
Notice originale
Originalanleitung
Перевод оригинального руководства



PRIMA DI UTILIZZARE LA MACCHINA È OBBLIGATORIO MONTARE LE PROTEZIONI DEI RULLI FORNITE COME DA ISTRUZIONI ALLEGATE.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVATA DALLA MANCATA APPLICAZIONE DELLE PROTEZIONI ATTE A PROTEGGERE L'OPERATORE DAI RULLI IN MOVIMENTO.

BEFORE USING THE EQUIPMENT, IT IS MANDATORY TO INSTALL THE PROVIDED ROLLER SAFETY PROTECTIONS AS PER THE ATTACHED INSTRUCTIONS.

THE PLASTIC SAFETY PROTECTIONS ARE DESIGNED TO PROTECT THE OPERATOR AGAINST CRUSHING AND THE MANUFACTURER DECLINES EVERY RESPONSIBILITY ARISING FROM THE NON-INSTALLATION OF SAFETY PROTECTIONS.

ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA, ES OBLIGATORIO COLOCAR LOS PROTECTORES DE RODILLOS SUMINISTRADOS SEGÚN LAS INSTRUCCIONES ADJUNTAS.

EL FABRICANTE DECLINA TODA LA RESPONSABILIDAD DERIVADA DE LA FALTA DE APLICACIÓN DE LAS PROTECCIONES DISEÑADAS PARA PROTEGER AL OPERADOR DE LOS RODILLOS EN MOVIMIENTO.

AVANT D'UTILISER LA MACHINE IL EST OBLIGATOIRE DE MONTER LES PROTECTIONS DES ROULEAUX FOURNIES SELON LES INSTRUCTIONS JOINTES.

LE FABRICANT DÉCLINE CHAQUE RESPONSABILITÉ DÉRIVÉE DE LA NON-APPLICATION DES PROTECTIONS CONÇUES POUR PROTEGER L'OPÉRATEUR DES ROULEAUX EN MOUVEMENT.

VOR VERWENDUNG DES GERÄTS MÜSSEN DIE MITGELIEFERTEN ROLLENSICHERHEITSSCHUTZVORRICHTUNGEN GEMÄß DEN BEIGEFÜGTEN ANWEISUNGEN INSTALLIERT WERDEN.

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS KUNSTSTOFF SOLLEN DEN BEDIENER VOR QUETSCHUNGEN SCHÜTZEN, UND DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB, DIE SICH AUS DER NICHTINSTALLATION VON SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ERGIBT.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МАШИНЫ НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ ЗАЩИТНЫЕ ОХРАННИКИ РОЛИКОВ, В СООТВЕТСТВИИ С ПРИЛАГАЕМЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СВЯЗИ С НЕИСПОЛНЕНИЕМ ЗАЩИТНЫХ ОГРАЖДЕНИЙ РОЛИКОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОПЕРАТОРА ОТ ДВИЖУЩИХСЯ РОЛИКОВ.

قبل استخدام الماكينة ، يلزم تركيب واقبات البكرات المقدمة وفقاً للتعليمات المرفقة.

ترفض الشركة المصنعة جميع المسؤولية الناتجة عن عدم تطبيق الحماية المصممة لحماية المشغل من بكرات متحركة.

FRANÇAIS

SÉRIE	4
ÉTIQUETTE DE SÉRIE	4
INFORMATIONS GÉNÉRALES	4
IMPORTANCE DU MANUEL	4
GARANTIE	4
INFORMATIONS SUR LE BRUIT	5
AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ.....	5
CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE	6
INSTALLATION	6
CONSIGNES À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR	6
MODALITÉS D'INSTALLATION	6
CONNEXION ÉLECTRIQUE	6
MISE EN SERVICE	7
DISPOSITIFS DE COMMANDE.....	7
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR	8
RÉGLAGE DE LA BALANCE	8
UTILISATION DE LA MACHINE.....	9
UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE DISQUES	10
UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE RECTANGLES.....	10
MAINTENANCE	10
NETTOYAGE.....	11
LUBRIFICATION DES ARBRES ET DES ROULEAUX.....	11
ANOMALIES POSSIBLES	11
DESTRUCTION ET ÉLIMINATION	11

SÉRIE

ÉTIQUETTE DE SÉRIE

Le numéro de série consiste en une étiquette adhésive grise sérigraphiée appliquée au dos de la façonneuse.

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

- Nom du fabricant;
- Puissance électrique (kW / A);
- Modèle;
- « Made in Italy » libellé ;
- numéro de série;
- Tension et fréquence électrique (Volt / Hz);
- Année de construction
- Poids de la façonneuse

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANTANCE DU MANUEL

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

Ce manuel doit toujours être à la disposition des « opérateurs autorisés » et être proche de la façonneuse bien conservé et rangé.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens causés par la non-observance des normes décrites dans ce manuel..

Ce manuel constitue une partie intégrante du four et doit être conservé jusqu'à son élimination finale.

Les "opérateurs autorisés" ne doivent effectuer, sur le four, que les interventions rentrant dans le cadre de leur compétence spécifique.

GARANTIE

La durée de la garantie est d'un an et commence à compter de la date du reçu fiscal émis au moment de l'achat.

Durant cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement et uniquement **dans notre établissement** les pièces qui, pour des raisons bien établies et sans équivoque, présentent des défauts de fabrication, à l'exception des composants électriques et des pièces sujettes à usure.

Les frais de port et de main-d'œuvre sont exclus de la garantie.

La garantie est annulée dans les cas où il est établi que le dommage a été causé par : le transport, une maintenance incorrecte ou insuffisante, un manque d'opérateurs, une altération, des réparations effectuées par un personnel non autorisé, le non-respect des dispositions du manuel.

Tout recours contre le fabricant pour des dommages directs ou indirects résultant du temps où la machine restera inopérante est exclu :

avarie, en attente de réparation, ou dans tous les cas liée à l'absence physique de l'équipement..



LES ALTÉRATIONS ET / OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES PAR DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES, ANNULENT LA GARANTIE ET EXONÈRENT LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

INFORMATIONS SUR LE BRUIT

Le niveau de pression acoustique pondéré A mesuré sur une machine échantillon identique est cohérent et inférieur à 70 dB (A).

AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

Bien que la machine soit conforme aux exigences de sécurité des normes de référence, qu'elles soient électriques, mécaniques ou hygiéniques, elle peut être dangereuse si:

- Utilisée à des fins et conditions autres que celles fournies par le fabricant.
- Les protège-rouleaux sont altérés.
- Les dispositions suivantes ne sont pas observées pour: Installation - Mise en service - Utilisation - Maintenance.

AVANT D'UTILISER LA MACHINE IL EST OBLIGATOIRE DE MONTER LES PROTECTIONS DES ROULEAUX FOURNIES SELON LES INSTRUCTIONS JOINTES.

LE FABRICANT DÉCLINE CHAQUE RESPONSABILITÉ DÉRIVÉE DE LA NON-APPLICATION DES PROTECTIONS CONÇUES POUR PROTÉGER L'OPÉRATEUR DES ROULEAUX EN MOUVEMENT.

ATTENTION

Afin d'éviter des conditions dangereuses et / ou des blessures éventuelles causées par : du courant électrique, des pièces mécaniques, un incendie ou de nature hygiénique, les précautions de sécurité suivantes doivent être observées.

A - GARDER VOTRE POSTE DE TRAVAIL EN ORDRE.

Le désordre comporte un risque d'incendie.

B - ÉVALUATION DES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

Ne pas utiliser la machine dans un environnement humide, mouillé ou insuffisamment éclairé, à proximité de liquides ou de gaz inflammables.

C - TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS ET DES PERSONNES NON AUTORISÉES.

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

D - UTILISER LA MACHINE DANS LE CADRE DE LA PUISSANCE DE LA PLAQUE ET UNIQUEMENT POUR L'USAGE CONSENTI. Sans surcharge, elle fonctionnera mieux et en toute sécurité.

E - S'HABILLER DE MANIÈRE APPROPRIÉE.

Ne pas porter de vêtements amples ni d'accessoires qui pourraient se prendre dans les pièces mobiles. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, pour les cheveux longs, utiliser le maillage approprié et des gants pour les mains.

F - PROTÉGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher la fiche ; ne pas exposer le câble à des températures élevées, au contact de bords tranchants, d'eau ou de solvants.

G - ÉVITER LES POSITIONS PEU SÛRES. Rechercher la position la plus appropriée qui assure toujours l'équilibre.

H - PRÊTER TOUJOURS LA PLUS GRANDE ATTENTION.

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

I - DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE.

À la fin de chaque utilisation, avant le nettoyage, la maintenance ou le déplacement de la machine.

L - CÂBLES DE RALLONGE À L'AIR LIBRE. Ne doivent pas être utilisés.

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

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

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

N - FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

Les réparations ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées utilisant des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces dispositions peut constituer un élément de danger pour l'utilisateur.

O - LES PLAQUES SONT DES DISPOSITIFS ANTI-ACCIDENT, elles doivent donc toujours être parfaitement lisibles. Si elles sont endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer.

CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

La Façonneuse a été conçue et fabriquée **pour un usage exclusif alimentaire** pour le laminage à froid de la pâte à pain et à gâteaux, afin de faciliter la formation de disques pour la préparation de: pizzas, pain, fouaces, gâteaux, etc. tout en conservant inaltérées les caractéristiques fondamentales de la pâte.

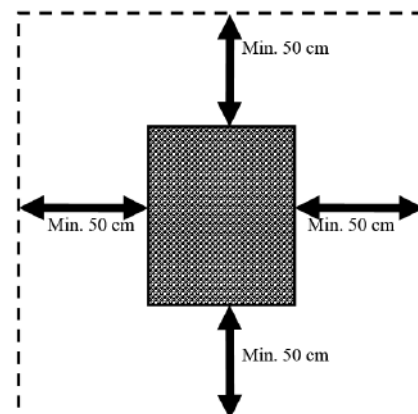
INSTALLATION

CONSIGNES À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

Les conditions environnementales du lieu d'installation de la machine doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- il doit être sec
- suffisamment éloigné des sources de chaleur
- une ventilation et un éclairage adéquats conformes aux normes de santé et de sécurité requises par la législation en vigueur.

La surface d'appui doit être horizontale et ne doit pas être placée à proximité immédiate d'obstacles de quelque nature que ce soit qui pourraient en conditionner la ventilation normale.



IMPORTANT

Conformément aux lois en vigueur, le réseau électrique doit être équipé d'un interrupteur automatique différentiel avec des caractéristiques appropriées à celles de la machine dans laquelle la distance d'ouverture des contacts est d'au moins 3 mm; une mise à la terre efficace est également indispensable.

Vérifier que la tension d'alimentation et la fréquence du système 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 de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié autorisé par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte ou d'altérations.

La machine est fournie dans un emballage fermé.

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

- Placer la machine à l'emplacement prévu.
- Retirer le film de protection sans utiliser d'outils pouvant endommager les surfaces.

REMARQUE

Tous les détails relatifs à l'emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

La machine est connectée au réseau électrique via un cordon d'alimentation avec une fiche.

La prise secteur doit être facilement accessible, elle ne doit nécessiter aucun déplacement.

La distance entre la machine et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension du cordon d'alimentation, le câble ne doit jamais être sous les supports de la machine.

IMPORTANT

Le système doit obligatoirement être équipé d'une connexion à la terre et d'un interrupteur différentiel conformément aux lois en vigueur.

MISE EN SERVICE

DISPOSITIFS DE COMMANDE

La machine est équipée des dispositifs de commande suivants:



INTERRUPTEUR 1-0-2

Position 1 - MACHINE DÉMARRÉE

Position 0 - MACHINE ARRÊTÉE

Position 2 - FONCTIONNEMENT DE LA PÉDALE



UNITÉ TOUCH & GO (uniquement pour les modèles T&GO)

TIME SET - Sélection des temps de fonctionnement

STOP - Arrêt manuel des rouleaux

PÉDALE EN OPTION (standard pour RP)

APPUYER - Démarrage rouleau

RELÂCHER - Le rouleau s'arrête



Une fois le cordon d'alimentation inséré dans la prise secteur, la machine est prête pour la vérification du fonctionnement.

Vérification du fonctionnement 310 - 420 - 420RP - 500RP - 310/1 - 310/2 - 500/1:

DÉMARRAGE: Appuyer sur l'interrupteur en position 1, la machine démarre.

ARRÊT: Appuyer sur l'interrupteur en position 0, la machine s'arrête.

Vérification du fonctionnement 310 - 420 - 420RP -500RP T&GO:

DÉMARRAGE: Appuyez sur l'interrupteur sur le côté en position 1

Appuyer sur le bouton noir « SET TIME » pour régler le temps de travail de 10 à 35 secondes ; la machine est prête pour la phase opérationnelle.

LES ROULEAUX DÉMARRENT AUTOMATIQUÉMENT AU CONTACT DE LA PÂTE AVEC LA GLISSIÈRE SUPÉRIEURE.

ARRÊT: Les rouleaux s'arrêtent automatiquement lorsque la durée définie précédemment expire ou lorsque vous appuyez sur le bouton « STOP ».

Placer l'interrupteur en position 0 pour éteindre complètement la machine.

Vérification du fonctionnement de la PÉDALE EN OPTION (standard sur RP):

DÉMARRAGE À PÉDALE: En appuyant sur l'interrupteur en position 2, la machine ne démarre pas, mais reste en attente. En exerçant une légère pression sur la pédale, les rouleaux commencent à tourner et la machine est prête à être utilisée.

ARRÊT À PÉDALE: Lever le pied de la pédale arrête la machine. Placer l'interrupteur en position 0 pour éteindre complètement la machine.

Enfin, **DÉMARRER LA MACHINE À VIDE PENDANT UNE MINUTE, VÉRIFIER QUE LE FONCTIONNEMENT EST RÉGULIER.**

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

IMPORTANT: TOUS LES RÉGLAGES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS AVEC LA MACHINE À L'ARRÊT.

Les réglages recommandés sont purement indicatifs car les réglages doivent être définis expérimentalement en raison de la présence des variables suivantes : caractéristiques du mélange, poids, épaisseur, taille et forme du disque.

La machine est fournie avec des réglages maximum, adaptés aux pizzas de poids moyen.

RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

Pour répondre aux besoins individuels, la machine vous permet d'obtenir diverses épaisseurs de pâte en tournant le bouton que vous débloquent en tirant le bouton noir.

