



MOD : DH80B/T2V

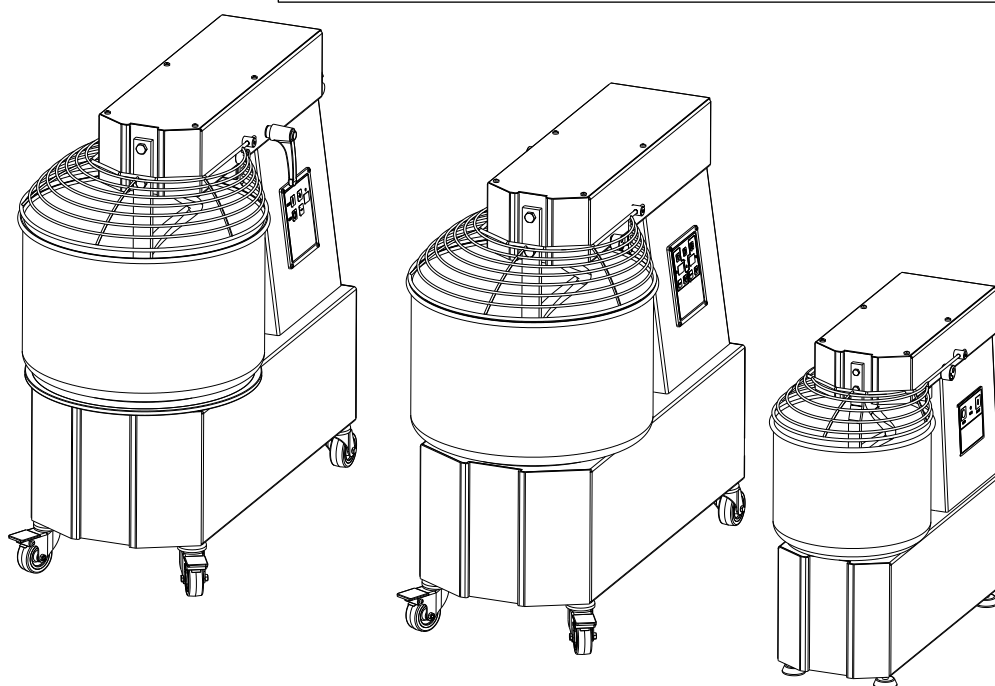
Production code : TS60D

09/2025

REV. 02

**MANUAL DE USO Y
MANTENIMIENTO
AMASADORA A ESPIRAL**

ES



TS5-60 / TSA12-60

INDICE

0.0 Advertencia.....	77
1.0 INFORMACIÓN GENERAL.....	77

1.1	Garantía.....	77
1.2	Características de la máquina	77
1.3	Características técnicas.....	79
1.4	Esquema eléctrico	80
	Para los diagramas de cableado, consulte 8.8-8.13	80
1.5	Zona ocupada por el operador.....	80
1.6	Advertencia general de seguridad	80
1.7	Advertencia para la seguridad	81
2.0	INSTALACIÓN	81
2.1	Requisitos para el usuario.....	81
2.2	Modo de instalación	82
2.3	Conexión eléctrica	82
2.4	Colocación de la máquina	82
3.0	Dispositivos de control y seguridad	83
3.1	Dispositivos de control	83
3.2	Dispositivos de seguridad (FIG.8)	84
3.3	Verificación del funcionamiento	85
3.3.1	Máquina monofásica y trifásica mod. TS5 et TS8 (Fig. 5-5b)	85
3.3.2	Máquina monofásica, trifásica 1 velocidad y trifásica 2 velocidades TS12-44, TS12A-60A	85
4.0	USO	87
4.1	Uso de la máquina con cabeza y cuba fija	87
4.2	Uso de la máquina con cabeza elevable y cuba extraíble.....	87
4.2.1	Elevación de la cabeza y extracción de la cuba	87
4.2.2	Colocación de la cuba y la cabeza	87
5.0	MANTENIMIENTO	88
5.1	Limpeza	88
5.2	Tensadode lacadenasuperior	88
5.3	Engrase cadenas	89
5.4	Posibles anomalías	89
6.0	DEMOLICIÓN DE LA MÁQUINA.....	90
7.0	SERVICIO POST-VENTA	90
7.1	Piezas de recambio	90
8.0	REPUESTOS.....	90
8.1	PIECES DE RECHANGE TS5-8.....	91
8.2	PIECES DE RECHANGE TS12-18.....	92
8.3	PIECES DE RECHANGE TS25-38-44.....	93
8.4	PIECES DE RECHANGE TSA12-18	94

8.5	PIECES DE RECHANGE TSA25-38-44	95
8.6	PIECES DE RECHANGE TS5-44	96
8.7	PIECES DE RECHANGE TS12A-44A	98
8.8	PIECES DE RECHANGE TS60D – TS60AD (V. 230-400).....	100
8.9	PIECES DE RECHANGE COMMUNES TS60M-TS60D-TS60AD (V. 230-400).....	101
8.9.1	PIECES DE RECHANGE TS60AD (V. 230-400)	102
8.10	Schémas électriques BRANCHEMENT MONOPHASÉE TS5-8	107
8.11	Schémas électriques BRANCHEMENT TRIPHASÉE TS5-8.....	107
8.12	Schémas électriques BRANCHEMENT TRIPHASÉE 2 Vit. - TS5-8.....	108
8.13	Schémas électriques BRANCHEMENT MONOPHASÉE TS/TSA12-18-25-38-44-60	109
8.14	Schémas électriques BRANCHEMENT TRIPHASÉE TS/TSA12-18-25-38-44-60.....	110
8.15	Schémas électriques BRANCHEMENT TRIPHASÉE 2 Vit. TS/TSA12-18-25-38-44-60..	111

0.0 ADVERTENCIA

Este manual está dirigido a todos aquellos que son responsables de la instalación, uso y mantenimiento de las amasadoras para que puedan aprovechar de la mejor manera las características del producto. Es importante que este manual se conserve junto con la máquina y se incluya en todos los posibles desplazamientos, para poder ser consultado si es necesario y por lo tanto tener la información necesaria para poder operar en condiciones de seguridad.

El fabricante no asume la obligación de notificar cualquier modificación posterior del producto. Además se reserva la propiedad por ley de éste documento. No está permitida modificación alguna ni reproducción ni transmisión a terceros sin su permiso.

