

Bedienungsanweisung Pizzateig Presse iP45

[Artikel-Nr.: 493030150]



**Manuale di istruzioni
Instructions manual
Manual instrucciones
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung**

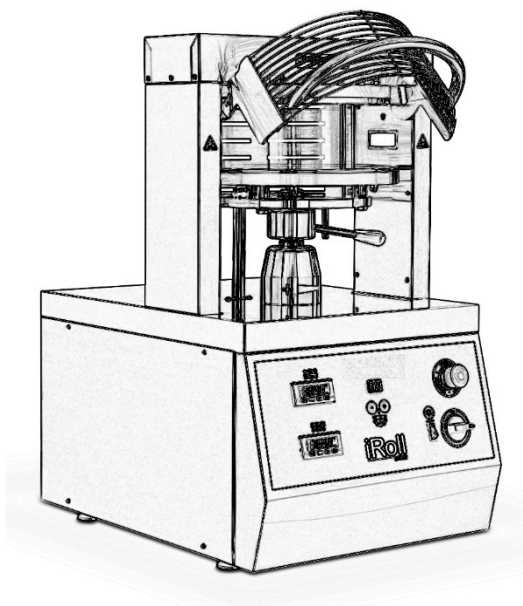
iPs 33

iPs 45



Formatrice a caldo
Pizza moulder
Prensas de pizza
Formeuse a pizza
Pizzapressen

↓ Numeri di matricola / Serial numbers :



**Cod.73304060
Ver.: A1**

DEUTSCH

SERIENNUMMER

SERIENNUMMERNETIKETT

Die Seriennummer besteht aus einem grauen, siebdruckbeschichteten Klebeetikett, das auf der Rückseite der Maschine angebracht ist.

Die folgenden Informationen sind lesbar und dauerhaft auf dem Typenschild angegeben:

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BEDEUTUNG DE ANLEITUNG

Vor der Inbetriebnahme der gegenständlichen Formmaschine ist es unbedingt erforderlich, diese Anleitung in allen Teilen zu lesen und zu verstehen.

Diese Anleitung muss für "autorisierte Bediener" jederzeit zugänglich sein, sich in der Nähe der Formmaschine befinden und gut behandelt und aufbewahrt werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch die Nicht-Beachtung der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Normen entstehen.

Dieses Handbuch ist fester Bestandteil der Formmaschine und muss bis zu ihrer endgültigen Verschrottung aufbewahrt werden.

Die „autorisierten Bediener“ dürfen an der Formmaschine nur die Arbeiten durchführen, die unter ihren Aufgabenbereich fallen.

GARANTIE

Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr und beginnt ab dem Rechnungsdatum.

Innerhalb dieser Frist werden Teile, an denen eindeutige Herstellungsschäden festgestellt werden, kostenlos und nur **ab Werk** ersetzt oder repariert, mit Ausnahme von elektrischen und verschleißbehafteten Komponenten.

Die Garantie deckt nicht die Versand- und Arbeitskosten.

Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Bediener, Manipulationen, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichteinhaltung der Anweisungen in der Anleitung.

Ein Regressanspruch gegenüber dem Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine aufgrund der Ursache außer Betrieb bleibt, ist ausgeschlossen:

Ausfall, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall aufgrund der physischen Abwesenheit des Gerätes.



MANIPULATIONEN BZW. DER AUSTAUSCH VON TEILEN DURCH NICHT-ORIGINAL-ERSATZTEILE FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEGLICHER HAFTUNG.

SICHERHEITSHINWEISE

Obwohl die Maschine den Sicherheitsanforderungen der elektrischen, mechanischen und hygienischen Referenznormen entspricht, kann sie gefährlich sein, wenn:

- Sie für andere als die vom Hersteller vorgesehenen Zwecke und Bedingungen verwendet wird.
- Manipulierung der Schutzvorrichtungen.
- Nichtachtung der Vorschriften zu: Installation - Inbetriebnahme - Verwendung - Wartung.

ACHTUNG

Um gefährliche Bedingungen und/oder mögliche Verletzungen durch: elektrischen Strom, mechanische Teile, Feuer oder Hygiene zu vermeiden, sind die folgenden Sicherheitshinweise zu beachten.

A - DEN ARBEITSPLATZ SAUBER HALTEN.

Unordnung stellt ein Sicherheitsrisiko dar.

B - BEURTEILUNG DER UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Verwenden Sie die Maschine nicht in einer feuchten, nassen oder unzureichend beleuchteten Umgebung in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gasen.

C - KINDER UND UNBEFUGTE MÜSSEN ABSTAND WAHREN.

Lassen Sie sich nicht der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.

D - DIE MASCHINE NUR INNERHALB DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN LEISTUNGSDATEN UND FÜR DIE BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG NUTZEN. Wird die Maschine nicht überlastet, arbeitet sie besser und sicherer.

E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.

Tragen Sie keine hängende Kleidung oder Accessoires, die sich in beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen. Verwenden Sie aus hygienischen und sicherheitstechnischen Gründen bei langen Haaren das entsprechende Netz, wie Handschuhe für die Hände.

F - DAS VERSORGUNGSKABEL SCHÜTZEN. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker zu ziehen; das Kabel keinen hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

G - UNSICHERE POSITIONEN VERMEIDEN. Eine geeignete Position wählen, an der das Gleichgewicht gesichert wird.

H - STETS VORSICHTIG VORGEHEN.

Auf die Arbeiten achten. Die Maschine nicht verwenden, wenn man abgelenkt wird,

I - VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN Diese dürfen nicht verwendet werden.

L - UNBEAUF SICHTIGTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE. Die Maschine darf nicht unbeaufsichtigt zurückgelassen werden.

M - ABZIEHEN DES STECKERS AUS DER STECKDOSE.

Nach der Verwendung und vor dem Ausführen der Reinigung, der Wartung oder des Versetzens der Maschine.

N - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.

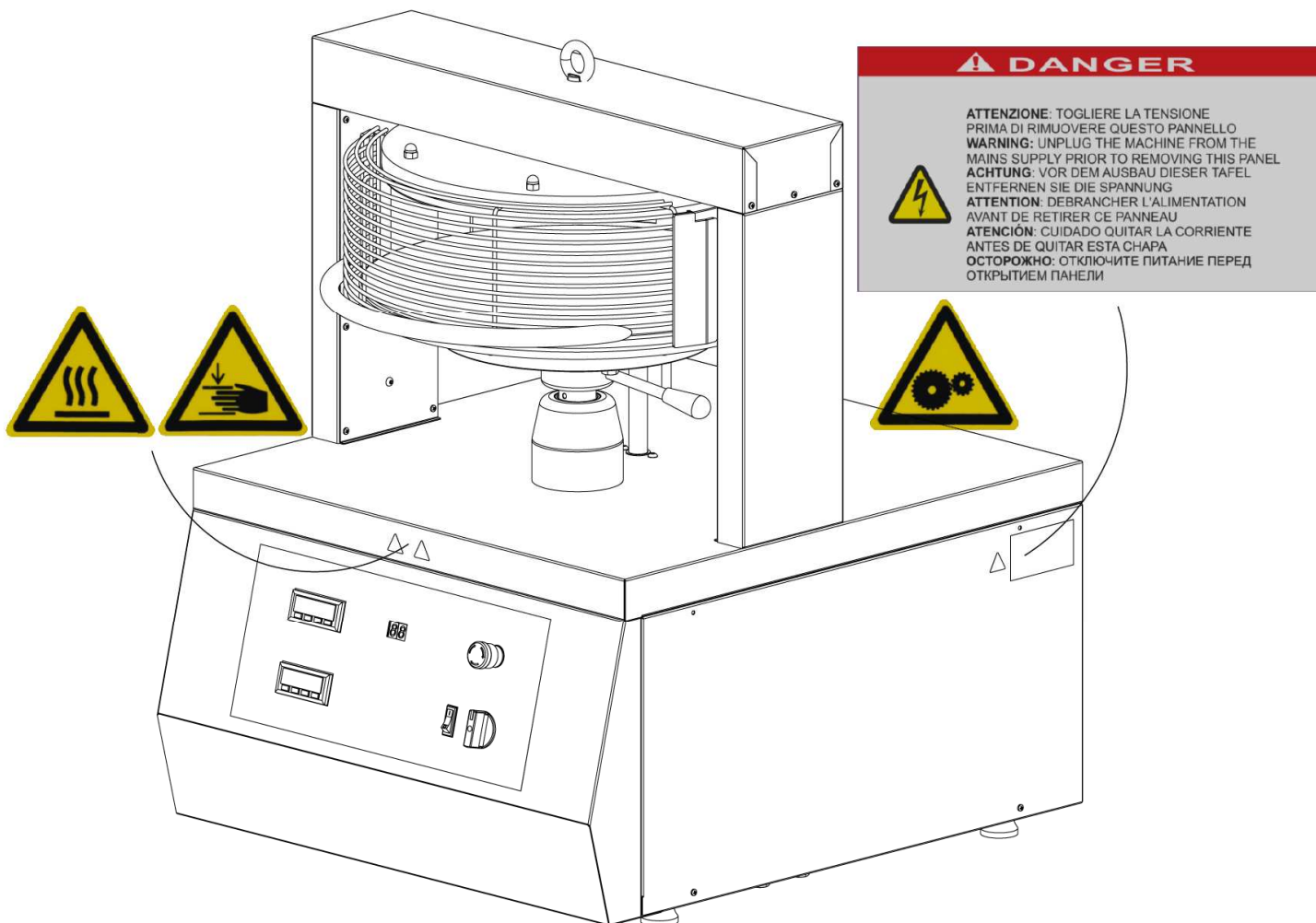
Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme der Maschine sorgfältig die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen.

