

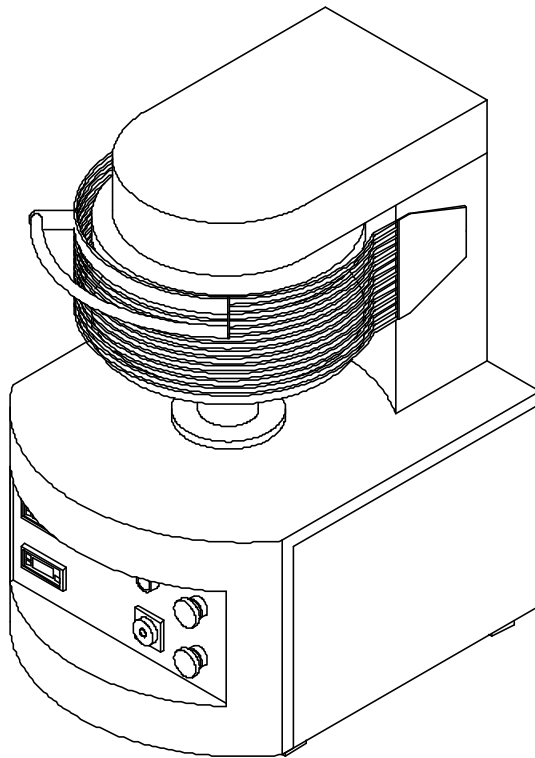
11/2006

Mod:**DP45/EK**

Production code:**PZF/45**



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTRUCTION FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTALLATION, GEBRAUCHSANWEISUNGEN UND KUNDENDIENST
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN EL USO Y EL MANTENIMIENTO



PIZZAFORM®

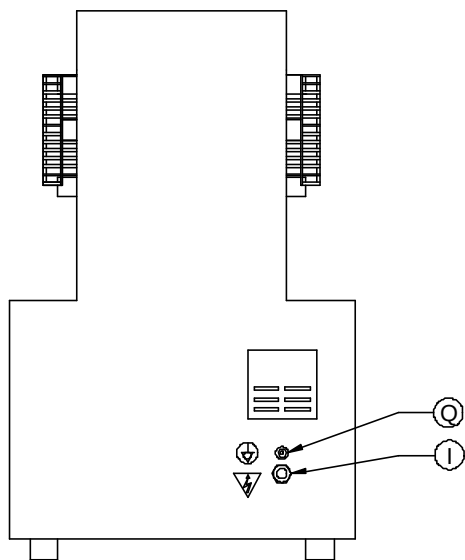
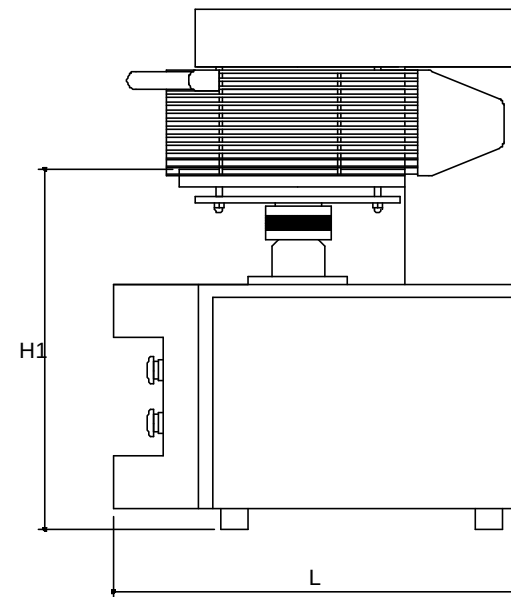
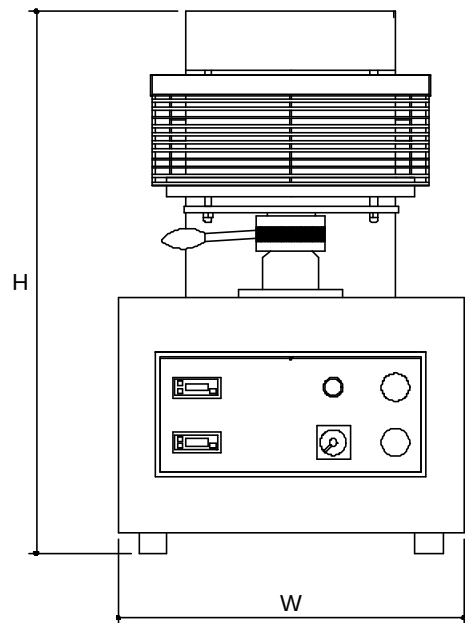
FORMATRICE A CALDO PER PIZZE
HOT PIZZA FORMER
MACHINES À FORMER À CHAUD POUR PIZZA
HEISSFORMER FÜR PIZZEN
FORMADORA DE PIZZAS EN CALIENTE



Prima edizione, Gennaio 2003 / First issue, January 2003 / Première édition, Janvier 2003 / Erste Ausgabe, Januar 2003 / Primera edicion, Enero 2003

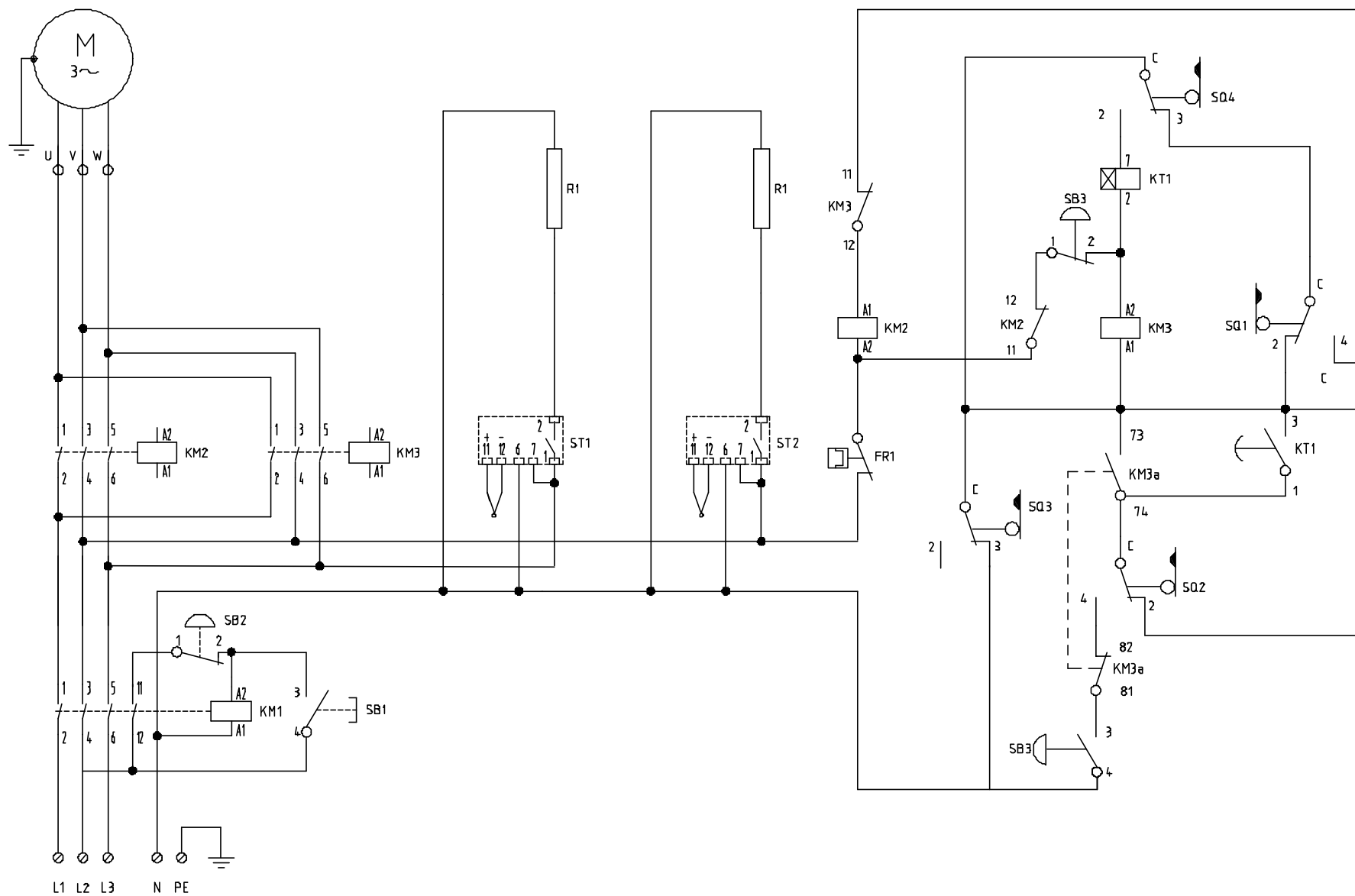
SOMMARIO/ INDEX / SOMMAIRE / INHALTSVERZEICHNIS / INDICE

Schema di installazione / Installation diagram / Schéma d'installation / Installationsplan / Esquema de instalación.....	3
Dati tecnici / Technical data / Caractéristiques Techniques / Technische Daten / Datos técnicos.....	3
Schema elettrico / Wiring diagram / Schéma électrique / Schaltplan / Esquema eléctrico (P30-P35 AC 3 N 400V 50 Hz).....	4
Schema elettrico / Wiring diagram / Schéma électrique / Schaltplan / Esquema eléctrico (P40-P45-P50 AC 3 N 400V 50 Hz).....	5
Tabella schema elettrico / Wiring diagram list / Table schéma électrique / Schaltplan Tabelle / Tabla esquema eléctrico.....	6
Dati elettrici / Electrical data / Données électriques / Elektrische Daten / Datos eléctricos.....	7
Avvertenze generali / General recommendations / Avertissements généraux / Allgemeine Hinweise / Advertencias generales.....	8
Posizionamento / Positioning / Positionnement / Aufstellen des Ofens / Posicionamiento.....	9
Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive / Legal and technical regulations and directives / Rescriptions des lois, des réglementations Techniques et des directives	
Gesetzliche Bestimmungen, technische Vorschriften und Richtlinien / Disposiciones de ley, reglas técnicas y directivas.....	10
Collegamento elettrico / Electrical connection / Branchement électrique / Elektrischer Anschluß / Conexión eléctrica.....	10
Precollauda della macchina / Pre-testing of the equipment / Pre-essai de la machine / Vorabnahme der Maschine / Preensayo de la máquina.....	11
Manutenzione / Maintenance / Entretien / Wartung / Mantenimiento.....	11
Avvertenze per la sicurezza / Safety recommendations / Avertissements de securite / Sicherheitshinweise / Advertencias para la seguridad.....	12
Accensione impostazione parametri e spegnimento / Switching on, setting of parameters and switching off / Mise en marche, sélection paramètres et arrêt	
Einschalten, Einstellen der Parameter und Ausschalten / Encendido selección parámetros y apagado.....	13
Consigli per l'uso / Advice for use / Conseils pour l'utilisation / Benutzungstipps / Recomendaciones de uso.....	16
Avvertenze / Warning / Avertissements / Hinweise / Advertencias	16
Pulizia e cura / Cleanig / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Limpieza y conservación.....	17
Risoluzione problemi / Troubleshooting / Résolution des problèmes / Problemlösung / Resolución de los problemas	18
Esploso / Exploded view / Vue éclatée / Explosionszeichnung / Gráfico de despiece.....	19
Lista ricambi / Spare parts / Pièces de rechange / Ersatzteile / Piezass de repuesto.....	20

