ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones

SPIRAL MIXER
WITH LIFTING/ FIXED HEAD
AND (REMOVABLE) BOWL

- **RC-**SMRH5
- **RC-**SMR10
- **RC-**SMRH15
- **RC-**SMRH20
- **RC-**SMRH30
- **RC-**SPFH5
- **RC-**SPFH10
- **RC-**SPFH15
- **RC-**SPFH20
- **RC-**SPFH30



Deutsch 3

English 10

Polski 16

Česky 23

Français 29

Italiano 36

Español 43

PRODUKTNAME	TEIGKNETMASCHINE MIT HEBBAREM KOPF UND HERAUSNEHMBARER WANNE	SPIRAL TEIGKNETMASCHINE MIT FESTEN KOPF UND WANNE
PRODUCT NAME	SPIRAL MIXER WITH LIFTING HEAD AND REMOVABLE BOWL	SPIRAL MIXER WITH FIXED HEAD AND BOWL
NAZWA PRODUKTU	MIKSER SPIRALNY Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ	MIKSER SPIRALNY ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ
NÁZEV VÝROBKU	HNĚTAČ TĚSTA S VÝSUVNOU HLAVOU A ODNÍMATELNOU MÍSOU	SPIRÁLOVÝ HNĚTAČ TĚSTA S PEVNOU HLAVOU A MÍSOU
NOM DU PRODUIT	PÉTRISSEUSE À TÊTE RELEVABLE AVEC BOL AMOVIBLE	PÉTRISSEUSE À SPIRALE À TÊTE FIXE
NOME DEL PRODOTTO	IMPASTATRICE CON TESTA SOLLEVABILE E VASCHETTA RIMOVIBILE	IMPASTATRICE A SPIRALE CON TESTA E VASCHETTA FISSE
NOMBRE DEL PRODUCTO	AMASADORA CON CABEZAL ELEVABLE Y CUBA EXTRAÍBLE	AMASADORA CON CABEZAL FIJO Y CUBA
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO	RC-SMRH5 RC-SMR10 RC-SMRH15 RC-SMRH20 RC-SMRH30	RC-SPFH5 RC-SPFH10 RC-SPFH15 RC-SPFH20 RC-SPFH30
HERSTELLER MANUFACTURER PRODUCENT VÝROBCE FABRICANT PRODUTTORE FABRICANTE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.	
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRES PRODUCENTA ADRESA VÝROBCE ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL PRODUTTORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	UL. NOWY KISIELIN-INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA | POLAND, EU	

SERIENNUMMER
SERIENNUMMERNETIKETT
Die Seriennummer besteht aus einem grauen, siebdruckbeschichteten Klebeetikett, das auf der Rückseite der Maschine angebracht ist. Die folgenden Informationen sind lesbar und dauerhaft auf dem Typenschild angegeben:
- Name des Herstellers
- Seriennummer
- Elektrische Leistung (kW/A)
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz)
- Modell
- Baujahr
- Vermerk "Made in Italy"
- Gewicht der Teigknetmaschine

ALLGEMEINE INFORMATIONEN
BEDEUTUNG DE ANLEITUNG
Vor der Inbetriebnahme der gegenständlichen Teigknetmaschine ist es unbedingt erforderlich, diese Anleitung in allen Teilen zu lesen und zu verstehen. Diese Anleitung muss für „autorisierte Bediener" jederzeit zugänglich sein, sich in der Nähe der Teigknetmaschine befinden und gut behandelt und aufbewahrt werden. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch die Nicht-Beachtung der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Normen entstehen. Dieses Handbuch ist fester Bestandteil der Teigknetmaschine und muss bis zu ihrer endgültigen Verschrottung aufbewahrt werden. Die „autorisierten Bediener" dürfen an der Teigknetmaschine nur die Arbeiten durchführen, die
Unter ihren Aufgabenbereich fallen.

GARANTIE
Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr und beginnt ab dem Rechnungsdatum. Innerhalb dieser Frist werden Teile, an denen eindeutige Herstellungsschäden festgestellt werden, kostenlos und nur ab Werk ersetzt oder repariert, mit Ausnahme von elektrischen und verschleißbehafteten Komponenten. Die Garantie deckt nicht die Versand- und Arbeitskosten. Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Bediener, Manipulationen, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichteinhaltung der Anweisungen in der Anleitung. Ein Regressanspruch gegenüber dem Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine aufgrund der Ursache außer Betrieb bleibt, ist ausgeschlossen: Ausfall, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall aufgrund der physischen Abwesenheit des Gerätes.

⚠ DIE MANIPULATION UND/ODER DER AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN MIT TEILEN, DIE KEINE ORIGINAL-ERSATZTEILE SIND, LASSEN DIE GARANTIE VERFALLEN UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEGLICHER HAFTUNG.

INFORMATIONEN ZUR LÄRMENTWICKLUNG
Der an einer baugleichen Maschine gemessene A-bewertete Schalldruckpegel lag konstant unter 80 dB (A). Wenn die Geräusche in der Arbeitsumgebung über 80 dB (A) liegen, muss der Arbeitgeber den Bediener über die Risiken der Lärmbelastung informieren und schulen und in Absprache mit dem zuständigen Arzt geeignete Maßnahmen ergreifen.

SICHERHEITSHINWEISE
Obwohl die Maschine den Sicherheitsanforderungen der elektrischen, mechanischen und hygienischen Referenznormen entspricht, kann sie gefährlich sein, wenn:
- Sie für andere als die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke und Bedingungen verwendet wird.
- Manipulierung der Schutzvorrichtungen.
- Nichtachtung der Vorschriften zu: Installation - Inbetriebnahme - Verwendung - Wartung.

ACHTUNG
Um gefährliche Bedingungen und/oder mögliche Verletzungen durch: elektrischen Strom, mechanische Teile, Feuer oder Hygiene zu vermeiden, sind die folgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

A. DEN ARBEITSPLATZ SAUBER HALTEN.
Unordnung stellt ein Sicherheitsrisiko dar.

B. BEURTEILUNG DER UMGEBUNGSBEDINGUNGEN
Verwenden Sie die Maschine nicht in einer feuchten, nassen oder unzureichend beleuchteten Umgebung in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gasen.

C. KINDER UND UNBEFUGTE MÜSSEN ABSTAND WAHREN.
Lassen Sie sie sich nicht der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.

D. DIE MASCHINE NUR INNERHALB DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN LEISTUNGSDATEN UND ZUR FÜR DIE BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG NUTZEN. Wird die Maschine nicht überlastet, arbeitet sie besser und sicherer.
E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN. Tragen Sie keine hängende Kleidung oder Accessoires, die sich in beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen. Verwenden Sie aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen bei langen Haaren das entsprechende Netz, wie Handschuhe für die Hände.

F. DAS VERSORGUNGSKABEL SCHÜTZEN. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker zu ziehen; das Kabel keinen hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

G. UNSICHERE POSITIONEN VERMEIDEN. Eine geeignete Position wählen, an der das Gleichgewicht gesichert wird. H - STETS VORSICHTIG VORGEHEN. Auf die Arbeiten achten. Die Maschine nicht verwenden, wenn man abgelenkt wird,

I. VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN Diese dürfen nicht verwendet werden.

L. UNBEAUFSICHTIGTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE. Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt zurückgelassen werden

M. ABZIEHEN DES STECKERS AUS DER STECKDOSE. Nach der Verwendung und vor dem Ausführen der Reinigung, der Wartung oder des Versetzens der Maschine.

N. KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine sorgfältig die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen. Kontrollieren, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, dass es keine beschädigten Komponenten gibt, dass alle Teile korrekt montiert sind und dass alle Bedingungen, die die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen könnten, optimal sind.

O. DIE MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL REPARIEREN LASSEN. Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

P. DIE KENNZEICHNUNGEN GEHÖREN ZU DEN UNFALLSCHUTZKENNZEICHNUNGEN und müssen immer perfekt lesbar sein. Wenn sie beschädigt und unleserlich sind, müssen sie ersetzt werden

RESTRISIKEN

Be-/Entladen und Bewegen der Maschine	• Sturz der Maschine • Sturz der Verpackung	• die verpackte und ausgepackte Maschine vorsichtig handhaben.
Falsche Installation der Maschine.	• Stromschläge • Blitzeinschlag	• Die Netzspannung und -frequenz beibehalten, die man dem Typenschild der Maschine entnimmt. • Die Steckdose muss an die Erdung angeschlossen sein. • Die Stromleitung der Maschine vor der Steckdose muss mit einem Differentialschutzschalter ausgestattet sein, der an das Haupterdungssystem angeschlossen ist.
Schließplatten, Fächer die unter Spannung stehen.	• Stromschlag	• die Platten nur öffnen nachdem man den Stecker abgezogen hat.
Arbeiten ohne Schutzvorrichtungen	• Stromschlag • Verfangen • Quetschen • Abschürfungen	• die Schutzvorrichtungen während der Nutzung der Maschine nicht entfernen.
Reinigung der Elemente die mit dem Teig in Kontakt kommen.	• Stromschlag • Stromschläge • Blitzeinschlag	• Bei der Reinigung der Maschine muss sich diese immer im Stillstand befinden und von der Netzspannung isoliert sein (Netzversorgung durch Ziehen des Steckers vom System trennen).

TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung			RC--SP-FH5	RC--SMRH5	RC--SPFH10	RC--SMR10
GEHÄUSE	ABMESSUNGEN	mm.	500x240 x500		500x260 x500	
	NETTO GEWICHT	kg.	30	40	30	40
WANNE	DURCHMESSER	mm.	240		260	
	HÖHE	mm.	160		200	
	PRODUKTIONSKAPAZITÄT	kg.	5		8	
	PRODUKTIONSKAPAZITÄT	L.	7		10	
NENNSPANNUNG/FREQUENZ		V/Hz	230/50			

Bezeichnung			RC--SPFH15/RC--SPFH20	RC--SMRH15/RC--SMRH20	RC--SPFH30	RC--SMRH30
GEHÄUSE	ABMESSUNGEN	mm.	725x385x670		805x424 x735	
	NETTO GEWICHT	kg.	65	73	86,6	94,6
WANNE	DURCHMESSER	mm.	317-360		400	
	HÖHE	mm.	210		260	
	PRODUKTIONSKAPAZITÄT	kg.	12-17		25	
	PRODUKTIONSKAPAZITÄT	L.	15-22		32	
NENNSPANNUNG/FREQUENZ		V/Hz	230/50			

Rev. 10.03.2020

CHARAKTERISTIKEN DER MASCHINE

Die elektrische Spiralteigknetmaschine, die in den Versionen "5" (RC-SPFH5, RC-SMRH5), "10" (RC-SPFH10, RC-SMR10), "15" (RC-SPFH15, RC-SMRH15), "20" (RC-SPFH20, RC-SMRH20), "30" (RC-SPFH30, RC-SMRH30) hergestellt wird, ist zum Mischen (Mischen und/oder Kneten) von sowohl hartem als auch weichem Teig, aus Mehl, Salzen, Hefen, Fetten und Flüssigkeiten (Wasser, Öl, ...), ausschließlich zur Nutzung im Lebensmittelbereich bestimmt.

Jede Teigknetmaschine besteht aus:

- Einer Stahlstruktur, die durch eine hitzebeständige Lackierung geschützt wird;
- Wanne, Spirale, Teigbrecher und Schutzgitter aus Stahl; Wanne und Spirale drehen sich beide im Uhrzeigersinn

- Kettenantrieb mit Ölbad-Getriebemotor;
- bewegliche Teile auf Kugellagern;
- 4 Nylonräder, 2 davon mit Bremse;
- Einphasen-, Dreiphasen- und Dreiphasenmotor mit 2 Drehzahlen;
- die von einem Niederspannungs-Netzkabel (24V) gespeist wird, an das die Steuervorrichtungen zum Starelektrische Schaltung, ten und Stoppen der Maschine sowie die Sicherheitsvorrichtungen angeschlossen sind, wozu die interne Verriegelungsvorrichtung für bewegliche Teile gehört

Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den europäischen Richtlinien entwickelt und ist so konzipiert, dass sie den Benutzer vor den mit ihrer Verwendung verbundenen Risiken schützt. Aus diesem Grund ist die Maschine mit speziellen Schutzvorrichtungen ausgestattet, die keinesfalls manipuliert werden dürfen, um Risiken durch den Kontakt mit beweglichen Teilen zu vermeiden.

VERWENDUNGSBESCHRÄNKUNGEN

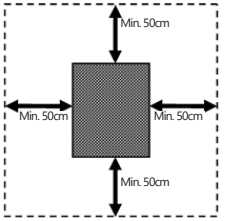
	5 (RC-SP-FH5, RC--SMRH5)	10 (RC-SP-FH10, RC--SMR10)	15 (RC-SP-FH15, RC--SMRH15)
PRODUKTIONSLEISTUNG KG/H DIE DATEN BEZIEHEN SICH AUF EINEN NORMALEN TEIG, IN ZEHN/ ZWÖLF MINUTEN.	29	35	48
	20 (RC-SPFH20, RC-SMRH20)	30 (RC-SPFH30, RC-SMRH30)	
PRODUKTIONSLEISTUNG KG/H DIE DATEN BEZIEHEN SICH AUF EINEN NORMALEN TEIG, IN ZEHN/ ZWÖLF MINUTEN.	56	88	

INSTALLATION

VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES NUTZERS

Die Umgebungsbedingungen des Installationsortes müssen den folgenden Anforderungen entsprechen:

- trocken sein
- Die Wasser- und Wärmequellen müssen sich in einem angemessenen Ab
- Die Belüftung und die Beleuchtung müssen den gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen;
- In der Nähe der Maschine dürfen sich keine Hindernisse befinden, die die normale Belüftung behindern könnten.



WICHTIG Gemäß den geltenden Gesetzen muss das elektrische Netz mit einem Differentialschutzschalter ausgestattet sein, deren Eigenschaften für die Maschine geeignet sind und der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm beträgt; ein effizientes Erdungssystem ist ebenfalls unerlässlich.

Überprüfen, dass die Versorgungsspannung und -frequenz des Systems mit den Werten übereinstimmt, die sowohl in den technischen Daten als auch auf dem Typenschild auf der Rückseite der Maschine angegeben sind.

INSTALLATIONSMODUS

WICHTIG Alle Installations- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden; der Hersteller lehnt jede Verantwortung für unsachgemäße Installation oder Manipulationen ab.

Die Maschine wird auf einer Palette in einer geschlossenen Verpackung in einem Karton geliefert. Zur Bewegung ist ein Gabelstapler oder ein Hubwagen erforderlich. Wenn die Maschine mit Hilfe von Seilen oder Gurten angehoben wird, führen Sie die Seile oder Gurte unter der Palette hindurch.

Um die Verpackungsmaschine zu entfernen, ist es möglich, Gurte zu verwenden, die unter der Maschine positioniert und an einen Gabelstapler angehängt sind (ABB.1).

ANMERKUNG

Alle Teile der Verpackung müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

Gehen Sie nach dem Auspacken der Maschine wie folgt vor:

- Stellen Sie die Maschine an den vorgesehenen Platz.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, falls vorhanden, und vermeiden Sie dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen könnten.

- Wenn die Maschine bereits montierte Räder hat, vergewissern Sie sich, dass sie mit der Bremse arretiert sind, indem Sie den Hebel "A" bis zum Schloss herunterdrücken (ABB.2).
- Wenn die Maschine instabil ist, legen Sie Hartgummiteile unter die Räder.

Abb.1

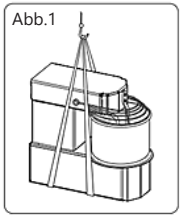
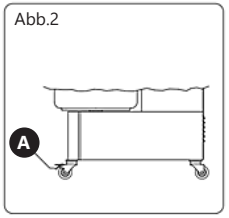
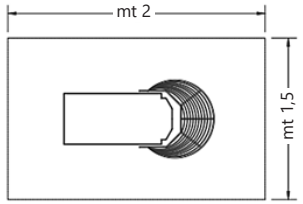


Abb.2



Unter normalen Arbeitsbedingungen und um das maximale Potenzial der Maschine zu erreichen, benötigt der Bediener einen Raum von 2 m x 1,5 m, wie auf der rechten Abbildung dargestellt.



ELEKTROANSCHLUSS

Der Anschluss an die Stromversorgung der Maschine erfolgt über das mitgelieferte Netzkabel, das von qualifiziertem und autorisiertem Personal zu montieren ist, mit dem entsprechenden 16 / 32 A Stecker bei einem 3-poligen Kabel (F, N, T) bei einphasigen Ausführungen und 4 / 5-polig (3F, T / 3F, N, T) bei dreiphasigen Ausführungen. Das Stromnetz muss zugänglich sein und darf keine Verschiebungen erforderlich machen. Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so bemessen sein, dass das Netzkabel nicht unter Spannung steht und sich niemals unter den Stützen der Maschine befindet.

WICHTIG

Die Anlage muss geerdet sein und mit einem Differentialschalter ausgerüstet werden, gemäß den Vorgaben der geltenden Gesetze.

VERWENDUNG UND FUNKTION

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

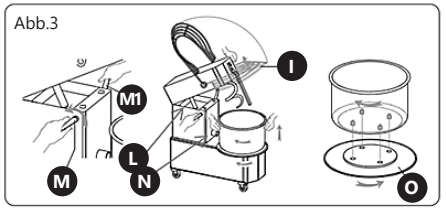
Die Maschine ist mit geeigneten Sicherheitseinrichtungen ausgestattet, die aus festen Schutzvorrichtungen und einem geeigneten Abstand zwischen dem Behälter und dem Maschinenkörper bestehen, um den Kontakt von Teilen des menschlichen Körpers (obere Gliedmaßen) mit dem drehenden Behälter während der Verarbeitungsphase zu vermeiden und die Gefahr des Mitreißens und Quetschens zu vermeiden. Die Maschine ist mit einem Sensor ausgestattet, der den offenen Deckel erkennt, um den Kontakt von Körperteilen (obere Gliedmaßen) mit den beweglichen Teilen während der Arbeitsphase zu vermeiden und die Gefahr des Ziehens, Quetschens und Abriebs zu vermeiden.

⚠ DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN WÄHREND DER NUTZUNG DER MASCHINE NICHT ENTFERNEN. DER HERSTELLER HAFTET NICHT, WENN DIE OBIGEN ANGABEN DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN WÄHREND DER NUTZUNG DER MASCHINE NICHT ENTFERNEN. DER HERSTELLER HAFTET NICHT, WENN DIE OBIGEN ANGABEN NICHT BEACHTET WERDEN.

Mit Bezug auf die ABB.3, findet man die folgenden Schutzvorrichtungen:

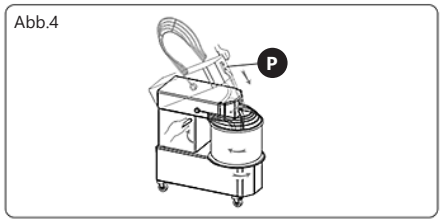
I. Anheben des Schutzgitters
L. Vorrichtung zum Heben und Senken des Deckels (nur bei Kippkopfteigknetmaschinen)
M, M1. den Stift oben prüfen (im abgesenkten Zustand, nur bei Kippkopfmischern).
N. Vorrichtung zum Entfernen des Behälters (nur bei Kippkopfteigknetmaschinen)
0. Blockieren der Behälterscheibe (nur bei Kippkopfteigknetmaschinen)

Abb.3

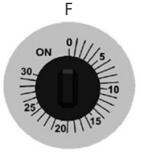


Vor der Verwendung der Maschine muss die Schutzvorrichtung I (ABB.4) vollständig gesenkt sein. Bei Kippkopfteigknetmaschinen ist zu überprüfen, dass der Behälter richtig in die Scheibe 0 eingesetzt und verriegelt ist und dass der Kopf gesenkt ist und mit dem den Kontrollstift M verriegelt wird.

Abb.4



STEUERUNGSVORRICHTUNGEN

	
A) ON button (Aktiviert (I) die Bewegung der drehenden Elemente.) B) OFF button (Stoppt (0) die Bewegung der drehenden Elemente.)	Timer (Ermöglicht das Starten der Maschine und die Einstellung der Arbeitszeit.)

Kontrolle der Funktion vor der Inbetriebnahme::

Nach dem Einstecken des Steckers des Netzkabels in die Steckdose ist die Maschine bereit für eine Funktionsprüfung.

- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme der Maschine, dass alle Schutzvorrichtungen ordnungsgemäß angebracht sind.
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist darauf zu achten, dass sich die Spirale und der Behälter im Uhrzeigersinn drehen. Sollte dies nicht der Fall sein, muss man die Phasen umkehren.

NUTZUNG DER MASCHINE

Im Folgenden werden eine Reihe von Sequenzen für den richtigen Gebrauch der Maschine beschrieben:

⚠ VOR DER NUTZUNG DER MASCHINE MUSS MAN KONTROLLIEREN, DASS DIESE EINWANDFREI SAUBER IST, IM BESONDEREN: DIE OBERFLÄCHE DES BEHÄLTERS, DIE SPIRALE UND DIE MITTLERE SÄULE, DIE MIT DEN LEBENSMITTELN IN KONTAKT KOMMEN.

Heben Sie die "I"-Schutzvorrichtung an und gießen Sie die notwendigen Zutaten für den Teig in den Behälter, senken Sie dann den Behälterschutz und aktivieren Sie die Drehung des Behälters und der Spirale wie im Folgenden beschrieben. Um die Konsistenz des Teigs visuell zu überprüfen oder zusätzliche Zutaten hinzuzufügen, ist es möglich, dies über das Schutzgitter zu tun, ohne es anzuheben und den Betrieb der Maschine zu unterbrechen. Hebt man die Schutzvorrichtung an, stoppt die Maschine, beim Schließen muss man erneut den Taster 1 zur erneuten Drehung des Behälters drücken.

Inbetriebnahme nach „abgeschalteter Maschine“:

- Stellen Sie den Fehlerstromschutzschalter, der auf das Haupterdungssystem abgestimmt ist, das sich im System des Benutzers vor der Maschine befindet, auf ON;
- Drehen Sie den Timerknopf im Uhrzeigersinn und wählen Sie die gewünschten Betriebsminuten für den zeitgesteuerten Zyklus.
- Den Taster 1 zum Start der Drehung des Behälters und der Spirale drücken.

⚠ ERNEUT KONTROLLIEREN, DASS DER BEHÄLTER UND DIE SPIRALE BEIDEERNEUT KONTROLLIEREN, DASS DER BEHÄLTER UND DIE SPIRALE BEIDE IM UHRZEIGERSINN DREHEN.

Inbetriebnahme bei „spannungsführender Maschine“:

Um den Bearbeitungsprozess wieder aufzunehmen, nachdem die Arbeit unterbrochen wurde, drückt man den Taster 1, nachdem die vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen wiederhergestellt wurden.

Neustart ausgehend von einem „Maschinen-NOTFALL“ (z. B. Einschreiten des Thermoschutzschalters):

- Schalten Sie die Maschine ab, wobei die Reihenfolge der Befehle unter "MASCHINE ABSCHALTEN" angegeben ist;
- Den Elektromotor ungefähr eine halbe Stunde abkühlen lassen;
- Schalten Sie die Maschine ein, wobei die Reihenfolge der Befehle unter "EINSCHALTEN DER ABGESCHALTETEN MASCHINE“ zu beachten ist.

Abschalten der Maschine

Um die Maschine vollständig abzuschalten, muss man nachdem der Bearbeitungszustand abgeschlossen oder unterbrochen wurde:

- Den Taster 0 zum Stoppen der Drehung des Behälters und der Spirale drücken.
- Den Knauf des Timers auf 0 stellen.
- Stellen Sie den Fehlerstromschutzschalter, der auf das Haupterdungssystem abgestimmt ist, das sich im System des Benutzers vor der Maschine befindet, auf ON, um die Maschine von der Netzversorgung zu isolieren.

Anmerkung: Hat man bei einer dreiphasigen Maschine, eine Drehrichtung des Behälters entgegen der vom Pfeil angegebenen Richtung, muss man diese Anleitung befolgen, um die Drehrichtung umzukehren:

- Die Maschine abschalten;
- Den Netzstecker abziehen.
- Die Position der beiden Phasen am Netzstecker umkehren. (z. B.: L1 und L2 und umgekehrt).
- Die Maschine erneut an das Netz anschließen;
- Die Maschine erneut in Betrieb nehmen und kontrollieren, dass der Behälter im Uhrzeigersinn dreht
- Nach der Inbetriebnahme der Maschine, wartet man vor dem Beginn der Arbeiten einige Minuten, um die perfekte Funktion sicherzustellen.

VERWENDUNG DER MASCHINE MIT KIPPKOPF UND ENTFERNBAREM BEHÄLTER

Um den Kopf anzuheben und den Behälter zu entfernen, geht man folgendermaßen vor:

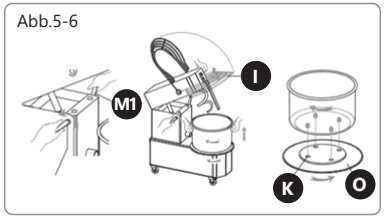
- Die Maschine anhalten und den Stecker abziehen;
- Die Schutzvorrichtung „I“ (ABB. 5-6) vollständig anheben;
- Den Stift „M“ abschrauben, um den Kopf zu entriegeln;
- Den Kopf mithilfe des darunterliegenden Kopfes anheben;
- Die Scheibe „0“ im Uhrzeigersinn drehen, bis der Behälter entriegelt ist;
- Den Behälter anheben und entfernen;
- dann den Teig entnehmen.

