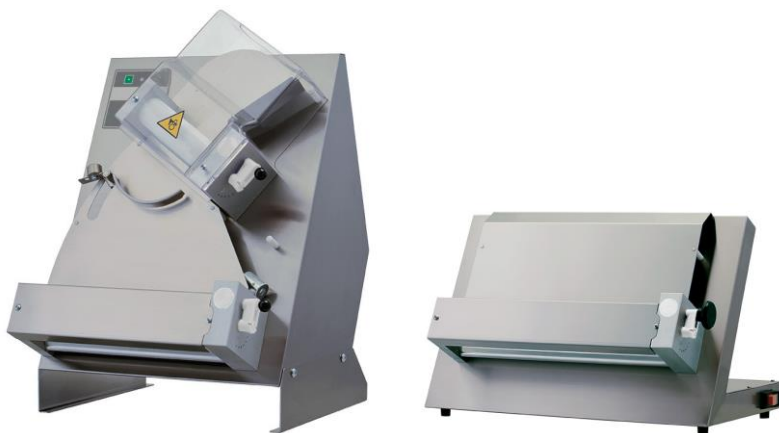




Teig-Ausrollmaschine für Pizzen bis Ø 40 cm

Artikel-Nr.
513014 (SD42P)

Handbuch



SD32 – SD42 – SD42P – SD35M

Manuale d'installazione uso e manutenzione standipizza
Installation, operating and service instructions for pizza dough roller
Manuel d'installation, utilisation et entretien des formeuse a pizza
Handbuch zur Installation, Bedienung und Wartung der
Pizzateigausrollmaschine



ITALIANO

1. GARANZIA LEGALE

La durata della garanzia è in accordo con le normative comunitarie e decorre dalla data della fattura rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente, solo **franco Ns. stabilimento**, i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.

Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione ed il costo della manodopera.

L'utente per poter usufruire della garanzia legale, di cui alla direttiva 1999/44/CE deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

- operare sempre nei limiti d'impiego del prodotto;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- autorizzare all'uso del prodotto persone di provata capacità, attitudine ed adeguatamente addestrate allo scopo.

L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l'immediata decadenza della garanzia.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



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

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.
- Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata l'apparecchiatura deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti idriche e di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;
- non devono essere posti nelle immediate vicinanze della apparecchiatura, ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

Inoltre l'utilizzatore deve:

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

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

- Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione togliere l'alimentazione elettrica.

➤



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



ATTENZIONE:

ANCHE SE FORNITA DI PROTEZIONI LA MACCHINA PRESENTA UGUALMENTE UN RISCHIO RESIDUO DI SCHIACCIAMENTO.

NON DOVETE MAI INTRODURRE GLI ARTI O QUALSIASI PARTE DEL CORPO ALL' INTERNO DELLE PROTEZIONI DEI RULLI.

FORMARE IL PERSONALE ADDETTO ALL' UTILIZZO DELLA MACCHINA, PORTANDOLO A CONOSCENZA DEI RISCHI, PER ABBATTERE AL MINIMO IL PERICOLO DI DANNI A COSE E PERSONE.

2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione assicurarsi che l'apparecchiatura, nel caso sia stata utilizzata, si sia raffreddata.
- Qualora anche uno dei dispositivi di sicurezza risultasse starato o non funzionante, l'apparecchiatura è da considerarsi non funzionante.
- Togliere l'alimentazione elettrica prima di intervenire su parti elettriche, elettroniche e connettori.

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

L' apparecchiatura viene fornita completa di tutte le sue parti previste in un apposto imballo chiuso e fissata con delle regge.

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

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

Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti.

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

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

Lasciare uno spazio libero di almeno 50 cm tra l'apparecchiatura e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della macchina stessa.

PERICOLO



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

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

4.1 PRECAUZIONE PER LA SICUREZZA



La responsabilità delle opere eseguite nello spazio d'ubicazione dell'apparecchiatura è, e rimane, a carico dell'utilizzatore; a quest'ultimo è demandata anche l'esecuzione delle verifiche relative alle soluzioni d'installazione proposte. L'utilizzatore deve ottemperare a tutti i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed europei. L'apparecchiatura dovrà essere installata su superfici con adeguata capacità portante. Le istruzioni di montaggio e smontaggio dell'apparecchiatura sono riservate ai soli tecnici specializzati.

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

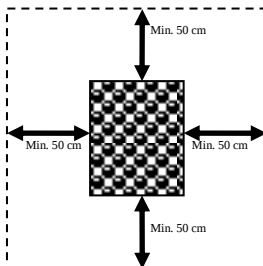
Nel caso in cui intervengano altri tecnici si raccomanda di accertarsi sulle loro reali capacità. L'installatore, prima di avviare le fasi di montaggio o di smontaggio dell'apparecchiatura, deve ottemperare alle precauzioni di sicurezza previste per legge ed in particolare a:

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

4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE DELL' APPARECCHIATURA

Nella figura di seguito sono indicate le distanze minime che devono essere rispettate nel posizionamento per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione dell'apparecchiatura, nonché per una corretta ventilazione.

- ! Lasciare uno spazio libero di almeno 50 cm tra l'apparecchiatura e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature.



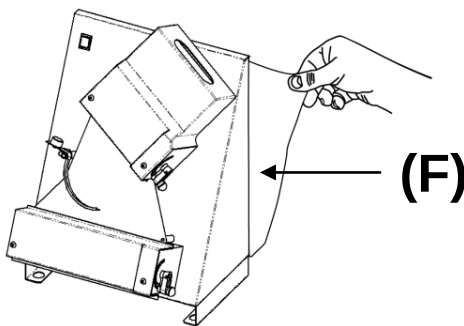
5 INSTALLAZIONE

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

5.1 POSIZIONAMENTO DELL' APPARECCHIATURA

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

Dopo aver estratto l' apparecchiatura dall' apposito imballo, posizionare la stessa nella dislocazione prevista tenendo conto delle distanze minime (vedi punto 4.2). Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed **asportare il film protettivo (F)** evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.



5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

5.2.1 Collegamento elettrico

È sufficiente collegare il cavo di alimentazione alla rete elettrica.

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento.

 **Il collegamento elettrico (spina) deve essere facilmente accessibile anche dopo l'installazione dell'impastatrice.**

La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo stesso non deve trovarsi sotto i piedini o ruote di appoggio della macchina.

! Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal servizio di assistenza tecnica o da un tecnico qualificato in modo da prevenire ogni rischio.

5.2.1.1 Messa a terra

PERICOLO

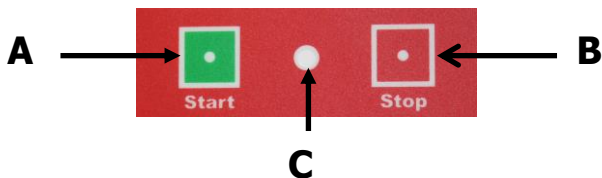
☐ **È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra e di interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.**

6 MESSA IN SERVIZIO ED USO DEL APPARECCHIATURA

6.1 DESCRIZIONE DEI COMANDI

Le nostre dilaminatrici sono dotate di centralina elettronica di avvio/arresto e di comando a pedale.

Nella seguente figura sono raffigurati i tasti comando della centralina.



- A) **START – avvio rulli**
- B) **STOP – arresto rulli**
- C) **SPIA rulli in movimeto**

Quando il comando a pedale si trova posizionato a terra, l'avvio e l'arresto dei rulli può avvenire anche attraverso la pressione ed il rilascio del comando a pedale.

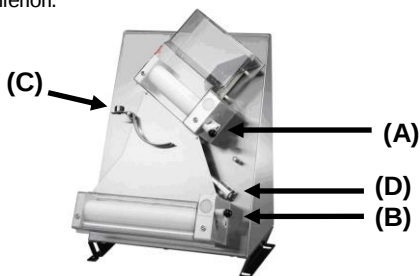


6.2 FASE DI LAVORO

6.2.1 Regolazione dello spessore

Ad apparecchiatura ferma sarà possibile in qualsiasi momento modificare i parametri di spessore pasta desiderato.

Questa operazione può essere fatta attraverso le leve di regolazione dei rulli superiori ed inferiori.



Leva regolazione rulli



Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando le due leve (A e B) in varie posizioni (da **Min a Max**). Lo sbloccaggio delle leve si ottiene tirando il pomello nero. Lo spessore viene modificato in funzione del senso di rotazione delle leve:

- **spessore minimo (-)** ruotare in senso orario
- **spessore massimo (+)** ruotare in senso antiorario.

Per ottenere un miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni, come nel successivo esempio:

- leva **rulli superiori (A)** in posizione **IV**;
- leva **rulli inferiori (B)** in posizione **II**.

N.B: Queste regolazioni hanno carattere puramente indicativo poiché devono essere definite mediante l'effettuazione di alcune prove di passaggio della pasta, valutando di volta in volta il risultato ottenuto. Il risultato finale e quindi la regolazione ottimale della macchina è condizionato dalle seguenti variabili:

- caratteristiche dell'impasto;
- grammatura;
- spessore;
- grandezza;
- forma del disco.



tutte le regolazioni devono essere eseguite con macchina ferma.

ATTENZIONE onde evitare la frastagliatura della pasta, eseguire un unico passaggio attraverso i rulli.

6.2.2 Regolazione della forma (ad esclusione dei modelli con rulli paralleli)

Per ottenere una buona formatura del disco, è indispensabile adeguare la sensibilità del (asta **D** + bilancino **C**) alle variazioni di peso della pasta. Queste regolazioni consentono di regolare la velocità di discesa della pasta.

Dopo aver allentato le viti di bloccaggio, il contrappeso **D** può scorrere lungo l'asta consentendo la selezione di tarature diverse della bilancia.

Massima sensibilità:

- far scorrere il contrappeso verso il bilancino (ovvero verso la parte centrale dell'asta)

- consigliato per basse grammature.

Minima sensibilità:

- far scorrere il contrappeso verso l'estremità dell'asta (lato opposto al bilancino);
- consigliata per alte grammature.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.

A questo punto procedere con l'eventuale regolazione del contrappeso del bilancino
(C)

- svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del contrappeso del bilancino e di conseguenza la sensibilità del bilancino stesso , a seconda del suo posizionamento.

Massima sensibilità:

- posizionare il contrappeso verso l' interno;
- consigliata per basse grammature.

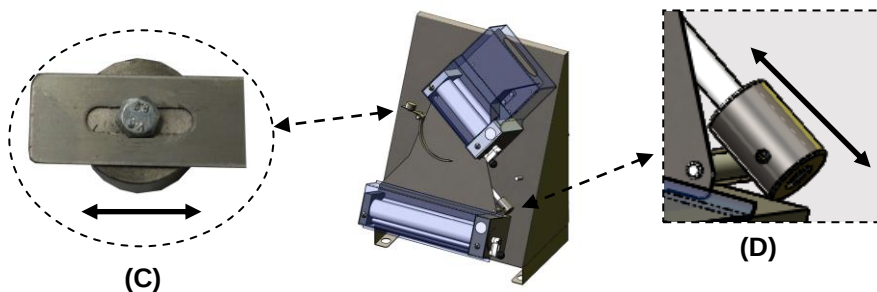
Media sensibilità:

- posizionare il contrappeso a metà;
- consigliata per medie grammature.

Minima sensibilità:

- posizionare il contrappeso verso l' esterno;
- consigliata per alte grammature.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.



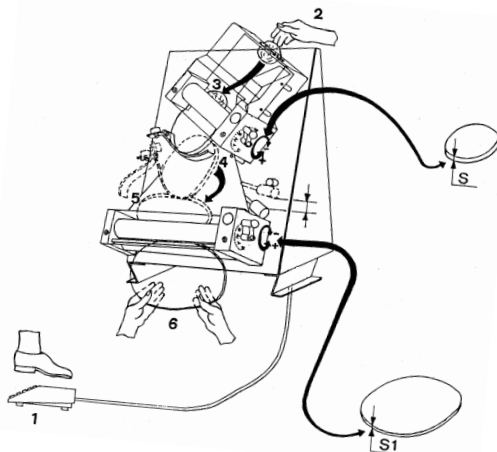
6.2.3 Sequenza di lavoro



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

Modelli con rulli superiori obliqui

- 1) Avviare i rulli della macchina tenendo premuto il comando a pedale (per i modelli privi di comando a pedale premere il tasto di START sulla centralina per l'avvio e il tasto STOP per l'arresto)
- 2) Posizionare la pallina di impasto in modo che avvenga il passaggio attraverso i rulli superiori (schiacciare a cuneo una parte del bordo della pallina allo scopo di favorirne l'ingresso tra i rulli)
- 3) La pallina una volta pressata dai rulli superiori assume una prima forma a disco, di spessore (S) opportuno in base alla regolazione effettuata dall' operatore
- 4) Il disco di pasta fuoriuscendo dai rulli superiori scivola sul bilancino che lo accompagna (ruotandolo di circa 90°) verso i rulli inferiori.
- 5) I rulli inferiori pressano ulteriormente il disco fino ad ottenere lo spessore desiderato (S1)
- 6) Il disco fuoriesce dai rulli inferiori pronto per essere raccolto manualmente dall' operatore.

