



Pétrin à spirale

**CPSTCF25
CPSTCF17
CPSTRCA25
CPSTRCA35**

Notice originale

FRANÇAIS

NUMÉRO DE SÉRIE	3
ÉTIQUETTE NUMÉRO DE SÉRIE	3
INFORMATIONS GÉNÉRALES	3
IMPORTANCE DU MANUEL	3
GARANTIE	3
INFORMATIONS CONCERNANT LE BRUIT	3
MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ.....	4
RISQUES RÉSIDUELS.....	5
DONNÉES TECHNIQUES	5
CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE	5
LIMITES D'UTILISATION.....	5
INSTALLATION	6
PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR.....	6
MODALITÉS D'INSTALLATION	6
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	7
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
SÉCURITÉS.....	7
DISPOSITIFS DE COMMANDE.....	8
UTILISATION DE LA MACHINE.....	9
CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION CORRECTE DE LA MACHINE À PÉTRIR.....	10
DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES	11
MAINTENANCE	12
NETTOYAGE.....	13
TENSION DE LA CHAÎNE SUPÉRIEURE.....	13
LUBRIFICATION DES CHÂÎNES.....	13
DÉMOLITION ET ÉLIMINATION	13

NUMÉRO DE SÉRIE

ÉTIQUETTE NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série est composé d'une étiquette adhésive sérigraphiée de couleur grise, appliquée à l'arrière de la machine.

Les données suivantes sont indiquées de manière lisible et indélébile sur l'étiquette:

- Nom du fabricant ;
- Puissance électrique (kW/A) ;
- Modèle ;
- Mention " Made in Italy " ;
- N° de série ;
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz) ;
- Année de construction
- Poids du malaxeur

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANTANCE DU MANUEL

Avant d'utiliser le malaxeur en question, il est obligatoire de lire et comprendre ce manuel dans son intégralité.

Ce manuel doit toujours être disponible pour les " opérateurs autorisés " et être à proximité du malaxeur bien gardé et préservé.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes, aux animaux ou aux biens causés par le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

Ce manuel fait partie intégrante du pétrin et doit être conservé jusqu'à son élimination finale.

Les " opérateurs autorisés " doivent effectuer sur le malaxeur uniquement les interventions relevant de leur compétence particulière.

GARANTIE

La durée de la garantie est d'un an et commence à compter de la date de réception de la facture émise au moment de l'achat.

Pendant cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement, et uniquement auprès de notre usine les pièces qui, pour des raisons bien établies et non équivoques se révèlent défectueuses pour des raisons de fabrication, à l'exception des composants électriques et de ceux sujets à l'usure.

La garantie exclut les frais d'envoi et le coût de la main-d'œuvre.

La garantie n'est pas valide dans le cas où il est établi que le dommage a été causé par : transport, entretien inadéquat ou insuffisant, faute professionnelle des opérateurs, altération, réparations effectuées par du personnel non autorisé, non-conformité avec les exigences du manuel.

On exclut tout recours contre le fabricant pour des dommages directs ou indirects, résultant au fil du temps pendant lequel la machine reste inactive pour cause.



LA FALSIFICATION ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES AVEC DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE, ET LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

INFORMATIONS CONCERNANT LE BRUIT

Le niveau de pression acoustique pondéré A mesuré sur un échantillon de machine identique a été constamment inférieur à 80 dB (A).

Si l'environnement de travail a un niveau de bruit supérieur à 80 dB (A), l'employeur est tenu d'informer et de former l'opérateur sur les risques liés à l'exposition au bruit et à prendre les mesures appropriées en accord avec le médecin du travail.

MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ

La machine, bien qu'elle soit conforme aux exigences de sécurité prévues par les normes de référence, électriques, mécaniques, sanitaires, peut être dangereuse si :

- Elle est utilisée à des fins et des conditions autres que celles prévues par le fabricant.
- On a falsifié les protections.
- On ne respecte pas les exigences pour : Installation - Mise en marche - Utilisation - Maintenance.

ATTENTION

Afin d'éviter des conditions dangereuses et/ou possibles blessures corporelles résultant de : courant électrique, organes mécaniques, incendie ou de caractère hygiénique, doivent respecter impérativement les consignes de sécurité suivantes.

A - MAINTENIR EN ORDRE SON POSTE DE TRAVAIL.

Le désordre comporte un risque d'accident.

B - ÉVALUER LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

N'utilisez pas la machine dans un environnement humide, mouillé ou insuffisamment éclairé, à proximité de liquides inflammables ou de gaz.

C - TENIR LOIN DES ENFANTS ET DE CEUX QUI NE SONT PAS EMPLOYÉS.

Ne les laissez pas approcher de la machine ou du lieu de travail.

D - UTILISER LA MACHINE DANS LA LIMITE DE PUISSANCE TYPIQUE ET POUR L'UTILISATION CONSENTIE. Sans surcharge, elle fonctionnera mieux et de manière plus sûre.

E - S'HABILLER DE MANIÈRE CONVENABLE.

Ne pas porter d'habits ou d'accessoires pendants qui peuvent s'enchevêtrer dans les pièces mobiles. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, pour les cheveux longs, utilisez le filet approprié et pour les mains les gants.

F - PROTÉGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise ; n'exposez pas le câble à des températures élevées, en contact avec des arêtes vives, de l'eau ou de solvants.

G - ÉVITEZ LES POSITIONS NON SÉCURISÉES. Recherchez la position la plus adaptée assurant l'équilibre en tout temps.

H - TOUJOURS PRÊTER LA PLUS GRANDE ATTENTION.

Observer votre travail. N'utilisez pas la machine lorsque vous êtes distrait.

I - RALLONGES EN PLEIN AIR. Ne doivent pas être utilisées.

L - MACHINE EN MARCHÉ SANS SURVEILLANCE. Ne doit pas être abandonnée.

M - DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE.

À la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine.

VÉRIFIEZ QUE LA MACHINE N'EST PAS ENDOMMAGÉE.

Avant d'utiliser la machine, vérifier l'efficacité des dispositifs de sécurité.

Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas bloquées, qu'il n'y a pas de composants endommagés, dont toutes les pièces ont été assemblées correctement et que toutes les conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de la machine sont optimales.

O - FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Les réparations doivent uniquement être effectuées par des personnes qualifiées, en utilisant des pièces de rechange originales. Le non respect de ces prescriptions peut être un élément de danger pour l'utilisateur.

P - LES PLAQUES SONT DES DISPOSITIFS DE PRÉVENTION D'ACCIDENTS, alors elles devraient toujours être parfaitement lisibles. Si elles s'avèrent être endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer.

RISQUES RÉSIDUELS

Chargement, déchargement et de manutention de la machine	chute machine chute emballage	- soyez prudent lorsque vous manipulez la machine, emballée ou pas.
Mauvaise installation de la machine	décharges électriques coup de foudre	maintenir la tension du secteur et la fréquence, comme indiqué sur la plaque signalétique de la machine la prise de courant doit être connectée à la terre ligne d'alimentation de la machine, en amont de la prise, doit être équipée de protection grâce au disjoncteur, en coordination avec l'installation générale de terre.
Panneaux de fermeture, compartiments où il y a tension	- électrocution	- ne pas ouvrir les panneaux sans d'abord avoir déconnecté la fiche
Travail sans protection	électrocution emprisonnement écrasement abrasion	- ne pas enlever les protections lors de l'utilisation de la machine
Nettoyage des pièces en contact avec l'empâtement	électrocution décharges électriques coup de foudre	- la machine doit toujours être nettoyée lorsque la machine est à l'arrêt et sans alimentation au secteur (couper la tension du secteur en débranchant la fiche de l'installation)

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

Le malaxeur électrique à spirale, produit dans les versions "5", "10", "15", "20", "30", "40", "50", "60" est conçu pour mélanger des pâtes (mélange et/ou pétrissage), durs et molles, composé de farine, sel, levure, graisses et liquides (eau, huile,...), pour une alimentation exclusivement alimentaire.

Chaque malaxeur se compose de:

- structure en acier protégée par une peinture résistante à la chaleur;
- cuve, spirale, fractionnement-pâte et grille de protection, sont tous en acier ; cuve et spirale tournant toutes les deux dans le sens horaire



- transmission à chaîne avec motoréducteur à bain d'huile;
- pièces mobiles placées sur roulements à billes;
- 4 roues en nylon, dont 2 d'entre elles avec frein;
- moteur monophasé, triphasé, triphasé à 2 vitesses;
- circuit électrique alimenté par un câble de réseau à basse tension (24V) auquel sont connectés les dispositifs de commande pour démarrer et arrêter la machine, plus les dispositifs de sécurité, parmi lesquels le dispositif de verrouillage interne des pièces mobiles

La machine est conçue en conformité avec les directives Européennes, elle est conçue pour protéger l'utilisateur contre les risques liés à son utilisation. Pour cette raison, la machine est équipée de protections appropriées qui ne doivent pas être altérées pour une raison quelconque, afin d'éviter les risques dus au contact avec les pièces mobiles.

LIMITES D'UTILISATION

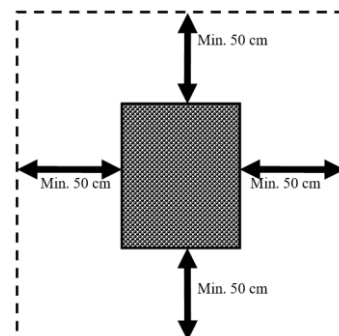
	CPSTCF17	CPSTCF25 CPSTRCA25	CPSTRCA35
CAPACITÉ DE PRODUCTION KG/H LES DONNÉES SE RÉFÈRENT À UN EMPÂTEMENT NORMAL DE DIX/DOUZE MINUTES	56	88	112

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

Les conditions environnementales du lieu où la machine est installée doivent avoir les caractéristiques suivantes:

- être sec
- sources hydriques de chaleur suffisamment différentes
- ventilation et éclairage adéquats conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par la législation en vigueur.
- La surface d'appui doit être horizontale, on ne doit pas placer dans le voisinage immédiat de la machine des obstacles de toute nature qui pourraient influencer la ventilation normale de celle-ci.



IMPORTANT

Conformément à la législation en vigueur, le réseau électrique doit être équipé d'un disjoncteur différentiel avec des caractéristiques adéquates à celles de la machine dans laquelle la distance d'ouverture des contacts est d'au moins 3 mm ; indispensable, en outre, une installation de mise à la terre efficace.

Vérifiez que la tension d'alimentation et la fréquence de l'installation sont compatibles avec les valeurs indiquées à la fois dans les **caractéristiques techniques** et sur la plaque située à l'arrière de la machine.

MODALITÉS D'INSTALLATION

IMPORTANT

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par du personnel qualifié et agréé par le fabricant, qui décline toute responsabilité découlant d'une mauvaise installation ou de toute manipulation.

La machine est livrée sur palette dans un emballage fermé avec du carton. Pour la manutention, vous avez besoin d'un chariot élévateur ou d'une transpalette. Si la machine est soulevée avec l'aide de cordes ou de sangles, faire passer ces dernières sous la palette.

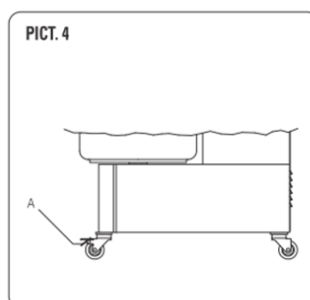
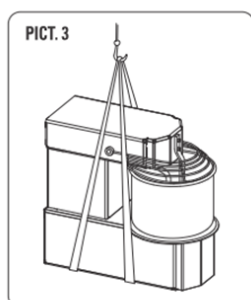
Pour retirer la machine de l'emballage, vous pouvez utiliser les sangles situées sous la machine et attachées à un chariot élévateur (FIG.3).

REMARQUE

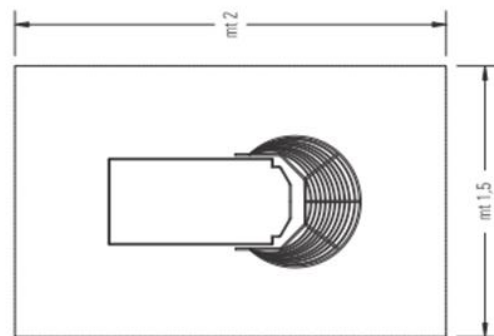
Toutes les pièces liées à l'emballage doivent être éliminées conformément la législation en vigueur.

Après avoir retiré l'emballage de la machine, procédez comme suit:

- Placez la machine dans la position souhaitée.
- Retirez le film de protection, le cas échéant, en évitant l'utilisation d'outils pouvant endommager les surfaces.
- Si la machine est équipée de roues, assurez-vous qu'elles sont verrouillées avec le frein en poussant le levier "A" vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille (FIG.4).
- Si la machine est instable, placer sous les roues, des pièces en caoutchouc dur.



Dans des conditions normales de travail et pour atteindre le potentiel maximal de la machine, l'opérateur a besoin d'un espace égal à 2 m pour 1,5 m comme indiqué sur la figure d'à côté.



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La connexion au réseau électrique de la machine se fait via le câble d'alimentation fourni, qui devrait être effectuée par du personnel spécialisé et agréé, la prise relative de 16 / 32 A par câble à 3 pôles (F, N, T) pour les versions monophasées et à 4 / 5 pôles (3F, T / 3F, N, T) pour les versions triphasées.

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible, et ne doit exiger aucun déplacement. La distance entre la machine et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension du câble d'alimentation, en plus ce câble ne doit jamais être sous les appuis de la machine.

IMPORTANT

Il est obligatoire que l'installation soit équipée de la mise à la terre et d'un interrupteur différentiel en conformité avec les lois applicables.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

SÉCURITÉS

La machine est équipée de dispositifs de sécurité appropriés constitués de protecteurs fixes, et d'une distance suffisante entre la cuve et le châssis de la machine, avec le but d'éviter le contact des parties du corps humain (membres supérieurs) avec la cuve tournante pendant l'usinage, pour éviter tout risque d'entraînement et d'écrasement.

La Machine est équipée du capteur du couvercle de la cuve ouverte, afin d'éviter tout contact des parties du corps humain (membres supérieurs) avec les pièces mobiles pendant la phase d'usinage, afin d'éliminer tout risque d'entraînement, d'écrasement et d'abrasion.



NE PAS ENLEVER LES PROTECTIONS LORS DE L'UTILISATION DE LA MACHINE.
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ LORSQU' ON NE PAR
RAPPORT À TOUTE INDICATION CI-DESSUS.

En référence à la figure 8, les protections sont:

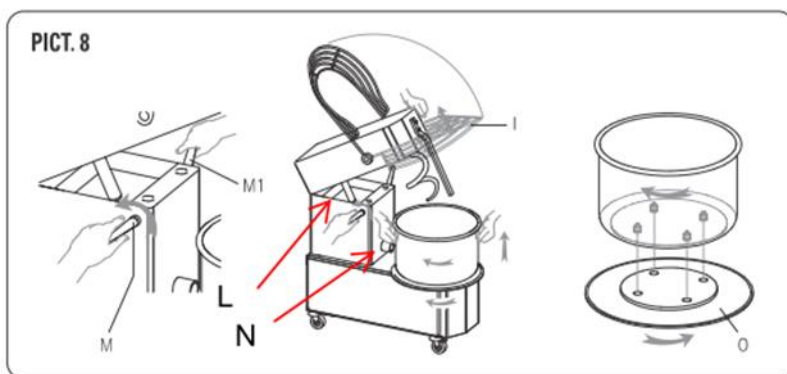
I - levage de la grille de protection

L - dispositif qui permet de soulever ou d'abaisser le couvercle (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)

M, M1 - Vérifiez le goujon dans la partie supérieure (lorsqu'elle est abaissée, uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)

N - dispositif qui permet d'extraire la cuve (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)

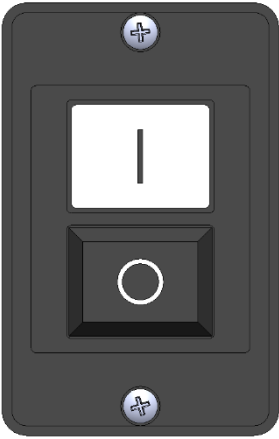
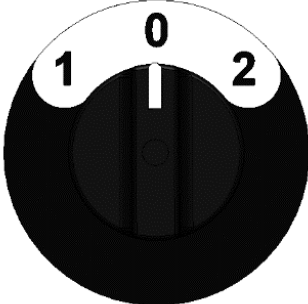
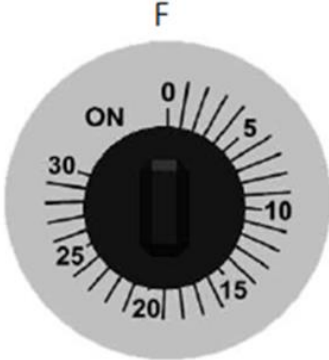
O - Verrouillage du disque dans la cuve (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable))



Avant d'utiliser la machine, la protection I (PICT. 9) doit être complètement abaissée. Pour les malaxeurs à tête inclinable, vous devez vérifier que le cuve soit correctement insérée et bloquée dans le disque et la tête a été abaissée et verrouillée par le goujon de contrôle M.



DISPOSITIFS DE COMMANDE

			
FIG. 5	FIG. 6	FIG. 7	
COMANDO	AZIONE		POSIZIONE
<i>BOUTON ON - OFF (FIG. 5)</i>			
A) Bouton d'ON	Active (1) le mouvement des pièces tournantes.		Côté de la Machine
B) Bouton d'OFF	Arrête (0) le mouvement des pièces tournantes.		Côté de la Machine
<i>MINUTEUR (FIG. 7)</i>			
F) Minuteur	Permet à la machine de démarrer et permet de régler le temps de travail		Côté de la Machine
<i>SÉLECTEUR DE VITESSE (FIG 6)</i>			
Pos. 0	Arrête le mouvement des pièces tournantes.		Côté de la Machine
Pos. 1	Active le mouvement des pièces tournantes à la 1re vitesse.		Côté de la Machine
Pos. 2	Active le mouvement des pièces tournantes à la 2me vitesse.		Côté de la Machine

Vérification fonctionnelle avant démarrage:

Une fois la fiche du câble d'alimentation insérée dans la prise du réseau électrique, la machine est prête pour la vérification fonctionnelle.

- **Avant de démarrer la machine, assurez-vous que toutes les protections sont correctement installées.**
- **Lors du premier démarrage, vérifiez que la spirale et la cuve tournent dans le sens des aiguilles d'une montre. Si cela n'est pas le cas, inverser la disposition des phases.**

UTILISATION DE LA MACHINE

Ci-dessous, on décrit une série de séquences, pour une utilisation correcte de la machine:



**AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA MACHINE
ASSUREZ-VOUS QU'ELLE EST PARFAITEMENT PROPRE, EN
PARTICULIER : LA SURFACE DE LA CUVE, LA SPIRALE ET LA COLONNE CENTRALE
QUI SONT EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS**

Soulevez la protection "I" et verser les ingrédients nécessaires pour l'empatement dans la cuve, puis abaissez la protection de la cuve et activer la rotation de la cuve et de la spirale comme décrit ci-dessous. Pour vérifier visuellement la consistance de l'empatement, ou pour ajouter plus d'ingrédients, vous pouvez le faire à travers la grille de protection, sans la soulever et donc arrêter le fonctionnement de la machine.

Démarrage à partir de la situation " machine éteinte ":

- Tourner sur la position d'ON, l'interrupteur différentiel de position, en coordination avec l'installation générale de terre, situé en amont de la machine elle-même à l'usine de l'utilisateur;
- Tournez le bouton rotatif du minuteur dans le sens horaire, puis sélectionnez les minutes de travail désirées pour le cycle temporisé.
- Appuyez sur le Bouton 1 qui démarre la rotation de la cuve et de la spirale.



**REVÉRIFIER QUE LA CUVE ET LA SPIRALE TOURNENT DANS LE SENS DES AIGUILLES
D'UNE MONTRE.**

Démarrage à partir de la situation " machine sous tension ":

Pour redémarrer l'usinage, après une suspension des travaux, vous devez appuyer sur le bouton 1, après la restauration de la fonction de sécurité.

Démarrage à partir de la situation " machine en URGENCE " : (par. ex. Intervention protection thermique):

- Éteignez la Machine, avec la séquence de commandes indiquées au point " ARRÊT MACHINE ";
- Laissez le moteur refroidir pendant environ une demi-heure;
- Démarrer la Machine avec la séquence de commandes indiquées au point " DÉMARRAGE À PARTIR DE LA SITUATION MACHINE ARRÊTÉE "

Arrêt machine

Pour l'arrêt total de la machine, à partir de la condition d'usinage terminé ou interrompu, vous devez:

- Appuyer sur le Bouton 0, qui termine la rotation de la cuve et de la spirale.
- Tourner le bouton rotatif du minuteur en position 0.
- Tourner sur la position d'OFF, l'interrupteur différentiel de position, en coordination avec l'installation générale de terre, situé en amont de la machine elle-même à l'usine de l'utilisateur ; qui déconnecte la machine du réseau d'alimentation électrique.

Remarque: dans une machine triphasée, si le sens de rotation de la cuve est opposé au sens indiqué de la flèche, vous devez suivre ces étapes pour inverser le sens de rotation:

- Éteindre la machine
- Débranchez la prise du réseau.
- Inverser la position des deux phases dans la prise de courant. (par. ex. L1 avec L2 et vice versa).
- Rebranchez la machine au réseau;
- Redémarrer la machine et vérifier que la cuve tourne en sens horaire.
- Une fois la machine redémarrée, attendez quelques minutes avant de commencer à travailler, pour s'assurer qu'elle fonctionne parfaitement.

UTILISATION DE LA MACHINE AVEC TÊTE BASCULANT ET CUVE AMOVIBLE

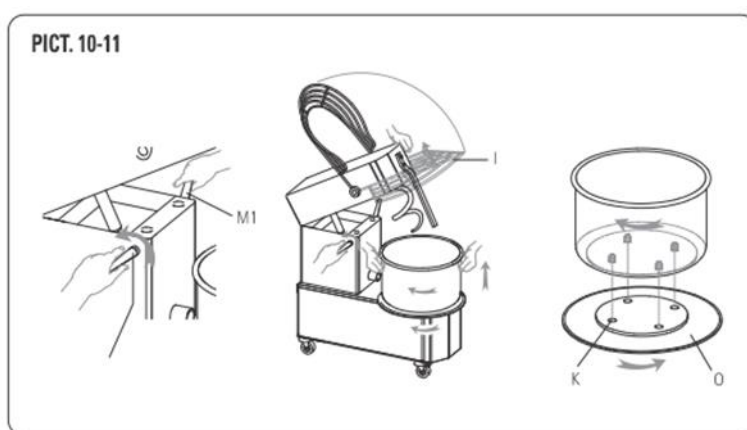
Pour soulever la tête et extraire la cuve, procédez comme suit:

- arrêter la machine, débrancher la fiche;
- soulever complètement la protection "I" (fig.10);
- dévisser le goujon "M" de manière à déverrouiller la tête.
- Soulever la tête à travers le piston ci-dessous;
- tourner le disque "O" dans le sens horaire pour déverrouiller la cuve;
- soulever la cuve et l'enlever;
- puis retirer la pâte.

Pour repositionner la cave et bloquer la tête, procédez comme suit:

Une fois le nettoyage effectué:

- repositionner la cave sur le disque et assurez-vous que les quatre goujons sont correctement fixés dans les quatre trous "K";
- bloquer la cuve en la tournant dans le sens inverse du disque "O" (fig.11);
- abaisser la tête et la fixer avec le goujon "M" (fig.9).



LORSQUE LA MACHINE N'EST PAS EN ACTIVITÉ, ISOLER (ÉTEINDRE) L'INSTALLATION GÉNÉRALE DU RÉSEAU D'ALIMENTATION DE L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ET DÉBRANCHER LA MACHINE DE LA PRISE DE COURANT

CONSEILS UTILES POUR L'UTILISATION CORRECTE DE LA MACHINE À PÉTRIR

Il est possible d'obtenir le meilleur résultat de mélange avec la procédure suivante :

- 1- Versez environ 3/4 de l'eau totale dans la cuve ;
- 2- Réglez la minuterie sur le temps de travail souhaité et allumer la machine à pétrir. Environ 15/20 minutes au total ;
- 3- Ajoutez lentement la farine et la levure ;
- 4- Réglez la consistance de la pâte en ajoutant lentement l'eau restante (1/4) en continuant à mélanger ;
- 5- Laissez travailler la machine pendant quelques minutes puis, ajoutez le sel ;
- 6- Éventuellement, ajoutez un fil d'huile d'olive en continuant à mélanger ;
- 7- Laissez travailler la machine à pétrir jusqu'à la fin du temps configuré. Ne pas aller au-delà de 20 minutes.

ATTENTION :

La machine à pétrir ne mélangera pas correctement si la farine a été mise avant de verser l'eau. La pâte s'attachera aux parois ou la farine restera au fond.

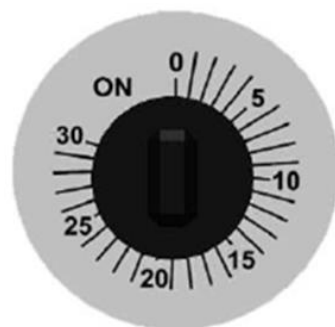
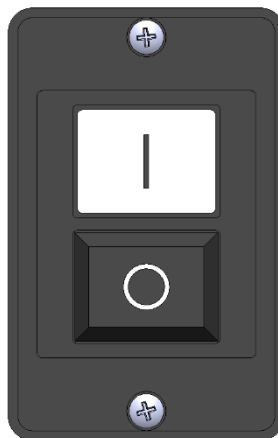
Si l'on dépasse 20 minutes, la pâte sera trop chaude et ses propriétés seront altérées.

Pour obtenir une bonne pâte, il faut contrôler toutes les températures impliquées ; l'environnement, la farine, l'eau et les températures dégagées par la machine à pétrir pendant le fonctionnement (environ 10 °C).

Une température optimale de la pâte varie de +22 °C à +26 °C.

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE

1. Activer toutes les protections;
2. Appuyez sur la touche "I" pour activer la machine;
3. Réglez le temps de travail de la machine de 1 à 30 min. en tournant le bouton de la minuterie à la position désirée;
4. Une fois le délai écoulé, la machine s'arrête;
5. Appuyez sur la touche "0" pour éteindre la machine;

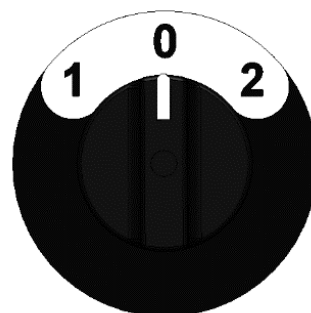


UTILISATION DE LA MACHINE À 2 VITESSES

Les machines avec moteur triphasé, peuvent être produites avec la deuxième vitesse.

Pour activer ces machines, procédez comme suit:

1. Démarrer le mélangeur comme décrit précédemment aux points 1, 2, 3;
2. Sélectionnez la vitesse souhaitée en tournant le sélecteur sur 1 ou 2;
3. Une fois le délai écoulé, la machine s'arrête;
4. Appuyez sur la touche "0" pour éteindre la machine;



DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

DYSFONCTIONNEMENT	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas	Absence de courant électrique	Vérifiez l'interrupteur général, la prise, Vérifiez l'interrupteur général, la fiche, et le câble d'alimentation
	Le bouton d'arrêt est bloqué	Appuyez sur la touche verte
	La grille de protection et le couvercle sont soulevés, ou la cuve n'est pas correctement positionnée.	Abaisser correctement la grille de protection et le couvercle et repositionner la cuve
	Le minuteur est en position 0	Placer le minuteur de 1 à 30 minutes ou en mode manuel
La spirale n'est pas constante dans la rotation	La chaîne est desserrée	Tendre la chaîne en suivant les instructions à la page 20
La machine s'arrête alors qu'elle est en cours d'utilisation.	Le fusible ne fonctionne pas	Remplacez le fusible par un autre ayant les mêmes caractéristiques.

MAINTENANCE

ATTENTION : Avant d'effectuer toute opération d'entretien, y compris le nettoyage, prenez les précautions suivantes:

- Assurez-vous que l'équipement soit débranché du réseau électrique (retirer la fiche de la prise électrique), veiller à ce que l'alimentation ne puisse pas être réactivée par accident;
- Assurez-vous que l'équipement est complètement refroidi;
- Utiliser les dispositifs de protection individuelle requis par les règlements en vigueur;
- Toujours utiliser du matériel approprié;
- Au terme de l'opération d'entretien / de réparation / de nettoyage, avant de mettre l'équipement en service, réinstallez toutes les protections et les dispositifs de sécurité;

NETTOYAGE

ATTENTION : Il est recommandé de ne pas utiliser de produits chimiques non-alimentaires abrasifs ou corrosifs. Éviter de manière absolue d'utiliser des jets d'eau, des ustensiles divers, des moyens rugueux ou abrasifs, tels que des paillettes en acier, des éponges, etc., qui pourraient endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité d'un point de vue hygiénique.

Le nettoyage doit s'effectuer à la fin de chaque utilisation **en conformité avec les règles d'hygiène et de protection des fonctions de la machine**, en procédant comme suit:

- En utilisant une palette en bois ou en plastique, retirez le reste de la pâte;
- avec une éponge douce et de l'eau tiède, bien nettoyer la cuve, la spirale, le déchire-pâte et la grille de protection;
- sécher avec du papier de cuisine, suivie d'un chiffon doux et d'un produit spécifique pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

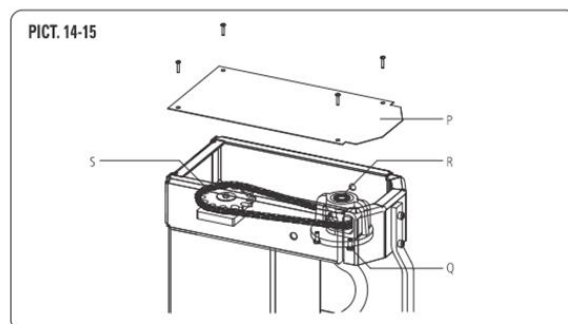
Remarque: dans le cas d'une machine à tête basculant et cuve amovible, nous vous recommandons d'enlever la cuve pour faciliter le nettoyage;

Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de la machine, il est nécessaire de procéder à l'entretien périodique, tous les six mois, avec les informations suivantes:

TENSION DE LA CHAÎNE SUPÉRIEURE

La tension de la chaîne est assurée par le tendeur de chaîne.