Um den Behälter erneut zu positionieren und um den Kopf zu versperren, geht man folgendermaßen vor:

Nach der Reinigung:

- Den Behälter erneut auf der Scheibe positionieren und sicherstellen, dass die vier Stifte korrekt in den vier Bohrungen „K“ befestigt sind;
- Den Behälter durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung zur Scheibe „0“ verriegeln (ABB. 5-6);
- Den Kopf senken und mit dem Stift „M“ (ABB.4) blockieren.

Abb.5-6

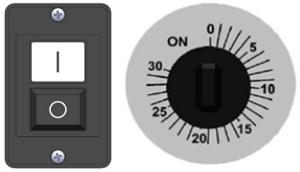


DE

⚠ STEHT DIE MASCHINE STILL, DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG ABTRENNEN (ABSCHALTEN) UND DEN STECKER DER MASCHINE ABZIEHEN.

STARTEN DER MASCHINE

1. Alle Schutzeinrichtungen aktivieren;
2. Drücken Sie die "I" -Taste, um die Maschine zu aktivieren
3. Stellen Sie die Arbeitszeit der Maschine auf 1 bis 30 Minuten ein. Drehen Sie den Timerknopf in die gewünschte Position
4. Nach Ablauf der Zeit stoppt der Maschine.
5. Drücken Sie die "0" -Taste, um die Maschine auszuschalten.



MÖGLICHE ANOMALIEN

ANOMALIE	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Stromausfall	Überprüfen Sie den Hauptschalter, den Stecker und das Netzkabel.
	Der Stopp-Taster ist blockiert	Den grünen Taster drücken.
	Das Schutzgitter bzw. der Deckel sind angehoben oder der Behälter ist nicht richtig positioniert.	Das Schutzgitter und den Deckel senken und den Behälter erneut positionieren.
	Der Timer steht auf 0.	Den Timer von 1 bis 30 Minuten einstellen oder im manuellen Modus.
Die Spirale dreht nicht kontinuierlich	Die Kette hat sich gelöst.	Die Kette anziehen, wie in den Anleitungen auf Seite 20 beschrieben.
Maschine stoppt während sie	Die Sicherung funktioniert nicht.	Die Sicherung durch eine, mit denselben Charakteristiken austauschen.

WARTUNG

ACHTUNG: Vor den Wartungseingriffen, einschließlich der Reinigung, müssen folgende Maßnahmen getroffen werden:

- sicherstellen, dass das Gerät von der Stromversorgung isoliert ist (den Stecker abziehen) und sicherstellen, dass die Versorgung nicht ungewollt wiederhergestellt werden kann;
- Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- Die von den geltenden Richtlinien vorgesehene persönliche Schutzausrüstung verwenden;
- Immer mit geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- Am Enden der Wartungs-, Reparatur- und Reinigungsarbeiten, muss man vor der erneuten Inbetriebnahme des Geräts, alle Schutzvorrichtungen und alle Sicherheitseinrichtungen erneut montieren;

REINIGUNG

ACHTUNG: Es wird empfohlen keine chemischen, scheuernden oder korrosiven Produkte zu verwenden. Keinesfalls dürfen Wasserstrahlen, raue oder scheuernde Werkzeuge, wie Stahlschwämme, usw. verwendet werden, die die Oberflächen beschädigen und die hygienische Sicherheit beeinträchtigen könnten.Die Reinigung muss nach jeder Verwendung ausgeführt werden, gemäß den Normen zur Hygiene und zum Schutz der Funktion der Maschine, dazu folgendermaßen verfahren:

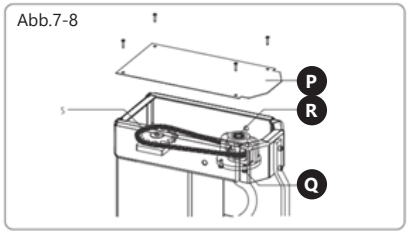
- Mit einer Holz- oder Kunststoffspachtel die Teigrückstände entfernen;
- mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser den Behälter, die Spirale, den Teigbrecher und das Schutzgitter gründlich reinigen;
- mit Küchenpapier trocknen, gefolgt von einem weichen Tuch und einem speziellen Produkt zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Anmerkung: bei einer Kippkopfmaschine und einem abnehmbaren Behälter ist es ratsam, den Behälter auszubauen, um die Reinigung zu erleichtern;
Um die Effizienz und Sicherheit der Maschine zu bewahren, ist es notwendig, alle sechs Monate eine regelmäßige Wartung mit den folgenden Angaben durchzuführen:

SPANNUNG DER OBEREN KETTE

Die Spannung der Kette wird vom Kettenspanner gewährleistet. Ist die Maschine nicht damit ausgerüstet und wenn die Kette bei der Kontrolle lose ist oder die Drehung der Spirale nicht konstant ist, lösen Sie die Schrauben „Q" und ziehen Sie die Halterung der Spirale „R", bis die Kette wieder gespannt ist. Befestigen Sie dann den Spiralhalter „R" mit den Schrauben „Q" und setzen Sie die Platte „P" wieder ein und sichern Sie sie.

Abb.7-8

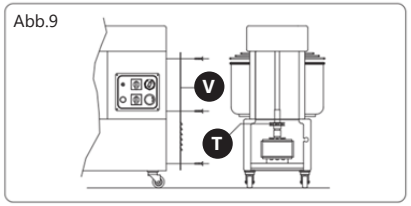


SCHMIEREN DER KETTEN

Die Ketten werden folgendermaßen geschmiert:

- Lösen Sie die Befestigungsschrauben der oberen Platte "P" und der hinteren Platte "V";
- Auf die Ketten "S" und "T" (ABB. 8-9) eine angemessene Fettmenge auftragen, um alle Kettenglieder zu schmieren;
- Die Platten erneut montieren und mit den betreffenden Schrauben befestigen.

Abb.9



Für alle Wartungsarbeiten, die nicht unter die ordentlichen Wartungsarbeiten fallen und im Falle von Fehlfunktionen wenden Sie sich bitte nur an den Hersteller.

DEMONTAGE UND ENTSORGUNG

ACHTUNG: Die Demontage und Entsorgung fallen unter die alleinige Verantwortung des Eigentümers, der im Sinne der im Installationsland geltenden Bestimmungen. Zu Sicherheit und Umweltschutz handeln muss.

Beim Abbruch der Maschine sind die Anforderungen der geltenden Vorschriften unbedingt zu beachten.
Um das Recycling von Materialien zu erleichtern, muss man die Maschinenbauteile nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen, etc. ...) trennen.

SERIENNUMMER
SERIENNUMMERNETIKETT
MARKING PLATE
SERIAL LABEL
The plate bears in readable and indelible way the following data:
- Name of the manufacturer;
- Serial number ;
- CE marking;
- Electric voltage and frequency (Volt/Hz);
- Model (MOD);
- Year of construction ;
- Electric power (kW/A);
- Weight of the spiral mixer;
- "Made in Italy"

GENERAL INFORMATION
THE IMPORTANCE OF THE MANUAL
Before using the concerned spiral mixer, it is compulsory to read and understand this manual in all its parts. This manual must always be available for the "authorized operators" and has to be placed and preserved colse to the oven. The manufacturer declines all liability for eventual damages to persons, animals, and things caused by the inobservance of the regulations described in this manual. This manual is an integral part of the spiral mixer and must be preserved until its final dismantling. The "authorized operators" must perform on the spiral mixer exclusively interventions for which they are specifically competent.

WARRANTY
The duration of the warranty is one year and starts from the date of the fiscal receipt issued at the time of purchase. Within this period, the details will be replaced or repaired free of charge and only at our factory that, for wellestablished and unequivocal causes, will result in manufacturing defects, with the exception of electrical components and those subject to wear. Shipping costs and labor costs are excluded from the warranty. The warranty is void in the cases in which it is ascertained that the damage has been caused by: transport, incorrect or insufficient maintenance, lack of operators, tampering, repairs performed by unauthorized personnel, failure to comply with the provisions of the manual. Any recourse against the manufacturer for direct or indirect damages resulting from the time when the machine will remain inoperative is excluded: failure, waiting for repairs, or in any case referable to the non-physical presence of the equipment.

⚠ THE TAMPERING AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON ORIGINAL SPARE PARTS CAUSE THE DECAY OF THE WARRANTY And RELEASE THE MANUFACTURER FROM ANY LIABILITY.

NOISE INFORMATION
The A-weighted sound pressure level measured on an identical sample machine was consistently lower than 80 dB (A). If the working environment has a noise level higher than 80 dB (A), the employer is obliged to inform and train the operator on the risks arising from exposure to noise and take appropriate measures in agreement with the competent doctor

SAFETY WARNINGS
Although the machine complies with the safety requirements of the reference standards, electrical, mechanical, hygienic, it can be dangerous if:
- Used for purposes and conditions other than those provided by the manufacturer.
- Protections are tampered with.
- The prescriptions for: Installation - Commissioning - Use - Maintenance are not observed.

ATTENTION
In order to prevent dangerous conditions and / or possible injuries caused by: electric current, mechanical parts, fire or of a hygienic nature, the following safety warnings must be observed.

A. KEEP YOUR OWN WORKPLACE IN ORDER.
The disorder involves a danger of accidents.

B. EVALUATING THE ENVIRONMENTAL CONDITIONS.
Do not use the machine in a humid, wet or insufficiently lit environment, near flammable liquids or gases.

C. KEEP CHILDREN AND NON-EMPLOYEES AWAY.
Do not allow them to approach the machine or the workplace.

D. USE THE MACHINE UNDER THE PLATE POWER AND FOR THE ONLY PERMITTED USE.
Without overload, it will work better and safer.

E. DRESS IN AN ADEQUATE WAY.
Do not wear loose clothes or accessories that can get caught in moving parts. Use non-slip shoes. For reasons of hygiene as well as safety, for long hair use the appropriate mesh and gloves for hands.

F. PROTECT THE POWER SUPPLY CABLE.
Do not pull the cord to unplug the plug; do not expose the cable to high temperatures, in contact with sharp edges, water or solvents.

G. AVOID INSURING POSITIONS. Search for the most suitable position that always ensures balance.

H. ALWAYS PAY THE MAXIMUM ATTENTION.
Observe your work. Do not use the machine when you are distracted.

I. EXTENDED OPEN AIR CABLES. They must not be used.

L. MACHINE IN FUNCTION UNATTENDED. It must not be left

M. DISCONNECT THE PLUG FROM THE SOCKET.
At the end of each use, before cleaning, maintenance or moving the machine.

N. CHECK THAT THE MACHINE IS NOT DAMAGED.
Before using the machine, carefully check the efficiency of the safety devices. Check that the moving parts are not blocked, that there are no damaged components, that all parts have been correctly assembled and that all conditions that could affect the correct operation of the machine are optimal.

O. MAKE THE MACHINE BY QUALIFIED PERSONNEL REPAIR.
Repairs must only be performed by qualified persons using original spare parts. Failure to comply with these provisions may constitute an element of danger for the user.

P. THE LABELS ARE ANTI-ACCIDENTIAL DEVICES, therefore they must always be perfectly legible. If they are damaged and illegible, it is mandatory to replace them

RESIDUAL RISKS

Loading, unloading and movement of the machine	• Machine falls • Packaging falls	• Handle the machine carefully, packaged or not.
Wrong machine installation	• Electrical discharges • Lightening strike	• The mains voltage and frequency as outlined on the machine plate. • The power socie must be connected to the earthing. • The electricity supply line of the machine, upstream of the socket must be equipped with protection using a differential switch, coordinated with the main earthing system.
Closure panels, chambre in which voltage is present	• Electrocution	• Do not open the panels without disconnecting the plug in advance.
Work without guards	• Electrocution • Catching • Crushing • Abrasion	• Do not remove the guards during machine use.
Cleaning the parts in contact with the mixture	• Electrocution • Electrical discharges	• The machine must always be cleaned when it is off, without mains power (cut mains voltage, i.e. disconnect the plug).

TECHNICAL DATA

Description			RC--SP-FH5	RC--SMRH5	RC--SPFH10	RC--SMR10
BODY	DIMENSIONS	mm.	500x240 x500		500x260 x500	
	NET WEIGHT	kg.	30	40	30	40
BOWL	DIAMETER	mm.	240		260	
	HEIGHT	mm.	160		200	
	PRODUCTION CAPACITY	kg.	5		8	

Description			RC--SP-FH5	RC--SMRH5	RC--SPFH10	RC--SMR10
BOWL	PRODUCTION CAPACITY	L.	7		10	
RATED VOLTAGE/ FREQUENCY		V/ Hz	230/50			

Description			RC--SPFH15/ RC--SPFH20	RC--SMRH15/ RC--SMRH20	RC--SPFH30	RC--SMRH30
BODY	DIMENSIONS	mm.	725x385x670		805x424 x735	
	NET WEIGHT	kg.	65	73	86,6	94,6
BOWL	DIAMETER	mm.	317-360		400	
	HEIGHT	mm.	210		260	
	PRODUCTION CAPACITY	kg.	12-17		25	
	PRODUCTION CAPACITY	L.	15-22		32	
RATED VOLTAGE/ FREQUENCY		V/ Hz	230/50			

CHARACTERISTICS OF THE MACHINE
The electric spiral mixer, produced in versions "5" (RC-SPFH5, RC-SMRH5), "10" (RC-SPFH10, RC-SMR10), "15" (RC-SPFH15, RC-SMRH15), "20" (RC-SPFH20, RC-SMRH20), "30" (RC-SPFH30, RC-SMRH30) was designed to blend both soft and hard mixtures (mix and/or knead), made of flour, salt, yeast, fats and liquids (water, oil, ...) exclusively for foodstuff use.
Every mixer is composed of:
- a steel structure protected by a heat resistant varnish;
- the bowl, the spiral, the central dough-breaker and the protection grate are all in stainless steel ; the bowl and the spiral they both rotate clockwise

- chain drive with oil bath gear motor;
- the moving parts are on ball bearing;
- 4 castors , 2 of these with brake, in nylon;

- operation with single-phase or three-phase motor, one speed; on request: three-phase motor with 2 speeds;
- Electric circuit fed by a cable to the network to which are connected at low tension (24V) the control devices to start, to stop, and of the safety devices. Among these internal blocking of the moving parts activated by the movement of the mobile protection of the pan

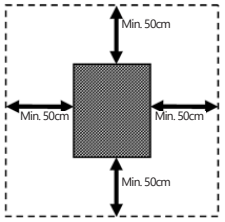
The machine, designed in compliance with European Directives, is built to safeguard the user from risks relating to its use. For this reason, the machine is equipped with specific guards that must not be tampered with for any reason, in order to avoid risks due to contact with moving parts.

USE LIMITATION

	5 (RC-SP-FH5, RC--SMRH5)	10 (RC-SP-FH10, RC--SMR10)	15 (RC-SP-FH15, RC--SMRH15)
PRODUCTION CAPACITY kg/h The data refer to a normal mix of ten/twelve minutes	29	35	48
	20 (RC-SPFH20, RC-SMRH20)		30 (RC-SPFH30, RC-SMRH30)
PRODUCTION CAPACITY kg/h The data refer to a normal mix of ten/twelve minutes	56		88

INSTALLATION
REQUIREMENTS TO BE USED
The environmental conditions of the place where the machine is installed must have the following characteristics:

- be dry
- heat sources that are adequately distant
- adequate ventilation and lighting complying with the hygiene and safety standards required by current laws.
- The support surface must be horizontal, must not be placed in the immediate vicinity of the machine obstacles of any kind that may affect the normal ventilation of the same.



⚠ **IMPORTANT** In compliance with current laws, the electrical network must be equipped with an automatic differential switch with characteristics appropriate to those of the machine in which the opening distance of the contacts is at least 3 mm; indispensable, moreover, an efficient grounding system.

Check that the supply voltage and the frequency of the system are compatible with the values shown both in the technical features and on the plate on the back of the machine.

INSTALLATION
IMPORTANT
All installation and maintenance operations must be carried out by qualified personnel authorized by the manufacturer, who declines all responsibility deriving from incorrect installation or tampering.

The machine is supplied on pallets in a closed package with cardboard. To lift the machine, you need a forklift or a transpallet. If the machine is lifted with the aid of ropes or belts, pass them under the pallet. To remove the machine from the packaging, you can use straps positioned under the machine and hooked to a forklift truck (FIG.1).

NOTE
All the details relating to the packaging must be disposed of according to the regulations in force. After removing the machine from the packaging proceed as follows:

- Place the machine in the intended location.
- Remove the protective film, where present, avoiding the use of tools that can damage the surfaces.
- If the machine has the wheels mounted, make sure that they are locked with the brake, pushing the lever „A" downwards until it stops (FIG.2).
- If the machine is unstable put under the feet or wheels pieces of hard rubber.

Fig.1

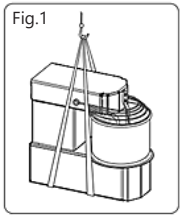
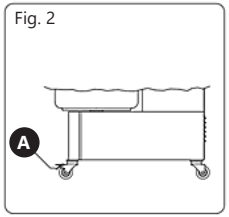
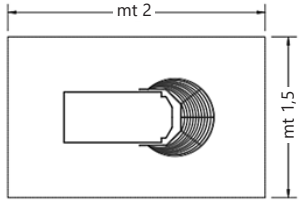


Fig. 2



In the normal working conditions and to have the best exploration of the potentiality of the machine, the operator needs the area represented in pict. below.



ELECTRIC CONNECTION
The machine is connected to the mains power supply by means of the supplied power cord, which must be fitted by a specialized and qualified staff, with its 16 / 32 A for 3-pole cable (F, N, T) for single-phase and 4 / 5-pole cable (3F, T/3F, N, T) for three-phase versions. The mains socket must be easily accessible, it must not require any movement. The distance between the machine and the socket must be such that it does not cause the power cord to tension, also the cable must never be under the supports of the machine.

IMPORTANT
It is mandatory that the system is equipped with earth connection and differential switch in compliance with the laws in force.

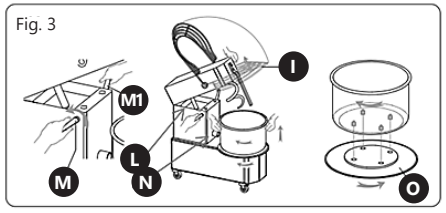
FUNCTIONING
SAFETY DEVICES
The machine is equipped with adequate safety devices made of fixed guards, and an adequate distance between the bowl and the machine casing, with the scope of avoiding contact of parts of the human body (upper limbs) with the rotating bowl during the work phase, to eliminate the risks of dragging or crushing. The machine is equipped with a lid sensor on the open bowl, with the scope of avoiding contact of parts of the human body (upper limbs) with the moving parts during the work phase, to eliminate risks of dragging, crushing and abrasion.

⚠ DO NOT REMOVE THE GUARDS DURING USE OF THE MACHINE. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELS IN ANY WAY LIABLE FOR NON COMPLIANCE WITH THE AFOREMENTIONED INSTRUCTIONS.

Whit reference to FIG.3, the guards are:

I. moving protection grate
L. Device proving that the top and the protection cover are up or down (only on tilting head mixers)
M,M1. Check pin of the top (down position, only on tilting head mixers)
N. Device proving that the bowl is in or out (only on tilting head mixers)
0. Blocking disk of the bowl (only on tilting head mixers)

Fig. 3



Before operating the machine, the protection I (FIG. 4) must be completely lowered. For tilting head mixers it must be checked that the bowl is correctly inserted and blocked by the disk 0 and that the top is down and blocked by the check pin M (this must be completely inserted).

Fig. 4



CONTROL DEVICES

	F
	
A) ON button (Activates (I) movement of the rotating parts.) B) OFF button (Stops (0) movement of the rotating parts.)	Timer (Allows the machine to start up and allows setting the working time.)

Functional check first start:
After inserting the power cord plug into the mains socket, the machine is ready for functional verification.

- Before starting the machine, make sure that all the protections are correctly installed.
- When first starting, check that the spiral and the bowl rotate both clockwise. If this were not to reverse the arrangement of the phases.

USE OF MACHINE
Below, a series of sequences are described, for the correct use of the machine:

⚠ BEFORE STARTING WORK MAKE SURE THAT THE MACHINE IS PERFECTLY CLEAN IN PARTICULAR, THE SURFACES OF BOWL, THE SPIRAL AND OF THE CENTRAL COLUMN THAT HAVE CONTACT WITH THE FOOD PRODUCTS. IF NECESSARY CLEAN THEM FOLLOWING INDICATIONS.

Lift the protection „I" and pour the ingredients necessary for the mixture into the bowl, then lower the bowl protection and activate the rotation of the bowl and the spiral as described below. To visually check the consistency of the dough, or to add further ingredients, it is possible to do it through the protection grid, without lifting it and thus interrupting the operation of the machine. Lifting the protection, the machine stops: at closing, it is necessary to press button 1 again to restart the rotation of the bowl.

Start-up situation with "machine off":

- Rotate the protection differential switch to the ON position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system;
- Turn the timer knob clockwise and select the desired working minutes for the timed cycle.

- Press Button 1 that activates rotation of the bowl and the spiral

⚠ CHECK AGAIN THAT IT IS THE BLOW AND THE SPIRAL, WHEEL BOTH CLOCKWISE.

Start-up situation with "machine powered":
To re-start work, following suspension of the work, press button 1 having restored the safety present.

Start-up situation with "machine in emergency mode" (example thermal protection tripped):
- switch off the machine, with the sequence of commands indicated in point "MACHINE SWITCH OFF";
- leave the electric motor to cool for approx. half an hour;
- start the machine, with the sequence indicated in point "START-UP SITUATION WITH MACHINE OFF".

Machine switch off
For total machine switch off, from the work terminated or shut-off condition, you need to:
- Press Button 0 that terminates rotation of the bowl and the spiral.
- Rotate the knob on the timer in position 0.
- Rotate the protection differential switch to the OFF position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system, which disconnects the machine from the electrical power supply.

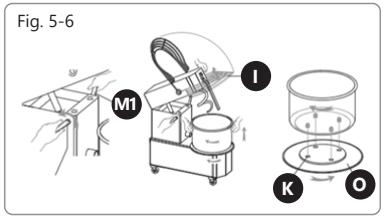
Note: In a machine fed electrically by three-phase, if the rotation of the bowl is opposite the way shown by the arrow it is necessary to follow these indications for the functioning and every time you change the electric plug:
- Stop the machine;
- Take the plug out.
- Reverse on the plug the position of two phases (ex. L1 with L2) .
- Restart the machine and verify if the bowl is rotating the right way;
- Start the machine without using it, let it on for about one minute and verify that it is functioning perfectly.

USE OF THE MACHINE WITH RISING TOP AND REMOVABLE BOWL

In order to raise the top and to take off the bowl proceed as follows:
- stop the machine, unplug the machine;
- raise the protection I completely (FIG. 5-6);
- pull the pin M as far as the top is blocked;
- raise the top by means of the little piston underneath;
- rotate clockwise the disk 0 as far as the bowl is unlocked;
- raise the bowl and take it off;
- take off the dough.

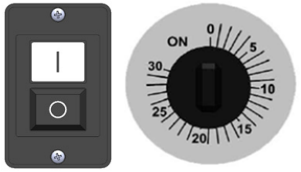
In order to repositioning of the bowl and top, proceed as follows: Once the cleaning is done:
- put the bowl back on, and make sure that the four pins underneath are correctly fixed in the four holes "K" of the machine;
- then block the bowl rotating in the opposite direction to the disk "0" (FIG.5-6);
- Put the top down pushing it downwards (FIG. 4) as far as it is blocked by the pin M.

Fig. 5-6



⚠ WHEN THE MACHINE IS NOT ACTIVE, SELECT (SWITCH OFF) THA MAIN SYSTEM OF THE ELECTRICAL ENERGY MAINS AND DISCONNECT THE CURRENT SOCKET.

STARTING MACHINE
1. Activate all the safety devices;
2. Pressing the button "I" to activate the machine
3. Set the working time of the machine from 1 to 30 min. by turning the timer knob to the desired position
4. Once the set time is over, the timer stops the machine.
5. Press the „0" button to turn off the machine.



FUNCTIONING ANOMALIES

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not start	Lack of electric current	Check the general switch, the plug and the power cord
	The stop button is locked	Press the green button
	The protection grid and / or the lid are raised, or the bowl is not well positioned.	Properly lower both the protection grid and the cover and reposition the bowl
	The timer is in position 0	Set the timer from 1 to 30 minutes or in manual mode
The spiral is not constant in the rotation	The chain is loose	Tighten the chain
The machine stops while it is operating	the fuse does not work	Replace the fuse with another, with the same characteristics

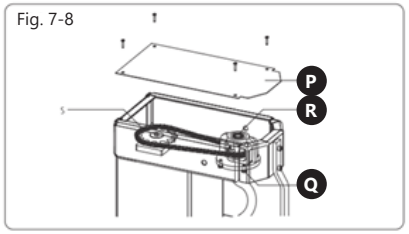
MAINTENANCE
ATTENTION: Before carrying out any maintenance, including cleaning, take the following precautions:
- make sure that the appliance is disconnected from the electrical mains (unplug from the electrical outlet), making sure that the power supply can not be reactivated accidentally;
- Make sure the appliance is completely cooled;
- Use personal protection devices required by current regulations;
- Always operate with appropriate equipment;
- Once the maintenance / repair / cleaning operation has been completed, before putting the appliance back into service, re-install all the protections and safety devices;

CLEANING
ATTENTION: Never use abrasive or corrosive non-food chemical products. Absolutely avoid using water jets, various tools, rough or abrasive media, such as steel scourers, sponges, etc., which can damage surfaces and, in particular, compromise hygiene in terms of hygiene.
Cleaning must be carried out at the end of each use in observance of the hygiene rules and to protect the machine's functionality, proceeding as follows:
- Using a wooden or plastic palate first clean the residue of dough;
- with a soft sponge and warm water accurately clean the pan, the spiral, the dough breaker and the mobile protection ;
- dry with kitchen paper, then pass over the parts just mentioned then all the machine with a smooth and cleaned cloth with a specific cleaning products for foods machines.

