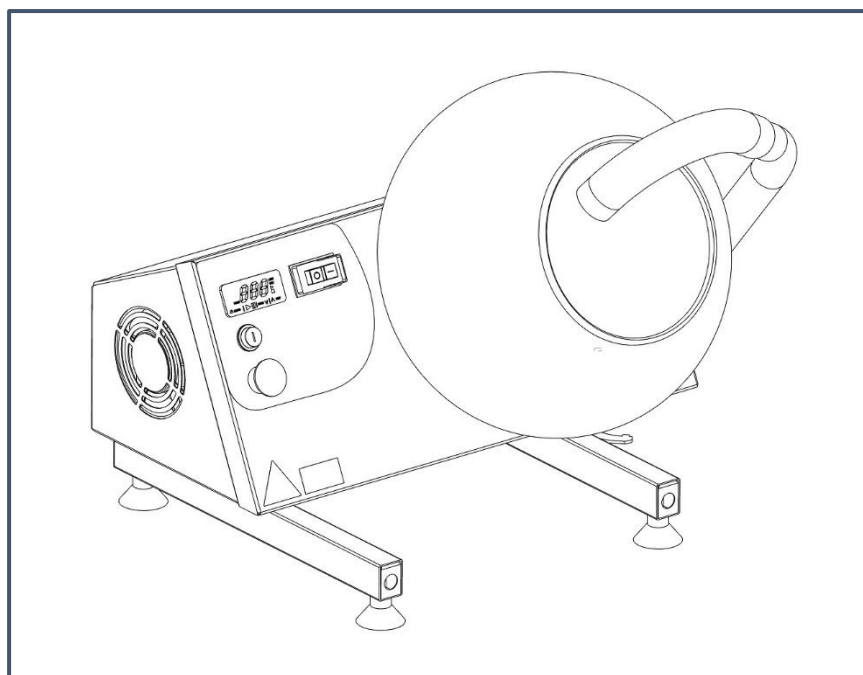




MANUALE TWIRLO
 MANUAL TWIRLO
 MANUEL TWIRLO
 HANBUCH TWIRLO
 MANUAL TWIRLO
 MANUAL TWIRLO
 HANDBOK TWIRLO

ITALIANO
 ENGLISH
 FRANCAIS
 DEUTSCH
 ESPANOL
 PORTUGUÊS
 SVENSKA
 РУССКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ твирло



1

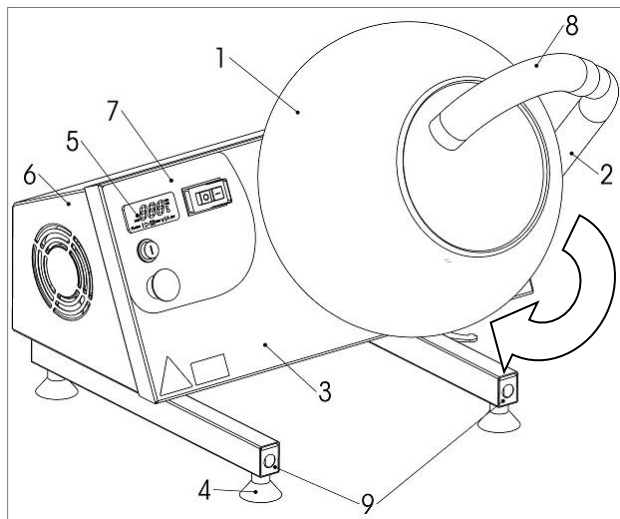


Fig 1

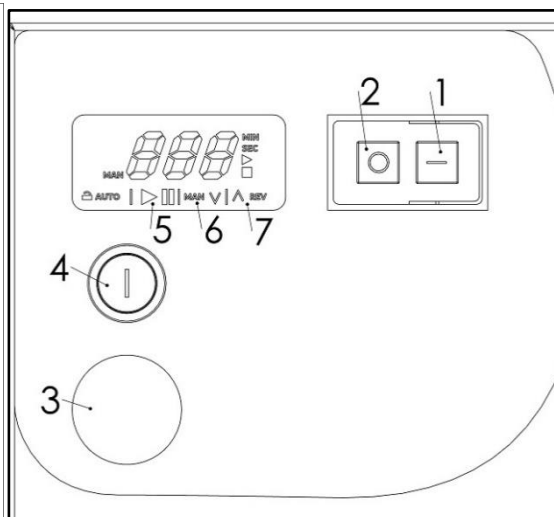


Fig 2

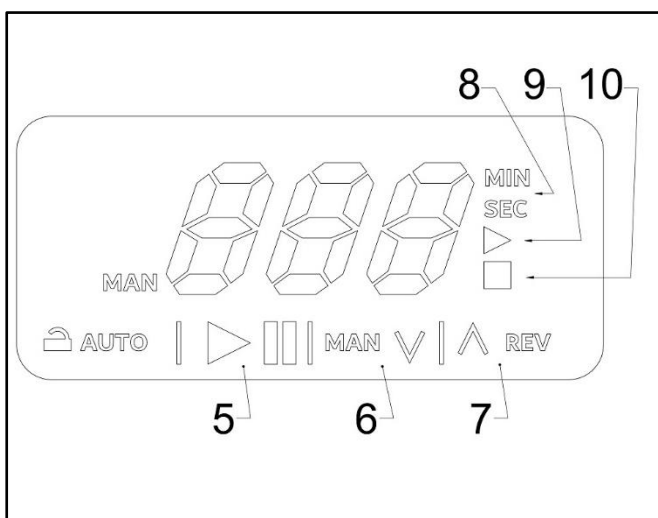


Fig 3

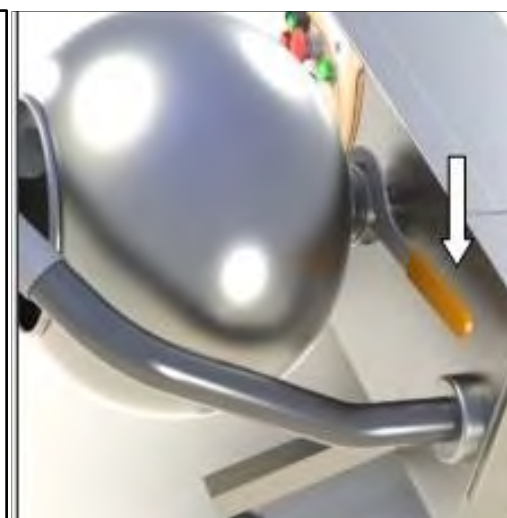


Fig 4

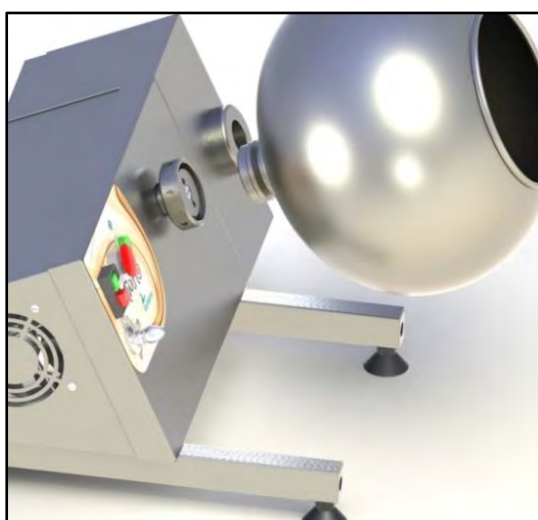


Fig 5



Fig 6



Fig 7



Fig 8



Fig 9



Fig 10

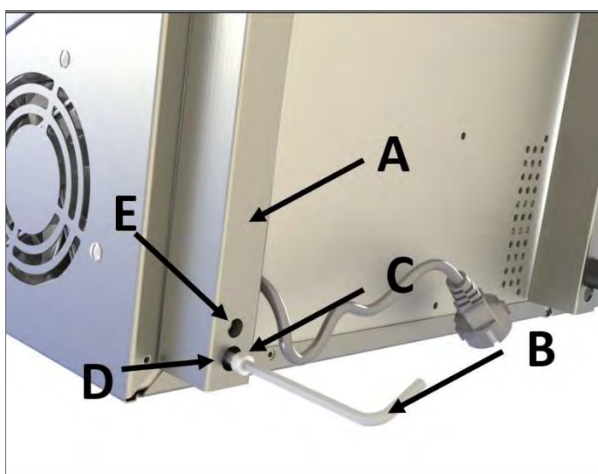


Fig 11

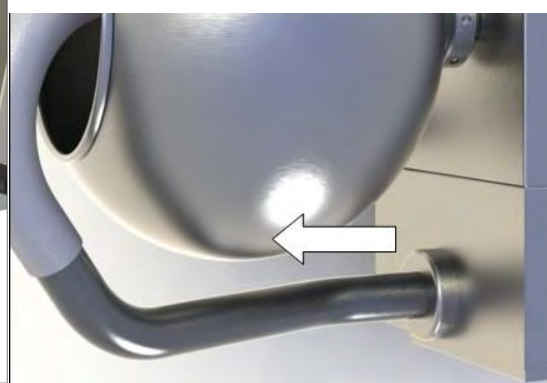


Fig 12

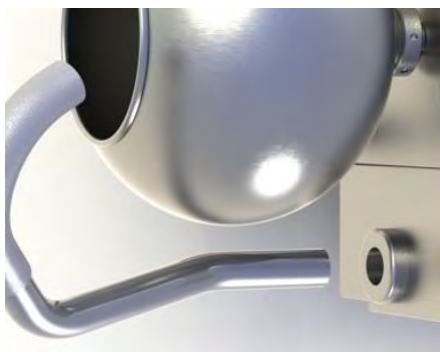


Fig 13



Fig 14

3

GENERAL INDEX

Photos	1
ITALIANO (Original instructions)	4
ENGLISH	12
FRANÇAIS	20
DEUTSCH	29
ESPAÑOL	38
PORTUGUÊS	47
SVENSKA	56
РУССКИЙ	64
Electrical Diagrams	74
Revisions	75

ITALIANO

INDICE

PREMESSA

AVVERTENZE

TABELLA PESI E MISURE

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGIO

INSTALLAZIONE

FUNZIONAMENTO

PULIZIA E MANUTENZIONE

NOTA SULLO SMALTIMENTO

4

PREMESSA

Vi ringraziamo per aver acquistato una nostra macchina. Le istruzioni per l'installazione e la manutenzione, nonché il suo impiego, che troverete sulle pagine che seguono, sono state preparate per assicurare una lunga vita e un perfetto funzionamento della Vs. macchina.

Seguite attentamente le istruzioni.

Abbiamo ideato e costruito questa macchina secondo le ultime innovazioni tecnologiche.

Abbiatene cura.

La Vs. soddisfazione è la ns. migliore ricompensa.

Questo manuale ed eventuali aggiornamenti sono disponibili al sito internet: www.pastaline.it

AVVERTENZE

- a. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dall'età di 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure da persone prive di esperienza e conoscenza, SOLAMENTE se supervisionati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e

- alla comprensione dei rischi a cui sono coinvolti;
- b. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio;
 - c. Pulizia e manutenzione della macchina non devono essere effettuati da bambini senza supervisione;
 - d. Il manuale contiene le istruzioni per la pulizia di tutte le superfici che vengono a contatto con gli alimenti durante il normale utilizzo.
 - e. Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di cibo.

Per l'utilizzo di questa macchina bisogna osservare le seguenti altre regole importanti:

- 1. Non toccare mai la macchina con mani o piedi umidi;
- 2. Non usare mai la macchina a piedi nudi;
- 3. Non installare la macchina in ambienti esposti a getti d'acqua;
- 4. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
- 5. Non pulire la macchina con getti d'acqua;
- 6. Anche se la macchina è munita di vari sistemi di sicurezza, è necessario evitare di avvicinare le mani alle parti in movimento.

E' molto importante che questo libretto di istruzioni venga conservato assieme alla macchina per consultazioni future. In caso di vendita o di trasferimento ad altro utente, assicurarsi che il libretto la accompagni sempre per permettere al nuovo proprietario di informarsi sul funzionamento e sui relativi avvertimenti. Queste indicazioni vengono fornite per ragioni di sicurezza. Devono essere lette attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso.

Se la macchina risulta danneggiata, dopo aver tolto l'imballo, interpellare il rivenditore prima di metterla in funzione.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica simile.

L'adattamento agli impianti elettrici nel luogo dove la macchina deve lavorare, deve essere eseguito solo da personale abilitato. L'impianto elettrico deve anche essere munito di un'efficace messa a terra, che rispetti le norme in vigore.

Dopo l'uso è opportuno scollegare la macchina dalla rete elettrica di alimentazione, agendo sull'interruttore generale a muro.

L'interruttore generale a muro deve essere di tipo onnipolare magnetotermico con apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Non cercate mai di riparare l'apparecchio da soli. Riparazioni effettuate da personale inesperto possono causare danni o peggiorare le disfunzioni.

E' importante prima di iniziare la pulizia o qualsiasi tipo di manutenzione, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione.

L'assistenza a questa macchina deve essere effettuata da personale autorizzato.

Questa macchina dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni suo altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

N.B.: Si declina ogni responsabilità per incidenti a persone o a cose derivanti dall'inosservanza delle norme sopra citate.

La Velma srl come costruttore, ha la facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

Descrizione

1. La **Bassina Twirlo**, ha una vasca di accoglimento prodotto e di un convogliatore dell'aria e puo lavorare i seguenti prodotti; Nocciole, mandorle, pistacchi, pinoli, chicchi di caffè, frutta candita di piccole dimensioni e prodotti analoghi
2. La macchina è rispondente alle direttive, come sono riportate nel certificato di conformità allegato, ed è provvista di protezioni/difese per scongiurare i rischi di schiacciamento o impigliamento con le parti in movimento.
3. La **Bassina Twirlo** è realizzata con materiali idonei per prodotti alimentari utilizzando materiali quali: acciaio inox e materie plastiche certificate per l'uso nei prodotti alimentari; è progettata in modo ergonomico per l'attività svolta dall'operatore e per rendere veloce l'attività di pulizia al termine dell'uso.

Legenda di Fig.1:

1. Vasca di accoglimento prodotto;
2. Convogliatore dell'aria;
3. Carter di protezione fisso frontale;
4. Piedino stabilizzatore a ventosa;
5. Selettore di regolazione velocità;
6. Carter di protezione fisso laterale / superiore;
7. Funzioni di comando / controllo;
8. Tubo flessibile in gomma;
9. Gamba telescopica.

TABELLA PESI E MISURE

	BASSINA	Twirlo
Corpo [cm (in)]		58 x 69 x h32 (22.8x27.1xh12.6)
Vasche [Lt]		5-7-11-16
Peso Netto [Kg]		23
Imballo cartone [cm (in)]		66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volume [m³]		0.12
Peso lordo [Kg]		26.00
MOTORE	Potenza [Kw]	0.37
	Giri [rpm]	1350
	Tensione [V]	230/115
	Frequenza [Hz]	50/60
	Poli n°	4
	Fasi n°	1

7

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGIO

Le macchine sono all'interno di un sacco in PE/HD, per la protezione dell'umidità, e imballate con robuste scatole di cartone con all'interno difese in polistirolo per garantire la perfetta integrità durante il trasporto.

I materiali usati per gli imballaggi sono:

- cartone
- polistirolo
- sacchi PE/HD neutri
- Bull-pack

I componenti dell'imballaggio sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani e possono essere smaltiti senza difficoltà. Nel caso la macchina venga installata in Paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballaggi secondo la normativa vigente del paese.

1. Alla consegna della macchina è SEMPRE presente il Manuale di uso e Manutenzione
2. La macchina è fornita in due imballi separati; uno contiene la macchina e un altro contiene la vasca e il convogliatore dell'aria
3. E' indispensabile maneggiare solo manualmente il cartone avendo cura di tenere sempre verso l'alto la parte indicata sull'imballo.

INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: L'impianto ed il locale dove la macchina viene posizionata deve rispondere alle norme prevenzione infortuni e alle norme elettriche CEI. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate dette norme.

Prima di posizionare la macchina assicurarsi che il piano di appoggio sia orizzontale.

L'allacciamento e la messa in funzione devono essere effettuati da personale specializzato.

Il Modello, il N° di serie, la tensione, la frequenza di utilizzo della presente apparecchiatura sono riportati nel certificato di conformità allegato e nella targa posta sul retro della macchina. E' sempre necessario verificare la corrispondenza ai dati posti sul retro della macchina stessa.

Seguire queste IMPORTANTI modalità operative:

- 1) Il telaio di supporto e composto da due gambe dotate di piedini antivibranti. Per montare le gambe attenersi alla seguente procedura:
- 2) **E' obbligatorio eseguire queste operazioni a macchina spenta e scollegata dalla rete di alimentazione.**
 - a. Sollevare e posizionare la macchina come indicato nella fig.11 avendo cura che i cavi elettrici non vengano schiacciati dal peso della macchina.
 - b. Prendere la gamba fig.11A e posizionarla in modo che i fori per il fissaggio siano allineati con quelli del corpo macchina.
 - c. Utilizzare la chiave fig.11B per inserire la vite di fissaggio fig.11C nel foro fig.11D e serrare con decisione.
 - d. Eseguire questa operazione anche sul lato superiore della stessa gamba.
 - e. Eseguire le stesse operazioni anche per l'altra gamba di supporto.
 - f. Avvitare il piedino antivibrante sul foro 11E. Eseguire questa operazioni per tutti i piedini di appoggio.
 - g. Ribaltare con cura la macchina in posizione orizzontale e verificarne la stabilità.
 - h. CONSIGLIO! PER FACILITARE LE OPERAZIONI SOPRA DESCRITTE ESEGUIRE LE MANOVRE CON LA VASCA SMONTATA.
 - i. Montare la Vasca Fig.5,6,4
 - j. Montare il convogliatore Fig.13,14
- 3) **PULIRE ACCURATAMENTE LA MACCHINA CON PANNO PULITO ED ASCIUTTO**
- 4) **ACCERTARSI CHE LA TENSIONE E LA FREQUENZA DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA CORRISPONDANO A QUELLA INDICATA SULLA TARGA**

FUNZIONAMENTO

Sicurezze

ATTENZIONE: Le protezioni non vanno MAI rimosse durante l'utilizzo della macchina, il costruttore declina ogni responsabilità qualora non sia rispettato quanto indicato. Per qualsiasi intervento che comporta l'apertura della macchina SONO autorizzati solo l'assistenza tecnica dei rivenditori o della casa costruttrice.

La macchina è dotata delle seguenti sicurezze:

- 1) Pulsante rosso di STOP. Fig.2.2 fig.2.3
- 2) L'impianto elettrico di comando è in bassa tensione a 12V con trasformatore a doppio isolamento
- 3) Il motore elettrico ha una protezione termica T 120° ferma la macchina ed esclude l'alimentazione elettrica (tempo per il raffreddamento circa 10 minuti, è possibile riavviare la macchina SOLO premendo il pulsante verde Start fig.2.1).

