

**Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manual instrucciones
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung**

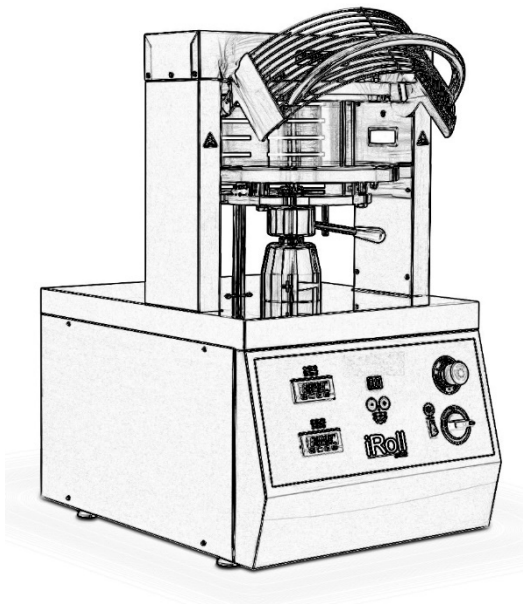
iPs 33

iPs 45



Formatrice a caldo
Pizza moulder
Prensas de pizza
Formeuse a pizza
Pizzapressen

↓ Numeri di matricola / Serial numbers :



**Cod.73304060
Ver.: A1**



Via A. Meucci, 4 - 61037 - Mondolfo (PU) ITALIA
Tel. +39-0721-96161 - Fax +39-0721-9616299
Http : // w w w . morettiforni . com
e-mail: info@morettiforni.com

Dichiarazione di conformità

Noi, **MORETTI FORNI SPA**, Via A. Meucci, n. 4 – 61037 Mondolfo (Pesaro) - Italia, dichiariamo sotto nostra esclusiva responsabilità che il prodotto:

Mod. #

al quale si riferisce la presente dichiarazione risulta conforme alle seguenti Direttive dell'Unione Europea applicabili :

2014/35/UE Direttiva bassa tensione
2006/42/CE Direttiva Macchine
2014/30/UE Direttiva compatibilità elettromagnetica
2011/65/UE Direttiva Rohs II

alle seguenti Norme Armonizzate applicate

EN 60335-1	EN 55014-1
EN 60335-2-64	EN 61000-3-2
EN62233	EN 61000-3-3

ed al seguente regolamento applicabile:

REG 1935/2004 Materiale a contatto con gli alimenti

Dichiarazione emessa il:

15/10/2020

Mario Moretti
Amministratore – Moretti Forni S.p.A.

Wir erklären in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Normen <> oder normativen Dokumenten übereinstimmt. Gemäß den Bestimmungen der Richtlinien <>.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité que le produit auquel se réfère cette déclaration est conforme à aux normes <> ou autres documents normatifs conformément aux dispositions de des Directives <>.

Nosotros declaramos bajo nuestra única responsabilidad que el producto a que hace referencia esta declaración está conforme con las normas <> u otros documentos normativos siguiendo las estipulaciones de las directivas <>.

We declare under sole responsibility that the products to which this declaration relates is in conformity with the following standards <> following the provisions of the directives<>.

Vi deklarerar härmed vårt fulla ansvar för att den produkt till vilken denna deklARATION hänvisar är i överensstämmelse med standarddokument <>, eller andra normativa dokument som följer de krav som framställs i Direktiv <>.

Wij verklaren als enige aansprakelijke, dat het produkt waarop deze verklaring betrekking heeft, voldoet aan de volgende normen <> of andere normatieve documenten, overeenkomstig de bepalingen van Richtlijnen <>.

Vi erklærer oss alene ansvarlige for at produktet som denne erklæringen gjelder for, er i overensstemmelse med følgende normer <> eller andre normgivende dokumenter som følger bestemmelsene i direktivene <>.

Ilmoitamme yksinomaisella vastuullamme, että tuote, jota tämä ilmoitus koskee, noudattaa seuraavia standardeja <> tai muita ohjeellisia asiakirjoja, jotka noudattavat direktiivinsä <> säädöksiä.

Vi erklærer os eneansvarlige for, at dette produkt, som denne deklARATION omhandler, er i overensstemmelse med den følgende standarder <> eller andre normative dokumenter ifølge bestemmelserne i direktiver <>.

Nós declaramos, e assumimos a responsabilidade, que o produto ao qual se refere esta declaração, está de acordo com as normas <> ou documentos normativos seguintes, segundo as determinações das directrizes <>.

Εμείς δηλώνουμε με αποκλειστική ευθύνη, ότι το προϊόν στο οποίο αναφέρεται η δήλωση αυτή, συμφωνεί με τον ακόλουθο τους ακόλουθους τύπους <> ή άλλα κανονιστικά έγγραφα, σύμφωνα με τις διατάξεις των Οδηγιών <>.

ITALIANO

MATRICOLA	5
ETICHETTA MATRICOLA	5
INFORMAZIONI GENERALI	5
IMPORTANZA DEL MANUALE	5
GARANZIA	5
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	6
RISCHI RESIDUI	7
DATI TECNICI	7
CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA	7
INSTALLAZIONE	8
PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE	8
MODALITA' DI INSTALLAZIONE	8
COLLEGAMENTO ELETTRICO	8
USO E FUNZIONAMENTO	10
SICUREZZE	10
PANNELLO COMANDI	10
USO DELLA MACCHINA	12
SEGNALAZIONI ED ALLARMI	13
POSSIBILI ANOMALIE	14
CONSIGLI D'USO	14
MANUTENZIONE	15
PULIZIA	15
DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO	15

MATRICOLA

ETICHETTA MATRICOLA

La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro della macchina.

Nella targhetta sono indicati in modo leggibile ed indelebile i seguenti dati:

- | | |
|-----------------------------|---|
| - Nome del fabbricante; | - N° di matricola ; |
| - Potenza elettrica (kW/A); | - Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz); |
| - Modello; | - Anno di costruzione |
| - Dicitura "Made in Italy"; | - Peso della formatrice |

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare la formatrice in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino alla formatrice ben custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante della formatrice e deve essere conservato fino allo smaltimento finale della stessa.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sulla formatrice esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

GARANZIA

La durata della garanzia è di un anno e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto. Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa:

avaria, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.



LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

La macchina, pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:

- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- Vengono manomesse le protezioni.
- Non vengono osservate le prescrizioni previste per: Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.

ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza.

A - MANTENERE IN ORDINE IL PROPRIO POSTO DI LAVORO.

Il disordine comporta pericolo d'incidenti.

B - VALUTARE LE CONDIZIONI AMBIENTALI.

Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.

C - TENERE LONTANO I BAMBINI E I NON ADDETTI.

Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.

D - UTILIZZARE LA MACCHINA NELL'AMBITO DELLA POTENZA DI TARGA E PER IL SOLO USO CONSENTITO.

Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.

E - VESTIRE IN MODO ADEGUATO.

Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza, per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.

F - PROTEGGERE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE. Non tirare il cavo per staccare la spina della presa; non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua o solventi.

G - EVITARE POSIZIONI INSICURE. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.

H - PRESTARE SEMPRE LA MASSIMA ATTENZIONE.

Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.

I - CAVI DI PROLUNGAMENTO IN ARIA APERTA. Non devono essere usati.

L - MACCHINA IN FUNZIONE INCUSTODITA. Non deve essere lasciata.

M - STACCARE LA SPINA DALLA PRESA.

Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.

N - CONTROLLARE CHE LA MACCHINA NON SIA DANNEGGIATA.

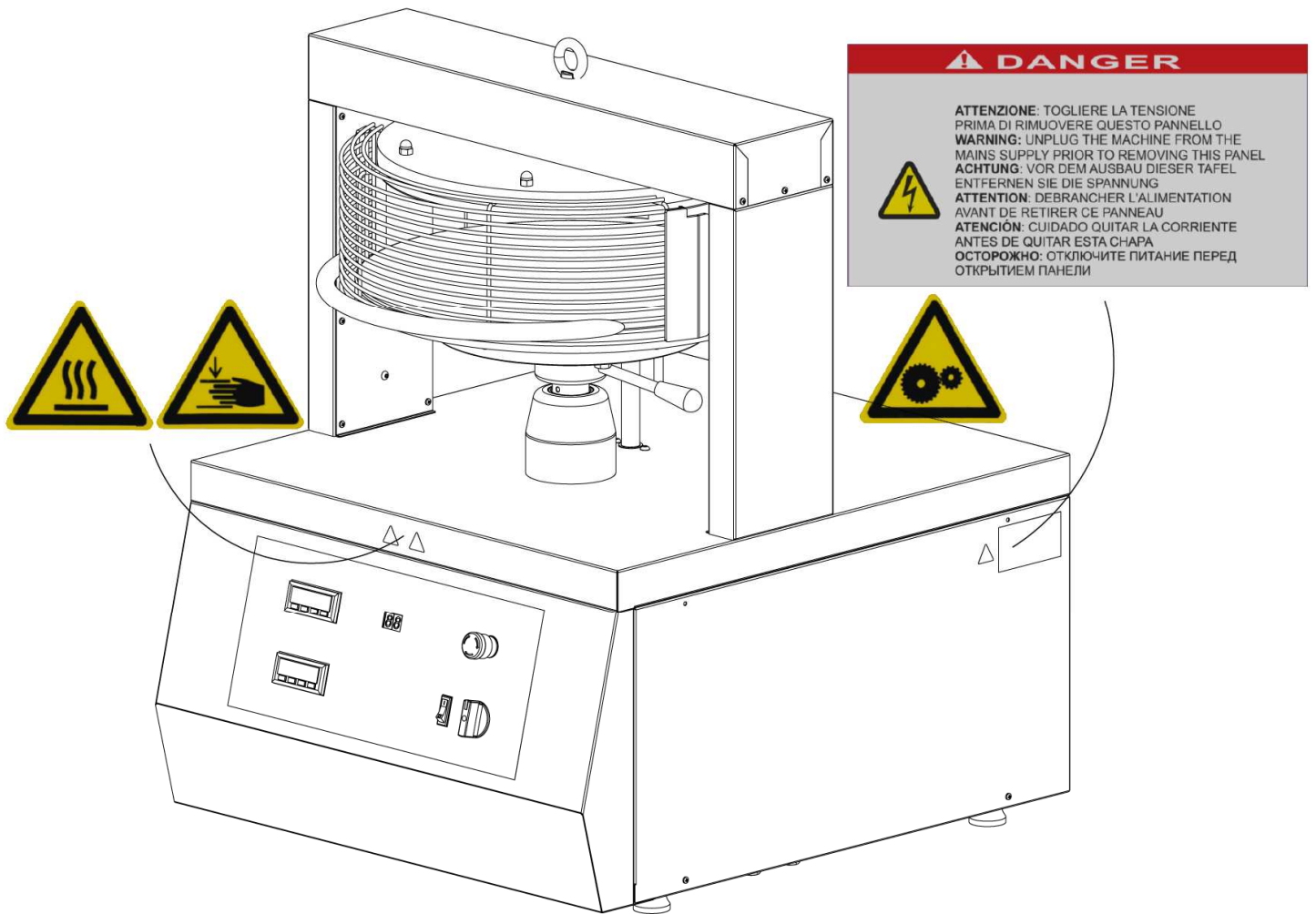
Prima di usare la macchina, controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza.

Verificare che le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.

O - FAR RIPARARE LA MACCHINA DA PERSONALE QUALIFICATO.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate, usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

P - LE TARGHETTE SONO DISPOSITIVI ANTINFORTUNISTICI, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle.



⚠ DANGER

ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE ANTES DE QUITAR ESTA CHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ ПАНЕЛИ

RISCHI RESIDUI

La formatrice è stata progettata secondo la direttiva macchine 2006/42/CE e D.Lgs 27 gennaio 2010, n17. Secondo tali norme è stata eseguita la valutazione dei rischi derivante dal verificarsi di un pericolo.

Da tale valutazione sono emersi dei rischi residui non eliminabili se non con perdita di funzionalità della macchina. Tali rischi sono:

Carico, scarico e movimentazione della macchina	- caduta macchina - caduta imballo	- maneggiare con cura la macchina, imballata e non.
Ritorno della macchina in posizione di riposo	- rischio di intrappolamento di parti del corpo esposte (mani, braccia, testa)	- Non avvicinare parti del corpo in prossimità degli organi di movimento o sotto il piatto inferiore finchè la macchina non ha concluso il suo ciclo.
Pannelli di chiusura, vani in cui è presente tensione	- folgorazione	- non aprire i pannelli, senza prima aver scollegato la spina
Pulizia delle parti a contatto con l'impasto	- folgorazione - scariche elettriche - fulminazione	- la pulizia della macchina, deve essere sempre effettuata a macchina ferma e senza alimentazione di rete (togliere tensione di rete scollegando la spina dall'impianto)

DATI TECNICI

CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

La formatrice, prodotta nelle versioni "33" e "45", è progettata per formare basi per pizza di diversi diametri e spessori.

E' dotata di motori trifase o monofase autofrenanti.

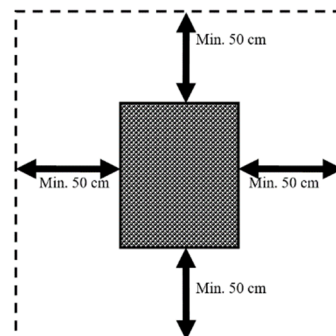
Le parti a contatto con gli alimenti sono tutte cromate / teflonate.

INSTALLAZIONE

PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto
- fonti idriche di calore adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.
- Il piano d'appoggio deve essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.



IMPORTANTE

In ottemperanza alle leggi vigenti, la rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina nel quale la distanza d'apertura dei contatti sia di almeno 3 mm; indispensabile, inoltre, un efficiente impianto di messa a terra.

Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle **caratteristiche tecniche**, che nella targhetta apposta sul retro della macchina.

MODALITA' DI INSTALLAZIONE

IMPORTANTE

Tutte le operazioni d'installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

La macchina viene fornita su pallet in gabbia di legno. Per la movimentazione è necessario un muletto od un transpallet. Se la macchina viene sollevata con l'ausilio di corde o cinghie, far passare le stesse sotto il pallet.

Per rimuovere la macchina dall'imballo, è possibile utilizzare delle cinghie posizionate sotto la macchina ed agganciate ad un carrello elevatore oppure l'apposito golfare.

NOTA

Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le normative vigenti.

Dopo aver estratto dall'imballo la macchina procedere nel modo seguente:

- Posizionare la macchina nella dislocazione prevista.
- Asportare il film protettivo, dove presente, evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.
- Se la macchina risulta instabile, porre sotto i piedini, dei pezzi di gomma dura.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete elettrica della macchina viene effettuato tramite cavo d'alimentazione in dotazione, al quale bisogna far montare da personale specializzato ed abilitato, la relativa spina da 16 / 32 A per cavo a 3 poli (F, N, T) per le versioni monofase ed a 5 poli (3F, N, T) per le versioni trifase.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento. La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo d'alimentazione inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto gli appoggi della macchina.

IMPORTANTE

E' obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra ed interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.



FORMATRICI 230V MONOFASE: PER OVVIARE A FENOMENI CHE GENERANO TRANSITORI SBALZI DI CORRENTE ED IN PRESENZA DI VARIATORE DI VELOCITÀ (INVERTER), DEL QUALE LA MACCHINA È PROVVISATA, È NECESSARIO CHE L'IMPIANTO ELETTRICO SIA DOTATO DI UN INTERRUTTORE DIFFERENZIALE DI CLASSE A SUPER IMMUNIZZATO, TIPO "SI", CHE GARANTISCE LA DISPONIBILITÀ CONTINUA DELLA CORRENTE ELETTRICA IN PIENA SICUREZZA



FORMATRICI TRIFASE: DOPO AVER COLLEGATO LA MACCHINA ALL'IMPIANTO ELETTRICO, FARE UN CICLO DI PROVA. SE AL PRIMO AVVIO IL PIATTO INFERIORE NON SALE COMPLETAMENTE, E' NECESSARIO INVERTIRE 2 FASI NELLA SPINA DI ALIMENTAZIONE.

Nota: Per invertire le fasi nella spina, procedere come segue:

- Spegnerne la macchina;
- Rimuovere la presa dalla rete;
- Invertire la posizione delle due fasi nella presa di corrente. (es. L1 con L2 e viceversa);
- Ricollegare la macchina alla rete;
- Riavviare la macchina e verificare che la il piatto inferiore salga completamente;
- Una volta avviata la macchina, aspettare qualche minuto, prima di iniziare a lavorare, per sincerarsi che funzioni perfettamente.

