

02/2010

Mod: NT22/G-230-1

Production code: IFM22



Diamond
catering equipment

DECLARACIÓN CONFORMIDAD

De acuerdo con la Directiva de Baja Tensión 2006/95 CE, con la Directiva 2004/108 CE (Compatibilidad Electro-Magnética), con la directiva 2006/42 CE (máquinas); llevan el marcado CE.

De acuerdo con las reglas (CE) N. 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 27 de octubre de 2004 acerca de los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios.

Tipo de aparato

AMASADORA

Marca comercial

DIAMOND

Modelo

IF17-IF22-IF33-IF42-IF53
IFM7-IFM10-IFM17-IFM22-IFM33-IFM42-IFM53
IR17-IR22-IR33-IR42-IR53
IRM17-IRM22-IRM33-IRM42-IRM53
IF17VS-IF22VS-IF33VS-IF42VS-IF53VS
IR17VS-IR22VS-IR33VS-IR42VS-IR53VS

Fabricante

PIZZA GROUP S. r. l.

Dirección fabricante

Teléfono

Fax

Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que se han aplicado de acuerdo con las reglas de las buenas prácticas en materia de seguridad en vigor en la CE, son:

Normas u otros documentos normativos

Informe de ensayo - Fichas técnicas

EN 60335-1 EN 60335-2-64

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

EN 292 EN 294 EN 418

FLAM GAS

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Información adicional:

En calidad de fabricante y/o representante autorizado de la empresa en la CE, declaramos bajo nuestra propia responsabilidad que los aparatos son conformes a las exigencias esenciales previstas por las Directivas anteriormente mencionadas.

San Vito al Tagliamento (PN)

Bellotto Carlo

07.02.2010

Presidente





Los aparatos han sido fabricados y ensayados siguiendo las prescripciones de seguridad indicadas en las directivas europeas pertinentes.

Este manual va dirigido a todas aquellas personas encargadas de la instalación, el uso y el mantenimiento de las amasadoras, para que puedan aprovechar al máximo las características del producto.

En caso de dudas acerca del contenido y para cualquier aclaración, póngase en contacto con el fabricante o con el servicio de asistencia técnica autorizado, citando el número del apartado del tema en cuestión.

Es importante que se conserve con cuidado este manual y que acompañe a la máquina en cualquier posible transferencia (incluido el cambio de propiedad). Así podrá consultarse cuando sea necesario y, por lo tanto, se podrá disponer de la información necesaria para trabajar en condiciones de seguridad.

Además queda reservada, conforme a la ley, la propiedad de este documento. Se prohíbe a terceros manipularlo o traducirlo sin autorización.

La información técnica, las representaciones gráficas y las especificaciones contenidas en este manual no son divulgables.

El fabricante no está obligado a notificar posibles modificaciones posteriores del producto.

© Copyright 2010

ÍNDICE

- 1 INTRODUCCIÓN**
 - 1.1 SÍMBOLOS
 - 1.2 USO PREVISTO
 - 1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL
 - 1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL
 - 1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL
 - 1.6 GENERALIDADES
 - 1.7 PRINCIPALES NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES CUMPLIDAS Y A CUMPLIR
 - 1.8 GARANTÍA LEGAL
 - 1.9 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE
 - 1.10 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO
 - 1.11 ASISTENCIA TÉCNICA
 - 1.12 PARTES DE RECAMBIO
 - 1.13 PLACA DE IDENTIFICACIÓN
 - 1.14 ENTREGA DE LA AMASADORA

- 2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**
 - 2.3 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR
 - 2.4 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO
 - 2.5 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

- 3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE**

4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- 4.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
- 4.2 LUGAR DE INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

5 INSTALACIÓN

- 5.1 NIVELACIÓN DE LA AMASADORA
- 5.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

- 5.2.1 Conexión eléctrica

- 5.2.1.1 *Puesta a tierra*

6 PUESTA EN SERVICIO Y USO DE LA AMASADORA

- 6.1 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS
- 6.2 FASE DE PUESTA EN MARCHA
- 6.3 FASE DE FUNCIONAMIENTO
- 6.4 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD
- 6.5 FASE DE APAGADO

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- 7.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
- 7.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO
 - 7.2.1 Limpieza general
 - 7.2.2 Tensado de la cadena superior
 - 7.2.3 Engrase de las cadenas



- 8** POSIBLES ANOMALÍAS
- 9** INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN
- 10** ESQUEMA ELÉCTRICO
- 11** DESPIECE Y LISTA DE RECAMBIOS
- 12** DATOS TÉCNICOS

Estimado cliente,

deseamos en primer lugar agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir nuestro producto, y le felicitamos por su elección.


Para poder hacer un uso óptimo de su nueva amasadora, le invitamos a seguir atentamente las instrucciones de este manual.


1 INTRODUCCIÓN


El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones y características técnicas y/o de funcionamiento de la máquina en cualquier momento y sin previo aviso.

1.1 SÍMBOLOS

En este manual, los puntos de importancia relevante están resaltados con los siguientes símbolos:

 **INDICACIÓN:** indicaciones acerca del uso correcto de la amasadora y las responsabilidades de los encargados.

 **ATENCIÓN:** punto en el que se expresa una nota de especial importancia.

 **PELIGRO:** se expresa una importante nota de comportamiento para la prevención de accidentes o daños materiales



1.2 USO PREVISTO

Las amasadoras en las versiones con cabeza y cuba fijas, o con cabeza elevable y cuba extraíble, han sido diseñadas y fabricadas para uso únicamente alimentario en la elaboración de masas a base de harina de cereales, principalmente en pizzerías, panaderías y pastelerías.

El uso previsto mencionado y las configuraciones de la máquina previstas son los únicos admitidos por el Fabricante: **no utilice la máquina incumpliendo las indicaciones proporcionadas.**

- El uso previsto indicado solo es válido para aparatos que presenten una plena eficiencia estructural, mecánica y de instalación.

1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL

Objetivo:

El objetivo del manual es permitir que el usuario adopte las medidas y disponga de todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso correcto, seguro y duradero.

Contenido:

Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de la amasadora.

El escrupuloso cumplimiento de lo descrito en él garantiza un alto grado de seguridad y productividad de la amasadora.



1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Conservación y consulta:

El manual debe conservarse cuidadosamente y estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como de los encargados del montaje y del mantenimiento.

El manual de Instrucciones de Uso y Mantenimiento constituye una parte integrante de la máquina.

Deterioro o extravío:

En caso necesario, solicite una nueva copia a la casa fabricante o a su distribuidor.

Traspaso de la amasadora:

En caso de traspaso de la amasadora, el usuario deberá entregar al nuevo comprador también este manual.

1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la introducción de la máquina en el mercado.

Las máquinas ya presentes en el mercado, con la documentación técnica correspondiente, no serán consideradas por la casa fabricante como deficientes o inadecuadas tras la realización de modificaciones, adecuaciones o la aplicación de nuevas tecnologías en máquinas de nueva comercialización.

1.6 GENERALIDADES

Información:

En caso de intercambio de información con el Fabricante o el Distribuidor de la amasadora, consulte el número de serie y los datos identificativos de la máquina en la placa correspondiente.

Responsabilidades:

Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento total o parcial de las instrucciones contenidas en él.

El Fabricante declina asimismo toda responsabilidad por un uso impropio de la máquina o un uso incorrecto por parte del usuario, por modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, o por el uso de recambios no originales o no específicos para este modelo de máquina.

Mantenimiento extraordinario:

Las operaciones de mantenimiento extraordinario deben ser efectuadas por personal cualificado y habilitado para intervenir en el modelo de amasadora al que se refiere este manual.

Responsabilidad por las obras de instalación:



La responsabilidad por las obras realizadas para la instalación de la amasadora no podrá ser atribuida al Fabricante. Esta recae en el instalador, que debe verificar que las soluciones de instalación propuestas



sean correctas. Deben cumplirse también todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación de la máquina.

Uso:

El uso de la máquina está supeditado, además de a las instrucciones de este manual, al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

1.7 PRINCIPALES NORMAS DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES CUMPLIDAS Y A CUMPLIR

- A) Directiva 2006/95/CE “Concerniente a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros relativas al material eléctrico destinado a ser empleado en ciertos límites de tensión”.
- B) Directiva 2004/108/CE “Concerniente a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 89/336/CEE”.
- C) Directiva 89/391/CEE “Concerniente a la aplicación de medidas destinadas a promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo”.
- D) Directiva 2006/42/CE “Relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16/CE”.
- E) Reglamento nº1935/2004 “Sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE

- F) Directiva 85/374/CEE y Directiva 1999/34/CE “Relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros en materia de responsabilidad por los daños causados por productos defectuosos”.
- G) Directiva 2002/95/CE “Sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos”.
- H) Directivas 2002/96/CE y 2003/108/CE “Sobre residuos de aparatos eléctricos o electrónicos (RAEE) y modificaciones posteriores.”
- I) Directiva EN453:2000 “Maquinaria para el procesado de alimentos. Amasadoras. Requisitos de seguridad e higiene”.