Para resaltar algunas partes del texto se utilizaron los siguientes símbolos.

▲ ATENCIÓN: Indica situaciones peligrosas en la que es necesario especial atención.

ℹ INFORMACIÓN: Se refiere a las indicaciones técnicas de particular importancia..

1.0 INFORMACIÓN GENERAL

1.1 GARANTÍA

El periodo de garantía es de dos años a partir de la fecha de la factura o recibo emitido después de la compra. Dentro de éste periodo, será sustituido o reparado de forma gratuita y sólo desde fábrica. Debe quedar bien establecida, por nuestra parte, que la causa de la avería es debida a una fabricación defectuosa, a excepción de los componentes eléctricos y los que están sujetos a desgaste.

La garantía excluye los gastos de envío y los costos laborables.

La garantía no es válida en los casos en que se demuestre que el daño fue causado por: transporte o mantenimiento inadecuado o insuficiente, inexperiencia del operario, manipulaciones y reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de las instrucciones del manual. Se excluye cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos resultantes del tiempo en que el equipo permaneciera inactivo debido a: retrasos en espera de reparaciones, o de otra manera atribuibles a la no presencia del equipo.

1.2 CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

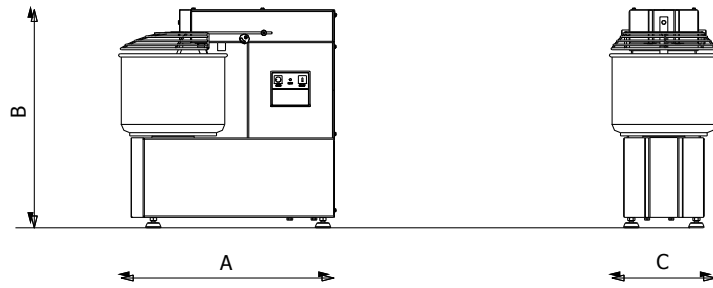
La amasadora en versión con cabeza y cuba fija o elevable con cuba extraíble, han sido diseñadas y fabricadas exclusivamente para el uso con masas de elaboración de alimentos a base de harina de cereales, con un uso previsto predominante de pizzerías, panaderías y confiterías.

La amasadora se compone de (Fig.1):

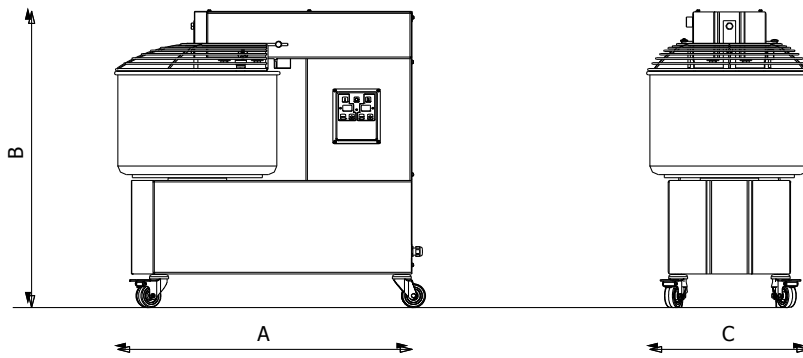
- Una estructura en acero protegida con pintura epoxi secada al horno
- Cuba, espiral, y rejilla de protección en acero inoxidable.
- Transmisión concadenaybañodeaceite.
- Las piezas móviles están montadas en rodamientos sellados.
- Pies de goma y ruedas(mod. TS 5 - TS 8), ruedas 2 con freno (mod. da TS 12 a TS 44), Patas en acero y ruedas de nylon (TS 60).
- Motor monofásico 1 velocidad o trifásico 1 velocidad.
- Motor trifásico 2 velocidades. (excepto TS 5 e TS 8)
 - Circuito eléctrico de mandos a bajo voltaje (24 V).

Fig. 1

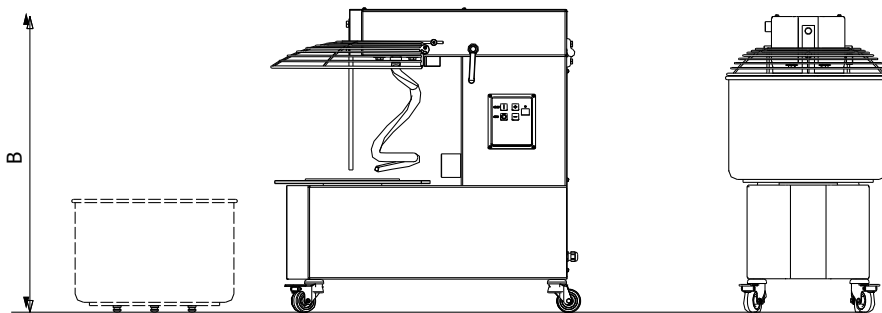
TS5 ; TS8



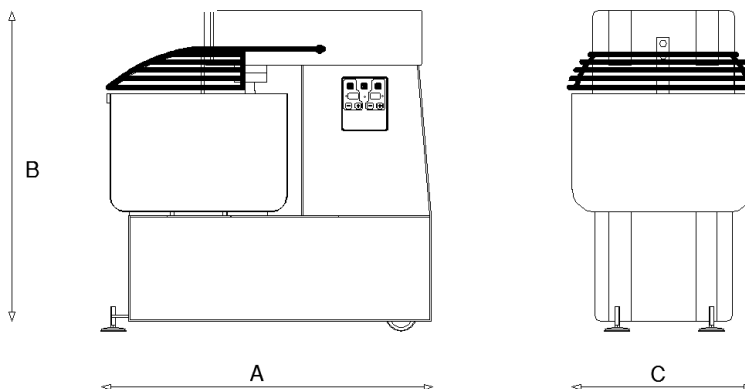
TS12 ; TS18 ; TS25 ; TA38 ; TS44



TSA12 ; TSA18 ; TSA25 ; TSA38 ; TSA44



TS60 ;



1.3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Model	Capacità de pate kg	Capacità de farina kg	Volum de la cuve Lt	Dim.cuve mm	Poissance du moteur kw	Volt	Dimention mm A C B	Poids Kg
CABEZA FIJA Y CUBA FIJO	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	Capacità de pate kg	Capacità de farina kg	Volum de la cuve Lt	Dim.cuve mm	Poissance du moteur kw	Volt	Dimention mm A C B	Poids Kg
CABEZA ELEVABLE Y CUBA DESMONTABLE	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

