



PIZZA PRESS

**IT – MANUALE INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
(ISTRUZIONI ORIGINALI)**

**EN - INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE MANUAL
(Translation from original)**

**FR - MANUEL D'INSTALLATION, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
(Traduction de l'original)**

**DE - INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
(Übersetzung des Originals)**

**ES - MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
(Traducción del original)**

EN

Thank you for choosing Pizzagroup products, part of Talenta, the Somec division dedicated to the creation of systems and products for professional kitchens.

The environment and its care have always been at the center of our policy, which is why we have chosen to reduce our Co2 emissions by printing paper manuals only in English.

You can download the multilingual pdf version by scanning the following QR code or by asking your trusted dealer for a copy.

IT

Grazie per aver scelto i prodotti Pizzagroup, parte di Talenta, la divisione di Somec dedicata alla creazione di sistemi e prodotti per le cucine professionali.

L'ambiente e la sua cura sono da sempre al centro della nostra politica, per questo abbiamo scelto di ridurre le nostre emissioni di Co2 producendo manuali cartacei solo in inglese.

È possibile scaricare la versione pdf multilingue scansionando il seguente codice QR o potete chiedere una copia del manuale al vostro rivenditore di fiducia.



FR

Merci pour avoir choisi les produits Pizzagroup, qui fait partie de Talenta, la division de Somec dédiée à la création de systèmes et de produits pour les cuisines professionnelles.

L'environnement et sa protection ont toujours été au centre de notre politique, c'est pour cette raison que nous avons choisi de réduire nos émissions de CO2 en produisant des manuels imprimés uniquement en anglais.

Vous pouvez télécharger la version pdf multilingue en scannant le code QR suivant ou vous pouvez demander une copie du manuel à votre revendeur.

DE

Vielen Dank, dass Sie sich für die Produkte von Pizzagroup - welche Teil von Talenta ist – eine Abteilung von Somec, die sich der Entwicklung von Systemen und Produkten für die professionelle Küche widmet.

Die Umwelt und ihr Schutz stehen seit jeher im Mittelpunkt unserer Politik. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, unsere CO2-Emissionen zu reduzieren, indem wir die gedruckten Handbücher nur in englischer Sprache erstellen.

Sie können die mehrsprachige pdf-Version herunterladen, indem Sie den folgenden QR-Code scannen oder Ihren Händler um ein Exemplar bitten.

ES

Gracias por elegir los productos Pizzagroup, parte de Talenta, la división de Somec dedicada a la creación de sistemas y productos para cocinas profesionales.

El medio ambiente y su cuidado siempre han estado en el centro de nuestra política, por eso hemos optado por reducir nuestras emisiones de CO2 produciendo manuales de papel sólo en inglés.

Puede descargar la versión pdf multilingüe escaneando el siguiente código QR o solicitar una copia su distribuidor.



ITALIANO

INDICE

PREMESSA	3
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	3
SPECIFICHE GENERALI	7
INSTALLAZIONE	8
COMANDI	9
MODALITA' D'USO	10
MANUTENZIONE E PULIZIA	12
POSSIBILI ANOMALIE, ALLARMI E ERRORI	14
INFORMAZIONI PER LO SMALTIMENTO E LA DEMOLIZIONE	15

1 PREMESSA

Gentile cliente, desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirle di utilizzare al meglio la sua nuova Formatrice, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

Le formatrici a cui fa riferimento il presente manuale, sono state progettate esclusivamente per soddisfare le esigenze di lavorazione di impasti per pizza e di prodotti simili.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.

L'installazione deve essere fatta esclusivamente da personale qualificato, in grado di garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Prima dell'uso o manutenzione dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente manuale.

- Il manuale deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita, anche in caso di cessione. In caso di smarrimento chiedere una copia al rivenditore e/o al produttore (indicando il numero di matricola).
- La targhetta matricola fornisce importanti informazioni tecniche. Esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di inesperti in applicazioni domestiche e simili.
- Questa tipologia di apparecchi non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Tutte le operazioni di installazione, montaggio e manutenzione straordinaria devono essere eseguite unicamente da personale specializzato e qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.
- Prima di qualsiasi movimentazione o installazione dell'apparecchiatura, accertarsi dell'idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Verificare che gli impianti siano conformi alle normative vigenti nel Paese di utilizzo e a quanto riportato sulla targhetta matricola.
- Un'installazione, uso o manutenzione diverse da quelle indicate nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non deve essere installato dove il pubblico ha accesso.
- Qualora questo apparecchio debba essere posizionato in prossimità di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina, finiture decorative, ecc, queste devono essere realizzati in materiale non combustibile o rivestite con idoneo materiale certificato termoisolante.
- Durante il montaggio dell'apparecchiatura, non è permesso il transito o la permanenza di persone non addette all'installazione nei pressi dell'area di lavoro.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, sostituzione componenti o pulizia ordinaria/straordinaria, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Interventi, manomissioni o modifiche non espressamente autorizzati che non rispettino quanto riportato nel presente manuale possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali e fanno decadere la garanzia.

- Alcune parti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili o sensibili al calore, nemmeno per la movimentazione degli alimenti cotti.
- **PERICOLO DI INCENDIO:** lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.
- Per movimentare le pietanze durante e dopo la cottura utilizzare sempre dispositivi di protezione personale (es. guanti) per evitare il pericolo di ustioni.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze nel forno senza custodia.
- Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochino con esso.
- **ATTENZIONE:** spegnere sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura e prima delle operazioni di manutenzione.
- Se si nota una qualsiasi anomalia, cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura, contattare il rivenditore e/o un tecnico qualificato e specializzato. Qualora sia necessario sostituire dei componenti del prodotto, esigere sempre parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.
- Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.
- L'apparecchiatura deve essere verificata da un tecnico qualificato e specializzato almeno una volta l'anno.
- La non osservanza anche parziale di queste norme può provocare danni e lesioni anche morali, fa decadere la garanzia e solleva il Produttore da qualsiasi responsabilità.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura o di qualsiasi suo componente, accessorio o della sottostruttura **NON** utilizzare:
 - detergenti abrasivi o in polvere, aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico, soda caustica, ecc.)
 - utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc.);
 - getti d'acqua a vapore o a pressione.

MANUALE

Conservazione del manuale

Il presente manuale, che è parte integrante del prodotto, deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti all'installazione ed alla manutenzione.

Deterioramento o Smarrimento

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia al proprio rivenditore o alla casa costruttrice.

Cessione dell'apparecchiatura

In caso di cessione del prodotto l'utilizzatore è obbligato a consegnare al nuovo proprietario anche il presente manuale.

Responsabilità

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle indicazioni e prescrizioni in esso contenute.

Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali.

Responsabilità delle opere di installazione

La responsabilità delle opere eseguite durante l'installazione del prodotto non è da considerarsi a carico del Costruttore; essa è, e rimane, a carico dell'installatore al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione adottate e alle relative compatibilità con il prodotto. Inoltre, si prescrive il rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso

L'uso del prodotto è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata. Per eventuali ulteriori informazioni sull'utilizzo e/o installazione del prodotto rivolgersi al rivenditore da cui si ha effettuato l'acquisto.

Rischio Residuo

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA	DPI
Descrizione	Descrizione	Descrizione	Immagine
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento adeguati.	
		Mantenere pulita la zona antistante il forno.	
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita/mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale (Guanti).	
		Chiusura porta forno con schiacciamento mani o dita.	
Taglio	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (Guanti anti-taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).	 
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti. (Capitolo 4 INSTALLAZIONE)	
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.	  
	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.	

Termico	Il contatto con la facciata o la porta ed il vetro porta del forno può provocare ustioni.	Non toccare la facciata, la porta ed il vetro porta quando il forno è in temperatura. Usare le maniglie per aprire la/e porta/e.	
	Toccare il piano refrattario ed il camino di scarico dell'apparecchio, può provocare ustioni.	Non toccare o avvicinare le mani al piano refrattario ed il camino di scarico.	
	L'utilizzo di teglie per alimenti possono provocare ustioni o scottature.	Durante l'uso di accessori per la cottura utilizzare dispositivi di protezione individuale adeguati (Guanti).	
	Durante la pulizia del forno ci si può ustionare e/o scottare.	Effettuare la pulizia con forno freddo. A caldo si effettua solo tramite spazzola con setole in ferro e manico lungo.	
	Fuoriuscita vapore caldo dalla camera quando si apre la porta del forno.	Prestare attenzione durante l'apertura della porta. Non avvicinare le mani o la faccia in prossimità dell'apertura della porta. Attendere che la vampata di vapore si sia estinta.	
Igienico, microbiologico	Scarsa pulizia della macchina e/o del locale dove è posizionata.	La mancanza di igiene può costituire un rischio per la salute delle persone. Fare particolare attenzione ai cicli di pulizia.	
Uso improprio	Utilizzare il forno per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato (cottura cibi) può causare danni a cose, animali e persone.	Leggere attentamente il manuale di istruzioni, Capitolo 2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.	

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

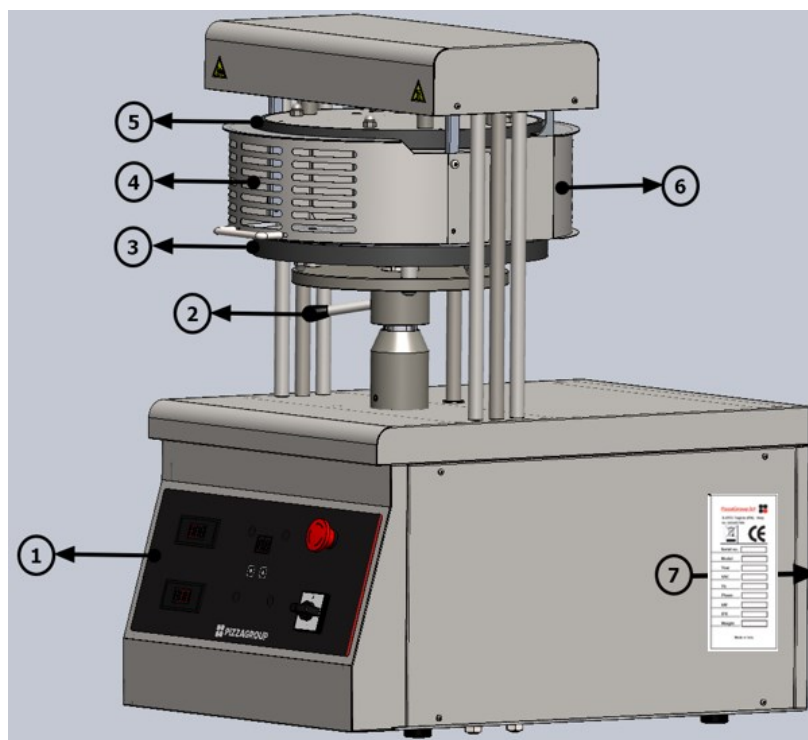
Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto	X	X	X				
Movimentazione	X	X	X				
Disimballo	X	X	X				
Montaggio	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Regolazioni		X	X	X			
Pulizia ordinaria		X	X	X			
Pulizia straordinaria		X	X	X		X	
Manutenzione	X	X	X	X			
Smontaggio	X	X	X	X		X	
Demolizione	X	X	X	X		X	

3 SPECIFICHE GENERALI

Caratteristiche

Qui di seguito le specifiche generali che caratterizzano la formatrice:

1. Frontale comandi;
2. Leva regolazione spessore pasta;
3. Piatto inferiore
4. Griglia/protezione di azionamento;
5. Piatto superiore;
6. Griglia di protezione posteriore;
7. Etichetta di matricola.



DATI TECNICI

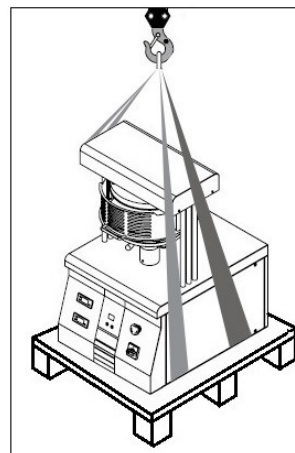
Caratteristiche tecniche		Modello	
		PF33-PF33 L	PF45-PF45L
Peso pasta	gr.	130÷250	250÷500
Diametro piatto	cm	Sup. 33 ÷ Inf. 36	Sup. 45 ÷ Inf. 45
Alimentazione elettrica (50 Hz)	Volt	230 1+N+T 230 3+T 400 3+N+T	230 3+T 400 3+N+T
Frequenza	Hz	50 o 60	
Potenza massima assorbita	kW	3,75	5,1
Ampere Max	230 1+N+T	16,3	26,2
	230 3+T	10,7	14,7
	400 3+N+T	6,5	10,2
Dimensioni esterne (LxPxH)	cm	47x65x83	63x73x89
Peso netto	Kg	96	127
Dimensioni imballo (LxPxH)	cm	72x80x99	72x93x102
Peso lordo	Kg	114	150

4 INSTALLAZIONE

Scarico e movimentazione della formatrice

Lo scarico e la movimentazione della formatrice devono essere fatti tramite un carrello elevatore da personale qualificato. La macchina viene fornita in un apposito imballo (gabbia di legno) e fissata con regge al pallet di legno. All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le istruzioni per l'uso.

Per il trasporto della macchina fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata. Dopo aver tagliato le regge, togliere l'imballo e la protezione di plastica, poi con l'ausilio di cinghie di portata adeguata inserite sotto la base e di un mezzo di sollevamento idoneo (manuale o a motore) sollevare la macchina, togliere il pallet sottostante e posizionarla nella dislocazione prevista.



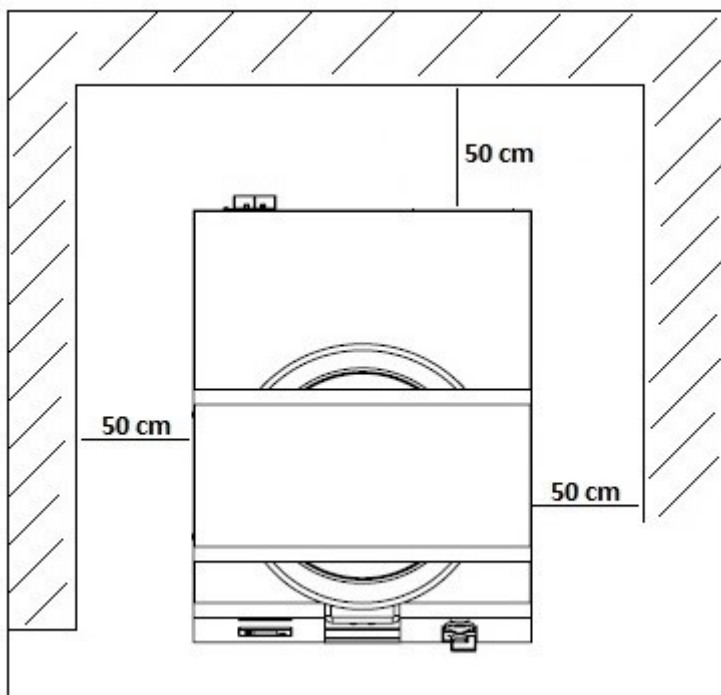
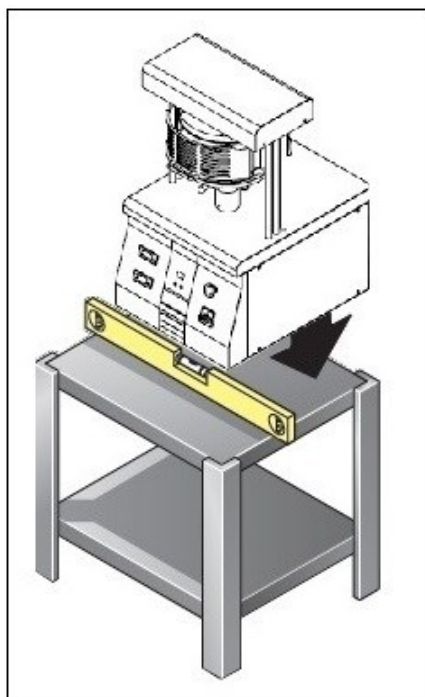
Posizionamento della formatrice

L'installazione della formatrice deve essere fatta da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

Assicurarsi che il piano d'appoggio della formatrice abbia un'adeguata capacità portante e che sia in piano.

Utilizzare possibilmente il supporto fornito come optional dalla ditta. Dopo aver estratto la macchina dall' apposito imballo, posizionarlo dove previsto tenendo conto delle distanze minime di sicurezza dai muri e/o altre attrezzature.

Per fare in modo che la macchina sia ben areata la distanza minima dai muri e/o altre attrezzature non deve essere inferiore alle misure indicate nell'immagine seguente.



Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

Allacciamento agli impianti (collegamento elettrico)

La formatrice viene fornita con il cavo di alimentazione, senza spina. Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore magnetotermico differenziale con caratteristiche adeguate, nel quale la distanza d'apertura minima tra i contatti sia di almeno 3 mm.

PRESSE 230V MONOFASE:

Per ovviare ai fenomeni che generano transitori sbalzi di corrente ed in presenza di variatore di velocità (inverter), del quale la macchina è dotata nella versione 230V monofase, è necessario che l'impianto elettrico abbia un interruttore differenziale in Classe A super immunizzato, tipo "SI", che garantisce la disponibilità continua della corrente elettrica in piena sicurezza.

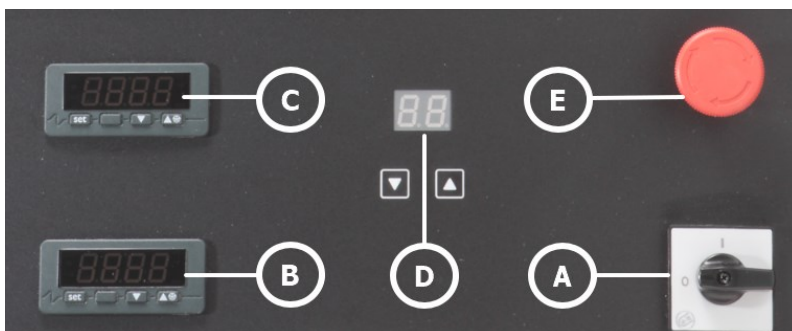
SEGUIRE INOLTRE LE SEGUENTI DISPOSIZIONI:

- La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.
- Il collegamento elettrico deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione del forno.
- La distanza tra la formatrice e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto il basamento del forno.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

5 COMANDI

Descrizione del quadro comandi

- A = Interruttore generale;
 B = Termostato piatto inferiore;
 C = Termostato piatto superiore;
 D = Timer di sosta in fase di compressione;
 E = Pulsante di emergenza



Impostazioni Termostato

Il termostato (vedi figura) si avvia automaticamente quando viene acceso l'interruttore (A).

Durante il normale funzionamento il display visualizzerà la temperatura del piatto.

Per impostare il termostato, premere il tasto **set**, il Led **out 1** lampeggerà. Premere, entro 15 secondi, i tasti ▲ (su) o ▼ (giù) ed impostare la temperatura desiderata del piatto.

Una volta impostata la temperatura desiderata premere **set** oppure non operare per 15 secondi.



La temperatura impostata al momento dell'accensione è di 150° C, quella massima impostabile è di 170° C.

Nel caso il display visualizzi la sigla **Pr1** (errore sonda) verificare l'integrità della sonda oppure il collegamento tra strumento e sonda.

Impostazioni Timer

Il timer (vedi figura) si avvia automaticamente quando viene acceso l'interruttore (A), con tempo impostato a zero (0).

Il tempo di schiacciamento impostabile è compreso in un intervallo che va da 0 a 1,5 secondi, con step di 0,1 secondi.

Per impostare il tempo di schiacciamento è sufficiente premere il tasto ▲ (su) per incrementare e ▼ (giù) per decrementare il tempo di schiacciamento.



6 MODALITÀ D'USO

Verifica funzionale

Prima di accendere la formatrice verificare:

- Di aver asportato il film protettivo dove presente;
- Di aver inserito correttamente la spina nella presa d'alimentazione elettrica;
- Che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta sul lato posteriore della formatrice;

Accensione della formatrice

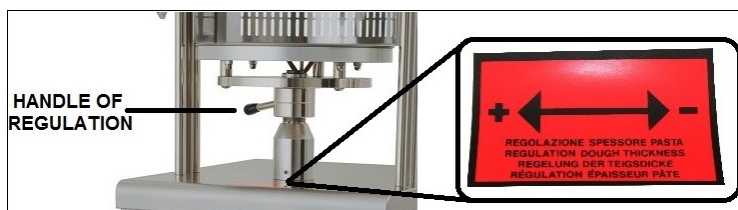
Per accendere la formatrice procedere nel modo seguente:

- Ruotare l'interruttore generale in posizione 1;
- Ruotare il pulsante di emergenza "E", se attivato (con pulsante attivo il timer è spento);
- Impostare la temperatura agendo sui termostati (settaggio di fabbrica consigliato 150° C);
- Impostare il tempo di schiacciamento agendo sul timer;

Fase di lavoro

Una volta accesa la macchina procedere come segue:

- Attendere che i piatti raggiungano la temperatura impostata;
- Impostare il tempo di schiacciamento tra 0,7 e 1 secondi;
- Tramite l'apposita maniglia di regolazione impostare lo spessore desiderato (vedi foto);
"+" spessore più grosso; "-" spessore più sottile;



- Abbassare la protezione per avviare il ciclo di salita e discesa del disco inferiore.
La durata della compressione dei dischi necessaria per la formatura della pasta è regolata dal temporizzatore "D" in relazione al valore precedentemente impostato.

Terminata la compressione il disco inferiore scende fino alla posizione iniziale di riposo.

A conclusione del ciclo la pasta avrà assunto una forma piatta e circolare, pronta per essere prelevata con l'apposita paletta.



