

02/2011

Mod: P42/XVM

Production code: P05MO25001



Diamond
catering equipment

NOTICE D'EMPLOI



FAÇONNEUSE

RM32A - RM42A - RM42TA (P42/XV) - M42A (P42/XVM)



Cachet du Revendeur
pour Garantie

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Conformément à la Directive Basse Tension **73/23 CEE**, à la Directive **89/336 CEE** (Compatibilité Électromagnétique), à la directive 98/37 CEE (machines), intégrées par le marquage CE selon la Directive 93/68 CEE.

Conformément au Règlement CE N° **1935/2004** du Parlement Européen et du Conseil du **27 octobre 2004** concernant les matériaux et les objets entrant en contact avec les produits alimentaires.

Type d'appareil

FAÇONNEUSES

Marque commerciale

DIAMOND

Modèle

**RM32A - RM42A - RM42TA (P42/XV)
M42A (P42/XVM)**

Fabricant

PIZZA GROUP S. r. l.

Adresse du fabricant

Téléphone

Téléfax

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans la CEE sont :

Normes ou autres documents

Rapport d'essai – Fiches techniques

EN 60335-1 EN 60335-2-64

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

EN 292 EN 294 EN 418

FLAM GAS

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Autres informations :

En qualité de fabricant et/ou représentant agréé de la société à l'intérieur de la CEE, l'on déclare sous sa responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives susmentionnées.

San Vito al Tagliamento (PN)

Bellotto Carlo

07.02.2010

Président



Nos appareils sont fabriqués et testés conformément aux prescriptions de sécurité indiquées par les directives européennes de référence.

Ce manuel s'adresse à toutes les personnes chargées de l'installation, l'utilisation et l'entretien afin qu'elles puissent profiter pleinement des caractéristiques du produit.

En cas de doutes concernant le contenu et pour tout éclaircissement, contacter le fabricant ou le service après-vente agréé en spécifiant le numéro du paragraphe en question.

Il est important que ce manuel soit conservé et suivi le produit dans tous ces déplacements (y compris lors de changement de propriétaire), afin de pouvoir être consulté le cas échéant et que le propriétaire dispose des informations nécessaires pour travailler dans des conditions de sécurité.

Le fabricant se réserve en outre la propriété de ce document et interdit à des tiers et aux termes de la loi la falsification, la traduction sans son autorisation.

Les informations techniques, les représentations graphiques et les spécifications présentes dans ce manuel ne peuvent pas être divulguées.

Le fabricant n'est pas obligé de notifier d'éventuelles modifications ultérieures du produit.

© Copyright 2009

SOMMAIRE

1 AVANT-PROPOS

- 1.1 SYMBOLES
- 1.2 UTILISATION PRÉVUE
- 1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL
- 1.4 CONSERVATION DU MANUEL
- 1.5 MISE À JOUR DU MANUEL
- 1.6 GÉNÉRALITÉS
- 1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER
- 1.8 GARANTIE LÉGALE
- 1.9 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT
- 1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR
- 1.11 ASSISTANCE TECHNIQUE
- 1.12 PIÈCES DE RECHANGE
- 1.13 PLAQUE SIGNALÉTIQUE
- 1.14 LIVRAISON DE L'APPAREIL

2 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

- 2.1 AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR
- 2.2 AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR
- 2.3 AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN

3 MANUTENTION ET TRANSPORT

4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

- 4.1 PRÉCAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ
- 4.2 LIEU DE L'INSTALLATION DE L' APPAREIL

5 INSTALLATION

- 5.1 PLACEMENT DE L' APPAREIL
- 5.2 BRANCHEMENT AUX INSTALLATIONS

5.2.1 Branchement électrique

5.2.1.1 Mise à la terre

6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE L'APPAREIL

6.1 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

6.2 PREMIER ALLUMAGE DE L' APPAREIL

6.2.1 Réglage de l'épaisseur

6.2.2 Réglage de la forme

6.2.3 Séquence de travail

6.3 PHASE D'EXTINCTION

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

7.2 ENTRETIEN ORDINAIRE INCOMBANT À L'UTILISATEUR

7.3 LUBRIFICATION DES ARBRES ET DES ROULEAUX

8 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

9 ÉCLATÉ ET PIÈCES DE RECHANGE

10 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

11 SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Cher client,
nous souhaitons avant tout vous remercier pour la préférence accordée en achetant un de nos produits et vous félicitons pour le choix effectué.

Afin de vous permettre d'utiliser au mieux votre nouvelle Façonneuse, nous vous invitons à suivre attentivement ce qui est décrit dans le présent manuel.

1 AVANT-PROPOS

Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications et caractéristiques techniques et/ou fonctionnelles du produit à tout moment et sans aucun préavis.

1.1 SYMBOLES

Dans le présent manuel, les points les plus importants sont mis en évidence par les symboles suivants :



INDICATION : Indications concernant la correcte utilisation du produit et les responsabilités des préposés.



ATTENTION : Point qui reporte une note particulièrement importante.



DANGER : Reporte une importante note de comportement pour la prévention d'accidents ou de dommages matériels

1.2 UTILISATION PRÉVUE

Les appareils qui font l'objet de ce manuel ont été exclusivement conçues pour le travail de pâtes à base de farine de céréales, en particulier pour les pizzerias, les boulangeries et les pâtisseries.

La destination d'emploi reportée ci-dessus et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules admises par le Fabricant : **ne pas utiliser l'appareil en désaccord avec les indications fournies.**



La destination d'emploi indiquée n'est prévue que pour les appareils ayant une totale efficacité structurelle, mécanique et des installations.

1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL

But :

Le but du manuel est celui de permettre à l'utilisateur de prendre ces mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériaux nécessaires pour une utilisation correcte, sûre et durable.

Contenu:

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Une scrupuleuse observation de ce qui est décrit dans celui-ci garantit un haut degré de sécurité et productivité de l'appareil.

1.4 CONSERVATION DU MANUEL

Conservation et Consultation :

Le manuel doit être conservé avec soin et doit être disponible pour la consultation, aussi bien de la part de l'utilisateur que des préposés au montage et à l'entretien.

Le manuel Instructions d'Utilisation et d'Entretien est partie intégrante de la machine.

Détérioration ou Perte :

Si nécessaire, demander une autre copie au fabricant ou au revendeur.

Transfert de l'appareil :

En cas de transfert de l'appareil, l'utilisateur est obligé de fournir le présent manuel au nouvel acquéreur.

1.5 MISE À JOUR DU MANUEL

Le présent manuel correspond à l'état de l'art au moment de l'émission sur le marché du produit.

Les appareils déjà présents sur le marché, avec relative documentation technique, ne seront pas considérés par le fabricant comme incomplets ou inadéquats suite à d'éventuelles modifications, adaptations ou application de nouvelles technologies sur des appareils de nouvelle commercialisation.