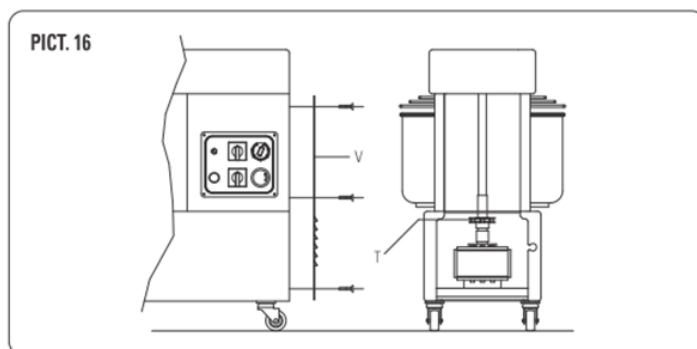
Si la machine n'en est pas pourvue, si au contrôle la chaîne est desserrée ou la rotation de la spirale n'est pas constante, dévissez le panneau "P" (FIG.14-15), desserrez les vis "Q", tirer le support de la spirale "R", jusqu'à ce que la chaîne soit à nouveau tendue. Ensuite, bloquer le support de la spirale avec les vis et remettre le panneau et le fixer.



LUBRIFICATION DES CHAÎNES

Pour la lubrification des chaînes, procédez comme suit:

- dévisser les vis de fixation du panneau supérieur "P" et le panneau arrière "V";
- mettre dans les chaînes "S" et "T" (FIG 14-15-16) une quantité raisonnable de graisse, assez pour lubrifier tous les anneaux de la chaîne;
- remonter les panneaux et les fixer avec les vis fournies.



Pour chaque entretien non considéré parmi les entretiens ordinaires et en cas de dysfonctionnement, contactez uniquement le fabricant.

DÉMOLITION ET ÉLIMINATION

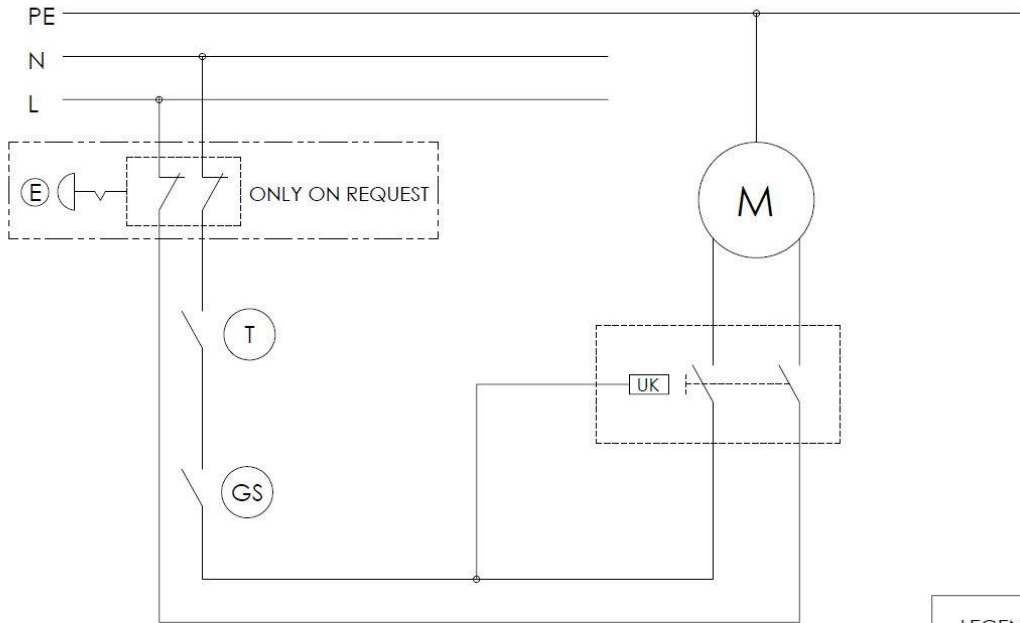


ATTENTION : La démolition et l'élimination de la machine, sont à la charge exclusive et la responsabilité du propriétaire qui devra se conformer à la législation en vigueur dans son Pays en matière de sécurité, de respect et de protection de l'environnement.

Lors de la démolition de la machine, respecter obligatoirement la réglementation en vigueur. Pour faciliter les opérations de recyclage des matériaux, procédez à la différenciation des pièces composant la machine en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc...).

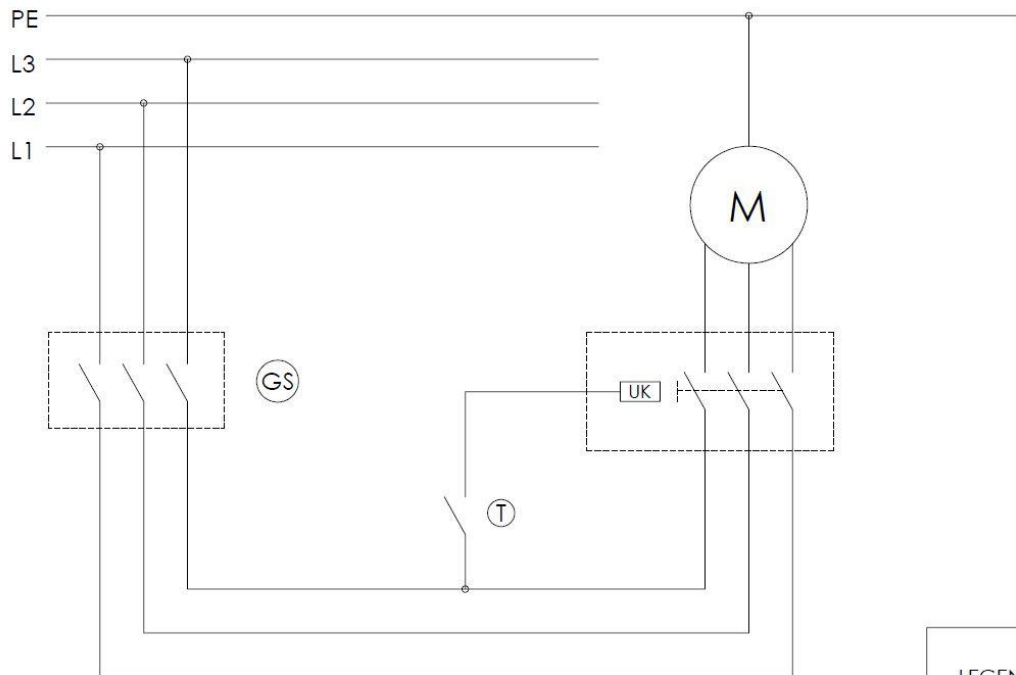
WIRING DIAGRAMS

WIRING DIAGRAM	
TYPE	FIXED TOP AND BOWL
V	110V - 240V
PH	1
SPEED	1

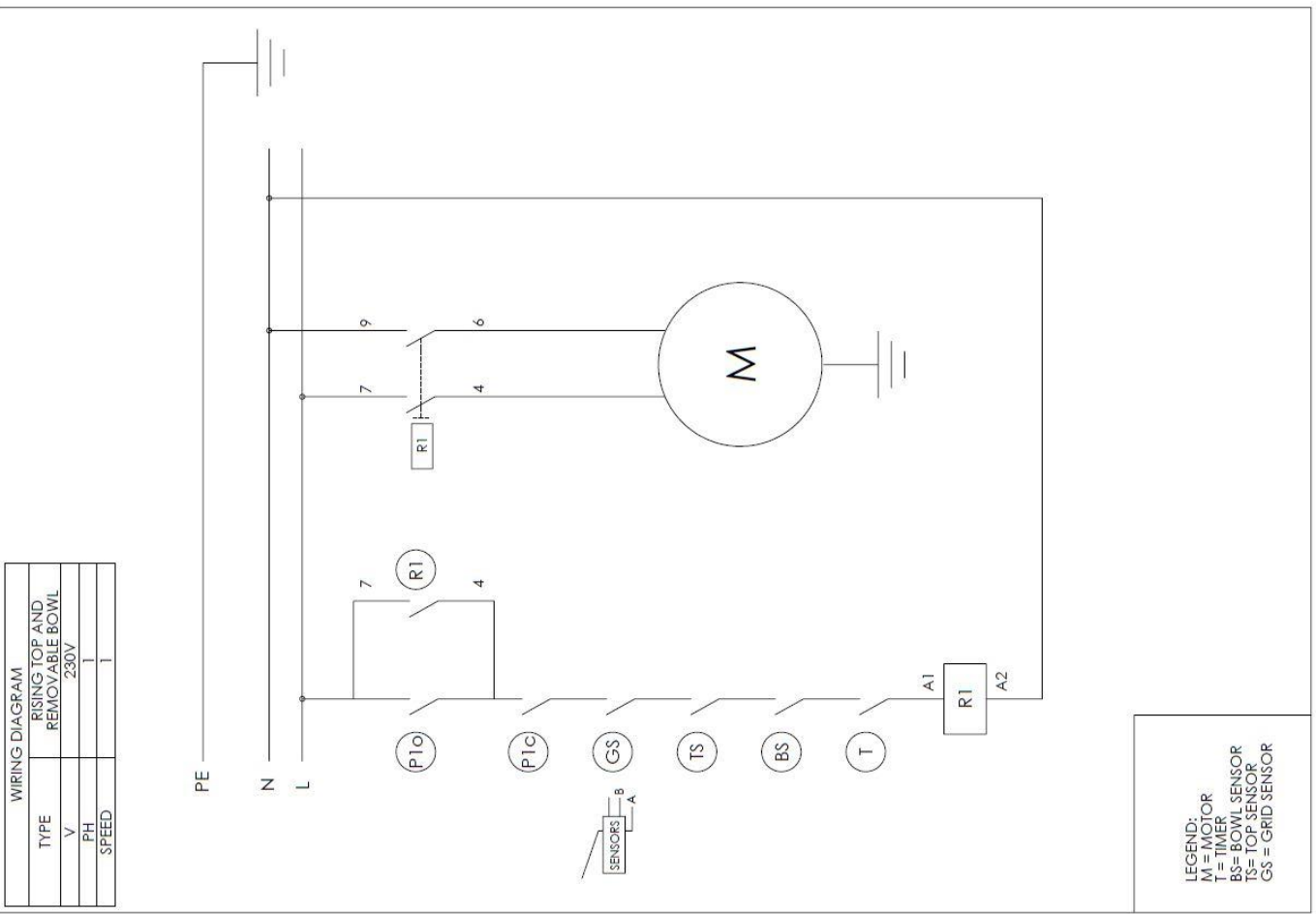
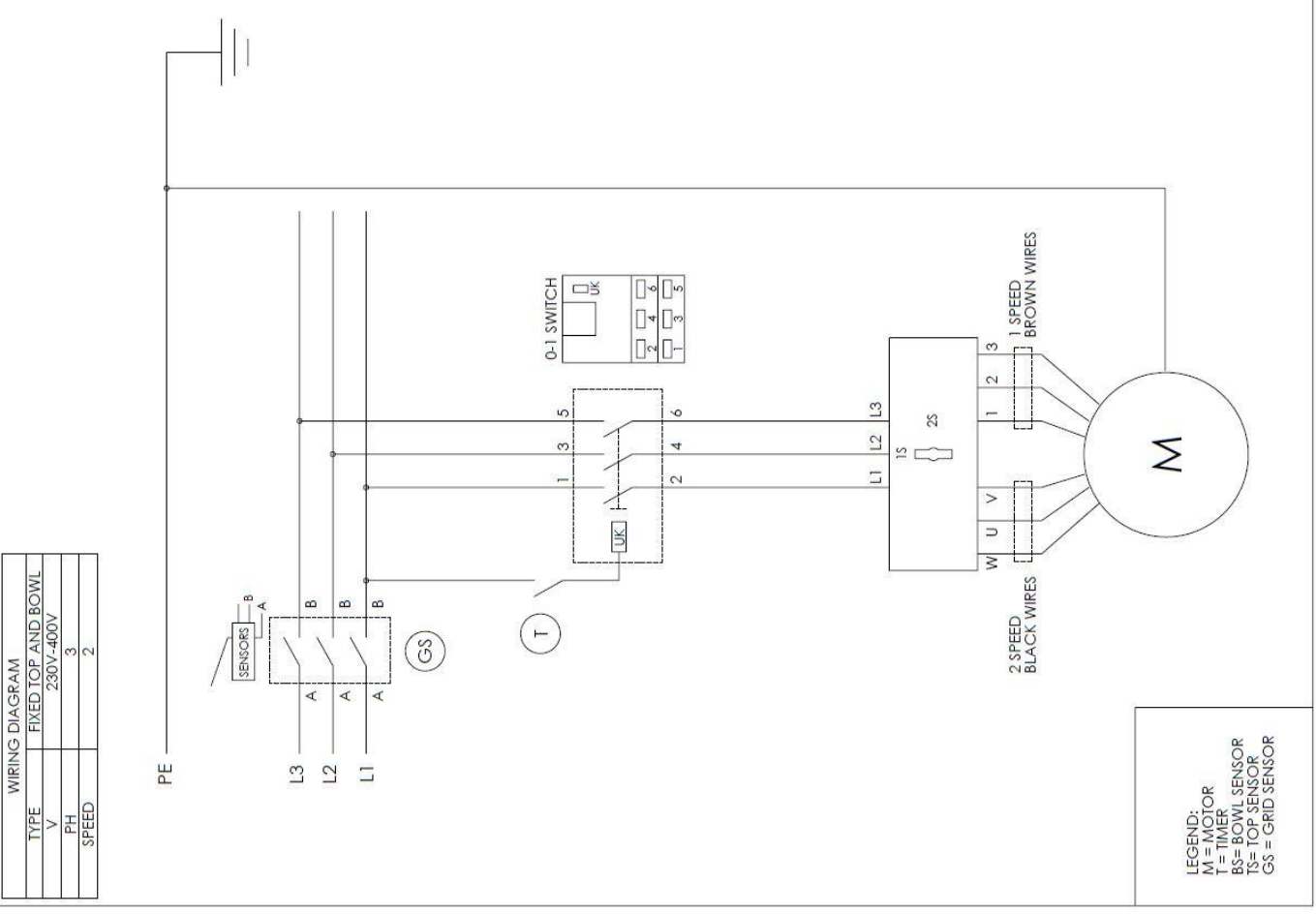


LEGEND:
M = MOTOR
T = TIMER
GS = GRID SENSOR
E = EMERGENCY

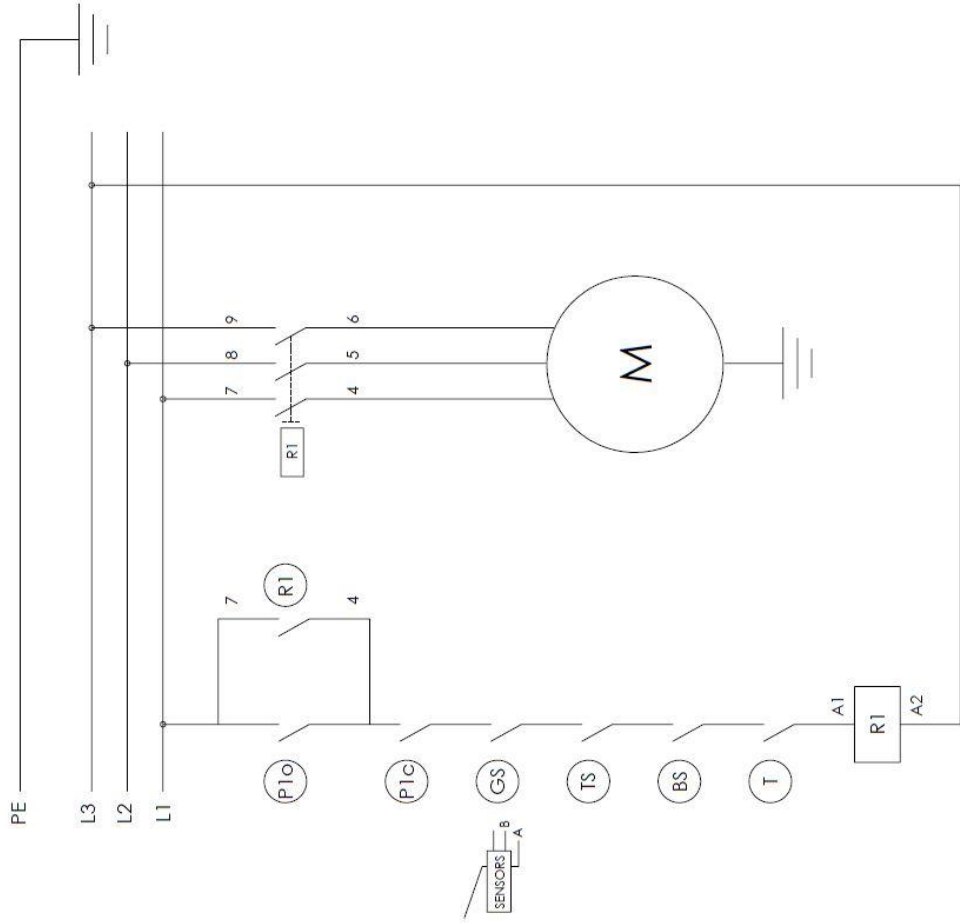
WIRING DIAGRAM	
TYPE	FIXED TOP AND BOWL
V	400V
PH	3
SPEED	1



