

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

FMI-31 / FMI-41



1 - INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Zona de trabajo

Para aprovechar al máximo el potencial de esta máquina, el usuario necesita una zona de trabajo como se muestra en la Fig. 4.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

Aunque esta máquina ha sido construida eléctrica y mecánicamente de acuerdo con las normas de seguridad e higiene en vigor, puede resultar peligrosa en las siguientes circunstancias:

- uso en condiciones y para fines distintos de los descritos por el fabricante;
- alteraciones de las protecciones y/o dispositivos de seguridad;
- incumplimiento de las instrucciones de instalación, funcionamiento, utilización y mantenimiento.

¡IMPORTANTE!

Todas las tareas de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por un personal cualificado y autorizado por el fabricante quien no se responsabilizará de averías causadas por una instalación incorrecta o manipulaciones.

1.3 Precauciones

¡IMPORTANTE!

Lea este manual detenidamente antes de instalar y utilizar la máquina.

¡AVISO!

Para evitar situaciones peligrosas y/o posibles daños personales causados por corrientes eléctricas, piezas mecánicas, incendios o problemas de higiene, debe seguir todas y cada una de las instrucciones de seguridad:

- Mantenga su zona de trabajo en orden.
- No utilice la máquina en entornos húmedos, mojados o con un alumbrado insuficiente.
- Mantenga a los niños y/o personas no autorizadas alejados de la máquina durante su funcionamiento.
- No manipule los dispositivos de seguridad bajo ningún concepto.
- No haga funcionar la máquina sin las tapas protectoras.
- Verifique que la máquina está conectada con la tensión correcta. El uso de una tensión incorrecta es peligroso.
- No introduzca sus manos ni otros objetos en las piezas que suponen un riesgo.
- Lleve ropa adecuada, conforme a las reglamentaciones de prevención de riesgos en vigor.
- Proteja el cable. (No utilice alargaderas.)
- Retire el enchufe de la toma de corriente

cuando la máquina está parada y antes de realizar las tareas de mantenimiento o traslado.

- La limpieza de las piezas en contacto con la masa debe realizarse siempre con la máquina apagada y el enchufe retirado. (No utilice agua a alta presión.)
- No haga funcionar ni manipule la máquina en caso de fallo de funcionamiento. Contacte con el personal cualificado inmediatamente.

2 - INSTALACIÓN

2.1 Instrucciones para el usuario

El lugar de instalación de la máquina deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Estar seco.
- Estar a una distancia razonable de las fuentes de agua y calor.
- Tener ventilación y alumbrado adecuados (conformes a las normas de seguridad e higiene previstas en la legislación vigente).

La superficie debe ser plana y lisa para garantizar el mayor nivel de limpieza.

¡IMPORTANTE!

El circuito de alimentación eléctrica debe incluir un interruptor diferencial automático apropiado para la máquina. También es necesario conectar la máquina a una buena tierra y verificar que la tensión y frecuencia de la red coinciden con las características técnicas que figuran sobre la placa descriptiva en la parte trasera de la máquina.

2.2 Procedimiento de instalación

La máquina se suministra en una caja cerrada sobre un palet de madera. Además de la máquina, la caja contiene las tapas protectoras de los rodillos, una herramienta de montaje, el manual de instrucciones y la declaración de conformidad según la Directiva de Maquinaria.

Para descargar la máquina, debe utilizarse un equipo de elevación adecuado.

Se recomienda utilizar un carro con ruedas para trasladar la máquina al lugar de instalación.

Sacar la máquina de la caja, colocando unas correas apropiadas debajo de la máquina, levantarla para retirar el palet, y colocar la máquina en su sitio dejando un espacio de 50 cm. alrededor para facilitar el uso, mantenimiento y limpieza de la máquina.

Montar las tapas protectoras fijándolas con los tornillos suministrados (Fig. 5).

¡CUIDADO!

Antes de utilizar la máquina, es obligatorio colocar las tapas protectoras suministradas en la caja. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños personales y/o materiales ocasionados por el incumplimiento de estas instrucciones.

2.3 Conexiones eléctricas

La conexión de la máquina a la red eléctrica se hace mediante un cable con clavija.

2.4 Ubicación de la máquina

El enchufe ha de ser accesible sin ningún tipo de desplazamiento de la máquina. El cable entre la máquina y la toma de corriente mural no debe ser tirante ni estar aplastado por la máquina.

3 - FUNCIONAMIENTO

3.1 Mandos (Fig. 6)

- A) Interruptor principal 0-1
- B) Pulsador verde I (MARCHA)
- C) Pulsador rojo O (PARO)
- D) Piloto de tensión

3.2 Prueba de funcionamiento

- Conecte la máquina a la red, introduciendo el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente.
- Gire el interruptor principal (A) (Fig. 6) a la posición (1). El piloto de tensión (D) se encenderá.
- Pulse el pulsador verde MARCHA (B) para arrancar la máquina (Fig. 6).
- Pulse el pulsador rojo PARO (C) para parar la máquina (Fig. 6).
- Ponga la máquina en marcha en vacío, deje que funcione durante algunos minutos y compruebe que funciona perfectamente.

4 - USO

Antes de cada ciclo de trabajo, asegúrese de que la máquina está perfectamente limpia. Si es necesario, limpie la máquina siguiendo las instrucciones del párrafo 5.1.

4.1 Uso de la máquina

- Utilice las manetas correspondientes para ajustar el grosor de masa en ambos grupos de rodillos.
- El espacio entre los rodillos superiores ha de ser bastante ancho, mientras que el espacio entre los rodillos inferiores ha de ser ajustado al grosor de masa deseado (realice varias pruebas para cerciorarse de que efectúa la operación sin problema y

obtiene el ajuste correcto).

- Ajuste la posición del contrapeso de balanza en función del tamaño y peso de la masa por laminar (realice varias pruebas para cerciorarse de que efectúa la operación sin problema y obtiene el ajuste correcto).
- Compruebe que las rasquetas de los rodillos están correctamente posicionadas y sus muelles perfectamente tensados (Fig. 8).
- Gire el interruptor principal (Fig. 7) a la posición (1).
- Pulse el pulsador verde MARCHA (Fig. 7) o pise el pedal de mando (opcional) para arrancar la máquina.
- Introduzca una pequeña bola de masa de harina - que habrá dejado levantar durante cinco horas por lo menos - a través de la abertura de la tapa superior (Fig. 7). Se recomienda aplastar ligeramente la bola de masa, para facilitar su entrada en los rodillos superiores.
- Una vez terminado, pulse el botón verde PARO (Fig. 7) para parar la máquina.
- Al final del ciclo de trabajo, gire el interruptor principal (Fig. 7) a la posición (0) para quitar la corriente.

¡IMPORTANTE!

No introduzca bolas de masa con un peso superior al previsto para cada máquina (véanse las especificaciones técnicas en la pág. 20).

4.2 Recomendaciones de uso

Utilice la máquina siempre con un espacio ancho entre los rodillos superiores para evitar esfuerzos excesivos en las piezas de transmisión.

4.3 Mando a pedal (Opcional)

- Con la máquina desconectada, inserte la clavija del mando a pedal en el enchufe situado en el lado de la máquina.
- Pulse el botón MARCHA para dar corriente al pedal.
- Pise el pedal de mando para arrancar la máquina. Suelte el pedal para parar la máquina.
- La máquina se pondrá en marcha cada vez que pise el pedal.
- Una vez terminado el ciclo de trabajo, pulse el botón PARO para desconectar el mando a pedal.

¡CUIDADO!

Para evitar una puesta en marcha intempestiva de la máquina, siempre desconecte el mando a pedal pulsando el botón PARO. Siempre pulse el botón PARO antes de retirar la clavija del mando a pedal del enchufe.

5 - MANTENIMIENTO - SOLUCIÓN DE PROBLEMAS - ELIMINACIÓN

¡CUIDADO!

Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza, debe desconectar la máquina de la red. En caso de avería o desperfectos de la máquina, debe contactar con el servicio de asistencia autorizado del fabricante.

5.1 Limpieza

- Desconecte la máquina de la red eléctrica.
- Limpie la máquina a fondo con productos neutros.
- Lave las partes externas de la máquina con una esponja húmeda.
- No utilice esponjas metálicas ni detergentes abrasivos.

