

Formadora de masa
Pizza former
Pizzaformer
Formeuse à pizza
Stendipizza
Formadora de massa

FMI-30 / FMI-40



INFORMACIÓN GENERAL

PRESENTACIÓN DE LA MÁQUINA

La formadora de masa FMI ha sido proyectada y fabricada para usar únicamente en el laminado en frío de masa de pan y reposaría, con el objetivo de facilitar la formación de discos para la preparación de: pizza, pan, tartas, etc. sin que altere las características fundamentales de la masa. Cada formadora de masa (Fig.1) se compone de: estructura metálica de acero, dos conjuntos de rodillos con sus respectivas protecciones que se accionan mediante dos correas, un motor eléctrico que funciona con una placa electrónica alimentada por un cable de conexión a la red a baja tensión (12V), los mandos frontales de puesta en marcha (verde) - paro (rojo), un conjunto balancín, dos deslizadores y, opcionalmente, un pedal de puesta en marcha-paro que se puede conectar a la toma adecuada (12V).

INFORMACIÓN SOBRE LA SONORIDAD

El nivel de sonoridad ponderada A medida sobre el aparato es de 62dB (A).

INFORMACIÓN SOBRE OPERACIONES QUE PUEDEN SER PELIGROSAS

Aunque es conforme a la normativa de seguridad prevista en las normas en vigor, la máquina puede constituir un peligro si:

- Se utiliza con un objetivo o en condiciones diferentes a las previstas por el fabricante.
- Se falsifica la protección de los rodillos.
- Hay una negligencia de las indicaciones para la instalación - puesta en marcha - modo de empleo - mantenimiento.

IMPORTANTE: Todas las operaciones de instalación y mantenimiento se deben realizar por personal cualificado y autorizado por el fabricante, que declinará toda responsabilidad en caso de mala instalación o manipulación.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE: Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar la máquina.

ATENCIÓN: Para prevenir ciertas condiciones de peligro o posibilidad de heridas, se debe:(Fig.2)

a) Mantener el lugar de trabajo en orden. El desorden puede provocar peligro de accidente.

b) Valorar las condiciones ambientales: no utilizar la máquina en lugar húmedo, mojado o insuficientemente ventilado, o en proximidades de líquidos inflamables o gas.

c) Mantener alejados a los niños y a personas no indicadas. No permitir que se acerquen a la máquina o al lugar de trabajo.

d) Utilizar la máquina dentro de los límites de su potencia y solo para el uso consentido. Sin sobrecarga funciona mejor y con mayor seguridad.

e) Vestirse de forma adecuada. No llevar ropa o accesorios colgantes o que puedan introducirse en la máquina en movimiento. Usar calzado antideslizante. Por razones de higiene y seguridad, utilizar guantes para las manos y proteger los cabellos largos.

f) Proteger el cable de alimentación. No tirar del cable para desconectarlo de la toma. No exponerlo a temperaturas elevadas, y no ponerlo en contacto en agua, disolventes o uñas cortantes.

g) Evitar posiciones no seguras. Encontrar la postura más adecuada que asegure siempre un buen equilibrio.

h) Estar siempre muy atento. Observar bien el trabajo. No utilizar la máquina cuando esté distraído.

i) Desconectar la máquina de la toma al final de cada uso, antes de proceder a su limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

l) Cuidar los cables alargadores al aire libre. Utilizar exclusivamente cables homologados y de marca.

m) Cuidar de que la máquina no esté dañada. Antes de utilizar la máquina, controlar atentamente la eficacia de los dispositivos de seguridad. Verificar que: las partes móviles no estén bloqueados, que no haya elementos dañados, que todas las piezas están bien montadas y que todas las condiciones que pudieran influir el buen funcionamiento de la máquina sean óptimas.

n) Hacer que la máquina sea reparado por personal cualificado. Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personas cualificadas y que utilicen piezas de recambio originales.

El incumplimiento de estas indicaciones puede provocar peligro para el usuario.

INSTALACIÓN

PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO

Las condiciones ambientales del lugar donde está instalada la máquina deben cumplir las siguientes características:

- Estar seco
- Distancia adecuada de fuentes de calor y humedad
- Ventilación e iluminación adecuadas, conforme a las norma de higiene y seguridad previstas por la normativa en vigor.

El plano de apoyo debe ser horizontal, verificar que no haya obstáculos cerca de la máquina que pudieran impedir la ventilación de la máquina.

La instalación de alimentación eléctrica debe ser conforme a la legislación vigente. Es indispensable contar con una toma de tierra eficaz.

Verificar que la tensión de alimentación y la frecuencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en las características técnicas indicadas en la placa de características de la parte trasera de la máquina.

MODALIDAD DE INSTALACIÓN

La máquina se sirve con embalaje cerrado. Después de sacar las dos protecciones, el deslizador superior y el aparato del embalaje, proceder de la siguiente forma:

- Colocar la máquina en el emplazamiento previsto.
- Quitar el film protector evitando utilizar utensilios que podrían dañar la superficie de la máquina.(Fig.3, solo en la versión en acero inoxidable)
- Cortar las dos cintas que bloquean el balancín y la toma.(Fig.4)
- Limpiar la máquina, el deslizador y las protecciones usando una esponja suave o un paño humedecido con un poco de agua templada con jabón y aclarar para que no queden restos de detergente. En caso de ser necesario, eliminar la humedad restante con un paño suave y seco.

NOTA: se recomienda no utilizar palas metálicas, polvos abrasivos o sustancias corrosivas que pueden dañar los componentes o las superficies y, especialmente, comprometer la seguridad bajo un perfil de higiene.

- Efectuar el montaje del deslizador superior y las dos protecciones actuando del siguiente modo:(Fig.5)

a) Posicionar el deslizador para que los agujeros coincidan perfectamente con las piezas estabilizando la distancia entre los agujeros, y presionar hasta que encaje.

b) Quitar los tornillos y posicionar la protección superior de modo que los agujeros coincidan perfectamente con los situados abajo, y bloquear la protección con los tor-

nillos. Proceder de la misma manera para fijar la protección inferior.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión a la red eléctrica de la máquina se efectúa a través de un cable de alimentación equipado con un toma que en su extremidad debe haber una toma de 10-16 A, (Fig. 6-7) homologada según normativa en vigor de los estados de la UE y compatible con la toma fija de la instalación.

NOTA: no interponer entre la toma de la red eléctrica y el enchufe del cable de alimentación ninguna toma de reducción o derivación. (Fig.8)

POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

La toma de red eléctrica debe ser fácilmente accesible y no debe necesitar ningún desplazamiento.

La distancia entre la máquina y la toma no debe provocar tensión del cable y nunca de debe encontrar debajo de las patas de la máquina. (Fig.9)

PUESTA EN MARCHA

Sobre la parte delantera de la máquina (Fig. 10) se sitúan dispositivos de comando 1: tecla verde puesta en marcha, tecla roja parada, y un indicador luminoso verde.

Puesta en marcha: pulsando la tecla verde, el indicador se enciende y la máquina se pondrá en marcha.

PARADA: pulsando la tecla roja, la máquina se parará y el indicador se apagará.

Poner la máquina en marcha en vacío durante un minuto y verificar que su funcionamiento es el correcto.

USO DE LA MÁQUINA

Puesta en marcha: pulsar el botón verde. La máquina pone en movimiento dos pares de rodillos y está preparada para la fase operacional.

Antes de introducir en la apertura de la protección superior (2) la bola de pasta ligeramente enharinada y anteriormente levantada (al menos 4-6 horas), aplastar una "esquina" de la bola de pasta para facilitar la entrada en el par de rodillos superiores (3). A su salida, la pasta sufrirá una primera reducción de espesor (S), y tomará una forma ovalada; después, al deslizarse sobre la balanza girará en sentido transversal de 90° aprox. (4) colocándose para el paso sucesivo en el par de rodillos superiores (5), de los cuales saldrá un disco (6).

Este disco tendrá una buena forma pero no óptima, por lo que será necesario un pequeño retoque manual.

Paro: pulsar el botón rojo.

AJUSTE

Los reglajes aconsejados tienen carácter puramente indicativo a causa de la presencia de las variaciones siguientes: características de la pasta, peso, espesor, tamaño de la masa y la forma del disco. Los reglajes se definen de forma experimental.

La máquina está provista de un reglaje adaptado para pizzas de peso mediano.

AJUSTE DEL ESPESOR

IMPORTANTE: todos los reglajes se deben realizar con la máquina parada.

Para satisfacer todas las exigencias, la máquina permite obtener diversos espesores de pasta. Para ello, basta con girar las palancas A-B en posición de I a IV (Fig. 10), se bloquea tirando del tirador negro.

El espesor se modifica en función del sentido de rotación de la palanca:

- Espesor mínimo (-): girar en el sentido de las agujas del reloj.
- Espesor máximo (+): girar en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Para obtener un mejor resultado se aconseja diferenciar los reglajes:

Por ejemplo: Palanca A en posición IV
Palanca B en posición II

NOTA: para evitar la dentellada de la pasta, efectuar un solo paso por los rodillos.