Note: in the case of a machine with rising top and extractable blow, it is advisable to remove the blow to facilitate cleaning operations; To maintain the efficiency and security of the machine it is necessary to proceed with periodical maintenance, every 6 months, of the following indications:

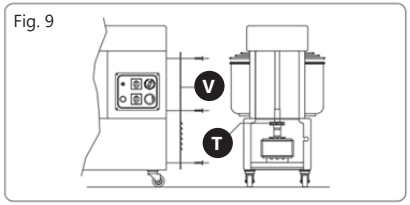
TENSIONING OF THE UPPER CHAIN
The chain tension is ensured by the chain tensioner. If the machine is not equipped with it, if the chain is loose at the control or if the rotation of the spiral is not constant. Unscrew the panel P, (FIG. 7-8) loosen the screws Q, pull the support of the spiral R as far as the tension of the chain is optimized, lock the support R with the screws Q, put the panel P on once more and fix it.

Fig. 7-8



TENSIONING OF THE UPPER CHAIN
To lubricate the chains, proceed as follows:
- unscrewing the fixing screws, take away the upper "P" and the back "V" panels;
- put on the chains S-T (FIG. 8-9) a reasonable amount of proper grease, sufficient to lubricate all the links of the chain;
- mount the 2 panels and secure again with screws.

Fig. 9



For any maintenance not covered in Ordinary Maintenance, and in the event of malfunctions, only contact the manufacturer.

DEMOLITION AND DISPOSAL
ATTENTION: Demolition and disposal of the machine, are the sole responsibility and responsibility of the owner, who must act in compliance with the laws in force in their country regarding safety, respect and protection of the environment.

When dismantling the machine, compulsorily observe the provisions of the regulations in force.
Differentiate the parts making up the oven according to different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).

TABLICZKA ZNAMIONOWA
ETYKIETA SERYJNA
Na tabliczce umieszczono w sposób czytelny i nieusuwalny następujące dane:
- Nazwa producenta
- Numer seryjny;
- oznaczenie CE;
- Napięcie elektryczne i częstotliwość (Volt/Hz);
- Model (MOD);
- Rok budowy ;
- Moc elektryczna (kW/A);
- Waga mieszalnika spiralnego;
- „Made in Italy"

INFORMACJE OGÓLNE
ZNACZENIE INSTRUKCJI OBSŁUGI
Przed użyciem miksera spiralnego, obowiązkowo należy przeczytać i zrozumieć niniejszą instrukcję uwzględniając wszystkie jej części. Instrukcja ta musi być zawsze dostępna dla „upoważnionych operatorów" oraz musi być umieszczona i przechowywana w pobliżu urządzenia. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe powstałe w wyniku nieprzestrzegania zasad opisanych w niniejszej instrukcji. Niniejsza instrukcja jest integralną częścią miksera spiralnego i musi być zachowana aż do jego ostatecznego demontażu. „Upoważnieni operatorzy" mogą przeprowadzać na urządzaniu działania wyłącznie zgodne z ich kompetencjami oraz z instrukcją obsługi.

GWARANCJA
Okres gwarancji wynosi jeden rok i rozpoczyna się od daty wystawienia paragonu fiskalnego wydanego przy zakupie.
W tym okresie części składowe zostaną wymienione lub naprawione bezpłatnie i tylko w naszym zakładzie, w jednoznacznych przypadkach części będą produkowane, z wyjątkiem elementów elektrycznych i podlegających zużyciu. Koszty wysyłki i robocizny nie są objęte gwarancją. Gwarancja traci ważność w przypadku stwierdzenia, że uszkodzenia powstały w wyniku: transportu, niewłaściwej lub niedostatecznej konserwacji, braku obsługi, ingerencji osób trzecich, napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione, nieprzestrzegania postanowień instrukcji. Wyklucza się wszelkie roszczenia wobec producenta z tytułu szkód bezpośrednich lub pośrednich wynikających z czasu, w którym maszyna pozostaje niesprawna: awarii, oczekiwania na naprawę lub w każdym przypadku związanym z niefizyczną obecnością urządzenia

⚠ MODYFIKACJA I/LUB WYMIANA CZĘŚCI NA NIEORYGINALNE CZĘŚCI ZAMIENNE POWODUJE WYGAŚNIĘCIE GWARANCJI I ZWALNIA PRODUCENTA Z JAKIEJKOLWIEK ODPOWIEDZIALNOŚCI.

INFORMACJE O HAŁASIE
Poziom ciśnienia akustycznego skorygowany charakterystyką A mierzony na identycznej maszynie próbnej był stale niższy niż 80 dB (A). Jeżeli w środowisku pracy poziom hałasu jest wyższy niż 80 dB (A), pracodawca jest zobowiązany poinformować i przeszkolić operatora w zakresie ryzyka wynikającego z narażenia na hałas oraz podjąć odpowiednie środki w porozumieniu z właściwym lekarzem.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
Mimo, że maszyna spełnia wymagania bezpieczeństwa referencyjnych norm, wymogi elektryczne, mechaniczne, higieniczne, może być niebezpieczna w następujących przypadkach:
- Używanie do celów i w warunkach innych niż przewidziane przez producenta.
- Naruszenie zabezpieczeń.
- Brak przestrzegania wytycznych dotyczących: Instalacji - Uruchomienia - Użytkowania - Konserwacji.

UWAGA
W celu uniknięcia niebezpiecznych warunków i/lub możliwych obrażeń spowodowanych: prądem elektrycznym, częściami mechanicznymi, ogniem lub o charakterze higienicznym, należy przestrzegać następujących ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.

A. PORZĄDEK W MIEJSCU PRACY.
Brak zachowania porządku i właściwej organizacji przestrzeni może prowadzić do niebezpiecznych wypadków.

B. OCENA WARUNKÓW ŚRODOWISKOWYCH.
Nie używać urządzenia w środowisku wilgotnym, mokrym lub niedostatecznie oświetlonym, w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów.

C. NIE DOPUSZCZAĆ DZIECI I OSÓB NIEBĘDĄCYCH PRACOWNIKAMI.
Nie wolno dopuszczać do maszyny ani do miejsca pracy, osób nieuprawnionych lub niewykwalifikowanych.

D. MASZYNĘ NALEŻY EKSPLOATOWAĆ TYLKO Z DOPUSZCZALNYM OBCIĄŻENIEM PŁYTY GŁÓWNEJ I TYLKO W DOPUSZCZALNYM ZAKRESIE.
Urządzenie działa lepiej i bezpieczniej, gdy nie jest przeciążane.

E. ODPOWIEDNI UBIÓR.
Nie należy nosić luźnych ubrań ani akcesoriów, które mogą zaplątać się w ruchome części. Używać butów antypoślizgowych. Ze względów higienicznych, jak również bezpieczeństwa, w przypadku długich włosów należy używać odpowiedniej siatki i rękawiczek.

F. ZABEZPIECZYĆ KABEL ZASILAJĄCY.
Nie ciągnąć za przewód, aby odłączyć wtyczkę; nie narażać przewodu na działanie wysokich temperatur, kontakt z ostrymi krawędziami, wodą lub rozpuszczalnikami.

G. UNIKAĆ NIEPEWNYCH POZYCJI
W trakcie pracy z urządzeniem operator musi przebywać w pozycji, która zapewnia odpowiednią równowagę.

H. ZAWSZE ZACHOWAĆ KONCENTRACJĘ
Operator musi być skupiony na pracy. Nie używać urządzenia w razie problemów z koncentracją.

I. PRZEDŁUŻACZ NA WOLNYM POWIETRZU. Nie wolno używać przedłużaczy na zewnątrz budynków.

L. DZIAŁANIE MASZYNY BEZ NADZORU. Nie wolno pozostawiać maszyny bez nadzoru

M. ODŁĄCZANIE WTYCZKI Z GNIAZDKA.
Po każdym użyciu, przed czyszczeniem, konserwacją lub transportem maszyny należy odłączyć ją od zasilania.

N. WERYFIKACJA CZY MASZYNA NIE JEST USZKODZONA.
Przed użyciem maszyny należy dokładnie sprawdzić sprawność urządzeń zabezpieczających. Sprawdzić, czy ruchome części nie są zablokowane, czy nie ma uszkodzonych elementów, czy wszystkie części zostały prawidłowo zmontowane i czy wszystkie warunki, które mogłyby wpłynąć na prawidłowe działanie maszyny są poprawne.

O. NAPRAWY MASZYNY PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL.
Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby przy użyciu oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tych przepisów może stanowić element zagrożenia dla użytkownika.

P. NAKLEJKI ZAPOBIEGAJĄ WYPADKOM - dlatego muszą być zawsze doskonale czytelne. Jeśli naklejki są uszkodzone i/lub nieczytelne, należy je wymienić

RYZYKO SZCZĄTKOWE

Załadunek, rozładunek i przemieszczanie maszyny	• Upadek maszyny • Spadanie opakowań	• Ostrożnie obchodzić się z maszyną, zapakowaną lub nie.
Nieprawidłowa instalacja maszyny	• Zwarcie elektryczne • Uderzenie pioruna	• Napięcie i częstotliwość sieci muszą być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej maszyny. • Urządzenie musi być podłączone do uziemienia. • Linia zasilania elektrycznego maszyny, przed gniazdem musi być wyposażona w zabezpieczenie w formie wyłącznika różnicowego, połączonego z głównym systemem uziemienia.
Otwieranie obudowy maszyny podłączonej do zasilania	• Porażenie prądem	• Nie wolno otwierać obudowy bez uprzedniego odłączenia wtyczki.
Praca bez osłon	• Porażenie prądem • Pochwycenie • Zgniatanie • Ścieranie	• Nie wolno zdejmować osłon podczas pracy maszyny.
Czyszczenie części mających kontakt z mieszaniną	• Porażenie prądem • Zwarcie elektryczne	• Maszyna może być czyszczona tylko, gdy jest wyłączona i odłączona od zasilania sieciowego (odciąć napięcie sieciowe, tzn. wyjąć wtyczkę).

DANE TECHNICZNE

Opis			RC--SP-FH5	RC--SMR H5	RC--SPFH 10	RC--SMR 10
KORPUS	WYMIARY	mm.	500x240 x500		500x260 x500	
	WAGA NETTO	kg.	30	40	30	40
MISA	ŚREDNICA	mm.	240		260	
	WYSOKOŚĆ	mm.	160		200	
	ZDOLNOŚĆ PRODUKCYJNA	kg.	5		8	
	ZDOLNOŚĆ PRODUKCYJNA	L.	7		10	
NAPIĘCIE ZNAMIONOWE/ CZĘSTOTLIWOŚĆ		V/ Hz	230/50			

Opis			RC--SPFH 15/ RC--SPFH 20	RC--SM RH 15/ RC--SM RH 20	RC--SP FH 30	RC--SM RH30
KORPUS	WYMIARY	mm.	725x385x670		805x424 x735	
	WAGA NETTO	kg.	65	73	86,6	94,6
MISA	ŚREDNICA	mm.	317-360		400	
	WYSOKOŚĆ	mm.	210		260	
	ZDOLNOŚĆ PRODUKCYJNA	kg.	12-17		25	
	ZDOLNOŚĆ PRODUKCYJNA	L.	15-22		32	
NAPIĘCIE ZNAMIONOWE/ CZĘSTOTLIWOŚĆ		V/ Hz	230/50			

CHARAKTERYSTYKA MASZYNY

Elektryczny mikser spiralny, produkowany w wersjach „5" (RC-SPFH5, RC-SMRH5), „10" (RC-SPFH10, RC-SMR10), „15" (RC-SPFH15, RC-SMRH15), „20" (RC-SPFH20, RC-SPFH20, RC-SMRH20), „30" (RC-SPFH30, RC-SMRH30) został zaprojektowany do mieszania zarówno miękkich, jak i twardych mieszanek (mieszanie i/lub wyrabianie), wykonanych z mąki, soli, drożdży, tłuszczów i płynów (woda, olej, ...) wyłącznie dla produktów spożywczych.

Każdy mieszalnik obejmuje następujące elementy:

- konstrukcja stalowa zabezpieczona lakierem odpornym na wysoką temperaturę;
- misa, spirala, centralny ubijacz ciasta i ruszt ochronny wykonane są ze stali nierdzewnej; misa i spirala obracają się zgodnie z ruchem wskazówek zegara

- napęd łańcuchowy z silnikiem przekładniowym w kąpieli olejowej;
- części ruchome są na łożyskach kulkowych;
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem, wykonane z nylonu;
- praca z silnikiem jednofazowym lub trójfazowym, jedna prędkość; na życzenie: silnik trójfazowy z 2 prędkościami;
- Obwód elektryczny doprowadzony kablem do sieci, do którego podłączone są przy niskim napięciu (24V) urządzenia sterujące oraz urządzenia zabezpieczające. Wśród nich znajduje się wewnętrzna blokada części ruchomych aktywowana przez ruch ruchomej osłony panewki.

Maszyna, zaprojektowana zgodnie z dyrektywami europejskimi, została skonstruowana tak, aby zabezpieczyć użytkownika przed zagrożeniami związanymi z jej użytkowaniem. Z tego powodu maszyna jest wyposażona w specjalne osłony, których nie wolno w żaden sposób naruszać, aby uniknąć ryzyka związanego z kontaktem z ruchomymi częściami.

OGRANICZENIE STOSOWANIA

	5 (RC-SPFH5, RC--SMRH5)	10 (RC-SPFH10, RC--SMR10)	15 (RC-SPFH15, RC--SMRH15)
WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA kg/h Dane odnoszą się do normalnej mieszanki dziesięć/ dwanaście minut	29	35	48

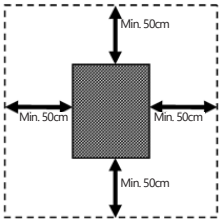
	20 (RC-SPFH20, RC-SMRH20)	30 (RC-SPFH30, RC-SMRH30)
WYDAJNOŚĆ PRODUKCYJNA kg/h Dane odnoszą się do normalnej mieszanki dziesięć/ dwanaście minut	56	88

INSTALACJA

WYMAGANIA, KTÓRE MAJĄ BYĆ ZASTOSOWANE

Warunki środowiskowe miejsca, w którym maszyna jest zainstalowana, muszą być

- sucha powierzchnia oraz brak nadmiernej wilgotności w powietrzu
- źródła ciepła w odpowiedniej odległości
- odpowiednia wentylacja i oświetlenie spełniające normy higieny i bezpieczeństwa wymagane przez obowiązujące przepisy.
- Powierzchnia podparcia musi być pozioma, nie można nic umieścić w bezpośrednim sąsiedztwie maszyny, w sposób mogący zakłócić jej normalną wentylację.



⚠ **WAŻNE** Zgodnie z obowiązującymi przepisami, sieć elektryczna musi być wyposażona w automatyczny wyłącznik różnicowy o charakterystyce odpowiedniej do maszyny, w którym odległość otwarcia styków wynosi co najmniej 3 mm; niezbędny jest ponadto sprawny system uziemienia.

Sprawdzić, czy napięcie zasilania i częstotliwość systemu są zgodne z wartościami podanymi we właściwościach technicznych i na tabliczce z tyłu maszyny.

INSTALACJA

WAŻNE

Wszystkie czynności instalacyjne i konserwacyjne muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel autoryzowany przez producenta, który zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności wynikającej z nieprawidłowej instalacji lub ingerencji w urządzenie.

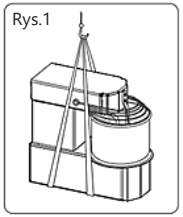
Maszyna jest dostarczana na paletach w zamkniętym opakowaniu z kartonu. Do podniesienia maszyny potrzebny jest wózek widłowy lub transpaleta. Jeśli maszyna jest podnoszona za pomocą lin lub pasów, należy przełożyć je pod paletą. Aby wyjąć urządzenie z opakowania, można użyć pasów umieszczonych pod urządzeniem i zaczepionych do wózka widłowego (RYS.1).

UWAGA:

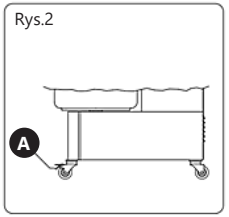
Wszystkie szczegóły dotyczące utylizacji opakowania muszą być przestrzegane. Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy wykonać następujące czynności:

- Ustawić maszynę w przewidzianym do tego miejscu.
- Usunąć folię ochronną, jeśli występuje, unikając użycia narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- Jeśli maszyna ma zamontowane koła, upewnij się, że są one zablokowane za pomocą hamulca, przesuwając dźwignię „A" w dół aż do oporu (RYS.2).
- Jeśli maszyna jest niestabilna, należy podłożyć pod nóżki lub koła kawałki twardej gumy.

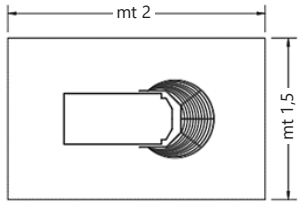
Rys.1



Rys.2



W normalnych warunkach pracy, aby najlepiej wykorzystać potencjał maszyny, operator potrzebuje obszaru przedstawionego na rysunku poniżej.



PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Maszyna jest podłączona do sieci zasilającej za pomocą dostarczonego kabla zasilającego, który musi być zamontowany przez wyspecjalizowany i wykwalifikowany personel, 16 / 32 A dla kabla 3-biegunowego (F, N, T) dla wersji jednofazowej i 4 / 5 biegunowego (3F, T/3F, N, T) dla wersji trójfazowej. Gniazdo sieciowe musi być łatwo dostępne, nie może wymagać żadnego ruchu. Odległość pomiędzy maszyną a gniazdem musi być taka, aby nie powodowała naprężenia przewodu zasilającego, ponadto przewód nie może znajdować się pod wspornikami maszyny.

WAŻNE

Instalacja musi być obowiązkowo wyposażona w uziemienie i wyłącznik różnicowy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

DZIAŁANIE

URZĄDZEŃ BEZPIECZEŃSTWA

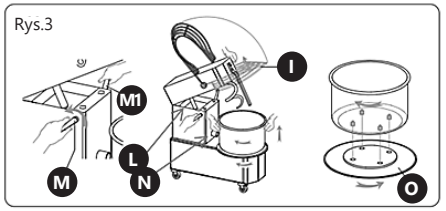
Maszyna jest wyposażona w odpowiednie zabezpieczenia w postaci stałych osłon oraz odpowiednią odległość między misą a obudową maszyny, w celu uniknięcia kontaktu części ciała ludzkiego (kończyn górnych) z obracającą się misą podczas fazy roboczej, aby wyeliminować ryzyko wciągnięcia lub zmiażdżenia. Maszyna jest wyposażona w czujnik pokrywy na otwartej misie, w celu uniknięcia kontaktu części ciała ludzkiego (kończyn górnych) z ruchomymi częściami podczas fazy roboczej, aby wyeliminować ryzyko wciągnięcia, zgniecenia i otarcia.

⚠ NIE NALEŻY ZDEJMOWAĆ OSŁON PODCZAS UŻYTKOWANIA MASZYNY. PRODUCENT NIE PONOSI ŻADNEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA NIEPRZESTRZEGANIE POWYŻSZYCH INSTRUKCJI.

W odniesieniu do RYS.3, osłony to:

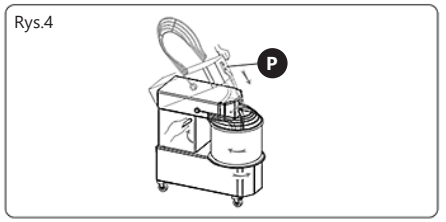
I. ruchomy ruszt ochronny
L. Urządzenie potwierdzające, że pokrywa górna i osłona są podniesione lub opuszczone (tylko w mieszalnikach z głowicą przechylną)
M,M1. Sworzeń kontrolny na górze (pozycja dolna, tylko w mieszalnikach z głowicą przechylną)
N. Urządzenie potwierdzające włożenie lub wyjęcie misy (tylko w mieszalnikach z głowicą przechylną)
0. Tarcza blokująca misę (tylko przy mieszalnikach z przechylną głowicą)

Rys.3



Przed uruchomieniem maszyny należy sprawdzić zabezpieczenie I (RYS. 4) -musi być całkowicie opuszczone. W przypadku mieszalników z przechylną głowicą należy sprawdzić, czy misa jest prawidłowo włożona i zablokowana przez tarczę 0 oraz czy góra jest opuszczona i zablokowana przez sworzeń kontrolny M (musi być całkowicie włożony).

Rys.4



URZĄDZENIA STERUJĄCE

	F
	
A) Przycisk ON (Aktywuje (I) ruch części obrotowych) B) Przycisk OFF (Zatrzymuje (0) ruch części obrotowych)	Timer (Umożliwia uruchomienie maszyny i pozwala na ustawienie czasu pracy)

Kontrola działania przy pierwszym uruchomieniu:
Po włożeniu wtyczki przewodu zasilającego do gniazda sieciowego urządzenie jest gotowe do sprawdzenia działania.

- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie zabezpieczenia są prawidłowo zainstalowane.
- Przy pierwszym uruchomieniu należy sprawdzić, czy spirala i misa obracają się zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli nie, należy zamienić fazy.

UŻYTKOWANIE MASZYNY
Poniżej opisano szereg czynności, które należy wykonać, aby prawidłowo korzystać z urządzenia:

⚠ PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE MASZYNA JEST IDEALNIE CZYSTA, A W SZCZEGÓLNOŚCI POWIERZCHNIE MISY, SPIRALI I KOLUMNY CENTRALNEJ, KTÓRE MAJĄ KONTAKT Z PRODUKTAMI SPOŻYWCZYMI. W RAZIE POTRZEBY OCZYŚCIĆ JE ZGODNIE Z ZALECENIAMI.

Podnieść osłonę „I" i wsypać do misy składniki potrzebne do przygotowania mieszanki, następnie opuścić osłonę misy, a następnie włączyć obroty misy i spirali w sposób opisany poniżej. Aby wizualnie sprawdzić konsystencję ciasta lub dodać kolejne składniki, można to zrobić przez kratkę ochronną, bez konieczności jej podnoszenia, a tym samym przerywania pracy maszyny. Po podniesieniu osłony maszyna zatrzymuje się: przy zamykaniu należy ponownie nacisnąć przycisk „I", aby ponownie uruchomić obroty misy.

Sytuacja uruchomienia przy „wyłączonej maszynie":

- Obrócić różnicowy wyłącznik ochronny do pozycji ON, połączony z głównym systemem uziemienia, umieszczonym przed maszyną w systemie użytkownika
- Obrócić pokrętło timera w prawo i wybrać żądany czas pracy.
- Nacisnąć przycisk „I", który uruchamia obrót misy i spirali

⚠ SPRAWDŹ PONOWNIE, CZY MISA I SPIRALA PORUSZAJĄ SIĘ ZGODNIE Z RUCHEM WSKAZÓWEK ZEGARA.

Sytuacja uruchomienia z „maszyną zasilaną":
Aby wznowić pracę po jej wstrzymaniu, należy nacisnąć przycisk „I" po upewnieniu się, że wszelkie awarie, niebezpieczeństwa lub przeszkody zostały usunięte.

Sytuacja uruchomienia z „maszyną w trybie awaryjnym" (np. zadziałało zabezpieczenie termiczne):

- wyłączyć maszynę, za pomocą sekwencji poleceń podanych w punkcie „WYŁĄCZENIE MASZYNY";
- pozostawić silnik elektryczny do ostygnięcia na ok. pół godziny;
- uruchomić maszynę, zgodnie z kolejnością wskazaną w punkcie „SYTUACJA URUCHOMIENIA PRZY WYŁĄCZONEJ MASZYNIE".

WYŁĄCZENIE MASZYNY
W celu całkowitego wyłączenia maszyny, od stanu zakończenia pracy lub wyłączenia, należy:

- Nacisnąć przycisk 0, który kończy obracaniemisy i spirali.
- Obrócić pokrętło na zegarze (timer) w pozycję 0.
- Obrócić różnicowy wyłącznik ochronny do pozycji OFF, połączony z głównym układem uziemiającym, umieszczony przed maszyną , co spowoduje odłączenie maszyny od zasilania elektrycznego.

Uwaga: W maszynie zasilanej elektrycznie trójfazowo, jeśli obroty misy są przeciwne do pokazanych strzałką, należy przestrzegać tych wskazówek podczas pracy i przy każdej zmianie wtyczki elektrycznej:

- Zatrzymać maszynę;
- Wyjąć wtyczkę.
- Odwrócić położenie dwóch faz (np. L1 z L2) .
- Uruchomić ponownie maszynę i sprawdzić, czy misa obraca się we właściwą stronę;
- Uruchomić urządzenie bez użycia, pozostawić na około minutę i sprawdzić, czy działa bez zarzutu.

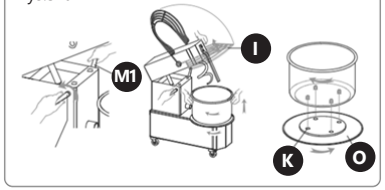
ZASTOSOWANIE MASZYNY Z PODNOSZONĄ GÓRĄ I ZDEJMOWANĄ MISĄ
W celu podniesienia górnej części i zdjęcia misy należy postępować w następujący sposób:

- zatrzymać maszynę, odłączyć ją od zasilania;
- całkowicie podnieść zabezpieczenie I (RYS. 5-6);
- wyciągnąć sworzeń M aż do zablokowania górnej części;
- podnieść górę za pomocą małego tłoczka znajdującego się pod spodem;
- obrócić tarczę 0 zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu odblokowania misy;
- podnieść misę i zdjąć ją;
- wyjąć ciasto.

