



**DF-30**  
**DF-40**  
**DF-40P**

Formadoras de masa  
Pizza formers  
Teigausrollmaschine  
Formeuse à Pizza  
Stendipizza  
Máquina De Estender Pizza

**MANUAL DE INSTRUCCIONES** **ES**

**USERS MANUAL** **EN**

**GEBRAUCHSANWEISUNG** **DE**

**MODE D'EMPLOI** **FR**

**ISTRUZIONI PER L'USO** **IT**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES** **PT**





**INFORMACIÓN GENERAL**

Antes de utilizar esta formadora de masa, es obligatorio leer y comprender este manual en todas sus partes.

Este manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y estar cerca de la formadora de masa debidamente protegido y conservado.

La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños a las personas, los animales y las cosas causados por la inobservancia de las normas descritas en el presente manual.

Este manual es parte integrante de la formadora de masa y debe conservarse hasta su eliminación definitiva.

Los "operadores autorizados" sólo deberán efectuar en la formadora de masa las operaciones que sean de su competencia específica.



**LA MANIPULACIÓN Y/O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON RECAMBIOS NO ORIGINALES INVALIDARÁ LA GARANTÍA Y EXIMIRÁ AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.**

**INFORMACIÓN SOBRE EL RUIDO**

El nivel de presión acústica ponderado A medido en una máquina de muestra idéntica fue consistente y por debajo de 70 dB (A).

**ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

La máquina, cumpliendo con los requisitos de seguridad de las normas de referencia, eléctricos, mecánicos, higiénicos, puede ser peligroso si:

- Se utiliza para fines y condiciones distintos de los previstos por el fabricante.

- Los protectores de rodillo están manipulados.

- No se cumplen las disposiciones establecidas para: Instalación - Puesta en servicio - Uso - Mantenimiento.

**ADVERTENCIA**

**Para evitar condiciones peligrosas y/o posibles lesiones causadas por: corriente eléctrica, piezas mecánicas, fuego o higiene, deben observarse las siguientes precauciones de seguridad.**

A - MANTENER EL PUESTO DE TRABAJO EN ORDEN

El desorden es un riesgo de accidente.

B - EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES.

No utilizar la máquina en un entorno húmedo, mojado o insuficientemente iluminado, cerca de líquidos inflamables o gases.

C - MANTENER ALEJADOS A LOS NIÑOS Y A LAS PERSONAS NO HABILITADAS.

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

D - UTILIZAR LA MÁQUINA DENTRO DEL ALCANCE DE LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS DE POTENCIA Y SÓLO PARA EL USO PERMITIDO. Sin sobrecarga, funcionará mejor y de forma más segura.

E - VESTIRSE CORRECTAMENTE. No usar ropa o accesorios colgantes que puedan quedar atrapados en las piezas móviles. Usar zapatos antideslizantes. Por razones de higiene y de seguridad, para el cabello largo, utilizar la red y los guantes adecuados para las manos.

F - PROTEGER EL CABLE DE ALIMENTACIÓN. No tirar del cable para desenchufar la máquina. No exponer el cable a altas temperaturas, bordes afilados, agua o disolventes.

G - EVITAR POSICIONES NO SEGURAS. Encontrar la posición más adecuada para asegurar el equilibrio en todo momento.

H - SIEMPRE PRESTAR MUCHA ATENCIÓN.

Cumplir con su cometido. No utilizar la máquina cuando esté distraído.

I - DESENCHUFAR LA MÁQUINA Al final de cada uso, antes de limpiar, mantener o mover la máquina.

L - ALARGADORES AL AIRE LIBRE. No deben ser utilizados.

M - CONTROLAR QUE LA MÁQUINA NO ESTÉ DAÑADA.

Antes de utilizar la máquina, comprobar cuidadosamente el funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Comprobar que las partes móviles no estén bloqueadas, que no haya componentes dañados, que todas las partes estén correctamente montadas y que todas las condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento de la máquina sean óptimas.

N - HACER REPARAR LA MÁQUINA POR PERSONAL CUALIFICADO.

Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal cualificado que utilice piezas de recambio originales. El incumplimiento de estas instrucciones puede constituir un peligro para el usuario.

O - LAS PLACAS SON DISPOSITIVOS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES, por lo que deben ser siempre perfectamente legibles. Si están dañados e ilegibles, deben ser reemplazados.

**CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA**

La formadora de masa ha sido diseñada y fabricada exclusivamente para uso alimentario para la laminación en frío de masas para panificación y pastelería, con el fin de facilitar la formación de discos para la preparación de: pizzas, pan, tortas, tartas, etc., manteniendo al mismo tiempo las características básicas de la masa.

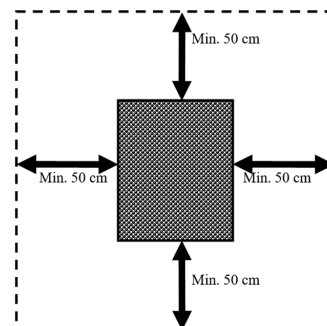
**INSTALACIÓN**

**PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO**

Las condiciones ambientales del lugar de instalación de la máquina deben tener las siguientes características:

- estar seco
- fuentes hídricas de calor adecuadamente distantes
- una ventilación e iluminación adecuadas, de conformidad con las normas de higiene y seguridad establecidas por la legislación vigente.

La superficie de apoyo deberá ser horizontal y no estar situada en las inmediaciones de la máquina obstáculos de cualquier naturaleza que puedan afectar a la ventilación normal de los mismos.



**IMPORTANTE**

**De acuerdo con la legislación vigente, la red eléctrica debe estar equipada con un interruptor diferencial automático con características adecuadas para aquellas máquinas en las que la sala de apertura de los contactos sea de al menos 3 mm; además, es indispensable un sistema de puesta a tierra eficaz.**

Comprobar que la tensión de alimentación y la frecuencia de la instalación son compatibles con los valores indicados en las especificaciones técnicas y en la placa de la parte posterior de la máquina.

**MODALIDAD DE INSTALACIÓN**

**IMPORTANTE**

**Todas las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal autorizado por el fabricante, que no será responsable de la instalación incorrecta o manipulación.**

La máquina se suministra en un embalaje cerrado.

Después de desembalar la máquina, proceder de la siguiente manera:

- Colocar la máquina en el lugar previsto.
- Retirar la película protectora, evitando el uso de herramientas que puedan dañar las superficies.

**NOTA**

**Todas las partes del embalaje deben eliminarse de acuerdo con la normativa vigente.**

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

La máquina se conecta a la red eléctrica mediante un cable de alimentación con enchufe.

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

La distancia entre la máquina y la toma de corriente debe ser tal que no provoque que el cable de alimentación esté bajo tensión, y nunca por debajo de los soportes de la máquina.

### IMPORTANTE

Es obligatorio que el sistema esté provisto de puesta a tierra e interruptor diferencial de acuerdo con las leyes vigentes.

## PUESTA EN SERVICIO

### DISPOSITIVOS DE CONTROL

La máquina está equipada con los siguientes dispositivos de control:

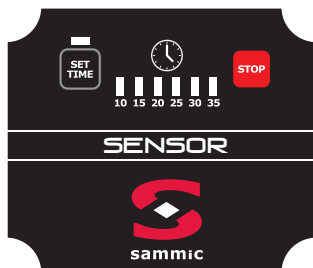


**INTERRUPTOR 1-0-2**

Posición 1 - MÁQUINA EN MARCHA

Posición 0 - MÁQUINA APAGADA

Posición 2 - FUNCIONAMIENTO CON PEDAL



**CENTRALITA SENSOR**

TIME SET - Selección de los tiempos de funcionamiento

STOP - Parada manual de los rodillos

Después de insertar el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente, la máquina está lista para realizar pruebas de funcionamiento.

**PUESTA EN MARCHA:** Pulsar el interruptor al lado hasta la posición 1. Presionar el botón negro de la unidad de control "SET TIME" para ajustar el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos. La máquina está lista para la fase de funcionamiento.

**LOS RODILLOS SE PONEN EN MARCHA AUTOMÁTICAMENTE CUANDO LA MASA ENTRA EN CONTACTO CON EL RANCHO SUPERIOR.**

**PARADA:** Los rodillos se detienen automáticamente al finalizar el tiempo ajustado previamente o cuando se pulsa la tecla "STOP".

Poner el interruptor en posición 0 para desconectar completamente la máquina.

Finalmente, **PONER EN MARCHA LA MÁQUINA DESCARGADA DURANTE UN MINUTO, COMPROBAR QUE EL FUNCIONAMIENTO ES REGULAR.**

## USO Y FUNCIONAMIENTO

**IMPORTANTE: TODOS LOS AJUSTES SE TIENEN QUE REALIZAR**

### CON LA MÁQUINA PARADA.

Los ajustes recomendados son puramente indicativos, ya que deben definirse experimentalmente en función de la presencia de las siguientes variables: características de la masa, peso, gasto, tamaño y forma del disco.

La máquina se suministra con los parámetros máximos, adecuada para pizzas de peso medio.

### AJUSTES DE ESPESOR

Para satisfacer las necesidades individuales, la máquina puede obtener diferentes espesores de masa girando el pomo, que se desbloquea tirando del pomo negro.

