
Notice originale
Ursprüngliche Anweisungen
Instrucciones originales

FRANÇAIS

| | |
|---|-----------|
| NUMÉRO DE SÉRIE | 3 |
| ÉTIQUETTE NUMÉRO DE SÉRIE | 3 |
| INFORMATIONS GÉNÉRALES | 3 |
| IMPORTANCE DU MANUEL | 3 |
| GARANTIE | 3 |
| MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ..... | 4 |
| RISQUES RÉSIDUELS..... | 5 |
| DONNÉES TECHNIQUES | 5 |
| CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE | 5 |
| INSTALLATION | 6 |
| PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR..... | 6 |
| MODALITÉS D'INSTALLATION | 6 |
| RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE | 6 |
| UTILISATION ET FONCTIONNEMENT | 8 |
| SÉCURITÉS..... | 8 |
| PANNEAU DE COMMANDE..... | 8 |
| UTILISATION DE LA MACHINE..... | 10 |
| SIGNALISATIONS ET ALARMES | 11 |
| DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES | 12 |
| CONSELLES D'UTILISATION..... | 12 |
| MAINTENANCE | 13 |
| NETTOYAGE..... | 13 |
| DÉMOLITION ET ÉLIMINATION | 13 |

NUMÉRO DE SÉRIE

ÉTIQUETTE NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série est composé d'une étiquette adhésive sérigraphiée de couleur grise, appliquée à l'arrière de la machine.

Les données suivantes sont indiquées de manière lisible et indélébile sur l'étiquette :

- Nom du fabricant ;
- Puissance électrique (kW/A) ;
- Modèle ;
- Mention " Made in Italy " ;
- N° de série ;
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz) ;
- Année de construction
- Poids de la formeuse

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANT DU MANUEL

Avant d'utiliser la formeuse en question, il est obligatoire de lire et comprendre ce manuel dans son intégralité.

Ce manuel doit toujours être disponible pour les " opérateurs autorisés " et être à proximité de la formeuse bien gardé et préservé.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels aux personnes, aux animaux ou aux biens causés par le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

Ce manuel fait partie intégrante de la formeuse, et doit être conservé jusqu'à l'élimination finale de celui-ci.

Les " opérateurs autorisés " doivent effectuer sur la formeuse uniquement les interventions relevant de leur

GARANTIE

La durée de la garantie est d'un an et commence à compter de la date de réception de la facture émise au moment de l'achat.

Pendant cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement, et uniquement auprès de notre usine les pièces qui, pour des raisons bien établies et non équivoques se révèlent défectueuses pour des raisons de fabrication, à l'exception des composants électriques et de ceux sujets à l'usure.

La garantie exclut les frais d'envoi et le coût de la main-d'œuvre.

La garantie n'est pas valide dans le cas où il est établi que le dommage a été causé par : transport, entretien inadéquat ou insuffisant, faute professionnelle des opérateurs, altération, réparations effectuées par du personnel non autorisé, non-conformité avec les exigences du manuel.

On exclut tout recours contre le fabricant pour des dommages directs ou indirects, résultant au fil du temps pendant lequel la machine reste inactive pour cause :

de panne, en attente de réparations, ou autrement non imputable à la présence physique de l'équipement.



LA FALSIFICATION ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES AVEC DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE, ET LIBÈRE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ

La machine, bien qu'elle soit conforme aux exigences de sécurité prévues par les normes de référence, électriques, mécaniques, sanitaires, peut être dangereuse si :

- Elle est utilisée à des fins et des conditions autres que celles prévues par le fabricant.
- On a falsifié les protections.
- On ne respecte pas les exigences pour : Installation - Mise en marche - Utilisation - Maintenance.

ATTENTION

Afin d'éviter des conditions dangereuses et/ou possibles blessures corporelles résultant de : courant électrique, organes mécaniques, incendie ou de caractère hygiénique, doivent respecter impérativement les consignes de sécurité suivantes.

A - MAINTENIR EN ORDRE SON POSTE DE TRAVAIL.

Le désordre comporte un risque d'accident.

B - ÉVALUER LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

N'utilisez pas la machine dans un environnement humide, mouillé ou insuffisamment éclairé, à proximité de liquides inflammables ou de gaz.

C - TENIR LOIN DES ENFANTS ET DE CEUX QUI NE SONT PAS EMPLOYÉS.

Ne les laissez pas approcher de la machine ou du lieu de travail.

D - UTILISER LA MACHINE DANS LA LIMITE DE PUISSANCE TYPIQUE ET POUR L'UTILISATION AUTORISÉE.

Sans surcharge, elle fonctionnera mieux et de manière plus sûre.

E - S'HABILLER DE MANIÈRE CONVENABLE.

Ne pas porter d'habits ou d'accessoires pendants qui peuvent s'enchevêtrer dans les pièces mobiles. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, pour les cheveux longs, utilisez le filet approprié et pour les mains les gants.

F - PROTÉGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION. Ne tirez pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise ; n'exposez pas le câble à des températures élevées, en contact avec des arêtes vives, de l'eau ou de solvants.

G - ÉVITEZ LES POSITIONS NON SÉCURISÉES. Recherchez la position la plus adaptée assurant l'équilibre en tout temps.

H - TOUJOURS PRÊTER LA PLUS GRANDE ATTENTION.

Observer votre travail. N'utilisez pas la machine lorsque vous êtes distrait.

I - RALLONGES EN PLEIN AIR. Ne doivent pas être utilisées.

L - MACHINE EN MARCHÉ SANS SURVEILLANCE. Ne doit pas être abandonnée.

M - DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE.

À la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine.

VÉRIFIEZ QUE LA MACHINE N'EST PAS ENDOMMAGÉE.

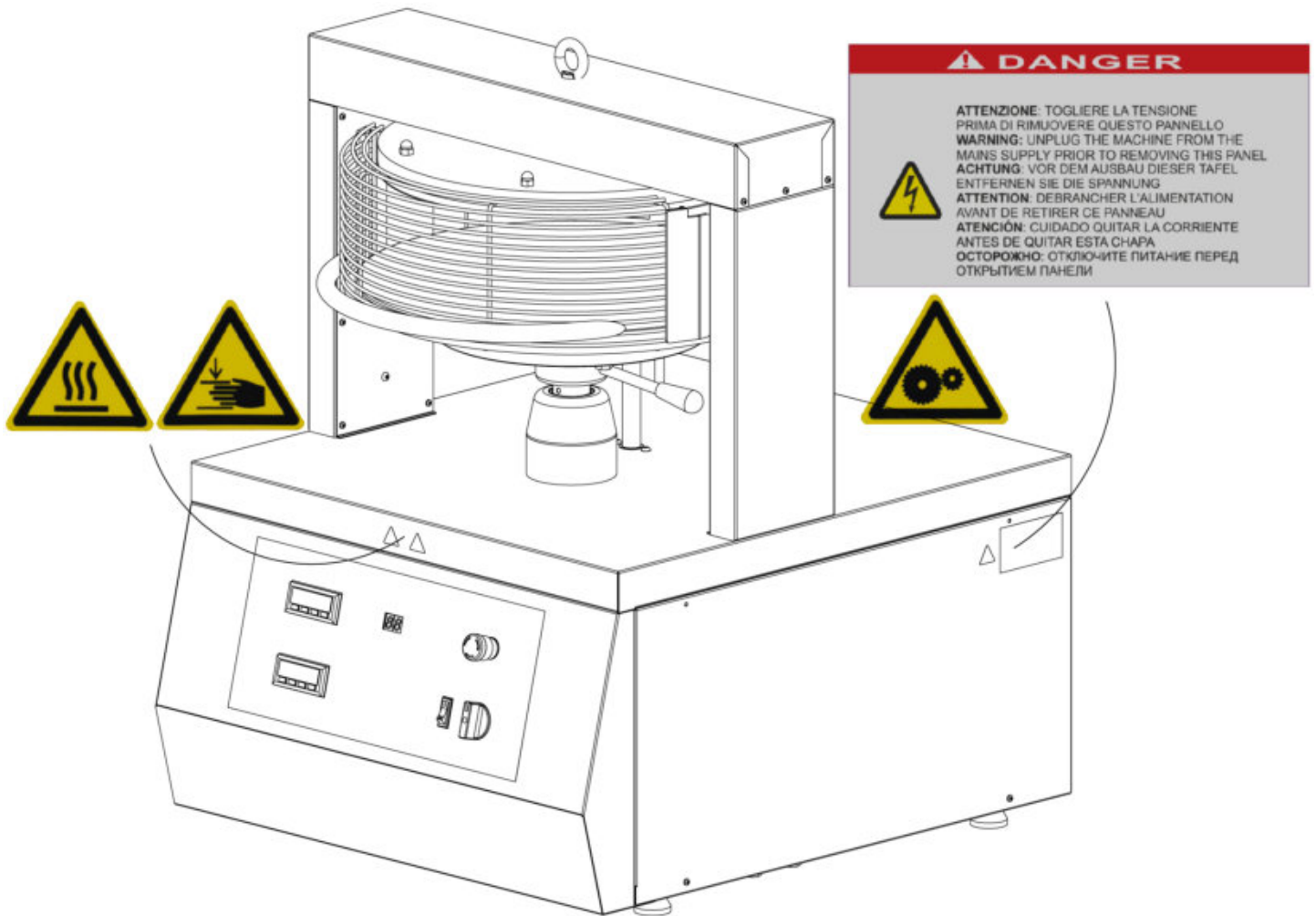
Avant d'utiliser la machine, vérifiez l'efficacité des dispositifs de sécurité.

Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas bloquées, qu'il n'y a pas de composants endommagés, dont toutes les pièces ont été assemblées correctement et que toutes les conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de la machine sont optimales.

O - FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Les réparations doivent uniquement être effectuées par des personnes qualifiées, en utilisant des pièces de rechange originales. Le non-respect de ces prescriptions peut être un élément de danger pour l'utilisateur.

P - LES PLAQUES SONT DES DISPOSITIFS DE PRÉVENTION D'ACCIDENTS, alors elles devraient toujours être parfaitement lisibles. Si elles s'avèrent être endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer.



RISQUES RÉSIDUELS

La formeuse a été conçue suivant la directive machines 2006/42/CE et D.Lgs 27 janvier 2010, n17. L'évaluation des risques découlant de la vérification d'un danger a été effectuée suivant ces normes.

Des risques résiduels qui ne peuvent pas être éliminés, si ce n'est avec la perte de capacités de fonctionnement de la machine, ont émergé de cette évaluation. Ces risques sont :

| | | |
|--|---|--|
| Chargement, déchargement et de manutention de la machine | - chute machine - chute emballage | - soyez prudent lorsque vous manipulez la machine, emballée ou pas. |
| Retour de la machine en position de repos | - risque de prise au piège de parties du corps exposées (mains, bras, tête) | - Ne pas approcher de parties du corps à proximité des organes de mouvement ou sous le plateau inférieur tant que la machine n'a pas terminé son cycle. |
| Panneaux de fermeture, compartiments où il y a tension | - électrocution | - ne pas ouvrir les panneaux sans d'abord avoir déconnecté la fiche |
| Nettoyage des pièces en contact avec l'empatement | - électrocution - décharges électriques - coup de foudre | - la machine doit toujours être nettoyée lorsque la machine est à l'arrêt et sans alimentation au secteur (couper la tension du secteur en débranchant la fiche de l'installation) |

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

La formeuse, produite dans les versions "33", "45" et "50", est conçue pour former des bases de pizza de différents diamètres et épaisseurs.

Elle est dotée de moteurs triphasés ou monophasés auto-freinants.

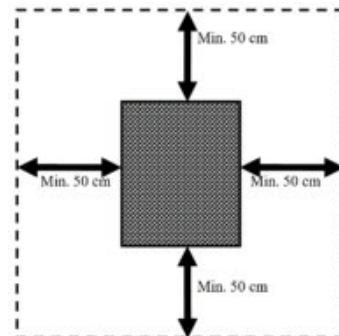
Les parties en contact avec les aliments sont toutes chromées/téflonnées.

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

Les conditions environnementales du lieu où la machine est installée doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- être sec
- sources hydriques de chaleur suffisamment différentes
- ventilation et éclairage adéquats conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par la législation en vigueur.
- La surface d'appui doit être horizontale, on ne doit pas placer dans le voisinage immédiat de la machine des obstacles de toute nature qui pourraient influencer la ventilation normale de celle-ci.



IMPORTANT

Conformément à la législation en vigueur, le réseau électrique doit être équipé d'un disjoncteur différentiel avec des caractéristiques adéquates à celles de la machine dans laquelle la distance d'ouverture des contacts est d'au moins 3 mm ; indispensable, en outre, une installation de mise à la terre efficace.

Vérifiez que la tension d'alimentation et la fréquence de l'installation sont compatibles avec les valeurs indiquées à la fois dans les **caractéristiques techniques** et sur la plaque située à l'arrière de la machine.

MODALITÉS D'INSTALLATION

IMPORTANT

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par du personnel qualifié et agréé par le fabricant, qui décline toute responsabilité découlant d'une mauvaise installation ou de toute manipulation.

La machine est livrée sur palette dans une cage en bois. Pour la manutention, vous avez besoin d'un chariot élévateur ou d'une transpalette. Si la machine est soulevée avec l'aide de cordes ou de sangles, faire passer ces dernières sous la palette.

Pour retirer la machine de l'emballage, vous pouvez utiliser les sangles situées sous la machine et attachées à un chariot élévateur ou bien l'anneau de levage.

REMARQUE

Toutes les pièces liées à l'emballage doivent être éliminées conformément la législation en vigueur.

Après avoir retiré l'emballage de la machine, procédez comme suit :

- Placez la machine dans la position souhaitée.
- Retirez le film de protection, le cas échéant, en évitant l'utilisation d'outils pouvant endommager les surfaces.
- Si la machine est instable, placer sous les pieds, des pièces en caoutchouc dur.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La connexion au réseau électrique de la machine se fait via le câble d'alimentation fourni, qui devrait être effectuée par du personnel spécialisé et agréé, la prise relative de 16 / 32 A par câble à 3 pôles (F, N, T) pour les versions monophasées et à 5 pôles (3F, T) pour les versions triphasées.

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible, et ne doit exiger aucun déplacement. La distance entre la machine et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension du câble d'alimentation, en plus ce câble ne doit jamais être sous les appuis de la machine.

IMPORTANT

Il est obligatoire que l'installation soit équipée de la mise à la terre et d'un interrupteur différentiel en conformité avec les lois applicables.



FORMEUSES 230V MONOPHASÉES : AFIN DE REMÉDIER À DES PHÉNOMÈNES QUI GÉNÈRENT DES SURTENSIONS TRANSITOIRES ET EN PRÉSENCE D'UN VARIATEUR DE VITESSE (ONDULEUR) DONT LA MACHINE EST DOTÉE, IL FAUT QUE LE CIRCUIT ÉLECTRIQUE SOIT DOTÉ D'UN INTERRUPTEUR DIFFÉRENTIEL DE CLASSE A SUPER IMMUNISÉ, TYPE "SI", QUI GARANTIT LA DISPONIBILITÉ CONTINUE DU COURANT ÉLECTRIQUE EN TOTALE SÉCURITÉ



FORMEUSES TRIPHASÉES : APRÈS AVOIR BRANCHÉ LA MACHINE AU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, FAIRE UN CYCLE D'ESSAI. SI, AU PREMIER DÉMARRAGE, LE PLATEAU INFÉRIEUR NE MONTE PAS COMPLÈTEMENT, IL FAUT INVERSER 2 PHASES DANS LA FICHE D'ALIMENTATION.

