



Pizza Press
7485.0200 – 7485.0205

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

1 SAFETY RECOMMENDATIONS	3
2 INSTALLATION	4
3 FORMING MACHINE START-UP AND USE	5
4 MAINTENANCE AND CLEANING	7
5 POSSIBLE FAULTS	7
6 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL	8

DEUTSCH

1 SICHERHEITSHINWEISE	9
2 INSTALLATION	10
3 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER FORMMASCHINE	11
4 WARTUNG UND REINIGUNG	13
5 MÖGLICHE ANOMALIEN	13
6 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG	14

FRANÇAIS

1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	15
2 INSTALLATION	16
3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE LA FORMEUSE	17
4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	19
5 ANOMALIES POSSIBLES	19
6 INFORMATIONS POUR LA DEMOLITION ET L'ÉLIMINATION	20

1 SAFETY RECOMMENDATIONS

WARNINGS FOR THE INSTALLER

- Check that the location of the forming machine is in compliance with local, national and European regulations.
- Adhere to the instructions in this manual.
- Do not execute electrical connections using temporary or uninsulated cables.
- Check that the ground connection of the electrical system is functioning properly.
- Always use individual safety devices and other means of protection in compliance with the law.

WARNINGS FOR THE USER

The conditions in the surrounding area where the machine will be installed must have the following characteristics:

- the area must be dry;
- the area must have water and heat sources at an adequate distance;
- ventilation and lighting must be suitable and comply with the hygiene and safety standards foreseen by current laws;
- the floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
- there must be no obstacles of any kind in the immediate vicinity of the machine that could affect the machine's normal ventilation.

In addition, the user must:

- make certain to keep children away from the machine when it is operating;
- adhere to the instructions in this manual.
- not remove or tamper with the safety devices on the machine;
- always pay careful attention to the work at hand and not use the machine when in a distracted state;
- perform all operations with maximum safety and calm;
- respect the instructions and warnings displayed on the machine labels.

The labels are accident prevention devices, and therefore must always be perfectly legible. If these should be damaged and illegible, it is mandatory to replace them by requesting replacements from the Manufacturer.

- At the end of each working shift, before cleaning, maintenance or transfer operations, disconnect electrical power.

WARNINGS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Observe the instructions indicated in this manual.
- Always use individual safety devices and other protection means.
- Before starting any maintenance operations, make sure that the forming machine, if it was used, is cooled down (plates, electric motor).
- If any of the safety devices is worn or faulty, the forming machine is also considered faulty and not to be used.
- Disconnect electrical power before intervening on electrical or electronic parts and connectors.

2 INSTALLATION

Installation must be executed by qualified personnel in compliance with local, national and European regulations.

FORMING MACHINE LEVELLING

If the machine is unstable due to floor irregularity, adjust the support feet by inserting rubber pieces.

EQUIPMENT HOOK-UP

It is sufficient to connect the power supply cable to the electrical mains power supply.

The electrical outlet must be easy to access, no moving should be necessary.

The electrical connection (plug) must be easily accessible, also following forming machine installation.

The distance between the machine and the socket must be adequate to not cause tension in the power supply cable. In addition, the cable must not be located beneath the machine support feet or wheel.

If the electrical power supply cable is damaged, it must be replaced by the technical assistance service or by a qualified technician to prevent any risks.

GROUND CONNECTION

DANGER

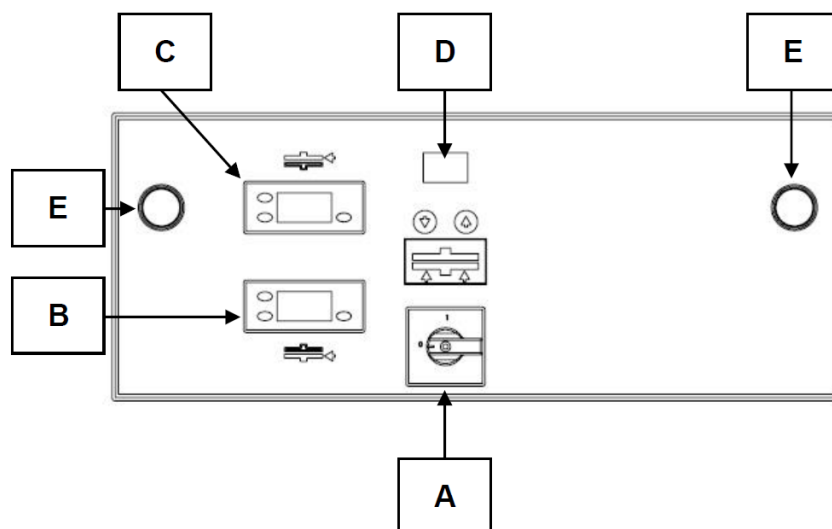
It is mandatory that the electrical system is equipped with a ground connection and differential switch that comply with currently enforced laws.

