

ARROTONDATRICI ROUNDERS MACHINE

Models: AR300 - AR800



- IT** **MANUALE DI INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE**
(ISTRUZIONI ORIGINALI)
- FR** **Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien**
(Traduction de la notice originale)
- EN** **Instruction of installation use and maintenance manual**
(Translation of the original instructions)
- RU** **Инструкция по установке и эксплуатации, руководство по техническому обслуживанию**
(Перевод оригинальной инструкции)
- ES** **Manual de instalación, uso y mantenimiento**
(Traducción de las instrucciones originales)
- DE** **Installations-, Gebrauchs- und Wartungshandbuch**
(Übersetzung der Originalanleitung)

ITALIANO

1 PREMESSA

- 1.1 SIMBOLOGIA
- 1.2 DESTINAZIONE D'USO
- 1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE
- 1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE
- 1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE
- 1.6 GENERALITÀ
- 1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE
- 1.8 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE
- 1.9 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE
- 1.10 ASSISTENZA TECNICA
- 1.11 PARTI DI RICAMBIO
- 1.12 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE
- 1.13 CONSEGNA DELL' ARROTONDATRICE

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- 2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE
- 2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE
- 2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO D'INSTALLAZIONE

5 MESSA IN SERVIZIO ED USO DELL' ARROTONDATRICE

- 5.1 DESCRIZIONE DELL' ARROTONDATRICE
- 5.2 DESCRIZIONE DEI COMANDI
- 5.3 USO DELL' ARROTONDATRICE

6 MANUTENZIONE E PULIZIA

- 6.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA
- 6.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

7 ALLARMI E POSSIBILI ANOMALIE

8 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

1 PREMESSA

Il costruttore si riserva il diritto di modificare specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali del prodotto in qualsiasi momento senza darne preavviso.

1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:



INDICAZIONE: Indicazioni concernenti il corretto utilizzo del prodotto e le responsabilità dei preposti.



ATTENZIONE: Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.



PERICOLO: Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali.

1.2 DESTINAZIONE D'USO

L'ARROTONDATRICE a cui fa riferimento il presente manuale, è stata progettata esclusivamente per soddisfare le esigenze per la preparazione dell'impasto per pizza o simili.

L'arrotondatrice modello AR300 è stata progettata per realizzare, con impasti freddi NON LIEVITATI, palline di MIN 30 gr a MAX 300 gr lavorando un impasto avente idratazione da MIN 55% a MAX 65%. L'arrotondatrice modello AR800 è stata invece progettata per realizzare, con impasti freddi, palline di MIN 50 gr a MAX 900 gr lavorando un impasto avente idratazione da MIN 55% a MAX 75%.

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.



La destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale e meccanica.

1.3

SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

Lo scopo del manuale è quello di consentire all'utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.

Contenuto:

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione dell'apparecchiatura.

La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività dell'apparecchiatura.

1.4

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservazione e Consultazione:

Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione.

Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante della macchina.

Deterioramento o Smarrimento:

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

Cessione dell'apparecchiatura:

In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

1.5

AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'emissione sul mercato del prodotto.

Le apparecchiature già presenti sul mercato, con relativa documentazione tecnica, non verranno considerate dalla casa costruttrice carenti o inadeguate a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie su apparecchiature di nuova commercializzazione.

1.6

GENERALITÀ

Informazioni:

In caso di scambio di informazioni con il Costruttore o il Rivenditore dell'apparecchiatura fare riferimento al numero di serie ed ai dati identificativi riportati sull'apposita targhetta.

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 specifiche 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 o non specifici per questi modelli.

Manutenzione straordinaria:

Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sull'apparecchiatura a cui fa riferimento il presente manuale.

Responsabilità delle opere di installazione:



La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione dell'apparecchiatura non può essere considerata 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 proposte. Inoltre devono essere rispettate tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso:

L'uso dell'apparecchiatura 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.

1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE

- Direttiva 2006/95/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione”.
- Direttiva 2004/108/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la Direttiva 89/336/CEE”.
- Direttiva 89/391/CEE “Concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro”.

- Direttiva 2006/42/CE “Relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE”.
- Direttiva 85/374/CEE e Direttiva 1999/34/CE “Relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi”.
- Direttiva 2002/96/CE e 2003/108/CE “Sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e successive modifiche.”

1.8 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE

- ! Il costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:
- installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
 - inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
 - installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
 - uso non conforme alle direttive di sicurezza;
 - modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore effettuate sulla macchina;
 - utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di forno;
 - carenza di manutenzione;
 - eventi eccezionali.

1.9 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore dell' apparecchiatura deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti meccanici dell' apparecchiatura.

Tenere lontano i bambini e i non addetti, mentre l' apparecchiatura è in funzione.

1.10 ASSISTENZA TECNICA

Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l'apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

1.11 PARTI DI RICAMBIO

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell'apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esplosivo ricambi.



Eeguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo “MANUTENZIONE E PULIZIA”.

1.12 TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE

La targhetta matricola posta sull'apparecchiatura riporta tutti i dati caratteristici, compresi i dati del Costruttore, il numero di Matricola e la marcatura X.

1.13 CONSEGNA DELL' ARROTONDATRICE

L' arrotondatrice viene fornita in un apposito imballo chiuso in cartone fissato con regge ad una pedana di legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi.

All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le istruzioni per l'uso, installazione e manutenzione e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



Verificare che le predisposizioni all'accoglimento dell'arrotondatrice siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato l'arrotondatrice deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino all'arrotondatrice;
- osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare l'arrotondatrice quando si è distratti;
- eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma;
- rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte.

Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.

2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

L' apparecchiatura viene fornita completa di tutte le sue parti previste in un apposito imballo chiuso e fissata con delle regge ad una pedana (pallet) in legno.

L' arrotondatrice deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandolo con un'adeguata attrezzatura.

Per il trasporto dell' arrotondatrice fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti.

Accertarsi che i mezzi di sollevamento abbiano una portata superiore al peso del carico da sollevare.

Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

Lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm tra l'apparecchiatura e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della macchina stessa.



Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE



La responsabilità delle opere eseguite nello spazio d'ubicazione dell' apparecchiatura è, e rimane, a carico dell'utilizzatore; a quest' ultimo è demandata anche l'esecuzione delle verifiche relative alle soluzioni d'installazione proposte.

L'utilizzatore deve ottemperare a tutti i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed europei.

L'apparecchio dovrà essere installato su piani con adeguata capacità portante.

Le istruzioni di montaggio e smontaggio dell' apparecchiatura sono riservate ai soli tecnici specializzati.

È sempre consigliabile che gli utenti si rivolgano al nostro servizio di assistenza per le richieste di tecnici qualificati.

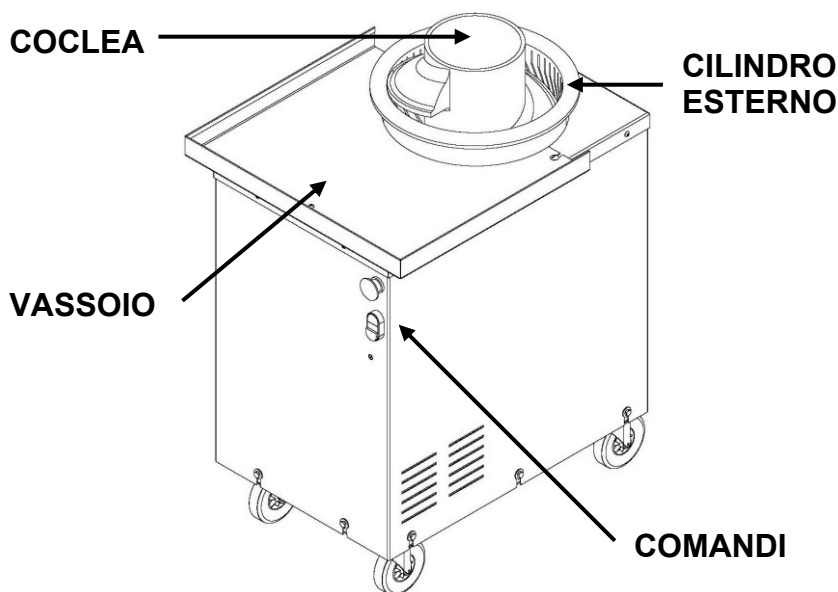
Nel caso in cui intervengano altri tecnici si raccomanda di accertarsi sulle loro reali capacità.

L'installatore, prima di avviare le fasi di montaggio o di smontaggio dell' apparecchiatura, deve ottemperare alle precauzioni di sicurezza previste per legge ed in particolare a:

- A) non operare in condizioni avverse;
- B) deve operare in perfette condizioni psicofisiche e deve verificare che i dispositivi antinfortunistici individuali e personali, siano integri e perfettamente funzionanti;
- C) deve indossare guanti antinfortunistici;
- D) deve indossare scarpe antinfortunistiche;
- E) deve accertarsi che l'area interessata alle fasi di montaggio e di smontaggio sia libera da ostacoli.

5 MESSA IN SERVIZIO ED USO DELL' ARROTONDATRICE.

5.1 DESCRIZIONE DELL' ARROTONDATRICE



L'arrotondatrice è stata progettata e realizzata ad **esclusivo uso alimentare** per la lavorazione a freddo di pasta a base di farina di cereali, allo scopo di ottenere la rotondità delle porzioni mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto, con caratteristiche fondamentali dell'impasto, con prevalente destinazione d'uso di pizzerie, panifici e pasticcerie.

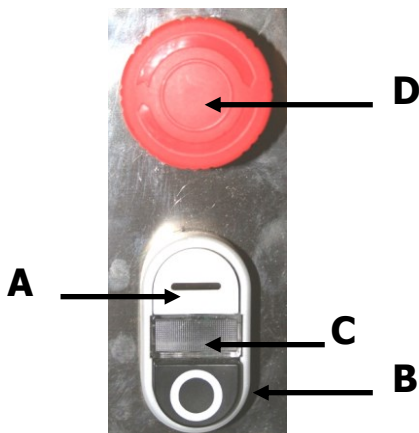
Ogni arrotondatrice è costituita da:

una struttura metallica in acciaio, un imbuto dotato di dispositivo di sicurezza, un cilindro (CILINDRO ESTERNO) il quale ruota attorno alla COCLEA. Questo cilindro viene azionato da un motoriduttore comandato da una scheda elettronica alimentata tramite cavo con tensione di rete. In tale scheda ci sono i comandi d'**avviamento** (bianco) ed **arresto** (nero).

5.2 DESCRIZIONE DEI COMANDI

Le nostre arrotondatricie sono dotate di centralina elettronica di avvio/arresto.

Nella seguente figura sono raffigurati i tasti comando della centralina.



- A) START
- B) STOP
- C) SPIA
- D) PULSANTE D'EMERGENZA

5.3 USO DELL' ARROTONDATRICE

L'arrotondatrice è stata progettata e realizzata ad esclusivo uso alimentare per la lavorazione a freddo di pasta NON LIEVITATA (si suggerisce una temperatura dell'impasto tra 17 e 24°) a base di farina di cereali, allo scopo di ottenere la rotondità delle porzioni mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto, con prevalente destinazione d'uso di pizzerie, panifici e pasticcerie.

INFORMAZIONI UTILI PER OTTENERE LA MIGLIOR ROTONDITA' DELLE PORZIONI

Modello AR300: adatto per realizzare palline di MIN 30 gr con impasti freddi aventi idratazione MIN 55% a MAX 65%

Modello AR800: adatto per realizzare palline di MIN 20 gr con impasti freddi aventi idratazione MIN 55% a MAX 75%

Prima di iniziare ogni ciclo di lavoro **accertarsi:**

- che l'impasto abbia le caratteristiche adeguate (idratazione, temperatura e mancanza di lievitazione) per essere inserito all'interno del prodotto
- che la macchina sia perfettamente pulita, in particolare le superfici di contatto con la pasta.

Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità (vedi punto 6).

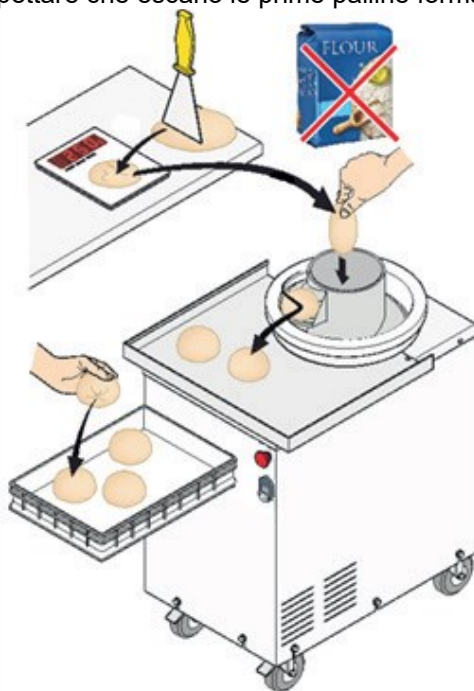
La fase operativa deve essere preceduta sia dalla preparazione delle porzioni di pasta da arrotondare che dalla predisposizione di un cassetto porta porzioni sotto il cilindro della macchina.

Accendere la macchina premendo il tasto “A” situato nel pannello comandi; dopo la pressione si accende la spia bianca e inizia il movimento rotatorio del cilindro.

Porzionare l'impasto utilizzando una spatola e verificare con una bilancia che il peso dei pezzi sia quello desiderato.

Inserire le porzioni create all'interno della coclea, senza infarinare. Successivamente l'azione svolta dalla spirale determina l'avanzamento della pasta e la conseguente compressione della stessa contro la superficie del cilindro dal quale, una volta fuori uscita, risulterà ben compatta e con una buona rotondità. Quest'ultima può essere ancora migliorata disponendo la pallina nel cassetto con la protuberanza rivolta verso il basso.

È possibile inserire tutte le porzioni previste in successione, senza bisogno di aspettare che escano le prime palline formate



In caso di emergenza premere il pulsante rosso (D)

A conclusione della fase operativa arrestare la macchina premendo il pulsante “B” e procedere alla pulizia della macchina secondo le modalità (vedi punto 6).

6 MANUTENZIONE E PULIZIA

6.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve staccare la spina dalla presa della rete di alimentazione elettrica.

6.2 MANUTENZIONE E PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Dopo avere spento e scollegato l'apparecchio procedere come segue:

- alzare e tirare verso di sé il vassoio (Fig. 5);
- estrarre la coclea tirandola verso l'alto e sollevandola completamente (Fig. 6);
- ruotare in senso antiorario il cilindro fino ad avvertire un blocco, poi sollevarlo verso l'alto per estrarlo (Fig. 7);
- solo per il modello MINI rimuovere il disco in POM (Fig. 8)
- aspirare il vano all'interno della macchina per rimuovere eventuali residui.
- con una spugna morbida inumidita con acqua tiepida, pulire nell'ordine:
 - l'interno del cilindro, preferibilmente con movimento lineare "interno-esterno",
 - la coclea;
 - tutte le superfici della macchina.
- Asciugare con carta assorbente alimentare.
- Nelle operazioni di pulizia, non utilizzare aggressivi chimici, solventi, prodotti tossici, pagliette metalliche e/o paste abrasive.



Fig. 5



Fig. 6

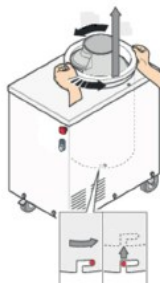


Fig. 7



Fig. 8

Si raccomanda di non usare pagliette metalliche, polveri abrasive o sostanze corrosive che possono danneggiare i componenti e le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

Manutenzione perno coclea

Mensilmente, dopo aver estratto la coclea secondo la procedura spiegata nel presente manuale, con della carta abrasiva con grana media eliminare le eventuali bave attorno al perno come illustrato in (Fig. 5)



Eventuale difficoltà durante la procedura di estrazione del perno coclea.

L'accumulo di sporcizia e la mancata pulizia quotidiana può provocare una difficoltà nella procedura di estrazione della coclea (non coperta da garanzia).

Qualora l'operazione di estrazione della coclea non sia realizzabile manualmente si consiglia di contattare un tecnico qualificato e specializzato che dovrà procedere come segue:

- Indossare dei guanti per proteggere le mani da eventuali abrasioni, ecc.
- Prendere la vite M10 dall'interno della busta fornita a corredo della macchina, procurarsi una "chiave inglese" con apertura da 17 mm (non fornita) (Fig.6 punto 1)

- Rimuovere il vassoio (Fig. 6 punto 2);
 - Inclinare l'ARROTONDATRICE appoggiandola su un fianco; proteggere il lato a contatto con il pavimento con un cartone per evitare di graffiare le superfici inox (Fig. 3 punto 3);
 - Inserire la vite M10 nel foro presente nella parte inferiore della macchina e avvitare in senso orario con la "chiave inglese" con apertura da 17 mm. La vite potrebbe opporre resistenza. In tal caso esercitare più forza fino a farla entrare completamente nel corpo macchina. A questo punto la coclea sarà libera e si potrà estrarre sfilandola. Svitare la vite M10 e conservarla per usi futuri.
 - Eseguire obbligatoriamente la manutenzione perno coclea
- Una volta estratta la coclea il tecnico dovrà comprendere la causa di questo impedimento, rimuoverla e procedere a pulire approfonditamente tutto l'apparecchio.

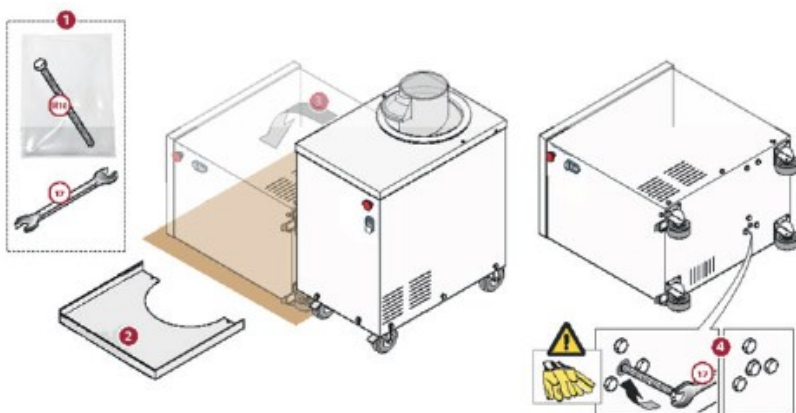


Fig. 6

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 qualificato e 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.

7 POSSIBILI ANOMALIE

ATTENZIONE: Gli interventi riportati nella colonna sottostante “possibile soluzione” e segnalate con (*) devono essere eseguite 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

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
La macchina non si accende	Assenza di alimentazione	Verificare la presa e il cavo elettrico (*)
La macchina è alimentata elettricamente ma, premendo START non si avvia il ciclo di lavoro	Micro di sicurezza attivo	Verificare la presenza della coclea e che sia inserita fino in fondo.
	Mico di sicurezza difettoso	Verificare il funzionamento del micro di sicurezza (*)
La pallina non sale dalla spirale	Idratazione non adeguata	Verificare che la ricetta e l'idratazione dell'impasto corrispondano a quanto indicato in questo manuale (capitolo uso dell'arrotondatrice).
Non si riesce a rimuovere la spirale	Dei residui di cibo o altro hanno bloccato il perno coclea.	In caso di necessità utilizzare la vite M10 data in dotazione (vedi capitolo manutenzione perno coclea)

8 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

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

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purché si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.



