



Pizza Press

User Manual



Models:

7485.0200 – 7485.0205

CONTENT



.....	4
1. SERIAL NUMBER.....	4
1.1 SERIAL NUMBER STICKER.....	4
2. GENERAL INFORMATION.....	4
2.1 IMPORTANCE OF THE MANUAL.....	4
2.2 WARRANTY.....	4
2.3 SAFETY WARNINGS.....	4
2.4 RESIDUAL RISKS.....	6
3. TECHNICAL DATA.....	7
3.1 CHARACTERISTICS OF THE MACHINE.....	7
4. INSTALLATION.....	7
4.1 PROVISIONS UNDER THE USER'S RESPONSIBILITY.....	7
4.2 INSTALLATION MODE.....	8
4.3 ELECTRICAL CONNECTION.....	8
5. USE AND OPERATION.....	9
5.1 SAFETY DEVICES.....	9
5.2 CONTROL PANEL.....	9
5.3 USE OF THE MACHINE.....	10
5.4 ALARMS SIGNALS.....	12
5.5 POSSIBLE ANOMALIES.....	12
5.6 RECOMMENDATIONS GOVERNING USE.....	12
6. MAINTENANCE.....	13
6.1 CLEANING.....	13
7. DISMANTLING AND DISPOSAL.....	13



.....	14
1. SERIENUMMER.....	14
1.1 SERIENUMMER STICKER.....	14
2. ALGEMENE INFORMATIE.....	14
2.1 BELANG VAN DE HANDLEIDING.....	14
2.2 GARANTIE.....	14
2.3 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN.....	14
2.4 RESTRISICO'S.....	16
3. TECHNISCHE GEGEVENS.....	17
3.1 KENMERKEN VAN DE MACHINE.....	17
4. INSTALLATIE.....	17
4.1 BEPALINGEN ONDER DE VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE GEBRUIKER.....	17
4.2 INSTALLATIEMODUS.....	18
4.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	18
5. GEBRUIK EN BEDIENING.....	19
5.1 VEILIGHEIDSVORZIENINGEN.....	19
5.2 BEDIENINGSPANEEL.....	19
5.3 GEBRUIK VAN DE MACHINE.....	20
5.4 ALARMSIGNALLEN.....	22
5.5 MOGELIJKE AFWIJKINGEN.....	22
5.6 AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK.....	23
6. ONDERHOUD.....	23
6.1 SCHOONMAKEN.....	23
7. ONTMANTLING EN VERWIJDERING.....	23



.....	24
1. SERIENNUMMER.....	24
1.1 AUFKLEBER MIT SERIENNUMMER	24
2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN	24
2.1 BEDEUTUNG DES HANDBUCHS.....	24
2.2 GARANTIE	24
2.3 SICHERHEITSHINWEISE	24
2.4 RESTRISIKEN.....	26
3. TECHNISCHE DATEN	27
3.1 EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE	27
4. MONTAGE	27
4.1 BESTIMMUNGEN UNTER DER VERANTWORTUNG DES NUTZERS	27
4.2 MONTAGEMODUS	28
4.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	28
5. NUTZUNG UND BETRIEB.....	29
5.1 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	29
5.2 BEDIENFELD	29
5.3 VERWENDUNG DER MASCHINE.....	30
5.4 ALARMSIGNALE	32
5.5 MÖGLICHE ANOMALIEN	33
5.6 EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG	33
6. WARTUNG.....	33
6.1 REINIGUNG	34
7. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG	34



.....	35
1. NUMÉRO DE SÉRIE.....	35
1.1 ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE	35
2. INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	35
2.1 IMPORTANCE DU MODE D'EMPLOI	35
2.2 GARANTIE	35
2.3 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.....	35
2.4 RISQUES RÉSIDUELS.....	37
3. DONNÉES TECHNIQUES	38
3.1 CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE.....	38
4. INSTALLATION	38
4.1 DISPOSITIONS SOUS LA RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR.....	38
4.2 MODE D'INSTALLATION.....	39
4.3 CONNEXION ÉLECTRIQUE	39
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	40
5.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	40
5.2 PANNEAU DE CONTRÔLE	40
5.3 UTILISATION DE LA MACHINE	41
5.4 SIGNAUX D'ALARME.....	43
5.5 ANOMALIES POSSIBLES.....	43
5.6 RECOMMANDATIONS D'UTILISATION	44
6. ENTRETIEN	44
6.1 NETTOYAGE.....	44
7. DÉMANTÈLEMENT ET ÉLIMINATION.....	44



1. SERIAL NUMBER

1.1 SERIAL NUMBER STICKER

The serial number is composed of a silk-screened, adhesive sticker in grey, applied to the back of the machine. The plate indicates the following data in a legible and indelible manner:

- Manufacturer's name;
- Electrical power (kW/A);
- Model;
- Writing "Made in Italy";
- Serial no.;
- Voltage and frequency (Volt/Hz);
- Year of manufacture
- Weight of forming machine

2. GENERAL INFORMATION

2.1 IMPORTANCE OF THE MANUAL

- Before using the forming machine in question, it is compulsory to read and understand all its parts in this manual.
- This manual must always be available to "authorised operators" and be near the forming machine. It must be well protected and preserved.
- The manufacturer cannot be held in any way liable for any damage to people, animals or property caused by non-compliance with the standards described in this manual.
- This manual is an integral part of the forming machine and must be kept up to its final dismantling.
- "Authorised operators" must only carry out interventions within their specific competence on the machine.

2.2 WARRANTY

The warranty is valid for one year from the date of the original purchase receipt.

Within this period, parts that are objectively ascertainable as defective due to manufacturing defects, excluding electrical components and parts subject to normal wear and tear, will be replaced or repaired free of charge at our factory premises.

All shipping and labour costs are expressly excluded from the warranty.

The warranty is void in all cases in which it can be ascertained that the damage has been caused by: transportation, inadequate maintenance, operator inexperience, tampering, repairs carried out by unauthorised staff, or failure to comply with manual instructions.

The manufacturer declines all liability for any direct or indirect damages resulting from the time for which the machine is inoperative, including for the following reasons: faults in the equipment, time spent waiting for repairs, or, in any case, absence of the equipment.



TAMPERING WITH AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON-ORIGINAL ONES CAUSES THE WARRANTY TO EXPIRE AND EXONERATES THE MANUFACTURER OF ANY LIABILITY.

2.3 SAFETY WARNINGS

The machine, despite compliance with the safety requirements outlined by the reference electrical, mechanical, hygiene standards can pose a danger if:

- Used for purposes and conditions other than those planned by the manufacturer.
- The guards are tampered with.
- The provisions planned for the following are not complied with: Installation - Start-up - Use - Maintenance.

ATTENTION

For the purpose of preventing dangerous conditions and/or possible injuries caused by: electrical current, mechanical units, fire or of a hygienic nature, the following safety warnings must be complied with.



A - KEEP YOUR WORKPLACE TIDY.

Untidiness can pose a danger of accidents.

B - ASSESS ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

Do not use the machine in a damp, wet or insufficiently lit environment, near flammable liquids or gas.

C - KEEP CHILDREN AND UNAUTHORISED STAFF AWAY.

Do not allow them to approach the machine or the workplace.

D - USE THE MACHINE WITHIN THE POWER STATED ON THE PLATE AND FOR THE PERMITTED USE ONLY.

Without overloading, it will work better and safer.

E - DRESS APPROPRIATELY.

Do not wear clothing or accessories that are loose which could get stuck in the units in motion. Wear non-slip shoes. For hygiene purposes as well as for safety, long hair must be tied up in a specific net and wear gloves on hands.

F - PROTECT THE POWER CABLE. Do not pull the cable to remove it from the socket; do not expose the cable to high temperatures, in contact with sharp edges, water or solvents.

G - AVOID INSECURE POSITIONS. Find the most suitable position to always ensure balance.

H - PAY UTMOST ATTENTION.

Pay attention when working. Do not use the machine when distracted.

I - EXTENSION CABLES IN OPEN AIR. They must never be used.

L - MACHING RUNNING AND UNGUARDED. The machine must always be supervised.

M- DISCONNECT PLUG FROM SOCKET

At the end of each use, before cleaning, maintenance or movement of the machine.

N - CHECK THE MACHINE IS NOT DAMAGED.

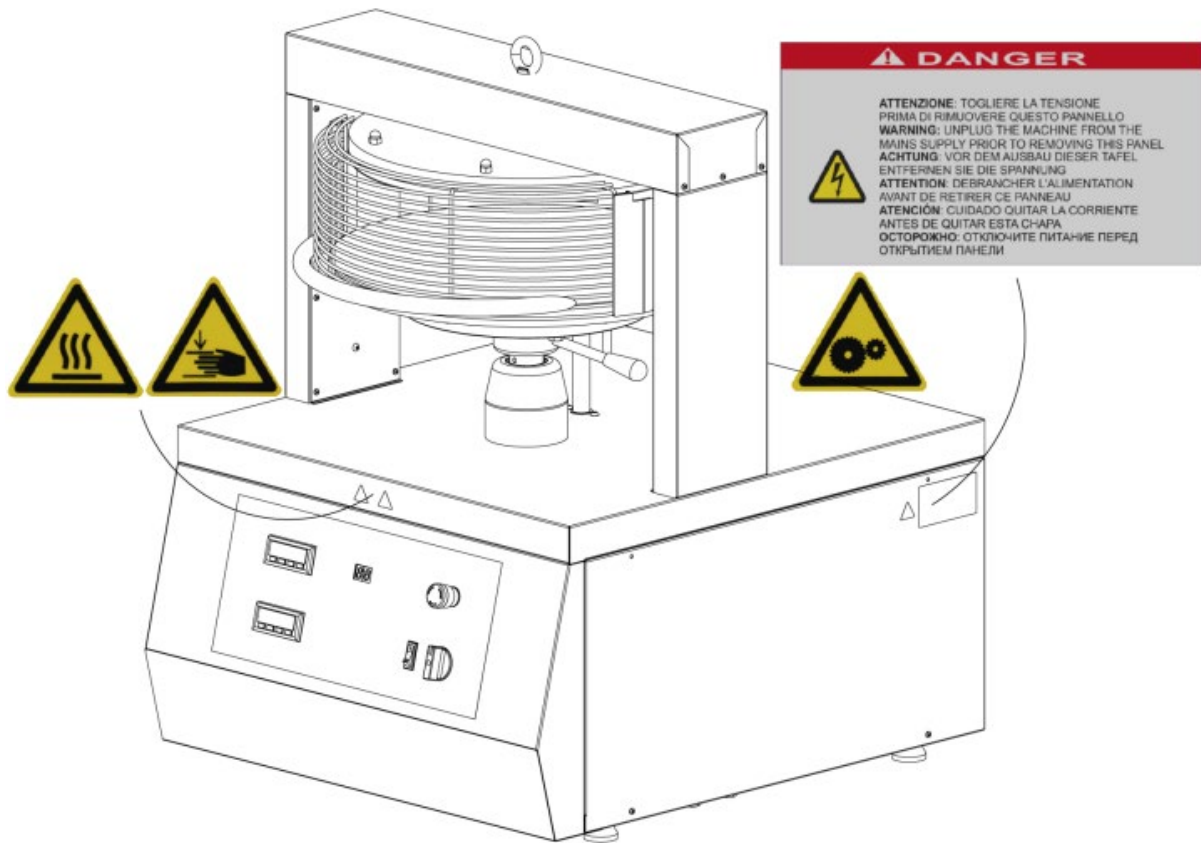
Before using the machine, check the safety devices are working properly.

Check the mobile parts are not blocked, that there are no damaged components, that all the parts are correctly assembled and that the conditions that could influence regular operation of the machine are optimal.

O - HAVE QUALIFIED STAFF REPAIR THE MACHINE.

Repairs must exclusively be carried out by qualified staff, using original spare parts. Non-compliance with these provisions could pose a danger for the user.

P - THE PLATES ARE SAFETY DEVICES, therefore they must always be perfectly legible. If they are damaged or illegible, their replacement is compulsory



2.4 RESIDUAL RISKS

The forming machine was designed according to Machinery Directive 2006/42/EC and Leg. Decree 27 January 2010, no. 17. According to these standards, assessment was carried out of deriving risks on verification of the danger.

Residual risks have emerged from this assessment that cannot be eliminated otherwise functionality of the machine would be lost. These risks are:

Loading, unloading and movement of the machine	- machine falls - packaging falls	- handle the machine carefully, packaged and not.
Return of the machine to the rest position	- risk of entrapment of exposed body parts (hands, arm, head)	- Ensure body parts are not near units in motion or under the lower plate until the machine has concluded its cycle.
Closure panels, chambers in which voltage is present	- electrocution	- do not open the panels without disconnecting the plug in advance
Cleaning the parts in contact with the dough	- electrocution - electrical discharges - lightning strike	- the machine must always be cleaned when it is off, without mains power (cut mains voltage, i.e. disconnect the plug).



3. TECHNICAL DATA

3.1 CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

The forming machine, produced in versions “33”, “45” and “50”, is designed to form the bases for pizzas in various diameters and thicknesses.

It has three-phase or mono-phase self-braking motors.

Parts in contact with food are all chrome or Teflon-plated

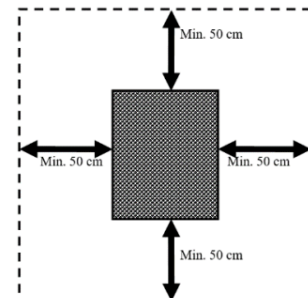
			7485.0200	7485.0205
BODY	HEIGHT	mm	855	821
	WIDTH	mm	655	470
	DEPTH	mm	750	660
	NET WEIGHT	kg	163	121
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	6,1	4,75
	VOLTAGE	V	230/400	230/400
	FREQUENCY	Hz	50/60	50/60
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	6,1	4,75
	VOLTAGE	V	230	230
	FREQUENCY	Hz	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm	1030	1030
	WIDTH	mm	750	750
	DEPTH	mm	880	880
	GROSS WEIGHT	kg	182	140
	VOLUME	mc	0.70	0.70

4. INSTALLATION

4.1 PROVISIONS UNDER THE USER'S RESPONSIBILITY

The environmental conditions of the workplace where the machine is installed must have the following characteristics:

- be dry
- heat water sources adequately distanced
- adequate ventilation and lighting in compliance with hygiene and safety standards outlined by law.
- The support surface must be horizontal, obstacles of any kind must not be placed in the immediate vicinity of the machine which could condition its normal ventilation.



IMPORTANT

In compliance with legislation in force, the electrical mains must not be equipped with an automatic differential switch with adequate characteristics to those of the machine where the opening distance of the contacts is at least 3 mm; an efficient ground is also indispensable.

Check the power supply voltage and the frequency of the system are compatible with the values outlined both in the **technical characteristics** and on the plate affixed to the rear of the machine.



4.2 INSTALLATION MODE

IMPORTANT

All the installation and maintenance operations must be carried out by staff who are authorised and qualified by the manufacturer, which declines all liability due to wrong installation or tampering.

The machine is supplied on pallets in a wooden cage. For movement, a forklift or a pallet truck is necessary. If the machine is lifted with ropes or belts, pass them under the pallet. To remove the machine from the packaging, belts can be used positioned under the machine and coupled to a forklift or the specific eyebolt.

NOTE

All parts relating to packaging must be disposed of according to legislation in force.

Having removed the machine from the packaging, proceed as follows:

- Position the machine in the planned location.
- Remove the protective film, where present, avoiding use of tools which can damage the surfaces.
- If the machine is unstable, place pieces of hard rubber under the feet.