FORMING MACHINES 230V MONOPHASES

to overcome the phenomenon producing temporary current sudden changes and in presence of speed variator (inverter), fit on the machine, it is necessary that the electric installation is equipped with a Class A differential switch super immunized, type "SI", guaranteeing the continuous availability of the electric current under full security.

3 FORMING MACHINE START-UP AND USE

COMMAND PANEL DESCRIPTION



Legend:

A = Main switch

B = Lower plate thermostat

C = Upper plate thermostat

D = Timer stops in the compression phase

E = Green START buttons

The panel consists of a main switch (A), 2 thermostats (B - C), a timer (D), a green START buttons (E).
The panel permits start-up and stopping of the pizza shaping machine, and regulates functioning and settings.

START-UP PHASE

Connect the forming machine to the electrical mains and turn the main switch A to the position "1".

Adjust thermostats B and C of the plates to 150° C

Programme timer D to 0.6-1 seconds.

Push the green buttons START (E).

If the first start the bottom plate is not lifted completely, but rises only about 2 cm, the phase sequence is not correct. Reverse 2 phases on the power plug.

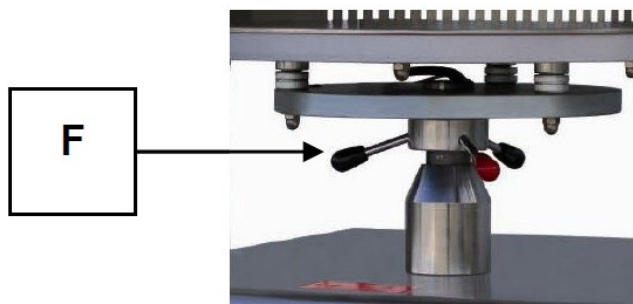
Turn the machine on, after about 15 minutes execute a few no load starts and check that both the heating of the discs and overall operation is normal.

REGULATIONS

Regulating the machine can only be recommended as there are different characteristics of: the dough, the weight, the thickness, the size and the shape of the disk. Therefore the correct regulating of the machine must be made by experimenting.

How to regulate the thickness

The machine is provided with a medium (about 1 mm) size regulation for the shapes of pizza. With this machine you can have different thicknesses of dough to suit all requirements by just turning the regulating knob F as showed on the lower label:



- (-) turning anticlockwise for minimum thickness
- (+) turning clockwise for maximum thickness.

WORKING PHASE

Prior to starting each work cycle, make sure that the machine is perfectly clean, especially the surface of the plates, the protections and any surface in contact with food products.

After turning on the machine, program the timer D from 0 to 1.5 seconds and set the thermostats B and C to values between +150°C and +160°C.

The electric heating elements, located inside the discs, are turned on simultaneously which, due to the heat effect, start the disc heating phase and the temperature is maintained constant at the values set with the thermostats.

DANGER

It is absolutely forbidden to put your hands inside the discs while the machine is running. In addition, the discs and the adjacent surfaces get extremely hot and can become a hazard for burning. Hence it is essential to pay maximum attention, avoid contact with the parts mentioned, follow the instructions for use.

Once the discs have become thermally stable (the waiting time for this varies according to the temperature set) the working phase can be started.

Using a suitable spatula which you have floured slightly, take a ball of dough (that has already been left to rise for at least 4 - 6 hours) and place it in the middle of the bottom disc.

Close the protection to start the raise and lower cycle of the lower disk.

The length of time for which the discs are compressed, necessary to form the dough, is set on timer D according to the value set previously.

At the end of compression the bottom disc moves down to the initial home position. At the end of the cycle the dough will have become flat and circular, ready to be taken with the spatula.

! If, during the working phase, it is necessary to interrupt the ascent of the bottom disc and move it back into the home position, open the protection and press push button E.

! Before proceeding with working phases, check the status of the various safety devices. These are in a good state when:

- the machine stops when the front protection is lifted;
- the machine does not start when the rear protection is lifted or removed.

SHUT-DOWN PHASE

To shut down the forming machine turn the main switch knob A or the position "0".

4 MAINTENANCE AND CLEANING

SAFETY PRECAUTIONS

Before performing any maintenance operations, including cleaning, take the following precautions:

- make certain that the main switch is disinserted;
- make certain that the electrical power cannot be accidentally reinserted. Disconnect the plug from the electrical power socket;
- use individual protection devices in compliance with the directive 89/391/CEE;
- always operate using appropriate maintenance tools;
- once maintenance and repairs are finished, before starting up the forming machine, reinstall all of the protection devices and reactivate all of the safety devices.

ORDINARY MAINTENANCE FOR THE USER

The forming machine requires simple, frequent and careful cleaning to ensure efficient, regular functioning.

GENERAL CLEANING

The machine must be cleaned at the end of each use, in compliance with the hygiene regulations and to safeguard machine operation.