Por ejemplo:

- Máxima sensibilidad: posicionar el contrapeso en el agujero más interno. (Aconsejado para pesos ligeros).
- Sensibilidad media: posicionar el contrapeso en el agujero central. (Aconsejado para pesos medianos).
- Sensibilidad mínima: posicionar el contrapeso en el agujero más externo. (Aconsejado para la masa más pesada).

Al final de la regulación, bloquear los contrapesos ajustando el tornillo.

MANTENIMIENTO

IMPORTANTE: antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento, incluida la limpieza, desconectar el aparato de la red. En caso de mal funcionamiento o avería de la máquina, diríjase exclusivamente a los centros de asistencia técnica autorizadas.

LIMPIEZA

La limpieza debe ser efectuada al final de cada utilización observando las normas higiénicas y la funcionalidad de la máquina. Con la ayuda de un pincel idóneo, proceder a retirar residuos de harina y masa.

Extraer (Fig. 11) las dos protecciones, el balancín y los dos deslizadores, desenganchar los dos muelles (N), extraer los rascadores (P-Q) y girar los reguladores a la posición V1 condición de máxima apertura de los rodillos (K).

Limpiar cuidadosamente el aparato y todos los accesorios, incluidos los que se han desmontado, usando una esponja o paño humedecido con agua y jabón, evitando el uso de espátulas, abrasivos o sustancias corrosivas, que puedan dañar los componentes y perjudicar a la seguridad desde el punto de vista de la higiene.

Aclarar lo necesario para quitar todo resto de detergente. Secar con un paño seco. Montar en el siguiente orden: rascador, muelles, deslizadores, balancín, protecciones.

Verificar que todas las piezas estén correctamente posicionados y fijados.

CARACTERÍSTICAS	FMI-30	FMI-40
TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO	+15 / +45 C°	
ALIMENTACIÓN	220 - 240V / 50Hz	
POTENCIA	240 W	370 W
PESO MASA	80 - 210 g	210 - 700 g
DIÁMETRO PIZZA	140 - 290 mm	260 - 400 mm
DIMENSIONES		
- Ancho	500 mm	530 mm
- Fondo	420 mm	500 mm
- Alto	630 mm	800 mm
PESO NETO	24 Kg	41 Kg

GENERAL INFORMATION

CHARACTERISTICS OF THE MACHINE

Roll Mach was made with the intention for food usage only to make dough for baking and for cakes, to help make easier the creation of disk shapes for: pizza, bread, buns, cakes, etc. maintaining the essential characteristics of the mixture.

Every Roll Mach is composed of a metal structure in steel, two sections of rollers with proportionate safety covers, which are driven by a belt, an electrical motor, controlled by an electronic card directly through a voltage cable from the network, to which the low voltage (12V) front panels are connected, start (green), stop (red), a section of scales, two slides and In addition a foot pedal to start-stop connected to the main switch (12V).

INFORMATION REGARDING ACOUSTIC NOISES

The acoustic pressure level is A measured on the machine, is normally of 62 dB (A).

INFORMATION REGARDING ACTIONS WHICH CAN BE DANGEROUS

Although the machine is built in conformity to the required security rules regarding electrical, mechanical and hygienic regulations It can be dangerous if

- used in cases and conditions different to those described by the manufacturer.
- Modifications of the proportionate covers.
- Inattention to the instructions of Installation - functioning - usage - Maintenance.

IMPORTANT: Installation and maintenance have to be done by qualified personnel authorized by the manufacturer who is not responsible for any mistaken installation or manumission.

SECURITY INDICATIONS

IMPORTANT: Carefully read the Instructions before using the machine.

ATTENTION: To avoid dangerous conditions and/or possible injuries caused by: electric current, mechanical parts, fire or hygiene problems, you must follow the

security indications step by step.

- a) Keep in order your working area. Disorder can cause dangerous accidents.
- b) Consider environmental conditions: Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.
- c) Keep away from children and non authorized personnel. Do not allow them to go near the machine or the working area.
- d) Only utilize the machine with the correct voltage. Normal usage gives better results.
- e) Dress in adequate way. Do not wear hanging clothes or any items, which can be caught in the machine. Use non-slip shoes. For hygiene and safety keep your hair tied back and wear protective gloves.
- f) Protect the cable. Do not pull the cable to extract the plug. Do not leave the cable near high temperatures, sharp objects, water or solvents.
- g) Avoid insecure positions. Find the best surface to ensure the machine is balanced.
- h) Always pay maximum attention. Do not be distracted when using the machine.
- i) Take the plug out. When the machine is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.
- l) Extension cables. Exclusively utilize brand-approved cables.
- m) Check that the machine is not damaged. Before using the machine, carefully check that all security devices are working. Check that: the mobile parts are not blocked, there are not any parts damaged, all the parts have been set-up correctly and all the conditions that could influence the regular functioning of the machine, are in working order.
- n) Repairing the machine by qualified personnel. The repairs can only be done by qualified people, using original spare parts.

INSTALLATION

INSTRUCTIONS FOR THE USER

The environmental conditions in which the machine must be installed must follow these characteristics:

- Be dry
- Water and heat sources at safe distance
- Adequate ventilation and lighting (corresponding to hygiene and security rules following the existing laws).

The surface must be horizontal, for normal ventilation of the machine no objects should obstruct.

The electrical set-up must correspond to the requisition of law 46/90 in Italy, or to laws or rules of the EEC.

It is especially necessary to have an effective set-up to earth.

Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the technical characteristics and on the small plate at the back of the machine.

INSTALLATION METHODS

The machine is supplied in a closed package. After taking out the two covers, the higher slide and the machine proceed as follows:

- Position the machine in the corresponding location.
- Remove protection film (fig. 3 only in the stainless steel version), avoid contact with utensils that can damage the surfaces.
- Cut the two strips A-B, which block the pole and the scale (fig. 4).
- Clean the machine, the slide and the covers using a soft sponge or a damp rag with a little soap, then rinse until thoroughly clean. Dry well with a soft and dry cloth.

NOTE: It is recommended not to use steel wool, abrasive cleaners or corrosive substances which can damage the parts and the surfaces also hygienically.

- To assemble the higher slide and the two covers proceed as follows:

- a) Position the slide so the holes perfectly fit into corresponding pieces, then push surrounding of the slide till they completely hook on.
- b) Remove the screws, position the highest cover so that the holes align perfectly to those lying below, then block the cover with the screws. Use the same method to fix the lowest cover.

ELECTRICAL CONNECTION

The connection to the electrical network of the machine is through a cable (provided without a plug) at the end of which must be mounted a plug 10-16 A approved by the EEC regulations and compatible with the main switch of the set-up.

NOTE: Do not use between the electrical network and the plug of the main cable any kind of reduction or derivation switch (Fig.8)

POSITIONING OF THE MACHINE

The plug must be accessible, does not have to require any kind of movement. The cable from the machine to the wall plug must not be pulled tightly, also do not rest the machine on the cable (Fig 9).

FUNCTIONING

On the front of the machine (Fig.10) you will find the regulating control 1: green button to start, red button to stop and a green light.

To start: press the green button, the light will illuminate and the motor will switch on
Stop: press the red button, the motor will cut out and the light will gradually fade.

Start the machine without using It, let it run for 1 minute and make sure it is functioning perfectly.

USAGE

TO START: Press the green button; the machine starts the two rollers and it starts now ready to be used.

Before you introduce in the opening of the highest cover (2) the small ball of dough" made with flour and left to rise (at least from 4 to 6 hours) squash the sides slightly so it can easily go through the highest rollers (3).

When the dough comes out you will see a reduction of thickness (S), with an oval shape, then sliding along the scale it will make a turn of about 90° (4) ready to go under the lowest rollers (5) out of which it will have a disk shape (6). This shape is not perfect so it needs the finishing touches by hand.

TO STOP: Press the red button

REGULATIONS

Regulating the machine can only be recommended as there are different characteristics of the dough, the weight, the thickness; the size and the shape of the disk Therefore the correct regulating of the

machine must be made by experimenting. The machine is provided with medium size regulation.

HOW TO REGULATE THE THICKNESS

IMPORTANT: All the regulations have to be done when the machine is off.

With this machine you can have different thicknesses of dough to suit all requirements, just by turning the levers A-B from position 1 to VI (Fig.10) you can unblock them pulling the black lever.

The thickness can be modified turning the levers:

- (-) turning clockwise for minimum thickness
- (+) turning anticlockwise for maximum thickness.

To obtain the best results we suggest you vary the different regulations.

Ex.: Lever A in position IV
Lever B in position II

Note: To avoid breaking the dough, let it pass only once through the rollers.

How to regulate the scale:

Ex:- Maximum sensibility: position the counterbalance towards the inside of the pole.

- This is recommended for lower weights.
- Minimum sensibility: Position the counterbalance towards the extreme of the pole.
- This is recommended for higher weights.

MAINTENANCE

IMPORTANT: Before doing any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug.

In any case of malfunctioning or damages of the machine you must apply for authorized assistance from the manufacturer.

