

Manuale di istruzioni Instructions manual Manual d'instructions Bedienungsanleitung

iM 5
iM 8
iM 12
iM 18
iM 25
iM 38
iM 44

iM 12/2
iM 18/2
iM 25/2
iM 38/2
iM 44/2

iM R12/2
iM R18/2
iM R25/2
iM R38/2
iM R44/2



Impastatrice a spirale
Spiral mixer
Petrin
Spiralknetmaschine

↓ Numeri di matricola / Serial numbers :

| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |



Via A. Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299
Http : // w w w . morettiforni . com
e-mail: marketing@morettiforni.com

Dichiarazione di conformità

Noi, **MORETTI FORNI SPA.**, Via A. Meucci n. 4 – 61037 Mondolfo (Pesaro) - Italia, dichiariamo sotto nostra esclusiva responsabilità che il prodotto:

Mod. #

al quale si riferisce la presente dichiarazione risulta conforme alle seguenti direttive:

2006/95 CE,
89/109 CE,
2004/108/CE,
93/68 CE,
2006/42/CE

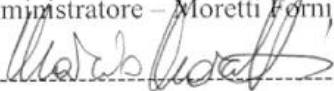
ed alle seguenti norme:

EN 453, EN 292-1, EN 292-2, EN 294, EN 418, EN 60334,
EN 60335-1, EN60335-2-64, EN 55014-1, EN 55014-2 EN 60204-1, EN 61000-3-2

Dichiarazione emessa il:

16/06/10

Mario Moretti
Amministratore – Moretti Forni S.p.A.



Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsibility that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklaration hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve documenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivinsä <> säädöksiä.

Vi erklærer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklaration omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

SOMMAIRE

| | | |
|-------------------|---------------------------------------|-----------|
| CHAPITRE 1 | INFORMATIONS GENERALES | 44 |
| CHAPITRE 2 | INSTALLATION | 51 |
| CHAPITRE 3 | MISE EN MARCHÉ | 53 |
| CHAPITRE 4 | UTILISATION | 56 |
| CHAPITRE 5 | ENTRETIEN | 59 |
| CHAPITRE 6 | DEMOLITION DE LA MACHINE | 61 |
| CHAPITRE 7 | SERVICE APRES VENTE | 62 |

Preface

Ce manuel est adressé à tous ceux qui sont intéressés à l'installation, l'utilisation et l'entretien de les pétrisseuses de façon à pouvoir exploiter au mieux les caractéristiques du produit.

Il est important que ce manuel soit conservé et suivre la machine pendant ses déplacements, y compris les changements de propriété, dans le but de pouvoir être au besoin consulté et disposer donc des informations nécessaires pour intervenir dans des conditions de sécurité.

Le constructeur ne s'assume pas l'obligation de déclarer éventuelles successives modifications du produit.

En outre, il se réserve selon les limites établies par la loi, la propriété du présent document en interdisant toute falsification, reproduction, et transmission à un tiers sans son autorisation.

Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été utilisés:

▲ **ATTENTION:** indique les dangers qui peuvent provoquer de graves lésions; il est nécessaire de prêter attention.

i **INFORMATIONS:** indications techniques particulièrement importantes.

CHAPITRE 1 | INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 Garantie

La garantie est valable 1 an à partir de la réception du reçu fiscal délivré au moment de l'achat. Pendant ce temps, seront remplacés ou réparés gratuitement les détails qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque résultent de fabrication défectueuse, à l'exception des parties électriques et celles exposées à l'usure.

Les frais de transport ne sont pas à charge de l'entreprise. La garantie exclut les frais de transport et le coût de la main-d'œuvre. La garantie déchoit dans les cas où le dommage a été provoqué par: le transport, mauvais ou insuffisant entretien, inhabilité des opérateurs, falsification, réparations exécutées par un personnel non autorisé, inobservation des prescriptions du manuel.

Toute compensation à l'égard du constructeur est exclue, pour des dommages directs ou indirects consécutifs au temps où la machine restera inactive pour cause de: panne, attente de réparations, ou de toute façon en référence à la non présence physique de l'appareillage.

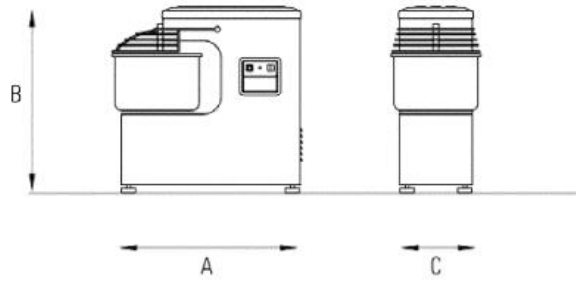
1.2 Caractéristiques de la machine

Les pétrisseuses dans les versions avec tête et cuve fixe, ou, avec tête soulevable et cuve extractible, ont été projetées et réalisées pour une utilisation exclusivement alimentaire pour le pétrissage de pâte à base de farine de céréales destinées surtout aux pizzerias, boulangeries et pâtisseries. Chaque pétrisseuse (FIG. 1) est constituée de:

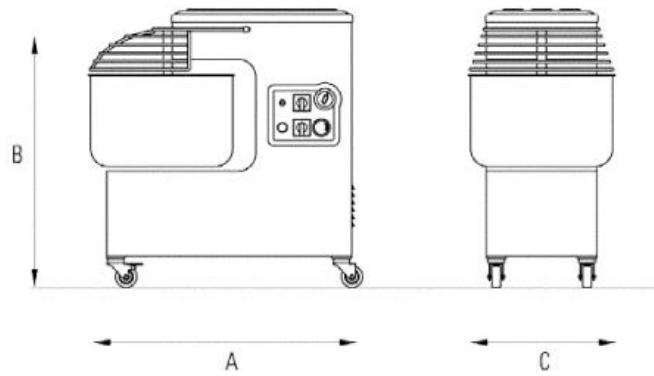
- Une structure en acier protégée par un vernissage à four.
- La cuve, la vis spiralée, le bras central (broyeur de pâte) et la grille de protection sont en acier.
- Transmission par chaîne avec motoreducteur à bain d'huile.
- Parties en mouvement montées sur roulements à billes à tenue étanche.
- Supports d'appuis en caoutchouc livrés avec un jeu de roues.
-
- Actionnement par moteur monophasé ou triphasé à une vitesse; sur demande: moteur triphasé à deux vitesses et temporisation.
- Circuit électrique alimenté par un câble avec un réseau de tension auquel sont reliés à basse température (24 V) les commandes de mise en marche d'arrêt, et des dispositifs de sécurité. Entre ces l'interbloc des parties en mouvement activé par l'actionnement de la protection mobile de la cuve.

