



**MOD: DH80B/T2V**

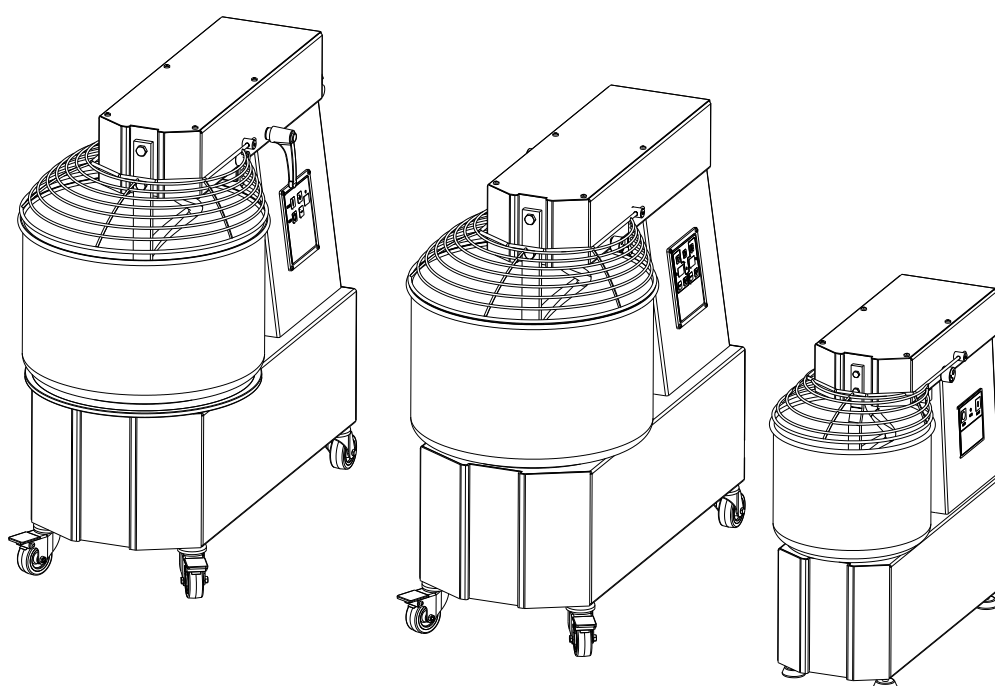
**Production code : TS60D**

**09/2025**

REV. 02

FR

# MANUEL D'UTILISATION PÉTRIN À SPIRAL



**TS5-60 / TSA12-60**

# SOMMAIRE

0.0 Preface .....	60
1.0 INFORMATIONS GENERALES .....	60
1.1 Garantie .....	60
1.2 Caracteristiques de la machine.....	60
1.3 Caratteristiques techniques .....	62
1.4 Schémas électriques .....	63
1.5 Zone occupée par l'opérateur.....	63
1.6 Indication des sicurté.....	63
1.7 indication des securité .....	64
2.0 INSTALLATION ET MISE EN MARCHE.....	64
2.1 Prescription à charge de l'usager .....	64
2.2 Modalité d'installation.....	65
2.3 Branchement électrique .....	65
2.4 Positionnement de la machine.....	65
3.0 DISPOSITIFS DE COMMANDE ET SICURITE' .....	65
3.1 DISPOSITIFS DE COMMANDE.....	66
3.2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ (FIG.8).....	67
3.3 Essai de fonction.....	67
3.3.1 Machine mod. TS5 et TS8 (Fig. 5-5b)    67	
3.3.2 Modèles TS12-44, TS12A-44A Machine monophasée et triphasée (Fig.6): 68	
4.0 UTILISATION.....	69
4.1 Utilisation de la machine avec tête et cuve fixes .....	69
4.2 Utilisation de la machine à tête soulevable et cuve extractable.....	70
4.2.1 Soulevage de la tête et extraction de la cuve       70	
4.2.2 Respositionnement de la cuve et la tête       70	
5.0 ENTRETIEN.....	70
5.1 Nettoyage .....	71
5.2 Tension de la chaine supérieure.....	71
5.3 Graissage des chaines.....	71
5.4 Possible anomalies .....	71
6.0 DEMOLITION DE LA MACHINE .....	72
7.0 SÈERVICE APRES VENTE .....	72
7.1 Pièces de rechange .....	72
8.0 PIÈCES JOINTES.....	91



## 0.0 PREFACE

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

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

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

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

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



**ATTENTION:** INDIQUE LES DANGERS QUI PEUVENT PROVOQUER DE GRAVES LESIONS; IL EST NECESSAIRE DE PRETER ATTENTION.



**INFORMATIONS:** INDICATIONS TECHNIQUES PARTICULIEREMENT IMPORTANTES.

## 1.0 INFORMATIONS GENERALES

### 1.1 GARANTIE

La garantie est valable 2 ans à partir de la réception du reçu fiscal délivré au moment de l'achat. Pendant ce temps, seront remplacés ou réparés gratuitement les détails qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque résultent de fabrication défectueuse, à exception des parties électriques et celles exposées à l'usure.

