Doughchef 8T

Pétrin à spirale

Mode d'emploi



Lisez attentivement ce mode d’emploi avant de mettre l’appareil en service.

Table des matières

Attention	02
Schéma électrique	03
Caractéristiques techniques	04
Description de l'appareil	05
Description du panneau de commande	06
Mode d'emploi	07
Démontage et installation de la cuve Instructions	08-09
Nettoyage et entretien	10
Instructions relatives aux codes d'erreur	11
Remarques finales	12

01 Attention

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'installer, d'utiliser, de nettoyer ou d'entretenir la machine.

Nous vous remercions d'avoir acheté le pétrin à spirale Doughchef 8T. Veillez à ce que ce manuel reste à portée de main du personnel chargé de l'utilisation et de l'entretien de la machine.

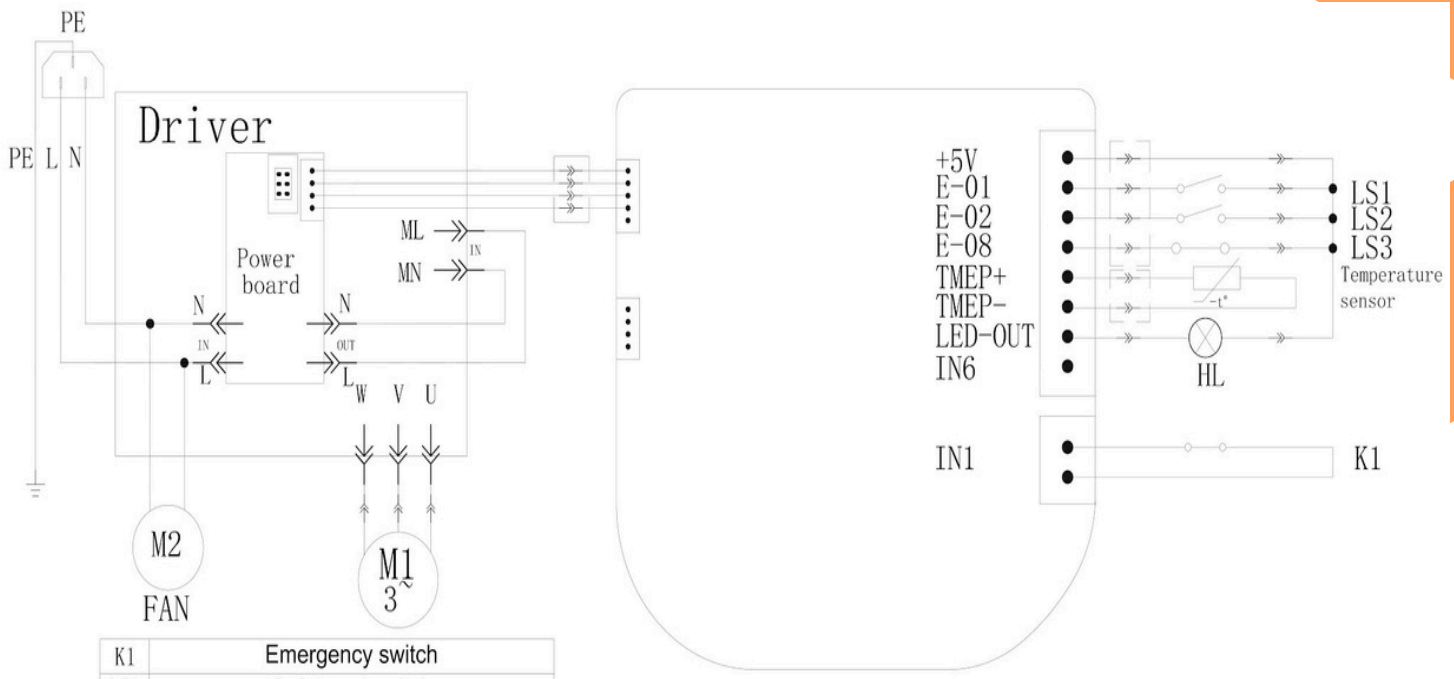
Consignes de sécurité

- Utilisez l'appareil uniquement pour mélanger et pétrir de la pâte, conformément à l'usage prévu.
- Une utilisation incorrecte ou une surcharge peut entraîner des dommages à la machine ou des blessures corporelles.
- Seul le personnel formé est autorisé à utiliser, nettoyer ou entretenir la machine.
- Tenez la machine, le cordon d'alimentation et la fiche électrique à l'écart de l'eau ou de tout autre liquide.
- Ne touchez pas la fiche électrique avec les mains mouillées.
- Coupez l'alimentation électrique avant de modifier les réglages, de procéder au nettoyage ou à l'entretien, ou de retirer la cuve.
- N'utilisez pas l'appareil si la protection de sécurité ou le couvercle de la cuve n'est pas complètement fermé.
- N'introduisez jamais les mains, des outils ou des objets étrangers dans la cuve pendant le fonctionnement.
- Ne déplacez pas la machine lorsqu'elle est en fonctionnement.
- En cas de dommages, de bruits anormaux ou de signaux d'alarme répétés, cessez immédiatement d'utiliser la machine et contactez un technicien de maintenance qualifié.