FIG. 1

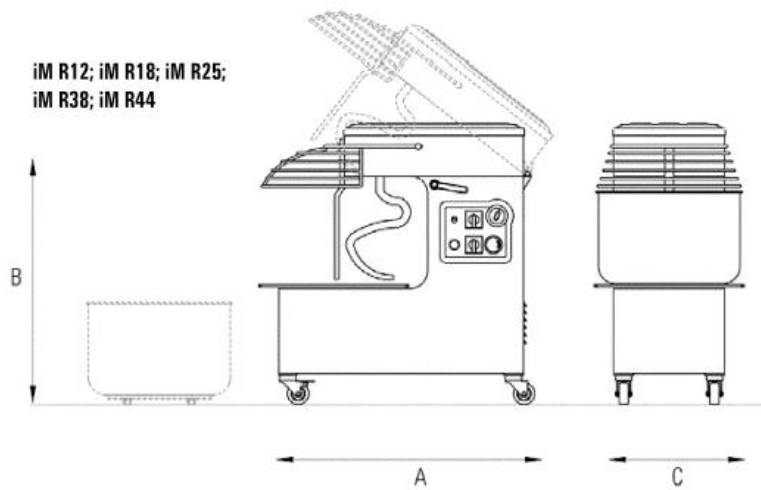
iM 5; iM 8



iM 12; iM 18; iM 25; iM 38; iM 44



**iM R12; iM R18; iM R25;
iM R38; iM R44**



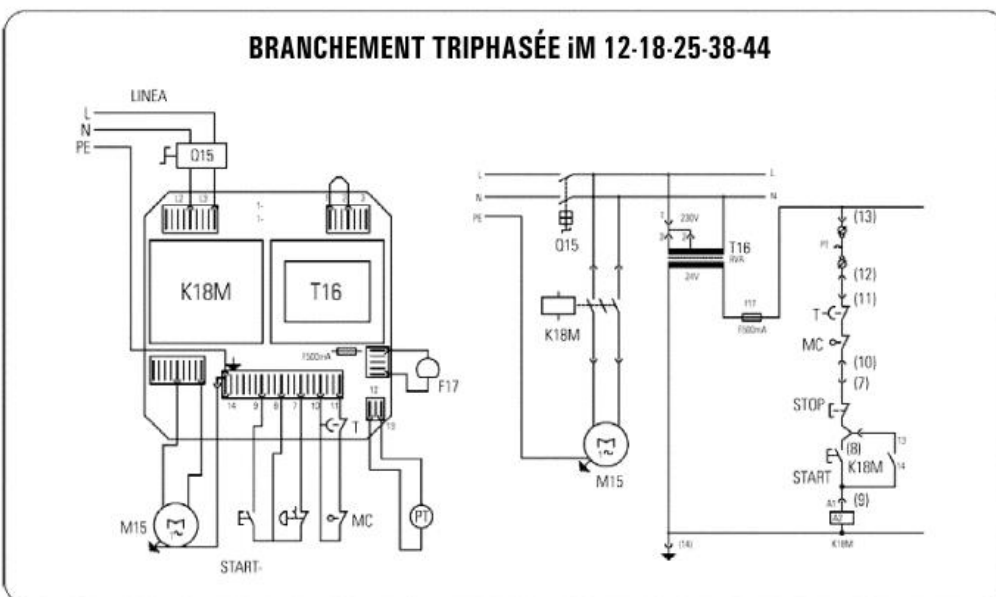
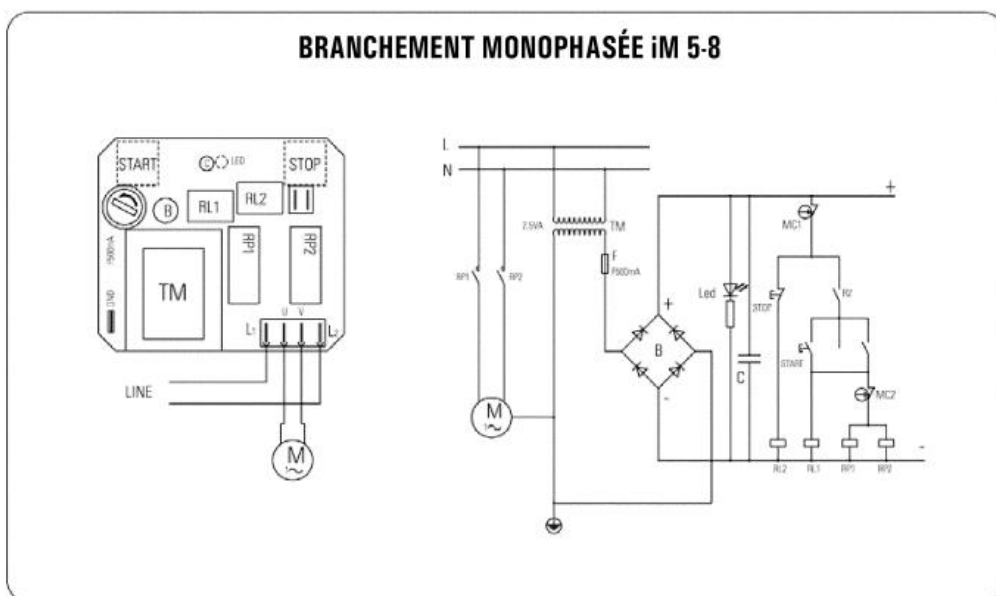
1.3 Carateristiques techniques

| | Modèle | Capacité de pâte | Capacité de farine | Volume de la cuve Lt | Dimension de la cuve mm | Puissance du moteur kW | Volt | Dimensions mm | | | Poids kg |
|------------------|---------|------------------|--------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------|----------|---------------|-----|-----|-------------|
| | | kg | kg | | | | | A | C | B | |
| TÊTE E CUVE FIXE | iM 5 | 5 | 3 | 7 | 237 x 160 | 0,37 (M) | 230/50 | 540 | 260 | 527 | 33 |
| | iM 5 | 5 | 3 | 7 | 237 x 160 | 0,37 (T) | 400/50/3 | 540 | 260 | 527 | 33 |
| | iM 8 | 8 | 5 | 10 | 260 x 200 | 0,37 (M) | 230/50 | 550 | 280 | 567 | 36 |
| | iM 8 | 8 | 5 | 10 | 260 x 200 | 0,37 (T) | 400/50/3 | 550 | 280 | 567 | 36 |
| | iM 12 | 12 | 8 | 15 | 317 x 210 | 0,9 (M) | 230/50 | 675 | 350 | 702 | 60 |
| | iM 12 | 12 | 8 | 15 | 317 x 210 | 0,75 (T) | 400/50/3 | 675 | 350 | 702 | 60 |
| | iM 12/2 | 12 | 8 | 15 | 317 x 210 | 0,6/0,8 (D) | 400/50/3 | 675 | 350 | 702 | 60 |
| | iM 18 | 18 | 12 | 20 | 360 x 210 | 0,9 (M) | 230/50 | 700 | 390 | 702 | 65 |
| | iM 18 | 18 | 12 | 20 | 360 x 210 | 0,75 (T) | 400/50/3 | 700 | 390 | 702 | 65 |
| | iM 18/2 | 18 | 12 | 20 | 360 x 210 | 0,6/0,8 (D) | 400/50/3 | 700 | 390 | 702 | 65 |
| | iM 25 | 25 | 17 | 33 | 400 x 260 | 1,1 (M) | 230/50 | 770 | 430 | 790 | 95 |
| | iM 25 | 25 | 17 | 33 | 400 x 260 | 1,1 (T) | 400/50/3 | 770 | 430 | 790 | 95 |
| | iM 25/2 | 25 | 17 | 33 | 400 x 260 | 1/1,4 (D) | 400/50/3 | 770 | 430 | 790 | 95 |
| | iM 38 | 38 | 25 | 40 | 452 x 260 | 1,5 (M) | 230/50 | 830 | 480 | 790 | 105 |
| | iM 38 | 38 | 25 | 40 | 452 x 260 | 1,5 (T) | 400/50/3 | 830 | 480 | 790 | 105 |
| | iM 38/2 | 38 | 25 | 40 | 452 x 260 | 1,5/2,2 (D) | 400/50/3 | 830 | 480 | 790 | 105 |
| | iM 44 | 44 | 30 | 50 | 500 x 270 | 1,5 (M) | 230/50 | 860 | 530 | 790 | 110 |
| iM 44 | 44 | 30 | 50 | 500 x 270 | 1,5 (T) | 400/50/3 | 860 | 530 | 790 | 110 | |
| iM 44/2 | 44 | 30 | 50 | 500 x 270 | 1,5/2,2 (D) | 400/50/3 | 860 | 530 | 790 | 110 | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|----------|----|----|-----------|-------------|-------------|----------|-----|-----|-----|-----|
| TÊTE RELEVABLE ET CUVE DEMONTABLE | iM R12 | 12 | 8 | 15 | 317 x 210 | 0,9 (M) | 230/50 | 675 | 370 | 700 | 80 |
| | iM R12 | 12 | 8 | 15 | 317 x 210 | 0,75 (T) | 400/50/3 | 675 | 370 | 700 | 80 |
| | iM R12/2 | 12 | 8 | 15 | 317 x 210 | 0,6/0,8 (D) | 400/50/3 | 675 | 370 | 700 | 80 |
| | iM R18 | 18 | 12 | 20 | 360 x 210 | 0,9 (M) | 230/50 | 700 | 410 | 700 | 85 |
| | iM R18 | 18 | 12 | 20 | 360 x 210 | 0,75 (T) | 400/50/3 | 700 | 410 | 700 | 85 |
| | iM R18/2 | 18 | 12 | 20 | 360 x 210 | 0,6/0,8 (D) | 400/50/3 | 700 | 410 | 700 | 85 |
| | iM R25 | 25 | 17 | 33 | 400 x 260 | 1,1 (M) | 230/50 | 770 | 450 | 790 | 115 |
| | iM R25 | 25 | 17 | 33 | 400 x 260 | 1,1 (T) | 400/50/3 | 770 | 450 | 790 | 115 |
| | iM R25/2 | 25 | 17 | 33 | 400 x 260 | 1/1,4 (D) | 400/50/3 | 770 | 450 | 790 | 115 |
| | iM R38 | 38 | 25 | 40 | 452 x 260 | 1,5 (M) | 230/50 | 830 | 500 | 790 | 130 |
| | iM R38 | 38 | 25 | 40 | 452 x 260 | 1,5 (T) | 400/50/3 | 830 | 500 | 790 | 130 |
| | iM R38/2 | 38 | 25 | 40 | 452 x 260 | 1,5/2,2 (D) | 400/50/3 | 830 | 500 | 790 | 130 |
| | iM R44 | 44 | 30 | 50 | 500 x 270 | 1,5 (M) | 230/50 | 860 | 550 | 790 | 140 |
| | iM R44 | 44 | 30 | 50 | 500 x 270 | 1,5 (T) | 400/50/3 | 860 | 550 | 790 | 140 |
| iM R44/2 | 44 | 30 | 50 | 500 x 270 | 1,5/2,2 (D) | 400/50/3 | 860 | 550 | 790 | 140 | |

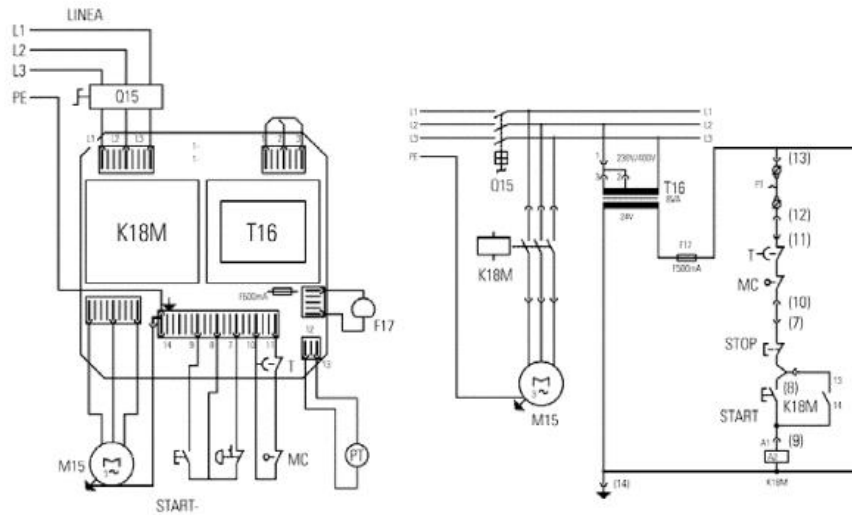
M = Moteur monophasé T = Moteur triphasé D = Moteur triphasé 2 vitesses

