 short reversals in the initial phase



ATTENTION

Do not use this function for too long. There is a risk of overheating the dough or of breaking its gluten structure, which is still too fragile.

The inversion function is useful for pre-doughing (BIGA) and should not be used for all other types of dough.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

RECOMMENDATIONS FOR USE

The following are the recommended doses for proper use of the machine for processing BIGA dough.

Model	Tank capacity KG	Maximum capacity for BIGA (%)	Maximum capacity for BIGA (kg)
HYD12	12	40%	5
HYD18	18	40%	7
HYD25	25	40%	10
HYD38	38	40%	15

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CLEANING THE EQUIPMENT

6 Cleaning the equipment



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



WARNING

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Do not use substances designed for cleaning and polishing silver, brass or other unapproved products.
- Do not wash the equipment using a pressurised, spray or immersion device.
- Do not use steam utensils to clean the equipment.
- Do not use sponges, abrasive pads or utensils previously used to clean metals or metal alloys.
- Ensure the equipment is completely empty before cleaning.
- How often the equipment is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.

6.1 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.

Clean the thermal sensor with a cloth (only for SBD-SLD-SRD models).

Clean the display with a slightly moistened soft cloth and dry immediately with a cloth.

6.2 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.

EQUIPMENT MAINTENANCE

7 Equipment maintenance



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

7.1 Scheduled maintenance

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

7.1.1 Scheduled maintenance table

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



CAUTION! HAZARD

In the event of malfunction, damage or failure of the safety devices, immediately unplug the equipment, do not use it and contact the Manufacturer.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

EQUIPMENT MAINTENANCE

7.2 Extraordinary maintenance



CAUTION! HAZARD

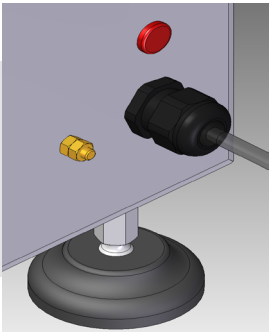
- Extraordinary maintenance operations require specific skills and must be carried out by the manufacturer, who declines all liability in the event of failure to comply with this instruction.
- Any operations requiring the removal of mechanical parts, protective devices, safety devices, or access to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

7.2.1 power supply presence warning LED



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Once the machine is disconnected from power, wait for the red LED to turn off. After the red LED has been switched off, wait 3 minutes before performing any extraordinary maintenance.



7.3 Possible operating faults

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

Fault	Cause	Possible solution
The equipment does not start.	No electrical power supply	- Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		- Check that the equipment is correctly connected to the power supply
		- Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
	Anomalies	- Check the alarm list for the relevant model
Unusual noise during operation	Malfunctioning transmission or mechanical parts	- Switch off and unplug the equipment immediately. Contact the manufacturer
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE EQUIPMENT FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer

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.

7.4 Disposal

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

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



CAUTION! HAZARD

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



WARNING

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



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ATTACHMENTS

8 Attachments

The following attached documentation is provided with the equipment:

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



WARNING

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LECTURE DES SYMBOLES

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

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION DANGER

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



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



IL EST INTERDIT DE

Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

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

Index

1	SÉCURITÉ	4
1.1	Informations importantes concernant la sécurité.	4
1.1.1	Avertissements généraux	4
1.1.2	Interdictions	5
1.2	Symboles présents sur l'appareil	6

INDEX

2	Présentation de l'appareil	7
2.1	Identification	7
2.2	Lieu de travail	7
2.3	Données techniques et dimensionnelles	8
2.4	Description	9
2.4.1	Principaux composants	10
2.4.2	Dispositifs de sécurité	10
3	Utilisation de l'appareil	11
3.1	Réception du produit	11
3.2	Transport et manutention	11
3.3	Première mise en marche	12
3.3.1	Nettoyage préliminaire	13
3.3.2	Branchement électrique	13
3.4	Extraction des parties amovibles	14
4	Mode d'emploi	15
4.1	Mode d'emploi version NUMÉRIQUE TACTILE	16
4.2	Mode d'emploi versions NUMÉRIQUE	21
4.2.1	Fonctionnement manuel	21
4.2.2	Fonctionnement automatique	21
4.2.3	Réglage Tr/min	22
4.2.4	Définition Seuil de Température (uniquement pour les modèles dotés d'un capteur de température)	22
4.2.5	Réglage de la Minuterie	22
4.2.6	Activation de la fonction minuterie	23
4.2.7	Activation de la fonction Seuil de Température (uniquement pour les modèles dotés d'un capteur de température)	23
4.2.8	Inversion (uniquement pour les modèles disposant de l'inversion)	23
4.2.9	Sécurité	24
4.2.10	Alarmes	24
4.3	Schéma récapitulatif fonctionnement unité de contrôle	25
4.4	Liste des alarmes SBD-SLD-SRD	26
5	Conseils d'utilisation	28
6	Nettoyage de l'appareil	30
6.1	Nettoyage en fin d'utilisation	30
6.2	Longues périodes d'inactivité	31
7	Entretien de l'appareil	32
7.1	Entretien programmé	32
7.1.1	Tableau des entretiens programmés	32
7.2	Entretien extraordinaire	33
7.2.1	Led d'avertissement présence alimentation	33
7.3	Anomalies de fonctionnement possibles	33
7.4	Élimination	34
8	Pièces jointes	35

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux



AVERTISSEMENTS

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

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

1.1.2 Interdictions



IL EST INTERDIT DE

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

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

1.2 Symboles présents sur l'appareil

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

Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

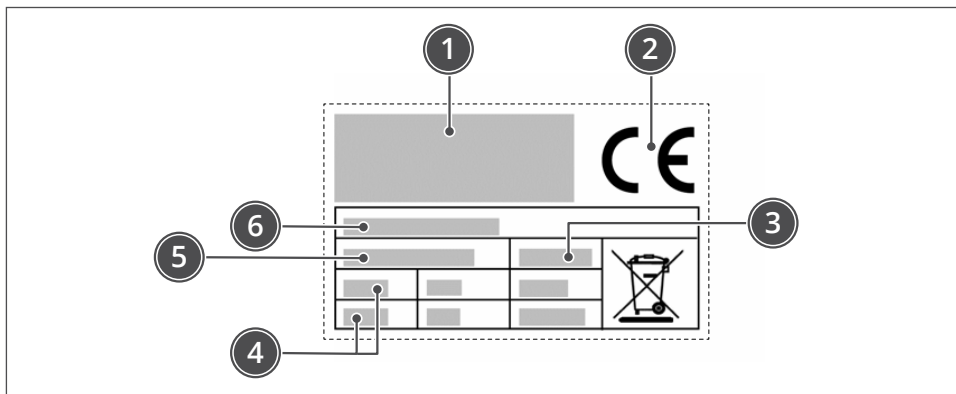
AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2 Présentation de l'appareil

2.1 Identification

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



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



AVERTISSEMENT

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

2.2 Lieu de travail

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.3 Données techniques et dimensionnelles

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

Description	HYD 18SRD	HYD 25SBD	HYD 25SLD	HYD 25SRD	HYD38SBD	U/M
Puissance	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Courant nominal	11	16				A
Alimentation électrique	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Pâte par cycle	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litres)
Rotations	55-250					
Poids net	67	92	97	102	96	kg
Dimensions de l'équipement	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Type d'installation	Installation à terre					
Niveau de bruit	< 70					dB (A)

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

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4 Description

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

La machine, dans ses différentes versions (12-18-25-38-50 kg de pâte), répond aux besoins de production les plus variés, permettant ainsi d'effectuer différents types de pâte (surtout indiquée pour les pâtes tendres comme la pizza et le pain), en particulier pour les pâtes à haute hydratation jusqu'à 90 %.

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

Il existe 3 modèles de pétrisseuses :

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

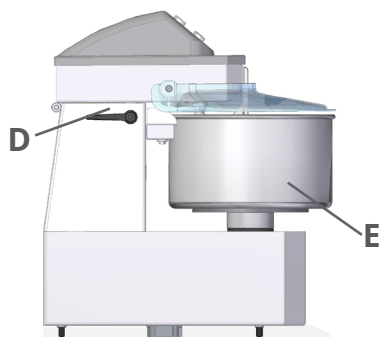
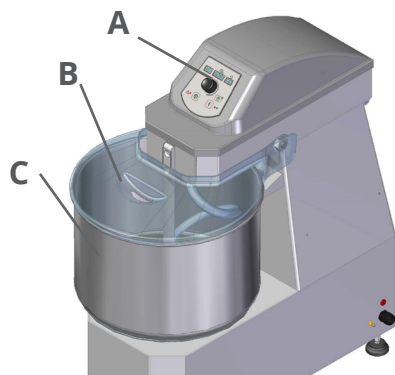
PT

RU

AR

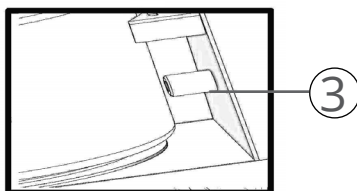
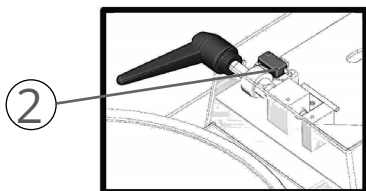
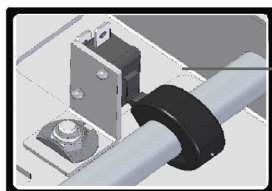
PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4.1 Principaux composants



- 1 **A - Tableau de bord** est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir *"Description des commandes version NUMÉRIQUE avec capteur de température et inversion de marche IM12-18-25-38"* page 19)
- 2 **B - Couvercle**
- 3 **C - Cuve**
- 4 **D - Levier**
- 5 **E - Base de fixation du récipient**

2.4.2 Dispositifs de sécurité



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

UTILISATION DE L'APPAREIL

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Réception du produit

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

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



AVERTISSEMENT

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

Avec l'appareil sont également fournies les instructions et la documentation récapitulée au chapitre *"4 Mode d'emploi" à la page 15*.



AVERTISSEMENT

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

3.2 Transport et manutention



ATTENTION DANGER

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

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

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



IL EST INTERDIT DE

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

3.3 Première mise en marche



AVERTISSEMENTS

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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

3.3.1 Nettoyage préliminaire

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



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



AVERTISSEMENT

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

3.3.2 Branchement électrique



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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

IT

EN

FR

DE

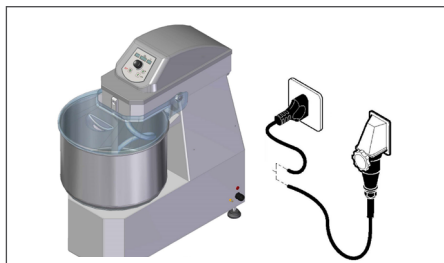
ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL



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

3.4 Extraction des parties amovibles

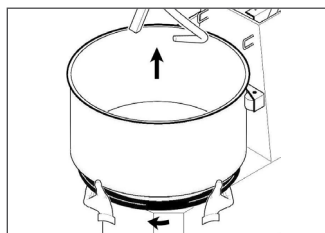
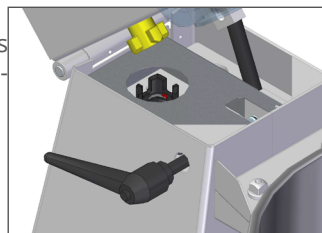
Levier de verrouillage de la tête (mod. SL-SR uniquement)

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

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

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

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



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



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.

MODE D'EMPLOI

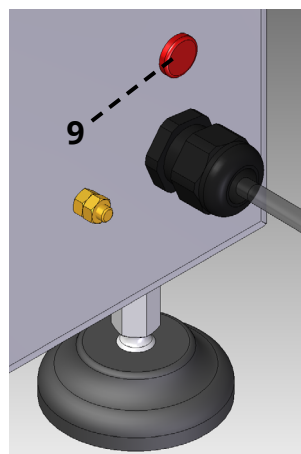
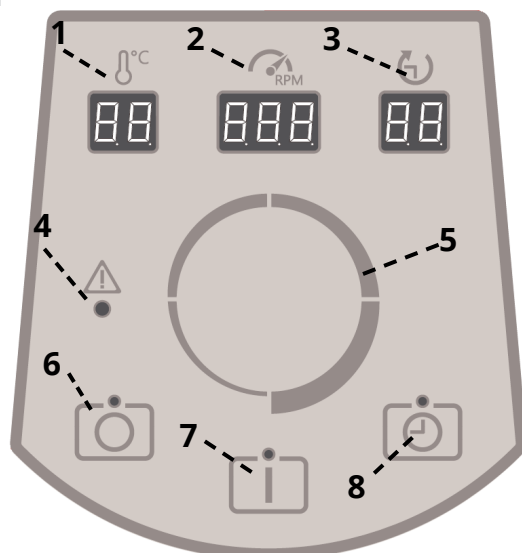
4 Mode d'emploi

Description des commandes version NUMÉRIQUE TACTILE



ATTENTION DANGER

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



1 Affichage température

L'écran affiche la température de surface de la pâte travaillée en temps réel

2 Affichage tr/min

L'écran affiche la vitesse de rotation de la spirale exprimée en tr/min

3 Affichage minuterie (tactile)

L'écran affiche le temps de travail restant

4 Led alarmes

Allumée et clignotante, elle signale qu'une situation anormale se produit. Consulter la liste des erreurs présente au paragraphe "*Description des commandes version NUMÉRIQUE IM12-18-25-38-50*" à la page 18. Si aucune anomalie n'est présente, elle reste éteinte

5 Anneau lumineux (tactile)

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MODE D'EMPLOI

Utilisez la bague lumineuse pour régler la vitesse de rotation de la spirale et les minutes de travail souhaitées

6 Bouton stop (tactile)

Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine

7 Bouton start (tactile)

Appuyer sur le bouton pour démarrer la machine. Le démarrage n'est activé qu'avec le couvercle abaissé

8 Bouton minuterie (tactile)

Appuyer sur le bouton pour activer ou désactiver la minuterie

9 Led présence alimentation

Allumée, elle signale que la machine est alimentée

4.1 Mode d'emploi version NUMÉRIQUE TACTILE



ATTENTION DANGER

– Avant d'utiliser l'appareil, veiller à ce que les protections supérieures soient intactes et que l'interverrouillage soit efficace. Ne pas tenter de retirer l'interverrouillage ou de le manipuler.

- 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. SLD-SRD)
- Verrouiller la casserole à l'aide de la bride ci-dessous pour les mod.SRD
- Pour définir le temps de travail
 - vérifier que la led du bouton minuterie (H) soit allumée
 - toucher l'écran de la minuterie (C)
 - sélectionner à l'aide de l'anneau lumineux (E) le temps de travail désiré
 - appuyer sur l'écran de la minuterie (C) pour confirmer le temps de travail
 - appuyer sur le bouton de démarrage (G) pour démarrer la machine
- un signal sonore est émis à la fin du traitement

Si le couvercle est ouvert :

- les écrans A, B, C se verrouillent et restent fixes sur la dernière valeur affichée
- les leds des boutons F, G, H commencent à clignoter

Si le couvercle est fermé ;

- les led des boutons F, G, H cessent de clignoter
- les écrans A, B, C reprennent leur fonction

Si la led du bouton de minuterie (H) est active mais que l'écran de minuterie (C) affiche le temps 00, la machine ne démarre pas. Configurer par conséquent le temps de travail désiré ou procéder en mode manuel.

MODE D'EMPLOI

- Pour passer de la minuterie active au mode manuel avec minuterie désactivée
 - appuyer sur le bouton d'arrêt (F)
 - appuyer sur le bouton minuterie (H) pour désactiver la led et vérifier que l'écran de la minuterie (C) affiche la mention 00
 - appuyer sur le bouton de démarrage (G) pour actionner la machine
 - à la fin du travail, arrêter la machine en touchant le bouton d'arrêt (F)
- Pour utiliser directement la machine en manuel
 - appuyer sur le bouton minuterie (H) pour désactiver la led
 - appuyer sur le bouton de démarrage (G) pour démarrer la machine
 - à la fin du travail, arrêter la machine en touchant le bouton d'arrêt (F)



ATTENTION

Le démarrage n'a lieu que si le couvercle est abaissé et si la casserole est bloquée sur la bride (seulement mod. SR)

L'écran tactile fonctionne également avec l'utilisation de gants en latex ou similaires.

Vérifier que la led des alarmes (D) soit toujours désactivée. Si la led des alarmes clignote, vérifier la liste des erreurs au paragraphe *"Description des commandes version NUMÉRIQUE IM12-18-25-38-50"* à la page 18.

IT

EN

FR

DE

ES

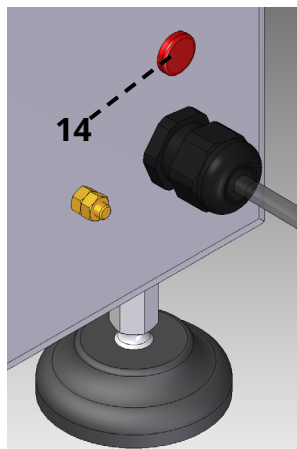
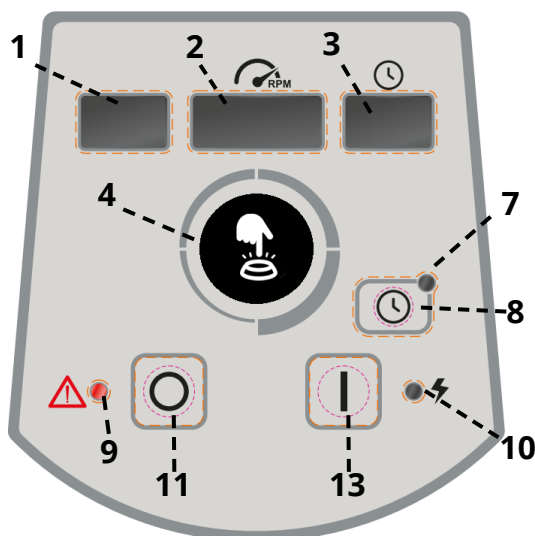
PT

RU

AR

MODE D'EMPLOI

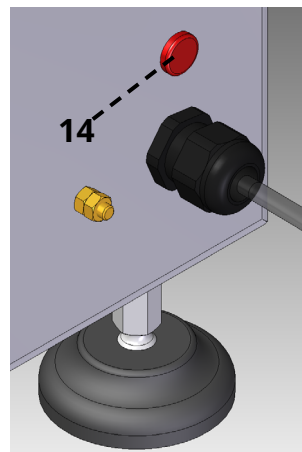
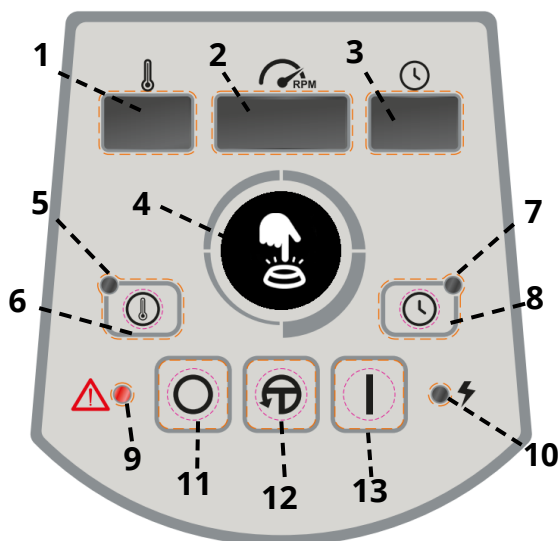
Description des commandes version NUMÉRIQUE IM12-18-25-38-50



- 1 Affichage indication température
- 2 Affichage indication vitesse
- 3 Affichage indication temps
- 4 Manette rotative avec bouton intégré
- 5 Absent
- 6 Absent
- 7 Led activation minuterie
- 8 Touche activation minuterie
- 9 Led alarmes
- 10 Led état pétrin
- 11 Touche STOP
- 12 Absent
- 13 Touche START
- 14 Led présence alimentation

MODE D'EMPLOI

Description des commandes version NUMÉRIQUE avec capteur de température et inversion de marche IM12-18-25-38



- 1 Affichage indication température
- 2 Affichage indication vitesse
- 3 Affichage indication temps
- 4 Manette rotative avec bouton intégré
- 5 Led activation seuil température
- 6 Touche activation seuil température
- 7 Led activation minuterie
- 8 Touche activation minuterie
- 9 Led alarmes
- 10 Led état pétrin
- 11 Touche STOP
- 12 Touche INVERSION
- 13 Touche START
- 14 Led présence alimentation

IT

EN

FR

DE

ES

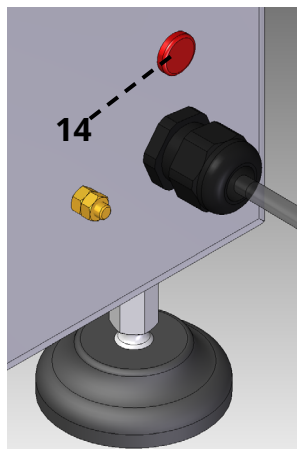
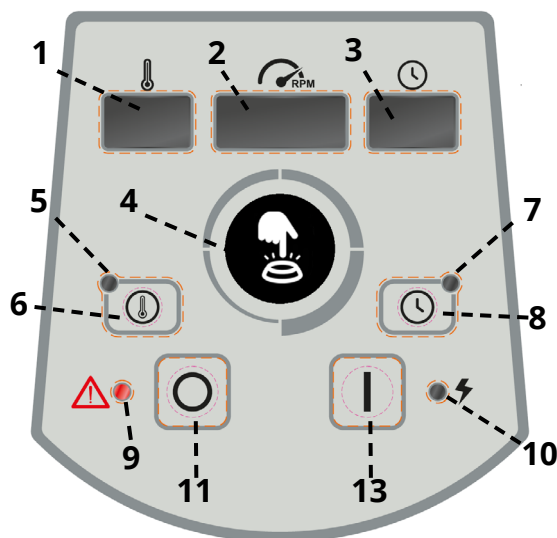
PT

RU

AR

MODE D'EMPLOI

Description des commandes version NUMÉRIQUE avec capteur de température IM12-18-25-38-50



- 1 Affichage indication température
- 2 Affichage indication vitesse
- 3 Affichage indication temps
- 4 Manette rotative avec bouton intégré
- 5 Led activation seuil température
- 6 Touche activation seuil température
- 7 Led activation minuterie
- 8 Touche activation minuterie
- 9 Led alarmes
- 10 Led état pétrin
- 11 Touche STOP
- 12 Absent
- 13 Touche START
- 14 Led présence alimentation

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MODE D'EMPLOI

4.2 Mode d'emploi versions NUMÉRIQUE

À l'allumage, l'écran affiche l'inscription Start et en l'absence d'anomalies, la machine est prête à être utilisée.

L'écran affiche les informations sur la température de la pâte, la vitesse minimale et les tirets sur les chiffres de la Minuterie, tandis que la LED d'état (10) clignotante indique que le pétrin est arrêté. Pendant cette phase d'arrêt, il est possible de modifier les paramètres (voir les paragraphes spécifiques).

4.2.1 Fonctionnement manuel

- Les conditions initiales sont led 5 (seuil de température) et/ou led 7 (fonction minuterie) éteintes
- 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. SLD-SRD)
- Verrouiller la casserole à l'aide de la bride ci-dessous pour les mod.SRD
- Appuyer sur la touche Start (13) pour démarrer la machine
- La led d'état (10) s'allume
- Sélectionner la vitesse de traitement souhaitée à l'aide de la manette (4)
- Pour arrêter la machine, appuyer sur la touche STOP (11)
- La machine s'arrête même en présence d'erreurs détectées ; dans ce cas, éliminer la signalisation en appuyant sur le bouton STOP (11)



ATTENTION

Le démarrage n'a lieu que si le couvercle est abaissé et si la casserole est bloquée sur la bride (seulement mod. SR)

Contrôler que la led alarmes (9) soit toujours désactivée. Si la led des alarmes clignote, vérifier la liste des erreurs au paragraphe *"Description des commandes version NUMÉRIQUE IM12-18-25-38-50"* à la page 18.

4.2.2 Fonctionnement automatique

- Les conditions initiales sont led 5 (seuil de température) et/ou led 7 (fonction minuterie) allumées
- 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. SLD-SRD)
- Verrouiller la casserole à l'aide de la bride ci-dessous pour les mod.SRD
- Appuyer sur la touche Start (13) pour démarrer la machine
- La led d'état (10) s'allume
- La machine s'arrête si l'une des conditions suivantes apparaît :
 - 1 En appuyant sur la touche STOP (11)
 - 2 En laissant le temps de traitement défini se terminer (si la fonction est activée)
 - 3 La température de la pâte est égale ou supérieure à la température de seuil définie (si la fonction est activée)

Si les conditions 2 ou 3 ci-dessus se produisent, un signal sonore intermittent sera

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MODE D'EMPLOI

émis avec le clignotement de la led spécifique de la fonction déclenchée. Éteindre la signalisation en appuyant sur la touche STOP (11)



ATTENTION

Le démarrage n'a lieu que si le couvercle est abaissé et si la casserole est bloquée sur la bride (seulement mod. SR)

Contrôler que la led alarmes (9) soit toujours désactivée. Si la led des alarmes clignote, vérifier la liste des erreurs au paragraphe *"Description des commandes version NUKÉRIQUE IM12-18-25-38-50"* à la page 18.

Fonction pause

- Pour mettre en pause le fonctionnement automatique, appuyer à nouveau sur la touche Start (13). Ensuite, la led d'état (10) clignotera régulièrement.
- Dans l'état de pause, il est possible de modifier les paramètres de température, de temps de traitement et de désactiver le fonctionnement automatique
- Pour redémarrer la machine, appuyer sur le bouton Start (13)
- Pour revenir à l'état initial, appuyer sur le bouton STOP (11)

Après l'ouverture ou la fermeture des sécurités ou la réinitialisation d'une alarme, le pétrin passera à l'état de Pause

4.2.3 Réglage Tr/min

La vitesse définie est toujours visible sur l'écran central à 3 chiffres (2).

La valeur est modifiable par pas de 5 tr/min en tournant la manette rotative (4) lorsque le pétrin est à l'arrêt comme lorsqu'il est en marche. Lorsque la manette rotative est utilisée pour sélectionner les tr/min, les points dans la partie inférieure de l'écran clignent.

4.2.4 Définition Seuil de Température (uniquement pour les modèles dotés d'un capteur de température)

Le seuil de température est visible uniquement sur le premier écran à 2 chiffres à gauche (1) et uniquement dans l'état de modification.

Appuyer sur le bouton de la manette rotative (4) pour consulter le seuil actuel ; les points clignoteront en même temps dans la partie inférieure de l'écran.

En tournant la manette rotative, la valeur variera de 1°C. La valeur sera confirmée après 2 secondes d'inactivité de la manette rotative ou en appuyant à nouveau sur le bouton de la manette rotative ; dans ce cas, il sera possible de choisir le temps de traitement.

Les limites minimales et maximales sont de 1-50°C.

La température de seuil ne peut être modifiée qu'avec la machine en STOP ou Pause.

En l'absence du capteur de température, l'écran (2) montrera 2 tirets fixes.

4.2.5 Réglage de la Minuterie

Le temps défini est consultable sur l'écran à 2 chiffres à droite (3).

MODE D'EMPLOI

Pour modifier le temps de traitement, appuyer sur le bouton de la manette rotative (4) jusqu'à ce que les points de l'écran concerné (3) clignotent. En tournant la manette rotative, la valeur variera par pas d'1 minute.

La valeur sera confirmée après 2 secondes d'inactivité de la manette rotative ou en appuyant à nouveau sur le bouton de la manette rotative.

Les limites minimales et maximales sont 1-99 min.

Quelques remarques :

- pour les modèles dépourvus de capteur de température, appuyer une seule fois sur le bouton de la manette rotative (4) pour arriver au réglage du temps de traitement
- pour les modèles dotés du capteur de température, mais avec ce dernier endommagé/déconnecté, appuyer une seule fois sur le bouton de la manette rotative (4) pour arriver au réglage du temps de traitement
- si la fonction minuterie n'est pas active, les deux tirets resteront toujours affichés sur l'écran (3)

Le temps de traitement ne peut être modifié qu'avec le pétrin en mode STOP ou Pause.

4.2.6 Activation de la fonction minuterie

La fonction est activable/désactivable en appuyant sur le bouton Minuterie (8), tandis que la Led (7) indique son état. Il n'est possible de le faire qu'en état de STOP ou de Pause.

4.2.7 Activation de la fonction Seuil de Température (uniquement pour les modèles dotés d'un capteur de température)

La fonction est activable/désactivable en appuyant sur le bouton Température (6), tandis que la Led (5) indique son état. Il n'est possible de le faire qu'en état de STOP ou de Pause.

Remarques :

- la fonction est activable uniquement si le capteur est connecté/en état de marche
- si la fonction est activée et que pendant l'utilisation de la machine, le capteur s'endommage/se déconnecte, la machine s'arrête et l'alarme numéro 13 s'affiche (voir paragraphe *"Description des commandes version NUMÉRIQUE IM12-18-25-38-50"*)

4.2.8 Inversion (uniquement pour les modèles disposant de l'inversion)

En appuyant sur la touche Inversion (12), la spirale tourne dans le sens inverse, à une vitesse fixe de 80 tr/min.

Dans ce mode, la température n'est pas réglable mais sa lecture en temps réel est toujours active.

Une fois la touche INVERSION (12) pressée, l'inscription « rEv » clignotera sur la led centrale.

Au cours de cette phase, choisir s'il faut continuer avec ou sans le réglage de la minuterie.

- Pour continuer sans la minuterie, s'assurer que l'écran de droite indique « dF » et activer le fonctionnement de la machine avec la touche START (13). Dans ce mode, la

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MODE D'EMPLOI

fonction pause n'est pas utilisable.

- Pour régler la minuterie, appuyer sur la manette (4) et définir le temps de traitement souhaité. Appuyer sur la touche START (13) pour activer le fonctionnement de la machine.

Rappuyer sur la touche START (13) pour mettre en pause le fonctionnement de la machine.

Rappuyer sur la touche START (13) pour activer le fonctionnement de la machine et la minuterie reprend le compte à rebours à partir du temps défini précédemment.

Pour passer en mode « dF », appuyer sur la touche STOP (11) et, à l'aide de la manette, sélectionner le mode « dF ».

Pour quitter le mode inversion, appuyer sur la touche STOP (11) puis sur la touche INVERSION (12).

4.2.9 Sécurité

Si le micro-interrupteur de sécurité est activé, la machine s'arrête et les conditions suivantes se produisent sur le panneau :

- la led d'alarme (9) clignote
- la led d'état (10) clignote
- le cycle en cours est mis en Pause si les fonctions d'arrêt automatique sont activées

4.2.10 Alarmes

Des signaux d'alarme pourraient apparaître pendant le fonctionnement de la machine.

Dans ce cas :

- la led d'alarme (9) est constamment allumée
 - la led d'état (10) clignote
 - le cycle en cours est mis en pause si les fonctions d'arrêt automatique sont activées
- Les écrans montrent un signal d'erreur en fonction de l'anomalie détectée :
- si les anomalies sont communiquées par l'onduleur, « ER [Code erreur] [occurrence erreur] » apparaîtra
 - en cas d'absence de communication avec l'onduleur, « ER AVEC -- » apparaîtra sur les trois écrans

Appuyer sur la touche STOP (11) pour éliminer la signalisation, à condition que l'anomalie constatée n'existe plus.