Avant la première utilisation et mise à la terre

- Nettoyez les pièces en contact avec les aliments à l'eau chaude, avec un détergent doux et un chiffon doux. Séchez soigneusement toutes les pièces avant utilisation.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre. Une mauvaise mise à la terre peut entraîner un choc électrique ou un dysfonctionnement de l'appareil.

02 Schéma électrique



K1	Emergency switch
LS1	Safety net switch
LS2	Look up in place
LS3	Motor overtemperature protection

03 Caractéristiques techniques

Élément	Spécification
Type	Doughchef 8T
Entraînement	VFD + entraînement par courroie
Tension	100–120 V / 210–240 V
Courant	10 A
Puissance	750 W
Capacité de la cuve	10 L
Capacité maximale en farine	5 kg
Capacité maximale de pétrissage	5.25 kg
Niveau de vitesse	10 Niveaux
Vitesse de rotation de la spirale	87–280 rpm
Vitesse de rotation de la cuve	9–28 rpm

Suggestion

- Le taux d'hydratation recommandé (rapport eau/farine) se situe entre 50 % et 57 %.
- À pleine charge, l'appareil ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 20 minutes.
- Pour les pâtes lourdes, commencez à basse vitesse et augmentez progressivement la vitess

04 Mode d'emploi



N°	Nom de la pièce	N°	Nom de la pièce
1	Protection de sécurité / couvercle de la cuve	2	Tige centrale / barre de séparation
3	Crochet pétrisseur en spirale	4	Bouton d'arrêt d'urgence
5	Poignée de levage et de verrouillage de la tête	6	Cuve amovible en acier inoxydable
7	Plaque de base verrouillable	8	Boîtier de la machine / socle

05 Description du panneau de commande



Bouton / Écran	Fonction	Bouton / Écran	Fonction
Bouton d'arrêt d'urgence	Arrêt immédiat en cas d'urgence	Bouton d'éclairage	Permet d'allumer ou d'éteindre la lampe située au-dessus de la cuve.
Boutons de réglage de la vitesse	Permet de régler la vitesse.	Affichage du niveau de vitesse	Affiche le niveau de vitesse.
Boutons de réglage du temps	Permet de régler la durée.	Affichage du temps	Affiche la durée programmée ou le temps restant.
Bouton d'affichage de la température	Affiche la température de la pâte.	Bouton d'arrêt	Arrête simplement le fonctionnement.
Bouton Marche/Pause	Démarre ou met en pause le fonctionnement.	Bouton marche/arrêt	Permet d'allumer ou d'éteindre le panneau de commande.

06 Mode d'emploi

A. Avant la mise en marche

1. Placez la machine sur une surface stable et plane.
2. Vérifiez que la tension du réseau correspond à la tension nominale.
3. Vérifiez que la prise électrique est correctement mise à la terre.
4. Installez correctement la cuve et verrouillez-la.
5. Fermez la protection de sécurité / le couvercle de la cuve.
6. Déverrouillez le bouton d'arrêt d'urgence.

B. Démarrage de la machine

1. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique et appuyez sur le bouton marche/arrêt.
2. Réglez la vitesse souhaitée.
3. Réglez la durée de fonctionnement souhaitée.
4. Appuyez sur le bouton Marche/Pause pour commencer le pétrissage.

C. Pendant le fonctionnement

1. N'ouvrez pas la protection de sécurité lorsque le crochet pétrisseur ou la cuve est en mouvement.
2. N'introduisez jamais les mains, des outils ou des objets dans la cuve.
3. Appuyez sur le bouton Marche/Pause pour interrompre temporairement le fonctionnement lorsque vous souhaitez vérifier l'état de la pâte.
4. Utilisez le bouton d'arrêt pour arrêter normalement la machine et le bouton d'arrêt d'urgence uniquement en cas d'urgence.

D. Après utilisation

1. Appuyez sur le bouton « Arrêt » et éteignez l'appareil.
2. Débranchez l'appareil de la prise électrique avant de retirer la pâte ou de procéder au nettoyage.
3. Nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments après chaque utilisation.