Remarque : Pour inverser les phases dans la fiche, procéder de la façon suivante :

- Éteindre la machine ;
- Débranchez la prise du réseau ;
- Inverser la position des deux phases dans la prise de courant. (ex. L1 avec L2 et vice versa) ;
- Rebranchez la machine au réseau ;
- Redémarrer la machine et vérifier que le plateau inférieur monte complètement ;
- Une fois la machine redémarrée, attendez quelques minutes avant de commencer à travailler, pour s'assurer qu'elle fonctionne parfaitement.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

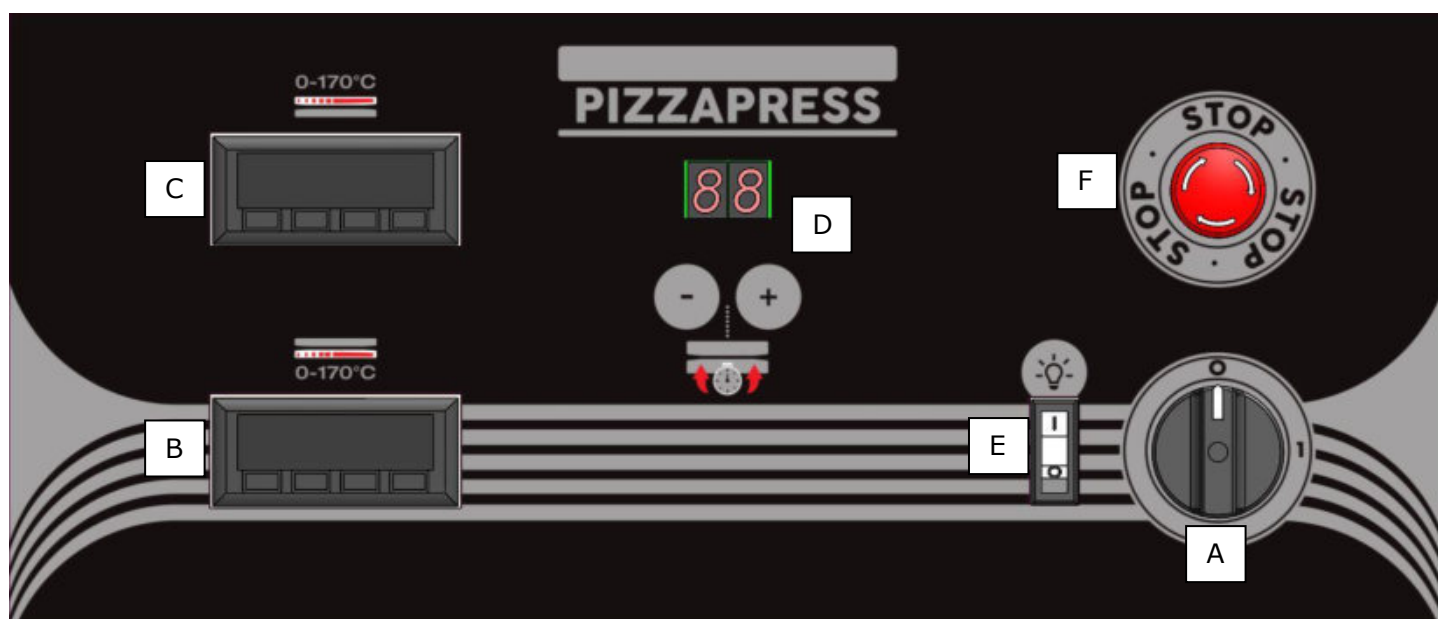
SÉCURITÉS

La machine est équipée de dispositifs de sécurité appropriés constitués de protecteurs fixes, et d'une protection mobile qui active le fonctionnement de la formeuse, avec le but d'éviter le contact des parties du corps humain (membres supérieurs) avec les plateaux pendant l'usinage, pour éviter tout risque d'entraînement et d'écrasement.



NE PAS ENLEVER LES PROTECTIONS LORS DE L'UTILISATION DE LA MACHINE. LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SI TOUTES LES INDICATIONS REPORTÉES CI-DESSUS NE SONT PAS RESPECTÉES.

PANNEAU DE COMMANDE



| POS. | COMMANDE | ACTION |
|------|------------------------------|--|
| "A" | Interrupteur général 0/1 | Allume la formeuse |
| "B" | Thermostat plateau inférieur | Permet de régler la température de travail du plateau inférieur |
| "C" | Thermostat plateau supérieur | Permet de régler la température de travail du plateau supérieur |
| "D" | Temporisateur | Permet de régler le temps d'écrasement de la pâte |
| "E" | Bouton lumières 0/1 | Permet d'allumer ou éteindre l'éclairage de la formeuse |
| "F" | Bouton-poussoir | Déconnecte la formeuse de l'alimentation et bloque tout fonctionnement |

Vérification fonctionnelle avant démarrage :



AVANT D'ALLUMER LA FORMEUSE, RETIRER LE FILM DE PROTECTION EN ÉVITANT D'UTILISER DES OUTILS QUI PEUVENT ENDOMMAGER LES SURFACES.

Une fois la fiche du câble d'alimentation insérée dans la prise du réseau électrique, la machine est prête pour la vérification fonctionnelle.

- **Avant de démarrer la machine, assurez-vous que toutes les protections sont correctement installées.**
- **Durant le premier cycle de fonctionnement, et après chaque nettoyage complet des plateaux, il faut graisser les plateaux chauds avec une fine couche d'huile d'olive appliquée avec du papier absorbant, puis de prendre une boule de pâte, l'écraser et reformer la boule plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux plats. Cela crée une couche de protection sur les plateaux et facilite ainsi le coulisement de la pâte durant l'écrasement.**
- Amener l'interrupteur général dans la position "1" ;
- Régler la température des plateaux (conseillé 150°) à l'aide des thermostats "B" et "C".
 - Pour régler la température, appuyer sur la touche "SET", les chiffres sur l'affichage commencent à clignoter ; avec les touches "UP" et "DOWN", sélectionner la température désirée et appuyer sur "SET" pour confirmer.
 - Les thermostats indiquent la température instantanée des plateaux. Pour afficher la température programmée, appuyer brièvement sur la touche "SET" et le point de consigne programmé apparaît sur l'afficheur. Appuyer à nouveau sur la touche "SET" pour sortir.
- Avec le temporisateur, programmer le temps d'écrasement en utilisant les touches "+" et "-" jusqu'à atteindre le temps désiré (conseillé entre 0.6" et 1") ;

Une fois la température programmée atteinte,

- baisser la protection avant pour démarrer le cycle de montée, pression et descente.
- **Au premier démarrage, on conseille d'amener la température des plateaux à 150° et de les laisser à température, pendant au moins 1 heure. De cette façon, d'éventuelles fumées et odeurs découlant de matériaux de production seront évacuées.** Ces odeurs disparaîtront au cours des cycles de fonctionnement qui suivront.



FORMEUSES TRIPHASÉES : APRÈS AVOIR BRANCHÉ LA MACHINE AU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, FAIRE UN CYCLE D'ESSAI. SI, AU PREMIER DÉMARRAGE, LE PLATEAU INFÉRIEUR NE MONTE PAS COMPLÈTEMENT, IL FAUT INVERSER 2 PHASES DANS LA FICHE D'ALIMENTATION.

UTILISATION DE LA MACHINE

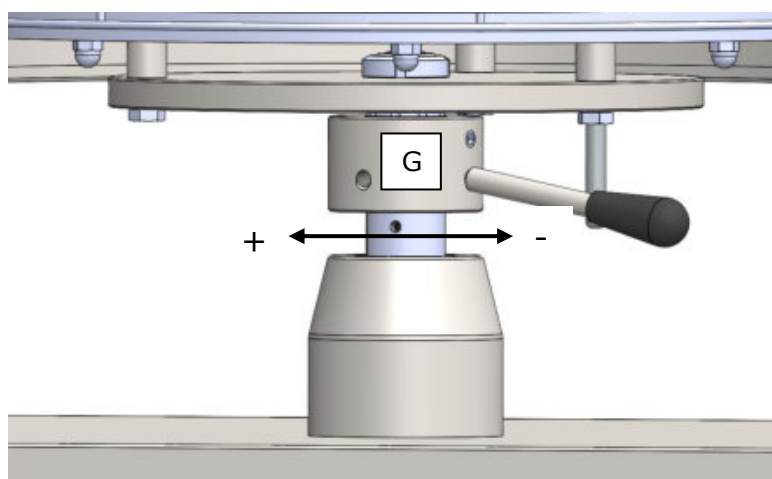
Ci-dessous, on décrit une série de séquences, pour une utilisation correcte de la machine :



AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA MACHINE, S'ASSURER QU'ELLE SOIT PARFAITEMENT PROPRE, EN PARTICULIER LA SURFACE DES PLATEAUX, QUI ENTRENT EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS ET QUE LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SOIENT EFFICACES.

Démarrage à partir de la situation " machine éteinte " :

- Tourner sur la position d'ON, l'interrupteur différentiel de position, en coordination avec l'installation générale de terre, situé en amont de la machine elle-même à l'usine de l'utilisateur ;
- Amener l'interrupteur général de la formeuse dans la position "1" ;
- Régler la température des plateaux (conseillé 150°) à l'aide des thermostats "B" et "C".
 - Pour régler la température, appuyer sur la touche "SET", les chiffres sur l'affichage commencent à clignoter ; avec les touches "UP" et "DOWN", sélectionner la température désirée et appuyer sur "SET" pour confirmer.
 - Les thermostats indiquent la température instantanée des plateaux. Pour afficher la température programmée, appuyer brièvement sur la touche "SET" et le point de consigne programmé apparaît sur l'afficheur. Appuyer à nouveau sur la touche "SET" pour sortir.
- Régler l'épaisseur de la pâte, en tournant la bague "G", en sens antihoraire pour réduire l'épaisseur (-) ou bien en sens horaire pour l'augmenter (+) ;



- Programmer le temps d'écrasement (conseillé entre 0.6" et 1") avec le temporisateur ;

Une fois la température programmée atteinte,

- introduire, à l'aide d'une pelle adaptée et légèrement farinée, la boule de pâte au centre du plateau inférieur ;



ATTENTION : PARTIES CHAUDES, RISQUE DE BRÛLURES.

- Baisser la protection avant pour démarrer le cycle de montée, pression et descente ;
Remarque : Pour interrompre le cycle à tout moment, il suffit de libérer la protection avant.
- À la fin du cycle, libérer la protection pour arrêter le fonctionnement de la machine ;
- À l'aide d'une petite pelle spéciale, prélever du plateau inférieur la base pour pizza formée ;



ATTENTION : PARTIES CHAUDES, RISQUE DE BRÛLURES.

Démarrage à partir de la situation " machine prête " :

Pour le démarrage d'un nouveau cycle, procéder de la façon suivante :

- introduire, à l'aide d'une pelle adaptée et légèrement farinée, la boule de pâte au centre du plateau inférieur ;



ATTENTION : PARTIES CHAUDES, RISQUE DE BRÛLURES.

- Baisser la protection avant pour démarrer le cycle de montée, pression et descente ;
Remarque : Pour interrompre le cycle à tout moment, il suffit de libérer la protection avant.
- À la fin du cycle, libérer la protection pour arrêter le fonctionnement de la machine ;
- À l'aide d'une petite pelle spéciale, prélever du plateau inférieur la base pour pizza formée ;



ATTENTION : PARTIES CHAUDES, RISQUE DE BRÛLURES.

Arrêt machine

Pour l'arrêt total de la machine, à partir de la condition d'usinage terminé ou interrompu, vous devez :

- Amener l'interrupteur général de la formeuse dans la position "0".
- Tourner sur la position d'OFF, l'interrupteur différentiel de position, en coordination avec l'installation générale de terre, situé en amont de la machine elle-même à l'usine de l'utilisateur ; qui déconnecte la machine du réseau d'alimentation électrique.

Arrêt d'urgence

La formeuse est dotée d'un bouton d'arrêt d'urgence avec libération à rotation, qui permet d'arrêter rapidement la machine dans des situations de risque de lésions ou quand le flux de travail demande l'arrêt, ce qui garantit ainsi l'intégrité de la formeuse et la protection des personnes qui l'utilisent ;

- Appuyer pour arrêter rapidement la machine ;
- Tourner pour débloquer et rétablir le fonctionnement de la machine ;

SIGNALISATIONS ET ALARMES

Les thermostats peuvent indiquer les signalisations ou alarmes suivantes :

| CODE | SIGNIFICATION |
|--|--|
| SIGNALISATIONS | |
| Out1 | LED allumée : Si allumée, la charge est allumée Si clignote : - la modification du point de consigne de travail est en cours |
| ALARMES | |
| Pr1 | Erreur sonde ambiante Solutions : -vérifier l'intégrité de la sonde -vérifier le branchement instrument-sonde -vérifier la température du milieu |
| Quand la cause qui a provoqué l'alarme disparaît, l'instrument rétablit le fonctionnement normal | |

DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

| DYSFONCTIONNEMENT | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|--|
| La machine ne démarre pas | Absence d'énergie électrique | Contrôler l'interrupteur général, la fiche et le câble d'alimentation. |
| | La grille de protection arrière n'est pas bien positionnée. | Vérifier le positionnement correct de la grille arrière |
| | L'interrupteur général de la formeuse est en pos. "0" | Amener l'interrupteur général de la formeuse dans la pos. "1" |
| | Le bouton d'urgence a été enfoncé | Tourner le bouton et rétablir le fonctionnement de la machine ; |
| La machine s'arrête durant l'utilisation | Le plateau inférieur se soulève de 2 cm, puis redescend | Inverser deux phases sur la fiche ; le moteur tourne en sens inverse |
| La pâte accroche sur les disques | La température des disques est trop basse | Régler la température à 150°C - 160°C |
| Le disque de pâte se retire après l'écrasement | La boule de pâte n'est pas suffisamment levée | Faire lever plus la pâte en la plaçant dans un lieu chaud |
| | La température de la boule de pâte est trop basse | |

CONSELLES D'UTILISATION

- Il est conseillé de configurer les thermostats à une température de 150/160°C;
- Il est opportun pendant le premier cycle de fonctionnement de huiler les plats chauds avec une fine couche d'huile d'olive appliquée avec du papier; cette opération doit être répétée toutes les fois qu'un nettoyage à fond des plats est effectué;
- Il est par ailleurs fondamental d'utiliser de la pâte bien levée et pas froide (retirer la pâte du réfrigérateur au moins deux heures avant de commencer le travail) et positionner la boule, légèrement farinée, exactement au centre du plat inférieur.

MAINTENANCE

ATTENTION : Avant d'effectuer toute opération d'entretien, y compris le nettoyage, adopter les précautions suivantes :

- Assurez-vous que l'équipement soit débranché du réseau électrique (retirer la fiche de la prise électrique), veiller à ce que l'alimentation ne puisse pas être réactivée par accident ;
- Assurez-vous que l'équipement est complètement refroidi ;
- Utiliser les dispositifs de protection individuelle requis par les règlements en vigueur ;
- Toujours utiliser du matériel approprié ;
- Au terme de l'opération d'entretien / de réparation / de nettoyage, avant de mettre l'équipement en service, réinstallez toutes les protections et les dispositifs de sécurité ;

Pour chaque entretien non considéré parmi les entretiens ordinaires et en cas de dysfonctionnement, contactez uniquement le fabricant.

NETTOYAGE

ATTENTION : Il est recommandé de ne pas utiliser de produits chimiques non-alimentaires abrasifs ou corrosifs. Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau, outils divers, instruments rugueux ou abrasifs, comme paillettes en acier, éponges, etc., qui peuvent endommager les surfaces et compromettre en particulier la sécurité d'un point de vue hygiénique.

Le nettoyage doit s'effectuer à la fin de chaque utilisation **en conformité avec les règles d'hygiène et de protection des fonctions de la machine**, en procédant comme suit :

- En utilisant une palette en bois ou en plastique, retirez le reste de la pâte des plateaux ;
- avec une éponge douce et de l'eau chaude, nettoyer soigneusement les plateaux ;
- sécher avec du papier de cuisine, suivie d'un chiffon doux et d'un produit spécifique pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

DÉMOLITION ET ÉLIMINATION

ATTENTION : Démolition et élimination de la machine sont à la charge exclusive et de la responsabilité du propriétaire, qui doit agir en observant les lois en vigueur dans son pays en matière de sécurité, respect et protection de l'environnement.

Lors de la démolition de la machine, respecter obligatoirement la réglementation en vigueur.

Pour faciliter les opérations de recyclage des matériaux, procédez à la différenciation des pièces composant la machine en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc...).

DEUTSCH

| | |
|--|-----------|
| SERIENNUMMER | 15 |
| SERIENNUMMERNETIKETT | 15 |
| ALLGEMEINE INFORMATIONEN | 15 |
| BEDEUTUNG DE ANLEITUNG | 15 |
| GARANTIE | 15 |
| SICHERHEITSHINWEISE | 16 |
| RESTRISIKEN | 17 |
| TECHNISCHE DATEN | 17 |
| CHARAKTERISTIKEN DER MASCHINE | 17 |
| INSTALLATION | 18 |
| VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES NUTZERS | 18 |
| INSTALLATIONSMODUS | 18 |
| ELEKTROANSCHLUSS | 18 |
| VERWENDUNG UND FUNKTION | 20 |
| SICHERHEITSVORRICHTUNGEN | 20 |
| STEUERTAFEL | 20 |
| NUTZUNG DER MASCHINE | 22 |
| MELDUNGEN UND ALARME | 23 |
| MÖGLICHE STÖRUNGEN | 24 |
| EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH | 24 |
| WARTUNG | 25 |
| REINIGUNG | 25 |
| DEMONTAGE UND ENTSORGUNG | 25 |

SERIENNUMMER

SERIENNUMMERNETIKETT

Die Seriennummer besteht aus einem grauen, siebdruckbeschichteten Klebeetikett, das auf der Rückseite der Maschine angebracht ist.

Die folgenden Informationen sind lesbar und dauerhaft auf dem Typenschild angegeben:

- | | |
|--------------------------------|--|
| - Name des Herstellers; | - Seriennummer; |
| - Elektrische Leistung (kW/A); | - Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz); |
| - Modell; | - Baujahr |
| - Vermerk "Made in Italy"; | - Gewicht der Formmaschine |

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BEDEUTUNG DE ANLEITUNG

Vor der Inbetriebnahme der gegenständlichen Formmaschine ist es unbedingt erforderlich, diese Anleitung in allen Teilen zu lesen und zu verstehen.