Avviamento/Spegnimento

Qui di seguito vengono rappresentate le funzioni di una Bassina TWIRLO con la descrizione di ogni singola funzione e le istruzioni necessarie per operare in modo corretto e sicuro.

Fig. 2.1 START.

Premendo questo tasto (con autoritenuta) si abilita la macchina, si accende il led Fig.3.10; poi si preme il Touch Fig.3.5; si accende il led Fig.3.9 e la vasca inizia a ruotare.

per aumentare o diminuire la velocità si tocca il Display Touch screen **Fig.3.6 - 3.7**

Fig. 2.2 STOP.

Premendo questo tasto (con autoritenuta) si disabilita la macchina; la vasca si arresta.

Oppure si preme per 4sec il Touch screen Fig.3.5 e la macchina ritorna in stand by

Fig. 2.3 ARRESTO DI EMERGENZA

Premendo questo pulsante si toglie immediatamente l'alimentazione alla macchina (arresto elettrico e meccanico di tutti i dispositivi). Per ripristinare il funzionamento della macchina è necessario riarmare il pulsante.

Fig. 2.4 CONVOGLIATORE ON/OFF.

Premendo questo tasto si abilita/disabilita il convogliatore dell'aria.

N.B.: La portata del convogliatore viene impostata dal Costruttore e non è un parametro modificabile.

Fig. 3.6 e 3.7 SELETORE VELOCITA' 1...7 Display Touch screen Fig.3.6 - 3.7.

Questo selettore Touch screen consente di impostare la velocità di rotazione della vasca su 7 livelli:

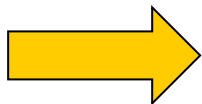
VELOCITA TWIRLO/SPEED TWIRLO	
VELOCITA SELETORE/ SPEED POTENTIOMETER	RPM BASSINA/ RPM COATING PAN
1	13
2	20
3	28
4	35
5	43
6	50
7	58

Dopo qualche secondo che la vasca è avviata il Display visualizza il tempo di funzionamento in secondi o minuti vedi Fig.3.8

La velocità viene adeguata in base alla tipologia di prodotto in lavorazione e al tipo di ricopertura da effettuare secondo l'esperienza acquisita. Si consiglia di iniziare con una velocità bassa ed adeguarla successivamente tenendo conto del tipo di prodotto e della ricopertura che si desidera ottenere.

N.B.: Il senso di rotazione della vasca viene impostato dal Costruttore e non è un parametro modificabile. Se la vasca ruota in senso antiorario, vedi freccia che indica il senso di rotazione Fig.1, è sintomo di malfunzionamento. In questo caso si deve arrestare immediatamente la macchina e contattare il Costruttore.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Attenzione: prima di ogni manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'interruttore generale sia disinserito e la spina di alimentazione scollegata dalla rete, solo successivamente è possibile fare la manutenzione e quindi:

10

- PULIZIA DELLA VASCA.

Questa operazione deve essere eseguita alla fine e all'inizio di ogni ciclo di lavoro

- Tirare il tubo per estrarlo dalla sua sede (vedi fig.12 e 13);
- Estrarre il tubo e posizionarlo in un luogo sicuro e pulito; per facilitare le operazioni di pulizia e di lavaggio estrarre il terminale in gomma (vedi fig.14).
- Con l'apposita chiave in dotazione di fig.4 allentare la ghiera di fissaggio sostenendo contemporaneamente la vasca;
- Se necessario completare questa fase con l'aiuto della mano come indicato in fig.6;
- Estrarre la vasca (vedi fig.5) e portarla su lavandino per eseguire il lavaggio.
- Eseguire il lavaggio dell'interno della vasca esclusivamente con acqua tiepida e con l'ausilio di apposite spugne non aggressive in modo da rimuovere il prodotto sedimentato sulla superficie interna;

IMPORTANTE! NON DETERGERE L'INTERNO VASCA CON DETERSIVO, SAPONE O ALTRO PRODOTTO!

- Asciugare l'interno vasca con panno sterile e utilizzato solo a tale scopo;

Terminata la pulizia della vasca rimontare tutto seguendo la procedura sottostante:

- Orientare la boccola di fissaggio della vasca con i due spinotti (vedi fig.8) verso la sede di collegamento sul corpo macchina (vedi fig.7).
- Ruotare in senso orario od antiorario spingendo delicatamente finché i due spinotti della boccola della vasca alloggiino nelle rispettive sedi sul corpo macchina.
- Serrare con decisione la ghiera di fissaggio aiutandosi prima con la mano e poi con la chiave in dotazione.
- Assicurarsi che non vi sia gioco tra la vasca ed il corpo macchina.

OPERAZIONI DA COMPIERE QUOTIDIANAMENTE

- PULIZIA ESTERNA DELLA MACCHINA.

Questa operazione deve essere eseguita al termine della giornata lavorativa; è OBBLIGATORIO eseguire questa procedura a macchina spenta.

Attenersi alla seguente procedura:

- Premere il tasto **STOP** e scollegare la spina di alimentazione dalla rete elettrica;
- Utilizzare un prodotto idoneo per la pulizia esterna della macchina soprattutto per le parti in inox come ad esempio una schiuma spray NSF per uso alimentare. Spruzzare una quantità sufficiente di prodotto sulla superficie da trattare e lasciare agire per qualche

secondo. Con un panno pulito ed asciutto distribuire il quantitativo sulla superficie finchè si ottiene l'effetto desiderato.

IMPORTANTE! ACCERTARSI CHE IL PRODOTTO UTILIZZATO PER LA PULIZIA ESTERNA NON VADA IN CONTATTO CON L'INTERNO VASCA! E' CONSIGLIABILE ESEGUIRE LA PROCEDURA SOPRA DESCRITTA CON VASCA SMONTATA.

OPERAZIONI DA COMPIERE OGNI 20 ORE DI LAVORO

- PULIZIA DEL FILTRO DEL CONVOGLIATORE.

E' OBBLIGATORIO eseguire questa procedura a macchina spenta.

Attenersi alla seguente procedura:

- Premere il tasto **STOP** e scollegare la spina di alimentazione dalla rete elettrica;
- Con le mani o se necessario con l'aiuto di un cacciavite rimuovere il carter di protezione laterale del convogliatore dell'aria (vedi fig.9 e 10).
- Rimuovere il filtro e procedere alla sua pulizia mediante acqua tiepida o con getto di aria compressa (vedi fig.10).
- Attendere che sia perfettamente asciutto e riposizionarlo all'interno del carter di protezione.
- Rimettere il carter nella propria sede.

N.B: Il filtro del convogliatore è un filtro in poliestere trattato con resine. Non è necessario sostituirlo, è sufficiente pulirlo come sopra descritto. Per la sostituzione contattare direttamente il Costruttore.

OPERAZIONI DA COMPIERE OGNI 20 ORE DI LAVORO

- PULIZIA DEL TUBO DI PORTATA DELL'ARIA DEL CONVOGLIATORE.

E' OBBLIGATORIO eseguire questa procedura a macchina spenta.

Attenersi alla seguente procedura:

- Premere il tasto **STOP** e scollegare la spina di alimentazione dalla rete elettrica;
- Rimuovere il tubo dal corpo macchina come indicato nella sezione "PULIZIA DELLA VASCA".
- Pulire l'esterno del tubo con le stesse modalità indicate nella sezione "PULIZIA ESTERNA DELLA MACCHINA".
- Per la pulizia interna del tubo utilizzare solo acqua tiepida;
- Asciugare con panno pulito ed asciutto l'interno del tubo o lasciare ad asciugare.
- Rimontare il tubo come indicato nella sezione "PULIZIA DELLA VASCA".

NOTA Il simbolo sulla destra, riportato sul prodotto da Lei acquistato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere sottoposte a raccolta separata e non possono essere smaltite come rifiuti urbani, secondo quanto previsto dalla direttiva 2002/96/CE. Pertanto questa apparecchiatura e tutti i componenti, i sottosistemi e i materiali di consumo che sono parte integrante del prodotto, nel momento in cui si assume la decisione di disfarsene, devono essere portate ai centri di raccolta per gli adeguati trattamenti di smaltimento, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Per conoscere dove sono situati i centri suddetti, è opportuno chiedere presso gli uffici comunali.



ENGLISH

TABLE OF CONTENTS

FOREWORD

WARNINGS

TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

CONDITION WHEN SUPPLIED AND DISPOSAL OF PACKAGING

INSTALLATION

OPERATION

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE ON DISPOSAL

12

FOREWORD

Thank you for having purchased one of our machines. The instructions for its installation, maintenance and use provided on the following pages have been drawn up to ensure your machine has a long working life and operates perfectly.



Please follow the instructions carefully.
We have designed and built this machine using the latest technological innovations.
Please take care of it.
We are happy if you are satisfied.

This manual and any updates to it can be found on the website: www.pastaline.it

WARNINGS

- a. This appliance can only be used by children from the age of 8 and by persons with limited physical, sensory or mental capacities, or persons without experience and knowledge, PROVIDED they are supervised or trained to use the appliance safely and to understand the risks that are involved;

- b. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance;
- c. Cleaning and maintenance of the machine must not be carried out by children without proper supervision;
- d. The manual contains instructions on how to clean all the surfaces that come into contact with foodstuffs during normal use.
- e. These appliances are designed to be used for commercial applications, for example in the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial businesses such as bakeries, butchers, etc., but not for the continuous mass production of food.

The following important rules must also be followed when using this machine:

1. Never touch the machine if your hands or feet are damp;
2. Never use the machine with bare feet;
3. Never install the machine in areas that are exposed to jets of water;
4. Never pull the power cable to disconnect the machine from the power supply;
5. Never use jets of water to clean the machine;
6. Even if the machine is fitted with various safety systems, you should never put your hands near moving parts.

It is very important that this instruction manual is stored with the machine for future consultation. If the machine is sold or transferred to another user, make sure the manual is transferred with it, so that the new owner can obtain information on its operation and on the relevant warnings. These instructions are provided for safety reasons. They must be read carefully before installation and before use.

If the machine is found to be damaged when the packaging is removed, always contact the dealer before turning it on.

If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's service department, or a person with similar qualifications.

Adaptation to the electrical systems in the place where the machine is to operate must only be carried out by qualified technicians. The electrical system must be fitted with an efficient earthing system, compliant with the regulations in force.

It is advisable to disconnect the machine from the power supply after use, by turning the main switch on the wall off.

The main switch on the wall must be an omnipolar thermomagnetic switch with a contact gap of at least 3 mm.

Never attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or make the problems worse.

Before carrying out cleaning or any type of maintenance, it is important that the machine is disconnected from the power supply network.

This machine must only be serviced by authorised technicians.

This machine must only be used for the purposes for which it was specifically designed. Any other use is to be considered as improper and therefore dangerous.

N.B.: No liability can be accepted for accidents to persons or property due to failure to comply with the above mentioned regulations.

As the manufacturer, Velma srl is entitled to make changes to products and to the manual without the obligation to update previous products and manuals.

Description

1. The **Bassina Twirlo** has a product receiving tank and an air conveyor and can process the following products: hazelnuts, almonds, pistachios, pine nuts, coffee beans, small candied fruit and similar products.
2. The machine complies with the directives indicated in the enclosed certificate of conformity, and is fitted with guards to prevent the risks of crushing or tangling with moving parts.
3. The **Bassina Twirlo** is made from food grade materials such as: stainless steel and plastic materials certified for use with foodstuffs; it is designed to be ergonomic for the operator during use and quick to clean after use.

Legend in Fig.1:

1. Product holding coating pan;
2. Air conveyor;
3. Fixed front protective cover;
4. Stabiliser foot with suction cup;
5. Speed adjustment selector;
6. Fixed side/top protective cover;
7. Command/control functions;
8. Flexible rubber hose;
9. Telescopic leg.

TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

coating kettle		Twirlo
Casing [cm (in)]		58 x 69 x h32 (22.8x27.1xh12.6)
Tank [Lt]		5-7-11-16
Net weight [Kg]		23
Packaging [cm (in)]		66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volume [m³]		0.12
Gross weight [Kg]		26.00
MOTORE	Power [Kw]	0.37
	Revolutions [rpm]	1350
	Tensione [V]	230/115
	Frequency [Hz]	50/60
	Poles n°	4
	Phases n°	1

CONDITION WHEN SUPPLIED AND DISPOSAL OF PACKAGING

The machines are supplied in a PE/HD bag, to protect against damp, and packed in strong cardboard boxes with a polystyrene support to guarantee they will not be damaged during transport.

The materials used for packaging are:

- cardboard
- polystyrene
- neutral PE/HD bags
- Bull-pack

15

The packaging components can all be considered normal urban waste and can be disposed of without difficulty. If the machine is installed in Countries where special regulations are in force, the packaging must be disposed of in compliance with the rules in force.

1. The User and Maintenance Manual is ALWAYS provided with the machine on delivery.
2. The machine is supplied in two separate packages; one contains the machine and another contains the coating pan and air conveyor.
3. It is essential that the cardboard box is handled manually, making sure that the part indicated on the packaging is always kept uppermost.

INSTALLATION

WARNING: The system and room in which the machine is placed must comply with CEI electrical and accident prevention regulations. The manufacturer shall not be held liable for any direct or indirect damage if these regulations are not complied with.

Make sure the support surface is horizontal before positioning the machine.

The machine must only be connected up and put into operation by qualified technicians.

The Model, Serial number, voltage and operating frequency of this appliance is indicated in the enclosed certificate of conformity and on the rating plate on the back of the machine. Always check that they comply with the data on the rear of the machine itself.

Follow these IMPORTANT operating methods:

- 1) The support frame consists of two legs equipped with anti-vibration feet. Follow the steps below to mount the legs:
- 2) **It is mandatory to carry out these operations with the machine switched off and disconnected from the mains.**
 - a) Lift and position the machine as shown in fig. 11, taking care that the electrical cables are not crushed by the weight of the machine.

- b) Take the leg shown in fig. 11A and position it so that the fixing holes are aligned with those on the machine body.
 - c) Use the spanner fig. 11B to insert the fixing screw fig. 11C into the hole fig. 11D and tighten firmly.
 - d) Perform this operation also on the upper side of the same leg.
 - e) Carry out the same operations for the other support leg.
 - f) Screw the anti-vibration foot onto hole fig. 11 E. Carry out this operation for all support feet.
 - g) Carefully tilt the machine into a horizontal position and check its stability.
 - h) **TIP! TO MAKE THE OPERATIONS DESCRIBED ABOVE EASY, CARRY OUT THE OPERATIONS WITH THE TANK DISASSEMBLED.**
 - i) Mounting the Coating pan Fig.5,6,4
 - j) Mounting the conveyor Fig.13,14
- 3) CLEAN THE MACHINE CAREFULLY USING A CLEAN, DRY CLOTH**
- 4) MAKE SURE THAT THE ELECTRICAL POWER SUPPLY VOLTAGE AND FREQUENCY CORRESPOND WITH THOSE INDICATED ON THE RATING PLATE**

OPERATION

Safety devices

WARNING: The guards must NEVER be removed while the machine is in use. The manufacturer declines all responsibility if this requirement is not met. Any operation that involves opening the machine must ONLY be carried out by the dealer's or the manufacturer's service technicians.

The machine is fitted with the following safety devices:

- 1) Red STOP button. Fig.2.2 fig.2.3
- 2) The electric control system is a 12V low voltage one, with dual insulation transformer
- 3) The electric motor has a thermal protection T 120° that stops the machine and cuts off the power supply (time for cooling down about 10 minutes, it is possible to restart the machine ONLY by pressing the green Start button fig.2.1).

Starting/Stopping

The functions of a TWIRLO Coating Kettle are shown below, along with a description of each function and the instructions necessary to operate them correctly and safely.

Fig. 2.1 START.

Pressing this key (with self-holding) enables the machine, the LED Fig.3.10 lights up; then press Touch Fig.3.5; the LED Fig.3.9 lights up and the coating pan starts to rotate.

to increase or decrease the speed, touch the touch screen display **Fig. 3.6 - 3.7**

Fig. 2.2 STOP.

Pressing this key (with self-holding) disables the machine; the coating pan stops.

Or press the touch screen Fig.3.5 for 4sec and the machine returns to standby.

Fig. 2.3 EMERGENCY STOP

Pressing this button immediately disconnects the power supply to the machine (electrical and mechanical shutdown of all devices). To restore machine operation, the button must be reset.

Fig. 2.4 CONVEYOR ON/OFF.

Press this button to enable/disable the air conveyor.

N.B.: The conveyor flow rate is set by the manufacturer and cannot be modified.

17

Fig. 3. 6 and 3.7 SPEED SELECTOR 1...7 Touch screen display Fig.3.6 -3.7.

This touch screen selector allows you to set the coating pan rotation speed on 7 levels:

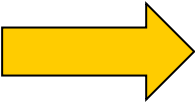
VELOCITA TWIRLO/SPEED TWIRLO	
VELOCITA SELETTORE/ SPEED POTENTIOMETER	RPM BASSINA/ RPM COATING PAN
1	13
2	20
3	28
4	35
5	43
6	50
7	58

After a few seconds of starting up the coating pan, the display shows the operating time in seconds or minutes see Fig. 3.8.

The speed is adjusted according to the type of product being processed and the type of coating to be obtained according to experience. It is advisable to start with a low speed and then adjust it according to the type of product and the type of coating desired.

N.B.: The direction of rotation of the coating pan is set by the manufacturer and cannot be changed. If the coating pan rotates anticlockwise, see arrow indicating direction of rotation Fig.1, this is a sign of malfunction. In this case, stop the machine immediately and contact the manufacturer.

CLEANING AND MAINTENANCE



Warning: before carrying out maintenance or cleaning, make sure the main switch is turned off and the power supply plug disconnected from the mains. Only after this has been done maintenance can be carried out, proceeding as follows:

- CLEANING THE COATING PAN.

This operation must be carried out at the end and at the beginning of each work cycle.

- Pull the tube to remove it from its seat (see fig.12 and 13);

- Remove the tube and place it in a safe and clean place; to facilitate cleaning and washing operations, remove the rubber terminal (see fig.14).
- Use the provided spanner Fig. 4 to loosen the fastening ring nut while simultaneously supporting the coating pan;
- If necessary, complete this step with the help of your hand as shown in fig.6;
- Remove the coating pan (see fig.5) and place it in the sink to wash.
- Only wash the inside of the coating pan with lukewarm water and non-aggressive sponges to remove the product that has settled on the inside surface;

IMPORTANT! DO NOT CLEAN THE INSIDE OF THE COATING PAN WITH DETERGENT, SOAP OR ANY OTHER PRODUCT!

