

05/2016

Mod: P32/X

Production code: P05R024024



Diamond
catering equipment



P42/XVM – M42A



**P32/X – RM32A
P42/X – RM42A**



P42/XV – P42TA

Manuale di istruzione

**Notice d'utilisation
Instruction manual
Handleiding
Instrukcja obsługi**

**Manual de instruções
Руководство по эксплуатации
Manual de instrucciones
Gebrauchsanweisungen**

FRANÇAIS

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Conformément à la Directive Basse Tension **2006/95 CE**, à la directive **2004/108 CE** (Compatibilité Electromagnétique), à la directive **2006/42 CE** (Machines), complétées par le marquage CE

Conformément au règlement CE N° **1935/2004** du Parlement Européen et du Conseil du **27 octobre 2004** concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Type d'appareil	FAÇONNEUSES
Marque commerciale	DIAMOND
Modèle	P42/XVM-P32/X-P42/XV M42A-RM32A-RM42A-RM42TA
Fabricant	PIZZA GROUP SRL

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans la CE sont les suivantes:

Normes ou d'autres documents

EN 55014-2:2006; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008;

EN 60335:2002 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 +FprAF:2009;

EN 60335-2-64:2000 + A1:2002;

EN ISO 12100-1:2009; EN ISO 12100-2:2009;

EN 62233:2003

Informations supplémentaires:

En qualité de fabricant et/ou représentant autorisé de la société faisant partie de la CE, je déclare sous ma propre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives mentionnées ci-dessus.

1. GARANTIE LÉGALE

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

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

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

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

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

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

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

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

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

2.2 À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

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

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

L'utilisateur est aussi tenu de:

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

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

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

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



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

⚠ ATTENTION:

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

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

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

2.3 CONSIGNES D'ENTRETIEN



-Observez toute consigne indiquée dans le manuel.

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

3 DÉPLACEMENT ET TRANSPORT

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

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

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

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

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

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

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

DANGER

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

4 PRÉPARATION DU LIEU DE L'INSTALLATION

4.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

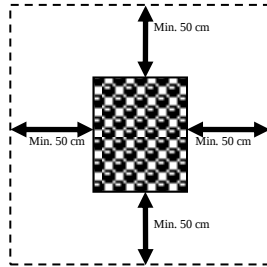
Avant toute opération de montage ou de démontage de l'appareil, l'installateur doit suivre toute consigne de sécurité prévue par la loi, et notamment:

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

4.2 LIEU DE L'INSTALLATION DE LA FAÇONNEUSE

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

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



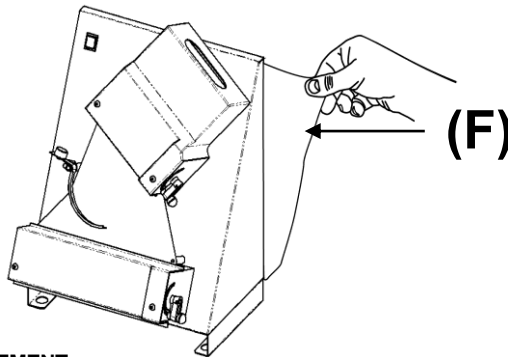
5 INSTALLATION

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

5.1 PLACEMENT DE LA FAÇONNEUSE

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

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



5.2 RACCORDEMENT

5.2.1 Raccordement électrique

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

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

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

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

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

5.2.1.1 Mise à la terre

DANGER

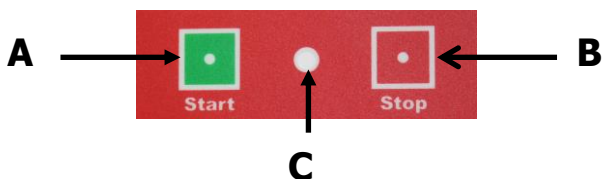
⚠ La mise à la terre de l'installation est obligatoire, ainsi que l'interrupteur différentiel conformément aux réglementations en vigueur.

6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE LA FAÇONNEUSE

6.1 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

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

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



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

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

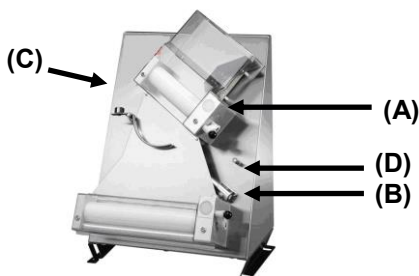


6.2 FONCTIONNEMENT

6.2.1 Réglage de l'épaisseur

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

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



Levier de réglage des rouleaux



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sensibilité maximale:

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

Sensibilité minimale:

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

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

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

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

Sensibilité maximale:

