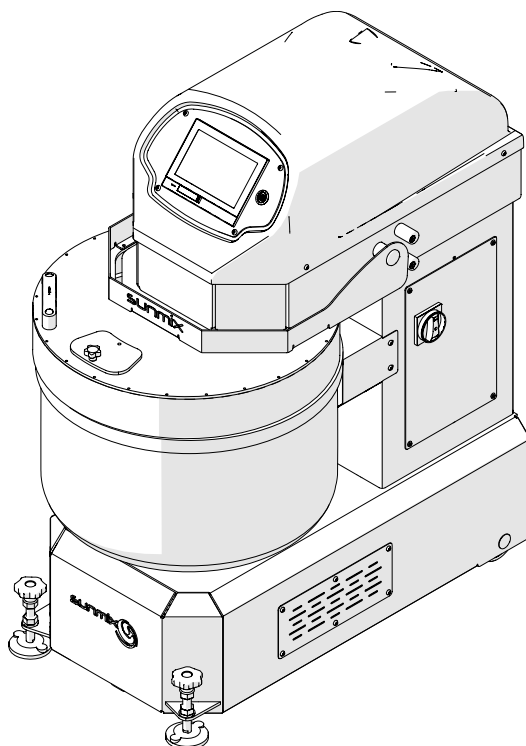


Queen Line



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Istruzioni originali

IT

USAGE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Original instructions

EN

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Instructions originales

FR

BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Originalanleitung

DE



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales

ES





INDICE

ITALIANO	4
ENGLISH	41
FRANÇAIS	77
DEUTSCH.....	114
ESPAÑOL.....	151



LETTURA DEI SIMBOLI

Significato dei simboli di avvertenza e pericolo presenti nel manuale

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



AVVERTENZA

Per indicare operazioni particolarmente importanti e delicate che, se non eseguite correttamente, potrebbero causare danni alla macchina e/o ai materiali da essa utilizzati.



ATTENZIONE PERICOLO

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



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



È VIETATO

Per indicare operazioni che **NON DEVONO** essere eseguite.

Conformità

La macchina risulta conforme alle direttive necessarie per la sua regolare messa in commercio. I testi completi delle dichiarazioni di conformità vengono forniti con la documentazione a corredo della macchina.

Questa macchina è progettata e costruita secondo le direttive: 2006/42/CE, 2006/95/CE e 2004/108/CE.

Il presente manuale è redatto in italiano



INDICE

Indice

1	SICUREZZA	6
1.1	Informazioni importanti per la sicurezza	6
1.1.1	Avvertenze generali	6
1.1.2	Divieti	8
1.2	Simbologie presenti sulla macchina	9
2	Presentazione della macchina	10
2.1	Identificazione	10
2.2	Ambiente di lavoro	10
2.3	Dati tecnici e dimensioni	11
2.4	Descrizione	12
2.5	Rumore aereo	13
2.6	Componenti principali	13
3	Cenni preliminari sulla macchina	14
3.1	Ricevimento del prodotto	14
3.2	Trasporto e movimentazione	14
3.3	Prima messa in funzione	15
3.3.1	Pulizia preliminare	16
3.3.2	Allacciamento elettrico	16
3.3.3	Precauzioni d'uso	16
3.3.4	Descrizione dei comandi	17
4	Utilizzo	17
5	Pannello di comando	18
5.1	Modalità manuale (Manual)	18
5.2	Modalità Automatica (Automatic)	20
5.3	Ricette (Recipes)	21
5.3.1	Edita ricette	21
5.4	Impostazioni (setting)	24
5.4.1	Allarme Sovratemperatura	24
6	Pulizia della macchina	25
6.1	Funzione impulso vasca	25
6.2	Lunghi periodi di inattività	25
7	Manutenzione	26
7.1	Manutenzioni programmate	26
7.1.1	Pulizia macchina a fine turno	27
7.1.2	Pulizia macchina a fine lavorazione	28
7.1.3	Pulizia piano di appoggio	29
7.1.4	Tensionamento cinghia superiore	30
7.1.5	Tensionamento cinghia inferiore	31
7.1.6	Sostituzione cinghia superiore	33
7.1.7	Sostituzione cinghia inferiore	35
7.1.8	Sostituzione ruote gommate	36
7.1.9	Pulizia interna della macchina	37
7.2	Manutenzione straordinaria	38
7.3	Possibili anomalie di funzionamento	38
8	Smaltimento	39
9	Ricambi	40
10	Allegati	40



SICUREZZA

1 SICUREZZA

1.1 Informazioni importanti per la sicurezza

1.1.1 Avvertenze generali



AVVERTENZE

- Il presente manuale è proprietà del Costruttore della macchina e ne è vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento. Tutti i diritti sono riservati. Esso è parte integrante del prodotto; assicurarsi che sia sempre a corredo della macchina, anche in caso di vendita/trasferimento ad altro proprietario, affinché possa essere consultato dall'utilizzatore o dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni. Fotografie e disegni sono forniti a scopo esemplificativo; il Costruttore, nel perseguire una politica di costante sviluppo e aggiornamento del prodotto, può apportare modifiche senza alcun preavviso.
- **Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare la macchina per garantirne un funzionamento sicuro.**
- Il prodotto viene consegnato in un unico collo; assicurarsi dell'integrità della fornitura e in caso di non rispondenza a quanto ordinato, rivolgersi al distributore locale che ha venduto la macchina.
- In caso di danni all'imballo della macchina segnalare tempestivamente l'inconveniente al trasportatore e al fornitore del prodotto.
- La macchina è progettata per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali per pizzerie e panifici, con idratazione minima del 50%.
- Non è consentito l'utilizzo della macchina per scopi al di fuori di quelli previsti.
- È assolutamente vietato l'utilizzo della macchina per lavorazioni di prodotti non alimentari, per motivi di salute, igiene e garanzia.
- È esclusa qualsiasi responsabilità contrattuale o extracontrattuale del Costruttore per danni causati a persone, cose o animali causati da errori di regolazione, di manutenzione o uso improprio.



SICUREZZA

- Non utilizzare prodotti congelati solidi (acqua, olio, uova, ecc.).
- La macchina non è destinata ad essere utilizzata in luoghi esposti agli agenti atmosferici.
- Per un corretto utilizzo della macchina appoggiarla stabilmente su un piano di appoggio resistente, stabile, livellato e la cui superficie sia facilmente pulibile e sanificabile in modo da evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.
- In caso di dubbi riguardanti le condizioni e/o la funzionalità della macchina e parti annesse, si prega di contattare il Costruttore o il distributore locale per ottenere ulteriori informazioni.
- Le condizioni necessarie per il corretto funzionamento della macchina sono:
 - *Temperatura ambiente tra +5°C e +40°C.*
 - *Umidità relativa tra il 30% e il 95 %(senza condensazione).*
 - *Assenza di radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.*
- Rimuovere qualsiasi utensile dalla macchina prima di metterlo in servizio.
- Riporre gli utensili inutilizzati al riparo, fuori dalla portata dei bambini e di persone non autorizzate all'utilizzo.
- Mantenere sempre la distanza di sicurezza dalle parti in movimento.
- Mantenere a distanza da fonti elettromagnetiche.
- Una volta eseguita la messa in servizio della macchina segnalare, al fornitore del prodotto, eventuali anomalie o malfunzionamenti riscontrati.
- Fornire un'illuminazione adeguata sul luogo di lavoro. Un'illuminazione corretta è importante per garantire delle condizioni di sicurezza di lavoro soddisfacenti.
- Verificare periodicamente l'integrità del cavo di alimentazione, della spina e della relativa presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato può essere sostituito solamente dal Costruttore o dal distributore locale che ha venduto la macchina oppure dal personale autorizzato alle manutenzioni e alle riparazioni.



SICUREZZA

- Il non utilizzo della macchina per un lungo periodo comporta l'effettuazione almeno delle seguenti operazioni:
 - *posizionare l'interruttore principale della macchina su "OFF"*
 - *scollegare la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore onnipolare relativo alla presa a cui la macchina è collegata*
- Rimuovere completamente eventuale prodotto alimentare presente in macchina ed effettuare le operazioni di pulizia.
- Usare solo ricambi originali o approvati dal Costruttore al fine di evitare eventuali danni al prodotto.
- Nel caso in cui una persona qualificata accerti o sospetti un guasto che possa compromettere l'utilizzo in sicurezza della macchina, questa deve essere immediatamente arrestata e il suo utilizzo sarà possibile solo ed esclusivamente dopo la riparazione.

1.1.2 Divieti



È VIETATO

- È VIETATO apportare modifiche e/o tentativi di riparazione al prodotto. L'esecuzione di modifiche, fa decadere la Dichiarazione di Conformità e la garanzia della macchina. Per i danni che ne derivano da un uso improprio l'unico responsabile è l'utilizzatore. Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- È VIETATO lasciare la macchina esposta agli agenti atmosferici.
- È VIETATO ostruire le aperture di ventilazione della macchina.
- È VIETATO toccare la macchina con parti del corpo bagnate, umide e/o a piedi nudi. Se si dovesse riscontrare una dispersione di corrente rilevabile al contatto con parti metalliche della macchina, disinserire l'interruttore, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica e contattare un rivenditore autorizzato.
- È VIETATO l'uso della macchina ai bambini e alle persone con ridotte capacità o con mancanza di esperienza e conoscenza specifica a meno che siano assistite da personale qualificato e responsabile della loro sicurezza.
- È VIETATO che i bambini giochino con la macchina.



SICUREZZA

- È VIETATO disperdere nell'ambiente e lasciare alla portata dei bambini il materiale dell'imballo in quanto può essere potenziale fonte di pericolo. Deve quindi essere smaltito secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente.
- È VIETATO rimuovere qualsiasi materiale incastrato nella macchina quando questa è in funzione, o introdurre materiale estraneo nel ciclo di lavoro.
- È VIETATO usare la macchina con le connessioni elettriche danneggiate. Ciò potrebbe causare un pericoloso corto circuito elettrico.
- È VIETATO usare la macchina con le protezioni non correttamente posizionate o in stato di non perfetta efficienza.
- È VIETATO appoggiare qualsiasi oggetto sulla macchina, sia in fase di utilizzo sia quando è a riposo.
- È VIETATO utilizzare la macchina in modo improprio.
- È VIETATO assumere alcolici o medicine che possano indurre affaticamento e/o sonnolenza prima e durante i turni di lavoro.
- È VIETATO forzare la macchina durante il funzionamento. Utilizzarla sempre in condizioni adatte alla lavorazione da eseguire.
- È VIETATO rimuovere o danneggiare qualsiasi targa o segnale di sicurezza presente sulla macchina.
- È VIETATO tirare, staccare, torcere i cavi elettrici, fuoriuscenti dalla macchina, anche se questa è scollegata dalla rete di alimentazione elettrica.

1.2 Simbologie presenti sulla macchina

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



ATTENZIONE
pericolo schiacciamento
mani.



VIETATO
pulire, lubrificare e registrare gli
elementi della macchina quan-
do sono in moto.



ATTENZIONE
organi meccanici in mo-
vimento.



VIETATO
rimuovere i dispositivi di sicu-
rezza.

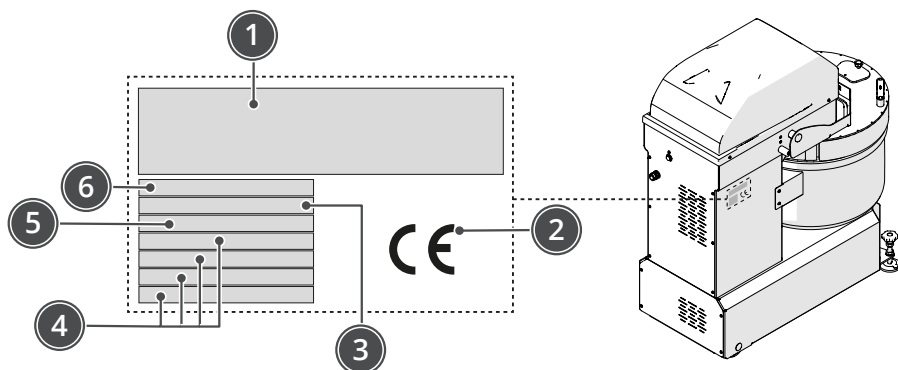


PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

2 Presentazione della macchina

2.1 Identificazione

La macchina è provvista di una Targhetta di Identificazione che riporta i dati del prodotto. Assicurarci che la macchina ne sia provvista, in caso contrario avvertire immediatamente il Costruttore e/o rivenditore. Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del Costruttore.



- 1 Identificazione del Costruttore
- 2 Marcatura CE di conformità
- 3 Anno di costruzione
- 4 Dati tecnici
- 5 Modello della macchina
- 6 Numero di matricola



AVVERTENZA

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

2.2 Ambiente di lavoro

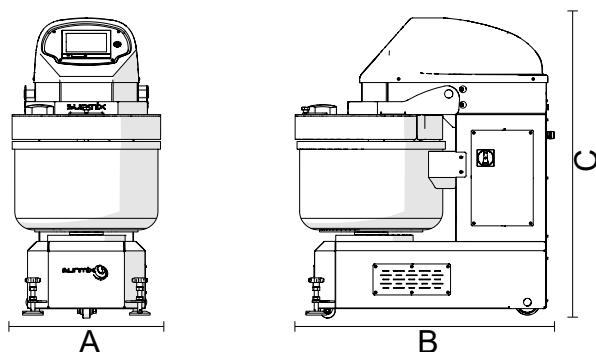
La macchina può funzionare in locali in cui siano presenti le seguenti condizioni ambientali:

- Temperatura ambiente tra +5°C e +40°C;
- Umidità relativa tra il 30% e il 95% (senza condensazione);
- Assenza di radiazioni ionizzanti o non ionizzanti;
- Il locale deve essere adeguatamente illuminato (fare riferimento alle norme tecniche applicabili nel paese di utilizzo).



PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

2.3 Dati tecnici e dimensioni



2 motori/2 motors - Volt 230/50Hz/1Ph

Modello	Capacità impastato kg	Capacità farina kg	Volume vasca lt	Motore spirale kW	Motore vasca kW	Peso kg	Dimensioni		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-1	30	18	45	2.2	0.37	130	48	80	102
Queen Line 40-1	40	22	55	2.2	0.37	140	54	85	102
Queen Line 50-1	50	26	67	3	0.37	220	54	95	110

2 motori/2 motors - Volt 400/50Hz/3Ph

Modello	Capacità impastato kg	Capacità farina kg	Volume vasca lt	Motore spirale kW	Motore vasca kW	Peso kg	Dimensioni		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-2	30	18	45	2.2	0.37	140	48	80	102
Queen Line 40-2	40	22	55	2.2	0.37	150	54	85	102
Queen Line 50-2	50	32	67	3	0.37	240	54	95	110
Queen Line 60-2	60	36	81	3	0.37	250	59	100	110
Queen Line 80 -2	80	50	131	5.5	0.55	380	73	120	140
Queen Line 120-2	120	80	190	5.5	0.55	400	78	125	140
Queen Line 160-2	160	100	266	11	0.75	660	87	143	157
Queen Line 200-2	200	125	306	11	0.75	680	93	146	157
Queen Line 250-2	250	150	370	15	1.1	800	103	155	165
Queen Line 300-2	300	185	450	15	1.1	850	108	163	165



PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

2.4 Descrizione

La macchina Queen Line è realizzata per la lavorazione di impasti a base di farina di cereali. La lavorazione consiste nell'amalgama della farina, acqua, sale, lievito ed eventuali altri componenti alimentari a scelta dell'utilizzatore, fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

L'azione è svolta per mezzo di una spirale in acciaio inox mossa in sincronismo con la rotazione della vasca di contenimento.

L'impastatrice Queen Line ha le seguenti caratteristiche:

- trasmissione a cinghie;
- possibilità di effettuare il tensionamento delle cinghie;
- presenza di due motori per comando distinto della vasca e della spirale;
- vasca in acciaio inox, con spirale di lavoro in acciaio inox ad alta resistenza e pianto-ne spezzapasta in acciaio inox;
- protezione delle parti in ferro con verniciatura in forno a base di polveri epossidiche;
- parti in movimento montate su cuscinetti a sfere con guarnizioni di tenuta tipo long-life;
- due ruote fisse, una ruota girevole e due piedini per un sicuro posizionamento;
- dispositivo di sicurezza con blocco totale delle parti in movimento e dei comandi;
- tecnologia inverter, PLC e pannello operatore;
- sensore di temperatura a raggi infrarossi: possibilità di misurare la temperatura istantanea dell'impasto e di impostare la temperatura massima per non surriscaldare l'impasto stesso;
- memorizzazione interna fino a 12 ricette;
- memorizzazione interna fino a 12 step per ciascuna ricetta;
- interruttore generale;
- circuito elettrico con parti di comando in bassa tensione a 24V per maggiore sicurezza;
- cavo di allacciamento alla rete elettrica, del tipo antifiamma, secondo l'alimentazione richiesta, lunghezza standard L=3 mt., senza spina finale.

Tensioni di alimentazione fornibili

200-240V/ 50-60Hz/ Trifase

370-415V/ 50-60Hz/ Trifase

200-240V/ 50-60Hz/ Monofase



AVVERTENZA

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

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

Tutti i componenti della macchina che vengono a contatto con il prodotto alimentare sono realizzati con materiali idonei.

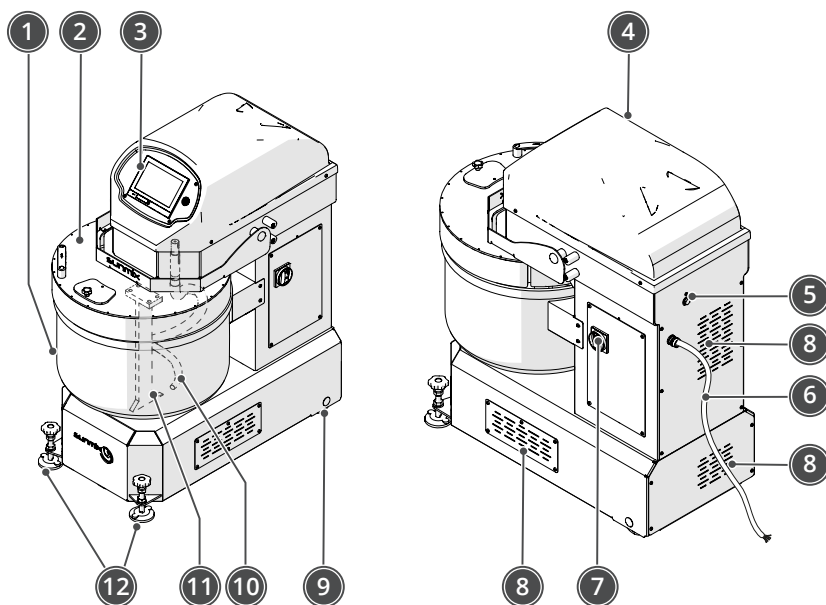


PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

2.5 Rumore aereo

Il rumore aereo prodotto dalla macchina è risultato di valore costante ed inferiore a 70 dB(A).

2.6 Componenti principali



- 1 Vasca
- 2 Riparo mobile
- 3 Display digitale
- 4 Coperchio di protezione
- 5 Tensionatore cinghia
- 6 Cavo alimentazione
- 7 Sezionatore
- 8 Griglia aereazione
- 9 Ruota
- 10 Spirale impastatrice
- 11 Piantone
- 12 Piedini regolabili



CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA

3 Cenni preliminari sulla macchina

3.1 Ricevimento del prodotto

La macchina viene consegnata in un collo unico protetta da un imballo in cartone o da una cassa in legno e opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurarne l'integrità.

All'interno dell'imballo, viene fornito il seguente materiale:

- manuale di istruzioni;
- schemi elettrici;
- dichiarazione conformità direttive CEE.



AVVERTENZA

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



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con la macchina dovrà essere letta e conservata con cura.

3.2 Trasporto e movimentazione



ATTENZIONE PERICOLO

- Il trasporto della macchina deve essere sempre effettuato da personale professionalmente qualificato, avendo cura di evitare qualsiasi danno alle sue parti dovuto a urti o sollecitazioni causate da modalità di sollevamento non ammesse.
- Danni alla macchina causati durante le fasi di trasporto e movimentazione, non sono coperti da garanzia.
- Riparazioni o sostituzioni di parti danneggiate sono a carico del Cliente e dovranno essere effettuate da personale autorizzato dal Costruttore utilizzando solo ricambi originali.
- La movimentazione del prodotto imballato deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.).
- È necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.



CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA



È VIETATO

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

3.3 Prima messa in funzione



AVVERTENZE

- La prima messa in servizio va effettuata da personale esperto e autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo. Deve essere inoltre accertata la perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e verificato che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.
- Prima di mettere in funzione la macchina, verificare che la zona scelta abbia le caratteristiche indicate al paragrafo "2.2 Ambiente di lavoro" a pagina 10.
- **Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche della macchina, sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari. Utilizzare i piedini regolabili della macchina per stabilizzarlo.**
- La mancata osservanza di queste istruzioni espone l'utilizzatore a rischi di guasto della macchina e incidenti dovuti a contatti diretti o indiretti.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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



CENNI PRELIMINARI SULLA MACCHINA

3.3.1 Pulizia preliminare

Prima di utilizzare la macchina, eseguire una pulizia e igienizzazione preliminare.



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che la macchina non sia alimentata elettricamente.



AVVERTENZA

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

3.3.2 Allacciamento elettrico



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

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

3.3.3 Precauzioni d'uso



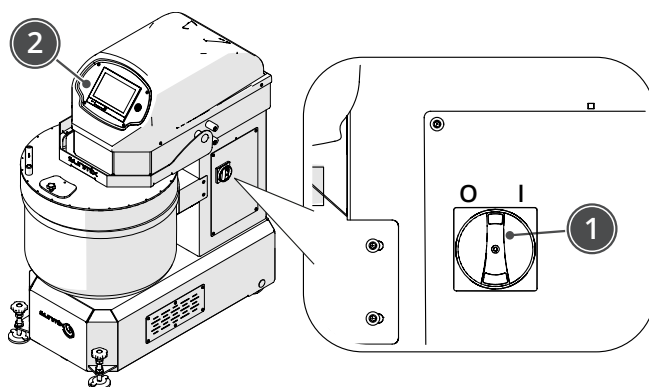
ATTENZIONE PERICOLO

- Prima di utilizzare la macchina assicurarsi che il riparo mobile sia integro e che l'interblocco sia efficiente. Non tentare di rimuovere l'interblocco o di manometterlo.
- Non fumare o usare apparecchi a fiamma libera in prossimità della zona di collocazione e utilizzo della macchina.



UTILIZZO

3.3.4 Descrizione dei comandi



- 1 Sezionatore **ON / OFF** per l'alimentazione elettrica
- 2 Display digitale di controllo delle fasi operative della macchina

4 Utilizzo

Dopo essersi assicurati della perfetta pulizia della macchina si possono eseguire le operazioni necessarie all'ottenimento dell'impasto voluto.

- Assicurarsi che la macchina sia spenta;
- sollevare la protezione della vasca;
- caricare la macchina con gli ingredienti del tipo e nella quantità desiderati;
- abbassare la protezione della vasca fino all'appoggio;
- avviare la macchina;
- iniziare le fasi di lavorazione dell'impasto;
- durante il ciclo di impasto è possibile arrestare la macchina agendo sull'icona di STOP o alzando il riparo mobile;
- la macchina riprende il proprio ciclo di lavoro solo se il coperchio è abbassato e agendo sul selettore di START;
- terminare le fasi di lavorazione dell'impasto;
- pulire accuratamente la macchina.



PANNELLO DI COMANDO

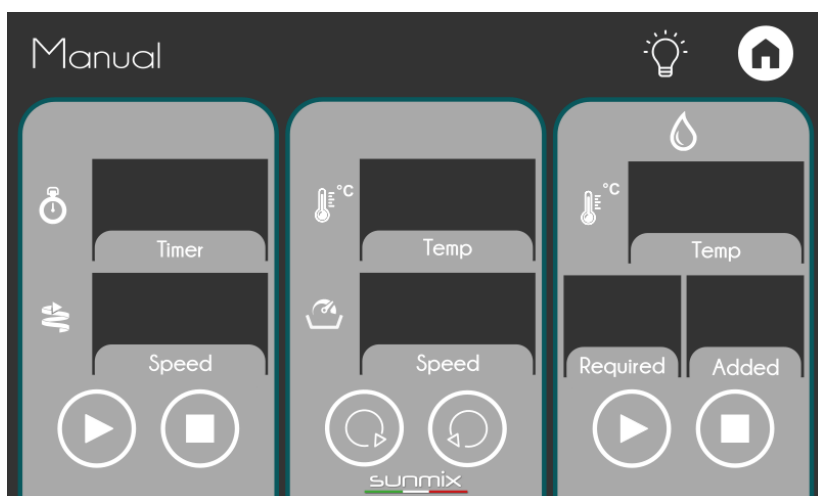
5 Pannello di comando

Schermata home:



- 1 Modalità manuale (manual)
- 2 Modalità automatica (automatic)
- 3 Ricette (recipes)
- 4 Setting parametri (setting)

5.1 Modalità manuale (Manual)





PANNELLO DI COMANDO

ICONA	NOME	DESCRIZIONE
	home	Ritorno alla schermata home
	luce vasca	ON - OFF illuminazione vasca
PRIMA COLONNA		
	timer	Viene visualizzato un cronometro del tempo progressivo trascorso
	velocità	Settaggio della velocità della spirale in rpm
	play	La spirale si avvia ai giri impostati; si avvia anche il timer
	stop	La macchina si arresta; si arresta anche il timer, azzerandone il tempo.
SECONDA COLONNA		
	temperatura	Visualizzazione temperatura dell'impasto
	velocità	Settaggio della velocità della vasca in rpm
	orario	Settaggio senso di rotazione della vasca verso destra (solo se i giri spirale sono inferiori a 110rpm), nonché la velocità della vasca
	antiorario	Settaggio senso di rotazione della vasca verso sinistra, nonché la velocità della vasca. Questo è il senso di lavorazione preimpostato.
TERZA COLONNA (optional acqua)		
	temperatura	Visualizzazione della temperatura dell'acqua inserita
	richiesta	Settaggio dei litri necessari all'impasto
	aggiunta	Visualizzazione dei litri già aggiunti all'impasto
	play	La macchina aggiunge acqua all'impasto. Una volta raggiunta la quantità desiderata l'acqua si ferma
	stop	Ferma l'aggiunta di acqua. Per riprendere, premere nuovamente play



Attenzione:

velocità vasca= min. 8 rpm / max. 30 rpm



Attenzione:

velocità spirale= min. 70 rpm / max. 300 rpm



PANNELLO DI COMANDO

5.2 Modalità Automatica (Automatic)

Da questa finestra vengono visualizzati i parametri impostati per la ricetta in lavoro.



ICONA	NOME	DESCRIZIONE
	home	Ritorno alla schermata home
	luce vasca	ON - OFF illuminazione vasca
	libro	Scelta della ricetta
PRIMA COLONNA		
	play	La macchina avvia il ciclo di lavoro
	stop	La macchina arresta il ciclo di lavoro
SECONDA COLONNA		
	skip	La macchina passa alla fase successiva di lavoro
	rewind	La macchina riparte a lavorare dalla prima fase
TERZA COLONNA (optional acqua)		
	temperatura	Visualizzazione della temperatura dell'acqua inserita
Required	richiesta	Visualizzazione dei litri di acqua necessari alla ricetta
Added	aggiunta	Visualizzazione dei litri di acqua già aggiunti all'impasto



PANNELLO DI COMANDO

5.3 Ricette (Recipes)

In questa finestra vengono visualizzate le ricette salvate. È possibile salvare fino a 12 ricette. La macchina viene fornita con una ricetta di prova nel primo campo.

- Selezionare il primo campo vuoto disponibile;



- Viene visualizzata la schermata Edita ricette.

5.3.1 Edita ricette





PANNELLO DI COMANDO

ICONA	NOME	DESCRIZIONE
	home	Ritorno alla schermata home
	libro	Inserimento del nome della ricetta
	salva	Salvataggio della ricetta. Salvare sempre prima di uscire
	cancella	Eliminazione della ricetta. Salvare sempre dopo aver eliminato
	timer	Settaggio tempo di lavoro (max. 30 minuti)
	velocità spirale	Settaggio velocità spirale in rpm (min.70 / max. 300)
	rotazione	 Settaggio senso di rotazione vasca: orario (impostabile solo se giri spirale inferiori a 110 rpm)
		 Settaggio senso di rotazione vasca: antiorario. Questo è il senso di lavorazione preimpostato.
	velocità vasca	Settaggio velocità vasca in rpm (min.8 / max. 30)
	acqua (optional)	Settaggio litri di acqua richiesti
	note	Eventuali note vengono visualizzate durante il lavoro in modalità automatica
	fase di lavoro	Indica il numero di fase del lavoro
	freccia	Scorrimento tra le pagine delle fasi di lavoro



ATTENZIONE:

per salvare e utilizzare correttamente la ricetta, è necessario in primo luogo nominarla (premere su icona libro) e stabilirne il numero totale di fasi di lavoro.

- Premere sull'icona libro;
- Nominare la ricetta;
- Premere l'icona "fasi di lavoro" corrispondente al numero di passaggi da impostare;
- Impostare il primo parametro di timer;
- Impostare il primo parametro di velocità della spirale;
- Impostare il primo parametro con la direzione di rotazione della vasca;
- Impostare il primo parametro di velocità della vasca;
- Impostare il primo valore dei litri di acqua necessari (optional);
- Impostare eventuali note;
- Ripetere per tutte le fasi di lavoro;
- Salvare la ricetta.

Per ogni ricetta, tutti i parametri di lavoro sono a zero, tranne i giri vasca che risultano già impostati ad una rotazione standard di 13 rpm (il parametro è comunque modificabile: min. 8 / max. 30 rpm).



PANNELLO DI COMANDO

Gestione delle pause

Pausa non temporizzata:

- Selezionare sul display il numero della fase scelta per la pausa;
- La fase di lavoro cambia colore e si illumina di arancione;
- La pausa è impostata.

È possibile riprendere il lavoro solo per intervento dell'operatore.

Funzione utile nel caso di aggiunta di ingredienti (come sale, lievito ecc.).

Pausa temporizzata:

- Selezionare il numero della fase scelta per la pausa;
- Impostare le velocità spirale a zero;
- Impostare le velocità vasca a zero;
- Impostare i minuti di pausa necessari.

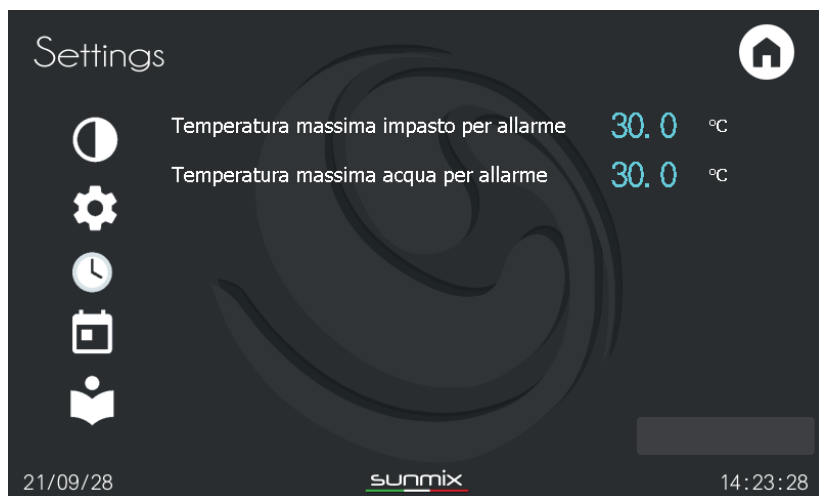
Una volta trascorso il tempo impostato, la macchina riparte a lavorare dalla fase successiva.



PANNELLO DI COMANDO

5.4 Impostazioni (setting)

In questa finestra vengono visualizzati i parametri di temperatura massima, per acqua ed impasto.



ICONA	DESCRIZIONE
	Ritorno alla schermata home
	Luminosità display
	Set impostazioni sotto password (necessario solo in caso di assistenza tecnica)
	Impostazioni ora
	Impostazioni data
	Manuale d'uso in pdf

5.4.1 Allarme Sovratemperatura

In caso di sovratemperatura dell'acqua inserita o dell'impasto, appare sul display l'icona

- Preme l'icona di allarme;
- Premere l'icona reset.



ATTENZIONE!

Utilizzare sempre a macchina ferma. in caso contrario la macchina entra in allarme e l'impulso non funziona.



PULIZIA DELLA MACCHINA

6 Pulizia della macchina



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi sempre che la macchina sia disconnessa dall'alimentazione elettrica, tranne per il caso espressamente previsto (*"6.1 Funzione impulso vasca" a pagina 25*).



AVVERTENZA

- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite da personale qualificato, dopo aver consultato il presente manuale ed essere stato istruito sul funzionamento della macchina.
- Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti idonei. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Le operazioni di pulizia prevedono l'uso di detersivi per uso domestico (di tipo biodegradabile privi di fosforo e cloruri) seguiti da risciacquo con acqua; per le incrostazioni, utilizzare un raschietto in plastica.
- Non impiegare getti d'acqua diretti sulla macchina
- Eseguire le operazioni di pulizia solamente dopo aver scaricato completamente la macchina dal prodotto alimentare.
- La frequenza degli interventi di pulizia è determinata dall'ambiente di utilizzo della macchina e dal tipo di prodotto alimentare lavorato.
- Non lasciare mai la macchina sporca tra due lavorazioni.

6.1 Funzione impulso vasca

Questa funzionalità è utile in caso di rimozione dell'impasto o pulizia della vasca. È possibile selezionare l'impulso vasca sia in senso orario che antiorario.

- Alzare il riparo mobile;
- Tenere premuto l'icona della rotazione oraria oppure antioraria per il tempo necessario;
- Procedere alla pulizia/rimozione impasto.

6.2 Lunghi periodi di inattività

Nel caso in cui si preveda un lungo periodo di inutilizzo della macchina:

- Disconnettere la macchina dall'alimentazione elettrica;
- Effettuare una pulizia generale della macchina;
- Ricoprire la macchina con un telo per proteggerlo da polvere e sporcizia.



MANUTENZIONE

7 Manutenzione



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione, accertarsi sempre che la macchina sia disconnessa dall'alimentazione elettrica.



ATTENZIONE PERICOLO

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

7.1 Manutenzioni programmate

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

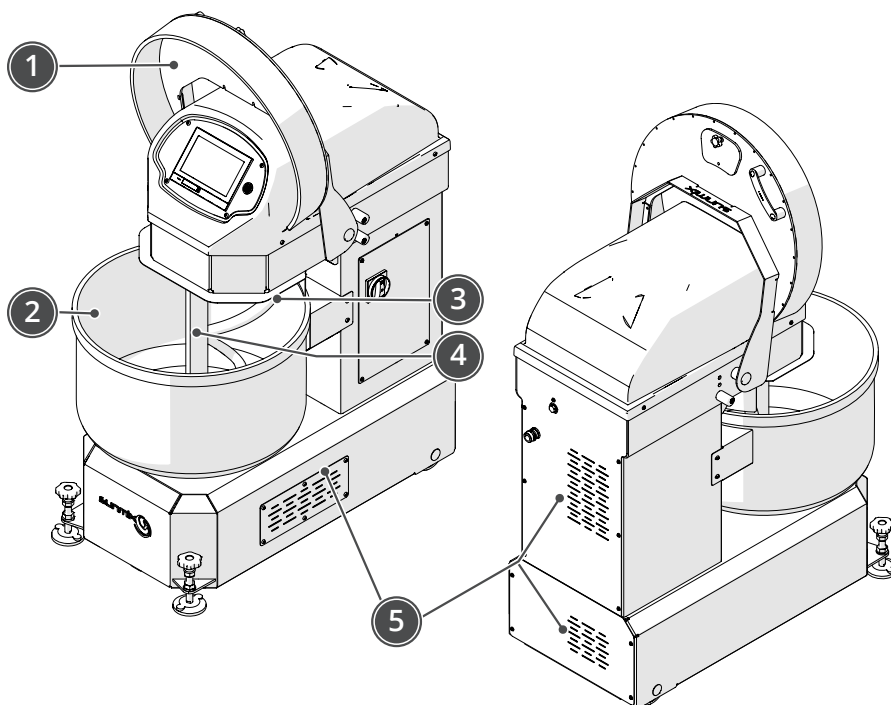


MANUTENZIONE

Descrizione	Ispezione	Frequenza	Azione
Sostituzione cinghie	Controllo funzionale	Al bisogno	- Seguire le istruzioni sulla sostituzione delle cinghie
Sostituzione ruote gommate	Controllo funzionale	Al bisogno	- Seguire le istruzioni sulla sostituzione delle ruote gommate
Pulizia interna della macchina	Controllo visivo	Al bisogno	- Seguire le istruzioni sulla pulizia interna della macchina

7.1.1 Pulizia macchina a fine turno

- Sollevare il riparo mobile (1);
- Eseguire un'accurata pulizia del riparo mobile (1), della vasca (2), della spirale (3) e del piantone (4) finché il materiale è ancora morbido;
- Usare acqua calda per asportare l'impasto residuo e risciacquare;
- Asciugare con carta assorbente alimentare;
- Pulire le parti esterne, in particolare le griglie di aereazione (5), con un panno morbido.