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

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

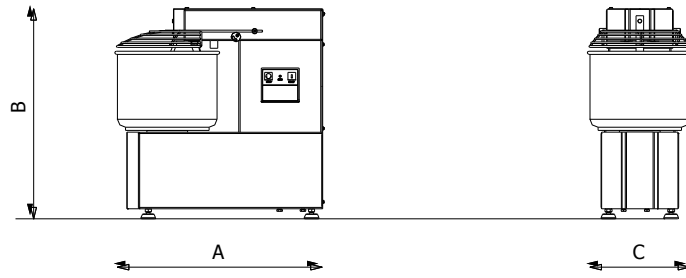
### 1.2 CARACTERISTIQUES DE LA MACHINE

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

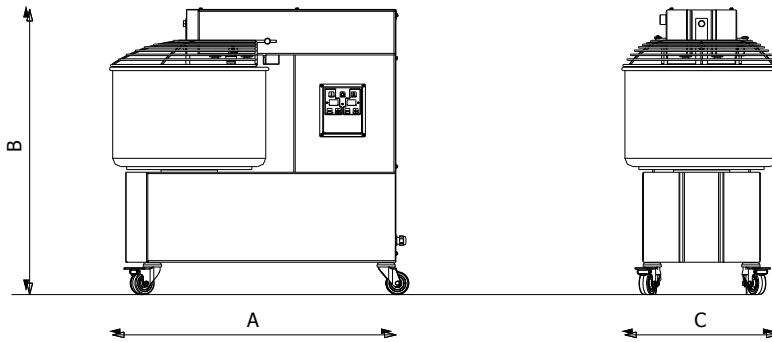
- Une structure en acier protégée par un vernissage à four.
- La cuve, la vis spiralée, le bras central (broyeur de pâte) et la grille de protection sont en acier.
- Transmission par chaîne avec motoreducteur à bain d'huile.
- Parties en mouvement montées sur roulements à billes à tenue étanche.
- Supports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

Fig. 1

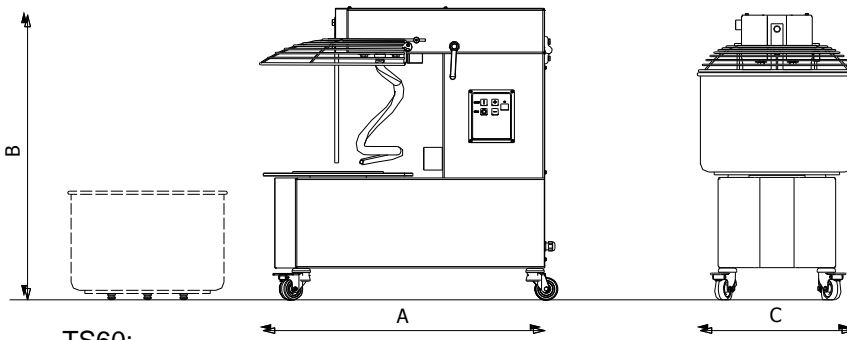
TS5 ; TS8



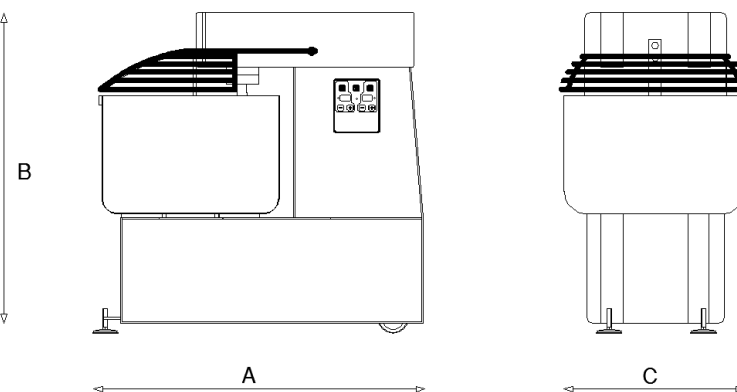
TS12 ; TS18 ; TS25 ; TA38 ; TS44



TSA12 ; TSA18 ; TSA25 ; TSA38 ; TSA44



TS60;