El grosor se modifica según el sentido de rotación del pomo:

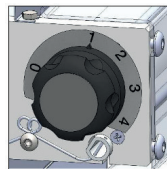
**-ESPESOR MÍNIMO:** girar en sentido contrario a las agujas del reloj.

**-ESPESOR MÁXIMO:** girar en el sentido de las agujas del reloj.

Para obtener el mejor resultado, es aconsejable diferenciar los ajustes:

Ej.: rodillos superiores, abertura de 3,5 mm,

rodillos inferiores, abertura de 2 mm



**NOTA:** PARA EVITAR EL CORTE IRREGULAR DE LA PASTA, HACER UNA SOLA PASADA A TRAVÉS DE LOS RODILLOS.

Para obtener una buena formación de los discos, es imprescindible adaptar la sensibilidad de la balanza a las variaciones de peso de la masa, para cambiar su disposición de vertical a perfectamente horizontal antes de entrar en los rodillos inferiores.

**NOTA:** ASEGURARSE DE QUE LA BALANZA, EN CONDICIONES DE REPOSO, ESTÉ SIEMPRE EN ALTO.

### AJUSTE DE LA BALANZA

Este ajuste permite variar la velocidad de rotación de la pasta. Desenroscando el tornillo de bloqueo es posible cambiar la posición del contrapeso y, por consiguiente, la sensibilidad en función de su posición en la ranura de la balanza.

**SENSIBILIDAD MÁXIMA:**

colocar el contrapeso en el interior de la ranura; aconsejada para pesos bajos.

**SENSIBILIDAD MEDIA:**

colocar el contrapeso en el centro de la ranura; aconsejada para pesos medios.

**SENSIBILIDAD MÍNIMA:**

colocar el contrapeso fuera de la ranura; aconsejada para pesos elevados. Al final del ajuste, bloquear el contrapeso apretando el tornillo.

### USO DE LA MÁQUINA

Antes de iniciar cada ciclo de trabajo, asegurarse de que la máquina esté perfectamente limpia,

en particular las superficies en contacto con la pasta. Si es necesario, proceder a la limpieza de acuerdo con los procedimientos descritos en el párrafo "MANTENIMIENTO".



**ADVERTENCIA:** Durante el trabajo, está absolutamente prohibido retirar los resguardos de seguridad, debido a la presencia de piezas móviles que pueden provocar el aplastamiento de manos.

**PUESTA EN MARCHA:** Pulsar el interruptor al lado hasta la posición 1. Presionar el botón negro de la unidad de control "SET TIME" para ajustar el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos. La máquina está lista para la

fase de funcionamiento.

Antes de introducir en la abertura de la protección superior, triturar parte del borde de la masa, ligeramente enharinada y previamente fermentada (al menos 6-8 horas), en una cuña para facilitar su entrada en el par de rodillos superiores.

#### LOS RODILLOS SE PONEN EN MARCHA AUTOMÁTICAMENTE CUANDO LA MASA ENTRA EN CONTACTO CON LA RAMPASUPERIOR.

A la salida de estos, la masa sufrirá una primera reducción del grosor, asumiendo una forma ovalada, luego se deslizará sobre el listón y girará en una dirección transversal de aproximadamente 90°, organizando el siguiente paso en el par de rodillos inferiores de los que saldrá un disco. Su conformación, buena pero no óptima, requiere algún retoque manual. **Los rodillos dejarán de girar automáticamente al final del tiempo ajustado previamente, o cuando se pulse la tecla “STOP”.**

**PARADA:** Pulsar el interruptor lateral en posición 0.

#### USO PARA EL MOLDEADO DE DISCOS

Después de conectar la máquina manualmente con el interruptor en la posición 1 o con el interruptor de pedal en la posición 2, puede pasar a la fase de funcionamiento.

Antes de introducir la bola de masa ligeramente enharinada y previamente fermentada en la abertura de la protección superior (al menos 6-8 horas), triturar parte del borde de la masa en una cuña para facilitar su entrada en el par de rodillos superiores por cuyo paso la masa sufre una reducción inicial de su grosor para adquirir una forma ovalada.

Cuando el paso esté a punto de completarse, acompañar el descenso de la masa con una mano, avanzando paso a paso hasta la salida, completada la cual, los rodillos deben estar detenidos. Girar la masa transversalmente unos 90°, colocándola para el siguiente paso en el par de rodillos inferiores, de los cuales, una vez reiniciado, saldrá un disco cuya formación, buena pero no óptima, requiere algún retoque manual.

#### USO PARA EL MOLDEADO DE RECTÁNGULOS

Colocar debajo de la máquina una bandeja bien limpia de un tamaño compatible con el ancho de los pies de apoyo.

Poner en marcha la máquina y los rodillos, introducir la masa enharinada y previamente preparada con levadura en la abertura de la protección superior (al menos 6-8 horas), formar una cuña en el borde de la misma para facilitar su entrada en el par de rodillos en cuyo paso la masa sufre una reducción inicial de espesor.

Después de la salida, es esencial que los pesos medios y altos procedan, con avances paso a paso, a un nuevo y constante aumento manual de la masa, colocándola para el siguiente paso en los rodillos de los que se depositará la masa así formada en la bandeja de horneado.

**IMPORTANTE:** DESCONECTAR LA MÁQUINA AL FINAL DE LA FASE DE FUNCIONAMIENTO.

#### MANTENIMIENTO

**ADVERTENCIA:** Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, limpieza, adoptar las siguientes precauciones:

- asegurarse de que el equipo está desconectado de la red eléctrica (desconectar el enchufe de la toma de corriente), asegurándose de que la fuente de alimentación no se pueda volver a conectar— accidentalmente;
- Asegurarse de que el equipo esté completamente refrigerado;
- Utilizar equipos de protección individual de acuerdo con la normativa vigente;
- Operar siempre con el equipo adecuado;
- Una vez finalizada la operación de mantenimiento/repación/limpieza, antes de volver a poner en servicio el equipo, vuelva a instalar todos los resguardos y dispositivos de seguridad;

#### LIMPIEZA

**ADVERTENCIA:** Bajo ninguna circunstancia deben utilizarse productos químicos no alimentarios abrasivos o corrosivos. Evitar por completo el uso de chorros de agua, diversas herramientas, medios

ásperos o abrasivos, como estropajos de acero, esponjas, etc., que pueden dañar las superficies y, en particular, comprometer la seguridad en términos de higiene.

La limpieza debe llevarse a cabo al final de cada uso en cumplimiento de las normas de higiene y para proteger la funcionalidad de la máquina, procediendo de la siguiente manera:

- Con la ayuda de un cepillo adecuado, eliminar por primera vez los restos de harina y masa;
- Retirar las protecciones, la balanza y las rampas de sus asientos;
- Soltar los resortes y retirar el rascador de pasta;
- Girar las palancas de ajuste en posición máxima apertura de los rodillos;
- Limpiar cuidadosamente la máquina y todas sus partes, incluidas las desmontadas, con una esponja o un paño humedecido con agua y un detergente neutro para uso alimentario;
- Enjuagar tanto como sea necesario para eliminar completamente el detergente;
- Secar con papel absorbente para uso alimentario, luego limpiar primero las superficies en contacto con la pasta y luego toda la máquina con un paño suave y limpio empapado con desinfectante específico para máquinas alimentarias.

#### LUBRIFICACIÓN DE EJES Y RODILLOS

Los ejes y rodillos deben lubricarse anualmente.

Después de haber retirado las protecciones, las rampas, los resortes y los rascadores de pasta;

- desenroscar los tornillos de fijación y retirar primero el respaldo y después los soportes;
- Al final, los rodillos y las juntas;
- limpiar cuidadosamente todos los detalles con la ayuda de una esponja, agua tibia y detergente para uso alimentario, enjuagar tanto como sea necesario y secar con papel absorbente;
- lubricar tanto los ejes como los orificios de los rodillos con una cantidad razonable de aceite de parafina;
- volver a montar y fijar todas las piezas, siguiendo el orden inverso al de la secuencia de desmontaje.

**ADVERTENCIA:** Finalizada la operación de mantenimiento/repación/limpieza, antes de volver a poner en servicio el equipo, compruebe que todas las piezas y las protecciones correspondientes estén en su sitio;

#### POSIBLES ANOMALÍAS

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	1_Falta de electricidad en la red	1_Verificar: el contactor general, la toma, el enchufe y el cable de alimentación.

#### RETIRADA Y ELIMINACIÓN

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

En el momento de la retirada de la máquina, es obligatorio cumplir con los requisitos de la normativa vigente.

Para facilitar el reciclaje de los materiales, se procede a la clasificación de las piezas que componen la máquina, en función de los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc.).

## GENERAL INFORMATION

Before using the rolling machine in question, it is mandatory to read and understand this manual in all its parts.

This manual must always be available to "authorised operators" and be kept near the rolling machine in a safe and protected location.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals and property caused by non-observance of the rules described in this manual.

This manual is an integral part of the rolling machine and must be stored until the final disposal of the machine itself.

"Authorised operators" must only perform operations on the rolling machine that fall under their specific responsibility.