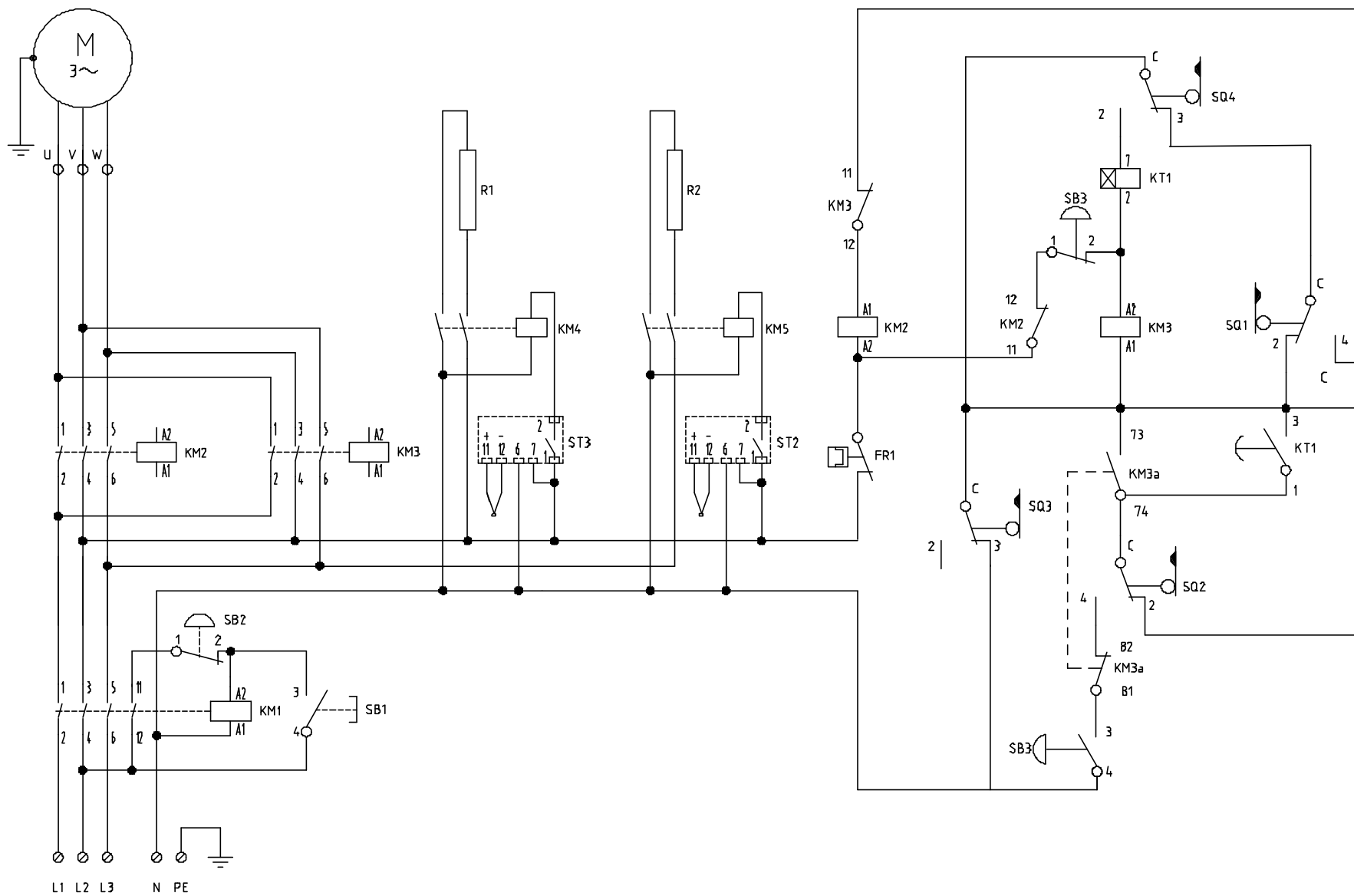


Q	Equipotenziale / Equipotential / Equipotentiel / Equipotentialline / Equipotencial
I	Pressacavo / Cord socket / Serre-câble / Kabelhalterung / Presacable

MODELLO MODEL MODELE MODELL MODELO	DIMENSIONI ESTERNE MM. EXTERNAL DIMENSIONS MM. DIMENSIONS EXTERIEURES MM. AUßENABMESSUNGEN MM. DIMENSIONES EXTERNAS MM.				PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTO GEWICHT PESO NETO
	W	L	H	H1	KG
P/30	500	610	770	550	143
P/35	500	610	770	550	147
P/40	550	710	845	600	186
P/45	550	710	845	600	191
P/50	550	710	845	600	196



PIZZAFORM P30-P35 AC 3 N 400 V 50 Hz



PIZZAFORM P40-P45-P50 AC 3 N 400 V 50 Hz

	I	GB	FR	DE	SP
KM1	Teleruttore generale	General contactor	Téleürpteur général	Hauptfernschalter	Telerruptor general
KM2	Teleruttore di chiusura	Closing contactor	Téleürpteur de fermeture	Fernschalter Schließen	Telerruptor de cierre
KM3	Teleruttore di apertura	Opening contactor	Téleürpteur d'ouverture	Fernschalter Öffnen	Telerruptor de apertura
KM4	Relè resistenza superiore	Upper heating element relay	Relais résistance supérieure	Relais oberer Widerstand	Relé resistencia superior
KM5	Relè resistenza inferiore	Lower heating element relay	Relais résistance inférieure	Relais unterer Widerstand	Relé resistencia inferior
SB1	Pulsante ON	ON button	Touche ON	ON-Taste	Botón ON
SB2	Pulsante OFF	OFF button	Touche OFF	OFF-Taste	Botón OFF
SB3	Pulsante avvio ciclo	"Start cycle" button	Touche démarrage cycle	Zyklusstart-Taste	Botón inicio ciclo
KMA	Contatto ausiliario	Auxiliary contact	Contact auxiliaire	Hilfskontakt	Contacto auxiliar
KT1	Timer	Timer	Timer	Timer	Timer
FR	Protezione termica interna	Internal thermal cut-out	Protection thermique interne	Interner Wärmeschutz	Protección térmica interior
R1	Resistenza inferiore	Lower heating element	Résistance inférieure	Unterer Widerstand	Resistencia inferior
R2	Resistenza superiore	Upper heating element	Résistance supérieure	Oberer Widerstand	Resistencia superior
ST1	Termostato piatto superiore	Upper platen thermostat	Thermostat plateau supérieur	Thermostat oberer Teller	Termostato plato superior
ST2	Termostato piatto inferiore	Lower platen thermostat	Thermostat plateau inférieur	Thermostat unterer Teller	Termostato plato inferior
SQU1	Microinterruttore sicurezza	Safety microswitch	Minirupteur de sécurité	Mikroschutzschalter	Microinterruptor seguridad
SQU2	Microinterruttore sicurezza	Safety microswitch	Minirupteur de sécurité	Mikroschutzschalter	Microinterruptor seguridad
SQU3	Microinterruttore apertura	Opening microswitch	Minirupteur d'ouverture	Mikroschalter Öffnen	Microinterruptor apertura
SQU4	Microinterruttore chiusura	Closing microswitch	Minirupteur de fermeture	Mikroschalter Schließen	Microinterruptor cierre

DATI ELETTRICI / ELECTRICAL DATA / DONNÉES ÉLECTRIQUES / ELEKTRISCHE DATEN / DATOS ELÉCTRICOS				
MODELLO MODEL MODELE MODELL MODELO	TENSIONE VOLTAGE TENSION SPANNUNG VOLTAJE	ASSORBIMENTO INPUT PUISSANCE ABSORBÉE AUFNAHME ABSORCIÓN	AMPERE AMPERES AMPERES AMPERE AMPERIOS	CAVO DI ALLACCIAMENTO CONNECTING CABLE CÂBLE DE RACCORDEMENT ANSCHLUßKABEL CABLE DE CONEXIÓN
P/30	AC 3 N 400 V 50-60 Hz	3.8		5 X 2.5
P/35	AC 3 N 400 V 50-60 Hz	3.8		5 X 2.5
P/40	AC 3 N 400 V 50-60 Hz	5.2		5 X 2.5
P/45	AC 3 N 400 V 50-60 Hz	6		5 X 2.5
P/50	AC 3 N 400 V 50-60 Hz	6		5 X 2.5

N.B. Questi cavi possono essere usati solo se la loro lunghezza non supera 2 m tra il punto in cui il cavo o la sua protezione entra nell'apparecchio e l'entrata nella spina

N.B. These cables may only be used if their length does not exceed 2 m between the point where the cord or cord guard enters the appliance and the entry to the plug

N.B. Le type de câble fourni ne peut être utilisé que si sa longueur ne dépasse pas deux mètres entre l'entrée dans l'appareille et l'entrée dans la fiche.

N.B. Die Kabel dürfen nur dann benutzt werden, wenn zwischen dem Eintrittspunkt des Kabels oder des Kabelschutzes in das Gerät und der Steckdose nicht mehr als 2 m liegen.

N.B. Estos cables podrán utilizarse sólo si la longitud de los mismos entre la entrada en el enchufe y el punto en el cual el cable o su protección entra en el aparato es inferior a los metros.