4.3 ELECTRICAL CONNECTION

Connection to the electrical mains is carried out using a power cable supplied, on which specialist and qualified staff must install the relevant 16 / 32 A plug for the 3 pole cable (P, N, G) for the mono-phase versions and 5-pole (3P, N, G) for the three-phase versions.

The socket of the electrical mains must be easily accessible. It must not require any movement. The distance between the machine and the socket must be such not to cause power cable tensioning. Furthermore, this cable must never be under the machine supports.

IMPORTANT

It is compulsory for the system to be grounded and have a differential switch in compliance with legislation in force.



230V MONO-PHASE FORMING MACHINE: TO AVOID PHENOMENA THAT GENERATE TRANSITORY SURGES IN CURRENT AND IN THE PRESENCE OF A SPEED VARIATOR (INVERTER), FITTED ON THE MACHINE, THE ELECTRICAL SYSTEM MUST BE EQUIPPED WITH A CLASS A SUPER IMMUNISED DIFFERENTIAL SWITCH, TYPE "SI", WHICH GUARANTEES CONTINUOUS AVAILABILITY OF THE ELECTRICAL CURRENT IN COMPLETE SAFETY.

THREE-PHASE FORMING MACHINE: AFTER CONNECTING THE MACHINE TO THE ELECTRICAL SYSTEM, RUN A TEST CYCLE. IF ON FIRST START-UP, THE LOWER PLATE RISES COMPLETELY, THE 2 PHASES MUST BE INVERTED IN THE POWER PLUG.

Note: To invert the phases of the plug, proceed as follows:

- Switch off the machine;
- Remove the socket from the mains;
- Invert the position of the two phases in the current socket. (e.g. L1 with L2 and vice versa);
- Re-connect the machine to the mains;
- Re-start the machine and check the lower plate rises completely.
- Once the machine has started, wait a few minutes, before starting work, to ensure the functions are correct.



5. USE AND OPERATION

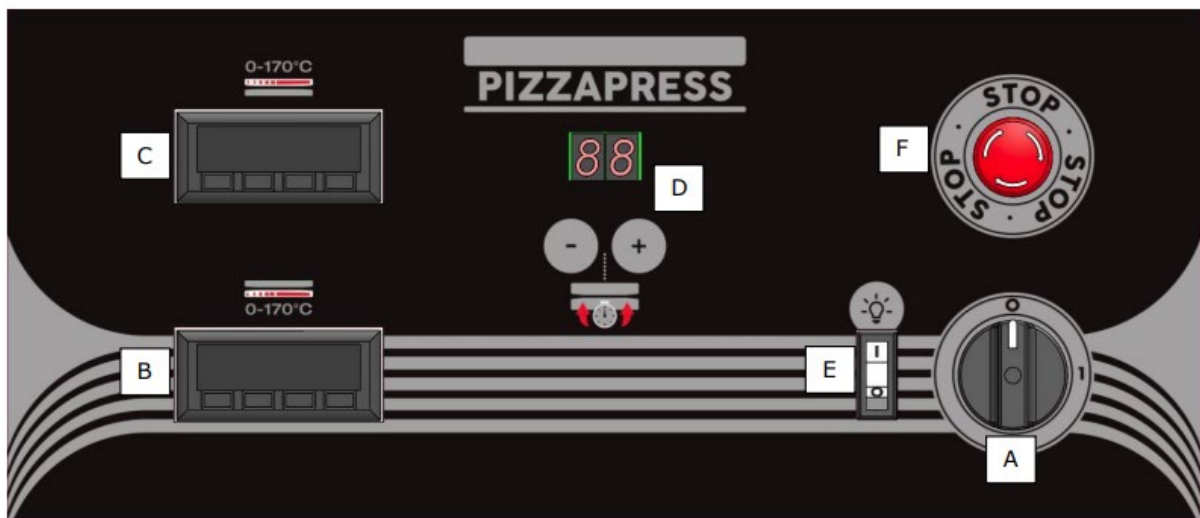
5.1 SAFETY DEVICES

The machine is equipped with adequate safety devices made of fixed guards and a movable guard that activates operation of the forming machine, with the scope of avoiding contact of parts of the human body (upper limbs) with the plates during the work phase, to eliminate the risks of dragging or crushing.



DO NOT REMOVE THE GUARDS DURING MACHINE USE. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD IN ANY WAY LIABLE FOR NON-COMPLIANCE WITH ANY OF THE AFOREMENTIONED INDICATIONS.

5.2 CONTROL PANEL



POS.	COMMAND	ACTION
A	Main switch 0/1	The forming machine switches on
B	Lower plate thermostat	It allows adjustment of the working temperature of the lower plate
C	Upper plate thermostat	It allows adjustment of the working temperature of the upper plate
D	Timer	It allows adjustment of the pressing time of the dough
E	Light button 0/1	It allows switching on and off the lighting of the forming machine
F	Emergency button	It disconnects the forming machine from the power supply and unlocks any function

Functionality testing before start-up:



BEFORE SWITCHING ON THE FORMING MACHINE, REMOVE THE PROTECTIVE FILM AVOIDING USING OF TOOLS WHICH CAN DAMAGE THE SURFACES.

Having inserted the power cable plug in the socket of the electrical mains, the machine is ready for functionality testing.



- Before starting the machine, ensure all the guards are correctly installed.
- During the first operating cycle, and then each time deep cleaning is carried out of the plates, the hot plates must be greased with a light layer of olive oil is placed on the hot plates using paper and is subsequently cleaned using absorbent paper, to then take a dough ball, flatten it and then re-shape it into a ball, repeating this until the dough no longer sticks to the plates. This creates a protective layer on the plates, also facilitating sliding of the dough during pressing.
- Turn the main switch to position “1”;
- Adjust the temperature of the plates (recommended 150°) using thermostats “B” and “C”.
 - To adjust the temperature, press the “SET” key. The digits on the display will start to flash; with the “UP” and “DOWN” keys, select the desired temperature and press “SET” to confirm.
 - The thermostats indicate the instantaneous temperature of the plates. To display the temperature set, briefly press the “SET”, key and the display will show the set point, press the “SET” key again to exit.
- Using the timer, program the pressing time using the “+” and “-“ keys under the desired time is reached (recommended between 0.6” and 1”);

On reaching the temperature set,

- Lower the front guard to start the ascent, pressure and descent cycle.
- On first start-up, you are advised to bring the temperature of the plates to 150°C and leave them at temperature, at least for 1 hour. By doing so, any fumes or odours deriving from the production materials will be evacuated. These odours disappear in subsequent working cycles.



THREE-PHASE FORMING MACHINE: AFTER CONNECTING THE MACHINE TO THE ELECTRICAL SYSTEM, RUN A TEST CYCLE. IF ON FIRST START-UP, THE LOWER PLATE RISES COMPLETELY, THE 2 PHASES MUST BE INVERTED IN THE POWER PLUG.

5.3 USE OF THE MACHINE

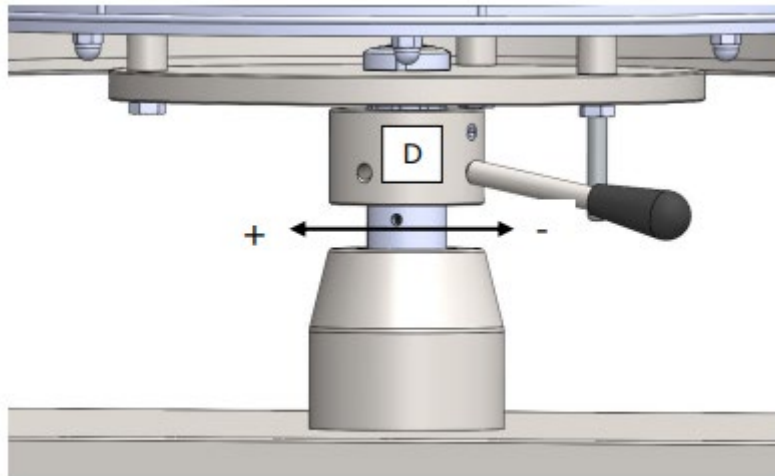
A series of sequences is described below for correct use of the machine:



BEFORE STARTING TO USE THE MACHINE, ENSURE IT IS PERFECTLY CLEAN, IN PARTICULAR THE PLATE SURFACES, WHICH ARE IN CONTACT WITH THE FOOD AND ENSURE THE SAFETY DEVICES ARE EFFICIENT.

Start-up situation with “machine off”

- Rotate the protection differential switch to the ON position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system.
- Turn the main switch of the forming machine to position “1”;
- Adjust the temperature of the plates (recommended 150°) using thermostats “B” and “C”.
 - To adjust the temperature, press the “SET” key. The digits on the display will start to flash; with the “UP” and “DOWN” keys, select the desired temperature and press “SET” to confirm.
 - The thermostats indicate the instantaneous temperature of the plates. To display the temperature set, briefly press the “SET”, key and the display will show the set point, press the “SET” key again to exit.
- Adjust the thickness of the dough, turning the ring nut “G”, anti-clockwise to reduce the thickness (-), or clockwise to increase it (+);



- Program the pressing time (recommended between 0.6" and 1") using the timer;

On reaching the temperature set,

- Insert the ball of dough at the centre of the plate, with the help of a suitable peel and lightly floured;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

- Lower the front guard to start the up, pressure and descent cycle;
Note: To shut-off the cycle at any time, simply release the front guard
- At the end of the cycle, release the guard to stop machine operation;
- With the help of the specific peel, remove the formed pizza base from the lower plate;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

Start-up situation with "machine ready"

To start a new cycle, proceed as follows:

- Insert the ball of dough at the centre of the plate, with the help of a suitable peel and lightly floured;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

- Lower the front guard to start the up, pressure and descent cycle;
Note: To shut-off the cycle at any time, simply release the front guard
- At the end of the cycle, release the guard to stop machine operation;
- With the help of the specific peel, remove the formed pizza base from the lower plate;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

Machine switch off

For total machine switch off, from the work terminated or shut-off condition, you need to:

- Turn the main switch of the forming machine to position "0".
- Rotate the protection differential switch to the OFF position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system, which disconnects the machine from the electrical power supply.



Emergency stop

The forming machine is equipped with an emergency stop button with rotational release which enables quick stoppage of the machine in situations with risk of injuries or when the work flow requires stoppage, thereby guaranteeing the integrity of the forming machine and the safety of the person using it;

- Press to quickly stop the machine;
- Turn to release and reset machine operation;

5.4 ALARMS SIGNALS

The thermostats can indicate the following signals or alarms:

CODE	MEANING
SIGNALS	
Out1	LED on: If on, the load is on If flashing: - the work setpoint change is in progress
ALARM	
Pr1	Environment probe error Solutions: - check the probe is intact - check tool-probe connection - check ambient temperature
When the cause of the alarm disappears, the tool resets normal operation	

5.5 POSSIBLE ANOMALIES

ANOMALY	CAUSE	SOLUTION
The machine won't start	No electrical power	Check the main switch, the plug and the power cable
	The rear protective grid is not properly positioned	Check correct positioning of the rear grid
	The main switch of the forming machine is in pos. 0	Turn the main switch of the forming machine to pos. 1
	The emergency button was pressed	Turn the button to release and reset machine operation
The machine stops during use	The lower plate lifts 2 cm and then lowers again	Invert two phases of the plug; the motor rotates on the contrary
The dough sticks to the discs	The temperature of the discs is too low	Adjust the temperature to 150°C - 160°C
The dough disk withdraws after flattening	The dough ball has not adequately risen	Allow the dough to rise more by placing it in a hot place
	The dough ball temperature is too low	

5.6 RECOMMENDATIONS GOVERNING USE

- We recommend setting the thermostats to a temperature of 150-160°C;
- It is recommended that during the "rst operating cycle, a thin layer of olive oil is placed on the hot plates using paper; this operation must be repeated every time that thorough cleaning of the plates is carried out;
- It is also essential to use well risen and not cold dough (remove the dough from the fridge at least two hours before begin work) and place the lightly floured ball, exactly at the centre of the bottom plate.



6. MAINTENANCE

ATTENTION: Before carrying out any maintenance intervention, including cleaning, take the following precautions:

- ensure the equipment is disconnected from the electrical mains (detach the plug from the electrical socket), ensure the power supply cannot be accidentally re-activated;
- Ensure the equipment is completely cooled;
- Use the personal protective devices outlined by legislation in force;
- Always work with appropriate equipment;
- Having terminated the maintenance/repair/cleaning operation, before restarting the equipment reinstall all the guards and safety devices;

For any maintenance not covered in routine maintenance, and in the event of malfunctions, contact the manufacturer only

6.1 CLEANING

ATTENTION: You are advised not to use non-food grade, abrasive or corrosive chemical products. Strictly avoid use of water jets, various tools, rough or abrasive devices, such as steel pads, sponges, etc. which could damage the surface and, in particular, compromise safety in terms of hygiene.

Cleaning must be carried out at the end of each use **in compliance with hygiene standards and to safeguard machine functionality**, proceeding as follows:

- Using a wooden or plastic peel remove the residual dough from the plates;
- clean the plates thoroughly using a soft sponge and warm water;
- dry with kitchen paper, followed by a soft cloth and specific product for cleaning surfaces in contact with food.

7. DISMANTLING AND DISPOSAL

ATTENTION: Demolition and dismantling of the machine are the exclusive responsibility of the owner, who should operate in compliance with legislation in force in his country on safety and environmental protection.

On demolition of the machine, strictly comply with the provisions of legislation in force.

To facilitate recycling operations of materials, proceed to differentiate the parts composing the machine, according to the various types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.)



1. SERIENUMMER

1.1 SERIENUMMER STICKER

Het serienummer bestaat uit een gezeefdrukte, zelfklevende grijze sticker die op de achterkant van de machine wordt aangebracht.

Op de plaat staan de volgende gegevens leesbaar en onuitwisbaar vermeld:

- Naam fabrikant;
- Elektrisch vermogen (kW/A);
- Model;
- Opschrift "Made in Italy";
- Serienummer;
- Spanning en frequentie (Volt/Hz);
- Jaar van fabricage
- Gewicht van de vormmachine

2. ALGEMENE INFORMATIE

2.1 BELANG VAN DE HANDLEIDING

- Voordat u de vormmachine in kwestie gebruikt, is het verplicht om alle onderdelen in deze handleiding te lezen en te begrijpen.
- Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn voor "bevoegde bedieners" en in de buurt van de vormmachine liggen. Ze moet goed beschermd en bewaard worden.
- De fabrikant kan op geen enkele manier aansprakelijk worden gesteld voor schade aan mensen, dieren of eigendommen veroorzaakt door het niet naleven van de normen beschreven in deze handleiding.
- Deze handleiding is een integraal onderdeel van de vormmachine en moet tot aan de uiteindelijke demontage bewaard worden.
- "Geautoriseerde bedieners" mogen alleen binnen hun specifieke competentie interventies op de machine uitvoeren.

2.2 GARANTIE

De garantie is één jaar geldig vanaf de datum van de originele aankoopbon.

Binnen deze periode worden onderdelen waarvan objectief kan worden vastgesteld dat ze defect zijn door fabricagefouten, met uitzondering van elektrische onderdelen en onderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage, gratis vervangen of gerepareerd in onze fabriek.

Alle verzend- en arbeidskosten zijn uitdrukkelijk uitgesloten van de garantie.

