

IMPASTATRICI – SPIRAL MIXER

TMP models (vers.2024)



IT Manuale di installazione uso e manutenzione
(Istruzioni originali)

EN Installation, use and maintenance manual
(Translation of the original instructions)

FR Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien
(Traduction de la notice originale)

DE Installations-, Gebrauchs- und Wartungshandbuch
(Übersetzung der Originalanleitung)

ES Manual de instalación, uso y mantenimiento
(Traducción de las instrucciones originales)

SOMMARIO

PREMESSA	3
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	3
SPECIFICHE GENERALI	7
INSTALLAZIONE	8
PANNELLO COMANDI	11
MODALITA' D'USO	12
MANUTENZIONE E PULIZIA	14
POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI E ERRORI	16
INFORMAZIONI PER LO SMALTIMENTO E LA DEMOLIZIONE	16

1 PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirle di utilizzare al meglio la sua nuova impastatrice, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

Le impastatrici a cui fa riferimento il presente manuale, sono state progettate esclusivamente per soddisfare le esigenze di produzione di impasti per pizza e di prodotti simili.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Manuale

Conservazione e Consultazione

Il presente manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.

Deterioramento o Smarrimento

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.

Cessione dell'apparecchiatura

In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.

Responsabilità

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.

Il costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione dell'apparecchiatura non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello Stato dove la stessa è installata.

Uso:

L'uso dell'apparecchiatura è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello Stato di installazione.

Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione dell'apparecchiatura, rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

Avvertenze per l'installatore

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'impastatrice siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

Avvertenze per l'utilizzatore

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato il prodotto devono avere le seguenti caratteristiche:

- Essere asciutto;
- Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- Ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- Il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- Non devono essere posti nelle immediate vicinanze dell'impastatrice, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione dello stesso.
Inoltre, l'utilizzatore deve:
- Fare attenzione che i bambini non si avvicinino all'impastatrice in funzione;
- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- Non rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza dell'impastatrice;
- Prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare l'impastatrice quando si è distratti;
- Rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte sull'impastatrice.
Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.
- Alla fine di ogni utilizzo e prima delle operazioni di pulizia e di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

Avvertenze per il manutentore

Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale:











- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, l'impastatrice è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

Rischio residuo

RISCHI RESIDUI IMPASTATRICI A SPIRALE








La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA	DPI
Descrizione	Descrizione	Descrizione	Immagine
Rumore	Rumore causato dal funzionamento della macchina che produce una potenza acustica inferiore o uguale a 70 dB.	Se l'ambiente è particolarmente rumoroso indossare i dispositivi di protezione adeguati a proteggere l'apparato acustico (cuffie).	
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento adeguati.	
		Mantenere pulita la zona antistante il forno.	
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita/mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti).	
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).	 
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti. (Capitolo INSTALLAZIONE)	
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.	  
	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.	
Chimico	Durante le operazioni di carico degli ingredienti secchi si possono determinare polveri in sospensione.	Ridurre al minimo l'altezza di carico nella vasca. Utilizzare dispositivi di protezione per le vie respiratorie e gli occhi. (Mascherina e occhiali).	 
Igienico, microbiologico	Scarsa pulizia della macchina e del locale dove è posizionata.	La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone. Fare particolare attenzione ai cicli di pulizia.	
Uso improprio	Rimozione dei ripari fissi o dispositivi di sicurezza.	Per qualsiasi motivo l'operatore non deve mai rimuovere i ripari fissi (pannelli) o i dispositivi di sicurezza (griglia vasca, micro griglia, sensore vasca).	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario							
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			
Pulizia straordinaria		X	X	X		X	
Manutenzione	X	X	X	X			
Smontaggio	X	X	X	X		X	
Demolizione	X	X	X	X		X	

3 SPECIFICHE GENERALI

Caratteristiche generali

1. Pannello comandi;
2. Griglia di protezione;
3. Vasca;
4. Ruote anteriori girevoli con freno;
5. Ruote posteriori girevoli senza freno;
6. Etichetta dati tecnici.



TECHNICAL DATA

Model	Power		Voltage	Machine dimensions l x p x h	Weight kg	MIN HYDRATION ALLOWE %	MAX Dough weight kg	MAX Bowl capacity l	Bowl dimension ø x h	Spiral speed rpm	Bowl speed rpm
	kW	Hp									
TMP10-230V-N	0,37	0,50	230	28x54x55	8	60%	8	10	26x20	75	10
TMP15-230V-N	0,37	0,50	230	32x60x58	10	60%	10	15	30x21	75	10
TMP22-N	0,75	1,00	400	40x69x68	18	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-N	1,5	2,00	400	46x80x76	25	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42-N	1,5	2,00	400	49x83x76	113	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53-N	1,5	2,00	400	52x86x76	116	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-230V-N	0,75	1,00	230	40x69x68	76	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-230V-N	1,30	1,70	230	46x80x76	109	60%	25	33	40x26	93	9
TMP22KR-N	0,75	1,00	400	40x69x68	89	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33KR-N	1,5	2,00	400	46x80x76	120	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42KR-N	1,5	2,00	400	49x83x76	127	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53KR-N	1,5	2,00	400	52x86x76	130	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-FK-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	40x69x63	76	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	44x83x72	106	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	47x85x72	113	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
TMP53-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	53x86x72	112	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14
TMP22-KA-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	47x72x64	94	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	46x84x73	127	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	49x86x73	131	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
IRE53-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	55x87x73	136	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14

IMPORTANTE: i valori di riempimento e il corretto funzionamento del prodotto sono stati testati con un'idratazione dell'impasto al 60%.

Il peso minimo di impasto realizzabile è di circa 1/4 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 10,15 litri e di circa 1/5 della capacità in kg (acqua + farina) per le versioni 22,33,42,53 litri.

4 INSTALLAZIONE

Scarico e movimentazione dell'impastatrice

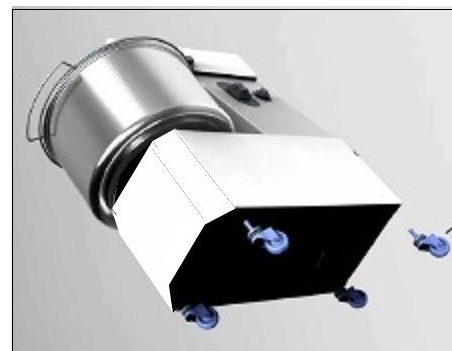
Lo scarico e la movimentazione dell'impastatrice devono essere fatti tramite un carrello elevatore da personale qualificato. Successivamente togliere la macchina dall'imballo sollevandola con un paranco.



Montaggio ruote

Una volta disimballata la macchina procedere come segue:

1. Appoggiare la macchina sul fianco;
2. Svitare i piedini esistenti;
3. Montare le ruote (anteriori con freno, posteriori senza freno).

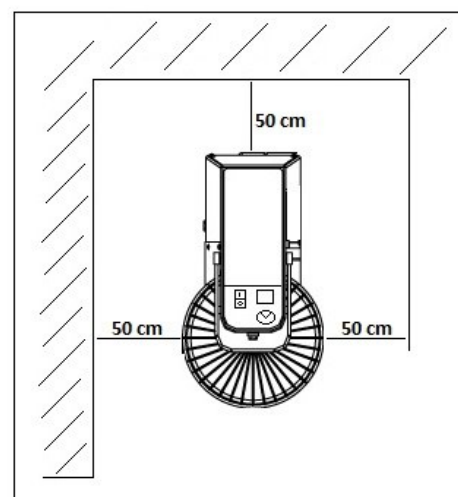


Posizionamento dell'impastatrice

L'installazione dell'impastatrice deve essere fatta da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

Assicurarsi che il pavimento o piano d'appoggio sia in piano. Dopo aver estratto la macchina dall'apposito imballo, posizionarla dove previsto tenendo conto delle distanze minime di sicurezza dai muri e/o altre attrezzature per facilitare le operazioni d'uso e di pulizia. Di fianco uno schema indicativo di come posizionare la macchina.

Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo e il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.



Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

Prima di allacciare il prodotto verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola posta sul fianco destro del forno.

L'impastatrice viene fornita con cavo di alimentazione, con spina schuko nella versione monofase, senza spina nelle versioni trifase.

Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm.

Nella versione monofase è sufficiente collegare la macchina alla presa elettrica. Nella versione trifase bisogna applicare una spina a 4 poli 400V - 16A (non fornita); il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato e specializzato.



PER LE IMPASTATRICI TRIFASE, VERIFICARE IL CORRETTO SENSO DI ROTAZIONE DELLA VASCA (SENSO ORARIO). SE GIRA IN SENSO CONTRARIO, INVERTIRE DUE FASI NELLA SPINA DELLA MACCHINA.



SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:

- La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.
- Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione dell'impastatrice.
- La distanza tra l'impastatrice e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.
- Per eventuali resi di prodotto, si raccomanda l'utilizzo dell'imballo originale (che andrà conservato) e la rimozione delle ruote se presenti.

Messa a terra



È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.

In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore.

Rapporto di prima accensione e collaudo funzionale

L'installazione, la realizzazione dei collegamenti elettrici (tranne i prodotti monofase già provvisti di spina schuko) o la modifica dei collegamenti elettrici (cambio spina) devono essere eseguiti da un tecnico qualificato che deve rilasciare un documento/rapporto attestante la corretta installazione e l'avvenuto collaudo funzionale.

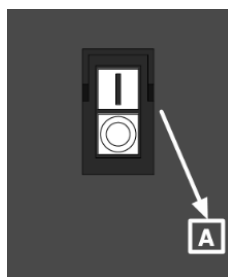
In aggiunta alla documentazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente, il tecnico può compilare la seguente RELAZIONE DI PRIMO AVVIAMENTO E VERIFICA FUNZIONALE DEL PRODOTTO

Spazio per il timbro dell'azienda che effettua la prima accensione		Data	
		Luogo	
RAPPORTO DI PRIMA ACCENSIONE E VERIFICA FUNZIONALE DEL PRODOTTO			
USER sociale	Ragione	Città	
Cap		Nazione	
Telefono		Mail	
MATRICOLA		MODELLO	
CONTROLLO DEL LOCALE DI INSTALLAZIONE	SI	NO	INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO
Il locale di installazione è dedicato e conforme alla cottura di cibi?			L'installazione è stata effettuata da un tecnico specializzato rispettando la normativa vigente?
Il locale di installazione ha un'adeguato ricambio d'aria?			L'installazione è stata effettuata mantenendo le distanze minime indicate nei manuali prodotto?
Il locale di installazione risponde ai requisiti indicati nei manuali del prodotto?			L'installazione è stata effettuata rispettando le indicazioni riportate sui manuali prodotto?
CONTROLLO DELL'IMPIANTO ELETTRICO	SI	NO	Sono state rimosse tutte le pellicole protettive?
L'impianto elettrico nel locale di installazione è a norma?			PRIMA ACCENSIONE
E' stata verificata la dichiarazione di conformità dell'impianto elettrico?			Il collaudo funzionale è stato effettuato da un tecnico specializzato?
(SOLO PER I PRODOTTI A GAS) L'impianto a gas è a norma e con adeguata pressione?			Il prodotto si accende correttamente?
(SOLO PER I PRODOTTI A GAS) E' stata verificata la dichiarazione di conformità dell'impianto gas?			Gli assorbimenti del prodotto corrispondono ai valori riportati nell'etichetta di matricola?
La tensione di rete è conforme e adeguata ai dati riportati nell'etichetta matricola?			(SOLO PER PRODOTTI GAS) è stato verificato che tipo e pressione del gas siano adeguati al prodotto?
Cavo e spina collegati all'impianto sono adeguati all'assorbimento del prodotto?			Sono state verificate tutte le funzionalità del prodotto?
Il magnetotermico differenziale al quale è collegato il prodotto è adeguato e ha un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm?			Il prodotto è stato lasciato acceso per la durata minima indicata nei manuali?
(SOLO PER PRODOTTI CON INVERTER) Il magnetotermico differenziale al quale è collegato il prodotto è in classe A?			L'utilizzatore è stato istruito correttamente sull'utilizzo e la manutenzione del prodotto?
			All'utilizzatore è stata fornita tutta la documentazione a corredo del prodotto?
Note del tecnico		Note dell'utilizzatore	
Nome e cognome del tecnico		Nome e cognome dell'utilizzatore	
Firma del tecnico		Firma dell'utilizzatore	

5 PANNELLO COMANDI

VERSIONE 1 VELOCITA'

A. Pulsante di marcia/arresto;

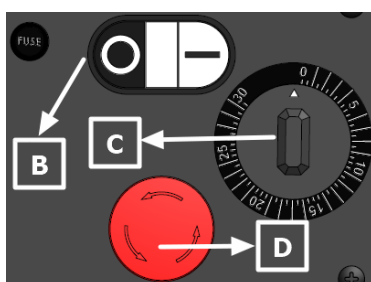


VERSIONE 1 VELOCITA' CON TIMER

B. Pulsante di marcia/arresto;

C. Timer

D. Pulsante di Emergenza



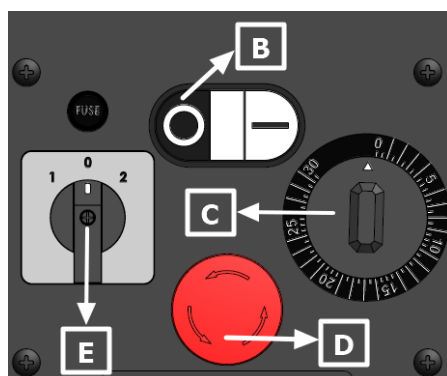
VERSIONE 2 VELOCITA' CON TIMER

B. Pulsante di marcia/arresto;

C. Timer

D. Pulsante di Emergenza

E. Selettore Velocità (1 - 0 - 2)



6 MODALITÀ D'USO

Verifica funzionale

Prima di accendere l'impastatrice verificare:

- Di aver asportato il film protettivo dove presente;
- Di aver inserito correttamente la spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- Che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta sul pannello posteriore della macchina;

Accensione dell'impastatrice

Per accendere l'impastatrice procedere nel modo seguente:

- Con macchina a testa fissa la griglia di protezione della vasca dev'essere abbassata;
- Con macchina a testa ribaltabile la vasca dev'essere alloggiata nella sua sede e la testa deve essere abbassata e bloccata con le apposite maniglie di chiusura;
- Posizionare il timer (se predisposto) con il tempo desiderato;
- Premere 1 sul pulsante di marcia/arresto;
- Per le macchine a 2 velocità impostare la velocità desiderata tramite il selettore 1-0-2;
- Per le macchine a velocità variabile utilizzare il potenziometro per regolare la velocità desiderata.

Fase di lavoro

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita, in particolare le superfici della vasca, della spirale e dello spacca pasta che sono a contatto con i prodotti alimentari. Qualora sia necessario procedere alla pulizia secondo le modalità descritte al Capitolo 7.

Dopo aver sollevato la protezione, versare all'interno della vasca gli ingredienti del tipo e quantità desiderata.

Abbassare la protezione, impostare il timer su un tempo definito e premere il pulsante 1 di avvio.

L'azione svolta dalla spirale, il cui movimento è sincronizzato con la rotazione della vasca, consente di ottenere l'amalgama di farina, acqua, sale, lievito ed altri eventuali prodotti alimentari fino ad ottenere la consistenza desiderata dell'impasto.

All'occorrenza, per modificare leggermente le caratteristiche e/o la consistenza dell'impasto iniziale, versare gli ingredienti della vasca attraverso la griglia di protezione.

La macchina con testa sollevabile e vasca estraibile, pur essendo funzionalmente identica alla versione con testa e vasca fissa, si differenzia da quest'ultima per le possibilità offerte alla fine di ogni ciclo di lavoro, ovvero una maggior facilità nel prelievo dell'impasto ed una più facile fase di pulizia.

Per sollevare la testa ed estrarre la vasca procedere con le seguenti modalità:

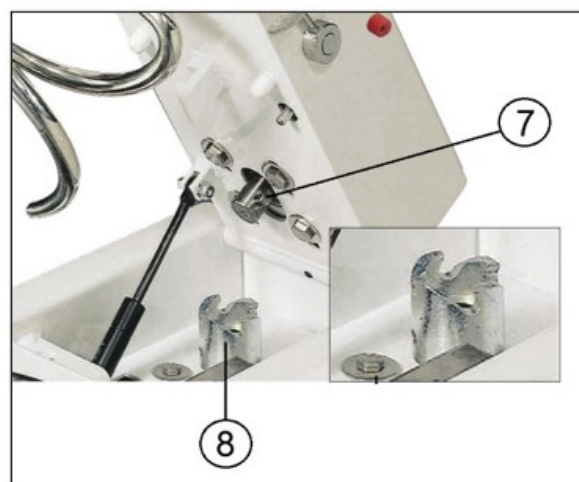
- Arrestare la macchina premendo il pulsante di arreso;
- Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- Sollevare completamente la protezione mobile;
- Tirare la manopola di bloccaggio della testa;
- Sollevare la testa con l'ausilio del pistoncino sottostante;
- Sbloccare la vasca ruotando il disco blocco vasca;
- Sollevare la vasca.

Dopo aver ultimato la pulizia della macchina, rimontare la vasca procedendo in senso inverso.

ATTENZIONE

Per i prodotti con testa sollevabile, durante le operazioni di chiusura della testa, si prescrive il controllo del corretto allineamento tra la SPINA DI CONNESSIONE (7) e il GIUNTO DI TRASMISSIONE (8).

UNA CHIUSURA CON I COMPONENTI DISALLINEATI COMPORTERÀ L'USURA ANOMALA/ROTTURA DEI COMPONENTI DI TRASMISSIONE DELLA ROTAZIONE.



Dispositivi di sicurezza

L'impastatrice è dotata di alcuni dispositivi di sicurezza per la salvaguardia dell'utilizzatore e non devono essere mai rimossi. La macchina è dotata dei seguenti sistemi di sicurezza:

- Tutte le zone di trasmissione con organi in movimento sono chiuse da carter con viti.
- La macchina a testa fissa è dotata di un microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia di protezione;
- La macchina a testa ribaltabile è dotata di doppio microinterruttore, che blocca il funzionamento della spirale quando si solleva la griglia di protezione e quando si solleva la testa dell'impastatrice.
- Quando la macchina si ferma, a causa dell'inserimento di uno dei due microinterruttori di sicurezza, è necessario ripremere il pulsante 1 per riavviare la macchina.

Prima di procedere con la fase di lavoro verificare singolarmente i vari dispositivi di sicurezza, essi sono efficienti quando:

- Sollevando la griglia la macchina si arresta;
- Sollevando la testa la macchina si arresta o non si avvia;
- Estraendo la vasca la macchina si arresta o non si avvia;
- Tirando moderatamente verso l'alto la testa questa rimane bloccata.

Spegnimento dell'impastatrice

Per spegnere l'impastatrice seguire la seguente procedura:

- Premere il pulsante di arresto;
- Portare il timer a 0 (zero) se impostato diversamente;
- Staccare la spina.

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni di sicurezza:

- **Accertarsi** che l'impastatrice sia spenta;
- **Accertarsi** che l'impastatrice non sia alimentata elettricamente;
- **Accertarsi** che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- **Utilizzare** i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- **Non** utilizzare agenti chimici per la pulizia dell'impastatrice;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;
- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire la vasca, le parti metalliche e di plastica dell'impastatrice;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'impastatrice in servizio.

Manutenzione e pulizia ordinaria rivolta all'utilizzatore

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le "Precauzioni di sicurezza".

Per mantenere l'impastatrice sempre pulita ed efficiente è necessaria una manutenzione ordinaria da effettuare con una certa frequenza come segue:

- **Una volta al giorno:** pulire la macchina e l'area di lavoro dopo l'utilizzo;
- **Una volta a settimana:**
 - verifica funzionale dei dispositivi di sicurezza;
 - verifica funzionale dei dispositivi di arresto;
 - verifica dell'integrità della targa matricola ed etichette;
- **Una volta al mese:**
 - verifica dell'integrità della vasca, spirale e spaccapasta;
 - verifica tensionamento catene.

Pulizia dell'impastatrice:

Con l'ausilio di una spatola di legno o plastica procedere a una prima rimozione dei residui d'impasto e successivamente eseguire un'accurata pulizia della vasca, della spirale, dello spaccapasta e della griglia di protezione mobile, con l'ausilio di una spugna morbida ed acqua calda.

Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare dapprima le superfici sopra menzionate e successivamente tutta la macchina con un panno morbido.

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 di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

Servizio Post – Vendita

Parti di ricambio / Manutenzione

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell'apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esplosivo ricambi.

Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l'apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le "Precauzioni di sicurezza".

Ingrassaggio catene

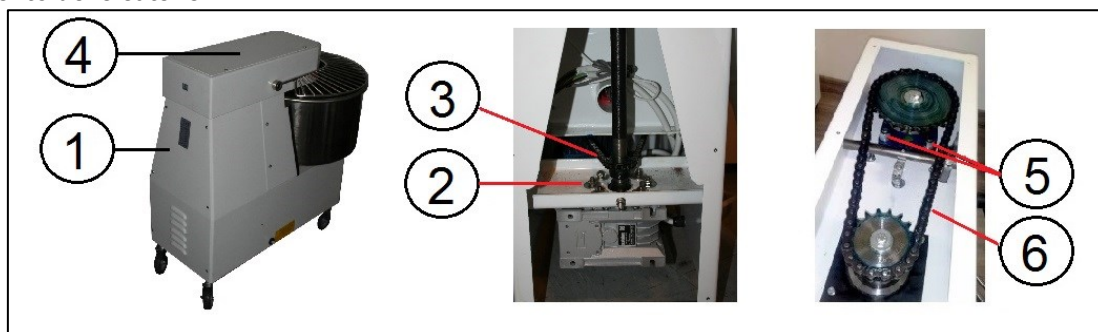
Una volta eseguite le “**Precauzioni di sicurezza**” procedere come segue:

Togliere il pannello superiore e posteriore, con un panno pulire eventuali residui di grasso e sporcizia dalle catene.

Successivamente con un pennello stendere un velo di grasso su tutte le parti delle catene, in particolare la zona che va a contatto con i denti dei pignoni.

Non eseguire questa operazione con macchina in movimento.

Tensionamento delle catene

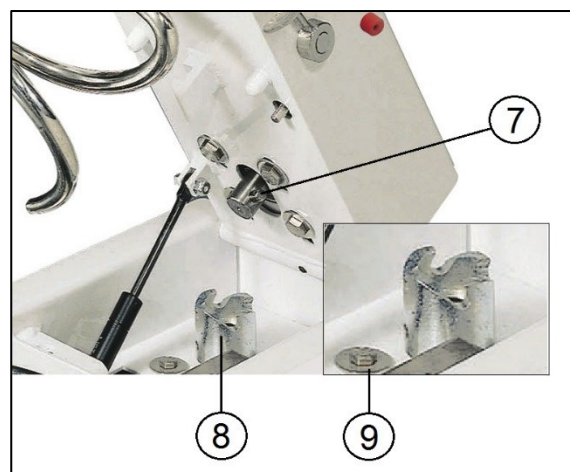


Catena vasca:

- Togliere il pannello posteriore (1) svitando le viti;
- Allentare i dadi (2) del motoriduttore;
- Tensionare la catena (3) e serrare forte i dadi;
- Ingrassare la catena se necessario.

Catena spirale:

- Togliere il pannello posteriore (1) svitando le viti;
- Togliere il pannello superiore (4) della testa;
- Allentare i dadi (5) del supporto cuscinetto, tensionare la catena (6) e serrare i dadi (5);
- Per la versione a testa ribaltabile dopo aver tensionato la catena spirale è necessario allineare la spina di connessione (7) con il giunto di trasmissione (8);
- Per la regolazione allentare i dadi (9), verificare il corretto accoppiamento e serrare forte i dadi (9);
- Ingrassare la catena ed il giunto se necessario.



Per una buona efficienza della macchina è consigliabile una manutenzione programmata da effettuare con la seguente frequenza:

- **Una volta al mese:**
 - verificare la pulizia dei vani interni dell'impastatrice, in particolare quello del motore. Eliminare eventuali residui di farina, polvere e sporcizia;
 - verifica dei collegamenti meccanici e il serraggio di morsetti, viti, dadi e connessioni. Registrare la tensione delle catene;
- **Una volta ogni 3 mesi:**
 - verificare la funzionalità dei componenti elettrici (pulsanti di avvio, relè, dispositivi di sicurezza);
 - verifica del corretto funzionamento del motore (rumorosità, assorbimento elettrico)
- **Annualmente**
Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.
Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

8 POSSIBILI ANOMALIE

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
La macchina non si avvia	Mancanza di energia elettrica dalla rete	Verificare il contattore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione (*)
	La griglia di protezione è sollevata	Abbassare la griglia di protezione
	La testa dell'impastatrice è sollevata	Abbassare la testa dell'impastatrice
	Il timer è in posizione zero	Impostare un tempo sul timer
	Il sensore di prossimità vasca è troppo lontano dalla vasca (nella versione a testa ribaltabile)	Avvicinare il sensore alla vasca (*)
	Il sensore vasca è guasto (nella versione a testa ribaltabile)	Sostituire il sensore vasca (*)
	Il pulsante di avvio è guasto	Sostituire il pulsante (*)
L'impastatrice si ferma durante il ciclo di lavoro	L'impasto alza la griglia di protezione	Regolare la griglia (*)
		Togliere un po' di impasto dalla vasca
	La testa si alza durante il ciclo di lavoro	Serrare bene la chiusura testa impastatrice (*)
		Regolare il micro presenza testa impastatrice (*)
La vasca si allontana dal sensore di prossimità	Avvicinare il sensore alla vasca (*)	
La vasca gira in maniera incostante	La catena vasca è allentata	Tendere la catena vasca (*)
La vasca non gira	La catena vasca è rotta	Sostituire la catena vasca (*)
La spirale gira in maniera incostante	La catena spirale è allentata	Tendere la catena spirale (*)
La spirale non gira	La catena spirale è rotta	Sostituire la catena spirale (*)
La vasca gira in senso contrario (antiorario)	Errato collegamento elettrico	Invertire le due fasi nella spina (*)

(*) operazioni che devono essere effettuate da un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richieste dalle normative vigenti.

INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

Iscr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero: IT0802000000645

SPIRAL MIXER

TMP models (vers.2024)



EN Installation, use and maintenance manual
(Translation of the original instructions)

1 INTRODUCTION

Dear customer, we would like to start by saying thank you and congratulate you for having purchased our product. To make sure you are using your new spiral mixer at its best performances level, please follow closely the indications in this manual.

The mixers subject of this manual have been designed exclusively to meet the needs of pizza dough and similar products production.

The destination of use described above and the configurations envisaged for this equipment are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the equipment other than according to the instructions provided.

The installation has to be performed by qualified personnel only, able to ensure the highest operation and safety conditions.

2 SAFETY WARNINGS

Manual

Conservation and Consultation

This manual, which is an integral part of the appliance, must be stored carefully and must always be available for consultation, both by the user and those responsible for installation and maintenance.

Deterioration or Loss

If necessary, request an additional copy from your dealer or the manufacturer.

Transfer of the appliance

If the appliance is transferred to a new owner, the user must also hand over this manual to the new owner.

Responsibility

By providing this manual, the manufacturer declines all liability, whether civil or criminal, for accidents resulting from the partial or total failure to follow the instructions and provisions contained herein.

The manufacturer also declines all liability arising from improper use of the appliance or incorrect use by the user, unauthorised modifications and/or repairs, or the use of non-original spare parts.

Responsibility for installation works

The manufacturer is not responsible for works carried out during the installation of the appliance. Such responsibility belongs to and remains with the installer, who is also responsible for carrying out checks to ascertain that any adopted installation solutions are correct and compatible with the product. Moreover, all the safety regulations provided for by the specific legislation in force at the country of installation must be strictly followed.

Use

The use of the appliance is subject to both the provisions of this manual and all the safety regulations provided for by the specific legislation in force in the country of installation.

For any further information on the use and/or installation of the appliance, please contact the dealer from which the appliance was purchased.

Safety warnings for the installer

Check that the prearrangements necessary for the installation of the mixer comply with the local, national and European regulations

- Follow the prescriptions contained in this manual.
- Do not carry out loose electrical connections with temporary or not insulated cables.
- Check to make sure the earthing of the electrical system is efficient.
- Always use personal protection equipment and the other means of protection required by the legislation.

Safety warnings for the user

The environmental conditions of the mixer installation place must have the following characteristics:

- It has to be dry;
- The water and heat sources have to be positioned at a suitable distance;
- Ventilation and adequate lighting system compliant to the rules of hygiene and safety foreseen by the laws in force;
- The floor must be flat and compact to ease thorough cleaning;
- No obstacles of any kind that could affect the normal ventilation of the mixer must be located near it.