Kontrollieren, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, dass es keine beschädigten Komponenten gibt, dass alle Teile korrekt montiert sind und dass alle Bedingungen, die die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen könnten, optimal sind.

O - DIE MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL REPARIEREN LASSEN.

Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

P - DIE KENNZEICHNUNGEN GEHÖREN ZU DEN UNFALLSCHUTZKENNZEICHNUNGEN und müssen immer perfekt lesbar sein. Wenn sie beschädigt und unleserlich sind, müssen sie ersetzt werden.



RESTRISIKEN

Die Formmaschine wurde in Übereinstimmung mit der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und dem Gesetzesdekret vom 27. Januar 2010, Nr. 17 entwickelt. Unter Beachtung dieser Standards wurde die Risikobewertung durchgeführt, die sich aus dem Auftreten einer Gefahr ergibt.

Aus dieser Bewertung ergaben sich Restrisiken, die nur bei Funktionalitätsverlust der Maschine beseitigt werden können. Diese Risiken sind:

Be-/Entladen und Bewegen der Maschine	- Sturz der Maschine - Sturz der Verpackung	- die verpackte und ausgepackte Maschine vorsichtig handhaben.
Die Maschine in den Ruhezustand zurückstellen	- Gefahr des Einklemmens ausgesetzter Körperteile (Hände, Arme, Kopf)	- Keine Körperteile in die Nähe der beweglichen Teile oder unter die untere Platte bringen, bis die Maschine ihren Zyklus abgeschlossen hat.
Schließplatten, Fächer die unter Spannung stehen.	- Stromschlag.	- die Platten nur öffnen nachdem man den Stecker abgezogen hat.
Reinigung der Elemente die mit dem Teig in Kontakt kommen.	- Stromschlag. - Stromschläge - Blitzeinschlag	- Bei der Reinigung der Maschine muss sich diese immer im Stillstand befinden und von der Netzspannung isoliert sein (Netzversorgung durch Ziehen des Steckers vom System trennen).

TECHNISCHE DATEN

CHARAKTERISTIKEN DER MASCHINE

Die Formmaschine, die in den Versionen "33" und "45" hergestellt wird, ist zur Herstellung von Pizzaböden mit unterschiedlichen Durchmessern und Dicken ausgelegt.

Sie ist mit dreiphasigen oder einphasigen selbstbremsenden Motoren ausgestattet.

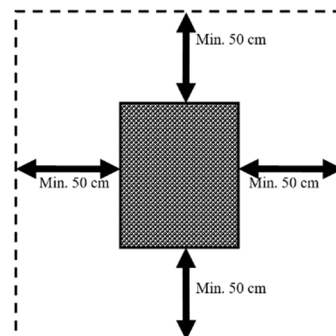
Die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sind alle verchromt / teflonbeschichtet.

INSTALLATION

VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES NUTZERS

Die Umgebungsbedingungen des Installationsortes müssen den folgenden Anforderungen entsprechen:

- trocken sein
- Die Wasser- und Wärmequellen müssen sich in einem angemessenen Abstand zueinander befinden;
- Die Belüftung und die Beleuchtung müssen den gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen;
- In der Nähe der Maschine dürfen sich keine Hindernisse befinden, die die normale Belüftung behindern könnten.



WICHTIG

Gemäß den geltenden Gesetzen muss das elektrische Netz mit einem Differentialschutzschalter ausgestattet sein, deren Eigenschaften für die Maschine geeignet sind und der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm beträgt; ein effizientes Erdungssystem ist ebenfalls unerlässlich.

Überprüfen, dass die Versorgungsspannung und -frequenz des Systems mit den Werten übereinstimmt, die sowohl in den **technischen Daten** als auch auf dem Typenschild auf der Rückseite der Maschine angegeben sind.

INSTALLATIONSMODUS

WICHTIG

Alle Installations- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden; der Hersteller lehnt jede Verantwortung für unsachgemäße Installation oder Manipulationen ab.

Die Maschine wird auf einer Palette in einer Holzkiste geliefert. Zur Bewegung ist ein Gabelstapler oder ein Hubwagen erforderlich. Wenn die Maschine mit Hilfe von Seilen oder Gurten angehoben wird, führen Sie die Seile oder Gurte unter der Palette hindurch.

Um die Verpackungsmaschine zu entfernen, ist es möglich, Gurte zu verwenden, die unter der Maschine positioniert und an einen Gabelstapler oder entsprechenden Ringschrauben angehängt sind.

ANMERKUNG

Alle Teile der Verpackung müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

Gehen Sie nach dem Auspacken der Maschine wie folgt vor:

- Stellen Sie die Maschine an den vorgesehenen Platz.
- Entfernen Sie die Schutzfolie, falls vorhanden, und vermeiden Sie dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen könnten.
- Wenn die Maschine instabil ist, legen Sie Hartgummitteile unter die Füße.

ELEKTROANSCHLUSS

Der Anschluss an die Stromversorgung der Maschine erfolgt über das mitgelieferte Netzkabel, das von qualifiziertem und autorisiertem Personal zu montieren ist, mit dem entsprechenden 16 / 32 A Stecker bei einem 3-poligen Kabel (F, N, T) bei einphasigen Ausführungen und 5-polig (3F, N, T) bei dreiphasigen Ausführungen.

Das Stromnetz muss zugänglich sein und darf keine Verschiebungen erforderlich machen.

Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so bemessen sein, dass das Netzkabel nicht unter Spannung steht und sich niemals unter den Stützen der Maschine befindet.

WICHTIG

Die Anlage muss geerdet sein und mit einem Differentialschalter ausgerüstet werden, gemäß den Vorgaben der geltenden Gesetze.