IT

EN

FR

DE

ES

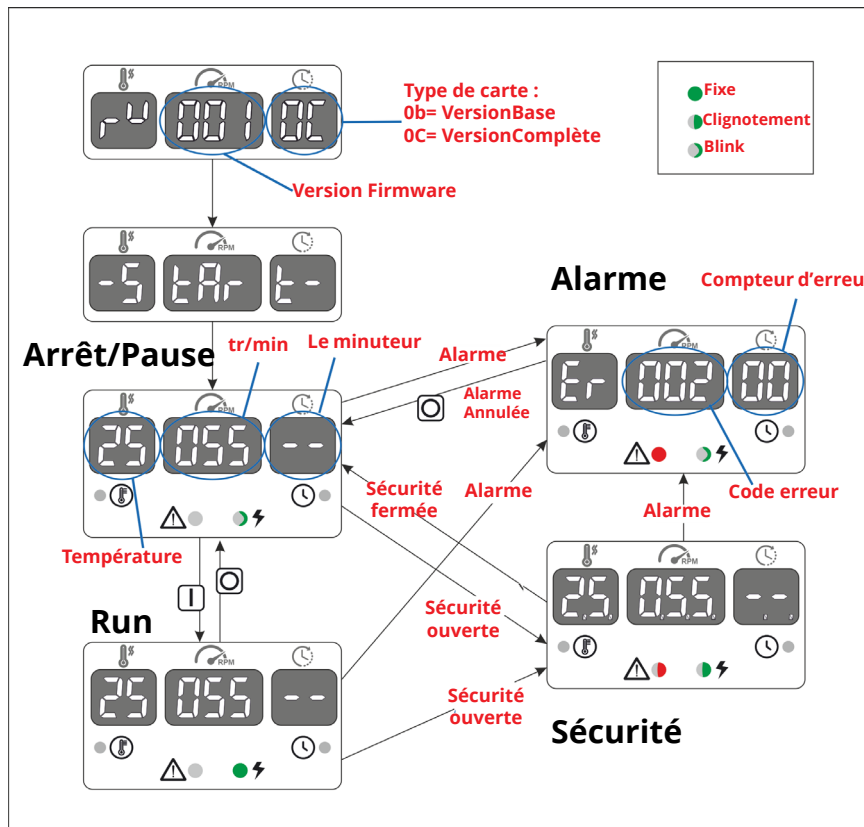
PT

RU

AR

MODE D'EMPLOI

4.3 Schéma récapitulatif fonctionnement unité de contrôle



- IT
- EN
- FR
- DE
- ES
- PT
- RU
- AR

MODE D'EMPLOI

4.4 Liste des alarmes SBD-SLD-SRD

Les alarmes s'affichent sur les écrans ci-dessous.



C o d e erreur	Signification	Description de l'erreur	Solution possible
2	Surtension de la carte	La machine travaille avec une pâte trop dure pour la vitesse de rotation réglée.	Diminuer les RPM ou hydrater davantage la pâte. Appuyer sur le bouton STOP pour éteindre la signalisation (si l'anomalie n'existe plus).
3	Tension inadaptée	Machine suralimentée.	Contrôler la tension du réseau.
4	Tension inadaptée	Machine sous-alimentée.	Contrôler la tension du réseau.
5	Surchauffe de la carte	La machine a fonctionné de manière critique.	Attendre que la led se désactive. Appuyer sur le bouton STOP pour éteindre la signalisation (si l'anomalie n'existe plus).
6	Vitesse du moteur	Erreur d'estimation de la vitesse	Diminuer les RPM ou hydrater davantage la pâte.
7	Panne de la carte	Une panne s'est produite sur la carte électronique.	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé
8	Panne de la carte	Une panne s'est produite dans la carte électronique	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé
9	Erreur du moteur	Une panne du moteur s'est produite	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé
10	Défaut de communication au panneau	Une panne du panneau s'est produite.	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé
11	Sécurités absentes	Les protections ne sont pas dans la bonne position.	Contrôler la fermeture du couvercle, le serrage de la tête et le serrage de la casserole (le cas échéant)
12	Carte non paramétrée	Une panne s'est produite sur la carte électronique.	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé

MODE D'EMPLOI

13	Capteur de température	Le capteur n'est pas présent	Contacter le fabricant ou le revendeur agréé
14	Défaut de communication au panneau	Une panne s'est produite dans le panneau	Ne pas utiliser la machine et contacter le fabricant ou le revendeur agréé

Les alarmes 13 et 14 ne s'appliquent qu'aux modèles NUMÉRIQUES (voir page 18, 19 et 20)

Si l'alarme 13 se produit, la machine peut quand même fonctionner mais le capteur de température ne sera pas actif. Pour résoudre le problème, contacter le fabricant ou le revendeur agréé.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CONSEILS D'UTILISATION

5 Conseils d'utilisation

Cette machine est conseillée pour le traitement de pâtes à haute hydratation. Selon le type de pâte à obtenir, qu'elle soit à faible hydratation (environ 50 % de liquides) ou à haute hydratation (généralement au-delà de ce pourcentage), pour un bon fonctionnement de la machine, la vitesse doit toujours être adaptée à la dureté de la pâte.

Commencer toujours par verser l'eau dans la cuve.



ATTENTION

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

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



AVERTISSEMENT

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

Conseils d'utilisation mode Inversion (voir paragraphe “Description des commandes version NUMÉRIQUE avec capteur de température IM12-18-25-38-50” page 20)

L'inversion de la spirale favorise le mélange de la farine sèche et aide la prise d'eau. Pour la préparation de la biga, il est conseillé de l'utiliser :

- uniquement dans la phase initiale pendant quelques minutes
- en cycles courts et intermittents (par exemple 5-10 secondes toutes les 30-60 secondes)
- 2 inversions courtes dans la phase initiale



ATTENTION

Ne pas utiliser cette fonction trop longtemps. Risque de surchauffe de la pâte ou de rupture de la structure du gluten, encore trop fragile.

La fonction d'inversion est utile pour le pré-pétrissage (BIGA) et ne doit pas être utilisée pour tous les autres types de pétrissage.

CONSEILS D'UTILISATION

Les doses conseillées pour une utilisation correcte de la machine pour le traitement du type de pâte BIGA sont les suivantes.

Modèle	Capacité de la cuve KG	Capacité maximale pour BIGA(%)	Capacité maximale pour BIGA(kg)
HYD12	12	40%	5
HYD18	18	40%	7
HYD25	25	40%	10
HYD38	38	40%	15

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

6 Nettoyage de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



AVERTISSEMENT

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

6.1 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.

Nettoyer le capteur thermique avec un chiffon (uniquement pour les modèles SBD-SLD-SRD).

Nettoyer l'écran avec un chiffon doux légèrement humidifié et sécher immédiatement avec un linge.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

6.2 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

7 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.

7.1 Entretien programmé

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

7.1.1 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-opérati-onnel	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fonctionnel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- 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	Hebdoma-daire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils seraient illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant



ATTENTION DANGER

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

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

7.2 Entretien extraordinaire



ATTENTION DANGER

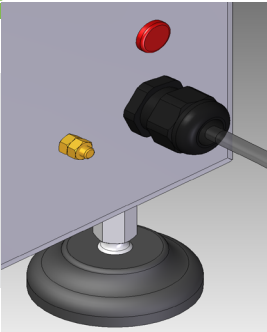
- Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas contraire.
- Toute intervention nécessitant du démontage de parties mécaniques, de dispositifs de protection, de dispositifs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

7.2.1 Led d'avertissement présence alimentati



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



7.3 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
	Anomalies	- Contrôler la liste des alarmes du modèle pertinent
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Transmission ou organes mécaniques défectueux	- Éteindre et débrancher l'appareil immédiatement. Contacter le fabricant

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ANOMALIE	Cause	Solution possible
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.

7.4 Élimination

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

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



ATTENTION DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



PIÈCES JOINTES

8 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec l'appareil :

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



AVERTISSEMENT

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

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



WARNUNG

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



VORSICHT: GEFAHR

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



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



ES IST VERBOTEN,

Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

Konformität

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

Inhaltsverzeichnis

1	SICHERHEIT	4
1.1	Wichtige Sicherheitsinformationen	4
1.1.1	Allgemeine Hinweise	4
1.1.2	Verbote	5
1.2	Am Gerät befindliche Symbole	6

INHALTSVERZEICHNIS

2	Vorstellung des Geräts	7
2.1	Kennzeichnung	7
2.2	Arbeitsumgebung	7
2.3	Technische Daten und Abmessungen	8
2.4	Beschreibung	9
2.4.1	Hauptkomponenten	10
2.4.2	Schutzvorrichtungen	10
3	Verwendung des Geräts	11
3.1	Lieferung des Produkts	11
3.2	Transport und Handhabung	11
3.3	Erstinbetriebnahme	12
3.3.1	Vorreinigung	13
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	13
3.4	Herausziehen der beweglichen Teile	14
4	Betriebsanleitung	15
4.1	Gebrauchsanweisung für die Version DIGITALE TOUCH	16
4.2	Bedienungsanleitung für die Versionen DIGITALE	21
4.2.1	Handbetrieb	21
4.2.2	Automatikbetrieb	21
4.2.3	RPM-Einstellungen	22
4.2.4	Einstellung Temperaturschwelle (nur für Modelle mit Temperatursensor)	22
4.2.5	Timer-Einstellung	23
4.2.6	Aktivierung der Timer-Funktion	23
4.2.7	Aktivierung der Temperaturschwellenfunktion (nur für Modelle mit Temperatursensor)	23
4.2.8	Inversion (nur für Modelle mit Inversionsfunktion)	23
4.2.9	Sicherheit	24
4.2.10	Alarmer	24
4.3	Schematische Übersicht vom Steuergerätebetrieb	25
4.4	Alarmliste SBD-SLD-SRD	26
5	Verwendungshinweise	28
6	Reinigung des Geräts	30
6.1	Reinigung nach der Verarbeitung	30
6.2	Längere Inaktivität	31
7	Wartung des Geräts	32
7.1	Regelmäßige Wartung	32
7.1.1	Wartungsplan für die regelmäßige Wartung	32
7.2	Außerordentliche Wartung	33
7.2.1	LED-Warnung Stromversorgung vorhanden	33
7.3	Mögliche Funktionsstörungen	33
7.4	Entsorgung	34
8	Anlagen	36

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SICHERHEIT

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise



WARNUNG

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

SICHERHEIT

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

1.1.2 Verbote



ES IST VERBOTEN,

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SICHERHEIT

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

1.2 Am Gerät befindliche Symbole

Am Gerät sind in den Bereichen, in denen RESTRIKTIKEN bestehen, Sicherheitspiktogramme angebracht, die auf die bestehende Gefahr hinweisen. Die Piktogramme und deren Bedeutung sind nachfolgend aufgeführt.



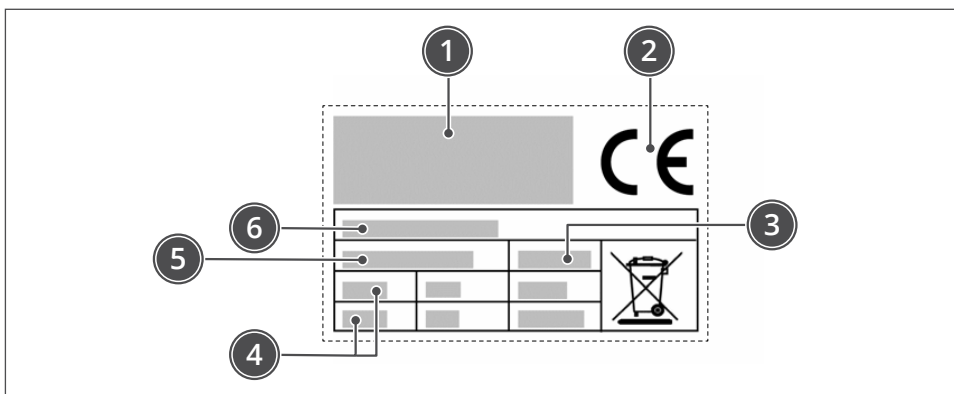
Gefahr durch Stromschlag: Weist darauf hin, dass die allgemeine Stromversorgung unterbrochen (oder der Stecker aus der Steckdose gezogen) werden muss, bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden.

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2 Vorstellung des Geräts

2.1 Kennzeichnung

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



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



WARNUNG

Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

2.2 Arbeitsumgebung

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.3 Technische Daten und Abmessungen

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

Beschreibung	HYD 18SRD	HYD 25SBD	HYD 25SLD	HYD 25SRD	HYD38SBD	M/E
Leistung	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Nennstrom	11	16				A
Stromversorgung	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Teig je Zyklus	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (Liter)
Rotationen	55-250					rpm
Nettogewicht	67	92	97	102	96	kg
Abmessungen Gerät	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Installationsart	Bodeninstallation					
Geräuschpegel	< 70					dB (A)

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

VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.4 Beschreibung

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

Die Maschine in ihren verschiedenen Versionen (12-18-25-38-50 kg Teig) erfüllt die unterschiedlichsten Produktionsanforderungen und ermöglicht die Zubereitung verschiedener Teigarten (besonders geeignet für weiche Teige wie Pizza und Brot), insbesondere für Teige mit hoher Hydratation von bis zu 90%.

Die Maschine ist von kratzfest beschichteter, pflegeleichter Struktur.

Es gibt 3 Modelle der Knetmaschinen:

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

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

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



WARNUNG

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

Das Gerät wurde unter Verwendung ausgewählter Materialien und geeigneter Konstruktionstechniken hergestellt, um maximale Hygiene und Oxidationsbeständigkeit sowie um erhebliche Energieeinsparungen und Betriebssicherheit zu gewährleisten. Alle Komponenten des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus geeigneten Materialien gefertigt.

IT

EN

FR

DE

ES

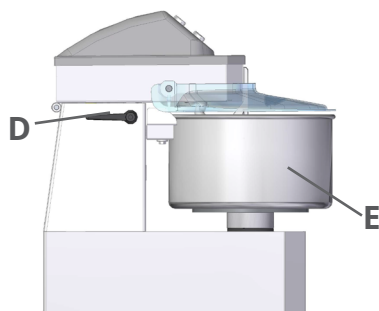
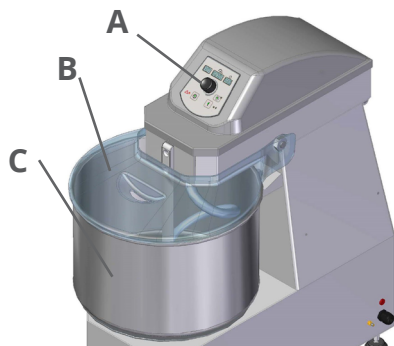
PT

RU

AR

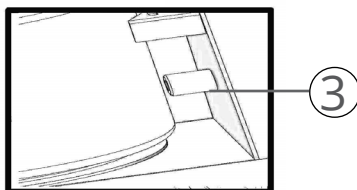
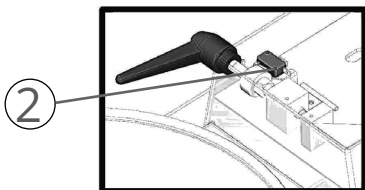
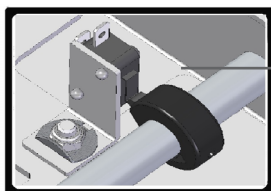
VORSTELLUNG DES GERÄTS

2.4.1 Hauptkomponenten



- 1 **A - Bedienfeld** ist mit den Stellteilen und Anzeigen ausgestattet, die für den Betrieb des Geräts erforderlich sind (siehe *“Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE mit Temperatursensor und Umkehrung IM12-18-25-38”* auf Seite 19)
- 2 **B - Deckel**
- 3 **C - Schüssel**
- 4 **D - Hebel**
- 5 **E - Feststellflansch Behälter**

2.4.2 Schutzvorrichtungen



- 1 **Mikroschalter:** hält die Maschine an, wenn sich der Schüsseldeckel hebt. Bei nachfolgender Schließung des Deckels, die Maschine durch Drücken der Taste I wieder anstellen
- 2 **Mikroschalter:** hält die Maschine an, wenn sich der Kopf hebt. Bei nachfolgender Schließung des Kopfes, die Maschine durch Drücken der Taste I wieder anstellen (nur Mod.SR-SL)
- 3 **Sensor:** die Maschine nicht starten, wenn das Vorhandensein des Behälters nicht erkannt wird (nur Mod. SR)

VERWENDUNG DES GERÄTS

3 Verwendung des Geräts

3.1 Lieferung des Produkts

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

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



WARNUNG

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

Zusammen mit dem Gerät wird auch die in Kapitel *“4 Betriebsanleitung” auf Seite 15* genannte Anleitung und Dokumentation geliefert.



WARNUNG

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

3.2 Transport und Handhabung



VORSICHT: GEFAHR

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS

- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entsprechend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.) erfolgen. Wenn die Abmessungen und das Gewicht gering sind, kann die Handhabung manuell erfolgen; andernfalls muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Kapazität verwendet werden.
- Führen Sie manuelle Hebevorgänge unter Einsatz von mindestens zwei Personen aus.

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

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



ES IST VERBOTEN,

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

3.3 Erstinbetriebnahme



WARNUNG

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

VERWENDUNG DES GERÄTS

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



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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

3.3.1 Vorreinigung

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



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



WARNUNG

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

3.3.2 Anschluss an das Stromnetz



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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

IT

EN

FR

DE

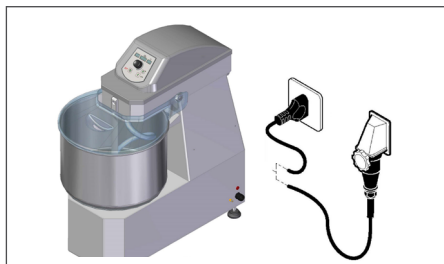
ES

PT

RU

AR

VERWENDUNG DES GERÄTS



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

3.4 Herausziehen der beweglichen Teile

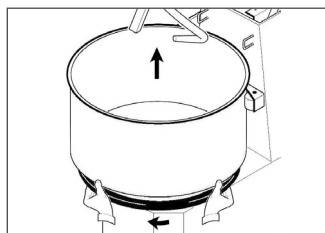
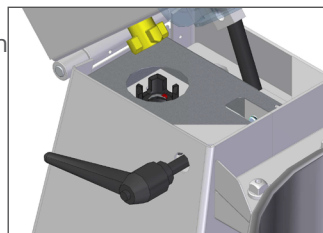
Kopfverriegelungshebel (nur Mod. SL-SR)

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

Kesselblockierungsflansch (nur mod.SR)

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

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



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



VORSICHT: GEFAHR

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

BETRIEBSANLEITUNG

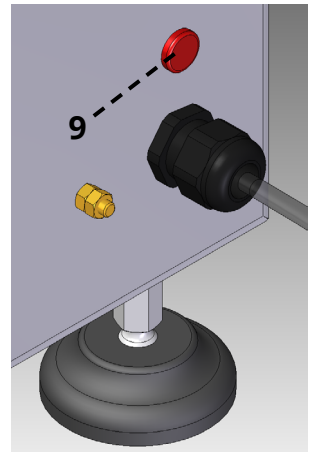
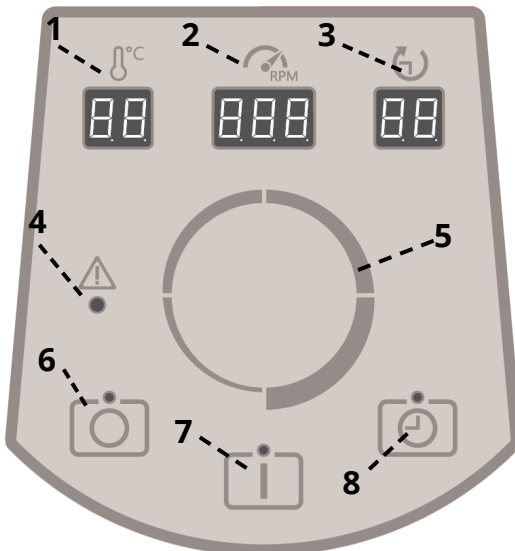
4 Betriebsanleitung

Beschreibung der Bedienelemente in der Version DIGITALE TOUCH



VORSICHT: GEFAHR

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



1 Temperaturanzeige

Das Display zeigt die Oberflächentemperatur des verarbeiteten Teigs in Echtzeit an

2 RPM-Display

Das Display zeigt die Drehzahl der Spirale in RPM (U/min) an

3 Timer-Display (Touch)

Display zeigt die verbleibende Bearbeitungszeit an

4 Alarm-LEDs

Aufleuchten und blinken signalisiert, dass eine anormale Situation auftritt. Siehe die Fehlerliste im Abschnitt *“Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE IM12-18-25-38-50” auf Seite 18*. Unter störungsfreien Bedingungen bleibt sie ausgeschaltet.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

BETRIEBSANLEITUNG

5 Leuchtring (Touch)

Mit dem Lichtring die gewünschte Drehzahl der Spirale und Bearbeitungsminuten einstellen

6 Stopptaste (Touch)

Drücken Sie die Taste, um die Maschine anzuhalten

7 Starttaste (Touch)

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

8 Timertaste (Touch)

Drücken Sie die Taste, um den Timer zu aktivieren oder zu deaktivieren

9 LED Stromversorgung vorhanden

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

4.1 Gebrauchsanweisung für die Version DIGITALE TOUCH



VORSICHT: GEFAHR

– Stellen Sie sicher, bevor Sie das Gerät bedienen, dass die oberen Schutzvorrichtungen unversehrt sind und die Verriegelung funktioniert. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung zu entfernen oder sie zu manipulieren.

- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
- Deckel der Schüssel schließen
- Den Verriegelungshebel des Kopfes festziehen (nur Mod. SLD-SRD)
- Verriegeln Sie den Topf mit dem unteren Flansch für die Mod.SRD
- So stellen Sie die Bearbeitungszeit ein
 - sicherstellen, dass die LED der Timer-Taste (H) leuchtet
 - das Timer-Display (C) berühren
 - wählen Sie über den Leuchtring (E) die gewünschte Bearbeitungszeit
 - das Timer-Display (C) berühren, um die Bearbeitungszeit zu bestätigen
 - die Start-Taste (G) berühren, um die Maschine zu starten
 - nach der Bearbeitung wird ein Signalton ausgegeben

Wenn der Deckel geöffnet wird:

- die Displays A, B, C bleiben auf dem zuletzt angezeigten Wert fixiert
- die LEDs der Tasten F, G, H beginnen zu blinken

Wenn der Deckel geschlossen wird;

- die LEDs der Tasten F, G, H hören auf zu blinken
- die Displays A, B, C nehmen ihre Funktion wieder auf

Wenn die LED der Timer-Taste (H) aktiv ist, aber die Timer-Anzeige (C) die Zeit 00 anzeigt, startet die Maschine nicht. Stellen Sie dann die gewünschte Bearbeitungszeit ein oder fahren Sie im manuellen Modus fort.

BETRIEBSANLEITUNG

- Um vom aktiven Timer in den manuellen Modus mit deaktiviertem Timer zu wechseln
 - die Stopp-Taste (F) berühren
 - tippen Sie auf die Timer-Taste (H), um die LED zu deaktivieren, und überprüfen Sie, ob die Timer-Anzeige (C) die Angabe 00 enthält
 - berühren Sie die Start-Taste (G), um die Maschine zu starten
 - Stoppen Sie am Ende der Bearbeitung die Maschine durch Drücken der Stopp-Taste (F)
- Um die Maschine direkt im manuellen Betrieb zu bedienen
 - tippen Sie auf die Timer-Taste (H), um die LED zu deaktivieren
 - die Start-Taste (G) berühren, um die Maschine zu starten
 - Stoppen Sie am Ende der Bearbeitung die Maschine durch Drücken der Stopp-Taste (F)



ACHTUNG

Der Anlauf erfolgt nur, wenn der Deckel abgesenkt ist und der Topf am Flansch verriegelt ist (nur Mod. SR)

Das Touchdisplay ist auch bei Verwendung von Latexhandschuhen o.ä. funktionsfähig.

Sicherstellen, dass die Alarm-LED (D) immer deaktiviert ist. Wenn die Alarm-LED blinkt, überprüfen Sie die Fehlerliste im Abschnitt *“Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE IM12-18-25-38-50” auf Seite 18.*

IT

EN

FR

DE

ES

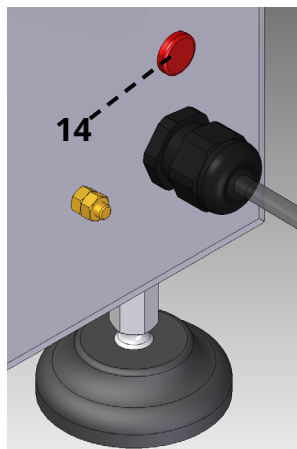
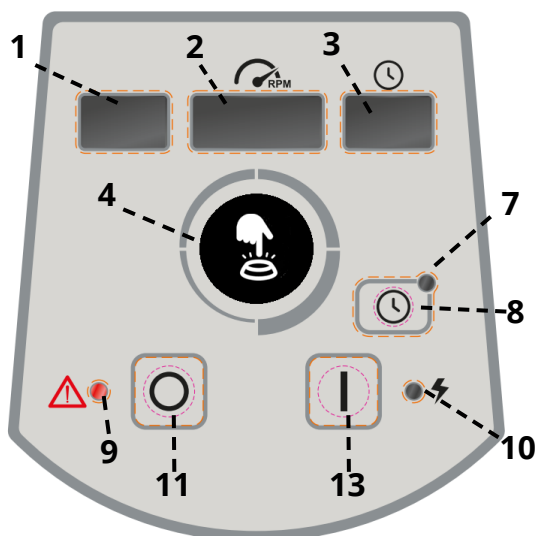
PT

RU

AR

BETRIEBSANLEITUNG

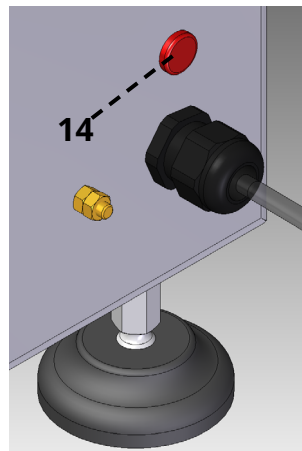
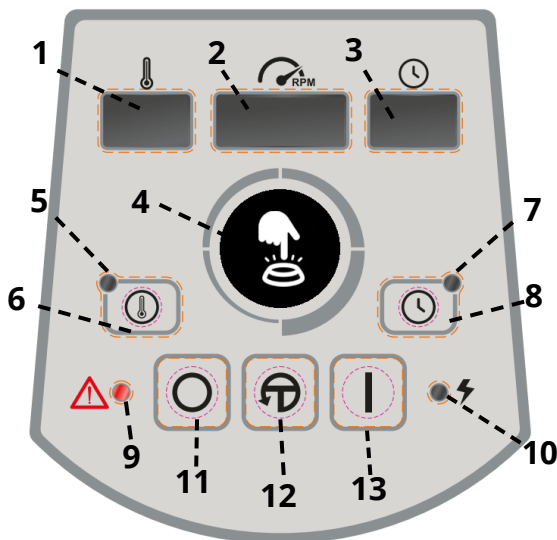
Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE IM12-18-25-38-50



- 1 Anzeige Temperaturanzeige
- 2 Anzeige Geschwindigkeitsanzeige
- 3 Anzeige Zeitanzeige
- 4 Drehknopf Rotary mit integrierter Taste
- 5 Nicht vorhanden
- 6 Nicht vorhanden
- 7 LED Timer-Aktivierung
- 8 Timer-Aktivierungstaste
- 9 Alarm-LEDs
- 10 Status-LED Kneiter
- 11 STOP-Taste
- 12 Nicht vorhanden
- 13 START-Taste
- 14 LED Stromversorgung vorhanden

BETRIEBSANLEITUNG

Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE mit Temperatursensor und Umkehrung IM12-18-25-38



- 1 Anzeige Temperaturanzeige
- 2 Anzeige Geschwindigkeitsanzeige
- 3 Anzeige Zeitanzeige
- 4 Drehknopf Rotary mit integrierter Taste
- 5 LED-Aktivierung Temperaturschwelle
- 6 Aktivierungstaste Temperaturschwelle
- 7 LED Timer-Aktivierung
- 8 Timer-Aktivierungstaste
- 9 Alarm-LEDs
- 10 Status-LED Kneiter
- 11 STOP-Taste
- 12 Taste INVERSIONE
- 13 START-Taste
- 14 LED Stromversorgung vorhanden

IT

EN

FR

DE

ES

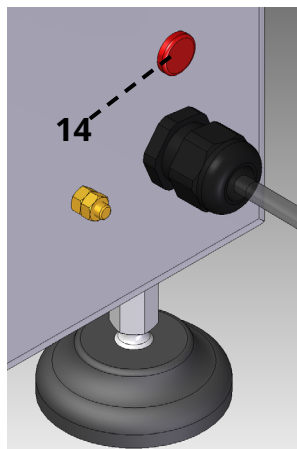
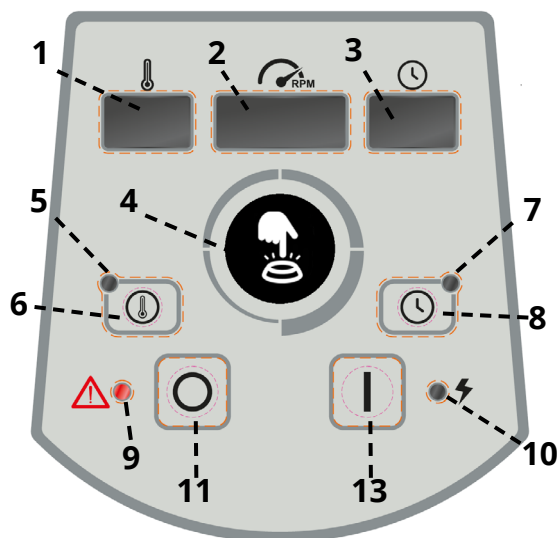
PT

RU

AR

BETRIEBSANLEITUNG

Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE mit Temperatursensor IM12-18-25-38-50



- 1 Anzeige Temperaturanzeige
- 2 Anzeige Geschwindigkeitsanzeige
- 3 Anzeige Zeitanzeige
- 4 Drehknopf Rotary mit integrierter Taste
- 5 LED-Aktivierung Temperaturschwelle
- 6 Aktivierungstaste Temperaturschwelle
- 7 LED Timer-Aktivierung
- 8 Timer-Aktivierungstaste
- 9 Alarm-LEDs
- 10 Status-LED Kneiter
- 11 STOP-Taste
- 12 Nicht vorhanden
- 13 START-Taste
- 14 LED Stromversorgung vorhanden

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

BETRIEBSANLEITUNG

4.2 Bedienungsanleitung für die Versionen DIGITALE

Beim Einschalten zeigt das Display den Text „Start“ an; wenn keine Störungen vorliegen, ist die Maschine betriebsbereit.

Auf dem Display erscheinen die Teigtemperatur, die Mindestgeschwindigkeit und die Unterstriche auf den Ziffern des Timers, während die Status-LED (10) blinkt und anzeigt, dass sich der Knetter im STOP-Modus befindet. In der STOP-Phase können die Parameter geändert werden (siehe spezifische Abschnitte).