USO E FUNZIONAMENTO

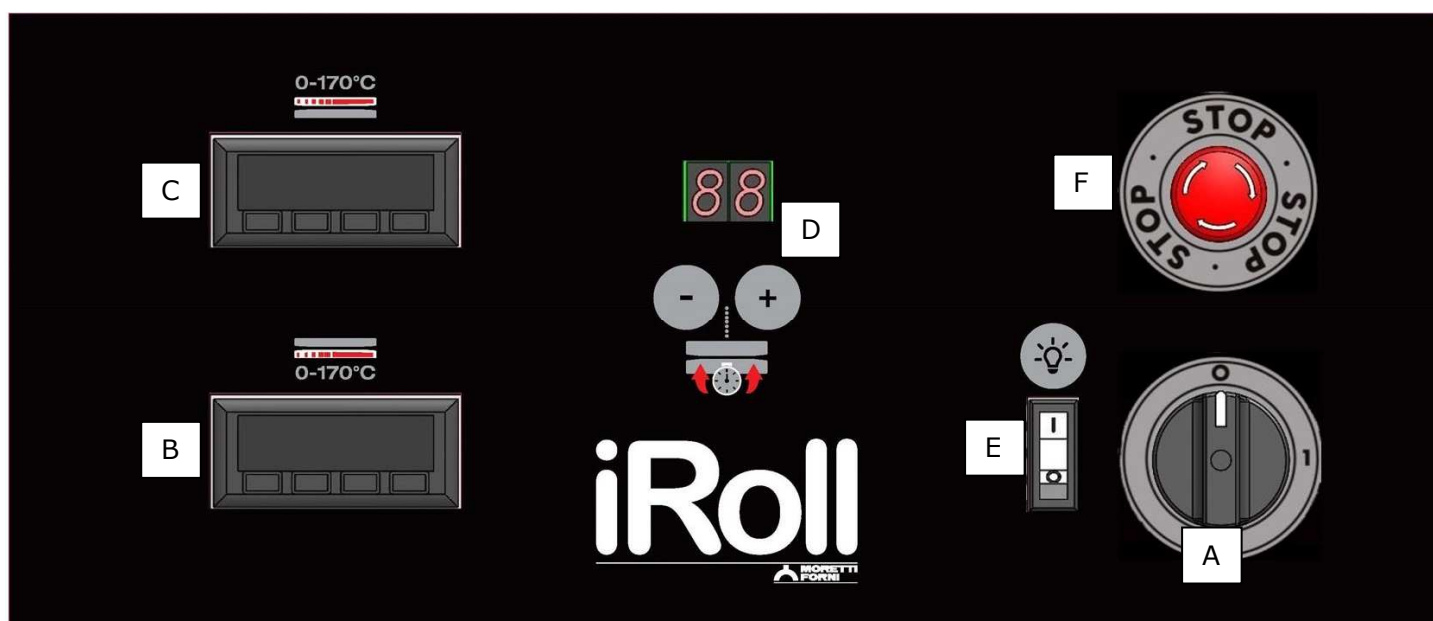
SICUREZZE

La Macchina è dotata di opportune sicurezze costituite da protezioni fisse, ed una protezione mobile che attiva il funzionamento della formatrice, con scopo di evitare il contatto di parti del corpo umano (arti superiori) con i piatti, durante la fase di lavorazione, per eliminare i rischi di trascinamento e schiacciamento.



NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' QUALORA NON VENGA RISPETTATA OGNI INDICAZIONE SOPRA RIPORTATA.

PANNELLO COMANDI



POS.	COMANDO	AZIONE
"A"	Interruttore generale 0/1	Accende la formatrice
"B"	Termostato piatto inferiore	Permette di regolare la temperatura di esercizio del piatto inferiore
"C"	Termostato piatto superiore	Permette di regolare la temperatura di esercizio del piatto superiore
"D"	Temporizzatore	Permette di regolare il tempo di schiacciamento dell'impasto
"E"	Pulsante luci 0/1	Permette di accendere o spegnere l'illuminazione della formatrice
"F"	Fungo di emergenza	Sconnette la formatrice dall'alimentazione e blocca qualsiasi funzionamento



PRIMA DI ACCENDERE LA FORMATRICE, TOGLIERE IL FILM PROTETTIVO EVITANDO DI USARE UTENSILI CHE POSSANO DANNEGGIARE LE SUPERFICI.

Dopo aver inserito la spina del cavo d'alimentazione nella presa della rete elettrica, la macchina è pronta per la verifica funzionale.

- **Prima di avviare la macchina, assicurarsi che tutte le protezioni siano correttamente installate.**
- **Durante il primo ciclo di funzionamento, ed in seguito ogni qual volta venga effettuata una pulizia a fondo dei piatti, è necessario ungere i piatti caldi, con un sottile strato di olio d'oliva stendendolo con della carta e successivamente pulirlo con una carta assorbente, poi prendere una pallina di pasta e schiacciarla e riformare la pallina ripetutamente "no a che la pasta stessa non si attacchi più ai piatti. Questo crea uno strato protettivo sui piatti, facilitando anche lo scorrimento della pasta durante lo schiacciamento.**
- Ruotare l'interruttore generale in posizione "1";
- Regolare la temperatura dei piatti (consigliato 150°) tramite i termostati "B" e "C".
 - Per regolare la temperatura, premere il tasto "SET", le cifre sul display iniziano a lampeggiare; con i tasti "UP" e "DOWN" selezionare la temperatura desiderata e premere "SET" per confermare.
 - I termostati indicano la temperatura istantanea dei piatti. Per visualizzare la temperatura impostata premere brevemente il tasto "SET", e sul display compare il set point impostato, premere nuovamente il tasto "SET" per uscire.
- Tramite il temporizzatore, programmare il tempo di schiacciamento utilizzando i tasti "+" e "-" fino al raggiungimento del tempo desiderato (consigliato tra 0.6" e 1");

Al raggiungimento della temperatura impostata,

- Abbassare la protezione anteriore per avviare il ciclo di salita, pressione e discesa.
- **Al primo avvio, si raccomanda di portare la temperatura dei piatti a 150°C e lasciarli in temperatura, almeno per 1 ora. In questo modo, eventuali fumi ed odori derivanti dai materiali di produzione, verranno evaquati.** Tali odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.



FORMATRICI TRIFASE: DOPO AVER COLLEGATO LA MACCHINA ALL'IMPIANTO ELETTRICO, FARE UN CICLO DI PROVA. SE AL PRIMO AVVIO IL PIATTO INFERIORE NON SALE COMPLETAMENTE, E' NECESSARIO INVERTIRE 2 FASI NELLA SPINA DI ALIMENTAZIONE.

USO DELLA MACCHINA

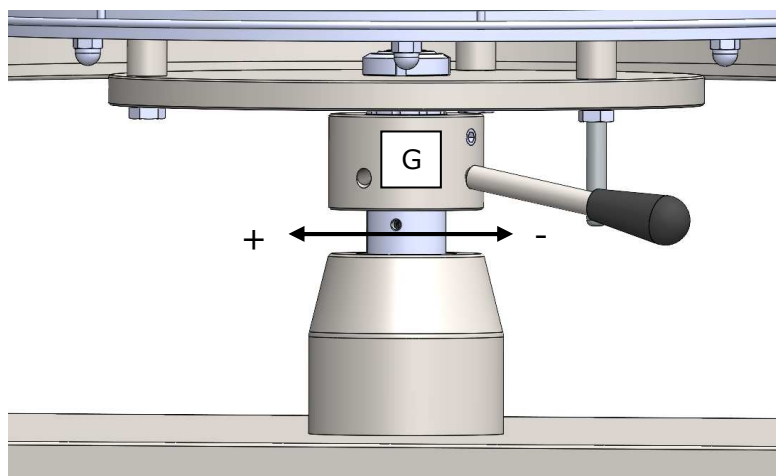
Di seguito, vengono descritte una serie di sequenze, per il corretto utilizzo della macchina:



PRIMA DI INIZIARE AD USARE LA MACCHINA ASSICURARSI CHE SIA PERFETTAMENTE PULITA, IN PARTICOLARE LA SUPERFICIE DEI PIATTI, CHE VANNO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI E CHE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA SIANO EFFICIENTI.

Avvio da situazione "macchina spenta":

- Ruotare sulla posizione di ON, l'interruttore differenziale di protezione, coordinato con l'impianto generale di terra, posto a monte della macchina stessa nell'impianto dell'utilizzatore;
- Ruotare l'interruttore generale della formatrice in posizione "1";
- Regolare la temperatura dei piatti (consigliato 150°) tramite i termostati "B" e "C".
 - Per regolare la temperatura, premere il tasto "SET", le cifre sul display iniziano a lampeggiare; con i tasti "UP" e "DOWN" selezionare la temperatura desiderata e premere "SET" per confermare.
 - I termostati indicano la temperatura istantanea dei piatti. Per visualizzare la temperatura impostata premere brevemente il tasto "SET", e sul display compare il set point impostato, premere nuovamente il tasto "SET" per uscire.
- Regolare lo spessore della pasta, ruotando la ghiera "G", in senso anti-orario per ridurre lo spessore (-), oppure in senso orario per aumentarlo (+);



- Programmare il tempo di schiacciamento (consigliato tra 0.6" e 1") tramite il temporizzatore;

Al raggiungimento della temperatura impostata,

- Inserire, con l'ausilio di una paletta idonea e leggermente infarinata, la pallina di impasto al centro del piatto inferiore;



ATTENZIONE: PARTI CALDE, RISCHIO DI USTIONI.

- Abbassare la protezione anteriore per avviare il ciclo di salita, pressione e discesa;
Nota: Per interrompere il ciclo in qualsiasi momento, è sufficiente rilasciare la protezione anteriore
- Al termine del ciclo, rilasciare la protezione per arrestare il funzionamento della macchina;
- Con l'ausilio di un'apposita paletta, prelevare dal piatto inferiore la base per pizza formata;



ATTENZIONE: PARTI CALDE, RISCHIO DI USTIONI.

Avvio da situazione "macchina pronta":

Per l'avvio di un nuovo ciclo, procedere come segue:

- Inserire, con l'ausilio di una paletta idonea e leggermente infarinata, la pallina di impasto al centro del piatto inferiore;



ATTENZIONE: PARTI CALDE, RISCHIO DI USTIONI.

- Abbassare la protezione anteriore per avviare il ciclo di salita, pressione e discesa;
Nota: Per interrompere il ciclo in qualsiasi momento, è sufficiente rilasciare la protezione anteriore
- Al termine del ciclo, rilasciare la protezione per arrestare il funzionamento della macchina;
- Con l'ausilio di un'apposita paletta, prelevare dal piatto inferiore la base per pizza formata;



ATTENZIONE: PARTI CALDE, RISCHIO DI USTIONI.

Spegnimento macchina

Per lo spegnimento totale della macchina, da condizione di lavorazione terminata oppure interrotta, è necessario:

- Ruotare l'interruttore generale della formatrice in posizione "0".
- Ruotare sulla posizione di OFF, l'interruttore differenziale di protezione, coordinato con l'impianto generale di terra, posto a monte della macchina stessa nell'impianto dell'utilizzatore, che scollega la macchina dalla rete di alimentazione elettrica.

Arresto di emergenza

La formatrice è provvista di un pulsante di arresto di emergenza con rilascio a rotazione, che consente di arrestare rapidamente la macchina in situazioni di rischio di lesioni o quando il flusso di lavoro richiede l'arresto, garantendo così l'integrità della formatrice e l'incolumità delle persone che la utilizzano;

- Premere per arrestare rapidamente la macchina;
- Ruotare per sbloccare e ripristinare il funzionamento della macchina;

SEGNALAZIONI ED ALLARMI

I termostati possono indicare le seguenti segnalazioni o allarmi:

CODICE	SIGNIFICATO
SEGNALAZIONI	
Out1	LED acceso: Se acceso, il carico sarà acceso Se lampeggia: -sarà in corso la modifica del setpoint di lavoro
ALLARMI	
Pr1	Errore sonda ambiente Rimedi: -verificare l'integrità della sonda -verificare il collegamento strumento-sonda -Verificare la temperatura dell'ambiente
Quando la causa che ha provocato l'allarme scompare, lo strumento ripristina il normale funzionamento	

POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	Mancanza di energia elettrica	Controllare l'interruttore generale, la spina, e il cavo di alimentazione.
	La griglia di protezione posteriore non è ben posizionata.	Verificare il corretto posizionamento della griglia posteriore
	L'interruttore generale della formatrice è in pos. "0"	Ruotare l'interruttore generale della formatrice in pos. "1"
	E' stato premuto il pulsante di emergenza	Ruotare il pulsante e ripristinare il funzionamento della macchina
La macchina si arresta durante l'uso	Il piatto inferiore si alza 2 cm. e poi ridiscende	Invertire due fasi sulla spina; il motore gira al contrario
La pasta si attacca ai dischi	La temperatura dei dischi è troppo bassa	Regolare la temperatura a 150°C - 160°C
Il disco di pasta si ritira dopo la schiacciatura	La pallina di pasta non è sufficientemente lievitata	Far lievitare maggiormente la pasta in un luogo caldo
	La temperatura della pallina di pasta è troppo bassa	

CONSIGLI D'USO

- Consigliamo di impostare i termostati ad una temperatura di 150/160°C;
- E' opportuno durante il primo ciclo di funzionamento ungere i piatti caldi con un sottile strato di olio d'oliva stendendolo con della carta; questa operazione deve essere ripetuta ogni qual volta venga effettuata una pulizia a fondo dei piatti stessi;
- E' inoltre fondamentale utilizzare della pasta ben lievitata e non fredda (togliere la pasta dal frigo almeno due ore prima di iniziare a lavorare) e posizionare la pallina, lievemente infarinata, esattamente al centro del piatto inferiore.

MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, adottare le seguenti precauzioni:

- accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica (staccare la spina dalla presa elettrica), accertandosi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente;
- Accertarsi che l'apparecchiatura sia completamente raffreddata;
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale previsti dalle normative vigenti;
- Operare sempre con attrezzature appropriate;
- Terminata l'operazione di manutenzione / riparazione / pulizia, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni ed i dispositivi di sicurezza;

Per ogni manutenzione non contemplata tra le manutenzioni ordinarie, ed in caso di malfunzionamenti, interpellare unicamente il costruttore.

PULIZIA

ATTENZIONE: Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi, quali pagliette in acciaio, spugne, ecc., che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

La pulizia deve essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo **in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina**, procedendo come segue:

- Utilizzando una paletta di legno o di plastica, rimuovere dai piatti la pasta residua;
- con una spugna morbida e acqua calda, pulire accuratamente i piatti;
- asciugare con carta da cucina, seguita da un panno morbido e un prodotto specifico per la pulizia di superfici in contatto con alimenti.

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

ATTENZIONE: Demolizione e smaltimento della macchina, sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario, che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

All'atto della demolizione della macchina, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti.

Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali, procedere alla differenziazione delle parti che compongono la macchina, secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (plastica, rame, ferro, ecc...).

ENGLISH

SERIAL NUMBER	17
SERIAL NUMBER STICKER	17
GENERAL INFORMATION	17
IMPORTANCE OF THE MANUAL	17
WARRANTY	17
SAFETY WARNINGS	18
RESIDUAL RISKS	19
TECHNICAL DATA	19
CHARACTERISTICS OF THE MACHINE	19
INSTALLATION	20
PROVISIONS UNDER THE USER'S RESPONSIBILITY	20
INSTALLATION MODE:	20
ELECTRICAL CONNECTION	20
USE AND OPERATION	22
SAFETY DEVICES.....	22
CONTROL PANEL	22
USE OF THE MACHINE	24
ALARMS SIGNALS.....	25
POSSIBLE ANOMALIES	26
RECOMMENDATIONS GOVERNING USE	26
MAINTENANCE	27
CLEANING	27
DISMANTLING AND DISPOSAL	27

SERIAL NUMBER

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

GENERAL INFORMATION

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.

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.

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.