**TAMPERING WITH AND/OR THE REPLACEMENT OF PARTS WITH NON-ORIGINAL SPARES SHALL INVALIDATE THE WARRANTY AND RELEASE THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY.**

## INFORMATION REGARDING NOISE

The A-weighted sound pressure level measured on an identical sample machine was constant and less than 70 dB (A).

## SAFETY PRECAUTIONS

The machine, albeit compliant with safety requirements laid down by electrical, mechanical and hygienic standards of reference, may constitute a hazard if:

- Used for scopes and in conditions other than those intended by the manufacturer.
- **The roller protections are tampered with.**
- Instructions are not followed regarding: Installation - Start-up - Use - Maintenance.

### ATTENTION

**In order to prevent hazardous conditions and/or possible injury caused by: electrical currents, mechanical parts, fire or causes of a hygienic nature, the following safety precautions must be followed.**

A - OPERATOR WORKSTATIONS MUST BE KEPT CLEAN AND TIDY. Disorder generates the risk of accidents.

B - EVALUATE ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

Do not use the machine in humid, wet conditions or in the case of insufficient lighting, near flammable liquids or gases.

C - KEEP CHILDREN AND UNAUTHORISED PERSONS AWAY.

Do not allow them to approach the machine or the workstation.

D - USE THE MACHINE ONLY WITH THE RATED POWER AND ONLY FOR ITS INTENDED USE.

The machine will work better and more safely if it is not overloaded.

E - WEAR APPROPRIATE CLOTHING. Do not wear loose clothing or hanging accessories that may get caught in moving parts. Use non-slip shoes. For hygienic and safety reasons, use a hair net and hand gloves.

F - PROTECT THE POWER CORD. Do not pull on the cord to detach the plug from its socket; do not expose the cord to high temperatures, avoid contact with sharp corners, water or solvents.

G - AVOID UNSAFE POSITIONS. Try and find the most suitable position that guarantees constant balance.

H - ALWAYS PAY MAXIMUM ATTENTION.

Observe your work. Never use the machine when distracted.

I - DETACH THE PLUG FROM THE SOCKET. After each use, before performing cleaning or maintenance operations or moving the machine.

L - UNSECURED EXTENSION CORDS. These must not be used.

M - CHECK THAT THE MACHINE IS NOT DAMAGED.

Before using the machine, carefully check the efficiency of the safety devices.

Check that moving parts are not blocked, that there are no damaged

parts, that all parts have been properly assembled and that all conditions that may influence the regular operation of the machine are optimal.

**N - HAVE THE MACHINE REPAIRED BY QUALIFIED PERSONNEL.**

Repairs must be carried out only by qualified personnel using original spare parts. Failure to follow these precautions may constitute a hazard to the user.

**O - LABELS ARE SAFETY DEVICES**, and therefore must always be perfectly legible. Should they become damaged and illegible, they must be replaced.

## MACHINE FEATURES

The Rolling Machine has been designed and developed exclusively for food-grade use for the cold rolling of dough for bread-making and desserts, for the purpose of facilitating the formation of discs for the preparation of: pizzas, bread, focaccia, cakes, etc., without altering the fundamental properties of the dough.

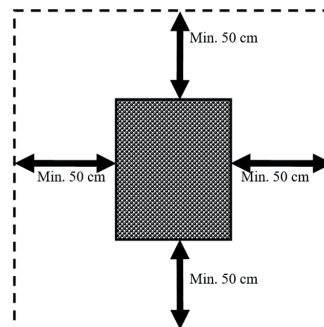
## INSTALLATION

### USER PRECAUTIONS

The environmental conditions of the location where the machine is installed must have the following characteristics:

- be dry
- water-based sources of heat located at a suitable distance
- suitable ventilation and lighting compliant with occupational health and safety standards.

The supporting surface must be horizontal and there must be no obstacles of any nature in the immediate vicinity of the machine that may affect its normal ventilation.



### IMPORTANT

**In accordance with current regulations, the electrical system must be equipped with an automatic differential switch having characteristics suited to those of the machine, in which the contact opening clearance is at least 3 mm; an efficient grounding system is also indispensable.**

Check that the mains voltage and frequency of the system are compatible with the values in both the technical features and the rating plate on the back of the machine.

## INSTALLATION METHOD

### IMPORTANT

**All installation and maintenance operations must be carried out by the manufacturer's qualified and authorised personnel, which denies all responsibility resulting from incorrect installation or tampering.**

The machine is supplied in closed packaging.

After removing the packaging from the machine, proceed as follows:

- Place the machine in its intended location.
- Remove the protective film without using tools that may damage the surfaces.

**NOTE**

All parts of the packaging must be disposed of in accordance with regulations in force.

**ELECTRICAL CONNECTION**

The machine must be connected to the electrical mains by way of a power cord fitted with a plug.  
The mains socket must be easy to access and must not need to be moved.

The distance between the machine and the socket must be such as to avoid any tensioning of the power cord; moreover the cord must never be stuck under the feet of the machine.

**IMPORTANT**

It is mandatory for the system to have a grounding system and differential switch in accordance with legislation in force.

**START-UP****CONTROL DEVICES**

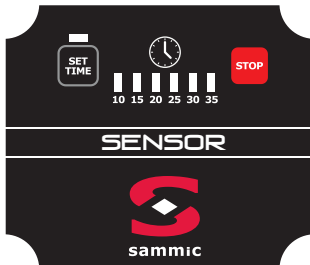
The machine is equipped with the following control devices:

**SWITCH 1-0-2**

Position 1 - MACHINE STARTED

Position 0 - MACHINE OFF

Position 2 - PEDAL OPERATION

**SENSOR CONTROL UNIT)**

TIME SET - Selection of operating times

STOP - Manual stoppage of rollers

After inserting the power cord into the mains socket, the machine is ready for operational testing.

**TO START:** Press the switch on the side into position 1

Press the black "SET TIME" button on the control unit to set the operating time from 10 to 35 seconds; the machine is ready for the operating stage.

**THE ROLLERS WILL START AUTOMATICALLY WHEN THE DOUGH COMES INTO CONTACT WITH THE UPPER CHUTE.**

**TO STOP:** The rollers stop automatically when the previously set time expires, or when the "STOP" key is pressed.

Move the switch into position "0" to completely turn the machine off.

Finally, **RUN THE MACHINE ON EMPTY FOR ONE MINUTE, CHECK THAT IT OPERATES REGULARLY.**

**USE AND OPERATION**

**IMPORTANT:** ALL ADJUSTMENTS MUST BE MADE WITH THE MACHINE

AT A STANDSTILL.

The recommended adjustments are of a purely indicative nature given that adjustments must be defined by way of trial and error in consideration of the following variables: characteristics of dough, weight, thickness, size and form of the disc.

The machine is supplied with general adjustments suitable for medium-weight pizzas.

**REGULATION OF THICKNESS**

To satisfy individual needs, the machine allows different dough thicknesses by turning the knob, which is released by pulling on the black pommel.

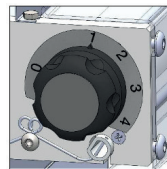
The thickness is adjusted depending on the direction of rotation of the pommel:

**-MINIMUM THICKNESS:** turn in an anti-clockwise direction.

**-MAXIMUM THICKNESS:** turn in a clockwise direction.

For best results it is recommended to differentiate the adjustments:

E.g.: upper roller opening 3.5 mm, lower roller opening 2 mm



**NOTE:** TO AVOID ANY INDENTATION OF THE DOUGH, PASS IT THROUGH THE ROLLERS ONCE ONLY.

**FORM REGULATION FOR ROLLING MACHINES AND TOUCH&GO**

For best disc form the sensitivity of the balance must be adjusted to suit variations in the weight of the dough so that its position can be changed from vertical to perfectly horizontal before entering the lower rollers.

**NOTE:** MAKE SURE THE SMALL BALANCE, WHEN NOT BEING USED, IS ALWAYS IN THE HIGH POSITION.

**SMALL BALANCE REGULATION**

This adjustment allows the dough rotation speed to be varied. By turning the lock screw it is possible to change the position of the counterweight and consequently the sensitivity depending on its positioning in one of the holes in the small balance.

**MAXIMUM SENSITIVITY:**

- position the counterweight inside the hole;
- recommended for low weights.

**MEDIUM SENSITIVITY:**

- position the counterweight at the centre of the hole;
- recommended for medium weights.

**MINIMUM SENSITIVITY:**

- position the counterweight outside the hole;
- recommended for high weights.

At the end of regulation, block the counterweight by retightening the screw.

**MACHINE USE**

Before starting each operating cycle, check that the machine is perfectly clean, in particular the surfaces that come into contact with the dough. If cleaning is necessary, proceed in accordance with the methods described in the "MAINTENANCE" paragraph.



**ATTENTION:** During the operating stage it is strictly prohibited to remove the safety protections due to the presence of moving parts that may cause hands to be crushed.



**TO START** Press the switch on the side into position 1  
Press the black "SET TIME" button on the control unit to set the operating time from 10 to 35 seconds; the machine is ready for the operating stage.

Before introducing the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) ball of dough into the opening of the protection, slightly squash part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of upper rollers.