1.4 Schémas électriques

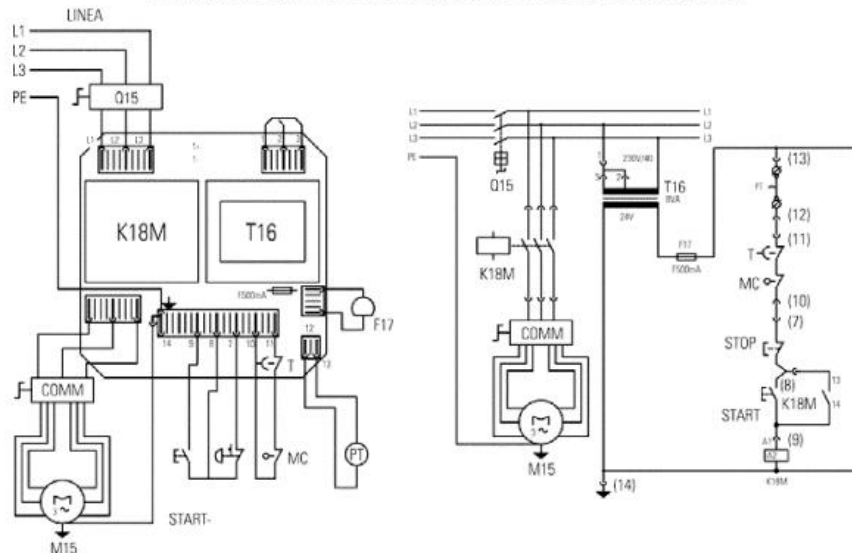


FRANÇAIS

BRANCHEMENT TRIPHASÉE iM 12-18-25-38-44



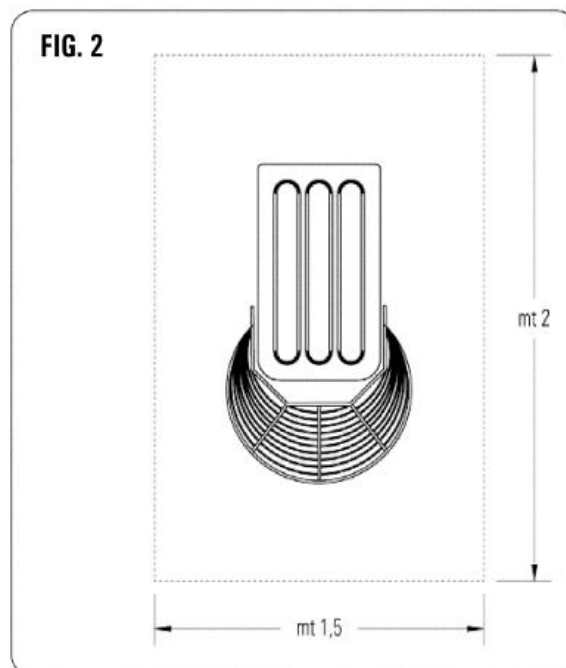
BRANCHEMENT TRIPHASÉE 2 VIT. iM 12-18-25-38-44



Schémas électriques

BRANCHEMENT MONOPHASÉE ET TRIPHASÉE

| | |
|-------|-------------------------------|
| IG | = Interrupteur général |
| T16 | = Transformateur |
| F17 | = Fusible |
| PT | = Protection thermique moteur |
| FC | = Photocellule de Sécurité |
| MC | = Butée de fin de course |
| STOP | = Bouton arrêt |
| START | = Bouton mise en marche |
| K18M | = Contacteur |
| LI | = Ampoule de fonctionnement |
| M | = Moteur |



1.5 Zone occupée par l'opérateur

Dans de conditions normales de travail et pour une exploitation optimale de la puissance de la machine, l'opérateur nécessite d'une aire représentée dans la FIG. 2.

1.6 Indication des sécurité

Même si la machine est conforme aux règles de sécurité prévues par les normes de référence électrique, mécanique, hygiénique, il y a dangers:

- Employée dans des buts et condition différentes de celles prévues par la fabricant.
- Endommagement de les protection et des dispositifs de sécurité.
- Inobservation des prescription prévues pour:
Installation - Mise en marche - Utilisation - Entretien.

i INFORMATIONS

Toute les opérations d'installation et d'entretien doivent être exécutées par un personnel qualifié et autorisé par le constructeur, lequel decline toute responsabilité due à une mauvaise installation ou par endommagement.

1.7 Indication des sécurité

i INFORMATIONS

Lire attentivement ces instruction avant d'employer la machine.

⚠ ATTENTION

Dans le but de prévenir les conditions de danger et/ou éventuelles blessures provoquées par: le courant électrique, parties mecaniques, incendie, ou d'origine hygiénique, les normes de securité suviantes doivent etre observées:

- A) Le poste de travail doit etre maintenu en oredre. Le désordre comporte danger.
 - B) Evaluer les conditions ambiantes. Ne pas employer la machine dans un milieu humide, mouillé ou insuffisamment éclairé, en proximité de liquide inflammable ou de gaz.
 - C) Eloigner les enfants et les personnes étrangères au travaux. Eviter qu'ils s'approchent à la machine ou au poste de travail.
 - D) Employer la machine dans le cadre de la puissance indiquée et dans le seul but consenti. Sans surchage la machine travaillera mieux et d'une façon plus sure.
 - E) S'habiller d'une façon correcte. Ne pas porter de vetements ou accessoires pendants qui pourraient s'accrocher aux parties en mouvement. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène ainsi que de securité, utiliser le filet approprié pour les chevaux long et des gants pour les mains.
 - F) Protéger le cable d'alimentation. Ne pas tirer sur le cable pour débrancher la prise. Ne pas exposer le cable à des temperatures élevées, en contact avec des angles tranchant, et avec de l'eau ou des solvents.
 - G) Eviter les positions peu sures. Rechercher la position plus appropriée qui assure un bon équilibre.
 - H) Preter toujours la plus grande attention. Observerson propre travail. Ne pas employer la machine quand on est distrait.
 - I) Debrancher la prise. Après chaque utilisation, avant les operations de mettoyage, d'entretien ou de deplacement de la machine.
 - L) Rallonges électriques à l'air libre: elles ne doivent pas être utilisées.
 - M) Verifier que la voiture ne soit pas endommagée. Avant d'utiliser la machine verifier attentivement l'efficacité des dispositifs de securité. Verifier que: les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y est pas des composants endomagés, que toutes le parties soient correctement montées et que toutes les conditions qui pourraient modifier le bon fonctionnement de la machine soient optimales.
 - N) Faire réparer la machine par un personnel qualifié. Les réparations doivent être executées exclusivement par un personnel qualifié, utilisant les parties de rechanges originales.
- L'inobsèrvation de ses précriptions peut represente un élément de danger pour l'employeur.

CHAPITRE 2 | INSTALLATION

2.1 Prescription à charge de l'utilisateur

Les conditions ambiantes du milieu où est disposée la machine ont les caractéristiques suivantes:

- Être sec
- La machine est construite de façon à avoir un niveau de protection IPX1
- Source hydrique et de chaleur suffisamment distante
- Ventilation et éclairage appropriés selon les normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur. Le sol doit être plat et compact pour favoriser un bon nettoyage. Aucun obstacle de n'importe quel nature ne doit être placé en proximité de la machine, qui pourraient conditionner sa normale ventilation.

i INFORMATIONS

La ligne électrique doit être munie d'un interrupteur automatique différentiel de caractéristiques adéquates à celles de la machine et dont la distance d'ouverture des contacts de ce dernier, soit au moins de 3 mm. En plus, une installation de mise à la terre efficace est indispensable.

⚠ ATTENTION

Vérifier que la tension d'alimentation et de fréquence de l'installation soient compatibles avec les valeurs reportées soit dans les caractéristiques techniques (1.3) que sur la plaque appropriée derrière la machine.

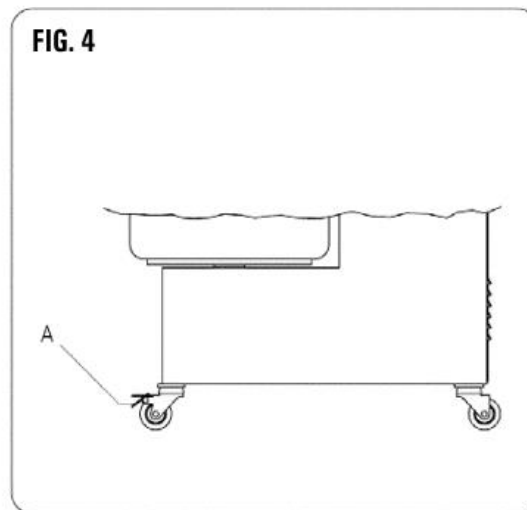
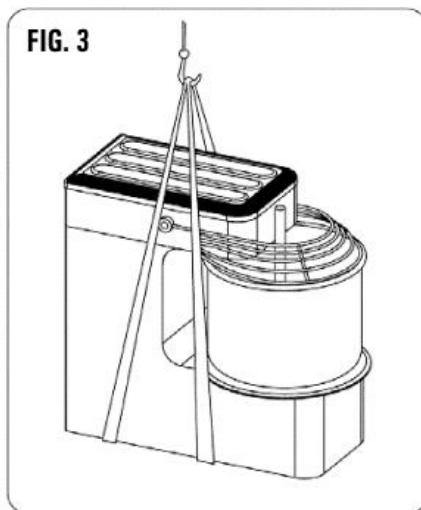
2.2 Modalité d'installation

La machine est fournie dans un emballage approprié, fermé et fixé avec des cordes sur un support en bois. À l'intérieur de l'emballage, outre à la machine il y a les instructions pour l'utilisation et la déclaration de conformité légale. La machine doit être déposée du moyen de transport, en la soulevant avec un matériel approprié.