Diese Anleitung muss für "autorisierte Bediener" jederzeit zugänglich sein, sich in der Nähe der Formmaschine befinden und gut behandelt und aufbewahrt werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch die Nicht-Beachtung der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Normen entstehen.

Dieses Handbuch ist fester Bestandteil der Formmaschine und muss bis zu ihrer endgültigen Verschrottung aufbewahrt werden.

Die „autorisierten Bediener“ dürfen an der Formmaschine nur die Arbeiten durchführen, die unter ihren Aufgabenbereich fallen.

GARANTIE

Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr und beginnt ab dem Rechnungsdatum.

Innerhalb dieser Frist werden Teile, an denen eindeutige Herstellungsschäden festgestellt werden, kostenlos und nur **ab Werk** ersetzt oder repariert, mit Ausnahme von elektrischen und verschleißbehafteten Komponenten.

Die Garantie deckt nicht die Versand- und Arbeitskosten.

Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Bediener, Manipulationen, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichteinhaltung der Anweisungen in der Anleitung.

Ein Regressanspruch gegenüber dem Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine aufgrund der Ursache außer Betrieb bleibt, ist ausgeschlossen:

Ausfall, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall aufgrund der physischen Abwesenheit des Gerätes.



MANIPULATIONEN BZW. DER AUSTAUSCH VON TEILEN DURCH NICHT-ORIGINAL-ERSATZTEILE FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEGLICHER HAFTUNG.

SICHERHEITSHINWEISE

Obwohl die Maschine den Sicherheitsanforderungen der elektrischen, mechanischen und hygienischen Referenznormen entspricht, kann sie gefährlich sein, wenn:

- Sie für andere als die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke und Bedingungen verwendet wird.
- Manipulierung der Schutzvorrichtungen.
- Nichtachtung der Vorschriften zu: Installation - Inbetriebnahme - Verwendung - Wartung.

ACHTUNG

Um gefährliche Bedingungen und/oder mögliche Verletzungen durch: elektrischen Strom, mechanische Teile, Feuer oder Hygiene zu vermeiden, sind die folgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

A - DEN ARBEITSPLATZ SAUBER HALTEN.

Unordnung stellt ein Sicherheitsrisiko dar.

B - BEURTEILUNG DER UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Verwenden Sie die Maschine nicht in einer feuchten, nassen oder unzureichend beleuchteten Umgebung in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gasen.

C - KINDER UND UNBEFUGTE MÜSSEN ABSTAND WAHREN.

Lassen Sie sich nicht der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.

D - DIE MASCHINE NUR INNERHALB DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN LEISTUNGSDATEN UND FÜR DIE BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG NUTZEN. Wird die Maschine nicht überlastet, arbeitet sie besser und sicherer.

E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.

Tragen Sie keine hängende Kleidung oder Accessoires, die sich in beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen. Verwenden Sie aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen bei langen Haaren das entsprechende Netz, wie Handschuhe für die Hände.

F - DAS VERSORGUNGSKABEL SCHÜTZEN. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker zu ziehen; das Kabel keinen hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

G - UNSICHERE POSITIONEN VERMEIDEN. Eine geeignete Position wählen, an der das Gleichgewicht gesichert wird.

H - STETS VORSICHTIG VORGEHEN.

Auf die Arbeiten achten. Die Maschine nicht verwenden, wenn man abgelenkt wird,

I - VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN Diese dürfen nicht verwendet werden.

L - UNBEAUF SICHTIGTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE. Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt zurückgelassen werden.

M - ABZIEHEN DES STECKERS AUS DER STECKDOSE.

Nach der Verwendung und vor dem Ausführen der Reinigung, der Wartung oder des Versetzens der Maschine.

N - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.

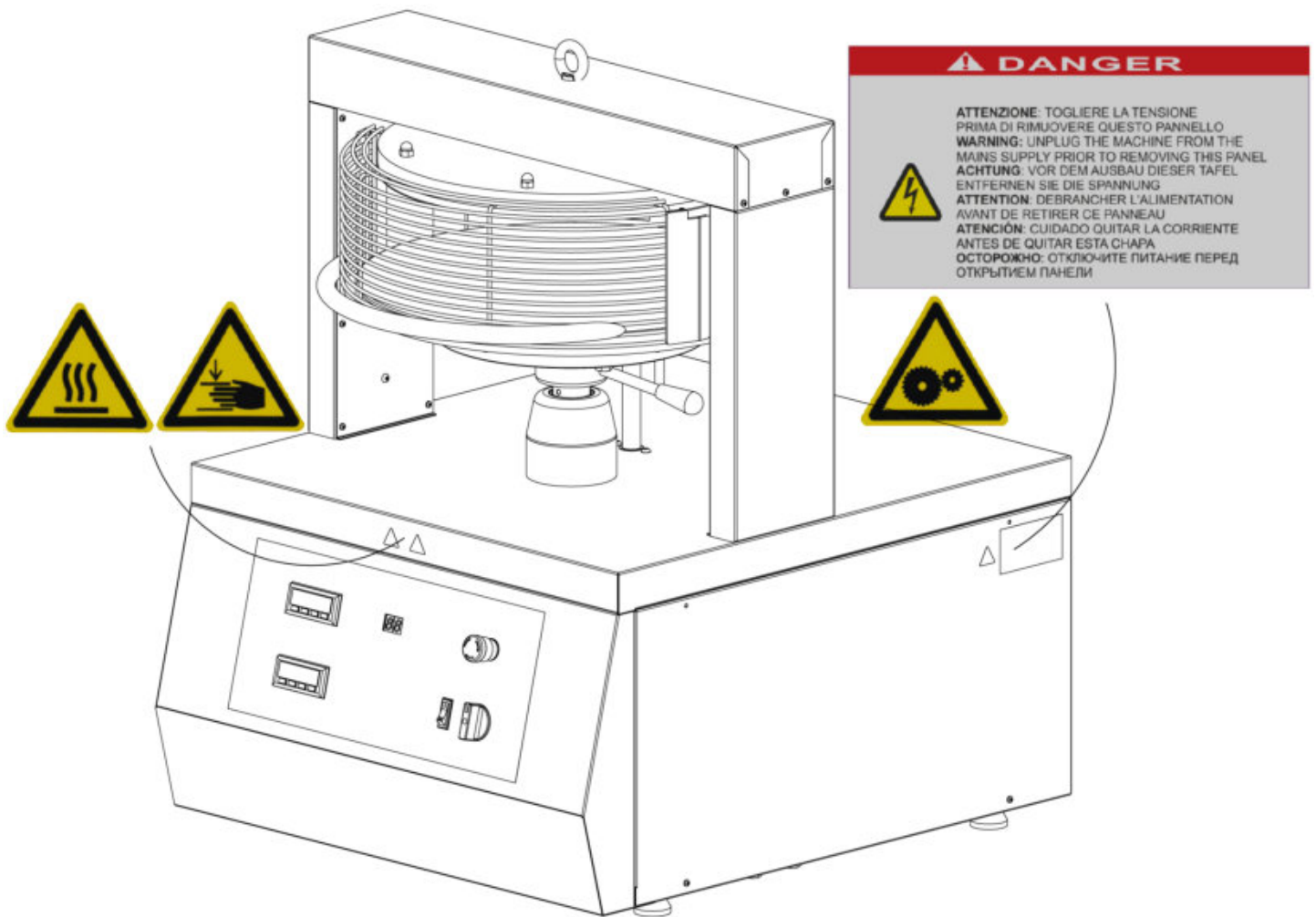
Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine sorgfältig die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen.

Kontrollieren, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, dass es keine beschädigten Komponenten gibt, dass alle Teile korrekt montiert sind und dass alle Bedingungen, die die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen könnten, optimal sind.

O - DIE MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL REPARIEREN LASSEN.

Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

P - DIE KENNZEICHNUNGEN GEHÖREN ZU DEN UNFALLSCHUTZKENNZEICHNUNGEN und müssen immer perfekt lesbar sein. Wenn sie beschädigt und unleserlich sind, müssen sie ersetzt werden.



RESTRISIKEN

Die Formmaschine wurde in Übereinstimmung mit der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und dem Gesetzesdekret vom 27. Januar 2010, Nr. 17 entwickelt. Unter Beachtung dieser Standards wurde die Risikobewertung durchgeführt, die sich aus dem Auftreten einer Gefahr ergibt.

Aus dieser Bewertung ergaben sich Restrisiken, die nur bei Funktionalitätsverlust der Maschine beseitigt werden können. Diese Risiken sind:

| | | |
|--|---|---|
| Be-/Entladen und Bewegen der Maschine | - Sturz der Maschine - Sturz der Verpackung | - die verpackte und ausgepackte Maschine vorsichtig handhaben. |
| Die Maschine in den Ruhezustand zurückstellen | - Gefahr des Einklemmens ausgesetzter Körperteile (Hände, Arme, Kopf) | - Keine Körperteile in die Nähe der beweglichen Teile oder unter die untere Platte bringen, bis die Maschine ihren Zyklus abgeschlossen hat. |
| Schließplatten, Fächer die unter Spannung stehen. | - Stromschlag. | - die Platten nur öffnen nachdem man den Stecker abgezogen hat. |
| Reinigung der Elemente die mit dem Teig in Kontakt kommen. | - Stromschlag. - Stromschläge - Blitzeinschlag | - Bei der Reinigung der Maschine muss sich diese immer im Stillstand befinden und von der Netzspannung isoliert sein (Netzversorgung durch Ziehen des Steckers vom System trennen). |

TECHNISCHE DATEN

CHARAKTERISTIKEN DER MASCHINE

Die Formmaschine, die in den Versionen "33", "45" und "50" hergestellt wird, ist zur Herstellung von Pizzaböden mit unterschiedlichen Durchmesser und Dicken ausgelegt.

Sie ist mit dreiphasigen oder einphasigen selbstbremsenden Motoren ausgestattet.

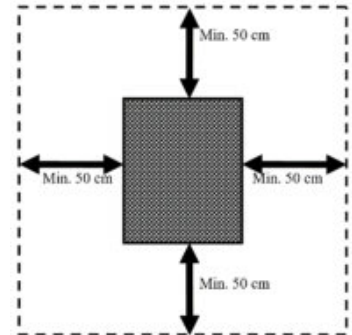
Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind alle verchromt / teflonbeschichtet.

INSTALLATION

VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES NUTZERS

Die Umgebungsbedingungen des Installationsortes müssen den folgenden Anforderungen entsprechen:

- trocken sein
- Die Wasser- und Wärmequellen müssen sich in einem angemessenen Abstand zueinander befinden;
- Die Belüftung und die Beleuchtung müssen den gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen;
- In der Nähe der Maschine dürfen sich keine Hindernisse befinden, die die normale Belüftung behindern könnten.



WICHTIG

Gemäß den geltenden Gesetzen muss das elektrische Netz mit einem Differentialschutzschalter ausgestattet sein, deren Eigenschaften für die Maschine geeignet sind und der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm beträgt; ein effizientes Erdungssystem ist ebenfalls unerlässlich.

Überprüfen, dass die Versorgungsspannung und -frequenz des Systems mit den Werten übereinstimmt, die sowohl in den **technischen Daten** als auch auf dem Typenschild auf der Rückseite der Maschine angegeben sind.

INSTALLATIONSMODUS

WICHTIG

Alle Installations- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden; der Hersteller lehnt jede Verantwortung für unsachgemäße Installation oder Manipulationen ab.

Die Maschine wird auf einer Palette in einer Holzkiste geliefert. Zur Bewegung ist ein Gabelstapler oder ein Hubwagen erforderlich. Wenn die Maschine mit Hilfe von Seilen oder Gurten angehoben wird, führen Sie die Seile oder Gurte unter der Palette hindurch.

Um die Verpackungsmaschine zu entfernen, ist es möglich, Gurte zu verwenden, die unter der Maschine positioniert und an einen Gabelstapler oder entsprechenden Ringschrauben angehängt sind.

ANMERKUNG

Alle Teile der Verpackung müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

Gehen Sie nach dem Auspacken der Maschine wie folgt vor:

- Stellen Sie die Maschine an den vorgesehenen Platz.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, falls vorhanden, und vermeiden Sie dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Wenn die Maschine instabil ist, legen Sie Hartgummitteile unter die Füße.

ELEKTROANSCHLUSS

Der Anschluss an die Stromversorgung der Maschine erfolgt über das mitgelieferte Netzkabel, das von qualifiziertem und autorisiertem Personal zu montieren ist, mit dem entsprechenden 16 / 32 A Stecker bei einem 3-poligen Kabel (F, N, T) bei einphasigen Ausführungen und 5-polig (3F, N, T) bei dreiphasigen Ausführungen.

Das Stromnetz muss zugänglich sein und darf keine Verschiebungen erforderlich machen.

Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so bemessen sein, dass das Netzkabel nicht unter Spannung steht und sich niemals unter den Stützen der Maschine befindet.

WICHTIG

Die Anlage muss geerdet sein und mit einem Differentialschalter ausgerüstet werden, gemäß den Vorgaben der geltenden Gesetze.



FORMMASCHINE 230V EINPHASIG: UM PHÄNOMENEN VORZUBEUGEN, DIE TEMPORÄRE STROMSTÖSSE ERZEUGEN, UND BEI VORHANDENSEIN EINES GESCHWINDIGKEITSVARIATORS (INVERTER), FÜR DEN DIE MASCHINE VORGESEHEN IST, MUSS DIE ELEKTRISCHE ANLAGE MIT EINEM FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTER DER KLASSE A VOM TYP „SI“ = SUPERIMMUN AUSGESTATTET SEIN, DER DIE KONTINUIERLICHE VERFÜGBARKEIT VON STROM UNTER VÖLLIGER SICHERHEIT GARANTIERT



FORMMASCHINE DREIPHASIG: NACH DEM ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DIE ELEKTRISCHE ANLAGE, EINEN TESTZYKLUS DURCHFÜHREN. WENN BEIM ERSTEN START DIE UNTERE PLATTE NICHT VOLLSTÄNDIG ANSTEIGT, MÜSSEN 2 PHASEN IM VERSORGENGSSTECKER UMGEKEHRT WERDEN

Hinweis: Um die Phasen im Stecker umzukehren, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine abschalten;
- Den Netzstecker abziehen;
- Die Position der beiden Phasen am Netzstecker umkehren. (z.B. L1 und L2 und umgekehrt);
- Die Maschine erneut an das Netz anschließen;
- Die Maschine erneut in Betrieb nehmen und kontrollieren, dass die untere Platte vollständig ansteigt.
- Nach der Inbetriebnahme der Maschine, wartet man vor dem Beginn der Arbeiten einige Minuten, um die perfekte Funktion sicherzustellen.

VERWENDUNG UND FUNKTION

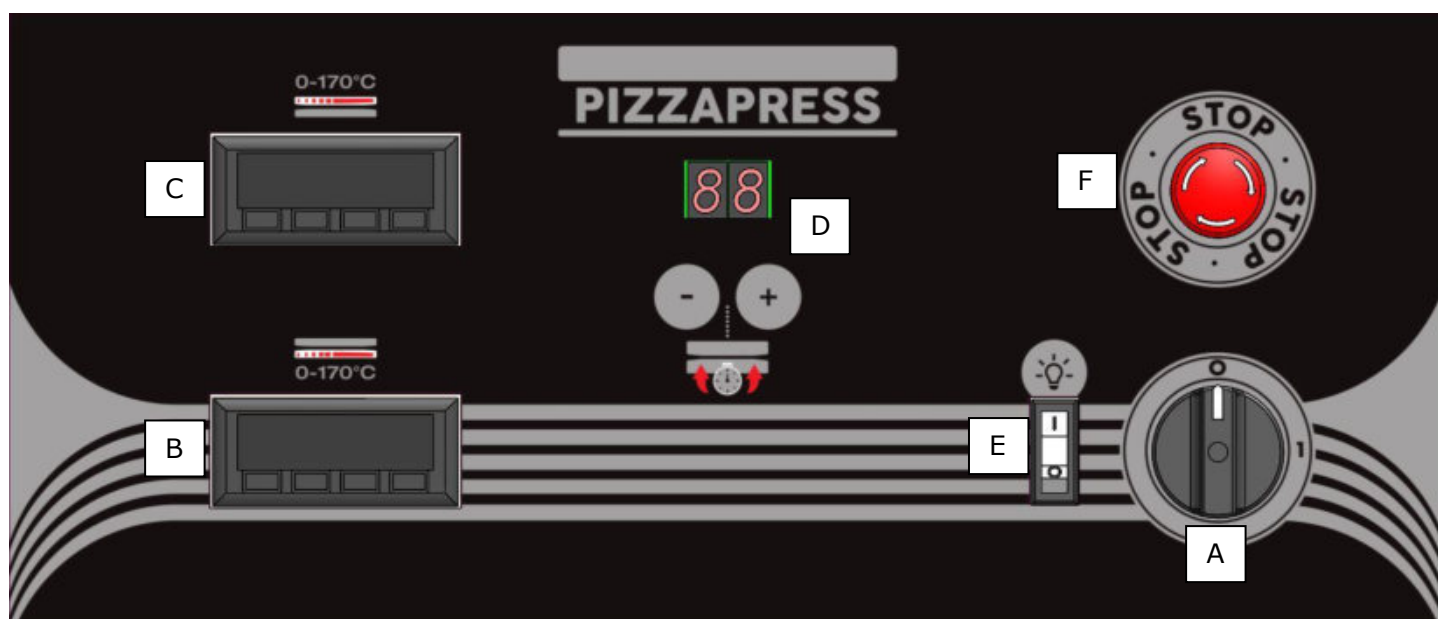
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit geeigneten Sicherheitseinrichtungen ausgestattet, die aus festen Schutzvorrichtungen und einer abnehmbaren Schutzvorrichtung bestehen, die den Betrieb der Formmaschine aktiviert, um den Kontakt von Teilen des menschlichen Körpers (obere Gliedmaßen) mit den Platten während der Verarbeitungsphase zu vermeiden und die Gefahr des Mitreißens und Quetschens zu vermeiden



DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN WÄHREND DER NUTZUNG DER MASCHINE NICHT ENTFERNEN. DER HERSTELLER LEHNT JEDLICHE HAFTUNG AB, WENN DIE OBEN AUFGEFÜHRTE ANWEISUNGEN NICHT BEACHTET WERDEN.