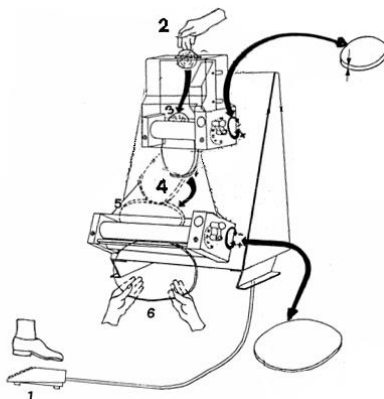


Modelli con rulli paralleli (formatura di dischi)

- 1) Avviare i rulli della macchina tenendo premuto il comando a pedale (per i modelli privi di comando a pedale premere il tasto di START sulla centralina per l'avvio e il tasto STOP per l'arresto)
- 2) Posizionare la pallina di impasto in modo che avvenga il passaggio attraverso i rulli superiori (schiacciare a cuneo una parte del bordo della pallina allo scopo di favorirne l'ingresso tra i rulli)
- 3) Quando il passaggio attraverso i rulli sta per essere ultimato accompagnare con una mano la discesa della pasta facendola avanzare passo-passo fino alla fuoriuscita, **completata la quale, i rulli vanno arrestati.**

La pallina una volta pressata dai rulli superiori assume una prima forma a disco, di spessore (S) opportuno in base alla regolazione effettuata dall'operatore

- 4) Ruotare manualmente la pasta in senso trasversale di circa **90°** disponendola per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori, dai quali una volta riavviati, uscirà un disco dello spessore desiderato (S1)
- 5) Il disco fuoriesce quindi dai rulli inferiori pronto per essere raccolto manualmente dall'operatore.



Modelli con rulli paralleli (formatura di rettangoli)

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

- 1) Avviare i rulli della macchina tenendo premuto il comando a pedale (per i modelli privi di comando a pedale premere il tasto di START sulla centralina per l'avvio e il tasto STOP per l'arresto)
- 2) Posizionare la pallina di impasto in modo che avvenga il passaggio attraverso i rulli superiori (schiacciare a cuneo una parte del bordo della pallina allo scopo di favorirne l'ingresso tra i rulli)
- 3) Durante questo passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore.

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

N.B. Nei modelli monorullo (SD35M), la pasta subirà solamente una riduzione di spessore, vista la presenza di un solo rullo.

6.3 FASE DI SPEGNIMENTO

Per spegnere l'apparecchiatura rilasciare il comando a pedale (nei modelli che lo prevedono) oppure premere il tasto STOP (nei modelli sprovvisti di pedale).

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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

- accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta e completamente raffreddata;
- accertarsi che l'apparecchiatura non sia alimentata elettricamente;
- accertarsi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente. Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- operare sempre con attrezzature appropriate per la manutenzione;
- terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza.

7.2 MANUTENZIONE ORDINARIA RIVOLTA ALL'UTILIZZATORE

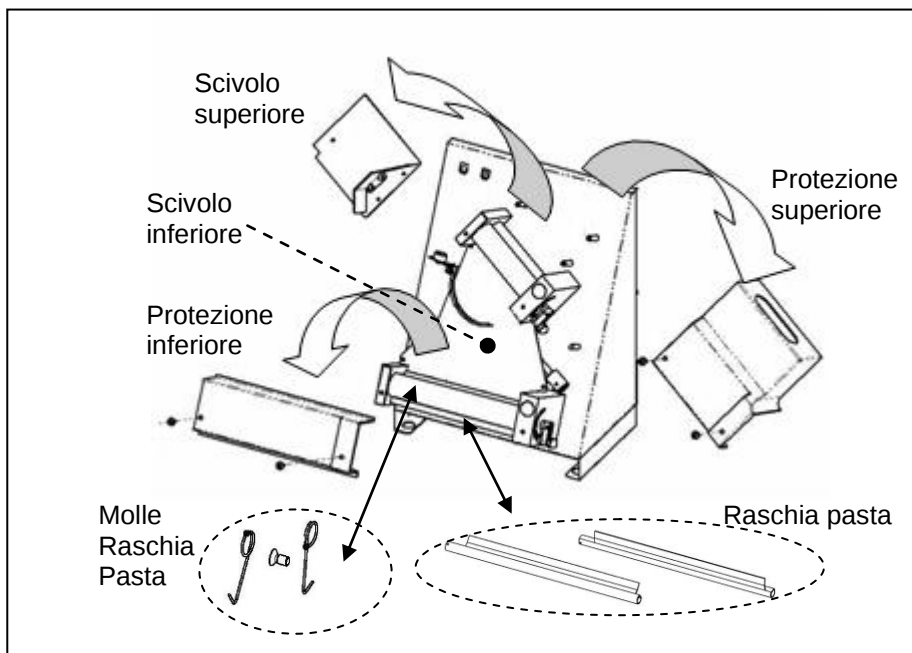
Come qualsiasi apparecchiatura anche le nostre apparecchiature necessitano di una semplice ma frequente ed accurata pulizia per poter garantire sempre un efficiente rendimento ed un regolare funzionamento.

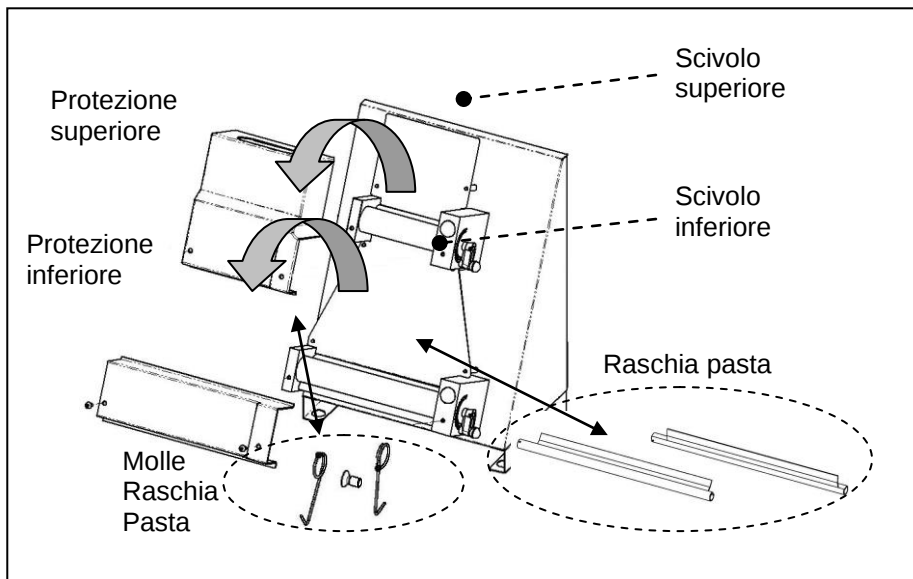
! Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette di acciaio, spugne o altro che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere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

- Con l'ausilio di un pennello idoneo, procedere a una prima rimozione dei residui di farina e di pasta.
- Togliere dalle loro sedi le protezioni, il bilancino gli scivoli;
- Sganciare le molle raschia pasta;
- Sfilare i raschia pasta ;
- Ruotare le leve di regolazione in posizione fino alla condizione di massima apertura

dei rulli ;

- pulire accuratamente la macchina e tutti i particolari compresi quelli smontati usando una spugna o un panno inumiditi con acqua e detergente neutro per uso alimentare;
- risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente;
- asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare prima le superfici a contatto con la pasta e poi tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

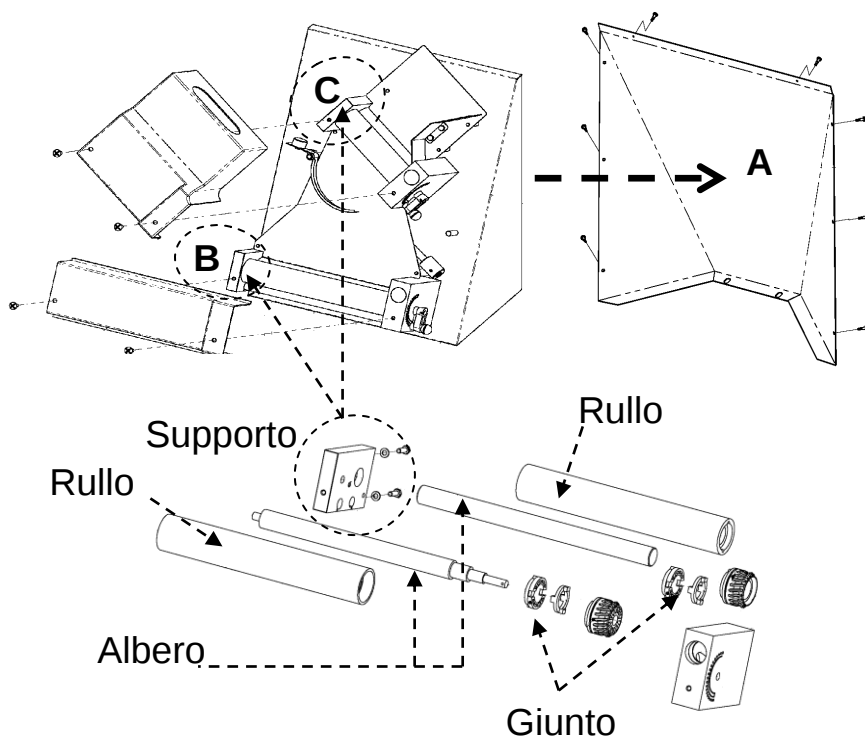




7.3 MANUTENZIONE STRAORDINARIA RIVOLTA A PERSONALE QUALIFICATO

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

- smontare le protezioni, gli scivoli, le molle e i raschiapasta;
- smontare prima lo schienale **A** (svitare le viti di fissaggio)
- smontare successivamente i supporti **B** e **C**;
- sfilare i rulli e i giunti;
- pulire accuratamente tutti i particolari con l'ausilio di una spugna, acqua tiepida e detergente per uso alimentare;
- risciacquare quanto basta ed asciugare con carta assorbente;
- lubrificare sia gli alberi sia i fori dei rulli con una ragionevole quantità d'olio di paraffina;
- rimontare e fissare tutti i particolari procedendo in ordine inverso rispetto alla sequenza di smontaggio.



8

INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

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

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

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

! **ATTENZIONE:** *Tutte le operazioni di smontaggio per la demolizione devono avvenire a macchina ferma e privata dell'energia elettrica di alimentazione.*

- *asportare tutto l'apparato elettrico;*
- *separare gli accumulatori presenti nelle schede elettroniche;*
- *rottamare la struttura della macchina tramite le ditte autorizzate;*

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

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

INFORMAZIONI AGLI UTENTI



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

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

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

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

FRANÇAIS

1. GARANTIE LÉGALE

La durée de la garantie est conforme aux normatives communautaires et valable à partir de la date de la facture délivrée lors de l'achat.

Pendant la période de validité le fabricant doit substituer ou réparer gratuitement, **franco son usine**, tous les composants qui présentent des vices de fabrications certes et inéquivocables, sauf les composants électriques et ceux qui sont exposés à l'usure.

Les frais de livraison ainsi que le coût de la main-d'oeuvre sont exclus.

Afin de jouir de la garantie légale, conformément à la directive 1999/44/CE, veuillez suivre attentivement les recommandations indiquées dans cette notice, et en particulier:

- utilisez le produit dans les limites de son utilisation;
- effectuez régulièrement et soigneusement des opérations d'entretien;
- ne permettez l'utilisation de ce produit qu'à des personnes adroites et spécialement préparées.

Tout manquement à l'observation des consignes fournies dans ce manuel annulera immédiatement toute garantie.

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR



Veuillez vérifier que les prédispositions à l'installation de la façonneuse soient conformes aux réglementations locales, nationales et européennes.

- Veuillez observer les consignes indiquées dans le manuel.
- N'utilisez pas de branchement électrique de type "volant" basé sur des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifiez que la mise à la terre de l'installation électrique soit bien fonctionnante.
- Utilisez toujours les dispositifs de sécurité individuelle et tout autre moyen de protection prévus par la loi.

2.2 À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Le lieu de l'installation de la façonneuse doit avoir les caractéristiques suivantes:

- il doit être sec;
- toute source d'eau et de chaleur doit se trouver à une distance appropriée;
- la ventilation et l'illumination doivent être adéquates, conformément aux consignes en matière d'hygiène et de sécurité prévues par la loi;
- pour un meilleur nettoyage le sol doit être nivelé et compact;
- tout obstacle à une normale ventilation ne doit pas se trouver près de la façonneuse.

L'utilisateur est aussi tenu de:

- s'assurer que les enfants ne se trouvent pas trop près de la façonneuse pendant le fonctionnement de l'appareil;
- observer les consignes indiquées dans le manuel;
- ne pas ôter ni modifier les dispositifs de sécurité de la façonneuse;
- faire toujours attention et ne pas se distraire pendant l'utilisation de la façonneuse;

- exécuter toute opération en toute sécurité et sans être pressés;
- respecter les indications et les avertissements illustrés sur les plaques de la façonneuse.

Les plaques sont des dispositifs pour la prévention des accidents. Si elles sont usées ou endommagées, l'utilisateur est obligé de les remplacer avec une plaque de rechange originale fournie par le Fabricant.

- Avant le nettoyage et toute opération d'entretien après l'utilisation de la façonneuse, débranchez l'appareil du réseau électrique.