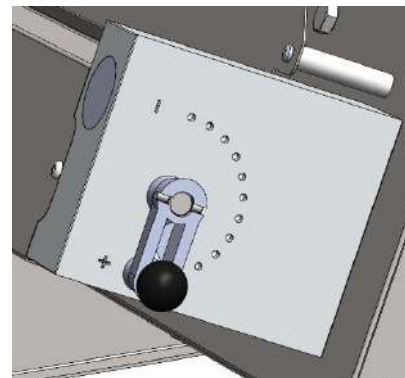
L'épaisseur est modifiée en fonction du sens de rotation du bouton:

- **ÉPAISSEUR MINIMALE (-)** tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- **ÉPAISSEUR MAXIMALE (+)** tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour obtenir le meilleur résultat, il est conseillé de différencier les réglages:

Ex: rouleaux supérieurs, ouverture 3,5 mm,
rouleaux inférieurs, ouverture 2 mm



REMARQUE: POUR ÉVITER LA FRAGMENTATION DE LA PÂTE, EFFECTUER UN SEUL PASSAGE PAR LES ROULEAUX.

RÉGLAGE DE LA FORME POUR FAÇONNEUSES 310/420 ET TOUCH & GO

Afin d'obtenir une bonne mise en forme du disque, il est essentiel d'ajuster la sensibilité de la balance aux variations de poids de la pâte, afin de changer la disposition de cette dernière de verticale à parfaitement horizontale avant l'entrée dans les rouleaux inférieurs.

REMARQUE: S'ASSURER QUE LA BALANCE, À L'ARRÊT, SOIT POSITIONNÉE TOUJOURS EN HAUT.

RÉGLAGE DE LA BALANCE

Ce réglage permet de faire varier la vitesse de rotation de la pâte. En dévissant la vis de blocage, il est possible de changer la position du contrepoids et par conséquent la sensibilité en fonction de son positionnement dans la fente de la balance.

SENSIBILITÉ MAXIMALE:

- placer le contrepoids dans la fente ;
- recommandé pour un poids faible.

SENSIBILITÉ MOYENNE:

- placer le contrepoids au centre de la fente ;
- recommandé pour un poids moyen.

SENSIBILITÉ MINIMALE:

- positionner le contrepoids en dehors de la fente ;
- recommandé pour les poids élevés .

À la fin du réglage, verrouiller le contrepoids en serrant la vis.

UTILISATION DE LA MACHINE

Avant de commencer chaque cycle de travail, s'assurer que la machine est parfaitement propre, en particulier les surfaces en contact avec la pâte. Si nécessaire, procéder au nettoyage de la manière décrite dans le paragraphe « MAINTENANCE ».



ATTENTION: Lors du travail, il est absolument interdit de retirer les dispositifs de protection en raison de la présence de pièces mobiles susceptibles de provoquer l'écrasement des mains.

Modèles 310 - 420:

DÉMARRAGE: Appuyer sur l'interrupteur en position 1, la machine démarre les deux paires de rouleaux et est prête pour la phase de fonctionnement.

Avant d'introduire la boule de pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6-8 heures) dans l'ouverture de la protection supérieure, caler une partie du bord de celle-ci afin de faciliter son entrée dans la paire de rouleaux supérieure.

A la sortie de ceux-ci, la pâte subira une première réduction d'épaisseur, prenant une forme ovale, puis en glissant sur la balance, elle tournera dans une direction transversale d'environ 90 ° en se plaçant pour le passage suivant dans la paire de rouleaux inférieurs d'où sortira un disque dont la mise en forme, bonne mais non optimale, nécessitera des retouches manuelles.

ARRÊT: Mettre l'interrupteur en position 0.

Modèles 310 - 420 TOUCH & GO:

DÉMARRAGE: Mettre l'interrupteur sur le côté en position 1

Appuyer sur le bouton noir « SET TIME » pour régler le temps de travail de 10 à 35 secondes ; la machine est prête pour la phase opérationnelle.

Avant d'introduire la boule de pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6-8 heures) dans l'ouverture de la protection supérieure, caler une partie du bord de celle-ci afin de faciliter son entrée dans la paire de rouleaux supérieure.

LES ROULEAUX DÉMARRENT AUTOMATIQUEMENT AU CONTACT DE LA PÂTE AVEC LA GLISSIÈRE SUPÉRIEURE.

A la sortie de ceux-ci, la pâte subira une première réduction d'épaisseur, prenant une forme ovale, puis en glissant sur la balance, elle tournera dans une direction transversale d'environ 90 ° en se plaçant pour le passage suivant dans la paire de rouleaux inférieurs d'où sortira un disque dont la mise en forme, bonne mais non optimale, nécessitera des retouches manuelles. **Les rouleaux s'arrêteront de tourner automatiquement à la fin de la durée définie précédemment ou lorsque vous appuierez sur la touche « STOP ».**

ARRÊT: Mettre l'interrupteur sur le côté en position 0.

UTILISATION DE LA COMMANDE À PÉDALE

La commande à pédale est fournie uniquement sur demande du client.

Pour sa destination, intégrée aux commandes frontales de démarrage et d'arrêt, elle permet de laisser la machine en marche pendant le temps strictement nécessaire à son utilisation.

Cette commande doit être connectée à la machine en insérant la fiche du câble de la pédale dans la prise située **sur le côté** de la machine.

DÉMARRAGE: En mettant l'interrupteur en **position 2**, la machine ne démarre pas, mais reste en attente. En exerçant une légère pression sur la pédale, les rouleaux commencent à tourner et la machine est prête à être utilisée.

ARRÊT: En levant le pied de la pédale la machine s'arrête.

Modèle 420RP – 500RP:

FONCTIONS ET UTILISATION DE LA COMMANDE À PÉDALE. La commande à pédale remplit des fonctions supplémentaires par rapport aux commandes frontales, ce qui permet également de faire fonctionner les rouleaux pas à pas et de maintenir la machine en marche pendant le temps strictement nécessaire à son utilisation.

Cette commande doit être connectée à la machine en insérant la fiche du câble de la pédale dans la prise située sur le côté de la machine.

Modèle 310/1 – 310/2 – 500/1:

FONCTIONS ET UTILISATION DE LA COMMANDE À PÉDALE. Le fonctionnement est identique à celui des machines à rouler précédentes, mais la paire de rouleaux est unique.

UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE DISQUES

Après avoir allumé la machine manuellement avec l'interrupteur en position 1 ou avec la pédale d'interrupteur en position 2, vous pouvez passer à la phase de fonctionnement.

Avant d'introduire dans l'ouverture de la protection supérieure la boule de pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6-8 heures), caler une partie du bord de celle-ci afin de favoriser son entrée dans la paire de rouleaux supérieurs dans le passage desquels les pâtes subissent une réduction initiale d'épaisseur en prenant une forme ovale.

Lorsque le passage est sur le point d'être terminé, accompagner la descente de la pâte en la faisant avancer pas à pas jusqu'à la faire sortir, après quoi les rouleaux doivent être arrêtés. Tourner la pâte d'environ 90 °, en la plaçant pour le passage suivant dans la paire de rouleaux inférieurs d'où, après leur redémarrage, sortira un disque dont la mise en forme, bonne mais non optimale, nécessitera des retouches manuelles.

UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE RECTANGLES

Placer une plaque de cuisson bien propre sous la machine, de dimensions compatibles avec la largeur des pieds.

Allumer la machine, démarrer les rouleaux, puis introduire la pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6 à 8 heures) dans l'ouverture de la protection supérieure, former le bord de celle-ci afin de favoriser son entrée dans la paire de rouleaux dans lesquels la pâte subit une première réduction d'épaisseur.

Après la sortie, il est essentiel pour les poids moyens et élevés de procéder, pas à pas, à un nouvel élargissement manuel et constant de la pâte, en la plaçant pour le passage suivant dans les rouleaux à partir desquels la pâte ainsi formée se déposera dans le moule. .

IMPORTANT: ÉTEINDRE LA MACHINE À LA FIN DE LA PHASE OPÉRATIONNELLE.

MAINTENANCE

ATTENTION: Avant de procéder à tout entretien, nettoyage compris, a dopter les précautions suivantes :

- s'assurer que l'appareil est débranché du secteur (le débrancher de la prise de courant), en veillant à ce que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement ;
- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi ;
- Utiliser l'équipement de protection individuelle requis par la réglementation en vigueur ;
- Travailler toujours avec un équipement approprié ;
- Une fois les opérations de maintenance / réparation / nettoyage terminées, réinstaller tous les dispositifs de sécurité et les protections avant de remettre l'appareil en service;

NETTOYAGE

ATTENTION : Il est recommandé de ne jamais utiliser de produits chimiques non alimentaires abrasifs ou corrosifs. Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau, des outils divers, des moyens bruts ou abrasifs, tels que des pailles en acier, des éponges, etc., qui pourraient endommager les surfaces et, en particulier, compromettre la sécurité en matière d'hygiène.

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation **dans le respect des règles d'hygiène et pour protéger le fonctionnement de la machine**, en procédant comme suit :

- A l'aide d'un pinceau approprié, procéder à une première élimination des résidus de farine et de pâtes ;
- Retirer les protections, la balance et les glissières ;
- Décrocher les ressorts et retirer les raclours ;
- Tourner les leviers de réglage jusqu'à la position d'ouverture maximale des rouleaux ;
- Nettoyer soigneusement la machine et tous les détails, y compris ceux qui ont été enlevés, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imbibé d'eau et de détergent neutre à usage alimentaire ;
- Rincer pour éliminer complètement le détergent ;
- Sécher avec du papier absorbant à usage alimentaire, puis recouvrir d'abord les surfaces en contact avec la pâte, puis la machine entière avec un chiffon doux et propre imbibé d'un désinfectant spécifique pour les machines alimentaires.

LUBRIFICATION DES ARBRES ET DES ROULEAUX

Avec une fréquence annuelle, il est essentiel de lubrifier les arbres et les rouleaux.

Après démontage des protections, des glissières, des ressorts et des raclours ;

- dévisser les vis de fixation et retirer le fond en premier, puis les supports ;
- à la fin, retirer les rouleaux et les joints ;
- nettoyer soigneusement toutes les pièces à l'aide d'une éponge, d'eau tiède et d'un détergent à usage alimentaire, rincer et sécher avec un papier absorbant ;
- lubrifier les arbres et les trous des rouleaux avec une quantité raisonnable d'huile de paraffine ;
- remonter et fixer toutes les pièces en procédant dans l'ordre inverse de la séquence de démontage.

ATTENTION: Une fois les opérations de maintenance / réparation / nettoyage terminées, avant de mettre l'équipement en service, vérifier que tous les détails et les protections ont été correctement positionnés et fixés;

ANOMALIES POSSIBLES

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas	1_ Manque d'électricité dans le réseau 2_ La pédale est connectée à la machine.	1 Contrôle: le compteur général, la prise, la fiche et le câble d'alimentation. 2_ Appuyer sur les pédales

DESTRUCTION ET ÉLIMINATION

ATTENTION: La démolition et l'élimination de la machine relèvent de la responsabilité exclusive du propriétaire, qui doit respecter les lois en vigueur dans son Pays en matière de sécurité, de respect et de sauvegarde de l'environnement.

Lors de la destruction de la machine, respecter la réglementation en vigueur.

Pour faciliter le recyclage des matériaux, procéder à la différenciation des parties composant la machine en fonction des différents types de matériaux de fabrication (plastique, cuivre, fer, etc.).

DEUTSCH

SERIENNUMMER	13
SERIENNUMMER-ETIKETT	13
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	13
WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS	13
GARANTIE	13
INFORMATIONEN ZUR GERÄUSCHENTWICKLUNG	13
SICHERHEITSHINWEISE	14
EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE	15
INSTALLATION	15
VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN	15
MODALITÄT DER INSTALLATION	15
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	15
INBETRIEBSETZUNG	16
BEFEHLS-EINRICHTUNGEN	16
GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE	17
REGULIERUNGEN DER DICKE	17
REGULIERUNG DER AUSGLEICHSROLLE	17
GEBRAUCH DER MASCHINE	18
VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG DER SCHEIBEN	19
VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG VON RECHTECKEN	19
WARTUNG	19
REINIGUNG	19
SCHMIERUNG DER WELLEN UND WALZEN	20
MÖGLICHE STÖRUNGEN	20
VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG	20

SERIENNUMMER

SERIENNUMMER-ETIKETT

Die Seriennummer besteht aus einem grauen, mit Siebdruck erstellten Klebeetikett, das auf der Rückseite der Ausrollmaschine angebracht ist.

Auf der Etiketle sind folgende Daten leserlich und nicht löschar angeführt:

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS

Vor dem Gebrauch der Ausrollmaschine ist es Pflicht, das vorliegenden Handbuchs in allen seinen Teilen zu lesen und verstanden zu haben.

Das vorliegende Handbuch muss den berechtigten Bedienern immer zur Verfügung stehen und sich in der Nähe der Ausrollmaschine gut gepflegt und aufbewahrt befinden.

Die Herstellerin übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Dingen, die auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften zurückzuführen sind.

Das vorliegende Handbuch ist Bestandteil der Ausrollmaschine und muss bis zu deren endgültigen Entsorgung aufbewahrt werden.

Die "berechtigten Bediener dürfen auf der Ausrollmaschine ausschließlich die Eingriffe bezüglich ihrer spezifischen Kompetenz ausführen.

GARANTIE

Die Dauer der Garantie beträgt ein Jahr und gilt ab dem Datum des Steuerbelegs, der zum Zeitpunkt des Erwerbs erstellt wird.

Innerhalb dieses Zeitraums werden die Einzelteile, deren Herstellung aus festgestellten, eindeutigen Gründen fehlerhaft ist, mit Ausnahme elektrischer Komponenten und Verschleißteile, kostenlos und nur **ab unserem Werk** ersetzt oder repariert.

Die Versand-und Lohnkosten sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie erlischt in den Fällen, in denen festgestellt wird, dass Schäden verursacht wurden durch: Transport, falsche oder ungenügende Wartung, Unerfahrenheit der Bediener, Manipulation, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Bestimmungen des Handbuchs.

Es sind jegliche Ansprüche gegenüber dem Hersteller für direkte oder indirekte Schäden ausgeschlossen, die auf den Zeitraum des Betriebsausfalls der Maschine aufgrund Folgendem zurückzuführen sind: Defekt, Warten auf Reparaturen oder jedenfalls bezüglich der physischen Abwesenheit des Geräts.



DIE MANIPULATION UND/ODER DER AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN MIT TEILEN, DIE KEINE ORIGINAL-ERSATZTEILE SIND, LASSEN DIE GARANTIE VERFALLEN UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG.