With the aid of a suitable brush, proceed with a first pass to remove flour and dough residuals. Clean the machine and in particular the surfaces of the discs that come into contact with the dough using a sponge or cloth dampened with water and detergent. If the latter is used, rinse to ensure its complete removal. Dry with kitchen paper and then first go over the surfaces in contact with the dough and then the whole machine with a soft, clean cloth soaked with a disinfectant specific for foodgrade machines.

! It is recommended to never use chemical products which are not specific for food preparation areas, abrasives or corrosives for any reason. Avoid by all means using water jets, tools, rough or abrasive instruments, such as steel wool, brillo sponges or any other item which could damage the surface of the machine, and especially those that could compromise health safety.

5 POSSIBLE FAULTS

Fault	Cause	Solution
The machine does not start	Lack of electrical energy.	Check the main contactor, the fuses, the socket, the plug, and the power supply cable.
	The main switch knob is in position "0"	Turn the knob to position "1"
	The rear protective grid is lifted/not present.	Check the correct position of the rear protective grid.
The machine stops during use	The lower plate goes up 2 cm and then goes back down.	Invert the two phases, the motor is turning in the opposite direction.
	Foreign bodies present between the discs.	Press the disc opening button and remove the foreign bodies.
The dough sticks to the discs	The disc temperature is too low.	Adjust the thermostats to 150°C-160°C

6 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL

Demolition and disposal of the machine is the sole responsibility of the owner, who must perform these tasks in compliance of currently enforced laws pertaining to safety and environmental protection in the country where the machine is installed.

Disassembly and disposal can also be performed by a third party, as long as an authorized entity for recovery and demolition of the materials in question.

INSTRUCTION: always adhere to the currently enforced laws pertaining to disposal of materials and in the country where the machine is installed, and any possible necessity for registration of demolition.

! WARNING: All disassembly operations for demolition must take place with the machine shut-down and disconnected from the electrical power supply.

- remove all electrical apparatus;
- separate the accumulators on the electronic cards;
- dispose of the machine structure through authorized entities;

! WARNING: Abandoning the machine in accessible areas constitutes grave danger for persons and animals. Responsibility for possible damages to persons and animals is falls exclusively on the owner.



USER INFORMATION

The equipment falls under application of the European Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE which states to never dispose of this product together with normal domestic waste. To prevent any possible damage to the environment or to human health, please keep this product separately from other waste so it can be recycled safely from an environmental point of view.

For more information about collection centres please contact the town office or the dealer you bought the product from.

1 SICHERHEITSHINWEISE

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Prüfen, ob die Vorbereitungen für die Aufnahme der Formmaschine den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen entsprechen.
- Den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen.
- Keine losen Anschlüsse mit provisorischen und nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der elektrischen Anlage ausreicht.
- Immer persönliche Schutzvorrichtungen und andere gesetzlich vorgeschriebene Schutzmittel benutzen.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Die Raumbedingungen des Aufstellungsortes der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer gearteten Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern;
- den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen;
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern;
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein;
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen;
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern der Formmaschine beachten.

Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden, vom Hersteller ein Originalersatzteil verlangen.

- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss sie von der Stromversorgung abgetrennt werden.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Die Vorschriften dieses Handbuchs beachten.
- Immer die persönlichen Schutzvorrichtungen und andere schützende Mittel benutzen.
- Vor jeder Wartungsarbeit sicher stellen, dass die Formmaschine, wenn sie benutzt wurde, abgekühlt ist (Elektromotor).
- Die Formmaschine ist als funktionsuntüchtig anzusehen, wenn auch nur eine der Sicherheitsvorkehrungen verstellt oder betriebsunfähig sein sollte.
- Vor einem Eingriff an elektrischen und elektronischen Teilen oder Leitern, die Stromversorgung abtrennen.

2 INSTALLATION

Die Installation muss entsprechend den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen durch qualifiziertes Personal erfolgen.

NIVELLIERUNG DER FORMMASCHINE

Bei einem unebenen Fußboden müssen die Füße oder Rollen für einen festen Stand der Formmaschine mit Gummischeiben unterlegt werden.

ANLAGENANSCHLUSS

Es genügt, das Versorgungskabel an das Stromnetz anzuschließen. Die Netzsteckdose muss leicht erreichbar sein, ohne dass etwas umgestellt werden muss.

Der Stromanschluss (Stecker) muss auch nach der Installation der Formmaschine leicht erreichbar sein.

Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose darf das Versorgungskabel nicht spannen. Auch darf sich das Kabel nicht unter Stellfüßen oder Rollen der Maschine befinden.