*: CABEZA ELEVABLE Y CUBA FIJO

M= Motor Monofásico

T= Motor Trifásico

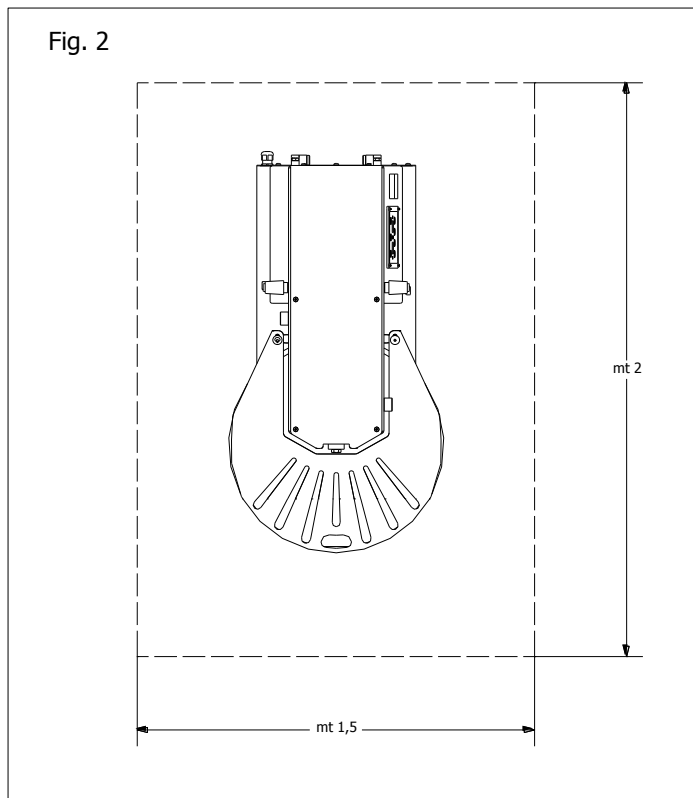
D= Motor Trifásico Doble Velocidad

1.4 ESQUEMA ELÉCTRICO

PARA LOS DIAGRAMAS DE CABLEADO, CONSULTE 8.8-8.13

1.5 ZONA OCUPADA POR EL OPERADOR

En condiciones normales de funcionamiento y para el mejor aprovechamiento de la máquina, será necesario respetar la zona representada en la FIG. 2



1.6 ADVERTENCIA GENERAL DE SEGURIDAD

Aunque la máquina cumpla con los requisitos de seguridad, normativas eléctricas, mecánicas e higiénicas, puede ser peligrosa si:

- Si se utiliza para cualquier propósito y condiciones distintas previstas por el fabricante.
- Si se manipulan las protecciones y dispositivos de seguridad.
- En el caso de incumplimiento de los requisitos para la instalación, puesta en marcha, operación y mantenimiento.

i INFORMACIÓN

Toda la instalación y el mantenimiento deben ser realizados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, lo que se exime de cualquier responsabilidad derivada de la instalación o manipulación indebida.

1.7 ADVERTENCIA PARA LA SEGURIDAD

i INFORMACIÓN

Leer atentamente éste manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.

ATENCIÓN

Con el fin de evitar situaciones peligrosas y/o daños personales causados por: electricidad, mecánica, fuego o agua y saneamiento, observe las siguientes instrucciones de seguridad.

- A) Mantener el orden en su lugar de trabajo. El desorden puede causar accidentes.
- B) Evaluar las condiciones ambientales. No utilizar la máquina con humedad excesiva o poca luz, ni en la proximidad de líquidos o gases inflamables.
- C) Vigile a los niños y personas no autorizadas. No permita que se acerquen a la máquina o al lugar de trabajo.
- D) Utilice la máquina por debajo de la capacidad nominal y en el uso permitido. Sin sobrecarga funcionará mejor y con mayor seguridad.
- E) La ropa debe ser adecuada. No llevar ropa o accesorios colgantes que puedan quedar atrapados en las piezas móviles. Use zapatos fuertes. Por razones de higiene, utilice una red en el peso largo y guantes apropiados para las manos.
- F) Proteja el cable de alimentación. No tire del cable para desconectar el enchufe. No exponga el cable a temperaturas elevadas, bordes afilados, agua o disolventes.
- G) Evite posiciones inseguras. Busque el lugar más adecuado para garantizar la estabilidad.
- H) Preste siempre la máxima atención. Observe su trabajo. No use la máquina cuando esté distraído.
- I) Desconecte la máquina después de cada uso y antes de la limpieza o vaya a mover la máquina.
- L) No se deben utilizar cables de extensión al aire libre.
- M) Compruebe que el equipo no esté dañado. Antes de utilizar la máquina comprobar cuidadosamente la eficacia de los dispositivos de seguridad. Compruebe que: las partes móviles no están bloqueadas, que no hay piezas dañadas, todas las partes se han montado correctamente y que todas las condiciones que podrían afectar al buen funcionamiento de la máquina son óptimas.
- N) La máquina deberá ser reparada por personal cualificado. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado, utilizando recambios originales.

El incumplimiento de estos requisitos puede constituir un elemento de peligro para el usuario.

2.0 INSTALACIÓN

2.1 REQUISITOS PARA EL USUARIO

Las condiciones ambientales dónde será instalada la máquina debe tener las siguientes características:

- Estar libre de humedad.
- Estar a una distancia adecuada de fuentes de agua y calor.
- La ventilación e iluminación debe ser las adecuadas en cumplimiento de las leyes de higiene y seguridad en el trabajo. El suelo debe ser plano y compacto con el fin de promover una limpieza a fondo. No debe colocarse obstáculos, cerca de la máquina, que puedan afectar a la ventilación normal

INFORMACIÓN

La red eléctrica debe estar equipada con un disyuntor diferencial con las características adecuadas a las de la máquina. En la que la distancia de apertura entre contactos sea de al menos 3 mm. Es indispensable una toma de tierra eficiente.

ATENCIÓN

Comprobar que la tensión de alimentación y la frecuencia son compatibles con los valores detallados en las características técnicas (1.3) y en la placa de identificación en la parte posterior de la máquina.

