



# Dough Roller

User Manual



**Models:**

7482.0005 – 7482.0010 – 7482.0015 – 7482.0017

# CONTENT



.....	5
1. SERIAL NO. ....	5
1.1 RATING PLATE .....	5
2. GENERAL INFORMATION .....	5
2.1 THE IMPORTANCE OF THE MANUAL .....	5
2.2 WARRANTY .....	5
2.3 NOISE INFORMATION .....	5
2.4 SAFETY PRECAUTIONS.....	6
2.5 MACHINE FEATURES .....	6
3. INSTALLATION .....	7
3.1 USER PRECAUTIONS.....	7
3.2 INSTALLATION METHOD.....	7
3.3 ELECTRIC CONNECTION .....	7
4. START-UP .....	8
4.1 CONTROL DEVICES .....	8
5. USE AND OPERATION .....	9
5.1 REGULATION OF THICKNESS .....	9
5.2 SMALL BALANCE REGULATION.....	9
5.3 MACHINE USE .....	9
5.4 USE FOR DISC FORMATION .....	11
5.5 USE FOR RECTANGLE FORMATION.....	11
6. MAINTENANCE .....	11
6.1 CLEANING .....	11
6.2 SHAFT AND ROLLER LUBRICATION .....	12
6.3 TROUBLESHOOTING.....	12
7. DEMOLITION AND DISPOSAL .....	12



.....	13
1. SERIENUMMER .....	13
1.1 TYPEPLAATJE .....	13
2. ALGEMENE INFORMATIE.....	13
2.1 HET BELANG VAN DE HANDLEIDING .....	13
2.2 GARANTIE .....	13
2.3 GELUIDSINFORMATIE.....	13
2.4 VEILIGHEIDSMATREGELEN.....	13
2.5 KENMERKEN VAN DE MACHINE.....	14

3. INSTALLATIE.....	15
3.1 VOORZORGSMATREGELEN VOOR DE GEBRUIKER .....	15
3.2 INSTALLATIEMETHODE .....	15
3.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING .....	15
4. OPSTARTEN .....	16
4.1 BEDIENINGSAPPARATEN .....	16
5. GEBRUIK EN BEDIENING .....	17
5.1 REGULERING VAN DE DIKTE.....	17
5.2 REGELING VAN DE KLEINE BALANS .....	17
5.3 GEBRUIK VAN DE MACHINE .....	17
5.4 GEBRUIK VOOR SCHIJFVORMING .....	19
5.5 GEBRUIK VOOR RECHTHOEKVORMING .....	19
6. ONDERHOUD .....	19
6.1 REINIGING.....	19
6.2 SMERING VAN AS EN ROL .....	20
6.3 PROBLEMEN OPLOSSEN.....	20
7. SLOOP EN VERWIJDERING .....	20
 .....	21
1. SERIENNUMMER.....	21
1.1 SERIENNUMMER-ETIKETT.....	21
2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN .....	21
2.1 BEDEUTUNG DE ANLEITUNG .....	21
2.2 GARANTIE .....	21
2.3 INFORMATIONEN ZUR LÄRMENTWICKLUNG.....	21
2.4 SICHERHEITSHINWEISE .....	22
2.5 EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE .....	23
3. INSTALLATION .....	23
3.1 VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN .....	23
3.2 MODALITÄT DER INSTALLATION .....	23
3.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	23
4. INBETRIEBSETZUNG .....	24
4.1 BEFEHLS-EINRICHTUNGEN .....	24
5. GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE .....	25
5.1 REGULIERUNGEN DER DICKE .....	25
5.2 REGULIERUNG DER AUSGLEICHSROLLE .....	25
5.3 GEBRAUCH DER MASCHINE .....	25
5.4 VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG DER SCHEIBEN .....	27
5.5 VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG VON RECHTECKEN .....	27

6. WARTUNG.....	27
6.1 REINIGUNG .....	28
6.2 SCHMIERUNG DER WELLEN UND WALZEN .....	28
6.3 MÖGLICHE STÖRUNGEN .....	28
7. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG .....	28
 .....	29
1. SÉRIE .....	29
1.1 ÉTIQUETTE DE SÉRIE .....	29
2. INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	29
2.1 IMPORTANCE DU MANUEL .....	29
2.2 GARANTIE .....	29
2.3 INFORMATIONS SUR LE BRUIT .....	29
2.4 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ .....	29
2.5 CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE.....	30
3. INSTALLATION .....	31
3.1 PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR .....	31
3.2 MODALITÉS D'INSTALLATION .....	31
3.3 CONNEXION ÉLECTRIQUE .....	31
4. MISE EN SERVICE .....	32
4.1 DISPOSITIFS DE COMMANDE.....	32
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT.....	33
5.1 RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR .....	33
5.2 RÉGLAGE DE LA BALANCE .....	33
5.3 UTILISATION DE LA MACHINE .....	33
5.4 UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE DISQUES .....	35
5.5 UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE RECTANGLES.....	35
6. MAINTENANCE .....	35
6.1 NETTOYAGE .....	36
6.2 LUBRIFICATION DES ARBRES ET DES ROULEAUX.....	36
6.3 ANOMALIES POSSIBLES.....	36
7. DÉMOLITION ET ÉLIMINATION.....	36
TECHNICAL DATA.....	37



## 1. SERIAL NO.

### 1.1 RATING PLATE

The identification label consists in a grey screen-printed label attached to the back of the rolling machine.

The following data is clearly and indelibly marked on the plate:

- Name of manufacturer;                      - Serial no. ;
- Electrical power (kW/A);                      - Voltage and electrical frequency (Volt/Hz);
- Model;    - Year of manufacture
- Wording "Made in Italy";                      - Weight of rolling machine

## 2. GENERAL INFORMATION

### 2.1 THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

- 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.

### 2.2 WARRANTY

The warranty is valid for one year with effect from the date of the tax invoice issued at the time of purchase. Within this period, parts that have been inspected and unequivocally confirmed to have manufacturing defects, except for electrical and wear components, shall be replaced or repaired free of charge and only **ex-works at our facilities**.

Shipping and labour costs are not covered by the warranty.

The warranty shall expire in cases where it is confirmed that the damage was caused by: transport, poor or insufficient maintenance, operator incompetency, tampering, repairs made by unauthorised personnel, failure to observe the instructions of the manual.