In addition, the user must:

- Prevent the access of children close to the mixer when it is running;
- Observe the prescriptions contained in this manual;
- Not remove or tamper with the safety devices of the mixer;
- Always use caution, meaning monitoring the process and do not use the mixer when distracted;
- Follow the instructions and warnings highlighted by the plates applied on the mixer.
The plates are accident-preventing devices, therefore they must always be perfectly legible. If damaged and unreadable, it is mandatory to replace them, requesting the original spare to the manufacturer.
- Disconnect the mixer from the power supply after each use and prior to any cleaning and maintenance operation.

Safety warnings for the maintenance operator

Follow the prescriptions referred to in this manual:











- Always use the personal protection equipment and the other means of protection.
- In case even one of the safety devices is incorrectly adjusted or not working, the mixer is to be considered faulty.
- Remove the power supply prior to working on electrical, electronic parts and on connectors.

Residual risks

SPIRAL MIXER RESIDUAL RISKS








The machine highlights the risks that were not fully eliminated during the design phase or when the suitable safety devices were installed.

In order for the customer to be fully informed of the machine's residual risks, those that are ever-present have been listed below: these actions are considered incorrect and are therefore strictly prohibited.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING	PPE
Description	Description	Description	Image
Noise	A sound power of less than or equal to 70 dB, produced when the machine is in operation.	If the environment is particularly noisy, wear appropriate protective equipment to protect your hearing (headphones).	
Slipping or falling	The operator may slip if the floor is wet or dirty.	Use the appropriate anti-slip personal protective equipment when using the appliance.	
		Keep the area in front of the oven clean.	
Crushing	The staff can crush their fingers or hand in moving parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (gloves).	
Cuts	Cutting injuries can occur when coming into contact with the machine frame's internal components during maintenance work.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (cut-resistant gloves and clothing that covers the forearms).	 
Tipping loads	Moving the appliance or part of it without suitable equipment.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the appliance or its packaging. (See chapter 4: INSTALLATION)	
Electric shocks (Electrocution)	Coming into contact with live electrical components during maintenance work that is carried out when the electric panel is live. The operator carries out the work (with an electric tool or without disconnecting the machine's power supply) whilst laying on a wet floor.	Appliance maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing electric shock-resistant personal protective equipment.	  
	Electrocution caused by the earthing system or electrical protective devices malfunctioning.	Install protective devices that conform with the current regulatory requirements, upstream of the appliance.	
Chemical	During the dry ingredient loading operations, airborne dust may be produced.	Minimise the loading height in the bowl. Use protective equipment to protect the respiratory tract and eyes (mask and glasses).	 
Hygienic and microbiological	Caused by the machine and its installation site being inadequately cleaned.	Poor hygiene can pose a risk to human health. Pay special attention to the cleaning cycles.	
Improper use	Fixed guards or safety devices being removed.	Under no circumstances should the operator remove the fixed guards (panels) or safety devices (bowl grid, micro grid and bowl sensor).	

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

A summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the various phases of the appliance's service life, is provided below.

Phase	Protective clothing	Safety footwear	Gloves	Glasses	Hearing protectors	Mask	Hard hat or safety helmet
							
Transportation	X	X	X				
Handling	X	X	X				
Unpacking	X	X	X				
Assembly	X	X	X				
Normal use							
Adjustments		X	X	X			
Routine cleaning		X	X	X			
Non-routine cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	X	X	X	X			
Disassembly	X	X	X	X		X	
Dismantling	X	X	X	X		X	

3 GENERAL SPECIFICATIONS

General Characteristics

1. Control panel;
2. Protection grid;
3. Bowl;
4. Swivel front wheels with brake;
5. Rear swivel wheels without brake;
6. Technical data label.



TECHNICAL DATA

Model	Power		Voltage	Machine dimensions	Weight	MIN HYDRATION ALLOWE	MAX Dough weight	MAX Bowl capacity	Bowl dimension ø x h	Spiral speed	Bowl speed
	kW	Hp									
			V	l x p x h	kg	%	kg	l		rpm	rpm
TMP10-230V-N	0,37	0,50	230	28x54x55	8	60%	8	10	26x20	75	10
TMP15-230V-N	0,37	0,50	230	32x60x58	10	60%	10	15	30x21	75	10
TMP22-N	0,75	1,00	400	40x69x68	18	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-N	1,5	2,00	400	46x80x76	25	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42-N	1,5	2,00	400	49x83x76	113	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53-N	1,5	2,00	400	52x86x76	116	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-230V-N	0,75	1,00	230	40x69x68	76	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-230V-N	1,30	1,70	230	46x80x76	109	60%	25	33	40x26	93	9
TMP22KR-N	0,75	1,00	400	40x69x68	89	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33KR-N	1,5	2,00	400	46x80x76	120	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42KR-N	1,5	2,00	400	49x83x76	127	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53KR-N	1,5	2,00	400	52x86x76	130	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-FK-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	40x69x63	76	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	44x83x72	106	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	47x85x72	113	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
TMP53-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	53x86x72	112	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14
TMP22-KA-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	47x72x64	94	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	46x84x73	127	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	49x86x73	131	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
IRE53-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	55x87x73	136	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14

IMPORTANT: the filling values and correct functioning of the product were tested with a 60% hydration of the dough.

The minimum dough weight that can be achieved is approximately 1/4 of the capacity in kg (water + flour) for the 10.15 liter versions and approximately 1/5 of the capacity in kg (water + flour) for the 22.33 versions, 42.53 litres.

4 INSTALLATION

Discharging and handling the spiral mixer

The mixer discharging and handling operations must be performed using a lift truck, by qualified personnel. Subsequently remove the machine from the packaging by lifting it with a hoist.



Assembling the wheels

Once the machine is unpacked, proceed as follows:

1. Lay the machine on the side;
2. Unscrew the existing feet;
3. Fit the wheels (front with brake, rear without brake).



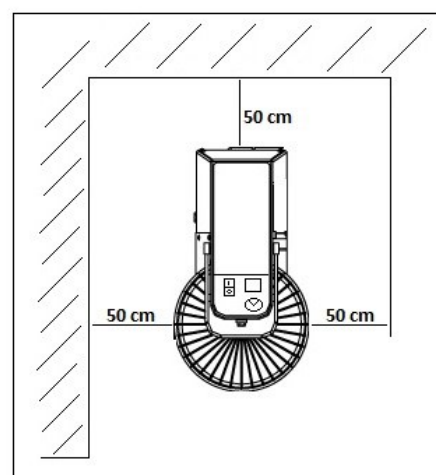
Positioning of the mixer

The mixer installation operations must be performed by qualified personnel according to the local, national and European regulations.

Make sure the floor or bearing surface is levelled.

After removing the machine from the special packaging, place it in the location envisaged, taking into account the minimum safety distances from the walls and/or other equipment to facilitate the use and cleaning operations. Please find on the side a diagram indicating how to position the machine.

Remove any polystyrene protections and protective film; avoid using tools that can damage the surfaces.



Electrical connection

Before connecting the product, check that the systems comply with the regulations in force in the country of use and as stated on the rating plate located on the right side of the oven.

The mixer is provided with a power cable with SCHUKO plug in single-phase version, without plug in the three-phase versions. The connection to the power network must be performed by interposing a differential circuit breaker switch having suitable features, and minimum opening distance between the contacts of at least 3 mm.

In the single-phase version it is sufficient to connect the machine to the electrical socket. In the three-phase version you need to apply a 4-pole 400V - 16A plug (not supplied); the electrical connection must be carried out exclusively by qualified and specialized personnel.



FOR THREE-PHASE MIXERS, CHECK THE CORRECT DIRECTION OF THE TANK ROTATION (CLOCKWISE). IF IT TURNS IN THE OPPOSITE DIRECTION, REVERSE TWO PHASES IN THE PLUG OF THE MACHINE.



ALSO FOLLOW THE PROVISIONS GIVEN BELOW:

- The mains socket must be easily accessible and should not require moving the mixer.
- The electrical connection must be easily accessible even after the mixer has been installed.
- The distance between the mixer and the socket must be such not to have the power supply cable stretched.
- If the power cable is damaged, have it replaced by the technical assistance service or by a qualified service technician in order to prevent any risk.
- For any product returns, we recommend the use of the original packaging (which will be kept) and the removal of the wheels if present.

Earthing



It is mandatory for the system to be provided with an earthing system.

According to the regulations in force, it is required to connect the equipment to an equipotential system whose efficiency must be properly verified as prescribed by the rules in force.

First start-up report and functional testing

The installation, the creation of the electrical connections (except for single-phase products already equipped with a Schuko plug) or the modification of the electrical connections (change of plug) must be carried out by a qualified technician who must issue a document/report certifying the correct installation and functional testing has taken place.

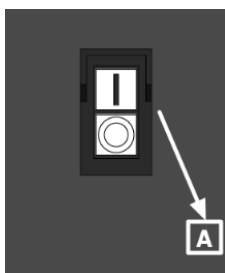
In addition to the mandatory documentation required by current legislation, the technician can complete the following FIRST START-UP AND FUNCTIONAL CHECK REPORT OF THE PRODUCT

Space for the stamp of the company that carries out the first start-up		Date	
		Place	
FIRST START-UP REPORT AND FUNCTIONAL CHECK OF THE PRODUCT			
USER Business name		City	
ZIP Code		Nation	
Telephone		E-mail	
SERIAL NUMBER		MODEL	
INSTALLATION PLACE CONTROL		YES NO	INSTALLATION OF PRODUCT
Is the installation room dedicated and compliant with cooking food?			Was the installation carried out by a specialized technician in compliance with current legislation?
Does the installation room have adequate air exchange?			Was the installation carried out maintaining the minimum distances indicated in the product?
Does the installation room meet the requirements indicated in the product manuals?			Was the installation carried out following the instructions in the product manuals?
CHECKING THE ELECTRICAL SYSTEM		YES NO	Have all protective films been removed?
Is the electrical system in the installation room up to standard?			FIST IGNITION
Has the technician checked the declaration of conformity of the electrical system?			Was the functional testing carried out by a specialized technician?
(ONLY FOR GAS PRODUCTS) Is the gas system up to standard and with adequate pressure?			Does the product turn on correctly?
(ONLY FOR GAS PRODUCTS) Has the declaration of conformity of the gas system been verified?			Do the product absorptions correspond to the values reported on the serial number label?
Is the mains voltage compliant and adequate with the data reported on the serial number label?			(ONLY FOR GAS PRODUCTS) Has it been verified that the type and pressure of the gas are suitable for the product?
Are the cable and plug connected to the system adequate for the absorption of the product?			Have all product features been verified?
Is the differential circuit breaker to which the product is connected adequate and has an opening between the contacts of at least 3 mm?			Has the product been left on for the minimum duration indicated in the manuals?
(ONLY FOR PRODUCTS WITH INVERTER) Is the differential circuit breaker to which the product is connected class A?			Has the user been correctly trained on the use and maintenance of the product?
			Has all the documentation accompanying the product been provided to the user?
Technician's notes		User notes	
Name and surname of the technician		Name and surname of user	
Technician's signature		User's signature	

5 CONTROL PANEL

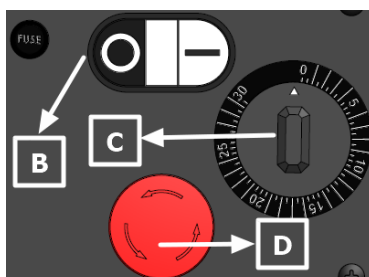
SINGLE SPEED VERSION

- A. Start/stop button;



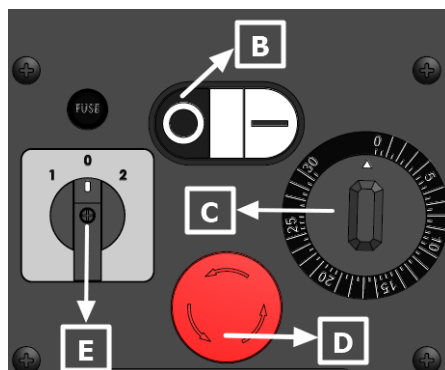
SINGLE SPEED VERSION WITH TIMER

- B. Start/stop button;
C. Timer
D. Emergency button



TWO SPEED VERSION WITH TIMER

- B. Start/stop button;
C. Timer
D. Emergency button
E. Speed selector (1 – 0 – 2)



6 METHOD OF USE

Functional tests

Before turning on the mixer check to make sure:

- You have removed the protective film, if provided;
- The plug is properly inserted into the power supply wall socket;
- If the supply voltage, frequency and power of the system are compatible with the values reported on the plate applied on the rear panel of the machine.

Starting the mixer

Follow the indications below to switch on the mixer:

- For the model with fixed head, the safety grid of the bowl must be lowered;
- For the model with rising top, the bowl must be housed in its seat and the top must be lowered and locked with the appropriate locking handles;
- Position the timer (if provided) on the necessary time;
- Press 1 on the start/stop button;
- For the 2-speed machines, set the necessary speed using the 1-0-2 switch;
- For the variable speed machines, use the potentiometer to adjust the necessary speed.

Mixing phase

Before starting each work cycle, make sure the machine is perfectly clean, in particular the surfaces of the bowl, of the spiral and of the dough splitter in contact with the foodstuff. If necessary, carry out the cleaning according to the procedures described in Chapter 7.

After having lifted the protection, pour inside of the bowl the necessary ingredients type and quantity.

Lower the grid, set the timer for a defined time and press the button 1 to start.

The action performed by the spiral, whose motion is synchronised with the rotation of the bowl, allows to obtain the mixture of flour, water, salt, yeast and any other foodstuffs until the necessary consistency of the dough is obtained.

To slightly modify the characteristics and/or the consistency of the initial mixture, pour the ingredients in the bowl through the safety grid.

The raising top machine version with removable bowl, despite being functionally identical to the version with fixed head and bowl, differs from the latter as regards the possibilities offered at the end of each work cycle, i.e. a greater ease in the discharging of the dough and easier cleaning phase.

To raise the top and remove the bowl follow the indications below:

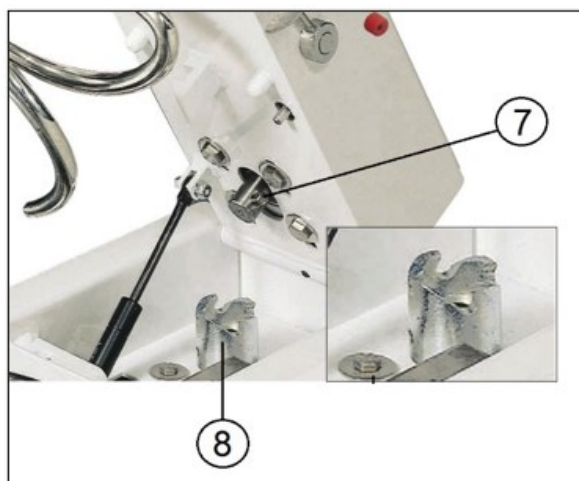
- Stop the machine by pressing the stop button;
- Remove the plug from the power socket;
- Raise completely the mobile protection;
- Pull the locking knobs of the head;
- Raise the head by means of the underlying piston;
- Unblock the bowl by turning the tub block disc;
- Raise the bowl.

After cleaning the machine, fit back the bowl by proceeding in reversed order.

ATTENTION

For products with liftable head, when closing the head, check the correct alignment between the **CONNECTION PLUG (7)** and the **TRANSMISSION JOINT (8)**.

A CLOSURE WITH THE COMPONENTS MISALIGNED WILL LEAD TO ABNORMAL WEAR/BREAK OF THE ROTATION TRANSMISSION COMPONENTS.



Safety Devices

The mixer is equipped with some safety devices for the protection of the user that must never be removed.

The machine is equipped with the following safety systems:

- All transmission areas with moving parts are enclosed by a housing fixed with screws.
- The fixed head machine version is equipped with a microswitch that blocks the operation of the spiral when the safety grid is raised;
- The raising top machine version is equipped with two microswitches, which stop the operation of the spiral when the protection grid is risen and when the mixer head is risen.
- When the machine stops due to the tripping of one of the two safety microswitches, press again the button 1 to restart the machine.

Before starting the processing, check each safety devices to make sure they are effective:

- When raising the grid, the machine must stop;
- When raising the head, the machine stops or does not start;
- When extracting the bowl, the machine stops or does not start;
- The head must stay locked when pulled up slightly.

Shutting down the mixer

To switch off the mixer follow the procedure below:

- Press the stop button;
- Bring the timer to 0 (zero) if set differently;
- Remove the power plug.

7 MAINTENANCE AND CHECKS

Safety precautions

Before any maintenance operation, take the following precaution measures:

- **Make sure** the mixer is off;
- **Make sure** the mixer is not powered;
- **Make sure** the power supply cannot be accidentally reactivated; remove the plug from the power socket;
- **Use** the personal protection devices envisaged by Directive 89/391/EEC;
- **Do not use** chemicals to clean the mixer;
- **Do not use** water jets or high pressure washing devices;
- **Do not use** abrasive materials or sponges to clean the bowl and the mixer metal and plastic parts;
- **Install** and enable all protections and safety devices once the maintenance or repair operations are finished and prior to starting back up the mixer.

Routine maintenance and cleaning in charge of the user

Before performing any maintenance, disconnect from the power supply and follow the "Safety precautions".

To keep the mixer always clean and efficient, the routine maintenance must be carried out according to the schedule given below:

- **Once a day:** clean the machine and the work area after use;
- **Weekly:**
 - functional check of the safety devices;
 - functional check of the shut-off devices;
 - inspecting the ID plate and labels to make sure they are not damaged;
- **Monthly:**
 - check the integrity of the bowl, spiral and dough splitter;
 - check the chains stretching.

Cleaning the mixer:

Using a wooden or plastic spatula, first remove the dough residues, then perform a thorough cleaning of the bowl, of the spiral, of the dough splitter, then clean the safety mobile grid using a soft sponge and hot water.

Dry with absorbent paper for food use, then clean first the surfaces mentioned above and, subsequently, the entire machine with a soft cloth.

Do not use chemicals or products not compatible with foodstuff, abrasive or corrosive. It is strictly forbidden to use water jets, various equipment, rough or abrasives means such as steel wools, sponges or similar that could damage the surfaces and compromise the hygiene.

After-Sales Service

Spare parts / Maintenance

In case of need of spare parts, please contact your local dealer. Always indicate the details of the data plate found on the side of the appliance (model, serial number, etc.) and the spare part code found on the spare part exploded view diagram.

For any request for extraordinary maintenance, repair and/or replacement, only contact the authorised local dealer from whom the appliance was purchased, and/or a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

Before performing any maintenance, disconnect from the power supply and follow the "**Safety precautions**".

Greasing the chains

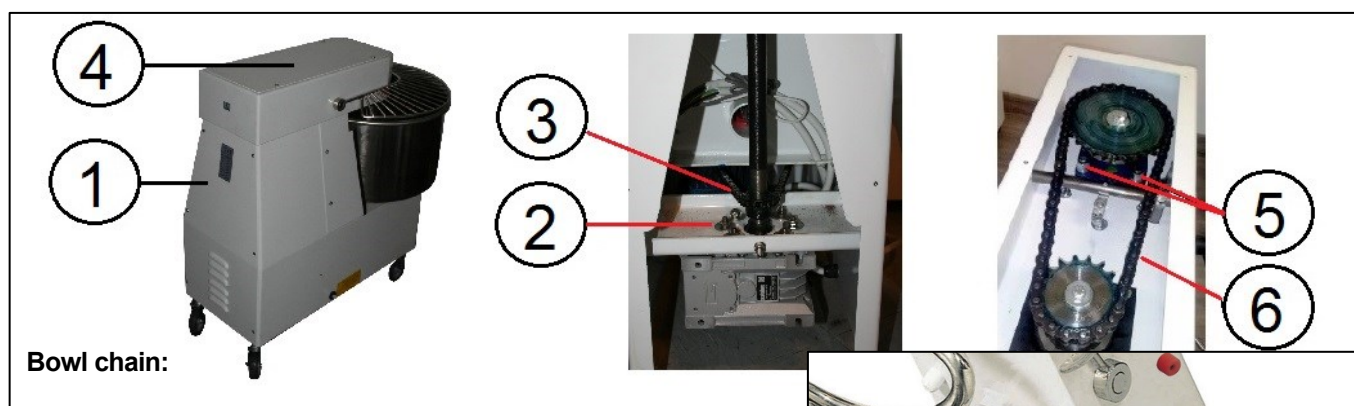
After the "**Safety Precautions**" have been taken, proceed as follows:

Remove the top and rear panel and clean, using a cloth, any residue of grease and dirt from the chains.

Then use a brush to spread a thin layer of grease on all chains parts, especially the area that comes into contact with the pinions teeth.

Do not perform this operation while the machine is running.

Stretching the chain

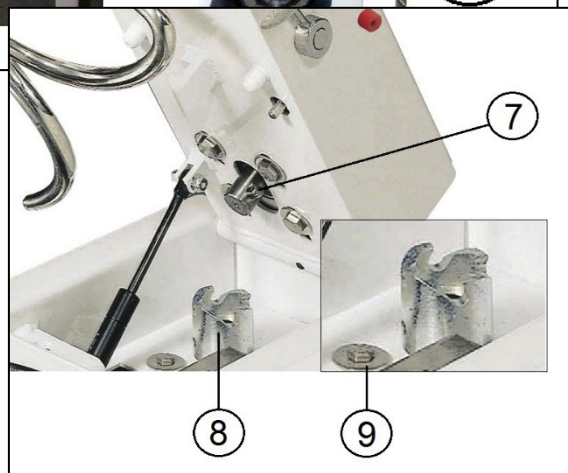


Bowl chain:

- Remove the rear panel (1) by unscrewing the screws;
- Loosen the nuts (2) of the geared motor;
- Stretch the chain (3) and tighten completely the nuts;
- Grease the chain if necessary.

Spiral chain:

- Remove the rear panel (1) by unscrewing the screws;
- Remove the top panel (4) of the head;
- Loosen the nuts (5) of the bearing support, then stretch the chain (6) and tighten the nuts (5);
- For the raising top machine version, after having stretched the spiral chain, align the plug connection (7) to the transmission coupling (8);
- For the adjustments, loosen the nuts (9), check if the joining is correct and tighten firmly the nuts (9);
- Grease the chain and the coupling if necessary.



To keep the machine efficient, it is recommended to perform maintenance according to the schedule given below:

- **Monthly:**
 - check the cleanliness of the internal compartments of the mixer, in particular the motor. Remove any flour, dust and dirt residues;
 - check the mechanical connections and tightening of the clamps, screws, nuts and joints. Adjust the chains stretching;
- **Every 3 months:**
 - check the functionality of the electrical components (start/stop buttons, relays, safety devices);
 - check to make sure the motor works properly (noise, electrical absorption);
- **Annually**

To prevent excessive wear (not covered by warranty) it is mandatory to have complete maintenance carried out at least once a year by a specialized technician.

The technician will have to carefully clean the machine in all its parts, check the functioning and state of wear of all the components.

8 TROUBLESHOOTING

Anomaly	Possible cause	Possible solution
The machine does not start	No power supply	Check the main contactor, the socket, the plug and the power cable (*)
	The safety grid is raised	Lower the safety grid
	The mixer head is raised	Lower the mixer head
	The timer is in zero position	Set a time on the timer
	The bowl proximity sensor is too far from it (in the tilting head version)	Bring the sensor near the bowl (*)
	The bowl sensor is faulty (in the tilting head version)	Replace the bowl sensor (*)
	The start button is faulty	Replace the button (*)
The mixer stops during the work cycle	The dough raises the safety grid	Adjust the grid (*)
		Remove a small quantity of dough from the bowl
	The head rises during the work cycle	Tighten firmly the mixer head closure (*)
		Adjust the mixer head microswitch (*)
The bowl moves away from the proximity sensor	Bring the sensor near the bowl (*)	
The bowl rotates unevenly	The bowl chain is loose	Stretch the bowl chain (*)
The bowl does not rotate	The bowl chain is broken	Replace the bowl chain (*)
The spiral rotates unevenly	The spiral chain is loose	Tighten the spiral chain (*)
The spiral won't rotate	The spiral chain is broken	Replace the spiral chain (*)
The bowl spins in the opposite direction (counterclockwise)	Wrong electrical connection	Reverse the two phases in the plug (*)

(*) operations to be carried out by a specialised technician in possession of the technical-professional requirements provided for by the regulations in force.

9 INFORMATION ON DISMANTLING AND DISPOSAL



According to Art. 13 of the Leg. Decree No. 151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE on the restriction to the use certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and also on waste disposal".

The crossed out wheeled bin symbol on the equipment or its packaging indicates that the product, at the end of its useful life, must be collected separately from other wastes.

The collection of this apparatus at the end of its technical life is organized and managed by the manufacturer. The user that intends to dispose off this equipment should, therefore, contact the manufacturer and follow the system he has adopted to allow separate collection of the equipment that has reached the end of its life.

Proper waste sorting for the subsequent recycling, treatment and environmental disposal of decommissioned equipment contributes to preventing potentially negative impact on the environment and on human health, encouraging the reuse and/or recycling of the materials composing the equipment. If the holder of this product disposes it of illegally, this involves the application of administrative sanctions provided by the laws in force.

Registered at the WEEE National Register under the number: IT0802000000645

PÉTRINS A SPIRALE

TMP models (vers.2024)



1 PRÉMISE

Cher client, nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en achetant notre produit et souhaitons vous féliciter pour votre choix.

Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau pétrin, nous vous invitons à suivre attentivement les indications contenues dans ce manuel.

Les pétrins auxquels ce manuel fait référence, ont été conçus exclusivement pour satisfaire aux besoins de production de pâtes à pizza et de produits similaires.

La destination d'usage reportée ci-dessus et les configurations prévues pour ces équipements sont les seules admises par le Fabricant : ne pas utiliser l'équipement en désaccord avec les indications fournies.

L'installation doit être faite exclusivement par du personnel qualifié, en mesure de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et sécurité.

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Manuel

Conservation et Consultation

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, doit être conservé avec soin et doit toujours être disponible pour la consultation, tant par l'utilisateur que par le personnel chargé de l'installation et de l'entretien.

Détérioration ou Perte

Si nécessaire, demander une copie supplémentaire au revendeur ou au fabricant.

Cession de l'appareil

En cas de cession de l'appareil, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.

Responsabilités

Avec la fourniture de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents dérivant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions contenues dans celui-ci.

Le fabricant décline également toute responsabilité découlant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de modifications et / ou de réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Responsabilité des travaux d'installation

Les travaux effectués lors de l'installation de l'appareil ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant ; ils sont, et restent, de la responsabilité de l'installateur chargé d'effectuer les vérifications relatives à la régularité des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le Pays d'installation est requis.

Utilisation

L'utilisation de l'appareil est soumise non seulement aux prescriptions contenues dans ce manuel, mais aussi au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation.

Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation de l'appareil, s'adresser au revendeur auprès duquel l'achat a été effectué.

Consignes pour l'installateur

Vérifier que les dispositions prévues pour l'accueil du pétrin soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens

- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel.
- Ne pas effectuer de connexions électriques aériennes avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection prévus par la loi.

Consignes pour l'utilisateur

Les conditions ambiantes du lieu où le produit est installé doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- Être sec ;
- Sources hydriques et de chaleur suffisamment éloignées ;
- Ventilation et éclairage approprié et répondant aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- Le sol doit être plan et compact pour favoriser un nettoyage soigné ;
- Aucun obstacle, de quelque nature que ce soit, qui pourrait conditionner la ventilation normale du pétrin ne doit se trouver aux alentours de celui-ci.

L'utilisateur doit en outre :

- Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du pétrin lorsque celui-ci est en marche ;
- Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel ;
- Ne pas enlever ou altérer les dispositifs de sécurité du pétrin ;
- Prêter toujours la plus grande attention, c'est à-dire observer son travail et ne pas utiliser le pétrin lorsqu'on est distraits ;
- Respecter les instructions et les consignes mises en évidence par les plaques apposées sur le pétrin.
Les plaques sont des dispositifs pour la prévention des accidents, par conséquent elles doivent toujours être parfaitement lisibles. Au cas où elles seraient endommagées et illisibles il faut les remplacer, en demandant la pièce de rechange originale au Fabricant.
- À la fin de chaque utilisation et avant les opérations de nettoyage et de maintenance couper l'alimentation électrique.

Consignes pour le technicien de maintenance

Observer les prescriptions indiquées dans ce manuel :











- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection.
- Au cas où l'un des dispositifs de sécurité serait déréglé ou ne fonctionnerait pas, le pétrin doit être considéré comme hors service.
- Couper l'alimentation électrique avant d'intervenir sur des pièces électriques, électroniques et des connecteurs.

Risques résiduels

RISQUES RÉSIDUELS PÉTRISSEUSE À SPIRAL








La machine met en évidence les risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou avec l'installation de protections adéquates.

