

Virtus[®] Group Service



Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany

+49 (0) 23 81 / 973 71- 0
+49 (0) 23 81 / 973 71- 88

www.virtusnet.de

made in Italy 

Pizzaform

- (I) Manuale installazione e uso
- (GB) User and installation manual
- (DE) Installations- und Gebrauchshandbuch
- (FR) Manuel d'installation et d'emploi
- (ES) Manual de instalación y uso
- (RU) Руководство по эксплуатации и техобслуживанию



6	Premessa Introduction Vorwort Avant-propos Preámbulo Введение	17	Predisposizioni per l'installazione Installation requirements Vorbereitungen für die Installation Préparation à l'installation Predisposiciones para la instalación Подготовка для монтажных работ
7	Avvertenze iniziali Initial instructions	18	Distanze di sicurezza Safety distances Sicherheitsabstände Distances de sécurité Distancias de seguridad Расстояния безопасности
8	Einleitende Hinweise Avertissements préliminaires Advertencias iniciales Начальные предупреждения		
9	Spiegazione dei simboli Explanation of symbols Erklärung der Symbole Explication des symboles Explicación de los símbolos Объяснение символов	19	Avvertenze per l'installatore Instructions for the installer Hinweise für den Installateur
		20	Avertissements pour l'installateur Advertencias para el instalador Инструкции для монтажника
10	Analisi dei rischi Risk analysis	21	Scarico e trasporto / Preparazione e controllo Unloading and transport / Preparations and checks Entladen und Transport / Vorbereitung und Kontrolle Déchargement et transport / Préparation et contrôle Descarga y transporte / Preparación y revisión Выгрузка и транспортировка / Подготовка и контроль
11	Risikoanalyse Analyse des risques Análisis de riesgos Анализ рисков		
12	Dati tecnici "Pizzaform 30-35" Technical data ("Pizzaform 30-35")	22	Posizionamento Positioning Aufstellung Installation Colocación Позиционирование
13	Technische Daten "Pizzaform 30-35" Données techniques "Pizzaform 30-35" Datos técnicos "Pizzaform 30-35" Технические данные "Pizzaform 30-35"		
14	Dati tecnici "Pizzaform 40-45-50" Technical data ("Pizzaform 40-45-50")	23	Collegamento elettrico Electrical connection Elektroanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica Электрическое соединение
15	Technische Daten "Pizzaform 40-45-50" Données techniques "Pizzaform 40-45-50" Datos técnicos "Pizzaform 40-45-50" Технические данные "Pizzaform 40-45-50"		
16	Caratteristiche generali General specifications Allgemeine Eigenschaften Caractéristiques générales Características generales Общие характеристики	24	Attivazione alimentazione Verifica del funzionamento Power supply activation Operation verification Aktivierung Speisung Funktionsprüfung / Vorabnahme Activation de l'alimentation Contrôle du fonctionnement Activación de la alimentación Comprobación del funcionamiento Активация системы питания Проверка функционирования

Indice   Index

Index   Índice

Inhaltsverzeichnis   Указатель

- | | |
|--|---|
| <p>25 Precollaudo
Pre-test
Vorabnahme
Pré-contrôle
Ensayo previo
Предварительное испытание</p> <p>26 Descrizione pannello comandi
Control panel description
27 Beschreibung der Bedienblende
Description du panneau de commande
Descripción de cuadro de mandos
Описание пульта управления</p> <p>28 Avvertenze per l'utente
Instructions for the user
29 Hinweise für den Nutzer
Avertissements pour l'utilisateur
Advertencias para el usuario
Инструкции для пользователя</p> <p>30 Accensione
Turning on
Einschaltung
Allumage
Encendido
Включение</p> <p>30 Impostazione temperatura piatti
Setting the plate temperature
Einstellung der Teller-Temperatur
Configuration de la température des plats
Programación de la temperatura de los platos
Настройка температуры пластин</p> <p>31 Impostazione del tempo di contatto dei piatti
Setting the plate contact time
Einstellung der Teller-Kontaktzeit
Configuration du temps de contact des plats
Programación del tiempo de contacto de los platos
Настройка времени контакта пластин</p> <p>31 Utilizzo
Use
Gebrauch
Utilisation
Uso
Применение</p> | <p>32 Spegnimento
Shutting off
Ausschalten
Extinction
Apagado
Выключение</p> <p>33 Funzione countdown
Countdown function
Funktion Countdown
Compte à rebours
Cuenta atrás
Функция отсчета</p> <p>34 Diagnostica
Trouble shooting
Diagnose
Diagnostic
Diagnóstico
Диагностика</p> <p>35 Funzione conta battute
Strike counting function
Summenzähler-Funktion
Fonction compte impulsions
Función cuentaimpulsos
Функция счетчика</p> <p>36 Risoluzione problemi
Troubleshooting
Problemlösung
Résolution des problèmes
Resolución de problemas
Разрешение проблем</p> <p>37 Consigli d'uso
Recommendations governing use
Empfehlungen zum Gebrauch
Conseils d'utilisation
Consejos para el uso
Рекомендации по применению</p> <p>38 Avvertenze per la manutenzione
Maintenance instructions
Hinweise zur Wartung
39 Avertissements pour l'entretien
Advertencias para el mantenimiento
Инструкции при проведении техобслуживания</p> |
|--|---|

Indice   Index

Index   Índice

Inhaltsverzeichnis   Указатель

40 Manutenzione
Maintenance
Wartung
Entretien
Mantenimiento
Техобслуживание

41 Posizionamento comandi principali
Positioning of main controls
Position der wichtigsten Bedienelemente
Positionnement des principales commandes
Situación de los mandos principales
Позиционирование основных команд

42 Schemi elettrici
Wiring diagram
Schaltplan
Schémas électriques
Esquemas eléctricos
Электрические схемы

50 Parti di ricambio
Spare parts
Ersatzteile
Pièces de rechange
Piezas de repuesto
Запасные части

58 Condizioni di garanzia
Warranty conditions
Garantiebedingungen
Conditions de garantie
Condiciones de garantía
Гарантийные условия

59 Limiti
Limits
Grenzen
Limites
Límites
Пределы

60 Esclusioni
Exclusions
Ausschlüsse
Exclusions
Exclusiones
Исключения



Premessa

Il presente manuale si riferisce ai diversi modelli di formatrici a caldo per pizza a controllo elettronico della serie PIZZAFORM.

La lingua originale del presente manuale è l'italiano. Altre lingue sono traduzioni.

Ci complimentiamo con Lei per aver scelto un prodotto progettato e realizzato con tecnologie all'avanguardia.

Per poter utilizzare al meglio questo prodotto, Vi consigliamo di leggere attentamente il contenuto del presente manuale, onde evitare spiacevoli inconvenienti.

Esso contiene importanti indicazioni e avvertenze riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione del prodotto.

L'apparecchiatura da Voi acquistata è stata progettata e realizzata con la massima cura, sottoposta a severi test di collaudo nei nostri laboratori, pertanto assicuriamo l'assoluta sicurezza e funzionalità della stessa.

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato, in grado di assumersi la responsabilità dell'intervento e garantire le migliori condizioni di funzionamento e sicurezza.

ASSISTENZA TECNICA

Il produttore è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione.

Nella remota eventualità di un cattivo funzionamento o riparazione, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato o ai nostri centri di assistenza autorizzati.

Avant-propos

Le présent manuel se réfère aux différents modèles de mouleuses à chaud pour pizzas avec contrôle électronique de la série PIZZAFORM.

La langue d'origine du présent manuel est l'italien. Les autres langues sont des traductions.

Tous nos compliments pour avoir choisi un produit conçu et fabriqué avec des technologies d'avant-garde.

Pour utiliser au mieux ce produit, nous vous conseillons de lire attentivement le contenu de la présente notice qui vous permettra d'éviter de fâcheux inconvénients.

La notice contient des indications importantes et des avertissements sur l'installation, l'utilisation et l'entretien du produit.

L'appareil a été conçu et fabriqué avec le plus grand soin et soumis en usine à de rigoureux tests et contrôles pour en garantir le parfait fonctionnement en toute sécurité.

L'installation doit respecter les indications fournies et être effectuée par du personnel qualifié en mesure d'en assumer la responsabilité et de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

SERVICE APRÈS-VENTE

Le fabricant est en mesure de résoudre les problèmes techniques concernant l'utilisation et l'entretien.

En cas d'éventuel mauvais fonctionnement ou besoin de réparation, s'adresser exclusivement à du personnel qualifié ou au Service Après-Vente agréé.

Introduction

The present manual refers to various electronic control PIZZAFORM pizza hot forming machine models.

The present manual was originally written in Italian. All other languages are translations. Congratulations on selecting a product that was designed and constructed with advanced technology.

We recommend that you read through this manual fully before using this equipment. It contains very important information and instructions regarding installation, use and maintenance.

The equipment you have purchased was carefully designed and constructed and has been subjected to strict inspection tests in our laboratories, therefore we can guarantee its absolute safety and functionality.

Installation must be done according to the instructions by professionally qualified personnel who are able to take on the responsibility for the installation and guarantee the best conditions for operation and safety.

TECHNICAL SUPPORT

The manufacturer is able to solve any technical problem concerning use and maintenance.

In the remote possibility of poor operation or a repair, only use qualified personnel or contact our authorised service centres.

Preámbulo

Este manual se refiere a los diversos modelos de formadoras en caliente para pizza con control electrónico de la serie PIZZAFORM.

El idioma original de este manual es el italiano. Los demás idiomas son traducciones. Nos alegramos de que haya elegido un producto diseñado y fabricado con tecnologías de vanguardia.

Para poder usar de la mejor forma posible este producto, le recomendamos que lea atentamente el contenido de este manual para evitar inconvenientes desagradables.

Este contiene importantes indicaciones y advertencias relacionadas con la instalación, el uso y el mantenimiento del producto.

El equipamiento que ha comprado ha sido diseñado y fabricado con el máximo cuidado, sometido a serias pruebas de funcionamiento en nuestros laboratorios y, por lo tanto, aseguramos su seguridad y funcionalidad absolutas.

La instalación debe efectuarse según las instrucciones, por parte de personal cualificado profesionalmente, capaz de asumir la responsabilidad de la intervención y garantizar las mejores condiciones de funcionamiento y seguridad.

ASISTENCIA TÉCNICA

El fabricante es capaz de resolver cualquier problema técnico relacionado con el uso y el mantenimiento.

En la remota eventualidad de un mal funcionamiento o de reparación, póngase en contacto con personal cualificado o con nuestros centros de asistencia autorizados.

Vorwort

Dieses Handbuch bezieht sich auf verschiedene Modelle der Heiß-Pizzapresse zur Formgebung mit elektronischer Kontrolle der Reihe PIZZAFORM.

Die Originalsprache dieser Anleitung ist italienisch. Bei allen anderen Sprachen handelt es sich um Übersetzungen.

Wir möchten Sie dazu beglückwünschen, dass Sie ein Produkt gewählt haben, das mit neuesten Technologien entwickelt und hergestellt wurde.

Um dieses Produkt bestmöglich einzusetzen, empfehlen wir Ihnen, den Inhalt des vorliegenden Handbuchs aufmerksam zu lesen, um Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

Es enthält wichtige Angaben und Hinweise zu Installation, Gebrauch und Wartung des Produkts.

Der von Ihnen gekaufte Maschine wurde mit äußerster Sorgfalt entwickelt und gebaut und in unseren Labors strengen Abnahmeprüfungen unterzogen. Daher können wir für die absolute Sicherheit und Funktionstüchtigkeit des Ofens garantieren.

Die Installation muss nach den Anweisungen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, die die Verantwortung für den Eingriff übernehmen können und die die besten Betriebs- und Sicherheitsbedingungen garantieren können.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der Hersteller kann jedes technische Problem zu Einsatz und Wartung lösen.

Sollte es wirklich zu Betriebsstörungen oder einer Reparatur kommen, wenden Sie sich ausschließlich an qualifiziertes Personal oder an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.

Введение

Настоящее руководство относится к различным моделям формовочных машин для горячего раскатывания пицц с системой электронного контроля серии PIZZAFORM.

Первоначальным языком данного руководства является итальянский. Другие языки представляют собой переводы. Поздравляем Вас с выбором оборудования, разработанного и реализованного посредством передовых технологий.

В целях наилучшего использования данного оборудования, рекомендуется внимательно ознакомиться с содержанием данного руководства, в целях предупреждения проблем.

В нем содержатся важные сведения и инструкции в отношении монтажа, эксплуатации и техобслуживания оборудования.

Приобретенная Вами машина была разработана и реализована с максимальным вниманием, была подвержена строгим испытаниям в наших лабораториях, поэтому мы гарантируем её полную безопасность и функциональность.

Монтаж должен производиться в соответствии с инструкциями профессиональным квалифицированным персоналом, который может принять на себя ответственность за выполненное вмешательство и гарантировать наилучшие условия функционирования и безопасности.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Изготовитель может разрешить любую техническую проблему в отношении эксплуатации и техобслуживания печи.

В случае несоответствующего функционирования или необходимости ремонта, обращаться только к квалифицированному персоналу или в наши авторизованные сервисные центры.

Avvertenze iniziali

ATTENZIONE!

Il mancato rispetto di quanto descritto nel presente libretto, può compromettere la sicurezza.

- Il manuale deve essere conservato con cura ed in luogo accessibile, inoltre deve sempre accompagnare il prodotto nell'arco della sua vita.
Prima dell'installazione e dell'utilizzo dell'apparecchiatura è indispensabile leggere attentamente il presente manuale ed attenersi scrupolosamente alle indicazioni riportate.
- Il produttore declina ogni responsabilità civile e penale, per danni a persone, cose o animali, derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza vigenti, dal mancato rispetto dei contenuti del presente manuale e da eventuali errori di stampa o trascrizione dello stesso.
Dichiara inoltre di riservarsi il diritto di apportare al prodotto, tutte le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.
- Prima di qualsiasi movimentazione del prodotto, installazione o uso, accertarsi della idoneità del locale che ospiterà lo stesso. Assicurarsi di aver adottato tutte le misure antinfortunistiche necessarie onde evitare il pericolo di incidenti.

Avertissements préliminaires

ATTENTION !

Le non-respect des indications reportées sur la notice peut compromettre la sécurité.

- Cette notice doit être soigneusement conservée dans un lieu accessible et doit toujours accompagner le produit pendant toute sa durée de vie.
Avant d'installer et d'utiliser l'équipement, il faut lire attentivement la présente notice et respecter scrupuleusement les indications reportées.
- Le fabricant décline toute responsabilité, civile et pénale, en cas de dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux, consécutives du non-respect des normes en vigueur en matière de sécurité, du non-respect des indications reportées sur la notice et/ou d'erreurs d'impression ou de transcription.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles à ses produits.
- Avant toute manutention, installation ou utilisation du produit, vérifier la conformité du local d'installation. Vérifier d'avoir adopté toutes les mesures nécessaires pour la prévention des accidents.

Initial instructions

ATTENTION!

Failure to comply with what is described in this handbook could jeopardise safety.

- The manual must be kept carefully and in an accessible location, it must also always accompany the product during its life.
Before installing and using the equipment, this manual must be read carefully and the instructions it contains must be followed scrupulously.
- The manufacturer declines all civil and criminal liability for damage to people, property or animals deriving from the failure to observe current safety regulations, failure to respect the contents of this manual and from any printing or transcription errors.
It also declares that it reserves the right to make any changes to the product that it considers appropriate without the obligation to provide notice.
- Before handling, installing or using the product, verify the suitability of the room where it will be located. Make sure that all safety measures have been taken in order to avoid any accidents.

Advertencias iniciales

¡ATENCIÓN!

El incumplimiento de lo descrito en este manual puede comprometer la seguridad.

- El manual debe conservarse con cuidado y en un lugar accesible; además, debe acompañar siempre el producto a lo largo de su vida útil. Antes de instalar y utilizar el equipo, es indispensable leer atentamente este manual y atenderse escrupulosamente a las indicaciones facilitadas.
- El fabricante declina toda responsabilidad civil y penal por daños a personas, animales o cosas derivados de un incumplimiento de las normas de seguridad vigentes, del incumplimiento de los contenidos de este manual o de posibles errores de impresión o transcripción de estos.
Declara además que se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones pertinentes al producto sin obligación de previo aviso.
- Antes de cualquier desplazamiento del producto, instalación o uso, compruebe la idoneidad del local que lo alojará. Asegúrese de que ha adoptado todas las medidas de prevención de accidentes necesarias para evitar el peligro de accidentes.

Einleitende Hinweise

ACHTUNG!

Eine Nichteinhaltung der Angaben in der vorliegenden Anleitung kann die Sicherheit beeinträchtigen.

- Das Handbuch muss an einer zugänglichen Stelle sorgfältig aufbewahrt werden, vor allem muss es das Produkt über den gesamten Lebenszyklus begleiten.
Vor der Installation und der Verwendung des Maschines muss das vorliegende Handbuch unbedingt aufmerksam gelesen werden.
Die hier gemachten Angaben müssen genauestens eingehalten werden.
- Der Hersteller lehnt jede zivil- oder strafrechtliche Haftung für Schäden an Personen, Sachen oder Tieren ab, die aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften, der Nichteinhaltung der Anweisungen im vorliegenden Handbuch oder durch etwaige Druck- oder Kopierfehler im Handbuch entstehen.
Er erklärt darüber hinaus, dass er sich das Recht vorbehält, ohne die Pflicht zur vorherigen Ankündigung alle zweckmäßigen Änderungen am Produkt vorzunehmen.
- Vor jedem Handling des Produkts, jeder Installation und jeder Verwendung ist die Tauglichkeit des Raumes zu prüfen, in dem es sich befindet. Es ist sicherzustellen, dass alle notwendigen Unfallschutzmaßnahmen getroffen wurden, um die Gefahr von Unfällen auszuschalten.

Начальные предупреждения

ВНИМАНИЕ!

Несоблюдение инструкций данного руководства может отрицательно сказаться на безопасности.

- Руководство должно тщательно храниться в доступном месте, кроме того, оно должно сопровождать оборудование в ходе всего срока службы.
Перед монтажом и использованием машины необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством и тщательно придерживаться приведенных указаний.
- Изготовитель не несет гражданскую или уголовную ответственность за ущерб, нанесенный лицам, имуществу или животным, обусловленный несоблюдением действующих правил безопасности, содержания данного руководства, а также возможными содержащимися в нем опечатками или перепечатками. Кроме того, компания сохраняет за собой право на внесение в оборудование любых изменений, которые считает нужными, без обязательства предварительного предупреждения.
- Перед перемещением, монтажом или эксплуатацией оборудования убедиться в соответствии помещения, в котором оно будет установлено. Убедиться в применении всех мер техники безопасности, необходимых для профилактики несчастных случаев.



Avvertenze iniziali

- L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata da personale qualificato in ottemperanza delle norme vigenti.
- Le superfici dei piatti dell'apparecchiatura possono raggiungere temperature elevate. Si consiglia di fare attenzione a non toccare le superfici e non avvicinare materiali che possono essere infiammabili. La presenza di bambini, anziani e/o disabili richiede la vigilanza di un adulto consapevole.
- In presenza di un cattivo funzionamento, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi al centro di assistenza più vicino.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato e deve essere sorvegliata durante il funzionamento.
- L'apparecchiatura è stata concepita per la spianatura di palline di pasta per pizza; ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Controllare periodicamente l'efficienza della apparecchiatura: almeno una volta l'anno è consigliabile sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo, che deve essere effettuato da personale qualificato e autorizzato. Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Per qualsiasi anomalia o interventi sul prodotto rivolgersi esclusivamente a personale autorizzato. Per la sostituzione di componenti usare solo ricambi originali.

Avertissements préliminaires

- L'installation du l'appareil doit être effectuée par du personnel qualifié et en conformité aux normes en vigueur.
- Les surfaces des plats de l'appareil peuvent atteindre des températures élevées. Il est conseillé de ne pas en toucher les surfaces et de ne pas y approcher des matériaux inflammables. La présence d'enfants, de personnes âgées et/ou handicapées nécessite la surveillance d'un adulte responsable.
- En cas de mauvais fonctionnement, ne pas utiliser le four et s'adresser au Service Après-Vente le plus proche.
- L'appareil ne doit être utilisé que par un personnel formé et doit être surveillé pendant le fonctionnement.
- L'appareil a été conçu pour l'étalage de boules de pâte à pizza ; toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
- Contrôler périodiquement l'efficacité de l'appareil : au moins une fois par an, il est conseillé de soumettre l'appareil à un contrôle, qui doit être effectué par un personnel qualifié et agréé. Désactiver l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.
- En cas d'anomalie ou de nécessité d'intervention sur le produit, s'adresser exclusivement à du personnel agréé. En cas de remplacement de pièces, n'utiliser que des pièces de rechange d'origine.

Initial instructions

- The equipment must be installed by qualified personnel in compliance with current regulations.
- The equipment plate surfaces may reach high temperatures. Be careful not to touch the surfaces and to not bring material near the equipment that may be inflammable. The presence of children, elderly or disabled individuals requires supervision of a responsible adult.
- In the case of poor operation, do not use the equipment and contact your nearest service centre.
- The equipment may only be used by people who have been trained in its use and must be supervised during operation.
- The equipment was designed to flatten dough balls to make pizza: all other uses are deemed inappropriate.
- Regularly check that the equipment is working effectively: we recommend having the equipment checked at least once a year by qualified and authorised personnel. Disconnect the equipment in the instance of a fault or poor operation.
- If a fault occurs, contact only authorised personnel. Use only original spare parts when replacing components.

Advertencias iniciales

- La instalación del equipo debe ser realizada por personal cualificado en cumplimiento de las normas vigentes.
- Las superficies de los platos del equipo pueden alcanzar altas temperaturas. Se recomienda prestar atención para no tocar las superficies y no acercar materiales inflamables. La presencia de niños, ancianos y/o discapacitados requiere la supervisión de un adulto consciente.
- En caso de mal funcionamiento, no use el horno y póngase en contacto con el centro de asistencia más cercano.
- El equipo debe ser usado solo por personal formado para su uso y debe ser vigilado durante el funcionamiento.
- El equipo está concebido para aplanar bollos de masa para pizza; cualquier otro uso se considerará indebido.
- Compruebe periódicamente la eficiencia del equipo: como mínimo una vez al año, se recomienda someter el equipo a una revisión, que debe ser realizada por personal cualificado y autorizado. Desactive el equipo en caso de avería o mal funcionamiento.
- En caso de cualquier problema o intervención en el producto, póngase en contacto exclusivamente con personal autorizado. Para la sustitución de componentes, use solo repuestos originales.

Einleitende Hinweise

- Die Installation des Gerätes darf nur von qualifiziertem Personal unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen durchgeführt werden.
- Die Oberflächen der Teller des Geräts können hohe Temperaturen erreichen. Es muss darauf geachtet werden, die Oberflächen nicht zu berühren und keine Materialien in die Nähe zu bringen, die entzündlich sein können. Sind Kinder, ältere Menschen und/oder Behinderte anwesend, muss eine Überwachung durch einen verantwortungsvollen Erwachsenen erfolgen.
- Bei einer Fehlfunktion der Maschine nicht mehr verwenden und sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum wenden.
- Das Maschine darf nur von Personal bedient werden, das in den Gebrauch des Geräts eingewiesen wurde und muss während des Betriebs überwacht werden.
- Das Maschine wurde zum Pressen und Glätten von Pizza-Teigkugeln entwickelt; jeder andere Gebrauch ist nicht geeignet.
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Effizienz des Gerätes: Mindestens einmal im Jahr muss das Gerät kontrolliert werden. Diese Kontrolle muss von befugtem Fachpersonal erfolgen. Schalten Sie das Gerät im Falle von Defekten und Fehlfunktionen aus.
- Bei jeder Störung oder jedem Eingriff am Produkt ausschließlich an autorisiertes Fachpersonal wenden. Für den Austausch von Teilen nur Original-Ersatzteile verwenden.

Начальные предупреждения

- Монтаж аппарата должен осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с действующими нормативами.
- Поверхности пластин машины могут достигать высоких температур. Рекомендуется соблюдать осторожность и не касаться поверхностей, а также не приближать материалы, которые могут быть возгораемыми. Присутствие детей, пожилых людей и/или инвалидов требует контроль со стороны взрослого.
- В случае несоответствующего функционирования, не использовать печь и обратиться в ближайший сервисный центр.
- Машина была разработана для раскатки шариков теста для пиццы; любое другое использование должно считаться несоответствующим.
- Машина была разработана для раскатки шариков теста для пиццы; любое другое использование должно считаться несоответствующим.
- Периодически проверять эффективность работы машины: по меньшей мере, раз в год рекомендуется проводить контроль машины квалифицированным и авторизованным персоналом. Следует отключать машину в случае ее неисправности или ненадлежащего функционирования.
- В случае каких-либо неисправностей или необходимости проведения ремонтных работ оборудования, обращаться исключительно к авторизованному персоналу. Для замены компонентов использовать только оригинальные запасные части.

Spiegazione dei simboli**Explanation of symbols****Erklärung der Symbole****Explication des symboles****Explicación de los símbolos****Объяснение символов**

Rischio schiacciamento delle dita.

Risk of crushing fingers.
Quetschgefahr für die Finger

Risque d'écrasement des doigts.

Riesgo de aplastamiento de los dedos.

Риск сдавливания пальцев.



Attenzione ingranaggi

Warning - gearwheels

Achtung Zahnräder

Attention aux engrenages

Atención: engranajes

Соблюдать

осторожность в отношении шестерен



Equipotenziale

Equipotential

Equipotentialline

Équipotentielle

Equipotencial

Эквипотенциальный



Rischio di fulminazione

Risk of Electric Shock

Stromschlaggefahr

Risque d'électrocution

Riesgo de electrocución

Риск поражения электрическим током



Rischio di superficie ustionante

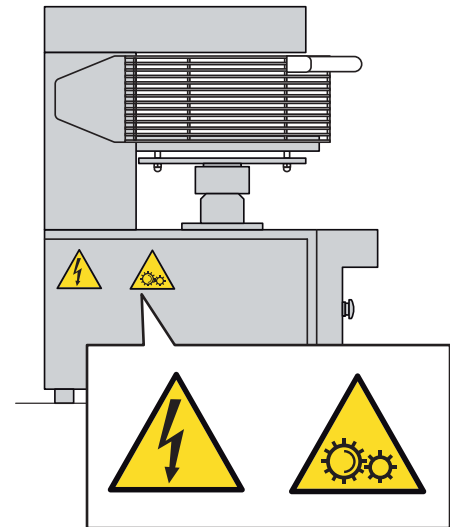
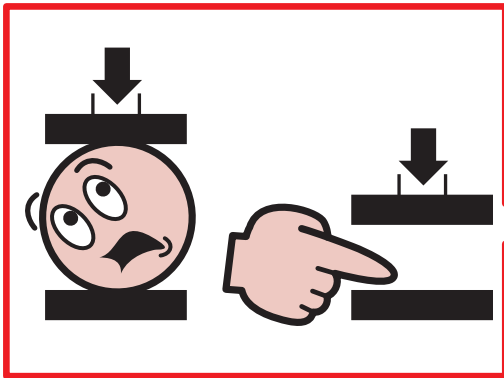
Risk of blistering surface

Gefahr von Blasenbildung Oberfläche

Risque de brûlures

Riesgo de quemaduras

Риск поверхности пузырей

ATTENTION

ATTENZIONE: Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente il manuale allegato.