- Dry the inside of the coating pan with a sterile cloth used only for this purpose;

After cleaning the coating pan, reassemble everything following the procedure below:

- Align the coating pan fixing bushing with the two pins (see fig.8) towards the connection seat on the machine body (see fig.7).
- Turn clockwise or counterclockwise by gently pushing until the two pins of the coating pan bushing fit into their respective seats on the machine body.
- Tighten the fastening ring nut firmly, first by hand and then with the spanner provided.
- Ensure that there is no play between the tank and the machine body.

OPERATIONS TO BE CARRIED OUT ON A DAILY BASIS

- CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE.

This operation MUST BE CARRIED OUT at the end of the working day; it is MANDATORY to carry out this procedure with the machine switched off.

Follow the procedure below:

- Press the **STOP** button and disconnect the power plug from the mains;
- Use a suitable product for cleaning the outside of the machine, especially for stainless steel parts, such as NSF spray foam for food use. Spray a sufficient quantity of product on the surface to be treated and leave it to act for a few seconds. Using a clean, dry cloth, spread the quantity over the surface until the desired effect is achieved.

IMPORTANT! MAKE SURE THAT THE PRODUCT USED FOR EXTERNAL CLEANING DOES NOT COME INTO CONTACT WITH THE INSIDE OF THE COATING PAN! IT IS ADVISABLE TO CARRY OUT THE ABOVE PROCEDURE WITH THE COATING PAN REMOVED.

OPERATIONS TO BE CARRIED OUT EVERY 20 WORKING HOURS

- CLEANING THE CONVEYOR FILTER.

It is MANDATORY to carry out this procedure with the machine switched off.

Follow the procedure below:

- Press the **STOP** button and disconnect the power plug from the mains;
- Using your hands or a screwdriver if necessary, remove the side protection cover of the air conveyor (see fig.9 and 10).
- Remove the filter and clean it with lukewarm water or compressed air (see Fig. 10).
- Wait until it is perfectly dry and place it back inside the protective cover.
- Replace the housing.

Note: The conveyor filter is a polyester filter treated with resins. It does not need to be replaced, just cleaned as described above. For replacement, contact the manufacturer directly.

OPERATIONS TO BE CARRIED OUT EVERY 20 WORKING HOURS

- CLEANING THE CONVEYOR AIR FLOW TUBE.

It is **MANDATORY** to carry out this procedure with the machine switched off.
Follow the procedure below:

- Press the **STOP** button and disconnect the power plug from the mains;
- Remove the tube from the machine body as indicated in the section "CLEANING THE COATING PAN".
- Clean the outside of the tube in the same way as indicated in the section "CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE".
- Use only lukewarm water for cleaning the inside of the tube:
- Wipe the inside of the tube with a clean, dry cloth or leave to dry.
- Refit the hose as indicated in the section "CLEANING THE COATING PAN".

19

N.B. The symbol on the right, which appears on the product you have purchased, indicates that electrical and electronic equipment must be sent for disposal separately and cannot be disposed of as normal urban waste, pursuant to Directive 2002/96/CE. Consequently, when this appliance is decommissioned, the appliance itself and all its components, including sub-systems and consumables that make it up, must be taken to waste disposal and re-cycling centres, as foreseen by applicable regulations in force. Please contact your local municipal authorities to find out where these centres are located.



FRANCAIS

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

AVERTISSEMENTS

TABLEAU POIDS ET MESURES

ETAT DE LIVRAISON ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

INSTALLATION

FONCTIONNEMENT

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NOTE SUR L'ELIMINATION

20

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté l'une de nos machines. Les instructions pour l'installation et l'entretien, ainsi que pour l'emploi, que vous trouverez aux pages suivantes, ont été préparées afin de garantir une longue vie et un fonctionnement parfait à votre machine.



Suivez attentivement les instructions.

Nous avons conçu et fabriqué cette machine au moyen des dernières innovations technologiques.

Veuillez en prendre soin.

Votre satisfaction est notre meilleure récompense.

Ce manuel et ses éventuelles mises à jour sont disponibles sur le site Internet : www.pastaline.it

AVERTISSEMENTS

- a. Les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou de leur inexpérience ou méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci **UNIQUEMENT** sous la surveillance d'une personne responsable qui leur enseigne

comment l'utiliser et les informe des risques encourus ;

- b. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine ;
- c. Le nettoyage et l'entretien de la machine ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance ;
- d. Le manuel contient les instructions pour le nettoyage de toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments durant l'utilisation normale.
- e. Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans des exercices commerciaux tels que boulangeries, boucheries, etc. et non pour une production en masse continue de nourriture.

Pour l'emploi de cette machine, il est nécessaire d'observer également les règles importantes suivantes :

1. Ne jamais toucher la machine avec les mains ou les pieds humides ;
2. Ne jamais utiliser la machine à pieds nus ;
3. Ne pas installer la machine dans des environnements exposés à des jets d'eau ;
4. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la machine de sa source d'alimentation ;
5. Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine ;
6. Même si la machine est munie de divers systèmes de sécurité, il est nécessaire d'éviter

d'approcher les mains des parties en mouvement.

Il est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec la machine pour des consultations futures. En cas de vente ou de transfert à un autre utilisateur, s'assurer que le manuel passe également au nouveau propriétaire, pour permettre à celui-ci de s'informer sur le fonctionnement de la machine et sur les avertissements relatifs. Ces indications sont fournies pour garantir la sécurité de l'utilisateur. Elles doivent être lues attentivement avant l'installation et l'utilisation.

Si la machine est endommagée après avoir été sortie de son emballage, contacter le vendeur avant de la mettre en marche.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service après-vente, en tout cas par une personne qualifiée.

Le branchement aux installations électriques du lieu dans lequel la machine doit opérer, doit être effectué uniquement par des techniciens qualifiés. L'installation électrique doit être équipée d'une mise à la terre efficace, respectant les normes en vigueur.

Après utilisation, débrancher la machine de l'alimentation secteur au moyen de l'interrupteur général mural.

L'interrupteur général mural doit être de type onnipolaire magnétothermique avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

Ne jamais essayer de réparer l'appareil. Des réparations effectuées par des personnes sans expérience peuvent causer des dommages ou faire empirer les dysfonctionnements.

Avant de procéder au nettoyage ou à n'importe quel type d'entretien, il est important de débrancher la machine de l'alimentation secteur.

L'assistance à cette machine doit être effectuée par du personnel autorisé.

Cette machine devra être destinée uniquement à l'utilisation pour laquelle elle a été expressément conçue. Tout autre utilisation est considérée comme impropre et, par conséquent, dangereuse.

N.B. : Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident, impliquant des personnes ou des objets, provoqué par la non observance des normes ci-dessus.

La maison Velma srl, en tant que fabricant, possède la faculté d'apporter des variations à la production et au manuel sans que cela ne comporte l'obligation de mise à jour de la production et des manuels précédents.

Description

1. La **Bassina Twirlo** est composée d'une cuve de réception du produit et d'un convoyeur d'air, et peut travailler les produits suivants : noisettes, amandes, pistaches, pignons, grains de café, fruits confits de petites dimensions et produits similaires
2. La machine correspond aux directives reportées sur le certificat de conformité en annexe et est munie de protections/défenses pour prévenir les risques d'écrasement ou d'enchevêtrement avec les parties en mouvement.
3. Le **Bassina Twirlo** est réalisé avec des matériaux adéquats aux produits alimentaires, tels que : acier inox et matières plastiques certifiées pour l'usage à proximité de produits alimentaire ; il est conçu de manière ergonomique pour l'activité effectuée par l'opérateur et afin de rendre rapide l'activité de nettoyage à la fin de l'emploi.

Légende de la Fig.1 :

1. Cuve de réception du produit ;
2. Convoyeur d'air ;
3. Carter de protection fixe frontal ;
4. Ventouses de stabilisation ;
5. Sélecteur de réglage de la vitesse ;
6. Carter de protection fixe latéral/supérieur ;
7. Fonctions de commande/contrôle ;
8. Tube flexible en caoutchouc ;
9. Pied télescopique.

TABLEAU POIDS ET MESURES

BASSINA		TWIRLO
Corps [cm (in)]		58 x 69 x h32 (22.8x27.1xh12.6)
réceptient [Lt]		5-7-11-16
Poids net [Kg]		23
Emballage [cm (in)]		66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volume [m³]		0.12
Poids brut [Kg]		26.00
MOTOR	Puissance [Kw]	0.37
	Tours [rpm]	1350
	Tension [V]	230/115
	Fréquence [Hz]	50/60
	Poles n°	4
	Phases n°	1

ETAT DE LIVRAISON ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les machines se trouvent à l'intérieur d'un sachet en PEHD, pour les protéger de l'humidité, et sont emballées dans de solides boîtes en carton munies, à l'intérieur, de protections en polystyrène afin de garantir la parfaite intégrité du produit durant le transport.

Les matériaux utilisés pour les emballages sont les suivants :

- carton
- polystyrène
- sachets PEHD neutres
- film à bulles

Les composants de l'emballage sont des produits assimilables aux déchets solides urbains et peuvent être éliminés sans difficultés. Si la machine est installée dans un pays appliquant des normes particulières, éliminer les emballages selon la norme en vigueur.

1. Le Manuel d'instructions pour l'utilisation et l'entretien accompagne TOUJOURS la livraison de la machine.
2. La machine est fournie dans deux emballages séparés ; le premier contient la machine et l'autre contient la cuve et le convoyeur d'air
3. Il est indispensable de ne manipuler le carton que manuellement, en faisant attention de toujours tenir vers le haut la partie indiquée sur l'emballage.

INSTALLATION

ATTENTION : L'installation électrique et le local dans lequel sera placée la machine doivent se conformer aux normes pour la prévention des accidents et aux normes électriques CEI. Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages directs ou indirects en cas de non-respect des normes.

Avant d'installer la machine, s'assurer que le plan d'appui soit horizontal. Le branchement et la mise en marche doivent être effectués par du personnel spécialisé.

Le Modèle, le N° de série, la Tension, la Fréquence d'utilisation du présent équipement sont reportés sur le certificat de conformité en annexe et sur la plaque située à l'arrière de la machine. Il est nécessaire de toujours vérifier la correspondance avec les données placées à l'arrière de la machine.

Suivre ces indications IMPORTANTES :

- 1) Le châssis de support est composé de deux pieds équipés de ventouses anti-vibrations. Pour le montage des pieds, suivre la procédure ci-dessous :
- 2) **Ces opérations doivent obligatoirement être effectuées avec la machine éteinte et débranchée du réseau d'alimentation.**
 - a) Soulever et placer la machine comme illustré à la fig.11 en faisant attention que les câbles électriques ne soient pas écrasés par le poids de la machine.
 - b) Prendre le pied fig.11A et le placer de façon à ce que les orifices de fixation soient alignés avec ceux du corps de la machine.
 - c) Utiliser la clé fig.11B pour insérer la vis de fixation fig.11C dans l'orifice fig.11D et serrer avec force.
 - d) Effectuer la même opération sur le côté supérieur du même pied.
 - e) Effectuer les mêmes opérations pour l'autre pied de soutien.
 - f) Visser la ventouse anti-vibrations sur l'orifice 11E. Effectuer cette opération pour toutes les ventouses d'appui.
 - g) Basculer soigneusement la machine en position horizontale et vérifier sa stabilité.
 - h) RECOMMANDATION ! POUR FACILITER LES OPÉRATIONS DÉCRITES CI-DESSUS, PROCÉDER AUX MANŒUVRES QUAND LA CUVE EST DÉMONTÉE.
 - i) Monter la cuve Fig.5,6,4
 - j) Monter le convoyeur Fig.13,14
- 3) **NETTOYER SOIGNEUSEMENT LA MACHINE AVEC UN CHIFFON PROPRE ET SEC.**
- 4) **S'ASSURER QUE LA TENSION ET LA FREQUENCE DU RESEAU D'ALIMENTATION ELECTRIQUE CORRESPONDENT A CELLES INDIQUEES SUR LA PLAQUE**

FONCTIONNEMENT

Systèmes de sécurité

25

ATTENTION : Les dispositifs de protection ne doivent JAMAIS être retirés lors de l'utilisation de la machine, le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des recommandations. Toute intervention comportant l'ouverture de la machine ne doit être effectuée QUE par le service technique du vendeur ou du fabricant.

La machine est munie des systèmes de sécurité suivants :

- 1) Bouton rouge d'ARRÊT. Fig.2.2 fig.2.3
- 2) L'installation électrique de commande est à basse tension 12V avec transformateur à double isolement
- 3) Le moteur électrique est muni d'une protection thermique T 120 °C qui stoppe la machine et exclut l'alimentation électrique (au bout de 10 minutes, permettant le refroidissement, il est possible de redémarrer la machine UNIQUEMENT en appuyant sur le bouton vert Démarrer fig.2.1).

Mise en marche/Arrêt

Ci-dessous, les fonctions de la Bassina TWIRLO avec la description de chaque fonction individuelle et les instructions nécessaires pour travailler de manière correcte et sûre.

Fig. 2.1 DÉMARRAGE.

Cette touche (à autoretenue) permet d'activer la machine, la LED Fig.3.10 s'allume ; puis appuyer sur la touche Fig.3.5 ; la LED Fig.3.9 s'allume et la cuve commence à tourner.

pour augmenter ou diminuer la vitesse, toucher l'écran tactile **Fig.3.6 – 3.7**

Fig. 2.2 ARRÊT.

Cette touche (à autoretenue) permet de désactiver la machine ; la rotation de la cuve s'arrête.

Si l'on appuie sur l'écran tactile Fig.3.5 pendant 4 secondes, la machine se met en veille

Fig. 2.3 ARRÊT D'URGENCE

Ce bouton coupe immédiatement l'alimentation de la machine (arrêt électrique et mécanique de tous les dispositifs). Pour rétablir le fonctionnement de la machine il est nécessaire de réarmer le bouton.

Fig. 2.4 CONVOYEUR ON/OFF.

Cette touche permet d'activer/désactiver le convoyeur d'air.

N.B. : La capacité du convoyeur est établie par le Fabricant, ce paramètre ne peut être modifié.

Fig. 3.6 et 3.7 SÉLECTEUR DE VITESSE 1...7 Écran tactile Fig.3.6 – 3.7.

Ce sélecteur tactile permet de définir la vitesse de rotation de la cuve sur 7 niveaux :

VITESSE TWIRLO/SPEED TWIRLO	
VITESSE SÉLECTEUR / SPEED POTENTIOMETER	tr/min BASSINA/ RPM COATING PAN
1	13
2	20
3	28
4	35
5	43
6	50
7	58

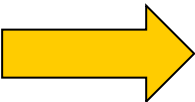
26

Quelques secondes après le démarrage de la cuve, l'écran affiche le temps de fonctionnement en secondes ou en minutes, voir Fig.3.8

La vitesse est adaptée en fonction du type de produit travaillé et du type de couverture à effectuer selon l'expérience acquise. Il est recommandé de commencer à basse vitesse et d'adapter celle-ci plus tard en tenant compte du type de produit et de la couverture souhaitée.

N.B. : Le sens de rotation de la cuve est établie par le Fabricant, ce paramètre ne peut être modifié. La cuve qui tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, voir la flèche indiquant le sens de rotation à la Fig.1, est un indicateur de dysfonctionnement. Dans ce cas, stopper immédiatement la machine et contacter le Fabricant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Attention : avant chaque entretien ou nettoyage, s'assurer que l'interrupteur général soit désactivé et la prise d'alimentation débranchée du secteur, la manutention peut alors être faite uniquement de cette façon :

- NETTOYAGE DE LA CUVE.

Cette opération doit être effectuée à la fin et au début de chaque cycle de travail

- Tirer sur le tube pour l'extraire de son logement (voir fig.12 et 13) ;
- Extraire le tube et le placer dans un lieu sûr et propre ; pour faciliter les opérations de nettoyage et de lavage, extraire l'extrémité en caoutchouc (voir fig.14).
- À l'aide de la clé fournie fig.4, desserrer la bague de fixation tout en soutenant la cuve ;
- Si nécessaire, utilisez votre main pour compléter cette opération, comme illustré à la fig.6 ;
- Extraire la cuve (voir fig.5) et la porter dans l'évier pour procéder au lavage.
- Laver l'intérieur de la cuve exclusivement à l'eau tiède et à l'aide d'éponges appropriées, non agressives, afin de retirer le produit sédimenté sur la surface interne ;

IMPORTANT ! NE PAS NETTOYER L'INTÉRIEUR DE LA CUVE AVEC DES DÉTERGENTS, DU SAVON OU D'AUTRES PRODUITS !

- Essuyer l'intérieur de la cuve avec un chiffon stérile ne servant qu'à cette opération ;

Après le nettoyage de la cuve, remonter le tout en suivant la procédure ci-dessous :

- Orienter la douille de fixation de la cuve avec les deux broches (voir fig.8) vers le siège de raccord situé sur le corps de la machine (voir fig.7).
- Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire, en poussant délicatement jusqu'à ce que les deux broches de la douille de la cuve ne se logent dans leurs sièges respectifs, situés sur le corps de la machine.
- Serrer avec force la bague de fixation à l'aide de la main d'abord, puis de la clé fournie.
- S'assurer qu'il n'y ait pas de jeu entre la cuve et le corps de la machine.

OPÉRATIONS À EFFECTUER CHAQUE JOUR

- NETTOYAGE EXTERNE DE LA MACHINE.

Cette opération doit être effectuée à la fin de la journée de travail ; IL EST OBLIGATOIRE d'effectuer cette opération avec la machine éteinte.

Suivre la procédure ci-dessous :

- Appuyer sur la touche **ARRÊT** et débrancher la fiche d'alimentation du réseau électrique ;
- Utiliser un produit adapté au nettoyage externe de la machine, en particulier pour les pièces en inox, tel qu'une mousse spray NSF pour usage alimentaire. Gicler une quantité suffisante de produit sur la surface à traiter et laisser agir quelques secondes. Avec un chiffon propre et sec, distribuer le produit sur la surface jusqu'à obtenir l'effet souhaité.

IMPORTANT ! S'ASSURER QUE LE PRODUIT UTILISÉ POUR LE NETTOYAGE EXTERNE N'ENTRE PAS EN CONTACT AVEC L'INTÉRIEUR DE LA CUVE ! IL EST RECOMMANDÉ D'EFFECTUER LA PROCÉDURE CI-DESSUS AVEC LA CUVE DÉMONTÉE.

OPÉRATIONS À EFFECTUER TOUTES LES 20 HEURES DE TRAVAIL

- NETTOYAGE DU FILTRE DU CONVOYEUR.

IL EST OBLIGATOIRE d'effectuer cette opération avec la machine éteinte.

Suivre la procédure ci-dessous :

- Appuyer sur la touche **ARRÊT** et débrancher la fiche d'alimentation du réseau électrique ;
- Avec les mains ou, si nécessaire, à l'aide d'un tournevis, retirer le carter de protection latéral du convoyeur d'air (voir fig.9 et 10).
- Retirer le filtre et le nettoyer à l'eau tiède ou à l'air comprimé (voir fig.10).
- Attendre qu'il soit complètement sec et le replacer à l'intérieur du carter de protection.
- Replacer le carter dans son logement.