**THE ROLLERS WILL START AUTOMATICALLY WHEN THE DOUGH COMES INTO CONTACT WITH THE UPPER CHUTE.**

When the dough exits the rollers, its thickness will be slightly reduced and it will have an oval shape. Then as it slides onto the balance, it will be rotated in a diagonal direction by about 90°, ready for the next passage through the lower rollers, from which it will exit in a rough disc shape, which will then need to be perfected by hand. **The rollers will automatically stop turning at the end of the previously set time, or when the "STOP" key is pressed.**

**TO STOP** Press the switch on the side into position 0.

**USE FOR DISC FORMATION**

After manually turning the machine on by pressing the switch into position 1, or with the pedal control in position 2, the operating stage can begin.

Before introducing the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) ball of dough into the opening of the protection, slightly squash part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of upper rollers, in which the dough thickness will be slightly reduced, assuming an oval shape. When this step is about to conclude, guide the dough's descent using your hand, moving it forward step by step until it is completely out, after which the rollers will stop. Turn the dough in a diagonal direction by about 90°, preparing it for the next passage through the pair of lower rollers, from which it will exit in a rough disc shape, which will then need to be perfected by hand.

**USE FOR RECTANGLE FORMATION**

Place a clean, suitably sized tray under the machine, compatible with the width of the supporting feet.

Turn the machine on, start the rollers, then introduce the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) dough into the opening of the protection, slightly squashing part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of rollers, in which the dough thickness will be slightly reduced. After its exit, for medium and high weights, it is essential to proceed in jog mode, manually widening the dough in preparation for its subsequent passage through the rollers from which the formed dough will be laid in the tray.

**IMPORTANT:** TURN THE MACHINE OFF AT THE END OF THE OPERATING STAGE.

**MAINTENANCE**

**ATTENTION:** Before performing any type of maintenance works, including cleaning, adopt the following precautions:

- make sure the equipment is disconnected from the electrical mains (detach the plug from the power socket), making sure the power supply cannot be accidentally reactivated;
- Make sure the equipment has completely cooled;
- Use the personal protective equipment required by regulations in force;
- Always operate using appropriate tools;
- At the end of maintenance / repair / cleaning operations, before placing the equipment back into operation, reinstall all protections and safety devices;

**CLEANING**

**ATTENTION:** Under no circumstances may non-food-grade abrasive

or corrosive chemical products be used. It is strictly prohibited to use jets of water, various tools, rough or abrasive means, such as steel scourers, sponges, etc., which may damage the surfaces and in particular compromise the hygienic safety.

Cleaning must be carried out after every use in compliance with hygienic regulations in force and in such a way as to protect the functions of the machine, proceeding as follows:

- Using a suitable brush, first remove any flour and dough residue;
- Remove the small balance and chutes from their housings;
- Release the springs and slide out the dough scrapers;
- Turn the adjustment levers so that the rollers are in their maximum open position;
- Thoroughly clean the machine and all its parts, including the dismantled components, using a sponge or cloth dampened with water and a neutral food-grade detergent;
- Rinse as needed to remove all traces of the detergent;
- Dry with food-grade paper towel, then wipe down first the surfaces in contact with the dough, then the entire machine with a soft and clean cloth dampened with a specific disinfectant for food-grade machines.

**SHAFT AND ROLLER LUBRICATION**

The shafts and rollers must be lubricated on an annual basis.

After removing the protections, chutes, springs and dough scrapers; - remove the screws and dismantle first the back panel and then the supports;

- finally, remove the rollers and joints;
- thoroughly clean all parts with a sponge, warm water and food-grade detergent, rinse as needed and dry with paper towel;
- lubricate both the shafts and the holes of the rollers using a sufficient quantity of paraffin oil;
- reassemble and secure all parts, carrying out the steps in the reverse order with respect to their disassembly.

**ATTENTION:** At the end of maintenance / repair / cleaning operations, before placing the equipment back into service, check that all parts and relative protections have been properly positioned and secured;

**TROUBLESHOOTING**

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine won't start	1_No mains electrical power	1_Check: the general contactor, socket, plug and power cord.

**DEMOLITION AND DISPOSAL**

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

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

## ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

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

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

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

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



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

## INFORMATIONEN ZUR GERÄUSCHENTWICKLUNG

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

## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

## ACHTUNG

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

**A - DER EIGENE ARBEITSPLATZ MUSS IN ORDNUNG GEHALTEN WERDEN.**

Unordnung führt zu Gefahr von Unfällen.

**B - DIE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN ERWÄGEN.**

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

**C - KINDER ODER UNBEFUGTE MÜSSEN FERNGEHALTEN WERDEN.** Erlauben Sie nicht, dass diese sich der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.

**D - DIE MASCHINE IM BEREICH DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGBENEN LEISTUNG UND NUR FÜR DEN ZUGELASSENEN GEBRAUCH VERWENDEN.** Ohne Überlastung wird sie besser und sicherer arbeiten.

**E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.**

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

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

oder Lösungsmitteln bringen.

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

**H - IMMER HÖCHSTE AUFMERKSAMKEIT SCHENKEN.**

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

**I - DEN STECKER VON DER STECKDOSE ABTRENNEN.**

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

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

**M - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.** Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch der Maschine sorgfältig die Effizienz der Sicherheitsvorrichtungen.

Prüfen, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, dass keine beschädigten Komponenten bestehen, dass alle Teile korrekt montiert wurden und dass alle Bedingungen, die die ordnungsgemäße Funktionsweise der Maschine beeinflussen könnten, optimal sind.

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

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

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

## EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE

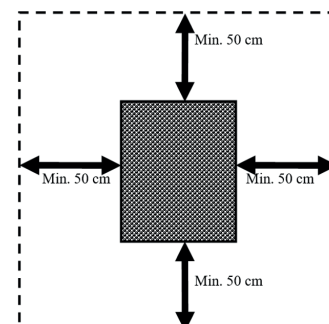
Die Ausrollmaschine wurde für die ausschließliche Verwendung mit Lebensmitteln zum Kaltwalzen von Teig für Brot und Süßwaren entwickelt und hergestellt, um die Herstellung von Scheiben für die Zubereitung von Pizzen, Brot, Fladenbrot, Kuchen, usw. zu erleichtern und dabei die grundlegenden Eigenschaften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

## INSTALLATION

### VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN

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

- Trockenheit
- Wasser und Wärmequellen angemessen entfernt
- Angemessene Ventilation und Beleuchtung, die den von den geltenden Gesetzen vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften entsprechen. Die Auflagefläche muss horizontal sein, es dürfen sich keine Hindernisse jeglicher Art in umgehender Nähe der Maschine befinden, die deren normale Belüftung beeinträchtigen könnten.



## WICHTIG

**Gemäß den geltenden Gesetzen muss das Stromnetz mit einem automatischen Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein, dessen**



Eigenschaften denjenigen der Maschine entsprechen und bei dem der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm beträgt; außerdem ist eine effiziente Erdungsanlage unerlässlich.

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

**MODALITÄT DER INSTALLATION**

**WICHTIG**

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

Die Maschine wird in geschlossener Verpackung geliefert. Nachdem die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, wie folgt vorgehen:

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

**ANMERKUNG**

Alle Verpackungsteile müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

**ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

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

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

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

**WICHTIG**

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

**INBETRIEBSETZUNG**

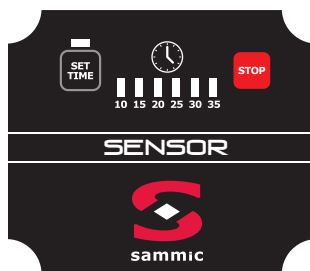
**BEFEHLEINRICHTUNGEN**

Die Maschine ist mit den folgenden Befehleinrichtungen ausgestattet:



SCHALTER 1-0-2

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



STEUEREINHEIT SENSOR

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

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

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

**INGANGSETZEN:** Den seitlichen Schalter in Position 1 drücken

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

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

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

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

**GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE**

**WICHTIG: ALLE EINSTELLUNGEN MÜSSEN BEI STILLSTEHENDER MASCHINE ERFOLGEN.**

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

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

**REGULIERUNGEN DER DICKE**

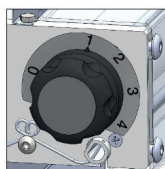
Um die einzelnen Bedürfnisse zu erfüllen, erlaubt die Maschine, verschiedene Dicken des Teigs zu erhalten, indem der Hebel gedreht wird, dessen Entriegelung man durch Ziehen des schwarzen Knopfs erhält.

Die Dicke wird in Abhängigkeit der Drehrichtung des Hebels geändert:

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

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

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



**ANMERKUNG:** UM EINEN TEIG MIT UNREGELMÄSSIGEM RAND ZU

VERMEIDEN, EINEN EINZIGEN DURCHLAUF DURCH DIE WALZEN AUSFÜHREN.

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

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

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

#### REGULIERUNG DER AUSGLEICHSROLLE

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

**MAXIMALE SENSIBILITÄT:**

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

**MITTLERE SENSIBILITÄT:**

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

**MINDESTE SENSIBILITÄT:**

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

Nach der Einstellung des Gegengewichts durch Anschrauben der Schraube blockieren.