INDICAZIONE:

attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.



ATTENZIONE:

L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali.

La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI



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

1 AVANT-PROPOS

- 1.1 SYMBOLES
- 1.2 UTILISATION PRÉVUE
- 1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL
- 1.4 CONSERVATION DU MANUEL
- 1.5 MISE À JOUR DU MANUEL
- 1.6 GÉNÉRALITÉS
- 1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES
RESPECTÉES ET À RESPECTER
- 1.8 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT
- 1.9 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR
- 1.10 ASSISTANCE TECHNIQUE
- 1.11 PIÈCES DE RECHANGE
- 1.12 PLAQUE SIGNALÉTIQUE
- 1.13 LIVRAISON DE LA BOULEUSE

2 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

- 2.1 AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR
- 2.2 AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR
- 2.3 AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ
DE L'ENTRETIEN

3 MANUTENTION ET TRANSPORT

4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

5 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE LA BOULEUSE

- 5.1 DESCRIPTION DE LA BOULEUSE
- 5.2 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE
- 5.3 UTILISATION DE LA BOULEUSE

6 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- 6.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ
- 6.2 ENTRETIEN ORDINAIRE INCOMBANT À
L'UTILISATEUR

7 ALARMES ET POSSIBLES ANOMALIES

8 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

1 AVANT-PROPOS

Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications et caractéristiques techniques et/ou fonctionnelles du produit à tout moment et sans aucun préavis.

1.1 SYMBOLES

Dans le présent manuel, les points les plus importants sont mis en évidence par les symboles suivants :



INDICATION: Indications concernant la correcte utilisation du produit et les responsabilités des préposés.



ATTENTION: Point qui reporte une note particulièrement importante.



DANGER : Reporte une importante note de comportement pour la prévention d'accidents ou de dommages matériels.

1.2 UTILISATION PRÉVUE

Le ROUNDER auquel ce manuel fait référence a été conçu exclusivement pour répondre aux besoins de préparation de pizza.

La bouleuse modèle AR300 a été conçu pour faire de la pâte froide SANS LEVAGE, des boules de MIN 30g à MAX 300g en travaillant une pâte avec une hydratation de MIN 55% à MAX 65%. La bouleuse modèle AR800 a plutôt été conçue pour produire, avec de la pâte froide, des boules pesant MIN 50g à MAX 900g en travaillant une pâte avec une hydratation de MIN 55% à MAX 75%.

L'usage prévu indiqué ci-dessus et les configurations prévues pour cet équipement sont les seules autorisées par le Fabricant : ne pas utiliser l'équipement en désaccord avec les instructions fournies.



La destination d'emploi indiquée n'est prévue que pour les appareils ayant une totale efficacité structurelle et mécanique.

1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL

Le but du manuel est celui de permettre à l'utilisateur de prendre ces mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériaux nécessaires pour une utilisation correcte, sûre et durable.

Contenu :

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Une scrupuleuse observation de ce qui est décrit dans celui-ci garantit un haut degré de sécurité et productivité de l'appareil.

1.4 CONSERVATION DU MANUEL

Conservation et consultation :

Le manuel doit être conservé avec soin et doit être disponible pour la consultation, aussi bien de la part de l'utilisateur que des préposés au montage et à l'entretien.

Le manuel Instructions d'Utilisation et d'Entretien est partie intégrante de la machine.

Détérioration ou perte :

Si nécessaire, demander une autre copie au fabricant ou au revendeur.

Transfert de l'appareil :

En cas de transfert de l'appareil, l'utilisateur est obligé de fournir le présent manuel au nouvel acquéreur.

1.5 MISE À JOUR DU MANUEL

Le présent manuel correspond à l'état de l'art au moment de l'émission sur le marché du produit.

Les appareils déjà présents sur le marché, avec relative documentation technique, ne seront pas considérés par le fabricant comme incomplets ou inadéquats suite à d'éventuelles modifications, adaptations ou application de nouvelles technologies sur des appareils de nouvelle commercialisation.

1.6 GÉNÉRALITÉS

Informations :

En cas d'échange d'informations avec le Fabricant ou le Revendeur de l'appareil, se référer au numéro de série et aux données d'identification indiquées sur la plaque.

Responsabilité:

En fournissant le présent manuel, le fabricant décline toute responsabilité, aussi bien civile que pénale, pour tout accident dû à

la non observation partielle ou totale des spécifications contenues dans celui-ci.

Le Fabricant décline également toute responsabilité dérivant d'une utilisation impropre de l'appareil ou d'une utilisation non correcte de la part de l'utilisateur, de modifications et/ou de réparations non autorisées, d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour ce modèle.

Entretien extraordinaire:

Les opérations d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par un personnel qualifié et habilité à intervenir sur l'appareil auquel se réfère le présent manuel.

Responsabilité de l'installation:



La responsabilité des opérations effectuées pour l'installation de l'appareil ne peut pas être considérée à la charge du Fabricant. Celle-ci est et reste à la charge de l'installateur, auquel incombe l'exécution des contrôles relatifs à la conformité des solutions d'installation proposées. En outre doivent être respectées les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où celle-ci est installée.

Utilisation :

L'utilisation de l'appareil est également subordonnée, outre aux recommandations contenues dans le présent manuel, au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où celui-ci est installé.

1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER

- Directive 2006/95/CE "Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension".
- Directive 2004/108/CE "Rapprochant les législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique-sensibilité et abrogeant la directive 89/336/CE".
- Directive 89/391/CEE "Concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et la santé des travailleurs au travail".
- Directive 2006/42/CE "Relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE".

- Directive 85/374/CEE et Directive 1999/34/CE “Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux”.
- Directive 2002/96/CE et 2003/108/CE “Relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et modifications successives.”

1.8 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT



Le fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, directe ou indirecte, en cas de :

- installation non conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation et aux directives de sécurité;
- non-observation des instructions contenues dans le manuel;
- installation de la part de personnel non qualifié et non formé ;
- utilisation non conforme aux directives de sécurité ;
- modifications et réparations non autorisées par le Fabricant effectuées sur la machine;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de four ;
- carence d'entretien ;
- évènements exceptionnels.

1.9 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur de l'appareil doit être une personne adulte et responsable pourvue des connaissances techniques nécessaires pour l'entretien ordinaire des composants mécaniques de l'appareil.

Éloigner les enfants et tous ceux qui ne sont pas autorisés à l'utilisation de l'appareil pendant son fonctionnement.

1.10 ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et/ou de remplacement, s'adresser exclusivement au revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil et/ou à un technicien spécialisé en possession des exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

1.11 PIÈCES DE RECHANGE

Pour demander des pièces de rechange, contactez votre revendeur en vous référant toujours aux données indiquées sur la plaque d'identification située sur le côté de l'équipement (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué dans la vue éclatée des pièces de rechange.



Effectuer les contrôles périodiques d'entretien comme indiqué au chapitre "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".

1.12 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION

La plaquette signalétique située sur l'appareil reporte toutes les données caractéristiques, y compris les données du Fabricant, le numéro de Série et le marquage X.

1.13 LIVRAISON DE LA BOULEUSE

La bouleuse est fournie dans un emballage spécial et fermé en carton et est fixé à l'aide de feuilards à une palette de bois qui en permet la manutention moyennant chariots élévateurs et/ou autres moyens.

À l'intérieur de l'emballage, outre la machine, se trouvent les instructions pour l'utilisation, l'installation et l'entretien et la déclaration de conformité selon la directive machines.

2 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

2.1 AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



Vérifier que l'emplacement prévu pour la bouleuse soit conforme à la réglementation locale, nationale et européenne.

- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection prévu par la loi.

2.2 AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



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

- le lieu doit être sec ;
- les sources de chaleur doivent être à une distance adéquate;
- la ventilation et l'illumination doivent être adéquates, conformément aux consignes en matière d'hygiène et de sécurité prévues par la loi;

En outre l'utilisateur doit :

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

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

2.3 AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN



- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection.

3 MANUTENTION ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec toutes les pièces prévues dans un emballage spécial fermé et fixé à l'aide de feuillards à une palette en bois.

La bouleuse doit être déchargée du moyen de transport en la soulevant avec un équipement adéquat.

Pour le transport de l'a bouleuse jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roulette de portée adéquate.

Durant le levage, éviter les à-coups et les mouvements brusques.

Assurez vous que les moyens de levage aient une charge utile supérieure au poids de l'emballage.

Toute la responsabilité du levage des charges reposera sur le conducteur des moyens de levage.

Pour faciliter toute opération de nettoyage et d'entretien, veuillez garder une distance d'au moins 20 cm entre l'appareil et le mur et/ou d'autres appareils.

[?] Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec les composants de l'emballage (ex. pellicules et polystyrène). Risque d'étouffement !

4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

[?] La responsabilité des opérations effectuées sur le lieu d'emplacement de l'appareil est et reste à la charge de l'utilisateur ; celui-ci doit également effectuer les contrôles relatifs aux solutions d'installation proposées.

L'utilisateur doit obtempérer aux réglementations de sécurité locale, nationale et européenne.

L'appareil devra être installé sur des plans ayant une capacité portante adéquate.

Les instructions de montage et de démontage de l'appareil ne sont réservées qu'aux techniciens spécialisés.

Il est préférable que les utilisateurs s'adressent toujours à notre service d'assistance pour toute demande de techniciens qualifiés.

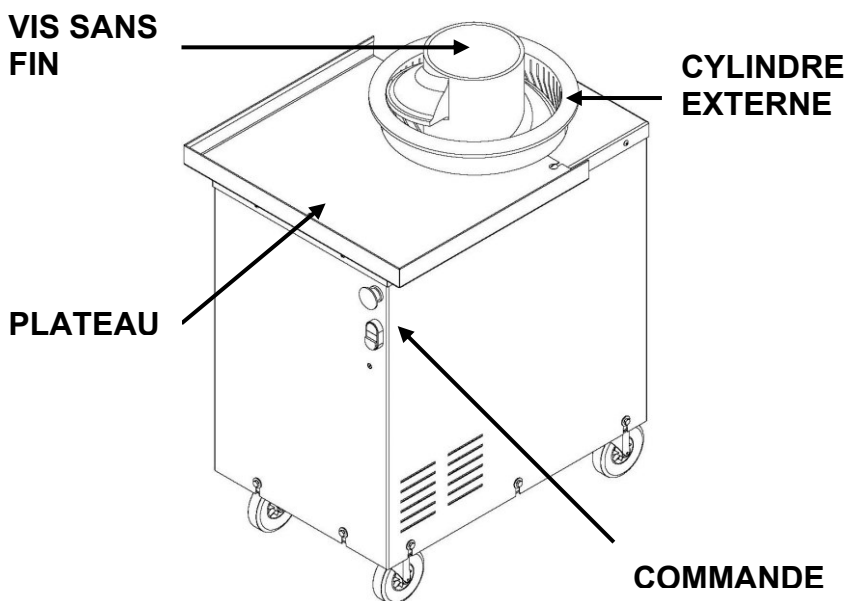
Au cas où interviendraient d'autres techniciens, il est recommandé de s'informer sur leurs capacités.

L'installateur, avant de commencer les phases de montage ou de démontage de l'appareil, doit obtempérer aux précautions de sécurité prévues par la loi et en particulier à :

- A) ne pas opérer si les conditions ne sont pas favorables;
- B) agir en conditions physiques et mentales parfaites et vérifier que les dispositifs de prévention des accidents individuels et personnels soient intègres et parfaitement fonctionnants ;
- C) utiliser des gants de protection ;
- D) utiliser des chaussures de protection ;
- E) s'assurer qu'il n'y ait aucun obstacle dans le lieu du montage et du démontage de l'appareil.

5 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE LA BOULEUSE

5.1 DESCRIPTION DE LA BOULEUSE



La bouleuse a été conçue et réalisée **exclusivement pour une utilisation alimentaire** pour le façonnage à froid de pâte à base de farine de céréales, afin d'obtenir la rondeur des portions tout en

maintenant inaltérées les caractéristiques fondamentales de la pâte et avec pour destination d'utilisation principale les pizzerias, les boulangeries et les pâtisseries.

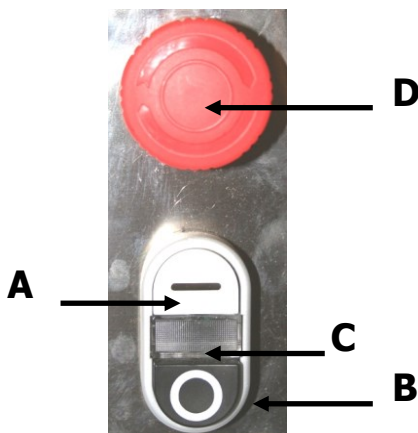
Chaque bouleuse est composée de :

une structure métallique en acier, un entonnoir équipé de dispositif de sécurité, un cylindre (CYLINDRE EXTERNE) qui tourne autour de la VIS SANS FIN. Ce cylindre est entraîné par un moto-réducteur commandé par une carte électronique alimenté par câble avec la tension secteur. Dans cet onglet, il ya des commandes de **démarrage** (blanc) et **d'arrêt** (noir).

5.2 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

Nos bouleuses sont équipées d'une centrale électronique de mise en marche/arrêt.

Sur la figure ci-dessous sont reportées les touches de commande de la centrale.



- A) **START** - mise en marche de la vis sans fin
- B) **STOP** - arrêt de la vis sans fin
- C) **VOYANT LUMINEUX ALLUMÉ** - vis sans fin en mouvement
- D) **BOUTON D'URGENCE**

5.3 UTILISATION DE LA BOULEUSE

La bouleuse a été conçu et construit pour un usage alimentaire exclusif pour le traitement à froid de pâtes SANS LEVÉE (une température de pâte comprise entre 17 et 24° est suggérée) à base de farine de céréales, afin d'obtenir une rondeur des portions en maintenant inchangées les caractéristiques fondamentales de la pâte. avec une utilisation répandue dans les pizzerias, boulangeries et pâtisseries. **Si nécessaire, effectuer le nettoyage selon les modalités (voir point 6).**

INFORMATIONS UTILES POUR OBTENIR LA MEILLEURE RONDEUR DES PORTIONS

Modèle AR300: adapté pour réaliser des boules de MIN 30 g avec des pâtes froides avec hydratation MIN 55% à MAX 65%

Modèle AR800: adapté pour réaliser des boules de MIN 20 g avec des pâtes froides avec hydratation MIN 55% à MAX 75%

Avant de commencer chaque cycle de travail, assurez-vous :

- que la pâte présente les caractéristiques appropriées (hydratation, température et absence de levée) pour être insérée dans le produit
- que la machine est parfaitement propre, notamment les surfaces en contact avec les pâtes.

Si nécessaire, procéder au nettoyage selon les instructions (voir point 6).

La phase opérationnelle doit être précédée à la fois de la préparation des portions de pâte à arrondir et de la disposition d'un tiroir porte-portions sous le cylindre de la machine.

Allumez la machine en appuyant sur le bouton « A » situé sur le panneau de commande ; après appui, la lumière blanche s'allume et le mouvement rotatif du cylindre commence.

Insérez les portions créées à l'intérieur de la tarière, sans les fariner. Par la suite, l'action réalisée par la spirale détermine l'avancement de la pâte et la conséquente compression de celle-ci contre la surface du cylindre d'où, une fois sortie, elle sera bien compactée et avec une bonne rondeur. Cette dernière peut être encore améliorée en plaçant la bille dans le tiroir avec la protubérance tournée vers le bas.

30

6 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'effectuer toute intervention d'entretien, nettoyage compris, débrancher la prise du réseau d'alimentation électrique.

6.2 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Après avoir éteint et débranché l'appareil, procédez comme suit:

- soulevez et tirez le plateau vers vous;
- extraire la tarière en la tirant vers le haut et en la soulevant complètement (Fig. 6);
- faites tourner le cylindre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sentir un blocage, puis soulevez-le vers le haut pour l'extraire (Fig. 7);
- uniquement pour le modèle MINI, retirer le disque POM (Fig. 8)
- aspirer le compartiment à l'intérieur de la machine pour éliminer tout résidu.
- avec une éponge douce imbibée d'eau tiède, nettoyer dans l'ordre suivant:
 - l'intérieur du cylindre, de préférence à mouvement linéaire « interne-externe »,
 - la cochlée;
 - toutes les surfaces de la machine.
- Sécher avec du papier alimentaire absorbant.
- Lors des opérations de nettoyage, ne pas utiliser de produits chimiques agressifs, de solvants, de produits toxiques, de laine métallique et/ou de pâtes abrasif.



Fig. 5



Fig. 6

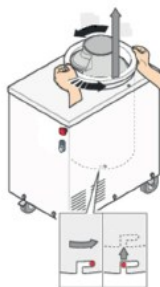


Fig. 7

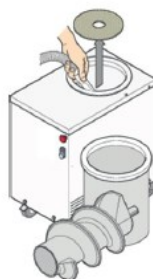


Fig. 8

Il est recommandé de ne pas utiliser de laine métallique, de poudres abrasives ou de substances corrosives qui peuvent endommager les composants et les surfaces et notamment compromettre la sécurité d'un point de vue hygiénique.

Entretien des axes de tarière

Une fois par mois, après avoir extrait la tarière selon la procédure expliquée dans ce manuel, éliminer les bavures autour de la goupille avec du papier de verre à grain moyen comme illustré en (Fig. 5).



Difficulté lors de la procédure d'extraction de la goupille de la tarière.

L'accumulation de saleté et le manque de nettoyage quotidien peuvent entraîner des difficultés dans la procédure d'extraction de la tarière (non couvertes par la garantie).

Si l'opération d'extraction de la tarière ne peut être effectuée manuellement, il est conseillé de contacter un technicien qualifié et spécialisé qui devra procéder comme suit:

- portez des gants pour protéger vos mains d'éventuelles abrasions, etc.
- Prendre la vis M10 de l'intérieur du sachet fourni avec la machine, se procurer une "clé" avec Ouverture de 17 mm (non fournie) (Fig. 6 point 1)
- Retirez le plateau (Fig. 6 point 2);

- Inclinez le ROUNDER en le plaçant sur le côté; protégez le côté en contact avec le sol avec un carton pour éviter de rayer les surfaces en acier inoxydable (Fig. 6 point 3);
 - Insérez la vis M10 dans le trou de la partie inférieure de la machine et vissez-la dans le sens des aiguilles d'une montre avec le Anglais » avec ouverture de 17 mm. La vis peut résister. Dans ce cas, appliquez plus de force jusqu'à ce qu'il entre complètement dans le corps de la machine. À ce stade, la tarière sera libre et pourra être extraite en la faisant glisser. Dévissez la vis M10 et conservez-le pour une utilisation future.
 - Effectuer l'entretien de la goupille de la tarière
- Une fois la tarière extraite, le technicien devra comprendre la cause de cet obstacle, l'enlever et procéder au nettoyage minutieux de l'ensemble de l'appareil.