Pour une parfaite information du client, les risques résiduels subsistant sur la machine sont énumérés ci-après : ces comportements doivent être considérés comme incorrects et donc strictement interdits.

RISQUE RÉSIDUEL	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT	EPI
Description	Description	Description	Image
Bruit	Bruit causé par le fonctionnement de la machine produisant une puissance acoustique inférieure ou égale à 70 dB.	Si l'environnement est particulièrement bruyant, utiliser les équipements de protection adaptés à protéger l'appareil auditif (casques).	
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saleté sur le sol.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'équipement.	
		Maintenir la zone située devant le four en bon état de propreté.	
Écrasement	Le personnel peut se faire écraser les doigts/la main durant le mouvement des pièces mobiles.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni des équipements de protection individuelle adaptés (gants).	
Coupures	Des coupures sont possibles en cas de contact avec les pièces internes du châssis de la machine durant les travaux d'entretien.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés (gants anti-coupure et vêtements couvrant l'avant-bras).	 
Basculement de charges	Exécution d'un mouvement de l'appareil ou d'une partie de celui-ci sans utiliser les moyens adaptés.	Lors de la manipulation de l'équipement ou de son emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés. (Chapitre 4 INSTALLATION)	
Choc électrique (électrocution)	Contact avec des composants électriques sous tension durant les opérations d'entretien effectuées avec le panneau électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans débrancher l'alimentation de la machine) étendu au sol avec surface de sol mouillée.	L'entretien de la machine ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés contre l'électrocution.	  
	Électrocution causée par un dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électrique.	Installer des dispositifs de protection conformes aux critères réglementaires en vigueur en amont de l'équipement.	
Risque chimique	La présence de poussières en suspension est possible durant les opérations de chargement des ingrédients secs.	Réduire au minimum la hauteur de chargement dans le réservoir. Utiliser des équipements de protection respiratoire et des yeux. (masque et lunettes).	 
Risque hygiénique, microbiologique	Mauvais nettoyage de la machine et du local où elle se trouve.	Le manque d'hygiène peut impliquer un risque pour la santé humaine. Faire particulièrement attention aux cycles de nettoyage.	
Mauvaise utilisation	Retrait des protections fixes ou des dispositifs de sécurité.	L'opérateur ne doit en aucun cas retirer les protections fixes (panneaux) ou les dispositifs de sécurité (grille de la cuve, micro-grille, capteur du réservoir).	

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

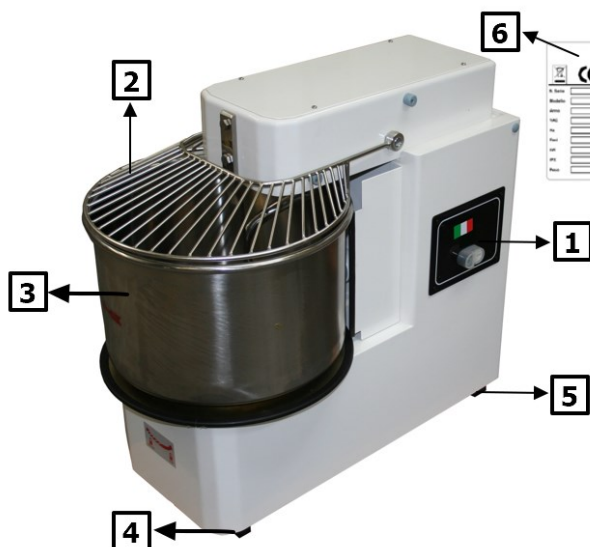
Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases de la vie de l'équipement.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport	X	X	X				
Manutention	X	X	X				
Déballage	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Usage ordinaire							
Réglages		X	X	X			
Nettoyage ordinaire		X	X	X			
Nettoyage extraordinaire		X	X	X		X	
Entretien	X	X	X	X			
Démontage	X	X	X	X		X	
Démolition	X	X	X	X		X	

3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

1. Panneau de controle;
2. Grille de protection;
3. Boul;
4. Roues avant pivotantes avec frein;
5. Roues arriere pivotantes sans frein;
6. Etichetta des donnees techniques.



TECHNICAL DATA

Model	Power		Voltage	Machine dimensions	Weight	MIN HYDRATION ALLOWE	MAX Dough weight	MAX Bowl capacity	Bowl dimension ø x h	Spiral speed	Bowl speed
	kW	Hp									
			V	l x p x h	kg	%	kg	l		rpm	rpm
TMP10-230V-N	0,37	0,50	230	28x54x55	8	60%	8	10	26x20	75	10
TMP15-230V-N	0,37	0,50	230	32x60x58	10	60%	10	15	30x21	75	10
TMP22-N	0,75	1,00	400	40x69x68	18	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-N	1,5	2,00	400	46x80x76	25	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42-N	1,5	2,00	400	49x83x76	113	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53-N	1,5	2,00	400	52x86x76	116	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-230V-N	0,75	1,00	230	40x69x68	76	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-230V-N	1,30	1,70	230	46x80x76	109	60%	25	33	40x26	93	9
TMP22KR-N	0,75	1,00	400	40x69x68	89	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33KR-N	1,5	2,00	400	46x80x76	120	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42KR-N	1,5	2,00	400	49x83x76	127	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53KR-N	1,5	2,00	400	52x86x76	130	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-FK-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	40x69x63	76	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	44x83x72	106	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	47x85x72	113	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
TMP53-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	53x86x72	112	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14
TMP22-KA-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	47x72x64	94	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	46x84x73	127	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	49x86x73	131	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
IRE53-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	55x87x73	136	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14

IMPORTANT: les valeurs de remplissage et le bon fonctionnement du produit ont été testés avec une hydratation de la pâte à 60%.

Le poids minimum de pâte pouvant être atteint est d'environ 1/4 de la capacité en kg (eau + farine) pour les versions 10,15 litres et environ 1/5 de la capacité en kg (eau + farine) pour les versions 22,33, soit 42,53 litres.

4 INSTALLATION

Déchargement et manutention du pétrin

Le déchargement et la manutention du pétrin doit se faire à l'aide d'un chariot élévateur par du personnel qualifié. Par la suite, retirer la machine de son emballage en la levant à l'aide d'un palan.



Montage roulettes

Une fois la machine déballée procéder comme suit :

1. Poser la machine sur le côté ;
2. Dévisser les pieds existants ;
3. Monter les roulettes (avant avec frein, arrière sans frein).



Positionnement du pétrin

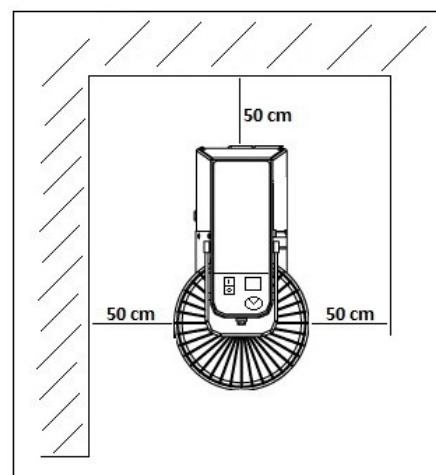
L'installation du pétrin doit être effectuée par du personnel qualifié selon les règlements locaux, nationaux et européens.

S'assurer que le sol ou plan d'appui est à plat.

Après avoir extrait la machine de son emballage, la positionner là où prévu en tenant compte des distances minimales de sécurité par rapport aux murs et/ou à d'autres équipements pour faciliter les opérations d'utilisation et de nettoyage.

Ci-contre un schéma indicatif de comment positionner la machine.

Enlever d'éventuelles protections en polystyrène et le film protecteur en évitant d'utiliser des outils qui puissent endommager les surfaces.



Raccordement aux installations (connexion électrique)

Avant de connecter le produit, vérifiez que les systèmes sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et comme indiqué sur la plaque signalétique située sur le côté droit du four.

Le pétrin est fourni avec un cordon d'alimentation, avec une fiche schuko dans la version monophasée, sans fiche dans la version triphasée.

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel avec des caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture minimale entre les contacts soit d'au moins 3 mm.

Dans la version monophasée, il suffit de connecter la machine à la prise électrique. Dans la version triphasée, il faut appliquer une fiche tétrapolaire 400V - 16A (non fournie); le raccordement électrique doit être effectué exclusivement par du personnel qualifié et spécialisé.



POUR LES MÉLANGEURS TRIPHASÉS, VÉRIFIEZ LE SENS DE ROTATION DU RÉSERVOIR (SENS HORAIRE). S'IL TOURNE DANS LE SENS OPPOSÉ, INVERSER DEUX PHASES DANS LA PRISE DE LA MACHINE.



SUIVRE EN OUTRE LES DISPOSITIONS SUIVANTES:

- La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit demander aucun déplacement.
- La connexion électrique doit être facilement accessible même après l'installation du pétrin.
- La distance entre le pétrin et la prise ne doit pas provoquer la tension du cordon d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.
- Pour tout retour de produit, nous recommandons l'utilisation de l'emballage d'origine (qui sera conservé) et le retrait des roulettes si présentes.

Mise à la terre



Il est obligatoire que l'installation soit pourvue de mise à la terre.

Conformément aux réglementations en vigueur il est obligatoire de raccorder l'équipement à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée selon les normes en vigueur.

Premier rapport de démarrage et tests fonctionnels

L'installation, la création des branchements électriques (sauf pour les produits monophasés déjà équipés d'une prise Schuko) ou la modification des branchements électriques (changement de fiche) doivent être effectués par un technicien qualifié qui doit délivrer un document/rapport certifiant que l'installation correcte et les tests fonctionnels ont eu lieu.

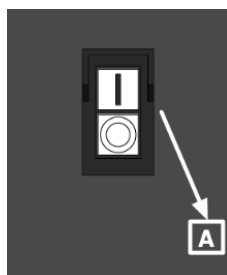
En plus de la documentation obligatoire exigée par la législation en vigueur, le technicien peut compléter le suivant
PREMIER RAPPORT DE MISE EN MARCHÉ ET DE VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DU PRODUIT

Espace pour le cachet de l'entreprise qui effectue la mise en service		Data	
		Lieu	
PREMIER RAPPORT DE MISE EN SERVICE ET VÉRIFICATION FONCTIONNELLE			
UTILISATEUR		Ville	
Entreprise			
Code Residence		Nation	
Téléphone		Adresse Mail	
Numéro de série		Modèle	
CONTRÔLE DU LIEU D'INSTALLATION		OUI	NON
Le local d'installation est-il dédié et conforme à la cuisson des aliments ?			
La salle d'installation dispose-t-elle d'un échange d'air adéquat ?			
La salle d'installation répond-elle aux exigences indiquées dans les manuels des produits ?			
VÉRIFICATION DU SYSTÈME ÉLECTRIQUE		OUI	NON
Le système électrique du local d'installation est-il conforme aux normes ?			
La déclaration de conformité du système électrique a-t-elle été vérifiée ?			
(UNIQUEMENT POUR LES PRODUITS À GAZ) Le système de gaz est-il conforme aux normes et avec une pression adéquate ?			
(UNIQUEMENT POUR LES PRODUITS À GAZ) La déclaration de conformité de l'installation à gaz a-t-elle été vérifiée ?			
La tension du système est-elle conforme et adéquate aux données indiquées sur l'étiquette du produit ?			
Le câble et la fiche connectés au système sont-ils adéquats pour l'absorption du produit ?			
Le disjoncteur différentiel auquel le produit est connecté est-il adéquat et présente-t-il une ouverture entre les contacts d'au moins 3 mm ?			
(UNIQUEMENT POUR LES PRODUITS AVEC ONDULEUR) Le disjoncteur différentiel auquel le produit est connecté est-il de classe A ?			
CONTRÔLE DU LIEU D'INSTALLATION		OUI	NON
L'installation a-t-elle été réalisée par un technicien spécialisé dans le respect de la législation en vigueur ?			
L'installation a-t-elle été réalisée en respectant les distances minimales indiquées dans les manuels des produits ?			
L'installation a-t-elle été effectuée en suivant les instructions des manuels du produit ?			
Tous les films de protection ont-ils été retirés ?			
PREMIERE ALLUMAGE		OUI	NON
Les tests fonctionnels ont-ils été réalisés par un technicien spécialisé ?			
Le produit s'allume-t-il correctement ?			
Les absorptions du produit correspondent-elles aux valeurs reportées sur l'étiquette du numéro de série ?			
(UNIQUEMENT POUR LES PRODUITS À GAZ) A-t-il été vérifié que le type et la pression du gaz sont adaptés au produit ?			
Toutes les fonctionnalités du produit ont-elles été vérifiées ?			
Le produit a-t-il été laissé allumé pendant la durée minimale indiquée dans les manuels ?			
L'utilisateur a-t-il été correctement formé à l'utilisation et à l'entretien du produit ?			
Toute la documentation accompagnant le produit a-t-elle été fournie à l'utilisateur ?			
Note du technicien		Note de l'utilisateur	
Nom et prénom du technicien		Nom et prénom de l'utilisateur	
Signature du technicien		Signature de l'utilisateur	

5 PANNEAU DE CONTRÔLE

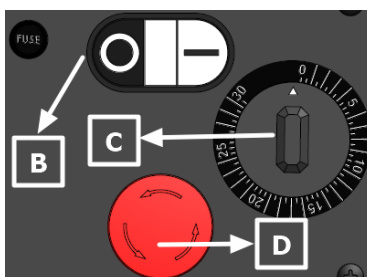
VERSION 1 VITESSE

- A. Bouton marche/arrêt;



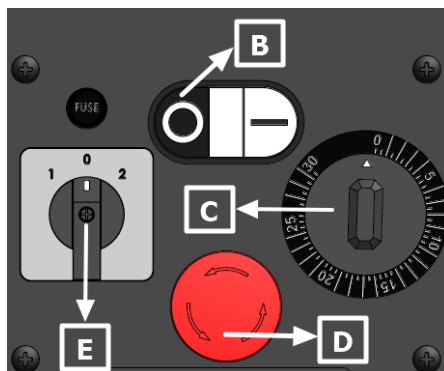
VERSION 1 VITESSE AVEC MINUTERIE

- B. Bouton marche/arrêt;
C. Minuteur;
D. Bouton d'urgence.



VERSION 2 VELOCITA' CON TIMER

- B. Bouton marche/arrêt;
C. Minuteur;
D. Bouton d'urgence.
E. Selecteur de vitesse (1 – 0 – 2)



6 MODE D'EMPLOI

Vérification fonctionnelle

Avant d'allumer le pétrin vérifier:

- D'avoir ôté le film protecteur si présent;
- D'avoir inséré correctement la fiche dans la prise d'alimentation électrique;
- Que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation soient compatibles avec les valeurs reportées sur la plaque apposée sur le panneau arrière de la machine;

Allumage du pétrin

Pour allumer le pétrin procéder de la façon suivante:

- Avec une machine à tête fixe, la grille de protection de la cuve doit être abaissée;
- Avec une machine à tête relevable, la cuve doit être logée dans son siège et la tête doit être abaissée et bloquée avec les poignées de fermeture prévues à cet effet;
- Régler la minuterie (si prévue) sur le temps souhaité;
- Presser 1 sur le bouton de marche/arrêt;
- Pour les machines à 2 vitesses régler la vitesse souhaitée à l'aide du sélecteur 1-0-2 ;
- Pour les machines à vitesse variable utiliser le potentiomètre pour régler la vitesse souhaitée.

Phase de travail

Avant de commencer chaque cycle de travail s'assurer que la machine soit parfaitement propre, en particulier les surfaces de la cuve, de la spirale et du brise-pâte qui sont en contact avec les produits alimentaires. Au cas où cela s'avérerait nécessaire procéder au nettoyage selon les modalités décrites au Chapitre 7.

Après avoir soulevé la protection, verser à l'intérieur de la cuve les ingrédients du type et de la quantité souhaités. Abaisser la protection, régler la minuterie sur un temps défini et appuyer sur le bouton 1 de démarrage.

L'action exercée par la spirale, dont le mouvement est synchronisé avec la rotation de la cuve, permet d'obtenir l'amalgame de farine, eau, sel, levure et autres éventuels produits alimentaires jusqu'à obtenir la consistance souhaitée de la pâte.

Si nécessaire, pour modifier légèrement les caractéristiques et/ou la consistance de la pâte initiale, verser les ingrédients dans la cuve à travers la grille de protection.

La machine à tête relevable et cuve amovible, tout en étant fonctionnellement identique à la version avec tête et cuve fixe, se distingue de cette dernière par les possibilités offertes à la fin de chaque cycle de travail, à savoir une plus grande facilité de prélèvement de la pâte et une phase de nettoyage plus facile.

Pour soulever la tête et extraire la cuve procéder selon les modalités suivantes:

- Arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt;
- Débrancher la fiche d'alimentation électrique;
- Soulever complètement la protection mobile;
- Tirer les manettes de blocage de la tête;
- Soulever la tête à l'aide du petit piston sous-jacent;
- Débloquer le cuve en tournant le disque du bloc de la cuve;
- Soulever la cuve..

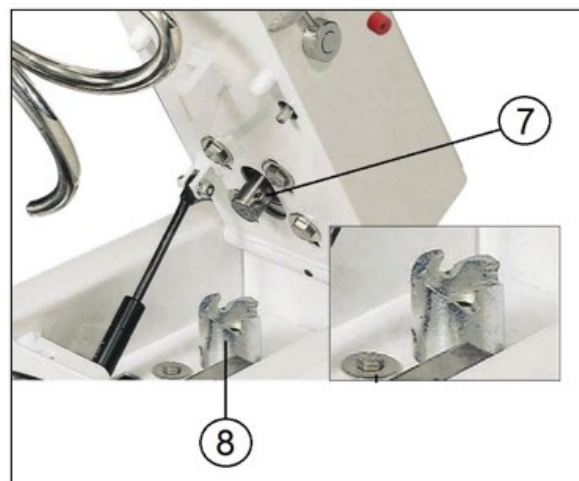
Après avoir terminé le nettoyage de la machine, remonter la cuve en procédant dans le sens inverse.



ATTENTION

Pour les produits à tête relevable, lors de la fermeture de la tête, vérifier le bon alignement entre la FICHE DE RACCORDEMENT (7) et le JOINT DE TRANSMISSION (8).

UNE FERMETURE AVEC DES COMPOSANTS MAL ALIGNÉS ENTRAÎNERA UNE USURE/CASSATION ANORMALE DES COMPOSANTS DE LA TRANSMISSION DE ROTATION.



Dispositifs de sécurité

Le pétrin est doté de plusieurs dispositifs de sécurité pour la sauvegarde de l'utilisateur qui ne doivent jamais être retirés.

La machine est dotée des systèmes de sécurité suivants :

- Toutes les zones de transmission avec des organes en mouvement sont fermées par des carters avec vis.
- La machine à tête fixe est dotée d'un minirupteur, qui bloque le fonctionnement de la spirale lorsque la grille de protection est soulevée ;
- La machine à tête relevable est dotée d'un double minirupteur, qui bloque le fonctionnement de la spirale lorsque la grille de protection et la tête du pétrin sont soulevées ;
- Quand la machine s'arrête, à cause de l'enclenchement de l'un des deux minirupteurs de sécurité, il est nécessaire de presser à nouveau le bouton 1 pour faire redémarrer la machine.

Avant de procéder à la phase de travail vérifier individuellement les différents dispositifs de sécurité, ils fonctionnent lorsque :

- En soulevant la grille la machine s'arrête ;
- En soulevant la tête la machine s'arrête ou ne démarre pas ;
- En extrayant la cuve la machine s'arrête ou ne démarre pas ;
- En tirant modérément la tête vers le haut celle-ci reste bloquée.

Arrêt du pétrin

Pour éteindre le pétrin suivre la procédure suivante:

- Appuyer sur le bouton d'arrêt;
- Régler la minuterie sur 0 (zéro) si programmée autrement;
- Débrancher la fiche.

7 MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Précautions de sécurité

Avant d'effectuer toute opération de maintenance, adopter les précautions de sécurité suivantes :

- **S'assurer** que le pétrin soit éteint ;
- **S'assurer** que le pétrin ne soit pas alimenté électriquement ;
- **S'assurer** que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement ; débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
- **Utiliser** les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;
- **Ne pas** utiliser d'agents chimiques pour le nettoyage du pétrin ;
- **Ne pas** utiliser d'eau moyennant des tuyaux ou de dispositifs de lavage haute pression ;
- **Ne pas** utiliser de matériaux ou d'éponges abrasives pour nettoyer la cuve, les parties métalliques et en plastique du pétrin ;
- **Installer** toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité une fois la maintenance ou les opérations de réparation terminées, avant de remettre le pétrin en service.

Maintenance et nettoyage ordinaires destinés à l'utilisateur

Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, couper l'alimentation électrique et suivre les "**Précautions de sécurité**".

Pour maintenir le pétrin toujours propre et en bon état, il est nécessaire d'effectuer une maintenance ordinaire selon la fréquence indiquée ci-après:

- **Une fois par jour:** nettoyer la machine et la zone de travail après utilisation;
- **Une fois par semaine:**
 - vérification fonctionnelle des dispositifs de sécurité;
 - vérification fonctionnelle des dispositifs d'arrêt;
 - vérification de l'intégrité de la plaque n° de série et des étiquettes;
- **Une fois par mois:**
 - vérification de l'intégrité de la cuve, spirale et brise-pâte;
 - vérification de la mise en tension des chaînes.

Nettoyage du pétrin:

À l'aide d'une spatule en bois ou en plastique procéder à une première élimination des résidus de pâte et par la suite effectuer un nettoyage soigné de la cuve, de la spirale, du brise-pâte et de la grille de protection mobile, à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude.

Essuyer avec du papier absorbant à usage alimentaire, puis passer un chiffon doux sur les surfaces susmentionnées et successivement sur toute la machine.

Il ne faut en aucun cas utiliser des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter catégoriquement l'utilisation de jets d'eau, d'ustensiles divers, de moyens rugueux ou abrasifs tels que pailles de fer, éponges ou autre pouvant endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité du point de vue hygiénique.

Service Après-vente

Pièces de rechange / Entretien

Pour la demande de pièces de rechange, contacter le revendeur en se référant toujours aux données indiquées sur la plaque signalétique située sur le côté de l'appareil (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué sur la vue éclatée.

Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et / ou de remplacement, contacter exclusivement le revendeur agréé auprès duquel l'appareil a été acheté et / ou un technicien spécialisé possédant les exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, couper l'alimentation électrique et suivre les "**Précautions de sécurité**".

Graissage des chaînes

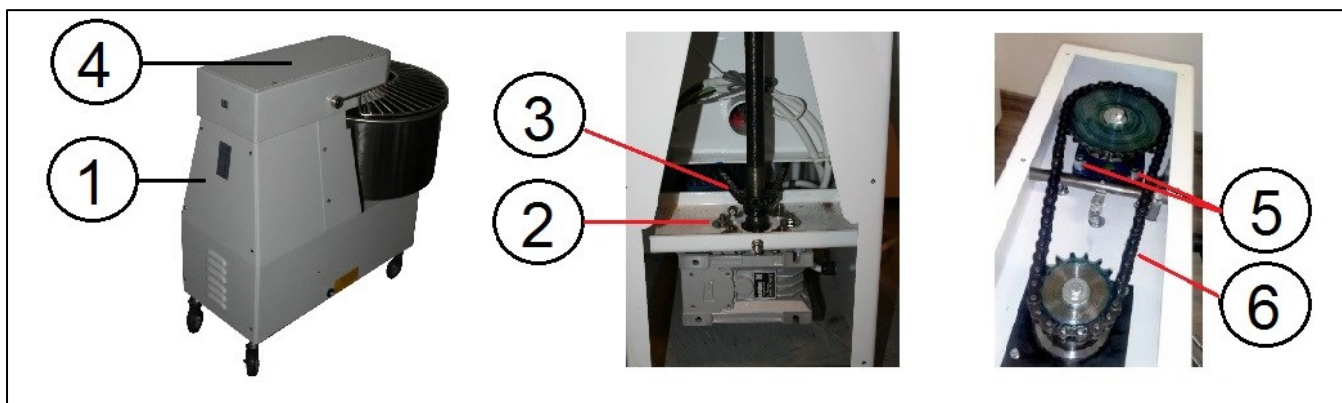
Après avoir appliqué les "**Précautions de sécurité**" procéder comme suit:

Enlever le panneau supérieur et postérieur, nettoyer les chaînes d'éventuels résidus de graisse et de saleté à l'aide d'un chiffon.

Par la suite, à l'aide d'un pinceau étaler une fine couche de graisse sur toutes les parties des chaînes, en particulier la zone qui entre en contact avec les dents des pignons.

Ne pas effectuer cette opération avec la machine en mouvement.

Mise en tension des chaînes

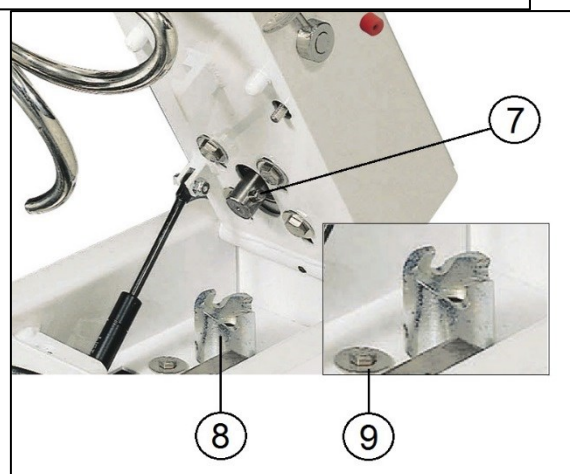


Chaîne cuve :

- Enlever le panneau postérieur (1) en dévissant les vis ;
- Desserrer les écrous (2) du motoréducteur ;
- Mettre la chaîne en tension (3) et serrer fort les écrous ;
- Graisser la chaîne si nécessaire.

Chaîne spirale :

- Enlever le panneau postérieur (1) en dévissant les vis ;
- Enlever le panneau supérieur (4) de la tête ;
- Desserrer les écrous (5) du support palier, mettre la chaîne (6) en tension et serrer les écrous (5) ;
- Pour la version à tête relevable après avoir mis la chaîne spirale en tension il faut aligner la cheville de connexion (7) avec le joint de transmission (8) ;
- Pour le réglage desserrer les écrous (9), vérifier l'accouplement correct et serrer fort les écrous (9) ;
- Graisser la chaîne et le joint, si nécessaire.



Pour que la machine fonctionne bien, il est recommandé d'effectuer une maintenance programmée avec la fréquence suivante:

- **Une fois par mois :**
 - vérifier la propreté des compartiments internes du pétrin, en particulier celui du moteur. Éliminer d'éventuels résidus de farine, poussière et saleté ;
 - vérification des enclenchements mécaniques et du serrage de bornes, vis, écrous et connexions. Régler la tension des chaînes ;
- **Une fois tous les 3 mois :**
 - vérifier la fonctionnalité des composants électriques (boutons de démarrage, relais, dispositifs de sécurité) ;
 - vérifier le fonctionnement correct du moteur (bruit, consommation électrique) ;
- **Annuellement**

Pour éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien spécialisé.

Le technicien devra nettoyer soigneusement la machine dans toutes ses pièces, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.

8 ANOMALIES POSSIBLES

Anomalie	Cause Possible	Solution Possible
La machine ne démarre pas	Absence d'énergie électrique du réseau	Vérifier le contacteur général, la prise, la fiche et le cordon d'alimentation (*)
	La grille de protection est soulevée	Abaisser la grille de protection
	La tête du pétrin est soulevée	Abaisser la tête du pétrin
	La minuterie est sur la position zéro	Régler un délai sur la minuterie
	Le capteur de proximité cuve est trop éloigné de la cuve (dans la version à tête ouvrable)	Approcher le capteur de la cuve (*)
	Le capteur cuve est en panne (dans la version à tête ouvrable)	Remplacer le capteur cuve (*)
	Le bouton de démarrage est défectueux	Remplacer le bouton (*)
Le pétrin s'arrête durant le cycle de travail	La pâte soulève la grille de protection	Régler la grille (*)
		Enlever un peu de pâte de la cuve
	La tête se soulève durant le cycle de travail	Bien serrer la fermeture de la tête du pétrin (*)
		Régler le minirupteur de présence tête pétrin (*)
La cuve s'éloigne du capteur de proximité	Approcher le capteur de la cuve (*)	
La cuve tourne de manière inconstante	La chaîne cuve est relâchée	Tendre la chaîne cuve (*)
La cuve ne tourne pas	La chaîne cuve est brisée	Remplacer la chaîne cuve (*)
La spirale tourne de manière inconstante	La chaîne spirale est relâchée	Tendre la chaîne spirale (*)
La spirale ne tourne pas	La chaîne spirale est brisée	Remplacer la chaîne spirale (*)
Le bol tourne dans le sens opposé (sens antihoraire)	Mauvaise connexion électrique	Inverser les deux phases dans la prise (*)

(*) opérations qui doivent être effectuées par un technicien spécialisé possédant les exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION



Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif 25 juillet 2005 n.151 "Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie utile doit être collecté séparément des autres déchets.