## 1.3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	Model	Capacité de pate kg	Capacité de farine kg	Volume de la cuve Lt	Dim.cuve mm	Poissance du moteur kw	Volt	Dimention mm A C B	Poids Kg
<b>Tête et Cuve fixe</b>	TS5M	5	3	7	237X160	0.37	230/50/1	540X260X520	38
	TS5T	5	3	7	237X160	0.37	400/50/3	540X260X520	38
	TS5D	5	3	7	237X160	0.3/0.45	400/50/3	540X260X520	38
	TS8M	8	5	10	260X200	0.37	230/50/1	550X270X553	40
	TS8T	8	5	10	260X200	0.37	400/50/3	550X270X553	40
	TS8D	8	5	10	260X200	0.3/0.45	400/50/3	550X270X553	40
	TS12M	12	8	15	317X210	0.9	230/50/1	690X335X630	68
	TS12T	12	8	15	317X210	0.75	400/50/3	690X335X630	68
	TS12D	12	8	15	317X210	0.6/0.8	400/50/3	690X335X630	68
	TS18M	18	12	20	360X210	0.9	230/50/1	715X380X630	70
	TS18T	18	12	20	360X210	0.75	400/50/3	715X380X630	70
	TS18D	18	12	20	360X210	0.6/0.8	400/50/3	715X380X630	70
	TS25M	25	17	33	400X260	1.1	230/50/1	785X420X700	85
	TS25T	25	17	33	400X260	1.1	400/50/3	785X420X700	85
	TS25D	25	17	33	400X260	1/1.4	400/50/3	785X420X700	85
	TS38M	38	25	40	452X260	1.5	230/50/1	830X470X770	97
	TS38T	38	25	40	452X260	1.5	400/50/3	830X470X770	97
	TS38D	38	25	40	452X260	1.5/2.2	400/50/3	830X470X770	97
	TS44M	44	30	50	500X270	1.5	230/50/3	870X520X770	102
TS44T	44	30	50	500X270	1.5	400/50/3	870X520X770	102	
TS44D	44	30	50	500X270	1.5/2.2	400/50/3	870X520X770	102	
TS60M	60	40	75	550X370	2,2	230/50/1	1020X575X1010	230	
TS60D	60	40	75	550X370	2,5/3,3	400/50/3	1020X575X1010	230	

	Model	Capacité de pate	Capacité de farine kg	Volume de la cuve Lt	Dim.cuve mm	Poissance du moteur kw	Volt	Dimention mm A C B	Poids Kg
<b>Tête soulevable et Cuve extractable</b>	TS12AM	12	8	15	317X210	0.9	230/50/1	690X335X630	79
	TS12AT	12	8	15	317X210	0.75	400/50/3	690X335X630	79
	TS12AD	12	8	15	317X210	0.6/0.8	400/50/3	690X335X630	79
	TS18AM	18	12	20	360X210	0.9	230/50/1	715X380X630	82
	TS18AT	18	12	20	360X210	0.75	400/50/3	715X380X630	82
	TS18AD	18	12	20	360X210	0.6/0.8	400/50/3	715X380X630	82
	TS25AM	25	17	33	400X260	1.1	230/50/1	785X420X700	98
	TS25AT	25	17	33	400X260	1.1	400/50/3	785X420X700	98
	TS25AD	25	17	33	400X260	1/1.4	400/50/3	785X420X700	98
	TS38AM	38	25	40	452X260	1.5	230/50/1	830X470X770	112
	TS38AT	38	25	40	452X260	1.5	400/50/3	830X470X770	112
	TS38AD	38	25	40	452X260	1.5/2.2	400/50/3	830X470X770	112
	TS44AM	44	30	50	500X270	1.5	230/50/3	870X520X770	116
	TS44AT	44	30	50	500X270	1.5	400/50/3	870X520X770	116
	TS44AD	44	30	50	500X270	1.5/2.2	400/50/3	870X520X770	116
	TS60AD*	60	40	75	550X370	2,5/3,3	400/50/3	1020X575X1010	250

\*: Tête soulevable et cuve fixe

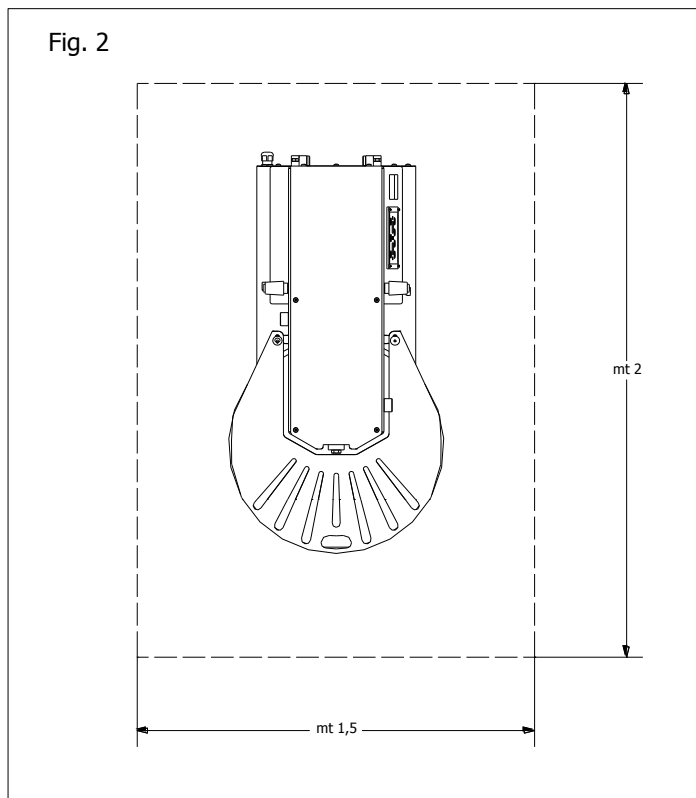
M= Moteur Monophasé, D= Moteur Triphasé 2 vitesses, T= Moteur triphasé

## 1.4 SCHEMAS ELECTRIQUES

POUR LES SCHEMAS DE CABLAGE, REPORTEZ-VOUS A 8.8-8.13

## 1.5 ZONE OCCUPEE PAR L'OPERATEUR

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



## 1.6 INDICATION DES SICURTE

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

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

### **i** INFORMATIONS

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

## 1.7 INDICATION DES SECURITE

### **i** INFORMATIONS

Lire attentivement ces instruction avant d'employer la machine.