FORMMASCHINE 230V EINPHASIG: UM PHÄNOMENEN VORZUBEUGEN, DIE TEMPORÄRE STROMSTÖSSE ERZEUGEN, UND BEI VORHANDENSEIN EINES GESCHWINDIGKEITSVARIATORS (INVERTER), FÜR DEN DIE MASCHINE VORGESEHEN IST, MUSS DIE ELEKTRISCHE ANLAGE MIT EINEM FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTER DER KLASSE A VOM TYP „SI“ = SUPERIMMUN AUSGESTATTET SEIN, DER DIE KONTINUIERLICHE VERFÜGBARKEIT VON STROM UNTER VÖLLIGER SICHERHEIT GARANTIERT



FORMMASCHINE DREIPHASIG: NACH DEM ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DIE ELEKTRISCHE ANLAGE, EINEN TESTZYKLUS DURCHFÜHREN. WENN BEIM ERSTEN START DIE UNTERE PLATTE NICHT VOLLSTÄNDIG ANSTEIGT, MÜSSEN 2 PHASEN IM VERSORGUNGSSTECKER UMGEKEHRT WERDEN

Hinweis: Um die Phasen im Stecker umzukehren, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine abschalten;
- Den Netzstecker abziehen;
- Die Position der beiden Phasen am Netzstecker umkehren. (z.B. L1 und L2 und umgekehrt);
- Die Maschine erneut an das Netz anschließen;
- Die Maschine erneut in Betrieb nehmen und kontrollieren, dass die untere Platte vollständig ansteigt.
- Nach der Inbetriebnahme der Maschine, wartet man vor dem Beginn der Arbeiten einige Minuten, um die perfekte Funktion sicherzustellen.

VERWENDUNG UND FUNKTION

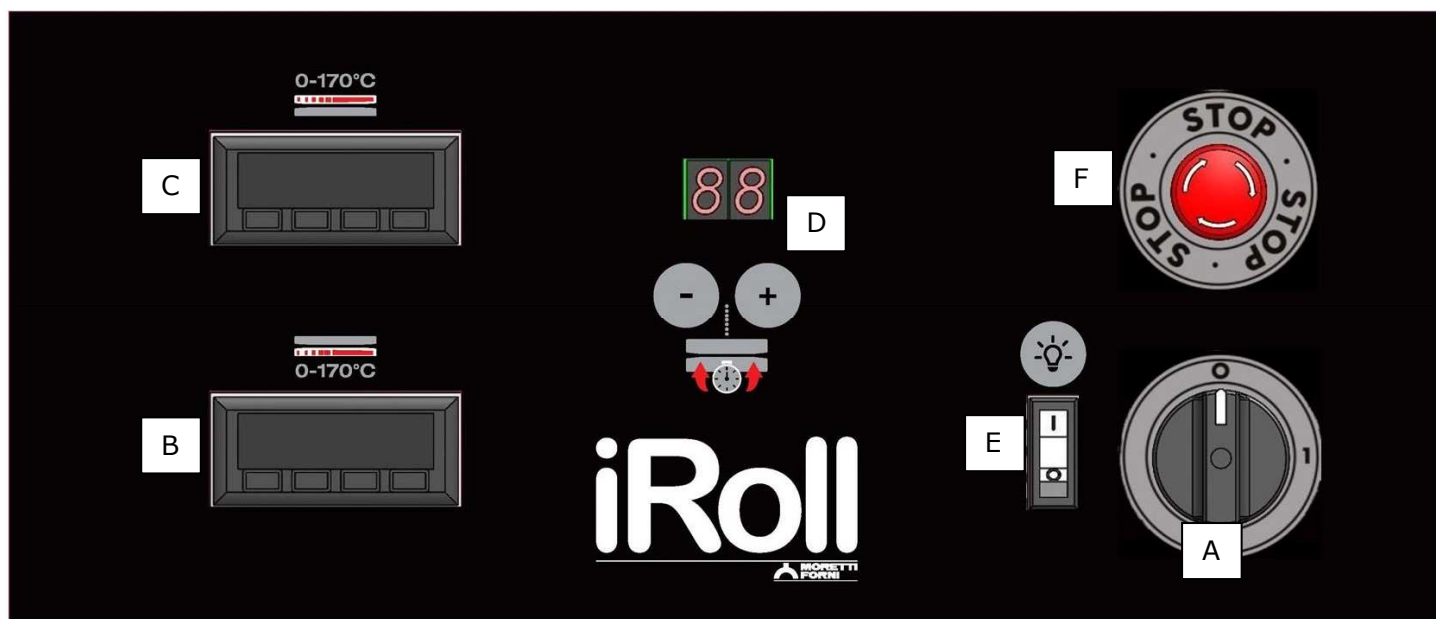
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit geeigneten Sicherheitseinrichtungen ausgestattet, die aus festen Schutzvorrichtungen und einer abnehmbaren Schutzvorrichtung bestehen, die den Betrieb der Formmaschine aktiviert, um den Kontakt von Teilen des menschlichen Körpers (obere Gliedmaßen) mit den Platten während der Verarbeitungsphase zu vermeiden und die Gefahr des Mitreißens und Quetschens zu vermeiden



DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN WÄHREND DER NUTZUNG DER MASCHINE NICHT ENTFERNEN. DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG AB, WENN DIE OBEN AUFGEFÜHRTE ANWEISUNGEN NICHT BEACHTET WERDEN.

STEUERTAFEL



POS.	STEUERUNG	TÄTIGKEIT
"A"	Hauptschalter 0/1	Schaltet die Formmaschine ein
"B"	Thermostat untere Platte	Ermöglicht die Einstellung der Betriebstemperatur der unteren Platte
"C"	Thermostat obere Platte	Ermöglicht die Einstellung der Betriebstemperatur der oberen Platte
"D"	Zeitgeber	Ermöglicht die Einstellung der Zeit zum Zerquetschen des Teigs
"E"	Lichtertaste 0/1	Ermöglicht das Ein- oder Ausschalten der Beleuchtung der Formmaschine
"F"	Not-Aus-Pilzschalter	Trennt die Formmaschine von der Stromversorgung und blockiert jeglichen Betrieb

Kontrolle der Funktion vor der Inbetriebnahme:



VOR DEM EINSCHALTEN DER FORMMASCHINE DIE SCHUTZFOLIE ABZIEHEN, UM ZU VERHINDERN, DASS WERKZEUGE VERWENDET WERDEN, WELCHE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN KÖNNEN.

Nach dem Einstecken des Steckers des Netzkabels in die Steckdose ist die Maschine bereit für eine Funktionsprüfung.

- **Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme der Maschine, dass alle Schutzvorrichtungen ordnungsgemäß angebracht sind.**
- **Während des ersten Betriebszyklus und danach jedes Mal, wenn eine gründliche Reinigung der Platte durchgeführt wird, müssen die heißen Platten mit einer dünnen Schicht Olivenöl eingefettet werden mit Papier aufgetragen werden und anschliessend mit saugbarem Kuchenpapier gereinigt werden. Anschliessend eine Teigkugel nehmen und diese quetschen. Dann wieder zu einer Kugel formen und erneut quetschen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig nicht mehr am Teller haften bleibt. Dadurch entsteht eine Schutzschicht auf den Platten, die auch das Gleiten des Teigs beim Zerquetschen erleichtert.**
- Den Hauptschalter auf „1“ drehen;
- Die Temperatur der Platten mit den Thermostaten "B" und "C" einstellen (empfohlen 150°).
 - Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste "SET". Die Ziffern auf dem Display beginnen zu blinken. Wählen Sie mit den Tasten "UP" und "DOWN" die gewünschte Temperatur und drücken Sie zur Bestätigung "SET".
 - Die Thermostate zeigen die momentane Temperatur der Platten an. Um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, drücken Sie kurz die Taste "SET". Der Sollwert wird im Display angezeigt. Drücken Sie die Taste "SET" erneut, um den Vorgang zu beenden.
- Programmieren Sie mit dem Zeitgeber die Zeit zum Zerquetschen mit den Tasten "+" und "-", bis die gewünschte Zeit erreicht ist (empfohlen zwischen 0,6" und 1").

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur

- Den vorderen Schutz absenken, um den Aufstiegs-, Druck- und Abstiegszyklus zu starten.
- **Beim ersten Start wird empfohlen, die Temperatur der Platten auf 150°C zu bringen und mindestens 1 Stunde auf dieser Temperatur zu lassen. Auf diese Weise werden alle Dämpfe und Gerüche, die aus den Produktionsmaterialien kommen, entfernt.** Diese Gerüche verschwinden in nachfolgenden Betriebszyklen.