Um jeder Gefahr vorzubeugen, muss ein beschädigtes Versorgungskabel vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

ERDUNG

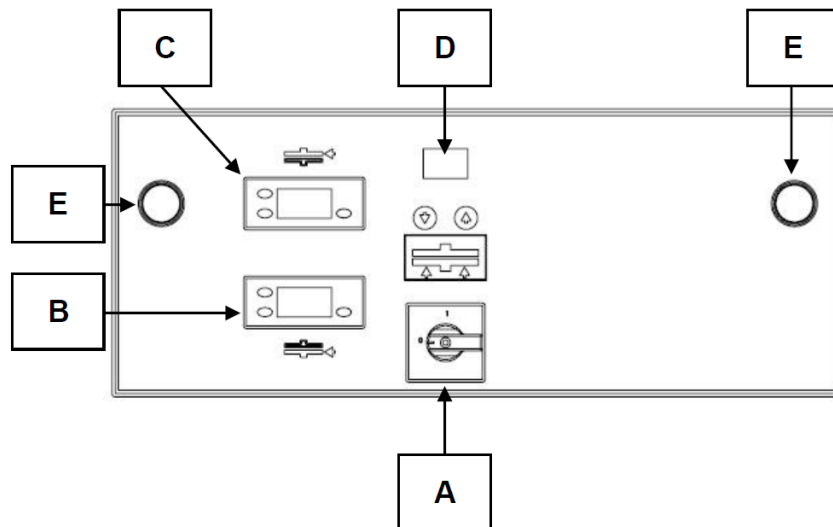
GEFAHR Die Anlage muss eine vorschriftsmäßige Erdung und einen Fehlerstromschutzschalter gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen aufweisen.

PIZZAPRESSEN 230V EINPHASEN

Damit man den vorübergehenden Spannungsschwankungen zuvorkommen kann und mit dem Geschwindigkeitsregler (Inverter), das die Maschine hat, muß die Elektroanlage einen sehr geschützten Differenzialschalter Class A, wie „SI“, montieren, der unter der vollen Sicherheit die dauernde Verfügung des Stroms garantiert.

3 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER FORMMASCHINE

COMMAND PANEL DESCRIPTION



Legende:

A = Hauptschalter

B = Thermostat unterer Teller

C = Thermostat oberer Teller

D = Zeitschalter während der Kompressionsphase nicht aktiv

E = Grüne Start-Taste Motors

Das Bedienfeld besteht aus einem Hauptschalter (A), 2 Thermostaten (B), einem Timer (B ÷ C), einem Timer (D) und grüne Start-Taste Motors (E). Das Bedienfeld erlaubt das Ein- und Ausschalten der Formmaschine, regelt ihren Betrieb und ermöglicht die Einstellung.

STARTPHASE

Die Formmaschine an das Stromnetz anschließen und den Hauptschalter A auf "1" stellen.

Die Thermostate B und C der Teller auf 160° C einstellen (siehe Abschnitt 6.4).

Den Zeitschalter D auf 0,6-1 Sekunden programmieren.

Drücken Sie die grüne taste (E) um den Zyklus des Auf- und Abstiegs der unteren Scheibe zu starten.

Wenn der erste Start der Bodenplatte ist nicht vollständig, hoch steigt aber nur etwa 2 cm, ist die Phasenfolge nicht korrekt. Umkehren 2 phasen auf dem netzstecker.

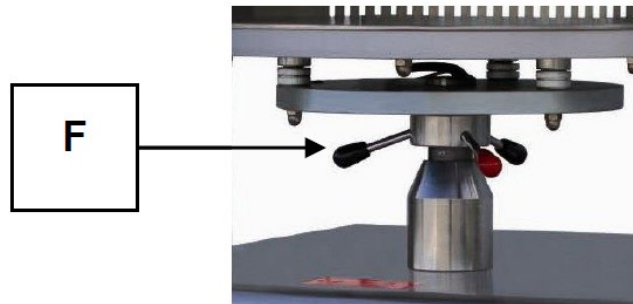
Die Maschine einschalten. Nach zirka 15 Minuten einige Leerstarts ausführen und sicherstellen, dass sowohl die Heizung der Scheiben als auch der allgemeine Betrieb ordnungsgemäß sind.

REGULIERUNG

Die empfohlenen Regulie-rungen haben nur hin-weisenden Charakter, da sie für folgende Variablen ausprobiert werden müssen: Teig-beschaf-fenheit, Gewicht, Stärke und Grösse der Scheibe.

Regulierung der Teigstärke

Die Maschine wird mit einer Stärkenregulierung (1 mm zirka), die geeignet ist zum Formen von Pizzen mittleren Gewichtes. Um die einzelnen Bedürfnisse zu befriedigen, erlaubt die Maschine die Teigstärke durch Drehen der Regulierung F zu variieren, wie man auf dem unteren Schild liest:



- **geringere Stärke (-)** gegen den Uhrzeigersinn drehen;
- **größere Stärke (+)** mit dem Uhrzeigersinn drehen.

ARBEITSPHASE

Sich vor jedem Arbeitszyklus vergewissern, dass die Maschine vollkommen sauber ist, dies betrifft vor allem die Tellerflächen, die Schutzvorrichtungen und jede Fläche, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommt.