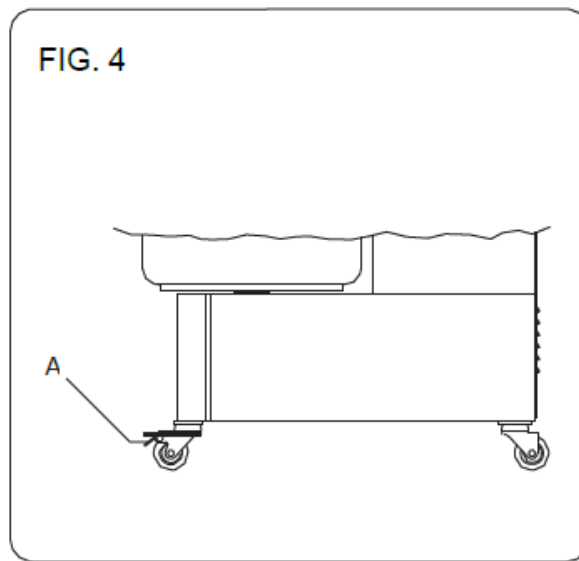
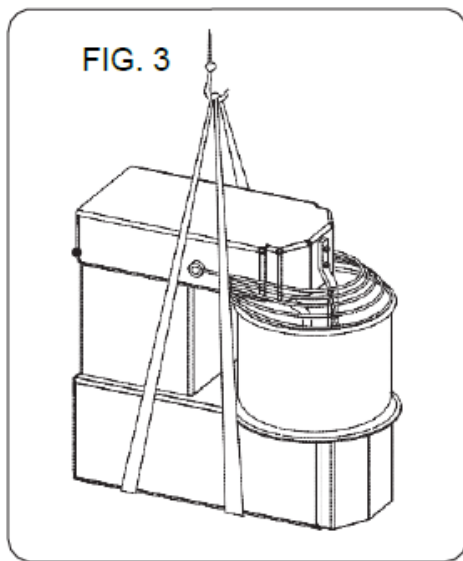
2.2 MODO DE INSTALACIÓN

La máquina se entrega en una caja cerrada y asegurada con correas a un palet de madera. Dentro de la caja además de la máquina están las instrucciones de uso y la declaración de conformidad de acuerdo con

la directiva CE de máquinas. La máquina debe ser descargada desde el vehículo utilizando un vehículo adecuado.

Para transportar la máquina al lugar de la instalación, utilice un carro con ruedas de la capacidad adecuada. Después de cortar las correas, quitar el embalaje y la tapa de plástico, a continuación, con la ayuda de unas correas de la capacidad adecuada insertadas bajo la base de la máquina (Figura 3) y un mecanismo de elevación adecuado (manual o motorizado), elevar la máquina, retirar el palet de abajo, coloque la máquina en su ubicación, asegurándose de dejar espacio alrededor de unos 50 cm. con el fin de facilitar las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento. En caso de inestabilidad de la máquina debido a la irregularidad del suelo, calzar las patas o ruedas con un trozo de caucho duro. Para las máquinas equipadas con ruedas, asegurarse que esté accionado el freno A (Fig. 4)

Nota: Todos los envases deben eliminarse de acuerdo a la legislación vigente.



2.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA SE REALIZA POR MEDIO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y QUE VIENE CON LA CLAVIJA SÓLO LA VERSIÓN MONOFÁSICA. PARA MÁQUINAS CON ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA DEBE INSTALAR UNA CLAVIJA ESTÁNDAR TENIENDO ESPECIAL CUIDADO EN LA CONEXIÓN DEL NEUTRO QUE DEBE SER INEQUÍVOCA, Y COMPROBAR QUE LA DIRECCIÓN DE ROTACIÓN DE LA CUBA ES LA INDICADA POR LA FLECHA

2.4 COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

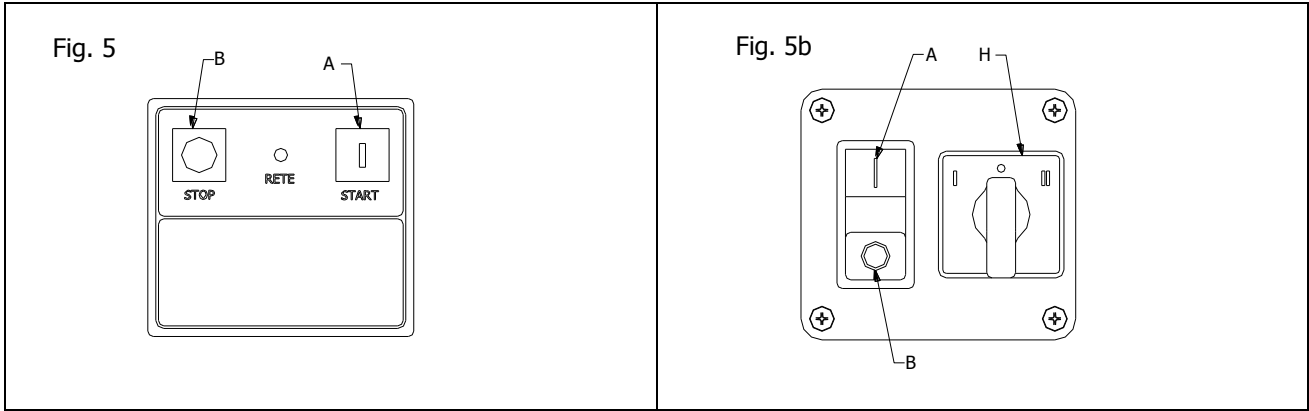
La toma de corriente debe ser fácilmente accesible y que no tenga ningún movimiento. La distancia de la máquina y el enchufe debe ser tal que no se produzca la tensión del cable de alimentación. Por otra parte dicho cable no debe estar bajo los pies de nivelación de la máquina.

3.0 DISPOSITIVOS DE CONTROL Y SEGURIDAD

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

.1 DISPOSITIVOS DE CONTROL

Máquina con alimentación monofásica o trifásica (mod. IM 5-IM 8) (Fig. 5-5b):



Position	Description
A	Pulsador verde 1 Marcha
B	Pulsador rojo 2 Paro
H	Interruptor selector de velocidad

Máquina con alimentación monofásica 1 velocidad, trifásica 1 velocidad y trifásica 2 velocidades (resto de modelos) (Fig.6-7):

Position	Description
A/A1	Pulsador verde de 1 velocidad
A2	Pulsador verde de 2 velocidad
B	Pulsador rojo Parada de emergencia
L1	Indicador LED para la primera marcha
L2	Indicador LED para la segunda marcha
R	Indicador de presencia LED / estado de la red
S/S1	Tecla de incremento de tiempo (+) / tecla de disminución de tiempo (-) primera velocidad
S2	Tecla de incremento de tiempo (+) / tecla de disminución de tiempo (-) primera velocidad
T/T1	Visualización del tiempo de trabajo seleccionado en primera marcha.
T2	Display du temps de travail sélectionné à la seconde vitesse

3.2 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD (FIG.8)

I - Rejilla de protección móvil (FIG. 8)

L – Dispositivo que verifica si la cabeza y la rejilla de protección esta abajo o arriba.