LEGEND:
M = MOTOR
T = TIMER
GS = GRID SENSOR

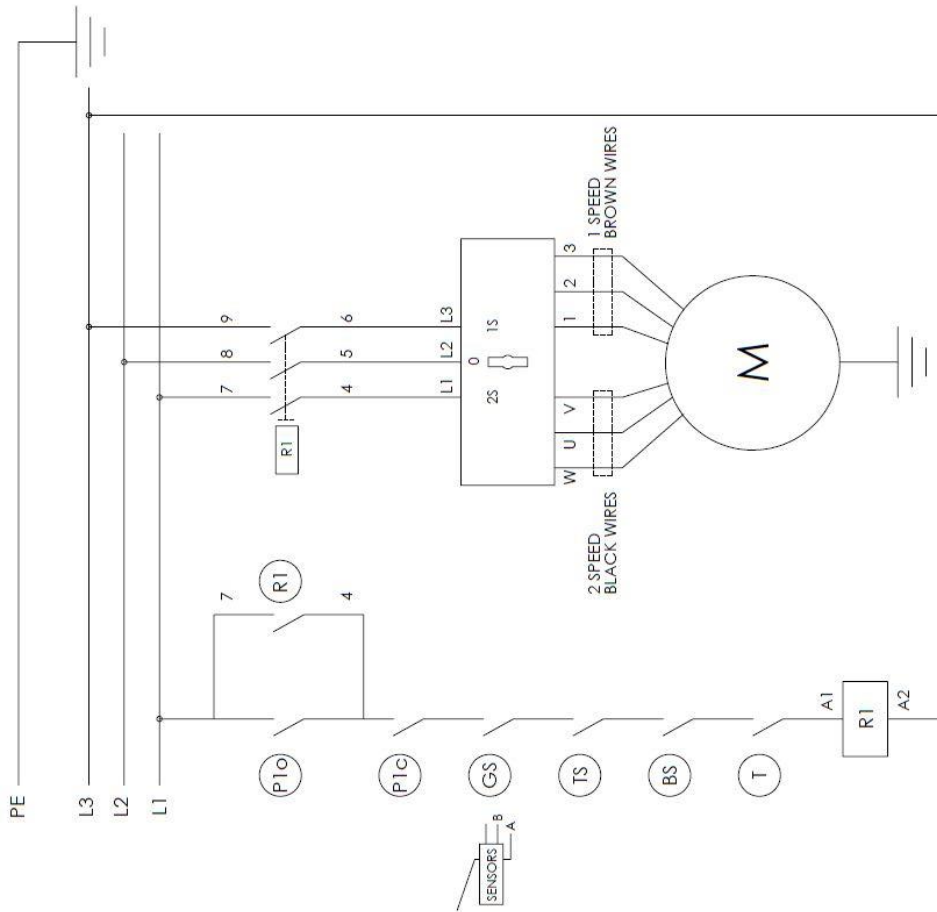


WIRING DIAGRAM	
TYPE	RISEING TOP AND REMOVABLE BOWL
V	230V
PH	3
SPEED	1



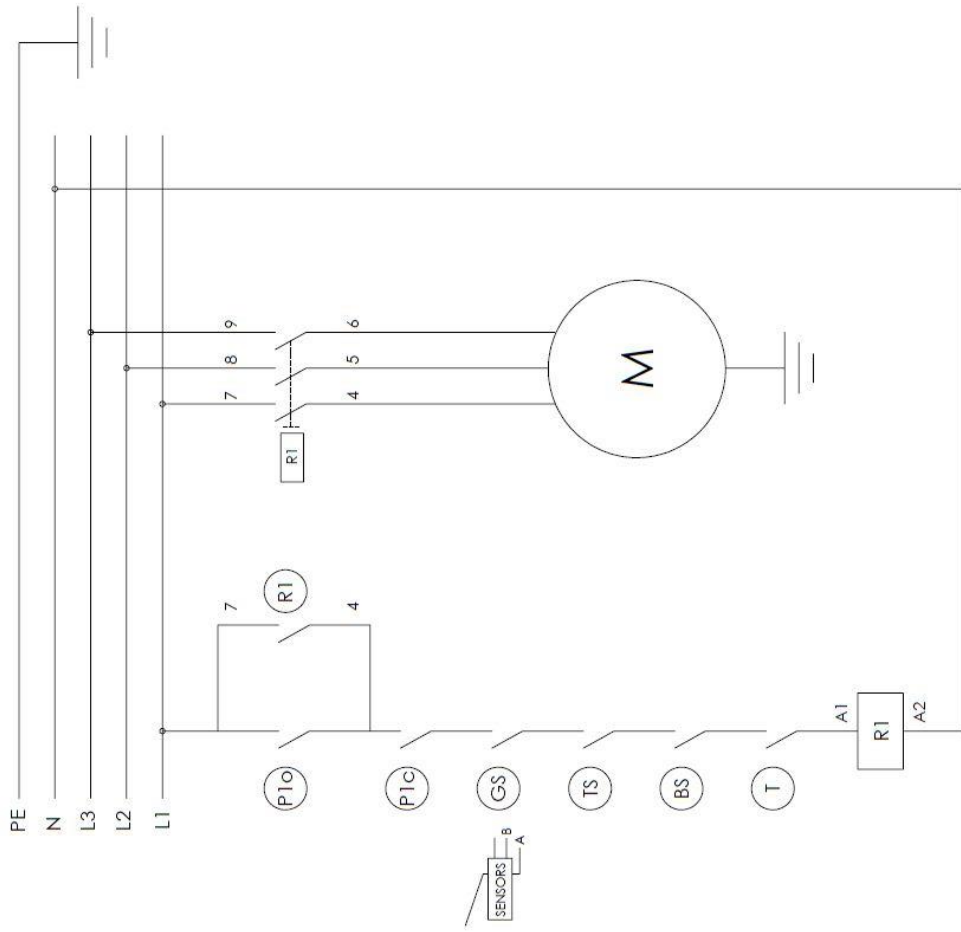
LEGEND:
M = MOTOR
T = TIMER
BS = BOWL SENSOR
TS = TOP SENSOR
GS = GRID SENSOR

WIRING DIAGRAM	
TYPE	RISEING TOP AND REMOVABLE BOWL
V	230V
PH	3
SPEED	2



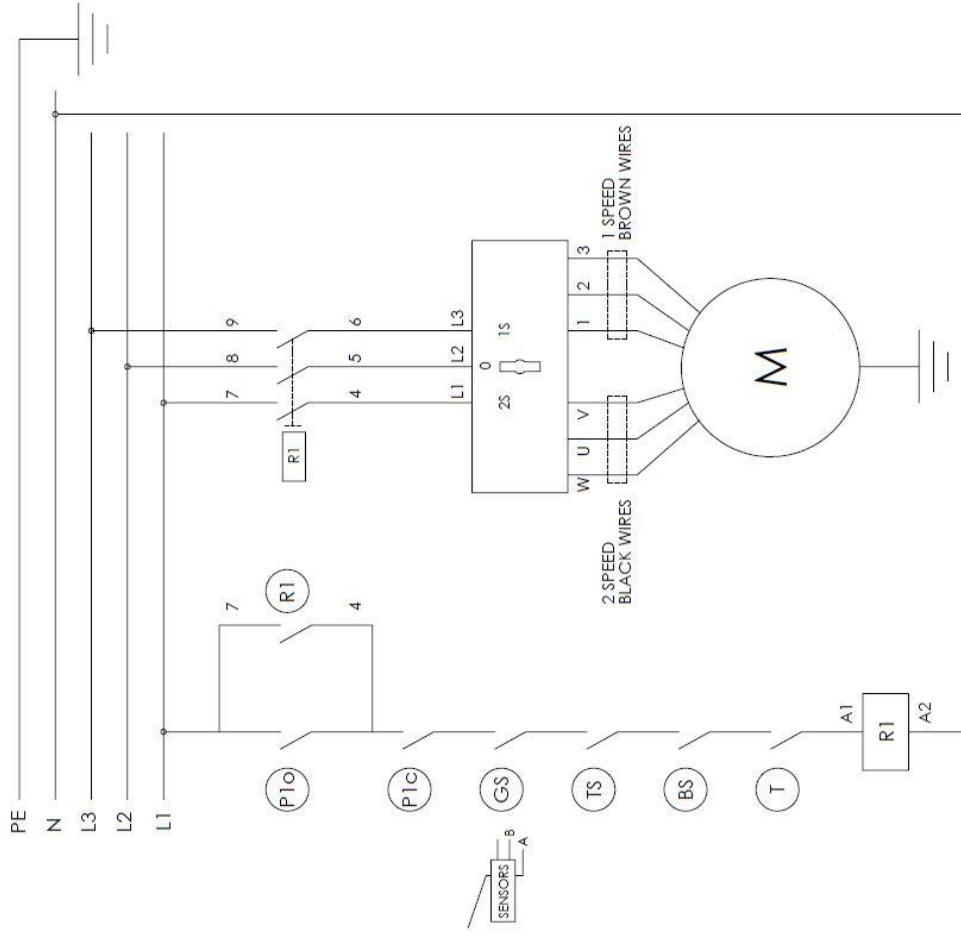
LEGEND:
M = MOTOR
T = TIMER
BS = BOWL SENSOR
TS = TOP SENSOR
GS = GRID SENSOR

WIRING DIAGRAM	
TYPE	RIISING TOP AND REMOVABLE BOWL
V	400V
PH	3 + N
SPEED	1



LEGEND:
M = MOTOR
T = TIMER
BS = BOWL SENSOR
TS = TOP SENSOR
GS = GRID SENSOR

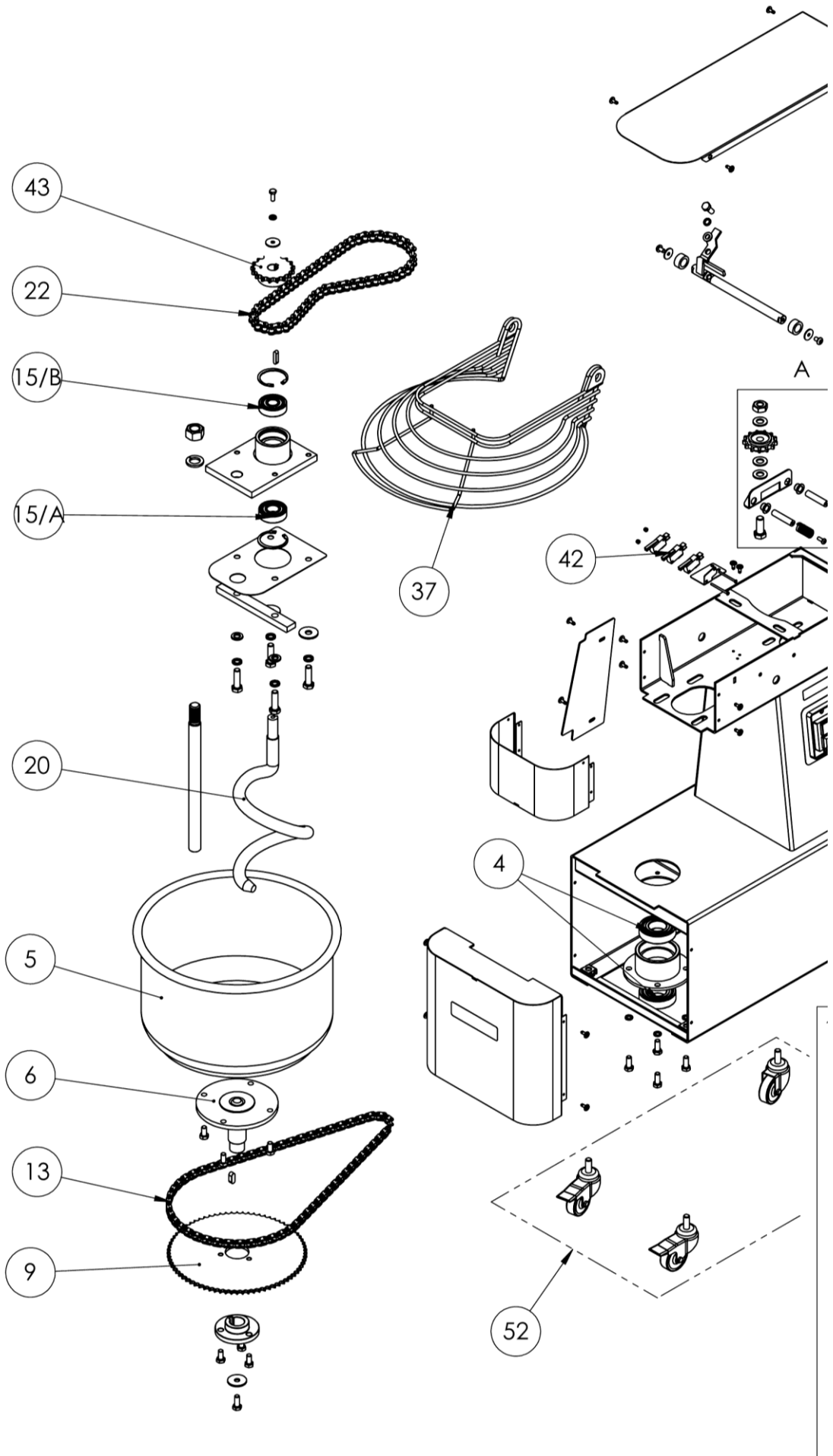
WIRING DIAGRAM	
TYPE	RIISING TOP AND REMOVABLE BOWL
V	400V
PH	3 + N
SPEED	2

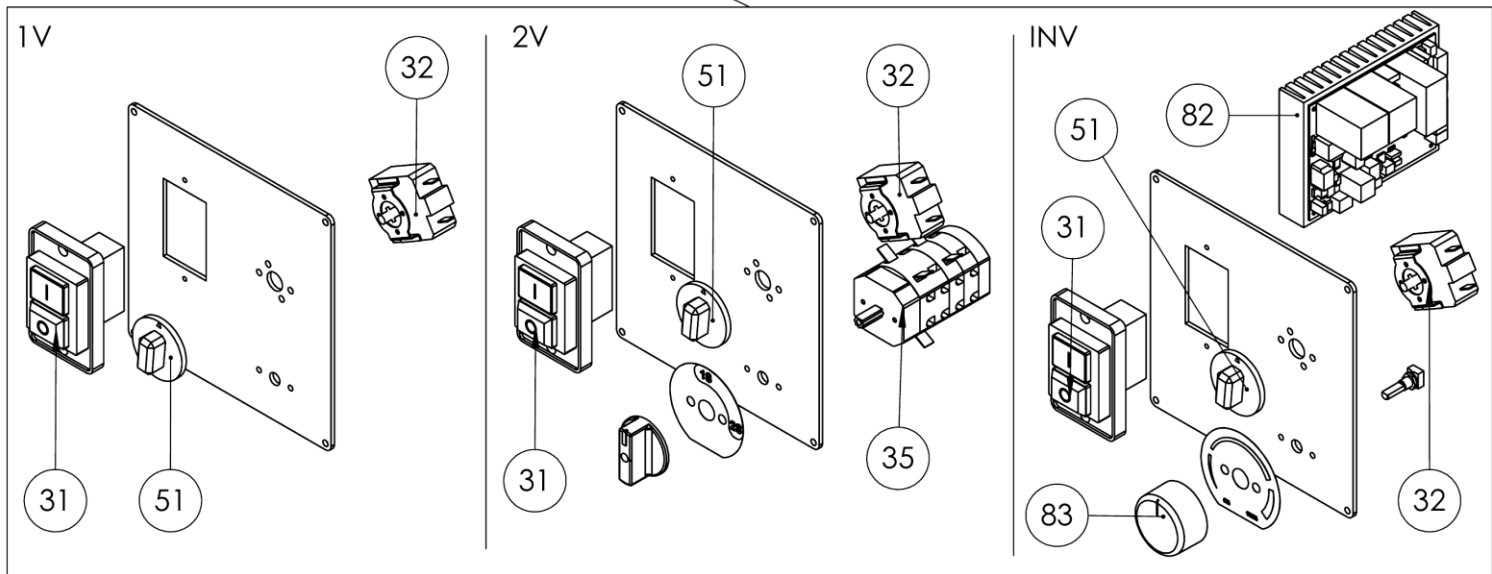
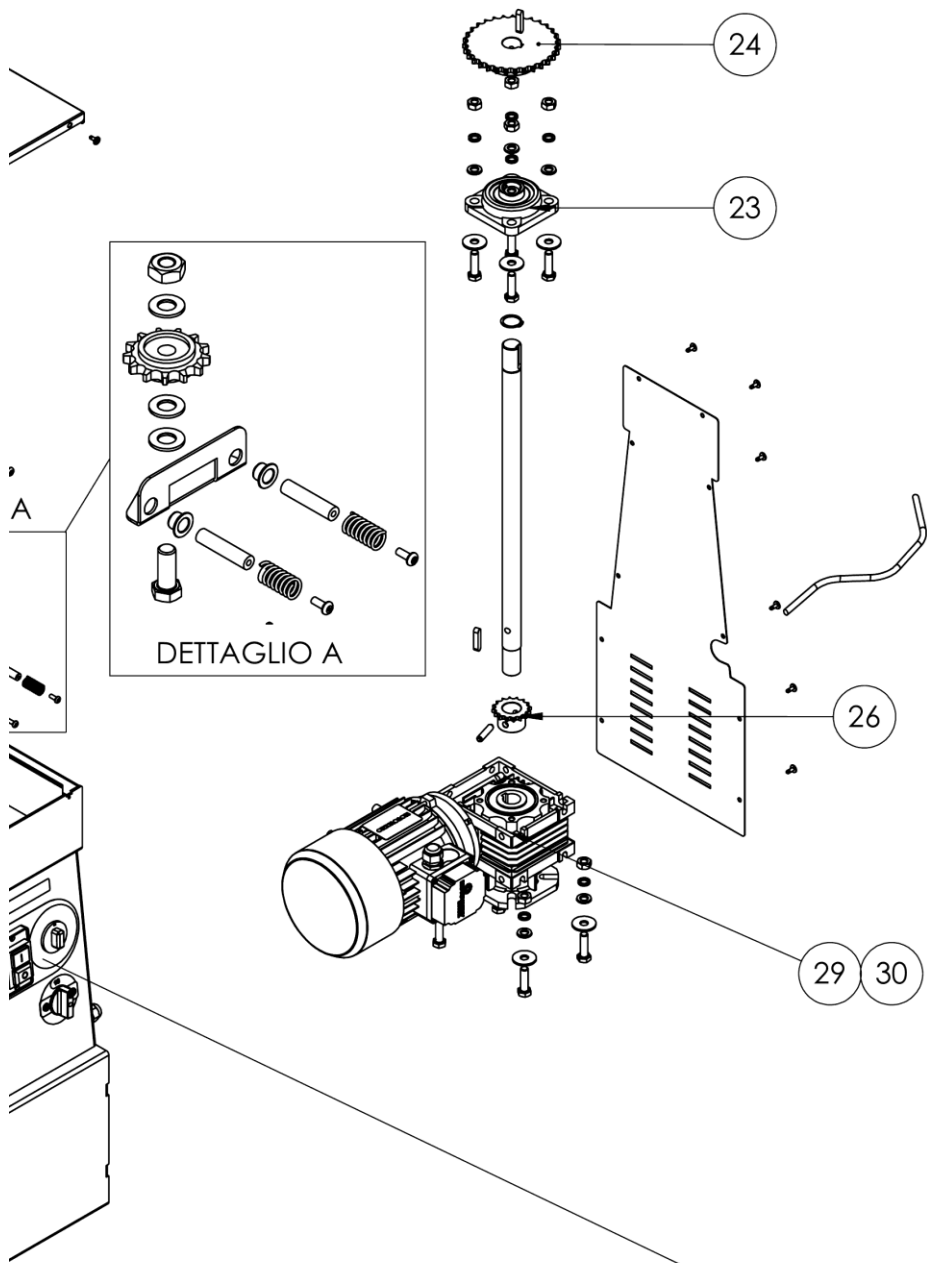


LEGEND:
M = MOTOR
T = TIMER
BS = BOWL SENSOR
TS = TOP SENSOR
GS = GRID SENSOR

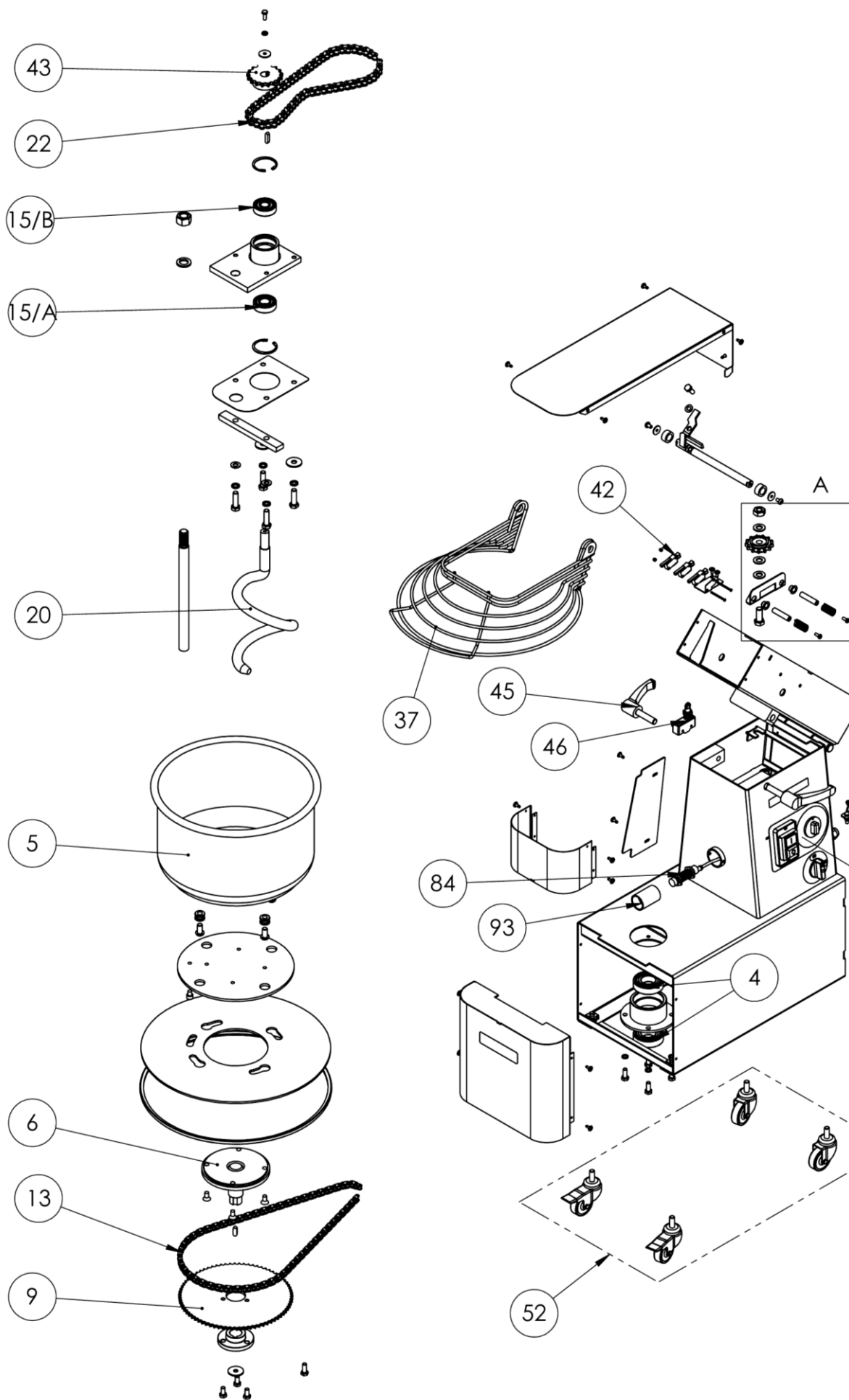
EXPLODED VIEW

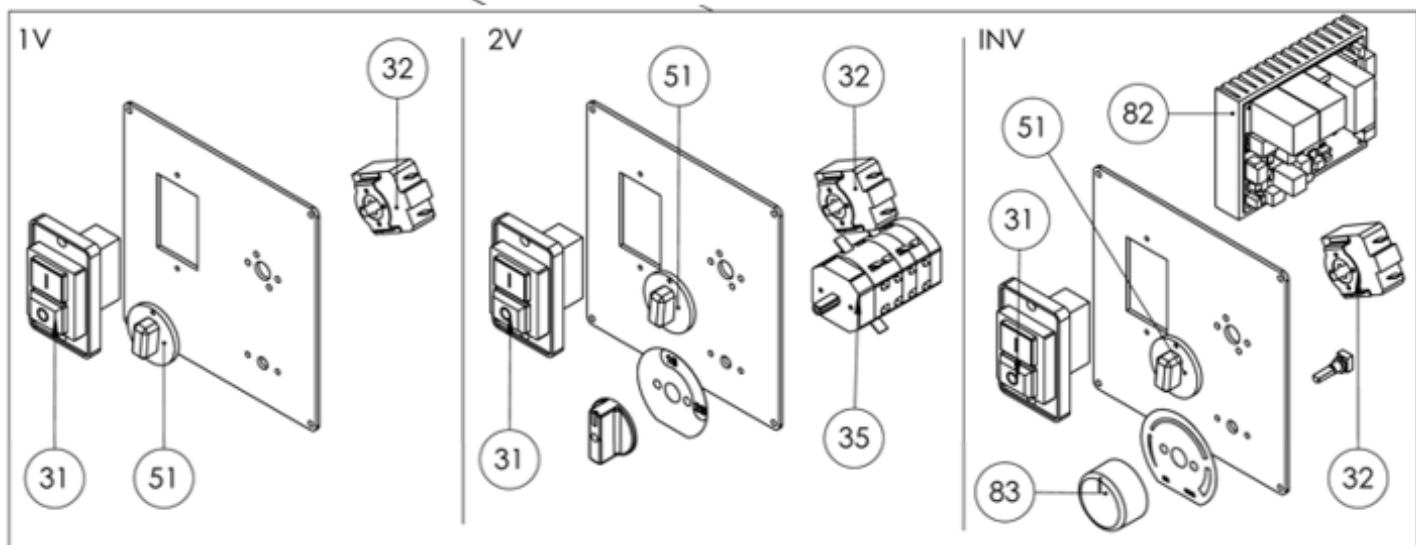
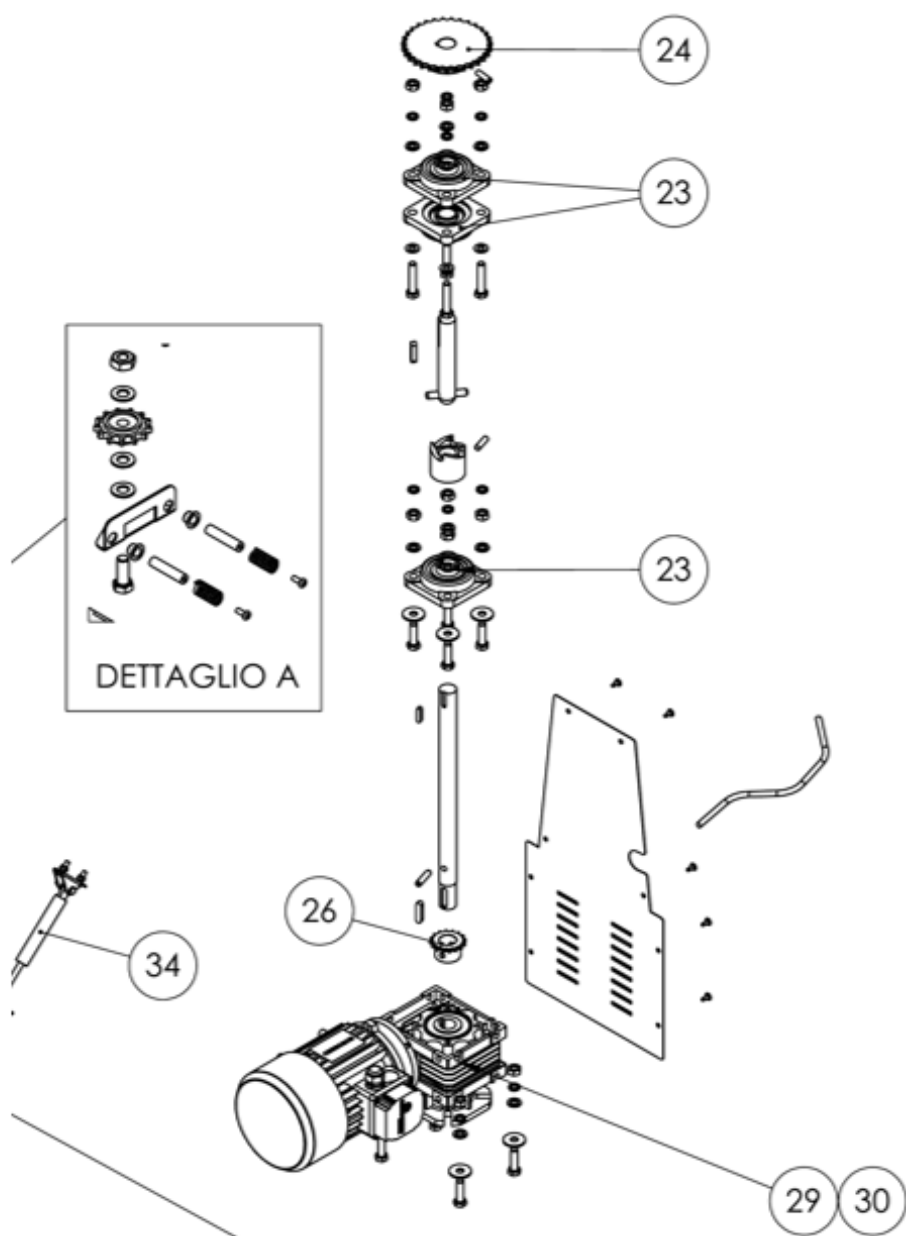
EXPLODED FIXED





EXPLODED RISING





SPARE PARTS

FIXED

RIF.	CPSTCF17	CPSTCF25
4	5C030012	5C030012
5	5V010505	5V010506
6	7S010012	7S010009
9	5C030501	5C030500
9	5C030501	5C030500
13	5C020100	5C020101
15/A	5C030011+ 5S500100	5C030013+ 5S500110
15/B	5C030010+ 5S500100	5C030011+ 5S500100
20	5S080000	5S080001
22	5C020107	5C020139
23	5S030010	5S030010
24	5P030000	5P030000
26	5P030005	5P030006
29/30	5M010501	5M010506
31	5I100041	5I100041
32	5T010305	5T010305
37	5G080000	5G080001
42	5M050500	5M050500
43	5P030010	5P030011
51	5M200014	5M200014
52	8K010001	8K010001
82	5I030211	5I030211
83	5M200003	5M200003

RISING

RIF.	CPSTRCA25	CPSTRCA35
5	5V010506	5V010507
6	7S010019	7S010019
9	5C030500	5C030500
13	5C020101	5C020102
15/A	5C030013+ 5S500110	5C030013+ 5S500110
15/B	5C030011+ 5S500100	5C030011+ 5S500100
20	5S080001	5S080001
22	5C020139	5C020139
23	5S030010	5S030010
24	5P030000	5P030000
26	5P030006	5P030006
29-30	5M010507	5M010507
31	5I100031	5I100031
32	5T010305	5T010305
34	5M500020	5M500020
35	5C010650 + 5M200009	5C010650 + 5M200009
37	5G080001	5G080002
42	5M050500	5M050500
43	5P030011	5P030011
45	5M200035	5M200035
46	5M050501	5M050501
51	5M200014	5M200014
52	8K010001	8K010004
82	5I030211	5I030211
83	5M200003	5M200003
84	5S010075	5S010075
93	4S000025	4S000025

TECHNICAL DATA
Fixed:

			CPSTCF17	CPSTCF25
BODY	HEIGHT	mm.	725	805
	WIDTH	mm.	385	424
	DEPTH	mm.	670	735
	NET WEIGHT	kg.	65	86.6
BOWL	DIAMETER	mm.	317-360	400
	HEIGHT	mm.	210	260
	PRODUCTION CAPACITY	kg.	12-17	25
	PRODUCTION CAPACITY	L.	15-22	32
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.75	1.1
	VOLTAGE	V.	400	400
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.75	1.1
	VOLTAGE	V.	230/110	230/110
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm.	800	900
	WIDTH	mm.	430	480
	DEPTH	mm.	745	765
	GROSS WEIGHT	kg.	72	95
	VOLUME	mc.	0.25	0.32

Rising:

			CPSTRCA25	CPSTRCA35
BODY	HEIGHT	mm.	805	825
	WIDTH	mm.	424	480
	DEPTH	mm.	735	805
	NET WEIGHT	kg.	94,6	105,4
BOWL	DIAMETER	mm.	400	450
	HEIGHT	mm.	260	260
	PRODUCTION CAPACITY	kg.	25	35
	PRODUCTION CAPACITY	L.	32	41
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	1,1	1,1
	VOLTAGE	V.	400	400
	FREQUENCY	Hz.	50 / 60	50 / 60
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	1,1	1,1
	VOLTAGE	V.	230 / 110	230 / 110
	FREQUENCY	Hz.	50 / 60	50 / 60
PACKAGING	HEIGHT	mm.	900	940
	WIDTH	mm.	480	540
	DEPTH	mm.	765	825
	GROSS WEIGHT	kg.	95	106
	VOLUME	mc.	0,32	0,41



Spiral mixer

CPSTCF25
CPSTCF17
CPSTRCA25
CPSTRCA35

ENGLISH

SERIAL NUMBER	3
SERIAL NUMBER LABEL	3
GENERAL INFORMATIONS	3
IMPORTANCE OF THE MANUAL	3
GUARANTEE	3
INFORMATION CONCERNING NOISE.....	3
SAFETY PRECAUTIONS.....	4
RESIDUAL RISKS	5
TECHNICAL DATA	5
CHARACTERISTICS OF THE MACHINE.....	5
LIMITS OF USE.	5
FACILITY	6
USER REQUIREMENTS.....	6
INSTALLATION PROCEDURES.....	6
ELECTRICAL CONNECTION.....	7
USE AND OPERATION	7
SAFETIES.	7
CONTROL DEVICES	8
USE OF THE MACHINE.....	9
USEFUL ADVICE FOR THE CORRECT USE OF THE KNEADING MACHINE.	10
POSSIBLE MALFUNCTIONS.....	11
MAINTENANCE	12
CLEANING.	13
UPPER CHAIN TENSION.....	13
LUBRICATION OF CHAINS.....	13
DEMOLITION AND DISPOSAL	13

SERIAL NUMBER

SERIAL NUMBER LABEL

The serial number is made up of a gray serigraphed adhesive label, applied to the back of the machine.

The following data is indicated legibly and indelibly on the label:

- | | |
|-----------------------------|---|
| - Name of the manufacturer; | - Serial No ; |
| - Electrical power (kW/A); | - Electrical voltage and frequency (Volt/Hz); |
| - Model ; | - Year of construction |
| - Mention "Made in Italy"; | - Mixer weight |

GENERAL INFORMATIONS

IMPORTANCE OF THE MANUAL

Before using the mixer in question, it is mandatory to read and understand this manual in its entirety.

This manual must always be available for the "authorized operators" and be close to the well guarded and preserved mixer.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to people, animals or property caused by failure to comply with the rules described in this manual.

This manual is an integral part of the kneader and must be kept until its final disposal.

"Authorized operators" must only carry out work on the mixer that falls within their particular competence.

GUARANTEE

The warranty period is one year and begins from the date of receipt of the invoice issued at the time of purchase.

During this period, will be replaced or repaired free of charge, and only at our factory, those parts which, for well-established and unequivocal reasons, prove to be defective for manufacturing reasons, with the exception of electrical components and those subject to 'wear.

The warranty excludes shipping and labor costs.

The warranty is not valid in the event that it is established that the damage was caused by: transport, inadequate or insufficient maintenance, malpractice of the operators, tampering, repairs carried out by unauthorized personnel, non-compliance with the requirements of the manual.

Any recourse against the manufacturer for direct or indirect damage resulting over the time during which the machine remains inactive for cause is excluded.



TAMPERING AND/OR REPLACING PARTS WITH NON-ORIGINAL SPARE PARTS WILL VOID THE WARRANTY, AND RELEASES THE MANUFACTURER FROM ALL LIABILITY.

NOISE INFORMATION

The A-weighted sound pressure level measured on an identical machine sample was consistently below 80 dB(A).

If the working environment has a noise level higher than 80 dB (A), the employer is required to inform and train the operator on the risks associated with exposure to noise and to take the appropriate measures in agreement with the occupational physician.

SAFETY WARNINGS

The machine, although it complies with the safety requirements provided by the reference standards, electrical, mechanical, sanitary, can be dangerous if:

- It is used for purposes and under conditions other than those intended by the manufacturer. The
- protections have been tampered with.
- The requirements for: Installation - Commissioning - Use - Maintenance are not respected.

ATTENTION

In order to avoid dangerous conditions and/or possible bodily injuries resulting from: electrical current, mechanical parts, fire or of a hygienic nature, the following safety instructions must be observed.

A - KEEP YOUR WORKSTATION IN ORDER. Disorder carries the risk of an accident.

B - ASSESS ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

Do not use the machine in a damp, wet or poorly lit environment, near flammable liquids or gases.

C - KEEP AWAY FROM CHILDREN AND NON-EMPLOYEE. Do not let them near the machine or work area.

D - USE THE MACHINE WITHIN THE TYPICAL POWER LIMITS AND FOR THE PERMITTED USE. Without overloading, it will work better and safer.

E - DRESS APPROPRIATELY.

Do not wear loose clothing or accessories which may become entangled in moving parts. Use non-slip shoes. For reasons of hygiene and safety, for long hair, use the appropriate net and for hands, gloves.

F - PROTECT THE POWER CABLE. Do not pull on the cable to disconnect the plug from the socket; do not expose the cable to high temperatures, contact with sharp edges, water or solvents. G - AVOID UNSECURED POSITIONS. Look for the most suitable position ensuring balance at all times.

H - ALWAYS TAKE THE GREATEST ATTENTION.

Observe your work. Do not operate the machine when distracted. I - OUTDOOR EXTENSIONS. Must not be used.

L - MACHINE RUNNING UNATTENDED. Must not be abandoned. M - DISCONNECT THE PLUG FROM THE SOCKET.

At the end of each use, before cleaning, maintenance or moving the machine.

CHECK THAT THE MACHINE IS NOT DAMAGED.

Before using the machine, check the effectiveness of the safety devices.

Check that moving parts are not blocked, that there are no damaged components, that all parts have been assembled correctly and that all conditions that could affect the correct operation of the machine are optimal.

O - HAVE THE MACHINE REPAIRED BY QUALIFIED PERSONNEL.

Repairs should only be carried out by qualified persons, using original spare parts. Failure to comply with these prescriptions can be an element of danger for the user. P - PLATES ARE ACCIDENT PREVENTION DEVICES, so they should always be perfectly legible. If they are found to be damaged and illegible, they must be replaced.

RESIDUAL RISKS

Loading, unloading and handling of the machine	falling machine fall packaging	- be careful when handling the machine, packed or not.
Improper installation of the machine	electric shocks thunderbolt	maintain mains voltage and frequency as indicated on the machine nameplate the power outlet must be grounded machine power line, upstream of the socket, must be equipped with protection through the circuit breaker, in coordination with the general earthing installation.
closing panels, compartments where there is tension	- electrocution	- do not open the panels without first disconnecting the plug
Work without protection	electrocution imprisonment crushing abrasion	- do not remove the guards when using the machine
Cleaning of parts in contact with impasto	electrocution electric shocks thunderbolt	- the machine must always be cleaned when the machine is stopped and without mains power supply (disconnect the mains voltage by disconnecting the plug from the installation)

TECHNICAL DATA

MACHINE CHARACTERISTICS

The electric spiral mixer, produced in the versions “5”, “10”, “15”, “20”, “30”, “40”, “50”, “60” is designed for mixing doughs (mixing and /or kneading), hard and soft, made up of flour, salt, yeast, fats and liquids (water, oil, etc.), for an exclusively food-based diet.

Each mixer consists of:

- steel structure protected by heat-resistant paint;
- bowl, spiral, dividing-dough and protection grid, are all in steel; bowl and spiral both rotating clockwise



- chain transmission with gearmotor in oil bath; moving parts
- placed on ball bearings;
- 4 nylon wheels, 2 of them with brake; single-phase, three-phase, three-phase 2-speed motor;
- electrical circuit powered by a low voltage network cable (24V) to which the control devices for starting and stopping the machine are connected, plus the safety devices, including the internal locking device for the moving parts

The machine is designed in accordance with European directives, it is designed to protect the user against the risks associated with its use. For this reason, the machine is equipped with appropriate protections that must not be tampered with for any reason, in order to avoid risks due to contact with moving parts.

USAGE LIMITS

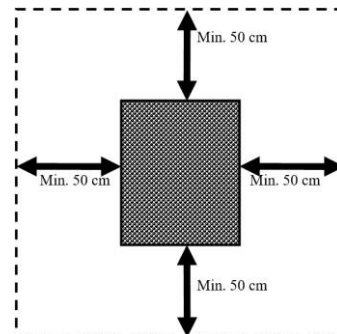
	CPSTCF17	CPSTCF25 CPSTRCA25	CPSTRCA35
PRODUCTION CAPACITY KG/H ITHE DATA REFER TO A NORMAL TEN-IMPASTATE/TWELVE MINUTES	56	88	112

FACILITY

USER REQUIREMENTS

The environmental conditions of the place where the machine is installed must have the following characteristics:

- be dry
- sufficiently different water sources of heat adequate ventilation and lighting
- complying with the health and safety standards provided for by the legislation in force.
- The support surface must be horizontal, obstacles of any kind must not be placed in the immediate vicinity of the machine which could affect its normal ventilation.



IMPORTANT

In accordance with the legislation in force, the electrical network must be equipped with a differential circuit breaker with characteristics suitable for those of the machine in which the opening distance of the contacts is at least 3 mm; essential, moreover, an effective earthing system.

Check that the power supply voltage and the frequency of the installation are compatible with the values indicated both in the **technical characteristics** and on the plate located at the rear of the machine.

INSTALLATION MODALITIES

IMPORTANT

All installation and maintenance operations must be carried out by qualified personnel authorized by the manufacturer, who declines all responsibility arising from incorrect installation or any handling.

The machine is delivered on a pallet in closed packaging with cardboard. For handling, you need a forklift or a pallet truck. If the machine is lifted using ropes or straps, pass these under the pallet.

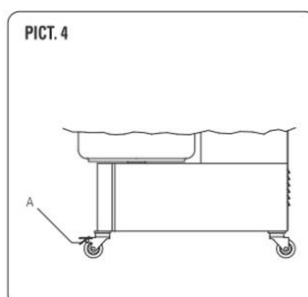
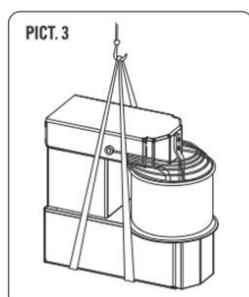
To remove the machine from the packaging, you can use the straps located under the machine and attached to a forklift (FIG.3).