1.8 GARANTÍA LEGAL

La duración de la garantía es conforme a las normativas comunitarias y comienza a partir de la fecha de la factura emitida en el momento de la compra.

Dentro de este periodo, se sustituirán o repararán gratuitamente, solo **franco nuestro establecimiento** aquellos elementos que, por causas demostradas e inequívocas, presenten defectos de fabricación, excepto en el caso de los componentes eléctricos y los sujetos a desgaste.

La garantía no incluye los gastos de envío ni el coste de la mano de obra.

Para poder hacer uso de la garantía legal, conforme a la directiva 1999/44/CE, el usuario debe cumplir escrupulosamente las prescripciones indicadas en este manual, y especialmente:

- trabajar siempre dentro de los límites de uso de la amasadora;
- efectuar un mantenimiento constante y diligente;
- permitir el uso de la amasadora solo a personas con capacidad y aptitud probadas y con formación específica para ello.

El incumplimiento de las prescripciones contenidas en este manual conllevará la inmediata anulación de la garantía.

1.9 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE



El fabricante declina toda responsabilidad civil o penal, directa o indirecta, por:

- instalación no conforme a las normativas nacionales vigentes y a las directivas de seguridad;
- incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual;
- instalación por parte de personal no cualificado y no formado;
- uso no conforme a las normativas de seguridad;
- modificaciones y reparaciones efectuadas en la máquina sin la autorización del Fabricante;
- uso de recambios no originales o no específicos para el modelo de amasadora;



- falta de mantenimiento;
- sucesos excepcionales.

1.10 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO

El usuario de la amasadora debe ser una persona adulta y responsable que cuente con los conocimientos técnicos necesarios para el mantenimiento ordinario de los componentes mecánicos y eléctricos de la amasadora.

Asegúrese de que los niños no se acerquen a la máquina para jugar con ella mientras esté funcionando.

1.11 ASISTENCIA TÉCNICA

El Fabricante puede resolver cualquier problema relacionado con el uso y el mantenimiento durante todo el ciclo de vida de la máquina.

Nuestra sede central queda a su disposición para orientarle al centro de asistencia autorizado más cercano.

1.12 PARTES DE RECAMBIO


Use únicamente partes de recambio originales.

No espere a que los componentes se deterioren con el uso para sustituirlos.

Sustituir un componente desgastado antes de su rotura ayuda a prevenir accidentes derivados precisamente de la rotura repentina de los



componentes, que podrían ocasionar graves daños a personas o cosas.

 ***Efectúe las comprobaciones periódicas de mantenimiento como se indica en el capítulo “MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA”.***

1.13 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de datos colocada en la amasadora contiene todos los datos característicos de la máquina, incluidos los datos del Fabricante, el **número de Serie** y el marcado C€.

1.14 ENTREGA DE LA AMASADORA

La amasadora se entrega en un embalaje cerrado de madera y amarrada a una plataforma de madera que permite desplazarla mediante carretillas elevadoras y/u otros medios.

Además de la máquina, el embalaje contiene las instrucciones de uso, instalación y mantenimiento, y la declaración de conformidad según la directiva de máquinas.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Compruebe que las operaciones de preinstalación de la amasadora sean conformes a reglamentos locales, nacionales y europeos.
- Cumpla las prescripciones indicadas en este manual.

- No efectúe conexiones eléctricas temporales con cables provisionales o no aislados.
- Compruebe que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.
- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección previstos por la ley.

2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El lugar en el que se va a instalar la máquina debe tener las siguientes características:

- estar seco;
- las fuentes de agua y de calor deben encontrarse a una distancia adecuada;
- la ventilación y la iluminación deben ser adecuadas y cumplir las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
- el suelo debe ser llano y compacto para permitir una limpieza profunda;
- no se deben colocar cerca de la máquina obstáculos de ninguna clase que pudieran condicionar su ventilación normal.

Además, el usuario debe:

- asegurarse de que los niños no se acerquen a la máquina en funcionamiento;
- cumplir las prescripciones contenidas en este manual;



- no extraer ni manipular los dispositivos de seguridad de la máquina;
- prestar siempre la máxima atención, es decir, observar su propio trabajo y no utilizar la máquina mientras esté distraído;
- efectuar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma;
- cumplir las instrucciones y las advertencias contenidas en las placas colocadas en la amasadora.

Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo que deben resultar siempre perfectamente legibles. Si estuviesen dañadas y fuesen ilegibles, es obligatorio sustituirlas, solicitando el recambio original al Fabricante.

- Desconectar la alimentación eléctrica después de cada uso y antes de las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

- Cumpla las prescripciones contenidas en este manual.
- Use siempre el equipamiento de protección individual y los demás medios de protección.
- Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, asegúrese de que la amasadora se haya enfriado (motor eléctrico), si se ha utilizado.



- Si incluso uno solo de los dispositivos de seguridad estuviese descalibrado o no funcionase, debe considerarse que la amasadora está fuera de servicio.
- Desconecte la alimentación eléctrica antes de intervenir en partes eléctricas, electrónicas y conectores.

3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

La máquina se suministra con todas sus partes, contenidas en un embalaje cerrado y amarrada a una plataforma (palet) de madera.

Tenga cuidado con la tendencia de la máquina a desequilibrarse.

La máquina debe descargarse del medio de transporte elevándola con el equipamiento adecuado;

Para el transporte de la máquina hasta el lugar de instalación, utilice una carretilla de ruedas con capacidad de carga adecuada.

Durante la elevación, evite efectuar tirones o movimientos bruscos.

Asegúrese de que los medios de elevación tengan una capacidad de carga superior al peso de la máquina que se debe elevar.

La responsabilidad por la elevación de las cargas recae completamente en el conductor de maniobras.

Deje un espacio libre de aproximadamente 50 cm alrededor de la amasadora para facilitar las



operaciones de uso, limpieza y mantenimiento de la máquina.

En caso de inestabilidad de la amasadora debida a irregularidades del suelo, calce las patas o las ruedas con pedazos de goma dura.

Para las máquinas dotadas de ruedas, asegúrese de que estas tengan el freno accionado pulsando la palanca hacia abajo hasta bloquearla.

PELIGRO

- Asegúrese de que los niños no jueguen con los componentes del embalaje (ej. películas y poliestireno). ¡Peligro de asfixia!**

4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

4.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- La responsabilidad por las obras realizadas en el espacio de ubicación de la máquina recae en el usuario; este deberá comprobar también las soluciones de instalación propuestas.

El usuario debe cumplir todos los reglamentos de seguridad locales, nacionales y europeos.

El aparato deberá instalarse en suelos con capacidad portante adecuada.

Las instrucciones de montaje y desmontaje de la amasadora están reservadas a los técnicos especializados.

Se recomienda siempre que los usuarios acudan a nuestro servicio de asistencia para solicitar la intervención de técnicos cualificados.

Si interviniesen otros técnicos, es necesario cerciorarse de sus capacidades reales.

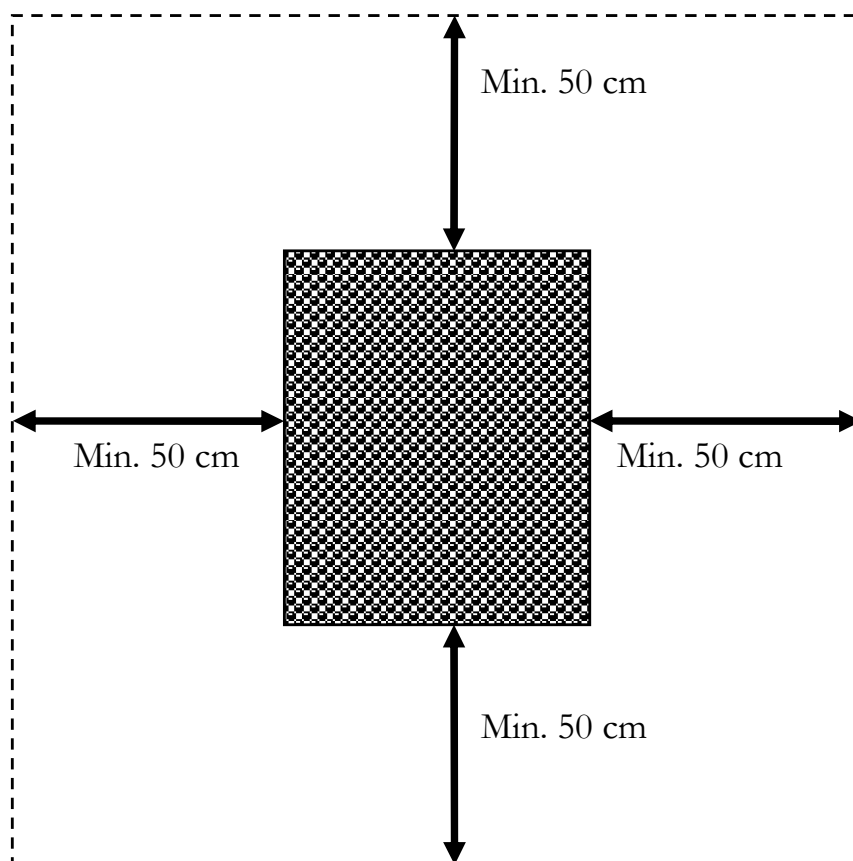
Antes de comenzar las fases de montaje o desmontaje, el instalador deberá adoptar las precauciones de seguridad previstas por la ley, y especialmente:

- A) no debe trabajar en condiciones adversas;
- B) debe trabajar en perfectas condiciones psicofísicas y debe comprobar que el equipamiento de prevención de accidentes individual y personal esté en buen estado y funcione perfectamente;
- C) debe ponerse guantes de protección;
- D) debe ponerse calzado de seguridad;
- E) debe utilizar herramientas dotadas de aislamiento eléctrico;
- F) debe asegurarse de que la zona afectada por las fases de montaje y desmontaje esté libre de obstáculos.

4.2 LUGAR DE INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

En la figura de abajo se indican las distancias mínimas que se deben respetar durante la colocación, para facilitar las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento de la amasadora.

La distancia mínima que se debe dejar entre la amasadora y las superficies de las paredes u otras máquinas debe ser de aproximadamente 50 cm.



5 INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado conforme a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

5.1 NIVELACIÓN DE LA AMASADORA

En caso de inestabilidad de la amasadora debida a irregularidades del suelo, calce las patas o las ruedas con pedazos de plancha de goma.

5.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

5.2.1 Conexión eléctrica

Basta conectar el cable de alimentación a la red eléctrica.

La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe requerir ningún desplazamiento de la máquina.



La conexión eléctrica (clavija) debe ser de fácil acceso incluso tras la instalación de la amasadora.

La distancia entre la máquina y la toma de corriente debe ser suficiente para evitar que se tense el cable de alimentación. Además, el cable no debe estar bajo las patas o ruedas de apoyo de la máquina.



Si el cable de alimentación sufriese daños, deberá ser sustituido por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado, para evitar cualquier riesgo.

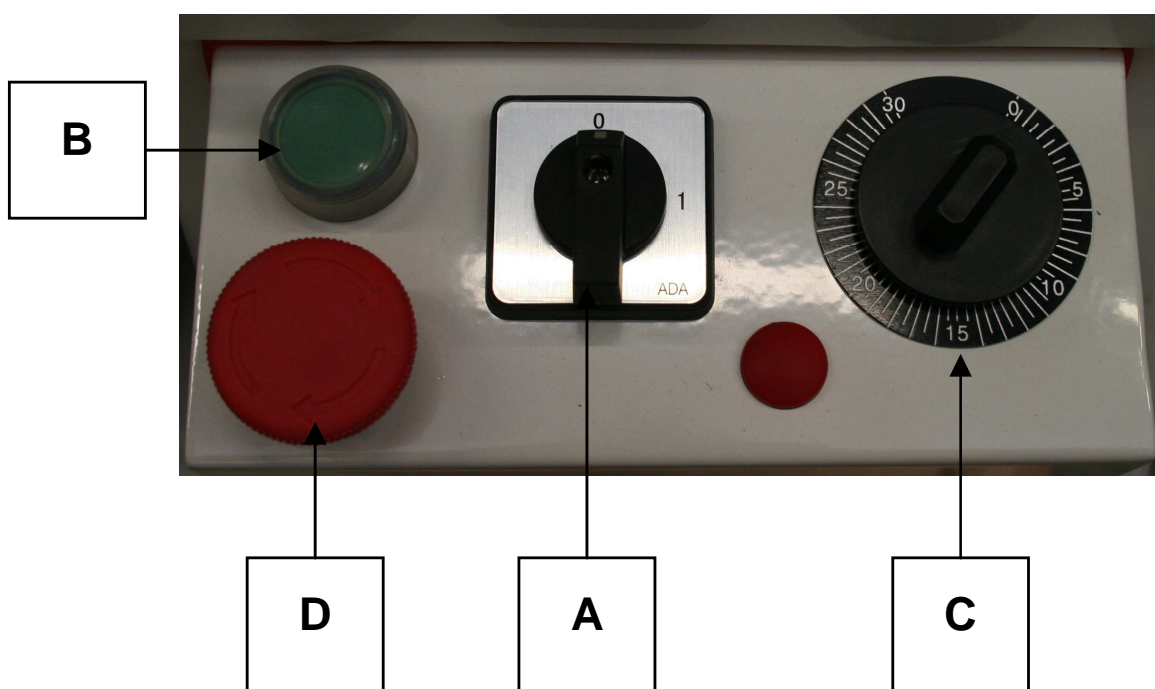
5.2.1.1 *Puesta a tierra*

PELIGRO

- Es obligatorio que la instalación cuente con una puesta a tierra y un interruptor diferencial conforme a las leyes vigentes.

6 PUESTA EN SERVICIO Y USO DE LA AMASADORA

6.1 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS



El panel consta de un interruptor general (A), un botón verde de puesta en marcha (B), un temporizador (C), un botón rojo de parada de emergencia (D).



El panel permite encender y apagar la amasadora, regular su funcionamiento y configurarla.

Leyenda:

A = Interruptor general (en las versiones 2V permite también seleccionar la velocidad)

B = Botón verde de puesta en marcha

C = Temporizador

D = Botón rojo de emergencia / Parada

6.2 FASE DE PUESTA EN MARCHA

Conecte la amasadora a la red eléctrica y gire el interruptor general **A** hasta la posición “1”. En las versiones 2V gire el Interruptor hasta la posición “1” o “2” según la velocidad deseada.

Gire el mando del temporizador **C** hasta el tiempo deseado, entre 0 y 30 min.

Pulse el botón verde **B** para poner en marcha la cuba y la espiral.

6.3 FASE DE FUNCIONAMIENTO

Antes de comenzar cada ciclo de funcionamiento, asegúrese de que la máquina esté perfectamente limpia, especialmente las superficies de la cuba, de la espiral y de la barra para romper la masa, que entran en contacto con los productos alimentarios .

En caso necesario, efectúe la limpieza de la manera indicada en el **capítulo 7**.



Tras levantar la protección **F**, vierta dentro de la cuba los ingredientes en la cantidad deseada. Baje la protección **F**, seleccione un tiempo determinado con el temporizador **C** y pulse el botón verde de puesta en marcha **B**.

La acción efectuada por la espiral, cuyo movimiento está sincronizado con la rotación de la cuba, permite obtener la amalgamación de harina, agua, sal, levadura y otros posibles productos alimentarios hasta obtener la consistencia de la masa deseada.

En caso necesario, para modificar ligeramente las características y/o la consistencia de la masa inicial, vierta los ingredientes de la cuba a través de la rejilla de protección **F**.

Una vez completado el ciclo de elaboración, detenga la máquina pulsando el botón rojo de emergencia **D**, levante la protección móvil hasta la máxima apertura,

extraiga la masa de la cuba y limpie la máquina de la manera indicada en el **capítulo 7**.

Si se interrumpiese el funcionamiento de la amasadora por cualquier motivo, espere al menos 15 segundos antes de volver a poner en marcha la máquina.

La máquina con cabeza elevable y cuba extraíble, aun siendo funcionalmente idéntica a la versión con cabeza y cuba fijas, se distingue de esta última por las posibilidades ofrecidas al final de cada ciclo de funcionamiento, es decir, una mayor facilidad para extraer la masa y una mayor comodidad en la fase de limpieza.

Para levantar la cabeza y extraer la cuba, siga estos pasos: detenga la máquina pulsando el botón rojo de emergencia **D**; desconecte la clavija de la toma de alimentación eléctrica; levante completamente la protección móvil; tire en horizontal del pasador, mediante el mando situado en el lado derecho de la máquina, hasta desbloquear la cabeza; levante la cabeza con ayuda del pistón situado debajo; gire en el sentido de las agujas del reloj el disco situado bajo la cuba y por último extraiga la cuba para sacar la pasta. Tras completar la limpieza de la máquina, vuelva a montar la cuba siguiendo los pasos anteriores en orden inverso, asegurándose de que los pasadores situados bajo la cuba estén introducidos correctamente en los orificios de la máquina.