FORMMASCHINE DREIPHASIG: NACH DEM ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DIE ELEKTRISCHE ANLAGE, EINEN TESTZYKLUS DURCHFÜHREN. WENN BEIM ERSTEN START DIE UNTERE PLATTE NICHT VOLLSTÄNDIG ANSTIEGT, MÜSSEN 2 PHASEN IM VERSORGENGSSTECKER UMGEKEHRT WERDEN

NUTZUNG DER MASCHINE

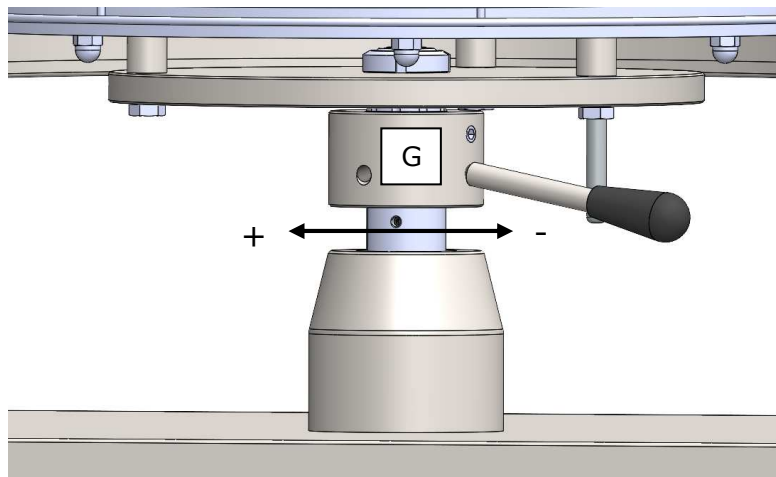
Im Folgenden werden eine Reihe von Sequenzen für den richtigen Gebrauch der Maschine beschrieben:



BEVOR SIE BEGINNEN, DIE MASCHINE IN BETRIEB ZU NEHMEN, SICHERSTELLEN, DASS SIE PERFEKT SAUBER IST, INSBESONDERE DIE OBERFLÄCHE DER PLATTEN, DIE MIT LEBENSMITTELN IN KONTAKT KOMMEN UND DASS DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WIRKSAM SIND.

Inbetriebnahme nach „abgeschalteter Maschine“:

- Stellen Sie den Fehlerstromschutzschalter, der auf das Haupterdungssystem abgestimmt ist, das sich im System des Benutzers vor der Maschine befindet, auf ON;
- Den Hauptschalter der Formmaschine auf „1“ stellen.
- Die Temperatur der Platten mit den Thermostaten "B" und "C" einstellen (empfohlen 150°).
 - Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste "SET". Die Ziffern auf dem Display beginnen zu blinken. Wählen Sie mit den Tasten "UP" und "DOWN" die gewünschte Temperatur und drücken Sie zur Bestätigung "SET".
 - Die Thermostate zeigen die momentane Temperatur der Platten an. Um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, drücken Sie kurz die Taste "SET". Der Sollwert wird im Display angezeigt. Drücken Sie die Taste "SET" erneut, um den Vorgang zu beenden.
- die Teigdicke einstellen, indem Sie die Ringmutter "G" gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Dicke zu verringern (-), oder im Uhrzeigersinn, um sie zu erhöhen (+).



- Die Zeit zum Zerquetschen mit dem Zeitgeber programmieren (empfohlen zwischen 0.6" und 1")

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur

- Setzen Sie mit Hilfe eines geeigneten und leicht bemehlten Schabers die Teigkugel in die Mitte der unteren Platte ein;



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

- Den vorderen Schutz absenken, um den Aufstiegs-, Druck- und Abstiegszyklus zu starten;
Hinweis: Um den Zyklus jederzeit zu unterbrechen, lösen Sie einfach die vordere Schutzeinrichtung
- Lassen Sie am Ende des Zyklus die Schutzeinrichtung los, um den Betrieb der Maschine zu stoppen.
- Entfernen Sie mit Hilfe eines speziellen Schabers den geformten Pizzaboden von der unteren Platte.



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

Inbetriebnahme nach „Maschine bereit“:

Zum Start eines neuen Zyklus, wie folgt vorgehen:

- Setzen Sie mit Hilfe eines geeigneten und leicht bemehlten Schabers die Teigkugel in die Mitte der unteren Platte ein;



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

- Den vorderen Schutz absenken, um den Aufstiegs-, Druck- und Abstiegszyklus zu starten;
Hinweis: Um den Zyklus jederzeit zu unterbrechen, lösen Sie einfach die vordere Schutzeinrichtung
- Lassen Sie am Ende des Zyklus die Schutzeinrichtung los, um den Betrieb der Maschine zu stoppen.
- Entfernen Sie mit Hilfe eines speziellen Schabers den geformten Pizzaboden von der unteren Platte.



ACHTUNG: HEISSE TEILE, VERBRENNUNGSGEFAHR.

Abschalten der Maschine

Um die Maschine vollständig abzuschalten, muss man nachdem der Bearbeitungszustand abgeschlossen oder unterbrochen wurde:

- Den Hauptschalter der Formmaschine auf „0“ stellen.
- Stellen Sie den Fehlerstromschutzschalter, der auf das Haupterdungssystem abgestimmt ist, das sich im System des Benutzers vor der Maschine befindet, auf ON, um die Maschine von der Netzversorgung zu isolieren.

Not-Halt

Die Formmaschine ist mit einem Not-Aus-Taster mit Drehverriegelung ausgestattet, mit dem Sie die Maschine in Situationen mit Verletzungsgefahr oder wenn der Arbeitsablauf angehalten werden muss, schnell stoppen können, um die Unversehrtheit der Formmaschine und die Sicherheit der daran arbeitenden Personen zu gewährleisten;

- Drücken, um die Maschine schnell anzuhalten;
- Zum Entriegeln und Wiederherstellen des Maschinenbetriebs drehen;

MELDUNGEN UND ALARME

Die Thermostate können die folgenden Meldungen oder Alarmer anzeigen:

CODE	BEDEUTUNG
MELDUNG	
Out1	LED eingeschaltet: Wenn eingeschaltet, ist die Ladung eingeschaltet Wenn blinkend: - ist die Änderung des Betriebssollwert im Gange
ALARME	
Pr1	Fehler der Raumsonde Abhilfe: - die Unversehrtheit der Sonde prüfen - die Verbindung Instrument-Sonde prüfen - die Raumtemperatur prüfen
Wenn die Ursache, die zum Alarm geführt hat, beseitigt ist, stellt das Instrument wieder den normalen Betrieb her	

MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Maschine schaltet sich nicht ein.	Stromausfall	Den Hauptschalter, den Stecker und das Netzkabel kontrollieren.
	Das hintere Schutzgitter ist nicht gut positioniert.	Die richtige Position des hinteren Gitters prüfen
	Der Hauptschalter der Formmaschine ist auf "0" gestellt	Den Hauptschalter der Formmaschine auf "1" stellen
	Die Not-Aus-Taste wurde gedrückt	Die Taste drehen und den Betrieb der Maschine wieder herstellen
Die Maschine stoppt während dem Einsatz	Die untere Platte hebt sich 2 cm und senkt sich dann	Zwei Phasen am Stecker umkehren; der Motor dreht in Gegenrichtung
Der Teig klebt an den Scheiben fest	Die Temperatur der Scheiben ist zu niedrig	Die Temperatur auf 150°C - 160°C einstellen
Die Teigscheibe geht nach dem Quetschen zurück	Die Teigkugel ist nicht ausreichend durch die Hefe aufgegangen	Lassen Sie den Teig weiter aufgehen, indem Sie ihn an einem warmen Ort aufbewahren
	Die Temperatur der Teigkugeln ist zu niedrig	

EMPFEHLUNGEN ZUM GEBRAUCH

- Es wird empfohlen die Thermostate auf eine Temperatur von 150/160°C;
- Es ist während des ersten Betriebszyklus möglich, die warmen Teller mit einem dünnen Film Olivenöl mit Papier aufzutragen; dieser Vorgang muss immer durchgeführt werden, wenn die Teller gründlich gereinigt werden;
- Außerdem ist es grundlegend einen gut aufgegangenen nicht kalten Hefeteig zu verwenden (mindestens zwei Stunden vorher den zu verarbeitenden Teig aus dem Kühlschrank nehmen) und die leicht eingemehlte Kugel genau in die Mitte des unteren Tellers legen.

