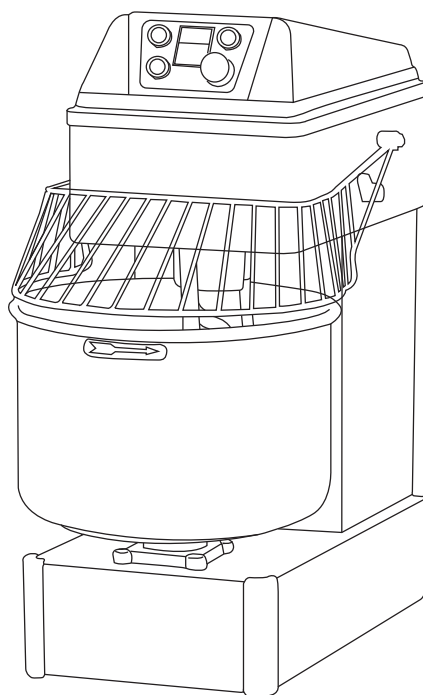


MOD : WR-SDTM-20

Production code : P020208DIV

NOTICE D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN: PÉTRIN À SPIRALE



FR Notice d'installation, utilisation et entretien39

** Instructions d'origine*

Index

1.	AVERTISSEMENTS	40
1.1	Description des équipements	41
1.2	Transport et manutention	41
1.3	Conditions d'emploi et caractéristiques techniques	41
1.4	Installation	41
1.5	Branchements électriques	42
1.6	Usage inapproprié raisonnablement prévisible	42
1.7	Fonctionnement / Emploi	43
1.8	Extinction totale	43
1.9	Nettoyage et entretien ordinaire	43
1.10	Entretien extraordinaire	43
1.11	Élimination	44
2.	INTRODUCTION	45
3.	DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS	45
4.	TRANSPORT ET MANUTENTION	45
5.	CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	46
5.1	Plaque signalétique	46
5.2	Commandes et contrôles	46
6.	INSTALLATION	47
6.1	Contrôle à la réception de l'appareil	47
6.2	Positionnement	47
6.3	Préparation à la charge du client	47
6.4	Branchements électriques	47
7.	FONCTIONNEMENT / EMPLOI	47
7.1	Utilisation et restrictions envisagées	47
7.2	Première mise en service	48
7.3	Mise en service	48
7.4	Thermostat numérique	48
7.5	Extinction totale	48
8.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	48
8.1	Entretien ordinaire	49
8.2	Entretien extraordinaire	49
8.3	Anomalies possibles et solutions	49
9.	ÉLIMINATION	49
10.	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT	49
11.	SCHÉMAS DE CÂBLAGE ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	50-55



NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN: PÉTRIN À SPIRALE

1. AVERTISSEMENTS

Le contenu de ce manuel est générique et pas toutes les fonctionnalités décrites peuvent être inclus dans votre produit.

Le fabricant décline toute responsabilité pour toute inexactitude contenue dans cette brochure en raison d'erreurs d'impression ou des erreurs involontaires. Nous nous réservons le droit d'apporter à nos produits des modifications que nous jugeons nécessaires ou utiles, sans nuire au fonctionnement de la machine.

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 **AVERTISSEMENT** - Risque pour la santé et la sécurité des personnes

 **AVERTISSEMENT** - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

La présente documentation est mise à la disposition du producteur également au format numérique.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- Veillez à ce que le site d'installation soit sec ;
- Éloignez toute source d'eau ou de chaleur ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

 **Attention** : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

1.1 Description des équipements

Chaque pétrin se compose de:

- structure solide en acier protégée par une peinture, qui contient et soutient les différents composants de l'appareil;
- cuve, spirale, diviseur de pâte et grille de protection, sont tous en acier ; cuve et spirale tournant toutes les deux dans le sens de la flèche;
- sur pieds, équipé de 4 roues avec frein.

L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2006/30/UE et 1935/2004/CE. Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-64, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.

1.2 Transport et manutention



Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manœuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées. Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).

1.3 Conditions d'emploi et caractéristiques techniques

Le pétrin à spirale vise à mélanger des pâtes (mélange et/ou pétrissage), durs et molles, composé de farine, sel, levure, graisses et liquides (eau, huile,...), pour un usage exclusivement alimentaire.



Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).



Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables



Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Le retrait ou la modification de la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

1.4 Installation

Avant de procéder au désemballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.



Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.

Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film

de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces.

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation mais SANS fiche. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué par du personnel qualifié.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

1.5 Branchements électriques



Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. La distance entre le mixeur et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension. De plus, le câble ne doit pas se trouver sous l'équipement.

Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation conforme aux configurations indiquées dans les **tableaux du chapitre 11**, avec une fréquence de 50 Hz. Voir le schéma de câblage de la Fig. 2 en fonction du modèle acheté.

La connexion électrique s'effectue en branchant un câble au bornier de l'appareil.

Utilisez un câble de type H07RNF ou équivalent et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.



La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole $\perp$).



Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

1.6 Usage inapproprié raisonnablement prévisible

Tout usage différent de celui spécifié dans le présent manuel sera considéré comme inapproprié. Lors de l'utilisation de la machine, des travaux ou des activités pouvant entraîner des risques pour la sécurité des employés ou des dommages à l'appareil ne sont pas autorisés.

Par usage inapproprié, il faut entendre :

- Placer l'appareil dans un environnement externe exposé aux intempéries.

- Mauvaise installation de la machine.
- Altérer ou modifier les dispositifs de sécurité.
- Apporter des modifications ou trafiquer les éléments électroniques de l'appareil.
- Ne pas respecter les périodes de contrôle, d'entretien et de nettoyage.
- Le positionnement ou le dépôt, à proximité immédiate de la machine, de matières inflammables ou explosives.

1.7 Fonctionnement / Emploi

- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est parfaitement propre, en particulier : la surface de la cuve, la spirale et le diviseur de pâtes qui sont en contact avec les aliments. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non prévu des produits.
- Lorsque le mixeur fonctionne, le bol et la spirale tournent dans le sens de la flèche. L'équipement présenté dans ce manuel est conçu uniquement pour la cuisson des pizzas et de ses sous-produits. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié.
- Le pétrin à spirale vise à mélanger des pâtes (mélange et/ou pétrissage), durs et molles, composé de farine, sel, levure, graisses et liquides (eau, huile,...), pour un usage exclusivement alimentaire.
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

1.8 Extinction totale

En cas de mise hors service pendant une longue période, il faut suivre les prescriptions suivantes :

- Éteignez l'appareil en mettant l'interrupteur principal sur la position '0' ;
- Couper l'alimentation électrique située en amont ;
- Vider et nettoyer soigneusement le réservoir ;
- Protéger les surfaces INOX avec un voile d'huile de vaseline en y passant énergiquement un chiffon légèrement imbibé d'huile ;

1.9 Nettoyage et entretien ordinaire

Le nettoyage doit être effectué uniquement après avoir coupé l'alimentation électrique située en amont de l'appareil.

Lors de l'opération, le câble et la prise doivent être placés de manière toujours visible par l'opérateur qui effectue l'intervention.

L'entretien courant et préventif consiste essentiellement en un nettoyage hebdomadaire des parties extérieures à l'aide d'un chiffon humide et d'un savon neutre non corrosif, suivi d'un séchage complet. Après chaque utilisation de la machine, il est recommandé de la nettoyer à l'aide d'une brosse adaptée pour éliminer les éventuels résidus alimentaires.

Ne pas utiliser de jets d'eau directs.

ATTENTION :

- Éviter absolument d'utiliser des produits détergents abrasifs ou corrosifs.
- L'eau de javel, l'acide chlorhydrique et les autres composés à base de chlore abîment l'acier inox.
- Lors du nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau.
- Il est interdit de retirer les protections de sécurité.
- Il est interdit de fumer.

1.10 Entretien extraordinaire

Avant d'effectuer des opérations d'entretien, mettre l'appareil en sécurité. L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements

peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

1.11 Élimination

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).



Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

2. INTRODUCTION

Lire attentivement la présente notice avant de procéder à l'installation.

La notice est conçue pour donner à l'utilisateur les informations nécessaires sur l'emploi en toute sécurité de l'appareil, à partir du transport jusqu'à son élimination. Pour une bonne compréhension du document, il est nécessaire d'avoir une connaissance appropriée des termes et de la symbolique utilisée, récapitulée ci-dessous :

 **AVERTISSEMENT** - Risque pour la santé et la sécurité des personnes préposées

 **AVERTISSEMENT** - Risque d'électrocution - tension dangereuse

 Lire la notice d'instructions avant d'utiliser l'équipement

La notice doit être conservée avec soin, afin d'être disponible pour toute éventuelle ultérieure consultation. En cas de cession de l'appareil, la notice doit être remise au nouvel utilisateur.