#### GEBRAUCH DER MASCHINE

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



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

**INGANGSETZEN** Den seitlichen Schalter in Position 1 drücken

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

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

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

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

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

#### VERWENDUNG DER PEDALSTEUERUNG

Die Pedalsteuerung wird nur auf Anfrage des Kunden geliefert.

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

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

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

#### VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG DER SCHEIBEN

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

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

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

#### VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG VON RECHTECKEN

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

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

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

**WICHTIG:** DIE MASCHINE NACH ABSCHLUSS DER BETRIEBSPHASE ABSCHALTEN.

#### WARTUNG

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

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



Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen wieder installieren, bevor das Gerät erneut in Betrieb gesetzt wird;

**REINIGUNG**

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

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

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

**SCHMIERUNG DER WELLEN UND WALZEN**

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

- Nachdem die Schutzvorrichtungen, die Rutschen, die Federn und die Teigschaber abmontiert wurden,
- die Befestigungsschrauben abschrauben und zuerst die Rückseite und dann die Halterungen abmontieren;
  - abschließend die Walzen und Gelenke herausziehen;
  - alle Einzelteile mit Hilfe eines Schwamms, warmem Wasser und Reinigungsmittel für Lebensmittel sorgfältig reinigen, ausreichend spülen und mit saugfähigem Papier trocknen;
  - sowohl die Wellen als auch die Öffnungen der Walzen mit einer vernünftigen Menge an Paraffinöl schmieren;
  - alle Einzelteile wieder montieren und befestigen, indem man in umgekehrter Reihenfolge bezüglich der Montage vorgeht.

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

**MÖGLICHE STÖRUNGEN**

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Maschine startet nicht	1_Mangel an elektrischer Energie	1_Prüfen: Den allgemeinen Kontaktgeber, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel.

**VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG**

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

When demolishing the machine, the provisions of regulations in force must necessarily be complied with.

To facilitate recycling operations, sort the different parts composing the machine into the different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

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

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

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

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



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

## INFORMATIONS SUR LE BRUIT

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

## AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

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

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

### ATTENTION

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

A - GARDER VOTRE POSTE DE TRAVAIL EN ORDRE.

Le désordre comporte un risque d'incendie.

B - ÉVALUATION DES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

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

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

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

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

E - S'HABILLER DE MANIÈRE APPROPRIÉE.

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

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

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

H - PRÊTER TOUJOURS LA PLUS GRANDE ATTENTION.

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

I - DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE.

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

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

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

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

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

N - FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

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

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

## CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

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

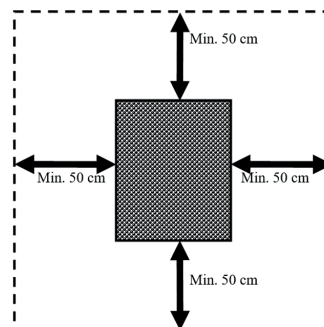
## INSTALLATION

### CONSIGNES À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

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

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

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



### IMPORTANT

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

Vérifier que la tension d'alimentation et la fréquence du système sont compatibles avec les valeurs indiquées à la fois dans les caractéristiques techniques, et sur la plaque située à l'arrière de la machine.

## MODALITÉS D'INSTALLATION

### IMPORTANT

Toutes les opérations d'installation et de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié autorisé par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte ou d'altérations.

La machine est fournie dans un emballage fermé.

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

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

### REMARQUE

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

#### CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

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

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

### IMPORTANT

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

#### MISE EN SERVICE

##### DISPOSITIFS DE COMMANDE

La machine est équipée des dispositifs de commande suivants:

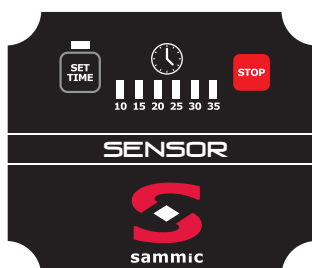


INTERRUPTEUR 1-0-2

Position 1 - MACHINE DÉMARRÉE

Position 0 - MACHINE ARRÊTÉE

Position 2 - FONCTIONNEMENT DE LA PÉDALE



UNITÉ SENSOR

TIME SET - Sélection des temps de fonctionnement

STOP - Arrêt manuel des rouleaux

Une fois le cordon d'alimentation inséré dans la prise secteur, la machine

est prête pour la vérification du fonctionnement.

**DÉMARRAGE:** Appuyez sur l'interrupteur sur le côté en position 1 Appuyer sur le bouton noir « SET TIME » pour régler le temps de travail de 10 à 35 secondes ; la machine est prête pour la phase opérationnelle.  
**LES ROULEAUX DÉMARRENT AUTOMATIQUÉMENT AU CONTACT DE LA PÂTE AVEC LA GLISSIÈRE SUPÉRIEURE.**

**ARRÊT:** Les rouleaux s'arrêtent automatiquement lorsque la durée définie précédemment expire ou lorsque vous appuyez sur le bouton « STOP ». Placer l'interrupteur en position 0 pour éteindre complètement la machine.

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

#### UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

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

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

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

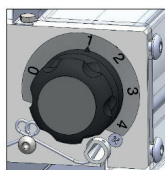
#### RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

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

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

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

Pour obtenir le meilleur résultat, il est conseillé de différencier les réglages:  
Ex:rouleaux supérieurs, ouverture 3,5 mm,  
rouleaux inférieurs, ouverture 2 mm



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

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

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

#### RÉGLAGE DE LA BALANCE

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

**SENSIBILITÉ MAXIMALE:**

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

#### **SENSIBILITÉ MOYENNE:**

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

#### **SENSIBILITÉ MINIMALE:**

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

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

### UTILISATION DE LA MACHINE

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



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

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

Appuyer sur le bouton noir « SET TIME » pour régler le temps de travail de 10 à 35 secondes ; la machine est prête pour la phase opérationnelle. Avant d'introduire la boule de pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6-8 heures) dans l'ouverture de la protection supérieure, caler une partie du bord de celle-ci afin de faciliter son entrée dans la paire de rouleaux supérieure.

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

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

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

### UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE DISQUES

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

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

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

### UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE RECTANGLES

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

Allumer la machine, démarrer les rouleaux, puis introduire la pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6 à 8 heures) dans

l'ouverture de la protection supérieure, former le bord de celle-ci afin de favoriser son entrée dans la paire de rouleaux dans lesquels la pâte subit une première réduction d'épaisseur.

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

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

### MAINTENANCE

**ATTENTION: Avant de procéder à tout entretien, nettoyage compris, adopter les précautions suivantes :**

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

### NETTOYAGE

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

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

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

### LUBRIFICATION DES ARBRES ET DES ROULEAUX

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

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

- dévisser les vis de fixation et retirer le fond en premier, puis les supports;
- à la fin, retirer les rouleaux et les joints;
- nettoyer soigneusement toutes les pièces à l'aide d'une éponge, d'eau tiède et d'un détergent à usage alimentaire, rincer et sécher avec un papier absorbant;

- lubrifier les arbres et les trous des rouleaux avec une quantité raisonnable d'huile de paraffine;
- remonter et fixer toutes les pièces en procédant dans l'ordre inverse de la séquence de démontage.

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

#### ANOMALIES POSSIBLES

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas	1_ Manque d'électricité dans le réseau	1_ Contrôle: le compteur général, la prise, la fiche et le câble d'alimentation.

#### DESTRUCTION ET ÉLIMINATION

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

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

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

## INFORMAZIONI GENERALI

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

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.

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

Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.



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

## INFORMAZIONI SULLA RUMOROSITÀ

Il livello di pressione acustica ponderato A misurato su un'identica macchina campione è risultato costante ed inferiore a 70 dB (A).

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

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

### ATTENZIONE

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

A - MANTENERE IN ORDINE IL PROPRIO POSTO DI LAVORO.

Il disordine comporta pericolo d'incidenti.

B - VALUTARE LE CONDIZIONI AMBIENTALI.

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

C - TENERE LONTANO I BAMBINI E I NON ADDETTI.

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

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

Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.

E - VESTIRE IN MODO ADEGUATO.

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

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

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

H - PRESTARE SEMPRE LA MASSIMA ATTENZIONE.

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

I - STACCARE LA SPINA DALLA PRESA.

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

L - CAVI DI PROLUNGAMENTO IN ARIA APERTA. Non devono essere

usati.

M - CONTROLLARE CHE LA MACCHINA NON SIA DANNEGGIATA.

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

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

N - FAR RIPARARE LA MACCHINA DA PERSONALE QUALIFICATO.

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

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

## CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA

La Dilaminatrice è stata progettata e realizzata ad esclusivo uso alimentare per la laminazione a freddo di pasta per panificazione e dolci, allo scopo di facilitare la formatura di dischi per la preparazione di: pizze, pane, focacce, tortine, ecc., mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto.

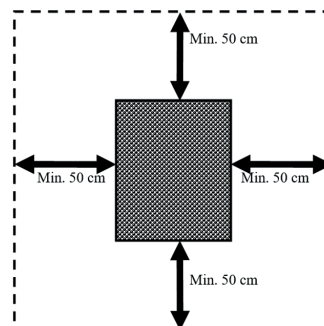
## INSTALLAZIONE

### PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

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

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

Il piano d'appoggio deve essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.