ATTENTION: Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est absolument interdit d'ôter les protections de sécurité: les composants qui bougent risquent de vous écraser les mains



ATTENTION:

MÊME SI FOURNIE DES PROTECTIONS LA MACHINE PRÉSENTE UN RISQUE D'ÉCRASEMENT.

VOUS NE DEVEZ PAS INTRODUIRE LE MEMBRES OU PARTIE QUELCONQUE DU CORPS À L'INTÉRIEUR DES PROTECTIONS DES ROULEAUX.

FORMER LE PERSONNEL PRÉPOSÉ À L'EMPLOI DE LA MACHINE EN LE PORTANT À CONNAISSANCE DES RISQUES, PUOR ABBATRE AU MINIMUM LE DANGER DE DOMMAGES À CHOSES ET PERSONNES.

2.3 CONSIGNES D'ENTRETIEN



-Observez toute consigne indiquée dans le manuel.

- Utilisez toujours tous les dispositifs de sécurité individuelle ainsi que tout autre moyen de protection.
- Avant toute opération d'entretien après l'utilisation de la façonneuse, assurez-vous que l'appareil soit refroidi.
- Lorsque l'un des dispositifs de sécurité est détaré ou pas fonctionnant, la façonneuse ne peut pas être utilisée.
- Avant toute intervention sur les composants électriques, électroniques ou sur les raccords, débranchez l'appareil du réseau électrique.

3 DÉPLACEMENT ET TRANSPORT

La façonneuse est livrée avec tous ses composants dans un emballage approprié, fermé et agrafé par des rubans à une palette en bois.

Lors du décharge du moyen de transport, la façonneuse doit être soulevée à l'aide de moyens appropriés.

Pour transporter la façonneuse jusqu'au lieu de l'installation il faut utiliser un chariot sur roues de dimensions et de capacité appropriées.

Pendant le levage, évitez toute secousse et tout mouvement brusque.

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

Celui qui conduit les moyens de levage est chargé de toute responsabilité pour le déplacement des emballages.

Pour faciliter toute opération de nettoyage et d'entretien, veuillez garder une distance d'au moins 50 cm entre la façonneuse et le mur et/ou d'autres appareils.

DANGER



Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec les parties de l'emballage (film ou polystyrène). Danger d'étouffement!

4 PRÉPARATION DU LIEU DE L'INSTALLATION

4.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



L'utilisateur est tenu responsable de toute opération exécutée dans le lieu de l'installation de l'appareil; il est aussi chargé de vérifier les procédés d'installation proposés.

L'utilisateur doit obéir à toute réglementation en matière de sécurité locale, nationale et européenne.

La façonneuse doit être installée sur un sol de capacité de charge appropriée.

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

Pour demander l'intervention d'un technicien qualifié, veuillez bien contacter notre service après-vente.

Si d'autres techniciens interviennent, assurez-vous de leurs capacités réelles.

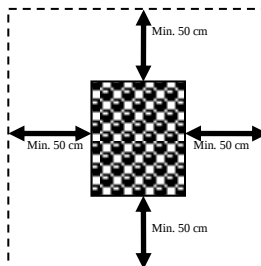
Avant toute opération de montage ou de démontage de l'appareil, l'installateur doit suivre toute consigne de sécurité prévue par la loi, et notamment:

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

4.2 LIEU DE L'INSTALLATION DE LA FAÇONNEUSE

La figure ci-dessous indique les distances minimales à respecter lors du placement de l'appareil pour faciliter l'utilisation, le nettoyage, ainsi que l'entretien et la ventilation de la façonneuse.

- ! Gardez une distance d'au moins 50 cm entre la façonneuse et le mur et/ou d'autres appareils.



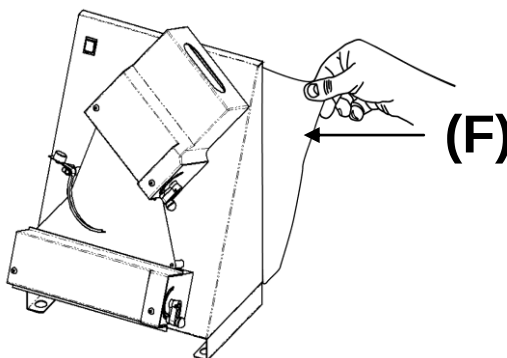
5 INSTALLATION

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

5.1 PLACEMENT DE LA FAÇONNEUSE

Assurez-vous que la façonneuse soit posée sur un plan bien nivelé et capable d'en supporter le poids.

Après avoir extrait la façonneuse de son emballage, placez-la dans le lieu choisi tout en respectant les distances minimales (voir point 4.2). Enlevez d'éventuelles protections en polystyrène, ainsi que le film de protection (F). N'utilisez pas d'outils qui pourraient abîmer la surface de la façonneuse.



5.2 RACCORDEMENT

5.2.1 Raccordement électrique

Il suffit de brancher le câble d'alimentation au réseau électrique.

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible sans aucun déplacement de l'appareil.

☛ **Le raccordement électrique doit être facilement accessible même après l'installation de la façonneuse.**

La distance entre la façonneuse et la prise doit être de façon à ne pas provoquer la tensions du câble d'alimentation. Le câble ne doit pas se trouver sous les pieds ou les rouettes de l'appareil.

! Lorsque le câble d'alimentation est abîmé, contactez le service après-vente ou un technicien qualifié pour le remplacement, de façon à éviter tout risque.

5.2.1.1 Mise à la terre

DANGER



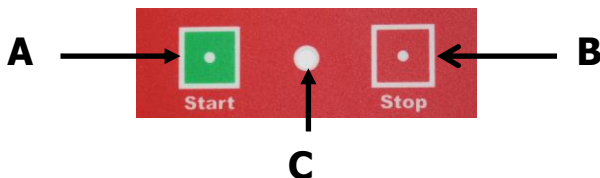
La mise à la terre de l'installation est obligatoire, ainsi que l'interrupteur différentiel conformément aux réglementations en vigueur.

6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE LA FAÇONNEUSE

6.1 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

Nos façonneuses sont dotées d'un panneau électronique marche/arrêt ainsi que d'un dispositif de commande à pédale.

L'image ci-dessous indique les touches du panneau de commande.



- A) START – rouleaux en marche
- B) STOP – arrêt des rouleaux
- C) voyant lumineux rouleaux en mouvement

Quand le dispositif de commande à pédale est par terre, vous pouvez mettre en marche les rouleaux en appuyant sur le dispositif. Lorsque la pression termine, les rouleaux s'arrêtent.

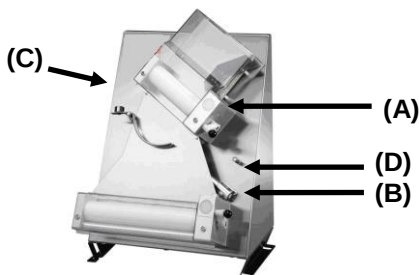


6.2 FONCTIONNEMENT

6.2.1 Réglage de l'épaisseur

Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, vous pouvez en tout moment modifier les paramètres d'épaisseur de la pâte selon vos exigences.

Pour le réglage de l'épaisseur veuillez utiliser les leviers de réglage des rouleaux supérieurs et inférieurs.



Leva regolazione rulli



Pour satisfaire toute exigence, la façonneuse permet d'obtenir plusieurs épaisseurs de pâte: tournez les deux leviers (A et B) dans les positions entre **Min** et **Max**. Pour débloquer les leviers, tirez la poignée noire. L'épaisseur est modifiée en fonction du sens de rotation du levier:

- **épaisseur minimale (-)** tournez dans le sens horaire
- **épaisseur maximale (+)** tournez dans le sens contre horaire.

Pour un résultat optimal, il est conseillé de différencier les réglages d'après l'exemple ci-dessous:

- levier des **rouleaux supérieurs (A)** à la position **IV**;
- levier des **rouleaux inférieurs (B)** à la position **II**.

N.B: Les réglages indiqués ci-dessus ont une valeur indicative. Il faut bien effectuer des essais de passage de la pâte, suivis par une évaluation des résultats obtenus. Le résultat final ainsi qu'un réglage optimal de la machine sont en fonction des facteurs ci-dessous:

- caractéristiques de la pâte;
- poids;
- épaisseur;
- dimensions;
- forme du disque.



Tout réglage doit être effectué lorsque l'appareil est arrêté.

! ATTENTION Pour éviter toute dentelure de la pâte, effectuez un seul passage à travers les rouleaux.

6.2.2 Réglage de la forme (à l'exception des modèles dotés de rouleaux parallèles)

Pour obtenir une bonne formation du disque, il est nécessaire d'adapter la sensibilité de (contrepois **D** + petite balance **C**) aux variations du poids de la pâte. Ces adaptations permettent de régler la vitesse de descente de la pâte.

En dévissant les vis de blocage, le contrepois **D** peut glisser le long de la barre, ce qui permet de choisir de différents réglages de la balance.

Sensibilité maximale:

- Faites glisser le contrepois vers la petite balance (c'est-à-dire vers le centre de la barre)
- Conseillé pour les poids légers.

Sensibilité minimale:

- Faites glisser le contrepois vers l'extrémité de la barre (du côté opposé à la petite balance);
- conseillé pour les poids lourds.

Une fois terminé le réglage, bloquez le contrepois en revissant la vis.

Vous pouvez procéder au réglage du contrepois de la petite balance (**C**) en suivant les indications ci-dessous:

- dévissez la vis de blocage pour modifier la position du contrepois de la petite balance, ainsi que la sensibilité de la petite balance par rapport à sa position.

Sensibilité maximale:

- disposez le contrepois vers l'intérieur;
- conseillé pour les poids légers.

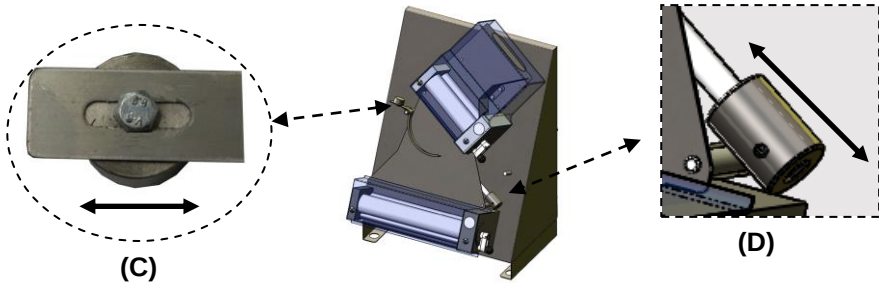
Sensibilité moyenne:

- disposez le contrepois au centre de la barre;
- conseillé pour les poids moyens.

Sensibilité minimale

- disposez le contrepois vers l'extérieur;
- conseillé pour les poids lourds.

Une fois terminé le réglage, bloquez le contre poids en revissant la vis.



6.2.3 Séquence de travail

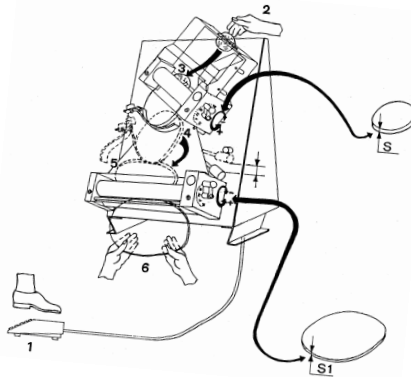


ATTENTION: Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est absolument interdit d'ôter les protections de sécurité: les composants qui bougent risquent de vous écraser les mains

Modèles avec rouleaux supérieurs obliques

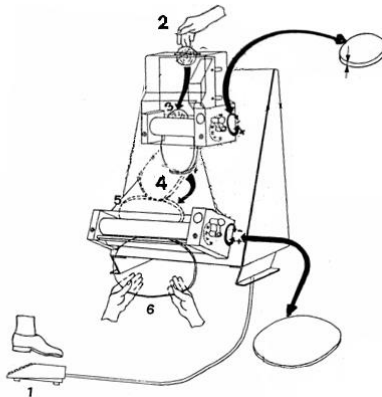
- 1) En pressant la commande à pédale, les rouleaux se mettent en marche (dans les modèles qui ne sont pas dotés de commande à pédale, appuyez sur la touche START du panneau de commande pour la mise en marche; appuyez sur la touche STOP pour l'arrêt)
- 2) Disposez la boule de pâte de façon à la faire découler à travers les rouleaux supérieurs (à ce propos aplatissez une partie du bord de la pâte à la guise d'un coin)
- 3) Une fois découlée à travers les rouleaux supérieurs, la boule prend la forme d'un disque dont l'épaisseur (S) dépend du réglage précédemment effectué
- 5) Le disque de pâte découle à travers les rouleaux supérieurs vers les rouleaux inférieurs, tout en glissant sur la petite balance (qui tourne le disque de 90° environ).
- 5) Les rouleaux inférieurs aplatissent ultérieurement le disque jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée (S1)

Lorsque le disque sort des rouleaux inférieurs, recevez-le dans vos mains.