ATTENZIONE

La griglia di protezione deve essere alzata solo quando il piatto inferiore ha completato lo schiacciamento e sta tornando nella posizione di partenza.

Se la griglia viene alzata prima che si concluda il ciclo di salita del piatto inferiore, automaticamente si inverte il movimento facendo scendere il piatto.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Tipologia di impasto da lavorare

La maturazione e le temperature corrette della pasta da lavorare determinano un facile raggiungimento del diametro del disco e un miglior risultato in fase di cottura; per questo motivo utilizzare sempre pasta ben maturata e non fredda (toglierla dal frigo almeno due ore prima di iniziare a lavorare). Temperatura consigliata: minimo **10° - 12°C (50°F - 54°F)**.

Prove di schiacciamento

È sempre consigliabile effettuare preventivamente alcune prove di schiacciamento, al fine di comprenderne al meglio le caratteristiche ed il funzionamento della formatrice.

Il funzionamento del prodotto è stato testato dal produttore con idratazione dell'impasto al 60%

Qui di seguito alcuni consigli per utilizzare al meglio la formatrice:

- Impostare i termostati ad una temperatura non inferiore ai 150° C;
- Impostare un tempo di schiacciamento tra i 0,7 e 1 secondi;
- La pasta deve essere ben lievitata e utilizzata a temperatura ambiente;
- Infarinare la pallina di pasta prima dell'utilizzo nella formatrice;
- Posizionare la pallina al centro del piatto;
- **NON UTILIZZARE MAI OLIO SUI PIATTI.**

Info aggiuntive

Una volta che i dischi di pasta sono stati pressati e vengono appoggiati sul banco della pizzeria, potrebbe accadere che, una volta farciti, **ci sia difficoltà a raccogliarli con la pala.**

Questa difficoltà può essere data dal fatto che, dopo la pressatura, i dischi rilasciano dell'umidità che li fa aderire al banco pizza. Per ovviare a questa situazione, è sufficiente utilizzare questi accorgimenti:

- fare una prova di pressatura (vedi prove di schiacciamento);
- togliere il disco utilizzando tutte le accortezze del caso (attenzione i piatti sono caldi) e appoggiarlo nel banco pizza;
- attendere alcuni secondi prima di rimuovere il disco;
- spolverare con della farina l'eventuale traccia di umidità lasciata dal disco
- posizionare il disco sulla farina e utilizzarlo per stenderla in modo uniforme

In questo modo si formerà una "pellicola di amido solida" che eviterà all'impasto di attaccarsi.

Spegnimento della formatrice

Per spegnere la formatrice seguire la seguente procedura:

- Attendere che i piatti siano freddi;
- Premere il pulsante di emergenza "E";
- Portare l'interruttore generale "A" in posizione 0.

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

Precauzioni di sicurezza

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni di sicurezza:

- **Accertarsi** che la formatrice sia spenta e completamente raffreddata;
- **Accertarsi** che la formatrice non sia alimentata elettricamente;
- **Accertarsi** che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- **Utilizzare** i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- **Non** utilizzare agenti chimici sui piatti e le parti esterne della macchina;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;
- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire i piatti e le parti metalliche;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere il forno in servizio.

Manutenzione ordinaria rivolta all'utilizzatore

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le “**Precauzioni di sicurezza**”. Per mantenere la formatrice sempre pulita ed efficiente è necessaria una pulizia e manutenzione ordinaria da effettuare ad intervalli regolari come segue:

- **Pulizia giornaliera**
 1. Pulire i piatti utilizzando un panno umido per togliere depositi di farina e residui formatura a caldo; Non utilizzare spugne abrasive.
 2. Pulire le parti esterne della formatrice come pannelli esterni, maniglie e frontale comandi con un panno morbido e un detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- **Pulizia settimanale**
Pulire accuratamente tutte le parti esterne della formatrice con un panno morbido e un detergente delicato. Non utilizzare spugne abrasive.
- **Manutenzione semestrale**
Lubrificare l'albero verticale di spinta del piatto inferiore con un grasso alimentare.
- **Pulizia e manutenzione annuale**
Togliere i pannelli laterali e posteriore e tramite un'aspirapolvere pulire l'interno del vano motore e impianto elettrico. Lubrificare l'albero verticale di spinta del piatto inferiore con un grasso alimentare.

IMPORTANTE

Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio **far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.**

Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

Manutenzione straordinaria rivolta a tecnici specializzati

Per qualsiasi operazione che non sia di competenza dell'utilizzatore, è necessario richiedere l'intervento di un tecnico specializzato.

Rivolgersi quindi al proprio rivenditore e/o servizio di assistenza di zona.

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le **"Precauzioni di sicurezza"**.

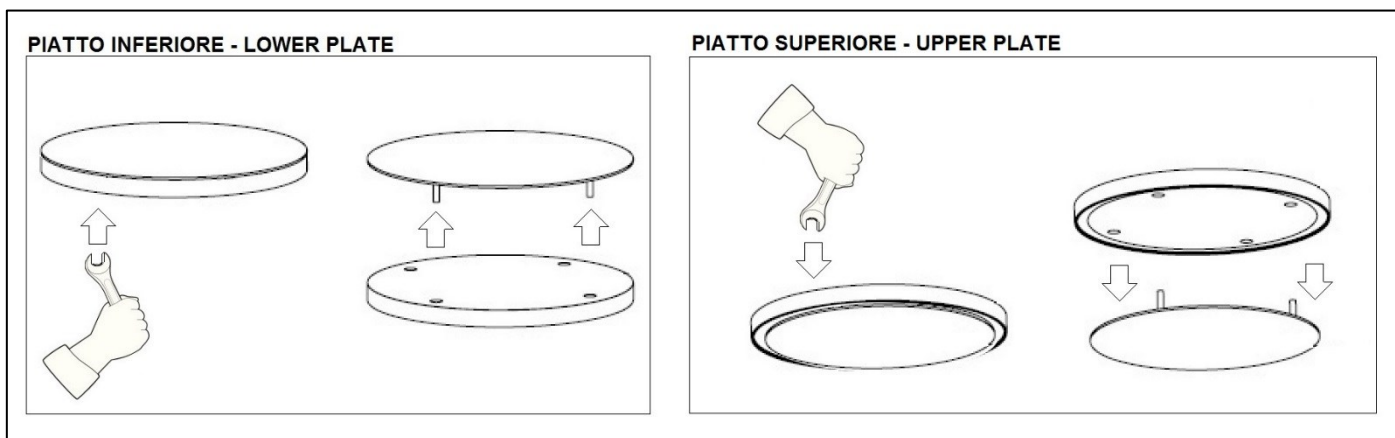
Sostituzione dei piatti teflonati

Una volta eseguite le **"Precauzioni di sicurezza"** fare attenzione a:

- Non sostituire mai i piatti quando sono caldi;
- Aspettare che la formatrice si raffreddi.

Sostituire i piatti come segue:

- Svitare i dadi ciechi con una chiave fissa da 13 e togliere il piatto teflonato da sostituire;
- Inserire il nuovo piatto;
- Rimontare e serrare i dadi ciechi.



ATTENZIONE

Durante la sostituzione del piatto verificare che la resistenza e la sonda rimangano posizionate correttamente nella loro sede.

Sostituzione delle resistenze

Una volta eseguite le **"Precauzioni di sicurezza"** sostituire la sonda come segue:

- Togliere il pannello laterale sinistro;
- Estrarre il termoregolatore (superiore o inferiore in base alla resistenza da sostituire);
- Scollegare la fase della resistenza dal morsetto n° 1;
- Scollegare cavo neutro della resistenza;
- Togliere il piatto (superiore o inferiore in base alla resistenza da sostituire);
- Estrarre la resistenza sfilando i relativi cavi di alimentazione;
- Collegare i cavi fase e neutro alla nuova resistenza;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare correttamente i cablaggi (vedi schema elettrico).

Sostituzione della sonda di temperatura

Una volta eseguite le **"Precauzioni di sicurezza"** sostituire la sonda come segue:

- Togliere il pannello laterale sinistro;
- Estrarre il termoregolatore (superiore o inferiore in base alla resistenza da sostituire);
- Scollegare la sonda dai morsetti n° 11 (+) e n° 12 (-);
- Togliere il piatto teflonato (superiore o inferiore in base alla sonda da sostituire);
- Estrarre la sonda dal piatto e sfilare il cavo;
- Riposizionare la nuova sonda nel piatto riportando il cavo fino al relativo termoregolatore;
- Eseguire le operazioni inverse per il rimontaggio, facendo attenzione di collegare correttamente i cablaggi (vedi schema elettrico).

Sostituzione del termoregolatore

Una volta eseguite le “**Precauzioni di sicurezza**” sostituire il termoregolatore come segue:

- Togliere il pannello laterale sinistro;
- Estrarre il termoregolatore guasto;
- Scollegare i cavi dai vari morsetti;
- Collegare i cavi nel nuovo termoregolatore (vedi schema elettrico);
- Riposizionare il termoregolatore nell'apposito foro;
- Chiudere il pannello laterale sinistro.

Indicazioni per ordinare le parti di ricambio

Per ordinare le parti di ricambio devono essere comunicati i seguenti dati, che si trovano nella targhetta argentata posizionata sul lato destro del forno (vedi pag.6):

- Modello della formatrice;
- Matricola della formatrice (Numero di Serie);
- Codice del componente (vedi lista ricambi);
- Quantità occorrente.

8 POSSIBILI ANOMALIE E ALLARMI

Anomalia	Possibile Causa	Possibile Soluzione
La macchina non si avvia	Mancanza di energia elettrica	Verificare l'interruttore generale, la presa, la spina ed il cavo di alimentazione, la morsettiera esterna al vano comandi
	La manopola dell'interruttore generale è in posizione “0”	Ruotare la manopola in posizione “1”
	La griglia di protezione posteriore è sollevata o tolta	Verificare il corretto posizionamento della griglia di protezione posteriore
La pasta si attacca ai dischi	La pasta non è ben lievitata o troppo idratata.	Fare lievitare maggiormente la pasta, verificare che l'impasto utilizzato rispetti le indicazioni riportate su questo manuale.
	La pasta è troppo fredda.	Un impasto freddo aumenta la condensa che fa effetto “colla”. Si raccomanda di utilizzare un impasto ben maturato con una temperatura minima di 10° - 12°C (50°F - 54°F).
	La temperatura dei dischi è troppo bassa.	Regolare i termostati a 150°C-160°C
La forma del disco di pasta non è perfettamente circolare	La pallina non è stata posizionata al centro del piatto.	Posizionare la pallina al centro del piatto inferiore.
	La forma della pallina non è sferica.	Non alterare la forma sferica della pallina durante la manipolazione.
Il disco di pasta si ritira dopo lo schiacciamento	La pallina di pasta non è abbastanza lievitata.	Far lievitare maggiormente la pasta
Il disco di pasta non ha la dimensione desiderata	La regolazione dello spessore dei piatti non è corretta.	Diminuire o aumentare la distanza fra i piatti.
	La regolazione del timer non è corretta.	Diminuire o aumentare il tempo di chiusura dei piatti

Allarme	Causa	Soluzione
Pr1	Guasto sonda (superiore o inferiore)	Sostituire la sonda

9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005 n.151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

**Iscr. Reg. Nazionale dei Produttori di AEE con il numero:
IT08020000000645**

FRANÇAIS

RÉSUMÉ

AVANT PROPOS	17
CONSIGNES DE SECURITE	17
SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES	21
INSTALLATION	22
PANNEAU DE CONTRÔLE	23
MODE D'EMPLOI	24
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
ANOMALIES POSSIBLES ET ALARMES	28
INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET LA MISE AU REBUT	29

1 AVANT-PROPOS

Cher client, nous souhaitons tout d'abord vous remercier de la préférence que vous avez bien voulu nous accorder en achetant notre produit et souhaitons vous féliciter pour votre choix.

Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouvelle Formeuse, nous vous invitons à suivre attentivement les indications contenues dans ce manuel.

Les formuses auxquelles ce manuel fait référence, ont été conçus exclusivement pour satisfaire aux besoins de production de pâtes à pizza et de produits similaires.

La destination d'usage reportée ci-dessus et les configurations prévues pour ces équipements sont les seules admises par le Fabricant : ne pas utiliser l'équipement en désaccord avec les indications fournies.

L'installation doit être faite exclusivement par du personnel qualifié, en mesure de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et sécurité.

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser ou d'entretenir l'équipement, lisez attentivement ce manuel.

- Le manuel doit toujours accompagner le produit tout au long de sa vie, même en cas de transfert. En cas de perte, demander une copie au revendeur et/ou au fabricant (en indiquant le numéro de série).
- La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes. Ils sont indispensables en cas de demande d'intervention pour maintenance ou réparation du matériel: il est donc recommandé de ne pas le retirer, l'endommager ou le modifier.
- Ce type d'appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple les cuisines de restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais n'est pas destiné à une production de masse continue d'aliments.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes inexpérimentées dans des applications domestiques et similaires.
- Ce type d'appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé et qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant la réglementation relative aux systèmes et à la sécurité du travail.
- Avant tout déplacement ou installation de l'équipement, s'assurer de l'adéquation du local qui l'abritera. Vérifier que les systèmes sont conformes à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique.
- Une installation, une utilisation ou un entretien autre que ceux indiqués dans ce manuel peut provoquer des dommages, des blessures, voire la mort.
- **AVERTISSEMENT:** Cet appareil ne doit pas être installé là où le public a accès.
- Si cet appareil doit être placé à proximité de murs, cloisons, meubles de cuisine, finitions décoratives, etc., ceux-ci doivent être fabriqués en matériau incombustible ou recouverts d'un matériau calorifuge certifié approprié.
- Pendant le montage de l'équipement, le transit ou la permanence n'est pas autorisé de personnes non impliquées dans l'installation à proximité de la zone de travail.
- Avant d'effectuer tout entretien, remplacement de composants ou nettoyage ordinaire/extraordinaire, débrancher l'équipement de l'alimentation électrique.
- Les interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et non conformes à ce qui est indiqué dans ce manuel peuvent provoquer des dommages, des blessures ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Certaines parties de l'équipement peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de faire attention à ne pas toucher les surfaces et à ne pas approcher de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur, même lors de la manipulation d'aliments cuits.

- **RISQUE D'INCENDIE:** laissez la zone autour de l'équipement libre et propre de tout combustible. Ne gardez pas de matériaux inflammables à proximité de cet équipement.
- Pour manipuler les aliments pendant et après la cuisson, utilisez toujours des équipements de protection individuelle (par exemple des gants) pour éviter tout risque de brûlure.
- Lors de la cuisson, utilisez toujours des matériaux insensibles à la chaleur et certifiés pour le contact avec des aliments chauds.
- Utilisez toujours des outils résistants à la chaleur (par exemple en acier). Les ustensiles de cuisine en plastique ou similaires peuvent ne pas résister aux températures élevées du four.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement, ne laissez pas d'aliments dans le four sans surveillance.
- Évitez de laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et assurez-vous qu'ils ne l'utilisent pas ou ne jouent pas avec.
- **AVERTISSEMENT:** éteignez toujours l'interrupteur électrique principal lorsque vous avez fini d'utiliser l'équipement et avant d'effectuer des opérations de maintenance.
- Si vous constatez une anomalie, un dysfonctionnement ou une panne, n'utilisez pas l'équipement, contactez le revendeur et/ou un technicien qualifié et spécialisé. S'il est nécessaire de remplacer des composants du produit, demander toujours des pièces de rechange d'origine sous peine d'annulation de la garantie.
- Placez les numéros de téléphone d'urgence dans un endroit visible.
- L'équipement doit être vérifié par un technicien qualifié et spécialisé au moins une fois par an.
- Pour nettoyer l'équipement ou l'un de ses composants, accessoires ou sous-structure, **NE PAS** utiliser:
 - les détergents abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.)
 - des outils abrasifs ou tranchants (par exemple éponges abrasives, grattoirs, brosses en acier, etc.);
 - des jets de vapeur ou d'eau sous pression.

MANUEL

Conservation du manuel

Ce manuel, qui fait partie intégrante du produit, doit être soigneusement conservé et doit toujours être disponible pour consultation, tant par l'utilisateur que par les responsables de l'installation et de la maintenance.

Détérioration ou perte

Si nécessaire, demandez une copie supplémentaire à votre revendeur ou au fabricant.

Transfert du matériel

En cas de transfert du produit, l'utilisateur est tenu de remettre également ce manuel au nouveau propriétaire.

Responsabilité

Avec la remise de ce manuel, le Fabricant décline toute responsabilité, tant civile que pénale, pour les accidents résultant du non-respect partiel ou total des indications et prescriptions qui y sont contenues.

Le Fabricant décline également toute responsabilité découlant d'une mauvaise utilisation de l'équipement ou d'une utilisation incorrecte par l'utilisateur, de modifications et/ou réparations non autorisées, de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Responsabilité des travaux d'installation

La responsabilité des travaux effectués lors de l'installation du produit ne doit pas être considérée comme de la responsabilité du Fabricant ; il est et reste de la responsabilité de l'installateur qui est chargé d'effectuer les contrôles relatifs à l'exactitude des solutions d'installation adoptées et à leur compatibilité avec le produit. De plus, le respect de toutes les normes de sécurité requises par la législation spécifique en vigueur dans l'État où il est installé est requis.

Utilisation

L'utilisation du produit est soumise, outre aux dispositions contenues dans ce manuel, également au respect de toutes les normes de sécurité requises par la législation spécifique en vigueur dans le pays où il est installé. Pour toute information complémentaire sur l'utilisation et/ou l'installation du produit, contactez le revendeur auprès duquel vous l'avez acheté.

Risque résiduel

RISQUES RÉSIDUELS

La machine met en évidence les risques qui n'ont pas été complètement éliminés du point de vue de la conception ou avec l'installation de protections adéquates. Pour une parfaite information du client, les risques résiduels subsistant sur la machine sont énumérés ci-après.

RISQUE RÉSIDUEL	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT	EPI
Description	Description	Description	Image
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en raison de la présence d'eau ou de saleté sur le sol.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'équipement.	
		Maintenir la zone située devant le four en bon état de propreté.	
Écrasement	Le personnel peut se faire écraser les doigts/la main durant le mouvement des pièces mobiles.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni des équipements de protection individuelle adaptés (gants).	
		Fermeture porte-four avec écrasement des mains ou des doigts.	
Coupures	Des coupures sont possibles en cas de contact avec les pièces internes du châssis de la machine durant les travaux d'entretien.	L'entretien ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés (gants anti-coupure et vêtements couvrant l'avant-bras).	
Basculement de charges	Exécution d'un mouvement de l'appareil ou d'une partie de celui-ci sans utiliser les moyens adaptés.	Lors de la manipulation de l'équipement ou de son emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés. (Chapitre 4 INSTALLATION)	
Choc électrique (électrocution)	Contact avec des composants électriques sous tension durant les opérations d'entretien effectuées avec le panneau électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans débrancher l'alimentation de la machine) étendu au sol avec surface de sol mouillée.	L'entretien de la machine ne doit être effectué que par du personnel qualifié muni d'équipements de protection individuelle adaptés contre l'électrocution.	  
	Électrocution causée par un dysfonctionnement du système de mise à la terre ou des dispositifs de protection électrique.	Installer des dispositifs de protection conformes aux critères réglementaires en vigueur en amont de l'équipement.	

Calorifique	Le contact avec la façade ou la porte et la porte vitrée du four peut provoquer des brûlures.	Ne pas toucher la façade et la porte vitrée quand le four est en température. Utiliser les poignées pour ouvrir la/les porte(s).	
	Toucher le plan réfractaire et la cheminée d'évacuation de l'appareil, peut provoquer des brûlures.	Ne pas toucher ou approcher les mains du plan réfractaire et de la cheminée d'évacuation.	
	L'utilisation des plaques de cuisson pour les aliments peut provoquer des brûlures ou des inflammations.	Utiliser un équipement de protection individuelle antidérapant adapté durant l'utilisation de l'appareil (gants).	
	Il est possible de se brûler et/ou d'être échaudé lors du nettoyage du four.	Effectuer le nettoyage avec le four froid. Il est uniquement effectué avec des brosses à poils de fer et avec le port de manche longue, à chaud.	
	De la vapeur chaude s'échappe de la chambre lorsque la porte du four est ouverte.	Faire attention lors de l'ouverture de la porte. Ne pas approcher les mains ou le visage à proximité de l'ouverture de la porte. Attendre que la bouffée de vapeur s'arrête.	
Risque hygiénique, microbiologique	Mauvais nettoyage de la machine et/ou du local où elle se trouve.	Le manque d'hygiène peut impliquer un risque pour la santé humaine. Faire particulièrement attention aux cycles de nettoyage.	
Mauvaise utilisation	Utiliser le four à des fins différentes de celles pour lesquelles il a été conçu (cuisson des aliments) peut causer des dommages aux objets, aux animaux et aux personnes.	Lire attentivement le manuel d'instructions, Chapitre 2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ.	

ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Vous trouverez ci-dessous un tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases de la vie de l'équipement.