La collecte de cet équipement à la fin de sa durée de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de cet équipement devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte sélective de l'équipement à la fin de sa durée de vie.

La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'équipement mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part du détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

Inscr. Reg. National des Fabricants de EEE avec le numéro: IT0802000000645

SPIRALTEIGKNETMASCHINEN

TMP models (vers.2024)



DE Installations-, Gebrauchs- und Wartungshandbuch
(Übersetzung der Originalanleitung)

1 VORWORT

Lieber Kunde, vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug beim Kauf unseres Produktes bedanken und gratulieren Ihnen zur Ihrer Wahl.

Zum bestmöglichen Gebrauch Ihrer neuen Knetmaschine empfehlen wir, das vorliegende Handbuch aufmerksam zu lesen. Die genannten Knetmaschinen in diesem Handbuch sind ausschließlich für die Produktion von Pizzateigen und ähnlichen Produkten konzipiert.

Die oben genannte Nutzung und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die vom Hersteller einzig zugelassenen: das Gerät nicht wider der beschriebenen Anleitungen benutzen.

Die Installation darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, das in der Lage ist, die besten Funktions- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

2 HINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

Bedienungsanleitung

Aufbewahrung und Konsultation

Die vorliegende Bedienungsanleitung, die integraler Bestandteil des Geräts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und stets sowohl von Seiten des Benutzers als auch der mit der Installation und Wartung betrauten Personen zur Einsicht zur Verfügung stehen.

Beeinträchtigung oder Verlust

Fordern Sie im Fall der Notwendigkeit ein weiteres Exemplar bei Ihrem Händler oder dem Hersteller an.

Veräußerung des Geräts

Im Fall der Veräußerung des Geräts ist der Benutzer verpflichtet, dem neuen Besitzer auch diese Bedienungsanleitung auszuhändigen.

Haftung

Mit Aushändigung dieser Bedienungsanleitung haftet der Hersteller weder zivil- noch strafrechtlich für sich aus der teilweisen oder vollumfänglichen Nichtbeachtung der darin enthaltenen Anweisungen und Vorschriften ergebende Unfälle.

Der Hersteller haftet außerdem nicht bei Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder nicht korrekten Gebrauch von Seiten des Benutzers, durch nicht genehmigte Änderungen und/oder Reparaturen bzw. Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen.

Haftung für die Installationsarbeiten

Die Haftung für die während der Installation des Geräts ausgeführten Arbeiten ist nicht zu Lasten des Herstellers zu verstehen. Sie liegt und verbleibt beim Installateur, von dem die Ausführung der die Korrektheit der angewandten Installationslösungen und der damit verbundenen Vereinbarkeit mit dem Produkt betreffenden Kontrollen verlangt wird. Außerdem wird die Beachtung aller von der in dem Staat, in dem das Gerät installiert ist, geltenden spezifischen Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen vorgeschrieben.

Gebrauch

Der Gebrauch des Geräts unterliegt neben den in dieser Anleitung enthaltenen Vorschriften auch der Beachtung aller von der im Installationsland geltenden spezifischen Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen.

Für eventuelle weitere Informationen zum Gebrauch und/oder zur Installation des Geräts wenden Sie sich an den Händler, bei dem der Kauf erfolgt ist.

Hinweise für den Installateur

Prüfen, ob die Vorkehrungen zur Installation der Knetmaschine konform mit den lokalen, nationalen und europäischen Verordnungen sind:

- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten.
- Keine schnellen elektrischen Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der Anlage wirksam ist.
- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel verwenden.

Hinweise für den Benutzer

Die Umweltbedingungen des Installationsortes des Produkt müssen die folgenden Eigenschaften besitzen:

- Trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen entsprechend entfernt sein;
- Geeignete und den Hygiene- und Sicherheitsnormen entsprechende Belüftung und Beleuchtung aufweisen, die von den geltenden Gesetzen vorgesehen sind;
- Der Fußboden muss zur Erleichterung einer sorgfältigen Reinigung eben und kompakt sein;
- Es dürfen keine Hindernisse jeglicher Art in die unmittelbare Nähe der Knetmaschine gestellt werden, welche die normale Belüftung des Gerätes beeinträchtigen können.

Darüber hinaus muss der Benutzer:

- Darauf achten, dass sich keine Kinder der Knetmaschine in Betrieb nähern;
- Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten;
- Die Sicherheitsvorrichtungen der Knetmaschine nicht entfernen oder umbauen;
- Stets die maximale Vorsicht walten lassen, d.h. die eigene Arbeit beobachten und die Knetmaschine nicht benutzen, wenn man abgelenkt ist;
- Die Hinweise und Warnungen der Schilder an der Knetmaschine beachten.
Die Schilder sind Vorrichtungen zur Unfallverhütung und müssen daher immer perfekt lesbar sein. Falls diese beschädigt und unlesbar sein sollten, müssen diese ausgetauscht werden und originaler Ersatz beim Hersteller angefordert werden.
- Nach Ende eines jeden Gebrauchs und vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten die elektrische Stromversorgung abschalten.

Hinweise für den Instandhalter

Die in diesem Handbuch angegebenen Vorschriften beachten:











- Stets die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die weiteren Schutzmittel verwenden.
- Falls auch nur eine der Sicherheitsvorrichtungen nicht abgeglichen oder nicht funktionstüchtig sein sollte, ist die Knetmaschine als nicht funktionsfähig anzusehen.
- Die elektrische Stromversorgung vor dem Eingriff auf elektrische, elektronische Teile und Stecker unterbrechen.

Restrisiken

RESTRISIKEN SPIRALMISCHER






Die Maschine weist auf Risiken hin, die aus konstruktiver Sicht oder durch den Einbau geeigneter Schutzvorrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden.

Zur vollständigen Information des Kunden sind die Restrisiken, die auf der Maschine verbleiben, nachfolgend aufgeführt: Ein solches Verhalten ist als falsch anzusehen und daher strengstens verboten.

RESTRISIKO	GEFAHRENSITUATION	WARNUNG	PSA
Beschreibung	Beschreibung	Beschreibung	Abbildung
Geräusch	Geräusch, das durch den Betrieb der Maschine verursacht wird und einen Schalleistungspegel von 70 dB oder weniger erzeugt.	Wenn die Räumlichkeiten besonders laut ist, tragen Sie geeignete Gehörschutzgeräte (Kopfhörer).	
Verrutschen oder Stürzen	Der Bediener kann wegen des Vorhandenseins von Wasser oder Schmutz auf dem Boden verrutschen.	Wenn Sie das Gerät benutzen, verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, um ein Verrutschen zu vermeiden.	
		Halten Sie den Bereich vor dem Ofen sauber.	
Zerquetschung	Das Personal kann beim Umgang mit beweglichen Teilen die Finger oder die Hand zerquetschen.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung (Handschuhe) durchgeführt werden.	
Schnitte	Scharfe Verletzungen durch die Innenteile des Maschinenrahmens sind bei Wartungsarbeiten möglich.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung durchgeführt werden (Schnittschutzhandschuhe und Kleidung, die den Unterarm abdecken).	 
Kippen von Lasten	Handhabung des Gerätes oder eines Teils davon ohne geeignete Mittel.	Verwenden Sie bei der Handhabung mit dem Gerät oder seiner Verpackung geeignete Hebelmittel oder -systeme. (Kapitel 4 INSTALLATION)	
Stromschlag (elektrischer Schlag)	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während Wartungsarbeiten, die am Schaltschrank unter Spannung durchgeführt werden. Der Bediener eingreift (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne die Stromversorgung der Maschine zu unterbrechen), indem er auf dem nassen Boden liegt.	Die Wartung der Geräte darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung gegen Stromschlag durchgeführt werden.	  
	Stromschlag durch Fehlfunktion des Erdungssystems oder der elektrischen Schutzvorrichtungen.		
Chemisch	Während der Beladung der trockenen Zutaten kann es Pulverform entstehen.	Reduzieren auf ein Minimum die Ladehöhe im Tank. Verwenden Sie Atem- und Augenschutz. (Maske und Brille).	 
Hygienisch, mikrobiologisch	Schlechte Reinigung der Maschine und des Raumes, in dem sie sich befindet.	Mangelhafte Hygiene kann ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Achten Sie besonders auf die Reinigungszyklen.	
Missbrauch	Entfernen von festen Schutzeinrichtungen oder Sicherheitseinrichtungen.	Der Bediener darf aus keinem Grund niemals feste Schutzeinrichtungen (Paneele) oder Sicherheitseinrichtungen (Tankgitter, Mikroraster, Tanksensor) entfernen.	

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Folgende Tabelle umfasst die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus des Geräts verwendet werden soll.

Phase	Sicherheitskleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brillen	Gehörschutz	Maske	Helm oder Schutzhelm
							
Transport	X	X	X				
Handhabung	X	X	X				
Auspacken	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Gewöhnliche Verwendung							
Einstellungen		X	X	X			
Ordentliche Reinigung		X	X	X			
Außerordentliche Reinigung		X	X	X		X	
Wartung	X	X	X	X			
Demontage	X	X	X	X		X	
Verschrottung	X	X	X	X		X	

3 ALLGEMEINE SPEZIFIKATION

ALLGEMEINE CHARAKTERISTIKEN

1. Bedienfeld;
2. Schutzgitter;
3. Becken;
4. Schwenkbare Vorderräder mit Bremse;
5. Hintere Schwenkräder ohne Bremse;
6. Etikett mit technischen Daten.



TECHNICAL DATA

Model	Power		Voltage	Machine dimensions l x p x h	Weight kg	MIN HYDRATION ALLOWE %	MAX Dough weight kg	MAX Bowl capacity l	Bowl dimension ø x h	Spiral speed rpm	Bowl speed rpm
	kW	Hp									
TMP10-230V-N	0,37	0,50	230	28x54x55	8	60%	8	10	26x20	75	10
TMP15-230V-N	0,37	0,50	230	32x60x58	10	60%	10	15	30x21	75	10
TMP22-N	0,75	1,00	400	40x69x68	18	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-N	1,5	2,00	400	46x80x76	25	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42-N	1,5	2,00	400	49x83x76	113	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53-N	1,5	2,00	400	52x86x76	116	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-230V-N	0,75	1,00	230	40x69x68	76	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-230V-N	1,30	1,70	230	46x80x76	109	60%	25	33	40x26	93	9
TMP22KR-N	0,75	1,00	400	40x69x68	89	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33KR-N	1,5	2,00	400	46x80x76	120	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42KR-N	1,5	2,00	400	49x83x76	127	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53KR-N	1,5	2,00	400	52x86x76	130	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-FK-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	40x69x63	76	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	44x83x72	106	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	47x85x72	113	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
TMP53-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	53x86x72	112	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14
TMP22-KA-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	47x72x64	94	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	46x84x73	127	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	49x86x73	131	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
IRE53-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	55x87x73	136	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14

WICHTIG: Die Füllwerte und die korrekte Funktion des Produkts wurden mit einer Hydratation des Teigs von 60 % getestet.

Das minimal erreichbare Teiggewicht beträgt ca. 1/4 der Kapazität in kg (Wasser + Mehl) für die 10,15-Liter-Versionen und ca. 1/5 der Kapazität in kg (Wasser + Mehl) für die 22,33-Versionen, also 42,53 Liter .

4 INSTALLATION

Abladen und Verbringen der Knetmaschine

Das Abladen und Verbringen der Knetmaschine muss mit einem Gabelstapler von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Danach die Maschine aus der Verpackung nehmen und dazu mit einem Seilhebezug anheben.



Montage der Räder

Nach dem Auspacken der Maschine wie folgt vorgehen:

1. Die Maschine auf die Seite legen;
2. Die vorhandenen FüÙe abschrauben;
3. Die Räder montieren (vordere mit Bremse, hintere ohne Bremse)



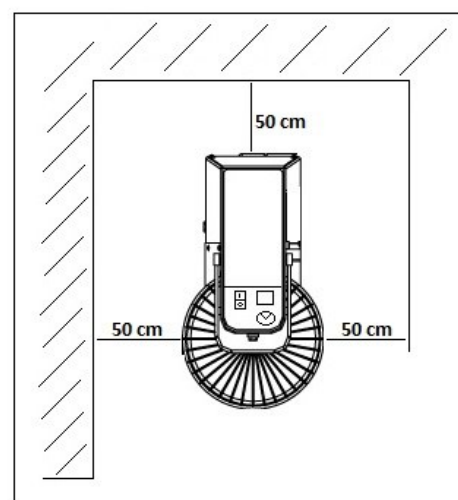
Aufstellen der Knetmaschine

Die Installation der Knetmaschine muss von qualifiziertem Personal nach den lokalen, nationalen und europäischen Verordnungen vorgenommen werden.

Sicherstellen, dass der Boden oder die Ebene zum Aufstellen eben ist. Nach dem Auspacken der Maschine diese aufstellen, wo vorgesehen und dabei die minimalen Sicherheitsabstände von den Wänden und/oder anderen Geräten berücksichtigen, um die Benutzung und Reinigung zu erleichtern.

Nebenan eine unverbindliche Skizze zur Aufstellung der Maschine.

Eventuelle Schutzvorrichtungen in Styropor und den Schutzfilm entfernen und dazu keine Werkzeuge verwenden, welche die Oberflächen beschädigen können.



Anschluss an die Anlagen (elektrischer Anschluss)

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts, ob die Systeme den im Einsatzland geltenden Vorschriften entsprechen wie auf dem Typenschild auf der rechten Seite des Ofens angegeben.

Die Knetmaschine wird mit Stromversorgungskabel geliefert, mit Schuko-Stecker in einphasiger Version, ohne Stecker in den dreiphasigen Versionen.

Der Anschluss an das elektrische Stromnetz muss mit Zwischenschalten eines Differential-Thermoschutzschalters mit entsprechenden Eigenschaften, in dem der minimale Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

Bei der einphasigen Ausführung genügt der Anschluss der Maschine an die Steckdose. Bei der dreiphasigen Version müssen Sie einen 4-poligen 400-V-16-A-Stecker verwenden (nicht im Lieferumfang enthalten). Der elektrische Anschluss darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.



ÜBERPRÜFEN SIE BEI DREIPHASIGEN MISCHEREN DIE KORREKTE RICHTUNG DER BEHÄLTERDREHUNG (IM UHRZEIGERSINN). WENN ES SICH IN DIE ENTGEGENGESETZTE RICHTUNG DREHT, VERKEHREN SIE ZWEI PHASEN IM STECKER DER MASCHINE.



DARÜBER HINAUS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTEN:

- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Die elektrische Verbindung muss auch nach der Installation der Knetmaschine leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen der Knetmaschine und der Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt ist.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifiziertem Techniker ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Für Produktrücksendungen empfehlen wir die Verwendung der Originalverpackung (die aufbewahrt wird) und die Entfernung der Räder, falls vorhanden.

Erdung



Die Anlage muss mit einer Erdung versehen werden.

In Erfüllung der geltenden Normen ist das Gerät an ein Potentialausgleichssystem anzuschließen, dessen Wirksamkeit gemäß der gültigen Normen korrekt geprüft werden muss.

Erster Inbetriebnahmebericht und Funktionstest

Die Installation, die Herstellung der elektrischen Anschlüsse (außer bei einphasigen Produkten, die bereits mit einem Schuko-Stecker ausgestattet sind) oder die Änderung der elektrischen Anschlüsse (Steckerwechsel) muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden, der ein Dokument/einen Bericht ausstellen muss bescheinigt, dass die korrekte Installation und Funktionsprüfung stattgefunden hat.

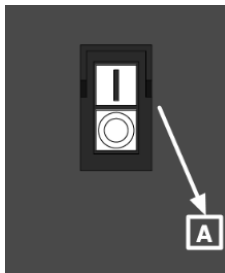
Zusätzlich zu der gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtdokumentation kann der Techniker den folgenden ERST-
INBETRIEBNAHME- UND FUNKTIONSPRÜFBERICHT DES PRODUKTS ausfüllen

Platz für den Stempel des Unternehmens, das die erste Zündung durchführt		Datum	
		Ort	
ERST-INBETRIEBNAHMEBERICHT UND FUNKTIONSPRÜFUNG DES PRODUKTS			
BENUTZER Firmenname		Stadt	
POSTLEITZAHL		Nation	
Telefon		E-Mail-Adresse	
SERIENNUMMER		Modell	
INSTALLATIONSORTKONTROLLE		JA	NEIN
Ist der Aufstellraum speziell für die Zubereitung von Speisen vorgesehen und konform?			
Verfügt der Aufstellraum über einen ausreichenden Luftaustausch?			
Entspricht der Installationsraum den in den Produkthandbüchern angegebenen Anforderungen?			
ÜBERPRÜFUNG DES ELEKTRISCHEN SYSTEMS		JA	NEIN
Entspricht die elektrische Anlage im Aufstellraum dem Standard?			
Wurde die Konformitätserklärung der elektrischen Anlage überprüft?			
(NUR FÜR GASPRODUKTE) Entspricht das Gassystem dem Standard und verfügt es über ausreichenden Druck?			
(NUR FÜR GASPRODUKTE) Wurde die Konformitätserklärung der Gasanlage überprüft?			
Entspricht die Netzspannung den Angaben auf dem Seriennummernschild und ist ausreichend?			
Sind das mit dem System verbundene Kabel und der Stecker für die Aufnahme des Produkts ausreichend?			
Ist der Fehlerstromschutzschalter, an den das Produkt angeschlossen ist, ausreichend und weist eine Öffnung zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm auf?			
(NUR FÜR PRODUKTE MIT INVERTER) Ist der Differentialschutzschalter, an den das Produkt angeschlossen ist, Klasse A?			
Anmerkungen des Technikers		Benutzernotizen	
Vor- und Nachname des Technikers		Vor- und Nachname des Benutzers	
Unterschrift des Technikers		Benutzersignatur	

BEDIENFELD

EINGESCHWINDIGKEITSVERSION

A. Start-/Stopp-Taste;

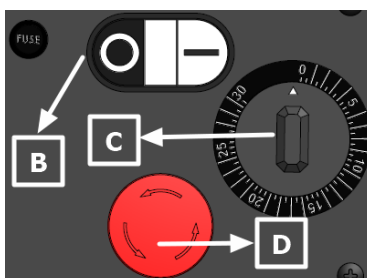


EINGESCHWINDIGKEITSVERSION MIT TIMER

B. Start-/Stopp-Taste;

C. Timer

D. Notfall Knopf



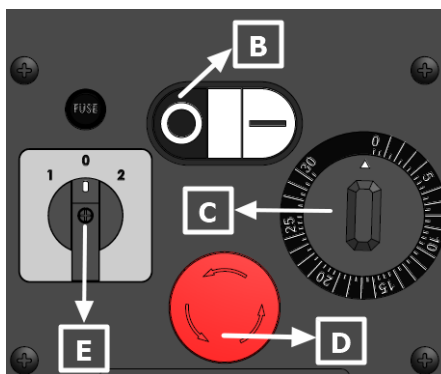
ZWEI-GESCHWINDIGKEIT-VERSION MIT TIMER

B. Start-Stopp-Taste;

C. Timer

D. Notfall Knopf

E. Geschwindigkeitswähler (1 – 0 – 2)



6 BETRIEBSWEISE

Funktionsprüfung

Vor dem Einschalten der Knetmaschine folgendes überprüfen:

- Dass der Schutzfilm, wo vorhanden, entfernt worden ist;
- Dass der Stecker korrekt in die Steckdose für die elektrische Stromversorgung gesteckt worden ist;
- Dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten auf dem Schild an der hinteren Abdeckung der Maschine übereinstimmen.

Einschalten der Knetmaschine

Zum Einschalten der Knetmaschine wie folgt vorgehen:

- Bei der Maschine mit feststehendem Kopf muss das Schutzgitter des Troges nach unten gezogen werden;
- Bei der Maschine mit kippbarem Kopf muss der Trog in seinem Sitz liegen, und der Kopf muss nach unten gesenkt und mit den entsprechenden Schließgriffen blockiert werden;
- Den Timer (falls vorgesehen) auf die gewünschte Zeit einstellen;
- Den Druckkopf 1 für Start/Stop drücken;
- Bei Maschinen mit 2 Geschwindigkeiten die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Wahlschalter 1-0-2 einstellen;
- Bei Maschinen mit variabler Geschwindigkeit das Potentiometer zur Einstellung der gewünschten Geschwindigkeit benutzen.

Arbeitsphase

Vor dem Beginn eines jeden Arbeitszyklus sicherstellen, dass die Maschine perfekt sauber ist, insbesondere die Oberflächen des Troges, der Spirale und des Teigspalters, die mit den Lebensmittelprodukten in Berührung kommen. Falls notwendig, mit der Reinigung fortfahren, gemäß der im Kapitel 7 beschriebenen Vorgehensweise.

Nach dem Hochheben des Schutzes die Zutaten nach gewünschtem Typ und Menge in den Trog füllen.

Den Schutz absenken, den Timer auf eine bestimmte Zeit einstellen und den Start-Druckknopf 1 drücken.

Die Funktion der Spirale, deren Bewegung mit der Drehung des Troges synchronisiert ist, ermöglicht die Vermischung von Mehl, Wasser, Salz, Hefe und anderen eventuellen Lebensmittelprodukten bis zur gewünschten Beschaffenheit des Teiges.

Um die Eigenschaften und/oder Konsistenz der Anfangsmischung bei Bedarf leicht zu ändern, die Zutaten durch das Schutzgitter in den Trog geben.

Die Maschine mit kippbarem Kopf und herausziehbarem Trog, trotz der Tatsache, dass sie funktionell identisch mit der Version mit feststehendem Kopf und Trog ist, unterscheidet sich von letzterer wegen der gebotenen Möglichkeit, an jedem Ende eines Arbeitszyklus den Teig leichter herausnehmen zu können und einer einfacheren Reinigung.

Um den Kopf hochzuheben und den Trog herauszuziehen, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine durch Drücken der Stopp-Taste anhalten;
- Den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen;
- Den beweglichen Schutz komplett anheben;
- Ziehen Sie am Griff, um den Kopf zu entriegeln;
- Entriegeln Sie den Tank durch Drehen der Tankblockscheibe.
- Heben Sie die Wanne an.

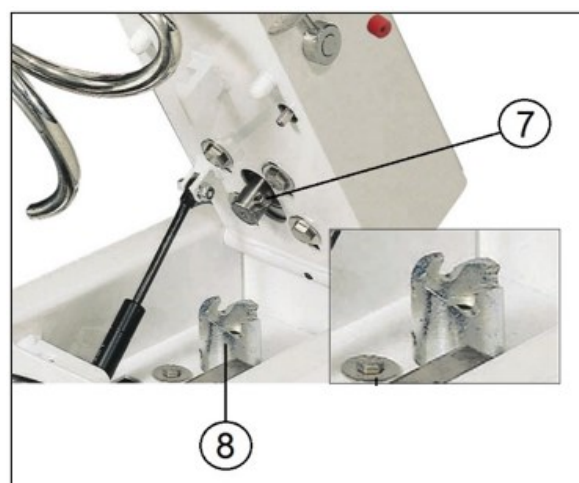
Nach der Reinigung der Maschine, den Trog im umgekehrten Sinn wieder montieren.



AUFMERKSAMKEIT

Überprüfen Sie bei Produkten mit anhebbaarem Kopf beim Schließen des Kopfes die korrekte Ausrichtung zwischen dem ANSCHLUSSSTECKER (7) und dem ÜBERTRAGUNGSGELENK (8).

EIN VERSCHLUSS MIT FALSCH AUSGERICHTETEN
KOMPONENTEN FÜHRT ZU ANORMALEM
VERSCHLEISS/BRUCH DER
DREHÜBERTRAGUNGSKOMPONENTEN.



Sicherheitsvorrichtungen

Die Knetmaschine ist mit einigen Sicherheitsvorrichtungen zum Schutz des Benutzers ausgerüstet, die niemals entfernt werden dürfen.

Die Maschine ist mit folgenden Sicherheitssystemen versehen:

- Alle Getriebebereiche mit beweglichen Teilen sind in Gehäusen mit Schrauben verschlossen.
- Die Maschine mit feststehendem Kopf ist mit einem Mikroschalter ausgerüstet, der den Betrieb der Spirale blockiert, wenn das Schutzgitter angehoben wird;
- Die Maschine mit kippbarem Kopf ist mit doppeltem Mikroschalter ausgerüstet, der den Betrieb der Spirale blockiert, wenn das Schutzgitter und der Kopf der Knetmaschine angehoben werden.
- Wenn die Maschine durch das Eingreifen einer der beiden Sicherheitsmikroschalter stoppt, muss der Druckkopf 1 zum erneuten Start wieder gedrückt werden.

Vor dem Beginn mit der Arbeitsphase müssen die verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen einzeln geprüft werden; diese sind wirksam, wenn:

- Die Maschine bei Hochheben des Gitters stoppt;
- Die Maschine bei Hochheben des Kopfes stoppt und nicht startet;
- Die Maschine bei Herausziehen des Troges stoppt und nicht startet;
- Der Kopf bei leichtem Anheben nach oben blockiert bleibt.

Abschalten der Knetmaschine

Zum Abschalten der Knetmaschine wie folgt vorgehen:

- Die Stopp-Taste drücken;
- Den Timer auf 0 (Null) bringen, falls dieser anders eingestellt ist;
- Den Stecker abziehen.

7 WARTUNG UND REINIGUNG

Sicherheitsvorkehrungen

Vor dem Beginn jeglicher Wartungsarbeiten sind die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:

- **Sicherstellen**, dass die Knetmaschine abgeschaltet ist;
- **Sicherstellen**, dass die Knetmaschine nicht elektrisch versorgt wird;
- **Sicherstellen**, dass die Stromversorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet wird; den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen;
- **Die persönlichen Schutzvorrichtungen** benutzen, wie von der Richtlinie 89/391/CEE vorgesehen;
- **Keine** chemischen Substanzen zur Reinigung des Kneters verwenden;
- **Kein** Wasser mit Schläuchen oder Geräte mit Hochdruck zum Waschen verwenden;
- **Keine** abrasiven Materialien oder Schwämme zum Reinigen des Troges, der Metall- und Kunststoffteile des Kneters verwenden;
- **Alle Schutzvorrichtungen** installieren und alle Sicherheitsvorrichtungen nach Abschluss der Wartungs oder Reparaturarbeiten wieder einschalten, bevor die Knetmaschine wieder in Betrieb genommen wird.

Normale Wartung durch den Benutzer

Vor dem Beginn jeglicher Wartungseingriffe die elektrische Stromversorgung unterbrechen und die **“Sicherheitsvorkehrungen”** befolgen.

Um die Knetmaschine stets sauber und effizient zu halten ist eine normale Wartung mit einer bestimmten Häufigkeit wie folgt durchzuführen:

- **Einmal täglich:** die Maschine und den Arbeitsbereich nach dem Gebrauch reinigen;
- **Einmal wöchentlich:**
 - Funktionsprüfung der Sicherheitsvorrichtungen;
 - Funktionsprüfung der Stoppvorrichtungen;
 - Prüfen, ob das Seriennummernschild und die Etiketten unversehrt sind;

- **Einmal monatlich:**

- Prüfen, ob Trog, Spirale und Teigspalter unversehrt sind;
- Spannung der Ketten prüfen.

Reinigung der Knetmaschine:

Mit Hilfe einer Holz- oder Kunststoffspachtel mit der ersten Beseitigung der Teigreste beginnen und danach eine sorgfältige Reinigung des Troges, der Spirale, des Teigspalters vornehmen und des beweglichen Schutzgitters mit einem weichen Schwamm und warmen Wasser vornehmen.

Mit saugfähigem Papier für Lebensmittelgebrauch trocknen, zuerst die oben genannten Oberflächen und danach die ganze Maschine mit einem weichen Tuch abwischen.

Es wird empfohlen, keinesfalls chemische, nicht lebensmittelechte, abrasive oder korrosive Produkte zu verwenden. Es ist absolut zu vermeiden, Wasserstrahlen, verschiedene Werkzeuge, rauhe oder abrasive Mittel, wie Stahlwolle, Schwämme oder Anderes zu verwenden, welche die Oberflächen beschädigen und insbesondere die Sicherheit in Bezug auf die Hygiene beeinträchtigen können.

Kundendienst

Ersatzteile / Wartung

Wenden Sie sich zum Anfordern von Ersatzteilen an den jeweiligen Händler und beziehen Sie sich dazu stets auf die auf dem Typenschild an der Seite des Geräts angegebenen Daten (Modell, Seriennummer usw.) und auf den in der Explosionszeichnung der Ersatzteile angegebenen Ersatzteilcode.