STEUERTAFEL



| POS. | STEUERUNG | TÄTIGKEIT |
|------|--------------------------|---|
| "A" | Hauptschalter 0/1 | Schaltet die Formmaschine ein |
| "B" | Thermostat untere Platte | Ermöglicht die Einstellung der Betriebstemperatur der unteren Platte |
| "C" | Thermostat obere Platte | Ermöglicht die Einstellung der Betriebstemperatur der oberen Platte |
| "D" | Zeitgeber | Ermöglicht die Einstellung der Zeit zum Zerquetschen des Teigs |
| "E" | Lichtertaste 0/1 | Ermöglicht das Ein- oder Ausschalten der Beleuchtung der Formmaschine |
| "F" | Not-Aus-Pilzschalter | Trennt die Formmaschine von der Stromversorgung und blockiert jeglichen Betrieb |

Kontrolle der Funktion vor der Inbetriebnahme:



VOR DEM EINSCHALTEN DER FORMMASCHINE DIE SCHUTZFOLIE ABZIEHEN, UM ZU VERHINDERN, DASS WERKZEUGE VERWENDET WERDEN, WELCHE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Nach dem Einstecken des Steckers des Netzkabels in die Steckdose ist die Maschine bereit für eine Funktionsprüfung.

- **Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme der Maschine, dass alle Schutzvorrichtungen ordnungsgemäß angebracht sind.**
- **Während des ersten Betriebszyklus und danach jedes Mal, wenn eine gründliche Reinigung der Platte durchgeführt wird, müssen die heißen Platten mit einer dünnen Schicht Olivenöl eingefettet werden mit Papier aufgetragen werden und anschließend mit saugbarem Kuchenpapier gereinigt werden. Anschließend eine Teigkugel nehmen und diese quetschen. Dann wieder zu einer Kugel formen und erneut quetschen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig nicht mehr am Teller haften bleibt. Dadurch entsteht eine Schutzschicht auf den Platten, die auch das Gleiten des Teigs beim Zerquetschen erleichtert.**
- Den Hauptschalter auf „1“ drehen;
- Die Temperatur der Platten mit den Thermostaten "B" und "C" einstellen (empfohlen 150°).
 - Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste "SET". Die Ziffern auf dem Display beginnen zu blinken. Wählen Sie mit den Tasten "UP" und "DOWN" die gewünschte Temperatur und drücken Sie zur Bestätigung "SET".
 - Die Thermostate zeigen die momentane Temperatur der Platten an. Um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, drücken Sie kurz die Taste "SET". Der Sollwert wird im Display angezeigt. Drücken Sie die Taste "SET" erneut, um den Vorgang zu beenden.
- Programmieren Sie mit dem Zeitgeber die Zeit zum Zerquetschen mit den Tasten "+" und "-", bis die gewünschte Zeit erreicht ist (empfohlen zwischen 0,6" und 1").

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur

- Den vorderen Schutz absenken, um den Aufstiegs-, Druck- und Abstiegszyklus zu starten.
- **Beim ersten Start wird empfohlen, die Temperatur der Platten auf 150°C zu bringen und mindestens 1 Stunde auf dieser Temperatur zu lassen. Auf diese Weise werden alle Dämpfe und Gerüche, die aus den Produktionsmaterialien kommen, entfernt.** Diese Gerüche verschwinden in nachfolgenden Betriebszyklen.



FORMMASCHINE DREIPHASIG: NACH DEM ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DIE ELEKTRISCHE ANLAGE, EINEN TESTZYKLUS DURCHFÜHREN. WENN BEIM ERSTEN START DIE UNTERE PLATTE NICHT VOLLSTÄNDIG ANSTEIGT, MÜSSEN 2 PHASEN IM VERSORGENSSTECKER UMGEKEHRT WERDEN

NUTZUNG DER MASCHINE

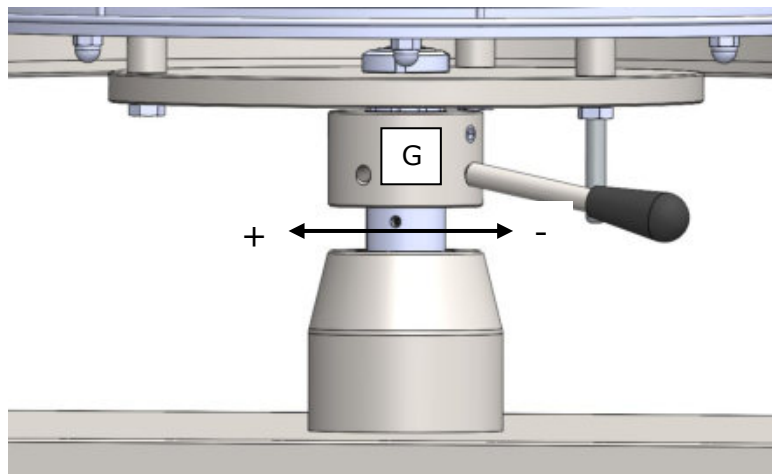
Im Folgenden werden eine Reihe von Sequenzen für den richtigen Gebrauch der Maschine beschrieben:



BEVOR SIE BEGINNEN, DIE MASCHINE IN BETRIEB ZU NEHMEN, SICHERSTELLEN, DASS SIE PERFEKT SAUBER IST, INSBESONDERE DIE OBERFLÄCHE DER PLATTEN, DIE MIT LEBENSMITTELN IN KONTAKT KOMMEN UND DASS DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WIRKSAM SIND.

Inbetriebnahme nach „abgeschalteter Maschine“:

- Stellen Sie den Fehlerstromschutzschalter, der auf das Haupterdungssystem abgestimmt ist, das sich im System des Benutzers vor der Maschine befindet, auf ON;
- Den Hauptschalter der Formmaschine auf „1“ stellen.
- Die Temperatur der Platten mit den Thermostaten "B" und "C" einstellen (empfohlen 150°).
 - Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste "SET". Die Ziffern auf dem Display beginnen zu blinken. Wählen Sie mit den Tasten "UP" und "DOWN" die gewünschte Temperatur und drücken Sie zur Bestätigung "SET".
 - Die Thermostate zeigen die momentane Temperatur der Platten an. Um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, drücken Sie kurz die Taste "SET". Der Sollwert wird im Display angezeigt. Drücken Sie die Taste "SET" erneut, um den Vorgang zu beenden.
- die Teigdicke einstellen, indem Sie die Ringmutter "G" gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Dicke zu verringern (-), oder im Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen (+).



- Die Zeit zum Zerquetschen mit dem Zeitgeber programmieren (empfohlen zwischen 0.6" und 1")

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur

- Setzen Sie mit Hilfe eines geeigneten und leicht bemehlten Schabers die Teigkugel in die Mitte der unteren Platte ein;



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

- Den vorderen Schutz absenken, um den Aufstiegs-, Druck- und Abstiegszyklus zu starten;
Hinweis: Um den Zyklus jederzeit zu unterbrechen, lösen Sie einfach die vordere Schutzeinrichtung
- Lassen Sie am Ende des Zyklus die Schutzeinrichtung los, um den Betrieb der Maschine zu stoppen.
- Entfernen Sie mit Hilfe eines speziellen Schabers den geformten Pizzaboden von der unteren Platte.



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

Inbetriebnahme nach „Maschine bereit“:

Zum Start eines neuen Zyklus, wie folgt vorgehen:

- Setzen Sie mit Hilfe eines geeigneten und leicht bemehlten Schabers die Teigkugel in die Mitte der unteren Platte ein;



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

- Den vorderen Schutz absenken, um den Aufstiegs-, Druck- und Abstiegszyklus zu starten;
Hinweis: Um den Zyklus jederzeit zu unterbrechen, lösen Sie einfach die vordere Schutzeinrichtung
- Lassen Sie am Ende des Zyklus die Schutzeinrichtung los, um den Betrieb der Maschine zu stoppen.
- Entfernen Sie mit Hilfe eines speziellen Schabers den geformten Pizzaboden von der unteren Platte.



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

Abschalten der Maschine

Um die Maschine vollständig abzuschalten, muss man nachdem der Bearbeitungszustand abgeschlossen oder unterbrochen wurde:

- Den Hauptschalter der Formmaschine auf „0“ stellen.
- Stellen Sie den Fehlerstromschutzschalter, der auf das Haupterdungssystem abgestimmt ist, das sich im System des Benutzers vor der Maschine befindet, auf ON, um die Maschine von der Netzversorgung zu isolieren.

Not-Halt

Die Formmaschine ist mit einem Not-Aus-Taster mit Drehverriegelung ausgestattet, mit dem Sie die Maschine in Situationen mit Verletzungsgefahr oder wenn der Arbeitsablauf angehalten werden muss, schnell stoppen können, um die Unversehrtheit der Formmaschine und die Sicherheit der daran arbeitenden Personen zu gewährleisten;

- Drücken, um die Maschine schnell anzuhalten;
- Zum Entriegeln und Wiederherstellen des Maschinenbetriebs drehen;

MELDUNGEN UND ALARME

Die Thermostate können die folgenden Meldungen oder Alarme anzeigen:

| CODE | BEDEUTUNG |
|---|--|
| MELDUNG | |
| Out1 | LED eingeschaltet: Wenn eingeschaltet, ist die Ladung eingeschaltet Wenn blinkend: - ist die Änderung des Betriebssollwert im Gange |
| ALARME | |
| Pr1 | Fehler der Raumsonde Abhilfe: - die Unversehrtheit der Sonde prüfen - die Verbindung Instrument-Sonde prüfen - die Raumtemperatur prüfen |
| Wenn die Ursache, die zum Alarm geführt hat, beseitigt ist, stellt das Instrument wieder den normalen Betrieb her | |

MÖGLICHE STÖRUNGEN

| STÖRUNG | URSACHE | ABHILFE |
|---|--|--|
| Die Maschine schaltet sich nicht ein. | Stromausfall | Den Hauptschalter, den Stecker und das Netzkabel kontrollieren. |
| | Das hintere Schutzgitter ist nicht gut positioniert. | Die richtige Position des hinteren Gitters prüfen |
| | Der Hauptschalter der Formmaschine ist auf "0" gestellt | Den Hauptschalter der Formmaschine auf "1" stellen |
| | Die Not-Aus-Taste wurde gedrückt | Die Taste drehen und den Betrieb der Maschine wieder herstellen |
| Die Maschine stoppt während dem Einsatz | Die untere Platte hebt sich 2 cm und senkt sich dann | Zwei Phasen am Stecker umkehren; der Motor dreht in Gegenrichtung |
| Der Teig klebt an den Scheiben fest | Die Temperatur der Scheiben ist zu niedrig | Die Temperatur auf 150°C - 160°C einstellen |
| Die Teigscheibe geht nach dem Quetschen zurück | Die Teigkugel ist nicht ausreichend durch die Hefe aufgegangen | Lassen Sie den Teig weiter aufgehen, indem Sie ihn an einem warmen Ort aufbewahren |
| | Die Temperatur der Teigkugeln ist zu niedrig | |

EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH

- Es wird empfohlen die Thermostate auf eine Temperatur von 150/160°C;
- Es ist während des ersten Betriebszyklus möglich, die warmen Teller mit einem dünnen Film Olivenöl mit Papier aufzutragen; dieser Vorgang muss immer durchgeführt werden, wenn die Teller gründlich gereinigt werden;
- Außerdem ist es grundlegend einen gut aufgegangenen nicht kalten Hefeteig zu verwenden (mindestens zwei Stunden vorher den zu verarbeitenden Teig aus dem Kühlschrank nehmen) und die leicht eingemehlte Kugel genau in die Mitte des unteren Tellers legen.

WARTUNG

ACHTUNG: Vor den Wartungseingriffen, einschließlich der Reinigung, müssen folgende Maßnahmen getroffen werden:

- sicherstellen, dass das Gerät von der Stromversorgung isoliert ist (den Stecker abziehen) und sicherstellen, dass die Versorgung nicht ungewollt wiederhergestellt werden kann;
- Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- Die von den geltenden Richtlinien vorgesehene persönliche Schutzausrüstung verwenden;
- Immer mit geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- Am Ende der Wartungs-, Reparatur- und Reinigungsarbeiten, muss man vor der erneuten Inbetriebnahme des Geräts, alle Schutzvorrichtungen und alle Sicherheitseinrichtungen erneut montieren.

Für alle Wartungsarbeiten, die nicht unter die ordentlichen Wartungsarbeiten fallen und im Falle von Fehlfunktionen wenden Sie sich bitte nur an den Hersteller.

REINIGUNG

ACHTUNG: Es wird empfohlen keine chemischen, scheuernden oder korrosiven Produkte zu verwenden. Keinesfalls dürfen Wasserstrahlen, raue oder scheuernde Werkzeuge, wie Stahlschwämme, usw. verwendet werden, die die Oberflächen beschädigen und die hygienische Sicherheit beeinträchtigen könnten.

Die Reinigung muss nach jeder Verwendung ausgeführt werden, gemäß **den Normen zur Hygiene und zum Schutz der Funktion der Maschine**, dazu folgendermaßen verfahren:

- Mit einer Holz- oder Kunststoffspachtel die Teigrückstände von den Platten entfernen;
- mit einem weichen Schwamm und warmen Wasser die Platten sorgfältig reinigen;
- mit Küchenpapier trocknen, gefolgt von einem weichen Tuch und einem speziellen Produkt zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

DEMONTAGE UND ENTSORGUNG

ACHTUNG: Die Demontage und Entsorgung fallen unter die alleinige Verantwortung des Eigentümers, der im Sinne der im Installationsland geltenden Bestimmungen zu Sicherheit und Umweltschutz handeln muss.

Beim Abbruch der Maschine sind die Anforderungen der geltenden Vorschriften unbedingt zu beachten. Um das Recycling von Materialien zu erleichtern, muss man die Maschinenbauteile nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen, etc.....) trennen.

РУССКИЙ

| | |
|---|-----------|
| ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА | 27 |
| НАКЛЕЙКА С ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИЧКОЙ..... | 27 |
| ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ | 27 |
| ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА | 27 |
| ГАРАНТИЯ..... | 27 |
| ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ | 28 |
| ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ | 29 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ | 29 |
| ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ..... | 29 |
| УСТАНОВКА | 30 |
| УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ | 30 |
| СПОСОБ УСТАНОВКИ | 30 |
| ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ | 30 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И РАБОТА | 32 |
| ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА..... | 32 |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... | 32 |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ..... | 34 |
| СИГНАЛЫ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ | 35 |
| ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ | 36 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ..... | 36 |
| ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | 37 |
| ОЧИСТКА | 37 |
| ДЕМОНТАЖ И УТИЛИЗАЦИЯ | 37 |

ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

НАКЛЕЙКА С ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИЧКОЙ

Идентификационная табличка состоит из сериграфированной наклейки серого цвета, прикрепленной к задней панели машины.

На табличке разборчиво и несмываемым образом указаны следующие данные:

- | | |
|-----------------------------------|--|
| - Имя производителя; | - Серийный номер; |
| - Электрическая мощность (кВт/А); | - Электрическое напряжение и частота (Вольт/Гц); |
| - Модель; | - Год изготовления |
| - Надпись «Made in Italy»; | - Вес пресса |

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

До начала эксплуатации пресса для формовки основ для пицц обязательно прочтите и усвойте информацию, содержащуюся во всех разделах настоящего руководства.

Настоящее руководство по эксплуатации всегда должно находиться в распоряжении «уполномоченных операторов» и бережно храниться вблизи машины.

Производитель отклоняет любую ответственность за возможный ущерб, причиненный людям, животным и имуществу в результате несоблюдения правил, содержащихся в настоящем руководстве.