INFORMATIONEN ZUR GERÄUSCHENTWICKLUNG

Der auf einer identischen Testmaschine gemessene A -bewertete Schalldruckpegel war konstant und betrug weniger als 70 dB (A).

SICHERHEITSHINWEISE

Obwohl die Maschine den elektrischen, mechanischen, hygienischen Sicherheitsanforderungen der Bezugsnormen entspricht, kann es gefährlich sein, wenn:

- Sie für Zwecke und unter anderen Bedingungen verwendet wird, als die vom Hersteller vorgesehenen.
- **Die Schutzvorrichtungen der Walzen beeinträchtigt werden.**
- Die Vorschriften für Folgendes nicht beachtet werden: Installation - Inbetriebnahme - Gebrauch - Wartung.

VOR VERWENDUNG DES GERÄTS MÜSSEN DIE MITGELIEFERTEN ROLLENSICHERHEITSSCHUTZVORRICHTUNGEN GEMÄß DEN BEIGEFÜGTEN ANWEISUNGEN INSTALLIERT WERDEN.

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS KUNSTSTOFF SOLLEN DEN BEDIENER VOR QUETSCHUNGEN SCHÜTZEN, UND DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB, DIE SICH AUS DER NICHTINSTALLATION VON SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ERGIBT.

ACHTUNG

Um gefährliche Situationen und/oder mögliche Verletzungen zu vermeiden, die durch elektrischen Strom, mechanische Teile, Brand oder hygienische Natur verursacht werden, müssen die folgenden Sicherheitshinweise beachtet werden.

A - DER EIGENE ARBEITSPLATZ MUSS IN ORDNUNG GEHALTEN WERDEN.

Unordnung führt zu Gefahr von Unfällen.

B - DIE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN ERWÄGEN.

Verwenden Sie die Maschine niemals in feuchter, nasser oder unzureichend beleuchteter Umgebung oder in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gas.

C - KINDER ODER UNBEFUGTE MÜSSEN FERNGEHALTEN WERDEN.

Erlauben Sie nicht, dass diese sich der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.

D - DIE MASCHINE IM BEREICH DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN LEISTUNG UND NUR FÜR DEN ZUGELASSENEN

GEBRAUCH VERWENDEN. Ohne Überlastung wird sie besser und sicherer arbeiten. E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.

Tragen Sie keine Kleidung oder flatternde Accessoires, die sich in den in Bewegung befindlichen Komponenten verfangen könnten. Tragen Sie rutschfeste Schuhe. Aus hygienischen Gründen, außer Gründen der Sicherheit, müssen Haarnetze und Schutzhandschuhe verwendet werden.

F - DAS VERSORGUNGSKABEL SCHÜTZEN. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker von der Steckdose zu trennen; das Kabel keinen hohen Temperaturen aussetzen, es nicht in Kontakt mit scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln bringen.

G - UNSICHERE POSITIONEN VERMEIDEN. Suchen Sie nach der am besten geeigneten Position, die immer das Gleichgewicht gewährleistet.

H - IMMER HÖCHSTE AUFMERKSAMKEIT SCHENKEN.

Die eigene Arbeit beobachten. Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn sie abgelenkt sind.

I - DEN STECKER VON DER STECKDOSE ABTRENNEN.

Am Ende jeder Verwendung, vor den Vorgängen der Reinigung, der Wartung oder Verstellung der Maschine.

L - VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN. Sie dürfen nicht verwendet werden.

M - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.

Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch der Maschine sorgfältig die Effizienz der Sicherheitsvorrichtungen. Prüfen, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, dass keine beschädigten Komponenten bestehen, dass alle Teile korrekt montiert wurden und dass alle Bedingungen, die die ordnungsgemäße Funktionsweise der Maschine beeinflussen könnten, optimal sind.

N - DEN NEUSTART DER MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL AUSFÜHREN LASSEN.

Die Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifizierten Personen unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung diese Bestimmungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

O - DIE SCHILDER SIND UNFALLVERHÜTUNGSVORRICHTUNGEN, sie müssen daher immer perfekt lesbar sein. Falls sie beschädigt und unlesbar sein sollten, ist es Pflicht, sie zu ersetzen.

EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE

Die Ausrollmaschine wurde für die ausschließliche Verwendung mit Lebensmitteln zum Kaltwalzen von Teig für Brot und Süßwaren entwickelt und hergestellt, um die Herstellung von Scheiben für die Zubereitung von Pizzen, Brot, Fladenbrot, Kuchen, usw. zu erleichtern und dabei die grundlegenden Eigenschaften des Teigs unverändert beizubehalten.

INSTALLATION

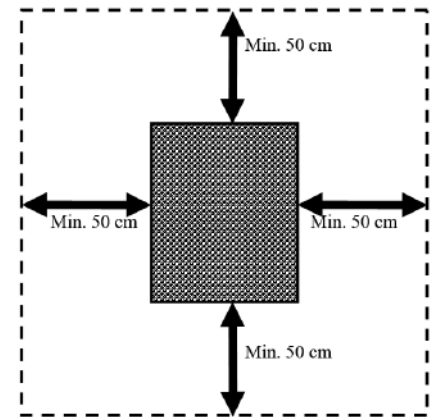
VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN

Die Umgebungsbedingungen des Orts, an dem die Maschine installiert wird, müssen die folgenden Eigenschaften besitzen:

- Trockenheit
- Wasser und Wärmequellen angemessen entfernt
- Angemessene Ventilation und Beleuchtung, die den von den geltenden Gesetzen vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften entsprechen.

Die Auflagefläche muss horizontal sein, es dürfen sich keine Hindernisse jeglicher Art in umgehender Nähe der Maschine

befinden, die deren normale Belüftung beeinträchtigen könnten.



WICHTIG

Gemäß den geltenden Gesetzen muss das Stromnetz mit einem automatischen Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein, dessen Eigenschaften denjenigen der Maschine entsprechen und bei dem der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm beträgt; außerdem ist eine effiziente Erdungsanlage unerlässlich.

Prüfen, dass die Versorgungsspannung und die Frequenz der Anlage mit den sowohl in den **technischen Merkmalen** als auch auf dem auf der Rückseite der Maschine angebrachten Typenschild angegebenen Werten kompatibel ist.

MODALITÄT DER INSTALLATION

WICHTIG

Alle Vorgänge der Installation und Wartung müssen von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert wurde; der letztere lehnt jegliche Haftung für falsche Installation oder Beeinträchtigung ab.

Die Maschine wird in geschlossener Verpackung geliefert.

Nachdem die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine an der vorgesehenen Stelle positionieren.
- Die Schutzfolie entfernen und dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen können, vermeiden.

ANMERKUNG

Alle Verpackungsteile müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Anschluss der Maschine an das Stromnetz erfolgt über Versorgungskabel mit Stecker.

Die Steckdose des Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und darf keine Verstellung erfordern.

Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt wird; außerdem darf sich dieses Kabel niemals unter den Stützen der Maschine befinden.

WICHTIG

Es ist verpflichtend, dass die Maschine eine Erdung und einen Fehlerstromschutzschalter in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen besitzt.

INBETRIEBSETZUNG

BEFEHLSEINRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit den folgenden Befehlseinrichtungen ausgestattet:



SCHALTER 1-0-2

- Position 1 - MASCHINE GESTARTET
- Position 0 - MASCHINE ABGESCHALTET
- Position 2 - PEDALSTEUERUNG



STEUEREINHEIT TOUCH & GO (nut für Modelle T&GO)

- TIME SET - Wahl der Betriebszeiten
- STOP - Manuelles Stillsetzen der Walzen



PEDAL OPTIONAL (serienmäßig für RP)

- DRÜCKEN- Start Walzen
- FREIGABE - Stillsetzen der Walzen

Nachdem der Stecker des Versorgungskabels in die Steckdose des Stromnetzes eingesetzt wurde, ist die Maschine für die Funktionsprüfung bereit.

Funktionsprüfung 310 - 420 - 420RP - 500RP - 310/1 - 310/2 - 500/1:

INGANGSETZEN: Den Schalter in Position 1 drücken, die Maschine startet.

STILLSETZEN: Den Schalter in Position 0 drücken, die Maschine stoppt.

Funktionsprüfung 310 - 420 - 420RP -500RP T&GO:

INGANGSETZEN: Den seitlichen Schalter in Position 1 drücken

Die schwarze Taste der Steuereinheit "SET TIME" drücken, um die Arbeitszeit von 10 bis 35 Sekunden einzustellen; die Maschine ist für die Betriebsphase bereit.

DIE WALZEN STARTEN AUTOMATISCH MIT DEM KONTAKT DES TEIGS MIT DER OBEREN RUTSCHE.

STILLSETZEN: Die Walzen halten automatisch bei Ablauf der vorher eingestellten Zeit oder bei dem Druck der Taste "STOP" an.

Den Schalter in die Position 0 bringen, um die Maschine vollständig abzuschalten.

Funktionsprüfung PEDAL OPTIONAL (serienmäßig auf RP):

INGANGSETZEN MIT PEDAL: Durch den Druck des Schalters in Position 2 startet die Maschine nicht, sondern verbleibt im Wartezustand. Durch Ausüben eines leichten Drucks auf die Pedalsteuerung beginnen die Walzen sich zu drehen und die Maschine ist für den Gebrauch bereit.

STILLSETZEN MIT PEDAL: Durch Abheben des Fußes vom Pedal, stoppt die Maschine. Den Schalter in die Position 0 bringen, um die Maschine vollständig abzuschalten.

Abschließend, **DIE MASCHINE FÜR EINE MINUTE IM LEERLAUF STARTEN, PRÜFEN, DASS DIE FUNKTIONSWEISE ORDNUNGSGEMÄSS IST.**

GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE

WICHTIG: ALLE EINSTELLUNGEN MÜSSEN BEI STILLSTEHENDER MASCHINE ERFOLGEN.

Die empfohlenen Einstellungen sind Richtwerte, da die Einstellungen aufgrund der folgenden Variablen erfahrungsmäßig definiert werden müssen: Eigenschaften des Teigs, Gewicht, Dicke, Größe und Form der Scheibe.

Die Maschine wird mit maximalen Einstellungen geliefert, die für mittelschwere Pizzen geeignet sind.

REGULIERUNGEN DER DICKE

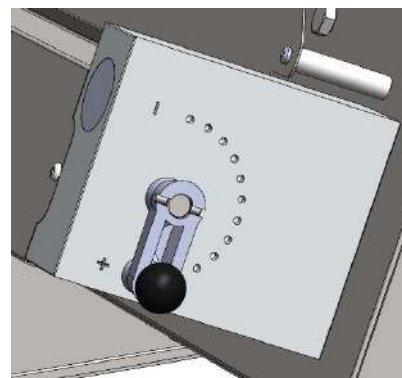
Um die einzelnen Bedürfnisse zu erfüllen, erlaubt die Maschine, verschiedene Dicken des Teigs zu erhalten, indem der Hebel gedreht wird, dessen Entriegelung man durch Ziehen des schwarzen Knopfs erhält.

Die Dicke wird in Abhängigkeit der Drehrichtung des Hebels geändert:

- **MINDESTDICKE** (-) im Gegenuhrzeigersinn drehen.
- **HÖCHSTDICKE** (+) im Uhrzeigersinn drehen.

Um das beste Ergebnis zu erhalten, wird empfohlen, die Einstellungen zu unterscheiden:

Z.B.: Obere Walzen Öffnung 3,5 mm
untere Walzen Öffnung 2 mm



ANMERKUNG: UM EINEN TEIG MIT UNREGELMÄSSIGEM RAND ZU VERMEIDEN, EINEN EINZIGEN DURCHLAUF DURCH DIE WALZEN AUSFÜHREN.

REGULIERUNG DER FORM FÜR AUSROLLMASCHINEN 310/420 UND TOUCH&GO

Um eine gute Formung der Scheibe zu erreichen, ist es wichtig, die Empfindlichkeit der Waage an die Gewichtsänderungen des Teigs anzupassen, um die Anordnung des letzteren vor dem Einlauf in die unteren Walzen von senkrecht auf perfekt horizontal zu ändern.

ANMERKUNG: SICHERSTELLEN, DASS DIE AUSGLEICHSROLLE SICH IN DER RUHESTELLUNG IMMER OBEN POSITIONIERT.

REGULIERUNG DER AUSGLEICHSROLLE

Diese Einstellung erlaubt, die Drehgeschwindigkeit des Teigs zu ändern. Durch Abschrauben der Spannschraube ist es möglich, die Position des Gegengewichts und folgend die Sensibilität gemäß seiner Positionierung in der Öse der Ausgleichsrolle zu ändern.

MAXIMALE SENSIBILITÄT:

Das Gegengewicht im Inneren der Öse positionieren;
empfohlen für geringes Gewicht.

MITTLERE SENSIBILITÄT:

- Das Gegengewicht in der Mitte der Öse positionieren;
- empfohlen für mittleres Gewicht.

MINDESTE SENSIBILITÄT:

- Das Gegengewicht außerhalb der Öse positionieren;
- empfohlen für hohes Gewicht.

Nach der Einstellung das Gegengewicht durch Anschrauben der Schraube blockieren.

GEBRAUCH DER MASCHINE

Vor Beginn jedes Arbeitszyklus sicherstellen, dass die Maschine perfekt sauber ist, insbesondere die Oberflächen in Kontakt mit dem Teig. Gegebenenfalls die Reinigung gemäß den im Abschnitt "WARTUNG" beschriebenen Modalitäten ausführen.



ACHTUNG: In der Betriebsphase ist es streng verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, da sich bewegende Komponenten vorhanden sind, die die Quetschung der Hände verursachen können.

Models 310 - 420:

INGANGSETZEN: Den Schalter in Position 1 drücken, die Maschine startet die Bewegung der beiden Walzenpaare und ist für die Betriebsphase bereit.

Vor der Einführung des leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teigballens in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, einen Teil dessen Rands keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das obere Walzenpaar zu erleichtern.

Beim Durchlauf durch dieses reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs und dieser nimmt eine ovale Form an, rutscht dann über die Ausgleichsrolle, dreht sich quer um ungefähr 90° und positioniert sich für den folgenden Durchlauf durch das untere Walzenpaar, aus dem eine Scheibe herauskommt, deren Form gut, aber nicht optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt.

STILLSETZEN: Den Schalter in Position 0 drücken.

Modelle 310 - 420 TOUCH & GO:

INGANGSETZEN Den seitlichen Schalter in Position 1 drücken

Die schwarze Taste der Steuereinheit "SET TIME" drücken, um die Arbeitszeit von 10 bis 35 Sekunden einzustellen; die Maschine ist für die Betriebsphase bereit.