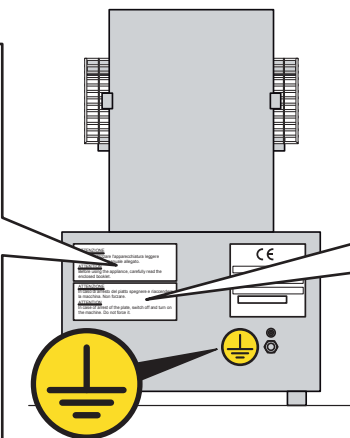
WARNING: Before using the equipment, carefully read the enclosed booklet.

ACHTUNG: Vor dem Gebrauch des Geräts lesen Sie aufmerksam das beiliegende Handbuch.

ATTENTION : Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le manuel ci-joint.

ATENCIÓN: antes de utilizar el equipo, lea detenidamente el manual incluido con él.

ВНИМАНИЕ: Перед началом использования машины внимательно ознакомиться с предоставляемым руководством.



ATTENZIONE: In caso di arresto del piatto spegnere e riaccendere la macchina. Non forzare.

WARNING: In case of arrest of the plate, switch off and turn on the machine. Do not force it.

ACHTUNG: Falls der Teller anhält, schalten Sie die Maschine aus und wieder ein. Keine Kraft aufwenden.

ATTENTION : En cas d'arrêt du plat, éteindre et rallumer la machine. Ne pas forcer.

ATENCIÓN: si se detiene el plato, apague la máquina y vuelva a encenderla. No lo fuerce.

ВНИМАНИЕ: В случае остановки пластины, следует выключить и вновь включить машину. Не прилагать усилия.

Analisi dei rischi

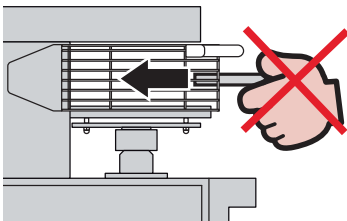
- La macchina è stata progettata secondo la Direttiva macchine 2006/42/CE e D.Lgs 27 gennaio 2010, n. 17.
- Seguendo tali norme è stata eseguita la valutazione della possibile entità del danno quale conseguenza del rischio per la salute e la sicurezza degli operatori della macchina in oggetto, derivante dal verificarsi di un pericolo.
- Secondo tali analisi risultano dei rischi residui legati all'utilizzo della macchina non eliminabili se non con perdita di funzionalità della macchina e maggiore onere economico.

Tali rischi residui sono:

- La testa dell'operatore potrebbe essere schiacciata dai piatti durante il movimento di apertura. Il rischio residuo è segnalato da questo pittogramma posto sulla macchina.
- Rischio rottura e proiezione oggetti per inserimento lame nelle protezioni durante la chiusura. **Non inserire nella griglia di protezione alcun oggetto durante il movimento della macchina; nemmeno per sbloccare i piatti.**



ATTENTION



In caso di blocco della macchina, spegnere e riaccendere.

- Rischio di schiacciamento delle dita alla base del pistone del piatto. La base del pistone è svasata per consentire lo scivolamento del dito ed evitare l'imprigionamento; resta un minimo rischio residuo di schiacciamento del dito se viene forzato nella posizione. Non tentare di intervenire alla base del pistone con macchina in movimento. Il rischio residuo è segnalato da questo pittogramma posto sulla macchina.



- Rischio di ustione toccando i piatti: durante l'uso le superfici dei piatti diventano calde, si raccomanda particolare prudenza. Il rischio residuo è segnalato da questo pittogramma.



Risk analysis

- The machine was designed in compliance with the Machinery Directive 2006/42/EC and Legislative Decree no. 17 of the 27 January 2010.
- In compliance with these standards, an assessment of the possible damage resulting from risks to health and the safety of operators of the machines in question, should a hazard come to light, was carried out.
- According to the analysis, there are outstanding risks associated with the use of the machine which cannot be eliminated without loss of machine functionality and without increased cost.

These outstanding risks include:

- The operator's head may get crushed by the plates upon opening. The outstanding risk is signalled by the pictogram on the machine.
- Risk of breakage and projection of objects during insertion of the blade into the protections during closure. **Do not insert any objects into the protection grille when the machine is moving, not even to unblock the plates.** In the case where the machine is blocked, switch it off and then on again.
- Risk of crushing fingers at the plate piston base. The piston base is flared to enable sliding of the fingers and to prevent catching; an outstanding risk of crushing of the finger where forced into position, remains. Do not attempt to access or intervene at the piston base where the machine is moving. The outstanding risk is signalled by the pictogram on the machine.



- Risk of burns when touching the plates: during use, the surfaces of plates become hot, we recommend taking extra caution. The outstanding risk is signalled by this pictogram.

Risikoanalyse

- Die Maschine wurde gemäß der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG des Dekrets vom 27. Januar 2010, Nr. 17 entwickelt.
 - Unter Beachtung dieser Normen wurde eine Risikoanalyse für die Gesundheit und die Sicherheit der Maschinenbediener entwickelt, die aufzeigt, wann und wo Gefahren während des Gebrauchs bestehen.
 - Nach diesen Analysen sind diese Restrisiken, die mit dem Gebrauch der Maschine verbunden sind nicht ausschließbar. Ansonsten würde die Funktionalität der Maschine verloren gehen und die Kosten für das Produkt ansteigen.
- Die Restrisiken sind:
- Der Kopf des Bedieners könnte beim Pressen der Teller während der Öffnungsbe-
wegung gequetscht werden. Das Restrisiko wird mit einem Signalschild auf der Maschine angezeigt.



- Bruch- und Projektionsrisiko beim Einführen der Stifte in die Schutzvorrichtungen während der Schließung. **Keine Objekte in die Schutzgitter während der laufenden Maschine einführen; auch nicht, um Teller zu lösen.** Im Falle einer Maschinenblockade, die Maschine aus- und wieder einschalten.

- Quetschgefahr der Finger an der Tellerkolbenbasis. Die Kolbenbasis ist ausgesenkt zum Weggleiten des Fingers und um ein Verfangen zu verhindern; es bleibt jedoch ein Restrisiko durch Quetschgefahr des Fingers bestehen, wenn die Position erzwungen wird. Niemals versuchen an der Kolbenbasis bei laufender Maschine einzugreifen. Das Restrisiko wird mit einem Signalschild auf der Maschine angezeigt.



- Verbrennungsgefahr beim Anfassen der Teller: Während des Gebrauchs der Telleroberflächen werden die Teller heiß. Seien Sie sehr vorsichtig. Das Restrisiko wird mit diesem Signalschild angezeigt.



Analyse des risques

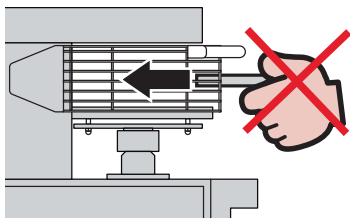
- La machine a été conçue conformément à la Directive machines 2006/42/CE et D.Lgs 27 janvier 2010, n. 17.
- Conformément à ces normes, l'évaluation de la possible entité du dommage comme conséquence du risque pour la santé et la sécurité des opérateurs de la machine en objet, dérivant d'un danger, a été effectuée.
- Selon ces analyses, il y a des risques résiduels liés à l'utilisation de la machine qui ne peuvent pas être éliminés sinon avec une perte de fonctionnalité de la machine et des coûts supérieurs.

Ces risques résiduels sont :

- La tête de l'opérateur pourrait être écrasée par les plats pendant le mouvement d'ouverture. Le risque résiduel est signalé par ce pictogramme situé sur la machine.
- Risque de rupture et de projection d'objets dû à l'introduction de lames dans les protections pendant la fermeture. **N'introduire aucun objet dans la grille de protection pendant le mouvement de la machine ; même pas pour débloquer les plats.**



ATTENTION



En cas de blocage de la machine, éteindre et rallumer.

- Risque d'écrasement des doigts à la base du piston du plat. La base du piston est évasée afin de permettre le glissement du doigt et éviter l'emprisonnement ; il reste un minimum de risque résiduel d'écrasement du doigt si celui-ci est forcé dans la position. Ne pas tenter d'intervenir à la base du piston avec machine en mouvement. Le risque résiduel est signalé par ce pictogramme situé sur la machine.
- Risque de brûlure en touchant les plats : pendant l'utilisation, les surfaces des plats deviennent chaudes, une prudence particulière est par conséquent recommandée. Le risque résiduel est signalé par ce pictogramme.



Análisis de riesgos

- La máquina está diseñada de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y el D.Lgs italiano n.º 17 del 27 de enero de 2010.
- Con arreglo a dichas normas, se ha evaluado la posible entidad de los daños ocasionados como consecuencia del riesgo para la salud y la seguridad de los operadores de la máquina en cuestión, derivado de la aparición de un peligro.
- Según estos análisis, existen riesgos residuales ligados al uso de la máquina que no pueden eliminarse sin provocar un deterioro de la funcionalidad de la máquina y mayores costes económicos.

Dichos riesgos residuales son:

- Durante el movimiento de apertura, los platos podrían aplastar la cabeza del operador. El riesgo residual se indica mediante este pictograma que figura en la máquina.
- Riesgo de rotura y proyección de objetos por introducción de hojas en las protecciones durante el cierre. **No introduzca ningún objeto en la rejilla de protección durante el movimiento de la máquina, ni siquiera para desbloquear los platos.** Si se bloquea la máquina, apáguela y vuelva a encenderla.
- Riesgo de aplastamiento de los dedos en la base del pistón del plato. La base del pistón está abocinada para permitir que el dedo se deslice e impedir que quede aprisionado; sigue existiendo un mínimo riesgo de aplastamiento del dedo si se fuerza en la posición. No intente intervenir en la base del pistón cuando la máquina esté en movimiento. El riesgo residual se indica mediante este pictograma que figura en la máquina.
- Riesgo de quemadura al tocar los platos: durante el uso, las superficies de los platos se calientan, por lo que se deben extremar las precauciones. El riesgo residual se indica mediante este pictograma.



Анализ рисков

- Машина была разработана в соответствии с Директивой машинного оборудования 2006/42/CE и Законодательным постановлением от 27 января 2010, №17.
- В соответствии с данными нормами была проведена оценка возможного ущерба с соответствующим риском для здоровья и безопасности персонала, работающего с машиной, при возникновении опасности.
- На основе данных анализов были выявлены остаточные риски, связанные с использованием машины, устраняемые только при отключении машины и при больших экономических затратах.

К таким остаточным рискам относятся следующие:

- Голова оператора может быть зажата между пластинами при их открытии. Остаточный риск сигнализируется данной пиктограммой на машине.
- Риск повреждения и выброса предметов в связи с вводом посторонних элементов в защитные ограждения при закрытии. **Не вставлять в защитную решетку какие-либо предметы при работе машины; в том числе для разблокировки пластин.** В случае блокировки машины, следует выключить ее и вновь включить.
- Риск сдавливания пальцев в основании поршня пластины. Основание поршня скошено в целях возможности проскальзывания пальца и предотвращения его застревания. В любом случае, остается минимальный остаточный риск сдавливания пальца при приложении усилия. Не пытаться производить вмешательства в основании поршня при работающей машине. Остаточный риск сигнализируется данной пиктограммой на машине.
- Риск ожога при касании пластин: при использовании поверхности пластин нагреваются, необходимо соблюдать особую осторожность. Остаточный риск сигнализируется данной пиктограммой.



DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	TECHNISCHE DATEN	DONNÉES TECHNIQUES	DATOS TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАнные		CBC 0003	CBC 0001
Modello	Model	Modell	Modèle	Modelo	Модель			
Dimensioni esterne (*)	External dimensions (*)	Außenmaße (*)	Dimensions externes (*)	Dimensiones externas (*)	Размеры внешние (*)	L mm (inch.) P mm (inch.) H mm (inch.)	500 (19,68) 610 (24,01) 770 (30,31)	500 (19,68) 610 (24,01) 770 (30,31)
Altezza piano di lavoro	Work surface height	Höhe Arbeitsfläche	Hauteur du plan de travail	Altura plano de trabajo	Высота рабочей поверхности	H' mm (inch.)	550 (21,65)	550 (21,65)
Diametro pizze	Pizza diameter	Durchmesser Pizzen	Diamètre des pizzas	Diámetro pizzas	Диаметр пицц	Ø mm (inch.)	Ø300 (11,81)	Ø350 (13,77)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversor- gung (50/60 Hz)	Alimentation électrique (50/60 Hz)	Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Электропита- ние (50/60 Гц)	Volt Вольт	AC 230 AC 3 208 US AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 208 US AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo	Maximum absorption	Maximale Stromaufnahme	Absorption maximale	Absorción máxima	Максимальное потребление	kW max (US) кВт макс.	3,75 (5,00)	3,75 (5,00)
Ampere	Ampage	Ampere	Ampères	Amperaje	Ампер	(230) (3 208 US) (3-230) (3-N-400)	16,3 11,5 9,4 5,4	16,3 11,5 9,4 5,4
Cavo di allacciamento (n x mm²) (**)	Connection cable (n x mm²) (**)	Anschlusskabel (n x mm²) (**)	Câble de branchement (n x mm²) (**)	Cable de conexión (n x mm²) (**)	Соединитель- ный кабель (n x mm²) (**)	(230) (3 208 US) (3-230) (3-N-400)	3x2,5 4xAWG14 4x2,5 5x1	3x2,5 4xAWG14 4x2,5 5x1
Protezione mi- nima a bordo quadro cliente (n x A)	Minimum pro- tection relative to customer pan- el (n x A)	Minimaler Schutz am Schaltpult des Kunden (n x A)	Protection mi- nima à bord du tableau client (n x A)	Protección mí- ma en el cuadro del cliente (n x A)	Минимальная защита на борту щита за- казчика (n x A)	(230) (3 208 US) (3-230) (3-N-400)	2 x 20 3 x 16 3 x 16 4 x 16	2 x 20 3 x 16 3 x 16 4 x 16
Consumo medio	Average consumption	Durchschnitts verbrauch	Consommation moyenne	Consumo medio	Среднее потребление	kWh кВт ч	2,1 (2,3)	2,1 (2,3)
Peso netto	Net weight	Nettogewicht	Poids net	Peso neto	Вес нетто	Kg/Kr (pounds)	143 (315,6)	147 (324,07)
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	Dimensions externes avec emballage	Dimensiones externas con embalaje	Размеры внешние с упаковкой	L' mm (inch.) P' mm (inch.) H' mm (inch.)	540 (21,25) 680 (26,77) 970 (38,18)	540 (21,25) 680 (26,77) 970 (38,18)
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	Poids brut	Peso bruto	Вес брутто	Kg/Kr (pounds)	151 (332,89)	155 (341,71)



(*) Mantenere tra l'apparecchiatura e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 500 mm (20 inches).
Consigliamo di lasciare 500 mm di spazio libero sul fianco destro per consentire un facile accesso all'impianto elettrico.
Lasciare libero lo spazio superiore: non appoggiare nulla.

L : larghezza
P : profondità
H : altezza



(*) Ensure that you keep a distance of at least 500 mm (20 inches) between the equipment and other equipment or inflammable materials.
We advise that you leave an unrestricted space of at least 500 mm to the right side to allow for easy access to the electrical system.

Leave the space above the equipment free: do not place anything on it.

L : width
P : depth
H : height



(*) Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 500 mm (20 inches) ein.
Wir raten in jedem Fall dazu, an der rechten Seitenwand mindestens 500 mm Platz zu lassen, um einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage zu ermöglichen.

Lassen Raum über dem Maschine frei: Nichts abstützen

L : Breite
P : Tiefe
H : Höhe



(*) Maintenir une distance minimale d'au moins 500 mm (20 inches) entre le four et les autres appareils ou matériaux inflammables.
Dans tous les cas, il est conseillé de laisser au moins 500 mm d'espace libre sur le côté droit afin d'accéder facilement à l'installation électrique.

Laisser libre l'espace supérieur: ne rien poser dessus.

L : largeur
P : profondeur
H : hauteur



(*) Deje una distancia mínima de 500 mm (20 inches) entre el horno y otros equipos o materiales inflamables.
En cualquier caso, se recomienda dejar al menos 500 mm de espacio libre en el costado derecho, para permitir un fácil acceso a la instalación eléctrica.

Deje libre el espacio superior: no pose ningún objeto.

L : anchura
P : profundidad
H : altura



(*) Сохранить между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами, минимальное расстояние, по меньшей мере, 500 мм (20 inches). В любом случае, рекомендуется оставить пространство, по меньшей мере, 500 мм свободного пространства с правой стороны для обеспечения легкого доступа к электрооборудованию. **Оставить свободным пространство сверху: не допускается размещение в нем посторонних предметов.**

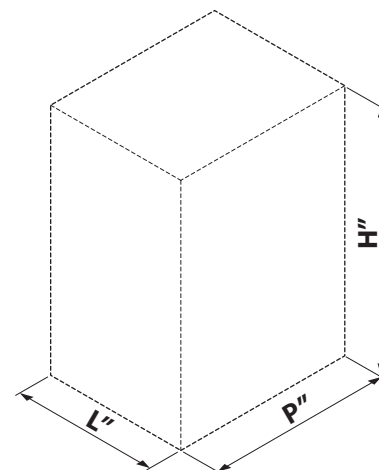
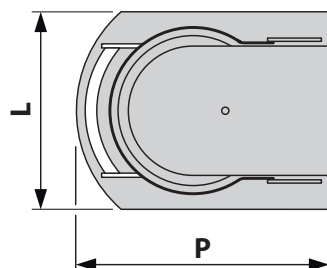
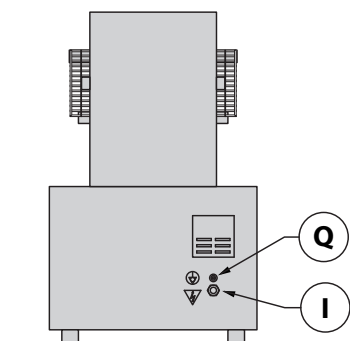
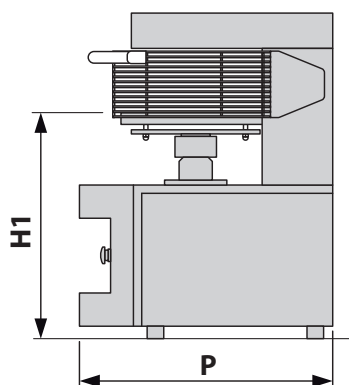
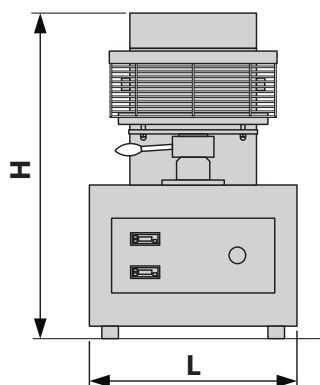
L : ширина
P : глубина
H : высота

Vista frontale
Front view
Vorderansicht

Vue frontale
Vista frontal
Вид спереди

Vista laterale
Side view
Seitenansicht

Vue latérale
Vista lateral
Вид сбоку



Dimensioni imballo
Packaging dimensions
Abmessungen Verpackung
Dimension de l'emballage
Dimensiones del embalaje
Размеры упаковки

Vista posteriore
Rear view
Rückansicht

Vue arrière
Vista trasera
Вид сзади

Pianta
Plan view
Grundriss

Plan
Planta
Схема



(**)

Questi cavi possono essere usati solo se la loro lunghezza non supera 2 m tra il punto in cui il cavo o la sua protezione entra nell'apparecchio e l'entrata nella spina.



(**)

These cables can only be used provided that their length does not exceed 2 m between the point where the cable or relative protection enters the equipment and the plug input.



(**)

Diese Kabel dürfen nur verwendet werden, wenn sie nicht die Länge von 2 m zwischen dem Eingangspunkt des Kabels im Gerät und dem Eingang des Steckers nicht überschreiten.



(**)

Ces câbles ne peuvent être utilisés que si leur longueur ne dépasse pas 2 m entre le point où le câble ou sa protection entre dans l'appareil et l'entrée dans la prise.



(**)

Estos cables pueden utilizarse únicamente si su longitud no supera los 2 m entre el punto en que el cable o su protección entran en el equipo y la entrada en el enchufe.



(**)

Эти кабели могут использоваться только если их длина не превышает 2 метра от точки входа кабеля или его защиты в машину и входом в вилку.

DATI TECNICI	TECHNICAL DATA	TECHNISCHE DATEN	DONNÉES TECHNIQUES	DATOS TÉCNICOS	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДААННЫЕ		CBC 0004	CBC 0005	CBC 0002
Modello	Model	Modell	Modèle	Modelo	Модель				
Dimensioni esterne (*)	External dimensions (*)	Außenmaße (*)	Dimensions externes (*)	Dimensiones externas (*)	Размеры внешние (*)	L mm (inch.) P mm (inch.) H mm (inch.)	550 (21,65) 710 (27,95) 845 (33,26)	550 (21,65) 710 (27,95) 845 (33,26)	550 (21,65) 710 (27,95) 845 (33,26)
Altezza piano di lavoro	Work surface height	Höhe Arbeitsfläche	Hauteur du plan de travail	Altura plano de trabajo	Высота рабочей поверхности	H' mm (inch.)	600 (23,62)	600 (23,62)	600 (23,62)
Diametro pizze	Pizza diameter	Durchmesser Pizzen	Diamètre des pizzas	Diámetro pizzas	Диаметр пицц	Ø mm (inch.)	Ø400 (15,74)	Ø450 (17,71)	Ø500 (19,68)
Alimentazione elettrica (50/60 Hz)	Electric power supply (50/60 Hz)	Stromversor- gung (50/60 Hz)	Alimentation électrique (50/60 Hz)	Alimentación eléctrica (50/60 Hz)	Электропита- ние (50/60 Гц)	Volt Вольт	AC 230 AC 3 208 US AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 208 US AC 3 230 AC 3 N 400	AC 230 AC 3 208 US AC 3 230 AC 3 N 400
Assorbimento massimo	Maximum absorption	Maximale Stromaufnahme	Absorption maximale	Absorción máxima	Максимальное потребление	kW max (US) кВт макс.	5,15 (6,10)	5,95 (6,55)	5,95 (6,55)
Ampere	Ampage	Ampere	Ampères	Amperaje	Ампер	(230) (3 208 US) (3-230) (3-N-400)	22,4 15,4 12,9 7,4	29,3 18,2 16,9 9,7	29,3 18,2 16,9 9,7
Cavo di allacciamento (n x mm²) (**)	Connection cable (n x mm²) (**)	Anschlusskabel (n x mm²) (**)	Câble de branchement (n x mm²) (**)	Cable de conexión (n x mm²) (**)	Соединитель- ный кабель (n x mm²) (**)	(230) (3 208 US) (3-230) (3-N-400)	3x2,5 4xAWG14 4x2,5 5x1,5	3x4 4xAWG12 4x2,5 5x1,5	3x4 4xAWG12 4x2,5 5x1,5
Protezione mi- nima a bordo quadro cliente (n x A)	Minimum pro- tection relative to customer panel (n x A)	Minimale Schutz am Schaltplatz des Kunden (n x A)	Protection mi- nimale à bord du tableau client (n x A)	Protección mí- nima en el cua- dro del cliente (n x A)	Минимальная защита на борту щита за- казчика (n x A)	(230) (3 208 US) (3-230) (3-N-400)	2 x 25 3 x 16 3 x 16 4 x 16	2 x 40 3 x 20 3 x 16 4 x 16	2 x 40 3 x 20 3 x 16 4 x 16
Consumo medio	Average consumption	Durchschnitts verbrauch	Consommation moyenne	Consumo medio	Среднее потребление	kWh кВт ч	2,8 (3,1)	3,3 (3,6)	3,3 (3,6)
Peso netto	Net weight	Nettogewicht	Poids net	Peso neto	Вес нетто	Kg/Kr (pounds)	186 (410,05)	191 (421,08)	196 (432,10)
Dimensioni esterne con imballo	External dimensions including packaging	Außenmaße der Verpackung	Dimensions externes avec emballage	Dimensiones externas con embalaje	Размеры внешние с упаковкой	L' mm (inch.) P' mm (inch.) H' mm (inch.)	620 (24,40) 770 (30,31) 1010 (39,76)	620 (24,40) 770 (30,31) 1010 (39,76)	620 (24,40) 770 (30,31) 1010 (39,76)
Peso lordo	Gross weight	Bruttogewicht	Poids brut	Peso bruto	Вес брутто	Kg/Kr (pounds)	200 (440,92)	205 (451,94)	210 (462,97)



(*)
Mantenere tra l'apparecchiatura e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 500 mm (20 inches).
Consigliamo di lasciare 500 mm di spazio libero sul fianco destro per consentire un facile accesso all'impianto elettrico.
Lasciare libero lo spazio superiore: non appoggiare nulla.

L : larghezza
P : profondità
H : altezza



(*)
Ensure that you keep a distance of at least 500 mm (20 inches) between the equipment and other equipment or inflammable materials.
We advise that you leave an unrestricted space of at least 500 mm to the right side to allow for easy access to the electrical system.
Leave the space above the equipment free: do not place anything on it.

L : width
P : depth
H : height



(*)
Halten Sie zwischen dem Ofen und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 500 mm (20 inches) ein.
Wir raten in jedem Fall dazu, an der rechten Seitenwand mindestens 500 mm Platz zu lassen, um einen einfachen Zugang zur elektrischen Anlage zu ermöglichen.
Lassen Raum über dem Maschine frei: Nichts abstützen

L : Breite
P : Tiefe
H : Höhe



(*)
Maintenir une distance minimale d'au moins 500 mm (20 inches) entre le four et les autres appareils ou matériaux inflammables.
Dans tous les cas, il est conseillé de laisser au moins 500 mm d'espace libre sur le côté droit afin d'accéder facilement à l'installation électrique.
Laisser libre l'espace supérieur: ne rien poser dessus.

L : largeur
P : profondeur
H : hauteur



(*)
Deje una distancia mínima de 500 mm (20 inches) entre el horno y otros equipos o materiales inflamables.
En cualquier caso, se recomienda dejar al menos 500 mm de espacio libre en el costado derecho, para permitir un fácil acceso a la instalación eléctrica.
Deje libre el espacio superior: no pose ningún objeto.

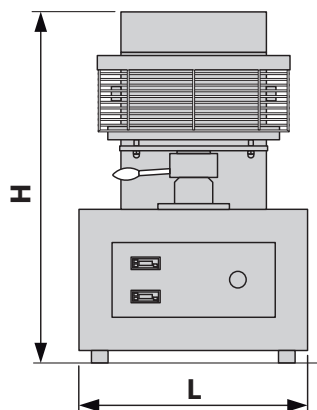
L : anchura
P : profundidad
H : altura



(*)
Сохранить между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами, минимальное расстояние, по меньшей мере, 500 мм (20 inches). В любом случае, рекомендуется оставить пространство, по меньшей мере, 500 мм свободного пространства с правой стороны для обеспечения легкого доступа к электрооборудованию.
Оставить свободным пространство сверху: не допускается размещение в нем посторонних предметов.