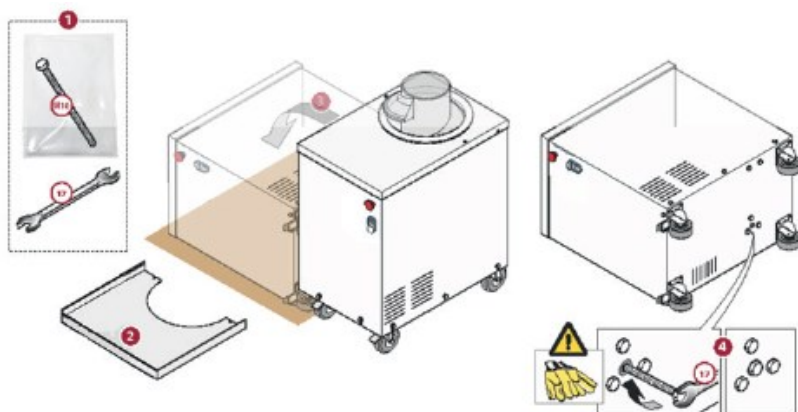


Fig. 6

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.

7 ANOMALIES POSSIBLES

ATTENTION: Les interventions rapportées dans la colonne « solution possible » ci-dessous et marquées d'un (*) doivent être réalisées 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.

Anomalie	Cause possible	Solution
La machine ne s'allume pas	Absence d'alimentation	Contrôler la prise, la fiche et le câble électrique (*)
La machine est alimentée électriquement mais appuyer sur START ne démarre pas le cycle de travail	Sécurité micro active	Vérifier la présence de la vis sans fin et qu'elle soit insérée jusqu'en butée.
	Micro de sécurité défectueux	Vérifier le fonctionnement du micro-interrupteur de sécurité (*)
La balle ne sort pas de la spirale	Mauvaise hydratation de la pâte	Vérifiez que la recette et l'hydratation de la pâte correspondent à ce qui est indiqué dans cette notice (utilisation du chapitre plus rond).
La spirale ne peut pas être retirée	Des résidus de nourriture ou d'autres choses ont bloqué la goupille de la vis sans fin.	Si nécessaire, utiliser la vis M10 fournie (voir chapitre entretien sur l'axe de la vis sans fin)

8 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

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

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



INDICATION :

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



ATTENTION :

L'abandon de l'appareil dans des zones accessibles constitue un grave risque pour les personnes et les animaux.

La responsabilité pour tout dommage à des personnes et animaux retombe sur le propriétaire.

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS



conformément à l'art. 13 Décret Législatif 25 juillet 2005, no. 2005 "Exécution des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la limitation 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 se trouvant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que, à la fin de sa vie utile, le produit doit être séparé des autres déchets.

ENGLISH

1 INTRODUCTION

- 1.1 SYMBOLS
- 1.2 INTENDED USE
- 1.3 PURPOSE AND CONTENT OF THE MANUAL
- 1.4 CONSERVATION OF THIS MANUAL
- 1.5 MANUAL UPDATING
- 1.6 GENERAL INFORMATION
- 1.7 RELEVANT SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION RULES AND DIRECTIVES
- 1.8 MANUFACTURER LIABILITY
- 1.9 USER CHARACTERISTICS
- 1.10 TECHNICAL ASSISTANCE
- 1.11 SPARE PARTS
- 1.12 IDENTIFICATION PLATE
- 1.13 ROUNDING MACHINE DELIVERY

2 SAFETY RECOMMENDATIONS

- 2.1 WARNINGS FOR THE INSTALLER
- 2.2 WARNINGS FOR THE USER
- 2.3 WARNINGS FOR THE MAINTENANCE OPERATOR

3 HANDLING AND TRANSPORT

4 PREPARATION OF THE INSTALLATION AREA

5 ROUNDING MACHINE START-UP AND USE

- 5.1 ROUNDING MACHINE DESCRIPTION
- 5.2 DESCRIPTION OF THE CONTROLS
- 5.3 ROUNDING MACHINE USE

6 MAINTENANCE AND CLEANING

- 6.1 SAFETY PRECAUTIONS
- 6.2 ORDINARY MAINTENANCE FOR THE USER

7 ALARM AND POSSIBLE FAULTS

8 DEMOLITION AND DISPOSAL INFORMATION

1 INTRODUCTION

The manufacturer reserves the right to change technical features and/or functions of the product at any time without notice.

1.1 SYMBOLS

In this manual, important information is pointed out using the following symbols:



INSTRUCTION: Instructions pertaining to correct use of the product and those responsible for using the machine.



WARNING: Signifies a particularly important point.



DANGER: Signifies important information about practices for preventing accidents or material damage.

1.2 INTENDED USE

The ROUNDER referred to in this manual has been designed exclusively to meet the needs for preparing pizza.

The rounder model AR300 has been designed to make, with cold UNLEAVED doughs, balls of MIN 30 gr to MAX 300 gr working a dough with hydration from MIN 55% to MAX 65%. The rounder model AR800 has instead been designed to make, with cold dough, balls of MIN 50 gr to MAX 900 gr working a dough with hydration from MIN 55% to MAX 75%.

The intended use indicated above and the configurations envisaged for these appliances are the only ones permitted by the Manufacturer: do not use the appliance in a manner that does not comply with the instructions provided.



The intended use is considered valid only for equipment in good structural and mechanical condition.

1.3 PURPOSE AND CONTENT OF THE MANUAL

The purpose of this manual is to allow the user to operate the machine in compliance with all regulations and to make use of the necessary materials for correct, safe and long-term use.

Contents:

This manual contains all necessary information for installation, use and maintenance of the machine.

Scrupulous adherence to the information contained in this manual guarantees high safety and productivity levels of the machine.

1.4 CONSERVATION OF THIS MANUAL

Conservation and Consultation:

The manual must be conserved with care and must always be available for consultation, both by the user and by those responsible for assembly and maintenance.

The User and Maintenance Manual is an integral part of the machine.

Deterioration and Loss:

If necessary, request another copy of the manual from the manufacturer or dealer.

Transfer of the machine:

If the machine is to be transferred, the user is required to deliver this manual to the new purchaser.

1.5 MANUAL UPDATING

This manual reflects the state of the art of the product at the moment the product is released on the market.

The equipment that is already available on the market, with the relative technical documentation, will not be considered incomplete or inappropriate due to possible subsequent modifications, adjustments or application of new technologies on newly marketed machines.

1.6 GENERAL INFORMATION

Information:

If exchanging information with the equipment Manufacturer or the Dealer, please refer to the serial number and the identification data of the machine reported on the plate.

Responsibility:

With delivery of this manual, the Manufacturer declines any and all liability, both civil and criminal, for accidents deriving from partial or total non-adherence to the specifications contained herein.

The Manufacturer also declines all liability for improper or incorrect use of the equipment, for unauthorized modifications and/or repairs, as well as for use of non-original or spare parts not appropriate for these models.

Extraordinary maintenance:

Extraordinary maintenance operations must be performed by qualified personnel trained to work on the machine referred to in this manual.

Responsibility for installation operations:

 The Manufacturer shall not be responsible for the equipment installation operations. This is, and remains, the responsibility of the installer who is in charge of executing the controls related to the correctness of the proposed installation. In addition, all safety regulations foreseen by the current laws in force in the state in which the machine is installed must be respected.

Use:

In addition to the instructions contained in this manual, the use of the machine is subject to all safety regulations outlined in the specific laws in the Country where the machine is installed.

1.7 RELEVANT SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION RULES AND DIRECTIVES

- Directive 2006/95/EC "“Concerning harmonization of legislation of the member States in relation to electrical materials destined for use within certain voltage limits”.
- Directive 2004/108/EC “Regarding harmonization of legislation of the member States in relation to electromagnetic compatibility and that repealed by Directive 89/336/EEC”.
- Directive 89/391/EEC “Concerning the implementation of measures aimed at promoting the improvement of worker safety and health at work”.
- Directive 2006/42/EC “Regarding machines and amendments of the Directive 95/16/EC”.
- Directive 85/374/EEC and Directive 1999/34/EC “Regarding harmonization of the legislative, regulatory and administrative provisions of the member States regarding liability for damage caused by defective products”.
- Directive 2002/96/EC and 2003/108/EC “Concerning waste electrical and electronic equipment (WEEE) and subsequent amendments.”

1.8 MANUFACTURER LIABILITY



- ! The manufacturer declines all civil and criminal liability, either direct or indirect, due to:
 - installation that does not conform to local currently enforced regulations and safety directives;
 - failure to observe the instructions contained in this manual;
 - installation by unqualified and untrained personnel;
 - use that does not comply with safety directives;
 - machine modifications and repairs that are were not authorised by the Manufacturer;
 - use of unoriginal spare parts or parts not specific to the oven model;
 - lack of maintenance;
 - extraordinary events.

1.9 USER CHARACTERISTICS

The user of the equipment must be an adult, responsible person with all necessary technical knowledge for the ordinary maintenance of the machine's mechanical components.

Make sure to keep children and unauthorized people away from the machine while it is operating.

1.10 TECHNICAL ASSISTANCE

For any request for extraordinary maintenance, repairs and/or replacement, contact exclusively the authorized dealer from whom you purchased the appliance and/or a specialized technician in possession of the technical-professional requirements required by current regulations.

1.11 SPARE PARTS

To request spare parts, contact your dealer, always referring to the data shown on the identification plate located on the side of the equipment (Model, serial number, etc.) and the spare part code shown in the spare parts exploded view.



Execution of periodical maintenance controls as indicated in the chapter "MAINTENANCE AND CLEANING"

1.12 IDENTIFICATION LABEL

The identification label placed on the machine contains all relevant data, including Manufacturer data, serial number and the marking X.

1.13 ROUNDING MACHINE DELIVERY

The rounding machine is supplied in a closed cardboard package bound with straps to a wooden platform that can be moved using forklifts and/or other equipment.

Inside of the package, in addition to the machine, there are also instructions for use, installation and maintenance, as well as the declaration of conformity in accordance with the machines directive.

2 SAFETY RECOMMENDATIONS

2.1 WARNINGS FOR THE INSTALLER

- [?]** Check that the location of the rounding machine is in compliance with local, national and European regulations.
- Follow the instructions in this manual.
- Always use personal protective equipment and other means of protection foreseen by law.

2.2 WARNINGS FOR THE USER

- [?]** The conditions of the area where the rounding machine is to be installed must have the following characteristics:
 - the area must be dry;
 - the area must have heat sources at an adequate distance;
 - ventilation and lighting must be suitable and comply with the hygiene and safety standards foreseen by current laws;

In addition, the user must:

- make certain to keep children away from the rounding machine;
- follow the instructions in this manual;
- always pay careful attention to the work at hand and do not use the rounding machine absent-mindedly;
- perform all operations calmly and with maximum safety;
- respect the instructions and warnings displayed on the labels.

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

2.3 WARNINGS FOR THE MAINTENANCE OPERATOR

- [?]** - Follow the instructions in this manual.
- Always use personal protective equipment and other means of protection.

3 HANDLING AND TRANSPORT

The equipment is provided complete with all of the necessary parts in a closed package attached to a wooden pallet with straps.

The rounding machine must be unloaded from the transport vehicle, lifting it with suitable equipment.

To transport the rounding machine to its installation area, use a rolling cart with an adequate load capacity.

During lifting operations, avoid sudden movements.

Make certain that the lifting devices have a load capacity that is superior to the weight of the load to be lifted.

The operator manoeuvring the lifting equipment is responsible for lifting the load.

Leave a free space of at least 20 cm between the equipment and the walls of the room and/or other equipment to facilitate machine use, cleaning and maintenance operations.



Be careful that children do not play with the packaging materials (for example, plastic film and polystyrene). Suffocation danger!

4 PREPARATION OF THE INSTALLATION AREA



Responsibility for operations executed in the location where the machine is installed is, and remains, of the user. The user is also responsible for execution of controls related to the installation of the machine.

The user must comply with all local, national and European safety regulations.

The equipment must be installed on surfaces with adequate load capacity.

The assembly and disassembly instructions for the equipment are reserved for specialized technicians.

It is always recommended that users contact our assistance service for requesting qualified technicians.

If other technicians intervene, it is recommended to make certain of their skills.

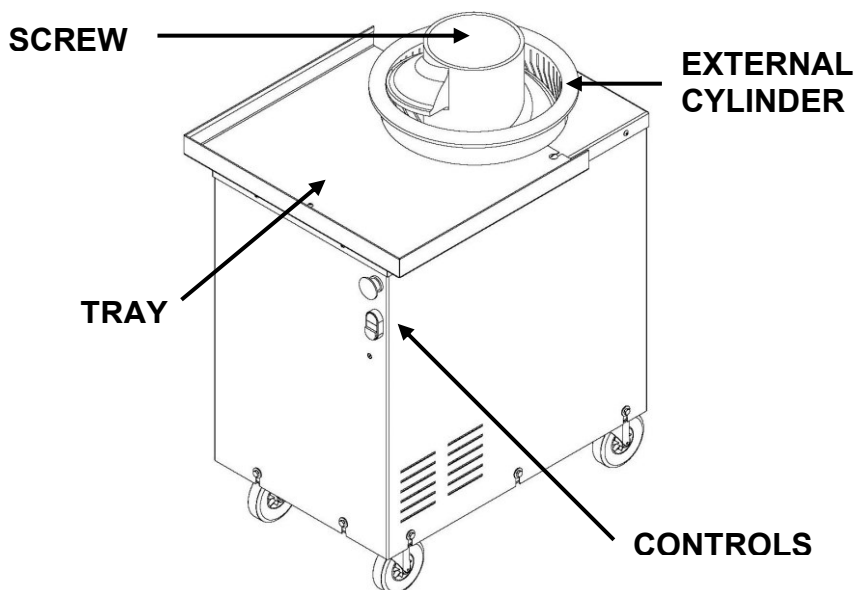
Prior to starting machine assembly or disassembly, the installer must respect safety precautions in compliance with the law, and in particular must:

- A) not operate in unfavourable conditions;

- B) operate in perfect psycho-physical conditions and check that the individual accident prevention devices work perfectly;
- C) wear safety gloves;
- D) wear safety footwear;
- E) make sure that the area used for assembly and disassembly is free of any obstacles.

5 ROUNDING MACHINE START-UP AND USE.

5.1 ROUNDING MACHINE DESCRIPTION



The rounding machine was designed and built **exclusively for use with food**, for the cold processing of wheat based dough in order to round the portions while keeping the fundamental characteristics of the dough unchanged. It is mainly intended for use by pizzerias, bakeries and pastry shops.

Each rounding machine consists of:

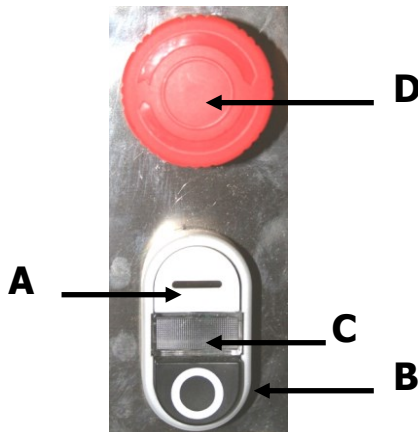
a steel metal structure, a funnel with a safety device, a cylinder (EXTERNAL CYLINDER) which rotates around the SCREW.

This cylinder is driven by a geared motor controlled by an electronic card fed through cable with mains voltage. In this tab, there are commands starter (white) and stop (black).

5.2 DESCRIPTION OF THE CONTROLS

Our rounding machines are equipped with an electronic start/stop control unit.

The picture below shows the board's control buttons.



- A) **START** - screw start
- B) **STOP** - screw stop
- C) **WARNING LIGHT ON** - screw moving
- D) **EMERGENCY BUTTON**

5.3 ROUNDING MACHINE USE

The rounder was designed and built for exclusive food use for the cold processing of UNLEAVENED dough (a dough temperature between 17 and 24° is suggested) based on cereal flour, in order to obtain roundness of the portions maintaining the fundamental characteristics of the dough unchanged, with a prevalent use in pizzerias, bakeries and pastry shops.

USEFUL INFORMATION TO OBTAIN THE BEST ROUNDNESS OF THE PORTIONS

Model AR300: suitable for making balls of MIN 30 g with cold doughs with hydration MIN 55% to MAX 65%

Model AR800: suitable for making balls of MIN 20 g with cold doughs with hydration MIN 55% to MAX 75%

Before starting each work cycle, make sure:

- that the dough has the right characteristics (hydration, temperature and lack of leavening) to be inserted into the product
- that the machine is perfectly clean, especially the surfaces in contact with the dough.

If necessary, proceed with cleaning according to the methods (see point 6).

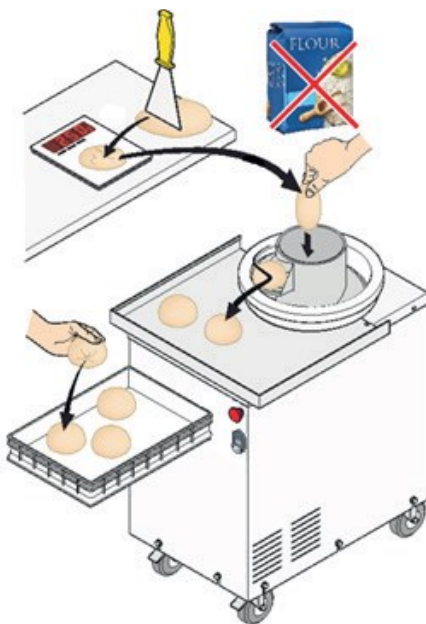
The operating phase must be preceded both by the preparation of the portions of dough to be rounded and by the preparation of a portion holder drawer under the cylinder of the machine.

Turn on the machine by pressing the “A” button located on the control panel; after pressing, the white light turns on and the rotary movement of the cylinder begins.

Divide the dough into portions using a spatula and check with a scale that the weight of the pieces is the desired one.

Insert the portions created into the auger, without flouring them. Subsequently, the action carried out by the spiral determines the advancement of the dough and the consequent compression of the same against the surface of the cylinder from which, once it comes out, it will be well compact and with a good roundness. The latter can be further improved by placing the ball in the drawer with the protuberance facing downwards.

It is possible to insert all the portions planned in succession, without having to wait for the first formed balls to come out



In case of emergency, press the red button (D)

At the end of the operating phase, stop the machine by pressing the button “B” and proceed to clean the machine according to the methods (see point 6).

6 MAINTENANCE AND CLEANING

6.1 SAFETY PRECAUTIONS

Before performing any maintenance operation, including cleaning, disconnect the plug from the power supply socket.