Recourse against the manufacturer shall be excluded for direct or indirect damage in the event machine downtime causes:

failure, waiting for repairs or in any case is attributable to the non-physical presence of the equipment.



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

### 2.3 NOISE INFORMATION

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



## 2.4 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.

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

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

### **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.

## 2.5 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.



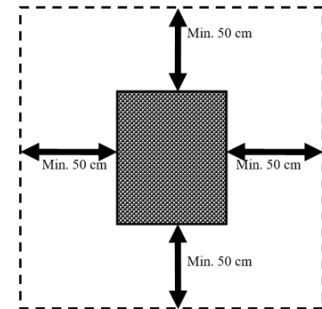
### 3. INSTALLATION

#### 3.1 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.

#### 3.2 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.**

#### 3.3 ELECTRIC 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.**



## 4. START-UP

### 4.1 CONTROL DEVICES

Depending on the model, the machine is equipped with the following control devices:

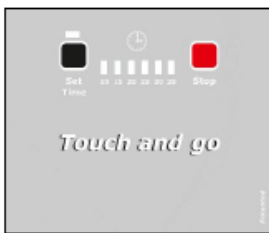


#### SWITCH 1-0-2

Position 1 - MACHINE STARTED

Position 0 - MACHINE OFF

Position 2 - PEDAL OPERATION



#### TOUCH & GO CONTROL UNIT (for T&GO models only)

TIME SET - Selection of operating times

STOP - Manual stoppage of rollers



#### OPTIONAL PEDAL (Standard for RP)

PRESS - Start rollers

RELEASE - Stop rollers

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

#### Operational test 310 - 420 - 420RP – 500RP - 310/1 – 310/2 - 500/1:

**TO START:** Press the switch into position 1, the machine will start.

**TO STOP:** Press the switch into position 0, the machine will stop.

#### Operational test 310 - 420 - 420RP -500RP T&GO:

**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.

#### Operational test OPTIONAL PEDAL (standard in RP):

**PEDAL START:** When the switch is pressed into position 2, the machine will not start but will go into standby. When the pedal control is lightly pressed, the rollers will start to turn and the machine is ready for use.

**PEDAL STOP:** When the operator lifts their foot off the pedal, the machine stops. 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.**





## 5. 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.

### 5.1 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.

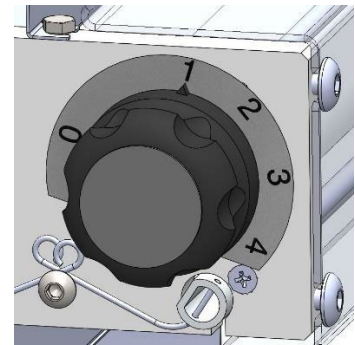
The thickness is adjusted depending on the direction of rotation of the pommel:

- **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 310/420 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.

### 5.2 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.

### 5.3 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.**



Models 310 - 420:

**TO START:** Press the switch into position 1, the machine will place the two pairs of rollers in movement and 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. 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.

**TO STOP:** Press the switch into position 0.

Models 310 - 420 TOUCH & GO:

**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.

Models 310 - 420 e TOUCH & GO:

**USE OF PEDAL CONTROL**

The pedal control is supplied only if requested by the client.

Its start/stop scope, supplemental to the front controls, allows the machine to be kept running only for the time strictly necessary for its use.

This control is connected to the machine by inserting the plug at the end of the pedal power cord into the socket on the side of the machine itself.

**TO START** When the switch is pressed into position 2, the machine will not start but will go into standby. When the pedal control is lightly pressed, the rollers will start to turn and the machine is ready for use.

**TO STOP** When the operator lifts their foot off the pedal, the machine stops.

Models 420RP – 500RP:

**FUNCTIONS AND USE OF PEDAL CONTROL.** The pedal control performs supplemental functions to the front controls in addition to allowing operation of the rollers in jog mode and only for the time strictly necessary for its use.

This control is connected to the machine by inserting the plug at the end of the pedal power cord into the socket on the side of the machine itself.

Models 310/1 – 310/2 – 500/1:

**FUNCTIONS AND USE OF PEDAL CONTROL.** The operation is the same as the previous machines but the roller pair is single



## 5.4 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.

## 5.5 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.

## 6. 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;

### 6.1 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.



## 6.2 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;**

## 6.3 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine won't start	1-No mains electrical power 2-The pedal control is connected to the machine.	1-Check: the general contactor, socket, plug and power cord. 2-Press the pedal controls

## 7. 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.).



## 1. SERIENUMMER

### 1.1 TYPEPLAATJE

Het identificatielabel bestaat uit een grijs gezeefdrukt label dat aan de achterkant van de deegroller is bevestigd. De volgende gegevens zijn duidelijk en onuitwisbaar op het plaatje aangebracht:

- Naam van de fabrikant;                      - Serienummer;
- Elektrisch vermogen (kW/A);            - Voltage en elektrische frequentie (Volt/Hz);
- Model;                                        - Bouwjaar
- Tekst "Made in Italy";                    - Gewicht van de deegroller

## 2. ALGEMENE INFORMATIE

### 2.1 HET BELANG VAN DE HANDLEIDING

- Voordat u de betreffende deegroller gebruikt, is het verplicht om deze handleiding in al zijn onderdelen te lezen en te begrijpen.
- Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn voor "geautoriseerde operators" en moet in de buurt van de deegroller worden bewaard op een veilige en beschermde locatie.
- De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade aan personen, dieren en eigendommen die wordt veroorzaakt door het niet naleven van de regels die in deze handleiding worden beschreven.
- Deze handleiding is een integraal onderdeel van de deegroller en moet worden bewaard tot de definitieve verwijdering van de machine zelf.
- "Geautoriseerde operators" mogen alleen handelingen op de deegroller uitvoeren die onder hun specifieke verantwoordelijkheid vallen.

### 2.2 GARANTIE

De garantie is geldig gedurende één jaar vanaf de datum van de belastingfactuur die bij aankoop is uitgegeven. Binnen deze periode worden onderdelen die zijn geïnspecteerd en ondubbelzinnig zijn bevestigd als fabricagefouten, met uitzondering van elektrische en slijtagecomponenten, gratis vervangen of gerepareerd en alleen **af-fabriek in onze faciliteiten**.

Verzend- en arbeidskosten vallen niet onder de garantie.