Настоящее руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью пресса для формовки основ для пицц и должно храниться до утилизации последнего.

«Уполномоченные операторы» должны выполнять только те операции, которые входят в круг их должностных обязанностей.

ГАРАНТИЯ

Срок действия гарантии составляет один год и начинается с даты квитанции, выданной во время покупки.

В течение данного периода будет проводиться бесплатный ремонт или замена (на условиях франко-завод) компонентов, которые по установленным и понятным причинам имеют производственные дефекты, за исключением электрических компонентов и тех, которые подвержены износу.

Из гарантии исключаются расходы на отправку и оплату работы персонала.

Гарантия недействительна в тех случаях, когда установлено, что ущерб был вызван транспортировкой, неправильным или недостаточным техобслуживанием, неопытностью операторов; вмешательством, ремонтом, выполняемым неуполномоченным персоналом, несоблюдением положений руководства.

Исключаются любые компенсации со стороны производителя за прямой или косвенный ущерб, понесенный в результате простоя машины, связанного с:

аварией, ожиданием ремонта и с любым физическим отсутствием аппаратуры.



ВСКРЫТИЕ ОБОРУДОВАНИЯ И/ИЛИ ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ НЕФИРМЕННЫМИ ЗАПЧАСТЯМИ ПРИВОДЯТ К УТЕРЕ ГАРАНТИИ И ОСВОБОЖДАЮТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ЛЮБОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Несмотря на то, что машина соответствует требованиям безопасности, предусмотренным нормативными документами, касающимися электрического, механического оборудования и гигиены, она может представлять опасность, если

- используется для целей и условий, отличных от предусмотренных изготовителем.
- Нарушена целостность защитных приспособлений.
- Не соблюдаются предусмотренные требования по: установке - вводу в эксплуатацию - использованию - техническому обслуживанию.

ВНИМАНИЕ:

Для предотвращения опасных условий и/или возможных травм, вызванных электрическим током, механическими деталями, пожаром, или гигиенического характера, необходимо соблюдать следующие предупреждения по безопасности.

A - ПОДДЕРЖИВАЙТЕ ПОРЯДОК НА СВОЕМ РАБОЧЕМ МЕСТЕ.

Отсутствие порядка влечет за собой опасность возникновения несчастных случаев.

B - ОЦЕНИТЕ ОКРУЖАЮЩИЕ УСЛОВИЯ.

Не используйте машину во влажной, мокрой или недостаточно освещенной среде, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.

C - ДЕРЖИТЕ ПОДАЛЬШЕ ОТ ДЕТЕЙ И НЕУПОЛНОМОЧЕННЫХ ЛИЦ.

Не позволяйте им приближаться к машине или рабочему месту.

D - ИСПОЛЬЗУЙТЕ МАШИНУ В ДИАПАЗОНЕ МОЩНОСТИ, УКАЗАННОМ НА ТАБЛИЧКЕ, И ТОЛЬКО В ЦЕЛЯХ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ. Без перегрузки она будет работать лучше и безопаснее.

E - НОСИТЕ ПОДХОДЯЩУЮ ОДЕЖДУ.

Не надевайте свободную одежду или свисающие аксессуары, которые могут попасть в движущиеся части. Носите нескользящую обувь. По соображениям гигиены и безопасности, для длинных волос используйте подходящую сеточку и перчатки для рук.

F - ЗАЩИТА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ. Не тяните за шнур, чтобы извлечь вилку из розетки; не подвергайте шнур воздействию высоких температур, контакту с острыми краями, водой или растворителями.

G - ИЗБЕГАЙТЕ ОПАСНЫХ ПОЛОЖЕНИЙ. Найдите наиболее подходящее положение, которое всегда обеспечивает равновесие.

H - ВСЕГДА БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО ВНИМАТЕЛЬНЫ.

Наблюдайте за своей работой. Не используйте машину, когда вы отвлекаетесь.

I - УДЛИНИТЕЛИ ДЛЯ КАБЕЛЕЙ НА ОТКРЫТОМ ПРОСТРАНСТВЕ. Не должны использоваться.

L - МАШИНА БЕЗ ПРИСМОТРА. Не должна оставаться.

M - ОТКЛЮЧАЙТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

После каждого использования, до выполнения операций по очистке, техобслуживанию или перемещению машины.

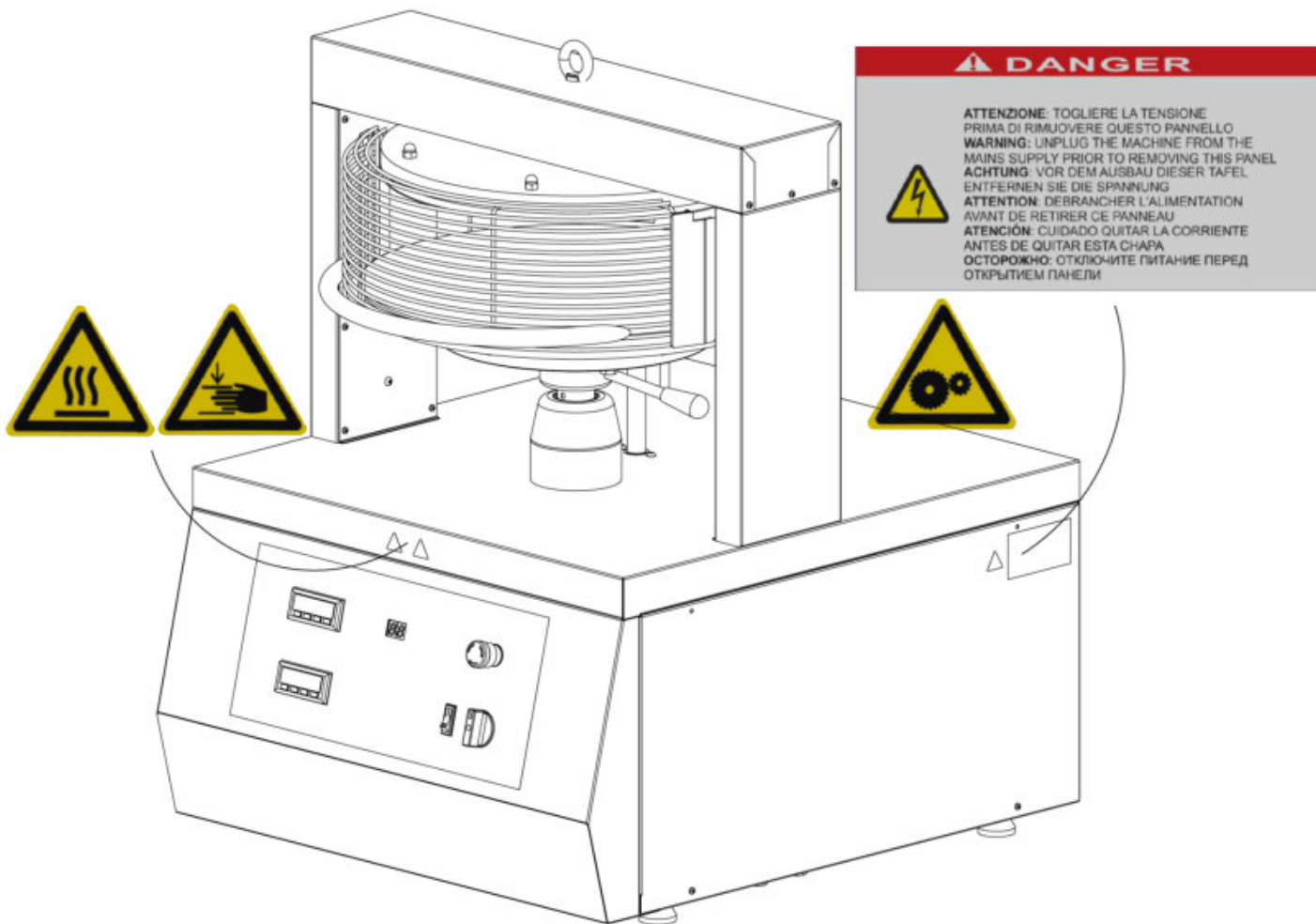
N - ПРОВЕРЬТЕ, ЧТО МАШИНА НЕ ПОВРЕЖДЕНА.

Перед использованием машины внимательно проверьте надежность предохранительных устройств. Убедитесь, что движущиеся части не заблокированы, нет поврежденных компонентов, все детали правильно собраны и все условия, которые могут повлиять на правильную работу машины, являются оптимальными.

O - РЕМОНТ МАШИНЫ ДОВЕРЯЙТЕ КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ ПЕРСОНАЛУ.

Ремонт должен выполняться только квалифицированными специалистами с использованием оригинальных запасных частей. Несоблюдение этих положений может представлять собой элемент опасности для пользователя.

P - ТАБЛИЧКИ - СРЕДСТВА ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ, поэтому они всегда должны быть в идеальном читабельном состоянии. Если они повреждены и неразборчивы, их необходимо заменить.



ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Пресс для формовки основ для пицц разработан в соответствии с требованиями Директивы по машинам 2006/42/CE и Законодательного декрета №17 от 27 января 2010 года. В соответствии с указанными нормативами была проведена оценка рисков, связанных с возникающей опасностью.

Такая оценка выявила остаточные риски, устранение которых приводит к невозможности использования машины. Такими рисками являются:

| | | |
|---|--|---|
| Загрузка, разгрузка и доставка машины | - падение машины - падение упаковки | - осторожно обращайтесь с машиной, в упаковке или без. |
| Возврат машины в исходное положение | - риск захвата частей тела (кистей рук, предплечий, головы) | - Не приближайте частей тела к движущимся компонентам и не вводите части тела под нижнюю тарелку до тех пор, пока машина не завершит рабочий цикл. |
| Запирающие панели, отверстия, в которых присутствует напряжение | - поражение электротоком | - не открывайте панели, не отсоединив предварительно вилку |
| Очистка деталей, находящихся в контакте с замесом | - поражение электротоком - электрические разряды - поражение электрическим током | - очистка машины всегда должна выполняться на отключенной машине без подачи сетевого питания (отключите электропитание, отсоединив вилку от системы). |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ

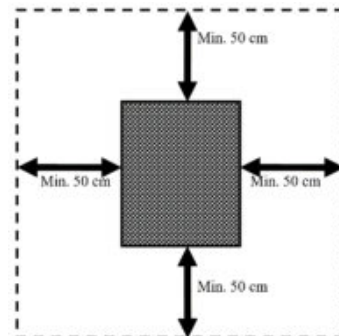
Пресс для формовки основ для пицц (версии «33», «45» и «50») предусмотрен для производства основ для пицц разных диаметров и толщины. Оснащен трехфазными или однофазными самотормозящими двигателями.

УСТАНОВКА

УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Помещение, в котором предстоит устанавливать машину, должно иметь следующие характеристики:

- место должно быть сухим;
- источники тепла достаточно удалены;
- подходящая вентиляция и освещение, соответствующие стандартам гигиены и безопасности, предусмотренным действующим законодательством.
- Опорная поверхность должна быть горизонтальной, не должна располагаться в непосредственной близости от препятствий для машины любого типа, которые могут повлиять на нормальную вентиляцию машины.



ВАЖНО

В соответствии с действующим законодательством электрическая сеть должна быть оборудована автоматическим дифференциальным выключателем с характеристиками, соответствующими характеристикам машины, в котором расстояние открытия контактов составляет не менее 3 мм; а также эффективной системой заземления.

Проверьте, чтобы напряжение и частота питания электрической линии соответствовали **техническим характеристикам**, указанным на табличке, прикрепленной к задней панели машины.

СПОСОБ УСТАНОВКИ

ВАЖНО

Все операции по монтажу и техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом, уполномоченным изготовителем, который отказывается от любой ответственности, связанной с неправильной установкой или несанкционированным вмешательством.

Машину поставляют на поддоне и в деревянном ящике. Для перемещения необходим электрокар или автопогрузчик. Если машина поднимается с помощью канатов или ремней, пропустите их под поддоном.

Для извлечения машины из упаковки можно использовать ремни, пропущенные под машиной и прицепленные к автопогрузчику, или специальные рым-болты.

ПРИМЕЧАНИЕ

Все детали, относящиеся к упаковке, должны быть утилизированы в соответствии с действующими правилами.

После извлечения машины из упаковки выполните следующее:

- Поместите машину в нужное место.
- Снимите защитную пленку (если она использовалась), избегая использования инструментов, которые могли бы повредить поверхности.
- Если машина неустойчива, подложите под ножки подложки из жесткой резины.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Подключение машины к электрической сети осуществляется с помощью прилагаемого силового кабеля, к которому квалифицированный специалист должен подключить штепсельную вилку 16/32 А для 3-полюсного кабеля (F, N, T) для однофазных версий и 5-полюсного кабеля (3F, N, T) для трехфазных версий.

Сетевая розетка должна быть легко доступной, она не требует никакой перестановки.

Расстояние между машиной и розеткой должно быть таким, чтобы не возникало натяжения шнура питания, а также кабель никогда не должен находиться под опорами машины.

ВАЖНО

Система должна быть обязательно оборудована заземлением и дифференциальным выключателем в соответствии с действующими законами.



ОДНОФАЗНЫЕ ПРЕССЫ ДЛЯ ФОРМОВКИ ОСНОВ ДЛЯ ПИЦЦ 230 В: ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ЯВЛЕНИЙ, ГЕНЕРИРУЮЩИХ ВРЕМЕННЫЕ ПЕРЕПАДЫ НАПРЯЖЕНИЯ, И В ПРИСУТСТВИИ ВАРИАТОРА СКОРОСТИ (ИНВЕРТОРА), КОТОРЫМ ОСНАЩЕНА МАШИНА, ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ДОЛЖНА БЫТЬ ОБОРУДОВАНА УЗО КЛАССА «А», КОТОРЫЙ ГАРАНТИРУЕТ НЕПРЕРЫВНОЕ ПРИСУТСТВИЕ НАПРЯЖЕНИЯ В УСЛОВИЯХ ПОЛНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ



ТРЕХФАЗНЫЕ ПРЕССЫ ДЛЯ ФОРМОВКИ ОСНОВ ДЛЯ ПИЦЦ: ПОДКЛЮЧИВ МАШИНУ К СИСТЕМЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, ВЫПОЛНИТЕ ПРОБНЫЙ ЦИКЛ. ЕСЛИ ПРИ ПЕРВОМ ЗАПУСКЕ НИЖНЯЯ ТАРЕЛКА НЕ ПОДНИМАЕТСЯ ПОЛНОСТЬЮ, НЕОБХОДИМО ПОМЕНИТЬ МЕСТАМИ 2 ФАЗЫ В ВИЛКЕ ПИТАНИЯ.

Примечание: Чтобы поменять местами фазы, действуйте в следующем порядке:

- Выключите машину;
- Извлеките вилку из розетки;
- переставьте положение двух фаз в разъеме (напр., поменяйте местами L1 и L2 и наоборот);
- подключите машину к сети;
- Снова включите машину и проверьте, полностью ли поднимается нижняя тарелка;
- Как только машина запустится, подождите несколько минут, прежде чем приступить к работе, чтобы убедиться, что она работает правильно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И РАБОТА

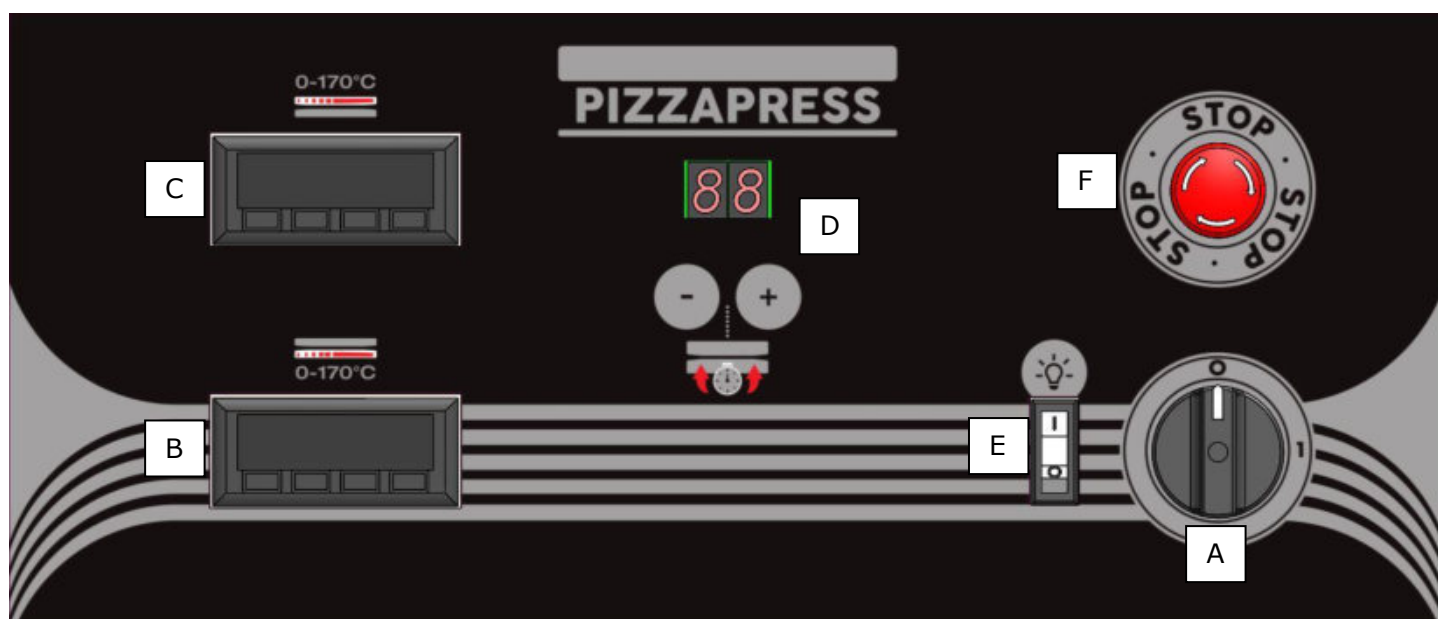
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Машина оснащена соответствующими предохранительным устройствами, состоящими из несъемных защитных ограждений и одного съемного ограждения (которое активирует работу прессы), цель которых – предотвратить контакт частей тела (верхние конечности) с тарелками во время работы и устранить остаточные риски затягивания и сдавливания.