CLEANING

Cleaning must be done every time the machine has been used following all the rules to prevent malfunctioning of the machine and for hygienic purposes.

Using a proper brush, first clean the residue of flour and dough.

Remove the following (Fig.11): the two covers, the small scale and the two slides,

release the two springs N, loosen the dough scrapers P-Q then turn the regulating levers in position VI, maximum opening of the rollers K.

Accurately clean the machine and all the dismantled parts using a sponge or a damp cloth with a little soap, avoid using metal wool, abrasive powders or corrosive substances, which can damage the components and be dangerous from a hygienic point of view. Rinse until completely clean with a soft cloth. Mount: the doughscrapers, the springs, the slides, the small scale and the covers.

Be sure that all pieces are correctly in place before using.

SPECIFICATIONS	FMI-30	FMI-40
OPERATING TEMPERATURE	+15 / +45 C°	
ENERGY SUPPLY	220 - 240V / 50Hz	
LOADING	240 W	370 W
DOUGH WEIGHT	80 - 210 g	210 - 700 g
PIZZA DIAMETER	140 - 290 mm	260 - 400 mm
DIMENSIONS		
- Width	500 mm	530 mm
- Depth	420 mm	500 mm
- Height	630 mm	800 mm
NET WEIGHT	24 Kg	41 Kg

DARSTELLUNG DER MASCHINE

Pizzaformer zum ausschließlichen Nahrungsmittel-Gebrauch ist entworfen und realisiert worden zum Kaltwalzen von Teig zur Brot- und Kuchenbereitung, um das Formen von Scheiben zur Bereitung von Pizza, Brot, Fladen, Törtchen etc. zu vereinfachen, die wesentlichen Eigenschaften des Gemisches beibehaltend.

Jeder Pizzaformer (Fig.1) besteht aus: einer Stahlkonstruktion mit zwei geschützten Gruppen von Rollen, die durch Antriebsriemen bewegt werden, einem elektrischen Motor, befehligt durch eine vom Spannungsnetz gespeiste Karte, an welche mit Schwachspannung (12 V) die Vorderkommandos wie Einschalten (grün), Ausschalten (rot) verbunden sind, einer Waage, zwei Rutschen. Zusätzlich ist ein Pedal mit entspr. Stecker (12V) zum Ein-Ausschalten zu verbinden.

INFORMATIONEN ZUR LAUTSTÄRKE

Die Höhe des Schalldruckes an der Maschine gemessen, beträgt normalerweise 62 dB (A).

INFORMATIONEN ZU ARBEITEN, DIE GEFÄHRLICH SEIN KÖNNEN

Die Maschine, obwohl sie den Sicherheitsvorschriften entspricht in Bezug auf Normen im Elektro-, Mechanik-, und Hygienebereich, kann Gefahren bergen, falls:

- sie unzureichend genutzt wird
- bei Beschädigung des Rollenschutzes
- bei Äußerachtlassung der Vorschriften zur Installation, Anlassen, Gebrauch und Wartung.

WICHTIG: Sämtlichen Arten von Installation und Wartung müssen von Fachpersonal, von Erbauer beauftragt und durch geführt werden.

Erbauer übernimmt keine Verantwortung für falsche Installationen oder Nichtbeachtung der Vorschriften.

SICHERHEITSAUWEISUNGEN

WICHTIG: Vor Ingebrauchnahme aufmerksam die Gebrauchsanweisung lesen.

ACHTUNG: Um eventuellen Gefahrenquellen vorzubeugen, die auf Strom, mech. Teile, Feuer oder hygienische Natur zurückzuführen sind, müssen folgende Sicherheitsbestimmungen eingehalten wer-

den.(Fig.2)

a) Die Arbeitsplatz in Ordnung halten, da Unordnung Feuergefahr birgt.

b) Die Umgebungs-Bedingungen beachten: Die Maschine nicht in feuchten, nassen, oder ungenügend beleuchteten Räumen oder in der Nähe von entzündbaren Flüssigkeiten oder Gas betreiben.

c) Kinder und Unbefugte fernhalten. Die Annaehnung an die Maschine, bzw. Den Arbeitsplatz untersagen.

d) Die Maschine nur erreich des Leistungsschildes und den genehmigten Gebrauch nutzen.

Ohne Überlastung arbeitet sie sicherer und besser.

e) Angemessene Kleidung. Keine herabhängende Kleidung oder Accessoires tragen, die sich in den beweglichen Teilen verfangen können. Arbeitsschuhe tragen. Aus hygienischen und Sicherheitsgründen für lange Haare Netze und für die Hände Handschuhe benutzen.

f) Schutz des Stromkabels. Um den Netzstecker zuziehen, nicht am Kabel ziehen. Das Kabel nicht hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

g) Unsichere Positionen vermeiden. Zweckmäßigsten Platz aussuchen, um ein stetes Gleichgewicht zu gewährleisten.

h) Hohe Aufmerksamkeit. Die Maschine mit höchster Aufmerksamkeit bedienen und die Arbeit nicht außer acht lassen.

i) Nach Gebrauch, vor der Reinigung, bei Wartung oder Umsetzung der Maschine Netzstecker ziehen.

l) Im Freien nur genehmigte und gekennzeichnete Verlängerungskabel nutzen.

m) Kontrollieren, dass die Maschine nicht beschädigt ist.

Vor Ingebrauchnahme der Maschine kontrollieren, dass die Sicherheitsvorrichtungen in Ordnung sind; Überprüfen ob die beweglichen Teile blockiert sind, dass keine Einzelteile beschädigt sind, dass alle Teile ordnungsgemäß montiert sind und die Konditionen optimal sind um das Funktionieren zu gewährleisten.

n) Die Maschine nur durch Fachpersonal reparieren lassen.

Reparaturen sollten ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

Äußerachtlassen der Sicherheitsbestimmungen kann zur Gefahr fuer den Gebraucher werden.

INSTALLATION

VORSCHRIFTEN FÜR DEN BENUTZER

Die Bedingungen des Ortes, wo die Maschine aufgestellt werden soll, sollte folgende Charaktereigenschaften besitzen:

- trocken
 - Wasser- und Hitzequellen in entsprechender Entfernung
 - Angemessene Belüftung und von Beleuchtung den gesetzliche Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen entsprechend.
- Die Aufstellfläche muss waagrecht sein, keine Hindernisse gleich welcher Natur in unmittelbarer Nähe aufstellen, die die natürliche Ventilation behindern.

Das Elektronetz muss den Elektrizitätsbedingungen 46/90 für Italien, bzw. den Normen oder Gesetzen der Europäischen Staaten entsprechen.

Im Einzelnen ist eine ausreichende Erdung unabdingbar.

Sicherstellen, dass Spannungsfrequenz und Höhe den Werten entsprechen, die sowohl in den technischen Eigenschaften, (Par.1.4) sowie auf dem Leistungsschild hinten auf der Maschine angegeben sind.

INSTALLATION

Die Maschine wird mit einer verschlossenen Verpackung versehen. Nachdem aus der Verpackung Maschine, die beiden Schutzvorrichtungen und die obere Rutsche gelöst worden sind, wird folgendermaßen verfahren:

- Die Maschine in die vorgesehene Position bringen
- den Schutzfilm (Fig. 3 nur bei inox Variante) abziehen, Utensilien vermeidend, die die Oberfläche beschädigen könnten.
- die zwei Ringe A-B zerschneiden, die die Stange und die kleine Waage blockieren (Fig. 4).

- Die Maschine, Rutsche und Schutzvorrichtungen mit einem weichen Schwamm oder Lappen säubern, der in warmer Seifenlauge getaucht wurde, mit klarem Wasser nachspülen. Trocknen mit einem weichen Tuch.

NOTIZ: auf keinen Fall Stahlwolle, Scheuerpulver oder ätzende Substanzen verwenden, die die Oberfläche angreifen und im Einzelnen die Sicherheit des Hygieneprofiles beeinträchtigen.

- die Montage der oberen Rutsche und der zwei Schutzvorrichtungen (Fig. 5) in folgender Form durchführen:

a) Die Rutsche so positionieren, dass die Löcher A B C genau mit den Abstandhaltern

A B C übereinstimmen und andrücken bis zur kompletten Ankoppelung.

b) Die Schrauben FGDE abnehmen die obere Schutzvorrichtung so anbringen, dass die Löcher F-G genau über den darunterliegenden sind und mit den Schrauben blockieren. In gleicher Art mit der unteren Schutzvorrichtung verfahren D-E.

ELEKTROANSCHLUSS

Die Maschine wird mit einem Kabel, an dessen Ende ein Stecker von 10 16 A (Fig. 6-7), durch die Normen der E-WG Staaten genehmigt und verträglich mit der Anschlussbuchse der Maschine angeschlossen.

NOTIZ: keine Übergangstecker benutzen (Fig. 8).

AUFSTELLEN DER MASCHINE

Die Steckdose muss leicht erreichbar sein und kein Verschieben erfordern.

Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose muss so gering sein, dass das Kabel nicht gespannt ist, außerdem darf die Maschine nicht auf dem Kabel stehen. (Fig. 9).