De garantie vervalt in alle gevallen waarin kan worden vastgesteld dat de schade is veroorzaakt door: transport, onvoldoende onderhoud, onervarenheid van de bediener, geknoei, reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel of het niet opvolgen van de instructies in de handleiding.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor directe of indirecte schade die het gevolg is van de tijd dat het apparaat buiten werking is, onder andere om de volgende redenen:

defecten aan de apparatuur, tijd die u moet wachten op reparaties, of in ieder geval afwezigheid van de apparatuur.



KNOEIEN MET EN/OF VERVANGEN VAN ONDERDELEN DOOR NIET-ORIGINELE ONDERDELEN DOET DE GARANTIE VERVALLEN EN ONTHEFT DE FABRIKANT VAN ELKE AANSPRAKELIJKHEID.

2.3 VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Ondanks het feit dat de machine voldoet aan de veiligheidsvereisten van de referentie elektrische, mechanische en hygiënische normen, kan deze een gevaar vormen als:

- Het gebruikt wordt voor andere doeleinden en omstandigheden dan door de fabrikant voorzien.
- Er is geknoeid met de afschermers.
- De geplande bepalingen voor het volgende worden niet nageleefd: Installatie - Inbedrijfstelling - Gebruik - Onderhoud.



ATTENTIE

Ter voorkoming van gevaarlijke omstandigheden en/of mogelijk letsel veroorzaakt door: elektrische stroom, mechanische units, brand of van hygiënische aard, moeten de volgende veiligheidswaarschuwingen in acht worden genomen.

A - HOUD UW WERKPLEK NETJES.

Onopgeruimdheid kan gevaar voor ongelukken opleveren.

B - DE OMGEVINGSOMSTANDIGHEDEN BEOORDELEN.

Gebruik het apparaat niet in een vochtige, natte of onvoldoende verlichte omgeving, in de buurt van ontvlambare vloeistoffen of gas.

C - HOUD KINDEREN EN ONBEVOEGD PERSONEEL UIT DE BUURT.

Laat ze niet in de buurt van de machine of de werkplek komen.

D - GEBRUIK HET APPARAAT BINNEN HET OP HET PLAATJE VERMELDE VERMOGEN EN ALLEEN VOOR HET TOEGESTANE GEBRUIK.

Zonder overbelasting zal het beter en veiliger werken.

E – ZORG VOOR PASSENDE KLEDING.

Draag geen loszittende kleding of accessoires die vast kunnen komen te zitten in de bewegende units. Draag slipvastе schoenen. Om hygiënische redenen en voor de veiligheid moet lang haar in een speciaal net worden gebonden en moeten er handschoenen worden gedragen.

F - BESCHERM DE VOEDINGSKABEL. Trek niet aan de kabel om deze uit het stopcontact te halen; stel de kabel niet bloot aan hoge temperaturen, in contact met scherpe randen, water of oplosmiddelen.

G - VERMIJD ONVEILIGE POSITIES. Zoek de meest geschikte positie om altijd voor evenwicht te zorgen.

H - LET GOED OP.

Let goed op tijdens het werken. Gebruik de machine niet als u afgeleid wordt.

I - VERLENGKABELS IN DE OPEN LUCHT. Deze mogen nooit gebruikt worden.

L - MACHINE DRAAIT EN IS ONBEWAAKT. De machine moet altijd onder toezicht staan.

M- STEKKER UIT STOPCONTACT TREKKEN

Aan het einde van elk gebruik, vóór reiniging, onderhoud of verplaatsing van het apparaat.

N - CONTROLEER OF HET APPARAAT NIET BESCHADIGD IS.

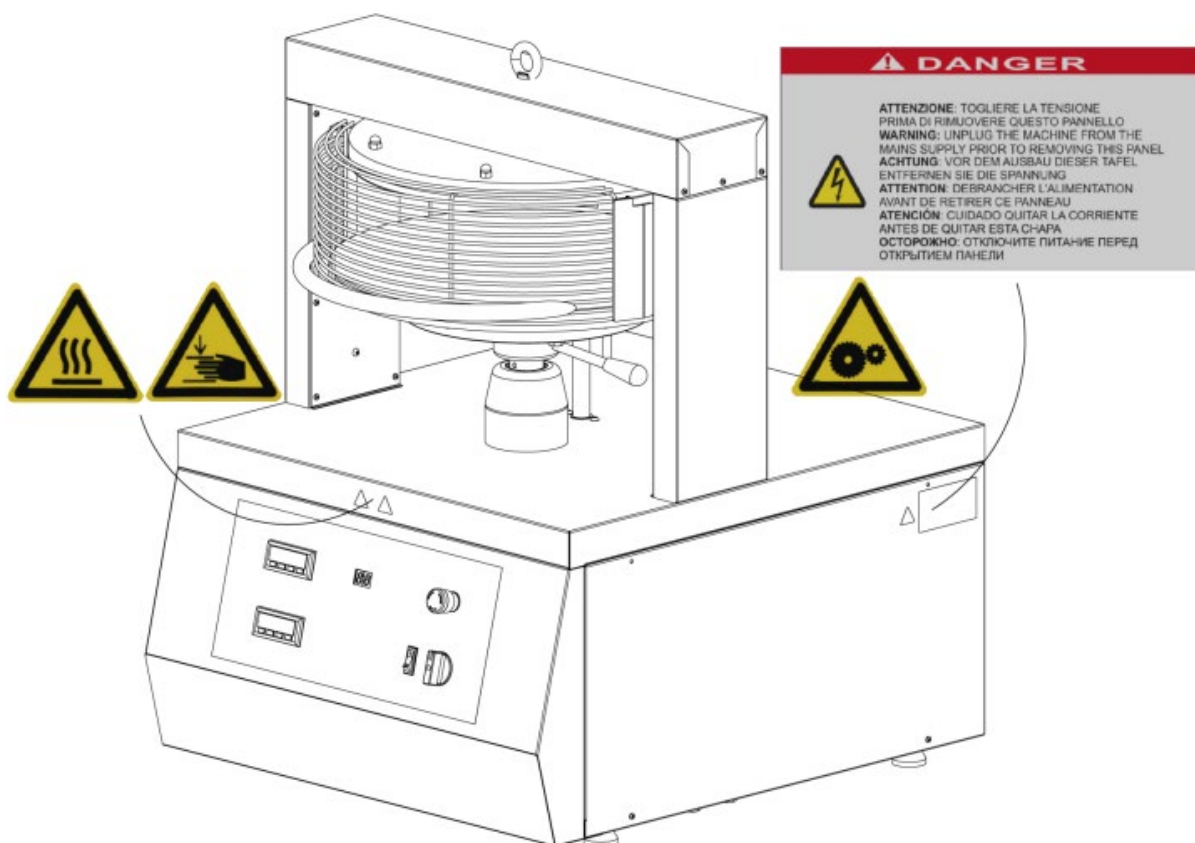
Controleer voordat u de machine gebruikt of de veiligheidsvoorzieningen goed werken.

Controleer of de bewegende delen niet geblokkeerd zijn, of er geen beschadigde onderdelen zijn, of alle onderdelen correct gemonteerd zijn en of de omstandigheden die de normale werking van de machine kunnen beïnvloeden optimaal zijn.

O - LAAT HET APPARAAT REPAREREN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, met gebruik van originele reserveonderdelen. Het niet naleven van deze bepalingen kan gevaar opleveren voor de gebruiker.

P - DE PLATEN ZIJN VEILIGHEIDSVORZIENINGEN en moeten daarom altijd perfect leesbaar zijn. Als ze beschadigd of onleesbaar zijn, moeten ze worden vervangen.



2.4 RESTRISICO'S

De vormmachine is ontworpen volgens Machinerichtlijn 2006/42/EG en Wetsbesluit 27 januari 2010, nr. 17. Volgens deze normen werd er een beoordeling uitgevoerd van afgeleide risico's op verificatie van het gevaar.

Uit deze beoordeling zijn restrisico's naar voren gekomen die niet geëlimineerd kunnen worden omdat anders de functionaliteit van de machine verloren zou gaan. Deze risico's zijn:

Laden, lossen en verplaatsen van de machine	- machine valt - verpakking valt	- ga zorgvuldig om met het apparaat, verpakt en niet.
Terugkeer van de machine naar de rest positie	- risico op beknelling van blootgestelde lichaamsdelen (handen, arm, hoofd)	- Zorg ervoor dat lichaamsdelen zich niet in de buurt van bewegende apparaten of onder de onderplaat bevinden totdat de machine zijn cyclus beëindigd.
Afsluitpanelen, kamers waarin spanning aanwezig is	- elektrocutie	- open de panelen niet zonder eerst de stekker uit het stopcontact te halen
De onderdelen reinigen die in contact komen met het deeg	- elektrocutie - elektrische ontladingen - blikseminslag	- het apparaat moet altijd gereinigd worden als het uit staat, zonder netspanning (onderbreek de netspanning, d.w.z. trek de stekker uit het stopcontact).



3. TECHNISCHE GEGEVENS

3.1 KENMERKEN VAN DE MACHINE

De vormmachine, geproduceerd in versies "33", "45" en "50", is ontworpen om de bodems voor pizza's in verschillende diameters en diktes te vormen.

Hij heeft driefasige of eenfasige zelfremmende motoren.

Alle onderdelen die in contact komen met voedingsmiddelen zijn verchroomd of met teflon bekleed

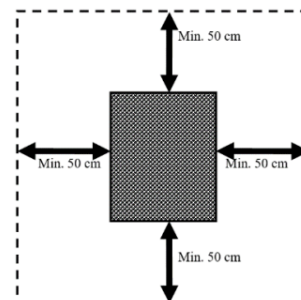
			7485.0200	7485.0205
BODY	HOOGTE	mm	855	821
	BREEDTE	mm	655	470
	DIEPTE	mm	750	660
	NET GEWICHT	kg	163	121
DRIEFASENMOTOR	KRACHT	kW	6,1	4,75
	SPANNING	V	230/400	230/400
	FREQUENTIE	Hz	50/60	50/60
EENFASIGE MOTOR	KRACHT	kW	6,1	4,75
	SPANNING	V	230	230
	FREQUENTIE	Hz	50/60	50/60
VERPAKKING	HOOGTE	mm	1030	1030
	BREEDTE	mm	750	750
	DIEPTE	mm	880	880
	BRUTO GEWICHT	kg	182	140
	VOLUME	mc	0.70	0.70

4. INSTALLATIE

4.1 BEPALINGEN ONDER DE VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE GEBRUIKER

De omgevingsomstandigheden van de werkplek waar de machine is geïnstalleerd, moeten de volgende kenmerken hebben:

- droog zijn
- warmwaterbronnen op voldoende afstand
- voldoende ventilatie en verlichting in overeenstemming met de wettelijke hygiëne- en veiligheidsnormen.
- Het steunvlak moet horizontaal zijn, er mogen zich geen obstakels van welke aard dan ook in de onmiddellijke nabijheid van de machine bevinden die de normale ventilatie kunnen verstoren.



BELANGRIJK

In overeenstemming met de geldende wetgeving mag het elektriciteitsnet niet uitgerust zijn met een automatische differentiële schakelaar met eigenschappen die overeenkomen met die van de machine waarbij de openingsafstand van de contacten minstens 3 mm bedraagt; een efficiënte aarding is ook onontbeerlijk.

Controleer of de voedingsspanning en de frequentie van het systeem compatibel zijn met de waarden die zowel in de **technische kenmerken** als op het plaatje op de achterkant van de machine vermeld staan.



4.2 INSTALLATIEMODUS

BELANGRIJK

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door personeel dat bevoegd en gekwalificeerd is door de fabrikant, die alle aansprakelijkheid voor verkeerde installatie of geknoei afwijst.

De machine wordt op pallets in een houten kooi geleverd. Voor verplaatsing is een vorkheftruck of palletwagen nodig. Als de machine met touwen of riemen wordt opgetild, moeten deze onder de pallet worden doorgetrokken. Om de machine uit de verpakking te halen, kunnen riemen gebruikt worden die onder de machine geplaatst worden en gekoppeld worden aan een vorkheftruck of de specifieke oogbout.

OPMERKING

Alle onderdelen van de verpakking moeten volgens de geldende wetgeving worden afgevoerd.

Nadat u het apparaat uit de verpakking heeft gehaald, gaat u als volgt te werk:

- Plaats de machine op de geplande locatie.
- Verwijder de beschermfolie, indien aanwezig, en gebruik daarbij geen gereedschap dat de oppervlakken kan beschadigen.
- Als de machine instabiel is, plaatst u stukjes hard rubber onder de voeten.

4.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De aansluiting op het elektriciteitsnet wordt uitgevoerd met een meegeleverde voedingskabel, waarop gespecialiseerd en gekwalificeerd personeel de relevante 16 / 32 A-stekker moet installeren voor de 3-polige kabel (P, N, G) voor de eenfasige versies en 5-polig (3P, N, G) voor de driefasige versies.

Het stopcontact van het elektriciteitsnet moet makkelijk bereikbaar zijn. Het mag geen enkele beweging vereisen. De afstand tussen de machine en het stopcontact moet zodanig zijn dat er geen spanning op de voedingskabel komt te staan.

Bovendien mag deze kabel zich nooit onder de machinesteunen bevinden.

BELANGRIJK

Het systeem moet verplicht geaard zijn en een differentiële schakelaar hebben in overeenstemming met de geldende wetgeving.



EENFASIGE VORMMACHINE 230 V: OM VERSCHIJNSELEN TE VERMIJDEN DIE TIJDELIJKE STROOMPIEKEN VEROORZAKEN EN IN DE AANWEZIGHEID VAN EEN SNELHEIDS-VARIATOR (OMVORMER), DIE OP DE MACHINE GEMONTEERD IS, MOET HET ELEKTRISCHE SYSTEEM UITGERUST ZIJN MET EEN SUPERGEÏSOLEERDE DIFFERENTIËLE SCHAKELAAR VAN KLASSE A, TYPE "SI", DIE DE CONTINUE BESCHIKBAARHEID VAN DE ELEKTRISCHE STROOM IN ALLE VEILIGHEID GARANDEERT.

DRIEFASIGE VORMMACHINE: VOER NA HET AANSLUITEN VAN DE MACHINE OP HET ELEKTRISCHE SYSTEEM EEN TESTCYCLUS UIT. ALS BIJ DE EERSTE KEER OPSTARTEN DE ONDERSTE PLAAT VOLLEDIG OMHOOG KOMT, MOETEN DE 2 FASEN IN DE STEKKER WORDEN OMGEKEERD.

Opmerking: Ga als volgt te werk om de fasen van de stekker om te keren:

- Schakel de machine uit;
- Haal de stekker uit het stopcontact;
- Draai de positie van de twee fasen in het huidige stopcontact om. (bijv. L1 met L2 en omgekeerd);
- Sluit het apparaat weer aan op het lichtnet;
- Start de machine opnieuw en controleer of de onderste plaat volledig omhoog komt.
- Als de machine eenmaal gestart is, wacht u een paar minuten voordat u met het werk begint om te controleren of de functies correct zijn.