Für jegliche Anfragen hinsichtlich der außerplanmäßigen Wartung bzw. Reparaturen und/oder Ersetzungen wenden Sie sich bitte ausschließlich an den anerkannten Händler, bei dem das Gerät erworben wurde, und/oder an einen Fachtechniker, der sich im Besitz der von den geltenden Bestimmungen verlangten technischen und professionellen Voraussetzungen befindet.

Vor dem Beginn jeglicher Wartungseingriffe die elektrische Stromversorgung unterbrechen und die **“Sicherheitsvorkehrungen”** befolgen.

Einfetten der Ketten

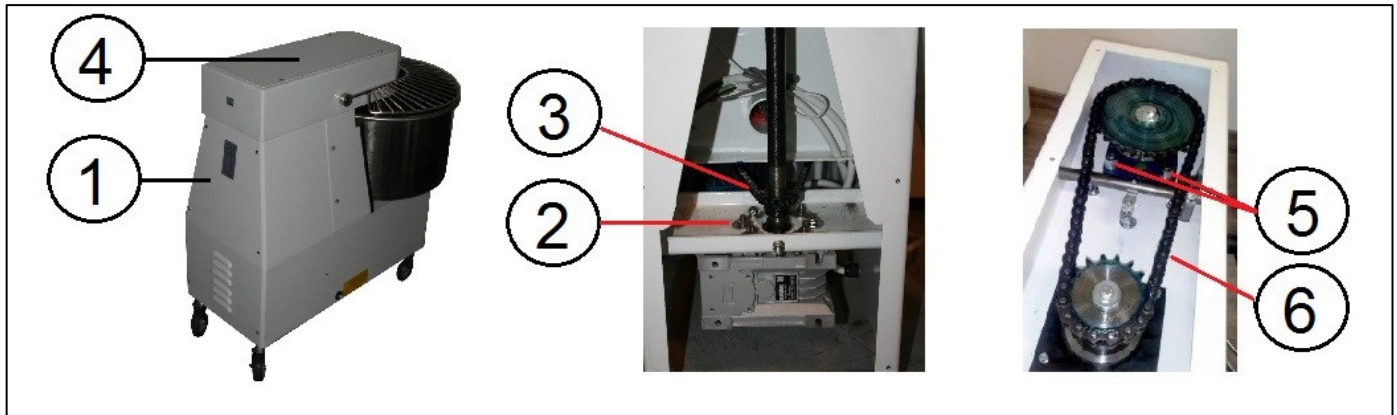
Nach der Durchführung der **“Sicherheitsvorkehrungen”** wie folgt vorgehen:

Die obere und hintere Abdeckung entfernen und die Ketten von eventuellen Fettresten und Verschmutzungen mit einem Tuch säubern.

Danach mit einem Pinsel eine Schicht Fett auf alle Bereiche der Ketten auftragen, insbesondere auf den Bereich, der mit den Zähnen der Ritzel in Berührung kommt.

Diesen Arbeitsschritt nicht bei Maschine in Betrieb durchführen.

Spannen der Ketten

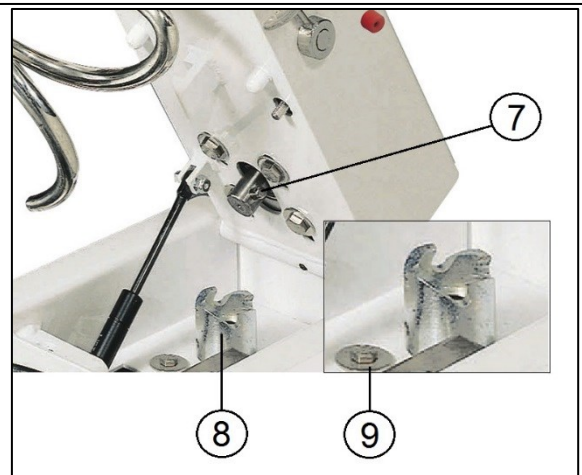


Trogkette:

- Die hintere Abdeckung (1) abschrauben;
- Die Muttern (2) des Getriebemotors lockern;
- Die Kette (3) spannen und die Muttern stark anziehen;
- Falls nötig, die Kette einfetten.

Spiralkette:

- Die hintere Abdeckung (1) abschrauben;
- Die obere Abdeckung (4) des Kopfes entfernen;
- Die Muttern (5) der Lagerhalterung lockern, die Kette (6) spannen und die Muttern (5) anziehen;
- Bei der Version mit kippbarem Kopf nach dem Spannen der Spiralkette muss der Verbindungsstern (7) mit der Antriebskupplung gefluchtet werden;
- Zur Einstellung die Muttern (9) lockern, das korrekte Ankoppeln prüfen und die Muttern (9) stark anziehen;
- Falls nötig, die Kette und die Kupplung einfetten.



Für einen guten Wirkungsgrad der Maschine ist es empfehlenswert, eine planmäßige Wartung mit den folgenden Intervallen durchzuführen:

- **Einmal monatlich:**
 - Die Sauberkeit der internen Bereiche der Knetmaschine prüfen, insbesondere den des Motors. Eventuelle Reste von Mehl, Staub und Verschmutzung entfernen;
 - Die mechanischen Verbindungen und die Festspannung von Klemmen, Schrauben, Muttern und Anschlüssen prüfen. Die Spannung der Ketten justieren;
- **Einmal alle 3 Monate:**
 - Die Funktionsfähigkeit der elektrischen Komponenten prüfen (Start-Tasten, Relais, Sicherheitsvorrichtungen);
 - Den korrekten Betrieb des Motors prüfen (Geräuschpegel, elektrische Leistungsaufnahme);
- **Jährlich**

Um übermäßigem Verschleiß vorzubeugen (nicht durch die Garantie abgedeckt), ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine vollständige Wartung durch einen spezialisierten Techniker durchführen zu lassen.

Der Techniker muss die Maschine in allen Teilen sorgfältig reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Komponenten überprüfen.

8 MÖGLICHE STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Maschine startet nicht	Elektrische Energie vom Netz fehlt	Den Hauptstromzähler, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel prüfen (*)
	Das Schutzgitter ist angehoben	Das Schutzgitter herunterziehen
	Der Kopf der Knetmaschine ist angehoben	Den Kopf der Knetmaschine herunterziehen
	Der Timer steht auf Null	Eine Zeit am Timer einstellen
	Der Näherungsschalter des Troges ist zu weit vom Trog entfernt (in der Version mit aufklappbarem Kopf)	Den Näherungsschalter an den Trog annähern (*)
	Der Näherungsschalter des Troges ist defekt (in der Version mit aufklappbarem Kopf)	Den Näherungsschalter austauschen (*)
	Die Start-Taste ist defekt	Die Taste austauschen (*)
Die Knetmaschine stoppt während des Arbeitszyklus	Der Teig hebt das Schutzgitter an	Das Gitter justieren
		Ein wenig Teig aus dem Trog nehmen (*)
	Die Kopf hebt sich während des Arbeitszyklus	Den Verschluss des Kopfes der Knetmaschine gut verriegeln (*)
		Den Mikroschalter des Kopfes der Knetmaschine justieren (*)
Der Trog entfernt sich vom Näherungsschalter	Den Näherungsschalter an den Trog annähern (*)	
Der Trog dreht sich unregelmäßig	Die Trogkette ist locker	Die Trogkette spannen (*)
Der Trog dreht sich nicht	Die Trogkette ist kaputt	Die Trogkette austauschen (*)
Die Spirale dreht sich unregelmäßig	Die Spiralkette ist locker	Die Spiralkette spannen (*)
Die Spirale dreht sich nicht	Die Spiralkette ist kaputt	Die Spiralkette austauschen (*)
Die Schüssel dreht sich in die entgegengesetzte Richtung (gegen den Uhrzeigersinn)	Falscher elektrischer Anschluss	Vertauschen Sie die beiden Phasen im Stecker (*)

(*) Vorgänge, die von einem Fachtechniker ausgeführt werden müssen, der sich im Besitz der von den geltenden Bestimmungen verlangten technischen und professionellen Voraussetzungen befindet.

9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



Im Sinne des Art.13 des Gesetzesdekrets vom 25. Juli 2005 Nr. 151 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE in Bezug auf die Reduzierung des Gebrauchs von gefährlichen Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie auf die Abfallentsorgung“.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt am Ende der nützlichen Lebensdauer gesondert von den anderen Abfällen gesammelt werden muss.

Die Abholung dieses Gerätes wird am Ende der Lebensdauer vom Hersteller organisiert und geleitet. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss demnach den Hersteller kontaktieren und das Verfahren zur gesonderten Sammlung des Gerätes am Ende der Lebensdauer befolgen, das der Hersteller bestimmt hat.

Die entsprechende Getrennsammlung zum Beginn des darauf folgenden Recyclings des außer Betrieb genommenen Gerätes bis zur umweltfreundlichen Behandlung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling des Materiales, aus dem das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produktes seitens des Inhabers bringt die Anwendung von verwaltungsbehördlichen Sanktionen mit sich, die von der geltenden Norm vorgesehen sind.

Eingeschrieben im Nationalen Handelsregister der Hersteller von elektrischen und elektronischen Geräten mit der Nummer: IT0802000000645

AMASADORA A ESPIRAL

TMP models (vers.2024)



ES **Manual de instalación, uso y mantenimiento**
(Traducción de las instrucciones originales)

1 PREMISA

Estimado cliente, antes que nada le agradecemos por la preferencia que ha realizado adquiriendo nuestro producto y lo felicitamos por la elección.

Para que pueda utilizar de la mejor manera su nueva amasadora, lo invitamos a seguir atentamente lo descrito en el presente manual.

Las amasadoras a las cuales hace referencia el presente manual, han sido diseñadas exclusivamente para satisfacer las exigencias de producción de amasijos para pizza y productos similares.

El destino de uso anteriormente descrito y las configuraciones previstas para estos aparatos son las únicas admitidas por el Fabricante; no usar el aparato no cumpliendo con las indicaciones suministradas.

La instalación la debe realizar exclusivamente personal cualificado, que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Manual

Conservación y Consulta

Este manual, que forma parte integrante del equipo, debe conservarse con cuidado y estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como de los encargados de la instalación y el mantenimiento.

Deterioro o pérdida

En caso de necesidad, solicite una copia adicional a su distribuidor o al fabricante.

Cesión del equipo

En caso de cesión del equipo, el usuario está obligado a entregar al nuevo propietario también este manual.

Responsabilidad

Con la entrega de este manual, el fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento parcial o total de las indicaciones y prescripciones contenidas en el mismo.

El fabricante declina, además, cualquier responsabilidad derivada del uso inadecuado del equipo o del uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, del uso de repuestos no originales.

Responsabilidad de las obras de instalación

La responsabilidad de las obras realizadas durante la instalación del equipo no debe considerarse a cargo del Fabricante; es, y sigue siendo, a cargo del instalador al que se le confía la ejecución de las verificaciones relativas a la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y a la relativa compatibilidad con el producto. Además, se prescribe el cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas en la legislación específica vigente en el Estado donde esté instalada.

Uso

El uso del equipo está subordinado, además de a las prescripciones contenidas en este manual, también al respeto de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el Estado de instalación.

Para obtener más información sobre el uso y/o instalación del equipo, póngase en contacto con el distribuidor en el que se realizó la compra.

Advertencias para el instalador

Controlar que las predisposiciones para la conexión de la amasadora cumplan con los reglamentos locales, nacionales y europeos

- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual.
- No realizar conexiones eléctricas volantes con cables provisionales o no aislados.
- Controlar que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección previstos por ley.

Advertencias para el usuario

Las condiciones ambientales del lugar donde se realiza la instalación del producto debe tener las siguientes características:

- Estar seco;
- Fuentes hídricas y de calor adecuadamente distantes;
- Ventilación e iluminación adecuada y responder con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- El suelo debe ser plano y compacto para favorecer una limpieza precisa;
- No se deben colocar en las inmediatas cercanías de la amasadora, obstáculos de cualquier naturaleza que puedan afectar la ventilación normal de la misma.

Además el usuario debe:

- Prestar atención que los niños no se acerquen a la amasadora en funcionamiento;
- Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual;
- No quitar o alterar los dispositivos de seguridad de la amasadora;
- Prestar siempre máxima atención, es decir cumplir con su trabajo y no usar la amasadora cuando está distraído;
- Respetar las instrucciones y las advertencias evidenciadas en las placas expuestas en la amasadora. Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo tanto siempre se deben leer perfectamente. En caso que estén dañadas y sean ilegibles es obligatorio cambiarlas, solicitando el recambio original al Fabricante.
- Al final de cada uso y antes de las operaciones de limpieza y mantenimiento quitar la alimentación eléctrica.

Advertencias para el encargado del mantenimiento

Cumplir con las prescripciones indicadas en el presente manual:









- Usar siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección.
- En caso que uno de los dispositivos de seguridad esté descalibrado o no funcione, la amasadora se debe considerar no funcionante.
- Quitar la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.

Riesgos residuales

RIESGOS RESIDUALES AMASADORAS DE ESPIRAL

La máquina detecta riesgos que no se eliminaron completamente desde el punto de vista de las proyecciones o con la instalación de protecciones adecuadas.

Para que el Cliente esté totalmente informado se listan, a continuación, los riesgos residuales que siguen en la máquina: dichos comportamientos deben considerarse incorrectos y, por lo tanto, prohibidos.

RIESGOS RESIDUALES	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA	EPI
Descripción	Descripción	Descripción	Imagen
Ruido	Ruido provocado por el funcionamiento de la máquina que genera una potencia acústica inferior o igual a 70 dB.	Si el ambiente es muy ruidoso, llevar los equipos de protección adecuados para proteger el oído (auriculares de cabeza).	
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalarse por presencia de agua o suciedad en el suelo.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos adecuados de protección individual anti-resbalamiento.	
		Conservar limpia la zona delante del horno.	
Aplastamiento	El personal puede aplastarse los dedos/mano durante el movimiento de las partes móviles.	El mantenimiento debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes).	
Cortes	Pueden ocurrir cortes debidos a las partes internas del chasis máquina durante las intervenciones de mantenimiento.	El mantenimiento debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes anti corte y prendas que cubran el antebrazo).	 
Vuelco cargas	Movilización del aparato o de una parte sin medios adecuados.	Durante la movilización del aparato o del embalaje del mismo utilizar accesorios o sistemas de levantamiento adecuados. (Capítulo 4 INSTALACIÓN)	
Choque Eléctrico (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico en tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) estirado en el suelo con superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser desempeñado sólo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual contra la electrocución.	  
	Electrocución provocada por mal funcionamiento de la instalación de toma de tierra o de los dispositivos de protección eléctrica.	Instalar arriba del aparato unos dispositivos de protección conformes a las reglamentaciones vigentes.	
Químico	Durante las operaciones de carga de los ingredientes secos se pueden detectar polvos en suspensión.	Reducir al mínimo la altura de carga en la cubeta. Utilizar equipos de protección para las vías respiratorias y los ojos. (Mascarilla y gafas).	 
Higiénico, micro biológico	Falta de limpieza de la máquina y del local en el que se encuentra.	La falta de higiene puede ser un riesgo para la salud de las personas. Tener mucho cuidado con los ciclos de limpieza.	
Uso incorrecto	Eliminación protecciones fijas o dispositivos de seguridad.	El operador nunca debe, por ninguna razón, quitar las protecciones fijas (paneles) o los dispositivos de seguridad (rejilla cubeta, micro rejilla, sensor cubeta).	

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUA

A continuación, un cuadro resumen de los Equipos de Protección Individual (EPI) que se deben utilizar durante las diferentes fases de vida del aparato.

Fase	Prendas de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectoras auriculares	Mascarilla	Casco o casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Movilización	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario							
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		X	X	X		X	
Mantenimiento	X	X	X	X			
Desmontaje	X	X	X	X		X	
Demolición	X	X	X	X		X	

3 ESPECIFICACIONES GENERALES

CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. Panel de control;
2. Rejilla de protección;
3. Cuenca;
4. Ruedas delanteras giratorias con freno;
5. Ruedas traseras giratorias sin freno;
6. Etiqueta de datos técnicos.



TECHNICAL DATA

Model	Power		Voltage	Machine dimensions l x p x h	Weight kg	MIN HYDRATION ALLOWE %	MAX Dough weight kg	MAX Bowl capacity l	Bowl dimension ø x h	Spiral speed rpm	Bowl speed rpm
	kW	Hp									
TMP10-230V-N	0,37	0,50	230	28x54x55	8	60%	8	10	26x20	75	10
TMP15-230V-N	0,37	0,50	230	32x60x58	10	60%	10	15	30x21	75	10
TMP22-N	0,75	1,00	400	40x69x68	18	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-N	1,5	2,00	400	46x80x76	25	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42-N	1,5	2,00	400	49x83x76	113	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53-N	1,5	2,00	400	52x86x76	116	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-230V-N	0,75	1,00	230	40x69x68	76	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-230V-N	1,30	1,70	230	46x80x76	109	60%	25	33	40x26	93	9
TMP22KR-N	0,75	1,00	400	40x69x68	89	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33KR-N	1,5	2,00	400	46x80x76	120	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42KR-N	1,5	2,00	400	49x83x76	127	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53KR-N	1,5	2,00	400	52x86x76	130	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-FK-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	40x69x63	76	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	44x83x72	106	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	47x85x72	113	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
TMP53-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	53x86x72	112	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14
TMP22-KA-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	47x72x64	94	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	46x84x73	127	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	49x86x73	131	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
IRE53-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	55x87x73	136	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14

IMPORTANTE: los valores de relleno y correcto funcionamiento del producto fueron probados con una hidratación de la masa al 60%.

El peso mínimo de masa que se puede conseguir es aproximadamente 1/4 de la capacidad en kg (agua + harina) para las versiones de 10,15 litros y aproximadamente 1/5 de la capacidad en kg (agua + harina) para las versiones de 22,33, 42,53 litros.

4 INSTALACIÓN

Descarga y movilización de la amasadora

La descarga y la movilización de la amasadora se debe realizar con una carretilla elevadora por personal cualificado. Luego quitar la máquina del embalaje levantándola con una polea combinada.



Montaje ruedas

Una vez desembalada la máquina proceder de la siguiente manera:

1. Apoyar la máquina sobre un costado;
2. Desatornillar los pies existentes;
3. Montar las ruedas (delanteras con freno, traseras sin freno).



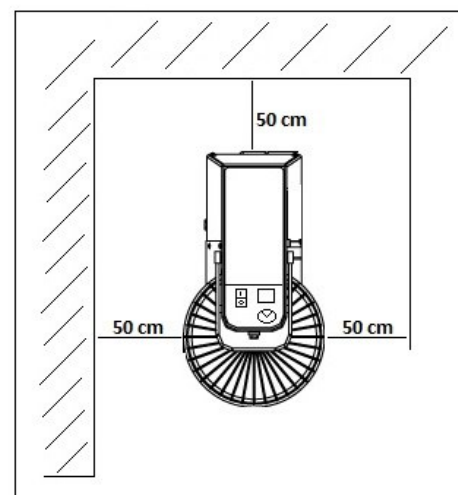
Colocación de la amasadora

La instalación de la amasadora la debe realizar personal cualificado cumpliendo con las reglas locales, nacionales y europeas.

Asegurarse que el suelo o el plano de apoyo esté alineado.

Después de haber quitado la máquina del embalaje especial, colocarla en el lugar previsto teniendo en cuenta de las distancias mínimas de las paredes y/u otros equipos para facilitar las operaciones de uso y de limpieza. Al costado un esquema indicativo sobre como colocar la máquina.

Quitar eventuales protecciones de poliestireno y la película de protección evitando usar utensilios que pueden dañar las superficies.



Conexión a las instalaciones (conexión eléctrica)

Antes de conectar el producto, comprobar que los sistemas cumplen con la normativa vigente en el país de uso y como se indica en la placa de características ubicada en el lado derecho del horno.

La amasadora se suministra con cable de alimentación, con enchufe schuko en la versión monofásica, sin enchufe en las versiones trifásicas.

La conexión a la red eléctrica se debe realizar colocando un interruptor magnetotérmico diferencial con características adecuadas, donde la distancia de abertura mínima entre los contactos sea por lo menos de 3 mm.

En la versión monofásica basta con conectar la máquina a la toma de corriente. En la versión trifásica es necesario aplicar un enchufe de 4 polos 400V - 16A (no suministrado); la conexión eléctrica debe ser realizada exclusivamente por personal cualificado y especializado.



PARA MEZCLADORES TRIFÁSICOS, COMPROBAR EL CORRECTO SENTIDO DE ROTACIÓN DEL DEPÓSITO (SENTIDO HORARIO). SI GIRA EN SENTIDO CONTRARIO INVERTIR DOS FASES EN EL ENCHUFE DE LA MAQUINA.



SEGUIR ADEMÁS LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe ser necesario desplazarla.
- La conexión eléctrica debe ser de fácil acceso aún después de la instalación de la amasadora.
- La distancia entre la amasadora y la toma no debe provocar la tensión del cable de alimentación.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir el riesgo.
- Para cualquier devolución de producto, recomendamos el uso del embalaje original (que se mantendrá) y la eliminación de las ruedas si las hubiera.

Puesta a tierra



Es obligatorio que la amasadora cuente con puesta a tierra.

En cumplimiento con las normativas vigentes es obligatorio conectar el equipo a un sistema equipotencial cuya eficiencia se debe verificar de acuerdo con las normas en vigor.

Primer informe de puesta en marcha y pruebas funcionales.

La instalación, la realización de las conexiones eléctricas (excepto productos monofásicos ya equipados con enchufe Schuko) o la modificación de las conexiones eléctricas (cambio de enchufe) debe ser realizada por un técnico cualificado que deberá emitir un documento/informe. certificando la correcta instalación y se han realizado pruebas de funcionamiento.

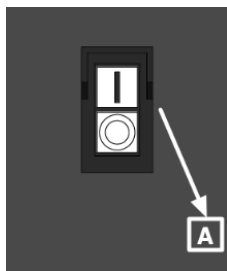
Además de la documentación obligatoria que exige la legislación vigente, el técnico puede cumplimentar el siguiente INFORME DE PRIMERA PUESTA EN MARCHA Y COMPROBACIÓN FUNCIONAL DEL PRODUCTO

Espacio para el sello de la empresa que realiza el primer encendido		Fecha	
		Lugar	
PRIMER INFORME DE PUESTA EN MARCHA Y VERIFICACIÓN FUNCIONAL DEL PRODUCTO			
USUARIO		Ciudad	
Nombre Empresa			
Código Postal		Nación	
Teléfono		Correo electrónico	
Número de serie		Modelo	
CONTROL DEL LUGAR DE INSTALACIÓN		SI	NO
La sala de instalación está dedicada y cumple con los requisitos para cocinar alimentos?			
La sala de instalación tiene un intercambio de aire adecuado?			
La sala de instalación cumple con los requisitos indicados en los manuales del producto?			
COMPROBACIÓN DEL SISTEMA ELÉCTRICO		SI	NO
El sistema eléctrico de la sala de instalación está a la altura?			
Se ha verificado la declaración de conformidad del sistema eléctrico?			
(SÓLO PARA PRODUCTOS DE GAS) ¿El sistema de gas cumple con los estándares y tiene la presión adecuada?			
(SÓLO PARA PRODUCTOS DE GAS) ¿Se ha verificado la declaración de conformidad del sistema de gas?			
La tensión de red cumple y es adecuada con los datos indicados en la etiqueta del número de serie?			
El cable y enchufe conectados al sistema son adecuados para la absorción del producto?			
El disyuntor diferencial al que está conectado el producto es adecuado y tiene una apertura entre los contactos de al menos 3 mm?			
(SÓLO PARA PRODUCTOS CON INVERSOR) El disyuntor diferencial al que está conectado el producto es clase A?			
INSTALACIÓN DEL PRODUCTO		SI	NO
La instalación fue realizada por un técnico especializado cumpliendo con la legislación vigente?			
La instalación se realizó manteniendo las distancias mínimas indicadas en los manuales del producto?			
La instalación se realizó siguiendo las instrucciones de los manuales del producto?			
Se han eliminado todas las películas protectoras?			
PRIMERA PUESTA EN SERVICIO		SI	NO
Las pruebas funcionales fueron realizadas por un técnico especializado?			
El producto enciende correctamente?			
Las absorciones del producto corresponden a los valores reportados en la etiqueta del número de serie?			
(SÓLO PARA PRODUCTOS A GAS) ¿Se ha verificado que el tipo y presión del gas son los adecuados para el producto?			
Se han verificado todas las características del producto?			
Se ha dejado el producto encendido durante el tiempo mínimo indicado en los manuales?			
El usuario ha sido correctamente formado sobre el uso y mantenimiento del producto?			
Se ha proporcionado al usuario toda la documentación que acompaña al producto?			
Notas del técnico		Notas de usuario	
Nombre y apellidos del técnico		Nombre y apellidos del usuario	
Firma del técnico		Firma de usuario	

PANEL DE CONTROL

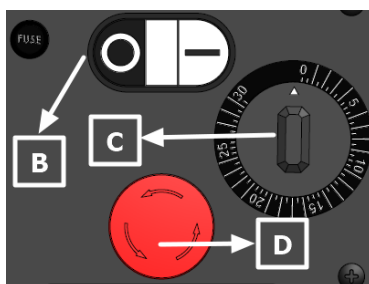
VERSIÓN DE UNA VELOCIDAD

- A. Botón de inicio/parada;



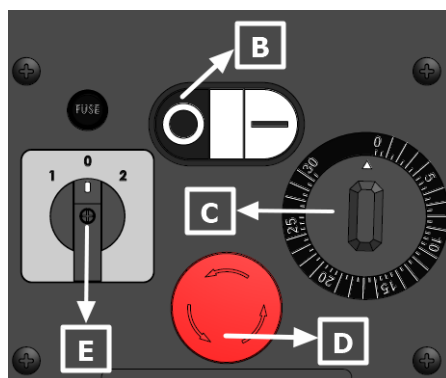
VERSIÓN DE UNA VELOCIDAD CON TEMPORIZADOR

- B. Botón de inicio/parada
C. Temporizador
D. Botón de emergencia



VERSIÓN DE DOS VELOCIDADES CON TEMPORIZADOR

- B. Botón de inicio/parada
C. Temporizador
D. Botón de emergencia
E. Selector de velocidad



6 MODALIDAD DE USO

Control funcional

Antes de encender la amasadora controlar:

- Haber quitado la película de protección donde está presente;
- Haber introducido correctamente el enchufe en la toma de alimentación eléctrica;
- Que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores que se muestran en la placa colocada en el panel posterior de la máquina;

Encendido de la amasadora

Para encender la amasadora proceder de la siguiente manera:

- Con la máquina de cabezal fijo la rejilla de protección de la tina se debe bajar;
- Con la máquina de cabezal plegable la tina se debe colocar en su compartimiento y el cabezal se debe bajar y bloquear con las manijas de cierre especiales;
- Colocar el timer (si está predispuesto) con el tiempo deseado;
- Presionar 1 en el pulsador de marcha/parada;
- Para las máquinas de 2 velocidades programar la velocidad deseada mediante el selector 1-0-2;
- Para las máquinas de velocidad variable utilizar el potenciómetro para regular la velocidad deseada.

Fase de trabajo

Antes de iniciar cada ciclo de trabajo asegurarse que la máquina esté perfectamente limpia, en particular las superficies de la tina, del espiral y de la cabeza de corte que están en contacto con los productos alimenticios. En caso que sea necesario realizar la limpieza proceder según las modalidades descritas en el Capítulo 7.

Después de haber levantado la protección, colocar en el interior de la tina los ingredientes de tipo y cantidad deseada.

Bajar la protección, programar el timer en un tiempo definido y presionar el pulsador 1 de puesta en marcha.

La acción que desarrolla el espiral, cuyo movimiento es sincronizado con la rotación de la tina, permite obtener la mezcla de harina, agua, sal, levadura y otros eventuales productos alimenticios hasta obtener la consistencia deseada del amasijo.

Si es necesario, para modificar levemente las características y/o la consistencia del amasijo inicial, colocar los ingredientes de la tina mediante la rejilla de protección.

La máquina con cabezal elevable y tina extraíble, aún siendo funcionalmente idéntica a la versión con cabezal y tina fija, se diferencia de esta última por las posibilidades ofrecidas al final de cada ciclo de trabajo, es decir una mayor facilidad en la extracción del amasijo y una fase más fácil de limpieza.