Antes de extraer la pasta, siga siempre el procedimiento de apagado descrito en el **apartado 6.5**.

6.4 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

La amasadora incluye algunos dispositivos de seguridad para la protección del usuario: una rejilla de protección móvil y un dispositivo que comprueba si la rejilla está bajada. Las amasadoras con cabeza elevable y cuba extraíble incluyen también un dispositivo que comprueba si la cabeza está bajada o levantada, un pasador de bloqueo de la cabeza en posición bajada, un dispositivo que comprueba si la cuba está introducida o extraída, y un disco de bloqueo de la cuba.



Antes de comenzar la fase de funcionamiento, compruebe cada uno de los dispositivos de seguridad. Estos serán eficientes si:

- al levantar la rejilla la máquina se detiene;

- al levantar la cabeza, la máquina se detiene o no se pone en marcha;

- al extraer la cuba, la máquina se detiene o no se pone en marcha;

- al tirar moderadamente hacia arriba de la cuba y de la cabeza, estas permanecen bloqueadas.

6.5 FASE DE APAGADO

Para apagar la amasadora, pulse el botón rojo de emergencia **D** y gire el mando del interruptor general **A** hasta la posición “0”.

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

7.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD



Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, incluida la limpieza, adopte las siguientes precauciones:

asegúrese de que el interruptor general no esté accionado;

asegúrese de que no se pueda reactivar la alimentación por accidente. Desconecte la clavija de la toma de alimentación eléctrica;

utilice el equipamiento de protección individual previsto por la directiva 89/391/CEE;

trabaje siempre con un equipamiento adecuado para el mantenimiento;

una vez concluido el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de volver a poner en servicio la amasadora, vuelva a instalar todas las protecciones y a activar todos los dispositivos de seguridad.

7.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO

La amasadora requiere una limpieza sencilla pero frecuente y cuidadosa para poder garantizar siempre un rendimiento eficiente y un funcionamiento correcto.

7.2.1 Limpieza general

La limpieza debe realizarse después de cada uso, cumpliendo las normas de higiene, para preservar el funcionamiento de la máquina.

Con la ayuda de una espátula de madera o plástico, efectúe una eliminación preliminar de los restos de masa y después limpie en profundidad la cuba, la espiral, la barra para romper la masa y la protección móvil, utilizando una esponja blanda y agua caliente. Seque con papel absorbente de uso alimentario; a continuación, repase primero las superficies antes mencionadas, y después toda la máquina, con un paño suave y limpio empapado en desinfectante específico para máquinas alimentarias.



No se deben usar en ningún caso productos químicos no alimentarios, abrasivos o corrosivos. Evite absolutamente el uso de chorros de agua, herramientas varias, instrumentos ásperos o abrasivos como estropajos de acero, esponjas o demás, que puedan dañar las superficies, y especialmente comprometer la seguridad desde un punto de vista higiénico.

7.2.2 Tensado de la cadena superior

Para mantener la eficiencia del rendimiento y la seguridad de la máquina, es indispensable comprobar periódicamente la tensión de la cadena superior. Esta debe tensarse si durante la comprobación se percibe un aflojamiento excesivo o si la rotación de la espiral es irregular.



Desenrosque los tornillos y desmonte el panel situado sobre la cabeza de la amasadora. Afloje algunas vueltas los tornillos que fijan el soporte de la espiral y tire de este hasta optimizar el tensado de la cadena. Fije el soporte de la espiral volviendo a enroscar los tornillos y por último vuelva a montar y a fijar el panel.

7.2.3 Engrase de las cadenas

Engrase periódicamente las cadenas. Una de ellas está colocada en la parte superior del interior de la cabeza, y la otra en el interior de la carcasa.

Desenrosque los tornillos y desmonte el panel situado sobre la cabeza y el panel situado en la parte posterior de la máquina. Aplique en el interior de las cadenas una cantidad razonable de grasa adecuada, suficiente para garantizar la lubricación de todos los eslabones de la cadena. Una vez completada la operación, vuelva a montar los dos paneles y a enroscar los tornillos.

8 POSIBLES ANOMALÍAS

Anomalía	Causa	Solución
La máquina no arranca	Falta de energía eléctrica en la red	Compruebe el contactor general, la toma, la clavija y el cable de alimentación
	El botón de parada/emergencia está bloqueado	Gire el botón en el sentido indicado por las flechas
	La rejilla de protección y/o la cabeza están levantadas	Baje correctamente tanto la rejilla de protección como la cabeza
	El mando del interruptor general está en la posición "0"	Gire el mando hasta la posición "1"
	El mando del temporizador está en la posición "0"	Ponga el mando entre 1 y 30 minutos
La espiral gira de manera irregular	La cadena está floja	Tense la cadena de la manera descrita en el apartado 7.2.2

9 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

El desguace y la eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del propietario y corren a cargo de este, que deberá cumplir las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

El desguace y la eliminación pueden ser encargados también a terceros, siempre y cuando se recurra a

empresas autorizadas para la recogida y la eliminación de los materiales en cuestión.

☞ **INDICACIÓN:** *cíñase en todo caso a las normativas vigentes en el país de uso para la eliminación de los materiales o para la notificación de la eliminación en caso necesario.*

! **ATENCIÓN:** *todas las operaciones de desmontaje para el desguace deben realizarse con la máquina parada y desprovista de alimentación eléctrica.*

extraiga todo el aparato eléctrico;

separe los acumuladores presentes en las tarjetas electrónicas;

efectúe el desguace de la máquina a través de empresas autorizadas;

! **ATENCIÓN:** *el abandono de la máquina en zonas accesibles constituye un grave peligro para personas y animales.*

La responsabilidad por posibles daños a personas y animales recae siempre en el propietario.

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

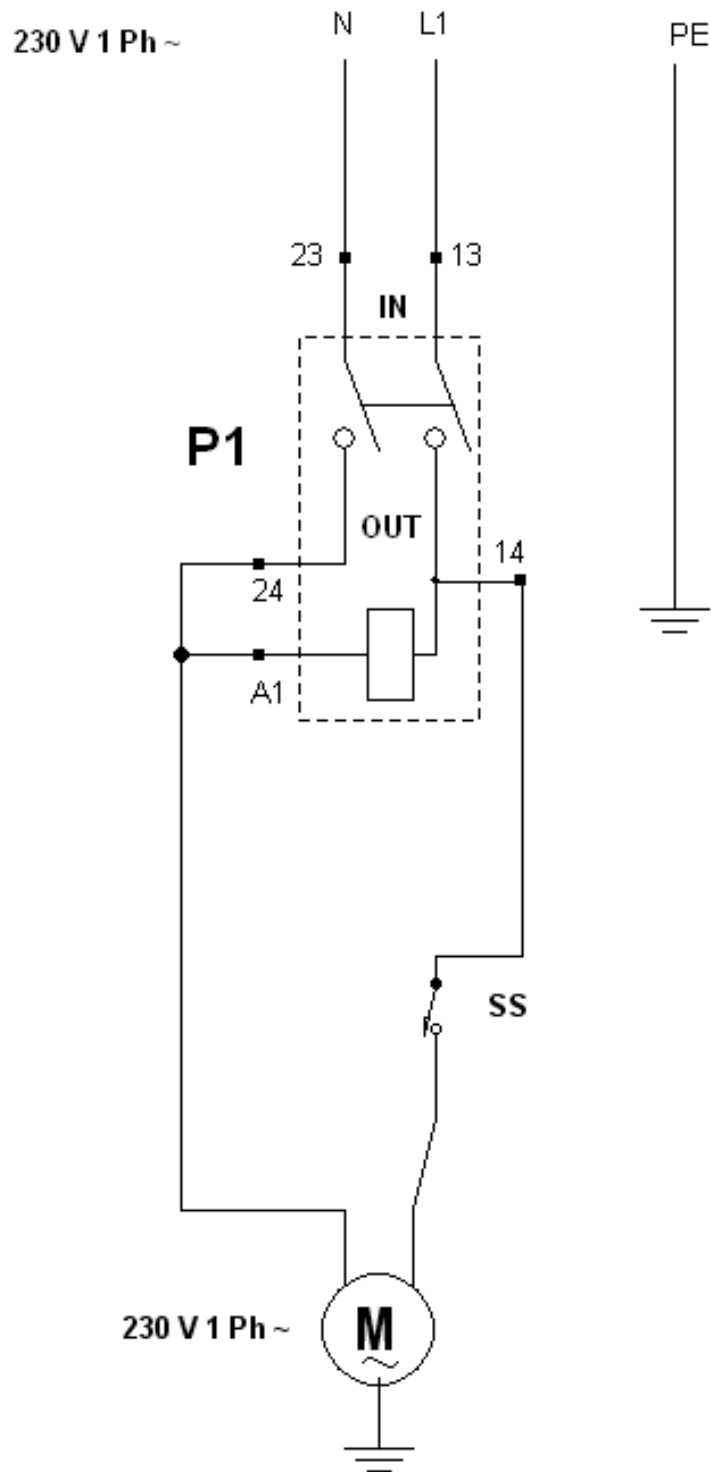


El aparato está incluido en el campo de aplicación de las directivas europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, que prohíben la eliminación conjunta de este producto con los residuos domésticos normales.