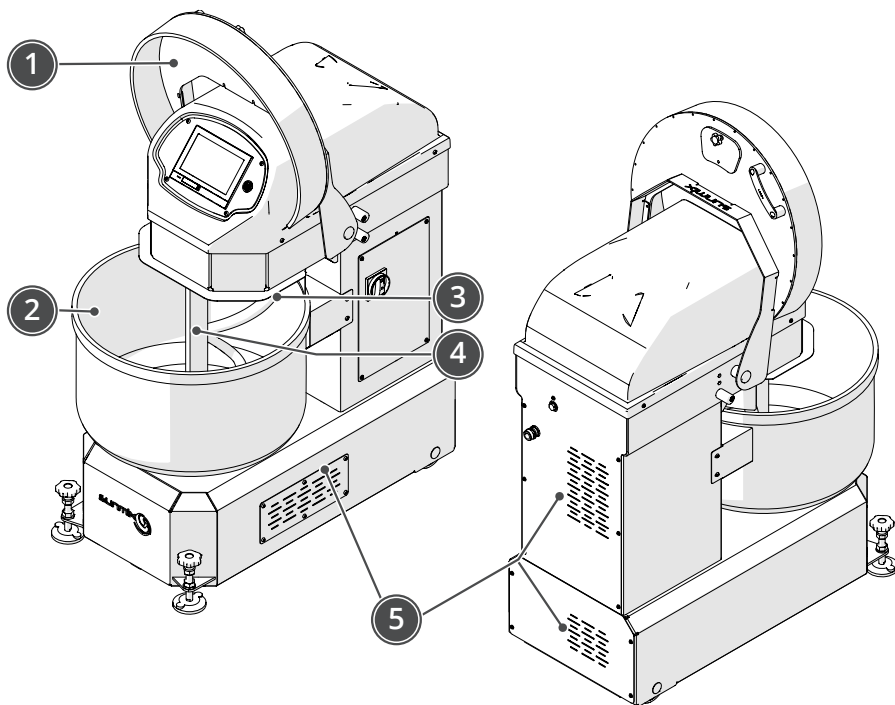




MANUTENZIONE

7.1.2 Pulizia macchina a fine lavorazione

- Sollevare il riparo mobile (1);
- Eseguire un'accurata pulizia del riparo mobile (1), della vasca (2), della spirale (3) e del piantone (4) finché il materiale è ancora morbido;
- Usare acqua calda per asportare l'impasto residuo e risciacquare;
- Asciugare con carta assorbente alimentare;
- Pulire le parti esterne, in particolare le griglie di aereazione (5), con un panno morbido.

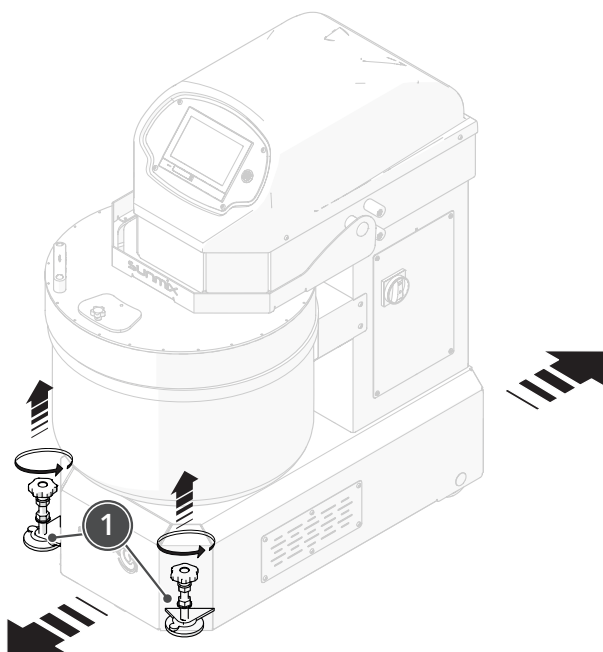




MANUTENZIONE

7.1.3 Pulizia piano di appoggio

- Staccare la spina di alimentazione dalla rete di energia;
- Svitare i piedini regolabili (1);
- Spostare la macchina dalla abituale posizione di lavoro;
- Pulire la superficie con adeguati strumenti;
- Riposizionare la macchina;
- Avvitare e regolare i piedini.

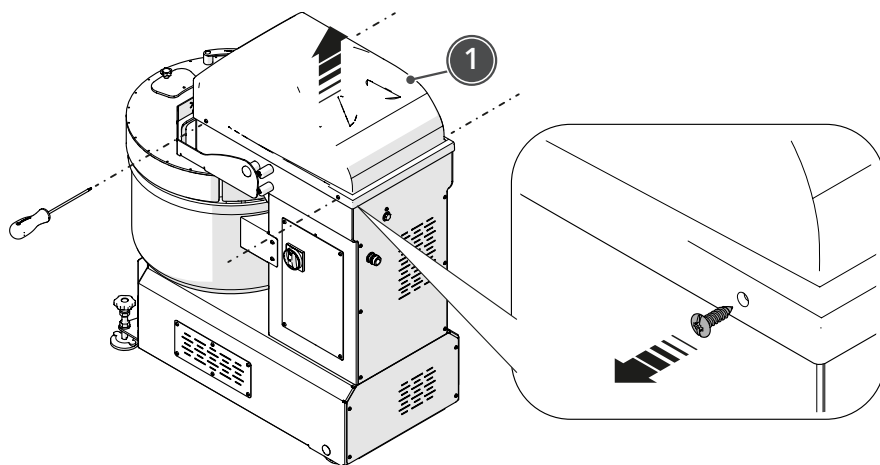




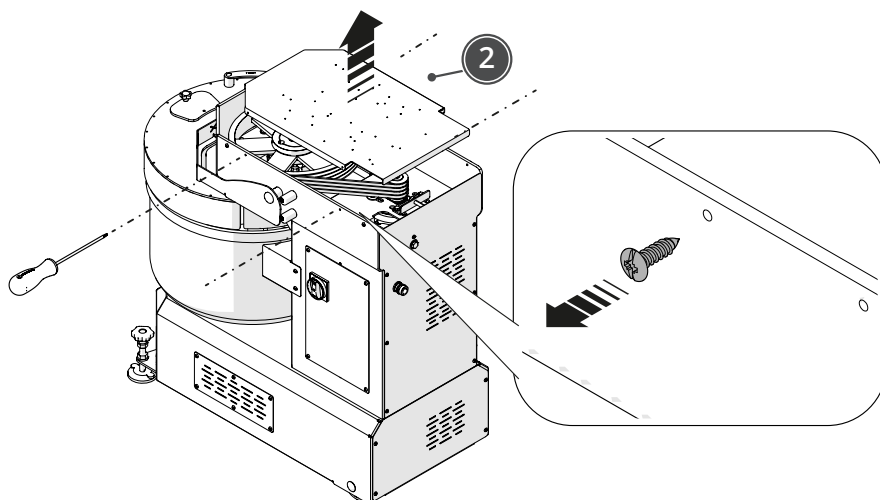
MANUTENZIONE

7.1.4 Tensionamento cinghia superiore

- Svitare le viti del coperchio di protezione (1) e rimuoverlo;



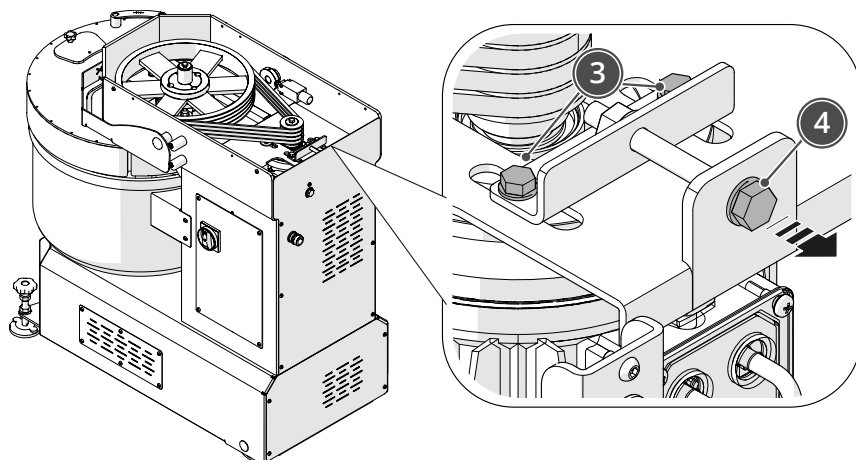
- Svitare le viti del pannello di protezione (2) e rimuoverlo;





MANUTENZIONE

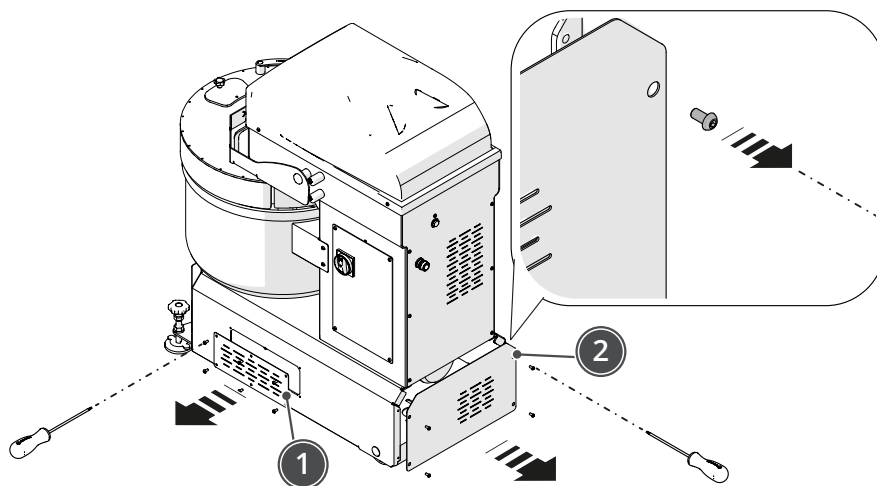
- Allentare i dadi (3);
- Allentare o serrare il dado (4), per regolare la tensione della cinghia;



- Serrare i dadi (3);
- Rimontare il pannello di protezione ed il carter.

7.1.5 Tensionamento cinghia inferiore

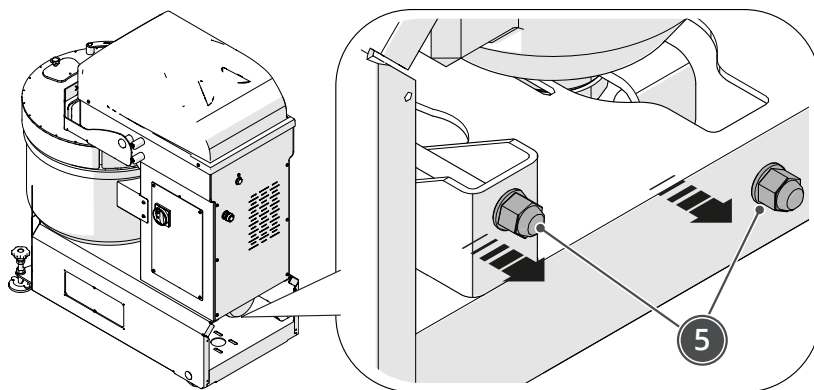
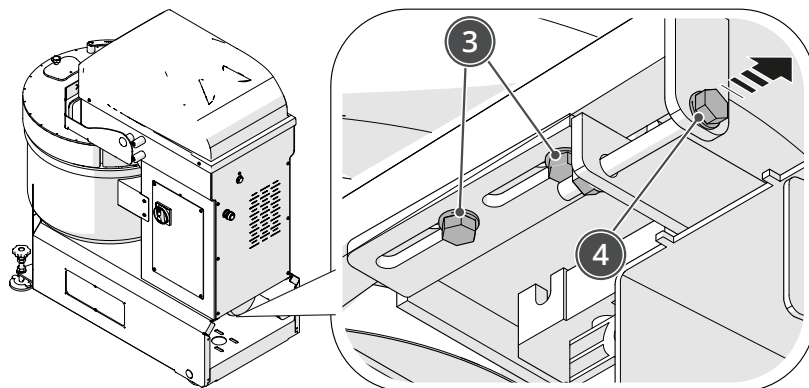
- Svitare le viti del pannello (1) e del carter (2) e rimuoverli;





MANUTENZIONE

- Allentare i dadi (3);
- Allentare o serrare il dado (4), o (5) in base al modello della macchina, per regolare la tensione della cinghia;



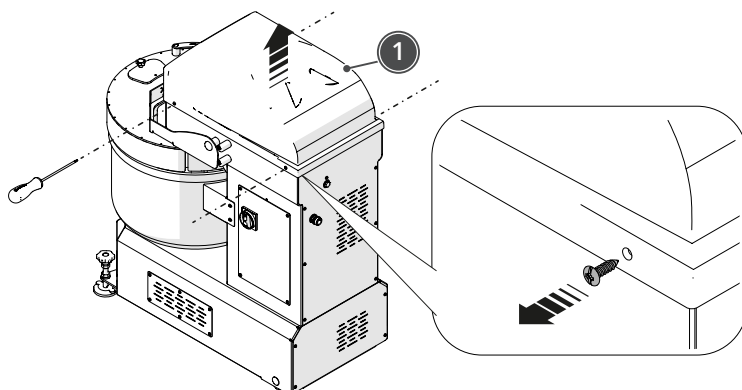
- Serrare i dadi (3);
- Rimontare il pannello di protezione ed il carter.



MANUTENZIONE

7.1.6 Sostituzione cinghia superiore

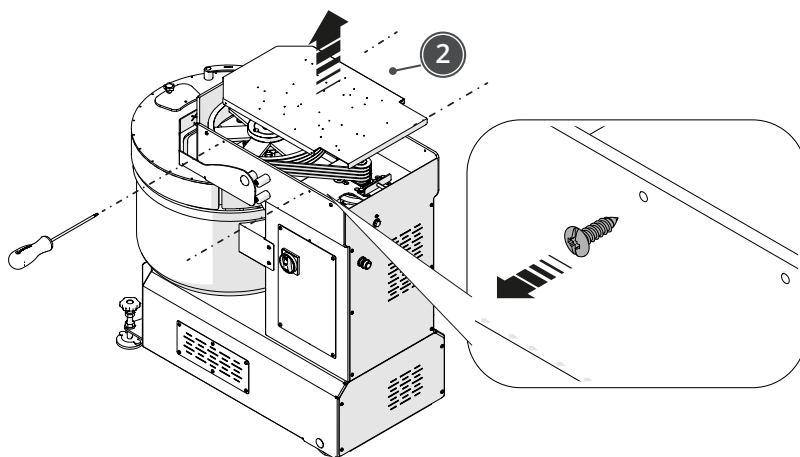
- Svitare le viti del pannello (1) e rimuoverlo;



ATTENZIONE PERICOLO ELETTRICO

Presenza di componentistica sotto tensione installata sul pannello di protezione (2). Operazione da svolgere solo da personale qualificato.

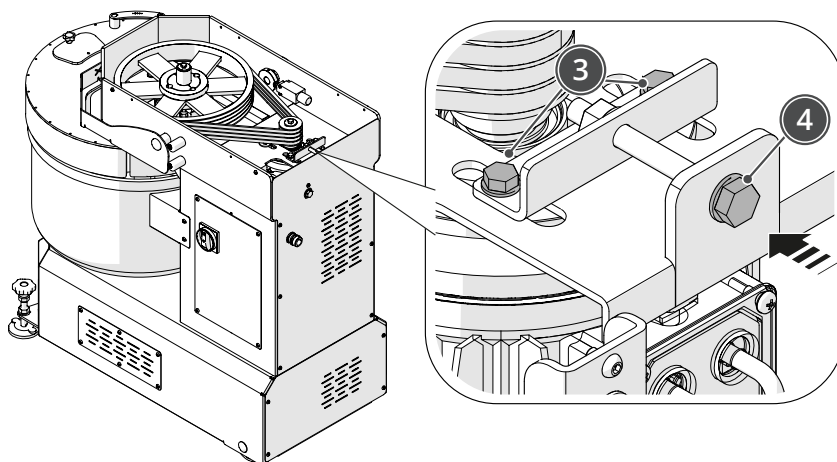
- Svitare le viti del pannello di protezione (2) e rimuoverlo;



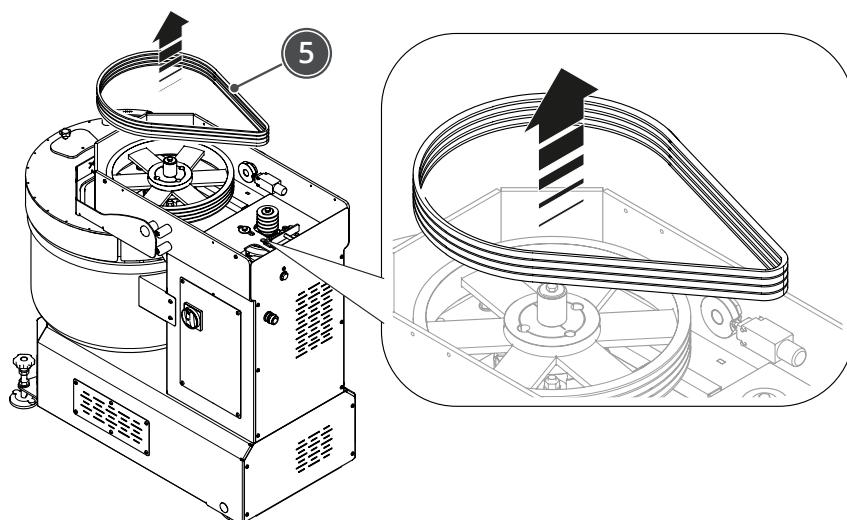


MANUTENZIONE

- Allentare i dadi (3);
- Allentare o serrare il dado (4), per allentare la tensione della cinghia;



- Rimuovere la cinghia (5) e sostituirla con un ricambio originale;



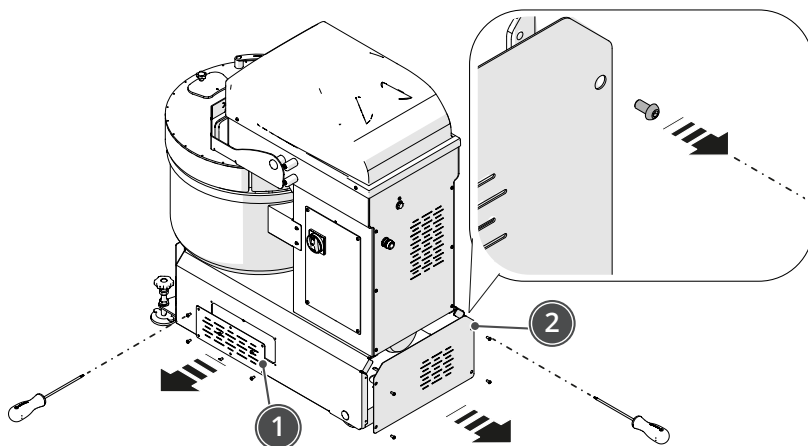
- Regolare la tensione della cinghia con il dado (4);
- Serrare i dadi (3);
- Rimontare il pannello di protezione ed il carter.



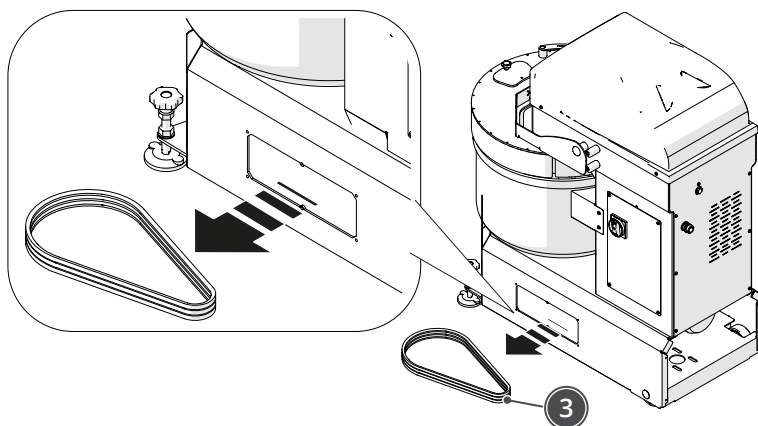
MANUTENZIONE

7.1.7 Sostituzione cinghia inferiore

- Svitare le viti del pannello (1) e del carter (2) e rimuoverli;



- Allentare la tensione della cinghia come descritto al paragrafo “7.1.5 Tensionamento cinghia inferiore” a pagina 31.
- Rimuovere la cinghia (3) e sostituirla con un ricambio originale;



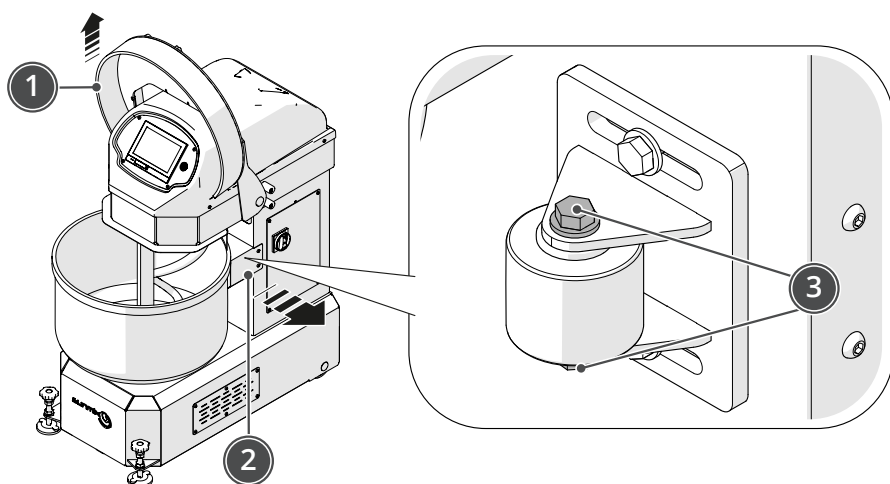
- Regolare la tensione della cinghia;
- Rimontare il pannello di protezione ed il carter.



MANUTENZIONE

7.1.8 Sostituzione ruote gommata

- Alzare il riparo mobile (1);
- Svitare i dadi di sostegno del coperchio di protezione (2);
- Rimuovere il coperchio di protezione (2);
- Svitare i dadi (3);
- Sostituire la ruota gommata con un ricambio originale;
- Serrare i dadi (3);
- Rimontare il coperchio di protezione.





MANUTENZIONE

7.1.9 Pulizia interna della macchina



AVVERTENZE

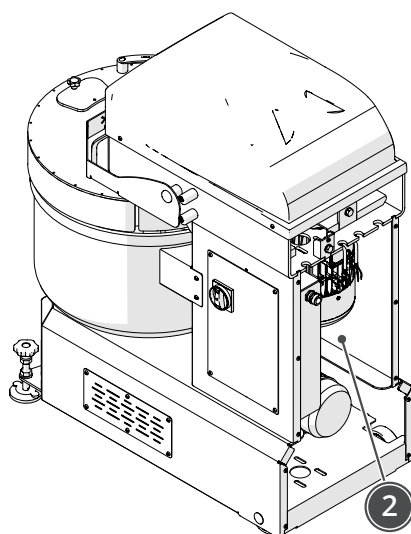
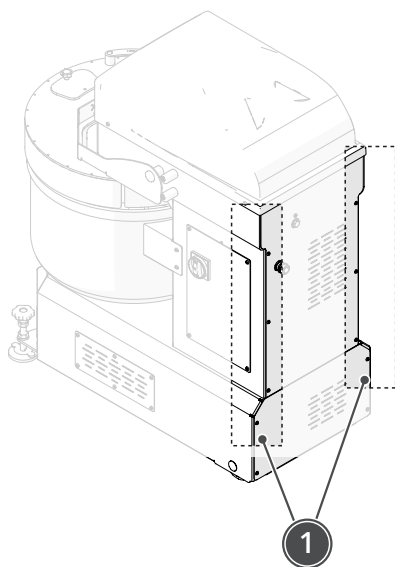
Fare attenzione nella fase di smontaggio del pannello posteriore, il cavo di alimentazione elettrica non può essere scollegato dalla macchina.



ATTENZIONE PERICOLO

Lo smontaggio del carter per le operazioni di pulizia deve essere sempre eseguito con macchina ferma e scollegata dalla rete elettrica di alimentazione

- Staccare la spina di alimentazione dalla rete di energia;
- Svitare le viti (1) e rimuovere i carter di protezione;
- Pulire la macchina internamente (2) con l'ausilio di un aspirapolvere tenendo conto dell'eventuale presenza di grasso e polvere alimentare;
- Rimontare i carter di protezione.





MANUTENZIONE

7.2 Manutenzione straordinaria



ATTENZIONE PERICOLO

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

7.3 Possibili anomalie di funzionamento

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



ATTENZIONE PERICOLO

È importante intervenire solamente dopo aver letto dettagliatamente il presente manuale.

Anomalia	Causa	Possibile soluzione
La macchina non si avvia	Mancanza alimentazione elettrica	- Verificare che sul luogo di lavoro vi sia tensione di linea e che la presa sia operativa
		- Verificare che la macchina sia collegata correttamente all'alimentazione
		- Verificare che l'alimentazione della presa di corrente sia corretta e che le sue caratteristiche corrispondano con i dati riportati nella targhetta identificativa del prodotto
	- Verificare che il sistema di interblocco sia in posizione di chiusura e sia funzionante	
	Il riparo mobile della vasca non è chiuso correttamente	- Verificare la corretta chiusura del riparo mobile
	Il motore elettrico o la scheda elettronica sono difettosi	- Contattare il Costruttore o il distributore locale



SMALTIMENTO

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



AVVERTENZA

Se a seguito delle possibili soluzioni proposte la macchina non dovesse ancora avviarsi, contattare il Costruttore o il distributore locale.

8 Smaltimento

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

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



ATTENZIONE PERICOLO

- Alcune parti del prodotto possono contenere sostanze inquinanti o pericolose che, se disperse nell'ambiente, potrebbero provocare effetti dannosi sull'ambiente stesso e sulla salute umana.



RICAMBI

- I regolamenti vigenti a livello locale possono prevedere pesanti sanzioni in caso di smaltimento abusivo di questo prodotto.



AVVERTENZA

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



9 Ricambi

In caso di necessità di ricambi, contattare il Costruttore o il distributore locale per l'invio della lista ricambi, previa comunicazione della matricola della macchina.

10 Allegati

A corredo della macchina viene fornita la seguente documentazione allegata:

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



AVVERTENZA

Tutta la documentazione fornita con la macchina dovrà essere letta e conservata con cura.



MEANING OF SYMBOLS

Meaning of the danger and hazard symbols used in this manual

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



WARNING

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



CAUTION! HAZARD

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



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



IT IS PROHIBITED TO

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

Compliance

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

This machine has been designed and built according to the directives: 2006/42/EC, 2006/95/EC and 2004/108/EC.

This manual is a translation of the original written in Italian.



INDEX

Table of contents

1	SAFETY.....	43
1.1	Important safety information	43
1.1.1	General warnings	43
1.1.2	Prohibitions	45
1.2	Symbols on the machine	46
2	Machine description	47
2.1	Identification	47
2.2	Working environment	47
2.3	Technical data and dimensions	48
2.4	Description	49
2.5	Airborne noise	50
2.6	Main components	50
3	General machine information	51
3.1	Receiving the product	51
3.2	Transport and handling	51
3.3	Initial start-up	52
3.3.1	Preliminary cleaning	53
3.3.2	Electrical connection	53
3.3.3	Precautions for use	53
3.3.4	Description of controls	54
4	Use	54
5	Control panel	55
5.1	Manual mode	55
5.2	Automatic mode	57
5.3	Recipes	58
5.3.1	Edit recipes	58
5.4	Settings	61
5.4.1	High temperature alarm	61
6	Cleaning the machine	62
6.1	Bowl impulse function	62
6.2	Long periods of inactivity	62
7	Maintenance	63
7.1	Scheduled maintenance	63
7.1.1	Cleaning the machine at the end of a shift	64
7.1.2	Cleaning the machine after use	65
7.1.3	Cleaning the work surface	66
7.1.4	Tensioning the upper belt	67
7.1.5	Tensioning the lower belt	68
7.1.6	Replacing the upper belt	70
7.1.7	Replacing the lower belt	72
7.1.8	Replacing the rubber castors	73
7.1.9	Cleaning inside the machine	73
7.2	Extraordinary maintenance	74
7.3	Possible operating faults	75
8	Disposal	76
9	Spare parts	76
10	Attachments	76



SAFETY

1 SAFETY

1.1 Important safety information

1.1.1 General warnings



WARNING

- This manual is the property of the machine manufacturer; the reproduction or transmission of its contents to third parties is prohibited. All rights reserved. It is an integral part of the product; make sure it is always supplied with the machine, even if sold/transferred to another owner, so that it can be consulted by the user or by authorised personnel for maintenance and repairs. Photographs and drawings are provided as examples. The manufacturer may make changes without prior notice as part of its policy of ongoing product development and updating.
- **Read this manual carefully before using the machine to ensure safe operation.**
- The product is delivered in a single package. Ensure the supply is intact and contact the local distributor that sold you the machine if anything is damaged or missing.
- If the packaging is damaged, inform the carrier and the supplier promptly of the issue.
- The machine is designed to process cereal-flour doughs for pizzerias and bakeries with minimum 50% hydration. Any contractual and extra-contractual liability of the manufacturer for damage caused to people, animals or property by adjustment or maintenance errors or improper use is excluded.
- Do not use solid frozen products (water, oil, eggs, etc.).
- The machine is not designed to be used in locations exposed to atmospheric agents.
- For proper machine use, place it in a stable position on a strong, stable, level surface that can be cleaned and sanitised to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs.



SAFETY

- In case of doubt as to the conditions and/or functionalities of the machine and its parts, please contact the manufacturer or local distributor for further information.
- The conditions required for proper machine operation are:
 - *Ambient temperature between +5°C and +40°C.*
 - Relative humidity between 30% and 95% (non-condensing).
 - Absence of ionising or non-ionising radiation.
- Remove any utensils from the machine before the initial start-up.
- Place unused utensils on the shelf out of reach of children and unauthorised people.
- Always stay at a safe distance from the moving parts.
- Keep away from electromagnetic sources.
- Following the initial start-up, notify the product supplier of any faults or malfunctions encountered.
- Provide adequate workplace lighting. Proper lighting is important to ensure suitably safe working conditions.
- Check the power cable, plug and socket at regular intervals. If the power cable is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or the local distributor who sold you the machine, or by personnel authorised to carry out maintenance and repairs.
- Carry out the following as a minimum if the machine is unused for a long period:
 - *set the main machine switch to "OFF"*
 - *remove the power plug from the socket. If the plug is not easily accessible, disconnect the omnipolar switch relating to the socket to which the machine is connected*
- Fully remove any foodstuff in the machine and clean it.
- Only use original spare parts or those approved by the manufacturer to prevent causing any damage to the product.
- If a qualified person detects or suspects a fault that could compromise safe use, the machine must be stopped immediately and may only be used again after repairs are carried out.



SAFETY

1.1.2 Prohibitions



IT IS PROHIBITED TO

- DO NOT make changes to and/or attempt to repair the product. Making changes will void the machine Declaration of Conformity and warranty. The user alone is liable for any damage arising from improper use. Any repairs must be carried out by a qualified technician.
- DO NOT leave the machine exposed to atmospheric agents.
- DO NOT obstruct the machine vents.
- DO NOT touch the machine with bare feet or parts of the body which are wet/damp. If current dispersion is detected on contact with metal parts of the machine, turn off the switch, unplug the machine and contact an authorised dealer.
- DO NOT allow children or persons with reduced abilities or who do not have the required experience or knowledge to use the machine, unless they are supervised by a qualified person responsible for their safety.
- DO NOT allow children to play with the machine.
- DO NOT leave the packaging material in the environment or within reach of children as it may be a potential source of hazard. Dispose of it as required by current legislation.
- DO NOT remove any entangled material from the machine when it is running, or introduce foreign material during the work cycle.
- DO NOT use the machine if its electrical connections are damaged. This may cause a dangerous short-circuit.
- DO NOT use the machine if its safety guards are not correctly positioned or in perfect condition.
- DO NOT place anything on the machine when it is in operation or in standby.
- DO NOT use the machine in an improper way.
- NEVER consume alcoholic beverages or medication which could cause tiredness and/or drowsiness before and during work.
- DO NOT force the machine while it is running. Always use it under suitable operating conditions.
- DO NOT remove or damage any nameplate or safety sign on the machine.



SAFETY

- NEVER pull, disconnect or twist electrical wiring which protrudes from the machine, even if the latter is isolated from the electrical power supply.

1.2 Symbols on the machine

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



CAUTION!
hand crush hazard.



IT IS PROHIBITED TO
clean, lubricate and adjust machine elements when in motion.



CAUTION!
moving mechanical parts.



IT IS PROHIBITED TO
remove the safety devices.

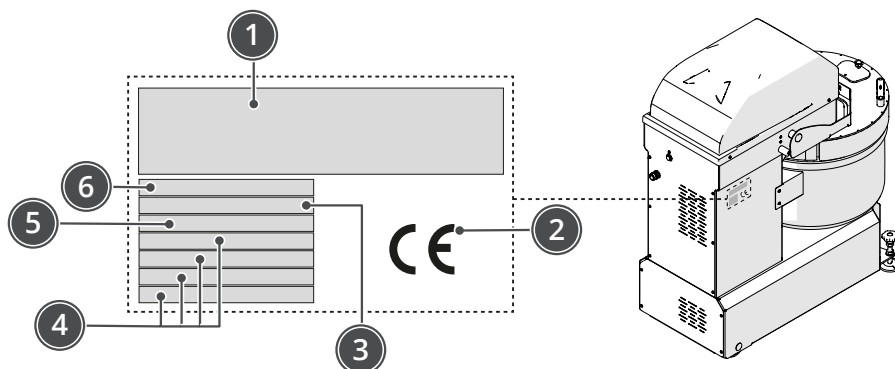


MACHINE DESCRIPTION

2 Machine description

2.1 Identification

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



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



WARNING

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

2.2 Working environment

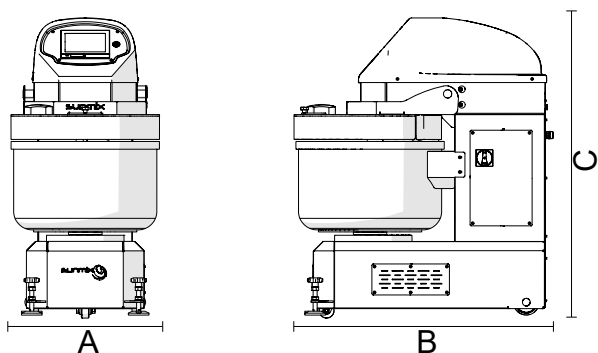
The machine can operate in locations with the following environmental conditions:

- Ambient temperature between +5°C and +40°C;
- Relative humidity between 30% and 95% (non-condensing);
- Absence of ionising or non-ionising radiation;
- The location must be sufficiently lit (see the applicable technical standards in the country of use).



MACHINE DESCRIPTION

2.3 Technical data and dimensions



2 motors - Volt 230/50Hz/1Ph

Model	Dough capacity kg	Flour capacity kg	Bowl volume l	Spiral motor kW	Bowl motor kW	Weight kg	Dimensions		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-1	30	18	45	2.2	0.37	130	48	80	102
Queen Line 40-1	40	22	55	2.2	0.37	140	54	85	102
Queen Line 50-1	50	26	67	3	0.37	220	54	95	110

2 motors - Volt 400/50Hz/3Ph

Model	Dough capacity kg	Flour capacity kg	Bowl volume l	Spiral motor kW	Bowl motor kW	Weight kg	Dimensions		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-2	30	18	45	2.2	0.37	140	48	80	102
Queen Line 40-2	40	22	55	2.2	0.37	150	54	85	102
Queen Line 50-2	50	32	67	3	0.37	240	54	95	110
Queen Line 60-2	60	36	81	3	0.37	250	59	100	110
Queen Line 80-2	80	50	131	5.5	0.55	380	73	120	140
Queen Line 120-2	120	80	190	5.5	0.55	400	78	125	140
Queen Line 160-2	160	100	266	11	0.75	660	87	143	157
Queen Line 200-2	200	125	306	11	0.75	680	93	146	157
Queen Line 250-2	250	150	370	15	1.1	800	103	155	165
Queen Line 300-2	300	185	450	15	1.1	850	108	163	165



MACHINE DESCRIPTION

2.4 Description

The Queen Line machine is designed to process cereal-flour doughs. The process consists of mixing flour, water, salt, yeast and any other food components chosen by the user, until the desired consistency is reached.

To do this, a stainless steel spiral moves in synchronism with a rotating bowl.

The Queen Line kneader has the following features:

- belt drive;
- belts can be tensioned;
- two motors for separate control of the bowl and spiral;
- stainless-steel bowl, with high-strength stainless steel spiral and stainless-steel dough divider;
- iron parts protected with oven-baked epoxy powder coating;
- moving parts mounted on ball bearings with long-life seals;
- two fixed castors, one swivel castor and two feet for secure positioning;
- safety device with fully lockable moving parts and controls;
- inverter technology, PLC and operator panel;
- infrared temperature sensor: measure the dough temperature instantly and set the maximum temperature so as not to overheat the dough;
- internal storage of up to 12 recipes;
- internal storage of up to 12 steps for each recipe;
- main switch;
- electrical circuit with low-voltage 24V controls for added safety;
- flame-proof mains connection cable, according to required power supply, standard length L=3 m, without end plug.

Supply voltages available

200-240V/ 50-60Hz/ Three-phase

370-415V/ 50-60Hz/ Three-phase

200-240V/ 50-60Hz/ Single-phase



WARNING

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

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

All food contact parts are made from suitable materials.