### **A** ATTENTION

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

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

## 2.0 INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ

### 2.1 PRESCRIPTION A CHARGE DE L'USAGER

Les conditions ambiantes du milieu ou est disposés la machine ont les caracteristiques suivantes:

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

### **i** INFORMATIONS

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

### **A** ATTENTION

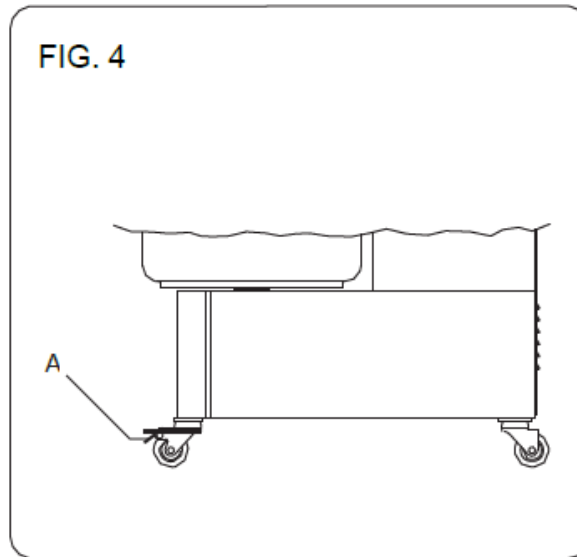
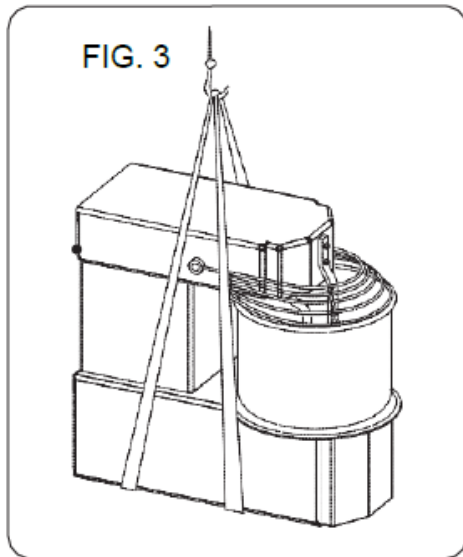
Verifier que la tension d'alimentation et de frequence de l'installation soient compatible avec les valeurs reportées soit dans les carateristiques techniques (1.3) que sur la plaque appropriée derriere la machine.

## 2.2 MODALITE D'INSTALLATION

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

Pour le transport de la machine jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roue de portée appropriée. Après avoir coupé les cordes, enlever l'emballage et la protection en plastique, puis avec l'aide de courroies appropriées inserer sous la machine (FIG. 3) et par un moyen de soulevement approprié (manuel ou à moteur) soulever la machine, enlever le support situé endessous, la positionner à l'emplacement prévu, en ayant soin de laisser un espace autour de la machine d'environ 50 cm afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de la machine. En cas d'instabilité de la machine causée par les irrégularités du sol, épaisir les roues avec des plaques de gomme dure. Pour les machines fournies de roues, s'assurer qu'elles aient été freinées en appuyant vers le bas jusqu'à bloquer le levier A (FIG. 4).

**Note:** Tous les details relatifs à l'emballage doivent etre exécutés selon les lois en vigueur.



## 2.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE

9.1 LE BRANCHEMENT TYPE Y DE LA MACHINE AU SECTEUR ELETRIQUE SERA EFFECTUE PAR UN CABLE D'ALIMENTATION DEJA MUNI D'UNE FICHE, UNIQUEMENT POUR LA VERSION MONOPHASEE. POUR LES MACHINES DONT L'ALIMENTATION EST TRIPHASEE, IL EST INDISPENSABLE DE BRANCHER A L'EXTREMITÉ DU CABLE, UNE FICHE NORMALISEE ET POLARISEE (LA DISTINCTION ENTRE NEUTRE ET PHASES DOIT-ETRE SANS EQUIVOQUE).