Vor der Einführung des leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teigballens in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, einen Teil dessen Rands keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das obere Walzenpaar zu erleichtern.

DIE WALZEN STARTEN AUTOMATISCH BEIM KONTAKT DES TEIGS MIT DER OBEREN RUTSCHE.

Beim Durchlauf durch diese reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs und dieser nimmt eine ovale Form an, rutscht dann über die Ausgleichsrolle, dreht sich quer um ungefähr 90° und positioniert sich für den folgenden Durchlauf durch das untere Walzenpaar, aus dem eine Scheibe herauskommt, deren Form gut, aber nicht optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt. **Die Walzen beenden die Drehung automatisch bei Ablauf der vorher eingestellten Zeit oder durch den Druck der Taste "STOP".**

STILLSETZEN Den **seitlichen Schalter** in Position 0 drücken.

VERWENDUNG DER PEDALSTEUERUNG

Die Pedalsteuerung wird nur auf Anfrage des Kunden geliefert.

Aufgrund ihrer integrativen Funktion zu den vorderen Steuerungen zum Stillsetzen und Start, erlaubt sie, die Maschine für die unbedingt erforderliche Verwendungszeit in Betrieb zu halten.

Diese Befehlseinrichtung muss an die Maschine durch Einsetzen des Steckers des Pedalkabels in die Steckdose seitlich der Maschine selbst angeschlossen werden.

INGANGSETZEN Durch den Druck des Schalters in Position 2 startet die Maschine nicht, sondern bleibt im Wartezustand. Durch Ausüben eines leichten Drucks auf die Pedalsteuerung beginnen die Walzen sich zu drehen und die Maschine ist für den Gebrauch bereit.

STILLSETZEN Durch Abheben des Fußes vom Pedal, stoppt die Maschine.

Modell 420 RP:

FUNKTIONEN UND VERWENDUNG DER PEDALSTEUERUNG. Die Pedalsteuerung erfüllt integrative Funktionen zu den vorderen Befehlseinrichtungen und erlaubt zudem die Walzen Schritt für Schritt zu betätigen und die Maschine für die unbedingt erforderliche Zeit in Betrieb zu halten.

Models 350M – 420M:

FUNKTIONEN UND VERWENDUNG DER PEDALSTEUERUNG. Der Vorgang ist derselbe wie bei den vorherigen Dilatatoren, aber das Rollenpaar ist einfach

VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG DER SCHEIBEN

Nachdem die Maschine manuell mit dem Schalter in Position 1 oder mit Pedal und Schalter in Position 2 eingeschaltet wurde, kann mit der Betriebsphase begonnen werden.

Vor der Einführung des leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teigballens in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, einen Teil dessen Rands keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das obere Walzenpaar zu erleichtern. Beim Durchlauf durch dieses reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs und dieser nimmt eine ovale Form an.

Wenn der Teig fast durchgelaufen ist, diesen mit der Hand langsam begleiten, bis er ganz aus der Maschine ist; dann die Walzen stoppen. Den Teig quer um ungefähr 90° drehen und für den folgenden Durchlauf in dem unteren Walzenpaar positionieren, aus dem dann, nachdem sie gestartet wurden, eine Scheibe herauskommt, deren Formung gut, aber nicht optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt.

VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG VON RECHTECKEN

Unter die Maschine ein gut sauberes Backblech stellen, das bezüglich seiner Abmessungen mit der Breite der Stützfüße kompatibel ist.

Die Maschine einschalten, die Walzen in Betrieb setzen, dann den leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teig in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung einführen, den Rand keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das Walzenpaar zu erleichtern. Beim Durchlauf durch dieses reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs.

Nach dem Durchlauf ist es für mittleres und hohes Gewicht unerlässlich, Schritt für Schritt und konstant den Teig manuell zu erweitern und diesen dann für den folgenden Durchlauf in den Walzen zu positionieren, aus denen der so geformte Teig in dem Backblech abgelegt wird .

WICHTIG: DIE MASCHINE NACH ABSCHLUSS DER BETRIEBSPHASE ABSCHALTEN.

WARTUNG

ACHTUNG: Vor der Ausführung jeglichen Eingriffs von Wartung, einschließlich Reinigung, die folgenden Vorsichtsmaßnahmen treffen:

- Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz abgetrennt ist (den Stecker aus der Stromsteckdose herausziehen), und dabei sicherstellen, dass die Stromversorgung nicht unabsichtlich wieder aktiviert werden kann;
- sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- die von den geltenden Vorschriften vorgesehenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden;
- immer mit angemessenen Ausrüstungen arbeiten;
- Nach Abschluss des Vorgangs von Wartung / Reparatur / Reinigung alle Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen wieder installieren, bevor das Gerät erneut in Betrieb gesetzt wird;

REINIGUNG

ACHTUNG: Es wird empfohlen, in keinem Fall chemische, scheuernde oder korrosive Produkte zu verwenden, die nicht für Lebensmittel bestimmt sind. Es ist absolut zu vermeiden, Wasserstrahl, verschiedene Werkzeuge, rauhe oder scheuernde Mittel, wie Stahlwolle, Schwämme, usw. zu verwenden, die die Oberflächen beschädigen und insbesondere die Sicherheit hinsichtlich der Hygiene beeinträchtigen können.

Die Reinigung muss nach Abschluss jeder Verwendung **unter Einhaltung der Hygienevorschriften und zum Schutz der Funktionalität der Maschine** wie folgt ausgeführt werden:

- Mit Hilfe eines angemessenen Pinsels eine erste Beseitigung von Mehl- und Teigrückständen vornehmen;
- die Schutzvorrichtungen, die Ausgleichsrolle und die Rutschen aus ihren Aufnahmen entfernen;
- die Federn aushängen und die Teigschaber herausziehen;
- die Einstellungshebel in die Position der maximalen Öffnung der Walzen drehen;
- die Maschine und alle ihre Einzelteile, einschließlich der abmontierten, sorgfältig unter Verwendung eines mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel für Lebensmittel befeuchteten Schwamms oder Tuchs reinigen;
- ausreichend zur vollständigen Beseitigung des Reinigungsmittels spülen;
- mit saugfähigem Papier für Lebensmittel trocknen, dann zuerst die Oberflächen in Kontakt mit dem Teig und folgend die gesamte Maschine mit einem weichen und sauberen Tuch, das mit spezifischem Desinfektionsmittel für Lebensmittelmaschinen getränkt ist, abwischen.

SCHMIERUNG DER WELLEN UND WALZEN

Einmal im Jahr ist es erforderlich, die Schmierung der Wellen und Walzen durchzuführen.

Nachdem die Schutzvorrichtungen, die Rutschen, die Federn und die Teigschaber abmontiert wurden,

- die Befestigungsschrauben abschrauben und zuerst die Rückseite und dann die Halterungen abmontieren;

- abschließend die Walzen und Gelenke herausziehen;

- alle Einzelteile mit Hilfe eines Schwamms, warmem Wasser und Reinigungsmittel für Lebensmittel sorgfältig reinigen, ausreichend spülen und mit saugfähigem Papier trocknen;

- sowohl die Wellen als auch die Öffnungen der Walzen mit einer vernünftigen Menge an Paraffinöl schmieren;

- alle Einzelteile wieder montieren und befestigen, indem man in umgekehrter Reihenfolge bezüglich der Montage vorgeht.

ACHTUNG: Nach Abschluss der Vorgänge von Wartung / Reparatur / Reinigung vor der Inbetriebsetzung des Geräts prüfen, dass alle Einzelteile und bezüglichen Schutzvorrichtungen korrekt positioniert und befestigt wurden;

MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Maschine startet nicht	1_Mangel an elektrischer Energie im Netz 2_Die Pedalsteuerung ist an die Maschine angeschlossen.	1_Prüfen: Den allgemeinen Kontaktgeber, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel. 2_Die Pedalsteuerung drücken

VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

ATTENTION: The demolition and disposal of the machine is the exclusive onus and responsibility of the owner, who must act in accordance with regulations in force in their own country in regards to safety, respect and protection of the environment.

When demolishing the machine, the provisions of regulations in force must necessarily be complied with. To facilitate recycling operations, sort the different parts composing the machine into the different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).

РУССКИЙ

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	22
ЭТИКЕТКА С СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ	22
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	22
ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА	22
ГАРАНТИЯ	22
ИНФОРМАЦИЯ ОБ УРОВНЕ ШУМА	23
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	23
ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ	24
УСТАНОВКА	24
УСЛОВИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЕМЫЕ СИЛАМИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	24
СПОСОБ УСТАНОВКИ	24
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	24
ЗАПУСК	25
УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ	25
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И РЕЖИМЫ РАБОТЫ	26
РЕГУЛИРОВКА ТОЛЩИНЫ	26
РЕГУЛИРОВКА ВЕСОВОЙ ТРАВЕРСЫ	26
ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ	27
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ДИСКОВ	28
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ПРЯМОУГОЛЬНИКОВ	28
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	28
ЧИСТКА	29
СМАЗКА ВАЛОВ И ВАЛИКОВ	29
ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ	29
ДЕМОНТАЖ И ПЕРЕРАБОТКА	29

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

ЭТИКЕТКА С СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ

Серийный номер указан на наклейке серого цвета, которая размещается сзади печи. На табличке разборчиво и несмываемым способом указаны следующие данные:

- Название производителя; - серийный номер;
- Электрическая мощность(кВт/А); - Напряжение и частота тока (В/Гц);
- Модель; - Год производства
- Надпись "Made in Italy"; - Вес печи

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Перед использованием рассматриваемой тестораскаточной машины необходимо прочитать и понять все части данного руководства.

Настоящее руководство всегда должно быть доступно "авторизованным операторам" и находиться рядом с печью в надежном месте.

Компания-производитель снимает с себя всякую ответственность за возможный ущерб, полученный персоналом, животными или имуществом в результате несоблюдения норм, указанных в данном руководстве.

Настоящее руководство является неотъемлемой частью печи и должно храниться до утилизации оборудования.

"Авторизованные операторы" должны выполнять только те работы на печи, которые соответствуют их специализации.

ГАРАНТИЯ

Срок гарантии составляет один год и начинается с даты квитанции, выданной при покупке. В течение данного периода будут заменены или безвозмездно отремонтированы только на **условиях франко-завод** детали производителя детали, которые по проверенным и безусловным причинам оказались с дефектами изготовления. Исключение составляют электрические компоненты и подверженные износу части.

Стоимость доставки и трудозатраты исключены из гарантии.

Действие гарантии прекращается в тех случаях, если установлено, что повреждение вызвано: транспортировкой, неверным или недостаточным обслуживанием, халатностью операторов, несанкционированными вмешательствами, ремонтными работами неуполномоченным персоналом, несоблюдением предписаний из руководства.

Исключаются любые требования к производителю возместить прямой или косвенный ущерб, вызванный простоем машины в результате:

неисправности, ожидания ремонта или, в любом случае, при физическом отсутствии оборудования.



НЕСАНКЦИОНИРОВАННЫЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВА И/ИЛИ ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ НА НЕОРИГИНАЛЬНЫЕ ПРЕКРАЩАЮТ ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ И ОСВОБОЖДАЮТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ЛЮБОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УРОВНЕ ШУМА

Взвешенный уровень звукового давления по шкале **A**, измеренный на идентичной образцовой машине, был постоянным и составлял менее 70 дБ (A).

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Хотя машина соответствует требованиям стандартов безопасности в области электрического, механического оборудования, а также санитарии, она может быть опасной, если:

- Используется для целей и в условиях, отличных от указанных производителем.

- Снимаются кожаные валики.

- Не соблюдаются предписания, касающиеся: Установки - Ввода в эксплуатацию - Использования - Технического обслуживания.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МАШИНЫ НЕОБХОДИМО УСТАНОВИТЬ ЗАЩИТНЫЕ ОХРАННИКИ РОЛИКОВ, В СООТВЕТСТВИИ С ПРИЛАГАЕМЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ НИКАКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СВЯЗИ С НЕИСПОЛНЕНИЕМ ЗАЩИТНЫХ ОГРАЖДЕНИЙ РОЛИКОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОПЕРАТОРА ОТ ДВИЖУЩИХСЯ РОЛИКОВ.

ВНИМАНИЕ

Во избежание возникновения опасных условий и/или возможных травм, вызванных электрическим током, механическими деталями, пожаром или гигиенического характера, необходимо соблюдать следующие меры предосторожности.

A - СОДЕРЖИТЕ РАБОЧЕЕ МЕСТО В ПОРЯДКЕ.

Беспорядок может стать причиной несчастных случаев.

B - ОЦЕНИТЕ УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

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

C - НЕ ДОПУСКАЙТЕ К ОБОРУДОВАНИЮ ДЕТЕЙ И ПОСТОРОННИХ.

Не позволяйте им приближаться к машине или рабочему месту.

D - ИСПОЛЬЗУЙТЕ МАШИНУ С СОБЛЮДЕНИЕМ ХАРАКТЕРИСТИК, УКАЗАННЫХ НА

ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИЧКЕ, И ТОЛЬКО В ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЦЕЛЯХ. Без перегрузки она будет работать лучше и безопаснее.

E - ОДЕВАЙТЕСЬ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОМ.

Не носите свободную одежду или аксессуары, которые могут попасть в движущиеся части.

Используйте нескользящую обувь. Из соображений гигиены и безопасности, для длинных волос используйте подходящую сетку, а для рук - перчатки.

F - АККУРАТНО ОБРАЩАЙТЕСЬ С КАБЕЛЕМ ПИТАНИЯ. Не тяните за шнур, чтобы отключить вилку; не подвергайте кабель воздействию высоких температур, контакта с острыми краями, водой или растворителями.

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

H - ВСЕГДА БУДЬТЕ МАКСИМАЛЬНО ВНИМАТЕЛЬНЫ.

Контролируйте свои действия. Не используйте машину, когда вы отвлечены.

I - ОТКЛЮЧАЙТЕ ВИЛКУ ОТ РОЗЕТКИ.

В конце каждого использования, перед чисткой, техническим обслуживанием или перемещением машины.

L - ОТКРЫТЫЕ УДЛИНИТЕЛИ. Не должны использоваться.

M - НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ МАШИНЫ.

Перед использованием машины тщательно проверьте работоспособность предохранительных устройств.

Убедитесь, что движущиеся части не заблокированы, что нет поврежденных компонентов, что все части были правильно собраны и все условия, которые могут повлиять на правильную работу машины, являются оптимальными.

N - ПОРУЧАЙТЕ РЕМОНТ МАШИНЫ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ ПЕРСОНАЛУ.