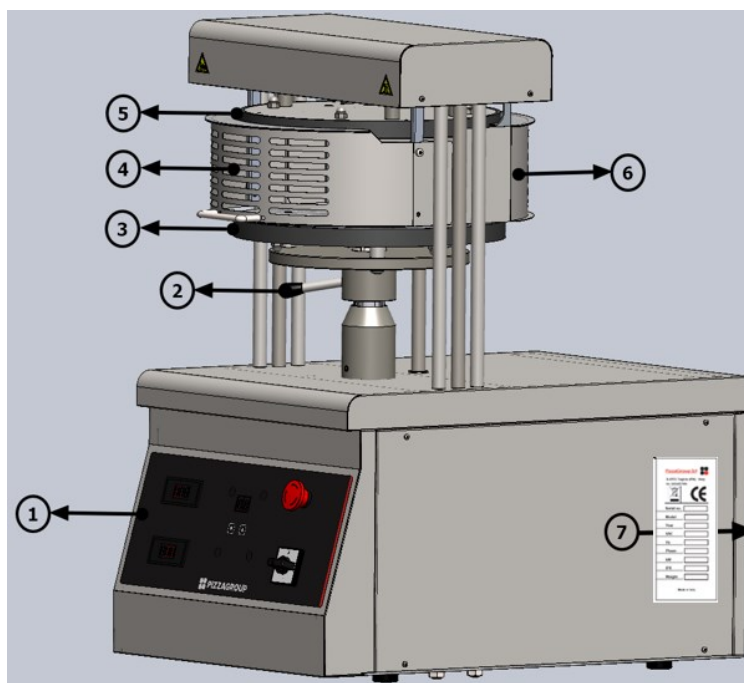
Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque et cagoule
							
Transport	X	X	X				
Manutention	X	X	X				
Déballage	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Usage ordinaire			X				
Réglages		X	X	X			
Nettoyage ordinaire		X	X	X			
Nettoyage extraordinaire		X	X	X		X	
Entretien	X	X	X	X			
Démontage	X	X	X	X		X	
Démolition	X	X	X	X		X	

3 SPÉCIFICATIONS GÉNÉRALES

Caractéristiques

Ci-après les spécifications générales qui caractérisent la formeuse :

1. Façade commandes;
2. Levier de réglage de l'épaisseur de la pâte;
3. Plateau inférieur;
4. Grille/protection d'actionnement;
5. Plateau supérieur;
6. Grille de protection arrière;
7. Etiquette du numéro de série.



Données techniques

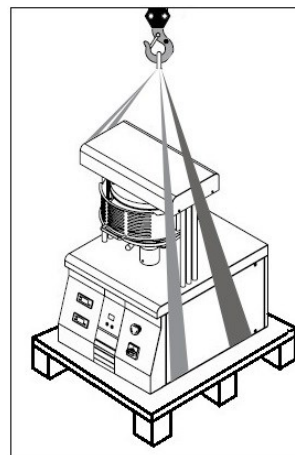
Caractéristiques techniques		Modèle	
		PF33-PF33 L	PF45-PF45L
Poids pâte	gr.	130÷250	250÷500
Diamètre plat	cm	Sup. 33 ÷ Inf. 36	Sup. 45 ÷ Inf. 45
Alimentation électrique (50 Hz)	Volt	230 1+N+T 230 3+T 400 3+N+T	230 3+T 400 3+N+T
Fréquence	Hz	50 o 60	
Puissance maximum absorbée	kW	3,75	5,1
Ampères	230 1+N+T	16,3	26,2
	230 3+T	10,7	14,7
	400 3+N+T	6,5	10,2
Dimensions extérieures (LxPxH)	cm	47x65x83	63x73x89
Poids net	Kg	96	127
Dimensions emballage (LxPxH)	cm	72x80x99	72x93x102
Poids brut	Kg	114	150

4 INSTALLATION

Déchargement et manutention de la formeuse

Le déchargement et la manutention de la formeuse doit être effectué au moyen d'un chariot élévateur par du personnel qualifié. La machine est fournie dans un emballage particulier (cage en bois) et fixée au moyen de sangles à la palette en bois. À l'intérieur de l'emballage, en plus de la machine, se trouve le manuel d'emploi.

Pour le transport de la machine jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roues d'une portée adéquate. Après avoir coupé les sangles, retirer l'emballage et la protection plastique, puis à l'aide de courroies d'une capacité adéquate, insérées sous la base et d'un dispositif de levage approprié (manuel ou à moteur), soulever la machine, retirer la palette dessous et la placer à l'emplacement prévu.



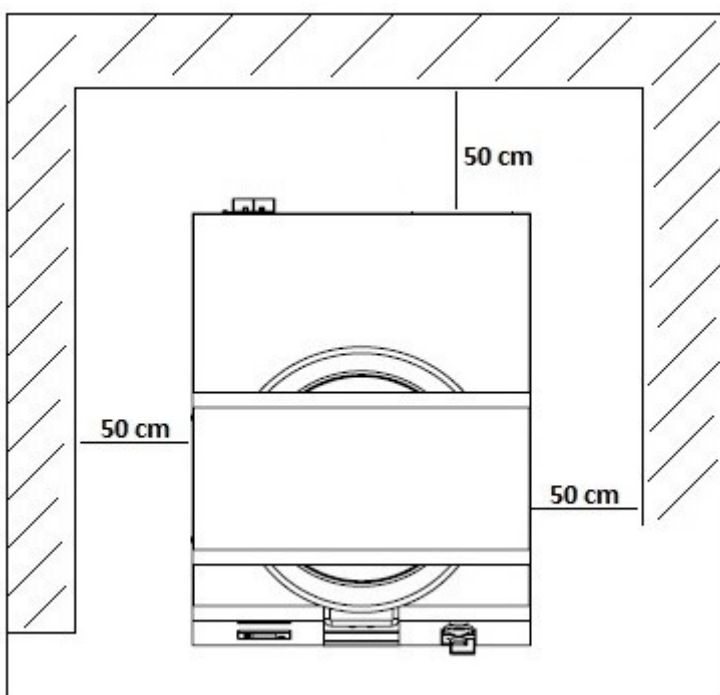
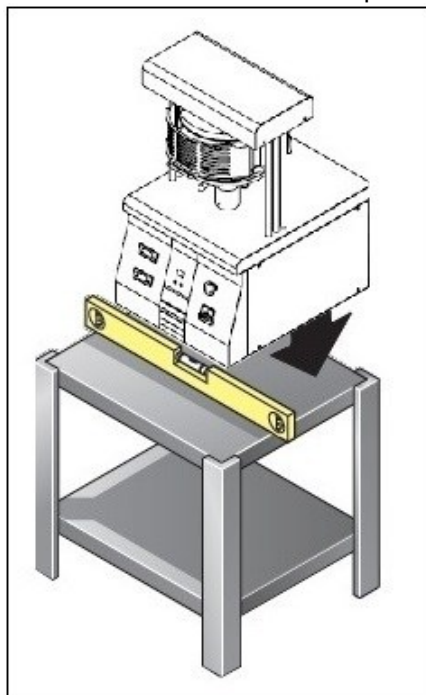
Positionnement de la formeuse

L'installation de la formeuse doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux réglementations locales, nationales et européennes.

S'assurer que la surface d'appui de la formeuse ait une capacité de charge adéquate et qu'elle soit plate.

Si possible, utiliser le support fourni en option par l'entreprise. Après avoir extrait la machine de l'emballage spécial, la placer où cela est prévu en tenant compte des distances de sécurité minimum des murs et/ou des autres équipements.

Pour faire en sorte que la machine soit bien ventilée, la distance minimale des murs et/ou d'autres équipements ne doit pas être inférieure aux mesures indiquées sur l'image suivante.



Enlever les protections en polystyrène et retirer le film protecteur, en évitant d'utiliser des outils qui pourraient endommager les surfaces.

Raccordement aux installations (connexion électrique)

La formeuse est fournie avec le cordon d'alimentation, sans prise. Le raccordement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur magnétothermique différentiel avec des caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture minimale entre les contacts soit d'au moins 3 mm.

PRESSES 230V MONOPHASÉES :

Pour éviter les phénomènes qui génèrent des surtensions transitoires et en présence d'un variateur de vitesse (onduleur) dont la machine est équipée dans la version monophasée 230V, il est nécessaire que l'installation électrique dispose d'un disjoncteur différentiel de classe A super-immunisé, de type "SI", qui garantit la disponibilité continue de l'électricité en toute sécurité.

SUIVRE EN OUTRE LES DISPOSITIONS SUIVANTES :

- La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit demander aucun déplacement.
- La connexion électrique doit être facilement accessible même après l'installation de la presse.
- La distance entre la presse et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension sur le cordon d'alimentation. De plus, le câble lui-même ne doit pas se trouver sous la base de la presse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.

5 PANNEAU DE CONTRÔLE

Description du panneau de commande

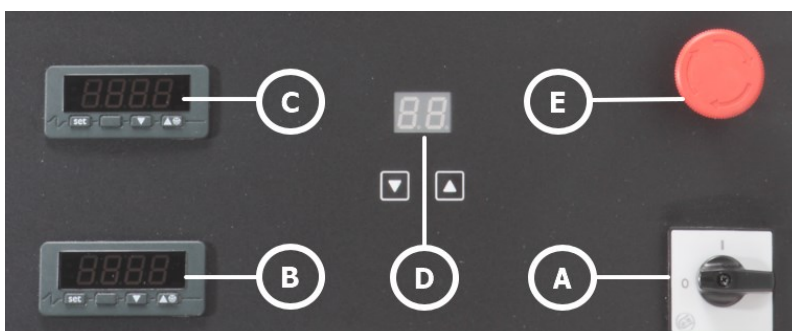
A = Interrupteur principal;

B = Thermostat plat inférieur;

C = Thermostat plat supérieur;

D = Minuterie de maintien pendant la compression;

E = Bouton d'urgence



Configurations Thermostat

Le thermostat (voir figure) s'active automatiquement quand l'interrupteur (A) est allumé.

Pendant le fonctionnement normal, l'écran affichera la température du plateau.

Pour régler le thermostat, appuyer sur la touche **set**, le voyant **out 1** clignotera. Appuyer dans les 15 secondes sur les touches ▲ (haut) ou ▼ (bas) et configurer la température désirée du plateau.

Une fois la température désirée configurée, appuyer sur **set** ou ne pas utiliser pendant 15 secondes.



La température configurée au moment de l'allumage est de 150° C, la température maximale pouvant être configurée est de 170° C.

Si l'écran affiche le code **Pr1** (erreur sonde), vérifier l'intégrité de la sonde ou la connexion entre l'instrument et la sonde.

Configurations Temporisateur

La minuterie (voir figure) démarre automatiquement lorsque l'interrupteur (A) est allumé, avec le temps réglé à zéro (0).

Le temps de concassage réglable est compris dans une plage de 0 à 1,5 seconde, par pas de 0,1 seconde.

Pour régler le temps de broyage, appuyez simplement sur le bouton ▲ (haut) pour augmenter et ▼ (bas) pour diminuer le temps de broyage.



6 MODE D'EMPLOI

Vérification fonctionnelle

Avant de mettre la formeuse en marche, vérifier :

- D'avoir ôté le film protecteur si présent ;
- D'avoir inséré correctement la fiche dans la prise d'alimentation électrique ;
- Que la tension d'alimentation, la fréquence et la puissance de l'installation soient compatibles avec les valeurs reportées sur la plaque apposée sur le côté arrière de la machine ;

Mise en route de la formeuse

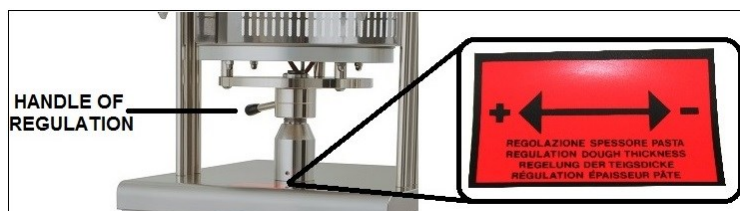
Pour mettre la formeuse en route, procéder de la manière suivante :

- Tourner l'interrupteur général en position 1 ;
- Tourner le bouton d'arrêt d'urgence "E", s'il est activé (avec le bouton activé, le temporisateur est éteint) ;
- Configurer la température en agissant sur les thermostats (réglage d'usine conseillé 150° C) ;
- Configurer le temps de compression en agissant sur le temporisateur ;

Phase de travail

Une fois la machine en route, procéder comme suit :

- Attendre que les plateaux atteignent la température configurée ;
- Régler le temps de compression entre 0,7 et 1 seconde ;
- A l'aide de la poignée de réglage, configurer l'épaisseur désirée (voir photo) ;
"+" épaisseur plus grosse ; "-" épaisseur plus fine ;



- Baisser la protection pour lancer le cycle de montée et de descente du disque inférieur.

La durée de la compression des disques nécessaire pour la mise en forme de la pâte est réglée par le temporisateur "D" par rapport à la valeur préalablement réglée.

Une fois la compression terminée, le disque inférieur descend à la position de repos initiale.

À la fin du cycle, la pâte aura pris une forme plate et circulaire, prête à être prélevée avec la palette appropriée.



ATTENTION

La grille de protection ne doit être levée que lorsque le plateau inférieur a terminé la compression et revient à la position de départ. Si la grille est relevée avant la fin du cycle d'élévation du plateau inférieur, le mouvement s'inverse automatiquement en faisant baisser le plateau.

CONSEILS POUR L'UTILISATION

Type de pâte à travailler

La maturation et les températures correctes de la pâte à travailler déterminent une réalisation facile du diamètre du disque et un meilleur résultat lors de la phase de cuisson ; pour cette raison, utilisez toujours des pâtes bien mûres et non froides (sortez-les du réfrigérateur au moins deux heures avant de commencer le travail). Température recommandée : minimum 10° - 12°C (50°F - 54°F).

Essais d'écrasement

Il est toujours conseillé d'effectuer au préalable quelques tests d'écrasement, afin de mieux comprendre les caractéristiques et le fonctionnement de la façonneuse.

Le fonctionnement du produit a été testé par le fabricant avec une hydratation de la pâte à 60%.

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils pour utiliser au mieux le formateur .

- Réglez les thermostats à une température non inférieure à 150° C ;
- Réglez un temps d'écrasement entre 0,7 et 1 seconde ;
- La pâte doit être bien levée et utilisée à température ambiante ;
- Fariner la boule de pâte avant de l'utiliser dans la façonneuse ;
- Placez la balle au centre de l'assiette ;
- N'UTILISEZ JAMAIS D'HUILE SUR LA PLATE.

Informations Complémentaires

Une fois les disques de pâte pressés et posés sur le comptoir de la pizzeria, il peut arriver qu'une fois farcis, il soit difficile de les ramasser avec la pelle.

Cette difficulté peut être causée par le fait qu'après pressage, les disques libèrent de l'humidité qui les fait coller au comptoir de la pizza. Pour remédier à cette situation, utilisez simplement ces précautions:

- faire un test de pressage (voir tests d'écrasement) ;
- retirez le disque avec toutes les précautions nécessaires (attention, les plaques sont chaudes) et placez-le sur le comptoir à pizza ;
- attendez quelques secondes avant de retirer le disque ;
- dépoussiérez les éventuelles traces d'humidité laissées par le disque avec de la farine
- placez le disque sur la farine et utilisez-le pour l'étaler uniformément

De cette manière, un « film d'amidon solide » se formera et empêchera l'amidon de coller.

Extinction de la formeuse

Pour éteindre la formeuse, suivre la procédure suivante :

- Attendez que les plaques chauffantes refroidissent
- Appuyer sur le bouton d'arrêt d'urgence "E" ;
- Régler l'interrupteur général "A" en position 0.

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Précautions de sécurité

Avant d'effectuer toute opération de maintenance, adopter les précautions de sécurité suivantes :

- **S'assurer** que la formeuse soit éteinte et complètement refroidie ;
- **S'assurer** que la formeuse ne soit pas alimentée électriquement ;
- **S'assurer** que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement ; débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
- **Utiliser** les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;
- **N'utilisez pas** d'agents chimiques sur les plaques et les pièces externes de la machine;
- **N'utilisez pas** d'eau moyennant des tuyaux ou de dispositifs de lavage haute pression;
- **N'utilisez pas** de matériau ou d'éponges abrasives pour nettoyer les plateaux et les parties métalliques;
- **Installer** toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité une fois l'entretien ou les opérations de réparation terminés avant de remettre la presse en service.

Entretien ordinaire incombant à l'utilisateur

Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, couper l'alimentation électrique et suivre les **“Précautions de sécurité”**. Pour maintenir la formeuse toujours propre et efficace, un nettoyage et un entretien ordinaire doivent être effectués à intervalles réguliers comme suit:

- **Nettoyage journalier**
 1. Nettoyer les plateaux à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer les dépôts de farine et les résidus de la mise en forme à chaud:
Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
 2. Nettoyer les parties externes de la formeuse comme les panneaux extérieurs, les poignées et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux et un détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
- **Nettoyage hebdomadaire**
Nettoyer soigneusement toutes les parties externes de la formeuse à l'aide d'un chiffon doux et un détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
- **Entretien semestriel**
Lubrifier l'arbre vertical de poussée du plateau inférieur avec une graisse alimentaire.
- **Nettoyage et entretien annuel**

IMPORTANT

Pour éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien spécialisé.

Le technicien devra nettoyer soigneusement la machine dans toutes ses pièces, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.

Maintenance extraordinaire destinée à des techniciens spécialisés

Pour toute opération qui n'est pas du ressort de l'utilisateur, il faut demander l'intervention d'un technicien spécialisé. S'adresser donc à son revendeur et/ou service d'assistance de zone.

Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, couper l'alimentation électrique et suivre les **"Précautions de sécurité"**.

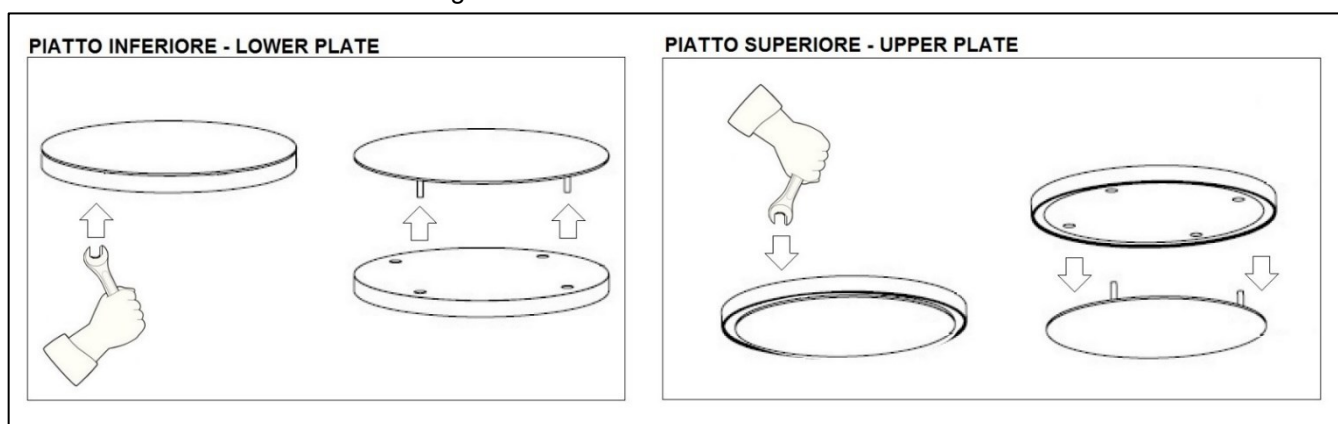
Remplacement des plateaux téflonnés

Une fois les **"Précautions de sécurité"** faire attention à :

- Ne jamais remplacer les plateaux quand ils sont chauds ;
- Attendre que la formeuse refroidisse.

Remplacer les plateaux comme suit :

- Dévisser les écrous borgnes à l'aide d'une clé de 13 et retirer le plateau de téflon à remplacer ;
- Insérer le nouveau plateau ;
- Remonter et serrer les écrous borgnes.



ATTENTION

Pendant le remplacement du plateau, vérifier que la résistance et la sonde restent correctement positionnées dans leur logement.

Remplacement des résistances

Une fois effectuées les **"Précautions de sécurité"**, remplacer la sonde comme suit :

- Enlever le panneau latéral gauche ;
- Extraire le thermorégulateur (supérieur ou inférieur en fonction de la résistance à remplacer) ;
- Débrancher la phase de la résistance de la borne n° 1 ;
- Débrancher le câble neutre de la résistance ;
- Enlever le plateau (supérieur ou inférieur selon la résistance à remplacer) ;
- Extraire la résistance en enlevant les câbles d'alimentation correspondants ;
- Brancher les câbles phase et neutre à la nouvelle résistance ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage en veillant à raccorder correctement les câblages (voir schéma électrique).

Remplacement de la sonde de température

Une fois effectuées les **"Précautions de sécurité"**, remplacer la sonde comme suit :

- Enlever le panneau latéral gauche ;
- Extraire le thermorégulateur (supérieur ou inférieur en fonction de la résistance à remplacer) ;
- Débrancher la sonde des bornes n° 11 (+) et n° 12 (-) ;
- Enlever le plateau téflonné (supérieur ou inférieur selon la sonde à remplacer) ;
- Extraire la sonde du plateau et enlever le câble ;
- Repositionner la nouvelle sonde dans le plateau en ramenant le câble jusqu'au thermorégulateur correspondant ;
- Effectuer les opérations inverses pour le remontage en veillant à raccorder correctement les câblages (voir schéma électrique).

Remplacement du thermorégulateur

Une fois les “**Précautions de sécurité**” effectuées, remplacer le thermorégulateur comme suit :

- Enlever le panneau latéral gauche ;
- Extraire le thermorégulateur défaillant ;
- Débrancher les câbles des différentes bornes ;
- Brancher les câbles dans le nouveau thermorégulateur (voir schéma électrique) ;
- Repositionner le thermorégulateur dans l'orifice prévu à cet effet ;
- Fermer le panneau latéral gauche.

Indications pour commander les pièces de rechange

Pour commander les pièces de rechange, il est nécessaire de communiquer les données qui se trouvent sur la plaque argentée positionnée sur le côté droit de la presse (voir page 6) :

Modèle de la formeuse ;

- Matricule de la formeuse (Numéro de Série) ;
- Code du composant (voir liste pièces de rechange) ;
- Quantité nécessaire.