WARTUNG

ACHTUNG: Vor den Wartungseingriffen, einschließlich der Reinigung, müssen folgende Maßnahmen getroffen werden:

- sicherstellen, dass das Gerät von der Stromversorgung isoliert ist (den Stecker abziehen) und sicherstellen, dass die Versorgung nicht ungewollt wiederhergestellt werden kann;
- Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- Die von den geltenden Richtlinien vorgesehene persönliche Schutzausrüstung verwenden;
- Immer mit geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- Am Ende der Wartungs-, Reparatur- und Reinigungsarbeiten, muss man vor der erneuten Inbetriebnahme des Geräts, alle Schutzvorrichtungen und alle Sicherheitseinrichtungen erneut montieren.

Für alle Wartungsarbeiten, die nicht unter die ordentlichen Wartungsarbeiten fallen und im Falle von Fehlfunktionen wenden Sie sich bitte nur an den Hersteller.

REINIGUNG

ACHTUNG: Es wird empfohlen keine chemischen, scheuernden oder korrosiven Produkte zu verwenden. Keinesfalls dürfen Wasserstrahlen, raue oder scheuernde Werkzeuge, wie Stahlschwämme, usw. verwendet werden, die die Oberflächen beschädigen und die hygienische Sicherheit beeinträchtigen könnten.

Die Reinigung muss nach jeder Verwendung ausgeführt werden, gemäß **den Normen zur Hygiene und zum Schutz der Funktion der Maschine**, dazu folgendermaßen verfahren:

- Mit einer Holz- oder Kunststoffspachtel die Teigrückstände von den Platten entfernen;
- mit einem weichen Schwamm und warmen Wasser die Platten sorgfältig reinigen;
- mit Küchenpapier trocknen, gefolgt von einem weichen Tuch und einem speziellen Produkt zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

DEMONTAGE UND ENTSORGUNG

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

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

ENGLISH

SERIAL NUMBER

SERIAL NUMBER STICKER

The serial number is composed of a silk-screened, adhesive sticker in grey, applied to the back of the machine.

The plate indicates the following data in a legible and indelible manner:

- Manufacturer's name;
- Electrical power (kW/A);
- Model;
- Writing "Made in Italy";
- Serial no.;
- Voltage and frequency (Volt/Hz);
- Year of manufacture
- Weight of forming machine

GENERAL INFORMATION

IMPORTANCE OF THE MANUAL

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

This manual must always be available to "authorised operators" and be near the forming machine. It must be well protected and preserved.

The manufacturer cannot be held in any way liable for any damage to people, animals or property caused by non-compliance with the standards described in this manual.

This manual is an integral part of the forming machine and must be kept up to its final dismantling.

"Authorised operators" must only carry out interventions within their specific competence on the machine.

WARRANTY

The warranty is valid for one year from the date of the original purchase receipt.

Within this period, parts that are objectively ascertainable as defective due to manufacturing defects, excluding electrical components and parts subject to normal wear and tear, will be replaced or repaired free of charge at our factory premises.

All shipping and labour costs are expressly excluded from the warranty.

The warranty is void in all cases in which it can be ascertained that the damage has been caused by: transportation, inadequate maintenance, operator inexperience, tampering, repairs carried out by unauthorised staff, or failure to comply with manual instructions.

The manufacturer declines all liability for any direct or indirect damages resulting from the time for which the machine is inoperative, including for the following reasons:

faults in the equipment, time spent waiting for repairs, or, in any case, absence of the equipment.



TAMPERING WITH AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON-ORIGINAL ONES CAUSES THE WARRANTY TO EXPIRE AND EXONERATES THE MANUFACTURER OF ANY LIABILITY.

SAFETY WARNINGS

The machine, despite compliance with the safety requirements outlined by the reference electrical, mechanical, hygiene standards can pose a danger if:

- Used for purposes and conditions other than those planned by the manufacturer.
- The guards are tampered with.
- The provisions planned for the following are not complied with: Installation - Start-up - Use - Maintenance.

ATTENTION

For the purpose of preventing dangerous conditions and/or possible injuries caused by: electrical current, mechanical units, fire or of a hygienic nature, the following safety warnings must be complied with.

A - KEEP YOUR WORKPLACE TIDY.

Untidiness can pose a danger of accidents.

B - ASSESS ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

Do not use the machine in a damp, wet or insufficiently lit environment, near flammable liquids or gas.

C - KEEP CHILDREN AND UNAUTHORISED STAFF AWAY.

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

D - USE THE MACHINE WITHIN THE POWER STATED ON THE PLATE AND FOR THE PERMITTED USE ONLY.

Without overloading, it will work better and safer.

E - DRESS APPROPRIATELY.

Do not wear clothing or accessories that are loose which could get stuck in the units in motion. Wear non-slip shoes. For hygiene purposes as well as for safety, long hair must be tied up in a specific net and wear gloves on hands.

F - PROTECT THE POWER CABLE. Do not pull the cable to remove it from the socket; do not expose the cable to high temperatures, in contact with sharp edges, water or solvents.

G - AVOID INSECURE POSITIONS. Find the most suitable position to always ensure balance.

H - PAY UTMOST ATTENTION.

Pay attention when working. Do not use the machine when distracted.

I - EXTENSION CABLES IN OPEN AIR. They must never be used.

L - MACHING RUNNING AND UNGUARDED. The machine must always be supervised.

M- DISCONNECT PLUG FROM SOCKET

At the end of each use, before cleaning, maintenance or movement of the machine.

N - CHECK THE MACHINE IS NOT DAMAGED.

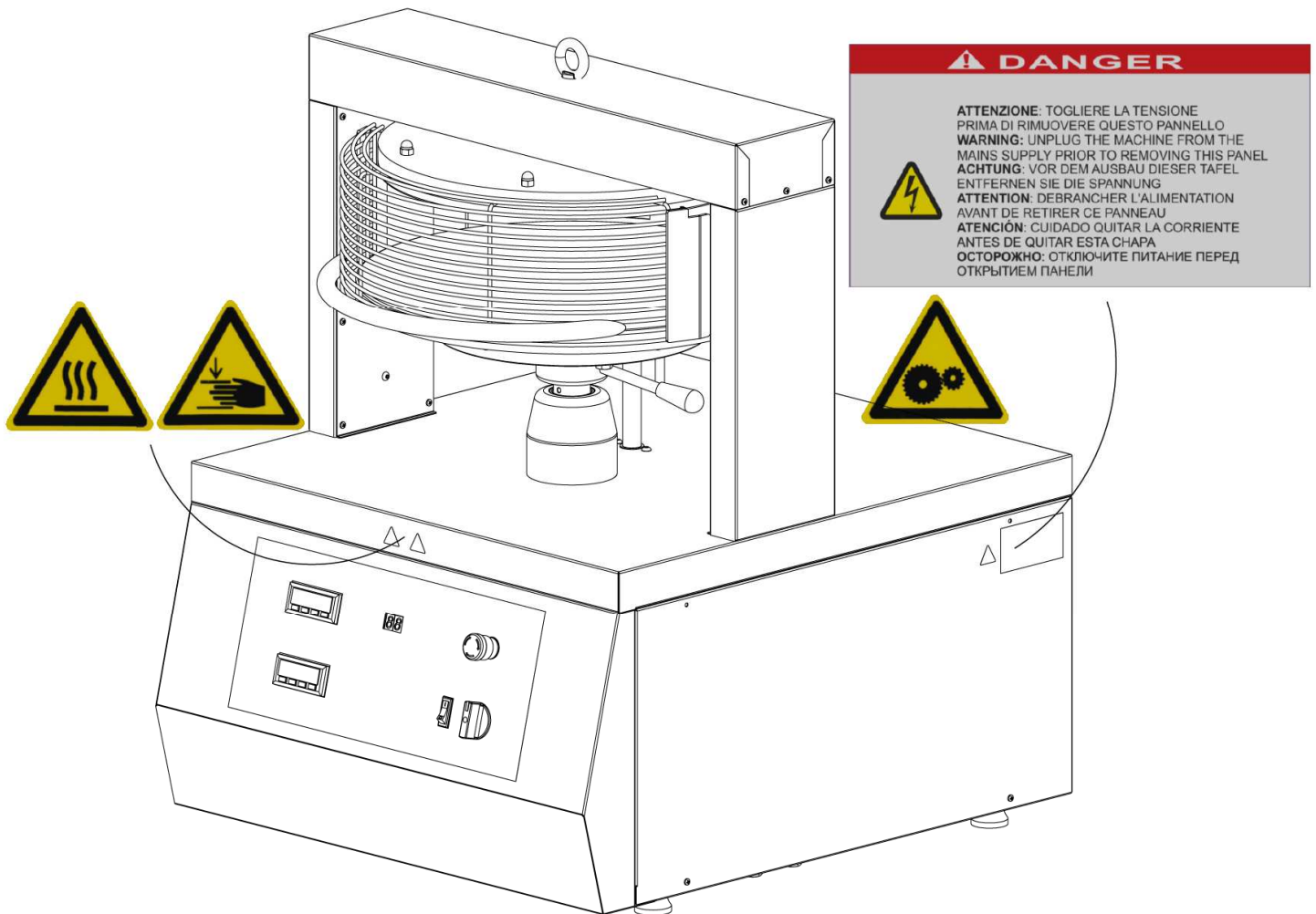
Before using the machine, check the safety devices are working properly.