5. GEBRUIK EN BEDIENING

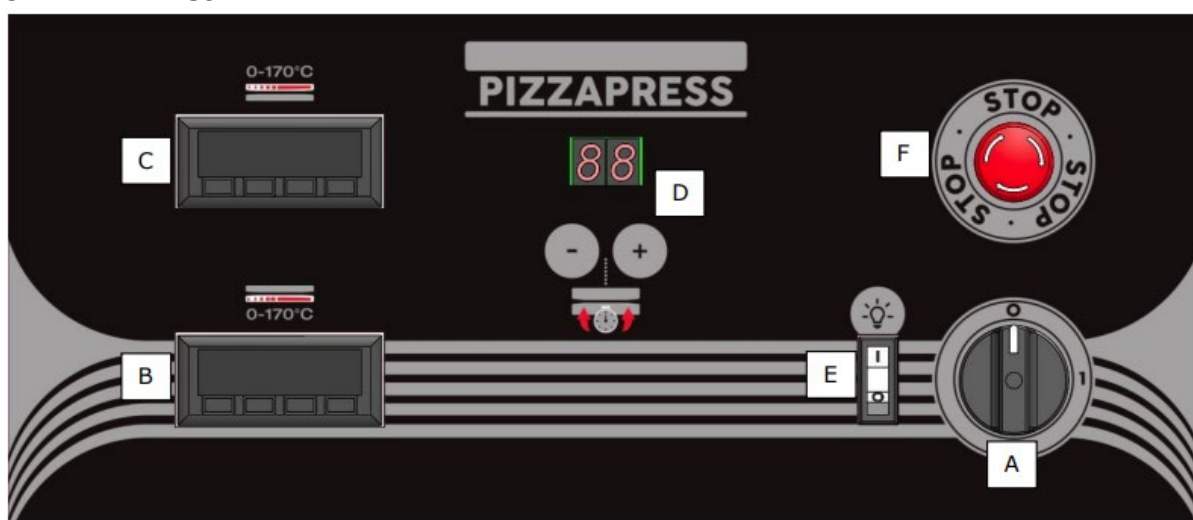
5.1 VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

De machine is uitgerust met adequate veiligheidsvoorzieningen bestaande uit vaste afschermingen en een beweegbare afscherming die de werking van de vormmachine activeert, om te voorkomen dat delen van het menselijk lichaam (bovenste ledematen) in contact komen met de platen tijdens de werkfase, om de risico's van slepen of pletten uit te sluiten.



VERWIJDER DE AFSCHERMINGEN NIET TIJDENS HET GEBRUIK VAN DE MACHINE. DE FABRIKANT KAN OP GEEN ENKELE MANIER AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR HET NIET NALEVEN VAN EEN VAN DE BOVENSTAANDE AANWIJZINGEN.

5.2 BEDIENINGSPANEEL



POS.	COMMANDO	ACTIE
A	Hoofdschakelaar 0/1	De vormmachine wordt ingeschakeld
B	Thermostaat onderplaat	Hiermee kan de werkteperatuur van de onderplaat worden aangepast
C	Thermostaat bovenplaat	Hiermee kan de werkteperatuur van de bovenplaat worden aangepast
D	Timer	Hiermee kan de perstijd van het deeg worden aangepast
E	Lichtknop 0/1	Hiermee kan de verlichting van de vormmachine worden in- en uitgeschakeld
F	Noodknop	Het ontkoppelt de vormmachine van de stroomtoevoer en ontgrendelt elke functie

Testen van de functionaliteit vóór het opstarten:



VOORDAT U DE VORMMACHINE INSCHAKELT, MOET U DE BESCHERMFOLIE VERWIJDEREN ZONDER GEREEDSCHAP TE GEBRUIKEN DAT DE OPPERVLAKKEN KAN BESCHADIGEN.

Nadat u de stekker van het netsnoer in het stopcontact van het elektriciteitsnet hebt gestoken, is de machine klaar om de functionaliteit te testen.



- Controleer voordat u de machine start of alle afschermingen correct geïnstalleerd zijn.
- Tijdens de eerste bedrijfscyclus, en vervolgens elke keer dat de platen grondig gereinigd worden, moeten de hete platen ingevet worden met een lichte laag olijfolie, wordt er papier op de hete platen gelegd en vervolgens gereinigd met absorberend papier, om vervolgens een deegbal te nemen, deze plat te drukken en opnieuw tot een bal te vormen, en dit te herhalen totdat het deeg niet meer aan de platen kleeft. Hierdoor ontstaat er een beschermende laag op de platen en kan het deeg makkelijker glijden tijdens het persen.
- Zet de hoofdschakelaar in stand "1";
- Stel de temperatuur van de platen in (aanbevolen 150°) met behulp van thermostaten "B" en "C".
 - Om de temperatuur in te stellen, drukt u op de "SET" toets. De cijfers op het display beginnen te knipperen; selecteer met de "UP" en "DOWN" toetsen de gewenste temperatuur en druk op "SET" om te bevestigen.
 - De thermostaten geven de momentele temperatuur van de platen aan. Om de ingestelde temperatuur weer te geven, drukt u kort op de "SET", toets en op het display verschijnt de ingestelde temperatuur, druk nogmaals op de "SET" toets om af te sluiten.
- Programmeer met behulp van de timer de perstijd met de toetsen "+" en "-" tot de gewenste tijd bereikt is (aanbevolen tussen 0,6" en 1");

Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur,

- Laat de beschermkap zakken om de stijg-, druk- en daalcyclus te starten.
- Bij de eerste keer opstarten is het aan te raden om de platen op 150°C te brengen en ze minstens 1 uur op die temperatuur te laten. Hierdoor worden eventuele dampen of geuren afkomstig van de productiematerialen geëvacueerd. Deze geuren verdwijnen tijdens de volgende werkcycli.



DRIEFASIGE VORMMACHINE: NA HET AANSLUITEN VAN DE MACHINE OP HET ELEKTRISCH SYSTEEM, VOERT U EEN TESTCYCLUS UIT. ALS BIJ DE EERSTE START DE ONDERSTE PLAAT VOLLEDIG STIJGT, MOETEN DE 2 FASEN WORDEN OMGEKEERD IN DE STEKKER.

5.3 GEBRUIK VAN DE MACHINE

Hieronder wordt een reeks handelingen beschreven voor een correct gebruik van de machine:



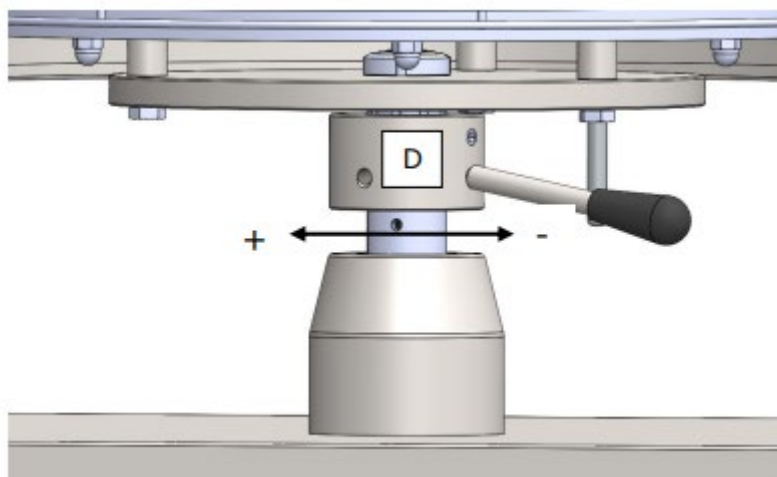
VOORDAT U DE MACHINE IN GEBRUIK NEEMT, MOET U ERVOOR ZORGEN DAT DEZE PERFECT SCHOON IS, MET NAME DE PLAATOPPERVLAKKEN DIE IN CONTACT KOMEN MET HET VOEDSEL, EN DAT DE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN GOED WERKEN.

Opstartsituatie met "machine uit"

- Draai de differentiële schakelaar van de beveiliging in de stand ON, gecoördineerd met het hoofdaardingssysteem dat stroomopwaarts van de machine in het systeem van de gebruiker is geplaatst.
- Zet de hoofdschakelaar van de omvormmachine in stand "1";
- Stel de temperatuur van de platen in (aanbevolen 150°) met behulp van thermostaten "B" en "C".
 - Om de temperatuur in te stellen, drukt u op de "SET" toets. De cijfers op het display beginnen te knipperen; selecteer met de "UP" en "DOWN" toetsen de gewenste temperatuur en druk op "SET" om te bevestigen.
 - De thermostaten geven de momentele temperatuur van de platen aan. Om de ingestelde temperatuur weer te geven, drukt u kort op de "SET", toets en op het display verschijnt de ingestelde temperatuur, druk nogmaals op de "SET" toets om af te sluiten.



- Pas de dikte van het deeg aan door aan de ringmoer "G" te draaien, tegen de klok in om de dikte te verminderen (-), of met de klok mee om deze te vergroten (+);



- Programmeer de perstijd (aanbevolen tussen 0,6" en 1") met behulp van de timer;

Bij het bereiken van de ingestelde temperatuur,

- Plaats de bal deeg in het midden van de plaat, met behulp van een geschikte en licht met bloem bestoven schil;



LET OP: HETE ONDERDELEN, RISICO OP BRANDWONDEN.

- Laat de beschermkap zakken om de op-, druk- en daalcyclus te starten;
Opmerking: Om de cyclus op elk moment uit te schakelen, laat u gewoon de voorste beschermkap los.
- Laat aan het einde van de cyclus de afscherming los om de machine te stoppen;
- Verwijder de gevormde pizzabodem van de onderste plaat met behulp van de specifieke schil;



LET OP: HETE ONDERDELEN, RISICO OP BRANDWONDEN.

Opstartsituatie met "machine gereed"

Ga als volgt te werk om een nieuwe cyclus te starten:

- Plaats de bal deeg in het midden van de plaat, met behulp van een geschikte en licht met bloem bestoven schil;



LET OP: HETE ONDERDELEN, RISICO OP BRANDWONDEN.

- Laat de beschermkap zakken om de op-, druk- en daalcyclus te starten;
Opmerking: Om de cyclus op elk moment uit te schakelen, laat u gewoon de voorste beschermkap los.
- Laat aan het einde van de cyclus de afscherming los om de machine te stoppen;
- Verwijder de gevormde pizzabodem van de onderste plaat met behulp van de specifieke schil;



LET OP: HETE ONDERDELEN, RISICO OP BRANDWONDEN.



Machine uitschakelen

Voor het volledig uitschakelen van de machine, vanuit de toestand waarin het werk is beëindigd of uitgeschakeld, moet u:

- De hoofdschakelaar van de omvormmachine in stand "0" zetten.
- De differentiële schakelaar van de beveiliging naar de UIT-stand draaien, gecoördineerd met het hoofdaardingssysteem dat stroomopwaarts van de machine in het systeem van de gebruiker is geplaatst, waardoor de machine van de elektrische voeding wordt losgekoppeld.

Noodstop

De vormmachine is uitgerust met een noodstopknop met rotatieontgrendeling die een snelle stop van de machine mogelijk maakt in situaties met risico op letsel of wanneer de werkstroom stopzetting vereist, waardoor de integriteit van de vormmachine en de veiligheid van de persoon die de machine gebruikt, gegarandeerd wordt;

- Drukken om de machine snel te stoppen;
- Draai om te ontgrendelen en de machinewerking te resetten;

5.4 ALARMSIGNALLEN

De thermostaten kunnen de volgende signalen of alarmen aangeven:

CODE	BETEKENIS
SIGNALLEN	
Out1	LED aan: Indien ingeschakeld, is de belasting ingeschakeld Als knippert: - de wijziging van het werkinstelpunt is bezig
ALARM	
Pr1	Omgevingssonde fout Oplossingen: - controleer of de sonde intact is - controleer de aansluiting van het gereedschap en de sonde - controleer de omgevingstemperatuur
Wanneer de oorzaak van het alarm verdwijnt, hervat het apparaat de normale werking.	

5.5 MOGELIJKE AFWIJKINGEN

ANOMALIE	OORZAAK	OPLOSSING
De machine start niet	Geen elektrische voeding	Controleer de hoofdschakelaar, de stekker en het netsnoer
	Het beschermrooster aan de achterkant is niet goed geplaatst	Controleer de correcte plaatsing van het achterrooster
	De hoofdschakelaar van de vormmachine staat in pos. 0	Zet de hoofdschakelaar van de vormmachine op pos. 1
	De noodknop werd ingedrukt	Draai aan de knop om de machine vrij te geven en opnieuw in te stellen
De machine stopt tijdens gebruik	De onderplaat gaat 2 cm omhoog en dan weer omlaag	Twee fasen van de stekker omkeren; de motor draait in tegengestelde richting
Het deeg blijft aan de schijven plakken	De temperatuur van de schijven is te laag	Stel de temperatuur in op 150°C - 160°C
De deegschijf trekt terug na het platdrukken	De deegbal is niet voldoende gerezen	Laat het deeg verder rijzen door het op een warme plek te leggen
	De temperatuur van de deegbal is te laag	



5.6 AANBEVELINGEN VOOR GEBRUIK

- Wij raden aan om de thermostaten in te stellen op een temperatuur van 150-160°C;
- Het wordt aanbevolen om tijdens de eerste bedrijfscyclus een dun laagje olijfolie op de hete platen aan te brengen met behulp van papier; deze handeling moet herhaald worden elke keer dat de platen grondig gereinigd worden;
- Het is ook essentieel om goed gerezen en niet koud deeg te gebruiken (haal het deeg minstens twee uur voordat u begint te werken uit de koelkast) en leg de licht met bloem bestoven bal precies in het midden van de bodemplaat.

6. ONDERHOUD

ATTENTIE: Neem de volgende voorzorgsmaatregelen voordat u onderhoud uitvoert, inclusief schoonmaken:

- zorg ervoor dat de apparatuur is losgekoppeld van het elektriciteitsnet (haal de stekker uit het stopcontact), zorg ervoor dat de voeding niet per ongeluk opnieuw kan worden ingeschakeld;
- Zorg ervoor dat de apparatuur volledig afgekoeld is;
- Gebruik de persoonlijke beschermingsmiddelen die door de geldende wetgeving worden voorgeschreven;
- Werk altijd met de juiste uitrusting;
- Na beëindiging van de onderhouds-/reparatie-/reinigingswerkzaamheden installeert u alle afschermingen en veiligheidsinrichtingen opnieuw voordat u de apparatuur opnieuw opstart;

Neem voor elk onderhoud dat niet onder routineonderhoud valt, en in geval van storingen, alleen contact op met de fabrikant

6.1 SCHOONMAKEN

ATTENTIE: U wordt geadviseerd om geen niet-voedingssgeschikte, schurende of bijtende chemische producten te gebruiken. Vermijd strikt het gebruik van waterstralen, diverse gereedschappen, ruwe of schurende apparaten, zoals stalen pads, sponzen, enz. die het oppervlak kunnen beschadigen en met name de veiligheid op het gebied van hygiëne in gevaar kunnen brengen.

De reiniging moet aan het einde van elk gebruik worden uitgevoerd **in overeenstemming met de hygiënenormen en om de functionaliteit van de machine te garanderen:**

- Verwijder met een houten of plastic schil het achtergebleven deeg van de platen;
- reinig de platen grondig met een zachte spons en warm water;
- droog met keukenpapier, gevolgd door een zachte doek en een specifiek product voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel.

7. ONTMANTELING EN VERWIJDERING

ATTENTIE: Sloop en ontmanteling van de machine zijn de exclusieve verantwoordelijkheid van de eigenaar, die moet werken in overeenstemming met de wetgeving die in zijn land van kracht is op het gebied van veiligheid en milieubescherming.

Houd u bij het slopen van de machine strikt aan de bepalingen van de geldende wetgeving.

Om het recyclen van materialen te vereenvoudigen, moeten de onderdelen waaruit de machine is opgebouwd, worden onderscheiden naar de verschillende soorten bouwmaterialen (plastic, koper, ijzer, enz.).