NOTICED

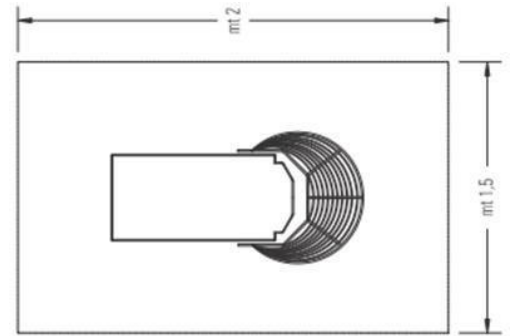
All parts related to the packaging must be disposed of in accordance with current legislation.

After removing the packaging from the machine, proceed as follows:

- Place the machine in the desired position.
- Remove the protective film, if present, avoiding the use of tools that may damage the surfaces.
- If the machine is fitted with wheels, make sure they are locked with the brake by pushing lever "A" down until it locks (FIG.4).
- If the machine is unstable, place hard rubber parts under the wheels.



Under normal working conditions and to reach the maximum potential of the machine, the operator needs a space equal to 2 m by 1.5 m as shown in the figure on the side.



ELECTRICAL CONNECTION

The connection to the electrical network of the machine is made through the supplied power cable, which should be carried out by specialized and authorized personnel, the relative socket of 16 / 32 A by 3-pole cable (F, N, T) for single-phase and 4/5-pole versions (3F, T / 3F, N, T) for three-phase versions.

The electrical outlet must be easily accessible, and must not require any movement.

The distance between the machine and the socket must be such that it does not cause tension in the power cable, in addition this cable must never be under the supports of the machine.

IMPORTANT

It is mandatory that the installation be equipped with earthing and a differential switch in accordance with the applicable laws.

USE AND OPERATION

SAFETY

The machine is equipped with appropriate safety devices consisting of fixed guards, and sufficient distance between the tank and the frame of the machine, with the aim of avoiding contact of parts of the human body (upper limbs) with the tank, rotating during machining, to avoid any risk of dragging and crushing.

The Machine is equipped with the open bowl cover sensor, in order to avoid any contact of the human body parts (upper limbs) with the moving parts during the machining phase, in order to eliminate any risk of dragging, d crushing and abrasion.



DO NOT REMOVE GUARDS WHILE USING THE MACHINE.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY WHEN

BORN BY

REPORT TO ANY INDICATION ABOVE .

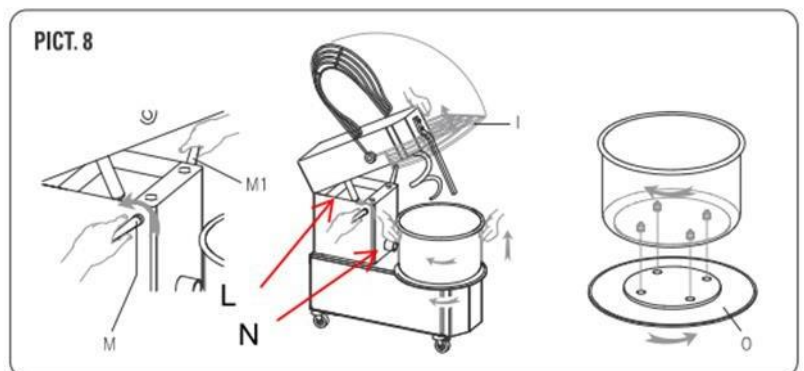
With reference to figure 8, the protections are:

I - lifting of the protective grid

L - device that allows raising or lowering the cover (only on mixers with tilting head)

M,M1 - Check pin in top (when down, tilt head mixers only)

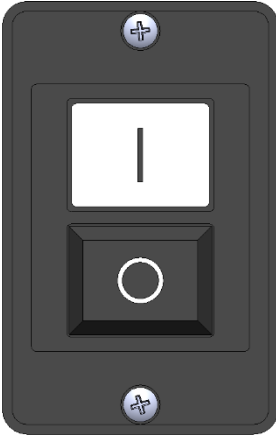
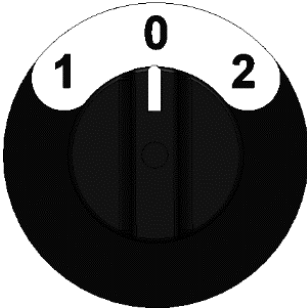
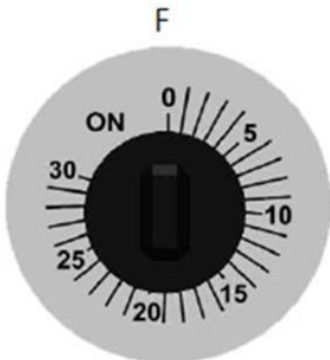
N - device that allows extracting the bowl (only on mixers with tilting head) O - Locking the disc in the bowl (only on mixers with tilting head)



Before using the machine, guard I (PICT. 9) must be fully lowered. For mixers with tilting head, you must check that the bowl is correctly inserted and locked in the disc and the head has been lowered and locked by the control pin M.



CONTROL DEVICES

			
FIG. 5	FIG. 6	FIG. 7	
COMANDO	AZIONE		POSITION
<i>ON-OFF BUTTON (FIG. 5)</i>			
A) ON button	Enables (1) the movement of rotating parts.		Machine side
B) OFF button	Stops (0) the movement of rotating parts.		Machine side
<i>TIMER (FIG. 7)</i>			
F) Timer	Allows the machine to start and allows the time to be set working		Machine side
<i>SPEED SELECTOR (FIG 6)</i>			
pos. 0	Stops the movement of rotating parts.		Machine side
pos. 1	Activates the movement of rotating parts at 1st speed.		Machine side
pos. 2	Activates the movement of rotating parts at 2nd speed.		Machine side

Functional check before start:

Once the power cable plug has been inserted into the mains socket, the machine is ready for the functional check.

- **Before starting the machine, make sure that all guards are correctly installed.**
- **When starting for the first time, check that the spiral and the bowl rotate clockwise. If this is not the case, invert the arrangement of the phases.**

MACHINE USE

Below is a series of sequences for the correct use of the machine:



BEFORE	OF	BEGIN	AT	TO USE	<small>THERE</small>	MACHINE	
MAKE SURE		WHAT	EAST	PERFECTLY		OWN,	IN
<u>PARTICULAR: THE SURFACE OF THE TANK, THE SPIRAL AND THE CENTRAL COLUMN WHICH ARE IN CONTACT WITH THE FOOD</u>							

Lift the “I” guard and pour the ingredients needed for the paste into the bowl, then lower the bowl guard and activate the rotation of the bowl and the spiral as described below. To visually check the consistency of the paste, or to add more ingredients, you can do so through the protective grid, without lifting it and therefore stopping the operation of the machine.

Starting from the “machine off” situation:

- Turn to the ON position, the position differential switch, in coordination with the general earthing installation, located upstream of the machine itself at the user's factory;
- Turn the timer knob clockwise, then select the desired work minutes for the timed cycle.
- Press Button 1 which starts the rotation of the bowl and the spiral.



RECHECK THAT THE TANK AND SPIRAL TURN CLOCKWISE .

Starting from the “machine on” situation:

To restart machining, after a suspension of work, you need to press button 1, after restoring the safety function.

Starting from the “machine in EMERGENCY” situation: (e.g. Thermal protection intervention):

- Switch off the Machine, with the sequence of commands indicated in the point “MACHINE STOP”; Let the engine cool for about half an hour;
- Start the Machine with the sequence of commands indicated in the point “STARTING FROM THE MACHINE STOPPED SITUATION”

Machine stop

For the total stop of the machine, from the finished or interrupted machining condition, you must:

- Press Button 0, which ends the rotation of the bowl and the spiral. Turn the timer knob to position 0.
- Turn to the OFF position, the position differential switch, in coordination with the general earthing installation, located upstream of the machine itself at the user's factory; which disconnects the machine from the power supply network.

Noticed: in a three-phase machine, if the direction of rotation of the bowl is opposite to the direction indicated by the arrow, you must follow these steps to reverse the direction of rotation:

- Switch off the machine
- Disconnect the mains plug.
- Invert the position of the two phases in the socket. (e.g. L1 with L2 and vice versa). Reconnect the machine to the network;
- Restart the machine and check that the bowl rotates clockwise.
- After the machine restarts, wait a few minutes before starting to work, to make sure it works perfectly.

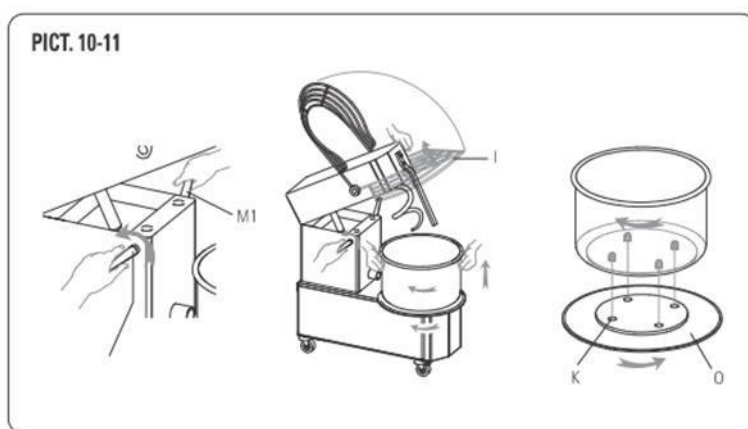
USE OF THE MACHINE WITH TILTING HEAD AND REMOVABLE TANK

To lift the head and extract the tank, proceed as follows:

- stop the machine, disconnect the plug; completely lift the guard
- "I" (fig.10); unscrew pin "M" to unlock the head. Raise the head
- through the piston below;
-
- turn disc "O" clockwise to unlock the bowl; lift the bowl and remove it;
-
- then remove the dough.

To reposition the cellar and block the head, proceed as follows: Once the cleaning has been carried out:

- reposition the humidor on the disc and make sure that the four studs are correctly fixed in the four "K" holes;
-
- block the bowl by turning it in the opposite direction to disk "O" (fig.11); lower the
- head and secure it with pin "M" (fig.9).



**WHEN THE MACHINE IS NOT IN ACTIVITY, ISOLATE (OFF)
THE INSTALLATION GENERAL OF THE NETWORK POWER SUPPLY
ELECTRICITY AND UNPLUG THE MACHINE FROM THE POWER OUTLET**

USEFUL TIPS FOR THE CORRECT USE OF THE KNEADING MACHINE

The best mixing result can be obtained with the following procedure:

- 1- Pour about 3/4 of the total water into the tank;
- 2- Set the timer to the desired working time and switch on the kneading machine. About 15/20 minutes in total;
- 3- Slowly add flour and baking powder;
- 4- Adjust the consistency of the paste by slowly adding the remaining water (1/4) while continuing to mix;
- 5- Let the machine work for a few minutes then add the salt; If necessary, add a thread of
- 6- olive oil while continuing to mix;
- 7- Let the kneading machine work until the set time has elapsed. Do not go beyond 20 minutes.

ATTENTION :

The kneading machine will not mix properly if the flour has been put in before pouring the water. The dough will stick to the sides or the flour will stick to the bottom.

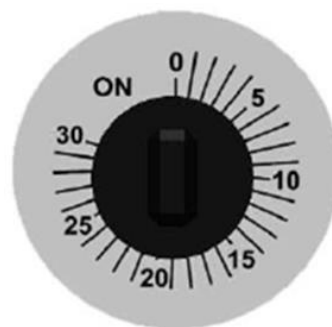
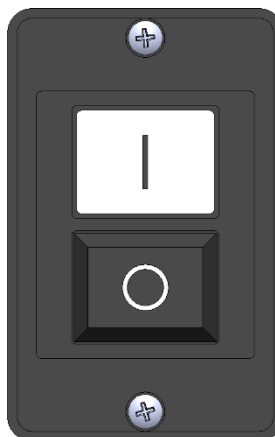
If you exceed 20 minutes, the paste will be too hot and its properties will be altered.

To obtain a good paste, it is necessary to control all the temperatures involved; the environment, the flour, the water and the temperatures generated by the kneading machine during operation (approximately 10°C).

An optimum dough temperature ranges from +22°C to +26°C.

STARTING THE MACHINE

1. Enable all protections;
2. Press the "I" key to activate the machine;
3. Set the machine working time from 1 to 30 min. by turning the timer knob to the desired position;
4. After the time is up, the machine stops;
5. Press the "0" key to turn off the machine;

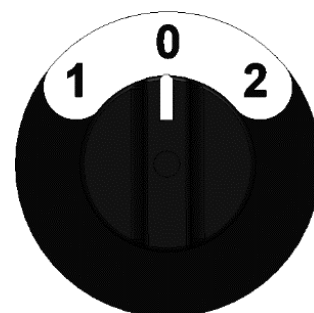


USING THE 2-SPEED MACHINE

Machines with three-phase motor, can be produced with the second speed.

To activate these machines, follow these steps:

1. Start the mixer as previously described in points 1, 2, 3;
2. Select the desired speed by turning the selector to 1 or 2;
3. After the time is up, the machine stops;
4. Press the "0" key to turn off the machine;



POSSIBLE MALFUNCTIONS

DYSFUNCTION	CAUSE	SOLUTION
The machine does not start	No electric current	Check the main switch, the socket, Check the main switch, the plug, and the power cable
	The stop button is stuck	Press the green key
	The protective grid and the lid are lifted, or the bowl is not correctly positioned.	Correctly lower the protective grid and the cover and reposition the tank
	The timer is in position 0	Set the timer from 1 to 30 minutes or in manual mode
The spiral is not constant in the rotation	The chain is loose	Tension the chain following the instructions on page 20
Machine stops while in use.	The fuse does not work	Replace the fuse with one with the same characteristics.

MAINTENANCE

CAUTION: Before carrying out any maintenance operation, including cleaning, take the following precautions:

- Make sure that the equipment is disconnected from the mains (remove the plug from the socket), ensure that the power supply cannot be reactivated by accident; Make sure the equipment is completely cooled;
-
- Use the individual protection devices required by the regulations in force; Always use
- appropriate material;
- At the end of the maintenance / repair / cleaning operation, before putting the equipment into service, reinstall all the protections and safety devices;

CLEANING

CAUTION: It is recommended not to use abrasive or corrosive non-food chemicals. Absolutely avoid the use of water jets, various utensils, rough or abrasive means, such as steel flakes, sponges, etc., which could damage the surfaces and in particular compromise the safety of a hygienic point of view.

Cleaning should be done at the end of each use. **in compliance with the rules of hygiene and protection of machine functions**, by doing the following:

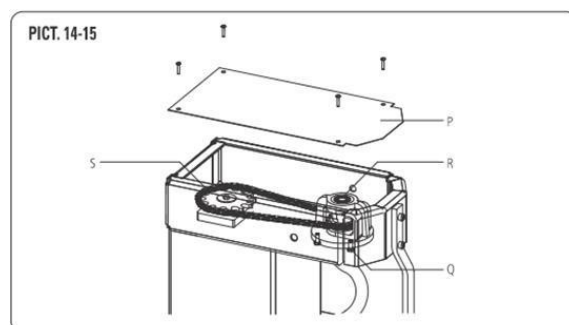
- Using a wooden or plastic paddle, remove the rest of the dough;
- with a soft sponge and lukewarm water, thoroughly clean the bowl, the spiral, the dough tearer and the protective grid;
- dry with kitchen paper, followed by a soft cloth and a specific product for cleaning surfaces in contact with food.

Noticed: in the case of a machine with tilting head and removable bowl, we recommend removing the bowl to facilitate cleaning;

To maintain the efficiency and safety of the machine, it is necessary to carry out periodic maintenance, every six months, with the following information:

UPPER CHAIN TENSION

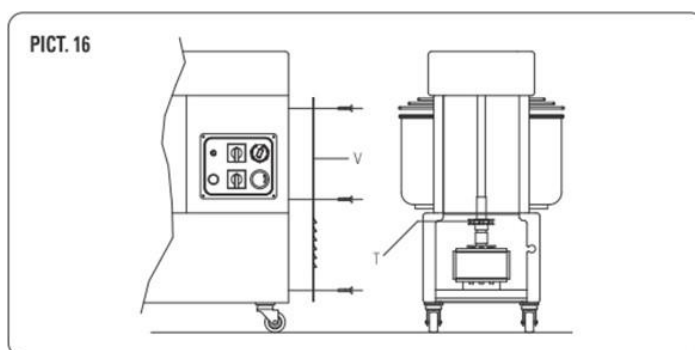
The chain tension is ensured by the chain tensioner. If the machine is not fitted with one, if on checking the chain is loose or the rotation of the spiral is not constant, unscrew the panel "P" (FIG.14-15), loosen the screws "Q", pull the "R" spiral support until the chain is taut again. Then block the support of the spiral with the screws and replace the panel and fix it.



CHAIN LUBRICATION

To lubricate the chains, proceed as follows:

- unscrew the fixing screws of the upper panel "P" and the rear panel "V"; put in the "S" and "T" chains (FIG 14-15-16) a reasonable amount of grease, enough to lubricate all the chain rings; reassemble the panels and fix them with the screws provided.
-



For any maintenance not considered as ordinary maintenance and in the event of a malfunction, contact the manufacturer only.

DEMOLITION AND DISPOSAL



ATTENTION: The demolition and disposal of the machine are the sole responsibility and the responsibility of the owner who must comply with the legislation in force in his countries in terms of safety, respect and protection of the environment.

When scrapping the machine, it is mandatory to comply with the regulations in vigor. To facilitate material recycling operations, differentiate the parts making up the machine according to the different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.)



Spiralförmiger Mixer

CPSTCF25
CPSTCF17
CPSTRCA25
CPSTRCA35

SERIENNUMMER	3
SERIENNUMMERN-ETIKETT.....	3
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	3
WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS	3
GARANTIE	3
INFORMATIONEN BEZÜGLICH LÄRM.....	3
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN.....	4
RESTRISIKEN.....	5
TECHNISCHE DATEN	5
EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE.....	5
NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN.....	5
EINRICHTUNG	6
BENUTZERANFORDERUNGEN.....	6
INSTALLATIONSVERFAHREN.....	6
ELEKTRISCHE VERBINDUNG.....	7
VERWENDUNG UND BETRIEB	7
SICHERHEITEN.....	7
STEUERGERÄTE	8
VERWENDUNG DER MASCHINE.....	9
NÜTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER KNETMASCHINE....	10
MÖGLICHE STÖRUNGEN	11
WARTUNG	12
REINIGUNG.....	13
SPANNUNG DER OBEREN KETTE.....	13
SCHMIERUNG DER KETTEN.....	13
ABBRUCH UND ENTSORGUNG	13

SERIENNUMMER

SERIENNUMMERN-ETIKETT

Die Seriennummer besteht aus einem grauen Siebdruck-Klebeetikett, das auf der Rückseite der Maschine angebracht ist. Auf dem Etikett sind leserlich und dauerhaft folgende Daten angegeben:

- | | |
|---------------------------------|--|
| - Name des Herstellers; | - Seriennummer ; |
| - Elektrische Leistung (kW/A); | - Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz); |
| - Modell ; | - Baujahr |
| - Erwähnen Sie „Made in Italy“; | - Mischergewicht |

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS

Vor der Verwendung des betreffenden Mixers ist es zwingend erforderlich, diese Anleitung vollständig zu lesen und zu verstehen.

Diese Betriebsanleitung muss für das „autorisierte Bedienpersonal“ stets verfügbar sein und sich in der Nähe des gut bewachten und konservierten Mixers befinden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Personen-, Tier- oder Sachschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften verursacht werden.

Diese Anleitung ist Bestandteil des Kneters und muss bis zur endgültigen Entsorgung aufbewahrt werden.

„Autorisierte Bediener“ dürfen nur Arbeiten am Rührwerk durchführen, die in ihren Zuständigkeitsbereich fallen.

GARANTIE

Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr und beginnt mit dem Datum des Eingangs der beim Kauf ausgestellten Rechnung.

Während dieser Zeit werden kostenlos und nur in unserem Werk diejenigen Teile ersetzt oder repariert, die sich aus fundierten und eindeutigen Gründen als herstellungsbedingt defekt erweisen, mit Ausnahme von elektrischen Komponenten und solchen, die ' tragen.

Die Garantie schließt Versand- und Arbeitskosten aus.

Die Garantie gilt nicht, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, unzureichende oder unzureichende Wartung, Fehlverhalten der Bediener, Eingriffe, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichteinhaltung der Anforderungen des Handbuchs.

Jeglicher Rückgriff auf den Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die während der Zeit entstanden sind, in der die Maschine aus wichtigem Grund stillgelegt wurde, ist ausgeschlossen.



DAS MANIPULIEREN UND/ODER ERSETZEN VON TEILEN DURCH KEINE ORIGINAL-ERSATZTEILE FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GEWÄHRLEISTUNG UND BESETZT DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG.

LÄRMINFORMATIONEN

Der an einem identischen Maschinenmuster gemessene A-bewertete Schalldruckpegel lag durchweg unter 80 dB(A).

Wenn die Arbeitsumgebung einen Lärmpegel von mehr als 80 dB (A) aufweist, ist der Arbeitgeber verpflichtet, den Bediener über die mit der Lärmbelastung verbundenen Risiken zu informieren und zu schulen und in Absprache mit dem Betriebsarzt die entsprechenden Maßnahmen zu ergreifen.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Obwohl die Maschine den Sicherheitsanforderungen der Referenznormen (elektrisch, mechanisch, sanitär) entspricht, kann sie gefährlich sein, wenn:

- Es wird für andere Zwecke und unter anderen als den vom Hersteller vorgesehenen Bedingungen verwendet. Der
- Der Schutz wurde manipuliert.
- Die Anforderungen für: Installation - Inbetriebnahme - Verwendung - Wartung werden nicht eingehalten.

AUFMERKSAMKEIT

Um gefährliche Zustände und/oder mögliche Körperverletzungen durch elektrischen Strom, mechanische Teile, Feuer oder hygienischer Art zu vermeiden, müssen die folgenden Sicherheitshinweise beachtet werden.

A - HALTEN SIE IHREN ARBEITSPLATZ IN ORDNUNG.

Unordnung trägt das Risiko eines Unfalls.

B - BEWERTUNG DER UMWELTBEDINGUNGEN.

Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchter, nasser oder schlecht beleuchteter Umgebung, in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gasen.

C - HALTEN SIE SICH VON KINDERN UND NICHTARBEITNEHMERN FERN.

Lassen Sie sie nicht in die Nähe der Maschine oder des Arbeitsbereichs.

D - VERWENDEN SIE DIE MASCHINE INNERHALB DER TYPISCHEN LEISTUNGSGRENZEN UND FÜR DEN ZULÄSSIGEN GEBRAUCH.

Ohne

Überlastung, es wird besser und sicherer

funktionieren. E - ANGEMESSENE

KLEIDUNG.

Tragen Sie keine weite Kleidung oder Accessoires, die sich in beweglichen Teilen verfangen können. Verwenden Sie rutschfeste Schuhe. Verwenden Sie aus Hygiene- und Sicherheitsgründen bei langen Haaren das entsprechende Netz und bei Händen Handschuhe.

F - SCHÜTZEN SIE DAS NETZKABEL. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen; Setzen Sie das Kabel keinen hohen Temperaturen, Kontakt mit scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aus. G - VERMEIDEN SIE UNGESICHERTE POSITIONEN. Suchen Sie nach der am besten geeigneten Position, um jederzeit das Gleichgewicht zu gewährleisten.

H - LASSEN SIE IMMER DIE GRÖSSTE AUFMERKSAMKEIT.

Beobachten Sie Ihre Arbeit. Betreiben Sie die Maschine nicht, wenn Sie

abgelenkt sind. I - AUSSENERWEITERUNGEN. Darf nicht verwendet werden.

L - MASCHINE LÄUFT UNBEAUFSICHTIGT. Darf nicht aufgegeben werden. M - DEN

STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Am Ende jedes Gebrauchs, vor Reinigung, Wartung oder Transport der Maschine.

ÜBERPRÜFEN SIE, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.

Prüfen Sie vor dem Einsatz der Maschine die Wirksamkeit der Sicherheitseinrichtungen.

Stellen Sie sicher, dass bewegliche Teile nicht blockiert sind, dass keine beschädigten Komponenten vorhanden sind, dass alle Teile korrekt zusammengebaut wurden und dass alle Bedingungen, die den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine beeinträchtigen könnten, optimal sind.

O - LASSEN SIE DIE MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL REPARIEREN.

Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden.

Nichteinhaltung dieser Verschreibungen können eine Gefahr für den Benutzer darstellen. P - SCHILDER SIND

UNFALLVERHÜTUNGSSCHILDER, daher sollten sie immer gut lesbar sein. Wenn sie beschädigt und unleserlich sind, müssen sie ersetzt werden.

RESTRISIKEN

Beladen, Entladen und Handhabung der Maschine	fallende Maschinen fallen Verpackung	- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit der Maschine, verpackt oder unverpackt.
Unsachgemäße Installation der Maschine	Elektroschock sBlitz	Netzspannung und -frequenz wie auf dem Typenschild der Maschine angegeben einhalten Die Steckdose muss geerdet sein Die Stromleitung der Maschine muss vor der Steckdose mit einem Schutz durch den Leistungsschalter in Abstimmung mit der allgemeinen Erdungsanlage ausgestattet sein.
Verschlussplatten, Fächer, in denen Spannung herrscht	- Stromschlag	- Öffnen Sie die Verkleidungen nicht, ohne vorher den Stecker zu ziehen
Ohne Schutz arbeiten	Stromschlag Haft Vernichtung Abrieb	- Entfernen Sie die Schutzvorrichtungen nicht, wenn Sie die Maschine benutzen
Reinigung der Kontaktteile mit pastos	Stromschlag Stromschlag Blitzschlag	- die Maschine muss immer im Stillstand und ohne Netzstromversorgung gereinigt werden (Netzspannung trennen, indem der Stecker aus der Installation gezogen wird)

TECHNISCHE DATEN

MASCHINEIGENSCHAFTEN

Der elektrische Spiralknetzer, hergestellt in den Versionen „5“, „10“, „15“, „20“, „30“, „40“, „50“, „60“, ist zum Mischen von Teigen (Mischen und/oder Mischen von Teigen) bestimmt Kneten), hart und weich, bestehend aus Mehl, Salz, Hefe, Fetten und Flüssigkeiten (Wasser, Öl etc.), für eine ausschließlich lebensmittelbasierte Ernährung.

Jeder Mischer besteht aus:

- Stahlkonstruktion mit hitzebeständiger Farbe geschützt;
- Schüssel, Spirale, Teigteiler und Schutzgitter sind aus Stahl; Schüssel und Spirale drehen sich beide im



Uhrzeigersinn

- Kettenantrieb mit Getriebemotor im Ölbad; bewegliche Teile
- auf Kugellagern platziert;
- 4 Nylonräder, davon 2 mit Bremse; einphasig, drei-
- Phase, Drehstrommotor mit 2 Geschwindigkeiten;
- Stromkreis, der von einem Niederspannungskabel (24 V) gespeist wird, an den die Steuervorrichtungen zum Starten und Stoppen der Maschine sowie die Sicherheitsvorrichtungen, einschließlich der internen Sperrvorrichtung für die beweglichen Teile, angeschlossen sind

Die Maschine wurde gemäß den europäischen Richtlinien entwickelt und soll den Benutzer vor den mit seiner Verwendung verbundenen Risiken schützen. Aus diesem Grund ist die Maschine mit geeigneten Schutzvorrichtungen ausgestattet, die auf keinen Fall manipuliert werden dürfen, um Risiken durch Kontakt mit beweglichen Teilen zu vermeiden.

NUTZUNGSBEGRENZUNGEN

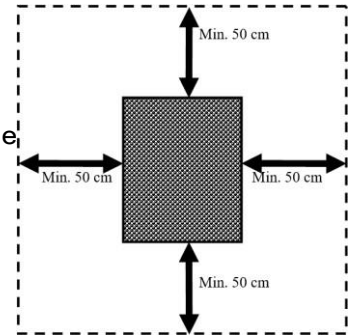
	CPSTCF17	CPSTCF25 CPSTRCA25	CPSTRCA35
PRODUKTIONSKAPAZITÄT KG/H ICH DIE ANGABEN BEZIEHEN SICH AUF EINEN NORMALEN TEN-IMPASTAAT/ZWÖLF MINUTEN	56	88	112

EINRICHTUNG

BENUTZERANFORDERUNGEN

Die Umgebungsbedingungen am Aufstellungsort der Maschine müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- trocken sein
- ausreichend unterschiedliche Wasserquellen ausreichende Belüftung und Beleuchtung
- Einhaltung der Gesundheits- und Sicherheitsstandards, die von den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehen sind.
- Die Aufstellfläche muss waagrecht sein, es dürfen keine Hindernisse jeglicher Art in unmittelbarer Nähe der Maschine aufgestellt werden, die die normale Belüftung beeinträchtigen könnten.



WICHTIG

Gemäß den geltenden Rechtsvorschriften muss das Stromnetz mit einem Fehlerstromschutzschalter mit für die Maschine geeigneten Eigenschaften ausgestattet sein, bei denen der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm beträgt; unabdingbar ist außerdem ein wirksames Erdungssystem.

Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung und die Frequenz der Installation mit den Werten kompatibel sind, die sowohl in den technischen Eigenschaften als auch auf dem Schild auf der Rückseite der Maschine angegeben sind.

INSTALLATIONSMODALITÄTEN

WICHTIG

Alle Installations- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden, das jegliche Verantwortung für falsche Installation oder Handhabung ablehnt.

Die Maschine wird auf einer Palette in einer geschlossenen Verpackung mit Karton geliefert. Für das Handling benötigen Sie einen Gabelstapler oder einen Hubwagen. Wenn die Maschine mit Seilen oder Gurten angehoben wird, führen Sie diese unter der Palette hindurch.