8 ANOMALIES POSSIBLES ET ALARMES

Anomalie	Cause Possible	Solution Possible
La machine ne démarre pas	Absence d'énergie électrique	Vérifier l'interrupteur général, la prise et le câble d'alimentation, le bornier à l'extérieur du compartiment des commandes
	La poignée de l'interrupteur général est en position “0”	Tourner la poignée en position “1”
	La grille de protection arrière est relevée ou enlevée	Vérifier le positionnement correct de la grille de protection arrière
La pâte colle aux disques	La pâte n'est pas bien levée ou trop hydratée.	Laisser lever davantage la pâte, vérifier que la pâte utilisée est conforme aux instructions données dans cette notice.
	La pâte est trop froide.	Une pâte froide augmente la condensation qui a un effet « colle ». Il est recommandé d'utiliser un mélange bien mûri avec une température minimale de 10° - 12°C (50°F - 54°F).
	La température du disque est trop basse.	Régler les thermostats à 150°C-160°C
La forme du disque de pâte n'est pas parfaitement circulaire	La boule n'est pas positionnée au centre du plateau.	Placer la boule au centre du plateau inférieur.
	La forme de la boule n'est pas sphérique.	Ne pas altérer la forme sphérique de la boule pendant la manipulation.
Le disque de pâte se rétracte après la compression	La boule de pâte n'est pas suffisamment levée.	Faire lever la pâte davantage
Le disque de pâte n'a pas la dimension désirée	Le réglage de l'épaisseur des plateaux est incorrect.	Diminuer ou augmenter la distance entre les plateaux.
	Le réglage du temporisateur est incorrect.	Diminuer ou augmenter le temps de fermeture des plateaux

Alarme	Cause	Solution
Pr1	Défaillance sonde (partie supérieure ou inférieure)	Remplacer la sonde

9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET LA MISE AU REBUT



Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif 25 juillet 2005 n.151 "Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie utile doit être collecté séparément des autres déchets.

La collecte de cet équipement à la fin de sa durée de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui voudra se débarrasser de cet équipement devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte sélective de l'équipement à la fin de sa durée de vie.

La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'équipement mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part du détenteur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

**Inscr. Reg. National des Fabricants de EEE avec le numéro :
IT08020000000645**

ENGLISH

INDEX

FOREWORD	31
SAFETY WARNINGS	31
GENERAL SPECIFICATIONS	35
INSTALLATION	36
CONTROL	37
MODE OF USE	38
MAINTENANCE AND CLEANING	40
POSSIBLE ANOMALIES AND ALARMS	42
INFORMATION FOR DISMANTLING AND DISPOSAL	43

1 FOREWORD

Dear customer, we would like to start by saying thank you and we congratulate you for having purchased our product. To make sure you are using your new Formatrice pizza shaping machine in the best way possible, please follow the indications in this manual carefully.

The pizza shaping machines detailed in this manual have been designed exclusively to meet the needs of production of pizza dough and similar products.

The destination of use described above and the configurations envisaged for this equipment are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the equipment other than according to the instructions provided.

The installation has to be performed by qualified personnel only, able to ensure the highest operation and safety conditions.

2 SAFETY WARNINGS

Before using or maintaining the equipment, read this manual carefully.

- The manual must always accompany the product throughout its life, even in the event of transfer. In case of loss, ask the retailer and/or the manufacturer for a copy (indicating the serial number).
- The rating plate provides important technical information. They are essential in the event of a request for intervention for maintenance or repair of the equipment: it is therefore recommended not to remove, damage or modify it
- This type of appliance is intended to be used for commercial applications, for example restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial enterprises such as bakeries, butchers etc., but is not intended for continuous mass production of food.
- This appliance is not intended for use by inexperienced people in domestic and similar applications.
- This type of appliance is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge.
- All installation, assembly and extraordinary maintenance operations must be carried out exclusively by specialized and qualified personnel according to the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to systems and workplace safety.
- Before any movement or installation of the equipment, make sure the suitability of the room that will house it. Check that the systems comply with the regulations in force in the country of use and with what is stated on the rating plate.
- Installation, use or maintenance other than that indicated in this manual may cause damage, injury or death.
- **WARNING:** This appliance must not be installed where the public has access.
- If this appliance must be positioned near walls, partitions, kitchen furniture, decorative finishes, etc., these must be made of non-combustible material or covered with suitable certified heat-insulating material.
- During assembly of the equipment, transit or permanence is not permitted of people not involved in installation near the work area.
- Before carrying out any maintenance, component replacement or ordinary/extraordinary cleaning, disconnect the equipment from the electrical power supply.
- Interventions, tampering or modifications not expressly authorized which do not comply with what is stated in this manual may cause damage, injuries or fatal accidents and will void the warranty.
- Some parts of the equipment can reach high temperatures. It is advisable to be careful not to touch the surfaces and not to bring near materials that may be flammable or sensitive to heat, not even when handling cooked food.
- **FIRE HAZARD:** leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep flammable materials near this equipment.

-
- To handle food during and after cooking, always use personal protection devices (e.g. gloves) to avoid the risk of burns.
- When cooking, always use materials that are not sensitive to heat and certified for contact with hot foods.
- Always use heat-resistant tools (e.g. steel). Plastic or similar kitchen utensils may not withstand high oven temperatures.
- Supervise the appliance throughout its operation, do not leave food in the oven unattended.
- Avoid leaving the appliance unattended in the presence of children and make sure that they do not use it or play with it.
- **WARNING:** always turn off the main electrical switch when you have finished using the equipment and before carrying out maintenance operations.
- If you notice any anomaly, malfunction or failure, do not use the equipment, contact the dealer and/or a qualified and specialized technician. If it is necessary to replace components of the product, always request original spare parts under penalty of invalidation of the Warranty.
- Place emergency telephone numbers in a visible place.
- The equipment must be checked by a qualified and specialized technician at least once a year.
- Even partial non-compliance with these rules can cause damage and injury, including moral injury, voids the warranty and relieves the Manufacturer of any liability.
- To clean the equipment or any of its components, accessories or substructure **DO NOT** use:
 - abrasive or powder detergents, aggressive or corrosive (e.g. hydrochloric/muriatic or sulfuric acid, caustic soda, etc.)
 - abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel brushes, etc.);
 - steam or pressure water jets.

MANUAL

Conservation of the manual

This manual, which is an integral part of the product, must be carefully preserved and must always be available for consultation, both by the user and by those responsible for installation and maintenance.

Deterioration or loss

If necessary, request a further copy from your dealer or the manufacturer.

Transfer of the equipment

In the event of transfer of the product, the user is obliged to also hand over this manual to the new owner.

Responsibility

With the delivery of this manual, the Manufacturer declines all responsibility, both civil and criminal, for accidents resulting from partial or total non-compliance with the indications and prescriptions contained therein.

The Manufacturer also declines any responsibility deriving from improper use of the equipment or incorrect use by the user, from unauthorized modifications and/or repairs, from the use of non-original spare parts.

Responsibility for installation works

The responsibility for the works carried out during the installation of the product is not to be considered the responsibility of the Manufacturer; it is, and remains, the responsibility of the installer who is responsible for carrying out checks relating to the correctness of the installation solutions adopted and their compatibility with the product. Furthermore, compliance with all the safety standards required by the specific legislation in force in the state where it is installed is required.

Use

The use of the product is subject, in addition to the provisions contained in this manual, also to compliance with all the safety standards required by the specific legislation in force in the country where it is installed. For any further information on the use and/or installation of the product, contact the retailer from whom you purchased it.

Residual Risk

RESIDUAL RISKS

The machine highlights the risks that were not fully eliminated during the design phase or when the suitable safety devices were installed. In order for the customer to be fully informed of the machine's residual risks, those that are ever-present have been listed below.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING	PPE
Description	Description	Description	Image
Slipping or falling	The operator can slip if the floor is wet or dirty.	Use the appropriate anti-slip personal protective equipment when using the appliance.	
		Keep the area in front of the oven clean.	
Crushing	The staff could crush their fingers or hand whilst handling moving parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (gloves).	
		Hands or fingers could get crushed when closing the oven door.	
Sharp element	Cutting injuries can occur when coming into contact with the machine frame's internal components during maintenance work.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing personal protective equipment (cut-resistant gloves and clothing that covers the forearms).	
Tipping loads	Moving the appliance or part of it without suitable equipment.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the appliance or its packaging. (See chapter 4: INSTALLATION)	
Electric shocks (Electrocution)	Coming into contact with live electrical components during maintenance work that is carried out when the electric panel is live. The operator carries out the work (with an electric tool or without disconnecting the machine's power supply) whilst laying on a wet floor.	Appliance maintenance must only be carried out by qualified personnel wearing electric shock-resistant personal protective equipment.	  
	Electrocution caused by the earthing system or electrical protective devices malfunctioning.	Install protective devices that conform with the current regulatory requirements, upstream of the appliance.	
Thermal	Contact with the oven's façade, door and door glass can cause burns.	Do not touch the façade, door or glass door when the oven is hot. Use the handles to open the door(s).	
	Touching the refractory surface and the appliance's chimney hood can cause burns.	Do not touch or place your hands near the refractory surface or the appliance's chimney hood.	
	Using baking trays can cause burns or scalds.	Use the appropriate personal protective equipment (gloves) when using cooking accessories.	
	You can scald and/or burn yourself whilst cleaning the oven.	Clean the oven when it is cold. The oven is only cleaned whilst hot using a long-handled iron bristle brush.	
	Hot steam escapes from the chamber when the oven door is opened.	Be careful when opening the door. Do not place your hands or face near the opening of the door. Wait for the burst of steam to dissipate.	

Hygienic and microbiological	Inadequately cleaning the machine and/or room where it is located.	Poor hygiene can pose a risk to human health. Pay special attention to the cleaning cycles.	
Improper use	Using the oven for purposes other than those for which it was designed (cooking foods), can cause damage to property, animals and people.	Please read the instruction manual carefully and Chapter 2 in particular (SAFETY WARNINGS).	

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

A summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the various phases of the appliance's service life, is provided below.

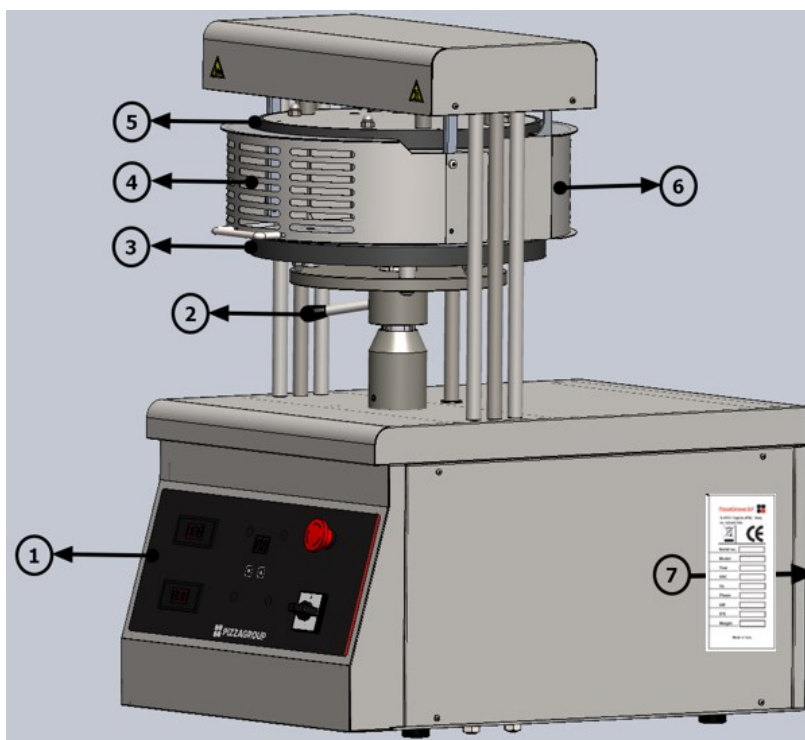
Phase	Protective clothing 	Safety footwear 	Gloves 	Glasses 	Hearing protectors 	Mask 	Hard hat or safety helmet 
Transportation	X	X	X				
Handling	X	X	X				
Unpacking	X	X	X				
Assembly	X	X	X				
Normal use			X				
Adjustments		X	X	X			
Routine cleaning		X	X	X			
Non-routine cleaning		X	X	X		X	
Maintenance	X	X	X	X			
Disassembly	X	X	X	X		X	
Dismantling	X	X	X	X		X	

3 GENERAL SPECIFICATIONS

Characteristics

Find below the general specifications which characterise the pizza shaping machine:

1. Front control panel;
2. Dough thickness adjustment lever;
3. Lower plate
4. Operation safety guard/protection;
5. Upper plate;
6. Rear safety guard;
7. Serial number label.



Technical Data

Technical features		Model	
		PF33-PF33 L	PF45-PF45L
Dough weight	gr.	130÷250	250÷500
Plate diameter	cm	Upp. 33 ÷ Low. 36	Upp. 45 ÷ Low. 45
Electricity supply (50 Hz)	Volt	230 1+N+T 230 3+T 400 3+N+T	230 3+T 400 3+N+T
Frequency	Hz	50 o 60	
Maximum power absorbed	kW	3,75	5,1
Amps	230 1+N+T	16,3	26,2
	230 3+T	10,7	14,7
	400 3+N+T	6,5	10,2
External dimensions (LxDxH)	cm	47x65x83	63x73x89
Net weight	Kg	96	127
Packaging dimensions (LxDxH)	cm	72x80x99	72x93x102
Gross weight	Kg	114	150

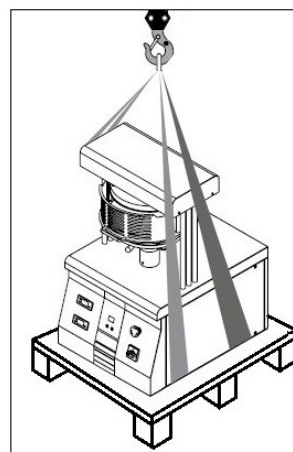
4 INSTALLATION

Pizza shaping machine unloading and moving

Unloading and moving the pizza shaping machine must be done by qualified personnel with a forklift.

The machine is supplied in a special shipping box (wooden crate) strapped to a wooden pallet. Inside the packaging as well as the machine there are instructions for use.

To transfer the machine to the position of installation, use a trolley on wheels with a suitable load capacity. After cutting the straps, remove the packaging and the plastic protection, then with the help of belts, with an appropriate load capacity, inserted underneath the base, and a suitable means of lifting (manual or motorised), lift the machine, remove the pallet below and place it in the chosen position.



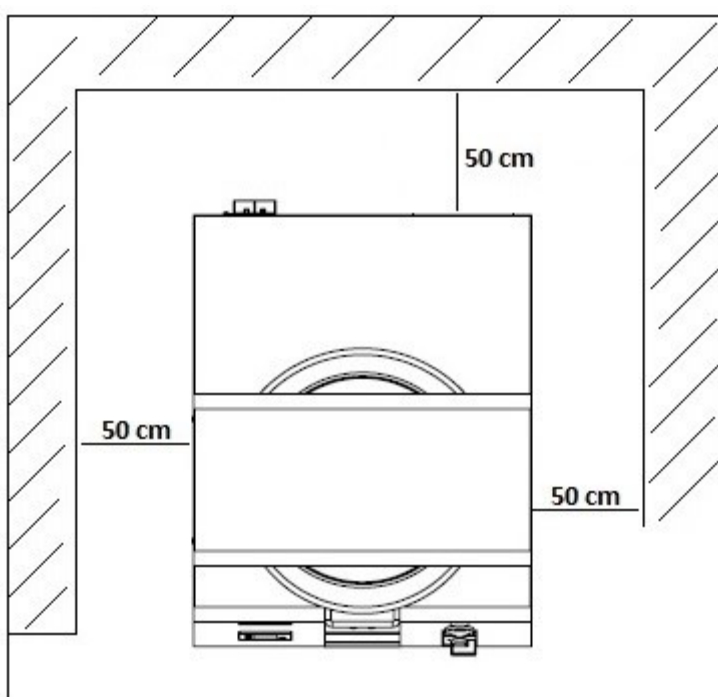
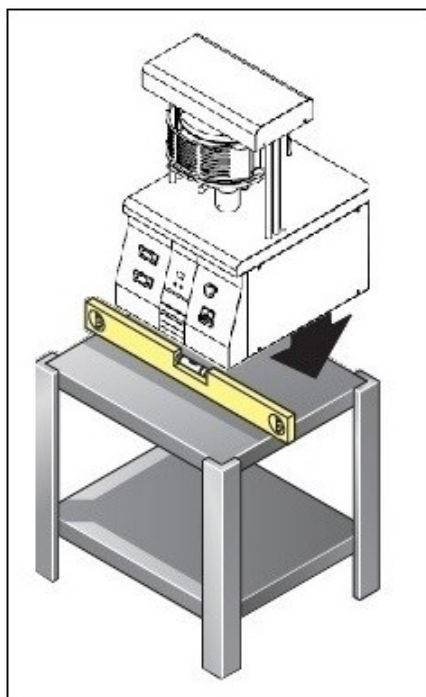
Positioning the pizza shaping machine

Installation of the pizza shaping machine must be done by qualified personnel and in accordance with local, national and European regulations.

Ensure that the supporting surface of the pizza shaping machine is level and has an adequate supporting load capacity.

Potentially use the support supplied by the company as optional. After removing the machine from the special casing, place it where planned taking into account the minimum safety distances from walls and/or other equipment.

To make sure that the machine is well ventilated the minimum distance from walls and/or other equipment must not be lower than the measurements indicated in the following picture.



Remove any polystyrene protection and take off the protective film avoiding the use of tools that can damage the surfaces.

Wiring (electrical connection)

The pizza shaping machine is supplied with a power cable, without a plug. The connection to the power network must be performed by interposing a differential circuit breaker switch having suitable features, and minimum opening distance between the contacts of at least 3 mm.

SINGLE PHASE 230V PRESSES:

To resolve phenomena that generate transient current surges and when a speed regulator (inverter) is present, which the machine is equipped with in the 230V single phase model, it is necessary that the electrical system has a super-immune Class A differential switch, type "SI", which guarantees the continuous availability of electricity in complete safety.

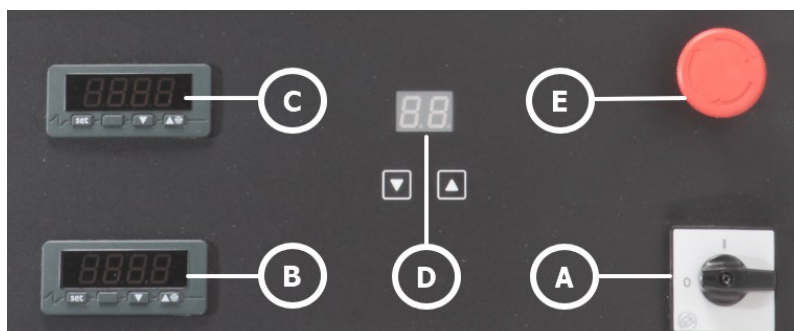
ALSO FOLLOW THE PROVISIONS GIVEN BELOW:

- The mains socket must be easily accessible and should not require moving the machine.
- Electrical connection must be easily accessible even after the press has been installed.
- The distance between the press and the socket must ensure that there is no tension in the supply cable. In addition, the cable must not be at risk of getting under the base of the press.
- If the power cable is damaged, have it replaced by the technical assistance service or by a qualified service technician in order to prevent any risk.

5 CONTROLS

Description of the control panel

- A = General switch;
 B = Thermostat for lower plate;
 C = Thermostat for upper plate;
 D = Timer for stop time in compression phase;
 E = Emergency stop button



Thermostat Settings

The thermostat (see diagram) starts up automatically when the switch is switched on (A).

During normal operation the display shows the plate temperature.

To set the thermostat, press the **set** key, the Led **out 1** will flash. Press, within 15 seconds, the keys ▲ (up) or ▼ (down) and set the plate temperature desired.

Once the desired temperature has been set press **set** or do not operate for 15 seconds.



The temperature set at the time of starting up is 150° C, the maximum that can be set is 170° C.

If the display shows the sign **Pr1** (probe error) check the integrity of the probe or the connection between the instrument and the probe.

Timer Settings

The timer (see diagram) starts automatically when switch (A) is switched on, with time set at zero (0).

The time that can be set for flattening is included in an interval which goes from 0 to 1.5 seconds, with steps of 0.1 seconds.

To set the flattening time it is sufficient to press the ▲ (up) to increase and ▼ (down) to decrease the flattening time.



6 MODE OF USE

Functional tests

Before switching the pizza shaping machine on check:

- You have removed the protective film, if provided;
- The plug is properly inserted into the power supply wall socket;
- That the supply voltage, frequency and power of the system are compatible with the values reported on the label placed on the rear panel of the pizza shaping machine;

Switching the pizza shaping machine on

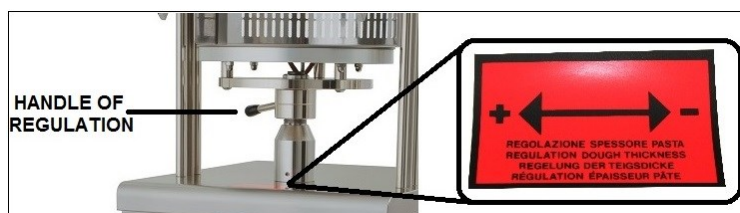
To switch the pizza shaping machine on proceed in the following way:

- Turn the general switch to position 1;
- Turn the emergency button "E", if activated (with button active the timer is switched off);
- Set the temperature by operating the thermostats (recommended factory default setting 150° C);
- Set the flattening time by operating the timer;

Operating phase

Once the machine has been switched on proceed as follows:

- Wait for the plates to reach the set temperature;
- Set the flattening time between 0.7 and 1 seconds;
- Using the special adjustment handle set the desired thickness (see photo);
"+" thicker thickness; "-" thinner thickness;



- Lower the safety guard to start the lower disk raising and lowering cycle.

The duration required for the compression of the disks for shaping the dough is regulated by the timer "D" in relation to the value previously set.