1.6 GÉNÉRALITÉS

Informations :

En cas d'échange d'informations avec le Fabricant ou le Revendeur de l'appareil, se référer au numéro de série et aux données d'identification indiquées sur la plaque.

Responsabilités :

En fournissant le présent manuel, le fabricant décline toute responsabilité, aussi bien civile que pénale, pour tout accident dû à la non observation partielle ou totale des spécifications contenues dans celui-ci.

Le Fabricant décline également toute responsabilité dérivant d'une utilisation impropre de l'appareil ou d'une utilisation non correcte de la part de l'utilisateur, de modifications et/ou de réparations non autorisées, d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour ce modèle.

Entretien extraordinaire :

Les opérations d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par un personnel qualifié et habilité à intervenir sur l'appareil auquel se réfère le présent manuel.

Responsabilités des opérations d'installation :



La responsabilité des opérations effectuées pour l'installation de l'appareil ne peut pas être considérée à la charge du Fabricant. Celle-ci est et reste à la charge de l'installateur, auquel incombe l'exécution des contrôles relatifs à la conformité des solutions d'installation proposées. En outre doivent être respectées les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où celui-ci est installé.

Utilisation :

L'utilisation de l'appareil est également subordonnée, outre aux recommandations contenues dans le présent manuel, au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où celui-ci est installé.

1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER

- Directive 2006/95/CE “Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension”.
- Directive 2004/108/CE “Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique et abrogeant la Directive 89/336/CEE”.
- Directive 89/391/CEE “Concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et la santé des travailleurs au travail”.
- Directive 2006/42/CE “Relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE”.
- Règlement N° 1935/2004 “Concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- Directive 85/374/CEE et Directive 1999/34/CE “Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux”.
- Directive 2002/95/CE “Relative à la limitation et à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques”.
- Directive 2002/96/CE et 2003/108/CE “Relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et modifications successives.”

- Directive EN 453:2000 “Machines pour l'industrie alimentaire – pétrisseuses pour produits alimentaires – prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène”.

1.8 GARANTIE LÉGALE

La durée de la garantie est conforme aux normes communautaires et court à partir de la date de la facture délivrée au moment de l'achat.

Dans cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement, seulement **franco notre usine**, les pièces détachées qui, pour des raisons dûment constatées et sans équivoques, présentent des défauts de fabrication, à l'exception des composants électriques et de ceux soumis à l'usure.

Les frais d'expédition et le coût de la main-d'œuvre ne sont pas compris dans la garantie.

Afin de pouvoir bénéficier de la garantie légale, conformément à la directive 1999/44/CE, l'utilisateur doit scrupuleusement observer les recommandations indiquées dans le présent manuel et en particulier :

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

La non-observation des recommandations contenues dans ce manuel impliquera l'immédiate déchéance de la garantie.

1.9 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT



Le fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, directe ou indirecte, en cas de :

- installation non conforme aux normes en vigueur dans le pays de référence et aux directives de sécurité ;
- non-observation des instructions contenues dans le manuel ;
- installation de la part de personnel non qualifié et non formé ;
- utilisation non conforme aux directives de sécurité ;
- modifications et réparations non autorisées par le Fabricant effectuées sur la machine ;

- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle d'appareil ;
- carence d'entretien ;
- évènements exceptionnels.

1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur de l'appareil doit être une personne adulte et responsable pourvue des connaissances techniques nécessaires pour l'entretien ordinaire des composants mécaniques et électriques de l'appareil.

Éloigner les enfants et tous ceux qui ne sont pas autorisés à l'utilisation de l'appareil pendant son fonctionnement.

1.11 ASSISTANCE TECHNIQUE

Le Fabricant est en mesure de résoudre tout problème concernant l'utilisation et l'entretien durant tout le cycle de vie du produit.

Le siège central est à votre disposition pour vous indiquer le centre d'assistance agréé le plus proche.

1.12 PIÈCES DE RECHANGE

Utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.

Ne pas attendre que les composants soient trop usés avant de les remplacer.

Remplacer un composant usé avant sa rupture favorise la prévention des accidents dus justement à la rupture imprévue des composants, qui pourraient provoquer de graves dommages aux biens et aux personnes.



Effectuer les contrôles périodiques d'entretien comme indiqué au chapitre "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".

1.13 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION

La plaquette signalétique située sur l'appareil reporte toutes les données caractéristiques, y compris les données du Fabricant, le **numéro de Série** et le marquage C€.

1.14 LIVRAISON DE L'APPAREIL

L'appareil est fourni dans un emballage spécial et fermé en carton et est fixé à l'aide de feuillards. À l'intérieur de l'emballage, outre l'appareil, se trouvent les instructions pour l'utilisation, l'installation et l'entretien et la déclaration de conformité selon la directive machines.

2 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

2.1 AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



Vérifier que l'emplacement prévu pour l'appareil soit conforme à la réglementation locale, nationale et européenne.

- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Ne pas effectuer de branchements électriques volants avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Vérifier que la mise à la terre de l'installation électrique soit efficace.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection prévu par la loi.

2.2 AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



Les conditions ambiantes du lieu où est installée l'appareil doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- le lieu doit être sec ;
- les sources hydrauliques et de chaleur doivent être à une distance adéquate ;
- la ventilation et l'éclairage doivent être appropriés et conformes aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur ;
- le plan d'appui doit être plat et compact afin de favoriser un nettoyage soigné ;
- il ne doit pas y avoir en proximité de l'appareil d'obstacles de toute nature pouvant empêcher la ventilation normale de celui-ci.
-

En outre l'utilisateur doit :

- veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil lorsque celui-ci est en marche ;
- observer les recommandations indiquées dans le présent manuel ;
- ne pas retirer ni manipuler les dispositifs de sécurité de l'appareil ;
- être toujours très attentif, bien observer son propre travail et ne pas utiliser l'appareil lorsque l'on est distrait ;
- effectuer toutes les opérations en toute sécurité et avec calme ;
- respecter les instructions et les avertissements mis en évidence par les plaquettes exposées sur l'appareil.

Les plaquettes sont des dispositifs de sécurité, elles doivent donc être toujours parfaitement lisibles. Au cas où elles seraient endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer en demandant une copie originale au Fabricant.

- À la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage ou d'entretien, couper le courant électrique



ATTENTION : Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est absolument interdit de retirer les protections de sécurité : les organes en mouvement pourraient vous écraser les mains

2.3 AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN



- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection.
- Avant de commencer toute opération d'entretien, s'assurer que l'appareil, au cas où elle aurait été utilisée, se soit refroidi.
- Au cas où un des dispositifs de sécurité s'avérerait déréglé ou ne fonctionnant pas, l'appareil doit être considéré comme en panne.
- Couper le courant électrique avant d'intervenir sur n'importe quelle partie de la machine.