4.2.1 Handbetrieb

- Beim Einschalten sind die LED 5 (Temperaturschwelle) und/oder LED 7 (Timer-Funktion) ausgeschaltet
- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
- Deckel der Schüssel schließen
- Den Verriegelungshebel des Kopfes festziehen (nur Mod. SLD-SRD)
- Verriegeln Sie den Topf mit dem unteren Flansch für die Mod.SRD
- Drücken Sie die Starttaste (13), um die Maschine zu starten
- Die Status-LED (10) beginnt zu leuchten
- Wählen Sie die gewünschte Knetgeschwindigkeit über den Drehknopf (4)
- Zum Anhalten der Maschine die STOP-Taste (11) drücken
- Die Maschine stoppt auch bei erkannten Fehlern; in diesem Fall löschen Sie die Meldung durch Drücken der STOP-Taste (11)



ACHTUNG

Der Anlauf erfolgt nur, wenn der Deckel abgesenkt ist und der Topf am Flansch verriegelt ist (nur Mod. SR)

Stellen Sie sicher, dass die Alarm-LED (9) immer deaktiviert ist. Wenn die Alarm-LED blinkt, überprüfen Sie die Fehlerliste im Abschnitt *„Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE IM12-18-25-38-50“ auf Seite 18.*

4.2.2 Automatikbetrieb

- Beim Einschalten sind die LED 5 (Temperaturschwelle) und/oder LED 7 (Timer-Funktion) eingeschaltet
- Deckel der Schüssel anheben, um die Zutaten der Masse einzufüllen
- Deckel der Schüssel schließen
- Den Verriegelungshebel des Kopfes festziehen (nur Mod. SLD-SRD)
- Verriegeln Sie den Topf mit dem unteren Flansch für die Mod.SRD
- Drücken Sie die Starttaste (13), um die Maschine zu starten
- Die Status-LED (10) beginnt zu leuchten
- Die Maschine stoppt, wenn eine der folgenden Bedingungen eintritt:
 - 1 Die STOP-Taste (11) wurde gedrückt
 - 2 Die eingestellte Bearbeitungszeit ist abgelaufen (wenn die Funktion aktiviert ist)
 - 3 Die Teigtemperatur ist gleich oder höher als die eingestellte Schwellentemperatur (wenn die Funktion aktiviert ist)

Wenn die oben genannten Bedingungen 2 oder 3 auftreten, wird ein intermittierendes

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

BETRIEBSANLEITUNG

akustisches Signal ausgegeben und die funktionsspezifische LED blinkt. Drücken Sie auf die STOP-Taste (11), um den Signalton abzustellen



ACHTUNG

Der Anlauf erfolgt nur, wenn der Deckel abgesenkt ist und der Topf am Flansch verriegelt ist (nur Mod. SR)

Stellen Sie sicher, dass die Alarm-LED (9) immer deaktiviert ist. Wenn die die Alarm-LED blinkt, überprüfen Sie die Fehlerliste im Abschnitt *“Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE IM12-18-25-38-50” auf Seite 18.*

Pausenfunktion

- Um den Automatikbetrieb in Pause zu stellen, drücken Sie erneut die Start-Taste (13). Danach blinkt die Status-LED (10) gleichmäßig.
- Im Pausenzustand können Sie die Parameter Temperatur und Bearbeitungszeit ändern und den Automatikbetrieb deaktivieren
- Wenn Sie die Maschine neu starten möchten, drücken Sie die Start-Taste (13)
- Wenn Sie in den Ausgangszustand zurückkehren möchten, drücken Sie die STOP-Taste (11)

Nach dem Öffnen oder Schließen der Schutzeinrichtungen oder dem Zurücksetzen eines Alarms geht der Knetter automatisch in Pause

4.2.3 RPM-Einstellungen

Die eingestellte Geschwindigkeit wird immer im zentralen 3-stelligen Display (2) angezeigt.

Der Wert kann in Schritten von 5 U/min geändert werden, indem der Rotary (4) gedreht wird, sowohl während der Knetter stillsteht als auch während er in Betrieb ist. Wenn der Rotary zur Auswahl der Drehzahl verwendet wird, blinken die Punkte am unteren Rand des Displays.

4.2.4 Einstellung Temperaturschwelle (nur für Modelle mit Temperatursensor)

Die Temperaturschwelle wird auf dem ersten 2-stelligen Display links (1) nur während des Bearbeitungsstatus angezeigt.

Drücken Sie die Rotary-Taste (4), um den aktuellen Schwellenwert anzuzeigen, gleichzeitig blinken die Punkte am unteren Rand des Displays.

Durch Drehen des Rotary variiert der Wert um 1 °C. Der Wert wird nach 2 Sekunden Inaktivität oder durch erneutes Drücken der Rotary-Taste bestätigt; in diesem Fall wird zur Wahl der Bearbeitungszeit übergegangen.

Die Mindest- und Höchstgrenzen betragen 1° und 50 °C.

Die Schwellentemperatur kann nur geändert werden, wenn sich die Maschine im STOP-Status oder in Pause befindet.

Wenn kein Temperatursensor vorhanden ist, zeigt das Display (2) dauerhaft 2 Bindestriche an.

4.2.5 Timer-Einstellung

Die eingestellte Zeit kann auf dem 2-stelligen Display rechts (3) angezeigt werden. Um die Bearbeitungszeit zu ändern, drücken Sie die Rotary-Taste (4), bis Sie die Punkte auf dem jeweiligen Displays (3) blinken sehen. Wenn Sie den Rotary drehen, ändert sich der Wert in Schritten von 1 Minute.

Der Wert wird nach 2 Sekunden Inaktivität oder durch erneutes Drücken der Rotary-Taste bestätigt.

Die Mindest- und Höchstgrenzen betragen 1 und 99 Min.

Einige Anmerkungen:

- bei Modellen ohne Temperatursensor drücken Sie die Rotary-Taste (4) nur einmal, um zur Einstellung der Bearbeitungszeit zu gelangen
- bei Modellen mit Temperatursensor, der jedoch beschädigt/getrennt ist, drücken Sie die Rotary-Taste (4) nur einmal, um zur Einstellung der Bearbeitungszeit zu gelangen
- wenn die Timer-Funktion nicht aktiv ist, werden immer die beiden Bindestriche auf dem Display angezeigt (3)

Die Bearbeitungszeit kann nur mit dem Kneter im STOP- oder Pausenmodus geändert werden.

4.2.6 Aktivierung der Timer-Funktion

Die Funktion kann durch Drücken der Timer-Taste (8) aktiviert/deaktiviert werden, die LED (7) zeigt dabei den Status an. Dies ist nur im STOP-Status oder in Pause möglich.

4.2.7 Aktivierung der Temperaturschwellenfunktion (nur für Modelle mit Temperatursensor)

Die Funktion kann durch Drücken der Temperaturtaste (6) aktiviert/deaktiviert werden, die LED (5) zeigt dabei den Status an. Dies ist nur im STOP-Status oder in Pause möglich.

Anmerkungen:

- die Funktion kann nur aktiviert werden, wenn der Sensor angeschlossen ist/funktioniert
- wenn die Funktion aktiviert ist und während des Betriebs der Maschine der Sensor beschädigt/getrennt wird, stoppt die Maschine und der Alarmmeldung 13 erscheint auf dem Display (siehe Abschnitt *„Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE IM12-18-25-38-50“*)

4.2.8 Inversion (nur für Modelle mit Inversionsfunktion)

Durch Drücken der Reversetaste (12) wird die Spirale mit einer festen Geschwindigkeit von 80 U/min in die entgegengesetzte Richtung gedreht.

In diesem Modus ist die Temperatur nicht einstellbar, aber sie kann immer in Echtzeit abgelesen werden.

Sobald die Taste INVERSIONE (12) gedrückt wird, blinkt auf der mittleren LED die Aufschrift „rEv“.

Wählen Sie in diesem Schritt, ob Sie mit oder ohne Timer-Einstellung fortfahren möchten.

- Wenn Sie ohne den Timer fortfahren möchten, stellen Sie sicher, dass auf dem Di-

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

BETRIEBSANLEITUNG

splay rechts „dF“ angezeigt wird, und aktivieren Sie den Betrieb der Maschine mit der START-Taste (13). In diesem Modus kann die Pausenfunktion nicht verwendet werden.

- Wenn Sie den Timer einstellen möchten, drücken Sie den Knopf (4) und stellen Sie die gewünschte Bearbeitungszeit ein. Drücken Sie die START-Taste (13), um die Maschine zu starten.

Drücken Sie die START-Taste (13) erneut, um die Maschine in Pause zu setzen.

Drücken Sie die START-Taste (13) erneut, um die Maschine wieder zu starten, und der Timer nimmt den Countdown von der zuvor eingestellten Zeit wieder auf.

Um in den „dF“-Modus zu wechseln, drücken Sie die STOP-Taste (11) und wählen Sie mit dem Drehknopf den „dF“-Modus.

Um den Inversionsmodus zu verlassen, drücken Sie die STOP-Taste (11) und anschließend die Taste INVERSIONE (12).

4.2.9 Sicherheit

Wird der Sicherheitsmikroschalter betätigt, stoppt die Maschine und auf dem Bedienfeld ist zu sehen:

- die Alarm-LED (9) blinkt
- blinkt die Status-LED (10)
- der laufende Zyklus geht in Pause, wenn die Auto-Stop-Funktionen aktiviert sind

4.2.10 Alarme

Während des Betriebs der Maschine können Alarmsignale auftreten.

In diesem Fall:

- leuchtet die Alarm-LED (9) ständig
 - blinkt die Status-LED (10)
 - geht der laufende Zyklus in Pause, wenn die Auto-Stop-Funktionen aktiviert sind
- Die Displays zeigen je nach der festgestellten Störung ein bestimmtes Fehlersignal an:
- wenn die Störung vom Wechselrichter gemeldet wird, meldet der Display „ER [Fehlercode] [Fehlerereignis]“
 - bei fehlender Kommunikation mit dem Wechselrichter wird auf den drei Displays „ER MIT --“ angezeigt

Drücken Sie die STOP-Taste (11), um die Meldung zu löschen, sofern die festgestellte Störung behoben ist.

IT

EN

FR

DE

ES

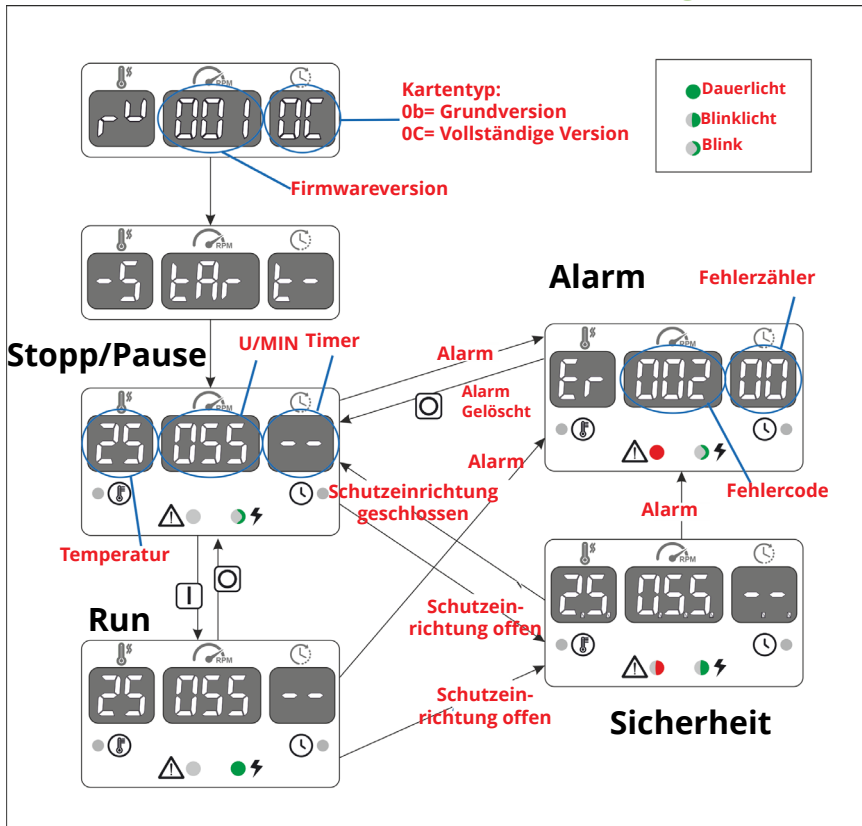
PT

RU

AR

BETRIEBSANLEITUNG

4.3 Schematische Übersicht vom Steuergerätebetrieb



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

BETRIEBSANLEITUNG

4.4 Alarmliste SBD-SLD-SRD

Die Alarmer werden auf den folgenden Displays angezeigt.



Fehlercode	Bedeutung	Beschreibung Fehler	Mögliche Lösung
2	Überstrom Platine	Die Maschine arbeitet mit einem Teig, der für die eingestellte Drehgeschwindigkeit zu hart ist.	Die RPM verringern oder den Teig zusätzlich befeuchten. Drücken Sie die STOP-Taste, um den Signalton abzustellen (wenn die Störung behoben ist).
3	Ungeeignete Spannung	Maschine mit Übers-trombetrieb.	Netzspannung prüfen.
4	Ungeeignete Spannung	Maschine unter Strom.	Netzspannung prüfen.
5	Übertemperatur Platine	Die Maschine hat sich sehr gut geschlagen.	Warten Sie, bis die LED erlischt. Drücken Sie die STOP-Taste, um den Signalton abzustellen (wenn die Störung behoben ist).
6	Motordrehzahl	Fehler bei der Geschwindigkeitsschätzung	Die RPM verringern oder den Teig zusätzlich befeuchten.
7	Platinenau-sfall	Es ist ein Fehler in der elektronischen Karte aufgetreten.	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den autorisierten Händler
8	Platinenau-sfall	Es ist ein Fehler in der Elektronikplatine aufgetreten	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den autorisierten Händler
9	Motorfehler	Es ist ein Motorschaden aufgetreten	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den autorisierten Händler
10	Kommunikationsstörung auf dem Bedienfeld	Im Bedienfeld ist eine Störung aufgetreten.	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den autorisierten Händler
11	Keine Schutzeinrichtungen vorhanden	Die Schutzeinrichtungen befinden sich nicht in der richtigen Position.	Deckelverschluss, Kopf- und Topfverriegelung kontrollieren (falls zutreffend)

BETRIEBSANLEITUNG

12	Nicht parametrisierte Platine	Es ist ein Fehler in der elektronischen Karte aufgetreten.	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den autorisierten Händler
13	Temperatursensor	Der Sensor ist nicht vorhanden	Wenden Sie sich an den Hersteller oder den autorisierten Händler
14	Kommunikationsstörung auf dem Bedienfeld	Es ist eine Störung auf dem Bedienfeld aufgetreten	Verwenden Sie die Maschine nicht und wenden Sie sich an den Hersteller oder den autorisierten Händler

Die Alarme 13 und 14 gelten nur für DIGITALE Modelle (siehe Seite *18, 19 und 20*)
Wenn der Alarm 13 auftritt, kann die Maschine trotzdem funktionieren, aber der Temperatursensor ist nicht aktiv. Wenden Sie sich zur Lösung des Problems an den Hersteller oder den autorisierten Händler.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

VERWENDUNGSHINWEISE

5 Verwendungshinweise

Diese Maschine wird für die Verarbeitung von Teigen mit hoher Hydratation empfohlen.

Abhängig von der Art des Teigs, den Sie erhalten möchten, entweder mit niedriger Hydratation (etwa bis zu 50% Flüssigkeit) oder mit hoher Hydratation (im Allgemeinen über diesem Prozentsatz), muss die Geschwindigkeit für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine immer an die Härte des Teigs angepasst werden.

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



ACHTUNG

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

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



WARNUNG

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

Tipps zur Verwendung des Inversionsmodus (siehe Abschnitt

“Beschreibung der Bedienelemente der Version DIGITALE mit Temperatursensor IM12-18-25-38-50” auf Seite 20)

Das Invertieren der Drehrichtung der Spirale fördert das Mischen des getrockneten Mehls und hilft bei der Wasseraufnahme.

Für die Vorbereitung der Biga wird empfohlen:

- die Inversion nur in der Anfangsphase für einige Minuten
- in kurzen, intermittierenden Zyklen (z.B. 5-10 Sekunden alle 30-60 Sekunden)
- 2 kurze Inversionen in der Anfangsphase zu verwenden



ACHTUNG

Verwenden Sie diese Funktion nicht zu lange. Es besteht Gefahr einer Überhitzung des Teigs oder eines Bruchs der Glutenstruktur des Teigs, die noch zu zerbrechlich ist.

Die Umkehrfunktion ist für den Vorteig (BIGA) nützlich und sollte nicht für alle anderen Teigarten verwendet werden.

VERWENDUNGSHINWEISE

Nachfolgend finden Sie die empfohlenen Dosierungen für die korrekte Verwendung der Maschine für das Kneten des BIGA-Teigs.

Modell	Fassungsvermögen Wanne KG	Maximale Kapazität pro BIGA (%)	Maximale Kapazität pro BIGA (kg)
HYD12	12	40%	5
HYD18	18	40%	7
HYD25	25	40%	10
HYD38	38	40%	15

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

REINIGUNG DES GERÄTS

6 Reinigung des Geräts



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



WARNUNG

- Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Verwenden Sie keine Stoffen, die zum Reinigen und Polieren von Silber oder Messing verwendet werden, oder andere nicht zugelassene Produkte.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit einem Druck-, Sprüh- oder Tauchreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Schwämme, Scheuerschwämme oder Werkzeuge, mit denen zuvor Metalle oder Metalllegierungen gereinigt wurden.
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.

6.1 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.

Reinigen Sie den Thermosensor mit einem Tuch (nur für Modelle SBD-SLD-SRD).

Reinigen Sie das Display mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch und trocknen Sie es sofort mit einem Tuch ab.

REINIGUNG DES GERÄTS

6.2 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

WARTUNG DES GERÄTS

7 Wartung des Geräts



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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

7.1 Regelmäßige Wartung

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

7.1.1 Wartungsplan für die regelmäßige Wartung

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



VORSICHT: GEFAHR

Bei Fehlfunktion, Beschädigung oder Ausfall der Sicherheitsvorrichtungen das Gerät sofort von der Stromversorgung trennen, nicht verwenden und sich unbedingt an den Hersteller wenden.

WARTUNG DES GERÄTS

7.2 Außerordentliche Wartung



VORSICHT: GEFAHR

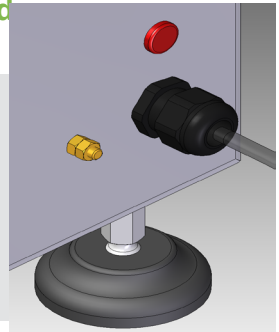
- Außergewöhnliche Wartungsarbeiten erfordern spezifische Fachkompetenzen und müssen vom Hersteller durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt im Falle der Nichteinhaltung dieser Anweisung jede Haftung ab.
- Alle Arbeiten, die den Ausbau von mechanischen Teilen, Schutzvorrichtungen, Sicherheitsvorrichtungen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

7.2.1 LED-Warnung Stromversorgung vorhanden



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



7.3 Mögliche Funktionsstörungen

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

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät startet nicht	Kein Strom	- Stellen Sie sicher, dass der Arbeitsort mit Strom versorgt wird und die Steckdose an das Netz angeschlossen ist. - Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist. - Stellen Sie sicher, dass die Steckdose korrekt mit Strom versorgt wird und dass die Eigenschaften der Steckdose den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild des Produkts entsprechen.
	Störungen	- Prüfen Sie die Alarmliste des jeweiligen Modells
Abnormale Geräusche während des Betriebs	Getriebe- fehler oder fehlerhafte mechanische Teile	- 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.

7.4 Entsorgung

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

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



VORSICHT: GEFAHR

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

WARTUNG DES GERÄTS



WARNUNG

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



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

8 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:

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



WARNUNG

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

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

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



ADVERTENCIA

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



ATENCIÓN, PELIGRO

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



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ESTÁ PROHIBIDO

Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

Conformidad

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

Índice

1	SEGURIDAD	4
1.1	Información importante para la seguridad	4
1.1.1	Advertencias generales	4
1.1.2	Prohibiciones	5
1.2	Símbolos ubicados en el aparato	6

ÍNDICE

2	Presentación del aparato	7
2.1	Identificación	7
2.2	Entorno de trabajo	7
2.3	Datos técnicos y dimensionales	8
2.4	Descripción	9
2.4.1	Componentes principales	10
2.4.2	Dispositivos de seguridad	10
3	Uso del aparato	11
3.1	Recepción del producto	11
3.2	Transporte y manipulación	11
3.3	Primera puesta en servicio	12
3.3.1	Limpieza preliminar	13
3.3.2	Conexión eléctrica	13
3.4	Extracción de las partes amovibles	14
4	Instrucciones de uso	15
4.1	Instrucciones de uso versión DIGITAL TÁCTIL	16
4.2	Instrucciones de uso de las versiones DIGITALES	21
4.2.1	Funcionamiento manual	21
4.2.2	Funcionamiento automático	21
4.2.3	Ajuste de RPM	22
4.2.4	Ajuste del Umbral de Temperatura (solo para los modelos equipados con sensor de temperatura)	22
4.2.5	Ajuste del temporizador	22
4.2.6	Activación de la función de temporizador	23
4.2.7	Activación de la función Umbral de Temperatura (solo para los modelos equipados con sensor de temperatura)	23
4.2.8	Inversión (solo para modelos con inversión)	23
4.2.9	Seguridad	24
4.2.10	Alarmas	24
4.3	Esquema resumen funcionamiento centralita	25
4.4	Lista de alarmas SBD-SLD-SRD	26
5	Consejos de uso	28
6	Limpieza del aparato	30
6.1	Limpieza al final del trabajo	30
6.2	Largas temporadas de inactividad	31
7	Mantenimiento del aparato	32
7.1	Mantenimiento programado	32
7.1.1	Tabla de mantenimiento programado	32
7.2	Mantenimiento extraordinario	33
7.2.1	Led aviso presencia alimentación	33
7.3	Posibles fallos de funcionamiento	33
7.4	Eliminación	34
8	Anexos	35

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SEGURIDAD

1.1 Información importante para la seguridad

1.1.1 Advertencias generales



ADVERTENCIAS

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comuníquese al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente correspondiente estén en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, podrá ser sustituido únicamente por el fabricante o por el distribuidor local que ha vendido el aparato, o bien por el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación.
- Utilice solo recambios originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constata o sospecha la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

1.1.2 Prohibiciones



ESTÁ PROHIBIDO

- Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
- Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.
- Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURIDAD

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

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

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

A continuación se indican los pictogramas y su significado.



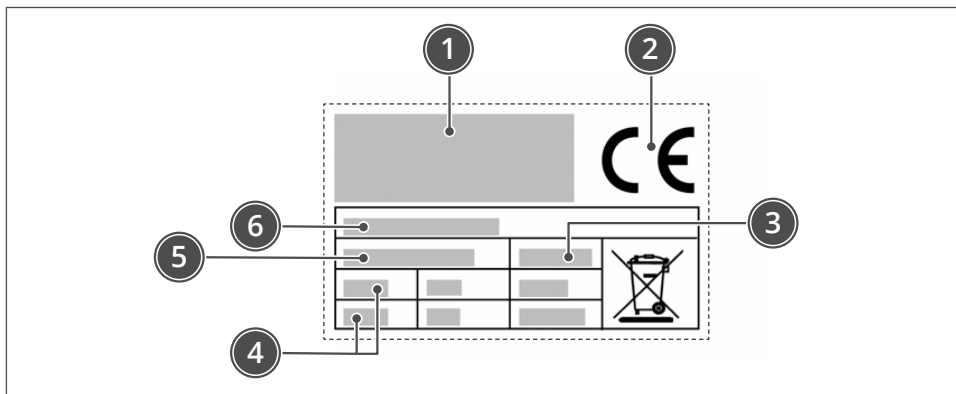
Peligro de descarga eléctrica: indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma de corriente) antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento en el aparato.

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2 Presentación del aparato

2.1 Identificación

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



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



ADVERTENCIA

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

2.2 Entorno de trabajo

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.3 Datos técnicos y dimensionales

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

Descripción	HYD 18SRD	HYD 25SBD	HYD 25SLD	HYD 25SRD	HYD38SBD	U/M
Potencia	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Corriente nominal	11	16				A
Alimentación eléctrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Amasado para cada ciclo	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litros)
Rotaciones	55-250					rpm
Peso neto	67	92	97	102	96	kg
Dimensiones del aparato	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Tipo de instalación	Conexión a tierra					
Nivel sonoro	< 70					dB (A)

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

PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4 Descripción

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

La máquina en sus diferentes versiones (12-18-25-38-50 Kg de masa) responde a las más variadas necesidades de producción, lo que permite realizar diferentes tipos de masa (especialmente indicada para masas blandas como pizza y pan), especialmente para masas con una alta hidratación de hasta el 90%.

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

Existen 3 modelos de amasadora:

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

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

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



ADVERTENCIA

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

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

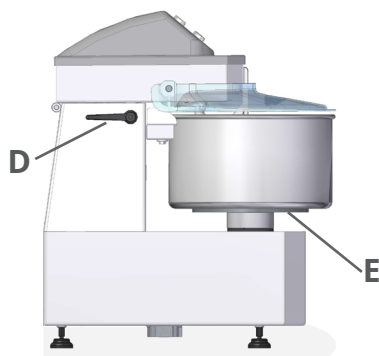
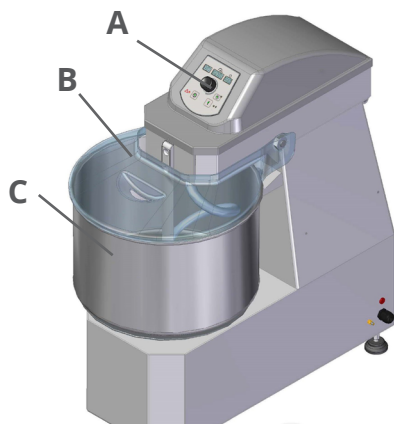
PT

RU

AR

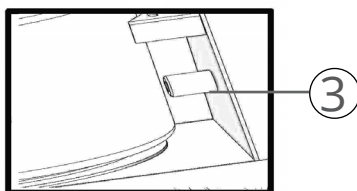
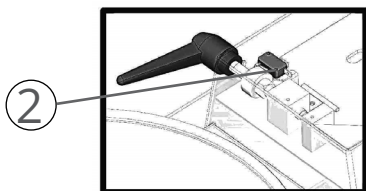
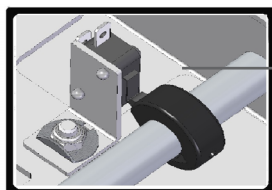
PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4.1 Componentes principales



- 1 **A - Cuadro de mandos** está equipado con los dispositivos de control necesarios para hacer funcionar el equipo (ver *"Descripción de los controles versión DIGITAL con sensor de temperatura e inversión de marcha IM12-18-25-38"* en la página 19)
- 2 **B - Tapa**
- 3 **C - Cubeta**
- 4 **D - Palanca**
- 5 **E - Abrazadera de la cubeta**

2.4.2 Dispositivos de seguridad



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

USO DEL APARATO

3 Uso del aparato

3.1 Recepción del producto

El aparato se entrega en un único bulto, protegido por un embalaje de cartón y debidamente estabilizado con material antigolpes para garantizar su perfecto estado.

Dependiendo de las características del equipo y para facilitar su manipulación, el embalaje puede estar paletizado.



ADVERTENCIA

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

Junto con el aparato se entregan también las instrucciones y la documentación que se resume en el capítulo *“4 Instrucciones de uso” en la página 15.*



ADVERTENCIA

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

3.2 Transporte y manipulación



ATENCIÓN, PELIGRO

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO

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

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

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



ESTÁ PROHIBIDO

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

3.3 Primera puesta en servicio



ADVERTENCIAS

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

3.3.1 Limpieza preliminar

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



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ADVERTENCIA

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

3.3.2 Conexión eléctrica



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

IT

EN

FR

DE

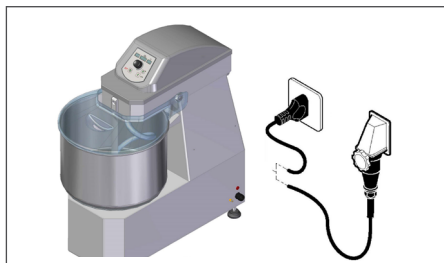
ES

PT

RU

AR

USO DEL APARATO



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

3.4 Extracción de las partes amovibles

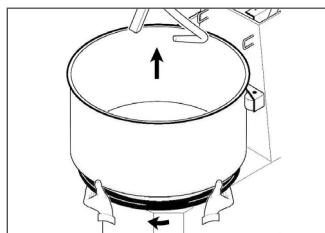
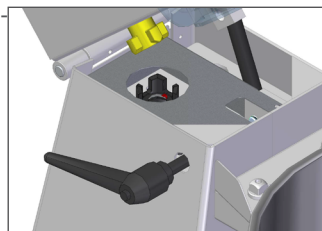
Palanca bloqueo cabezal (solo mod. SL-SR)

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

Brida para bloquear la artesa (mod.SR)

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

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



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



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.

INSTRUCCIONES DE USO

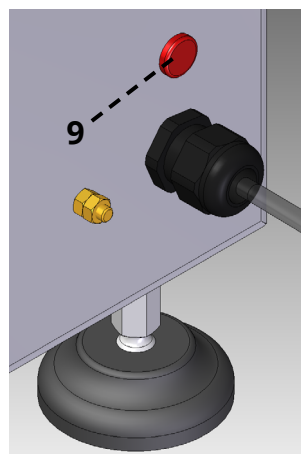
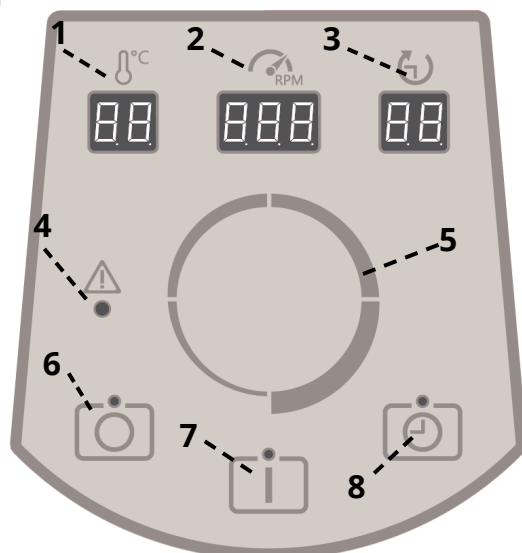
4 Instrucciones de uso

Descripción de los controles de la versión DIGITAL TÁCTIL



ATENCIÓN, PELIGRO

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



1 Pantalla temperatura

La pantalla muestra la temperatura superficial de la masa trabajada en tiempo real

2 Pantalla RPM

La pantalla muestra la velocidad de rotación de la espiral expresada en RPM

3 Pantalla temporizador (táctil)

La pantalla muestra el tiempo de procesamiento restante

4 LED alarmas

Encendido y parpadeante indica que se está produciendo una situación anómala. Consulte la lista de errores presente en el párrafo *"Descripción de los controles de la versión DIGITAL IM12-18-25-38-50"* en la página 18. En condiciones de ninguna anomalía permanece apagado

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCCIONES DE USO

5 Anillo luminoso (táctil)

Utilice el anillo luminoso para ajustar la velocidad de rotación de la espiral y los minutos de procesamiento deseados

6 Botón de parada (táctil)

Pulse el botón para detener la máquina

7 Botón de inicio (táctil)

Pulse el botón para poner en marcha la máquina. La puesta en marcha está habilitada solo con la tapa bajada

8 Botón temporizador (táctil)

Pulse el botón para habilitar o deshabilitar el temporizador

9 Led presencia alimentación

Encendido indica que la máquina está alimentada

4.1 Instrucciones de uso versión DIGITAL TÁCTIL



ATENCIÓN, PELIGRO

– Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las protecciones superiores estén en perfecto estado y de que el enclavamiento funcione correctamente. No intente desmontar ni manipular el enclavamiento.

- 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. SLD-SRD)
- Bloquee la olla con la brida inferior para los mod.SRD
- Para configurar el tiempo de procesamiento
 - compruebe que el led del botón timer (H) esté encendido
 - toque la pantalla del temporizador (C)
 - seleccione mediante el anillo luminoso (E) el tiempo de mecanizado deseado
 - toque la pantalla del temporizador (C) para confirmar el tiempo de procesamiento
 - toque el botón de inicio (G) para poner en marcha la máquina
 - al final del proceso se emite una señal acústica

Si se abre la tapa:

- las pantallas A, B, C se bloquean y permanecen fijas en el último valor visualizado
- los leds de los botones F, G, H comienzan a parpadear

Si se cierra la tapa;

- los leds de los botones F, G, H dejan de parpadear
- las pantallas A, B, C reanudan su función

Si el led del botón timer (H) está activo pero la pantalla timer (C) muestra el tiempo 00, la máquina no se pone en marcha. A continuación, ajuste el tiempo de procesamiento deseado o proceda en modo manual.