AVVERTENZE GENERALI

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente questo manuale, in quanto vi sono contenute le informazioni tecniche per l'installazione e la manutenzione ed i consigli per il suo corretto utilizzo.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato presso la ditta utilizzatrice e messo a disposizione di coloro che provvedono all'uso o alla manutenzione dell'apparecchiatura stessa.
- L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale qualificato.
- Quest'apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata concepita, cioè per la spianatura di palline di pasta per pizza; ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

GENERAL RECOMMENDATIONS

- Please read this guide carefully before using the equipment, as it contains technical information for installation and maintenance as well as advice for correct use.
- The instruction booklet should be kept at the place of use and be readily available to those who use and maintain the equipment.
- The equipment should be installed by qualified personnel in compliance with the manufacturer's instructions.
- This appliance should only be used for the purpose for which it has been designed and that is, for flattening dough balls to make pizza bases or crusts; any other use is to be considered improper.
- The appliance should only be used by persons trained to use the same.
- Switch off the appliance in the event of failure or malfunction.
- Only contact the manufacturer's authorised after-sales service centres for repairs and ask for original spare parts.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

- Avant d'utiliser l'appareil lire ce manuel avec soin, car il contient les informations techniques pour l'installation et l'entretien et les conseils pour l'utiliser correctement.
- Le manuel d'instruction doit être conservé par l'entreprise qui utilise l'appareil et laissé à disposition des personnes qui l'emploient ou qui s'occupent de l'entretien de cet appareil.
- L'installation de la machine doit être effectuée selon les instructions du fabricant par du personnel qualifié.
- Cet appareil doit être utilisé seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour aplatir des boules de pâte à pizza ; tout autre usage doit être considéré impropre.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel qui a été formé pour l'employer.
- Débrancher l'appareil en cas d'avarie ou de mauvais fonctionnement.
- Pour d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance technique autorisé par le fabricant et demander que ne soient utilisées que des pièces de rechange originales

ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der Benutzung des Gerätes ist diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen, da es die technischen Informationen für die Installation und die Wartung sowie Tipps für die richtige Benutzung enthält.
- Die Bedienungsanleitung ist in der Benutzerfirma aufzubewahren und denjenigen zur Verfügung zu stellen, die mit der Benutzung und Wartung des Geräts betraut sind.
- Die Installation des Geräts ist nach den Anweisungen des Herstellers von Fachpersonal auszuführen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung zu verwenden, für die es vorgesehen ist, d.h. für das Flachdrücken von Pizzateigkugeln; jede andere Verwendung ist als unsachgemäß zu betrachten.
- Das Gerät darf nur von Personal benutzt werden, dass für diese Benutzung geschult ist.
- Das Gerät bei Defekten oder Betriebsstörungen ausschalten.
- Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte ausschließlich an ein vom Hersteller zugelassenes Kundendienstzentrum und verlangen die Benutzung von Originalersatzteilen.

ADVERTENCIAS GENERALES

- Antes de utilizar la máquina, lean atentamente este manual de instrucciones, ya que contiene todas las informaciones técnicas para la instalación y el mantenimiento de la misma, así como los consejos para su uso correcto.
- Este manual de instrucciones deberá conservarse en las instalaciones de empresa que utilice la máquina y deberá estar a disposición de quienes la usen o realicen su mantenimiento.
- La instalación de esta máquina deberá ser realizada por personal cualificado, de acuerdo con las instrucciones facilitadas por el fabricante.
- Esta máquina deberá destinarse sólo para el uso para el cual ha sido diseñada; es decir, para el aplanamiento de bolitas de pasta para pizza. Cualquier otro uso deberá considerarse impropio.
- Esta máquina deberá ser utilizada sólo por personal entrenado para el uso de la misma.
- Desactivar la máquina en caso de que se presenten averías o malos funcionamientos de la misma.
- Para eventuales reparaciones de la máquina, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y pedir el uso de piezas de repuestos originales.

POSIZIONAMENTO

Scaricare la macchina per mezzo di adeguate attrezzature meccaniche di sollevamento.

Sballare la macchina e togliere con cura la pellicola protettiva.

Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarle con un solvente adatto e non corrosivo.

Smaltire i resti dell'imballo seguendo le prescrizioni di legge vigenti in materia.

Controllare che la macchina sia in buono stato e non presenti vizi o rotture, in caso contrario avvisare la casa produttrice per le procedure da seguire.

La macchina dovrebbe essere posizionata sopra l'apposito supporto fornito dalla ditta, in quanto costruito in maniera adeguata alle sue caratteristiche.

Nel caso in cui venisse posta sopra un qualsiasi altro basamento, accertarsi che sia in bolla e che ne sopporti il peso (consultare la tabella dati tecnici).

Effettuare questa operazione con l'ausilio di adeguate attrezzature meccaniche di sollevamento, utilizzando il golfare in dotazione che deve essere avvitato sulla parte superiore della macchina dopo aver tolto il tappo di protezione.

POSITIONING

Unload the machine using suitable mechanical hoisting equipment.

Unpack the appliance and carefully remove the protective film.

Should any glue remain on the surface, remove it using a suitable, non-corrosive solvent.

Dispose of the packaging in accordance with applicable current regulations.

Check that the appliance is intact. In the event of any defects or breakages, contact the manufacturer for instructions.

The appliance should be placed on top of the relative support provided by the company, since this support has been made in keeping with its characteristics.

If the appliance is placed on top of any other base unit, make sure that it is level and capable of supporting the weight (see technical data table).

Carry out this operation with the aid of suitable mechanical hoisting equipment, using the eyebolt that is provided and which should be screwed onto the top of the equipment after having removed the protective plug.

MISE EN PLACE

Décharger la machine au moyen d'appareils mécaniques adéquats pour la soulever.

Déballer la machine et enlever avec soin la pellicule de protection.

S'il reste quelques traces de colles sur les surfaces, les enlever avec un solvant adapté et pas corrosif.

Jeter les restes de l'emballage selon les prescriptions des lois en vigueur en la matière.

Contrôler que la machine est en bon état et ne présente ni vices ni dommages, en cas contraire avertir le fabricant pour les procédures à suivre.

La machine devrait être placée sur le support spécial fourni par le fabricant, car il est construit conformément à ses caractéristiques.

Dans le cas où elle serait placée sur n'importe quelle base, s'assurer qu'elle est au niveau et que la base en supporte le poids. (Consulter le tableau des données techniques.

Effectuer cette opération au moyen d'appareils mécaniques adéquats pour soulever la machine, en utilisant l'œillet fourni avec l'appareil, il doit être vissé sur la partie supérieure de la machine après avoir enlevé le bouchon de protection.

POSITIONIERUNG

Das Gerät mit geeigneten mechanischen Hubmitteln abladen.

Die Maschine auspacken und vorsichtig die Schutzfolie entfernen.

Sollten Klebstoffreste auf der Oberfläche bleiben, sind diese mit einem geeigneten, nicht ätzenden Lösungsmittel zu entfernen.

Die Verpackungsreste nach den einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgen.

Kontrollieren, dass die Maschine in einem guten Zustand ist und keine Beschädigungen oder Brüche aufweist. Anderenfalls ist die Herstellerfirma für die zu befolgenden Verfahren zu benachrichtigen. Die Maschine sollte auf einem von der Firma gelieferten Untergestell positioniert werden, da dessen Konstruktion den Charakteristiken der Maschine entspricht.

Sollte sie auf irgendeinem anderen Untergestell aufgestellt werden, ist sicherzustellen, dass dieses richtig ausgerichtet ist und dem Gewicht standhält (siehe technische Datentabelle).

Dieser Arbeitsgang ist mit Hilfe geeigneter mechanischer Hubmittel auszuführen, wobei die zur Ausstattung gehörige Ringschraube zu benutzen ist, die nach Abnahme der Schutzkappe im oberen Teil der Maschine einzuschrauben ist.

POSICIONAMIENTO

Descargar la máquina por medio de especiales equipos mecánicos de elevación.

Desembalar la máquina y extraer con cuidado la película de protección.

Si quedaran residuos de cola sobre las superficies, eliminarlos con un disolvente apropiado y no corrosivo.

Eliminar los restos del embalaje, siguiendo las disposiciones de Ley vigentes en la materia.

Controlar que la máquina esté en buen estado y que no presente vicios ni roturas; en caso contrario, avisar al fabricante para que les indique los trámites que deberán realizarse.

La máquina deberá posicionarse sobre el soporte al efecto que el fabricante entrega junto con la misma, ya que está fabricado de forma apropiada a sus características; en el caso de que la máquina se colocara sobre cualquier otra base, controlar que resulte perfectamente plomada y que aguante su peso (consultar la tabla de datos técnicos).

Realizar el posicionamiento de la máquina mediante el auxilio de un equipamiento mecánico de elevación previsto para tal efecto, utilizando el gancho en dotación y que deberá atornillarse en la parte superior de la máquina tras haber sacado el tapón de protección.

**PRESCRIZIONI DI LEGGE
REGOLE TECNICHE
DIRETTIVE**

Durante l'installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- Norme di legge vigenti in materia
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali.
- Normative sugli impianti elettrici.
- Norme antinfortunistiche vigenti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

La targhetta dati tecnici, posta sul retro della macchina, contiene tutte le informazioni necessarie per un corretto allacciamento.

Collegare la macchina a terra ed inserirla nel circuito equipotenziale.

Il morsetto atto a tale scopo si trova sul retro della macchina, ed è contraddistinto dal simbolo internazionale



Installare a monte dell'apparecchio, nelle sue immediate vicinanze e in un luogo facilmente accessibile, un interruttore generale automatico magnetotermico differenziale onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOPRAESPOSTO.

**REGULATIONS
TECHNICAL RULES
DIRECTIVES**

During installation the following rules and regulations must be observed:

- Applicable current laws
- Building and fire regulations
- Wiring regulations
- Current accident-prevention regulations

ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection should be carried out by a qualified electrician only.

The rating plate, located on the rear of the appliance, contains all the necessary information for correct connection to the mains.

The appliance must be earthed and inserted in an equipotential system.

The terminal for this purpose is to be found on the rear of the appliance and is marked with the relative international symbol



Install a double-pole linked circuit breaker with a contact separation of at least 3 mm in a readily accessible place between the appliance and the power outlet.

FAILURE TO OBSERVE THE ABOVE RELIEVES THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY FOR ANY DAMAGE TO PROPERTY OR INJURY TO PERSONS.

**PRESCRIPTIONS DE LOI
RÈGLES TECHNIQUES
DIRECTIVES.**

Pendant l'installation il faut observer les prescriptions suivantes :

- Normes de loi en vigueur en la matière
- Règlements du bâtiment et contre les incendies locaux.
- Normes en vigueur pour les installations électriques
- Normes en vigueur contre les accidents de travail

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique ne doit être effectué que par du personnel qualifié. La plaque des données techniques, placée à l'arrière de la machine, contient toutes les informations nécessaires pour la brancher correctement.