Check the mobile parts are not blocked, that there are no damaged components, that all the parts are correctly assembled and that the conditions that could influence regular operation of the machine are optimal.

O - HAVE QUALIFIED STAFF REPAIR THE MACHINE.

Repairs must exclusively be carried out by qualified staff, using original spare parts. Non-compliance with these provisions could pose a danger for the user.

P - THE PLATES ARE SAFETY DEVICES, therefore they must always be perfectly legible. If they are damaged or illegible, their replacement is compulsory.



RESIDUAL RISKS

The forming machine was designed according to Machinery Directive 2006/42/EC and Leg. Decree 27 January 2010, no. 17. According to these standards, assessment was carried out of deriving risks on verification of the danger.

Residual risks have emerged from this assessment that cannot be eliminated otherwise functionality of the machine would be lost. These risks are:

Loading, unloading and movement of the machine	- machine falls - packaging falls	- handle the machine carefully, packaged and not.
Return of the machine to the rest position	- risk of entrapment of exposed body parts (hands, arm, head)	- Ensure body parts are not near units in motion or under the lower plate until the machine has concluded its cycle.
Closure panels, chambers in which voltage is present	- electrocution	- do not open the panels without disconnecting the plug in advance
Cleaning the parts in contact with the dough	- electrocution - electrical discharges - lightning strike	- the machine must always be cleaned when it is off, without mains power (cut mains voltage, i.e. disconnect the plug).

TECHNICAL DATA

CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

The forming machine, produced in versions "33" and "45", is designed to form the bases for pizzas in various diameters and thicknesses.

It has three-phase or mono-phase self-braking motors.

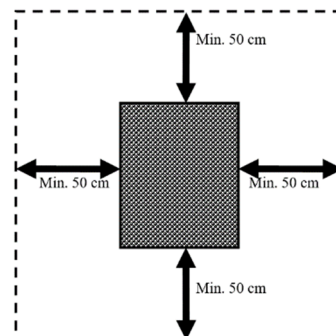
Parts in contact with food are all chrome or Teflon-plated.

INSTALLATION

PROVISIONS UNDER THE USER'S RESPONSIBILITY

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

- be dry
- heat water sources adequately distanced
- adequate ventilation and lighting in compliance with hygiene and safety standards outlined by law.
- The support surface must be horizontal, obstacles of any kind must not be placed in the immediate vicinity of the machine which could condition its normal ventilation.



IMPORTANT

In compliance with legislation in force, the electrical mains must not be equipped with an automatic differential switch with adequate characteristics to those of the machine where the opening distance of the contacts is at least 3 mm; an efficient ground is also indispensable.

Check the power supply voltage and the frequency of the system are compatible with the values outlined both in the **technical characteristics** and on the plate affixed to the rear of the machine.

INSTALLATION MODE:

IMPORTANT

All the installation and maintenance operations must be carried out by staff who are authorised and qualified by the manufacturer, which declines all liability due to wrong installation or tampering.

The machine is supplied on pallets in a wooden cage. For movement, a forklift or a pallet truck is necessary. If the machine is lifted with ropes or belts, pass them under the pallet. To remove the machine from the packaging, belts can be used positioned under the machine and coupled to a forklift or the specific eyebolt.

NOTE

All parts relating to packaging must be disposed of according to legislation in force.

Having removed the machine from the packaging, proceed as follows:

- Position the machine in the planned location.
- Remove the protective film, where present, avoiding use of tools which can damage the surfaces.
- If the machine is unstable, place pieces of hard rubber under the feet.

ELECTRICAL CONNECTION

Connection to the electrical mains is carried out using a power cable supplied, on which specialist and qualified staff must install the relevant 16 / 32 A plug for the 3 pole cable (P, N, G) for the mono-phase versions and 5-pole (3P, N, G) for the three-phase versions.

The socket of the electrical mains must be easily accessible. It must not require any movement. The distance between the machine and the socket must be such not to cause power cable tensioning. Furthermore, this cable must never be under the machine supports.

IMPORTANT

It is compulsory for the system to be grounded and have a differential switch in compliance with legislation in force.



230V MONO-PHASE FORMING MACHINE: TO AVOID PHENOMENA THAT GENERATE TRANSITORY SURGES IN CURRENT AND IN THE PRESENCE OF A SPEED VARIATOR (INVERTER), FITTED ON THE MACHINE, THE ELECTRICAL SYSTEM MUST BE EQUIPPED WITH A CLASS A SUPER IMMUNISED DIFFERENTIAL SWITCH, TYPE "SI", WHICH GUARANTEES CONTINUOUS AVAILABILITY OF THE ELECTRICAL CURRENT IN COMPLETE SAFETY.



THREE-PHASE FORMING MACHINE: AFTER CONNECTING THE MACHINE TO THE ELECTRICAL SYSTEM, RUN A TEST CYCLE. IF ON FIRST START-UP, THE LOWER PLATE RISES COMPLETELY, THE 2 PHASES MUST BE INVERTED IN THE POWER PLUG.

Note: To invert the phases of the plug, proceed as follows:

- Switch off the machine;
- Remove the socket from the mains;
- Invert the position of the two phases in the current socket. (e.g. L1 with L2 and vice versa);
- Re-connect the machine to the mains;
- Re-start the machine and check the lower plate rises completely.
- Once the machine has started, wait a few minutes, before starting work, to ensure the functions are correct.