6.2 MAINTENANCE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.

After turning off and unplugging the appliance, proceed as follows:

- lift and pull the tray towards you (Fig. 5);
- extract the auger by pulling it upwards and lifting it completely (Fig. 6);
- rotate the cylinder anticlockwise until you feel a block, then lift it upwards to extract it (Fig. 7);
- only for the MINI model remove the POM disc (Fig. 8)
- vacuum the compartment inside the machine to remove any residue.
- with a soft sponge moistened with warm water, clean in the following order:
 - the inside of the cylinder, preferably with linear “internal-external” movement,
 - the cochlea;
 - all surfaces of the machine.
- Dry with absorbent food paper.
- During cleaning operations, do not use aggressive chemicals, solvents, toxic products, metal wool and/or pastes abrasive.



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

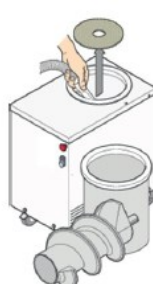


Fig. 8

It is recommended not to use metal wool, abrasive powders or corrosive substances which can damage the components and surfaces and in particular compromise safety from a hygienic point of view.

Auger pin maintenance

Monthly, after extracting the auger according to the procedure explained in this manual, remove any burrs around the pin with medium grit sandpaper as illustrated in (Fig. 5)



Possible difficulty during the auger pin extraction procedure.

Accumulation of dirt and lack of daily cleaning can cause difficulty in the auger extraction procedure (not covered by warranty).

If the auger extraction operation is not possible manually, we recommend contacting a qualified and specialized technician who will have to proceed as follows:

- wear gloves to protect your hands from possible abrasions, etc.
- Take the M10 screw from inside the bag supplied with the machine, obtain a "wrench" with 17 mm opening (not supplied) (Fig. 6 point 1)
- Remove the tray (Fig. 6 point 2);
- Tilt the **ROUNDER** by placing it on its side; protect the side in contact with the floor with a cardboard to avoid scratching the stainless steel surfaces (Fig. 6 point 3);

- Insert the M10 screw into the hole in the lower part of the machine and screw it clockwise with the “English” with 17 mm opening. The screw may resist. In this case, apply more force until it enters completely in the machine body. At this point the auger will be free and can be extracted by sliding it out. Unscrew the screw M10 and keep it for future use.
 - Perform maintenance on the auger pin
- Once the auger has been removed, the technician will have to understand the cause of this impediment, remove it and proceed to thoroughly clean the entire appliance.

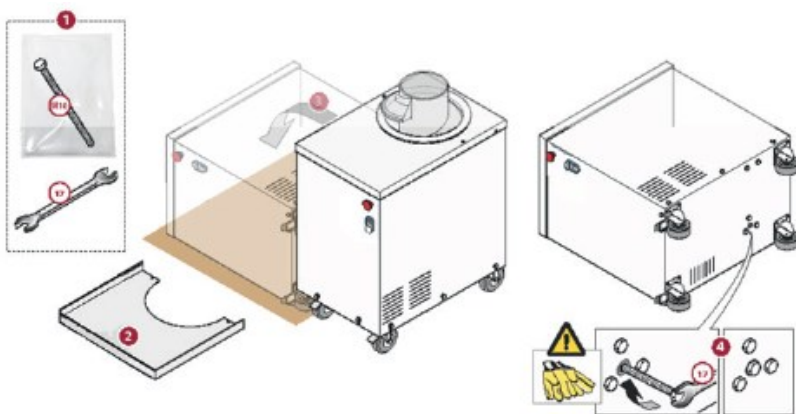


Fig. 6

IMPORTANT: To prevent excessive wear (not covered by warranty) it is mandatory to have complete maintenance carried out at least once a year by a specialized technician. The technician will have to carefully clean the machine in all its parts, check the functioning and state of wear of all the components.

7 POSSIBLE FAULTS

ATTENTION: The interventions reported in the column below "possible solution" and marked with (*) must be carried out by specialized and qualified personnel according to the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to systems and safety at work

Fault	Possible Causes	Remedy
The machine does not start	No power	Check the socket, plug and electric cable(*)
The machine is electrically powered but pressing START does not start the work cycle	Safety micro active	Check that the auger is present and that it is inserted all the way in.
	Safety micro faulty	Check that the safety micro (*) is working
The ball does not rise from the spiral	Inadequate hydration	Check that the recipe and the hydration of the dough correspond to what is indicated in this manual (chapter on using the rounder).
The spiral cannot be removed	Food residue or other has blocked the auger pin.	If necessary, use the M10 screw supplied (see chapter on maintenance of the auger pin)

8 INFORMATION FOR DEMOLITION AND DISPOSAL

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

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



INSTRUCTION:

always adhere to the currently enforced laws pertaining to disposal of materials and in the country where the machine is installed, and any possible necessity to report the disposal.



ATTENTION:

Abandoning the machine in accessible areas constitutes grave danger for persons and animals.

The owner is exclusively liable for any damage to persons and animals.

USER INFORMATION



pursuant to art. 13 of Legislative Decree 25 July 2005, n. 51 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal".



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

РУССКИЙ

1 ВВЕДЕНИЕ

- 1.1 УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
- 1.2 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ
- 1.3 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ РУКОВОДСТВА
- 1.4 ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА
- 1.5 ОБНОВЛЕНИЕ РУКОВОДСТВА
- 1.6 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ
- 1.7 ОСНОВНЫЕ СТАНДАРТЫ И ДИРЕКТИВЫ,
КОТОРЫМ УДОВЛЕТВОРЯЕТ МАШИНА,
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ
- 1.8 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ
- 1.9 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
- 1.10 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА
- 1.11 ЗАПЧАСТИ
- 1.12 ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА
- 1.13 ДОСТАВКА ОКРУГЛИТЕЛЯ ТЕСТА

2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 2.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА
- 2.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
- 2.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ТЕХНИКА ПО
ОБСЛУЖИВАНИЮ

3 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

4 ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ

5 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОКРУГЛИТЕЛЯ ТЕСТА

- 5.1 ОПИСАНИЕ ОКРУГЛИТЕЛЯ ТЕСТА
- 5.2 ОПИСАНИЕ КОМАНД
- 5.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОКРУГЛИТЕЛЯ ТЕСТА

6 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- 6.1 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
- 6.2 ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (ВЫПОЛНЯЕТСЯ
ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ)

7 АВАРИЙНЫЕ СООБЩЕНИЯ И ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

8 ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ

1 ВВЕДЕНИЕ

Изготовитель оставляет за собой право на изменение технических и функциональных характеристик продукта в любое время и без предварительного уведомления заказчика.

1.1 УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Особо важные места настоящего руководства выделены с помощью специальных символов:



УКАЗАНИЕ: Указания относительно правильного использования продукта и ответственности уполномоченных лиц.



ВНИМАНИЕ: Крайне важное примечание.



ОПАСНО: Важные инструкции по предотвращению несчастных случаев или материального ущерба.

1.2 ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

ROUNDER, о котором идет речь в данном руководстве, был разработан исключительно для приготовления пиццы.

Округлитель модели AR300 был разработан для изготовления шариков из холодного теста весом от MIN 30 г до MAX 300 г путем обработки теста с гидратацией от MIN 55% до MAX 65%. Вместо этого округлительная машина модели AR800 была разработана для изготовления шариков из холодного теста весом от MIN 50 г до MAX 900 г путем обработки теста с гидратацией от MIN 55% до MAX 75%.

Указанное выше назначение и конфигурации, предусмотренные для данного оборудования, являются единственными, разрешенными Производителем: не используйте оборудование в нарушение предоставленных инструкций.



Указанное предназначение применимо для полностью исправного оборудования.

1.3 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ РУКОВОДСТВА

Цель настоящего руководства состоит в том, чтобы пользователь мог принять все необходимые меры и подготовить все возможные средства для правильного, безопасного и долгосрочного использования оборудования.

Содержание:

Настоящее руководство содержит всю необходимую информацию по установке, использованию и техобслуживанию оборудования.

Тщательное соблюдение указаний руководства гарантирует высокую безопасность и производительность оборудования.

1.4 ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Хранение и Использование руководства:

Руководство следует аккуратно хранить в доступном месте так, чтобы пользователи, техники по монтажу и техобслуживанию могли в любое время свериться с руководством.

Настоящее Руководство по эксплуатации и техобслуживанию является неотъемлемой частью машины.

Порча или Утеря:

При необходимости Вы можете запросить дополнительный экземпляр руководства у изготовителя или у продавца.

Передача оборудования:

В случае передачи оборудования третьим лицам, пользователь должен передать настоящее руководство новому владельцу.

1.5 ОБНОВЛЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Настоящее руководство отражает технический уровень оборудования на момент выпуска продукта на рынок.

Уже выпущенное на рынок оборудование с сопутствующей технической документацией не будет считаться изготовителем неполноценным или ненадлежащим после введения изменений, корректировок или применения новых технологий к новой партии оборудования.

1.6 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Информация:

При обмене информацией с Изготовителем или Продавцом оборудования, всегда указывайте серийный номер и идентификационные данные оборудования, приведенные на специальной табличке.

Ответственность:

После поставки настоящего руководства Изготовитель снимает с себя всякую (как гражданскую, так и уголовную) ответственность за несчастные случаи, произошедшие вследствие частичного или полного несоблюдения правил и инструкций, содержащихся в настоящем руководстве.

Кроме того, изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ненадлежащее или неправильное использование оборудования, за модификации и/или ремонт, выполненные без разрешения изготовителя, за использование неоригинальных запчастей или запчастей, не подходящих к данной модели.

Внеплановое техобслуживание:

Внеплановое техобслуживание должен выполнять квалифицированный персонал, авторизованный на проведение работ с данным оборудованием.

Ответственность за установку оборудования:

☞ Изготовитель не несет ответственности за установку оборудования. Ответственность за установку несет установщик, который обязан выполнить необходимые проверки на предложенном месте установки. Кроме того, необходимо соблюдать все нормы безопасности, предусмотренные действующим законодательством страны установки машины.

Эксплуатация:

При использовании оборудования следует соблюдать все указания настоящего руководства, а также все нормы безопасности, предусмотренные законодательством, действующим в стране установки машины.

1.7 ОСНОВНЫЕ СТАНДАРТЫ И ДИРЕКТИВЫ, КОТОРЫМ УДОВЛЕТВОРЯЕТ МАШИНА, ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ

- Директива 2006/95/CE "Сближение законодательств стран-членов ЕС в отношении низковольтных электрических устройств".
- Директива 2004/108/CE "Сближение законодательств стран-членов ЕС в отношении электромагнитной совместимости, упрощающая Директиву 89/336/CEE".
- Директива 89/391/CEE "В отношении мер по улучшению безопасности и по охране здоровья работников на рабочем месте".
- Директива 2006/42/CE "О машинах, изменяющая Директиву 95/16/CE".
- Директива 85/374/CEE и Директива 1999/34/CE "Сближение законодательных, регулирующих и административных норм стран-членов ЕС в отношении ответственности за ущерб, нанесенный дефектными продуктами".
- Директива 2002/96/CE и 2003/108/CE "Об отходах электрического и электронного оборудования (RAEE) и последующие изменения."

1.8 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ИЗГОТОВИТЕЛЯ



Изготовитель снимает с себя всякую: гражданскую и уголовную, прямую и косвенную ответственность за:

- установку оборудования, выполненную без соблюдения норм, действующих в стране установки, и директив безопасности;
- несоблюдение инструкций, содержащихся в руководстве;
- установку оборудования, выполненную неквалифицированным и необученным персоналом;
- использование оборудования с нарушением директив безопасности;
- модификации и ремонт оборудования, не авторизованные Изготовителем;
- использование неоригинальных запчастей или запчастей, не подходящих к данной модели;
- невыполнение техобслуживания;
- чрезвычайные ситуации.

1.9 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователь оборудования должен быть совершеннолетним и ответственным и должен обладать необходимыми техническими знаниями для планового техобслуживания механических компонентов оборудования.

Во время работы машины дети и посторонние лица должны находиться вдали от машины.

1.10 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

По любому запросу на внеочередное техническое обслуживание, ремонт и/или замену обращайтесь исключительно к авторизованному дилеру, у которого вы приобрели прибор, и/или к специализированному технику, имеющему технические и профессиональные требования, требуемые действующим законодательством.

1.11 ЗАПЧАСТИ

Чтобы запросить запасные части, обратитесь к своему дилеру, всегда сверяясь с данными, указанными на идентификационной табличке, расположенной сбоку оборудования (модель, серийный номер и т. д.), и кодом запасной части, указанным в разобранном виде запасных частей.

☞ *Выполняйте периодические проверки оборудования в соответствии с указаниями, изложенными в главе «ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА».*

1.12 ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

Идентификационная табличка, нанесенная на машину, содержит все характеристики оборудования, в том числе информацию о Изготовителе, паспортный номер оборудования и маркировку X.

1.13 ДОСТАВКА ОКРУГЛИТЕЛЯ ТЕСТА

Округлитель теста поставляется в специальной запечатанной картонной упаковке, которая закрепляется на деревянном поддоне с помощью упаковочной ленты. Такая упаковка позволяет использовать автокар и другие подъемные средства для перемещения оборудования.

Помимо машины в упаковке находится руководство по эксплуатации, установке и техобслуживанию и сертификат соответствия, как предписано в директиве о машинах.

2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА



- Проверьте, что место установки округлителя теста соответствует местным, государственным и европейским нормам.
- Соблюдайте предписания, изложенные в настоящем руководстве.
 - Всегда используйте средства индивидуальной защиты и другие защитные средства, предписанные законом.

2.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Условия среды в месте установки машины должны удовлетворять следующим требованиям:

- сухое помещение;
- оборудование должно располагаться вдали от источников тепла;
- надлежащая вентиляция и освещение. Вентиляция и освещение должны отвечать гигиеническим требованиям и нормам безопасности, предусмотренным законом;

Кроме того, пользователь должен:

- следить, чтобы дети не приближались к округлителю теста;
- соблюдать предписания, изложенные в настоящем руководстве;
- быть предельно внимательным при работе с машиной и не отвлекаться во время работы;
- выполнять все операции спокойно с соблюдением норм безопасности;
- следовать инструкциям и принимать во внимание предупреждения, приведенные на табличках.

Таблички являются средством предотвращения несчастных случаев, поэтому они должны быть удобочитаемы. При повреждении табличек необходимо заменить их на новые, запросив у Изготовителя запасные таблички.

2.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ТЕХНИКА ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ



- Соблюдайте предписания, изложенные в настоящем руководстве.
- Всегда используйте средства индивидуальной защиты и другие защитные средства, предписанные законом.

3 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Оборудование поставляется в комплекте со всеми составными частями в закрытой упаковке, которая устанавливается на деревянный поддон и закрепляется упаковочной лентой.

Для выгрузки округлителя теста из транспортного средства необходимо использовать специальные подъемные средства.

Для транспортировки округлителя теста к месту установки используйте тележку на колесах с соответствующей грузоподъемностью.

При выполнении подъема оборудования избегайте резких движений.

Проверьте, что грузоподъемность подъемных средств превышает вес груза.

Оператор подъемного средства несет полную ответственность за подъем груза.

Оставьте свободное место (минимум 20 см) между оборудованием и стенами помещения или другим оборудованием для облегчения эксплуатации, чистки и техобслуживания машины.

- [?]** Проследите, чтобы дети не играли с упаковочными материалами (например: с пленкой и полистиролом).
Осторожно! Опасность удушья!

4 ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ

- [?]** Ответственность за работы, выполненные на месте установки машины несет пользователь. Пользователь должен выполнить необходимые проверки предполагаемого места установки.

Пользователь должен соблюдать все местные, государственные и европейские нормы безопасности.

Оборудование устанавливается на плиты с надлежащей несущей способностью.

Инструкции по монтажу и демонтажу оборудования предназначены исключительно для специализированного персонала.

Рекомендуем пользователям обратиться в нашу службу поддержки для оформления заявок на квалифицированных техников.

При задействовании техников со стороны рекомендуется проверить их реальные умения.

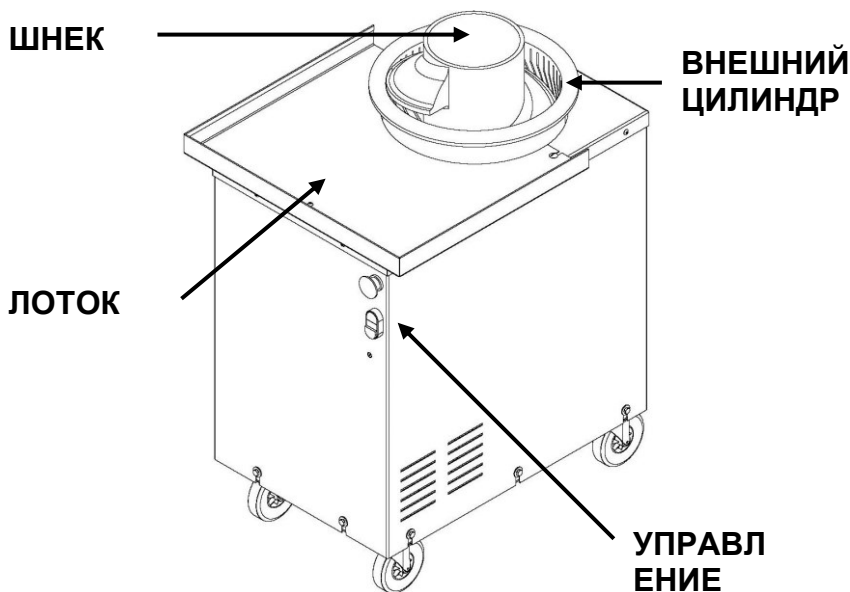
Перед выполнением монтажа или демонтажа оборудования установщик должен принять все меры безопасности, предусмотренные законом, и в частности:

- A) не работать при наличии неблагоприятных условий;
- B) должен работать в оптимальной психофизической форме и должен проверить, что средства индивидуальной защиты целы и исправно работают;
- C) должен надеть защитные перчатки;
- D) должен надеть защитную обувь;

- 5** должен проверить, что зона монтажа и демонтажа свободна от препятствий.

6 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОКРУГЛИТЕЛЯ ТЕСТА.

5.1 ОПИСАНИЕ ОКРУГЛИТЕЛЯ ТЕСТА



Данный округлитель теста разработан и изготовлен для **использования исключительно в пищевом производстве**. Он применяется для холодной обработки теста на основе злаковой муки и предназначен для округления порций теста с сохранением его неизменных характеристик. Данный округлитель теста может использоваться в пиццериях, кондитерских и хлебопекарнях.