Relier la machine à la prise de terre et la faire entrer dans le circuit équipotentiel.

La borne pour ce faire se trouve à l'arrière de la machine et elle est marquée avec symbole International



Installer en amont de l'appareil, à toute proximité et dans un endroit d'accès facile, un interrupteur général automatique magnétothermique différentiel onnipolaire avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS SUSMENTIONNÉES.

**GESETZESBESTIMMUNGEN
TECHNISCHE VORSCHRIFTEN
UND RICHTLINIEN**

Während der Installation sind die folgenden Bestimmungen zu beachten:

- Einschlägige geltende Gesetzesvorschriften
- Örtliche Bau- und Brandschutzordnungen
- Vorschriften für elektrische Anlagen
- Geltende Unfallschutzvorschriften

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Schild mit den technischen Daten auf der Rückseite der Maschine enthält alle notwendigen Informationen für den richtigen Anschluss.

Die Maschine erden und in den Äquipotentialkreis einfügen.

Die für diesen Zweck vorgesehene Klemme befindet sich auf der Rückseite der Maschine und wird vom internationalen Symbol gekennzeichnet



Dem Gerät vorgeschaltet und in seiner unmittelbaren Nähe sowie leicht zugänglich einen automatischen magnetothermischen allpoligen Fehlerstrom-Hauptschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm installieren.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN STEHENDEN ANFORDERUNGEN.

**DISPOSICIONES DE LEY
REGLAS TÉCNICAS Y
DIRECTIVAS**

Durante la instalación de la máquina deberán cumplirse las siguientes disposiciones:

- Normas de Ley vigentes en la materia
- Reglamentos de la construcción y antiincendio locales
- Normativas sobre las instalaciones eléctricas
- Normas de seguridad laboral vigentes

CONEXIONADO ELÉCTRICO

El conexionado eléctrico deberá ser realizado exclusivamente por personal cualificado.

La placa de datos técnicos, puesta en la parte trasera de la máquina, contiene todas las informaciones que hacen falta para realizar un conexionado correcto.

Conectar la máquina a la toma tierra e insertarla en el circuito equipotencial; el borne correspondiente se encuentra en la parte trasera de la máquina y está marcado por el símbolo internacional



Instalar un interruptor general automático magnetotérmico diferencial onnipolar con una apertura de contactos de por lo menos 3 mm aguas arriba de la máquina, en las inmediatas cercanías de la misma y en un lugar fácilmente asequible.

EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DEL INCUMPLIMIENTO DE LO ANTERIOR.

PRECOLLAUDO DELLA MACCHINA

Prima della consegna al cliente, la macchina viene collaudata presso le officine di costruzione sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Presso l'utilizzatore finale, all'atto del primo ciclo di avviamento, si raccomanda di innalzare la temperatura fino ad un valore di 150 °C mantenendolo per almeno 1 ora.

In questa fase la macchina produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti.

Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.

PRIOR TESTING OF THE EQUIPMENT

The appliance undergoes operating and safety tests at the manufacturer's workshops before delivery to the customer.

At the first start-up cycle on the end user's premises, it is advised that the temperature should be raised to 150 °C and maintained for at least 1 hour.

The appliance will produce smoke and unpleasant odours during this time due to the evaporation of the moisture contained in the insulating materials.

The smoke and odours will disappear in subsequent use.

PREMIER ESSAI DE LA MACHINE

Avant de livrer la machine au client le fabricant a fait des essais dans ses ateliers de constructions soit du point de vue du fonctionnement que de la sécurité.

Chez le client, lors du premier cycle de mise en marche, il est recommandé d'élever la température jusqu'à une valeur de 150°C et de la laisser pendant une heure au moins. Dans cette phase la machine produira de la fumée et des odeurs désagréables dues à l'évaporation de l'humidité contenue dans le matériel isolant.

Ces fumées et ces odeurs disparaîtront dans les cycles de fonctionnement successifs.

VORABNAHME DER MASCHINE

Vor der Auslieferung an den Kunden wird die Maschine in unseren Konstruktionswerkstätten hinsichtlich ihrer Funktionstüchtigkeit und Sicherheit abgenommen.

Beim Endbenutzer wird für die Erstinbetriebnahme empfohlen, die Temperatur bis auf einen Wert von 150 °C anzuheben und für mindestens 1 Stunde zu halten.

In dieser Phase wird die Maschine Rauch und unangenehme Gerüche abgeben, die auf die Verdampfung der in den Isoliermaterialien enthaltene Feuchtigkeit zurückzuführen sind.

PRE-ENSAYO DE LA MÁQUINA

La máquina se somete a ensayo en las instalaciones del fabricante antes de ser entregada al cliente, tanto bajo el perfil de la funcionalidad como de la seguridad.

En las instalaciones del usuario final, al realizar el primer ciclo de marcha, se aconseja aumentar la temperatura hasta un valor de 150 °C y mantenerla en dicho valor durante por lo menos 1 hora. En esta fase, la máquina generará humos y olores desagradables debidos a la evaporación de la humedad contenida en los materiales aislantes; estos humos y olores desagradables desaparecerán en los ciclos de funcionamiento posteriores.

MANUTENZIONE

Prima di iniziare qualsiasi lavoro di manutenzione, che deve essere effettuato esclusivamente da personale qualificato, è necessario scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.

La macchina non necessita di particolare manutenzione; è comunque consigliato sottoporla ad un controllo almeno una volta l'anno.

I componenti elettrici sono facilmente accessibili togliendo il pannello posteriore e quelli laterali.

I pezzi di ricambio sono da richiedere esclusivamente al costruttore.

MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance work, which should only be done by qualified personnel, disconnect from the electricity supply. The appliance requires no special maintenance; it is, however, advisable to have it controlled at least once a year.

The electrical components are easily accessible by removing the rear and the side panels.

Spare parts should be ordered solely from the manufacturer.

ENTRETIEN

Avant de commencer n'importe quelle opération pour l'entretien, qui doit être effectué exclusivement par des personnes qualifiées, il est nécessaire de débrancher la machine de l'alimentation électrique.

La machine n'a pas besoin d'un entretien spécial ; il est toutefois conseillé de la faire contrôler au moins une fois par an.

Les composants électriques sont d'accès facile en enlevant le panneau postérieur et les panneaux latéraux.

Les pièces de rechange doivent être demandées dans le réseau de ventes du fabricant.

WARTUNG

Vor Beginn der Wartungsarbeiten, die nur von Fachpersonal ausgeführt werden dürfen, muss die Maschine von der Stromversorgung getrennt werden.

Die Maschine bedarf keiner besonderen Wartung; sie sollte jedoch mindestens einmal im Jahr einer Kontrolle unterzogen werden.

Die elektrischen Bauteile sind leicht zugänglich durch Abnehmen der Hinter- und Seitenplatten.

Die Ersatzteile sich ausschließlich beim Hersteller anzufordern.

MANTENIMIENTO

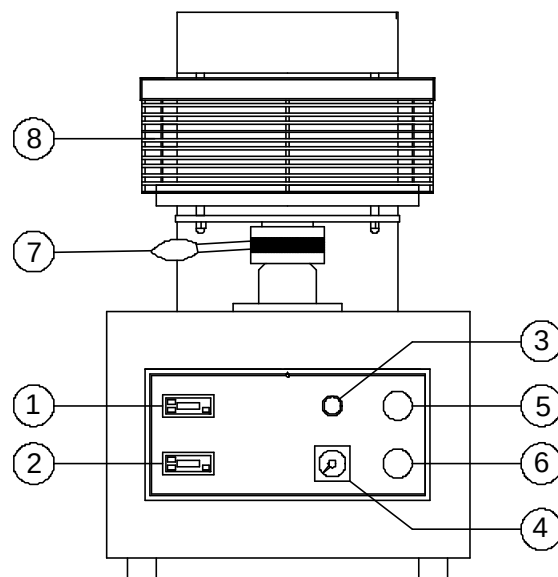
Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento, la cual deberá ser llevada a cabo exclusivamente por personal cualificado, se deberá desconectar la máquina de la alimentación eléctrica.

La máquina no precisa un mantenimiento especial; en todo caso, se aconseja someterla a control por lo menos una vez por año.

Los componentes eléctricos resultan fácilmente asequibles quitando el panel trasero y los paneles laterales.

Las piezas de repuesto deberán solicitarse sólo al fabricante.

ISTRUZIONI ALL'USO	DIRECTIONS FOR USE	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	BEDIENUNGSANLEITUNG	INSTRUCCIONES DE USO
AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	SAFETY WARNINGS	INSTRUCTIONS POUR LA SÉCURITÉ	SICHERHEITSHINWEISE	ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD
- La macchina deve essere utilizzata solamente sotto sorveglianza. - Durante l'uso le superfici dei piatti diventano calde, si raccomanda particolare prudenza. - La macchina è destinata ad un uso professionale, pertanto solo personale qualificato ne può fare uso. - L'installazione deve essere eseguita secondo le prescrizioni di legge vigenti esclusivamente da personale qualificato e autorizzato. - Almeno una volta l'anno è consigliabile sottoporre la macchina ad un controllo, che deve essere effettuato da personale qualificato e autorizzato. - La macchina è stata concepita per la spianatura di palline di pasta per pizza; ogni altro uso è da ritenersi improprio. - La macchina non deve essere sottoposta a getti d'acqua diretti o a pressione.	- The equipment should always be supervised when in use. - During use the surfaces of the platens become hot and particular caution is therefore recommended. - The equipment has been designed for professional use and therefore only qualified persons may use it. - Only qualified and authorised personnel should carry out installation in accordance with current legislation and regulations. - It is advisable to have the equipment checked at least once a year by qualified and authorised personnel. - The equipment has been designed for flattening pizza dough balls; any other use is to be considered improper. - Do not wash the appliance with direct water jets or water jets under pressure.	- La machine ne doit être utilisée que sous surveillance. - Pendant l'emploi les surfaces des plateaux deviennent chaudes, on recommande la plus grande prudence. - La machine est destinée à un usage professionnel, par conséquent seulement du personnel qualifié peut l'utiliser. - L'installation doit être effectuée selon les prescriptions des lois en vigueur exclusivement par du personnel qualifié et autorisé. - Il est conseillé de faire faire un contrôle à la machine au moins une fois par an, le contrôle doit être exécuté par du personnel qualifié et autorisé. - La machine a été conçue pour aplatir des boules de pâte à pizza ; tout autre usage doit être considéré impropre. - La machine ne doit pas recevoir de jets d'eau directs ou sous pression.	- Die Maschine darf nur unter Beobachtung benutzt werden. - Während der Benutzung werden die Telleroberflächen heiß; daher wird besondere Vorsicht empfohlen. - Die Maschine ist bestimmt für eine professionelle Benutzung, daher ist ihre Benutzung nur Fachpersonal erlaubt. - Die Installation ist gemäß den geltenden Gesetzesbestimmungen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen. - Mindestens einmal pro Jahr sollte die Maschine einer Kontrolle unterzogen werden, die von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen ist. - Die Maschine ist für das Flachdrücken von Pizzateigkugeln konzipiert; jede andere Benutzung ist als unsachgemäß zu betrachten. - Die Maschine darf keinen direkten oder unter Druck stehenden Wasserstrahlen ausgesetzt werden.	- Esta máquina deberá utilizarse sólo bajo vigilancia. - Durante el uso de la máquina, las superficies de los platos se calientan, por lo que se aconseja prestar la máxima prudencia al tocarlos. - Esta máquina está destinada para un uso profesional; en consecuencia, podrá utilizarla sólo personal especialmente autorizado. - La instalación de la máquina deberá realizarse de conformidad con las disposiciones de Ley en vigor y exclusivamente por personal cualificado y autorizado. - Se aconseja someter la máquina a control por lo menos una vez por año; este control deberá ser realizado por personal cualificado y autorizado. - Esta máquina ha sido concebida para el aplanamiento de bolitas de pasta para pizza; en consecuencia, cualquier otro uso deberá considerarse impropio. - Esta máquina no deberá someterse a chorros de agua directos ni sometidos a presión.