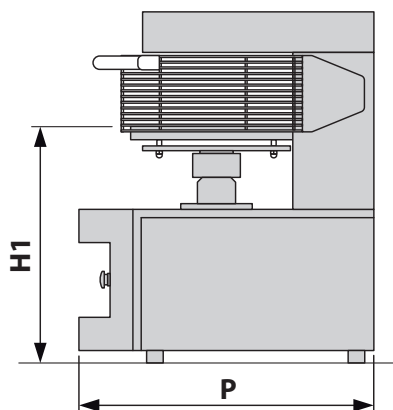
L : ширина
P : глубина
H : высота

Vista frontale
Front view
Vorderansicht

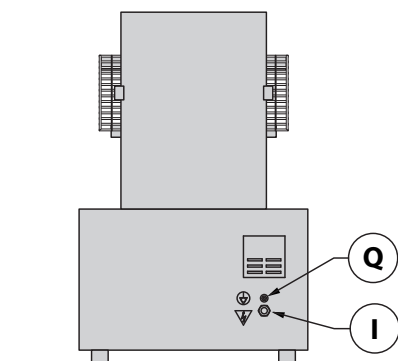
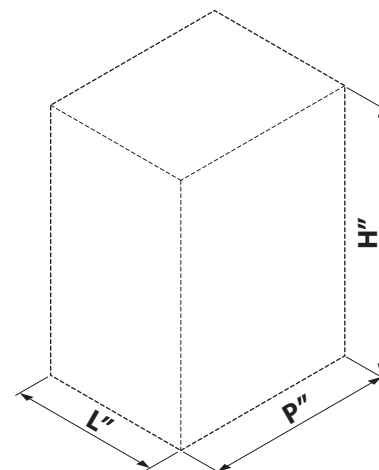


Vue frontale
Vista frontal
Вид спереди

Vista laterale
Side view
Seitenansicht

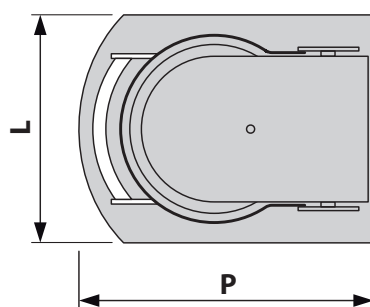


Vue latérale
Vista lateral
Вид сбоку



Vista posteriore
Rear view
Rückansicht

Vue arrière
Vista trasera
Вид сзади



Pianta
Plan view
Grundriss

Plan
Planta
Схема

Dimensioni imballo
Packaging dimensions
Abmessungen Verpackung
Dimension de l'emballage
Dimensiones del embalaje
Размеры упаковки



(**)

Questi cavi possono essere usati solo se la loro lunghezza non supera 2 m tra il punto in cui il cavo o la sua protezione entra nell'apparecchio e l'entrata nella spina.



(**)

These cables can only be used provided that their length does not exceed 2 m between the point where the cable or relative protection enters the equipment and the plug input.



(**)

Diese Kabel dürfen nur verwendet werden, wenn sie nicht die Länge von 2 m zwischen dem Eingangspunkt des Kabels im Gerät und dem Eingang des Steckers nicht überschreiten.



(**)

Ces câbles ne peuvent être utilisés que si leur longueur ne dépasse pas 2 m entre le point où le câble ou sa protection entre dans l'appareil et l'entrée dans la prise.



(**)

Estos cables pueden utilizarse únicamente si su longitud no supera los 2 m entre el punto en que el cable o su protección entran en el equipo y la entrada en el enchufe.



(**)

Эти кабели могут использоваться только если их длина не превышает 2 метра от точки входа кабеля или его защиты в машину и входом в вилку.

Caratteristiche generali

- 1 Telaio portante in ferro spessore 20 mm.
- 2 Carrozzeria in acciaio inossidabile.
- 3 Motore autofrenante (freno in corrente continua) con protezione termica incorporata.
- 4 Piatti cromati a spessore con svasatura perimetrale.
- 5 Controllo elettronico della temperatura e del tempo di contatto dei piatti.
- 6 Dispositivi di sicurezza a norme CE.
- 7 Leva per la regolazione della distanza fra i piatti.
- 8 Griglia di protezione.

Per avere le caratteristiche specifiche del proprio modello consultare la tabella dati tecnici (pagine 10 e 12).

General Specifications

- 1 Iron supporting frame with thickness of 20 mm.
- 2 Stainless steel body
- 3 Self-braking motor (direct-current brake) with built-in thermal protection.
- 4 Thick chromed plates with flared perimeter.
- 5 Electronic control of temperature and plate contact time.
- 6 EC certified safety devices.
- 7 Lever to adjust the distance between plates.
- 8 Protection grille.

To access the specifications explicit to your model, consult the technical data table (pages 10 and 12).

Allgemeine Eigenschaften

- 1 Stahl-Trägergestell, Stärke 20 mm.
- 2 Gehäuse aus Edelstahl.
- 3 Selbstbremsender Motor (Gleichstrom-Bremse) mit eingebautem Wärmeschutz.
- 4 Verchromte Teller mit Stärke mit Außen-Aussenkung.
- 5 Elektronische Temperatur- und Teller-Kontaktzeitkontrolle.
- 6 CE-Sicherheitsvorrichtungen.
- 7 Stellhebel für Tellerabstand.
- 8 Schutzgitter.

Die spezifischen Eigenschaften Ihres Modells finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten (Seite 10 und 12).

Caractéristiques générales

- 1 Châssis portant en fer de 20 mm d'épaisseur.
- 2 Carrosserie en acier inoxydable.
- 3 Moteur autofreinant (frein en courant continu) avec protection thermique incorporée.
- 4 Plats chromés sur l'épaisseur avec bords évasés.
- 5 Contrôle électronique de la température et du temps de contact des plats.
- 6 Dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.
- 7 Levier pour le réglage de la distance entre les plats.
- 8 Grille de protection.

Pour connaître les caractéristiques spécifiques du modèle choisi, se référer du tableau des caractéristiques techniques (pages 10 et 12).

Características generales

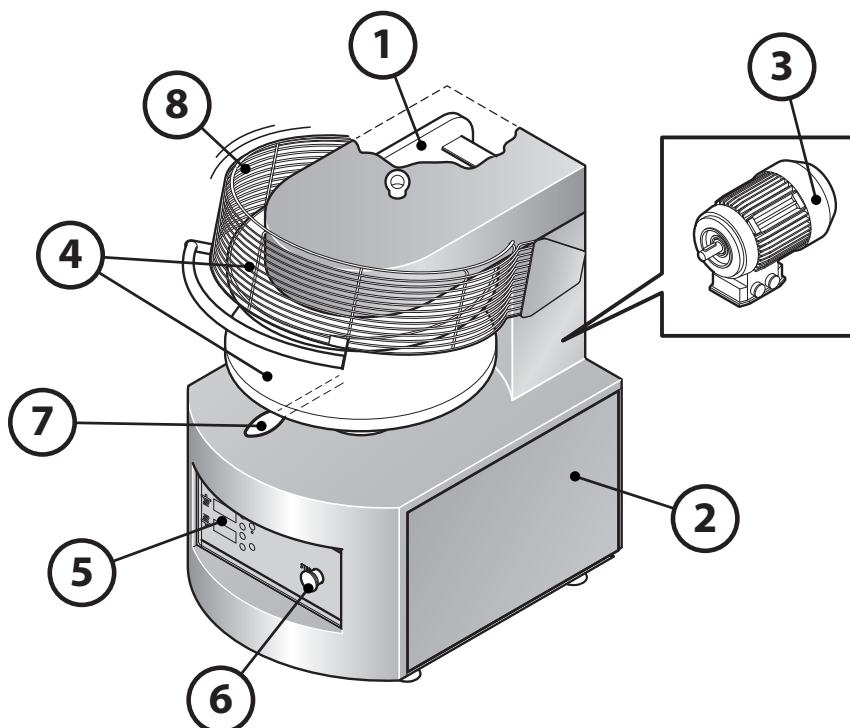
- 1 Armazón portante en hierro de 20 mm de grosor.
- 2 Carcasa en acero inoxidable.
- 3 Motor autofrenante (freno de corriente continua) con protección térmica incorporada.
- 4 Platos con canto cromado y con abocinado perimetral.
- 5 Control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto de los platos.
- 6 Dispositivos de seguridad conformes a las normas CE.
- 7 Palanca para regular la distancia entre los platos.
- 8 Rejilla de protección.

Para conocer las características específicas de su modelo, consulte el cuadro de datos técnicos (páginas 10 y 12).

Общие характеристики

- 1 Несущая металлическая рама толщиной 20 мм.
- 2 Корпус из нержавеющей стали.
- 3 Самотормозящий двигатель (тормоз при постоянном токе) с встроенной тепловой защитой.
- 4 Хромированные пластины, скошенные по периметру.
- 5 Электронная система контроля температуры и времени контакта пластин.
- 6 Защитные устройства, соответствующие нормам ЕС.
- 7 Регулируемый рычаг расстояния между пластинами.
- 8 Защитная решетка.

Для получения соответствующих характеристик собственной модели смотрите таблицу технических данных (страница 10 и 12).





Predisposizioni per l'installazione

Prima di procedere con l'installazione verificare le seguenti condizioni necessarie per il corretto funzionamento e manutenzione dell'apparecchiatura:

1) Movimentazione:

Accertarsi che la pavimentazione sia in grado di supportare il peso dell'apparecchiatura.
Movimentare l'apparecchiatura imballata utilizzando un carrello elevatore e/o un transpallet.

2) Allacciamento elettrico:

Prevedere una scatola di allacciamento alla rete elettrica nelle immediate vicinanze.

3) Distanze di sicurezza:

È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza tra l'apparecchiatura e le altre apparecchiature o materiali infiammabili (vedi pagina 20).
Inoltre è vietato impiegare l'apparecchiatura in ambienti a rischio di esplosione.

Le distanze indicate devono essere aumentate in presenza di materiali sensibili al calore.

Installation requirements

Before starting the installation, check the following conditions that are necessary for proper equipment operation and maintenance:

1) Handling:

Make sure that the floor is able to support the weight of the equipment.
Handle the packaged equipment using a forklift or a pallet truck.

2) Electrical connection:

Provide a box for the connection to the mains power supply in the immediate surroundings.

3) Safety distances:

It is mandatory that the minimum safety distances between the equipment and the other equipment or inflammable material are respected (see page 20).
It is also prohibited to use the equipment in areas at risk of explosion.

The indicated distances must be increased in the presence of heat sensitive material.

Vorbereitungen für die Installation

Vor dem Fortfahren mit der Installation prüfen, ob die nachfolgenden notwendigen Bedingungen für ordnungsgemäßen Betrieb und korrekte Wartung des Maschine erfüllt sind:

1) Handling

Prüfen, ob der Bodenbelag das Gewicht des Maschine tragen kann. Für das Handling des verpackten Maschine einen Hubwagen und/oder eine Transpalette verwenden.

2) Elektroanschluss:

In der unmittelbaren Umgebung einen Anschlusskasten an die Stromversorgung vorsehen.

3) Sicherheitsabstände:

Die Mindestsicherheitsabstände zwischen Ofen und anderen Geräten oder entflammbarem Material müssen unbedingt eingehalten werden (siehe Seite 20).
Darüber hinaus ist der Betrieb des Ofens in Räumen mit Explosionsgefahr verboten.
Die angegebenen Abstände müssen erhöht werden, wenn wärmeempfindliche Materialien vorhanden sind.

Préparation pour l'installation

Avant de procéder à l'installation, contrôler les conditions suivantes, nécessaires au bon fonctionnement et à l'entretien de l'appareil:

1) Manutention :

Vérifier que le sol soit en mesure de supporter le poids de l'appareil.
Déplacer l'appareil emballé en utilisant un chariot élévateur et/ou un transpalette.

2) Branchement électrique :

Prévoir un boîtier de branchement au réseau électrique à proximité de l'appareil.

3) Distances de sécurité :

Il faut impérativement respecter les distances minimales de sécurité entre le four et tout autre appareil ou matériel inflammable (voir page 20).
En outre, il est interdit d'utiliser le four dans un lieu à risque d'explosion.

Les distances indiquées doivent être augmentées en présence de matériaux sensibles à la chaleur.

Predisposiciones para la instalación

Antes de proceder con la instalación, compruebe las siguientes condiciones necesarias para el correcto funcionamiento y mantenimiento del equipamiento:

1) Desplazamiento:

Compruebe que el suelo sea capaz de soportar el peso del equipamiento.
Desplace el equipamiento embalado usando una carretilla elevadora o un transpalet.

2) Conexión eléctrica:

Prevea una caja de conexión a la red eléctrica en la proximidad inmediata.

3) Distancias de seguridad:

Es obligatorio respetar las distancias mínimas de seguridad entre el horno y otros equipos o materiales inflamables (véase la página 20).
Además, se prohíbe utilizar el horno en ambientes en los que exista el riesgo de explosiones.

Las distancias indicadas deben aumentarse si hay materiales sensibles al calor.

Подготовка для монтажных работ

Перед началом проведения монтажных работ проверить наличие следующих условий, необходимых для правильного функционирования и техобслуживания машины:

1) Перемещение:

Убедиться, что поверхность пола может выдержать вес машины.
Производить перемещение упакованной машины при использовании автопогрузчика и/или тележки для поддонов.

2) Электрическое соединение:

Предусмотреть соединительную коробку электрической сети в непосредственной близости.

3) Расстояния безопасности:

Крайне необходимо соблюдать минимальные расстояния безопасности между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами. (см. страницу 20).
Кроме того, запрещается использование печи во взрывоопасных помещениях.

Указанные расстояния должны быть увеличены при наличии материалов, чувствительных к теплу.



Distanze di sicurezza

È assolutamente necessario rispettare le distanze minime di sicurezza tra l'apparecchiatura e le altre apparecchiature o materiali infiammabili (vedi pagina 20). Inoltre è vietato impiegare l'apparecchiatura in ambienti a rischio di esplosione.

Le distanze indicate devono essere aumentate in presenza di materiali sensibili al calore.

Safety distances

It is mandatory that the minimum safety distances between the equipment and the other equipment or inflammable material are respected (see page 20). It is also prohibited to use the equipment in areas at risk of explosion.

The indicated distances must be increased in the presence of heat sensitive material.

Sicherheitsabstände

Die Mindestsicherheitsabstände zwischen Ofen und anderen Geräten oder entflammbarem Material müssen unbedingt eingehalten werden (siehe Seite 20). Darüber hinaus ist der Betrieb des Ofens in Räumen mit Explosionsgefahr verboten. Die angegebenen Abstände müssen erhöht werden, wenn wärmeempfindliche Materialien vorhanden sind.

Distances de sécurité

Il faut impérativement respecter les distances minimales de sécurité entre le four et tout autre appareil ou matériel inflammable (voir page 20). En outre, il est interdit d'utiliser le four dans un lieu à risque d'explosion.

Les distances indiquées doivent être augmentées en présence de matériaux sensibles à la chaleur.

Distancias de seguridad

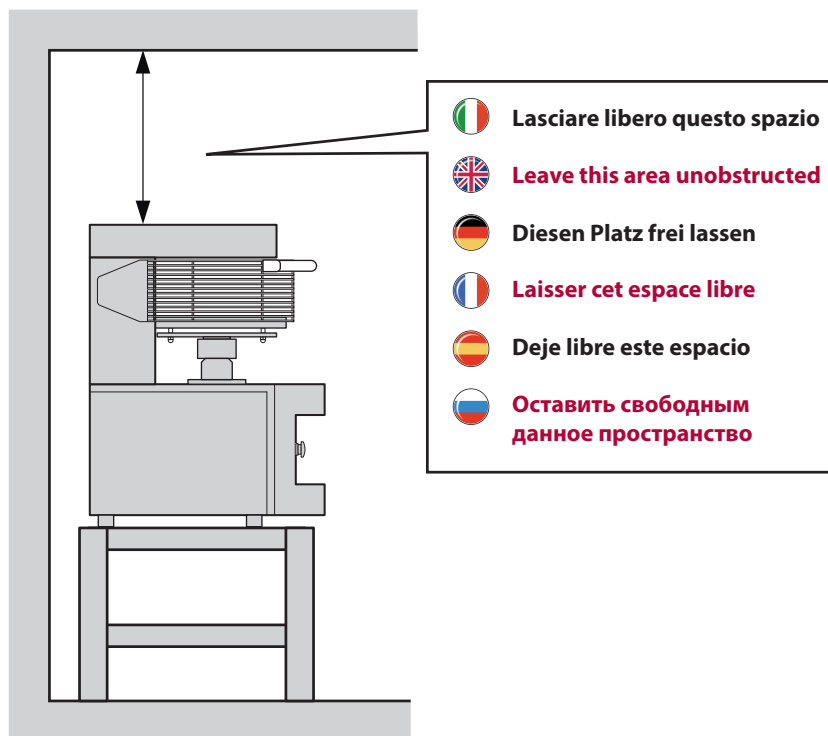
Es obligatorio respetar las distancias mínimas de seguridad entre el horno y otros equipos o materiales inflamables (véase la página 20). Además, se prohíbe utilizar el horno en ambientes en los que exista el riesgo de explosiones.

Las distancias indicadas deben aumentarse si hay materiales sensibles al calor.

Расстояния безопасности

Крайне необходимо соблюдать минимальные расстояния безопасности между печью и другим оборудованием или возгораемыми материалами. (см.страницу 20). Кроме того, запрещается использование печи во взрывоопасных помещениях.

Указанные расстояния должны быть увеличены при наличии материалов, чувствительных к теплу.





Avvertenze per l'installatore

Gli impianti di gas, acqua, energia elettrica e i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle norme di sicurezza, antinfortunistiche e antincendio in vigore nel Paese di utilizzo; in caso contrario il Costruttore non risponderà per eventuali danni diretti o indiretti a persone o cose.

ATTENZIONE!

Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione dell'apparecchiatura.

Prima di eseguire il collegamento elettrico, accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto d'alimentazione.

A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un interruttore di protezione automatico, di portata adeguata, che abbia una distanza d'apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa.

(Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno comunque recepite dalla normativa vigente).

Instructions for the installer

The gas, water, electrical systems and the rooms where the equipment will be installed must comply with the safety, accident prevention and fire prevention standards applicable in the country of use; otherwise the Manufacturer shall not be liable for any direct or indirect damage to people or property.

ATTENTION!

Always shut off the main electric switch when installing, servicing or repairing the equipment.

Before making the electrical connection, make sure that the voltage and frequency stated on the specifications plate corresponds to those of the power supply.

A circuit breaker with auto-protection and sufficient capacity must be installed upstream of the equipment; it must have a contact opening distance that permits complete disconnection. (the specifications regarding the opening distance of the contacts and the maximum leakage current must be taken from current regulations).

Hinweise für den Installateur

Die Anlagen für Gas, Wasser und Strom, sowie die Räume für die Installation der Geräte müssen den im Verwendungsland geltenden Vorschriften zu Sicherheit, Unfallverhütung und Brandschutz entsprechen. Andernfalls haftet der Hersteller nicht für etwaige direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden.

ACHTUNG!

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den elektrischen Hauptschalter ausschalten.

Vor der Ausführung des Elektroanschlusses prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Anlage zur Stromspeisung entsprechen.

Vor dem Gerät muss ein automatischer Schutzschalter mit ausreichender Leistung installiert werden, dessen Öffnungsabstand der Kontakte eine vollständige Trennung erlaubt.

(Die Eigenschaften zum Öffnungsabstand der Kontakte und dem maximalen Fehlerstrom müssen in jedem Fall den geltenden Vorschriften entnommen werden).

Avertissements pour l'installateur

Les installations de gaz, d'eau, d'énergie électrique et les locaux d'installation des appareils doivent satisfaire les normes en matière de sécurité, de prévention des accidents et de protection incendie en vigueur dans le pays d'utilisation ; en cas contraire, le fabricant ne pourra être reconnu responsable en cas de dommage, direct ou indirect, aux biens ou aux personnes.

ATTENTION !

Toujours éteindre l'interrupteur électrique principal pendant les opérations d'installation, d'entretien ou de réparation de l'appareil.

Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifier que la tension et la fréquence reportées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs de l'installation électrique.

Un interrupteur de protection automatique doit être installé en amont de l'appareil. Celui-ci devra avoir un débit adéquat et un écart d'ouverture des contacts en mesure de couper complètement l'alimentation électrique.

(Les caractéristiques concernant l'écart d'ouverture des contacts et le courant maximum de dispersion doivent être toujours être conformes aux normes en vigueur).

Advertencias para el instalador

Las instalaciones de gas, agua, energía eléctrica y los locales de instalación de los equipos deben cumplir las normas de seguridad, de prevención de accidentes y de prevención de incendios vigentes en el país de uso: si no fuera así, el fabricante no responderá por posibles daños directos o indirectos a personas o cosas.

¡ATENCIÓN!

Apague siempre el interruptor eléctrico principal durante las operaciones de instalación, mantenimiento o reparación del equipo.

Antes de realizar la conexión eléctrica, compruebe que la tensión y la frecuencia indicadas en la placa de características coincidan con las de la instalación de alimentación.

Agua arriba del equipo, debe instalarse un interruptor de protección automático, de capacidad adecuada, que tenga una separación de los contactos que permita la desconexión completa.

En cualquier caso, las características de separación de los contactos y de corriente de dispersión máxima deben estar previstas por la normativa vigente.

Инструкции для монтажника

Системы газа, водоснабжения, электрооборудование и помещения монтажа оборудования должны отвечать правилам защиты, техники безопасности и противопожарным нормам, действующим в стране использования оборудования; в противном случае, Изготовитель не несет ответственность за возможный прямой или косвенный ущерб, нанесенный людям или имуществу.

ВНИМАНИЕ!

Всегда выключать главный электрический выключатель в ходе проведения операций монтажа, техобслуживания или ремонта оборудования.

Перед осуществлением электрических соединений, убедиться, что напряжение и частота, указанные на паспортной табличке, соответствуют параметрам системы питания.

Перед оборудованием должен быть установлен защитный автоматический выключатель соответствующей ёмкости, обладающий расстоянием размыкания контактов, обеспечивающим полное разъединение.

(характеристики, соответствующие расстоянию размыкания контактов и току максимального рассеивания, должны соответствовать действующему нормативу).



Avvertenze per l'installatore

È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficace impianto di terra.

L'apparecchiatura inoltre deve essere inclusa in un sistema equipotenziale mediante la vite posta sul retro dell'apparecchiatura in basso a sinistra contrassegnata dal simbolo .

Tale sistema equipotenziale deve obbligatoriamente ottemperare alle norme in vigore.

Installare l'apparecchio in un luogo ben aerato poichè un non corretto ricircolo d'aria impedisce il funzionamento ottimale ed il "benessere" delle persone che lavorano in prossimità dell'apparecchiatura.

Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

Alla fine dell'installazione, smaltire gli imballi secondo quanto indicato nelle normative ecologiche e ambientali del luogo.

I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con questo simbolo .

Avvertissements pour l'installateur

L'appareil doit nécessairement être raccordé à une installation de terre efficace.

L'appareil doit également être inclus dans un système équipotentiel, moyennant la vis située à l'arrière de l'appareil en bas à gauche, signalée par le symbole .

Ce système équipotentiel doit obligatoirement respecter les normes en vigueur.

Installer l'appareil dans un lieu bien aéré car une mauvaise aération empêche le fonctionnement optimal et compromet le "bien-être" des personnes travaillant près de l'appareil.

Ne pas obstruer le système de ventilation du local où l'appareil est installé. Ne pas obstruer les trous d'aération et d'évacuation de l'appareil et/ou de tout autre appareil.

Une fois l'installation terminée, éliminer les pièces d'emballage selon les réglementations environnementales locales.

Les matériaux d'emballage utilisés sont compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans danger ou être incinérés dans une installation spécifique.

Les éléments en plastique sont recyclables et signalés par ce symbole .

Instructions for the installer

The equipment must be earth bonded.

The equipment must also be connected to an equipotential system using the screw located at the back of the equipment, to the lower left, marked with the symbol .

This equipotential system must comply with current standards.

Install the equipment in a well ventilated area, as incorrect air recirculation impedes optimal operation and the "wellbeing" of the people working near the equipment.

Do not obstruct the ventilation system in the area where the equipment is installed. Do not obstruct the ventilation and exhaust holes in this or any other equipment.

At the end of installation, dispose of the packaging pursuant to local ecological and environmental regulations.

The material used for packaging is compatible with the environment and can be kept safely or burnt in a specific waste combustion system.

The plastic components subject to disposal with recycling are marked with this symbol .

Advertencias para el instalador

Es indispensable conectar el equipo a una toma de tierra eficaz.

El equipo, además, debe incluirse en un sistema equipotencial mediante el tornillo que se encuentra en la parte trasera del equipo, abajo a la izquierda, marcado con el símbolo .

Este sistema equipotencial debe estar obligatoriamente en conformidad con las normas vigentes.

Instale el equipo en un lugar bien ventilado, ya que una circulación incorrecta del aire impide el funcionamiento óptimo y el bienestar de las personas que trabajan cerca del equipo.

No obstruya el sistema de ventilación del ambiente en el que se instala este equipo. No obstruya los orificios de ventilación y de evacuación de este equipo o de otros.

Cuando acabe la instalación, elimine el embalaje según las disposiciones de las normas ecológicas del lugar.

Los materiales usados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente y pueden conservarse sin peligro o quemarse en una instalación adecuada de incineración de residuos.

Los componentes de plástico sujetos a eliminación con reciclaje están marcados con este símbolo .

Hinweise für den Installateur

Das Gerät muss unbedingt an eine wirksame Erdung angeschlossen werden.

Daneben muss das Gerät an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, mit Hilfe der Schraube, die sich unten links an der Rückseite des Maschines befindet, mit dem Zeichen . Dieses Potentialausgleichssystem muss unbedingt den geltenden Vorschriften entsprechen.

Das Gerät in einem gut gelüfteten Raum installieren, da ein nicht ordnungsgemäßer Rückfluss der Luft den optimalen Betrieb und das «Wohlbefinden» der Personen, die in der Nähe des Geräts arbeiten, verhindert.

Das Ventilationssystem des Raums, in dem dieses Gerät installiert wurde, nicht versperren. Die Öffnungen für Zu- und Abluft von diesem oder anderen Geräten nicht versperren.

Nach Beendigung der Installation die Verpackung nach den örtlichen Umweltschutzvorschriften entsorgen.

Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind nicht umweltschädlich und können gefahrlos aufbewahrt oder in einer entsprechenden Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Die Plastikteile, die dem Recycling zugeführt werden müssen, sind gekennzeichnet mit diesem Symbol .

Инструкции для монтажника

Необходимо обеспечить подсоединение оборудования к эффективной системе заземления. Кроме того, оборудование должно быть включено в эквипотенциальную систему посредством винта, расположенного с задней нижней левой стороны машины, обозначенного символом .