De garantie vervalt in gevallen waarin wordt bevestigd dat de schade is veroorzaakt door: transport, slecht of onvoldoende onderhoud, incompetentie van de operator, knoeien, reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel, het niet naleven van de instructies in de handleiding.

Verhaal tegen de fabrikant is uitgesloten voor directe of indirecte schade in het geval dat de uitvaltijd van de machine veroorzaakt:

storing, wachten op reparaties of in elk geval te wijten is aan de niet-fysieke aanwezigheid van de apparatuur.



**HET KNOEIEN MET EN/OF VERVANGEN VAN ONDERDELEN DOOR NIET-ORIGINELE RESERVE-ONDERDELEN MAAKT DE GARANTIE ONGELDIG EN VRIJWAART DE FABRIKANT VAN ALLE AANSPRAKELIJKHEID.**

### 2.3 GELUIDSINFORMATIE

Het A-gewogen geluidsdrukkniveau gemeten op een identieke monstermachine was constant en lager dan 70 dB (A).

### 2.4 VEILIGHEIDSMATREGELEN

De machine, hoewel in overeenstemming met de veiligheidseisen die zijn vastgelegd in elektrische, mechanische en hygiënische referentienormen, kan een gevaar vormen als:

- Wordt gebruikt voor scopes en in andere omstandigheden dan die bedoeld door de fabrikant.
- **De rolbeschermingen worden gemanipuleerd.**
- Instructies niet worden gevolgd met betrekking tot: Installatie - Opstarten - Gebruik - Onderhoud.



**VOORDAT U DE APPARATUUR GEBRUIKT, IS HET VERPLICHT OM DE MEEGELEVERDE ROLVEILIGHEIDSBESCHERMINGEN TE INSTALLEREN VOLGENS DE BIJGEOEGDE INSTRUCTIES.**

**DE PLASTIC VEILIGHEIDSBESCHERMINGEN ZIJN ONTWORPEN OM DE BEDIENER TE BESCHERMEN TEGEN VERPLETTERING EN DE FABRIKANT WIJST ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET INSTALLEREN VAN VEILIGHEIDSBESCHERMINGEN.**

### **LET OP**

**Om gevaarlijke omstandigheden en/of mogelijk letsel door: elektrische stromen, mechanische onderdelen, brand of oorzaken van hygiënische aard te voorkomen, moeten de volgende veiligheidsmaatregelen worden gevolgd.**

A - WERKPLEKKEN VAN DE BEDIENER MOETEN SCHOON EN NETJES WORDEN GEHOUDEN.

Wanorde brengt het risico op ongelukken met zich mee.

B - EVALUEER DE OMGEVINGSCONDITIES.

Gebruik de machine niet in vochtige, natte omstandigheden of in geval van onvoldoende verlichting, in de buurt van ontvlambare vloeistoffen of gassen.

C - HOUD KINDEREN EN ONBEVOEGDE PERSONEN UIT DE BUURT.

Laat ze niet in de buurt van de machine of het werkstation komen.

D - GEBRUIK DE MACHINE ALLEEN MET HET NOMINALE VERMOGEN EN ALLEEN VOOR HET BEOOGDE GEBRUIK.

De machine werkt beter en veiliger als deze niet overbelast is.

E - DRAAG GESCHIKTE KLEDING.

Draag geen losse kleding of hangende accessoires die vast kunnen komen te zitten in bewegende delen. Gebruik schoenen met antislipzolen. Gebruik om hygiënische en veiligheidsredenen een haarnetje en handschoenen.

F - BESCHERM HET STROOMSNOER. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen; stel het snoer niet bloot aan hoge temperaturen, vermijd contact met scherpe hoeken, water of oplosmiddelen.

G - VERMIJD ONVEILIGE POSITIES. Probeer de meest geschikte positie te vinden die een constante balans garandeert.

H - LET ALTIJD OP MAXIMALE AANDACHT.

Observeer uw werk. Gebruik de machine nooit als u afgeleid bent.

I - HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.

Na elk gebruik, voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert of de machine verplaatst.

L - ONBEVEILIGDE VERLENGSNOEREN. Deze mogen niet worden gebruikt.

M - CONTROLEER OF DE MACHINE NIET BESCHADIGD IS.

Controleer voor gebruik van de machine zorgvuldig de efficiëntie van de veiligheidsvoorzieningen.

Controleer of bewegende delen niet geblokkeerd zijn, of er geen beschadigde onderdelen zijn, of alle onderdelen correct zijn gemonteerd en of alle omstandigheden die de normale werking van de machine kunnen beïnvloeden optimaal zijn.

N - LAAT DE MACHINE REPAREREN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel met behulp van originele reserveonderdelen. Het niet naleven van deze voorzorgsmaatregelen kan een gevaar vormen voor de gebruiker.

O - LABELS ZIJN VEILIGHEIDSRICHTINGEN en moeten daarom altijd perfect leesbaar zijn. Als ze beschadigd raken en onleesbaar worden, moeten ze worden vervangen.

## **2.5 KENMERKEN VAN DE MACHINE**

De deegroller is uitsluitend ontworpen en ontwikkeld voor gebruik in levensmiddelenkwaliteit voor het koud rollen van deeg voor het maken van brood en desserts, met als doel het vergemakkelijken van de vorming van schijven voor de bereiding van: pizza's, brood, focaccia, taarten, enz., zonder de fundamentele eigenschappen van het deeg te veranderen.



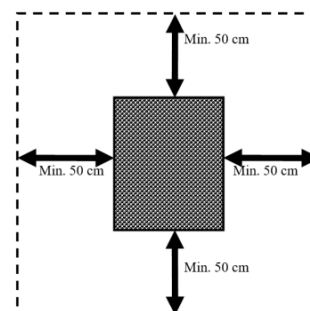
### 3. INSTALLATIE

#### 3.1 VOORZORGSMAATREGELEN VOOR DE GEBRUIKER

De omgevingsomstandigheden van de locatie waar de machine wordt geïnstalleerd, moeten de volgende kenmerken hebben:

- droog zijn
- op water gebaseerde warmtebronnen op een geschikte afstand geplaatst
- geschikte ventilatie en verlichting die voldoen aan de normen voor gezondheid en veiligheid op het werk.

Het ondersteunende oppervlak moet horizontaal zijn en er mogen zich geen obstakels van welke aard dan ook in de directe omgeving van de machine bevinden die de normale ventilatie ervan kunnen beïnvloeden.