INBETRIEBNAHME

An der Vorderseite der Maschine (Fig. 10) sind Kommandovorrichtungen

1 verteilt: grüne Taste einschalten, rote Taste ausschalten und eine grüne Signallampe.

Einschalten: die grüne Taste Drückend erleuchtet die Signallampe und die Maschine ist eingeschaltet.

Ausschalten: Die rote Taste drückend schaltet die Maschine ab und die Signallampe erlischt.

Die Maschine für eine Minute leer laufen lassen um zu sehen ob alles regelmäßig funktioniert.

GEBRAUCH

Einschalten: die grüne Taste drückend setzen sich die zwei Rollenpaare in Bewegung und die Arbeitsphase kann beginnen. Vor dem Einführen in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung(2) den leicht eingemehlten und vorher aufgegangenen (4-6 Std.) Teigball an einer Stelle des Randes nieder drücken um das Hineingleite zwischen die oberen Rollen (3) zu vereinfachen.

Nach dem Austritt aus denselben ist die Stärke (S) des Teiges reduziert und hat eine ovale Form angenommen, auf die kleine

Waage rutschend dreht er sich quer um 90° (4), vorbereitend auf den nachfolgenden Durchlauf des unteren Rollenpaares (5), aus welchem eine runde Scheibe (6) erscheint, die noch keine optimale Form hat und mit der Hand nachgeformt werden muss.

Ausschalten: die rote Taste drücken (1).

REGULIERUNG

Die empfohlenen Regulierungen haben rein hinweisenden Charakter, da sie für folgende Variablen ausprobiert werden müssen: Beschaffenheit, Gewicht, Stärke, Groesse und Form des Teiges.

Die Regulation ist an Pizze mittlerer Groesse angepasst.

Regulierung der Teigstärke

WICHTIG: alle Regulierungen müssen mit abgeschalteter Maschine durchgeführt werden.

Um die Einzelnen Bedürfnisse zu befriedigen, erlaubt die Maschine, um verschiedene

Teigstärken zu erhalten, den Hebel A in Position I-VI drehend (Fig.10), dessen Freigabe man durch Ziehen des schwarzen Knopfes erreicht.

Die Stärke wird mit Rotationsrichtung abgeändert:

- geringere Stärke (-) im Uhrzeigersinn drehen.

- größere Stärke (+) gegen den Uhrzeigersinn drehen;

Um das beste Ergebnis zu erhalten, empfiehlt es sich, die Regulierungen zu unterscheiden.

Beispiel.:

Hebel A in Pos. IV

Hebel B in Pos. II

NOTIZ: Um das Ausfransen des Teiges zu vermeiden, nur einmal durch die Rollen laufen lassen.

WARTUNG

WICHTIG: Vor jeglichen Wartungsarbeiten, Reinigung inklusive, den Stecker ziehen.

Für den Fall, dass die Maschine schlecht oder gar nicht funktioniert, sollte sich ausschließlich an die von Erbauer autorisierten Fachhändler (s. Kap. 7) gewandt werden.

REINIGUNG

In Anbetracht der Hygienevorschriften und dem allgemeinen Funktionieren der Maschine muss die Reinigung nach jedem Gebrauch vorgenommen werden.

Mit Hilfe eines passenden Pinsels Mehl- und Teigreste entfernen.

Die zwei Schutzvorrichtungen, die kl. Waage und die zwei Rutschen aus Ihrer Stellung (Fig.11) nehmen, die beiden Federn (N) lösen, die Teigabstreifer (P-Q) abziehen, also die Regelhebel in Position VI der größten Rollenöffnung (K) drehen.

Die Maschine mit allen Einzelteilen, auch den gelösten, gut mit einem in Seifenwasser getauchten Lappen reinigen; Metallschwämme, Scheuermittel oder ätzende Lösungsmittel vermeiden, die die Einzelteile angreifen könnten, die auch die Sicherheit unter hygenischem Aspekt beeinträchtigen.

Das Putzmittel komplett abwaunsen. Mit einem weichen Tuch trocken. In Reihenfolge zusammenmontieren:

Teigabstreifer, die Federn, Rutschen, kl. Waage und Schutzvorrichtung.

Sicherstellen, dass alle Einzelteile in der richtigen Position und festgemacht sind (Fig. 11).

EIGENSCHAFTEN	FMI-30	FMI-40
BETRIEBSTEMPERATUR	+15 / +45 C°	
BESCHICKUNG	220 - 240V / 50Hz	
LEISTUNG	240 W	370 W
TEIGGEWICHT	80 - 210 g	210 - 700 g
PIZZADURCHMESSER	140 - 290 mm	260 - 400 mm
ABMESSUGEN		
- Breite	500 mm	530 mm
- Tiefe	420 mm	500 mm
- Höhe	630 mm	800 mm
NETTOGEWICHT	24 Kg	41 Kg

INFORMATION GÉNÉRALE

PRÉSENTATION DE LA MACHINE

La formeuse à pizza a été projetée et réalisée uniquement à usage alimentaire pour le laminage à froid de pâte à pain et à gâteaux, dans le but de faciliter la formation de disques pour la préparation de: Pizza, pain, tartelettes, gâteaux etc. sans pour autant en altérer les caractéristiques fondamentales du pétrissage.

Chaque formeuse (Fig.1) est composée de: une structure métallique en acier, deux groupes de rouleaux, avec les relatives protections lesquelles sont actionnées par l'intermédiaire de deux courroies, un moteur électrique, commandé par une fiche électronique alimentée grâce à un câble à tension de réseau, auquel sont reliées à basse tension (12V) les commandes frontales de mise en marche (vertes) - arrêt (rouge), un groupe de balance, deux glissières et en option une commande à pédale mise en marche - arrêt qui peut être reliée à la prise appropriée (12V).

INFORMATIONS SUR LE BRUIT

Le niveau de pression acoustique pondéré A mesuré sur la machine, est normalement de 62 dB (A)

Informations sur les opérations qui peuvent être dangereuses.

Bien que, étant conforme aux qualités requises en matière de sécurité prévues par les normes en vigueur, la machine peut constituer un danger si:

- elle est utilisée dans un but et dans des conditions différentes de celles prévues par le constructeur
- il y a falsification des protections des rouleaux
- il y a négligence des prescriptions prévues pour installation-mise en marche-mode d'emploi entretien.

IMPORTANT: Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être faites par un personnel qualifié et autorisé par le constructeur, ce dernier déclinera toute responsabilité en ce qui concerne une mauvaise installation ou une falsification.

INDICATIONS DE SÉCURITÉ

IMPORTANT: Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cette machine.

ATTENTION: Dans le but de prévenir certaines conditions de danger et/ou certaines

possibilités de blessures il faut:(Fig.2)

a) Tenir en ordre le lieu de travail. Le désordre peut provoquer le danger d'un accident

b) Evaluer les conditions de l'environnement:

Ne pas utiliser la machine dans un endroit humide, mouillé ou non suffisamment éclairé, à proximité de liquides inflammables ou de gaz.

c) Eloigner les enfants et les personnes non préposées.

Ne pas leur permettre de s'approcher à la machine ou au lieu de travail.

d) Utiliser la machine dans les limites de sa puissance et pour la seule utilisation consentie.

Sans surcharge vous travaillerez mieux et avec plus de sécurité.

e - S'habiller de façon approprié.

Ne pas porter de vêtements ou d'accessoires qui pendent et qui peuvent s'introduire dans la machine en mouvement. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité utiliser des gants pour les mains et pour les cheveux longs mettre le filet approprié.

f) Protéger le câble d'alimentation.

Ne pas tirer le câble pour débrancher la prise. Ne pas exposer le câble à une température élevée, ne pas le mettre en contact avec de l'eau, des solvants, des angles coupants.

g) Eviter certaines positions non sûres. Rechercher la position plus appropriée qui assure toujours un bon équilibre.

h) Être toujours très attentif. Bien observer son travail. Ne pas utiliser la machine en état de distraction.

i) Détacher la prise de la fiche. A la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine.

l) Garder la rallonge à l'air libre. Utiliser exclusivement des câbles homologués et de marque.

m - Contrôler que la machine ne soit pas endommagée. Avant d'utiliser la machine contrôler attentivement l'efficacité des dispositifs de sécurité. Vérifier que: les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y ait pas d'éléments endommagés, que toutes les parties ont été bien montées et que toutes les conditions qui pourraient influencer le bon fonctionnement de la machine soient optimales

n) Faire réparer la machine par des personnes qualifiées.

Les réparations doivent être exécutées uniquement par des personnes qualifiées, et qui utilisent des pièces de rechange origi-

nales.

Ne pas respecter ces règles peut provoquer un danger pour l'utilisateur.

INSTALLATION

PRESCRIPTIONS À CHARGE DE L'UTILISATEUR

Les conditions de l'environnement du lieu où est installée la machine doivent avoir les caractéristiques

suites:

- être sec
 - distance appropriée des sources de chaleur, des sources hydriques
 - ventilation et éclairage appropriée.
- Conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur. Le plan d'appui doit être horizontal, vérifier qu'il n'y ait pas d'obstacles près de la machine qui pourraient entraver la ventilation de la machine.