M,M1- Asas de bloqueo de la cabeza en posición baja

N – Dispositivo que verifica si está la cuba insertada

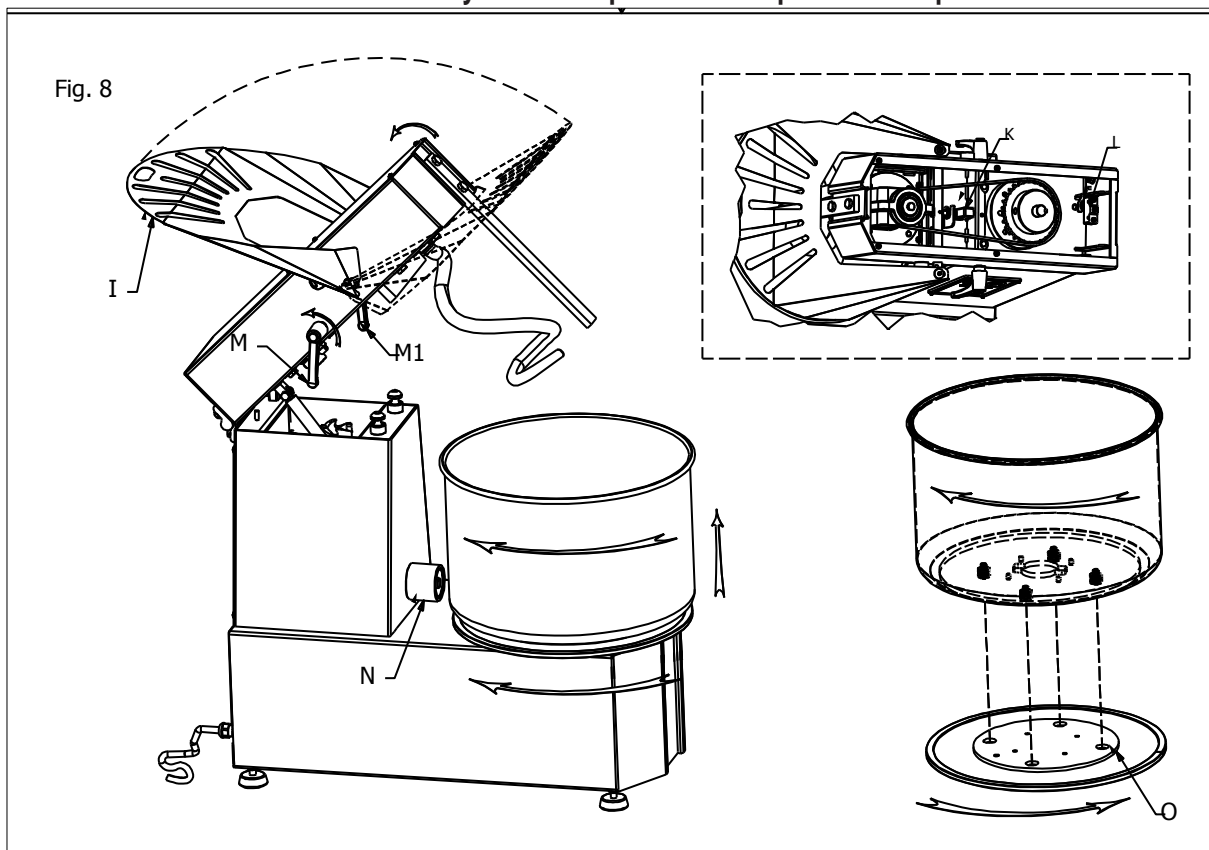
O – Disco de bloqueo de la cuba

Nota: El dispositivo de seguridad de la cuba M1 solamente se instala en máquinas con cabezal elevable y cuba extraíble (modelo A). En los modelos con cabeza fija la rejilla de protección lleva el dispositivo de seguridad en el interior de la cabeza.

▲ ATTENTION

Los dispositivos de seguridad, verificados uno por uno, son efectivos cuando:

- Al levantar la protección I (FIG. 8), la máquina se DETIENE.
- Levantando la cabeza (desbloqueando por las asas M, M19 y/o retirando la cuba la máquina no se pone en funcionamiento
- Tirar moderadamente de la cabeza y de la cuba para verificar que están bloqueados.



ANTES DE ARRANCAR LA MÁQUINA (PUESTA EN MARCHA) BAJE COMPLETAMENTE LA CABEZA Y LA PROTECCIÓN (FIG.9). EN LAS VERSIONES QUE SE PUEDEN ABRIR ASEGÚRESE DE QUE LA CUBA ESTÉ INSTALADA Y FIJA "O" Y QUE LA CABEZA ESTÁ EN LA POSICIÓN HORIZONTAL Y ESTÁ BLOQUEADO POR LAS ASAS M Y M1. DESPUÉS INSERTE EL ENCHUFE EN LA TOMA DE CORRIENTE Y LA MÁQUINA ESTARÁ LISTA PARA VERIFICAR SU FUNCIONAMIENTO.

3.3 VERIFICACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

3.3.1 MÁQUINA MONOFÁSICA Y TRIFÁSICA 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 MÁQUINA MONOFÁSICA, TRIFÁSICA 1 VELOCIDAD Y TRIFÁSICA 2 VELOCIDADES TS12-44, TS12A-60A

MÁQUINA MONOFÁSICA Y TRIFÁSICA (FIG.6):

LOS MODELOS MONOFÁSICOS TS12M-60M, TS12AM-44AM Y TS12T-44T, TS12AT-44AT PERMITEN LA GESTIÓN DEL TIEMPO DE TRABAJO CON EL TEMPORIZADOR. LA FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR PUEDE SER EXCLUIDA.