ACCENSIONE, IMPOSTAZIONE PARAMETRI E SPEGNIMENTO

Sulla parte anteriore della macchina è situato il pannello comandi così composto:

1. Termostato digitale : serve per impostare e visualizzare la temperatura del piatto superiore.
2. Termostato digitale : serve per impostare e visualizzare la temperatura del piatto inferiore.
3. Tasto ON : serve per accendere la macchina.
4. Timer : serve per determinare il tempo di contatto dei due piatti durante la fase di schiacciamento.
5. Tasto OFF : serve per spegnere la macchina e interrompere il movimento di risalita del piatto inferiore in caso di emergenza.

SWITCHING ON, SETTING THE PARAMETERS AND SWITCHING OFF

The control panel is located on the front of the appliance and comprises:

1. Digital thermostat: to set and display the temperature of the upper platen.
2. Digital thermostat: to set and display the temperature of the lower platen.
3. ON button : to switch the appliance on.
4. Timer : to set the time of contact of the two plates during pressing.
5. OFF button : to switch the appliance off and stop the lower plate from rising in an emergency.

MISE EN MARCHÉ, INTRODUCTION DES PARAMETRES, ARRÊT

Sur la partie antérieure de la machine se trouve le tableau de commande qui se compose comme suit :

1. Thermostat numérique : il sert à programmer et afficher la température du plateau supérieur.
2. Thermostat numérique : il sert à programmer et afficher la température du plateau inférieur.
3. Touche ON : elle sert à allumer la machine.
4. Timer : il sert à déterminer le temps de contact des deux plateaux pendant la phase d'écrasement.
5. Touche OFF : elle sert à éteindre la machine et à interrompre le mouvement de remontée du plateau inférieur en cas d'urgence.

EINSCHALTEN, EINSTELLEN DER PARAMETER UND AUS- SCHALTEN

Auf der Vorderseite der Maschine befindet sich das Bedienfeld, das folgendermaßen aussieht:

1. Digitalthermostat : dient der Einstellung und Anzeige der Temperatur des oberen Tellers.
2. Digitalthermostat : dient der Einstellung und Anzeige der Temperatur des unteren Tellers.
3. ON-Taste : dient dem Einschalten der Maschine.
4. Timer : dient der Festlegung der Kontaktzeit der beiden Teller während der Pressphasen.
5. OFF-Taste : dient dem Ausschalten der Maschine und der Unterbrechung der

ENCENDIDO, SELECCIÓN PARÁMETROS Y APAGADO

El panel de control de la máquina se encuentra en la parte delantera de la misma y consta de los siguientes componentes:

1. Termostato digital : permite seleccionar y visualizar la temperatura del plato superior.
2. Termostato digital : permite seleccionar y visualizar la temperatura del plato inferior.
3. Botón ON : permite encender la máquina.
4. Temporizador : permite determinar el tiempo de contacto de los dos platos durante la fase de aplanamiento.
5. Botón OFF : permite apagar la máquina e interrumpir el movimiento de subida del plato inferior en caso de emergencia.

- 6 Tasto START : serve per avviare il movimento di risalita del piatto inferiore.
- 7 Leva regolazione : serve per variare la distanza dei due piatti e quindi lo spessore del disco di pasta; spostando la leva verso destra lo spessore diminuisce, spostandola verso sinistra aumenta.
- 8 Griglia di protezione: serve per evitare che si possano inserire corpi estranei fra i piatti; se si rilascia la protezione durante lo schiacciamento, il movimento del piatto inferiore viene istantaneamente interrotto e invertito.

Accendere la macchina premendo il tasto ON (3).

Dopo alcuni secondi, il termostato (1) visualizzerà la temperatura del piatto superiore, il termostato (2) quella del piatto inferiore. Per impostare le temperature desiderate, premere e rilasciare istantaneamente, su ogni termostato, il tasto SET; sul display apparirà la scritta SP1; premere nuovamente il tasto SET per visualizzare la temperatura impostata; agire quindi entro 15 secondi sui tasti UP e DOWN per variare tale temperatura; confermare il valore prescelto premendo due volte il tasto FNC .

N.B. La temperatura impostata al momento dello spegnimento della macchina, verrà automaticamente memorizzata e riproposta alla riaccensione successiva.

6. START button : to start the rising movement of the lower plate.
7. Adjustment lever : to vary the distance between the two plates and consequently the thickness of the pizza base or crust; move the lever to the right to decrease the thickness, to the left to increase the thickness.
8. Guard: to prevent the possibility of foreign matter entering between the plates; if the guard is released during the flattening process, the movement of the lower platen is stopped and reversed immediately.

Switch the appliance on by pressing the ON button (3).

After a few seconds thermostat (1) displays the temperature of the upper plate and thermostat (2) the temperature of the lower plate. To set the required temperatures, press and immediately release the SET key on each thermostat; the writing SP1 appears on the display; press the SET key again to display the set temperature; if this temperature is to be changed, use the UP and DOWN keys accordingly within 15 seconds; enter the value by pressing the FNC button twice.

N.B. The temperature set at the time of switching the equipment off will be automatically stored and shown again when switching on the next time.

- 6 Touche START : elle sert à enclencher le cycle
- 7 Levier de réglage : il sert à régler l'espace entre les deux plateaux et donc l'épaisseur du disque de pâte, en déplaçant le levier vers la droite l'épaisseur diminue, en la déplaçant vers la gauche l'épaisseur augmente.
- 8 Grille de protection : elle sert pour éviter que des corps étrangers ne s'insèrent entre les plateaux, si on enlève la protection pendant l'écrasement, le mouvement du plateau inférieur est immédiatement interrompu et inversé.

Allumer la machine en appuyant sur la touche ON (3).

Après quelques secondes. Le thermostat (1) affichera la température du plateau supérieur, le thermostat (2) celle du plateau inférieur. Pour enregistrer les températures désirées, appuyer rapidement sur chaque thermostat, la touche SET ; sur le display s'affichera SP1 ; appuyer à nouveau sur la touche SET pour contrôler la température fixée ; appuyer dans les 15 secondes qui suivent sur les touches UP et DOWN pour varier cette température ; confirmer la valeur choisie en appuyant deux fois sur la touche FNC.

N.B. La température fixée, quand on éteint la machine sera automatiquement mémorisée et proposée à nouveau à la remise en marche successive.

- 6 START-Taste : dient dem Start der Hochfahrbewegung des unteren Tellers.
- 7 Einstellhebel : dient der Änderung des Abstands der beiden Teller und somit der Stärke der Teigscheibe; durch Bewegung des Hebels nach rechts vermindert sich die Stärke, durch Bewegung nach links erhöht sie sich.
- 8 Schutzgitter : dient dazu zu vermeiden, dass sich Fremdkörper zwischen die beiden Teller schieben; wird das Schutzgitter während des Flachdrückens angehoben, wird die Bewegung des unteren Tellers sofort unterbrochen und umgekehrt.

Die Maschine durch Drücken der ON-Taste (3) einschalten.

Nach einigen Sekunden zeigt der Thermostat (1) die Temperatur des oberen Tellers an, der Thermostat (2) zeigt die des unteren Tellers an. Für die Einstellung der gewünschten Temperaturen auf jedem Thermostat die SET-Taste drücken und sofort loslassen; im Display erscheint der Schriftzug SP1; erneut die SET-Taste drücken für die Anzeige der eingestellten Temperatur; innerhalb von 15 Sekunden über die Tasten UP und DOWN diese Temperatur verändern; den vorgewählten Wert durch zweimaliges Drücken der FNC-Taste bestätigen.

N.B.: Die zum Zeitpunkt des Ausschaltens der Maschine eingestellte Temperatur wird automatisch

- 5 Botón START : permite iniciar el movimiento de subida del plato inferior.
- 6 Palanquitateajuste:permite variar la distancia de los dos platos y, en consecuencia, el espesor del disco de pasta; el espesor disminuye moviendo la palanquita hacia la derecha, mientras que aumenta moviéndola hacia la izquierda.
- 7 Rejilla de protección : permite evitar que puedan introducirse cuerpos extraños entre los platos; si se suelta la protección durante el aplanamiento, el movimiento del plato inferior se interrumpe al instante y luego se invierte.

Encender la máquina pulsando el botón ON (3).

Después de algunos segundos, el termostato (1) visualizará la temperatura del plato superior, mientras que el termostato (2) la del plato inferior. Para seleccionar las temperaturas deseadas, pulsar –para cada termostato– el botón SET y luego soltarlo al instante; en el display se visualizará el mensaje SP1. Pulsar de nuevo el botón SET para visualizar la temperatura seleccionada; a continuación, actuar dentro de 15 segundos sobre los botones UP y DOWN para variar la temperatura; confirmar el valor preseleccionado pulsando dos veces el botón FNC.