INSTRUCCIONES DE USO

- Para pasar del temporizador activo al modo manual con el temporizador desactivado
 - toque el botón de parada (F)
 - toque el botón timer (H) para desactivar el led y compruebe que la pantalla timer (C) indique 00
 - toque el botón de inicio (G) para accionar la máquina
 - al final del procesamiento, detenga la máquina tocando el botón de parada (F)
- Para utilizar directamente la máquina en modo manual
 - toque el botón timer (H) para desactivar el led
 - toque el botón de inicio (G) para poner en marcha la máquina
 - al final del procesamiento, detenga la máquina tocando el botón de parada (F)



ATENCIÓN

La puesta en marcha se produce solo si la tapa está bajada y si la olla está bloqueada en la brida (solo mod. SR)

La pantalla táctil también funciona con el uso de guantes de látex o similares.

Compruebe que el led de alarmas (D) esté siempre desactivado. Si el led de alarmas parpadea, compruebe la lista de errores en el párrafo *“Descripción de los controles de la versión DIGITAL IM12-18-25-38-50” en la página 18.*

IT

EN

FR

DE

ES

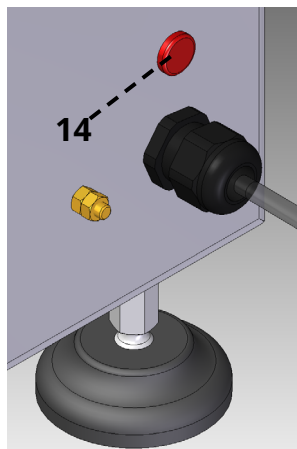
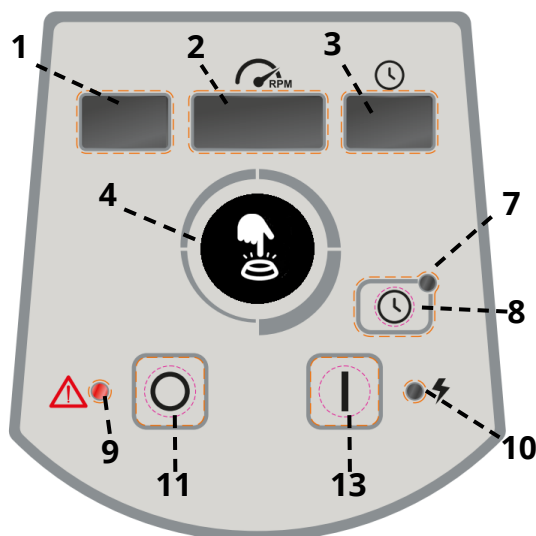
PT

RU

AR

INSTRUCCIONES DE USO

Descripción de los controles de la versión DIGITAL IM12-18-25-38-50



- 1 Pantalla de indicación de temperatura
- 2 Pantalla de indicación de velocidad
- 3 Pantalla de indicación de tiempo
- 4 Pomo giratorio con botón integrado
- 5 Ausente
- 6 Ausente
- 7 Led activación temporizador
- 8 Botón de activación del temporizador
- 9 LED alarmas
- 10 Led estado amasadora
- 11 Botón STOP
- 12 Ausente
- 13 Botón START
- 14 Led presencia alimentación

IT

EN

FR

DE

ES

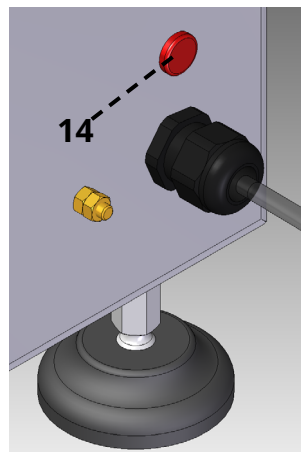
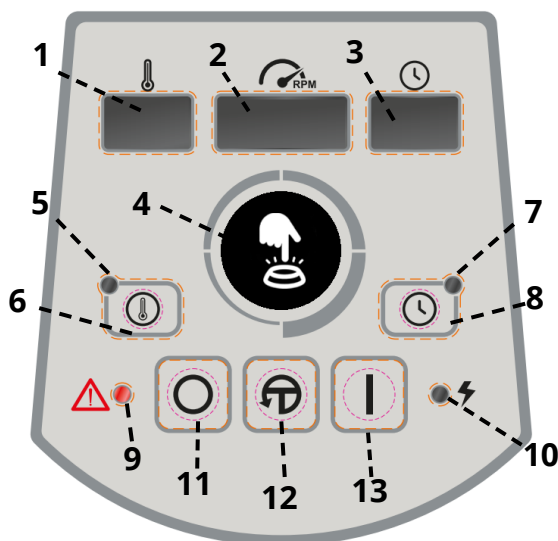
PT

RU

AR

INSTRUCCIONES DE USO

Descripción de los controles versión DIGITAL con sensor de temperatura e inversión de marcha IM12-18-25-38



- 1 Pantalla de indicación de temperatura
- 2 Pantalla de indicación de velocidad
- 3 Pantalla de indicación de tiempo
- 4 Pomo giratorio con botón integrado
- 5 Led activación umbral temperatura
- 6 Botón de activación del umbral de temperatura
- 7 Led activación temporizador
- 8 Botón de activación del temporizador
- 9 LED alarmas
- 10 Led estado amasadora
- 11 Botón STOP
- 12 Botón de INVERSIÓN
- 13 Botón START
- 14 Led presencia alimentación

IT

EN

FR

DE

ES

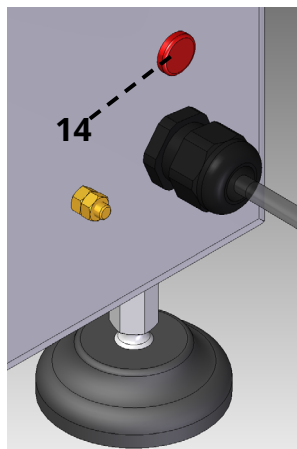
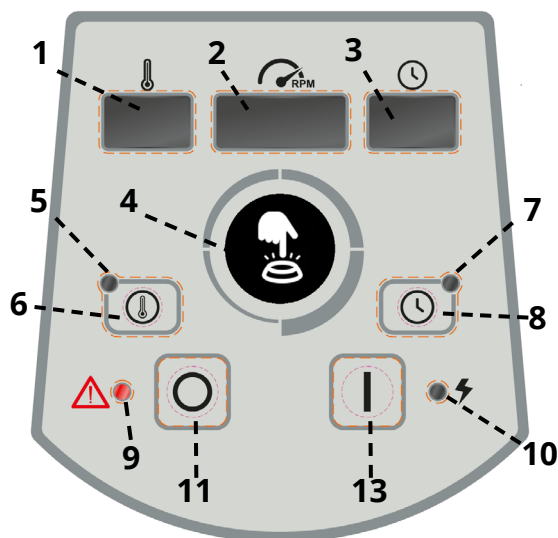
PT

RU

AR

ISTRUCCIONES DE USO

Descripción de los controles versión DIGITAL con sensor de temperatura IM12-18-25-38-50



- 1 Pantalla de indicación de temperatura
- 2 Pantalla de indicación de velocidad
- 3 Pantalla de indicación de tiempo
- 4 Pomo giratorio con botón integrado
- 5 Led activación umbral temperatura
- 6 Botón de activación del umbral de temperatura
- 7 Led activación temporizador
- 8 Botón de activación del temporizador
- 9 LED alarmas
- 10 Led estado amasadora
- 11 Botón STOP
- 12 Ausente
- 13 Botón START
- 14 Led presencia alimentación

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCCIONES DE USO

4.2 Instrucciones de uso de las versiones DIGITALES

Cuando se enciende, la pantalla muestra el mensaje Start y, si no hay anomalías, la máquina está lista para su uso.

En la pantalla aparece la información sobre la temperatura de la masa, la velocidad mínima y los guiones en las cifras del temporizador, mientras que el led de estado (10) parpadeante indica que la amasadora está en STOP. En esta fase de STOP es posible cambiar los parámetros (ver los párrafos específicos).

4.2.1 Funcionamiento manual

- Las condiciones iniciales son led 5 (umbral de temperatura) y/o led 7 (función temporizador) apagados
- 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. SLD-SRD)
- Bloquee la olla con la brida inferior para los mod.SRD
- Pulse el botón Start (13) para poner en marcha la máquina
- Se enciende el led de estado (10) fijo
- Seleccione la velocidad de procesamiento deseada con el pomo (4)
- Para detener la máquina, pulse el botón STOP (11)
- La máquina se detiene incluso en presencia de errores detectados; en este caso, elimine la señalización pulsando el botón STOP (11)



ATENCIÓN

La puesta en marcha se produce solo si la tapa está bajada y si la olla está bloqueada en la brida (solo mod. SR)

Compruebe que el led de alarmas (9) esté siempre desactivado. Si el led de alarmas parpadea, compruebe la lista de errores en el párrafo *"Descripción de los controles de la versión DIGITAL IM12-18-25-38-50" en la página 18.*

4.2.2 Funcionamiento automático

- Las condiciones iniciales son led 5 (umbral de temperatura) y/o led 7 (función temporizador) encendidos
- 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. SLD-SRD)
- Bloquee la olla con la brida inferior para los mod.SRD
- Pulse el botón Start (13) para poner en marcha la máquina
- Se enciende el led de estado (10) fijo
- La máquina se detiene si se cumple una de las siguientes condiciones:
 - 1 Pulsando el botón de STOP (11)
 - 2 Al expirar el tiempo de procesamiento establecido (si la función está activada)
 - 3 La temperatura de la masa es igual o superior a la temperatura de umbral establecida (si la función está activada)

Si se cumplen las condiciones 2 o 3 anteriores, se emitirá una señal acústica intermi-

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCCIONES DE USO

tente junto con el parpadeo del led específico de la función intervenida. Silenciar la señalización pulsando el botón STOP (11)



ATENCIÓN

La puesta en marcha se produce solo si la tapa está bajada y si la olla está bloqueada en la brida (solo mod. SR)

Compruebe que el led de alarmas (9) esté siempre desactivado. Si el led de alarmas parpadea, compruebe la lista de errores en el párrafo *“Descripción de los controles de la versión DIGITAL IM12-18-25-38-50” en la página 18.*

Función pausa

- Para pausar el funcionamiento automático, pulse de nuevo el botón Start (13). A continuación, el led de estado (10) parpadeará de forma regular.
- En el estado de pausa es posible modificar los parámetros de temperatura, tiempo de procesamiento y desactivar el funcionamiento automático
- Si desea reiniciar la máquina, pulse el botón Start (13)
- Si se desea volver al estado inicial pulse el botón STOP (11)

Tras la apertura o cierre de los dispositivos de seguridad o el restablecimiento de una alarma, la amasadora entrará en estado de Pausa

4.2.3 Ajuste de RPM

La velocidad establecida siempre es visible en la pantalla central de 3 dígitos (2).

El valor se puede modificar en pasos de 5 rpm girando el Rotary (4) tanto mientras la amasadora está parada como cuando está en funcionamiento. Cuando el Rotary se utiliza para seleccionar las rpm, los puntos en la parte inferior de la pantalla parpadearán.

4.2.4 Ajuste del Umbral de Temperatura (solo para los modelos equipados con sensor de temperatura)

El umbral de temperatura se puede ver en la primera pantalla de 2 dígitos a la izquierda (1) solo durante el estado de modificación.

Pulse el botón Rotary (4) para ver el umbral actual, al mismo tiempo los puntos en la parte inferior de la pantalla parpadearán.

Al girar el Rotary, el valor variará en 1 °C. El valor se confirmará después de 2 segundos de inactividad de Rotary o presionando de nuevo el botón de Rotary; en este caso, se pasará a la elección del tiempo de procesamiento.

Los límites mínimos y máximos son de 1-50°C.

La temperatura de umbral solo se puede modificar con la máquina en el estado STOP o Pausa.

En ausencia del sensor de temperatura, la pantalla (2) mostrará 2 guiones fijos.

4.2.5 Ajuste del temporizador

El tiempo establecido es visible en la pantalla de 2 dígitos a la derecha (3).

INSTRUCCIONES DE USO

Para cambiar el tiempo de procesamiento, pulse el botón Rotary (4) hasta que los puntos de la pantalla correspondiente (3) parpadeen. Al girar el Rotary, el valor variará en pasos de 1 minuto.

El valor se confirmará después de 2 segundos de inactividad de Rotary o volviendo a pulsar el botón de Rotary.

Los límites mínimos y máximos son 1-99 min.

Algunas notas:

- para los modelos sin sensor de temperatura, pulse el botón del Rotary (4) una sola vez para llegar a la configuración del tiempo de procesamiento
- para los modelos equipados con sensor de temperatura, pero con este último dañado/desconectado, pulse el botón del Rotary (4) una sola vez para llegar a la configuración del tiempo de procesamiento
- si la función de temporizador no está activa, siempre se mostrarán los dos guiones en la pantalla (3)

El tiempo de procesamiento solo se puede cambiar con la amasadora en modo de STOP o Pausa.

4.2.6 Activación de la función de temporizador

La función se puede activar/desactivar pulsando el botón Timer (8), mientras que el LED (7) indica su estado. Solo es posible hacerlo en el estado de STOP o Pausa.

4.2.7 Activación de la función Umbral de Temperatura (solo para los modelos equipados con sensor de temperatura)

La función se puede activar/desactivar pulsando el botón Temperatura (6), mientras que el LED (5) indica su estado. Solo es posible hacerlo en el estado de STOP o Pausa.

Notas:

- la función sólo se puede activar si el sensor está conectado/funcionando
- si la función está activada y durante el uso de la máquina el sensor se daña/desconecta, la máquina se detiene y se muestra la alarma número 13 (ver párrafo *"Descripción de los controles de la versión DIGITAL IM12-18-25-38-50"*)

4.2.8 Inversión (solo para modelos con inversión)

Al pulsar el botón Reverse (12), la espiral gira en sentido contrario con una velocidad fija de 80 rpm.

En este modo, la temperatura no se puede ajustar, pero su lectura en tiempo real siempre está activa.

Una vez pulsado el botón de INVERSIÓN (12), en el led central parpadea el mensaje "rEv".

En esta fase, elija si desea continuar con o sin la configuración del temporizador.

- Si desea continuar sin el temporizador, asegúrese de que en la pantalla de la derecha aparezca el mensaje "dF" y active el funcionamiento de la máquina con el botón START (13). En este modo, la función de pausa no se puede utilizar.
- Si desea configurar el temporizador, pulse el pomo (4) y establezca el tiempo de procesamiento deseado. Pulse el botón START (13) para activar el funcionamiento de la máquina.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCCIONES DE USO

Vuelva a pulsar el botón START (13) para pausar el funcionamiento de la máquina.
Vuelva a pulsar el botón START (13) para activar el funcionamiento de la máquina y el temporizador reanuda la cuenta atrás desde el tiempo establecido anteriormente.
Para cambiar al modo "dF", pulse el botón Stop (11) y, a través del pomo, seleccione el modo "dF".

Para salir del modo de inversión, pulse el botón STOP (11) y, a continuación, el botón INVERSIÓN (12).

4.2.9 Seguridad

Si se activa el microinterruptor de seguridad, la máquina se detiene y en el panel se verifican las siguientes condiciones:

- el led de alarma (9) parpadea
- el led de estado (10) parpadea
- el ciclo en curso se pone en Pausa si están activadas las funciones de parada automática

4.2.10 Alarmas

Durante el funcionamiento de la máquina pueden aparecer señales de alarma.

En este caso:

- el led de alarma (9) está constantemente encendido
- el led de estado (10) parpadea
- el ciclo en curso se pone en pausa si están activadas las funciones de parada automática

Las pantallas muestran una señal de error en función de la anomalía encontrada:

- si las anomalías son comunicadas por el inversor, se mostrará "ER [Código de error] [Ocurrencia de error]"
- en caso de falta de comunicación con el inversor, en las tres pantallas se mostrará "ER CON --"

Pulse el botón Stop (11) para eliminar la señalización, siempre que la anomalía detectada haya vuelto a aparecer.

IT

EN

FR

DE

ES

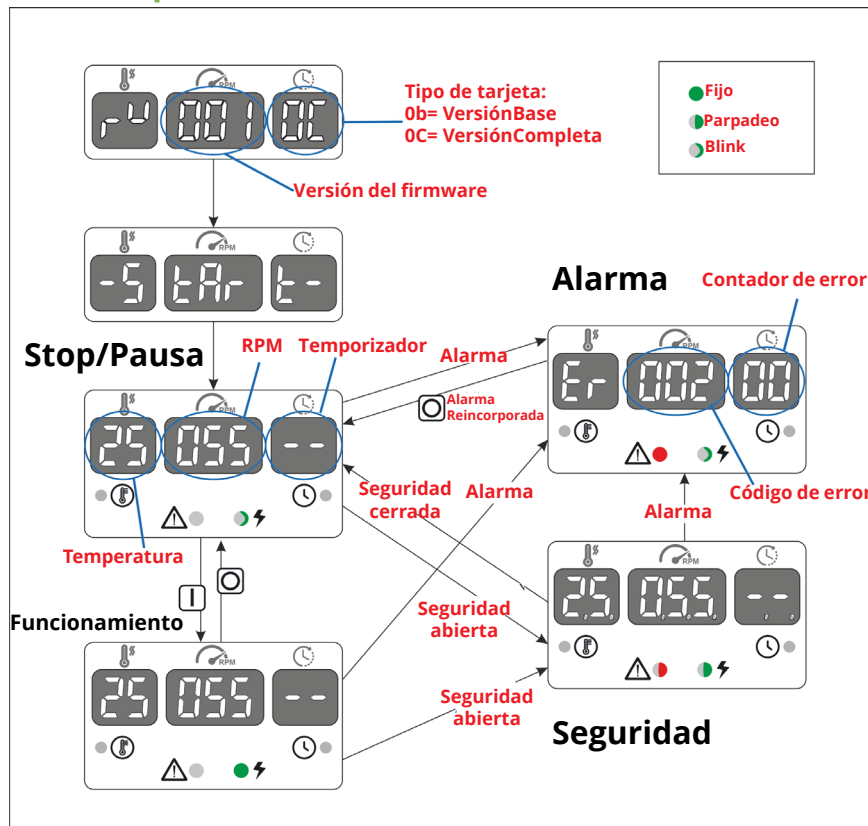
PT

RU

AR

INSTRUCCIONES DE USO

4.3 Esquema resumen funcionamiento centralita



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUCCIONES DE USO

4.4 Lista de alarmas SBD-SLD-SRD

Las alarmas se muestran en las pantallas de abajo.



C ó d-igo de error	Significado	Descripción error	Posible solución
2	Sobrecorriente tarjeta	La máquina trabaja con una masa demasiado dura para la velocidad de rotación establecida.	Disminuir los RPM o hidratar aún más la masa. Pulse el botón de STOP para silenciar la señalización (si la anomalía ha vuelto a aparecer).
3	Tensión inadecuada	Máquina sobrealimentada.	Compruebe la tensión de red.
4	Tensión inadecuada	Máquina bajo alimentación.	Compruebe la tensión de red.
5	Sobret temperatura tarjeta	La máquina ha estado funcionando de forma crítica.	Espere a que el led se apague. Pulse el botón de STOP para silenciar la señalización (si la anomalía ha vuelto a aparecer).
6	Velocidad motor	Error de estimación de la velocidad	Disminuir los RPM o hidratar aún más la masa.
7	Avería tarjeta	Se ha producido un fallo en la tarjeta electrónica.	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado
8	Avería tarjeta	Se ha producido una avería en la tarjeta electrónica	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado
9	Error motor	Se ha producido una avería del motor	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado
10	Avería de comunicación al panel	Se ha producido una avería en el panel.	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado
11	Seguridades no presentes	Las protecciones no están en la posición correcta.	Compruebe el cierre de la tapa, el apriete del cabezal y el apriete de la olla (si corresponde)
12	Ficha no parametrizada	Se ha producido un fallo en la tarjeta electrónica.	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado

INSTRUCCIONES DE USO

13	Sensor de temperatura	El sensor no está presente	Póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado
14	Avería de comunicación al panel	Se ha producido una avería en el panel	No utilice la máquina y póngase en contacto con el fabricante o distribuidor autorizado

Las alarmas 13 y 14 solo son aplicables a los modelos DIGITALES (ver página [18](#), [19](#) y [20](#))

Si se produce la alarma 13, la máquina puede funcionar igualmente, pero el sensor de temperatura no estará activo. Para resolver el problema, póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor autorizado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CONSEJOS DE USO

5 Consejos de uso

Esta máquina se recomienda para el procesamiento de masas de alta hidratación. Dependiendo del tipo de masa que se desee obtener, ya sea de baja hidratación (aproximadamente hasta el 50% de líquidos) o de alta hidratación (generalmente por encima de este porcentaje), para un correcto funcionamiento de la máquina, la velocidad siempre debe adaptarse a la dureza de la masa.

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



ATENCIÓN

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

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



ADVERTENCIA

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

Consejos de uso del modo Inversión (ver párrafo “Descripción de los controles versión DIGITAL con sensor de temperatura IM12-18-25-38-50” en la página 20)

La inversión de la espiral favorece la mezcla de la harina seca y ayuda a la toma de agua.

Para la preparación de la biga, se recomienda utilizarla:

- solo en la fase inicial durante unos minutos
- en ciclos cortos e intermitentes (por ejemplo, 5-10 segundos cada 30-60 segundos)
- 2 inversiones cortas en la fase inicial



ATENCIÓN

No utilice esta función durante demasiado tiempo. Riesgo de recalentamiento de la masa o rotura de la estructura glutínica de la misma, todavía demasiado frágil.

La función de inversión es útil para el pre-amasado (BIGA) y no debe utilizarse para todos los demás tipos de masa.

CONSEJOS DE USO

A continuación se indican las dosis recomendadas para un uso correcto de la máquina para el procesamiento del tipo de masa BIGA.

Modelo	Capacidad del depósito KG	Capacidad máxima por BIGA(%)	Capacidad máxima por BIGA(kg)
HYD12	12	40%	5
HYD18	18	40%	7
HYD25	25	40%	10
HYD38	38	40%	15

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPIEZA DEL APARATO

6 Limpieza del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ADVERTENCIA

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

6.1 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.

Limpie el sensor térmico con un paño (solo para modelos SBD-SLD-SRD).

Limpie la pantalla con un paño suave ligeramente humedecido y séquela inmediatamente con un paño.

LIMPIEZA DEL APARATO

6.2 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO DEL APARATO

7 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.

7.1 Mantenimiento programado

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

7.1.1 Tabla de mantenimiento programado

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



ATENCIÓN, PELIGRO

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

MANTENIMIENTO DEL APARATO

7.2 Mantenimiento extraordinario



ATENCIÓN, PELIGRO

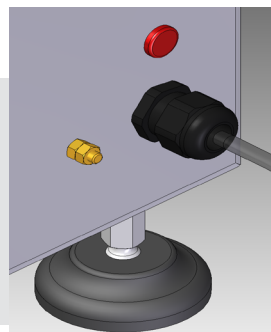
- Las intervenciones de mantenimiento extraordinario requieren competencias específicas y deben ser efectuadas obligatoriamente por el fabricante, el cual rechaza toda responsabilidad si no se cumplen las normas indicadas.
- Cualquier tipo de intervención que requiera el desmontaje de componentes mecánicos,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

7.2.1 Led aviso presencia alimentación



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



7.3 Posibles fallos de funcionamiento

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

Anomalía	Causa	Posible solución
El aparato no se pone en marcha	Falta de alimentación eléctrica	- Compruebe que en el lugar de trabajo haya tensión de línea y que la toma de corriente funcione - Compruebe que el aparato esté conectado correctamente a la alimentación - Compruebe que la alimentación de la toma de corriente sea correcta y que sus características coincidan con los datos indicados en la placa de datos del producto
	Anomalías	- Comprobar la lista de alarmas del modelo correspondiente
Ruido anormal durante el funcionamiento	Transmisión u órganos mecánicos que no funcionan correctamente	- Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANTENIMIENTO DEL APARATO

Anomalía	Causa	Posible solución
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.

7.4 Eliminación

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

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



ATENCIÓN, PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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



8 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:

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



ADVERTENCIA

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LEITURA DOS SÍMBOLOS

Significado dos símbolos de aviso e perigo presentes no manual

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



AVISO

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



ATENÇÃO PERIGO

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



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

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



É PROIBIDO

Para indicar operações que NÃO DEVEM ser realizadas.

Conformidade

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

Índice

1	SEGURANÇA	4
1.1	Informações importantes de segurança	4
1.1.1	Avisos gerais	4
1.1.2	Proibições	5

ÍNDICE

1.2	Símbolos presentes no aparelho	6
2	Apresentação do aparelho	7
2.1	Identificação	7
2.2	Ambiente de trabalho	7
2.3	Dados técnicos e medidas	8
2.4	Descrição	9
2.4.1	Componentes principais	10
2.4.2	Dispositivos de segurança	10
3	Utilização do aparelho	11
3.1	Receção do produto	11
3.2	Transporte e movimentação	11
3.3	Primeira colocação em funcionamento	12
3.3.1	Limpeza preliminar	13
3.3.2	Ligação elétrica	13
3.4	Extracção das partes móveis	14
4	Instruções de uso	15
4.1	Instruções de uso da versão de DIGITAL TOUCH	16
4.2	Instruções de uso versões DIGITAIS	21
4.2.1	Operação manual	21
4.2.2	Operação automática	21
4.2.3	Configuração de RPM	22
4.2.4	Configuração do limiar de temperatura (apenas para modelos equipados com sensor de temperatura)	22
4.2.5	Configuração do temporizador	22
4.2.6	Ativação da função do temporizador	23
4.2.7	Ativação da função Limiar de temperatura (somente para modelos equipados com sensor de temperatura)	23
4.2.8	Inversão (somente para modelos com inversão)	23
4.2.9	Segurança	24
4.2.10	Alarmes	24
4.3	Diagrama de resumo de operação da unidade de controlo	25
4.4	Lista de alarmes SBD-SLD-SRD	26
5	Conselhos de utilização	28
6	Limpeza do aparelho	30
6.1	Limpeza no fim da produção	30
6.2	Longos períodos de inatividade	31
7	Manutenção do aparelho	32
7.1	Manutenção programada	32
7.1.1	Tabela de manutenção programada	32
7.2	Manutenção especial	33
7.2.1	LED de aviso presença de alimentação elétrica	33
7.3	Possíveis anomalias de funcionamento	33
7.4	Eliminação	34
8	Anexos	35

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SEGURANÇA

1.1 Informações importantes de segurança

1.1.1 Avisos gerais



AVISOS

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

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

1.1.2 Proibições



É PROIBIDO

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SEGURANÇA

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

1.2 Símbolos presentes no aparelho

No aparelho, nas zonas onde estão presentes RISCOS RESIDUAIS, estão afixados pictogramas de segurança que informam sobre o risco existente. Os pictogramas e o seu significado estão listados abaixo.



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

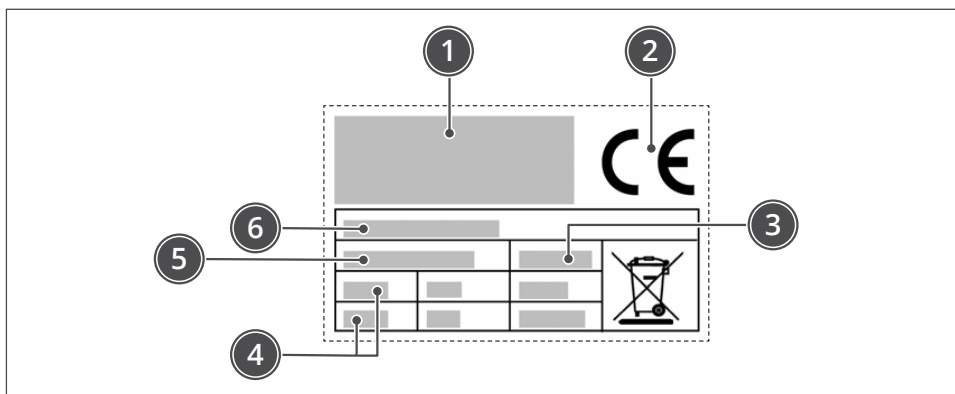
AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2 Apresentação do aparelho

2.1 Identificação

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



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



AVISO

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

2.2 Ambiente de trabalho

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.3 Dados técnicos e medidas

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

Descrição	HYD 18SRD	HYD 25SBD	HYD 25SLD	HYD 25SRD	HYD38SBD	U/M
Potência	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	kW (Hp)
Corrente nominal	11	16				A
Alimentação elétrica	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Empaste por ciclo	18 (22)	25 (32)			38 (42)	kg (litros)
Rotações	55-250					rpm
Peso líquido	67	92	97	102	96	kg
Dimensões do equipamento	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(h)	mm
Tipo de instalação	Instalação de terra					
Nível de ruído	< 70					dB (A)

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

APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4 Descrição

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

A máquina em suas diferentes versões (12-18-25-38-50 kg de massa) atende às mais variadas necessidades de produção, permitindo que você faça diferentes tipos de massa (especialmente adequados para massas tenras, como pizza e pão), especialmente para massas com alta hidratação até 90%.

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

Existem 3 modelos de misturadoras:

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

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

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



AVISO

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

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

Todos os componentes do equipamento que entram em contacto com o produto alimentar são feitos de materiais adequados.

IT

EN

FR

DE

ES

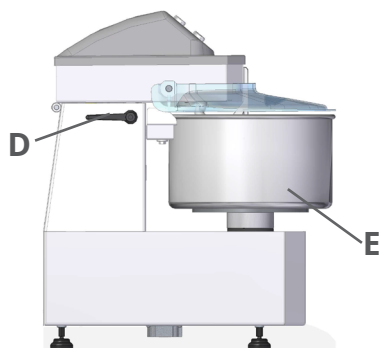
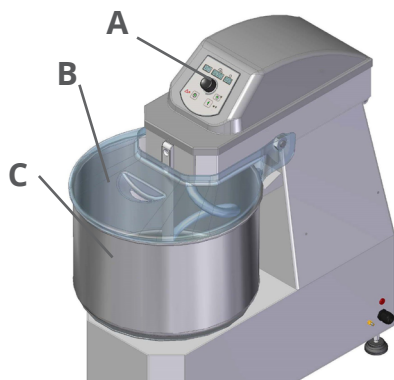
PT

RU

AR

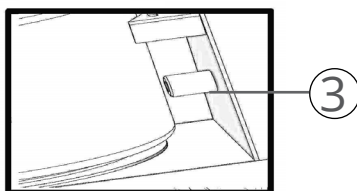
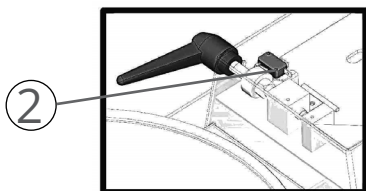
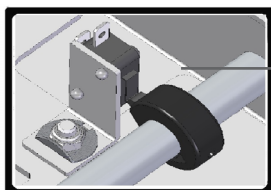
APRESENTAÇÃO DO APARELHO

2.4.1 Componentes principais



- 1 **A - O painel de controlo** está equipado com os dispositivos de controlo necessários para operar o equipamento (consulte "*Descrição dos controlos versão DIGITAL com sensor de temperatura e inversão de marcha IM12-18-25-38*" na página 19)
- 2 **B - Tampa**
- 3 **C - Panela**
- 4 **D - Alavanca**
- 5 **E - Rebordo da taça**

2.4.2 Dispositivos de segurança



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

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

3 Utilização do aparelho

3.1 Receção do produto

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

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



AVISO

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

Juntamente com o aparelho também são fornecidas as instruções e a documentação indicada no capítulo *“4 Instruções de uso” na página 15.*



AVISO

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

3.2 Transporte e movimentação



ATENÇÃO PERIGO

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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

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

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



É PROIBIDO

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

3.3 Primeira colocação em funcionamento



AVISOS

- A primeira colocação em funcionamento deve ser efetuada por pessoal experiente e autorizado, que deve certificar-se antecipadamente de que a linha de alimentação elétrica está em conformidade com as leis, regulamentos e especificações pertinentes em vigor no país de utilização. Deve igualmente verificar-se se a instalação elétrica está corretamente ligada à terra e se a tensão e a frequência da linha correspondem aos dados indicados na placa de identificação.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, verifique se a área selecionada tem as características indicadas no parágrafo *“2.2 Ambiente de trabalho” na página 7*.
- **Verifique se a superfície de apoio é adequada ao peso e às características do aparelho, é estável, nivelada e se a sua superfície pode ser facilmente limpa, a fim de evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares. Utilize os pés reguláveis do aparelho para o estabilizar.**
- Se o equipamento estiver a ser utilizado pela primeira vez, retire a eventual película de proteção antes de ativar o funcionamento.
- O não cumprimento destas instruções expõe o utilizador a riscos de avaria do aparelho e acidentes devido ao contacto direto ou indireto.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

- Os danos a bens, animais e pessoas causados pela ausência de ligação à terra não estão cobertos pela garantia e a responsabilidade cabe inteiramente ao operador que não tenha verificado a presença da ligação à terra e de um interruptor de segurança diferencial corretamente instalado e calibrado.
- Se for utilizado um adaptador para a tomada elétrica, é necessário verificar se as suas características elétricas não são inferiores às do aparelho.
- Não use por motivo algum fichas triplas.