Pour le transport de la machine jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roue de portée appropriée. Après avoir coupé les cordes, enlever l'emballage et la protection en plastique, puis avec l'aide de courroies appropriées insérer sous la machine (FIG. 3) et par un moyen de soulèvement approprié (manuel ou à moteur) soulever la machine, enlever le support situé en dessous, la positionner à l'emplacement prévu, en ayant soin de laisser un espace autour de la machine d'environ 50 cm afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de la machine. En cas d'instabilité de la machine causée par les irrégularités du sol, épaissir les roues

avec des plaques de gomme dure. Pour les machines fournies de roues, s'assurer qu'elles aient été freinées en appuyant vers le bas jusqu'à bloquer le levier A (FIG. 4).

Note: Tous les détails relatifs à l'emballage doivent être exécutés selon les lois en vigueur.



2.3 Branchement électrique

Le branchement type Y de la machine au secteur électrique sera effectué par un câble d'alimentation déjà muni d'une fiche, uniquement pour la version monophasée. Pour les machines dont l'alimentation est triphasée, il est indispensable de brancher à l'extrémité du câble, une fiche normalisée et polarisée (la distinction entre neutre et phases doit être sans équivoque).

2.4 Positionnement de la machine

La prise du panneau électrique doit être facilement accessible, sans exiger aucun déplacement. La distance entre la machine et la prise doit être suffisante pour ne pas tendre la câble d'alimentation. En outre ce câble ne doit jamais se trouver sous les parties d'appuis de la machine.

CHAPITRE 3 | MISE EN MARCHÉ

Les machines sont munies des dispositifs de commande et de sécurité suivants:

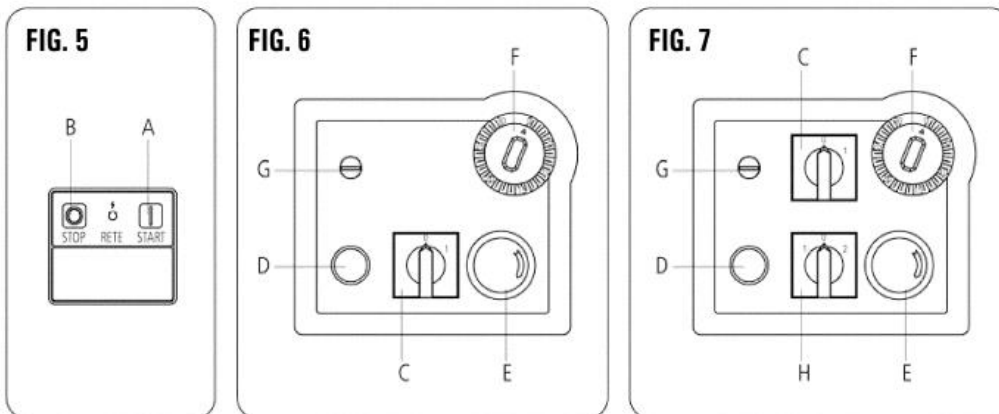
3.1 Dispositifs de commande

Machines à alimentation monophasée ou triphasée (iM 5 - iM 8) (FIG. 5):

- A - Bouton poussoir vert 1 Mise en marche
- B - Bouton poussoir rouge 2 Arrêt

Machines à alimentation monophasée ou triphasée (restants modèles) (FIG. 6-7):

- C - Interrupteur général
- D - Bouton poussoir vert Mise en marche
- E - Bouton poussoir rouge Arrêt d'urgence
- F - Grille mobile de protection
- G - Dispositif de vérification si la tête est relevée ou abaissée
- H - Axe de blocage de la tête en position abaissée



3.2 Dispositifs de sécurité

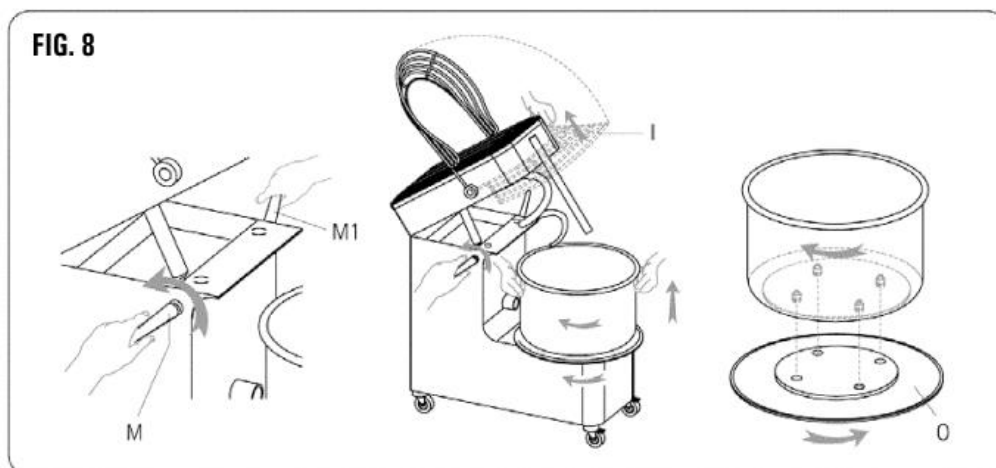
- I - Dispositif de Vérification pour cuve introduite ou sortie (FIG. 8)
- L - Disque de blocage de la cuve
- M, M1 - -
- N -
- O -

Note: Les dispositifs de sécurité M, M1-N-O sont installés exclusivement sur les machines à tête soulevable et à cuve extractable (désignées comme modèles A).

⚠ ATTENTION

Les dispositifs de sécurité, vérifiées un par un, sont efficaces lorsque:

- En soulevant la protection I (FIG. 8) la machine s'arrete.
- En soulevant la tete (débloquée de son axe M) et/ou en retirant la cuve la machine ne se met pas en marche.
- En tirant modérément vers le haut aussi bien la cuve que la tete, celles-ci restent bloquées. Avant de mettre en service la machine (mis en fonction d'utilisation), abaisser complètement la protection I (FIG. 9).



Dans les modèles A, vérifier que la cuve soit correctement insérée et bloquée par le disque O et que la tête en position horizontale soit bloquée par l'axe M, celui-ci se trouvant totalement introduit. Après avoir inséré la prise dans la prise d'alimentation électrique, la machine est prête pour être vérifiée.

3.3 Essai de fonction

Machine mod. iM 5 - iM 8:

MISE EN SERVICE: appuyer sur le bouton poussoir vert A pour faire fonctionner aussi bien la cuve que la vis spiralée.

ARRÊT: appuyer sur le bouton poussoir rouge B afin d'arrêter aussi bien la cuve que la vis spiralée.

Machine monophasée ou triphasée:

MISE EN SERVICE: tourner la poignée de l'interrupteur C en position 1, appuyer sur le bouton poussoir vert D afin de faire fonctionner aussi bien la cuve que la vis spiralée.

ARRÊT: tourner la poignée de l'interrupteur C en position 0 ou actionner le bouton poussoir rouge E afin d'arrêter aussi bien la cuve que la vis spiralée.

Pour remettre en fonction la machine après que l'arrêt ait été provoqué par le soulèvement de la protection F, ou par l'actionnement du bouton poussoir d'urgence E; il est indispensable: de rabaisser totalement la protection F, de débloquent le bouton poussoir E en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre comme indiqué par la flèche; d'appuyer sur le bouton poussoir de mise en marche A ou D.

Note: Dans la machine avec alimentation électrique triphasée, si le sens de rotation de la cuve est contraire à celui indiqué par la flèche, il est indispensable de mettre en place la suivante procédure, soit pour la mise en marche soit chaque fois l'on change prise d'alimentation:

- Arrêter la machine.
- Débrancher la prise de la prise d'alimentation.
- Inverser sur la prise la position des deux phases (ex. L1 avec L2 et vice-versa).
- Remettre en marche la machine et vérifier que le sens de rotation de la cuve soit correct. Mettre en marche la machine à vide pendant environ 1 minute, vérifier que le fonctionnement soit régulier.

CHAPITRE 4 | UTILISATION

Avant de commencer chaque cycle de travail, vérifier que la machine soit parfaitement nettoyée en particulier les surfaces de contact de la cuve, de la spirale et du bras central, avec les produits alimentaires. Dans le cas où il est nécessaire procéder au nettoyage suivant les modalités 5.1.

4.1 Utilisation de la machine avec tête et cuve fixes

Après avoir soulevé la protection F, verser à l'intérieur de la cuve les ingrédients de type et quantité souhaité, baisser la protection, appuyer le bouton de mise en marche A ou D.

L'action exécutée par la spirale dont le mouvement est synchronisé avec la rotation de la cuve, permet d'obtenir l'amalgame de farine, d'eau, sel, levure et d'autres éventuels produits alimentaires afin d'obtenir la consistance souhaitée de la pâte. Si nécessaire, pour modifier légèrement les caractéristiques et/ou la consistance du pétrin initial, verser les ingrédients dans la cuve au travers de la grille de protection F. Le cycle de travail terminé, arrêter la machine, soulever la protection mobile jusqu'à l'ouverture maximum, prélever la pâte de la cuve, procéder au nettoyage de la machine suivant les modalités 5.1.