Modèles dotés de rouleaux parallèles (création des disques)

- 1) En pressant la commande à pédale, les rouleaux se mettent en marche (dans les modèles qui ne sont pas dotés de commande à pédale, appuyez sur la touche START du panneau de commande pour la mise en marche; appuyez sur la touche STOP pour l'arrêt)
 - 2) Disposez la boule de pâte de façon à la faire découler à travers les rouleaux supérieurs (à ce propos aplatissez une partie du bord de la pâte à la guise d'un coin)
 - 3) Vers la fin du découlage de la pâte à travers les rouleaux, favorisez- en la descente en la faisant glisser tout doucement. **Lorsque la pâte est entièrement sortie, arrêtez les rouleaux.**
- Une fois découlée à travers les rouleaux supérieurs, la boule prend la forme d'un disque dont l'épaisseur (S) dépend du réglage précédemment effectué
- 4) Tournez manuellement la pâte dans un sens transversal d'environ **90°**, ce qui en permet le passage successif à travers les deux rouleaux inférieurs. Une fois sorti des rouleaux inférieurs en marche, le disque de pâte atteint l'épaisseur souhaitée (S1)
 - 5) Lorsque le disque sort des rouleaux inférieurs, recevez-le dans vos mains.



Modèles dotés de rouleaux parallèles (création de rectangles)

Posez un plat à four bien propre sous l'appareil. Les dimensions du plat à four doivent être compatibles avec la largeur des pieds de l'appareil.

- 1) En pressant le commande à pédale, les rouleaux se mettent en marche (dans les modèles qui ne sont pas dotés de commande à pédale, appuyez sur la touche START du panneau de commande pour la mise en marche; appuyez sur la touche STOP pour l'arrêt)
- 2) Disposez la boule de pâte de façon à la faire découler à travers les rouleaux supérieurs (à ce propos aplatissez une partie du bord de la pâte à la guise d'un coin)
- 3) Pendant ce passage, l'épaisseur de la pâte commence à se réduire.
- 4) Une fois sortie des rouleaux supérieurs, la pâte de poids moyen et lourd doit être progressivement et doucement étendue à l'aide des mains. Posez la pâte de façon à ce qu'elle découle à travers les rouleaux inférieurs, jusqu'à se déposer directement dans le plat à four.

N.B. Dans les modèles mono rouleau (SD35M), la présence d'un seul rouleau ne permet qu'une seule réduction de l'épaisseur de la pâte.

6.3 ARRÊT

Pour arrêter l'appareil, n'exercez plus aucune pression sur le commande à pédale (pour les modèles qui en sont dotés), ou appuyez sur la touche STOP (pour les modèles qui ne sont pas dotés de pédale).

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

! Avant toute opération d'entretien, suivez les consignes suivantes:

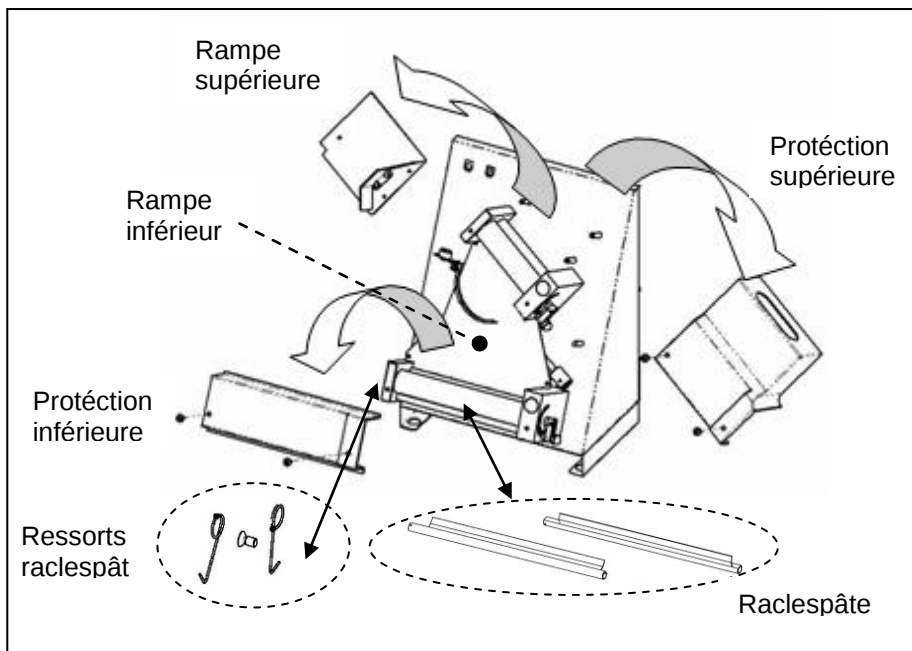
- assurez-vous que la façonneuse ne soit pas en fonctionnement et qu'elle soit complètement refroidie;
- assurez-vous que la façonneuse ne soit pas branchée;
- débranchez l'appareil de façon à ce que l'alimentation électrique ne soit activée accidentalement;
- utilisez les dispositifs de sécurité individuelle indiqués dans la directive 89/391/CE;
- veuillez toujours utiliser des instruments appropriés pour toute opération d'entretien;
- après toute opération d'entretien et de réparation, et avant la mise en fonctionnement de la façonneuse, veuillez réinstaller toutes les protections et remettre en oeuvre tous les dispositifs de sécurité.

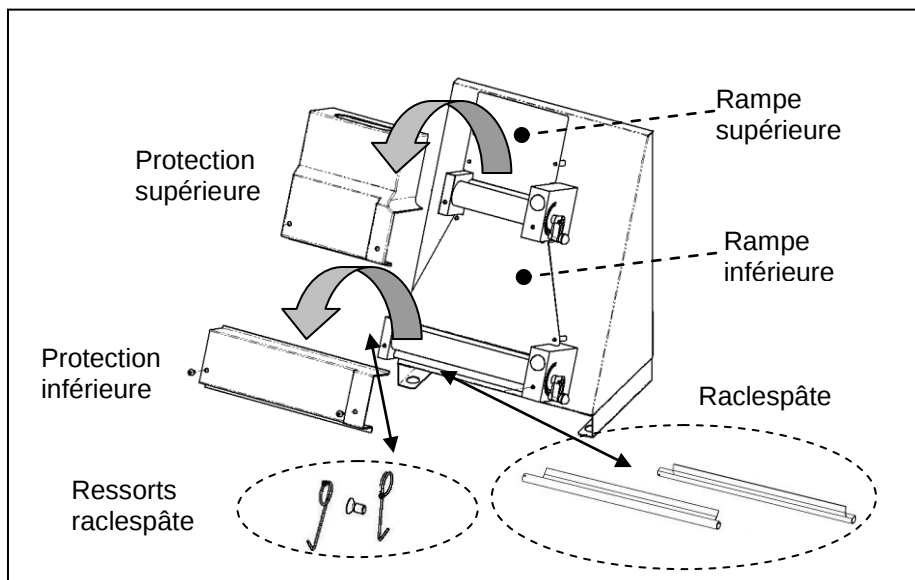
7.2 ENTRETIEN ORDINAIRE APRÈS L'UTILISATION DE LA FAÇONNEUSE

Ainsi que tout autre appareil, pour le bon fonctionnement de la façonneuse veuillez procéder de façons simple mais fréquente au nettoyage du produit.

! N'utilisez jamais de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. N'utilisez pas de jets d'eau, d'outils ruvides ou abrasifs tels que des éponges et des tampons en acier, ni tout outil qui puisse abîmer les surfaces de la façonneuse ou qui ne soit pas hygiéniquement indiqué.

- À l'aide d'un pinceau approprié, enlevez les premiers résidus de farine et de pâte.
- Ôtez toute protection, ainsi que la petite balance et les rampes d'écoulement;
- Décrochez les ressorts raclespâte;
- Ôter les raclespâte;
- Tournez les leviers de réglage jusqu'à la position qui permet l'ouverture maximum des rouleaux.
- Nettoyez soigneusement l'appareil ainsi que tout composant, y compris les éléments qui ont été ôtés, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide avec de l'eau ou un détergent neutre pour les surfaces alimentaires;
- Rincez jusqu'à ce que le détergent ne soit complètement éliminé;
- Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide de papier absorbant. Nettoyez d'abord les surfaces qui ont été en contact avec la pâte et en suite l'appareil entier à l'aide d'un chiffon doux et propre, imbibé d'un produit désinfectant pour les appareils alimentaires.

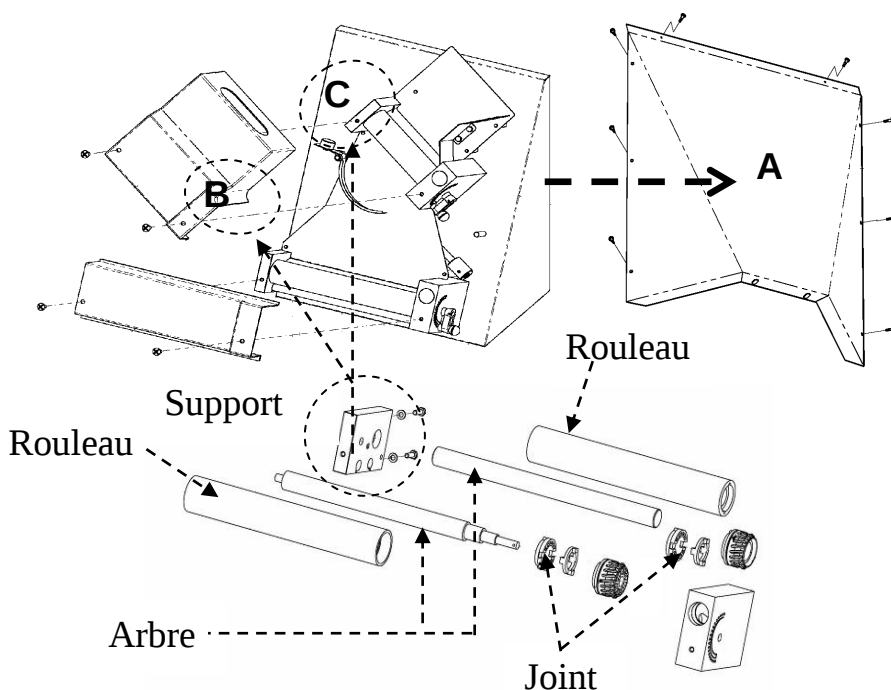




7.3 ENTRETIEN ADRESSÉE QUALIFIÉ

Veuillez bien procéder à la lubrification des arbres et des rouleaux une fois par an suivant les indications ci-dessous:

- démontez les protections ainsi que les rampes d'écoulement, les ressorts et les raclespâte;
- démontez d'abord le dossier **A** (dévissez les vis de fixation)
- en suite, démontez les supports **B** et **C**;
- ôtez les rouleaux et les joints;
- nettoyez soigneusement tous les composants à l'aide d'une éponge, de l'eau tiède et un détergent pour les surfaces alimentaires;
- rincez soigneusement et essuyez avec du papier absorbant;
- lubrifiez les arbres ainsi que les trous des rouleaux en utilisant une quantité appropriée d'huile de paraffine;
- remontez et fixez tous les composants en répétant à l'invers la séquence de démontage.



8 INFORMATIONS SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

L'utilisateur est tenu le seul responsable de la démolition et de l'élimination de l'appareil, conformément aux réglementations en matière de sécurité, respect et protection de l'environnement en vigueur dans le Pays de référence.

La démolition et l'élimination peuvent être effectuées par des tiers autorisés à toute opération de récupération et d'élimination des matériaux intéressés.

❗ **INDICATION:** Toute opération (ou toute dénonce) d'élimination doit être effectuée conformément aux réglementations en vigueur dans le Pays de référence.

! **ATTENTION:** Toute opération de démontage pour la démolition doit suivre le débranchement de l'appareil.

- Enlevez tout composant électrique;
- séparez les accumulateurs dans les cartes électroniques;
- contactez les services autorisés à l'élimination de la structure de l'appareil.

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

Le propriétaire est tenu le seul responsable en cas d'incident et d'accident aux personnes et aux animaux.

INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR



Conformément à l'art. 13 Décret Législatif 25 juillet 2005, no. 2005 "Exécution des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de panier barré se trouvant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que, à la fin de sa vie utile, le produit doit être séparé des autres déchets.

ENGLISH

1 LEGAL WARRANTY

The period of warranty is in agreement with the European community standards and starts from the date of the invoice issued at the time of purchase.

Within such period all components that have unequivocal and well ascertained manufacturing flaws will be replaced or repaired free of charge exclusively by our plant. The guarantee does not include electrical components and those subject to wear and tear.

Shipping and labour costs are not included in the warranty.

In order to make use of the legal warranty the user must strictly observe the instructions contained in this manual, as outlined in Directive 1999/44/CE, and more specifically:

- always operate the oven according to its intended use;
- always carry out constant and accurate maintenance;
- allow only skilled and properly trained personnel to use the oven

Failure to comply with the instructions provided in this manual will cause the warranty to be considered immediately null and void.

2 SAFETY RECOMMENDATIONS

2.2 WARNINGS FOR THE INSTALLER



Check that the location of the machine is in compliance with local, national and European regulations.

- Adhere to the instructions in this manual.
- Do not execute electrical connections using temporary or uninsulated cables.
- Check that the ground connection of the electric system is working properly.
- Always use individual safety devices and other means of protection in compliance with the law.

2.3 WARNING FOR THE USER



The conditions of the area where the machine is to be installed must have the following characteristics:

- the area must be dry;
- water and heat sources must be at a safe and proper distance;
- ventilation and lighting must be suitable and comply with the hygiene and safety standards foreseen by current laws;
- the floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
- there must be no obstacles of any kind in the immediate vicinity of the machine that could affect the machine's normal ventilation.