5.2 Limpieza de las rasquetas de los rodillos

- Desenganchar los muelles de los rodillos inferiores, tirando de ellos hacia fuera (Fig. 8).
- Girar los ejes hacia dentro y limpiar las rasquetas de los rodillos con un trapo húmedo.
- Para volver a colocar las rasquetas de los rodillos en su posición inicial, proceda en orden inverso.

CONSEJO

Antes de cada ciclo de trabajo, asegúrese de que las rasquetas de los rodillos están bien sujetas (Fig. 8).

5.3 Paradas prolongadas

Antes de una parada prolongada de la máquina, desconecte el interruptor principal, limpie la máquina y cúbrala con una tela para protegerla de la suciedad.

5.4. Posibles anomalías y averías

En caso de avería o funcionamiento incorrecto, desconecte el interruptor principal y contacte con el servicio de asistencia de su distribuidor local. No desmonte las piezas internas de la máquina. El fabricante no se responsabiliza de daños causados por manipulaciones de la máquina.

La máquina no arranca.

- Interruptor principal desconectado.
- Gire el interruptor principal a la posición I.
- No hay tensión en el bloque motor.
- Contacte con el servicio de asistencia de su distribuidor local.

- El fusible de seguridad ha saltado.
- Contacte con el servicio de asistencia de su distribuidor local.

Fallo de los rodillos

- Piezas de transmisión rotas
- Contacte con el servicio de asistencia de su distribuidor local.

5.5 Eliminación y reciclaje

La máquina ha sido diseñada y construida para funcionar durante una media de 10.000 horas. Para la eliminación y reciclaje de la máquina al final de su vida útil, siga las disposiciones de las reglamentaciones nacionales aplicables.

CARACTERÍSTICAS	FMI-31	FMI-41
TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO	+15 / +45 C°	
ALIMENTACIÓN	230V / 50Hz	
POTENCIA	375 W	375 W
PESO MASA	80 - 210 g	210 - 700 g
DIÁMETRO PIZZA	140 - 300 mm	140 - 400 mm
DIMENSIONES		
- Ancho	420 mm	520 mm
- Fondo	450 mm	450 mm
- Alto	650 mm	712 mm
PESO NETO	35 Kg	45 Kg

1 - GENERAL INFORMATION

1.1 Operating area

In order to have the best exploitation of the potentiality of the machine, the operator need the area represented in PICT. 4.

1.2 General security indications

Although the machine is built in conformity to the required security rules regarding electrical, mechanical, and hygienic regulations it can be dangerous in following cases:

- Used in cases and conditions different to those described by the manufacturer.
- Modifications of the protections and/or safety devices.
- Inattention to the instructions of: installation, functioning, usage, maintenance.

IMPORTANT

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

1.3 Security indications

IMPORTANT

Carefully read this manual before installation and using the machine.

WARNING!

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

- Keep in order your working area.
- Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments.
- Keep the children and/or non authorized personnel away from the machine when functioning.
- Do not manumit for any reason the safety devices
- Do not remove the protection covers when functioning.
- Only utilize the machine with the correct voltage: an improper use is dangerous.
- Do not put hands or objects through dangerous parts.
- Dress with adequate clothes, in accordance to the regulations against all risks.
- Protect the cable. (Do not use extension cables).

- Disconnect the plug from the current point when the in machine is not functioning or before operations of maintenance or moving.
- Cleaning of the parts in contact with dough must always be carried out when the machine is off and disconnected. (Do not use high pressured water).
- Do not operate or manumit the machine if malfunctioning, and contact the qualified personnel only.

2 - INSTALLATION

2.1 Instructions for the user

The environment in which the machine must be installed must have the following characteristic:

- 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 and smooth for the best cleanliness.

IMPORTANT

The electric net must be provided with an automatic differential switch and this has to be suitable to the machine. It is particularly important to have a good ground system and that the electric tension and the frequency of the system correspond with the numbers of the technical specifications described on the small plate at the back of the machine.

2.2 Installation methods

The machine is supplied in a closed package on wood pallet. Inside the package, in addition to the machine, there are the protection covers for the rollers with a tool for assembling, the instruction book and the declaration of conformity according to the directives of the machine.

The machine must be unloaded lifting it with an adequate equipment.

Use a trolley with wheels, to move the machine to the installing area.

Take out the machine from the package by adequate belts under the machine, take off the pallet, and position the machine in the corresponding location, leaving a space of 50 cm. all around for the usage, cleanliness and maintenance of the machine.

Assemble the protection covers with the

included screws (PICT. 5).

WARNING!

Before using the machine obligatory apply the protection covers supplied inside the package. The manufacturer declines all responsibility for damages caused to things or persons if these instructions are not followed.

2.3 Electrical connections

The connection of the machine to the electrical network is made through a cable provided with a plug.

2.4 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.

3 - FUNCTIONING

3.1 Control devices (PICT. 6)

- A) Main Switch 0 - 1
- B) Green button I (START)
- C) Red button O (STOP)
- D) Line signalling

3.2 Functional verification

- Connect the machine to the current point inserting the line cord into the socket.
- Turn on the main switch (A) (PICT. 6) on position (1). The line signalling (D) will light up.
- Press the green button START (B) to turn on the machine (PICT. 6).
- Press the red button STOP (C) to turn off the machine (PICT. 6).
- Start the machine without using it, let it run for a few minutes and make sure it is functioning perfectly.

4 - USAGE

Before every work-cycle always make sure the machine is perfectly clean. If necessary clean the machine following point 5.1.

4.1 Usage of the machine

- Use the specific levers to adjust thickness on both roller units.
- The upper rollers must be adjusted to a fairly wide opening while the lower rollers must have an opening as wide as the

required thickness (run a few tests to correctly perform this operation).

- Adjust the position of the scale counter-weight according to the size and weight of the dough to be rolled (run a few tests to correctly perform this operation).
- Make sure the roller blades are in the correct position and their springs are well-tensioned (PICT. 8).
- Turn on the main switch (PICT. 7) on position (1).
- Press the green button START (PICT. 7) or press down the pedal control (optional), to turn on the machine.
- Introduce the small ball of dough made with flour and left to rise for at least 5 hours, through the opening of the highest cover (PICT. 7). It is recommended to squash the sides slightly so the ball of dough can easily go through the highest rollers.
- When finished, stop the machine pressing the button STOP (PICT. 7)
- At the end of the work-cycle, disconnect the power supply turning the main switch (PICT. 7) on position (0).

IMPORTANT

Do not insert balls of dough that are more heavy provided than the weight for each machine. (see technical specifications pag. 20)

4.2 Recommendations for use

Always use the machine with a wide opening between the upper rollers to prevent excessively straining the transmission components.

4.3 Pedal control (Optional)

- When the machine is off, insert the pedal control plug in the socket on the side of the appliance.
- Press the start button to power the pedal.
- Start the machine pressing down on the pedal control. Release the pedal to stop the machine.
- The machine will restart each time the pedal is pressed down.
- When finished, turn off the pedal control by pressing the stop button.

WARNING!

To prevent the appliance from accidentally restarting, always turn off the pedal by pressing the stop button. Only remove the pedal plug from the socket after pressing the stop button.

5 - MAINTENANCE - TROUBLE SHOOTING - DEMOLITION

WARNING!

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.

5.1 Cleaning

- Remove the plug from the electrical socket.
- Accurately clean using neutral products.
- Clean external machine parts with a damp sponge.
- Do not use metallic pads and abrasive detergents.

5.2 Roller blade cleaning

- Unhook the springs on the lower rollers by pushing them outwards (PICT. 8).
- Rotate the pins inwards and clean the roller blades with a damp cloth.
- To return the roller blades to their initially position, follow the above directions in reverse order.

INFORMATION

Before each work cycle make sure the roller blades are correctly fastened (PICT. 8).

5.3 Extended periods of disuse

Extended periods of disuse, turn off the main wall switch, clean the machine and cover it with a cloth to protect it from dust.

5.4. Possible anomalies and breakdown

In the event of breakdown or malfunctioning, turn off the wall fuse and contact your dealer's service center. Avoid dismantling internal machine parts. The manufacturer is not liable for any machine tampering.