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

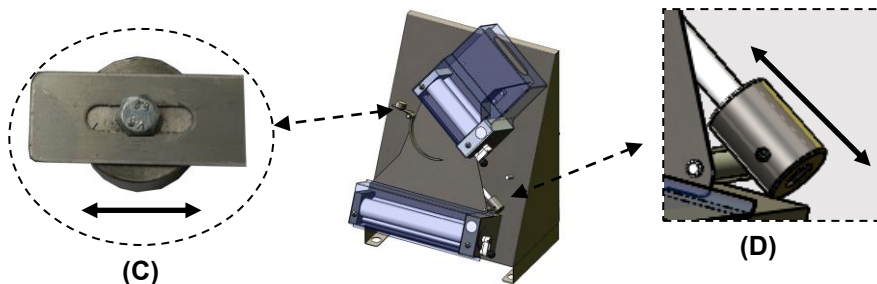
Sensibilité moyenne:

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

Sensibilité minimale

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

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



6.2.3 Séquence de travail

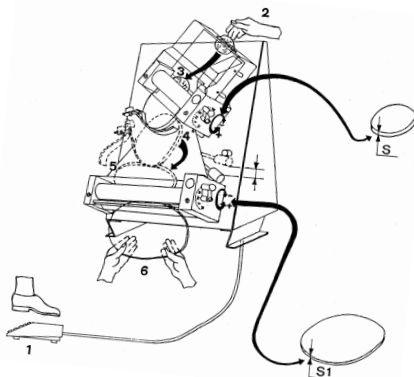


ATTENTION: Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est absolument interdit d'ôter les protections de sécurité; les composants qui bougent risquent de vous écraser les mains

Modèles avec rouleaux supérieurs obliques

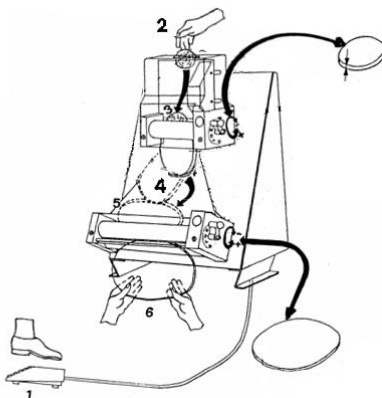
- 1) En pressant la commande à pédale, les rouleaux se mettent en marche (dans les modèles qui ne sont pas dotés de commande à pédale, appuyez sur la touche START du panneau de commande pour la mise en marche; appuyez sur la touche STOP pour l'arrêt)
- 2) Disposez la boule de pâte de façon à la faire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

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



Modèles dotés de rouleaux parallèles (création des disques)

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



Modèles dotés de rouleaux parallèles (création de rectangles)

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

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

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

6.3 ARRÊT

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

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

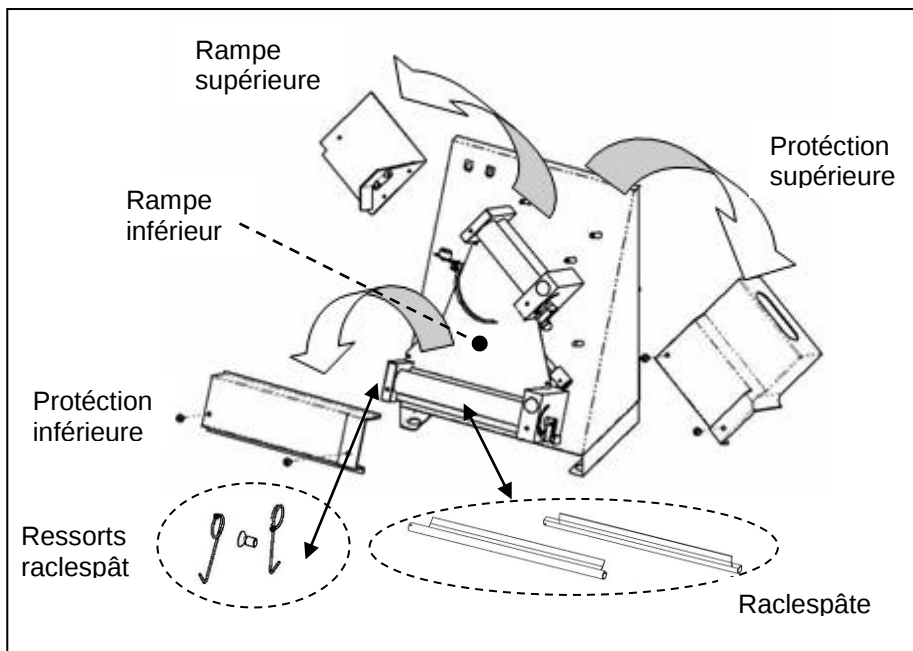
- assurez-vous que la façonneuse ne soit pas en fonctionnement et qu'elle soit complètement refroidie;
- assurez-vous que la façonneuse ne soit pas branchée;
- débranchez l'appareil de façon à ce que l'alimentation électrique ne soit activée accidentalement;
- utilisez les dispositifs de sécurité individuelle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