4.2 Utilisation de la machine à tête soulevable et cuve extractable

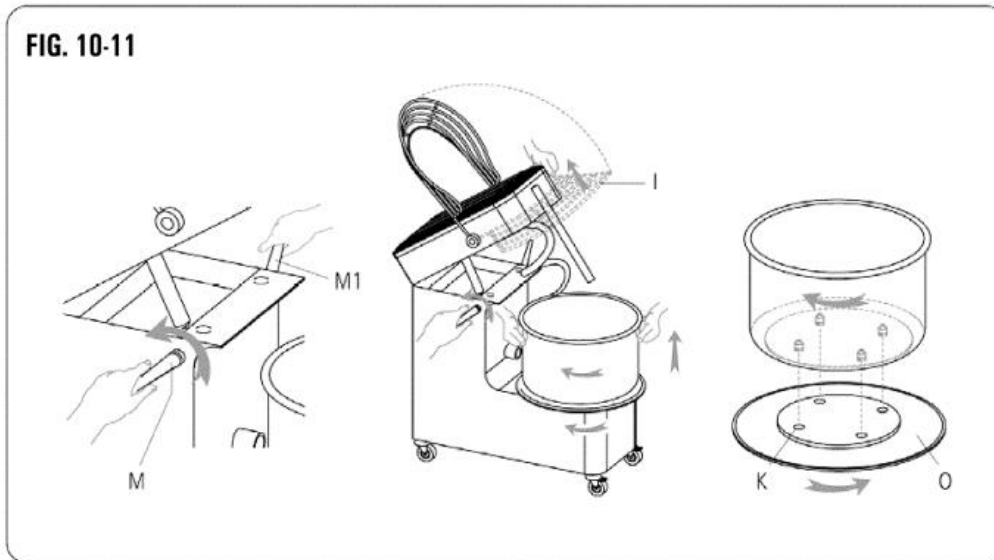
La machine avec tête soulevable et cuve amovible bien qu'ayant un fonctionnement identique à la version avec tête et cuve fixe, se distingue de cette dernière par les possibilités qui s'offrent à la fin de chaque cycle de travail:

- Facilité du prélèvement du pétrin.
- Aisance pour la phase de nettoyage.

4.2.1 Soulevage de la tête et extraction de la cuve

Pour soulever la tête et extraire la cuve, procéder comme suit: arrêter la machine, débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique, soulever complètement la protection F (FIG. 10), tirer horizontalement l'axe H jusqu'au déblocage de la tête, soulever la tête grâce au petit vérin placé en dessous, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de disque L jusqu'au déblocage de la cuve, soulever la cuve et ensuite l'extraire, enlever le pétrin.

FIG. 10-11



4.2.2 Respositionnement de la cuve et la tete

Dés l'opération de nettoyage terminée, remonter la cuve en s'assurant que les guidages du dessous (FIG. 11) soient correctement insérés à l'intérieur des trous M de la machine, bloquer la cuve en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre le disque L.

Repositionner horizontalement la tete en l'appuyant progressivement vers le bas (FIG. 9) jusqu'à ce qu'elle résultera bloquée par l'axe H.

4.3 Utilisation de la machine à actionnement à deux vitesses

MISE EN SERVICE: Tourner la poignée de l'interrupteur C en position 1 (FIG. 12), sélectionner la vitesse 1 ou 2 par rotation de la poignée du sélecteur N, appuyer le boutin poussoir vert D afin de mettre en route aussi bien la cuve que la vis spiralée. Afin de changer la vitesse de rotation de la machine, tourner la poignée N de la position 1 à 2 ou viceversa. Après chaque changement de vitesse, appuyer sur le poussoir D.

ARRET: Tourner la poignée de l'interrupteur C en position 0 ou appuyer sur le bouton poussoir rouge E afin d'arreter aussi bien la cuve que la vis spiralée.

4.4 Utilisation de la machine munie de temporisation

La temporisation ou timer est un dispositif électromécanique qui permet de programmer de là 30 minutes le temps de travail de la machine.

- Programmer le temps de travail en tournant poignée 0 (FIG. 13) dans la position désirée.
- Mettre en service la machine selon les modalités des parag. 3.1 et 3.2 ou 4.3.
- Une fois atteint le seuil de temps fixé, la temporisation arrêtera la machine.

f INFORMATIONS

Avant de retirer le pétrin, suivre toujours la procédure d'arrêt selon les indications des parag. 3.1 ou 3.2.

CHAPITRE 5 | ENTRETIEN

⚠ ATTENTION

Avant d'exécuter n'importe quelle intervention d'entretien, nettoyage y compris, il faut débrancher la prise d'alimentation électrique. En cas de mauvais fonctionnement ou de panne de la machine s'adresser exclusivement aux centres d'assistance autorisés par le constructeur (voir chap. 7).

5.1 Nettoyage

La nettoyage doit être exécuté à la fin de chaque utilisation en observant les normes hygiéniques et de sauvegarde du bon fonctionnement de la machine. Avec l'aide d'une spatule en bois ou en plastique, procéder à un premier prélèvement des résidus de pâte et exécuter successivement un nettoyage soigné de la cuve, de la spirale, le briser le pâte et de la protection mobile, avec l'aide d'une éponge souple et de l'eau chaude, essuyer avec un papier alimentaire absorbant, d'abord les surfaces mentionnées et successivement toute la machine avec un linge souple et propre imbibé avec du désinfectant spécifique à l'usage sur machines alimentaires.

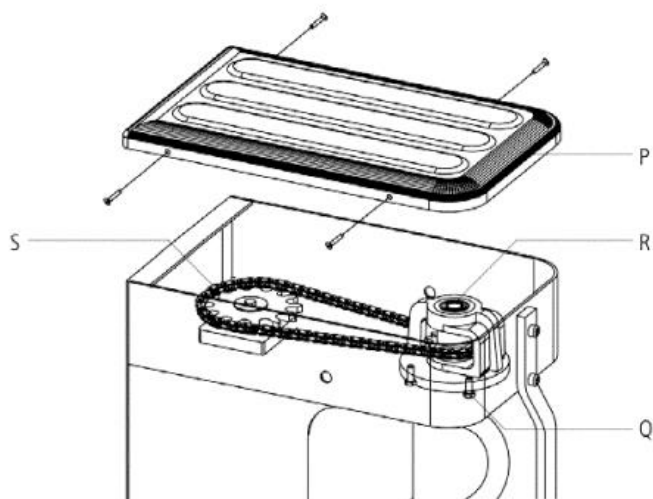
⚠ ATTENTION

Il est recommandé de ne pas employer en aucun cas des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter absolument d'utiliser jets d'eau, des ustenciles différents, des moyens reches ou abrasifs comme paillettes en acier, éponges etc. qui pourraient endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité sous le profil hygiénique. Pour maintenir soit l'efficacité des prestations que la sécurité de la machine, il est indispensable de procéder à un entretien périodique (au moins une fois tous les 6 mois) des particularités suivantes.

5.2 Tension de la chaîne supérieure

La chaîne doit être tendue, après vérifications périodiques, on constate son détensionnement excessif ou bien si une rotation de la vis spiralée non constante: Oter les vis et démonter le panneau P (FIG. 14) situé audessus de la tête de la machine, dévisser de quelques tours les vis Q, tirer le support de la vis spiralée R jusqu'à optimiser la tension de la chaîne, bloquer le support R avec les vis Q, remonter et fixer le panneau P.

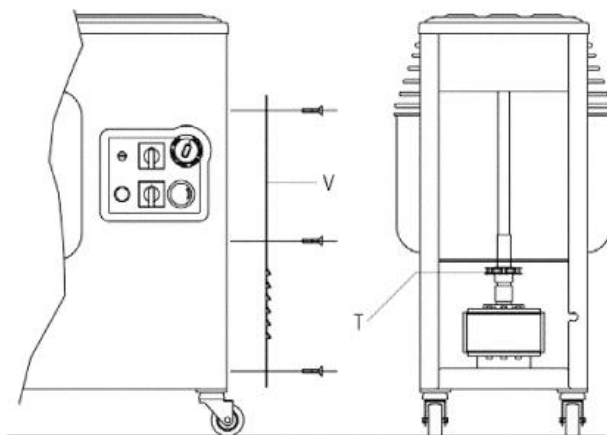
FIG. 14-15



5.3 Graissage des chaînes

Après avoir dévissé les vis de fixation, enlever les panneaux supérieur P et inférieur V, déposer à l'intérieur des chaînes S-T (FIG. 15-16) une quantité de graisse raisonnable et approprié, suffisante afin d'assurer la lubrification de tous les maillons des chaînes. A la fin de l'opération remonter led deux panneaux et revisser les vis.