Ремонт должен выполняться только квалифицированным персоналом с использованием оригинальных запасных частей. Несоблюдение этих положений может представлять опасность для пользователя.

О - ТАБЛИЧКИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА, поэтому они всегда должны быть разборчивыми. Если они повреждены и неразборчивы, их необходимо заменить.

ХАРАКТЕРИСТИКИ МАШИНЫ

Тестораскаточная машина предназначена только для использования с пищевыми продуктами, для холодной раскатки теста для хлеба и кондитерских изделий, чтобы облегчить формирование дисков для приготовления пиццы, хлеба, фокаччи, тортов и т.д., с сохранением неизменными основных характеристик теста.

УСТАНОВКА

УСЛОВИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЕМЫЕ СИЛАМИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Окружающая среда в месте установки машины должна иметь следующие характеристики:

- отсутствие влаги
 - достаточно удаленные источники горячего водоснабжения
 - соответствующие вентиляция и освещение, отвечающие санитарным нормам и правилам техники безопасности, предусмотренным действующим законодательством.
- Опорная поверхность должна быть горизонтальной. Запрещено размещать в непосредственной близости от машины предметы любого типа, которые могут препятствовать нормальной вентиляции.

ВАЖНО

В соответствии с действующим законодательством электрическая сеть должна быть оснащена дифференциальным автоматическим выключателем с характеристиками, соответствующими характеристикам машины, в котором расстояние между контактами составляет не менее 3 мм; также необходима эффективная система заземления.

Убедитесь, что напряжение и частота системы питания соответствуют значениям, указанным как в **технических характеристиках**, так и на табличке, которая находится на задней стенке печи.

СПОСОБ УСТАНОВКИ

ВАЖНО

Все операции по установке и обслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом, уполномоченным производителем, который не несет никакой ответственности за неправильную установку или разборку.

Машина поставляется в закрытой упаковке.

После извлечения машины из упаковки выполните следующие действия:

- Поместите машину в требуемое место.
- Удалите защитную пленку без использования инструментов, которые могут повредить поверхности.

ПРИМЕЧАНИЕ

Все детали упаковки должны быть утилизированы в соответствии с действующими правилами.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

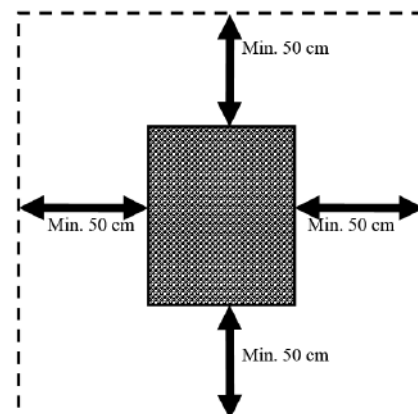
Машина подключается к электросети посредством шнура питания с вилкой.

Сетевая розетка должна быть легко доступна, без перемещения устройства.

Расстояние между машиной и розеткой должно быть таким, чтобы оно не приводило к натяжению шнура питания, кроме того, шнур никогда не должен находиться под ножками машины.

ВАЖНО

Необходимо, чтобы система была оснащена заземлением и дифференциальным выключателем в соответствии с действующим законодательством.



ЗАПУСК

УСТРОЙСТВА УПРАВЛЕНИЯ

Машина может оснащаться следующими устройствами управления:



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ 1-0-2

Положение 1 - МАШИНА ЗАПУЩЕНА

Положение 0 - МАШИНА ВЫКЛЮЧЕНА

Положение 2 - РАБОТА С УПРАВЛЕНИЕ ПЕДАЛЬЮ



БЛОК УПРАВЛЕНИЯ TOUCH & GO (только для моделей T&GO)

TIME SET - Выбор временных интервалов работы

STOP - Ручной останов валиков



ОПЦИОНАЛЬНАЯ ПЕДАЛЬ (серийно для модели RP)

НАЖАТЬ - Запуск валиков

ОТПУСТИТЬ - Останов валиков

После подключения вилки шнура питания к розетке устройство готово к проверке работоспособности.

Проверка работоспособности моделей 310 - 420 - 420RP - 500RP - 310/1 - 310/2 - 500/1:

ЗАПУСК: Установите переключатель в положение 1, машина запустится.

ОСТАНОВ: Установите переключатель в положение 0, машина остановится.

Проверка работоспособности моделей 310 - 420 - 420RP - 500RP T&GO:

ЗАПУСК: Установите переключатель сбоку в положение 1

Нажмите черную кнопку "SET TIME", чтобы установить время работы от 10 до 35 секунд; машина готова к работе.

ВАЛИКИ АВТОМАТИЧЕСКИ ЗАПУСЯТСЯ ПРИ КОНТАКТЕ ТЕСТА С ВЕРХНИМ ЖЕЛОБОМ.

ОСТАНОВ: Валики останавливаются автоматически по истечении ранее установленного времени или при нажатии кнопки "STOP".

Установите переключатель в положение 0, чтобы полностью отключить машину.

Проверка работоспособности ОПЦИОНАЛЬНОЙ ПЕДАЛИ (серийно устанавливается на модели RP):
ЗАПУСК С ПОМОЩЬЮ ПЕДАЛИ: При переводе переключателя в положение 2 машина не запускается, а переходит в режим ожидания. При приложении небольшого усилия на педаль валики начинают вращаться и машина готова к работе.
ОСТАНОВ С ПОМОЩЬЮ ПЕДАЛИ: Подъем ноги с педали останавливает машину.
Установите переключатель в положение 0, чтобы полностью отключить машину.

Наконец, **ЗАПУСТИТЕ МАШИНУ В ХОЛОСТОМ РЕЖИМЕ НА МИНУТУ, УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНА ПРАВИЛЬНО РАБОТАЕТ.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И РЕЖИМЫ РАБОТЫ

ВАЖНО: ВСЕ РЕГУЛИРОВКИ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ НА ОСТАНОВЛЕННОЙ МАШИНЕ.

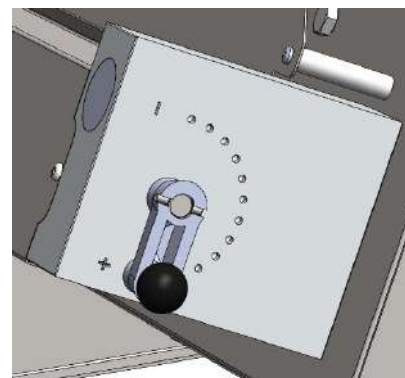
Рекомендуемые настройки носят чисто ориентировочный характер, поскольку параметры должны быть определены экспериментально из-за наличия следующих переменных: характеристики теста, вес, толщина, размер и форма диска.
Машина поставляется с максимальными настройками, подходящими для пиццы среднего веса.

РЕГУЛИРОВКА ТОЛЩИНЫ

В соответствии с индивидуальными потребностями, машина позволяет получать тесто различной толщины путем поворота ручки, которая разблокируется, если потянуть черную рукоятку.
Толщина изменяется в соответствии с направлением вращения ручки:
- **МИНИМАЛЬНАЯ ТОЛЩИНА:** поверните против часовой стрелки.
- **МАКСИМАЛЬНАЯ ТОЛЩИНА:** поверните по часовой стрелке.

Для получения наилучшего результата целесообразно выполнить различные настройки:

Напр.: размыкание верхних валиков 3,5 мм
размыкание нижних валиков 2 мм



ПРИМЕЧАНИЕ: ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НЕРОВНОСТЕЙ НА ТЕСТЕ, ПРОПУСТИТЕ ЕГО ЧЕРЕЗ ВАЛИКИ ЗА ОДИН ПРОХОД.

РЕГУЛИРОВКА ФОРМЫ ДЛЯ ТЕСТОРАСКАТОЧНОЙ МАШИНЫ МОДЕЛИ 320/420 И TOUCH&GO

Чтобы обеспечить хорошую форму диска, важно отрегулировать чувствительность весов к изменениям веса теста, чтобы перед входом в нижние валики изменить его положение с вертикального на абсолютно горизонтальное.

ПРИМЕЧАНИЕ: УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЕСОВАЯ ТРАВЕРСА В ИСХОДНОМ ПОЛОЖЕНИИ ВСЕГДА НАХОДИТСЯ ВВЕРХУ.

РЕГУЛИРОВКА ВЕСОВОЙ ТРАВЕРСЫ

Эта регулировка позволяет изменять скорость вращения теста. Отвинтив стопорный винт, можно изменить положение противовеса и, следовательно, чувствительность в зависимости от его положения в прорези траверсы.

МАКСИМАЛЬНАЯ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ:

- поместите противовес в прорезь;
- рекомендуется для небольшого веса.

СРЕДНЯЯ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ:

- установите противовес в центре прорези;
- рекомендуется для среднего веса.

МИНИМАЛЬНАЯ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ:

- установите противовес снаружи прорези;
- рекомендуется для больших весов.

По окончании регулировки зафиксируйте противовес, затянув винт.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

Перед началом каждого рабочего цикла убедитесь, что машина идеально чистая, особенно поверхности, соприкасающиеся с тестом. При необходимости выполните очистку, как описано в пункте "ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".



ВНИМАНИЕ: Во время работы категорически запрещается снимать защитные ограждения из-за наличия движущихся частей, которые могут стать причиной раздавливания рук.

Модели 310 - 420

ЗАПУСК: Установите переключатель в положение 1, машина запустит две пары валиков и будет готова к работе.

Перед введением слегка посыпанного мукой и предварительно заквашенного (не менее 6-8 часов) шарика теста в отверстие верхней крышки расплющите часть края, чтобы облегчить его вхождение в пару верхних валиков.

На выходе из них тесто будет подвергаться первому уменьшению по толщине, принимая овальную форму, а затем, скользя по траверсе, повернется в поперечном направлении примерно на 90°, подготавливаясь к последующему проходу через пару нижних валиков, из которых выйдет диск, форма которого будет приемлемой, но не оптимальной, и потребует коррекции вручную.

ОСТАНОВ: Установите переключатель в положение 0.

Модели 310 - 420 TOUCH & GO:

ЗАПУСК Установите переключатель сбоку в положение 1

Нажмите черную кнопку "SET TIME", чтобы установить время работы от 10 до 35 секунд; машина готова к работе.

Перед введением слегка посыпанного мукой и предварительно заквашенного (не менее 6-8 часов) шарика теста в отверстие верхней крышки расплющите часть края, чтобы облегчить его вхождение в пару верхних валиков.

ВАЛИКИ АВТОМАТИЧЕСКИ ЗАПУСТЯТСЯ ПРИ КОНТАКТЕ ТЕСТА С ВЕРХНИМ ЖЕЛОБОМ.

На выходе из них тесто будет подвергаться первому уменьшению по толщине, принимая овальную форму, а затем, скользя по траверсе, повернется в поперечном направлении примерно на 90°, подготавливаясь к последующему проходу через пару нижних валиков, из которых выйдет диск, форма которого будет приемлемой, но не оптимальной, и потребует коррекции вручную. **Валики автоматически прекращают вращаться по истечении ранее установленного времени или после нажатия кнопки "STOP".**

ОСТАНОВ Установите переключатель сбоку в положение 0.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕДАЛИ

Педаль управления поставляется только по заказу клиента.

Педаль, интегрированная с органами запуска и остановки на фронтальной части машины, позволяет поддерживать работу оборудования в течение времени, строго необходимого для использования. Это устройство необходимо подключить к машине, вставив штекер кабеля педали в гнездо на боковой части машины.

ЗАПУСК При переводе переключателя в положение 2 машина не запускается, а переходит в режим ожидания. При приложении небольшого усилия на педаль валики начинают вращаться и машина готова к работе.

ОСТАНОВ Подъем ноги с педали останавливает машину.

Модели 420RP – 500RP:

ФУНКЦИИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕДАЛИ. Педаль дополняет функции органов управления на фронтальной части, позволяя также управлять валиками в импульсном режиме и поддерживать работу машины в течение времени, строго необходимого для использования.

Это устройство необходимо подключить к машине, вставив штекер кабеля педали в гнездо на боковой части машины.

Модели 310/1 – 310/2 – 500/1:

ФУНКЦИИ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕДАЛИ. Работа машины аналогична работе описанных ранее тестораскаточных машин, однако имеется только одна пара валиков.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ДИСКОВ

После включения машины вручную с помощью переключателя, установив его в положение 1 или, при использовании педали, в положение 2, можно приступить к работе.

Перед введением слегка посыпанного мукой и предварительно заквашенного (не менее 6-8 часов) шарика теста в отверстие верхней крышки расплющите часть края, чтобы облегчить его вхождение в пару верхних валиков. При прохождении между ними толщина теста уменьшается и оно принимает овальную форму.

Когда тесто заканчивает проход, сопровождайте его одной рукой продвигая постепенно до полного выхода, после чего валики необходимо остановить. Поверните тесто в поперечном направлении примерно на 90°, подготовив его для следующего прохода через пару нижних роликов, из которых, после их запуска, выйдет диск, форма которого будет приемлемой, но не оптимальной, и потребует коррекции вручную.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ПРЯМОУГОЛЬНИКОВ.

Поместите хорошо очищенный противень под машину, который по размеру совместим с шириной опорных ножек.

Включите машину, запустите валики, затем введите слегка посыпанный мукой и предварительно заквашенный (не менее 6-8 часов) шарик теста в отверстие верхней крышки, расплющив часть края, чтобы облегчить его вхождение в пару валиков. При прохождении между ними толщина теста уменьшается первый раз.

После выхода важно, для среднего и большого веса, дополнительно непрерывно расширять тесто вручную, подготавливая его для последующего прохода между роликами, после чего полученное таким образом тесто будет укладываться на противне.

ВАЖНО: ВЫКЛЮЧИТЕ МАШИНУ В КОНЦЕ РАБОТЫ.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: Перед проведением любого обслуживания, в том числе чистки, примите следующие меры предосторожности:

- убедитесь, что прибор отключен от электрической сети (отсоедините его от электрической розетки), убедившись, что питание не может быть повторно включено случайно;
- убедитесь, что устройство полностью охлаждено;
- используйте средства индивидуальной защиты, требуемые согласно действующему законодательству;
- всегда используйте соответствующие инструменты;
- после завершения обслуживания/ремонта/очистки, перед вводом устройства в эксплуатацию, установите на место все ограждения и защитные устройства.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: Запрещено использовать абразивные или коррозионные химические продукты, не предназначенных для использования с пищевым оборудованием. Категорически избегайте использования водяных струй, различных инструментов, шершавых или абразивных средств, таких как стальные мочалки, губки и т. д., которые могут повредить поверхности и, в частности, поставить под угрозу санитарную безопасность.