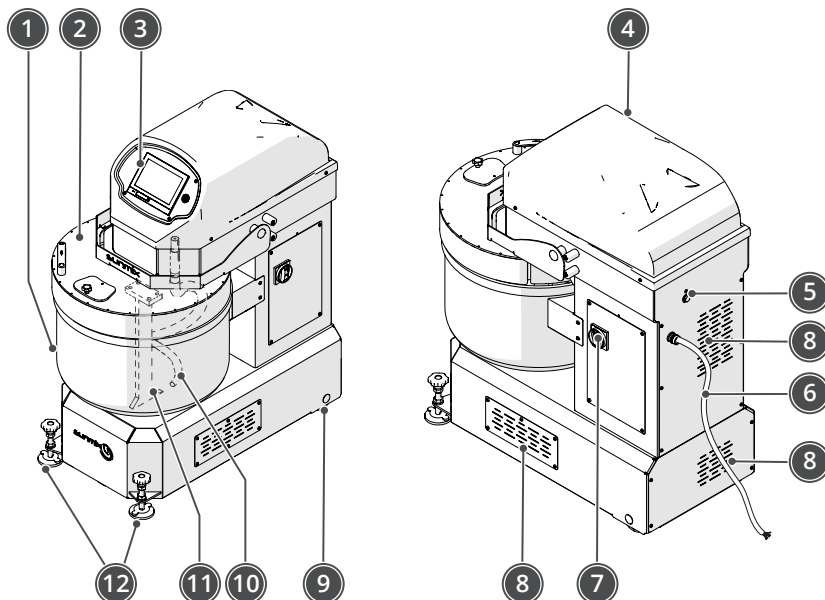


MACHINE DESCRIPTION

2.5 Airborne noise

The airborne noise produced by the machine was found to be constant and below 70 dB(A).

2.6 Main components



- 1 Bowl
- 2 Movable guard
- 3 Digital display
- 4 Protective cover
- 5 Belt tensioner
- 6 Power cable
- 7 Disconnect
- 8 Ventilation grille
- 9 Castor
- 10 Kneader spiral
- 11 Divider
- 12 Adjustable feet



GENERAL MACHINE INFORMATION

3 General machine information

3.1 Receiving the product

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

The following material can be found inside the package:

- instruction manual;
- wiring diagrams;
- declaration of conformity with EEC directives.



WARNING

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



WARNING

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

3.2 Transport and handling



CAUTION! HAZARD

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



GENERAL MACHINE INFORMATION



IT IS PROHIBITED TO

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

3.3 Initial start-up



WARNING

- The initial start-up must be carried out by authorised, expert personnel who must ensure in advance that the power supply line complies with current laws, standards and specifications in force in the country of use. Checks must be run to ensure the electrical installation is properly earthed and the line voltage and frequency match the data stated on the nameplate.
- Before starting the machine, check that the chosen location meets the requirements stated in section "2.2 Working environment" PAGE 47.
- **Check that the work surface is able to withstand the weight and characteristics of the machine, that it is stable, level, and can be easily cleaned to avoid the risk of dirt build-up and contamination from foodstuffs. Use the adjustable feet to level the machine.**
- Failure to follow these instructions exposes the user to the risk of machine failure and accidents arising from direct or indirect contact.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



GENERAL MACHINE INFORMATION

3.3.1 Preliminary cleaning

Clean and sanitise the machine before use.



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any cleaning, always make sure the machine is not connected to the power supply.



WARNING

Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health.

3.3.2 Electrical connection



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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

3.3.3 Precautions for use



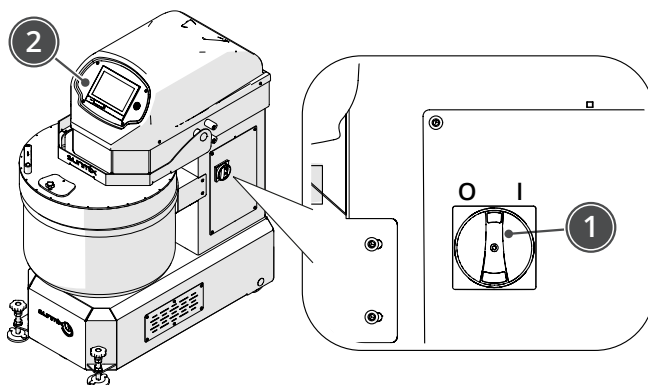
CAUTION! HAZARD

- Before using the machine, ensure the moveable guard is intact and the interlock is efficient. Do not attempt to remove the interlock or tamper with it.
- Do not smoke or use open flame appliances in the proximity of the machine.



USE

3.3.4 Description of controls



- 1 Power **ON / OFF**
- 2 Digital display to control the machine's operating steps

4 Use

After ensuring the machine is perfectly clean, you can proceed as required to obtain the desired dough.

- Make sure that the machine is switched off;
- lift the bowl protector;
- load the machine with the desired type and quantity of ingredients;
- lower the bowl protector until it touches;
- start the machine;
- start the steps for kneading the dough;
- during the kneading cycle, to stop the machine use the STOP icon or lift the movable guard;
- the machine only resumes the work cycle if the cover is lowered and the START selector is used;
- finish the steps for kneading the dough;
- clean the machine thoroughly.



CONTROL PANEL

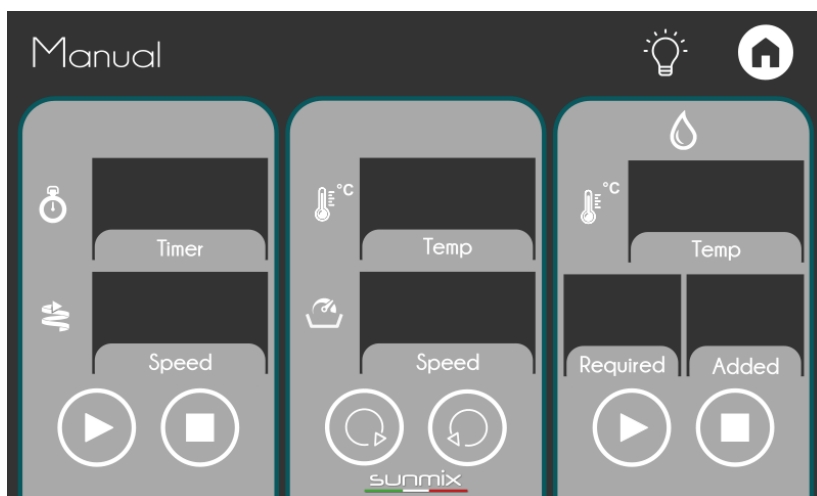
5 Control panel

Home screen:



- 1 Manual mode
- 2 Automatic mode
- 3 Recipes
- 4 Settings

5.1 Manual mode





CONTROL PANEL

ICON	NAME	DESCRIPTION
	home	Go back to the home screen
	bowl light	ON - OFF bowl lighting
FIRST COLUMN		
	timer	A timer showing the time elapsed is displayed
	speed	Set the spiral speed (rpm)
	play	The spiral starts at the set number of revolutions; the timer also starts
	stop	The machine stops; the timer also stops, resetting the time.
SECOND COLUMN		
	temperature	Dough temperature
	speed	Set the bowl speed (rpm)
	clockwise	Set the direction of rotation of the bowl to the right (only if the spiral speed is less than 110 rpm), as well as the speed of the bowl
	anticlockwise	Set the direction of rotation of the bowl to the left, and the speed of the bowl. This is the preset operating direction.
THIRD COLUMN (water optional)		
	temperature	Temperature of the water added
	required	Set the number of litres required for kneading
	added	Litres already added to the dough
	play	The machine adds water to the dough. Once the desired quantity has been reached, the water stops
	stop	Stop adding water. To resume, press play again



Warning!

bowl speed = min. 8 rpm / max. 30 rpm



Warning!

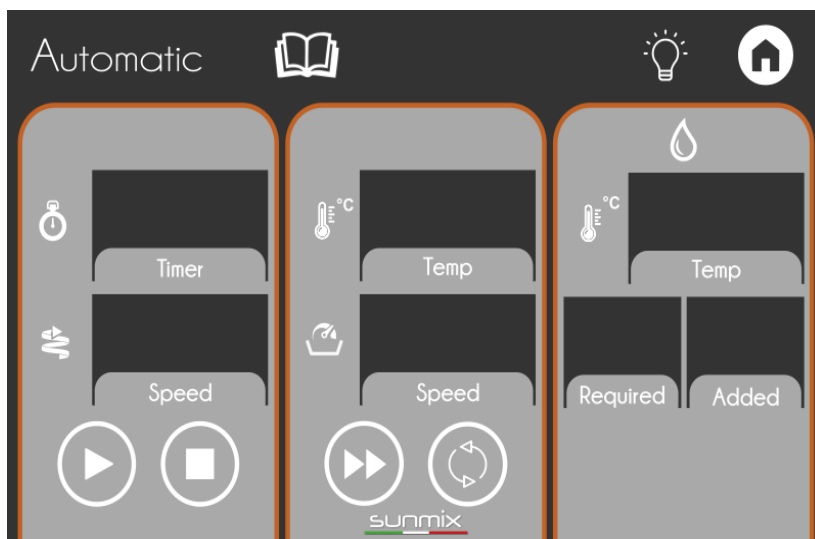
spiral speed = min. 70 rpm / max. 300 rpm



CONTROL PANEL

5.2 Automatic mode

This window shows the parameters set for the current recipe.



ICON	NAME	DESCRIPTION
	home	Go back to the home screen
	bowl light	ON - OFF bowl lighting
	book	Choose the recipe
FIRST COLUMN		
	play	The machine starts the operating cycle
	stop	The machine stops the operating cycle
SECOND COLUMN		
	skip	The machine moves on to the next step
	rewind	The machine starts again from the first step
THIRD COLUMN (water optional)		
	temperature	Temperature of the water added
	required	Litres of water required for the recipe
	added	Litres of water already added to the dough



CONTROL PANEL

5.3 Recipes

This window shows the saved recipes. Save up to 12 recipes. The machine comes with a test recipe in the first field.

- Select the first available empty field;



- The edit recipes screen is shown.

5.3.1 Edit recipes





CONTROL PANEL

ICON	NAME	DESCRIPTION
	home	Go back to the home screen
	book	Enter recipe name
	save	Save the recipe. Always save before exiting
	delete	Delete the recipe. Always save after deleting
	timer	Set operating time (max. 30 minutes)
	spiral speed	Set spiral speed in rpm (min.70 / max. 300)
	rotation	Set the direction of rotation of the bowl: clockwise (can be set only if the spiral speed is less than 110 rpm)
		Set direction of rotation of the bowl: anticlockwise. This is the preset operating direction.
	bowl speed	Set bowl speed in rpm (min. 8 / max. 30)
	water (optional)	Set litres of water required
	notes	Any notes are automatically displayed during operation
	operating step	Step number
	arrow	Scroll between the step pages



WARNING:

For a recipe to be saved and used correctly, it must first be named (press the book icon) and the total number of steps set.

- Press the book icon;
- Enter a name for the recipe;
- Press the 'operating step' icon corresponding to the number of steps to be set;
- Set the first timer parameter;
- Set the first spiral speed parameter;
- Set the first parameter with the direction of rotation of the bowl;
- Set the first bowl speed parameter;
- Set the first number of litres of water required (optional);
- Enter any notes;
- Repeat for all steps;
- Save the recipe.

For each recipe, all parameters are set to zero, except for bowl revolutions. Bowl revolutions are already set at a standard of 13 rpm (the parameter can be modified: min. 8 / max. 30 rpm).



CONTROL PANEL

Managing pauses

Untimed pause:

- Select the number on the display corresponding to the chosen step for the pause;
- The step changes colour and lights up orange;
- The pause has been set.

The operator must manually restart the cycle to resume operation.

This function is useful when adding ingredients (salt, yeast, etc.).

Timed pause:

- Select the number corresponding to the chosen step for the pause;
- Set spiral speeds to zero;
- Set bowl speeds to zero;
- Set the required number of minutes for the pause.

Once the set time has elapsed, the machine starts up again from the next step.



CONTROL PANEL

5.4 Settings

This window shows the maximum temperature parameters for the water and the dough.



ICON	DESCRIPTION
	Go back to the home screen
	Display brightness
	Set password-protected settings (only required in case of technical support)
	Set time
	Set date
	PDF user manual

5.4.1 High temperature alarm

If the temperature of the water inserted or the dough is too high, the  icon appears on the display.

- Press the alarm icon;
- Press the reset icon.



WARNING!

Always use when the machine is stationary. Otherwise the machine enters an alarm state and the impulse does not work.



CLEANING THE MACHINE

6 Cleaning the machine



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

Before carrying out any cleaning, always make sure the machine is disconnected from the power supply, except where expressly provided for ("*6.1 Bowl impulse function*" PAGE 62).



WARNING

- All cleaning operations must be carried out by qualified personnel who have read this manual and been trained in the equipment's operation.
- Only use suitable cleaning products. Never use corrosive or flammable cleaning products or products containing substances harmful to human health. Use biodegradable household detergents that are phosphorus and chloride free for cleaning. Then rinse with water. Use a plastic scraper to remove dried dough.
- Do not use direct water jets on the machine
- Ensure the machine is completely empty before cleaning.
- How often the machine is cleaned depends on the use environment and the type of foodstuff processed.
- Never leave the machine dirty between processes.

6.1 Bowl impulse function

This function is useful for removing dough or cleaning the bowl. It can be set to run clockwise or anticlockwise.

- Lift up the movable guard;
- Press and hold the clockwise or anticlockwise rotation icon for as long as necessary;
- Clean the bowl/remove the dough.

6.2 Long periods of inactivity

If the machine is unused for a long period:

- Disconnect the machine from the power supply;
- Carry out general cleaning of the machine;
- Cover the machine with a sheet to protect it from dust and dirt.



MAINTENANCE

7 Maintenance



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

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



CAUTION! HAZARD

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

7.1 Scheduled maintenance

Description	Inspection	Frequency	Action
Check the working area	Visual check	Daily	- Follow the instructions on cleaning the machine
Cleaning the machine at the end of a shift	Visual check	Daily	
Cleaning the machine after use	Visual check	Daily	
Check the safety devices	Visual check	Daily, before operation	- Carry out a visual inspection to check the safety and protective devices are intact
	Functional check	Daily, before operation	- Run a functional check of the safety devices, interlock and start and stop elements
Check the nameplates and safety pictograms are intact	Visual check	Weekly	- Carry out a visual inspection to check the nameplates and safety pictograms are intact. If they are illegible or have come off, request copies from the manufacturer
Cleaning the work surface	Visual check	Weekly	- Follow the instructions on cleaning the work surface
Adjusting the belts	Functional check	As required	- Follow the instructions on adjusting the belts
Replacing the belts	Functional check	As required	- Follow the instructions on replacing the belts
Replacing the rubber castors	Functional check	As required	- Follow the instructions on replacing the rubber castors

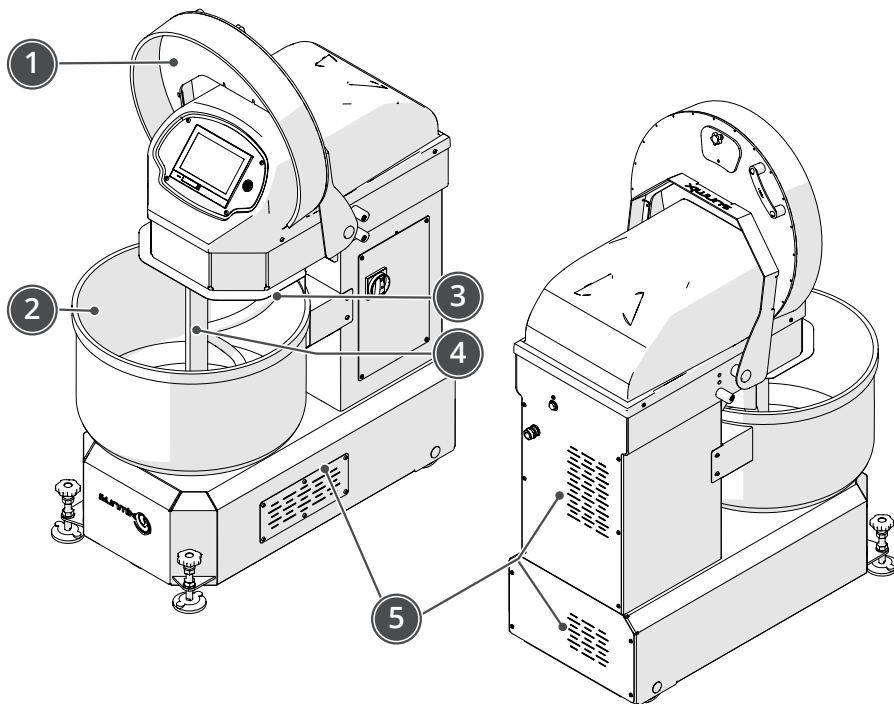


MAINTENANCE

Description	Inspection	Frequency	Action
Cleaning inside the machine	Visual check	As required	- Follow the instructions on cleaning inside the machine

7.1.1 Cleaning the machine at the end of a shift

- Lift up the movable guard (1);
- Clean the movable guard (1), bowl (2), spiral (3) and the divider (4) thoroughly while the material is still soft;
- Use warm water to remove any remaining dough and rinse;
- Dry using food-safe paper towels;
- Clean the external parts, particularly the ventilation grilles (5) using a soft cloth.

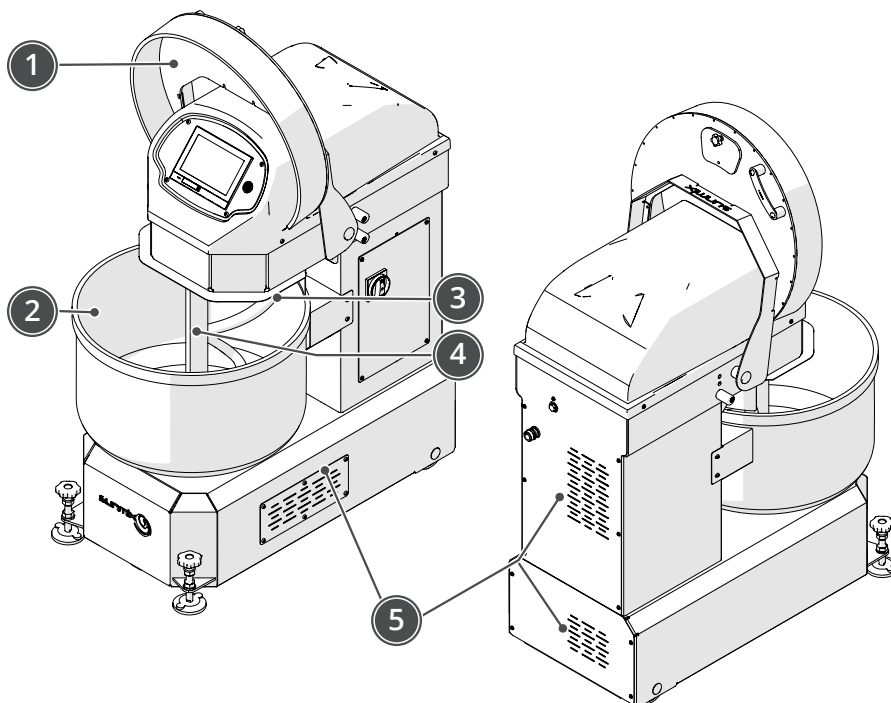




MAINTENANCE

7.1.2 Cleaning the machine after use

- Lift up the movable guard (1);
- Clean the movable guard (1), bowl (2), spiral (3) and the divider (4) thoroughly while the material is still soft;
- Use warm water to remove any remaining dough and rinse;
- Dry using food-safe paper towels;
- Clean the external parts, particularly the ventilation grilles (5) using a soft cloth.

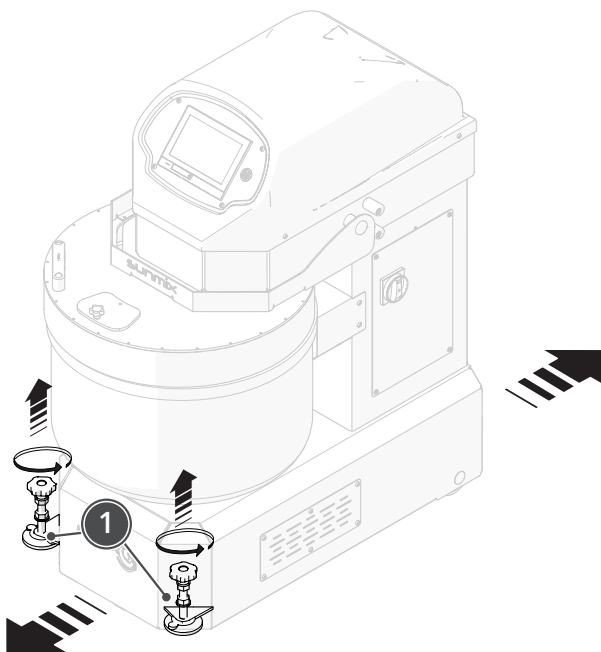




MAINTENANCE

7.1.3 Cleaning the work surface

- Disconnect the power plug from the mains;
- Unscrew the adjustable feet (1);
- Move the machine from its usual position;
- Clean the surface using appropriate materials;
- Reposition the machine;
- Screw in and adjust the feet.

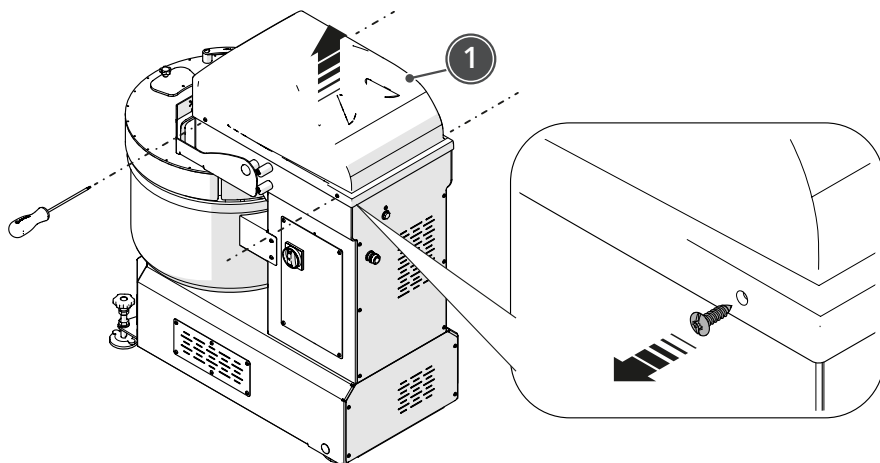




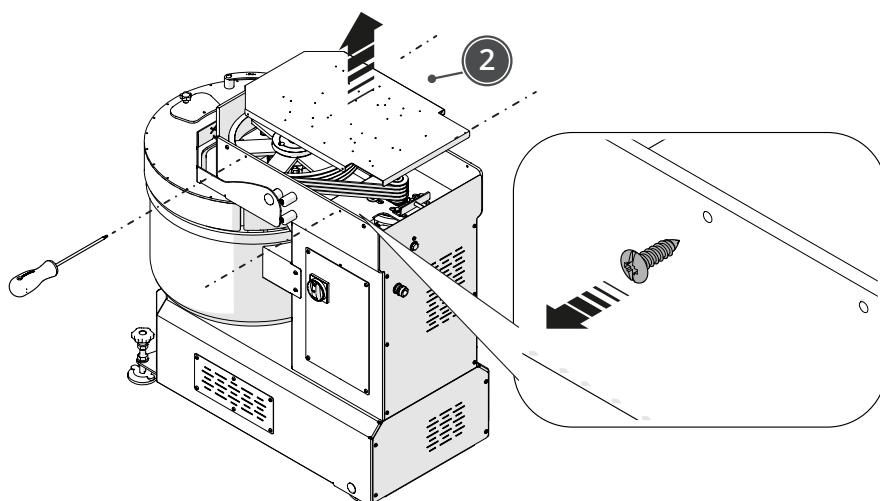
MAINTENANCE

7.1.4 Tensioning the upper belt

- Unscrew the screws in the protective cover (1) and remove it;



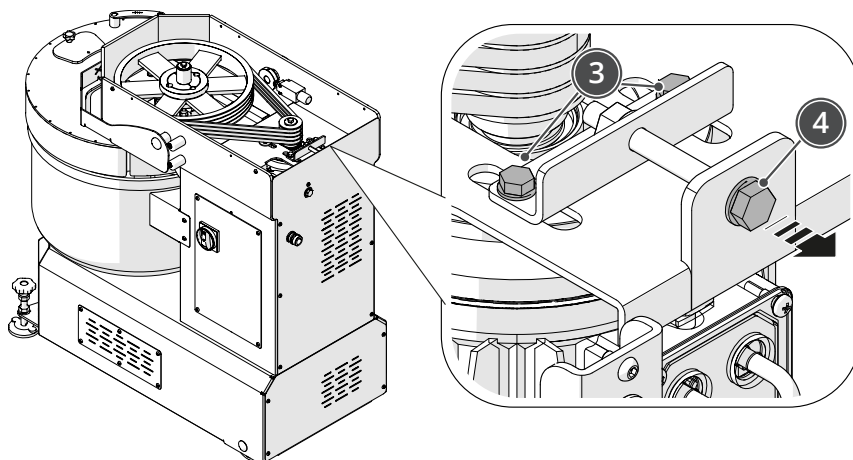
- Unscrew the screws in the protective panel (2) and remove it;





MAINTENANCE

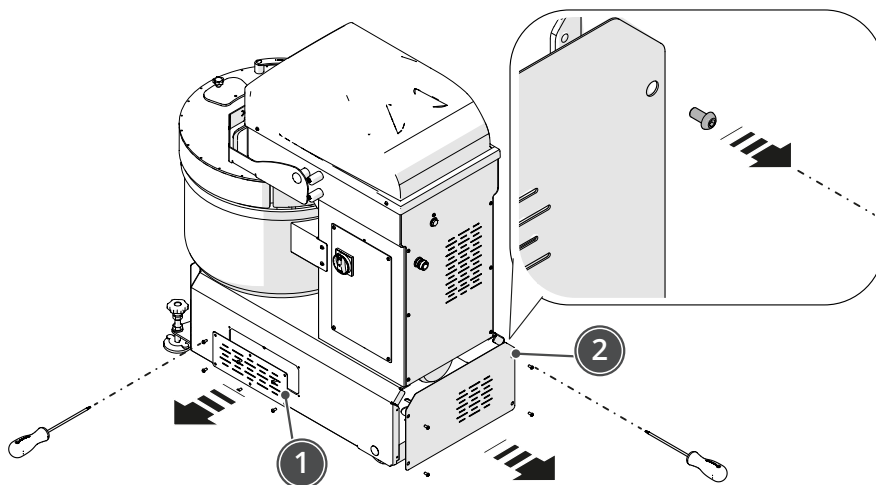
- Loosen the nuts (3);
- Loosen or tighten the nut (4) to adjust the belt tension;



- Tighten the nuts (3);
- Refit the protective panel and casing.

7.1.5 Tensioning the lower belt

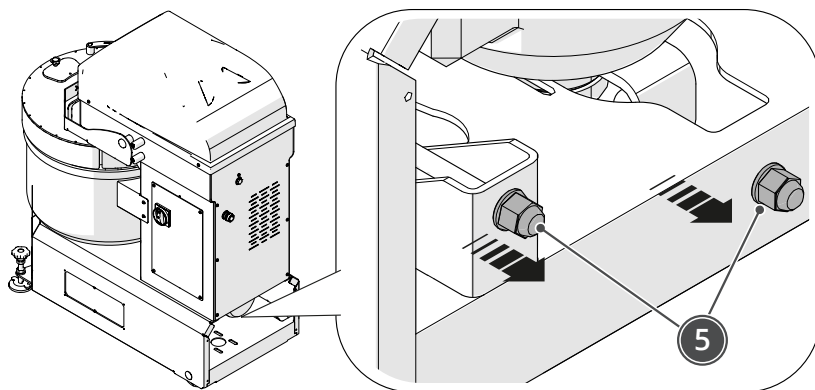
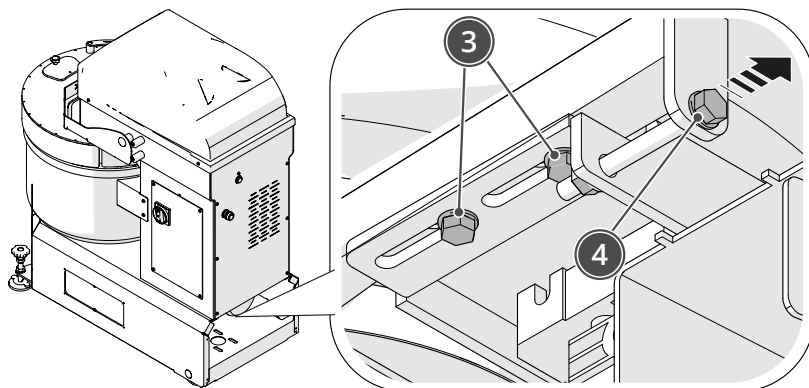
- Unscrew the screws in the panel (1) and casing (2) and remove them;





MAINTENANCE

- Loosen the nuts (3);
- Loosen or tighten the nut (4) or (5), depending on the machine model, to adjust the belt tension;



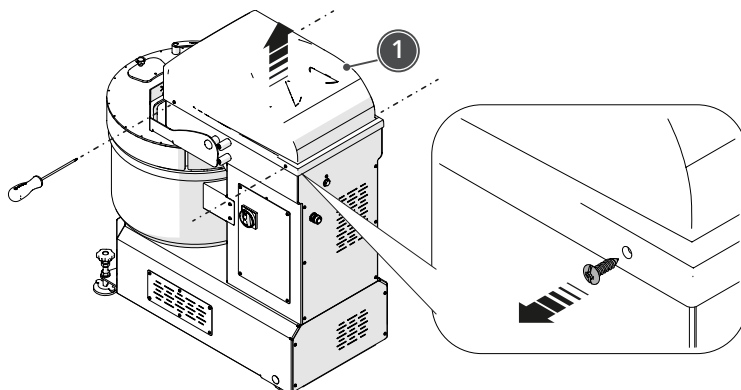
- Tighten the nuts (3);
- Refit the protective panel and casing.



MAINTENANCE

7.1.6 Replacing the upper belt

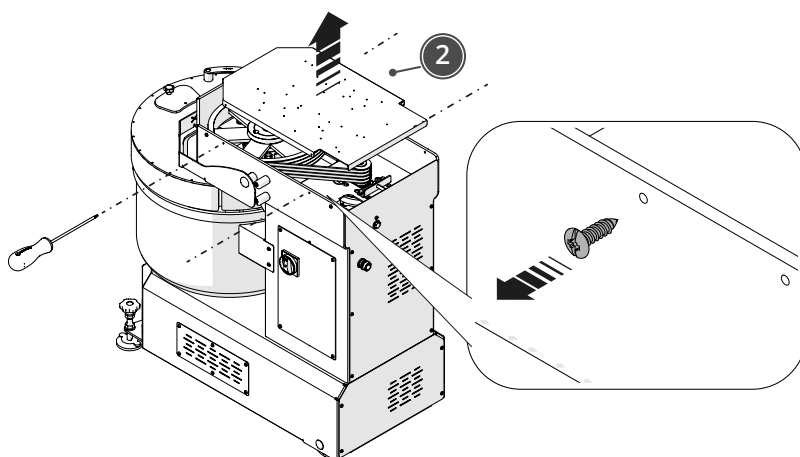
- Unscrew the screws in the panel (1) and remove it;



CAUTION! ELECTRICAL HAZARD

There are live components installed on the protective panel (2). Only qualified personnel may carry out this operation.

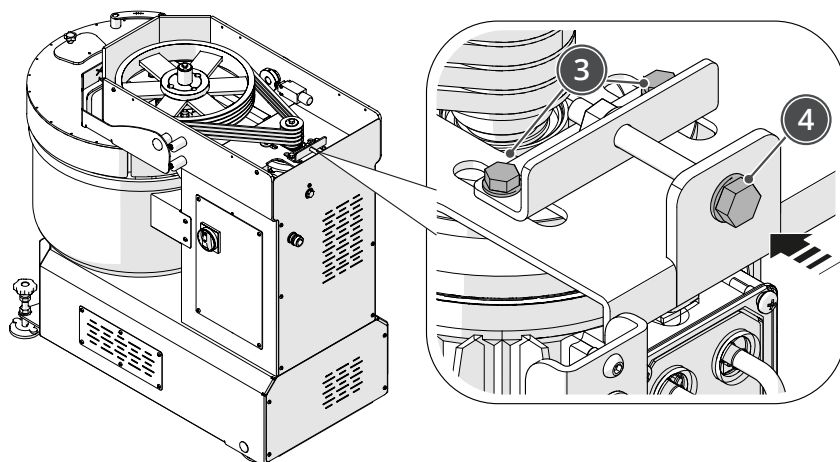
- Unscrew the screws in the protective panel (2) and remove it;



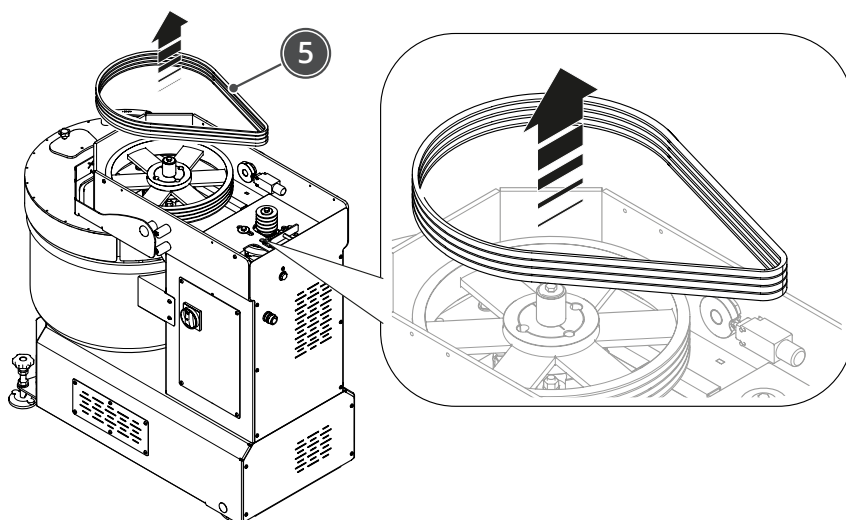


MAINTENANCE

- Loosen the nuts (3);
- Loosen or tighten the nut (4) to slacken the belt tension;



- Remove the belt (5) and replace it with an original spare part;



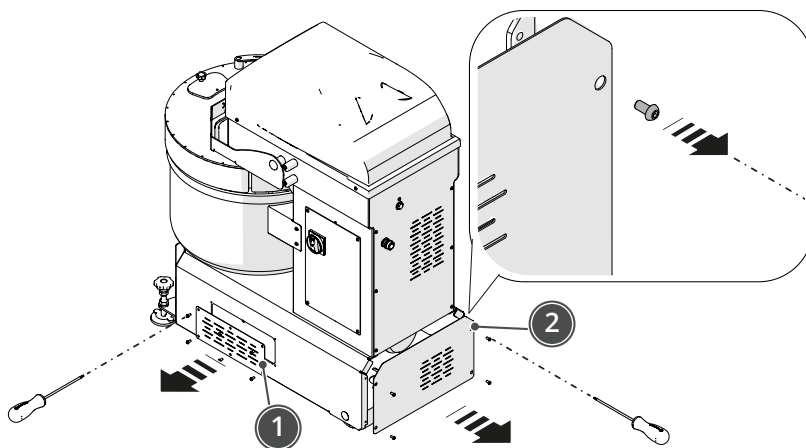
- Adjust the belt tension using the nut (4);
- Tighten the nuts (3);
- Refit the protective panel and casing.



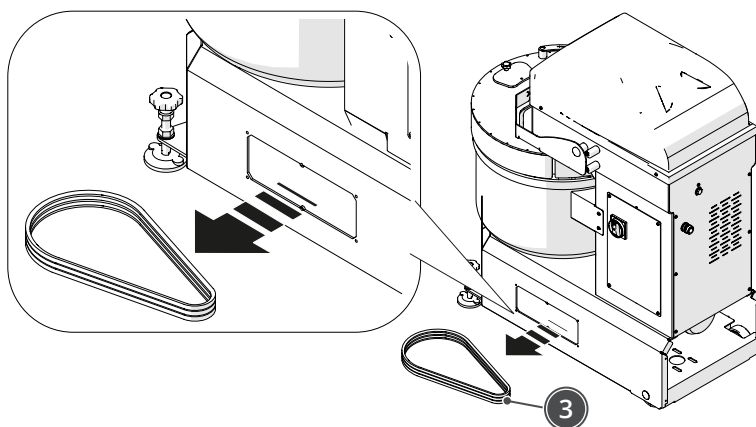
MAINTENANCE

7.1.7 Replacing the lower belt

- Unscrew the screws in the panel (1) and casing (2) and remove them;



- Slacken the belt tension as described under *"7.1.5 Tensioning the lower belt"* PAGE 68.
- Remove the belt (3) and replace it with an original spare part;



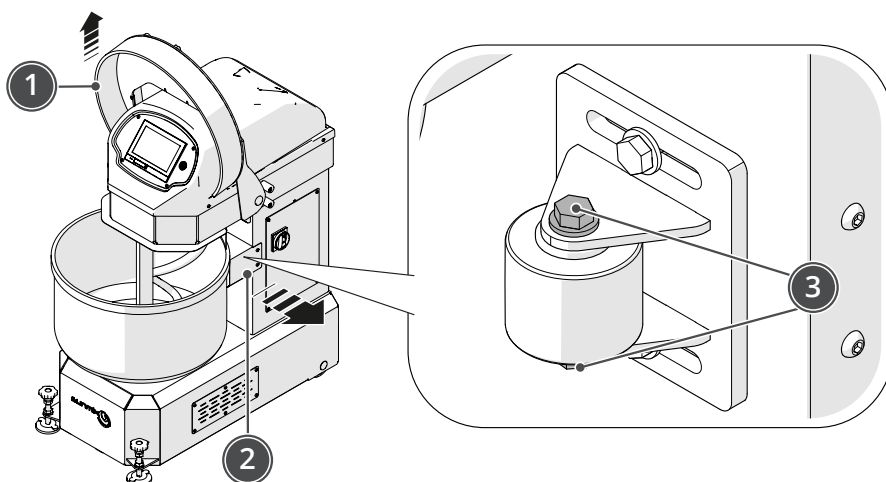
- Adjust the belt tension;
- Refit the protective panel and casing.