N.B. : le filtre du convoyeur est en polyester traité à la résine. Il n'est pas nécessaire de le remplacer, il suffit de le nettoyer comme indiqué ci-dessus. Pour le remplacement, contacter directement le Fabricant.

OPÉRATIONS À EFFECTUER TOUTES LES 20 HEURES DE TRAVAIL

- NETTOYAGE DU TUBE DE FLUX D'AIR DU CONVOYEUR.

IL EST OBLIGATOIRE d'effectuer cette opération avec la machine éteinte.

Suivre la procédure ci-dessous :

- Appuyer sur la touche **ARRÊT** et débrancher la fiche d'alimentation du réseau électrique ;
- Retirer le tube du corps de la machine, comme indiqué à la section « NETTOYAGE DE LA CUVE ».
- Nettoyer l'extérieur du tube comme indiqué à la section « NETTOYAGE EXTERNE DE LA MACHINE ».

- N'utiliser que de l'eau tiède pour le nettoyage interne du tube :
- Essuyer l'intérieur du tube avec un chiffon propre et sec ou laisser sécher.
- Remonter le tube comme indiqué à la section « NETTOYAGE DE LA CUVE ».

NOTE Le symbole sur la droite, reporté sur le produit que vous avez acheté indique que les équipements électriques et électroniques doivent être soumis à la récolte séparée et ne peuvent être éliminés en tant que déchets urbains, conformément à la directive 2002/96/CE. Par conséquent, cet équipement et toutes ses composantes, les sous-systèmes et les matériaux de consommation faisant partie intégrante du produit, dès le moment où la décision de s'en débarrasser est prise, doivent être portés aux centres de récolte pour y subir les traitements d'élimination adéquats, conformément à la norme en vigueur. Pour savoir où sont situés ces centres, veuillez contacter votre mairie.



DEUTSCH

INHALT

VORBEMERKUNG

HINWEISE

29

TABELLE DER GEWICHTE UND ABMESSUNGEN

LIEFERUNGSZUSTAND UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

INSTALLATION

FUNKTIONSWEISE

REINIGUNG UND WARTUNG

HINWEIS ZUR ENTSORGUNG

VORBEMERKUNG

Wir danken Ihnen für den Kauf einer unserer Maschinen. Die Anweisungen zur Installation und Wartung sowie zu Benutzung, die Sie auf den folgenden Seiten finden, wurden erstellt, um einen langen und perfekten Betrieb Ihrer Maschine zu gewährleisten.

Befolgen Sie die Anweisungen aufmerksam.

Wir haben bei der Entwicklung und Fertigung dieser Maschine die letzten technologischen Innovationen angewendet.

Gehen Sie sorgfältig mit der Maschine um.

Ihre Zufriedenheit ist unsere beste Belohnung.

Das vorliegende Handbuch sowie die eventuellen Aktualisierungen sind auf der folgenden Website verfügbar:
www.pastaline.it

HINWEISE

- a. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von unter 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie überwacht oder in die sichere

Benutzung des Gerätes eingewiesen werden und die mit der Benutzung in Zusammenhang stehenden Risiken verstanden haben:

- b. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen;
- c. die Reinigung und Wartung der Maschine dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden;
- d. das Handbuch enthält die Anweisungen zur Reinigung aller Oberflächen, die während der normalen Benutzung mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- e. Diese Geräte sind bestimmt für den Einsatz in kommerziellen Anwendungen wie zum Beispiel Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern sowie Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für den Dauerbetrieb.

Bei der Benutzung dieser Maschine müssen die folgenden wichtigen regeln beachtet werden:

1. Nie die Maschine mit feuchten Händen oder Füßen berühren;
2. nie die Maschine mit nackten Füßen benutzen;
3. nie die Maschine in Umgebungen installieren, in denen Sie Spritzwasser ausgesetzt ist;
4. nie am Netzkabel ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen;
5. nie die Maschine mit einem Wasserstrahl reinigen.
6. Auch wenn die Maschine mit verschiedenen Sicherheitssystem ausgestattet ist, muss eine

Annäherung der Hände an die Bauteile in Bewegung vermieden werden.

31

Es ist sehr wichtig, dass das vorliegende Anweisungshandbuch zur zukünftigen Konsultation zusammen mit der Maschine aufbewahrt wird. Im Fall des Verkaufs oder der Abtretung an einen anderen Benutzer muss sichergestellt werden, dass das Handbuch die Maschine immer begleitet, um es dem neuen Besitzer zu gestatten, sich über die Funktionsweise sowie die entsprechenden Hinweise zu informieren. Diese Anweisungen werden aus Sicherheitsgründen erteilt. Sie müssen vor der Installation und der Benutzung aufmerksam gelesen werden.

Vor der Inbetriebnahme an den Händler wenden, falls die Maschine nach der Entfernung der Verpackung beschädigt erscheint.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

Die Anpassung an die elektrischen Anlagen am Einsatzort der Maschine muss von dazu befugtem Personal vorgenommen werden. Die elektrische Anlage muss eine effiziente Erdung aufweisen, die den geltenden Normen entspricht.

Nach der Benutzung muss die Maschine durch Betätigung des Hauptschalters an der Wand vom Stromnetz getrennt werden.

Der Hauptschalter an der Wand muss ein allpoliger thermomagnetischer Schalter mit einer Kontaktöffnung von zumindest drei Millimetern sein.

Nie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Von unerfahrenem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Schäden oder Funktionsstörungen führen.

Es ist wichtig, dass die Maschine vor Beginn aller Reinigungs- oder Wartungsarbeiten von der Stromversorgung getrennt wird.

Die Wartung dieser Maschine muss durch dazu befugtes Personal vorgenommen werden.

Diese Maschine ist ausschließlich für die Verwendung bestimmt, für die sie ausdrücklich konzipiert wurde. Alle anderen Verwendungsweisen sind als Zweckentfremdung und somit als potenziell gefährlich anzusehen.

Anm.: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die auf die Nichtbeachtung der vorausgehenden Normen zurückzuführen sind.

Die Gesellschaft Velma srl als Hersteller hat das Recht, Änderungen an der Produktion und am Handbuch vorzunehmen, ohne dass dies zu der Pflicht führt, die vorausgehende Produktion und die Handbücher zu aktualisieren.

Beschreibung

1. Die **Bassina Twirlo** hat einen Produktbehälter und einen Luftförderer und kann folgende Produkte verarbeiten: Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, Pinienkerne, Kaffeebohnen, kleine kandierte Früchte und ähnliche Produkte
2. Die Maschine entspricht den Durchmessern, wie angegeben im beiliegenden Konformitätszertifikat, und sie weist Schutzvorrichtungen auf, um das Risiko der Quetschung oder der Einziehung durch die Bauteile in Bewegung zu vermeiden.
3. Die **Bassina Twirlo** wurde aus für Lebensmittel geeigneten Materialien gefertigt, wie: Edelstahl und Kunststoffmaterialien, die für den Einsatz mit Lebensmittelprodukten zertifiziert sind; sie wurde auf ergonomische Weise für die Aktivitäten des Bedieners sowie für eine schnelle Reinigung am Ende der Benutzung konzipiert.

Legende von Abb. 1:

1. Behälter für Produktannahme;
2. Luftförderer;
3. Feste Frontschutzverkleidung;
4. Stabilisatorfuß mit Saugement;
5. Wahlschalter Geschwindigkeit;
6. Feste seitliche/obere Schutzverkleidung;
7. Bedien- und Steuerungsfunktionen;
8. Gummischlauch;
9. Teleskopbein.

TABELLE DER GEWICHTE UND ABMESSUNGEN

BASSINA		Twirlo
Gehäuse [cm (in)]		58 x 69 x h32 (22.8x27.1xh12.6)
Container [Lt]		5-7-11-16
Nettogewicht [Kg]		23
Verpackungsart [cm (in)]		66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volumen [m³]		0.12
Bruttogewicht [Kg]		26.00
MOTOR	Motorleistung [Kw]	0.37
	Umdrehungen [rpm]	1350
	Netzspannung [V]	230/115
	Frequenz [Hz]	50/60
	Pole n°	4
	Phasen n°	1

32

LIEFERUNGSZUSTAND UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Maschinen befinden sich zum Schutz gegen Feuchtigkeit in einem Sack aus PE/HD und sie sind verpackt in robusten Kartons mit internen Schutzelementen aus Styropor, um die Unversehrtheit während des Transports zu gewährleisten.

Für die Verpackung werden die folgenden Materialien verwendet:

- Karton
- Styropor
- neutrale PE/HD-Säcke
- Bull-pack

Die Verpackungskomponenten können problemlos aus Haushaltsabfall entsorgt werden. Falls die Maschine in Ländern installiert wird, in denen besondere Normen gelten, müssen die Verpackungen gemäß den geltenden Normen entsorgt werden.

1. Bei der Lieferung der Maschine ist das Benutzungs- und Wartungshandbuch IMMER vorhanden.
2. Die Maschine wird in zwei separaten Paketen geliefert; eines enthält die Maschine und ein anderes enthält den Behälter und den Luftförderer
3. Der Karton muss vorsichtig von Hand bewegt werden und der auf der Verpackung angegebene Teil muss stets nach oben weisen.

INSTALLATION

ACHTUNG: Die Anlage und der Raum, in dem die Maschine aufgestellt wird, muss den Unfallschutzbestimmungen sowie den elektrischen CEI-Normen entsprechen. Der Hersteller haftet nicht

für eventuelle direkte oder indirekte Schäden, die auf Nichtbeachtung der vorausgehenden Normen zurückzuführen sind.

Vor der Aufstellung der Maschine muss sichergestellt werden, dass die Aufstellfläche eben ist.

Das Anschließen und die Inbetriebnahme müssen von Fachpersonal vorgenommen werden.

33

Das Modell, die Seriennummer, die Spannung und die Betriebsfrequenz dieses Gerätes werden auf dem beiliegenden Konformitätszertifikat sowie auf dem Typenschild auf der Rückseite angegeben. Es muss immer überprüft werden, dass die auf der Rückseite der Maschine angegebenen Daten übereinstimmen.

Diese WICHTIGEN Betriebsmodalitäten einhalten:

- 1) Der Stützrahmen besteht aus zwei Beinen mit vibrationshemmenden Füßen. Gehen Sie wie folgt vor, um die Beine zu montieren:
- 2) **Diese Vorgänge müssen unbedingt ausgeführt werden, wenn die Maschine ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt wird.**
 - a. Heben Sie die Maschine an und positionieren Sie sie wie in Abb. 11 dargestellt. Achten Sie dabei darauf, dass die elektrischen Kabel nicht durch das Gewicht der Maschine eingeklemmt werden.
 - b. Nehmen Sie das Bein Abb. 11A und positionieren Sie es so, dass die Befestigungslöcher mit denen des Maschinenkörpers ausgerichtet sind.
 - c. Die Befestigungsschraube Abb. 11C mit dem Schraubenschlüssel Abb. 11B in die Bohrung Abb. 11D einsetzen und fest anziehen.
 - d. Tun Sie dies auch oben am gleichen Bein.
 - e. Dasselbe für das andere Stützbein tun.
 - f. Schrauben Sie das Anti-Vibrations-Pad auf Loch 11E. Führen Sie dies für alle Stützfüße aus.
 - g. Neigen Sie die Maschine vorsichtig in die horizontale Position, und prüfen Sie die Stabilität der Maschine.
 - h. EMPFEHLUNG! UM DIE OBEN BESCHRIEBENEN VORGÄNGE ZU ERLEICHTERN, FÜHREN SIE DIE MANÖVER MIT ABGENOMMENEM BEHÄLTER DURCH.
 - i. Montieren Sie den Behälter Abb. 5,6,4
 - j. Montieren Sie den Förderer Abb. 13,14
- 3) **DIE MASCHINE SORGFÄLTIG MIT EINEM SAUBEREN UND TROCKENEN TUCH REINIGEN.**
- 4) **SICHERSTELLEN, DASS SPANNUNG UND FREQUENZ DES STROMNETZES DEN ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD ENTSPRECHEN.**

Sicherheit

ACHTUNG: Die Schutzvorrichtungen dürfen während der Benutzung der Maschine nie entfernt werden; der Hersteller lehnt jede Haftung ab, falls diese Angabe nicht befolgt wird. Alle Eingriffe, die das Öffnen der Maschine erforderlich machen, **MÜSSEN** vom Kundendienst des Händlers oder des Herstellers vorgenommen werden.

34

Die Maschine weist die folgenden Sicherheitsvorrichtungen auf:

- 1) Rote STOPP-Taste, Abb. 2.2 Abb. 2.3
- 2) Die elektrische Anlage weist eine niedrige Spannung von 12 V mit einem Transformator mit doppelter Isolierung auf.
- 3) Der Elektromotor verfügt über einen Thermoschutz T 120°, der die Maschine anhält und elektrische Versorgung unterbricht (Abkühlzeit ca. 10 Minuten; es ist NUR möglich, die Maschine durch Drücken der grünen Starttaste Abb. 2.1 neu zu starten).

Einschalten/Ausschalten

Die Funktionen einer Bassina TWIRLO sind unten mit der Beschreibung der einzelnen Funktionen und den für die korrekte und sichere Bedienung erforderlichen Anweisungen dargestellt.

Abb. 2.1 START.

Durch Drücken dieser Taste (mit Selbsthaltung) wird die Maschine aktiviert, die LED Abb. 3.10 wird eingeschaltet; dann wird das Touchscreen-Display Abb. 3.5 gedrückt; die LED Abb. 3.9 leuchtet auf und der Behälter beginnt sich zu drehen.

Um die Geschwindigkeit zu erhöhen oder zu verringern, berühren Sie das Touchscreen-Display **Abb. 3.6 - 3.7**

Abb. 2.2 STOP.

Durch Drücken dieser Taste (mit Selbsthaltung) wird die Maschine deaktiviert; der Behälter wird angehalten.

Oder drücken Sie 4 Sekunden auf den Touchscreen Abb. 3.5, und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück

Abb. 2.3 NOT-AUS

Durch Drücken dieser Taste wird die Stromversorgung der Maschine sofort unterbrochen (elektrische und mechanische Abschaltung aller Geräte). Die Taste muss zurückgestellt werden, um den Maschinenbetrieb wiederherzustellen.

Abb. 2.4 FÖRDERER EIN/AUS.

Durch Drücken dieser Taste wird der Luftförderer aktiviert/deaktiviert.

HINWEIS: Die Fördermenge wird vom Hersteller eingestellt und ist kein Parameter, der geändert werden kann.

Abb. 3.6 und 3.7 WAHLSCHALTZ GESCHWINDIGKEIT 1...7 Touchscreen-Display Abb. 3.6 – 3.7.

Mit diesem Touchscreen-Wahlschalter können Sie die Drehzahl des Behälters auf 7 Stufen einstellen:

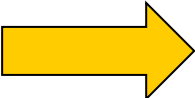
GESCHWINDIGKEIT TWIRLO/SPEED TWIRLO	
WAHLSCHALTER GESCHWINDIGKEIT / SPEED POTENTIOMETER	RPM BASSINA/RPM COATING PAN
1	13
2	20
3	28
4	35
5	43
6	50
7	58

Nach einigen Sekunden wird der Behälter gestartet und die Betriebszeit in Sekunden oder Minuten wird auf dem Display angezeigt, siehe Abb. 3.8

Die Geschwindigkeit wird entsprechend der Art des zu verarbeitenden Produkts und der Art der zu verarbeitenden Beschichtung entsprechend der erworbenen Erfahrung angepasst. Es wird empfohlen, mit einer niedrigen Geschwindigkeit zu beginnen und sie später unter Berücksichtigung der Art des Produkts und der gewünschten Beschichtung anzupassen.

HINWEIS: Die Drehrichtung des Behälter wird vom Hersteller festgelegt und ist kein Parameter, der geändert werden kann. Wenn sich der Behälter gegen den Uhrzeigersinn dreht, siehe den Pfeil, der die Drehrichtung angibt Abb. 1, handelt es sich um ein Symptom einer Störung. In diesem Fall die Maschine sofort anhalten und den Hersteller kontaktieren.

REINIGUNG UND WARTUNG



Achtung: Der allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Hauptschalter geöffnet ist und, dass der Netzstecker vom Stromnetz getrennt ist; erst danach können Wartungsarbeiten durchgeführt werden:

- REINIGUNG DES BEHÄLTERS.

Dies muss am Ende und zu Beginn jedes Arbeitszyklus erfolgen

- Das Rohr aus dem Sitz ziehen (siehe Abb. 12 und 13);
- Nehmen Sie das Rohr heraus und stellen Sie es an einen sicheren und sauberen Ort ab. Um die Reinigung und das Waschen zu erleichtern, nehmen Sie den Gummianschluss heraus (siehe Abb. 14).
- Lösen Sie mit dem in Abb. 4 vorgesehenen Spezialschlüssel den Befestigungsring, während Sie den Behälter stützen.
- Führen Sie diesen Schritt gegebenenfalls mit Hilfe der Hand aus, wie in Abb. 6 gezeigt;
- Nehmen Sie den Behälter heraus (siehe Abb. 5) und bringen Sie ihn zum Spülbecken, um den Waschvorgang durchzuführen.

- Das Innere des Behälters nur mit lauwarmem Wasser und mithilfe von speziellen, nicht aggressiven Schwämmen reinigen, um das auf der Innenfläche abgesiedelte Produkt zu entfernen;

WICHTIG! WISCHEN SIE DIE INNENSEITE DES BEHÄLTERS NICHT MIT REINIGUNGSMITTEL, SEIFE ODER ANDEREN PRODUKTEN AB!

- Trocknen Sie die Innenseite des Behälters mit einem sterilen Tuch und verwenden Sie es nur für diesen Zweck.

Nach der Reinigung des Behälters alles wie folgt wieder zusammenbauen:

- Richten Sie die Befestigungsbuchse des Behälters mit den beiden Stiften (siehe Abb. 8) in Richtung des Anschlussitzes am Maschinenkörper aus (siehe Abb. 7).
- Drehen Sie ihn im oder gegen den Uhrzeigersinn, und drücken Sie vorsichtig, bis die beiden Stifte der Buchse des Behälters in ihren jeweiligen Sitzen am Maschinengehäuse sitzen.
- Ziehen Sie den Sicherungsring zuerst mit der Hand und dann mit dem mitgelieferten Schraubenschlüssel fest an.
- Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Behälter und dem Maschinenkörper kein Abstand besteht.

36

TÄGLICHER BETRIEB

- AUSSENREINIGUNG DER MASCHINE.

Dies muss am Ende des Arbeitstages erfolgen; DIESER VORGANG MUSS bei ausgeschalteter Maschine durchgeführt werden.