L'installation d'alimentation électrique doit être conforme à loi 46/90 pour l'Italie, ou aux normes ou lois des pays de la CEE.

Un efficace réseau de terre est indispensable.

Vérifier que la tension d'alimentation et la fréquence de l'installation, soient compatibles avec les valeurs reportées soit dans les caractéristiques techniques (par. 1.4) soit sur la plaque qui se trouve sur la partie arrière de la machine.

MODALITÉ D'INSTALLATION

La machine est livrée sous emballage fermée.

Après avoir enlevé de l'emballage les deux protections, la glissière supérieure et la machine procéder de façon suivante:

- positionner la machine à l'emplacement prévu.
- enlever le film protecteur (Fig.3 en dessous dans la version inox) en évitant d'utiliser des ustensiles qui pourraient endommager la surface de la machine
- couper les deux bandes A-B qui bloquent la petite balance et la branche (Fig.4).
- Nettoyer la machine, la glissière et les protections en utilisant une éponge douce ou un chiffon humidifié d'un peu d'eau tiède savonneuse et donc rincer suffisamment pour qu'il n'y ait plus de traces de détergent. Si cela est nécessaire éliminer l'humidité restante avec un chiffon doux et sec.

NOTE: il est recommandé de ne pas utiliser de pailles de fer, poudre abrasive ou substances corrosives qui peuvent endommager les éléments ou les surfaces et en par-

ticulier compromettre la sécurité sous un profil d'hygiène.

- effectuer le montage de la glissière supérieure et des deux protections (Fig. 5) en agissant de la façon suivante:

a) positionner la glissière pour que les trous A - B C coïncident parfaitement avec les pièces stabilisant la distance entre les trous A - B - C, donc exercer une pression en correspondance des trous de la glissière jusqu'au complet accrochage de la même.

b) enlever les vis F - G - D - E, positionner la protection supérieure de façon à se que les trous F - G coïncident parfaitement avec ceux situés en dessous, enfin bloquer la protection avec les vis. Opérer de la même façon pour les fixages D - E de la protection inférieure.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

La connexion au réseau électrique de la machine est effectuée à l'aide d'un câble d'alimentation (fourni avec prise) qui à son extrémité doit avoir une prise de 10-16 A (Fig. 6-7), homologuée selon les normes en vigueur des états de la CEE et compatibles avec la prise fixe de l'installation.

NOTE: ne pas interposer de prise de réduction ou de dérivation entre la prise du réseau électrique et la fiche du câble d'alimentation (Fig. 8).

POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit nécessiter aucun déplacement.

La distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble ne doit jamais se trouver sous les pieds de la machine.(Fig.9)

MISE EN MARCHÉ

Sur le devant de la machine (Fig.10) sont positionnés des dispositifs de **commande 1:** touche verte mise en marche, touche rouge arrêt, et un indicateur lumineux vert.

Mise en marche: en appuyant sur la touche verte l'indicateur s'allumera et la machine se mettra en marche.

Arrêt: en appuyant sur la touche rouge, la machine s'arrêtera et l'indicateur s'éteindra.

Mettre en marche la machine à vide pendant une minute et vérifier que son fonctionnement soit correcte.

UTILISATION

Mise en marche: Appuyer sur la touche verte; la machine met en mouvement deux paires de rouleaux et elle est prête pour la phase opérationnelle. Avant d'introduire dans l'ouverture de la protection supérieure (2) la boule de pâte légèrement enfariné et précédemment levée (au moins 4-6 heures), écraser un "coin" de la boule de pâte dans le but de faciliter l'entrée dans la paire de rouleaux supérieurs (3). A sa sortie la pâte subira une première réduction de l'épaisseur (S), et prendra une forme ovale, puis en glissant sur la balance elle se tournera dans un sens transversal d'environ 90° (4) se plaçant pour le passage successif dans la paire de rouleaux supérieurs (5) desquels sortira un disque (6). Ce disque aura une bonne forme mais elle ne sera pas optimale donc une petite modification manuelle sera nécessaire.

Arrêt: Appuyer sur la touche rouge.

REGLAGE

Les réglages conseillés sont à caractère purement indicatifs à cause de la présence des variations suivantes: caractéristiques de la pâte, poids, épaisseur, grandeur et forme du disque. Les réglages sont définis de manière expérimentale.

La machine est fournie avec un réglage adapté pour des pizzas de poids moyen.

RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR

IMPORTANT: Tous les réglages doivent être faits lorsque la machine est arrêtée.

Pour satisfaire toutes les exigences, la machine permet d'obtenir plusieurs épaisseurs de pâte. Il suffit pour cela de tourner le levier A-B en position de I à IV (Fig. 10) son déblocage s'obtient en tirant la poignée noire.

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

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

Pour obtenir un meilleur résultat il est conseillé de différencier les réglages

Ex.:
Levier A en position IV
Levier B en position II

NOTE: Pour éviter la dentelure de la pâte, effectuer un seul passage à travers les rouleaux.

ENTRETIEN

IMPORTANT: Avant n'importe quel entretien ou nettoyage, s'assurer que la prise soit débranchée.

En cas de mauvais fonctionnement ou de panne de la machine, s'adresser exclusivement aux centres d'assistance autorisés par le constructeur (voir chap. 7).

NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation en observant les normes d'hygiène et la fonctionnalité de la machine.

A l'aide d'un pinceau approprié enlever les restes de farine et de pâte. Enlever les deux protections (Fig. 11), la petite balance et les deux glissières, détacher les deux ressorts (N), enlever les racles -pâte (P-Q) et donc faire tourner les leviers de réglage en position VI c'est à dire en condition d'ouverture des rouleaux (K).

Laver soigneusement la machine et tous les éléments, y compris ceux qui sont démontés en utilisant une éponge ou un chiffon humidifié d'un peu d'eau savonneuse, en évitant d'utiliser une paille de fer, poudre abrasive ou substances corrosives qui peuvent endommager les éléments et qui peuvent compromettre la sécurité sous un profil d'hygiène. Rincer suffisamment de façon à enlever toute trace de détergent. Essuyer avec un chiffon sec et doux. Remonter tout dans l'ordre: la raclette, les ressorts, les glissières, les balances, les protections. Vérifier que tous les éléments soient remis à leur place (Fig. 11) et qu'ils soient fixés.

CARACTÉRISTIQUES	FMI-30	FMI-40
TEMPERATURA D'ESERCIZIO	+15 / +45 C°	
ALIMENTATION	220 - 240V / 50Hz	
PUISSANCE	240 W	370 W
POIDS PÂTE	80 - 210 g	210 - 700 g
DIAMÈTRE PIZZA	140 - 290 mm	260 - 400 mm
DIMENSIONS		
- Largeur	500 mm	530 mm
- Profondeur	420 mm	500 mm
- Hauteur	630 mm	800 mm
POIDS NET	24 Kg	41 Kg

INFORMAZIONI GENERALI

PRESENTAZIONE DELLA MACCHINA

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

La stendipizza (Fig.1) è composta di: una struttura metallica in acciaio, da due gruppi di rulli, con relative protezioni, i quali sono azionati tramite cinghie, da un motore elettrico, comandato da una scheda elettronica alimentata tramite cavo con tensione di rete, alla quale sono collegati a bassa tensione (12 V-) i comandi frontali di avviamento (verde) arresto (rosso), da un gruppo bilancia, due scivoli e come optional un comando a pedale avviamento-arresto collegabile all'apposita presa (12 V-).

INFORMAZIONI SULLA RUMOROSITÀ

Il livello di pressione acustica ponderato A misurato sulla macchina, è normalmente di 62 dB (A).

INFORMAZIONI SULLE OPERAZIONI CHE POSSONO RISULTARE PERICOLOSE

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

- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore
- Manomissione delle protezioni dei rulli
- Inosservanza delle prescrizioni previste per:
Installazione- Messa in funzione- Uso - Manutenzione.

IMPORTANTE: Tutte le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

INDICAZIONI PER LA SICUREZZA

IMPORTANTE: Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.

ATTENZIONE: Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi mec-

canici, incendio o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti indicazioni di sicurezza.(Fig.2)

a) Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro.

Disordine comporta pericolo di incidenti.

b) Valutare le condizioni ambientali:

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

c) Tenere lontano i bambini e i non addetti. Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.

d) Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito.

Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.

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

f) Proteggere il cavo di alimentazione. Non tirare il cavo per staccare la spina della presa.

Non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua, o solventi.

g) Evitare posizioni insicure. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.

h) Prestare sempre la massima attenzione. Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.

i) Staccare la spina dalla presa. Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.

l) Cavi di prolungamento in aria aperta. Utilizzare esclusivamente cavi omologati e contrassegnati.

m) Controllare che la macchina non sia danneggiata. Prima di usare la macchina, controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza. Verificare che: le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.

n) Far riparare la macchina da personale qualificato.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate, usando parti di ricambio originali.