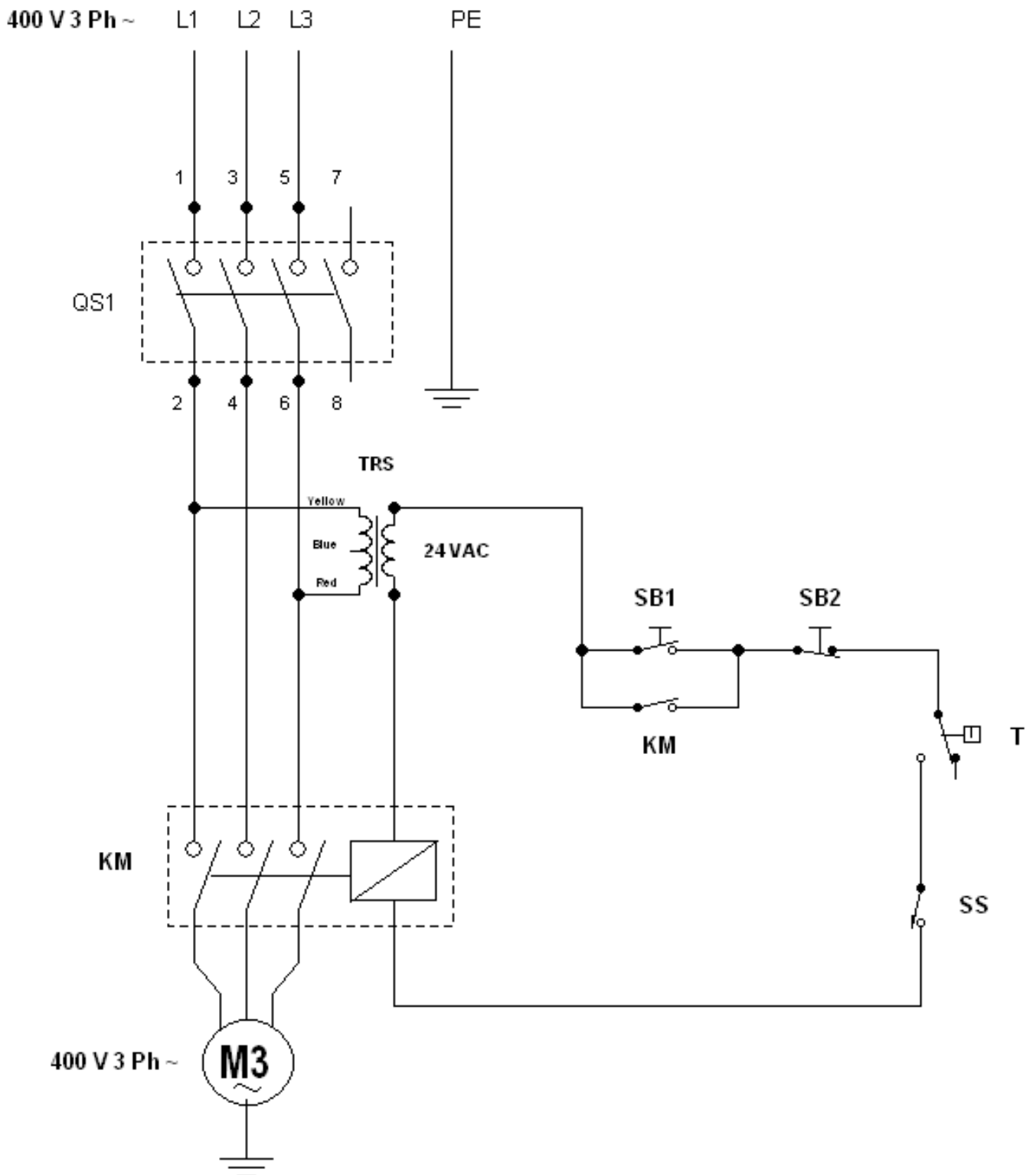
Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas, se ruega mantener este producto separado de los demás desechos para poder reciclarlo de manera segura desde el punto de vista medioambiental.

Para más información acerca de los centros de recogida, póngase en contacto con la oficina municipal o el distribuidor al que se ha comprado el producto