The machine does not start

- Main switch off
- Turn on the main switch on position I
- No voltage on the power supply
- Contact your dealers's service center
- Safety fuse burnt out
- Contact your dealers's service center

Rollers malfunctioning

- Trasmission parts broken

- Contact your dealers's service center

5.5 Disposal and recycling

The machine was designed and constructed to work for an average of 10.000 hours.

When finished using the machine, follow national laws for disposal and recycling.

SPECIFICATIONS	FMI-31	FMI-41
OPERATING TEMPERATURE	+15 / +45 C°	
ENERGY SUPPLY	230V / 50Hz	
LOADING	375 W	375 W
DOUGH WEIGHT	80 - 210 g	210 - 700 g
PIZZA DIAMETER	140 - 300 mm	140 - 400 mm
DIMENSIONS		
- Width	420 mm	520 mm
- Depth	450 mm	450 mm
- Height	650 mm	712 mm
NET WEIGHT	35 Kg	45 Kg

1 - ALLGEMEINES

1.1 Arbeitsbereich

Um das Potential dieser Maschine bestens auszunutzen, sollte der Benutzer über einen Arbeitsbereich verfügen, so wie er auf der Abb. 4 zu sehen ist.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist in seinem elektrischen und mechanischen Teil gemäss den gültigen Sicherheitsvorschriften hergestellt worden. Folgende Umstände können jedoch Gefahrensituationen hervorrufen:

- Gebrauch unter Bedingungen und für Zwecke, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind;
- Änderungen an den Schutzabdeckungen und/oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbeachtung der Hinweise bezüglich Aufstellung, Betrieb, Benutzung und Wartung.

¡WICHTIG!

Sämtliche Aufstellungs- und Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem und vom Hersteller zugelassenem Personal ausgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder falsche Handhabung hervorgerufen werden.

1.3 Sicherheitsvorkehrungen

¡WICHTIG!

Bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen, lesen Sie dieses Handbuch bitte gründlich durch.

¡HINWEIS!

Um Gefahrensituationen und/oder möglichen persönlichen Schäden auszuweichen, die durch elektrischen Strom, mechanische Teile, Brände oder Gesundheitsprobleme hervorgerufen werden, müssen die nachfolgenden Sicherheitshinweise unbedingt beachtet werden:

- Halten Sie Ordnung an Ihrem Arbeitsplatz.
- Benutzen Sie die Maschine nicht in feuchter oder nasser Umgebung oder bei unzureichender Beleuchtung.
- Kinder und/oder nicht befugte Personen müssen von der in Betrieb befindlichen Maschine ferngehalten werden.
- Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen auf keinen Fall manipuliert werden.
- Die Maschine darf nur in Betrieb genommen werden, wenn die Schutzabdeckungen angebracht sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine an die zuständige Stromleitung angeschlossen ist. Die Verwendung einer falschen

Spannung ist gefährlich.

- Stecken Sie niemals die Hände oder einen Gegenstand in die gefahrbringenden Teile.
- Tragen Sie Arbeitskleidung, die den gültigen Vorschriften zur Gefahrenvorbeugung gerecht wird.
- Das Kabel muss abgedeckt werden. (Keine Verlängerungen benutzen.)
- Immer wenn die Maschine stillsteht und bevor sie gewartet oder an einen anderen Platz gebracht wird, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- Die mit dem Teig in Berührung kommenden Teile dürfen nur bei ausgeschalteter Maschine und abgezogenem Stecker gereinigt werden. (Kein Hochdruckwasser verwenden.)
- Im Falle einer Betriebsstörung versuchen Sie bitte nicht, das Gerät einzuschalten oder zu manipulieren. Wenden Sie sich bitte sofort an die zugelassene technische Dienststelle.

2 - AUFSTELLUNG

2.1 Hinweise für den Benutzer

Der Ort, an dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss folgende Bedingungen erfüllen:

- Er muss trocken sein.
- Angemessener Abstand zu Wasser- und Wärmequellen.
- Geeignete Belüftung und Beleuchtung (entsprechend den gültigen Vorschriften für Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz).

Die Oberfläche muss flach und glatt sein, um einen Höchstgrad an Sauberkeit zu gewährleisten.

¡WICHTIG!

Im elektrischen Versorgungskreis ist ein für die Maschine geeigneter automatischer Differentialschalter vorzusehen. Das Gerät muss einwandfrei geerdet sein. Prüfen Sie nach, ob die Netzspannung und die Netzfrequenz mit den auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes angegebenen technischen Merkmalen übereinstimmen.

2.2 Aufstellungsvorgang

Die Maschine wird in einer geschlossenen Kiste auf einer Holzpalette angeliefert. Neben der Maschine enthält die Kiste auch die Schutzabdeckungen der Rollen, ein Montagewerkzeug, das Betriebshandbuch und die Konformitätserklärung gemäss Maschinenrichtlinie.

Zum Abladen der Maschine ist eine geeignete Hubvorrichtung zu verwenden. Zum Befördern der Maschine bis zu ihrem

Aufstellungsort empfiehlt sich ein Rollenwagen.

Die Maschine durch Unterlegen geeigneter Riemen aus der Kiste heben, die Palette entfernen und das Gerät so auf seinen Platz stellen, dass rundherum etwa 50 cm Freiraum für die Bedienung, Wartung und Reinigung verbleibt.

Die Schutzabdeckungen anlegen und mit den mitgelieferten Schrauben befestigen (Abb. 5).

¡VORSICHT!

Vor dem Gebrauch der Maschine müssen unbedingt die in der Kiste mitgelieferten Schutzabdeckungen angebracht werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für persönliche und/oder materielle Schäden, die wegen Nichteinhaltung dieser Vorschriften verursacht werden.

2.3 Elektrische Anschlüsse

Das Gerät wird mit einem Kabel und Stecker an das elektrische Stromnetz angeschlossen.

2.4 Standort der Maschine

Der Stecker muss ohne Verschieben der Maschine zugänglich sein. Das Kabel von der Maschine zur Wandsteckdose darf weder gespannt sein noch von der Maschine eingequetscht werden.

3 - BETRIEB

3.1 Schalter (Abb. 6)

- A) Hauptschalter 0-1
- B) Grüne Drucktaste I (LAUF)
- C) Rote Drucktaste (STOPP)
- D) Kontrolllampe Strom

3.2 Funktionstest

- Schliessen Sie die Maschine an das Stromnetz an, indem Sie das Versorgungskabel in die Steckdose stecken.
- Drehen Sie den Hauptschalter (A) (Abb. 6) auf die Position (1). Die Kontrolllampe (D) leuchtet auf.
- Drücken Sie auf die grüne Drucktaste für LAUF (B), um die Maschine in Gang zu setzen (Abb. 6).
- Drücken Sie auf die rote Drucktaste für STOPP (C), um die Maschine zum Stillstand zu bringen (Abb. 6).
- Setzen Sie die Maschine ohne Inhalt in Gang und lassen Sie sie ein paar Minuten lang laufen, um ihren einwandfreien Betrieb zu prüfen.

4 - GEBRAUCH

Vor jedem Arbeitszyklus sollten Sie sich vergewissern, dass die Maschine einwandfrei sauber ist. Falls erforderlich, reinigen Sie das Gerät wie unter Punkt 5.1 beschrieben.

4.1 Gebrauch der Maschine

- Benutzen Sie die Stellknöpfe, um an beiden Rollengruppen die Teigstärke einzustellen.
- Der Abstand zwischen den oberen Rollen muss ziemlich gross sein, während der Abstand zwischen den unteren Rollen auf die gewünschte Teigdicke einzustellen ist. (Unternehmen Sie mehrere Versuche um sicherzustellen, dass der Vorgang problemlos abläuft und die Einstellung richtig ist.)
- Stellen Sie je nach Grösse und Gewicht der auszurollenden Teigmasse die Position des Gegengewichtes der Waage ein. (Unternehmen Sie mehrere Versuche um sicherzustellen, dass der Vorgang problemlos abläuft und die Einstellung richtig ist.)
- Prüfen Sie nach, ob die Schaber der Rollen richtig positioniert und ihre Federn einwandfrei gespannt sind. (Abb. 8).
- Drehen Sie den Hauptschalter (Abb. 7) auf die Position (1).
- Drücken Sie auf die grüne Drucktaste für LAUF (Abb. 7) oder treten Sie auf das Fusspedal (wahlweise), um die Maschine in Gang zu setzen.
- Stecken Sie eine kleine Teigkugel - der Teig muss mindestens fünf Stunden lang aufgehen - durch die Öffnung im oberen Deckel (Abb. 7). Es empfiehlt sich, die Teigkugel ein wenig flachzudrücken, um ihren Eintritt in die oberen Rollen zu erleichtern.
- Nach Fertigstellung drücken Sie auf die grüne Drucktaste für STOPP (Abb. 7), um die Maschine anzuhalten.
- Drehen Sie am Ende des Arbeitszyklus den Hauptschalter (Abb. 7) auf die Position (0), um die Stromzufuhr zu unterbrechen.