USE AND OPERATION

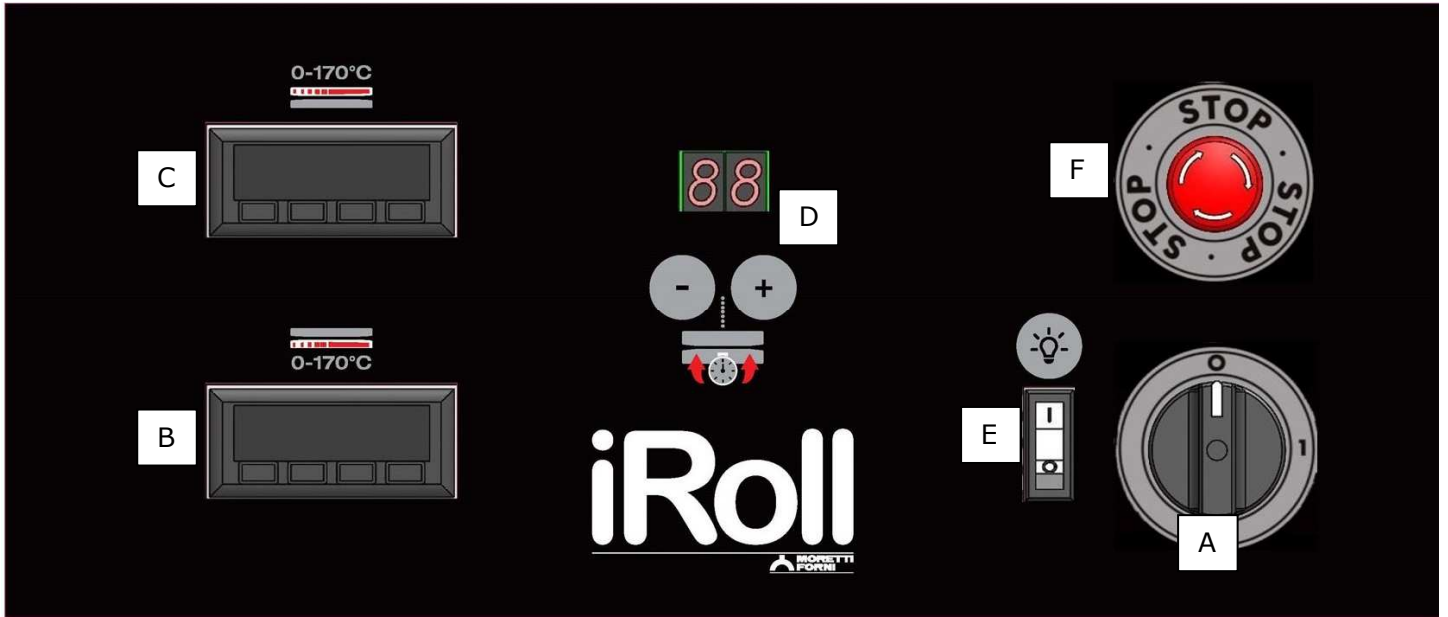
SAFETY DEVICES

The machine is equipped with adequate safety devices made of fixed guards and a movable guard that activates operation of the forming machine, with the scope of avoiding contact of parts of the human body (upper limbs) with the plates during the work phase, to eliminate the risks of dragging or crushing.



DO NOT REMOVE THE GUARDS DURING MACHINE USE. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD IN ANY WAY LIABLE FOR NON-COMPLIANCE WITH ANY OF THE AFOREMENTIONED INDICATIONS.

CONTROL PANEL



POS.	COMMAND	ACTION
"A"	Main switch 0/1	The forming machine switches on
"B"	Lower plate thermostat	It allows adjustment of the working temperature of the lower plate
"C"	Upper plate thermostat	It allows adjustment of the working temperature of the upper plate
"D"	Timer	It allows adjustment of the pressing time of the dough
"E"	Light button 0/1	It allows switching on and off the lighting of the forming machine
"F"	Emergency button	It disconnects the forming machine from the power supply and unlocks any function

Functionality testing before start-up:



BEFORE SWITCHING ON THE FORMING MACHINE, REMOVE THE PROTECTIVE FILM AVOIDING USING OF TOOLS WHICH CAN DAMAGE THE SURFACES.

Having inserted the power cable plug in the socket of the electrical mains, the machine is ready for functionality testing.

- **Before starting the machine, ensure all the guards are correctly installed.**
- **During the first operating cycle, and then each time deep cleaning is carried out of the plates, the hot plates must be greased with a light layer of olive oil is placed on the hot plates using paper and is subsequently cleaned using absorbent paper, to then take a dough ball, flatten it and then re-shape it into a ball, repeating this until the dough no longer sticks to the plates. This creates a protective layer on the plates, also facilitating sliding of the dough during pressing.**
- Turn the main switch to position "1";
- Adjust the temperature of the plates (recommended 150°) using thermostats "B" and "C".
 - To adjust the temperature, press the "SET" key. The digits on the display will start to flash; with the "UP" and "DOWN" keys, select the desired temperature and press "SET" to confirm.
 - The thermostats indicate the instantaneous temperature of the plates. To display the temperature set, briefly press the "SET", key and the display will show the set point, press the "SET" key again to exit.
- Using the timer, program the pressing time using the "+" and "-" keys under the desired time is reached (recommended between 0.6" and 1");

On reaching the temperature set,

- Lower the front guard to start the ascent, pressure and descent cycle.
- **On first start-up, you are advised to bring the temperature of the plates to 150°C and leave them at temperature, at least for 1 hour. By doing so, any fumes or odours deriving from the production materials will be evacuated.** These odours disappear in subsequent working cycles.



THREE-PHASE FORMING MACHINE: AFTER CONNECTING THE MACHINE TO THE ELECTRICAL SYSTEM, RUN A TEST CYCLE. IF ON FIRST START-UP, THE LOWER PLATE RISES COMPLETELY, THE 2 PHASES MUST BE INVERTED IN THE POWER PLUG.

USE OF THE MACHINE

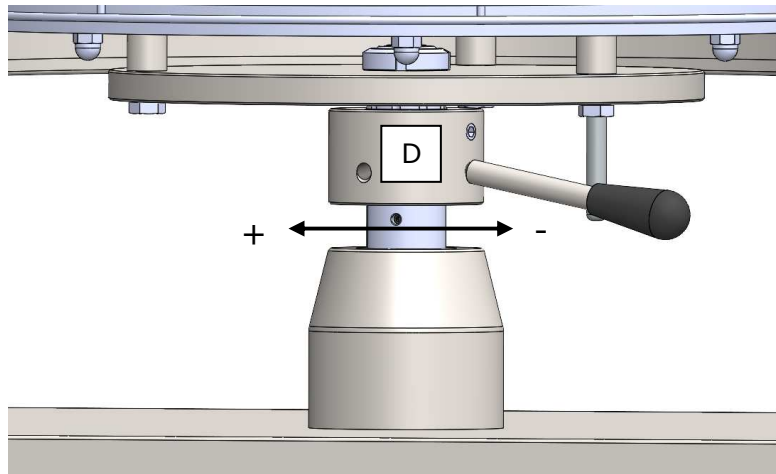
A series of sequences is described below for correct use of the machine:



BEFORE STARTING TO USE THE MACHINE, ENSURE IT IS PERFECTLY CLEAN, IN PARTICULAR THE PLATE SURFACES, WHICH ARE IN CONTACT WITH THE FOOD AND ENSURE THE SAFETY DEVICES ARE EFFICIENT.

Start-up situation with "machine off"

- Rotate the protection differential switch to the ON position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system.
- Turn the main switch of the forming machine to position "1";
- Adjust the temperature of the plates (recommended 150°) using thermostats "B" and "C".
 - To adjust the temperature, press the "SET" key. The digits on the display will start to flash; with the "UP" and "DOWN" keys, select the desired temperature and press "SET" to confirm.
 - The thermostats indicate the instantaneous temperature of the plates. To display the temperature set, briefly press the "SET", key and the display will show the set point, press the "SET" key again to exit.
- Adjust the thickness of the dough, turning the ring nut "G", anti-clockwise to reduce the thickness (-), or clockwise to increase it (+);



- Program the pressing time (recommended between 0.6" and 1") using the timer;

On reaching the temperature set,

- Insert the ball of dough at the centre of the plate, with the help of a suitable peel and lightly floured;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

- Lower the front guard to start the up, pressure and descent cycle;
Note: To shut-off the cycle at any time, simply release the front guard
- At the end of the cycle, release the guard to stop machine operation;
- With the help of the specific peel, remove the formed pizza base from the lower plate;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

Start-up situation with "machine ready"

To start a new cycle, proceed as follows:

- Insert the ball of dough at the centre of the plate, with the help of a suitable peel and lightly floured;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

- Lower the front guard to start the up, pressure and descent cycle;
Note: To shut-off the cycle at any time, simply release the front guard
- At the end of the cycle, release the guard to stop machine operation;
- With the help of the specific peel, remove the formed pizza base from the lower plate;



ATTENTION: HOT PARTS, RISKS OF BURNS.