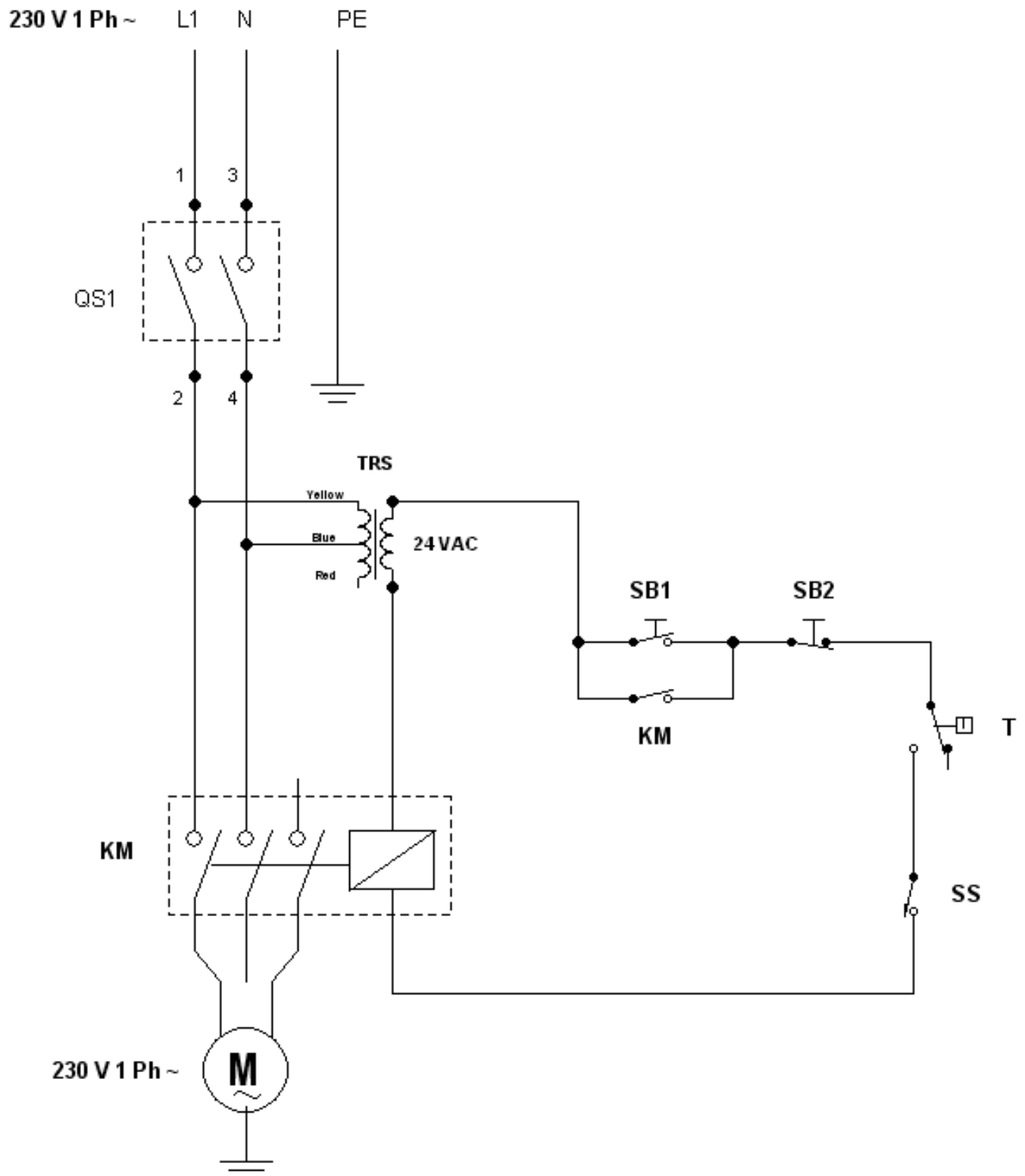
10 INSTALACIÓN ELÉCTRICA



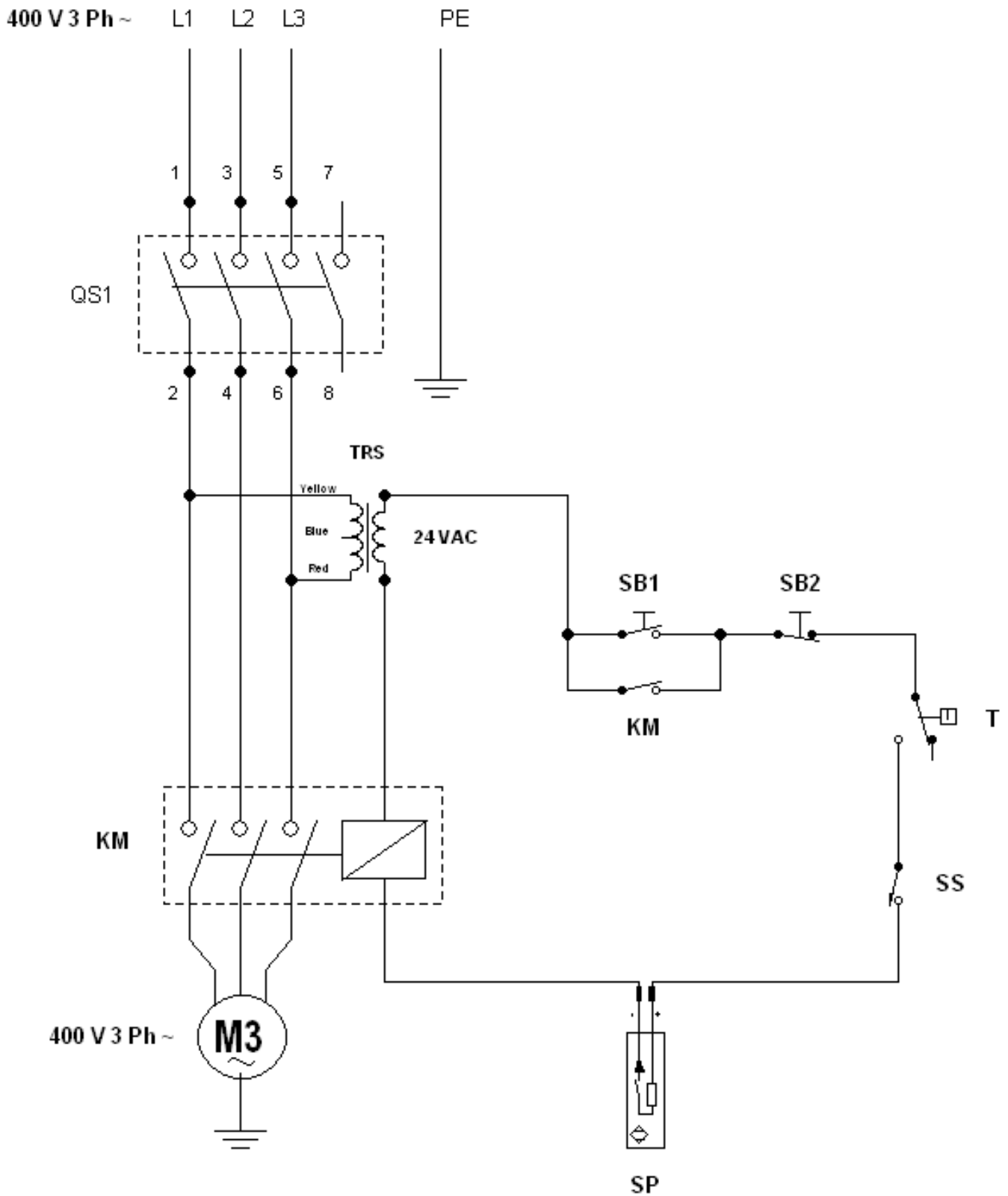
IFM 7-10-15



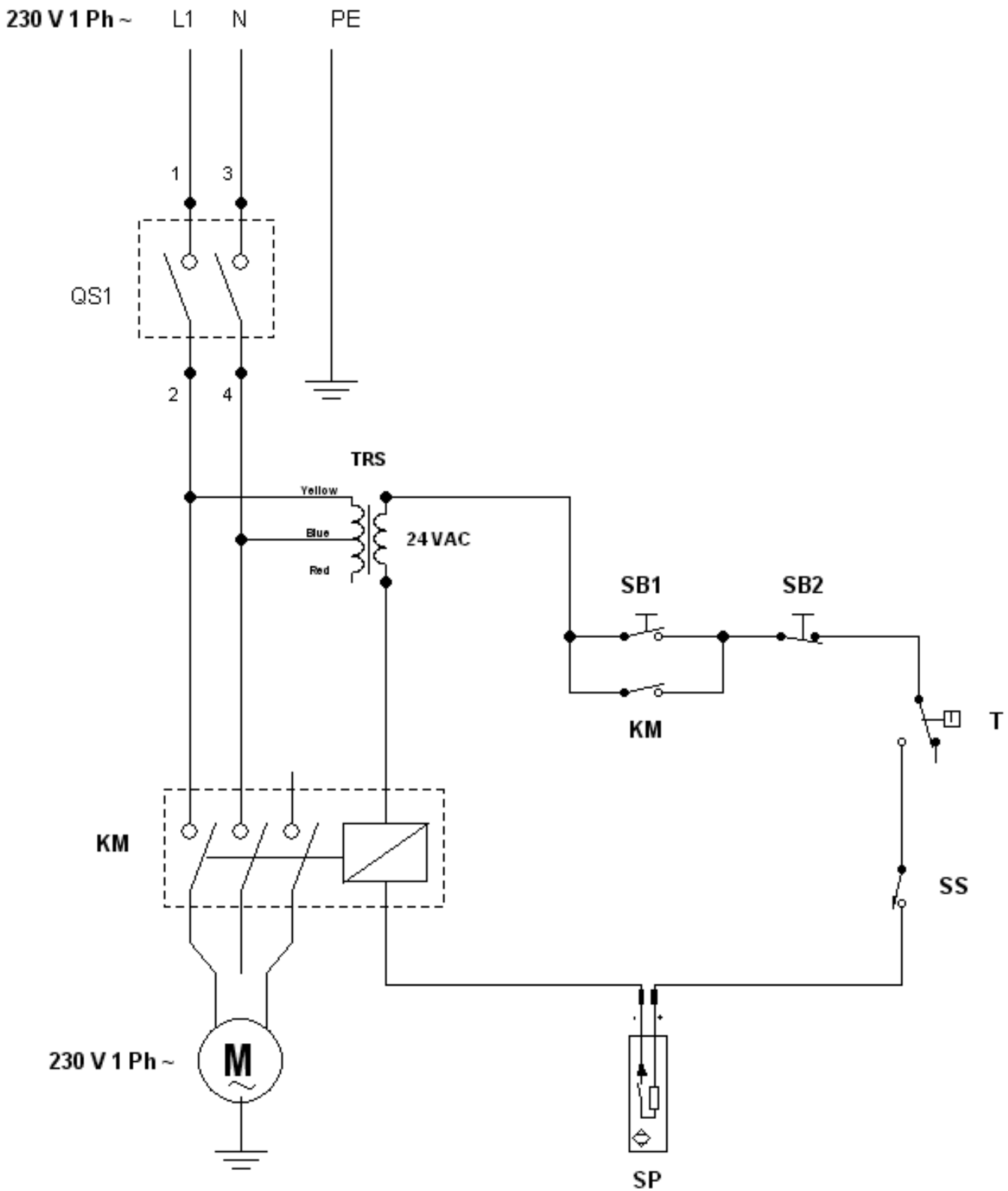
IF 17-22-33-42-53



IFM 17-22-33-42-53



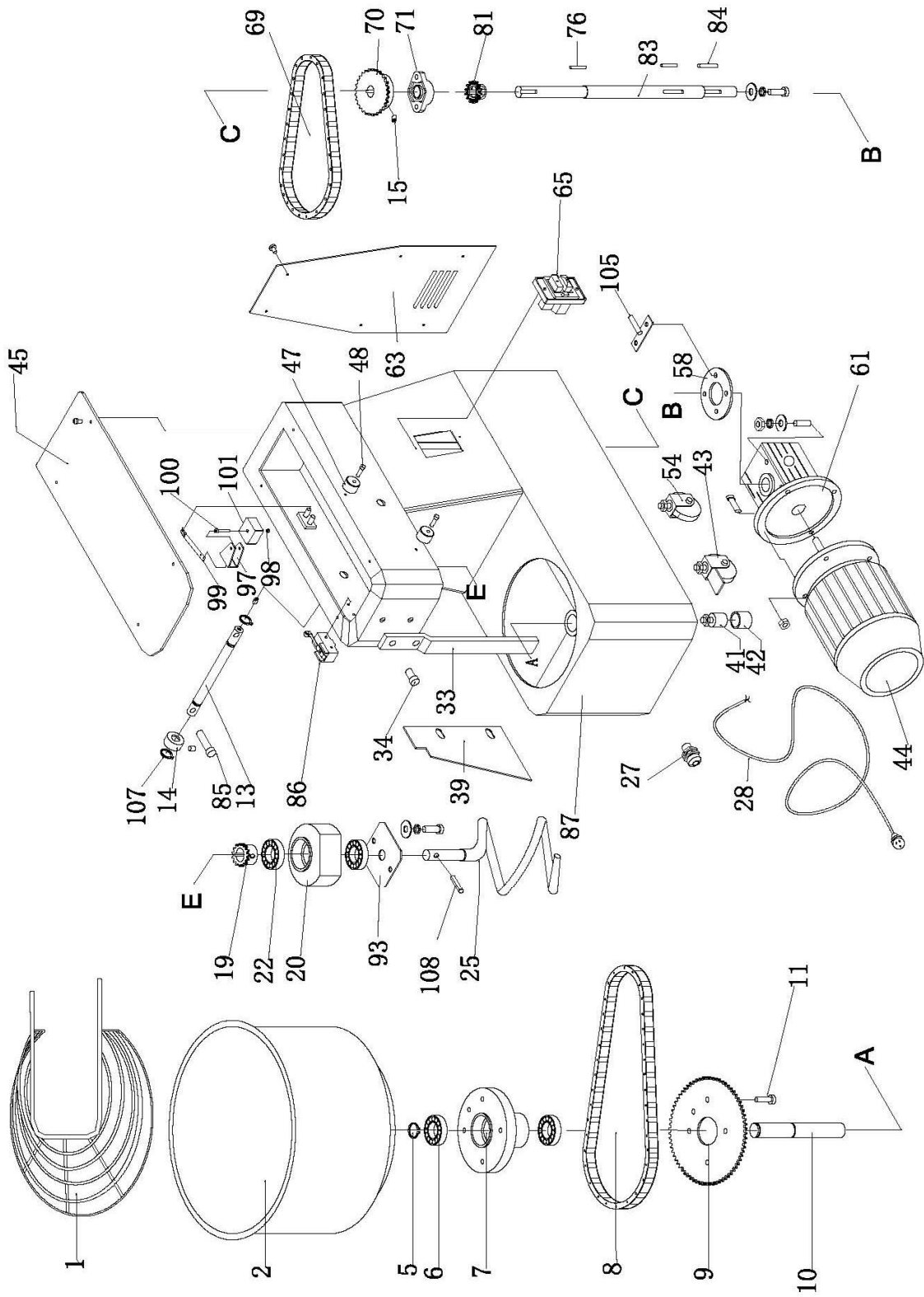
IR 17-22-33-42-53