WICHTIG!

Stecken Sie keine Teigkugeln mit mehr als dem jeweils zulässigen Gewicht in die Maschine (siehe hierzu die technischen Hinweise auf Seite 20).

4.2 Gebrauchsempfehlungen

Achten Sie immer auf einen ausreichenden Abstand zwischen den oberen Rollen, um eine übermässige Belastung der Antriebselemente zu vermeiden.

4.3 Pedalschaltung (wahlweise)

- Stecken Sie bei abgeschalteter Maschine

den Stecker der Pedalschaltung in den seitlich an der Maschine vorgesehenen Anschlussstecker.

- Drücken Sie auf die Drucktaste LAUF, um das Pedal unter Strom zu setzen.
- Treten Sie auf das Pedal, um die Maschine in Gang zu setzen. Lassen Sie das Pedal los, um die Maschine anzuhalten.
- Bei jedem Tritt auf das Pedal setzt sich die Maschine in Gang.
- Nach Beendigung des Arbeitszyklus drücken Sie auf die Drucktaste STOPP, um die Pedalschaltung abzuschalten.

VORSICHT!

Um ein ungewünschtes Anlaufen der Maschine zu verhindern, muss die Pedalschaltung immer mit der Drucktaste STOPP ausgeschaltet werden. Drücken Sie immer zuerst auf STOPP bevor Sie den Stecker der Pedalschaltung aus dem Anschluss ziehen.

5 - WARTUNG - PROBLEMLÖSUNG - ENTSORGUNG

VORSICHT!

Vor jedem Eingriff zwecks Wartung oder Reinigung muss die Stromzufuhr zur Maschine unterbrochen werden. Bei Störungen oder Schäden an der Maschine wenden Sie sich bitte an den Technischen Dienst des Herstellers.

5.1 Reinigung

- Stromleitung zur Maschine abschalten.
- Die Maschine gründlich mit neutralen Putzmitteln reinigen.
- Von aussen wird die Maschine mit einem feuchten Schwamm abgerieben.
- Bitte keine Metallschwämme und keine scheuernden Putzmittel verwenden.

5.2 Reinigen der Rollenschaber

- Die Federn der unteren Rollen loshaken und nach aussen abziehen (Abb. 8).
- Die Achsen nach innen drehen und die Rollenschaber mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Zum Wiedereinsetzen der Rollenschaber in ihre Ausgangsposition ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.

BITTE BEACHTEN

Vergewissern Sie sich vor jedem Arbeitszyklus, dass die Rollenschaber einwandfrei festsetzen (Abb. 8).

5.3 Längere Stillstandzeiten

Wenn ein längerer Stillstand der Maschine vorauszusehen ist, muss der Hauptschalter ausgeschaltet, die Maschine gereinigt und

zum Schutz gegen das Eindringen von Schmutz mit einem Tuch abgedeckt werden.

5.4. Mögliche Unregelmässigkeiten und Störungen

Im Fall einer Störung oder eines Funktionsfehlers schalten Sie bitte den Hauptschalter aus und wenden Sie sich an den technischen Dienst Ihres Vertriebsagenten. Es dürfen keine inneren Teile der Maschine ausgebaut werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unbefugte Eingriffe in die Maschine hervorgerufen werden.

Die Maschine läuft nicht an.

- Hauptschalter ausgeschaltet.
- Drehen Sie den Hauptschalter auf die Position I.
- Keine Spannung im Motor.
- Wenden Sie sich bitte an den technischen Dienst Ihres Vertriebsagenten.
- Die Sicherung ist durchgebrannt.
- Wenden Sie sich bitte an den technischen Dienst Ihres Vertriebsagenten.

Versagen der Rollen

- Bruch der Antriebsteile.
- Wenden Sie sich bitte an den technischen Dienst Ihres Vertriebsagenten.

5.5 Entsorgung und Wiederaufbereitung

Die Maschine ist in ihrem Entwurf und Bau für eine durchschnittliche Zeit von 10.000 Betriebsstunden vorgesehen. Für die Entsorgung und Wiederaufbereitung der Maschine am Ende ihrer Lebensdauer sind die jeweils anwendbaren nationalen Vorschriften zu befolgen.

EIGENSCHAFTEN	FMI-31	FMI-41
BETRIEBSTEMPERATUR	+15 / +45 C°	
BESCHICKUNG	230V / 50Hz	
LEISTUNG	375 W	375 W
TEIGGEWICHT	80 - 210 g	210 - 700 g
PIZZADURCHMESSER	140 - 300 mm	140 - 400 mm
ABMESSUGEN		
- Breite	420 mm	520 mm
- Tiefe	450 mm	450 mm
- Höhe	650 mm	712 mm
NETTOGEWICHT	35 Kg	45 Kg

1 - GÉNÉRALITÉS

1.1 Zone de travail

Afin d'obtenir les meilleures performances de cette machine, l'utilisateur doit disposer d'un espace de travail comme montré sur la Fig. 4.

1.2 Consignes générales de sécurité

Cette machine est électriquement et mécaniquement construite conformément aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Néanmoins elle peut présenter des risques dans les cas suivants :

- utilisation dans des conditions anormales et pour un autre usage que celui prévu par le fabricant ;
- altération des protections et/ou des dispositifs de sécurité ;
- non respect des consignes d'installation, de fonctionnement, d'utilisation et d'entretien.

IMPORTANT !

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié et agréé par le fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une installation incorrecte ou des interventions non autorisées.

1.3 Précautions

IMPORTANT

Veuillez lire attentivement la présente notice avant d'installer et d'utiliser votre machine.

AVERTISSEMENT

Pour prévenir les situations dangereuses et/ou les éventuels risques de dommages corporels causés par les courants électriques, les pièces mécaniques, les incendies ou les problèmes d'hygiène, il convient de respecter strictement les consignes de sécurité ci-après :

- Maintenez votre zone de travail dégagée.
- N'utilisez pas votre machine dans des milieux humides, mouillés ou avec un éclairage insuffisant.
- Tenez les enfants et/ou les personnes non autorisées éloignées de la machine lors de son utilisation.
- Ne manipulez en aucun cas les dispositifs de sécurité.
- Ne faites pas marcher la machine sans les capots de protection.
- Assurez-vous que la machine est branchée sur la tension correcte. Le branchement à une tension autre que celle spécifiée, est dangereux.

- N'introduisez jamais vos doigts ni d'autres objets dans les pièces susceptibles d'entraîner des risques.
- Portez des vêtements appropriés, conformément à la réglementation applicable en matière de prévention des risques professionnels.
- Protégez le câble. (N'utilisez pas de rallonge).
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise lorsque la machine n'est pas utilisée et pour réaliser toute opération d'entretien ou pour déplacer l'appareil.
- Le nettoyage des pièces en contact avec la masse doit être toujours effectué la machine hors tension et la prise débranchée. (N'utilisez pas de jet haute pression).
- En cas d'incident de fonctionnement, ne continuez pas à utiliser votre machine et ne cherchez pas à la réparer. Contactez immédiatement un professionnel qualifié.

2 - INSTALLATION

2.1 Consignes pour l'utilisateur

Le lieu d'installation de la machine doit réunir les conditions suivantes :

- Il doit être sec.
- Il doit être à une distance raisonnable des sources d'eau et de chaleur.
- Il doit avoir une aération et un éclairage adéquats (conformes aux normes de sécurité et d'hygiène applicables).

La surface d'installation doit être plane et lisse pour garantir une hygiène optimale.

IMPORTANT !

Le circuit d'alimentation électrique doit être équipé d'un interrupteur différentiel automatique approprié à la machine. La machine doit être également raccordée à une bonne prise de terre. Vérifier que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux caractéristiques techniques figurant sur la plaque signalétique apposée à l'arrière de la machine.