НЕ СНИМАЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ МАШИНЫ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОТКЛОНЯЕТ ЛЮБУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ВЫШЕ УКАЗАНИЙ.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



| ПОЗ. | ОРГАН УПРАВЛЕНИЯ | ФУНКЦИЯ |
|------|----------------------------|---|
| «А» | Главный выключатель 0/1 | Включает машину |
| «В» | Термостат нижней тарелки | Позволяет регулировать рабочую температуру нижней тарелки |
| «С» | Термостат верхней тарелки | Позволяет регулировать рабочую температуру верхней тарелки |
| «D» | Таймер | Позволяет регулировать время сплющивания теста |
| «E» | Кнопка подсветки 0/1 | Позволяет включать и выключать подсветку прессы |
| «F» | Кнопка аварийного останова | Отключает машину от источника питания и блокирует все функции |

Функциональная проверка первого запуска:



СНИМИТЕ ЗАЩИТНУЮ ПЛЕНКУ (ЕСЛИ ОНА ИСПОЛЬЗОВАЛАСЬ), ИЗБЕГАЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНСТРУМЕНТОВ, КОТОРЫЕ МОГЛИ БЫ ПОВРЕДИТЬ ПОВЕРХНОСТИ.

После установки вилки шнура питания в розетку электросети, машина готова к функциональной проверке.

- **Перед запуском машины убедитесь, что все защитные устройства установлены правильно.**
- **Во время первого рабочего цикла, а затем каждый раз после тщательной очистки тарелок необходимо нанести на горячие тарелки тонкий слой оливкового масла нанося его при помощи бумаги, а затем очистить при помощи впитывающей бумаги, после чего взять шарик теста, раскатать его, затем вновь сделать шарик до тех пор, пока само тесто не будет приставать к пластинам. Таким образом на тарелках образуется защитный слой, который, помимо прочего, облегчает скольжение теста во время сплющивания.**
- Поверните главный выключатель в положение «1»;
- Отрегулируйте температуру тарелок (рекомендуется 150°) с помощью термостатов «В» и «С».
 - Чтобы отрегулировать температуру, нажмите клавишу «SET»: цифры на дисплее начинают мигать; с помощью клавиш «UP» (ВВЕРХ) и «DOWN» (ВНИЗ) выберите нужную температуру и нажмите «SET», чтобы подтвердить.
 - Термостаты показывают мгновенную температуру тарелок. Для отображения заданной температуры быстро нажмите клавишу «SET»: на дисплее появится заданное значение. Снова нажмите клавишу «SET», чтобы выйти.
- С помощью таймера задайте время сплющивания, прокручивая с помощью клавиш «+» и «-» значения до тех пор, пока не будет установлено требуемое время (рекомендуется 0,6 мин. и 1 мин.);

После достижения заданной температуры:

- Опустите переднее защитное ограждение, чтобы активировать цикл подъема, давления и спуска.
- **При первом запуске рекомендуем нагреть тарелки до 150°C и оставить их при такой температуре хотя бы на 1 час. Таким образом дым и запах от материалов, из которых изготовлена машина, выветрятся. Эти запахи исчезнут в последующие циклы работы.**



ТРЕХФАЗНЫЕ ПРЕССЫ ДЛЯ ФОРМОВКИ ОСНОВ ДЛЯ ПИЦЦ: ПОДКЛЮЧИВ МАШИНУ К СИСТЕМЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, ВЫПОЛНИТЕ ПРОБНЫЙ ЦИКЛ. ЕСЛИ ПРИ ПЕРВОМ ЗАПУСКЕ НИЖНЯЯ ТАРЕЛКА НЕ ПОДНИМАЕТСЯ ПОЛНОСТЬЮ, НЕОБХОДИМО ПОМЕНИТЬ МЕСТАМИ 2 ФАЗЫ В ВИЛКЕ ПИТАНИЯ.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

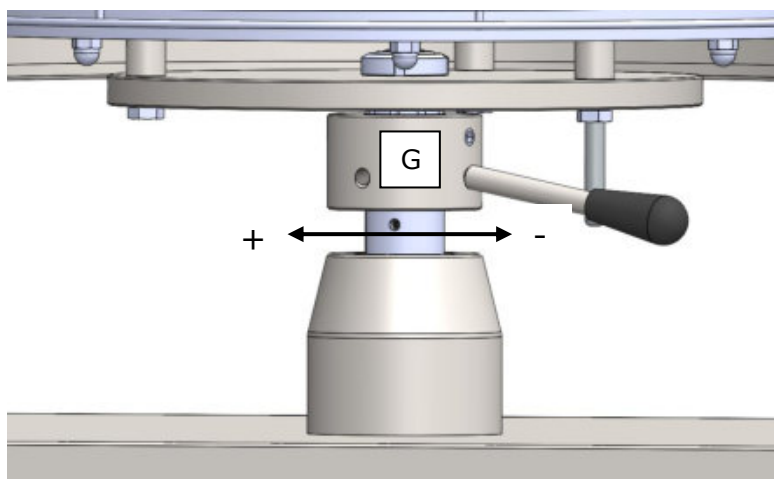
Ниже описана серия операций для правильного использования машины:



ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПАТЬ К ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ, УБЕДИТЕСЬ В ЕЕ ИДЕАЛЬНОЙ ЧИСТОТЕ, ОСОБЕННО ПОВЕРХНОСТЕЙ ТАРЕЛОК, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, А ТАКЖЕ В ЭФФЕКТИВНОСТИ УСТРОЙСТВ БЕЗОПАСНОСТИ.

Запуск с положения «машина выключена»:

- Поверните в положение ON дифференциальный защитный переключатель, согласованный с общей системой заземления, расположенной в самой машине на входе в системе пользователя.
- Поверните главный выключатель пресса в положение «1»;
- Отрегулируйте температуру тарелок (рекомендуется 150°) с помощью термостатов «В» и «С».
 - Чтобы отрегулировать температуру, нажмите клавишу «SET»: цифры на дисплее начинают мигать; с помощью клавиш «UP» (ВВЕРХ) и «DOWN» (ВНИЗ) выберите нужную температуру и нажмите «SET», чтобы подтвердить.
 - Термостаты показывают мгновенную температуру тарелок. Для отображения заданной температуры быстро нажмите клавишу «SET»: на дисплее появится заданное значение. Снова нажмите клавишу «SET», чтобы выйти.
- Отрегулируйте толщину теста, повернув кольцевую гайку «G» против часовой стрелки, чтобы уменьшить толщину (-), или по часовой стрелке, чтобы увеличить ее (+);



- С помощью таймера задайте время сплющивания (рекомендуется 0,6 мин. и 1 мин.);

После достижения заданной температуры:

- Положите, с помощью подходящей и слегка посыпанной мукой лопатки, шарик теста в центр нижней тарелки;



ВНИМАНИЕ: ГОРЯЧИЕ КОМПОНЕНТЫ, РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ.

- Опустите переднее защитное ограждение, чтобы активировать цикл подъема, сплющивания и спуска.

Примечание: для прерывания цикла в любой момент просто отпустите переднее защитное ограждение

- В конце цикла снимите защитное ограждение, чтобы остановить работу машины;
- С помощью специальной лопатки снимите сформированную основу для пиццы с нижней тарелки;



ВНИМАНИЕ: ГОРЯЧИЕ КОМПОНЕНТЫ, РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ.

Запуск в ситуации «машина готова»:

Чтобы начать новый цикл, выполните следующие действия:

- Положите, с помощью подходящей и слегка посыпанной мукой лопатки, шарик теста в центр нижней тарелки;



ВНИМАНИЕ: ГОРЯЧИЕ КОМПОНЕНТЫ, РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ.

- Опустите переднее защитное ограждение, чтобы активировать цикл подъема, сплющивания и спуска.

Примечание: Для прерывания цикла в любой момент просто опустите переднее защитное ограждение

- В конце цикла снимите защитное ограждение, чтобы остановить работу машины;
- С помощью специальной лопатки снимите сформированную основу для пиццы с нижней тарелки;



ВНИМАНИЕ: ГОРЯЧИЕ КОМПОНЕНТЫ, РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ.

Выключение машины

Для полного отключения машины в состоянии завершенной или прерванной работы, необходимо:

- Повернуть главный выключатель прессы в положение «0»;
- Поверните в положение OFF защитное УЗО (подключенное к общей заземляющей установке, расположенной перед машиной в системе пользователя), которое отключает машину от сети электропитания.

Аварийный останов

Пресс оснащен кнопкой аварийного останова (возвращают в исходное положение путем вращения), которая позволяет быстро останавливать машину при возникновении риска травмирования или тогда, когда рабочий процесс требует остановки, обеспечивая тем самым целостность машины и безопасность людей, которые ее используют;

- Нажмите, чтобы быстро остановить машину;
- Поверните, чтобы разблокировать и восстановить рабочий режим машины;

СИГНАЛЫ И АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

Термостаты могут указывать следующие сигналы или аварийные сигналы:

| КОД | ЗНАЧЕНИЕ |
|---|---|
| СИГНАЛЫ | |
| Out1 | Светодиод горит: Если горит, означает подачу напряжения Если мигает: - идет изменение рабочих настроек |
| АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ | |
| Pr1 | Ошибка датчика окружающей среды Решение: - проверить целостность датчика - проверить соединение инструмента с датчиком - проверить температуру окружающей среды |
| Когда причина появления аварийного сигнала устранена, инструмент возвращается к нормальной работе | |

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

| НЕИСПРАВНОСТЬ | ПРИЧИНА | МЕТОД УСТРАНЕНИЯ |
|---|--|--|
| Машина не запускается. | Отсутствие электрического напряжения | Проверьте главный выключатель, вилку и кабель питания. |
| | Задняя защитная решетка расположена неправильно. | Проверьте расположение задней решетки |
| | Главный выключатель прессы находится в положении «0» | Поверните главный выключатель прессы в положение «1» |
| | Нажата кнопка аварийного останова | Поверните кнопку и восстановите работу машины; |
| Машина останавливается во время работы | Нижняя тарелка поднимается на 2 см, затем опускается | Поменяйте местами две фазы вилки; двигатель вращается в обратном направлении |
| Тесто прилипает к тарелкам | Слишком низкая температура тарелок | Отрегулируйте температуру на 150 - 160°C |
| Диск теста сжимается после раскатки | Шарик сделан из недостаточно выброженного теста | Обеспечить дополнительное брожение теста, помещая его в теплое место |
| | Температура шарика теста слишком низкая | |

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Рекомендуется установить термостаты на температуру 150/160°C;
- Целесообразно в ходе первого цикла функционирования смазать горячие пластины тонким слоем оливкового масла при использовании бумаги; данная операция должна повторяться каждый раз при выполнении тщательной очистки самих пластин;
- Кроме того, крайне важно использовать хорошвыброженное и не холодное тесто (вынуть тесто из холодильника, по меньшей мере, за два часа до начала работы) и расположить шарик, слегка обваленный в муке, точно по центру нижней пластины.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Перед проведением любых операций по техобслуживанию, в том числе очистке, примите следующие меры:

- убедитесь, что машина отключена от электрической сети (отсоедините вилку от сетевой розетки), контролируя, чтобы подача электропитания не была случайно включена;
- убедитесь, что машина полностью остыла;
- используйте средства индивидуальной защиты, предусмотренные действующими правилами;
- всегда работайте с соответствующим оборудованием;
- после завершения работ по техническому обслуживанию/ремонту/очистке, прежде чем вновь запускать машину в эксплуатацию, снова установите все предохранительные и защитные устройства.

При любом техническом обслуживании, не включенном в обычное техническое обслуживание, и в случае неполадок обратитесь к производителю.

ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: Рекомендуем ни в коем случае не использовать непищевые абразивные или корродирующие химические средства. Категорически запрещено использовать струи воды, различные инструменты, жесткие или абразивные средства, такие как стальные лопатки, губки и пр., которые могут повредить поверхности и поставить под угрозу гигиену.

Очистку следует выполнять в конце каждого использования, с соблюдением гигиенических норм и **в целях защиты функциональности машины**, действуя в следующем порядке:

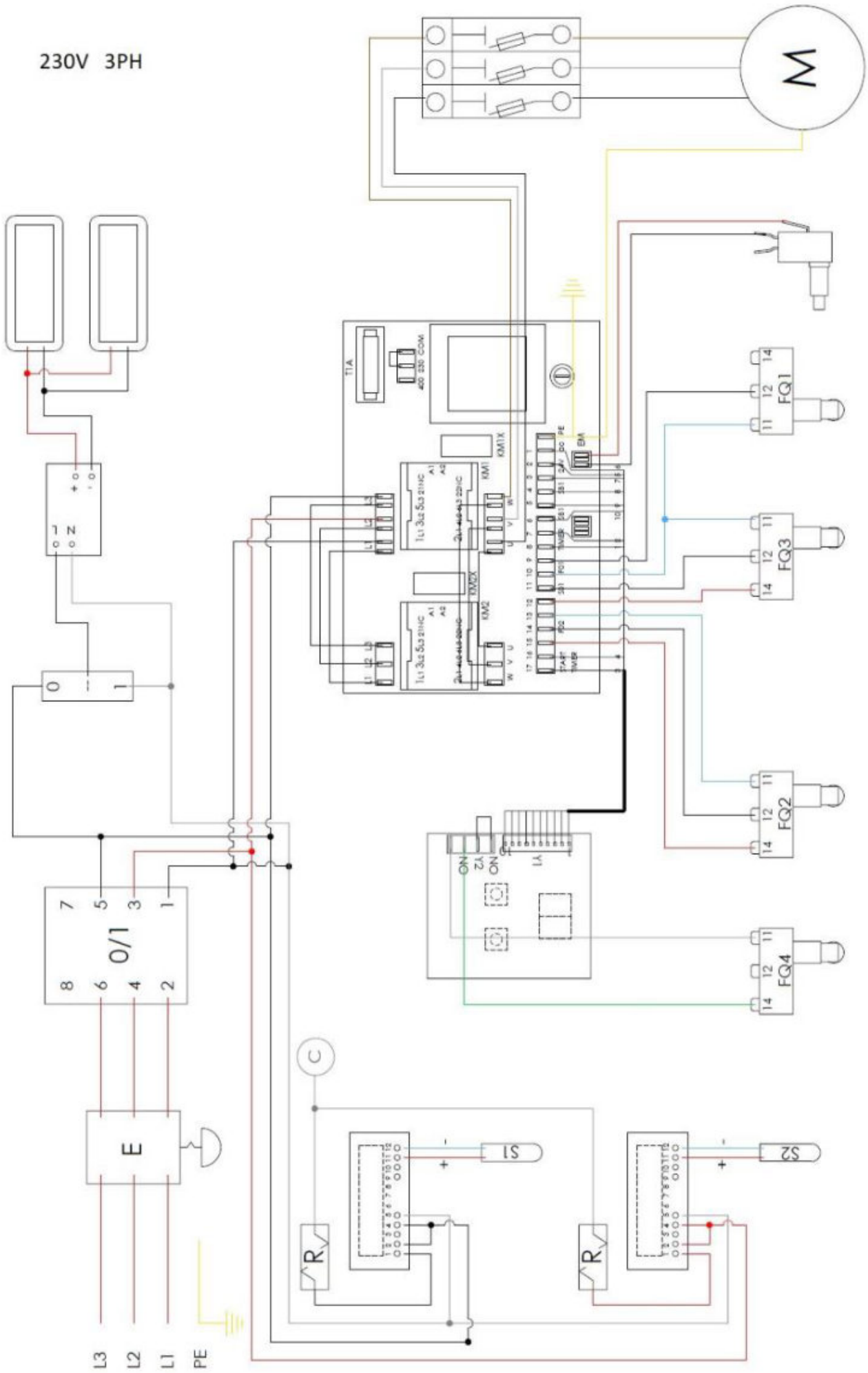
- Используя деревянную или пластмассовую лопатку снимите с тарелок остатки теста;
- Используя мягкую губку и горячую воду, аккуратно очистите тарелки;
- высушите с помощью кухонной бумаги, а затем мягкой тканью и специальным продуктом для очистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