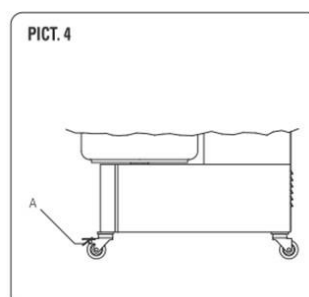
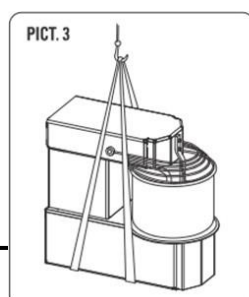
Um die Maschine aus der Verpackung zu nehmen, können Sie die Gurte verwenden, die sich unter der Maschine befinden und an einem Gabelstapler befestigt sind (ABB. 3).

BEMERKTE

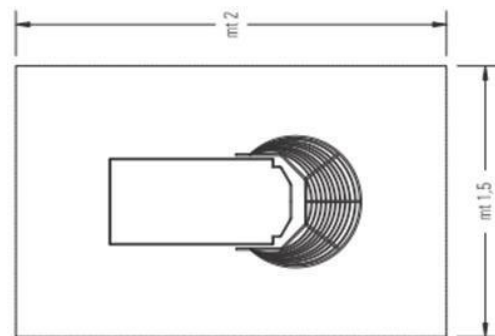
Alle mit der Verpackung zusammenhängenden Teile müssen gemäß den geltenden Rechtsvorschriften entsorgt werden.

Gehen Sie nach dem Entfernen der Verpackung von der Maschine wie folgt vor:

- Stellen Sie die Maschine in die gewünschte Position.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, falls vorhanden, und vermeiden Sie die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Wenn die Maschine mit Rädern ausgestattet ist, vergewissern Sie sich, dass sie mit der Bremse blockiert sind, indem Sie den Hebel „A“ nach unten drücken, bis er blockiert (ABB. 4).
- Wenn die Maschine instabil ist, legen Sie Hartgummiteile unter die Räder.



Unter normalen Arbeitsbedingungen und um das maximale Potenzial der Maschine auszuschöpfen, benötigt der Bediener einen Platz von 2 x 1,5 m, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.



ELEKTRISCHE VERBINDUNG

Der Anschluss an das elektrische Netz der Maschine erfolgt über das mitgelieferte Netzkabel, das von Fachpersonal und autorisiertem Personal durchgeführt werden sollte, die entsprechende Steckdose von 16 / 32 A durch 3-poliges Kabel (F, N, T) für Single - Phasen- und 4/5-polige Versionen (3F, T / 3F, N, T) für dreiphasige Versionen.

Die Steckdose muss leicht zugänglich sein und darf keine Bewegung erfordern. Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so sein, dass das Stromkabel nicht gespannt wird, außerdem darf dieses Kabel niemals unter den Stützen der Maschine liegen.

WICHTIG

Es ist zwingend erforderlich, dass die Installation gemäß den geltenden Gesetzen mit einer Erdung und einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet ist.

VERWENDUNG UND BETRIEB

SICHERHEIT

Die Maschine ist mit geeigneten Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, die aus festen Schutzvorrichtungen und einem ausreichenden Abstand zwischen dem Tank und dem Rahmen der Maschine bestehen, um den Kontakt von Teilen des menschlichen Körpers (obere Gliedmaßen) mit dem Tank zu vermeiden. sich während der Bearbeitung drehen, um jegliches Risiko des Schleifens und Quetschens zu vermeiden.

Die Maschine ist mit dem Sensor für die offene Schüsselabdeckung ausgestattet, um jeglichen Kontakt menschlicher Körperteile (obere Gliedmaßen) mit den beweglichen Teilen während der Bearbeitungsphase zu vermeiden, um jegliches Risiko von Schleifen, Quetschen und Abrieb auszuschließen.



ENTFERNEN SIE KEINE SCHUTZABDECKUNGEN, WÄHREND SIE DIE MASCHINE VERWENDEN.

DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE VERANTWORTUNG AB,

GEBO VO

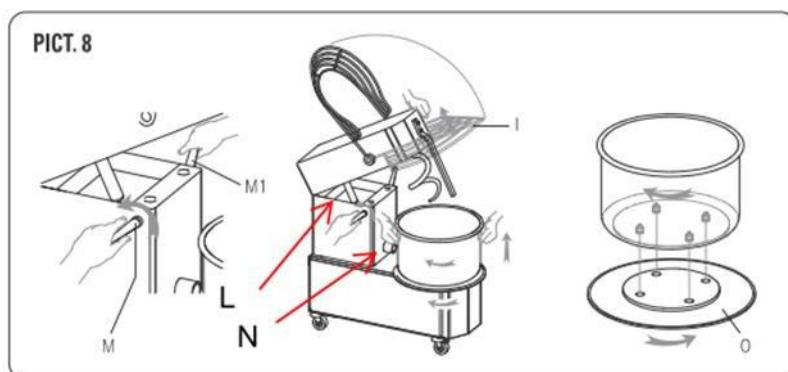
Unter Bezugnahme auf Abbildung 8 sind die Schutzmaßnahmen:

I - Anheben des Schutzgitters

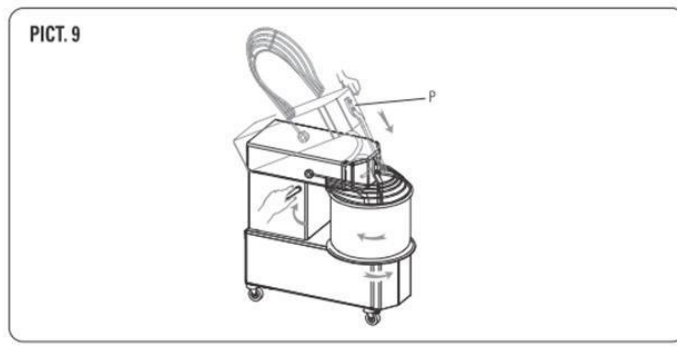
L - Vorrichtung zum Anheben oder Absenken des Deckels (nur bei Mixern mit neigbarem Kopf)

M, M1 - Prüfstift oben (wenn unten, nur Mischer mit neigbarem Kopf)

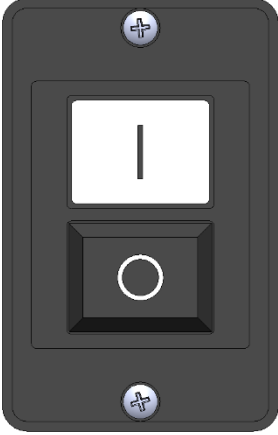
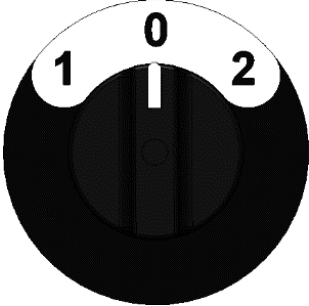
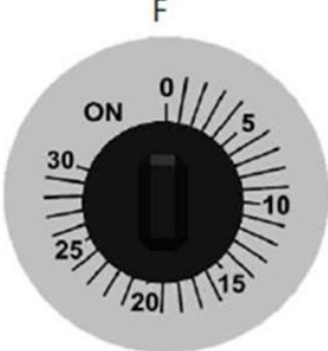
N - Vorrichtung zum Herausziehen des Kessels (nur bei Mixern mit Kippkopf) 0 - Verriegelung der Scheibe im Kessel (nur bei Mixern mit Kippkopf)



Vor dem Gebrauch der Maschine muss die Schutzvorrichtung I (BILD 9) vollständig abgesenkt werden. Bei Mixern mit neigbarem Kopf müssen Sie überprüfen, ob die Schüssel korrekt in die Scheibe eingesetzt und verriegelt ist und der Kopf abgesenkt und durch den Kontrollstift M verriegelt wurde.



STEUERGERÄTE

			
FEIG E. 5	FEIG E. 6	FEIG E. 7	
COMANDO	Azione		POSITION
<i>EIN-AUS-TASTE (ABB. 5)</i>			
A) EIN-Taste	Ermöglicht (1) die Bewegung rotierender Teile.		Maschinenseite
B) AUS-Taste	Stoppt (0) die Bewegung rotierender Teile.		Maschinenseite
<i>TIMER (ABB. 7)</i>			
F) Timer	Ermöglicht das Starten der Maschine und das Einstellen der Uhrzeit Arbeiten		Maschinenseite
<i>GESCHWINDIGKEITSWAHLSCHALTER (ABB. 6)</i>			
Pos. 0	Stoppt die Bewegung rotierender Teile.		Maschinenseite
Pos. 1	Aktiviert die Bewegung rotierender Teile mit 1. Geschwindigkeit.		Maschinenseite
Pos. 2	Aktiviert die Bewegung rotierender Teile mit 2. Geschwindigkeit.		Maschinenseite

Funktionsprüfung vor dem Start:

Nach dem Einstecken des Netzkabelsteckers in die Netzsteckdose ist die Maschine bereit für die Funktionsprüfung.

- Stellen Sie vor dem Starten der Maschine sicher, dass alle Schutzvorrichtungen korrekt installiert sind.
- Überprüfen Sie beim ersten Start, ob sich die Spirale und die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen. Wenn dies nicht der Fall ist, kehren Sie die Anordnung der Phasen um.

MASCHINENBEDIENUNG

Nachfolgend finden Sie eine Reihe von Sequenzen für die korrekte Verwendung der Maschine:



VOR	VON	START	BEI	BENUTZEN	DORT	MASCHINE	IN
MACH EN	SICH ER	WAS	OST	PERFEKT		EIGE N,	
<u>BESONDERS: DIE OBERFLÄCHE DES BEHÄLTERS, DIE SPIRALE UND DIE ZENTRALE SÄULE, DIE IN</u>							

Heben Sie den „I“-Schutz an und gießen Sie die für die Paste benötigten Zutaten in die Schüssel, senken Sie dann den Schüsselschutz ab und aktivieren Sie die Drehung der Schüssel und der Spirale wie unten beschrieben. Um die Konsistenz der Paste visuell zu überprüfen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, können Sie dies durch das Schutzgitter tun, ohne es anzuheben und somit den Betrieb der Maschine zu stoppen.

Ausgehend von der Situation „Maschine aus“:

- Stellen Sie den Positions-Differentialschalter in die Position ON, in Abstimmung mit der allgemeinen Erdungsinstallation, die sich vor der Maschine selbst im Werk des Benutzers befindet;
- Drehen Sie den Timer-Knopf im Uhrzeigersinn und wählen Sie dann die gewünschten Arbeitsminuten für den zeitgesteuerten Zyklus.
- Drücken Sie Taste 1, um die Rotation der Schüssel und der Spirale zu starten.



ÜBERPRÜFEN SIE ERNEUT, DASS DER BEHÄLTER UND DIE SPIRALE IM UHRZEIGERSINN DREHEN .

Ausgehend von der Situation „Maschine an“:

Um die Bearbeitung nach einer Arbeitsunterbrechung wieder aufzunehmen, müssen Sie die Taste 1 drücken, nachdem die Sicherheitsfunktion wiederhergestellt wurde.

Ausgehend von der Situation „Maschine im NOT“: (z. B. Thermoschutzeingriff):

- Schalten Sie die Maschine mit der im Punkt „MASCHINE STOPP“ angegebenen Befehlsfolge aus; Lassen Sie die
- Motor ca. eine halbe Stunde kühl;
- Starten Sie die Maschine mit der Befehlsfolge, die im Punkt „STARTEN BEI STILLSTAND DER MASCHINE“ angegeben ist.

Maschinenstopp

Für den vollständigen Stopp der Maschine, ausgehend vom beendeten oder unterbrochenen Bearbeitungszustand, müssen Sie:

- Drücken Sie Taste 0, wodurch die Drehung der Schüssel und der Spirale beendet wird. Drehen Sie die Zeitschaltuhr
- Knopf auf Position 0.
- Stellen Sie den Positions-Differentialschalter in die AUS-Position, in Abstimmung mit der allgemeinen Erdungsinstallation, die sich vor der Maschine selbst im Werk des Benutzers befindet; der die Maschine vom Stromnetz trennt.

Bemerkte: Wenn bei einer Drehstrommaschine die Drehrichtung der Trommel entgegengesetzt zur Pfeilrichtung ist, müssen Sie die folgenden Schritte ausführen, um die Drehrichtung umzukehren:

- Schalten Sie die Maschine aus
- Netzstecker ziehen.
- Vertauschen Sie die Position der beiden Phasen in der Steckdose. (zB L1 mit L2 und umgekehrt). Schließen Sie die Maschine wieder an
- das Netzwerk;
- Starten Sie die Maschine neu und prüfen Sie, ob sich die Schüssel im Uhrzeigersinn dreht.
- Warten Sie nach dem Neustart des Geräts einige Minuten, bevor Sie mit der Arbeit beginnen, um sicherzustellen, dass es einwandfrei funktioniert.

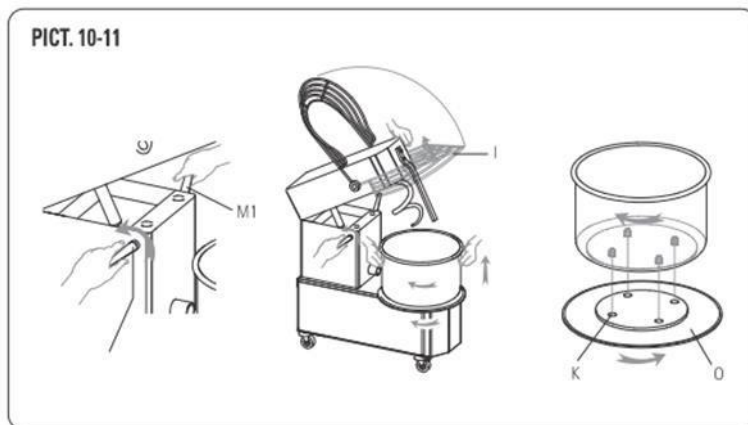
VERWENDUNG DER MASCHINE MIT NEIGBAREM KOPF UND ABNEHMBAREM BEHÄLTER

Um den Kopf anzuheben und den Tank herauszuziehen, gehen Sie wie folgt vor:

- Stoppen Sie die Maschine, ziehen Sie den Stecker ab; Heben Sie die Schutzvorrichtung vollständig an
- „I“ (Abb.10); Lösen Sie den Stift „M“, um den Kopf zu entriegeln. Heben Sie den Kopf durch den Kolben unten;
-
- drehen Sie die Scheibe „O“ im Uhrzeigersinn, um die Schüssel zu entriegeln; hebe die Schüssel hoch und entferne sie;
-
- dann den Teig entfernen.

Um den Keller neu zu positionieren und den Kopf zu blockieren, gehen Sie wie folgt vor: Nach der Reinigung:

- Positionieren Sie den Humidor wieder auf der Scheibe und vergewissern Sie sich, dass die vier Stifte korrekt in den vier „K“-Löchern befestigt sind;
- Blockieren Sie die Schüssel, indem Sie sie in die entgegengesetzte Richtung zur Scheibe „O“ drehen (Abb.11); senken Sie die
- Kopf und sichern Sie ihn mit dem Stift „M“ (Abb.9).



WENN	MASCHIN	IST	AKTIVITÄT, ISOLIEREN
DERINSTALLATION	ALLGEMEINES		DESNETZWERK
STROMVERSORUNG STROM UND ZIEHEN SIE DAS			

NÜTZLICHE TIPPS FÜR DEN RICHTIGEN GEBRAUCH DER KNETMASCHINE

Das beste Mischergebnis erzielen Sie mit folgender Vorgehensweise:

- 1- Gießen Sie etwa 3/4 des gesamten Wassers in den Tank;
- 2- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Arbeitszeit und schalten Sie die Knetmaschine ein. Insgesamt etwa 15/20 Minuten;
- 3- Mehl und Backpulver langsam hinzufügen;
- 4- Passen Sie die Konsistenz der Paste an, indem Sie langsam das restliche Wasser (1/4) hinzufügen, während Sie weiter mischen;
- 5- Lassen Sie die Maschine einige Minuten laufen und fügen Sie dann das Salz hinzu; Fügen Sie bei Bedarf einen Faden hinzu
- 6- Olivenöl, während Sie weiter mischen;
- 7- Lassen Sie die Knetmaschine arbeiten, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Gehen Sie nicht länger als 20 Minuten.

AUFMERKSAMKEIT :

Die Knetmaschine mischt nicht richtig, wenn das Mehl vor dem Gießen hinzugefügt wurde das Wasser. Der Teig klebt an den Seiten oder das Mehl klebt am Boden.

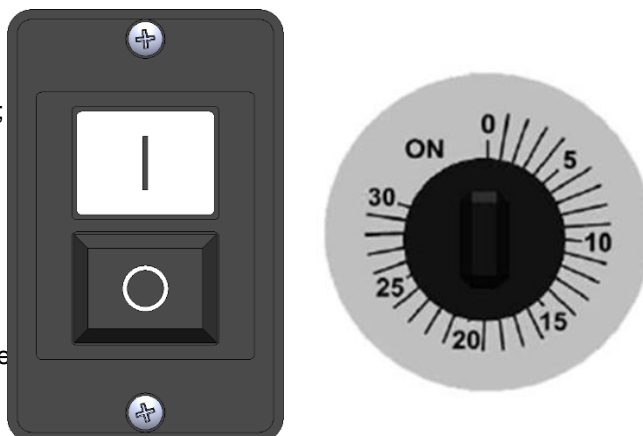
Wenn Sie 20 Minuten überschreiten, wird die Paste zu heiß und ihre Eigenschaften werden verändert.

Um eine gute Paste zu erhalten, müssen alle beteiligten Temperaturen kontrolliert werden; die Umgebung, das Mehl, das Wasser und die Temperaturen, die die Knetmaschine während des Betriebs erzeugt (ca. 10°C).

Eine optimale Teigtemperatur liegt zwischen +22°C und +26°C.

STARTEN DER MASCHINE

1. Aktivieren Sie alle Schutzfunktionen;
2. Drücken Sie die Taste „I“, um die Maschine zu aktivieren;
3. Stellen Sie die Maschinenlaufzeit von 1 bis 30 min ein, indem Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Position drehen;
4. Nach Ablauf der Zeit stoppt die Maschine;
5. Drücken Sie die Taste „0“, um die Maschine auszuschalten

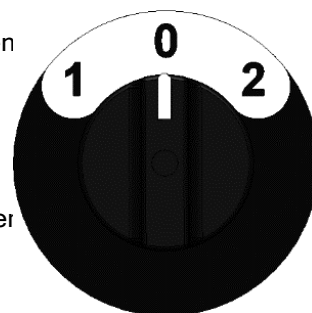


VERWENDUNG DER 2-GANG-MASCHINE

Maschinen mit Drehstrommotor können mit der zweiten Geschwindigkeit hergestellt werden

Gehen Sie folgendermaßen vor, um diese Maschinen zu aktivieren.:

1. Starten Sie den Mischer wie zuvor in den Punkten 1, 2, 3 beschrieben;
2. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit, indem Sie den Wahlschalter auf 1 oder 2 stellen;
3. Nach Ablauf der Zeit stoppt die Maschine;
4. Drücken Sie die Taste „0“, um die Maschine auszuschalten;



MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine startet nicht	Kein elektrischer Strom	Überprüfen Sie den Hauptschalter, die Steckdose, Überprüfen Sie den Hauptschalter, den Stecker und das Netzkabel
	Die Stopptaste klemmt	Drücken Sie die grüne Taste
	Das Schutzgitter und der Deckel sind angehoben oder die Schüssel ist nicht richtig positioniert.	Senken Sie die Schutzvorrichtung richtig abdas Gitter und die Abdeckung und positionieren Sie den Tank neu
	Der Timer steht auf Position 0	Stellen Sie den Timer von 1 bis 30 Minuten oder im manuellen Modus ein
Die Spirale ist in der Rotation nicht konstant	Die Kette ist locker	Spannen Sie die Kette gemäß den Anweisungen auf Seite 20
Maschine stoppt während des Gebrauchs.	Die Sicherung funktioniert nicht	Ersetzen Sie die Sicherung durch eine mit den gleichen Eigenschaften.

WARTUNG

ACHTUNG: Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, einschließlich der Reinigung, Folgendes beachten/Vorsichtsmaßnahmen:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist (Stecker aus der Steckdose ziehen), stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht versehentlich wieder aktiviert werden kann; Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist;
-
- Verwenden Sie die von den geltenden Vorschriften vorgeschriebenen individuellen Schutzvorrichtungen; Verwenden Sie immer
- geeignetes Material;
- Am Ende der Wartungs-/Reparatur-/Reinigungsarbeiten und vor der Inbetriebnahme des Geräts alle Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen wieder anbringen;

REINIGUNG

VORSICHT: Es wird empfohlen, keine abrasiven oder ätzenden Nicht-Nahrungsmittel zu verwenden. Verzichten Sie unbedingt auf die Verwendung von Wasserstrahlen, verschiedene Utensilien, raue oder scheuernde Mittel wie Stahlspäne, Schwämme usw., die das Gerät beschädigen könnten Oberflächen und beeinträchtigen insbesondere die Sicherheit aus hygienischer Sicht.

Die Reinigung sollte am Ende jedes Gebrauchs erfolgen. Beachten Sie dabei die Hygienevorschriften und den Schutz der Maschinenfunktionen, indem Sie wie folgt vorgehen:

- Entfernen Sie den Rest des Teigs mit einem Holz- oder Plastikrührer;
- mit einem weichen Schwamm und lauwarmem Wasser die Schüssel, die Spirale, den Teigauflöser und das Schutzgitter gründlich reinigen;
- mit Küchenpapier trocknen, gefolgt von einem weichen Tuch und einem speziellen Produkt zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

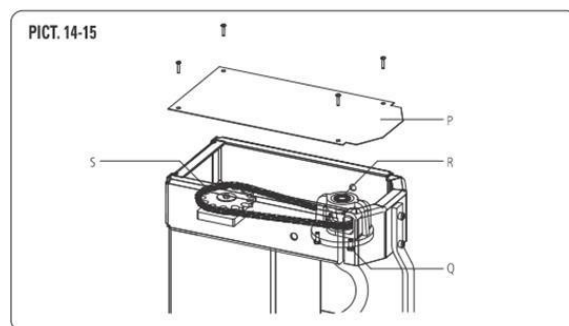
Bemerkte: Bei einer Maschine mit neigbarem Kopf und abnehmbarer Schüssel empfehlen wir, die Schüssel zu entfernen, um die Reinigung zu erleichtern;

Um die Effizienz und Sicherheit der Maschine zu erhalten, ist es notwendig, alle sechs Monate eine regelmäßige Wartung mit den folgenden Informationen durchzuführen:

SPANNUNG DER OBEREN KETTE

Die Kettenspannung wird durch den Kettenspanner sichergestellt.

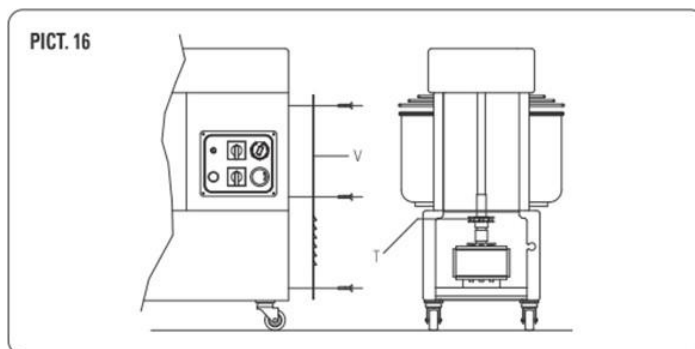
Wenn die Maschine nicht damit ausgestattet ist, wenn bei der Überprüfung die Kette locker ist oder die Drehung der Spirale nicht konstant ist, schrauben Sie die Platte „P“ (ABB. 14-15) ab, lösen Sie die Schrauben „Q“, ziehen Sie die „R“ Spirale abstützen, bis die Kette wieder straff ist. Blockieren Sie dann die Halterung der Spirale mit den Schrauben und setzen Sie die Platte wieder ein und befestigen Sie sie.



KETTENSCHMIERUNG

Um die Ketten zu schmieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der oberen Platte „P“ und der hinteren Platte „V“; die „S“- und „T“-Ketten anbringen (ABB
- 14-15-16) eine angemessene Menge Fett, genug, um alle Kettenblätter zu schmieren; Bauen Sie die Paneele wieder zusammen und befestigen Sie sie mit den mitgelieferten Schrauben.



Wenden Sie sich für alle Wartungsarbeiten, die nicht als gewöhnliche Wartungsarbeiten gelten, und im Falle einer Fehlfunktion ausschließlich an den Hersteller.

ABBRUCH UND ENTSORGUNG



ACHTUNG: Der Abbruch und die Entsorgung der Maschine liegen in der alleinigen Verantwortung und die Verantwortung des Eigentümers, der die in seinem Land geltenden Gesetze einhalten muss. Ländern in Bezug auf Sicherheit, Respekt und Umweltschutz.

Bei der Verschrottung der Maschine sind unbedingt die Vorschriften in einzuhalten Kraft. Um das Recycling der Materialien zu erleichtern, unterscheiden Sie die Teile, aus denen die Maschine besteht, nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen usw.)



Batidora de espiral

CPSTCF25
CPSTCF17
CPSTRCA25
CPSTRCA35

ESPAÑOL

NÚMERO DE SERIE	3
ETIQUETA DE NÚMERO DE SERIE	3
INFORMACIÓN GENERAL	3
IMPORTANCIA DEL MANUAL	3
GARANTIZAR	3
INFORMACIÓN RELATIVA AL RUIDO.....	3
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD.....	4
RIESGOS RESIDUALES.	5
DATOS TÉCNICOS	5
CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA.....	5
LÍMITES DE USO.	5
INSTALACIÓN	6
REQUISITOS DE USUARIO.....	6
PROCEDIMIENTOS DE INSTALACIÓN.....	6
CONEXIÓN ELÉCTRICA	7
USO Y FUNCIONAMIENTO	7
SEGURIDADES.....	7
DISPOSITIVOS DE CONTROL.....	8
USO DE LA MAQUINA.	9
CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO CORRECTO DE LA MÁQUINA AMASADORA.....	10
POSIBLES MAL FUNCIONAMIENTO	11
MANTENIMIENTO	12
LIMPIEZA.....	13
TENSIÓN DE LA CADENA SUPERIOR.	13
LUBRICACIÓN DE CADENAS.....	13
DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN	13

NÚMERO DE SERIE

ETIQUETA DE NÚMERO DE SERIE

El número de serie está formado por una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte trasera de la máquina. Los siguientes datos se indican de forma legible e indeleble en la etiqueta:

- Nombre del fabricante;
- Potencia eléctrica (kW/A);
- Modelo ;
- Mención "Hecho en Italia";
- Número de serie ;
- Voltaje y frecuencia eléctrica (Volt/Hz);
- Año de construcción
- Peso del mezclador

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar la batidora en cuestión, es obligatorio leer y comprender este manual en su totalidad.

Este manual debe estar siempre disponible para los "operadores autorizados" y estar cerca del mezclador bien custodiado y conservado.

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños a personas, animales o cosas causados por el incumplimiento de las normas descritas en este manual.

Este manual es parte integrante de la amasadora y debe ser conservado hasta su disposición final.

Los "operadores autorizados" solo deben realizar trabajos en el mezclador que sean de su competencia particular.

GARANTIZAR

El período de garantía es de un año y comienza a partir de la fecha de recepción de la factura emitida en el momento de la compra.

Durante este período, se sustituirán o repararán gratuitamente, y únicamente en nuestra fábrica, aquellas piezas que, por razones bien establecidas e inequívocas, resulten defectuosas por motivos de fabricación, con excepción de los componentes eléctricos y los sujetos a ' tener puesto.

La garantía excluye los gastos de envío y mano de obra.

La garantía no es válida en caso de que se establezca que el daño fue causado por: transporte, mantenimiento inadecuado o insuficiente, mala práctica de los operadores, manipulación, reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de los requisitos del manual.

Queda excluido cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos resultantes del tiempo durante el cual la máquina permanece inactiva por causa justificada.



LA MANIPULACIÓN Y/O LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS POR PIEZAS DE REPUESTO NO ORIGINALES ANULARÁ LA GARANTÍA Y LIBERARÁ AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD.

INFORMACIÓN DE RUIDO

El nivel de presión de sonido con ponderación A medido en una muestra de máquina idéntica estuvo consistentemente por debajo de 80 dB(A).

Si el ambiente de trabajo tiene un nivel de ruido superior a 80 dB (A), el empleador está obligado a informar y capacitar al operador sobre los riesgos asociados con la exposición al ruido y tomar las medidas apropiadas de acuerdo con el médico del trabajo.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La máquina, aunque cumple con los requisitos de seguridad previstos por las normas de referencia, eléctrica, mecánica, sanitaria, puede ser peligrosa si:

- Se utiliza para fines y en condiciones distintas de las previstas por el fabricante. El
- Las protecciones han sido manipuladas.
- No se respetan los requisitos para: Instalación - Puesta en marcha - Uso - Mantenimiento.

ATENCIÓN

Para evitar condiciones peligrosas y/o posibles lesiones corporales resultantes de: corriente eléctrica, partes mecánicas, fuego o de naturaleza higiénica, se deben observar las siguientes instrucciones de seguridad.

A - MANTENGA SU PUESTO DE TRABAJO EN ORDEN. El desorden lleva el riesgo de un accidente.

B - EVALUAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES.

No utilice la máquina en un ambiente húmedo, mojado o mal iluminado, cerca de líquidos o gases inflamables.

C - MANTENER ALEJADO DE NIÑOS Y NO EMPLEADOS. No permita que se acerquen a la máquina o al área de trabajo.

D - UTILIZAR LA MÁQUINA DENTRO DE LOS LÍMITES DE POTENCIA TÍPICOS Y PARA EL USO PERMITIDO. Sin sobrecarga, funcionará mejor y más seguro.

E - VESTIR APROPIADAMENTE.

No lleve ropa holgada ni accesorios que puedan enredarse en las piezas móviles. Use zapatos antideslizantes. Por razones de higiene y seguridad, para cabellos largos, use la redcilla adecuada y para las manos, guantes.

F - PROTEGER EL CABLE DE ALIMENTACIÓN. No tire del cable para desconectar el enchufe de la toma; no exponga el cable a altas temperaturas, contacto con bordes afilados, agua o solventes. G - EVITE LOS PUESTOS NO SEGUROS. Busque la posición más adecuada asegurando el equilibrio en todo momento.