Para levantar el cabezal y quitar la tina proceder con las siguientes modalidades:

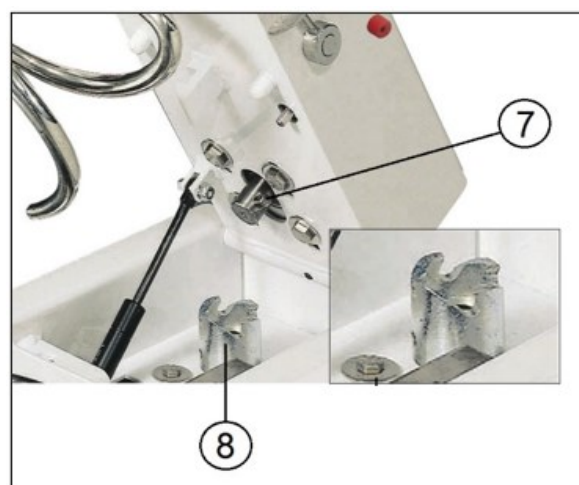
- Detener la máquina presionando el pulsador de parada;
- Desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- Levantar completamente la protección móvil;
- Tirar los pomos de bloqueo del cabezal;
- Levantar el cabezal con la ayuda del pistón colocado debajo;
- Levantar la tina con la ayuda de la palanca adecuada suministrada con la máquina.

Después de haber realizado la limpieza de la máquina, volver a montar la tina procediendo en sentido contrario.

ATENCIÓN

Para productos con cabezal elevable, al cerrar el cabezal verificar la correcta alineación entre el TAPÓN DE CONEXIÓN (7) y la JUNTA DE TRANSMISIÓN (8).

UN CIERRE CON LOS COMPONENTES DESALINEADOS PROVOCARÁ UN DESGASTE/ROTURA ANORMAL DE LOS COMPONENTES DE TRANSMISIÓN DE ROTACIÓN.



Dispositivos de seguridad

La amasadora está equipada con algunos dispositivos de seguridad para la protección del usuario y nunca se deben quitar. La máquina cuenta con los siguientes sistemas de seguridad:

- Todas las zonas de transmisión con órganos en movimiento están cerrados con cárter y tornillos.
- La máquina de cabezal fijo está dotada con un microinterruptor, que bloquea el funcionamiento del espiral cuando se levanta la rejilla de protección;
- La máquina de cabezal plegable está dotada con un microinterruptor, que bloquea el funcionamiento del espiral cuando se levanta la rejilla de protección y cuando se levanta el cabezal de la amasadora.
- Cuando la máquina se detiene, a causa de la introducción de uno de los dos microinterruptores de seguridad, es necesario presionar nuevamente el pulsador 1 para volver a encender la máquina.

Antes de iniciar con la fase de trabajo controlar cada uno de los dispositivos de seguridad, los mismos son eficientes cuando:

- Levantando la rejilla la máquina se detiene;
- Levantando el cabezal la máquina se detiene o no se pone en marcha;
- Quitando la tina la máquina se detiene o no se pone en marcha;
- Tirando moderadamente hacia arriba el cabezal el mismo permanece bloqueado.

Apagado de la amasadora

Para apagar la amasadora seguir el siguiente procedimiento:

- Presionar el pulsador de detención;
- Colocar el timer en 0 (cero) si está colocado de manera distinta;
- Desconectar el enchufe.

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precauciones de seguridad

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, adoptar las siguientes precauciones de seguridad:

- **Asegurarse** que la amasadora esté apagada;
- **Asegurarse** que la amasadora no esté alimentada eléctricamente;
- **Asegurarse** que no se pueda reactivar accidentalmente la alimentación; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilizar** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilizar agentes químicos para la limpieza de la amasadora;
- **No** utilizar agua mediante tubos o dispositivos de lavado de alta presión;
- **Non** utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar la tina, las partes metálicas y de plástico de la amasadora;
- **Instalar** todas las protecciones y volver a reactivar todos los dispositivos de seguridad una vez finalizado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de colocar la amasadora en funcionamiento.

Mantenimiento y limpieza ordinaria dirigida al usuario

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento interrumpir la alimentación eléctrica y realizar las “**Precauciones de seguridad**”.

Para mantener la amasadora siempre limpia y eficiente es necesario realizar un mantenimiento ordinario con cierta frecuencia de la siguiente manera:

- **Una vez al día:** limpiar la máquina y el área de trabajo después del uso;
- **Una vez a la semana:**
 - control funcional de los dispositivos de seguridad;
 - control funcional de los dispositivos de parada;
 - control de la integridad de la placa de matrícula y de las etiquetas;
- **Una vez al mes:**
 - control de la integridad de la tina, espiral y cabeza de corte;
 - control tensado cadenas.

Limpieza de la amasadora:

Con la ayuda de una espátula de madera o de plástico proceder con una primera remoción de los residuos de amasijo y luego realizar una limpieza cuidadosa de la tina, del espiral, de la cabeza de corte y de la rejilla de protección móvil, con la ayuda de una esponja suave y agua caliente.

Secar con papel absorbente para uso alimenticio, luego repasar primero las superficies anteriormente mencionadas y luego toda la máquina con un paño suave.

Se recomienda no usar de ninguna manera productos químicos no alimenticios, abrasivos o corrosivos. Evitar de manera absoluta usar chorros de agua, utensilios varios, medios ásperos o abrasivos como paletas de acero, esponjas u otro que puedan dañar las superficies y en particular comprometer la seguridad bajo el perfil higiénico.

Servicio Post – Venta**Piezas de repuesto / Mantenimiento**

Para solicitar piezas de repuesto, póngase en contacto con su distribuidor siempre haciendo referencia a los datos que figuran en la placa de identificación situada en el lateral del equipo (modelo, número de serie, etc.) y al código de la pieza de repuesto que se muestra en el despiece de piezas de repuesto.

Para cualquier solicitud de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, póngase en contacto exclusivamente con el distribuidor autorizado al que compró el aparato y/o con un técnico especializado que cumpla con los requisitos técnico-profesionales requeridos por la normativa vigente.

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento interrumpir la alimentación eléctrica y realizar las “**Precauciones de seguridad**”.

Engrase cadenas

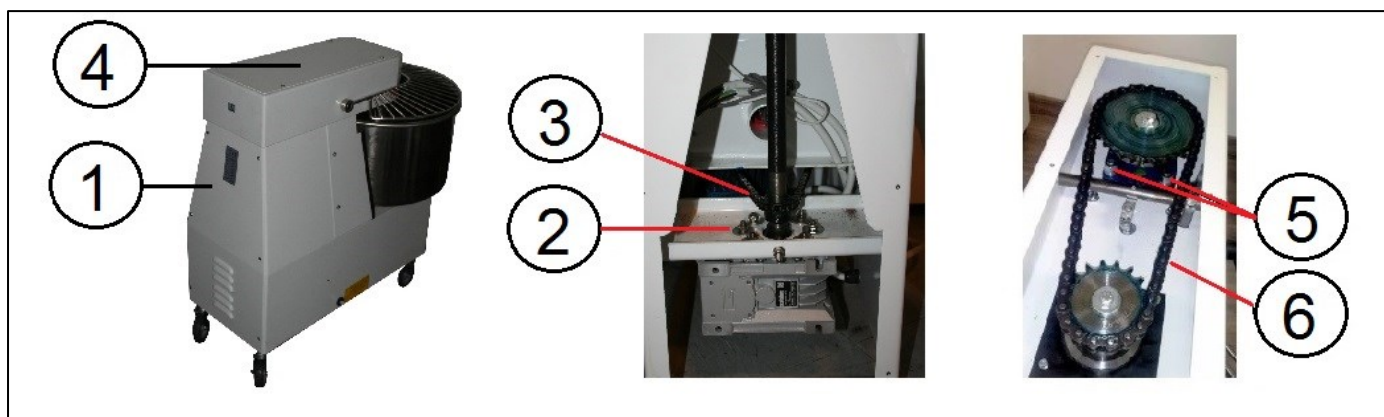
Una vez respetadas las “**Precauciones de seguridad**” proceder de la siguiente manera:

Quitar el panel superior y posterior, con un paño limpiar eventuales residuos de grasa y suciedad de las cadenas.

Luego con un pincel extender una capa de grasa sobre todas las partes de las cadenas, en particular la zona que entra en contacto con los dientes de los piñones.

No realizar esta operación con la máquina en movimiento.

Tensado de las cadenas

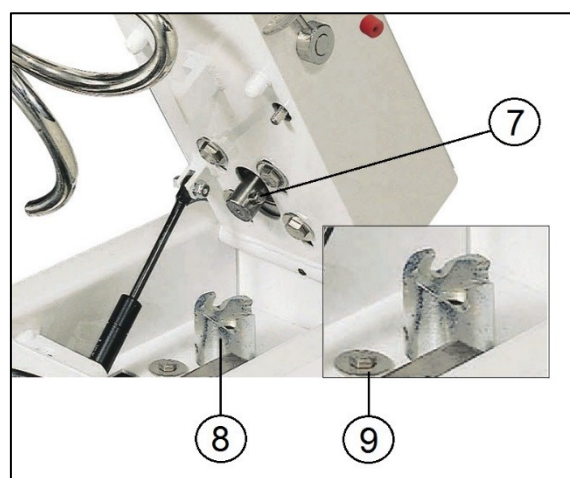


Cadena tina:

- Quitar el panel posterior (1) desatornillando los tornillos;
- Aflojar las tuercas (2) del motorreductor;
- Tensar la cadena (3) y ajustar fuerte las tuercas;
- Engrasar la cadena si es necesario.

Cadena espiral:

- Quitar el panel posterior (1) desatornillando los tornillos;
- Quitar el panel superior (4) del cabezal;
- Aflojar las tuercas (5) del soporte cojinete, tensar la cadena (6) y ajustar las tuercas (5);
- Para la versión de cabezal plegable después de haber tensado la cadena espiral es necesario alinear el enchufe de conexión (7) con la junta de transmisión (8);
- Para el ajuste aflojar las tuercas (9), verificar el correcto acoplamiento y ajustar las tuercas (9);
- Engrasar la cadena y la junta si es necesario.



Para un buen funcionamiento de la máquina se recomienda un mantenimiento programado para realizar con la siguiente frecuencia:

- **Una vez al mes:**
 - controlar la limpieza de los compartimiento internos de la amasadora, en particular el del motor. Eliminar eventuales residuos de harina, polvo y suciedad;
 - controlar las conexiones mecánicas y el ajuste de bornes, tornillos, tuercas y conexiones. Reglar la tensión de las cadenas;
- **Una vez cada 3 meses:**
 - controlar la funcionalidad de los componentes eléctricos (pulsadores de puesta en marcha, relé, equipos de seguridad);
 - control del funcionamiento correcto del motor (ruido, absorción eléctrica);
- **Anualmente**

Para evitar un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía) es obligatorio realizar un mantenimiento completo al menos una vez al año por un técnico especializado.

El técnico deberá limpiar cuidadosamente la máquina en todas sus partes, comprobar el funcionamiento y estado de desgaste de todos los componentes.

8 POSIBLES ANOMALÍAS

Anomalía	Posible Causa	Posible Solución
La máquina no se enciende	Falta de energía eléctrica de la red	Controlar el contador general, la toma, el enchufe y el cable de alimentación (*)
	La rejilla de protección está levantada	Bajar la rejilla de protección
	El cabezal de la amasadora está levantado	Bajar el cabezal de la amasadora
	El timer está en posición cero	Programar un tiempo en el timer
	El sensor de proximidad tina está demasiado lejos de la tina (en la versión con cabezal abatible)	Acercar el sensor a la tina (*)
	El sensor tina está averiado (en la versión con cabezal abatible)	Sustituir el sensor tina (*)
	El pulsador de puesta en marcha está averiado	Sustituir el pulsador (*)
La amasadora se detiene durante el ciclo de trabajo	La amasadora levanta la rejilla de protección	Regular la rejilla (*) Quitar un poco de amasijo de la tina
	El cabezal se levanta durante el ciclo de trabajo	Ajustar bien el cierre cabezal amasadora (*) Regular el micro presencia cabezal (*) amasadora
	La tina se aleja del sensor de proximidad	Acercar el sensor a la tina (*)
La tina gira de manera inconstante	La cadena tina está floja	Tensar la cadena tina (*)
La tina no gira	La cadena tina está rota	Cambiar la cadena tina (*)
El espiral gira de manera inconstante	La cadena espiral está floja	Tensar la cadena espiral (*)
El espiral no gira	La cadena espiral está rota	Cambiar la cadena espiral (*)
El recipiente gira en la dirección opuesta (en sentido contrario a las agujas del reloj)	Conexión eléctrica incorrecta	Invertir las dos fases en el enchufe (*)

(*) operaciones que deben ser realizadas por un técnico especializado en posesión de los requisitos técnico-profesionales requeridos por la normativa vigente.

9 INFORMACIONES PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN



En conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como así también la eliminación de los desechos".

El símbolo del cajón tachado colocado en el aparato o en la confección indica que el producto al final de su vida útil se debe eliminar de manera separada de los otros residuos.

La recogida del presente aparato llegado al final de su vida útil la organiza y gestiona el productor. El usuario que querrá deshacerse del presente aparato se deberá comunicar con el productor y seguir el sistema que el mismo ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el paso sucesivo del aparato dispuesto al reciclado, al tratamiento y a la eliminación ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos al medio ambiente y a la salud y favorece la reutilización y/o reciclado de los materiales que está compuesto el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

Inscr. Reg. Nacional de los Productores de AEE con el número: IT0802000000645

SPIRAL MIXER

TMP models (vers.2024)



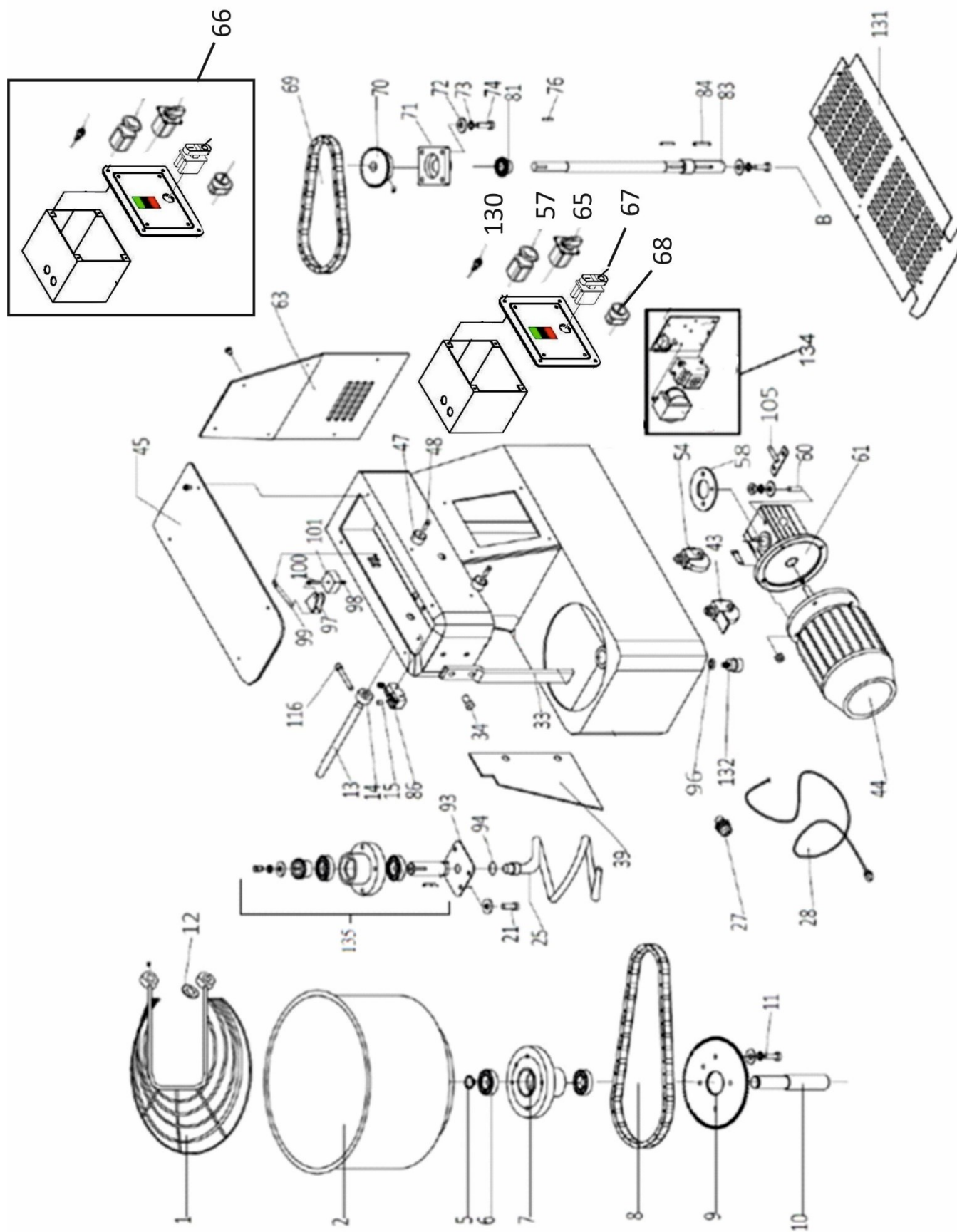
EN Exploded view, spare parts list and Wiring Diagrams

**SPARE PARTS LIST - MIXERS WITH FIXED HEAD (10 ÷ 15 liters) SINGLE SPEED
MODELS: TMP10-230V-N, TMP15-230V-N**

POS.	COD.	DESCRIPTION	TMP10 -230-N	TMP15 -230-N	FROM...	...TO
1	A96ZE00022	SAFETY GUARD IFM 10	✓			
	A96ZE00016	SAFETY GUARD IFM 15		✓		
2	A96ZV00031	BOWL IFM 10	✓			
	A96ZV00033	BOWL IFM 15		✓		
5	A96ZD00001	SNAP RING DIAM. 25 IF/IR	✓	✓		
6	A89CK00012	BEARING 6204-2RS TFM 7÷10÷15	✓	✓		
7	A96ZV00035	SUPPORT BOWL BASE IFM 7/10/15	✓	✓		
8	A96ZN00061	BOWL CHAIN 06B/102 TFM 7÷10÷15	✓	✓		
9	A96ZN00062	CHAIN WHEEL Z=50 06B IFM 7/10/15	✓	✓		
10	A96ZI00034	BOWL BASE SHAFT IFM 7/10/15	✓	✓		
11	A86ME24115	SCREW M8X35 TF+TR	✓	✓		
13	S63FS67002	SAFETY GUARD PIN IFM 7/10/15	✓	✓		
14	A96ZE00012	CAM FOR SAFETY GUARD IF	✓	✓		
15	A86ME32013	SCREW M8X10 TF+TR	✓	✓		
28	A96ZN00106	SUPPLY SCHUKO 90°	✓	✓		
33	A96ZA00007	ROD BREAKING DOUGH IFM10	✓			
	A96ZA00008	ROD BREAKING DOUGH IFM 15		✓		
34	A86ME24016	SCREW TE M6X25 ZN	✓	✓		
39	A96ZB00011	SIDE SAFETY PANEL IFM 10	✓			
	A96ZB00010	SIDE SAFETY PANEL IFM 15		✓		
41	A96ZF00011	STEEL FOOT M12 IF/IR	✓	✓		
43	A96ZG00003	WHEEL WITH BRAKE M12 IF/IR	✓	✓		
44	A96ZJ00020	MOTOR 230 V - 0,37 KW - 50 HZ - 71 - B14 - IFM 10/15	✓			
	A96ZJ00040	MOTOR 230 V - 0,45 KW - 50 HZ - 71 - B14 - IFM15		✓		
45	A96ZC00028	UPPER PANEL IFM 10÷15	✓	✓		
47	A96ZD00002	RING IN NYLON IF/IR	✓	✓		
48	A86ME24119	SCREW M4X30 TF+TR	✓	✓		
54	A96ZG00004	WHEEL WITHOUT BRAKE M12 IF/IR	✓	✓		
58	A96ZL00014	FLANGE FIXING REDUCTOR TFM 10÷15	✓	✓		
61	A96ZL00019	GEAR BOX 71 B14 1/40 IFM 10/15	✓	✓		
63	A96ZC00012	BACK PANEL IFM 10/15	✓	✓		
65	A96ZN00114	BUTTON WHITE/BLACK START/STOP KLD-28A IFM 7/10/15- RM 230V 50/60HZ	✓	✓		
69	S14MT67005	SPIRAL CHAIN 06B/74 TFM 10	✓			
	S14MT67004	SPIRAL CHAIN 06B/72 TFM 15		✓		
70	A96ZH00012	CHAIN PINION GEAR Z=23 06B IFM 7/10/15	✓	✓		
71	A96ZI00035	BASE TRANSMISSION SHAFT UCFL 204 IFM 7/10/15	✓	✓		
76	A86ME36006	KEY 6X6X30	✓	✓		
81	A96ZH00008	CHAIN PINION GEAR Z=14 06B TF/TR 17/22	✓	✓		
83	A96ZI00037	TRANSMISSION SHAFT IFM 10/15	✓	✓		
84	A86ME36011	KEY 6X6X40 TFM 7÷10÷15	✓	✓		
86	A96ZN00030	MICRO-SWITCH IF	✓	✓		
96	A86ME25026	NUT M12 ZN	✓	✓		
97	A96ZN00053	NYLON BLOCK BASE IF/IR	✓	✓		
98	A86ME25018	NUT M5 ZN	✓	✓		
99	A96ZN00052	TENSIONER BASE IF/IR	✓	✓		
100	A86ME24122	SCREW TCEI M5X30 TF+TR	✓	✓		

101	A96ZF00037	TENSIONER	✓	✓		
105	A96ZV00032	BOWL CHAIN TENSIONER PART IFM 10/15	✓	✓		
131	A96ZC00042	LOWER GRID IFM10-IFM15	✓	✓		
132	A96ZF00050	FOOT M12 IF-IR - TF+TR	✓	✓		
135	A96ZS00013	COMPLETE SPIRAL SUPPORT IFM 10+15	✓	✓		
136	A96ZF00061	LABEL CONTROL IFME 10-15	✓	✓		

**EXPLODED VIEW - MIXERS WITH FIXED HEAD (22 ÷ 33 liters) SINGLE SPEED
MODELS: TMP22-230-N, TMP33-230-N**

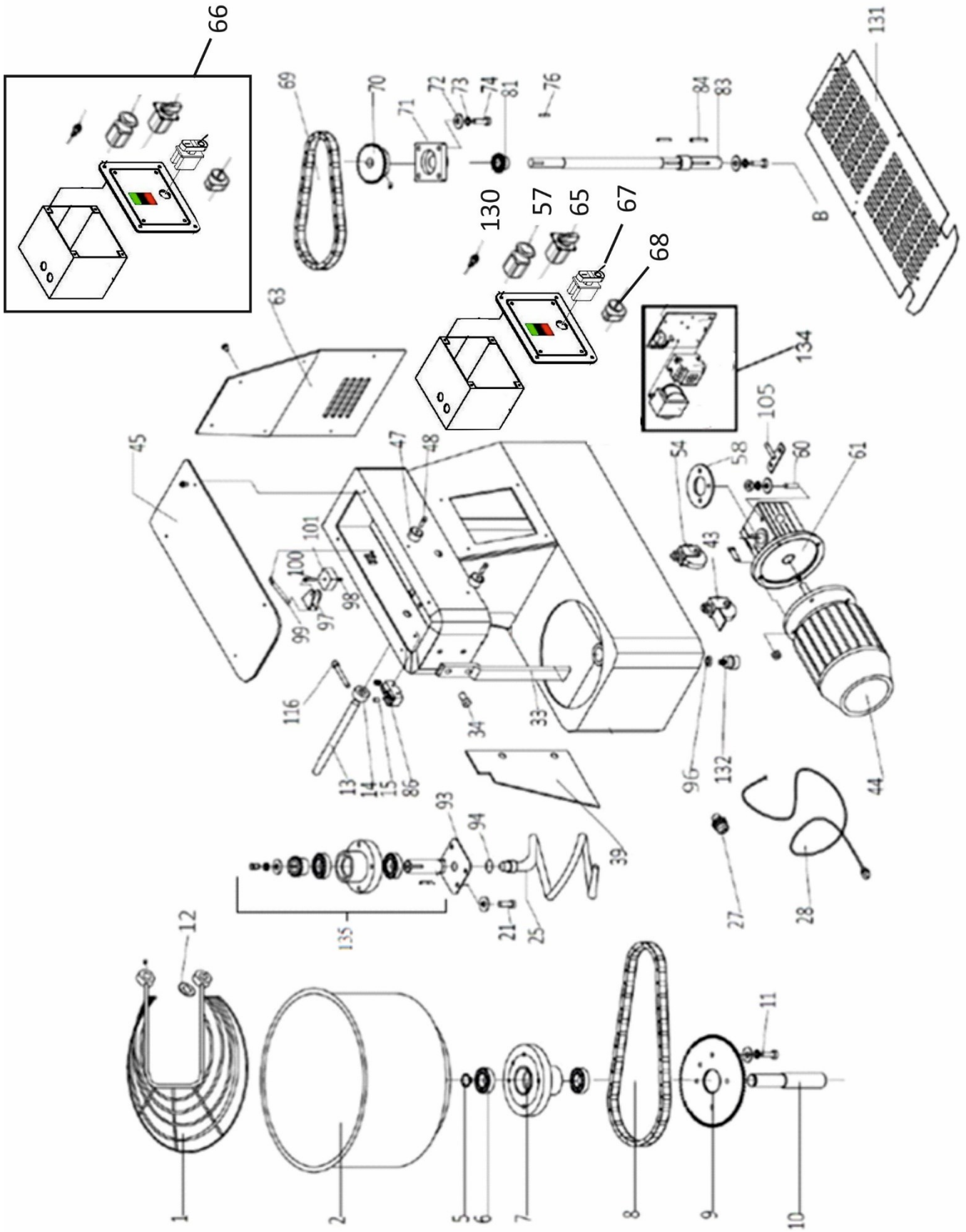


**SPARE PARTS LIST - MIXERS WITH FIXED HEAD (22 ÷ 33 liters) SINGLE SPEED
MODELS: TMP22-230-N, – TMP33-230-N**

POS.	COD.	DESCRIPTION	TMP22-230-N	TMP33-230-N	FROM...	...TO
1	A96ZE00008	SAFETY GUARD IF/IR 22	✓			
	A96ZE00009	SAFETY GUARD IF/IR 33		✓		
2	A96ZV00016	BOWL IF/IR 22	✓			
	A96ZV00017	BOWL IF/IR 33		✓		
5	A96ZD00001	SNAP RING DIAM. 25 IF/IR	✓	✓		
6	A89CK00010	BEARING 6205-2RS TF+TR	✓	✓		
7	A96ZV00025	SUPPORT BOWL BASE IF/IR 17/22/33/42/53	✓	✓		
8	S14MT67007	BOWL CHAIN 06B/126 IF+IR 17+22	✓			
	S14MT67008	BOWL SPIRAL 06B/144 TF+TR 33+42+53		✓		
9	A96ZR00004	CROWN Z=72 06B IF/IR 17/22	✓			
	A96ZR00005	CROWN Z=85 06B IF/IR 33/42/53		✓		
10	A96ZI00013	BOWL SUPPORT AXLE IF/IR 17/22/33/42/53	✓	✓		
11	A86ME24115	SCREW M8X35 TF+TR	✓	✓		
12	A96ZE00013	GUARD RING IR	✓	✓		
13	A96ZI00014	SAFETY GUARD PIN IF/IR 17/22	✓			
	S63FS67001	SAFETY GUARD PIN TF/TR 33/42/53		✓		
14	A96ZE00012	CAM FOR SAFETY GUARD IF	✓	✓		
15	A86ME32013	SCREW M8X10 TF+TR	✓	✓		
21	A86ME24114	SCREW M8X30	✓	✓		
25	A96ZS00004	SPIRAL IF/IR 17/22	✓			
	A96ZS00005	SPIRAL IF/IR 33/42		✓		
27	A96ZN00025	WIRE CLIP IF/IR	✓	✓		
28	A96ZN00026	SUPPLY WIRE IF/IR 17/22/33/42/53				
28	A96ZN00106	SUPPLY SCHUKO 90° SFM+SRM+SF-SR VS	✓	✓		
33	A96ZA00005	DOUGH BREAKING ROD IF/IR 22	✓			
	A96ZA00002	ROD BREAKING DOUGH IF/IR 33		✓		
34	A86ME24117	SCREW M10X25 TF+TR	✓	✓		
39	A96ZB00012	SIDE SAFETY PANEL IF 22	✓			
	A96ZB00007	SIDE SAFETY PANEL IF 33		✓		
41	A96ZF00011	STEEL FOOT M12 IF/IR	✓	✓		
42	A96ZF00019	INSERT FOR PLASTIC FOOT IF/IR	✓	✓		
43	A96ZG00003	WHEEL WITH BRAKE M12 IF/IR	✓	✓		
44	A96ZJ00026	MOTOR 230 V - 0,9 KW - 50 HZ 80 B14 IFM/IRM 17/22	✓			
	A96ZJ00039	MOTOR 230 V - 1,3 KW - 50 HZ 80 B14 IFM/IRM 33		✓		
45	A96ZC00001	COVER IF/IR 17/22 (WHITE)	✓			
	A96ZC00003	COVER IF/IR 33/42/53 (WHITE)		✓		
47	A96ZD00002	RING IN NYLON IF/IR	✓	✓		
48	A86ME24119	SCREW M4X30 TF+TR	✓	✓		
54	A96ZG00004	WHEEL WITHOUT BRAKE M12 IF/IR	✓	✓		
57	A96ZN00031	EMERGENCY STOP SWITCH IF/IR	✓	✓		
58	A96ZL00010	REDUCTION GEAR FIXING RING IF/IR 17/22	✓			
	A96ZL00018	FLANGE FIXING GEAR BOX TF+TR 33		✓		
60	A86ME32014	SCREW M8X40 TF+TR	✓	✓		
61	A96ZL00008	GEAR BOX CM050 80 B14 1/30 FLS IF/R 17/22	✓			
	A96ZL00015	GEAR BOX CM63 90 B14 1/30 FLS IF/IR 33/42/53		✓		
62	A86ME24118	SCREW M5X10 TF+TR	✓	✓		