In addition, the user must:

- make sure to keep children away from the machine while it is operating;
- adhere to the instructions in this manual.
- not remove or tamper with the safety devices on the machine;
- always pay careful attention to the work at hand and do not use the machine absent-mindedly;

- perform all operations with maximum safety and calm;
- respect the instructions and warnings displayed on the machine labels.

The labels are accident prevention devices and must therefore always be perfectly legible. Should they be damaged and illegible, it is mandatory to replace them requesting replacements from the Manufacturer.

- At the end of each working shift, disconnect electrical power before cleaning or doing any maintenance or transfer operations.



WARNING: while the machine is under working, it is strictly forbidden to remove the security protections, because of the presence of moving parts which can cause hands crashing.



WARNING:

RISK OF CRASHING COULD STILL REMAIN ALSO IF THE MACHINE IS EQUIPPED WITH A SAFETY PROTECTION.

DON'T INTRODUCE ARTS OR ANY OTHER PARTS OF THE BODY TO THE INTERNAL PROTECTION OF THE ROLLS.

TRAIN PERSONNEL TO USE THE MACHINE, BRINGING AWARE OF THE RISKS, IN ORDER TO AVOID DANGER OF DAMAGE TO PERSONS AND PROPERTY.

2.4 WARNINGS FOR THE MAINTENANCE OPERATOR



Observe the instructions indicated in this manual.

- Always use individual safety devices and other protection means.
- Before starting any maintenance operations, make sure that the machine, if it was used, has cooled down.
- Disconnect electrical power before intervening on electrical or electronic parts and connectors.
- If any of the safety devices is worn or faulty, the machine is also considered faulty and is not to be used.

3 MOVEMENT AND TRANSPORT

The machine is provided with all necessary parts in a closed package attached to a wooden pallet with straps.

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

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

During lifting operations, avoid sudden movements.

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

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

Leave a free space of approximately 50 cm around the machine to facilitate use, cleaning and maintenance operations.

DANGER



Make sure that children do not play with the packaging materials (for example, plastic film and styrofoam). Suffocation danger!

4 PREPARATION OF THE INSTALLATION AREA

4.3 SAFETY PRECAUTIONS



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

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

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

The assembly and disassembly instructions for the rolling machine are intended for specialized technicians.

It is always recommended that users contact our assistance service for technical requests.

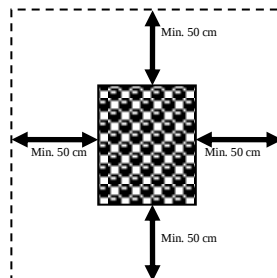
Prior to starting machine assembly or disassembly, the installer must respect safety precautions in compliance with the law, and in particular must:

- A) not operate in unfavourable conditions;
- B) operate in perfect psycho-physical conditions and check that the individual accident prevention devices work perfectly;
- C) wear accident prevention gloves;
- D) wear accident prevention footwear;
- E) use electrically insulated tools;
- F) make sure that the area used for assembly and disassembly is free of any obstacles.

4.4 OVEN INSTALLATION'S LOCATION

The picture below shows the minimum distances that must be respected when positioning the machine in order to facilitate its use, cleaning and maintenance.

! The minimum distance between the machine and surrounding walls or other devices must be of approximately 50 cm.



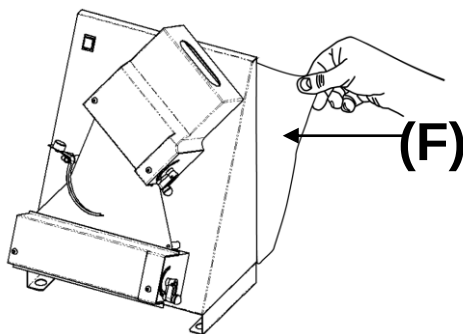
5 INSTALLATION

Installation must be executed by qualified personnel in compliance with local, national and European regulations.

5.3 MACHINE POSITIONING

Ensure that the machine is put on a flat stand with a suitable carrying capacity.

After unpacking the rolling machine, put it in the prepared location, keeping in mind the minimum distances (see point 4.2) to be respected. Remove any polystyrene protections and **take off the protecting film (F)**. Avoid using tools which might damage the surfaces.



5.4 EQUIPMENT HOOK-UP

5.4.1 Electrical connection

Just connect the electricity-supply cable to the electricity network.

The electrical outlet must be easily accessible, no moving should be necessary.

! The electrical connection (plug) must be easily accessible, also after oven installation.

The distance between the oven and the socket must be suitable, as not to cause tension in the power supply cable. The cable, moreover, must not be located beneath the machine support base.

! If the electrical power supply cable is damaged, it must be replaced by the technical assistance service or by a qualified technician to prevent any risks.

5.4.1.1 Ground connection



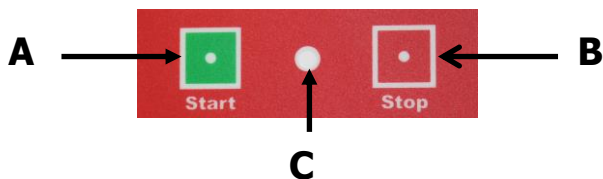
It is mandatory that the electrical system is equipped with a ground connection.

6 MACHINE START UP AND USE

6.1 CONTROL BOARD DESCRIPTION

Our rolling machines are provided with an electronic start/stop circuit board with control treadle.

The picture below shows the board's control buttons.



- D) START – start rollers
- E) STOP – stop rollers
- F) PILOT LIGHT - moving rollers

When the treadle lies on the floor you can also simply press and release the control treadle to start and stop the rollers.

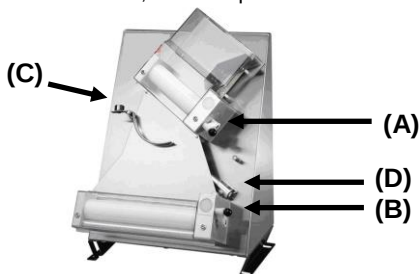


6.2 WORKING PHASE

6.2.1 Thickness regulation

While the machine is not working, it is always possible to adjust the dough thickness parameters.

In order to do this, use the top and bottom rollers' regulation levers.



Leva regolazione rulli



To meet individual requirements, the machine can be regulated to various dough thickness values by turning the two levers (A and B) into position **Min to Max**.

To release the levers pull the black knob. The thickness varies according to the lever direction:

- **minimum thickness (-)** turn clockwise.
- **maximum thickness (+)** turn anticlockwise.

For the best result we suggest differentiating the adjustments, as in the example below:

- lever **(A)** in position **IV**;
- lever **(B)** in position **II**.

N.B. These regulations are simply an example, as the exact thickness needs to be determined through a few rolling-out trials, appraising the result each time.

The final result and the right thickness are influenced by the following variable conditions:

- dough texture;
- weight;
- thickness;
- size;
- dough disc shape.



All adjustments are to be done while the machine is still!

! WARNING: To avoid the dough being ragged, pass it just once through the rollers.

6.2.2 Shape regulation (not intended for models with parallel rollers)

In order to achieve a nice dough disc-shape, what is called for is adjusting the balancer group's (rod **D** + equalizer **C**) sensitivity to the dough weight changes. These adjustments allow regulating the dough's descent speed.

After loosening the locking screws, the counterweight **D** can slide up and down the rod allowing different balance calibrations.

Top sensitivity:

- let the counterweight slide towards the equalizer (i.e. towards the middle part of the rod)
- recommended for low weights.

Lowest sensitivity:

- let the counterweight slide towards the rod's tip (opposed to the equalizer)
- recommended for high weights.

After each adjustment tighten the screw again to lock the counterweight.

At this point, if necessary, regulate the equalizer's counterweight (C):

- Changing the equalizer's counterweight position, and hence the equalizer's sensitivity according to its position, requires loosening the locking screw.

Top sensitivity:

- move the counterweight towards the inside;
- recommended for low weights.

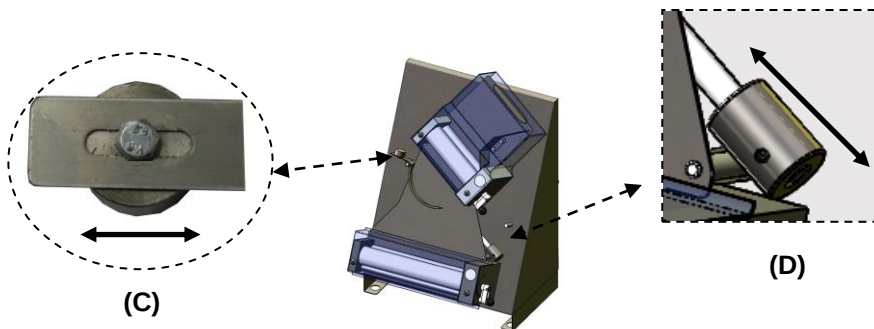
Intermediate sensitivity:

- put the counterweight in the middle;
- recommended for intermediate weights.

Lowest sensitivity:

- move the counterweight towards the outside;
- recommended for high weights.

After each adjustment tighten the screw again to lock the counterweight.



6.2.3 Work procedure

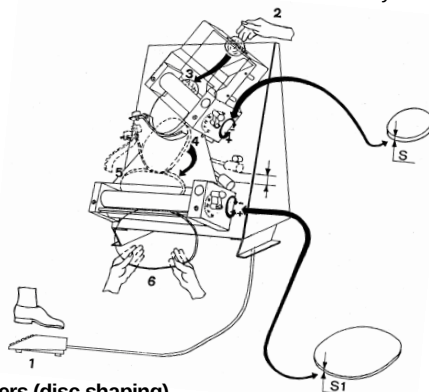


WARNING: while the machine is under working, it is strictly forbidden to remove the security protections, because of the presence of moving parts which can cause hands crashing.

Models with oblique top rollers

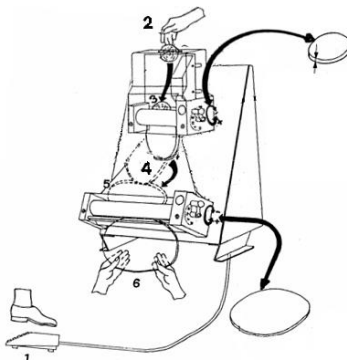
- 1) Press the control treadle to set the machine rollers going (for models without treadle push the START button on the circuit board to start the machine and the STOP button to stop it.)

- 2) Position the dough ball so that it passes smoothly through the top rollers (shape one side like a wedge to simplify the operation).
- 3) Passing through the top rollers the dough is shaped like a disc and gets the thickness (S) chosen by the operator.
- 4) Coming out of the top rollers, the dough slides onto the equalizer which drives it (turning it about 90°) towards the bottom rollers.
- 5) The bottom rollers press the disc once more until the desired thickness (S1) is reached.
- 6) The disc comes out of the bottom rollers and is to be collected by the operator.



Models with parallel rollers (disc shaping)

- 1) Press the control treadle to set the machine rollers going (for models without treadle push the START button on the circuit board to start the machine and the STOP button to stop it.)
- 2) Position the dough ball so that it passes smoothly through the top rollers (shape one side like a wedge to simplify the operation).
- 3) When the dough is about to come out of the rollers, support the dough with one hand until it has come completely out. **At this point stop the rollers.** Once pressed by the top rollers the dough is shaped like a disc and gets the thickness (S) chosen by the operator.
- 4) Turn the dough about 90° with your hands, let it slide through the bottom rollers and set them going again, until the dough disc with the desired thickness (S1) comes out.
- 5) The dough disc slides out of the bottom rollers and is to be collected by the operator.



Models with parallel rollers (rectangle shaping)

Put a clean baking-tin under the rolling machine. It should be big enough to adapt to the steel feet.

- 1) Press the control treadle to set the machine rollers going (for models without treadle push the START button on the circuit board to start the machine and the STOP button to stop it.)
- 2) Position the dough ball so that it passes smoothly through the top rollers (shape one side like a wedge to simplify the operation).
- 3) After this step the dough thickness is reduced.
- 4) For intermediate and high weighed dough discs it is then necessary to keep spreading the dough by hand, accompanying it towards the lower rollers, until the dough comes out and falls onto the baking-tin.

N.B. In the single roller models (SD35M) the dough is pressed just once, as there is just one roller.

6.3 SHUT DOWN PHASE

To turn off the machine release the control treadle (in the models provided with it) or push the STOP button (in the models without treadle).

7 MAINTENANCE AND CLEANING

7.1 SAFETY PRECAUTIONS

- ! Before performing any maintenance operations take the following precautions:
- Ensure that the machine is not working and that it has completely cooled down.
 - Ensure that the machine is disconnected from electricity supply.
 - Make certain that the electrical power cannot be accidentally reconnected. Disconnect the plug from the socket.
 - Use individual protection devices in compliance with the directive 89/391/EEC.
 - Always use appropriate maintenance tools.
 - Once maintenance and repairs are finished, reinstall all protection devices and reactivate all safety devices before starting up the machine again.