1. SERIENNUMMER

1.1 AUFKLEBER MIT SERIENNUMMER

Die Seriennummer besteht aus einem grauen, im Siebdruckverfahren hergestellten Aufkleber, der auf der Rückseite des Geräts angebracht ist.

Auf dem Etikett sind die folgenden Daten gut lesbar und unauslöschlich angegeben:

- Name des Herstellers;
- Elektrische Leistung (kW/A);
- Modell;
- Aufschrift „Made in Italy“;
- Seriennummer;
- Spannung und Frequenz (Volt/Hz);
- Herstellungsjahr
- Gewicht der Umformmaschine

2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

2.1 BEDEUTUNG DES HANDBUCHS

- Bevor Sie die betreffende Umformmaschine in Betrieb nehmen, müssen Sie alle Teile dieses Handbuchs lesen und verstehen.
- Dieses Handbuch muss für „befugtes Bedienpersonal“ stets verfügbar sein und sich in der Nähe der Umformmaschine befinden. Es muss gut geschützt und aufbewahrt werden.
- Der Hersteller kann in keiner Weise für Schäden an Menschen, Tieren oder Sachen haftbar gemacht werden, die durch die Nichteinhaltung der in diesem Handbuch beschriebenen Normen entstehen.
- Dieses Handbuch ist ein integraler Bestandteil der Umformmaschine und muss bis zur endgültigen Demontage aufbewahrt werden.
- „Autorisiertes Bedienpersonal“ darf nur Eingriffe im Rahmen seiner spezifischen Kompetenz an der Maschine vornehmen.

2.2 GARANTIE

Die Garantie ist ein Jahr lang ab dem Datum des Originalkaufbelegs gültig.

Innerhalb dieses Zeitraums werden Teile, die objektiv als defekt aufgrund von Fabrikationsfehlern feststellbar sind, mit Ausnahme von elektrischen Bauteilen und Teilen, die einem normalen Verschleiß unterliegen, in unserem Werk kostenlos ersetzt oder repariert.

Alle Versand- und Arbeitskosten sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie entfällt in allen Fällen, in denen festgestellt werden kann, dass die Schäden durch Folgendes verursacht wurden:

Transport, unzureichende Wartung, Unerfahrenheit des Bedienpersonals, Manipulationen, Reparaturen durch unbefugtes Personal oder Nichtbeachtung der Anweisungen im Handbuch.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für direkte oder indirekte Schäden ab, die sich aus der Zeit ergeben, in der das Gerät nicht in Betrieb ist, unter anderem für folgende Ursachen:

Defekte an der Ausrüstung, Wartezeiten für Reparaturen oder in jedem Fall das Fehlen der Ausrüstung.



DIE MANIPULATION UND/ODER DER AUSTAUSCH VON TEILEN DURCH NICHT-ORIGINALTEILE FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE UND ENTBINDET DEN HERSTELLER VON JEGLICHER HAFTUNG.

2.3 SICHERHEITSHINWEISE

Die Maschine kann trotz Einhaltung der Sicherheitsanforderungen, die in den entsprechenden elektrischen, mechanischen und hygienischen Normen beschrieben sind, eine Gefahr darstellen, wenn:

- Verwendung für andere als die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke und Bedingungen.
- Die Schutzvorrichtungen wurden manipuliert.
- Die für die folgenden Punkte vorgesehenen Bestimmungen werden nicht beachtet:
Installation - Inbetriebnahme - Verwendung - Wartung.

ACHTUNG



Um gefährliche Situationen und/oder mögliche Verletzungen zu vermeiden, die durch elektrischen Strom, mechanische Geräte, Feuer oder aus hygienischen Gründen verursacht werden, müssen die folgenden Sicherheitshinweise beachtet werden.

A - HALTEN SIE IHREN ARBEITSPLATZ SAUBER.
Unordnung kann eine Unfallgefahr darstellen.

B - BEWERTEN SIE DIE UMWELTBEDINGUNGEN.
Benutzen Sie das Gerät nicht in einer feuchten, nassen oder unzureichend beleuchteten Umgebung, in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gas.

C - KINDER UND UNBEFUGTES PERSONAL FERNHALTEN.
Erlauben Sie ihnen nicht, sich der Maschine oder dem Arbeitsplatz zu nähern.

D - VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR INNERHALB DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN LEISTUNG UND FÜR DEN ZULÄSSIGEN GEBRAUCH.
Ohne Überlastung funktioniert es besser und sicherer.

E - KLEIDEN SIE SICH ANGEMESSEN.
Tragen Sie keine losen Kleidungsstücke oder Accessoires, die sich während des Betriebs in den Geräten verfangen könnten. Tragen Sie rutschfeste Schuhe. Aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen müssen lange Haare in einem speziellen Netz zusammengebunden werden, und Sie sollten Handschuhe an den Händen tragen.

F - DAS STROMKABEL SCHÜTZEN.
Ziehen Sie nicht am Kabel, um es aus der Steckdose zu entfernen. Setzen Sie das Kabel nicht hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aus.

G - UNSICHERE POSITIONEN VERMEIDEN.
Finden Sie die am besten geeignete Position, um stets das Gleichgewicht zu gewährleisten.

H - ÄUSSERSTE VORSICHT WALTEN LASSEN.
Seien Sie bei der Arbeit aufmerksam. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn Sie abgelenkt sind.

I - VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN. Sie dürfen niemals verwendet werden.

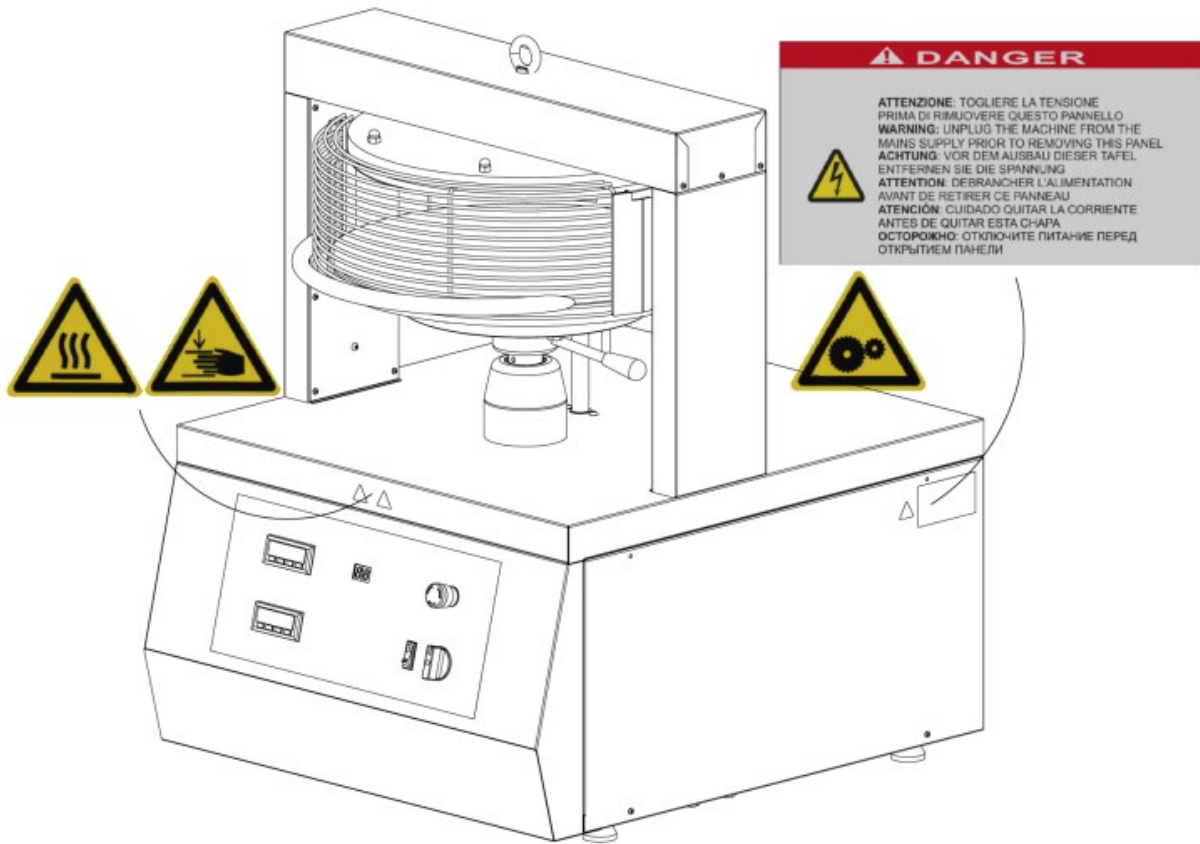
L - LAUFENDER UND UNBEWACHTER BETRIEB. Die Maschine muss immer beaufsichtigt werden.

M- STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN
Am Ende jeder Benutzung, vor der Reinigung, Wartung oder Bewegung der Maschine.

N - PRÜFEN SIE, OB DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST.
Überprüfen Sie vor der Benutzung der Maschine, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß funktionieren. Überprüfen Sie, dass bewegliche Teile nicht blockiert werden, dass keine beschädigten Komponenten vorhanden sind, dass alle Teile korrekt montiert sind und dass die Bedingungen, die den regulären Betrieb der Maschine beeinflussen könnten, optimal sind.

O - LASSEN SIE DIE MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL REPARIEREN.
Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Bestimmungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

P - DIE SCHILDER SIND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN, daher müssen sie immer perfekt lesbar sein. Wenn sie beschädigt oder unleserlich sind, müssen sie ersetzt werden.



2.4 RESTRISIKEN

Die Umformmaschine wurde gemäß Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und Leg. Dekret 27. Januar 2010, Nr. 17 entwickelt.

Gemäß diesen Normen wurde eine Bewertung der abzuleitenden Risiken bei der Beurteilung von Gefahren durchgeführt.

Aus dieser Bewertung haben sich Restrisiken ergeben, die nicht beseitigt werden können, da sonst die Funktionalität der Maschine verloren ginge. Diese Risiken sind:

Beladen, Entladen und Bewegen der Maschine	- Maschinenausfall - Verpackungsfehler	- behandeln Sie das Gerät vorsichtig, verpackt und nicht.
Rückführung der Maschine in die Ruheposition	- Risiko des Einklemmens von ungeschützten Körperteilen (Hände, Arme, Kopf)	- Achten Sie darauf, dass sich keine Körperteile in der Nähe der sich bewegenden Geräte oder unter der unteren Platte befinden, bis die Maschine ihren Zyklus beendet hat.
Verschlussstafeln, Kammern, in denen Spannung vorhanden ist	- Stromschlag	- öffnen Sie die Paneele nicht, ohne vorher den Stecker abzuziehen
Reinigung der Teile, die mit dem Teig in Berührung kommen	- Stromschlag - elektrische Entladungen - Blitzschlag	- die Maschine muss immer im ausgeschalteten Zustand gereinigt werden, d. h. ohne Netzstrom (Netzspannung unterbrechen, d. h. den Stecker ziehen).



3. TECHNISCHE DATEN

3.1 EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE

Die Umformmaschine, die in den Versionen „33“, „45“ und „50“ hergestellt wird, ist für die Formung von Pizzaböden in verschiedenen Durchmessern und Dicken ausgelegt.

Es verfügt über dreiphasige oder einphasige selbstbremsende Motoren.

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind verchromt oder teflonbeschichtet.

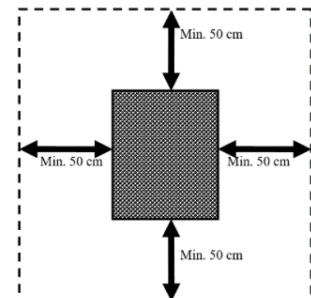
			7485.0200	7485.0205
KÖRPER	HÖHE	mm	855	821
	BREITE	mm	655	470
	TIEFE	mm	750	660
	REINGEWICHT	kg	163	121
DREHSTROMMOTOR	LEISTUNG	kW	6,1	4,75
	SPANNUNG	V	230/400	230/400
	FREQUENZ	Hz	50/60	50/60
EINPHASIGER MOTOR	LEISTUNG	kW	6,1	4,75
	SPANNUNG	V	230	230
	FREQUENZ	Hz	50/60	50/60
VERPACKUNG	HÖHE	mm	1030	1030
	BREITE	mm	750	750
	TIEFE	mm	880	880
	BRUTTOGEWICHT	kg	182	140
	VOLUMEN	mc	0.70	0.70

4. MONTAGE

4.1 BESTIMMUNGEN UNTER DER VERANTWORTUNG DES NUTZERS

Die Umgebungsbedingungen des Arbeitsplatzes, an dem die Maschine aufgestellt ist, müssen die folgenden Eigenschaften aufweisen:

- trocken sein
- Warmwasserquellen in angemessenem Abstand zueinander
- ausreichende Belüftung und Beleuchtung unter Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsstandards.
- Die Auflagefläche muss waagrecht sein, in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine Hindernisse befinden, die die normale Belüftung der Maschine beeinträchtigen könnten.



WICHTIG

Gemäß der geltenden Gesetzgebung darf das Stromnetz nicht mit einem automatischen Differenzialschalter ausgestattet sein, dessen Eigenschaften denen der Maschine entsprechen und bei dem der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm beträgt; eine effiziente Erdung ist ebenfalls unerlässlich.

Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung und die Frequenz des Systems mit den Werten übereinstimmen, die sowohl in den **technischen Daten** als auch auf dem Schild auf der Rückseite des Geräts angegeben sind.



4.2 MONTAGEMODUS

WICHTIG

Alle Montage- und Wartungsarbeiten müssen von Personal durchgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert und qualifiziert ist. Der Hersteller lehnt jede Haftung für eine falsche Montage oder Manipulation ab.

Die Maschine wird auf Paletten in einem Holzrahmen geliefert. Für den Transport ist ein Gabelstapler oder ein Hubwagen erforderlich. Wenn die Maschine mit Seilen oder Gurten angehoben wird, führen Sie diese unter der Palette durch. Um die Maschine aus der Verpackung zu nehmen, können Sie Gurte verwenden, die unter der Maschine positioniert und an einen Gabelstapler oder die spezielle Öse gekoppelt werden.

HINWEIS

Alle Teile der Verpackung müssen entsprechend der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.

Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung genommen haben, gehen Sie wie folgt vor:

- Stellen Sie das Gerät an dem vorgesehenen Ort auf.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, sofern vorhanden, und vermeiden Sie die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Wenn das Gerät instabil ist, legen Sie ein Stück Hartgummi unter die Füße.

4.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Anschluss an das Stromnetz erfolgt über ein mitgeliefertes Stromkabel, an dem Fachpersonal den entsprechenden 16 / 32 A-Stecker für das 3-polige Kabel (P, N, G) für die einphasigen Versionen und das 5-polige (3P, N, G) für die dreiphasigen Versionen anbringen muss.

Die Steckdose des Stromnetzes muss leicht zugänglich sein. Sie darf nicht bewegt werden müssen. Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so bemessen sein, dass das Stromkabel nicht gespannt wird. Außerdem darf sich dieses Kabel niemals unter den Stützen der Maschine befinden.

WICHTIG

Das System muss zwingend geerdet sein und über einen Differenzialschalter verfügen, der den geltenden Vorschriften entspricht.