3.3.1 Limpeza preliminar

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



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

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



AVISO

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

3.3.2 Ligação elétrica



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

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

IT

EN

FR

DE

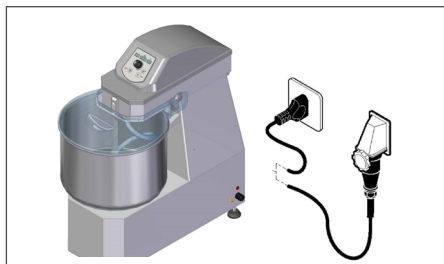
ES

PT

RU

AR

UTILIZAÇÃO DO APARELHO



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

3.4 Extracção das partes móveis

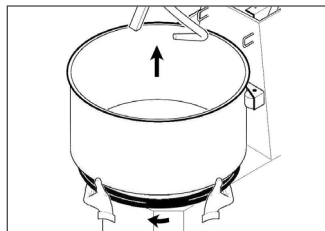
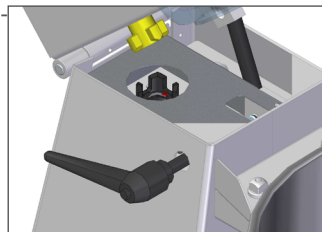
Alavanca de bloqueio da cabeça (apenas mod. SL-SR)

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

Flange de bloqueio da panela (só mod.SR)

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

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



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



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.

INSTRUÇÕES DE USO

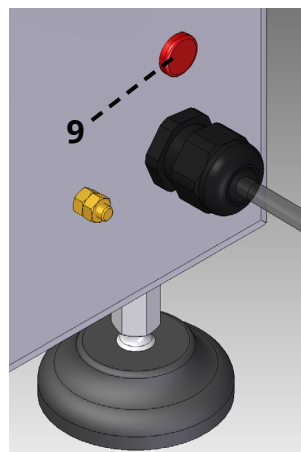
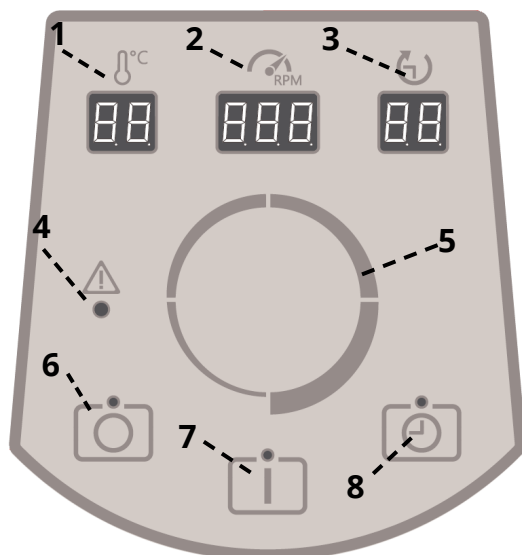
4 Instruções de uso

Descrição dos controlos de versão DIGITAL TOUCH



ATENÇÃO PERIGO

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



1 Visor de temperatura

O visor mostra a temperatura da superfície da massa processada em tempo real

2 Visor de RPM

O visor mostra a velocidade de rotação da espiral expressa em RPM

3 Visor do temporizador (toque)

O visor mostra o tempo de processamento restante

4 LED de alarmes

Aceso e a piscar sinaliza que está a ocorrer uma situação anormal. Consulte a lista de erros presente no parágrafo *"Descrição dos controlos versão DIGITAL IM12-18-25-38-50"* na página 18. Nas condições de nenhuma anomalia, permanece apagado

5 Anel luminoso (toque)

Use o anel de luz para definir a velocidade de rotação da espiral e os minutos de pro-

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUÇÕES DE USO

cessamento desejados

6 Botão de paragem (toque)

Pressione o botão para parar a máquina

7 Botão de início (toque)

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

8 Botão do temporizador (toque)

Prima o botão para habilitar ou desabilitar o temporizador

9 LED de presença de alimentação

Aceso sinaliza que a máquina está alimentada

4.1 Instruções de uso da versão de DIGITAL TOUCH



ATENÇÃO PERIGO

– Antes de usar o aparelho, certifique-se de que as proteções superiores estão intactas e que o sistema de encravamento funciona bem. Não tente remover o sistema de encravamento nem adulterá-lo.

- 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. SLD-SRD)
- Bloqueie a panela usando o flange por baixo para o mod. SRD
- Para definir o tempo de processamento
 - verifique se o LED do botão do temporizador (H) está aceso
 - toque no visor do temporizador (C)
 - selecione o tempo de processamento desejado através do anel luminoso (E)
 - toque no visor do temporizador (C) para confirmar o tempo de processamento
 - toque no botão de arranque (G) para arrancar a máquina
 - um sinal sonoro é dado no final do processamento

Se a tampa for aberta:

- os visores A, B, C bloqueiam-se e permanecem fixos no último valor visualizado
- os LED dos botões F, G, H começam a piscar

Se a tampa for fechada:

- os LED dos botões F, G, H deixam de piscar
- os visores A, B, C retomam a sua função

Se o LED do botão do temporizador (H) estiver ativo, mas o visor do temporizador (C) mostrar o tempo 00, a máquina não arranca. Em seguida, defina o tempo de processamento desejado ou prossiga no modo manual.

- Para passar do temporizador ativo para o modo manual com o temporizador desa-

INSTRUÇÕES DE USO

tivado

- toque no botão de stop (F)
- toque no botão do temporizador (H) para desativar o respetivo LED e verifique se o visor do temporizador (C) mostra a mensagem 00
- toque no botão de arranque (G) para acionar a máquina
- no final do processamento, pare a máquina tocando no botão de stop (F)
- Para usar a máquina diretamente no modo manual
- toque no botão do temporizador (H) para desativar o respetivo LED
- toque no botão de arranque (G) para arrancar a máquina
- no final do processamento, pare a máquina tocando no botão de stop (F)



ATENÇÃO

O arranque ocorre apenas se a tampa estiver abaixada e se a panela estiver bloqueada no flange (apenas mod. SR)

O visor tátil também funciona com o uso de luvas de látex ou similares.

Verifique se o LED de alarmes (D) está sempre desativado. Se o LED de alarmes piscar, verifique a lista de erros no parágrafo *“Descrição dos controlos versão DIGITAL IM12-18-25-38-50” na página 18.*

IT

EN

FR

DE

ES

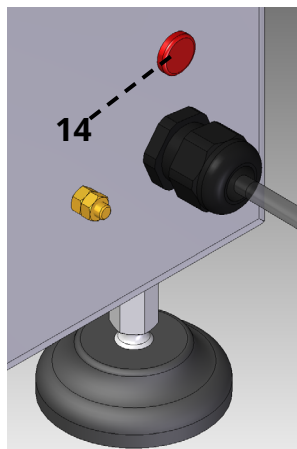
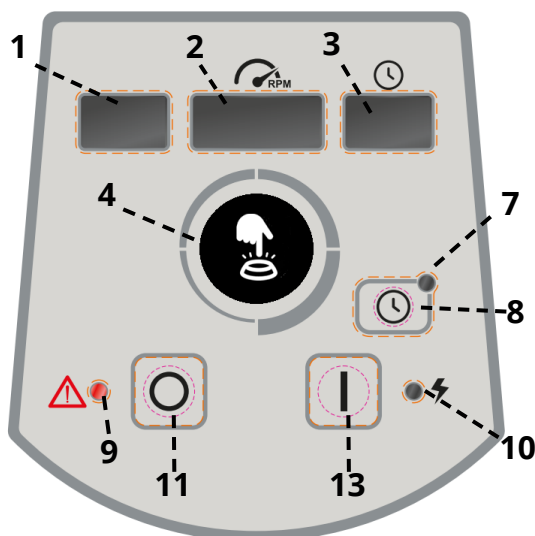
PT

RU

AR

INSTRUÇÕES DE USO

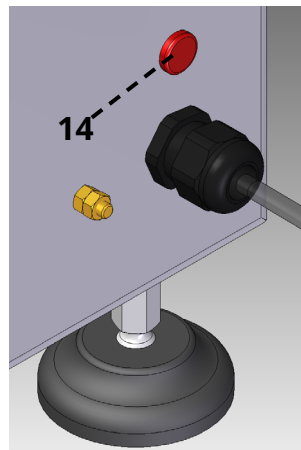
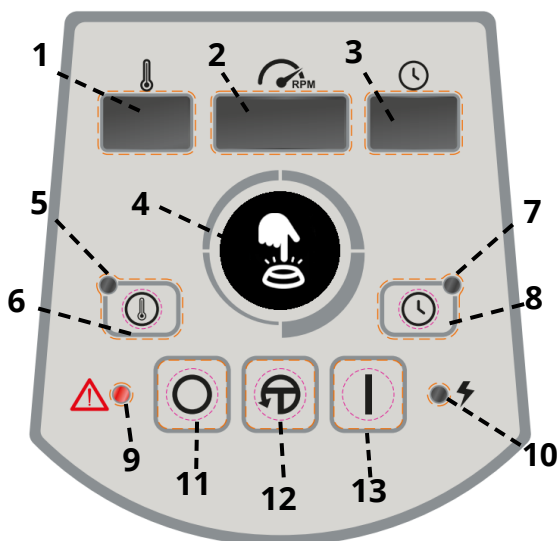
Descrição dos controlos versão DIGITAL IM12-18-25-38-50



- 1 Visor de indicação de temperatura
- 2 Visor de indicação de velocidade
- 3 Visor de indicação de tempo
- 4 Pulsante rotativo com botão integrado
- 5 Ausente
- 6 Ausente
- 7 LED de ativação do temporizador
- 8 Tecla de ativação do temporizador
- 9 LED de alarmes
- 10 LED de estado da amassadeira
- 11 Tecla PARAGEM
- 12 Ausente
- 13 Tecla INÍCIO
- 14 LED de presença de alimentação

INSTRUÇÕES DE USO

Descrição dos controlos versão DIGITAL com sensor de temperatura e inversão de marcha IM12-18-25-38



- 1 Visor de indicação de temperatura
- 2 Visor de indicação de velocidade
- 3 Visor de indicação de tempo
- 4 Pulsante rotativo com botão integrado
- 5 LED de ativação do limiar de temperatura
- 6 Tecla de ativação do limiar de temperatura
- 7 LED de ativação do temporizador
- 8 Tecla de ativação do temporizador
- 9 LED de alarmes
- 10 LED de estado da amassadeira
- 11 Tecla PARAGEM
- 12 Tecla INVERSÃO
- 13 Tecla INÍCIO
- 14 LED de presença de alimentação

IT

EN

FR

DE

ES

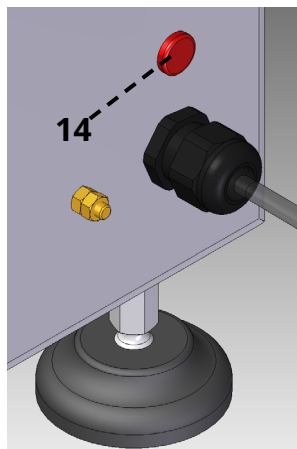
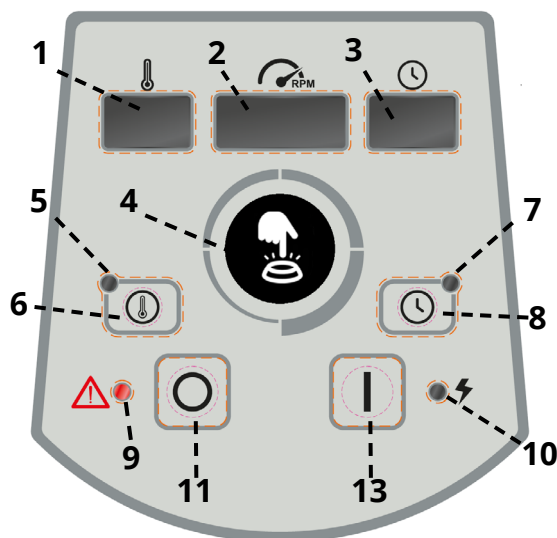
PT

RU

AR

INSTRUÇÕES DE USO

Descrição dos controlos versão DIGITAL com sensor de temperatura IM12-18-25-38-50



- 1 Visor de indicação de temperatura
- 2 Visor de indicação de velocidade
- 3 Visor de indicação de tempo
- 4 Pulsante rotativo com botão integrado
- 5 LED de ativação do limiar de temperatura
- 6 Tecla de ativação do limiar de temperatura
- 7 LED de ativação do temporizador
- 8 Tecla de ativação do temporizador
- 9 LED de alarmes
- 10 LED de estado da amassadeira
- 11 Tecla PARAGEM
- 12 Ausente
- 13 Tecla INÍCIO
- 14 LED de presença de alimentação

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUÇÕES DE USO

4.2 Instruções de uso versões DIGITAIS

Quando ligado, o visor mostra a palavra Início e, se não houver falhas, a máquina estará pronta para uso.

As informações sobre a temperatura da massa, velocidade mínima e traços nos números do Temporizador aparecem no visor, enquanto o LED de estado (10) intermitente indica que o misturador de massa está em PARAGEM. Nesta fase de PARAGEM, é possível alterar os parâmetros (consulte os parágrafos específicos).

4.2.1 Operação manual

- As condições iniciais são LED 5 (limiar de temperatura) e/ou LED 7 (função do temporizador) apagados
- 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. SLD-SRD)
- Bloqueie a panela usando o flange por baixo para o mod. SRD
- Prima a tecla Início (13) para iniciar a máquina
- LED de estado (10) fixo acende
- Selecione a velocidade de operação pretendida utilizando o botão (4)
- Para parar a máquina, prima a tecla PARAGEM (11)
- A máquina para mesmo na presença de erros detectados; neste caso, exclua o sinal ao premir o botão PARAGEM (11)



ATENÇÃO

O arranque ocorre apenas se a tampa estiver abaixada e se a panela estiver bloqueada no flange (apenas mod. SR)

Verifique se o LED de alarmes (9) está sempre desativado. Se o LED de alarmes piscar, verifique a lista de erros no parágrafo *“Descrição dos controlos versão DIGITAL IM12-18-25-38-50” na página 18.*

4.2.2 Operação automática

- As condições iniciais são LED 5 (limiar de temperatura) e/ou LED 7 (função do temporizador) acesos
- 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. SLD-SRD)
- Bloqueie a panela usando o flange por baixo para o mod. SRD
- Prima a tecla Início (13) para iniciar a máquina
- LED de estado (10) fixo acende
- A máquina para se ocorrer uma das seguintes condições:
 - 1 Premir a tecla PARAGEM (11)
 - 2 Expirar o tempo de operação definido (se a função estiver ativada)
 - 3 A temperatura da massa é igual ou superior à temperatura de limiar definida (se a função estiver ativada)

Se as condições 2 ou 3 mencionadas acima ocorrerem, um sinal acústico intermitente

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUÇÕES DE USO

será emitido juntamente com o piscar do LED específico para a função acionada. Silencie o sinal ao premir a tecla PARAGEM (11)



ATENÇÃO

O arranque ocorre apenas se a tampa estiver abaixada e se a panela estiver bloqueada no flange (apenas mod. SR)

Verifique se o LED de alarmes (9) está sempre desativado. Se o LED de alarmes piscar, verifique a lista de erros no parágrafo *“Descrição dos controlos versão DIGITAL IM12-18-25-38-50” na página 18.*

Função de pausa

- Para pausar a operação automática, prima a tecla Início (13) novamente. O LED de estado (10) piscará regularmente.
- No estado de pausa é possível alterar os parâmetros temperatura, tempo de operação e desativar a operação automática
- Se quiser reiniciar a máquina, prima o botão Início (13)
- Se quiser voltar ao estado inicial, prima o botão PARAGEM (11)

Depois de abrir ou fechar os dispositivos de segurança ou reiniciar um alarme, a amassadeira entrará no estado de Pausa

4.2.3 Configuração de RPM

A velocidade definida é sempre visível no visor central de 3 dígitos (2).

O valor poderá ser alterado em etapas de 5 rpm ao rodar o Rotativo (4) enquanto a amassadeira estiver parada e quando estiver em operação. Quando Rotativo é usado para selecionar rpm, os pontos na parte inferior do visor piscam.

4.2.4 Configuração do limiar de temperatura (apenas para modelos equipados com sensor de temperatura)

O limiar de temperatura só pode ser exibido no primeiro visor de 2 dígitos à esquerda (1) durante o estado de edição.

Prima o botão Rotativo (4) para exibir o limiar atual, enquanto os pontos na parte inferior do visor piscam.

Ao rodar o Rotativo, o valor variará em 1°C. O valor será confirmado após 2 segundos de inatividade do Rotativo ou ao premir o botão Rotativo novamente. Nesse caso, a escolha do tempo de operação será alterada.

Os limiares mínimo e máximo são 1-50°C.

A temperatura de limiar só pode ser alterada com a máquina no estado PARAGEM ou Pausa.

Na ausência do sensor de temperatura, o visor (2) mostrará 2 traços fixos.

4.2.5 Configuração do temporizador

O tempo definido pode ser exibido no visor de 2 dígitos à direita (3).

Para alterar o tempo de operação, prima o botão Rotativo (4) até ver os pontos do visor

INSTRUÇÕES DE USO

afetado (3) a piscar. Ao girar o Rotativo, o valor variará em etapas de 1 minuto. O valor será confirmado após 2 segundos de inatividade do Rotativo ou ao premir o botão Rotativo novamente.

Os limiares mínimo e máximo são de 1-99 min.

Algumas notas:

- para modelos sem sensor de temperatura, prima o botão Rotativo (4) uma vez para definir o tempo de operação
- para modelos equipados com o sensor de temperatura, mas com este último danificado/desligado, prima o botão Rotativo (4) uma vez para definir o tempo de operação
- se a função do temporizador não estiver ativa, os dois traços permanecerão sempre exibidos no visor (3)

O tempo de processamento só pode ser alterado com a amassadeira no modo PARAGEM ou Pausa.

4.2.6 Ativação da função do temporizador

A função pode ser ativada/desativada ao premir o botão do Temporizador (8), enquanto o Led (7) indica o seu estado. Isso só pode ser feito no estado de PARAGEM ou Pausa.

4.2.7 Ativação da função Limiar de temperatura (somente para modelos equipados com sensor de temperatura)

A função pode ser ativada/desativada ao premir o botão do Temperatura (6), enquanto o Led (5) indica o seu estado. Isso só pode ser feito no estado de PARAGEM ou Pausa.

Notas:

- a função só poderá ser ativada se o sensor estiver ligado/a funcionar
- se a função estiver ativada e durante o uso da máquina o sensor estiver danificado/desligado, a máquina será interrompida e o número de alarme 13 será exibido (consulte o parágrafo “*Descrição dos controlos versão DIGITAL IM12-18-25-38-50*”)

4.2.8 Inversão (somente para modelos com inversão)

Ao premir a tecla Inverter (12), a espiral será girada na direção oposta com uma velocidade fixa de 80 rpm.

Neste modo, a temperatura não pode ser definida, mas a sua leitura está sempre ativa em tempo real.

Uma vez que o botão INVERSÃO (12) é pressionado, a palavra “rEv” pisca no LED central.

Nesta fase, escolha se deseja prosseguir com ou sem a configuração do temporizador.

- Se quiser continuar sem o temporizador, certifique-se de que o visor à direita mostra a palavra “dF” e ative a operação da máquina com a tecla INÍCIO (13). Neste modo, a função de pausa não é utilizável.
- Se quiser definir o temporizador, prima o botão (4) e defina o tempo de operação desejado. Prima a tecla INÍCIO (13) para ativar a operação da máquina. Prima a tecla INÍCIO (13) novamente para pausar a operação da máquina. Prima a tecla INÍCIO (13) novamente para ativar a operação da máquina e o temporizador retoma a contagem regressiva a partir do tempo definido anteriormente.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUÇÕES DE USO

Para mudar para o modo “dF”, prima o botão PARAGEM (11) e, utilizando o botão, selecione o modo “dF”.

Para sair do modo de inversão, prima a tecla PARAGEM (11) e depois a tecla INVERSÃO (12).

4.2.9 Segurança

Se o microinterruptor de segurança for ativado, a máquina será interrompida e as seguintes condições ocorrerão no painel:

- o LED de alarme (9) pisca
- o LED de estado (10) pisca
- o ciclo atual será pausado se as funções de paragem automática estiverem ativadas

4.2.10 Alarmes

Podem ocorrer sinais de alarme durante a operação da máquina.

Neste caso:

- o LED de alarme (9) está constantemente aceso
- o LED de estado (10) pisca
- o ciclo atual será pausado se as funções de paragem automática estiverem ativadas

Os visores mostram um sinal de erro dependendo da anomalia encontrada:

- se as falhas forem comunicadas pelo inversor, “ER [Código de erro] [Ocorrência de erro]” será exibido
- se não houver comunicação com o inversor nos três visores, será exibido “ER COM --”

Prima a tecla PARAGEM (11) para excluir o sinal, desde que a anomalia encontrada tenha sido reinserida.

IT

EN

FR

DE

ES

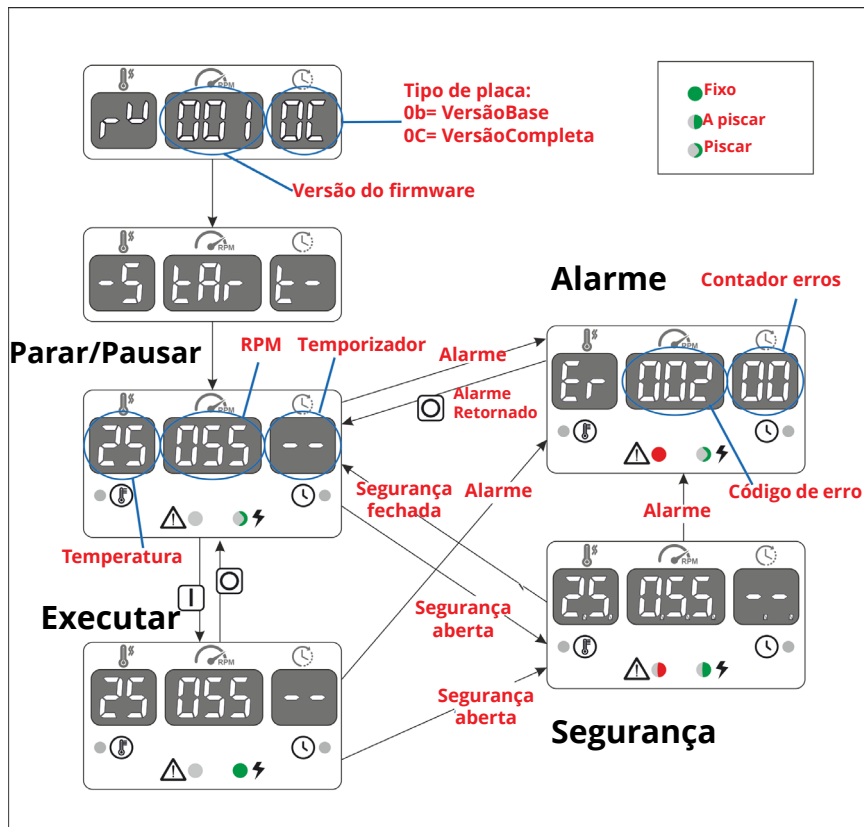
PT

RU

AR

INSTRUÇÕES DE USO

4.3 Diagrama de resumo de operação da unidade de controlo



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

INSTRUÇÕES DE USO

4.4 Lista de alarmes SBD-SLD-SRD

Os alarmes são exibidos nos visores abaixo.



C ó d-igo de erro	Significado	Erro de descrição	Possível solução
2	Sobrecorrente na placa	A máquina trabalha com massa muito difícil para a velocidade de rotação definida.	Diminua o RPM ou hidrate ainda mais a massa. Prima o botão STOP para silenciar o sinal (se a anomalia tiver retornado).
3	Tensão inadequada	Máquina sobrecarregada.	Verifique a tensão de rede.
4	Tensão inadequada	Máquina sob poder.	Verifique a tensão de rede.
5	Sobretensão da placa	A máquina funcionou de forma crítica.	Aguarde até que o LED se desative. Prima o botão STOP para silenciar o sinal (se a anomalia tiver retornado).
6	Velocidade motor	Erro de estimativa de velocidade	Diminua o RPM ou hidrate ainda mais a massa.
7	Falha da placa	Existe uma falha no cartão eletrônico.	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado
8	Falha da placa	Ocorreu uma falha na placa eletrônica	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado
9	Erro do motor	Ocorreu uma falha no motor	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado
10	Falha de comunicação do painel	Ocorreu uma falha no painel.	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado
11	Dispositivos de segurança não presentes	As proteções não estão na posição correta.	Verifique o fechamento da tampa, o aperto da cabeça e o aperto da panela (quando aplicável)
12	Placa não parametrizada	Existe uma falha no cartão eletrônico.	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado
13	Sensor de temperatura	O sensor não está presente	Contacte o fabricante ou o revendedor autorizado
14	Falha de comunicação do painel	Ocorreu uma falha no painel	Não utilize a máquina e contacte o fabricante ou o revendedor autorizado

INSTRUÇÕES DE USO

Os alarmes 13 e 14 só são aplicáveis aos modelos DIGITAL (veja a página [18](#), [19](#) e [20](#))
Se o alarme 13 ocorrer, a máquina ainda poderá operar, mas o sensor de temperatura não estará ativo. Para resolver o problema, contacte o fabricante ou o revendedor autorizado.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

5 Conselhos de utilização

Esta máquina é recomendada para a operação de massas com alta hidratação. Dependendo do tipo de massa que você deseja obter, que é baixa hidratação (cerca de até 50% de líquidos) ou alta hidratação (geralmente acima dessa porcentagem), para uma operação correta da máquina, a velocidade deverá sempre ser adaptada à dureza da massa.

Recomenda-se deitar sempre primeiro a água na panela.



ATENÇÃO

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

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



AVISO

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

Recomendações para usar o modo Inversão (consulte o parágrafo

"Descrição dos controlos versão DIGITAL com sensor de temperatura IM12-18-25-38-50" na página 20)

A inversão da espiral promove a mistura da farinha seca e ajuda na absorção de água. Para a preparação da biga, recomenda-se utilizá-la:

- somente na fase inicial por alguns minutos
- em ciclos curtos e intermitentes (por exemplo, 5-10 segundos a cada 30-60 segundos)
- 2 inversões curtas na fase inicial



ATENÇÃO

Não use esta função por muito tempo. Risco de superaquecimento da massa ou quebra da estrutura de glúten da mesma, ainda muito frágil.

A função de inversão é útil para pré-amassar (BIGA) e não deve ser usada para todos os outros tipos de massa.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

Abaixo estão as doses recomendadas para o uso correto da máquina para processar o tipo de massa BIGA.

Modelo	Capacidade tanque KG	Capacidade máxima por BIGA(%)	Capacidade máxima por BIGA(kg)
HYD12	12	40%	5
HYD18	18	40%	7
HYD25	25	40%	10
HYD38	38	40%	15

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LIMPEZA DO APARELHO

6 Limpeza do aparelho



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

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



AVISO

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

6.1 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.

Limpe o sensor térmico com um pano (apenas para modelos SBD-SLD-SRD).

Limpe o visor com um pano macio ligeiramente humedecido e seque imediatamente com um pano.

LIMPEZA DO APARELHO

6.2 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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENÇÃO DO APARELHO

7 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.

7.1 Manutenção programada

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

7.1.1 Tabela de manutenção programada

Descrição	Inspecção	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



ATENÇÃO PERIGO

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

MANUTENÇÃO DO APARELHO

7.2 Manutenção especial



ATENÇÃO PERIGO

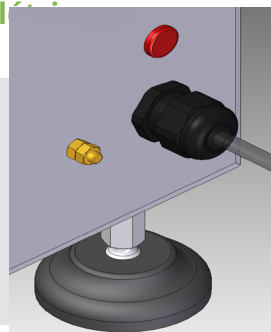
- As operações de manutenção especial exigem competências específicas e devem ser realizadas obrigatoriamente pelo Fabricante, que declina qualquer responsabilidade em caso de não cumprimento do acima indicado.
- Qualquer tipo de operação que exija a desmontagem de peças mecânicas, dispositivos de proteção,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

7.2.1 LED de aviso presença de alimentação elétrica



ATENÇÃO PERIGO ELÉTRICO

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



7.3 Possíveis anomalias de funcionamento

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

Anomalia	Causa	Possível solução
O aparelho não liga	Falta de alimentação elétrica	- Verifique se há tensão de linha no local de trabalho e se a tomada funciona - Verifique se o aparelho está corretamente ligado à fonte de alimentação - Verifique se a alimentação da tomada de corrente é a correta e se as suas características correspondem aos dados indicados na placa de identificação do produto
	Anomalias	- Verifique a lista de alarmes do modelo relevante
Ruído anormal na fase de funcionamento	Transmissão ou peças mecânicas avariadas	- Desligue a ficha e o aparelho imediatamente. Contacte o Fabricante
Contacto accidental das peças elétricas com água ou outros líquidos	Exposição ou contacto com líquidos	- Em caso de contacto accidental com líquidos das partes elétricas do aparelho, DESLIGUE IMEDIATAMENTE A FICHA DA CORRENTE e contacte o Fabricante

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

MANUTENÇÃO DO APARELHO

Anomalia	Causa	Possível solução
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.

7.4 Eliminação

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

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



ATENÇÃO PERIGO

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



AVISO

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



8 Anexos

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

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



AVISO

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ

Значение символов предупреждения и опасности в руководстве

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

Для обозначения операций, которые при ненадлежащем выполнении могут привести к травмам, неисправностям или 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.