3 MANUTENTION ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec toutes les pièces prévues dans un emballage spécial et fermé et fixé à l'aide de feuilards.

L'appareil doit être déchargé du moyen de transport en la soulevant avec un équipement adéquat.

Pour le transport de l'appareil jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roulette de portée adéquate.

Durant le levage, éviter les à-coups et les mouvements brusques.

S'assurer que les moyens de levage aient une portée supérieure au poids de la machine à soulever.

Toute la responsabilité du levage des charges reposera sur le conducteur des moyens de levage.

Laisser un espace libre d'au moins 20 cm entre l'appareil et les parois du local et/ou les autres appareils afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de la machine.

DANGER



**Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec les composants de l'emballage (ex. pellicules et polystyrène).
Risque d'étouffement !**

4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

4.1 PRÉCAUTIONS POUR LA SÉCURITÉ



La responsabilité des opérations effectuées sur le lieu d'emplacement de l'appareil est et reste à la charge de l'utilisateur ; celui-ci doit également effectuer les contrôles relatifs aux solutions d'installation proposées.

L'utilisateur doit obtempérer aux réglementations de sécurité locale, nationale et européenne.

L'appareil devra être installé sur des surfaces ayant une capacité portante adéquate.

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

Il est préférable que les utilisateurs s'adressent toujours à notre service d'assistance pour toute demande de techniciens qualifiés.

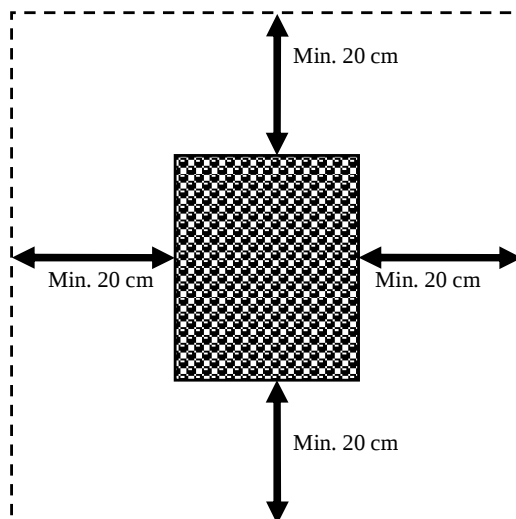
Au cas où interviendraient d'autres techniciens, il est recommandé de s'informer sur leurs capacités.

L'installateur, avant de commencer les phases de montage ou de démontage de l'appareil, doit obtempérer aux précautions de sécurité prévues par la loi et en particulier à :

- A) ne pas opérer dans des conditions adverses ;
- B) fonctionnants ;
- C) porter des gants de sécurité ;
- D) porter des chaussures de sécurité ;
- E) avoir des ustensiles munis d'isolation électrique ;
- F) s'assurer que la zone intéressée par les phases de montage et de démontage ne présente aucun obstacle.

4.2 LIEU DE L'INSTALLATION DE L' APPAREIL

Sur la figure ci-dessous sont indiquées les distances minimales devant être respectées lors du positionnement afin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de l'appareil, ainsi que pour une correcte ventilation.



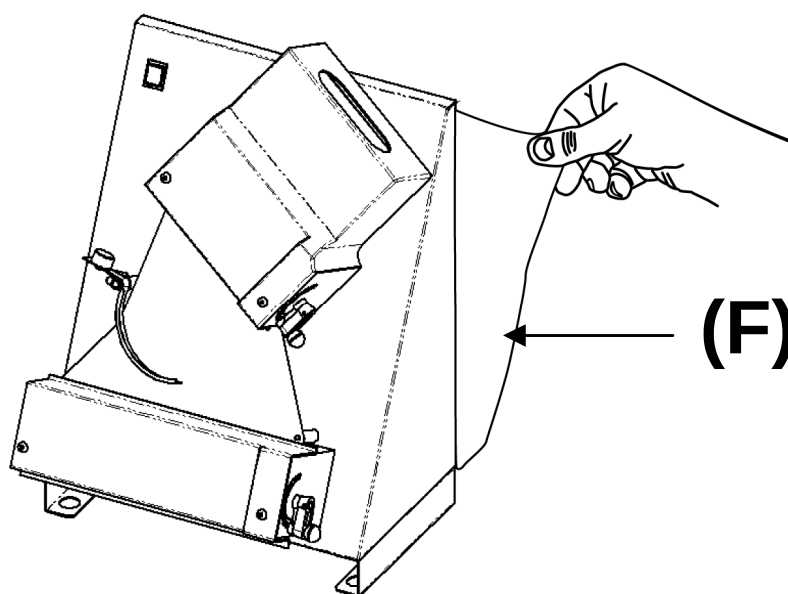
5 INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon la réglementation locale, nationale et européenne.

5.1 PLACEMENT DE L' APPAREIL

S'assurer que le plan d'appui de l'appareil ait une capacité portante adéquate et qu'il soit bien nivelé.

Après avoir extrait l'appareil de son emballage, le placer dans le lieu choisi tout en respectant les distances minimales (voir point 4.2). Retirer les éventuelles protections en polystyrène et **le film de protection (F)** en évitant d'utiliser des ustensiles pouvant endommager les surfaces.



5.2 BRANCHEMENT AUX INSTALLATIONS

5.2.1 Branchement électrique

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

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



Le branchement électrique (fiche) doit être facilement accessible même après l'installation de la pétrisseuse.

La distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble d'alimentation. En outre, le câble ne doit pas se trouver sous les pieds ou les roulettes d'appui de la machine.



Si le câble d'alimentation s'avère endommagé, celui-ci doit être remplacé par le service d'assistance technique ou par un technicien qualifié de manière à prévenir tout risque.

5.2.1.1 Mise à la terre

DANGER



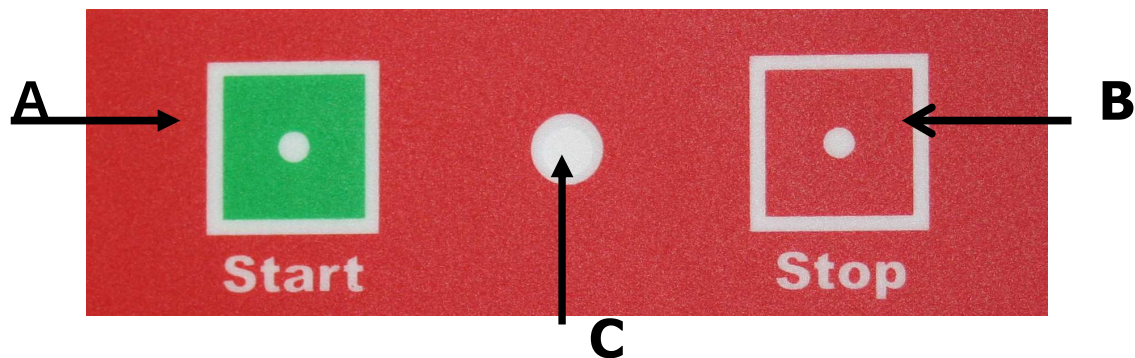
L'installation doit obligatoirement être pourvue de mise à la terre et d'interrupteur différentiel conformément aux lois en vigueur.