W celu przełożenia misy i blatu należy postępować w następujący sposób: Po zakończeniu czyszczenia:

- Założyć z powrotem miskę i upewnić się, że cztery kołki znajdujące się pod spodem są prawidłowo zamocowane w czterech otworach „K" maszyny;
- Następnie zablokować obracającą się misę w kierunku przeciwnym do tarczy „0" (RYS.5-6);
- Nałożyć górną pokrywę, pchając ją w dół (RYS. 4) na tyle na ile jest blokowana przez trzpień M.

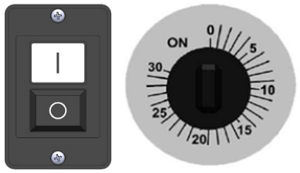
Rys.5-6



⚠ GDY MASZYNA NIE JEST AKTYWNA, NALEŻY WYBRAĆ (WYŁĄCZYĆ) GŁÓWNY UKŁAD SIECI ELEKTRYCZNEJ I ODŁĄCZYĆ GNIAZDO PRĄDOWE.

URUCHAMIANIE MASZYNY

1. Uruchomić wszystkie urządzenia zabezpieczające;
2. Nacisnąć przycisk „I", aby aktywować maszynę
3. Ustawić czas pracy maszyny od 1 do 30 min. przekręcając pokrętło timera do żądanej pozycji
4. Po upłynięciu ustawionego czasu timer zatrzymuje urządzenie.
5. Nacisnąć przycisk „0", aby wyłączyć urządzenie.



NIEPRAWIDŁOWOŚCI DZIAŁANIA

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Maszyna nie uruchamia się	Brak prądu elektrycznego	Sprawdzić wyłącznik ogólny, wtyczkę i przewód zasilający
	Przycisk stop jest zablokowany	Nacisnąć zielony przycisk
	Kratka ochronna i/lub pokrywa są podniesione lub misa nie jest dobrze ustawiona.	Prawidłowo opuścić kratę ochronną i pokrywę oraz ponownie ustawić misę
	Timer znajduje się w pozycji 0	Ustawienie timera od 1 do 30 minut lub w trybie ręcznym
Spirala nie jest stała w ruchu obrotowym	Łańcuch jest poluzowany	Napiąć łańcuch
Maszyna zatrzymuje się podczas pracy	Bezpiecznik nie działa	Wymienić bezpiecznik na inny, o tej samej charakterystyce

KONSERWACJA
UWAGA: Przed przystąpieniem do konserwacji, w tym czyszczenia, należy podjąć następujące środki ostrożności:

- Upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej (wyjąć wtyczkę z gniazdka), upewniając się, że zasilanie nie może być przypadkowo ponownie włączone;
- Upewnić się, że urządzenie jest całkowicie schłodzone;
- Stosować środki ochrony osobistej wymagane przez obowiązujące przepisy;
- Zawsze używać odpowiedniego sprzętu;
- Po zakończeniu konserwacji/naprawy/czyszczenia, przed ponownym uruchomieniem urządzenia należy ponownie zainstalować wszystkie zabezpieczenia i osłony;

CZYSZCZENIE
UWAGA: Nigdy nie używać ściernych lub żrących produktów chemicznych nie przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Bezwzględnie unikać stosowania strumieni wody, różnych narzędzi, szorstkich lub ściernych środków, takich jak stalowe szorowarki, gąbki itp., które mogą uszkodzić powierzchnie, a w szczególności zagrozić higienie.

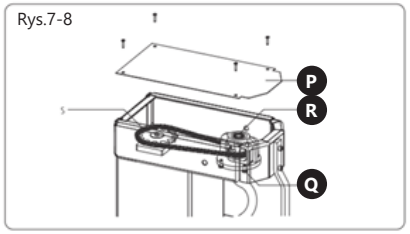
Czyszczenie należy przeprowadzać po każdym użyciu z zachowaniem zasad higieny i w celu ochrony funkcjonalności maszyny, postępując w następujący sposób:

- Używając drewnianej lub plastikowej packi najpierw oczyść pozostałości ciasta;
- Za pomocą miękkiej gąbki i ciepłej wody dokładnie wyczyścić misę, spiralę, przerywacz ciasta i ruchomą osłonę;
- Osuszyć papierem kuchennym, następnie przejechać po wymienionych częściach i całej maszynie gładką i oczyszczoną ściereczką ze specjalnym środkiem czyszczącym do maszyn spożywczych.

Uwaga: w przypadku maszyny z podnoszoną górą i wyciąganą misą, zaleca się usunięcie misy w celu ułatwienia czyszczenia; Aby utrzymać sprawność i bezpieczeństwo maszyny, należy przystąpić do okresowej konserwacji, co 6 miesięcy, wg następujących wskazań:

NAPINANIE GÓRNEGO ŁAŃCUCHA
Napięcie łańcucha jest zapewnione przez napinacz łańcucha. Jeśli maszyna nie jest w niego wyposażona, jeśli łańcuch jest poluzowany przy sterowaniu lub jeśli obroty spirali nie są stałe. Odkręcić płytę P, (RYS. 7-8) poluzować śruby Q, wyciągnąć wspornik spirali R do oporu, aż napięcie łańcucha będzie optymalne, zablokować wspornik R śrubami Q, założyć ponownie panel P i zamocować go.

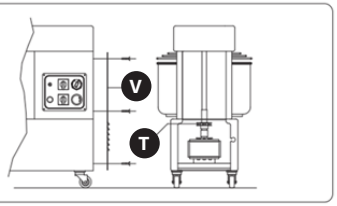
Rys.7-8



SMAROWANIE ŁAŃCUCHÓW
Aby nasmarować łańcuchy, należy wykonać następujące czynności:

- Odkręcając śruby mocujące, zdjąć górną płytę „P" i tylną płytę „V";
- Nałożyć na łańcuchy S-T (RYS. 8-9) odpowiednią ilość właściwego smaru, wystarczającą do nasmarowania wszystkich ogniw łańcucha;
- Zamontować 2 panele i ponownie zabezpieczyć śrubami.

Rys.9



W przypadku konserwacji nieobjętych zwykłą konserwacją oraz w przypadku nieprawidłowego działania należy skontaktować się z producentem.

DEMONTAŻ I UTYLIZACJA
UWAGA: Demontaż i utylizacja maszyny, są wyłączną odpowiedzialnością i obowiązkiem właściciela, który musi działać zgodnie z obowiązującymi w jego kraju przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa, poszanowania i ochrony środowiska.

Przy demontażu maszyny należy bezwzględnie przestrzegać przepisów obowiązujących w tym zakresie.
Należy segregować części składające się na piec według różnych rodzajów materiałów konstrukcyjnych (plastik, miedź, żelazo, itp.).

VÝROBNÍ ŠTÍTEK
SÉRIOVÝ ŠTÍTEK
Na štítku jsou čitelně a nesmazatelně zobrazeny následující údaje:
- Jméno výrobce
- Sériové číslo;
- označení CE;
- Elektrické napětí a frekvence (Volt / Hz);
- Model (MOD);
- Rok výroby;
- Elektrický výkon (kW / A);
- Hmotnost spirálového mixéru;
- „Made in Italy"

OBECNÉ INFORMACE
VÝZNAM NÁVODU K OBSLUZE
Před použitím spirálového mixéru je nutné, abyste si přečetli a porozuměli tomuto návodu, včetně všech jeho součástí. Tato příručka musí být vždy přístupná „oprávněným uživatelům" a musí být umístěna a uložena v blízkosti zařízení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za jakékoliv škody na osobách, věcech nebo majetku vyplývající z nedodržení pravidel popsaných v tomto návodu. Tento návod je nedílnou součástí spirálového mixéru a je nutné jej uschovat až do jeho konečného rozebrání. „Oprávněný uživatel" může provádět úkony na zařízení pouze v souladu se svými kompetencemi a v souladu s návodem k obsluze.

ZÁRUKA
Záruční doba je jeden rok a začíná dnem vystavení daňového dokladu při nákupu.
Během této doby budou komponenty bezplatně vyměněny nebo opraveny a pouze v naší továrně budou ve výjimečných případech díly vyrobeny, s výjimkou elektrických a opotřebitelných dílů. Náklady na dopravu a práci nejsou kryty zárukou. Záruka zaniká, pokud se zjistí, že poškození bylo způsobeno: přepravou, nesprávnou nebo nedostatečnou údržbou, nedostatečným servisem, zásahy třetích osob, opravami provedenými neoprávněnými osobami, nedodržením pokynů. Jakékoliv nároky vůči výrobci za přímé nebo nepřímé škody vyplývající z doby, kdy je stroj mimo provoz: porucha, čekání na opravu nebo v případě souvisejícím s fyzickou nepřítomností stroje, jsou vyloučeny.

⚠ ÚPRAVA A / NEBO VÝMĚNA DÍLŮ ZA NEORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY ZRUŠÍ ZÁRUKU A ZBAVUJE VÝROBCE JAKÉKOLIV ODPOVĚDNOSTI.

INFORMACE O HLUKU
Hladina akustického tlaku A měřená na identickém zkušebním stroji byla trvale nižší než 80 dB (A). Je-li hladina hluku v pracovním prostředí vyšší než 80 dB (A), je zaměstnavatel povinen informovat a proškolit uživatele o rizicích vyplývajících z expozice hluku a po konzultaci s příslušným lékařem přijmout vhodná opatření.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ
Přestože stroj splňuje bezpečnostní požadavky referenčních norem, elektrické, mechanické a hygienické požadavky mohou být nebezpečné v následujících případech:
- Použití pro účely a za jiných podmínek, než jaké uvádí výrobce.
- Narušení bezpečnosti.
- Nedodržení pokynů pro: Instalaci
- Uvedení do provozu – Použití – Údržbu:

POZNÁMKA
Aby se předešlo nebezpečným situacím a / nebo možným zraněním v důsledku: elektrického proudu, mechanických částí, ohně nebo zraněním hygienického charakteru, je třeba dodržovat následující bezpečnostní upozornění.

A. POŘÁDEK NA PRACOVIŠTI.
Neudržování pořádku a správné organizace prostoru může vést k nebezpečným nehodám.
B. PRACOVNÍ PROSTŘEDI.
Nepoužívejte zařízení ve vlhkém, mokrém nebo nedostatečně osvětleném prostředí, v blízkosti hořlavých kapalin nebo plynů.
C. ZAMEZTE VSTUPU DĚTEM A OSOBÁM, KTERÉ SE ZAŘÍZENÍM NEPRACUJÍ.
Ke stroji nebo na pracoviště je zakázáno vstupovat nepovolaným nebo nekvalifikovaným osobám.
D. PROVOZUJTE STROJ POUZE S POVOLENOU ZÁTĚŽÍ ZÁKLADNÍ DESKY A POUZE V PŘÍSTUPNÉM ROZSAHU.
Zařízení funguje lépe a bezpečněji, když není přetíženo.
E. VHODNÉ OBLEČENÍ.
Nenoste volné oblečení nebo doplňky, které by se mohly zamotat do pohyblivých částí. Používejte neklouzavé boty. Z hygienických a bezpečnostních důvodů používejte vhodnou síťku na vlasy a rukavice.
F. ZAJIŠTĚNÍ NAPÁJECÍHO KABELU.
Při odpojování zástrčky netahejte za kabel; nevystavujte kabel vysokým teplotám, kontaktu s ostrými hranami, vodou nebo rozpouštědly.
G. VYVARUJTE SE NEJISTÝCH POLOH
Při práci se zařízením musí být obsluha v poloze, která zajišťuje správnou rovnováhu.
H. BUĎTE VŽDY SOUSTŘEDĚNÍ
Uživatel se musí soustředit na práci. Zařízení nepoužívejte, pokud máte problémy se soustředěním.
I. PRODLUŽOVACÍ KABEL VENKU. Prodlužovací kabely se nesmí používat venku.
L. POUŽÍVÁNÍ STROJE BEZ DOZORU. Nenechávejte stroj bez dozoru.
M. ODPOJENÍ ZÁSTRČKY ZE ZÁSUVKY
Po každém použití, před čištěním, údržbou nebo přepravou stroje, jej odpojte od napájení.
N. OVĚŘENÍ POŠKOZENÍ STROJE
Před použitím stroje zkontrolujte, zda bezpečnostní komponenty správně fungují. Zkontrolujte, zda nejsou zablokovány pohyblivé části, zda nejsou poškozené části, zda jsou všechny části správně smontovány a zda jsou správně všechny podmínky, které by mohly ovlivnit správnou funkci stroje.
O. OPRAVY STROJE KVALIFIKOVANÝM PERSONÁLEM.
Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný personál s použitím originálních náhradních dílů. Nedodržení těchto předpisů může představovat nebezpečí pro uživatele.
P. ŠTÍTKY ZABRAŇUJÍ ÚRAZŮM – proto musí být vždy dokonale čitelné. Pokud jsou štítky poškozené a / nebo nečitelné, vyměňte je.

Zbytkové riziko

Situace	Nebezpečí	Preventivní opatření
Nakládání, vykládání a přemisťování stroje	• Pád stroje • Pád obalů	• Se strojem zacházejte opatrně, ať už je zabalený nebo ne.
Nesprávná instalace stroje	• Elektrický zkrat • Úder blesku	• Síťové napětí a frekvence musí odpovídat údajům na typovém štítku stroje. • Zařízení musí být uzemněno. • Elektrické přívodní vedení stroje před zásuvkou musí být chráněno proudovým chráničem připojeným k hlavnímu uzemňovacímu systému.
Otevření krytu stroje pod napětím	• Zásah elektrickým proudem	• Neotevírejte kryt, aniž byste nejprve odpojili zástrčku.
Práce bez krytů	• Zásah elektrickým proudem • Zachycení • Drcení • Odření	• Neodstraňujte kryt, když je stroj v chodu.
Čištění částí, které jsou v kontaktu se směsí	• Zásah elektrickým proudem • Elektrický zkrat	• Stroj lze čistit pouze ve vypnutém stavu a odpojený od sítě (odpojit síťové napětí, tzn. vytáhnout zástrčku).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis			RC--SP-FH5	RC--SMRH5	RC--SPFH10	RC--SMR10
TĚLO	ROZMĚRY	mm.	500x240 x500		500x260 x500	
	NETTO HMOTNOST	kg.	30	40	30	40
MÍSA	PRŮMĚR	mm.	240		260	
	VÝŠKA	mm.	160		200	
	VÝROBNÍ KAPACITA	kg.	5		8	
	VÝROBNÍ KAPACITA	L.	7		10	
JMENOVITÉ NAPĚTÍ/ FREKVENCE		V/ Hz	230/50			

Popis			RC--SPFH15/ RC--SPFH20	RC--SMRH15/ RC--SMRH20	RC--SPFH30	RC--SMRH30
TĚLO	ROZMĚRY	mm.	725x385x670		805x424 x735	
	NETTO HMOTNOST	kg.	65	73	86,6	94,6
MÍSA	PRŮMĚR	mm.	317-360		400	
	VÝŠKA	mm.	210		260	
	VÝROBNÍ KAPACITA	kg.	12-17		25	
	VÝROBNÍ KAPACITA	L.	15-22		32	
JMENOVITÉ NAPĚTÍ/ FREKVENCE		V/ Hz	230/50			

CHARAKTERISTIKA STROJE

Elektrický spirálový mixér, vyráběný ve verzích „5" (RC-SPFH5, RC-SMRH5), „10" (RC-SPFH10, RC-SMR10), „15" (RC-SPFH15, RC-SMRH15), „20" (RC-SPFH20, RC-SPFH20, RC-SMRH20), „30" (RC-SPFH30, RC-SMRH30) je určen pro míchání měkkých i tvrdých směsí (míchání a/nebo hnětení), vyrobených z mouky, soli, droždí, tuků a tekutiny (voda, olej, ...) pouze pro potravinářské výrobky.

Každý mixér obsahuje následující komponenty:

- ocelová konstrukce chráněná lakem odolným vůči vysokým teplotám;
- mísa, spirála, centrální hnětač na těsto a ochranný rošt jsou vyrobeny z nerezové oceli; misku a spirálu otáčejte ve směru hodinových ručiček

- řetězový pohon s převodovým motorem v olejové lázni;
- pohyblivé části jsou na kuličkových ložiskách;
- 4 kolečka, z toho 2 s brzdou, vyrobená z nylonu;
- provoz s jednofázovým nebo třífázovým motorem, jedna rychlost; na přání: třífázový motor se 2 rychlostmi.
- Elektrický obvod zapojený do sítě, ke kterému jsou připojena ovládací a bezpečnostní zařízení na nízké napětí (24V). Mezi nimi je blokáda pohyblivých částí, aktivována pohybem pohyblivého krytu.

před riziky spojenými s jeho používáním. Z tohoto důvodu je stroj vybaven speciálními ochrannými kryty, s nimiž nesmí být žádným způsobem manipulováno, aby se předešlo riziku kontaktu s pohyblivými částmi.

OMEZENÍ POUŽÍVÁNÍ

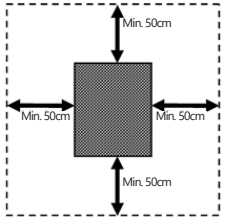
	5 (RC-SP-FH5, RC--SMRH5)	10 (RC-SP-FH10, RC--SMR10)	15 (RC-SP-FH15, RC--SMRH15)
VÝROBNÍ KAPACITA kg / h Údaje jsou založeny na běžném mixu deseti / dvanácti minut	29	35	48
	20 (RC-SPFH20, RC-SMRH20)		30 (RC-SPFH30, RC-SMRH30)
VÝROBNÍ KAPACITA kg / h Údaje jsou založeny na běžném mixu deseti / dvanácti minut	56		88

INSTALACE

POŽADAVKY, KTERÉ MUSÍ BÝT SPLNĚNY

Podmínky prostředí v místě, kde je stroj instalován:

- suchý povrch a žádná nadměrná vlhkost ve vzduchu
- zdroje tepla v přiměřené vzdálenosti
- dostatečné větrání a osvětlení splňující hygienické a bezpečnostní normy vyžadované platnými předpisy.
- Opěrná plocha musí být vodorovná, v bezprostřední blízkosti stroje nesmí být umístěno nic, co by mohlo narušovat jeho normální ventilaci.



DŮLEŽITÉ Podle platných předpisů musí být elektrická síť vybavena automatickým diferenciálním spínačem s charakteristikou vhodnou pro stroj, u kterého je vzdálenost rozpětí kontaktů minimálně 3 mm; je také vyžadován účinný uzemňovací systém.

Zkontrolujte, zda napájecí napětí a frekvence systému odpovídají hodnotám uvedeným v tabulce technických údajů a na typovém štítku na zadní straně stroje.

INSTALACE

DŮLEŽITÉ

Veškeré instalační a údržbářské činnosti musí provádět kvalifikovaný personál autorizovaný výrobcem, jinak výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost vyplývající z nesprávné instalace nebo zásahu do zařízení.

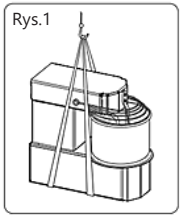
Stroj je dodáván na paletách v uzavřené kartonové krabici. Ke zvedání stroje je nutný vysokozdvižný vozík nebo přepravní paleta. Pokud je stroj zvedán pomocí lan nebo popruhů, umístěte je pod paletu. K vyjmutí jednotky z obalu můžete použít popruhy umístěné pod jednotkou a připevněné k vysokozdvižnému vozíku (Obr. 1).

POZNÁMKA:

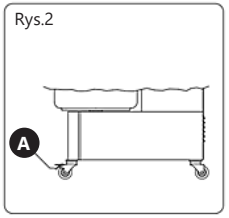
Je nutné dodržovat všechny pokyny týkající se likvidace obalu. Po vyjmutí zařízení z obalu proveďte následující kroky:

- Umístěte stroj na místo k tomu určené.
- Odstraňte ochrannou fólii, pokud je přítomna, a vyhněte se použití nástrojů, které by mohly poškodit povrch.
- Pokud má stroj namontována kola, ujistěte se, že jsou zajištěna brzdou zatlačením páky „A" dolů až na doraz (Obr. 2).
- Pokud je stroj nestabilní, umístěte pod nohy nebo kola kusy tvrdé pryže.

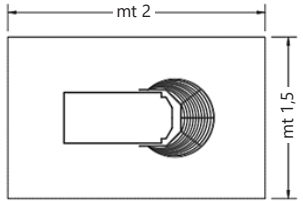
Rys.1



Rys.2



Za normalnich provoznich podminek, aby bylo možne co nejlépe využit potenciál stroje, potřebuje uživatel prostor znázorněný na obrázku níže.



ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Stroj je připojen k elektrické síti pomocí dodaného síťového kabelu, který musí nainstalovat specializovaný a kvalifikovaný personál, 16/32 A pro 3pólový kabel (F, N, T) pro jednofázový a 4/5pólový (3F, T/3F, N, T) pro třífázovou verzi. Síťová zásuvka musí být snadno dostupná, nesmí vyžadovat žádný provoz. Vzdálenost mezi strojem a zásuvkou musí být taková, aby nenamáhala napájecí kabel, a kabel nesmí být umístěn pod opěrami stroje.

DŮLEŽITÉ

instalace musí být vybavena uzemňovacím systémem a proudovým chráničem v souladu s platnými předpisy.

FUNGOVÁNÍ BEZPEČNOSTNÍCH PRVKŮ

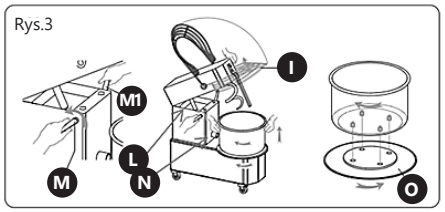
Stroj je vybaven patřičným zabezpečením v podobě pevných krytů a dostatečnou vzdáleností mezi mísou a tělem stroje, aby se zabránilo kontaktu částí lidského těla (horních končetin) s otočnou mísou během pracovní fáze, aby se eliminovalo riziko vtažení nebo rozdrcení. Stroj je vybaven senzorem víka na otevřené misce, aby se zabránilo kontaktu mezi částmi lidského těla (horní končetiny) a pohyblivými částmi během pracovní fáze, aby se eliminovalo riziko vtažení, rozdrcení a oděru.

⚠ NEODSTRAŇUJTE KRYTY, POKUD JE STROJ POUŽÍVÁN. VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA NEDODRŽENÍ VÝŠE UVEDENÝCH POKYNŮ.

S odkazem na obr. 3 jsou kryty:

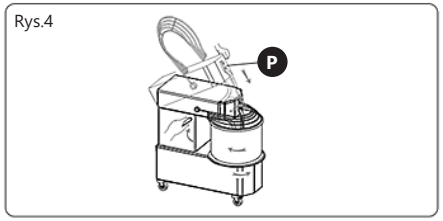
I. pohyblivý ochranný rošt
L. Ověřovací zařízení, zda jsou horní kryt a ochrana zvednuty nebo spuštěny (pouze u mixérů s naklápěcí hlavou)
M,M1. Zkontrolujte kolík nahoře (spodní plocha, pouze u mixérů s naklápěcí hlavou)
N. Zařízení pro potvrzení vložení nebo vyjmutí mísy (pouze u mixérů s výklopnou hlavou)
0. Uzamykací kotouč mísy (pouze pro mixéry s naklápěcí hlavou)

Rys.3



Před spuštěním stroje zkontrolujte bezpečnostní zařízení I (Obr. 4) – musí být zcela spuštěno. U mixérů se sklopnou hlavou zkontrolujte, zda je mísa správně vložena a zajištěna kotoučem O a zda je horní část spuštěna a zajištěna ovládacím čepem M (musí být zcela zasunuta).

Rys.4



OVLÁDACÍ PRVKY

	
A) Tlačítko ON (Aktivuje (I) pohyb rotujících částí) B) Tlačítko OFF (Zastaví (0) pohyb rotujících částí)	Timer (Umožňuje spustit stroj a umožňuje nastavit pracovní dobu)

Funkční kontrola při prvním spuštění:

Po zasunutí zástrčky napájecího kabelu do zásuvky je zařízení připraveno ke kontrole funkčnosti.

- Před spuštěním zařízení se ujistěte, že jsou všechna bezpečnostní zařízení správně nainstalována.
- Při prvním spuštění zkontrolujte, zda se spirála a miska otáčejí ve směru hodinových ručiček. Pokud ne, obraťte fáze.

POUŽITÍ STROJE

Následující text popisuje řadu kroků, které je třeba dodržet, aby bylo možné zařízení správně používat.

⚠ PŘED UVEDENÍM DO PROVOZU SE UJISTĚTE, ZDA JE STROJ DOSTATEČNĚ ČISTÝ, ZEJMÉNA POVRCHY MISKY, SPIRÁLY A CENTRÁLNÍHO SLOUPCE, KTERÉ JSOU V KONTAKTU S POTRAVINÁŘSKÝMI VÝROBKY. JE-LI TO NUTNÉ, OČISTĚTE PODLE DOPORUČENÍ.

Zvedněte víko „I" a nasypte do mísy ingredience potřebné k přípravě směsi, poté sklopte kryt mísy, poté mísu otočte a spirálu zapněte, jak je popsáno níže. Aby bylo možné vizuálně zkontrolovat konzistenci těst nebo přidat další přísady, lze to provést přes ochrannou mřížku, aniž byste ji museli zvedat a přerušit tak chod stroje. Když je víko zvednuto, stroj se zastaví: při zavírání znovu stiskněte tlačítko „I", aby se znovu začalo otáčení mísy.