Once the compression has finished the lower disk descends until it reaches the initial resting position.

At the end of the cycle the dough will have formed a flat round shape, ready to be taken off with the special scoop.



CAUTION

The safety guard must only be lifted when the lower plate has finished flattening and is returning to the starting position.

If the guard is lifted before the raising cycle of the lower plate, the movement automatically switches, making the plate descend.

TIPS FOR USE

Type of dough to work with

The maturation and correct temperatures of the dough to be worked determine an easy achievement of the diameter of the disk and a better result during the cooking phase; for this reason always use well-matured and not cold dough (remove it from the fridge at least two hours before starting to work). Recommended temperature: minimum 10° - 12°C (50°F - 54°F).

Crushing tests

It is always advisable to carry out some crushing tests beforehand, in order to better understand the characteristics and operation of the moulder.

The operation of the product has been tested by the manufacturer with 60% hydration of the dough

Here are some tips for making the best use of the moulder:

- Set the thermostats to a temperature no lower than 150° C;
- Set a crushing time between 0.7 and 1 second;
- The dough must be well leavened and used at room temperature;
- Flour the dough ball before using it in the moulder;
- Place the ball in the centre of the plate;
- NEVER USE OIL ON THE PLATES.

Additional information

Once the dough discs have been pressed and are placed on the pizza counter, it may happen that, once filled, it is difficult to collect them with the peel.

This difficulty may be due to the fact that, after pressing, the discs release humidity that makes them stick to the pizza counter. To overcome this situation, it is sufficient to use these precautions:

- do a pressing test (see crushing tests);
- remove the disc using all the necessary precautions (be careful the plates are hot) and place it on the pizza counter;
- wait a few seconds before removing the disc;
- dust any traces of humidity left by the disc with flour
- place the disc on the flour and use it to spread it evenly

This will form a "solid starch film" that will prevent the mixture from sticking.

Switching the pizza shaping machine off

To switch the pizza shaping machine off follow the procedure below:

- Wait for the dishes to cool down
- Press the emergency button "**E**";
- Turn the general switch "**A**" to position 0.

7 MAINTENANCE AND CLEANING

Safety precautions

Before any maintenance operation, take the following precaution measures:

- **Make sure** that the pizza shaping machine is switched off and has completely cooled;
- **Make sure** that the pizza shaping machine is not connected to the electricity supply;
- **Make sure** the power supply cannot be accidentally reactivated; remove the plug from the power socket;
- **Use** the personal protection devices envisaged by Directive 89/391/EEC;
- **Do not** use chemical agents on the refractory plates and the external parts of the press;
- **Do not** use water jets or high pressure washing devices;
- **Do not** use abrasive materials or sponges to clean the plates and the metal parts;
- **Install** all safety guards and re-activate all safety devices once maintenance or repairs have been completed before putting the press back into service.

Routine maintenance for users

Before performing any maintenance operations, disconnect from the power supply and follow the "**Safety precautions**". To keep the pizza shaping machine always clean and efficient it is necessary to carry out routine cleaning and maintenance at regular intervals as follows:

- **Daily cleaning**
 1. Clean the plates using a damp cloth to remove bits of flour and other residue from shaping when hot; Do not use abrasive sponges.
 2. Clean the external parts of the pizza shaping machine including the external panels, handles and front control panel with a damp cloth and delicate detergent. Do not use abrasive sponges.
- **Weekly cleaning**
Carefully clean all external parts of the pizza shaping machine with a damp cloth and delicate detergent. Do not use abrasive sponges.
- **Six monthly maintenance**
Lubricate the lower plate vertical drive shaft with cooking fat.
- **Yearly cleaning and maintenance**
Remove the side panels and rear panel and using a vacuum cleaner clean the inside of the motor compartment and the electrical wiring;
Lubricate the lower plate vertical drive shaft with cooking fat.

IMPORTANT

To prevent excessive wear (not covered by warranty) it is mandatory to have a complete maintenance performed at least once a year by a specialized technician.

The technician must thoroughly clean the machine in all its parts, check the operation and the state of wear of all components.

Non-routine maintenance for specialised technicians

For any intervention not within the competence of the user, the intervention of a specialized technician must be requested. Contact your dealer and/or your area customer service department.

Before performing any maintenance operations, disconnect from the power supply and follow the "**Safety precautions**".

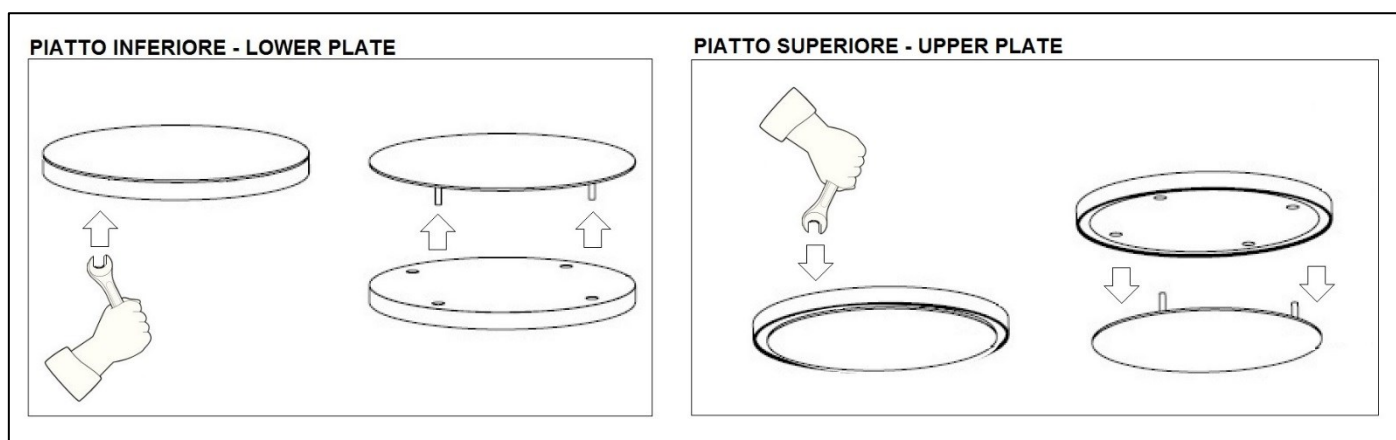
Teflon plate replacement

Once the "**Safety precautions**" have been carried out, ensure:

- Not to ever replace plates when hot;
- To wait for the pizza shaping machine to cool down.

To replace the plates as follows:

- Loosen the blind nuts with a fixed 13 mill spanner and remove the teflon plate that is to be replaced;
- Insert the new plate;
- Re-assemble and fasten the blind nuts.



CAUTION

During replacement of the plate check that the resistors and the probe remain positioned properly in their places.

Resistor replacement

Once the "**Safety precautions**" have been carried out replace the probe as follows:

- Remove the left side panel;
- Take out the thermo-regulator (upper or lower depending on the resistor being replaced);
- Disconnect the resistor phase from clip n° 1;
- Disconnect the neutral wire from the resistor;
- Remove the plate (upper or lower depending on the resistor being replaced);
- Extract the resistor pulling out the related supply wires;
- Connect the phase wires and neutral to the new resistor;
- Carry out the inverse operations for re-assembly, making sure to connect the wiring correctly (see wiring diagram).

Temperature probe replacement

Once the "**Safety precautions**" have been carried out replace the probe as follows:

- Remove the left side panel;
- Take out the thermo-regulator (upper or lower depending on the resistor being replaced);
- Disconnect the probe from the clips n° 11 (+) e n° 12 (-);
- Remove the teflon plate (upper or lower depending on the probe being replaced);
- Take out the probe from the plate and pull the wire out;
- Re-position the new probe in the plate bringing the wire to the related thermo-regulator;
- Carry out the inverse operations for re-assembly, making sure to connect the wiring correctly (see wiring diagram).

Thermo-regulator replacement

Once the "**Safety precautions**" have been carried out replace the thermo-regulator as follows:

- Remove the left side panel;
- Remove the faulty thermo-regulator;
- Disconnect the wires from the various clips;
- Connect the wires of the new thermo-regulator (see wiring diagram);
- Re-position the thermo-regulator in the special slot;
- Close the left side panel.

How to order replacement parts

To order replacement parts the following information must be provided, which can be found on the silver label located on the right side of the press (see pag.6):

- Model of pizza shaping machine;
- Id number of pizza shaping machine (Serial Number);
- Component code (see replacement parts list);
- Quantity required.

8 POSSIBLE ANOMALIES AND ALARMS

Anomaly	Possible cause	Possible solution
The machine does not start	No electricity	Check the general switch, the socket, plug and the supply wire, the external control compartment terminal
	The main switch dial is at the "0" position	Turn the dial to position "1"
	The rear safety guard is raised or removed	Check the correct position of the rear safety guard
Pasta sticks to discs	The dough is not well risen or too hydrated.	Let the dough rise more, check that the dough used complies with the instructions in this manual.
	The dough is too cold.	A cold dough increases the condensation that has a "glue" effect. It is recommended to use a well-ripened dough with a minimum temperature of 10° - 12°C (50°F - 54°F).
	The temperature of the discs is too low.	Adjust the thermostats to 150°C-160°C
The shape of the pasta disc is not perfectly circular	The ball was not placed in the center of the plate.	Place the ball in the center of the lower plate
	The shape of the ball is not spherical.	Do not alter the spherical shape of the ball during handling
The dough disk shrinks after flattening	The ball of dough has not risen enough.	Allow the dough to rise more
The dough disk is not the desired size	The adjustment of the plate thickness is not right.	Decrease or increase the distance between the plates.
	The timer adjustment is not correct.	Decrease or increase the closure time of the plates

Alarm	Cause	Solution
Pr1	Faulty probe (top or bottom)	Replace the probe

9 INFORMATION FOR DISMANTLING AND DISPOSAL



According to Art. 13 of the Leg. Decree No.151 of 25 July 2005 "Implementation of Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE regarding the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and also in waste disposal".

The crossed out wheeled bin symbol displayed on the equipment or its packaging indicates that the product, at the end of its useful life, must be collected separately from other wastes.

The collection of this apparatus at the end of its technical life is organized and managed by the manufacturer. The user that intends to dispose off this equipment should, therefore, contact the manufacturer and follow the system he has adopted to allow separate collection of the equipment that has reached the end of its life.

Proper waste sorting for the subsequent recycling, treatment and environmental disposal of decommissioned equipment contributes to preventing potentially negative impact on the environment and on human health, encouraging the reuse and/or recycling of the materials composing the equipment. If the holder of this product disposes of it illegally, this involves the application of administrative sanctions provided by the laws in force.

**Registered. Member. WEEE National Register under the number:
IT0802000000645**

ESPAÑOL

INDICE

PREMISA	45
ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	45
ESPECIFICACIONES GENERALES	49
INSTALACION	50
COMANDOS	51
MODALIDAD DE USO	52
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	54
POSIBLES ANOMALÍAS Y ALARMAS	56
INFORMACIONES PARA LA DEMOLICIÓN Y LA ELIMINACIÓN	57

1 PREMISA

Estimado cliente, antes que nada le agradecemos por la preferencia que ha realizado adquiriendo nuestro producto y lo felicitamos por la elección.

Para que pueda utilizar de la mejor manera su nueva Formadora, lo invitamos a seguir atentamente lo descrito en el presente manual.

Las formadoras a las cuales hace referencia el presente manual, han sido diseñadas exclusivamente para satisfacer las exigencias de elaboración de amasijos para pizza y productos similares.

El destino de uso anteriormente descrito y las configuraciones previstas para estos aparatos son las únicas admitidas por el Fabricante: no usar el aparato no cumpliendo con las indicaciones suministradas.

La instalación la debe realizar exclusivamente personal cualificado, que pueda garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar o mantener el equipo, lea atentamente este manual.

- El manual debe acompañar siempre al producto durante toda su vida, incluso en caso de traslado. En caso de pérdida, solicite una copia al minorista y/o al fabricante (indicando el número de serie).
- La placa de características proporciona información técnica importante. Son imprescindibles en caso de solicitud de intervención para mantenimiento o reparación del equipo: por lo tanto, se recomienda no quitarlo, dañarlo o modificarlo.
- Este tipo de aparato está destinado a aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción continua de alimentos en masa.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas sin experiencia en aplicaciones domésticas y similares.
- Este tipo de aparato no es adecuado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos.
- Todas las operaciones de instalación, montaje y mantenimiento extraordinario deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado y cualificado según la normativa vigente en el país de utilización y respetando las normas relativas a sistemas y seguridad laboral.
- Antes de cualquier movimiento o instalación del equipo, asegurarse de la idoneidad del local que lo albergará. Comprobar que los sistemas cumplen con la normativa vigente en el país de uso y con lo indicado en la placa de características.
- La instalación, uso o mantenimiento distinto al indicado en este manual puede causar daños, lesiones o la muerte.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato no debe instalarse donde el público tenga acceso.
- Si este aparato debe colocarse cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, acabados decorativos, etc., éstos deben ser de material incombustible o revestidos con material termoaislante certificado adecuado.
- Durante el montaje del equipo no se permite el tránsito o permanencia de personas ajenas a la instalación cerca del área de trabajo.
- Antes de realizar cualquier mantenimiento, sustitución de componentes o limpieza ordinaria/extraordinaria, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica.
- Las intervenciones, manipulaciones o modificaciones no expresamente autorizadas que no cumplan con lo establecido en este manual pueden provocar daños, lesiones o accidentes mortales y anularán la garantía.
- Algunas partes del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Es recomendable tener cuidado de no tocar las superficies y no acercar materiales que puedan ser inflamables o sensibles al calor, ni siquiera al manipular alimentos cocinados.

- **PELIGRO DE INCENDIO:** dejar el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No mantenga materiales inflamables cerca de este equipo.
- Para manipular alimentos durante y después de la cocción, utilice siempre dispositivos de protección personal (por ejemplo, guantes) para evitar el riesgo de quemaduras.
- Al cocinar, utilice siempre materiales que no sean sensibles al calor y certificados para el contacto con alimentos calientes.
- Utilice siempre herramientas resistentes al calor (p. ej., acero). Es posible que los utensilios de cocina de plástico o similares no resistan las altas temperaturas del horno.
- Supervise el aparato durante todo su funcionamiento, no deje alimentos en el horno sin supervisión.
- Evite dejar el aparato desatendido en presencia de niños y asegúrese de que no lo utilicen ni jueguen con él.
- **ATENCIÓN:** apague siempre el interruptor eléctrico general cuando haya terminado de utilizar el equipo y antes de realizar operaciones de mantenimiento.
- Si nota alguna anomalía, mal funcionamiento o fallo, no utilice el equipo, contacte con el distribuidor y/o un técnico cualificado y especializado. Si es necesario sustituir componentes del producto, solicite siempre repuestos originales bajo pena de invalidación de la Garantía.
- Colocar los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.
- El equipo debe ser revisado por un técnico cualificado y especializado al menos una vez al año.
- El incumplimiento, incluso parcial, de estas normas puede causar daños y lesiones, incluido daño moral, anula la garantía y exime al Fabricante de cualquier responsabilidad.
- Para limpiar el equipo o cualquiera de sus componentes, accesorios o subestructura **NO** utilice:
 - detergentes abrasivos o en polvo, agresivos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico, sosa cáustica, etc.)
 - herramientas abrasivas o afiladas (por ejemplo, esponjas abrasivas, raspadores, cepillos de acero, etc.);
 - chorros de vapor o agua a presión.

MANUAL

Conservación del manual

Este manual, que forma parte integrante del producto, debe conservarse cuidadosamente y debe estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como de los responsables de la instalación y el mantenimiento.

Deterioro o pérdida

Si es necesario, solicite una copia adicional a su distribuidor o al fabricante.

Traslado del equipo

En caso de cesión del producto, el usuario se obliga a entregar también este manual al nuevo propietario.

Responsabilidad

Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes resultantes del incumplimiento parcial o total de las indicaciones y prescripciones contenidas en el mismo.

El Fabricante también declina cualquier responsabilidad derivada del uso inadecuado del equipo o uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, del uso de repuestos no originales.

Responsabilidad de los trabajos de instalación.

La responsabilidad por los trabajos realizados durante la instalación del producto no se considera responsabilidad del Fabricante; Es y sigue siendo responsabilidad del instalador, que debe realizar los controles relativos a la corrección de las soluciones de instalación adoptadas y a su compatibilidad con el producto. Además, se exige el cumplimiento de todas las normas de seguridad exigidas por la legislación específica vigente en el estado donde se instale.

Usar

El uso del producto está sujeto, además de las disposiciones contenidas en este manual, también al cumplimiento de todas las normas de seguridad exigidas por la legislación específica vigente en el país donde se instala. Para obtener más información sobre el uso y/o instalación del producto, comuníquese con el minorista donde lo compró.

Riesgos residuales

RIESGOS RESIDUALES

La máquina detecta riesgos que no se eliminaron completamente desde el punto de vista de las proyecciones o con la instalación de protecciones adecuadas. Para que el Cliente esté totalmente informado se listan, a continuación, los riesgos residuales que siguen en la máquina.

RIESGOS RESIDUALES	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA	EPI
Descripción	Descripción	Descripción	Imagen
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalarse por presencia de agua o suciedad en el suelo.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos adecuados de protección individual anti-resbalamiento.	
		Conservar limpia la zona delante del horno.	
Aplastamiento	El personal puede aplastarse los dedos/mano durante el movimiento de las partes móviles.	El mantenimiento debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes).	
		Cierre puerta del horno con aplastamiento de manos o dedos.	
Corte	Pueden ocurrir cortes debidos a las partes internas del chasis máquina durante las intervenciones de mantenimiento.	El mantenimiento debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual (Guantes anti corte y prendas que cubran el antebrazo).	 
Vuelco cargas	Movilización del aparato o de una parte sin medios adecuados.	Durante la movilización del aparato o del embalaje del mismo utilizar accesorios o sistemas de levantamiento adecuados. (Capítulo 4 INSTALACIÓN)	
Choque Eléctrico (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas en tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico en tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin seccionar la alimentación de la máquina) estirado en el suelo con superficie mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser desempeñado solo por personal cualificado y dotado de equipos de protección individual contra la electrocución.	  
	Electrocución provocada por mal funcionamiento de la instalación de toma de tierra o de los dispositivos de protección eléctrica.	Instalar arriba del aparato unos dispositivos de protección conformes a las reglamentaciones vigentes.	
Térmico	El contacto con la fachada o la puerta y el vidrio de la puerta del horno puede provocar quemaduras.	No tocar la fachada, la puerta y el vidrio de la puerta cuando el horno está en temperatura. Usar los tiradores para abrir la/s puerta/s.	
	Tocar el plano refractario y la chimenea de descarga del aparato, puede provocar quemaduras.	No tocar o acercar las manos al plano refractario y a la chimenea de descarga.	
	El uso de bandejas para alimentos pueden provocar quemaduras.	Durante el uso de accesorios para la cocción, utilizar equipos adecuados de protección individual (Guantes).	
	Durante la limpieza del horno se pueden producir quemaduras.	Realizar la limpieza cuando el horno esté frío. En caliente se efectúa solo mediante cepillo con cerdas de hierro y mango alargado.	
	Escape de vapor caliente de la cámara cuando se abre la puerta del horno.	Prestar mucha atención durante la apertura de la puerta. No acercar las manos o la cara a la apertura de la puerta. Esperar que la vaharada de vapor se haya disipado.	
Higiénico, microbiológico	Falta de limpieza de la máquina y/o del local en el que se encuentra.	La falta de higiene puede ser un riesgo para la salud de las personas. Tener mucho cuidado con los ciclos de limpieza.	

Uso incorrecto	Utilizar el horno para finalidades diferentes de aquellas para las que ha sido diseñado (cocción de alimentos) puede causar daños a cosas, animales y personas.	Leer atentamente el manual de instrucciones, Capítulo 2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	
-----------------------	---	---	--

DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación, un cuadro resumen de los Equipos de Protección Individual (EPI) que se deben utilizar durante las diferentes fases de vida del aparato.

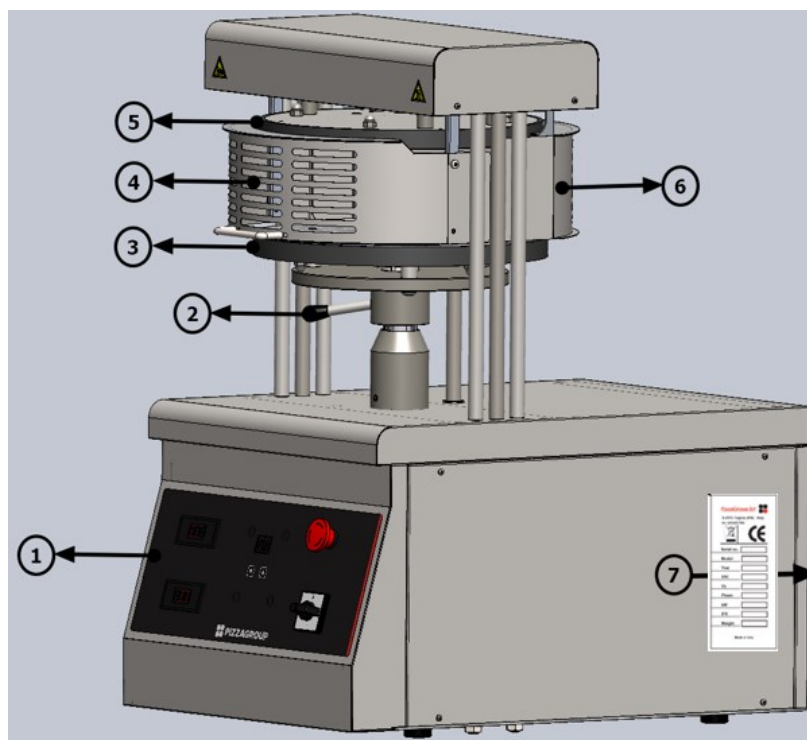
Fase	Prendas de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Mascarilla	Casco o casco de seguridad
							
Transporte	X	X	X				
Movilización	X	X	X				
Desembalaje	X	X	X				
Montaje	X	X	X				
Uso ordinario			X				
Ajustes		X	X	X			
Limpieza ordinaria		X	X	X			
Limpieza extraordinaria		X	X	X		X	
Mantenimiento	X	X	X	X			
Desmontaje	X	X	X	X		X	
Demolición	X	X	X	X		X	

3 ESPECIFICACIONES GENERALES

Características

A continuación se muestran las especificaciones generales que caracterizan a la formadora:

1. Frente mandos;
2. Palanca de regulación del espesor de la masa;
3. Plato inferior
4. Rejilla/protección de accionamiento;
5. Plato superior;
6. Rejilla de protección posterior;
7. Etiqueta de número de serie.