Nota: la temperatura seleccionada en el momento del apagado de la máquina se memorizará automáticamente y la misma será propuesta de nuevo tras el encendido posterior.

Impostare il tempo di contatto dei due piatti ruotando la manopola del timer (4) la cui scala va da 0 a 1 secondo.

Attendere che i piatti raggiungano la temperatura impostata; quindi provare a schiacciare alcune palline variando la distanza dei piatti mediante la leva (7) fino a trovare lo spessore desiderato.

Lo schiacciamento avviene posizionando la pallina di pasta al centro del piatto inferiore, tenendo abbassata la griglia di protezione (8) e contemporaneamente premendo il tasto START (6).

Quando il piatto inferiore sarà tornato nella posizione di partenza, si potrà alzare la griglia di protezione e togliere il disco di pasta facendo attenzione a non scottarsi sulle superfici dei piatti.

Trovate le regolazioni più idonee al tipo di pasta utilizzato, la macchina sarà pronta per lavorare.

Per spegnerla sarà sufficiente premere il tasto STOP (5).

ATTENZIONE:

La griglia di protezione deve essere alzata solo quando il piatto inferiore ha finito il ciclo di schiacciamento ed è tornato nella posizione di partenza.

Set the time of contact between the two plates by turning the timer knob (4), which has a scale going from 0 to 1 second.

Wait for the plates to reach the set temperature; then try flattening some dough balls, varying the distance between the plates by means of the lever (7) until the required thickness has been obtained.

The dough is flattened by placing the ball in the centre of the lower plate, keeping the guard (8) lowered and at the same time pressing the START button (6).

When the lower plate has returned to the starting position, the guard may be raised and the pizza base or crust removed, taking care not to get burned on the surfaces of the plates.

Having adjusted the appliance suitably for the type of dough being used, it is now ready to start work.

To switch off, just press the STOP button (5).

CAUTION:

The guard should only be raised when the lower plate has finished the pressing cycle and has returned to the starting position.

Fixer le temps de contact des deux plateaux en tournant le bouton du timer (4) dont la plage va de 0 à 1 seconde.

Attendre que les plateaux atteignent la température fixée ; puis essayer d'écraser quelques boules en changeant la distance des plateaux au moyen du levier (7) jusqu'à trouver l'épaisseur voulue.

L'écrasement se fait en posant la boule de pâte au centre du plateau inférieur, en tenant abaissée la grille de protection (8) et en appuyant en même temps sur la touche START (6).

Lorsque le plateau inférieur sera retourné dans sa position de départ, on pourra lever la grille de protection et enlever le disque de pâte en faisant bien attention de ne pas se brûler sur la surface des plateaux.

Une fois que les réglages les plus adaptés au type de pâte utilisée seront fixés, la machine sera prête à travailler.

Pour l'éteindre il suffira d'appuyer sur la touche STOP (5).

ATTENTION :

La grille de protection doit être soulevée seulement quand le plateau inférieur a fini le cycle d'aplatissement et est retourné dans sa position de départ.

gespeichert und beim nächsten Einschalten wieder vorgeschlagen.

Die Kontaktzeit der beiden Teller durch Drehen des Timerknopfs (4) einstellen, dessen Skala von 0 bis 1 Sekunde reicht.

Abwarten, dass die Teller die eingestellte Temperatur erreichen; dann versuchen, einige Teigkugeln flach zu drücken, wobei der Abstand der Teller über den Hebel (7) verändert wird, bis die gewünschte Stärke gefunden ist.

Das Flachdrücken erfolgt durch Positionieren der Teigkugel in der Mitte des unteren Tellers, wobei das Schutzgitter (8) unten zu halten und gleichzeitig die START-Taste (6) zu drücken ist.

Wenn der untere Teller in seine Ausgangsposition zurückgekehrt ist, kann das Schutzgitter angehoben und die Teigscheibe herausgenommen werden, wobei darauf zu achten ist, dass man sich keine Verbrennungen an den heißen Telleroberflächen zuzieht.

Sind die richtigen Einstellungen für den verwendeten Teigtyp gefunden, ist die Maschine für die Arbeit bereit.

Zum Ausschalten einfach die STOP-Taste (5) drücken.

ACHTUNG:

Das Schutzgitter darf nur dann angehoben werden, wenn der untere Teller den Presszyklus beendet hat und in die Ausgangsposition zurückgekehrt ist.

Seleccionar el tiempo de contacto de los dos platos, girando la perilla del temporizador (4) y cuya escala varía entre 0 y 1 segundo.

Esperar que los platos alcancen la temperatura seleccionada; a continuación, probar a aplanar algunas bolitas variando la distancia de los platos mediante la palanquita (7) hasta que se obtenga el espesor deseado.

El aplanamiento se realiza colocando la bolita de pasta en el centro del plato inferior, manteniendo descendida la rejilla de protección (8) y pulsando al mismo tiempo el botón START (6). Cuando el plato inferior habrá regresado a la posición de partida, se podrá alzar la rejilla de protección y quitar el disco de pasta, prestando atención a no quemarse con las superficies de los platos.

Tras conseguir el ajuste más apropiado para el tipo de pasta que se utilice, la máquina estará lista para trabajar.

Para apagarla, será suficiente pulsar el botón STOP (5).

ATENCIÓN:

La rejilla de protección deberá alzarse sólo cuando el plato inferior ha terminado el ciclo de aplanamiento y ha regresado a la posición de partida.

CONSIGLI PER L'USO

Consigliamo di impostare i termostati ad una temperatura di 150-/160 °C e il timer su un tempo di contatto pari a 0.8 secondi (questi valori possono subire delle variazioni in base al tipo di pasta utilizzato dall'operatore, al suo grado di lievitazione e alla sua temperatura).

E' opportuno durante il primo ciclo di funzionamento ungere i piatti caldi con un sottile strato di olio d'oliva stendendolo con della carta; questa operazione serve per creare uno strato protettivo sui piatti che facilita lo scorrimento della pasta durante lo schiacciamento, e deve essere ripetuta ogni qual volta venga effettuata una pulizia a fondo dei piatti stessi.

E' inoltre fondamentale utilizzare della pasta ben lievitata e non fredda (togliere la pasta dal frigo almeno due ore prima di iniziare a lavorare) e di posizionare la pallina, lievemente infarinata, esattamente al centro del piatto inferiore.

AVVERTENZE

Alzando la griglia di protezione durante la risalita del piatto inferiore, il movimento si blocca e si inverte istantaneamente.

Nel caso in cui il piatto inferiore non riesca a completare l'azione di schiacciamento, a causa di pasta non lievitata o di qualche corpo estraneo posto fra i piatti, alzare subito la protezione per permettere l'inversione del movimento.

ADVICE FOR USE

We recommend setting the thermostats at a temperature of 150/160 °C and the timer at a contact time of 0.8 seconds (these values may change according to the type of dough used by the operator, its degree of leavening and its temperature).

During the first operating cycle it is advisable to spread a little olive oil over the hot plates with paper; this operation creates a protective layer over the plates, which helps the dough slide during flattening, and should be repeated whenever the plates are thoroughly cleaned. It is also essential to use well-leavened and not cold dough (take the dough out of the fridge at least two hours before starting work) and to place the lightly floured ball precisely in the centre of the lower platen.

WARNINGS

If the guard is lifted when the lower plate is rising, the movement is stopped and reversed immediately.

If the lower platen is unable to complete the flattening action due to unleavened dough or foreign matter between the plates, immediately raise the guard so that the movement is reversed.

CONSEILS POUR L'UTILISATION

Nous conseillons de mettre les thermostats à une température de 150/160 °C et le timer sur un temps de contact de 0,8 secondes (ces valeurs peuvent varier selon le type de pâte utilisée par l'opérateur, à son degré de levage et à sa température).

Il est opportun pendant le premier cycle de fonctionnement de graisser les plateaux chauds avec une légère couche d'huile d'olive en l'étendant avec du papier ; cette opération sert à créer une couche protectrice sur les plateaux qui permet à la pâte de mieux glisser pendant l'écrasement; et elle doit être répétée chaque fois qu'un nettoyage à fond des plateaux est effectué.

En outre il est fondamental d'utiliser de la pâte bien levée et pas froide (Enlever la pâte du réfrigérateur au moins deux heures avant de la travailler) et de placer la boule, avec un peu de farine, exactement au centre du plateau inférieur.

AVERTISSEMENTS

En levant la grille de protection pendant la remontée du plateau inférieur, le mouvement se bloque et s'invertit immédiatement. Dans le cas où le plateau inférieur n'arriverait pas à terminer l'action d'écrasement, parce que la pâte n'est pas assez levée ou parce qu'il y a un corps étranger entre les plateaux, soulevez tout de suite la protection pour permettre l'inversion du mouvement.

BENUTZUNGSTIPPS

Wir empfehlen, die Thermostate auf eine Temperatur von 150/160 °C und den Timer auf eine Kontaktzeit von 0,8 Sekunden einzustellen (diese Werte können variieren je nach vom Bediener benutztem Teigtyp, seinem Aufhegrad und seiner Temperatur).

Während des ersten Betriebszyklus sollten die heißen Teller mit einer dünnen Schicht Olivenöl gefettet werden, die mit Papier aufgetragen wird; Dieser Arbeitsgang dient der Schaffung einer Schutzschicht auf den Tellern, der das Laufen des Teigs während des Drückens erleichtert und muss daher jedes Mal nach einer gründlichen Reinigung der Teller wiederholt werden.

Darüber hinaus ist es von grundlegender Wichtigkeit, gut aufgegangenen, nicht kalten Teig zu verwenden (den Teig mindestens zwei Stunden zur Arbeitsbeginn aus dem Kühlschrank nehmen) und die leicht eingemehlte Teigkugel genau in der Mitte des unteren Tellers zu positionieren.

HINWEISE

Durch Anheben des Schutzgitters während des Hochfahrens des unteren Tellers wird die Bewegung gestoppt und sofort umgekehrt.

Sollte der untere Teller die Pressung nicht beenden können, weil der Teig nicht aufgegangen ist, oder weil ein Fremdkörper zwischen den Tellern steckt, ist der Schutz sofort anzuheben, um die Umkehr der Bewegung zu erlauben.

CONSEJOS DE USO

Se aconseja seleccionar los termostatos a una temperatura de 150-160 °C y el temporizador en un tiempo de contacto de 0,8 segundos (estos valores podrán sufrir variaciones en base al tipo de pasta que se utilice, al nivel de fermentado de la misma y a la temperatura).