63	A96ZC00026	BACK PANEL TF 17/22 (WHITE)	✓		
63	A96ZC00027	BACK PANEL TF 33/42/53 (WHITE)		✓	
66	A96ZO00031	COMPLETE CONTROL BOX TMP-230V (IF-1V-230V) - vers 2024	✓	✓	
67	A96ZN00089	COMPLETE BLACK/WHITE SWITCH IF/IR 22/33/42/53	✓	✓	
68	A96ZM00004	TIMER IF/IR	✓	✓	
69	S14MT67006	SPIRAL CHAIN 06B/82 IF+IR 22	✓		
	S14MT67002	CHAIN 08B/73 TF+TR 33		✓	
70	A96ZH00010	CHAIN PINION GEAR Z=29 06B IF/IR 17/22	✓		
	A96ZH00011	CHAIN PINION GEAR Z=29 08B IF/IR 33/42/53		✓	
71	A96ZI00024	TRANSMISSION SHAFT BASE UCF 204 IF 17/22 - IR 17/22	✓		
	A96ZI00025	TRANSMISSION SHAFT BASE UCF 205 IF 33/42/53 - IR 33/42/53		✓	
72	A86ME26027	S. STEEL WASHER Ø 10 TF+TR	✓	✓	
73	A86ME26026	S. STEEL WASHER SPRING Ø 10 TF+TR	✓	✓	
74	A86ME24120	SCREW M10X35 TF+TR	✓	✓	
76	A86ME36006	KEY 6X6X30	✓	✓	
81	A96ZH00008	CHAIN PINION GEAR Z=14 06B TF/TR 17/22	✓		
	A96ZH00009	CHAIN PINION GEAR Z=16 06B IF/IR 33/42/53 + VS		✓	
83	A96ZI00030	TRANSMISSION SHAFT TF 17-22 "2008"	✓		
	A96ZI00031	TRANSMISSION SHAFT IF 33/42/53		✓	
84	A86ME36007	KEY 8X7X35 TF+TR	✓	✓	
86	A96ZN00030	MICRO-SWITCH IF	✓	✓	
93	S42PL00002	SPIRAL PLATE TF+TR 17+22	✓		
	A96ZS00009	SPIRAL PLATE TF+TR 33+42+53		✓	
94	A96ZD00003	O-RING DIAM. 20X2,5 IF/IR	✓		
94	A96ZD00004	O-RING DIAM Ø18,72x2,62 IF/IR		✓	
96	A86ME25026	NUT M12 ZN	✓	✓	
97	A96ZN00053	NYLON BLOCK BASE IF/IR	✓	✓	
98	A86ME25018	NUT M5 ZN	✓	✓	
99	A96ZN00052	TENSIONER BASE IF/IR	✓	✓	
100	A86ME24122	SCREW TCEI M5X30 TF+TR	✓	✓	
101	A96ZF00037	TENSIONER	✓	✓	
105	A96ZV00027	BOWL CHAIN TENSIONER PART IF/IR 17/22	✓		
	A96ZV00028	BOWL CHAIN TENSIONER PART IF/IR 33/42/53		✓	
116	A96ZF00002	SCREW M8X100 TR	✓	✓	
130	A86EL49030	FUSE IF- IR	✓	✓	
131	A96ZC00044	LOWER GRID IF17 - IF22 - IR17 - IR22	✓		
	A96ZC00045	LOWER GRID IF33 - IF42 - IF53 - IR33 - IR42 - IR53		✓	
132	A96ZF00050	FOOT M12 IF-IR - TF+TR	✓	✓	
134	A96ZN00091	POWER BOARD 230-400V 1Ph-3Ph vers IF-IR - IFM-IRM	✓	✓	
135	A96ZS00002	COMPLETE SPIRAL SUPPORT TF+TR 17+22	✓		
	A96ZS00003	COMPLETE SPIRAL SUPPORT TF+TR 33+42+53		✓	

**EXPLODED VIEW - MIXERS WITH FIXED HEAD (22÷33÷42÷53 liters) SINGLE AND TWO SPEEDS
MODELS: TMP22N – TMP22FKN – TMP33N – TMP53FKN – TMP42N – TMP42FKN – TMP53N**



SPARE PARTS LIST - MIXERS WITH FIXED HEAD (22 liters) SINGLE AND TWO SPEEDS
MODELS: TMP22N – TMP22FKN

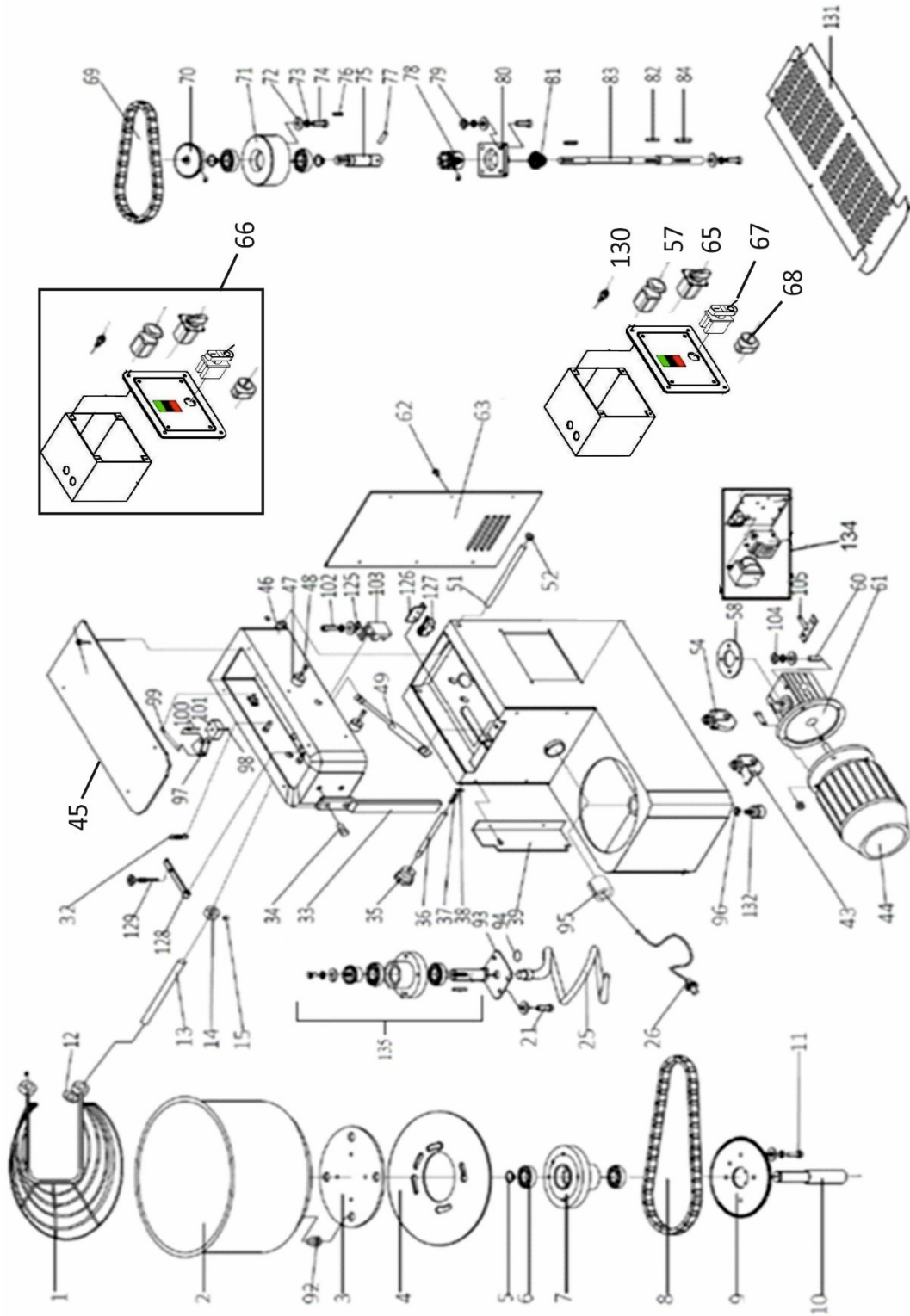
POS.	COD.	DESCRIPTION	TMP22N	TMP22FKN	FROM...	...TO
1	A96ZE00008	SAFETY GUARD IF/IR 22	✓	✓		
2	A96ZV00016	BOWL IF/IR 22	✓	✓		
5	A96ZD00001	SNAP RING DIAM. 25 IF/IR	✓	✓		
6	A89CK00010	BEARING 6205-2RS TF+TR	✓	✓		
7	A96ZV00025	SUPPORT BOWL BASE IF/IR 17/22/33/42/53	✓	✓		
8	S14MT67007	BOWL CHAIN 06B/126 IF+IR 17+22	✓	✓		
9	A96ZR00004	CROWN Z=72 06B IF/IR 17/22	✓	✓		
10	A96ZI00013	BOWL SUPPORT AXLE IF/IR 17/22/33/42/53	✓	✓		
11	A86ME24115	SCREW M8X35 TF+TR	✓	✓		
12	A96ZE00013	GUARD RING IR	✓	✓		
13	A96ZI00014	SAFETY GUARD PIN IF/IR 17/22	✓	✓		
14	A96ZE00012	CAM FOR SAFETY GUARD IF	✓	✓		
15	A86ME32013	SCREW M8X10 TF+TR	✓	✓		
21	A86ME24114	SCREW M8X30	✓	✓		
25	A96ZS00004	SPIRAL IF/IR 17/22	✓	✓		
28	A96ZN00026	SUPPLY WIRE IF/IR 17/22/33/42/53	✓	✓		
33	A96ZA00005	DOUGH BREAKING ROD IF/IR 22	✓	✓		
34	A86ME24117	SCREW M10X25 TF+TR	✓	✓		
39	A96ZB00012	SIDE SAFETY PANEL IF 22	✓	✓		
41	A96ZF00011	STEEL FOOT M12 IF/IR	✓	✓		
42	A96ZF00019	INSERT FOR PLASTIC FOOT IF/IR	✓	✓		
43	A96ZG00003	WHEEL WITH BRAKE M12 IF/IR	✓	✓		
44	A87MR56010	MOTOR 400 V - 0,75 KW - 50 HZ 80 B14 IF/IR17/22 + IF/IR17/22 VS	✓			
	A96ZJ00043	MOTOR YS80B14 4-6 POLES/550-370W/1440-960RPM 400V 50HZ - IF+IR 17+22 2V		✓		
45	A96ZC00001	COVER IF/IR 17/22 (WHITE)	✓	✓		
47	A96ZD00002	RING IN NYLON IF/IR	✓	✓		
48	A86ME24119	SCREW M4X30 TF+TR	✓	✓		
52	A96ZF00007	AXIS COVER IR	✓	✓		
54	A96ZG00004	WHEEL WITHOUT BRAKE M12 IF/IR	✓	✓		
57	A96ZN00031	EMERGENCY STOP SWITCH IF/IR	✓	✓		
58	A96ZL00010	REDUCTION GEAR FIXING RING IF/IR 17/22	✓	✓		
60	A86ME32014	SCREW M8X40 TF+TR	✓	✓		
61	A96ZL00008	GEAR BOX CM050 80 B14 1/30 FLS IF/R 17/22	✓			
	A96ZL00023	GEAR BOX TCM050 I20/80 B14 IF+IR 17+22 2V		✓		
62	A86ME24118	SCREW M5X10 TF+TR	✓	✓		
63	A96ZC00026	BACK PANEL TF 17/22 (WHITE)	✓	✓		
65	A96ZN00038	MAIN SWITCH IF/IR 2V		✓		
66	A96ZO00032	COMPLETE CONTROL BOX TMP-N (IF-1V-400V) – vers 2024	✓			
	A96ZO00033	COMPLETE CONTROL BOX TMP-FK (IF-2V-400V) – vers 2024		✓		
67	A96ZN00089	COMPLETE BLACK/WHITE SWITCH IF/IR 22/33/42/53	✓	✓		
68	A96ZM00004	TIMER IF/IR	✓	✓		
69	S14MT67006	SPIRAL CHAIN 06B/82 IF+IR 22	✓	✓		
70	A96ZH00010	CHAIN PINION GEAR Z=29 06B IF/IR 17/22	✓	✓		
71	A96ZI00024	TRANSMISSION SHAFT BASE UCF 204 IF 17/22 - IR 17/22	✓	✓		

72	A86ME26027	S. STEEL WASHER Ø 10 TF+TR	✓	✓		
73	A86ME26026	S. STEEL WASHER SPRING Ø 10 TF+TR	✓	✓		
74	A86ME24120	SCREW M10X35 TF+TR	✓	✓		
76	A86ME36006	KEY 6X6X30	✓	✓		
81	A96ZH00008	CHAIN PINION GEAR Z=14 06B TF/TR 17/22	✓	✓		
83	A96ZI00030	TRANSMISSION SHAFT TF 17-22 "2008"	✓	✓		
84	A86ME36007	KEY 8X7X35 TF+TR	✓	✓		
86	A96ZN00030	MICRO-SWITCH IF	✓	✓		
93	S42PL00002	SPIRAL PLATE TF+TR 17+22	✓	✓		
94	A96ZD00003	O-RING DIAM. 20X2,5 IR	✓	✓		
96	A86ME25026	NUT M12 ZN	✓	✓		
97	A96ZN00053	NYLON BLOCK BASE IF/IR	✓	✓		
98	A86ME25018	NUT M5 ZN	✓	✓		
99	A96ZN00052	TENSIONER BASE IF/IR	✓	✓		
100	A86ME24122	SCREW TCEI M5X30 TF+TR	✓	✓		
101	A96ZF00037	TENSIONER	✓	✓		
105	A96ZV00027	BOWL CHAIN TENSIONER PART IF/IR 17/22	✓	✓		
116	A96ZF00002	SCREW M8X100 TR	✓	✓		
130	A86EL49030	FUSE IF- IR	✓	✓		
131	A96ZC00044	LOWER GRID IF17 - IF22 - IR17 - IR22	✓	✓		
132	A96ZF00050	FOOT M12 IF-IR - TF+TR	✓	✓		
134	A96ZN00091	POWER BOARD 230-400V 1Ph-3Ph vers IF-IR – IFM-IRM	✓	✓		
135	A96ZS00002	COMPLETE SPIRAL SUPPORT TF+TR 17+22	✓	✓		

58	A96ZL00018	FLANGE FIXING GEAR BOX TF+TR 33	✓	✓						
	A96ZL00011	RING FIXING REDUCTION GEAR IF/IR 33/42/53			✓	✓	✓	✓		
60	A86ME32014	SCREW M8X40 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
61	A96ZL00015	GEAR BOX CM63 90 B14 1/30 FLS IF/IR 33/42/53	✓		✓		✓			
61	A96ZL00024	GEAR BOX TCM063 I20/90 B14 IF+IR 33+42+53 2V		✓		✓		✓		
62	A86ME24118	SCREW M5X10 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
63	A96ZC00006	BACK PANEL IF 33/42/53 (WHITE)	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
65	A96ZN00038	MAIN SWITCH IF/IR 2V		✓		✓		✓		
66	A96ZO00032	COMPLETE CONTROL BOX TMP-N (IF-1V-400V) – vers 2024	✓		✓		✓			
	A96ZO00033	COMPLETE CONTROL BOX TMP-FK (IF-2V-400V) – vers 2024		✓		✓		✓		
67	A96ZN00089	COMPLETE BLACK/WHITE SWITCH IF/IR 22/33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
68	A96ZM00004	TIMER IF/IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
69	S14MT67002	CHAIN 08B/73 TF+TR 33	✓	✓						
	S14MT67003	SPIRAL CHAIN 08B/69 TF+TR 42			✓	✓				
	S14MT67017	SPIRAL CHAIN 08B/69 IF+IR 53 2013					✓	✓		
70	A96ZH00011	CHAIN PINION GEAR Z=29 08B IF/IR 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
71	A96ZI00025	TRANSMISSION SHAFT BASE UCF 205 IF 33/42/53 - IR 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
72	A86ME26027	S. STEEL WASHER Ø 10 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
73	A86ME26026	S. STEEL WASHER SPRING Ø 10 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
74	A86ME24120	SCREW M10X35 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
76	A86ME36006	KEY 6X6X30	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
81	A96ZH00009	CHAIN PINION GEAR Z=16 06B IF/IR 33/42/53 + VS	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
83	A96ZI00031	TRANSMISSION SHAFT IF 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
84	A86ME36007	KEY 8X7X35 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
86	A96ZN00030	MICRO-SWITCH IF	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
93	A96ZS00009	SPIRAL PLATE TF+TR 33+42+53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
94	A96ZD00003	O-RING DIAM. 20X2,5 IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
96	A86ME25026	NUT M12 ZN	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
97	A96ZN00053	NYLON BLOCK BASE IF/IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
98	A86ME25018	NUT M5 ZN	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
99	A96ZN00052	TENSIONER BASE IF/IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
100	A86ME24122	SCREW TCEI M5X30 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
101	A96ZF00037	TENSIONER	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
105	A96ZV00027	BOWL CHAIN TENSIONER PART IF/IR 17/22	✓	✓						
	A96ZV00028	BOWL CHAIN TENSIONER PART IF/IR 33/42/53			✓	✓	✓	✓		
116	A96ZF00002	SCREW M8X100 TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
130	A86EL49030	FUSE IF- IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
131	A96ZC00045	LOWER GRID IF33 - IF42 - IF53 - IR33 - IR42 - IR53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
132	A96ZF00050	FOOT M12 IF-IR - TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
134	A96ZN00091	POWER BOARD 230-400V 1Ph-3Ph vers IF-IR – IFM-IRM	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
135	A96ZS00003	COMPLETE SPIRAL SUPPORT TF+TR 33+42+53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		

EXPLODED VIEW - MIXERS WITH RISING TOP (22 ÷ 33 ÷ 42 ÷ 53 liters) SINGLE AND TWO SPEEDS

**MODELS: TMP22KRN – TMP33KRN – TMP42KRN – TMP53KRN
TMP22KAN – TMP33KAN – TMP42KAN – TMP53KAN**



**SPARE PARTS LIST - MIXERS WITH RISING TOP (22 liters) - SINGLE AND TWO SPEEDS
MODELS: TMP22KRN – TMP22KAN**

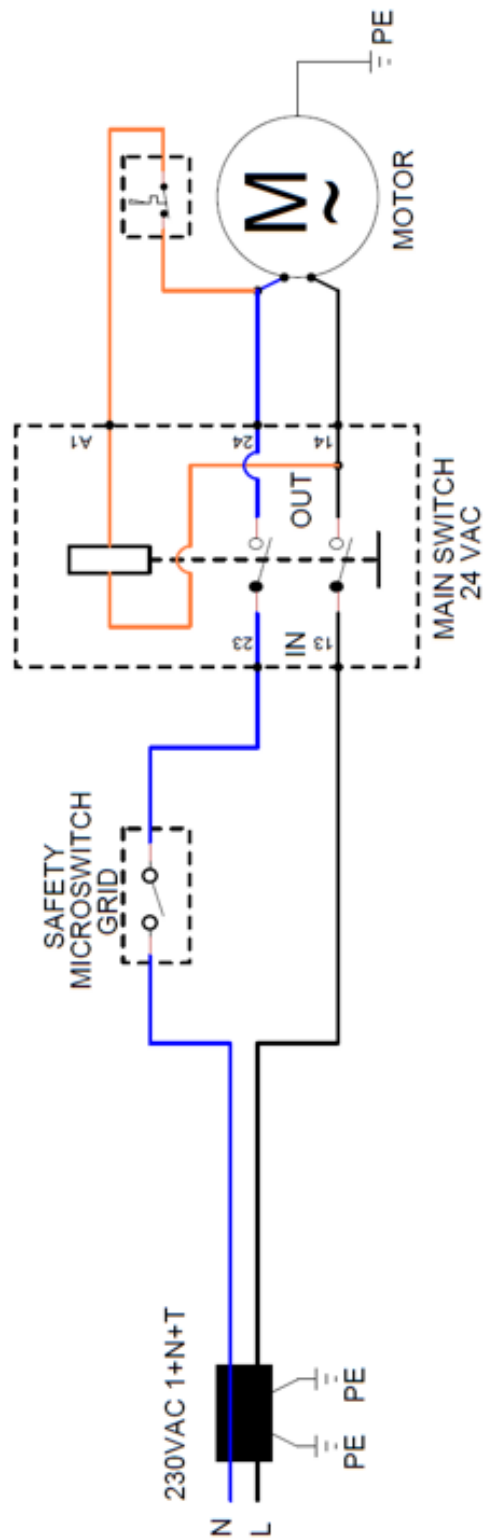
POS.	COD.	DESCRIPTION	TMP22 KRN	TMP22 KAN	FROM...	...TO
1	A96ZE00008	SAFETY GUARD IF/IR 22	✓	✓		
2	A96ZV00016	BOWL IF/IR 22	✓	✓		
3	A96ZV00020	BOWL FLANGE IR	✓	✓		
4	A96ZV00026	PLATE BLOCK BOWL IR 22	✓	✓		
5	A96ZD00001	SNAP RING DIAM. 25 IF/IR	✓	✓		
6	A89CK00010	BEARING 6205-2RS TF+TR	✓	✓		
7	A96ZV00025	SUPPORT BOWL BASE IF/IR 17/22/33/42/53	✓	✓		
8	S14MT67007	BOWL CHAIN 06B/126 IF+IR 17+22	✓	✓		
9	A96ZR00004	CROWN Z=72 06B IF/IR 17/22	✓	✓		
10	A96ZI00013	BOWL SUPPORT AXLE IF/IR 17/22/33/42/53	✓	✓		
11	A86ME24121	SCREW M8X60 TF	✓	✓		
12	A96ZE00013	GUARD RING IR	✓	✓		
13	A96ZI00014	SAFETY GUARD PIN IF/IR 17/22	✓	✓		
14	A96ZE00014	CAM FOR SAFETY GUARD IR	✓	✓		
15	A86ME32013	SCREW M8X10 TF+TR	✓	✓		
21	A86ME24114	SCREW M8X30	✓	✓		
25	A96ZS00004	SPIRAL IF/IR 17/22	✓	✓		
26	A96ZN00024	DISTANCE SENSOR WITH TWO CABLES "NO" IR/IR 2V	✓	✓		
31	A96ZF00003	PIVOT FOR FIXING SPRING IR	✓	✓		
32	A86ME30008	SPRING DIAM. 1,2 X DIAM. 8,5 X 20/13 IR	✓	✓		
33	A96ZA00002	DOUGH BREAKING ROD IF/IR 22	✓	✓		
34	A86ME24117	SCREW M10X25 TF+TR	✓	✓		
35	A96ZF00008	HEAD CLOSING KNOB IR	✓	✓		
36	A96ZI00028	HEAD CLOSING SHAFT IR 17/22	✓	✓		
37	A96ZN00036	SPRING Ø 1,5 X Ø 14 X 30/6 IR	✓	✓		
38	A96ZF00009	PIN DIAM. 3,2 IR	✓	✓		
39	A96ZB00008	SIDE SAFETY PANEL IR 22	✓	✓		
41	A96ZF00011	STEEL FOOT M12 IF/IR	✓	✓		
42	A96ZF00019	INSERT FOR PLASTIC FOOT IF/IR	✓	✓		
43	A96ZG00003	WHEEL WITH BRAKE M12 IF/IR	✓	✓		
44	A96ZJ00026	MOTOR 230 V - 0,9 KW - 50 HZ 80 B14 IFM/IRM 17/22	✓			
	A96ZJ00043	MOTORE YS80B14 4-6 POLI/550-750W/1440- 960RPM 400V 50HZ - IF+IR 17+22 2V		✓		
45	A96ZC00001	Cover IF/IR 17/22 (white)	✓	✓		
47	A96ZD00002	RING IN NYLON IF/IR	✓	✓		
48	A86ME24119	SCREW M4X30 TF+TR	✓	✓		
49	A96ZF00018	GAS SPRING IR	✓	✓		
51	A96ZI00026	HEAD ROTATION SHAFT IR 17/22	✓	✓		
52	A96ZF00007	AXIS COVER IR	✓	✓		
54	A96ZG00004	WHEEL WITHOUT BRAKE M12 IF/IR	✓	✓		
57	A96ZN00031	EMERGENCY STOP SWITCH IF/IR	✓	✓		
58	A96ZL00010	REDUCTION GEAR FIXING RING IF/IR 17/22	✓	✓		
60	A86ME32014	SCREW M8X40 TF+TR	✓	✓		
61	A96ZL00008	GEAR BOX CM050 80 B14 1/30 FLS IF/R 17/22	✓			
	A96ZL00023	GEAR BOX TCM050 I20/80 B14 IF+IR 17+22 2V		✓		

62	A86ME24118	SCREW M5X10 TF+TR	✓	✓		
63	A96ZC00026	REAR PANEL TF 17+22 (WHITE	✓	✓		
65	A96ZN00038	MAIN SWITCH IF/IR 2V		✓		
66	A96ZO00034	COMPLETE CONTROL BOX TMP-KR (IR-1V-400V) – vers 2024	✓			
	A96ZO00035	COMPLETE CONTROL BOX TMP-KA (IR-2V-400V) – vers 2024		✓		
67	A96ZN00089	COMPLETE BLACK/WHITE SWITCH IF/IR 22/33/42/53	✓	✓		
68	A96ZM00004	TIMER IF/IR	✓	✓		
69	S14MT67006	SPIRAL CHAIN 06B/82 IF+IR 22	✓	✓		
70	A96ZH00010	CHAIN PINION GEAR Z=29 06B IF/IR 17/22	✓	✓		
71	A96ZN00028	BALL BEARING BASE IR 17/22	✓	✓		
72	A86ME26027	S. STEEL WASHER Ø 10 TF+TR	✓	✓		
73	A86ME26026	S. STEEL WASHER SPRING Ø 10 TF+TR	✓	✓		
74	A86ME24125	SCREW TE M10X35 INOX TF+TR	✓	✓		
75	A96ZI00020	CONNECTING SHAFT IR 17/22	✓	✓		
76	A86ME36006	KEY 6X6X30	✓	✓		
77	A96ZN00027	CONNECTING PIN Ø 10X50 IR	✓	✓		
78	A96ZT00001	TRANSMISSION COUPLING IR 17/22	✓	✓		
79	A86ME25024	NUT M10 ZN	✓	✓		
80	A96ZI00024	TRANSMISSION SHAFT BASE UCF 204 IF 17/22 - IR 17/22	✓	✓		
81	A96ZH00008	CHAIN PINION GEAR Z=14 06B TF/TR 17/22	✓	✓		
82	A86ME36006	KEY 6X6X30	✓	✓		
83	A96ZI00017	TRANSMISSION SHAFT IR 17/22	✓	✓		
84	A86ME36007	KEY 8X7X35 TF+TR	✓	✓		
92	S69IV67001	BOWLS PEG TR	✓	✓		
93	S42PL00002	SPIRAL PLATE TF+TR 17+22	✓	✓		
94	A96ZD00003	O-RING DIAM. 20X2,5 IR	✓	✓		
95	A96ZN00057	PROXIMITY MICRO L=45 MM TR 17+22	✓	✓		
96	A86ME25026	NUT M12 ZN	✓	✓		
97	A96ZN00053	NYLON BLOCK BASE IF/IR	✓	✓		
98	A86ME25018	NUT M5 ZN	✓	✓		
99	A96ZN00052	TENSIONER BASE IF/IR	✓	✓		
100	A86ME24122	SCREW TCEI M5X30 TF+TR	✓	✓		
101	A96ZF00037	TENSIONER	✓	✓		
102	A86ME24124	SCREW TCEI M10X25 TR	✓	✓		
103	A96ZF00012	HEAD CLOSING HOOK	✓	✓		
104	A86ME25019	NUT M8 ZN	✓	✓		
105	A96ZV00027	BOWL CHAIN TENSIONER PART IF/IR 17/22	✓	✓		
125	A96ZF00052	HEAD CLOSURE HOOK THICKNESS IR	✓	✓		
126	A96ZF00053	MICROSWITCH SUPPORT IR	✓	✓		
127	A96ZN00042	ROLLER MICRO-SWITCH IR	✓	✓		
	A96ZN00117	LEVER MICRO-SWITCH IR	✓	✓		
128	A96ZF00054	SPRING OPERATION LEVER IR	✓	✓		
129	A96ZF00055	SPRING DRIVE LEVER PIN IR	✓	✓		
130	A86EL49030	FUSE IF- IR	✓	✓		
131	A96ZC00044	LOWER GRID IF17 - IF22 - IR17 - IR22	✓	✓		
132	A96ZF00050	FOOT M12 IF-IR - TF+TR	✓	✓		
134	A96ZN00091	POWER BOARD 230-400V 1Ph-3Ph vers IF-IR – IFM-IRM	✓	✓		
135	A96ZS00002	COMPLETE SPIRAL SUPPORT TF+TR 17+22	✓	✓		