Nach dem Einschalten der Maschine den Timer D von 0 bis 1,5 Sekunden programmieren, die Thermostate B und C auf Werte zwischen +150°C und +160°C einstellen.

Gleichzeitig werden die elektrischen Heizwiderstände im Inneren der Scheiben aktiviert, die durch den thermischen Effekt die Heizphase der Scheiben beginnen. Die Temperaturen derselben werden konstant auf den von den Thermostaten festgelegten Werten gehalten.

GEFAHR

Während des Betriebs der Maschine ist es ausdrücklich verboten, die Hände zwischen die Scheiben einzuführen. Diese und die angrenzenden Oberflächen werden außerdem sehr heiß und können eine Verbrennungsgefahr darstellen. Deshalb muss man äußerst vorsichtig sein, den Kontakt mit den genannten Teilen vermeiden und die Gebrauchsanweisungen beachten.

Wenn die Temperatur der Scheiben stabil geworden ist (die Wartezeit hängt vom ausgewählten Temperaturwert ab), kann mit der Arbeitsphase begonnen werden.

Mit Hilfe einer geeigneten und leicht eingemehlten Schaufel ein zuvor (mindestens 4 - 6 Stunden) aufgegangene Teigkugel entnehmen und in die Mitte der unteren Scheibe legen.

Die Schutzvorrichtung schließen, um den Hebe- und Senkzyklus der unteren Scheibe zu starten

Die für das Formen des Teigs notwendige Druckdauer wird von der Zeitschaltung D entsprechend des zuvor eingestellten Werts geregelt.

Nach dem Drücken, sinkt die untere Scheibe auf die anfängliche Ruheposition ab. Am Ende des Zyklus hat der Teig eine flache und runde Form angenommen und kann mit der vorgesehenen Schaufel entnommen werden.

! Wenn es während der Arbeitsphase notwendig wird, den Anstieg der unteren Scheibe zu unterbrechen und diese in die Ruhestellung zurückzubringen, die Schutzvorrichtung öffnen und die Taste E drücken.

! Vor Beginn der Arbeitsphase die verschiedenen Sicherheitsvorrichtungen einzeln überprüfen. Sie sind effizient wenn:

- die Maschine bei Aufklappen der vorderen Schutzvorrichtung anhält;
- die Maschine beim Anheben oder Entfernen der rückseitigen Schutzvorrichtung nicht startet.

AUSSCHALTPHASE

So schalten Sie die Maschine, schalten Sie den Hauptschalter Knopf in die Position "0".

4 WARTUNG UND REINIGUNG

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Vor jedem Wartungseingriff einschließlich Reinigung, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

- sicherstellen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist;
- sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Stromsteckdose herausziehen;
- die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten müssen vor der Inbetriebnahme der Formmaschine erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

NORMALE WARTUNG DURCH DEN BENUTZER

Die Formmaschine benötigt eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet ist.

ALLGEMEINE REINIGUNG

Die Reinigung muss nach jedem Gebrauch unter Beachtung der Hygienevorschriften und zum Schutz der Funktionstüchtigkeit der Maschine durchgeführt werden.

Mit Hilfe eines geeigneten Pinsels die Mehl- und Teigreste entfernen. Die Maschine und besonders die Kontaktflächen der Scheiben, die mit dem Teig in Berührung kommen, mit einem Schwamm oder einem Tuch reinigen, die mit Wasser oder Reinigungsmittel angefeuchtet sind. Wenn ein Reinigungsmittel benutzt wird, muss so lange nachgewischt werden bis es wieder vollständig beseitigt ist. Mit Küchenpapier abtrocknen. Dann die Oberflächen, die mit dem Teig in Berührung kommen, und anschließend die gesamte Maschine mit einem weichen und sauberen Tuch abwischen, das mit Desinfektionsmittel für Lebensmittelmaschinen getränkt wurde.

! Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

5 MÖGLICHE ANOMALIEN

Störung	Ursache	Beseitigung
Die Maschine läuft nicht an	Keine Stromversorgung	Den Hauptschalterschütz, die Sicherungen, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel prüfen
	Der Drehknopf des Hauptschalters steht auf "0"	Den Drehknopf auf "1" stellen
	Das hintere Schutzgitter ist angehoben oder nicht vorhanden.	Die richtige Positionierung des hinteren Schutzgitters prüfen.
Die Maschine hält während des Betriebs an	Der untere Teller hebt sich 2 cm an und geht dann wieder zurück.	Die beiden Phasen invertierten, der Motor dreht in die andere Richtung.
	Fremdkörper zwischen den Scheiben vorhanden.	Taste für das Öffnen der Scheiben drücken und Fremdkörper herausnehmen.
Der Teig hängt an den Scheiben fest	Die Temperatur der Scheiben ist zu niedrig.	Die Thermostate auf 150°C-160°C einstellen

6 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine ist einzig und allein Aufgabe des Besitzers, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit und dem Umweltschutz in seinem Land vorgehen muss.