H - PRESTAR SIEMPRE LA MAYOR ATENCIÓN.

Observa tu trabajo. No opere la máquina cuando esté distraído. I -

EXTENSIONES AL AIRE LIBRE. No debe usarse.

L - MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO SIN SUPERVISIÓN. No debe ser abandonado. M - DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE.

Al final de cada uso, antes de la limpieza, el mantenimiento o el traslado de la máquina.

COMPRUEBE QUE LA MÁQUINA NO ESTÉ DAÑADA.

Antes de utilizar la máquina, compruebe la eficacia de los dispositivos de seguridad.

Verifique que las partes móviles no estén bloqueadas, que no haya componentes dañados, que todas las partes hayan sido ensambladas correctamente y que todas las condiciones que puedan afectar el correcto funcionamiento de la máquina sean óptimas.

O - ENCARGAR LA REPARACIÓN DE LA MÁQUINA POR PERSONAL CUALIFICADO.

Las reparaciones solo deben ser realizadas por personas calificadas, utilizando repuestos originales. El

incumplimiento de estas recetas pueden ser un elemento de peligro para el usuario. P - LAS PLACAS SON DISPOSITIVOS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES, por lo que deben ser siempre perfectamente legibles. Si se encuentran dañados e ilegibles, deben ser reemplazados.

RIESGOS RESIDUALES

Carga, descarga y manipulación de la máquina.	máquina de caída de embalaje de otoño	- tener cuidado al manipular la máquina, embalada o no.
Instalación incorrecta de la máquina.	descargas eléctricas rayo	mantener el voltaje y la frecuencia de la red como se indica en la placa de identificación de la máquina la toma de corriente debe estar conectada a tierra La línea de alimentación de la máquina, aguas arriba de la toma, debe estar provista de protección a través del disyuntor, en coordinación con la instalación general de puesta a tierra.
paneles de cierre, compartimientos donde hay tensión	- electrocución	- no abra los paneles sin antes desconectar el enchufe
Trabajar sin protección	electrocución encarcelamiento aplastamiento o abrasión	- no quite las protecciones cuando utilice la máquina
Limpieza de piezas en contacto con empaste	electrocución descargas eléctricas rayo	- la máquina debe limpiarse siempre con la máquina parada y sin alimentación de red (desconectar la tensión de red desconectando el enchufe de la instalación)

DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

La amasadora eléctrica de espiral, producida en las versiones “5”, “10”, “15”, “20”, “30”, “40”, “50”, “60” está diseñada para mezclar masas (mezclar y/o amasado), duros y blandos, compuestos por harina, sal, levadura, grasas y líquidos (agua, aceite, etc.), para una alimentación exclusivamente alimentaria.

Cada batidora consta de:

- estructura de acero protegida con pintura resistente al calor;
- cubeta, espiral, divisora y rejilla de protección, todo en acero; cuenco y espiral ambos girando en el sentido de las



agujas del reloj

- transmisión por cadena con motorreductor en baño de aceite; Partes que se mueven
- colocado sobre cojinetes de bolas;
- 4 ruedas de nylon, 2 de ellas con freno; monofásica, trifásica
- motor trifásico de 2 velocidades;
- circuito eléctrico alimentado por un cable de red de baja tensión (24V) al que se conectan los dispositivos de control de arranque y parada de la máquina, más los dispositivos de seguridad, incluido el dispositivo de bloqueo interno de las partes móviles

La máquina está diseñada de acuerdo con las directivas europeas, está diseñada para proteger al usuario contra los riesgos asociados con su uso. Por este motivo, la máquina está equipada con protecciones adecuadas que no deben ser manipuladas bajo ningún concepto, para evitar riesgos por contacto con las partes móviles.

LÍMITES DE USO

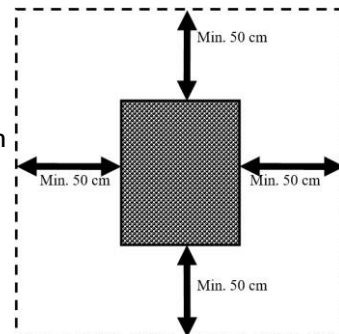
	CPSTCF17	CPSTCF25 CPSTRCA25	CPSTRCA35
CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN KG/H LOS DATOS SE REFIEREN A UN TEN-IMPASTATE NORMAL/DOCE MINUTOS	56	88	112

INSTALACIÓN

REQUISITOS DE USUARIO

Las condiciones ambientales del lugar de instalación de la máquina deben tener las siguientes características:

- estar seco
- Fuentes de agua de calor suficientemente diferentes Ventilación e iluminación
- cumpliendo con las normas de seguridad y salud previstas por la legislación vigente.
- La superficie de apoyo debe ser horizontal, no deben colocarse obstáculos de ningún tipo en las inmediaciones de la máquina que puedan afectar su ventilación normal.



IMPORTANTE

De acuerdo con la legislación vigente, la red eléctrica debe estar equipada con un interruptor diferencial de características adecuadas a las de la máquina en el que la distancia de apertura de los contactos sea de al menos 3 mm; imprescindible, además, un eficaz sistema de puesta a tierra.

Verificar que la tensión de alimentación y la frecuencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados tanto en las características técnicas como en la placa situada en la parte trasera de la máquina.

MODALIDADES DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Todas las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado autorizado por el fabricante, quien declina toda responsabilidad derivada de una instalación incorrecta o de cualquier manipulación.

La máquina se entrega sobre palet en embalaje cerrado con cartón. Para su manipulación se necesita una carretilla elevadora o una transpaleta. Si la máquina se eleva con cuerdas o correas, páselas por debajo del palet.

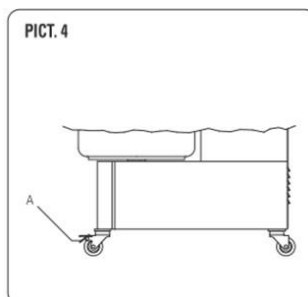
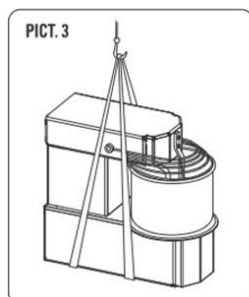
Para sacar la máquina del embalaje, puede utilizar las correas que se encuentran debajo de la máquina y sujetas a una carretilla elevadora (FIG.3).

OBSERVÓ

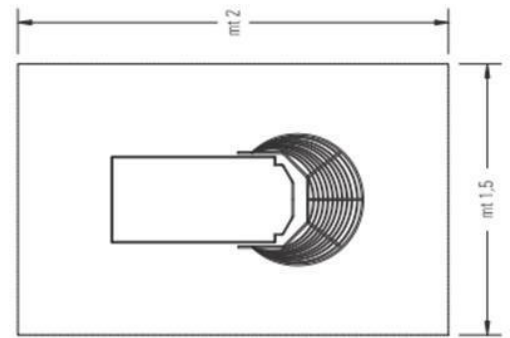
Todas las partes relacionadas con el embalaje deben eliminarse de acuerdo con la legislación vigente.

Después de retirar el embalaje de la máquina, proceda de la siguiente manera:

- Coloque la máquina en la posición deseada.
- Retire la película protectora, si está presente, evitando el uso de herramientas que puedan dañar las superficies.
- Si la máquina está equipada con ruedas, asegúrese de que estén bloqueadas con el freno empujando la palanca "A" hacia abajo hasta que se bloquee (FIG.4).
- Si la máquina es inestable, coloque piezas de goma dura debajo de las ruedas.



En condiciones normales de trabajo y para alcanzar el máximo potencial de la máquina, el operador necesita un espacio igual a 2 m por 1,5 m como se muestra en la figura al lado.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión a la red eléctrica de la máquina se realiza a través del cable de alimentación suministrado, que debe ser realizado por personal especializado y autorizado, la toma relativa de 16 / 32 A por cable de 3 polos (F, N, T) para un solo - versiones trifásicas y 4/5 polos (3F, T / 3F, N, T) para versiones trifásicas.

La toma de corriente debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún movimiento.

La distancia entre la máquina y la toma debe ser tal que no provoque tensión en el cable de alimentación, además este cable nunca debe estar debajo de los soportes de la máquina.

IMPORTANTE

Es obligatorio que la instalación esté equipada con puesta a tierra y un interruptor diferencial de acuerdo con las leyes aplicables.

USO Y FUNCIONAMIENTO

SEGURIDAD

La máquina está equipada con dispositivos de seguridad apropiados consistentes en protecciones fijas y suficiente distancia entre el tanque y el bastidor de la máquina, con el fin de evitar el contacto de partes del cuerpo humano (extremidades superiores) con el tanque. girando durante el mecanizado, para evitar cualquier riesgo de arrastre y aplastamiento.

La Máquina está equipada con sensor de tapa de cubeta abierta, para evitar cualquier contacto de las partes del cuerpo humano (miembros superiores) con las partes móviles durante la fase de mecanizado, para eliminar cualquier riesgo de arrastre, aplastamiento y abrasión.



NO quite las protecciones mientras utiliza la máquina.

EL FABRICANTE SE RENUNCIA A TODA RESPONSABILIDAD

NACI PO

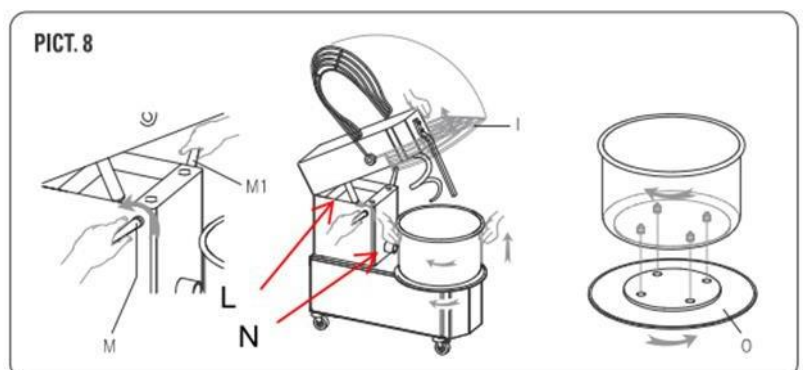
Con referencia a la figura 8, las protecciones son:

I - levantamiento de la rejilla protectora

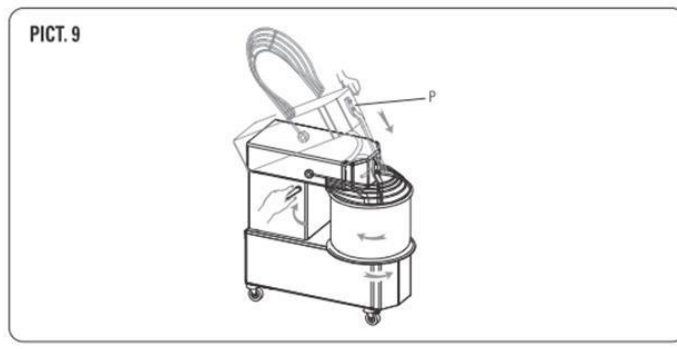
L - dispositivo que permite subir o bajar la tapa (solo en batidoras con cabezal basculante)

M,M1 - Pasador de verificación en la parte superior (cuando está abajo, solo mezcladores con cabezal inclinable)

N - dispositivo que permite extraer la cuba (solo en batidoras con cabezal basculante) 0 - Bloqueo del disco en la cuba (solo en batidoras con cabezal basculante)



Antes de usar la máquina, la protección I (FIG. 9) debe estar completamente bajada. En el caso de batidoras con cabezal basculante, se debe comprobar que el vaso esté correctamente introducido y bloqueado en el disco y que el cabezal esté bajado y bloqueado por el pasador de control M.



DISPOSITIVOS DE CONTROL

HIGO. 5	HIGO. 6	HIGO. 7	
COMANDO	AZIONA		POSICIÓN
<i>BOTÓN ENCENDIDO-APAGADO (FIG. 5)</i>			
A) Botón de encendido	Habilita (1) el movimiento de piezas giratorias.		Lado de la máquina
B) Botón de apagado	Detiene (0) el movimiento de las piezas giratorias.		Lado de la máquina
<i>TEMPORIZADOR (FIG. 7)</i>			
F) Temporizador	Permite que la máquina arranque y permite programar el tiempo laboral		Lado de la máquina
<i>SELECTOR DE VELOCIDAD (FIG 6)</i>			
posición 0	Detiene el movimiento de las piezas giratorias.		Lado de la máquina
posición 1	Activa el movimiento de las piezas giratorias a 1ª velocidad.		Lado de la máquina
posición 2	Activa el movimiento de piezas giratorias a 2ª velocidad.		Lado de la máquina

Comprobación funcional antes del inicio:

Una vez insertado el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente, la máquina está lista para la comprobación funcional.

- **Antes de poner en marcha la máquina, asegúrese de que todas las protecciones estén instaladas correctamente.**
- **Al ponerlo en marcha por primera vez, comprobar que la espiral y el bol giran en el sentido de las agujas del reloj. Si no es así, invierta la disposición de las fases.**

USO DE LA MÁQUINA

A continuación se muestran una serie de secuencias para el correcto uso de la máquina:



ANTES	DE	COMENZAR	EN	USAR	ALLÁ	MÁQUINA	
HACE SEGURO	SEGURO	QUE	ESTE ENTE	PERFECTAM		PROPIO,	EN

Levante la protección "I" y vierta los ingredientes necesarios para la pasta en el recipiente, luego baje la protección del recipiente y active la rotación del recipiente y la espiral como se describe a continuación. Para comprobar visualmente la consistencia de la pasta, o para añadir más ingredientes, puede hacerlo a través de la rejilla protectora, sin levantarla y por tanto detener el funcionamiento de la máquina.

A partir de la situación de "máquina apagada":

- Poner en posición ON el interruptor diferencial de posición, en coordinación con la instalación general de puesta a tierra, situada aguas arriba de la propia máquina en la fábrica del usuario;
- Gire la perilla del temporizador en el sentido de las agujas del reloj, luego seleccione los minutos de trabajo deseados para el ciclo cronometrado.
- Presione el Botón 1 que inicia la rotación del recipiente y la espiral.



VUELVA A COMPROBAR QUE EL DEPÓSITO Y LA ESPIRAL GIRE EN SENTIDO HORARIO .

A partir de la situación de "máquina encendida":

Para reiniciar el mecanizado, después de una suspensión del trabajo, es necesario presionar el botón 1, después de restablecer la función de seguridad.

A partir de la situación "máquina en EMERGENCIA": (ej. Intervención protección térmica):

- Apagar la Máquina, con la secuencia de mandos indicada en el punto "PARADA MÁQUINA"; Deje el motor frío durante aproximadamente media hora;
- Poner en marcha la Máquina con la secuencia de mandos indicada en el punto "ARRANQUE DESDE LA SITUACIÓN DE MÁQUINA PARADA"

Parada de máquina

Para la parada total de la máquina, desde la condición de mecanizado terminado o interrumpido, se debe:

- Presione el Botón 0, que finaliza la rotación del recipiente y la espiral. gire el temporizador perilla a la posición 0.
- Poner en posición OFF el interruptor diferencial de posición, en coordinación con la instalación general de puesta a tierra, situada aguas arriba de la propia máquina en la fábrica del usuario; que desconecta la máquina de la red de alimentación.

Observó: en una máquina trifásica, si el sentido de giro de la cuba es contrario al sentido que indica la flecha, se deben seguir estos pasos para invertir el sentido de giro:

- Apague la máquina
- Desconecte el enchufe de red.
- Invierta la posición de las dos fases en el enchufe. (por ejemplo, L1 con L2 y viceversa). Vuelva a conectar la máquina a la red;
- Reinicie la máquina y compruebe que el bol gira en el sentido de las agujas del reloj.
- Después de que la máquina se reinicie, espere unos minutos antes de comenzar a trabajar, para asegurarse de que funciona perfectamente.

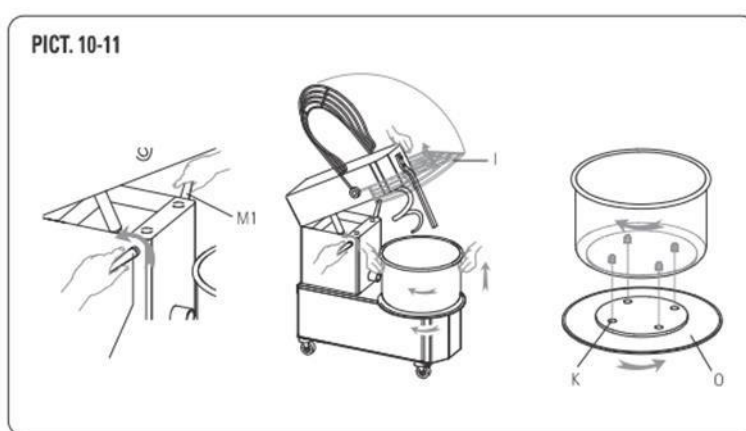
USO DE LA MÁQUINA CON CABEZAL BASCULANTE Y DEPÓSITO DESMONTABLE

Para levantar el cabezal y extraer el depósito, proceder de la siguiente manera:

- detenga la máquina, desconecte el enchufe; levante completamente la guardia
- "yo" (fig. 10); desenrosque el pasador "M" para desbloquear la cabeza. levanta la cabeza
- a través del pistón de abajo;
-
- gire el disco "0" en el sentido de las agujas del reloj para desbloquear el recipiente; levante el recipiente y retírelo;
-
- luego retire la masa.

Para reposicionar la bodega y bloquear el cabezal, proceda de la siguiente manera: Una vez realizada la limpieza:

- vuelva a colocar el humidificador en el disco y asegúrese de que los cuatro espárragos estén correctamente fijados en los cuatro orificios "K";
- bloquee la cuba girándola en sentido contrario al disco "0" (fig.11); bajar el cabezal y asegúrelo con el pasador "M" (fig.9).



CUANDO	MÁQUINA	NO ESTÁ	ACTIVIDAD, AISLAR
EL INSTALACION GENERAL			DEL RED
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELECTRICIDAD Y			

CONSEJOS ÚTILES PARA EL USO CORRECTO DE LA MÁQUINA AMASADORA

El mejor resultado de mezcla se puede obtener con el siguiente procedimiento:

- 1- Vierta alrededor de 3/4 del agua total en el tanque;
- 2- Ajuste el temporizador al tiempo de trabajo deseado y encienda la amasadora. Unos 15/20 minutos en total;
- 3- Agregue lentamente la harina y el polvo de hornear;
- 4- Ajuste la consistencia de la pasta agregando lentamente el agua restante (1/4) mientras continúa mezclando;
- 5- Deje que la máquina funcione durante unos minutos y luego agregue la sal; Si es necesario, agregue un hilo de
- 6- aceite de oliva sin dejar de mezclar;
- 7- Dejar trabajar la amasadora hasta que haya transcurrido el tiempo establecido. No te pases de los 20 minutos.

ATENCIÓN :

La amasadora no se mezclará correctamente si la harina se ha puesto antes de verter el agua. La masa se pegará a los lados o la harina se pegará al fondo.

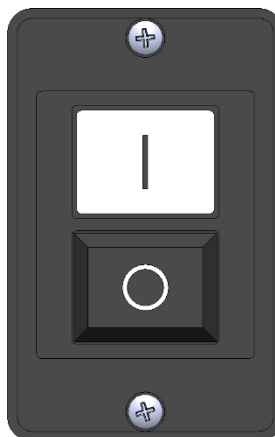
Si superas los 20 minutos, la pasta estará demasiado caliente y sus propiedades se verán alteradas.

Para obtener una buena pasta, es necesario controlar todas las temperaturas involucradas; el ambiente, la harina, el agua y las temperaturas generadas por la amasadora durante el funcionamiento (aproximadamente 10°C).

La temperatura óptima de la masa oscila entre +22 °C y +26 °C.

PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

1. Habilite todas las protecciones;
2. Pulse la tecla "I" para activar la máquina;
3. Configure el tiempo de trabajo de la máquina de 1 a 30 min. girando la perilla del temporizador a la posición deseada;
4. Una vez transcurrido el tiempo, la máquina se detiene;
5. Presione la tecla "0" para apagar la máquina;

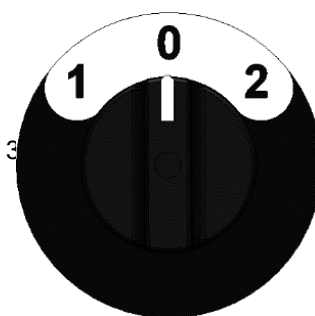


USO DE LA MÁQUINA DE 2 VELOCIDADES

Las máquinas con motor trifásico, se pueden fabricar con la segunda velocidad.

Para activar estas máquinas, siga estos pasos:

1. Ponga en marcha la batidora como se ha descrito anteriormente en los puntos 1, 2, 3
2. Seleccione la velocidad deseada girando el selector a 1 o 2;
3. Una vez transcurrido el tiempo, la máquina se detiene;
4. Presione la tecla "0" para apagar la máquina;



POSIBLES MAL FUNCIONAMIENTO

DISFUNCIÓN	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	Sin corriente eléctrica	Verifique el interruptor principal, el enchufe, Verifique el interruptor principal, el enchufe y el cable de alimentación
	El botón de parada está atascado	Presiona la tecla verde
	La rejilla protectora y la tapa están levantadas o el recipiente no está colocado correctamente.	Baje correctamente la protección la rejilla y la tapa y vuelva a colocar el tanque
	El temporizador está en la posición 0	Configura el temporizador de 1 a 30 minutos o en modo manual
La espiral no es constante en la rotación.	la cadena esta suelta	Tense la cadena siguiendo las instrucciones de la página 20
La máquina se detiene mientras está en uso.	El fusible no funciona	Sustituya el fusible por uno de las mismas características.

MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, incluida la limpieza, tome las siguientes precauciones:

- Asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red eléctrica (retire el enchufe de la toma), asegúrese de que la fuente de alimentación no pueda reactivarse por accidente; Asegúrese de que el equipo esté completamente enfriado;
-
- Utilizar los dispositivos de protección individual exigidos por la normativa vigente; Siempre usa
- material apropiado;
- Al final de la operación de mantenimiento/repación/limpieza, antes de poner en servicio el equipo, reinstalar todas las protecciones y dispositivos de seguridad;

LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Se recomienda no utilizar productos químicos no alimentarios abrasivos o corrosivos. Evite absolutamente el uso de chorros de agua, utensilios diversos, medios ásperos o abrasivos, como escamas de acero, esponjas, etc., que puedan dañar las superficies y en particular comprometer la seguridad desde un punto de vista higiénico.

La limpieza debe realizarse al final de cada uso, respetando las normas de higiene y protección de las funciones de la máquina, haciendo lo siguiente:

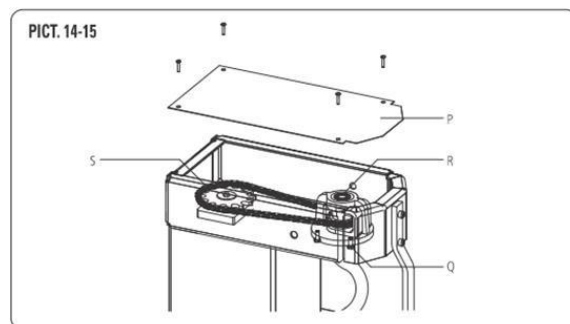
- Usando una paleta de madera o de plástico, retire el resto de la masa;
- con una esponja suave y agua tibia, limpie a fondo el bol, la espiral, el cortador de masa y la rejilla protectora;
- secar con papel de cocina, seguido de un paño suave y un producto específico para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.

Observó: en el caso de una máquina con cabezal basculante y cubeta extraíble, se recomienda retirar la cubeta para facilitar la limpieza;

Para mantener la eficiencia y seguridad de la máquina, es necesario realizar un mantenimiento periódico, cada seis meses, con la siguiente información:

TENSIÓN DE LA CADENA SUPERIOR

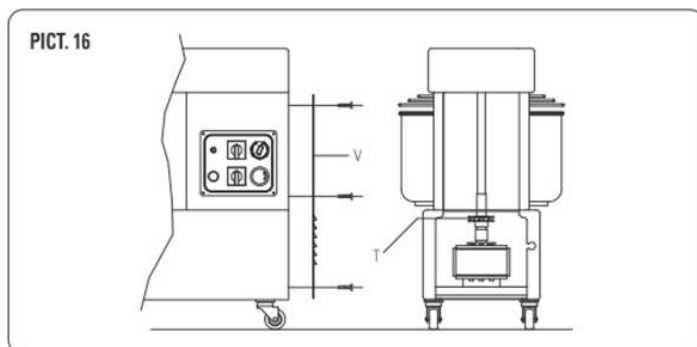
La tensión de la cadena está asegurada por el tensor de cadena. Si la máquina no dispone de él, si al comprobar la cadena está floja o el giro de la espiral no es constante, desenrosque el panel "P" (FIG. 14-15), afloje los tornillos "Q", tire de los "soporte espiral R" hasta que la cadena vuelva a estar tensa. Luego bloquee el soporte de la espiral con los tornillos y vuelva a colocar el panel y fíjelo.



LUBRICACIÓN DE CADENA

Para lubricar las cadenas, proceda de la siguiente manera:

- desenroscar los tornillos de fijación del panel superior "P" y del panel trasero "V"; poner en las cadenas "S" y "T" (FIG
- 14-15-16) una cantidad razonable de grasa, suficiente para lubricar todos los platos; vuelva a montar los paneles y fíjelos con los tornillos suministrados.
-



Para cualquier mantenimiento no considerado como mantenimiento ordinario y en caso de mal funcionamiento, contacte únicamente con el fabricante.

DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN



ATENCIÓN: La demolición y eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva y responsabilidad del propietario quien deberá cumplir con la legislación vigente en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

Al desguazar la máquina, es obligatorio cumplir con las normas en vigor. Para facilitar las operaciones de reciclaje de materiales, diferencie las partes que componen la máquina según los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc.).



Impastatrice a spirale

**CPSTCF25
CPSTCF17
CPSTRCA25
CPSTRCA35**

NUMERO DI SERIE	3
ETICHETTA NUMERO DI SERIE	3
INFORMAZIONI GENERALI	3
IMPORTANZA DEL MANUALE.....	3
GARANZIA	3
INFORMAZIONI RELATIVE AL RUMORE	3
MISURE DI SICUREZZA.....	4
RISCHI RESIDUI.	5
DATI TECNICI	5
CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA	5
LIMITI D'USO.	5
FACILITÀ	6
REQUISITI DELL'UTENTE.	6
PROCEDURE DI INSTALLAZIONE.....	6
CONNESSIONE ELETTRICA.....	7
UTILIZZO E FUNZIONAMENTO	7
SICUREZZE.	7
DISPOSITIVI DI CONTROLLO.....	8
UTILIZZO DELLA MACCHINA.	9
CONSIGLI UTILI PER IL CORRETTO UTILIZZO DELL'IMPASTATRICE.....	10
POSSIBILI MALFUNZIONAMENTI.....	11
MANUTENZIONE	12
PULIZIA.....	13
TENSIONE DELLA CATENA SUPERIORE.	13
LUBRIFICAZIONE DELLE CATENE.	13
DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO	13

NUMERO DI SERIE

ETICHETTA NUMERO DI SERIE

Il numero di matricola è costituito da un'etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro della macchina. In etichetta sono indicati in modo leggibile ed indelebile i seguenti dati:

- | | |
|-----------------------------|---|
| - Nome del produttore; | - Numero di serie ; |
| - Potenza elettrica (kW/A); | - Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz); |
| - Modello ; | - Anno di costruzione |
| - Menzione "Made in Italy"; | - Peso dell'impastatrice |

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare il mixer in questione, è obbligatorio leggere e comprendere il presente manuale nella sua interezza.

Questo manuale deve essere sempre a disposizione degli "operatori autorizzati" ed essere vicino al mescolatore ben custodito e conservato.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose causati dal mancato rispetto delle norme descritte nel presente manuale.

Questo manuale è parte integrante dell'impastatrice e deve essere conservato fino al suo definitivo smaltimento.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul mescolatore solo gli interventi di loro specifica competenza.

GARANZIA

Il periodo di garanzia è di un anno e decorre dalla data di ricezione della fattura emessa al momento dell'acquisto.

Durante tale periodo verranno sostituite o riparate gratuitamente, e solo presso il nostro stabilimento, quelle parti che, per accertati ed inequivocabili motivi, dovessero risultare difettose per motivi costruttivi, ad eccezione dei componenti elettrici e di quelli soggetti a ' Indossare.

La garanzia esclude i costi di spedizione e manodopera.

La garanzia decade nel caso in cui si accerti che il danno è stato causato da: trasporto, manutenzione inadeguata o insufficiente, negligenza degli operatori, manomissioni, riparazioni effettuate da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

È esclusa qualsiasi rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti derivanti nel tempo durante il quale la macchina rimane inattiva per giusta causa.



**LA MANOMISSIONE E/O LA SOSTITUZIONE DI PARTI CON RICAMBI NON ORIGINALI
ANNULLA LA GARANZIA E LIBERA IL COSTRUTTORE DA OGNI RESPONSABILITÀ.**

INFORMAZIONI SUL RUMORE

Il livello di pressione sonora ponderato A misurato su un campione di macchina identico era costantemente inferiore a 80 dB(A).

Se l'ambiente di lavoro presenta un livello di rumore superiore a 80 dB (A), il datore di lavoro è tenuto ad informare e formare l'operatore sui rischi connessi all'esposizione al rumore e ad adottare gli opportuni provvedimenti in accordo con il medico del lavoro.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

La macchina, pur rispondendo ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, sanitarie, può essere pericolosa se:

- Viene utilizzato per scopi e in condizioni diverse da quelle previste dal produttore. IL
- le protezioni sono state manomesse.
- I requisiti per: Installazione - Messa in servizio - Uso - Manutenzione non sono rispettati.

ATTENZIONE

Al fine di evitare condizioni di pericolo e/o possibili lesioni personali derivanti da: corrente elettrica, parti meccaniche, fuoco o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti istruzioni di sicurezza.

A - MANTIENI IN ORDINE LA TUA POSTAZIONE DI LAVORO.

Il disordine portail rischio di un incidente.

B - VALUTARE LE CONDIZIONI AMBIENTALI.

Non utilizzare la macchina in ambienti umidi, bagnati o scarsamente illuminati, vicino a liquidi o gas infiammabili.