#### **BELANGRIJK**

In overeenstemming met de huidige regelgeving moet het elektrische systeem zijn uitgerust met een automatische differentiaalschakelaar met kenmerken die geschikt zijn voor die van de machine, waarbij de contact openingsafstand ten minste 3 mm bedraagt; een efficiënt aardingssysteem is ook onmisbaar.

Controleer of de netspanning en -frequentie van het systeem compatibel zijn met de waarden in zowel de technische kenmerken als het typeplaatje aan de achterkant van de machine.

#### 3.2 INSTALLATIEMETHODE

##### **BELANGRIJK**

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd en geautoriseerd personeel van de fabrikant, dat alle verantwoordelijkheid afwijst die voortvloeit uit onjuiste installatie of manipulatie.

De machine wordt geleverd in een gesloten verpakking.

Ga na het verwijderen van de verpakking van de machine als volgt te werk:

- Plaats de machine op de beoogde locatie.
- Verwijder de beschermfolie zonder gereedschap te gebruiken dat de oppervlakken kan beschadigen.

##### **OPMERKING**

Alle onderdelen van de verpakking moeten worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

#### 3.3 ELEKTRISCHE AANSLUITING

De machine moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet via een netsnoer met een stekker.

Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn en mag niet verplaatst hoeven te worden.

De afstand tussen de machine en het stopcontact moet zodanig zijn dat er geen spanning op het netsnoer komt te staan; bovendien mag het snoer nooit onder de voeten van de machine vast komen te zitten.

##### **BELANGRIJK**

Het is verplicht dat het systeem een aardingssysteem en een differentieelschakelaar heeft in overeenstemming met de geldende wetgeving.



## 4. OPSTARTEN

### 4.1 BEDIENINGSAPPARATEN

Afhankelijk van het model is de machine uitgerust met de volgende bedieningsapparaten:

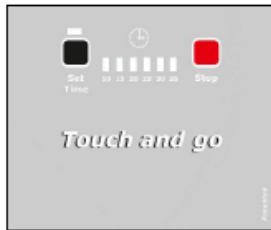


#### SCHAKELAAR 1-0-2

Positie 1 - MACHINE GESTART

Positie 0 - MACHINE UIT

Positie 2 - PEDAALBEDIENING



#### TOUCH & GO CONTROL UNIT (alleen voor T&GO-modellen)

TIME SET - Selectie van bedrijfstijden

STOP - Handmatige stopzetting van rollen



#### OPTIONEEL PEDDAAL (Standaard voor RP)

PRESS – Start rollen

RELEASE – Stop rollen

Nadat u het netsnoer in het stopcontact hebt gestoken, is de machine klaar voor operationele tests.

#### Operationele test 310 - 420 - 420RP – 500RP - 310/1 – 310/2 - 500/1:

**STARTEN:** Druk de schakelaar in positie 1, de machine start.

**STOPPEN:** Druk de schakelaar in positie 0, de machine stopt.

#### Operationele test 310 - 420 - 420RP -500RP T&GO:

**STARTEN:** Druk de schakelaar aan de zijkant in positie 1

Druk op de zwarte knop "SET TIME" op de bedieningseenheid om de bedrijfstijd in te stellen van 10 tot 35 seconden; de machine is klaar voor de operationele fase.

**DE ROLLEN STARTEN AUTOMATISCH WANNEER HET DEEG IN CONTACT KOMT MET DE BOVENSTE GOOT.**

**OM TE STOPPEN:** De rollen stoppen automatisch wanneer de eerder ingestelde tijd verstrijkt of wanneer de toets "STOP" wordt ingedrukt.

Zet de schakelaar in positie "0" om de machine volledig uit te schakelen.

#### Operationele test OPTIONEEL PEDDAAL (standaard in RP):

**PEDAAL START:** Wanneer de schakelaar in positie 2 wordt gedrukt, start de machine niet maar gaat in stand-by. Wanneer de pedaalbediening licht wordt ingedrukt, beginnen de rollen te draaien en is de machine klaar voor gebruik.

**PEDAAL STOP:** Wanneer de bediener zijn voet van het pedaal haalt, stopt de machine. Zet de schakelaar in positie "0" om de machine volledig uit te schakelen.

**Laat ten slotte de machine ÉÉN MINUUT LEEG draaien en controleer of deze regelmatig werkt.**





## 5. GEBRUIK EN BEDIENING

**BELANGRIJK: ALLE AANPASSINGEN MOETEN WORDEN UITGEVOERD MET DE MACHINE IN STILSTAND.**

De aanbevolen aanpassingen zijn puur indicatief, aangezien aanpassingen moeten worden bepaald door middel van vallen en opstaan, rekening houdend met de volgende variabelen: kenmerken van het deeg, gewicht, dikte, grootte en vorm van de schijf.

De machine wordt geleverd met algemene aanpassingen die geschikt zijn voor pizza's van gemiddeld gewicht.

### 5.1 REGULERING VAN DE DIKTE

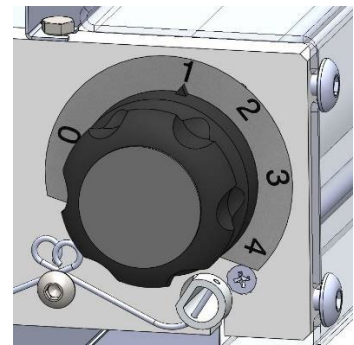
Om aan individuele behoeften te voldoen, staat de machine verschillende deegdiktes toe door aan de knop te draaien, die wordt losgelaten door aan de zwarte knop te trekken.

De dikte wordt aangepast afhankelijk van de draairichting van de knop:

- **MINIMALE DIKTE:** draai tegen de klok in.
- **MAXIMALE DIKTE:** draai met de klok mee.

Voor het beste resultaat wordt aanbevolen om de aanpassingen te differentiëren:

Bijv.: bovenste rolopening 3,5 mm,  
onderste rolopening 2 mm



**LET OP:** OM EEN DEUK IN HET DEEG TE VOORKOMEN, LEIDT U HET MAAR EEN KEER DOOR DE ROLLEN.

### VORMREGELINGEN VOOR DEEGROLLERS 310/420 EN TOUCH&GO

Voor de beste schijfvorm moet de gevoeligheid van de balans worden aangepast aan variaties in het gewicht van het deeg, zodat de positie ervan kan worden gewijzigd van verticaal naar perfect horizontaal voordat het de onderste rollen binnengaat. **LET OP:** ZORG ERVOOR DAT DE KLEINE WEEGSCHAAL, WANNEER DEZE NIET GEBRUIKT WORDT, ALTIJD IN DE HOGE STAND STAAT.