Machine switch off

For total machine switch off, from the work terminated or shut-off condition, you need to:

- Turn the main switch of the forming machine to position "0".
- Rotate the protection differential switch to the OFF position, coordinated with the main earthing system, placed upstream of the machine in the user's system, which disconnects the machine from the electrical power supply.

Emergency stop

The forming machine is equipped with an emergency stop button with rotational release which enables quick stoppage of the machine in situations with risk of injuries or when the work flow requires stoppage, thereby guaranteeing the integrity of the forming machine and the safety of the person using it;

- Press to quickly stop the machine;
- Turn to release and reset machine operation;

ALARMS SIGNALS

The thermostats can indicate the following signals or alarms:

CODE	MEANING
SIGNALS	
Out1	LED on: If on, the load is on If flashing: - the work setpoint change is in progress
ALARMS	
Pr1	Environment probe error Solutions: - check the probe is intact - check tool-probe connection - check ambient temperature
When the cause of the alarm disappears, the tool resets normal operation	

POSSIBLE ANOMALIES

ANOMALY	CAUSE	SOLUTION
The machine won't start	No electrical power	Check the main switch, the plug and the power cable.
	The rear protective grid is not properly positioned.	Check correct positioning of the rear grid.
	The main switch of the forming machine is in pos. 0"	Turn the main switch of the forming machine to pos. 1"
	The emergency button was pressed	Turn the button to release and reset machine operation
The machine stops during use	The lower plate lifts 2 cm and then lowers again	Invert two phases of the plug; the motor rotates on the contrary
The dough sticks to the discs	The temperature of the discs is too low	Adjust the temperature to 150°C - 160°C
The dough disk withdraws after flattening	The dough ball has not adequately risen	Allow the dough to rise more by placing it in a hot place
	The dough ball temperature is too low	

RECOMMENDATIONS GOVERNING USE

- We recommend setting the thermostats to a temperature of 150-160°C;
- It is recommended that during the "rst operating cycle, a thin layer of olive oil is placed on the hot plates using paper; this operation must be repeated every time that thorough cleaning of the plates is carried out;
- It is also essential to use well risen and not cold dough (remove the dough from the fridge at least two hours before begin work) and place the lightly floured ball, exactly at the centre of the bottom plate.

MAINTENANCE

ATTENTION: Before carrying out any maintenance intervention, including cleaning, take the following precautions:

- ensure the equipment is disconnected from the electrical mains (detach the plug from the electrical socket), ensure the power supply cannot be accidentally re-activated;
- Ensure the equipment is completely cooled;
- Use the personal protective devices outlined by legislation in force;
- Always work with appropriate equipment;
- Having terminated the maintenance/repair/cleaning operation, before restarting the equipment reinstall all the guards and safety devices;

For any maintenance not covered in routine maintenance, and in the event of malfunctions, contact the manufacturer only.

CLEANING

ATTENTION: You are advised not to use non-food grade, abrasive or corrosive chemical products. Strictly avoid use of water jets, various tools, rough or abrasive devices, such as steel pads, sponges, etc. which could damage the surface and, in particular, compromise safety in terms of hygiene.

Cleaning must be carried out at the end of each use **in compliance with hygiene standards and to safeguard machine functionality**, proceeding as follows:

- Using a wooden or plastic peel remove the residual dough from the plates;
- clean the plates thoroughly using a soft sponge and warm water;
- dry with kitchen paper, followed by a soft cloth and specific product for cleaning surfaces in contact with food.

DISMANTLING AND DISPOSAL

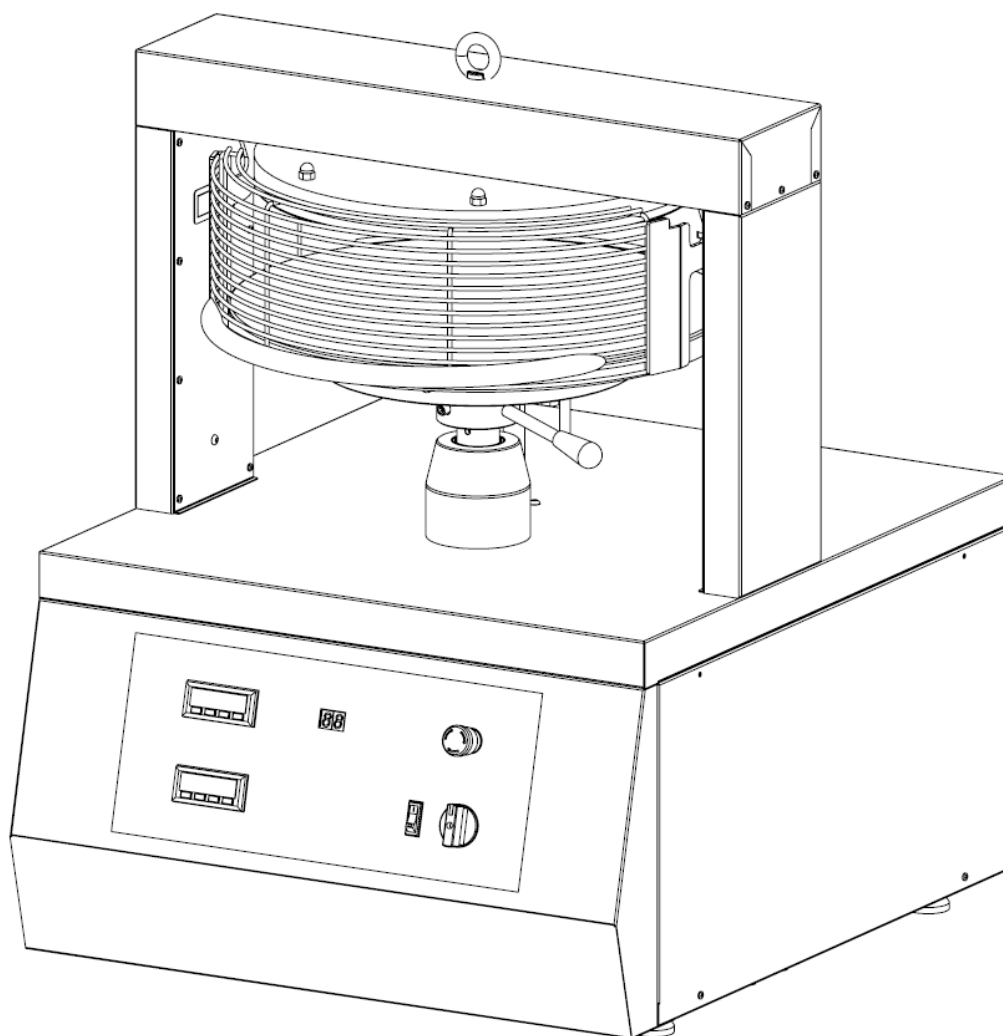
ATTENTION: Demolition and dismantling of the machine are the exclusive responsibility of the owner, who should operate in compliance with legislation in force in his country on safety and environmental protection.

On demolition of the machine, strictly comply with the provisions of legislation in force.

To facilitate recycling operations of materials, proceed to differentiate the parts composing the machine, according to the various types of construction materials (plastic, copper, iron, etc...).

TECHNICAL DATA

			33	45
BODY	HEIGHT	mm.	821	855
	WIDTH	mm.	470	655
	DEPTH	mm.	660	750
	NET WEIGHT	kg.	121	163
THREE-PHASE MOTOR	POWER	kW	4,75	6,1
	VOLTAGE	V.	230/400	230/400
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60
SINGLE-PHASE MOTOR	POWER	kW	4,75	6,1
	VOLTAGE	V.	230	230
	FREQUENCY	Hz.	50/60	50/60
PACKAGING	HEIGHT	mm.	1030	1030
	WIDTH	mm.	750	750
	DEPTH	mm.	880	880
	GROSS WEIGHT	kg.	140	182
	VOLUME	mc.	0.70	0.70



Finanzen/Service

28307 Bremen
Thalendorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost

12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, HausK
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West

40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord

21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd

55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de



www.nordcap.de