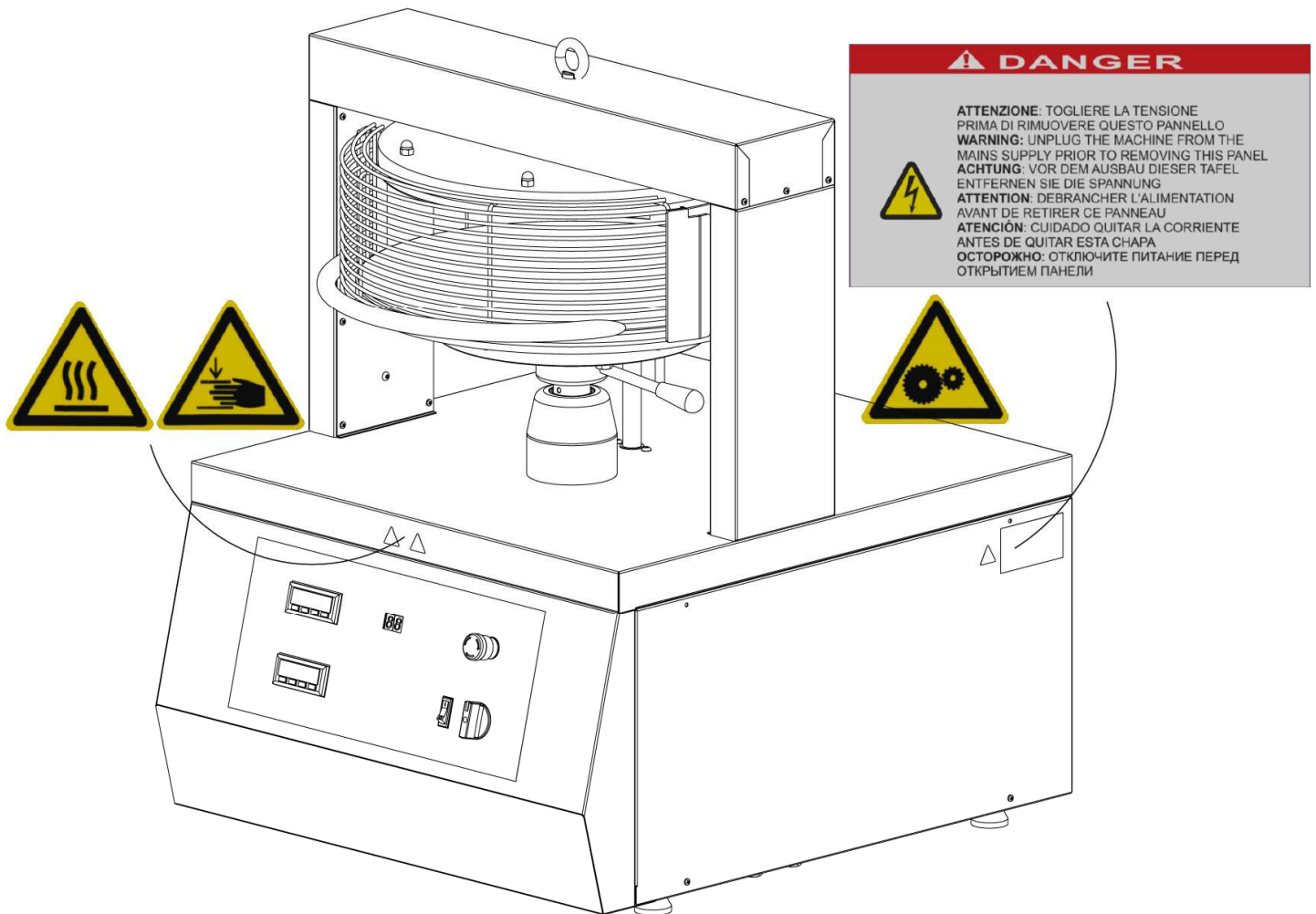
Before using the machine, check the safety devices are working properly.

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.



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).

TECHNICAL DATA

CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

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

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

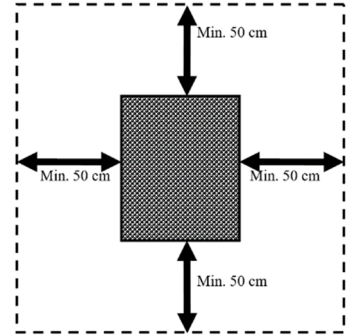
Parts in contact with food are all chrome or Teflon-plated.

INSTALLATION

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.

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.

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.

USE AND OPERATION

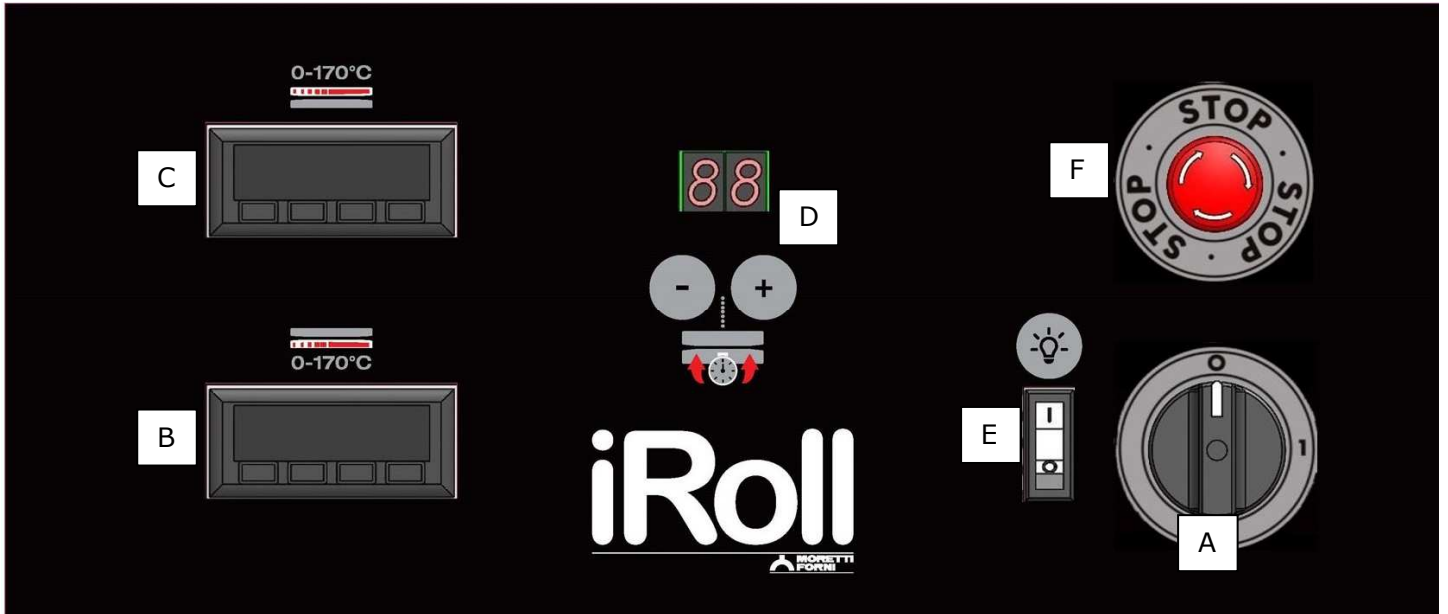
SAFETY DEVICES

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.

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



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.

USE OF THE MACHINE

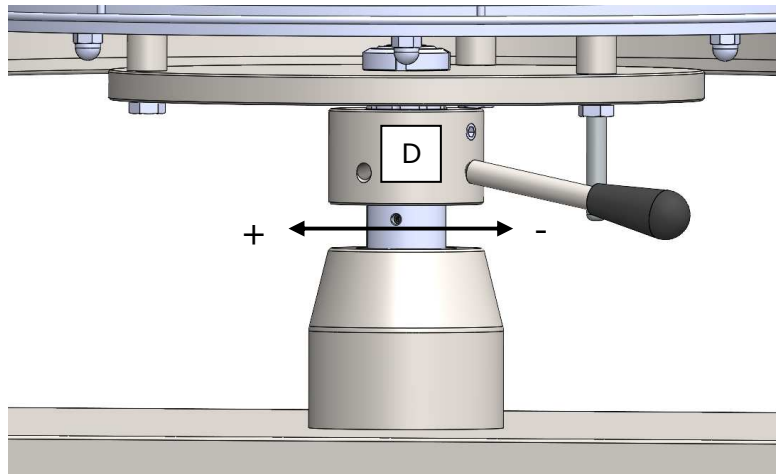
A series of sequences is described below for correct use of the machine:



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;

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
ALARMS	
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	

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	

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.

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.

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.

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...).

ESPAÑOL

MATRÍCULA	29
ETIQUETA SERIE	29
INFORMACIÓN GENERAL	29
IMPORTANCIA DEL MANUAL	29
GARANTÍA	29
ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	30
RIESGOS RESIDUOS.....	31
DATOS TÉCNICOS	31
CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA	31
INSTALACIÓN	32
PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO	32
MODALIDAD DE INSTALACIÓN	32
CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	32
USO Y FUNCIONAMIENTO	34
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	34
PANEL DE MANDOS	34
USO DE LA MÁQUINA.....	36
ADVERTENCIAS Y ALARMAS	37
ANOMALÍAS POSIBLES.....	38
CONSEJOS PARA EL USO.....	38
MANTENIMIENTO	39
LIMPIEZA	39
DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN	39

MATRÍCULA

ETIQUETA SERIE

La matrícula está compuesta por una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris que se encuentra aplicada en la parte posterior de la máquina.

En la placa se indican de modo legible e inequívoco los datos siguientes:

- Nombre del fabricante;
- Potencia eléctrica (kW/A);
- Modelo;
- Indicación "Made in Italy";
- N° de matrícula;
- Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz);
- Año de fabricación
- Peso de la formadora

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Antes de utilizar la presente formadora es obligatorio leer y comprender todas las partes del presente manual.

El presente manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y encontrarse cerca de la formadora bien cuidado y conservado.

La empresa fabricante se exime de cualquier responsabilidad por posibles daños a personas, animales y cosas, provocados por la inobservancia de las normas que se describen en el presente manual.

El presente manual forma parte de la formadora y debe ser conservado hasta la eliminación final de la misma.

Los "operadores autorizados" deben ejercer exclusivamente sobre la formadora las intervenciones de su competencia específica.

GARANTÍA

La duración de la garantía es de un año a partir de la fecha que aparece en el recibo fiscal emitido en el momento de la compra.

Antes de este plazo podrán sustituirse o repararse de forma gratuita y solo en nuestro establecimiento las partes que debido a causas bien precisas e inequívocas vengán defectuosas de fábrica, excepto los componentes eléctricos y aquellos sometidos a desgaste.

Los gastos de envío y el coste de mano de obra están excluidos de garantía.

La garantía es nula en los casos en que se comprueba que el daño se debe a: transporte, mantenimiento incorrecto o insuficiente, fallo de operadores, manipulación indebida, reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de las disposiciones del manual.

Se excluye cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos resultantes del tiempo en que la máquina permanecerá inoperativa:

avería, espera de reparaciones o, en cualquier caso, se refiere a la presencia no física del equipo.



LAS MANIPULACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS POR RECAMBIOS NO ORIGINALES, HACEN CESAR LA GARANTÍA, Y EXIMEN AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Aunque la máquina cumple con los requisitos de seguridad de los estándares de referencia, eléctricos, mecánicos, higiénicos, puede ser peligroso si:

- Se utiliza para fines y condiciones distintos de los proporcionados por el fabricante.
- Las protecciones son alteradas.
- No se observan las prescripciones previstas para: Instalación - Puesta en funcionamiento - Uso - Mantenimiento.

ATENCIÓN

Con el fin de prevenir condiciones peligrosas y/o posibles lesiones causadas por: corriente eléctrica, piezas mecánicas, incendios o de carácter higiénico, deben observarse las siguientes advertencias de seguridad.

A - MANTENER EN ORDEN EL PUESTO DE TRABAJO.

El desorden comporta el peligro de accidentes.

B - VALORAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES.

No utilice la máquina en un ambiente húmedo, mojado o poco iluminado, cerca de líquidos inflamables o gases.

C - MANTENER ALEJADO A TODO PERSONAL AJENO Y A NIÑOS.

No permita que se acerquen a la máquina o al lugar de trabajo.

D - UTILIZAR LA MÁQUINA DENTRO DE LOS LÍMITES DE POTENCIA DE MATRÍCULA Y SOLAMENTE PARA EL USO PERMITIDO. Sin sobrecarga trabajará mejor y de manera más segura.

E - VESTIRSE DE MODO ADECUADO.

No utilice vestimenta o accesorios colgantes que puedan engancharse en los órganos en movimiento. Utilice calzado antideslizante. Por motivos higiénicos y de seguridad, para el cabello largo utilice una protección adecuada y para las manos guantes.

F - PROTEGER EL CABLE DE ALIMENTACIÓN. No tire del cable para separar el enchufe de la toma; no exponga el cable a temperaturas elevadas, a contacto con bordes cortantes, agua o disolventes.

G - EVITAR POSICIONES INSEGURAS. Busque la posición más adecuada que asegure siempre el equilibrio.

H - PRESTAR SIEMPRE LA MÁXIMA ATENCIÓN.

Observe su propio trabajo. No use la máquina en caso de distracción.

I - CABLES DE PROLONGACIÓN EN AIRE LIBRE. Nunca deben utilizarse.

L - MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO SIN CUSTODIAR. Nunca debe dejarse.

M - SEPARAR EL ENCHUFE DE LA TOMA.

Al final de cada uso, antes de realizar las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

N - CONTROLAR QUE LA MÁQUINA NO ESTÁ DAÑADA.

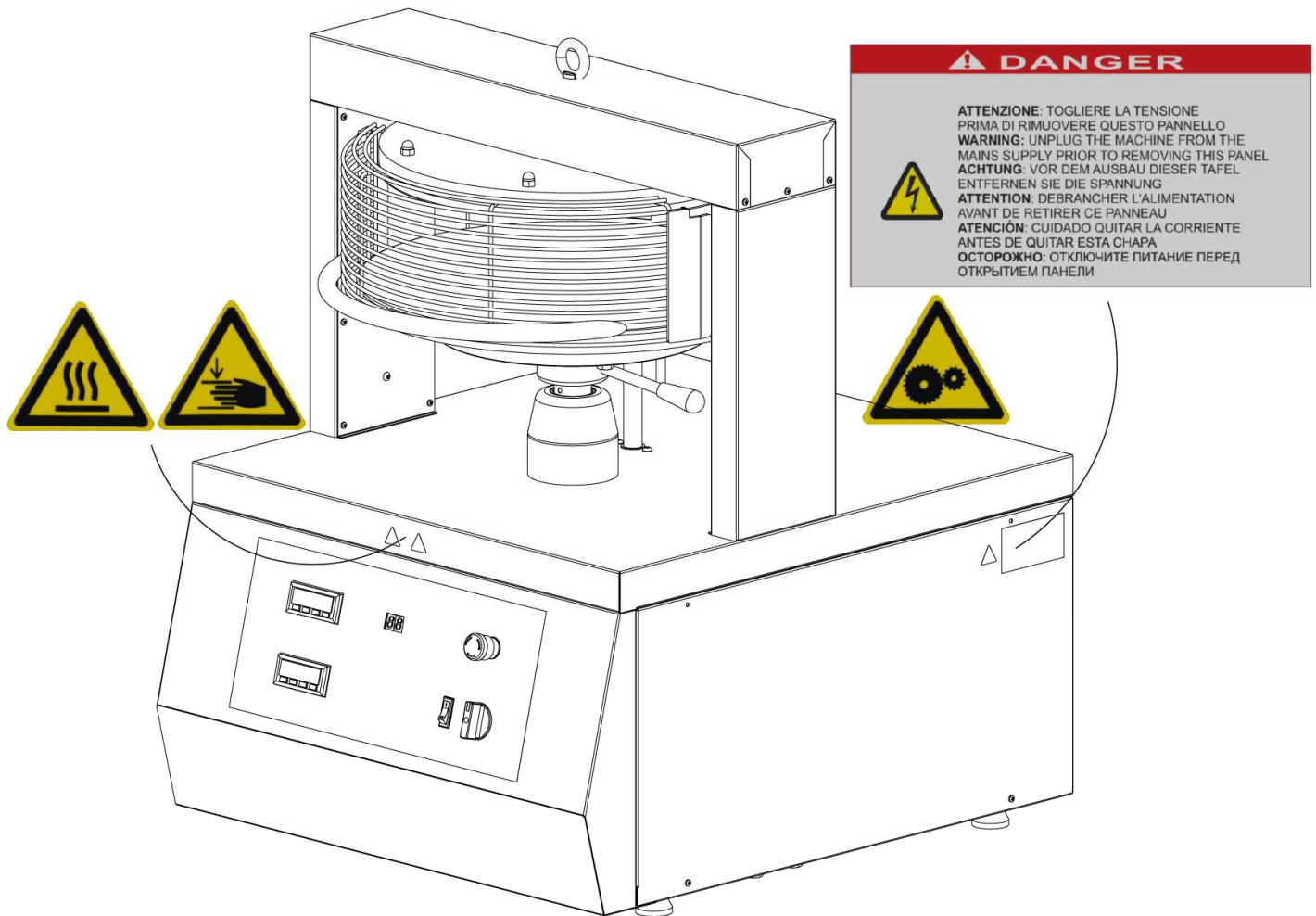
Antes de usar la máquina, controle atentamente la eficiencia de los dispositivos de seguridad.