Führen Sie die folgenden Schritte aus:

- Drücken Sie die Taste **STOPP** und trennen Sie den Netzstecker vom Netz.
- Verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel für die Außenreinigung der Maschine, insbesondere für Edelstahlteile wie NSF-Lebensmittelsprühschaum. Sprühen Sie eine ausreichende Menge des Produkts auf die zu behandelnde Oberfläche und lassen Sie einige Sekunden einwirken. Verwenden Sie ein sauberes, trockenes Tuch, um die Menge über die Oberfläche zu verteilen, bis der gewünschte Effekt erzielt wird.

WICHTIG! ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS ZUR AUSSENREINIGUNG VERWENDETE PRODUKT NICHT MIT DER INNENSEITE DES BEHÄLTERS IN BERÜHRUNG KOMMT! ES IST RATSAM, DAS OBEN BESCHRIEBENE VERFAHREN BEI ABGENOMMENEM BEHÄLTER DURCHZUFÜHREN.

ALLE 20 ARBEITSSTUNDEN DURCHZUFÜHRENDEN OPERATIONEN

- REINIGEN DES FILTERS DES FÖRDERERS.

DIESER VORGANG MUSS bei ausgeschalteter Maschine durchgeführt werden.

Führen Sie die folgenden Schritte aus:

- Drücken Sie die Taste **STOPP** und trennen Sie den Netzstecker vom Netz.
- Entfernen Sie mit den Händen oder, falls erforderlich, mit einem Schraubendreher das seitliche Schutzgehäuse der Lufthutze (siehe Abb. 9 und 10).
- Entfernen Sie den Filter und reinigen Sie ihn mit lauwarmem Wasser oder einem Druckluftstrahl (siehe Abb. 10).
- Warten Sie, bis er vollständig trocken ist, und setzen Sie ihn wieder in das Schutzgehäuse ein.
- Setzen Sie die Verkleidung wieder in den Sitz ein.

HINWEIS: Der Filter des Förderes ist ein harzbehandelter Polyesterfilter. Er muss nicht ausgetauscht werden, sondern muss nur wie beschrieben gereinigt werden. Wenden Sie sich direkt an den Hersteller, um einen Ersatz zu erhalten.

ALLE 20 ARBEITSSTUNDEN DURCHZUFÜHRENDE OPERATIONEN

- REINIGEN DES DURCHSATZROHRES DES FÖRDERERS.

DIESER VORGANG MUSS bei ausgeschalteter Maschine durchgeführt werden.
Führen Sie die folgenden Schritte aus:

- Drücken Sie die Taste **STOPP** und trennen Sie den Netzstecker vom Netz.
- Entfernen Sie den Schlauch vom Maschinenkörper, wie unter „REINIGEN DES BEHÄLTERS“ beschrieben.
- Reinigen Sie die Außenseite des Schlauchs auf die gleiche Weise wie unter „REINIGEN DER AUßENSEITE DER MASCHINE“ beschrieben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innenseite des Schlauches nur lauwarmes Wasser.
- Wischen Sie die Innenseite des Schlauches mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, oder lassen Sie ihn trocknen.
- Das Rohr wie im Abschnitt „REINIGUNG DES BEHÄLTERS“ beschrieben wieder einbauen.

37

ANMERKUNG Das Symbol auf der rechten Seite, das auf dem von Ihnen erworbenen Produkt angegeben wird, weist darauf hin, dass elektrische und elektronische Geräte separat entsorgt werden müssen und dass sie gemäß den Bestimmungen der EU-Richtlinie 2002/96 nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden dürfen. Aus diesem Grund müssen alle Komponenten, Untersysteme und Verbrauchsmaterialien, die integraler Bestandteil des Produkts sind, bei der Außerbetriebnahme der Maschine unter Beachtung der geltenden Bestimmungen zur richtigen Entsorgung offiziellen Sammelstellen zugeführt werden. Die zuständigen kommunalen Behörden können Auskünfte zu diesen Sammelstellen erteilen.



ÍNDICE

PREMISA

ADVERTENCIAS

TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

ESTADO DE SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

INSTALACIÓN

FUNCIONAMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA SOBRE LA ELIMINACIÓN

38

PREMISA

Le agradecemos que haya elegido una de nuestras máquinas. Las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento, proporcionadas en las páginas siguientes, se han redactado con el fin de garantizar un perfecto funcionamiento y una larga vida útil de la máquina.

Por ello, le aconsejamos que las siga muy atentamente.

La máquina se ha diseñado y fabricado teniendo en cuenta las más recientes innovaciones tecnológicas.

Cuídela bien.

Su satisfacción es nuestra mejor recompensa.

Este manual y cualquier actualización están disponibles en el sitio web: www.pastaline.it

ADVERTENCIAS

- a. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, SOLAMENTE si lo hacen bajo supervisión o si se les ha instruido

adecuadamente sobre el uso seguro del aparato y sobre los riesgos que implica.

- b. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- c. La limpieza y el mantenimiento de la máquina no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- d. El manual contiene las instrucciones para limpiar todas las superficies que están en contacto con los alimentos durante el uso normal.
- e. Estos aparatos están destinados a usos comerciales y se pueden utilizar, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, de cantinas y de hospitales y también en comercios, como panaderías, carnicerías, etc., pero no son adecuados para la producción en masa y continua de alimentos.

Durante el uso de la máquina, respete siempre las siguientes reglas, ya que son muy importantes para su seguridad:

1. No toque nunca la máquina con las manos o los pies mojados.
2. No utilice nunca la máquina con los pies descalzos.
3. No instale la máquina en lugares donde esté expuesta a chorros de agua.
4. No tirar nunca del cable de alimentación para desconectar la máquina de la red de alimentación.
5. No limpie la máquina con chorros de agua.
6. Aunque la máquina está equipada con varios sistemas de seguridad, evite acercar las manos a las partes en movimiento.

Es muy importante que este manual de instrucciones se guarde junto a la máquina para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta o cesión de la máquina a otro usuario, asegúrese de que también se le entregue el manual para que pueda leer las instrucciones de funcionamiento y las advertencias. Estas indicaciones se proporcionan por razones de seguridad. Deben leerse atentamente antes de instalar y usar la máquina.

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si es así, notifíquelo al distribuidor antes de ponerla en marcha.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con una cualificación similar.

Toda modificación de los sistemas eléctricos en el lugar donde se use la máquina solo puede ser realizada por personal cualificado. El sistema eléctrico debe disponer de una conexión a tierra eficaz, que cumpla con la normativa vigente.

Después del uso, es recomendable desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica mediante el interruptor general de pared.

El interruptor general de pared debe ser onnipolar magnetotérmico con una abertura de los contactos de al menos 3 mm.

No intente reparar nunca el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personal inexperto pueden causar daños o empeorar las averías.

Antes de empezar la limpieza o cualquier tipo de mantenimiento, desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica.

Confíe la asistencia de la máquina solo a personal autorizado.

Esta máquina debe destinarse únicamente al uso para el cual ha sido expresamente diseñada. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por lo tanto, peligroso.

N.B.: se declina toda responsabilidad por daños personales o materiales ocasionados por el incumplimiento de las normas citadas anteriormente.

Como fabricante, Velma srl se reserva el derecho de realizar cambios en la producción y en el manual sin que esto implique la obligación de actualizar la producción y los manuales anteriores.

Descripción

1. La **Bassina Twirlo** está dotada de un tanque de recepción del producto y de un transportador de aire y puede procesar los siguientes productos: avellanas, almendras, pistachos, piñones, granos de café, fruta confitada pequeña y productos similares
2. La máquina cumple con las directivas aplicables, como se indica en el certificado de conformidad adjunto, y está provista de protecciones/resguardos para evitar riesgos de aplastamiento o de quedar atrapado por las partes en movimiento.
3. La **Bassina Twirlo** se fabrica con materiales adecuados para estar en contacto con alimentos, como acero inoxidable y plástico, debidamente certificados; además, tiene un diseño ergonómico adecuado para las actividades llevadas a cabo por el operador y para agilizar la limpieza al finalizar su uso.

Leyenda de la figura 1:

1. Tanque de recepción del producto
2. Transportador de aire
3. Cáster de protección fijo frontal
4. Pie estabilizador con ventosa
5. Selector de regulación de la velocidad
6. Cáster de protección fijo lateral/superior
7. Funciones de mando/control
8. Tubo flexible de goma
9. Barra de soporte telescópica.

TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

BASSINA		Twirlo
Corpo [cm (in)]		58 x 69 x h32 (22.8x27.1xh12.6)
Envase [Lt]		5-7-11-16
Peso líquido [Kg]		23
Embalagem [cm (in)]		66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volume [m³]		0.12
Peso bruto [Kg]		26.00
MOTOR	Potência [Kw]	0.37
	Rotações [rpm]	1350
	Tensão [V]	230/115
	Frequência [Hz]	50/60
	Pólos n°	4
	Fases n°	1

41

ESTADO DE SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

Las máquinas, para protegerlas contra la humedad durante el transporte, se colocan dentro de una bolsa de PE/HD y, luego, se embalan en cajas de cartón resistente con protecciones de poliestireno que garantizan su integridad.

Los materiales usados en los embalajes son:

- cartón
- poliestireno
- bolsas de PE/HD neutras
- plástico de burbujas

Los componentes del embalaje se pueden considerar residuos sólidos urbanos y se pueden eliminar sin dificultad. Si la máquina se instala en países donde existen normas especiales, deseche el embalaje de acuerdo con la correspondiente normativa vigente.

1. La máquina se entrega SIEMPRE con su manual de uso y mantenimiento.
2. La máquina se suministra en dos paquetes separados; uno contiene la máquina y el otro, el tanque y el transportador de aire
3. Es esencial manipular la caja de cartón solo con las manos, prestando atención en mantener siempre hacia arriba la parte indicada en el embalaje.

INSTALACIÓN

ATENCIÓN: el sistema eléctrico y el local donde se instale la máquina deben cumplir con las normas de prevención de accidentes y con las normas eléctricas CEI. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño directo o

indirecto en caso de que no se respeten dichas normas.

Antes de colocar la máquina, compruebe que la superficie de apoyo sea plana.

La conexión y la puesta en funcionamiento deben ser realizadas por personal especializado.

El modelo, el número de serie, la tensión y la frecuencia de uso del aparato se indican en la placa situada en la parte posterior de este y en el correspondiente certificado de conformidad. Es necesario comprobar siempre que se respeten los datos indicados en la parte posterior de la máquina.

42

Efectúe las siguientes operaciones IMPORTANTES:

- 1) El bastidor de la máquina se compone de dos barras de soporte dotadas de pies antivibrantes. Para montar las barras de soporte, siga el siguiente procedimiento:
- 2) **Es obligatorio realizar estas operaciones con la máquina apagada y desconectada de la red de alimentación eléctrica.**
 - a) Levante y coloque la máquina como se ilustra en la figura 11, controlando que los cables eléctricos no sean aplastados por la máquina.
 - b) Coja la barra de soporte fig.11A y colóquela de manera que sus orificios de fijación coincidan con los del cuerpo de la máquina.
 - c) Con la llave fig.11B introduzca los tornillos de fijación fig.11C en el orificio fig.11D y apriételes bien.
 - d) Realice esta operación también en el lado superior de la misma barra de soporte.
 - e) Realice las mismas operaciones en la otra barra de soporte.
 - f) Enrosque el pie antivibrante en el orificio 11E. Realice estas operaciones para todos los pies de apoyo.
 - g) Dé la vuelta a la máquina, poniéndola en horizontal, y compruebe que sea estable.
 - h) ¡CONSEJO! LAS OPERACIONES ANTERIORES SE REALIZAN MÁS FÁCILMENTE CON EL TANQUE DESMONTADO.
 - i) Monte el tanque Figs. 5, 6 y 4.
 - j) Monte el transportador de aire Figs.13 y 14.
- 3) **LIMPIE ESMERADAMENTE LA MÁQUINA CON UN PAÑO LIMPIO Y SECO.**
- 4) **COMPRUEBE QUE LA TENSIÓN Y LA FRECUENCIA DE LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA CORRESPONDAN A LAS INDICADAS EN LA PLACA.**

FUNCIONAMIENTO

Dispositivos de seguridad

ATENCIÓN: no quite NUNCA las protecciones mientras la máquina está funcionando: el fabricante declina toda responsabilidad si no se respeta esta obligación. Para cualquier intervención que implique la apertura de la

máquina, solo está autorizado el servicio de asistencia técnica de los distribuidores o del fabricante.

La máquina dispone de los siguientes dispositivos de seguridad:

- 1) Pulsador rojo de PARADA. Fig. 2.2 fig. 2.3
- 2) El sistema eléctrico de mando es de baja tensión de 12 V con transformador de doble aislamiento.
- 3) El motor eléctrico tiene una protección térmica T 120° que interviene parando la máquina y cortando la alimentación eléctrica (el tiempo de enfriamiento es de aproximadamente diez minutos y SOLO es posible restablecer el funcionamiento presionando el botón verde de puesta en marcha fig. 2.1).

43

Puesta en marcha/Apagado

A continuación, se ilustran las funciones de una Bassina TWIRLO con su descripción y las instrucciones necesarias para trabajar de manera correcta y segura.

Fig. 2.1 START.

Presione este botón (con autorretención) para habilitar la máquina: se enciende el led Fig. 3.10. Luego, presione el botón táctil Fig. 3.5 para poner en marcha el tanque: se enciende el led Fig. 3.9.

Para aumentar o disminuir la velocidad, presione los correspondientes botones táctiles **Figs. 3.6 – 3.7**

Fig. 2.2 STOP.

Presione este botón (con autorretención) para deshabilitar la máquina: el tanque se detiene.

O bien, presione durante 4 segundos el botón táctil Fig. 3.5 para que la máquina se ponga en modo espera.

Fig. 2.3 PARADA DE EMERGENCIA

Presione este botón para cortar de inmediato la alimentación eléctrica de la máquina (parada eléctrica y mecánica de todos los dispositivos). Para restablecer el funcionamiento de la máquina, rearme el botón.

Fig. 2.4 TRANSPORTADOR DE AIRE ON/OFF.

Presione este botón para encender/apagar el transportador de aire.

N.B.: El fabricante establece el caudal del transportador de aire y no es posible modificarlo.

Fig. 3.6 y 3.7 SELECTOR DE VELOCIDAD 1...7 Botones táctiles Figs. 3.6 – 3.7.

Estos botones táctiles permiten seleccionar la velocidad de rotación del tanque en 7 niveles:

VELOCIDAD TWIRLO/SPEED TWIRLO	
VELOCIDAD SELECTOR/ SPEED POTENTIOMETER	RPM BASSINA/ RPM COATING PAN
1	13
2	20
3	28
4	35
5	43
6	50
7	58

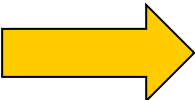
Después de unos segundos de poner en marcha el tanque, en la pantalla se visualiza el tiempo de funcionamiento en segundos o minutos, véase la Fig. 3.8

La velocidad se debe regular en función del tipo de producto a procesar y del tipo de recubrimiento a realizar, según la experiencia adquirida. Se aconseja empezar con una velocidad baja y, luego, aumentarla teniendo en cuenta el tipo de producto y el recubrimiento que se desea obtener.

N.B.: El fabricante estable el sentido de rotación del tanque y no es posible modificarlo. Si el tanque gira en sentido antihorario, véase la flecha que indica el sentido de rotación Fig. 1, el funcionamiento no es correcto. En este caso, hay que para la máquina de inmediato y ponerse en contacto con el fabricante.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

44



Atención: antes de efectuar cualquier mantenimiento o limpieza, asegúrese de que el interruptor general esté desconectado y que la clavija de alimentación esté desenchufada de la red de alimentación eléctrica; luego, es posible efectuar el mantenimiento:

- LIMPIEZA DEL TANQUE.

Esta operación debe realizarse al final y al inicio de cada ciclo de trabajo.

- Tire del tubo para extraerlo de su alojamiento (véanse figs. 12 y 13).
- Extraiga el tubo y colóquelo en un lugar seguro y limpio; para facilitar la limpieza y el lavado, extraiga el terminal de goma (véase fig. 14).
- Con la llave especial suministrada, ilustrada en la figura 4, afloje la virola de fijación sujetando simultáneamente el tanque.
- Si es necesario, complete esta fase manualmente como se ilustra en la figura 6.
- Quite el tanque (véase fig. 5) y llévelo al fregadero para lavarlo.
- Lave el interior del tanque solo con agua templada y con ayuda de esponjas especiales, no abrasivas y elimine el producto sedimentado en la superficie interna.

¡IMPORTANTE! NO LIMPIE EL INTERIOR DEL TANQUE CON DETERGENTE, JABÓN U OTROS PRODUCTOS.

- Seque el interior del tanque con un paño estéril, utilizado solo para este fin.

Después de limpiar el tanque, móntelo siguiendo el siguiente procedimiento:

- Oriente el casquillo de fijación del tanque con las dos clavijas (véase fig. 8) hacia el alojamiento de conexión en el cuerpo de la máquina (véase fig. 7).
- Gírelo en sentido horario o antihorario empujando suavemente hasta que las dos clavijas del casquillo del tanque se introduzcan en sus respectivos alojamientos en el cuerpo de la máquina.
- Apriete bien la virola de fijación, primero manualmente y, luego, con la llave especial suministrada.
- Asegúrese de que no haya juego entre el tanque y el cuerpo de la máquina.

OPERACIONES DIARIAS

- LIMPIEZA EXTERIOR DE LA MÁQUINA.

Esta operación se debe realizar al final de la jornada laboral; es OBLIGATORIO realizar este procedimiento con la máquina apagada.

Siga el siguiente procedimiento:

- Presione el botón **STOP** y desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Utilice un producto adecuado para limpiar el exterior de la máquina, especialmente las partes de acero inoxidable, como, por ejemplo, una espuma en aerosol NSF de uso alimentario. Pulverice una cantidad suficiente de producto sobre la superficie a tratar y déjelo actuar unos segundos. Con un paño limpio y seco, distribuya el producto sobre la superficie hasta obtener el efecto deseado.

¡IMPORTANTE! ¡ASEGÚRESE DE QUE EL PRODUCTO UTILIZADO PARA LA LIMPIEZA EXTERIOR NO VAYA EN EL INTERIOR DEL TANQUE! ES ACONSEJABLE REALIZAR EL PROCEDIMIENTO ANTERIOR CON EL TANQUE DESMONTADO.

OPERACIONES A REALIZAR CADA 20 HORAS DE TRABAJO

- LIMPIEZA DEL FILTRO DEL TRANSPORTADOR DE AIRE.

Es OBLIGATORIO realizar este procedimiento con la máquina apagada.

Siga el siguiente procedimiento:

- Presione el botón **STOP** y desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Con las manos o, si es necesario, con la ayuda de un destornillador, quite el cárter de protección lateral del transportador de aire (véanse figs. 9 y 10).
- Quite el filtro y límpielo con agua templada o con un chorro de aire comprimido (véase fig. 10).
- Espere a que esté perfectamente seco y vuelva a colocarlo dentro del cárter de protección.
- Monte el cárter en su alojamiento.