FIG. 16



5.4 Possible anomalies

| ANOMALIE | CAUSE | SOLUTION |
|--|---|--|
| La machine ne se met pas en marche | <ul style="list-style-type: none"> · Manque d'énergie électrique sur le secteur · Le bouton poussoir Arrêt d'urgence est bloqué · La grille de protection et/ou la télé sont soulevées · La poignée de l'interrupteur général est en position 0 · La poignée du sélecteur de vitesse est en position 0 · La poignée de la temporisation est en position 0 | <ul style="list-style-type: none"> · Vérifier le contacteur général, la fiche, la prise et le câble d'alimentation · Tourner le bouton poussoir dans le sens de la flèche · Abaisser correctement aussi bien la grille de protection que la télé · Tourner la poignée en position 1 · Tourner la poignée en position 1 ou 2 · Tourner la poignée de 1 à 30 minutes |
| La vis spiralée tourne en façon non constante | <ul style="list-style-type: none"> · La chaîne est détendue | <ul style="list-style-type: none"> · Tendre la chaîne selon les indications du parag. 5.2 |
| La machine s'arrête pendant l'usage | <ul style="list-style-type: none"> · Interruption du fusible | <ul style="list-style-type: none"> · Changer le fusible avec un de mêmes caractéristiques |

CHAPITRE 6 | DEMOLITION DE LA MACHINE

En cas de démantèlement et de démolition de la machine, les détails qui la composent ne présentent aucun degré de danger qui pourraient exiger l'adoption de précautions particulières.

Pour faciliter les opérations de recyclage des matériaux, de la machine sont séparées toutes les parties qui composent l'installation électrique.

CHAPITRE 7 | SÈRVICE APRES VENTE

7.1 Pièces de rechange

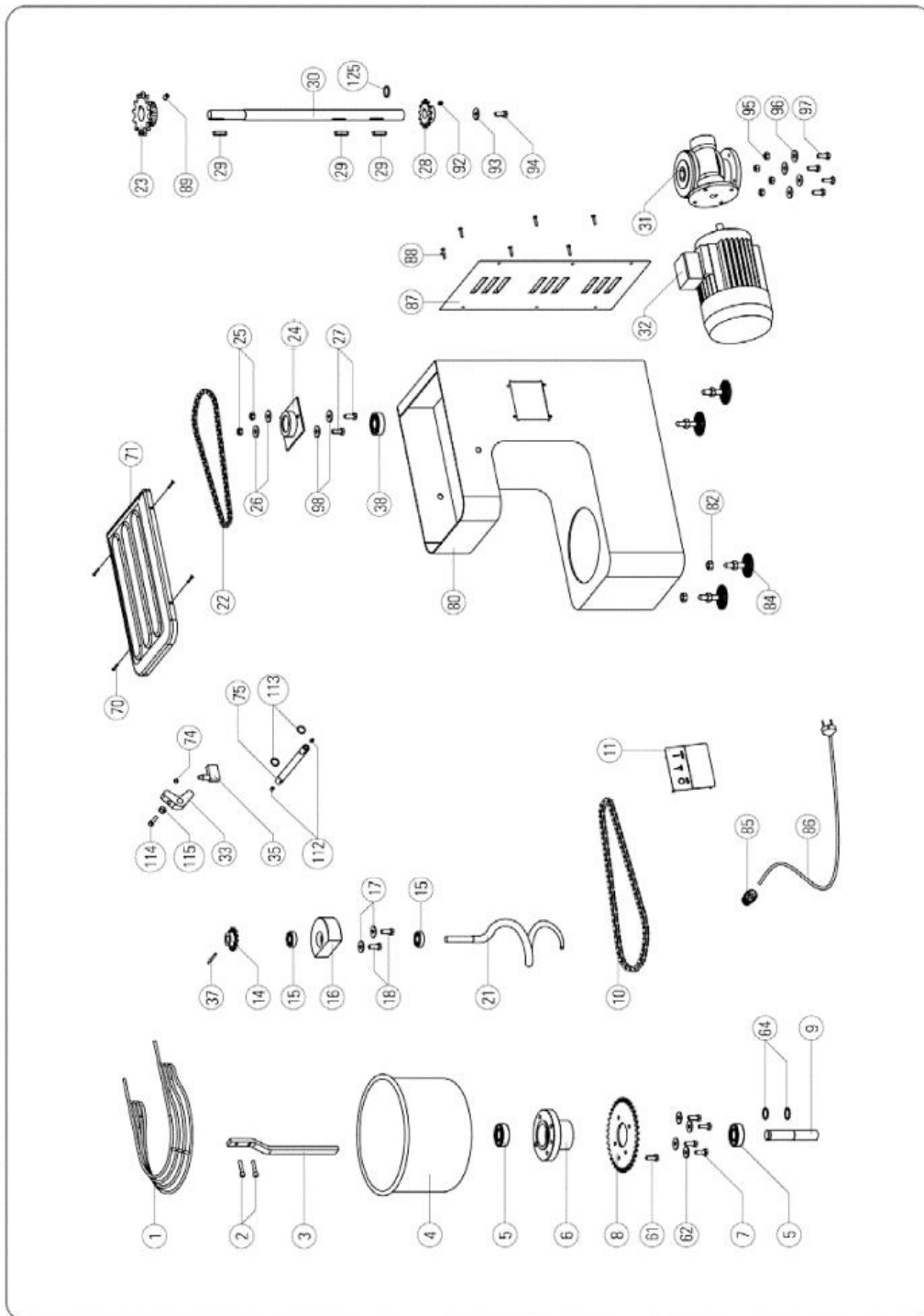
Pour le demande des pièces de rechange, se rapporter à les FIG. 17-22.

▲ ATTENTION

Nous vous recommandons d'employer pieces detachees originales seulement.

Etats de la CEE:

S'adresser exclusivement au propre revendeur.



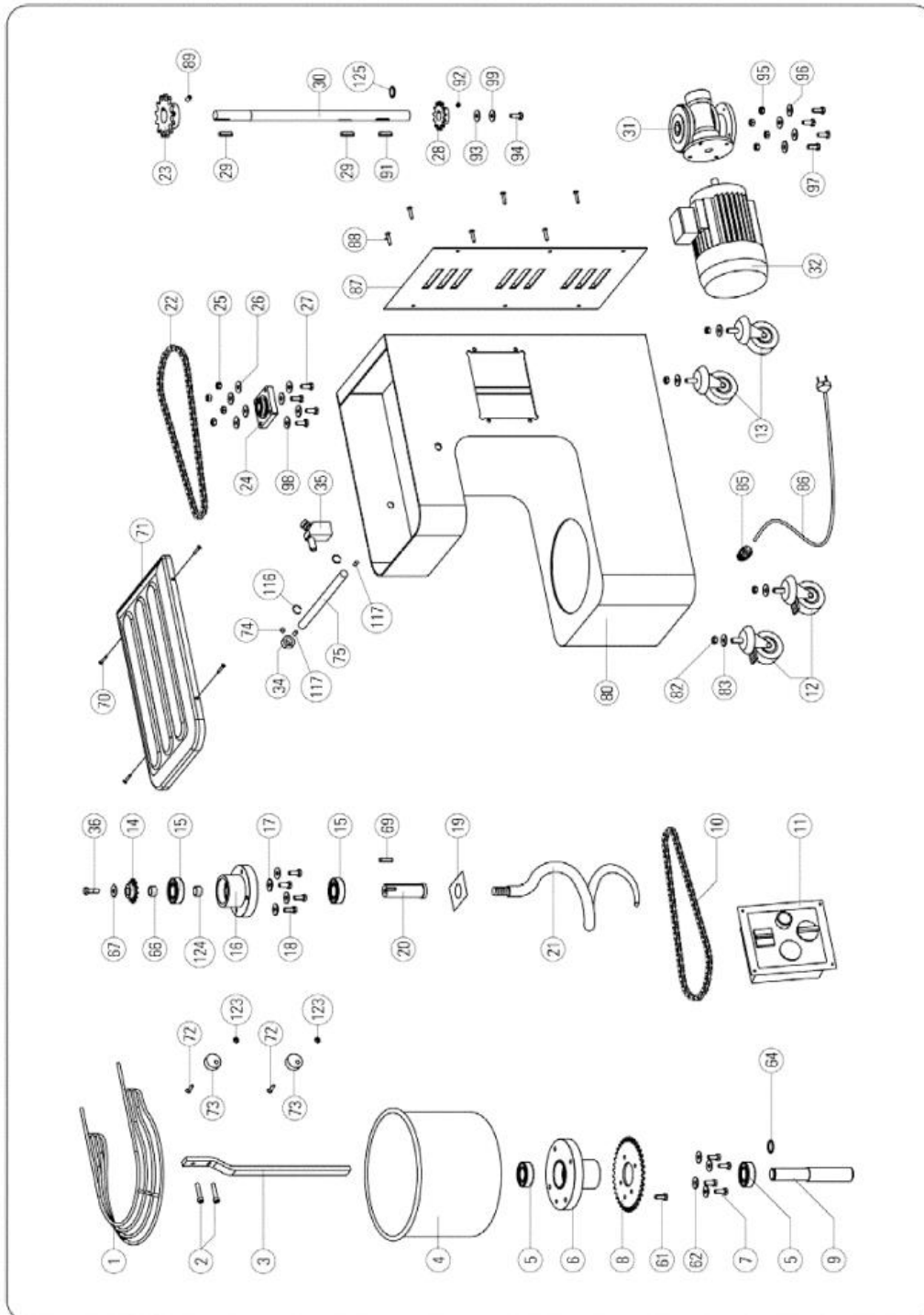
73340320 Rev.04

FIG. 17 Parti di ricambio impastatrice con testa e vasca fissa mod. iM 5-8

PICT. 17 Spare parts for mixer with fixed top and bowl mod. iM 5-8

FIG. 17 Pièces de rechange pour pétrisseuse avec tête et cuve fixe mod. iM 5-8

BILD 17 Ersatzteile für die Teignet-maschine mit gestem Kopf und Becken mod. iM 5-8