2.2 Procédure d'installation

La machine est livrée dans une caisse fermée sur palette en bois. L'emballage contient, outre la machine, les capots de protection des rouleaux, un outil de montage, la notice d'instructions et la déclaration de conformité à la Directive Sécurité Machines.

Un engin de levage approprié doit être utilisé pour transporter la machine jusqu'à son lieu d'installation.

Sortir la machine de son emballage, glisser

des sangles adaptées sous la machine et la soulever pour pouvoir enlever la palette. Poser la machine à l'emplacement prévu en laissant un espace libre de 50 cm tout autour, pour faciliter l'utilisation, l'entretien et le nettoyage.

Monter les capots de protection et les fixer à l'aide des vis fournies (Fig. 5).

ATTENTION !

Avant d'utiliser la machine, il est impératif de monter les capots de protection fournis avec l'équipement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels dus au non respect de ces consignes.

2.3 Raccordement électrique

Le raccordement au secteur s'effectue par un cordon équipé d'une fiche normalisée.

2.4 Emplacement de la machine

La prise doit être accessible sans avoir à déplacer la machine. Le cordon entre la machine et la prise de courant murale ne doit pas être tendu ni pincé par la machine.

3 - FONCTIONNEMENT

3.1 Commandes (Fig. 6)

- A) Interrupteur principal 0-1
- B) Bouton poussoir vert I (MARCHE)
- C) Bouton poussoir rouge O (ARRÊT)
- D) Voyant de mise sous tension

3.2 Test de fonctionnement

- Raccordez la machine au secteur en branchant la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant.
- Tournez l'interrupteur principal (A) (Fig. 6) sur la position (1). Le voyant de mise sous tension (D) doit s'allumer.
- Appuyez sur le bouton poussoir vert MARCHE (B) pour mettre en marche la machine (Fig. 6).
- Appuyez sur le bouton poussoir rouge ARRÊT (C) pour arrêter la machine. (Fig. 6).
- Mettez la machine en marche à vide, laissez-la fonctionner pendant quelques minutes et vérifiez qu'elle fonctionne bien.

4 - UTILISATION

Avant chaque cycle de travail, assurez-vous que la machine est parfaitement propre. Si nécessaire, nettoyez la machine en suivant les indications du paragraphe 5.1.

4.1 Utilisation de la machine

- Utilisez les manettes correspondantes pour régler l'épaisseur de pâte au niveau des deux groupes de rouleaux.
- passage entre les rouleaux supérieurs doit être réglé assez large, tandis que l'espace entre les rouleaux inférieurs doit correspondre à l'épaisseur de pâte voulue (réalisez plusieurs essais pour vous assurer de bien maîtriser cette opération et obtenir le réglage correct).
- Réglez la position du contrepoids de balance en fonction de la taille et du poids de pâte à abaisser (réalisez plusieurs essais pour vous assurer de bien maîtriser cette opération et obtenir le réglage correct).
- Vérifiez que les racleurs des rouleaux sont correctement positionnés et que leurs ressorts sont parfaitement tendus (Fig. 8).
- Tournez l'interrupteur principal (Fig. 7) sur la position (1).
- Appuyez sur le bouton poussoir vert MARCHE (Fig. 7) ou sur la pédale de commande (en option) pour faire démarrer la machine.
- Introduisez un pâton - que vous aurez laissé lever pendant au moins cinq heures - dans l'ouverture du couvercle du haut (Fig. 7). Il est recommandable d'aplatir légèrement le pâton pour faciliter son entrée entre les rouleaux supérieurs.
- Lorsque l'opération est terminée, appuyez sur le bouton poussoir vert ARRÊT (Fig. 7) pour arrêter la machine.
- A la fin du cycle de travail, tournez l'interrupteur principal (Fig. 7) sur la position (0) pour mettre la machine hors tension.

IMPORTANT !

N'introduisez pas des pâtons d'un poids supérieur à celui prévu pour chaque machine (voir les caractéristiques techniques page 20).

4.2 Conseils d'utilisation

Le passage entre les rouleaux supérieurs doit toujours être réglé assez large afin d'éviter de trop fortes sollicitations sur les pièces de transmission lors du fonctionnement.

4.3 Commande à pied (En option)

- La machine étant hors tension, branchez la fiche de la commande à pied dans la prise située sur le côté de la machine.
- Appuyez sur le bouton poussoir de MARCHE pour mettre la pédale sous tension.
- Appuyez sur la pédale de commande pour

faire démarrer la machine. Relâchez la pédale pour arrêter la machine.

- La machine se met en marche à chaque action sur la pédale.
- A la fin du cycle de travail, appuyez sur le bouton poussoir ARRÊT pour mettre hors tension la commande à pied.

ATTENTION !

Pour éviter toute mise en marche intempestive de la machine, débranchez toujours la commande à pied en appuyant sur le bouton poussoir ARRÊT. Appuyez toujours sur le bouton ARRÊT avant de débrancher la fiche de la pédale de commande de la prise.

5 - ENTRETIEN - INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT - ELIMINATION

ATTENTION !

La machine doit être débranchée du secteur avant d'effectuer toutes les opérations d'entretien ou de nettoyage. En cas de panne ou de détérioration de la machine, contactez immédiatement le service d'assistance agréé du fabricant.

5.1 Nettoyage

- Débranchez la machine de l'alimentation secteur.
- Nettoyez la machine à fond avec des produits neutres.
- Lavez la carrosserie de la machine à l'aide d'une éponge humide.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ni de produits abrasifs.

5.2 Nettoyage des racleurs des rouleaux

- Décrochez les ressorts des rouleaux inférieurs, en les tirant vers l'extérieur (Fig. 8).
- Faites tourner les axes vers l'intérieur et nettoyez les racleurs des rouleaux avec un torchon humide.
- Procédez en sens inverse pour replacer les racleurs des rouleaux dans leur position d'origine.

CONSEIL

Avant chaque cycle de travail, assurez-vous que les racleurs des rouleaux sont correctement fixés (Fig. 8).

5.3 Arrêts prolongés

En cas de non utilisation prolongée, tournez l'interrupteur principal sur 0, nettoyez la machine et recouvrez-la pour la protéger de la poussière.

5.4. Incidents de fonctionnement

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, tournez l'interrupteur principal sur 0 et contactez immédiatement le service d'assistance de votre distributeur local. N'essayez pas de démonter les pièces internes de la machine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à des interventions non autorisées.

La machine ne démarre pas.

- Interrupteur principal sur 0.
- Tournez l'interrupteur principal sur la position I.
- Absence d'alimentation du bloc-moteur.
- Contactez le service d'assistance de votre distributeur local.
- Le fusible de sécurité a sauté.
- Contactez le service d'assistance de votre distributeur local.

Défaillance des rouleaux

- Pièces de transmission cassées.
- Contactez le service d'assistance de votre distributeur local.

5.5 Elimination et recyclage

La machine a été conçue et construite pour fonctionner pendant une moyenne de 10 000 heures. Pour l'élimination et le recyclage de la machine au terme de sa vie utile, suivez les dispositions des réglementations nationales applicables.

CARACTÉRISTIQUES	FMI-31	FMI-41
TEMPERATURA D'ESERCIZIO	+15 / +45 C°	
ALIMENTATION	230V / 50Hz	
PUISSANCE	375 W	375 W
POIDS PÂTE	80 - 210 g	210 - 700 g
DIAMÈTRE PIZZA	140 - 300 mm	140 - 400 mm
DIMENSIONS		
- Largeur	420 mm	520 mm
- Profondeur	450 mm	450 mm
- Hauteur	650 mm	712 mm
POIDS NET	35 Kg	45 Kg

1 - INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Zona occupata dall'operatore

Al fine di rendere ottimale l'impiego della macchina e per poterne sfruttare appieno tutte le potenzialità, l'operatore deve disporre degli spazi che sono rappresentati nella FIG. 4

1.2 Avvertenze generali per la sicurezza

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

- Utilizzo per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- Manomissione delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza.
- 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 e autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

1.3 Avvertenze per la sicurezza

IMPORTANTE

È importante consultare questo manuale prima di procedere alla installazione e all'impiego della macchina.

ATTENZIONE!