MAINTENANCE

7.1.8 Replacing the rubber castors

- Lift up the movable guard (1);
- Unscrew the support nuts on the protective cover (2);
- Remove the protective cover (2);
- Unscrew the nuts (3);
- Replace the rubber castor with an original spare part;
- Tighten the nuts (3);
- Refit the protective cover.



7.1.9 Cleaning inside the machine



WARNING

Take care when removing the rear panel, as the power cable cannot be disconnected from the machine.



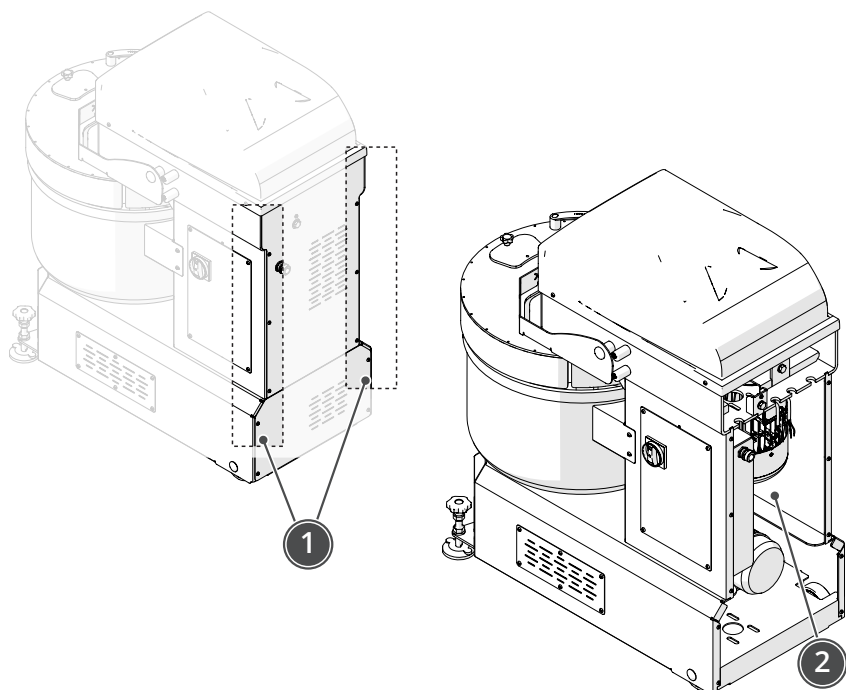
CAUTION! HAZARD

The machine must be stopped and disconnected from the mains power supply when removing the casing for cleaning.



MAINTENANCE

- Disconnect the power plug from the mains;
- Unscrew the screws (1) and remove the protective casing;
- Clean the inside of the machine (2) using a Hoover, taking care as there may be grease or food dust inside;
- Refit the protective casing.



7.2 Extraordinary maintenance



CAUTION! HAZARD

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



MAINTENANCE

7.3 Possible operating faults

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



CAUTION! HAZARD

It is important to intervene solely after having read this manual in detail.

Fault	Cause	Possible solution
The machine does not start	No electrical power supply	- Check that line voltage reaches the workplace and that the socket works
		- Check that the machine is correctly connected to the power supply
		- Check that the power supply to the socket is correct and its specifications match those stated on the product nameplate
		- Check that the interlock system is closed and operational
The machine does not start	The movable bowl guard is not properly closed	- Check the movable guard is closed correctly
	The electric motor or electronic board is faulty	- Contact the manufacturer or local distributor
Unusual noise during operation	Malfunctioning belt or mechanical parts	- Switch off and unplug the machine immediately. Contact the manufacturer
Accidental spillage of water or other liquids on electrical parts	Exposure to or contact with liquids	- If liquid accidentally spills on the electrical parts, DISCONNECT THE MACHINE FROM THE SOCKET IMMEDIATELY and contact the manufacturer
Violent impact	Accidental fall	- Check the status of the protective devices (no cracks or deformation caused by the fall). If the protective devices are damaged, DO NOT USE THE MACHINE and contact the manufacturer
		- Check the operation of the safety devices. If the safety devices are damaged or do not work, DO NOT USE THE MACHINE and contact the manufacturer
		- Check there are no unusual noises or faults. In the event of unusual noise, DO NOT USE THE MACHINE and contact the manufacturer or local distributor.



WARNING

If the machine still does not start after implementing the suggested solutions, contact the manufacturer or local distributor.



DISPOSAL

8 Disposal

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

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



CAUTION! HAZARD

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



WARNING

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



9 Spare parts

If spare parts are required, please contact the manufacturer or local distributor for a spare parts list, supplying the machine serial number.

10 Attachments

The following attached documentation is provided with the machine:

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



WARNING

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



LECTURE DES SYMBOLES

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

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



AVERTISSEMENT

Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à la machine et/ou aux matériaux utilisés pour celle-ci.



ATTENTION DANGER

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



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



IL EST INTERDIT DE

Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

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

Cette machine est conçue et fabriquée conformément aux directives 2006/42/CE, 2006/95/CE et 2004/108/CE.

Le présent manuel est rédigé en français



INDEX

Index

1	SÉCURITÉ	79
1.1	Informations importantes concernant la sécurité	79
1.1.1	Avertissements généraux	79
1.1.2	Interdictions	81
1.2	Symboles présents sur la machine	82
2	Présentation de la machine	83
2.1	Identification	83
2.2	Lieu de travail	83
2.3	Données techniques et dimensions	84
2.4	Description	85
2.5	Bruit aérien	86
2.6	Principaux composants	86
3	Notices préliminaires sur la machine	87
3.1	Réception du produit	87
3.2	Transport et manutention	87
3.3	Première mise en marche	88
3.3.1	Nettoyage préliminaire	89
3.3.2	Branchement électrique	89
3.3.3	Précautions d'utilisation	89
3.3.4	Description des commandes	90
4	Utilisation	90
5	Panneau de commande	91
5.1	Mode manuel (Manual)	91
5.2	Mode automatique (Automatic)	93
5.3	Recettes (Recipes)	94
5.3.1	Éditer recettes	94
5.4	Configurations (setting)	97
5.4.1	Alarme Surtempérature	97
6	Nettoyage de la machine	98
6.1	Fonction impulsion de la cuve	98
6.2	Longues périodes d'inactivité	98
7	Entretien	99
7.1	Entretiens programmés	99
7.1.1	Nettoyage de la machine en fin de journée	100
7.1.2	Nettoyage de la machine en fin de travail	100
7.1.3	Nettoyage du plan d'appui	102
7.1.4	Tension de la sangle supérieure	103
7.1.5	Tension de la sangle inférieure	104
7.1.6	Remplacement de la sangle supérieure	106
7.1.7	Remplacement de la sangle inférieure	108
7.1.8	Remplacement des roues en caoutchouc	109
7.1.9	Nettoyage interne de la machine	110
7.2	Entretien extraordinaire	111
7.3	Anomalies de fonctionnement possibles	111
8	Élimination	112
9	Pièces de rechange	113
10	Pièces jointes	113



1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux



AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de la machine et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec la machine, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- **Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la machine afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- Le produit est livré dans un unique emballage ; veiller à ce qu'il soit intact lors de la livraison et en cas de non conformité par rapport à ce qui été commandé, s'adresser au distributeur local qui a vendu l'appareil.
- En cas de dommages de l'emballage de la machine, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- La machine a été conçue pour le travail de pâtes à base de farine de céréales pour pizzerias et boulangeries, avec une hydratation minimum de 50%.
- L'utilisation de la machine pour d'autres buts que ceux prévus n'est pas admise.
- Il est strictement interdit d'utiliser la machine pour le travail de produits non alimentaires, pour des raisons de santé, d'hygiène et de garantie.
- Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle ou extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.



SÉCURITÉ

- Ne pas utiliser de produits congelés solides (eau, huile, œufs, etc.).
- La machine n'est pas destinée à être utilisée dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.
- Pour une utilisation correcte de la machine, la poser de manière stable sur un plan d'appui résistant, stable et nivelé, dont la surface peut être facilement nettoyée et assainie afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de la machine et de ses parties annexes, contacter le fabricant ou distributeur local pour obtenir d'autres informations.
- Les conditions nécessaires pour un fonctionnement correct de la machine sont :
 - *Température ambiante entre +5°C et +40°C.*
 - *Humidité relative entre 30 % et 95 % (sans condensation).*
 - *Absence de radiations ionisantes ou non ionisantes.*
- Retirer tout ustensile de la machine avant de la mettre en service.
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.
- Maintenir à distance de sources électromagnétiques.
- Une fois la mise en service de la machine effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.
- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la relative prise. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu la machine ou bien par un personnel agréé aux entretiens et aux réparations.
- La non utilisation de la machine pendant une longue période de temps comporte les opérations suivantes :



- *positionner l'interrupteur principal de la machine sur « OFF »*
- *débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise. Si la fiche n'est pas facilement accessible, il est opportun de débrancher l'interrupteur omnipolaire relatif à la prise sur laquelle la machine est branchée*
- Retirer complètement tout produit alimentaire présent dans la machine et effectuer les opérations de nettoyage.
- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de la machine, celle-ci doit immédiatement être arrêtée et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

1.1.2 Interdictions



IL EST INTERDIT DE

- IL EST INTERDIT d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité et la garantie de la machine. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- IL EST INTERDIT de laisser la machine exposée aux agents atmosphériques.
- IL EST INTERDIT d'obstruer les ouvertures de ventilation de la machine.
- IL EST INTERDIT de toucher la machine avec des parties du corps mouillées, humides et/ou pieds nus. En cas de dispersion de courant relevable au contact avec des parties métalliques de la machine, désactiver l'interrupteur, débrancher la prise d'alimentation électrique et contacter un revendeur agréé.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser la machine, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- IL EST INTERDIT de laisser jouer les enfants avec la machine.



SÉCURITÉ

- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.
- IL EST INTERDIT de retirer tout matériel encastré dans la machine lorsque celle-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.
- IL EST INTERDIT d'utiliser la machine avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.
- IL EST INTERDIT d'utiliser la machine avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT de poser tout objet sur la machine, aussi bien pendant la phase d'utilisation que lorsque celle-ci est au repos.
- IL EST INTERDIT d'utiliser la machine de manière impropre.
- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer la machine pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur la machine.
- IL EST INTERDIT de tirer, débrancher, tordre les câbles électriques, sortants de la machine, même si ceux-ci sont débarrassés du réseau d'alimentation électrique.

1.2 Symboles présents sur la machine

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



ATTENTION

risque d'écrasement des mains.



IL EST INTERDIT DE

nettoyer, lubrifier et régler les éléments de la machine lorsqu'ils sont en marche.



ATTENTION

organes mécaniques en mouvement.



IL EST INTERDIT DE

retirer les dispositifs de sécurité.

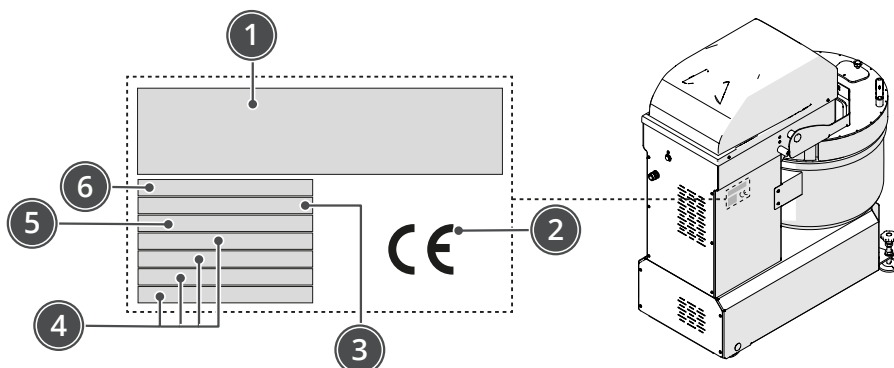


PRÉSENTATION DE LA MACHINE

2 Présentation de la machine

2.1 Identification

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



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



AVERTISSEMENT

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

2.2 Lieu de travail

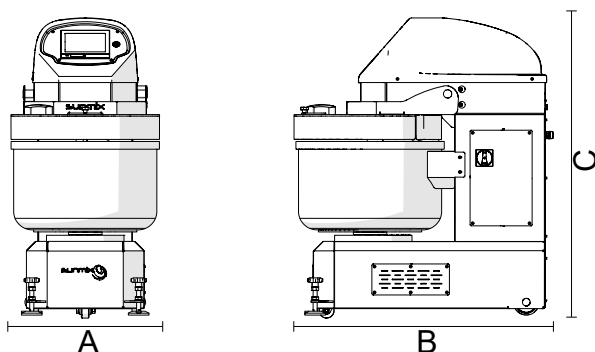
La machine peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :

- Température ambiante entre +5°C et +40°C ;
- Humidité relative entre 30% et 95% (sans condensation) ;
- Absence de radiations ionisantes ou non ionisantes ;
- Le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation).



PRÉSENTATION DE LA MACHINE

2.3 Données techniques et dimensions



2 moteurs/2 motors - Volt 230/50Hz/1Ph

Modèle	Capacité de pâte pétrie kg	Capacité de farine kg	Volume de la cuve l	Moteur de la spirale kW	Moteur de la cuve kW	Poids kg	Dimensions		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-1	30	18	45	2.2	0.37	130	48	80	102
Queen Line 40-1	40	22	55	2.2	0.37	140	54	85	102
Queen Line 50-1	50	26	67	3	0.37	220	54	95	110

2 moteurs/2 motors - Volt 400/50Hz/3Ph

Modèle	Capacité de pâte pétrie kg	Capacité de farine kg	Volume de la cuve l	Moteur de la spirale kW	Moteur de la cuve kW	Poids kg	Dimensions		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-2	30	18	45	2.2	0.37	140	48	80	102
Queen Line 40-2	40	22	55	2.2	0.37	150	54	85	102
Queen Line 50-2	50	32	67	3	0.37	240	54	95	110
Queen Line 60-2	60	36	81	3	0.37	250	59	100	110
Queen Line 80 -2	80	50	131	5.5	0.55	380	73	120	140
Queen Line 120-2	120	80	190	5.5	0.55	400	78	125	140
Queen Line 160-2	160	100	266	11	0.75	660	87	143	157
Queen Line 200-2	200	125	306	11	0.75	680	93	146	157
Queen Line 250-2	250	150	370	15	1.1	800	103	155	165
Queen Line 300-2	300	185	450	15	1.1	850	108	163	165



PRÉSENTATION DE LA MACHINE

2.4 Description

La machine Queen Line a été réalisée pour le travail de pâtes à base de farine de céréales. Le travail consiste à amalgamer de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et d'éventuels autres composants alimentaires au gré de l'utilisateur, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

L'action s'effectue moyennant une spirale en acier inox activée en synchronisme avec la rotation de la cuve.

Le pétrin Queen Line a les caractéristiques suivantes :

- transmission à sangles ;
- possibilité d'effectuer la tension des sangles ;
- présence de deux moteurs pour une commande distinguée de la cuve et de la spirale ;
- cuve en acier inox, avec spirale de travail en acier inox à haute résistance et colonne déchiqueteuse en acier inox ;
- protection des parties en fer avec peinture dans four à base de poudres époxy ;
- parties en mouvement montées sur roulements à billes avec joints de tenue type long life ;
- deux roues fixes, une roue pivotante et deux pieds pour un positionnement sûr ;
- dispositif de sécurité avec verrouillage total des parties en mouvement et des commandes ;
- technologie inverter, PLC et panneau opérateur ;
- capteur de température à rayons infrarouges : possibilité de mesurer la température instantanée de la pâte et de configurer la température maximum pour ne pas surchauffer la pâte ;
- mémorisation interne jusqu'à 12 recettes ;
- mémorisation interne jusqu'à 12 steps pour chaque recette ;
- interrupteur général ;
- circuit électrique avec parties de commande à basse tension à 24V pour davantage de sécurité ;
- câble de branchement au réseau électrique, de type anti-flamme, en fonction de l'alimentation requise, longueur standard L=3 m, sans fiche finale.

Tensions d'alimentation disponibles

200-240V/ 50-60Hz/ Triphasé

370-415V/ 50-60Hz/ Triphasé

200-240V/ 50-60Hz/ Monophasé



AVERTISSEMENT

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

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

Tous les composants de la machine en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.

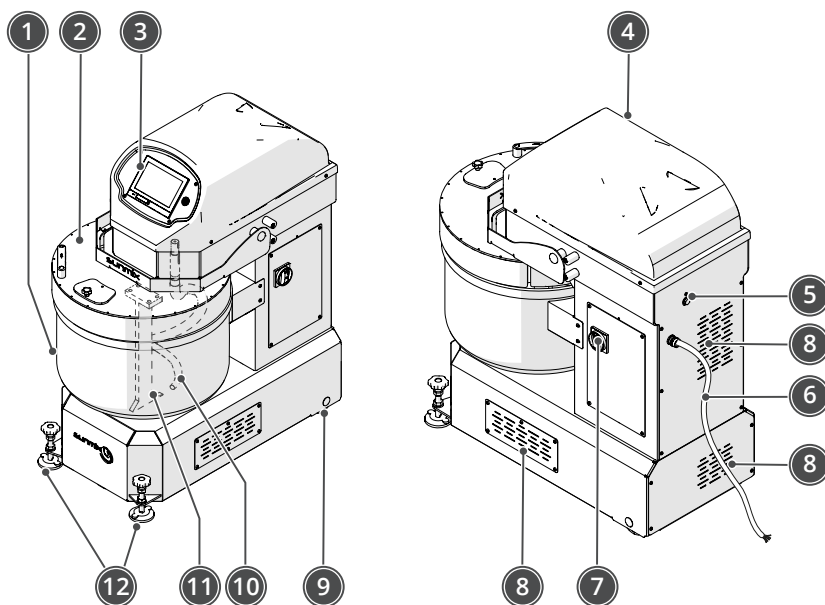


PRÉSENTATION DE LA MACHINE

2.5 Bruit aérien

Le bruit aérien produit par la machine est le résultat d'une valeur constante et inférieure à 70 dB(A).

2.6 Principaux composants



- 1 Cuve
- 2 Protecteur mobile
- 3 Afficheur numérique
- 4 Couvercle de protection
- 5 Tendeur de la sangle
- 6 Câble d'alimentation
- 7 Sectionneur
- 8 Grille d'aération
- 9 Roue
- 10 Spirale du pétrin
- 11 Colonne
- 12 Pieds réglables



NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE

3 Notices préliminaires sur la machine

3.1 Réception du produit

La machine est livrée dans un unique colis, protégée par un emballage en carton ou par une caisse en bois et opportunément stabilisée avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.

À l'intérieur de l'emballage, le matériel suivant est fourni :

- manuel d'instructions ;
- schémas électriques ;
- déclaration de conformité directives CEE.



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec la machine devra être lue et conservée avec soin.

3.2 Transport et manutention



ATTENTION DANGER

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



IL EST INTERDIT DE



NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE

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

3.3 Première mise en marche



AVERTISSEMENTS

- La première mise en marche doit être effectuée par un personnel expert et agréé, qui doit préalablement vérifier que la ligne d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur en la matière, ainsi qu'aux normes et aux spécifications en vigueur du pays d'utilisation. Il faut par ailleurs contrôler la parfaite efficacité de la mise à terre de l'installation électrique et que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données reportées sur la plaque signalétique.
- Avant de mettre en marche la machine, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe "2.2 Lieu de travail" PAGE 83.
- **Vérifier que le plan d'appui soit adéquat au poids et aux caractéristiques de la machine, qu'il soit stable, nivelé et que sa surface soit facile à nettoyer afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires. Utiliser les pieds réglables de la machine pour le stabiliser.**
- La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de la machine et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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



NOTICES PRÉLIMINAIRES SUR LA MACHINE

3.3.1 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser la machine, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que la machine soit débranchée de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes.

3.3.2 Branchement électrique



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

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

3.3.3 Précautions d'utilisation



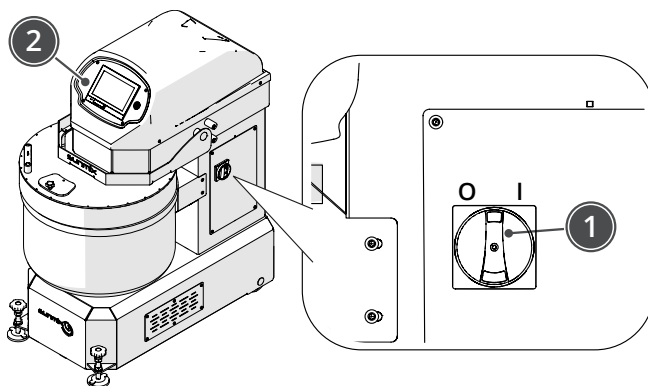
ATTENTION DANGER

- Avant d'utiliser la machine, veiller à ce que le protecteur mobile soit intact et que l'interverrouillage soit efficace. Ne pas tenter de retirer l'interverrouillage ou de le manipuler.
- Ne pas fumer ni utiliser d'appareils à flamme libre près de la zone d'installation et utilisation de la machine.



UTILISATION

3.3.4 Description des commandes



- 1 Sectionneur **ON / OFF** pour l'alimentation électrique
- 2 Afficheur numérique de contrôle des phases opérationnelles de la machine

4 Utilisation

Après avoir vérifié le parfait nettoyage de la machine, il est possible d'effectuer les opérations nécessaires pour obtenir la pâte souhaitée.

- Vérifier que la machine soit éteinte ;
- soulever la protection de la cuve ;
- charger la machine avec les ingrédients du type et avec la quantité souhaités ;
- soulever la protection de la cuve ; abaisser la protection de la cuve jusqu'à ce qu'elle soit posée ;
- démarrer la machine ;
- commencer les phases de travail de la pâte ;
- pendant le cycle de pétrissage, il est possible d'arrêter la machine en agissant sur l'icône de STOP ou en soulevant le protecteur mobile ;
- la machine ne reprend son cycle de travail que si le couvercle est baissé et en agissant sur le sélecteur de START ;
- terminer les phases de travail de la pâte ;
- nettoyer soigneusement la machine.



PANNEAU DE COMMANDE

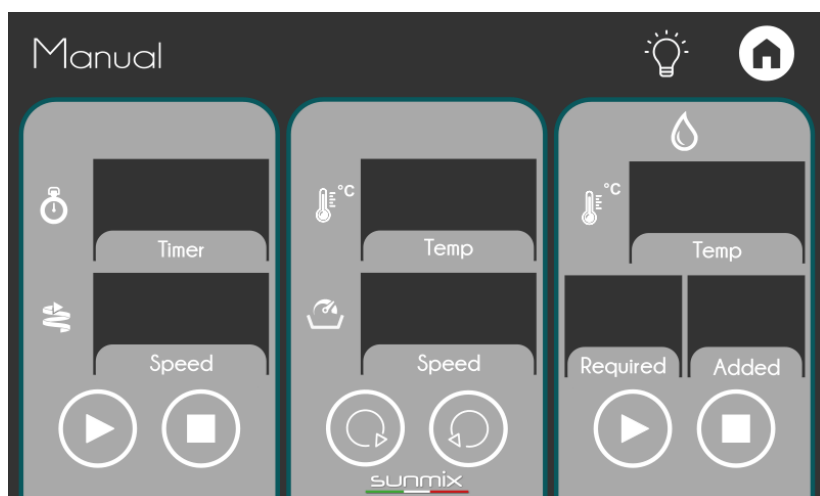
5 Panneau de commande

Page-écran d'accueil :



- 1 Mode manuel (manual)
- 2 Mode automatique (automatic)
- 3 Recettes (recipes)
- 4 Réglage des paramètres (setting)

5.1 Mode manuel (Manual)





PANNEAU DE COMMANDE

ICÔNE	NOM	DESCRIPTION
	home	Retour à la page-écran d'accueil
	éclairage de la cuve	ON - OFF éclairage de la cuve
PREMIÈRE COLONNE		
	minuteur	Un chronomètre du temps progressif écoulé apparaît
	vitesse	Réglage de la vitesse de la spirale en rpm
	play	La spirale démarre avec les tours configurés ; le minuteur démarre également
	stop	La machine s'arrête ; le minuteur s'arrête également en remettant le temps à zéro.
DEUXIÈME COLONNE		
	température	Visualisation de la température de la pâte
	vitesse	Réglage de la vitesse de la cuve en rpm
	dans le sens des aiguilles d'une montre	Réglage du sens de rotation de la cuve vers la droite (uniquement si les tours de la spirale sont inférieurs à 110rpm), ainsi que de la vitesse de la cuve
	dans le sens contraire des aiguilles d'une montre	Réglage du sens de rotation de la cuve vers la gauche, ainsi que de la vitesse de la cuve. Celui-ci est le sens de travail préconfiguré.
TROISIÈME COLONNE (option eau)		
	température	Visualisation de la température de l'eau introduite
	demande	Réglage des litres nécessaires à la pâte
	ajout	Visualisation des litres déjà ajoutés à la pâte
	play	La machine ajoute de l'eau à la pâte. Une fois ajoutée la quantité souhaitée, l'eau s'arrête
	stop	Une fois l'ajout d'eau arrêté, pour reprendre appuyer de nouveau sur play



Attention :

vitesse de la cuve= min. 8 rpm / max. 30 rpm



Attention :

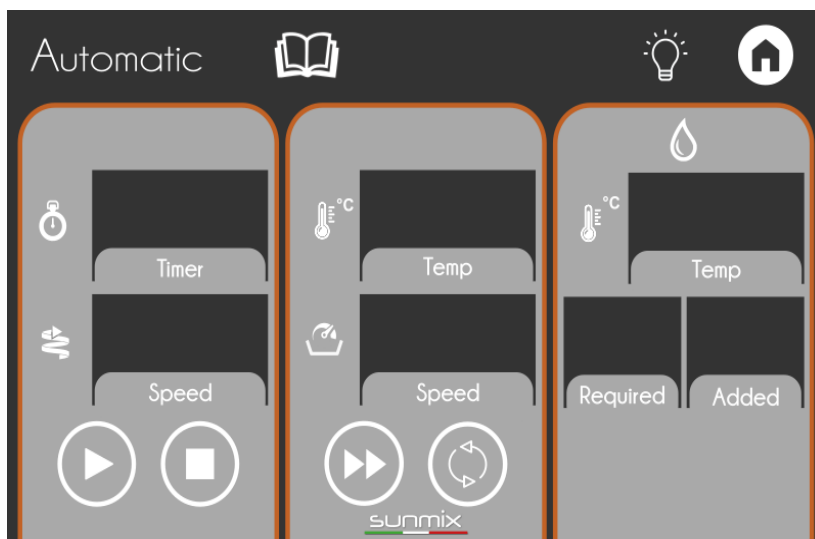
vitesse de la spirale= min. 70 rpm / max. 300 rpm



PANNEAU DE COMMANDE

5.2 Mode automatique (Automatic)

Depuis cette fenêtre sont visualisés les paramètres configurés pour la recette en cours de travail.



ICÔNE	NOM	DESCRIPTION
	home	Retour à la page-écran d'accueil
	éclairage de la cuve	ON - OFF éclairage de la cuve
	livre	Choix de la recette
PREMIÈRE COLONNE		
	play	La machine démarre le cycle de travail
	stop	La machine arrête le cycle de travail
DEUXIÈME COLONNE		
	skip	La machine passe à la phase suivante de travail
	rewind	La machine recommence à travailler à partir de la première phase
TROISIÈME COLONNE (option eau)		
	température	Visualisation de la température de l'eau introduite
	demande	Visualisation des litres d'eau nécessaires à la recette



PANNEAU DE COMMANDE

ICÔNE	NOM	DESCRIPTION
Added	ajout	Visualisation des litres d'eau déjà ajoutés à la pâte

5.3 Recettes (Recipes)

Dans cette fenêtre sont visualisées les recettes enregistrées. Il est possible d'enregistrer jusqu'à 12 recettes. La machine est fournie avec une recette d'essai dans le premier champ.

- Sélectionner le premier champ vide disponible ;

Recettes

01	PROVA	05	09
02		06	10
03		07	11
04		08	12

21/09/28 sunmix 14:30:50

- La page-écran Éditer recettes apparaît.

5.3.1 Éditer recettes



PANNEAU DE COMMANDE



ICÔNE	NOM	DESCRIPTION
	home	Retour à la page-écran d'accueil
	livre	Saisie du nom de la recette
	enregistrer	Enregistrement de la recette. Enregistrer toujours avant de sortir
	supprimer	Suppression de la recette. Enregistrer toujours après avoir supprimé
	minuteur	Réglage du temps de travail (max. 30 minutes)
	vitesse de la spirale	Réglage de la vitesse de la spirale en rpm (min 70 / max. 300)
	rotation	Réglage du sens de rotation de la cuve : sens des aiguilles d'une montre (configurable uniquement si les tours de la spirale sont inférieurs à 110 rpm)
		Réglage du sens de rotation de la cuve : sens contraire des aiguilles d'une montre. Celui-ci est le sens de travail préconfiguré.
	vitesse de la cuve	Réglage de la vitesse de la cuve en rpm (min. 8 / max. 30)
	eau (en option)	Réglage des litres d'eau requis
	notes	Les notes s'affichent pendant le travail en mode automatique
	phase de travail	Indique le numéro de la phase de travail
	flèche	Défilement entre les pages des phases de travail



PANNEAU DE COMMANDE



ATTENTION :

pour enregistrer et utiliser correctement la recette, il faut dans un premier temps la nommer (appuyer sur l'icône livre) et en établir le nombre total de phases de travail.

- Appuyer sur l'icône livre ;
- Nommer la recette ;
- Appuyer sur l'icône « phases de travail » correspondante au nombre de passages à configurer ;
- Configurer le premier paramètre de minuteur ;
- Configurer le premier paramètre de vitesse de la spirale ;
- Configurer le premier paramètre avec la direction de rotation de la cuve ;
- Configurer le premier paramètre de vitesse de la cuve ;
- Configurer la première valeur des litres d'eau nécessaires (en option) ;
- Configurer d'éventuelles notes ;
- Répéter pour toutes les phases de travail ;
- Enregistrer la recette.

Pour chaque recette, tous les paramètres de travail sont à zéro, sauf les tours de la cuve qui sont déjà configurés avec une rotation standard de 13 rpm (le paramètre est dans tous les cas modifiable : min. 8 / max. 30 rpm).

Gestion des pauses

Pause non temporisée :

- Sélectionner sur l'afficheur le numéro de la phase choisie pour la pause ;
- La phase de travail change de couleur et est illuminée en orange ;
- La pause est configurée.

Il n'est possible de reprendre le travail que pour une intervention de l'opérateur.

Fonction utile en cas d'ajout d'ingrédients (tels que sel, levure, etc.).

Pause temporisée :

- Sélectionner le numéro de la phase choisie pour la pause ;
- Configurer la vitesse de la spirale à zéro ;
- Configurer la vitesse de la cuve à zéro ;
- Configurer les minutes de pause nécessaires.

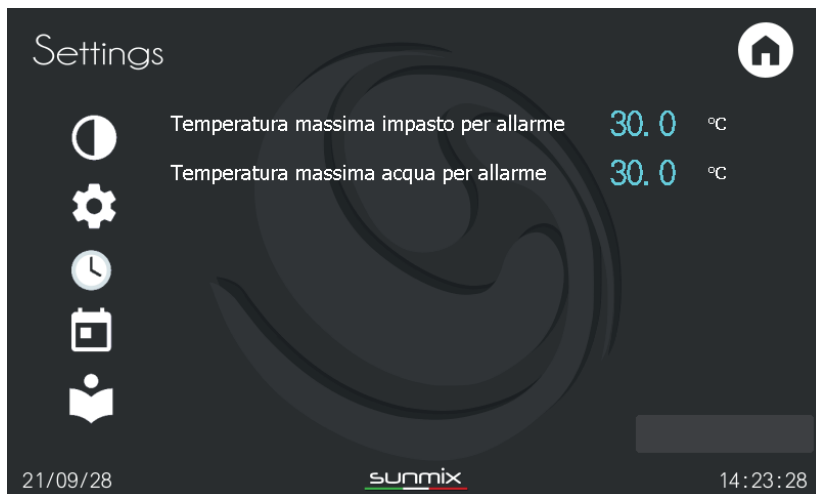
Une fois écoulé le temps configuré, la machine recommence à travailler à partir de la phase suivante.



PANNEAU DE COMMANDE

5.4 Configurations (setting)

Dans cette fenêtre sont visualisés les paramètres de température maximum, pour eau et pâte.



ICÔNE	DESCRIPTION
	Retour à la page-écran d'accueil
	Luminosité de l'afficheur
	Configuration avec mot de passe (nécessaire uniquement en cas d'assistance technique)
	Configurations de l'heure
	Configurations de la date
	Manuel d'utilisation en pdf

5.4.1 Alarme Surtempérature

En cas de surtempérature de l'eau introduite ou de la pâte, sur l'afficheur apparaît l'icône

- Appuyer sur l'icône d'alarme ;
- Appuyer sur l'icône reset.



ATTENTION !

Utiliser toujours la machine à l'arrêt, en cas contraire la machine se met en alarme et l'impulsion de fonctionne pas.



NETTOYAGE DE LA MACHINE

6 Nettoyage de la machine



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que la machine soit débranchée de l'alimentation électrique, sauf pour le cas expressément prévu ("*7.1 Entretien programmés*" PAGE 99).



AVERTISSEMENT

- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Les opérations de nettoyage prévoient l'utilisation de détergents pour usage domestiques (de type biodégradable sans phosphore ni chlorures), suivis d'un rinçage avec de l'eau ; pour les incrustations, utiliser un racloir en plastique.
- Ne pas utiliser de jets d'eau directs sur la machine
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé la machine de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de la machine et par le type de produit alimentaire travaillé.
- Ne jamais laisser la machine sale entre deux utilisations.

6.1 Fonction impulsion de la cuve

Cette fonctionnalité est utile en cas de retrait de la pâte ou du nettoyage de la cuve. Il est possible de sélectionner l'impulsion de la cuve aussi bien dans le sens des aiguilles d'une montre que dans le sens contraire.

- Soulever le protecteur mobile ;
- Appuyez et maintenez l'icône de rotation dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pendant le temps nécessaire ;
- Procéder au nettoyage/retrait de la pâte.

6.2 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de la machine :

- Débrancher la machine de l'alimentation électrique ;
- Effectuer un nettoyage général de la machine ;
- Recouvrir la machine avec une housse pour la protéger contre la poussière et la saleté.



ENTRETIEN

7 Entretien



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller toujours à ce que la machine soit débranchée de l'alimentation électrique.



ATTENTION DANGER

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

7.1 Entretien programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de la machine
Nettoyage de la machine en fin de journée	Contrôle visuel	Quotidien	
Nettoyage de la machine en fin de travail	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer une in-spection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fon-ctionnel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de la machine
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une in-spection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils seraient illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant
Nettoyage du plan d'appui	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Suivre les instructions sur le nettoyage du plan d'appui
Réglages des sangles	Contrôle fon-ctionnel	Au besoin	- Suivre les instructions sur le réglage des sangles
Remplacement des sangles	Contrôle fon-ctionnel	Au besoin	- Suivre les instructions sur le remplacement des sangles

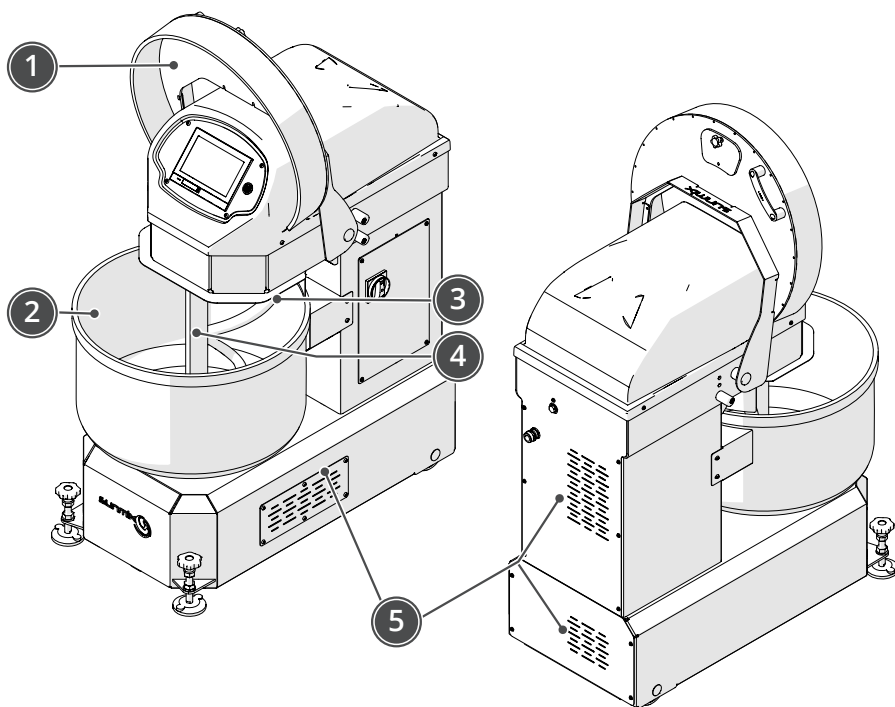


ENTRETIEN

Description	Inspection	Fréquence	Action
Remplacement des roues en caoutchouc	Contrôle fonctionnel	Au besoin	- Suivre les instructions sur le remplacement des roues en caoutchouc
Nettoyage interne de la machine	Contrôle visuel	Au besoin	- Suivre les instructions sur le nettoyage interne de la machine

7.1.1 Nettoyage de la machine en fin de journée

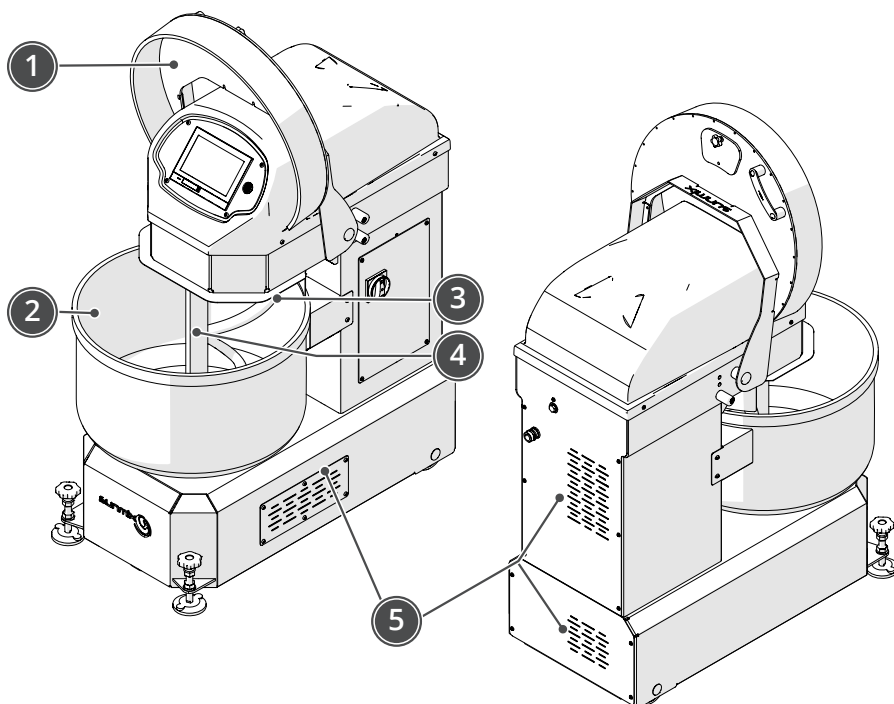
- Soulever le protecteur mobile (1) ;
- Effectuer un nettoyage soigné du protecteur mobile (1), de la cuve (2), de la spirale (3) et de la colonne (4) tant que le matériel est encore mou ;
- Utiliser de l'eau chaude pour éliminer la pâte résiduelle et rincer ;
- Essuyer avec du papier absorbant alimentaire ;
- Nettoyer les parties externes, en particulier les grilles d'aération (5), à l'aide d'un chiffon doux.