Pour l'emploi correct de l'appareil :

- Ne pas retirer ni modifier les dispositifs de sécurité ;
- Toute opération de contrôle, de nettoyage et de manutention sur les organes en marche est absolument interdite ;
- L'utiliser uniquement dans le but spécifiquement prévu ;
- Éviter la présence de personnel non autorisé près de l'appareil ;
- L'utilisation par des mineurs ou des adultes ayant des capacités physiques ou mentales limitées est interdite ;
- Seul le personnel qualifié est autorisé à effectuer l'entretien ;
- Éteindre l'appareil en cas de panne ou de fonctionnement irrégulier ;
- Débranchez l'appareil lors du nettoyage de la machine ;
- Utiliser exclusivement les pièces de rechange fournies ou recommandées par le fabricant ;
- Veillez à ce que le site d'installation soit sec ;
- Éloignez toute source d'eau ou de chaleur ;
- Veillez à ce que l'éclairage et la ventilation soient adéquats, conformément aux dispositions légales ;

 **Attention** : pendant l'installation et l'entretien, l'accès au tableau électrique principal et à toutes les autres pièces électriques, n'est autorisé qu'au personnel qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux biens ou aux personnes causés par le non-respect des instructions et des précautions reportées dans la notice.

En cas de doute ou de besoin, s'adresser au Revendeur.

L'appareil est conforme aux Directives 2014/35/UE, 2014/30/UE, 2006/30/UE et 1935/2004/CE.

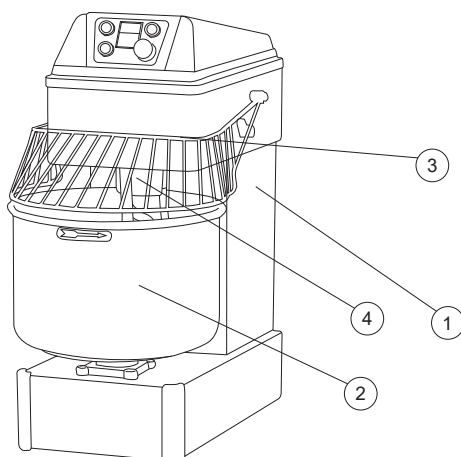
Sont également appliquées les normes EN 60335-1, EN 60335-2-64, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.

3. DESCRIPTION DES ÉQUIPEMENTS

Le pétrin à spirale vise à mélanger des pâtes (mélange et/ou pétrissage), durs et molles, composé de farine, sel, levure, graisses et liquides (eau, huile,...), pour un usage exclusivement alimentaire.

Chaque pétrin se compose de :

- structure solide en acier protégée par une peinture, qui contient et soutient les différents composants de l'appareil ;
- cuve, spirale, diviseur de pâte et grille de protection, sont tous en acier ; cuve et spirale tournant toutes les deux dans le sens de la flèche ;
- sur pieds, équipé de 4 roues avec frein.



1. une construction robuste en acier peint ;
2. Bol ;
3. grille de protection ;
4. casse-pâte ;
5. Pieds / 4 roulettes avec freins.



4. TRANSPORT ET MANUTENTION

 Si l'appareil est transporté sur palette, il doit être déchargé au moyen d'un chariot élévateur ou de tout autre engin de levage adapté, manoeuvré par du personnel qualifié. Il est interdit de stationner sous les charges suspendues lors des opérations de chargement et de déchargement. Les erreurs éventuelles de manipulation pourraient entraîner des blessures par écrasement.

Si les surfaces de l'appareil devaient subir des chocs, elles seraient immédiatement endommagées.

Pendant cette phase, il faut interdire le stationnement aux alentours de l'appareil à toute personne non directement concernée par l'opération.

Le personnel effectuant la manutention, le positionnement, le montage et le démontage doit être muni d'équipements de protection individuelle appropriés (ex : gants de travail, chaussures de protection).