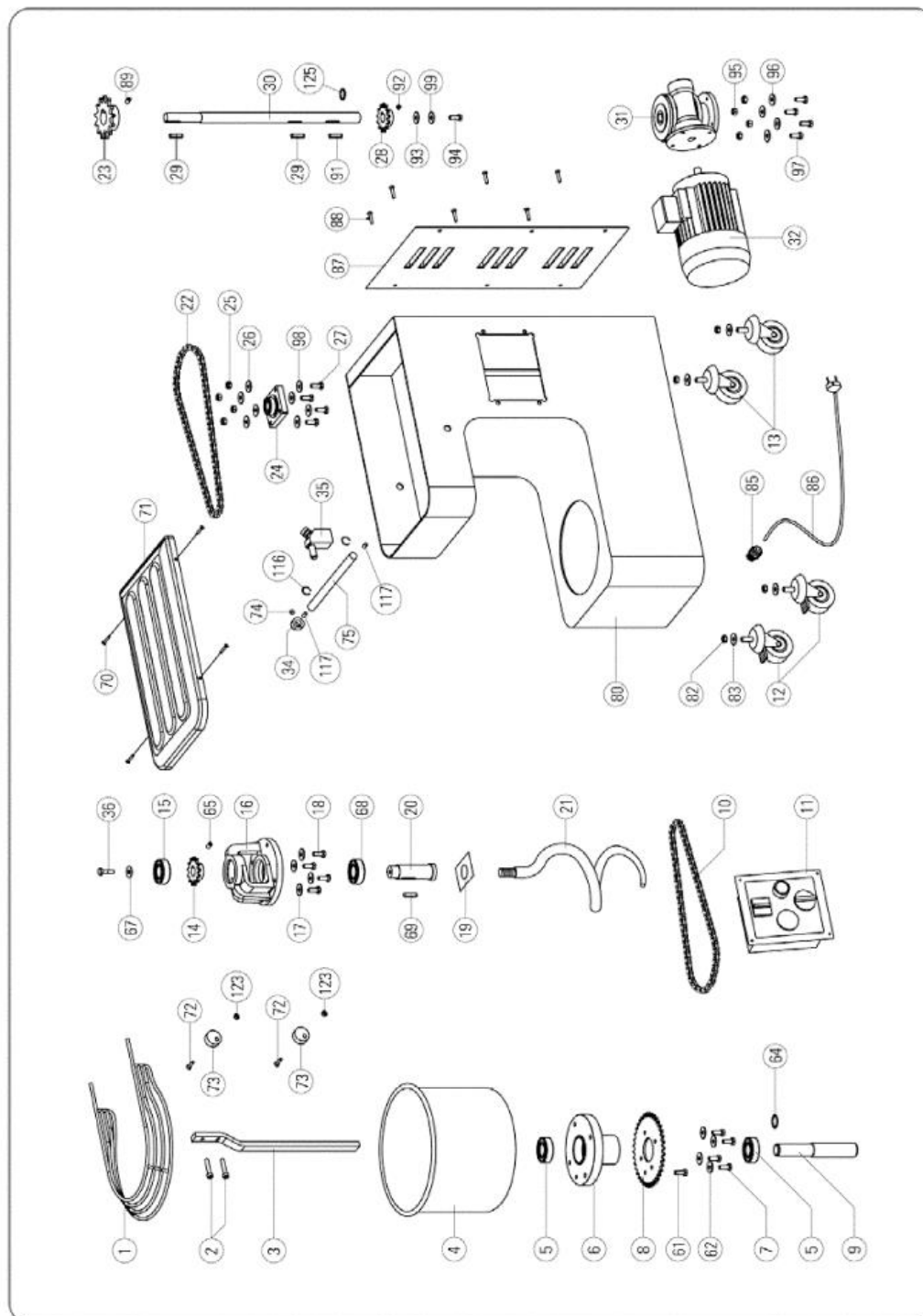
73340330 Rev.03

FIG. 18 Parti di ricambio impastatrice con testa e vasca fissa mod. iM 12-18

PICT. 18 Spare parts for mixer with fixed top and bowl mod. iM 12-18

FIG. 18 Pièces de rechange pour pétrisseuse avec tête et cuve fixe mod. iM 12-18

BILD 18 Ersatzteile für die Teignetmaschine mit gestem Kopf und Becken mod. iM 12-18



73340340 Rev.05

FIG. 19 Parti di ricambio impastatrice con testa e vasca fissa mod. iM 25-38-44

PICT. 19 Spare parts for mixer with fixed top and bowl mod. iM 25-38-44

FIG. 19 Pièces de rechange pour pétrisseuse avec tête et cuve fixe mod. iM 25-38-44

BILD 19 Ersatzteile für die Teignetmaschine mit gestem Kopf und Becken mod. iM 25-38-44

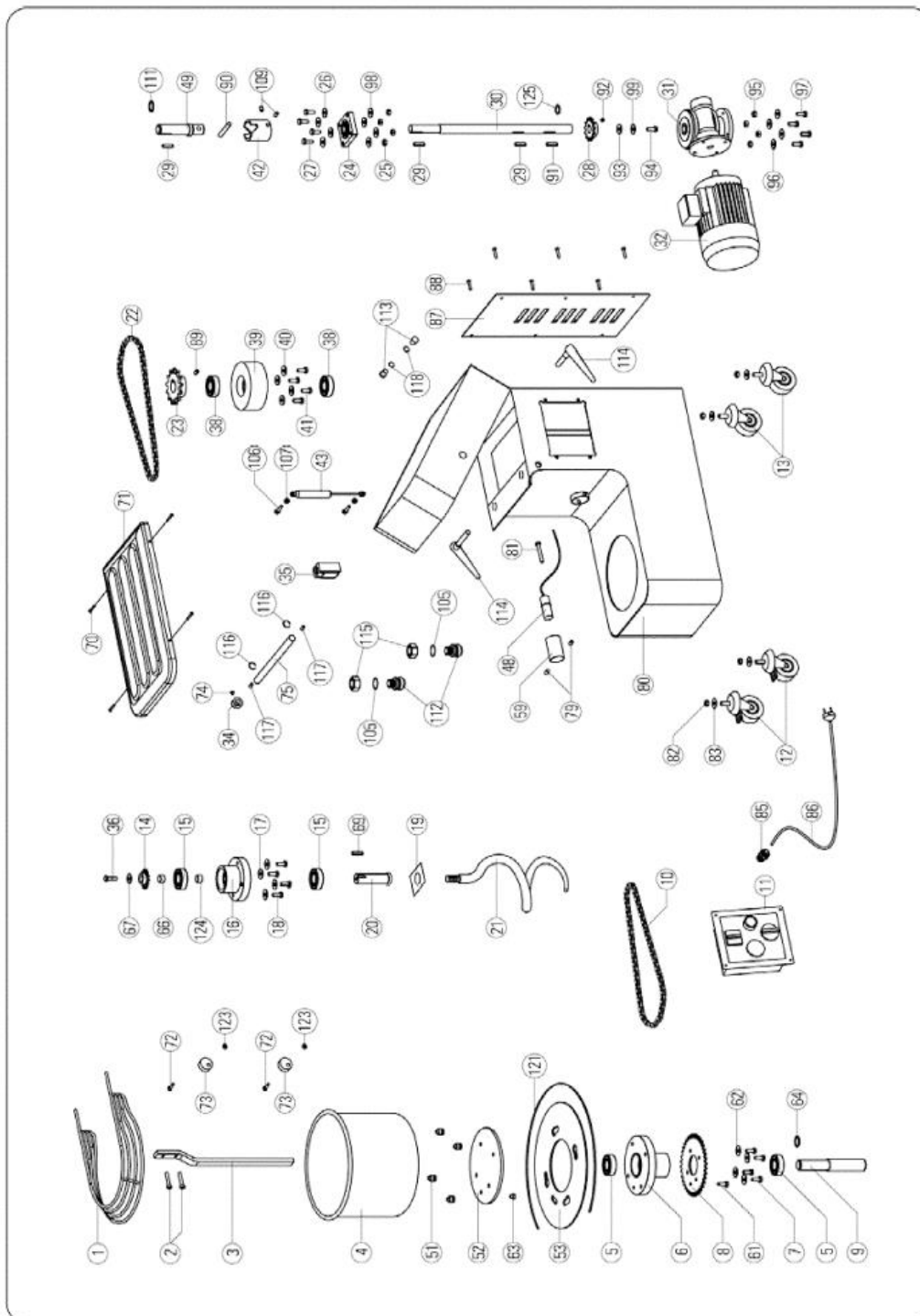
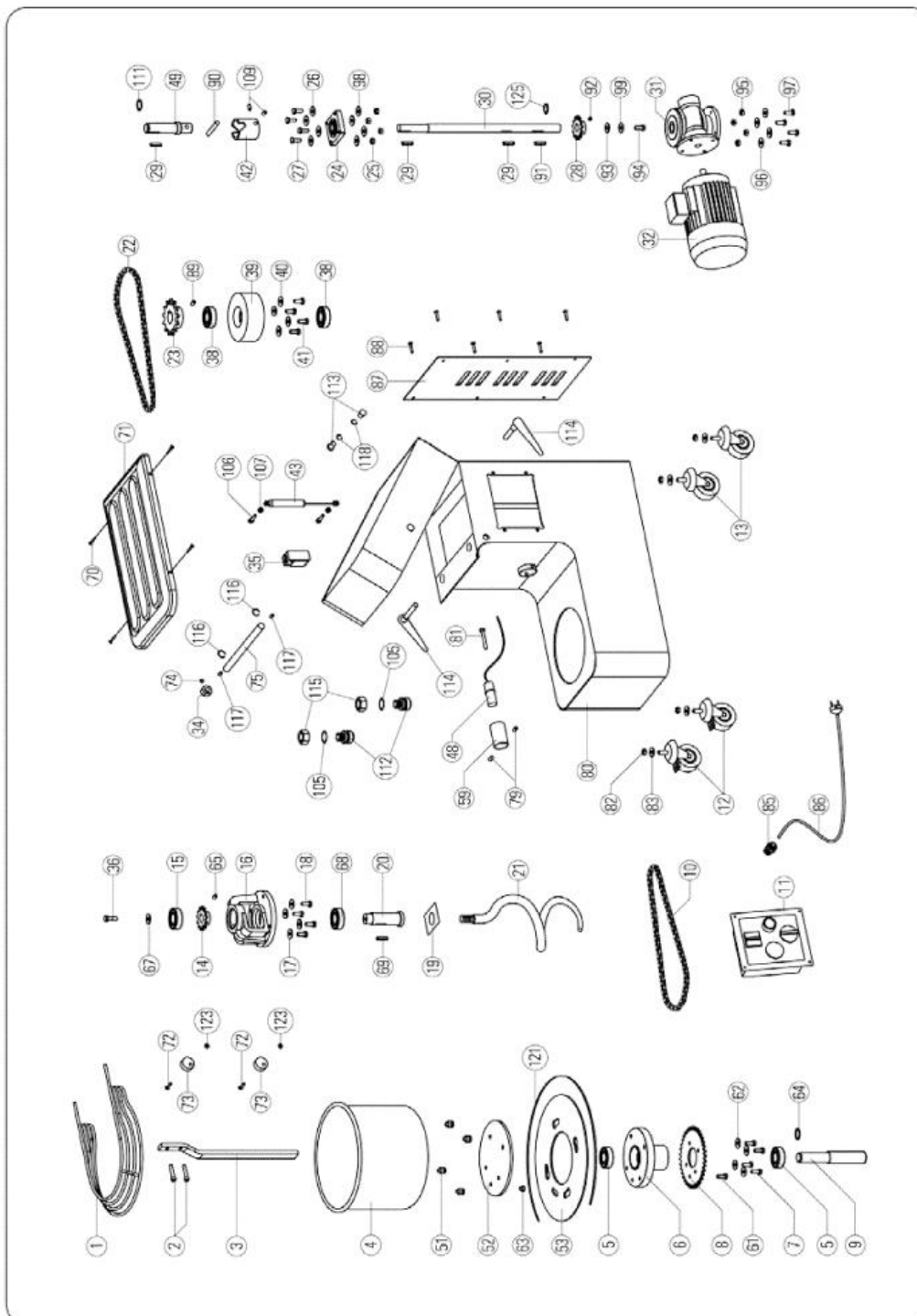