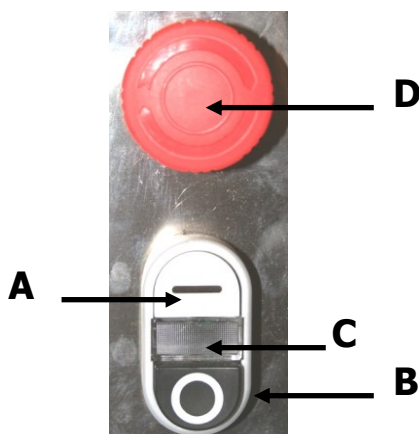
Каждый округлитель теста состоит из: стальной металлической конструкции, воронки с устройством безопасности и цилиндра (ВНЕШНЕГО ЦИЛИНДРА), вращающегося вокруг ШНЕКА. Этот цилиндр приводится в движение мотор-редуктором, которым управляет электронная

плата, подключенная к сети с помощью кабеля. На этой плате присутствуют команды **пуска** (белая) и **останова** (черная).

5.2 ОПИСАНИЕ КОМАНД

Наши округлители теста оборудованы электронным блоком для управления запуском/остановом.

На следующем рисунке изображены кнопки для управления машиной.



- A) ПУСК
- B) СТОП
- C) ИНДИКАТОР
- D) АВАРИЙНЫЙ ОСТАНОВ

5.3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ОКРУГЛИТЕЛЯ ТЕСТА

Округлитель был спроектирован и изготовлен исключительно для использования в пищевых продуктах для холодной обработки ПРЕПОРОЖНОГО теста (рекомендуемая температура теста от 17 до 24°C) на основе муки зерновых, чтобы получить округлую форму порций, сохраняя основные характеристики теста неизменными. , широко используется в пиццериях, пекарнях и кондитерских.

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НАИЛУЧШЕЙ ОКРУГЛОСТИ ЧАСТЕЙ

Модель AR300: подходит для изготовления шариков МИН 30 г из холодного теста с влажностью от МИН 55% до МАКС 65%.

Модель AR800: подходит для изготовления шариков МИН 20 г из холодного теста с влажностью от МИН 55% до МАКС 75%.

Перед началом каждого рабочего цикла убедитесь, что

- что тесто имеет соответствующие характеристики (гидратация, температура и отсутствие дрожжей), которые можно использовать в изделии.

- машина идеально чистая, особенно поверхности, соприкасающиеся с тестом.

Перед началом каждого рабочего цикла убедитесь, что:

- что тесто имеет соответствующие характеристики (гидратация, температура и отсутствие дрожжей), которые можно использовать в изделии.

- машина идеально чистая, особенно поверхности, соприкасающиеся с макаронами.

При необходимости приступить к чистке согласно инструкции (см. пункт 6).

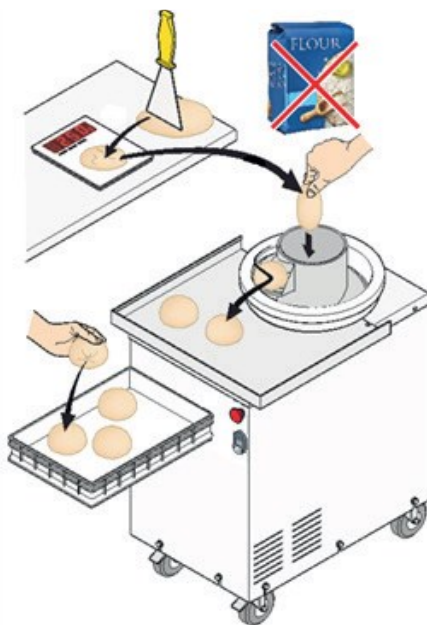
Фазе работы должна предшествовать как подготовка порций теста для округления, так и установка выдвижного ящика для держателя порций под цилиндром машины.

Включите машину, нажав кнопку «А», расположенную на панели управления; после нажатия загорается белая лампочка и начинается вращательное движение цилиндра.

Лопаткой разделите тесто на порции и проверьте весами, чтобы вес кусочков был желаемым.

Вставьте созданные порции внутрь шнека, не присыпая их мукой. Впоследствии действие спирали определяет продвижение теста и последующее его сжатие на поверхности цилиндра, из которого, как только оно выйдет, оно будет хорошо уплотнено и имеет хорошую округлость. Последнее можно еще больше улучшить, поместив шар в ящик выступом вниз.

Можно последовательно вставлять все предусмотренные порции, не дожидаясь выхода первых сформированных шариков.



В случае чрезвычайной ситуации нажмите красную кнопку (D).
По окончании рабочего этапа остановите машину, нажав кнопку
«B» и приступайте к очистке машины согласно инструкции (см.
пункт 6).

6 ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

6.1 ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед выполнением любых операций техобслуживания (в том числе чистки) необходимо вынуть вилку из розетки сети электропитания.

6.2 ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА (ВЫПОЛНЯЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ)

Очищайте прибор после каждого использования.

После выключения и отключения прибора от сети выполните следующие действия:

- поднимите и потяните лоток на себя (рис. 5);
- извлеките шнек, потянув его вверх и полностью подняв (рис. 6);
- вращайте цилиндр против часовой стрелки до тех пор, пока не почувствуете блок, затем поднимите его вверх, чтобы извлечь (рис. 7);
- только для модели MINI снимите ROM-диск (рис. 8).
- Пропылесосьте отсек внутри машины, чтобы удалить остатки.
- мягкой губкой, смоченной теплой водой, очистите в следующем порядке:
 - внутренняя часть цилиндра, желательно с линейным движением «внутри-внешне»,
 - улитка;
 - все поверхности машины.
- Просушите впитывающей пищевой бумагой.
- Во время операций по очистке не используйте агрессивные химикаты, растворители, токсичные продукты, металлическую вату и/или пасты. абразивный.



Fig. 5



Fig. 6

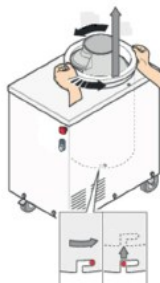


Fig. 7



Fig. 8

Не рекомендуется использовать металлическую вату, абразивные порошки или коррозионные вещества, которые могут повредить компоненты и поверхности и, в частности, поставить под угрозу безопасность с гигиенической точки зрения.

Обслуживание штифта шнека

Ежемесячно после извлечения шнека в соответствии с процедурой, описанной в данном руководстве, удаляйте все заусенцы вокруг штифта наждачной бумагой средней зернистости, как показано на (рис. 5).



Возможные трудности при извлечении штифта шнека.

Накопление грязи и отсутствие ежедневной очистки могут вызвать трудности при извлечении шнека (не покрываются гарантией).

Если операцию извлечения шнека невозможно выполнить вручную, рекомендуется обратиться к квалифицированному и специализированному специалисту, который должен будет действовать следующим образом:

- надевайте перчатки, чтобы защитить руки от возможных ссадин и т. д.
 - Возьмите винт М10 из сумки, входящей в комплект поставки машины, возьмите «гаечный ключ» с отверстием 17 мм (не входит в комплект поставки) (рис. 10, точка 1)
 - Снимите лоток (рис. 10, пункт 2);
 - Наклоните КРУГЛЫЙ, положив его набок; защитите сторону, соприкасающуюся с полом, с помощью картон, чтобы не поцарапать поверхности из нержавеющей стали (рис. 10 точка 3);
 - Вставьте винт М10 в отверстие в нижней части машины и закрутите его по часовой стрелке с помощью English» с отверстием 17 мм. Винт может сопротивляться. В этом случае приложите больше силы, пока он не войдет. В этот момент шнек будет свободен, и его можно будет извлечь, выдвинув его. Отвинтите винт М10 и сохраните его для дальнейшего использования.
 - Выполните техническое обслуживание штифта шнека.
- После того, как шнек будет извлечен, техник должен будет понять причину этого препятствия, удалить его и приступить к тщательной очистке всего устройства.

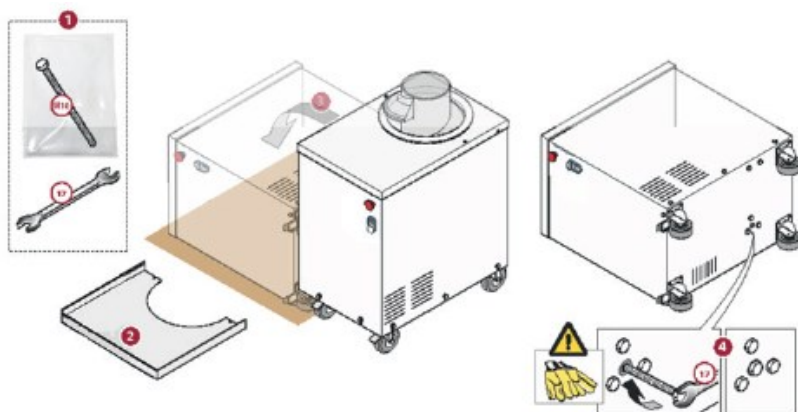


Fig. 6

ВАЖНО: Чтобы предотвратить чрезмерный износ (на который не распространяется гарантия), необходимо не реже одного раза в год проводить полное техническое обслуживание специализированным техническим специалистом.

Технику предстоит тщательно очистить машину во всех ее частях, проверить **функционирование и степень износа всех узлов**.

7 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

ВНИМАНИЕ: Мероприятия, указанные в колонке «Возможное решение» ниже и отмеченные знаком (*), должны выполняться специализированным и квалифицированным персоналом в соответствии с правилами, действующими в стране использования, и с соблюдением правил, касающихся систем и безопасности на рабочем месте.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Машина не включается	Отсутствует питание	Проверить розетку, вилку и электрический кабель. (*)
Машина оснащена электрическим приводом, но нажатие кнопки СТАРТ не запускает рабочий цикл. Шарик не поднимается по спирали	Безопасность микро актив	Проверьте наличие шнека и то, что он вставлен до упора.
	Неисправный микрофон безопасности	Проверьте работу предохранительного микровыключателя (*)
Спираль невозможно удалить.	Недостаточная гидратация	Убедитесь, что рецепт и влажность теста соответствуют указанным в данном руководстве (используйте дополнительную главу).
Машина оснащена электрическим приводом, но нажатие кнопки СТАРТ не запускает рабочий цикл.	Остатки пищи или другие предметы заблокировали штифт шнека.	При необходимости используйте прилагаемый винт M10 (см. главу по техническому обслуживанию штифта шнека).

8 ИНФОРМАЦИЯ ПО ДЕМОНТАЖУ И УТИЛИЗАЦИИ

Демонтаж и утилизация машины выполняется владельцем под его ответственность. Утилизацию машины следует выполнять с соблюдением законов, действующих в стране установки машины, в отношении безопасности и охраны окружающей среды.

Демонтаж и утилизацию машины можно поручить третьим лицам, если эти лица уполномочены на сбор и переработку промышленных материалов.

☛ УКАЗАНИЕ:

всегда соблюдайте нормы, действующие в вашей стране, в отношении утилизации материалов.



ВНИМАНИЕ:

Запрещается оставлять оборудование в доступных зонах, поскольку оно представляет серьезную опасность для человека и животных.

В этом случае, ответственность за ущерб, нанесенный людям и животным, несет владелец.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ



в соответствии со ст. 13 Постановления Правительства от 25 июля 2005,п. 151 “Исполнение Директив 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE в отношении снижения использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также в отношении утилизации отходов”.

Перечеркнутый контейнер, нанесенный на машину или на ее упаковку, означает, что по окончании срока эксплуатации этот продукт необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Сбор отработанного оборудования организован изготовителем. Если пользователь захочет освободиться от данного оборудования, он должен связаться с изготовителем и следовать процедуре, принятой изготовителем, для утилизации отработанного оборудования.

Раздельный сбор мусора, переработка материалов и экологическая утилизация позволяют снизить негативное воздействие оборудования на окружающую среду и на здоровье человека, и способствуют переработке и повторному использованию материалов, из которых выполнено оборудование. Неправильная утилизация оборудования влечет за собой применение к нарушителю административных санкций, в соответствии с действующим законодательством.

ESPAÑOL

1 INTRODUCCIÓN

- 1.1 SÍMBOLOS
- 1.2 USO PREVISTO
- 1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL
- 1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL
- 1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL
- 1.6 GENERALIDADES
- 1.7 PRINCIPALES NORMATIVAS Y DIRECTIVAS CUMPLIDAS Y A CUMPLIR
- 1.8 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE
- 1.9 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO
- 1.10 ASISTENCIA TÉCNICA
- 1.11 PIEZAS DE RECAMBIO
- 1.12 PLACA DE IDENTIFICACIÓN
- 1.13 ENTREGA DE LA REDONDEADORA

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- 2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR
- 2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO
- 2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

5 PUESTA EN SERVICIO Y USO DE LA REDONDEADORA

- 5.1 DESCRIPCIÓN DE LA REDONDEADORA
- 5.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS
- 5.3 USO DE LA REDONDEADORA

6 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- 6.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
- 6.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO DIRIGIDO AL USUARIO

7 ALARMAS Y POSIBLES ANOMALÍAS

8 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

1 INTRODUCCIÓN

El fabricante se reserva el derecho de modificar las especificaciones y características técnicas y/o de funcionamiento del producto en cualquier momento y sin previo aviso.

1.1 SÍMBOLOS

En este manual, los puntos de importancia relevante están resaltados con los siguientes símbolos:



INDICACIÓN: indicaciones acerca del uso correcto del producto y las responsabilidades de los encargados.



ATENCIÓN: punto en el que se expresa una nota de especial importancia.



PELIGRO: se expresa una importante nota de comportamiento para la prevención de accidentes o daños materiales

1.2 USO PREVISTO

La ROUNDER a la que se refiere este manual ha sido diseñada exclusivamente para satisfacer las necesidades de preparación de pizza.

La boleadora modelo AR300 fue diseñado para hacer masa fría SIN LEVADURA, bolitas con un peso MÍN. 30g hasta MÁX. 300g, trabajando una masa con hidratación desde MÍN 55% hasta MÁX 65%. La boleadora modelo AR800 ha sido diseñada para producir, con masa fría, bolas con un peso MÍN. 50 g hasta MÁX. 900 g, trabajando una masa con una hidratación desde un MÍN. 55% hasta un MÁX. 75%.

El uso previsto indicado anteriormente y las configuraciones previstas para este equipo son las únicas permitidas por el Fabricante: no utilice el equipo en desacuerdo con las instrucciones proporcionadas.



El uso previsto indicado solo es válido para aparatos que presenten una plena eficiencia estructural y mecánica.

1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL

El objetivo del manual es permitir que el usuario adopte las medidas y disponga todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso correcto, seguro y duradero.

Contenido:

Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

El escrupuloso cumplimiento de lo descrito garantiza un alto grado de seguridad y productividad del aparato.

1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Conservación y consulta:

El manual debe conservarse cuidadosamente y estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como de los encargados del montaje y del mantenimiento.

El manual de Instrucciones de Uso y Mantenimiento constituye una parte integrante de la máquina.

Deterioro o extravío:

En caso necesario, solicite un nuevo ejemplar a la casa fabricante o a su distribuidor.

Traspaso de la máquina:

En caso de traspaso del aparato, el usuario deberá entregar al nuevo comprador también este manual.

1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la introducción del producto en el mercado.

Los aparatos ya presentes en el mercado, con la documentación técnica correspondiente, no serán considerados por la casa fabricante como deficientes o inadecuados tras la realización de modificaciones, adecuaciones o la aplicación de nuevas tecnologías en aparatos de nueva comercialización.

1.6 GENERALIDADES

Información:

En caso de intercambio de información con el Fabricante o el Distribuidor del aparato, consulte el número de serie y los datos identificativos que figuran en la placa correspondiente.

Responsabilidades:

Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento total o parcial de las instrucciones contenidas en él.

El Fabricante declina asimismo toda responsabilidad por un uso indebido del aparato o un uso incorrecto por parte del usuario, por modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, o por el uso de repuestos no originales o no específicos para estos modelos.

Mantenimiento extraordinario:

Las operaciones de mantenimiento extraordinario deben ser efectuadas por personal cualificado y habilitado para intervenir en el aparato al que se refiere este manual.

Responsabilidad sobre las obras de instalación:



La responsabilidad por las obras realizadas para la instalación del aparato no podrá ser atribuida al Fabricante. Esta recae en el instalador, que debe verificar que las soluciones de instalación propuestas sean correctas. Deben cumplirse también todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación de la máquina.

Uso:

El uso del aparato está supeditado, además de a las instrucciones de este manual, al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

1.7 PRINCIPALES NORMATIVAS Y DIRECTIVAS CUMPLIDAS Y A CUMPLIR

- Directiva 2006/95/CE “relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión”.
- Directiva 2004/108/CE “relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 89/336/CEE”.
- Directiva 89/391/CEE “relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo”.
- Directiva 2006/42/CE “relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16/CE”.

- Directiva 85/374/CEE y Directiva 1999/34/CE “relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros en materia de responsabilidad por los daños causados por productos defectuosos”.
- Directivas 2002/96/CE y 2003/108/CE “sobre residuos de aparatos eléctricos o electrónicos (RAEE) y modificaciones posteriores.”

1.8 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE



El fabricante declina toda responsabilidad civil o penal, directa o indirecta, por:

- instalación no conforme a las normativas nacionales vigentes y a las directivas de seguridad;
- incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual;
- instalación por parte de personal no cualificado y no formado;
- uso no conforme a las normativas de seguridad;
- modificaciones y reparaciones efectuadas en la máquina sin la autorización del Fabricante;
- uso de recambios no originales o no específicos para el modelo de redondeadora;
- falta de mantenimiento;
- sucesos excepcionales.

1.9 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO

El usuario del aparato debe ser una persona adulta y responsable que cuente con los conocimientos técnicos necesarios para el mantenimiento ordinario de los componentes mecánicos del aparato. Mantenga alejados a los niños y a las personas no autorizadas mientras esté funcionando el aparato.

1.10 ASISTENCIA TÉCNICA

Para cualquier solicitud de mantenimiento, reparación y/o sustitución extraordinaria, diríjase exclusivamente al distribuidor autorizado donde adquirió el electrodoméstico y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

1.11 PIEZAS DE RECAMBIO

Para solicitar repuestos, comuníquese con su distribuidor, consultando siempre los datos que se muestran en la placa de identificación ubicada en el costado del equipo (Modelo, número de serie, etc.) y el código del repuesto que se muestra en el despiece de repuestos.



Efectúe las comprobaciones periódicas de mantenimiento como se indica en el capítulo “MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA”.

1.12 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de datos colocada en el equipo contiene todos los datos característicos de la máquina, incluidos los datos del Fabricante, el número de Serie y el marcado X.

1.13 ENTREGA DE LA REDONDEADORA

La redondeadora se entrega en un embalaje de cartón cerrado y amarrado a una plataforma de madera que permite desplazarlo mediante carretillas elevadoras y/u otros medios.

Además de la máquina, el embalaje contiene las instrucciones de uso, instalación y mantenimiento, y la declaración de conformidad según la directiva de máquinas.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR



Compruebe que las operaciones de preinstalación de la redondeadora sean conformes a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumpla las prescripciones indicadas en este manual.
- Use siempre los equipos de protección individual y los demás medios de protección previstos por la ley.