### 5.2 REGELING VAN DE KLEINE BALANS

Deze afstelling maakt het mogelijk om de rotatiesnelheid van het deeg te variëren. Door de borgschroef te draaien, is het mogelijk om de positie van het contragewicht en bijgevolg de gevoeligheid te wijzigen, afhankelijk van de positie ervan in een van de gaten in de kleine balans.

#### **MAXIMALE GEVOELIGHEID:**

- plaats het contragewicht in het gat;
- aanbevolen voor lage gewichten.

#### **MIDDELZAME GEVOELIGHEID:**

- plaats het contragewicht in het midden van het gat;
- aanbevolen voor gemiddelde gewichten.

#### **MINIMALE GEVOELIGHEID:**

- plaats het contragewicht buiten het gat;
- aanbevolen voor hoge gewichten.

Blokkeer het contragewicht aan het einde van de regeling door de schroef opnieuw vast te draaien.

### 5.3 GEBRUIK VAN DE MACHINE

Controleer voor het starten van elke werkcyclus of de machine perfect schoon is, met name de oppervlakken die in contact komen met het deeg. Als reiniging nodig is, handel dan volgens de methoden die worden beschreven in de paragraaf "ONDERHOUD".



**LET OP: Tijdens de werkfase is het ten strengste verboden om de veiligheidsbeschermingen te verwijderen vanwege de aanwezigheid van bewegende delen die ervoor kunnen zorgen dat handen worden verpletterd.**



#### Modellen 310 - 420:

**OM TE STARTEN:** Druk de schakelaar in stand 1, de machine zal de twee paren rollen in beweging zetten en is klaar voor de operationele fase.

Voordat u de licht met bloem bestoven en eerder gerezen (minimaal 6-8 uur) bal deeg in de opening van de bescherming plaatst, drukt u een deel van de rand van de bal lichtjes plat om de bal gemakkelijker in het paar bovenste rollen te laten komen.

Wanneer het deeg de rollen verlaat, zal de dikte ervan iets afnemen en zal het een ovale vorm hebben. Wanneer het vervolgens op de weegschaal glijdt, zal het in een diagonale richting worden gedraaid met ongeveer 90°, klaar voor de volgende passage door de onderste rollen, waaruit het in een ruwe schijfvorm zal komen, die vervolgens met de hand moet worden geperfectioneerd.

**OM TE STOPPEN:** Druk de schakelaar in stand 0.

#### Modellen 310 - 420 TOUCH & GO:

**OM TE STARTEN** Druk de schakelaar aan de zijkant in stand 1

Druk op de zwarte knop "SET TIME" op de bedieningseenheid om de bedrijfstijd in te stellen van 10 tot 35 seconden; de machine is klaar voor de bedrijfsfase.

Voordat u de licht met bloem bestoven en eerder gerezen (minimaal 6-8 uur) deegbal in de opening van de bescherming plaatst, drukt u een deel van de rand van de bal lichtjes plat om de invoer in het paar bovenste rollen te vergemakkelijken.

**DE ROLLEN STARTEN AUTOMATISCH WANNEER HET DEEG IN CONTACT KOMT MET DE BOVENSTE GOOT.**

Wanneer het deeg de rollen verlaat, zal de dikte ervan iets afnemen en zal het een ovale vorm hebben. Dan, terwijl het op de weegschaal glijdt, zal het in een diagonale richting worden gedraaid met ongeveer 90°, klaar voor de volgende passage door de onderste rollen, vanwaar het in een ruwe schijfvorm naar buiten komt, die dan met de hand moet worden geperfectioneerd. **De rollen stoppen automatisch met draaien aan het einde van de eerder ingestelde tijd, of wanneer de "STOP"-toets wordt ingedrukt.**

**OM TE STOPPEN** Druk de schakelaar aan de zijkant in positie 0.

#### Modellen 310 - 420 e TOUCH & GO:

##### **GEBRUIK VAN DE PEDAALBEDIENING**

De pedaalbediening wordt alleen geleverd als de klant daarom vraagt.

Het start/stop-bereik, aanvullend op de bedieningselementen aan de voorkant, zorgt ervoor dat de machine alleen kan blijven draaien voor de tijd die strikt noodzakelijk is voor het gebruik ervan.

Deze bediening wordt aangesloten op de machine door de stekker aan het uiteinde van het pedaalsnoer in de aansluiting aan de zijkant van de machine zelf te steken.

**OM TE STARTEN** Wanneer de schakelaar in positie 2 wordt gedrukt, start de machine niet maar gaat in stand-by. Wanneer de pedaalbediening licht wordt ingedrukt, beginnen de rollen te draaien en is de machine klaar voor gebruik.

**STOPPEN** Wanneer de operator zijn voet van het pedaal haalt, stopt de machine.

#### Modellen 420RP – 500RP:

**FUNCTIES EN GEBRUIK VAN PEDAALBEDIENING.** De pedaalbediening voert aanvullende functies uit op de bedieningselementen aan de voorkant, naast het mogelijk maken van bediening van de rollen in jog-modus en alleen voor de tijd die strikt noodzakelijk is voor het gebruik ervan.

Deze bediening wordt aangesloten op de machine door de stekker aan het uiteinde van het pedaalsnoer in de aansluiting aan de zijkant van de machine zelf te steken.

#### Modellen 310/1 – 310/2 – 500/1:

**FUNCTIES EN GEBRUIK VAN PEDAALBEDIENING.** De bediening is hetzelfde als bij de vorige machines, maar het rollenpaar is enkel.



## 5.4 GEBRUIK VOOR SCHIJFVORMING

Nadat u de machine handmatig hebt ingeschakeld door de schakelaar in stand 1 te zetten of met de pedaalbediening in stand 2, kan de bedieningsfase beginnen.

Voordat u de licht met bloem bestoven en eerder gerezen (minimaal 6-8 uur) deegbal in de opening van de bescherming plaatst, drukt u een deel van de rand van de bal lichtjes plat om de bal gemakkelijker in het paar bovenste rollen te laten komen, waarbij de dikte van het deeg iets afneemt en een ovale vorm aanneemt.