N.B.: el filtro del transportador de aire es un filtro de poliéster tratado con resinas. No es necesario sustituirlo, sino que es suficiente limpiarlo de la manera descrita. Para sustituirlo, contacte directamente con el fabricante.

OPERACIONES A REALIZAR CADA 20 HORAS DE TRABAJO

- LIMPIEZA DEL TUBO FLEXIBLE DEL TRANSPORTADOR DE AIRE.

Es OBLIGATORIO realizar este procedimiento con la máquina apagada.

Siga el siguiente procedimiento:

- Presione el botón **STOP** y desconecte el enchufe de la red eléctrica.
- Quite el tubo del cuerpo de la máquina de la manera descrita en la sección "LIMPIEZA DEL TANQUE".
- Limpie el exterior del tubo de la manera indicada en la sección "LIMPIEZA EXTERIOR DE LA MÁQUINA".
- Para limpiar el interior del tubo, use solo agua templada.
- Seque el interior del tubo con un paño limpio y seco o déjelo secar
- Monte el tubo de la manera descrita en la sección "LIMPIEZA DEL TANQUE".

NOTA El símbolo de la derecha, presente en el producto que ha comprado, indica que los aparatos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse como residuos urbanos, sino que deben ser tratados mediante recogida diferenciada, de acuerdo con lo establecido por la Directiva 2002/96/CE. Por lo tanto, cuando decida desechar este aparato y todos los componentes, subsistemas y consumibles que forman parte integrante de él, deberán llevarlos a un centro de recogida para someterlos a tratamientos de eliminación adecuados, según lo dispuesto por la normativa vigente. Para saber dónde están dichos centros de recogida, puede dirigirse a las oficinas municipales.



PORTUGUÊS

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

ADVERTÊNCIAS

TABELA DE PESOS E MEDIDAS

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

INSTALAÇÃO

FUNCIONAMENTO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

NOTA SOBRE ELIMINAÇÃO

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter adquirido uma das nossas máquinas. As instruções de instalação, manutenção e uso, que encontrará nas páginas seguintes, foram elaboradas para garantir uma vida longa e um funcionamento perfeito da sua máquina.

Siga atentamente as instruções.

Idealizámos e construímos esta máquina de acordo com as últimas inovações tecnológicas.

Cuide bem dela.

A sua satisfação é a nossa melhor recompensa.

Este manual e as suas eventuais atualizações estão disponíveis no site: www.pastaline.it

ADVERTÊNCIAS

- a. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou pessoas sem experiência e conhecimento, APENAS se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso do aparelho de forma

segura e informadas dos riscos a que estão sujeitas.

- b. As crianças devem ser vigiadas, para garantir que não brincam com o aparelho.
- c. A limpeza e manutenção da máquina não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- d. O manual contém as instruções para a limpeza de todas as superfícies que entram em contacto com os alimentos durante a normal utilização.
- e. Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais como, por exemplo, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não na produção em massa, contínua, de alimentos.

48

Para a utilização desta máquina, é necessário observar ainda as seguintes regras importantes:

1. Nunca tocar na máquina com as mãos ou os pés húmidos
2. Nunca usar a máquina com os pés descalços
3. Não instalar a máquina em ambientes expostos a salpicos de água
4. Nunca puxar pelo cabo de alimentação para desligar a máquina da rede de alimentação
5. Não limpar a máquina com jatos de água
6. Embora a máquina possua vários sistemas de segurança, deve evitar aproximar as mãos das partes em movimento.

É muito importante que este manual de instruções seja mantido junto da máquina, para consultas futuras. Em caso de venda ou transferência para outro utilizador, assegure-se de que o manual a acompanha sempre, para permitir que o novo proprietário se informe sobre o seu funcionamento e respetivas advertências. Estas indicações são fornecidas por motivos de segurança. Devem ser lidas atentamente antes da instalação e uso.

Se a máquina estiver danificada quando é retirada da embalagem, contactar o revendedor antes de a colocar em funcionamento.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência ou, em todo o caso, por alguém com qualificação semelhante.

A adaptação às instalações elétricas no local onde a máquina vai funcionar deve ser realizada apenas por pessoal habilitado. A instalação elétrica deve possuir ainda uma ligação à terra eficaz, que respeite as normas em vigor.

Após a utilização, é conveniente desligar a máquina da rede elétrica de alimentação, usando o interruptor geral de parede.

O interruptor geral de parede deve ser de tipo omnipolar termomagnético, com abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.

Nunca tente reparar pessoalmente o aparelho. Reparações efetuadas por pessoal sem experiência podem provocar danos ou piorar as avarias.

Antes de iniciar a limpeza ou qualquer tipo de manutenção, é importante desligar a máquina da rede de alimentação.

A assistência a esta máquina deve ser efetuada por pessoal autorizado.

Esta máquina deverá ser utilizada apenas para os fins para os quais foi expressamente concebida. Qualquer outro uso deve ser considerado inadequado e, conseqüentemente, perigoso.

N.B.: O fabricante declina qualquer responsabilidade por acidentes com pessoas ou objetos decorrentes do incumprimento das normas acima referidas.

A Velma srl, na qualidade de fabricante, pode introduzir alterações na produção e no manual sem que isso implique a obrigação de atualizar o fabrico ou os manuais anteriores.

Descrição

1. A **Bassina Twirlo** dispõe de um depósito de recolha de produto e de um tubo condutor de ar e pode trabalhar os seguintes produtos: avelãs, amêndoas, pistachios, pinhões, café em grão, fruta cristalizada de pequenas dimensões e produtos semelhantes
2. A máquina cumpre as diretivas, tal como referidas no certificado de conformidade em anexo e dispõe de proteções/defesas para evitar os riscos de esmagamento ou entrelaçamento com as partes em movimento.
3. A **Bassina Twirlo** é fabricada com materiais adequados para produtos alimentares, como: aço inox e matérias plásticas certificadas para uso com produtos alimentares; foi desenhada de forma ergonómica para o operador e para permitir uma operação de limpeza mais rápida no final da utilização.

Legenda da Fig. 1:

1. Depósito de receção de produto
2. Tubo condutor de ar
3. Proteção fixa dianteira
4. Pé estabilizador com ventosa
5. Seletor de velocidade
6. Proteção fixa lateral / superior
7. Funções de comando / controlo
8. Tubo flexível de borracha
9. Apoios telescópicos

TABELA DE PESOS E MEDIDAS

BASSINA		Twirlo
Cuerpo [cm (in)]		58 x 69 x h32 (22.8x27.1xh12.6)
Recipiente [Lt]		5-7-11-16
Peso Neto [Kg]		23
Embalaje [cm (in)]		66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volume [m³]		0.12
Peso bruto [Kg]		26.00
MOTORE	Potencia [Kw]	0.37
	Giros [rpm]	1350
	Tensión [V]	230/115
	Frecuencia [Hz]	50/60
	Polos n°	4
	Fases n°	1

50

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

As máquinas estão no interior de um saco em PE/HD, para proteção contra a humidade e são embaladas em robustas caixas de cartão contendo proteções em poliestireno para garantir a perfeita integridade durante o transporte.

Os materiais utilizados para as embalagens são:

- cartão
- poliestireno
- sacos PE/HD neutros
- Bull-pack

Os componentes da embalagem são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser facilmente eliminados. No caso de a máquina ser instalada em países onde existam normas específicas, eliminar as embalagens de acordo com a legislação vigente.

1. A máquina é entregue SEMPRE com o Manual de Uso e Manutenção
2. O aparelho é fornecido em duas embalagens separadas. Uma contém a máquina e a outra contém o depósito e o condutor de ar.
3. É fundamental manusear a caixa apenas manualmente, tendo o cuidado de manter sempre para cima o lado indicado na embalagem.

INSTALAÇÃO

ATENÇÃO: A instalação e o local onde a máquina é colocada devem cumprir as normas de prevenção de acidentes e as normas elétricas CEI. O fabricante declina qualquer responsabilidade

por eventuais danos, diretos ou indiretos, sempre que não sejam respeitadas as referidas normas.

Antes de posicionar a máquina, verificar se o plano de apoio está horizontal.

A ligação e colocação em funcionamento devem ser efetuadas por pessoal especializado.

O Modelo, o N° de série, a tensão e a frequência de utilização deste aparelho são indicados no certificado de conformidade em anexo e na etiqueta colocada na parte de trás da máquina. É sempre necessário verificar a correspondência com os dados indicados na parte de trás da própria máquina.

Seguir estes IMPORTANTES passos:

- 1) A estrutura de suporte é composta por dois apoios dotados de pés antivibratórios. Para montar os apoios, proceder da seguinte forma:
- 2) **É IMPERATIVO realizar estas operações com a máquina desligada e desconectada da rede de alimentação.**
 - a) Levantar a máquina e colocá-la como mostra a fig.11, prestando atenção para que os cabos elétricos não sejam esmagados pelo peso da máquina.
 - b) Colocar o apoio fig.11A de modo que os orifícios para a fixação fiquem alinhados com os do corpo da máquina.
 - c) Com a chave fig.11B, introduzir o parafuso de fixação fig.11C no orifício fig.11D e apertar com firmeza.
 - d) Efetuar esta operação também no lado superior do mesmo apoio.
 - e) Efetuar as mesmas operações para o outro apoio.
 - f) Aparafusar o pé antivibratório no orifício 11E. Efetuar estas operações para todos os pés de apoio.
 - g) Colocar a máquina com cuidado na posição horizontal e verificar a sua estabilidade.
 - h) ACONSELHÁVEL! PARA FACILITAR AS OPERAÇÕES DESCRITAS, REALIZAR AS MANOBRAS COM O DEPÓSITO DESMONTADO.
 - i) Montar o depósito Fig.5,6,4
 - j) Montar o condutor de ar Fig.13,14
- 3) **LIMPAR MUITO BEM A MÁQUINA, COM UM PANO LIMPO E SECO.**
- 4) **VERIFICAR SE A TENSÃO E A FREQUÊNCIA DA REDE DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA CORRESPONDEM À INDICADA NA ETIQUETA**

FUNCIONAMENTO

Seguranças

ATENÇÃO: as proteções NUNCA devem ser removidas durante a utilização da máquina. O fabricante declina qualquer responsabilidade sempre que não seja respeitada esta indicação. Para qualquer intervenção que implique a abertura da máquina, **ESTÁ** autorizada apenas a

assistência técnica dos revendedores ou do fabricante

A máquina está equipada com as seguintes seguranças:

- 1) Botão vermelho de STOP. Fig.2.2 fig.2.3
- 2) A instalação elétrica de comando é de baixa tensão de 12V com transformador com duplo isolamento.
- 3) O motor elétrico possui uma proteção térmica T 120° desliga a máquina e exclui a alimentação elétrica (tempo de arrefecimento de cerca de 10 minutos, é possível reiniciar a máquina APENAS premindo o botão verde Start fig.2.1).

Arranque/Paragem

52

Em seguida, são apresentadas as funções de uma Bassina TWIRLO com a respetiva descrição e as instruções necessárias para operar de forma correta e segura.

Fig. 2.1 START.

Premindo este botão (com autoretenção), a máquina é ativada e o led Fig.3.10 acende. Pressionando, depois, o Écran Fig.3.5, o led Fig.3.9 acende e o depósito começa a rodar.

Para aumentar ou diminuir a velocidade, tocar no Écran Tátil **Fig.3.6 – 3.7**

Fig. 2.2 STOP.

Premindo este botão (com autoretenção), a máquina é desativada e o depósito pára.

Premindo o Écran Tátil Fig.3.5 durante 4 seg, a máquina volta ao stand by

Fig. 2.3 PARAGEM DE EMERGÊNCIA

Premindo este botão, é imediatamente cortada a alimentação à máquina (paragem elétrica e mecânica de todos os dispositivos). Para restabelecer o funcionamento da máquina, é necessário rearmar o botão.

Fig. 2.4 CONDUTOR DE AR ON/OFF.

Premindo este botão o condutor de ar é ativado/desativado.

N.B.: O fluxo do condutor de ar é definido pelo Fabricante e não é um parâmetro alterável.

Fig. 3.6 e 3.7 SELETOR DE VELOCIDADE 1...7 Écran Tátil Fig.3.6 – 3.7.

Este seletor tátil permite definir a velocidade de rotação do depósito em 7 níveis:

VELOCIDADE TWIRLO/SPEED TWIRLO	
VELOCIDADE SELETOR/ SPEED POTENTIOMETER	RPM BASSINA/ RPM COATING PAN
1	13
2	20
3	28
4	35
5	43
6	50
7	58

Alguns segundos após o depósito ser ligado, o écran mostra o tempo de funcionamento em segundos ou minutos, Fig.3.8

A velocidade é ajustada com base no tipo de produto que está a ser trabalhado e no tipo de cobertura a realizar, segundo a experiência adquirida. É aconselhável começar com uma velocidade baixa e ajustá-la posteriormente, tendo em conta o tipo de produto e de cobertura que se deseja obter.

N.B.: O sentido de rotação do depósito é definido pelo Fabricante e não é um parâmetro alterável. Se o depósito rodar no sentido anti-horário, ver seta que indica o sentido de rotação Fig.1, é sintoma de anomalia. Neste caso, deve-se parar imediatamente a máquina e contactar o Fabricante.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

53

Atenção: antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, verificar se o interruptor geral está desativado e a ficha de alimentação desligada da rede. Só depois é possível fazer a manutenção e, nessa altura:

- LIMPEZA DO DEPÓSITO.

Esta operação deve ser realizada no final e no início de cada ciclo de trabalho

- Puxar o tubo para o retirar do encaixe (ver fig.12 e 13).
- Retirar o tubo e colocá-lo num local seguro e limpo; para facilitar as operações de limpeza e de lavagem, retirar o terminal de borracha (ver fig.14).
- Com a chave específica fornecida, fig.4, desapertar a rosca de fixação segurando no depósito.
- Se necessário, executar esta fase com ajuda da mão, como indicado na fig.6.
- Retirar o depósito (ver fig.5) e colocar no lavatório para ser lavado.
- Lavar o interior do depósito exclusivamente com água tépida e com o auxílio de uma esponja própria, não abrasiva, de modo a remover o produto sedimentado na superfície interna.

IMPORTANTE! NÃO LAVAR O INTERIOR DO DEPÓSITO COM DETERGENTE, SABÃO OU OUTRO PRODUTO!

- Secar o interior do depósito com um pano limpo e utilizado apenas para esse fim.

Terminada a limpeza do depósito, montar tudo de novo, de acordo com os seguintes procedimentos:

- Orientar a rosca de fixação do depósito com os dois pinos (ver fig.8) na direção do encaixe no corpo máquina (ver fig.7).
- Rodar no sentido horário ou anti-horário, pressionando delicadamente até os dois pinos da rosca do depósito alojarem nos respetivos encaixes no corpo da máquina.
- Apertar com firmeza a rosca de fixação, ajudando primeiro com a mão e depois com a chave fornecida.
- Assegurar que não há nada entre o depósito e o corpo da máquina.

OPERAÇÕES A REALIZAR DIARIAMENTE

- LIMPEZA EXTERIOR DA MÁQUINA.

Esta operação deve ser realizada no final do dia de trabalho; é IMPERATIVO realizar este procedimento com a máquina desligada.

Observar os seguintes passos:

- Premir o botão **STOP** e desligar a ficha de alimentação da rede elétrica;
- Utilizar um produto adequado para a limpeza exterior da máquina, sobretudo para as partes em inox como, por exemplo, uma espuma spray NSF para uso alimentar. Pulverizar uma quantidade suficiente de produto sobre a superfície a limpar e deixar atuar durante alguns segundos. Passar um pano limpo e seco sobre a superfície, até se obter o efeito desejado.

IMPORTANTE! ASSEGURAR QUE O PRODUTO UTILIZADO PARA A LIMPEZA EXTERIOR NÃO ENTRA EM CONTACTO COM O INTERIOR DO DEPÓSITO! É ACONSELHÁVEL REALIZAR ESTES PROCEDIMENTOS COM O DEPÓSITO DESMONTADO.

54

OPERAÇÕES A REALIZAR A CADA 20 HORAS DE TRABALHO

- LIMPEZA DO FILTRO DO CONDUTOR.

É IMPERATIVO realizar este procedimento com a máquina desligada.

Observar os seguintes passos:

- Premir o botão **STOP** e desligar a ficha de alimentação da rede elétrica;
- Com as mãos ou, se necessário, com ajuda de uma chave de parafusos, retirar a proteção lateral do condutor de ar (ver fig.9 e 10).
- Retirar o filtro e limpar com água tépida ou com jato de ar comprimido (ver fig.10).
- Esperar que esteja totalmente seco e colocar de novo no interior da proteção.
- Encaixar de novo a proteção.

N.B: O filtro do condutor é um filtro em poliéster tratado com resinas. Não é necessário substituí-lo e é suficiente limpá-lo conforme descrito acima. Para a substituição, contactar diretamente o Fabricante.

OPERAÇÕES A REALIZAR A CADA 20 HORAS DE TRABALHO

- LIMPEZA DO TUBO DE FLUXO DE AR DO CONDUTOR.

É IMPERATIVO realizar este procedimento com a máquina desligada.

Observar os seguintes passos:

- Premir o botão **STOP** e desligar a ficha de alimentação da rede elétrica;
- Retirar o tubo do corpo da máquina como indicado na secção "LIMPEZA DO DEPÓSITO".
- Limpar o exterior do tubo da forma indicada na secção "LIMPEZA EXTERIOR DA MÁQUINA".
- Para a limpeza interna do tubo, utilizar apenas água tépida;
- Secar o interior do tubo com um pano limpo e seco ou deixar secar.
- Montar de novo o tubo, como indicado na secção "LIMPEZA DO DEPÓSITO".

NOTA O símbolo ilustrado à direita, colocado no produto que adquiriu, indica que os aparelhos elétricos e eletrônicos devem ser encaminhados para uma recolha separada e não podem ser eliminados como resíduos urbanos, de acordo com o previsto pela diretiva 2002/96/CE. Por conseguinte, este aparelho e todos os seus componentes, subsistemas e materiais de consumo que são parte integrante do produto, no momento em que decide desfazer-se deles, devem ser levados aos centros de recolha para os adequados tratamentos de eliminação, em conformidade com a legislação vigente. Para saber onde encontrar estes centros, consulte os serviços camarários locais.



SVENSKA

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INLEDNING

VARNINGSFÖRESKRIFTER

VIKT- OCH MÅTTABELL

LEVERANSSKICK OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

INSTALLATION

FUNKTION

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

ANMÄRKNING OM BORTSKAFFANDE

56

INLEDNING

Tack för att du har köpt vår maskin. Installations-, underhålls- och användningsinstruktionerna på följande sidor har sammanställts för att säkerställa en lång livslängd och perfekt funktion för din maskin.