Чистку следует выполнять по окончании каждого использования **с соблюдением санитарных норм и сохранением функциональности оборудования**, в следующем порядке:

- с помощью подходящей щетки выполните первое удаление остатков муки и теста;
- снимите ограждения, траверсу и желобы;
- отцепите пружины и снимите скребок для теста;
- поверните регулировочные рычаги в положение максимального размыкания валиков;
- тщательно очистите машину и все детали, включая снятые, с помощью губки или ткани, смоченной водой и нейтральным моющим средством, предназначенным для использования с пищевым оборудованием;
- ополосните до полного удаления моющего средства;
- высушите с помощью абсорбирующей бумаги для пищевых продуктов, после чего пройдитесь сначала по поверхностям, соприкасающимся с тестом, а затем по всей машине мягкой и чистой тканью, пропитанной специальным дезинфицирующим средством для пищевого оборудования.

СМАЗКА ВАЛОВ И ВАЛИКОВ

Важно ежегодно смазывать валы и валики.

После снятия ограждений, желобов, пружин и скребка для теста:

- открутите крепежные винты и сначала снимите заднюю стенку, а затем опоры;
- в конце вытащите валики и муфты;
- тщательно очистите все детали с помощью губки, теплой воды и моющего средства для использования с пищевым оборудованием, промойте при необходимости и высушите с помощью абсорбирующей бумаги;
- смажьте и валы, и отверстия валиков достаточным количеством парафинового масла;
- соберите и зафиксируйте все детали в обратном порядке относительно последовательности разборки.

ВНИМАНИЕ: После завершения технического обслуживания/ремонта/очистки, перед вводом оборудования в эксплуатацию, убедитесь, что все детали и соответствующие средства защиты правильно установлены и закреплены.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Устройство не включается	1_ Отсутствие электричества в сети 2_ Педаль управления подключена к машине.	1_ Проверьте: общий контакт, розетку, вилку и шнур питания. 2_ Нажмите педаль

ДЕМОНТАЖ И ПЕРЕРАБОТКА

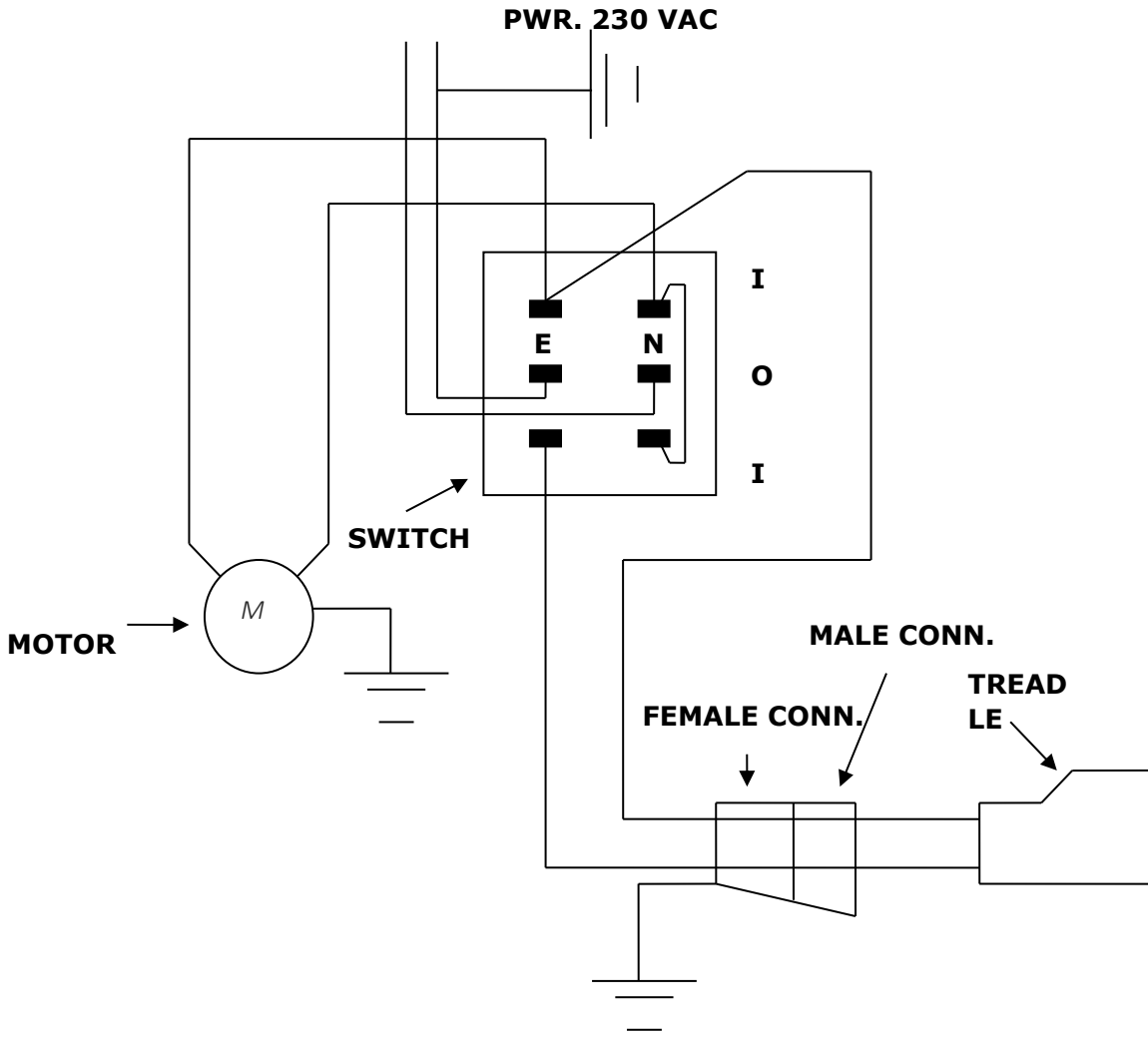
ВНИМАНИЕ: Демонтаж и утилизация машины являются исключительной ответственностью и обязанностью владельца, который должен поступать в соответствии с действующим в стране законодательством в отношении безопасности и защиты окружающей среды.

При демонтаже тестораскаточной машины обязательно придерживайтесь требований действующих норм.

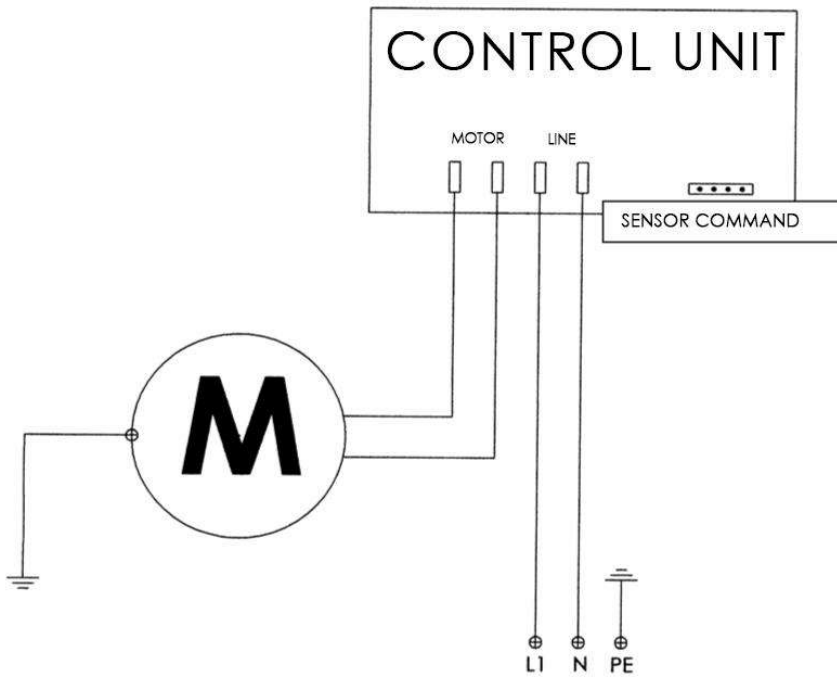
Чтобы облегчить переработку материалов, разделите детали, из которых состоит машина, в зависимости от типа конструкционных материалов (пластик, медь, железо и т.д.).

WIRING DIAGRAMS

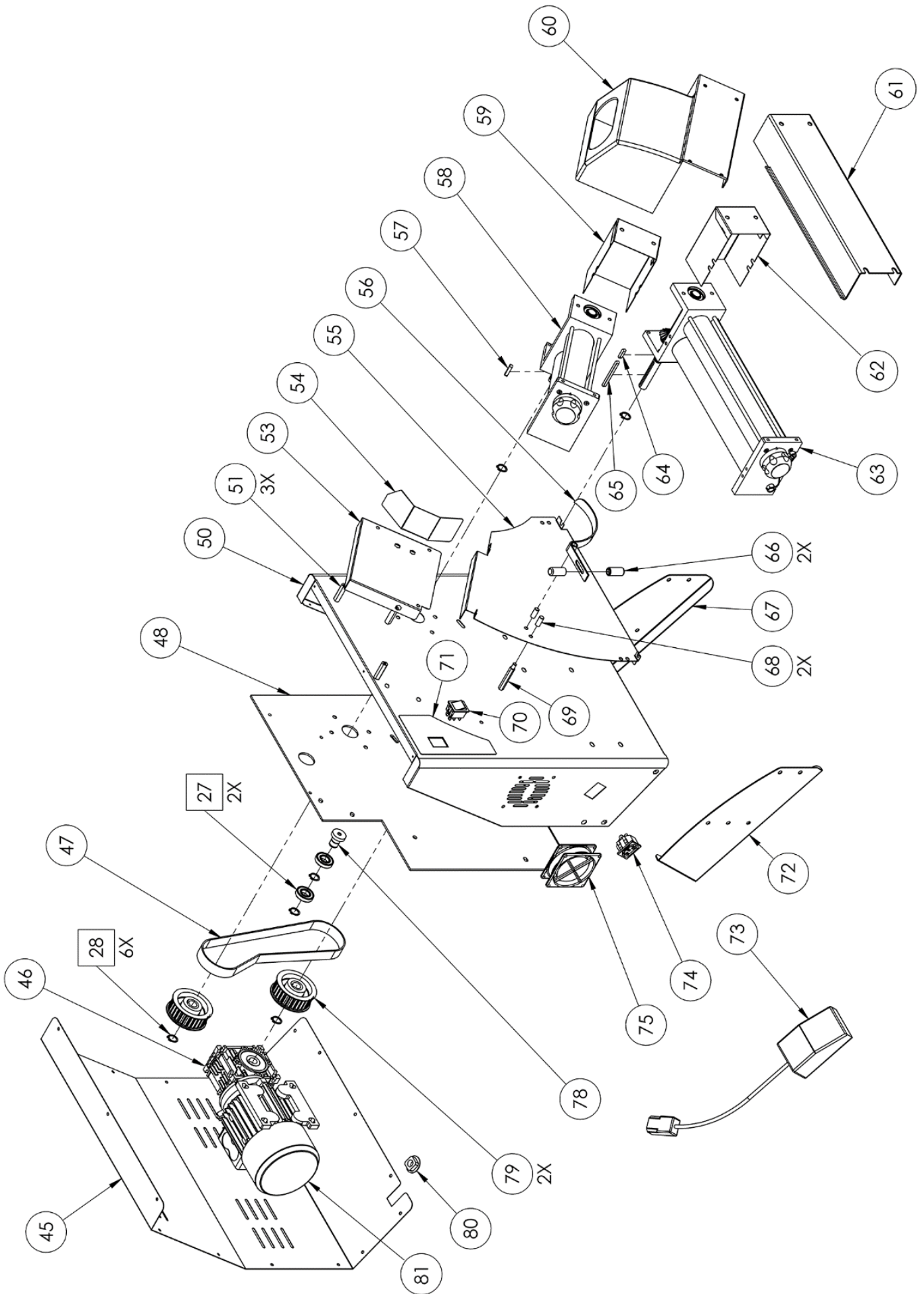
MODELS: 310, 420, 420RP, 500RP, 310/1, 310/2, 500/1