## 2.4 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

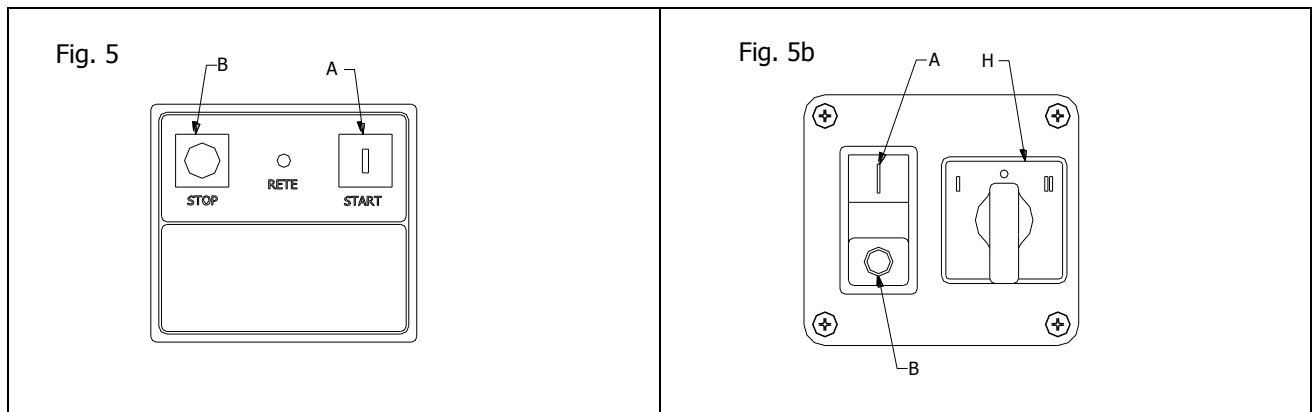
La prise du panneau électrique doit etre facilement accessible, sans exiger aucun deplacement. La distance entre la machine et la prise doit etre suffisante pour ne pas tendre la cable d'alimentation. En outre ce cable ne doit jamais se trouver sous les parties d'appuis de la machine.

## 3.0 DISPOSITIFS DE COMMANDE ET SICURITE'

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

### 3.1 DISPOSITIFS DE COMMANDE

Machine model TS5-8 à alimentation monophasée ou triphasée (Fig. 5-5b):



Position	Description
A	Bouton poussoir vert – Mise en marche
B	Bouton poussoir rouge – Arrêt d'urgence
H	Axe de blocage de la tête en position abaissée

Machine model TS12-60 à alimentation monophasée, triphasée et triphasée 2 vitesses automatique (Fig.6-7):

Position	Description
A/A1	Bouton poussoir vert 1 vitesse
A2	Bouton poussoir vert 2 vitesses
B	Bouton poussoir rouge Arrêt d'urgence
L1	LED Indicateur pour la première vitesse
L2	LED Indicateur pour la seconde vitesse
R	LED Indicateur de présence / statut du réseau
S/S1	Touche d'incrément de temps (+) / touche de diminution de l'heure (-) première vitesse
S2	Touche d'incrément de temps (+) / touche de diminution de l'heure (-) première vitesse
T/T1	Display du temps de travail sélectionné à la première vitesse
T2	Display du temps de travail sélectionné à la seconde vitesse

### 3.2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ (FIG.8)

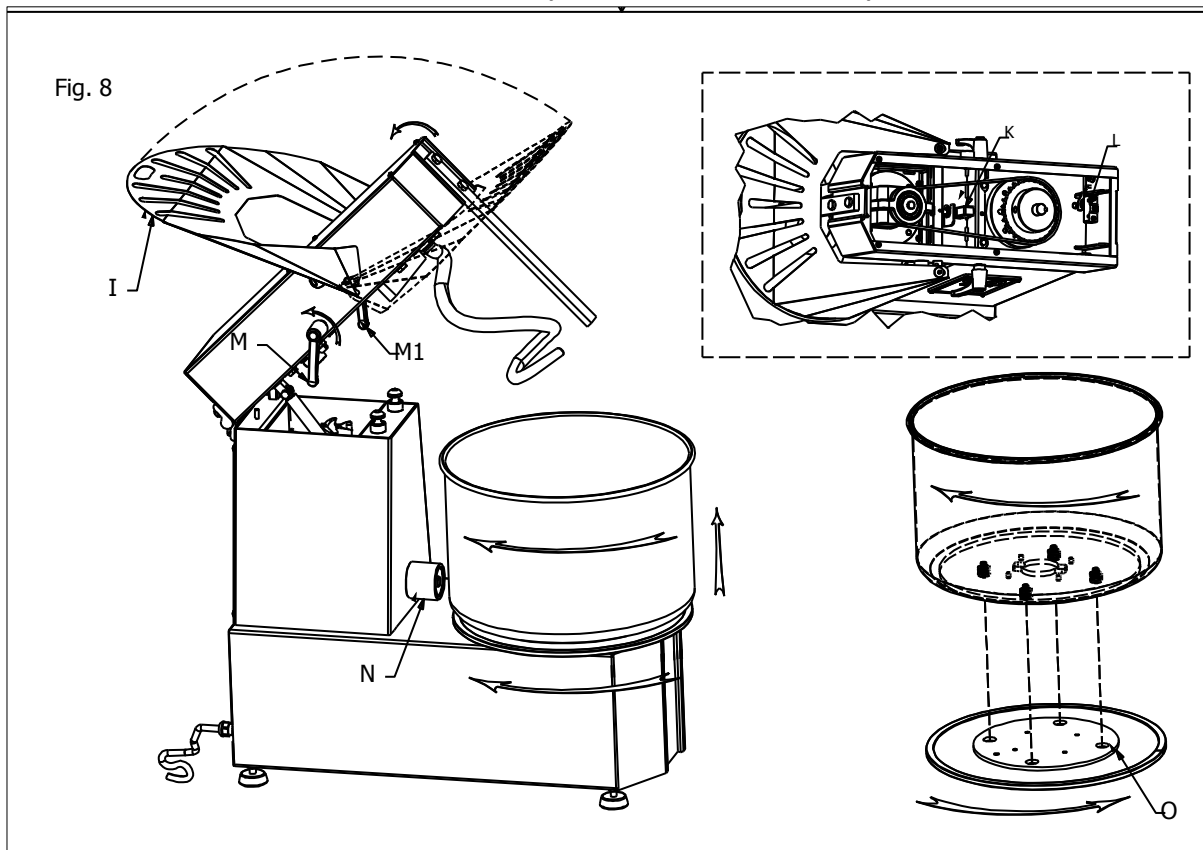
- I - Protection mobile de protection de baignoire sur tous les modèles TS / TSA
- L - Dispositif de sécurité à tête ouverte, uniquement sur les modèles TSA
- K - Dispositif de sécurité de réservoir surélevé sur tous les modèles TS / TSA
- M, M1 - Poignées pour verrouiller la tête en position abaissée, uniquement sur les modèles TSA
- N - Dispositif de sécurité de présence de réservoir, uniquement sur les modèles TSA
- O - Disque de verrouillage du réservoir, uniquement sur les modèles TSA