Situace při spuštění s „vypnutím stroje":

- Přepněte diferenciální jistič do polohy ON, připojený k hlavnímu uzemňovacímu systému, který se nachází před strojem v systému uživatele
- Otáčejte knoflíkem časovače ve směru hodinových ručiček a vyberte požadovanou dobu provozu.
- Stiskněte tlačítko „I", čímž se spustí otáčení mísy a spirály

⚠ ZNOVU ZKONTROLUJTE, ZDA SE MISKA A SPIRÁLA POHYBUJÍ PODLE HODINOVÝCH RUČIČEK.

Situace při spuštění „napájeného stroje":

Chcete-li pokračovat v práci poté, co byla pozastavena, stiskněte tlačítko „I" a ujistěte se, že byly odstraněny všechny závady, nebezpečí nebo překážky.

Výchozí situace se „strojem v nouzovém režimu" (např. aktivace tepelné ochrany):

- vypněte stroj podle pokynů v odstavci „VYPNUTÍ STROJE";
- nechte elektromotor asi půl hodiny vychladnout;
- spusťte stroj v pořadí uvedeném v bodě „STARTOVÁNÍ SITUACE S VYPNUTÝM STROJEM".

VYPNUTÍ STROJE

Chcete-li stroj úplně vypnout, od konce práce nebo stavu vypnutí, postupujte následovně:

- Stiskněte tlačítko „O", čímž ukončíte otáčení mísy a spirály.
- Otočte knoflíkem na časovači (timer) do polohy 0.
- Přepněte diferenciální jistič do polohy OFF připojený k hlavnímu uzemňovacímu systému před strojem, čímž se stroj odpojí od přívodu elektřiny.

Poznámka: Pokud se u třífázového elektrického stroje otáčí mísa v opačném směru, než jak je znázorněno šipkou, dodržujte během provozu a při každé výměně elektrické zástrčky tyto pokyny:

- Zastavte stroj;
- Odstraňte zástrčku.
- Zaměňte polohy dvou fází (např. L2 na L1).
- Restartujte stroj a zkontrolujte, zda se mísa otáčí správným směrem;
- Spusťte zařízení s prázdnou nádobou, nechte jej asi minutu odpočinout a zkontrolujte, zda bezchybně funguje.

POUŽITÍ STROJE SE ZVEDAJÍCÍ SE HORNÍ ČÁSTÍ A VYJÍMATELNOU NÁDOBOU

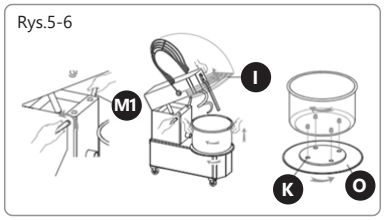
Chcete-li zvednout horní část a vyjmout misku, postupujte následovně:

- zastavte stroj, odpojte jej od napájení;
- zcela zvednout ochranu I (Obr. 5-6);
- zatáhněte za čep M, dokud horní část nezapadne;
- zvedněte horní část pomocí malého pístu umístěného pod ním;
- otáčejte kotoučem O ve směru hodinových ručiček, dokud se miska neodjistí;
- zvedněte misku a vyjměte ji;
- vyndejte těsto.

Při opětovné montáži mísy a horní části postupujte následovně: Po vyčištění:

- Vyměňte misku a ujistěte se, že čtyři kolíky pod ní správně zapadly do čtyř otvorů „K" na stroji;
- Poté zajistěte misku otočením proti kotouči „0" (Obr. 5-6);
- Nasaďte horní kryt zatlačením dolů (Obr. 4), dokud nebude zajištěn čepem M.

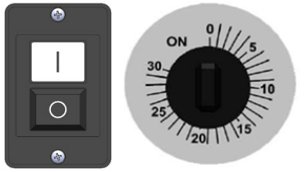
Rys.5-6



⚠ POKUD STROJ NEBUDETE POUŽÍVAT, ODPOJTE HO OD NAPÁJENÍ.

SPUŠTĚNÍ STROJE

1. Aktivujte všechna bezpečnostní zařízení;
2. Stiskněte tlačítko „I" pro spuštění stroje
3. Nastavte dobu provozu stroje od 1 do 30 minut otočením knoflíku časovače do požadované polohy
4. Po uplynutí nastaveného času časovač zastaví zařízení.
5. Stisknutím tlačítka „0" zařízení vypněte.



ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Stroj se nespustí	Žádná elektřina	Zkontrolujte hlavní vypínač, zástrčku a napájecí kabel
	Tlačítko stop se zaseklo	Odblokujte tlačítko
	Ochranná mřížka a/nebo víko jsou zvednuté nebo jímka není správně umístěna.	Správně sklopte ochrannou mřížku a kryt a znovu umístěte misku
	Časovač je v poloze 0	Nastavení časovače od 1 do 30 minut v manuálním režimu
Rotace spirály není plynulá	Řetěz je uvolněný	Napněte řetěz
Stroj se během provozu zastaví	Pojistka nefunguje	Vyměňte pojistku za pojistku se stejnými vlastnostmi

ÚDRŽBA
POZNÁMKA: Před prováděním údržby, včetně čištění, je třeba provést následující opatření:
- Ujistěte se, že je spotřebič odpojen od sítě (vytáhněte zástrčku ze zásuvky), dbejte na to, aby nemohlo dojít k náhodnému opětovnému zapnutí;
- Ujistěte se, že je zařízení zcela vychladlé;
- Používejte osobní ochranné prostředky požadované platnými předpisy;
- Vždy používejte správné vybavení;
- Po dokončení údržby / opravy / čištění před opětovným spuštěním stroje znovu nainstalujte všechna bezpečnostní zařízení a kryty;

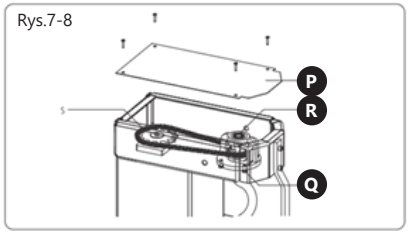
ČIŠTĚNÍ
POZNÁMKA: Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo korozivní chemické výrobky, které nejsou určeny pro styk s potravinami. Důsledně se vyvarujte používání vodního proudu, různých nástrojů, drsných nebo abrazivních prostředků, jako jsou ocelové kartáče, houby apod., které mohou poškodit povrchy a zejména ohrozit hygienu.

Čištění je nutné provádět po každém použití v souladu se zásadami hygieny a pro ochranu funkčnosti stroje následovně:
- Pomocí dřevěného nebo plastového hladítka nejprve očistěte zbytky těsta;
- Použijte měkkou houbu a teplou vodu k důkladnému vyčištění mísy, spirály, šlehače těsta a pohyblivého krytu;
- Osušte kuchyňským papírem, poté vyměněné díly a celý stroj otřete hladkým a čistým hadříkem se speciálním čističem na potravinářské stroje.

Poznámka: u stroje se zvedacím víkem a vytahovací mísou se doporučuje vyjmout misku, aby se usnadnilo čištění.
Aby byla zachována účinnost a bezpečnost stroje, měla by být pravidelná údržba prováděna každých 6 měsíců podle následujících pokynů:

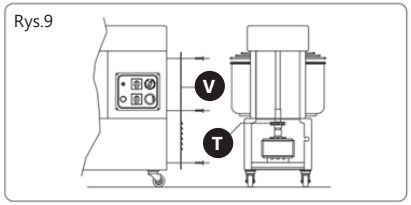
NAPÍNÁNÍ HNACÍHO ŘETĚZU
Napínání řetězu zajišťuje napínač řetězu. Není-li jím stroj vybaven a je-li řetěz u řízení uvolněný nebo otáčení spirály není konstantní: Odšroubujte destičku P (Obr. 7-8), povolte šrouby Q, vytáhněte držák spirály R, až bude napnutí optimální, dokud není napnutí řetězu optimální, zajistěte držák R pomocí šroubů Q, vyměňte panel P a upevněte jej.

Rys.7-8



MAZÁNÍ ŘETĚZŮ
Chcete-li namazat řetězy, proveďte následující kroky:
- Demontujte horní desku „P" a zadní desku „V" odšroubováním upevňovacích šroubů;
- Naneste na řetězy S-T správné množství maziva (Obr. 8-9), dostatečné k promazání všech článků řetězu;
- Nainstalujte 2 panely a znovu je zajistěte šrouby.

Rys.9



V případě nestandardních činností údržby a v případě nesprávné obsluhy stroje kontaktujte výrobce.

DEMONTÁŽ A LIKVIDACE
POZNÁMKA: Demontáž a likvidace stroje jsou výhradní odpovědností a povinností majitele, který musí jednat v souladu s předpisy ohledně bezpečnosti, respektu a ochrany životního prostředí platnými v jeho zemi.

Při demontáži stroje je třeba přísně dodržovat předpisy platné v tomto ohledu.
Roztřiďte díly stroje podle druhu materiálu (plast, měď, železo atd.).

NUMÉRO DE SÉRIE
ÉTIQUETTE NUMÉRO DE SÉRIE
Le numéro de série est composé d'une étiquette adhésive sérigraphiée de couleur grise, appliquée à l'arrière de la machine. Les données suivantes sont indiquées de manière lisible et indélébile sur l'étiquette:
- Nom du fabricant
- N° de série
- Puissance électrique (kW/A)
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz)
- Modèle
- Année de construction
- Mention " Made in Italy "
- Poids du malaxeur

INFORMATIONS GÉNÉRALES
IMPORTANCE DU MANUEL
Avant d'utiliser le malaxeur en question, il est obligatoire de lire et comprendre ce manuel dans son intégralité. Ce manuel doit toujours être disponible pour les " opérateurs autorisés " et être à proximité du malaxeur bien gardé et préservé. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes, aux animaux ou aux biens causés par le non-respect des règles décrites dans ce manuel. Ce manuel fait partie intégrante du pétrin et doit être conservé jusqu'à son élimination finale. Les " opérateurs autorisés " doivent effectuer sur le malaxeur uniquement les interventions relevant de leur compétence particulière.

GARANTIE
La durée de la garantie est d'un an et commence à compter de la date de réception de la facture émise au moment de l'achat. Pendant cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement, et uniquement auprès de notre usine les pièces qui, pour des raisons bien établies et non équivoques se révèlent défectueuses pour des raisons de fabrication, à l'exception des composants électriques et de ceux sujets à l'usure. La garantie exclut les frais d'envoi et le coût de la main-d'œuvre. La garantie n'est pas valide dans le cas où il est établi que le dommage a été causé par : transport, entretien inadéquat ou insuffisant, faute professionnelle des opérateurs, altération, réparations effectuées par du personnel non autorisé, non-conformité avec les exigences du manuel. On exclut tout recours contre le fabricant pour des dommages directs ou indirects, résultant au fil du temps pendant lequel la machine reste inactive pour cause.

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

INFORMATIONS CONCERNANT LE BRUIT
Le niveau de pression acoustique pondéré A mesuré sur un échantillon de machine identique a été constamment inférieur à 80 dB (A). Si l'environnement de travail a un niveau de bruit supérieur à 80 dB (A), l'employeur est tenu d'informer et de former l'opérateur sur les risques liés à l'exposition au bruit et à prendre les mesures appropriées en accord avec le médecin du travail.

MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ
La machine, bien qu'elle soit conforme aux exigences de sécurité prévues par les normes de référence, électriques, mécaniques, sanitaires, peut être dangereuse si:
- Elle est utilisée à des fins et des conditions autres que celles prévues par le fabricant.
- On a falsifié les protections.
- On ne respecte pas les exigences pour : Installation - Mise en marche - Utilisation - Maintenance.

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

A. MAINTENIR EN ORDRE SON POSTE DE TRAVAIL.
Le désordre comporte un risque d'accident.

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

C. TENIR LOIN DES ENFANTS ET DE CEUX QUI NE SONT PAS EMPLOYÉS. Ne les laissez pas approcher de la machine ou du lieu de travail.

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

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

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

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

H. TOUJOURS PRÊTER LA PLUS GRANDE ATTENTION.
Observer votre travail. N'utilisez pas la machine lorsque vous êtes distrait.

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

L. MACHINE EN MARCHE SANS SURVEILLANCE. Ne doit pas être abandonnée.

M. DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE.
À la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine.

N. VÉRIFIEZ QUE LA MACHINE N'EST PAS ENDOMMAGÉE. Avant d'utiliser la machine, vérifier l'efficacité des dispositifs de sécurité. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas bloquées, qu'il n'y a pas de composants endommagés, dont toutes les pièces ont été assemblées correctement et que toutes les conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de la machine sont optimales.

O. FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.
Les réparations doivent uniquement être effectuées par des personnes qualifiées, en utilisant des pièces de rechange originales. Le non respect de ces prescriptions peut être un élément de danger pour l'utilisateur.

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

RISQUES RÉSIDUELS

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

DONNÉES TECHNIQUES

Description			RC--SP-FH5	RC--SMRH5	RC--SPFH10	RC--SMR10
CORPS	DIMENSIONS	mm.	500x240 x500		500x260 x500	
	POIDS NET	kg.	30	40	30	40
BOL	DIAMÈTRE	mm.	240		260	
	LA TAILLE	mm.	160		200	
	CAPACITÉ DE PRODUCTION	kg.	5		8	
	CAPACITÉ DE PRODUCTION	L.	7		10	
TENSION NOMINALE/ FREQUENCE		V/ Hz	230/50			

Description			RC--SPFH15/ RC--SPFH20	RC--SMRH15/ RC--SMRH20	RC--SPFH30	RC--SMRH30
CORPS	DIMENSIONS	mm.	725x385x670		805x424 x735	
	POIDS NET	kg.	65	73	86,6	94,6
BOL	DIAMÈTRE	mm.	317-360		400	
	LA TAILLE	mm.	210		260	
	CAPACITÉ DE PRODUCTION	kg.	12-17		25	
	CAPACITÉ DE PRODUCTION	L.	15-22		32	
TENSION NOMINALE/ FREQUENCE		V/ Hz	230/50			

CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

Le malaxeur électrique à spirale, produit dans les versions "5" (RC-SPFH5, RC-SMRH5), "10" (RC-SPFH10, RC-SMR10), "15" (RC-SPFH15, RC-SMRH15), "20" (RC-SPFH20, RC-SMRH20), "30" (RC-SPFH30, RC-SMRH30) est conçu pour mélanger des pâtes (mélange et/ou pétrissage), durs et molles, composé de farine, sel, levure, graisses et liquides (eau, huile,...), pour une alimentation exclusivement alimentairere. Chaque malaxeur se compose de:

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

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

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

LIMITES D'UTILISATION

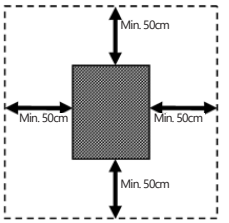
	5 (RC-SP-FH5, RC--SMRH5)	10 (RC-SP-FH10, RC--SMR10)	15 (RC-SP-FH15, RC--SMRH15)
CAPACITÉ DE PRODUCTION KG/H LES DONNEES SE REFERENT A UN EMPATEMENT NORMAL DE DIX/DOUZE MINUTES	29	35	48
	20 (RC-SPFH20, RC-SMRH20)	30 (RC-SPFH30, RC-SMRH30)	
CAPACITÉ DE PRODUCTION KG/H LES DONNEES SE REFERENT A UN EMPATEMENT NORMAL DE DIX/DOUZE MINUTES	56	88	

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

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

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



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

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

MODALITÉS D'INSTALLATION

IMPORTANT

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

La machine est livrée sur palette dans un emballage fermé avec du carton. Pour la manutention, vous avez besoin d'un chariot élévateur ou d'une transpalette. Si la machine est soulevée avec l'aide de cordes ou de sangles, faire passer ces dernières sous la palette. Pour retirer la machine de l'emballage, vous pouvez utiliser les sangles situées sous la machine et attachées à un chariot élévateur (FIG.1).

REMARQUE

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

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

- Placez la machine dans la position souhaitée.
- Retirez le film de protection, le cas échéant, en évitant l'utilisation d'outils pouvant endommager les surfaces.
- Si la machine est équipée de roues, assurez-vous qu'elles sont verrouillées avec le frein en poussant

le levier "A" vers le bas jusqu'à ce qu'il se verrouille (FIG.2).
- Si la machine est instable, placer sous les roues, des pièces en caoutchouc dur.

Fig.1

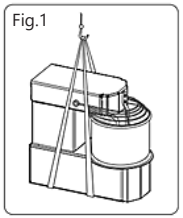
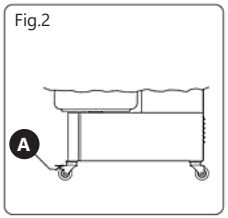
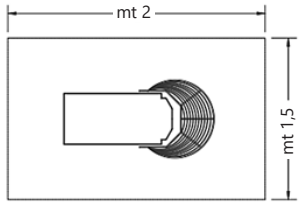


Fig.2



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



RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE
La connexion au réseau électrique de la machine se fait via le câble d'alimentation fourni, qui devrait être effectuée par du personnel spécialisé et agrée, la prise relative de 16 / 32 A par câble à 3 pôles (F, N, T) pour les versions monophasées et à 4 / 5 pôles (3F, T / 3F, N, T) pour les versions triphasées. La prise du réseau électrique doit être facilement accessible, et ne doit exiger aucun déplacement. La distance entre la machine et la prise doit être telle qu'elle ne pas provoque pas de tension du câble d'alimentation, en plus ce câble ne doit jamais être sous les appuis de la machine.

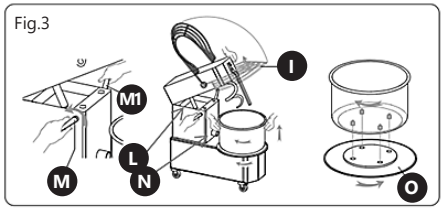
IMPORTANT
Il est obligatoire que l'installation soit équipée de la mise à la terre et d'un interrupteur différentiel en conformité avec les lois applicables.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT
SÉCURITÉS
La machine est équipée de dispositifs de sécurité appropriés constitués de protecteurs fixes, et d'une distance suffisante entre la cuve et le châssis de la machine, avec le but d'éviter le contact des parties du corps humain (membres supérieurs) avec la cuve tournante pendant l'usinage, pour éviter tout risque d'entraînement et d'écrasement.
La Machine est équipée du capteur du couvercle de la cuve ouverte, afin d'éviter tout contact des parties du corps humain (membres supérieurs) avec les pièces mobiles pendant la phase d'usinage, afin d'éliminer tout risque d'entraînement, d'écrasement et d'abrasion.

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

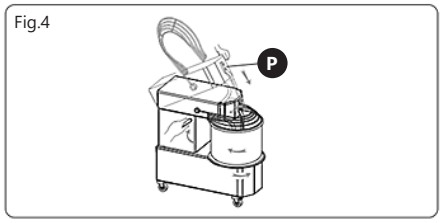
En référence à la FIG.3, les protections sont:
I. levage de la grille de protection
L. dispositif qui permet de soulever ou d'abaisser le couvercle (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)
M,M1. Vérifiez le goujon dans la partie supérieure (lorsqu'elle est abaissée, uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)
N. dispositif qui permet d'extraire la cuve (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable)
0. Verrouillage du disque dans la cuve (uniquement sur les malaxeurs à tête inclinable))

Fig.3



Avant d'utiliser la machine, la protection I (FIG.4) doit être complètement abaissée. Pour les malaxeurs à tête inclinable, vous devez vérifier que le cuve soit correctement insérée et bloquée dans le disque et la tête a été abaissée et verrouillée par le goujon de contrôle M.

Fig.4



DISPOSITIFS DE COMMANDE

	F
A) Bouton d'ON (Active (I) le mouvement des pièces tournantes.) B) Bouton d'OFF (Arrête (0) le mouvement des pièces tournantes.)	Minuteur (Permet à la machine de démarrer et permet de régler le temps de travail.)

Vérification fonctionnelle avant démarrage:
Une fois la fiche du câble d'alimentation insérée dans la prise du réseau électrique, la machine est prête pour la vérification fonctionnelle.
- Avant de démarrer la machine, assurez-vous que toutes les protections sont correctement installées.
- Lors du premier démarrage, vérifiez que la spirale et la cuve tournent dans le sens des aiguilles d'une montre. Si cela n'est pas le cas, inverser la disposition des phases.

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

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

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

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

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

Démarrage à partir de la situation " machine sous tension ":
Pour redémarrer l'usinage, après une suspension des travaux, vous devez appuyer sur le bouton 1, après la restauration de la fonction de sécurité.

Démarrage à partir de la situation " machine en URGENCE " : (par. ex. Intervention protection thermique):
- Éteignez la Machine, avec la séquence de commandes indiquées au point " ARRÊT MACHINE ";
- Laissez le moteur refroidir pendant environ une demi-heure;
- Démarrer la Machine avec la séquence de commandes indiquées au point " DÉMARRAGE À PARTIR DE LA SITUATION MACHINE ARRÊTÉE "

Arrêt machine
Pour l'arrêt total de la machine, à partir de la condition d'usinage terminé ou interrompu, vous devez:
- Appuyer sur le Bouton 0, qui termine la rotation de la cuve et de la spirale.
- Tourner le bouton rotatif du minuteur en position 0.
- Tourner sur la position d'OFF, l'interrupteur différentiel de position, en coordination avec l'installation générale de terre, situé en amont de la machine elle-même à l'usine de l'utilisateur ; qui déconnecte la machine du réseau d'alimentation électrique.

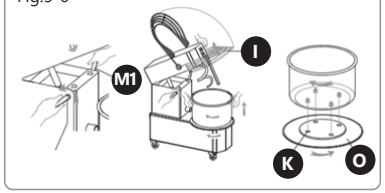
Remarque: dans une machine triphasée, si le sens de rotation de la cuve est opposé au sens indiqué de la flèche, vous devez suivre ces étapes pour inverser le sens de rotation:
- Éteindre la machine
- Débranchez la prise du réseau.
- Inverser la position des deux phases dans la prise de courant. (par. ex. L1 avec L2 et vice versa).
- Rebranchez la machine au réseau;
- Redémarrer la machine et vérifier que la cuve tourne en sens horaire.
- Une fois la machine redémarrée, attendez quelques minutes avant de commencer à travailler, pour s'assurer qu'elle fonctionne parfaitement.

UTILISATION DE LA MACHINE AVEC TÊTE BASCULANT ET CUVE AMOVIBLE

Pour soulever la tête et extraire la cuve, procédez comme suit:
- arrêter la machine, débrancher la fiche;
- soulever complètement la protection "I" (FIG. 5-6);
- dévisser le goujon "M" de manière à déverrouiller la tête.
- Soulever la tête à travers le piston ci-dessous;
- tourner le disque "0" dans le sens horaire pour déverrouiller la cuve;
- soulever la cuve et l'enlever;
- puis retirer la pâte.

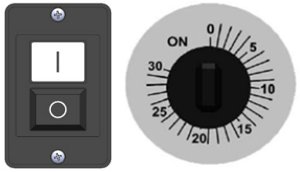
Pour repositionner la cave et bloquer la tête, procédez comme suit: Une fois le nettoyage effectué:
- repositionner la cave sur le disque et assurez-vous que les quatre goujons sont correctement fixés dans les quatre trous "K";
- bloquer la cuve en la tournant dans le sens inverse du disque "0" (FIG. 5-6);
- abaisser la tête et la fixer avec le goujon "M" (FIG. 4).

Fig.5-6



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

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



DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

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

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

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

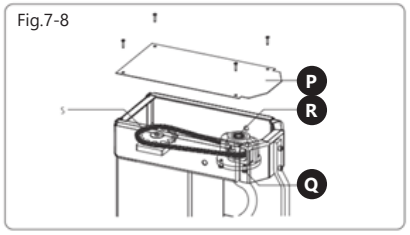
Le nettoyage doit s'effectuer à la fin de chaque utilisation en conformité avec les règles d'hygiène et de protection des fonctions de la machine, en procédant comme suit:
- En utilisant une palette en bois ou en plastique, retirez le reste de la pâte;
- avec une éponge douce et de l'eau tiède, bien nettoyer la cuve, la spirale, le déchire-pâte et la grille de protection;
- sécher avec du papier de cuisine, suivie d'un chiffon doux et d'un produit spécifique pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

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

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

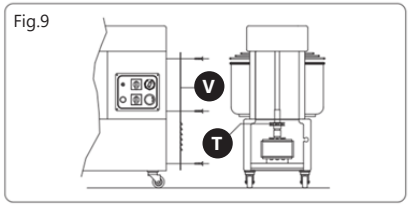
TENSION DE LA CHAÎNE SUPÉRIEURE
La tension de la chaîne est assurée par le tendeur de chaîne. Si la machine n'en est pas pourvue, si au contrôle la chaîne est desserrée ou la rotation de la spirale n'est pas constante, dévissez le panneau "P" (FIG.7-8), desserrez les vis "Q", tirer le support de la spirale "R", jusqu'à ce que la chaîne soit à nouveau tendue. Ensuite, bloquer le support de la spirale avec les vis et remettre le panneau et le fixer.

Fig.7-8



LUBRIFICATION DES CHAÎNES
Pour la lubrification des chaînes, procédez comme suit:
- dévisser les vis de fixation du panneau supérieur "P" et le panneau arrière "V";
- mettre dans les chaînes "S" et "T" (FIG 8-9) une quantité raisonnable de graisse, assez pour lubrifier tous les anneaux de la chaîne;
- remonter les panneaux et les fixer avec les vis fournies.

Fig.9



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

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

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

MATRICOLA
ETICHETTA MATRICOLA
La martricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro della macchina. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile ed indelebile i seguenti dati:
- Nome del fabbricante;
- N° di matricola ;
- Potenza elettrica (kW/A);
- Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz);
- Modello;
- Anno di costruzione
- Dicitura "Made in Italy"
- Peso dell'impastatrice

INFORMAZIONI GENERALI
IMPORTANZA DEL MANUALE
Prima di utilizzare l'impastatrice in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale. Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino all'impastatrice ben custodito e conservato. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale. Il presente manuale è parte integrante dell'impastatrice e deve essere conservato fino allo smaltimento finale della stessa. Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sull'impastatrice esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

GARANZIA
La durata della garanzia è di un anno e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto. Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura. Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera. La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale. Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa: avaria, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.