L'inosservanza di queste prescrizioni pos-

sono costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

INSTALLAZIONE

PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE

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

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

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

L'impianto di alimentazione elettrica dov'essere rispondente ai requisiti della legge 46/90 per l'Italia, o alle norme o leggi degli Stati CEE.

In particolare è indispensabile un efficiente impianto di terra.

Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche (par. 1.4) che nella targhetta apposta sul retro della macchina.

MODALITÀ D'INSTALLAZIONE

La macchina viene fornita in un imballo chiuso.

Dopo aver estratto dall'imballo le due protezioni, lo scivolo superiore e la macchina procedere nel modo seguente:

- posizionare la macchina nella dislocazione prevista
- asportare il film protettivo (Fig.3 solo nella versione inox) evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.
- tagliare le due fascette A-B che bloccano l'asta e il bilancino (Fig.4).

- Pulire la macchina, lo scivolo e le protezioni usando una spugna morbida o un panno inumiditi con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente. All'occorrenza eliminare l'umidità residua con un panno morbido e asciutto.

NOTA: si raccomanda di non usare pagliette metalliche, polveri abrasive o sostanze corrosive che possano danneggiare i componenti o le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

- effettuare il montaggio dello scivolo

superiore e delle due protezioni (fig. 5) operando nel seguente modo:

a) posizionare lo scivolo affinché i fori A-B-C coincidano perfettamente con i distanziali A-B-C, quindi fare pressione in corrispondenza dei fori dello scivolo fino al completo aggancio dello stesso.

b) togliere le viti F-G-D-E posizionare la protezione superiore in modo che i fori F-G coincidano perfettamente con quelli sottostanti, quindi bloccare la protezione con le viti. Operare allo stesso modo per i fissaggi D-E della protezione inferiore.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete elettrica della macchina viene effettuato tramite cavo di alimentazione (fornito di spina) alla cui terminazione dov'essere montata una spina da 10 -16 A (fig. 6-7), omologata secondo le normative vigenti negli stati CEE e compatibile con la presa fissa dell'impianto.

NOTA: Non interporre tra la presa della rete elettrica e la spina del cavo di alimentazione, nessuna presa di riduzione o di derivazione (Fig. 8).

POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

La presa della rete elettrica dov'essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcun spostamento.

La distanza tra la macchina e la presa dov'essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione (Fig. 9) inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto gli appoggi della macchina.

MESSA IN FUNZIONE

Sul frontalino della macchina (Fig. 10) sono dislocati i dispositivi di comando 1: tasto verde avviamento, tasto rosso arresto e un segnalatore luminoso verde.

Avviamento: premendo il tasto verde, il segnalatore s'illumina e la macchina si avvia.

Arresto: premendo il tasto rosso, la macchina si arresta e il segnalatore si spegne. Avviare la macchina a vuoto per un minuto, verificare che il funzionamento sia regolare.

USO

Avviamento: Premere il tasto verde; la macchina mette in movimento le due coppie di rulli ed è pronta per la fase operativa.

Prima di introdurre nella apertura della protezione superiore (2) la pallina di pasta leg-

germente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 4-6 ore) schiacciare a cuneo una parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori (3).

All'uscita di questi, la pasta subirà una prima riduzione dello spessore (S), assumendo una forma ovale, poi scivolando sul bilancino ruoterà in senso trasversale di circa 90° (4) disponendosi per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori (5) dai quali uscirà un disco (6) la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.

Arresto: premere il tasto rosso (1).

REGOLAZIONI

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

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

REGOLAZIONI DELLO SPESSORE

IMPORTANTE: tutte le regolazioni devono essere eseguite con macchina ferma.

Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando le leve A-B in posizione da I a VI (Fig. 10) il cui sbloccaggio si ottiene tirando il pomello nero.

Lo spessore viene modificato in funzione del senso di rotazione delle leve:

- spessore minimo (-) ruotare in senso orario

- spessore massimo (+) ruotare in senso antiorario.

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

Es.:

Leva A in posizione IV

Leva B in posizione II

NOTA: per evitare la frastagliatura della pasta, eseguire un unico passaggio attraverso i rulli.

MANUTENZIONE

IMPORTANTE: Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve staccare la spina dalla presa della rete di alimentazione.

In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai

centri d'assistenza autorizzati dal costruttore (vedi Cap. 7).

PULIZIA

La pulizia dov'essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.

Con l'ausilio di un pennello idoneo procedere a una prima rimozione dei residui di farina e pasta.

Togliere dalle loro sedi (Fig. 11) le due protezioni, il bilancino e i due scivoli, sganciare le due molle (N) sfilare i raschiapasta (P-Q) quindi ruotare le leve di regolazione in posizione VI condizione di massima apertura dei rulli (K).

Pulire accuratamente la macchina e tutti i particolari compresi quelli smontati usando una spugna o un panno inumiditi con acqua saponata, evitando l'uso di pagliette metalliche, polveri abrasive o sostanze corrosive, che possano danneggiare i componenti e pregiudicare la sicurezza sotto il profilo igienico.

Risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente. Asciugare con un panno morbido.

Rimontare nell'ordine: i raschiapasta, le molle, gli scivoli, il bilancino, le protezioni. Verificare che tutti i particolari siano correttamente posizionati (Fig. 11) e fissati.

CARATTERISTICHE	FMI-30	FMI-40
TEMPERATURA D'ESERCIZIO	+15 / +45 C°	
ALIMENTAZIONE	220 - 240V / 50Hz	
POTENZA	240 W	370 W
PESO PASTA	80 - 210 g	210 - 700 g
DIAMETRO PIZZA	140 - 290 mm	260 - 400 mm
DIMENSIONI		
- Larghezza	500 mm	530 mm
- Fondo	420 mm	500 mm
- Altezza	630 mm	800 mm
PESO NETTO	24 Kg	41 Kg

INFORMAÇÃO GERAL

APRESENTAÇÃO DA MÁQUINA

A formadora de massa FMI foi projectada e fabricada para ser utilizada unicamente na laminação a frio de massa de pão e pastelaria, com o objectivo de facilitar a formação de discos para a preparação de pizzas, pão, tartes, etc. sem alterar as características fundamentais da massa.

Cada formadora de massa (Fig.1) está composta por: estrutura metálica de aço, dois conjuntos de rolos com as respectivas protecções que se accionam mediante duas correias, um motor eléctrico que funciona com uma placa electrónica alimentada por um cabo de ligação à rede a baixa tensão (12V), os comandos frontais de colocação em funcionamento (verde) - paragem (vermelho), um conjunto balancim, dois deslizadores e, opcionalmente, um pedal de colocação em funcionamento-paragem que se pode ligar à tomada adequada (12V).

INFORMAÇÃO SOBRE A SONORIDADE

O nível de sonoridade ponderada A medida sobre o aparelho é de 62dB (A).

INFORMAÇÃO SOBRE OPERAÇÕES QUE PODEM SER PERIGOSAS.

Ainda que esteja conforme à normativa de segurança prevista nas normas em vigor, a máquina pode constituir um perigo se:

- Se utilizar com um objectivo ou em condições diferentes às previstas pelo fabricante.
- Se falsificar a protecção dos rolos.
- Houver negligência das instruções para a instalação - colocação em funcionamento - modo de emprego - manutenção.

IMPORTANTE: Todas as operações de instalação e de manutenção devem ser levadas a cabo por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante. O fabricante declina toda a responsabilidade em caso de má instalação ou de manipulação indevida.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA

IMPORTANTE: Leia atentamente as instruções antes de utilizar a máquina.

ATENÇÃO: Para evitar certas situações de perigo, incluindo o risco de danos físicos, deve-se:(Fig.2)

a) Manter o lugar de trabalho ordenado. A desordem representa um perigo de acidente.

b) Avaliar as condições ambientais: não utilizar a máquina num local húmido, molhado, com pouca ventilação ou nas proximidades de líquidos inflamáveis ou gás.

c) Manter afastadas as crianças e as pessoas não indicadas. Não permitir que se aproximem da máquina ou do lugar de trabalho.

d) Utilizar a máquina dentro dos limites da sua potência e exclusivamente para o uso permitido. Sem sobrecarga funciona melhor e com maior segurança.

e) Vestir-se de forma adequada. Não usar roupa ou acessórios suspensos ou que possam introduzir-se na máquina em movimento. Usar calçado antiderrapante. Por motivos de higiene e de segurança, utilizar luvas e protecção para os cabelos compridos.

f) Proteger o cabo de alimentação. Não puxar pelo cabo para desligar o aparelho. Não expor o cabo a temperaturas elevadas, nem pô-lo em contacto com água, dissolventes ou unhas cortantes.

g) Evitar posições pouco seguras. Encontrar a posição mais adequada e um óptimo equilíbrio.

h) Estar sempre atento. Observar bem o trabalho. Não utilizar a máquina se estiver distraído.

i) Desligar a máquina da tomada no final de cada uso, antes de proceder à limpeza, manutenção ou deslocação da máquina.

l) Cuidar os cabos de extensão ao ar livre. Utilizar exclusivamente os cabos homologados e de marca.

m) Certificar-se que a máquina não está danificada. Antes de utilizar a máquina verificar atentamente a eficácia dos dispositivos de segurança. Assegurar-se que as partes móveis não estão bloqueadas, que não existem elementos danificados, que todas as peças estão bem montadas e que todas as condições que possam intervir no bom funcionamento da máquina são óptimas.

n) Providenciar que a máquina seja reparada por pessoal qualificado. As reparações devem ser realizadas unicamente por pessoas qualificadas que utilizem peças de reposição originais.