OPERACIÓN CON EXCLUSIÓN DEL TEMPORIZADOR:

INICIO: PRESIONE EL BOTÓN A PARA INICIAR EL TANQUE Y LA ESPIRAL.

DETENER: PRESIONE EL BOTÓN B PARA DETENER EL TANQUE Y LA ESPIRAL.

DURANTE LA OPERACIÓN, EL LED INDICADO POR LA LETRA R ES VERDE, MIENTRAS QUE, SI SE LEVANTA LA PROTECCIÓN MÓVIL, LETRA I FIG.8-9, EL LED SE VUELVE ROJO, LO QUE INDICA LA INTERVENCIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD. DE LA MAQUINA.

10.1.1 PARA REANUDAR EL TRABAJO, BAJE LA PROTECCIÓN MÓVIL, LETRA I FIG.8-9, Y PRESIONE NUEVAMENTE EL BOTÓN DE INICIO (BOTÓN A).

Operación utilizando el temporizador:

La función de temporizador gestiona el tiempo de procesamiento.

El tiempo de tratamiento se define utilizando las teclas ± indicadas por la letra S en la fig.6. La hora seleccionada se expresa en minutos y se muestra en la pantalla, como se muestra en la figura 6 con la letra T.

Después de ajustar la hora, presione el botón de inicio que se muestra en la figura 6 con la letra A y el indicador de posición R comenzará a parpadear.

Durante el procesamiento, el tiempo indicado por la pantalla disminuye. La máquina se detiene automáticamente cuando se restablece el tiempo establecido. Un momento después del restablecimiento, el temporizador indica el tiempo establecido en la operación que se acaba de realizar.

Máquina automática trifásica con doble velocidad. (Fig.7):

Los modelos TS12D-60D, TS12AD-60AD permiten la administración automática del tiempo de procesamiento de la primera y la segunda velocidad utilizando las funciones de temporizador asociadas con la primera y la segunda velocidad. Es posible excluir las funciones del temporizador relacionadas con la 1ª y 2ª marcha.

Tratamiento con exclusión del temporizador:

PUESTA EN MARCHA: Presione el botón A1 para iniciar el tanque y la espiral en la 1ª marcha. El cambio a la 2ª marcha se logra presionando la tecla A2.

DETENER: Presione el botón B para detener el tanque y la espiral.

Si se levanta la protección móvil, letra I fig.8-9, la máquina se detiene. Para reanudar el trabajo, es necesario presionar nuevamente el botón de inicio A1 o A2 según la velocidad deseada.

Procesamiento en modo automático:

Este modo de operación se logra al configurar los tiempos de procesamiento a la 1ª y 2ª velocidad utilizando las teclas de selección S1 para la primera cuenta atrás y S2 para la segunda cuenta atrás. Una vez que se han establecido las horas, el tratamiento comienza presionando A1.

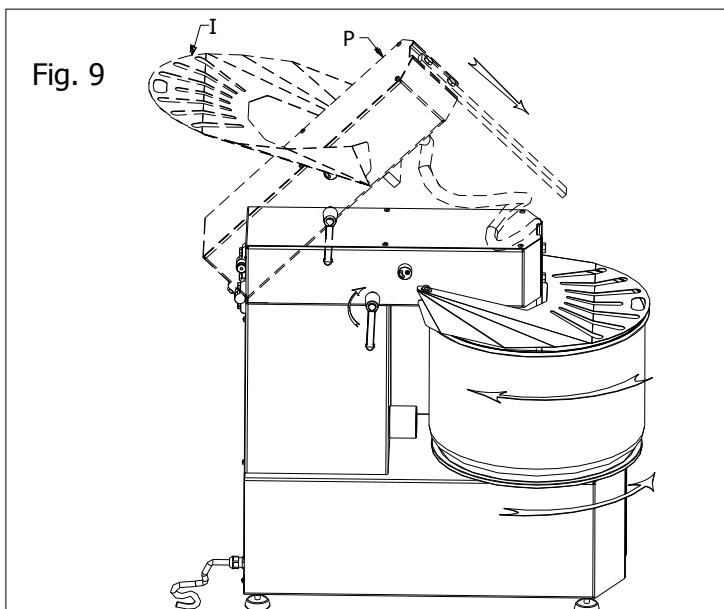
El mecanizado a la segunda velocidad comienza automáticamente cuando se completa el tiempo definido en 1a y el ciclo se detiene cuando también se completa el tiempo definido en la segunda velocidad.

Durante el tratamiento, el indicador de posición R parpadea en verde. Si la protección aumenta, el color se vuelve rojo y deja de parpadear.

El LED L1 está encendido y L2 apagado en la 1ª marcha y viceversa en la 2ª marcha.

Nota: En máquinas con suministro trifásico, si la dirección de rotación del tanque es opuesta a la indicada por la flecha, es esencial seguir el procedimiento indicado a continuación para el inicio y cada cambio de zócalo:

- Detener la máquina.
- Retire el enchufe del zócalo.
- Invierta la posición de dos fases en el zócalo (por ejemplo, L1 con L2 y viceversa).
- Vuelva a insertar el enchufe en la toma de corriente.
- Reinicie la máquina y verifique que la dirección de rotación del tanque sea la correcta.
- Inicie la máquina inactiva durante aproximadamente 1 minuto y verifique que las funciones sean regulares.



4.0 USO

Antes de iniciar cada ciclo de trabajo, asegúrese de que la máquina está perfectamente limpia, y en particular, las superficies en contacto con la masa, la espiral, la cuba y la columna central, deben ser limpiadas con detergentes compatibles con los productos alimentarios. Si es necesario proceder según se indica en el punto 5.1

4.1 USO DE LA MÁQUINA CON CABEZA Y CUBA FIJA

Después de levantar la protección añadida la cantidad deseada de ingredientes en la cuba y pulse el botón de inicio A o D.

La acción de la espiral, cuyo movimiento está sincronizado con la rotación de la cuba permite mezclar la harina, agua, sal, levadura y otros alimentos hasta obtener la consistencia deseada de la masa. Si es necesario modificar o añadir algún ingrediente viértalo a través de la rejilla de protección.

Completado el ciclo, detener la máquina, levante la protección a la apertura máxima, retire la masa de la cuba y limpie la máquina de acuerdo con el apartado 5.1.