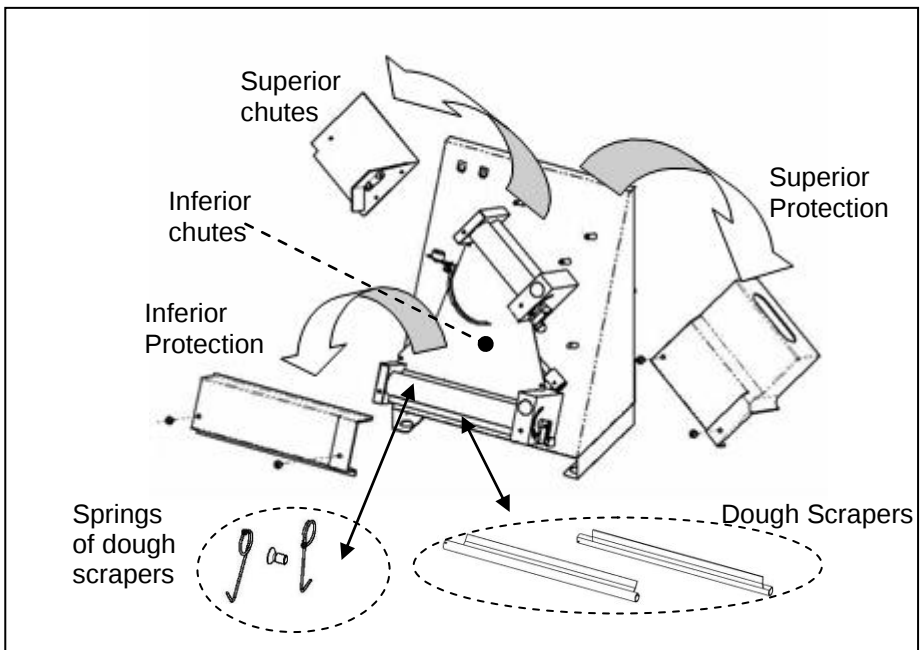
7.2 ROUTINE MAINTENANCE FOR THE USER

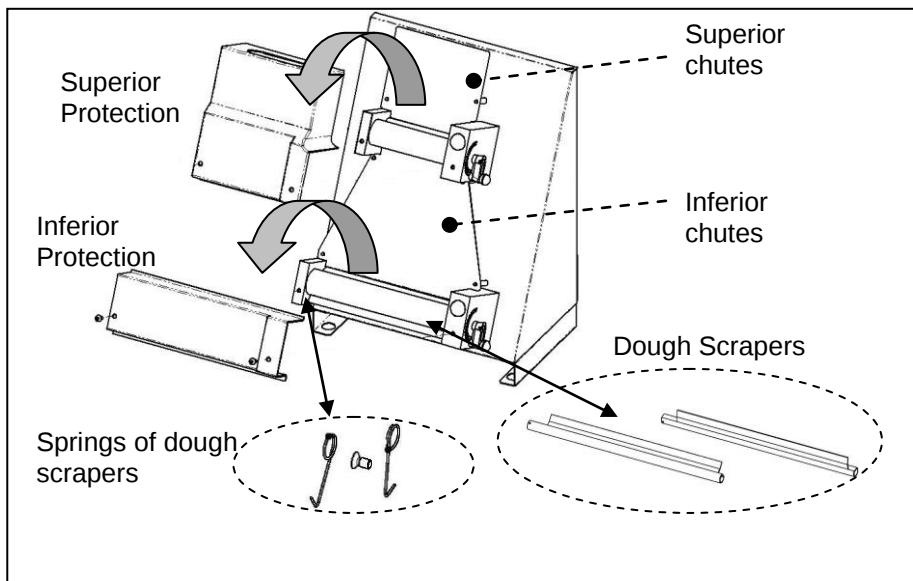
As any equipment, also our machines require a simple yet frequent and careful cleaning to ensure an effective and regular functioning.

! It is recommended to never use abrasives, corrosives or chemical products which are not specific for food preparation areas. Avoid by all means using water jets, unspecific tools,

rough or abrasive instruments, such as steel wool or sponges or any other item which could damage the machine surface, especially those which could jeopardize health safety.

- Using a suitable brush, perform a first removal of flour and dough remainders.
- Remove the two protections, the balancing device and the chutes.
- Release the dough scraper springs.
- Pull out the dough scrapers.
- Turn the regulation levers opening the rollers to their maximum extent.
- Clean the machine and all the removed components using a sponge or cloth moistened with water and detergent.
- Carefully rinse until the detergent is completely removed.
- Dry with kitchen paper and then first go over the surfaces in contact with the dough and then the whole machine with a soft, clean cloth soaked with a disinfectant suitable for food processing machines.

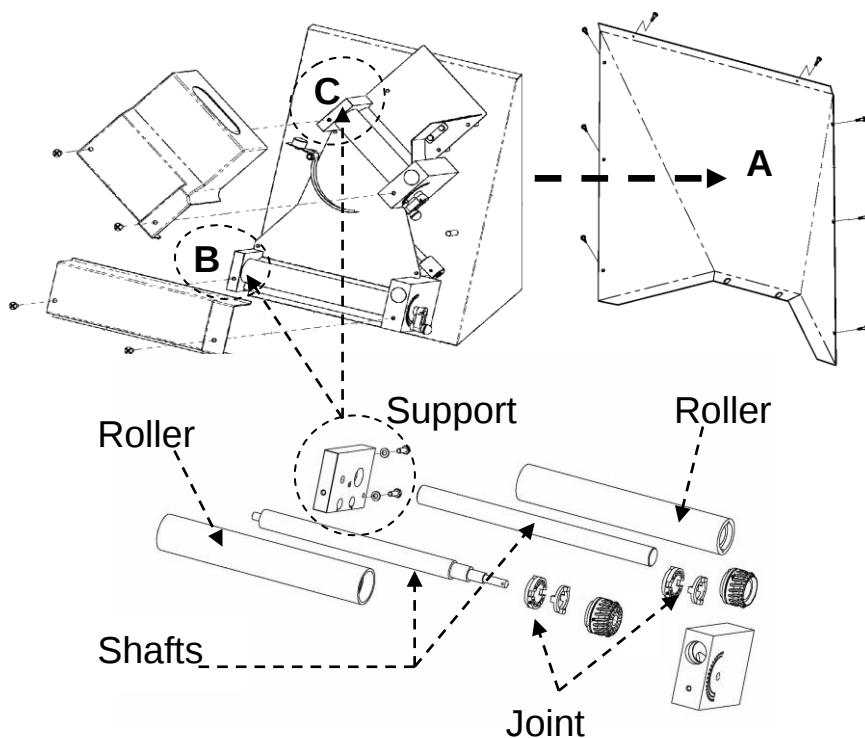




7.3 MAINTENANCE ADDRESSED TO QUALIFIED

Shafts and rollers must be lubricated once a year.

- Remove protections, chutes, springs and dough scrapers.
- Remove the back **A** (loosen the locking screws).
- Then remove supports **B** and **C**.
- Pull out rollers and joints.
- Clean all parts thoroughly using a sponge, warm water and a food grade detergent.
- Rinse sufficiently and dry with absorbent paper.
- Lubricate both shafts and rollers' holes with a suitable quantity of paraffin oil.
- Re-assemble and fix all previously removed components, working in the inverse order.



8 DEMOLITION AND DISPOSAL INFORMATION

Demolition and disposal of the machine are the sole responsibility of the owner, who must perform these tasks in compliance with the currently safety and environmental protection rules enforced in the Country where the machine is installed.

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

INSTRUCTION: *always adhere to the laws concerning the disposal of materials and, if needed, the disposal registration, currently enforced in the Country where the machine is installed.*

! WARNING: *All disassembly operations for demolition must take place when the machine is off and disconnected from the electrical power supply.*

- *remove all electric system components*
- *separate the accumulators of the electronic cards*
- *dispose of the machine frame through authorized companies.*

! WARNING: *Abandoning the machine in accessible areas seriously jeopardizes people and animals.*

Responsibility for possible damage to people and animals falls exclusively on the owner.

USER INFORMATION



This appliance is to be disposed of in compliance with the European directive 2002/96/EC, stating that this product must be disposed of separately from normal house waste. A suitable waste disposal and thus a correct recycling of the exhausted machine contribute avoiding a possible negative impact on environment and on health, while fostering the reuse or recycling of the equipment materials.

For further information about the disposal centres, please contact your local waste management office or your Dealer.

DEUTSCH

1 GESETZLICHE GARANTIE

Der Garanziezeitraum entspricht den Bestimmungen der Europäischen Union und ist ab dem Datum der Rechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wird, wirksam.

Innerhalb dieses Zeitraums werden die Teile, die unmissverständlich und aus nachvollziehbaren Gründen Fabrikationsfehler aufweisen, unentgeltlich **nur frei Werk** ausgetauscht oder repariert. Ausgenommen davon sind elektrische Bauteile sowie Verschleißteile.

Von der Garantie sind die Versandkosten sowie die Kosten für die Arbeitskraft ausgenommen.

Um die gesetzliche Garantie, siehe Richtlinie 1999/44/EG, voll zu nutzen, müssen Sie die Vorschriften dieses Handbuchs genau einhalten, insbesondere:

- immer innerhalb der Einsatzgrenzen der Maschine arbeiten;
 - immer eine regelmäßige und gründliche Wartung vornehmen;
 - mit dem Gebrauch der Maschine nur Personen beauftragen, die eine erprobte Erfahrung und Eignung besitzen und für diesen Zweck entsprechend ausgebildet wurden.
- Die Nichteinhaltung der Vorschriften in diesem Handbuch führt zum sofortigen Verfall der Garantie.

2 SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR



Prüfen, ob die Vorbereitungen für die Aufnahme der Ausrollmaschine den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen entsprechen.

- Den Vorschriften dieses Handbuchs genau folgen.
- Keine losen Anschlüsse mit provisorischen und nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der elektrischen Anlage ausreicht.
- Immer persönliche Schutzvorrichtungen und andere gesetzlich vorgeschriebene Schutzmittel benutzen.

2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



Die Raumbedingungen des Aufstellungsortes der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;
- in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer geartete Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern;
- den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen;
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern;
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein.
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern der Ausrollmaschine beachten.
- Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden. Vom Hersteller ein Originalersatzteil verlangen.
- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss die Stromversorgung unterbrochen werden.



Achtung: während die Maschine arbeitet, ist die Sicherheitsschutze Fortschaffung streng verboten, weil die unter Bewegung Teile auf die Maschine die Händequetschung verursachen können.



WARNUNG:

**AUCH WENN MIT SCHÜTZEN AUSGESTATTET, LEGT DIE MASCHINE EINE MÖGLICHE ABSTURZGEFARH.
KEINE GLIEDER IN DEN ROLLENSCHÜTZEN EINFÜHREN.
DAS PERSONAL IN DER BENUTZEN MASCHINE UNTERWEISEN UND ES ÜBER SCHADENRISIKO AN DINGEN UND PERSONEN UNTERRICHTEN.**

2.3 HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



Die Vorschriften dieses Handbuchs beachten.

- Immer die persönlichen Schutzvorrichtungen und andere schützende Mittel benutzen.
- Vor jeder Wartungsarbeit sicherstellen, dass die Ausrollmaschine, wenn sie benutzt wurde, abgekühlt ist.
- Die Ausrollmaschine ist als funktionsuntüchtig anzusehen, wenn auch nur eine der Sicherheitsvorkehrungen verstellt oder betriebsunfähig sein sollte.
- Vor einem Eingriff an elektrischen und elektronischen Teilen oder Leitern, die Stromversorgung unterbrechen.

3 HANDLING UND TRANSPORT

Die Maschine wird komplett mit allen ihren Teilen in einer geschlossenen Verpackung und mit Bändern auf einer Holzpalette befestigt, abgeliefert.

Die Maschine muss mit einer geeigneten Ausrüstung vom Transportmittel gehoben werden. Für den Transport der Maschine zum Installationsort einen Laufwagen mit geeigneter Tragfähigkeit benutzen.

Während dem Anheben Rucke oder abrupte Bewegungen vermeiden.

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

Dem Fahrer der Hubmittel obliegt die volle Verantwortung für das Anheben der Lasten.

Um die Ausrollmaschine herum einen Freiraum von etwa 50 cm lassen, um den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung der Maschine zu erleichtern.

GEFAHR



Darauf achten, dass die Verpackungsteile (z.B. Schutzfilme oder Styropor) nicht von Kindern zum Spielen benutzt werden. Erstickungsgefahr!

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

4.1 VORSICHTSMASSNAHMEN

□ Für die am Aufstellungsort der Maschine durchgeführten Arbeiten haftet einzig und allein der Benutzer, der auch für die Ausführung der Überprüfung der vorgeschlagenen Installationslösungen zuständig ist.

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

Die Maschine muss auf einem Fußboden mit ausreichender Tragfähigkeit installiert werden. Die Montage- und Demontage-Anweisungen der Maschine sind ausschließlich spezialisierten Technikern vorbehalten.

Für die Anforderung qualifizierter Techniker sollten sich die Kunden immer an unseren technischen Kundendienst wenden.

Bei einem Eingriff anderer Techniker, sollte man sich von ihren Fähigkeiten überzeugen.

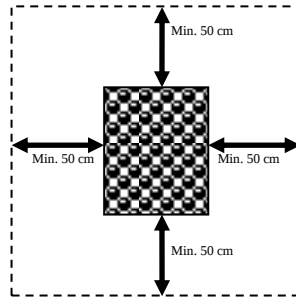
Vor Beginn der Montage oder Demontage der Maschine, muss der Installateur alle gesetzlich vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen beachten, im Einzelnen:

- A) darf er nicht unter ungünstigen Bedingungen arbeiten;
- B) muss er unter ausgewogenen seelisch-körperlichen Bedingungen arbeiten und prüfen, ob die individuellen und persönlichen Unfallschutzvorkehrungen vollständig und funktionstüchtig sind;
- C) muss er Sicherheitshandschuhe tragen;
- D) muss er Sicherheitsschuhe tragen;
- E) muss er die Werkzeuge zur elektrischen Isolierung benutzen;
- F) muss er sich davon überzeugen, dass der Montage und Demontagebereich keine Hindernisse aufweist.