Die Zerlegung und Entsorgung kann auch Drittpersonen anvertraut werden, wenn man auf Unternehmen zurückgreift, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.

HINWEIS: immer und auf jeden Fall die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird, gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.

! ACHTUNG: Alle Demontagearbeiten für die Verschrottung müssen bei stillstehender und spannungsloser Maschine erfolgen.

- den gesamten elektrischen Apparat herausnehmen;
- die Speicher der elektronischen Karten trennen;
- das Maschinengestell über zugelassene Unternehmen verschrotten lassen;

! ACHTUNG: Das Verwahrlosen der Maschine in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr. Die Haftung für Schäden an Personen oder Tieren fällt immer auf den Besitzer zurück.



INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

Das Gerät gehört zum Applikationsbereich der europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG, die vorschreiben, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um möglichen Umwelt- oder Gesundheitsschäden vorzubeugen, wird gebeten, dieses Produkt vom anderen Müll getrennt zu halten, um es umweltsicher wiederverwerten zu können.

Für weitere Informationen zu Sammelstellen kontaktieren Sie bitte das Gemeindeamt oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde.

1 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Vérifier que l'emplacement prévu pour la formeuse soit conforme aux réglementations locale, nationale et européenne.
- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Ne pas effectuer de branchements électriques volants avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection prévu par la loi.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

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

- le lieu doit être sec ;
- les sources hydrauliques et de chaleur doivent être à une distance adéquate ;
- la ventilation et l'éclairage doivent être appropriés et conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- le sol doit être en plan et compact afin de favoriser un nettoyage soigné ;
- il ne doit pas y avoir en proximité de la machine d'obstacles de toute nature pouvant empêcher la ventilation normale de celle-ci.

En outre l'utilisateur doit :

- veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de la machine lorsque celle-ci est en marche ;
- observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- ne pas retirer ni manipuler les dispositifs de sécurité de la machine ;
- être toujours très attentif, bien observer son propre travail et ne pas utiliser la machine lorsque l'on est distrait ;
- effectuer toutes les opérations en toute sécurité et avec calme ;
- respecter les instructions et les avertissements mis en évidence par les plaquettes exposées sur la formeuse.

Les plaquettes sont des dispositifs de sécurité, elles doivent donc être toujours parfaitement lisibles. Au cas où elles seraient endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer en en demandant une copie originale au Fabricant.

- À la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine, couper le courant électrique

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN

- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection.
- Avant de commencer toute opération d'entretien, s'assurer que la formeuse, au cas où elle aurait été utilisée, se soit refroidie (plateaux, moteur électrique).
- Au cas où un des dispositifs de sécurité s'avérerait déréglé ou ne fonctionnant pas, la formeuse doit être considérée comme en panne.
- Couper le courant électrique avant d'intervenir sur les parties électriques, électroniques et les connecteurs.

2 INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon la réglementation locale, nationale et européenne.

MISE À NIVEAU DE LA FORMEUSE

En cas d'instabilité de la formeuse due à l'irrégularité du sol, caler les pieds avec des morceaux de caoutchouc.

BRANCHEMENT AUX INSTALLATIONS

Il suffit de brancher le câble d'alimentation au réseau électrique.

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et aucun déplacement ne doit être nécessaire.

Le branchement électrique (fiche) doit être facilement accessible même après l'installation de la formeuse.

La distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble d'alimentation. En outre, le câble ne doit pas se trouver sous les pieds ou les roulettes d'appui de la machine.

Si le câble d'alimentation s'avère endommagé, celui-ci doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.

MISE A LA TERRE

DANGER

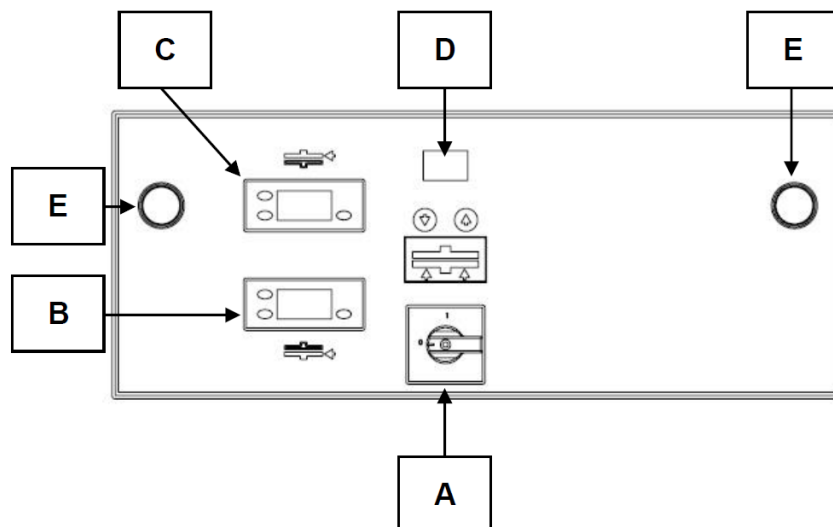
L'installation doit obligatoirement être pourvue de mise à la terre et d'interrupteur différentiel conformément aux lois en vigueur.