Данная эквипотенциальная система должна обязательно соответствовать действующим нормативам.

Устанавливать оборудование в хорошо проветриваемом помещении, так как несоответствующая рециркуляция воздуха препятствует оптимальному функционированию и "хорошему самочувствию" лиц, работающих рядом с оборудованием.

Не допускать засорения вентиляционной системы помещения, в котором установлено оборудование. Не допускать засорения вентиляционных и выпускных отверстий этого и другого оборудования.

При завершении монтажных работ обеспечить утилизацию упаковки в соответствии с экологическими нормативами, а также защиты окружающей среды, действующими в месте монтажа оборудования.

Материалы, использованные для упаковки, являются совместимыми с окружающей средой и могут храниться без какой-либо опасности или сжигаться в соответствующей установке для сжигания отходов.

Пластиковые компоненты, являющиеся предметом утилизации с соответствующей переработкой, обозначаются данным символом .

Scarico e trasporto

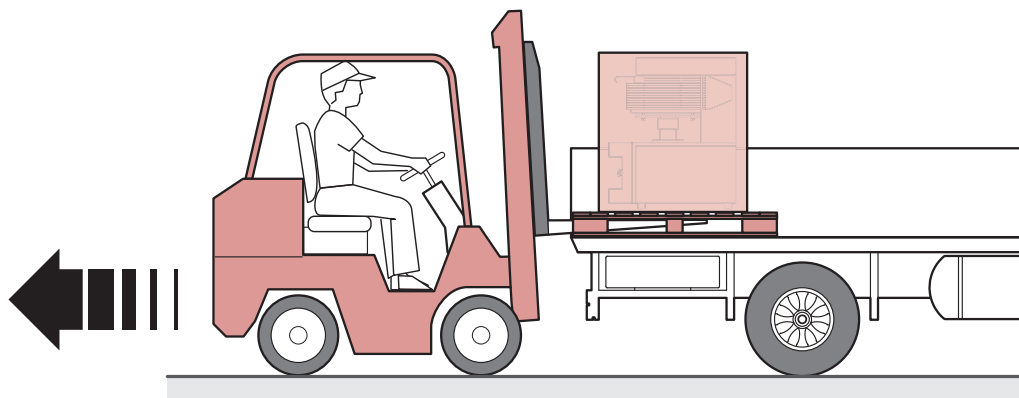
Unloading and transport

Entladen und Transport

Déchargement et transport

Descarga y transporte

Выгрузка и транспортировка



Preparazione e controllo

Sballare l'apparecchiatura e togliere con cura la pellicola protettiva. Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarli con acqua saponata e non con prodotti corrosivi.

ATTENZIONE!

Controllare che tutte le parti costituenti l'apparecchiatura siano in buono stato e non presentino vizi o rotture, in caso contrario avvisare la casa produttrice per le procedure da seguire.

Preparations and Checks

Unwrap the equipment and carefully remove the protective film.

In the instance where glue residue remains on surfaces, remove then using soapy water; do not use corrosive products.

ATTENTION!

Check that all equipment parts are in good condition and that there are no defects or breakages; in such an instance, contact the manufacturer who will advise you on the procedure to follow.

Vorbereitung und Kontrolle

Den Maschine auspacken und die Schutzfolie vorsichtig entfernen.

Sollten Leimrückstände auf der Oberfläche zurückbleiben, beseitigen Sie sie mit Seifenwasser und nicht mit ätzenden Produkten.

ACHTUNG!

Prüfen Sie, dass alle Teile der Maschine in gutem Zustand sind und keinerlei Mängel oder Brüche aufweisen; sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den Hersteller für die weitere Vorgehensweise.

Préparation et contrôle

Déballer l'appareil et retirer avec soin le film de protection.

En cas de résidus de colle sur les surfaces, les éliminer avec de l'eau savonneuse et non pas avec des produits corrosifs.

ATTENTION !

Contrôler que toutes les pièces composant l'appareil soient en bon état et ne présentent ni vices ni ruptures. En cas contraire, avertir le fabricant pour les procédures à suivre.

Preparación y revisión

Desembale el equipo y retire con cuidado la película de protección.

Si quedasen restos de pegamento en las superficies, elimínelos con agua jabonosa y no con productos corrosivos.

¡ATENCIÓN!

Compruebe que todos los componentes del equipo estén en buen estado y no presenten defectos o roturas. En caso contrario avise a la casa fabricante para poner en práctica los procedimientos previstos.

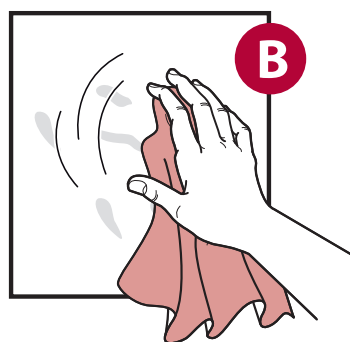
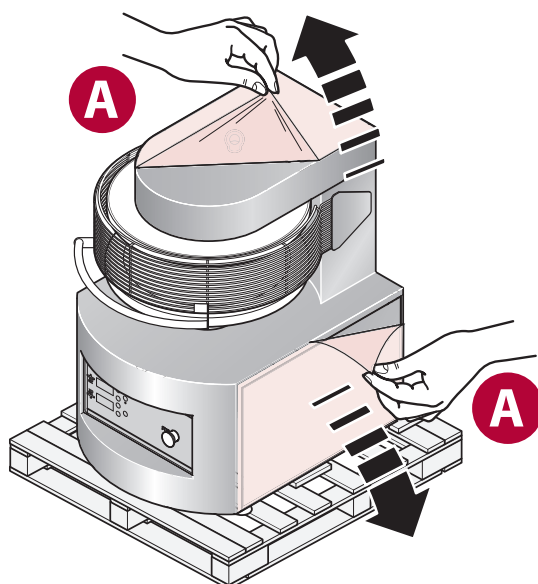
Подготовка и контроль

Распаковать оборудования и осторожно снять защитную пленку.

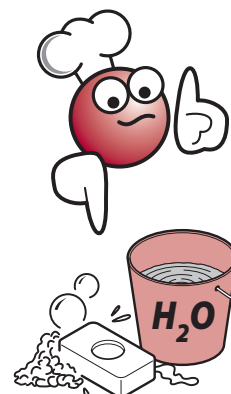
В случае наличия остатков клея на поверхностях, удалить их мыльной водой без использования коррозионных средств.

ВНИМАНИЕ!

Проверить, что все составляющие поверхности оборудования находятся в хорошем состоянии и не имеют дефектов и повреждений, в противном случае, связаться с заводом-изготовителем относительно выполняемых процедур.



ATTENTION !



Posizionamento

La macchina dovrebbe essere posizionata sopra l'apposito supporto fornito dalla ditta, in quanto costruito in maniera adeguata alle sue caratteristiche.

Nel caso in cui venisse posta sopra un qualsiasi altro basamento, accertarsi che sia in bolla e che ne sopporti il peso (consultare la tabella dati tecnici pag.14).

Effettuare questa operazione con l'ausilio di adeguate attrezzature meccaniche di sollevamento, utilizzando il golfare in dotazione che deve essere avvitato sulla parte superiore della macchina dopo aver tolto il tappo di protezione.

Mantenere tra la macchina e le altre apparecchiature o materiali infiammabili, una distanza minima di almeno 500 mm. (20 inches).

Installation

La machine devrait être positionnée sur le support fourni à cet effet par la société, car fabriqué adéquatement en fonction de ses caractéristiques.

Au cas où elle serait installée sur une toute autre base, veiller à ce que celle-ci soit à niveau et qu'elle en supporte le poids (consulter la table des données techniques page 14).

Effectuer cette opération à l'aide d'équipements mécaniques de levage adéquats, en utilisant l'anneau fourni qui doit être vissé sur la partie supérieure de la machine après avoir retiré le bouchon de protection.

Maintenir une distance minimale d'au moins 500 mm (20 inches) entre l'appareil et les autres appareils ou matériaux inflammables.

Positioning

The machine must be positioned on the appropriate support supplied by the company, which must be manufactured to satisfy the characteristics.

In the case where it is placed above a different base, ensure that it is level and is able to support the weight (see the technical specifications table on pag.14).

Carry out this operation with the support of suitable lifting mechanisms, using the ringbolt provided, which should be screwed to the top of the machine after having removed the protective cap.

Ensure that you keep a distance of at least 500 mm (20 inches) between the equipment and other equipment or inflammable materials.

Colocación

La máquina debería colocarse sobre el soporte específico suministrado por la empresa, ya que está fabricado de acuerdo con sus características.

Si se coloca sobre cualquier otra base, asegúrese de que esté nivelada y que pueda soportar su peso (consulte la tabla de datos técnicos en la pág.14).

Lleve a cabo esta operación con ayuda de equipos mecánicos de elevación adecuados, utilizando el cáncamo incluido, que debe enroscarse a la parte superior de la máquina, después de quitar el tapón de protección.

Deje una distancia mínima de 500 mm (20 inches) entre el equipo y otros equipos o materiales inflamables.

Aufstellung

Die Maschine sollte auf einem von der Firma gelieferten Halter abgestellt werden, da dieser auf die Eigenschaften des Geräts ausgelegt ist.

Falls das Gerät auf eine andere Halterbasis gestellt wird, vergewissern Sie sich, dass die Maschine nivelliert ist und dass der Halter das Gewicht aushält (siehe Tabelle Technischen Daten auf Seite 14).

Führen Sie diesen Vorgang mit geeigneten mechanischen Hebevorrichtungen durch. Verwenden Sie den mitgelieferten Hebering, der am oberen Teil der Maschine festgeschraubt werden muss, nachdem der Schutzdeckel gelöst wurde.

Halten Sie zwischen dem Maschine und anderen Apparaten oder entzündlichen Materialien einen Mindestabstand von 500 mm (20 inches) ein.

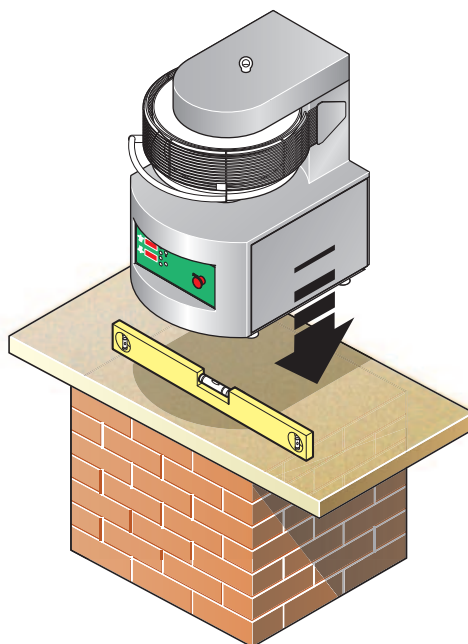
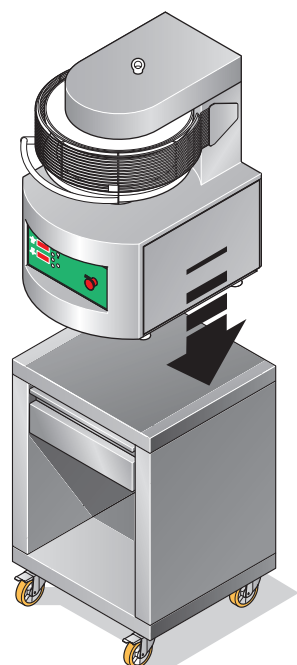
Позиционирование

Машина должна устанавливаться на специальную опору, предоставляемую компанией, соответствующую характеристикам машины.

В случае если она устанавливается на какое-либо другое основание, убедиться, что оно выровнено и выдерживает соответствующий вес (см. таблицу технических характеристик на стр.14).

Производить данную операцию при помощи соответствующих механических подъемных устройств при использовании предоставляемого в комплектации рым-болта, который должен быть ввинчен в верхнюю часть машины после снятия защитной заглушки.

Сохранить между оборудованием и другим оборудованием или возгораемыми материалами, минимальное расстояние, по меньшей мере, 500 мм (20 inches).



Collegamento elettrico

Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

La targhetta dati tecnici, posta sul retro dell'apparecchiatura, contiene tutte le informazioni necessarie per un corretto allacciamento.

L'apparecchio deve essere collegato alla rete di alimentazione con un cavo del tipo H05 RN-F (fornito dall'installatore).

Per effettuare questa operazione togliere il pannello laterale destro dell'apparecchiatura, collegare il cavo alla morsetteria e fermarlo con l'apposito pressacavo situato sul retro del apparecchio stesso.

Collegare l'apparecchiatura a terra ed inserirla nel circuito equipotenziale; il morsetto atto a tale scopo si trova sul retro dell'apparecchiatura, ed è contraddistinto dal simbolo internazionale ∇ .

Collegare il cavo all'interruttore generale automatico (magnetotermico differenziale onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.), predisposto nelle immediate vicinanze.

Il costruttore declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra esposto.

Branchement électrique

Le branchement électrique doit exclusivement être effectué par du personnel qualifié.

La plaque signalétique, située à l'arrière de l'appareil, contient toutes les informations nécessaires pour un branchement correct.

L'appareil doit être branché au réseau d'alimentation avec un câble de type H05 RN-F (fourni par l'installateur).

Pour effectuer cette opération, retirer le panneau latéral droit de l'appareil, brancher le câble au bornier et le bloquer avec le serre-câble prévu à cet effet et situé à l'arrière de l'appareil.

Brancher l'appareil à la terre et l'insérer dans le circuit équipotentiel; la borne prévue à cet effet se trouve à l'arrière de l'appareil et est signalée par le symbole international ∇ .

Brancher le câble à l'interrupteur général automatique (magnétothermique différentiel onnipolaire avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.), prévu à proximité de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ce qui est susmentionné.

Electrical connections

Only qualified personnel must carry out electrical connection.

The technical data plate, located on the back of the equipment, contains all the necessary information for correct connection.

The equipment must be connected to a power supply with a H05 RN-F type cable (supplied by the installer).

To carry out this operation, remove the right side equipment panel, connect the cable to the terminal board and secure it with the relative cable gland located on the back of the equipment itself.

Earth the equipment and connect it to the circuit; the terminal intended for this very purpose can be found on the back of the equipment, and is marked with the internationally-recognised symbol ∇ .

Connect the cable to the automatic master switch (omnipolar differential magnothermal switch with a contact opening of at least 3 mm), arranged in the immediate vicinity.

The manufacturer will not assume any responsibility in the instance where the above described is not respected.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica debe ser realizada únicamente por personal cualificado.

La placa de datos técnicos, situada en la parte trasera del equipo, contiene toda la información necesaria para una conexión correcta.

El equipo debe conectarse a la red de alimentación con un cable de tipo H05 RN-F (suministrado por el instalador).

Para realizar esta operación, desmonte el panel lateral derecho del equipo, conecte el cable a la regleta de bornes y fíjelo con el sujetacable previsto, situado en la parte trasera del equipo.

Conecte el equipo a tierra e intégrealo en el circuito equipotencial; el borne destinado a tal fin se encuentra en la parte trasera del horno y está marcado con el símbolo internacional ∇ .

Conecte el cable al interruptor general automático (magnetotérmico diferencial onnipolar con una separación mínima entre contactos de 3 mm), dispuesto en la proximidad inmediata.

El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de lo arriba expuesto.

Elektroanschluss

Der elektrische Anschluss muss von Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Schild mit den technischen Daten an der Rückseite des Maschine enthält alle erforderlichen Informationen für einen korrekten Anschluss.

Der Apparat muss an das Stromnetz mit einem Kabel vom Typ H05 RN-F angeschlossen werden (vom Installateur bereitzustellen).

Entfernen Sie dafür das rechte seitliche Paneel, schließen Sie das Kabel an das Klemmenbrett an und blockieren Sie es mit der entsprechenden Zugentlastung an der Rückseite des Apparats.

Erden Sie den Maschine und integrieren Sie ihn in das Potentialausgleichssystem; die entsprechende Klemme dafür befindet sich an der Rückseite des Erden Sie den Maschine und integrieren Sie ihn in das Potentialausgleichssystem und ist durch das internationale Symbol ∇ gekennzeichnet.

Schließen Sie das Kabel an den automatischen Hauptschalter an (allpoliger FI-LS-Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung), das in unmittelbarer Nähe vorgesehen ist.

Der Hersteller weist jede Verantwortung für die Nichtbeachtung der obigen Anweisungen von sich.

Электрическое соединение

Электрическое соединение должно осуществляться только квалифицированным персоналом. Табличка технических характеристик, расположенная с задней стороны оборудования, содержит все сведения, необходимые для соответствующего соединения.

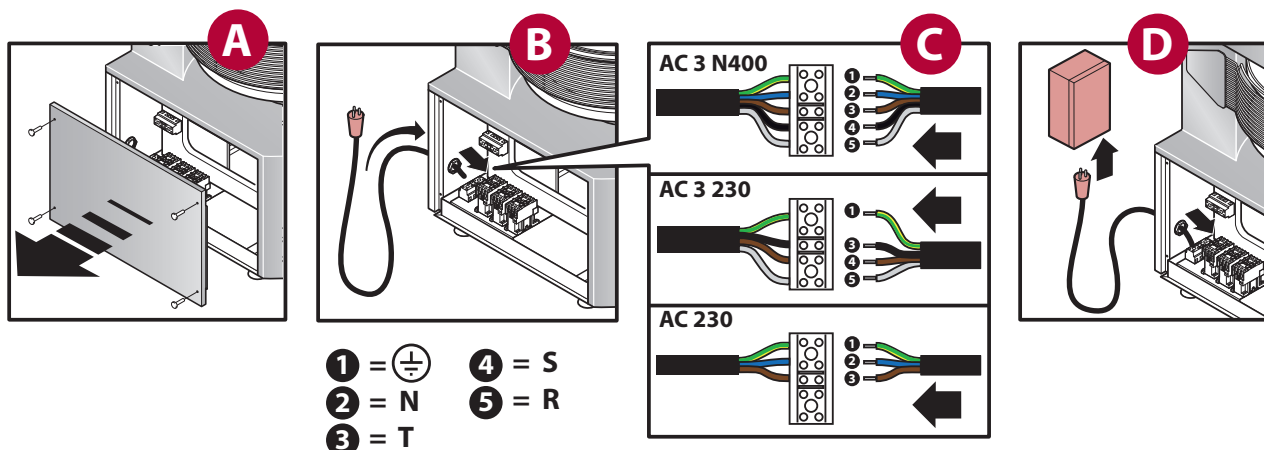
Печь должна подсоединяться к сети питания посредством кабеля типа H05 RN-F (предоставляемого монтажником).

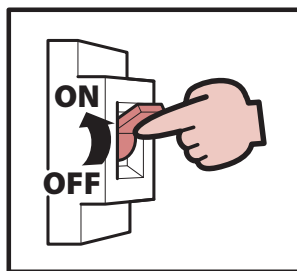
Для проведения данной операции снять правую боковую панель оборудования, подсоединить кабель к клеммной колодке и закрепить посредством специального кабельного зажима, расположенного с задней стороны самого устройства.

Заземлить соединение и установить ее в эквипотенциальный контур; зажим, предусмотренный в данных целях, находится с задней стороны соединения, и обозначен международным символом ∇ .

Подсоединить кабель к главному автоматическому выключателю (термомагнитный дифференциальный всеполюсный с размыканием контактов, по меньшей мере, 3 мм.), предусмотренному в непосредственной близости.

Изготовитель не несет ответственность за несоблюдение вышеуказанных инструкций.



Attivazione alimentazione**Power supply activation****Aktivierung Speisung****Activation de l'alimentation****Activación de la alimentación****Активация системы питания****230V
400V**
 **Verifica
del funzionamento**

Mettere in funzione l'apparecchiatura seguendo le istruzioni di seguito riportate. Verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici, spiegando all'utente come utilizzare in maniera ottimale l'apparecchiatura e come effettuare le operazioni di ordinaria manutenzione e di pulizia.

 **Operation
verification**

Start up the equipment using the instructions provided below. Check the correct operation of all electrical components, whilst explaining how to best use the equipment and how to carry out routine maintenance and cleaning operations to the user.

 Funktionsprüfung

Setzen Sie den Ofen wie folgt beschrieben in Betrieb. Prüfen Sie die korrekte Funktion aller elektrischen Komponenten und erklären Sie dem Nutzer, wie der Apparat optimal genutzt wird und wie die ordentlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchzuführen sind.

 **Contrôle
du fonctionnement**

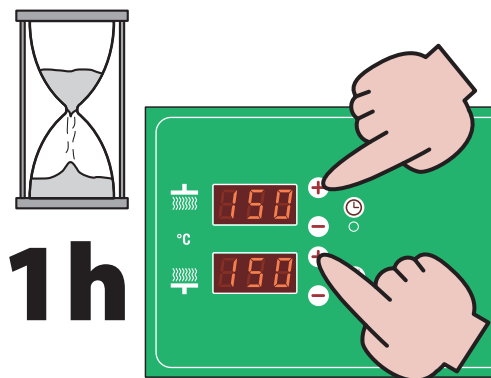
Mettre en marche le four en suivant les instructions reportées ci-dessous. Vérifier le bon fonctionnement de tous les composants électriques, en expliquant à l'utilisateur comment utiliser l'appareil de manière optimale et comment effectuer les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage.

 **Comprobación
del funcionamiento**

Ponga en servicio el horno siguiendo las instrucciones facilitadas a continuación. Compruebe el correcto funcionamiento de todos los componentes eléctricos, explicando al usuario cómo utilizar el equipo de manera óptima y cómo realizar las operaciones de mantenimiento ordinario y limpieza.

 **Проверка
функционирования**

Подключить печь, выполняя приведенные далее инструкции. Проверить соответствующее функционирование всех электрических компонентов, предоставляя указания пользователю в отношении оптимального использования оборудования и осуществления операций очередного техобслуживания и очистки.



Precollaudo

Prima della consegna al cliente, l'apparecchiatura viene collaudata presso le officine di costruzione sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.

Presso l'utilizzatore finale, all'atto del primo ciclo di avviamento, si raccomanda di innalzare la temperatura fino ad un valore di 150°C mantenendolo per almeno 1 ora.

In questa fase l'apparecchiatura produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti.

Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.

E' opportuno durante il primo ciclo di funzionamento ungere i piatti caldi con un sottile strato di olio d'oliva stendendolo con della carta e successivamente pulirlo con una carta assorbente, poi prendere una pallina di pasta e schiacciarla e riformare la pallina ripetutamente fino a che la pasta stessa non si attacchi più ai piatti.

Questa operazione serve per creare uno strato protettivo sui piatti che facilita lo scorrimento della pasta durante lo schiacciamento, e deve essere ripetuta ogni qual volta venga effettuata una pulizia a fondo dei piatti stessi.

ATTENZIONE:

Per l'accensione e la programmazione, fare riferimento al capitolo d'uso utente.

Pré-contrôle

Avant la livraison au client, le fonctionnement et la sécurité du four sont contrôlés dans nos ateliers.

Lors du premier cycle de mise en marche chez l'utilisateur final, il est recommandé d'augmenter la température jusqu'à un valeur de 150 °C et de la maintenir pendant au moins 1 h.

Pendant cette phase, le four émet des fumées et des odeurs désagréables dues à l'évaporation de l'humidité présente dans les matériaux isolants.

Ces odeurs et fumées disparaîtront lors des cycles de fonctionnement suivants.

Il est opportun pendant le premier cycle de fonctionnement de huiler les plats chauds avec une fine couche d'huile d'olive appliquée avec du papier absorbant, puis de prendre une boule de pâte, l'écraser et reformer la boule plusieurs fois jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux plats.

Cette opération sert à créer une couche de protection sur les plats qui facilite le glissement de la pâte pendant l'écrasement et doit être répétée toutes les fois qu'un nettoyage à fond des plats est effectué.

ATTENTION :

Pour l'allumage et la programmation, se référer au chapitre d'utilisation.

Pre-test

Prior to delivery to the customer, the equipment is tested at the manufacturer's workshops both with regard to functionality as well as to safety.

When the unit is turned on for the first time it is recommended that the temperature is set at 150°C and left on for at least 1 hour.

During this phase, the equipment will produce fumes and unpleasant odours due to the evaporation of the moisture contained in the insulation.

These fumes and odours will disappear during the subsequent operating cycles.

It is recommended that during the first operating cycle, a thin layer of olive oil is placed on the hot plates using paper and is subsequently cleaned using absorbent paper, to then take a dough ball, flatten it and then re-shape it into a ball, repeating this until the dough no longer sticks to the plates.

This operation serves to establish a protective layer over the plates which facilitates movement of the pasta during flattening; this must be repeated every time that thorough cleaning of the plates is carried out.

ATTENTION:

Please refer to the user's manual for start-up and programming.

Ensayo previo

Antes de la entrega al cliente, el horno se prueba en los talleres de fabricación, tanto desde el punto de vista del funcionamiento como desde el de la seguridad.

En las instalaciones del usuario final, en el momento de la primera puesta en marcha, se recomienda poner la temperatura a un valor de 150°C y mantenerla así, al menos, una hora.

En esta fase, el horno producirá humos y olores desagradables debidos a la evaporación de la humedad contenida en los materiales aislantes. Estos humos y olores desaparecerán en los siguientes ciclos de funcionamiento.

Durante el primer ciclo de funcionamiento, conviene untar los platos calientes con una fina capa de aceite de oliva, extendiéndolo con papel, y luego limpiarlo con papel absorbente. A continuación tome un bollo de masa, prénselo y siga dándole forma hasta que la masa deje de adherirse a los platos.

Esta operación sirve para crear una capa de protección en los platos, que facilita el deslizamiento de la masa durante el prensado, y debe repetirse cada vez que se limpien a fondo los platos.

ATENCIÓN:

Para el encendido y la programación, consulte el capítulo de uso.

Vorabnahme

Vor der Auslieferung an den Kunden wird der Ofen in den Konstruktionswerkstätten geprüft, sowohl bezüglich der Funktionen als auch der Sicherheit. Beim ersten Einschaltzyklus beim Endnutzer muss die Temperatur bis zu einem Wert von 150°C erhöht und dann für mindestens 1 Stunden gehalten werden.

In dieser Phase entstehen im Ofen Dämpfe und schlechte Gerüche, die durch die Feuchtigkeit entstehen, die im Isoliermaterial enthalten ist.

Diese Dämpfe und Gerüche verschwinden in den nachfolgenden Betriebszyklen.

Während des ersten Betriebszyklus sollten die warmen Teller mit einer dünnen Schicht Olivenöl mit Papier aufgetragen werden und anschließend mit saugbarem Küchenpapier gereinigt werden. Anschließend eine Teigkugel nehmen und diese quetschen. Dann wieder zu einer Kugel formen und erneut quetschen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig nicht mehr am Teller haften bleibt. Dieser Vorgang dient dazu, eine Schutzschicht auf den Tellern zu bilden, auf denen der Teig problemlos während des Quetschens gleitet und muss jedes Mal durchgeführt werden, nachdem die Teller gründlich gereinigt wurden.