ENTRETIEN

- Soulever le protecteur mobile (1) ;
- Effectuer un nettoyage soigné du protecteur mobile (1), de la cuve (2), de la spirale (3) et de la colonne (4) tant que le matériel est encore mou ;
- Utiliser de l'eau chaude pour éliminer la pâte résiduelle et rincer ;
- Essuyer avec du papier absorbant alimentaire ;
- Nettoyer les parties externes, en particulier les grilles d'aération (5), à l'aide d'un chiffon doux.

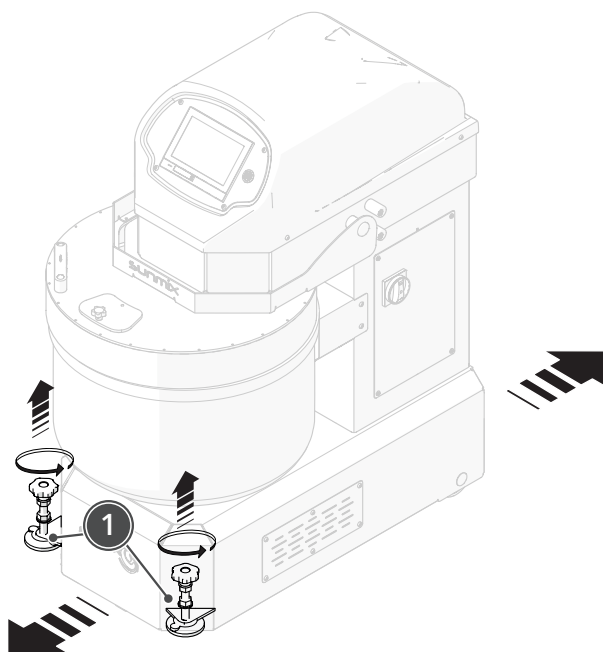




ENTRETIEN

7.1.3 Nettoyage du plan d'appui

- Débrancher la fiche de l'alimentation électrique ;
- Dévisser les pieds réglables (1) ;
- Déplacer la machine de l'habituelle position de travail ;
- Nettoyer la surface avec des instruments adéquats ;
- Repositionner la machine ;
- Visser et régler les pieds.

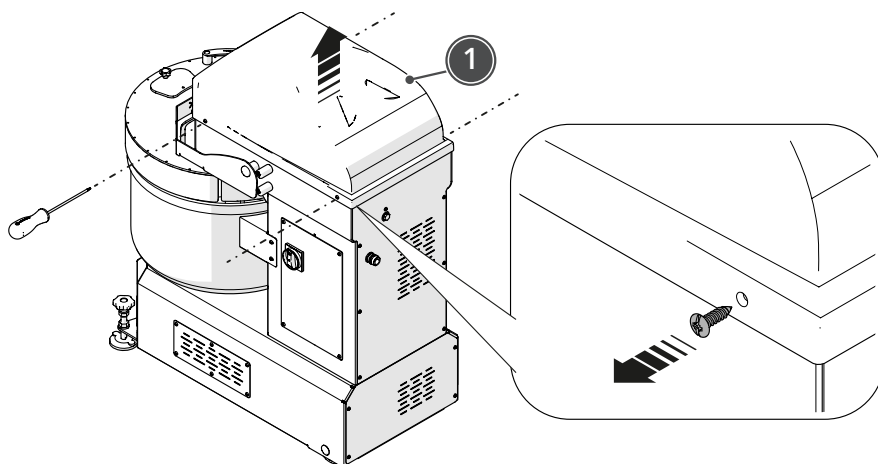




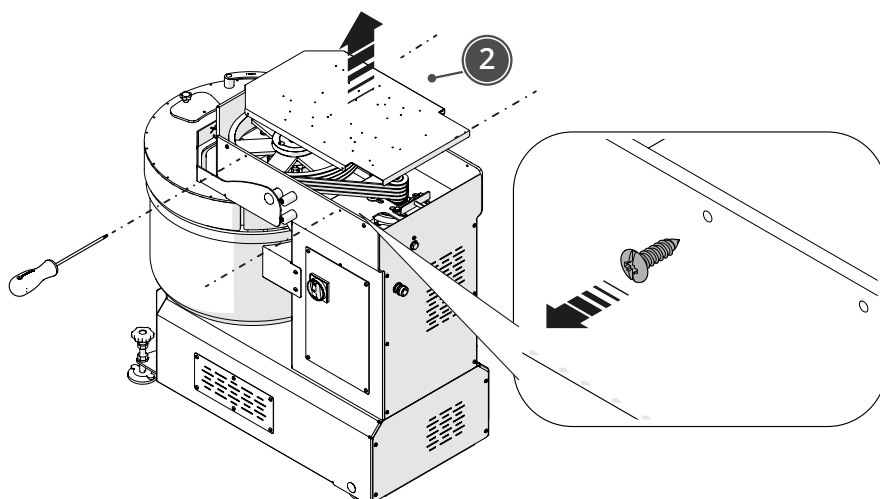
ENTRETIEN

7.1.4 Tension de la sangle supérieure

- Dévisser les vis du couvercle de protection (1) et le retirer ;



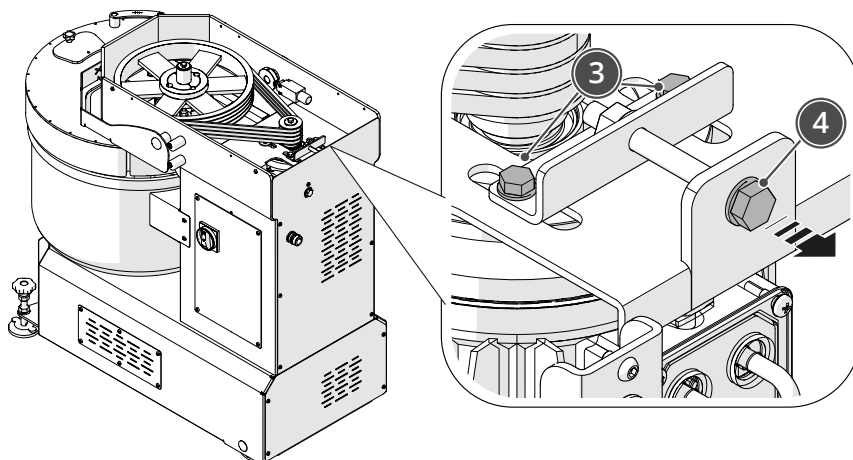
- Dévisser les vis du panneau de protection (2) et le retirer ;





ENTRETIEN

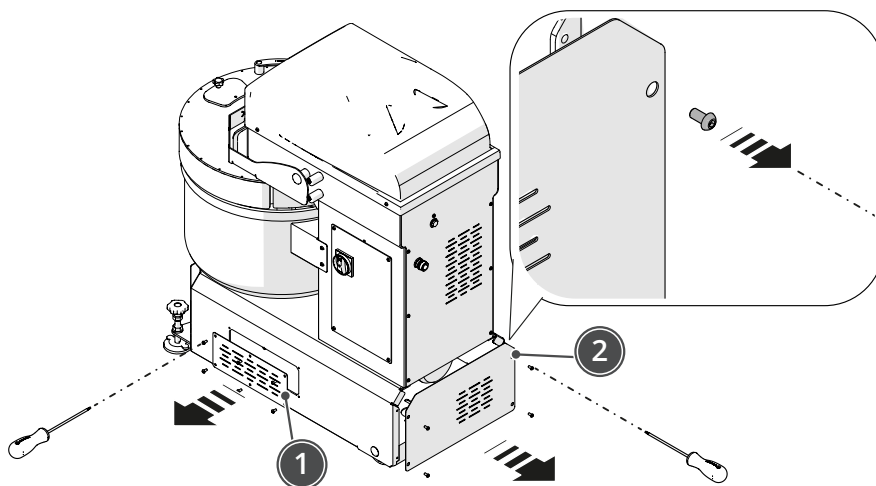
- Desserrer les écrous (3) ;
- Desserrer et serrer l'écrou (4), pour régler la tension de la sangle ;



- Serrer les écrous (3) ;
- Remonter le panneau de protection et le carter.

7.1.5 Tension de la sangle inférieure

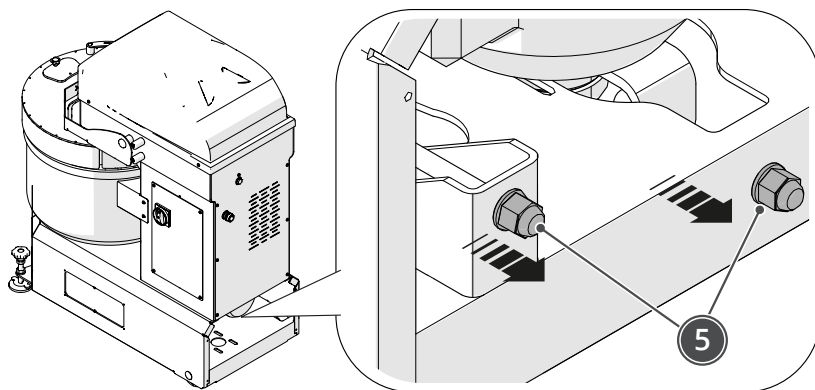
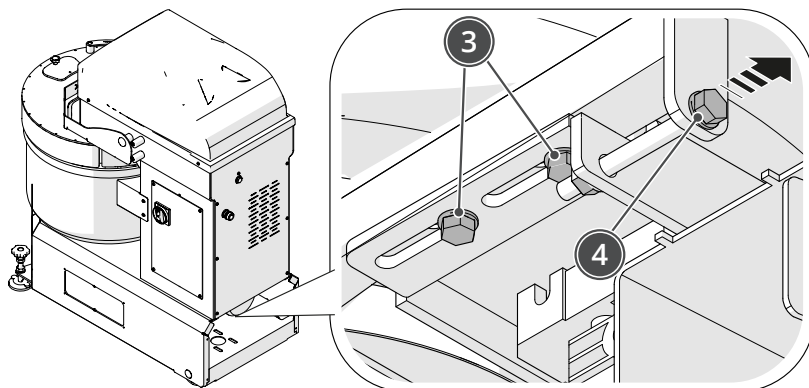
- Dévisser les vis du panneau (1) et du carter (2) et les retirer ;





ENTRETIEN

- Desserrer les écrous (3) ;
- Desserrer ou serrer l'écrou (4) ou (5), selon le modèle de la machine, pour régler la tension de la sangle ;



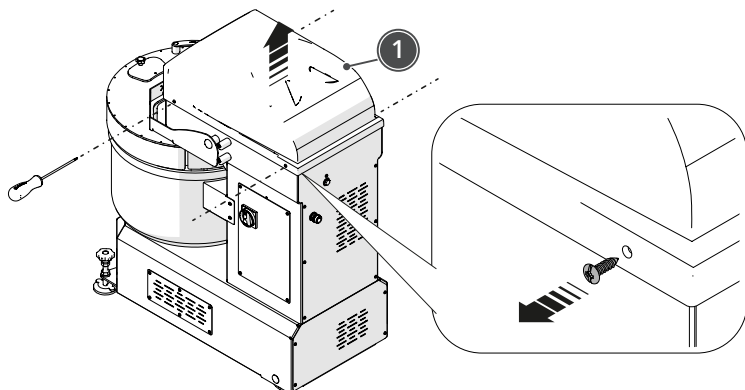
- Serrer les écrous (3) ;
- Remonter le panneau de protection et le carter.



ENTRETIEN

7.1.6 Remplacement de la sangle supérieure

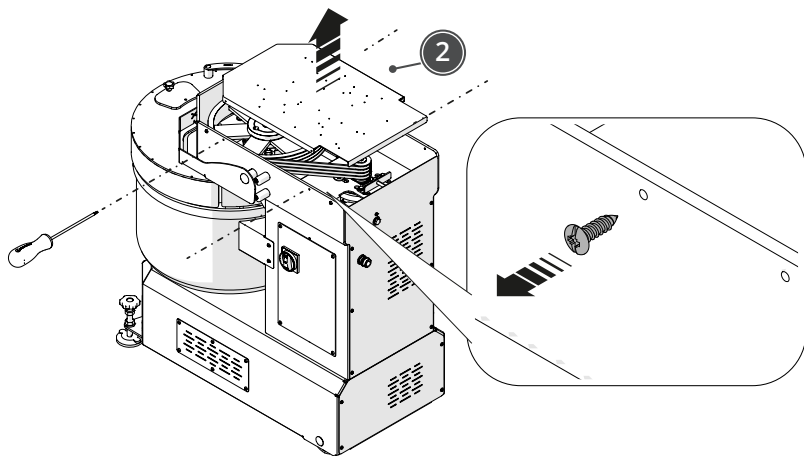
- Dévisser les vis du panneau (1) et le retirer ;



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Présence de composants sous tension installés sur le panneau de protection (2). Opération à n'effectuer que par un personnel qualifié.

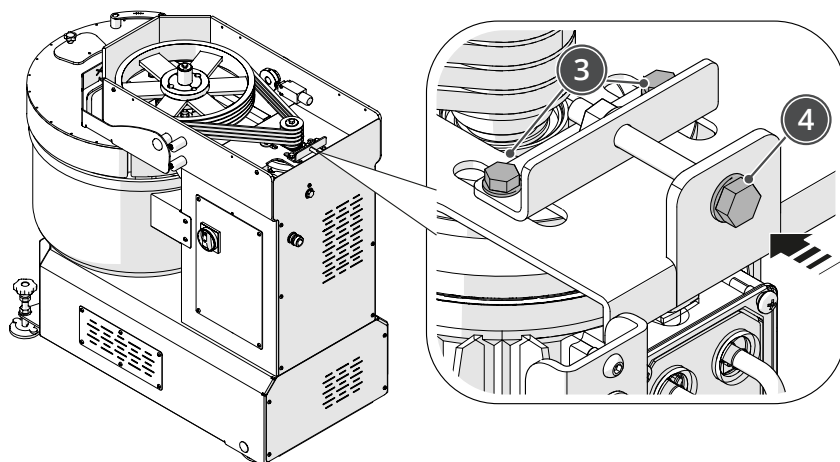
- Dévisser les vis du panneau de protection (2) et le retirer ;



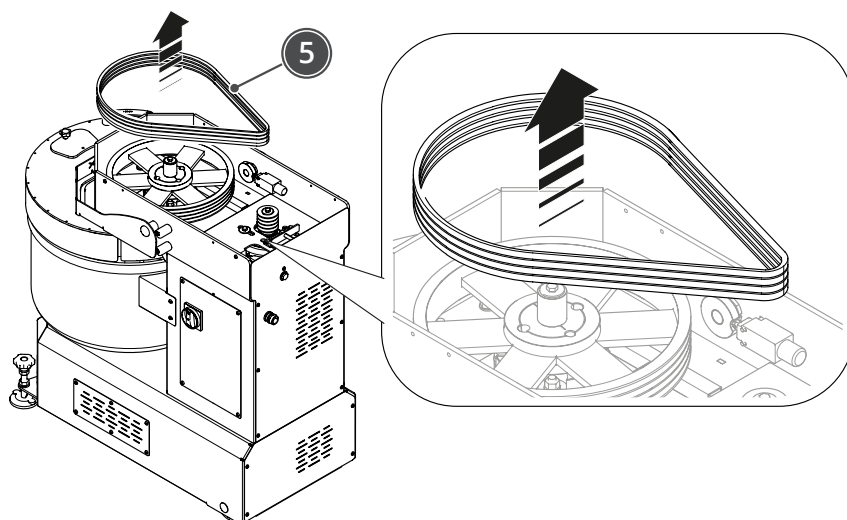


ENTRETIEN

- Desserrer les écrous (3) ;
- Desserrer et serrer l'écrou (4), pour desserrer la tension de la sangle ;



- Retirer la sangle (5) et la remplacer avec une pièce de rechange originale ;



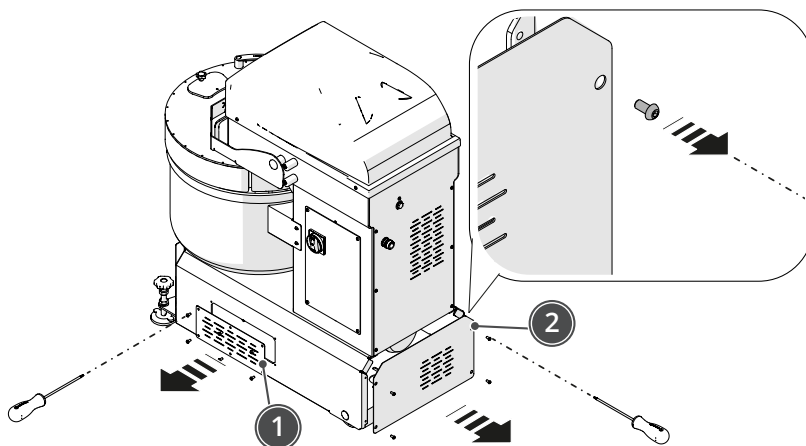
- Régler la tension de la sangle avec l'écrou (4) ;
- Serrer les écrous (3) ;
- Remonter le panneau de protection et le carter.



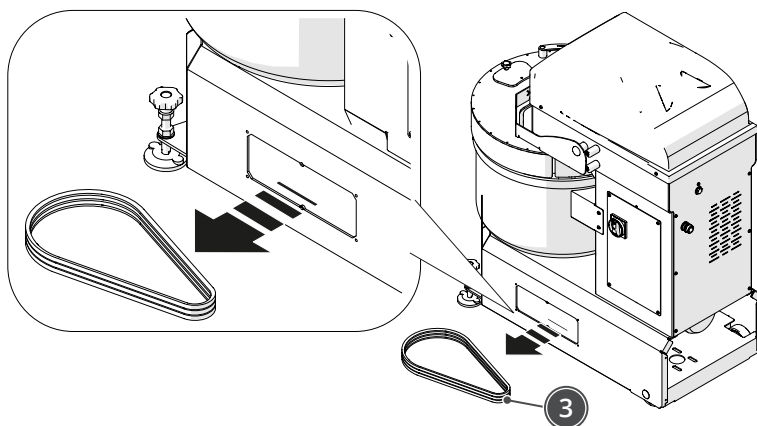
ENTRETIEN

7.1.7 Remplacement de la sangle inférieure

- Dévisser les vis du panneau (1) et du carter (2) et les retirer ;



- Desserrer la tension de la sangle comme décrit au paragraphe “7.1.5 Tension de la sangle inférieure” PAGE 104.
- Retirer la sangle (3) et la remplacer avec une pièce de rechange originale ;



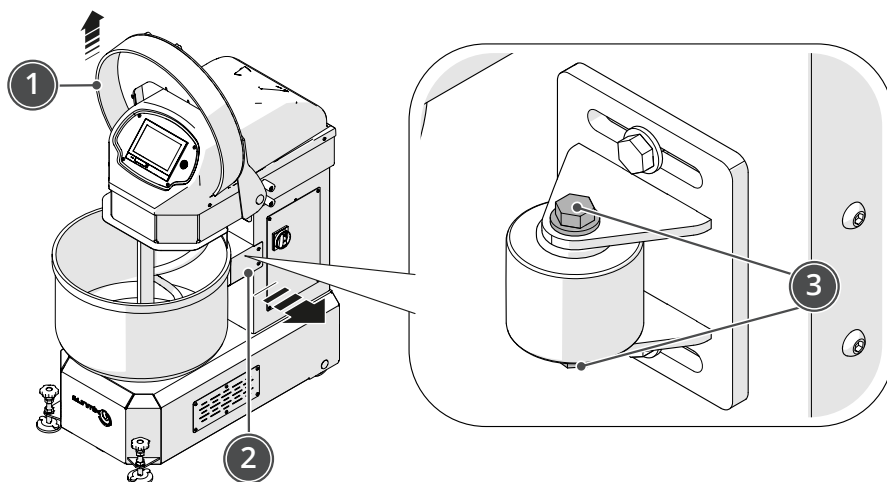
- Régler la tension de la sangle ;
- Remonter le panneau de protection et le carter.



ENTRETIEN

7.1.8 Remplacement des roues en caoutchouc

- Soulever le protecteur mobile (1) ;
- Dévisser les écrous de support du couvercle de protection (2) ;
- Retirer le couvercle de protection (2) ;
- Dévisser les écrous (3) ;
- Remplacer la roue en caoutchouc avec une pièce de rechange originale ;
- Serrer les écrous (3) ;
- Remonter le couvercle de protection.





ENTRETIEN

7.1.9 Nettoyage interne de la machine



AVERTISSEMENTS

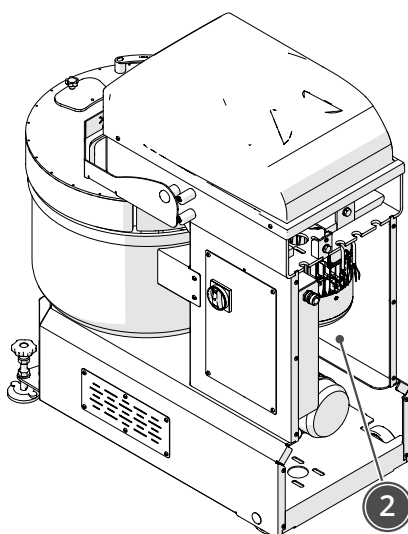
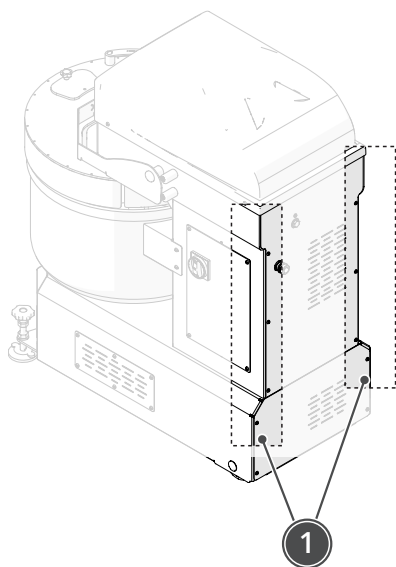
Faire attention pendant la phase de démontage du panneau arrière, le câble d'alimentation électrique ne peut pas être débranché de la machine.



ATTENTION DANGER

Le démontage du carter pour les opérations de nettoyage doit toujours être effectué avec machine à l'arrêt et débranchée du réseau électrique d'alimentation

- Débrancher la fiche de l'alimentation électrique ;
- Dévisser les vis (1) et retirer les carters de protection ;
- Nettoyer l'intérieur de la machine (2) à l'aide d'un aspirateur en tenant compte de l'éventuelle présence de graisse et de poudre alimentaire ;
- Remonter les carters de protection.





ENTRETIEN

7.2 Entretien extraordinaire



ATTENTION DANGER

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

7.3 Anomalies de fonctionnement possibles

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



ATTENTION DANGER

Il est important de n'intervenir qu'après avoir lu dans le détail le présent manuel.

ANOMALIE	Cause	Solution possible
La machine ne démarre pas	Absence d'alimentation électrique	- Vérifier que sur le lieu de travail il y ait une tension de ligne et que la prise soit opérationnelle
		- Vérifier que la machine soit branchée correctement sur l'alimentation
		- Vérifier que l'alimentation de la prise de courant soit correcte et que ses caractéristiques correspondent avec les données reportées sur la plaque signalétique du produit
	- Vérifier que le système d'interverrouillage soit en position de fermeture et soit fonctionnant	
	Le protecteur mobile de la cuve n'est pas fermé correctement	- Vérifier la fermeture correcte du protecteur mobile
	Le moteur électrique ou la carte électronique sont défectueux	- Contacter le fabricant ou le distributeur local



ÉLIMINATION

ANOMALIE	Cause	Solution possible
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Sangle ou organes mécaniques ne fonctionnant pas bien	- Éteindre et débrancher la machine immédiatement. Contacter le fabricant.
Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides	Exposition ou contact avec des liquides	- En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de la machine, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT et contacter le fabricant
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER la machine et contacter le fabricant
		- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Si les dispositifs de sécurité sont endommagés ou ne fonctionnent pas, NE PAS UTILISER la machine et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER la machine et contacter le fabricant ou le distributeur local.



AVERTISSEMENT

Si suite à ces possibles solutions proposées la machine ne démarre toujours pas, contacter le fabricant ou le distributeur local.

8 Élimination

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

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



ATTENTION DANGER

- Certaines parties du produit peuvent contenir des substances polluantes ou dangereuses qui, si dispersées dans la nature, pourraient provoquer des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé humaine.



PIÈCES DE RECHANGE

- Les réglementations en vigueur au niveau local peuvent prévoir de lourdes sanctions en cas d'élimination abusive de ce produit.



AVERTISSEMENT

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



9 Pièces de rechange

Au cas où seraient nécessaires des pièces de rechange, contacter le fabricant ou le distributeur local pour l'envoi de la liste des pièces de rechange, après communication du numéro de série de la machine.

10 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec la machine :

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



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec la machine devra être lue et conservée avec soin.



BEDEUTUNG DER SYMBOLE

Bedeutung der Warn- und Gefahrensymbole in der Anleitung

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



WARNUNG

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



VORSICHT: GEFAHR

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



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



ES IST VERBOTEN,

Kennzeichnet Vorgänge, die NICHT ausgeführt werden DÜRFEN.

Konformität

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

Diese Maschine wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien 2006/42/EG, 2006/95/EG und 2004/108/EG entworfen und hergestellt.



INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis

1	SICHERHEIT	116
1.1	Wichtige Sicherheitsinformationen	116
1.1.1	Allgemeine Hinweise	116
1.1.2	Verbote	118
1.2	Am Gerät befindliche Symbole	119
2	Gerätebeschreibung	120
2.1	Kennzeichnung	120
2.2	Arbeitsumgebung	120
2.3	Technische Daten und Abmessungen	121
2.4	Beschreibung	122
2.5	Lärmpegel	123
2.6	Hauptkomponenten	123
3	Vorbemerkungen zum Gerätebetrieb	124
3.1	Lieferung des Produkts	124
3.2	Transport und Handhabung	124
3.3	Erstinbetriebnahme	125
3.3.1	Vorreinigung	126
3.3.2	Anschluss an das Stromnetz	126
3.3.3	Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung	126
3.3.4	Beschreibung der Bedienelemente	127
4	Verwendung	127
5	Bedienfeld	128
5.1	Manueller Modus (Manual)	128
5.2	Automatischer Modus (Automatic)	130
5.3	Rezepte (Recipes)	131
5.3.1	Rezepte bearbeiten	131
5.4	Einstellungen (setting)	134
5.4.1	Alarm Überhitzung	134
6	Reinigung des Geräts	135
6.1	Schüsselimpulsfunktion	135
6.2	Längere Inaktivität	135
7	Wartung	136
7.1	Regelmäßige Wartung	136
7.1.1	Reinigung des Geräts nach Arbeitsende	137
7.1.2	Reinigung des Geräts nach der Bearbeitung	138
7.1.3	Reinigung der Unterlage	139
7.1.4	Spannung des oberen Riemens	140
7.1.5	Spannung des unteren Riemens	141
7.1.6	Auswechslung des oberen Riemens	143
7.1.7	Auswechslung des unteren Riemens	145
7.1.8	Auswechslung der Gummirollen	146
7.1.9	Innenreinigung des Geräts	147
7.2	Außerordentliche Wartung	147
7.3	Mögliche Funktionsstörungen	148
8	Entsorgung	149
9	Ersatzteile	150
10	Anlagen	150



SICHERHEIT

1 SICHERHEIT

1.1 Wichtige Sicherheitsinformationen

1.1.1 Allgemeine Hinweise



WARNUNG

- Diese Anleitung ist Eigentum des Geräteherstellers und darf nicht vervielfältigt oder an Dritte weitergegeben werden. Alle Rechte sind vorbehalten. Sie ist ein integraler Bestandteil des Produkts; stellen Sie sicher, dass sie immer dem Gerät beigelegt wird, auch wenn das Gerät verkauft/an einen anderen Eigentümer übergeben wird, damit sie vom Benutzer oder von dem zur Durchführung von Wartungs- und Reparaturarbeiten autorisierten Personal eingesehen werden kann. Fotos und Zeichnungen dienen nur zur Veranschaulichung; der Hersteller kann im Rahmen der ständigen Entwicklung und Aktualisierung des Produkts Änderungen ohne vorherige Ankündigung vornehmen.
- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.**
- Das Produkt wird in einem einzigen Verpackungsstück geliefert; überprüfen Sie die Unversehrtheit der Lieferung und wenden Sie sich an den örtlichen Verkaufshändler, falls das Gerät nicht der Bestellung entspricht.
- Melden Sie allfällige Schäden an der Verpackung des Geräts unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten des Produkts.
- Dieses Gerät wurde für die Zubereitung von Teigen aus Getreidemehl in Pizzerien und Bäckereien mit einem Mindest-Feuchtigkeitsgehalt (Hydrierung) von 50% hergestellt.
- Eine Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Zwecke ist nicht erlaubt.
- Es ist sowohl aus Gründen der Gesundheit und Hygiene als auch der Garantie strengstens verboten, das Gerät für die Verarbeitung von Nichtlebensmitteln zu verwenden.
- Jegliche vertragliche und außervertragliche Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch falsche Einstellung und Wartung sowie unsachgemäße Verwendung entstehen, ist ausgeschlossen.



SICHERHEIT

- Keine tiefgekühlten Produkte im festen Zustand verarbeiten (Wasser, Öl, Eier usw.).
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung an Orten bestimmt, die Gewittern und Unwettern ausgesetzt sind.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, stabile und ebene Unterlage, die leicht gereinigt und desinfiziert werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden.
- Bei Fragen zum Zustand und/oder zur Funktion des Geräts und der dazugehörigen Teile wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder Ihren örtlichen Verkaufshändler, um weitere Informationen zu erhalten.
- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts müssen die folgenden Voraussetzungen gegeben sein:
 - *Raumtemperatur zwischen +5°C und +40°C.*
 - *Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 95% (ohne Kondensation).*
 - *Es darf keine ionisierende oder nichtionisierende Strahlung vorhanden sein.*
- Entfernen Sie alle Werkzeuge aus dem Gerät, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie unbenutzte Werkzeuge abgedeckt und außerhalb der Reichweite von Kindern und unbefugten Personen auf.
- Halten Sie immer den Sicherheitsabstand zu den beweglichen Teilen ein.
- Von elektromagnetischen Quellen fernhalten.
- Melden Sie nach der Inbetriebnahme des Geräts allfällig festgestellten Störungen oder Fehlfunktionen dem Lieferanten des Produkts.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Beleuchtung des Arbeitsraums. Eine ausreichende Beleuchtung ist wichtig, um geeignete und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Unversehrtheit von Netzkabel, Stecker und Steckdose. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es ausschließlich durch den Hersteller, den örtlichen Händler, bei dem die Maschine erworben wurde, oder durch zugelassenes Wartungspersonal ausgewechselt werden.
- Nachdem das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde, müssen mindestens die folgenden Vorgänge ausgeführt werden:



SICHERHEIT

- Stellen Sie den Hauptschalter des Geräts auf „OFF“
- Das Netzkabel aus der Steckdose ziehen. Falls der Stecker nicht leicht erreichbar ist, den allpoligen Schalter der Steckdose abtrennen, an die die Maschine angeschlossen ist.
- Entfernen Sie eventuell im Gerät vorhandene Lebensmittel vollständig und führen Sie die Reinigungsarbeiten durch.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile oder vom Hersteller zugelassene Ersatzteile, um allfällige Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Sollte eine qualifizierte Person eine Störung feststellen oder vermuten, die die sichere Verwendung des Geräts gefährden kann, so muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden und kann erst und ausschließlich nach der Reparatur wieder verwendet werden.

1.1.2 Verbote



ES IST VERBOTEN,

- Es ist VERBOTEN, Änderungen und/oder Reparaturversuche am Produkt vorzunehmen. Die Vornahme von Änderungen bewirkt die Ungültigkeit der Konformitätserklärung des Geräts und seiner Garantie. Für Schäden durch unsachgemäße Verwendung haftet allein der Benutzer. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät Witterungseinflüssen auszusetzen.
- Es ist VERBOTEN, die Lüftungsöffnungen des Geräts zu verdecken.
- Es ist VERBOTEN, das Gerät mit nassen oder feuchten Körperteilen und/oder bloßen Füßen zu berühren. Wenn beim Berühren von Metallteilen des Geräts ein Leckstrom feststellbar ist, schalten Sie den Schalter aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Es ist Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis VERBOTEN, das Gerät zu bedienen, es sei denn, sie werden von qualifiziertem Personal unterstützt, das für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Es ist Kindern VERBOTEN, mit dem Gerät zu spielen.



SICHERHEIT

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

1.2 Am Gerät befindliche Symbole

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

Die Piktogramme und deren Bedeutung sind nachfolgend aufgeführt.



ACHTUNG

Quetschgefahr Hände.



ACHTUNG

Bewegliche mechanische Teile.



VERBOT

Maschinenteile nicht reinigen, schmieren oder einstellen, solange sie in Bewegung sind.



VERBOT

Keinesfalls die Sicherheitsvorrichtungen entfernen.

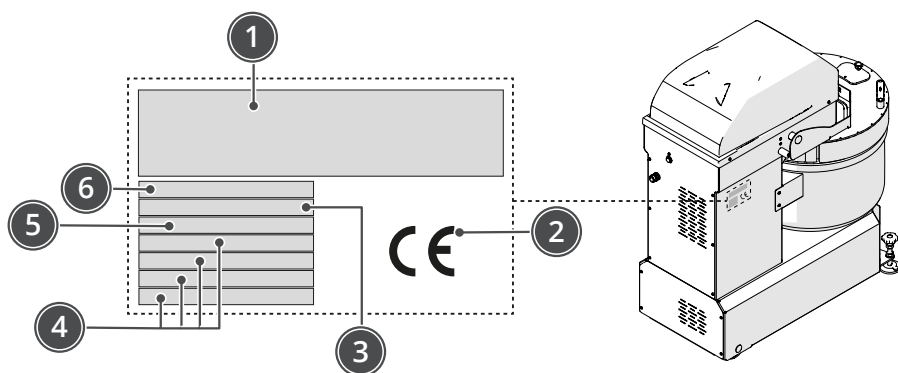


GERÄTEBESCHREIBUNG

2 Gerätebeschreibung

2.1 Kennzeichnung

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



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



WARNUNG

Produkte ohne Kennzeichnungsschild gelten als anonym und potenziell gefährlich.

2.2 Arbeitsumgebung

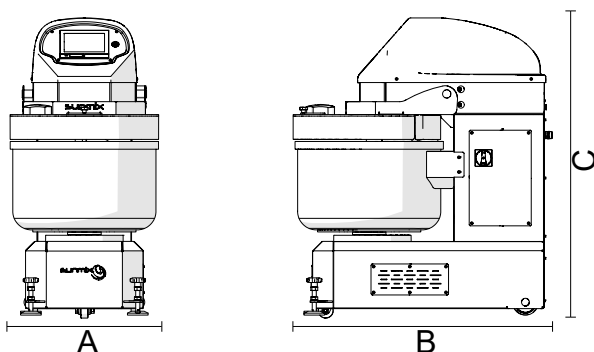
Das Gerät kann in Räumen mit den folgenden Umgebungsbedingungen betrieben werden:

- Raumtemperatur zwischen +5°C und +40°C;
- Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 30% und 95% (ohne Kondensation);
- Es darf keine ionisierende oder nichtionisierende Strahlung vorhanden sein;
- Der Raum muss ausreichend beleuchtet sein (nehmen Sie Bezug auf die einschlägigen technischen Normen des Verwendungslandes).