C - TENERE LONTANO DA BAMBINI E NON LAVORATORI. Non lasciarli vicino alla macchina o all'area di lavoro.

D - UTILIZZARE LA MACCHINA NEI LIMITI TIPICI DI POTENZA E PER L'USO CONSENTITO. Senza sovraccarico, funzionerà meglio e più

sicuro. E - VESTITI IN MODO

APPROPRIATO.

Non indossare abiti larghi o accessori che potrebbero impigliarsi nelle parti in movimento. Usa scarpe antiscivolo. Per motivi di igiene e sicurezza, per i capelli lunghi utilizzare l'apposita retina e per le mani guanti.

F - PROTEGGERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE. Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa; non esporre il cavo a temperature elevate, contatto con spigoli vivi, acqua o solventi. G - EVITARE POSIZIONI NON GARANTITE. Cerca la posizione più adatta per garantire l'equilibrio in ogni momento.

H - PRESTARE SEMPRE LA MASSIMA ATTENZIONE.

Osserva il tuo lavoro. Non utilizzare la macchina se distratto. I - ESTENSIONI ESTERNE. Non deve essere utilizzato.

L - MACCHINA IN FUNZIONE INCUSTODITA. Non deve essere abbandonato. M - SCOLLEGARE LA SPINA DALLA PRESA.

Al termine di ogni utilizzo, prima della pulizia, della manutenzione o dello spostamento della macchina.

VERIFICARE CHE LA MACCHINA NON SIA DANNEGGIATA.

Prima di utilizzare la macchina verificare l'efficacia dei dispositivi di sicurezza.

Verificare che le parti in movimento non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state montate correttamente e che tutte le condizioni che potrebbero pregiudicare il corretto funzionamento della macchina siano ottimali.

O - FAR RIPARARE LA MACCHINA DA PERSONALE QUALIFICATO.

Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato, utilizzando ricambi originali. Il mancato rispetto di queste prescrizioni possono costituire un elemento di pericolo per l'utilizzatore. P - LE TARGHETTE SONO DISPOSITIVI ANTINFORTUNISTICI, quindi devono essere sempre perfettamente leggibili. Se risultano danneggiati e illeggibili, devono essere sostituiti.

RISCHI RESIDUI

Carico, scarico e movimentazione della macchina	imballaggio di caduta della macchina che cade	- prestare attenzione nel maneggiare la macchina, imballata o meno.
Installazione impropria della macchina	scosse elettriche fulmine	mantenere la tensione e la frequenza di rete come indicato sulla targhetta della macchina la presa di corrente deve essere dotata di messa a terra la linea di alimentazione della macchina, a monte della presa, deve essere dotata di protezione tramite l'interruttore automatico, in coordinamento con l'impianto generale di messa a terra.
pannelli di chiusura, compartimenti dove c'è tensione	- folgorazione	- non aprire i pannelli senza aver prima staccato la spina
Lavora senza protezione	elettrocuzione e reclusione schiacciamento abrasione	- non rimuovere le protezioni durante l'utilizzo della macchina
Pulizia delle parti a contatto con impasto	folgorazione scosse elettriche fulmine	- la pulizia della macchina deve essere eseguita sempre a macchina ferma e senza alimentazione di rete (togliere la tensione di rete staccando la spina dall'impianto)

DATI TECNICI

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

L'impastatrice a spirale elettrica, prodotta nelle versioni "5", "10", "15", "20", "30", "40", "50", "60" è progettata per impastare gli impasti (impastare e/o impastatrice), dure e morbide, composte da farina, sale, lievito, grassi e liquidi (acqua, olio, ecc.), per un'alimentazione esclusivamente alimentare.

Ogni miscelatore è composto da:

- struttura in acciaio protetta da vernice resistente al calore;
- vasca, spirale, spezza-impasto e griglia di protezione, sono tutti in acciaio; vasca e spirale entrambe rotanti in



senso orario

- trasmissione a catena con motoriduttore in bagno d'olio; parti mobili
- posizionato su cuscinetti a sfera;
- 4 ruote in nylon di cui 2 con freno; monofase, trifase
- motore trifase a 2 velocità;
- circuito elettrico alimentato da un cavo di rete in bassa tensione (24V) al quale sono collegati i dispositivi di comando per l'avviamento e l'arresto della macchina, nonché i dispositivi di sicurezza, compreso il dispositivo di blocco interno delle parti in movimento

La macchina è progettata secondo le direttive europee, è progettata per proteggere l'utilizzatore dai rischi connessi al suo utilizzo. Per questo motivo la macchina è dotata di opportune protezioni che non devono essere manomesse per nessun motivo, al fine di evitare rischi dovuti al contatto con parti in movimento.

LIMITI DI UTILIZZO

	CPSTCF17	CPSTCF25 CPSTRCA25	CPSTRCA35
--	----------	-----------------------	-----------

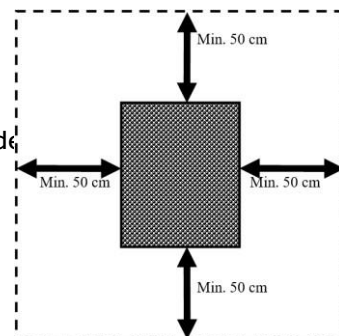
CAPACITA' PRODUTTIVA KG/H IOI DATI SI RIFERISCONO AD UN NORMALE TEN-IMPASTATO/DODICI MINUTI	56	88	112
--	----	----	-----

FACILITÀ

REQUISITI DELL'UTENTE

Le condizioni ambientali del luogo di installazione della macchina devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto
- fonti d'acqua sufficientemente diverse di calore ventilazione e illuminazione adeguata
- nel rispetto degli standard di salute e sicurezza previsti dalla normativa vigente.
- Il piano di appoggio deve essere orizzontale, nelle immediate vicinanze della macchina non devono essere posti ostacoli di alcun genere che ne possano pregiudicare la normale ventilazione.



IMPORTANTE

In accordo con la normativa vigente, la rete elettrica deve essere dotata di un interruttore differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina in cui la distanza di apertura dei contatti è di almeno 3 mm; indispensabile, inoltre, un efficace impianto di messa a terra.

Verificare che la tensione di alimentazione e la frequenza dell'impianto siano compatibili con i valori indicati sia nelle caratteristiche tecniche che nella targhetta posta sul retro della macchina.

MODALITÀ DI INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

Tutte le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o manipolazione.

La macchina viene consegnata su pallet in imballo chiuso con cartone. Per la movimentazione è necessario un carrello elevatore o un transpallet. Se la macchina viene sollevata mediante funi o cinghie, farle passare sotto il pallet.

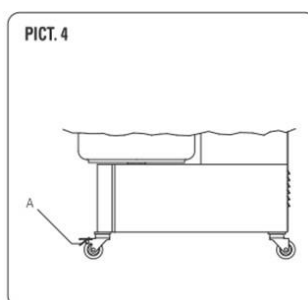
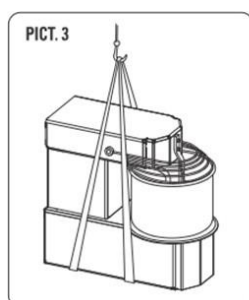
Per togliere la macchina dall'imballo si possono utilizzare le cinghie poste sotto la macchina e agganciate ad un carrello elevatore (FIG.3).

SI ACCORSE

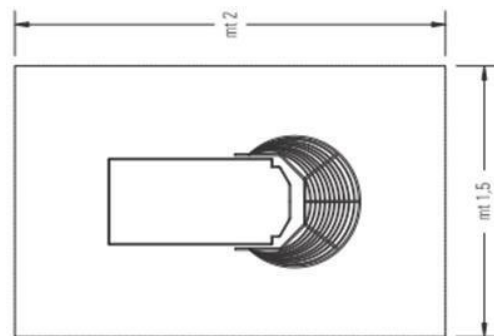
Tutte le parti relative all'imballo devono essere smaltite secondo la normativa vigente.

Dopo aver tolto l'imballo dalla macchina procedere come segue:

- Posizionare la macchina nella posizione desiderata.
- Rimuovere la pellicola protettiva, se presente, evitando l'uso di attrezzi che potrebbero danneggiare le superfici.
- Se la macchina è dotata di ruote assicurarsi che siano bloccate con il freno spingendo la leva "A" verso il basso fino al bloccaggio (FIG.4).
- Se la macchina è instabile, posizionare parti in gomma dura sotto le ruote.



In condizioni di lavoro normali e per raggiungere la massima potenzialità della macchina, l'operatore necessita di uno spazio pari a 2 m per 1,5 m come mostrato nella figura a lato.



CONNESSIONE ELETTRICA

Il collegamento alla rete elettrica della macchina avviene tramite il cavo di alimentazione in dotazione, che deve essere effettuato da personale specializzato ed autorizzato, la relativa presa da 16 / 32 A tramite cavo a 3 poli (F, N, T) per singolo - versioni trifase e 4/5 poli (3F, T / 3F, N, T) per le versioni trifase.

La presa elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcuno spostamento.

La distanza tra la macchina e la presa di corrente deve essere tale da non provocare tensione nel cavo di alimentazione, inoltre tale cavo non deve mai trovarsi sotto i supporti della macchina.

IMPORTANTE

E' obbligatorio che l'impianto sia dotato di messa a terra e di interruttore differenziale secondo le normative vigenti.

UTILIZZO E FUNZIONAMENTO

SICUREZZA

La macchina è dotata di opportuni dispositivi di sicurezza costituiti da ripari fissi, e sufficiente distanza tra il serbatoio ed il telaio della macchina, allo scopo di evitare il contatto di parti del corpo umano (arti superiori) con il serbatoio. rotanti durante la lavorazione, per evitare ogni rischio di trascinamento e schiacciamento.

La Macchina è dotata del sensore coperchio vasca aperta, al fine di evitare qualsiasi contatto delle parti del corpo umano (arti superiori) con le parti in movimento durante la fase di lavorazione, al fine di eliminare ogni rischio di trascinamento, schiacciamento e abrasione.



NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA.

NATO DI

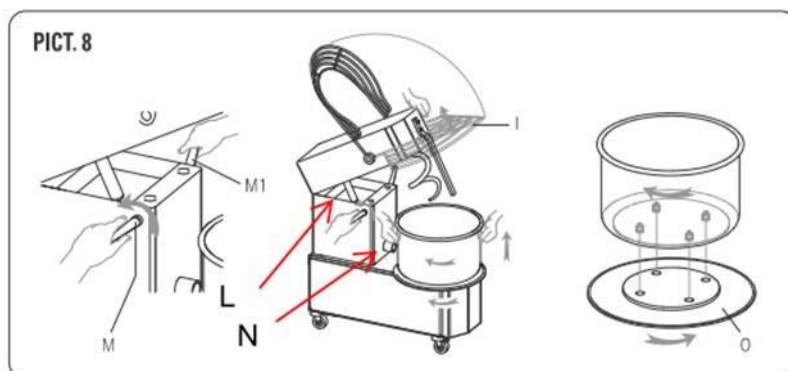
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA'

Con riferimento alla figura 8, le protezioni sono:

I - sollevamento della griglia di protezione
L - dispositivo che permette di alzare o abbassare il coperchio (solo su impastatrici con testata ribaltabile)

M, M1 - Controllare il perno in alto (quando è abbassato, inclinare solo i miscelatori con testa)

N - dispositivo che permette di estrarre la vasca (solo su impastatrici con testata ribaltabile) 0 - Bloccaggio del disco nella vasca (solo su impastatrici con testata inclinabile)



Prima di utilizzare la macchina, il riparo I (FIG. 9) deve essere completamente abbassato. Per le impastatrici con testata ribaltabile è necessario verificare che la vasca sia correttamente inserita e bloccata nel disco e che la testata sia stata abbassata e bloccata dal perno di comando M.



DISPOSITIVI DI CONTROLLO

FICO. 5	FICO. 6	FICO. 7	
COMANDO	AZIONE		POSIZIONE
<i>PULSANTE ON-OFF (FIG. 5)</i>			
A) Pulsante ON	Consente (1) il movimento delle parti rotanti.		Lato macchina
B) Pulsante OFF	Arresta (0) il movimento delle parti rotanti.		Lato macchina
<i>TIMER (FIG. 7)</i>			
F) Cronometro	Consente l'avvio della macchina e l'impostazione dell'ora lavorando		Lato macchina
<i>SELETTORE DI VELOCITÀ (FIG 6)</i>			
pos. 0	Arresta il movimento delle parti rotanti.		Lato macchina
pos. 1	Attiva il movimento delle parti rotanti alla 1a velocità.		Lato macchina
pos. 2	Attiva il movimento delle parti rotanti alla 2a velocità.		Lato macchina

Controllo funzionale prima dell'avvio:

Una volta inserita la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente, la macchina è pronta per il controllo funzionale.

- **Prima di avviare la macchina, assicurarsi che tutte le protezioni siano installate correttamente.**
- **Al primo avvio verificare che la spirale e la vasca ruotino in senso orario. Se così non fosse, invertire la disposizione delle fasi.**

UTILIZZO DELLA MACCHINA

Di seguito una serie di sequenze per il corretto utilizzo della macchina:



PRIMA	DI	INIZIO	A	USARE	LA	MACCHINA	IN
FARE	SICU	CHE	EST	PERFETTAM		POSS	
RO	RO	COSA	ENTE			EDER	
						E,	

IN PARTICOLARI A SUPERFICIE DELLA VASCA E LA SPIRALE E LA COLONNA CENTRALE CHE SI

Sollevare la protezione "I" e versare nella vasca gli ingredienti necessari per la pasta, quindi abbassare la protezione vasca e attivare la rotazione della vasca e la spirale come descritto di seguito. Per controllare visivamente la consistenza della pasta, o per aggiungere altri ingredienti, è possibile farlo attraverso la griglia di protezione, senza sollevarla e quindi interrompere il funzionamento della macchina.

Partendo dalla situazione di "macchina spenta":

- Portare in posizione ON l'interruttore differenziale di posizione, in coordinamento con l'impianto generale di messa a terra, posto a monte della macchina stessa presso lo stabilimento dell'utilizzatore;
- Ruotare la manopola del timer in senso orario, quindi selezionare i minuti di lavoro desiderati per il ciclo a tempo.
- Premere il Pulsante 1 che avvia la rotazione della vasca e della spirale.



CONTROLLARE CHE IL SERBATOIO E LA SPIRALE RUOTINO IN SENSO ORARIO .

Partendo dalla situazione "macchina accesa":

Per riprendere la lavorazione, dopo una sospensione del lavoro, è necessario premere il pulsante 1, dopo aver ripristinato la funzione di sicurezza.

Partendo dalla situazione di "macchina in EMERGENZA": (es. Intervento protezione termica):

- Spegnerla Macchina, con la sequenza di comandi indicata al punto "ARRESTO MACCHINA"; Lascia il motore freddo per circa mezz'ora;
- Avviare la Macchina con la sequenza di comandi indicata al punto "PARTENZA DA CONDIZIONE MACCHINA FERMA"

Arresto della macchina

Per l'arresto totale della macchina, dalla condizione di lavorazione terminata o interrotta, occorre:

- Premere il pulsante 0, che termina la rotazione della vasca e della spirale. Gira il timer manopola in posizione 0.
- Portare in posizione OFF l'interruttore differenziale di posizione, in coordinamento con l'impianto generale di messa a terra, posto a monte della macchina stessa presso lo stabilimento dell'utilizzatore; che disconnette la macchina dalla rete di alimentazione.

Si accorse: in una macchina trifase, se il senso di rotazione della vasca è opposto a quello indicato dalla freccia, per invertire il senso di rotazione occorre seguire questi passaggi:

- Spegnerla macchina
- Scollegare la spina di alimentazione.
- Invertire la posizione delle due fasi nella presa. (es. L1 con L2 e viceversa). Ricollegare la macchina a il network;
- Riavviare la macchina e verificare che la vasca ruoti in senso orario.
- Dopo il riavvio della macchina, attendere qualche minuto prima di iniziare a lavorare, per assicurarsi che funzioni perfettamente.

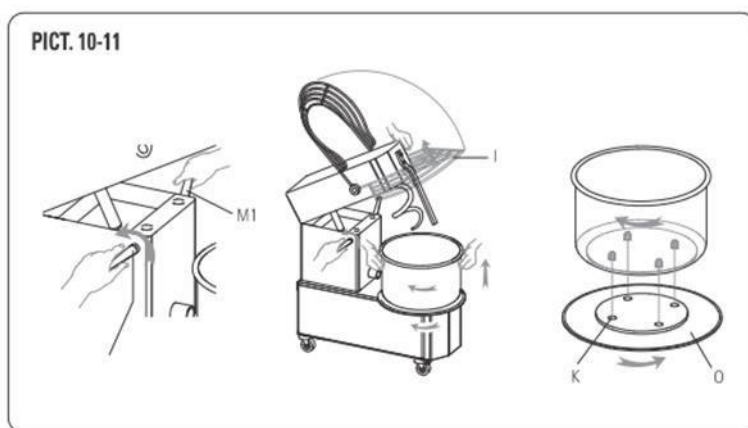
UTILIZZO DELLA MACCHINA CON TESTA INCLINABILE E SERBATOIO ESTRAIBILE

Per sollevare la testa ed estrarre il serbatoio procedere come segue:

- arrestare la macchina, staccare la spina; sollevare completamente la protezione
- "io" (fig.10); svitare il perno "M" per sbloccare la testa. Alza la testa
- attraverso il pistone sottostante;
-
- ruotare il disco "O" in senso orario per sbloccare la vasca; sollevare la ciotola e rimuoverla;
-
- quindi rimuovere l'impasto.

Per riposizionare la cantina e bloccare la testa procedere come segue: Una volta effettuata la pulizia:

- riposizionare l'humidor sul disco e assicurarsi che le quattro borchie siano correttamente fissate nei quattro fori "K";
- bloccare la vasca ruotandola in senso contrario al disco "O" (fig.11); abbassare il
- testa e fissarla con il perno "M" (fig.9).



QUANDO	MACCHIN	NON C'E'	ATTIVITÀ, ISOLA (OFF)
ILINSTALLAZIONE GENERALE			DELRETE
	ALIMENTAZIONE ELETTRICA	ENERGIA ELETTRICA E	

CONSIGLI UTILI PER IL CORRETTO UTILIZZO DELL'IMPASTATRICE

Il miglior risultato di miscelazione si ottiene con la seguente procedura:

- 1- Versare nel serbatoio circa 3/4 dell'acqua totale;
- 2- Impostare il timer sull'orario di lavoro desiderato e accendere l'impastatrice. Circa 15/20 minuti in totale;
- 3- Aggiungere lentamente la farina e il lievito;
- 4- Regolare la consistenza della pasta aggiungendo lentamente la restante acqua (1/4) continuando ad impastare;
- 5- Far funzionare la macchina per qualche minuto poi aggiungere il sale; Se necessario, aggiungi un filo di
- 6- olio d'oliva continuando a mescolare;
- 7- Lasciar lavorare l'impastatrice fino allo scadere del tempo impostato. Non andare oltre i 20 minuti.

ATTENZIONE :

L'impastatrice non mescolerà correttamente se la farina è stata inserita prima di versare l'acqua. L'impasto si attaccherà ai lati o la farina si attaccherà al fondo.

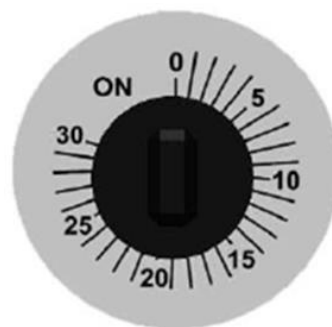
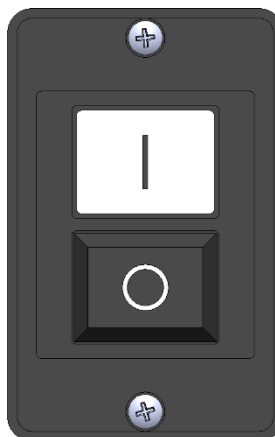
Se si superano i 20 minuti, la pasta sarà troppo calda e le sue proprietà saranno alterate.

Per ottenere una buona pasta è necessario controllare tutte le temperature in gioco; l'ambiente, la farina, l'acqua e le temperature generate dall'impastatrice durante il funzionamento (circa 10°C).

Una temperatura ottimale dell'impasto va da +22°C a +26°C.

AVVIARE LA MACCHINA

1. Abilita tutte le protezioni;
2. Premere il tasto "I" per attivare la macchina;
3. Impostare il tempo di lavoro della macchina da 1 a 30 min. ruotando la manopola del timer nella posizione desiderata;
4. Dopo che il tempo è scaduto, la macchina si ferma;
5. Premere il tasto "0" per spegnere la macchina;

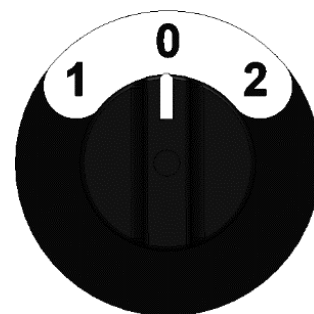


UTILIZZO DELLA MACCHINA A 2 VELOCITÀ

Macchine con motore trifase, possono essere prodotte con la seconda velocità.

Per attivare queste macchine, attenersi alla seguente procedura:

1. Avviare l'impastatrice come precedentemente descritto ai punti 1, 2, 3;
2. Selezionare la velocità desiderata ruotando il selettore su 1 o 2;
3. Dopo che il tempo è scaduto, la macchina si ferma;
4. Premere il tasto "0" per spegnere la macchina;



POSSIBILI MALFUNZIONAMENTI

DISFUNZIONE	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	Nessuna corrente elettrica	Controllare l'interruttore principale, la presa, Controllare l'interruttore principale, la spina e il cavo di alimentazione
	Il pulsante di arresto è bloccato	Premere il tasto verde
	La griglia di protezione e il coperchio sono sollevati, oppure la vasca non è posizionata correttamente.	Abbassare correttamente la protezionegriglia e il coperchio e riposizionare il serbatoio
	Il timer è in posizione 0	Impostare il timer da 1 a 30 minuti o in modalità manuale
La spirale non è costante nella rotazione	La catena è allentata	Tendere la catena seguendo le istruzioni a pagina 20
La macchina si ferma durante l'uso.	Il fusibile non funziona	Sostituire il fusibile con uno avente le stesse caratteristiche.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, inclusa la pulizia, eseguire le seguenti operazioni/precauzioni:

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete (togliere la spina dalla presa), assicurarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; Assicurarsi che l'apparecchiatura sia completamente raffreddata;
-
- Utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalle normative vigenti; Usa sempre materiale appropriato;
- Al termine dell'operazione di manutenzione/riparazione/pulizia, prima della messa in servizio dell'apparecchiatura, reinstallare tutte le protezioni e i dispositivi di sicurezza;

PULIZIA

ATTENZIONE: Si raccomanda di non utilizzare prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi. Evitare assolutamente l'uso di getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi, come scaglie di acciaio, spugne, ecc., che potrebbero danneggiare ilsuperfici ed in particolare compromettono la sicurezza dal punto di vista igienico.

La pulizia deve essere effettuata al termine di ogni utilizzo, nel rispetto delle norme di igiene e protezione delle funzioni della macchina, procedendo come segue:

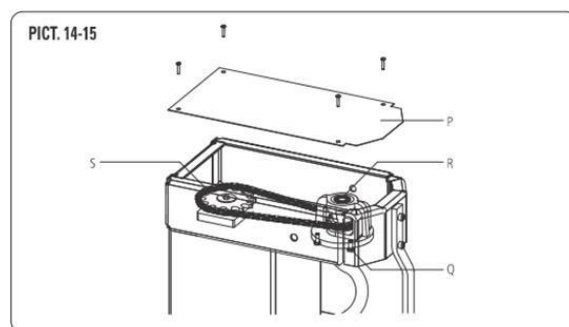
- Usando una spatola di legno o di plastica, rimuovi il resto dell'impasto;
- con una spugnetta morbida e acqua tiepida, pulire accuratamente la vasca, la spirale, lo strappapasta e la griglia di protezione;
- asciugare con carta da cucina, seguita da un panno morbido e da un prodotto specifico per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti.

Si accorse: nel caso di macchina con testata inclinabile e vasca estraibile, si consiglia di togliere la vasca per facilitarne la pulizia;

Per mantenere l'efficienza e la sicurezza della macchina è necessario effettuare la manutenzione periodica, semestrale, con le seguenti indicazioni:

TENSIONE DELLA CATENA SUPERIORE

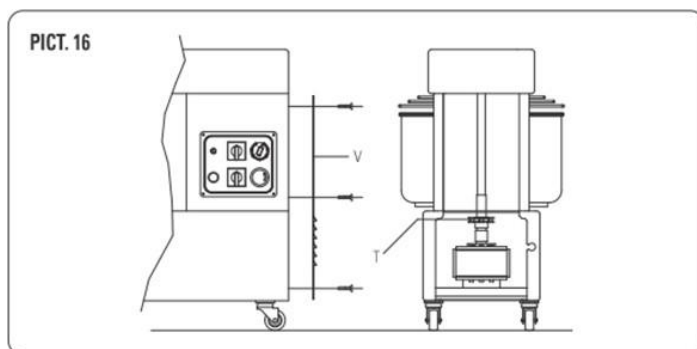
La tensione della catena è assicurata dal tendicatena. Se la macchina ne è sprovvista, se al controllo la catena risulta allentata o la rotazione della spirale non è costante, svitare il pannello "P" (FIG.14-15), allentare le viti "Q", tirare la " supporto spirale R" fino a quando la catena non sarà di nuovo tesa. Quindi bloccare il supporto della spirale con le viti e riposizionare il pannello e fissarlo.



LUBRIFICAZIONE DELLA CATENA

Per lubrificare le catene procedere come segue:

- svitare le viti di fissaggio del pannello superiore "P" e del pannello posteriore "V"; inserire le catenelle "S" e "T" (FIG
- 14-15-16) una quantità ragionevole di grasso, sufficiente a lubrificare tutte le corone; rimontare i pannelli e fissarli con le viti in dotazione.
-



Per qualsiasi intervento di manutenzione non ordinaria e in caso di malfunzionamento rivolgersi esclusivamente al costruttore.

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO



ATTENZIONE: La demolizione e lo smaltimento della macchina sono di esclusiva

responsabilità e la responsabilità del proprietario che deve rispettare la legislazione in

vigore nel suo paese in termini di sicurezza, rispetto e protezione dell'ambiente.

In caso di rottamazione della macchina è obbligatorio attenersi alle normative in vigore. Per facilitare le operazioni di riciclo dei materiali, differenziare le parti componenti la macchina in base alle diverse tipologie di materiali costruttivi (plastica, rame, ferro, ecc.).



Spiraalmenger

CPSTCF25
CPSTCF17
CPSTRCA25
CPSTRCA35

SERIENUMMER	3
SERIENUMMER LABEL.....	3
ALGEMENE INFORMATIE	3
BELANG VAN DE HANDLEIDING.....	3
GARANTIE	3
INFORMATIE OVER GELUID	3
VEILIGHEIDSMATREGELEN.....	4
REST RISICO'S.....	5
TECHNISCHE SPECIFICATIES	5
EIGENSCHAPPEN VAN DE MACHINE.....	5
GEBRUIK BEPERKINGEN.....	5
MEUBELS	6
GEBRUIKERS VEREISTEN.....	6
INSTALLATIEPROCEDURE.....	6
ELEKTRISCHE VERBINDING.....	7
GEBRUIK EN BEDIENING	7
ZEKERHEID.....	7
BESTURINGSEENHEDEN.....	8e
GEBRUIK VAN DE MACHINE.....	9
NUTTIG ADVIES VOOR EEN CORRECT GEBRUIK VAN DE KNEDER.....	10
MOGELIJKE STORING.....	11
ONDERHOUD	12
SCHOONMAAK.....	13
BOVENSTE KETTINGSPANNING.....	13
KETTINGEN SMERING.....	13
SLOOP EN VERWIJDERING	13

SERIENUMMER

SERIENUMMER LABEL

Het serienummer bestaat uit een grijs gezeefdrukt zelfklevend etiket dat aan de achterkant van de machine is bevestigd. Op het etiket staan de volgende gegevens leesbaar en onuitwisbaar vermeld:

- | | |
|-------------------------------|---|
| - Naam van de producent; | - Serienummer ; |
| - Elektrisch vermogen (kW/A); | - Elektrisch voltage en frequentie (volt/Hz); |
| - modelleren ; | - Bouwjaar |
| - Vermeld "Made in Italy"; | - mixer gewicht |

ALGEMENE INFORMATIE

BELANG VAN DE HANDLEIDING

Het is absoluut noodzakelijk dat u deze handleiding volledig leest en begrijpt voordat u de mixer in kwestie gebruikt.

Deze gebruiksaanwijzing moet altijd beschikbaar zijn voor het "bevoegde bedieningspersoneel" en zich in de buurt van de menger bevinden, die goed bewaakt en geconserveerd is.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor eventuele schade aan personen, dieren of eigendommen veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften beschreven in deze handleiding.

Deze instructies maken deel uit van de kneder en moeten worden bewaard tot de uiteindelijke verwijdering.

"Geautoriseerde operators" mogen alleen werkzaamheden aan het roerwerk uitvoeren die onder hun verantwoordelijkheid vallen.

GARANTIE

De garantieperiode is één jaar en begint op de datum van ontvangst van de bij aankoop verstrekte factuur.

Gedurende deze periode worden die onderdelen die om gerechtvaardigde en duidelijke redenen fabricagefouten blijken te zijn, gratis en alleen in onze fabriek vervangen of gerepareerd, met uitzondering van elektrische onderdelen en onderdelen die 'slijten'.

De garantie is exclusief verzendkosten en arbeidsloon.

De garantie is niet van toepassing als de schade blijkt te zijn veroorzaakt door: transport, onvoldoende of onvoldoende onderhoud, wangedrag van de operator, geknoei, reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel, niet-naleving van de vereisten van de handleiding.

Elk verhaal op de fabrikant voor directe of indirecte schade die is ontstaan tijdens de periode waarin de machine om een gewichtige reden werd stilgelegd, is uitgesloten.