ДЕМОНТАЖ И УТИЛИЗАЦИЯ

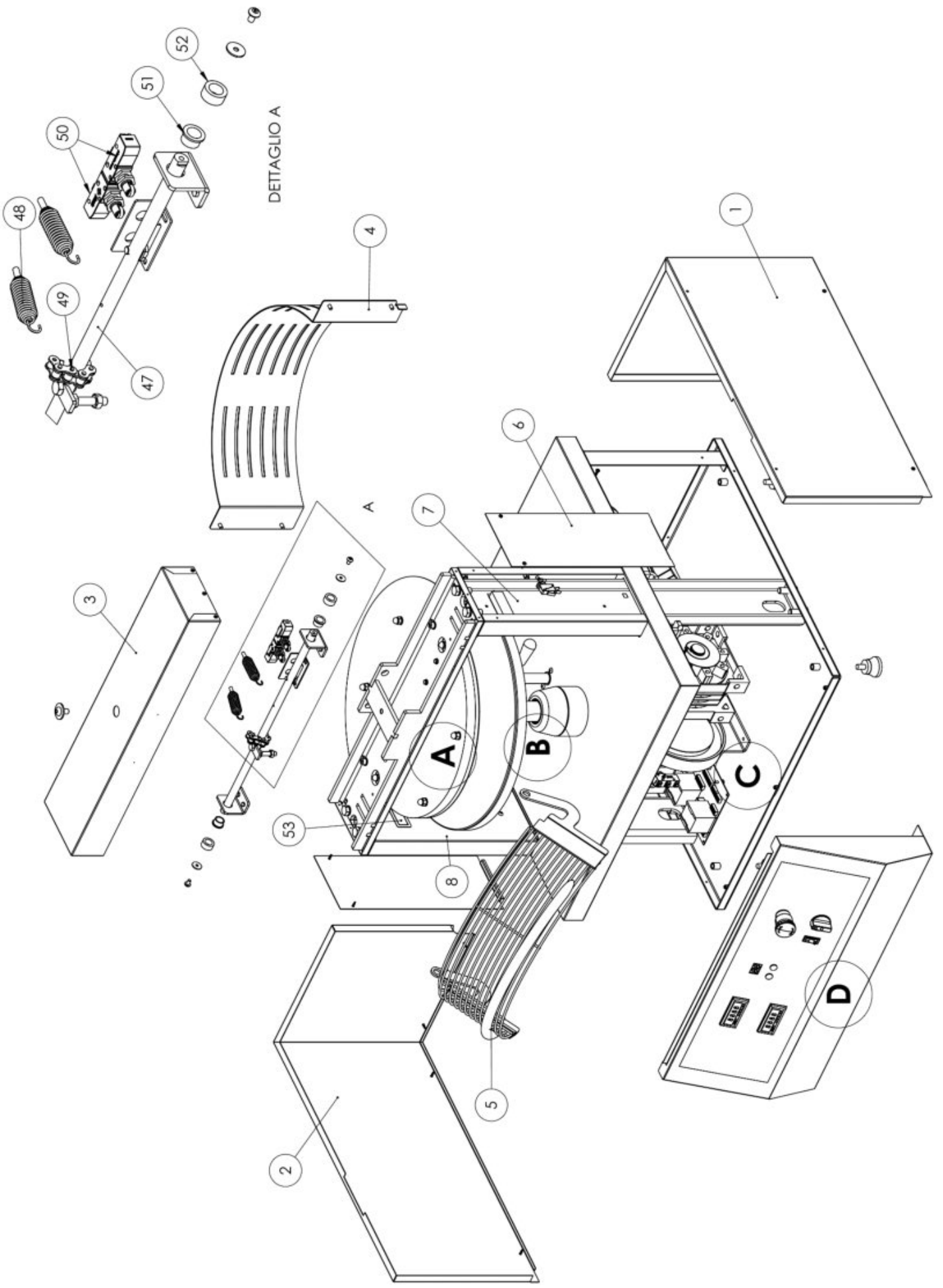
ВНИМАНИЕ: Демонтаж и утилизация машины являются исключительной ответственностью и обязанностью владельца, который должен действовать в соответствии с законодательством в области безопасности и защиты окружающей среды, действующим в его стране.

Во время демонтажа машины обязательно соблюдайте положения действующего законодательства. Для облегчения переработки материалов рассортируйте компоненты, из которых состоит машина, в соответствии с различными типами конструкционных материалов (пластик, медь, железо и т. д.).

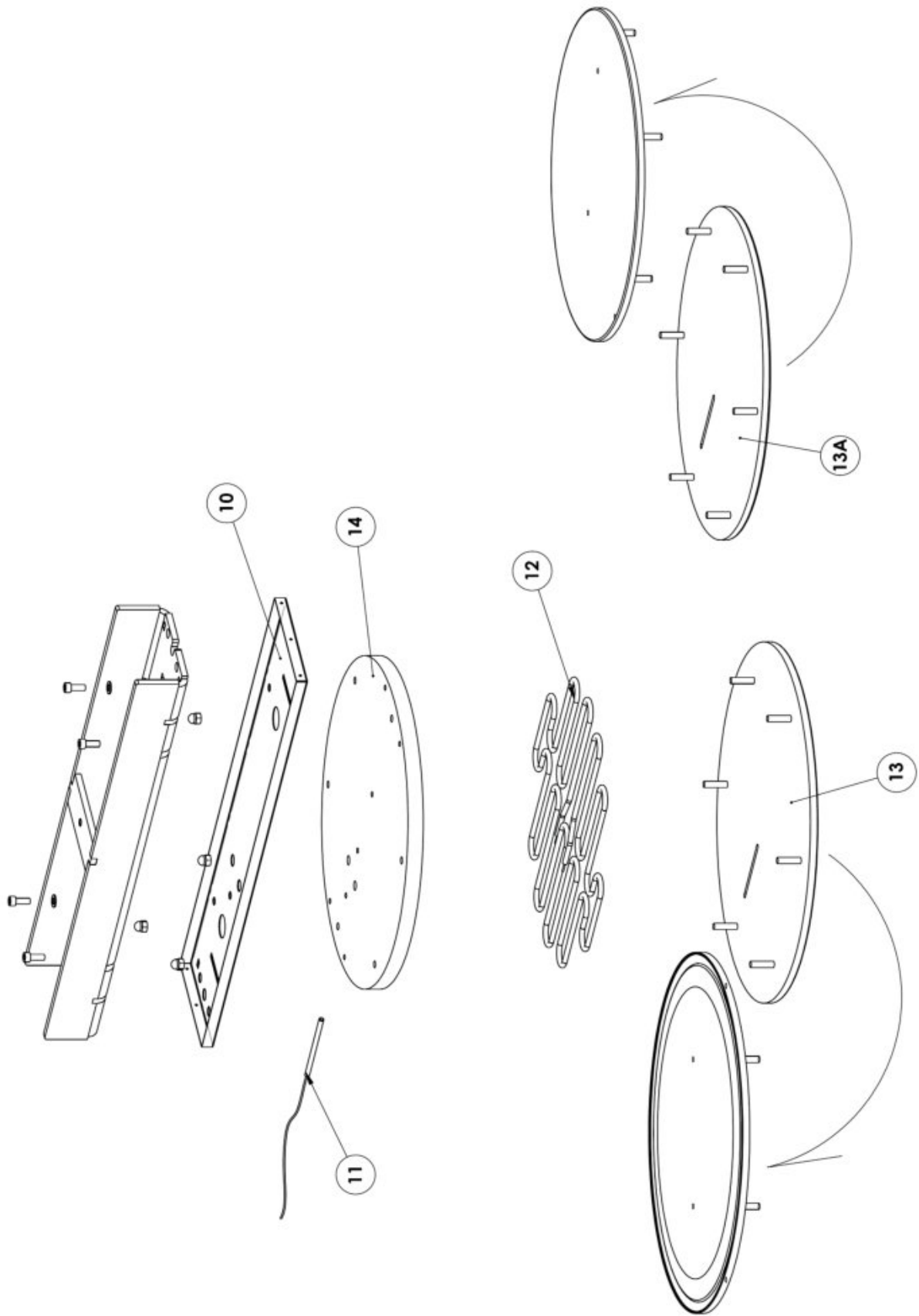
230V 3PH



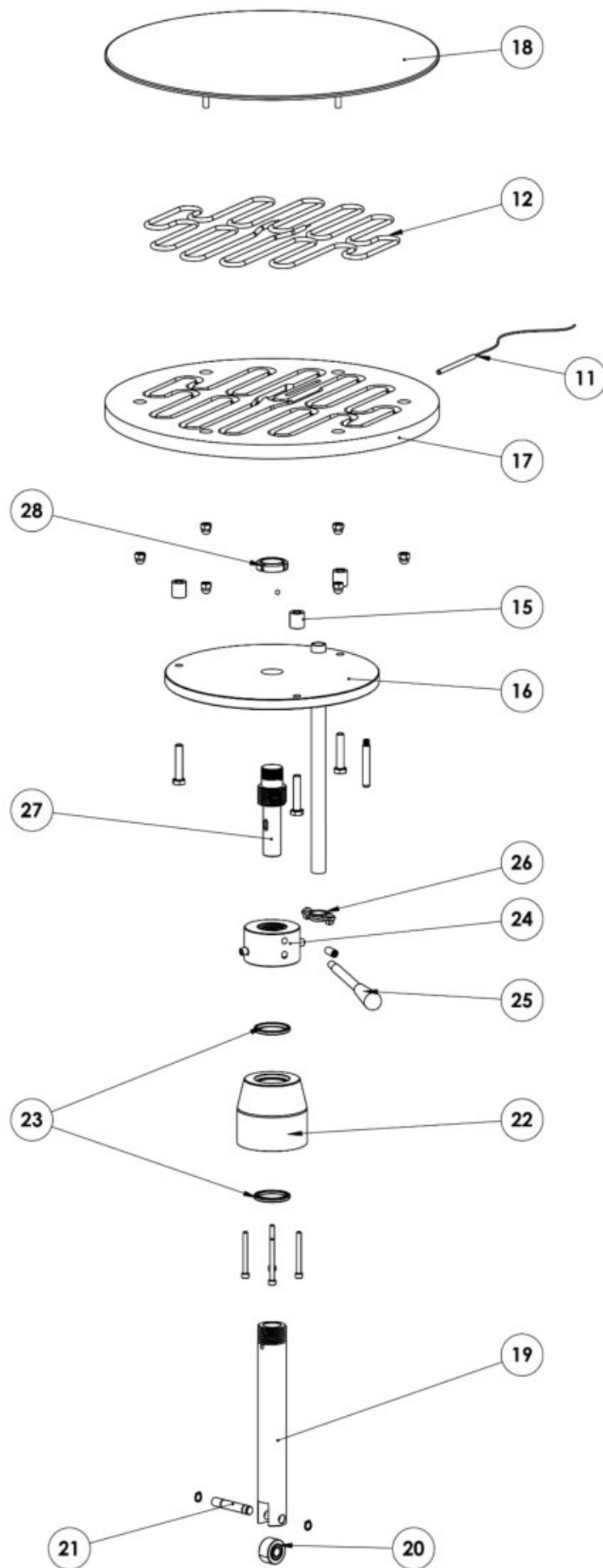
EXPLODED VIEW



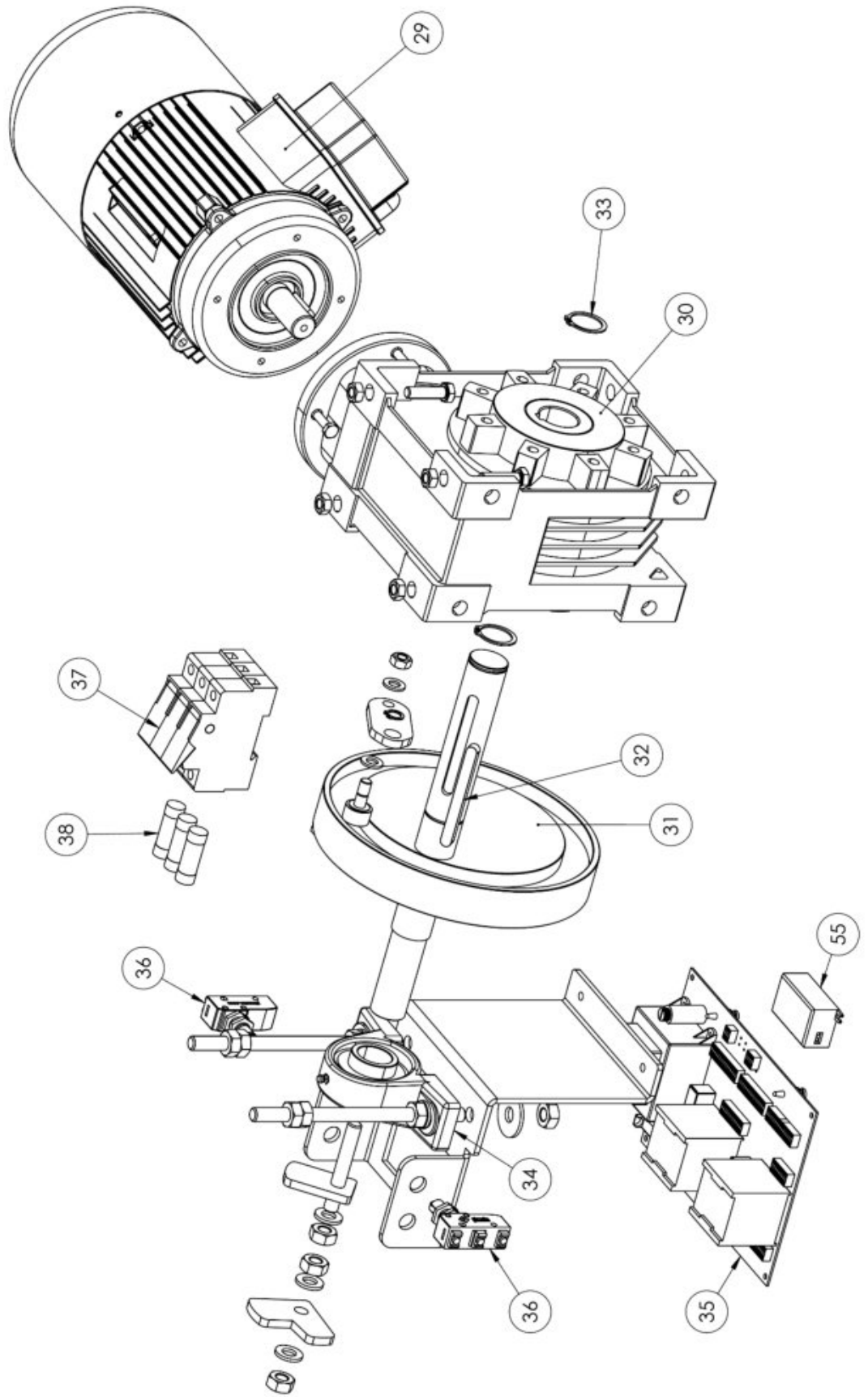
PART. "A"