⚠ LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

INFORMAZIONI SULLA RUMOROSITA'
Il livello di pressione acustica ponderato A misurato su un'identica macchina campione è risultato costantemente inferiore a 80 dB (A). Qualora l'ambiente di lavoro presenti una rumorosità superiore a 80 dB (A), il datore di lavoro è tenuto ad informare e formare l'operatore sui rischi derivanti dall'esposizione al rumore ed adottare gli opportuni provvedimenti in accordo con il medico competente.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
La macchina, pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:
- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- Vengono manomesse le protezioni.
- Non vengono osservate le prescrizioni previste per: Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.

ATTENZIONE
Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza.

A. MANTENERE IN ORDINE IL PROPRIO POSTO DI LAVORO. Il disordine comporta pericolo d'incidenti.
B. VALUTARE LE CONDIZIONI AMBIENTALI.
Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.
C. TENERE LONTANO I BAMBINI E I NON ADDETTI.
Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.
D. UTILIZZARE LA MACCHINA NELL'AMBITO DELLA POTENZA DI TARGA E PER IL SOLO USO CONSENTITO. Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.
E. VESTIRE IN MODO ADEGUATO.
Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza, per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.
F. PROTEGGERE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE. Non tirare il cavo per staccare la spina della presa; non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua o solventi.
G. EVITARE POSIZIONI INSICURE. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.
H. PRESTARE SEMPRE LA MASSIMA ATTENZIONE.
Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.
I. CAVI DI PROLUNGAMENTO IN ARIA APERTA. Non devono essere usati.
L. MACCHINA IN FUNZIONE INCUSTODITA. Non deve essere lasciata.
M. STACCARE LA SPINA DALLA PRESA.
Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.
N. CONTROLLARE CHE LA MACCHINA NON SIA DANNEGGIATA.
Prima di usare la macchina, controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza. Verificare che le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.
O. FAR RIPARARE LA MACCHINA DA PERSONALE QUALIFICATO.
Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate, usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.
P. LE TARGHETTE SONO DISPOSITIVI ANTINFORTUNISTICI, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle.

RISCHI RESIDUI

Carico, scarico e movimentazione della macchina	• caduta macchina • caduta imballo	• maneggiare con cura la macchina, imballata e non
Errata installazione della macchina	• scariche elettriche • fulminazione	• mantenere la tensione di rete e la frequenza, come riportato sulla targa della macchina • la presa di corrente deve essere collegata a terra • la linea elettrica di alimentazione della macchina, a monte della presa, deve essere dotata di protezione tramite interruttore differenziale, coordinata con l'impianto generale di terra.
Pannelli di chiusura, vani in cui è presente tensione	• folgorazione	• non aprire i pannelli, senza prima aver scollegato la spina
Arbeiten ohne Schutzvorrichtungen	• folgorazione • imprigionamento • schiacciamento • abrasione	• non rimuovere le protezioni durante l'utilizzo della macchina
Pulizia delle parti a contatto con l'impasto	• folgorazione • scariche elettriche • fulminazione	• la pulizia della macchina, deve essere sempre effettuata a macchina ferma e senza alimentazione di rete (togliere tensione di rete scollegando la spina dall'impianto)

DATI TECNICI

Bezeichnung			RC--SP-FH5	RC--SMRH5	RC--SPFH10	RC--SMR10
CORPO	DIMENSIONI	mm.	500x240 x500		500x260 x500	
	PESO NETTO	kg.	30	40	30	40

CIOTOLA	DIAMETRO	mm.	240		260	
	ALTEZZA	mm.	160		200	
	CAPACITÀ PRODUTTIVA	kg.	5		8	
	CAPACITÀ PRODUTTIVA	L.	7		10	
TENSIONE NOMINALE/ FREQUENZA		V/ Hz	230/50			

Bezeichnung			RC--SPFH 15/ RC--SPFH 20	RC--SM RH 15/ RC--SM RH 20	RC--SP FH 30	RC--SM RH30
CORPO	DIMENSIONI	mm.	725x385x670		805x424 x735	
	PESO NETTO	kg.	65	73	86,6	94,6
CIOTOLA	DIAMETRO	mm.	317-360		400	
	ALTEZZA	mm.	210		260	
	CAPACITÀ PRODUTTIVA	kg.	12-17		25	
	CAPACITÀ PRODUTTIVA	L.	15-22		32	
TENSIONE NOMINALE/ FREQUENZA		V/ Hz	230/50			

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA
L'impastatrice elettrica a spirale, prodotta nelle versioni "5" (RC-SPFH5, RC-SMRH5), "10" (RC-SPFH10, RC-SMR10), "15" (RC-SPFH15, RC-SMRH15), "20" (RC-SPFH20, RC-SMRH20), "30" (RC-SPFH30, RC-SMRH30) è progettata per amalgamare impasti (mescolare e/o impastare), sia duri che soffici, formati da farina, Sali, lieviti, grassi e liquidi (acqua, olio,...), per uso esclusivamente alimentare.
Ogni impastatrice è composta da:
- struttura in acciaio protetta da vernice termoresistente;
- vasca, spirale, spacca-pasta e griglia di protezione, sono tutti in acciaio; vasca e spirale ruotano entrambe in senso orario

- trasmissione a catena con motoriduttore a bagno d'olio;
- parti in movimento poste su cuscinetti a sfera;
- 4 ruote in nylon, 2 delle quali con freno;

- motore monofase, trifase, trifase 2 velocità;
- circuito elettrico alimentato con un cavo di rete a bassa tensione (24V) a cui sono collegati i dispositivi di comando per avviare ed arrestare la macchina, più i dispositivi di sicurezza, tre cui il dispositivo di blocco interno delle parti in moviment

La macchina è progettata nel rispetto delle direttive Europee, è costruita per salvaguardare l'utilizzatore dai rischi connessi al suo utilizzo. Per questo motivo, la macchina è dotata di apposite protezioni che, non devono essere manomesse per alcun motivo, al fine di evitare rischi dovuti al contatto con le parti in movimento.

LIMITI DI UTILIZZO

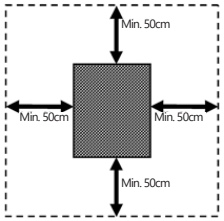
Descrizione	5 (RC-SP-FH5, RC--SMRH5)	10 (RC-SP-FH10, RC--SMR10)	15 (RC-SP-FH15, RC--SMRH15)
CAPACITÀ PRODUTTIVA kg/h I dati si riferiscono ad un normale impasto da dieci/ dodici minuti	29	35	48
	20 (RC-SPFH20, RC-SMRH20)		30 (RC-SPFH30, RC-SMRH30)
CAPACITÀ PRODUTTIVA kg/h I dati si riferiscono ad un normale impasto da dieci/ dodici minuti	56		88

INSTALLAZIONE

PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto
- fonti idriche di calore adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.
- Il piano d'appoggio deve essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.



⚠ **IMPORTANTE** In ottemperanza alle leggi vigenti, la rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina nel quale la distanza d'apertura dei contatti sia di almeno 3 mm; indispensabile, inoltre, un efficiente impianto di messa a terra.

Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche, che nella targhetta apposta sul retro della macchina.

MODALITA' DI INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

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

La macchina viene fornita su pallet in un imballo chiuso con cartone. Per la movimentazione è necessario un muletto od un transpallet. Se la macchina viene sollevata con l'ausilio di corde o cinghie, far passare le stesse sotto il pallet.
Per rimuovere la macchina dell'imballo, è possibile utilizzare delle cinghie posizionate sotto la macchina ed agganciate ad un carrello elevatore (FIG.1).

NOTA

Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le normative vigenti.

Dopo aver estratto dall'imballo la macchina procedere nel modo seguente:

- Posizionare la macchina nella dislocazione prevista.
- Asportare il film protettivo, dove presente, evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.
- Se la macchina ha le ruote montate,assicurarsi che siano bloccate con il freno, spingendo la leva "A" verso il basso fino al blocco (FIG.2).
- Se la macchina risulta instabile, porre sotto le ruote, dei pezzi di gomma dura.

Fig.1

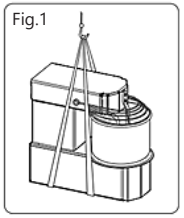
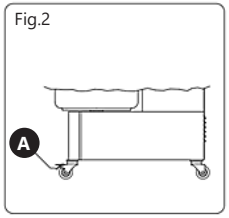
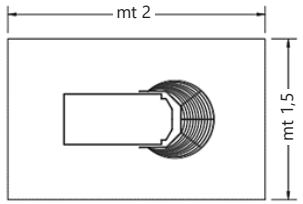


Fig.2



Nelle normali condizioni di lavoro e per ottenere la massima potenzialità della macchina, l'operatore necessita di uno spazio pari a 2 mt per 1.5 mt come schematizzato nella figura a fianco.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete elettrica della macchina viene effettuato tramite cavo d'alimentazione in dotazione, al quale bisogna far montare da personale specializzato ed abilitato, la relativa spina da 16 / 32 A per cavo a 3 poli (F, N, T) per le versioni monofase ed a 4 / 5 poli (3F, T / 3F, N, T) per le versioni trifase. La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento. La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo d'alimentazione inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto gli appoggi della macchina.

IMPORTANTE

E' obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra ed interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.

USO E FUNZIONAMENTO

SICUREZZE

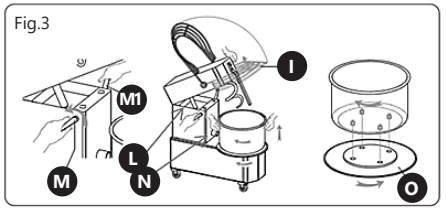
La Macchina è dotata di opportune sicurezze costituite da protezioni fisse, e da una opportuna distanza tra la vasca ed il corpo macchina, con scopo di evitare il contatto di parti del corpo umano (arti superiori) con la vasca in rotazione durante la fase di lavorazione, per eliminare i rischi di trascinamento e schiacciamento.
La Macchina è dotata di sensore di coperchio della vasca aperto, con lo scopo di evitare il contatto di parti del corpo umano (arti superiori) con le parti in movimento durante la fase di lavorazione, per eliminare i rischi di trascinamento, schiacciamento ed abrasione.

⚠ NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' QUALORA NON VENGA RISPETTATA OGNI INDICAZIONE SOPRA RIPORTATA.

In riferimento alla FIG.3 le protezioni sono:

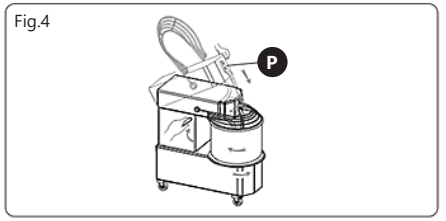
I. sollevamento della griglia di protezione
L. dispositivo che permette di alzare e abbassare il coperchio (solo sulle impastatrici a testa ribaltabile)
M,M1. controllare il perno nella parte superiore (quando è abbassato, solo sulle impastatrici a testa ribaltabile)
N. dispositivo che permette di estrarre la vasca (solo sulle impastatrici a testa ribaltabile)
0. Blocco del disco della vasca (solo sulle impastatrici a testa ribaltabile)

Fig.3

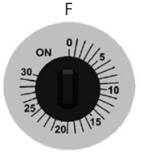


Prima di utilizzare la macchina, la protezione I (FIG. 4) deve essere completamente abbassata. Per le impastatrici a testa ribaltabile, si deve verificare che la vasca sia correttamente inserita e bloccata nel disco 0 e che la testa è abbassata e bloccata dal perno di controllo M.

Fig.4



DISPOSITIVI DI COMANDO

	F 
A) Pulsante di ON (Attiva (I) il movimento delle parti rotanti.) B) Pulsante di OFF (Arresta (0) il movimento delle parti rotanti.)	Timer (Permette l'avviamento della macchina e consente di impostare il tempo di lavoro)

Verifica funzionale primo avvio:

Dopo aver inserito la spina del cavo d'alimentazione nella presa della rete elettrica, la macchina è pronta per la verifica funzionale.

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

USO DELLA MACCHINA

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

PRIMA DI INIZIARE AD USARE LA MACCHINA ASSICURARSI CHE SIA PERFETTAMENTE PULITA, IN PARTICOLARE: LA SUPERFICIE DELLA VASCA, LA SPIRALE E LA COLONNA CENTRALE CHE HANNO CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

Sollevare la protezione "I" e versare gli ingredienti necessari per l'impasto nella vasca, quindi abbassare la protezione vasca ed attivare la rotazione della vasca e della spirale come descritto in seguito. Per controllare visivamente la consistenza dell'impasto, o per aggiungere ulteriori ingredienti, è possibile farlo attraverso la griglia di protezione, senza sollevarla e interrompere così il funzionamento della macchina. Sollevando la protezione, la macchina si ferma: alla chiusura, è necessario premere nuovamente il pulsante 1 per riavviare la rotazione della vasca.

Avvio da situazione "macchina spenta":
- Ruotare sulla posizione di ON, l'interruttore differenziale di protezione, coordinato con l'impianto generale di terra, posto a monte della macchina stessa nell'impianto dell'utilizzatore;
- Ruotare la manopola del timer in in senso orario e selezionare i minuti di lavoro desiderati per il ciclo temporizzato.
- Premere il Pulsante 1, che avvia la rotazione della vasca e della spirale.

RICONTROLLARE CHE SIA LA VASCA CHE LA SPIRALE, RUOTINO ENTRAMBE IN SENSO ORARIO.

Avvio da situazione "macchina sotto tensione":
Per il riavvio della lavorazione, a seguito di una sospensione del lavoro, è necessario premere il pulsante 1, dopo aver ripristinato la sicurezza presente.

Avvio da situazione "macchina in EMERGENZA" (es. intervento protezione termica:
- Spegnere la Macchina, con la sequenza dei comandi indicati al punto "SPEGNIMENTO MACCHINA";
- Lasciare raffreddare il motore elettrico per circa mezz'ora;
- Avviare la Macchina, con la sequenza dei comandi indicati al punto "AVVIO DA SITUAZIONE MACCHINA SPENTA"

Spegnimento macchina
Per lo spegnimento totale della macchina, da condizione di lavorazione terminata oppure interrotta, è necessario:
- Premere il Pulsante 0, che termina la rotazione della vasca e della spirale.
- Ruotare la manopola del timer in posizione 0.
- Ruotare sulla posizione di OFF, l'interruttore differenziale di protezione, coordinato con l'impianto generale di terra, posto a monte della macchina stessa nell'impianto dell'utilizzatore, che scollega la macchina alla rete di alimentazione elettrica.

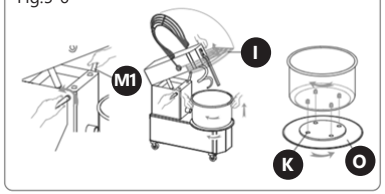
Nota: in una macchina trifase, se il senso di rotazione della vasca è opposto rispetto al senso indicato dalla freccia, è necessario seguire queste indicazioni per invertirne il senso di rotazione:
- Spegnere la macchina
- Rimuovere la presa dalla rete.
- Invertire la posizione delle due fasi nella presa di corrente. (ex. L1 con L2 e viceversa).
- Ricollegare la macchina alla rete;
- Riavviare la macchina e verificare che la vasca ruoti in senso orario.
- Una volta avviata la macchina, aspettare qualche minuto, prima di iniziare a lavorare, per sincerarsi che funzioni perfettamente.

USO DELLA MACCHINA CON TESTA RIBALTABILE E VASCA REMOVIBILE

Per sollevare la testa ed estrarre la vasca, procedere come segue:
- fermare la macchina, scollegare la spina;
- alzare completamente la protezione "I" (FIG. 5-6);
- svitarare il perno "M" in modo tale da sbloccare la testa.
- Sollevare la testa attraverso il pistoncino sottostante;
- ruotare il disco "0" in senso orario fino a sbloccare la vasca;
- sollevare la vasca e rimuoverla;
- poi rimuovere la pasta.

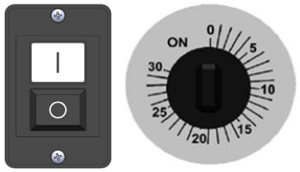
Per riposizionare la vasca e bloccare la testa, procedere come segue:
Una volta effettuata la pulizia:
- riposizionare la vasca sul disco e assicurarsi che i quattro perni siano correttamente fissati nei quattro fori "K";
- bloccare la vasca ruotandola in senso opposto rispetto al disco "0" (FIG. 5-6);
- abbassare la testa e bloccarla con il perno "M" (FIG. 4).

Fig.5-6



QUANDO LA MACCHINA NON E' IN ATTIVITA', SEZIONARE (SPEGNERE) L'IMPIANTO GENERALE DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE DELL'ENERGIA ELETTRICA, E SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA PRESA DI CORRENTE.

AVVIO DELL'IMPASTATRICE
1. Attivare tutte le protezioni;
2. Premere il tasto "I" per attivare la macchina;
3. Impostare il tempo di lavoro della macchina da 1 a 30 min. ruotando la manopola del timer nella posizione desiderata;
4. Scaduto il tempo, la macchina si ferma;
5. Premere il tasto "0" per spegnere la macchina;



POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	Mancanza di corrente elettrica	Controllare l'interruttore generale, la spina, Check the general switch, the plug, e il cavo di alimentazione
	Il pulsante di arresto è bloccato	Premere il tasto verde
	La griglia di protezione e/o il coperchio sono sollevati, o la vasca non è ben posizionata.	Abbassare correttamente sia la griglia di protezione sia il coperchio e riposizionare la vasca
	Il timer è in posizione 0	Posizionare il timer da 1 a 30 minuti o in modalità manuale
La spirale non è costante nella rotazione	La catena è allentata	Stringere la catena seguendo le istruzioni a pagina 20
La macchina si ferma mentre è in funzione.	Non funziona il fusibile	Sostituire il fusibile con un altro, con le stesse caratteristiche.

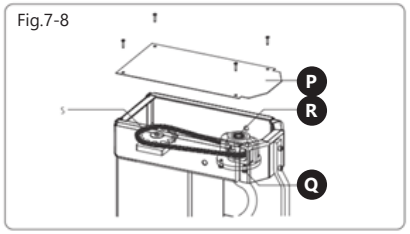
MANUTENZIONE
ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, adottare le seguenti precauzioni:
- accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica (staccare la spina dalla presa elettrica), accertandosi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente;
- Accertarsi che l'apparecchiatura sia completamente raffreddata;
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale previsti dalle normative vigenti;
- Operare sempre con attrezzature appropriate;
- Terminata l'operazione di manutenzione / riparazione /pulizia, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni ed i dispositivi di sicurezza;

PULIZIA
ATTENZIONE: Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi, quali pagliette in acciaio, spugne, ecc., che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.
La pulizia deve essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina, procedendo come segue:
- Utilizzando una paletta di legno o di plastica, rimuovere la pasta residua;
- con una spugna morbida e acqua calda, pulire accuratamente la vasca, la spirale, lo spacca pasta e la griglia di protezione;
- asciugare con carta da cucina, seguita da un panno morbido e un prodotto specifico per la pulizia di superfici in contatto con alimenti.

Nota: nel caso di una macchina testa ribaltabile e vasca removibile, è consigliabile rimuovere la vasca per agevolare le operazioni di pulizia;
Per mantenere l'efficienza e la sicurezza della macchina, è necessario procedere alla manutenzione periodica, ogni sei mesi, con le seguenti indicazioni:

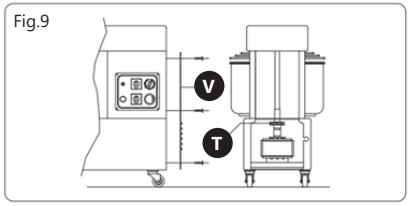
TENSIONE DELLA CATENA SUPERIORE
La tensione della catena è assicurata dal tendicatena.
Nel caso la macchina ne fosse sprovvista, se al controllo la catena risulta allentata o la rotazione della spirale non è costante, svitare il pannello "P" (FIG.7-8) allentare le viti "Q", tirare il supporto della spirale "R" fino quando la catena sarà nuovamente in tensione. Poi, bloccare il supporto della spirale "R" con le viti "Q", e rimettere il pannello "P" e fissarlo.

Fig.7-8



LUBRIFICAZIONE DELLE CATENE
Per lubrificare le catene, procedere come segue:
- svitare le viti di fissaggio del pannello superiore "P" e del pannello posteriore "V";
- mettere nelle catene "S" e "T" (FIG 8-9) una ragionevole quantità di grasso, sufficiente per lubrificare tutti gli anelli della catena;
- rimontare i pannelli e fissarli con le apposite viti.

Fig.9



Per ogni manutenzione non contemplata tra le manutenzioni ordinarie, ed in caso di malfunzionamenti, interpellare unicamente il costruttore.

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

ATTENZIONE: Demolizione e smaltimento della macchina, sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario, che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente. All'atto della demolizione della macchina, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali, procedere alla differenziazione delle parti che compongono la macchina, secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (plastica, rame, ferro, ecc...).

MATRÍCULA

ETIQUETA MATRÍCULA

La matrícula está compuesta por una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris que se encuentra aplicada en la parte posterior de la máquina. En la placa se indican de modo legible e inequívoco los datos siguientes:

- Nombre del fabricante
- N° de matrícula
- Potencia eléctrica (kW/A)
- Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz)
- Modelo
- Año de construcción
- Indicación "Made in Italy"
- Peso de la amasadora

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar la presente amasadora es obligatorio leer y comprender todas las partes del presente manual. El presente manual debe estar a disposición de los „operadores autorizados" y encontrarse cerca de la amasadora bien cuidado y conservado. La empresa fabricante se exime de cualquier responsabilidad por posibles daños a personas, animales y cosas, provocados por la inobservancia de las normas que se describen en el presente manual. El presente manual forma parte de la amasadora y debe ser conservado hasta la eliminación final de la misma.Los "operadores autorizados" deben ejercer exclusivamente sobre la amasadora las intervenciones de su competencia específica.

GARANTÍA

La duración de la garantía es de un año a partir de la fecha que aparece en el recibo fiscal emitido en el momento de la compra. Antes de este plazo podrán sustituirse o repararse de forma gratuita y solo en nuestro establecimiento las partes que debido a causas bien precisas e inequívocas vengan defectuosas de fábrica, excepto los componentes eléctricos y aquellos sometidos a desgaste. Los gastos de envío y el coste de mano de obra están excluidos de garantía. La garantía es nula en los casos en que se comprueba que el daño se debe a: transporte, mantenimiento incorrecto o insuficiente, fallo de operadores, manipulación indebida, reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de las disposiciones del manual. Se excluye cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos resultantes del tiempo en que la máquina permanecerá inoperativa: avería, espera de reparaciones o, en cualquier caso, se refiere a la presencia no física del equipo.

⚠ LAS MANIPULACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS POR RECAMBIOS NO ORIGINALES, HACER CESAR LA GARANTÍA, Y EXIMEN AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

INFORMACIÓN SOBRE EL NIVEL DE RUIDO

El nivel de presión acústica ponderado A medido sobre una máquina al azar ha resultado constantemente inferior a 80 dB (A). Si el entorno laboral tiene un nivel de ruido superior a 80 dB (A), el empleador está obligado a informar y capacitar al operador sobre los riesgos derivados de la exposición al ruido y tomar las medidas adecuadas de acuerdo con el médico competente.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Aunque la máquina cumple con los requisitos de seguridad de los estándares de referencia, eléctricos, mecánicos, higiénicos, puede ser peligroso si:

- Se utiliza para fines y condiciones distintos de los proporcionados por el fabricante.
- Las protecciones son alteradas.
- No se observan las prescripciones previstas para: Instalación - Puesta en funcionamiento - Uso - Mantenimiento.

ATENCIÓN

Con el fin de prevenir condiciones peligrosas y/o posibles lesiones causadas por: corriente eléctrica, piezas mecánicas, incendios o de carácter higiénico, deben observarse las siguientes advertencias de seguridad.

A. MANTENER EN ORDEN EL PUESTO DE TRABAJO.
El desorden comporta el peligro de accidentes.

B. VALORAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES.
No utilice la máquina en un ambiente húmedo, mojado o poco iluminado, cerca de líquidos inflamables o gases.

C. MANTENER ALEJADO A TODO PERSONAL AJENO Y A NIÑOS
No permita que se acerquen a la máquina o al lugar de trabajo.

D. UTILIZAR LA MÁQUINA DENTRO DE LOS LÍMITES DE POTENCIA DE MATRÍCULA Y SOLAMENTE PARA EL USO PERMITIDO. Sin sobrecarga trabajará mejor y de manera más segura. E - VISTIRSE DE MODO ADECUADO.
No utilice vestimenta o accesorios colgantes que puedan engancharse en los órganos en movimiento. Utilice calzado antideslizante. Por motivos higiénicos y de seguridad, para el cabello largo utilice una protección adecuada y para las manos guantes.

F. PROTEJER EL CABLE DE ALIMENTACIÓN. No tire del cable para separar el enchufe de la toma; no exponga el cable a temperaturas elevadas, a contacto con bordes cortantes, agua o disolventes.