Note: L'abréviation TSA indique les modèles de machine à tête relevable et bol amovible, tandis que l'abréviation TS fait référence aux modèles à tête fixe.

#### ⚠ ATTENTION

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

- En soulevant la protection I (FIG.8) la machine s'arrête.
- En soulevant la tête (débloquée de son axe M) et/ou en retirant la cuve la machine ne se met pas en marche.
- En tirant modérément vers le haut aussi bien la cuve que la tête, celles-ci restent bloquées.



Avant de mettre en service la machine (mis en fonction d'utilisation), abaisser complètement la protection I (FIG.9). Dans les modèles A, vérifier que la cuve soit correctement insérée et bloquée par le disque O et que la tête en position horizontale soit bloquée par l'axe M, celui-ci se trouvant totalement introduit. Après avoir inséré la prise dans la prise d'alimentation électrique, la machine est prête pour être vérifiée.

### 3.3 ESSAI DE FONCTION

#### 3.3.1 MACHINE MOD. TS5 ET TS8 (FIG. 5-5B)

Machine monophasée et triphasée:

DÉMARRAGE: appuyez sur le bouton vert A pour démarrer la machine.

STOP: appuyez sur le bouton rouge B pour arrêter la machine.

Remarque: Sur les machines à alimentation triphasée, si le sens de rotation du réservoir est inverse de celui indiqué par la flèche, il est indispensable de suivre la procédure indiquée ci-dessous pour le démarrage et à chaque changement de prise de courant:

- Arrêtez la machine.
  - Retirez la fiche de la prise de courant.
  - Inverser la position de deux phases sur la prise (par exemple, L1 avec L2 et vice versa).
  - Réinsérez la fiche dans la prise de courant.
  - Redémarrez la machine et vérifiez que le sens de rotation du réservoir est correct.
- Démarrer la machine inactive pendant environ 1 minute et vérifier que les fonctionnalités sont régulières.

### **3.3.2 MODELES TS12-44, TS12A-44A**

#### **MACHINE MONOPHASEE ET TRIPHASEE (FIG.6):**

LES MODELES MONOPHASES TS12M-44M, TS12AM-44AM ET LES MODELES TRIPHASES TS12T-44T, TS12AT-44AT PERMETTENT LA GESTION DU TEMPS DE TRAVAIL AVEC LE TEMPORISATEUR. LA FONCTION DE MINUTERIE PEUT ETRE EXCLUE.

OPERATION AVEC EXCLUSION DE MINUTERIE:

DÉMARRAGE: APPUYEZ SUR LE BOUTON A POUR DEMARRER LE RESERVOIR ET LA SPIRALE.

STOP: APPUYEZ SUR LE BOUTON B POUR ARRETER LE RESERVOIR ET LA SPIRALE.

PENDANT LE FONCTIONNEMENT, LE VOYANT INDIQUE A LA LETTRE 6 PAR LA LETTRE R EST VERT, TANDIS QUE, SI LA PROTECTION MOBILE EST RELEVÉE, LETTRE I FIG.8-9, LE VOYANT DEVIENT ROUGE, INDIQUANT L'INTERVENTION DU SYSTEME DE SECURITE. DE LA MACHINE.

POUR REPRENDRE LE TRAVAIL, ABAISSEZ LA PROTECTION MOBILE, LETTRE I FIG.8-9, ET APPUYEZ A NOUVEAU SUR LA TOUCHE START (BOUTON A).

#### **Opération utilisant la minuterie:**

La fonction de minuterie gère le temps de traitement.

Le temps de traitement est défini à l'aide des touches  $\pm$  indiquées par la lettre S sur la fig.6. L'heure sélectionnée est exprimée en minutes et affichée à l'écran, comme indiqué à la fig.6 par la lettre T. Après avoir réglé l'heure, appuyez sur le bouton de démarrage indiqué à la fig.6 par la lettre A et le voyant de position R commence à clignoter.

Pendant le traitement, le temps indiqué par l'affichage diminue. La machine s'arrête automatiquement lorsque l'heure définie est réinitialisée. Un instant après la réinitialisation, la minuterie indique la durée définie dans l'opération qui vient d'être effectuée.