Compruebe que las partes móviles no están bloqueadas, que no hay componentes dañados, que todas las partes hayan sido correctamente montadas y que todas las condiciones que podrían influenciar el funcionamiento regular de la máquina sean óptimas.

O - REPARAR LA MÁQUINA POR PERSONAL CUALIFICADO.

Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por personas cualificadas, utilizando partes de recambio originales. La inobservancia de estas prescripciones puede constituir un elemento de peligro para el usuario.

P - LAS PLACAS SON DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD, por lo que deben estar perfectamente legibles. En el caso que estuvieran dañadas e ilegibles es obligatorio sustituirlas.



RIESGOS RESIDUOS

La modeladora ha sido diseñada de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y el Decreto Legislativo Nº 17 del 27 de enero de 2010. De acuerdo con esas normas, se ha realizado una evaluación de los riesgos derivados de la aparición de un peligro.

Esta evaluación ha revelado riesgos residuales que no pueden ser eliminados excepto con la pérdida de la funcionalidad de la máquina. Estos riesgos son:

Carga, descarga y movilización de la máquina	- caída de la máquina - caída del embalaje	- manipule cuidadosamente la máquina, sea embalada que no.
Regreso de la máquina a la posición de descanso	- riesgo de atrapamiento de las partes del cuerpo expuestas (manos, brazos, cabeza)	- No acercar las partes del cuerpo en las cercanías de las partes móviles o debajo del plato inferior hasta que la máquina haya completado su ciclo.
Panel de cierre, compartimentos en los que se encuentra presente la tensión	- electrocución	- no abra los paneles, sin antes haber desconectado el enchufe
Limpieza de las partes a contacto con la masa	- electrocución - descargas eléctricas - electrocución	- la limpieza de la máquina, debe realizarse siempre con la máquina detenida y sin alimentación de red (retire la tensión de red desconectado el enchufe del sistema)

DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA

La modeladora, producida en las versiones "33" y "45", está diseñada para formar bases de pizza de diferentes diámetros y espesores.

Está equipado con motores autofrenantes trifásicos o monofásicos.

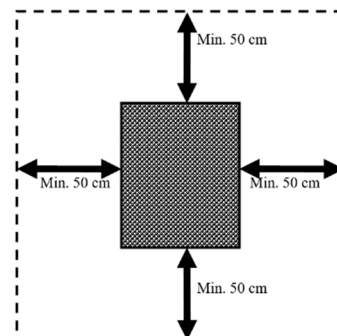
Las partes en contacto con los alimentos están todas cromadas / recubiertas de teflón.

INSTALACIÓN

PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO

Las condiciones ambientales del lugar donde se instala la máquina deben tener las características siguientes:

- estar seco
- fuentes hídricas de calor adecuadamente distantes
- ventilación e iluminación adecuada en conformidad con las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes en vigor.
- La superficie de apoyo debe ser horizontal, no deben colocarse obstáculos de cualquier naturaleza en las inmediatas cercanías de la máquina que puedan condicionar la ventilación normal de la misma.



IMPORTANTE

De acuerdo con las leyes vigentes, la red eléctrica debe estar equipada con un interruptor diferencial automático con características adecuadas a las de la máquina en la que la distancia de apertura de los contactos es de al menos 3 mm; indispensable, además, un eficiente sistema de puesta a tierra.

Compruebe que la tensión de alimentación y la frecuencia del sistema, sean compatibles con los valores que se muestran sea en las **características técnicas**, que en la placa situada en la parte posterior de la máquina.

MODALIDAD DE INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Todas las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal calificado autorizado por el fabricante, quien declina toda responsabilidad que se derive de una instalación o manipulación incorrecta.

La máquina se entrega sobre un pallet en una caja de madera. Para su movilización es necesario una carretilla elevadora o una transpaleta. Si la máquina se levanta con la ayuda de cuerdas o correas, páselas por debajo del pallet.

Para retirar la máquina del embalaje, es posible utilizar correas situadas debajo de la máquina y enganchadas a un carro elevador o el cáncamo específico.

NOTA

Todos los detalles relacionados con el embalaje deben ser eliminados cumpliendo con las normativas en vigor.

Después de haber retirado la máquina del embalaje siga estas instrucciones:

- Coloque la máquina en la ubicación prevista.
- Retire la capa de protección, si está presente, evitando el uso de herramientas que puedan dañar las superficies.
- Si la máquina es inestable, coloque piezas de goma dura debajo de los pies.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La máquina está conectada a la red eléctrica mediante el cable de alimentación suministrado, que debe ser instalado por personal especializado y calificado, el enchufe de 16/32 A relativo para el cable de 3 polos (F, N, T) para Versiones monofásicas y de 5 polos (3F, T) para versiones trifásicas.

La toma de corriente debe ser fácilmente accesible, no debe requerir ningún movimiento.

La distancia entre la máquina y la toma debe ser tal que no cause tensión en el cable de alimentación, por lo que el cable nunca debe estar debajo de los soportes de la máquina.

IMPORTANTE

Es obligatorio que el sistema esté compuesto por puesta a tierra e interruptor diferencial que cumplan con las leyes vigentes.



FORMADORAS 230V MONOFÁSICAS: PARA SUPERAR LOS FENÓMENOS QUE GENERAN SOBRECARGAS TRANSITORIAS DE ENERGÍA Y EN PRESENCIA DEL VARIADOR DE VELOCIDAD (INVERSOR), CON EL QUE ESTÁ EQUIPADA LA MÁQUINA, ES NECESARIO QUE EL SISTEMA ELÉCTRICO ESTÉ DOTADO DE UN INTERRUPTOR DIFERENCIAL DE CLASE SUPER INMUNIZADO, TIPO "SI", QUE GARANTICE LA DISPONIBILIDAD CONTINUA DE LA ELECTRICIDAD CON TOTAL SEGURIDAD



FORMADORAS TRIFÁSICAS: DESPUÉS DE CONECTAR LA MÁQUINA AL SISTEMA ELÉCTRICO, REALIZAR UN CICLO DE PRUEBA. SI EL PLATO INFERIOR NO SE ELEVA COMPLETAMENTE EN EL PRIMER ARRANQUE, ES NECESARIO INVERTIR 2 FASES EN EL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN.

Nota: Para invertir las fases del enchufe, proceder de la siguiente manera:

- Apague la máquina;
- Retire la toma de la red;
- Invierta la posición de las dos fases en la toma de corriente. (ej. L1 con L2 y viceversa);
- Vuelva a conectar la máquina a la red;
- Reinicie la máquina y verifique que el plato inferior se eleve completamente;
- Para asegurarse que funciona perfectamente, una vez que la máquina se ha puesto en marcha, espere un minuto antes de iniciar a trabajar.

USO Y FUNCIONAMIENTO

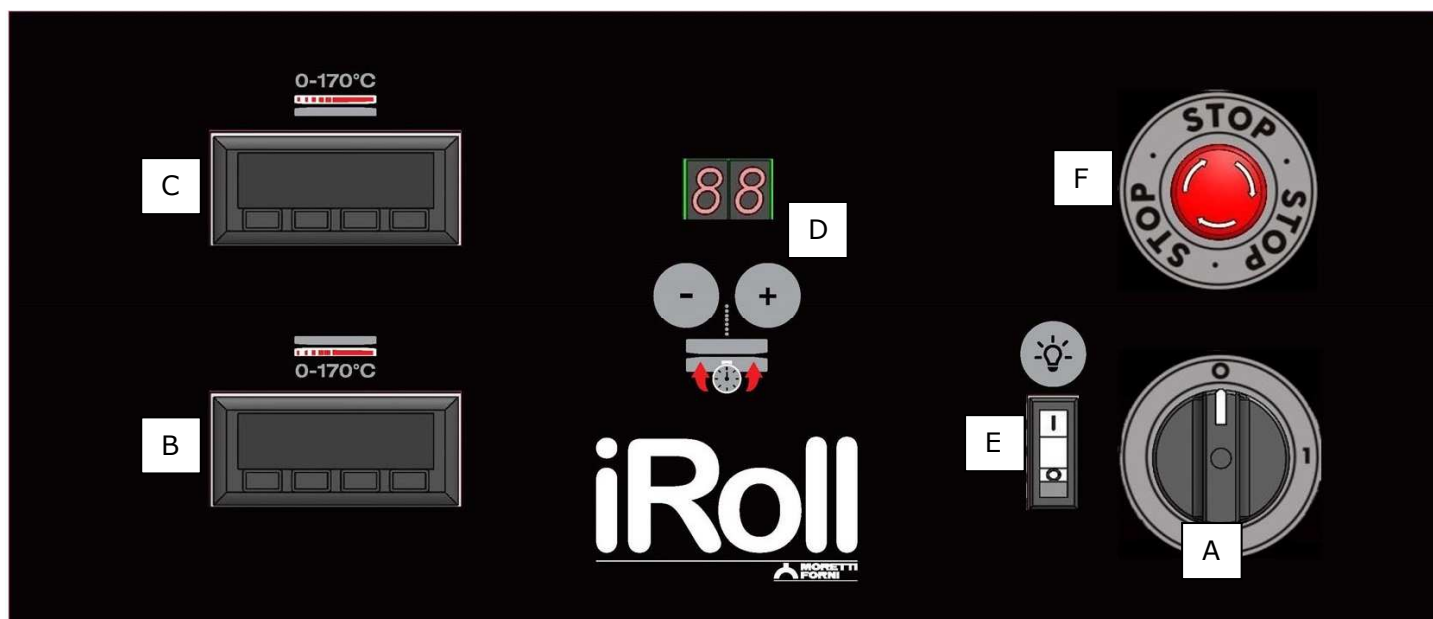
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

La Máquina está equipada con dispositivos de seguridad apropiados que consisten en protecciones fijas y en una protección móvil que activa el funcionamiento de la formadora, con el objetivo de evitar el contacto de partes del cuerpo humano (articulaciones superiores) con los platos, durante la fase de procesamiento, para eliminar los riesgos de arrastre y aplastamiento.



NO RETIRE LAS PROTECCIONES DURANTE EL USO DE LA MÁQUINA. EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD SI NO SE RESPETA ALGUNA DE LAS INDICACIONES ANTERIORES.

PANEL DE MANDOS



POS.	MANDO	ACCIÓN
"A"	Interruptor principal 0/1	Enciende la formadora
"B"	Termostato plato inferior	Permite ajustar la temperatura de funcionamiento del plato inferior
"C"	Termostato plato superior	Permite ajustar la temperatura de funcionamiento del plato superior
"D"	Temporizador	Permite ajustar el tiempo de aplastamiento del amasijo
"E"	Botón de luces 0/1	Permite encender o apagar la iluminación de la formadora
"F"	Botón en forma de hongo de emergencia	Desconecta la modeladora de la fuente de alimentación y bloquea cualquier funcionamiento



ANTES DE ENCENDER LA FORMADORA, RETIRE LA PELÍCULA PROTECTORA Y EVITE USAR HERRAMIENTAS QUE PUEDAN DAÑAR LAS SUPERFICIES.

Después de haber conectado el enchufe del cable de alimentación en la toma de la red eléctrica, la máquina está lista para controlar el funcionamiento.

- **Antes de poner en funcionamiento la máquina, asegúrese que todas las protecciones estén instaladas correctamente.**
- **Durante el primer ciclo de funcionamiento, y después cada vez que se realiza una limpieza a fondo de los platos, es necesario engrasar los platos calientes con una fina capa de aceite de oliva extendiéndolo con papel, y luego limpiarlo con papel absorbente. A continuación tome un bollo de masa, prenselo y siga dándole forma hasta que la masa deje de adherirse a los platos. Esto crea una capa protectora en los platos, facilitando también el flujo de la masa durante el aplastamiento.**
- Girar el interruptor principal en la posición "1";
- Ajustar la temperatura de los platos (se recomienda 150°) usando los termostatos "B" y "C".
 - Para ajustar la temperatura, pulse la tecla "SET", los dígitos de la pantalla empiezan a parpadear; utilice las teclas "UP" y "DOWN" para seleccionar la temperatura deseada y pulse "SET" para confirmar.
 - Los termostatos indican la temperatura instantánea de los platos. Para visualizar la temperatura programada, pulse brevemente la tecla "SET", y la pantalla muestra el punto de ajuste, pulse de nuevo la tecla "SET" para salir.
- Con el temporizador, programe el tiempo de aplastamiento usando las teclas "+" y "-" hasta alcanzar el tiempo deseado (se recomienda entre 0,6" y 1");

Cuando se alcanza la temperatura programada,

- Bajar la protección delantera para iniciar el ciclo de ascenso, presión y descenso.
- **En el primer arranque, se recomienda llevar la temperatura de los platos a 150°C y dejarlos a temperatura, al menos durante 1 hora. De esta manera, eventuales humos y olores de los materiales de producción serán evacuados.** Estos olores desaparecerán en los siguientes ciclos de funcionamiento.



FORMADORAS TRIFÁSICAS: DESPUÉS DE CONECTAR LA MÁQUINA AL SISTEMA ELÉCTRICO, REALIZAR UN CICLO DE PRUEBA. SI EL PLATO INFERIOR NO SE ELEVA COMPLETAMENTE EN EL PRIMER ARRANQUE, ES NECESARIO INVERTIR 2 FASES EN EL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN.

USO DE LA MÁQUINA

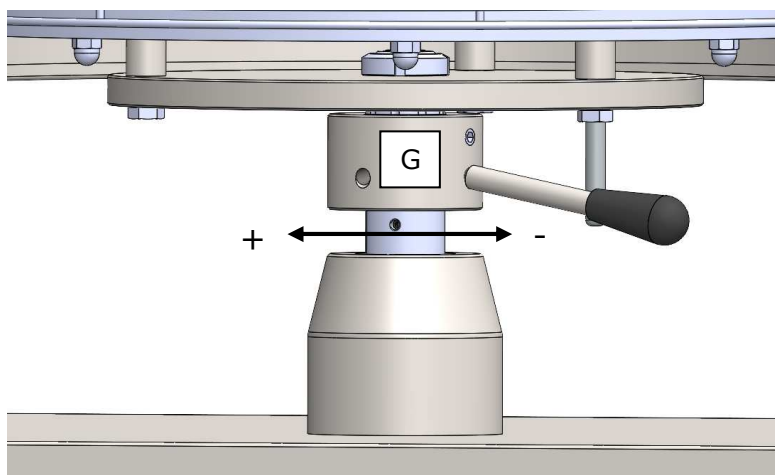
A continuación, se describen una serie de secuencias para el uso correcto de la máquina:



ANTES DE EMPEZAR A USAR LA MÁQUINA ASEGÚRESE QUE ESTÉ PERFECTAMENTE LIMPIA, ESPECIALMENTE LA SUPERFICIE DE LOS PLATOS, QUE ENTRAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS Y QUE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD SEAN EFICIENTES.

Arranque desde la situación "máquina apagada":

- Gire en la posición ON (ENCENDIDO), el interruptor de protección diferencial, coordinado con el sistema de tierra general, colocado aguas arriba de la máquina en el sistema del usuario;
- Girar el interruptor general de la formadora en la posición "1";
- Ajustar la temperatura de los platos (se recomienda 150°) usando los termostatos "B" y "C".
 - Para ajustar la temperatura, pulse la tecla "SET", los dígitos de la pantalla empiezan a parpadear; utilice las teclas "UP" y "DOWN" para seleccionar la temperatura deseada y pulse "SET" para confirmar.
 - Los termostatos indican la temperatura instantánea de los platos. Para visualizar la temperatura programada, pulse brevemente la tecla "SET", y la pantalla muestra el punto de ajuste, pulse de nuevo la tecla "SET" para salir.
- Ajuste el espesor del amasijo girando la virola "G" en sentido contrario a las agujas del reloj para reducir el espesor (-), o en sentido de las agujas del reloj para aumentarlo (+);



- Programe el tiempo de aplastamiento (se recomienda entre 0.6" y 1") usando el temporizador;

Cuando se alcanza la temperatura programada,

- Inserte, con la ayuda de una paleta adecuada y ligeramente enharinada, la bola de amasijo en el centro del plato inferior;



ATENCIÓN: PARTES CALIENTES, RIESGO DE QUEMADURAS.

- Bajar la protección delantera para iniciar el ciclo de ascenso, presión y descenso;
Nota: Para detener el ciclo en cualquier momento, simplemente libere la protección delantera
- Al final del ciclo, libere la protección para detener el funcionamiento de la máquina;
- Con la ayuda de una paleta adecuada, quitar la base de la pizza formada del plato inferior;



ATENCIÓN: PARTES CALIENTES, RIESGO DE QUEMADURAS.