FORMEUSE 230V MONOPHASE

Pour obvier aux phénomènes causant temporaires sauts de courant et en présence d'un variateur de vitesse (inverter), duquel la machine est équipée, il est nécessaire que l'installation électrique aie un interrupteur différentiel in Class A super-immunisé, type « SI », qui garantit la disponibilité continue du courant électrique en pleine sécurité.

3 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE LA FORMEUSE

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



Légende:

A = Interrupteur général

B = Thermostat plat inférieur

C = Thermostat plat supérieur

D = Temporisateur d'arrêt en phase de compression

E = Boutons vert de START

Le panneau est constitué d'un interrupteur général (A), de 2 thermostats (B ÷ C), d'un minuteur (D), deux boutons vert de START (E).

Le panneau permet l'allumage et l'extinction de la formeuse, en règle le fonctionnement et permet le réglage.

PHASE DE MISE EN MARCHÉ

Brancher la formeuse au réseau électrique et tourner l'interrupteur général A sur la position "1".

Régler les thermostats B et C des plats à 150° C.

Programmer le temporisateur D sur 0.6-1 secondes.

Appuyez sur les boutons vert (E) pour commencer le cycle de montée et descente du disque inférieur.

Si le premier départ de la plaque inférieure n'est pas levé complètement, mais n'augmente que d'environ 2 cm, l'ordre des phases n'est pas correct.

Inverser 2 phases sur la prise d'alimentation.

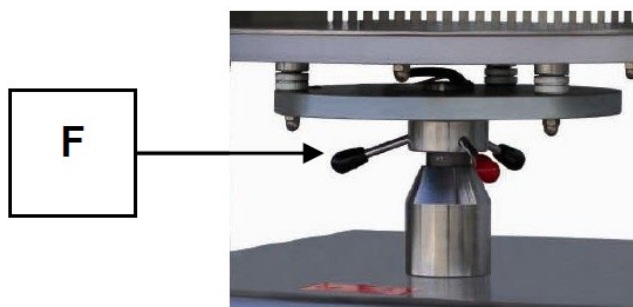
Allumer la machine et après environ 15 minutes effectuer quelques mises en marche à vide et vérifier que le réchauffement des disques et le fonctionnement général soient réguliers.

REGLAGES

Les réglages conseillés ont un caractère purement indicatif, à cause des variantes suivantes: caractéristiques du pétrissage, grammage, épaisseur et grandeur du disque, les réglages sont définis expérimentalement.

Réglage de l'épaisseur

La machine est fournie avec un réglage maximum (1 mm) propre au formage de pizza dont le grammage est moyen. Pour satisfaire chaque exigence, la machine peut varier l'épaisseur de la pâte en tournant la poignée de réglage F comme indiqué sur la plaquette au-dessous:



- **épaisseur minimum (-)** tourner dans le sens inversé de celui des aiguilles d'une montre.
- **épaisseur maximum (+)** tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

PHASE DE TRAVAIL

Avant de commencer tout cycle de travail, vérifier que la machine soit parfaitement propre, en particulier les surfaces des plateaux, les protections et toute surface entrant en contact avec les denrées alimentaires.

Après avoir allumé la machine, programmer le temporisateur D de 0 à 1,5 secondes, régler les thermostats B et C sur des valeurs comprises entre +150 °C et +160 °C.

En même temps sont activées les résistances électriques placées à l'intérieur des disques, lesquelles par effet thermique commencent la phase de chauffage des disques dont les températures sont maintenues constantes sur les valeurs fixées par les thermostats.

DANGER

Pendant le fonctionnement de la machine, il est absolument interdit d'introduire les mains à l'intérieur des disques. En outre, les disques et les surfaces adjacentes deviennent très chauds et peuvent présenter un risque de brûlure. Il est donc nécessaire de prêter la plus grande attention, éviter tout contact avec les parties indiquées et suivre les prescriptions pour l'utilisation.

Quand la stabilisation thermique des disques est atteinte (le temps d'attente varie selon la valeur de la température sélectionnée), on peut passer à la phase opérationnelle.

À l'aide d'une petite pelle appropriée et légèrement enfarinée, prélever une boulette de pâte précédemment levée (au moins 4 - 6 heures) et la déposer au centre du disque inférieur ;

Fermer la protection pour mettre en marche le cycle de montée et descente du disque inférieur.

La durée de la compression des disques, nécessaire pour le formage de la pâte, est réglée par le temporisateur D selon la valeur précédemment sélectionnée.