#### **Machine automatique triphasé à double vitesse (Fig.7):**

Les modèles TS12D-60D, TS12AD-60AD permettent la gestion automatique du temps de traitement en 1ère et 2ème vitesse à l'aide des fonctions de minuterie associées aux 1ère et 2ème vitesse. Il est possible d'exclure les fonctions de la minuterie relatives à la 1re et à la 2e vitesse.

#### **Traitement avec exclusion de la minuterie:**

MISE EN MARCHÉ: appuyer sur la touche A1 pour démarrer le réservoir et la spirale à la 1re vitesse. Le passage à la 2e vitesse est obtenu en appuyant sur la touche A2.

STOP: appuyez sur le bouton B pour arrêter le réservoir et la spirale.

Si la protection mobile est relevée, lettre I fig.8-9, la machine s'arrête. Pour reprendre le travail, il est nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage A1 ou A2 en fonction de la vitesse souhaitée.

#### **Traitement en mode automatique:**

Ce mode de fonctionnement est obtenu en réglant les temps de traitement à la 1re et à la 2e vitesse à l'aide des touches de sélection S1 pour le premier compte à rebours et S2 pour le deuxième compte à rebours. Une fois les heures définies, le traitement commence en appuyant sur A1.

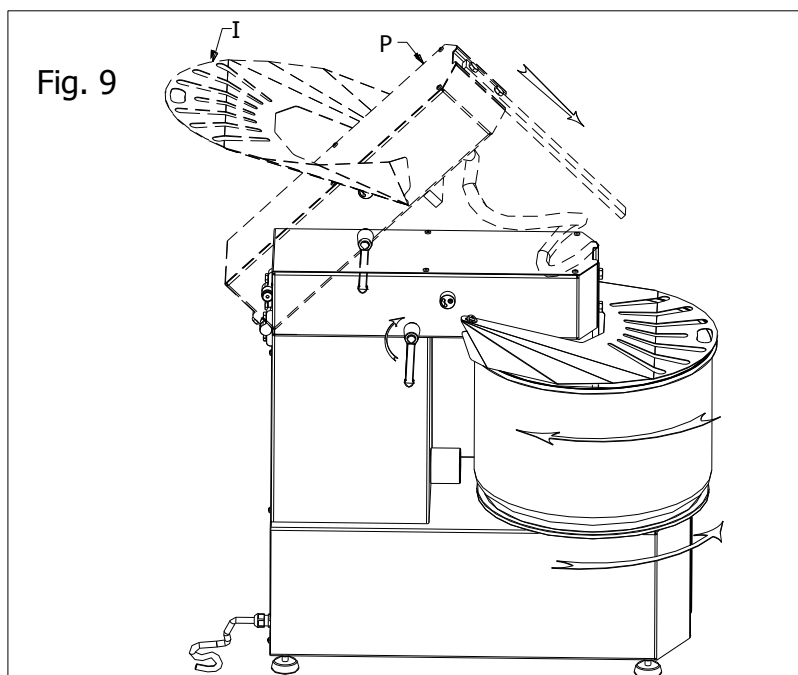
L'usinage à la deuxième vitesse commence automatiquement lorsque le temps défini dans 1a est terminé et le cycle cesse lorsque le temps défini dans la deuxième vitesse est également terminé. Pendant le traitement, le voyant de position R clignote en vert. Si la protection est augmentée, la couleur devient rouge et cesse de clignoter.

Le voyant L1 est allumé et L2 éteint à la 1re vitesse et inversement à la 2e vitesse.

Remarque: Sur les machines à alimentation triphasée, si le sens de rotation du réservoir est inverse de celui indiqué par la flèche, il est indispensable de suivre la procédure indiquée ci-dessous pour le démarrage et à chaque changement de prise de courant:

- Arrêtez la machine.
- Retirez la fiche de la prise de courant.
- Inverser la position de deux phases sur la prise (par exemple, L1 avec L2 et vice versa).
- Réinsérez la fiche dans la prise de courant.
- Redémarrez la machine et vérifiez que le sens de rotation du réservoir est correct.

Démarrer la machine inactive pendant environ 1 minute et vérifier que les fonctionnalités sont régulières.