Wanneer deze stap bijna is afgerond, begeleidt u de afdaling van het deeg met uw hand en beweegt u het stap voor stap naar voren totdat het er helemaal uit is, waarna de rollen stoppen. Draai het deeg ongeveer 90° diagonaal om het voor te bereiden op de volgende passage door het paar onderste rollen, waaruit het in een ruwe schijfvorm naar buiten komt, die vervolgens met de hand moet worden geperfectioneerd.

## 5.5 GEBRUIK VOOR RECHTHOEKVORMING

Plaats een schone, geschikte bak onder de machine, compatibel met de breedte van de steunvoeten.

Zet de machine aan, start de rollen en doe het licht met bloem bestoven en eerder gerezen (minimaal 6-8 uur) deeg in de opening van de bescherming, waarbij u een deel van de rand van de bal lichtjes platdrukt om de invoer in het paar rollen te vergemakkelijken, waarin de dikte van het deeg iets zal afnemen.

Na het verlaten ervan is het voor middelzware en zware gewichten essentieel om in de jog-modus te gaan, waarbij u het deeg handmatig breder maakt ter voorbereiding op de daaropvolgende doorgang door de rollen waaruit het gevormde deeg in de bak zal worden gelegd.

**BELANGRIJK: ZET DE MACHINE AAN HET EINDE VAN DE BEDRIJFSFASE UIT.**

## 6. ONDERHOUD

**LET OP: Neem de volgende voorzorgsmaatregelen voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert, inclusief reiniging:**

- zorg ervoor dat de apparatuur is losgekoppeld van het elektriciteitsnet (haal de stekker uit het stopcontact) en zorg ervoor dat de stroomtoevoer niet per ongeluk opnieuw kan worden ingeschakeld;
- zorg ervoor dat de apparatuur volledig is afgekoeld;
- gebruik de persoonlijke beschermingsmiddelen die vereist zijn door de geldende regelgeving;
- bedien het apparaat altijd met geschikt gereedschap;
- installeer aan het einde van onderhouds-/reparatie-/reinigingswerkzaamheden alle beschermingen en veiligheidsvoorzieningen opnieuw voordat u het apparaat weer in gebruik neemt;

### 6.1 REINIGING

**LET OP: In geen geval mogen schurende of corrosieve chemische producten worden gebruikt die niet geschikt zijn voor levensmiddelen. Het is ten strengste verboden om waterstralen, verschillende gereedschappen, ruwe of schurende middelen, zoals stalen schuurponsjes, sponzen, enz. te gebruiken, die de oppervlakken kunnen beschadigen en met name de hygiënische veiligheid in gevaar kunnen brengen.**

Reiniging moet na elk gebruik worden uitgevoerd **in overeenstemming met de geldende hygiënische voorschriften en op een manier die de functies van de machine beschermt**, door als volgt te werk te gaan:

- Verwijder eerst alle bloem- en deegresten met een geschikte borstel;
- Verwijder de kleine balans en de goten uit hun behuizingen;
- Maak de veren los en schuif de deegschrapers eruit;
- Draai de afstelhendels zodat de rollen in hun maximaal geopende positie staan;
- Reinig de machine en alle onderdelen, inclusief de gedemonteerde componenten, grondig met een spons of doek die is bevochtigd met water en een neutraal reinigingsmiddel voor levensmiddelen;
- Spoel indien nodig om alle sporen van het reinigingsmiddel te verwijderen;
- Droog af met keukenpapier voor levensmiddelen en veeg vervolgens eerst de oppervlakken af die in contact komen met het deeg, en vervolgens de hele machine met een zachte en schone doek die is bevochtigd met een specifiek ontsmettingsmiddel voor machines voor levensmiddelen.



## 6.2 SMERING VAN AS EN ROL

De assen en rollen moeten jaarlijks worden gesmeerd.

Na het verwijderen van de beschermingen, goten, veren en deegschrapers;

- verwijder de schroeven en demonteer eerst het achterpaneel en vervolgens de steunen;
- verwijder ten slotte de rollen en verbindingen;
- reinig alle onderdelen grondig met een spons, warm water en reinigingsmiddel voor levensmiddelen, spoel indien nodig af en droog met keukenpapier;
- smeer zowel de assen als de gaten van de rollen met een voldoende hoeveelheid paraffineolie;
- monteer en beveilig alle onderdelen opnieuw, waarbij u de stappen in omgekeerde volgorde uitvoert met betrekking tot de demontage.

**LET OP: Controleer aan het einde van onderhouds-/reparatie-/reinigingswerkzaamheden, voordat u de apparatuur weer in gebruik neemt, of alle onderdelen en bijbehorende beschermingen correct zijn geplaatst en bevestigd;**

## 6.3 PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De machine start niet	1-Geen netstroom 2-De pedaalbediening is aangesloten op de machine.	1-Controleer: de algemene contactor, het stopcontact, de stekker en het netsnoer. 2-Druk op de pedaalbedieningen.

## 7. SLOOP EN VERWIJDERING



**LET OP: De sloop en verwijdering van de machine vallen uitsluitend onder de verantwoordelijkheid en aansprakelijkheid van de eigenaar, die moet handelen in overeenstemming met de wetten die in zijn land van kracht zijn met betrekking tot veiligheid, respect en bescherming van het milieu.**

Bij het demonteren van de machine moeten de bepalingen van de geldende voorschriften verplicht in acht worden genomen. Maak onderscheid tussen de onderdelen van de oven op basis van de verschillende soorten bouwmaterialen (kunststof, koper, ijzer, enz.).



## 1. SERIENNUMMER

### 1.1 SERIENNUMMER-ETIKETT

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

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

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

## 2. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

### 2.1 BEDEUTUNG DE ANLEITUNG

- 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.

### 2.2 GARANTIE

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

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

Die Versand- und Lohnkosten sind von der Garantie ausgeschlossen.

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

Es sind jegliche Ansprüche gegenüber dem Hersteller für direkte oder indirekte Schäden ausgeschlossen, die auf den Zeitraum des Betriebsausfalls der Maschine aufgrund Folgendem zurückzuführen sind:

Defekt, Warten auf Reparaturen oder jedenfalls bezüglich der physischen Abwesenheit des Geräts.