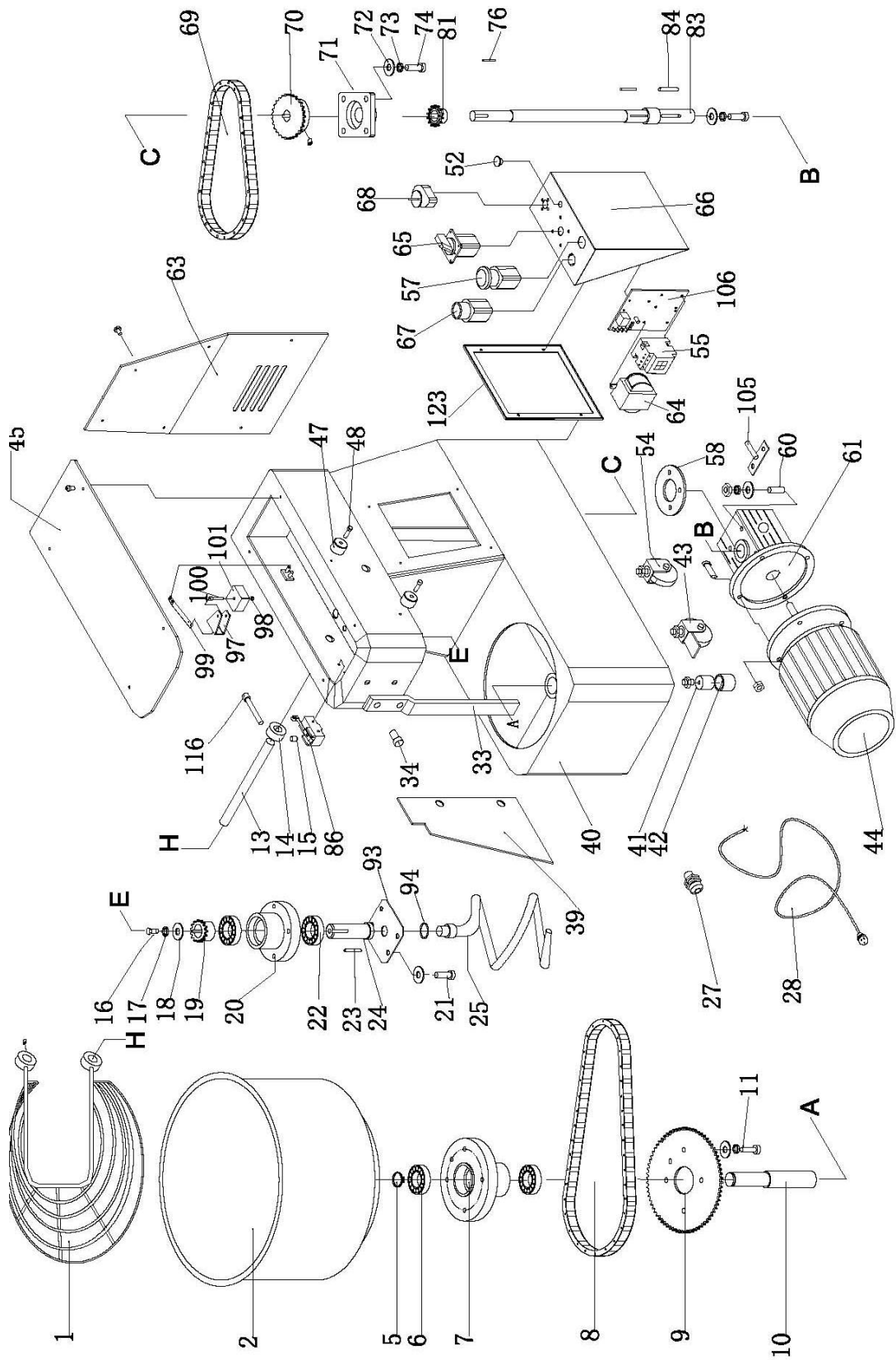
IRM 17-22-33-42-53

Leyenda	
GS	Interruptor general
T	Transformador
PT	Protección térmica del motor
SP	Sensor de proximidad
SS	Fin de carrera de seguridad
SB2	Botón de parada
SB1	Botón de puesta en marcha
KM	Contactador
M	Motor