### IMPORTANTE

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

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

### MODALITÀ DI INSTALLAZIONE

### IMPORTANTE

**Tutte le operazioni d'installazione e manutenzione devono essere**



**eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.**

La macchina viene fornita in un imballo chiuso.

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

- Posizionare la macchina nella dislocazione prevista.
- Asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

#### NOTA

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

### COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete elettrica della macchina viene effettuato tramite cavo d'alimentazione dotato di spina.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento.

La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo d'alimentazione inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto gli appoggi della macchina.

#### IMPORTANTE

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

### MESSA IN FUNZIONE

#### DISPOSITIVI DI COMANDO

La macchina è dotata dei seguenti dispositivi di comando:

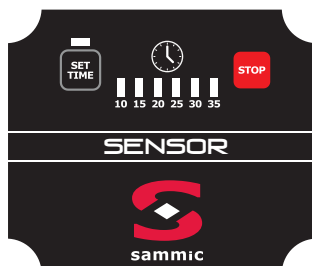


INTERRUTTORE 1-0-2

Posizione 1 - MACCHINA AVVIATA

Posizione 0 - MACCHINA SPENTA

Posizione 2 - FUNZIONAMENTO A PEDALE



#### CENTRALINA SENSOR

TIME SET - Selezione tempi di funzionamento

STOP - Arresto manuale dei rulli

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

**AVVIAMENTO:** Premere l'interruttore a lato in posizione 1

Premere il tasto nero della centralina "SET TIME" per impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi; la macchina è pronta per la fase operativa.

**I RULLI SI AVVIANO AUTOMATICAMENTE A CONTATTO DELLA PASTA CON LO SCIVOLO SUPERIORE.**

**ARRESTO:** I rulli si fermano automaticamente alla scadenza del tempo precedentemente impostato, oppure alla pressione del tasto "STOP".

Portare l'interruttore in posizione 0 per spegnere completamente la macchina.

Infine, **AVVIARE LA MACCHINA A VUOTO PER UN MINUTO, VERIFICARE CHE IL FUNZIONAMENTO SIA REGOLARE.**

### USO E FUNZIONAMENTO

**IMPORTANTE: TUTTE LE REGOLAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE CON MACCHINA FERMA.**

Le regolazioni consigliate hanno carattere puramente indicativo poiché le regolazioni vanno definite sperimentalmente per la presenza delle seguenti variabili: caratteristiche dell'impasto, grammatura, spessore, grandezza e forma del disco.

La macchina è fornita con regolazioni di massima, idonee per pizze di media grammatura.

#### REGOLAZIONI DELLO SPESSORE

Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando la manopola, il cui sbloccaggio si ottiene tirando il pomello nero.

Lo spessore viene modificato in funzione del senso di rotazione del pomello:

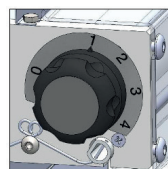
**-SPESSORE MINIMO:** ruotare in senso antiorario.

**-SPESSORE MASSIMO:** ruotare in senso orario.

Per ottenere il miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni:

Es.: rulli superiori apertura 3,5 mm

rulli inferiori apertura 2 mm



**NOTA:** PER EVITARE LA FRASTAGLIATURA DELLA PASTA, ESEGUIRE UN UNICO PASSAGGIO ATTRAVERSO I RULLI.

#### REGOLAZIONE DELLA FORMA PER DILAMINATRICI 320/420 E TOUCH&GO

Per ottenere una buona formatura del disco è indispensabile adeguare la sensibilità della bilancia alle variazioni di peso della pasta, allo scopo di modificare la disposizione di quest'ultima da verticale a perfettamente orizzontale prima dell'ingresso nei rulli inferiori.

**NOTA:** ASSICURARSI CHE IL BILANCINO, IN CONDIZIONE DI RIPOSO, SI POSIZIONI SEMPRE IN ALTO.

#### REGOLAZIONE DEL BILANCINO

Questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta. Svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del contrappeso e conseguentemente la sensibilità secondo il suo posizionamento nell'asola del bilancino.

**MASSIMA SENSIBILITÀ:**

- posizionare il contrappeso all'interno dell'asola;

- consigliata per basse grammature.

**MEDIA SENSIBILITÀ:**

- posizionare il contrappeso al centro dell'asola;
- consigliata per medie grammature.

**MINIMA SENSIBILITÀ:**

- posizionare il contrappeso all'esterno dell'asola;
- consigliata per alte grammature.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.

**USO DELLA MACCHINA**

Prima di iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita in particolare le superfici a contatto con la pasta. Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità, descritte nel paragrafo "MANUTENZIONE".



**ATTENZIONE:** In fase di lavoro è assolutamente vietato rimuovere le protezioni di sicurezza, vista la presenza di organi in movimento che possono provocare lo schiacciamento delle mani.

**AVVIAMENTO** Premere l'interruttore a lato in posizione 1

Premere il tasto nero della centralina "SET TIME" per impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi; la macchina è pronta per la fase operativa.

Prima di introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore) schiacciare a cuneo una parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori.

**I RULLI SI AVVIANO AUTOMATICAMENTE AL CONTATTO DELLA PASTA CON LO SCIVOLO SUPERIORE.**

All'uscita di questi, la pasta subirà una prima riduzione dello spessore, assumendo una forma ovale, poi scivolando sul bilancino ruoterà in senso trasversale di circa 90° disponendosi per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori dai quali uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale. **I rulli termineranno di girare automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato, oppure alla pressione del tasto "STOP".**

**ARRESTO** Premere l'interruttore a lato in posizione 0.

**USO PER LA FORMATURA DI DISCHI**

Dopo aver acceso la macchina manualmente con l'interruttore in posizione 1, o a pedale interruttore in posizione 2 si può procedere alla fase operativa.

Prima d'introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore), schiacciare a cuneo parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori nel cui passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore assumendo una forma ovale.

Quando il passaggio sta per essere ultimato, accompagnare con una mano la discesa della pasta facendola avanzare passo-passo fino alla fuo-riuscita, completata la quale, i rulli vanno arrestati. Ruotare la pasta in senso trasversale di circa 90° disponendola per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori, dai quali una volta riavviati, uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.

**USO PER LA FORMATURA DI RETTANGOLI.**

Posizionare sotto la macchina una teglia ben pulita e di dimensioni compatibili con la larghezza dei piedini d'appoggio.

Accendere la macchina, avviare i rulli, quindi introdurre nell'apertura della protezione superiore la pasta leggermente infarinata e precedentemente

lievitata (almeno 6-8 ore), formare a cuneo il bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli nel cui passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore.

Dopo l'uscita, è indispensabile per le medie ed elevate grammature procedere, con avanzamenti passo- passo, ad un ulteriore e costante allargamento manuale della pasta, disponendola per il successivo passaggio nei rulli dai quali la pasta così formata si depositerà nella teglia.

**IMPORTANTE:** SPEGNERE LA MACCHINA A CONCLUSIONE DELLA FASE OPERATIVA.

**MANUTENZIONE**

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

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

**PULIZIA**

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

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

- Con l'ausilio di un pennello idoneo procedere ad una prima rimozione dei residui di farina e pasta;
- Togliere dalle loro sedi le protezioni, il bilancino e gli scivoli;
- Sganciare le molle e sfilare i raschia pasta;
- Ruotare le leve di regolazione in posizione massima apertura dei rulli;
- Pulire accuratamente la macchina e tutti i particolari, compresi quelli smontati, usando una spugna o un panno inumiditi con acqua e detergente neutro per uso alimentare;
- Risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente;
- Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare prima le superfici a contatto con la pasta e poi tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

**LUBRIFICAZIONE ALBERI E RULLI**

Con frequenza annuale è indispensabile procedere alla lubrificazione degli alberi e dei rulli.

- Dopo aver smontato le protezioni, gli scivoli, le molle e i raschia pasta;
- svitare le viti di fissaggio e smontare prima lo schienale e successivamente i supporti;
- sfilare in fine, i rulli e i giunti;
- pulire accuratamente tutti i particolari con l'ausilio di una spugna, acqua



tiepida e detergente per uso alimentare, risciacquare quanto basta ed asciugare con carta assorbente;

- lubrificare sia gli alberi sia i fori dei rulli con una ragionevole quantità d'olio di paraffina;
- rimontare e fissare tutti i particolari procedendo in ordine inverso rispetto alla sequenza di smontaggio.

**ATTENZIONE:** Terminata l'operazione di manutenzione / riparazione / pulizia, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, verificare che tutti i particolari e le relative protezioni siano stati correttamente posizionati e fissati;

## POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	1_Mancanza d'energia elettrica nella rete	1_Verificare: il contattore generale, la presa, la spina e il cavo di alimentazione.

## DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

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

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

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

## INFORMAÇÕES GERAIS

Este manual deve ser obrigatoriamente lido e compreendido em todas as suas partes antes de utilizar a laminadora / formadora em questão.

Este manual deve estar sempre disponível para os "operadores autorizados" e estar perto do forno bem protegido e conservado.