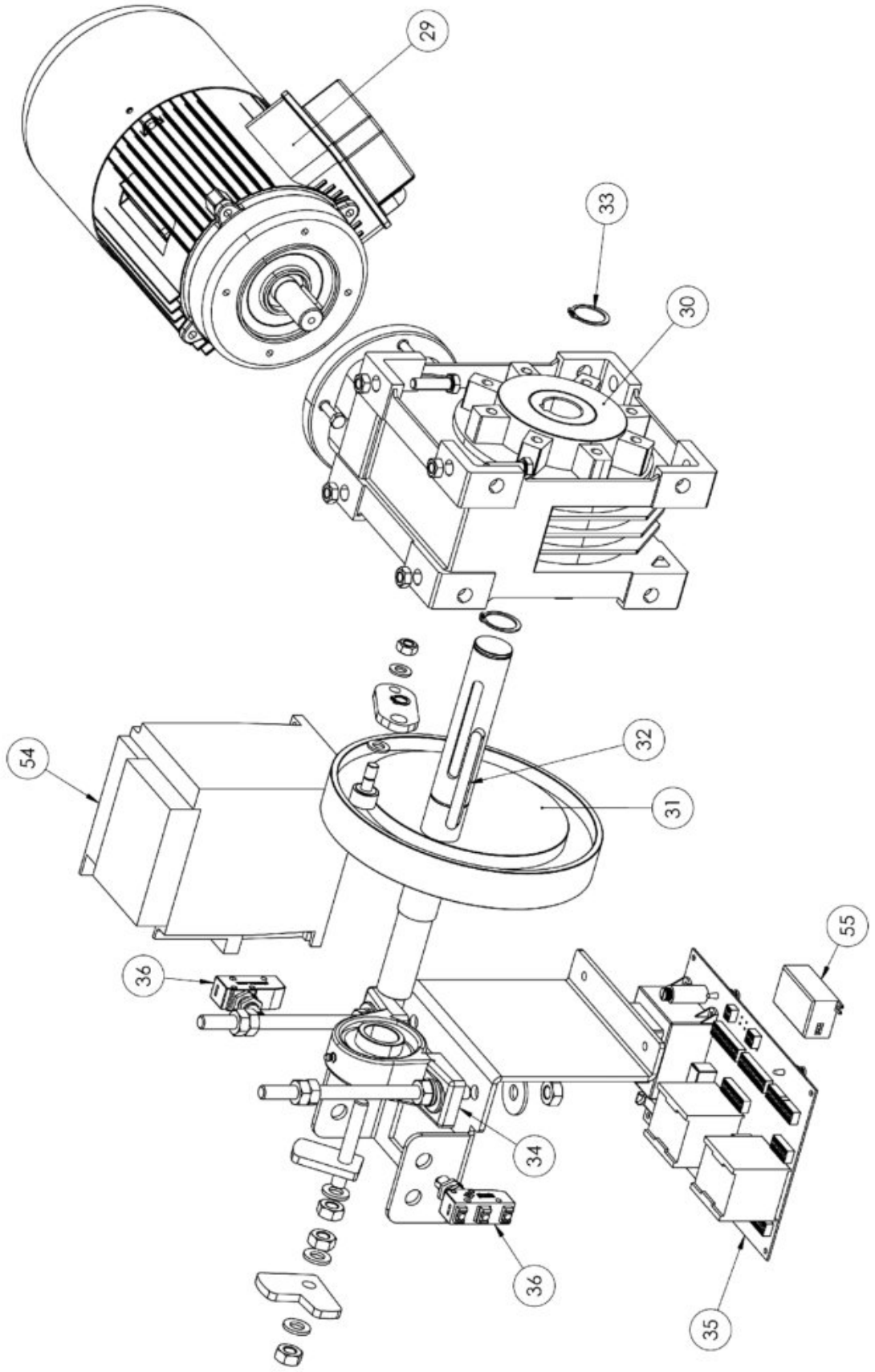
PART. "B"



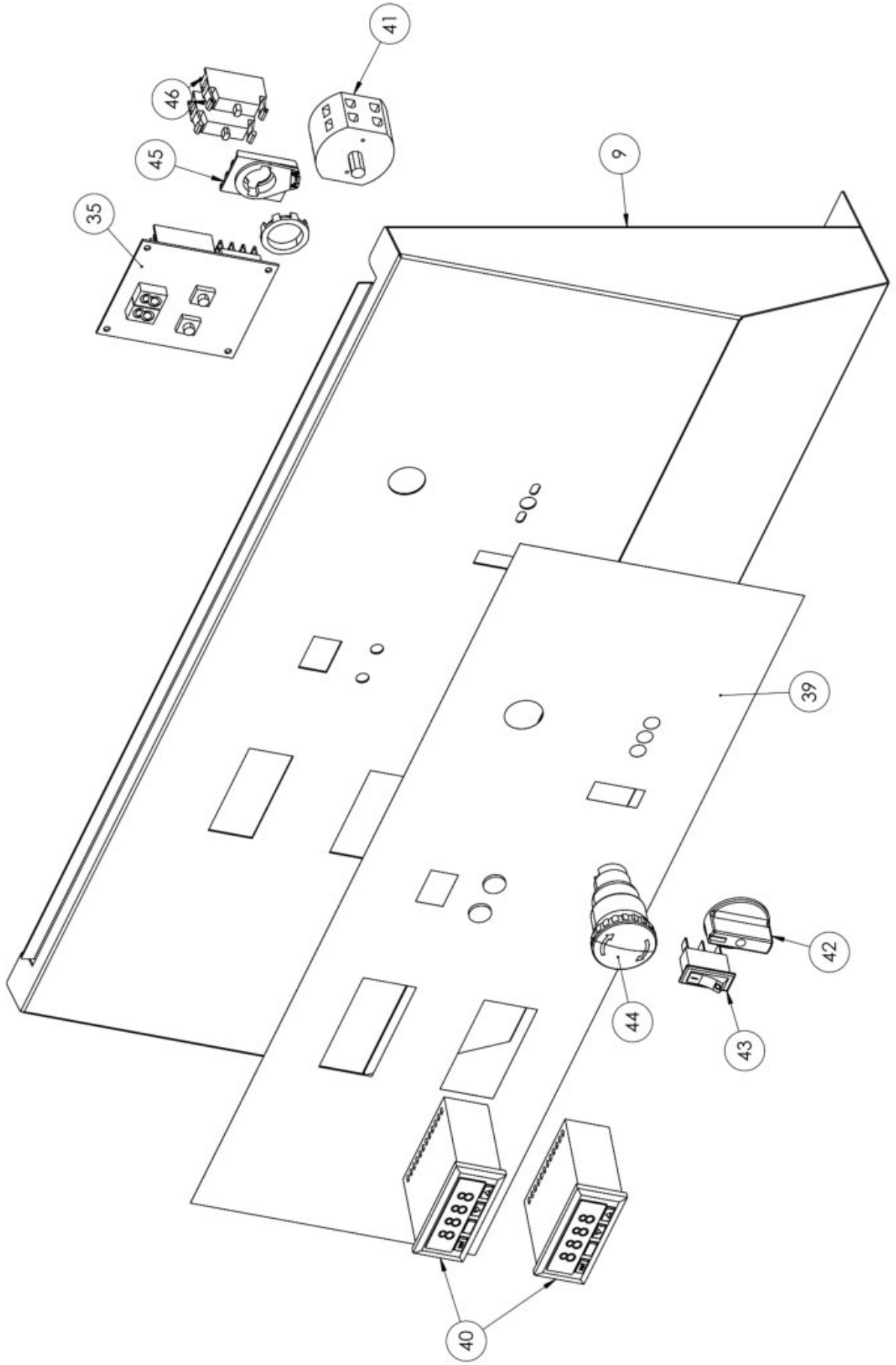
PART. "C" THREE-PHASE



PART. "C" SINGLE-PHASE



PART. "D"

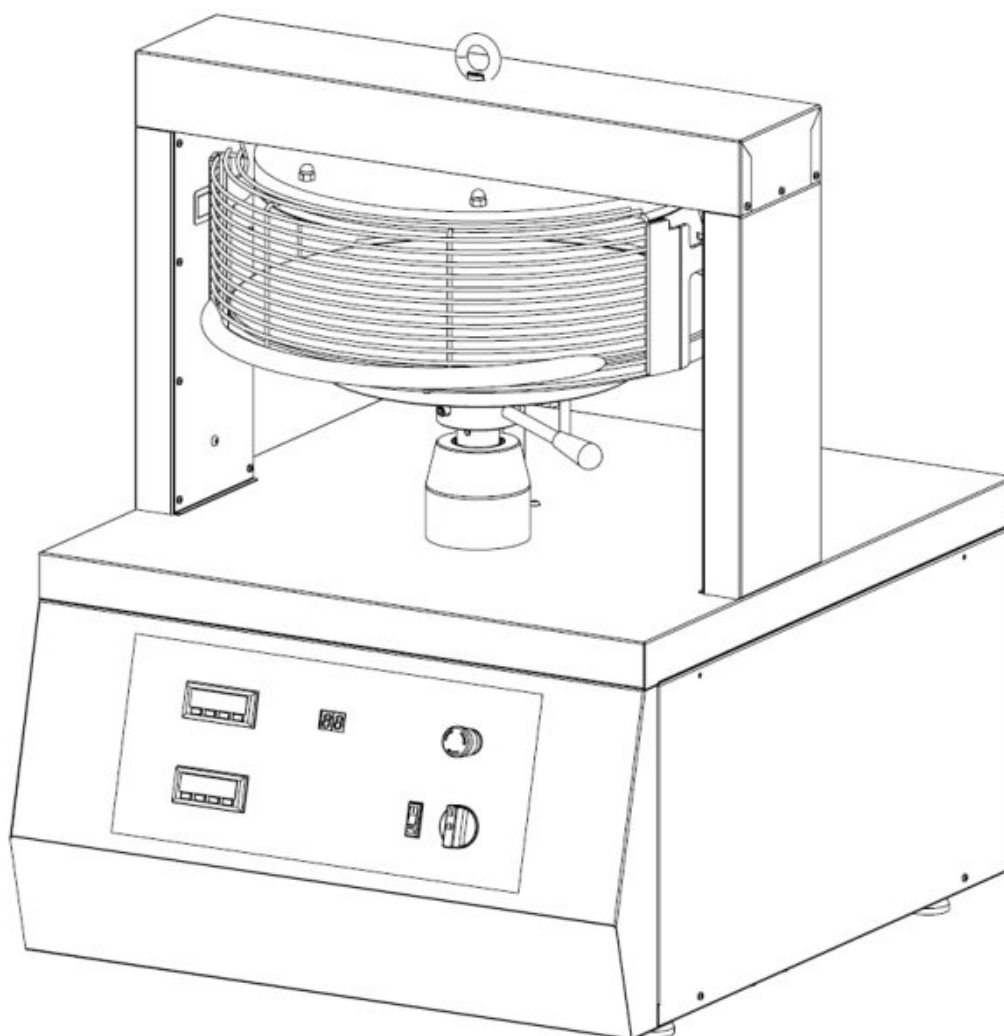


SPARE PARTS

| RIF. | 33 | 45 | 50 |
|------|----------|----------|----------|
| 1 | 4P040801 | 4P040806 | 4P040806 |
| 2 | 4P040802 | 4P040807 | 4P040807 |
| 3 | 4C010770 | 4C010771 | 4C010771 |
| 4 | 4C010677 | 4C010678 | 4C010679 |
| 5 | 5G080100 | 5G080105 | 5G080110 |
| 6 | 4C010790 | 4C010791 | 4C010791 |
| 7 | 4C010785 | 4C010786 | 4C010786 |
| 8 | 4C010780 | 4C010781 | 4C010781 |
| 9 | 4F020825 | 4F020826 | 4F020826 |
| 10 | 4F010513 | 4F010512 | 4F010512 |
| 11 | 5S010035 | 5S010035 | 5S010035 |
| 12 | 5R050600 | 5R050605 | 5R050605 |
| 13 | 4P020752 | 4P020757 | 4P020762 |
| 13A | 4P020751 | 4P020756 | 4P020761 |
| 14 | 4S003044 | 4S003046 | 4S003048 |
| 15 | 3D010256 | 3D010256 | 3D010256 |
| 16 | 3D010302 | 3D010305 | 3D010305 |
| 17 | 4S003034 | 4S003036 | 4S003038 |
| 18 | 4P020701 | 4P020706 | 4P020711 |
| 19 | 3A010355 | 3A010356 | 3A010356 |
| 20 | 5C030040 | 5C030040 | 5C030040 |
| 21 | 3P030068 | 3P030068 | 3P030068 |
| 22 | 3B010598 | 3B010598 | 3B010598 |
| 23 | 5A010011 | 5A010011 | 5A010011 |
| 24 | 3G000026 | 3G000026 | 3G000026 |
| 25 | 3B010405 | 3B010405 | 3B010405 |
| 26 | 5B100022 | 5B100022 | 5B100022 |
| 27 | 3A010365 | 3A010365 | 3A010365 |
| 28 | 5G500030 | 5G500030 | 5G500030 |
| 29 | 5M020650 | 5M020651 | 5M020651 |
| 30 | 5R010535 | 5R010536 | 5R010536 |
| 31 | 3C010310 | 3C010311 | 3C010311 |
| 32 | 5L500046 | 5L500046 | 5L500046 |
| 33 | 5S500115 | 5S500115 | 5S500115 |
| 34 | 5S030020 | 5S030020 | 5S030020 |
| 35 | 5S010040 | 5S010040 | 5S010040 |
| 36 | 5M050501 | 5M050501 | 5M050501 |
| 37 | 5P100257 | 5P100257 | 5P100257 |
| 38 | 5F000114 | 5F000114 | 5F000114 |
| 39 | 5E200283 | 5E200284 | 5E200284 |
| 40 | 5C150002 | 5C150002 | 5C150002 |
| 41 | 5I100022 | 5I100022 | 5I100022 |
| 42 | 5M200008 | 5M200008 | 5M200008 |
| 43 | 5I100017 | 5I100017 | 5I100017 |
| 44 | 5P100140 | 5P100140 | 5P100140 |
| 45 | 5B100002 | 5B100002 | 5B100002 |
| 46 | 5C150105 | 5C150105 | 5C150105 |
| 47 | 3A010520 | 3A010521 | 3A010521 |
| 48 | 5M500018 | 5M500018 | 5M500018 |
| 49 | 5C020125 | 5C020125 | 5C020125 |
| 50 | 5M050501 | 5M050501 | 5M050501 |
| 51 | 3B010700 | 3B010700 | 3B010700 |
| 52 | 3D010050 | 3D010050 | 3D010050 |
| 53 | 5L020050 | 5L020050 | 5L020050 |
| 54 | 5I030220 | 5I030220 | 5I030220 |
| 55 | 5A010120 | 5A010120 | 5A010120 |

TECHNICAL DATA

| | | | 33 | 45 | 50 |
|--------------------|--------------|-----|---------|---------|---------|
| BODY | HEIGHT | mm. | 821 | 855 | 855 |
| | WIDTH | mm. | 470 | 655 | 655 |
| | DEPTH | mm. | 660 | 750 | 750 |
| | NET WEIGHT | kg. | 121 | 163 | 172 |
| THREE-PHASE MOTOR | POWER | kW | 4,75 | 6,1 | 6,1 |
| | VOLTAGE | V. | 230/400 | 230/400 | 230/400 |
| | FREQUENCY | Hz. | 50/60 | 50/60 | 50/60 |
| SINGLE-PHASE MOTOR | POWER | kW | 4,75 | 6,1 | 6,1 |
| | VOLTAGE | V. | 230 | 230 | 230 |
| | FREQUENCY | Hz. | 50/60 | 50/60 | 50/60 |
| PACKAGING | HEIGHT | mm. | 1030 | 1030 | 1030 |
| | WIDTH | mm. | 750 | 750 | 750 |
| | DEPTH | mm. | 880 | 880 | 880 |
| | GROSS WEIGHT | kg. | 140 | 182 | 191 |
| | VOLUME | mc. | 0.70 | 0.70 | 0.70 |



**DICHIARAZIONE DI
CONFORMITA**



**DECLARATION OF
CONFORMITY**

FABBRICANTE

Fabbricante / *Manufacturer* PRISMAFOOD S.R.L.
Indirizzo / *Address* VIA TABINA 18, VALVASONE ARZENE (PN) ITALY
Delegato alla conservazione del fascicolo tecnico: Sergio Dus (CEO)

Delegate to keep the technical file:

Luogo di conservazione del fascicolo tecnico: Prismafood via Tabina 18 Valvasone Arzene (PN) Italy
Place where technical file is stored:

MARCHIO COMMERCIALE

Marchio commerciale / *Trademark* : PRISMAFOOD

APPARECCHIATURA

Tipo apparecchio / *Equipment type* : PRESSA PER PIZZA / PIZZA PRESS
Modello / *Model* : 33 NV – 45 NV – 50 NV
TUTTI I MODELLI E VERSIONI / ALL MODELS AND VERSION

DIRETTIVE DELL'UNIONE EUROPEA APPLICABILI / APPLICABLE EUROPEAN UNION DIRECTIVES

2014/35/UE Direttiva bassa tensione / *Low Voltage Directive* *
2006/42/CE Direttiva macchine / *Machine Directive* **
2014/30/UE Direttiva compatibilità elettromagnetica / *Electromagnetic Compatibility Directive*
2011/65/UE Direttiva Rohs II / *Rohs Directive II*

*solo per le versioni ad uso domestico / *for home versions only*

** solo per le versioni ad uso professionale / *for professional versions only*

NORME ARMONIZZATE APPLICATE / HARMONIZED RULES APPLIED

| | |
|---------------|--------------|
| EN 60335-1 | EN 55014-1 |
| EN 60335-2-64 | EN 61000-3-2 |
| EN 62233 | EN 61000-3-3 |

ALTRI REGOLAMENTI APPLICABILI / OTHER APPLICABLE REGULATIONS

REG 1935/2004 Materiale a contatto con gli alimenti / *REG 1935/2004 Food contact material*

Il fabbricante dichiara l'apparecchiatura conforme a tutte le disposizioni pertinenti relativamente alle direttive citate nella presente dichiarazione.

The manufacturer declares the equipment in accordance with all relevant provisions in relation to the directives mentioned in this statement.

Data e luogo di emissione

Date and place of issue

Valvasone Arzene, 15/10/2020

Nome e firma di persona autorizzata

Name e signature of authorised person

PRISMAFOOD S.R.L.
Via Tabina, 18
33098 VALVASONE (PN) ITALY
P. IVA / VAT 01587140934

Dus Sergio – Administrator

(Posizione in azienda-Clarification position)