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

### 2.3 INFORMATIONEN ZUR LÄRMENTWICKLUNG

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



## 2.4 SICHERHEITSHINWEISE

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

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

**VOR VERWENDUNG DES GERÄTS MÜSSEN DIE MITGELIEFERTEN ROLLENSICHERHEITSSCHUTZ-VORRICHTUNGEN GEMÄß DEN BEIGEFÜGTEN ANWEISUNGEN INSTALLIERT WERDEN.**

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

### **ACHTUNG**

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

A - DER EIGENE ARBEITSPLATZ MUSS IN ORDNUNG GEHALTEN WERDEN.

Unordnung führt zu Gefahr von Unfällen.

B - DIE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN ERWÄGEN.

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

C - KINDER ODER UNBEFUGTE MÜSSEN FERNGEHALTEN WERDEN.

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

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

GEBRAUCH VERWENDEN. Ohne Überlastung wird sie besser und sicherer arbeiten.

E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.

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

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

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

H - IMMER HÖCHSTE AUFMERKSAMKEIT SCHENKEN.

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

I - DEN STECKER VON DER STECKDOSE ABTRENNEN.

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

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

M - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.

Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch der Maschine sorgfältig die Effizienz der Sicherheitsvorrichtungen.

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

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

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

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



## 2.5 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.

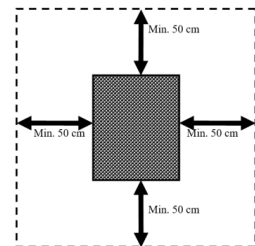
## 3. INSTALLATION

### 3.1 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 **Merkmale**n als auch auf dem auf der Rückseite der Maschine angebrachten Typenschild angegebenen Werten kompatibel ist.

### 3.2 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.**

### 3.3 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.**



## 4. INBETRIEBSETZUNG

### 4.1 BEFEHLEINRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit den folgenden Befehleinrichtungen ausgestattet:

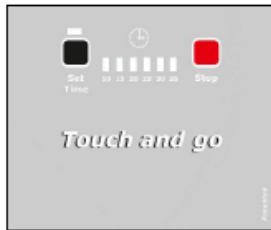


#### SCHALTER 1-0-2

Position 1 - MASCHINE GESTARTET

Position 0 - MASCHINE ABGESCHALTET

Position 2 - PEDALSTEUERUNG



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

TIME SET - Wahl der Betriebszeiten

STOP - Manuelles Stillsetzen der Walzen



#### PEDAL OPTIONAL (serienmäßig fürRP)

DRÜCKEN- Start Walzen

FREIGABE - Stillsetzen der Walzen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Funktionsprüfung PEDAL OPTIONAL (serienmäßig auf RP):

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

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

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





## 5. 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.

### 5.1 REGULIERUNGEN DER DICKE

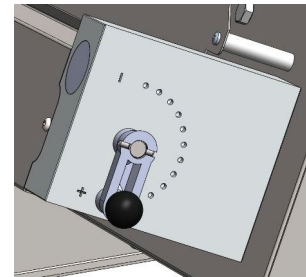
Um die einzelnen Bedürfnisse zu erfüllen, erlaubt die Maschine, verschiedene Dicken des Teigs zu erhalten, indem der Hebel gedreht wird, dessen Entriegelung man durch Ziehen des schwarzen Knopfs erhält.

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.

### 5.2 REGULIERUNG DER AUSGLEICHSROLLE

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

#### **MAXIMALE SENSIBILITÄT:**

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

#### **MITTLERE SENSIBILITÄT:**

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

#### **MINDESTE SENSIBILITÄT:**

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

Nach der Einstellung das Gegengewicht durch Anschrauben der Schraube blockieren.

### 5.3 GEBRAUCH DER MASCHINE

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



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



#### Models 310 - 420:

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

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

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

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

#### Modelle 310 - 420 TOUCH & GO:

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

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

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

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

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

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

#### **VERWENDUNG DER PEDALSTEUERUNG**

Die Pedalsteuerung wird nur auf Anfrage des Kunden geliefert.

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

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

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

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

#### Modell 420 RP:

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

#### Models 350M – 420M:

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



## 5.4 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.

## 5.5 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.

## 6. 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;



## 6.1 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.

## 6.2 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;**

## 6.3 MÖGLICHE STÖRUNGEN

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

## 7. DEMONTAGE UND ENTSORGUNG



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

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



## 1. SÉRIE

### 1.1 ÉTIQUETTE DE SÉRIE

Le numéro de série consiste en une étiquette adhésive grise sérigraphiée appliquée au dos de le laminoir à pâte. Les données suivantes sont indiquées sur l'étiquette de façon lisible et indélébile :

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

## 2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

### 2.1 IMPORTANCE DU MANUEL

- Avant d'utiliser le laminoir à pâte 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.

### 2.2 GARANTIE

La durée de la garantie est d'un an et commence à compter de la date du reçu fiscal émis au moment de l'achat. Durant cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement et uniquement **dans notre établissement** les pièces qui, pour des raisons bien établies et sans équivoque, présentent des défauts de fabrication, à l'exception des composants électriques et des pièces sujettes à usure.

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

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

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

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



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

### 2.3 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).

### 2.4 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

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

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



**AVANT D'UTILISER LA MACHINE IL EST OBLIGATOIRE DE MONTER LES PROTECTIONS DES ROULEAUX FOURNIES SELON LES INSTRUCTIONS JOINTES. LE FABRICANT DÉCLINE CHAQUE RESPONSABILITÉ DÉRIVÉE DE LA NON-APPLICATION DES PROTECTIONS CONÇUES POUR PROTÉGER L'OPÉRATEUR DES ROULEAUX EN MOUVEMENT.**

### **ATTENTION**

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

A - GARDER VOTRE POSTE DE TRAVAIL EN ORDRE.

Le désordre comporte un risque d'incendie.

B - ÉVALUATION DES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

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

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

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

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

E - S'HABILLER DE MANIÈRE APPROPRIÉE.

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

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

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

H - PRÊTER TOUJOURS LA PLUS GRANDE ATTENTION.

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

I - DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE.

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

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

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

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

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

N - FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.

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

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

## **2.5 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, focaces, gâteaux, etc. tout en conservant inaltérées les caractéristiques fondamentales de la pâte.