A empresa fabricante declina toda a responsabilidade por quaisquer danos a pessoas, animais e materiais causados pelo incumprimento das normas descritas neste manual.

Este manual é parte integrante do forno e deve ser armazenado até à sua eliminação final.

Os "operadores autorizados" devem efetuar no forno apenas as intervenções da sua competência específica.



AS ADULTERAÇÕES E/OU A SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS POR SOBRESSALENTES NÃO ORIGINAIS ANULAM A GARANTIA E ISENTAM O FABRICANTE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE.

## INFORMAÇÃO SOBRE RÚIDO

O nível de pressão sonora ponderado A medido em uma máquina de amostra idêntica resultou constante e inferior a 70 dB (A).

## ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

A máquina, embora cumpra os requisitos de segurança previstos pelas normas de referência, elétricas, mecânicas, higiénicas, pode constituir perigo se:

- Utilizada para fins e condições diferentes dos especificados pelo fabricante.
- Forem adulteradas as proteções dos rolos.
- Não forem cumpridas os requisitos previstos para: Instalação - Colocação ao serviço - Uso - Manutenção.

## ATENÇÃO

**A fim de evitar situações perigosas e/ou possíveis lesões causadas por: corrente elétrica, peças mecânicas, incêndio ou de natureza higiénica, devem ser observados os seguintes avisos de segurança.**

A - MANTENHA O SEU LOCAL DE TRABALHO EM ORDEM.

A desordem acarreta o perigo de acidentes. B - AVALIE AS CONDIÇÕES AMBIENTAIS.

Não utilize a máquina num ambiente húmido, molhado ou insuficientemente iluminado, perto de líquidos ou gases inflamáveis.

C - MANTENHA AFASTADOS AS CRIANÇAS E O PESSOAL NÃO EMPREGADO.

Não permita que se aproximem da máquina ou do local de trabalho.

D - UTILIZE A MÁQUINA RESPEITANDO A POTÊNCIA REFERIDA NA PLACA E APENAS PARA A UTILIZAÇÃO

PERMITIDA. Sem sobrecarga, funcionará melhor e mais segura.

E - VISTA-SE DE MODO ADEQUADO.

Não use roupas ou acessórios pendurados que possam ficar presos em peças em movimento. Use sapatos antiderrapantes. Por razões de higiene para além da segurança, use a rede apropriada para os cabelos compridos e as luvas para as mãos.

F - PROTEJA O CABO DE ALIMENTAÇÃO. Não puxe o cabo para retirar a ficha da tomada; não exponha o cabo a altas temperaturas, em contacto com bordas afiadas, água ou solventes.

G - EVITE POSIÇÕES INSEGURAS. Procure a posição mais adequada que garanta sempre o equilíbrio. H - PRESTE SEMPRE A MÁXIMA ATENÇÃO.

Observe o seu próprio trabalho. Não utilize a máquina enquanto se distrair. I - RETIRE A FICHA DA TOMADA.

No final de cada utilização, antes das ações de limpeza, manutenção ou

movimentação da máquina.

L - CABOS DE EXTENSÃO AO AR LIVRE. Não devem ser utilizados.

M - VERIFIQUE SE A MÁQUINA NÃO ESTÁ DANIFICADA.

Antes de usar a máquina, verifique cuidadosamente a eficiência dos dispositivos de segurança. Verifique se as peças móveis não estão bloqueadas, se não há componentes danificados, se todas as peças foram montadas corretamente e se todas as condições que podem afetar o bom funcionamento da máquina são ideais.

N - MANDE REPARAR A MÁQUINA POR PESSOAL QUALIFICADO.

As reparações devem ser realizadas apenas por pessoas qualificadas, utilizando sobressalentes originais. A inobservância destes requisitos pode constituir um perigo para o utilizador.

O - AS PLACAS SÃO DISPOSITIVOS ANTI-ACIDENTES, portanto devem estar sempre perfeitamente legíveis. Se estiverem danificadas e ilegíveis, devem ser substituídas.

## CARACTERÍSTICAS DA MÁQUINA

A laminadora / formadora foi projetada e fabricada exclusivamente para uso alimentar para a laminação a frio de massas para panificação e doces, de modo a facilitar a formação de discos para a preparação de: pizzas, pães, tortas, etc., mantendo inalteradas as características básicas da massa.

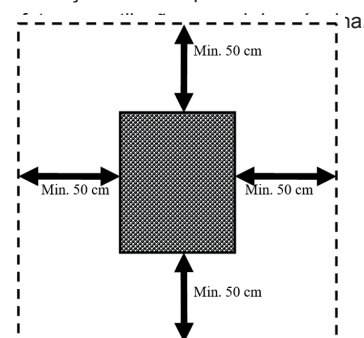
## INSTALAÇÃO

### REQUISITOS A CARGO DO UTILIZADOR

As condições ambientais do local onde a máquina está instalada devem ter as seguintes características:

- estar seco
- fontes de calor à base de água localizadas a uma distância adequada
- ventilação e iluminação adequadas, em conformidade com as normas de higiene e segurança previstas na legislação em vigor.

A superfície de apoio deve ser horizontal, não devem ser colocados nas imediações da máquina obstáculos de qualquer natureza que possam



### IMPORTANTE

**Em conformidade com a legislação em vigor, a rede elétrica deve estar equipada com um disjuntor diferencial automático com características adequadas às da máquina em que a distância de abertura dos contactos seja de pelo menos 3 mm; além disso, é essencial um sistema eficiente de ligação à terra.**

Verifique se a tensão de alimentação e a frequência do sistema são compatíveis com os valores inscritos tanto nas características técnicas, quanto na placa afixada na parte traseira da máquina.

## MODO DE INSTALAÇÃO

### IMPORTANTE

**Todas as operações de instalação e manutenção devem ser realizadas por pessoal qualificado autorizado pelo fabricante, que declina**

qualquer responsabilidade decorrente de instalação incorreta ou de adulterações.

A máquina é fornecida numa embalagem fechada.

Depois de extrair a máquina da embalagem proceda da seguinte forma:

- Coloque a máquina no local pretendido.
- Remova a película protetora evitando o uso de utensílios que possam danificar as superfícies.

#### NOTA

Todos os restos relativos à embalagem devem ser eliminados de acordo com os regulamentos vigentes.

### LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação da máquina à rede elétrica é feita por meio de um cabo de alimentação equipado com uma ficha.

A tomada de corrente deve estar facilmente acessível, não deve exigir nenhum deslocamento. A distância entre a máquina e a tomada deve ser tal que não provoque o esticar do cabo de alimentação; além disso, o cabo de alimentação nunca deve estar sob os pés da máquina.

#### IMPORTANTE

É obrigatório que o sistema esteja equipado com ligação à terra e com disjuntor diferencial em conformidade com as leis em vigor.

### COLOCAÇÃO AO SERVIÇO

#### DISPOSITIVOS DE COMANDO

A máquina está equipada com os seguintes dispositivos de comando:

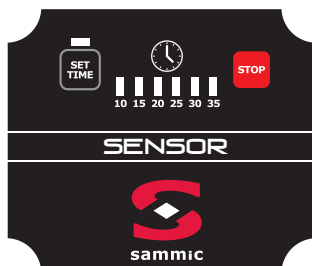


INTERRUPTOR 1-0-2

Posição 1 - MÁQUINA LIGADA

Posição 0 - MÁQUINA APAGADA

Posição 2 - FUNCIONAMENTO A PEDAL



#### CENTRALINA SENSOR

TIME SET- Seleção dos tempos de funcionamento

STOP - Paragem manual dos rolos

Depois de inserir a ficha do cabo de alimentação na tomada da rede elétrica, a máquina está pronta para verificação funcional.

**ARRANQUE:** Prima o interruptor lateral na posição 1

Prima o botão preto da centralina “DEFINIÇÃO DE TEMPO” para definir

o tempo de trabalho de 10 a 35 segundos; a máquina está pronta para a fase operativa.

**OS ROLOS ARRANCAM AUTOMATICAMENTE EM CONTACTO COM A MASSA COM A RAMPA SUPERIOR.**

**PARAGEM:** Os rolos param automaticamente quando o tempo definido anteriormente expira ou quando o botão “STOP” é pressionado.

Coloque o interruptor na posição 0 para desligar a máquina completamente.

Finalmente, **ARRANQUE A MÁQUINA EM VAZIO DURANTE UM MINUTO, VERIFIQUE SE O FUNCIONAMENTO É REGULAR.**

### UTILIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

**IMPORTANTE: TODOS OS AJUSTES DEVEM SER FEITOS COM A MÁQUINA PARADA.**

Os ajustes recomendados são puramente indicativos porque os ajustes devem ser definidos experimentalmente na presença das seguintes variáveis: características da massa, peso, espessura, tamanho e forma do disco.

A máquina é fornecida com ajustes gerais, adequados para pizzas de peso médio.

#### AJUSTES DA ESPESSURA

Para satisfazer as necessidades individuais, a máquina permite obter diferentes espessuras da massa rodando o manípulo, cujo bloqueamento se obtém puxando a maçaneta preta.