4.2 USO DE LA MÁQUINA CON CABEZA ELEVABLE Y CUBA EXTRAIBLE

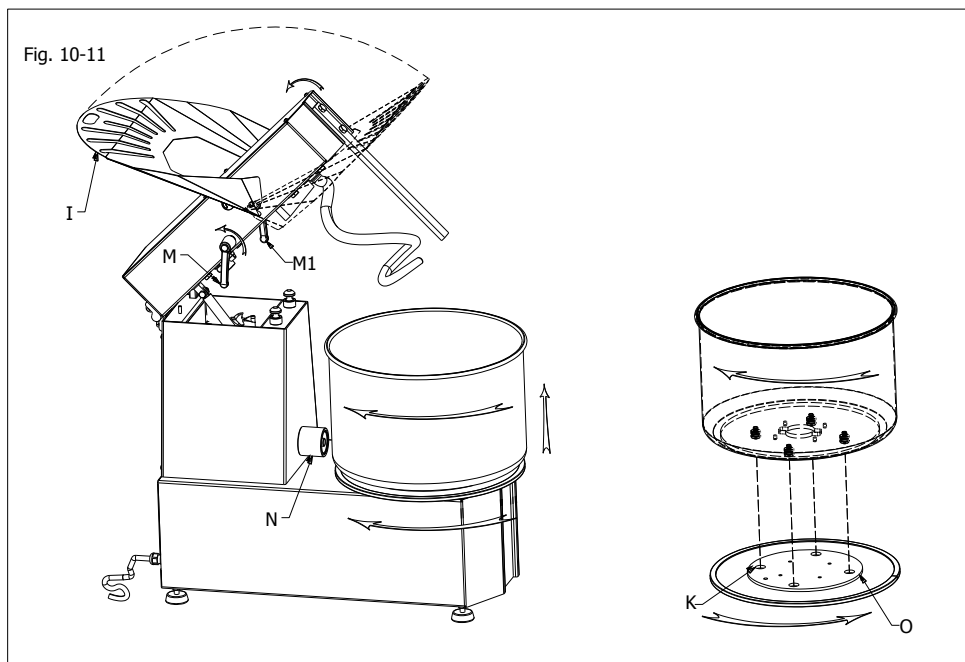
La máquina con la cabeza elevable y cuba extraíble, es funcionalmente idéntica a la versión con cabeza fija, difiere de ella por las posibilidades que ofrece al final de cada ciclo de trabajo:

Facilitación de la retirada de la masa

Facilitación durante la fase de limpieza

4.2.1 ELEVACIÓN DE LA CABEZA Y EXTRACCIÓN DE LA CUBA

Para levantar la cabeza y extraer la cuba se ha de proceder de la siguiente manera: detener la máquina, desconecte la toma de corriente, levante totalmente la protección I (FIG.10), desenroscar las asas M y M1, levante la cabeza “un pistón hidráulico ayuda”, gire el disco O hasta desbloquearlo, levante la cuba y luego retírela, saque la masa.



4.2.2 COLOCACIÓN DE LA CUBA Y LA CABEZA

Una vez terminada la operación de limpieza, vuelva a colocar la cuba asegurándose de que los 4 tetones (FIG.11) se insertan correctamente en los agujeros de la máquina K, bloquee la cuba girando hacia la izquierda el disco O. Empuje con suavidad hacia abajo la cabeza presionando sobre ella (FIG. 9), atornillar los mangos M y M1.

⚠ ATENCIÓN.

Antes de retirar la amasadora, siga siempre el procedimiento de apagado como se indica en el par. 3.1 o 3.2

5.0 MANTENIMIENTO

⚠ ATENCIÓN

10.2 ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA, RETIRE EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE. EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO O AVERÍA DE LA MÁQUINA CONTACTE SÓLO CON LOS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS POR EL FABRICANTE.

⚠ ATENCIÓN

EL MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA SOLO DEBE SER REALIZADO POR OPERADORES ESPECIALIZADOS.

5.1 LIMPEZA

LA LIMPIEZA DEBE REALIZARSE AL FINAL DE CADA USO EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y LA PROTECCIÓN DE LA FUNCIONALIDAD DE LA MÁQUINA. CON LA AYUDA DE UNA ESPÁTULA DE MADERA O DE PLÁSTICO PROCEDER A UNA PRIMERA ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS DE MASA Y POSTERIORMENTE, REALIZAR UNA LIMPIEZA A FONDO DEL TANQUE, LA ESPIRAL, LA BARRA VERTICAL ROMPEPASTA Y LA PROTECCIÓN MÓVIL, CON LA AYUDA DE UNA ESPONJA SUAVE Y AGUA CALIENTE, SEQUE CON TOALLAS DE PAPEL PARA ALIMENTACIÓN, A CONTINUACIÓN LIMPIE LAS SUPERFICIES MENCIONADAS PRIMERO Y LUEGO TODA LA MÁQUINA CON UN PAÑO SUAVE LIMPIO Y HUMEDECIDO EN DESINFECTANTE ESPECÍFICAMENTE INDICADO PARA MÁQUINAS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

⚠ ATENCIÓN

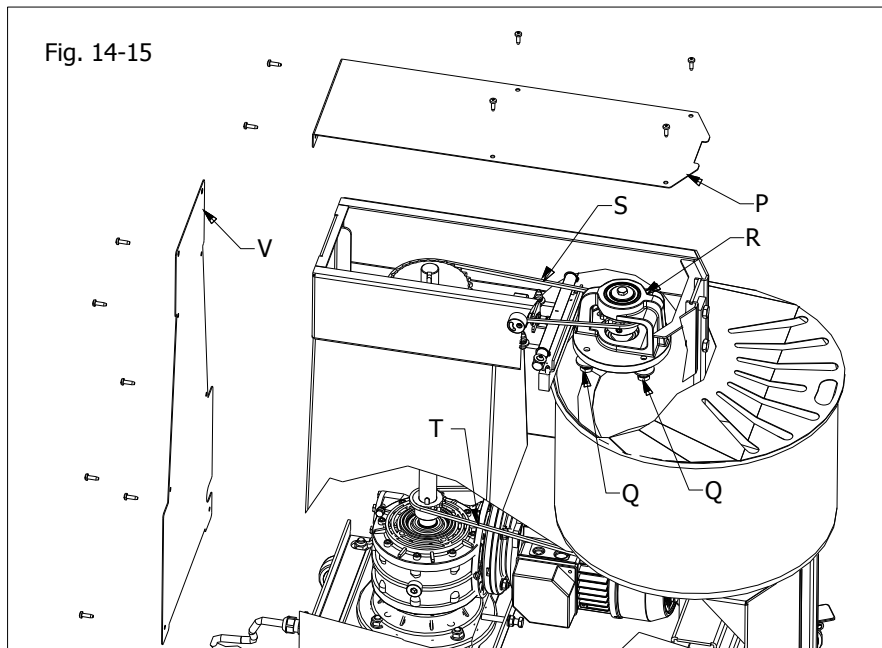
SE RECOMIENDA NO UTILIZAR EN NINGÚN CASO, PRODUCTOS QUÍMICOS NO ALIMENTARIOS O ABRASIVOS. DEBE EVITARSE UTILIZAR CHORROS DE AGUA, UTENSILIOS VARIOS COMO ESTROPAJOS DE ACERO, ESPONJAS ABRASIVAS, ETC., QUE PUEDEN DAÑAR LAS SUPERFICIES Y, EN PARTICULAR LA SEGURIDAD HIGIÉNICA. PARA MANTENER TANTO LA EFICIENCIA DE LA SEGURIDAD DE LA MÁQUINA SE DEBE PROCEDER A UN MANTENIMIENTO REGULAR (AL MENOS UNA VEZ CADA 6 MESES).