4.2 INSTALLATIONSORT DER MASCHINE

Auf dem Bild sind die Mindestabstände angegeben, die für eine gute Durchlüftung, einen leichten Gebrauch und zur Vereinfachung der Reinigung und Wartung der Ausrollmaschine einzuhalten sind.

- ! Einen Abstand von mindestens 50 cm zwischen der Maschine und den Wänden bzw. anderen Geräten freilassen.



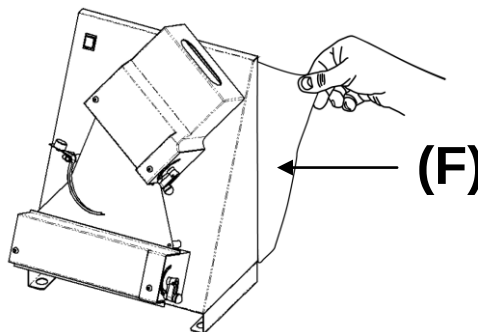
5 INSTALLATION

Die Installation muss von dafür ausgebildeten Technikern nach den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften durchgeführt werden.

5.1 POSITIONIERUNG DER AUSROLLMACHINE

Dafür sorgen, dass die Maschineabstellplatte eine angemessene Tragfähigkeit hat und dass sie waagrecht ist.

Die Maschine von der Packung entfernen und sie mit Beachtung auf die Mindestabstände auf die Abstellplatte positionieren (siehe Absatz 4.2). Eventuelle Styroporschutzelemente und den Schutzfilm entfernen (F). Keine Werkzeuge gebrauchen, die die Maschinenflächen beschädigen könnten!



5.2 ANLAGENANSCHLÜSSE

Es genügt, das Versorgungskabel am Stromnetz anzuschließen.

Die Steckdose muss leicht erreichbar sein, ohne dass etwas umgestellt werden muss.

☞ **Der Stromanschluss (Stecker) muss auch nach der Installation der Ausrollmaschine leicht erreichbar sein.**

Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose darf das Versorgungskabel nicht spannen. Auch darf sich das Kabel nicht unter den Stellfüßen oder Rollen der Maschine befinden.

! Um jede Gefahr vorzubeugen, muss ein beschädigtes Versorgungskabel vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

5.2.1.1 Erdung

GEFAHR



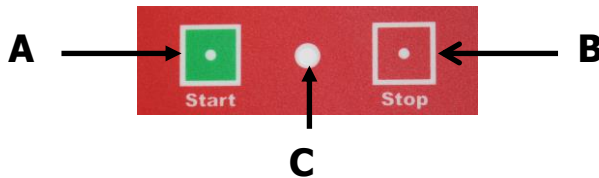
Die Anlage muss nach den geltenden Vorschriften obligatorisch mit einer Erdung ausgerüstet sein.

6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER MASCHINE

6.1 BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL

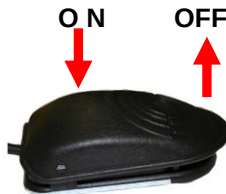
Unsere Ausrollmaschinen sind mit einer Start/Stopp Steuerplatine und einem Steuerpedal ausgerüstet.

Auf dem Bild sind die Schalter zur Steuerung der Platine gezeigt:



- A) **START** – Walzen starten
- B) **STOP** – Walzen anhalten
- C) **WARNLEUCHTE** – Walzen in Bewegung

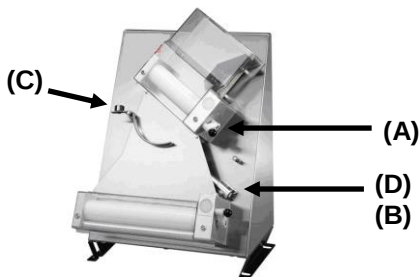
Wenn das Pedal auf dem Boden liegt, soll man einfach es drücken und wieder freilassen um die Walzen in Bewegung zu setzen und anzuhalten.



6.2 ARBEITSPHASE

6.2.1 Regulierung der Teigdicke

Bei stillstehender Maschine, ist es jederzeit möglich, die Teigdickeparameter zu ändern. Dafür sollte man die Regulierungshebel der oberen und unteren Walzen benutzen.



Leva regolazione rulli



Um die jeweiligen persönlichen Bedürfnisse zu erfüllen, kann man die zwei Hebel **(A)** und **(B)** in verschiedenen Positionen (von **Min** bis **Max**) stellen, um verschiedene Teigdicke haben zu können. Um die Hebel freizulassen, den schwarzen Knopf einfach ziehen. Die Dicke wird nach der Hebeldrehrichtung reguliert:

- **Mindestdicke (-)** im Uhrzeigersinn drehen.
- **Höchstdicke (+)** gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Um den besten Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir wie unten gezeigt, die Regulierungen zu differenzieren:

- Oberwalzenhebel **(A)** auf Position **IV**;
- Unterwalzenhebel **(B)** auf Position **II**.

Bitte beachten: Die gezeigten Einstellungen sind bloß einen Hinweis. Um die genau richtigen Einstellungen festzustellen, muss man zahlreiche Ausrollversuchen machen und jedes Mal das Ergebnis überprüfen. Das optimale Ergebnis wird von verschiedenen Variablen beeinflusst, wie:

- Teigeigenschaften;
- Gewicht;
- Dicke;
- Grösse;
- Teigscheibeform.



Alle die Regulierungen ausschliesslich bei stillstehender Maschine durchführen.

! ACHTUNG um Teigauszackungen zu vermeiden, den Teig nur einmal durch die Walzen ausrollen.

6.2.2 Regulierung der Form (außer für Modellen mit Parallelwalzen)

Um eine schöne Scheibeform zu erhalten, ist es nötig, die Empfindlichkeit des Waagesatzes (Stab **D** + Wippe **C**) den Gewichtänderungen des Teigs anzupassen. Dadurch kann man die Geschwindigkeit der Walzen regulieren.

Nachdem die Spannschrauben gelockert wurden, kann das Gegengewicht **D** entlang dem Stab geschoben werden. Dadurch ist es möglich verschiedene Abgleiche der Wippe zu wählen.

Höchstempfindlichkeit:

- Das Gegengewicht Richtung Wippe schieben (Mitte des Stabs)
- für leichte Gewichte empfohlen.

Mindestempfindlichkeit:

- Das Gegengewicht zum Ende des Stabs schieben (der Wippe gegenüber);
- für schwere Gewichte empfohlen.

Am Ende der Regulierungen das Gegengewicht wieder festschrauben.

Jetzt das Gegengewicht der Wippe (**C**) eventuell regulieren:

- Um die Stelle des Gegengewichts der Wippe, und damit die Empfindlichkeit der Wippe zu ändern, die Spannschraube lockern.

Höchstempfindlichkeit:

- Das Gegengewicht nach innen schieben;
- für leichte Gewichte empfohlen.

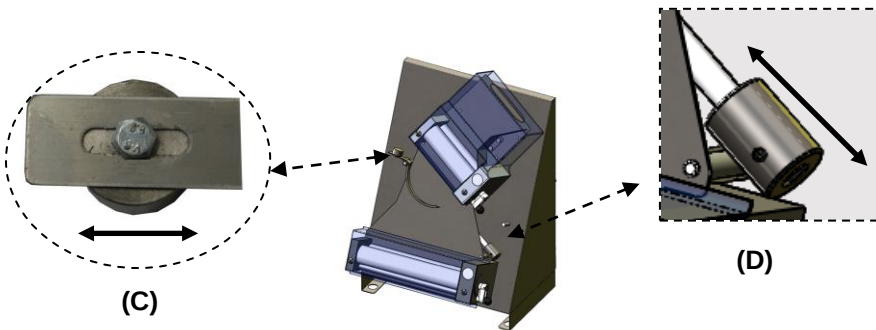
Mittelpfindlichkeit:

- Das Gegengewicht in die Mitte schieben;
- für mittelmässige Gewichte empfohlen.

Mindestempfindlichkeit:

- Das Gegengewicht nach aussen schieben;
- für schwere Gewichte empfohlen.

Am Ende der Regulierungen, das Gegengewicht wieder festschrauben.



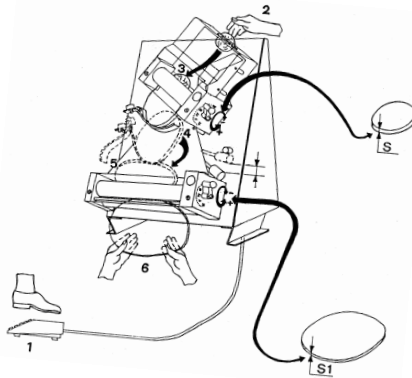
6.2.3 Arbeitsfolge



Achtung: während die Maschine arbeitet, ist die Sicherheitsschutze Fortschaffung streng verboten, weil die unter Bewegung Teile auf die Maschine die Händequetschung verursachen können.

Modelle mit quer Oberwalzen

- 1) Um die Walzen in Bewegung zu setzen, das Pedal drücken (für die Modelle ohne Pedal, der Start-Schalter auf der Steuertafel drücken um die Maschine zu starten, und der Stopp-Schalter um sie anzuhalten).
- 2) Eine Seite des Teiges leicht drücken und ihn stellen, so dass er leicht durch die Walzen ausrollen kann.
- 3) Nachdem er gepresst wird, bekommt der Teig die Form einer flachen Scheibe, mit der vom Benutzer festgestellten Dicke (S).
- 4) Die Teigscheibe kommt aus den Oberwalzen aus und rutscht auf die Wippe, die sie ungefähr um 90° dreht und zu den Unterwalzen begleitet.
- 5) Die Unterwalzen rollen die Teigscheibe noch mal aus, bis die gewünschte Dicke erreicht wird.
- 6) Die Teigscheibe rollt dann aus den Unterwalzen heraus und wird vom Benutzer abgenommen.



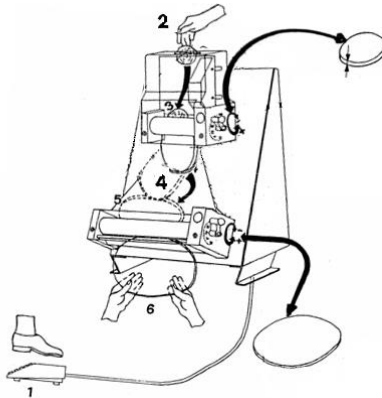
Modelle mit Parallelwalzen (Scheibebform)

Ein sauberes und passendes Backblech unter die Maschine schieben.

- 1) Um die Walzen in Bewegung zu setzen, das Pedal drücken (für die Modelle ohne Pedal, der Start-Schalter auf der Steuertafel drücken um die Maschine zu starten, und der Stopp-Schalter um sie anzuhalten).
- 2) Eine Seite des Teiges leicht drücken und ihn stellen, so dass er leicht durch die Walzen ausrollen kann.
- 3) Dadurch wird die Teigdicke ein erstes Mal reduziert.
- 4) Nachdem der Teig aus den Oberwalzen herausgekommen ist, muss man die mittelmäßig- und schwerwiegende Teigstücke manuell langsam weiter ausrollen und

sie für das Ausrollen durch die Unterwalzen vorbereiten. Dadurch wird der Teig dünn genug und gerät auf das Backblech.

Bitte beachten: da in den Einwalzmodellen nur eine Walze gibt, wird der Teig nur dünner.



Modelle mit Parallelwalzen (Rechteckige Form)

Ein sauberes und passendes Backblech unter die Maschine schieben.

- 1) Um die Walzen in Bewegung zu setzen, das Pedal drücken (für die Modelle ohne Pedal, der Start-Schalter auf der Steuertafel drücken um die Maschine zu starten, und der Stopp-Schalter um sie anzuhalten).
- 2) Eine Seite des Teiges leicht drücken und ihn stellen, so dass er leicht durch die Walzen ausrollen kann.
- 3) Dadurch wird die Teigdicke ein erstes Mal reduziert.
- 4) Nachdem der Teig aus den Oberwalzen herausgekommen ist, muss man die mittelmäßig- und schwerwiegende Teigstücke manuell langsam weiter ausrollen und sie für das Ausrollen durch die Unterwalzen vorbereiten. Dadurch wird der Teig dünn genug und gerät auf das Backblech.

Bitte beachten: da in den Einwalzmodellen (SD35M) nur eine Walze gibt, wird der Teig nur dünner.

6.3 AUSSCHALTSPHASE

Um die Maschine auszuschalten, das Pedal einfach freilassen (in den Modellen mit Pedal) oder der Stopp-Schalter drücken (in den Modellen ohne Pedal).