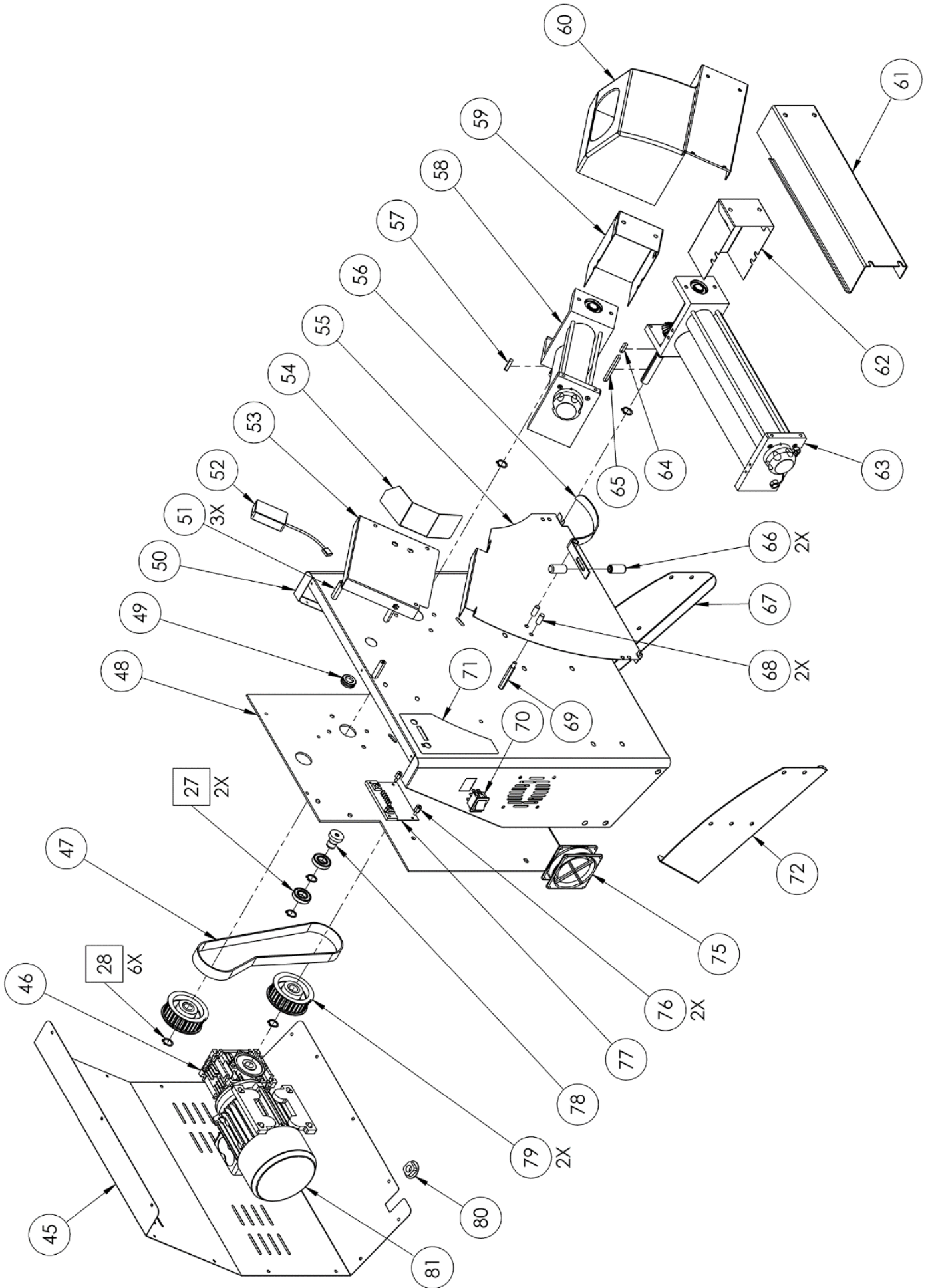
MODELS: TOUCH AND GO



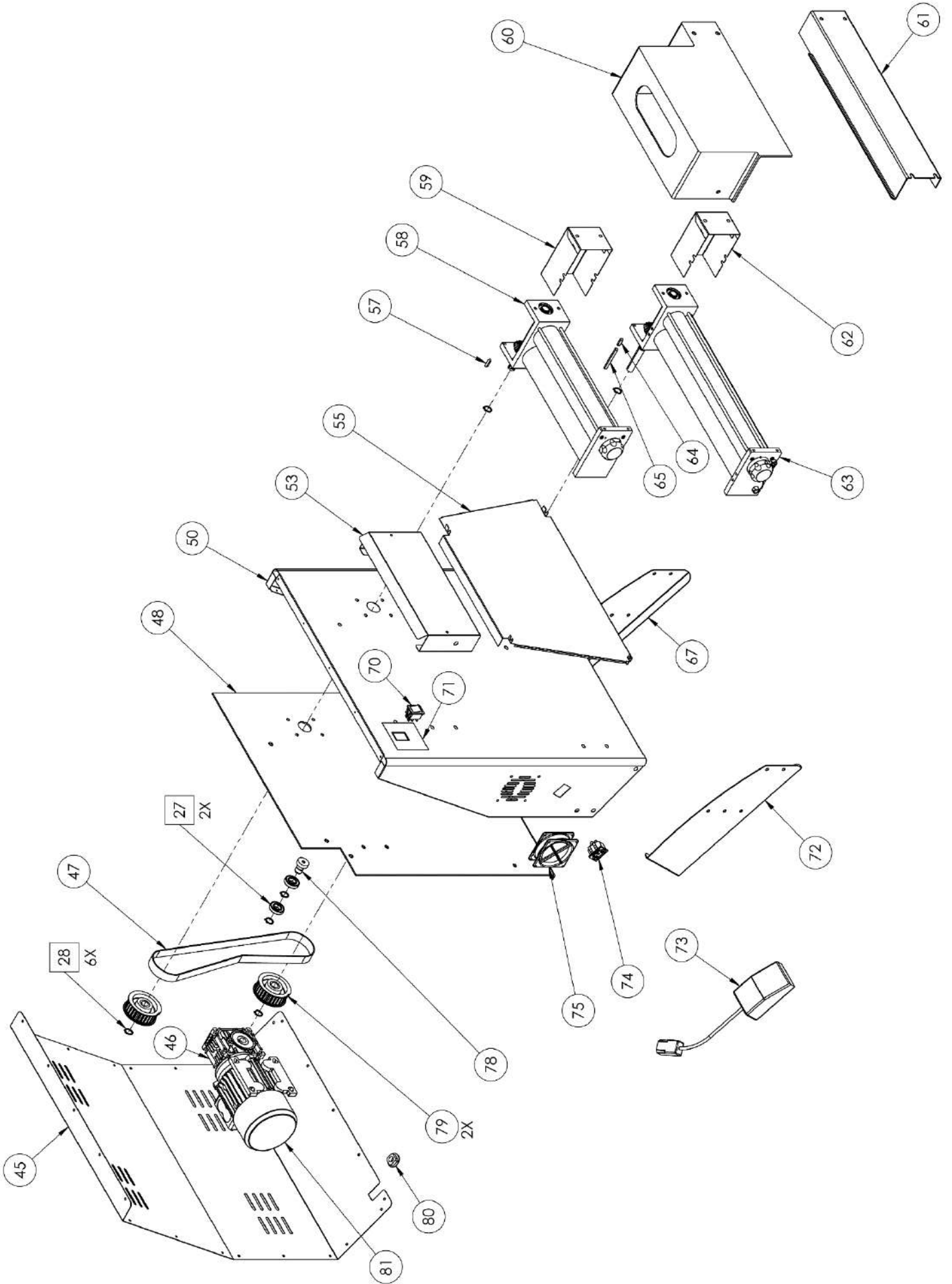
EXPLODED VIEW



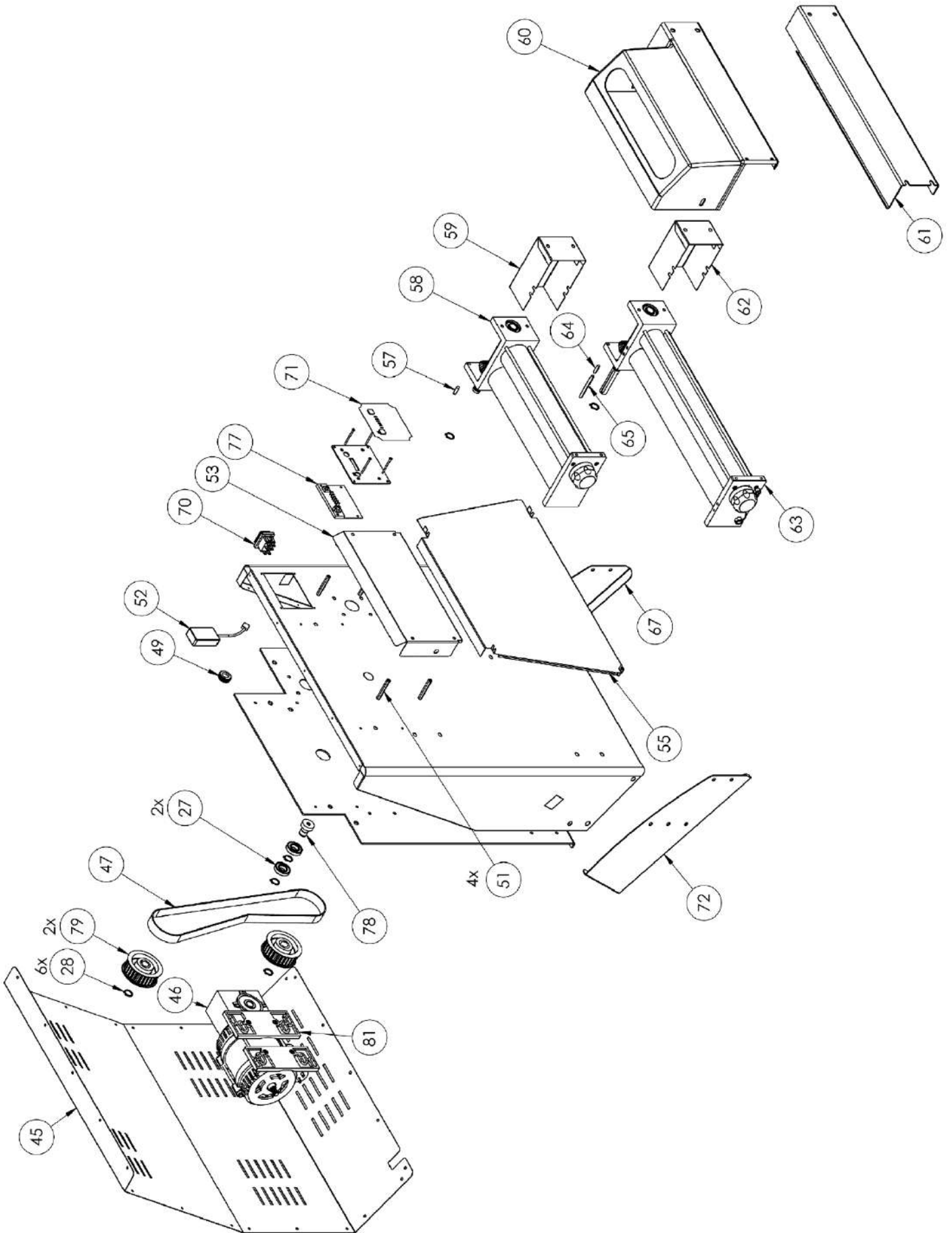
TOUCH AND GO

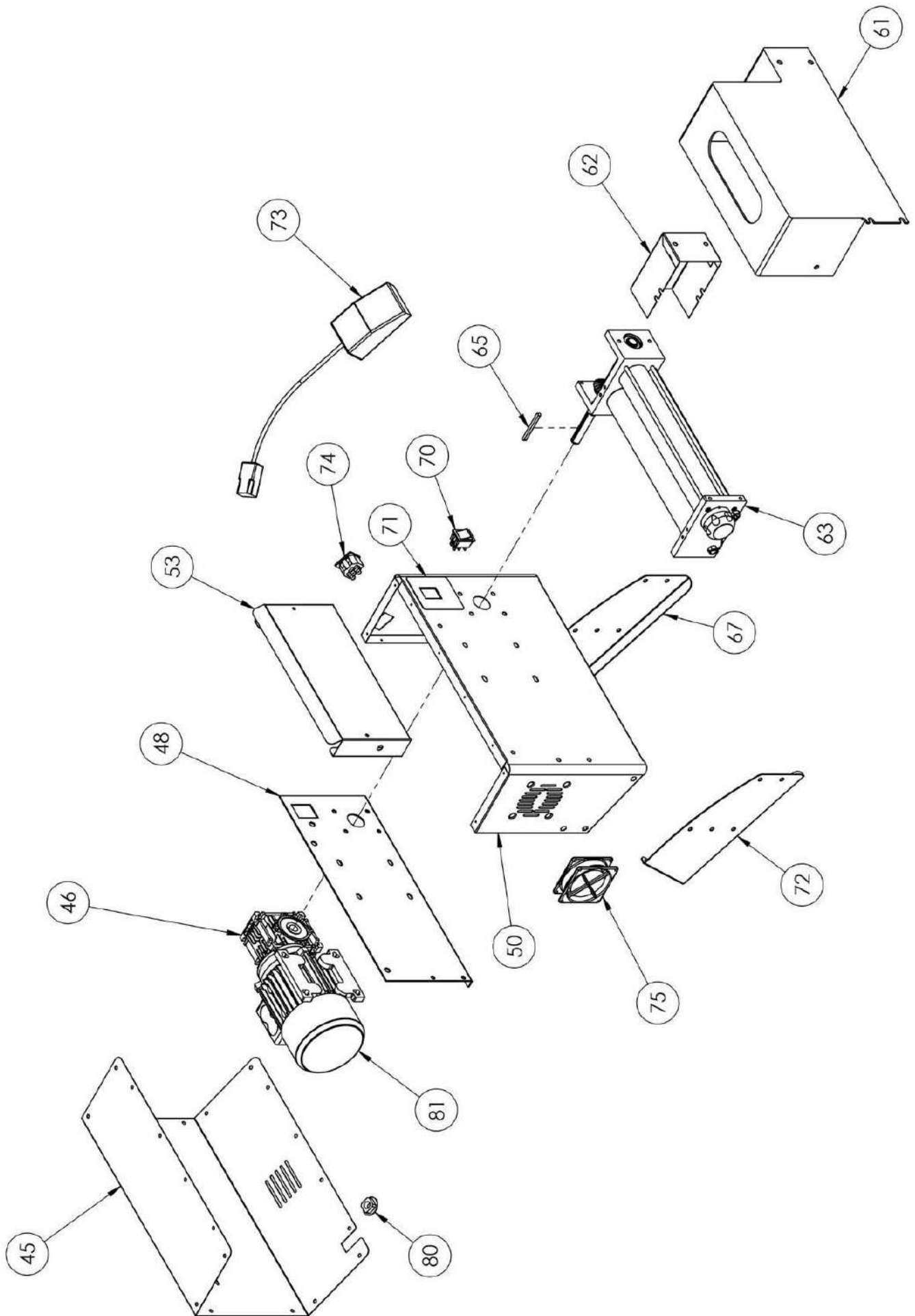


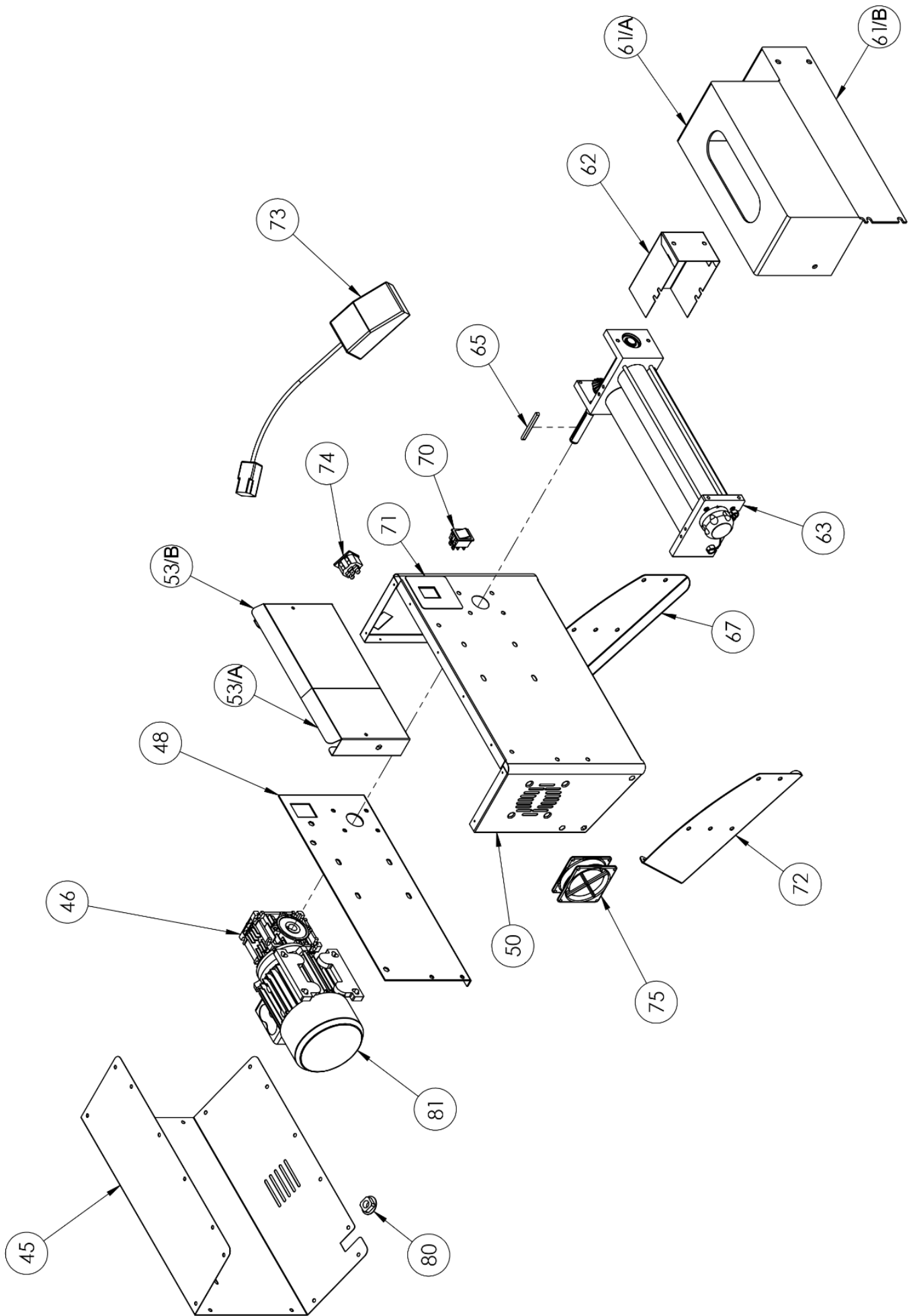
RP



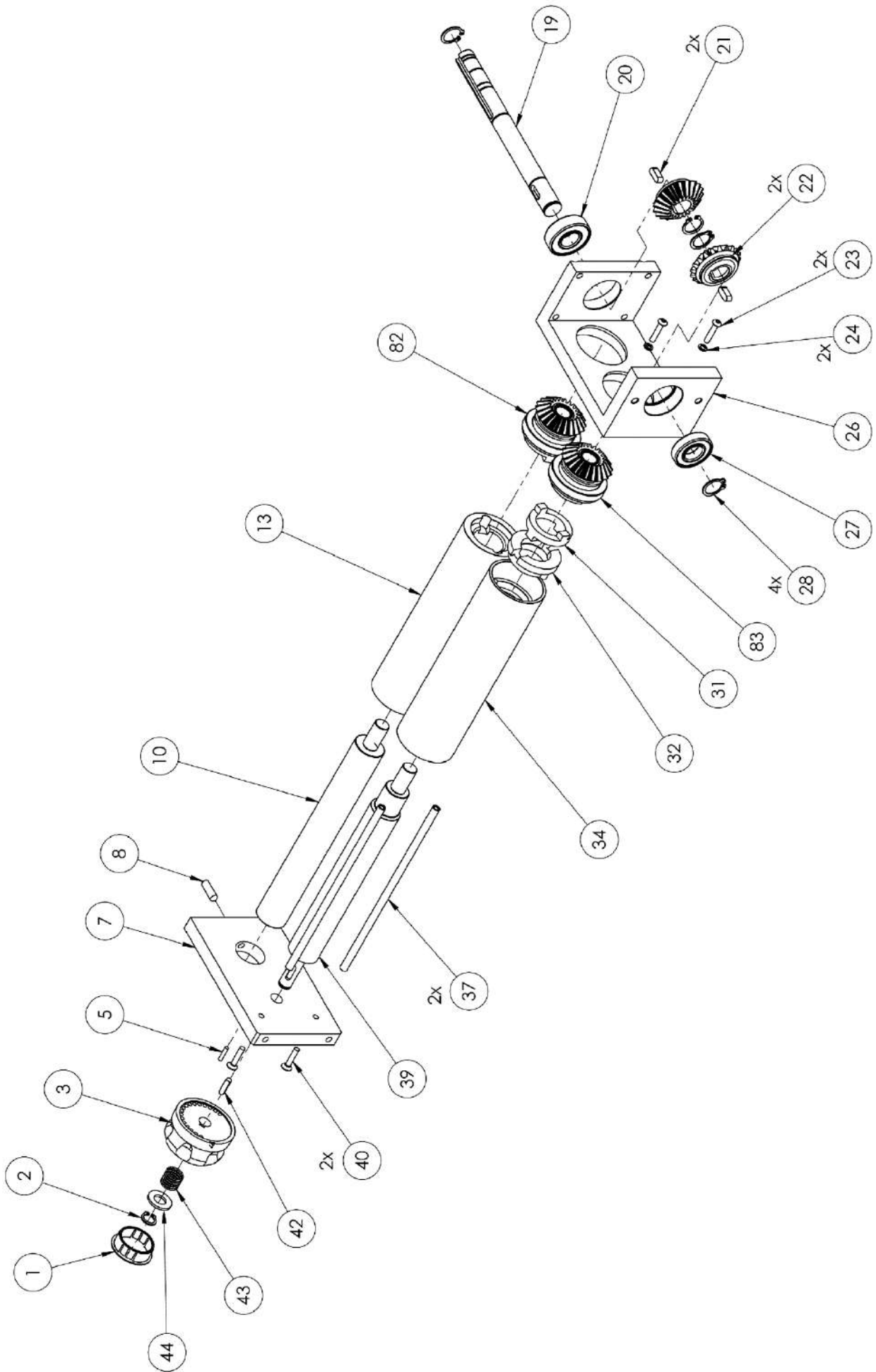
RP TOUCH AND GO



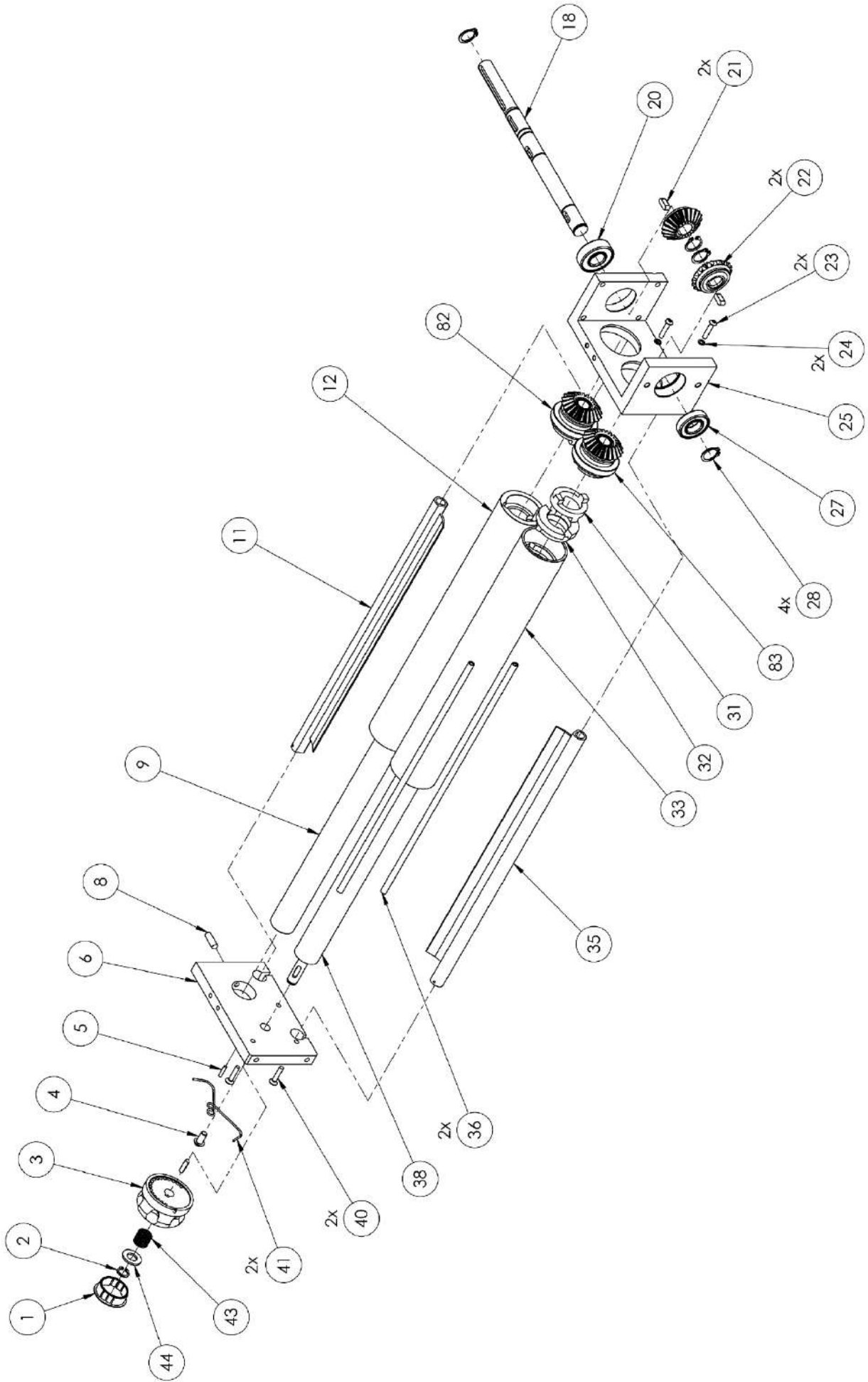




UPPER ROLLER GROUP



LOWER ROLLER GROUP



	310	310 T.GO	420	420 T.GO	420 RP	500 RP	310/1	310/2	500/1
1	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010
2	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001
3	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001
4	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020
5	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005
6	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032
7	3S010027	3S010027	3S010027	3S010027	3S010038	3S010038	-	-	-
8	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001
9	3A010042	3A010042	3A010047	3A010047	3A010047	3A010054	3A010042	3A010051	3A010054
10	3A010032	3A010032	3A010037	3A010037	3A010042	3A010042	-	-	-
11	3R020005	3R020005	3R020010	3R020010	3R020010	3R020003	3R020005	3R020001	3R020003
12	3R010010	3R010010	3R010020	3R010020	3R010020	3R010030	3R010010	3R010025	3R010030
13	3R010001	3R010001	3R010005	3R010015	3R010005	3R010015	-	-	-
17	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001
18	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010076	3A010076	3A010076
19	3A010071	3A010071	3A010071	3A010071	3A010081	3A010081	-	-	-
20	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000
21	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017
22	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005
23	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019
24	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028
25	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019
26	3S010016	3S010016	3S010016	3S010016	3S010021	3S010021	-	-	-
27	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007
28	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010
31	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005
32	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001
33	3R010050	3R010050	3R010060	3R010060	3R010060	3R010070	3R010050	3R010065	3R010070
34	3R010040	3R010040	3R010045	3R010045	3R010055	3R010055	-	-	-
35	3R020025	3R020025	3R020030	3R020030	3R020030	3R020023	3R020025	3R020020	3R020023
36	3T050035	3T050035	3T050025	3T050025	3T050025	3T050020	3T050035	3T050045	3T050020
37	3T050040	3T050040	3T050030	3T050030	3T050035	3T050035	-	-	-
38	3A010011	3A010011	3A010016	3A010016	3A010016	3A010024	3A010011	3A010021	3A010024
39	3A010002	3A010002	3A010006	3A010006	3A010011	3A010011	-	-	-