6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE L'APPAREIL

6.1 DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

Nos façonneuses sont dotées d'une centrale électronique de mise en marche/arrêt et de commande à pédale (à l'exception des modèles RM32AE -RM42AE – RM42TAE et M35 qui n'ont pas de commande à pédale).

Sur la figure ci-dessous sont reportées les touches de commande de la centrale.



- A) **START** – mise en marche des rouleaux
- B) **STOP** – arrêt des rouleaux
- C) **VOYANT** rouleaux en mouvement

Lorsque la commande à pédale est au sol, la mise en marche et l'arrêt des rouleaux peut également s'effectuer en pressant et relâchant la commande à pédale.

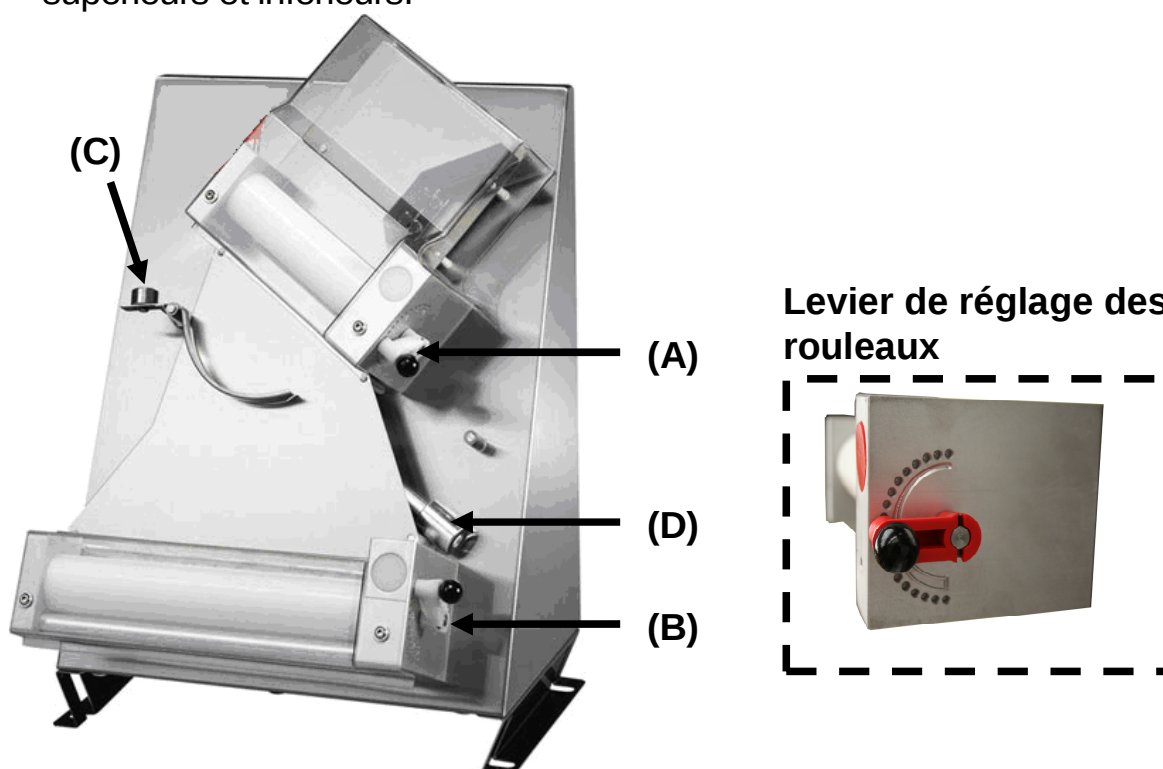


6.2 PHASE DE TRAVAIL

6.2.1 Réglage de l'épaisseur

Avec l'appareil à l'arrêt, il est possible de modifier à tout moment les paramètres d'épaisseur de la pâte.

Pour cette opération, utiliser les leviers de réglage des rouleaux supérieurs et inférieurs.



Afin de satisfaire chaque exigence, il est possible d'obtenir différentes épaisseurs de pâte en tournant les deux leviers (A et B) sur les différentes positions (de **Min** à **Max**). Le déblocage des leviers s'effectue en tournant le pommeau noir. L'épaisseur est modifiée en fonction du sens de rotation des leviers :

- **épaisseur minimale (-)** tourner dans le sens des aiguilles d'une montre
- **épaisseur maximale (+)** tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

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

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

N.B : Les réglages indiqués ci-dessus sont à titre indicatif. Ceux-ci doivent être définis après avoir effectué des essais de passage de la pâte, suivis d'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 afin d'éviter une pâte en dents de scie, effectuer un seul passage à travers les rouleaux.

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

Pour obtenir un bon formage du disque, il est nécessaire d'adapter la sensibilité de (fléau **D** + petite balance **C**) aux variations du poids de la pâte. Ces adaptations permettent de régler la vitesse de descente de la pâte. Après avoir desserré les vis de blocage, le contrepoids **D** peut coulisser le long du fléau en permettant la sélection de calibrages différents de la balance.

Sensibilité maximale :

- Faire glisser le contrepoids vers la petite balance (c'est-à-dire vers le centre de la barre)
- conseillé pour les grammages faibles.

Sensibilité minimale :

- Faire glisser le contrepoids vers l'extrémité de la barre (du côté opposé à la petite balance) ;
- conseillé pour les grammages élevés.

À la fin du réglage, bloquer le contrepoids en revissant la vis.

Procéder maintenant avec l'éventuel réglage du contrepoids de la petite balance (C) :

- en dévissant la vis de blocage, il est possible de modifier la position du contrepoids de la petite balance, ainsi que la sensibilité de la petite balance par rapport à sa position.

Sensibilité maximale :

- positionner le contrepoids vers l'intérieur ;
- conseillée pour les grammages faibles.