Durante el primer ciclo de funcionamiento, se aconseja untar los platos con una película delgada de aceite de oliva, extendiéndola con un papel absorbente; esta operación permite crear una película de protección en los platos que facilita el corrimiento de la pasta durante el aplanamiento y deberá repetirse cada vez que se realice una limpieza a fondo de los platos mismos.

Además, es fundamental que se utilice una pasta muy bien leulada y que no esté fría (sacar la pasta de la nevera por lo menos dos horas antes de iniciar a trabajar) y colocar la bolita, levemente espolvoreada con harina, exactamente en el centro del plato inferior.

ADVERTENCIAS

Alzando la rejilla de protección durante el ascenso del plato inferior, el movimiento se bloquea y se invierte al instante.

En el caso de que el plato inferior no logre terminar la acción de aplanamiento, debido a un leulado insuficiente de la pasta o a la presencia de algún cuerpo extraño entre los platos, alzar de inmediato la protección para permitir la inversión del movimiento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica. Pulire le parti esterne evitando di usare solventi o prodotti contenenti sostanze abrasive o clorate. Fare attenzione a non graffiare i piatti nel caso in cui si debbano pulire da eventuali residui di pasta.

ATTENZIONE: non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione.

Nel caso in cui la macchina non venga utilizzata per lunghi periodi, disinserire l'alimentazione elettrica e passare sulle superfici in acciaio inox un panno di olio di vaselina per stendere un velo protettivo.

Tutti questi accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione della macchina e la loro mancata osservanza potrebbe causare danni che esulano dalla garanzia!

CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any cleaning or maintenance operations, disconnect from the electricity supply. When cleaning the external parts, avoid using solvents or products containing abrasive or chlorinated substances. Take care not to scratch the plates if any residues of dough need to be removed.

CAUTION: do not wash the appliance with direct water jets or water jets under pressure.

If the appliance is not to be used for long periods, disconnect from the electricity supply and rub all the stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil in order to create a protective film.

All these measures are important for keeping the equipment in good condition and failure to observe the same could cause damage which will not be covered by the warranty!

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage ou d'entretien interrompre l'alimentation électrique. Nettoyer les parties externes en évitant d'utiliser des solvants ou des produits qui contiennent des substances abrasives ou avec du chlore. Faire attention à ne pas rayer les plateaux s'il faut les nettoyer pour enlever quelques restes de pâte.

ATTENTION : ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression.

Si la machine n'est pas utilisée pendant longtemps, enlever l'alimentation électrique et passer sur les surfaces en acier inox un chiffon avec de la vaseline pour étendre un voile protecteur.

Toutes ces précautions sont importantes pour bien conserver la machine et si elles ne sont pas observées cela pourrait causer des dommages qui ne font pas partie de la garantie !

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist die Stromversorgung zu unterbrechen. Für die Reinigung der Aussenteile keine Lösungsmittel oder Produkte verwenden, die Scheuer- oder Chlorsubstanzen enthalten. Die Teller bei der Reinigung von eventuellen Teigresten nicht kratzen.

ACHTUNG: Das Gerät nicht mit direkten oder unter Druck stehenden Wasserstrahlen reinigen.

Wird das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzt, ist der Netzstecker zu ziehen und über die Edelstahloberflächen ist mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch zu fahren, um eine Schutzschicht aufzutragen.

All diese Maßnahmen sind von grundlegender Wichtigkeit für die richtige Konservierung der Maschine und ihre Nichtbeachtung könnte Beschädigungen verursachen, die von der Garantie ausgeschlossen sind!

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar las operaciones de limpieza o de mantenimiento, desconectar la alimentación eléctrica. Limpiar las partes externas, evitando el uso de disolventes o de productos que contengan sustancias abrasivas o cloradas. Prestar atención a no rayar los platos en el caso de que deban limpiarse eventuales residuos de pasta.

ATENCIÓN: no lavar la máquina con chorros de agua directos ni sometidos a presión.

Si la máquina no se utilizara por largas temporadas, desconectar la alimentación eléctrica y aplicar con un paño una película de aceite de vaselina (como protección) sobre las superficies en acero inoxidable.

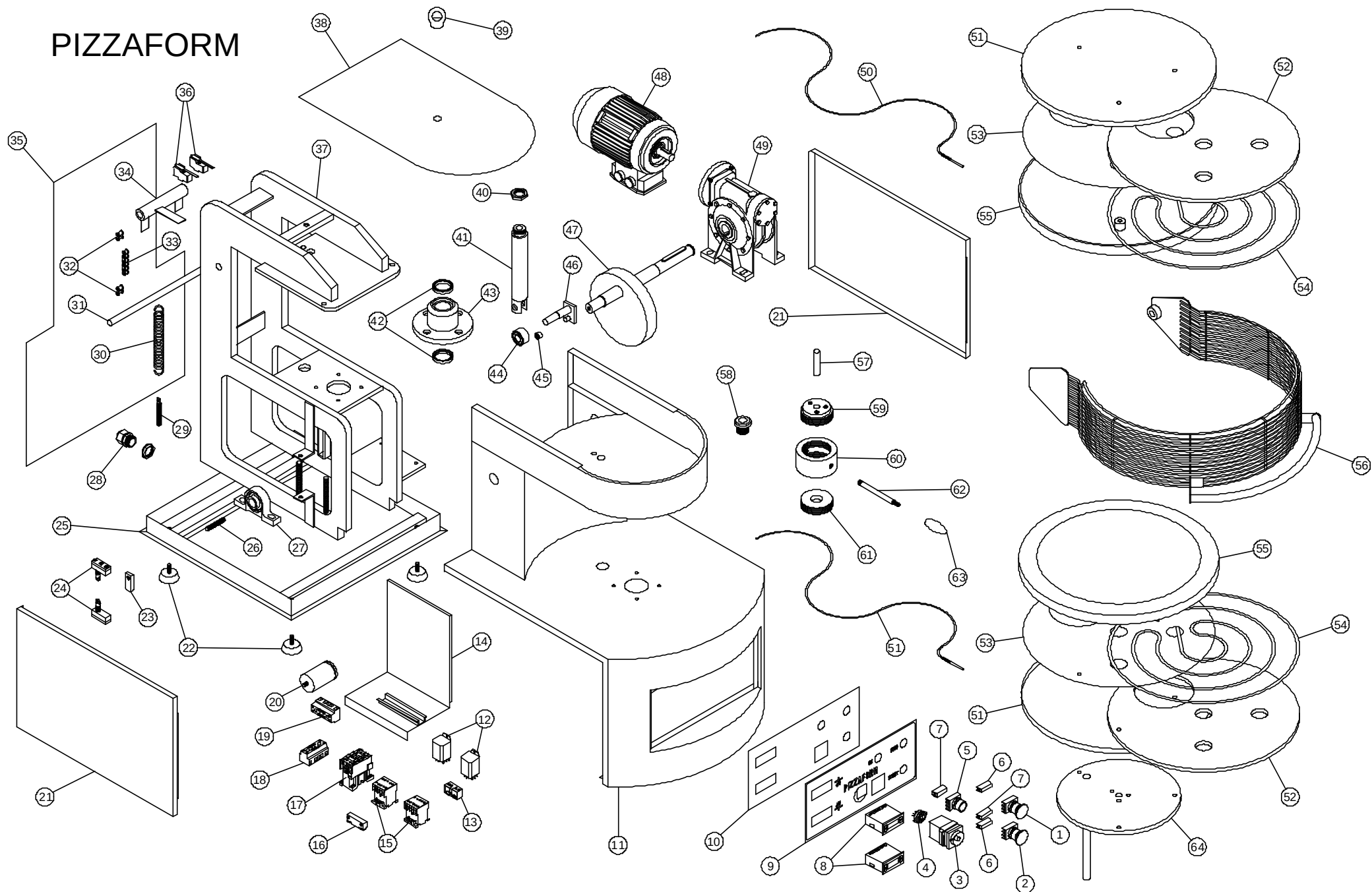
Todas estas previsiones son sumamente importantes para la buena conservación de la máquina y el incumplimiento de las mismas podría provocar daños que no están contemplados en la garantía.