230V EINPHASIGE UMFORMMASCHINE: ZUR VERMEIDUNG VON STROMSPITZENPHÄNOMENEN UND BEI VORHANDENSEIN EINES DREHZAHLVARIATORS (INVERTER), DER AN DER MASCHINE ANGEBRACHT IST, MUSS DIE ELEKTRISCHE ANLAGE MIT EINEM SUPERIMMUNISIERTEN DIFFERENZIALSCHALTER DER KLASSE A, TYP "SI", AUSGESTATTET SEIN, DER DIE STÄNDIGE VERFÜGBARKEIT DES STROMS IN VÖLLIGER SICHERHEIT GEWÄHRLEISTET.
DREIPHASIGE UMFORMMASCHINE: NACHDEM SIE DIE MASCHINE AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN HABEN, FÜHREN SIE EINEN TESTLAUF DURCH. WENN SICH BEIM ERSTEN START DIE UNTERE PLATTE VOLLSTÄNDIG HEBT, MÜSSEN DIE 2 PHASEN IM NETZSTECKER VERTAUSCHT WERDEN.

Hinweis: Um die Phasen des Steckers zu vertauschen, gehen Sie wie folgt vor:

- Schalten Sie das Gerät aus;
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose;
- Drehen Sie die Position der beiden Phasen in der Steckdose um. (z.B. L1 mit L2 und umgekehrt);
- Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an;
- Starten Sie das Gerät erneut und überprüfen Sie, ob die untere Platte vollständig ansteigt.
- Warten Sie nach dem Start des Geräts einige Minuten, bevor Sie mit der Arbeit beginnen, um sicherzustellen, dass die Funktionen korrekt sind.



5. NUTZUNG UND BETRIEB

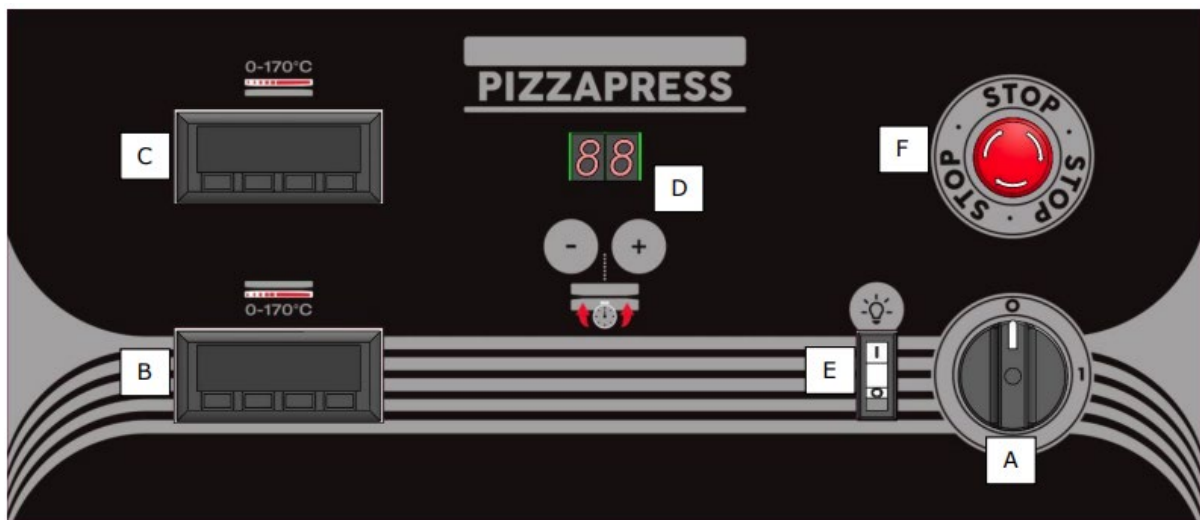
5.1 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit entsprechenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, die aus festen Schutzvorrichtungen und einer beweglichen Schutzvorrichtung bestehen, die den Betrieb der Umformmaschine aktiviert, um zu vermeiden, dass Teile des menschlichen Körpers (obere Gliedmaßen) während der Arbeitsphase mit den Platten in Berührung kommen, um das Risiko von Quetschungen zu vermeiden.



ENTFERNEN SIE DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN NICHT WÄHREND DES BETRIEBS DER MASCHINE. DER HERSTELLER KANN IN KEINER WEISE FÜR DIE NICHTEINHALTUNG EINER DER VORGENANNTEN ANGABEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN.

5.2 BEDIENFELD



POS.	EINGABE	AKTION
A	Hauptschalter 0/1	Die Umformmaschine schaltet sich ein
B	Thermostat untere Platte	Ermöglicht die Einstellung der Arbeitstemperatur der unteren Platte
C	Thermostat obere Platte	Ermöglicht die Einstellung der Arbeitstemperatur der oberen Platte
D	Zeitschaltuhr	Ermöglicht die Einstellung der Presszeit des Teigs
E	Lichtschalter 0/1	Ermöglicht das Ein- und Ausschalten der Beleuchtung der Umformmaschine
F	Notschalter	Er trennt die Umformmaschine von der Stromversorgung und entriegelt jede Funktion

Funktionstests vor der Inbetriebnahme:



ENTFERNEN SIE VOR DEM EINSCHALTEN DER UMFORMMASCHINE DIE SCHUTZFOLIE UND VERMEIDEN SIE DIE VERWENDUNG VON WERKZEUGEN, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Nachdem Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose gesteckt haben, ist das Gerät bereit für den Funktionstest.



- Vergewissern Sie sich vor dem Starten der Maschine, dass alle Schutzvorrichtungen korrekt angebracht sind.
- Während des ersten Betriebszyklus und dann jedes Mal, wenn die Platten gründlich gereinigt werden, müssen die Heizplatten mit einer leichten Schicht Olivenöl eingefettet werden. Anschließend werden sie mit saugfähigem Papier gereinigt, um dann eine Teigkugel zu nehmen, sie zu glätten und wieder zu einer Kugel zu formen, was so lange wiederholt wird, bis der Teig nicht mehr an den Platten klebt. So entsteht eine Schutzschicht auf den Platten, die auch das Gleiten des Teigs beim Drücken erleichtert.
- Drehen Sie den Hauptschalter auf Position „1“;
- Stellen Sie die Temperatur der Platten (empfohlen 150°) mit den Thermostaten „B“ und „C“ ein.
 - 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“, und das Display zeigt den Sollwert an. Drücken Sie erneut die Taste „SET“, um den Vorgang zu beenden.
- Mit dem Timer programmieren Sie die Presszeit mit den Tasten „+“ und „-“, bis die gewünschte Zeit erreicht ist (empfohlen zwischen 0,6" und 1");

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur,

- Senken Sie den vorderen Schutz ab, um den Aufstiegs-, Druck- und Abstiegszyklus zu starten.
- Bei der ersten Inbetriebnahme empfehlen wir Ihnen, die Temperatur der Platten auf 150°C zu bringen und sie mindestens 1 Stunde lang auf dieser Temperatur zu belassen. Auf diese Weise werden alle Dämpfe oder Gerüche, die von den Produktionsmaterialien stammen, abgeleitet. Diese Gerüche verschwinden in den folgenden Arbeitszyklen.



DREIPHASIGE UMFORMMASCHINE: NACHDEM SIE DIE MASCHINE AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN HABEN, FÜHREN SIE EINEN TESTZYKLUS DURCH. WENN SICH BEIM ERSTEN START DIE UNTERE PLATTE VOLLSTÄNDIG HEBT, MÜSSEN DIE 2 PHASEN IM NETZSTECKER VERTAUSCHT WERDEN.

5.3 VERWENDUNG DER MASCHINE

Im Folgenden wird eine Reihe von Abläufen für die korrekte Verwendung des Geräts beschrieben:



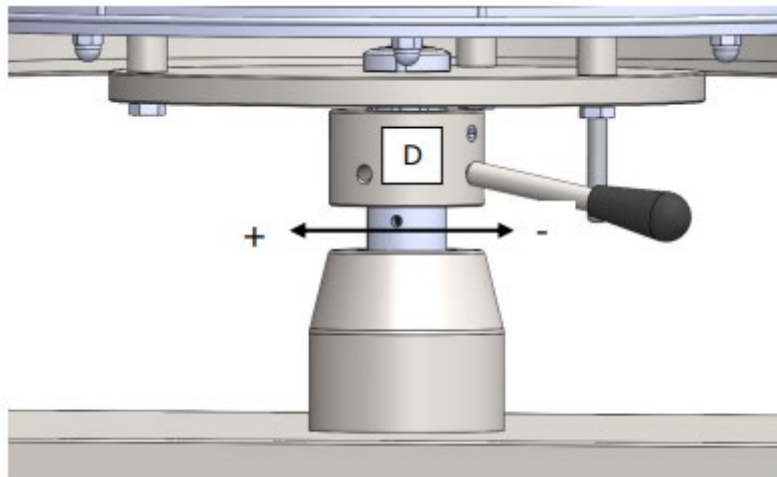
VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS, DASS ES VOLLKOMMEN GEREINIGT IST, INSBESONDERE DIE OBERFLÄCHEN DER PLATTEN, DIE MIT LEBENSMITTELN IN KONTAKT KOMMEN, UND STELLEN SIE SICHER, DASS DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WIRKSAM SIND.

Startsituation mit "Maschine aus"

- Drehen Sie den Differenzialschutzschalter in die EIN-Position, koordiniert mit dem Haupterdungssystem, das der Maschine im System des Benutzers vorgeschaltet ist.
- Drehen Sie den Hauptschalter der Umformmaschine auf Position „1“;



- Stellen Sie die Temperatur der Platten (empfohlen 150°) mit den Thermostaten „B“ und „C“ ein.
 - 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“, und das Display zeigt den Sollwert an. Drücken Sie erneut die Taste „SET“, um den Vorgang zu beenden.
- Stellen Sie die Dicke des Teigs ein, indem Sie die Ringmutter „G“ gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Dicke zu verringern (-), oder im Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen (+);



- Programmieren Sie die Presszeit (empfohlen zwischen 0,6" und 1") mit Hilfe des Timers;

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur,

- Legen Sie die Teigkugel in die Mitte der Platte, mit Hilfe einer geeigneten Schale und leicht bemehlt;



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

- Senken Sie die vordere Schutzvorrichtung ab, um den Aufwärts-, Druck- und Abwärtszyklus zu starten;
Hinweis: Um den Zyklus jederzeit abzuschalten, lassen Sie einfach die vordere Abdeckung los
- Lassen Sie am Ende des Zyklus die Schutzvorrichtung los, um den Betrieb der Maschine zu stoppen;
- Entfernen Sie den geformten Pizzaboden mit Hilfe des speziellen Schälers von der unteren Platte;



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

Startsituation mit „Maschine bereit“

Um einen neuen Zyklus zu starten, gehen Sie wie folgt vor:

- Legen Sie die Teigkugel in die Mitte der Platte, mit Hilfe einer geeigneten Schale und leicht bemehlt;



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.



- Senken Sie die vordere Schutzvorrichtung ab, um den Aufwärts-, Druck- und Abwärtszyklus zu starten;
Hinweis: Um den Zyklus jederzeit abzuschalten, lassen Sie einfach die vordere Abdeckung los
- Lassen Sie am Ende des Zyklus die Schutzvorrichtung los, um den Betrieb der Maschine zu stoppen;
- Entfernen Sie den geformten Pizzaboden mit Hilfe des speziellen Schälers von der unteren Platte;



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

Maschine ausschalten

Um die Maschine vollständig auszuschalten, wenn die Arbeit beendet oder die Maschine angehalten ist, müssen Sie:

- Stellen Sie den Hauptschalter der Umformmaschine auf die Position „0“.
- Drehen Sie den Differentialschutzschalter in die OFF-Position, die mit dem Haupterdungssystem koordiniert ist, das der Maschine im System des Benutzers vorgeschaltet ist, wodurch die Maschine vom Stromnetz getrennt wird.

Notstopp

Die Umformmaschine ist mit einem Not-Aus-Knopf mit Drehentriegelung ausgestattet, der ein schnelles Anhalten der Maschine in Situationen mit Verletzungsgefahr oder wenn der Arbeitsablauf ein Anhalten erfordert, ermöglicht und so die Unversehrtheit der Umformmaschine und die Sicherheit des Bedieners gewährleistet;

- Zum schnellen Anhalten der Maschine drücken;
- Drehen, um das Gerät zu lösen und wieder in Betrieb zu nehmen;

5.4 ALARMSIGNALE

Die Thermostate können die folgenden Signale oder Alarme anzeigen:

CODE	BEDEUTUNG
SIGNALS	
Out1	LED an: Wenn sie leuchtet, ist die Ladung in Betrieb Wenn sie blinkt: - die Änderung des Arbeitssollwerts ist im Gange
ALARM	
Pr1	Fehler in der Umgebungssonde Lösungen: - Prüfen Sie, ob die Sonde intakt ist - Prüfen Sie die Verbindung zwischen Werkzeug und Sonde - Umgebungstemperatur prüfen
Wenn die Ursache des Alarms verschwindet, stellt das Gerät den normalen Betrieb wieder her	



5.5 MÖGLICHE ANOMALIEN

ANOMALIE	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät lässt sich nicht starten	Kein Strom	Überprüfen Sie den Schalter, den Stecker und das Netzkabel
	Das hintere Schutzgitter ist nicht richtig positioniert	Prüfen Sie die korrekte Positionierung des hinteren Gitters
	Der Hauptschalter der Umformmaschine ist in Pos. 0	Drehen Sie den Hauptschalter der Umformmaschine auf Pos. 1
	Die Notfalltaste wurde gedrückt	Drehen Sie den Knopf, um die Maschine zu entriegeln und wieder in Betrieb zu nehmen.
Die Maschine stoppt während des Gebrauchs	Die untere Platte hebt sich 2 cm und senkt sich dann wieder	Invertieren Sie zwei Phasen des Steckers; der Motor dreht sich in die entgegengesetzte Richtung
Der Teig klebt an den Scheiben fest	Die Temperatur der Scheiben ist zu niedrig	Stellen Sie die Temperatur auf 150°C - 160°C ein.
Die Teigscheibe zieht sich nach dem Glätten zurück	Die Teigkugel ist nicht ausreichend aufgegangen	Lassen Sie den Teig weiter aufgehen, indem Sie ihn an einen warmen Ort stellen.
	Die Temperatur der Teigkugel ist zu niedrig	

5.6 EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG

- Wir empfehlen, die Thermostate auf eine Temperatur von 150-160°C einzustellen;
- Es wird empfohlen, während des ersten Betriebszyklus eine dünne Schicht Olivenöl mit Hilfe von Papier auf die heißen Platten aufzutragen; dieser Vorgang muss jedes Mal wiederholt werden, wenn eine gründliche Reinigung der Platten erfolgt;
- Wichtig ist auch, dass Sie einen gut aufgegangenen und nicht kalten Teig verwenden (nehmen Sie den Teig mindestens zwei Stunden vor Arbeitsbeginn aus dem Kühlschrank) und die leicht bemehlte Kugel genau in die Mitte der Bodenplatte setzen.

6. WARTUNG

ACHTUNG: Bevor Sie Wartungsarbeiten, einschließlich der Reinigung, durchführen, sollten Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose), damit die Stromversorgung nicht versehentlich wieder aktiviert werden kann;
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- Verwenden Sie die von der geltenden Gesetzgebung vorgeschriebenen persönlichen Schutzeinrichtungen;
- Arbeiten Sie immer mit geeigneter Ausrüstung;
- Bringen Sie nach Beendigung der Wartungs-/Reparatur-/Reinigungsarbeiten vor der Wiederinbetriebnahme des Geräts alle Schutzeinrichtungen und Sicherheitseinrichtungen wieder an;

Wenden Sie sich für alle Wartungsarbeiten, die nicht unter die Routinewartung fallen, und im Falle von Störungen ausschließlich an den Hersteller.