Указатель

1	БЕЗОПАСНОСТЬ	4
1.1	Важные сведения в отношении безопасности	4
1.1.1	Общие предупреждения	4
1.1.2	Запреты	5
1.2	Обозначения на устройстве	7

УКАЗАТЕЛЬ

2	Общее описание устройства	8
2.1	Идентификация.	8
2.2	Рабочая среда	8
2.3	Технические и размерные характеристики	9
2.4	Описание	10
2.4.1	Основные компоненты.	11
2.4.2	Устройства безопасности.	11
3	Использование устройства	12
3.1	Приемка устройства.	12
3.2	Транспортировка и перемещение	12
3.3	Первый ввод в эксплуатацию	13
3.3.1	Предварительная очистка	14
3.3.2	Подключение к электрической системе	15
3.4	Извлечение вынимающихся деталей	15
4	Инструкция по эксплуатации	17
4.1	Инструкция по эксплуатации ЦИФРОВОЙ СЕНСОРНОЙ версии.	18
4.2	Инструкция по эксплуатации ЦИФРОВЫХ версий	23
4.2.1	Ручной режим функционирования	23
4.2.2	Автоматический режим функционирования.	23
4.2.3	Настройка частоты оборотов	24
4.2.4	Настройка температурного порога (только для моделей, оснащенных температурным датчиком).	24
4.2.5	Настройка таймера	25
4.2.6	Активация функции таймера.	25
4.2.7	Активация функции Температурного порога (только для моделей, оснащенных температурным датчиком)	25
4.2.8	Реверс (только для моделей с реверсом)	26
4.2.9	Безопасность.	26
4.2.10	Сигналы тревоги.	26
4.3	Сводная схема работы блока управления	27
4.4	Список сигналов тревоги SBD-SLD-SRD.	28
5	Советы по использованию	30
6	Очистка устройства	32
6.1	Очистка при завершении процесса обработки	32
6.2	Длительные периоды простоя	33
7	Техобслуживание устройства	34
7.1	Плановое техобслуживание.	34
7.1.1	Таблица планового техобслуживания.	34
7.2	Внеочередное техобслуживание	35
7.2.1	Светодиодный индикатор наличие источника питания	35
7.3	Возможные аномалии функционирования	35
7.4	Утилизация.	36
8	Приложения.	38

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 БЕЗОПАСНОСТЬ

1.1 Важные сведения в отношении безопасности

1.1.1 Общие предупреждения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

БЕЗОПАСНОСТЬ

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

1.1.2 Запреты



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

БЕЗОПАСНОСТЬ

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.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

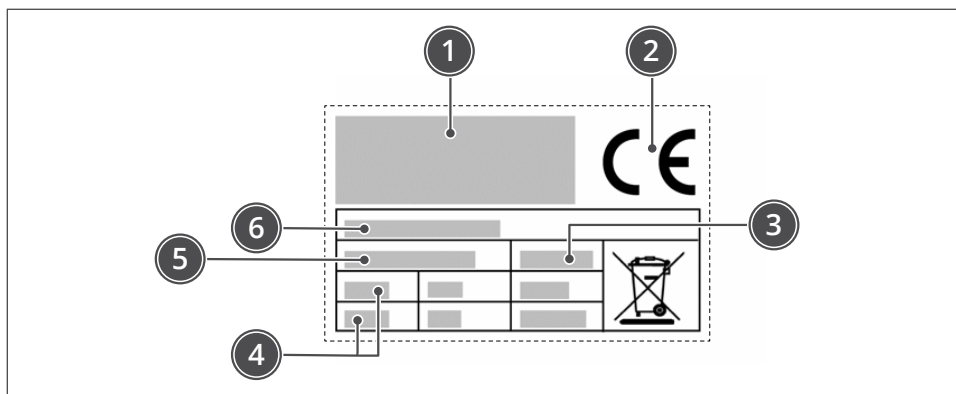
AR

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2 Общее описание устройства

2.1 Идентификация

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



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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Устройства без паспортной таблички должны считаться анонимными и потенциально опасными.

2.2 Рабочая среда

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

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

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.3 Технические и размерные характеристики

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

Описание	HYD 18SRD	HYD 25SBD	HYD 25SLD	HYD 25SRD	HYD38SBD	Ед.изм.
Мощность	2,4 (3,3)	3,6 (4,9)			3,6 (4,9)	кВт (л.с.)
номинальный ток	11	16				А
Электропитание	220-240V 1Ph 50/60Hz					
Теста на цикл	18 (22)	25 (32)			38 (42)	кг (литры)
Вращения	55-250					rpm
Вес нетто	67	92	97	102	96	кг
Габариты прибора	660 x 380 x 750÷951(h)	769 x 420 x 864÷1123(h)			800 x 474 x 879÷1160(ч)	мм
Тип установки	Установка на полу					
Уровень шума	< 70					дБ (А)

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

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4 Описание

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

Машина в различных вариантах (12-18-25-38-50 кг теста) отвечает самым разнообразным производственным потребностям, предоставляя возможность приготовления различных видов теста (особенно подходит для нежного теста, такого как пицца и хлеб), для теста с высокой гидратацией до 90%.

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

Существуют 3 модели месильных машин:

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

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

Устройство предназначено для профессионального применения и устанавливается в коммерческих помещениях (бары, пиццерии, рестораны и т.д.).

Не требует особой подготовки персонала, но в любом случае необходимо, чтобы пользователи имели определенные знания и навыки в сфере общественного питания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

IT

EN

FR

DE

ES

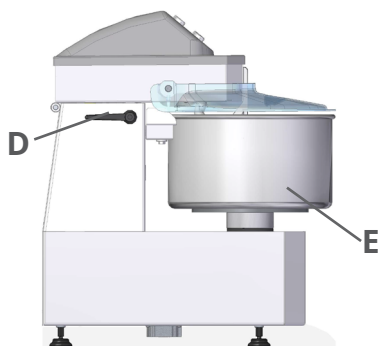
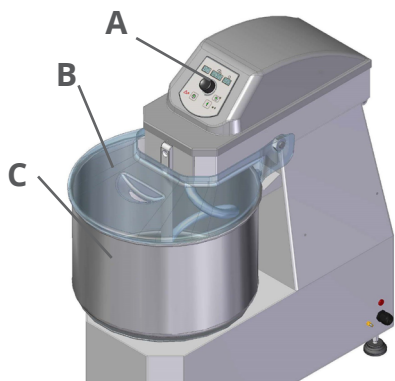
PT

RU

AR

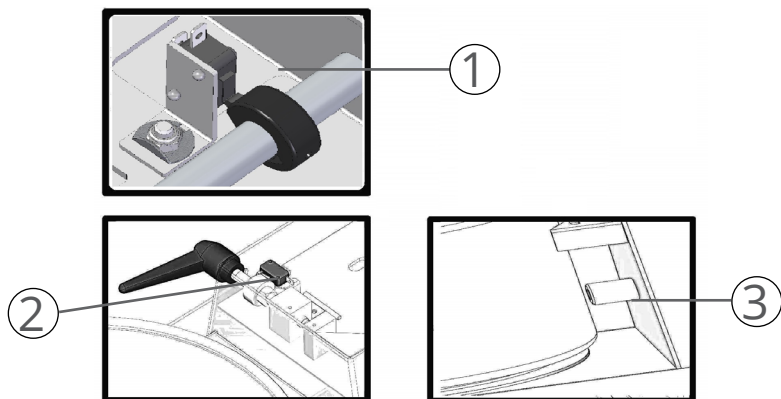
ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

2.4.1 Основные компоненты



- 1 **А - Панель управления** оснащена элементами управления, необходимыми для работы устройства (см. *"Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии с температурным датчиком и реверсом IM12-18-25-38"* на странице 21)
- 2 **В - Крышка**
- 3 **С - Кастрюля**
- 4 **Д - Рычаг**
- 5 **Е - Держатель дежи**

2.4.2 Устройства безопасности



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3 Использование устройства

3.1 Приемка устройства

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

В комплектации с устройством также предоставляются инструкции и документация, указанные в главе *“4 Инструкция по эксплуатации” на странице 17.*



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

3.2 Транспортировка и перемещение



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

- Транспортировка устройства должна всегда осуществляться профессиональным квалифицированным персоналом, чтобы избежать повреждений его частей из-за ударов или нагрузок, вызванных неправильными подъемными операциями.
- На повреждения устройства, вызванные транспортировкой и перемещением, гарантия не распространяется.
- Ремонт или замена поврежденных деталей осуществляются за счет Заказчика и должны выполняться уполномоченным персоналом изготовителя с использованием только оригинальных запасных частей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Перемещение упакованного устройства должно осуществляться в зависимости от его характеристик (вес, размеры и т.д.). Если размеры и вес ограничены, перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо использовать подъемное устройство соответствующей грузоподъемности.
- Ручные подъемные операции должны выполняться как минимум двумя лицами.

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

- Развинтить винты и поднять машину с поддона
- Удалить стяжки



ЗАПРЕЩАЕТСЯ

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

3.3 Первый ввод в эксплуатацию



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Первый ввод в эксплуатацию должен выполняться квалифицированным и уполномоченным персоналом, который должен заранее убедиться, что линия электропитания соответствует действующему законодательству, правилам и характеристикам, действующим в стране использования. Необходимо также убедиться в эффективности заземления электрической системы и проверить, что напряжение и частота линии соответствуют указанным на паспортной табличке данным.
- Перед вводом устройства в эксплуатацию следует убедиться, что выбранная зона обладает характеристиками, указанными в параграфе *“2.2 Рабочая среда” на странице 8.*

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Проверить, что опорная поверхность соответствует весу и характеристикам устройства, является устойчивой, ровной и легко очищается, чтобы избежать риска скопления грязи и загрязнения пищевых продуктов. Использовать регулируемые ножки устройства для его стабилизации.
- Если оборудование используется впервые, снимите защитную пленку перед началом работы.
- Несоблюдение этих инструкций подвергает пользователя риску отказа устройства и несчастных случаев в связи с прямым или косвенным контактом.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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

3.3.1 Предварительная очистка

Перед использованием устройства следует выполнить предварительную очистку и дезинфекцию.



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

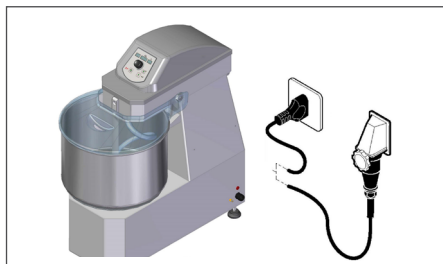
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.3.2 Подключение к электрической системе



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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



Убедитесь в прекрасной эффективности установки заземления завода. Проверить, чтобы напряжение на линии (Вт) и частота (Гц) соответствовали напряжению и частоте машины (Смотреть табличку идентификации и электросхему). Штепсель соединить к выключателю на стене, снабжённому дифференциалом.

3.4 Извлечение вынимающихся деталей

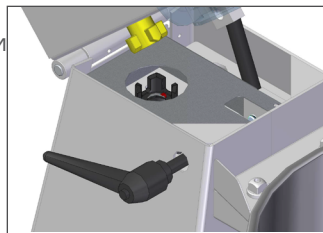
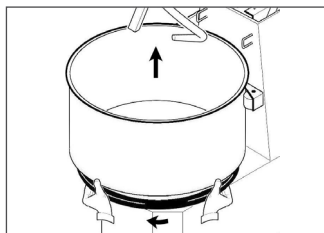
Рычаг блокировки головки (только мод. SL-SR)

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

Фланец блокировки кастрюли (только Мод. SR)

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

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



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

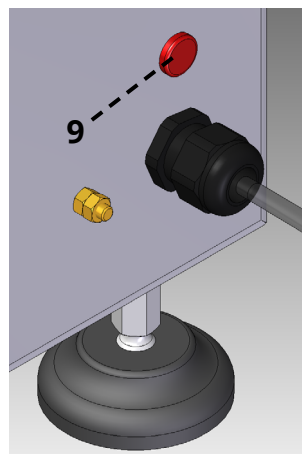
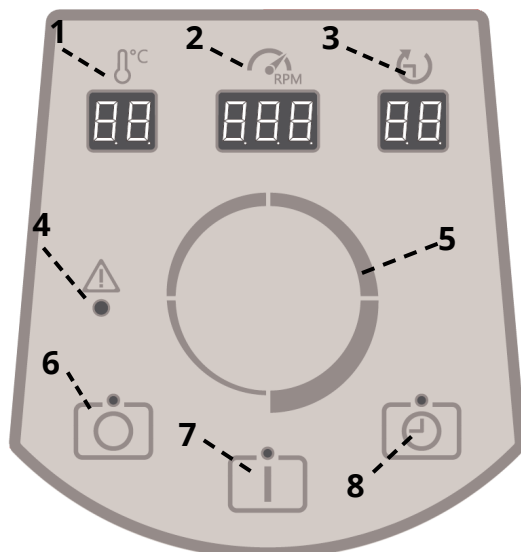
4 Инструкция по эксплуатации

Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ СЕНСОРНОЙ версии



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

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



1 Дисплей температуры

На дисплее отображается температура поверхности обрабатываемого теста в режиме реального времени

2 Дисплей частоты оборотов

На дисплее отображается скорость вращения спирали (об/мин)

3 Дисплей таймера (сенсорный)

На дисплее отображается оставшееся время обработки

4 Светодиод сигналов тревоги

Включение и мигание сигнализирует о возникновении ненормальной ситуации.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Смотрите список ошибок в параграфе *“Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии IM12-18-25-38-50” на странице 20*. В условиях отсутствия ошибок он остается выключенным

5 Световое кольцо (сенсорное)

Использовать световое кольцо для настройки скорости вращения спирали и желаемых минут обработки

6 Кнопка остановки (сенсорная)

Нажмите кнопку, чтобы остановить машину

7 Кнопка пуска (сенсорная)

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

8 Кнопка таймера (сенсорная)

Нажмите кнопку, чтобы включить или отключить таймер

9 Светодиод наличия питания

Включение сигнализирует о том, что машина включена

4.1 Инструкция по эксплуатации ЦИФРОВОЙ СЕНСОРНОЙ версии



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

– Перед использованием устройства убедиться, что верхняя защита не повреждена и блокировка эффективна. Не пытаться удалять или осуществлять несанкционированные вмешательства в блокировку.

- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
- Закрыть крышку кастрюли
- Затяните рычаг блокировки головки (только мод. SLD-SRD)
- Зафиксируйте емкость с помощью фланца в режиме SRD
- Чтобы установить время работы
 - убедитесь, что горит светодиод на кнопке таймера (H)
 - прикоснитесь к дисплею таймера (C)
 - выберите желаемое время работы с помощью кольца с подсветкой (E)
 - прикоснитесь к дисплею таймера (C), чтобы подтвердить время обработки
 - коснитесь кнопки пуска (G), чтобы запустить машину
- Звуковой сигнал выдается в конце обработки

Если крышка открыта:

- отображает блокировку A, B, C и остается в последнем индицируемом положении
- начинают мигать светодиоды кнопок F, G, H

Если крышка закрыта;

- светодиоды кнопок F, G, H перестают мигать

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

– дисплеи А, В, С возобновляют свою работу

Если светодиод кнопки таймера (Н) активен, но на дисплее таймера (С) отображается время 00, машина не запускается. Затем установите желаемое время обработки или перейдите в ручной режим.

- Переключение с активного таймера на ручной режим с выключенным таймером
- коснитесь кнопки выключения (F)
- коснитесь кнопки таймера (Н), чтобы отключить светодиод, и убедитесь, что на дисплее таймера (С) отображается 00
- коснитесь кнопки пуска (G) для управления машиной
- в конце обработки остановите машину, нажав кнопку выключения (F)
- Использование машины непосредственно в ручном режиме
- коснитесь кнопки таймера (Н), чтобы отключить светодиод
- коснитесь кнопки пуска (G), чтобы запустить машину
- в конце обработки остановите машину, нажав кнопку выключения (F)



ВНИМАНИЕ!

Запуск происходит только в том случае, если крышка опущена и если емкость заблокирована на фланце (только мод. SR)

Сенсорный дисплей также работает с использованием латексных или аналогичных перчаток.

Убедитесь, что светодиод аварийной сигнализации (D) не горит. Если индикатор аварийной сигнализации мигает, проверьте список ошибок в пункте *“Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии IM12-18-25-38-50” на странице 20.*

IT

EN

FR

DE

ES

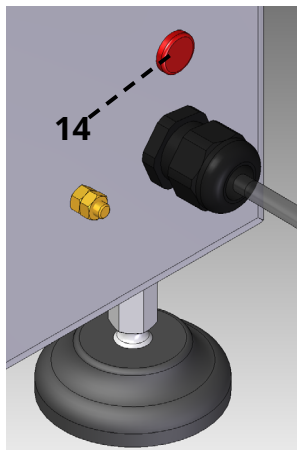
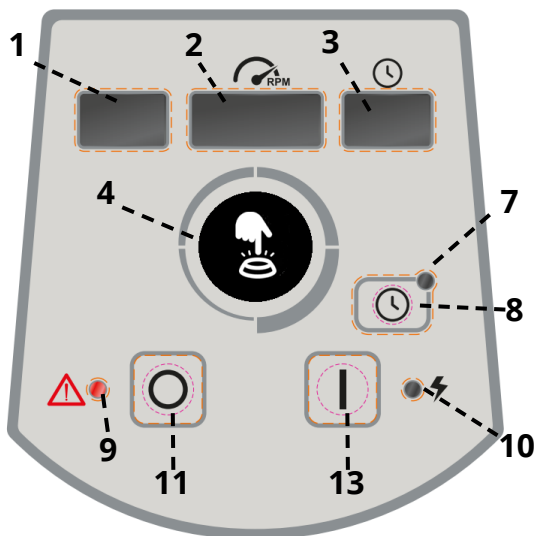
PT

RU

AR

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

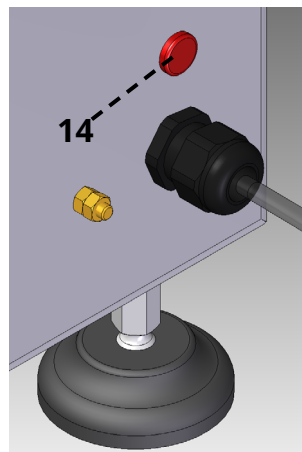
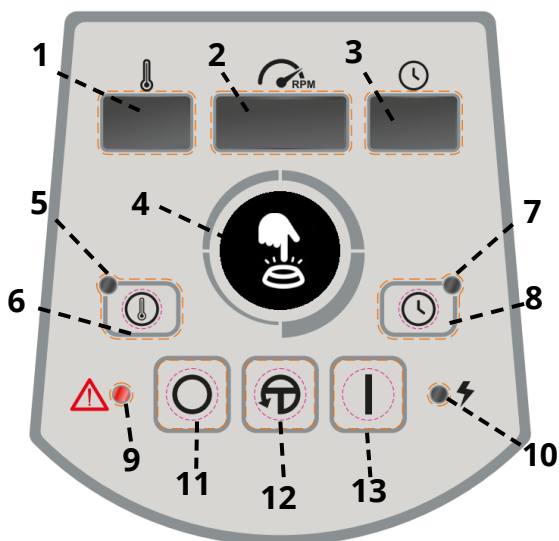
Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии IM12-18-25-38-50



- 1 Дисплей индикации температуры
- 2 Дисплей индикации скорости
- 3 Дисплей индикации времени
- 4 Поворотная ручка со встроенной кнопкой
- 5 Отсутствует
- 6 Отсутствует
- 7 Светодиод активации таймера
- 8 Кнопка активации таймера
- 9 Светодиод сигналов тревоги
- 10 Светодиод состояния тестомеса
- 11 Кнопка STOP (СТОП)
- 12 Отсутствует
- 13 Кнопка START (ПУСК)
- 14 Светодиод наличия питания

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии с температурным датчиком и реверсом IM12-18-25-38



- 1 Дисплей индикации температуры
- 2 Дисплей индикации скорости
- 3 Дисплей индикации времени
- 4 Поворотная ручка со встроенной кнопкой
- 5 Светодиод активации температурного порога
- 6 Кнопка активации температурного порога
- 7 Светодиод активации таймера
- 8 Кнопка активации таймера
- 9 Светодиод сигналов тревоги
- 10 Светодиод состояния тестомеса
- 11 Кнопка STOP (СТОП)
- 12 Кнопка РЕВЕРСА
- 13 Кнопка START (ПУСК)
- 14 Светодиод наличия питания

IT

EN

FR

DE

ES

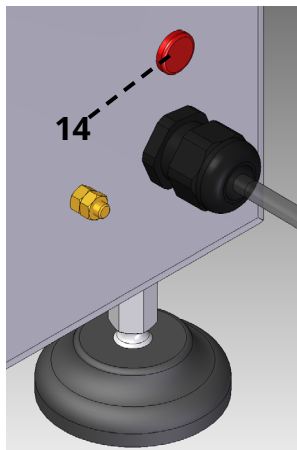
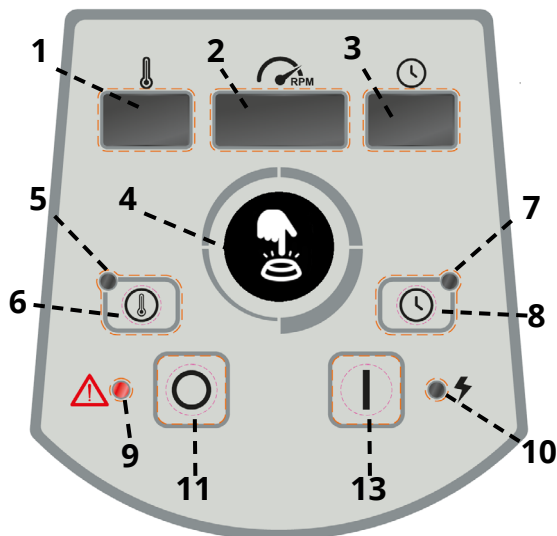
PT

RU

AR

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии с температурным датчиком IM12-18-25-38-50



- 1 Дисплей индикации температуры
- 2 Дисплей индикации скорости
- 3 Дисплей индикации времени
- 4 Поворотная ручка со встроенной кнопкой
- 5 Светодиод активации температурного порога
- 6 Кнопка активации температурного порога
- 7 Светодиод активации таймера
- 8 Кнопка активации таймера
- 9 Светодиод сигналов тревоги
- 10 Светодиод состояния тестомеса
- 11 Кнопка STOP (СТОП)
- 12 Отсутствует
- 13 Кнопка START (ПУСК)
- 14 Светодиод наличия питания

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.2 Инструкция по эксплуатации ЦИФРОВЫХ версий

При включении на дисплее отображается надпись Start (Пуск), и при отсутствии аномалий, машина готова к работе.

На дисплее отображается информация о температуре теста, минимальной скорости и тире на цифрах таймера, а мигающий светодиодный индикатор состояния (10) показывает, что тестомес находится в режиме ОСТАНОВА. На этом этапе ОСТАНОВА можно изменить параметры (см. специальные разделы).

4.2.1 Ручной режим функционирования

- Начальные условия: светодиод 5 (температурный порог) и/или светодиод 7 (функция таймера) выключены
- Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
- Закрыть крышку кастрюли
- Затяните рычаг блокировки головки (только мод. SLD-SRD)
- Зафиксируйте емкость с помощью фланца в режиме SRD
- Нажмите кнопку Start (Пуск) (13), чтобы запустить машину
- Загорается индикатор состояния (10)
- Выберите желаемую скорость обработки с помощью ручки (4)
- Чтобы остановить машину, нажмите кнопку STOP (СТОП) (11)
- Машина останавливается даже при наличии выявленных ошибок; в этом случае удалите сигнал, нажимая кнопку STOP (СТОП) (11)



ВНИМАНИЕ!

Запуск происходит только в том случае, если крышка опущена и если емкость заблокирован на фланце (только мод. SR)

Убедитесь, что светодиодный индикатор сигналов тревоги (9) всегда выключен. Если индикатор аварийной сигнализации мигает, проверьте список ошибок в пункте *“Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии IM12-18-25-38-50” на странице 20.*

4.2.2 Автоматический режим функционирования

- Начальные условия: светодиод 5 (температурный порог) и/или светодиод 7 (функция таймера) включены
 - Поднять крышку кастрюли, чтобы положить все необходимые элементы для смеси
 - Закрыть крышку кастрюли
 - Затяните рычаг блокировки головки (только мод. SLD-SRD)
 - Зафиксируйте емкость с помощью фланца в режиме SRD
 - Нажмите кнопку Start (Пуск) (13), чтобы запустить машину
 - Загорается индикатор состояния (10)
 - Машина останавливается при возникновении одного из следующих условий:
- 1 Нажатие кнопки STOP (СТОП) (11)

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 2 Истечение установленного времени обработки (при активации функции)
- 3 Температура теста равна или превышает заданную пороговую температуру (если функция активирована)

При возникновении вышеуказанных условий 2 или 3, будет слышен прерывистый звуковой сигнал, при этом будет мигать светодиод, соответствующий сработавшей функции. Отключите сигнал, нажимая кнопку STOP (СТОП) (11)



ВНИМАНИЕ!

Запуск происходит только в том случае, если крышка опущена и если емкость заблокирована на фланце (только мод. SR)

Убедитесь, что светодиодный индикатор сигналов тревоги (9) всегда выключен. Если индикатор аварийной сигнализации мигает, проверьте список ошибок в пункте *“Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии IM12-18-25-38-50” на странице 20.*

Функция паузы

- Чтобы приостановить автоматическую работу, снова нажмите кнопку Start (Пуск) (13). После этого индикатор состояния (10) будет регулярно мигать.
- В состоянии паузы можно изменить параметры температуры, времени обработки и отключить автоматический режим работы
- Если вы хотите перезапустить машину, нажмите кнопку Start (Пуск) (13)
- Если вы хотите вернуться в исходное состояние, нажмите кнопку STOP (СТОП) (11)

После открытия или закрытия защитных устройств или сброса сигнала тревоги тестомес перейдет в состояние паузы

4.2.3 Настройка частоты оборотов

Установленная скорость всегда отображается на центральном 3-значном дисплее (2).

Значение можно изменять с шагом 5 об/мин, вращая поворотную ручку (4) как во время остановки тестомеса, так и во время его работы. Когда поворотная ручка используется для выбора числа оборотов в минуту, точки в нижней части дисплея мигают.

4.2.4 Настройка температурного порога (только для моделей, оснащенных температурным датчиком)

Температурный порог может отображаться на первом 2-значном дисплее слева (1) только во время изменения.

Нажмите кнопку поворотной ручки (4), чтобы отобразить текущее пороговое значение, в то время как точки в нижней части дисплея мигают.

При поворачивании поворотной ручки значение будет меняться на 1°C. Значение будет подтверждено через 2 секунды, когда на поворотную ручку не оказывается никакого воздействия, или повторным нажатием на кнопку поворотной ручки; в

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

этом случае происходит переход на выбор времени обработки.

Минимальный и максимальный пределы составляют 1-50 °С.

Пороговую температуру можно изменить только если машина находится в состоянии ОСТАНОВА или паузы.

При отсутствии температурного датчика на дисплее (2) будут отображены 2 немигающих черты.

4.2.5 Настройка таймера

Установленное время может отображаться на 2-значном дисплее справа (3).

Чтобы изменить время обработки, нажмите кнопку поворотной ручки (4), пока не увидите мигающие точки на дисплее (3). При поворачивании поворотной ручки значение будет меняться с шагом в 1 минуту.

Значение будет подтверждено через 2 секунды, когда на поворотную ручку не оказывается никакого воздействия, или повторным нажатием на кнопку поворотной ручки.

Минимальное и максимальное предельное значение составляют 1-99 мин.

Некоторые примечания:

- для моделей без температурного датчика нажмите кнопку поворотной ручки (4) один раз, чтобы установить время обработки
- для моделей, оснащенных температурным датчиком, но в случае если он поврежден/отсоединен, нажмите кнопку поворотной ручки (4) один раз, чтобы установить время обработки
- если функция таймера не активна, две черты всегда будут отображаться на дисплее (3)

Время обработки может быть изменено только с тестомесом в режиме ОСТАНОВА или паузы.

4.2.6 Активация функции таймера

Функцию можно активировать/деактивировать, нажимая кнопку Timer (Таймер) (8), при этом светодиод (7) указывает на ее состояние. Это можно сделать только в состоянии ОСТАНОВА или паузы.

4.2.7 Активация функции Температурного порога (только для моделей, оснащенных температурным датчиком)

Функцию можно активировать/деактивировать, нажимая кнопку температуры (6), в то время как светодиод (5) указывает на ее состояние. Это можно сделать только в состоянии ОСТАНОВА или паузы.

Примечания:

- функция может быть активирована только в том случае, если датчик подключен/работает
- если функция активирована и во время использования машины датчик поврежден/отключен, машина останавливается и отображается сигнал тревоги номер 13 (см. раздел *“Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии IM12-18-25-38-50”*)

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.2.8 Реверс (только для моделей с реверсом)

При нажатии на кнопку Реверса (12) спираль вращается в обратном направлении с фиксированной скоростью 80 об/мин.

В этом режиме температура не может быть установлена, но ее показания всегда активны в режиме реального времени.

После нажатия кнопки РЕВЕРСА (12) на центральном светодиоде мигает надпись "rEv".

На этом этапе следует выбрать, если продолжать с настройкой таймера или без нее.

- Если вы хотите продолжить работу без таймера, убедитесь, что на дисплее справа отображается надпись "dF" и активируйте работу машины с помощью кнопки START (ПУСК) (13). В этом режиме функция паузы не используется.

- Если вы хотите установить таймер, нажмите ручку (4) и установите желаемое время обработки. Нажмите кнопку START (ПУСК) (13), чтобы активировать работу машины.

Снова нажмите кнопку START (ПУСК) (13), чтобы приостановить работу машины.

Снова нажмите кнопку START (ПУСК) (13), чтобы активировать работу машины, и таймер возобновит отсчет с ранее установленного времени.

Для переключения в режим «dF» нажмите кнопку STOP (СТОП) (11) и с помощью ручки выберите режим «dF».

Чтобы выйти из режима реверса нажмите кнопку STOP (СТОП) (11), а затем кнопку INVERSIONE (РЕВЕРС) (12).

4.2.9 Безопасность

При активации микровыключателя безопасности, машина останавливается, и на панели возникают следующие условия:

- мигает светодиод сигнала тревоги (9)
- светодиод состояния (10) мигает
- текущий цикл приостанавливается, если активированы функции автоматической остановки

4.2.10 Сигналы тревоги

Сигналы тревоги могут возникать во время работы машины.

В этом случае:

- светодиод сигнала тревоги (9) постоянно горит
- светодиод состояния (10) мигает
- текущий цикл приостанавливается, если активированы функции автоматической остановки

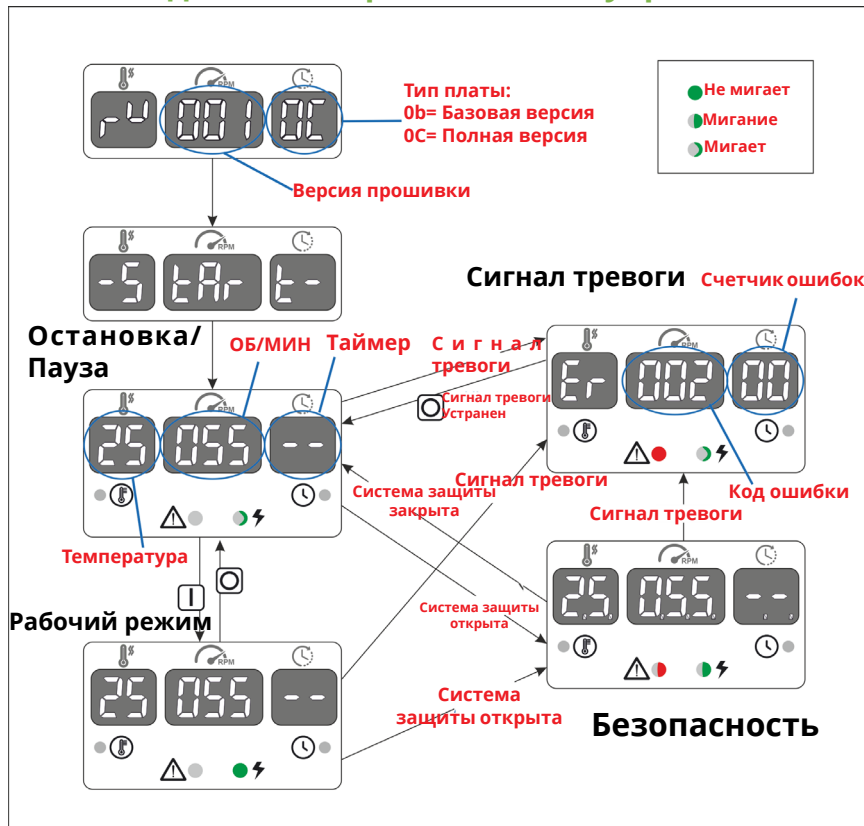
На дисплее отображается сигнал ошибки в зависимости от обнаруженной аномалии:

- если аномалии были сообщены инвертором, отобразится «ER [Код ошибки] [Возникновение ошибки]
- в случае отсутствия связи с инвертором, на трех дисплеях будет отображаться "ER CON --"

Нажмите кнопку STOP (СТОП) (11), чтобы удалить сигнал при условии устранения выявленной аномалии.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.3 Сводная схема работы блока управления



- IT
- EN
- FR
- DE
- ES
- PT
- RU
- AR

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

4.4 Список сигналов тревоги SBD-SLD-SRD

Сигналы тревоги отображаются на дисплеях ниже.