2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

[?] El lugar en el que se va a instalar la redondeadora debe tener las siguientes características:

- estar seco;
- las fuentes de calor deben encontrarse a una distancia adecuada;
- la ventilación y la iluminación deben ser adecuadas y cumplir las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;

Además, el usuario debe:

- asegurarse de que los niños no se acerquen a la redondeadora;
- cumplir las prescripciones indicadas en este manual;
- prestar siempre la máxima atención, es decir, observar su propio trabajo y no utilizar la redondeadora mientras esté distraído;
- efectuar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma;
- cumplir las instrucciones y las advertencias contenidas en las placas colocadas en la máquina.

Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo que deben resultar siempre perfectamente legibles. Si estuviesen dañadas y fuesen ilegibles, es obligatorio sustituirlas, solicitando el recambio original al Fabricante.

2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

[?] - Cumpla las prescripciones contenidas en este manual.

- Use siempre los equipos de protección individual y los demás medios de protección.

3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

El aparato se entrega con todas sus partes en un embalaje cerrado y amarrado a una plataforma (palet) de madera.

La redondeadora debe descargarse del medio de transporte elevándola con el equipamiento adecuado.

Para el transporte de la redondeadora hasta el lugar de instalación, utilice una carretilla de ruedas con capacidad de carga adecuada.

Durante la elevación, evite efectuar tirones o movimientos bruscos.

Asegúrese de que los medios de elevación tengan una capacidad de carga superior al peso que se debe elevar.

La responsabilidad por la elevación de las cargas recae completamente en el conductor de maniobras.

Deje un espacio libre de aproximadamente 20 cm alrededor del equipo para facilitar las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento de la máquina.



Asegúrese de que los niños no jueguen con los componentes del embalaje (ej. películas y poliestireno). ¡Peligro de asfixia!

4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN



La responsabilidad por las obras realizadas en el espacio de ubicación del aparato recae en el usuario; este deberá comprobar también las soluciones de instalación propuestas.

El usuario debe cumplir todos los reglamentos de seguridad locales, nacionales y europeos.

El aparato deberá instalarse en superficies con capacidad portante adecuada.

Las instrucciones de montaje y desmontaje del aparato están reservadas a los técnicos especializados.

Se recomienda siempre que los usuarios acudan a nuestro servicio de asistencia para solicitar la intervención de técnicos cualificados.

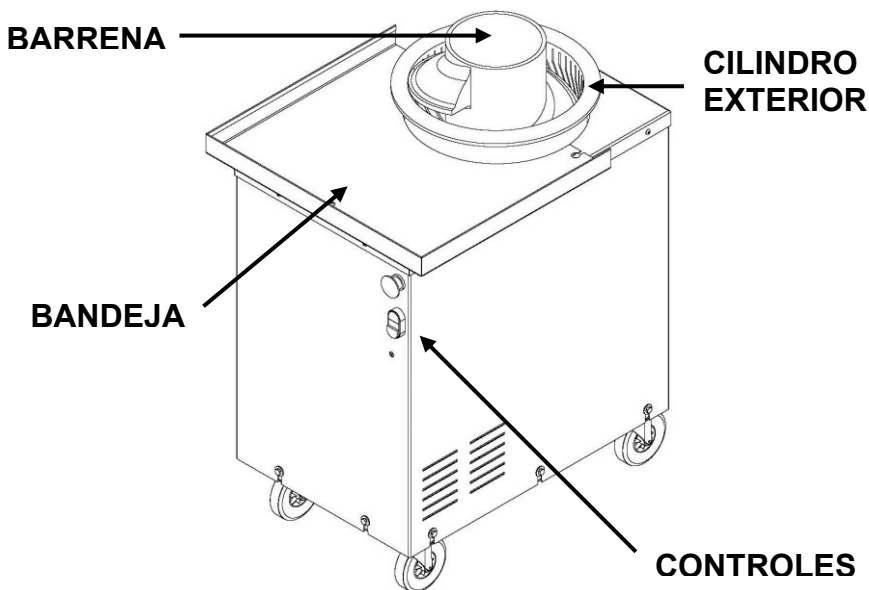
Si interviniesen otros técnicos, es necesario cerciorarse de sus capacidades reales.

Antes de comenzar las fases de montaje o desmontaje del aparato, el instalador deberá adoptar las precauciones de seguridad previstas por la ley, y especialmente:

- A) no debe trabajar en condiciones adversas;
- B) debe trabajar en perfectas condiciones psicofísicas y debe comprobar que los equipos de prevención de accidentes individuales y personales estén en buen estado y funcionen perfectamente;
- C) debe llevar puestos guantes de protección;
- D) debe llevar puesto calzado de seguridad;
- E) debe asegurarse de que la zona afectada por las fases de montaje y desmontaje esté libre de obstáculos.

5 PUESTA EN SERVICIO Y USO DE LA REDONDEADORA.

5.1 DESCRIPCIÓN DE LA REDONDEADORA



La redondeadora está diseñada y fabricada **únicamente para uso alimentario** en la elaboración en frío de masa a base de harina de cereales, con el objetivo de redondear las porciones manteniendo inalteradas las características fundamentales de la masa, para su empleo principalmente en pizzerías, panaderías y pastelerías.

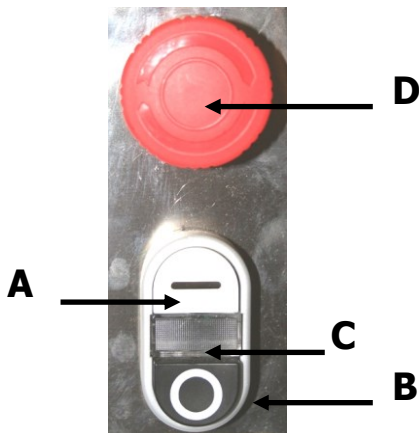
Cada redondeadora se compone de:

una estructura metálica de acero, un embudo con dispositivo de seguridad, un cilindro (CILINDRO EXTERIOR), que gira alrededor de la BARRENA. Este cilindro es accionado por un motorreductor controlado por una tarjeta electrónica alimentada a través de cable con la tensión de red. En esta ficha, hay comandos de arranque (blanco) y stop (negro).

5.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Nuestras redondeadoras incluyen unidad de control electrónica de puesta en marcha/parada.

La figura siguiente muestra los botones de mando de la unidad de control.



- A) **START** - puesta en marcha del tornillo sin fin
- B) **STOP** - parada del tornillo sin fin
- C) **LUZ PILOTO ENCENDIDA** - tornillo sin fin en movimiento
- D) **BOTÓN DE EMERGENCIA**

5.3 USO DE LA REDONDEADORA

La redondeadora fue diseñada y construida para uso alimentario exclusivo para el procesamiento en frío de masas SIN LEVAR (se recomienda una temperatura de masa entre 17 y 24°) a base de harina de cereales, con el fin de obtener redondez de las porciones manteniendo inalteradas las características fundamentales de la masa. , con un uso predominante en pizzerías, panaderías y pastelerías.

INFORMACIÓN ÚTIL PARA OBTENER LA MEJOR REDONDEZ DE LAS PORCIONES

Modelo AR300: apto para hacer bolitas de MIN 30 g con masas frías con hidratación MIN 55% a MAX 65%

Modelo AR800: apto para hacer bolitas de MIN 20 g con masas frías con hidratación MIN 55% a MAX 75%

Antes de iniciar cada ciclo de trabajo, asegúrese de:

- que la masa tenga las características adecuadas (hidratación, temperatura y falta de levadura) para ser insertada en el producto
- que la máquina esté perfectamente limpia, en particular las superficies en contacto con la pasta.

Si es necesario, proceda a la limpieza según las instrucciones (ver punto 6).

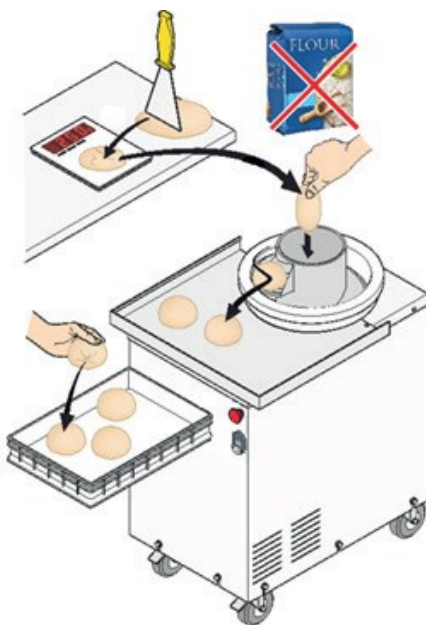
La fase operativa debe estar precedida tanto por la preparación de las porciones de masa a redondear como por la disposición de un cajón portaporciones debajo del cilindro de la máquina.

Encienda la máquina presionando el botón “A” ubicado en el panel de control; después de presionar, la luz blanca se enciende y comienza el movimiento giratorio del cilindro.

Divida la masa con una espátula y compruebe con una balanza que el peso de las piezas es el deseado.

Introducir las porciones creadas dentro del sinfín, sin enharinarlas. Posteriormente, la acción que realiza la espiral determina el avance de la masa y la consiguiente compresión de la misma contra la superficie del cilindro del que, una vez salga, quedará bien compactada y con buena redondez. Esto último se puede mejorar aún más colocando la bola en el cajón con la protuberancia hacia abajo.

Es posible introducir sucesivamente todas las porciones previstas, sin tener que esperar a que salgan las primeras bolas formadas.



En caso de emergencia presione el botón rojo (D)
Al final de la fase operativa, detener la máquina presionando el botón "B" y proceder a la limpieza de la máquina según las instrucciones (ver punto 6).

6 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

6.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, limpieza incluida, se debe desconectar el enchufe de la toma de la red de alimentación eléctrica.

6.2 6.2 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

Después de apagar y desenchufar el aparato, proceda de la siguiente manera:

- levante y tire de la bandeja hacia usted (Fig. 5);
- extraer el sinfín tirando de él hacia arriba y levantándolo completamente (Fig. 6);
- girar el cilindro en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta notar un bloqueo, luego levantarlo hacia arriba para extraerlo (Fig. 7);
- sólo para el modelo MINI quitar el disco POM (Fig. 8)
- aspirar el compartimento interior de la máquina para eliminar posibles residuos.
- con una esponja suave humedecida con agua tibia, limpie en el siguiente orden:
 - el interior del cilindro, preferentemente con movimiento lineal “interno-externo”,
 - la cóclea;
 - todas las superficies de la máquina.
- Secar con papel alimentario absorbente.
- Durante las operaciones de limpieza, no utilizar productos químicos agresivos, disolventes, productos tóxicos, lana metálica y/o pastas abrasivo.



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

Se recomienda no utilizar lana metálica, polvos abrasivos o sustancias corrosivas que puedan dañar los componentes y las superficies y, en particular, comprometer la seguridad desde el punto de vista higiénico.

Mantenimiento del pasador del sinfín

Mensualmente, después de extraer el sinfín según el procedimiento explicado en este manual, elimine las rebabas alrededor del pasador con una lija de grano medio como se ilustra en (Fig. 5).



Posible dificultad durante el procedimiento de extracción del pasador del sinfín.

La acumulación de suciedad y la falta de limpieza diaria pueden provocar dificultades en el procedimiento de extracción del sinfín (no cubierto por la garantía).

Si la operación de extracción del sinfín no se puede realizar manualmente, se aconseja contactar con un técnico cualificado y especializado que deberá proceder de la siguiente manera:

- utilizar guantes para proteger las manos de posibles abrasiones, etc.
- Saque el tornillo M10 del interior de la bolsa suministrada con la máquina, obtenga una "llave" con Apertura de 17 mm (no suministrada) (Fig. 6 punto 1)
- Retire la bandeja (Fig. 6 punto 2);

- Incline la ROUNDER colocándola de lado; Proteja el lado en contacto con el suelo con un cartón para evitar rayar las superficies de acero inoxidable (Fig. 6 punto 3);
 - Introduzca el tornillo M10 en el orificio de la parte inferior de la máquina y atorníllelo en el sentido de las agujas del reloj con la "Inglés" con apertura de 17 mm. El tornillo puede resistir. En este caso, aplique más fuerza hasta que entre completamente en el cuerpo de la máquina. En este punto el sinfín estará libre y podrá extraerse deslizándolo hacia afuera. Desenrosque el tornillo M10 y guárdelo para uso futuro.
 - Realice el mantenimiento del pasador de la barrena.
- Una vez extraído el sinfín, el técnico deberá comprender la causa de este impedimento, retirarlo y proceder a limpiar a fondo todo el aparato.

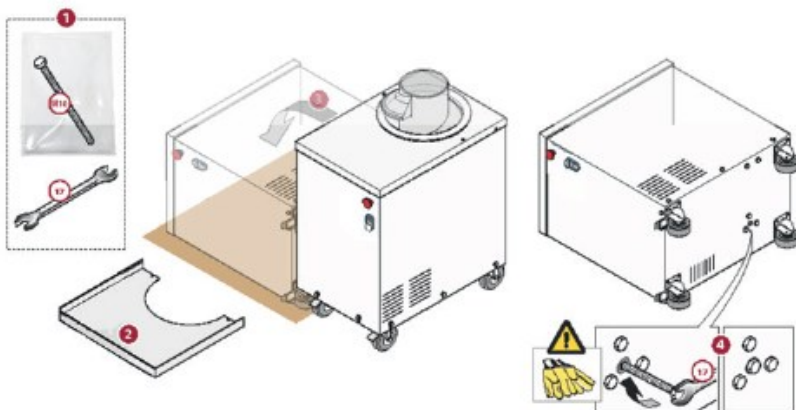


Fig. 6

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.

7 POSIBLES ANOMALÍAS

ATENCIÓN: Las intervenciones indicadas en la columna "posible solución" a continuación y marcadas con (*) deben ser realizadas por personal especializado y calificado de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso y respetando las normas relativas a sistemas y seguridad en el trabajo.

Anomalía	Posible Causa	Solución
La máquina no se enciende	Ausencia de alimentación	Compruebe el enchufe, la toma de corriente y el cable eléctrico (*)
La máquina funciona eléctricamente pero al pulsar START no se inicia el ciclo de trabajo.	Microactivo de seguridad	Comprobar la presencia del sinfín y que esté introducido hasta el tope.
	Micrófono de seguridad defectuoso	Comprobar el funcionamiento del microinterruptor de seguridad (*)
La bola no sube de la espiral.	Hidratación inadecuada	Comprobar que la receta y la hidratación de la masa corresponden a lo indicado en este manual (capítulo uso de la boleadora).
La espiral no se puede quitar.	Restos de comida u otras cosas han bloqueado el pasador de la barrena.	Si es necesario, utilice el tornillo M10 suministrado (consulte el capítulo de mantenimiento del pasador del sinfín)

8 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

El desguace y la eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del propietario y corren a cargo de este, que deberá cumplir las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

El desguace y la eliminación pueden ser encargados también a terceros, siempre y cuando se recurra a empresas autorizadas para la recogida y la eliminación de los materiales en cuestión.



INDICACIÓN:

cíñase en todo caso a las normativas vigentes en el país de uso para la eliminación de los materiales o para la notificación de la eliminación en caso necesario.



ATENCIÓN:

el abandono de la máquina en zonas accesibles constituye un grave peligro para personas y animales.

La responsabilidad por posibles daños a personas y animales recae siempre en el propietario.

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO



conforme al art. 13 del Decreto Legislativo italiano n° 151 del 25 de julio de 2005, “Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción en el uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de los residuos”.

El símbolo del contenedor tachado que figura en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.

DEUTSCH

1 VORWORT

- 1.1 SYMBOLE
- 1.2 BESTIMMUNGSZWECK
- 1.3 ZIEL UND INHALT DES HANDBUCHES
- 1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS
- 1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS
- 1.6 ALLGEMEINES
- 1.7 HAUPTRICHTLINIEN UND -REGELUNGEN
- 1.8 HAFTPFLICHT DES HERSTELLERS
- 1.9 MERKMALE DES BENUTZERS
- 1.10 TECHNISCHER KUNDENDIENST
- 1.11 ERSATZTEILE
- 1.12 TYPENSCHILD
- 1.13 LIEFERUNG DES TEIGFORMERS

2 VORSICHTSMASSNAHMEN

- 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR
- 2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER
- 2.3 HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

3 HANDLING UND TRANSPORT

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

5 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES TEIGFORMERS

- 5.4 BESCHREIBUNG DES TEIGFORMERS
- 5.5 BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN
- 5.6 VERWENDUNG DES TEIGFORMERS

6 WARTUNG UND REINIGUNG

- 6.3 SICHERHEITSMASSNAHMEN
- 6.4 NORMALE WARTUNG DURCH DEN BENUTZER

7 ALARME UND MÖGLICHE STÖRUNGEN

8 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

1 VORWORT

Der Hersteller behält sich vor, jederzeit Spezifizierungen und technische bzw. funktionelle Eigenschaften des Produktes zu ändern, ohne dies bekannt geben zu müssen.

1.1 SYMBOLE

In diesem Handbuch sind die wichtigsten Punkte mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:



HINWEISE: Hinweise für den ordnungsgemäßen Gebrauch des Produkts und zur Verantwortlichkeit der Bediener.



ACHTUNG: Ein Absatz, der einen Hinweis von größter Wichtigkeit enthält.



GEFAHR: Bezeichnet einen wichtigen Hinweis zur Vermeidung von Unfällen oder Materialschäden.

1.2 BESTIMMUNGSZWECK

Der ROUNDER, auf den sich dieses Handbuch bezieht, wurde ausschließlich für die Bedürfnisse der Pizzazubereitung entwickelt.

Der Rundwirker Modell AR300 wurde für die Herstellung von kaltem, ungesäuertem Teig entwickelt Kugeln mit einem Gewicht von MIN. 30 g bis MAX. 300 g herzustellen, indem ein Teig mit einer Hydratation von MIN. 55 % bis MAX. 65 % verarbeitet wird. Der Rundwirker des Modells AR800 wurde stattdessen entwickelt, um mit kaltem Teig Kugeln mit einem Gewicht von MIN. 50 g bis MAX. 900 g herzustellen, indem ein Teig mit einer Hydratation von MIN. 55 % bis MAX. 75 % verarbeitet wird.

Der oben angegebene Verwendungszweck und die für dieses Gerät vorgesehenen Konfigurationen sind die einzigen, die vom Hersteller zugelassen sind: Verwenden Sie das Gerät nicht im Widerspruch zu

den bereitgestellten Anweisungen. Der genannte Bestimmungszweck gilt nur für Geräte die strukturell, mechanisch und anlagentechnisch voll einsetzbar sind.

1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHES

Dieses Handbuch soll dem Benutzer ermöglichen, die notwendigen Maßnahmen zur Vorbereitung des Personals zu treffen und das für einen ordnungsgemäßen, sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine notwendige Material zu besorgen.

Inhalt:

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für die Installation, den Einsatz und die Wartung des Geräts.