Följ noggrant instruktionerna.

Vi har konstruerat och tillverkat denna maskin enligt de senaste tekniska innovationerna.

Var rädd om den.

Din nöjdhet är vår bästa belöning.

Denna handbok och eventuella uppdateringar finns på webbsidan: www.pastaline.it

VARNINGSFÖRESKRIFTER

- a. Denna apparat får användas av barn över 8 år, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap om hur den används, under förutsättning att de övervakas av någon som kan ansvara för deras säkerhet eller som har lärt dem hur apparaten används

på ett säkert sätt och har gjort dem medvetna om riskerna.

- b. Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- c. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan att en vuxen har konstant uppsikt över dem.
- d. Handboken innehåller instruktioner för rengöring av samtliga ytor som kommer i kontakt med livsmedel under normal användning.
- e. Dessa apparater är avsedda att användas för kommersiella användningsområden, t.ex. i restaurangkök, personalrestauranger, sjukhus och kommersiella företag som bagerier, köttbutiker o.s.v. men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.

Det är obligatoriskt att följa nedanstående viktiga föreskrifter för användningen av denna maskin:

1. Rör aldrig vid maskinen med våta händer eller fötter.
2. Använd aldrig maskinen med bara fötter.
3. Installera inte maskinen i miljöer som utsätts för vattenstrålar.
4. Dra aldrig i maskinens elsladd för att dra ut stickkontakten ur eluttaget.
5. Rengör inte maskinen med vattenstrålar.
6. Undvik att föra händerna i närheten av rörliga delar trots att maskinen är utrustad med olika säkerhetssystem.

Det är mycket viktigt att denna handbok förvaras tillsammans med maskinen för framtida bruk. Vid en eventuell försäljning eller ägarbyte ska handboken alltid följa med maskinen så att den nya ägaren får information om funktionen och aktuella varningsföreskrifter. Dessa anvisningar ges av säkerhetsskäl. De ska läsas igenom noggrant före installationen och användningen.

Om det visar sig att maskinen är skadad när förpackningsmaterialet har tagits bort ska du genast meddela återförsäljaren detta utan att ta maskinen i bruk.

En skadad elsladd ska bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en behörig fackman.

Anpassningen till elanläggningarna i maskinens arbetslokal får endast utföras av auktoriserad personal. Elanläggningen ska vara försedd med en effektiv jordning i enlighet med gällande standarder.

Efter användningen ska maskinen helst kopplas från elnätet med huvudströmbrytaren på väggen.

Huvudströmbrytaren på väggen ska vara en enpolig termomagnetisk brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.

Försök aldrig att reparera apparaten på egen hand. Reparationer som utförs av okunnig personal kan orsaka skador eller förvärra funktionsfelen.

Det är viktigt att maskinen kopplas från elnätet före rengöring och all typ av underhåll.

Service av denna maskin ska utföras av auktoriserad personal.

Denna maskin är endast avsedd att användas för det ändamål som den uttryckligen har konstruerats för. All annan användning ska anses som felaktig och därmed farlig.

OBS! Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för person- eller sakskador som uppstår p.g.a. försummelse av ovanstående instruktioner.

Tillverkaren Velma srl förbehåller sig rätten att utföra ändringar av produktionen och handboken utan att vara skyldig att uppdatera produktionen och föregående handböcker.

Beskrivning

1. **Överdragsmaskin Bassina Twirlo** har ett produktuppsamlingskärl och en lufttransportör och kan bearbeta följande produkter: Hasselnötter, mandlar, pistagenötter, pinjenötter, kaffebönor, kanderad frukt med små dimensioner och liknande produkter
2. Maskinen uppfyller direktiven enligt bifogad försäkran om överensstämmelse och är utrustad med skydd för att undvika riskerna för klämning eller fasthakning i rörliga delar.
3. **Överdragsmaskin Bassina Twirlo** är tillverkad av lämpliga material för livsmedelsprodukter såsom rostfritt stål och plastmaterial som är typodkända för användning i livsmedelsprodukter. Den är ergonomiskt utformad för operatörens arbetsuppgifter och för att förkorta rengöringstiden efter användningen.

Teckenförklaring till fig. 1:

1. Produktuppsamlingskärl
2. Lufttransportör
3. Främre fast skyddshölje
4. Stödfot med sugkopp
5. Hastighetsväljare
6. Övre/sidoplacerat fast skyddshölje
7. Styr-/kontrollfunktioner
8. Gummislang
9. Teleskopiskt ben

VIKT- OCH MÅTTABELL

BASSINA		Twirlo
Kropp [cm (in)]		58 x 69 x h32 (22.8x27.1xh12.6)
Behållare [Lt]		5-7-11-16
Nettovikt [Kg]		23
Pappförpackningar [cm (in)]		66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volym [m³]		0.12
Bruttovikt [Kg]		26.00
MOTOR	Ström [Kw]	0.37
	Varv [rpm]	1350
	Spänning [V]	230/115
	Frekvens [Hz]	50/60
	Poler n°	4
	Faser n°	1

59

LEVERANSSKICK OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Maskinerna levereras i en påse av PE/HD för att skydda mot fukt och förpackade i kraftiga pappkartonger med polystyrenskydd inuti för att säkerställa att det inte uppstår transportskador.

Det används följande förpackningsmaterial:

- kartong
- polystyren
- ofärgade påsar av PE/HD
- bubbelplast

Förpackningsmaterialet kan likställas med fast kommunalt avfall och kan bortskaffas utan svårighet. Om maskinen installeras i länder med särskilda avfallsbestämmelser ska förpackningsmaterialet bortskaffas enligt gällande standard.

1. Handboken för användning och underhåll finns ALLTID vid leveransen av maskinen.
2. Maskinen levereras i två separata emballage. Det ena innehåller maskinen och det andra innehåller kärlet och lufttransportören.
3. Hantera endast pappkartongen manuellt med den del vänd uppåt som anges på förpackningen.

INSTALLATION

OBSERVERA: Anläggningen och lokalen där maskinen placeras ska överensstämma med de olycksförebyggande standarderna och elektriska standarderna CEI. Tillverkaren fransäger sig allt

ansvar för eventuella direkta eller indirekta skador om ovanstående standarder inte iakttas.

Kontrollera att stödplanet är horisontellt innan maskinen ställs på plats.

Anslutningen och idrifttagningen ska utföras av specialiserad personal.

Apparatens modell, serienummer, spänning och driftsfrekvens anges i den bifogade försäkringen om överensstämmelse och på märkplåten på baksidan av maskinen. Kontrollera alltid överensstämmelsen med data på baksidan av maskinen.

60

Följ dessa VIKTIGA arbetssätt:

- 1) Stödramen består av två ben med vibrationsdämpande fötter. Montera benen på följande sätt:
- 2) Maskinen måste vara avstängd och fränkopplad från elnätet under dessa arbetsmoment.**
 - a) Lyft och placera maskinen som i fig. 11. Se till att kablarna inte blir klämda av maskinens vikt.
 - b) Placera benet (fig. 11A) så att fästhålen är i linje med hålen på maskinstommen.
 - c) Använd nyckeln (fig. 11B) för att föra in fästskruven (fig. 11C) i hålet (fig. 11D) och dra åt ordentligt.
 - d) Utför detta arbetsmoment även på ovansidan av samma ben.
 - e) Utför samma arbetsmoment även för det andra stödbenet.
 - f) Skruva fast den vibrationsdämpande foten i hålet (fig. 11E). Utför dessa arbetsmoment för samtliga stödfötter.
 - g) Ställ åter maskinen upprätt och kontrollera att den står stabilt.
 - h) TIPS! UTFÖR OVANSTÅENDE ARBETSMOMENT MED DEMONTERAT KÄRL FÖR ATT UNDERLÄTTA ARBETSMOMENTEN.
 - i) Montera kärlet (fig. 4, 5 och 6).
 - j) Montera transportören (fig. 13 och 14).
- 3) RENGÖR MASKINEN NOGGRANT MED EN REN OCH TORR TRASA.**
- 4) KONTROLLERA ATT ELNÄTETS SPÄNNING OCH FREKVENNS ÖVERENSSTÄMMER MED DEN SOM ANGES PÅ MÄRKPLÅTEN.**

FUNKTION

Säkerhetsanordningar

OBSERVERA: Skyddet får ALDRIG tas bort under användningen av maskinen. Tillverkaren fransäger sig i sådana fall allt ansvar. Ingrepp som kräver att maskinen öppnas får ENDAST utföras av återförsäljarens eller tillverkarens tekniska servicepersonal.

Maskinen är utrustad med följande säkerhetsanordningar:

- 1) Röd stoppknapp (fig. 2.2 och 2.3)
- 2) Det elektriska styrsystemet är ett lågspänningssystem på 12 V med transformator med dubbel isolering.
- 3) Elmotorn har ett överhettningsskydd T 120° som stoppar maskinen och bryter elförseln (avsvlningstid cirka 10 minuter, det går ENDAST att starta om maskinen genom att du trycker på den gröna startknappen (fig. 2.1)).

Start/stopp

Nedan anges de funktioner som kan utföras med Överdragsmaskin Bassina TWIRLO med en beskrivning av varje enskild funktion och nödvändiga instruktioner för att utföra arbetet korrekt och säkert.

Fig. 2.1 **START**

Tryck på denna knapp (med automatisk kvarhållning) för att starta maskinen. Lysdioden (fig. 3.10) tänds. Tryck därefter på pekskärmen (fig. 3.5). Lysdioden (fig. 3.9) tänds och kärlet börjar rotera.

Öka eller sänk hastigheten genom att trycka på pekskärmen (fig. 3.6 och 3.7).

Fig. 2.2 **STOPP**

Tryck på denna knapp (med automatisk kvarhållning) för att stoppa maskinen. Kärlet stannar.

Om du trycker på pekskärmen (fig. 3.5) i 4 sekunder återgår maskinen till standby-läget.

Fig. 2.3 **NÖDSTOPP**

Tryck på denna knapp för att bryta elförseln till maskinen omedelbart (elektriskt och mekaniskt stopp av samtliga anordningar). Knappen måste återställas för att återställa maskinens funktion.

Fig. 2.4 **TRANSPORTÖR PÅ/AV**

Tryck på denna knapp för att starta/stoppa lufttransportören.

OBS! Transportörens flöde ställs in av tillverkaren. Denna parameter kan inte ändras.

Fig. 3.6 och 3.7 **HASTIGHETSVÄLJARE 1-7** Peksärm (fig. 3.6 och 3.7)

Med denna väljare på pekskärmen kan du ställa in kärlets rotationshastighet på sju nivåer:

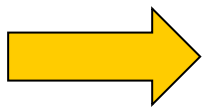
HASTIGHET FÖR TWIRLO/SPEED TWIRLO	
HASTIGHET MED VÄLJARE/ SPEED POTENTIOMETER	VARVTAL FÖR ÖVERDRAGSMASKIN BASSINA/ RPM COATING PAN
1	13
2	20
3	28
4	35
5	43
6	50
7	58

Kärlet startar efter några sekunder och displayen visar funktionstiden i sekunder eller minuter (fig. 3.8).

Hastigheten ska anpassas till den typ av produkt som bearbetas och typen av överdrag som ska utföras baserat på erfarenhet. Det rekommenderas att börja med en låg hastighet och anpassa den efterhand beroende på typen av produkt och överdraget som du vill uppnå.

OBS! Kärlets rotationsriktning ställs in av tillverkaren. Denna parameter kan inte ändras. Om kärlet roterar moturs är det fråga om ett funktionsfel. Se pilen som anger rotationsriktningen (fig. 1). I sådana fall måste du stoppa maskinen omedelbart och kontakta tillverkaren.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



Observera: Kontrollera att huvudströmbrytaren är fränslagen och att stickkontakten har dragits ut ur eluttaget före varje underhålls- eller rengöringsmoment. Först därefter får underhållet utföras på följande sätt:

62

- RENGÖRING AV KÄRLET.

Detta arbetsmoment ska utföras före och efter varje arbetscykel.

- Demontera röret genom att dra i det (fig. 12 och 13).
- Dra ut röret och placera det på en säker och torr plats. Dra ut gummiändan för att underlätta rengöringen och diskningen (fig. 14).
- Använd den medföljande nyckeln (fig. 4) för att lossa fästmuttern samtidigt som du håller i kärlet.
- Avsluta vid behov detta moment med hjälp av handen som i fig. 6.
- Dra ut kärlet (fig. 5) och lägg det i diskhon för att diska det.
- Diska kärlet invändigt enbart med ljummet vatten. Använd en mjuk disksvamp för att ta bort produkt som har fastnat på insidan.

VIKTIGT! RENGÖR INTE KÄRLET INVÄNDIGT MED DISKMEDEL, TVÅL ELLER NÅGON ANNAN PRODUKT!

- Torka av kärlet invändigt med en steril trasa som endast används för detta ändamål.

När kärlet är rengjort ska det återmonteras på följande sätt:

- Rikta in fästbussningen med de två stiften (fig. 8) mot anslutningssätet på maskinstommen (fig. 7).
- Vrid medurs eller moturs och tryck försiktigt tills de två stiften på kärlets bussning är placerade i sina säten på maskinstommen.
- Dra åt fästmuttern ordentligt, först för hand och därefter med den medföljande nyckeln.
- Försäkra dig om att det inte glappar mellan kärlet och maskinstommen.

ARBETSMOMENT SOM SKA UTFÖRAS DAGLIGEN

- UTVÄNDIG RENGÖRING AV MASKINEN.

Detta arbetsmoment ska utföras vid arbetsdagens slut. Maskinen MÅSTE vara avstängd under detta arbetsmoment.

Gå till väga på följande sätt:

- Tryck på **stoppknappen** och dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Använd en lämplig produkt för den utvändiga rengöringen av maskinen såsom ett NSF-klassat sprejskum för livsmedelsanvändning. Detta gäller i synnerhet de rostfria delarna. Spreja en lagom mängd produkt på ytan som ska behandlas och låt verka i några sekunder. Använd en ren och torr trasa för att fördela produkten över ytan tills önskad effekt uppnås.

VIKTIGT! FÖRSÄKRA DIG OM ATT PRODUKTEN SOM ANVÄNDS FÖR DEN UTVÄNDIGA RENGÖRINGEN INTE KOMMER I KONTAKT MED KÄRLETS INSIDA! DET

REKOMMENDERAS ATT UTFÖRA DET ARBETSMOMENT SOM BESKRIVS OVAN MED DEMONTERAT KÄRL.

ARBETSMOMENT SOM SKA UTFÖRAS VAR 20:E ARBETSTIMME

- RENGÖRING AV TRANSPORTÖRENS FILTER.

Detta arbetsmoment MÅSTE utföras med avstängd maskin.
Gå till väga på följande sätt:

- Tryck på **stoppknappen** och dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Använd händerna eller vid behov en skruvmejsel för att ta bort de sidoplacerade skyddshöljet för lufttransportören (fig. 9 och 10).
- Ta bort filtret och rengör det med ljummet vatten eller blås rent med tryckluft (fig. 10).
- Låt det torka helt och sätt tillbaka det innanför skyddshöljet.
- Återmontera skyddshöljet.

OBS! Transportörens filter är ett polyesterfilter behandlat med hartser. Det behöver inte bytas ut. Det räcker att rengöra det enligt beskrivningen ovan. Kontakta tillverkaren för ett utbyte.

ARBETSMOMENT SOM SKA UTFÖRAS VAR 20:E ARBETSTIMME

- RENGÖRING AV TRANSPORTÖRENS LUFTRÖR.

Detta arbetsmoment MÅSTE utföras med avstängd maskin.
Gå till väga på följande sätt:

- Tryck på **stoppknappen** och dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- Ta bort röret från maskinstommen enligt anvisningarna i avsnitt "RENGÖRING AV KÄRLET".
- Rengör röret utvändigt enligt anvisningarna i avsnitt "UTVÄNDIG RENGÖRING AV MASKINEN".
- Använd endast ljummet vatten för att rengöra röret invändigt.
- Torka insidan av röret med en ren och torr trasa eller låt självtorka.
- Återmontera röret enligt anvisningarna i avsnitt "RENGÖRING AV KÄRLET".

OBS! Symbolen till höger som finns på produkten som du har köpt anger att elektriska och elektroniska apparater måste samlas in separat och bortskaffas som kommunalt avfall enligt direktiv 2002/96/EG. Därför måste denna apparat och samtliga komponenter, undersystem och förbrukningsmaterial som är en integrerad del av produkten lämnas in på återvinningscentraler för behandling och bortskaffande enligt gällande standard när de är förbrukade. Kontakta kommunen för att ta reda på var det finns sådana återvinningscentraler.



РУССКИЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

СОСТОЯНИЕ ПРИ ПОСТАВКЕ И УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

УСТАНОВКА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

УТИЛИЗАЦИЯ

64

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за то, что приобрели наше оборудование. Инструкции по установке, эксплуатации и техобслуживанию, приведенные на следующих страницах, были подготовлены для обеспечения долгого срока службы и безупречной работы вашего оборудования.



Тщательно следуйте инструкциям.

Мы разработали и изготовили эту машину в соответствии с учетом последних технологических новинок.

Пожалуйста, не оставляйте их без внимания.

Ваше удовлетворение - наша лучшая награда.

Это руководство и любые обновления можно загрузить с сайта: www.pastaline.it

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

65

- а. Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или люди, не имеющие опыта и знаний, ТОЛЬКО если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим риски;
- б. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором;
- в. Чистка и техническое обслуживание машины не должны выполняться детьми без присмотра старших;
- г. В руководстве содержатся инструкции по очистке всех поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами при нормальном использовании.
- е. Эти приборы предназначены для коммерческого использования, например, на кухнях ресторанов, в столовых, больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, мясные магазины и т.д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.

При эксплуатации этой машины необходимо соблюдать следующие важные правила:

1. Никогда не прикасайтесь к машине мокрыми руками или ногами;
2. Никогда не пользуйтесь машиной босиком;
3. Не устанавливайте машину в местах, подверженных воздействию воды;
4. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отключить машину от источника питания;
5. Не чистите машину струями воды;

6. Несмотря на то, что машина оснащена несколькими системами безопасности, не следует подносить руки к движущимся частям.

Очень важно хранить настоящее руководство вместе с машиной, чтобы всегда иметь возможность им воспользоваться. В случае продажи или передачи другому пользователю всегда проверяйте наличие руководства, чтобы новый владелец мог ознакомиться с инструкциями по эксплуатации и со всеми соответствующими предупреждениями. Эта информация приводится в целях обеспечения безопасности. Перед установкой и эксплуатацией оборудования следует внимательно прочитать руководство.

При обнаружении повреждения машины после удаления упаковки обратитесь к дилеру перед ее запуском.