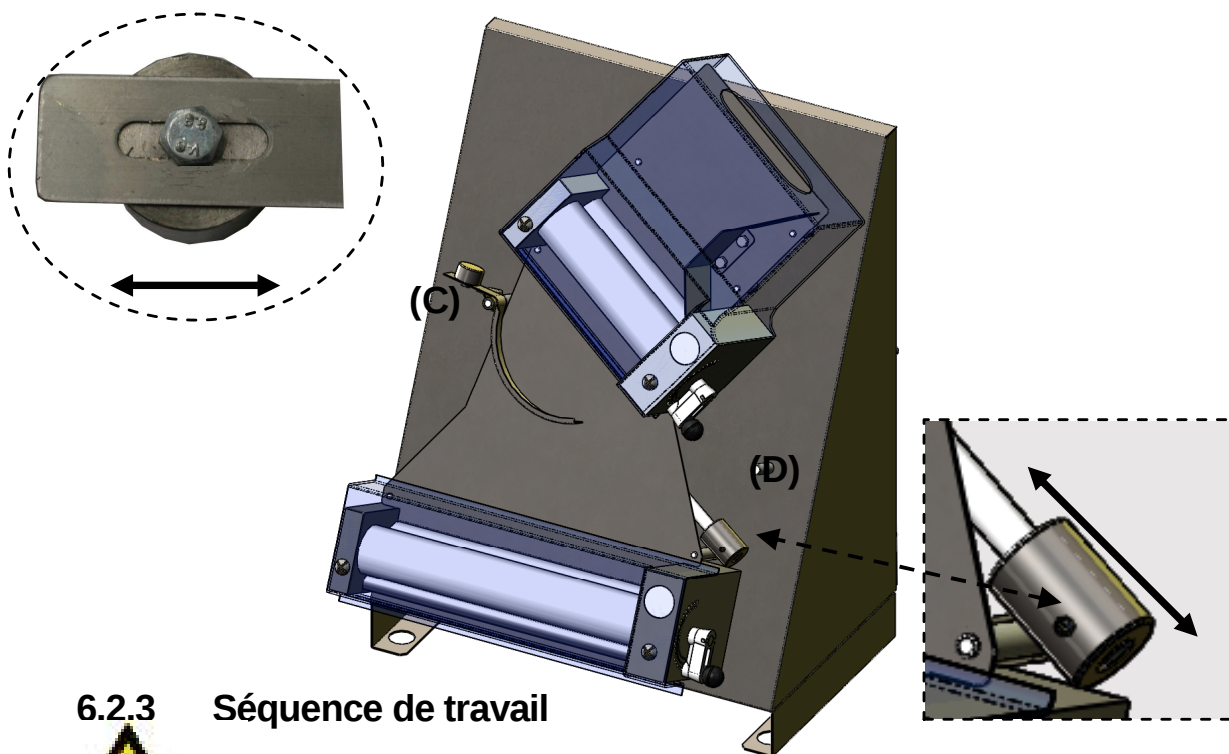
Sensibilité moyenne :

- positionner le contrepoids au centre de la barre ;
- conseillée pour les grammages moyens.

Sensibilité minimale :

- positionner le contrepoids vers l'extérieur ;
- conseillée pour les grammages élevés.

À la fin du réglage, bloquer le contrepoids en revissant la vis.



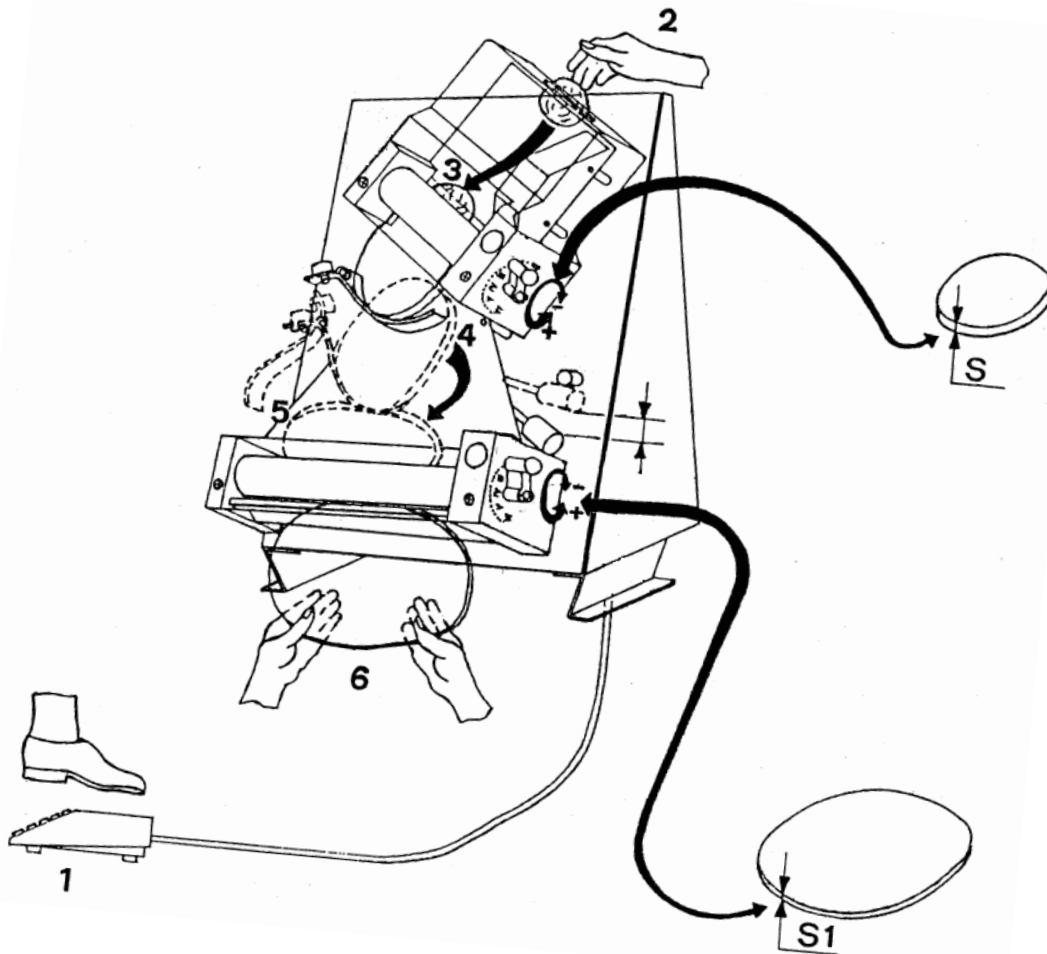
6.2.3 Séquence de travail



ATTENTION : Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est absolument interdit de retirer les protections de sécurité : les organes en mouvement pourraient vous écraser les mains

Modèles avec rouleaux supérieurs obliques

- 1) Mettre en marche la machine comme décrit au paragraphe 6.1
- 2) Positionner la boulette de pâte de manière à permettre son passage à travers les rouleaux supérieurs (écraser en coin une partie du bord de la pâte afin de favoriser son entrée entre les rouleaux)
- 3) Une fois la boulette pressée par les rouleaux supérieurs, celle-ci prend une première forme de disque, d'une épaisseur (S) opportune en fonction du réglage effectué par l'opérateur.
- 4) Le disque de pâte sortant des rouleaux supérieurs glisse sur la petite balance qui l'accompagne (en le tournant d'environ 90°) vers les rouleaux inférieurs.
- 5) Les rouleaux inférieurs pressent ultérieurement le disque jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée (S1)
- 6) Le disque sort des rouleaux inférieurs prêt pour être recueilli manuellement par l'opérateur.