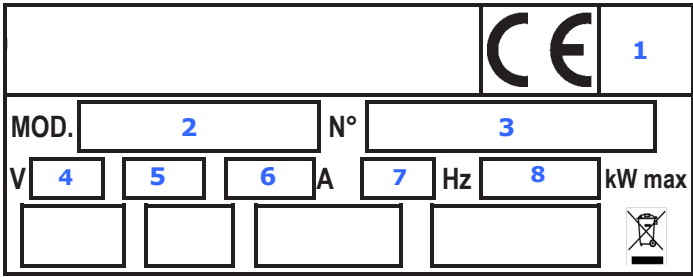
5. CONDITIONS D'EMPLOI ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour mélanger la pâte à usage alimentaire uniquement. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée.

-  Attention : l'appareil n'est pas conçu pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Attention : ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

5.1 Plaque signalétique

La plaque signalétique contient les données techniques et d'identification du produit. Les renseignements qu'elle contient sont énumérés ci-après :



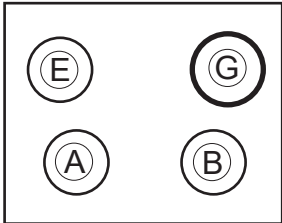
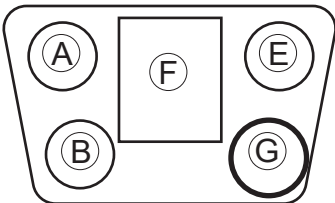
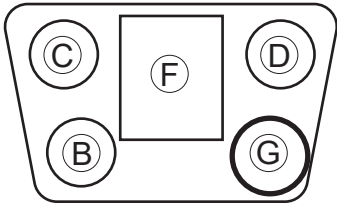
- Fabricant
 - Conformité aux normes CE
1. Année de production de l'appareil
 2. Modèle de l'article
 3. Numéro de série
 4. Données électriques : tension d'alimentation (V)
 5. Données électriques : nombre de phases (~)
 6. Données électriques : courant absorbé (A)
 7. Données électriques : fréquence d'alimentation (Hz)
 8. Données électriques : puissance maximale absorbée (kW)

-  Attention : avant d'installer l'appareil, vérifier que ce qui est prévu pour le branchement électrique soit conforme à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Il est interdit de retirer ou de modifier la plaque signalétique ou de toute autre étiquette d'avertissement est interdit.

5.2 Commandes et contrôles

Les dispositifs de commande sont regroupés sur le tableau de commande décrit Fig. 1. Les composants électriques sont conformes aux normes.

Fig. 1

PANNEAU DE CONTRÔLE 10 L - 1 VITESSE	PANNEAU DE CONTRÔLE 1 VITESSE	PANNEAU DE CONTRÔLE 2 VITESSES
		
A = DÉBUT B = ARRÊTER C = DÉMARRER À VITESSE PLUS FAIBLE D = DÉMARRER À UNE VITESSE PLUS ÉLEVÉE E = TÉMOIN ROUGE F = MINUTERIE NUMÉRIQUE G = BOUTON D'ARRÊT D'URGENCE		

6. INSTALLATION

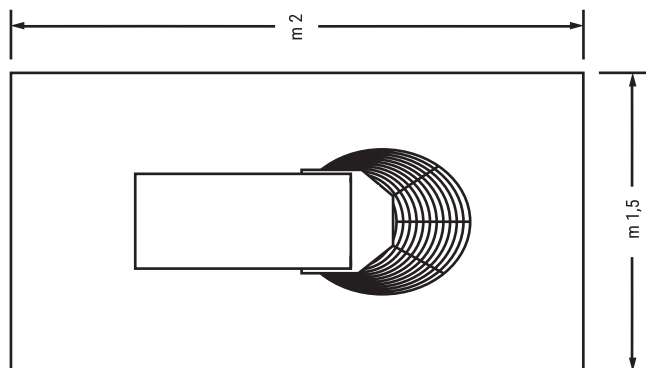
6.1 Contrôle à la réception de l'appareil

Avant de procéder au déballage, vérifier l'intégrité extérieure de l'enveloppe de protection.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés au transporteur. Dans tous les cas, l'appareil endommagé ne pourra être rendu au fabricant sans préavis et sans en avoir obtenu l'autorisation écrite préalable.

6.2 Positionnement

 Les opérations décrites doivent être effectuées par du personnel qualifié ; brancher l'appareil au secteur avant de réaliser les procédures d'installation.



Positionner l'appareil en vous aidant au besoin d'un transpalette. Si le déplacement est fait après le déballage, protéger les surfaces contre les chocs. Après avoir complété l'installation, retirer le film de protection. Le retirer délicatement pour éviter que des résidus de colle ne puissent rester sur les surfaces.