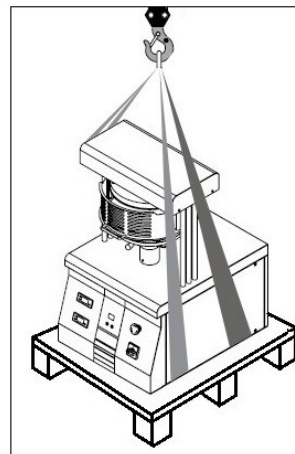
Datos técnicos

Características técnicas		Modelo	
		PF33-PF33 L	PF45-PF45L
Peso masa	gr.	130÷250	250÷500
Diámetro plato	cm	Sup. 33 ÷ Inf. 36	Sup. 45 ÷ Inf. 45
Alimentación eléctrica (50 Hz)	Volt	230 1+N+T 230 3+T 400 3+N+T	230 3+T 400 3+N+T
Frecuencia	Hz	50 o 60	
Potencia máxima absorbida	kW	3,75	5,1
Amperios	230 1+N+T 230 3+T 400 3+N+T	16,3 10,7 6,5	26,2 14,7 10,2
Dimensiones externas (LxPxH)	cm	47x65x83	63x73x89
Peso neto	Kg	96	127
Dimensiones embalaje (LxPxH)	cm	72x80x99	72x93x102
Peso bruto	Kg	114	150

4 INSTALACIÓN

Descarga y movilización de la formadora

La descarga y la movilización de la formadora debe ser realizada a través de un carro elevador por personal cualificado. La máquina es entregada en un embalaje adecuado (jaula de madera) y fijada con flejes al pallet de madera. Dentro del embalaje, además de la máquina, se encuentran las instrucciones de uso. Para transportar la máquina hasta el lugar de instalación, utilizar un carro con ruedas con una capacidad adecuada. Después de haber cortado los flejes, extraer el embalaje y la protección de plástico, a continuación con la ayuda de correas con una capacidad adecuadas introducir debajo de la base y de un medio de elevación adecuado (manual o a motor) elevar la máquina, retirar el pallet inferior y posicionarla en la ubicación prevista.

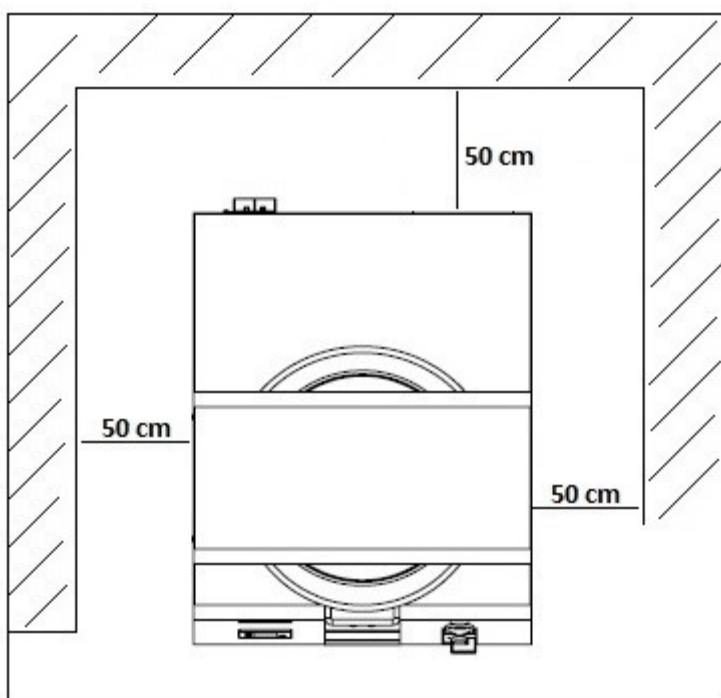
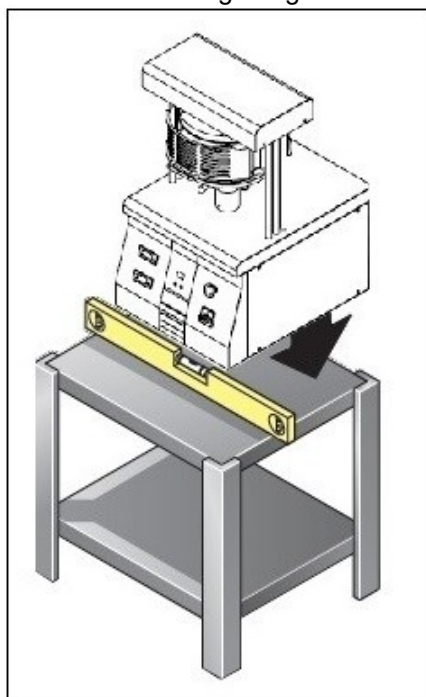


Posicionamiento de la formadora

La instalación de la formadora debe ser realizada por personal cualificado en conformidad con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

Asegurarse que la superficie de apoyo de la formadora tenga una capacidad portante adecuada y que se encuentre en plano. Preferiblemente utilizar el soporte entregado como elemento opcional por la empresa fabricante. Después de haber extraído la máquina del correspondiente embalaje, posicionarlo en su lugar teniendo en cuenta las distancias mínimas de seguridad de las paredes y/o de otros equipos.

Para que la máquina esté bien ventilada la distancia mínima de las paredes y/u otros equipos no debe ser inferior a las medidas indicadas en la imagen siguiente.



Quitar eventuales protecciones de poliestireno y extraer la película de protección evitando usar utensilios que pueden dañar las superficies.

Conexión a las instalaciones (conexión eléctrica)

La formadora es entregada con el cable de alimentación, sin enchufe. La conexión a la red eléctrica se debe realizar colocando un interruptor magnetotérmico diferencial con características adecuadas, donde la distancia de abertura mínima entre los contactos sea por lo menos de 3 mm.

TOMAS 230V MONOFÁSICAS:

Para evitar a los fenómenos que generan cambios de corriente transitorios y en presencia de variador de velocidades (inverter), del que la máquina está compuesta en la versión 230V monofásica, es necesario que el sistema eléctrico tenga un interruptor diferencial en Clase A súper inmunizado, tipo “SI”, que garantiza la disponibilidad continua de la corriente eléctrica en total seguridad.

SEGUIR ADEMÁS LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES:

- La toma de la red eléctrica debe ser de fácil acceso y no debe ser necesario desplazarla.
- La conexión eléctrica debe ser fácil de acceder incluso después de la instalación del horno.
- La distancia entre el horno y la toma debe ser tal de no provocar la tensión del cable de alimentación. Además, el mismo cable no debe encontrarse debajo del basamento del horno.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser cambiado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico cualificado para prevenir el riesgo.

5 COMANDOS

Descripción del cuadro de mandos

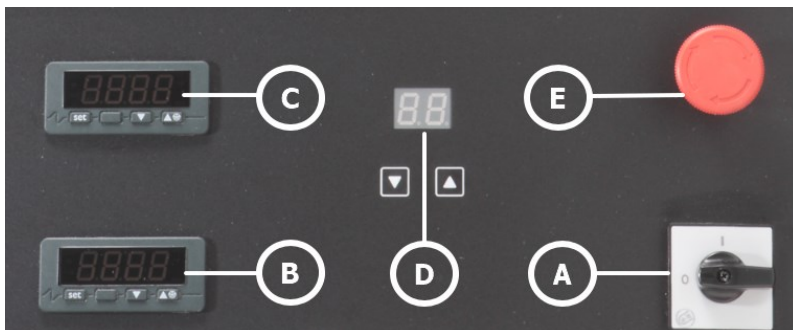
A = Interruptor general;

B = Termostato plato inferior;

C = Termostato plato superior;

D = Temporizador de parada en fase de compresión;

E = Botón de emergencia



Configuraciones del Termostato

El termostato (ver figura) se activa automáticamente cuando se enciende el interruptor (A).

Durante el funcionamiento normal la pantalla visualizará la temperatura del plato.

Para configurar el termostato, presionar el botón **set**, el Led **out 1** parpadeará. Presionar, antes de 15 segundos, las teclas ▲ (arriba) o ▼ (abajo) y configurar la temperatura deseada del plato.

Una vez configurada la temperatura deseada presionar **set** o bien no operar durante 15 segundos.



La temperatura configurada en el momento del encendido es de 150° C, mientras que aquella máxima configurable es de 170° C.

En caso que la pantalla visualice la sigla **Pr1** (error sonda) verificar la integridad de la sonda o bien la conexión entre el instrumento y la sonda.

Configuraciones del Temporizador

El temporizador (ver figura) se activa automáticamente cuando se enciende el interruptor (A), con tiempo configurado a cero (0).

El tiempo de aplastamiento configurable está comprendido en un intervalo que va de 0 a 1,5 segundos, con step de 0,1 segundos.

Para configurar el tiempo de aplastamiento es suficiente con presionar la tecla ▲ (arriba) para aumentar ▼ (abajo) para disminuir el tiempo de aplastamiento.



6 MODALIDAD DE USO

Control funcional

Antes de encender la formadora verificar:

- Haber quitado la película de protección donde está presente;
- Haber introducido correctamente el enchufe en la toma de alimentación eléctrica;
- Que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores que se muestran en la placa colocada en el lado posterior de la formadora;

Encendido de la formadora

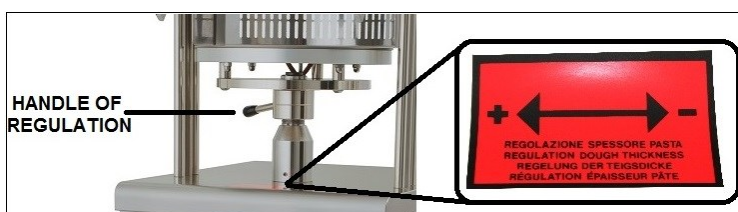
Para encender la formadora proceder del siguiente modo:

- Girar el interruptor general en posición 1;
- Girar el botón de emergencia "E", si está activado (con botón activo el temporizador está apagado);
- Configurar la temperatura actuando sobre los termostatos (configuración de fábrica recomendada 150° C);
- Configurar el tiempo de aplastamiento actuando sobre el temporizador;

Fase de trabajo

Una vez encendida la máquina proceder del siguiente modo:

- Esperar que los platos alcancen la temperatura configurada;
- Configurar el tiempo de aplastamiento entre 0,7 y 1 segundos;
- A través de la correspondiente manilla de regulación configurar el espesor deseado (ver foto);
"+" espesor más grueso; "-" espesor más fino;



- Bajar la protección para activar el ciclo de subida y bajada del disco inferior.

La duración de la compresión de los discos necesaria para la formación de la masa está regulada por el temporizador "D" en relación con el valor anteriormente configurado.

Finalizada la compresión el disco inferior desciende hasta la posición inicial de reposo.

Cuando el ciclo concluya la masa habrá asumido una forma plana y circular, lista para ser extraída con la correspondiente paleta.



ATENCIÓN

La rejilla de protección debe ser realizada solamente cuando el plato inferior ha completado el aplastamiento y está regresando en la posición inicial. Si la rejilla es levantada antes que se concluya el ciclo de subida del plato inferior, automáticamente se invierte el movimiento haciendo descender el plato.

CONSEJOS DE USO

Tipo de masa a trabajar

La maduración y las temperaturas correctas de la masa a trabajar determinan una fácil consecución del diámetro del disco y un mejor resultado durante la fase de cocción; por este motivo utilice siempre pasta bien madura y no fría (sáquela de la nevera al menos dos horas antes de empezar a trabajar). Temperatura recomendada: mínima 10° - 12°C (50°F - 54°F).

Pruebas de aplastamiento

Siempre es aconsejable realizar previamente algunas pruebas de trituración, para comprender mejor las características y el funcionamiento de la formadora.

El funcionamiento del producto fue probado por el fabricante con un 60% de hidratación de la masa.

A continuación se ofrecen algunos consejos para aprovechar al máximo el entrenador.

- Regular los termostatos a una temperatura no inferior a 150° C;
- Establecer un tiempo de trituración entre 0,7 y 1 segundo;
- La masa debe estar bien leudada y utilizada a temperatura ambiente;
- Enharinar la bola de masa antes de utilizarla en la formadora;
- Coloca la bola en el centro del plato;
- NUNCA USE ACEITE EN LOS PLATOS.

Información adicional

Una vez prensados los discos de masa y colocados sobre la encimera de la pizzería, puede ocurrir que, una vez rellenos, resulte difícil recogerlos con la pala.

Esta dificultad puede deberse a que, tras presionarlos, los discos desprenden humedad que los hace pegarse a la encimera de la pizza. Para remediar esta situación, simplemente use estas precauciones:

- hacer una prueba de prensado (ver pruebas de aplastamiento);
- retirar el disco tomando todas las precauciones necesarias (cuidado, los platos están calientes) y colocarlo sobre la encimera de la pizza;
- espere unos segundos antes de retirar el disco;
- Quitar los restos de humedad que haya dejado el disco con harina.
- Coloca el disco sobre la harina y úsalo para esparcirla uniformemente.

De esta forma se formará una "película sólida de almidón" que evitará que el almidón se pegue.

Apagado de la formadora

Para apagar la formadora seguir el procedimiento siguiente:

- Espera a que los platos se enfríen.
- Presionar el botón de emergencia "E";
- Llevar el interruptor general "A" en posición 0.

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Precauciones de seguridad

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, adoptar las siguientes precauciones de seguridad:

- **Asegurarse** que la formadora esté apagada y se haya enfriado por completo;
- **Asegurarse** que la formadora no sea alimentada eléctricamente;
- **Asegurarse** que no se pueda reactivar accidentalmente la alimentación; desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica;
- **Utilizar** los equipos de protección individual previstos por la directiva 89/391/CEE;
- **No** utilizar agentes químicos sobre los platos y las partes externas de la máquina;
- **No** utilizar agua mediante tubos o dispositivos de lavado de alta presión;
- **No** utilizar materiales o esponjas abrasivas para limpiar los platos y las partes metálicas;
- **Instalar** todos las protecciones y volver a activar todos los dispositivos de seguridad una vez finalizado el mantenimiento o las operaciones de reparación, antes de volver a poner el horno en funcionamiento.

Mantenimiento ordinario dirigido al usuario

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento interrumpir la alimentación eléctrica y realizar las “**Precauciones de seguridad**”.

Para mantener la formadora siempre limpia y eficiente es necesaria una limpieza y un mantenimiento ordinario para realizar a intervalos regulares del siguiente modo:

- **Limpieza diaria**
 1. Limpiar los platos utilizando un paño húmedo para eliminar los depósitos de harina y restos de formación en caliente;
No utilizar esponjas abrasivas.
 2. Limpiar las partes externas de la formadora como paneles externos, manillas y parte frontal de los mandos con un paño suave y un detergente delicado. No utilizar esponjas abrasivas.
- **Limpieza semanal**
Limpiar delicadamente todas las partes externas de la formadora con un paño suave y un detergente delicado. No utilizar esponjas abrasivas.
- **Mantenimiento semestral**
Lubricar el eje vertical de empuje del plato inferior con grasa alimentaria.
- **Limpieza y mantenimiento anual**
Retirar los paneles laterales y posterior, y con una aspiradora limpiar el interior del compartimiento motor y el sistema eléctrico;
Lubricar el eje vertical de empuje del plato inferior con grasa alimentaria.

IMPORTANTE

Para evitar un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía) es obligatorio realizar un mantenimiento completo al menos una vez al año por un técnico especializado.

El técnico deberá limpiar cuidadosamente la máquina en todas sus partes, comprobar el funcionamiento y estado de desgaste de todos los componentes.

Mantenimiento extraordinario dirigido a los técnicos especializados

Para cualquier operación que no sea de competencia del usuario, es necesario solicitar la intervención de un técnico especializado.

Por lo tanto dirigirse a su revendedor y/o servicio de asistencia de la zona.

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento interrumpir la alimentación eléctrica y realizar las **"Precauciones de seguridad"**.

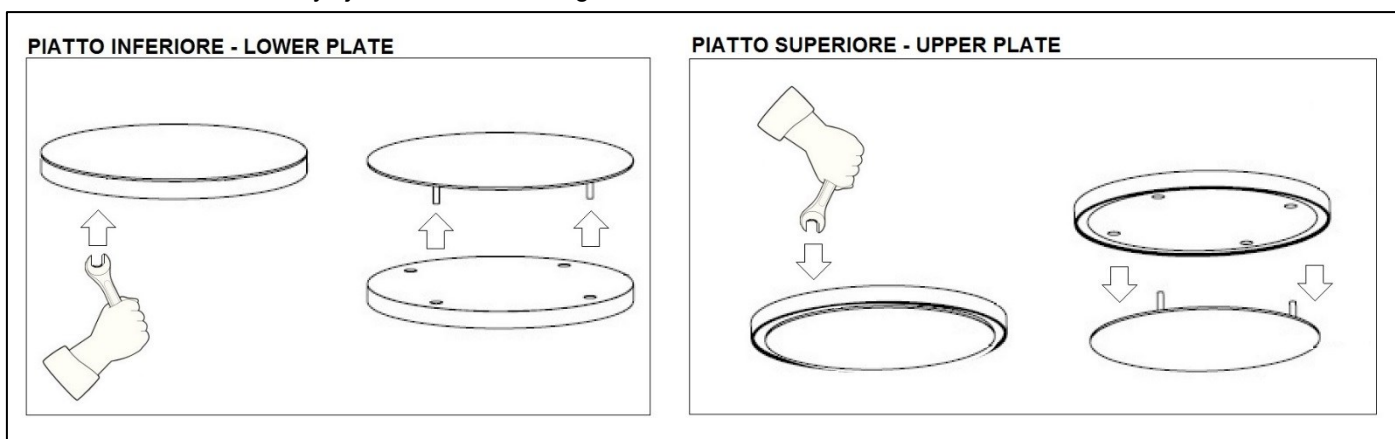
Sustitución de los platos teflonados

Una vez realizadas las **"Precauciones de seguridad"** prestar atención a:

- No sustituir nunca los platos cuando están calientes;
- Esperar que la formadora se enfríe.

Sustituir los platos del siguiente modo:

- Desatornillar las tuercas ciegas con una llave fija de 13 y extraer el plato teflonado que se desea sustituir;
- Introducir el nuevo plato;
- Volver a montar y ajustar las tuercas ciegas.



ATENCIÓN

Durante la sustitución del plato verificar que la resistencia y la sonda permanezcan correctamente en su lugar.

Sustitución de las resistencias

Una vez realizadas las **"Precauciones de seguridad"** sustituir la sonda del siguiente modo:

- Retirar el panel lateral izquierdo;
- Extraer el termoregulador (superior o inferior dependiendo de la resistencia que se desea sustituir);
- Desconectar la fase de la resistencia del terminal n° 1;
- Desconectar el cable neutro de la resistencia;
- Retirar el plato (superior o inferior dependiendo de la resistencia que se desea sustituir);
- Extraer la resistencia retirando los correspondientes cables de alimentación;
- Conectar los cables fase y neutro a la nueva resistencia;
- Realizar las operaciones inversas para volver a montar, prestando atención de conectar correctamente los cables (ver esquema eléctrico).

Sustitución de la sonda de temperatura

Una vez realizadas las **"Precauciones de seguridad"** sustituir la sonda del siguiente modo:

- Retirar el panel lateral izquierdo;
- Extraer el termoregulador (superior o inferior dependiendo de la resistencia que se desea sustituir);
- Desconectar la sonda de los terminales n° 11 (+) y n° 12 (-);
- Retirar el plato teflonado (superior o inferior dependiendo de la sonda que se desea sustituir);
- Extraer la sonda del plato y extraer el cable;
- Volver a colocar la nueva sonda en el plato conduciendo el cable hasta el correspondiente termoregulador;
- Realizar las operaciones inversas para volver a montar, prestando atención de conectar correctamente los cables (ver esquema eléctrico).

Sustitución del termoregulador

Una vez realizadas las “**Precauciones de seguridad**” sustituir el termoregulador del siguiente modo:

- Retirar el panel lateral izquierdo;
- Extraer el termoregulador dañado;
- Desconectar los cables de los diferentes terminales;
- Conectar los cables en el nuevo termoregulador (ver esquema eléctrico);
- Volver a colocar el termoregulador en el correspondiente orificio;
- Cerrar el panel lateral izquierdo.

Indicaciones para pedir los repuestos

Para solicitar las partes de repuesto deben comunicarse los datos siguientes, que se encuentran en la placa plateada situada en el lado derecho del horno (ver pág.6):

Modelo de la formadora;

- Matrícula de la formadora (Número de Serie);
- Código del componente (véase lista de repuestos);
- Cantidad necesaria.