6.1 REINIGUNG

ACHTUNG: Wir raten Ihnen davon ab, nicht lebensmittelechte, scheuernde oder ätzende chemische Produkte zu verwenden. Vermeiden Sie unbedingt die Verwendung von Wasserstrahlen, verschiedenen Werkzeugen, rauen oder scheuernden Geräten wie Stahlpads, Schwämmen usw., die die Oberfläche beschädigen und insbesondere die Sicherheit in Bezug auf die Hygiene beeinträchtigen könnten.

Die Reinigung muss nach jedem Gebrauch unter **Einhaltung der Hygienestandards und zur Sicherstellung der Funktionsfähigkeit des Geräts** wie folgt durchgeführt werden:

- Entfernen Sie mit einem Holz- oder Plastikschäler den restlichen Teig von den Platten;
- Reinigen Sie die Teller gründlich mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser;
- Trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab, gefolgt von einem weichen Tuch und einem speziellen Produkt zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

7. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG

ACHTUNG: Die Demontage und der Abbau der Maschine liegen in der ausschließlichen Verantwortung des Eigentümers, der dabei die in seinem Land geltenden Sicherheits- und Umweltschutzvorschriften einhalten muss.

Halten Sie sich bei der Demontage der Maschine streng an die geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Um das Recycling der Materialien zu erleichtern, sollten Sie die Teile, aus denen die Maschine besteht, nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen usw.) trennen.



1. NUMÉRO DE SÉRIE

1.1 ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série est composé d'un autocollant sérigraphié et adhésif de couleur grise, apposé à l'arrière de la machine. La plaque indique de manière lisible et indélébile les données suivantes :

- le nom du fabricant ;
- le numéro de série ;
- Puissance électrique (kW/A) ;
- Tension et fréquence (Volt/Hz) ;
- Modèle ;
- Année de fabrication
- Inscription « Fabriqué en Italie » ;
- Poids de la machine à former

2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

2.1 IMPORTANCE DU MODE D'EMPLOI

- Avant d'utiliser la machine à former en question, il est obligatoire de lire et de comprendre toutes les parties de ce manuel.
- Ce manuel doit toujours être à la disposition des « opérateurs autorisés » et se trouver à proximité de la machine à former. Il doit être bien protégé et conservé.
- Le fabricant ne peut en aucun cas être tenu pour responsable des dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux biens par le non-respect des normes décrites dans ce manuel.
- Ce manuel fait partie intégrante de la machine à former et doit être conservé jusqu'à son démontage final.
- Les « opérateurs autorisés » ne doivent effectuer sur la machine que des interventions relevant de leur compétence spécifique.

2.2 GARANTIE

La garantie est valable pendant un an à compter de la date du reçu d'achat original.

Pendant cette période, les pièces dont il est objectivement établi qu'elles sont défectueuses en raison d'un défaut de fabrication, à l'exclusion des composants électriques et des pièces soumises à une usure normale, seront remplacées ou réparées gratuitement dans les locaux de notre usine.

Tous les frais d'expédition et de main-d'œuvre sont expressément exclus de la garantie.

La garantie est annulée dans tous les cas où il peut être établi que le dommage a été causé par :

le transport, un entretien insuffisant, le manque d'expérience de l'opérateur, des manipulations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé ou le non-respect des instructions du manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects résultant de la durée d'immobilisation de la machine, y compris pour les raisons suivantes :

défauts de l'appareil, temps d'attente des réparations ou, en tout état de cause, absence de l'appareil.



L'ALTÉRATION ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES PAR DES PIÈCES NON ORIGINALES ENTRAÎNE L'EXPIRATION DE LA GARANTIE ET EXONÈRE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

2.3 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

La machine, bien qu'elle soit conforme aux exigences de sécurité décrites par les normes électriques, mécaniques et d'hygiène de référence, peut présenter un danger si :

- Utilisée à des fins et dans des conditions différentes de celles prévues par le fabricant.
- Les protections sont altérées.
- Les dispositions prévues pour les points suivants ne sont pas respectées : Installation - Mise en service - Utilisation - Entretien.

ATTENTION : Dans le but d'éviter des conditions dangereuses et/ou des blessures éventuelles causées par : courant électrique, unités mécaniques, incendie ou de nature hygiénique, les avertissements de sécurité suivants doivent être respectés.



A - MAINTENIR L'ORDRE SUR LE LIEU DE TRAVAIL.

Le désordre peut constituer un risque d'accident.

B - ÉVALUEZ LES CONDITIONS AMBIANTES.

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

C - ÉLOIGNER LES ENFANTS ET LE PERSONNEL NON AUTORISÉ.

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

D - UTILISER LA MACHINE DANS LES LIMITES DE LA PUISSANCE INDIQUÉE SUR LA PLAQUE ET UNIQUEMENT POUR L'USAGE AUTORISÉ.

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

E - S'HABILLER CORRECTEMENT.

Ne portez pas de vêtements ou d'accessoires amples qui pourraient se coincer dans les unités en mouvement. Portez des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, les cheveux longs doivent être attachés dans un filet spécifique et les mains doivent être gantées.

F - PROTÉGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION. Ne pas tirer sur le câble pour le retirer de la prise ; ne pas exposer le câble à des températures élevées, au contact d'arêtes vives, d'eau ou de solvants.

G - ÉVITER LES POSITIONS PEU SÛRES. Trouvez la position la plus appropriée pour toujours assurer l'équilibre.

H - FAIRE TRÈS ATTENTION.

Soyez attentif lorsque vous travaillez. N'utilisez pas la machine lorsque vous êtes distrait.

I - LES CÂBLES DE RALLONGE À L'AIR LIBRE. Ils ne doivent jamais être utilisés.

L - MACHINE EN MARCHÉ ET NON SURVEILLÉE. La machine doit toujours être surveillée.

M- DÉBRANCHER LA PRISE DE COURANT

A la fin de chaque utilisation, avant le nettoyage, l'entretien ou le déplacement de la machine.

N - VÉRIFIER QUE LA MACHINE N'EST PAS ENDOMMAGÉE.

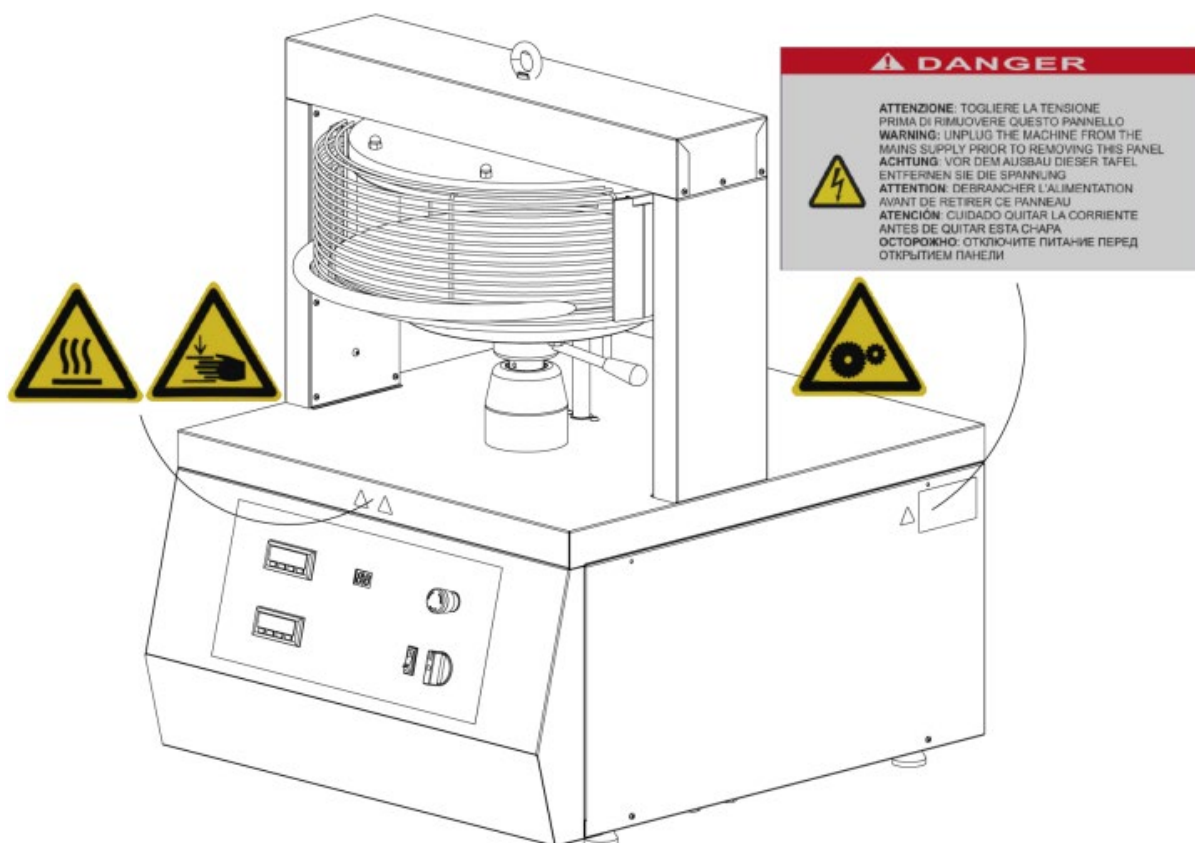
Avant d'utiliser la machine, vérifiez le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité.

Vérifiez que les parties mobiles ne sont pas bloquées, qu'il n'y a pas de composants endommagés, que toutes les pièces sont correctement assemblées et que les conditions susceptibles d'influencer le fonctionnement régulier de la machine sont optimales.

O - FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Les réparations doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié, en utilisant des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces dispositions peut représenter un danger pour l'utilisateur.

P - LES PLAQUES SONT DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ, elles doivent donc toujours être parfaitement lisibles. Si elles sont endommagées ou illisibles, leur remplacement est obligatoire.



2.4 RISQUES RÉSIDUELS

La machine à former a été conçue conformément à la directive sur les machines 2006/42/CE et au décret législatif du 27 janvier 2010 n° 17. Conformément à ces normes, une évaluation des risques dérivant de la vérification du danger a été effectuée.

Cette évaluation a fait apparaître des risques résiduels qui ne peuvent être éliminés sous peine de perdre la fonctionnalité de la machine. Ces risques sont les suivants :

Chargement, déchargement et déplacement de la machine	- chutes de machines - chutes d'emballage	- manipuler la machine avec précaution, qu'elle soit emballée ou non.
Retour de la machine en position de repos	- risque de coincement des parties du corps exposées (mains, bras, tête)	- Veiller à ce que les parties du corps ne se trouvent pas à proximité des unités en mouvement ou sous la plaque inférieure jusqu'à ce que la machine ait terminé son cycle.
Panneaux de fermeture, chambres sous tension	- d'électrocution	- ne pas ouvrir les panneaux sans avoir débranché la prise au préalable
Nettoyage des parties en contact avec la pâte	- électrocution - décharges électriques - foudre	- la machine doit toujours être nettoyée lorsqu'elle est à l'arrêt, sans alimentation électrique (couper la tension d'alimentation, c'est-à-dire débrancher la prise).



3. DONNÉES TECHNIQUES

3.1 CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

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

Elle est équipée de moteurs triphasés ou monophasés à freinage automatique.

Les pièces en contact avec les aliments sont toutes chromées ou téflonnées.

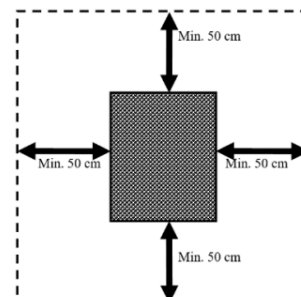
			7485.0200	7485.0205
CORPS	HAUTEUR	mm	855	821
	LARGEUR	mm	655	470
	PROFONDEUR	mm	750	660
	POIDS NET	kg	163	121
MOTEUR TRIPHASÉ	PUISSANCE	kW	6,1	4,75
	TENSION	V	230/400	230/400
	FREQUENCE	Hz	50/60	50/60
MOTEUR MONOPHASÉ	PUISSANCE	kW	6,1	4,75
	TENSION	V	230	230
	FRÉQUENCE	Hz	50/60	50/60
EMBALLAGE	HAUTEUR	mm	1030	1030
	LARGEUR	mm	750	750
	PROFONDEUR	mm	880	880
	POIDS BRUT	kg	182	140
	VOLUME	mc	0.70	0.70

4. INSTALLATION

4.1 DISPOSITIONS SOUS LA RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

Les conditions environnementales du lieu de travail où la machine est installée doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- être sèches
- sources de chaleur et d'eau suffisamment éloignées
- ventilation et éclairage adéquats, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité prévues par la loi.
- La surface d'appui doit être horizontale, aucun obstacle de quelque nature que ce soit ne doit être placé à proximité immédiate de la machine, qui pourrait conditionner sa ventilation normale.



IMPORTANT

Conformément à la législation en vigueur, le réseau électrique ne doit pas être équipé d'un interrupteur différentiel automatique ayant des caractéristiques adéquates à celles de la machine et dont la distance d'ouverture des contacts est d'au moins 3 mm ; une mise à la terre efficace est également indispensable.

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



4.2 MODE D'INSTALLATION

IMPORTANT

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par du personnel autorisé et qualifié par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas d'installation erronée ou d'altération.

La machine est livrée sur des palettes dans une cage en bois. Pour la déplacer, un chariot élévateur ou un transpalette est nécessaire. Si la machine est soulevée à l'aide de cordes ou de courroies, faites-les passer sous la palette. Pour retirer la machine de l'emballage, on peut utiliser des courroies placées sous la machine et couplées à un chariot élévateur à fourche ou à l'anneau de levage spécifique.

NOTE

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

Après avoir sorti la machine de son emballage, procédez comme suit :

- Placez la machine à l'endroit prévu.
- Retirer le film de protection, le cas échéant, en évitant d'utiliser des outils susceptibles d'endommager les surfaces.
- Si la machine est instable, placez des morceaux de caoutchouc dur sous les pieds.

4.3 CONNEXION ÉLECTRIQUE

La connexion au réseau électrique s'effectue à l'aide d'un câble d'alimentation fourni, sur lequel un personnel spécialisé et qualifié doit installer la prise 16 / 32 A correspondante pour le câble à 3 pôles (P, N, G) pour les versions monophasées et à 5 pôles (3P, N, G) pour les versions triphasées.

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible. Elle ne doit pas nécessiter de déplacement. La distance entre la machine et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension du câble d'alimentation. De plus, ce câble ne doit jamais se trouver sous les supports de la machine.

IMPORTANT

Le système doit obligatoirement être mis à la terre et disposer d'un interrupteur différentiel conforme à la législation en vigueur.



MACHINE À FORMER MONOPHASÉE 230V : POUR ÉVITER LES PHÉNOMÈNES QUI GÉNÈRENT DES SURCHARGES TRANSITOIRES DE COURANT ET EN PRÉSENCE D'UN VARIATEUR DE VITESSE (INVERTER), MONTÉ SUR LA MACHINE, L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE ÉQUIPÉE D'UN INTERRUPTEUR DIFFÉRENTIEL SUPER IMMUNISÉ DE CLASSE A, TYPE « SI », QUI GARANTIT LA DISPONIBILITÉ CONTINUE DU COURANT ÉLECTRIQUE EN TOUTE SÉCURITÉ. MACHINE À FORMER TRIPHASÉE : APRES AVOIR CONNECTE LA MACHINE A L'INSTALLATION ELECTRIQUE, EFFECTUER UN CYCLE D'ESSAI. SI, LORS DE LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ, LA PLAQUE INFÉRIEURE SE SOULÈVE COMPLÈTEMENT, IL FAUT INVERSER LES DEUX PHASES DANS LA PRISE DE COURANT.