40	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017
41	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005
42	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010
43	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001
44	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010

	310	310 T.GO	420	420 T.GO	420 RP	500 RP	310/1	310/2	500/1
47	5C020010	5C020010	5C020015	5C020015	5C020015	5C020015	-	-	-
52	-	5S010070	-	5S010070	-	-	-	-	-
56	4B010001	4B010001	4B010005	4B010005	-	-	-	-	-
57	5L500031	5L500031	5L500031	5L500031	5L500020	5L500020	-	-	-
58	7G010166	7G010166	7G010170	7G010170	7G010174	7G010174	-	-	-
59	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010075	4C010075	-	-	-
60	4P020026	4P020026	4P020031	4P020031	4P020036	4P020036	-	-	-
61/A	4P020006	4P020006	4P020015	4P020015	4P020015	4P020045	4P020037	4P020040	4P020044
61/B								4P020041	
62	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070
63	7G010168	7G010168	7G010172	7G010172	7G010172	7G010176	7G010160	7G010162	7G010164
64	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	-	-	-
65	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500001
66	3C010001	3C010001	3C010001	3C010001	-	-	-	-	-
68	3P030001	3P030001	3P030001	3P030001	-	-	-	-	-
70	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001
73	5P020001	-	5P020001	-	5P020001	5P020001	5P020001	5P020001	5P020001
74	5P200001	-	5P200001	-	5P200001	5P200001	5P200001	5P200001	5P200001
75	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005
77	-	5C150030	-	5C150030	-	-	-	-	-
78	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	-	-	-
79	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	-	-	-
80	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015
81+46 <u>220V</u> <u>50/60HZ</u>	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004
81+46 <u>110V</u> <u>50/60HZ</u>	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016
81+46 <u>240V</u> <u>50HZ</u>	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014
82	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003
83	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004

TECHNICAL DATA

Description	Unit	310 310 T.GO	420 420 T.GO	420RP 420RP T.GO	500RP 500RP T.GO	310/1	500/1	310/2
Machine dimension	cm	L 47,5 P 37,5 H 66	L 58,5 P 43,5 H 79	L 58,5 P 43,5 H 71,5	L 66,5 P 43,5 H 71,5	L 48 P 33,5 H 43	L 65 P 34,5 H 43	L 65 P 34,5 H 43
Net weight	Kg	30	36	38	41	18	27	22
Operatine temperature	°C	+15 ÷ +45						
Dough weight	gr	80÷210	210÷700	220÷1000	220÷1000	80÷210	210÷700	80÷210
Pizza diameter	cm	14÷29	26÷40	26÷40	26÷45	14÷29	26÷40	14÷29
Alimentation tension	Vac	220 (1 Ph + N + T) 50/60 Hz (Standard) 240 (1 Ph + N + T) 50 Hz 110 (1 Ph + N + T) 50/60 Hz						
Absorbed power	W	250						
Motor power	W	240						