GERÄTEBESCHREIBUNG

2.3 Technische Daten und Abmessungen



2 Motoren/2 motors - Spannung 230/50Hz/1Ph

Modell	Kapazität Teigmasse kg	Kapazi- tät Mehl kg	Schüss- elvolu- men l	Motor der Spirale kW	Schüss- elmotor kW	Gewicht kg	Abmessungen		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-1	30	18	45	2.2	0.37	130	48	80	102
Queen Line 40-1	40	22	55	2.2	0.37	140	54	85	102
Queen Line 50-1	50	26	67	3	0.37	220	54	95	110

2 Motoren/2 motors - Spannung 400/50Hz/3Ph

Modell	Kapazität Teigmasse kg	Kapazi- tät Mehl kg	Schüss- elvolu- men l	Motor der Spirale kW	Schüss- elmotor kW	Gewicht kg	Abmessungen		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-2	30	18	45	2.2	0.37	140	48	80	102
Queen Line 40-2	40	22	55	2.2	0.37	150	54	85	102
Queen Line 50-2	50	32	67	3	0.37	240	54	95	110
Queen Line 60-2	60	36	81	3	0.37	250	59	100	110
Queen Line 80 -2	80	50	131	5.5	0.55	380	73	120	140
Queen Line 120-2	120	80	190	5.5	0.55	400	78	125	140
Queen Line 160-2	160	100	266	11	0.75	660	87	143	157
Queen Line 200-2	200	125	306	11	0.75	680	93	146	157
Queen Line 250-2	250	150	370	15	1.1	800	103	155	165
Queen Line 300-2	300	185	450	15	1.1	850	108	163	165



GERÄTEBESCHREIBUNG

2.4 Beschreibung

Das Gerät Queen Line wurde für die Zubereitung von Teigen aus Getreidemehl hergestellt. Die Verarbeitung besteht aus dem Vermischen von Mehl, Wasser, Salz, Hefe und eventuellen weiteren vom Benutzer ausgewählten Lebensmitteln, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Das Gerät arbeitet mit einer Spirale aus Edelstahl, die sich synchron zur Drehung der Schüssel bewegt.

Die Knetmaschine Queen Line hat folgende Merkmale:

- Riemenantrieb;
- Möglichkeit der Riemenspannung;
- zwei Antriebsmotoren für die separate Steuerung von Schüssel und Knetspirale;
- Schüssel aus Edelstahl, Knetspirale aus hochfestem Edelstahl sowie Teigbrecher aus Edelstahl;
- Schutzbeschichtung der Eisenteile mit im Ofen ausgehärteter Epoxy-Lackierung;
- Bewegungselemente auf Kugellagern mit Long-Life-Dichtungen;
- zwei Bockrollen, eine Lenkrolle und zwei Füße für eine sichere Positionierung;
- Sicherheitsvorrichtung mit Komplettsperre der Bewegungselemente und Steuerungen;
- Inverter, PLC und Bedienfeld;
- Infrarot-Temperatursensor: bietet die Möglichkeit, eine Echtzeittemperatur für den Teig sowie eine Höchsttemperatur einzustellen, damit sich dieser nicht zu stark erwärmt;
- interne Speicherung von bis zu 12 verschiedenen Rezepten;
- interne Speicherung von bis zu 12 Schritten für jedes Rezept;
- Hauptschalter;
- elektrischer Stromkreis mit 24 V Niederspannungs-Steuerungen, die höhere Sicherheit garantieren;
- feuerfestes Stromkabel je nach erforderlicher Stromabnahme, Standardlänge L=3 m, ohne Stecker.

Verfügbare Versorgungsspannung

200-240V/ 50-60Hz/ Dreiphasig
370-415V/ 50-60Hz/ Dreiphasig
200-240V/ 50-60Hz/ Einphasig



WARNUNG

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

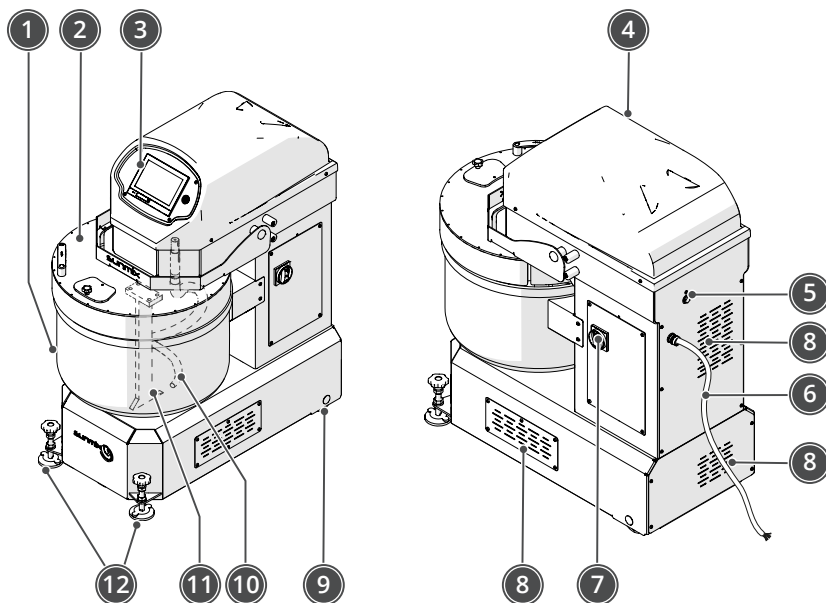
Das Gerät wurde unter Verwendung ausgewählter Materialien und geeigneter Konstruktionstechniken hergestellt, um maximale Hygiene und Oxidationsbeständigkeit sowie um erhebliche Energieeinsparungen und Betriebssicherheit zu gewährleisten. Alle Komponenten des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung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



2.5 Lärmpegel

Der durch das Gerät entstehende Geräuschpegel ist konstant und liegt unter 70 dB(A).

2.6 Hauptkomponenten



- 1 Schüssel
- 2 Bewegliches Schutzgitter
- 3 Digitales Display
- 4 Schutzdeckel
- 5 Riemenspanner
- 6 Netzkabel
- 7 Trennschalter
- 8 Lüftungsschlitze
- 9 Rolle
- 10 Knetspirale
- 11 Teigbrecher
- 12 Höhenverstellbare Füße



VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB

3 Vorbemerkungen zum Gerätebetrieb

3.1 Lieferung des Produkts

Das Gerät wird in einem einzigen Verpackungsstück in einem Karton oder einer Holzki-
ste geliefert und ist zum Schutz mit stoßfestem Material verkleidet.

Innerhalb der Verpackung wird mitgeliefert:

- Bedienungsanleitung;
- Schaltpläne;
- Konformitätserklärung EWG-Richtlinien.



WARNUNG

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



WARNUNG

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

3.2 Transport und Handhabung



VORSICHT: GEFAHR

- Der Transport des Geräts muss immer von fachlich quali-
fiziertem Personal durchgeführt werden. Beim Transport soll
darauf geachtet werden, dass die Teile des Geräts nicht dur-
ch Stöße oder Belastungen aufgrund von unzulässigen Hebe-
methoden beschädigt werden.
- Schäden am Gerät, die während des Transports und der
Handhabung entstehen, werden nicht von der Garantie ab-
gedeckt.
- Reparaturarbeiten oder der Austausch von beschädigten
Teilen liegen in der Verantwortung des Kunden und dürfen
nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal und unter
Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- Die Handhabung des verpackten Produkts muss entspre-
chend seiner Beschaffenheit (Gewicht, Abmessungen usw.)
erfolgen.
- Es muss eine Hebevorrichtung mit ausreichender Tragfä-
higkeit verwendet werden.



VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB



ES IST VERBOTEN,

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

3.3 Erstinbetriebnahme



WARNUNG

- Die Erstinbetriebnahme muss von erfahrenem und autorisiertem Personal durchgeführt werden. Das Personal muss zunächst sicherstellen, dass das Stromversorgungsnetz den geltenden einschlägigen Gesetzen, Normen und Spezifikationen des Verwendungslandes entspricht. Es muss außerdem sichergestellt werden, dass die elektrische Anlage einwandfrei geerdet ist und dass die Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Kennzeichnungsschild entsprechen.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass der gewählte Aufstellungsbereich die in Abschnitt || angegebenen Eigenschaften besitzt *“2.2 Arbeitsumgebung” SEITE 120*.
- **Stellen Sie sicher, dass die Unterlage für das Gewicht und die Beschaffenheit des Geräts geeignet ist, dass sie stabil und eben ist und dass ihre Oberfläche leicht gereinigt werden kann, um das Risiko von Schmutzansammlung und Lebensmittelkontamination zu vermeiden. Stellen Sie die Verstellfüße des Geräts ein, um das Gerät zu stabilisieren.**
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen setzt den Benutzer dem Risiko eines Geräteausfalls und Unfällen durch direkten oder indirekten Kontakt aus.



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



VORBEMERKUNGEN ZUM GERÄTEBETRIEB

- Wenn ein Adapter für den Netzstecker verwendet wird, muss sichergestellt werden, dass dessen elektrische Eigenschaften nicht schlechter sind als die des Geräts.
- Verwenden Sie keinesfalls Mehrfachsteckdosen.

3.3.1 Vorreinigung

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



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Stellen Sie vor jeder Reinigungsarbeit sicher, dass das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist.



WARNUNG

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten.

3.3.2 Anschluss an das Stromnetz



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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

3.3.3 Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung



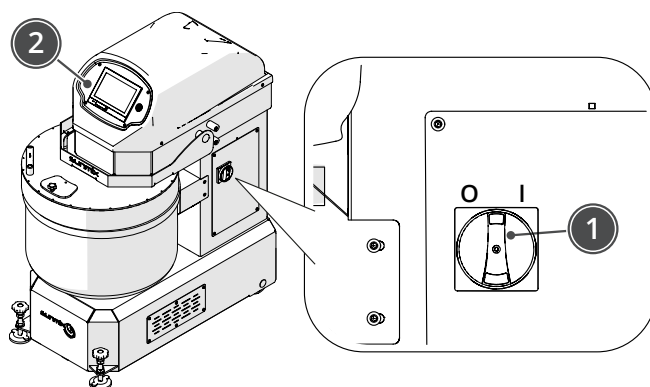
VORSICHT: GEFAHR

- Vor der Verwendung des Gerätes sicherstellen, dass das bewegliche Schutzgitter unversehrt ist und die Verriegelung funktioniert. Versuchen Sie nicht, die Verriegelung zu entfernen oder sie zu manipulieren.
- Rauchen Sie nicht und verwenden Sie keine Geräte mit offener Flamme in der Nähe des Aufstellungs- und Verwendungsort des Geräts.



VERWENDUNG

3.3.4 Beschreibung der Bedienelemente



- 1 **ON / OFF**-Trennschalter für die Stromversorgung
- 2 Digitales Steuerdisplay für die Betriebsphasen des Geräts

4 Verwendung

Vor der Zubereitung des gewünschten Teiges kontrollieren, ob das Gerät gut gereinigt ist.

- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist;
- heben Sie die Schüsselabdeckung;
- das Gerät mit Zutaten der gewünschten Art und Menge beladen;
- den Schüsselschutz auf den Träger absenken;
- das Gerät starten;
- die Phasen des Knetvorgangs beginnen;
- während des Knetvorgangs kann das Gerät durch Drücken des Icons STOP oder Anheben des beweglichen Schutzes angehalten werden;
- das Gerät nimmt seinen Arbeitszyklus nur dann wieder auf, wenn die Abdeckung heruntergeklappt und der Wahlschalter START gedrückt wird;
- die Phasen des Knetvorgangs beenden;
- das Gerät gründlich reinigen.



BEDIENFELD

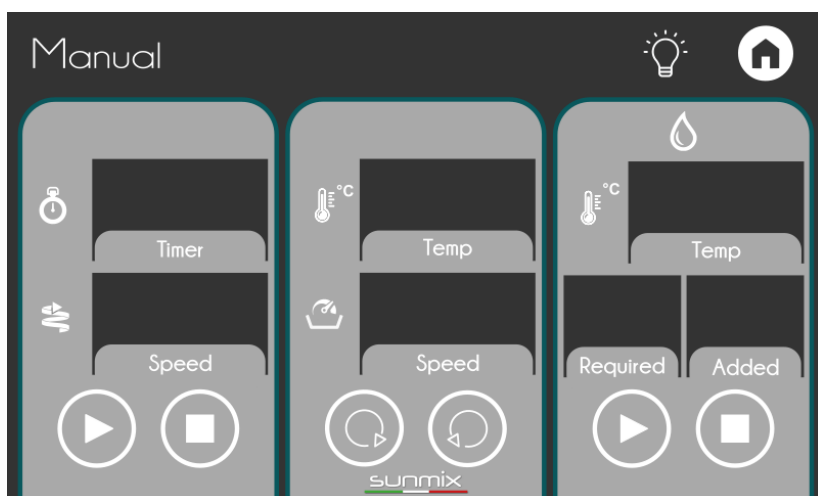
5 Bedienfeld

Startbildschirm:



- 1 Manueller Modus (manual)
- 2 Automatischer Modus (automatic)
- 3 Rezepte (recipes)
- 4 Einstellung der Parameter (setting)

5.1 Manueller Modus (Manual)





BEDIENFELD

ICON	NAME	BESCHREIBUNG
	home	Rückkehr zur Homepage
	Schüsselbeleuchtung	Schüsselbeleuchtung ON - OFF
ERSTE SPALTE		
	timer	Anzeige einer Zeituhr, die die abgelaufene Zeit angibt
	Geschwindigkeit	Einstellung der Geschwindigkeit der Knetspirale in U/min
	play	Die Knetspirale wird mit der eingestellten Drehzahl gestartet, ebenso wie der Timer
	stop	Das Gerät stoppt. Der Timer stoppt ebenfalls und setzt die Zeit zurück.
ZWEITE SPALTE		
	Temperatur	Anzeige der Teigtemperatur
	Geschwindigkeit	Einstellung der Schüsselgeschwindigkeit in U/min
	Uhrzeit	Einstellung der Drehrichtung der Schüssel nach rechts (nur wenn die Spiraldrehzahl weniger als 110 U/min beträgt), sowie der Geschwindigkeit der Schüssel
	gegen den Uhrzeigersinn	Einstellung der Drehrichtung der Schüssel nach links, sowie der Geschwindigkeit der Schüssel Diese Arbeitsrichtung ist voreingestellt.
DRITTE SPALTE (Option Wasser)		
	Temperatur	Anzeige der eingegebenen Wassertemperatur
	gefordert	Einstellung die für den Teig erforderlichen Literzahl
	Zusatz	Anzeige der bereits dem Teig zugegebenen Liter
	play	Das Gerät fügt dem Teig Wasser zu. Nachdem die gewünschte Menge erreicht ist, stoppt das Wasser
	stop	Kein Wasser mehr zugeben. Zum Fortsetzen erneut die Play-Taste drücken



Achtung:

Schüsseldrehzahl = min. 8 U/min / max. 30 U/min



Achtung:

Geschwindigkeit der Knetspirale= min. 70 U/min / max. 300 U/min



BEDIENFELD

5.2 Automatischer Modus (Automatic)

Dieses Fenster zeigt die für das Rezept eingestellten Parameter an.



ICON	NAME	BESCHREIBUNG
	home	Rückkehr zur Homepage
	Schüsselbeleuchtung	Schüsselbeleuchtung ON - OFF
	Buch	Auswahl des Rezeptes
ERSTE SPALTE		
	play	Das Gerät startet den Arbeitszyklus
	stop	Das Gerät stoppt den Arbeitszyklus
ZWEITE SPALTE		
	skip	Das Gerät geht in die nächste Arbeitsphase über
	rewind	Das Gerät arbeitet wieder ab der ersten Phase
DRITTE SPALTE (Option Wasser)		
	Temperatur	Anzeige der eingegebenen Wassertemperatur
	gefordert	Anzeige der für das Rezept benötigten Liter Wasser
	Zusatz	Anzeige der dem Teig bereits zugesetzten Liter Wasser



BEDIENFELD

5.3 Rezepte (Recipes)

In diesem Fenster werden die gespeicherten Rezepte angezeigt. Bis zu 12 Rezepte können gespeichert werden. Das Gerät wird mit einem Testrezept im ersten Feld geliefert.

- Das erste vorhandene leere Feld auswählen;



- Die Bildschirmseite Rezepte bearbeiten wird angezeigt.

5.3.1 Rezepte bearbeiten





BEDIENFELD

ICON	NAME	BESCHREIBUNG
	home	Rückkehr zur Homepage
	Buch	Eingabe des Rezeptnamens
	Speichern	Speichern des Rezepts. Vor jedem Verlassen des Programms stets eine Speicherung durchführen
	Löschen	Rezept löschen. Nach dem Löschen immer speichern
	timer	Einstellung der Bearbeitungszeit (max. 30 Minuten)
	Geschwindigkeit der Knetspirale	Einstellung der Geschwindigkeit der Knetspirale in U/min (min.70 / max. 300)
	Drehung	 Einstellung der Drehrichtung der Schüssel: im Uhrzeigersinn (kann nur eingestellt werden, wenn die Spiraldrehung weniger als 110 U/min beträgt)
		 Einstellung der Schüsseldrehrichtung: gegen den Uhrzeigersinn. Diese Arbeitsrichtung ist voreingestellt.
	Geschwindigkeit der Schüssel	Einstellung Geschwindigkeit der Schüssel in U/min (min.8 / max. 30)
	Wasser (optional)	Einstellung der benötigten Liter Wasser
	Notizen	Bei der Arbeit im Automatikmodus werden alle Notizen angezeigt
	Betriebsphase	Gibt die Phasennummer des Auftrags an
	Pfeil	Dient zum Durchblättern der Seiten der Betriebsphasen



ACHTUNG:

damit ein Rezept korrekt gespeichert und verwendet werden kann, müssen Sie es zunächst benennen (auf das Buchicon drücken) und die Gesamtzahl der Arbeitsphasen festlegen.

- Das Icon Buch antippen;
- Namen des Rezepts eingeben;
- Auf das Icon „Arbeitsphasen“ drücken, das der Anzahl der einzustellenden Schritte entspricht;
- Den ersten Parameter des Timers einstellen;
- Den ersten Parameter der Knetspiralen-Geschwindigkeit einstellen;
- Den ersten Parameter mit der Drehrichtung der Schüssel einstellen;
- Den ersten Parameter der Schüsselgeschwindigkeit einstellen;
- Den ersten Wert der benötigten Liter Wasser einstellen (optional);
- Eventuelle Anmerkungen hinzufügen;
- Für alle Betriebsphasen wiederholen;
- Rezept speichern.



BEDIENFELD

Schüsselumdrehungen, die bereits auf eine Standardumdrehung von 13 U/min eingestellt sind (der Parameter ist jedoch änderbar: min. 8 / max. 30 U/min).

Pausenverwaltung

Pause ohne Zeitangabe:

- Die Nummer der für die Pause gewählten Phase auf dem Display auswählen;
- Die Arbeitsphase ändert ihre Farbe und leuchtet orange;
- Die Pause ist eingestellt.

Die Arbeit kann nur wieder aufgenommen werden, wenn der Bediener eingreift.

Nützliche Funktion beim Hinzufügen von Zutaten (wie Salz, Hefe usw.).

Pause mit Zeitangabe:

- Die Nummer der für die Pause gewählten Phase auswählen;
- Die Spiralgeschwindigkeit auf Null setzen;
- Die Schüsselgeschwindigkeit auf Null setzen;
- Die gewünschten Pausenminuten einstellen.

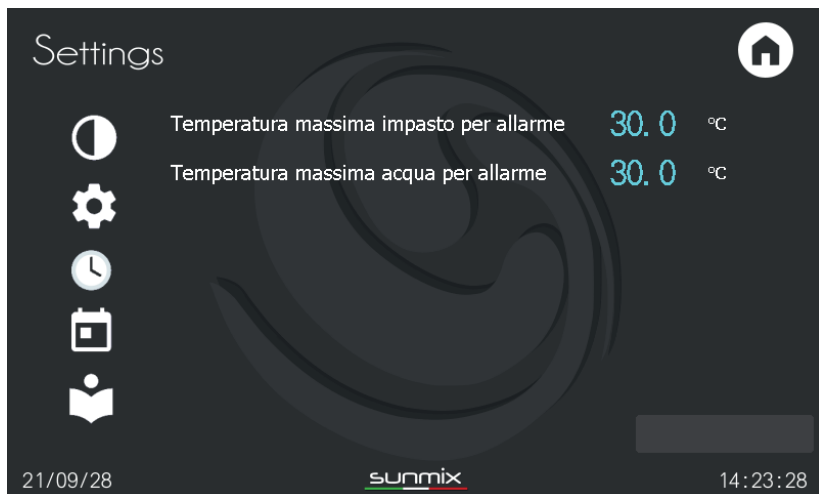
Nach Ablauf der eingestellten Zeit beginnt das Gerät wieder mit der nächsten Phase.



BEDIENFELD

5.4 Einstellungen (setting)

In diesem Fenster werden die maximalen Temperaturparameter für Wasser und Teig angezeigt.



ICON	BESCHREIBUNG
	Rückkehr zur Homepage
	Helligkeit des Displays
	Einstellungen unter Passwort vornehmen (nur im Falle von technischem Support erforderlich)
	Uhrzeiteinstellungen
	Datumseinstellungen
	Benutzerhandbuch im PDF-Format

5.4.1 Alarm Überhitzung

Im Falle einer Übertemperatur des eingefüllten Wassers oder der Gülle erscheint das Icon  auf dem Display.

- Auf das Alarmicon klicken;
- Das Icon Reset antippen;



ACHTUNG!

Immer bei angehaltenem Gerät verwenden, andernfalls schaltet sich der Alarm ein und der Impuls funktioniert nicht mehr.



REINIGUNG DES GERÄTS

6 Reinigung des Geräts



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten muss das Gerät immer von der Stromversorgung getrennt werden, es sei denn, dies ist ausdrücklich vorgesehen (*"6.1 Schüsselimpulsfunktion" SEITE 135*).



WARNUNG

- Alle Reinigungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal nach Lesen dieser Anleitung und Einweisung in die Bedienung des Geräts durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich geeignete Reinigungsmittel. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel, die ätzend oder entflammbar sind oder gesundheitsgefährdende Stoffe enthalten. Geeignet sind für den Hausgebrauch übliche Reiniger (biologisch abbaubar ohne Phosphor und Chloride), die anschließend gründlich mit Wasser abgewaschen werden sollten; für Verkrustungen einen Kunststoffschaber verwenden.
- Keine direkten Wasserstrahlen auf das Gerät richten
- Führen Sie die Reinigung erst durch, nachdem das Gerät vollständig von Lebensmitteln entleert wurde.
- Die Häufigkeit der Reinigung richtet sich nach der Umgebung, in der das Gerät verwendet wird, und nach der Art der zu verarbeitenden Lebensmittel.
- Das Gerät zwischen zwei Arbeitsschritten stets reinigen.

6.1 Schüsselimpulsfunktion

Diese Funktion ist nützlich bei der Entnahme von Material oder der Reinigung der Schüssel. Sie können entweder im oder gegen den Uhrzeigersinn Impulse für die Schüssel wählen.

- Das bewegliche Schutzgitter anheben;
- Das Icon für die Drehung im oder gegen den Uhrzeigersinn drücken und so lange wie nötig gedrückt halten;
- Mit der Reinigung/Entfernung des Teigs fortfahren.

6.2 Längere Inaktivität

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

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab;
- Führen Sie eine allgemeine Reinigung des Geräts durch;
- Decken Sie das Gerät mit einem Tuch ab, um es vor Staub und Schmutz zu schützen.



WARTUNG

7 Wartung



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

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



VORSICHT: GEFAHR

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

7.1 Regelmäßige Wartung

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

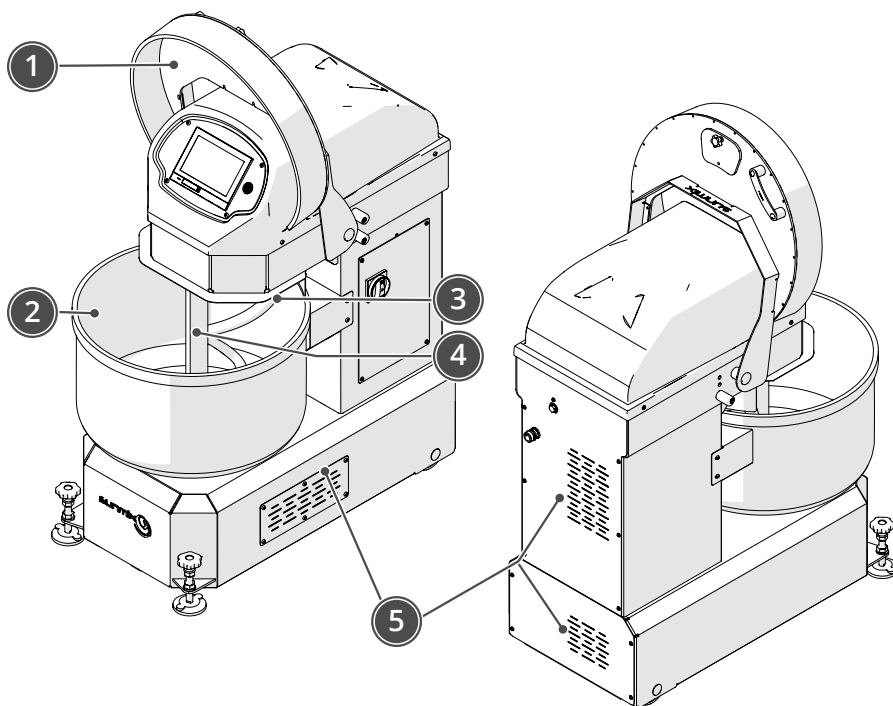


WARTUNG

Beschreibung	Prüfung	Häufigkeit	Handlung
Auswechslung der Riemen	Funktionssprüfung	Bei Bedarf	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Auswechslung der Riemen
Auswechslung der Gummirollen	Funktionssprüfung	Bei Bedarf	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Auswechslung der Gummirollen
Innenreinigung des Geräts	Sichtprüfung	Bei Bedarf	- Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung des Geräteinneren

7.1.1 Reinigung des Geräts nach Arbeitsende

- Das bewegliche Schutzgitter (1) öffnen;
- Das bewegliche Schutzgitter (1), die Schüssel (2), die Knetspirale (3) und den Teigbrecher (4) einer gründlichen Reinigung unterziehen, solange die Teigmasse noch weich ist;
- Eventuelle Teigreste mit heißem Wasser entfernen und anschließend nachspülen;
- Mit lebensmittelechtem Küchenpapier abtrocknen;
- Die äußeren Teile, insbesondere das Lüftungsgitter (5), mit einem weichen Tuch säubern.

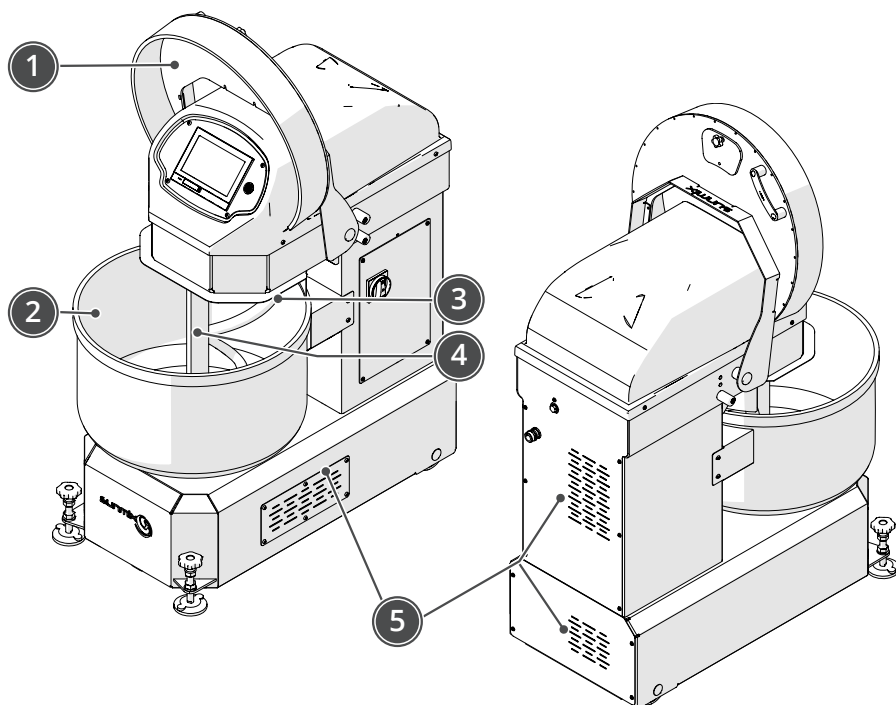




WARTUNG

7.1.2 Reinigung des Geräts nach der Bearbeitung

- Das bewegliche Schutzgitter (1) öffnen;
- Das bewegliche Schutzgitter (1), die Schüssel (2), die Knetspirale (3) und den Teigbrecher (4) einer gründlichen Reinigung unterziehen, solange die Teigmasse noch weich ist;
- Eventuelle Teigreste mit heißem Wasser entfernen und anschließend nachspülen;
- Mit lebensmittelechtem Küchenpapier abtrocknen;
- Die äußeren Teile, insbesondere das Lüftungsgitter (5), mit einem weichen Tuch säubern.

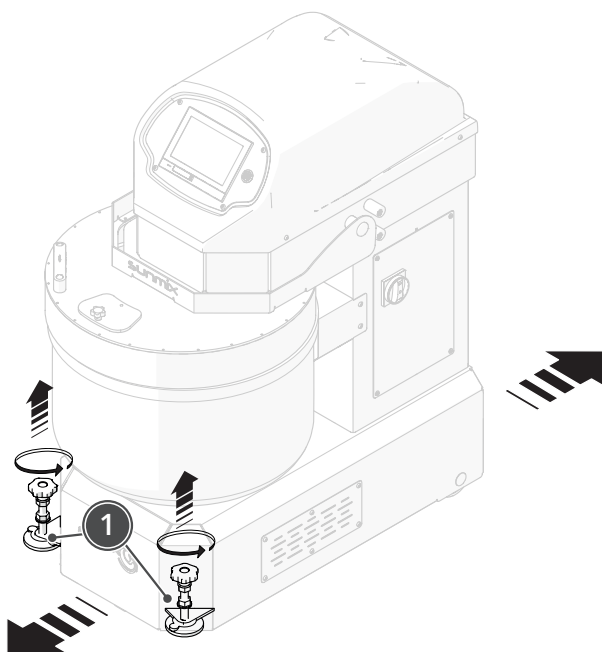




WARTUNG

7.1.3 Reinigung der Unterlage

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen;
- Schrauben Sie die höhenverstellbaren Füße ab (1);
- Verschieben Sie die Maschine nach vorne oder nach hinten;
- Reinigen Sie die Arbeitsfläche mit geeigneten Utensilien;
- Schieben Sie die Maschine erneut in die Betriebsposition;
- Schrauben Sie die Füße an und stellen Sie sie erneut ein.

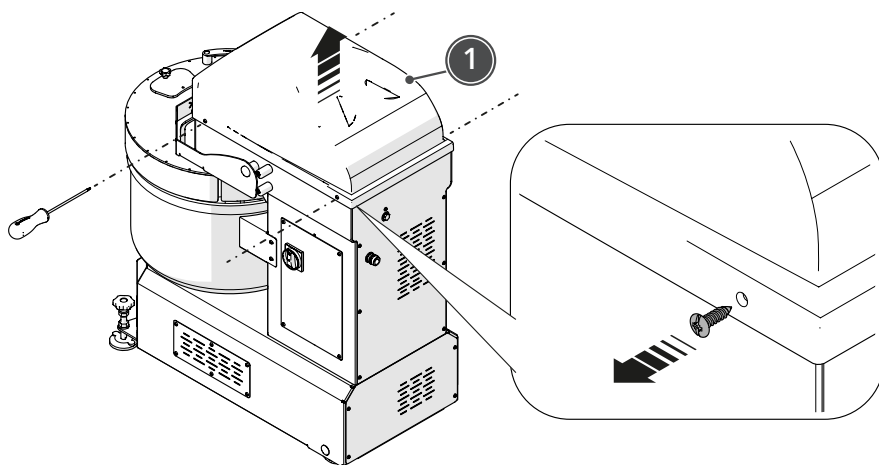




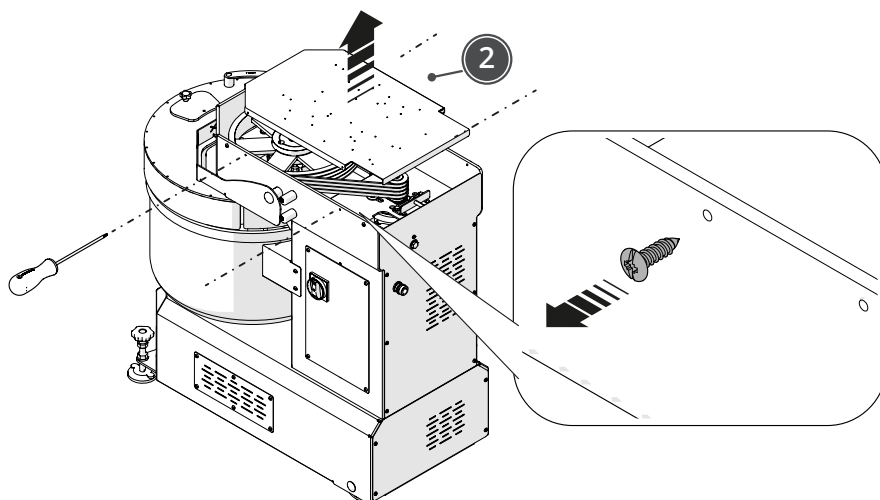
WARTUNG

7.1.4 Spannung des oberen Riemens

- Die Schrauben des Gehäusedeckels (1) lösen und diesen entfernen;



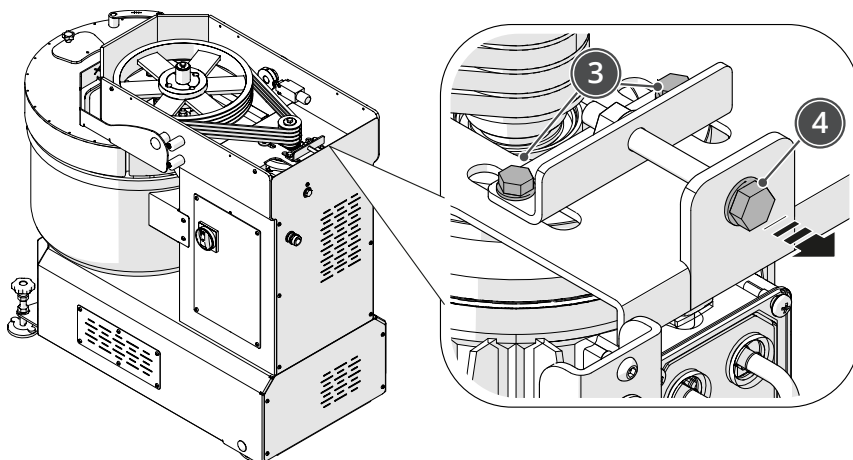
- Die Schrauben der Schutzplatte (2) lösen und diese entfernen;





WARTUNG

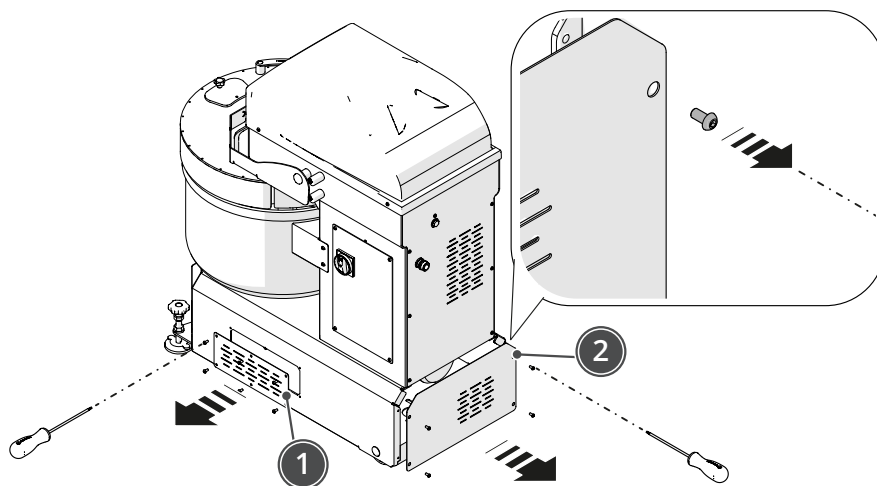
- Die Muttern (3) lösen;
- Die Mutter (4) auf- oder festdrehen, um die Riemen Spannung einzustellen;



- Die Muttern (3) festziehen;
- Die Schutzplatte und das Schutzgehäuse erneut anbringen.