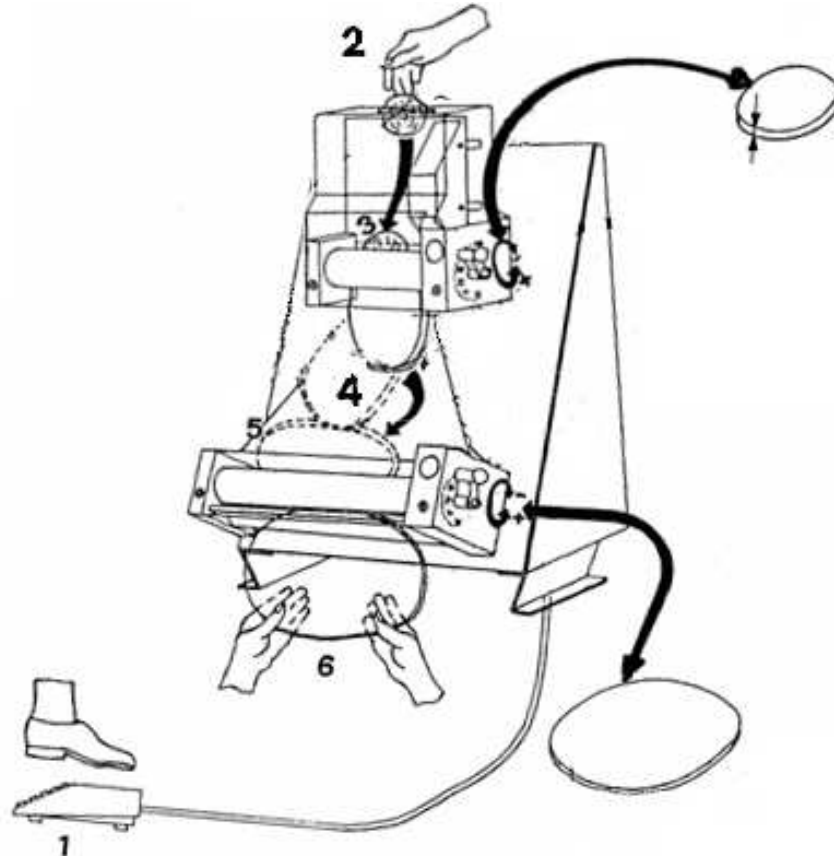


Modèles avec rouleaux parallèles (formage de disques)

- 1) Mettre en marche la machine comme décrit au paragraphe 6.1 ;
- 2) Positionner la boulette de pâte de manière à permettre son passage à travers les rouleaux supérieurs (écraser en coin une partie du bord de la pâte afin de favoriser son entrée entre les rouleaux)
- 3) Lorsque le passage à travers les rouleaux est sur le point d'être terminé, accompagner d'une main la descente de la pâte en la faisant avancer pas à pas jusqu'à la sortie. **Une fois celle-ci complétée, les rouleaux doivent être arrêtés.**

Une fois pressée par les rouleaux supérieurs, la boulette prend une première forme de disque, d'une épaisseur (S) opportune en fonction du réglage effectué par l'opérateur.

- 4) Tourner manuellement la pâte dans le sens transversal d'environ **90°** en la disposant pour le passage suivant dans la paire de rouleaux inférieurs, d'où une fois remis en marche, sortira un disque de l'épaisseur souhaitée (S1)
- 5) Le disque sort alors des rouleaux inférieurs prêt pour être recueilli manuellement par l'opérateur.



Modèles avec rouleaux parallèles (formage de rectangles)

Placer sous la machine un plat l bien propre et de taille compatible avec la largeur des pieds d'appui.

- 1) Mettre en marche la machine comme décrit au paragraphe 6.1 ;
- 2) Positionner la boulette de pâte de manière à permettre son passage à travers les rouleaux supérieurs (écraser en coin une partie du bord de la pâte afin de favoriser son entrée entre les rouleaux)
- 3) Durant ce passage, la pâte subit une première réduction de l'épaisseur.
- 4) Après la sortie des rouleaux supérieurs, il est indispensable pour les grammages moyens et élevés de procéder, avec des avancements pas-à-pas, à un élargissement manuel supplémentaire et constant de la pâte, en la disposant pour le passage suivant dans les rouleaux inférieurs d'où la pâte ainsi formée se déposera sur le plat.

N.B. Avec les modèles à un rouleau (M35), la pâte ne subira qu'une réduction d'épaisseur.

6.3 PHASE D'EXTINCTION

Pour arrêter l'appareil, relâcher la commande à pédale (pour les modèles qui en sont dotés) ou appuyer sur la touche STOP (pour les modèles qui ne sont pas dotés de pédale).

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ



Avant d'effectuer toute opération d'entretien, adopter les précautions suivantes :

- s'assurer que l'appareil soit éteint et complètement refroidi ;
- s'assurer que l'appareil soit débranché ;
- s'assurer que l'alimentation électrique ne puisse pas être réactivée accidentellement. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique ;
- utiliser les équipements de protection individuelle prévus par la directive 89/391/CEE ;
- opérer toujours avec des équipements appropriés pour l'entretien ;
- une fois terminés l'entretien ou les opérations de réparation et avant de remettre en marche l'appareil, réinstaller toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité.