G. EVITAR POSICIONES INSEGURAS. Busque la posición más adecuada que asegure siempre el equilibrio.

H. PRESTAR SIEMPRE LA MÁXIMA ATENCIÓN.Observe su propio trabajo. No use la máquina en caso de distracción.

I. CABLES DE PROLONGACIÓN EN AIRE LIBRE. Nunca deben utilizarse.

L. MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO SIN CUSTODIAR. Nunca debe dejarse

M. SEPARAR EL ENCHUFE DE LA TOMA.
Al final de cada uso, antes de realizar las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

N. CONTROLAR QUE LA MÁQUINA NO ESTÁ DAÑADA.
Antes de usar la máquina, controle atentamente la eficiencia de los dispositivos de seguridad. Compruebe que las partes móviles no están bloqueadas, que no hay componentes dañados, que todas las partes hayan sido correctamente montadas y que todas las condiciones que podrían influenciar el funcionamiento regular de la máquina sean óptimas.

O. REPARAR LA MÁQUINA POR PERSONAL CUALIFICADO.
Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personas cualificadas, utilizando

partes de recambio originales. La inobservancia de estas prescripciones puede constituir un elemento de peligro para el usuario.

P. LAS PLACAS SON DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD, por lo que deben estar perfectamente legibles. En el caso que estuvieran dañadas e ilegibles es obligatorio sustituirlas.

RIESGOS RESIDUOS

Carga, descarga y movilización de la máquina	• caída de la máquina • caída del embalaje	• manipule cuidadosamente la máquina, sea embalada que no.
Instalación incorrecta de la máquina	• descargas • eléctricas electrocución	• mantenga la tensión de red y la frecuencia, como se muestra en la placa de la máquina • la toma de corriente debe estar conectada a tierra • la línea eléctrica de alimentación de la máquina, situada aguas arriba de la toma, debe estar compuesta por una protección a través del interruptor diferencial, coordinada con el sistema general de tierra.
Panel de cierre, compartimientos en los que se encuentra presente la tensión	• electrocución	• no abra los paneles, sin antes haber desconectado el enchufe
Trabajo sin protecciones	• electrocución • enganche • aplastamiento • abrasión	• no retire las protecciones durante el uso de la máquina
Limpieza de las partes a contacto con la masa	• electrocución • descargas eléctricas • electrocución	• la limpieza de la máquina, debe realizarse siempre con la máquina detenida y sin alimentación de red (retire la tensión de red desconectado el enchufe del sistema)

DATOS TÉCNICOS

Descripción			RC--SP-FH5	RC--SMRH5	RC--SPFH10	RC--SMR10
CUERPO	DIMENSIONES	mm.	500x240 x500		500x260 x500	
	PESO NETO	kg.	30	40	30	40
CUENCO	DIÁMETRO	mm.	240		260	
	ALTURA	mm.	160		200	
	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	kg.	5		8	
	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	L.	7		10	
VOLTAJE/ FRECUENCIA		V/ Hz	230/50			

Description			RC--SPFH 15/ RC--SPFH 20	RC--SM RH 15/ RC--SM RH 20	RC--SP FH 30	RC--SM RH30
CUERPO	DIMENSIONES	mm.	725x385x670		805x424 x735	
	PESO NETO	kg.	65	73	86,6	94,6
CUENCO	DIÁMETRO	mm.	317-360		400	
	ALTURA	mm.	210		260	
	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	kg.	12-17		25	
	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	L.	15-22		32	
VOLTAJE/ FRECUENCIA		V/ Hz	230/50			

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

La amasadora eléctrica a espiral, fabricada en las versiones "5" (RC-SPFH5, RC-SMRH5), "10" (RC-SPFH10, RC-SMR10), "15" (RC-SPFH15, RC-SMRH15), "20" (RC-SPFH20, RC-SMRH20), "30" (RC-SPFH30, RC-SMRH30), está diseñada para amalgamar masas (mezclar y/o amasar), sea duras que blandas, compuestas por harina, sal, levadura, grasas y líquidos (agua, aceite...), para uso exclusivamente alimentario.

Cada amasadora está compuesta por:

- estructura de acero protegida por pintura termoresistente;
- recipiente, espiral, corta-pasta y rejilla de protección, todos de acero; recipiente y espiral giran a la vez en sentido horario

- transmisión por cadena con motorreductor con baño de aceite;
- partes en movimiento situadas sobre cojinetes de bolas;
- 4 ruedas de nylon, 2 de las cuáles con freno;
- motor monofásico, trifásico, trifásico 2 velocidades;
- circuito eléctrico alimentado con un cable de red de baja tensión (24V) al que se conectan dispositivos de mando para poner en marcha y detener la máquina, más los dispositivos de seguridad, entre los cuáles el dispositivo de bloqueo interno de las partes en movimiento

La máquina está diseñada respectando las directivas Europeas y fabricada para proteger al usuario de riesgos relacionados con su uso. Por este motivo, la máquina está compuesta por adecuadas protecciones que, bajo ningún concepto deben ser alteradas, para evitar riesgos debidos al contacto con partes en movimiento.

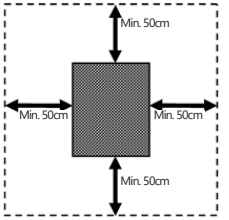
	5 (RC-SP-FH5, RC--SMRH5)	10 (RC-SP-FH10, RC--SMR10)	15 (RC-SP-FH15, RC--SMRH15)
Capacidad productiva kg/h Los datos hacen referencia a una masa normal de diez/doce minutos	29	35	48
	20 (RC-SPFH20, RC-SMRH20)	30 (RC-SPFH30, RC-SMRH30)	
Capacidad productiva kg/h Los datos hacen referencia a una masa normal de diez/doce minutos	56	88	

INSTALACIÓN

PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO

Las condiciones ambientales del lugar donde se instala la máquina deben tener las características siguientes:

- estar seco
- fuentes hídricas de calor adecuadamente distantes
- ventilación e iluminación adecuada en conformidad con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes en vigor.
- La superficie de apoyo debe ser horizontal, no deben colocarse obstáculos de cualquier naturaleza en las inmediatas cercanías de la máquina que puedan condicionar la ventilación normal de la misma.



IMPORTANTE: De acuerdo con las leyes vigentes, la red eléctrica debe estar equipada con un interruptor diferencial automático con características adecuadas a las de la máquina en la que la distancia de apertura de los contactos es de al menos 3 mm; indispensable, además, un eficiente sistema de puesta a tierra.

Compruebe que la tensión de alimentación y la frecuencia del sistema, sean compatibles con los valores que se muestran sea en las características técnicas, que en la placa situada en la parte posterior de la máquina.

MODALIDAD DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Todas las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal calificado autorizado por el fabricante, quien declina toda responsabilidad que se derive de una instalación o manipulación incorrecta.

La máquina se entrega sobre un pallet en un embalaje cerrado con cartón. Para su movilización es necesario una carretilla elevadora o una transpaleta. Si la máquina se levanta con la ayuda de cuerdas o correas, páselas por debajo del pallet.

Para retirar la máquina del embalaje, es posible utilizar correas situadas debajo de la máquina y enganchadas a un carro elevador (FIG.1).

NOTA

Todos los detalles relacionados con el embalaje deben ser eliminados cumpliendo con las normativas en vigor.

Después de haber retirado la máquina del embalaje siga estas instrucciones:

- Coloque la máquina en la ubicación prevista.
- Retire la capa de protección, evitando el uso de herramientas que puedan dañar las superficies.
- Si la máquina tiene las ruedas montadas, asegúrese que estén bloqueadas con el freno, empujando la palanca "A" hacia abajo hasta que se bloquee por completo (FIG.2).

- Si la máquina es inestable, coloque piezas de goma dura debajo de la ruedas.

Fig.1

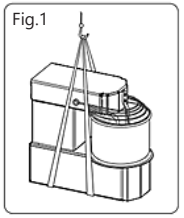
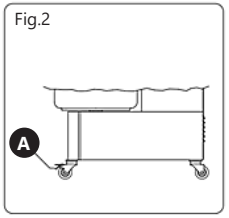
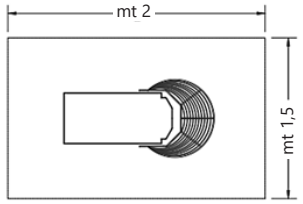


Fig.2



En condiciones normales de trabajo y para obtener el máximo potencial de la máquina, el operador necesita un espacio de 2 metros por 1,5 metros, como se muestra en la figura.



CONEXIÓN ELÉCTRICA
La máquina está conectada a la red eléctrica mediante el cable de alimentación suministrado, que debe ser instalado por personal especializado y calificado, el enchufe de 16/32 A relativo para el cable de 3 polos (F, N, T) para Versiones monofásicas y de 4 / 5 polos (3F, T / 3F, N, T) para versiones trifásicas.
La toma de corriente debe ser fácilmente accesible, no debe requerir ningún movimiento.
La distancia entre la máquina y la toma debe ser tal que no cause tensión en el cable de alimentación, por lo que el cable nunca debe estar debajo de los soportes de la máquina.

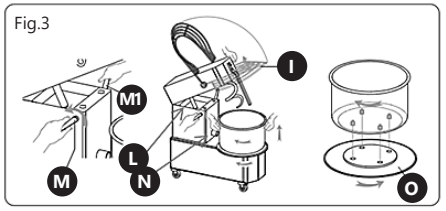
IMPORTANTE
Es obligatorio que el sistema esté compuesto por puesta a tierra e interruptor diferencial que cumplan con las leyes vigentes.

USO Y FUNCIONAMIENTO
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD
La máquina está equipada con dispositivos de seguridad apropiados que consisten en protecciones fijas y una distancia adecuada entre el tanque y el cuerpo de la máquina, con el objetivo de evitar el contacto de partes del cuerpo humano (articulaciones superiores) con el tanque que gira durante la fase de procesamiento. , para eliminar los riesgos de arrastre y aplastamiento.
La máquina está equipada con un sensor de tapa de tanque abierto, para evitar el contacto de partes del cuerpo humano (miembros superiores) con las partes móviles durante la fase de trabajo, para eliminar los riesgos de arrastre, aplastamiento y abrasión.

⚠ NO RETIRE LAS PROTECCIONES DURANTE EL USO DE LA MÁQUINA. EL FABRICANTE SE EXIME DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN CASO DE INCUMPLIMIENTO CON LAS INDICACIONES QUE SE HAN ANTERIORMENTE CITADO.

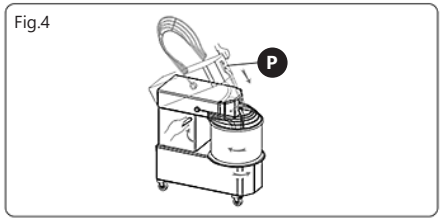
En referencia a la FIG.3 las protecciones son:
I. levantamiento de la rejilla de protección
L. dispositivo que permite levantar y bajar la tapa (solamente en amasadoras con cabezal abatible)
M, M1. controle el perno en la parte superior (cuando se haya descendido, solamente en las amasadoras con cabezal abatible)
N. dispositivo que permite extraer el recipiente (solamente en las amasadoras con cabezal abatible)
0. Bloqueo del disco del recipiente (solamente en amasadoras con cabezal abatible)

Fig.3



Antes de utilizar la máquina, la protección I (FIG.4) debe descender por completo. Para las amasadoras con cabezal abatible, se debe verificar que el recipiente esté correctamente colocado y bloqueado en el disco 0 y que el cabezal esté bajado y bloqueado por el perno de control M.

Fig.4



DISPOSITIVOS DE MANDO

	F
	
A) Botón ON (Activa (I) el movimiento de las partes giratorias.) B) Botón OFF (Detiene (0) el movimiento de las partes giratorias.)	Temporizador (Permite que la máquina arranque y permite configurar el tiempo de trabajo.)

Control de funcionamiento primer arranque:
Después de haber conectado el enchufe del cable de alimentación en la toma de la red eléctrica, la máquina está lista para controlar el funcionamiento.
- Antes de poner en funcionamiento la máquina, asegúrese que todas las protecciones estén instaladas correctamente.
- En el primer arranque, controle que la espiral y el recipiente giren ambos en sentido horario. Si así no fuera invierta la disposición de las fases.

USO DE LA MÁQUINA
A continuación, se describen una serie de secuencias para el uso correcto de la máquina:

⚠ ANTES DE INICIAR A USAR LA MÁQUINA ASEGÚRESE QUE ESTÁ PERFECTAMENTE LIMPIA, EN PARTICULAR: LA SUPERFICIE DEL CONTENEDOR, LA PERFECTAMENTE LIMPIA, EN PARTICULAR: LA SUPERFICIE DEL CONTENEDOR, LA ESPIRAL Y LA COLUMNA CENTRAL QUE TIENEN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Levante la protección „I" y vierta los ingredientes necesarios para la mezcla en el recipiente, luego baje la protección del tanque y active la rotación del recipiente y la espiral como se describe a continuación. Para verificar visualmente la consistencia de la masa, o para agregar más ingredientes, es posible hacerlo a través de la rejilla de protección, sin levantarla e interrumpir así el funcionamiento de la máquina. Al levantar la protección, la máquina se detiene: al cerrar, es necesario presionar nuevamente el botón botón 1 para reiniciar la rotación del recipiente.

Arranque desde la situación "máquina apagada":
- Gire en la posición ON (ENCENDIDO), el interruptor de protección diferencial, coordinado con el sistema de tierra general, colocado aguas arriba de la máquina en el sistema del usuario;
- Gire la manivela del temporizador en sentido horario y seleccione los minutos de trabajo que desee para realizar el ciclo temporizado.
- Presione el botón 1, que pone en funcionamiento la rotación del recipiente y de la espiral.

⚠ VUELVA A CONTROLAR QUE SEA EL RECIPIENTE QUE LA ESPIRAL GIRAN EN VUELVA A CONTROLAR QUE SEA EL RECIPIENTE QUE LA ESPIRAL GIRAN E SENTIDO HORARIO.

Arranque desde la situación "máquina bajo tensión":
Para reiniciar la elaboración, después de una suspensión del trabajo, es necesario presionar el botón 1, después de haber restablecido la seguridad presente.

Arranque de situación "máquina en EMERGENCIA" (P.ej intervención protección térmica:
- Apague la Máquina, con la secuencia de los mandos que se indican en el punto "APAGADO DE LA MÁQUINA";
- Deje enfriar el motor eléctrico aproximadamente media hora;
- Arranque la Máquina, con la secuencia de los mandos que se indican en el punto "REINICIO DESDE SITUACIÓN DE LA MÁQUINA APAGADA";

Apagado de la máquina
Para apagar por completo la máquina, desde una condición de elaboración finalizada o bien interrumpida, es necesario:
- Presionar el botón 0, que finaliza la rotación del recipiente y de la espiral.
- Girar la manivela del temporizador en posición 0.
- Girar en la posición OFF (APAGADO), el interruptor de protección diferencial, coordinado con el sistema de tierra general, colocado aguas arriba de la máquina en el sistema del usuario, que desconecta la máquina a la red de alimentación eléctrica.

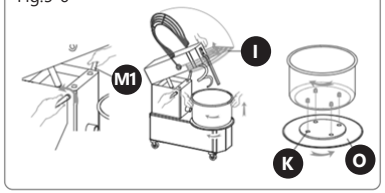
Nota: en una máquina trifásica, si el sentido de rotación del recipiente es opuesto con respecto al sentido indicado por la flecha, es necesario seguir estas indicaciones para invertir el sentido de rotación:
- Apague la máquina
- Retire la toma de la red.
- Invierta la posición de las dos fases en la toma de corriente. (p. ej L1 con L2 y viceversa).
- Vuelva a conectar la máquina a la red;
- Reinicie la máquina y verifique que el recipiente gire en sentido horario.
- Para asegurarse que funciona perfectamente, una vez que la máquina se ha puesto en marcha, espere un minuto antes de iniciar a trabajar.

USO DE LA MÁQUINA CON CABEZAL ABATIBLE Y RECIPIENTE EXTRAIBLE

Para levantar el cabezal y extraer el recipiente, siga estas instrucciones:
- detenga la máquina, desconecte el enchufe;
- levante por completo la protección "I" (FIG. 5-6);
- desatornille el perno "M" de modo de poder desbloquear el cabezal.
- Levante el cabezal utilizando el pistón situado en la parte inferior;
- gire el disco "0" en sentido horario hasta desbloquear el recipiente;
- levante el recipiente y extraerlo;
- después retire la pasta.

Para volver a colocar el recipiente y bloquear el cabezal, siga estas instrucciones: Una vez realizada la limpieza:
- vuelva a colocar el recipiente en el disco y asegúrese que los cuatro pernos estén fijados correctamente en los cuatro orificios "K";
- bloquee el recipiente girándolo en sentido opuesto con respecto al disco "0" (FIG.5-6);
- baje el cabezal y bloquearlo con el perno "M" (FIG. 4).

Fig.5-6

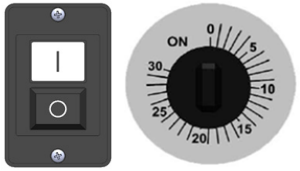


ES

⚠ CUANDO LA MÁQUINA NO SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO, CORTE(APAGUE) EL SISTEMA GENERAL DE LA RED DE ALIMENTACIÓN DE LA ENERGÍA D E LA ENERGÍA ELÉCTRICA, Y DESCONECTE LA MÁQUINA DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA, Y DESCONECTE LA MÁQUINA DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA.

ARRANCAR DE LA MÁQUINA

1. Active todas las protecciones;
2. Pulse el botón "I" para activar la máquina;
3. Ajuste el tiempo de trabajo de la máquina de 1 a 30 min. girando el botón del temporizador a la posición deseada;
4. Una vez que el tiempo ha caducado, la máquina se detiene;
5. Pulse el botón "0" para apagar la máquina.



ANOMALÍAS POSIBLES

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	Ausencia de corriente eléctrica	Controle el interruptor general, el enchufe y el cable de alimentación
	El botón de parada está bloqueado	Presione la tecla verde
	La rejilla de protección y/o la tapa son extraídas, o el recipiente no está bien posicionado.	Baje correctamente sea la rejilla de protección que la tapa y vuelva a colocar el recipiente
	El temporizador se encuentra en posición 0	Coloque el temporizador de 1 a 30 minutos o en modalidad manual
La espiral no es constante en la rotación	La cadena se ha aflojado	Ajuste la cadena siguiendo las instrucciones de la página 20
La máquina se detiene mientras está en funcionamiento.	No funciona el fusible	Sustituya el fusible por otro, con las mismas características

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, limpieza incluida, tome las precauciones siguientes:

- asegúrese que el aparato esté desconectado de la red eléctrica (retire el enchufe de la toma eléctrica), - asegurándose que la alimentación no pueda ser reactivada de forma accidental;
- Asegurarse que el aparato se haya enfriado por completo;
- Utilice dispositivos de protección individual previstos por las normativas vigentes;
- Utilice siempre equipos que sean adecuados;
- Finalizada la operación de mantenimiento / reparación / limpieza, sin volver a poner el aparato en funcionamiento, vuelva a instalar todas las protecciones y los dispositivos de seguridad;

LIMPIEZA

ATENCIÓN: Bajo ningún concepto se recomienda utilizar productos químicos no alimentarios que sean abrasivos o corrosivos. Evite absolutamente el uso de chorros de agua, herramientas, medios ásperos y abrasivos, como esponjas de acero, esparadrapos, etc. que puedan dañar las superficies y en particular comprometer la seguridad desde el punto de vista higiénico. La limpieza debe realizarse cada vez que se finaliza un uso observando las normas higiénicas y protegiendo las funciones de la máquina, del siguiente modo:

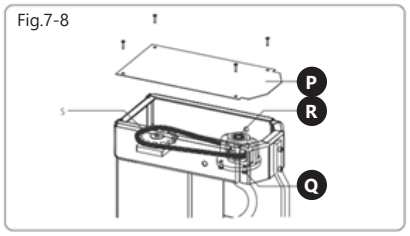
- Utilizando una pala de madera o de plástico, eliminando la pasta residua;
- con una esponja blanda y agua caliente, limpie delicadamente el recipiente, la espiral, el corta-pasta y la rejilla de protección;
- después de limpiar las superficies en contacto con alimentos con un paño suave y un producto específico seque con papel de cocina

Nota: se recomienda retirar el recipiente para facilitar las operaciones de limpieza en caso que la máquina con cabezal abatible y el recipiente extraíble, Para mantener la eficiencia y la seguridad de la máquina, es necesario proceder al mantenimiento periódico, cada seis meses, con las indicaciones siguientes:

TENSIÓN DE LA CADENA SUPERIOR

La tensión de la cadena está asegurada por el tensor de la cadena. En el caso que la máquina no contara con esta, si al controlar la cadena estuviera floja o la rotación de la espiral no es constante, desatornille el panel "P" (FIG. 7-8) afloje los tornillos "Q", tire el soporte de la espiral "R" hasta que la cadena esté nuevamente en tensión. Después, bloquee el soporte de la espiral "R" con los tornillos "Q", y vuelva a colocar el panel "P" y fijarlo.

Fig.7-8

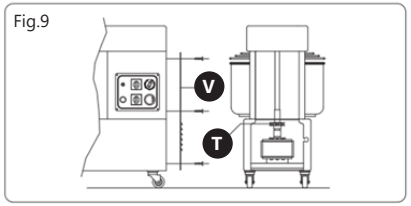


LUBRICACIÓN DE LAS CADENAS

Para lubricar las cadenas, siga estas instrucciones:

- desatornille los tornillos de fijación del panel superior "P" y del panel posterior "V";
- aplique en las cadenas "S" y "T" (FIG. 8-9) una cantidad de grasa razonable, suficiente para lubricar todos los anillos de la cadena;
- vuelva a montar los paneles y fíjelos con los correspondientes tornillos.

Fig.9



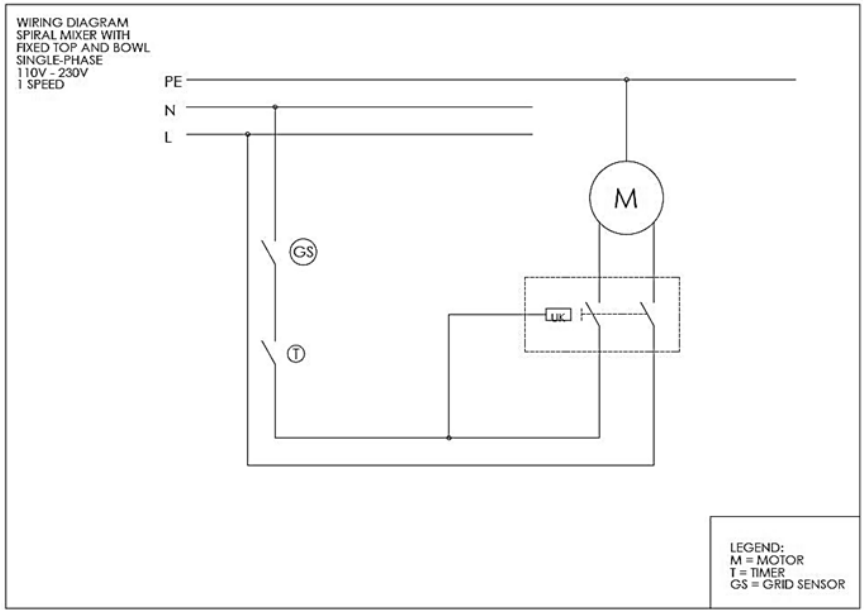
Para cualquier mantenimiento no contemplado entre los mantenimientos ordinarios, y en caso de mal funcionamientos, póngase en contacto exclusivamente con el fabricante.

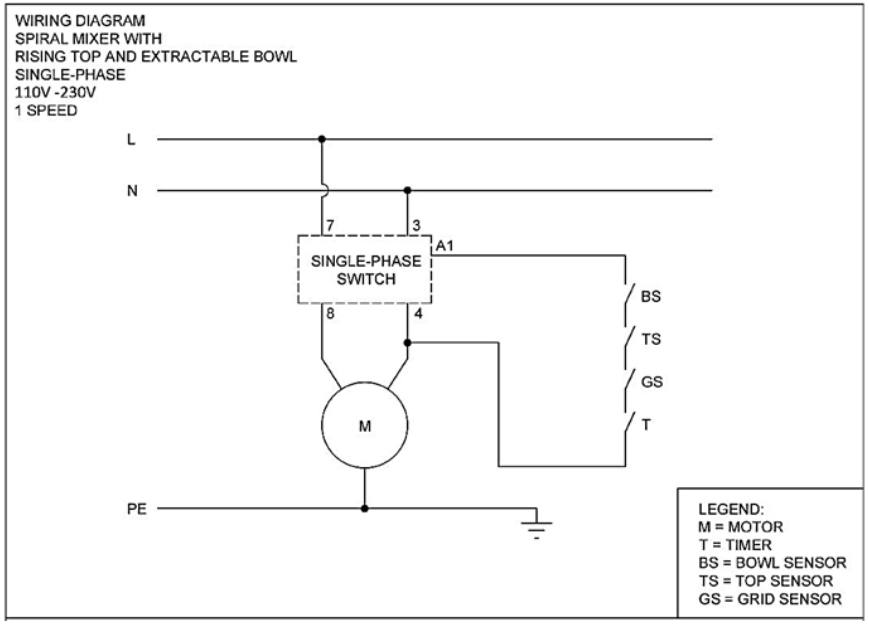
DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN

ATENCIÓN: Demolición y eliminación de la máquina, con responsabilidad y cargo absoluto del propietario, que deberá actuar en conformidad con las leyes vigentes en su propio País acerca de seguridad, respeto y preservación del medio ambiente.

En el momento de la demolición de la máquina, es obligatorio seguir las prescripciones de las normativas vigentes. Para facilitar las operaciones de reciclaje de materiales, realice la selección de materiales de las partes que componen la máquina, en conformidad con los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc...).