O não cumprimento destas indicações pode representar um perigo para o utilizador.

INSTALAÇÃO

INSTRUÇÕES A CARGO DO UTILIZADOR.

As condições ambientais do lugar onde a

máquina está instalada deve reunir as seguintes características:

- Estar seco.
- Manter uma distância adequada das fontes de calor e da humidade.
- Dispor de uma ventilação e iluminação adequadas, conforme às normas de higiene e segurança previstas na normativa em vigor.

O plano de apoio deve ser horizontal. Não deve haver obstáculos nos arredores da máquina que possam impedir a ventilação da máquina.

A instalação da alimentação eléctrica deve ser conforme à legislação vigente.

É imprescindível contar com uma tomada de terra eficaz.

Comprovar se a tensão de alimentação e a frequência da instalação são compatíveis com os valores indicados na placa de características técnicas situada na parte traseira da máquina.

MODALIDADE DE INSTALAÇÃO

A máquina é entregue com a embalagem fechada.

Depois de retirar as duas protecções, o deslizador superior e o aparelho da embalagem, proceder da seguinte forma:

- Colocar a máquina no local previsto.
- Retirar a película protectora (Fig.3) evitando utilizar utensílios que poderiam danificar a superfície da máquina.
- Cortar as duas tiras que bloqueiam o balancim e a tomada.(Fig.4)
- Limpar a máquina, o deslizador e as protecções usando uma esponja suave ou um pano humedecido num pouco de água tépida com detergente. Enxaguar, eliminando qualquer vestígio de detergente. Se for necessário, eliminar a humidade restante com um pano suave e seco.

NOTA: recomenda-se não utilizar pás metálicas, pós abrasivos ou substâncias corrosivas que possam danificar os componentes ou as superfícies e, sobretudo, não comprometer a segurança em termos de higiene.

- Proceder à montagem do deslizador superior e das duas protecções do seguinte modo:(Fig.5)

a) Posicionar o deslizador para que os orifícios coincidam perfeitamente com as peças estabilizando a distância entre os orifícios. Premir até que encaixe.

b) Retirar os parafusos e posicionar a protecção superior de modo que os orifícios coincidam perfeitamente com os de baixo.

Bloquear a protecção com os parafusos. Proceder da mesma maneira para fixar a protecção inferior.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A ligação da máquina à rede eléctrica efectua-se através de um cabo de alimentação equipado na extremidade com uma tomada de 10-16 A, (Fig.7) homologada segundo a normativa em vigor dos estados da UE e compatível com a tomada fixa da instalação.

NOTA: não interpor nenhuma tomada de redução ou derivação entre a tomada da rede eléctrica e a ficha do cabo de alimentação. (Fig.8)

POSICIONAMENTO DA MÁQUINA

A tomada de rede eléctrica deve ser de fácil acesso e não deve necessitar nenhuma deslocação.

A distância entre a máquina e a tomada não deve provocar a tensão do cabo e nunca deverá estar debaixo dos pés da máquina. (Fig.9)

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Sobre a parte dianteira da máquina (Fig. 10) estão situados os dispositivos de comando 1: tecla verde-colocação em funcionamento, tecla vermelha-paragem, indicador luminoso verde.

Colocação em funcionamento: premindo a tecla verde, o indicador acende-se e a máquina entra em funcionamento.

Paragem: premindo a tecla vermelha, a máquina e o indicador apagam-se.

Pôr a máquina a funcionar em vazio durante um minuto e verificar se o seu funcionamento é correcto.

USO DA MÁQUINA

Colocação em funcionamento: premir o botão verde. A máquina acciona dois pares de rolos e está preparada para a fase operacional.

Antes de introduzir na abertura da protecção superior (2) a bola de massa ligeiramente enfarinhada e anteriormente levada (pelo menos 4-6 horas), amassar uma "esquina" da bola de massa para facilitar a entrada no par de rolos superiores (3). À saída a massa sofrerá uma primeira redução de espessura (S) e adquirirá uma forma ovalada; depois, ao deslizar sobre a balança girará em sentido transversal de aprox. 90° (4) colocando-se, no passo sucessivo,

no par de rolos superiores (5) de onde sairá um disco (6). Este disco terá uma forma razoável que não óptima pelo que será necessário dar um pequeno retoque manual.

Paragem: premir o botão vermelho.

AJUSTE

As regulações aconselhadas têm um carácter meramente indicativo tendo em conta as seguintes variantes: características da massa, peso, espessura, tamanho da massa e forma do disco. Os ajustes definem-se de forma experimental.

A máquina dispõe de uma regulação adaptada para pizzas de peso médio.

AJUSTE DA ESPESSURA

IMPORTANTE: todos os ajustes devem ser realizados com a máquina parada.

Para satisfazer todas as exigências, a máquina permite obter diversas espessuras de massa. Para o efeito basta rodar as alavancas A-B na posição de I a IV (Fig. 10) e bloquear puxando pelo botão preto.

A espessura modifica-se em função do sentido de rotação da alavanca:

- Espessura mínima (-): girar no sentido dos ponteiros do relógio.

- Espessura máxima (+): girar no sentido contrário dos ponteiros do relógio.

Para conseguir um melhor resultado é aconselhável diferenciar os ajustes:

Por exemplo:

Alavanca A na posição IV

Alavanca B na posição II

NOTA: para evitar a massa dentada, efectuar uma única passagem pelos rolos.

Por exemplo:

- Sensibilidade Máxima: posicionar o contrapeso no orifício mais interno. (Aconselhado para pesos leves).

- Sensibilidade média: posicionar o contrapeso no orifício central. (Aconselhado para pesos médios).

- Sensibilidade mínima: posicionar o contrapeso no orifício mais externo. (Aconselhado para a massa mais pesada).

No final da regulação, bloquear os contrapesos ajustando o parafuso.

MANUTENÇÃO

IMPORTANTE: antes de efectuar qualquer intervenção de manutenção, incluída a limpeza, desligar o aparelho da rede eléctrica.

Em caso de mau funcionamento ou de avaria da máquina, dirija-se exclusivamente aos centros de assistência técnica autorizados.

LIMPEZA

A limpeza deve ser levada a cabo no final de cada utilização considerando as normas higiénicas e a funcionalidade da máquina. Retirar restos de farinha e de massa com um pincel adequado.

Extraír (Fig.11) as duas protecções, o balancim e os dois deslizadores, desengatar as duas molas (N), extraír os raspadores (P-Q) e girar os reguladores à posição V1, de máxima abertura dos rolos (K).

Limpar cuidadosamente o aparelho e todos os acessórios, incluindo os que foram desmontados, com uma esponja ou um pano humedecido em água e detergente, evitando o uso de espátulas, abrasivos ou substâncias corrosivas que possam danificar os componentes e comprometer a segurança no que diz respeito à higiene.

Enxaguar de modo a eliminar qualquer resto de detergente. Secar com um pano seco. Montar por esta ordem: raspador, molas, deslizadores, balancim, protecções. Comprovar se todas as peças estão correctamente posicionadas e fixas.

CARACTERÍSTICAS	FMI-30	FMI-40
TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO	+15 / +45 C°	
ALIMENTACIÓN	220 - 240V / 50Hz	
POTENCIA	240 W	370 W
PESO MASA	80 - 210 g	210 - 700 g
DIÁMETRO PIZZA	140 - 290 mm	260 - 400 mm
DIMENSIONES		
- Ancho	500 mm	530 mm
- Fondo	420 mm	500 mm
- Alto	630 mm	800 mm
PESO NETO	24 Kg	41 Kg