Per prevenire situazioni di pericolo ed incidenti causati da scariche elettriche, da organi meccanici in movimento, incendi, è necessario osservare le seguenti prescrizioni di sicurezza:

- Mantenere sempre ordinato il proprio posto di lavoro.
- Non utilizzare la macchina in ambienti non idonei: umidi, bagnati e scarsamente illuminati.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini o di persone non abilitate al suo funzionamento.
- Non manomettere per nessun motivo i dispositivi di sicurezza.
- Non rimuovere le protezioni durante l'utilizzo della macchina.
- Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e solo per l'uso consentito:
ogni uso improprio è pericoloso.
- Non introdurre nelle parti pericolose le mani o altri oggetti.
- Utilizzare indumenti adeguati, come

previsto dalle norme contro gli infortuni.

- Proteggere adeguatamente il cavo di alimentazione.

(Non devono essere utilizzati cavi di prolungamento in aria aperta).

- Staccare la spina dalla presa quando la macchina non viene utilizzata e prima di ogni intervento di manutenzione o di spostamento.
- La pulizia delle parti a contatto con l'impasto va sempre effettuata a macchina ferma e senza alimentazione di rete. (Non utilizzare getti d'acqua ad alta pressione).
- Nel caso di guasti o di inconvenienti nel funzionamento non effettuare personalmente riparazioni, ma rivolgersi a personale qualificato.

2 - INSTALLAZIONE

2.1 Prescrizioni a carico dell'utente

L'ambiente dove viene installata la macchina deve avere le seguenti caratteristiche:

- Essere asciutto.
- Le fonti idriche e di calore devono essere sufficientemente distanti.
- La ventilazione e l'illuminazione devono essere adeguate e conformi alle normative vigenti.
- Il pavimento deve essere piano e ben levigato per permettere una pulizia accurata.

IMPORTANTE

La rete elettrica deve essere dotata di interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina. È indispensabile un efficiente impianto di messa a terra e che la tensione di alimentazione e la frequenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati nella targhetta apposta nel retro della macchina.

2.2 Modalità d'installazione

La macchina viene fornita in apposita scatola chiusa e fissata con regge al pallet di legno. All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le protezioni rulli, le istruzioni d'uso e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine.

La macchina deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con una adeguata attrezzatura. Per il trasporto fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

Dopo aver tagliato le regge, togliere l'imballo e la protezione di plastica, poi con l'ausilio di cinghie di portata adeguata, inserite sotto la base della macchina e un

mezzo di sollevamento idoneo, sollevare la macchina, togliere il pallet sottostante, posizionarla nella dislocazione prevista, avendo cura di lasciare uno spazio libero attorno di 50 cm. onde facilitare le operazioni d'uso, pulizia, manutenzione della macchina stessa. Procedere al montaggio delle protezioni utilizzando le viti in dotazione (FIG. 5).

ATTENZIONE!

Prima di procedere all'utilizzo della macchina è obbligatorio applicare solidamente ad essa le protezioni presenti all'interno dell'imballo. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o a persone derivanti dalla mancata osservanza di detta prescrizione.

2.3 Collegamento elettrico

Il collegamento della macchina alla rete elettrica viene effettuato tramite cavo di alimentazione dotato di apposita spina.

2.4 Posizionamento della macchina

La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile e non deve richiedere alcun spostamento. La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare tensione del cavo di alimentazione. Inoltre, il cavo non deve trovarsi sotto i piedini di appoggio della macchina.

3 - MESSA IN FUNZIONE

3.1 Descrizione dei comandi (FIG. 6)

- A) Interruttore di linea
- B) Pulsante verde I (START)
- C) Pulsante rosso O (STOP)
- D) Spia presenza rete

3.2 Verifica funzionale

- Collegare la macchina alla rete elettrica inserendo la spina del cavo di collegamento nella presa.
- Attivare l'interruttore generale (A) portandolo sulla posizione (1) (FIG. 6).
La presenza della corrente in rete è resa visibile con l'accensione della Spia luminosa (D) (FIG. 6).
- Avviare la macchina premendo il pulsante verde START (B) (FIG. 6).
- Arrestare la macchina premendo sul pulsante rosso STOP (C) (FIG. 6).
- Avviare la macchina a vuoto per qualche minuto per verificarne il regolare funzionamento.

4 - USO

Prima d'iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita.

Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità 5.1.

4.1 Uso della macchina

- Regolare, attraverso le apposite leve, lo spessore su entrambi i gruppi di rulli.
- I rulli superiori devono essere regolati con un'apertura piuttosto ampia, mentre quelli inferiori devono avere un'apertura pari allo spessore che si vuole ottenere (eseguire più prove per una esecuzione corretta).
- Regolare la posizione del contrappeso del bilancino in base alla dimensione e al peso della porzione di pasta da stendere (eseguire più prove per una esecuzione corretta).
- Verificare che i raschiatori siano nella posizione corretta e che le loro molle siano ben tensionate (FIG. 8).
- Attivare l'interruttore generale (FIG. 7) portandolo sulla posizione (1).
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento START (FIG. 7) oppure azionando il comando a pedale (opzionale).
- Introdurre la pallina di pasta leggermente infarinata e lievitata per almeno 5 ore nell'apertura superiore (FIG. 7). Si consiglia di schiacciare il bordo della pallina al fine di agevolarne l'ingresso nella coppia di rulli superiori.
- Al termine della lavorazione fermare la macchina premendo il pulsante di arresto STOP (FIG. 7)
- A conclusione del ciclo di lavoro interrompere l'alimentazione elettrica portando l'interruttore generale (FIG. 7) nella posizione (0).

4.2 Consigli d'uso

Utilizzare la macchina sempre con una apertura di rulli piuttosto ampia per evitare eccessivi sforzi agli organi di trasmissione.

4.3 Comando a pedale (Accessorio)

- A macchina ferma, inserire lo spinotto del comando a pedale nell'apposito alloggiamento posto sul fianco dell'apparecchio.
- Premere il pulsante di avviamento per armare il contatto del pedale.
- Avviare la macchina premendo col piede sulla leva del comando a pedale.
Il rilascio della leva provocherà l'arresto dell'apparecchio.
- La macchina si riavvierà ogni volta che si

eserciterà una pressione sulla suddetta leva.

Al termine della lavorazione disarmare il contatto del comando a pedale premendo il pulsante di arresto.

ATTENZIONE!

Per evitare partenze accidentali dell'apparecchio, ogni volta che si termina di utilizzare il comando a pedale, disarmare sempre il contatto del comando stesso premendo il pulsante di arresto. Eseguita questa operazione procedere all'estrazione dello spinotto dall'apposita sede.

5 - MANUTENZIONE - RICERCA GUASTI - DISMISSIONE

ATTENZIONE!

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia, staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica. In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati dal costruttore.

5.1 Pulizia

- Staccare la spina dalla presa della corrente.
- Eseguire un'accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- Pulire le parti esterne alla macchina con una spugna umida.
- Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

5.2 Pulizia dei raschiatori rulli

- Sganciare le molle presenti sui rulli inferiori (FIG. 8).
- Ruotare i perni verso l'interno e procedere alla pulizia dei raschiatori con un panno umido.

Per riposizionare i raschiatori procedere inversamente con le operazioni descritte.

INFORMAZIONI

Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che i raschiatori siano agganciati correttamente (FIG. 8).

5.3 Lunga inattività della macchina

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l'interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo per proteggerla dalla polvere.

5.4 Possibili anomalie e guasti

In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l'interruttore generale a muro e

contattare il servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne alla macchina.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità per eventuali manomissioni.

-La macchina non si avvia

- Interruttore generale disinserito
- Posizionare l'interruttore generale su I
- Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione
- Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore
- Fusibile di protezione bruciato
- Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore

Mancato funzionamento dei rulli

- Rottura di organi di trasmissione
- Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore

5.5 Smaltimento e riciclaggio

La macchina è stata progettata e costruita per una durata media di 10.000 ore di funzionamento.

Al termine dell'utilizzo della macchina, seguire le leggi nazionali per lo smaltimento e riciclaggio.