8 POSIBLES ANOMALÍAS Y ALARMAS

Anomalia	Posible Causa	Posible Solución
La máquina no se enciende	Ausencia de energía eléctrica	Verificar el interruptor general, la toma, el enchufe y el cable de alimentación, la caja de terminales externa al compartimento de mandos
	El tirador del interruptor general se encuentra en posición “0”	Girar el tirador en posición “1”
	La rejilla de protección posterior es levantada o extraída	Verificar el correcto posicionamiento de la rejilla de protección posterior
La masa se pega a los discos	La masa no queda bien leudada o demasiado hidratada.	Dejar que la masa suba más, comprobar que la masa utilizada cumple con las instrucciones dadas en este manual.
	La pasta está demasiado fría.	Una masa fría aumenta la condensación que tiene un efecto "pegamento". Se recomienda utilizar una mezcla bien madura con una temperatura mínima de 10° - 12°C (50°F - 54°F)
	La temperatura del disco es demasiado baja.	Ajuste los termostatos a 150°C-160°C
La forma del disco de masa no es perfectamente circular La forma del disco di pasta non è perfettamente circolare	La pelota no fue colocada en el centro del plato.	Coloque la bola en el centro del plato inferior.
	La forma de la pelota no es esférica.	No alterar la forma esférica de la pelota durante el manejo.
El disco de pasta se retira después del aplastamiento	La bola de masa no está lo suficientemente fermentada.	Hacer fermentar más la pasta
El disco de masa no tiene las dimensiones que se desean	La regulación del espesor de los platos no es correcta.	Disminuir o aumentar la distancia entre los platos.
	La regulación del temporizador no es correcta.	Disminuir o aumentar el tiempo de cierre de los platos

Alarma	Causa	Solución
Pr1	Fallo sonda (parte superior o inferior del horno)	Sustituir la sonda

9 INFORMACIONES PARA LA DEMOLICIÓN Y LA ELIMINACIÓN



En conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005 n.151 "Actuación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, como así también la eliminación de los desechos".

El símbolo del cajón tachado colocado en el aparato o en la confección indica que el producto al final de su vida útil se debe eliminar de manera separada de los otros residuos.

La recogida del presente aparato llegado al final de su vida útil la organiza y gestiona el productor. El usuario que querrá deshacerse del presente aparato se deberá comunicar con el productor y seguir el sistema que el mismo ha adoptado para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el paso sucesivo del aparato dispuesto al reciclado, al tratamiento y a la eliminación ambiental compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos al medio ambiente y a la salud y favorece la reutilización y/o reciclado de los materiales que está compuesto el aparato. La eliminación ilegal del producto por parte del poseedor comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la norma vigente.

**Inscr. Reg. Nacional de los Productores de AEE con el número:
IT08020000000645**

DEUTSCH

INDEX

VORWORT	59
HINWEISE ZUR SICHERHEIT	59
ALLGEMEINE ANGABEN	63
INSTALLATION	64
STEUERUNGEN	65
GEBRAUCHSMODALITÄTEN	66
WARTUNG UND REINIGUNG	68
MÖGLICHE STÖRUNGEN UND ALARME	70
INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG	71

1 VORWORT

Lieber Kunde, vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug beim Kauf unseres Produktes bedanken und gratulieren Ihnen zur Ihrer Wahl.

Zum bestmöglichen Gebrauch Ihrer neuen Pizzapresse empfehlen wir, das vorliegende Handbuch aufmerksam zu lesen.

Die in diesem Handbuch genannten Pizzapressen sind ausschließlich für die Verarbeitung von Pizzateigen und ähnlichen Produkten konzipiert.

Die oben genannte Nutzung und die für diese Geräte vorgesehenen Konfigurationen sind die vom Hersteller einzig zugelassenen: das Gerät nicht wider der beschriebenen Anleitungen benutzen.

Die Installation darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, das in der Lage ist, die besten Funktions- und Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

2 HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden oder warten.

- Das Handbuch muss das Produkt während seiner gesamten Lebensdauer begleiten, auch im Falle einer Weitergabe. Bei Verlust bitten Sie den Händler und/oder den Hersteller um eine Kopie (unter Angabe der Seriennummer).
- Das Typenschild gibt wichtige technische Informationen. Sie sind unerlässlich, wenn ein Eingriff zur Wartung oder Reparatur des Geräts angefordert wird. Es wird daher empfohlen, das Gerät nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu modifizieren
- Dieser Gerätetyp ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt, beispielsweise in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch unerfahrene Personen im häuslichen und ähnlichen Bereich bestimmt.
- Dieser Gerätetyp ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet.
- Alle Installations-, Montage- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von spezialisiertem und qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften zur System- und Arbeitsplatzsicherheit durchgeführt werden.
- Bevor Sie das Gerät bewegen oder installieren, vergewissern Sie sich, dass der Raum, in dem es untergebracht werden soll, dafür geeignet ist. Überprüfen Sie, ob die Anlagen den im Einsatzland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Eine andere als die in diesem Handbuch beschriebene Installation, Verwendung oder Wartung kann zu Schäden, Verletzungen oder zum Tod führen.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät darf nicht an Orten installiert werden, an denen die Öffentlichkeit Zugang hat.
- Wenn dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Oberflächen usw. aufgestellt werden muss, müssen diese aus nicht brennbarem Material bestehen oder mit geeignetem, zertifiziertem wärmeisolierendem Material abgedeckt sein.
- Während der Montage der Geräte ist ein Transport oder Aufenthalt nicht gestattet von Personen, die nicht an der Installation in der Nähe des Arbeitsbereichs beteiligt sind.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten, den Austausch von Komponenten oder eine normale/außerordentliche Reinigung durchführen.

- Nicht ausdrücklich genehmigte Eingriffe, Manipulationen oder Modifikationen, die nicht den Angaben in diesem Handbuch entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen und führen zum Erlöschen der Garantie.
- Einige Teile der Ausrüstung können hohe Temperaturen erreichen. Es ist ratsam, darauf zu achten, die Oberflächen nicht zu berühren und nicht in die Nähe von Materialien zu kommen, die brennbar oder hitzeempfindlich sein könnten, auch nicht beim Umgang mit gekochten Lebensmitteln.
- **BRANDGEFAHR:** Lassen Sie den Bereich um das Gerät frei und frei von brennbaren Stoffen. Bewahren Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe dieses Geräts auf.
- Benutzen Sie beim Umgang mit Lebensmitteln während und nach dem Garen stets persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe), um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Kochen immer Materialien, die hitzeunempfindlich und für den Kontakt mit heißen Speisen zertifiziert sind.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Werkzeuge (z. B. Stahl). Küchenutensilien aus Kunststoff oder ähnlichem können hohen Ofentemperaturen möglicherweise nicht standhalten.
- Beaufsichtigen Sie das Gerät während des gesamten Betriebs. Lassen Sie Lebensmittel nicht unbeaufsichtigt im Ofen.
- Vermeiden Sie es, das Gerät unbeaufsichtigt in der Gegenwart von Kindern zu lassen und stellen Sie sicher, dass diese es nicht benutzen oder damit spielen.
- **ACHTUNG:** Schalten Sie immer den Hauptschalter aus, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen und bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
- Wenn Sie eine Anomalie, Fehlfunktion oder einen Fehler bemerken, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an den Händler und/oder einen qualifizierten und spezialisierten Techniker. Wenn Komponenten des Produkts ausgetauscht werden müssen, fordern Sie immer Originalersatzteile an, andernfalls erlischt die Garantie.
- Notrufnummern gut sichtbar anbringen.
- Das Gerät muss mindestens einmal im Jahr von einem qualifizierten und spezialisierten Techniker überprüft werden.
- Selbst eine teilweise Nichtbeachtung dieser Regeln kann zu Schäden und Verletzungen, einschließlich moralischer Verletzungen, führen, führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Zum Reinigen des Geräts oder seiner Komponenten, Zubehörteile oder Unterkonstruktion NICHT Folgendes verwenden:
 - scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel, aggressiv oder ätzend (z. B. Salz-/Salz- oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.)
 - abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
 - Dampf- oder Druckwasserstrahlen.

HANDBUCH

Aufbewahrung des Handbuchs

Dieses Handbuch, das ein integraler Bestandteil des Produkts ist, muss sorgfältig aufbewahrt werden und muss sowohl für den Benutzer als auch für die für die Installation und Wartung verantwortlichen Personen jederzeit zur Einsichtnahme verfügbar sein.

Verschlechterung oder Verlust

Fordern Sie bei Bedarf ein weiteres Exemplar bei Ihrem Händler oder beim Hersteller an.

Übergabe der Ausrüstung

Im Falle einer Weitergabe des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, auch diese Anleitung an den neuen Eigentümer auszuhändigen.

Verantwortung

Mit der Übergabe dieses Handbuchs lehnt der Hersteller jegliche zivil- und strafrechtliche Haftung für Unfälle ab, die auf die teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der darin enthaltenen Hinweise und Vorschriften zurückzuführen sind.

Der Hersteller lehnt außerdem jegliche Verantwortung ab, die sich aus unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder falscher Verwendung durch den Benutzer, aus nicht autorisierten Änderungen und/oder Reparaturen oder aus der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen ergibt.

Verantwortung für Installationsarbeiten

Die Verantwortung für die während der Installation des Produkts durchgeführten Arbeiten liegt nicht beim Hersteller; Es liegt und bleibt die Verantwortung des Installateurs, der für die Durchführung von Kontrollen hinsichtlich der Richtigkeit der gewählten Installationslösungen und ihrer Kompatibilität mit dem Produkt verantwortlich ist. Darüber hinaus ist die Einhaltung aller Sicherheitsstandards erforderlich, die die spezifische Gesetzgebung des Staates, in dem es installiert wird, vorschreibt.

Verwenden

Die Verwendung des Produkts unterliegt neben den in diesem Handbuch enthaltenen Bestimmungen auch der Einhaltung aller Sicherheitsstandards, die durch die spezifische Gesetzgebung des Landes, in dem es installiert wird, erforderlich sind. Für weitere Informationen zur Verwendung und/oder Installation des Produkts wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie es gekauft haben.

Restrisiko

RESTRISIKEN

Die Maschine weist auf Risiken hin, die aus konstruktiver Sicht oder durch den Einbau geeigneter Schutzvorrichtungen nicht vollständig beseitigt wurden. Zur vollständigen Information des Kunden sind die Restrisiken, die an der Maschine verbleiben, nachfolgend aufgeführt.

RESTRISIKO	GEFAHRENSITUATION	WARNUNG	PSA
Beschreibung	Beschreibung	Beschreibung	Abbildung
Verrutschen oder Stürzen	Der Bediener kann wegen des Vorhandenseins von Wasser oder Schmutz auf dem Boden verrutschen.	Wenn Sie das Gerät benutzen, verwenden Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung, um ein Verrutschen zu vermeiden.	
		Halten Sie den Bereich vor dem Ofen sauber.	
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Umgang mit beweglichen Teilen die Finger oder die Hand zerquetschen.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung (Handschuhe) durchgeführt werden.	
		Das Schließen der Ofentür mit Quetschgefahr von Händen und Fingern.	
Schnittgefahr	Scharfe Verletzungen durch die Innenteile des Maschinenrahmens sind bei Wartungsarbeiten möglich.	Die Wartung darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung durchgeführt werden (Schnittschutzhandschuhe und Kleidung, die den Unterarm abdecken).	
Kippen von Lasten	Handhabung des Gerätes oder eines Teils davon ohne geeignete Mittel.	Verwenden Sie bei der Handhabung mit dem Gerät oder seiner Verpackung geeignete Hebemittel oder -systeme. (Kapitel 4 INSTALLATION)	
Stromschlag (elektrischer Schlag)	Kontakt mit spannungsführenden elektrischen Teilen während Wartungsarbeiten, die am Schaltschrank unter Spannung durchgeführt werden. Der Bediener eingreift (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne die Stromversorgung der Maschine zu unterbrechen), indem er auf dem nassen Boden liegt.	Die Wartung der Geräte darf nur von qualifiziertem Personal mit persönlicher Schutzausrüstung gegen Stromschlag durchgeführt werden.	  

	Stromschlag durch Fehlfunktion des Erdungssystems oder der elektrischen Schutzvorrichtungen.	Installieren Sie vor dem Gerät geeignete Schutzeinrichtungen, die den geltenden gesetzlichen Anforderungen entsprechen.	
Hitze	Der Kontakt mit den Außenseiten, der Ofentür oder dem Glas der Ofentür kann zu Verbrennungen führen.	Die Außenseiten, die Ofentür und das Glas der Ofentür nicht berühren, wenn der Ofen heiß ist. Die Tür/en an den Griffen öffnen.	
	Der Kontakt mit der hitzebeständigen Platte und dem Kamin des Geräts kann zu Verbrennungen führen.	Niemals die hitzebeständige Platte und den Kamin des Geräts berühren.	
	Die Verwendung von Ofenblechen kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.	Verwenden Sie während des Einsatzes von Zubehör zum Garen geeignete persönliche Schutzausrüstungen (Handschuhe).	
	Beim Reinigen und Warten des Ofens kann man sich ebenfalls verbrennen.	Den Ofen nur dann reinigen, wenn er kalt ist. Ist der Ofen heiß, darf er nur mit Metallbürste mit langem Stiel gereinigt werden.	
	Austreten von heißem Dampf beim Öffnen der Ofentür.	Öffnen Sie den Ofen vorsichtig. Halten Sie die Hände oder das Gesicht von der Öffnung fern. Warten Sie, bis die Dampf Wolke sich verflüchtigt hat.	
Hygienisch, mikrobiologisch	Schlechte Reinigung der Maschine und/oder des Raumes, in dem sie sich befindet.	Mangelhafte Hygiene kann ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Achten Sie besonders auf die Reinigungszyklen.	
Unzulässige Anwendung	Die Verwendung des Ofens für andere als die Zwecke, für die er ausgelegt ist (Garen von Speisen), kann zu Schäden an Sachen, Tieren und Personen führen.	Lesen Sie die Bedienungsanleitung, Kapitel 2 SICHERHEITSHINWEISE, aufmerksam durch.	

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Folgende Tabelle umfasst die persönliche Schutzausrüstung (PSA), die in den verschiedenen Phasen des Lebenszyklus des Geräts verwendet werden soll.

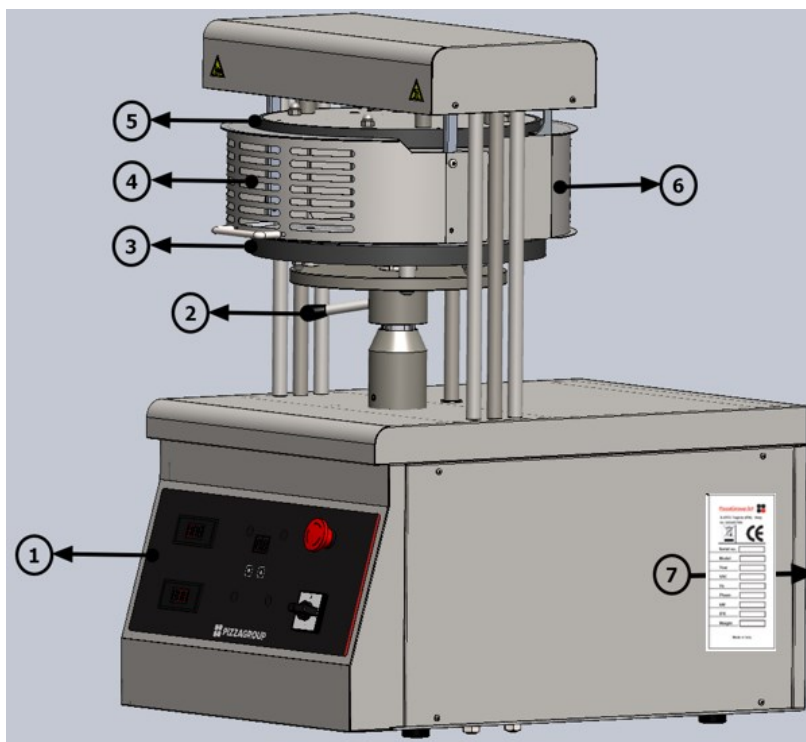
Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Brille	Gehörschutz	Maske	Helm oder Schutzhelm
							
Transport	X	X	X				
Verlagerung	X	X	X				
Auspacken	X	X	X				
Montage	X	X	X				
Planmäßige Nutzung			X				
Einstellungen		X	X	X			
Planmäßige Reinigung		X	X	X			
Außerplanmäßige Reinigung		X	X	X		X	
Wartung	X	X	X	X			
Abbau	X	X	X	X		X	
Verschrottung	X	X	X	X		X	

3 ALLGEMEINE ANGABEN

Eigenschaften

Folgend die allgemeinen Spezifikationen, die die Pizzapresse charakterisieren:

1. Frontale Steuereinheit;
2. Hebel zur Regulierung der Dicke des Teigs;
3. Untere Platte;
4. Vorderes Gitter/Schutzabdeckung
5. Obere Platte;
6. Hinteres Schutzgitter;
7. Etikett mit der Seriennummer.



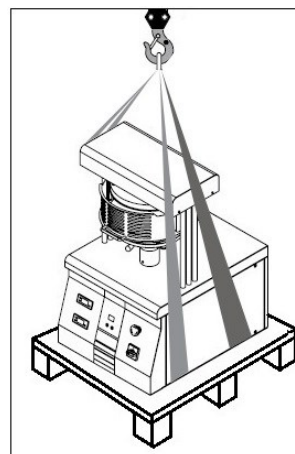
Technische Daten

Technische Eigenschaften		Modell	
		PF33-PF33 L	PF45-PF45L
Gewicht des Teigs	gr.	130÷250	250÷500
Durchmesser der Platte	cm	Ob. 33 ÷ Unt. 36	Ob. 45 ÷ Unt. 45
Stromversorgung (50 Hz)	Volt	230 1+N+T 230 3+T 400 3+N+T	230 3+T 400 3+N+T
Frequenz	Hz	50 o 60	
Maximale Leistungsaufnahme	kW	3,75	5,1
Ampere	230 1+N+T 230 3+T 400 3+N+T	16,3 10,7 6,5	26,2 14,7 10,2
Außenmaße (BxTxH)	cm	47x65x83	63x73x89
Nettogewicht	Kg	96	127
Abmessungen der Verpackung (LxTxH)	cm	72x80x99	72x93x102
Bruttogewicht	Kg	114	150

4 INSTALLATION

Abladen und Handling der Pizzapresse

Das Abladen und Handling der Pizzapresse muss mittels eines Gabelstaplers durch Fachpersonal erfolgen. Die Maschine wird in einer geeigneten Verpackung (Holzkiste) geliefert und an der Holzpalette mit Bandisen befestigt. Im Inneren der Verpackung befinden sich außer der Maschine die Gebrauchsanleitungen. Für den Transport der Maschine bis zum Installationsort muss ein Wagen mit Rädern von angemessener Tragfähigkeit verwendet werden. Nachdem die Bandisen abgeschnitten wurden, die Verpackung und die Kunststoffschutzfolie entfernen, dann mit Hilfe von Riemen mit angemessener Tragfähigkeit, die unter dem Untergestell eingeführt wurden, und einem geeigneten Hubmittel (manuell oder motorisiert) die Maschine erheben, die darunterliegende Palette entfernen und die Maschine am vorgesehenen Aufstellungsort positionieren.



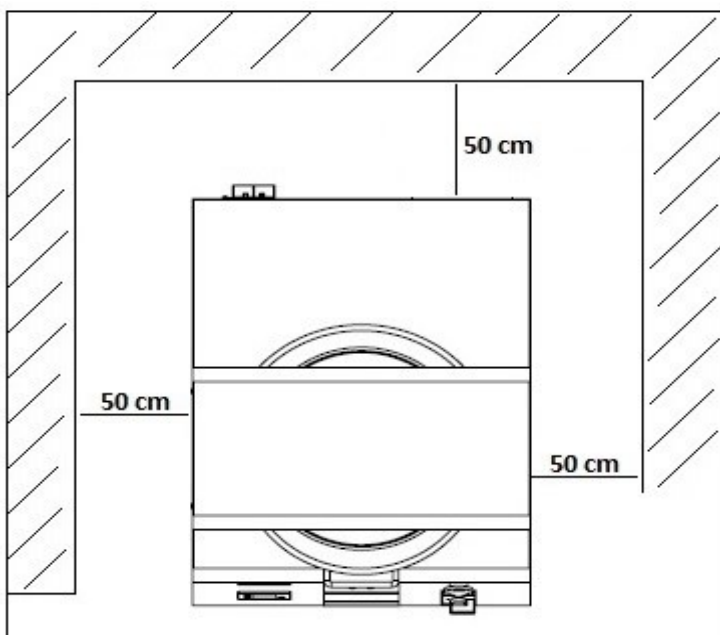
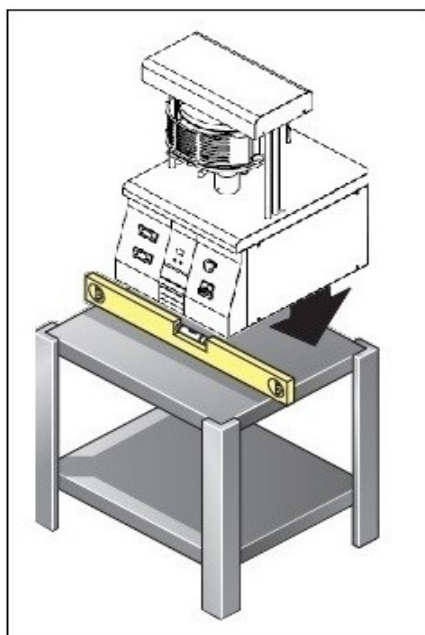
Positionierung der Pizzapresse

Die Installation der Pizzapresse muss von qualifiziertem Personal gemäß den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften ausgeführt werden.

Sicherstellen, dass die Auflagefläche der Pizzapresse eine angemessene Tragfähigkeit besitzt und eben ist.