7.2 ENTRETIEN ORDINAIRE INCOMBANT À L'UTILISATEUR

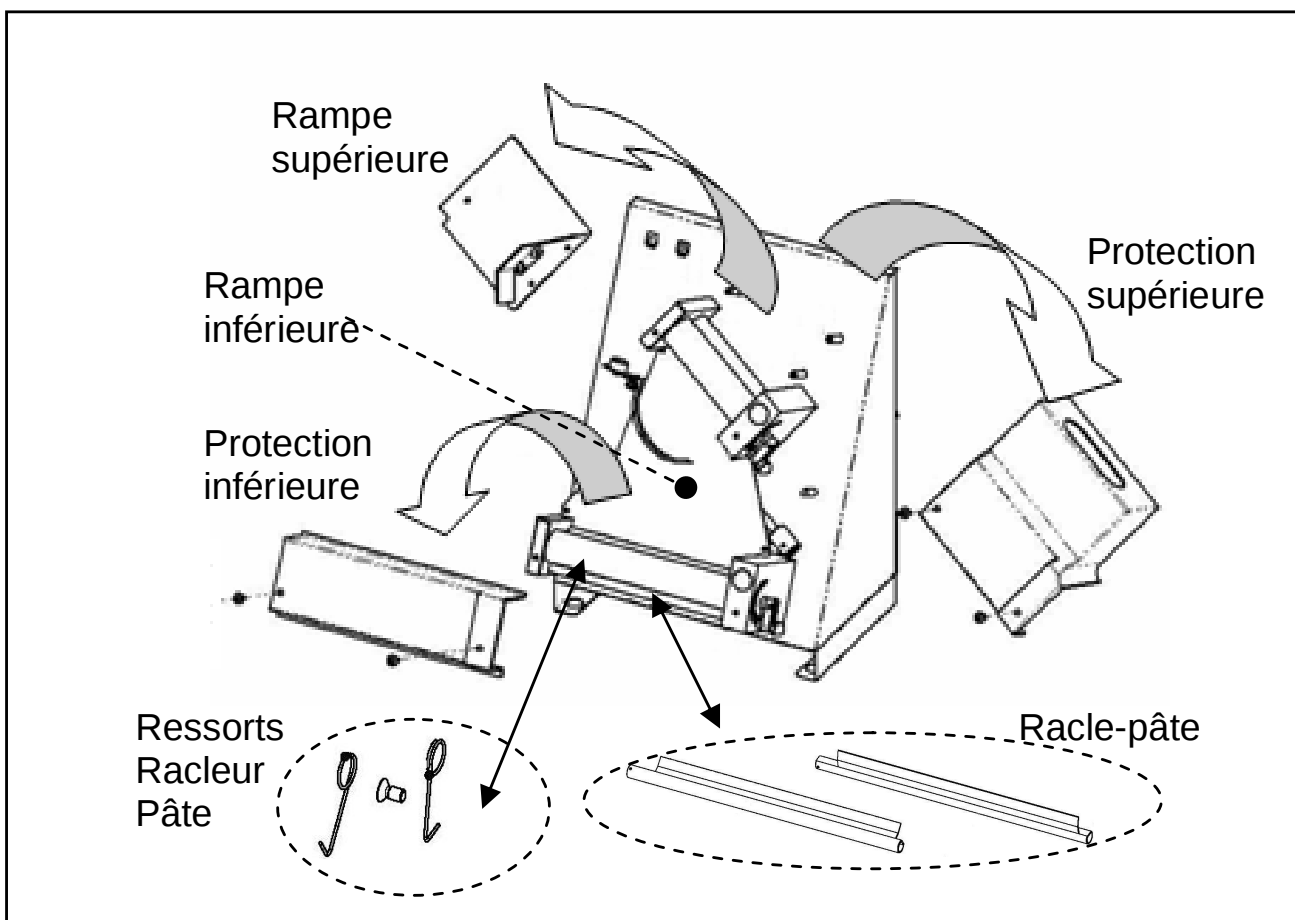
Comme pour tout autre appareil, nos appareils nécessitent d'un simple mais fréquent et soigné nettoyage afin de toujours garantir une rendement efficace et un fonctionnement régulier.

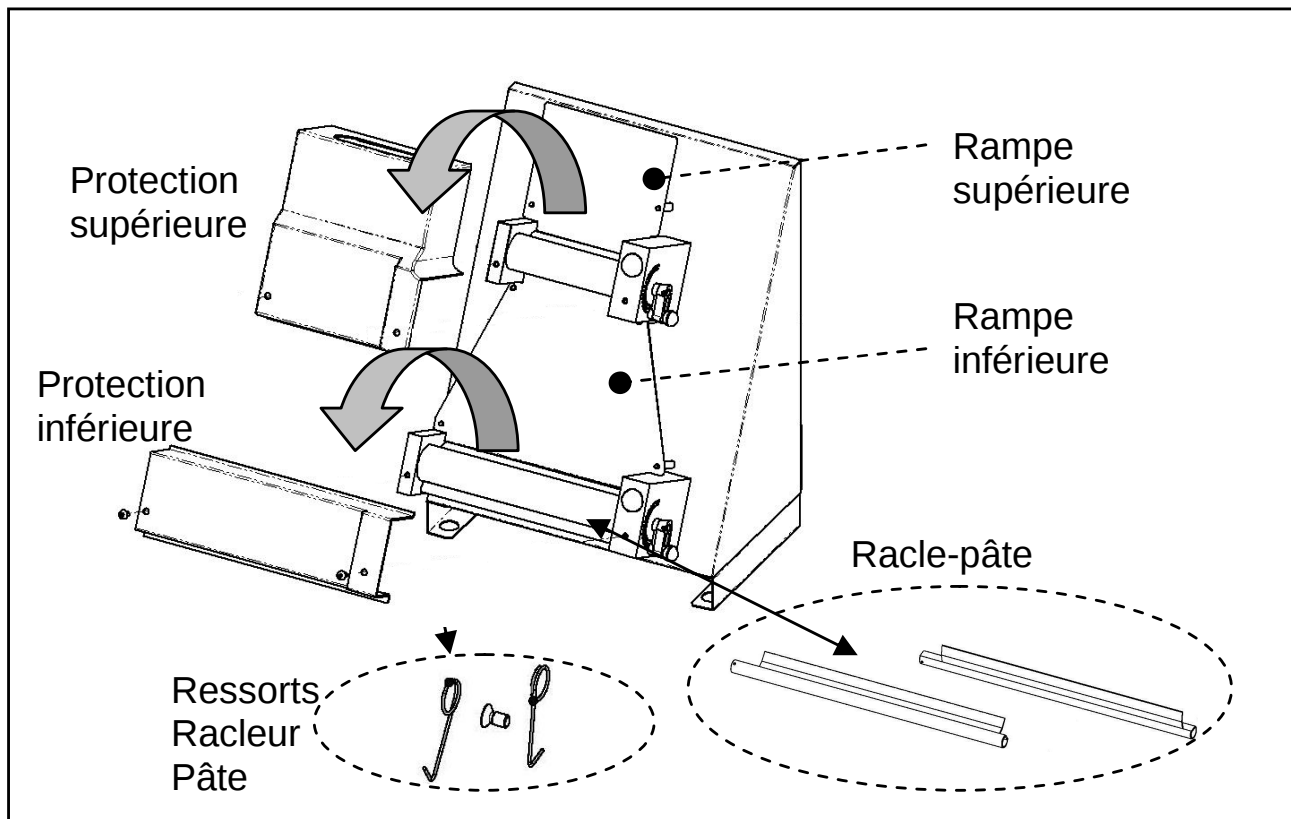


Il est recommandé de ne jamais utiliser de produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Éviter de manière absolue les jets d'eau, ustensiles divers et instruments rugueux ou abrasifs tels que les pailles de fer, les éponges ou autre pouvant endommager les surfaces et en particulier compromettre la sécurité du point de vue de l'hygiène.

- À l'aide d'un pinceau approprié , procéder à une première élimination des résidus de farine et de pâte.
- Retirer les protections, la petite balance et les rampes d'écoulement ;
- Décrocher les ressorts racle-pâte ;

- Retirer les racle-pâte ;
- Tourner les leviers de réglage jusqu'à la position condition d'ouverture maximale des rouleaux.
- Nettoyer soigneusement la machine et toutes les pièces y compris les pièces démontées, en utilisant une éponge ou un chiffon humidifiés avec de l'eau et du détergent à usage alimentaire ;
- Rincer suffisamment pour éliminer complètement le détergent ;
- Essuyer avec du papier absorbant à usage alimentaire, puis passer de nouveau sur toutes les surfaces en contact avec la pâte et puis sur toute la machine un chiffon souple et propre, imbibé d'un désinfectant spécifique pour machines alimentaires.