CARATTERISTICHE	FMI-31	FMI-41
TEMPERATURA D'ESERCIZIO	+15 / +45 C°	
ALIMENTAZIONE	230V / 50Hz	
POTENZA	375 W	375 W
PESO PASTA	80 - 210 g	210 - 700 g
DIAMETRO PIZZA	140 - 300 mm	140 - 400 mm
DIMENSIONI		
- Larghezza	420 mm	520 mm
- Fondo	450 mm	450 mm
- Altezza	650 mm	712 mm
PESO NETTO	35 Kg	45 Kg

1 - GENERALIDADES

1.1 Zona de trabalho

Para aproveitar ao máximo o potencial desta máquina, o utilizador necessita de uma zona de trabalho como a que se apresenta na Fig. 4.

1.2 Instruções gerais de segurança

Ainda que esta máquina tenha sido construída eléctrica e mecanicamente de acordo com as normas de segurança e higiene em vigor, pode constituir um perigo nas seguintes circunstâncias:

- uso em condições e para fins diferentes dos descritos pelo fabricante;
- alterações das protecções e/ou dispositivos de segurança;
- incumprimento das instruções de instalação, funcionamento, utilização e manutenção.

IMPORTANTE!

Todas as operações de instalação e de manutenção devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante. O fabricante não se responsabiliza por eventuais avarias causadas por uma instalação incorrecta ou por manipulações.

1.3 Precauções

IMPORTANTE!

Leia atentamente este manual antes de instalar e de utilizar a máquina.

AVISO!

Para evitar situações perigosas e/ou eventuais danos pessoais causados por correntes eléctricas, peças mecânicas, incêndios ou problemas de higiene, seguir rigorosamente as instruções de segurança:

- Mantenha a sua zona de trabalho em ordem.
- Não utilize a máquina em ambientes húmidos, molhados ou com iluminação insuficiente.
- Mantenha as crianças e/ou pessoas não autorizadas afastadas da máquina durante o seu funcionamento.
- Não manipule, em nenhuma circunstância, os dispositivos de segurança.
- Não coloque a máquina em funcionamento sem as tampas de protecção.
- Verifique se a voltagem da rede eléctrica é compatível com a máquina. O uso de uma voltagem incorrecta é perigosa.
- Não introduza as mãos nem nenhum tipo de objecto nas peças que impliquem um risco para a segurança.
- Vista roupa adequada, conforme as

regulamentações de prevenção de riscos em vigor.

- Proteja o cabo. (Não utilize extensões)
- Retire a ficha da tomada eléctrica sempre que a máquina estiver parada e antes de realizar operações de manutenção ou de deslocação da máquina.
- A limpeza das peças em contacto com a massa deve ser sempre realizada com a máquina apagada e a ficha retirada da tomada. (Não utilize água de alta pressão.)
- Não ponha a máquina em funcionamento nem a manipule em caso de falha de funcionamento. Entre imediatamente em contacto com pessoal qualificado.

2 - INSTALAÇÃO

2.1 Instruções para o utilizador

O local previsto para a instalação da máquina deve cumprir os seguintes requisitos:

- Estar seco.
- Encontrar-se a uma distância razoável das fontes de água e de calor.
- Ter ventilação e iluminação adequadas (conforme as normas de segurança e higiene previstas na legislação vigente).

A superfície deve ser plana e lisa para garantir uma maior limpeza.

IMPORTANTE!

O circuito de alimentação eléctrica deve incluir um interruptor diferencial automático apropriado para a máquina. Também é necessário ligar a máquina a uma boa terra e verificar se a voltagem e frequência da rede são compatíveis com as características técnicas que figuram na placa de características na parte posterior da máquina.

2.2 Procedimento de instalação

A máquina é fornecida numa caixa fechada sobre uma palete de madeira. Para além da máquina, a caixa contém as tampas de protecção dos rolos, uma ferramenta de montagem, o manual de instruções e a declaração de conformidade segundo a Directiva para Maquinaria.

Para descarregar a máquina deve-se utilizar um equipamento de elevação adequado.

Recomenda-se utilizar um carro com rodas para transportar a máquina até ao lugar da instalação.

Para retirar a máquina da caixa, colocar umas correias apropriadas debaixo da máquina, levantá-la para retirar a palete e finalmente situar a máquina no local

previsto para a sua instalação deixando um espaço de 50 cm. ao seu redor para facilitar o uso, a manutenção e a limpeza da máquina.

Montar as tampas de protecção e fixá-las com os parafusos fornecidos (Fig. 5).

ATENÇÃO!

Antes de utilizar a máquina é obrigatório colocar as tampas de protecção incluídas na caixa. O fabricante declina toda a responsabilidade em caso de danos pessoais e/ou materiais ocasionados pelo incumprimento destas instruções.

2.3 Ligações eléctricas

A ligação da máquina à rede eléctrica é feita por um cabo com ficha.

2.4 Localização da máquina

A tomada de corrente deve estar acessível e não deve exigir nenhum tipo de deslocamento da máquina. O cabo entre a máquina e a tomada de parede não deve estar tenso nem pressionado pela máquina.

3 - FUNCIONAMENTO

3.1 Comandos (Fig. 6)

- A) Interruptor principal 0-1
- B) Botão verde I (MARCHA)
- C) Botão vermelho O (PARAGEM)
- D) Luz-piloto

3.2 Ensaio de funcionamento

- Ligue a máquina à rede eléctrica, introduzindo a ficha do cabo de alimentação na tomada eléctrica.
- Rode o interruptor principal (A) (Fig. 6) até à posição (1). A luz-piloto (D) acenderá.
- Prima o botão verde MARCHA (B) para arrancar a máquina (Fig. 6).
- Prima o botão vermelho PARAGEM (C) para parar a máquina (Fig. 6).
- Coloque a máquina a funcionar em vazio durante alguns minutos e verifique se a máquina funciona perfeitamente.

4 - USO

Antes de cada ciclo de trabalho, assegure-se de que a máquina está perfeitamente limpa. Se for necessário, limpe a máquina seguindo as instruções da alínea 5.1.

4.1 Uso da máquina

- Utilize os manípulos correspondentes para ajustar a grossura da massa em ambos os grupos de rolos.

- O espaço entre os rolos superiores deve ser bastante largo enquanto que o espaço entre os rolos inferiores deve ajustar-se à grossura de massa desejada (realize vários ensaios para assegurar-se de que efectua a operação sem problemas e de que obtém a regulação correcta).
- Ajuste a posição do contrapeso de balança em função do tamanho e do peso da massa por laminar (realize vários ensaios para assegurar-se de que efectua a operação sem problemas e de que obtém a regulação correcta).
- Verifique se os raspadores dos rolos estão correctamente posicionados e as molas perfeitamente tensionadas (Fig. 8).
- Rode o interruptor principal (Fig. 7) até à posição (1).
- Prima o botão verde MARCHA (Fig. 7) ou pise o pedal de comando (opcional) para arrancar a máquina.
- Introduza uma pequena bola de massa de farinha - que terá deixado crescer pelo menos durante cinco horas - através da abertura da tampa superior (Fig. 7). Recomenda-se achatar ligeiramente a bola de massa para facilitar a sua entrada nos rolos superiores.
- Finalizado o processo, prima o botão verde PARAGEM (Fig. 7) para parar a máquina.
- No fim do ciclo de trabalho, rode o interruptor principal (Fig. 7) até à posição (0) para cortar a corrente.

IMPORTANTE!

Não introduza bolas de massa com um peso superior ao previsto para cada máquina (consultar as especificações técnicas na pág. 20).

4.2 Recomendações de uso

Utilize sempre a máquina com um espaço largo entre os rolos superiores para evitar esforços excessivos nas peças de transmissão.

4.3 Comando de pedal (Opcional)

- Com a máquina desligada, insira a ficha do comando de pedal na tomada situada no lateral da máquina.
- Prima o botão MARCHA para dar corrente ao pedal.
- Pise o pedal de comando para arrancar a máquina. Solte o pedal para parar a máquina.
- A máquina entrará em funcionamento sempre que pisar o pedal.
- Terminado o ciclo de trabalho, prima o botão PARAGEM para desligar o comando de pedal.

ATENÇÃO!

Para evitar um arranque intempestivo da máquina, desligue sempre o comando de pedal premindo o botão PARAGEM. Prima sempre o botão PARAGEM antes de retirar a ficha do comando de pedal da tomada.

5 - MANUTENÇÃO - SOLUÇÃO DE PROBLEMAS - ELIMINAÇÃO

ATENÇÃO!