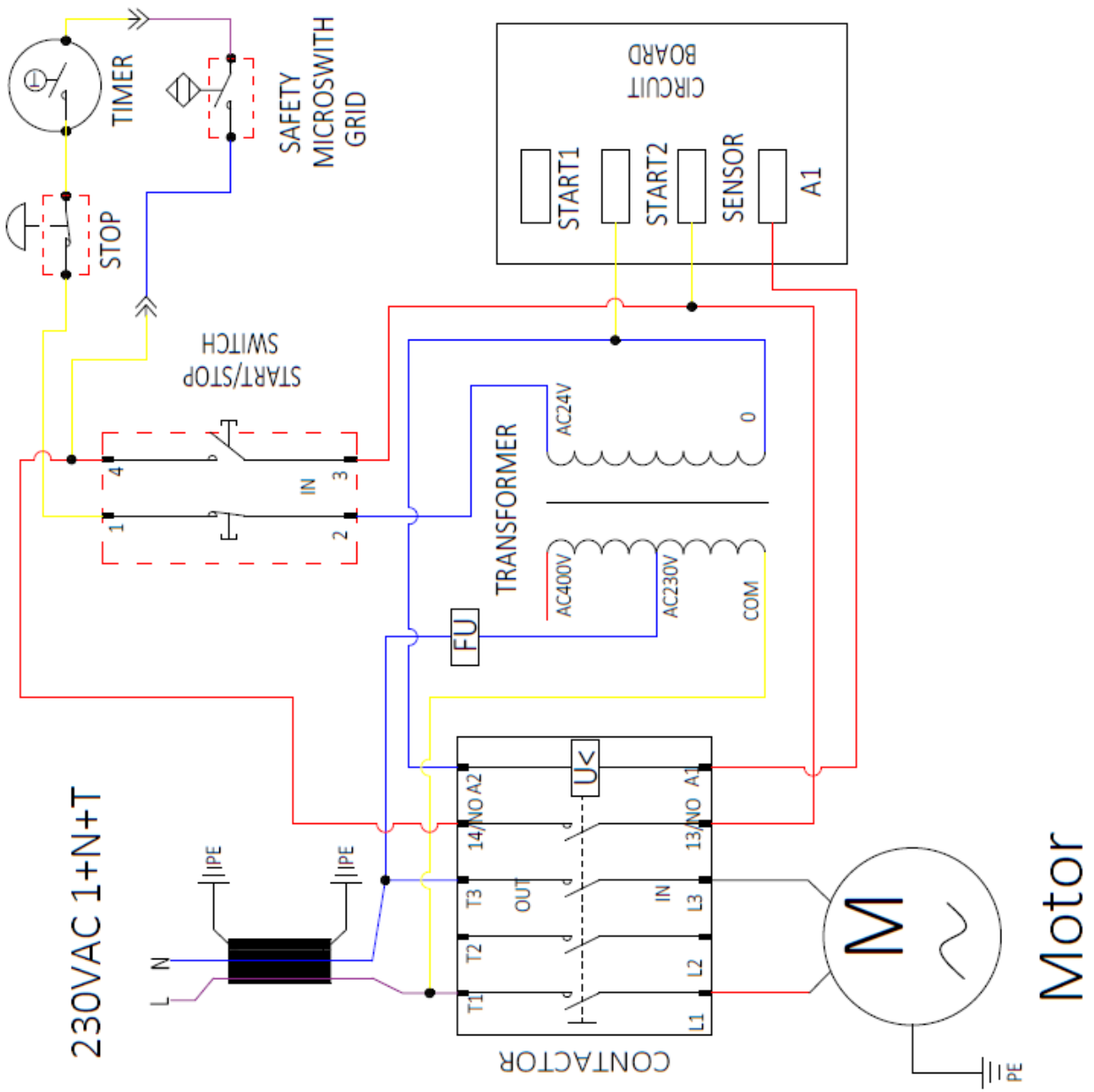
44	A96ZJ00024	MOTOR 400 V -1,5 KW - 50 HZ 90 B14 IF/IR 33/42/53 + IF/IR 33/42/53VS	✓		✓		✓			
	A96ZJ00044	MOTORE YS90B14 4-6 POLI 1,1-1,5Kw 960-1440RPM 400V 50HZ - IF+IR 42+53 2V					✓		✓	
	A96ZJ00054	MOTOR YS90B14 4-6 POLES/1,2-0,9kW/1420-920RPM 400V 50Hz - IF+IR 33 2V		✓						
45	A96ZC00003	Cover IF/IR 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
47	A96ZD00002	RING IN NYLON IF/IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
48	A86ME24119	SCREW M4X30 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
49	A96ZF00018	GAS SPRING IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
51	A96ZI00026	HEAD ROTATION SHAFT IR 17/22	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
52	A96ZF00007	AXIS COVER IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
54	A96ZG00004	WHEEL WITHOUT BRAKE M12 IF/IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
57	A96ZN00031	EMERGENCY STOP SWITCH IF/IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
58	A96ZL00018	FLANGE FIXING GEAR BOX TF+TR 33	✓	✓						
	A96ZL00011	RING FIXING REDUCTION GEAR IF/IR 33/42/53			✓	✓	✓	✓	✓	
60	A86ME32014	SCREW M8X40 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
61	A96ZL00015	GEAR BOX CM63 90 B14 1/30 FLS IF/IR 33/42/53	✓		✓		✓			
61	A96ZL00024	GEAR BOX TCM063I 20/90 B14 IF+IR 33+42+53 2V		✓					✓	
62	A86ME24118	SCREW M5X10 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
63	A96ZC00027	REAR PANEL TF 33+42+53 (WHITE)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
65	A96ZN00038	MAIN SWITCH IF/IR 2V		✓		✓		✓		
66	A96ZO00034	COMPLETE CONTROL BOX TMP-KR (IR-1V-400V) – vers 2024	✓		✓		✓			
66	A96ZO00035	COMPLETE CONTROL BOX TMP-KA (IR-2V-400V) – vers 2024		✓		✓		✓		
67	A96ZN00089	COMPLETE BLACK/WHITE SWITCH IF/IR 22/33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
68	A96ZM00004	TIMER IF/IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
69	S14MT67002	CHAIN 08B/73 TF+TR 33	✓	✓						
	S14MT67003	SPIRAL CHAIN 08B/69 TF+TR 42			✓	✓				
	S14MT67018	SPIRAL CHAIN 08B/76 IF+IR 53 VS 2013						✓	✓	
70	A96ZH00011	CHAIN PINION GEAR Z=29 08B IF/IR 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
71	A96ZN00029	BALL BEARING BASE IR 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
72	A86ME26027	S. STEEL WASHER Ø 10 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
73	A86ME26026	S. STEEL WASHER SPRING Ø 10 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
74	A86ME24125	SCREW TE M10X35 INOX TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
75	A96ZI00021	CONNECTING SHAFT IR 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
76	A86ME36006	KEY 6X6X30	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
77	A96ZN00027	CONNECTING PIN Ø 10X50 IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
78	A96ZT00002	TRANSMISSION JOINT IR 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
79	A86ME25024	NUT M10 ZN	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
80	A96ZI00025	TRANSMISSION SHAFT BASE UCF 205 IF 33/42/53 - IR 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
81	A96ZH00009	CHAIN PINION GEAR Z=16 06B IF/IR 33/42/53 + VS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
82	A86ME36006	KEY 6X6X30	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
83	A96ZI00033	TRANSMISSION SHAFT IR 33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
84	A86ME36007	KEY 8X7X35 TF+TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
92	S69IV67001	BOWLS PEG TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
93	A96ZS00009	SPIRAL PLATE TF+TR 33+42+53	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
94	A96ZD00003	O-RING DIAM. 20X2,5 IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

95	A96ZN00058	PROXIMITY MICRO L=75 MM IR 17/22/33/42/53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
96	A86ME25026	NUT M12 ZN	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
97	A96ZN00053	NYLON BLOCK BASE IF/IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
98	A86ME25018	NUT M5 ZN	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
99	A96ZN00052	TENSIONER BASE IF/IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
100	A86ME24122	SCREW TCEI M5X30 TF÷TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
101	A96ZF00037	TENSIONER	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
102	A86ME24124	SCREW TCEI M10X25 TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
103	A96ZF00012	HEAD CLOSING HOOK	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
104	A86ME25019	NUT M8 ZN	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
105	A96ZV00027	BOWL CHAIN TENSIONER PART IF/IR 17/22	✓	✓						
	A96ZV00028	BOWL CHAIN TENSIONER PART IF/IR 33/42/53			✓	✓	✓	✓		
125	A96ZF00052	HEAD CLOSURE HOOK THICKNESS IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
126	A96ZF00053	MICROSWITCH SUPPORT IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
127	A96ZN00042	ROLLER MICRO-SWITCH IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
	A96ZN00117	LEVER MICRO-SWITCH IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
128	A96ZF00054	SPRING OPERATION LEVER IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
129	A96ZF00055	SPRING DRIVE LEVER PIN IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
130	A86EL49030	FUSE IF- IR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
131	A96ZC00045	LOWER GRID IF33 - IF42 - IF53 - IR33 - IR42 - IR53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
132	A96ZF00050	FOOT M12 IF-IR - TF÷TR	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
134	A96ZN00091	POWER BOARD 230-400V 1Ph- 3Ph vers IF-IR – IFM-IRM	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
135	A96ZS00003	COMPLETE SPIRAL SUPPORT TF÷TR 33÷42÷53	✓	✓	✓	✓	✓	✓		

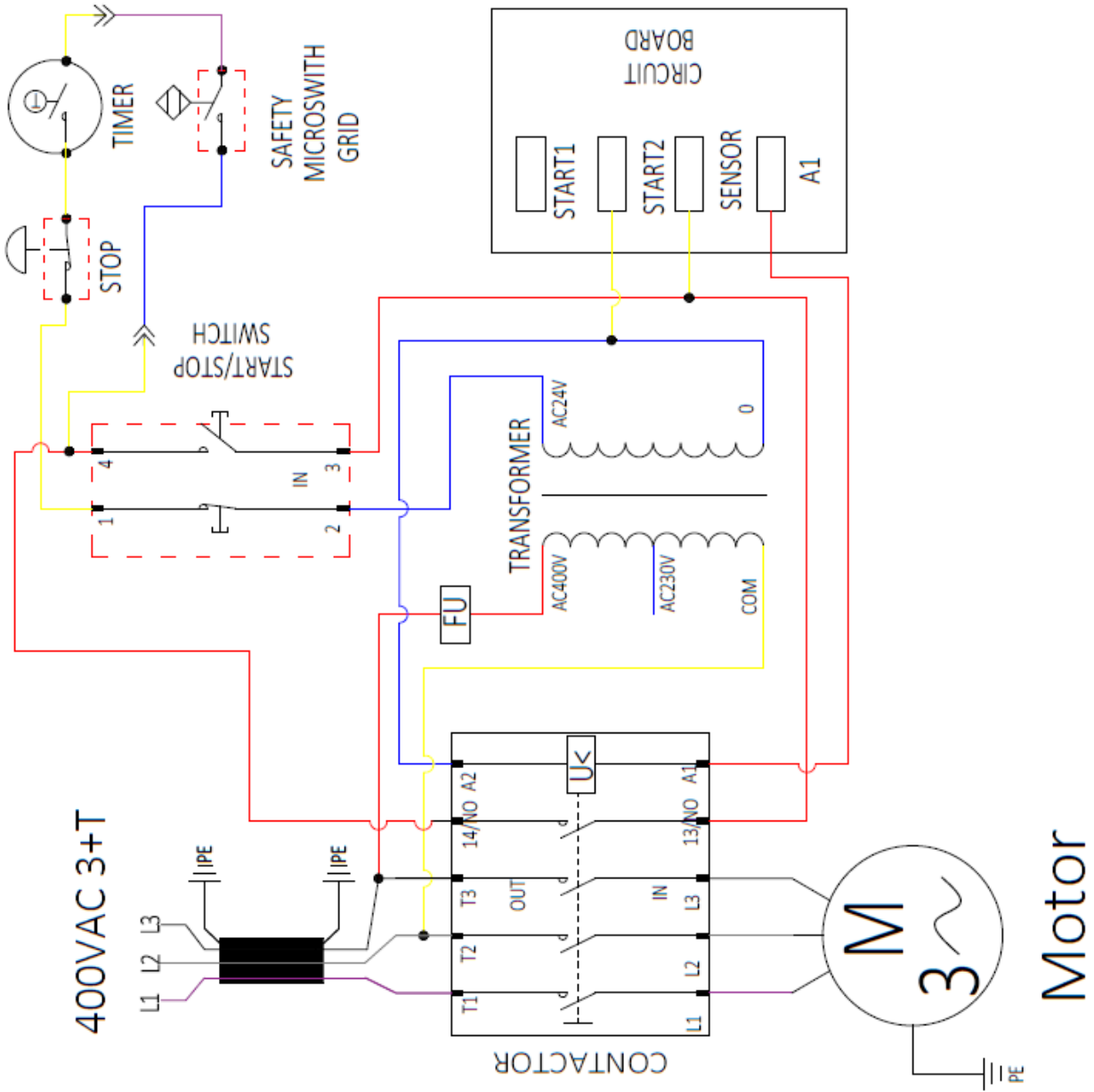
WIRING DIAGRAMS - 230V 1 PH FIXED HEAD (10 ÷ 15 liters) - SINGLE SPEED



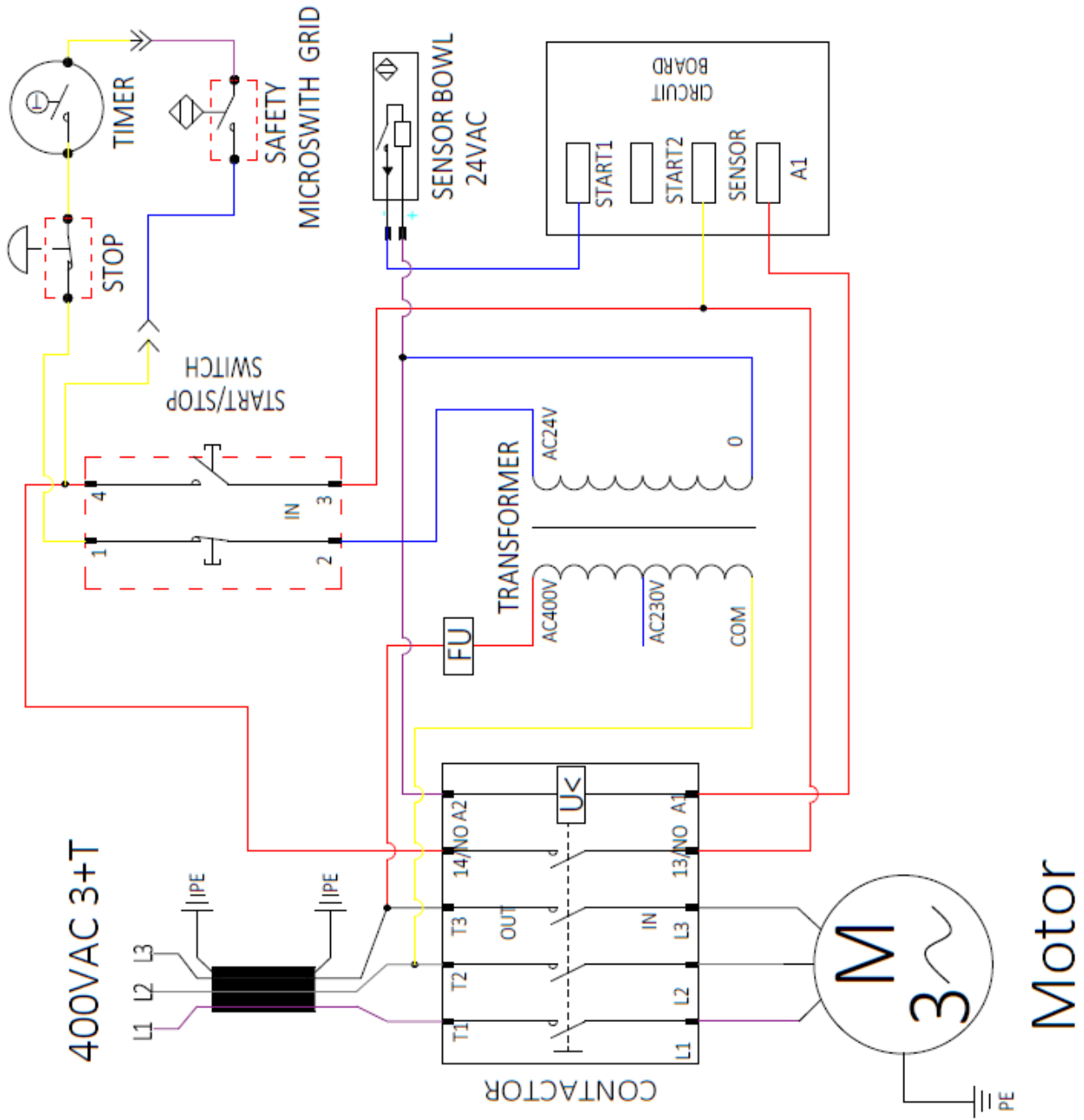
WIRING DIAGRAMS - 230V 1PH FIXED HEAD (22 ÷ 33 liters) – SINGLE SPEED



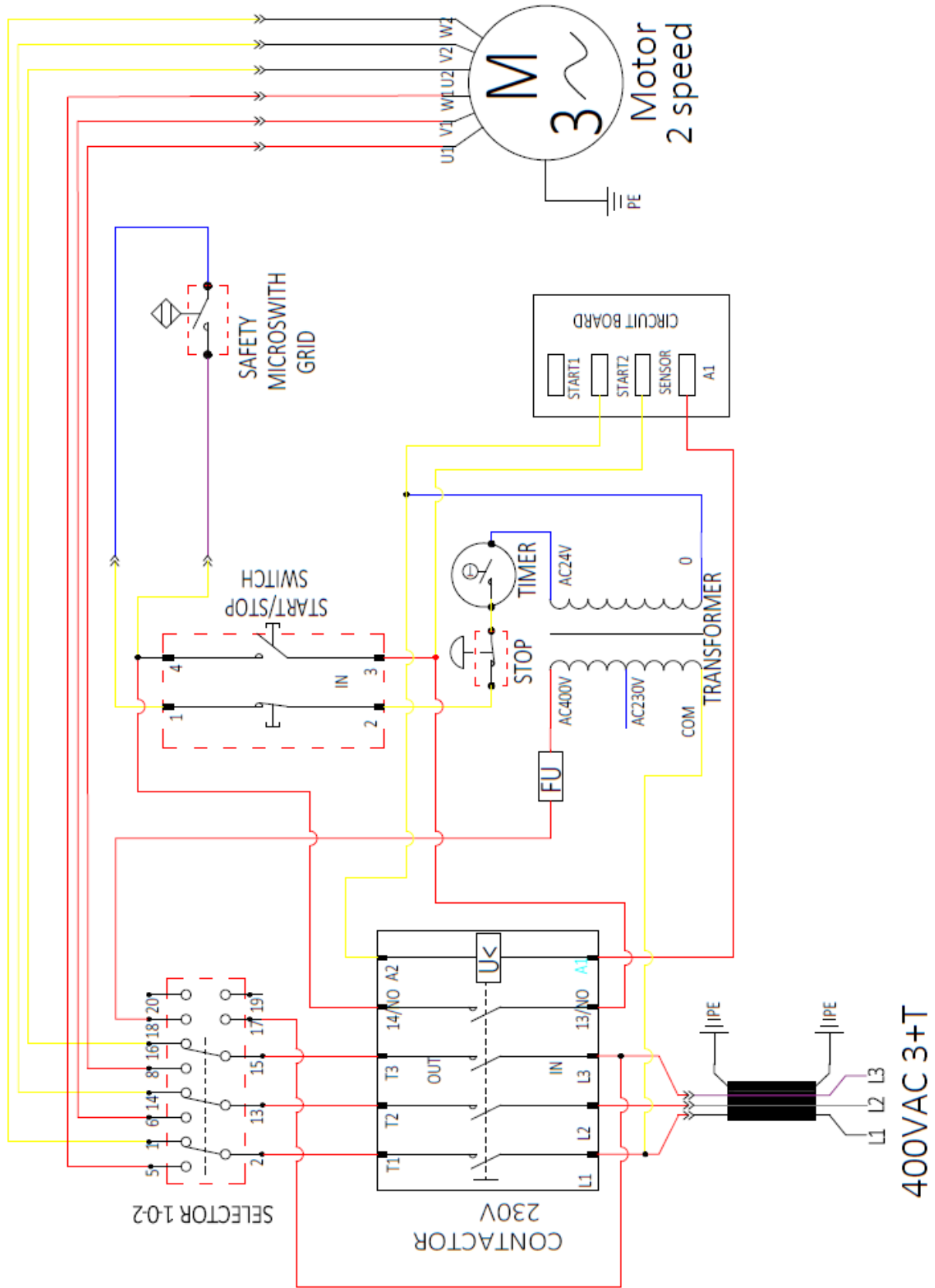
WIRING DIAGRAMS - 400V 3PH FIXED HEAD (22 ÷ 33 ÷ 42 ÷ 53 liters) – SINGLE SPEED



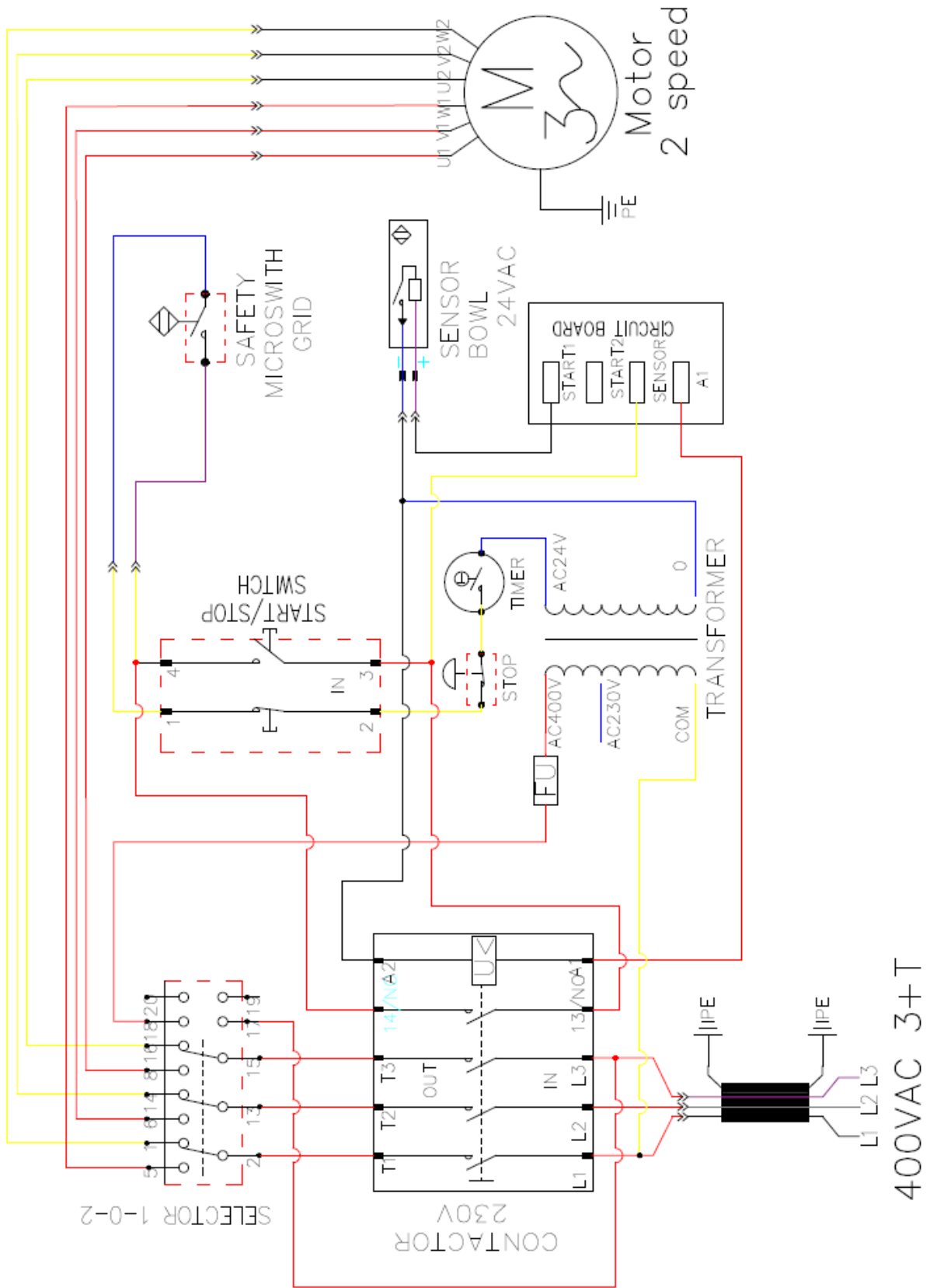
WIRING DIAGRAMS - 400V 3PH RISING TOP (22 ÷ 33 ÷ 42 ÷ 53 liters) – SINGLE SPEED



WIRING DIAGRAMS - 400V 3PH FIXED HEAD (22 ÷ 33 ÷ 42 ÷ 53 liters) – TWO SPEEDS



WIRING DIAGRAMS – 400V 3PH RISING TOP (22 ÷ 33 ÷ 42 ÷ 53 liters) – TWO SPEEDS



TECHNICAL DATA ALL PRODUCTS

Model	Power		Voltage	Machine dimensions	Weight	MIN HYDRATION ALLOWE	MAX Dough weight	MAX Bowl capacity	Bowl dimension ø x h	Spiral speed	Bowl speed
	kW	Hp									
TMP10-230V-N	0,37	0,50	230	28x54x55	8	60%	8	10	26x20	75	10
TMP15-230V-N	0,37	0,50	230	32x60x58	10	60%	10	15	30x21	75	10
TMP22-N	0,75	1,00	400	40x69x68	18	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-N	1,5	2,00	400	46x80x76	25	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42-N	1,5	2,00	400	49x83x76	113	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53-N	1,5	2,00	400	52x86x76	116	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-230V-N	0,75	1,00	230	40x69x68	76	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33-230V-N	1,30	1,70	230	46x80x76	109	60%	25	33	40x26	93	9
TMP22KR-N	0,75	1,00	400	40x69x68	89	60%	18	22	35x21	93	9
TMP33KR-N	1,5	2,00	400	46x80x76	120	60%	25	33	40x26	93	9
TMP42KR-N	1,5	2,00	400	49x83x76	127	60%	38	42	45x26	93	9
TMP53KR-N	1,5	2,00	400	52x86x76	130	60%	44	53	50x26	93	9
TMP22-FK-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	40x69x63	76	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	44x83x72	106	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	47x85x72	113	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
TMP53-FK-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	53x86x72	112	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14
TMP22-KA-N	0,37 0,55	0,5 0,7	400	47x72x64	94	60%	18	22	35x21	92÷139	9÷14
TMP33-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	46x84x73	127	60%	25	33	40x26	92÷139	9÷14
TMP42-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	49x86x73	131	60%	38	42	45x26	92÷139	9÷14
IRE53-KA-N	0,8 1,1	1,1 1,5	400	55x87x73	136	60%	44	53	50x26	92÷139	9÷14

IMPORTANT: the filling values and correct functioning of the product were tested with a 60% hydration of the dough.

The minimum dough weight that can be achieved is approximately 1/4 of the capacity in kg (water + flour) for the 10.15 litres versions and approximately 1/5 of the capacity in kg (water + flour) for the 22.33 versions, 42.53 litres.