Note : Pour inverser les phases de la prise, procédez comme suit :

- Éteindre la machine ;
- Retirer la prise du réseau électrique ;
- Inverser la position des deux phases dans la prise actuelle. (par exemple, L1 avec L2 et vice versa) ;
- Rebranchez la machine au réseau électrique ;
- Redémarrer la machine et vérifier que la plaque inférieure se lève complètement.
- Une fois que la machine a démarré, attendez quelques minutes avant de commencer à travailler, afin de vous assurer que les fonctions sont correctes.



5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

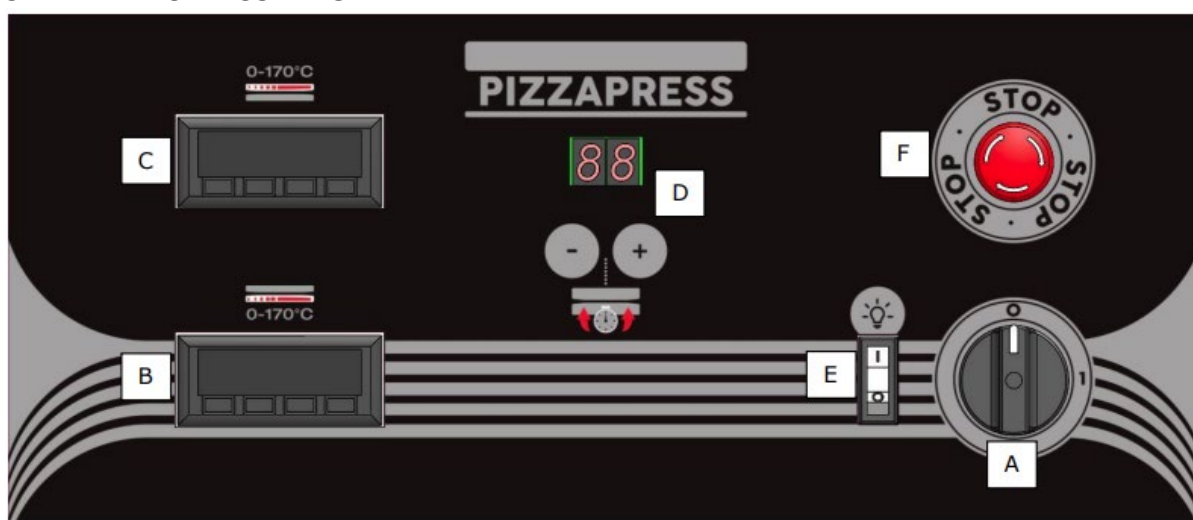
5.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

La machine est équipée de dispositifs de sécurité adéquats composés de protecteurs fixes et d'un protecteur mobile qui active le fonctionnement de la machine à former, dans le but d'éviter le contact des parties du corps humain (membres supérieurs) avec les plaques pendant la phase de travail, afin d'éliminer les risques d'entraînement ou d'écrasement.



NE PAS ENLEVER LES PROTECTEURS PENDANT L'UTILISATION DE LA MACHINE. LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DU NON-RESPECT DE L'UNE OU L'AUTRE DES INDICATIONS SUSMENTIONNÉES.

5.2 PANNEAU DE CONTRÔLE



POS.	COMMANDE	ACTION
A	Interrupteur principal 0/1	La machine à former se met en marche
B	Thermostat à plaque inférieure	Elle permet de régler la température de travail de la plaque inférieure
C	Thermostat de la plaque supérieure	Il permet de régler la température de travail de la plaque supérieure
D	Minuterie	Il permet de régler le temps de passage de la pâte
E	Bouton d'éclairage 0/1	Il permet d'allumer et d'éteindre l'éclairage de la machine à former
F	Bouton d'urgence	Il déconnecte la machine à former de l'alimentation électrique et déverrouille n'importe quelle fonction.

Test de fonctionnalité avant la mise en service :



AVANT LA MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE À FORMER, ENLEVER LE FILM PROTECTEUR EN ÉVITANT D'UTILISER DES OUTILS QUI PEUVENT ENDOMMAGER LES SURFACES.

Après avoir branché la prise du réseau électrique, la machine est prête pour le test de fonctionnement.



- Avant de mettre la machine en marche, il faut s'assurer que toutes les protections sont correctement installées.
- Lors du premier cycle de fonctionnement, puis à chaque nettoyage en profondeur des plaques, les plaques chauffantes doivent être graissées d'une légère couche d'huile d'olive. Les plaques chauffantes sont placées sur les plaques chauffantes à l'aide de papier et sont ensuite nettoyées à l'aide de papier absorbant, pour ensuite prendre une boule de pâte, l'aplatir et la reformer en boule, en répétant cette opération jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux plaques. Cette opération permet de créer une couche protectrice sur les plaques et de faciliter le glissement de la pâte lors du pressage.
- Placer l'interrupteur principal sur la position « 1 » ;
- Régler la température des plaques (recommandée 150°) à l'aide des thermostats « B » et « C ».
 - Pour régler la température, appuyez sur la touche « SET ». Les chiffres sur l'écran commencent à clignoter ; à l'aide des touches « UP » et « DOWN », sélectionnez la température souhaitée et appuyez sur « SET » pour confirmer.
 - Les thermostats indiquent la température instantanée des plaques. Pour afficher la température programmée, appuyez brièvement sur la touche « SET », l'écran affiche le point de consigne, appuyez de nouveau sur la touche « SET » pour sortir.
- À l'aide du minuteur, programmer le temps de pressage en utilisant les touches « + » et « - » jusqu'à ce que le temps désiré soit atteint (recommandé entre « 0,6 » et « 1 ») ;

Lorsque la température programmée est atteinte,

- Abaisser le protecteur frontal pour commencer le cycle de montée, de pression et de descente.
- Lors de la première mise en service, il est conseillé de porter la température des plaques à 150°C et de les laisser à cette température, au moins pendant 1 heure. Ce faisant, les éventuelles fumées ou odeurs provenant des matériaux de production seront évacuées. Ces odeurs disparaissent lors des cycles de travail suivants.



MACHINE À FORMER TRIPHASÉE : APRÈS AVOIR RACCORDÉ LA MACHINE AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE, EFFECTUER UN CYCLE D'ESSAI. SI, LORS DE LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE, LA PLAQUE INFÉRIEURE SE SOULÈVE COMPLÈTEMENT, LES DEUX PHASES DOIVENT ÊTRE INVERSÉES DANS LA PRISE DE COURANT.

5.3 UTILISATION DE LA MACHINE

Une série de séquences est décrite ci-dessous pour une utilisation correcte de la machine :



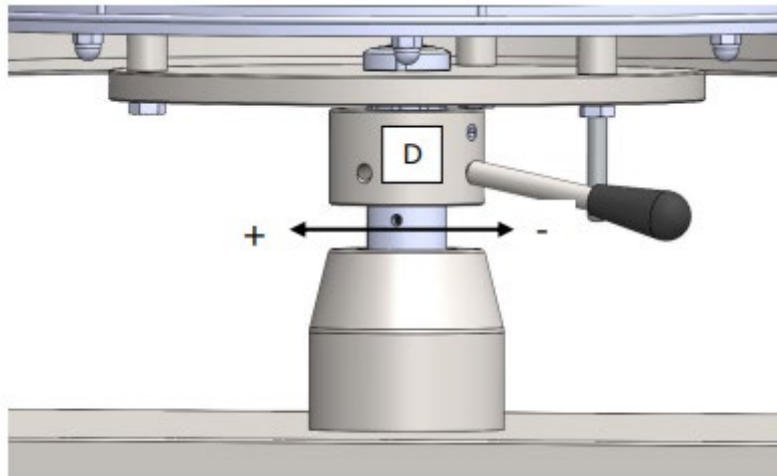
AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA MACHINE, ASSUREZ-VOUS QU'ELLE EST PARFAITEMENT PROPRE, EN PARTICULIER LES SURFACES DES PLAQUES QUI SONT EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS ET QUE LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT EFFICACES.

Situation de démarrage avec « machine éteinte »

- Tourner l'interrupteur différentiel de protection sur la position ON, coordonné avec le système principal de mise à la terre, placé en amont de la machine dans le système de l'utilisateur.
- Mettre l'interrupteur général de la machine à former en position « 1 » ;
- Régler la température des plaques (recommandée 150°) à l'aide des thermostats « B » et « C ».
 - Pour régler la température, appuyez sur la touche « SET ». Les chiffres sur l'écran commencent à clignoter ; à l'aide des touches « UP » et « DOWN », sélectionnez la température souhaitée et appuyez sur « SET » pour confirmer.



- Les thermostats indiquent la température instantanée des plaques. Pour afficher la température réglée, appuyez brièvement sur la touche « SET », l'écran affiche le point de consigne, appuyez de nouveau sur la touche « SET » pour sortir.
- Régler l'épaisseur de la pâte en tournant la bague « G » dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire l'épaisseur (-), ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter (+) ;



- Programmer le temps de pressage (recommandé entre « 0,6 » et « 1 ») à l'aide de la minuterie ;
Lorsque la température programmée est atteinte,
- Insérer la boule de pâte au centre de la plaque, à l'aide d'un économiseur approprié et légèrement fariné ;



ATTENTION : PIÈCES CHAUDES, RISQUES DE BRÛLURES.

- Abaissez la protection avant pour démarrer le cycle de montée, de pression et de descente ;
Note : Pour arrêter le cycle à tout moment, il suffit de relâcher la protection avant.
- À la fin du cycle, relâcher le protecteur pour arrêter le fonctionnement de la machine ;
- À l'aide de l'épluchette spécifique, retirer la base de la pizza formée de la plaque inférieure ;



ATTENTION : PIÈCES CHAUDES, RISQUES DE BRÛLURES.

Situation de démarrage avec « machine prête »

Pour démarrer un nouveau cycle, procédez comme suit :

Insérer la boule de pâte au centre de l'assiette, à l'aide d'un économiseur approprié et légèrement fariné ;



ATTENTION : PIÈCES CHAUDES, RISQUES DE BRÛLURES.

- Abaissez la protection avant pour démarrer le cycle de montée, de pression et de descente ;
Note : Pour arrêter le cycle à tout moment, il suffit de relâcher la protection avant.
- À la fin du cycle, relâcher le protecteur pour arrêter le fonctionnement de la machine ;
- À l'aide de l'épluchette spécifique, retirer la base de la pizza formée de la plaque inférieure ;



ATTENTION : PIÈCES CHAUDES, RISQUES DE BRÛLURES.



Éteindre la machine

Pour l'arrêt total de la machine, à partir de la fin du travail ou de l'état d'arrêt, vous devez :

- Mettre l'interrupteur général de la machine à former en position « 0 ».
- Tourner l'interrupteur différentiel de protection en position OFF, coordonné avec le système de mise à la terre principal, placé en amont de la machine dans l'installation de l'utilisateur, qui déconnecte la machine de l'alimentation électrique.

Arrêt d'urgence

La machine à former est équipée d'un bouton d'arrêt d'urgence à déclenchement rotatif qui permet d'arrêter rapidement la machine en cas de risque de blessures ou lorsque le flux de travail nécessite un arrêt, garantissant ainsi l'intégrité de la machine à former et la sécurité de la personne qui l'utilise ;

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

5.4 SIGNAUX D'ALARME

Les thermostats peuvent indiquer les signaux ou alarmes suivants :

CODE	SIGNIFICATION
SIGNAUX	
Out1	LED allumé : Si allumé, la charge est en marche S'il clignote : - la modification du point de consigne de travail est en cours
ALARME	
Pr1	Erreur de la sonde d'environnement Solutions : - vérifier que la sonde est intacte - vérifier la connexion outil-sonde - vérifier la température ambiante
Lorsque la cause de l'alarme disparaît, l'outil rétablit le fonctionnement normal.	

5.5 ANOMALIES POSSIBLES

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas	Absence de courant électrique	Vérifier l'interrupteur principal, la prise et le câble d'alimentation
	La grille de protection arrière n'est pas correctement positionnée	Vérifier le positionnement correct de la grille arrière
	L'interrupteur principal de la machine de à former est en pos. 0	Placer l'interrupteur principal de la machine à former sur pos. 1
	Le bouton d'urgence a été actionné	Tourner le bouton pour débloquer et réinitialiser le fonctionnement de la machine
La machine s'arrête en cours d'utilisation	Le plateau inférieur se soulève de 2 cm et s'abaisse à nouveau	Inverser les deux phases de la prise ; le moteur tourne en sens inverse
La pâte colle aux disques	La température des disques est trop basse	Régler la température à 150°C - 160°C
Le disque de pâte se retire après l'aplatissement	La boule de pâte n'a pas suffisamment levé	Permettre à la pâte de lever davantage en la plaçant dans un endroit chaud.
	La température de la boule de pâte est trop basse	



5.6 RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- Il est recommandé de régler les thermostats à une température de 150-160°C ;
- Il est recommandé, lors du premier cycle de fonctionnement, de déposer une fine couche d'huile d'olive sur les plaques chauffantes à l'aide d'un papier ; cette opération doit être répétée à chaque fois que l'on procède à un nettoyage complet des plaques ;
- Il est également essentiel d'utiliser une pâte bien levée et non froide (sortir la pâte du réfrigérateur au moins deux heures avant de commencer le travail) et de placer la boule légèrement farinée, exactement au centre de la plaque inférieure.

6. ENTRETIEN

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

- S'assurer que l'appareil est déconnecté du réseau électrique (débrancher la prise électrique), s'assurer que l'alimentation électrique ne peut pas être réactivée accidentellement ;
- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi ;
- Utiliser les dispositifs de protection individuelle prévus par la législation en vigueur ;
- Toujours travailler avec un équipement approprié ;
- Après avoir terminé l'opération d'entretien/réparation/nettoyage, avant de remettre l'appareil en marche, réinstallez toutes les protections et tous les dispositifs de sécurité ;

Pour tout entretien non prévu dans le cadre de l'entretien courant, et en cas de dysfonctionnement, contactez le fabricant uniquement

6.1 NETTOYAGE

ATTENTION : Il est conseillé de ne pas utiliser de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. L'utilisation de jets d'eau, d'outils divers, de dispositifs rugueux ou abrasifs, tels que des tampons en acier, des éponges, etc. est à proscrire absolument, car ils pourraient endommager la surface et, surtout, compromettre la sécurité en termes d'hygiène.

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation, **conformément aux normes d'hygiène et pour préserver le fonctionnement de la machine**, en procédant comme suit :

- à l'aide d'un économe en bois ou en plastique, enlever les résidus de pâte sur les plaques ;
- nettoyer soigneusement les plaques à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude ;
- sécher avec du papier absorbant, puis avec un chiffon doux et un produit spécifique pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

7. DÉMANTÈLEMENT ET ÉLIMINATION

ATTENTION : La démolition et le démontage de la machine relèvent de la responsabilité exclusive du propriétaire, qui doit opérer dans le respect de la législation en vigueur dans son pays en matière de sécurité et de protection de l'environnement.

Lors de la démolition de la machine, respecter strictement les dispositions de la législation en vigueur. Pour faciliter les opérations de recyclage des matériaux, procéder à la différenciation des pièces composant la machine, en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc.).