Avant d'effectuer le montage de l'appareil, vérifier la capacité de charge et la planéarité de la surface dans laquelle il sera positionné. Un nivellement incorrect peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

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*1,5 m, comme indiqué sur l'image à côté.

6.3 Préparation à la charge du client

Prévoir une prise de courant de terre et avec la capacité d'absorption appropriée indiquée sur la plaque signalétique.

6.4 Branchements électriques

 Ils doivent être effectués en conformité aux normes locales en vigueur et par du personnel qualifié. Vérifier, avant d'effectuer le branchement électrique, que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique des caractéristiques, correspondent à celles de l'appareil. Le branchement électrique se fait par le raccordement de la fiche de l'appareil à une prise du local, qui devra être accessible également après l'installation. La distance entre le four et la prise doit être telle que le câble d'alimentation ne soit pas sous tension. En outre, le câble ne doit pas se trouver sous l'appareil.

Le circuit électrique de l'appareil est conçu pour fonctionner avec une tension d'alimentation conforme aux configurations indiquées dans les tableaux du chapitre 11, avec une fréquence de 50 Hz. Voir le schéma de câblage de la Fig. 2 en fonction du modèle acheté.

La connexion électrique s'effectue en branchant un câble au bornier de l'appareil.

Utilisez un câble de type H07RNF ou équivalent et un conducteur de terre efficace et correctement dimensionné en fonction de la puissance totale de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par l'assistance clients ou bien par du personnel qualifié.

L'installation électrique d'alimentation de l'appareil doit être équipée, en amont, d'un interrupteur automatique omnipolaire correctement dimensionné qui garantit une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts. Le câble de terre doit être connecté.

 La sécurité électrique de cet appareil est garantie uniquement quand les conditions citées ci-dessus sont satisfaites et si le système est à norme aussi du point de vue de l'équipotentialité (utiliser la vis de branchement située à proximité de l'entrée du câble d'alimentation et de l'adhésif avec ce symbole ).

 Les opérations sur les installations électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes de sécurité.

7. FONCTIONNEMENT / EMPLOI

7.1 Utilisation et restrictions envisagées

- L'équipement couvert par ce manuel est conçu uniquement pour mélanger la pâte à usage alimentaire uniquement. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée.
- Les machines ne sont pas adaptées pour fonctionner dans des environnements non contrôlés, les appareils ne sont pas appropriés pour les installations en plein air et/ou aux environnements soumis aux conditions climatiques (pluie, plein soleil, etc).
- Ne pas conserver de substances explosives de type conteneurs sous pression ou des éléments qui disposent de propulseurs internes inflammables.

7.2 Première mise en service

L'appareil est équipé 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.

L'appareil est équipé 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.

Avant d'utiliser l'appareil, la grille de protection de la

cuve doit être complètement abaissée. Pour les appareils à tête basculante, vérifier que la cuve soit correctement insérée et bloquée dans le disque et la tête a été abaissée et verrouillée par le goujon de contrôle.

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous qu'il est parfaitement propre, en particulier : la surface de la cuve, la spirale et le diviseur de pâtes qui sont en contact avec les aliments.

Test de démarrage:

Après avoir branché la prise du câble d'alimentation dans la prise du réseau électrique, l'appareil est prêt pour le test fonctionnel:

a) Avant de démarrer l'appareil, assurez-vous que l'alimentation électrique est conforme aux indications et que toutes les protections sont correctement installées.

b) Lors du premier démarrage, vérifiez que la spirale et la cuve tournent dans le sens de la flèche. Si cela n'est pas le cas, débranchez la prise et inversez la disposition des phases.

c) Pour les modèles à deux vitesses, vérifiez si les boutons rapide et lent de l'appareil correspondent à la vitesse réelle de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, débranchez et inversez la disposition des câbles qui alimentent les boutons.



AVANT D'UTILISER L'ÉQUIPEMENT, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST PARFAITEMENT PROPRE, NOTAMMENT : LA SURFACE DU BOL, LA SPIRALE ET LE PRESSE-PÂTES QUI ONT UN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.

7.3 Mise en service

Soulevez la grille de protection et verser les ingrédients nécessaires pour l'empâtement dans la cuve, puis abaissez la protection de la cuve et appuyez sur démarrer.