Antes de realizar qualquer operação de manutenção ou de limpeza deve-se desligar a máquina da rede eléctrica. Em caso de avaria ou de falhas da máquina deverá contactar o serviço de assistência autorizado do fabricante.

5.1 Limpeza

- Desligue a máquina da rede eléctrica.
- Limpe escrupulosamente a máquina com produtos neutros.
- Lave os componentes externos da máquina com uma esponja húmida.
- Não utilize esponjas metálicas nem detergentes abrasivos.

5.2 Limpeza dos raspadores dos rolos

- Desengatar as molas dos rolos inferiores, puxando-os para o exterior (Fig. 8).
- Girar os eixos para dentro e limpar os raspadores dos rolos com um pano húmido.
- Para voltar a colocar os raspadores dos rolos na sua posição inicial proceda na ordem inversa.

CONSELHO

Antes de cada ciclo de trabalho, assegure-se de que os raspadores dos rolos estão bem montados (Fig. 8).

5.3 Paragens prolongadas

Antes de uma paragem prolongada da máquina, desligue o interruptor principal, limpe a máquina e cubra-a com um pano para a proteger da sujidade.

5.4. Eventuais anomalias e avarias

Em caso de avaria ou de funcionamento incorrecto, desligue o interruptor principal e entre em contacto com o serviço de assistência do seu distribuidor local. Não desmonte as peças internas da máquina. O fabricante não se responsabiliza pelos danos provocados por manipulações da máquina.

A máquina não arranca.

- Interruptor principal desligado.
- Rode o interruptor principal até à posição I.

- Não há tensão no bloco do motor.
- Contacte o serviço de assistência do seu distribuidor local.

- O fusível de segurança saltou.
- Contacte o serviço de assistência do seu distribuidor local.

Falha dos rolos

- Peças de transmissão partidas
- Contacte o serviço de assistência do seu distribuidor local.

5.5 Eliminação e reciclagem

A máquina foi concebida e construída para funcionar durante uma média de 10.000 horas. Para proceder à eliminação e reciclagem da máquina no fim da sua vida útil, siga as disposições das regulamentações nacionais aplicáveis.

CARACTERISTICAS	FMI-31	FMI-41
TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO	+15 / +45 C°	
ALIMENTACIÓN	230V / 50Hz	
POTENCIA	375 W	375 W
PESO MASA	80 - 210 g	210 - 700 g
DIÁMETRO PIZZA	140 - 300 mm	140 - 400 mm
DIMENSIONES		
- Ancho	420 mm	520 mm
- Fondo	450 mm	450 mm
- Alto	650 mm	712 mm
PESO NETO	35 Kg	45 Kg

FIG.4 / ZCHNG. 4

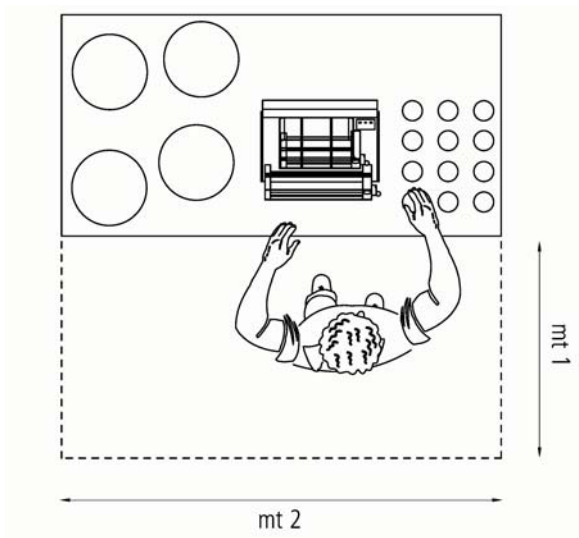


FIG.5 / ZCHNG. 5

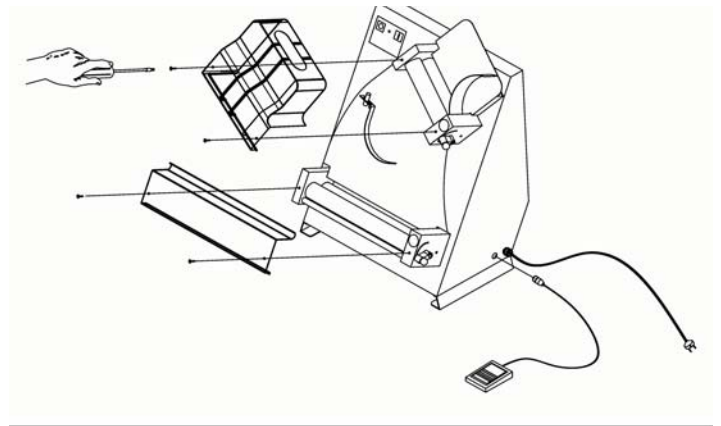


FIG.6 / ZCHNG. 6

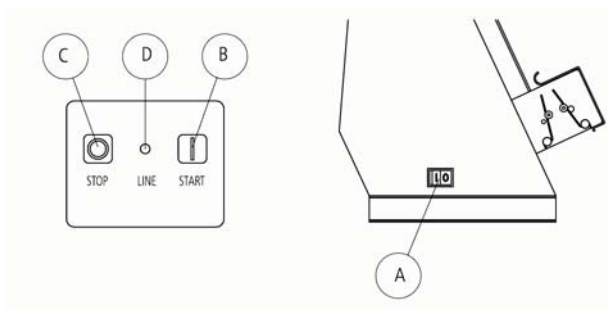


FIG.4 / ZCHNG. 7

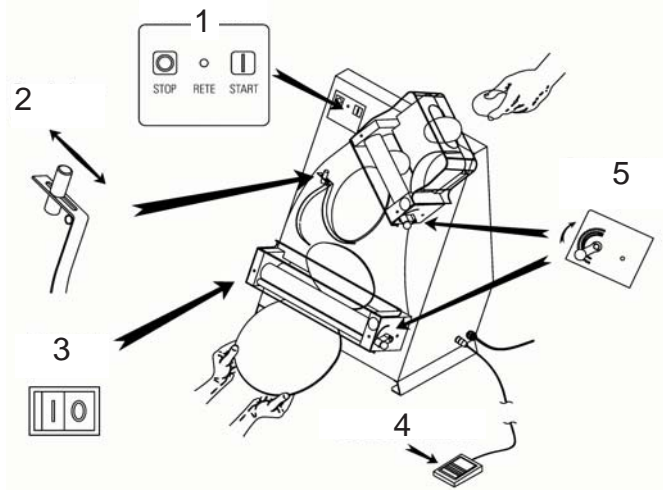
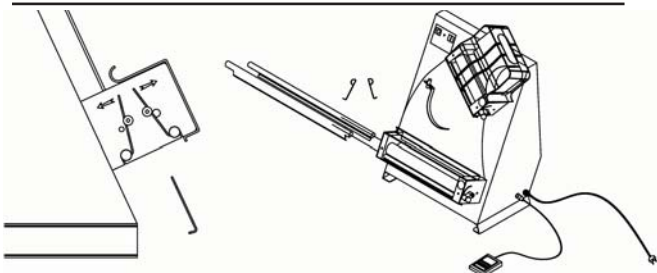


FIG.5 / ZCHNG. 8



- 1 - Cuadro de mandos
- 2 - Ajuste de contrapeso
- 3 - Interruptor principal
- 4 - Pedal
- 5 - Ajuste del grosor de masa

- 1 - Boutons de commande
- 2 - Réglage du contrepoids
- 3 - Interrupteur principal
- 4 - Pédale
- 5 - Réglage de l'épaisseur de pâte

- 1 - Control panel
- 2 - Balance regulation
- 3 - Main switch
- 4 - Pedal
- 5 - Dough thickness regulation

- 1 - Quadro comandi
- 2 - Regolazione bilancino
- 3 - Interruttore generale
- 4 - Pedale azionamento
- 5 - Regolazione spessore pasta

- 1 - Schalttafel
- 2 - Einstellen des Gegengewichtes
- 3 - Hauptschalter
- 4 - Fusspedal
- 5 - Einstellen der Teigdicke

- 1 - Quadro de comandos
- 2 - Ajuste de contrapeso
- 3 - Interruptor principal
- 4 - Pedal
- 5 - Ajuste da grossura da massa



UNE-EN ISO 9001