Код ошибки	Значение	Ошибка описания	Возможное решение
2	Перегрузка платы по току	Машина работает с тестом слишком жёстко для установленной скорости вращения.	Снижать RPM или далее увлажнять тесто. Нажмите кнопку STOP (СТОП), чтобы отключить сигнал (если аномалия была устранена).
3	Неподходящее напряжение	Машина с избытком мощности.	Проверьте сетевое напряжение.
4	Неподходящее напряжение	Машина под управлением.	Проверьте сетевое напряжение.
5	Перегрев платы	Машина работала критически.	Дождитесь отключения светодиода. Нажмите кнопку STOP (СТОП), чтобы отключить сигнал (если аномалия была устранена).
6	Частота вращения двигателя	Ошибка оценки скорости	Снижать RPM или далее увлажнять тесто.
7	Неисправность платы	На электронной карте есть ошибка.	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру
8	Неисправность платы	Выявлена неисправность электронной платы	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру
9	Ошибка двигателя	Выявлена неисправность двигателя	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру
10	Сбой связи с панелью	Выявлена неисправность панели.	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

11	Защиты отсутствуют	Защитные устройства находятся не в правильном положении.	Проверьте закрытие крышки, затяжку головы и чаши (где применимо)
12	Плата не параметризована	На электронной карте есть ошибка.	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру
13	Температурный датчик	Датчик отсутствует	Обратитесь к производителю или официальному дилеру
14	Сбой связи с панелью	Возникла неисправность панели	Не используйте машину и обратитесь к производителю или авторизованному дилеру

Сигналы 13 и 14 применимы только к ЦИФРОВЫМ моделям (смотрите на странице [20, 21 и 22](#))

При возникновении сигнала тревоги 13, машина может работать, но температурный датчик не будет активен. Чтобы решить проблему, обратитесь к производителю или авторизованному дилеру.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

5 Советы по использованию

Эта машина рекомендуется для обработки теста с высокой гидратацией. В зависимости от типа теста, которое вы хотите получить, с низкой гидратацией (примерно до 50% жидкости) или с высокой гидратацией (как правило, выше этого процентного значения), для правильной работы машины скорость всегда должна соответствовать плотности теста.

Рекомендуется наливать всегда вначале воду на дно кастрбли.



ВНИМАНИЕ!

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

Неправильное использование скорости может привести к нарушению работы машины.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Рекомендации по использованию режима Реверса (см.раздел “Описание элементов управления ЦИФРОВОЙ версии с температурным датчиком IM12-18-25-38-50” на странице 22)

Реверс спирали способствует перемешиванию сухой муки и содействует забору воды.

Для подготовки biga рекомендуется использовать ее:

- только в начальной фазе в течение нескольких минут
- в коротких и прерывистых циклах (например, 5-10 секунд каждые 30-60 секунд)
- в 2 коротких циклах реверса в начальной фазе



ВНИМАНИЕ!

Не используйте эту функцию слишком долго. Риск перегрева теста или разрушения его хрупкой глютеневой структуры.

Функция инверсии полезна для предварительной заварки (BIGA) и не должна использоваться для всех других типов теста.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Ниже приведены рекомендуемые дозы для правильного использования машины для обработки теста BIGA.

Модель	Емкость дежи КГ	Максимальная емкость BIGA(%)	Максимальная емкость BIGA(кг)
HYD12	12	40%	5
HYD18	18	40%	7
HYD25	25	40%	10
HYD38	38	40%	15

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

6 Очистка устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Все операции по очистке должны выполняться квалифицированным персоналом после ознакомления с данным руководством и получения инструкций по эксплуатации машины.
- Выполнять очистку следует только с помощью соответствующих чистящих средств. Не использовать чистящие средства, являющиеся коррозионными, легковоспламеняющимися, или содержащие вредные для здоровья людей вещества. Не использовать вещества, используемые для очистки и полировки латуни, серебра или других не утвержденных материалов.
- Не следует мыть устройство с помощью устройства для очистки под давлением, разбрызгиванием, погружением.
- Не использовать для очистки устройства паровые инструменты.
- Не использовать для очистки устройства губки, абразивные мочалки или инструменты, которые ранее использовались для очистки металлов или металлических сплавов.
- Очистку следует выполнять только после полного опорожнения устройства от теста.
- Периодичность операций очистки определяется рабочей средой устройства и типом обрабатываемого продукта.

6.1 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.

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

Очистите термодатчик тканью (только для моделей SBD-SLD-SRD).
Очистите дисплей мягкой, слегка влажной тканью и сразу же вытрите насухо.

6.2 Длительные периоды простоя

В случае если предвидится длительный период простоя устройства, следует:

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

7 Техобслуживание устройства



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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

7.1 Плановое техобслуживание

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

7.1.1 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 нечитаемости или отсоединения запросить у изготовителя копию



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

7.2 Внеочередное техобслуживание



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

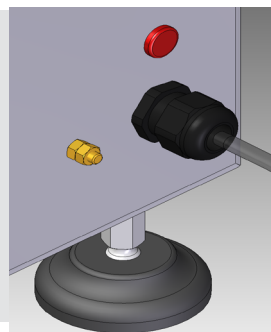
- Внеочередное техобслуживание требует специальных навыков и обязательно должно выполняться Изготовителем, который несет никакую ответственности в случае несоблюдения данного указания.
- Любой тип вмешательства, требующий демонтажа механических частей, защитных устройств, устройств безопасности, или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

7.2.1 Светодиодный индикатор наличие источника питания



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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



7.3 Возможные аномалии функционирования

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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Аномалия	Причина	Возможное решение
Устройство не запускается	Отсутствие электропитания	- Проверить, что на рабочем месте присутствует напряжение линии и розетка работает
		- Проверить, что устройство должным образом подсоединено к системе питания
		- Проверить, что питание розетки тока является соответствующим, а его характеристики соответствуют данным, приведенным на паспортной таблички изделия
	Ошибка	- Проверьте список сигналов тревоги соответствующей модели
Аномальный шум при функционировании	Трансмиссия или неисправные механические части	- Выключить и незамедлительно отсоединить устройство. Связаться с Изготовителем
Случайный контакт электрических частей с водой или другими жидкостями	Воздействие или контакт с жидкостями	- В случае случайного контакта с жидкостями электрических частей устройства, СЛЕДУЕТ НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЬ УСТРОЙСТВО ОТ РОЗЕТКИ ТОКА и связаться с изготовителем
Сильный удар	Случайное падение	- Проверить состояние защитных приспособлений (отсутствие трещин или деформаций в связи с падением). При повреждении защитных приспособлений, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить функционирование устройств безопасности. В случае повреждения или нарушения функционирования устройств безопасности, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем
		- Проверить отсутствие шума и аномалий. В случае аномального шума, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО и связаться с изготовителем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

7.4 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.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ УСТРОЙСТВА



ВНИМАНИЕ ОПАСНОСТЬ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

8 Приложения

В комплектации с устройством предоставляется следующая документация:

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Следует ознакомиться и тщательно хранить предоставляемую с устройством документацию.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

زوم رلاب في رعتلا ةحول

مدلولات رموز التحذيرات والاطار الموجودة في هذا الدليل

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

تحذير



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

انتبه! خطر!



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

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



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

يُحظر القيام بما يلي:



للإشارة إلى الأعمال التي يجبُ عدم القيام بها.

التوافق والمطابقة

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

فهرس

1	الأمان والسلامة	4
1.1	معلومات هامة للأمن والسلامة	4
1.1.1	تحذيرات عامة	4
1.1.2	محظورات	5

5	1.2	الرموز المستخدمة على الجهاز
6	2	تقديم الجهاز
6	2.1	التعريف بالجهاز
6	2.2	بيئة العمل
7	2.3	البيانات الفنية والحجم والأبعاد
8	2.4	الوصف
8	2.4.1	المكونات الأساسية
9	2.4.2	أجهزة الأمان والسلامة
10	3	استخدام الجهاز
10	3.1	استقبال المنتج
10	3.2	عمليات النقل والتحرك
11	3.3	قبل بدء التشغيل
11	3.3.1	عملية التنظيف التمهيدية
12	3.3.2	توصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي
12	3.4	إخراج الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة
13	4	إرشادات الاستخدام
14	4.1	تعليمات الاستخدام - الإصدار الرقمي باللمس
18	4.2	تعليمات الاستخدام - الإصدارات الرقمية
18	4.2.1	التشغيل اليدوي
18	4.2.2	التشغيل الأوتوماتيكي
19	4.2.3	ضبط عدد الدورات في الدقيقة RPM
19	4.2.4	ضبط حد درجة الحرارة (فقط للطرز المزودة بمستشعر درجة الحرارة)
19	4.2.5	ضبط المؤقت
19	4.2.6	تفعيل وظيفة المؤقت
20	4.2.7	تفعيل وظيفة حد درجة الحرارة (فقط للطرز المزودة بمستشعر درجة الحرارة)
20	4.2.8	العكس (فقط للطرز المزودة بالعكس)
20	4.2.9	الأمان
20	4.2.10	الإنذارات
21	4.3	مخطط ملخص تشغيل وحدة التحكم
22	4.4	قائمة الإنذارات SBD-SLD-SRD
23	5	نصائح الاستخدام
24	6	تنظيف الجهاز
24	6.1	تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام
24	6.2	التوقف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة
25	7	صيانة الجهاز
25	7.1	الصيانة الدورية
25	7.1.1	جدول أعمال الصيانة الدورية
25	7.2	الصيانة الاستثنائية غير العادية
26	7.2.1	لمبة LED الإشارة إلى وجود التغذية الكهربائية
26	7.3	الأعطال التشغيلية الممكنة
26	7.4	التخلص من الجهاز
28	8	المرفقات



٤

- هذا الدليل ملكية حصرية للشركة المصنعة لهذا الجهاز ويُحظر إعادة صياغته أو إنتاجه أو التنازل عنه أو عن بعض محتوياته لطرف ثالث. جميع الحقوق محفوظة. هذا الدليل جزء لا يتجزأ عن هذا المنتج؛ لذلك تحقق دائماً من مُرفقته الدائمة للجهاز، حتى عند بيعه/نقل ملكيته إلى 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.
- إقرأ هذا الدليل بانتباه قبل أن تشرع في استخدام الجهاز وذلك لضمان عمله بشكل آمن.
- عند وجود تلفيات أو أضرار في مكونات تغليف الجهاز فإنه يجب تبليغ ذلك فوراً إلى مسؤول النقل والشحن وإلى الوكيل الموزع لهذا المنتج.
- تخلي الشركة مسؤوليتها عن أية التزامات تعاقدية أو غير تعاقدية عن أية أضرار أو تلفيات تصيب الأشخاص أو تلحق بالململكات أو الحيوانات جراء حدوث أخطاء في عملية الضبط أو الصيانة أو جراء إساءة استخدام هذا المنتج.
- هذا الجهاز غير مصمم لإنتاج كميات كبيرة من الأطعمة، كما أنه مخصص لأغراض الاستخدام المنزلية وليس الصناعية.
- هذا الجهاز غير مُصمَّم ليتم استخدامه في الأماكن المُعرَّضة للعوامل المناخية المفتوحة.
- وفي حالة وجود أية شكوك حول حالة الجهاز و/أو سلامة تشغيله هو أو أي من أجزائه، فإنه يُرجى الاتصال بوكيل التوزيع المحلي للحصول على مزيدٍ من المعلومات حول هذا الأمر.
- قم بإزالة كافة الأدوات من الجهاز قبل أن تبدأ في تشغيله.
- أعد وضع الأدوات والمعدات غير المستخدمة في مكان آمن بعيداً عن متناول الأطفال والأشخاص غي المصرح لهم استخدام هذا الجهاز.
- حافظ دائماً على وجود مسافة أمان فاصلة عن الأجزاء المتحركة في الجهاز.
- عند البدء في تشغيل الجهاز، يجب تبليغ وكيل توزيع المنتج بأية أعطال أو خلل تشغيلي يحدث.
- تحقق بشكل دوري من سلامة كابل توصيل التيار الكهربائي ومقبس وقابس التيار. إذا ما تضرر كابل توصيل التيار الكهربائي فإنه يمكن استبداله فقط وحصرياً من قِبل الشركة المصنعة أو من قِبل الوكيل الموزع المحلي الذي باعك الجهاز أو من قِبل فنيين متخصصين ومعتمدين ومؤهلين لإجراء عمليات الصيانة والإصلاح.
- استخدام قطع غيار أصلية فقط أو معتمدة من قِبل الشركة المصنعة وذلك لتحاشي إلحاق أية أضرار أو تلفيات بالمنتج.
- في حالة تحقق فني مؤهل أو شكه في وجود خلل أو عطل ما يمكنه أن يؤثر على الاستخدام الآمن لهذا الجهاز فإنه يجب على الفور إطفاء الجهاز والتوقف عن استعماله على أن يُعاد استخدامه فقط وحصرياً بعد إجراء الإصلاحات اللازمة.

يُحظر القيام بما يلي:



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

الرموز المستخدمة على الجهاز

1.2

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

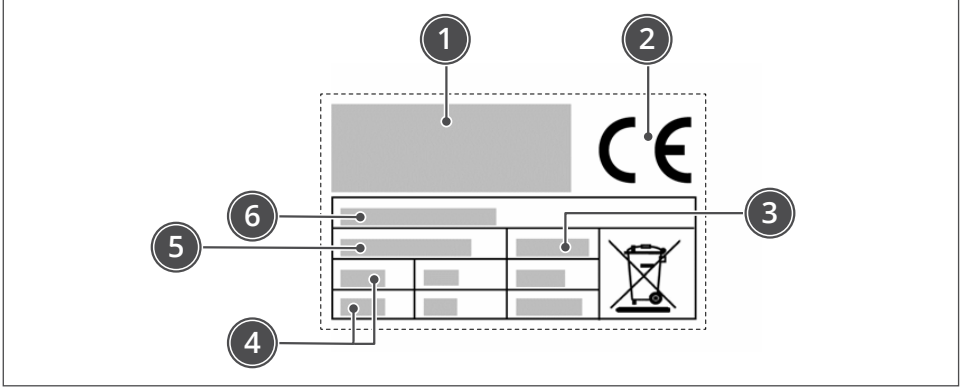
خطر التعرض للصدمات الكهربائية: للإشارة إلى أنه من الضروري فصل التيار الكهربائي العمومي (أو فصل مقبس الكهرباء) قبل إجراء أية عمليات نظافة أو صيانة للجهاز.



التعريف بالجهاز

2.1

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



1 التعريف بالشركة المصنعة

2 علامة المطابقة للمواصفات الأوروبية CE

3 سنة التصنيع

4 البيانات الفنية

5 رقم التصنيع التسلسلي

6 موديل الجهاز

تحذير



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

بيئة العمل

2.2

يجب أن يعمل الجهاز في أماكن تتوفر فيها الظروف التالية:

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

زاهجلا مي دقت

البيانات الفنية والحجم والأبعاد

2.3

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

الوصف	HYD 18SRD	HYD 25SBD	HYD 25SLD	HYD 25SRD	HYD38SBD	U/M
القدرة الكهربائية	(3,3) 2,4	(4,9) 3,6			(4,9) 3,6	كيلو وات (حصان)
التيار المقنن	11	16				A
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50/60Hz					
عجين لدورات الإعداد والتحضير	(22) 18	(32) 25			(42) 38	كجم (لتر)
الدورات	55-250					rpm
الوزن الصافي	67	92	97	102	96	كجم
أبعاد الجهاز	x 380 x 660 (h)951÷750	(x 420 x 864÷1123(h 769			x 474 x 800 (1160÷879(ساعة)	ملم
نوع التركيب	التثبيت على الأرض					
مستوى الضوضاء التشغيلية	70 >					ديسيبل (A)

الوصف	HYD 38SLD	HYD 38SRD	HYD50SBD		HYD 50SLD	HYD 50SRD	U/M
القدرة الكهربائية	(4,9) 3,6		(5,5) 4			كيلو وات (حصان)	
التيار المقنن	16		17,5			A	
التغذية الكهربائية	220-240V 1Ph 50/60Hz						
عجين لدورات الإعداد والتحضير	(42) 38		(62) 50			كجم (لتر)	
الدورات	55-250		60-220			rpm	
الوزن الصافي	102	108	165	179	181	كجم	
أبعاد الجهاز	(x 474 x 879÷1160(h 800		(x 520 x 1074÷1393(h 941			ملم	
نوع التركيب	التثبيت على الأرض						
مستوى الضوضاء التشغيلية	70 >					ديسيبل (A)	

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

2.4 الوصف

ماكينة العجن اللولبية هذه ماكينة للاستخدام المهني الاحترافي للأفران ومحلات البيتزا. تستجيب الآلة بإصداراتها المختلفة (50-38-25-18-12 كغ من العجن) لمتطلبات الإنتاج الأكثر تنوعاً، مما يسمح بتنفيذ أنواع مختلفة من العجن (موصى بها بشكل خاص للعجائن الطرية مثل البيتزا والخبز)، خاصة للعجائن عالية الترتيب حتى نسبة 90%. كل موديل من هذه الماكينات مزود بهيكل مغلف بطلاء مقاوم للخدش وسهل التنظيف. توجد 3 موديلات من ماكينات العجن:

– SR: ذات رأس عجن قابلة للرفع وحوض قابل للإزالة

– SL: ذات رأس عجن قابلة للرفع وحوض ثابت

– SB: ذات رأس عجن ثابتة وحوض ثابت

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

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

تحذير

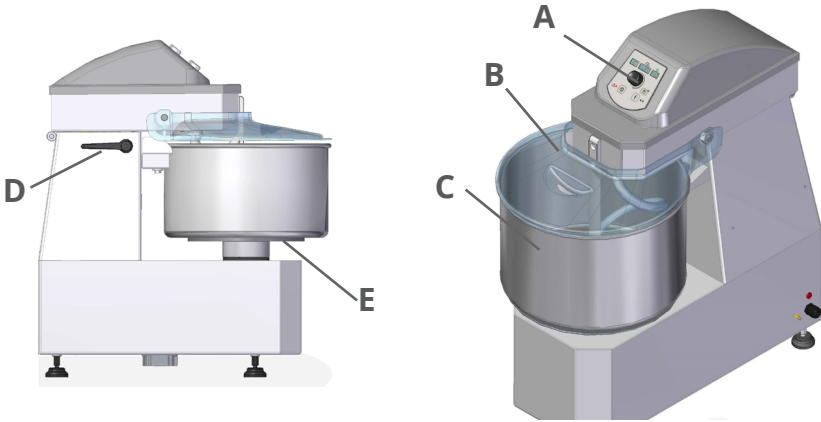


أي استخدام يخالف ذلك الذي تحدده الشركة المصنعة هو بمثابة إساءة استخدام.

هذا الجهاز مصنوع من مواد منتقاة وبتقنيات تصنيعية متعددة خصيصاً لضمان الحد الأقصى من النظافة الصحية ومقاومة التآكل والتوفير الملحوظ في استهلاك الطاقة وأمن التشغيل.

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

2.4.1 المكونات الأساسية



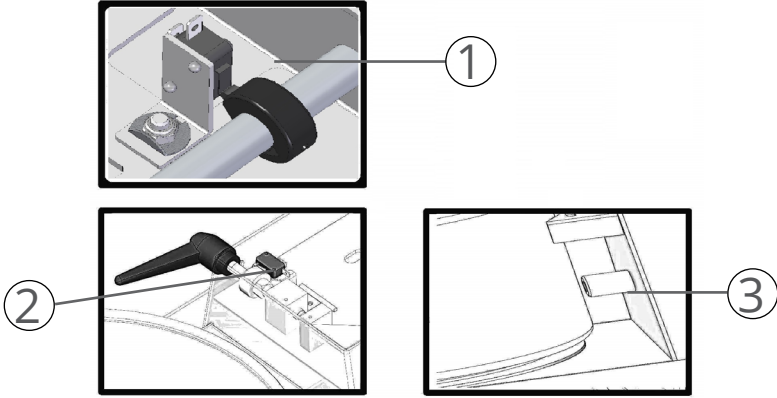
1 - لوحة التحكم مجهزة بأجهزة التحكم اللازمة لتشغيل المعدات (انظر "وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي مع مستشعر درجة الحرارة وعكس الدوران IM12-18-25-38" في الصفحة 16)

2 - غطاء B

3 - حلة عجن C

4 - ذراع D

5 - شفة توصيل حلة العجن E



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

استقبال المنتج

3.1

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

تحذير



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

التعليمات والوثائق المخصصة في الفصل "4 إرشادات الاستخدام" في الصفحة 13 مرفقة أيضًا مع الجهاز.

تحذير



يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

عمليات النقل والتحريك

3.2

انتبه! خطر!



- يجب أن تتم عمليات نقل وشحن هذا الجهاز دائمًا على يد فنيين متخصصين ومعتمدين مع الحرص على تجنب إصابة هذا الجهاز بأية أضرار أو تلفيات أو تعريضه لأية اصطدامات أو اهتزازات قد تتسبب فيها عمليات النقل والرفع غير الملائمة.
 - الضمان لا يغطي أية أضرار أو تلفيات تلحق بهذا الجهاز خلال مراحل النقل والتحريك.
 - عمليات إصلاح أو استبدال أية مكونات أو أجزاء متضررة فيه في هذا الجهاز يتحمل نفقتها العميل، كما يجب أن تتم هذه العمليات على يد فنيين متخصصين ومعتمدين من قبل الشركة المصنعة فقط باستخدام قطع الغيار الأصلية.
 - يجب أن تتم عملية نقل وتحريك المنتج المغلف وفقًا لمواصفات هذا الجهاز (الوزن والأبعاد وما إلى ذلك). وفي حالة أن الوزن والأبعاد قليلة وصغيرة فإنه يمكن أن تتم عملية النقل والتحريك يدويًا، وخلاف ذلك يجب أن تتم باستخدام آلة رفع ذات سعة رفع مناسبة.
 - يجب أن تتم عمليات الرفع والنقل اليدوية من قبل شخصين اثنين على الأقل.
- ومجرد إزالة علبة التغليف ومكوناته عن الجهاز فإن عمليات نقل وتحريك بشكل آمن يجب أن تتم (سواء عند التحميل أو التفريغ) وفقًا للإرشادات المذكورة بشكل مباشر على علبة التغليف هذه.
- قم بفك براغي التثبيت ثم ارفع الماكينة من على المنصة الناقلة
 - قم بإزالة دعامات التثبيت

يحظر القيام بما يلي:



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

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.
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن المنطقة المختارة تتمتع بالخصائص المشار إليها في الفقرة "2.2 بيئة العمل" في الصفحة 6.
- تحقق أيضاً من أن سطح حمل وتدعيم الجهاز ملائماً لوزن الجهاز ومواصفاته الشكلية والحجمية، كما يجب أن يكون ثابتاً ومضبوط الاستواء ومن أن سطحه سهل التنظيف وذلك لتخفيف خطر تراكم الأوساخ وملوثات المنتجات الغذائية. استخدم أقدام سند وارتكاز الجهاز القابلة للضبط والتعديل من أجل ضبط استوائه واستقراره.
- في حالة استخدام المعدات لأول مرة، قم بإزالة أي غشاء طلاء واقى قبل التشغيل.
- إن عدم مراعاة هذه الإرشادات يعرض المستخدم للعديد من الأخطار كما يصيب الجهاز بالعديد من الأعطال التشغيلية ويسبب وقوع الحوادث سواء بشكل مباشر أو غير مباشر.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



- التلقيات التي قد تلحق بالململكات والأضرار التي قد تصيب الأشخاص أو الحيوانات جراء عدم وجود طرف تأريض كهربائي هي أمور لا يغطيها الضمان ويحمل مسؤوليتها كاملةً المشغل الذي ليم يتحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من وجود سلامة طرف التأريض ومن تركيب مفتاح أمان تفاضلي لقطع التيار مثبت في شبكة التشغيل ومضبوط المعاييرة وفقاً للمواصفات المطلوبة.
- وفي حالة استخدام محول لمقبس التيار فإنه يصبح من الضروري التحقق من المواصفات الكهربائية لهذا المحول ليست أقل من تلك المواصفات المطلوبة للجهاز.
- لا تستخدم مشتركات كهرباء متعددة المقابس لأي سبب من الأسباب.

عملية التنظيف التمهيدية

3.3.1

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

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



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

تحذير

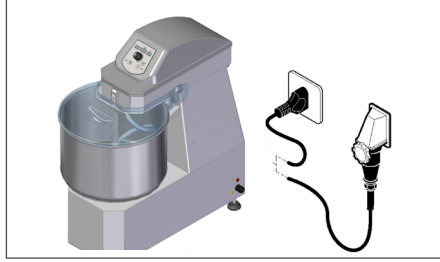


قم بإجراء عمليات التنظيف فقط وحصرياً بمنظفات مناسبة. لا تستخدم مطلقاً منتجات التنظيف المسببة للتآكل أو القابلة للاشتعال أو التي تحتوي على مواد ضارة بصحة الأشخاص. لا تستخدم مواد تنظيف تُستعمل في تنظيف وتلميع الفضة أو النحاس أو أية منتجات أخرى غير معتمدة لذلك.

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!



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



تحقق من الكفاءة التامة للشبكة التأريض في مكان الاستخدام. تحقق من أن جهد التيار الكهربائي (الفولت) وتردد التيار الكهربائي (هيرتز) يتفقان مع الجهد والتيار المحددين لتشغيل الماكينة (انظر لوحة البيانات التعريفية ومخطط توصيلات الدوائر الكهربائية). ينبغي توصيل قابس تيار الماكينة بمقبس تيار حائطي مزود بقاطع تيار تفاضلي.

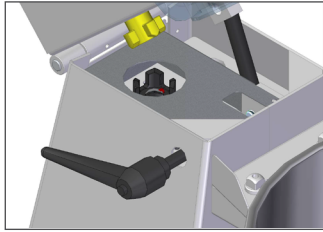
3.4 إخراج الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة

ذراع حجز وتثبيت رأس العجن (فقط الموديل SL-SR)

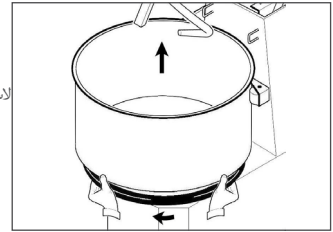
قم بلف ذراع الماكينة (في عكس اتجاه عقارب الساعة) أو قم بحجز وتثبيت رأس العجن (في اتجاه عقارب الساعة). يتم تفعيل عملية بدء التشغيل فقط عندما تكون رأس العجن منخفضة ومثبتة.

شفة توصيل حجز وتثبيت حلة العجن (فقط الموديل SR)

قم بلف شفة التوصيل لحجز (في عكس اتجاه عقارب الساعة) أو لتحرير حلة العجن (في اتجاه عقارب الساعة).



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



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

انتبه! خطر!



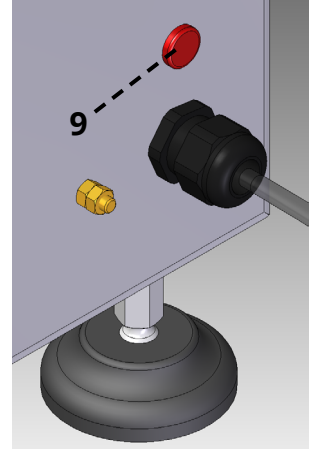
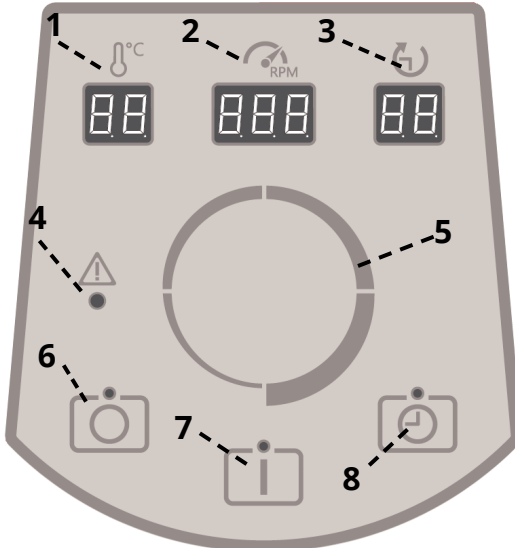
قبل كل دورة تشغيلية، تحقق من أن الأجزاء والمكونات القابلة للإزالة محكمة الربط والتثبيت بالماكينة. أحكم ربط وتثبيت حلة العجن عبر لف شفة التوصيل السفلية في عكس اتجاه عقارب الساعة.

وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي باللمس



انتبه! خطر!

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



1 شاشة عرض درجة الحرارة

تعرض الشاشة درجة الحرارة السطحية للعجين الذي يتم تشغيله في الوقت الفعلي

2 شاشة RPM

تعرض الشاشة سرعة دوران الحلزون معبر عنها بالدورة في الدقيقة

3 شاشة عرض المؤقت (باللمس)

تعرض الشاشة وقت التشغيل المتبقي

4 مؤشر LED الإنذارات

عندما تكون مضطربة وواضحة فإنها تشير إلى حدوث حالة خلل. اطلع على قائمة الأخطاء الموجودة في الفقرة "وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي IM12-18" 25-38-50 في الصفحة 15. في حالة عدم وجود أي خلل، فإنها تبقى مطفأة

5 الحلقة المضببة (باللمس)

استخدم حلقة الضوء لضبط سرعة دوران اللولب ودقائق المعالجة المطلوبة

6 زر الإيقاف (باللمس)

اضغط على الزر لإيقاف الماكينة

7 زر التشغيل (باللمس)

إضغط على الزر الانضغاطي لبدء تشغيل الماكينة. لا يتم تفعيل بدء التشغيل إلا بعد إنزال الغطاء

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

8 زر المؤقت (باللمس)

اضغط على الزر لتفعيل المؤقت أو تعطيله

9 مؤشر LED وجود التغذية الكهربائية

عندما تكون مضيئة فإنها تشير إلى أن الماكينة قيد التغذية الكهربائية

4.1 تعليمات الاستخدام - الإصدار الرقمي باللمس



انتبه! خطر!

– تحقق قبل البدء في استخدام الجهاز من سلامة أغطية وأدوات الحماية العلوية ومن أن أداة الغلق التعشيقي التشابكي تعمل بكفاءة. لا تحاول شد أداة الغلق التعشيقي التشابكي أو تعبث بها.

– ارفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين

– أغلق غطاء حلة العجين

– أحكم ربط ذراع تثبيت الرأس (فقط الموديل SLD-SRD)

– ثبت الإناء بواسطة الفلنشة الموجودة أسفله للموديلات SRD

– لضبط وقت التشغيل

• تأكد من أن لمبة LED زر المؤقت (H) مضيئة

• المس شاشة المؤقت (C)

• اختر وقت التشغيل المرغوب به باستخدام الحلقة المضيئة (E)

• المس شاشة المؤقت (C) لتأكيد وقت التشغيل

• المس زر بدء التشغيل (G) لبدء تشغيل الماكينة

• يتم إعطاء إشارة مسموعة في نهاية المعالجة

إذا تم فتح الغطاء:

– تتوقف الشاشات A و B و C وتظل ثابتة على آخر قيمة معروضة

– تبدأ لمبات LED بالأزرار F و G و H في الوميض

إذا تم غلق الغطاء:

– تتوقف لمبات LED بالأزرار F و G و H عن الوميض

– تستأنف الشاشات A و B و C وظيفتها

إذا كانت لمبة LED بزر المؤقت (H) نشطة ولكن شاشة المؤقت (C) تعرض الوقت 00، فلن تبدأ الماكينة بالتشغيل. ثم اضبط وقت التشغيل المرغوب به أو تابع في الوضع اليدوي.