Die strikte Einhaltung der Anweisungen garantiert hohe Sicherheit und Produktivität des Geräts.

1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Aufbewahrung und Nachschlagen:

Das Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden und stets für das Nachschlagen seitens des Benutzers oder des mit der Montage und der Wartung beauftragten Personals verfügbar sein.

Das Gebrauchs- und Wartungshandbuch ist wesentlicher Bestandteil der Maschine.

Beschädigung oder Verlust:

Im Bedarfsfall kann beim Hersteller oder Ihrem Händler eine Kopie angefordert werden.

Abtretung der Geräts:

Falls das Gerät an andere abgetreten wird, muss der Benutzer dem Käufer auch dieses Handbuch aushändigen.

1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch entspricht dem Stand der Technik des Produktes bei dessen Markteinführung.

Bereits auf dem Markt befindliche Geräte und ihre entsprechenden technischen Unterlagen sind weiterhin gültig, auch wenn neu auf den Markt kommende Geräte im Vergleich zu ihnen Änderungen oder Anpassungen erfahren haben, oder für sie neue Techniken angewandt wurden.

1.6 ALLGEMEINES

Informationen:

Bei Rücksprachen mit dem Hersteller oder Händler des Geräts müssen die Seriennummer und die Kenndaten des Geräts, die auf dem Typenschild zu finden sind, angegeben werden.

Haftpflicht:

Mit Übergabe dieses Handbuches endet die zivil- und strafrechtliche Haftung des Herstellers für Unfälle, die durch das teilweise oder vollkommene Nichtbeachten der in ihm enthaltenen Vorschriften verursacht werden.

Daneben haftet der Hersteller nicht für Schäden, die auf den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder die falsche Bedienung durch den Benutzer zurückzuführen sind oder durch nicht genehmigte Änderungen und/oder Reparaturen, sowie den Einbau von Nicht-Originalersatzteilen oder Teilen, die nicht für das betreffende Maschinenmodell bestimmt sind, entstehen.

Außerordentliche Wartung:

Die außerordentliche Wartung muss durch qualifiziertes und für den Umgang mit dem Gerät zugelassenes Personal erfolgen.

Verantwortlichkeit für die Installationsarbeiten:



Der Hersteller ist für die Installationsarbeiten am Gerät nicht verantwortlich. Verantwortlich ist und bleibt weiterhin der Installateur, dem die Überprüfung der Durchführbarkeit der vorgeschlagenen Installationslösungen obliegt. Daneben müssen alle von der geltenden Gesetzgebung des Anwenderlandes der Maschine vorgesehenen Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.

Gebrauch:

Beim Gebrauch des Gerätes müssen die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften, sowie alle einschlägigen Sicherheitsbestimmungen des Installationslandes befolgt werden.

1.7 HAUPTRICHTLINIEN UND -REGELUNGEN

- Richtlinie 2006/95/EG "Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen".
- Richtlinie 2004/108/EG „zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG“
- Richtlinie 89/391/EWG "zur Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit".
- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG "welche die Richtlinie 95/16/EG aufhebt".

- Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG “zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte”.
- Richtlinie 2002/96/EG und 2003/108/EG “zu Elektro- und Elektronikaltgeräten (EEA) und nachfolgende Änderungen.”

1.8 HAFTPFLICHT DES HERSTELLERS

- ! Der Hersteller lehnt jede direkte oder indirekte zivil- oder strafrechtliche Haftung ab, im Falle von:
- nicht den geltenden Bestimmungen des Landes und den Sicherheitsbestimmungen entsprechender Installation;
 - Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuches;
 - Installation durch unqualifiziertes und nicht ausgebildetes Personal;
 - nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechendem Gebrauch;
 - vom Hersteller nicht genehmigten Reparaturen und Änderungen an der Maschine;
 - Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder von nicht modellbezogenen Teilen
 - mangelnde Wartung;
 - außergewöhnliche Vorkommnisse.

1.9 MERKMALE DES BENUTZERS

Das Gerät muss von einer erwachsenen, verantwortungsbewussten Person bedient werden, die über die erforderlichen technischen Kenntnisse für die normale Wartung der mechanischen Bauteile der Maschine verfügt.

Kinder dürfen sich während des Betriebs des Geräts nicht nähern.

1.10 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Bei Anfragen zu außergewöhnlichen Wartungs-, Reparatur- und/oder Ersatzarbeiten wenden Sie sich ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder an einen spezialisierten Techniker, der über die technisch-professionellen Anforderungen der geltenden Vorschriften verfügt.

1.11 ERSATZTEILE

Um Ersatzteile anzufordern, wenden Sie sich an Ihren Händler und beziehen Sie sich dabei immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Geräts (Modell, Seriennummer usw.) und den

Ersatzteilcode, der in der Explosionszeichnung der Ersatzteile angegeben ist.



Die regelmäßigen Wartungskontrollen durchführen, wie im Kapitel "WARTUNG UND REINIGUNG" beschrieben.

1.12 TYPENSCHILD

Das Identifizierungsschild an der Maschine enthält alle Kenndaten der Maschine und des Herstellers, die Seriennummer und die Kennzeichnung X.

1.13 LIEFERUNG DES TEIGFORMERS

Der Teigformer wird in einem Karton geliefert, der mit Gurten auf einer Holzpalette fixiert ist, welche die Beförderung mit Gabelstaplern und/oder anderen Transportmitteln ermöglicht.

In der Verpackung befinden sich außer der Maschine auch die Anweisungen für Gebrauch, Installation und Wartung, sowie die Konformitätserklärung gemäß der Maschinenrichtlinie.

2 VORSICHTSMASSNAHMEN

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR



Prüfen, ob die Vorbereitungen am Aufstellungsort des Teigformers den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen entsprechen.

- Die Vorschriften dieses Handbuches genau befolgen.
- Immer persönliche Schutzausrüstungen und die anderen gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel benutzen.

2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



Die Umweltbedingungen am Aufstellungsort der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- der Raum muss trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;

Außerdem soll der Benutzer:

- darauf achten, dass Kinder sich nicht dem Teigformer nähern;
- Die Vorschriften dieses Handbuches genau befolgen.
- stets mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, die eigene Arbeit überwachen und die Maschine nicht gebrauchen, wenn er abgelenkt ist.
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern der Maschine beachten.

Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer einwandfrei lesbar sein. Sobald sie schadhaft oder unleserlich werden, vom Hersteller ein Originalersatzteil anfordern und die Schilder erneuern.

2.3 HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



- Die Vorschriften dieses Handbuchs beachten.

- Immer die persönlichen Schutzausrüstungen benutzen und andere Schutzmaßnahmen treffen.

3 HANDLING UND TRANSPORT

Das Gerät und all seine Teile sind bei der Lieferung in einer geschlossenen Verpackung enthalten und mit Gurten auf einer Holzpalette fixiert.

Der Teigformer muss mit einer geeigneten Ausrüstung vom Transportmittel gehoben werden.

Für den Transport des Teigformers zum Installationsort einen Laufwagen mit geeigneter Tragfähigkeit benutzen.

Während des Anhebens Rucke und bruske Bewegungen vermeiden.

Darauf achten, dass die Tragfähigkeit der Hubmittel über dem Gewicht des anzuhebenden Ofens liegt.

Dem Führer der Hubmittel obliegt die volle Verantwortung für das Heben der Lasten.

Um die Maschine herum einen Freiraum von etwa 20 cm lassen, um den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung der Maschine zu erleichtern.



Gut darauf achten, dass keine Kinder mit den Packungsteilen (z.B. Filmen oder Styroporstücken) spielen. Erstickungsgefahr!

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES



Für die am Aufstellungsort des Teigformers durchgeführten Arbeiten haftet einzig und allein der Benutzer, der auch für die Prüfung der Durchführbarkeit der vorgeschlagenen Installationslösungen zuständig ist.

Der Benutzer muss alle örtlichen, nationalen und europäischen Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Die Maschine muss auf einem Fußboden mit ausreichender Tragfähigkeit installiert werden.

Die Montage- und Demontage-Anweisungen des Gerätes sind ausschließlich spezialisierten Technikern vorbehalten.

Wenn qualifizierte Techniker gebraucht werden, sollten Sie sich immer an unseren Kundendienst wenden.

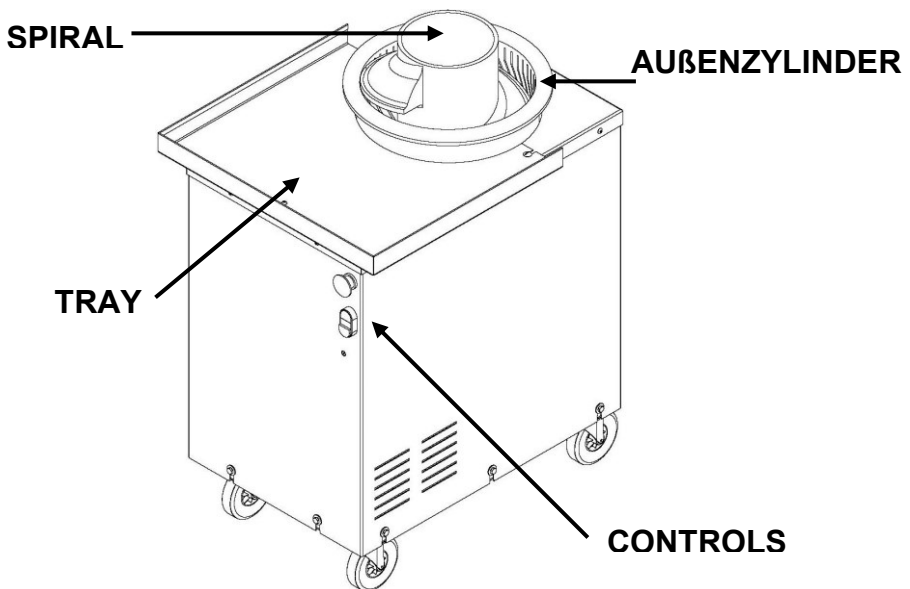
Werden andere Techniker hinzugezogen, sollte man sich von ihren Fähigkeiten überzeugen.

Vor Beginn der Montage oder Demontage des Geräts muss der Installateur alle gesetzlich vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen beachten, und zwar:

- A) nicht unter ungünstigen Bedingungen arbeiten;
- B) muss er unter ausgewogenen seelisch-körperlichen Bedingungen arbeiten und prüfen, ob die individuellen und persönlichen Unfallschutzvorkehrungen vollständig und funktionstüchtig sind;
- C) muss er Sicherheitshandschuhe tragen;
- D) Sicherheitsschuhe tragen;
- E) sicherstellen, dass der Montage und Demontagebereich frei von Hindernissen ist.

5 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES TEIGFORMERS.

5.1 BESCHREIBUNG DES TEIGFORMERS



Der Teigformer wurde ausschließlich für die **Verwendung im Lebensmittelbereich entwickelt und hergestellt**, für die Kaltverarbeitung von Teig auf Grundlage von Getreidemehl, um runde Portionen zu erhalten, bei denen die grundlegenden Eigenschaften

des Teigs erhalten bleiben, vorwiegend für den Einsatz in Pizzerien, Backstuben und Konditoreien.

Jeder Teigformer besteht aus:

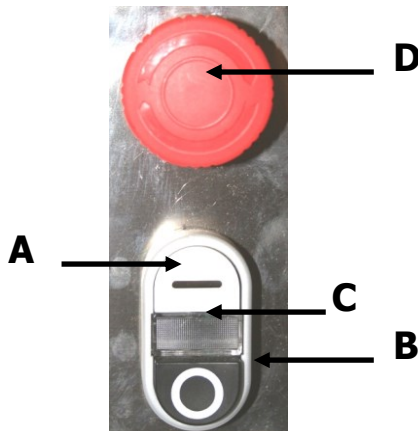
einer Stahlstruktur, einem Trichter mit Sicherheitsvorrichtung, einen Zylinder (AUßENZYLINDER), die dreht sich um die SPIRAL.

Dieser Zylinder wird durch einen Getriebemotor durch eine elektronische Karte über Kabel mit Netzspannung gespeist gesteuert angetrieben. In dieser Registerkarte gibt es Befehle Starter (weiß) und stop (schwarz).

5.2 BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN

Unsere Teigformer sind mit elektronischer Steuerung für Anlaufen/Anhalten ausgerüstet.

Auf dem Bild sind die Bedientasten der Steuereinheit dargestellt:



- A) **START - Anlaufen Schnecke**
- B) **STOP - Anhalten Schnecke**
- C) **KONTROLLLEUCHTE AN - Schnecke in Bewegung**
- D) **NOTAUSSCHALTER**

5.3 VERWENDUNG DES TEIGFORMERS

Der Rundwirker wurde ausschließlich für den Lebensmittelgebrauch zur Kaltverarbeitung von ungesäuertem Teig (empfohlen wird eine Teigtemperatur zwischen 17 und 24°C) auf der Basis von Getreidemehl entwickelt und gebaut, um Rundheit der Portionen zu erreichen und die grundlegenden Eigenschaften des Teigs unverändert zu lassen, mit überwiegender Verwendung in Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien.

NÜTZLICHE INFORMATIONEN, UM DIE BESTE RUNDHEIT DER PORTIONEN ZU ERHALTEN

Modell AR300: Geeignet für die Herstellung von Kugeln von MIN. 30 g aus kalten Teigen mit einer Hydratation von MIN. 55 % bis MAX. 65 %.

Modell AR800: Geeignet für die Herstellung von Kugeln von MIN. 20 g aus kalten Teigen mit einer Hydratation von MIN. 55 % bis MAX. 75 %.

Stellen Sie vor jedem Arbeitszyklus sicher, dass:

- dass der Teig die geeigneten Eigenschaften (Feuchtigkeit, Temperatur und kein Aufgehen) aufweist, um in das Produkt eingearbeitet zu werden
- dass die Maschine vollkommen sauber ist, insbesondere die Oberflächen, die mit den Nudeln in Berührung kommen.

Führen Sie bei Bedarf die Reinigung gemäß den Anweisungen durch (siehe Punkt 6).

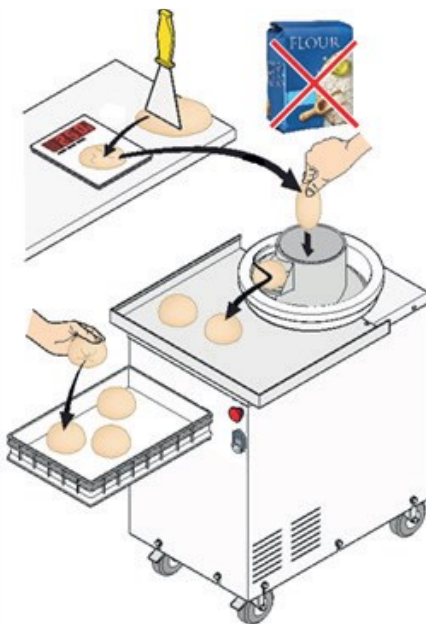
Der Betriebsphase muss sowohl die Vorbereitung der zu rundenden Teigportionen als auch die Bereitstellung einer Portionsschublade unter dem Maschinenzylinder vorausgehen.

Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie die Taste „A“ auf dem Bedienfeld drücken. Nach dem Drücken geht das weiße Licht an und die Drehbewegung des Zylinders beginnt.

Den Teig mit einem Spatel portionieren und mit einer Waage prüfen, ob das Gewicht der Stücke dem gewünschten entspricht.

Geben Sie die entstandenen Portionen in die Schnecke, ohne sie zu bemehlen. Anschließend bestimmt die von der Spirale ausgeführte Aktion die Vorwärtsbewegung des Teigs und die daraus resultierende Kompression desselben gegen die Oberfläche des Zylinders, aus dem er nach dem Austritt gut verdichtet und mit guter

Rundheit wird. Letzteres lässt sich noch verbessern, indem man die Kugel mit der Ausbuchtung nach unten in die Schublade legt. Es ist möglich, alle bereitgestellten Portionen nacheinander einzulegen, ohne warten zu müssen, bis die ersten geformten Kugeln herauskommen



Drücken Sie im Notfall den roten Knopf (D)
Stoppen Sie am Ende der Betriebsphase die Maschine durch Drücken der Taste „B“ und fahren Sie mit der Reinigung der Maschine gemäß den Anweisungen fort (siehe Punkt 6).

6 WARTUNG UND REINIGUNG

6.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN

Vor allen Wartungsarbeiten, einschließlich Reinigung, muss der Netzstecker gezogen werden.

6.2 NORMALE WARTUNG UND REINIGUNG DURCH DEN BENUTZER

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Gehen Sie nach dem Ausschalten und Trennen des Geräts wie folgt vor:

- Heben Sie das Tablett an und ziehen Sie es zu sich heran (Abb. 5);
- Ziehen Sie die Schnecke heraus, indem Sie sie nach oben ziehen und vollständig anheben (Abb. 6);
- Drehen Sie den Zylinder gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie einen Block spüren, und heben Sie ihn dann nach oben, um ihn herauszuziehen (Abb. 7);
- nur beim MINI-Modell die POM-Scheibe entfernen (Abb. 8)
- Saugen Sie das Fach im Inneren der Maschine ab, um eventuelle Rückstände zu entfernen.
- Mit einem weichen, mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm in der folgenden Reihenfolge reinigen:
- das Innere des Zylinders, vorzugsweise mit linearer „Innen-Außen“-Bewegung,
- die Cochlea;
- alle Oberflächen der Maschine.
- Mit saugfähigem Lebensmittelpapier trocknen.
- Bei Reinigungsarbeiten keine aggressiven Chemikalien, Lösungsmittel, giftige Produkte, Metallwolle und/oder Pasten verwenden
- Schleifmittel.



Fig. 5



Fig. 6

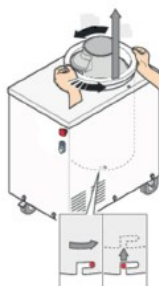


Fig. 7



Fig. 8

Es wird empfohlen, keine Metallwolle, abrasive Pulver oder korrosive Substanzen zu verwenden, die die Komponenten und

Oberflächen beschädigen und insbesondere die Sicherheit aus hygienischer Sicht gefährden können.

Wartung des Schneckenbolzens

Nachdem Sie die Schnecke gemäß dem in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren herausgezogen haben, entfernen Sie jeden Monat alle Grate um den Stift herum mit Schleifpapier mittlerer Körnung, wie in (Abb. 5) dargestellt.