ACHTUNG:

Für das Einschalten und die Programmierung auf das Kapitel Benutzerbetrieb Bezug nehmen.

Предварительное испытание

Перед сдачей Заказчику печь прошла испытания на заводе, как с точки зрения функциональности, так и с точки зрения безопасности.

У конечного пользователя в ходе проведения первого цикла запуска рекомендуется повысить температуру до 150°C, удерживая её на таком уровне в течение, по меньшей мере, 1 часов.

На данном этапе из печи будет выходить дым и неприятные запахи, обусловленные испарением влажности, содержащейся в изоляционных материалах.

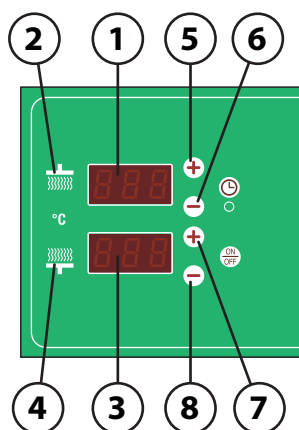
Эти дымы и запахи пропадут при последующих циклах функционирования.

В течение первого цикла функционирования целесообразно смазать горячие пластины тонким слоем оливкового масла, нанося его при помощи бумаги, а затем очистить при помощи впитывающей бумаги, после чего взять шарик теста, раскатать его, затем вновь сделать шарик до тех пор, пока само тесто не будет приставать к пластинам.

Данная операция служит для создания защитного слоя на пластинах, что упрощает скольжение теста в ходе раскатки, и должна повторяться каждый раз при выполнении тщательной очистки самих пластин.

ВНИМАНИЕ:

Для включения и программирования печи смотрите главу инструкций по эксплуатации пользователя.



Descrizione comandi

- 1 - **Display 1**
Visualizza la temperatura reale e impostata del piatto superiore e il tempo di contatto dei piatti.
- 2 - **Led display 1**
Indica l'accensione della resistenza del piatto superiore.
- 3 - **Display 2**
Visualizza la temperatura reale e impostata del piatto inferiore.
- 4 - **Led display 2**
Alimenta le resistenze della pia-
tea e controlla la temperatura della base.
- 5 - **Tasto +**
Aumenta la temperatura im-
postata del piatto superiore e il
tempo di contatto dei piatti.
- 6 - **Tasto -**
Diminuisce la temperatura im-
postata del piatto superiore e il
tempo di contatto dei piatti.
- 7 - **Tasto +**
Aumenta la temperatura im-
postata del piatto inferiore.
- 8 - **Tasto -**
Diminuisce la temperatura im-
postata del piatto inferiore.

Description of control

- 1 - **Display 1**
Displays the actual and set tem-
perature of the top plate and the
plate contact time.
- 2 - **Led display 1**
Indicates that the top plate heat-
ing element is on.
- 3 - **Display 2**
Displays the actual and set tem-
perature of the bottom plate.
- 4 - **Led display 2**
Powers the bed plate heating
elements and controls the base
temperature.
- 5 - **Key +:**
Increases the set temperature of
the top plate and the plate con-
tact time.
- 6 - **Key -:**
Decreases the set temperature of
the top plate and the plate con-
tact time.
- 7 - **Key +:**
Increases the set temperature of
the bottom plate.
- 8 - **Key -:**
Decreases the set temperature of
the bottom plate.

Beschreibung der Bedienblende

- 1 - **Display 1**
Zeigt die Ist-und Soll-Temperatur
des oberen Tellers und die Kon-
taktzeit der Teller an.
- 2 - **Led Display 1**
Zeigt das Einschalten des Wider-
stands am oberen Teller an.
- 3 - **Display 2**
Zeigt die Ist-und Soll-Temperatur
des unteren Tellers an.
- 4 - **Led Display 2**
Versorgt die Heizwiderstände
der Backplatte und kontrolliert
die Temperatur der Grundplatte.
- 5 - **Taste +**
Erhöht die Ist-und Soll-Tempe-
ratur des oberen Tellers und die
Kontaktzeit der Teller.
- 6 - **Taste -**
Senkt die Ist-und Soll-Tempera-
tur des oberen Tellers und die
Kontaktzeit der Teller ab.
- 7 - **Taste +**
Erhöht die eingestellte Tempera-
tur des unteren Tellers.
- 8 - **Taste -**
Sinkt die eingestellte Temperatur
des unteren Tellers ab.

Description des commandes

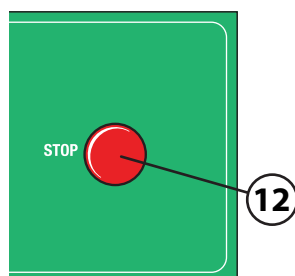
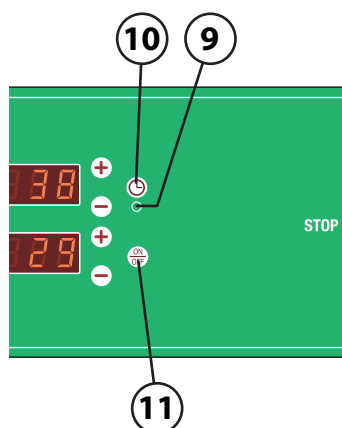
- 1 - **Afficheur 1**
Affiche la température réelle et
configurée du plat supérieur et
le temps de contact des plats.
- 2 - **Led afficheur 1**
Indique l'allumage de la résis-
tance du plat supérieur.
- 3 - **Afficheur 2**
Affiche la température réelle et
configurée du plat inférieur.
- 4 - **Led afficheur 2**
Alimente les résistances de la
sole et contrôle la température
de la base.
- 5 - **Touche +**
Augmente la température
configurée du plat supérieur et
le temps de contact des plats.
- 6 - **Touche -**
Diminue la température confi-
gurée du plat supérieur et le
temps de contact des plats.
- 7 - **Touche +**
Augmente la température
configurée du plat inférieur.
- 8 - **Touche -**
Diminue la température confi-
gurée du plat inférieur.

Descripción de los controles

- 1 - **Pantalla 1**
Muestra la temperatura real y la
programada del plato superior y el
tiempo de contacto de los platos.
- 2 - **Led de la pantalla 1**
Indica que está encendida la re-
sistencia del plato superior.
- 3 - **Pantalla 2**
Muestra la temperatura real y la
programada del plato inferior.
- 4 - **Led de la pantalla 2**
Alimenta las resistencias de la so-
lera y controla la temperatura de
la base.
- 5 - **Botón +**
Aumenta la temperatura progra-
mada del plato superior y el tiem-
po de contacto de los platos.
- 6 - **Botón -**
Reduce la temperatura programa-
da del plato superior y el tiempo
de contacto de los platos.
- 7 - **Botón +**
Aumenta la temperatura progra-
mada para el plato inferior..
- 8 - **Botón -**
Reduce la temperatura progra-
mada para el plato inferior..

Описание команд Клавиши

- 1 - **Индикатор 1**
Отображает эффективную и за-
данную температуру верхней
пластины, а также время кон-
такта пластин.
- 2 - **Светодиод индикатора 1**
Указывает на включение нагре-
вательного элемента верхней
пластины.
- 3 - **Индикатор 2**
Отображает эффективную и за-
данную температуру нижней
пластины.
- 4 - **Светодиод индикатора 2**
Обеспечивает питание нагрева-
тельных элементов пода и про-
веряет температуру основания.
- 5 - **Клавиша +**
Увеличение заданной темпера-
туры верхней пластины и вре-
мени контакта пластин.
- 6 - **Клавиша -**
Уменьшение заданной темпера-
туры верхней пластины и
времени контакта пластин.
- 7 - **Клавиша +**
Увеличение заданной темпера-
туры нижней пластины.
- 8 - **Клавиша -**
Уменьшение заданной темпера-
туры нижней пластины.



Descrizione comandi

- 9 - Led Timer**
Indica lo stato di impostazione del tempo di contatto.
- 10 - Tasto Timer**
Visualizza sul display 1 il tempo di contatto dei piatti in secondi.
- 11 - Tasto ON/OFF**
Accende e spegne la macchina; attiva la funzione "countdown".
- 12 - Pulsante OFF**
Spegne la macchina e interrompe la risalita del piatto inferiore in caso di emergenza.
- 13 - Leva regolazione**
serve per variare la distanza dei due piatti e quindi lo spessore del disco di pasta; spostando la leva in senso antiorario lo spessore diminuisce, spostandola in senso orario lo spessore aumenta.
- 14 - Griglia di protezione**
serve per evitare che si possano inserire corpi estranei fra i piatti; se si rilascia la protezione durante lo schiacciamento, il movimento del piatto inferiore viene istantaneamente interrotto e invertito.

Description of control

- 9 - Led Timer**
Indicates the contact time setting status.
- 10 - Timer Key**
Presents the plate contact time in seconds on display 1.
- 11 - ON/OFF key:**
Switches the machine on and off; activates the "countdown" function.
- 12 - OFF key**
Switches the machine off and interrupts resurgence of the bottom plate in an emergency.
- 13 - Adjustment lever**
adjusts the distance between the two plates and therefore, the dough disk depth; move the lever anti-clockwise to decrease the depth and move it clockwise to increase it.
- 14 - Protection grille**
prevents foreign bodies penetrating in between the plates; where the protection is released during flattening, the bottom plate movement is immediately interrupted and diverted.

Beschreibung der Bedienblende

- 9 - Led Timer**
Zeigt den Einstellzustand der Kontaktzeit an.
- 10 - Timer-Taster**
Zeigt am Display 1 die Kontaktzeit der Teller in Sekunden an.
- 11 - Taste ON/OFF**
Schaltet die Maschine ein und aus; aktiviert die Funktion "Countdown".
- 12 - Taster OFF**
Schaltet die Maschine aus und unterbricht das Anheben des unteren Tellers im Notfall.
- 13 - Stellhebel**
dient zum Verändern des Abstands der beiden Teller und somit der Stärke der Teigscheibe; durch Verändern des Hebels im Gegenurzeigersinn wird die Stärke kleiner, im Uhrzeigersinn hingegen wird die Stärke größer.
- 14 - Schutzgitter**
verhindert, dass Fremdkörper zwischen die Teller kommen können; wenn der Schutz während des Quetschens gelöst wird, hält die Bewegung des unteren Tellers sofort an und wird umgekehrt.

Description des commandes

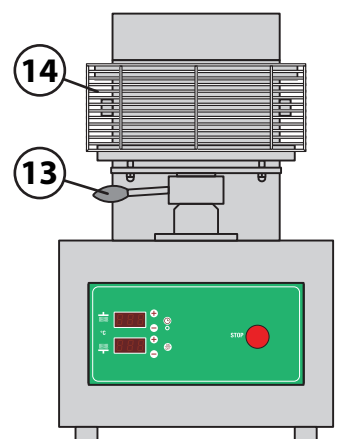
- 9 - Led Minuteur**
Indique l'état de configuration du temps de contact.
- 10 - Touche Minuteur**
Visualise sur l'afficheur 1 le temps de contact des plats en secondes.
- 11 - Touche ON/OFF**
Allume et éteint la machine; active la fonction "compte à rebours".
- 12 - Bouton OFF**
Éteint la machine et interrompt la remontée du plat inférieur en cas d'urgence.
- 13 - Levier de réglage**
Sert à modifier la distance des deux plats et donc l'épaisseur du disque de pâte; en déplaçant le levier dans le sens contraire des aiguilles d'une montre l'épaisseur diminue, en le déplaçant dans le sens des aiguilles d'une montre l'épaisseur augmente.
- 14 - Grille de protection**
Sert à empêcher l'introduction de corps étrangers entre les plats; si la protection est relâchée pendant l'écrasement, le mouvement du plat inférieur est instantanément interrompu et inversé.

Descripción de los controles

- 9 - Led del temporizador**
Indica el estado de programación del tiempo de contacto.
- 10 - Botón Temporizador**
Muestra en la pantalla 1 el tiempo de contacto de los platos, en segundos.
- 11 - Botón ON/OFF**
Enciende y apaga la máquina; activa la función "cuenta atrás".
- 12 - Botón OFF**
Apaga la máquina e interrumpe la subida del plato inferior en caso de emergencia.
- 13 - Palanca de regulación**
sirve para variar la distancia de los dos platos y por tanto el grosor del disco de masa; moviendo la palanca en sentido contrario al de las agujas del reloj se reduce el grosor, y moviéndolo en el sentido de las agujas del reloj se aumenta.
- 14 - Rejilla de protección**
sirve para evitar que se puedan introducir cuerpos extraños entre los platos; si se suelta la protección durante el prensado, el movimiento del plato inferior se interrumpe e invierte inmediatamente..

Описание команд Клавиши

- 9 - Светодиод таймера**
Указывает статус настройки времени контакта.
- 10 - Клавиша таймера**
Отображает на индикаторе 1 время контакта пластин в секундах.
- 11 - Клавиша ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**
Обеспечивает включение и выключение машины; активирует функцию "отсчета".
- 12 - Кнопка OFF (ВЫКЛ.)**
Обеспечивает выключение машины и прерывает поднятие нижней пластины в аварийной ситуации.
- 13 - Регулировочный рычаг**
служит для изменения расстояния двух пластин, а поэтому толщины диска теста, при перемещении рычага против часовой стрелки, толщина уменьшается, при его смещении по часовой стрелке, толщина увеличивается.
- 14 - Защитная решетка**
служит для предотвращения попадания посторонних предметов между пластинами; при отпуске защиты в ходе раскатки, движение нижней пластины прерывается.



Avvertenze per l'utilizzatore

Questa apparecchiatura è stata concepita per la spianatura di palline di pasta per pizza o prodotti alimentari analoghi con le modalità indicate in questo libretto.

Un uso diverso da quanto indicato è considerato improprio, potenzialmente pericoloso per persone e animali e potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura.

L'uso improprio dell'apparecchiatura fa decadere la garanzia; il costruttore non si ritiene inoltre responsabile per danni a persone, animali o cose.

PERICOLO DI INCENDIO:

Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

Tutti i modelli descritti in questo libretto hanno parti che si scaldano per contatto diretto, per convezione d'aria o fumi e irraggiamento: attenzione rischi di ustione! Evitare qualsiasi manipolazione di parti senza adeguate protezioni.

ATTENZIONE:

È vietato appoggiare sui piatti solidi o liquidi infiammabili, ad esempio superalcolici, durante il funzionamento. Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento, non lasciare pietanze sui piatti senza custodia!

Avertissements pour l'utilisateur

Cet appareil est conçu exclusivement pour l'étalement de boules de pâte pour pizzas ou produits alimentaires analogues, selon les conditions indiquées sur la notice.

Tout autre usage doit être considéré comme inapproprié, potentiellement dangereux pour les personnes et les animaux, et susceptible d'endommager l'appareil de manière irréparable.

L'utilisation inappropriée de l'appareil annule le droit à la garantie; le fabricant ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux.

RISQUE D'INCENDIE :

Laisser un espace libre et sans de combustibles autour de l'appareil. Ne placer aucun matériau inflammable près de l'appareil.

Tous les modèles décrits dans cette notice ont des parties chauffées par contact direct, par convection d'air ou fumée et par rayonnement : attention au risque de brûlures ! Éviter d'en manipuler les pièces sans porter les protections appropriées.

ATTENTION :

il est interdit de poser sur les plats des solides ou des liquides inflammables, comme par exemple des liqueurs, pendant le fonctionnement. Surveiller l'appareil pendant toute sa durée de fonctionnement et ne laisser aucun aliment sur les plats sans surveillance!

Instructions for the user

This equipment was designed exclusively for flattening dough balls to make pizza or similar food products as per the methods indicated in this booklet.

Any use other than what is indicated is considered improper, potentially dangerous for people and animals and could cause irreparable damage to the equipment.

Improper equipment will void the warranty; furthermore, the manufacturer does not consider itself liable for damage to people, animals or property.

FIRE HAZARD

Leave the area around the equipment free and clean of combustibles. Do not keep inflammable material near this equipment.

All of the models described in this handbook have parts that are heated by direct contact, by air convection or fumes and radiation: attention - risk of burns! Do not handle parts without suitable protection.

ATTENTION:

It is prohibited to place inflammable solids or liquids, such as spirits, on the plates during operation. Supervise the equipment when in operation and do not leave food on the plates unsupervised!

Advertencias para el usuario

Este equipo se ha concebido exclusivamente para aplanar bollos de masa para pizza o productos alimentarios similares con las modalidades indicadas en este manual.

Un uso distinto del indicado se considera impropio, potencialmente peligroso para personas y animales, y podría dañar irremediablemente el equipo.

El uso impropio del equipo provocará la anulación de la garantía. El fabricante no será responsable por daños a personas, animales o cosas.

PELIGRO DE INCENDIO:

Deje el área alrededor del equipo libre y limpia de combustibles. No mantenga materiales inflamables cerca de este equipo.

Todos los modelos descritos en este manual tienen partes que se calientan por contacto directo, por convección de aire o humos y por radiación: ¡cuidado con el peligro de quemaduras! Evite cualquier manipulación de partes sin protecciones adecuadas.

ATENCIÓN:

Está prohibido apoyar en los platos sólidos o líquidos inflamables, como bebidas alcohólicas de alta graduación, durante el funcionamiento. Vigile el equipo durante todo su funcionamiento, ¡no deje alimentos en los platos sin supervisión!

Hinweise für den Nutzer

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Pressen und Ebnen von Pizzateig oder ähnlichen Speisen auf die in diesem Handbuch angegebene Art und Weise entwickelt. Ein von den Anweisungen abweichender Gebrauch gilt als unsachgemäß, potentiell gefährlich für Menschen und Tiere und könnte das Gerät unrettbar beschädigen.

Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts erlischt die Garantie. Darüber hinaus ist der Hersteller nicht haftbar für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen.

BRANDGEFAHR:

Den Bereich um das Gerät von brennbaren Stoffen frei und sauber halten. Keine entflammaren Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.

Alle Modelle, die in diesem Handbuch beschrieben werden, besitzen Teile, die sich durch direkten Kontakt, Luftströmung oder Dampf und Strahlung erhitzen: Achtung, Verbrennungsgefahr! Jede Handhabung von Teilen ohne angemessenen Schutz vermeiden.

ACHTUNG:

Es ist verboten, während des Betriebs entzündliche Feststoffe oder Flüssigkeiten auf die heißen Teller zu legen. Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen, keine Speisen unbeaufsichtigt auf den Tellern lassen!

Инструкции для пользователя

Данная машина была разработана для раскатки шариков теста для пиццы или аналогичных продуктов питания в соответствии с указаниями, приведенными в данном руководстве.

Использование, отличное от указанного, считается несоответствующим, потенциально опасным для людей и животных, и может привести к непоправимому ущербу оборудованию.

Несоответствующее использование оборудования приводит к утрате гарантии; изготовитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу.

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА:

Оставить зону вокруг оборудования свободной и очищенной от горючих материалов. Не допускать хранения возгораемых материалов рядом с данным оборудованием.

Все модели, описанные в данном руководстве, имеют компоненты, нагреваемые при прямом контакте, в связи с воздушной или дымной конвекцией и излучением: соблюдать осторожность в связи с риском ожогов! Не допускать манипуляции частей без соответствующей защиты.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается позиционировать на пластины возгораемые твердые или жидкие вещества, например, алкогольные напитки, в ходе функционирования. Обеспечивать контроль за машиной в течение всего времени функционирования, не оставлять пищевые продукты на пластинах без присмотра!

 ATTENZIONE:

Spegner sempre l'interruttore elettrico principale alla fine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, soprattutto durante le operazioni di pulizia o in caso di lunga inattività.

Se si nota una qualsiasi anomalia (es. cavo di alimentazione danneggiato, ecc.), cattivo funzionamento o guasto, non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato dal Costruttore. Esigere parti di ricambio originali pena il decadimento della Garanzia.

Posizionare in un posto visibile i numeri telefonici di emergenza.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura deve essere professionalmente preparato e va periodicamente addestrato sul suo utilizzo e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli incidenti.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.

 ATTENTION :

Toujours éteindre l'interrupteur électrique principal en fin d'utilisation de l'appareil, surtout pendant les opérations de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.

En cas d'anomalie (ex: câble d'alimentation abîmé, etc.), mauvais fonctionnement ou panne, ne pas utiliser l'appareil et contacter le Service Après-Vente agréé. Demander des pièces de rechange d'origine sous peine de suppression de la Garantie.

Placer dans un endroit visible les numéros de téléphone pour les urgences.

Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (enfants compris), ou sans l'expérience et les connaissances nécessaires, sauf sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou en mesure de leur fournir les indications nécessaires sur l'utilisation de l'appareil.

Le personnel utilisant l'appareil doit posséder une formation professionnelle adéquate et suivre périodiquement une mise à jour sur son utilisation et sur les normes en matière de sécurité et de prévention des accidents.

Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou ses composants.

 ATTENTION:

Always turn off the main electrical switch when no longer using the equipment, especially during cleaning operations or a prolonged period of inactivity.

If you notice any anomaly (ex. damaged power cable, etc...), poor operation or failure, do not use the equipment and contact a service centre authorised by the manufacturer. Original spare parts must be used under penalty of cancellation of the warranty.

Place the emergency telephone numbers in a visible location.

This equipment is not suitable for use by people (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacity or those lacking experience and knowledge, unless a person who is responsible for their safety supervises them or provides them with instruction regarding equipment use.

Personnel using the equipment must be professionally prepared and periodically trained in its use and in safety and accident prevention regulations.

Children must be supervised to make sure they do not play with the equipment or its parts.

 ATENCIÓN:

Apague siempre el interruptor eléctrico principal cuando acabe de usar el equipo, sobre todo durante las operaciones de limpieza o en caso de un periodo de inactividad largo.

Si nota cualquier anomalía (por ej. cable de alimentación dañado, etc.), un mal funcionamiento o averías, no use el equipo y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por el fabricante. Exija piezas de repuesto originales para evitar la anulación de la garantía.

Coloque los números de teléfono de emergencia en un lugar visible.

Este equipo no es adecuado para su uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento, excepto si una persona responsable de su seguridad proporciona a estas personas supervisión o instrucción con respecto al uso del equipo.

El personal que usa el equipo debe estar preparado profesionalmente y debe formarse periódicamente acerca del uso y de las normas de seguridad y prevención de accidentes.

Los niños deben estar supervisados para asegurar que no jueguen con el equipo o con partes de este.

 ACHTUNG:

Nach Verwendung des Geräts immer den Hauptschalter ausschalten, vor allem während der Reinigungsarbeiten oder bei längerem Nichtgebrauch.

Wird eine wie auch immer geartete Störung (Bsp. beschädigtes Zuleitungskabel, usw.), eine Fehlfunktion oder ein Defekt festgestellt, das Gerät nicht mehr benutzen und ein vom Hersteller autorisiertes Kundendienstzentrum kontaktieren. Verlangen Sie Original-Ersatzteile, da sonst Ihre Garantie erlischt.

Telefonische Notfallnummern gut sichtbar anbringen.

Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) vorgesehen, die eingeschränkte körperliche oder geistige Fähigkeiten oder Sinneseinschränkungen besitzen, oder Personen mit fehlender Erfahrung und fehlenden Kenntnissen, außer sie werden von einer verantwortlichen Person überwacht oder erhalten von ihr Anweisungen zur Nutzung des Geräts.

Das Personal, das dieses Gerät verwendet, muss professionell vorbereitet sein und regelmäßig geschult bezüglich Nutzung des Geräts, Sicherheitsvorschriften und Unfallverhütung.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät oder mit Teilen davon spielen.

 ВНИМАНИЕ:

Всегда выключать главный электрический выключатель при завершении использования оборудования, в большей степени, в ходе проведения операций очистки или в случае длительных простоев.

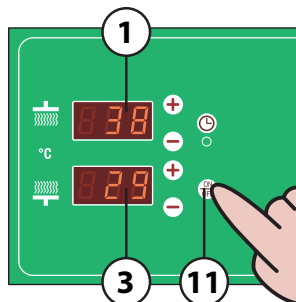
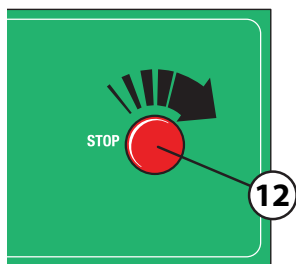
В случае выявления каких-либо аномалий (например, поврежденный силовой кабель и т.д.), плохого функционирования или неисправности, не использовать оборудование и связаться с Сервисным Центром, авторизованным Изготовителем. Использовать только оригинальные запасные под угрозой утраты гарантии.

Позиционировать в видимое место аварийные номера телефонов.

Данное оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) со сниженными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также при отсутствии опыта и знаний, за исключением случаев, когда лицо, отвечающее за их безопасность, обеспечивает их контроль или обучение в отношении эксплуатации оборудования.

Персонал, использующий оборудование, должен быть профессионально подготовленным и проходить периодическую подготовку в отношении эксплуатации, правил техники безопасности и профилактики несчастных случаев.

Дети должны находиться под контролем в целях гарантии того, чтобы они не играли с оборудованием или его частями.



Accensione

Sbloccare la macchina ruotando il **pulsante STOP (12)** in senso orario. Accendere la macchina premendo il **tasto ON/OFF (11)**.

Dopo alcuni secondi, il **display (1)** visualizza la temperatura del piatto superiore e il **display (3)** quella del piatto inferiore.

Allumage

Débloquer la machine en tournant le **bouton STOP (12)** dans le sens des aiguilles d'une montre.

Allumer la machine en appuyant sur la **touche ON/OFF (11)**.

Quelques secondes après, sur l'**afficheur (1)** apparaît la température du plat supérieur et sur l'**afficheur (3)** celle du plat inférieur.

Turning on

Unblock the machine by turning the **STOP key (12)** clockwise.

Switch the machine on by pressing the **ON/OFF key (11)**.

After a few seconds, the **display (1)** will present the top plate temperature and the **display (3)** the bottom plate temperature.

Encendido

Desbloquee la máquina girando el **botón STOP (12)** en el sentido de las agujas del reloj.

Encienda la máquina pulsando el **botón ON/OFF (11)**.

Al cabo de unos segundos, la **pantalla (1)** muestra la temperatura del plato superior y la **pantalla (3)** la del plato inferior.

Einschaltung

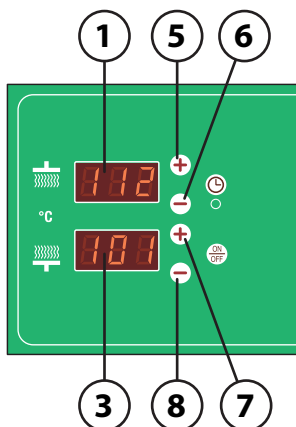
Die Maschine freigeben, indem Sie den **STOP-Taster (12)** im Uhrzeigersinn drehen. Die Maschine einschalten, indem Sie die **Taste ON/OFF (11)** drücken.

Nach einigen Sekunden wird am **Display (1)** die Temperatur des oberen Tellers und am **Display (3)** die Temperatur des unteren Tellers angezeigt.