### 3. INSTALLATION

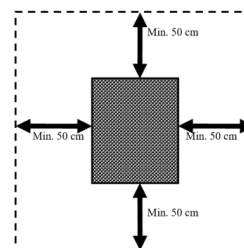
#### 3.1 PRESCRIPTIONS À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR

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.

#### 3.2 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.

#### 3.3 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.



## 4. MISE EN SERVICE

### 4.1 DISPOSITIFS DE COMMANDE

La machine est équipée des dispositifs de commande suivants:

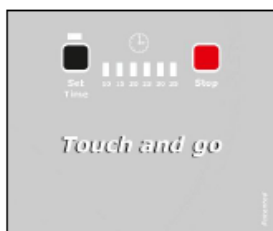


#### INTERRUPTEUR 1-0-2

Position 1 - MACHINE DÉMARRÉE

Position 0 - MACHINE ARRÊTÉE

Position 2 - FONCTIONNEMENT DE LA PÉDALE



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

TIME SET - Sélection des temps de fonctionnement

STOP - Arrêt manuel des rouleaux



#### PÉDALE EN OPTION (Standard pour RP)

APPUYER - Démarrage rouleau

RELÂCHER - Le rouleau s'arrête

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





## 5. 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.

### 5.1 RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

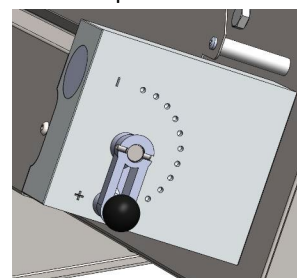
Pour répondre aux besoins individuels, la machine vous permet d'obtenir diverses épaisseurs de pâte en tournant le bouton que vous débloquent en tirant le bouton noir.

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

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

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

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



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

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

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

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

### 5.2 RÉGLAGE DE LA BALANCE

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

#### **SENSIBILITÉ MAXIMALE:**

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

#### **SENSIBILITÉ MOYENNE:**

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

#### **SENSIBILITÉ MINIMALE:**

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

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

### 5.3 UTILISATION DE LA MACHINE

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



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



#### Modèles 310 - 420:

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

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

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

**ARRÊT:** Mettre l'interrupteur en position 0.

#### Modèles 310 - 420 TOUCH & GO:

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

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

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

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

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

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

#### **UTILISATION DE LA COMMANDE À PÉDALE**

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

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

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

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

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

#### Modèle 420RP – 500RP:

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

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

#### Modèle 310/1 – 310/2 – 500/1:

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



#### 5.4 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.

#### 5.5 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.

### 6. MAINTENANCE

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

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



## 6.1 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.

## 6.2 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;**

## 6.3 ANOMALIES POSSIBLES

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

## 7. DÉMOLITION 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.).

## TECHNICAL DATA

### Fixed head:

			5	10 7485.0078	15/20 7485.0080 7485.0178 7485.0180	30 7485.0085 7485.0185	40 7485.0090 7485.0190	50 7485.0095 7485.0195	60 7485.0197
BODY	HEIGHT	mm	500	500	725	805	825	825	915
	WIDTH	mm	240	260	385	424	480	480	535
	DEPTH	mm	500	500	670	735	805	805	935
	NET WEIGHT	kg	30	30	65	86.6	95.4	97.4	145
BOWL	DIAMETER	mm	240	260	317-360	400	450	450	500
	HEIGHT	mm	160	200	210	260	260	300	350
	PRODUCTION CAPACITY	kg	5	8	12-17	25	35	42	48
		L	7	10	15-22	32	41	48	60
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	-	-	0.75	1.1	1.1	1.5	1.5-2.2
	VOLTAGE	V	-	-	400	400	400	400	400
	FREQUENCY	Hz	-	-	50/60	50/60	50/60	50/60	50
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.37	0.37	0.75	1.1	1.1	1.5	-
	VOLTAGE	V	230	230	230	230	230	230	-
	FREQUENCY	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	-
PACKAGING	HEIGHT	mm	670	670	800	900	940	940	970
	WIDTH	mm	380	380	430	480	540	540	615
	DEPTH	mm	650	650	745	765	825	825	1035
	GROSS WEIGHT	kg	35	36	72	95	106	108	152
	VOLUME	mc	0.16	0.16	0.25	0.32	0.41	0.41	0.62

### Rising top:

			5	10	15/20 7485.0100	30 7485.0110	40	50
BODY	HEIGHT	mm	500	500	725	805	825	825
	WIDTH	mm	240	260	385	424	480	480
	DEPTH	mm	500	500	670	735	805	805
	NET WEIGHT	kg	40	40	73	94.6	105.4	107.4
BOWL	DIAMETER	mm	240	260	317-360	400	450	450
	HEIGHT	mm	160	200	210	260	260	300
	PRODUCTION CAPACITY	kg	5	8	12-17	25	35	42
		L	7	10	15-22	32	41	48
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	-	-	0.75	1.1	1.1	1.5
	VOLTAGE	V	-	-	400	400	400	400
	FREQUENCY	Hz	-	-	50/60	50/60	50/60	50/60
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.37	0.37	0.75	1.1	1.1	1.5
	VOLTAGE	V	230	230	230	230	230	230
	FREQUENCY	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm	670	670	800	900	940	940
	WIDTH	mm	380	380	430	480	540	540
	DEPTH	mm	650	650	745	765	825	825
	GROSS WEIGHT	kg	35	36	72	95	106	108
	VOLUME	mc	0.16	0.16	0.25	0.32	0.41	0.41

### Inverter:

			20	30	40	50	60
BODY	HEIGHT	mm	725	805	825	825	915
	WIDTH	mm	385	424	480	480	535
	DEPTH	mm	670	735	805	805	935
	NET WEIGHT	kg	65	86.6	95.4	97.4	145
BOWL	DIAMETER	mm	360	400	450	450	500
	HEIGHT	mm	210	260	260	300	350
	PRODUCTION CAPACITY	kg	17	25	35	42	48
		L	22	32	41	48	60
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	0.75	1.1	1.1	1.5	1.5-2.2
	VOLTAGE	V	230	230	230	230	230
	FREQUENCY	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm	800	900	940	940	970
	WIDTH	mm	430	480	540	540	615
	DEPTH	mm	745	765	825	825	1035
	GROSS WEIGHT	kg	72	95	106	108	152
	VOLUME	mc	0.25	0.32	0.41	0.41	0.62