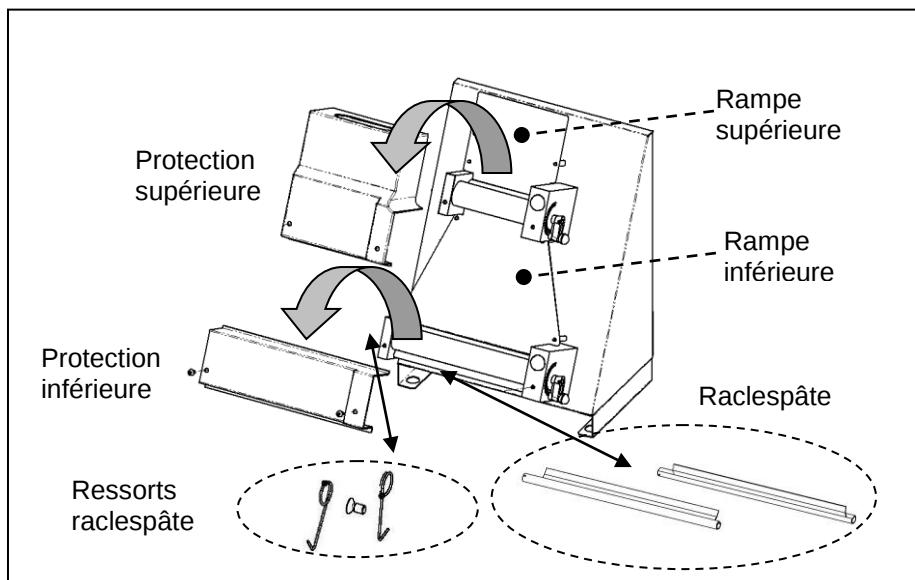
7.2 ENTRETIEN ORDINAIRE APRÈS L'UTILISATION DE LA FAÇONNEUSE

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

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

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

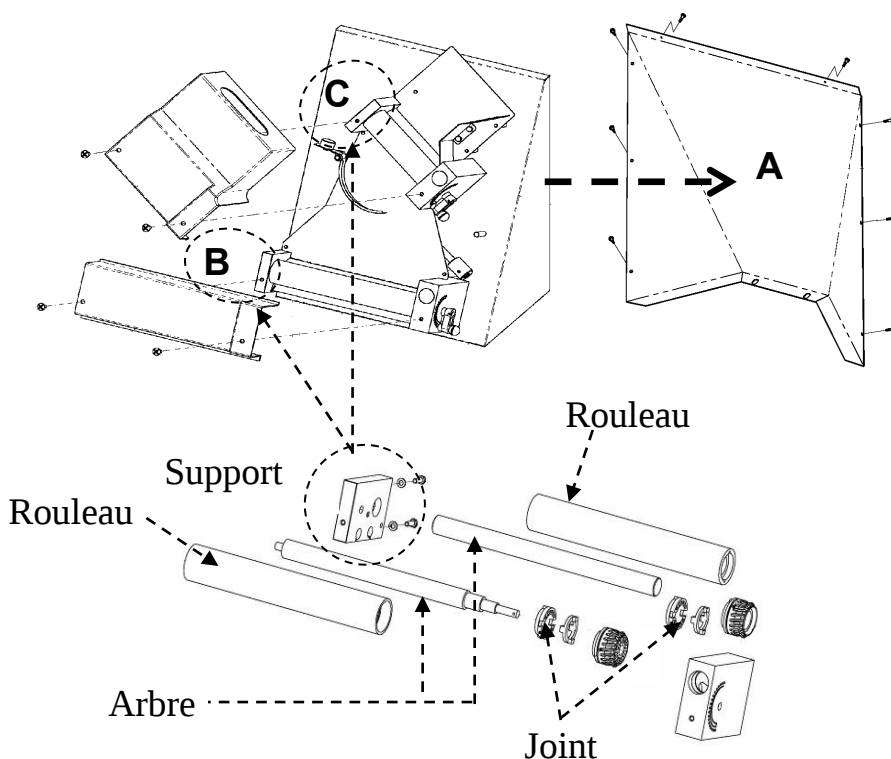




7.3 ENTRETIEN ADRESSÉE QUALIFIÉ

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

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



8 INFORMATIONS SUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

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

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

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

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

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

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

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

INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR



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



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