Möglicherweise das Untergestell, das als Optional von der Firma geliefert wurde, verwenden. Nachdem die Maschine aus der entsprechenden Verpackung genommen wurde, diese am vorgesehenen Ort unter Beachtung der Sicherheitsmindestabstände von Mauern und/oder anderen Ausrüstungen positionieren.

Die Maschine muss gut belüftet werden und der Mindestabstand von Mauern und/oder anderen Ausrüstungen darf nicht geringer als die in der folgenden Abbildung angegebenen Maße sein.



Eventuelle Schutzabdeckungen aus Polystyrol und die Schutzfolie entfernen und dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberfläche beschädigen können, vermeiden.

Anschluss an die Anlagen (elektrischer Anschluss)

Die Pizzapresse wird mit dem Versorgungskabel ohne Stecker geliefert. Der Anschluss an das elektrische Stromnetz muss mit Zwischenschalten eines Differential-Thermoschutzschalters mit entsprechenden Eigenschaften, in dem der minimale Öffnungsabstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

PRESSEN 230V EINPHASIG:

Um Phänomene, die vorübergehende Stromstöße erzeugen, zu vermeiden, und in Anwesenheit eines Drehzahlwandlers (Inverter), mit dem die Maschine in der einphasigen 230V-Version ausgestattet ist, ist es notwendig, dass die elektrische Anlage einen super-immunen Fehlerstromschutzschalter der Klasse A, Typ "SI" besitzt, der die ständige Verfügbarkeit von Elektrizität in völliger Sicherheit garantiert.

DARÜBER HINAUS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTEN:

- Die Steckdose des elektrischen Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und keinerlei Verlegung erfordern.
- Der elektrische Anschluss muss auch nach der Installation der Presse leicht zugänglich sein.
- Der Abstand zwischen Presse und Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt ist. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Untergestell der Presse befinden.
- Falls das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifiziertem Techniker ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

5 STEUERUNGEN

Beschreibung der Steuertafel

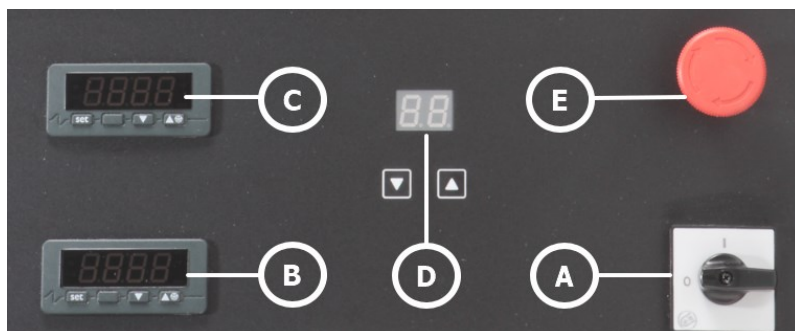
A = Hauptschalter;

B = Thermostat untere Platte;

C = Thermostat obere Platte;

D = Pause-Timer in Phase der Kompression;

E = Notaus-Taster



Einstellungen des Thermostats

Das Thermostat (siehe Abbildung) startet automatisch, wenn der Hauptschalter (A) betätigt wird.

Während dem Normalbetrieb visualisiert das Display die Temperatur der Platte.

Um das Thermostat einzustellen, die Taste **Set** drücken, die Led **Out 1** blinkt. Innerhalb 15 Sekunden die Tasten **▲** (aufwärts) oder **▼** (abwärts) drücken und die gewünschte Temperatur der Platte einstellen.

Nach der Einstellung der gewünschten Temperatur **Set** drücken oder für 15 Sekunden keine Taste drücken.



Die zum Zeitpunkt der Einschaltung eingestellte Temperatur beträgt 150° C, die maximal einstellbare 170° C.

Im Falle, dass das Display **Pr1** (Fehler Sonde) visualisiert, die Unversehrtheit der Sonde oder die Verbindung zwischen Instrument und Sonde prüfen.

Einstellungen des Timers

Der Timer (siehe Abbildung) startet automatisch mit der Zeit auf Null (0) eingestellt, wenn der Schalter (A) betätigt wird.

Die einstellbare Presszeit beträgt zwischen 0 bis 1,5 Sekunden, mit Takten von 0,1 Sekunden.

Um die Presszeit einzustellen, ist es ausreichend, die Taste ▲ (aufwärts) zu drücken, um sie zu erhöhen und ▼ (abwärts), um sie zu verringern.



6 GEBRAUCHSMODALITÄTEN

Funktionsprüfung

Vor dem Einschalten der Pizzapresse prüfen:

- Dass der Schutzfilm, wo vorhanden, entfernt worden ist;
- Dass der Stecker korrekt in die Steckdose für die elektrische Stromversorgung gesteckt worden ist;
- Dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten, die auf dem Schild auf der Rückseite der Pizzapresse aufgeführt sind, vereinbar sind.

Einschalten der Pizzapresse

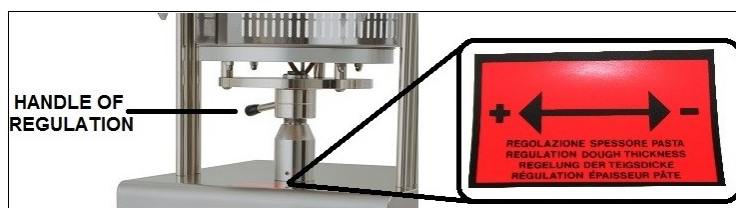
Um die Pizzapresse einzuschalten, wie folgt vorgehen:

- Den Hauptschalter auf Position 1 drehen.
- Den Notaus-Taster "E", falls aktiviert, drehen (mit aktiver Taste ist der Timer abgeschaltet);
- Die Temperatur durch Einwirken auf die Thermostate einstellen (Empfohlene Werkseinstellung 150° C);
- Die Presszeit mit dem Timer einstellen.

Arbeitsphase

Nach dem Einschalten der Maschine wie folgt vorgehen:

- Abwarten, dass die Platten die eingestellte Temperatur erreichen.
- Die Presszeit zwischen 0,7 und 1 Sekunde einstellen.
- Mit dem entsprechenden Einstellgriff die gewünschte Dicke einstellen (siehe Foto).
"+" größere Dicke; "-" geringere Dicke;



- Den Schutz senken, um den Zyklus des An- und Abstiegs der unteren Scheibe zu starten.
Die Dauer der Kompression der Scheiben, die für das Formen des Teigs notwendig ist, wird von der Zeitschaltuhr "D" bezüglich des vorhergehend eingestellten Werts reguliert.

Nach Ende der Kompression, sinkt die untere Scheibe bis zur anfänglichen Position der Ruhestellung.

Bei Vollendung des Zyklus wird der Teig eine flache und kreisförmige Form angenommen haben, bereit, um mit der entsprechenden Schaufel entnommen zu werden.



ACHTUNG

Das Schutzgitter darf nur erhoben werden, wenn die untere Platte das Pressen beendet hat und zur ursprünglichen Position zurückkehrt.

Wenn das Gitter erhoben wird, bevor der Zyklus des Anstiegs der unteren Platte beendet ist, wird die Bewegung durch Absenken der Platte automatisch umgekehrt.

Ratschläge für den Gebrauch

Art der Arbeit pastos

Die richtige Reifung und Temperatur des zu verarbeitenden Teigs bestimmen ein einfaches Erreichen des Scheibendurchmessers und ein besseres Ergebnis während der Backphase; Verwenden Sie deshalb immer sehr reife und nicht kalte Nudeln (mindestens zwei Stunden vor Arbeitsbeginn aus dem Kühlschrank nehmen). Empfohlene Temperatur: mindestens 10° - 12°C (50°F - 54°F).

Drucktests

Es ist immer ratsam, vorab einige Zerkleinerungstests durchzuführen, um die Eigenschaften und die Funktionsweise des ersten besser zu verstehen.

Die Leistung des Produkts wurde vom Hersteller mit einer Hydratation des Teigs von 60 % getestet.

Hier sind einige Tipps, wie Sie den Trainer optimal nutzen können:

- Stellen Sie die Thermostate auf eine Temperatur von mindestens 150 °C ein;
- Stellen Sie eine Mahlzeit zwischen 0,7 und 1 Sekunde ein;
- Der Teig sollte gut aufgegangen sein und bei Zimmertemperatur verwendet werden;
- Bemehlen Sie die Teigkugel, bevor Sie sie in den Former geben.
- Legen Sie die Kugel in die Mitte des Tellers.
- VERWENDEN SIE NIEMALS ÖL FÜR DAS GESCHIRR.

Weitere Informationen

Sobald die Teigscheiben gepresst und auf der Pizzeria-Theke abgelegt wurden, kann es vorkommen, dass sie sich nach dem Befüllen nur schwer mit der Schaufel aufnehmen lassen.

Diese Schwierigkeit kann darauf zurückzuführen sein, dass die Scheiben nach dem Pressen Feuchtigkeit abgeben, wodurch sie an der Pizzatheke kleben bleiben. Um dieser Situation abzuweichen, nutzen Sie einfach diese Vorsichtsmaßnahmen:

- einen Presstest durchführen (siehe Stauchtests);
- Entfernen Sie die Scheibe unter Beachtung aller erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen (Vorsicht, die Teller sind heiß) und legen Sie sie auf die Pizzatheke.
- Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie die CD entfernen.
- Eventuelle Feuchtigkeitsrückstände der Scheibe mit Mehl entfernen.
- Legen Sie die Scheibe auf das Mehl und verteilen Sie es gleichmäßig.

Dadurch entsteht ein „fester Stärkefilm“, der ein Anhaften der Stärke verhindert.

Abschalten der Pizzapresse

Um die Pizzapresse abzuschalten, die nachstehende Prozedur befolgen:

- Den Notaus-Taster “E” drücken.
- Den Hauptschalter “A” auf Position 0 bringen.

7 WARTUNG UND REINIGUNG

Sicherheitsvorkehrungen

Vor dem Beginn jeglicher Wartungsarbeiten sind die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:

- **Sicherstellen**, dass die Pizzapresse abgeschaltet und vollkommen abgekühlt ist.
- **Sicherstellen**, dass die Pizzapresse nicht mehr elektrisch gespeist wird.
- **Sicherstellen**, dass die Stromversorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet wird; den Stecker aus der Stromsteckdose ziehen.
- Die persönlichen Schutzausrüstungen, wie von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehen, **benutzen**.
- **Verwenden** Sie keine chemischen Mittel auf den Platten an den Außenteilen der Presse.
- **Kein** Wasser mit Schläuchen oder Hochdruckgeräten zum Waschen verwenden.
- **Keine** scheuernden Materialien oder Schwämme zur Reinigung der Platten oder Metallteile verwenden.
- Alle Schutzeinrichtungen **installieren** und alle Sicherheitsvorrichtungen nach Ende der Wartung oder der Reparaturvorgänge vor der erneuten Inbetriebnahme der Presse wieder aktivieren.

Ordentliche Wartung durch den Benutzer

Vor dem Beginn jeglicher Wartungseingriffe die elektrische Stromversorgung unterbrechen und die „**Sicherheitsvorkehrungen**“ befolgen.

Um die Pizzapresse immer sauber und effizient zu halten, ist eine Reinigung und ordentliche Wartung notwendig, die in regelmäßigen Abständen wie folgt ausgeführt werden muss:

- **Tägliche Reinigung**
 1. Die Platten unter Verwendung eines feuchten Tuchs reinigen, um Ablagerungen von Mehl und Rückstände von der heißen Pressung zu beseitigen.
Keine scheuernden Schwämme verwenden.
 2. Äußere Teile der Pizzapresse, wie Außenwände, Griffe und vorderes Bedienfeld mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Keine scheuernden Schwämme verwenden.
- **Wöchentliche Reinigung**
Alle äußeren Teile der Pizzapresse mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel sorgfältig reinigen. Keine scheuernden Schwämme verwenden.
- **Halbjährliche Wartung**
Die vertikale Welle zum Schub der unteren Platte mit Lebensmittelfett schmieren.
- **Jährliche Reinigung und Wartung**
Die Seitenwände und die Rückwand entfernen und mit einem Staubsauger das Innere des Motorfachs und die elektrische Anlage reinigen
Die vertikale Welle zum Schub der unteren Platte mit Lebensmittelfett schmieren.

WICHTIG

Um übermäßigem Verschleiß vorzubeugen (nicht durch die Garantie abgedeckt), ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine vollständige Wartung durch einen spezialisierten Techniker durchführen zu lassen.

Der Techniker muss die Maschine in allen Teilen sorgfältig reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Komponenten überprüfen.

Außerordentliche Wartung durch spezialisierte Techniker

Für jeden Arbeitsschritt, der nicht in die Kompetenz des Benutzers fällt, muss der Eingriff eines spezialisierten Technikers angefordert werden.

Sich daher an den eigenen Händler und/oder an den örtlichen Kundendienst wenden.

Vor dem Beginn jeglicher Wartungseingriffe die elektrische Stromversorgung unterbrechen und die **“Sicherheitsvorkehrungen”** befolgen.

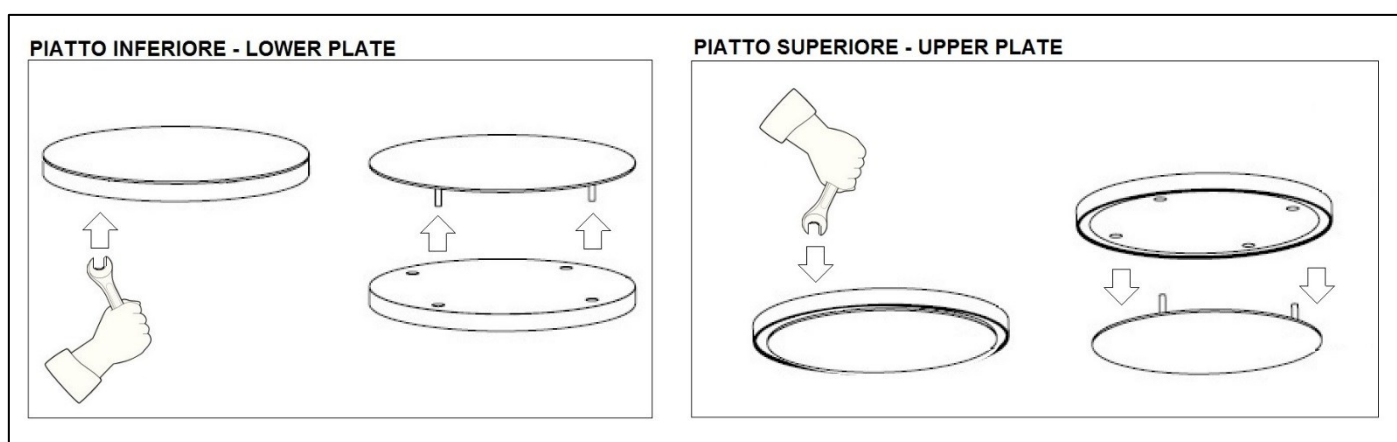
Austausch der Teflon-Platten

Nach der Ausführung der **“Sicherheitsvorkehrungen”** auf Folgendes achten:

- Die Platten niemals austauschen, wenn sie heiß sind.
- Abwarten, dass die Pizzapresse abgekühlt ist.

Die Platten wie folgt austauschen:

- Die Blindmuttern mit einem 13er Schraubenschlüssel abschrauben und die zu ersetzende Teflonplatte entfernen.
- Eine neue Platte einsetzen.
- Die Blindmuttern erneut montieren und festziehen.



ACHTUNG

Während des Austauschs der Platte prüfen, dass der Widerstand und die Sonde korrekt in ihrer Aufnahme positioniert bleiben.

Austausch der Widerstände

Nach der Ausführung der **“Sicherheitsvorkehrungen”** die Sonde wie folgt ersetzen:

- Die linke Seitenwand entfernen.
- Den Thermoregler (oberen oder unteren, je nach auszutauschendem Widerstand) herausziehen.
- Die Phase des Widerstands von der Klemme Nr. 1 abtrennen.
- Den Neutralleiter des Widerstands abtrennen.
- Die Platte (obere oder untere, je nach auszutauschendem Widerstand) entfernen.
- Den Widerstand herausnehmen, indem die bezüglichen Versorgungskabel herausgezogen werden.
- Die Phasen- und den Neutralleiter an den neuen Widerstand verbinden.
- Die umgekehrten Vorgänge für die erneute Montage ausführen, indem auf die korrekte Verkabelung geachtet werden muss.
(siehe elektrischen Schaltplan).

Austausch der Temperatursonde

Nach der Ausführung der **“Sicherheitsvorkehrungen”** die Sonde wie folgt ersetzen:

- Die linke Seitenwand entfernen.
- Den Thermoregler (oberen oder unteren, je nach auszutauschendem Widerstand) herausziehen.
- Die Sonde von den Klemmen Nr. 11 (+) und Nr. 12 (-) abtrennen.
- Die Teflonplatte (obere oder untere, je nach auszutauschender Sonde) entfernen.
- Die Sonde aus der Platte und dann das Kabel herausziehen.
- Die neue Sonde in der Platte positionieren und das Kabel bis zum bezüglichen Thermoregler führen.
- Die umgekehrten Vorgänge für die erneute Montage ausführen, indem auf die korrekte Verkabelung geachtet werden muss.
(siehe elektrischen Schaltplan).

Austausch des Thermoreglers

Nach der Ausführung der **“Sicherheitsvorkehrungen”** den Thermoregler wie folgt ersetzen:

- Die linke Seitenwand entfernen.
- Den defekten Thermoregler herausziehen.
- Die Kabel von den verschiedenen Klemmen abtrennen.
- Die Kabel im neuen Thermoregler verbinden (siehe elektrischen Schaltplan).
- Den Thermoregler in die entsprechende Öffnung positionieren.
- Die linke Seitenwand schließen.

Hinweise zum Bestellen der Ersatzteile

Für die Bestellung der neuen Ersatzteil-Platten müssen die folgenden Daten, die auf dem silbernen Typenschild auf der rechten Seite der Presse aufgeführt sind, angegeben werden (siehe S.6)

- Modell der Pizzapresse.
- Seriennummer der Pizzapresse.
- Code der Komponente (siehe Ersatzteilliste);
- Benötigte Menge.

8 MÖGLICHE STÖRUNGEN UND ALARME

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Maschine startet nicht	Stromausfall	Den Hauptschalter, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel, die Klemmleiste außerhalb dem Fach der Steuerungen prüfen.
	Der Knopf des Hauptschalters befindet sich in Position “0”.	Den Knopf in Position “1” drehen
	Das hintere Schutzgitter ist hochgeklappt oder wurde entfernt	Die korrekte Positionierung des hinteren Schutzgitters prüfen
Der Teig bleibt an den Scheiben kleben	Der Teig ist nicht gut gesäuert oder zu hydratisiert.	Lassen Sie den Teig weiter gehen und prüfen Sie, ob der verwendete Teig den Anweisungen in dieser Anleitung entspricht.
	Die Nudeln sind zu kalt.	Ein kalter Teig erhöht die Kondensation, die eine „Klebe“-Wirkung hat. Es wird empfohlen, eine gut gereifte Mischung mit einer Mindesttemperatur von 10° - 12°C (50°F - 54°F) zu verwenden.
	Die Scheibentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Thermostate auf 150°C-160°C ein
La forma del disco di pasta non è perfettamente circolare	Der Ball wurde nicht in der Mitte der Platte platziert.	Platzieren Sie die Kugel in der Mitte der Bodenplatte.
	Die Form der Kugel ist nicht kugelförmig.	Verändern Sie die Kugelform des Balls während der Handhabung nicht.
Die Teigscheibe schrumpft nach der Pressung	Der Teigballen ist nicht ausreichend aufgegangen.	Den Teig länger gehen lassen.
Die Teigscheibe besitzt nicht die gewünschte Abmessung	Die Einstellung der Dicke der Platten ist nicht korrekt.	Den Plattenabstand verringern oder erhöhen.
	Die Einstellung des Timers ist nicht korrekt.	Die Schließzeit der Platten verringern oder erhöhen

Alarm	Ursache	Lösung
Pr1	Störung der Sonde (Top oder Boden)	Die Sonde ersetzen

9 INFORMATIONEN ZUR VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



Im Sinne des Art. 13 des Gesetzesdekrets vom 25. Juli 2005 Nr. 151 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE in Bezug auf die Reduzierung des Gebrauchs von gefährlichen Substanzen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie auf die Abfallentsorgung“.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt am Ende der nützlichen Lebensdauer gesondert von den anderen Abfällen gesammelt werden muss.

Die Abholung dieses Gerätes wird am Ende der Lebensdauer vom Hersteller organisiert und geleitet. Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss demnach den Hersteller kontaktieren und das Verfahren zur gesonderten Sammlung des Gerätes am Ende der Lebensdauer befolgen, das der Hersteller bestimmt hat.

Die entsprechende Getrennsammlung zum Beginn des darauf folgenden Recyclings des außer Betrieb genommenen Gerätes bis zur umweltfreundlichen Behandlung und Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling des Materials, aus dem das Gerät besteht. Die missbräuchliche Entsorgung des Produktes seitens des Inhabers bringt die Anwendung von verwaltungsbehördlichen Sanktionen mit sich, die von der geltenden Norm vorgesehen sind.

Eingeschrieben im Nationalen Handelsregister der Hersteller von elektrischen und elektronischen Geräten mit der Nummer:

IT0802000000645

Scoprite subito le ultime novità sul nostro canale youtube.

Find out the latest news now on our youtube channel.

Découvrez les dernières nouvelles sur notre chaîne youtube.

Die neuesten Nachrichten finden Sie jetzt auf unserem YouTube-Kanal.

Descubra ahora las últimas novedades en nuestro canal de youtube.



MANUFACTUR:

Pizzagroup S.r.l.

Via Carnia 15, Z.I.P.R.

33078, San Vito al Tagliamento (PN), Italy

Tel. +39 0434 857000

E-mail: pizzagroup@pizzagroup.com

Official Web Site: www.pizzagroup.com