7.1.5 Spannung des unteren Riemens

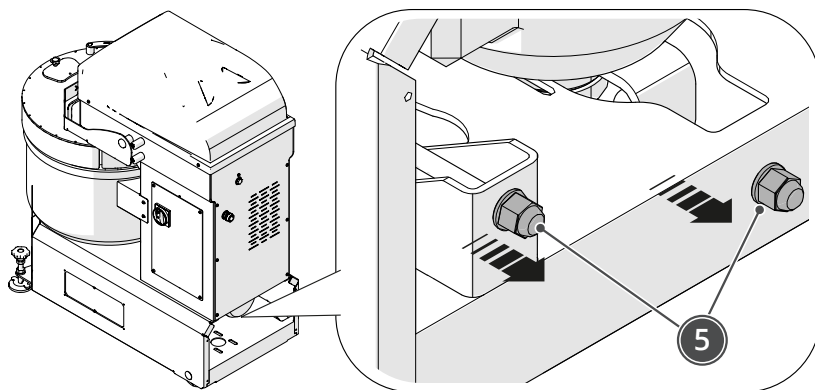
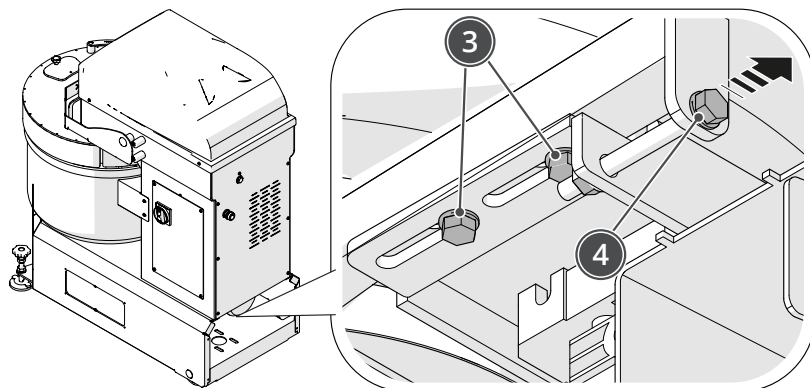
- Die Schrauben der Platte (1) und des Schutzgehäuses (2) lösen und diese entfernen;





WARTUNG

- Die Muttern (3) lösen;
- Die Mutter (4) oder (5) je nach Gerätetyp lockern oder anziehen, um die Riemenspannung einzustellen;



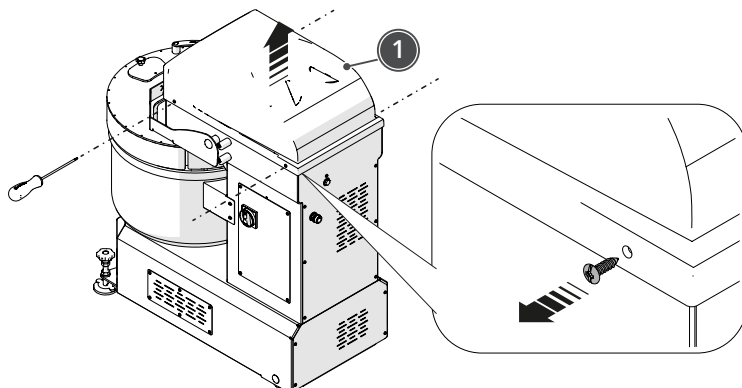
- Die Muttern (3) festziehen;
- Die Schutzplatte und das Schutzgehäuse erneut anbringen.



WARTUNG

7.1.6 Auswechslung des oberen Riemens

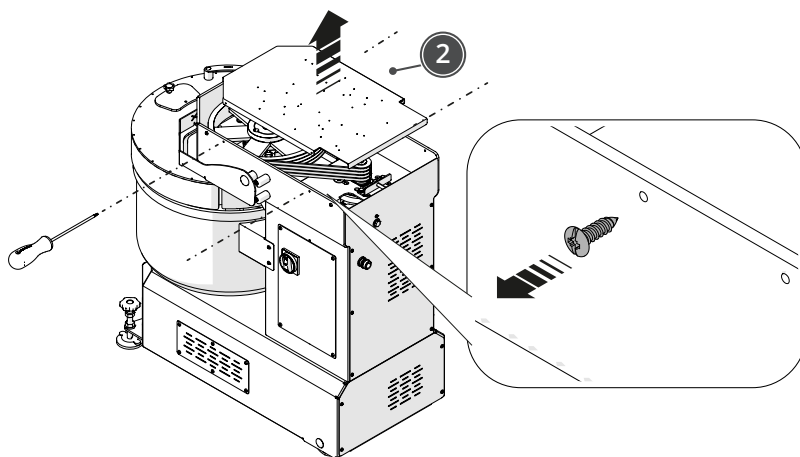
- Die Schrauben der Platte (1) lösen und diese entfernen;



VORSICHT: GEFAHR DURCH STROM

Auf der Schutzplatte (2) sind unter Spannung stehende Komponenten montiert. Daher darf dieser Vorgang nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

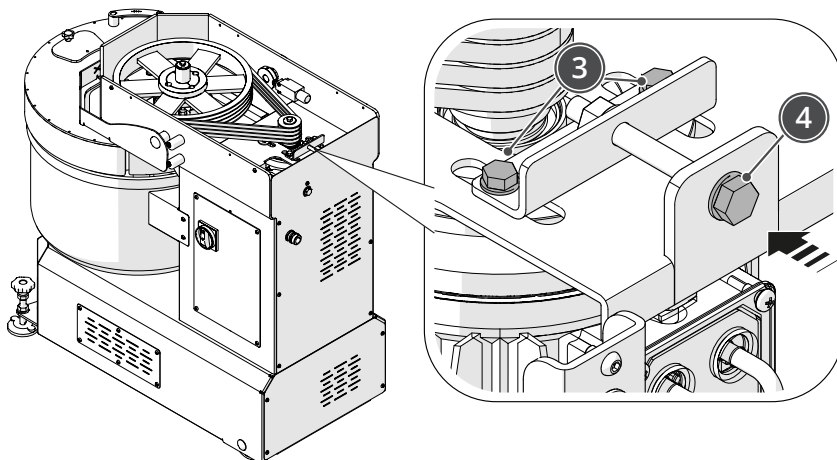
- Die Schrauben der Schutzplatte (2) lösen und diese entfernen;



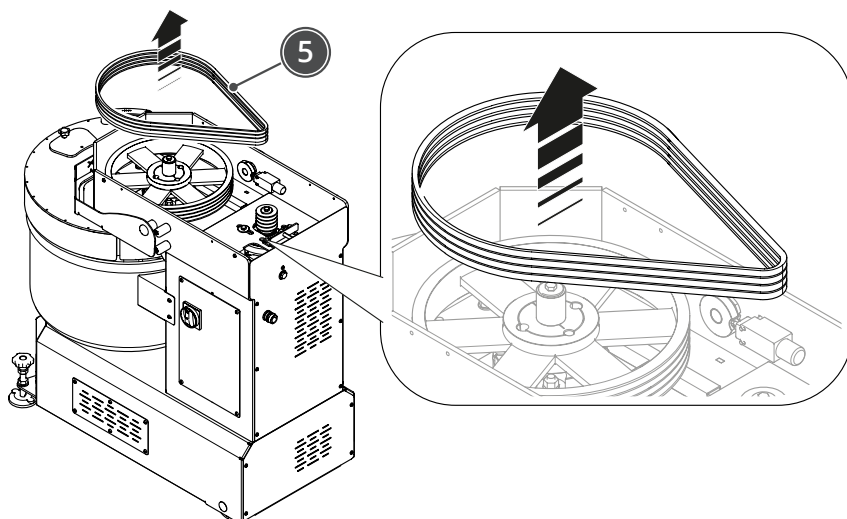


WARTUNG

- Die Muttern (3) lösen;
- Die Mutter (4) auf- oder festdrehen, um die Riemenspannung zu lockern;



- Den Riemen ausbauen (5) und mit einem originalen Ersatzteil austauschen;

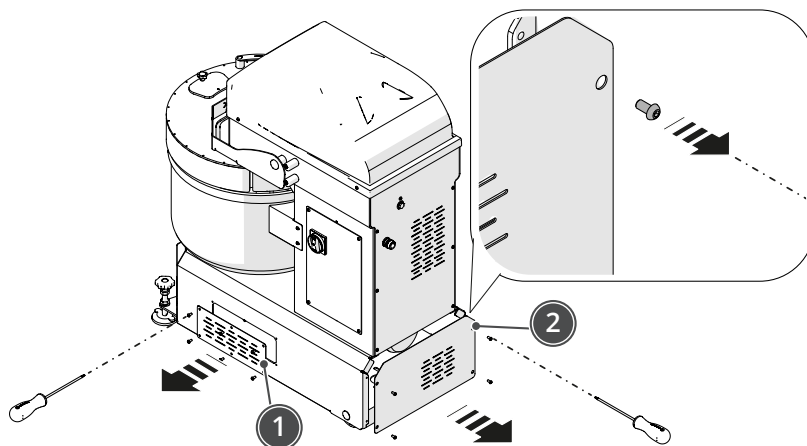


- Die Riemenspannung über die Mutter (4) einstellen;
- Die Muttern (3) festziehen;
- Die Schutzplatte und das Schutzgehäuse erneut anbringen.

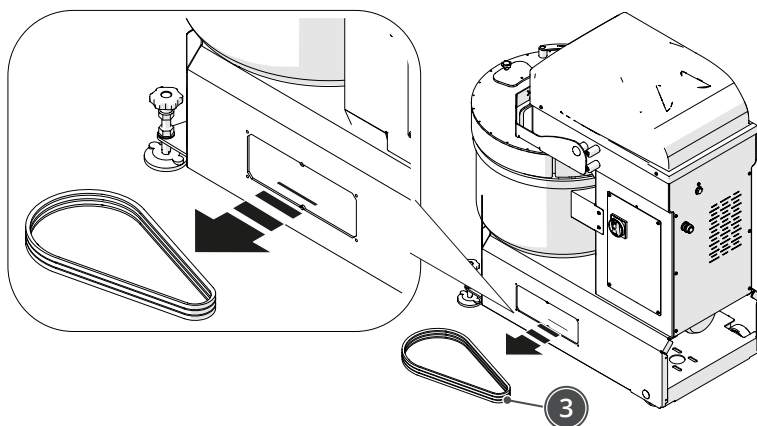
WARTUNG

7.1.7 Auswechslung des unteren Riemens

- Die Schrauben der Platte (1) und des Schutzgehäuses (2) lösen und diese entfernen;



- Die Spannung des Riemens gemäß den Anweisungen unter Absatz "7.1.5 Spannung des unteren Riemens" SEITE 141 lockern.
- Den Riemen ausbauen (3) und mit einem originalen Ersatzteil austauschen;



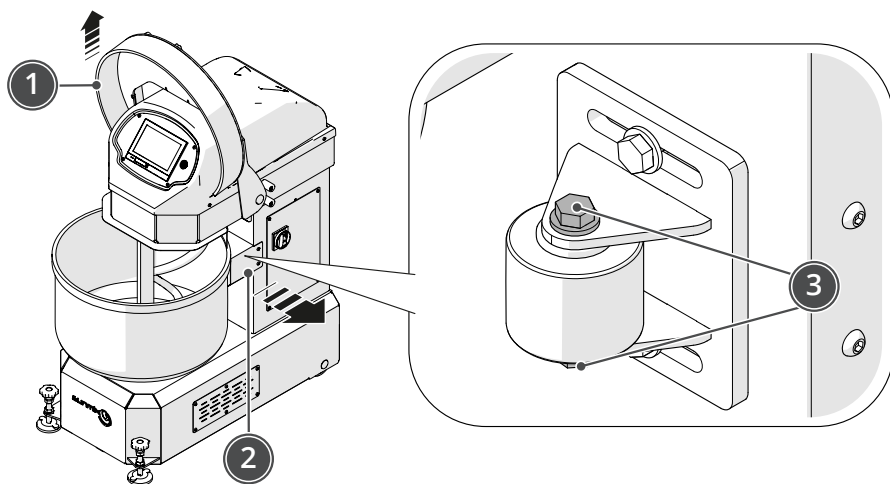
- Die Spannung des Riemens einstellen;
- Die Schutzplatte und das Schutzgehäuse erneut anbringen.



WARTUNG

7.1.8 Auswechslung der Gummirollen

- Das bewegliche Schutzgitter (1) anheben;
- Die Muttern des Schutzgehäuses (2) lösen;
- Den Schutzdeckel entfernen (2);
- Die Muttern (3) aufschrauben;
- Das Gummirad durch ein Originalersatzrad ersetzen;
- Die Muttern (3) festziehen;
- Den Schutzdeckel wieder montieren;





WARTUNG

7.1.9 Innenreinigung des Geräts



WARNUNG

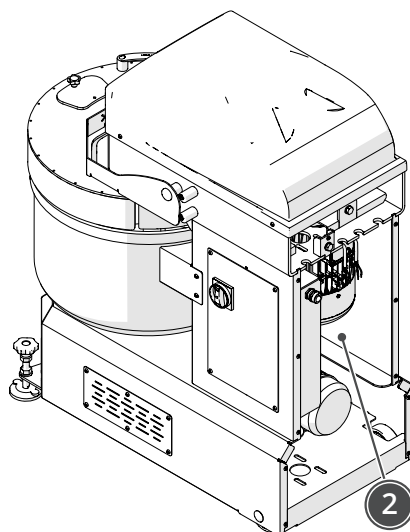
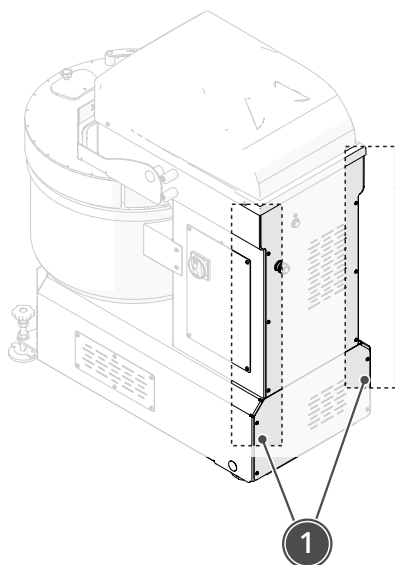
Beim Entfernen der Rückwand beachten, dass das Stromkabel nicht von der Maschine abtrennbar ist.



VORSICHT: GEFAHR

Bei Entfernung des Gehäuses für Reinigungsarbeiten muss das Gerät stets ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein

- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen;
- Die Schrauben (1) lösen und das Schutzgehäuse entfernen;
- Das Innere des Geräts (2) mit einem Staubsauger reinigen, wobei zu berücksichtigen ist, dass es auch mit Fettrückständen und Lebensmittelstaub verschmutzt sein kann;
- Die Schutzgehäuseteile erneut anbringen.



7.2 Außerordentliche Wartung



WARTUNG



VORSICHT: GEFAHR

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

7.3 Mögliche Funktionsstörungen

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



VORSICHT: GEFAHR

Es ist wichtig, dass Sie erst dann eingreifen, nachdem Sie diese Anleitung gründlich durchgelesen haben.

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



ENTSORGUNG

Störung	Ursache	Mögliche Lösung
Versehentlicher Kontakt von elektrischen Teilen mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten	Exposition gegenüber oder Kontakt mit Flüssigkeiten	- Bei versehentlichem Kontakt von elektrischen Teilen des Geräts mit Flüssigkeiten ZIEHEN SIE SOFORT DEN NETZSTECKER AB und wenden Sie sich an den Hersteller
Heftiger Stoß	Versehentlicher Sturz	- Überprüfen Sie den Zustand der Schutzvorrichtungen (keine Risse oder Verformungen durch den Sturz). Wenn die Schutzvorrichtungen beschädigt sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller
		- Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Sicherheitsvorrichtungen. Wenn die Sicherheitsvorrichtungen beschädigt oder funktionsunfähig sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller
		- Stellen Sie sicher, dass keine abnormalen Geräusche oder Störungen feststellbar sind. Wenn abnormale Geräusche feststellbar sind, VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Hersteller oder den Vertragshändler vor Ort.



WARNUNG

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

8 Entsorgung

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

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



VORSICHT: GEFAHR

- Einige Teile des Produkts können umweltschädliche oder gefährliche Stoffen enthalten, die bei Entsorgung in der Umwelt schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben können.



ERSATZTEILE

- Die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts kann hohe Strafen nach sich ziehen, die in den örtlich geltenden Vorschriften festgelegt sind.



WARNUNG

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



9 Ersatzteile

Falls Ersatzteile benötigt werden, wenden Sie sich für die Übermittlung einer Ersatzteilliste an den Hersteller oder Vertragshändler vor Ort, denen die Seriennummer des Gerätes mitgeteilt werden muss.

10 Anlagen

Dem Gerät wird die folgende Dokumentation beigelegt:

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



WARNUNG

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



LECTURA DE LOS SÍMBOLOS

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

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



ADVERTENCIA

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



ATENCIÓN, PELIGRO

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



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ESTÁ PROHIBIDO

Para indicar operaciones que NO DEBEN realizarse.

Conformidad

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

Esta máquina está diseñada y fabricada de conformidad con las directivas: 2006/42/CE, 2006/95/CE y 2004/108/CE.

El idioma de redacción original de este manual es el italiano



ÍNDICE

Índice

1	SEGURIDAD	153
1.1	Información importante para la seguridad	153
1.1.1	Advertencias generales	153
1.1.2	Prohibiciones	155
1.2	Símbolos ubicados en el aparato	156
2	Presentación del aparato	157
2.1	Identificación	157
2.2	Entorno de trabajo	157
2.3	Datos técnicos y dimensionales	158
2.4	Descripción	159
2.5	Ruido aéreo	160
2.6	Componentes principales	160
3	Notas preliminares sobre el aparato	161
3.1	Recepción del producto	161
3.2	Transporte y manipulación	161
3.3	Primera puesta en servicio	162
3.3.1	Limpieza preliminar	163
3.3.2	Conexión eléctrica	163
3.3.3	Precauciones de uso	163
3.3.4	Descripción de los mandos	164
4	Uso	164
5	Panel de mando	165
5.1	Modalidad manual (Manual)	165
5.2	Modalidad automática (automatic)	167
5.3	Recetas (Recipes)	168
5.3.1	Modificar recetas	168
5.4	Ajustes (setting)	171
5.4.1	Alarma de sobret temperatura	171
6	Limpieza del aparato	172
6.1	Función de impulso del recipiente	172
6.2	Largas temporadas de inactividad	172
7	Mantenimiento	173
7.1	Mantenimiento programado	173
7.1.1	Limpieza del aparato al final del turno	174
7.1.2	Limpieza del aparato al final del trabajo	175
7.1.3	Limpieza del plano de apoyo	176
7.1.4	Tensado de la correa superior	177
7.1.5	Tensado de la correa inferior	178
7.1.6	Sustitución de la correa superior	180
7.1.7	Sustitución de la correa inferior	182
7.1.8	Sustitución de ruedas engomadas	183
7.1.9	Limpieza interna del aparato	184
7.2	Mantenimiento extraordinario	184
7.3	Posibles fallos de funcionamiento	185
8	Eliminación	186
9	Repuestos	187
10	Anexos	187



SEGURIDAD

1 SEGURIDAD

1.1 Información importante para la seguridad

1.1.1 Advertencias generales



ADVERTENCIAS

- Este manual es propiedad del fabricante del aparato y se prohíbe su reproducción o la cesión a terceros de los contenidos de este documento. Todos los derechos reservados. Este documento forma parte integrante del producto; asegúrese de que acompañe siempre al aparato, incluso en caso de venta/transferencia a otro propietario, para que lo pueda consultar el usuario o el personal autorizado para las operaciones de mantenimiento y reparación. Las fotografías e ilustraciones se ofrecen a título de ejemplo; el fabricante, que adopta una política de constante desarrollo y actualización del producto, podrá efectuar modificaciones sin previo aviso.
- **Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato para garantizar su funcionamiento seguro.**
- El producto se entrega en un único bulto; asegúrese de que el material suministrado esté en perfecto estado y, si no se corresponde con el pedido, diríjase al distribuidor local que ha vendido el aparato.
- Si el embalaje del aparato presenta daños, comunique inmediatamente el problema al transportista y al proveedor del producto.
- El aparato está diseñado para trabajar masas a base de harina de cereales para pizzerías y panaderías, con una hidratación mínima del 50 %.
- No está permitido utilizar el aparato para fines no incluidos en los previstos.
- Está terminantemente prohibido utilizar el aparato para procesar productos no alimentarios, por motivos de salud, higiene y garantía.
- Queda excluida toda responsabilidad contractual y extracontractual del fabricante por daños provocados a personas, animales o cosas por errores de ajuste o de mantenimiento o por usos indebidos.



SEGURIDAD

- No utilice productos congelados sólidos (agua, aceite, huevos, etc.).
- El aparato no está destinado a ser utilizado en lugares expuestos a la intemperie.
- Para utilizar correctamente el aparato, apóyelo de forma estable sobre un plano de apoyo resistente, estable, nivelado y cuya superficie sea fácil de limpiar y desinfectar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.
- En caso de dudas acerca de las condiciones y/o el funcionamiento del aparato y los componentes relacionados, se ruega ponerse en contacto con el fabricante o el distribuidor local para recibir más información.
- Las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento del aparato son:
 - *Temperatura ambiente de entre +5 °C y +40 °C.*
 - *Humedad relativa de entre el 30 % y el 95 % (sin condensación).*
 - *Ausencia de radiaciones ionizantes o no ionizantes.*
- Retire cualquier herramienta que haya en el aparato antes de ponerlo en servicio.
- Guarde en un lugar protegido las herramientas que no se utilicen, lejos del alcance de los niños y de personas no autorizadas para el uso.
- Mantenga siempre la distancia de seguridad respecto a las partes en movimiento.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes electromagnéticas.
- Una vez realizada la puesta en servicio del aparato, comuníquese al proveedor del producto las anomalías o fallos de funcionamiento observados, de haberlos.
- Prepare una iluminación adecuada en el lugar de trabajo. Una iluminación correcta es importante para garantizar condiciones de seguridad y trabajo satisfactorias.
- Compruebe periódicamente que el cable de alimentación, el enchufe y la toma de corriente correspondiente estén en perfecto estado. Si el cable de alimentación está dañado, puede ser sustituido solo por el fabricante o por el distribuidor local que ha vendido el aparato, o bien por el personal autorizado al mantenimiento y la reparación.



SEGURIDAD

- Si no se va a utilizar el aparato durante una larga temporada, será necesario efectuar como mínimo las operaciones siguientes:
 - ponga en "OFF" el interruptor principal del aparato
 - desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Si no se puede acceder fácilmente al enchufe, conviene desconectar el interruptor onipolar correspondiente a la toma a la que está conectado el aparato
- Retire por completo cualquier producto alimentario que haya en la máquina y realice las operaciones de limpieza.
- Utilice solo repuestos originales o aprobados por el fabricante, para evitar posibles daños al producto.
- Si una persona cualificada constatase o sospechase la existencia de una avería que pudiera comprometer el uso seguro del aparato, deberá desactivarse inmediatamente y solo será posible utilizarlo después de la reparación.

1.1.2 Prohibiciones



ESTÁ PROHIBIDO

- Está PROHIBIDO efectuar modificaciones y/o intentos de reparación del producto. La realización de modificaciones invalida la Declaración de conformidad del aparato. El usuario será el único responsable de los daños que se deriven de un uso indebido. Cualquier reparación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.
- Está PROHIBIDO dejar el aparato expuesto a la intemperie.
- Está PROHIBIDO obstruir las aberturas de ventilación del aparato.
- Está PROHIBIDO tocar el aparato con partes del cuerpo mojadas, húmedas y/o con los pies descalzos. Si se observase una fuga de corriente detectable al contacto con partes metálicas del aparato, apague el interruptor, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y póngase en contacto con un distribuidor autorizado.
- Está PROHIBIDO el uso del aparato por parte de niños y personas que tengan menguadas sus facultades o carezcan de experiencia y conocimientos específicos, a no ser que reciban asistencia de personal cualificado y responsable de su seguridad.



SEGURIDAD

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

1.2 Símbolos ubicados en el aparato

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

A continuación se indican los pictogramas y su significado.



ATENCIÓN

peligro de aplastamiento de las manos.



PROHIBIDO

limpiar, lubricar y ajustar los elementos de la máquina cuando estén en marcha.



ATENCIÓN

órganos mecánicos en movimiento.



PROHIBIDO

retirar los dispositivos de seguridad.

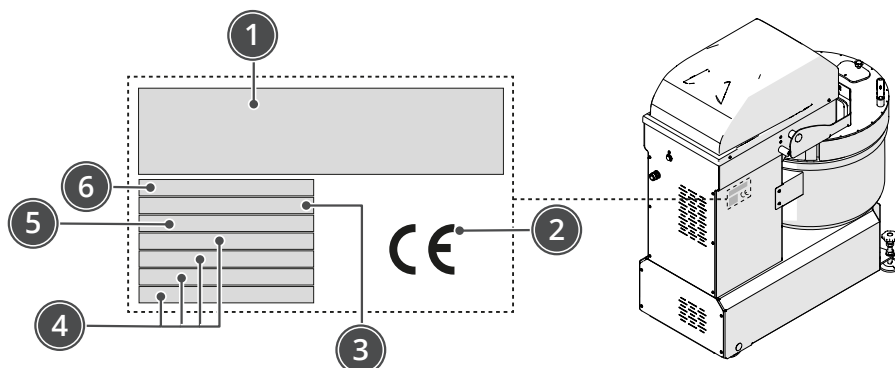


PRESENTACIÓN DEL APARATO

2 Presentación del aparato

2.1 Identificación

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



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



ADVERTENCIA

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

2.2 Entorno de trabajo

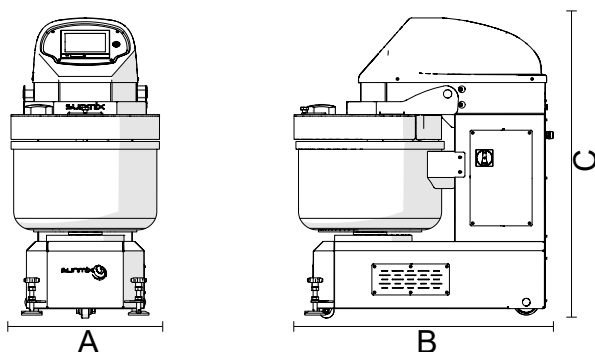
El aparato puede funcionar en locales en los que se den las siguientes condiciones ambientales:

- Temperatura ambiente de entre +5 °C y +40 °C;
- Humedad relativa de entre el 30 % y el 95 % (sin condensación).
- Ausencia de radiaciones ionizantes o no ionizantes;
- El local debe estar adecuadamente iluminado (consulte las normas técnicas aplicables en el país de uso).



PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.3 Datos técnicos y dimensionales



2 motores/2 motors - Volt 230/50Hz/1Ph

Modelo	Capacidad de masa kg	Capacidad de harina kg	Volumen del recipiente l	Motor de espiral kW	Motor del recipiente kW	Peso Kg	Medidas		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-1	30	18	45	2.2	0.37	130	48	80	102
Queen Line 40-1	40	22	55	2.2	0.37	140	54	85	102
Queen Line 50-1	50	26	67	3	0.37	220	54	95	110

2 motores/2 motors - Volt 400/50Hz/3Ph

Modelo	Capacidad de masa kg	Capacidad de harina kg	Volumen del recipiente l	Motor de espiral kW	Motor del recipiente kW	Peso Kg	Medidas		
							A cm	B cm	C cm
Queen Line 30-2	30	18	45	2.2	0.37	140	48	80	102
Queen Line 40-2	40	22	55	2.2	0.37	150	54	85	102
Queen Line 50-2	50	32	67	3	0.37	240	54	95	110
Queen Line 60-2	60	36	81	3	0.37	250	59	100	110
Queen Line 80 -2	80	50	131	5.5	0.55	380	73	120	140
Queen Line 120-2	120	80	190	5.5	0.55	400	78	125	140
Queen Line 160-2	160	100	266	11	0.75	660	87	143	157
Queen Line 200-2	200	125	306	11	0.75	680	93	146	157
Queen Line 250-2	250	150	370	15	1.1	800	103	155	165
Queen Line 300-2	300	185	450	15	1.1	850	108	163	165



PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.4 Descripción

El aparato Queen Line está fabricado para trabajar masas a base de harina de cereales. El trabajo consiste en la amalgamación de la harina, agua, sal, levadura y, en su caso, otros componentes alimentarios elegidos por el usuario, hasta que se alcanza la consistencia deseada.

La acción se lleva a cabo mediante una espiral de acero inoxidable cuyo movimiento está sincronizado con la rotación del recipiente.

La amasadora Queen Line presenta las siguientes características:

- transmisión de correas;
- posibilidad de efectuar el tensado de las correas;
- presencia de dos motores para accionamiento específico del recipiente y de la espiral;
- recipiente de acero inoxidable, con espiral amasadora de acero inoxidable de alta resistencia y barra rompemasa de acero inoxidable;
- protección de las partes de hierro mediante pintado epoxi en horno;
- componentes móviles montados en cojinetes de bolas con juntas de estanqueidad de tipo long-life;
- dos ruedas fijas, una rueda giratoria y dos pies para una colocación segura;
- dispositivo de seguridad con bloqueo total de los componentes móviles y de los mandos;
- tecnología inverter, PLC y panel de operador;
- sensor de temperatura de rayos infrarrojos: se puede medir la temperatura instantánea de la masa y ajustar la temperatura máxima para no sobrecalentar la masa;
- memorización interna de hasta 12 recetas;
- memorización interna de hasta 12 pasos para cada receta;
- interruptor general;
- circuito eléctrico con componentes de control a baja tensión de 24 V para mayor seguridad;
- cable de conexión a la red eléctrica, del tipo no propagador de incendio, según la alimentación necesaria, longitud estándar L=3 m, sin enchufe en el extremo.

Tensiones de alimentación disponibles

200-240V/ 50-60Hz/ Trifásica

370-415V/ 50-60Hz/ Trifásica

200-240V/ 50-60Hz/ Monofásica



ADVERTENCIA

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

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

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

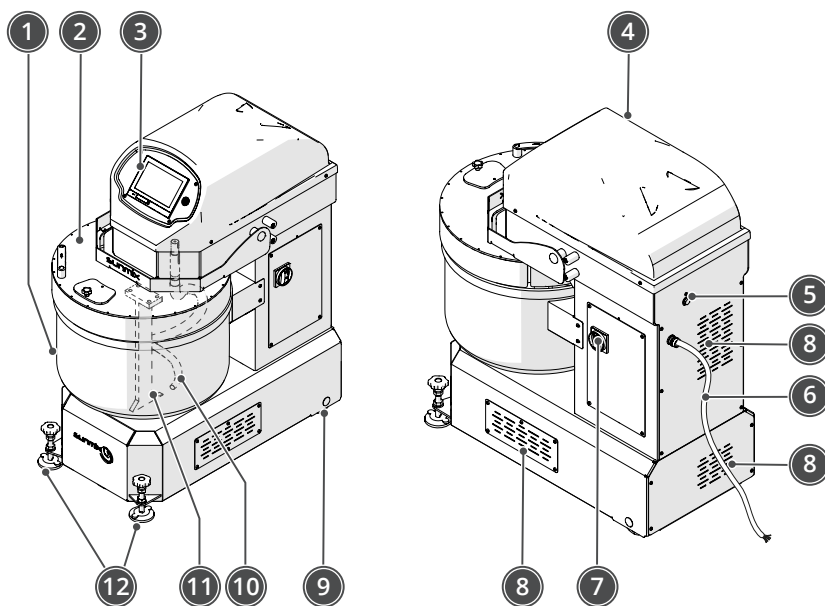


PRESENTACIÓN DEL APARATO

2.5 Ruido aéreo

El ruido aéreo producido por la máquina presenta un valor constante e inferior a 70 dB(A).

2.6 Componentes principales



- 1 Recipiente
- 2 Resguardo móvil
- 3 Pantalla digital
- 4 Tapa de protección
- 5 Tensor de la correa
- 6 Cable de alimentación
- 7 Seccionador
- 8 Rejilla de ventilación
- 9 Rueda
- 10 Espiral amasadora
- 11 Barra rompemasa
- 12 Pies ajustables



NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO

3 Notas preliminares sobre el aparato

3.1 Recepción del producto

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

El siguiente material se suministra dentro del embalaje:

- manual de instrucciones;
- esquemas eléctricos;
- declaración de conformidad a directivas CEE



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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

3.2 Transporte y manipulación



ATENCIÓN, PELIGRO

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



NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO



ESTÁ PROHIBIDO

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

3.3 Primera puesta en servicio



ADVERTENCIAS

- La primera puesta en servicio debe ser efectuada por personal experto y autorizado, que debe verificar previamente que la línea de alimentación eléctrica cumpla la legislación vigente en la materia, las normas y las especificaciones vigentes en el país de uso. Deberá verificarse asimismo la perfecta eficacia de la puesta a tierra de la instalación eléctrica y comprobarse que la tensión de línea y la frecuencia coincidan con los valores indicados en la placa de datos.
- Antes de poner en servicio el aparato, asegúrese de que la zona elegida presente las características indicadas en el apartado "2.2 Entorno de trabajo" PÁGINA 157.
- **Compruebe que el plano de apoyo sea adecuado para el peso y las características del aparato, sea estable, esté nivelado y que su superficie sea fácil de limpiar, para prevenir el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios. Utilice los pies ajustables del aparato para estabilizarlo.**
- El incumplimiento de estas instrucciones expone al usuario a riesgos de avería del aparato y accidentes debidos a contactos directos o indirectos.



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



NOTAS PRELIMINARES SOBRE EL APARATO

- No utilice tomas múltiples bajo ningún concepto.

3.3.1 Limpieza preliminar

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



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ADVERTENCIA

Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

3.3.2 Conexión eléctrica



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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

3.3.3 Precauciones de uso



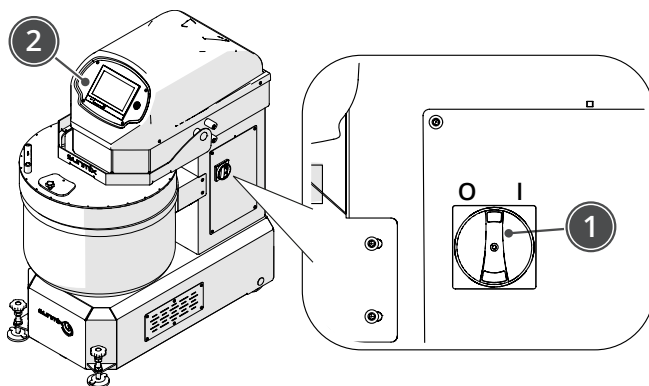
ATENCIÓN, PELIGRO

- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que el resguardo esté en perfecto estado y de que el enclavamiento funcione correctamente. No intente desmontar ni manipular el enclavamiento.
- No fume ni use aparatos con llamas libres cerca de la zona de colocación y uso del aparato.



USO

3.3.4 Descripción de los mandos



- 1 Seccionador **ON / OFF** para la alimentación eléctrica
- 2 Pantalla digital de control de las fases de funcionamiento del aparato

4 Uso

Después de asegurarse de que el aparato esté perfectamente limpio, se pueden realizar las operaciones necesarias para obtener la masa deseada.

- Compruebe que el aparato esté apagado;
- levante la protección del recipiente;
- introduzca en el aparato los ingredientes del tipo y en la cantidad deseados;
- baje la protección del recipiente hasta que quede apoyada;
- ponga en marcha el aparato;
- comience las fases de elaboración de la masa;
- durante el ciclo de amasado se puede detener el aparato pulsando el icono STOP o subiendo el resguardo móvil;
- el aparato retoma su ciclo de trabajo solo si la tapa está bajada y se pulsa el selector de START;
- termine las fases de elaboración de la masa;
- limpie a fondo el aparato.



PANEL DE MANDO

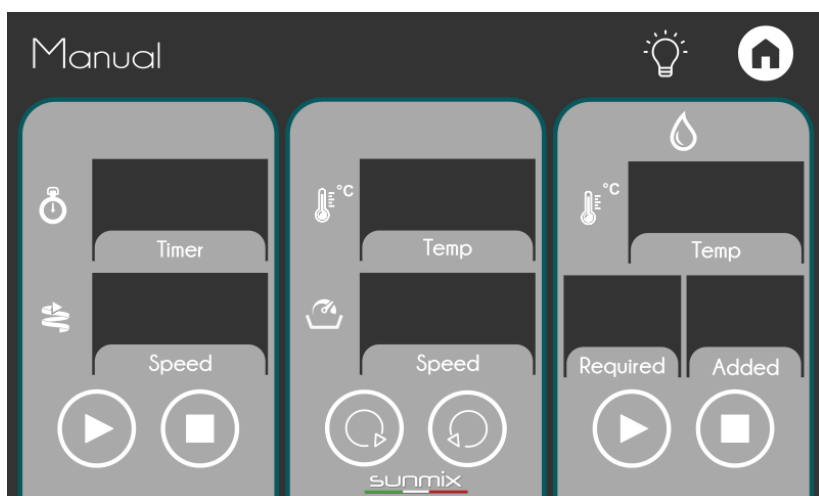
5 Panel de mando

Pantalla de inicio:



- 1 Modalidad manual (manual)
- 2 Modalidad automática (automatic)
- 3 Recetas (recipes)
- 4 Ajuste de parámetros (setting)

5.1 Modalidad manual (Manual)





PANEL DE MANDO

ICONO	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
	inicio	Regreso a la pantalla de inicio
	luz del recipiente	ON - OFF iluminación del recipiente
PRIMERA COLUMNA		
	temporizador	Aparece un cronómetro del tiempo progresivo transcurrido
	velocidad	Ajuste de la velocidad de la espiral en rpm
	play	La espiral se activa con las rpm ajustadas; también comienza la cuenta del temporizador
	stop	El aparato se detiene; también se para el temporizador, poniendo a cero el tiempo.
SEGUNDA COLUMNA		
	temperatura	Indicación de la temperatura de la masa
	velocidad	Ajuste de la velocidad del recipiente en rpm
	horario	Ajuste del sentido de rotación del recipiente hacia la derecha (solo si la espiral gira a menos de 110 rpm), junto a la velocidad del recipiente
	antihorario	Ajuste del sentido de rotación del recipiente hacia la izquierda, junto a la velocidad del recipiente. Este es el sentido de trabajo predeterminado.
TERCERA COLUMNA (opcional agua)		
	temperatura	Indicación de la temperatura del agua añadida
	necesaria	Ajuste de los litros necesarios para la masa
	añadida	Indicación de los litros ya añadidos a la masa
	play	El aparato añade agua a la masa. Una vez alcanzada la cantidad deseada, se corta el agua
	stop	Interrumpe el añadido de agua. Para reanudar, vuelva a pulsar play



Atención:

velocidad del recipiente= mín. 8 rpm / máx. 30 rpm



Atención:

velocidad de la espiral= mín. 70 rpm / máx. 300 rpm



PANEL DE MANDO

5.2 Modalidad automática (automatic)

En esta ventana se indican los parámetros ajustados para la receta en curso.