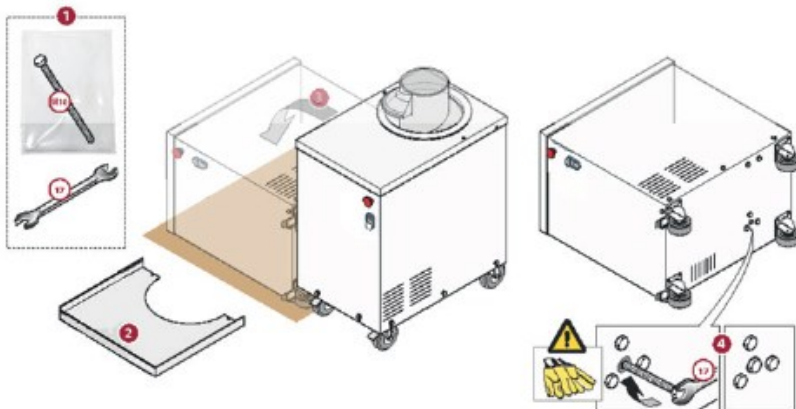
Mögliche Schwierigkeiten beim Herausziehen des Schneckenbolzens.

Die Ansammlung von Schmutz und die fehlende tägliche Reinigung können zu Schwierigkeiten beim Herausziehen der Schnecke führen (nicht durch die Garantie abgedeckt).

Wenn der Extraktionsvorgang der Schnecke nicht manuell durchgeführt werden kann, ist es ratsam, sich an einen qualifizierten und spezialisierten Techniker zu wenden, der wie folgt vorgehen muss:

- Tragen Sie Handschuhe, um Ihre Hände vor möglichen Abschürfungen usw. zu schützen.
- Nehmen Sie die M10-Schraube aus dem mit der Maschine gelieferten Beutel und besorgen Sie sich einen „Schraubenschlüssel“ mit 17 mm Öffnung (nicht im Lieferumfang enthalten) (Abb. 6 Punkt 1)
- Entfernen Sie das Tablett (Abb. 6 Punkt 2);

- Kippen Sie den ROUNDER, indem Sie ihn auf die Seite legen. Schützen Sie die Seite, die den Boden berührt, mit einem Pappe, um ein Verkratzen der Edelstahloberflächen zu vermeiden (Abb. 6 Punkt 3);
- Führen Sie die M10-Schraube in das Loch im unteren Teil der Maschine ein und schrauben Sie sie im Uhrzeigersinn fest Englisch“ mit 17 mm Öffnung. Die Schraube kann Widerstand leisten. Wenden Sie in diesem Fall mehr Kraft an, bis es eindringt vollständig im Maschinenkörper. Zu diesem Zeitpunkt ist die Schnecke frei und kann durch Herausziehen herausgezogen werden. Schrauben Sie die Schraube ab M10 und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf.
- Führen Sie Wartungsarbeiten am Schneckenbolzen durch Sobald die Schnecke herausgezogen wurde, muss der Techniker die Ursache dieses Hindernisses ermitteln, es entfernen und mit der gründlichen Reinigung des gesamten Geräts fortfahren



WICHTIG: Um übermäßigen Verschleiß zu vermeiden (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.

7 MÖGLICHE ANOMALIEN

ACHTUNG: Die in der Spalte „Mögliche Lösung“ aufgeführten und mit (*) gekennzeichneten Eingriffe müssen von spezialisiertem und qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften zur System- und Arbeitsplatzsicherheit durchgeführt werden

Störung	Mögliche Ursache	Beseitigung
Die Maschine läuft nicht an	Kein Strom	Stecker, Steckdose und Elektrokabel prüfen (*)
Die Maschine wird elektrisch angetrieben, aber durch Drücken von START wird der Arbeitszyklus nicht gestartet Der Ball steigt nicht aus der Spirale auf	Aktiver Sicherheitsmikroschalter	Überprüfen Sie, ob die Schnecke vorhanden ist und bis zum Anschlag eingeführt ist.
	Defekter Sicherheitsmikroschalter	Überprüfen Sie die Funktion des Sicherheitsmikroschalters (*).
Die Spirale kann nicht entfernt werden	Unzureichende Flüssigkeitszufuhr	Überprüfen Sie, ob das Rezept und die Hydratation des Teigs den Angaben in dieser Anleitung entsprechen (Verwendung des Kapitels „Rundmaschine“).
Die Maschine wird elektrisch angetrieben, aber durch Drücken von START wird der Arbeitszyklus nicht gestartet	Speisereste oder andere Dinge haben den Schneckenstift blockiert.	Bei Bedarf die mitgelieferte M10-Schraube verwenden (siehe Kapitel Wartung zum Schneckenbolzen)

8 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

Verschrottung und Entsorgung der Maschine obliegen ausschließlich dem Besitzer, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen zu Sicherheit und Umweltschutz des Anwenderlandes vorgehen muss.

Der Abbau und die Entsorgung können auch Unternehmen anvertraut werden, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.



HINWEISE:

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



ACHTUNG:

Das Abstellen des Geräts in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr.

Für Schäden an Personen oder Tieren haftet immer der Besitzer.

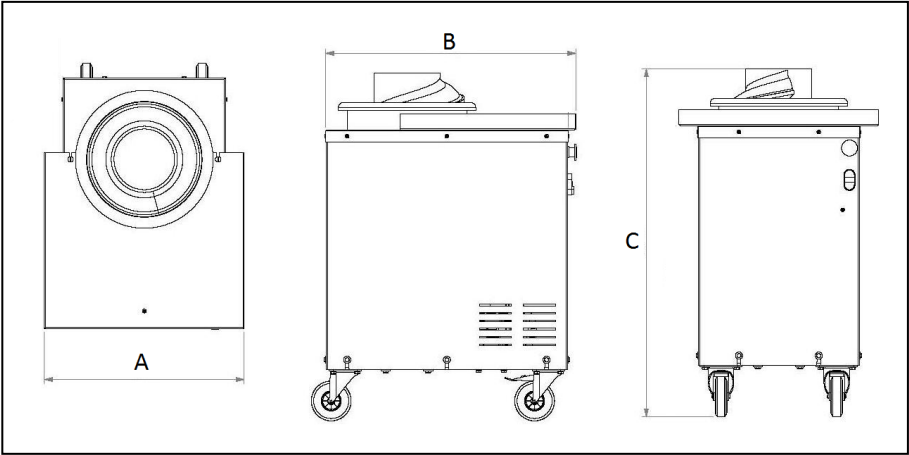
INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER



*Gemäß Art. 13 Gesetzesdekret Nr.151 vom 25. Juli 2005
"Anwendung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG,
2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter
gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur
Abfallbeseitigung".*

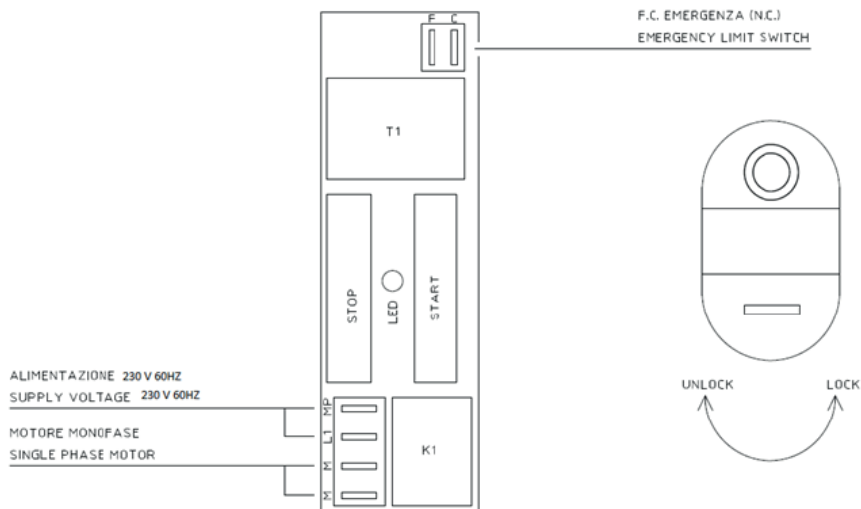
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät oder der Packung weist darauf hin, dass das mit ihm gekennzeichnete, ausrangierte Produkt nicht in den Hausmüll geworfen werden darf, sondern getrennt von anderen Abfällen einer Sammelstelle zuzuführen ist.

TECHNICAL DATA

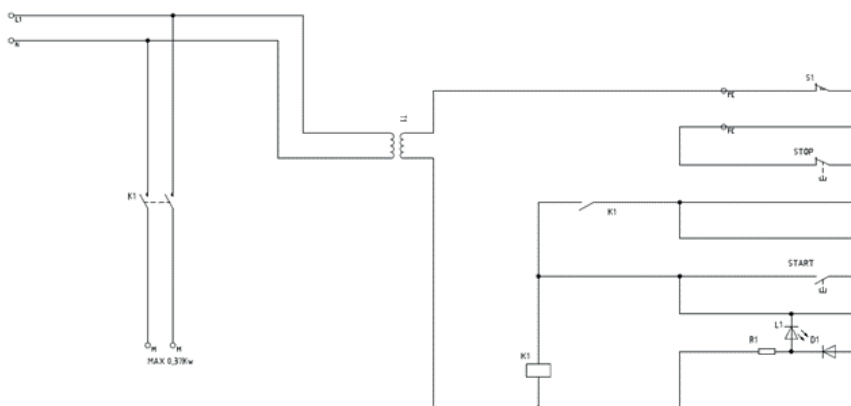


Model	A Widht (mm)	B Depth (mm)	C Height (mm)	Weight (Kg)	Power consumption (kW)	Power supply voltage (V)	Frequency (Hz)	Dough weight (gr)
AR300	440	600	790	55	0,37	400 / 3+N+T	50	50 ÷ 300
AR800	500	650	835	86	0,37	400 / 3+N+T	50	50 ÷ 800

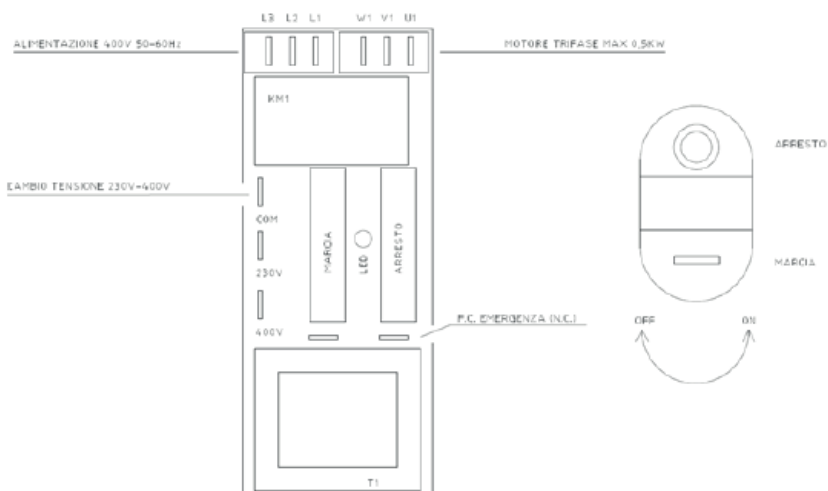
CONNECTION DIAGRAM SINGLE PHASE 230V



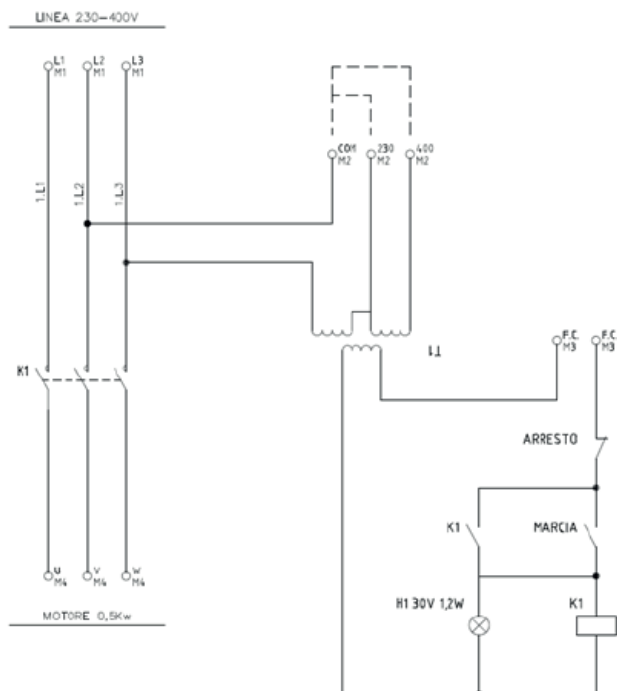
WIRING DIAGRAM SINGLE PHASE 230V VOLTAGE



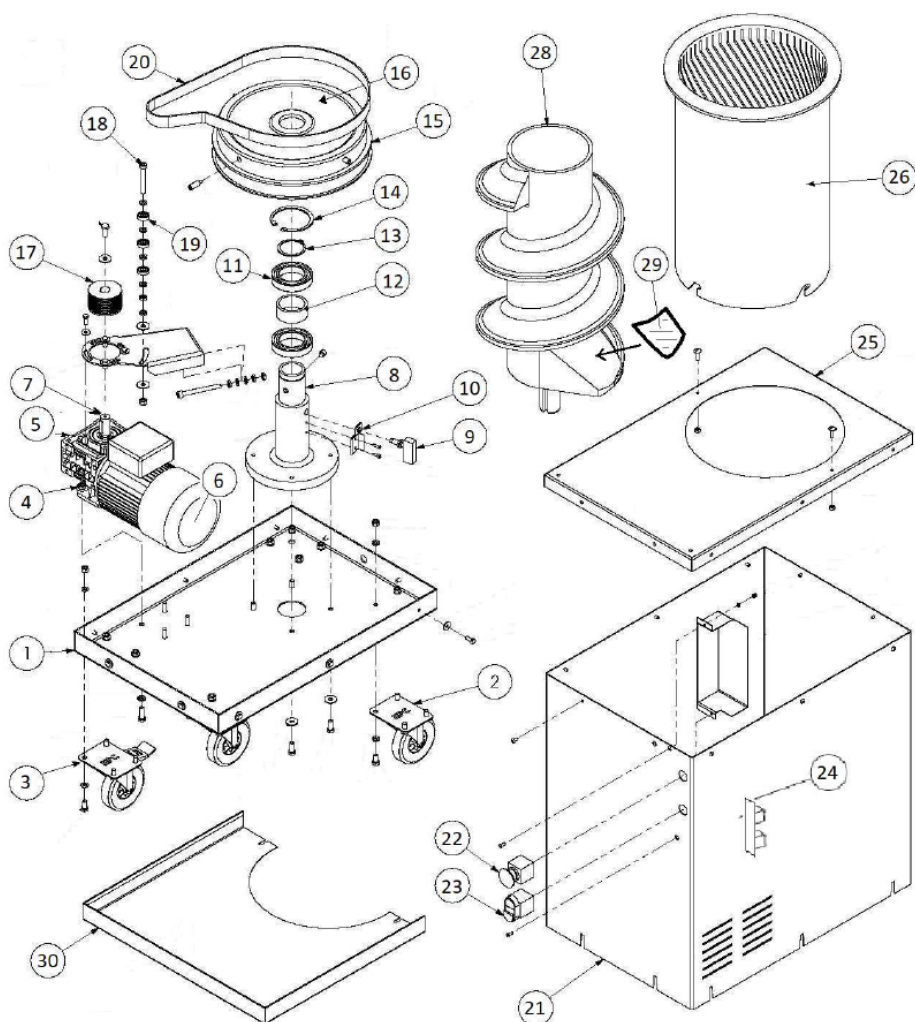
CONNECTION DIAGRAM THREE PHASE 400V



WIRING DIAGRAM THREE PHASE 400V VOLTAGE



EXPLODED VIEW



SPARE PARTS LIST

N°	Code	Description
1	N.C.	LOWER COVER AR300
	N.C.	LOWER COVER AR800
2	A97YB00078	Wheel with brake
3	A97YB00079	Wheel without brake
5	A97YB00094	Gear CM40 i=7,5 B14 AR300
	A96ZL00021	Gear CM40 i=10 B14 AR800
6	A87MR55028	Motor 400V – 0,37kW - 50Hz - 71 - B14
9	A96ZN00042	Microswitch
11	A89CK78004	Bearing Din 625-6010-18 Ø int 50 Ø est 80
12	A74BC50001	Spacer bearings
13	A86ME28018	Shaft snap ring Ø 24 mm
14	A86ME28017	Snap ring for hole Ø 80
15	A97YB00049	Cylinder support plate AR300
	A97YB00050	Cylinder support plate AR800
16	A97YB00087	White silicone plate (ONLY AR300)
17	A97YB00051	Pulley gear (with Screw shaft & joint)
18	A86ME24049	Screw TCEI M8x55 + Bearing Din 625-608-8 Ø int 8 Ø est 22
20	A97YB00047	Drive belt plate AR300
	A97YB00048	Drive belt plate AR800
22	A96ZN00031	Emergency stop switch
23	A97YB00080	Button 0/1
24	A97YB00095	THREE Phases Electronic Card AR300-AR800
	A97YB00072	MONO Phase Electronic Card AR300-AR800
25	N.C.	UPPER COVER AR300
	N.C.	UPPER COVER AR800
26	A97YB00045	External cylinder AR300 complete
	A97YB00046	External cylinder AR800 complete
28	A89NT00003	Screw AR300 ***
	A89NT00004	Screw AR800
29	A97YB00076	Felt pad (only for AR800)
30	A58SP50001	Tray AR300
	A58SP50002	Tray AR800

**ATTENZIONE / ATTENTION
AUFMERKSAMKEIT / ATENCIÓN**

Ricambio cod. A89NT00003 coclea AR300. Dall'anno 2020 il perno inferiore della coclea installato sulla AR300 è stato allungato. Se sostituendo la coclea quella nuova risulta più lunga (inserendola nel cilindro risulta quindi più alta rispetto alla precedente) è necessario accorciare il perno coclea tagliandolo nello "scalino" indicato in rosso nell'immagine sottostante..

Spare part code A89NT00003 screw AR300. Since 2020, the lower pin of the auger installed on the AR300 has been lengthened. If, when replacing the auger, the new one is longer (when inserted into the cylinder it is therefore higher than the previous one), it is necessary to shorten the auger pin by cutting it in the "step" indicated in red in the image below.

Depuis 2020, la goupille de tarière inférieure installée sur l'AR300 a été allongée. Si en remplaçant la vis la nouvelle est plus longue (en l'insérant dans le cylindre elle est donc plus haute que la précédente) il faut raccourcir la goupille de la vis en la coupant dans le "pas" indiqué en rouge dans l'image ci-dessous..

Seit 2020 wurde der am AR300 verbaute untere Schneckenbolzen verlängert. Wenn beim Austausch der Schnecke die neue länger ist (sie ist daher beim Einsetzen in den Zylinder höher als die vorherige), muss der Schneckenstift gekürzt werden, indem er in der im Bild unten rot markierten „Stufe“ abgeschnitten wird.

Código de repuesto A89NT00003 Sinfín AR300. Desde 2020 se ha alargado el pasador del sinfín inferior. Desde 2020 se ha alargado el pasador del sinfín inferior instalado en el AR300. Si al sustituir el sinfín el nuevo es más largo (al introducirlo en el cilindro queda más alto

que el anterior) es necesario acortar el pasador del sinfín cortándolo en el "paso" indicado en rojo en la imagen siguiente.



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