07 Instructions pour le démontage et l'installation de la cuve





A. Démontage de la cuve

1. Assurez-vous que la machine est éteinte et débranchée de la prise électrique. Attendez l'arrêt complet de toutes les pièces en mouvement.
2. Relevez la tête de la machine jusqu'à sa position la plus haute.
3. Tournez légèrement le disque de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller la cuve.
4. Soulevez délicatement la cuve pour la retirer.
5. Placez la cuve sur une surface stable pour la nettoyer ou préparer les ingrédients.

B. Installation de la cuve

1. Assurez-vous que la cuve est propre, sèche et correctement positionnée.
2. Relevez la tête de la machine jusqu'à sa position la plus haute.
3. Alignez la cuve avec le cadre de positionnement de la base et abaissez-la délicatement pour la mettre en place.
4. Tournez le disque de verrouillage dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer la cuve.
5. Abaissez lentement la cuve relevée jusqu'à sa position de travail, puis tournez la poignée de levage et de verrouillage de la cuve dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la cuve soit solidement fixée.

Ne forcez pas la cuve pour la mettre en place. Si la cuve ne se verrouille pas facilement, vérifiez qu'elle est correctement alignée et retirez tout corps étranger présent dans le socle.

08 Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Nettoyez la cuve, le crochet pétrisseur en spirale, l'axe central et la protection de sécurité après chaque utilisation.
- Utilisez de l'eau chaude, un détergent doux et un chiffon doux.
- Essuyez toutes les pièces avec un chiffon imbibé d'eau propre, puis séchez-les soigneusement.
- Ne rincez pas directement le boîtier de l'appareil à l'eau.
- N'utilisez pas d'objets métalliques durs sur les surfaces en contact avec les aliments.

Entretien

- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation et la fiche électrique. Remplacez immédiatement tout élément endommagé.
- Veillez à ce que les ouvertures de ventilation restent dégagées.
- Si la machine s'arrête brusquement, réduisez la charge et laissez-la refroidir avant de la redémarrer.
- Le contrôle du câblage interne et les opérations de lubrification doivent être effectués uniquement par du personnel qualifié.
- Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine ou approuvées.

Protection contre les surcharges

Si l'appareil s'arrête de manière inattendue, éteignez-le, réduisez si nécessaire la quantité de pâte, laissez-le refroidir, puis redémarrez-le. Les dommages résultant d'une surcharge ou d'une utilisation incorrecte peuvent ne pas être couverts par la garantie.

09 Instructions relatives aux codes d'erreur

Code d'alarme	Description de l'erreur	Méthode de dépannage
E-01	L'interrupteur de sécurité de la grille de protection est désactivé.	1. Vérifiez que la grille de protection est complètement fermée. 2. Vérifiez les fils de raccordement.
E-02	Dysfonctionnement de l'interrupteur de levage.	1. Vérifiez que la tête supérieure est complètement abaissée. 2. Vérifiez les câbles de raccordement.
E-04	Interrupteur d'arrêt d'urgence activé.	1. Déverrouillez le bouton d'arrêt d'urgence. 2. Remplacez l'interrupteur s'il est défectueux.
E-05	Bouton bloqué.	1. Vérifiez si des boutons du panneau de commande sont bloqués et débloquez-les.
E-08	Protection contre la surchauffe du moteur.	1. Éteignez la machine et laissez le moteur refroidir naturellement. 2. Vérifiez les câbles de raccordement ou remplacez-les si nécessaire. Appuyez sur le bouton d'arrêt d'urgence, puis réinitialisez l'alarme.
E-09	Alarme en cas de pâte trop lourde.	Appuyez sur le bouton d'arrêt d'urgence, puis réinitialisez l'alarme. 1. Réduisez la quantité de pâte. 2. Sélectionnez un niveau de vitesse adapté.
E-10	Défaillance du variateur de fréquence.	Coupez l'alimentation électrique principale. 1. Redémarrez la machine après le refroidissement du variateur de fréquence. 2. Vérifiez la charge et la plage de capacité de la machine. 3. Vérifiez la tension du réseau électrique.

Si l'alarme persiste après la résolution du problème, cessez d'utiliser la machine et contactez un technicien de maintenance qualifié.

10 Remarques finales

- Conservez ce manuel dans un endroit sûr et facilement accessible afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Le fabricant se réserve le droit de modifier l'apparence, la conception et les caractéristiques techniques du produit sans préavis.
- Les images et les illustrations figurant dans ce manuel sont fournies uniquement à titre indicatif et de référence. Le produit réel peut présenter de légères différences selon sa configuration.
- Pour toute installation, vérification électrique, opération d'entretien ou réparation, contactez le fournisseur ou un technicien de maintenance qualifié.

Avis important

Veillez à toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer, de retirer la cuve ou d'effectuer des travaux d'entretien.