Arranque desde la situación "máquina lista":

Para iniciar un nuevo ciclo, proceda de la siguiente manera:

- Inserte, con la ayuda de una paleta adecuada y ligeramente enharinada, la bola de amasijo en el centro del plato inferior;



ATENCIÓN: PARTES CALIENTES, RIESGO DE QUEMADURAS.

- Bajar la protección delantera para iniciar el ciclo de ascenso, presión y descenso;
Nota: Para detener el ciclo en cualquier momento, simplemente libere la protección delantera
- Al final del ciclo, libere la protección para detener el funcionamiento de la máquina;
- Con la ayuda de una paleta adecuada, quitar la base de la pizza formada del plato inferior;



ATENCIÓN: PARTES CALIENTES, RIESGO DE QUEMADURAS.

Apagado de la máquina

Para apagar por completo la máquina, desde una condición de elaboración finalizada o bien interrumpida, es necesario:

- Girar el interruptor general de la formadora en la posición "0".
- Girar en la posición OFF, el interruptor de protección diferencial, coordinado con el sistema de tierra general, colocado aguas arriba de la máquina en el sistema del usuario, que desconecta la máquina a la red de alimentación eléctrica.

Parada de emergencia

La formadora está equipada con un botón de parada de emergencia con liberación rotativa, que permite detener la máquina rápidamente en situaciones en las que existe un riesgo de lesiones o cuando el flujo de trabajo requiere que se detenga, garantizando la integridad de la formadora y la seguridad de las personas que la utilizan;

- Presione para detener la máquina rápidamente;
- Gire para desbloquear y restablecer el funcionamiento de la máquina;

ADVERTENCIAS Y ALARMAS

Los termostatos pueden indicar las siguientes advertencias o alarmas:

CÓDIGO	SIGNIFICADO
ADVERTENCIAS	
Out1	LED encendido: Si se enciende, la carga se encenderá Si parpadea: -el punto de ajuste de trabajo está siendo modificado
ALARMAS	
Pr1	Error sonda ambiente Remedios: -comprobar la integridad de la sonda -comprobar la conexión entre el instrumento y la sonda -Comprobar la temperatura del ambiente
Cuando la causa de la alarma desaparece, el instrumento vuelve a su funcionamiento normal	

ANOMALÍAS POSIBLES

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	Ausencia de energía eléctrica	Controle el interruptor general, el enchufe y el cable de alimentación.
	La rejilla de protección trasera no está bien colocada.	Verifique la posición correcta de la rejilla trasera
	El interruptor general de la modeladora está en posición. "0"	Gire el interruptor general de la modeladora en posición. "1"
	El botón de emergencia ha sido presionado	Gire el botón para restablecer el funcionamiento de la máquina
La máquina se detiene durante el uso	El plato inferior sube 2 cm. y luego vuelve a bajar	Invertir dos fases en el enchufe; el motor funciona al revés
El amasijo se pega a los discos	La temperatura de los discos es demasiado baja	Ajustar la temperatura a 150°C - 160°C
El disco de masa se retrae tras el prensado	El bollo de masa no está suicientemente leudado	Deje leudar la masa durante mas tiempo colocandola en un lugar caliente
	La temperatura del bollo de masa es demasiado baja	

CONSEJOS PARA EL USO

- Se recomienda programar los termostatos a una temperatura de 150/160°C;
- Durante el primer ciclo de funcionamiento, conviene untar los platos calientes con una fina capa de aceite de oliva, extendiendolo
- con papel; esta operacion debe repetirse cada vez que se limpien a fondo los platos;
- Tambien es fundamental utilizar masa bien leudada y que no este fria (saque la masa del frigorifico como minimo dos horas antes de comenzar a trabajar) y colocar el bollo, ligeramente enharinado, exactamente en el centro del plato inferior.

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, limpieza incluida, tome las precauciones siguientes:

- asegúrese que el aparato esté desconectado de la red eléctrica (retire el enchufe de la toma eléctrica), asegurándose que la alimentación no pueda ser reactivada de forma accidental;
- Asegurarse que el aparato se haya enfriado por completo;
- Utilice dispositivos de protección individual previstos por las normativas vigentes;
- Utilice siempre equipos que sean adecuados;
- Finalizada la operación de mantenimiento / reparación / limpieza, sin volver a poner el aparato en funcionamiento, vuelva a instalar todas las protecciones y los dispositivos de seguridad;

Para cualquier mantenimiento no contemplado entre los mantenimientos ordinarios, y en caso de mal funcionamientos, póngase en contacto exclusivamente con el fabricante.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: Bajo ningún concepto se recomienda utilizar productos químicos no alimentarios que sean abrasivos o corrosivos. Evitar absolutamente el uso de chorros de agua, herramientas diversas, medios ásperos o abrasivos, como esponjas de lana de acero, esparadrapos, etc., que pueden dañar las superficies y, en particular, comprometer la seguridad desde el punto de vista higiénico.

La limpieza debe realizarse cada vez que se finaliza un uso **observando las normas higiénicas y protegiendo las funciones de la máquina**, procediendo de la siguiente manera:

- Utilizando una paleta de madera o de plástico, eliminar de los platos la pasta residua;
- con una esponja suave y agua tibia, limpiar los platos a fondo;
- después de limpiar las superficies en contacto con alimentos con un paño suave y un producto específico seque con papel de cocina.

DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN

ATENCIÓN: La demolición y la eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del propietario, que debe actuar de conformidad con las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

En el momento de la demolición de la máquina, es obligatorio seguir las prescripciones de las normativas vigentes.

Para facilitar las operaciones de reciclaje de materiales, realice la selección de las partes que componen la máquina, en conformidad con los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc...).

FRANÇAIS

NUMÉRO DE SÉRIE	41
ÉTIQUETTE NUMÉRO DE SÉRIE	41
INFORMATIONS GÉNÉRALES	41
IMPORTANCE DU MANUEL	41
GARANTIE	41
MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ.....	42
RISQUES RÉSIDUELS.....	43
DONNÉES TECHNIQUES	43
CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE	43
INSTALLATION	44
PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR.....	44
MODALITÉS D'INSTALLATION	44
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	44
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	46
SÉCURITÉS.....	46
PANNEAU DE COMMANDE.....	46
UTILISATION DE LA MACHINE.....	48
SIGNALISATIONS ET ALARMES	49
DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES	50
CONSELLES D'UTILISATION.....	50
MAINTENANCE	51
NETTOYAGE.....	51
DÉMOLITION ET ÉLIMINATION	51

NUMÉRO DE SÉRIE

ÉTIQUETTE NUMÉRO DE SÉRIE

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

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

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANTANCE DU MANUEL

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

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

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

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

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

GARANTIE

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

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

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

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

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

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



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

MISES EN GARDE CONCERNANT LA SÉCURITÉ

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

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

ATTENTION

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

A - MAINTENIR EN ORDRE SON POSTE DE TRAVAIL.

Le désordre comporte un risque d'accident.

B - ÉVALUER LES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

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

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

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

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

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

E - S'HABILLER DE MANIÈRE CONVENABLE.

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

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

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

H - TOUJOURS PRÊTER LA PLUS GRANDE ATTENTION.

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

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

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

M - DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA PRISE.

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

VÉRIFIEZ QUE LA MACHINE N'EST PAS ENDOMMAGÉE.

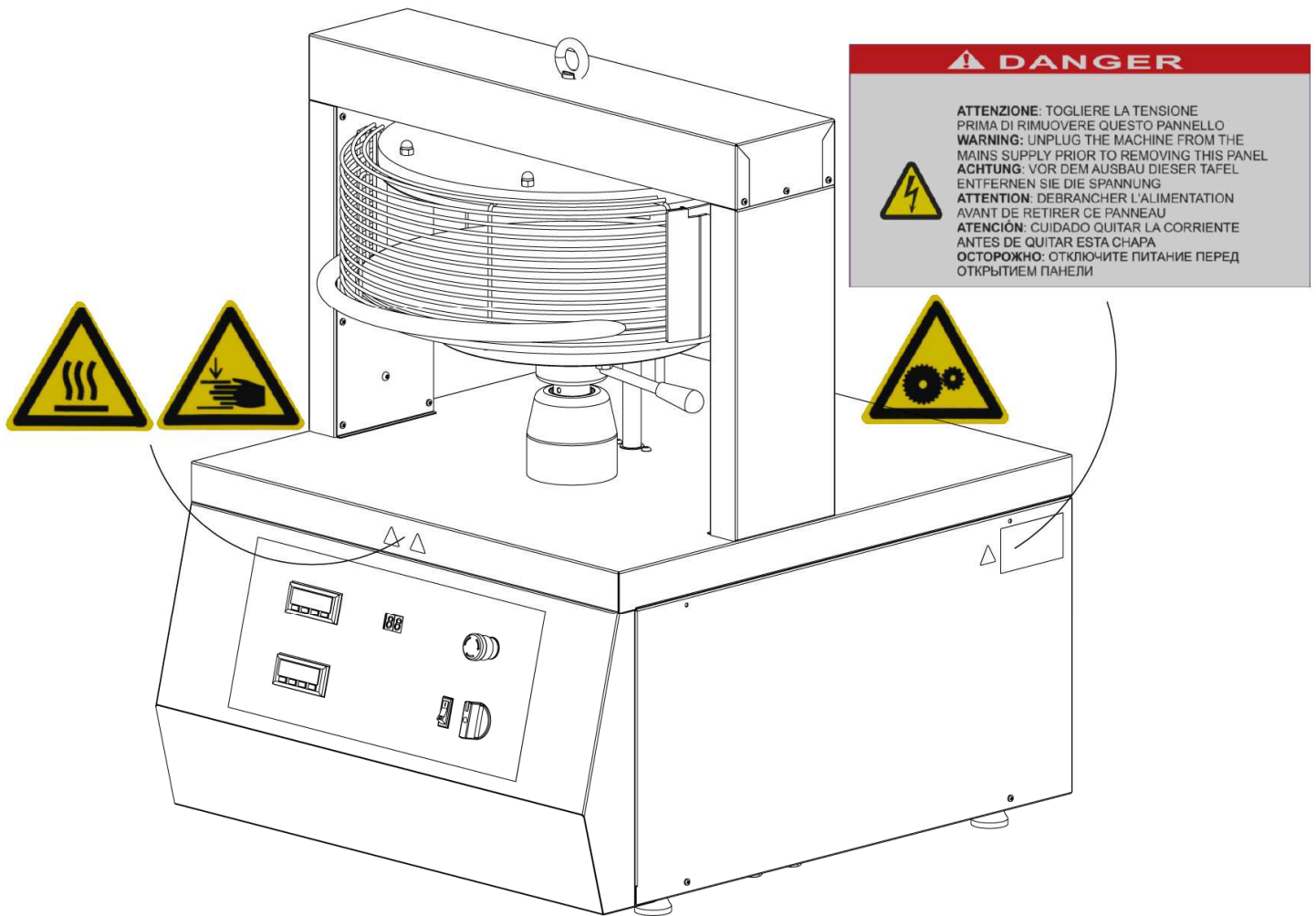
Avant d'utiliser la machine, vérifier l'efficacité des dispositifs de sécurité.

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

O - FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

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

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



⚠ DANGER

ATTENZIONE: TOGLIERE LA TENSIONE PRIMA DI RIMUOVERE QUESTO PANNELLO
WARNING: UNPLUG THE MACHINE FROM THE MAINS SUPPLY PRIOR TO REMOVING THIS PANEL
ACHTUNG: VOR DEM AUSBAU DIESER TAFEL ENTFERNEN SIE DIE SPANNUNG
ATTENTION: DEBRANCHER L'ALIMENTATION AVANT DE RETIRER CE PANNEAU
ATENCIÓN: CUIDADO QUITAR LA CORRIENTE ANTES DE QUITAR ESTA CHAPA
ОСТОРОЖНО: ОТКЛЮЧИТЕ ПИТАНИЕ ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ ПАНЕЛИ

RISQUES RÉSIDUELS

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

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

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

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

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

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

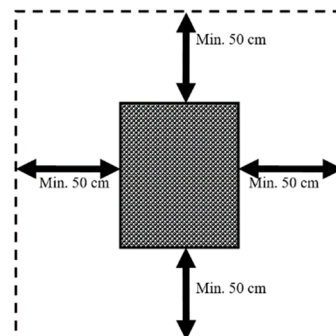
Les parties en contact avec les aliments sont toutes chromées/téflonnées.

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

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

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



IMPORTANT

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

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

MODALITÉS D'INSTALLATION

IMPORTANT

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

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

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

REMARQUE

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

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

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

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

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

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

IMPORTANT

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



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



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

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

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

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

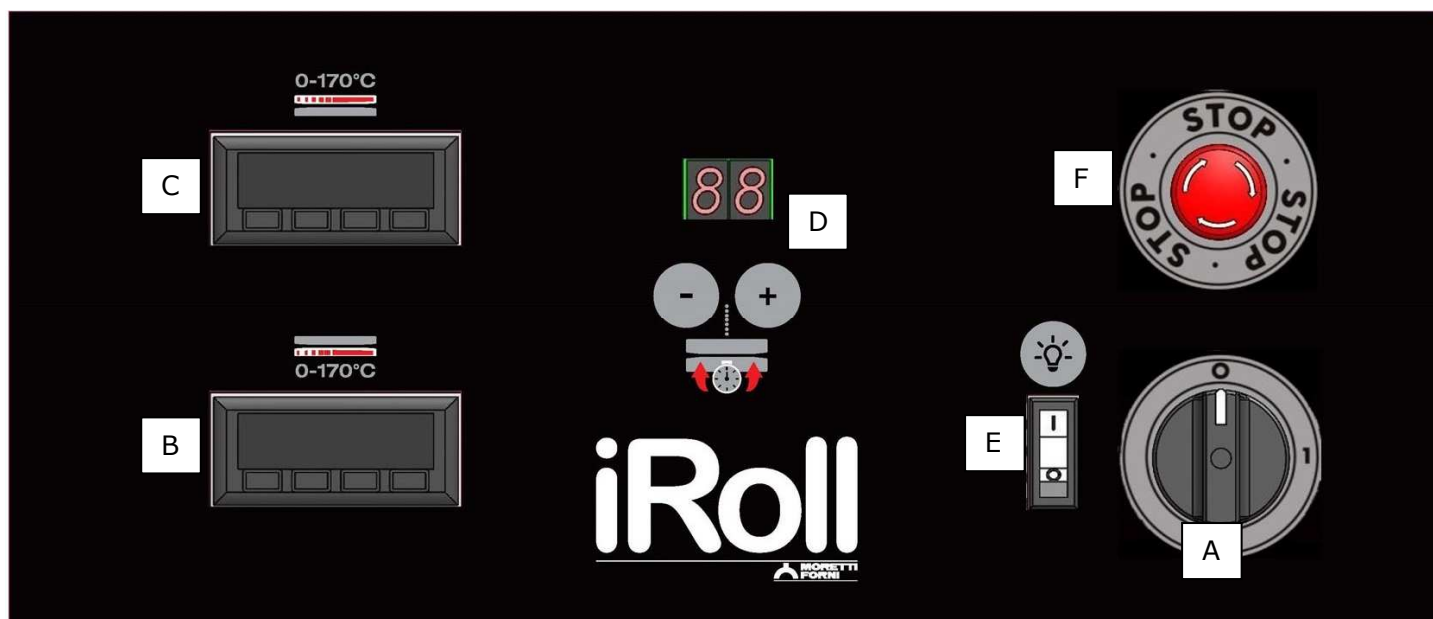
SÉCURITÉS

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



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

PANNEAU DE COMMANDE



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

Vérification fonctionnelle avant démarrage :



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

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

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

Une fois la température programmée atteinte,

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



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

UTILISATION DE LA MACHINE

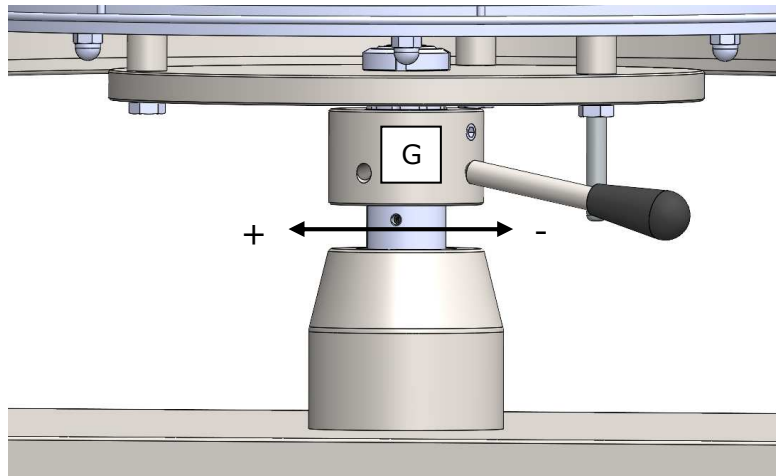
Ci-dessous, on décrit une série de séquences, pour une utilisation correcte de la machine :



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

Démarrage à partir de la situation " machine éteinte " :

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



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

Une fois la température programmée atteinte,

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



ATTENTION : PARTIES CHAUDES, RISQUE DE BRÛLURES.