5.2 TENSADODE LACADENASUPERIOR

▲ ATENCIÓN

EL MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA SOLO DEBE SER REALIZADO POR OPERADORES ESPECIALIZADOS.

La cadena debe tensarse y verificarse periódicamente, si hay un aflojamiento excesivo de la misma o si la rotación de la espiral no es constante. Afloje los tornillos y retire el panel P (FIG.14) situado por encima de la cabeza de la máquina, aflojar los tornillos unas cuantas vueltas O, Tire del soporte de la espiral R, para tensar la cadena, bloquee el soporte R con los tornillos O, monte y asegure el panel



5.3 ENGRASE CADENAS

▲ ATENCIÓN

EL MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA SOLO DEBE SER REALIZADO POR OPERADORES ESPECIALIZADOS.

ESPUÉS DE DESENROSCAR LOS TORNILLOS DE FIJACIÓN, RETIRAR EL PANEL SUPERIOR P Y POSTERIOR V, DENTRO ESTÁN LAS CADENAS S Y T (FIG. 15-16) AÑADIR UNA CANTIDAD RAZONABLE DE GRASA PARA ASEGURAR LA LUBRICACIÓN DE TODOS LOS ESLABONES DE LA CADENA. CUANDO SE HAYA COMPLETADO LA OPERACIÓN VOLVER A MONTAR LOS DOS PANELES Y APRIETE LOS TORNILLOS.

5.4 POSIBLES ANOMALÍAS

ANOMALIA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	<ul style="list-style-type: none"> • Falta electricidad en la red. • El botón de parada de emergencia está bloqueado • La rejilla de protección o la cabeza están elevados. • El interruptor principal está en la posición 0 • El mando del selector de velocidad está en la posición 0 • El mando del temporizador está en la posición 0 	<p>Compruebe el interruptor general, el enchufe y el cable de alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Girar el botón en el sentido de la flecha para soltarlo. • Bajar la rejilla o la cabeza • girar el interruptor a la posición 1 • Girar el selector a la posición 1 ó 2 • Girar el mando del temporizador de 1 a 30 minutos
2.1 LA ESPIRAL GIRA DE MODO INTERMITENTE	<ul style="list-style-type: none"> • La cadena está suelta 	<ul style="list-style-type: none"> • Tensar la cadena según se describe en el apartado 5.2
La máquina se detiene durante el uso	<ul style="list-style-type: none"> • Fusible ha saltado 	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituir el fusible por uno de iguales características

6.0 DEMOLICIÓN DE LA MÁQUINA

EN CASO DE DESMONTAJE DE LA MÁQUINA, LAS PIEZAS QUE LA COMPONEN NO TIENEN PELIGROSIDAD QUE REQUIERAN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS CONCRETAS. PARA FACILITAR EL RECICLAJE DE LOS MATERIALES, DEBEN SER SEPARADOS DE LA MÁQUINA TODAS LAS PIEZAS QUE COMPONEN EL SISTEMA ELÉCTRICO.

7.0 SERVICIO POST-VENTA

7.1 PIEZAS DE RECAMBIO

Para la solicitud de piezas de repuesto Referirse al capítulo 8.

▲ ATTENTION Recomendamos utilizar solamente piezas de repuesto originales

Certificados CE:

Contacte solamente con su vendedor.

8.0 ATTACHED – ALLEGATI - REPUESTOS

- DRAWING (*DISEGNO ESPLOSO*) TS 5-8
- DRAWING (*DISEGNO ESPLOSO*) TS 12-18
- DRAWING (*DISEGNO ESPLOSO*) TS 25-38-44
- DRAWING (*DISEGNO ESPLOSO*) TSA 12-18
- DRAWING (*DISEGNO ESPLOSO*) TSA 25-38-44
- SPARE PARTS (*LISTA COMPONENTI*) TS5-44
- SPARE PARTS (*LISTA COMPONENTI*) TSA 12-44
- SPARE PARTS (*LISTA COMPONENTI*) TS60-TSA60
- WIRING DIAGRAM SINGLE-PHASE (*SCHEMA ELETTRICO IMPIANTO MONOFASE*) TS5-8
- WIRING DIAGRAM THREE-PHASES (*SCHEMA ELETTRICO IMPIANTO TRIFASE*) TS5-8
- WIRING DIAGRAM THREE-PHASES 2 SPEEDS (*SCHEMA ELETTRICO IMPIANTO TRIFASE A 2 VELOCITA'*) TS5-8
- WIRING DIAGRAM SINGLE-PHASE SPEEDS (*SCHEMA ELETTRICO IMPIANTO MONOFASE*) TS/TSA 12-18-25-38-44-60
- WIRING DIAGRAM THREE-PHASES SPEEDS (*SCHEMA ELETTRICO IMPIANTO TRIFASE*) TS/TSA 12-18-25-38-44-60
- WIRING DIAGRAM THREE-PHASES 2 SPEEDS SPEEDS (*SCHEMA ELETTRICO IMPIANTO TRIFASE A 2 VELOCITA'*) TS/TSA 12-18-25-38-44-60