Включение

Произвести разблокировку машины путем поворачивания **кнопки STOP (12)** по часовой стрелке. Включить машину путем нажатия на **кнопку ON/OFF (11)**. Спустя несколько секунд на **индикаторе (1)** отображается температура верхней пластины, а на **индикаторе (3)** нижней пластины.

Impostazione temperatura piatti



Per impostare la temperatura del piatto superiore premere indifferentemente il **tasto (5) o (6)**; il **display (1)** incomincia a lampeggiare; premere il **tasto (5) o (6)** fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Per impostare la temperatura del piatto inferiore premere indifferentemente il **tasto (7) o (8)**; il **display (3)** incomincia a lampeggiare; premere il **tasto (7) o (8)** fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

N.B. La temperatura impostata al momento dello spegnimento della macchina, verrà automaticamente memorizzata e riproposta alla riaccensione successiva.

Configuration de la température des plats

Pour configurer la température du plat supérieur, appuyer indifféremment sur la **touche (5) ou (6)**; l'**afficheur (1)** commence à clignoter; appuyer sur la **touche (5) ou (6)** jusqu'à atteindre la température souhaitée.

Pour configurer la température du plat inférieur, appuyer indifféremment sur la **touche (7) ou (8)**; l'**afficheur (3)** commence à clignoter; appuyer sur la **touche (7) ou (8)** jusqu'à atteindre la température souhaitée.

N.B. La température configurée lors de l'extinction de la machine sera automatiquement mémorisée et reproposée lors du prochain allumage.

Setting the plate temperature

To set the top plate temperature, press either **key (5) or (6)**; the **display (1)** will begin to flash; press **key (5) or (6)** up until the desired temperature has been achieved.

To set the bottom plate temperature, press either **key (7) or (8)**; the **display (3)** will begin to flash; press **key (7) or (8)** up until the desired temperature has been achieved.

N.B. The temperature which has been set at the time the machine is switched off, will be automatically saved and proposed once again when the machine is switched on again.

Programación de la temperatura de los platos

Para programar la temperatura del plato superior, pulse indistintamente los **botones (5) o (6)**; la **pantalla (1)** comenzará a parpadear; pulse los **botones (5) o (6)** hasta llegar a la temperatura deseada.

Para programar la temperatura del plato inferior, pulse indistintamente los **botones (7) o (8)**; la **pantalla (3)** comenzará a parpadear; pulse los **botones (7) u (8)** hasta llegar a la temperatura deseada.

Nota: la temperatura que estaba programada al apagarse la máquina quedará memorizada automáticamente y se restablecerá la próxima vez que se encienda.

Einstellung der Teller-Temperatur

Zum Einstellen der Temperatur des oberen Tellers die **Taste (5) oder (6)** drücken; das **Display (1)** beginnt zu blinken; die **Taste (5) oder (6)** drücken, bis die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

Zum Einstellen der Temperatur des unteren Tellers drücken Sie die **Taste (7) oder (8)**; das **Display (3)** beginnt zu blinken; die **Taste (7) oder (8)** drücken, bis die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

MERKE: Die beim Ausschalten der Maschine eingestellte Temperatur wird automatisch gespeichert und beim erneuten Einschalten wieder vorgeschlagen.

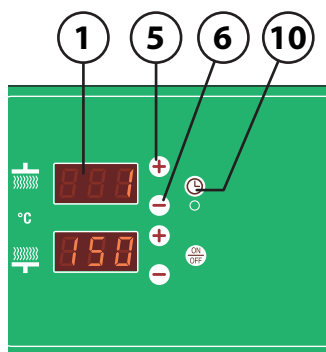
Настройка температуры пластин

Для настройки температуры верхней пластины нажать **кнопку (5) или (6)**; **индикатор (1)** начинает мигать; нажать **кнопку (5) или (6)** до достижения желаемой температуры.

Для настройки температуры нижней пластины нажать **кнопку (7) или (8)**; **индикатор (3)** начинает мигать; нажать **кнопку (7) или (8)** до достижения желаемой температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ: Температура, заданная в момент выключения машины, будет автоматически сохранена в памяти и предложена при следующем включении.

Impostazione del tempo di contatto dei piatti



Per impostare il tempo di contatto dei piatti premere il **tasto (10)**; il **display (1)** incomincia a lampeggiare e visualizza il tempo impostato; premere i **tasti (5) e (6)** fino al raggiungimento del tempo desiderato.

Configuration du temps de contact des plats

Pour configurer le temps de contact des plats, appuyer sur la **touche (10)**; l'**afficheur (1)** commence à clignoter et affiche le temps configuré; appuyer sur les **touches (5) et (6)** jusqu'à atteindre le temps souhaité.

Setting the plate contact time

To set the plate contact time, press **key (10)**; the **display (1)** will begin to flash and the set time will be displayed; press **keys (5) and (6)** up until the desired time has been achieved.

Programación del tiempo de contacto de los platos

Para programar el tiempo de contacto de los platos, pulse el **botón (10)**; la **pantalla (1)** comenzará a parpadear y mostrará el tiempo programado; pulse los **botones (5) y (6)** hasta llegar al tiempo deseado.

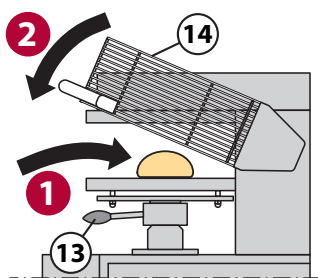
Einstellung der Teller-Kontaktzeit

Zum Einstellen der Kontaktzeit der Teller die **Taste (10)** drücken; das **Display (1)** beginnt zu blinken und die eingestellte Zeit wird angezeigt; die **Taste (5) und (6)** drücken, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird.

Настройка времени контакта пластин

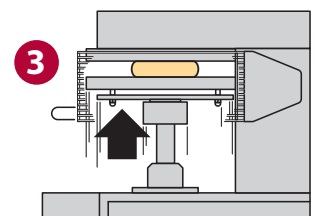
Для настройки времени контакта пластин нажать **кнопку (10)**; **индикатор (1)** начинает мигать и отображать заданное время; нажать **кнопки (5) и (6)** до достижения желаемого времени.

Utilizzo



Attendere che i piatti raggiungano la temperatura impostata; quindi provare a schiacciare alcune palline variando la distanza dei piatti mediante la **leva (13)** fino a trovare lo spessore desiderato.

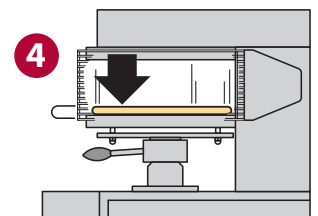
Lo schiacciamento avviene posizionando la pallina di pasta al centro del piatto inferiore e tenendo abbassata la **griglia di protezione (14)**.



Quando il piatto inferiore sarà tornato nella posizione di partenza, si potrà alzare la griglia di protezione e togliere il disco di pasta facendo attenzione a non scottarsi sulle superfici dei piatti.

Trovate le regolazioni più idonee al tipo di pasta utilizzato, la macchina sarà pronta per lavorare.

Utilisation



Attendre que les plats atteignent la température configurée, puis essayer d'écraser quelques boules en modifiant la distance des plats à l'aide du **levier (13)** jusqu'à trouver l'épaisseur souhaitée.

L'écrasement s'effectue en positionnant la boule de pâte au centre du plat inférieur et en maintenant abaissée la **grille de protection (14)**.

Lorsque le plat inférieur sera retourné dans la position de départ, il sera possible de lever la grille de protection et de retirer le disque de pâte en veillant à ne pas se brûler sur les surfaces des plats.

Vous trouverez les réglages les plus adaptés au type de pâte utilisée, la machine sera prête pour travailler.

Use

Wait until the plates have reached the set temperature; attempt to flatten a few balls by varying the plate distance using the **lever (13)** up until the desired depth has been achieved.

Flattening is achieved by positioning the dough ball at the centre of the bottom plate and keeping the **protection grille (14)** lowered.

Once the bottom plate has returned to the original position, the protection grille can be raised and the dough disk can be removed taking care not to burn yourself on the plate surface.

Find the setting most suited to the type of dough used; the machine is ready to begin operating

Uso

Espera a que los platos alcancen la temperatura programada; luego pruebe a prensar unos bollos variando la distancia de los platos mediante la **palanca (13)** hasta obtener el grosor deseado.

El prensado se realiza colocando el bollo de masa en el centro del plato inferior y manteniendo bajada la **rejilla de protección (14)**.

Cuando el plato inferior haya vuelto a la posición de partida, se podrá levantar la rejilla de protección y retirar el disco de masa, con cuidado para no quemarse con las superficies de los platos.

Una vez definidos los ajustes más adecuados para el tipo de masa empleado, la máquina estará lista para el uso

Gebrauch

Warten, dass die Teller die gewünschte Temperatur erreichen; dann einige Teigkugeln quetschen und den Tellerabstand über den **Hebel (13)** variieren, bis die gewünschte Stärke erreicht wird.

Das Quetschen erfolgt, indem die Teigkugel in die Mitte des unteren Tellers gelegt wird und das **Schutzgitter (14)** heruntergedrückt gehalten wird.

Wenn der untere Teller wieder in die Ausgangsposition geht, kann das Schutzgitter angehoben werden und die Teigscheibe kann entfernt werden. Achtung, verbrennen Sie sich nicht an den Telleroberflächen.

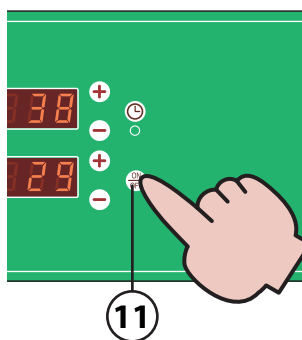
Применение

Подождать достижения пластинами заданной температуры, затем попытаться раскатать несколько шариков, изменяя расстояние между пластинами при помощи **рычага (13)** до достижения желаемой толщины.

Раскатка происходит путем позиционирования шарика теста по центру нижней пластины и удерживая опущенной **защитную решетку (14)**.

Когда нижняя пластина возвращается в начальное положение, можно поднять защитную решетку и убрать диск теста, соблюдая осторожность, чтобы не обжечься о поверхности пластин.

После достижения регулировок, соответствующих используемому типу теста, машина готова для работы



Spegnimento

Per spegnerla sarà sufficiente premere il **tasto ON/OFF (11)**.

ATTENZIONE:

La griglia di protezione deve essere alzata solo quando il piatto inferiore ha finito il ciclo di schiacciamento ed è tornato nella posizione di partenza; se però si vuole anticipare la discesa del piatto inferiore per ridurre il diametro del disco di pasta, alzare la griglia prima della fine del ciclo.

Extinction

Pour l'éteindre, il suffit d'appuyer sur la **touche ON/OFF (11)**.

ATTENTION :

La grille de protection ne doit être soulevée que lorsque le plat inférieur a fini le cycle d'écrasement et retourne dans la position de départ ; si, toutefois, l'on souhaite anticiper la descente du plat inférieur pour réduire le diamètre du disque de pâte, soulever la grille avant la fin du cycle.

Shutting off

To switch the machine off, simply press the **ON/OFF key (11)**.

ATTENTION:

The protective grille must only be raised when the lower plate has finished the levelling cycle and has returned to the original position; should you wish to lower the bottom plate beforehand to reduce the diameter of the disk plate, raise the grille before the end of the cycle.

Apagado

Para apagarla solo hay que pulsar el **botón ON/OFF (11)**.

ATENCIÓN:

La rejilla de protección debe levantarse solo cuando el plato inferior haya terminado el ciclo de prensado y vuelto a la posición de partida; sin embargo, si se desea adelantar la bajada del plato inferior para reducir el diámetro del disco de masa, se puede levantar la rejilla antes de que termine el ciclo.

Ausschalten

Zum Ausschalten muss lediglich die **Taste ON/OFF (11)** gedrückt werden.

ACHTUNG:

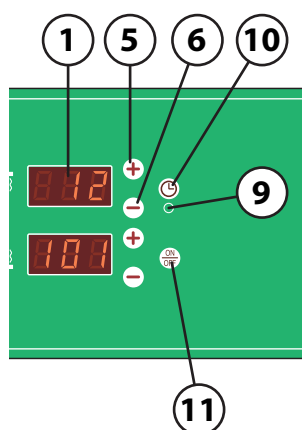
Das Schutzgitter darf nur angehoben werden, wenn der untere Teller den Quetschzyklus beendet hat und wieder in die Ausgangsposition gegangen ist; wenn das Absenken des unteren Tellers jedoch erzwungen werden soll, um den Durchmesser der Teigscheibe zu verringern, heben Sie das Gitter vor Zyklusende an.

Выключение

Для выключения следует нажать кнопку **ON/OFF (11)**.

ВНИМАНИЕ:

Защитная решетка должна подниматься только когда нижней пластиной завершается цикл раскатки и она возвращается в начальное положение; если же необходимо опередить опускание нижней пластины в целях уменьшения диаметра диска теста, следует поднять решетку до завершения цикла.



Funzione countdown

La scheda è dotata di una **funzione countdown** per l'accensione automatica dell'apparecchiatura. Per attivarla, premere ad apparecchiatura spenta, il **tasto Timer (10)**. Il **display (1)** visualizza il tempo mancante per l'accensione; per modificarlo utilizzare i **tasti (5) e (6)** (limite massimo 99,5: 99 ore e 50 minuti). Durante tale selezione il **Led TIMER (9)** lampeggia. Se si vuole uscire dalla funzione ed eliminare il countdown, premere nuovamente il **tasto (10) o il tasto (11)** per accendere l'apparecchiatura. Altrimenti l'apparecchiatura si accenderà allo scadere del tempo impostato, secondo la temperatura impostata al momento dello spegnimento della stessa.

ATTENZIONE!

In caso di mancanza di tensione il valore di countdown viene salvato per riprendere al ritorno dell'alimentazione: ad esempio se mancavano 4 ore all'accensione del forno e la tensione è sospesa per 30 minuti, al ritorno dell'alimentazione mancheranno ancora 4 ore all'accensione.

Compte à rebours

La carte est équipée d'une fonction de **compte à rebours** pour l'allumage de l'appareil. Pour l'activer, avec l'appareil éteint, appuyer sur la **touche (10)**. Sur **l'écran (1)** apparaît le temps manquant pour l'allumage ; pour le modifier, utiliser les **touches (5) et (6)** (limite maximale 99,5: 99 heures et 50 minutes). Pendant cette sélection, la **Led du minuteur (9)** clignote. Pour sortir de la fonction et éliminer le compte à rebours, appuyer de nouveau sur la **touche (10) ou la touche (11)** pour allumer l'appareil. Sinon, l'appareil s'allumera à la fin du temps configuré, selon la température configurée lors de l'extinction.

ATTENTION!

En cas de coupure de courant, la valeur du compte à rebours est sauvegardée pour reprendre au retour de l'alimentation : par exemple, si il manque 4 heures à l'allumage du four et la tension est coupée pendant 30 minutes, au retour de l'alimentation il manquera encore 4 heures à l'allumage.

Countdown Function

The board is equipped with a **countdown function** which automatically turns on the equipment. To activate this function, press **Timer key (10)** with the equipment turned off. The time remaining before the oven is due to turn itself on will appear on **display (1)**; to modify the time, use **keys (5) and (6)** (maximum limit 99.5: 99 hours and 50 minutes). When making the selection, the **TIMER Led (9)** flashes. Should you wish to exit the function and cancel the countdown, press **key (10) or key (11)** to switch the equipment on. Otherwise, the equipment will switch on upon expiry of the set time, according to the time set at the time of switching off the aforementioned.

WARNING!

In the instance of power failure, the countdown value is saved and will resume upon the return of power: for example, let's consider the following situation, if 4 hours were remaining before the oven was due to turn itself on and the power supply was cut off for 30 minutes, once the power supply has returned, 4 hours will still remain before the oven is due to turn itself on.

Cuenta atrás

La tarjeta incluye una función de **cuenta atrás** para el encendido automático del equipo. Para activarla, pulse con el equipo apagado el **botón Temporizador (10)**. La **pantalla (1)** muestra el tiempo restante para el encendido; para modificarlo pulse los **botones (5) y (6)** (límite máximo 99,5: 99 horas y 50 minutos). Durante esta selección, el **Led del temporizador (9)** parpadea. Si desea salir de la función y eliminar la cuenta atrás, vuelva a pulsar el **botón (10) o el botón (11)** para encender el equipo. De lo contrario, el equipo se encenderá cuando se agote el tiempo programado, con la temperatura que estaba programada en el momento de su apagado.

ATENCIÓN!

Si se interrumpe el suministro eléctrico, el valor de la cuenta atrás queda guardado para su reanudación cuando se restablezca la alimentación: por ejemplo, si faltaban 4 horas para el encendido del horno y el suministro eléctrico se interrumpe durante 30 minutos, cuando se restablezca la alimentación seguirán faltando 4 horas para el encendido.

Funktion Countdown

Die Karte ist mit einer **Countdown-Funktion** zum automatischen Einschalten des Maschine ausgestattet. Zum Aktivieren bei ausgeschaltetem Gerät die **Taste Timer (10)** drücken. Auf den **Display (1)** wird die noch verbleibende Zeit bis zum Einschalten angezeigt; ändern Sie diese mit den **Tasten (5) und (6)** (Höchstwert 99,5: 99 Stunden und 50 Minuten). Während dieser Auswahl blinkt die **Led TIMER (9)**. Wenn Sie die Funktion verlassen und den Countdown löschen möchten, drücken Sie erneut die **Taste (10) oder (11)** zum Zugriff auf das Gerät. Ansonsten schaltet sich das Gerät beim Ablauf der eingestellten Zeit ein, je nach eingestellter Temperatur.

ACHTUNG!

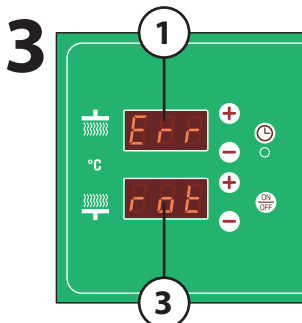
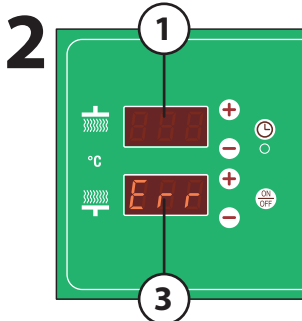
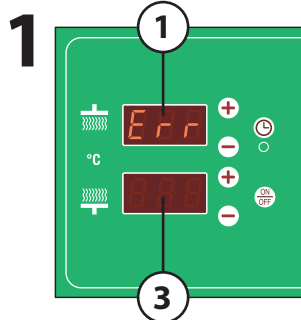
Bei fehlender Spannung wird der Wert des Countdowns gespeichert, um den Betrieb bei Rückkehr der Stromversorgung wieder aufzunehmen: wird die Spannung zum Beispiel für 30 Minuten unterbrochen, wenn noch 4 Stunden bis zum Einschalten des Ofens fehlen, wird der Ofen 4 Stunden nach Rückkehr der Stromversorgung eingeschaltet.

Функция отсчета

Плата оснащена функцией **обратного отсчета** для автоматического включения оборудования. Для активации нажать при выключенной машине **кнопку Таймера (10)**. На **дисплее (1)** отображается время, которое должно пройти до включения; для его изменения нажать **клавиши (5) и (6)** (максимальный предел 99,5: 99 часов и 50 минут). В ходе данного выбора светодиод **ТАЙМЕРА (9)** мигает. При необходимости выхода из функции и отключения функции отсчета, вновь нажать **кнопку (10) или кнопку (11)** для включения машины. В противном случае, машина будет включена по истечении заданного времени, в соответствии с температурой, заданной в момент ее включения.

ВНИМАНИЕ!

При отсутствии напряжения значение обратного отсчета сохраняется для его возобновления при возврате питания: например, за 4 часа до включения печи и отключении напряжения на 30 минут, при возврате питания должны пройти еще 4 часа до включения.



Diagnostica

Nel caso di guasti o malfunzionamenti i display della scheda possono visualizzare i seguenti messaggi di errore:

1. **"Err" su display (1):**
termocoppia resistenze superiori guasta.
2. **"Err" su display (3):**
termocoppia resistenze inferiori guasta.
3. **"Err" su display (1) e "rot" su display (3):**
errore del motore che non ha compiuto il ciclo nel tempo settato nel parametro "tUP".

NOTA:
"Err" la macchina si spegne.

Per ripristinare le funzioni, spegnere e riaccendere la macchina. Se il problema persiste, contattare il centro assistenza.

Trouble shooting

In case of a fault and or malfunctions, the following error messages will appear on the board display:

1. **"Err" on display (1):**
thermocouple upper heating element fault.
2. **"Err" on display (3):**
thermocouple lower heating element fault.
3. **"Err" on display (1) and "rot" on display (3):**
motor error - cycle not completed in the time set with the "tUP" parameter.

NOTE:
"Err" machine turns off.

To reset the functions, switch the machine off and then on again. If the problem persists, contact a service centre.

Diagnose

Bei Defekten oder Fehlfunktionen erscheinen auf dem Displays die folgenden Fehlermeldungen:

1. **„Err“ auf Display (1):**
Thermoelement der oberen Heizwiderstände defekt.
2. **„Err“ auf Display (3):**
Thermoelement der unteren Heizwiderstände defekt.
3. **„Err“ auf Display (1) und „rot“ auf Display (3):**
Fehler des Motors, der nicht den Zyklus in der im Parameter "tUP" eingestellten Zeit beendet hat.

Hinweis:
"Err" Gerät schaltet sich ab.

Zum Zurücksetzen der Funktionen, die Maschine aus- und wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin auftritt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Diagnostic

En cas de panne ou de dysfonctionnements, les afficheurs de la carte peuvent afficher les messages d'erreur suivants :

1. **"Err" sur afficheur (1):**
thermocouple des résistances supérieures en panne.
2. **"Err" sur afficheur (3):**
thermocouple des résistances inférieures en panne.
3. **"Err" sur afficheur (1) et "ref" sur afficheur (3):**
erreur du moteur qui n'a pas accompli le cycle selon le temps réglé dans le paramètre "tUP".

REMARQUE:
"Err" la machine s'éteint.

Pour rétablir les fonctions, éteindre et rallumer la machine. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance.

Diagnóstico

En caso de averías o fallos de funcionamiento, las pantallas de la tarjeta pueden mostrar los siguientes mensajes de error:

1. **"Err" en la pantalla (1):**
termopar de las resistencias superiores averiado.
2. **"Err" en la pantalla (3):**
termopar de las resistencias inferiores averiado.
3. **"Err" en la pantalla (1) y "rof" en la pantalla (3):**
error del motor, que no ha realizado el ciclo en el tiempo definido mediante el parámetro "tUP".

NOTA:
"Err" la máquina se apaga.

Para restablecer las funciones, apague la máquina y vuelva a encenderla. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de asistencia.

Диагностика

В случае неисправностей или сбоев дисплеев платы, могут быть отображены следующие сообщения ошибки:

1. **"Err" на дисплее (1):**
термопара верхних нагревательных элементов неисправна.
2. **"Err" на дисплее (3):**
термопара нижних нагревательных элементов неисправна.
3. **"Err" на дисплее (1) и "ref" на дисплее (3):**
ошибка двигателя, который не выполнил цикл за время, установленное в параметре "tUP".

ПРИМЕЧАНИЕ:
"Err" машина выключается.

Для восстановления функций следует выключить и вновь включить машину. Если проблема не устраняется, обратиться в сервисный центр.

Funzione conta battute

Con la scheda in posizione OFF e la macchina alimentata, ovvero con il **pulsante STOP (12)** sbloccato, premendo il **tasto (5)** viene visualizzato per cinque secondi il numero di battute complessivo effettuato.

Il **display (1)** mostra le migliaia, mentre il **display (3)** le unità.

Il contatore viene aggiornato ogni cinque battute.

Strike counting function

With the board in the OFF position and the machine on, or with the **STOP key (12)** unlocked, when pressing **key (5)** the total number of strikes carried out is displayed for five seconds.

The **display (1)** presents thousands whilst **display (3)** the unit of measurement.

The **contactor** is updated after every five strikes.

Summenzähler- Funktion

Wenn die Platine in der Position OFF steht und die Maschine versorgt wird, oder der **Taster STOP (12)** gelöst wurde, drücken Sie die **Taste (5)** und fünf Sekunden lang wird die Gesamtanzahl der durchgeführten Hube angezeigt.

Das **Display (1)** zeigt die Tausender, das **Display (3)** hingegen die Einheit.

Der Zähler wird alle fünf Hube aktualisiert.

Fonction compte impulsions

Avec la carte sur la position OFF et la machine alimentée, à savoir avec le **bouton STOP (12)** débloquent, en appuyant sur la touche (5) apparaît pendant cinq secondes le nombre d'impulsions total effectué.

Sur l'**afficheur (1)** apparaît les milliers, tandis que sur l'**afficheur (3)** les unités.

Le **compteur** est mis à jour toutes les cinq impulsions.

Función cuenta impulsos

Con la tarjeta en posición OFF y la alimentación de la máquina conectada, es decir, con el **botón STOP (12)** desbloqueado, al pulsarse el **botón (5)** se muestra durante cinco segundos el número total de impulsos realizados.

La **pantalla (1)** muestra las unidades de millar, y la **pantalla (3)** las unidades.

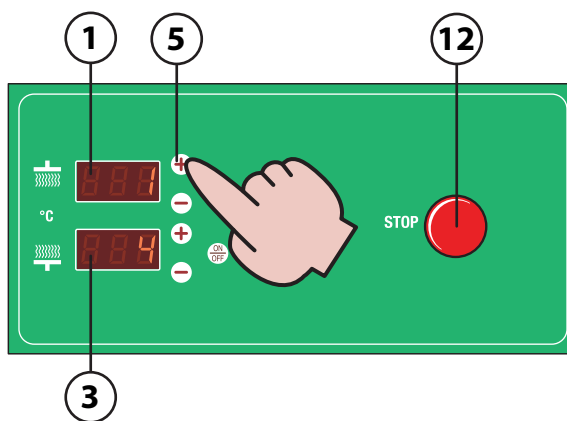
El **contador** se actualiza cada cinco impulsos.

Функция счетчика

Переключая плату в положение OFF и подключая машину, то есть при разблокированной **кнопке ОСТАНОВКИ (12)**, нажимая **кнопку (5)** в течение пяти секунд, отображается общее число выполненных циклов.

На **индикаторе (1)** отображаются тысячи, в то время как на **индикаторе (3)** единицы.

Счетчик обнуляется каждые пять циклов.