7 WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN

! Vor jedem Wartungseingriff, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

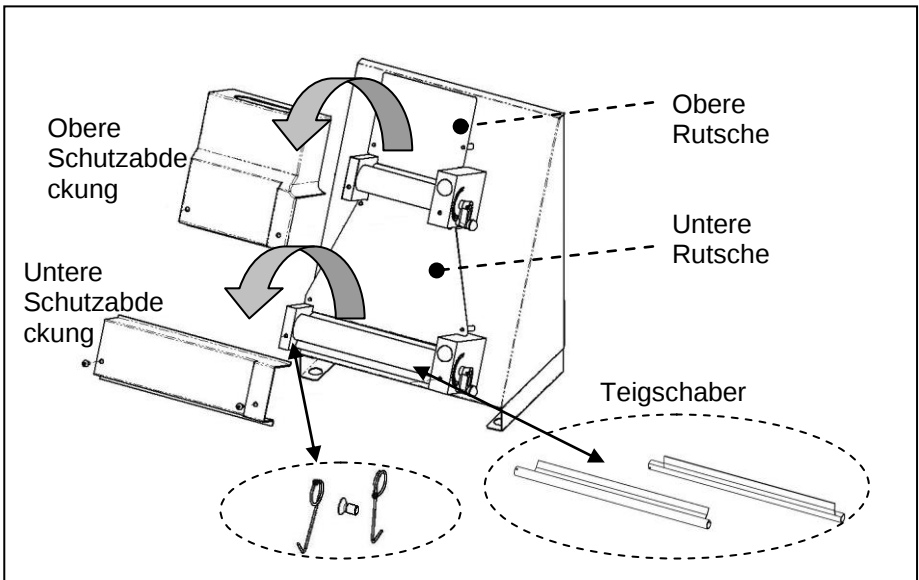
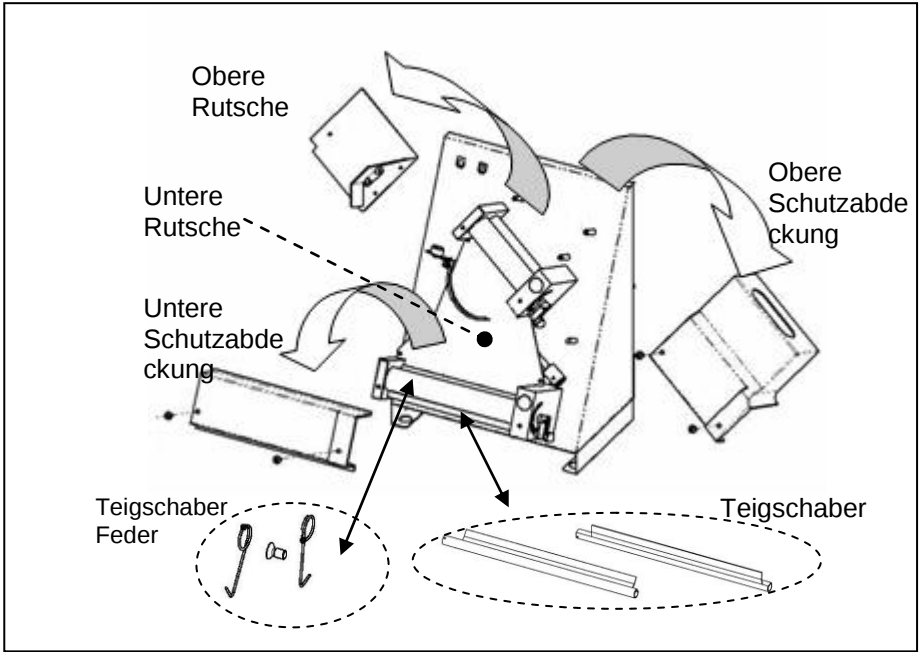
- sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und komplett ausgekühlt ist;
- sicherstellen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist;
- sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Steckdose herausziehen;
- die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten, müssen vor der Inbetriebnahme der Ausrollmaschine erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

7.2 NORMALE WARTUNG DURCH DEN BENUTZER

Die Ausrollmaschine benötigt eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet sind.

! Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

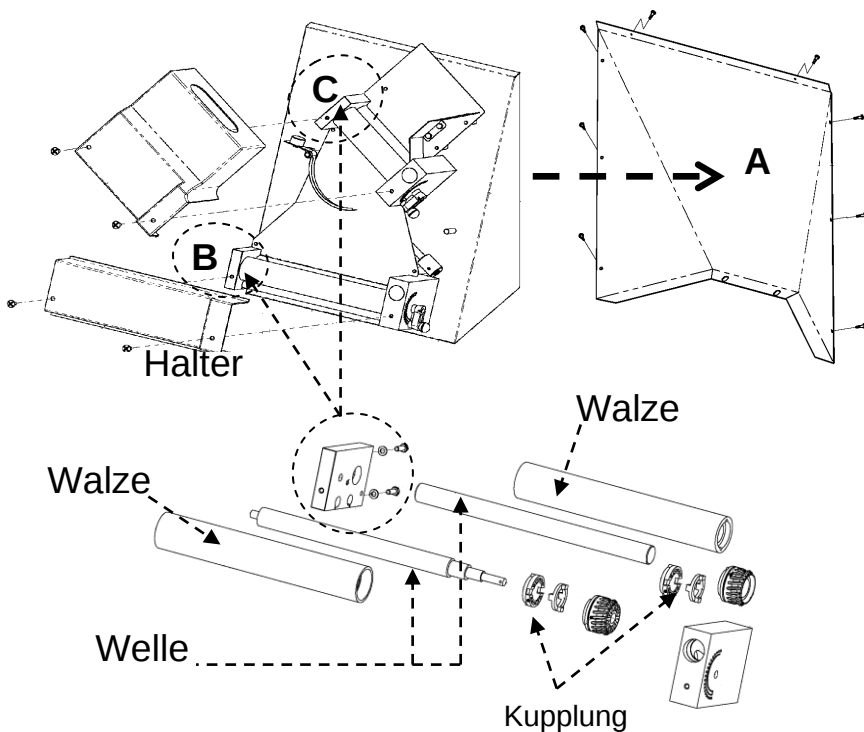
- Mit einem geeigneten Pinsel, die Mehl- und Teigresten grob entfernen.
- Die Schutzabdeckungen, die Wippe und die Rutsche entfernen;
- Die Feder aushaken;
- Die Teigschaber herausziehen;
- Die Regulierungshebel aufdrehen, bis die Walzen komplett geöffnet sind.
- Die Maschine und die beweglichen Bestandteile mit einem weichen Schwamm, warmem Wasser und einem für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung geeignetem Waschmittel gründlich reinigen.
- Den Waschmittel komplett abspülen;
- Mit saugfähigem Küchenpapier abtrocknen, danach mit einem weichen und sauberen Tuch, das mit einem speziellen Desinfektionsmittel für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung getränkt wurde, erst über die oben genannten Oberflächen wischen und anschließend die ganze Maschine damit behandeln.



7.3 WARTUNG AN QUALIFIZIERTE

Die Wellen und die Walzen sollen unbedingt einmal im Jahr geschmiert werden.

- Schutzabdeckungen, Rutsche, Feder und Teigschaber entfernen;
 - Die Rückabdeckung **A** zunächst entfernen (Spannschrauben ausschrauben);
 - Nachher die Halter **B** und **C** entfernen;
 - Walzen und Kupplungen herausziehen;
 - Die Bestandteile mit einem weichem Schwamm, warmem Wasser und einem für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung geeignetem Waschmittel gründlich reinigen.
 - Ausreichend abspülen und mit saugfähigem Küchenpapier abtrocknen;
 - Die Wellen und die Walzenlöcher mit genug Paraffinöl schmieren;
- Die Bestandteile wieder zusammensetzen. Dazu der umgekehrten Sequenz der Abmontierung folgen.



Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine ist einzig und allein Aufgabe des Besitzers, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit und dem Umweltschutz in seinem Land vorgehen muss.

Die Zerlegung und Entsorgung kann auch Drittpersonen anvertraut werden, wenn man auf Unternehmen zurückgreift, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.

 **HINWEIS:** *immer und auf jeden Fall die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird, gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.*

! **ACHTUNG:** *Alle Demontagearbeiten für die Verschrottung müssen bei stillstehender und spannungsloser Maschine erfolgen.*

- *den gesamten elektrischen Apparat herausnehmen;*
- *die Speicher der elektronischen Karten trennen;*
- *das Maschinengestell über zugelassene Unternehmen verschrotten lassen;*

! **ACHTUNG:** *Das Verwahrlosen der Maschine in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr.*

Die Haftung für Schäden an Personen oder Tieren fällt immer auf den Besitzer zurück.

BENUTZERINFORMATION



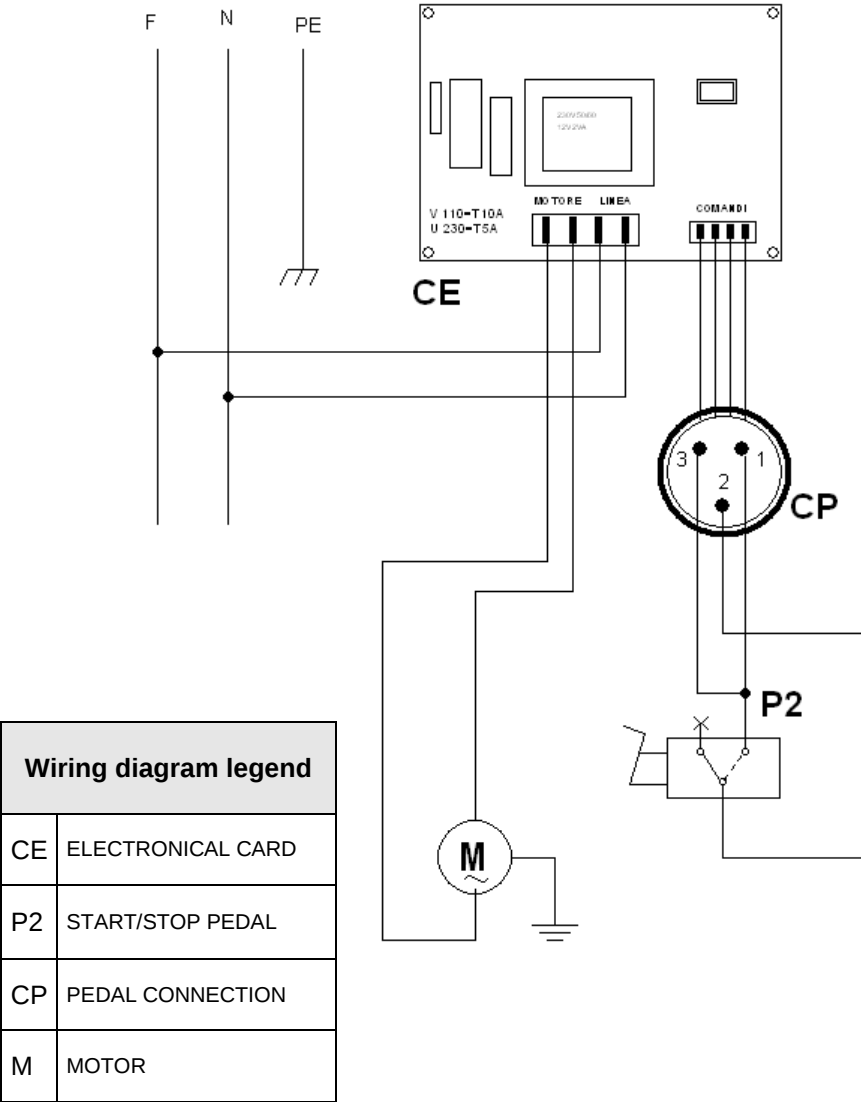
Das Gerät ist im Rahmen der EG-Richtlinie 2002/96/EG inbegriffen, nach der, dieses Produkt getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss. Um mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, das Produkt getrennt von den anderen Abfällen sammeln. Das trägt zur umweltverträglichen Wiederverwertung des Altgeräts bei.

Für weitere Infos um die Abfallsammlung, bitte sich an das Stadtverwaltungsbüro oder an den Verkäufer wenden

TECHNICAL DATA

Model	Weight (Kg)	Width (mm)	Depth (mm)	Height(mm)	Power consumption(kw)	Supply Voltage (V)	Frequency (Hz)	Dough Weight (gr)	Ø Pizza (cm)
SD32	26	430	500	630	0,37	230	50	80 ÷ 210	14 ÷ 31
SD35M	22	500	400	450	0,37	230	50	80 ÷ 400	14 ÷ 34
SD42	35	530	530	730	0,37	230	50	210 ÷ 600	26 ÷ 40
SD42P	35	530	530	730	0,37	230	50	210 ÷ 600	26 ÷ 40

WIRING DIAGRAM



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' "CE" ~ DECLARATION OF CONFORMITY "CE"

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ "CE" - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG "CE"



Il sottoscritto, legale rappresentante della società, dichiaro che l'apparecchiatura sotto specificata:

The undersigned, legal representative of the company, declares that the below machine:

Le soussigné, représentant legal de la société, declare que la machine ci-dessous est:

Der Unterzeichnete, gesetzliche Vertreter der Firma erklärt, dass das unten angegebene Gerät:

Codice / Code / Numéro / Artikel	Descrizione / Description / Description / Beschreibung
Anno / Year / Année / Jahr	Matricola / Serial number / Numéro de série / Seriennummer

E' conforme alle direttive: Is in compliance with the standards: Est conforme aux directives: Entspricht der Richtlinie:	
---	--

E' conforme alle normative: Is in compliance with the regulations: Est conforme aux normes: Entspricht der Normative:	
--	--