RISOLUZIONE PROBLEMI		
PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONE
La pasta si attacca sui piatti	La temperatura dei piatti è troppo bassa	Verificare la temperatura impostata sui termostati e se è il caso alzarla fino a 150°/160° c
La forma del disco di pasta non è perfettamente circolare	La pallina non è stata posizionata al centro del piatto. La forma della pallina non è sferica. La temperatura dei piatti è troppo bassa.	Posizionare la pallina al centro del piatto inferiore. Non alterare la forma sferica della pallina durante la manipolazione. Verificare la temperatura impostata sui termostati e se è il caso alzarla fino a 150°/160° c
Il disco di pasta si ritira dopo la schiacciatura	La pallina di pasta non è sufficientemente lievitata. La temperatura della pallina di pasta è troppo bassa.	Fare lievitare maggiormente la pasta collocandola in un luogo caldo.
Il disco di pasta non ha la dimensione desiderata	La regolazione dello spessore dei piatti non è corretta. La regolazione del timer non è corretta.	Diminuire o aumentare la distanza fra i piatti. Diminuire o aumentare il tempo di contatto dei piatti.
Si creano delle bolle sulla superficie della pizza durante la cottura	La lievitazione della pasta non è ottimale.	Forare il disco di pasta prima della farcitura con un forapasta.
TROUBLE SHOOTING		
PROBLEM	CAUSE	REMEDY
The dough sticks to the plates	Plate temperature too low	Check the temperature set on the thermostats and if necessary increase it up to 150°/160° C
The pizza base or crust is not perfectly round	The dough ball was not put in the centre of the plate. The ball is not spherical. Plate temperature too low.	Put the ball in the centre of the lower plate. Do not change the spherical shape of the ball while handling. Check the temperature set on the thermostats and if necessary increase it up to 150°/160° C
The pizza base or crust shrinks after flattening	The dough ball has not risen sufficiently. Dough ball temperature too low.	Make the dough rise more by putting it in a warm place.
The pizza base or crust is not the required size	The thickness control has been adjusted incorrectly. Incorrect timer regulation.	Decrease or increase the distance between the plates. Decrease or increase the time of contact of the plates.
Bubbles appear on the surface of the pizza during cooking.	Leavening of the dough was not good.	Pierce the pizza base or crust with a dough fork before adding pizza toppings.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES		
PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La pâte colle sur les plateaux.	La température des plateaux est trop basse.	Vérifier la température sélectionnée sur les thermostats et si nécessaire l'augmenter jusqu'à 150°/160° C.
La forme du disque de pâte n'est pas parfaitement circulaire.	La boule n'a pas été positionnée au centre du plateau. La forme de la boule n'est pas sphérique. La température des plateaux est trop basse.	Positionner la boule au centre du plateau inférieur. Ne pas altérer la forme sphérique de la boule pendant la manipulation. Vérifier la température sélectionnée sur les thermostats et si nécessaire l'augmenter jusqu'à 150°/160° C.
Le disque de pâte rétrécit après l'aplatissement.	La boule de pâte n'est pas suffisamment levée. La température de la boule de pâte est trop basse.	Accroître le levage de la pâte en la plaçant dans un endroit chaud.
Le disque de pâte n'a pas la dimension souhaitée.	Le réglage de l'épaisseur des plateaux n'est pas correct. Le réglage du temporisateur n'est pas correct.	Diminuer ou augmenter la distance entre les plateaux. Diminuer ou augmenter le temps de contact des plateaux.
Des bulles se forment sur la surface de la pizza pendant la cuisson.	Le levage de la pâte n'est pas optimal.	Percer le disque de pâte avant le d'enfourner à l'aide d'un ustensile spécifique pour trouser la pâte.
PROBLEMLÖSUNG		
PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Teig bleibt an den Tellern kleben.	Die Temperatur der Teller ist zu niedrig.	Die an den Thermostaten eingestellte Temperatur kontrollieren und wenn nötig bis 150°/160°C anheben.
Die Form der Teigscheibe ist nicht perfekt rund.	Die Teigkugel wurde nicht in der Tellermitte positioniert. Die Teigkugel hat keine runde Form. Die Temperatur der Teller ist zu niedrig.	Die Teigkugel in der Mitte des unteren Tellers positionieren. Während der Handhabung die runde Form der Teigkugel nicht verändern. Die an den Thermostaten eingestellte Temperatur kontrollieren und wenn nötig bis 150°/160°C anheben.
Die Teigscheibe zieht sich nach dem Pressen zusammen.	Die Teigkugel ist nicht genügend aufgegangen. Die Temperatur der Teigkugel ist zu niedrig.	Den Teig an einem warmen Ort weiter aufgehen lassen.
Die Teigscheibe hat nicht die gewünschte Größe.	Die Einstellung der Stärke der Teller ist nicht richtig. Die Einstellung des Timers ist nicht richtig.	Den Abstand zwischen den Tellern verringern oder erhöhen. Die Kontaktzeit der Teller verringern oder erhöhen.
Beim Backen bilden sich Blasen auf der Pizzaoberfläche.	Der Teig ist nicht optimal aufgegangen.	Die Teigscheibe vor dem Belegen mit einem Teiglocher bearbeiten.

SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS		
PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pasta se pega en los platos	La temperatura de los platos es demasiado baja.	Controlar la temperatura que ha sido seleccionada en los termostatos y, de precisarse, aumentarla hasta 150-160 °C.
La forma del disco de pasta no es perfectamente circular	La bolita no ha sido colocada en el centro del plato. La forma de la bolita no es esférica. La temperatura de los platos es demasiado baja.	Colocar la bolita en el centro del plato inferior. No alterar la forma esférica de la bolita durante la manipulación. Controlar la temperatura que ha sido seleccionada en los termostatos y, de precisarse, aumentarla hasta 150-160 °C.
El disco de pasta se encoge después de haber sido aplanado.	La fermentación de la bolita de pasta no es suficiente. La temperatura de la bolita de pasta es demasiado baja.	Esperar que la pasta fermente un poco más, colocándola en un lugar caliente.
El disco de pasta no tiene el tamaño deseado.	El ajuste del espesor de los platos no es correcto. El ajuste del temporizador no es correcto.	Reducir la distancia entre los platos o aumentarla. Reducir el tiempo de contacto de los platos o aumentarla.
Durante la cocción se generan unas burbujas en la superficie de la pizza.	La fermentación de la pasta no es óptima.	Perforar el disco de pasta con un perforador de pasta antes de guarnecerla.

PIZZAFORM



PIZZAFORM						
NR	COD.	PEZZI DI RICAMBIO	SPARE PARTS	ERSATZTEILE	PIÈCES DE RECHANGE	PIEZASS DE REPUEESTO
1	ME0000615	Pulsante a fungo rosso	Red mushroom-head button	Bouton rouge en forme de champignon	Rote Pilztaste	Botón tipo hongo rojo
2	ME0000616	Pulsante a fungo nero	Black mushroom-head button	Bouton noir en forme de champignon	Schwarze Pilztaste	Botón tipo hongo negro
3	ME0000571	Timer	Timer	Temporisateur	Timer	Temporizador
4	ME0000575	Zoccolo octal	Octal plinth	Socle octal	Octal-Sockel	Zócalo octal
5	ME0000610	Pulsante nero	Black pushbutton	Touche noire	Schwarze Taste	Botón negro
6	ME0000621	Contatto norm.chiuso	Normally closed contact	Contact norm. fermé	Öffnungskontakt	Contacto N.C.
7	ME0000620	Contatto norm.aperto	Normally open contact	Contact norm. ouvert	Schließkontakt	Contacto N.A.
8	ME0000299	Termostato digitale	Digital thermostat	Thermostat numérique	Digitalthermostat	Termostato digital
9	ADNM00220	Frontale comandi lexan	Lexan front control panel	Panneau frontal commandes lexan	Lexan-Bedienblende	Delantera controles en Lexan
12	ME0000345	Relè 230 V (solo P40/P45/P50)	Relay 230 V (P40/P45/P50 only)	Relais 230 V (seulement P40/P45/P50)	Relais 230 V (nur P40/P45/P50)	Relé 230 V (sólo P40/P45/P50)
13	ME0000522	Contatto ausiliario G320/1	Auxiliary contact G320/1	Contact auxiliaire G320/1	Hilfskontakt G320/1	Contacto auxiliar G320/1
15	ME0000351	Minicontattore	Mini-contactor	Minirupteur	Minischütz	Minicontactor
16	MM0000286	Blocco meccanico	Mechanical lock	Bloc mécanique	Mechanikblock	Bloque mecánico
17	ME0000354	Contattore	Contactor	Contacteur	Schütz	Contactor
18	ME0000386	Morsettiera trifase	Three-phase terminal block	Bornier triphasé	Dreiphasige Klemmenleiste	Caja de bornes trifásica
19	ME0000386	Morsettiera trifase	Three-phase terminal block	Bornier triphasé	Dreiphasige Klemmenleiste	Caja de bornes trifásica
20	ME0000451	Filtro 10A P30/P35	Filter 10A P30/P35	Filtre 10A P30/P35	Filter 10A P30/P35	Filtro 10A P30/P35
20	ME0000452	Filtro 16A P40/P45/P50	Filter 16A P40/P45/P50	Filtre 16A P40/P45/P50	Filter 16A P40/P45/P50	Filtro 16A P40/P45/P50
22	MP0000050	Piedino regolabile	Height-adjustable foot	Petit pied réglable	Verstellbare Füße	Patita ajustable
24	ME0000490	Microinterruttore a rotella	Wheel microswitch	Minirupteur à galet	Mikroschalter mit Rädchen	Microinterruptor de ruedecilla
27	MM0000180	Supporto UCP205	Support UCP205	Support UCP205	Halterung UCP205	Soporte UCP205

PIZZAFORM						
NR	COD.	PEZZI DI RICAMBIO	SPARE PARTS	ERSATZTEILE	PIÈCES DE RECHANGE	PIEZASS DE REPUEESTO
30	SLPFL1160	Molla protezione	Guard spring	Ressort protection	Schutzfeder	Muelle de protección
36	ME0000491	Microinterruttore a levetta	Lever microswitch	Minirupteur à levier	Mikroschalter mit Hebel	Microinterruptor de palanquita
42	MP0000075	Paraolio	Oil splash guard	Pare-huile	Ölabdichtung	Sello de aceite
44	MM0000192	Cuscinetto NATR	Bearing NATR 17	Coussinet NATR 17	Lager NATR 17	Rodamiento NATR 17
45	MM0000195	Cuscinetto HK1210	Bearing HK1210	Coussinet HK1210	Lager HK1210	Rodamiento HK1210
48	MM0000075	Motore trifase P30/P35	Three-phase motor P30/P35	Moteur triphasé P30/P35	Dreiphasiger Motor P30/P35	Motor trifásico P30/P35
48	MM0000076	Motore trifase P40/P45/P50	Three-phase motor P40/P45/P50	Moteur triphasé P40/P45/P50	Dreiphasiger Motor P40/P45/P50	Motor trifásico P40/P45/P50
49	MM0000115	Riduttore P30/P35	Reduction gear P30/P35	Réducteur P30/P35	Untersetzungsgetriebe P30/P35	Reductor P30/P35
49	MM0000116	Riduttore P40/P45/P50	Reduction gear P40/P45/P50	Réducteur P40/P45/P50	Untersetzungsgetriebe P40/P45/P50	Reductor P40/P45/P50
50	ME0000402	Sonda T/C 6X50	Sensor T/C 6X50	Sonde T/C 6X50	Sonde T/C 6X50	Sonda T/C 6X50
54	ME0000040	Resistenza P30	Heating element P30	Résistance P30	Widerstand P30	Resistencia P30
54	ME0000041	Resistenza P35	Heating element P35	Résistance P35	Widerstand P35	Resistencia P35
54	ME0000042	Resistenza P40	Heating element P40	Résistance P40	Widerstand P40	Resistencia P40
54	ME0000043	Resistenza P45	Heating element P45	Résistance P45	Widerstand P45	Resistencia P45
54	ME0000044	Resistenza P50	Heating element P50	Résistance P50	Widerstand P50	Resistencia P50
55	SLPFL2040	Piatto cromato P30	Chromed platen P30	Plateau chromé P30	Verchromter Teller P30	Plato cromado P30
55	SLPFL2041	Piatto cromato P35	Chromed platen P35	Plateau chromé P35	Verchromter Teller P35	Plato cromado P35
55	SLPFL2042	Piatto cromato P40	Chromed platen P40	Plateau chromé P40	Verchromter Teller P40	Plato cromado P40
55	SLPFL2043	Piatto cromato P45	Chromed platen P45	Plateau chromé P45	Verchromter Teller P45	Plato cromado P45
55	SLPFL2044	Piatto cromato P50	Chromed platen P50	Plateau chromé P50	Verchromter Teller P50	Plato cromado P50
63	MP0000028	Manopola regolazione	Control knob	Manette de réglage	Einstellknopf	Perilla de ajuste