При обнаружении повреждения сетевого кабеля необходимо обратиться к изготовителю, в центр технического обслуживания или к любому специалисту с соответствующей квалификацией по поводу его замены во избежание любых потенциальных рисков.

Адаптация к электрическим системам в месте эксплуатации машины должна выполняться только квалифицированным персоналом. Электрическая система также должна быть оснащена эффективным заземлением с учетом действующих норм.

После использования рекомендуется отключить машину от электросети посредством общего настенного выключателя.

Общий настенный выключатель должен быть магнитотермического омниполярного типа с разомкнутым контактом не менее 3 мм.

Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполняемый неопытным персоналом, может привести к повреждению или ухудшению работы машины.

Перед началом очистки или других работ по техобслуживанию следует отключить машину от источника питания.

Ремонт машины должен осуществляться уполномоченным персоналом.

Эта машина предназначена для использования только в тех целях, для которых она была изначально спроектирована. Любые другие цели ее эксплуатации рассматриваются как ненадлежащие и, следовательно, опасные.

Примечание: Мы снимаем с себя всякую ответственность за несчастные случаи с лицами или вещами, происходящие при несоблюдении вышеупомянутых правил. Как производитель компания **Velma srl** имеет право вносить изменения в производственный процесс и в руководство, не будучи обязанной обновлять производственный процесс и предыдущие руководства.

Описание

1. Модель **Bassina Twirlo** снабжена приемным лотком и воздушным конвейером. Ее можно использовать для обработки фундука, миндаля, фисташек, кедровых орешков, кофейных зерен, цукатов и аналогичных продуктов

2. Машина соответствует директивам, приведенным в прилагаемом сертификате соответствия, и снабжена предохранительными средствами/защитой для предотвращения рисков защемления или застревания в движущихся частях.
3. **Машина Bassina Twirlo** изготовлена из материалов, пригодных для использования с пищевыми продуктами, таких как нержавеющая сталь и пластик, сертифицированный для применения с пищевыми продуктами. Ламинатор спроектирован с учетом требований к эргономичности действий, выполняемых оператором. Легко чистится после использования.

Условные обозначения на рис. 1:

1. Приемный лоток для продукции;
2. Воздушный конвейер;
3. Фиксированный передний защитный картер;
4. Опора стабилизатора всасывания;
5. Селектор для регулировки скорости;
6. Фиксированный боковой / верхний защитный картер;
7. Функции управления / контроля;
8. Резиновый шланг;
9. Телескопическая ножка.

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

Бассина		Твирло
тело [cm (in)]		58 x 69 x h32 (22.8x27.1xh12.6)
контейнер [Lt]		5-7-11-16
вес ровный [Kg]		23
упаковка [cm (in)]		66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
объем упаковки [m³]		0.12
общий вес [Kg]		26.00
двигатель	мощность [Kw]	0.37
	вращение [rpm]	1350
	напряжение [V]	230/115
	частота [Hz]	50/60
	количество полюсов n°	4
	фаза n°	1

СОСТОЯНИЕ ПРИ ПОСТАВКЕ И УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Машины помещаются в полиэтиленовый пакет для защиты от влаги и упаковываются в прочные картонные коробки с полистирольными защитными кожухами, что обеспечивает их защиту при транспортировке.

Материалы, используемые для упаковки:

- картон
- пенопласт
- нейтральные полиэтиленовые пакеты
- воздушно-пузырьковая пленка

Компоненты упаковки относятся к твердым городским отходам и могут быть утилизированы без затруднений. При установке машины в странах, где действуют особые правила, утилизируйте упаковку согласно нормам действующего законодательства.

1. В комплект поставки машины ВСЕГДА включается руководство по эксплуатации и обслуживанию
2. Машина поставляется в двух отдельных упаковках. В одной из них находится машина, а в другой лоток и воздушный конвейер
3. Перемещать упаковку необходимо только вручную, стараясь всегда держать ее указанной частью вверх.

УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ: Система и помещение, где располагается машина, должны соответствовать нормам предотвращения несчастных случаев и стандартам электропитания CEI. Производитель не несет никакой ответственности за какой-либо прямой или косвенный ущерб при несоблюдении вышеуказанных правил.

Перед установкой машины убедитесь в том, что опорная поверхность находится в горизонтальном положении.

Подключение и ввод в эксплуатацию должны выполняться специализированным персоналом.

Модель, серийный номер, напряжение и частота использования указаны в прилагаемом сертификате соответствия и на табличке на задней панели машины. Всегда проверяйте соответствие данным, приведенным на задней панели машины.

Следуйте этим ВАЖНЫМ правилам, касающимся режима работы:

- 1) Опорная рама состоит из двух стоек с антивибрационными ножками. При установке ножек соблюдайте следующие указания:
- 2) **При выполнении этих операций машина должна быть выключена и отключена от сети электропитания.**
 - a) Поднимите и установите машину, как показано на рис. 11. Убедитесь в том, чтобы электрические кабели не защемились под тяжестью машины.
 - b) Возьмите ножку (рис. 11А) и расположите ее так, чтобы крепежные отверстия совместились с отверстиями в корпусе машины.
 - c) С помощью гаечного ключа (рис. 11В) вставьте крепежный винт (рис. 11С) в отверстие (рис. 11D) и плотно затяните.
 - d) Прделайте те же действия с верхней частью той же ножки.
 - e) Прделайте те же действия с другой опорной ножкой.
 - f) Вверните антивибрационную ножку в отверстие 11Е. Прделайте те же действия со всеми опорными ножками.
 - g) Осторожно приведите машину в горизонтальное положение и проверьте ее на устойчивость.
 - h) РЕКОМЕНДАЦИЯ! ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ВЫШЕОПИСАННЫХ ДЕЙСТВИЙ ВЫПОЛНЯЙТЕ ВСЕ МАНЕВРЫ СО СНЯТЫМ РЕЗЕРВУАРОМ.
 - i) Установите резервуар (рис.5, 6, 4).
 - j) Установите конвейер (рис.13,14).
- 3) **АККУРАТНО ОЧИСТИТЕ МАШИНУ ЛОСКУТОМ ЧИСТОЙ И СУХОЙ ТКАНИ**
- 4) **УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО НАПРЯЖЕНИЕ И ЧАСТОТА СЕТИ ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЮТ УКАЗАНИЯМ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ**

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Предохранительные средства

ВНИМАНИЕ: Предохранительные средства НИКОГДА не следует снимать на время эксплуатации машины. При несоблюдении указанных инструкций производитель не несет никакой ответственности. Любые действия, связанные со вскрытием машины, выполняются только техническими специалистами дилеров или производителя.

Машина оснащена следующими предохранительными устройствами:

- 1) Красная кнопка ОСТАНОВА. Рис. 2.2, рис. 2.3

- 2) Электрическая система управления рассчитана на низкое напряжение 12В и оснащена трансформатором с двойной изоляцией
- 3) Электродвигатель оснащен термозащитой T 120°. Она обеспечивает остановку машины и исключает подачу электропитания (время охлаждения около 10 минут, перезапуск машины возможен ТОЛЬКО при нажатии зеленой кнопки запуска (рис. 2.1)).

Запуск/Выключение

Функции BassinaTWIRLO изложены ниже. Приводится описание каждой отдельной функции и инструкции, необходимые для правильной и безопасной работы.

70

Рис. 2.1 ЗАПУСК.

При нажатии этой клавиши (с функцией самоудержания) активируется машина и включается индикатор (рис. 3.10). Затем следует нажать на сенсорный экран (рис. 3.5), после чего загорится индикатор (рис. 3.9) и лоток начнет вращаться.

Для увеличения или уменьшения скорости щелкните по сенсорному экрану (**рис.3.6 – 3.7**)

Рис. 2.2 ОСТАНОВКА.

При нажатии этой клавиши (с функцией самоудержания) машина отключается, и работа лотка прекращается.

Или нажмите на сенсорный экран (рис. 3.5) и удерживайте в течение 4 секунд, после чего машина вернется в режим ожидания

Рис. 2.3 АВАРИЙНЫЙ ОСТАНОВ

При нажатии данной кнопки производится немедленное отключение питания машины (электрическое и механическое отключение всех устройств). Для возобновления работы машины необходимо нажать кнопку повторно.

Рис. 2.4 КОНВЕЙЕР ВКЛ/ВЫКЛ.

При нажатии этой клавиши производится включение/выключение воздушного конвейера.

N.B. Расход конвейера устанавливается Производителем и не является редактируемым параметром.

Рис. 3.6 и 3.7 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ СКОРОСТИ 1...7 Дисплей сенсорного экрана **Рис.3.6 – 3.7.**

Этот селектор сенсорного экрана позволяет установить скорость вращения лотка на один из 7 уровней:

СКОРОСТЬ TWIRLO/SPEED TWIRLO	
СЕЛЕКТОР/ ПОТЕНЦИОМЕТР	RPM BASSINA/ RPM COATING PAN
1	13
2	20
3	28
4	35
5	43
6	50
7	58

После нескольких секунд запуска лоток на дисплее отображается время работы в секундах или минутах (см. рис. 3.8).

Скорость регулируется в соответствии с типом обрабатываемой продукции и необходимого глазирования в соответствии с полученным опытом. Рекомендуется начать с низкой скорости и отрегулировать ее позже с учетом типа продукции и требуемого глазирования.

N.B. Направление вращения лотка устанавливается Производителем и не является редактируемым параметром. Если лоток вращается против часовой стрелки, см. стрелку, указывающую направление вращения (рис. 1) - это является признаком неисправности. В этом случае машину необходимо немедленно остановить и связаться с производителем.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

 **Внимание:** перед техобслуживанием или очисткой убедитесь в том, что главный выключатель отключен, а вилка питания отсоединена от электросети, после чего следует:

- ОЧИСТКА ЛОТКА.

Производится в конце и начале каждого рабочего цикла

- Вытяните трубку из соответствующего гнезда (см. рис. 12 и 13);
- Извлеките трубку и поместите ее в безопасное и чистое место; для облегчения очистки и промывки извлеките резиновую клемму (см. рис. 14).
- При помощи входящего в комплект поставки специального ключа (см. рис. 4) ослабьте крепежное кольцо, одновременно поддерживая лоток;
- При необходимости сделайте это рукой, как на рис. 6;
- Извлеките лоток (см. рис. 5) и поместите его в раковину для промывки.
- Промойте внутреннюю поверхность резервуара только теплой водой с помощью специальной неагрессивной губки, чтобы снять остатки продукции, осевшие на внутренней поверхности;

ВАЖНО! НЕ ОЧИЩАЙТЕ ВНУТРЕНнюю ПОВЕРХНОСТЬ БАКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА, МЫЛА И ДРУГИХ ПОДОБНЫХ ВЕЩЕСТВ!

- Высушите внутреннюю часть лотка стерильной тканью, используемой только для этой цели;

После очистки лотка установите обратно все детали, следуя описанной ниже процедуре:

- Поверните крепежную втулку лотка двумя штифтами (см. рис. 8) в направлении соединительного гнезда на корпусе машины (см. рис. 7).
- Поверните по часовой стрелке или против часовой стрелки, осторожно нажимая, пока два штифта втулки лотка не встанут в соответствующие гнезда на корпусе машины.
- Сначала крепко затяните стопорное кольцо рукой, а затем прилагаемым ключом.
- Убедитесь в отсутствии зазора между лотком и корпусом машины.

72

ПОВСЕДНЕВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

- НАРУЖНАЯ ОЧИСТКА МАШИНЫ.

Производится в конце рабочего дня, обязательно при выключенной машине. Действуйте в следующем порядке:

- Нажмите кнопку **STOP** и отсоедините штекер от электросети;
- Используйте чистящее средство, подходящее для наружной очистки машины, особенно для деталей из нержавеющей стали, таких как пена для пищевых продуктов NSF. Распылите достаточное количество средства на обрабатываемую поверхность и оставьте на несколько секунд. С помощью чистой сухой ткани распределите весь объем средства по поверхности до достижения желаемого эффекта.

ВАЖНО! УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ПРОДУКТ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ НАРУЖНОЙ ОЧИСТКИ, НЕ СОПРИКАСАЕТСЯ С ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТЬЮ ЛОТКА! РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВЫПОЛНЯТЬ ВЫШЕОПИСАННУЮ ПРОЦЕДУРУ СО СНЯТЫМ БАКОМ.

ОЧИСТКА ПРОВОДИТСЯ ЧЕРЕЗ КАЖДЫЕ 20 ЧАСОВ РАБОТЫ

- ОЧИСТКА ФИЛЬТРА КОНВЕЙЕРА.

Эту процедуру обязательно выполнять при выключенной машине. Действуйте в следующем порядке:

- Нажмите кнопку **STOP** и отсоедините штекер от электросети;

- Руками или, если необходимо, с помощью отвертки снимите боковой защитный картер воздухозаборника (см. рис. 9 и 10).
- Снимите фильтр и промойте его теплой водой или струей сжатого воздуха (см. рис. 10).
- Подождите, пока он полностью высохнет, и установите его обратно на защитный картер.
- Установите картер в соответствующее гнездо.

N.B: Фильтр конвейера представляет собой полиэфирный фильтр, обработанный с использованием смол. Замена не требуется - просто очищайте его, как описано выше. Для замены обращайтесь непосредственно к производителю.

ОЧИСТКА ПРОВОДИТСЯ ЧЕРЕЗ КАЖДЫЕ 20 ЧАСОВ РАБОТЫ

- ОЧИСТКА ТРУБКИ ПОДАЧИ ВОЗДУХА КОНВЕЙЕРА.

Эту процедуру обязательно выполнять при выключенной машине.
Действуйте в следующем порядке:

- Нажмите кнопку **STOP** и отсоедините штекер от электросети;
- Снимите трубку с корпуса машины, как описано в разделе «ОЧИСТКА ЛОТКА».
- Очистите наружную поверхность трубки так, как описано в разделе «ОЧИСТКА НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ МАШИНЫ».
- Для очистки внутренней поверхности трубки используйте только теплую воду.
- Протрите внутреннюю поверхность трубки чистой сухой тканью или дайте ей высохнуть.
- Снимите трубку, как описано в разделе «ОЧИСТКА ЛОТКА».

РИМЕЧАНИЕ

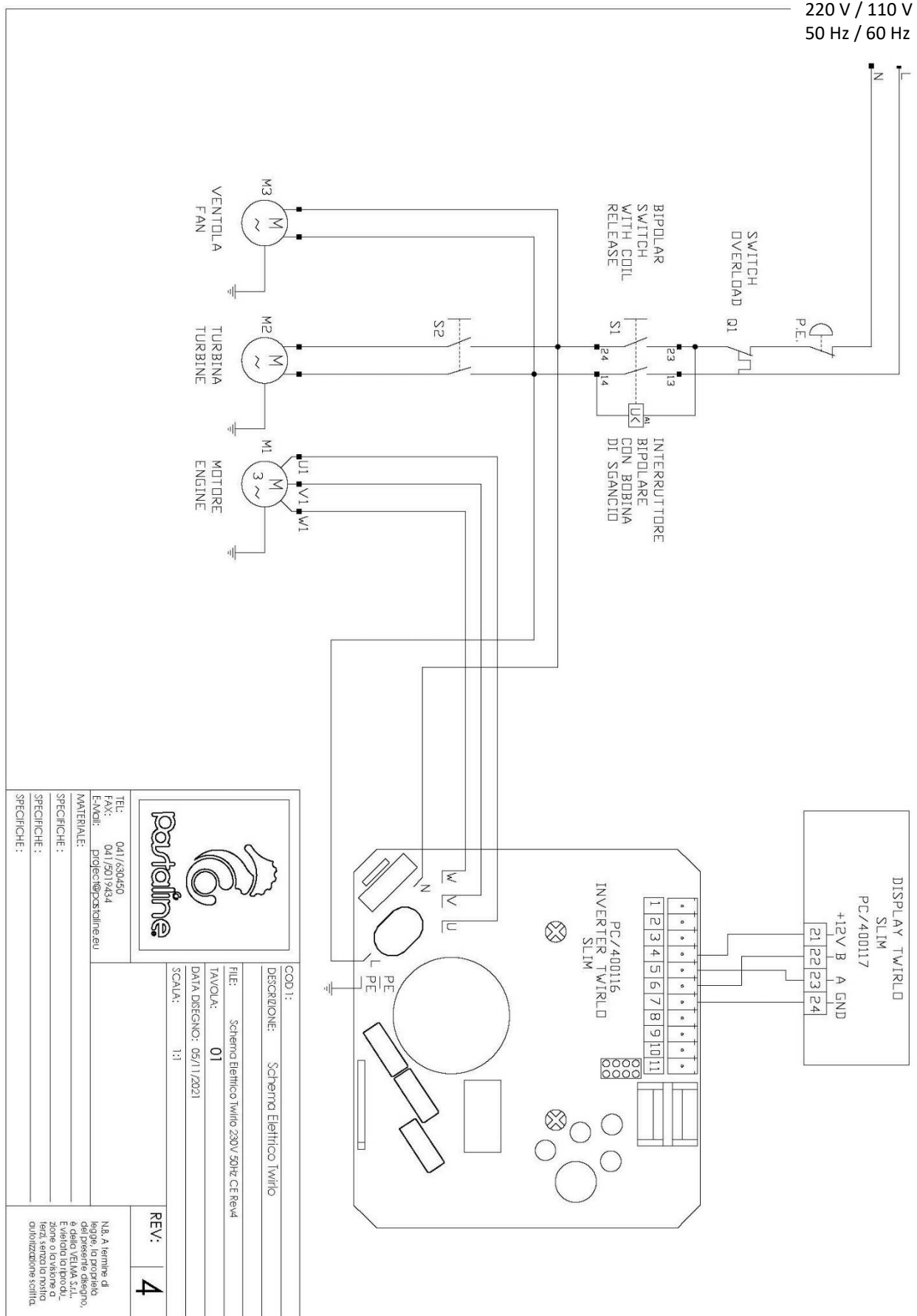
Символ справа на приобретенном вами продукте означает, что электрическое и электронное оборудование необходимо утилизировать отдельно от муниципальных отходов в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС. Поэтому данное оборудование, а также все компоненты, подсистемы и расходные материалы, являющиеся его неотъемлемой частью, после принятия решения об их утилизации должны быть доставлены в центры сбора соответствующей категории отходов, как предусмотрено действующим законодательством. За информацией о местонахождении вышеупомянутых центров следует обращаться в муниципальные учреждения.



ELECTRICAL DIAGRAMS

74

220 V / 110 V
50 Hz / 60 Hz



REVISIONS

DESCRIPTION	REVISION	DATE
Avvertenze	2.0	13.02.2022
Descrizione	2.0	13.02.2022
Stato di fornitura e smaltimento	2.0	13.02.2022
Installazione	2.0	13.02.2022
Funzionamento	2.0	13.02.2022
Pulizia e manutenzione	2.0	13.02.2022

IMPORTANT NOTE: This manual and any updates are available at the website:
www.pastaline.it