KNOEIEN MET EN/OF VERVANGING VAN ONDERDELEN DOOR NIET-ORIGINELE VERVANGENDE ONDERDELEN VERVALT DE GARANTIE EN BEPERKT DE FABRIKANT VAN ALLE AANSPRAKELIJKHEID.

GELUID INFORMATIE

Het A-gewogen geluidsdrukniveau gemeten op een identiek machinemonster was constant onder de 80 dB(A).

Als de werkomgeving een geluidsniveau heeft van meer dan 80 dB(A), is de werkgever verplicht om de operator te informeren en op te leiden over de risico's van blootstelling aan geluid en om in overleg met de bedrijfsarts passende maatregelen te nemen.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Hoewel de machine voldoet aan de veiligheidseisen van de referentienormen (elektrisch, mechanisch, sanitair), kan het gevaarlijk zijn als:

- Het wordt voor andere doeleinden en onder andere omstandigheden gebruikt dan door de fabrikant zijn verstrekt. De
- Er is geknoeid met de beveiliging.
- Er wordt niet voldaan aan de eisen voor: installatie - inbedrijfstelling - gebruik - onderhoud.

AANDACHT

Om gevaarlijke situaties en/of mogelijk lichamelijk letsel door elektrische stroom, mechanische onderdelen, brand of hygiënische aard te voorkomen, moeten de volgende veiligheidsinstructies in acht worden genomen.

A - HOUD JE WERKPLEK OP ORDE. draagt rommelhet risico op een ongeval.

B - EVALUATIE VAN OMGEVINGSOMSTANDIGHEDEN.

Gebruik het apparaat niet in een vochtige, natte of slecht verlichte omgeving, in de buurt van brandbare vloeistoffen of gassen.

C - UIT DE BUURT HOUDEN VAN KINDEREN EN NIET-WERKNEMERS. Laat ze niet in de buurt van de machine of het werkgebied komen.

D - GEBRUIK DE MACHINE BINNEN DE TYPISCHE PRESTATIEGRENZEN EN VOOR TOEGESTAAN GEBRUIK. Zonder overbelasting, zal het beter en veiliger werken. E - GESCHIKTE KLEDING.

Draag geen losse kleding of accessoires die verstrikt kunnen raken in bewegende delen. Gebruik antislipschoenen. Gebruik om hygiënische en veiligheidsredenen het juiste net als je lang haar hebt en handschoenen als je handen hebt.

F - BESCHERM HET NETSNOER. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen; Stel de kabel niet bloot aan hoge temperaturen, contact met scherpe randen, water of oplosmiddelen. G - VERMIJD ONGEZEKERDE POSITIES. Zoek naar de meest geschikte positie om te allen tijde het evenwicht te bewaren.

H - GEEF ALTIJD DE GROOTSTE AANDACHT.

Let op je werk. Bedien de machine niet wanneer u afgeleid bent. I -

EXTERIEURVERLENGINGEN. Mag niet worden gebruikt.

L - MACHINE DRAAIT ONBEHEERD. Mag niet verlaten worden. M - HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.

Aan het einde van elk gebruik, vóór reiniging, onderhoud of transport van de machine.

CONTROLEER OF DE MACHINE NIET BESCHADIGD IS.

Controleer voor het gebruik van de machine de effectiviteit van de veiligheidsinrichtingen.

Zorg ervoor dat er geen belemmerde bewegende onderdelen zijn, dat er geen beschadigde onderdelen zijn, dat alle onderdelen correct zijn gemonteerd en dat alle omstandigheden die de goede werking van de machine kunnen beïnvloeden, optimaal zijn.

O - LAAT DE MACHINE REPAREREN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel met originele reserveonderdelen. het niet naleven hiervanVoorschriften kunnen een risico vormen voor de gebruiker. P - LABELS ZIJN

ONGEVALLENPREVENTIELABELS, dus ze moeten altijd leesbaar zijn. Als ze beschadigd en onleesbaar zijn, moeten ze worden vervangen.

REST RISICO'S

Laden, lossen en hanteren van de machine	vallende machines vallen verpakkingen	- Wees voorzichtig bij het hanteren van de machine, verpakt of onverpakt.
Onjuiste installatie van de machine	elektrische schokkenbliksem	Houd u aan de netspanning en frequentie zoals aangegeven op het typeplaatje van de machine Het stopcontact moet geaard zijn De voedingslijn van de machine moet zijn voorzien van een stroomonderbrekerbeveiliging vóór het stopcontact in overeenstemming met het algemene aardingssysteem.
sluitplaten, Onderwerpen waar spanning in zit	- Elektrocutie	- Open de panelen niet zonder eerst de plug te verwijderen
Werk zonder bescherming	Elektrische schok detentie vernietiging slijtage	- Verwijder de beschermkappen niet wanneer u de machine gebruikt
Reiniging van de contactdelen met pasta	elektrische schok elektrische schok bliksem	- de machine moet altijd worden gereinigd wanneer deze stilstaat en zonder netvoeding (netspanning uitschakelen door de stekker uit de installatie te halen)

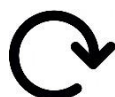
TECHNISCHE SPECIFICATIES

EIGENSCHAPPEN VAN DE MACHINE

De elektrische spiraalkneder, vervaardigd in de versies "5", "10", "15", "20", "30", "40", "50", "60", is bedoeld voor het mengen van deeg (mengen en/of Het mengen van deeg (bepaald kneden), hard en zacht, bestaande uit meel, zout, gist, vetten en vloeistoffen (water, olie, enz.), voor een dieet dat uitsluitend op voeding is gebaseerd.

Elke mixer bestaat uit:

- Stalen constructie beschermd met hittebestendige verf;
- Kom, spiraal, deegverdeler en beschermrooster zijn gemaakt van staal; Kom en spiraal draaien beide met de klok



mee

- kettinaandrijving met motorreductor in oliebad; beweegbare delen
- geplaatst op kogellagers;
- 4 nylon wielen, waarvan 2 met rem; eenfasig, drie-
- fase, draaistroommotor met 2 snelheden;
- Elektrisch circuit gevoed door een laagspanningskabel (24V) waarop de bedieningsorganen voor het starten en stoppen van de machine en de veiligheidsinrichtingen zijn aangesloten, inclusief de interne vergrendeling van de bewegende delen

De machine is ontworpen in overeenstemming met de Europese richtlijnen en heeft tot doel de gebruiker te beschermen tegen de risico's die verbonden zijn aan het gebruik ervan. Om deze reden is de machine uitgerust met geschikte beveiligingen waaraan in geen geval mag worden geknoeid, om risico's van contact met bewegende delen te voorkomen.

GEBRUIK BEPERKINGEN

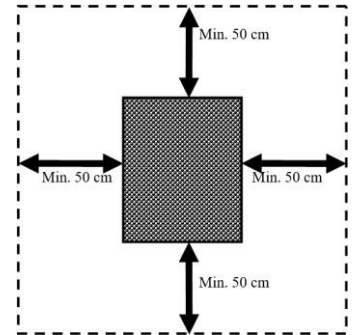
	CPSTCF17	CPSTCF25 CPSTRCA25	CPSTRCA35
PRODUCTIECAPACITEIT KG/U IDE GEGEVENS VERWIJZEN NAAR EEN NORMALE TEN IMPA-STAAT/TWAALF MINUTEN	56	88	112

MEUBELS

GEBRUIKERS VEREISTEN

De omgevingsomstandigheden op de installatieplaats van de machine moeten de volgende eigenschappen hebben:

- droog zijn
- voldoende verschillende waterbronnen voldoende ventilatie en verlichting
- Naleving van de gezondheids- en veiligheidsnormen voorzien door de huidige wetgeving.
- Het installatieoppervlak moet vlak zijn en er mogen geen obstakels in de directe omgeving van de machine zijn die de normale ventilatie kunnen belemmeren.



BELANGRIJK

In overeenstemming met de huidige wetgeving moet het elektriciteitsnet zijn uitgerust met een aardlekschakelaar met kenmerken die geschikt zijn voor de machine, met een contactopeningsafstand van minimaal 3 mm; een effectief aardingssysteem is ook essentieel.

Controleer of de voedingsspanning en frequentie van de installatie compatibel zijn met de waarden die zowel in de technische kenmerken als op het label op de achterkant van de machine worden aangegeven.

INSTALLATIEMETHODEN

BELANGRIJK

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat door de fabrikant is geautoriseerd en dat elke verantwoordelijkheid voor onjuiste installatie of behandeling van de hand wijst.

De machine wordt geleverd op een pallet in gesloten verpakking met een kartonnen doos. Voor het verplaatsen heeft u een vorkheftruck of palletwagen nodig. Als de machine wordt opgetild met touwen of spanbanden, leid deze dan onder de pallet door.

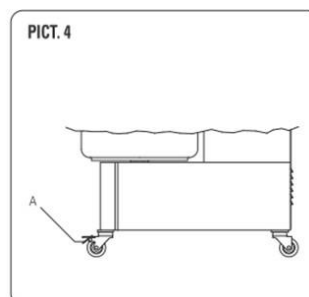
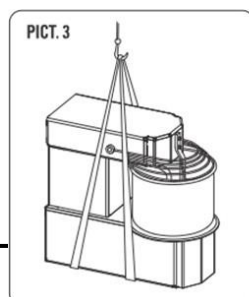
Om de machine uit de doos te halen, kunt u de riemen gebruiken die zich onder de machine bevinden en aan een vorkheftruck zijn bevestigd (FIG. 3).

MERKTE OP

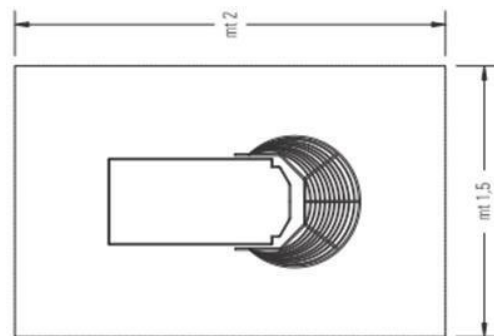
Alle onderdelen die verband houden met de verpakking moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de huidige wetgeving.

Nadat u de verpakking van de machine hebt verwijderd, doet u het volgende:

- Zet de machine in de gewenste positie.
- Verwijder de beschermfolie, indien aanwezig, en vermijd het gebruik van gereedschap dat de oppervlakken zou kunnen beschadigen.
- Als de machine wielen heeft, zorg er dan voor dat ze vergrendeld zijn met de rem door hendel "A" naar beneden te duwen totdat hij vergrendelt (FIG. 4).
- Als de machine onstabiel is, plaats dan stukken hard rubber onder de wielen.



In normale werkomstandigheden en om het maximale uit de machine te halen, heeft de bediener een ruimte van 2 x 1,5 m nodig, zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.



ELEKTRISCHE VERBINDING

De aansluiting op het elektriciteitsnet van de machine wordt gemaakt met behulp van de meegeleverde voedingskabel, die moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel, de relatieve aansluiting van 16 / 32 A via 3-polige kabel (F, N, T) voor enkele - fase- en 4/5-polige versies (3F, T / 3F, N, T) voor driefaserversies.

Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn en mag niet verplaatst worden.

De afstand tussen de machine en het stopcontact moet zodanig zijn dat de voedingskabel niet uitgerekt wordt en deze kabel mag nooit onder de steunen van de machine liggen.

BELANGRIJK

Het is absoluut noodzakelijk dat de installatie is voorzien van aarding en een aardlekschakelaar volgens de huidige wetgeving.

GEBRUIK EN BEDIENING

BEVEILIGING

De machine is uitgerust met geschikte veiligheidsvoorzieningen bestaande uit vaste afschermingen en voldoende afstand tussen de tank en het frame van de machine om te voorkomen dat delen van het menselijk lichaam (bovenste ledematen) in contact komen met de tank. draaien tijdens het bewerken om elk risico op slijpen en pletten te voorkomen.

De machine is uitgerust met een sensor voor het openen van het komdeksel om elk contact van menselijke lichaamsdelen (bovenste ledematen) met de bewegende delen tijdens de bewerkingsfase te vermijden, waardoor elk risico op slijpen, pletten en schuren wordt geëlimineerd.



VERWIJDER GEEN BESCHERMHOES TIJDENS HET GEBRUIK VAN DE MACHINE.

GEBO VA

DE FABRIKANT WIJST ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF

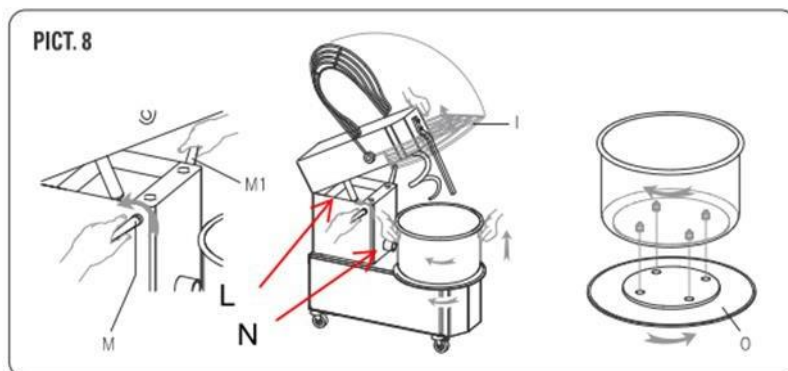
Verwijzend naar figuur 8 zijn de waarborgen:

I - Het beschermend rooster omhoog brengen

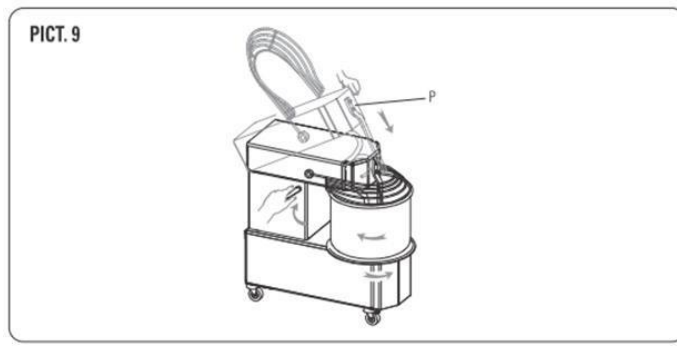
L - Apparaat om het deksel omhoog of omlaag te brengen (alleen voor mixers met een kantelbare kop)

M, M1 - Testpen omhoog (indien omlaag, alleen tilt-head mixers)

N - Apparaat om de kom uit te trekken (alleen voor mixers met kantelbare kop) 0 - Vergrendeling van de schijf in de kom (alleen voor mixers met kantelbare kop)



Alvorens de machine te gebruiken, moet de beschermkap I (AFBEELDING 9) volledig zijn neergelaten. Voor mixers met een kantelbare kop, moet u controleren of de kom correct in de schijf is geplaatst en vergrendeld en of de kop is neergelaten en vergrendeld door de controlepen M.



BESTURINGSEENHEDEN

LAF. 5	LAF. 6	LAF. 7	
COMANDO	Azione		POSITIE
<i>AAN-UIT KNOP (FIG. 5)</i>			
A) AAN-knop	Staat (1) de beweging van roterende delen toe.		machine kant
B) UIT-knop	Stopt (0) de beweging van draaiende onderdelen.		machine kant
<i>TIMER (AFB. 7)</i>			
F) Timers	Hiermee kunt u de machine starten en de tijd instellen Werk		machine kant
<i>SNELHEIDSKEUZESCHAKELAAR (FIG. 6)</i>			
positie 0	Stopt de beweging van draaiende onderdelen.		machine kant
positie 1	Maakt 1e snelheidsbeweging van roterende onderdelen mogelijk.		machine kant
positie 2	Maakt 2e snelheidsbeweging van roterende onderdelen mogelijk.		machine kant

Functionele controle voor het starten:

Nadat de stekker van het netsnoer in het stopcontact is gestoken, is de machine klaar voor de functionele test.

- Voordat u de machine start, moet u ervoor zorgen dat alle afschermingen correct zijn geïnstalleerd.
- Controleer bij de eerste start of de spiraal en de kom met de klok mee draaien. Is dit niet het geval, draai dan de volgorde van de fasen om.

BEDIENING VAN DE MACHINE

Hieronder vindt u een reeks reeksen voor het juiste gebruik van de machine:



VOOR	VAN	BEGIN	BIJ	GEBRUIK	DAAR	MACHINE	
	MAKE	ZEKE	WAT	OOSTEN	PERFECT	EIGE	IN
	N	R				N,	
BIJZONDER: HET OPPERVLAK VAN DE TANK, DE SPIRAAL EN DE MIDDENKOLOM DIE INCONTACT							

Breng de "I"-bescherming omhoog en giet de ingrediënten die nodig zijn voor de pasta in de kom, laat vervolgens de kombescherming zakken en activeer de kom en draai de spiraal zoals hieronder beschreven. Om de consistentie van de pasta visueel te controleren of om andere ingrediënten toe te voegen, kunt u dit doen door het beschermrooster zonder het op te tillen en zo de werking van de machine te stoppen.

Uitgaande van de "machine uit" situatie:

- Zet de differentieelschakelaar van de stand in de AAN-stand, in overeenstemming met de algemene aardingsinstallatie die zich in de fabriek van de gebruiker voor de machine zelf bevindt;
- Draai de timerknop met de klok mee en selecteer vervolgens de gewenste werkminuten voor de tijdscyclus.
- Druk op knop 1 om de kom en spiraal te laten draaien.



CONTROLEER NOG EENS DAT KOM EN SPIRAAL MET DE KLOK IN DRAAIEN .

Uitgaande van de "machine aan" situatie:

Om het bewerken te hervatten na een werkonderbreking, moet u toets 1 indrukken nadat de beveiligingsfunctie is hersteld.

Uitgaande van de situatie "Machine in NOODGEVAL": (bijv. interventie door thermische beveiliging):

- Schakel de machine uit met de commandoreeks gegeven in het punt "STOP MACHINE"; Laat ze
- motor ongeveer een half uur afgekoeld;
- Start de machine met de volgorde van de commando's beschreven in het punt "STARTEN WANNEER DE MACHINE STIL".

machines stoppen

Om de machine volledig te stoppen, uitgaande van de voltooide of onderbroken bewerkingsstatus, moet u:

- Druk op de 0-knop, waardoor de kom en de spiraal stoppen met draaien. Draai de timer knop in stand 0.
- Zet de positieverschilsschakelaar in de UIT-stand, in overeenstemming met de algemene aardingsinstallatie die zich voor de machine zelf in de fabriek van de gebruiker bevindt; die de machine loskoppelt van het elektriciteitsnet.

Dat is genoteerd: Als bij een driefasige machine de draairichting van de trommel tegengesteld is aan de richting van de pijl, moet u de volgende stappen uitvoeren om de draairichting om te keren:

- Schakel de machine uit
- trek de stekker uit het stopcontact.
- Keer de positie van de twee fasen in de uitlaat om. (bijv. L1 met L2 en vice versa). Sluit het apparaat opnieuw aan het netwerk;
- Start de machine opnieuw en controleer of de kom met de klok mee draait.
- Wacht na het opnieuw opstarten van het apparaat een paar minuten voordat u begint met werken om te controleren of het goed werkt.

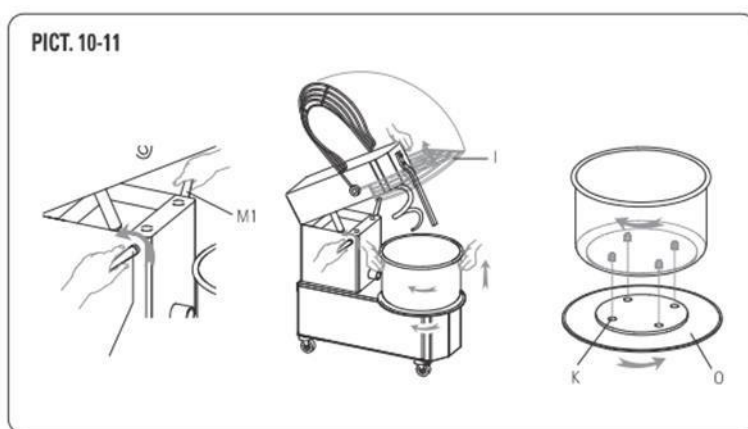
GEbruik VAN DE MACHiNE MET KANTELBARe KOP EN VERWIJDERBARe CONTAINER

Ga als volgt te werk om de kop op te tillen en de tank eruit te trekken:

- Stop de machine, haal de stekker uit het stopcontact; Breng de beschermkap volledig omhoog
- "I" (Afb.10); Laat de "M"-pin los om de kop te ontgrendelen. Hef je hoofd op
- door de kont hieronder;
-
- draai de "O"-schijf met de klok mee om de kom te ontgrendelen; til de kom op en verwijder hem;
-
- verwijder dan het deeg.

Ga als volgt te werk om de kelder te verplaatsen en de kop te blokkeren: Na het schoonmaken:

- Plaats de humidor terug op de schijf en zorg ervoor dat de vier pinnen goed in de vier "K"-gaten zitten;
- Vergrendel de kom door hem in de tegenovergestelde richting van schijf "O" te draaien (fig.11); verlaag die kop en zet vast met pin "M" (Fig.9).



ALS DAT	MACHiNE	IS NIET	ACTIVITEIT, ISOLEREN
DEINSTALLATIEALGEMEEN			HET NETWERK
		STROOMVOORZIENING	STROOM HET APPARAAT UIT

NUTTIGE TIPS VOOR EEN CORRECT GEbruik VAN DE KNEDER

Het beste mengresultaat bereikt u met de volgende procedure:

- 1- Giet ongeveer 3/4 van al het water in de tank;
- 2- Stel de timer in op de gewenste werktijd en zet de kneedmachine aan. Totaal ongeveer 15/20 minuten;
- 3- Voeg langzaam bloem en bakpoeder toe;
- 4- Pas de consistentie van de pasta aan door langzaam het resterende water (1/4) toe te voegen terwijl u doorgaat met mengen;
- 5- Laat de machine een paar minuten draaien en voeg dan het zout toe; Voeg draad toe indien nodig
- 6- olijfolie terwijl je blijft mixen;
- 7- Laat de kneedmachine werken tot de ingestelde tijd om is. Loop niet langer dan 20 minuten.

AANDACHT :

De kneder zal niet goed mengen als de bloem voor het gieten is toegevoegd het water. Het deeg plakt aan de zijkanten of het meel plakt aan de bodem.

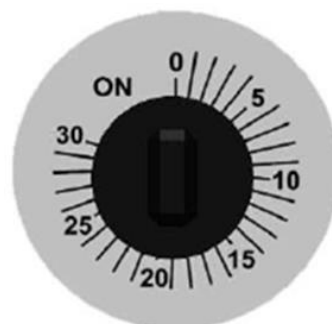
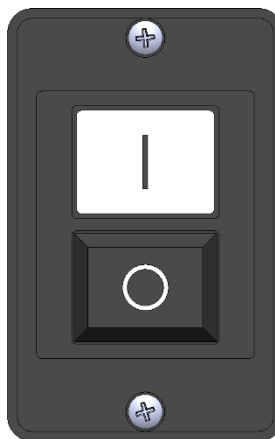
Als u de 20 minuten overschrijdt, wordt de pasta te heet en veranderen de eigenschappen ervan.

Om een goede pasta te krijgen, moeten alle betrokken temperaturen worden gecontroleerd; de omgeving, het meel, het water en de temperaturen die de kneedmachine tijdens het gebruik genereert (ca. 10°C).

Een optimale deegtemperatuur ligt tussen +22°C en +26°C.

DE MACHINE STARTEN

1. Activeer alle beveiligingsfuncties;
2. Druk op de knop "I" om de machine te activeren;
3. Stel de looptijd van de machine in van 1 tot 30 min. door de timerknop in de gewenste stand te draaien;
4. Na het verstrijken van de tijd stopt de machine;
5. Druk op de knop "0" om de machine uit te schakelen;

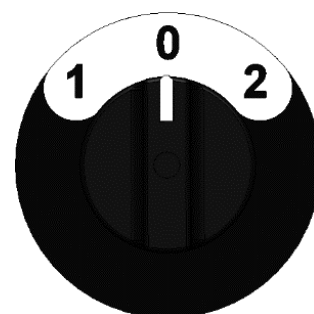


DE MACHINE MET 2 SNELHEDEN GEBRUIKEN

Met de tweede snelheid kunnen driefasige motormachines worden gemaakt.

Volg deze stappen om deze machines te activeren.:

1. Start de mixer zoals eerder beschreven in punten 1, 2, 3;
2. Kies de gewenste snelheid door de keuzeschakelaar op 1 of 2 te zetten;
3. Na het verstrijken van de tijd stopt de machine;
4. Druk op de knop "0" om de machine uit te schakelen;



MOGELIJKE STORING

VERSTORING	OORZA AK	OPLOSSING
De machine start niet	Geen elektrische stroom	Controleer de hoofdschakelaar, het stopcontact, Controleer de hoofdschakelaar, de stekker en het netsnoer
	De stopknop zit vast	Druk op de groene knop
	Het beschermrooster en het deksel staan omhoog of de kom is niet correct geplaatst.	Laat de beschermkap op de juiste manier zakken het rooster en het deksel en plaats de tank terug
	De timer staat op stand 0	Stel de timer in van 1 tot 30 minuten of in handmatige modus
De spiraal is niet constant in rotatie	De ketting zit los	Span de ketting volgens de instructies op pagina 20
Machine stopt tijdens gebruik.	De back-up werkt niet	Vervang de zekering door een zekering met dezelfde kenmerken.

ONDERHOUD

LET OP: Let op het volgende voordat u onderhoud uitvoert, inclusief reiniging

Voorzorgsmaatregelen:

- Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet (trek de stekker uit het stopcontact), zorg ervoor dat de stroomvoorziening niet per ongeluk opnieuw kan worden ingeschakeld; Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld;
-
- Gebruik de persoonlijke beschermingsmiddelen vereist door de geldende regelgeving; Altijd gebruiken
- geschikt materiaal;
- Aan het einde van de onderhouds-/reparatie-/reinigingswerkzaamheden en vóór het gebruik van het apparaat, moeten alle beveiligingen en veiligheidsinrichtingen worden teruggeplaatst;

SCHOONMAAK

LET OP: Het wordt aanbevolen om geen non-food schurende of bijtende materialen te gebruiken. Zorg ervoor dat u afziet van het gebruik Waterstralen, diverse gebruiksvorwerpen, ruwe of schurende media zoals staalkrullen, sponzen enz. die het apparaat kunnen beschadigen Oppervlakken en met name afbreuk doen aan de veiligheid vanuit hygiënisch oogpunt.

Aan het einde van elk gebruik moet worden schoongemaakt. Neem de hygiënevoorschriften en de bescherming van de machinefuncties in acht door als volgt te werk te gaan:

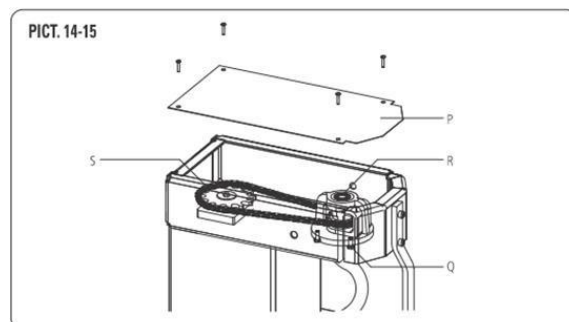
- Verwijder de rest van het deeg met een houten of plastic mixer;
- gebruik een zachte spons en lauwwarm water om de kom, de spiraal, de deegripper en het beschermrooster grondig schoon te maken;
- droog met keukenpapier, gevolgd door een zachte doek en een specifiek product voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel.

Dat is genoteerd: Als je een machine met kantelbare kop hebt met een verwijderbare kom, raden we aan om de kom te verwijderen om het schoonmaken te vergemakkelijken;

Om de efficiëntie en veiligheid van de machine te behouden, is het noodzakelijk om de zes maanden regelmatig onderhoud uit te voeren met de volgende informatie:

BOVENSTE KETTINGSPANNING

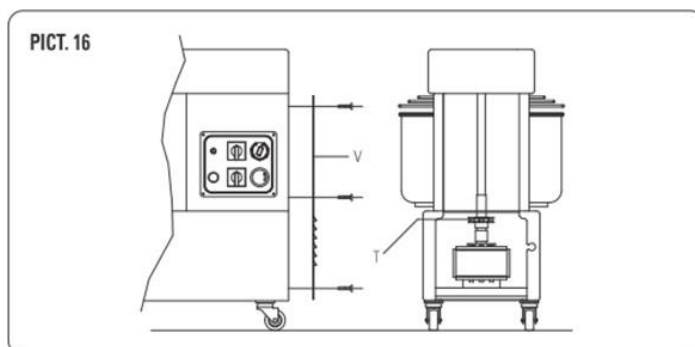
De kettingspanning wordt verzekerd door de kettingspanner. Als de machine er niet mee is uitgerust, als bij het controleren of de ketting los zit of de rotatie van de spiraal niet constant is, schroef de plaat "P" los (FIG. 14-15), draai de schroeven "Q" los, trek aan Ondersteun de "R" spiraal totdat de ketting weer strak staat. Blokkeer vervolgens de spiraalsteun met de schroeven en plaats de plaat terug en bevestig deze.



KETTING SMERING

Ga als volgt te werk om de kettingen te smeren:

- Draai de bevestigingsschroeven van het bovenpaneel "P" en het achterpaneel "V" los; bevestig de kettingen "S" en "T" (FIG
- 14-15-16) een voldoende hoeveelheid vet, genoeg om alle kettingbladen te smeren; Zet de panelen weer in elkaar en zet ze vast met de meegeleverde schroeven.



Neem uitsluitend contact op met de fabrikant voor alle onderhoudswerkzaamheden die niet tot de gewone onderhoudswerkzaamheden behoren en in geval van storing.

SLOOP EN VERWIJDERING



LET OP: De sloop en verwijdering van de machine is de exclusieve verantwoordelijkheid ende verantwoordelijkheid van de eigenaar, die zich moet houden aan de wetten die van kracht zijn in zijn land landen op het gebied van veiligheid, respect en milieubescherming.

Bij het afdanken van de machine moeten de voorschriften in acht worden genomen Stroom. Om de recycling van de materialen te vergemakkelijken, dient u de onderdelen van de machine te onderscheiden volgens de verschillende soorten constructiematerialen (kunststof, koper, ijzer, enz.)