FIG. 21 Parti di ricambio impastatrice con testa sollevabile e vasca estraibile mod. iM R12-R18

PICT. 21 Spare parts for mixer with raising top and removable bowl mod. iM R12-R18

FIG. 21 Pièces de rechange pour pétrisseuse avec tête soulevable et cuve extractible mod. iM R12-R18

BILD 21 Ersatzteile für die Teigknetmaschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarem Becken mod. iM R12-R18



73341230 Rev.04

FIG. 22 Parti di ricambio impastatrice con testa sollevabile e vasca estraibile mod. iM R25-R38-R44

PICT. 22 Spare parts for mixer with raising top and removable bowl mod. iM R25-R38-R44

FIG. 22 Pièces de rechange pour pétrisseuse avec tête soulevable et cuve extractible mod. iM R25-R38-R44

BILD 22 Ersatzteile für die Teigknetmaschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarem Becken mod. iM R25-R38-R44

| RIF. | DESCRIZIONE |
|------|-------------------------------|
| 1 | PROT. VASCA |
| 2 | BULLONE ASTA ROMPIPASTA |
| 3 | ASTA ROMPIPASTA |
| 4 | VASCA |
| 5 | CUSCINETTO SUPPORTO VASCA |
| 6 | SUPPORTO VASCA |
| 7 | BULLONE CORONA VASCA |
| 8 | CORONA |
| 9 | ALBERO VASCA |
| 10 | CATENA VASCA |
| 11 | IMPIANTO ELETTRICO |
| 12 | RUOTA CON FRENO |
| 13 | RUOTA SENZA FRENO |
| 14 | PIGNONE SUPPORTO SPIRALE |
| 15 | CUSCINETTO SUPPORTO SPIRALE |
| 16 | SUPPORTO SPIRALE |
| 17 | RONDELLA |
| 18 | BULLONE |
| 19 | DISCO PROTEZIONE |
| 20 | ALBERO SUPPORTO SPIRALE |
| 21 | SPIRALE |
| 22 | CATENA SPIRALE |
| 23 | PIGNONE |
| 24 | SUPPORTO UCF ALBERO RIDUTTORE |
| 25 | DADO |
| 26 | RONDELLA |
| 27 | BULLONE |
| 28 | PIGNONE CATENA VASCA |
| 29 | CHIAVETTA |
| 30 | ALBERO RIDUTTORE |
| 31 | RIDUTTORE |

| RIF. | DESCRIZIONE |
|------|-----------------------------|
| 32 | MOTORE |
| 33 | TRIANGOLO |
| 34 | AZIONATORE FINE CORSA |
| 35 | MICRO |
| 36 | BULLONE |
| 37 | . |
| 38 | CUSCINETTO |
| 39 | SUPPORTO TESTATA |
| 40 | RONDELLA SUPPORTO TESTATA |
| 41 | BULLONE SUPPORTO TESTATA |
| 42 | GIUNTO DI TRASMISSIONE |
| 43 | MOLLA A GAS |
| 44 | . |
| 45 | . |
| 46 | . |
| 47 | . |
| 48 | SENSORE DI PROSSIMITÀ VASCA |
| 49 | ALBERO TESTATA |
| 50 | . |
| 51 | PIEDE FISSAGGIO VASCA |
| 52 | DISCO FISSO |
| 53 | DISCO MOBILE |
| 54 | . |
| 55 | . |
| 56 | . |
| 57 | . |
| 58 | PROTEZIONE MICRO |
| 59 | SUPPORTO SENSORE VASCA |
| 60 | . |
| 61 | BULLONE FERMA CORONA |
| 62 | RONDELLA CORONA VASCA |

| RIF. | DESCRIZIONE |
|------|------------------------------------|
| 63 | FERMO BATTUTA DISCO MOBILE |
| 64 | SEGER ALBERO VASCA |
| 65 | GRANO PIGNONE SPIRALE |
| 66 | DISTANZIALE SUPPORTO SPIRALE |
| 67 | RONDELLA |
| 68 | CUSCINETTO SUPPORTO SPIRALE |
| 69 | CHIAVETTA ALBERO SPIRALE |
| 70 | VITE AUTOFORANTE CARTER TESTATA |
| 71 | CARTER TESTATA |
| 72 | VITE PER FERMO GRIGLIA |
| 73 | FERMO GRIGLIA |
| 74 | GRANO AZIONATORE FINE CORSA/TRIAN. |
| 75 | ALBERO GRIGLIA |
| 76 | |
| 77 | PROTEZIONE VASCA |
| 78 | |
| 79 | GRANO SUPP. SENS. VASCA |
| 80 | TELAIO |
| 81 | VITE REGOLAZIONE SENSORE VASCA |
| 82 | DADO RUOTA/PIEDE |
| 83 | RONDELLA NYLON RUOTA |
| 84 | PIEDE REGOLABILE |
| 85 | PRESSACAVO PER CAVO ALIMENTAZIONE |
| 86 | CAVO ALIMENTAZIONE |
| 87 | CARTER POSTERIORE |
| 88 | VITE AUTOFORANTE CARTER POST. |
| 89 | GRANO |
| 90 | SPINA ACCIAIO ALBERO TESTATA |
| 91 | CHIAVETTA |
| 92 | GRANO PIGNONE CATENA VASCA |
| 93 | RONDELLA FISS. ALBERO RIDUTT. |

| RIF. | DESCRIZIONE |
|------|---------------------------------------|
| 94 | BULLONE FISSAGGIO ALBERO RIDUTT. |
| 95 | DADO FISSAGGIO RIDUTTORE |
| 96 | RONDELLA FISSAGGIO RIDUTTORE |
| 97 | BULLONE FISSAGGIO RIDUTTORE |
| 98 | RONDELLA |
| 99 | RONDELLA FISS. ALBERO RIDUTT. 10 X 40 |
| 100 | RUOTA |
| 101 | VOLANTINO |
| 102 | |
| 103 | |
| 104 | |
| 105 | RONDELLA |
| 106 | BULLONE MOLLA A GAS |
| 107 | DADO AUTOBLOCCANTE MOLLA A GAS |
| 108 | COPPIGLIA ASTA AZIONAMENTO MICRO |
| 109 | GRANO GIUNTO DI TRASMISSIONE |
| 110 | CHIAVETTA |
| 111 | SEGER ALBERO TESTATA |
| 112 | PIEDE SERR. VASCA |
| 113 | PERNO CERR. TESTATA |
| 114 | MANIGLIA SERR. TESTATA |
| 115 | DADO |
| 116 | SEGER |
| 117 | GRANO |
| 118 | SEGER |
| 119 | |
| 120 | |
| 121 | GOMMA DISCO MOBILE |
| 122 | |
| 123 | DADO PER FERMO GRIGLIA |
| 124 | |
| 125 | ANELLO DI ARRESTO |