A espessura é alterada de acordo com o sentido de rotação da maçaneta:

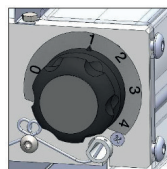
-**ESPESSURA MÍNIMA:** rode no sentido anti-horário.

-**ESPESSURA MÁXIMA:** rode no sentido horário.

Para obter o melhor resultado é aconselhável diferenciar os ajustes:

Ex.: abertura dos rolos superiores 3,5 mm

abertura dos rolos inferiores 2 mm



**NOTA:** PARA EVITAR O RECORTAR DA MASSA, EXECUTE UMA ÚNICA PASSAGEM ATRAVÉS DOS ROLOS.

#### AJUSTE DA FORMA PARA LAMINADORAS / FORMADORAS 320/420 E TOUCH&GO

Para obter a melhor forma de disco, a sensibilidade da balança deve ser adequada às variações no peso da massa, para que a sua posição possa ser alterada de vertical para perfeitamente horizontal antes de entrar nos rolos inferiores.

**NOTA:** CERTIFIQUE-SE DE QUE A BALANÇA, EM CONDIÇÕES DE REPOUSO, ESTEJA SEMPRE POSICIONADA PARA CIMA.

#### AJUSTE DA BALANÇA

Este ajuste permite variar a velocidade de rotação da massa. Ao desaparafusar o parafuso de bloqueio é possível alterar a posição do contrapeso e, conseqüentemente, a sensibilidade de acordo com o seu posicionamento no furo da balança.

**SENSIBILIDADE MÁXIMA:**

- coloque o contrapeso dentro do furo;

- recomendada para pesos baixos.

**SENSIBILIDADE MÉDIA:**

- coloque o contrapeso no centro do furo;

- recomendada para pesos médios.

#### **SENSIBILIDADE MÍNIMA:**

- coloque o contrapeso fora do furo;
- recomendada para pesos elevados.

No final do ajuste, bloqueie o contrapeso reapertando o parafuso.

#### **UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA**

Antes de iniciar cada ciclo de trabalho, certifique-se de que a máquina esteja perfeitamente limpa, especialmente as superfícies em contacto com a massa. Se necessário, proceda à limpeza de acordo com os procedimentos descritos no parágrafo “MANUTENÇÃO”.



**ATENÇÃO:** Durante o trabalho é absolutamente proibido remover as proteções de segurança, dada a presença de peças em movimento que podem provocar o esmagamento das mãos.

**ARRANQUE** Prima o interruptor lateral na posição 1

Prima o botão preto da centralina “DEFINIÇÃO DE TEMPO” para definir o tempo de trabalho de 10 a 35 segundos; a máquina está pronta para a fase operativa.

Antes de introduzir a bola de massa levemente enfarinhada e previamente fermentada (pelo menos 6-8 horas) na abertura da proteção superior, esmague em cunha uma parte da borda da massa a fim de facilitar a sua entrada no par de rolos superiores.

**OS ROLOS ARRANCAM AUTOMATICAMENTE APÓS O CONTACTO DA MASSA COM A RAMPAS SUPERIOR.**

Ao sair destes, a massa sofrerá uma primeira redução na espessura, tomando uma forma oval, em seguida, deslizando sobre a balança irá girar transversalmente em cerca de 90° dispondo-se para a próxima passagem no par de rolos inferiores a partir dos quais sairá um disco cuja forma, boa mas não ótima, requer algum retoque manual. **Os rolos terminarão de girar automaticamente no final do tempo previamente definido, ou quando o botão “STOP” for pressionado.**

**PARAGEM** Prima o interruptor lateral na posição 0.

#### **UTILIZAÇÃO PARA A FORMAÇÃO DE DISCOS**

Depois de ligar a máquina manualmente com o interruptor na posição 1, ou a pedal com o interruptor na posição 2, pode proceder com a fase de operação.

Antes de introduzir a bola de massa levemente enfarinhada e previamente fermentada (pelo menos 6-8 horas) na abertura da proteção superior, esmague em cunha uma parte da borda da massa a fim de facilitar a sua entrada no par de rolos superiores em cuja passagem a massa sofre uma primeira redução de espessura, assumindo uma forma oval.

Quando a passagem estiver prestes a ser concluída, acompanhe a descida da massa com uma mão, fazendo-a avançar passo a passo até sair, após a saída os rolos devem ser parados. Rode a massa transversalmente cerca de 90°, dispondo-a para a próxima passagem no par de rolos inferiores, a partir dos quais, uma vez reiniciados, sairá um disco cuja forma, boa, mas não ótima, requer algum retoque manual.

#### **UTILIZAÇÃO PARA A FORMAÇÃO DE RETÂNGULOS.**

Coloque um tabuleiro que esteja bem limpo sob a máquina e de tamanho compatível com a largura dos pés de apoio.

Ligue a máquina, ligue os rolos e, em seguida, insira a massa levemente enfarinhada e previamente fermentada (pelo menos 6-8 horas) na abertura

da proteção superior, forme em cunha a borda da mesma para lhe facilitar a entrada no par de rolos em cuja passagem a massa sofre uma primeira redução de espessura.

Após a saída, é essencial para os pesos médios e altos prosseguir, com avanços passo a passo, a um adicional e constante alargamento manual da massa, dispondo-a para a próxima passagem nos rolos a partir dos quais a massa assim formada se depositará no tabuleiro.

**IMPORTANTE:** DESLIGUE A MÁQUINA NO FINAL DA FASE DE OPERAÇÃO.

#### **MANUTENÇÃO**

**ATENÇÃO:** Antes de realizar qualquer manutenção, incluindo a limpeza, adote as seguintes precauções:

- Certifique-se de que o aparelho está desligado da rede elétrica (retire a ficha da tomada elétrica), certificando-se de que a fonte de alimentação não possa ser reativada acidentalmente;
- Certifique-se de que o aparelho esteja totalmente arrefecido;
- Utilize equipamentos de proteção individual previstos pela regulamentação vigente;
- Opere sempre com equipamentos apropriados;
- Uma vez concluída a operação de manutenção / reparação / limpeza, antes de recolocar o aparelho ao serviço, reinstale todas as proteções e dispositivos de segurança;

#### **LIMPEZA**

**ATENÇÃO:** Recomenda-se não usar em nenhuma circunstância produtos químicos não alimentares abrasivos ou corrosivos. Evite absolutamente usar jatos de água, várias ferramentas, meios ásperos ou abrasivos, tais como palhas de aço, esponjas, etc., que possam danificar as superfícies e, em particular, comprometer a segurança higiénica.

A limpeza deve ser realizada no final de cada utilização em conformidade com os regulamentos de higiene e para proteção da funcionalidade da máquina, procedendo da seguinte forma:

- Com o auxílio de um pincel adequado, remova pela primeira vez a farinha e os resíduos de massa;
- Retire das suas sedes as proteções, a balança e as rampas;
- Desenganche as molas e desenfie os raspadores de massa;
- Rode as alavancas de ajuste para a posição de abertura máxima dos rolos;
- Limpe cuidadosamente a máquina e todas as peças, incluindo as desmontadas, usando uma esponja ou pano humedecido com água e detergente neutro para uso alimentar;
- Enxague o quanto baste para a remoção completa do detergente;
- Seque com papel absorvente de uso alimentar, depois volte a passar primeiro as superfícies em contacto com a massa e, em seguida, toda a máquina com um pano macio e limpo embebido em desinfetante específico para máquinas alimentares.

#### **LUBRIFICAÇÃO DOS EIXOS E DOS ROLOS**

É essencial proceder à lubrificação dos eixos e dos rolos anualmente.

Depois de ter desmontado as proteções, as rampas, as molas e os raspadores de massa:

- Desaperte os parafusos de fixação e desmonte primeiro o encosto e, em seguida, os suportes;
- Por fim desenfie os rolos e as juntas;

- Limpe cuidadosamente todas as peças com a ajuda de uma esponja, água morna e detergente para uso alimentar, enxague o quanto baste e seque com papel absorvente;
- Lubrifique os eixos e os furos dos rolos com uma quantidade razoável de óleo de parafina;
- Remonte e fixe todas as peças procedendo na ordem inversa em relação à sequência de desmontagem.

**ATENÇÃO:** Concluída a operação de manutenção / reparação / limpeza , antes de recolocar o aparelho ao serviço, verifique se todas as peças e as respetivas proteções foram corretamente posicionadas e fixadas.

#### POSSÍVEIS ANOMALIAS

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não arranca	1_Falta de energia elétrica na rede	1_Verifique: o interruptor principal, a tomada, a ficha e o cabo de alimentação.

#### DESMANTELAMENTO E ELIMINAÇÃO

**ATENÇÃO:** Desmantelamento e eliminação da máquina, são da exclusiva responsabilidade do proprietário, que deverá agir em conformidade com as leis em vigor no seu País em matéria de segurança, respeito e proteção do ambiente.

Ao desmantelar a máquina, cumpra obrigatoriamente os requisitos da regulamentação em vigor.

Para facilitar as ações de reciclagem dos materiais, diferencie as peças que compõem a máquina, de acordo com os diferentes tipos de materiais de fabrico (plástico, cobre, ferro, etc.).



**UNE-EN ISO 9001**