À la fin de la compression le disque inférieur descend jusqu'à la position initiale de repos. À la conclusion du cycle la pâte devra avoir pris une forme plate et circulaire, prête pour être prélevée avec la petite pelle.

! Si pendant la phase opérationnelle, il faut interrompre la montée du disque inférieur et le reporter dans la position de repos, ouvrir la protection et appuyer sur le bouton E.

! Avant de procéder avec la phase de travail, contrôler un par un les différents dispositifs de sécurité. Ceux-ci sont efficaces lorsque :

- la machine s'arrête si l'on soulève la protection avant ;
- la machine ne démarre pas si l'on soulève ou l'on retire la protection arrière.

PHASE D'EXTINCTION

Pour éteindre la formeuse tourner la poignée de l'interrupteur général A sur la position "0".

4 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

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

- s'assurer que l'interrupteur général soit désactivé ;
- s'assurer que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
- utiliser les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;
- opérer toujours avec des équipements appropriés pour l'entretien ;
- une fois terminés l'entretien ou les opérations de réparation et avant de remettre en marche la formeuse, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.

ENTRETIEN ORDINAIRE INCOMBANT À L'UTILISATEUR

La formeuse nécessite d'un simple mais fréquent et soigné nettoyage afin de toujours garantir un rendement efficace et un fonctionnement régulier.

NETTOYAGE GENERAL

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation conformément aux normes d'hygiène et pour sauvegarder les fonctionnalités de la machine.

À l'aide d'un pinceau approprié, procéder à une première élimination des résidus de pâte et farine. Nettoyer la machine, notamment les surfaces des disques au contact de la pâte en utilisant une éponge ou un chiffon humidifiés avec de l'eau et du détergent ; En cas d'emploi de détergent, bien rincer pour en éliminer les traces. Essuyer avec du papier absorbant à usage alimentaire, puis passer un chiffon doux et propre, imbibé d'un désinfectant spécifique pour machines alimentaires sur toutes les surfaces au contact de la pâte, puis sur toute la machine.

! Il est recommandé de ne jamais utiliser de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter de manière absolue les jets d'eau, ustensiles divers et instruments rugueux ou abrasifs tels que les pailles de fer, les éponges ou autre pouvant endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité du point de vue de l'hygiène.

5 ANOMALIES POSSIBLES

Anomalie	Cause	Solution
La machine ne se met pas en marche	Coupure d'énergie électrique dans le réseau	Contrôler le compteur général, les fusibles, la prise, la fiche et le câble d'alimentation.
	La poignée de l'interrupteur général est sur la position "0"	Tourner la poignée sur la position "1"
	La grille de protection arrière est soulevée ou non présente.	Vérifier le correct positionnement de la grille de protection arrière.
La machine s'arrête pendant son utilisation	Le plat inférieur se soulève de 2 cm, puis retourne en arrière.	Inverser deux phases, le moteur tourne en sens inverse.
	Présence de corps étrangers entre les disques.	Appuyer sur le bouton d'ouverture des disques et retirer les corps étrangers.
La pâte colle aux disques	La température des disques est trop basse.	Régler les thermostats à 150°C-160°C

6 INFORMATIONS POUR LA DEMOLITION ET L'ÉLIMINATION

La démolition et l'élimination de la machine sont une charge et une responsabilité exclusives du propriétaire qui devra agir conformément aux lois en matière de sécurité, respect et sauvegarde de l'environnement en vigueur dans son pays.

Le démantèlement et l'élimination peuvent être confiés à des tiers, à condition que ceux-ci soient des sociétés autorisées pour la récupération et l'élimination des matériaux en question.

INDICATION : respecter toujours et dans tous les cas les normes en vigueur dans le pays où est effectuée l'élimination des matériaux et éventuellement pour en déclarer la mise au rebut.

! ATTENTION : Toutes les opérations de démontage pour la démolition doivent être effectuées lorsque la machine est à l'arrêt et débranchée de l'alimentation électrique.

- retirer tous les dispositifs électriques ;
- séparer les accumulateurs présents sur les cartes électroniques ;
- mettre au rebut la structure de la machine moyennant les sociétés autorisées ;

! ATTENTION : L'abandon de la machine dans des zones accessibles constitue un grave danger pour les personnes et les animaux. La responsabilité pour tout dommage à des personnes et animaux retombe sur le propriétaire.



INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

L'appareil rentre dans le domaine d'application des directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE qui prescrivent de ne pas éliminer ce produit avec les déchets ménagers ordinaires. Pour éviter de possibles dommages à l'environnement ou à la santé de l'homme, nous vous prions de séparer ce produit des autres déchets afin de pouvoir le recycler en toute sécurité du point de vue de l'environnement.

Pour plus d'informations sur les centres de collecte, contacter le bureau municipal ou le revendeur chez lequel vous avez acheté le produit.