– للانتقال من المؤقت النشط إلى الوضع اليدوي مع إيقاف تشغيل المؤقت

• المس زر الإيقاف (F)

• المس زر المؤقت (H) لإطفاء لمبة LED وتحقق من أن شاشة المؤقت (C) تعرض الكتابة 00

• المس زر بدء التشغيل (G) لتشغيل الماكينة

• في نهاية التشغيل، أوقف الماكينة عن طريق لمس زر الإيقاف (F)

– لاستخدام الماكينة مباشرة في الوضع اليدوي

• المس زر المؤقت (H) لإطفاء لمبة LED

• المس زر بدء التشغيل (G) لبدء تشغيل الماكينة

• في نهاية التشغيل، أوقف الماكينة عن طريق لمس زر الإيقاف (F)

مادخت سالا تاداشرا

تنبيه

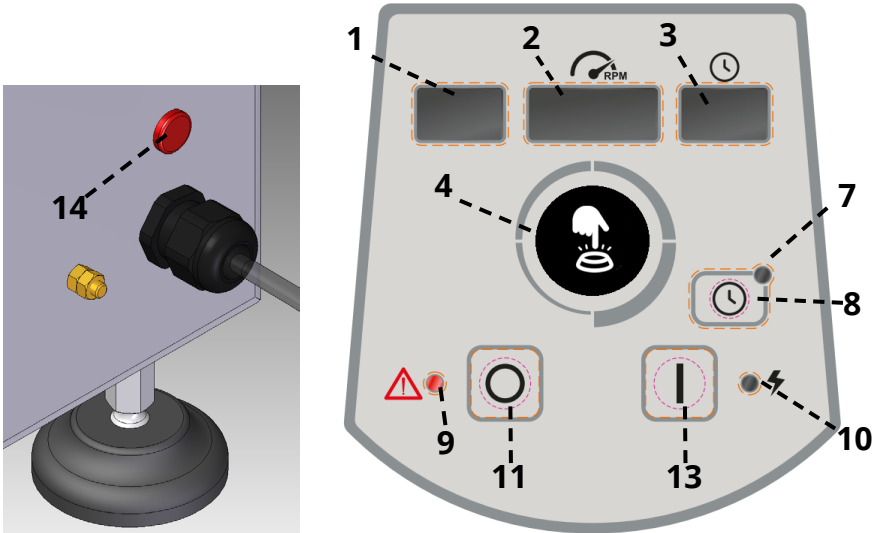


لا يحدث بدء التشغيل إلا إذا تم إنزال الغطاء وإذا تم تثبيت الإناء على الفلنشة (فقط الموديل SR)

تعمل خاصية اللمس على الشاشة أيضًا باستخدام القفازات المصنوعة من اللاتكس أو ما شابه.

تأكد من أن لمبة LED الإنذارات (D) مطفأة دائمًا. في حالة وميض لمبة LED الإنذارات، اطلع على قائمة الأخطاء في الفقرة "وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي IM12-18-25-38-50" في الصفحة 15.

وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي IM12-18-25-38-50



- 1 شاشة عرض درجة الحرارة
- 2 شاشة عرض السرعة
- 3 شاشة عرض الوقت
- 4 مقبض دوار مع زر مدمج به
- 5 غير موجود
- 6 غير موجود
- 7 مؤشر LED تفعيل المؤقت
- 8 زر تفعيل المؤقت
- 9 مؤشر LED الإنذارات
- 10 مؤشر LED حالة العجانة
- 11 زر STOP (الإيقاف)
- 12 غير موجود
- 13 زر START (الإيقاف)
- 14 مؤشر LED وجود التغذية الكهربائية

IT

EN

FR

DE

ES

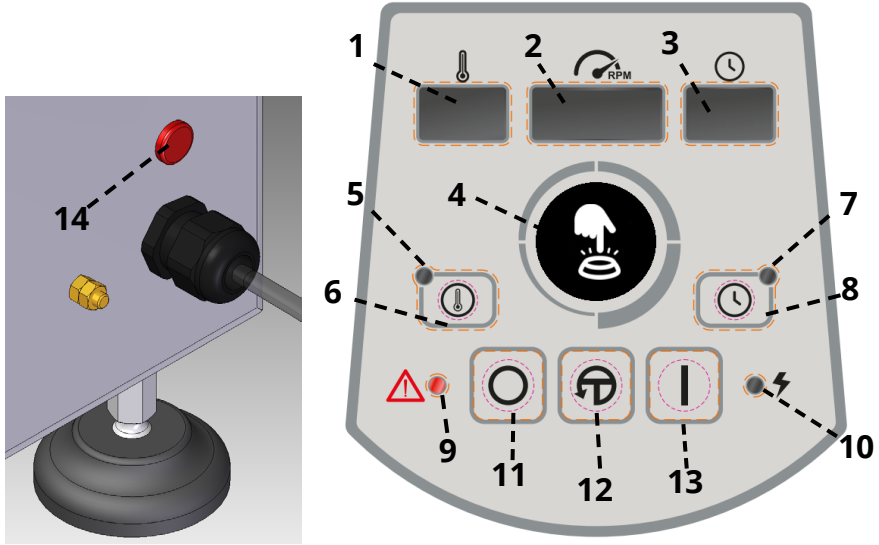
PT

RU

AR

مادخت سالا تاداشرا

وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي مع مستشعر درجة الحرارة وعكس الدوران IM12-18-25-38



- | | |
|----|----------------------------------|
| 1 | شاشة عرض درجة الحرارة |
| 2 | شاشة عرض السرعة |
| 3 | شاشة عرض الوقت |
| 4 | مقبض دوار مع زر مدمج به |
| 5 | مؤشر LED تفعيل حد درجة الحرارة |
| 6 | زر تفعيل حد درجة الحرارة |
| 7 | مؤشر LED تفعيل المؤقت |
| 8 | زر تفعيل المؤقت |
| 9 | مؤشر LED الإنذارات |
| 10 | مؤشر LED حالة العجانة |
| 11 | زر STOP (الإيقاف) |
| 12 | زر العكس |
| 13 | زر START (الإيقاف) |
| 14 | مؤشر LED وجود التغذية الكهربائية |

IT

EN

FR

DE

ES

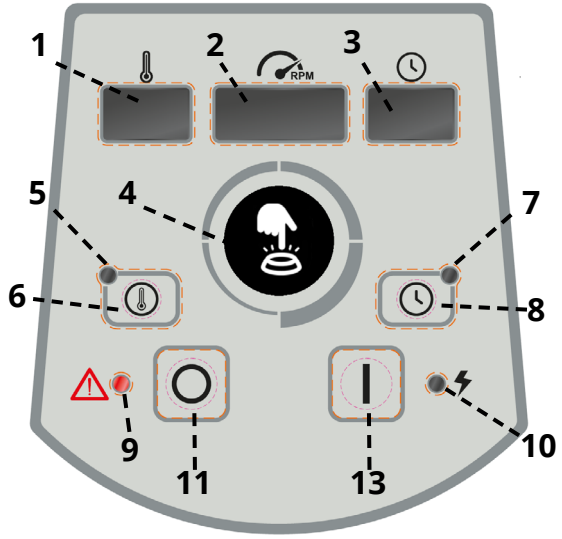
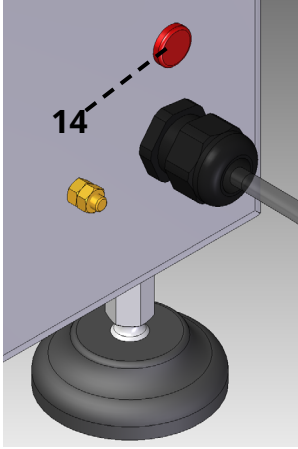
PT

RU

AR

مادخت سال اتادشرا

وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي مع مستشعر درجة الحرارة IM12-18-25-38-50



- 1 شاشة عرض درجة الحرارة
- 2 شاشة عرض السرعة
- 3 شاشة عرض الوقت
- 4 مقبض دوار مع زر مدمج به
- 5 مؤشر LED تفعيل حد درجة الحرارة
- 6 زر تفعيل حد درجة الحرارة
- 7 مؤشر LED تفعيل المؤقت
- 8 زر تفعيل المؤقت
- 9 مؤشر LED الإنذارات
- 10 مؤشر LED حالة العجانة
- 11 زر STOP (الإيقاف)
- 12 غير موجود
- 13 زر START (الإيقاف)
- 14 مؤشر LED وجود التغذية الكهربائية

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

4.2 تعليمات الاستخدام - الإصدارات الرقمية

عند التشغيل، تعرض الشاشة كلمة Start وإذا لم تكن هناك أعطال، تكون الآلة جاهزة للاستخدام. تظهر على الشاشة المعلومات المتعلقة بدرجة حرارة العجين، والسرعة الدنيا، والشرط على أرقام المؤقت، بينما يشير مؤشر LED للحالة (10) الوامض إلى أن العجانة في وضع الإيقاف. في هذه المرحلة من الإيقاف، يمكن تغيير المعاملات (انظر الفقرات المحددة).

4.2.1 التشغيل اليدوي

- الشروط الأولية هي مؤشر LED 5 (عتبة درجة الحرارة) و/أو مؤشر LED 7 (وظيفة المؤقت) مطفأة
- ارفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين
- أغلق غطاء حلة العجين
- أحكم ربط ذراع تثبيت الرأس (فقط الموديل SLD-SRD)
- ثبت الإناء بواسطة الفلنشة الموجودة أسفله للموديلات SRD
- اضغط على زر التشغيل (13) لتشغيل الآلة
- يضيء مؤشر LED للحالة (10) بشكل ثابت
- حدد سرعة المعالجة المطلوبة باستخدام المقبض (4)
- لإيقاف الآلة، اضغط على زر الإيقاف (11)
- تتوقف الآلة أيضاً في حالة وجود أخطاء مكتشفة؛ في هذه الحالة، قم بإزالة الإشارة بالضغط على زر الإيقاف (11) التشغيل التلقائي

تنبيه



لا يحدث بدء التشغيل إلا إذا تم إنزال الغطاء وإذا تم تثبيت الإناء على الفلنشة (فقط الموديل SR)

تحقق من أن مؤشر LED الإنذارات (9) معطل دائماً. في حالة وميض لمبة LED الإنذارات، اطلع على قائمة الأخطاء في الفقرة "وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي IM12-18-25-38-50" في الصفحة 15.

4.2.2 التشغيل الأوتوماتيكي

- الشروط الأولية هي مؤشر LED 5 (عتبة درجة الحرارة) و/أو مؤشر LED 7 (وظيفة المؤقت) موقدة
 - ارفع غطاء حلة العجين لوضع مكونات العجين
 - أغلق غطاء حلة العجين
 - أحكم ربط ذراع تثبيت الرأس (فقط الموديل SLD-SRD)
 - ثبت الإناء بواسطة الفلنشة الموجودة أسفله للموديلات SRD
 - اضغط على زر التشغيل (13) لتشغيل الآلة
 - يضيء مؤشر LED للحالة (10) بشكل ثابت
 - تتوقف الآلة إذا تحقق أحد الشروط التالية:
 - 1 بالضغط على زر الإيقاف (11)
 - 2 بانتهاء وقت المعالجة المحدد (إذا تم تفعيل الوظيفة)
 - 3 درجة حرارة العجين مساوية أو أكبر من درجة حرارة العتبة المحددة (إذا تم تفعيل الوظيفة)
- إذا تحققت الحالتان 2 أو 3 المذكورتان أعلاه، سيتم إصدار إشارة صوتية متقطعة مع وميض مؤشر LED المحدد للوظيفة التي تم تفعيلها. اكتم صوت الإشارة بالضغط على زر الإيقاف (11)

مادخت سال تاداشرا

تنبيه



لا يحدث بدء التشغيل إلا إذا تم إنزال الغطاء وإذا تم تثبيت الإناء على الفلنشة (فقط الموديل SR)

تحقق من أن مؤشر LED الإنذارات (9) معطل دائماً. في حالة وميض لمبة LED الإنذارات، اطلع على قائمة الأخطاء في الفقرة "وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي 50-38-25-18-12IM12" في الصفحة 15.

وظيفة الإيقاف المؤقت

- لإيقاف التشغيل التلقائي مؤقتاً، اضغط على زر التشغيل (13) مرة أخرى. بعد ذلك سيومض مؤشر LED للحالة (10) بشكل منتظم.
- في حالة الإيقاف المؤقت، يمكن تعديل معاملات درجة الحرارة ووقت المعالجة وإلغاء تفعيل التشغيل التلقائي
- إذا كنت تريد إعادة تشغيل الآلة، اضغط على زر التشغيل (13)
- إذا كنت تريد العودة إلى الحالة الأولية، اضغط على زر الإيقاف (11)

بعد فتح أو إغلاق أجهزة الأمان أو بعد إعادة ضبط الإنذار، ستنتقل العجاجة إلى حالة الإيقاف المؤقت

4.2.3 ضبط عدد الدورات في الدقيقة RPM

السرعة المحددة مرئية دائماً على الشاشة المركزية المكونة من 3 أرقام (2).
يمكن تعديل القيمة بخطوات قدرها 5 دورة في الدقيقة عن طريق تدوير المقبض الدوار (4) سواء عندما تكون العجاجة متوقفة أو عندما تكون قيد التشغيل. عند استخدام المقبض الدوار لاختيار الدورات في الدقيقة، تومض النقاط في الجزء السفلي من الشاشة.

4.2.4 ضبط حد درجة الحرارة (فقط للطرز المزودة بمستشعر درجة الحرارة)

يمكن عرض عتبة درجة الحرارة على الشاشة الأولى المكونة من رقمين على اليسار (1) فقط أثناء حالة التعديل.
اضغط على زر المقبض الدوار (4) لعرض الحد الحالي، وفي نفس الوقت تومض النقاط في الجزء السفلي من الشاشة.
بتدوير المقبض الدوار، ستتغير القيمة بمقدار 1 درجة مئوية. سيتم تأكيد القيمة بعد ثانيتين من عدم نشاط المقبض الدوار أو بالضغط على زر المقبض الدوار مرة أخرى؛ في هذه الحالة سيتم الانتقال إلى اختيار وقت المعالجة.
الحدود الدنيا والقصى هي 1-50° مئوية.
يمكن تعديل حد درجة الحرارة فقط عندما تكون الآلة في حالة الإيقاف أو الإيقاف المؤقت.
في حالة عدم وجود مستشعر درجة الحرارة، ستعرض الشاشة (2) شرتين ثابتتين.

4.2.5 ضبط المؤقت

الوقت المحدد يمكن عرضه على الشاشة المكونة من رقمين على اليمين (3).
لتعديل وقت المعالجة، اضغط على زر المقبض الدوار (4) حتى ترى نقاط الشاشة المعنية (3) تومض. بتدوير المقبض الدوار، ستتغير القيمة بخطوات قدرها دقيقة واحدة.
سيتم تأكيد القيمة بعد ثانيتين من عدم نشاط المقبض الدوار أو بالضغط على زر المقبض الدوار مرة أخرى.
الحدود الدنيا والقصى هي 1-99 دقيقة.
بعض الملاحظات:

- للطرز غير المزودة بمستشعر درجة الحرارة، اضغط على زر المقبض الدوار (4) مرة واحدة فقط للوصول إلى ضبط وقت المعالجة
- للطرز المزودة بمستشعر درجة الحرارة ولكن مع تلف/فصل المستشعر الأخير، اضغط على زر المقبض الدوار (4) مرة واحدة فقط للوصول إلى ضبط وقت المعالجة
- إذا لم تكن وظيفة المؤقت نشطة، ستبقى الشرتان معروضتين دائماً على الشاشة (3)
- يمكن تعديل وقت المعالجة فقط عندما تكون العجاجة في وضع الإيقاف أو الإيقاف المؤقت.

4.2.6 تفعيل وظيفة المؤقت

يمكن تفعيل/إلغاء تفعيل الوظيفة بالضغط على زر المؤقت (8)، بينما يشير مؤشر (7) LED إلى حالته. يمكن القيام بذلك فقط في حالة الإيقاف أو الإيقاف المؤقت

مداخل تسال اتاداشرإ

4.2.7 تفعيل وظيفة حد درجة الحرارة (فقط للطرز المزودة بمستشعر درجة الحرارة)

يمكن تفعيل/إلغاء تفعيل الوظيفة بالضغط على زر درجة الحرارة (6)، بينما يشير مؤشر LED إلى حالته. يمكن القيام بذلك فقط في حالة الإيقاف أو الإيقاف المؤقت.

ملاحظات:

- يمكن تفعيل الوظيفة فقط إذا كان المستشعر متصلاً/يعمل
- إذا تم تفعيل الوظيفة وأثناء استخدام الآلة تلف/انفصل المستشعر، تتوقف الآلة ويتم عرض الإنذار رقم 13 (انظر الفقرة "وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي 50-25-18-12IM")

4.2.8 العكس (فقط للطرز المزودة بالعكس)

- بالضغط على زر العكس (12)، يتم تدوير اللولب في الاتجاه المعاكس بسرعة ثابتة تساوي 80 دورة في الدقيقة.
- في هذا الوضع، لا يمكن ضبط درجة الحرارة ولكن قراءتها في الوقت الفعلي تكون نشطة دائماً.
- بمجرد الضغط على زر العكس (12)، تومض كلمة "rev" على مؤشر LED المركزي.
- في هذه المرحلة، اختر ما إذا كنت تريد المتابعة مع أو بدون ضبط المؤقت.
- إذا كنت تريد المتابعة بدون المؤقت، تأكد من وجود كلمة "df" على الشاشة اليمنى وقم بتفعيل تشغيل الآلة باستخدام زر التشغيل (13). في هذا الوضع، وظيفة الإيقاف المؤقت غير قابلة للاستخدام.
 - إذا كنت تريد ضبط المؤقت، اضغط على المقيض (4) وحدد وقت المعالجة المطلوب. اضغط على زر التشغيل (13) لتفعيل تشغيل الآلة.
- اضغط على زر التشغيل (13) مرة أخرى لإيقاف تشغيل الآلة مؤقتاً.
- اضغط على زر التشغيل (13) مرة أخرى لتفعيل تشغيل الآلة ويستأنف المؤقت العد التنازلي من الوقت المحدد مسبقاً.
- لانتقال إلى وضع "df"، اضغط على زر الإيقاف (11) وباستخدام المقيض، حدد وضع "df".
- للخروج من وضع العكس، اضغط على زر الإيقاف (11) ثم زر العكس (12).

4.2.9 الأمان

إذا تم تفعيل مفتاح الأمان الدقيق، تتوقف الآلة وتحدث الحالات التالية على اللوحة:

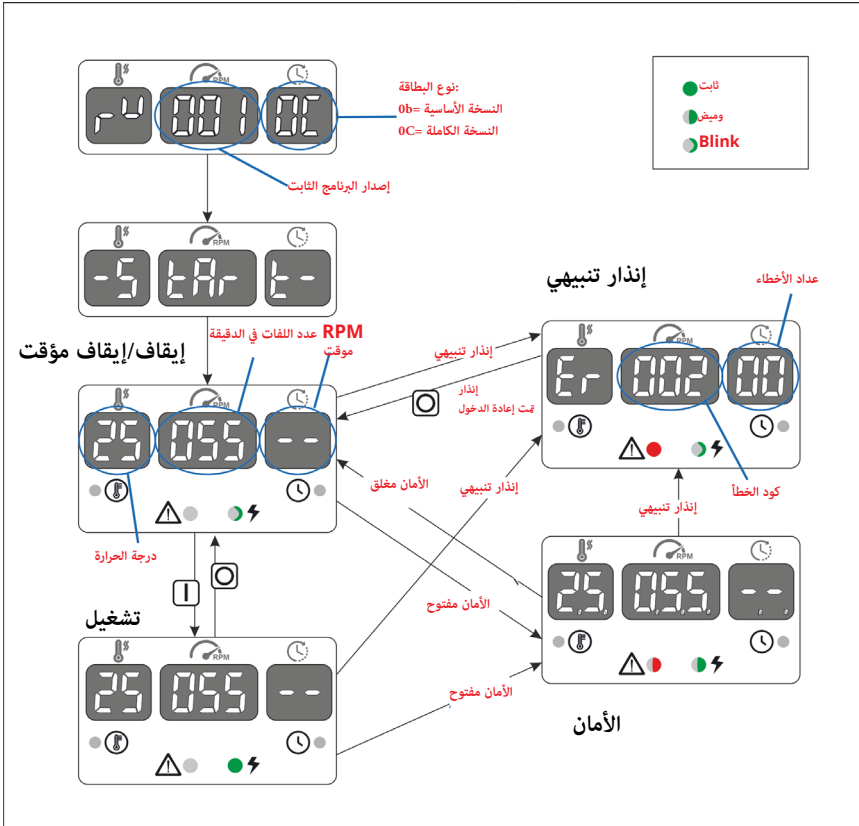
- يومض مؤشر LED للإنذار (9)
- يومض مؤشر LED للحالة (10)
- يتم إيقاف الدورة الجارية مؤقتاً إذا تم تفعيل وظائف الإيقاف التلقائي

4.2.10 الإنذارات

أثناء تشغيل الآلة، قد تظهر إشارات إنذار.

في هذه الحالة:

- يضيء مؤشر LED للإنذار (9) بشكل مستمر
 - يومض مؤشر LED للحالة (10)
 - يتم إيقاف الدورة الجارية مؤقتاً إذا تم تفعيل وظائف الإيقاف التلقائي
- تعرض الشاشات إشارة خطأ حسب الخلل المكتشف:
- إذا تم الإبلاغ عن حالات خلل أو أعطال من قبل المحول، سيتم عرض "ER" [رمز الخطأ] [تكرار الخطأ]
 - في حالة عدم الاتصال بالمحول، سيتم عرض "ER CON" -- على الشاشات الثلاث
- اضغط على زر الإيقاف (11) لإزالة الإشارة بشرط أن تكون الحالة الشاذة المكتشفة قد زالت.



يتم عرض الإنذارات على الشاشات أدناه.



الرمز الخطأ	المعنى	خطأ في الوصف	الحل الممكن
2	تيار زائد على البطاقة	تعمل الآلة مع العجين بجهد للغاية بالنسبة لسرعة الدوران المحددة.	قلل من RPM أو رطب العجينة أكثر. اضغط على زر STOP (الإيقاف) لكتم الإشارة (إذا زال الخطأ الموجود).
3	الجهد الكهربائي غير مناسب	تغلّبت الآلة.	افحص جهد التيار الكهربائي.
4	الجهد الكهربائي غير مناسب	آلة تحت السلطة.	افحص جهد التيار الكهربائي.
5	درجة حرارة زائدة بالبطاقة	الآلة عملت بشكل نقدي.	انتظر حتى تنطفئ لمبة LED. اضغط على زر STOP (الإيقاف) لكتم الإشارة (إذا زال الخطأ الموجود).
6	سرعة المحرك	خطأ في تقدير السرعة	قلل من RPM أو رطب العجينة أكثر.
7	عطل في اللوحة	هناك خطأ في البطاقة الإلكترونية.	لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد
8	عطل في اللوحة	حدث عطل في اللوحة الإلكترونية	لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد
9	خطأ في المحرك	حدث عطل في المحرك	لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد
10	عطل في الاتصال باللوحة	حدث عطل في اللوحة.	لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد
11	الأمان غير موجود	أدوات الحماية ليست في الوضع الصحيح.	تحقق من إغلاق الغطاء، وإحكام ربط الرأس، وإحكام ربط الوعاء (حيثما يوجد)
12	معايير البطاقة غير مضبوطة	هناك خطأ في البطاقة الإلكترونية.	لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد
13	مستشعر درجة الحرارة	المستشعر غير موجود	اتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد
14	عطل في الاتصال باللوحة	حدث عطل في اللوحة	لا تستخدم الماكينة واتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد

ينطبق الإنذاران 13 و 14 فقط على النماذج الرقمية (انظر الصفحة 15 و 16 و 17)

إذا حدث الإنذار 13، يمكن للآلة أن تعمل على أي حال ولكن مستشعر درجة الحرارة لن يكون نشطاً. لحل المشكلة، اتصل بالشركة المصنعة أو الموزع المعتمد.

يوصى بهذه الآلة لمعالجة العجائن عالية الترتيب. اعتماداً على نوع العجين المطلوب الحصول عليه، سواء كان منخفض الترتيب (حوالي حتى 50% من السوائل) أو عالي الترتيب (عموماً يتجاوز هذه النسبة)، لتشغيل الصحيح للآلة، يجب دائماً تكيف السرعة مع صلابة العجين. يُوصى دائماً بسكب الماء أولاً في قاع حلة العجين.

تنبيه



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

قد يؤدي الاستخدام غير السليم للسرعة إلى إضعاف عمل الجهاز.

تحذير



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

نصائح الاستخدام لوضع العكس (انظر الفقرة "وصف عناصر التحكم - الإصدار الرقمي مع مستشعر درجة الحرارة IM12-18-25-38-50" في الصفحة 17)

يساعد عكس اللولب على إعادة خلط الدقيق الجاف ويساعد في امتصاص الماء.

لتحضير العجينة الأم، يُنصح باستخدامه:

- فقط في المرحلة الأولية لبضع دقائق
- نصائح الاستخدام لوضع العكس (انظر الفقرة |crs| في الصفحة |crs|)
- عمليتنا عكس قصيران في المرحلة الأولية

تنبيه



لا تستخدم هذه الوظيفة لفترة طويلة جداً. خطر ارتفاع درجة حرارة العجين أو تكسر البنية الغلوتينية للعجين، التي لا تزال هشة للغاية.

تعتبر وظيفة العكس مفيدة في عملية العجين المسبق (BIGA) ولا ينبغي استخدامها لجميع أنواع العجين الأخرى.

فيما يلي الجرعات الموصى بها للاستخدام الصحيح للآلة لمعالجة نوع عجين العجينة الأم.

الموديل	(سعة الحوض (كجم)	BIGA (%) السعة القصوى لـ	(كجم) BIGA السعة القصوى لـ
HYD12	12	40%	5
HYD18	18	40%	7
HYD25	25	40%	10
HYD38	38	40%	15



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 ومعمدين 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 تعمل الجهاز باستخدام أداة تنظيف تعمل بالماء الضغوط أو بالرش الرذاذي أو بالغمس في المياه.
- لا تستخدم أدوات التنظيف التي تعمل البخار لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم قطع تنظيف إسفنجية أو سلك تنظيف أو أية أدوات أخرى سبق استعمالها في تنظيف المعادن أو السبائك المعدنية لتنظيف الجهاز.
- قم بإجراء عمليات التنظيف فقط بعد إزالة كامل المنتج الغذائي من الجهاز.
- يتم تحديد عمليات التنظيف وفقًا لمكان استخدام الجهاز ونوعية المنتج الغذائي الذي يتم تشكيكه.

6.1 تنظيف الجهاز في نهاية الاستخدام

6.1

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. نظّف المستشعر الحراري بقطعة قماش (فقط للموديلات SBD-SLD-SRD). نظف الشاشة بقطعة قماش ناعمة مرطبة قليلاً وجففها فوراً بقطعة قماش.

6.2 التوقّف عن استخدام الماكينة لفترة طويلة

6.2

في حالة التوقف عن استعمال الجهاز لمدة طويلة:

- قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي
- قم بإجراء عملية تنظيف عامة للجهاز
- أعد تغطية الجهاز بعناية بغطاء حمايته من الأتربة والأوساخ.

انتبه! خطر الصق بالكهرباء!



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

الصيانة الدورية

7.1

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

جدول أعمال الصيانة الدورية

7.1.1

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 الأمن والسلامة وعملها بالشكل الصحيح
	الفحص التشغيلي	يوميًا، قبل التشغيل	- قم بإجراء اختبار تشغيلي تجريبي لأجهزة وأدوات الأمن والسلامة وأداة الخلق بنظام التعشيق لمكونات وعناصر بدء تشغيل وإيقاف الجهاز
التحقق من سلامة لوحات البيانات والصور المتعلقة بأمور الأمن والسلامة	الفحص بالنظر	أسبوعيًا	- قم بإجراء عملية فحص بالنظر للتحقق من سلامة لوحات البيانات والصور التنبيهية والتحذيرية المتعلقة بأمور الأمن والسلامة. وفي حالة أن هذه اللوحات والصور أصبحت غير مقروءة أو تمت إزالتها فإنه ينبغي طلب نسخة أخرى لها من الشركة المصنعة

انتبه! خطر!



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

الصيانة الاستثنائية غير العادية

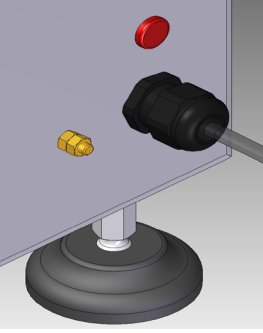
7.2

انتبه! خطر!



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

زاهجال ءناي ص



لمبة LED الإشارة إلى وجود التغذية الكهربائية

7.2.1

انتبه! خطر الصعق بالكهرباء!

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



الأعطال التشغيلية الممكنة

7.3

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

الحل الممكن	السبب	الخطأ
- تحقق من وجود تيار كهربائي في مكان العمل من أن مقبس التيار سليم ويعمل بالشكل الصحيح	لا يوجد تيار كهربائي	الجهاز لا يوقد
- تحقق من أن الجهاز موصول بشكل صحيح بشبكة التيار الكهربائي		
- تحقق من توافق مواصفات التيار من حيث الجهد والفولطية والتردد مع ما هو محدد من بيانات مذكورة في لوحات البيانات التعريفية للمنتج		
- تحقق من قائمة الإنذارات الخاصة بالطراز ذي الصلة		
- أطفئ الجهاز على الفور ثم افصله عن شبكة التيار الكهربائي. اتصل بالشركة المصنعة	ناقل الحركة أو الأجزاء الميكانيكية تعمل بشكل سيء	توجد ضوضاء تشغيلية غير طبيعية فور مرحلة التشغيل
- عند وصول مياه أو سوائل أخرى إلى بعض الأجزاء الكهربائية فإنه يجب على الفور فصل قابس الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي ثم الاتصال بالشركة المصنعة	تعرض للسوائل أو دخولها في الجهاز	وصول مياه أو سوائل أخرى إلى بعض الأجزاء الكهربائية
- تحقق من حالة أدوات الحماية (عدم وجود تشققات أو تشوهات جراء سقوط الجهاز). في حالة تضرر غطية الحماية فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة	السقوط العرضي	اصطدام بعنف
- تحقق من سلامة عمل أجهزة وأدوات الأمان والسلامة. في حالة تضرر أدوات الأمان والسلامة فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة		
- تحقق من عدم وجود ضوضاء أو أعطال تشغيلية. في حالة وجود ضوضاء غير عادية صادرة عن الجهاز فإنه يجب عدم استعمال الجهاز والاتصال بالشركة المصنعة		

تحذير



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

التخلص من الجهاز

7.4

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

انتبه! خطر!



- يمكن أن تحتوي بعض أجزاء هذا المنتج على مواد ملوثة للبيئة أو خطيرة على الصحة وبالتالي إذا ما أُلقي بها في البيئة فإنه قد يكون لذلك آثارًا ضارة على البيئة وعلى صحة الإنسان.

زاهج لا ءناي ص

- يمكن أن تنص اللوائح المحلية المعمول بها في هذا الشأن على عقوبات في حالة التخلص من هذا المنتج بطريقة غير صحيحة.



تحذير



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

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

- تُرفق الوثائق والمستندات التالية بالجهاز:
- إرشادات الاستخدام والصيانة
 - شهادات المطابقة للمعايير الأوروبية
 - أية وثائق أخرى متعلقة بكيفية الاستخدام الآمن للجهاز.

تحذير



يجب بالضرورة قراءة كافة الوثائق والمستندات المرفقة والاحتفاظ بها بعناية.

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 entram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – E. Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantint varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabriktionsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbrukartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeitnek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. - A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem működnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. - A jótállás belüli szolgáltatást az eladó végzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. - A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. - Ez a jótállás helyettesít és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerződés vagy jog alapján és meghatározott a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΠΟΙΕΤΥΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπεται την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδείχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα ανώλυστα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστική εταιρεία. Ενοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, διαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πλάτη. - Η εγγύηση πάει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη αναμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

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



EAC