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



ATTENTION : PARTIES CHAUDES, RISQUE DE BRÛLURES.

Démarrage à partir de la situation " machine prête " :

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

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



ATTENTION : PARTIES CHAUDES, RISQUE DE BRÛLURES.

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



ATTENTION : PARTIES CHAUDES, RISQUE DE BRÛLURES.

Arrêt machine

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

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

Arrêt d'urgence

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

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

SIGNALISATIONS ET ALARMES

Les thermostats peuvent indiquer les signalisations ou alarmes suivantes :

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

DYSFONCTIONNEMENTS POSSIBLES

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

CONSELLES D'UTILISATION

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

MAINTENANCE

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

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

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

NETTOYAGE

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

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

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

DÉMOLITION ET ÉLIMINATION

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

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

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

DEUTSCH

SERIENNUMMER	53
SERIENNUMMERNETIKETT	53
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	53
BEDEUTUNG DE ANLEITUNG	53
GARANTIE	53
SICHERHEITSHINWEISE	54
RESTRISIKEN	55
TECHNISCHE DATEN	55
CHARAKTERISTIKEN DER MASCHINE	55
INSTALLATION	56
VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES NUTZERS	56
INSTALLATIONSMODUS	56
ELEKTROANSCHLUSS	56
VERWENDUNG UND FUNKTION	58
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	58
STEUERTAFEL	58
NUTZUNG DER MASCHINE	60
MELDUNGEN UND ALARME	61
MÖGLICHE STÖRUNGEN	62
EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH	62
WARTUNG	63
REINIGUNG	63
DEMONTAGE UND ENTSORGUNG	63

SERIENNUMMER

SERIENNUMMERNETIKETT

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

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

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BEDEUTUNG DER ANLEITUNG

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

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

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

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

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

GARANTIE

Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr und beginnt ab dem Rechnungsdatum.

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

Die Garantie deckt nicht die Versand- und Arbeitskosten.

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

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

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



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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

ACHTUNG

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

A - DEN ARBEITSPLATZ SAUBER HALTEN.

Unordnung stellt ein Sicherheitsrisiko dar.

B - BEURTEILUNG DER UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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

C - KINDER UND UNBEFUGTE MÜSSEN ABSTAND WAHREN.

Lassen Sie sich nicht der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.

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

E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.

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

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

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

H - STETS VORSICHTIG VORGEHEN.

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

I - VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN Diese dürfen nicht verwendet werden.

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

M - ABZIEHEN DES STECKERS AUS DER STECKDOSE.

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

N - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.

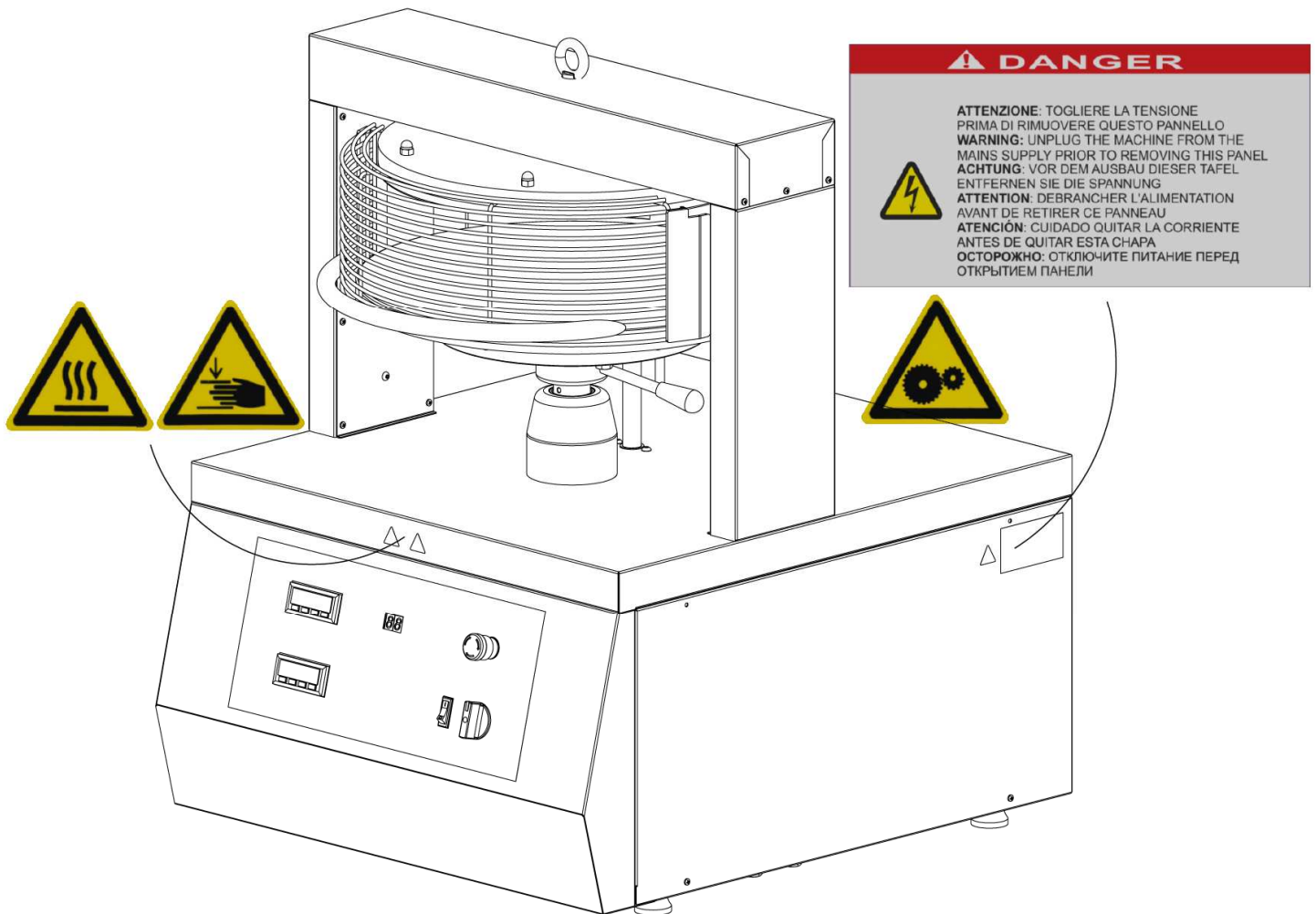
Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine sorgfältig die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen.

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

O - DIE MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL REPARIEREN LASSEN.

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

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



RESTRISIKEN

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

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

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

TECHNISCHE DATEN

CHARAKTERISTIKEN DER MASCHINE

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

Sie ist mit dreiphasigen oder einphasigen selbstbremsenden Motoren ausgestattet.

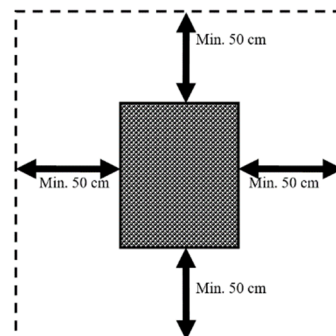
Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind alle verchromt / teflonbeschichtet.

INSTALLATION

VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES NUTZERS

Die Umgebungsbedingungen des Installationsortes müssen den folgenden Anforderungen entsprechen:

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



WICHTIG

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

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

INSTALLATIONSMODUS

WICHTIG

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

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

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

ANMERKUNG

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

Gehen Sie nach dem Auspacken der Maschine wie folgt vor:

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

ELEKTROANSCHLUSS

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

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

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

WICHTIG

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



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



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

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

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

VERWENDUNG UND FUNKTION

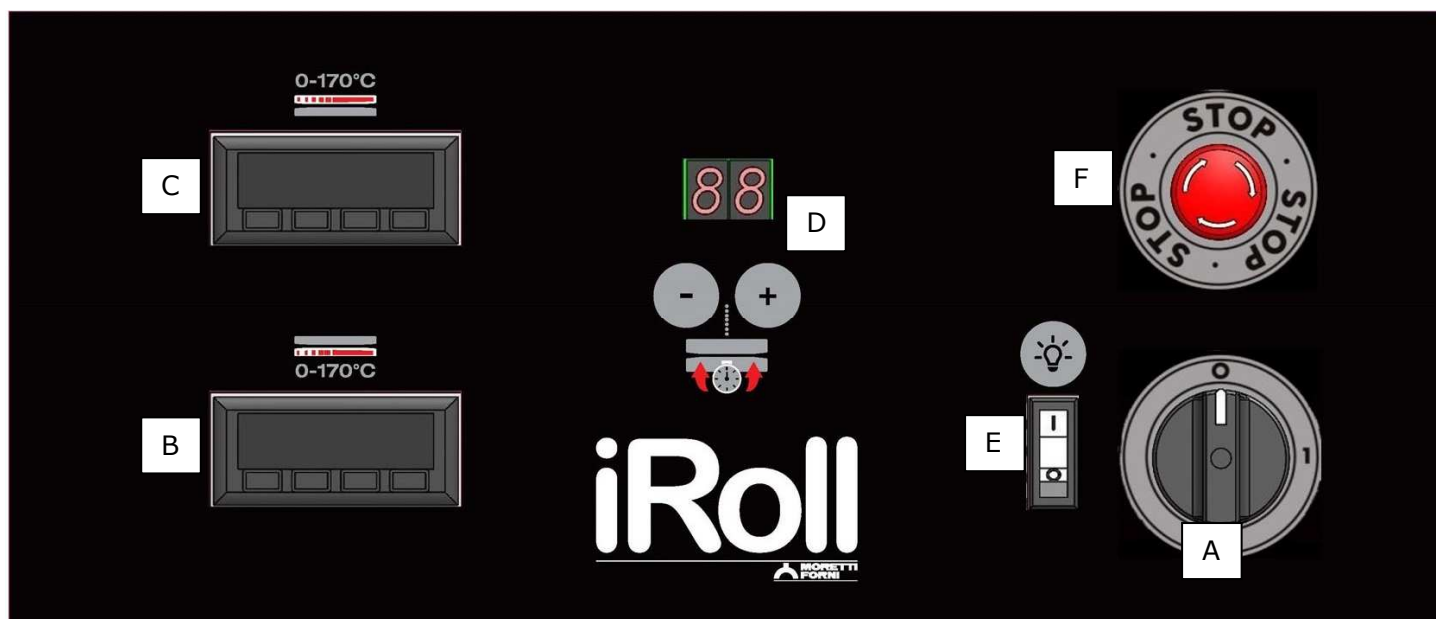
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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



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

STEUERTAFEL



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

Kontrolle der Funktion vor der Inbetriebnahme:



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

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

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

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur

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



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

NUTZUNG DER MASCHINE

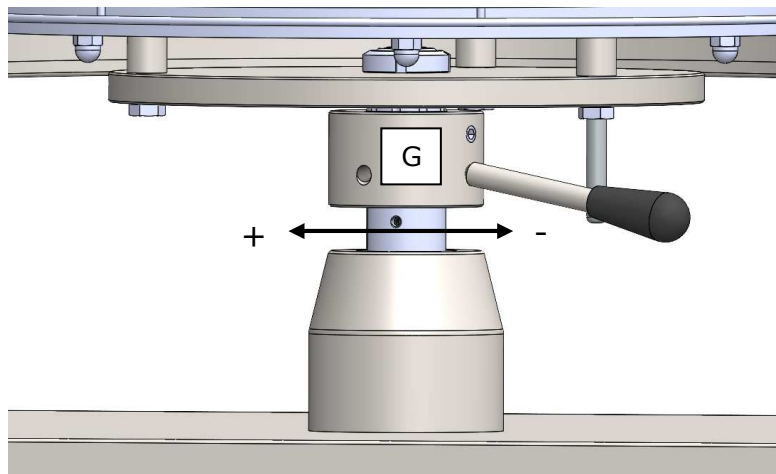
Im Folgenden werden eine Reihe von Sequenzen für den richtigen Gebrauch der Maschine beschrieben:



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

Inbetriebnahme nach „abgeschalteter Maschine“:

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



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

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur

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



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

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



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

Inbetriebnahme nach „Maschine bereit“:

Zum Start eines neuen Zyklus, wie folgt vorgehen:

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



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

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



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

Abschalten der Maschine

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

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

Not-Halt

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

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

MELDUNGEN UND ALARME

Die Thermostate können die folgenden Meldungen oder Alarmer anzeigen:

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

MÖGLICHE STÖRUNGEN

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

EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH

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

WARTUNG

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

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

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

REINIGUNG

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

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

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

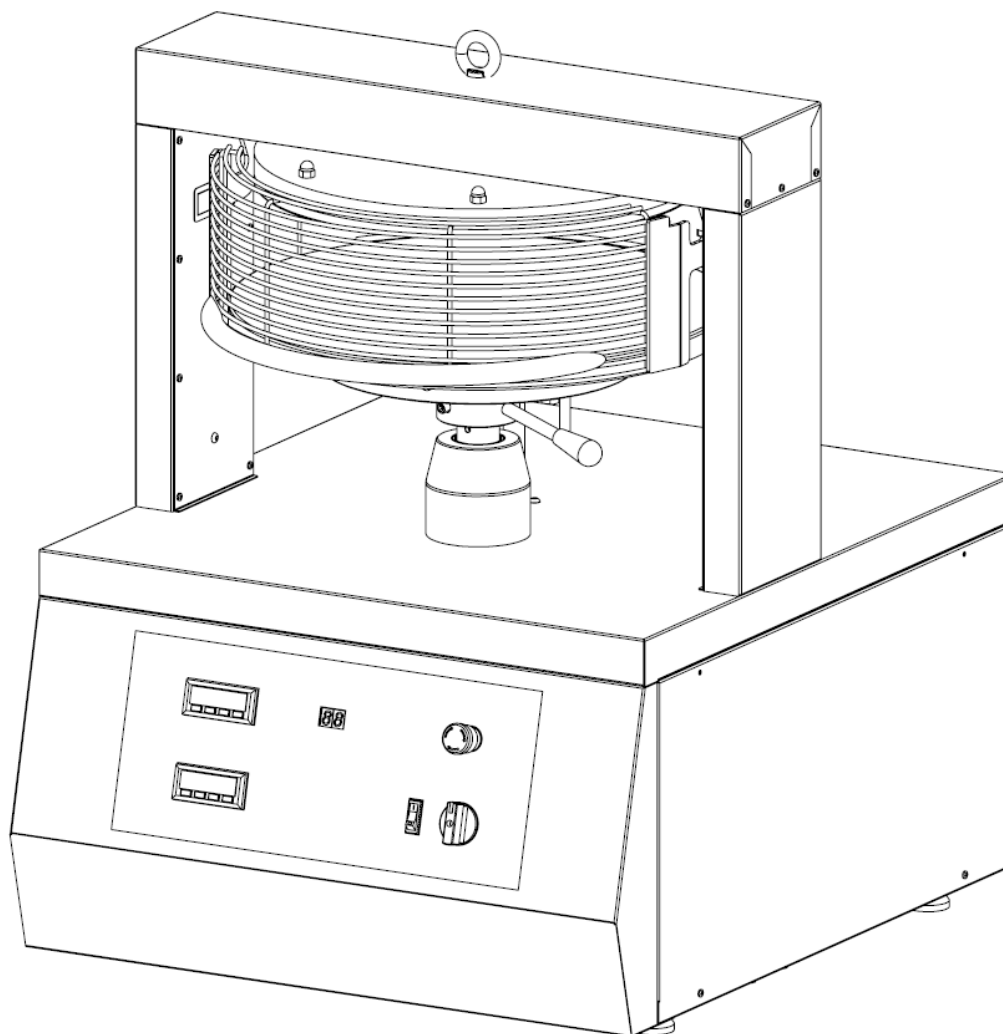
DEMONTAGE UND ENTSORGUNG

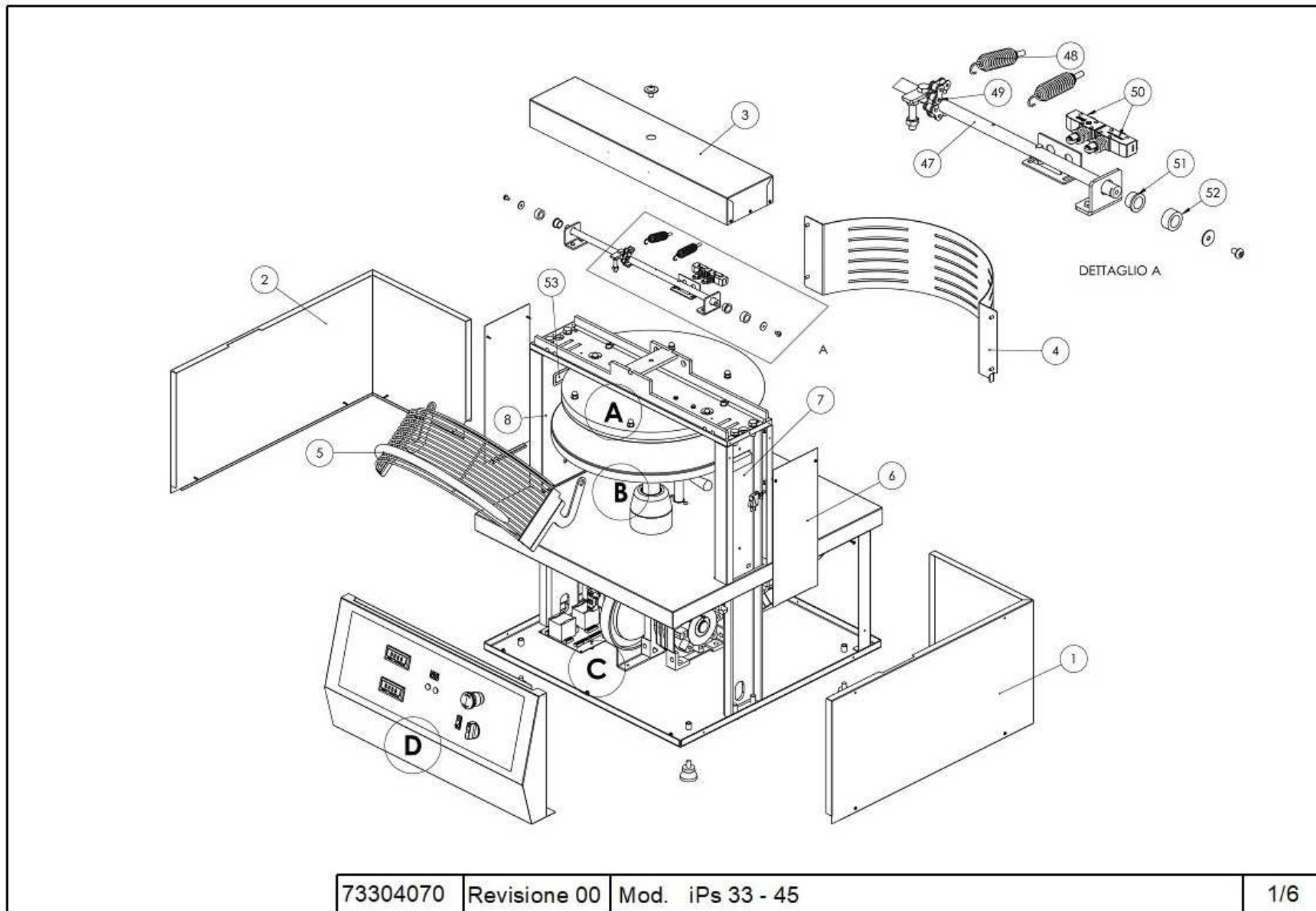
ACHTUNG: Die Demontage und Entsorgung fallen unter die alleinige Verantwortung des Eigentümers, der im Sinne der im Installationsland geltenden Bestimmungen zu Sicherheit und Umweltschutz handeln muss.

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

TECHNICAL DATA

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





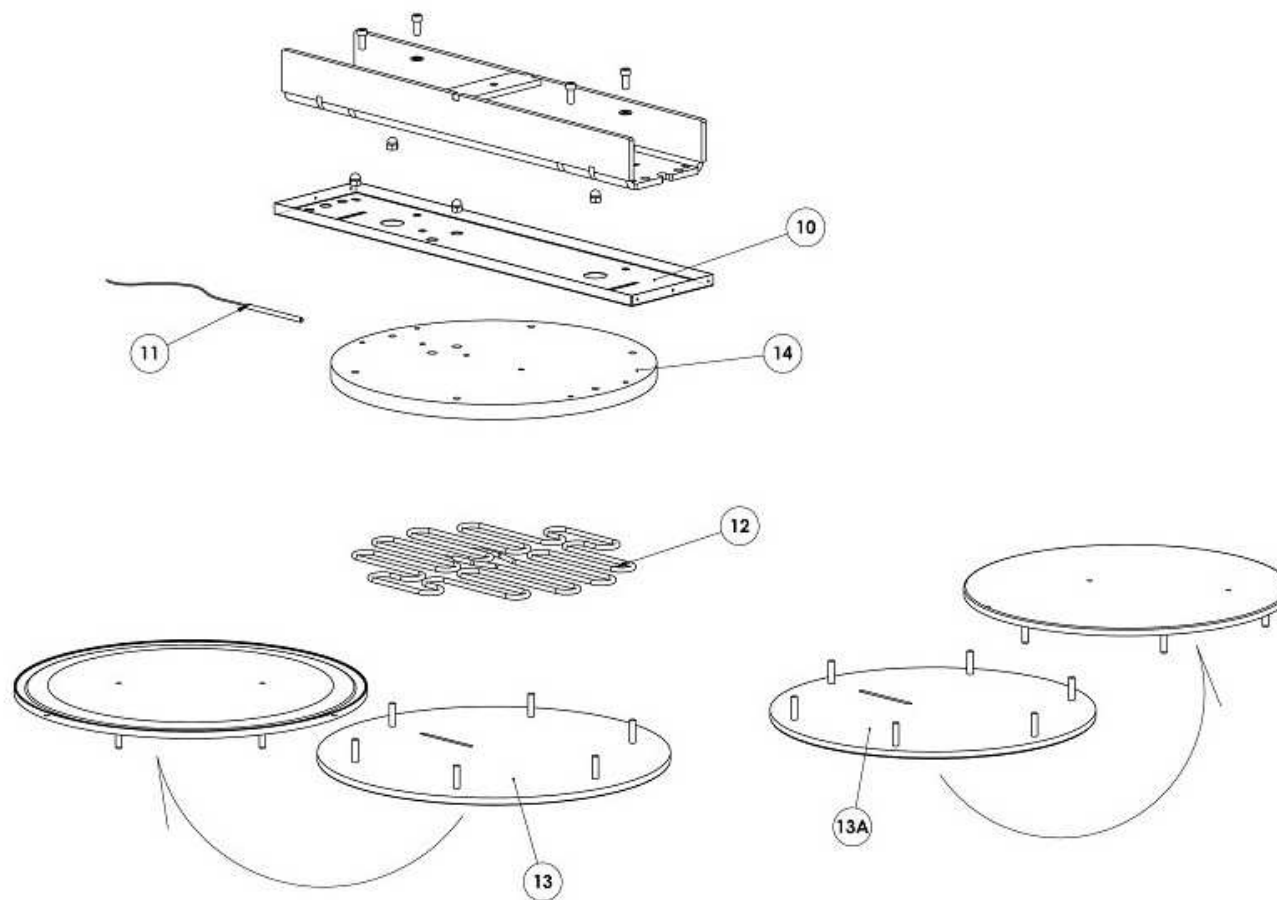
73304070

Revisione 00

Mod. iPs 33 - 45

1/6

PART. "A"



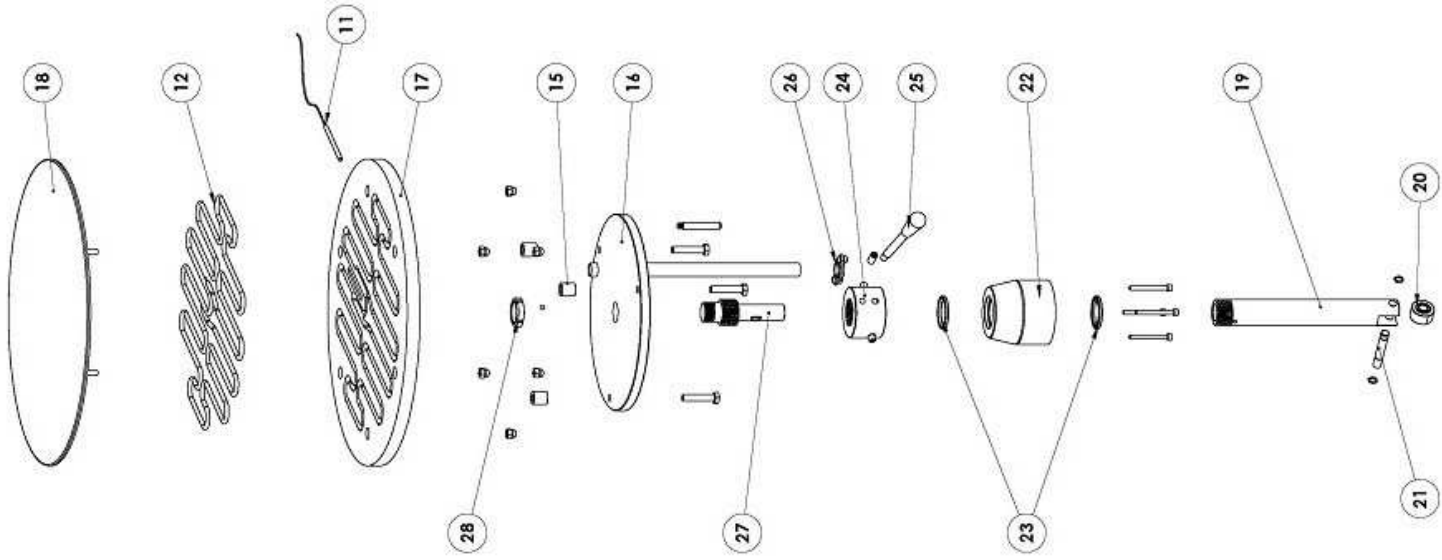
73304070

Revisione 00

Mod. iPs 33 - 45

2/6

PART. "B"