## 4.0 UTILISATION

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

### 4.1 UTILISATION DE LA MACHINE AVEC TETE ET CUVE FIXES

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

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

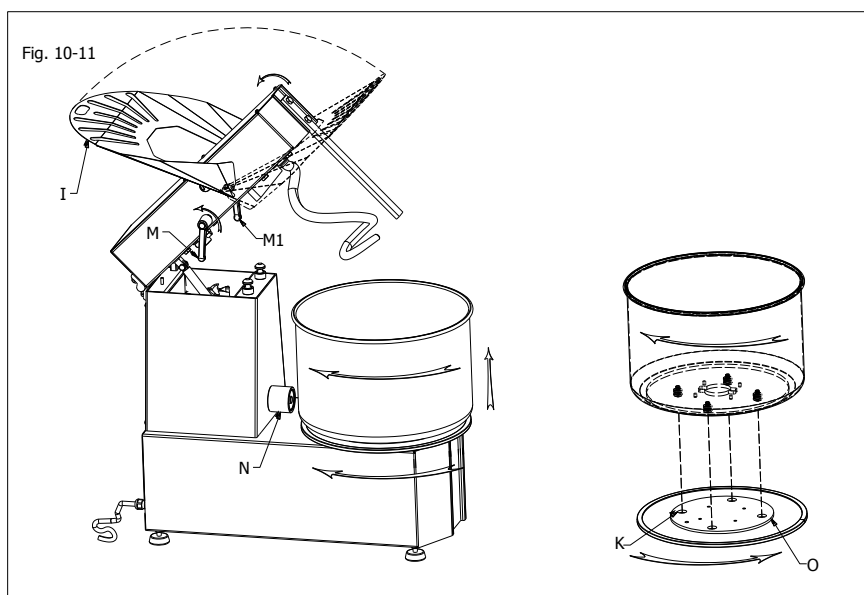
## 4.2 UTILISATION DE LA MACHINE A TETE SOULEVABLE ET CUVE EXTRACTABLE

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

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

### 4.2.1 SOULEVAGE DE LA TETE ET EXTRACTION DE LA CUVE

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



### 4.2.2 RESPOSITIONNEMENT DE LA CUVE ET LA TETE

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

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

#### ▲ ATTENTION

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

## 5.0 ENTRETIEN

#### ▲ ATTENTION

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

#### ▲ ATTENTION

La maintenance des machines ne doit être effectuée que par des opérateurs spécialisés

## 5.1 NETTOYAGE

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

### ▲ ATTENTION

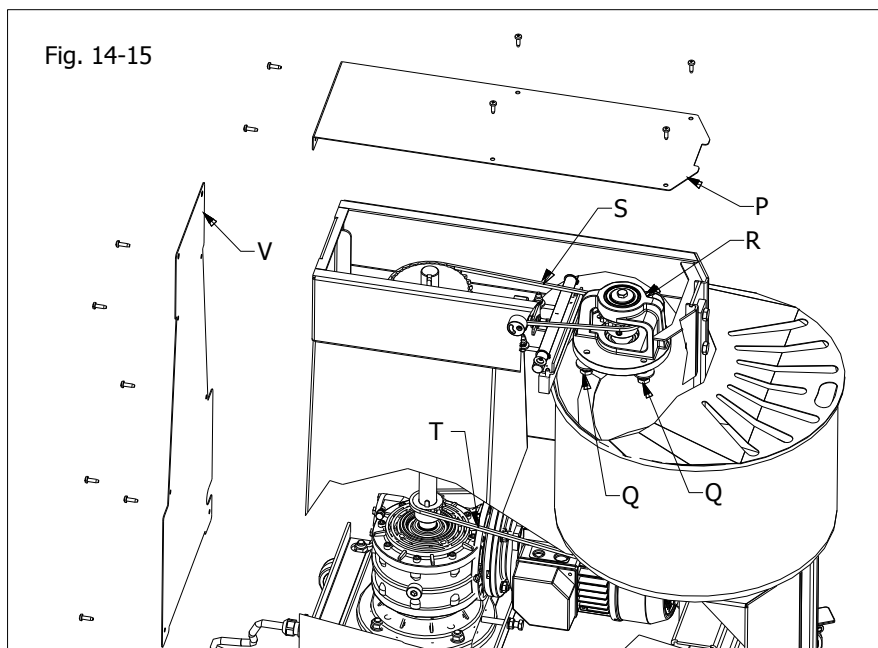
Il est recommandé de ne pas employer en aucun cas des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Eviter absolument d'utiliser jets d'eau, des ustenciles différents, des moyens reches ou abrasifs comme paillettes en acier, éponges etc. qui pourraient endommager les surfaces et en particulier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

## 5.2 TENSION DE LA CHAINE SUPERIEURE

### ▲ ATTENTION

**La maintenance des machines ne doit être effectuée que par des opérateurs spécialisés**

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



## 5.3 GRAISSAGE DES CHAINES

### ▲ ATTENTION

**La maintenance des machines ne doit être effectuée que par des opérateurs spécialisés**

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

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

## 6.0 DEMOLITION DE LA MACHINE

Encas de démantèlement et de démolition de la machine, les détails qui la composent ne présentent aucun degré de danger qui pourraient exiger l'adoption de précautions particulières. Pour faciliter les opérations de recyclage des matériaux, de la machine sont séparées toutes les parties qui composent l'installation électrique.

## 7.0 SERVICE APRES VENTE

### 9.2 7.1 PIÈCES DE RECHANGE

Pour la demande de pièces de rechange, reportez-vous au chapitre 8 concernant les vues éclatées et les listes de composants correspondantes.

#### **▲ ATTENTION**

Nous vous recommandons d'employer des pièces détachées originales seulement. États de la CEE:

S'adresser exclusivement au propre revendeur.

## 8.0 PIÈCES JOINTES

Les pièces jointes indiquées ci-dessous se rapportent aux groupes qui constituent la partie structurelle et mécanique des machines de la série TS et aux schémas de câblage correspondants.