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 l'appareil.

En soulevant la protection, l'appareil s'arrête: à la fermeture, vous devez appuyer de nouveau sur le bouton de démarrage.

Une fois le cycle de travail terminé, l'appareil doit être déconnecté de la prise de courant, levez la protection mobile jusqu'au maximum, retirez la pâte de la cuve et nettoyez l'appareil.

Utilisation de la machine avec tête basculant et cuve extractible

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

- arrêter l'appareil, débrancher la prise;
- soulever complètement la protection;
- dévisser le goujon de manière à déverrouiller la tête;
- soulever la tête à l'aide du piston ci-dessous;
- tourner le disque dans le sens horaire pour déverrouiller la cuve;
- soulever la cuve et l'enlever;
- puis retirer la pâte.

Une fois le nettoyage effectué, pour repositionner la cuve et bloquer la tête, procédez comme suit:

- repositionner la cuve sur le disque et assurez-vous que les goujons sont correctement fixés dans les trous;
- bloquer la cuve en la tournant dans le sens antihoraire du disque;
- abaisser la tête et la fixer avec le goujon.

Utilisation de la machine avec deux vitesses

Pour passer de haute à basse ou de basse à

haute vitesse, l'utilisateur doit appuyer sur le bouton d'arrêt.

7.5 Extinction totale

Lorsque l'appareil n'est pas en activité pendant une longue période, éteindre l'installation générale du réseau d'alimentation de l'énergie électrique et débrancher l'appareil de la prise.

Videz et nettoyez soigneusement la cuve.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

8.1 Entretien ordinaire

Le nettoyage doit s'effectuer à la fin de chaque utilisation en conformité avec les règles d'hygiène et de protection des fonctions de l'appareil, 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 diviseur de 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.

 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.

8.2 Entretien extraordinaire

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

- vérifier le statut de la ceinture;
- vérifier l'épaisseur de la chaîne et la lubrifier si nécessaire.

L'entretien extraordinaire est effectué en cas de panne ou d'anomalie et doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et en débranchant d'abord l'appareil du secteur. Dans ce cadre, des réparations ou des remplacements peuvent être nécessaires. Les parties défectueuses doivent être remplacées uniquement par du matériel et des composants identiques aux originaux ou indiqués par le fournisseur. L'usage de matériaux non appropriés peut rendre la machine non conforme aux normes de sécurité. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages suites aux interventions effectuées par des techniciens non qualifiés ou non autorisés.

En cas de remplacement de composants et/ou de modification sur l'appareil réalisés par l'utilisateur sans la préalable autorisation écrite du fabricant, ou effectués avec des pièces de rechange non autorisées, la garantie déchoit immédiatement.

8.3 Anomalies possibles et solutions

Dysfonctionnement	Cause	Solution
L'appareil ne démarre pas	Manque d'électricité	Vérifiez l'interrupteur général, la prise, le câble d'alimentation et, si nécessaire, le circuit électrique.
La tige (diviseur de pâte) tremble	La grille de protection et/ou le couvercle sont soulevés, ou la cuve n'est pas dans sa bonne position.	Abaisser correctement la grille de protection et/ou le couvercle et/ou repositionner la cuve.
	L'écrou de fixation est desserré	Visser l'écrou de fixation
La température du moteur augmente La vitesse de rotation diminue	1. Tension trop basse	1. Vérifiez la source d'alimentation
	2. La sangle est desserrée	2. Tendrer la sangle
	3. Surcharge	3. Ne pas surcharger
Le corps du pétrin touche la cuve.	Le pétrin ou la cuve se déforme	Ajustez ou remplacez-le

9. ÉLIMINATION

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil devra être débranché du secteur avant de procéder au démontage des différents composants. Il faudra faire attention aux risques d'accidents liés à la forme et au poids de chaque composant.

La démolition et l'élimination de l'appareil, 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.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

 Le symbole présent sur le produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un objet domestique mais qu'il doit être éliminé en conformité aux lois en vigueur, en particulier pour ce qui concerne la récupération du gaz réfrigérant. Les différentes parties (composants électriques, tuyaux en caoutchouc, gaines passe-câbles, etc.) devront être triées pour obtenir le meilleur résultat possible en matière de respect de l'environnement et conformément aux lois en vigueur.

10. DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT

- Schéma électrique
- Notice d'installation