Problema Problem Problema	Issue Problème Проблема	Cause Ursache Causa	Cause Cause Причина	Soluzione Lösung Solución	Solution Solution Решение
La pasta si attacca sui piatti The dough sticks to the plates Der Teig hängt an den beiden Tellern. La pâte colle aux plats La masa se adhiere a los platos Тесто пристаёт к пластинам		La temperatura dei piatti è troppo bassa The plate temperature is too low Die Temperatur der Teller ist zu niedrig La température des plats est trop basse La temperatura de los platos es demasiado baja Слишком низкая температура пластин		Verificare la temperatura impostata sui termostati e se è il caso alzarla fino a 150°/160°C. Check the set temperature on the thermostats and where necessary, raise it to 150°-160°C. Die Temperatur an den Thermostaten kontrollieren und ob diese auf 150°/160°C angehoben werden muss. Vérifier que la température configurée sur les thermostats et si nécessaire, l'augmenter jusqu'à 150°/160°C. Compruebe la temperatura programada en los termostatos y, en caso necesario, auméntela hasta los 150°/160°C. Проверить заданную температуру на термостатах и в случае необходимости, повысить ее до 150°/160°C.	
La forma del disco di pasta non è perfettamente circolare The shape of the dough disk is not perfectly circular Die Form der Teigscheibe ist nicht perfekt rund. La forme du disque de pâte n'est pas parfaitement circulaire La forma del disco de masa no es perfectamente circular Форма диска теста не совершенно круглая		La pallina non è stata posizionata al centro del piatto. La forma della pallina non è sferica. La temperatura dei piatti è troppo bassa. The ball has not been placed at the centre of the plate. The shape of the ball is not spherical. The plate temperature is too low. Die Kugel wurde nicht in die Mitte des Tellers gelegt. Die Form der Kugel ist nicht rund. Die Temperatur der Teller ist zu niedrig. La boule n'est pas positionnée au centre du plat. La forme de la boule n'est pas sphérique. La température des plats est trop basse. No se ha colocado el bollo en el centro del plato. El bollo no tiene forma esférica. La temperatura de los platos es demasiado baja. Шарик теста не был позиционирован по центру пластины. Форма шарика не является круглой. Слишком низкая температура пластин.		Posizionare la pallina al centro del piatto inferiore. Non alterare la forma sferica della pallina durante la manipolazione. Verificare la temperatura impostata sui termostati e se è il caso alzarla fino a 150°/160°C. Place the ball at the centre of the bottom plate. Do not alter the spherical shape of the ball when handling. Check the set temperature on the thermostats and where necessary, raise it to 150°-160°C. Die Kugel in der Mitte des unteren Tellers positionieren. Nicht die Kugelform der Kugel während des Bearbeitungsvorgangs verändern. Die Temperatur an den Thermostaten kontrollieren und ob diese auf 150°/160°C angehoben werden muss. Positionner la boule au centre du plat inférieur. Ne pas altérer la forme sphérique de la boule pendant la manipulation. Vérifier que la température configurée sur les thermostats et si nécessaire, l'augmenter jusqu'à 150°/160°C. Coloque el bollo en el centro del plato inferior. No altere la forma esférica del bollo durante su manipulación. Compruebe la temperatura programada en los termostatos y, en caso necesario, auméntela hasta los 150°/160°C. Расположить шарик по центру нижней пластины. Не изменять круглую форму шарика в ходе раскатки. Проверить заданную температуру на термостатах и в случае необходимости, повысить ее до 150°/160°C.	
Il disco di pasta si ritira dopo la schiacciatura The dough disk withdraws after flattening Die Teigscheibe geht nach dem Quetschen zurück. Le disque de pâte se retire après l'écrasement El disco de masa se retrae tras el prensado Диск теста сжимается после раскатки		La pallina di pasta non è sufficientemente lievitata. La temperatura della pallina di pasta è troppo bassa. The dough ball has not adequately risen. The dough ball temperature is too low Die Teigkugel ist nicht ausreichend durch die Hefe aufgegangen. Die Temperatur der Teigkugeln ist zu niedrig. La boule de pâte n'est pas suffisamment levée. La température de la boule de pâte est trop basse. El bollo de masa no está suficientemente leudado. La temperatura del bollo de masa es demasiado baja Шарик сделан из недостаточно выброженного теста. Температура шарика теста слишком низкая		Fare lievitare maggiormente la pasta collocandola in un luogo caldo. Allow the dough to rise more by placing it in a hot place. Lassen Sie den Teig weiter aufgehen, indem Sie ihn an einem warmen Ort aufbewahren. Faire lever plus la pâte en la plaçant dans un lieu chaud. Deje leudar la masa durante más tiempo colocándola en un lugar caliente. Обеспечить дополнительное брожение теста, помещая его в теплое место.	
Il disco di pasta non ha la dimensione desiderata The dough disk is not the correct size Die Teigscheibe hat nicht die gewünschte Größe. Le disque de pâte n'a pas la dimension souhaitée. El disco de masa no tiene el tamaño deseado Несоответствующие размеры диска теста		La regolazione dello spessore dei piatti non è corretta. La regolazione del timer non è corretta. The plate depth adjustment is not correct. The timer adjustment is not correct. Die Einstellung der Tellerstärke ist falsch. Die Einstellung des Timers ist falsch. Le réglage de l'épaisseur des plats n'est pas correct. Le réglage du minuteur n'est pas correct. No se ha ajustado correctamente el grosor de los platos. No se ha ajustado correctamente el temporizador. Несоответствующая регулировка толщины пластин. Несоответствующая регулировка таймера.		Diminuire o aumentare la distanza fra i piatti. Diminuire o aumentare il tempo di contatto dei piatti. Decrease or increase the distance between plates. Decrease or increase the plate contact time. Den Abstand zwischen den Tellern erhöhen oder absenken. Die Kontaktzeit der Teller erhöhen oder absenken. Diminuer ou augmenter la distance entre les plats. Diminuer ou augmenter le temps de contact des plats. Reduzca o aumente la distancia entre los platos. Reduzca o aumente el tiempo de contacto de los platos. Уменьшить или увеличить расстояние между пластинами. Уменьшить или увеличить время контакта пластин.	
Si creano delle bolle sulla superficie della pizza durante la cottura Bubbles form on the surface of the pizza during cooking Es entstehen Bläschen an der Oberfläche der Pizza während der Garung. Des bulles se forment sur la surface de la pizza pendant la cuisson. Durante la cocción, se forman burbujas en la superficie de la pizza На поверхности пиццы в процессе приготовления образуются пузыри		La lievitazione della pasta non è ottimale. The dough does not rise perfectly. Das Aufgehen des Hefeteigs ist nicht optimal. Le levage de la pâte n'est pas optimal. La masa no está perfectamente leudada. Брожение теста не является оптимальным.		Forare il disco di pasta prima della farcitura con un forapasta. Pierce the dough disk using a dough docker before stuffing. Löchern Sie die Teigscheibe vor dem Belegen mit einem Teiglocher. Perçer le disque de pâte avec de le farcir avec un rouleau pour perçer la pâte. Agujeree el disco de masa con un rodillo perforador antes de añadir los ingredientes. Сделать отверстие в диске теста перед использованием валика для теста.	

Consigli d'uso

Consigliamo di impostare i termostati ad una temperatura di 150/160°C e il timer su un tempo di contatto pari a 0,8 secondi (questi valori possono subire delle variazioni in base al tipo di pasta utilizzato dall'operatore, al suo grado di lievitazione e alla sua temperatura).

E' opportuno durante il primo ciclo di funzionamento ungere i piatti caldi con un sottile strato di **olio d'oliva** stendendolo con della carta; questa operazione serve per creare uno strato protettivo sui piatti che facilita lo scorrimento della pasta durante lo schiacciamento, e deve essere ripetuta ogni qual volta venga effettuata una pulizia a fondo dei piatti stessi.

E' inoltre fondamentale utilizzare della pasta ben lievitata e non fredda (togliere la pasta dal frigo almeno due ore prima di iniziare a lavorare) e posizionare la pallina, lievemente infarinata, esattamente al centro del piatto inferiore.

ATTENZIONE

Alzando la griglia di protezione durante la risalita del piatto inferiore, il movimento si blocca e si inverte istantaneamente.

Nel caso in cui il piatto inferiore non riesca a completare l'azione di schiacciamento, a causa di pasta non lievitata o di qualche corpo estraneo posto fra i piatti, alzare subito la protezione per permettere l'inversione del movimento. In caso di arresto del piatto spegnere e riaccendere la macchina. Non forzare.

Conseils d'utilisation

Il est conseillé de configurer les thermostats à une température de 150/160°C et le minuteur sur un temps de contact égal à 0,8 secondes (ces valeurs peuvent subir des variations en fonction du type de pâte utilisé par l'opérateur, de son degré de levage et de sa température).

Il est opportun pendant le premier cycle de fonctionnement de huiler les plats chauds avec une fine couche de **d'huile d'olive** appliquée avec du papier ; cette opération sert à créer une couche de protection sur les plats qui facilite le glissement de la pâte pendant l'écrasement et doit être répétée toutes les fois qu'un nettoyage à fond des plats est effectué.

Il est par ailleurs fondamental d'utiliser de la pâte bien levée et pas froide (retirer la pâte du réfrigérateur au moins deux heures avant de commencer le travail) et positionner la boule, légèrement farinée, exactement au centre du plat inférieur.

ATTENTION

En soulevant la grille de protection pendant la remontée du plat inférieur, le mouvement se bloque et s'inverse instantanément.

Au cas où le plat inférieur n'arriverait pas à compléter l'action d'écrasement, à cause d'une pâte non levée ou de quelque corps étranger situé entre les plats, soulever tout de suite la protection afin de permettre l'inversion du mouvement. En cas d'arrêt du plat, éteindre et rallumer la machine. Ne pas forcer.

Recommendations governing use

We recommend setting the thermostats to a temperature of 150-160°C and the timer at a contact time equal to 0.8 seconds (these values may be modified based upon the type of dough used by the operator, the rising level and the temperature).

It is recommended that during the first operating cycle, a thin layer of **olive oil** is placed on the hot plates using paper; this operation serves to create a protective layer over the plates which facilitates movement of the pasta during flattening and this must be repeated every time that thorough cleaning of the plates is carried out.

It is also essential to use well risen and not cold dough (remove the dough from the fridge at least two hours before begin work) and place the lightly floured ball, exactly at the centre of the bottom plate.

ATTENTION

When raising the protective grill during resurgence of the bottom plate, movement is blocked and is immediately diverted.

In the instance where the bottom plate does not complete the flattening action, owing to the dough which has not risen or owing to a foreign body in between the plates, immediately raise the protection to enable the diversion of the movement.

In the case where the plate stops, switch the machine off and then on again. Do not force it.

Consejos para el uso

Se recomienda programar los termostatos a una temperatura de 150/160°C y el temporizador a un tiempo de contacto de 0,8 segundos (estos valores pueden variar dependiendo del tipo de masa empleado por el operador, su grado de leudado y su temperatura).

Durante el primer ciclo de funcionamiento, conviene untar los platos calientes con una fina capa de **aceite de oliva**, extendiéndolo con papel; esta operación sirve para crear una capa de protección en los platos, que facilita el deslizamiento de la masa durante el prensado, y debe repetirse cada vez que se limpien a fondo los platos.

También es fundamental utilizar masa bien leudada y que no esté fría (saque la masa del frigorífico como mínimo dos horas antes de comenzar a trabajar) y colocar el bollo, ligeramente enharinado, exactamente en el centro del plato inferior.

ATENCIÓN

Si se levanta la rejilla de protección durante la subida del plato inferior, el movimiento se bloquea y se invierte inmediatamente.

Si el plato inferior no logra completar la acción de prensado, porque la masa no está leudada o porque hay algún cuerpo extraño entre los platos, levante inmediatamente la protección para que se invierta el movimiento.

Si se detiene el plato, apague la máquina y vuelva a encenderla.

Empfehlungen zum Gebrauch

Es wird empfohlen die Thermostate auf eine Temperatur von 150/160°C und den Timer auf eine Kontaktzeit von 0,8 Sekunden einzustellen (diese Werte können je nach verwendetem Teigtyp und je nach Aufgehen des Hefeteigs und der Temperatur variieren).

Es ist während des ersten Betriebszyklus möglich, die warmen Teller mit einem dünnen Film **Olivenöl** mit Papier aufzutragen; dieser Vorgang dient zum Bilden einer Schutzschicht auf den Tellern, damit der Teig während des Quetschens leichter gleitet und muss immer durchgeführt werden, wenn die Teller gründlich gereinigt werden.

Außerdem ist es grundlegend einen gut aufgegangenen nicht kalten Hefeteig zu verwenden (mindestens zwei Stunden vorher den zu verarbeitenden Teig aus dem Kühlschrank nehmen) und die leicht eingemehlte Kugel genau in die Mitte des unteren Tellers legen.

ACHTUNG

Wenn das Schutzgitter während des Hochfahrens des unteren Tellers angehoben wird, hält die Bewegung an und kehrt sofort um.

Wenn der untere Teller den Quetschvorgang nicht abschließen kann, da der Hefeteig nicht aufgegangen ist oder Fremdkörper zwischen den Tellern liegen, sofort das Schutzgitter anheben, um die Bewegung umzukehren.

Falls der Teller anhält, schalten Sie die Maschine aus und wieder ein. Keine Kraft aufwenden.

Рекомендации по применению

Рекомендуется установить термостаты на температуру 150/160°C, а таймер на время контакта 0,8 секунд (эти значения могут изменяться в зависимости от типа теста, использованного оператором, его степени брожения и температурой).

Целесообразно в ходе первого цикла функционирования смазать горячие пластины тонким слоем **оливкового масла** при использовании бумаги; данная операция служит для образования защитного слоя на пластинах, что упрощает скольжение теста в ходе раскатки, она должна повторяться каждый раз при выполнении тщательной очистки самих пластин.

Кроме того, крайне важно использовать хорошо выброженное и не холодное тесто (вынуть тесто из холодильника, по меньшей мере, за два часа до начала работы) и расположить шарик, слегка обваленный в муке, точно по центру нижней пластины.

ВНИМАНИЕ

При поднятии защитной решетки в ходе подъема нижней пластины, происходит блокировка движения и незамедлительное изменение направления.

В случае когда нижняя пластина не может завершить раскатку в связи с невыброженным тестом или наличием посторонних предметов между пластинами, следует незамедлительно поднять защиту в целях выполнения обратной операции. В случае останова пластины, следует выключить и вновь включить машину. Не прилагать усилий.

Avvertenze per la manutenzione

La targhetta caratteristica, presente sul retro dell'apparecchiatura, fornisce importanti informazioni tecniche: esse risultano indispensabili in caso di richiesta di intervento per una manutenzione o una riparazione dell'apparecchiatura: si raccomanda pertanto di non asportarla, danneggiarla o modificarla.

ATTENZIONE:

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria e straordinaria staccare l'alimentazione dell'apparecchiatura; tale operazione va eseguita evitando assolutamente di tirare la spina per il cavo.

Aspettare che i piatti si raffreddino.

Una pulizia effettuata con modalità, prodotti o utensili diversi da quelli specificatamente indicati nel presente libretto è da considerarsi impropria, potenzialmente pericolosa e potrebbe danneggiare l'apparecchiatura o pregiudicarne il funzionamento e la durata.

Avertissements pour l'entretien

La plaque signalétique, présente à l'arrière de l'appareil, fournit des informations techniques importantes et indispensables en cas de demande d'assistance pour l'entretien ou la réparation de l'appareil: il est donc recommandé de ne pas la retirer, ni l'endommager et/ou la modifier.

ATTENTION :

Débrancher l'appareil avant toute opération d'entretien ordinaire et extraordinaire ; éviter expressément de débrancher l'appareil en tirant sur le câble.

Attendre que les plats refroidissent.

Tout nettoyage effectué avec des modalités, des produits ou des ustensiles différents de ceux spécifiés sur la notice doit être considéré inapproprié, potentiellement dangereux et susceptible d'endommager l'appareil ou d'en compromettre le fonctionnement et la durée de vie.

Maintenance instructions

The data plate, located on the back of the equipment, provides important technical information: this information is essential when making a request for maintenance or a repair for the equipment: therefore it is recommended not to remove, damage or modify it.

ATTENTION:

Prior to any routine or extraordinary maintenance operation, disconnect the equipment from the power supply; when performing this operation do not pull on the cable to remove the plug.

Wait until the plates cool down.

Cleaning the equipment using methods, products or tools that are not specifically indicated in this handbook is considered improper, potentially dangerous and could damage the equipment or jeopardise its operation or duration.

Advertencias para el mantenimiento

La placa de características, presente en la parte trasera del equipo, proporciona información técnica importante: esta es indispensable en caso de solicitud de intervención para un mantenimiento o una reparación del equipo: se recomienda, por lo tanto, que no la quite, la dañe o la modifique.

ATENCIÓN:

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento ordinario o extraordinario, desconecte la alimentación del equipo. Esta operación se debe realizar sin tirar del enchufe en ningún caso.

Espere a que se enfríen los platos.

Una limpieza realizada con modalidades, productos o herramientas distintos de los especificados en este manual debe considerarse impropia y potencialmente peligrosa y podría dañar el equipo o perjudicar su funcionamiento y su durabilidad.

Hinweise zur Wartung

Das Schild mit den Eigenschaften an der Rückseite des Gerätes liefert wichtige technische Informationen: Diese sind unerlässlich bei der Anforderung eines Wartungs- oder Reparatur-eingriffs an dem Gerät, es darf daher nicht entfernt, beschädigt oder geändert werden.

ACHTUNG:

Vor jeder regelmäßigen oder außerplanmäßigen Wartung Gerät von der Stromzufuhr trennen. Bei diesem Vorgang darf der Stecker auf keinen Fall durch das Kabel herausgezogen werden.

Warten, bis die Teller abkühlen.

Eine Reinigung, die nicht auf die Art und Weise und mit den unterschiedlichen Produkten und Werkzeugen durchgeführt wird, die im vorliegenden Handbuch ausgeführt sind, gilt als unsachgemäß, potentiell gefährlich und könnten das Gerät beschädigen, den Betrieb beeinträchtigen oder die Haltbarkeit verringern.

Инструкции при проведении техобслуживания

На паспортной табличке, установленной с задней стороны оборудования, указаны важные технические сведения: они являются необходимыми в случае запроса на вмешательство для проведения работ техобслуживания или ремонта оборудования: поэтому не допускать её снятия, повреждения или изменения.

ВНИМАНИЕ:

Перед проведением каких-либо операций очередного и внеочередного техобслуживания необходимо отключить питание оборудования; данная операция должна осуществляться, не допуская тяги вилки за провод.

Подождать охлаждения пластин.

Очистка, осуществляемая в порядке, при использовании средств или инструментов, отличных от указанных в настоящей инструкции, считается несоответствующей, потенциально опасной и может привести к повреждению оборудования или сказаться на его функционировании и сроке службы.

 ATTENZIONE !

Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.

Non usare strumenti metallici o abrasivi per pulire l'acciaio (es. spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.

Si consiglia di far controllare l'apparecchiatura da un Centro di Assistenza Autorizzato almeno una volta all'anno.

 ATTENTION !

Ne pas utiliser de produits, même si dilués, à base de chlore (hypochlorite de soude, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer l'appareil ou le sol sous l'appareil.

Ne pas utiliser d'instruments métalliques ou abrasifs pour nettoyer l'acier (ex : pailles de fer, brosses, éponges de type Scotch Brite).

Éliminer les dépôts de saletés, de graisse, d'aliments ou autres.

Il est conseillé de faire contrôler l'appareil au moins une fois par an par le Service Après-Vente agréé.

 CAUTION !

Do not use products (even if diluted) that contain chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric or muriatic acid, etc.) to clean the equipment or the floor under the equipment.

Do not use metal or abrasive tools to clean the steel (ex. brushes or scourers, such as Scotch Brite).

To not permit dirt, fat, food or other items to form a crust on the equipment.

It is recommended to have the equipment checked by an authorised service centre at least once a year.

 ATENCIÓN !

No utilice productos (aunque estén diluidos) que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico, etc.) para limpiar el equipo o el suelo situado bajo él.

No utilice herramientas metálicas o abrasivas para limpiar el acero (por ej. cepillos o estropajos como Scotch Brite).

No deje que la suciedad, las grasas, los alimentos u otros elementos se incrusten en el equipo.

Se recomienda que haga que un centro de asistencia autorizado revise el equipo, al menos, una vez al año.

 ACHTUNG !

Keine Produkte verwenden (auch nicht in verdünnt), die Chlor enthalten (Natriumhypochlorit, Chlorwasserstoffsäure oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

Keine Metall- oder Scheuermittel für die Reinigung des Stahls verwenden (Bsp. Bürsten oder Pads vom Typ Scotch Brite).

Das Gerät darf nicht durch Schmutz, Fett, Speisereste oder anderes verkrustet sein.

Es wird geraten, das Gerät mindestens einmal im Jahr durch ein autorisiertes Kundendienstzentrum prüfen zu lassen.

 ВНИМАНИЕ !

Не использовать средства (в том числе разбавленные), содержащие хлор (гипохлорит натрия, соляная или хлористоводородная кислота и т.д.) в целях очистки оборудования или пола под оборудованием.

Не использовать металлические или абразивные элементы для очистки стали (например, щетки или мочалки типа Scotch Brite).

Не оставлять грязь, жиры, пищевые продукты или другие подобные вещества на оборудовании.

Рекомендуется производить контроль оборудования авторизованным Сервисным Центром, по меньшей мере, раз в год.

Manutenzione

Pulire quotidianamente l'apparecchiatura asportando eventuali residui alimentari senza utilizzare sostanze nocive alla salute.

Periodicamente rimuovere il pannello laterale e il pannello posteriore e aspirare i residui di farina sul fondo.

Pulire le parti esterne con un panno asciutto evitando l'uso di solventi o prodotti contenenti sostanze abrasive o clorate.

Fare attenzione a non graffiare i piatti nel caso in cui si debbano pulire da eventuali residui di pasta.

Nel caso in cui l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, disinserire l'alimentazione elettrica e passare sulle superfici in acciaio inox un panno imbevuto di olio di vaselina per stendere un velo protettivo.

ATTENZIONE:

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione!

Tutti questi accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione dell'apparecchiatura e la loro mancata osservanza potrebbe causare danni che esulano dalla garanzia!



ATTENZIONE: PERICOLO DI INCENDIO!

Ogni 3 mesi aprire il vano comandi e aspirare accuratamente gli eventuali depositi di farina o polvere!

Entretien

Nettoyer tous les jours l'appareil en retirant les éventuels résidus d'aliments, ceci sans utiliser de substances nocives à la santé.

Périodiquement retirer le panneau latéral et le panneau arrière et aspirer les résidus de farine présents sur le fond.

Nettoyer les parties externes avec un chiffon sec en évitant l'emploi de solvants ou de produits à base de chlore ou de substances abrasives.

Veiller à ne pas rayer les plats au cas où il serait nécessaire de nettoyer des résidus de pâte.

En cas d'inutilisation prolongée, débrancher l'appareil du secteur et passer un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur les surfaces en acier inox pour étendre un voile de protection.

ATTENTION :

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression !

Toutes ces précautions sont essentielles pour une bonne conservation du l'appareil. Le non-respect de ces précautions pourrait causer des dommages non couverts par la garantie !



ATTENTION: DANGER D'INCENDIE

Tous les 3 mois ouvrir le compartiment des commandes et aspirer soigneusement tout dépôt de farine ou de poussière!

Maintenance

Clean the equipment every day, removing any food waste without using substances harmful to health. Never use water.

Periodically, remove the side and back panels and vacuum any flour remains at the bottom. Clean the exterior parts using a dry cloth without the use of solvents or products that contain abrasive or chlorinated substances. Pay attention not to scratch the plates when cleaning them to remove any dough remains.

If the equipment is not used for long periods of time, disconnect the electrical power and use a cloth to apply a protective layer of Vaseline oil on the stainless steel surfaces.

ATTENTION:

Do not clean the equipment using direct water sprays or pressure jets!

All of these measures are important for proper the equipment care and failure to observe them could cause damage that is not covered by the warranty!



WARNING: RISK OF FIRE

Every 3 months, open the control unit and carefully vacuum any flour or dust deposits!

Mantenimiento

Limpie habitualmente el equipo eliminando los posibles residuos alimentarios sin usar sustancias dañinas para la salud.

Desmonte periódicamente los paneles lateral y trasero y aspire los restos de harina del fondo. Limpie las partes externas con un paño seco, evitando el uso de disolventes o productos que contengan sustancias abrasivas o con cloro. Tenga cuidado para no rayar los platos si se deben eliminar restos de masa.

En caso de que el equipo no se use durante largos periodos de tiempo, desconecte la alimentación eléctrica y pase sobre las superficies de acero inoxidable un paño empapado en aceite de vaselina para extender una capa de protección.

ATENCIÓN:

¡No lave el equipo con chorros de agua directos o a presión!

Todas estas medidas son determinantes para la buena conservación del equipo y, si no las cumple, podría causar daños que provocarían la anulación de la garantía.



ATENCIÓN: PELIGRO DE INCENDIO

Cada 3 meses, abra el compartimento de los mandos y aspire todos los depósitos de harina o polvo que hubiese!

Wartung

Täglich den Maschine reinigen, dabei etwaige Überreste von Lebensmittel ohne gesundheitsgefährdende Stoffe entfernen.

Regelmäßig die seitlichen Paneele und das hintere Panel entfernen und die Mehreste am Boden absaugen.

Die äußeren Teile mit einem trockenen Tuch reinigen, dabei keine Lösungsmittel oder Produkte mit scheuernden oder chlorierten Stoffen verwenden.

Seien Sie vorsichtig, die Teller nicht zu verkratzen, wenn Sie die Teigreste entfernen.

Wenn der Ausrüstung über einen längeren Zeitraum nicht genutzt wird, von der Stromzufuhr trennen und mit einem in Vaselineöl getränktem Tuch über die Oberflächen aus Edelstahl fahren, um eine Schutzschicht zu erzeugen.

ACHTUNG:

Den Ausrüstung nicht mit direktem Strahlwasser oder Hochdruck reinigen!

Alle diese Eingriffe sind entscheidend dafür, den guten Zustand des Ausrüstung zu erhalten. Eine Nichtbeachtung kann zu Schäden führen, die nicht von der Garantie gedeckt sind!



ACHTUNG: BRANDGEFAHR

Alle 3 Monate muss der Raum mit den Steuerelementen geöffnet werden, um sorgfältig eventuelle Mehl- und Staubablagerungen absaugen zu können!

Техобслуживание

Производить ежедневную очистку машины, удаляя остатки пищевых продуктов, не используя вредных для здоровья веществ.

Периодически снимать боковую, а также заднюю панель и осуществлять вытяжку остатков муки на дне.

Производить очистку внешних частей сухой тряпкой, избегая использования растворителей или средств, содержащих абразивные или хлористые вещества.

Соблюдать осторожность, чтобы не царапать пластины в случае необходимости их очистки от возможных остатков теста.

В случае простоя машины на протяжении длительных периодов времени, отключить электропитание и протереть поверхности из нержавеющей стали тряпкой, смоченной вазелиновым маслом, в целях нанесения защитного слоя.

ВНИМАНИЕ:

Не допускать мытья машины посредством прямых струй воды или под давлением!

Все эти меры являются основополагающими в целях обеспечения соответствующей сохранности машины, поэтому их несоблюдение может причинить ущерб, в отношении которого гарантия не действует!



ВНИМАНИЕ: ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА

Каждые 3 месяца открывать отсек органов управления и тщательно удалять посредством вытяжки остатки муки или пыли!

Posizionamento comandi principali

Tutti i componenti elettrici si trovano all'interno della scatola comandi posta sulla parte sinistra dell'apparecchiatura.