ICONO	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
	inicio	Regreso a la pantalla de inicio
	luz del recipiente	ON - OFF iluminación del recipiente
	libro	Selección de la receta
PRIMERA COLUMNA		
	play	El aparato inicia el ciclo de trabajo
	stop	El aparato detiene el ciclo de trabajo
SEGUNDA COLUMNA		
	skip	El aparato pasa a la siguiente fase de funcionamiento
	rewind	El aparato reanuda el funcionamiento desde la primera fase
TERCERA COLUMNA (opcional agua)		
	temperatura	Indicación de la temperatura del agua añadida
	necesaria	Indicación de los litros de agua necesarios para la receta
	añadida	Indicación de los litros de agua ya añadidos a la masa



PANEL DE MANDO

5.3 Recetas (Recipes)

En esta ventana se muestran las recetas guardadas. Se pueden guardar hasta 12 recetas. El aparato incluye de serie una receta de prueba en el primer campo.

- Seleccione el primer campo vacío disponible;



- Aparece la pantalla de modificación de recetas.

5.3.1 Modificar recetas





PANEL DE MANDO

ICONO	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
	inicio	Regreso a la pantalla de inicio
	libro	Introducción del nombre de la receta
	guardar	Guardado de la receta. Guarde siempre antes de salir
	eliminar	Eliminación de la receta. Guarde siempre después de una eliminación
	temporizador	Ajuste del tiempo de funcionamiento (máx. 30 minutos)
	velocidad de la espiral	Ajuste de la velocidad de la espiral en rpm (mín. 70 / máx. 300)
	rotación	 Ajuste del sentido de rotación del recipiente: horario (ajustable solo si la espiral gira a menos de 110 rpm)
		 Ajuste del sentido de rotación del recipiente: antihorario. Este es el sentido de trabajo predeterminado.
	velocidad del recipiente	Ajuste de la velocidad del recipiente en rpm (mín.8 / máx. 30)
	agua (opcional)	Ajuste de los litros de agua necesarios
	notas	Las notas, de haberlas, se indican automáticamente durante el funcionamiento
	fase de funcionamiento	Indica el número de la fase de funcionamiento
	flecha	Desplazamiento entre las páginas de las fases de trabajo



ATENCIÓN:

para guardar y utilizar correctamente la receta, en primer lugar hay que asignarle un nombre (pulse el icono libro) y establecer su número total de fases de funcionamiento.

- Pulse el icono del libro;
- Asigne un nombre a la receta;
- Pulse el icono «fases de funcionamiento» correspondiente al número de pasos que desea configurar;
- Ajuste el primer parámetro de temporizador;
- Ajuste el primer parámetro de velocidad de la espiral;
- Ajuste el primer parámetro con la dirección de rotación del recipiente;
- Ajuste el primer parámetro de velocidad del recipiente;
- Ajuste el primer valor de los litros de agua necesarios (opcional);
- Introduzca notas, en su caso;
- Repita el proceso para todas las fases de trabajo;
- Guarde la receta.

Para cada receta, todos los parámetros de funcionamiento están a cero, excepto las revoluciones del recipiente, que ya están ajustadas a una rotación estándar de 13 rpm



PANEL DE MANDO

(de todos modos, se puede modificar el parámetro: mín. 8 / máx. 30 rpm).

Gestión de las pausas

Pausa no temporizada:

- Seleccione en la pantalla el número de la fase elegida para la pausa;
- La fase de funcionamiento cambia de color y se ilumina en naranja;
- La pausa está configurada.

El funcionamiento puede reanudarse solo mediante intervención del operador.

Función útil en caso de añadido de ingredientes (como sal, levadura, etc.).

Pausa temporizada:

- Seleccione el número de la fase elegida para la pausa;
- Ponga a cero la velocidad de la espiral;
- Ponga a cero la velocidad del recipiente;
- Ajuste los minutos de pausa necesarios.

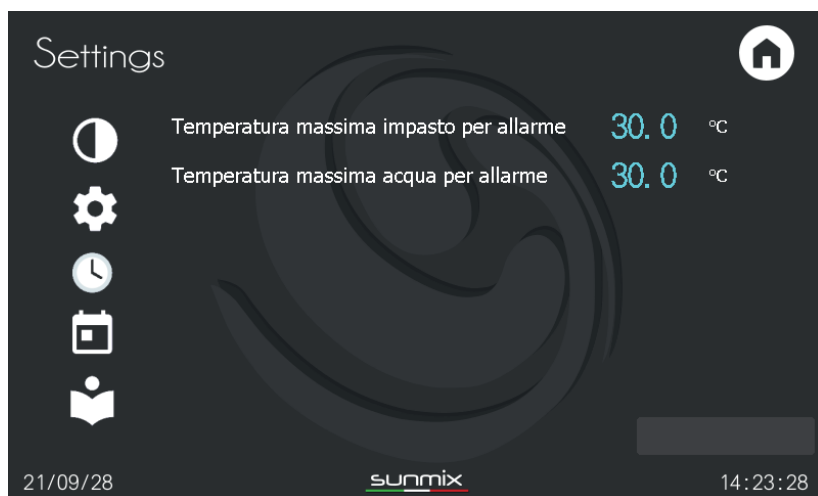
Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato reanuda su funcionamiento desde la fase siguiente.



PANEL DE MANDO

5.4 Ajustes (setting)

En esta ventana se indican los parámetros de temperatura máxima, para agua y masa.



ICONO	DESCRIPCIÓN
	Regreso a la pantalla de inicio
	Brillo de la pantalla
	Conjunto de ajustes protegidos por contraseña (necesaria solo en caso de asistencia técnica)
	Ajustes de hora
	Ajustes de fecha
	Manual de uso en psd

5.4.1 Alarma de sobretemperatura

En caso de sobretemperatura del agua añadida o de la masa, aparece en la pantalla el icono

- Pulse el icono de alarma;
- Pulse el icono reset.



¡ATENCIÓN!

Debe utilizarse siempre con la máquina detenida. De lo contrario, la máquina se pone en alarma y el impulso no funciona.



LIMPIEZA DEL APARATO

6 Limpieza del aparato



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, asegúrese siempre de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica, excepto en el caso expresamente previsto ("6.1 Función de impulso del recipiente" PÁGINA 172).



ADVERTENCIA

- Todas las operaciones de limpieza deben ser efectuadas por personal cualificado, después de consultar este manual y recibir formación sobre el funcionamiento de la máquina.
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza empleando únicamente detergentes idóneos. No utilice bajo ningún concepto productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Las operaciones de limpieza requieren el uso de detergentes para uso doméstico (de tipo biodegradable sin fósforo ni cloruros) seguido de un aclarado con agua; para las incrustaciones, utilice una rasqueta de plástico.
- No utilice chorros de agua directos en la máquina
- Lleve a cabo las operaciones de limpieza solo después de vaciar por completo el producto alimentario del aparato.
- La frecuencia de las intervenciones de limpieza depende del entorno de uso del aparato y del tipo de producto alimentario trabajado.
- No deje nunca el aparato sucio entre dos sesiones de trabajo.

6.1 Función de impulso del recipiente

Esta función resulta útil en caso de extracción de la masa o limpieza del recipiente. Se puede seleccionar entre impulso del recipiente en sentido horario o antihorario.

- Suba el resguardo móvil;
- Mantenga pulsado el icono de la rotación horaria o el de la antihoraria durante el tiempo necesario;
- Lleve a cabo la limpieza/extracción de la masa.

6.2 Largas temporadas de inactividad

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

- Desconecte el aparato de la alimentación eléctrica;
- Efectúe una limpieza general del aparato;
- Cubra el aparato con una lona para protegerlo del polvo y la suciedad.



MANTENIMIENTO

7 Mantenimiento



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

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



ATENCIÓN, PELIGRO

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

7.1 Mantenimiento programado

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

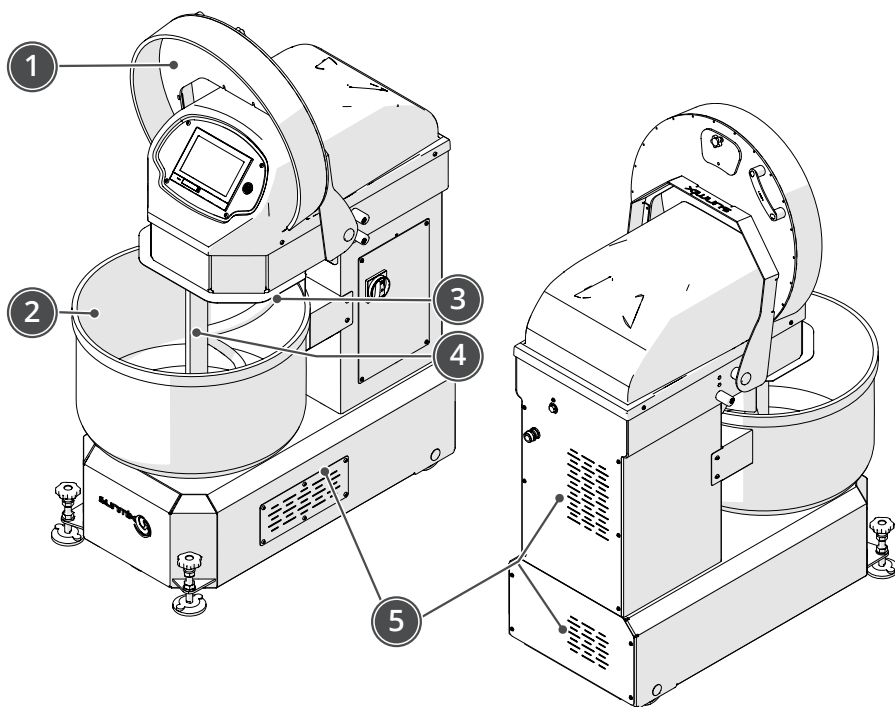


MANTENIMIENTO

Descripción	Inspección	Frecuencia	Acción
Sustitución de correas	Comprobación del funcionamiento	Cuando sea necesario	- Siga las instrucciones para la sustitución de las correas
Sustitución de ruedas engomadas	Comprobación del funcionamiento	Cuando sea necesario	- Siga las instrucciones para la sustitución de las ruedas engomadas
Limpieza interna del aparato	Inspección visual	Cuando sea necesario	- Siga las instrucciones para la limpieza interna del aparato

7.1.1 Limpieza del aparato al final del turno

- Levante el resguardo móvil (1);
- Limpie a fondo el resguardo móvil (1), el recipiente (2), la espiral (3) y la barra rompemasa (4) mientras el material siga blando;
- Use agua caliente para eliminar los restos de masa y aclare;
- Seque con papel absorbente para uso alimentario;
- Limpie las partes externas, especialmente las rejillas de ventilación (5), con una bayeta suave.

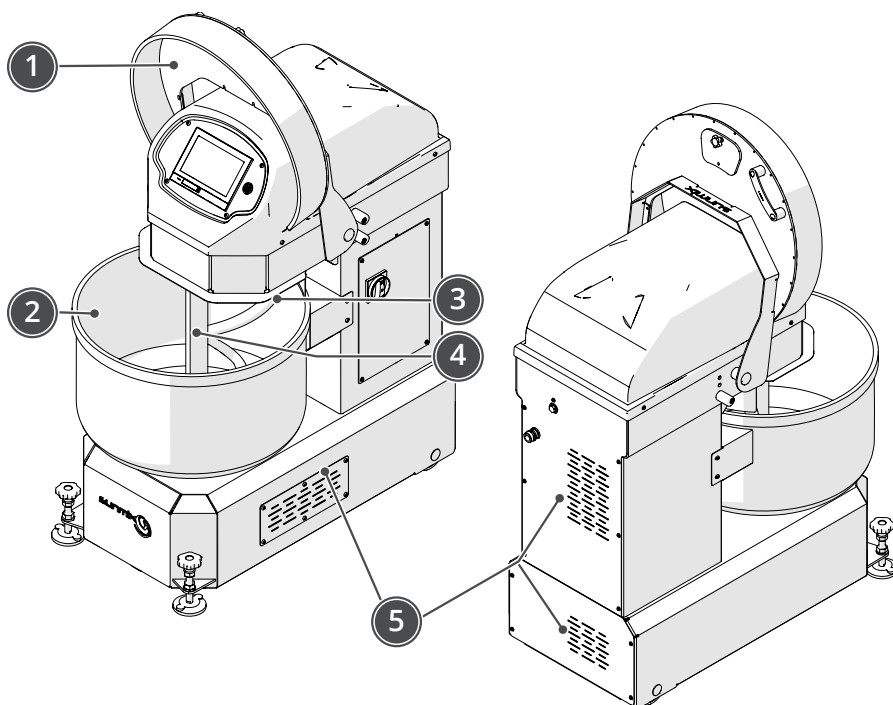




MANTENIMIENTO

7.1.2 Limpieza del aparato al final del trabajo

- Levante el resguardo móvil (1);
- Limpie a fondo el resguardo móvil (1), el recipiente (2), la espiral (3) y la barra rompe-masa (4) mientras el material siga blando;
- Use agua caliente para eliminar los restos de masa y aclare;
- Seque con papel absorbente para uso alimentario;
- Limpie las partes externas, especialmente las rejillas de ventilación (5), con una bayeta suave.

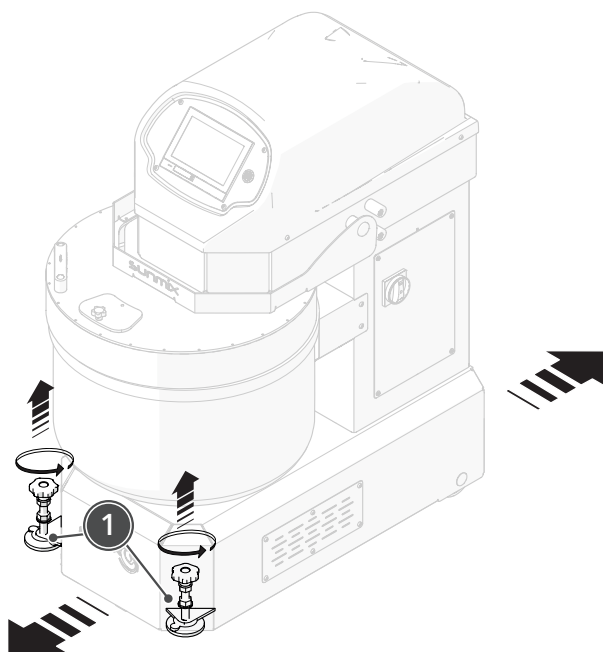




MANTENIMIENTO

7.1.3 Limpieza del plano de apoyo

- Desconecte el enchufe de alimentación de la red de energía;
- Desenrosque los pies ajustables (1);
- Mueva el aparato de su posición habitual de funcionamiento;
- Limpie la superficie con medios adecuados;
- Coloque el aparato en su sitio;
- Enrosque y ajuste los pies.

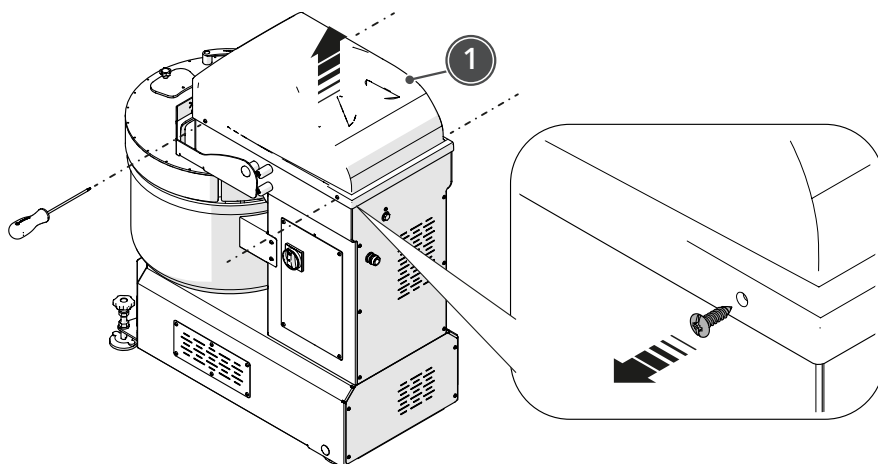




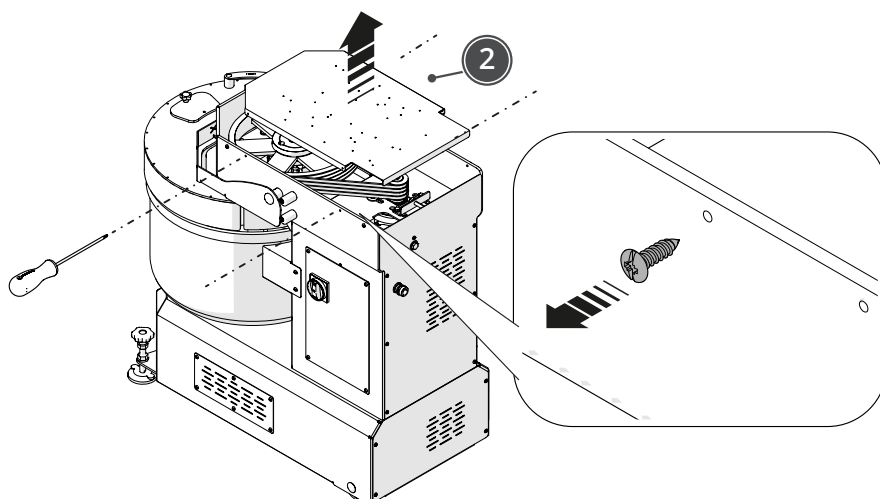
MANTENIMIENTO

7.1.4 Tensado de la correa superior

- Desenrosque los tornillos de la tapa de protección (1) y quítela;



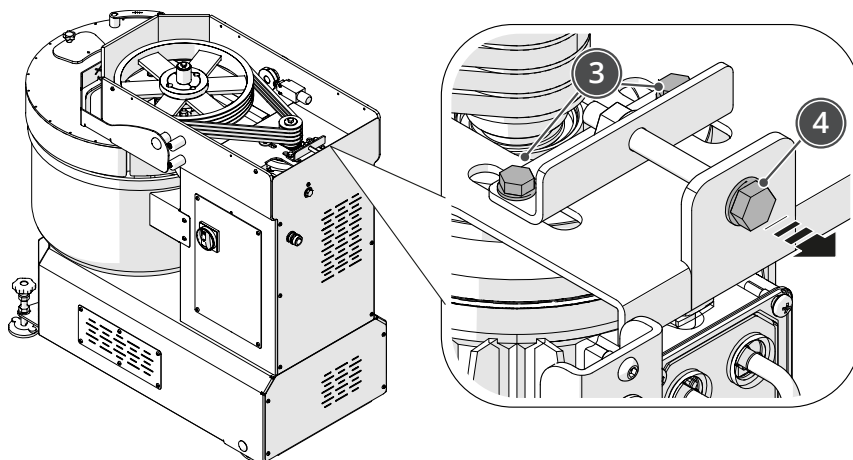
- Desenrosque los tornillos del panel de protección (2) y quítelo;





MANTENIMIENTO

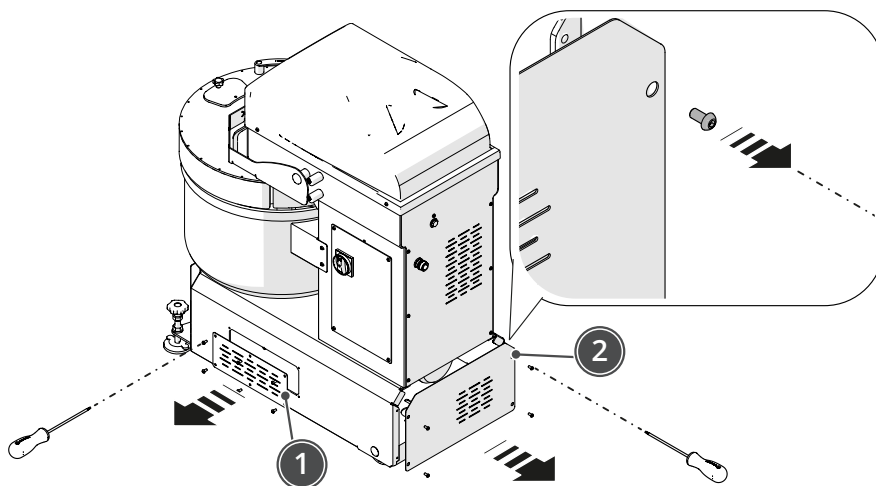
- Afloje las tuercas (3);
- Afloje o apriete la tuerca (4), para ajustar la tensión de la correa;



- Apriete las tuercas (3);
- Vuelva a montar el panel de protección y el cárter.

7.1.5 Tensado de la correa inferior

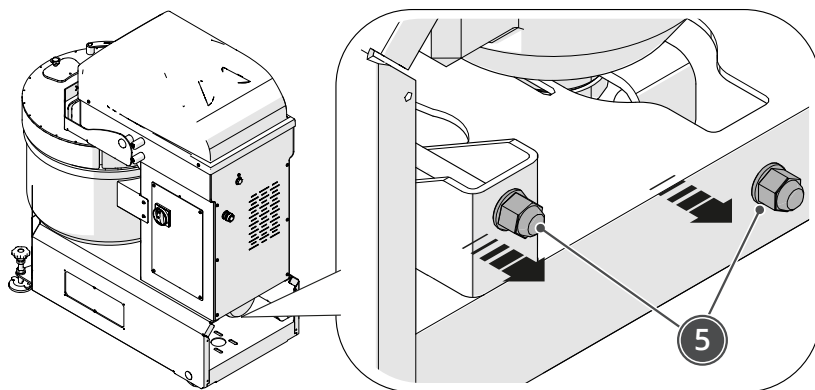
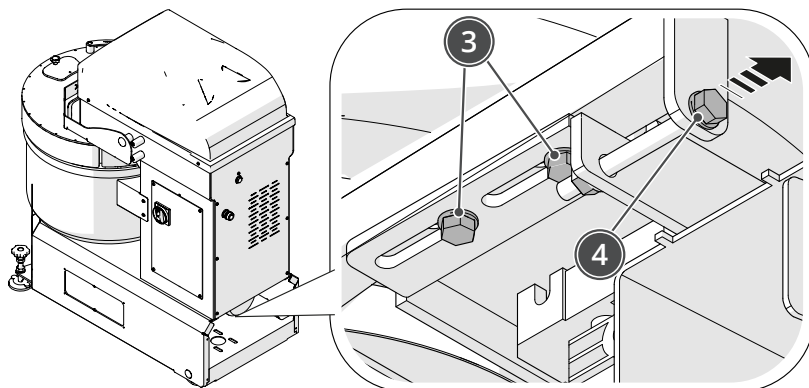
- Desenrosque los tornillos del panel (1) y del cárter (2) y quítelos;





MANTENIMIENTO

- Afloje las tuercas (3);
- Afloje o apriete la tuerca (4) o (5), según el modelo del aparato, para ajustar la tensión de la correa;



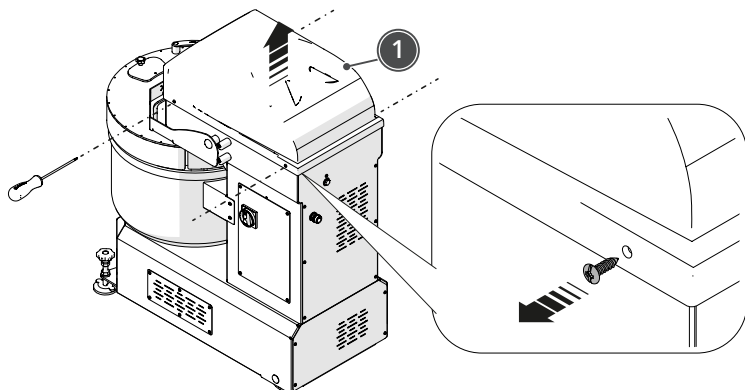
- Apriete las tuercas (3);
- Vuelva a montar el panel de protección y el cárter.



MANTENIMIENTO

7.1.6 Sustitución de la correa superior

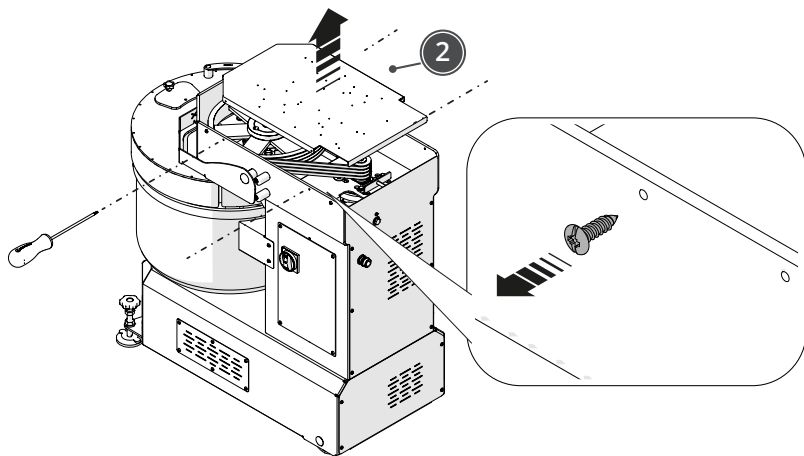
- Desenrosque los tornillos del panel (1) y quítelo;



ATENCIÓN, PELIGRO ELÉCTRICO

Hay componentes bajo tensión instalados en el panel de protección (2). La operación debe ser efectuada solo por personal cualificado.

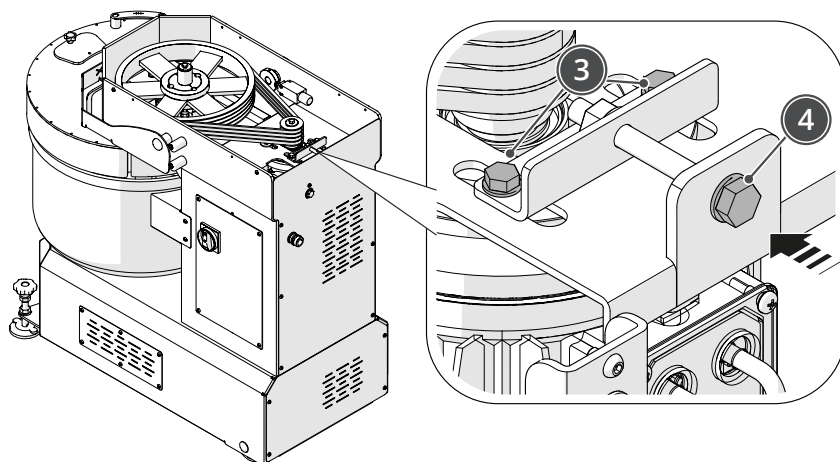
- Desenrosque los tornillos del panel de protección (2) y quítelo;



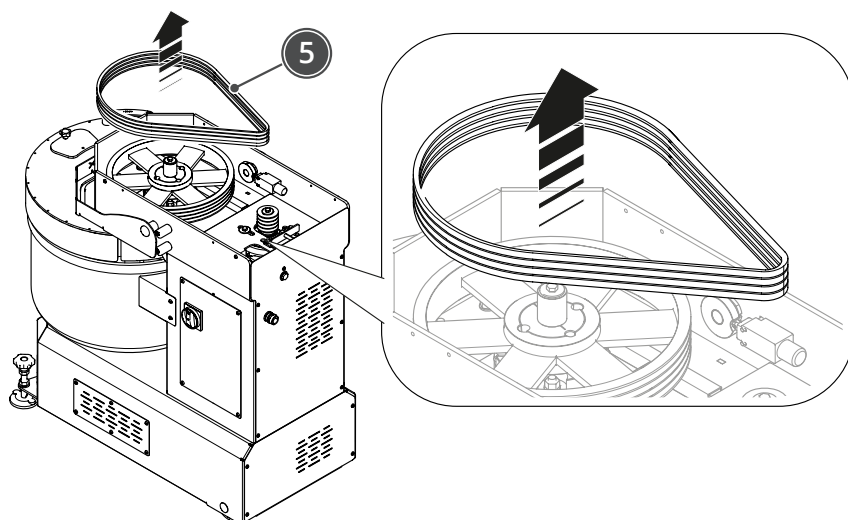


MANTENIMIENTO

- Afloje las tuercas (3);
- Afloje o apriete la tuerca (4), para aflojar la tensión de la correa;



- Retire la correa (5) y sustitúyala por un recambio original;



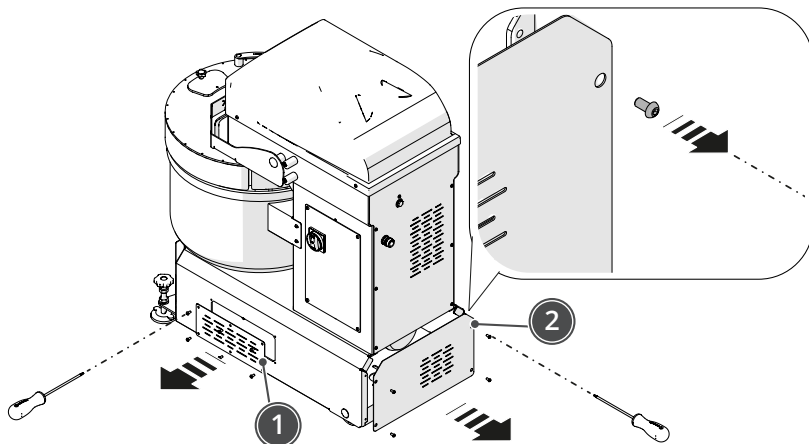
- Ajuste la tensión de la correa con la tuerca (4);
- Apriete las tuercas (3);
- Vuelva a montar el panel de protección y el cárter.



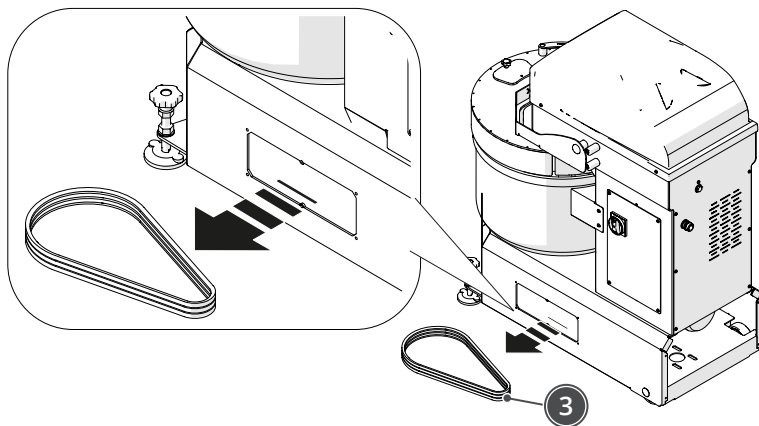
MANTENIMIENTO

7.1.7 Sustitución de la correa inferior

- Desenrosque los tornillos del panel (1) y del cárter (2) y quítelos;



- Afloje la tensión de la correa superior de la manera descrita en el apartado “7.1.5 Tensado de la correa inferior” PÁGINA 178.
- Retire la correa (3) y sustitúyala por un recambio original;



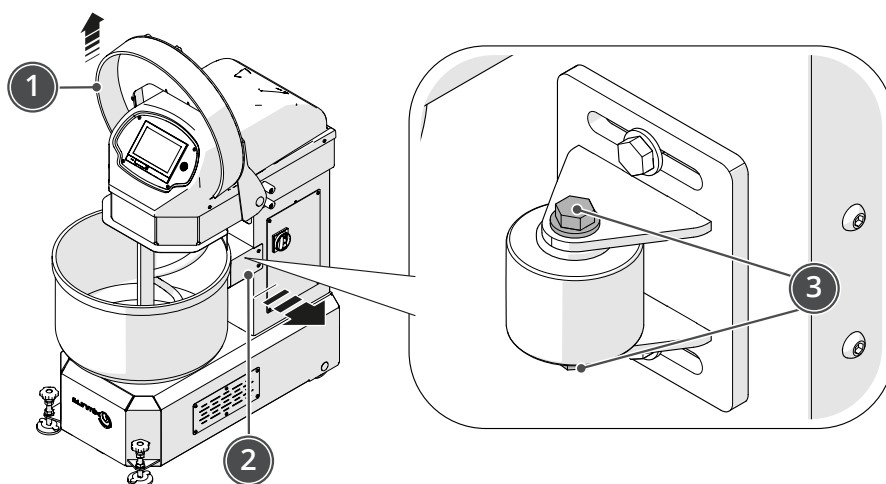
- Ajuste la tensión de la correa;
- Vuelva a montar el panel de protección y el cárter.



MANTENIMIENTO

7.1.8 Sustitución de ruedas engomadas

- Suba el resguardo móvil (1);
- Desenrosque las tuercas de sujeción de la tapa de protección (2);
- Quite la tapa de protección (2);
- Desenrosque las tuercas (3);
- Sustituya la rueda engomada por un recambio original;
- Apriete las tuercas (3);
- Vuelva a montar la tapa de protección.





MANTENIMIENTO

7.1.9 Limpieza interna del aparato



ADVERTENCIAS

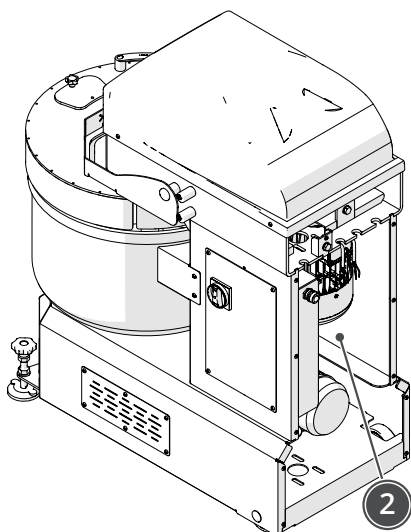
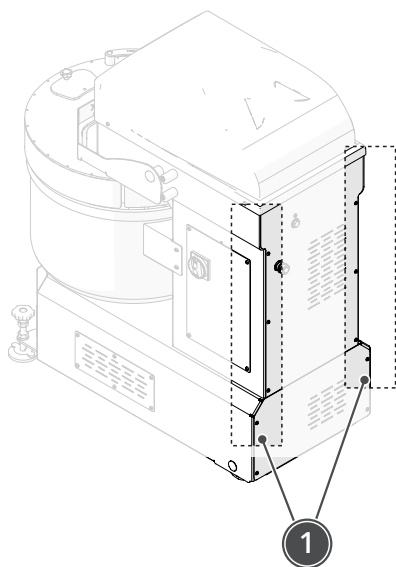
Tenga cuidado al desmontar el panel trasero: el cable de alimentación eléctrica no puede estar desconectado del aparato.



ATENCIÓN, PELIGRO

El desmontaje del cárter para las operaciones de limpieza debe realizarse siempre con la máquina detenida y desconectada de la red eléctrica de alimentación

- Desconecte el enchufe de alimentación de la red de energía;
- Desenrosque los tornillos (1) y quite los cárteres de protección;
- Limpie la máquina por dentro (2) utilizando una aspiradora y teniendo en cuenta que puede haber grasa y polvo alimentario;
- Vuelva a montar los cárteres de protección.





MANTENIMIENTO



ATENCIÓN, PELIGRO

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

7.3 Posibles fallos de funcionamiento

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



ATENCIÓN, PELIGRO

Es importante intervenir solo después de leer atentamente este manual.

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



ELIMINACIÓN

Anomalía	Causa	Posible solución
Ruido anormal durante el funcionamiento	Funcionamiento defectuoso de la correa o de los órganos mecánicos	- Apague y desconecte inmediatamente el aparato. Póngase en contacto con el fabricante.
Contacto accidental de los componentes eléctricos con agua u otros líquidos	Exposición o contacto con líquidos	- En caso de contacto accidental de los componentes eléctricos del aparato con líquidos, DESCONECTE INMEDIATAMENTE LA TOMA DE CORRIENTE y póngase en contacto con el Fabricante
Golpe fuerte	Caída accidental	- Compruebe el estado de las protecciones (ausencia de grietas o deformaciones debidas a la caída). Si las protecciones estuviesen dañadas, NO UTILICE el aparato y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Si los dispositivos de seguridad estuviesen dañados o no funcionasen, NO UTILICE el aparato y póngase en contacto con el fabricante
		- Compruebe que no haya ruidos ni anomalías. Si suena un ruido anormal, NO UTILICE el aparato y póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local.



ADVERTENCIA

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

8 Eliminación

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

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



ATENCIÓN, PELIGRO



REPUESTOS

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



ADVERTENCIA

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



9 Repuestos

Si necesita repuestos, póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor local para recibir la lista de repuestos, previa indicación del número de serie del aparato.

10 Anexos

Junto con el aparato se entrega la siguiente documentación adjunta:

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



ADVERTENCIA

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

Sunmix srl
Via Lago di Vico , 4
36015 Schio (VI) Italy
+39.0445.640559
info@sunmix.it
www.sunmix.it



Cod. Qeen_MULTI - 02/2024 - R0a

sunmix
NEW GENERATION MACHINES