FIG.1 / ZCHNG. 1

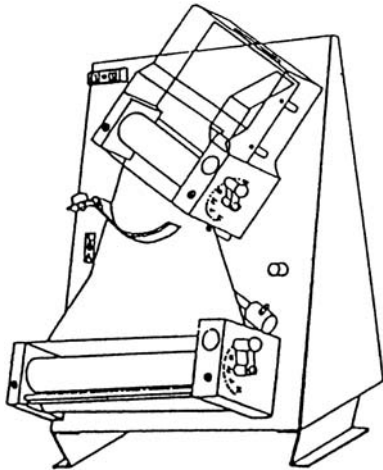


FIG.2 / ZCHNG. 2

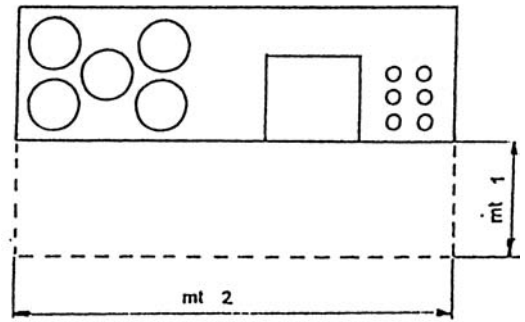


FIG.3 / ZCHNG. 3

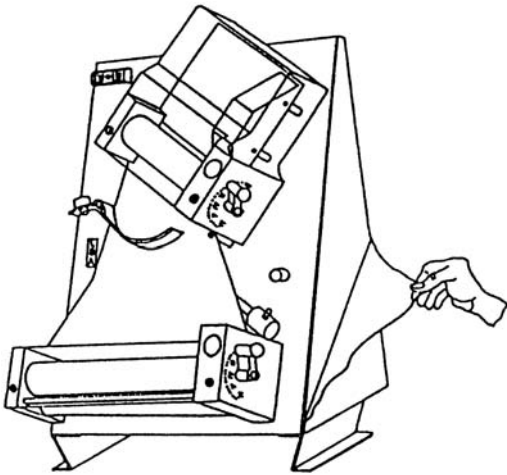


FIG.4 / ZCHNG. 4

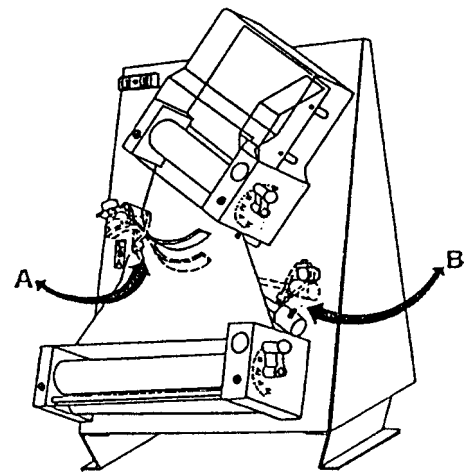


FIG.5 / ZCHNG. 5

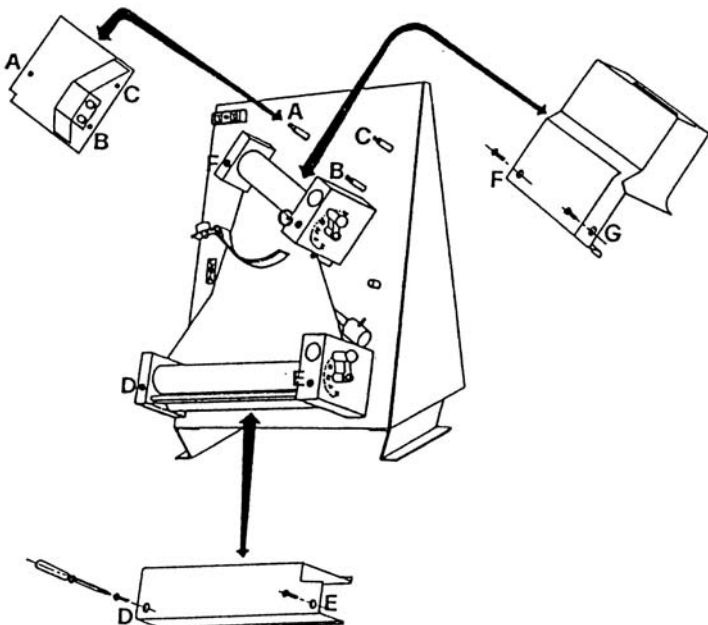


FIG.6 / ZCHNG. 6

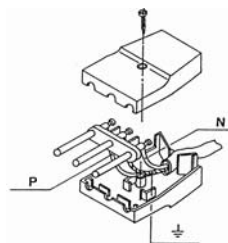


FIG.7 / ZCHNG. 7

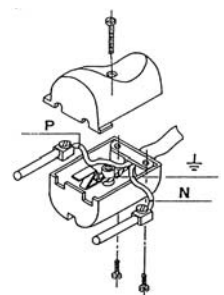


FIG.8 / ZCHNG. 8

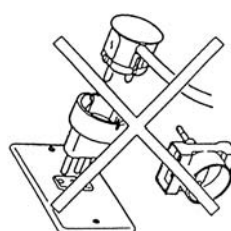


FIG.9 / ZCHNG. 9

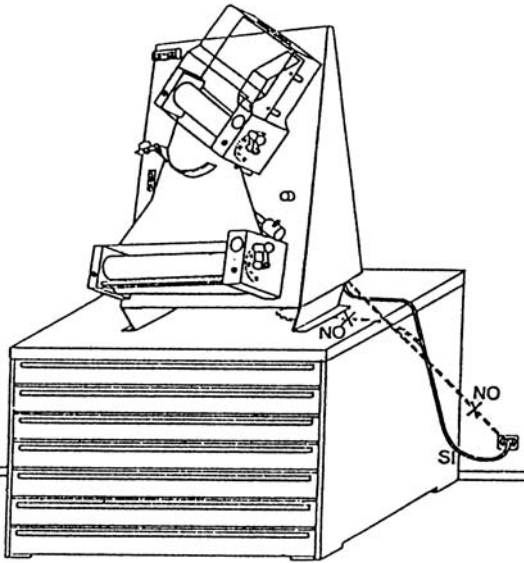


FIG.10 / ZCHNG. 10

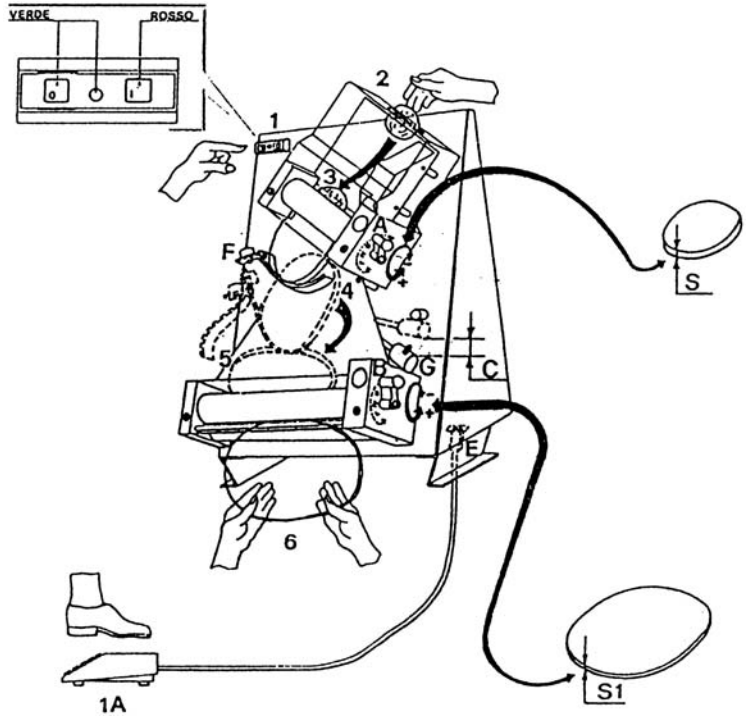
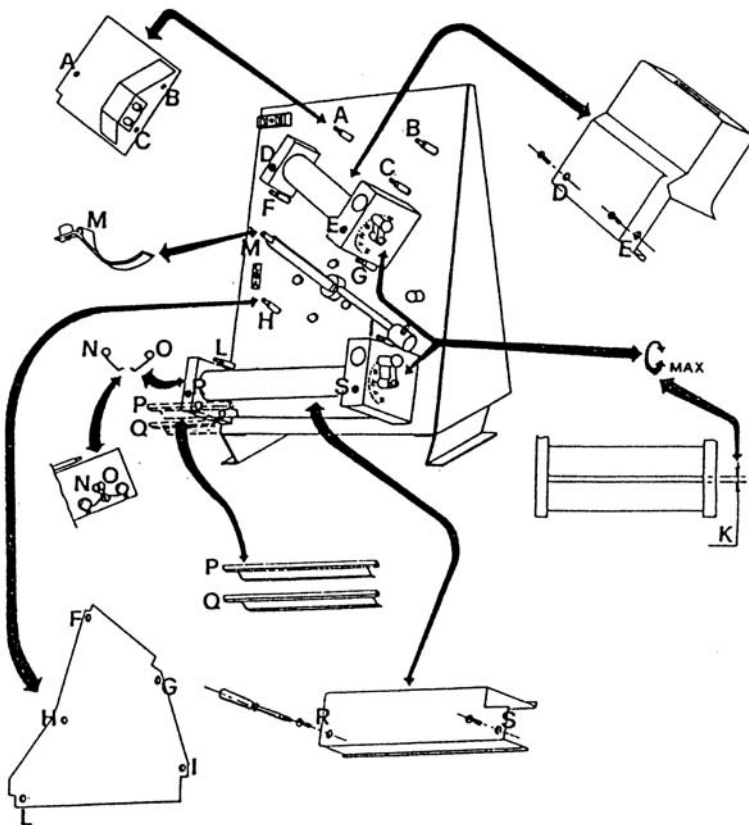


FIG.8 / ZCHNG. 11





UNE-EN ISO 9001