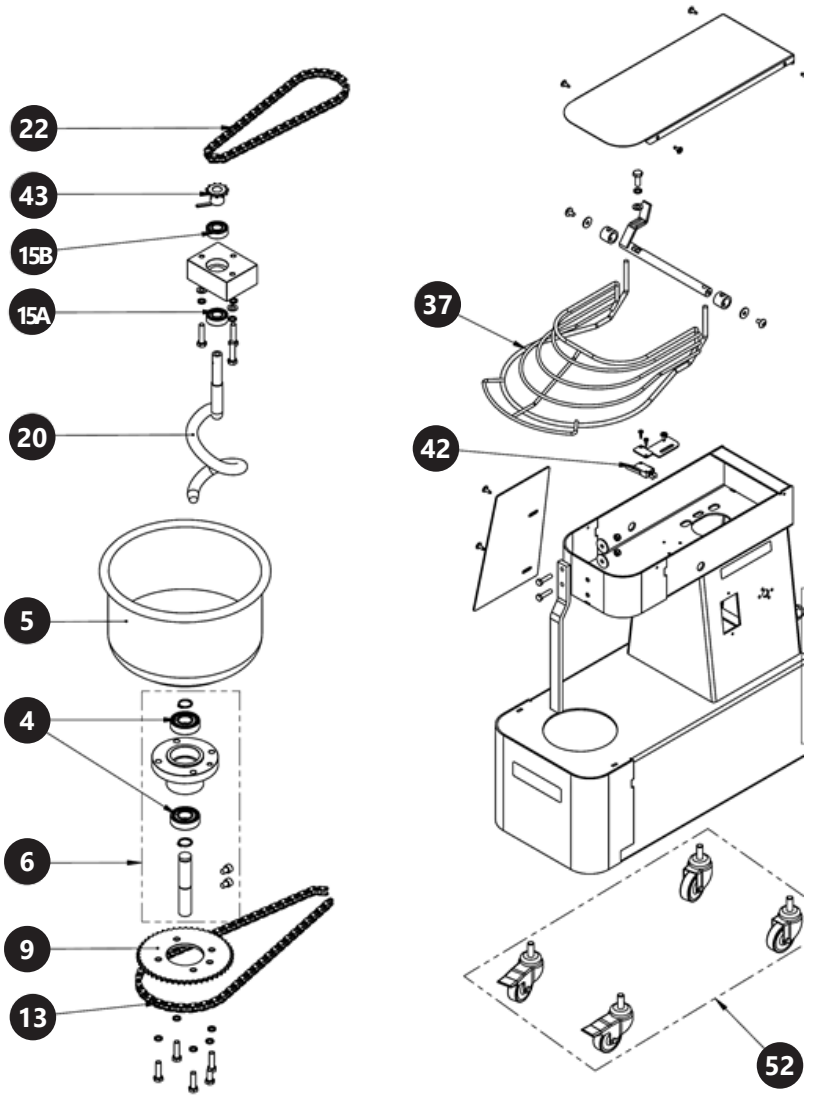
WIRING DIAGRAMS

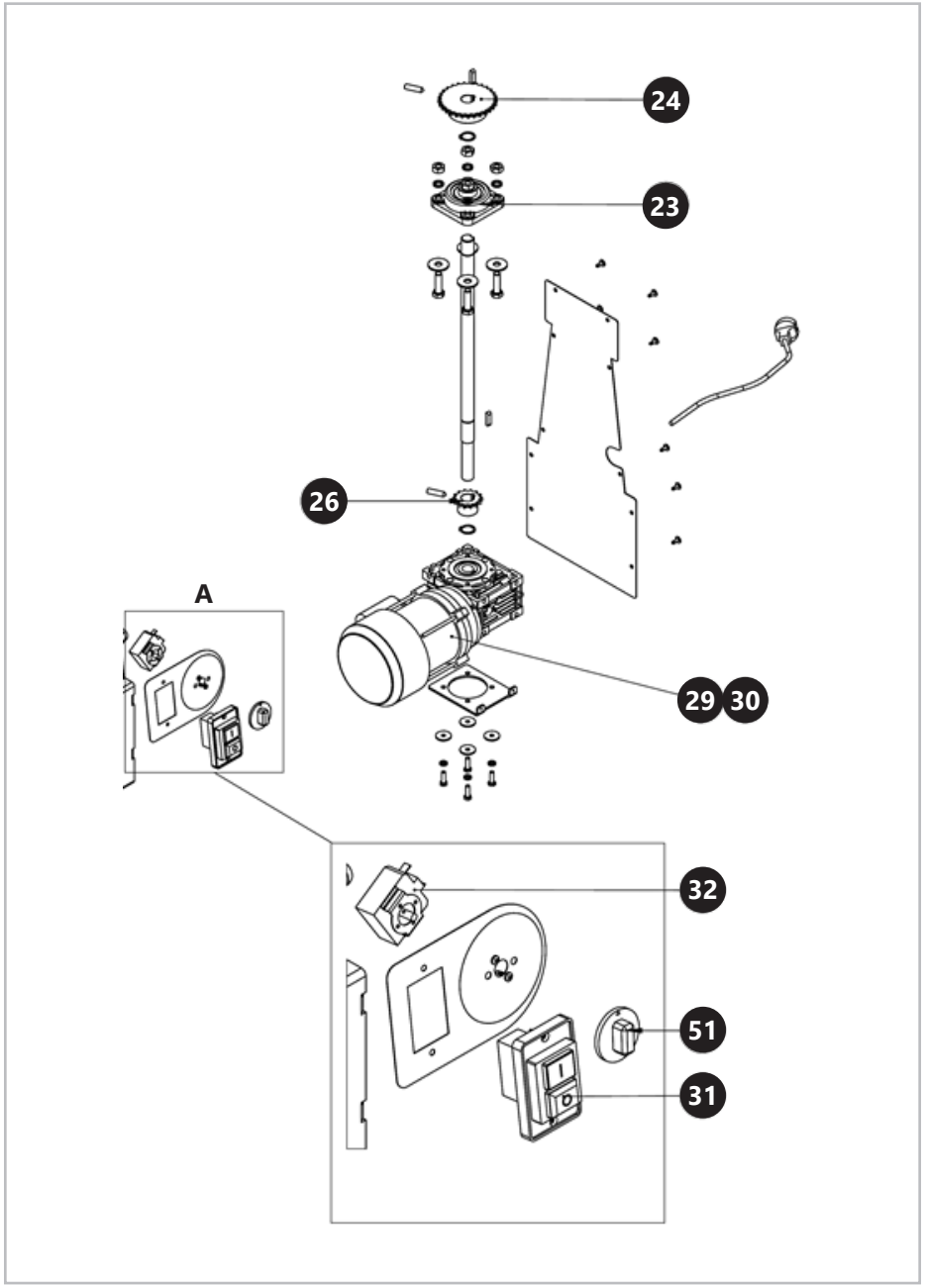




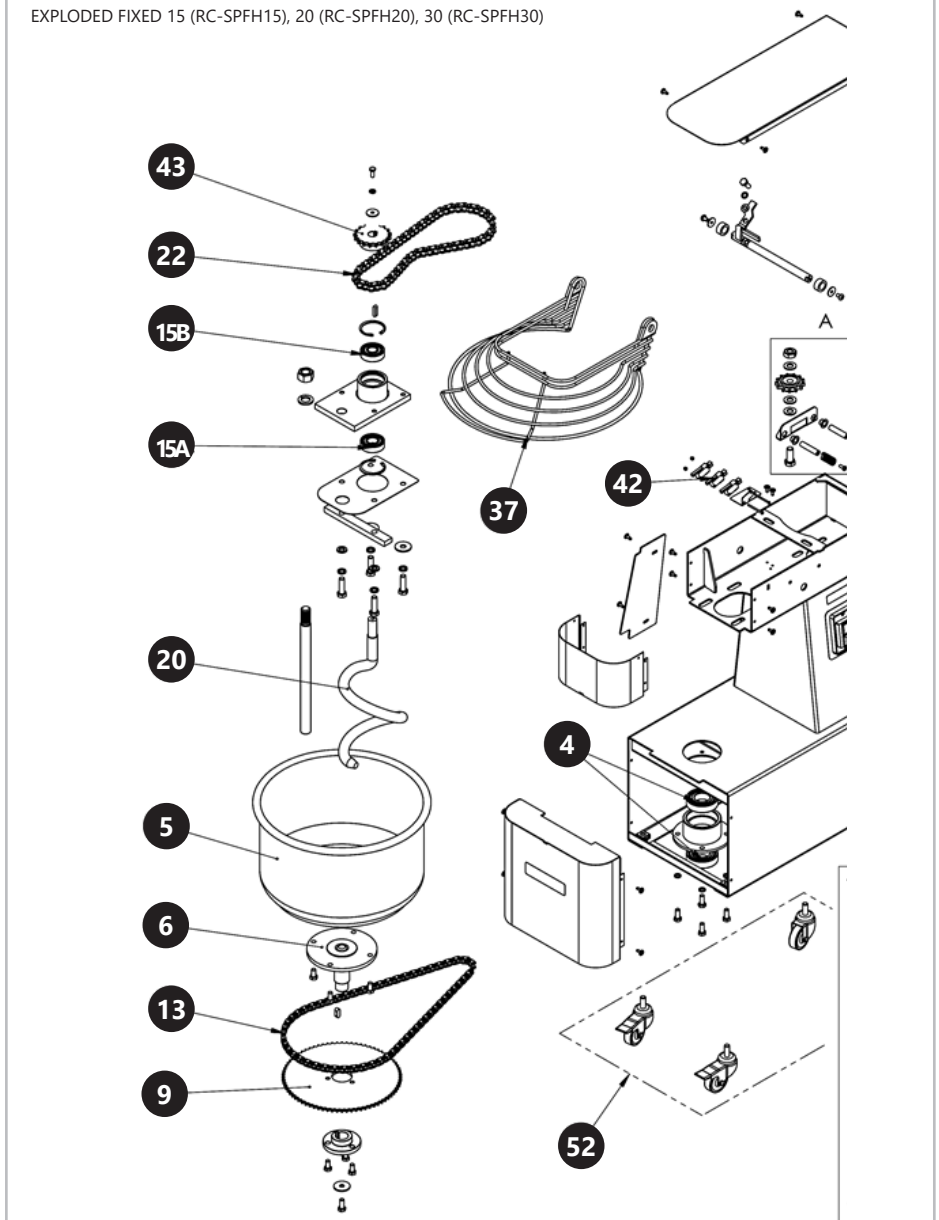
EXPLODED VIEW

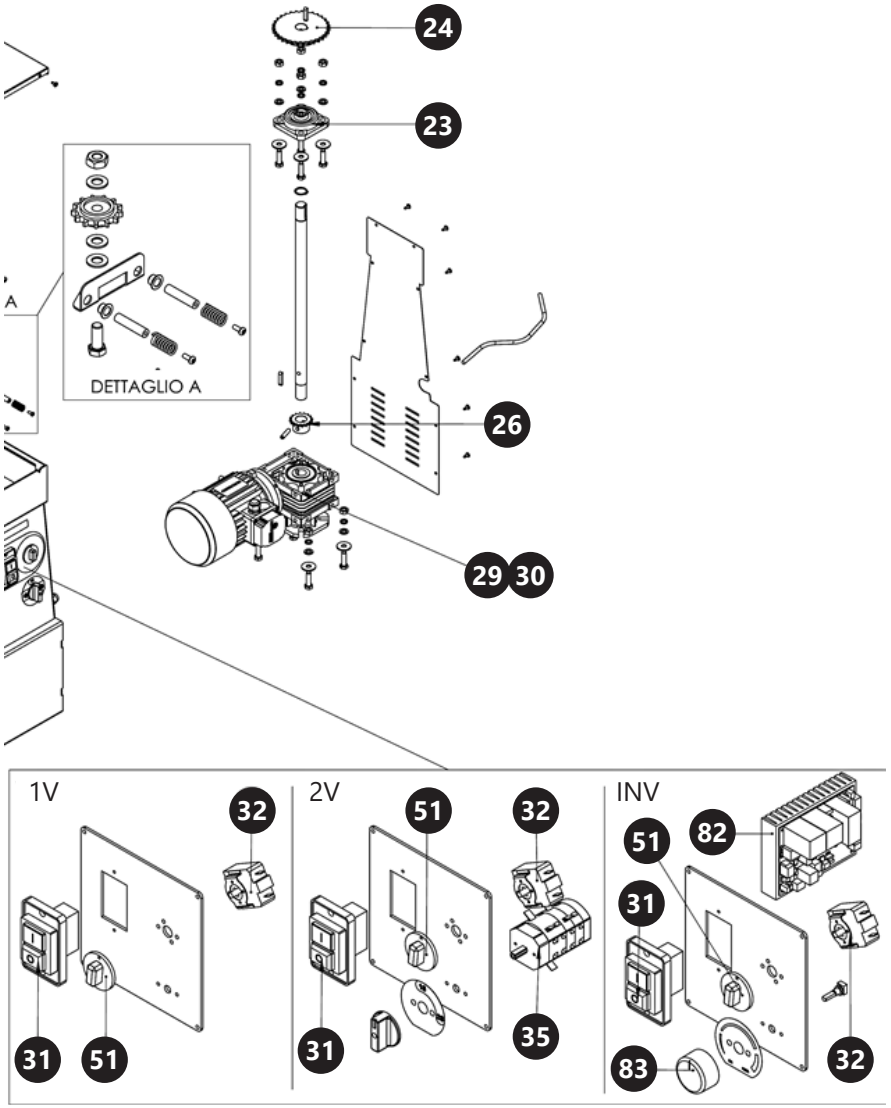
EXPLODED FIXED 5 (RC-SPFH5), 10 (RC-SPFH1)



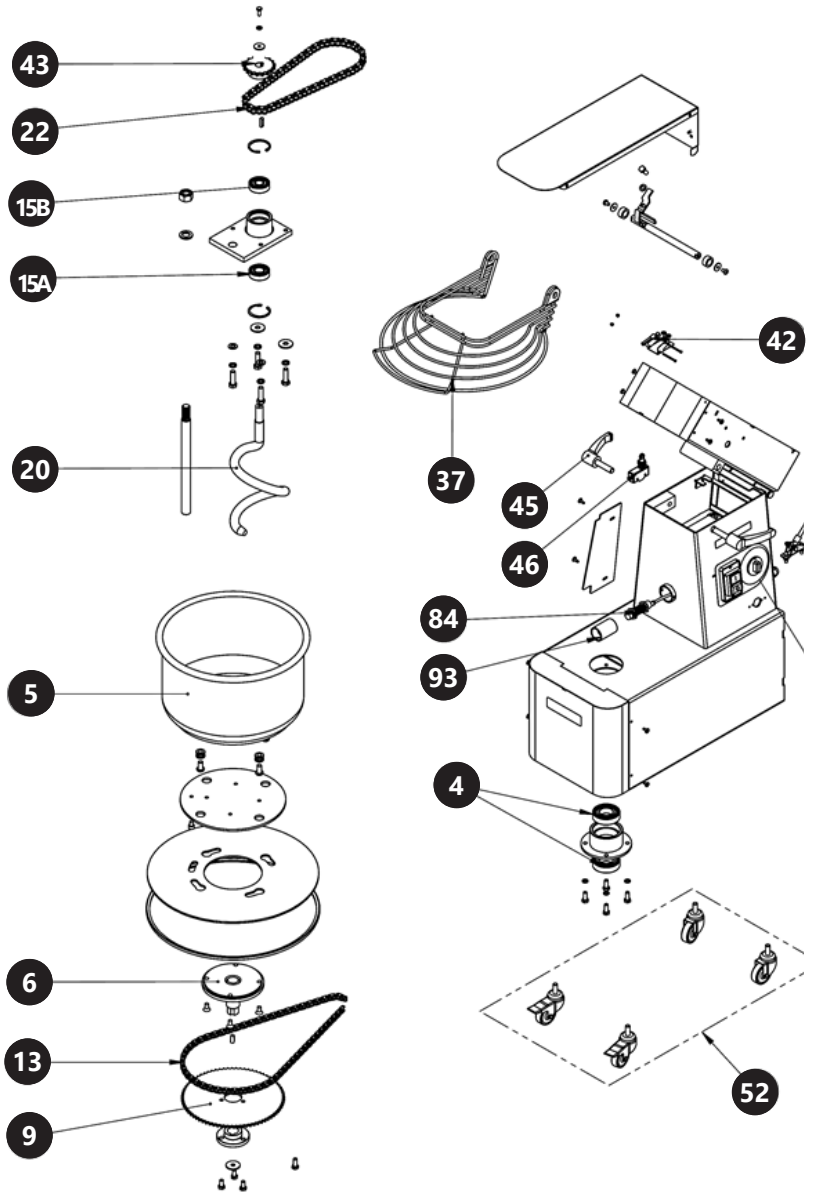


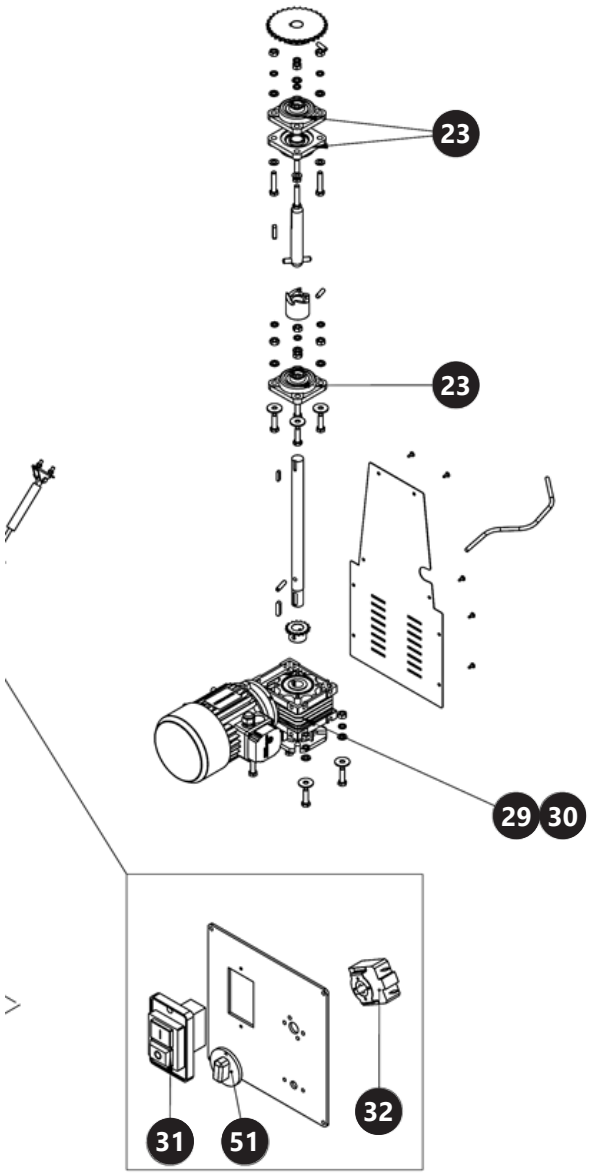
EXPLODED FIXED 15 (RC-SPFH15), 20 (RC-SPFH20), 30 (RC-SPFH30)



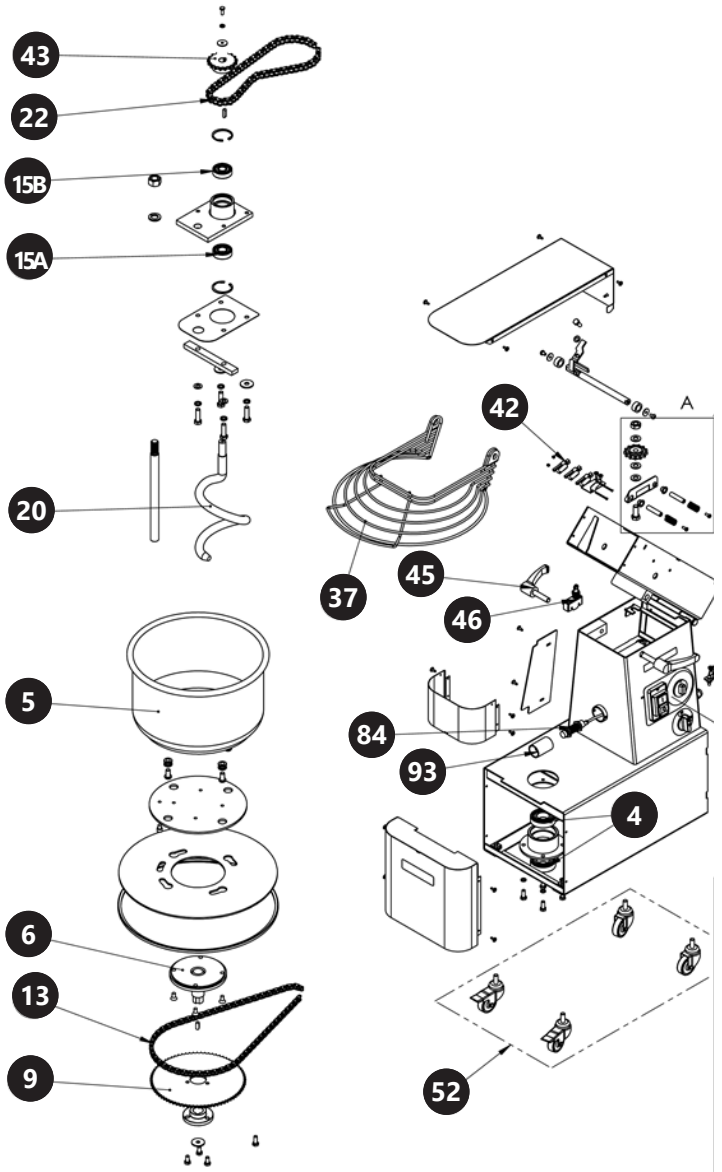


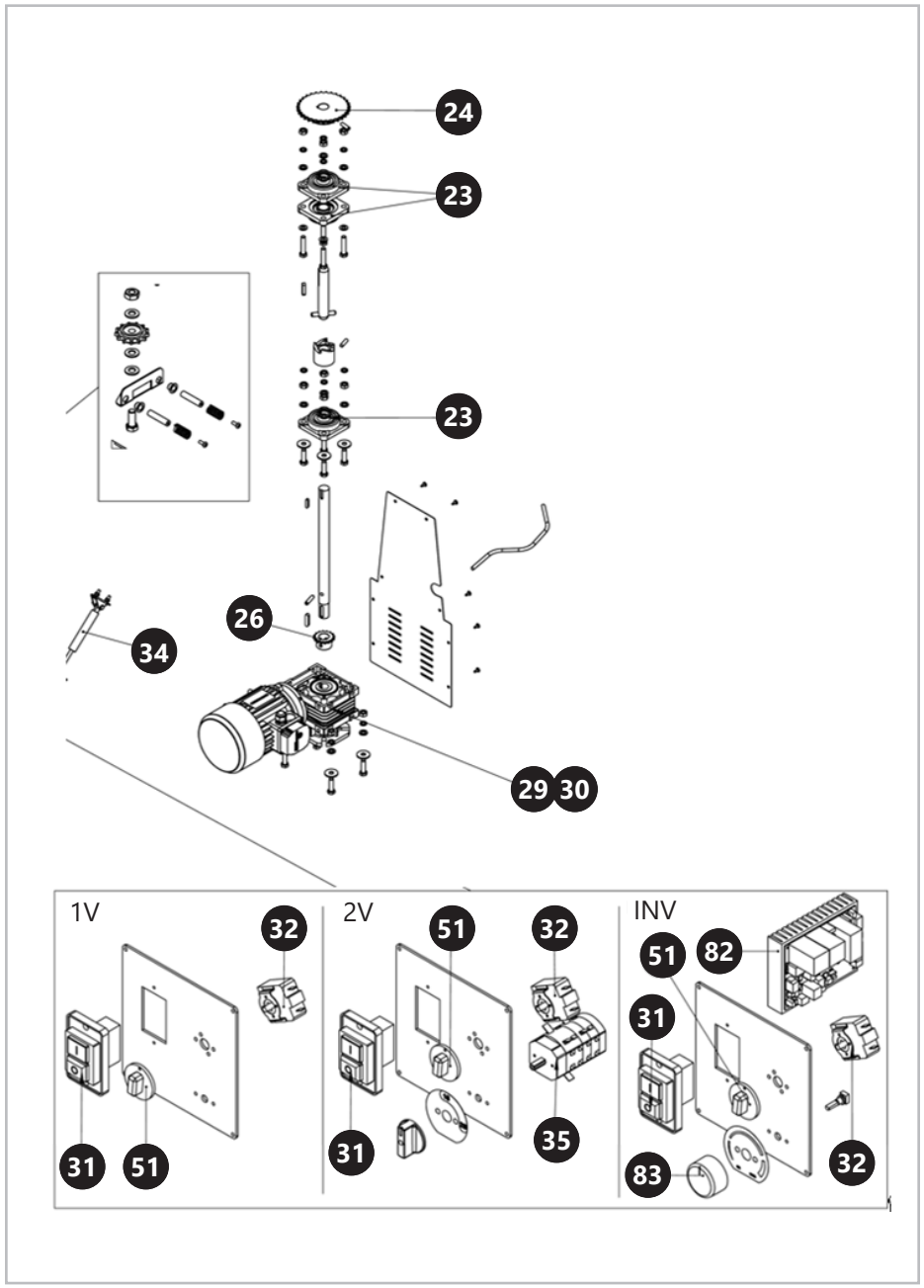
EXPLODED RISING 5 (RC-SMRH5), 10 (RC-SMR10)





EXPLODED RISING 15 (RC-SMRH15), 20 (RC-SMRH20), 30 (RC-SMRH30)





NOTES/NOTIZEN

ROYAL
catering

Umwelt- und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich - rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK - ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz - ElektroG).

Utylizacja produktu
Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de