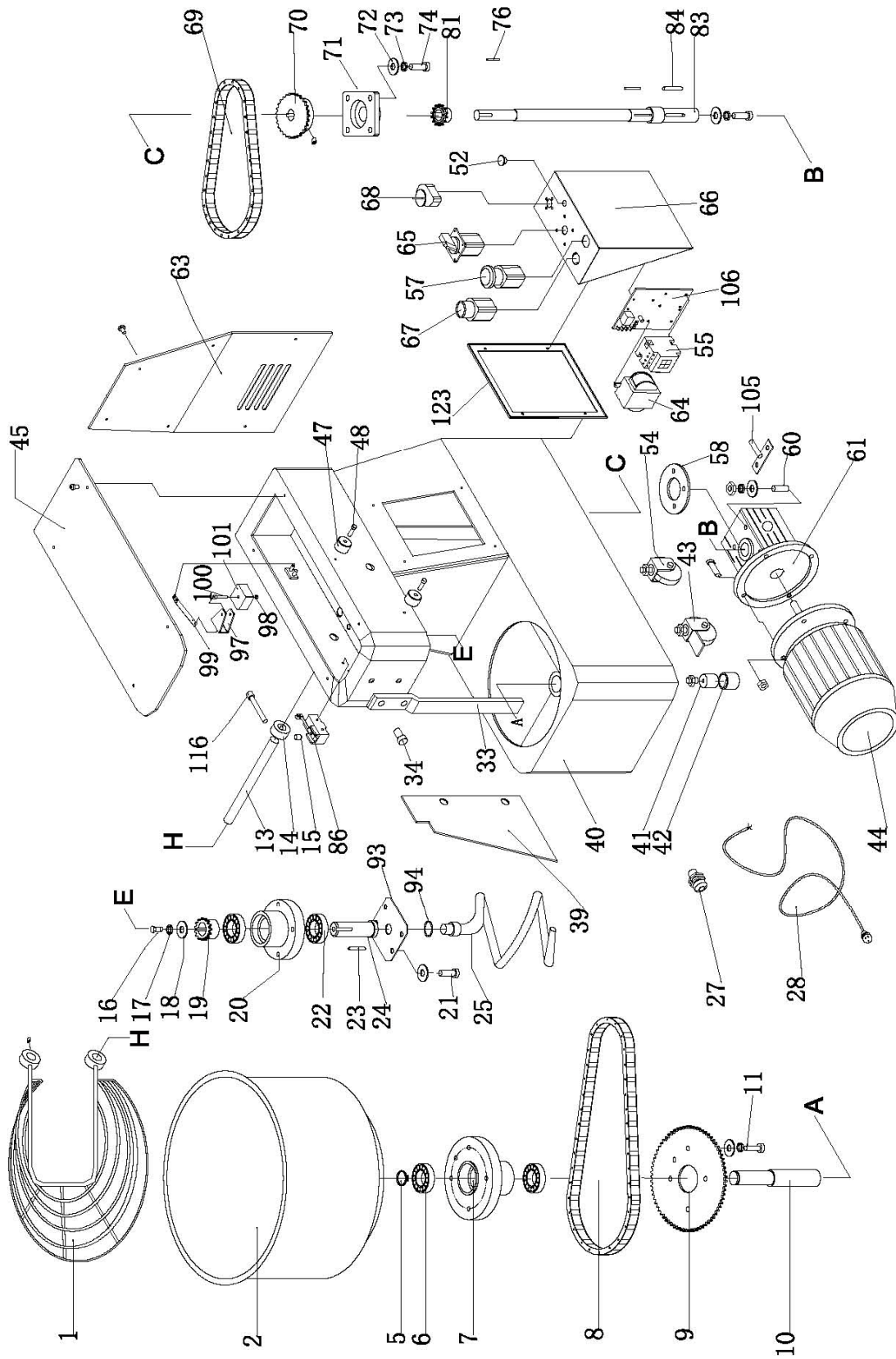
11 DESPIECE Y LISTA DE RECAMBIOS



IFM7 – IFM10 – IFM15



IF17-IF22-IF33-IF42-IF53-IFM17-IFM22-IFM33



IR17 - IR22 - IR33 - IR42 - IR53 - IRM17 - IRM22



MOD.	IFM7	IFM10	IFM15	IF17	IR17	IF22	TR22	IF33	TR33	IF42	TR42	IF53	TR53
POS.													
1	8303000	8305180	8303400	8300000	8300000	8300010	8300010	8300020	8300020	8300030	8300030	8300040	8300040
2	8303010	8303290	8303410	8300050	8300050	8300060	8300060	8300070	8300070	8300080	8300080	8300090	8300090
3					8300100		8300100		8300100		8300100		8300100
4					8300140		8301780		8300150		8300160		8300170
5	8303020	8303020	8303020	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180	8300180
6	8303030	8303030	8303030	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190	8300190
7	8308530	8308530	8308530	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200	8300200
8	8303040	8303040	8303040	8300210	8300210	8300210	8300210	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220	8300220
9	8303050	8303050	8303050	8300230	8300230	8300230	8300230	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240	8300240
10	8303060	8303060	8303060	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250	8300250
11	8300310	8300310	8300310	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740	8300310	8301740
12					8301280		8301280		8301280		8301280		8301280
13	8308540	8308540	8308540	8300260	8300260	8300260	8300260	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270	8300270
14	8300370	8300370	8300370	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090	8300370	8302090
15				8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280	8300280
16				8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380	8300380
17				8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390	8300390
18				8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400	8300400
19	8308550	8308550	8308550	8300410	8300410	8300410	8300410	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420	8300420
20	8308520	8308520	8308520	8301480	8301480	8301480	8301480	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490	8301490
21				8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290	8300290
22	8303070	8303070	8303070	8300190	8300190	8300190	8300190	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550	8301550
23				8301530	8301530	8301530	8301530	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540	8301540
24				8300460	8300460	8300460	8300460	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470	8300470
25	8303100	8308500	8308500	8300480	8300480	8300480	8300480	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490	8300490
26					8300500		8300500		8300500		8300500		8300500
27	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510	8300510
28	8301500	8301500	8301500	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520	8300520
29													
30													
31					8300350		8300350		8300350		8300350		8300350
32					8300320		8300320		8300320		8300320		8300320
33	8303150	8303310	8303370	8301210	8301210	8302010	8302010	8301220	8301220	8301230	8301230	8301240	8301240
34	8303130	8303130	8303130	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610	8300610
35					8301160		8301160		8301160		8301160		8301160
36					8301170		8301170		8301180		8301180		8301180
37					8301190		8301190		8301190		8301190		8301190
38					8301200		8301200		8301200		8301200		8301200
39	8303140	8303300	8303280	8301640	8301140	8301750	8302150	8301650	8301150	8301660	8301620	8301670	8301630
40					8301100		8301100		8301110		8301110		8301110
41	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560	8301560
42	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340	8301340
43	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570	8301570
44	8303170	8301800	8301800	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300530	8300540	8300540	8300540	8300540
45	8303180	8303180	8303180	8300900	8300900	8300900	8300900	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910	8300910
46					8300920		8300920		8300930		8300930		8300930
47	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270	8301270
48	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260	8301260
49					8301250		8301250		8301250		8301250		8301250
50					8301380		8301380		8301380		8301380		8301380
51					8301000		8301000		8301010		8301010		8301010
52					8301020		8301020		8301020		8301020		8301020
53				8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520	8301520
54	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580	8301580
55				8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090	8301090
56													
57				8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050	8301050
58	8303210	8303360	8303360	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301590	8301600	8301600	8301600	8301600
59													



64				8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360
65				8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390
106				8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060
TFM ÷ TRM UK														
POS				TFM17	TRM17	TFM22	TRM22	TFM33	TRM33	TFM42	TRM42	TFM53	TRM53	
28				8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510	8301510
44				8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300550	8300560	8300560	8300560	8300560	8300560
55				8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095	8301095
64				8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360	8301360
65				8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390	8301390
106				8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060	8302060
TF 2V ÷ TR 2V														
POS				TF17 2V	TR17 2V	TF22 2V	TR22 2V	TF33 2V	TR33 2V	TF42 2V	TR42 2V	TF53 2V	TR53 2V	
44				8300570	8300570	8300570	8300570	8300570	8300570	8300580	8300580	8300580	8300580	8300580
65				8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320	8301320

12 DATOS TÉCNICOS

modelo	potencia		voltaje	dimensiones de la máquina	peso	peso de la masa	capacida d de la cuba	masa por hora	tamaño de la cuba ø x h
	Kw	Hp							
IFM7	0,180	0,24	230	27x50x50	36	6	7	24	24x16
IFM10	0,368	0,50	230	28x54x55	42	8	10	30	26x20
IFM15	0,370	0,50	230	32x60x58	50	10	15	40	30x21
IFM17	0,736	1,00	230	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IFM22	0,736	1,00	230	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IFM33	1,103	1,50	230	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IF17	0,750	1,00	400	36x67x68	73,5	12	17	48	32x21
IF22	1,100	1,50	400	40x69x68	76	18	22	70	35x21
IF33	1,100	1,50	400	46x80x76	109	25	33	100	40x26
IF42	2,000	2,70	400	49x83x76	113	38	42	140	45x26
IF53	2,000	2,70	400	52x86x76	116	44	53	170	50x26
IRM17	0,736	1,00	230	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IRM22	0,376	1,00	230	40x69x68	89	18	22	70	35x21
IR17	0,750	1,00	400	36x67x68	84	12	17	48	32x21
IR22	1,100	1,50	400	40x69x68	89	18	22	70	35x21
IR33	2,000	2,70	400	46x80x76	120	25	33	100	40x26
IR42	2,000	2,70	400	49x83x76	127	38	42	140	45x26
IR53	2,000	2,70	400	52x86x76	130	44	53	170	50x26

03-2010