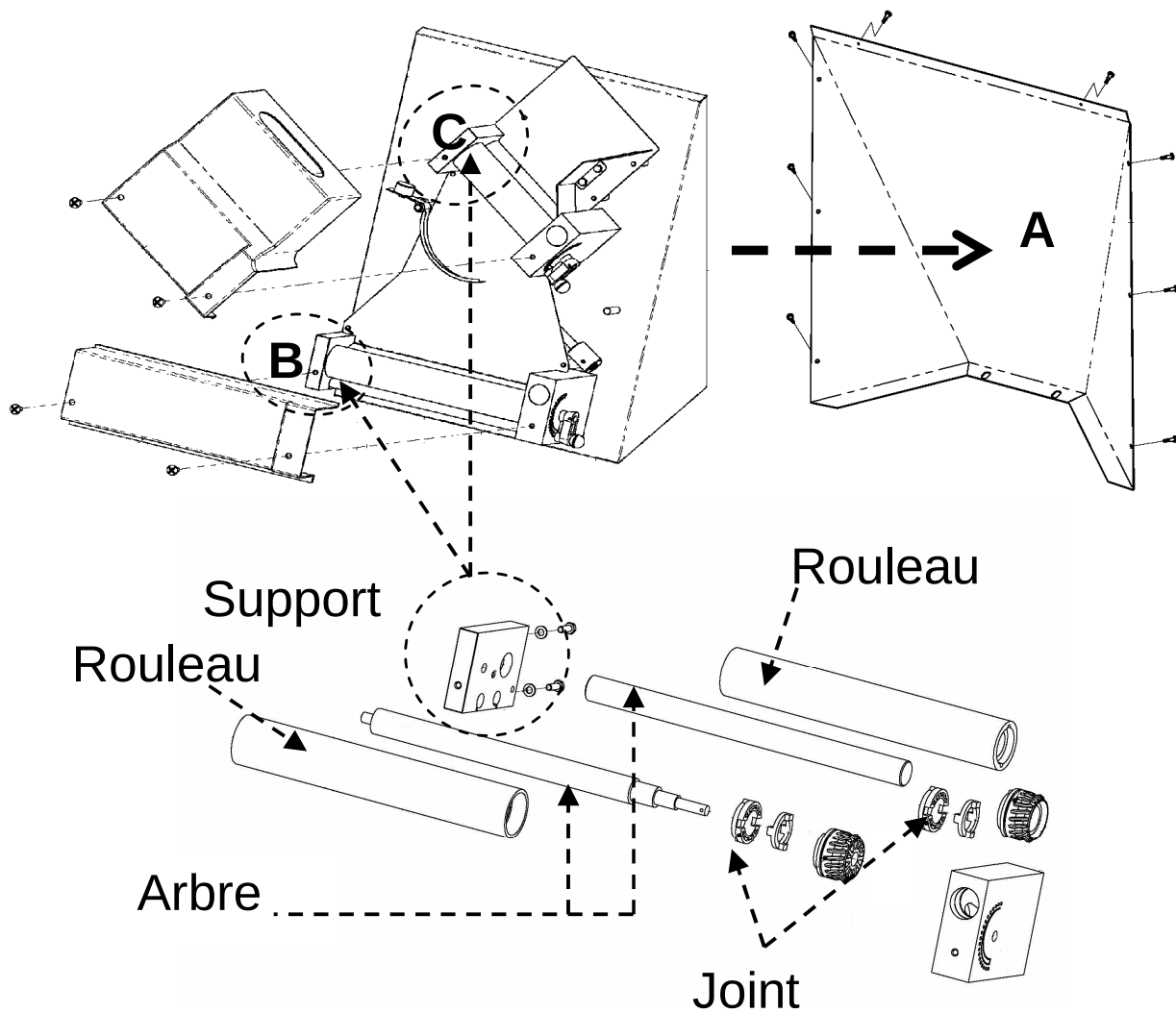
7.3 LUBRIFICATION DES ARBRES ET DES ROULEAUX

Il est indispensable d'effectuer la lubrification des arbres et des rouleaux avec une fréquence annuelle.

- Démontez les protections, les rampes, les ressorts et les racle-pâte ;
- Démontez d'abord le panneau arrière **A** (dévisser les vis de fixation) ;
- Démontez ensuite les supports **B** et **C** ;
- Retirez les rouleaux et les joints ;
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'aide d'une éponge, de l'eau tiède et du détergent à usage alimentaire ;
- Rincer suffisamment et essuyer avec du papier absorbant ;
- lubrifier aussi bien les arbres que les orifices des rouleaux avec

suffisamment d'huile de paraffine ;

- remonter et fixer toutes les pièces dans l'ordre inverse par rapport à la séquence de démontage.



8 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET L'ÉLIMINATION

La démolition et l'élimination de la machine sont une charge et une responsabilité exclusives du propriétaire qui devra agir conformément aux lois en matière de sécurité, respect et sauvegarde de l'environnement en vigueur dans son pays.

Le démantèlement et l'élimination peuvent être confiés à des tiers, à condition que ceux-ci soient des sociétés autorisées pour la récupération et l'élimination des matériaux en question.



INDICATION : *respecter toujours et dans tous les cas les normes en vigueur dans le pays où est effectuée l'élimination des matériaux et éventuellement pour en déclarer la mise au rebut..*



ATTENTION : *Toutes les opérations de démontage pour la démolition doivent être effectuées lorsque la machine est à l'arrêt et débranchée de l'alimentation électrique.*

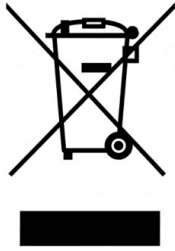
- *retirer tous les dispositifs électriques ;*
- *séparer les accumulateurs présents sur les cartes électroniques ;*
- *mettre au rebut la structure de la machine moyennant les sociétés autorisées ;*



ATTENTION : *L'abandon de la machine dans des zones accessibles constitue un grave danger pour les personnes et les animaux.*

La responsabilité pour tout dommage à des personnes et animaux retombe sur le propriétaire.

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS



"L'appareil rentre dans le domaine d'application de la directive européenne 2002/96/CE, qui prescrit de ne pas éliminer ce produit avec les déchets domestiques normaux. Afin d'éviter de possibles dommages à l'environnement ou à la santé de l'homme, nous vous prions de séparer ce produit des autres déchets afin de pouvoir le recycler en toute sécurité du point de

vue de l'environnement.

Pour plus d'informations sur les centres de collecte, contacter le bureau municipal ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit."

Le symbole de la poubelle barrée 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.