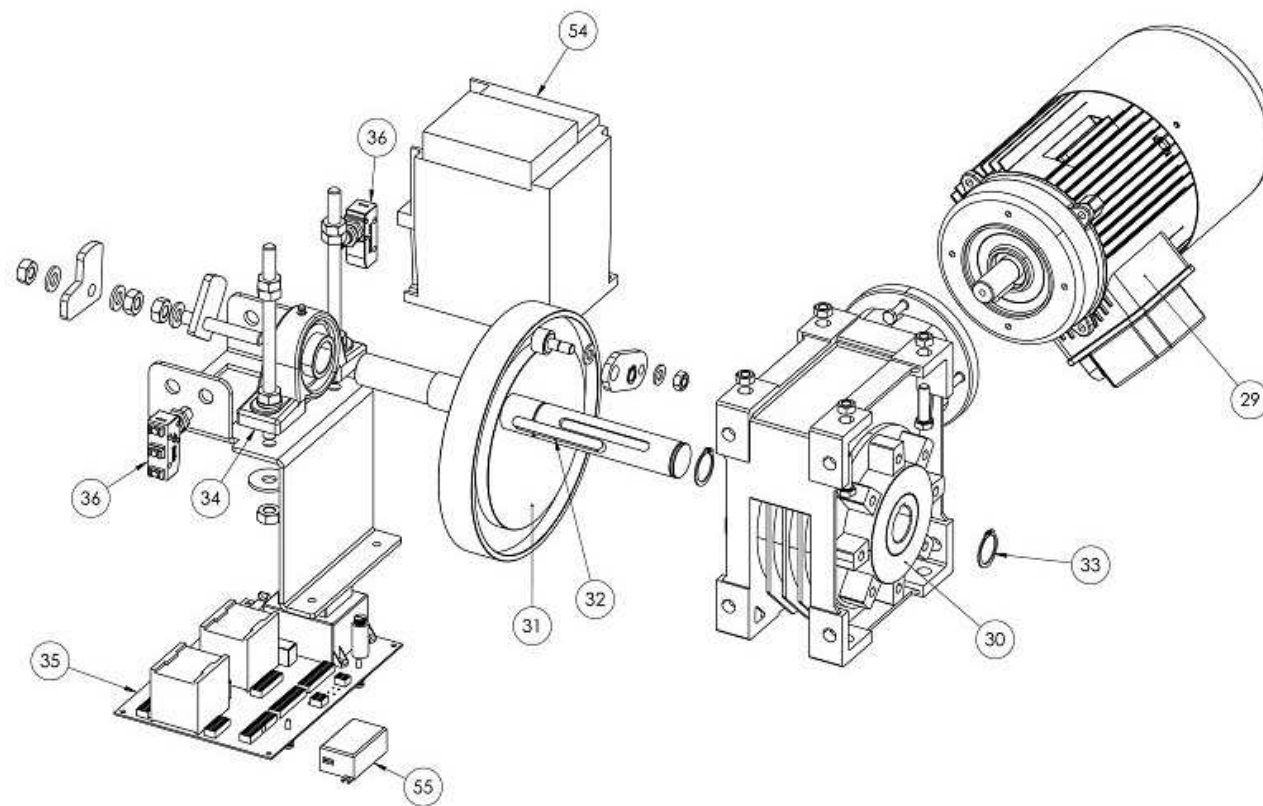
73304070

Revisione 00

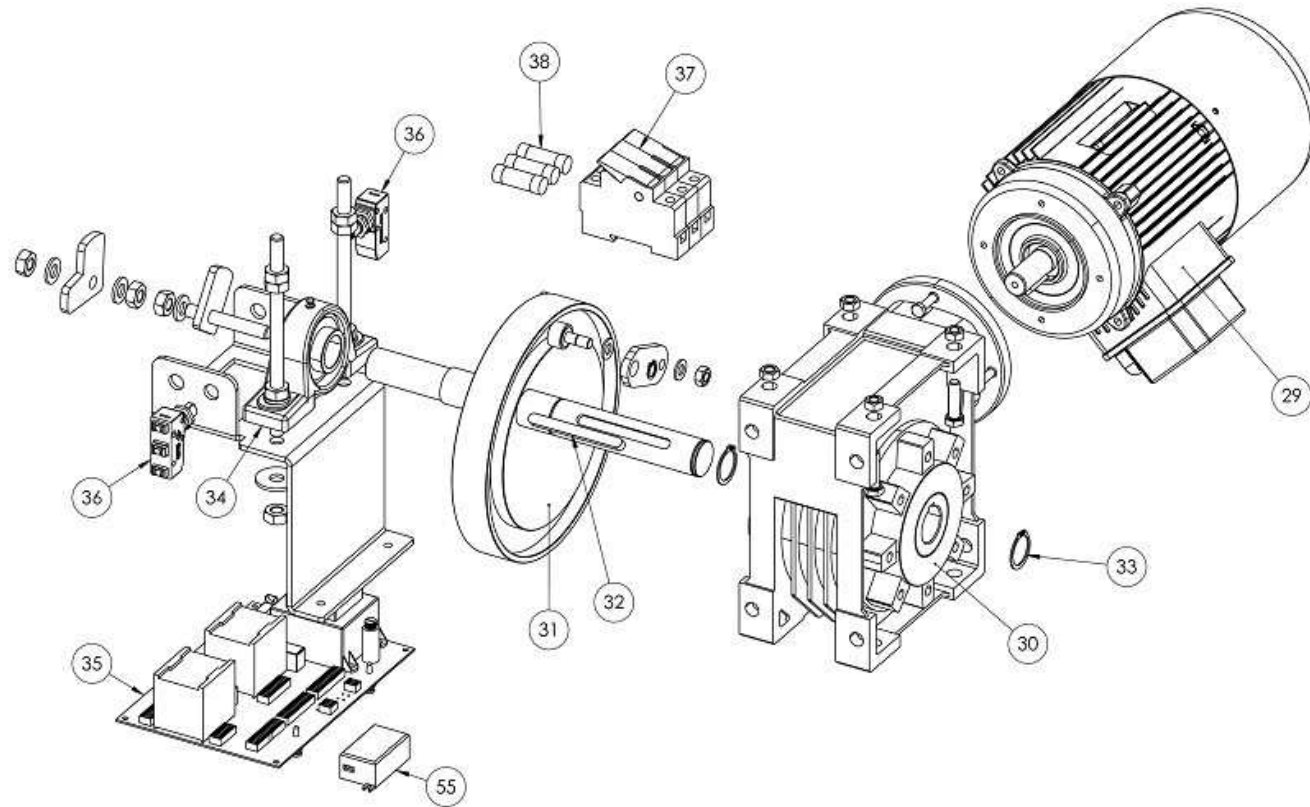
Mod. iPs 33 - 45

3/6

PART. "C" SINGLE-PHASE

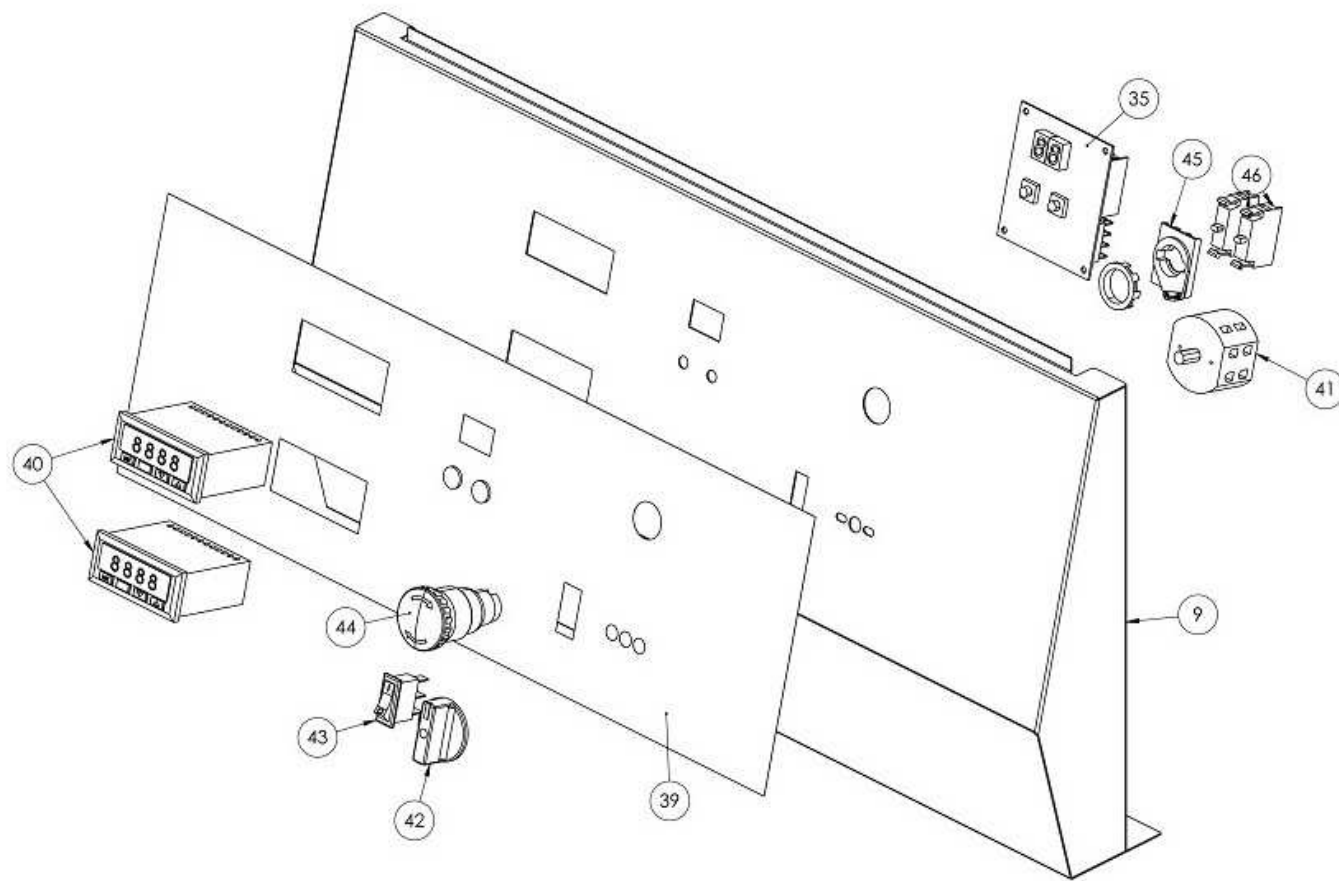


PART. "C" THREE-PHASE



73304070 | Revisione 00 | Mod. iPs 33 - 45

PART. "D"



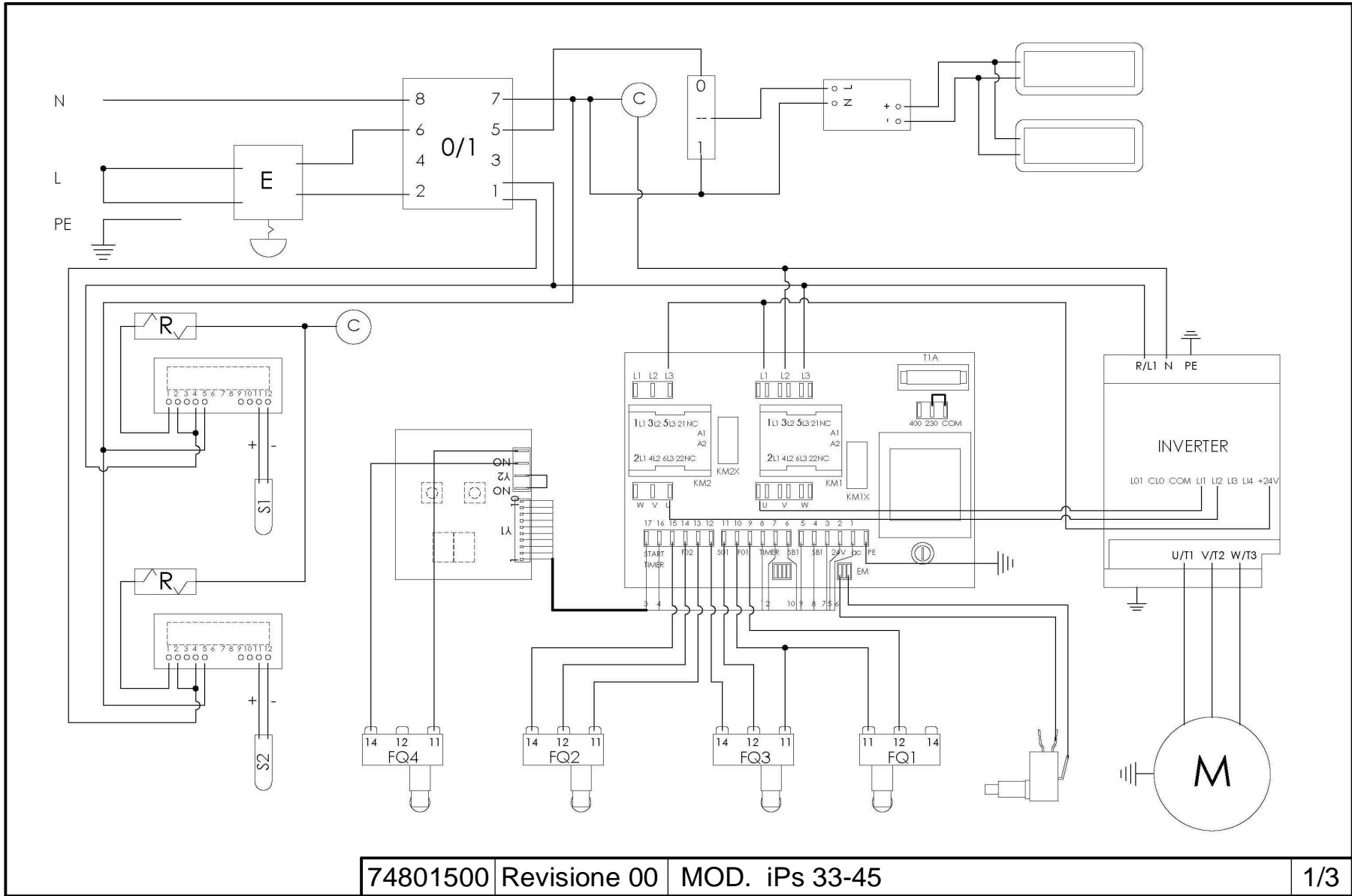
73304070

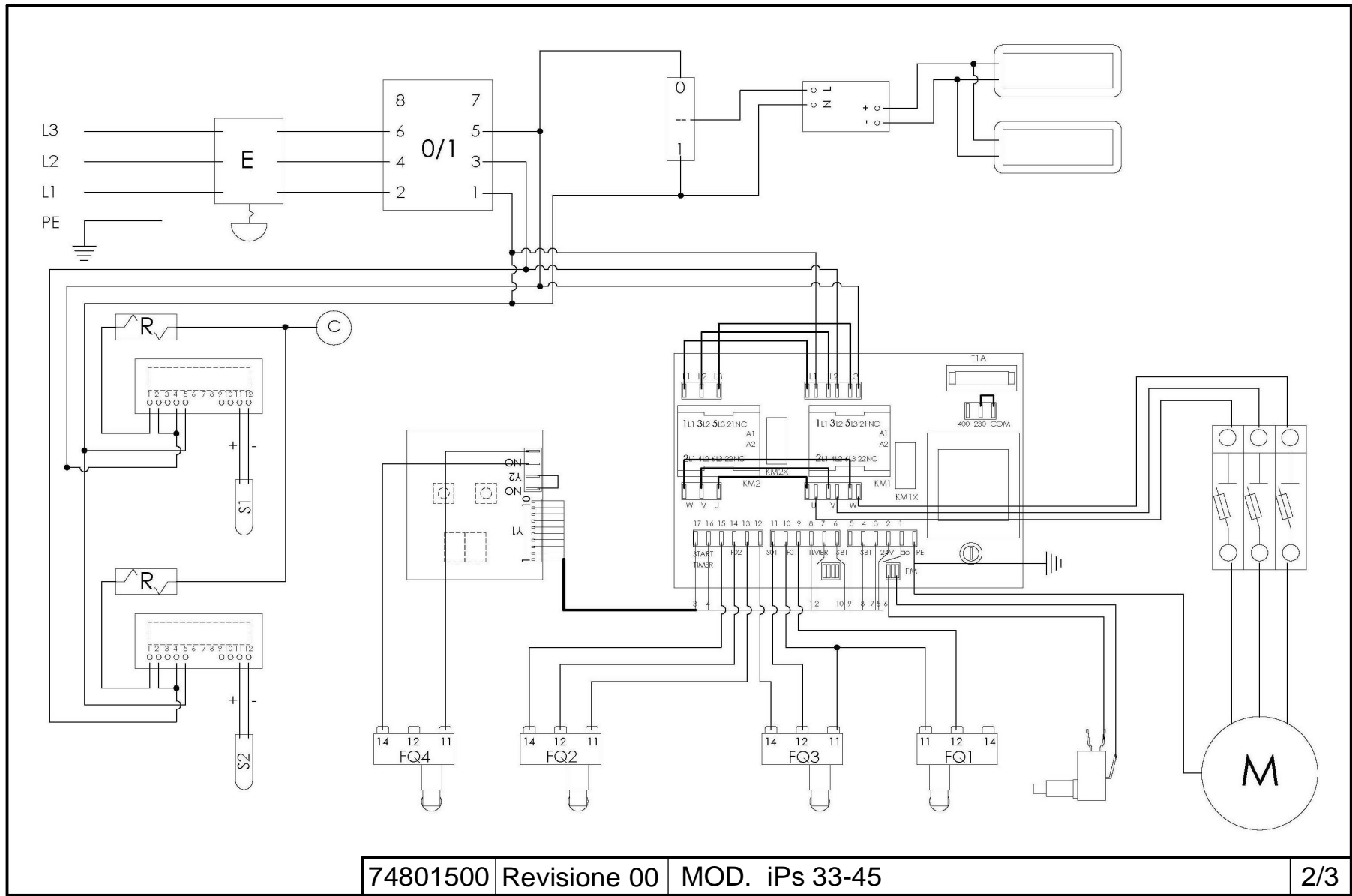
Revisione 00

Mod. iPs 33 - 45

6/6

Rf.	Denominazione	Designation	Denominación	Denomination	Bezeichnung
1	Pannello laterale destro	Right side panel	Panel lateral derecho	Panneau latéral droit	Rechtes Seitenteil
2	Pannello laterale sinistro	Left side panel	Panel lateral izquierdo	Panneau latéral gauche	Linke Seitenwand
3	Copertura superiore	Top cover	La cubierta superior	Le couvercle supérieur	Obere Abdeckung
4	Copertura posteriore	Back cover	Contraportada	Quatrième de couverture	Rückseite
5	Griglia protezione	Protection grid	Rejilla de protección	Grille de protection	Schutzgitter
6	Copertura esterna colonna	External column cover	Cubierta de columna externa	Couvercle de colonne externe	Externe Säulenabdeckung
7	Copertura interna destra colonna	Right column internal cover	Cubierta interna columna derecha	Couverture interne de la colonne droite	Innenabdeckung der rechten Säule
8	Copertura interna sinistra colonna	Left column internal cover	Cubierta interna columna izquierda	Couvercle interne de la colonne de gauche	Innenabdeckung der linken Säule
9	Pannello comandi	Control panel	Panel de control	Panneau commande	Schalttafel
10	Fondo sostegno superiore	Upper support bottom	Base de apoyo superior	Support supérieur bas	Obere Stütze unten
11	Sonda	Probe	Sonda	Sonde	Sonde
12	Resistenza	Resistance	Resistencia	Resistance	Widerstand
13	Piatto superiore con bordo	Top plate with edge	Placa superior con borde	Assiette supérieure avec bord	Oberste Platte mit Rand
13A	Piatto superiore piano	Flat top	Plato superior plano	Plateau supérieur étage	Obere Platte flach
14	Sottopiatto superiore	Topplate	Placa superior	Sous-terrain supérieur	Großes Platzteller
15	Distanziale piatto inferiore	Bottom plate spacer	Espaciador plano inferior	Entretoise plate inférieure	Distanz flacher Teller unten
16	Disco sostegno piatto inferiore	Bottom plate support disc	Disco de soporte plano inferior	Disque de soutien plat inférieur	Flache Platte unten
17	Sottopiatto inferiore	Lower platter	Placa inferior	Sous-terrain inférieur	Platzhalter unten
18	Piatto inferiore	bottom plate	chapa fonda	Plat inférieur	Untere Platte
19	Albero piatto inferiore	Lower flat shaft	Árbol plano inferior	Arbre plat inférieur	Flacher Baum unten
20	Cuscinetto	Bearing	Cojinete	Roulement	Lager
21	Perno albero	Shaft pin	Eje de pivote	Pivot d'arbre	Wellenzapfen
22	Boccola guida albero	Shaft guide bushing	Casquillo guía árbol	Douille guide arbre	Baumstamm in der Buchse
23	Anello di tenuta	sealing ring	anillo de sellado	bague d'étanchéité	Ring zum Binden von
24	Ghiera piatto	Flat ring	Anillo plano	Bague plate	flacher Ring
25	Braccio regolazione piatto	Flat adjustment arm	Bras de ajuste plano	Bras de réglage plat	Schwenkarm mit flachem Regler
26	Boccola flangiata a due fori	Flanged bushing with two holes	Casquillo de brida de dos orificios	Douille à deux trous	Flansch mit zwei Löchern
27	Albero regolazione piatti	Shaft adjustment plates	Eje de ajuste plano	Arbre de réglage plats	Verstellbare Welle mit flachem Ende
28	Ghiera	Ring nut	Virola	bague	Zwinge
29	Motore	Motor	Motor	Moteur	Motor
30	Riduttore	reducer	reductor	réducteur	Untersetzungsgetriebe
31	Camma	cam	leva	came	Nocken
32	Linguetta	Tongue	Lingua	Languette	Lasche
33	Seeger	Segers	Seeger	Seeger	Seeger
34	Supporto cuscinetto	bearing support	Soporte de cojinete	palier support	Stütze für die Polsterung
35	Scheda di potenza	power board	Tarjeta de alimentación	Carte de puissance	Karteikarte für die Leistung
36	Micro a pulsante	Button micro	Micro de botón	Micro à bouton-poussoir	Micro auf Knopfdruck
37	Portafusibile	fuse holder	portafusible	porte-fusible	Sicherungshalter
38	Fusibile	Fuse	Fusible	Fusible	Sicherung
39	Etichetta	Label	Tarjeta	Etiquette	Etikett-
40	Termostati	Thermostats	termostatos	Thermostats	Thermostate
41	Interruttore generale	general switch	interruptor general	interrupteur général	Hauptkontrollschalter
42	Manopola interruttore generale	Master switch knob	Botón de interruptor principal	Bouton interrupteur général	Regler für den Hauptschalter
43	Interruttore luce	Light switch	Interruptor de la luz	Interrupteur lumière	Lichtschalter
			73304070	iPs 33 – 45	Pag.1/2





74801500 Revisione 00 MOD. iPs 33-45

2/3