Ad essi si accede togliendo il pannello laterale sinistro.

Prima di effettuare una qualsiasi di queste operazioni scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

Positioning of main controls

All electrical components can be found inside the control box to the left of the equipment.

You are able to access these components by removing the right side.

Disconnect the electrical power supply before carrying out any of the following operations.

Position der wichtigsten Bedienelemente

Alle elektrischen Komponenten befinden sich im Schaltkasten links am Maschine.

Um Zugriff zu diesen zu erhalten, entfernen Sie das rechte seitliche Paneel.

Bevor Sie mit diesen Arbeiten beginnen, trennen Sie das Gerät unbedingt zuerst vom Stromnetz.

Positionnement des commandes principales

Tous les composants électriques se trouvent à l'intérieur du boîtier de commande, situé sur la partie gauche de l'appareil.

Pour y accéder, retirer le panneau latéral droit.

Avant d'effectuer une de ces opérations, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Situación de los mandos principales

Todos los componentes eléctricos se encuentran en el interior de la caja de mandos situada en la parte izquierda de el equipo.

Para acceder a ellos hay que desmontar el panel lateral derecho.

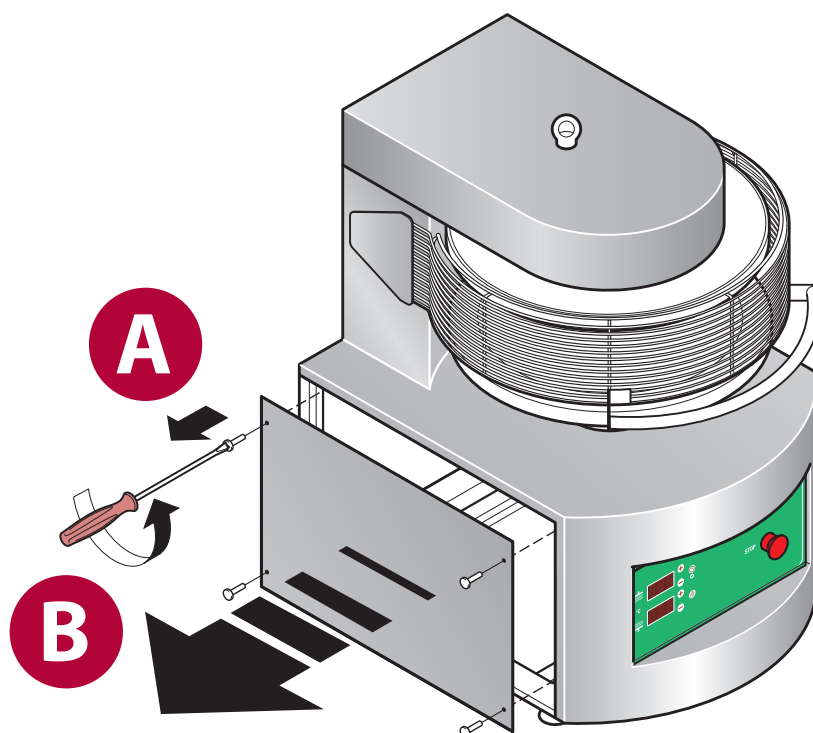
Antes de realizar cualquiera de estas operaciones, desconecte el equipo de la red eléctrica.

Позиционирование основных команд

Все электрические компоненты находятся внутри коробки органов управления, расположенной с левой стороны машины.

Доступ к ним осуществляется путем снятия правой боковой панели.

Перед осуществлением данных операций отсоединить печь от электросети.



Schemi elettrici

Wiring diagrams

Schaltplane

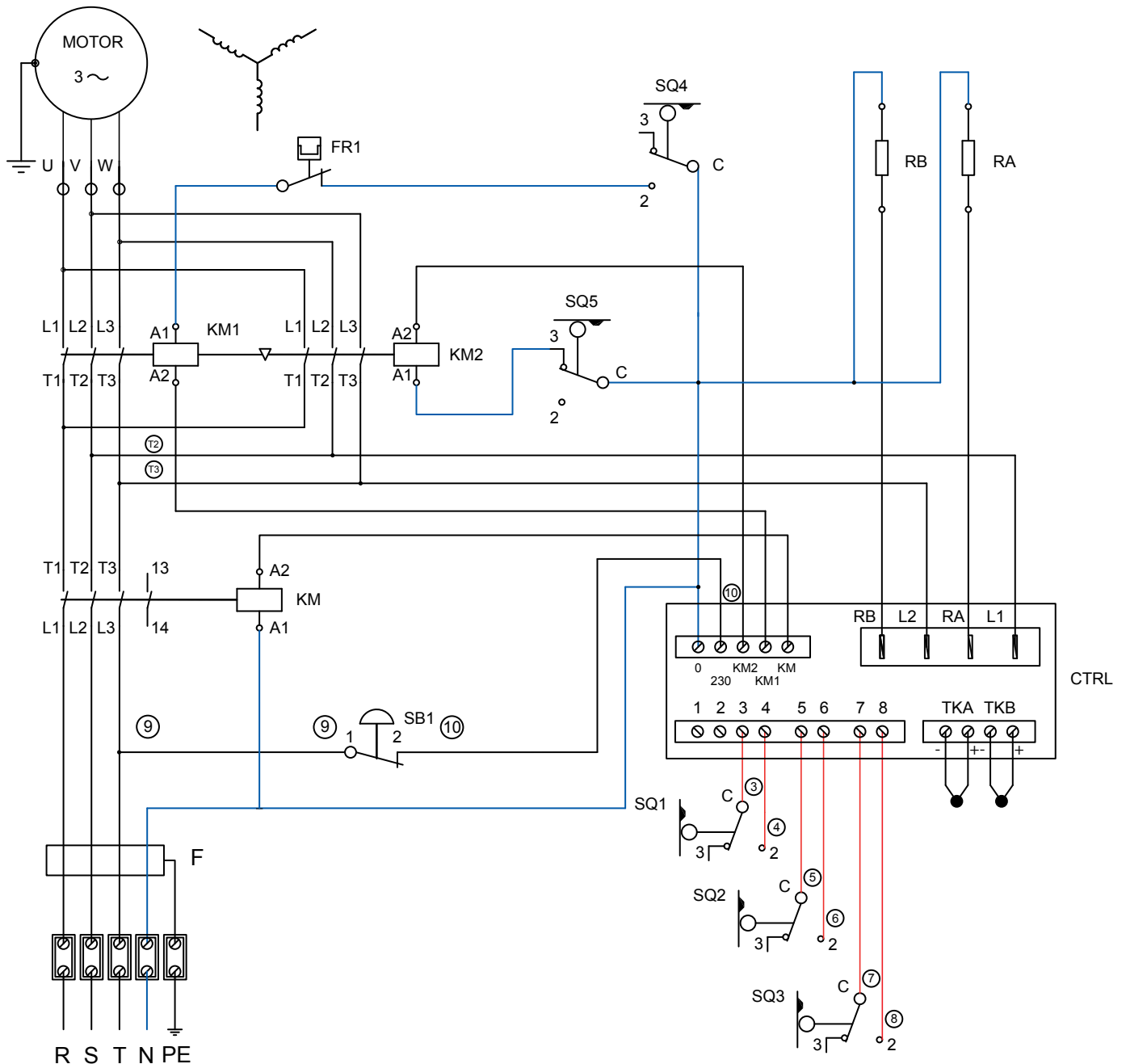
Schémas électrique

Esquemas eléctrico

Электрическая схема

AC 3 N 400

50/60 Hz



Cavo a carico del cliente
 Cable at the expense of the Client
 Kabel zu Lasten des Kunden
 Câble à la charge du client
 Cable a cargo del cliente
 Кабель, обеспечиваемый заказчиком

PZF 30-35 : 5x1mmq
 PZF 40-45-50 : 5x1,5mmq

Protezione a carico del cliente
 Protection at the expense of the Client
 Schutz zu Lasten des Kunden
 Protection à la charge du client
 Protección a cargo del cliente
 Защита, обеспечиваемая заказчиком

4x16A

						
KM	TELERUTTORE GENERALE	GENERAL CONTACTOR	HAUPT-FERNSCHALTER	TÉLÉRUPTEUR GÉNÉRAL	TELEARRUPTOR GENERAL	ГЛАВНЫЙ ДИСТАНЦИОННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
KM1	TELERUTTORE DI CHIUSURA	CLOSING CONTACTOR	SCHLIESSFERNSCHALTER	TÉLÉRUPTEUR DE FERMETURE	TELEARRUPTOR DE CIERRE	ДИСТАНЦИОННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАКРЫТИЯ
KM2	TELERUTTORE DI APERTURA	OPENING CONTACTOR	ÖFFNUNGSFERN-SCHALTER	TÉLÉRUPTEUR D'OUVERTURE	TELEARRUPTOR DE APERTURA	ДИСТАНЦИОННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ОТКРЫТИЯ
SB1	PULSANTE OFF	OFF KEY	OFF-TASTER	BOUTON OFF	BOTÓN OFF	КНОПКА ВЫКЛ.
CTRL	SCHEDA DI CONTROLLO	CONTROL BOARD	KONTROLLPLATINE	CARTE DE CONTRÔLE	TARJETA DE CONTROL	КОНТРОЛЬНАЯ ПЛАТА
FR1	PROTEZIONE TERMICA INTERNO MOTORE	MOTOR THERMAL CONTACT	WÄRMESCHUTZ IM MOTOR	PROTECTION THERMIQUE INTERME DU MOTEUR	PROTECCIÓN TÉRMICA INTERIOR MOTOR	ВНУТРЕННЯЯ ТЕПЛОЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ
RA	RESISTENZA INFERIORE	TOP HEATING ELEMENT	UNTERER HEIZWIDERSTAND	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	RESISTENCIA INFERIOR	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
RB	RESISTENZA SUPERIORE	BOTTOM HEATING ELEMENT	OBERER HEIZWIDERSTAND	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	RESISTENCIA SUPERIOR	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
TK A	TERMOCOPPIA RESISTENZA INFERIORE	TOP PLATE TEMPERATURE PROBE	THERMOELEMENT UNTERER HEIZWIDERSTAND	THERMOCOUPLE DE LA RÉSISTANCE INFÉRIEURE	TERMOPAR RESISTENCIA INFERIOR	ТЕРМОПАРА НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА
TK B	TERMOCOPPIA RESISTENZA SUPERIORE	THERMOCOUPLE UPPER HEATING ELEMENT	THERMOELEMENT OBERER HEIZWIDERSTAND	THERMOCOUPLE DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	TERMOPAR RESISTENCIA SUPERIOR	ТЕРМОПАРА ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА
SQ1	FINE CORSA SICUREZZA GRIGLIA PROTEZIONE	PROTECTIVE GRILLE END POINT GUARD	SICHERHEITSENDSCHALTER SCHUTZGITTER	FIN DE COURSE DE SÉCURITÉ DE LA GRILLE DE PROTECTION	FIN DE CARRERA DE SEGURIDAD REJILLA DE PROTECCIÓN	КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАЩИТНОЙ РЕШЕТКИ
SQ2	FINE CORSA SICUREZZA CHIUSURA	END POINT GUARD CLOSED	SICHERHEITSENDSCHALTER SCHLIESSUNG	FIN DE COURSE DE SÉCURITÉ DE LA FERMETURE	FIN DE CARRERA DE SEGURIDAD CIERRE	ЗАЩИТНЫЙ КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ЗАКРЫТИИ
SQ3	FINE CORSA SICUREZZA APERTURA	END POINT GUARD OPEN	SICHERHEITSENDSCHALTER ÖFFNUNG	FIN DE COURSE DE SÉCURITÉ DE L'OUVERTURE	FIN DE CARRERA DE SEGURIDAD APERTURA	ЗАЩИТНЫЙ КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ОТКРЫТИИ
SQ4	CONTATTO CHIUSURA	CONTACT CLOSED	SCHLIESSKONTAKT	CONTACT FERMETURE	CONTACTO CIERRE	КОНТАКТ ЗАКРЫТИЯ
SQ5	CONTATTO APERTURA	CONTACT OPEN	ÖFFNUNGSKONTAKT	CONTACT OUVERTURE	CONTACTO APERTURA	КОНТАКТ ОТКРЫТИЯ
F	FILTRO ARMONICO	HARMONIC FILTER	OBERWELLEN-AKTIV-FILTER	FILTRE HARMONIQUE	FILTRO ARMÓNICO	ГАРМОНИЧЕСКИЙ ФИЛЬТР

		
Per convertire trifase 400V in trifase 230V: 1) Connettere motore a triangolo da stella ; 2) Spostare cavo neutro (blu) su morsettiera principale da N a R ; 3) Spostare cavo neutro (blu) proveniente da filtro, da N morsettiera resistenze a KM A1 ; 4) Spostare cavo neutro (blu) da KM A1 a KM T1 ; 5) Spostare cavo neutro (blu), proveniente da 0 scheda da N morsettiera resistenze a KM A1. 6) Per PZF 40/45/50 cambiare contattore KM da BF09 a BF26 e aumentare a 6mmq il cavo collegato del punto 4. Non è possibile convertire la macchina trifase in macchina monofase.	To convert three-phase 400 V into three-phase 230 V: 1) Connect the motor to star-delta; 2) Move the neutral (blue) cable on the main terminal board from N to R; 3) Move the neutral (blue) cable coming from the filter, from N of the resistance terminal board to KM A1; 4) Move the neutral (blue) cable from KM A1 to KM T1; 5) Move the neutral (blue) cable coming from 0 board from N of the resistance terminal board to KM A1. 6) In the case of PZF 40/45/50 change the KM contactor from BF09 to BF26 and increase the connected cable in point B to 6 mmq. It is not possible to convert a three-phase machine to a single-phase machine.	Zum Konvertieren der Dreiphasen 400V in Dreiphasen 230V: 1) Motor-Dreieckschaltung mit Sternspannung; 2) Den neutralen Leiter (blau) auf dem Hauptklemmbrett von N nach R verschieben; 3) Den neutralen Leiter (blau) vom Filter kommend von N auf dem Klemmbrett der Widerstände auf KM A1 setzen; 4) Den neutralen Leiter (blau) von KM A1 auf KM T1 verschieben; 5) Den neutralen Leiter (blau), der von 0 von der Platine N kommt auf dem Klemmbrett der Widerstände auf KM A1 verschieben. 6) Für PZF 40/45/50 den Zähler KM von BF09 zu BF26 tauschen und das Anschlusskabel in Punkt 4 auf 6mm² anheben. Es ist nicht möglich die Dreiphasen-Maschine in eine Einphasen-Maschine zu konvertieren.
		
Pour convertir de triphasé 400V à triphasé 230V : 1) Connecter de moteur à étoile à moteur en triangle ; 2) Déplacer le câble neutre (bleu) sur le bornier principal de N à R ; 3) Déplacer le câble neutre (bleu) provenant du filtre, de N bornier des résistances à KM A1 ; 4) Déplacer le câble neutre (bleu) de KM A1 à KM T1 ; 5) Déplacer le câble neutre (bleu) provenant de 0 sur la carte de N sur le bornier des résistances à KM A1 ; 6) Pour PZF 40/45/50 changer le compteur KM de BF09 à BF26 et augmenter à 6mm² le câble relié du point 4. Il est impossible de convertir la machine triphasée en machine monophasée.	Para conversión de trifásica 400V a trifásica 230V: 1) Cambie la conexión del motor, de estrella a triángulo. 2) Mueva el cable del neutro (azul) desde N a R en la regleta de bornes principal. 3) Mueva el cable del neutro (azul) procedente del filtro, desde N en la regleta de bornes de las resistencias a KM A1. 4) Mueva el cable del neutro (azul) desde KM A1 a KM T1. 5) Mueva el cable del neutro (azul) procedente de 0 en la tarjeta, desde N en la regleta de bornes de las resistencias a KM A1. 6) Para PZF 40/45/50 cambie el contactor KM desde BF09 a BF26 y aumente a 6mm² el cable conectado del punto 4. No se puede convertir una máquina trifásica en una máquina monofásica.	Для преобразования трехфазной системы 400В в трехфазную 230В: 1) Произвести соединение двигателя с треугольником на звезду; 2) Сместить нейтральный кабель (синий) на главной клеммной колодке с N на R; 3) Сместить нейтральный кабель (синий), выходящий из фильтра, с N клеммной колодки нагревательных элементов на KM A1 4) Сместить нейтральный кабель (синий) с KM A1 на KM T1; 5) Сместить нейтральный кабель (синий), выходящий с 0 платы N клеммной колодки нагревательных элементов KM A1. 6) Для PZF 40/45/50 заменить контактор KM с BF09 на BF26 и увеличить до 6 кв.мм кабель, подсоединенный в соответствии с п.4. Невозможно преобразовать трехфазную машину в однофазную.

Schemi elettrici

Wiring diagrams

Schaltplane

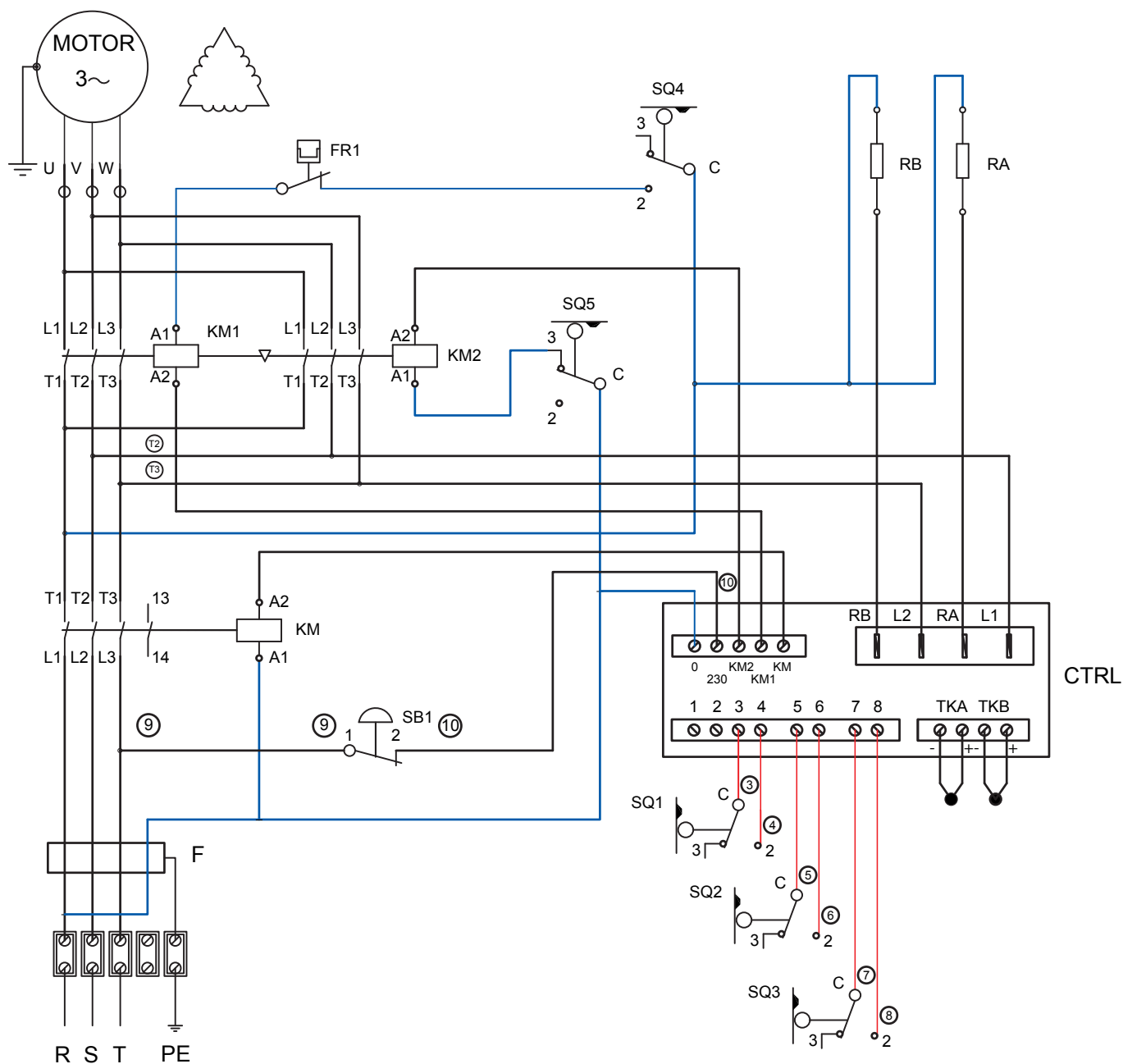
Schémas électrique

Esquemas eléctrico

Электрическая схема

AC 3 230

50/60 Hz



Cavo a carico del cliente
Cable at the expense of the Client
Kabel zu Lasten des Kunden
Câble à la charge du client
Cable a cargo del cliente
Кабель, обеспечиваемый заказчиком

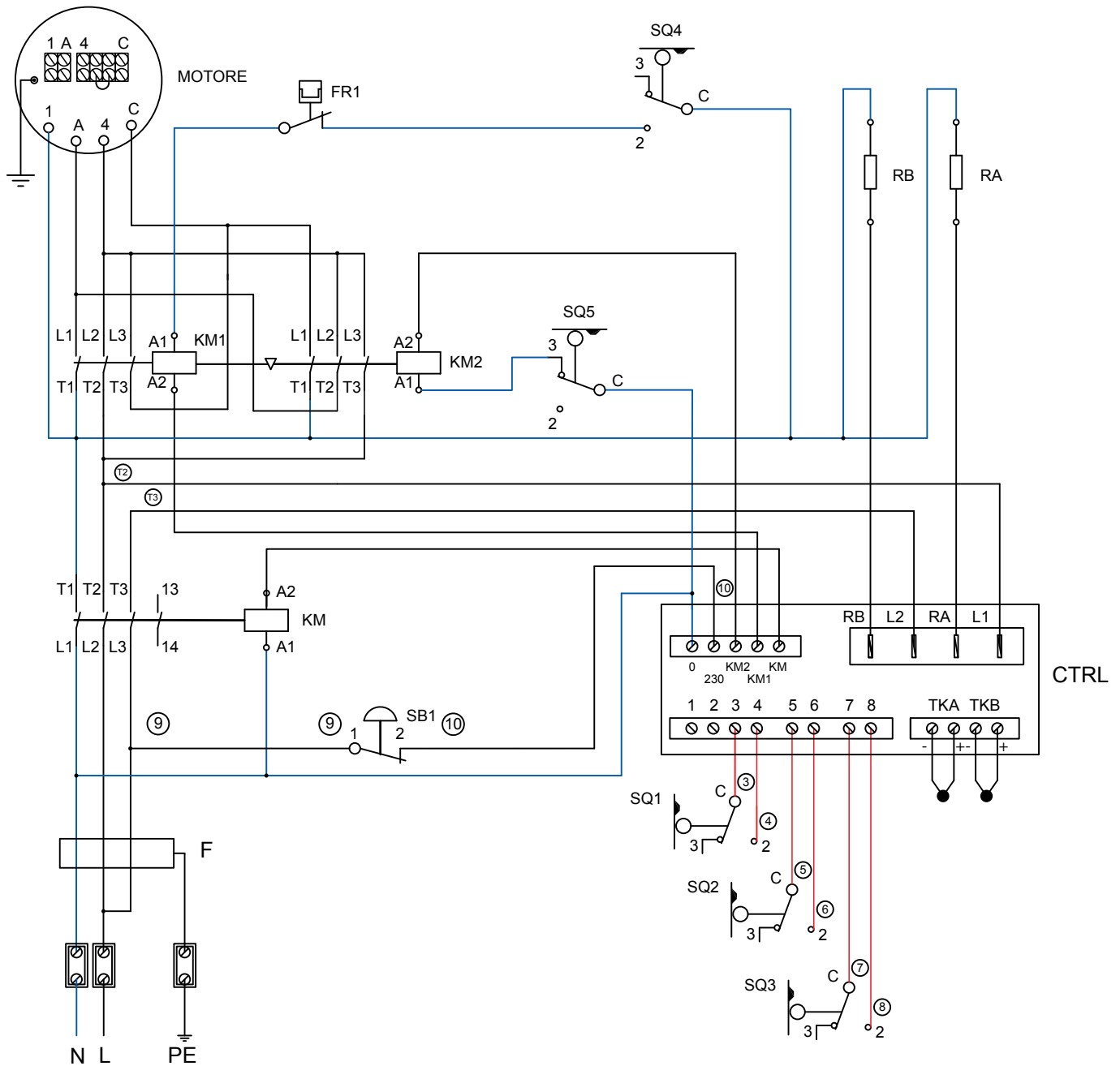
PZF 30-35 : 4x1,5mmq
PZF 40-45-50 : 4x2,5mmq

Protezione a carico del cliente
Protection at the expense of the Client
Schutz zu Lasten des Kunden
Protection à la charge du client
Protección a cargo del cliente
Защита, обеспечиваемая заказчиком

PZF 30-35-40-45-50: 3x16A
PZF 50 Magg. : 3x20A

						
KM	TELERUTTORE GENERALE	GENERAL CONTACTOR	HAUPT-FERNSCHALTER	TÉLÉRUPTEUR GÉNÉRAL	TELERRUPTOR GENERAL	ГЛАВНЫЙ ДИСТАНЦИОННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
KM1	TELERUTTORE DI CHIUSURA	CLOSING CONTACTOR	SCHLISSFERNSCHALTER	TÉLÉRUPTEUR DE FERMETURE	TELERRUPTOR DE CIERRE	ДИСТАНЦИОННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАКРЫТИЯ
KM2	TELERUTTORE DI APERTURA	OPENING CONTACTOR	ÖFFNUNGSFERN-SCHALTER	TÉLÉRUPTEUR D'OUVERTURE	TELERRUPTOR DE APERTURA	ДИСТАНЦИОННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ОТКРЫТИЯ
SB1	PULSANTE OFF	OFF KEY	OFF-TASTER	BOUTON OFF	BOTÓN OFF	КНОПКА ВЫКЛ.
CTRL	SCHEDA DI CONTROLLO	CONTROL BOARD	KONTROLLPLATINE	CARTE DE CONTRÔLE	TARJETA DE CONTROL	КОНТРОЛЬНАЯ ПЛАТА
FR1	PROTEZIONE TERMICA INTERNO MOTORE	MOTOR THERMAL CONTACT	WÄRMESCHUTZ IM MOTOR	PROTECTION THERMIQUE INTERME DU MOTEUR	PROTECCIÓN TÉRMICA INTERIOR MOTOR	ВНУТРЕННЯЯ ТЕПЛОЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ
RA	RESISTENZA INFERIORE	TOP HEATING ELEMENT	UNTERER HEIZWIDERSTAND	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	RESISTENCIA INFERIOR	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
RB	RESISTENZA SUPERIORE	BOTTOM HEATING ELEMENT	OBERER HEIZWIDERSTAND	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	RESISTENCIA SUPERIOR	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
TK A	TERMOCOPPIA RESISTENZA INFERIORE	TOP PLATE TEMPERATURE PROBE	THERMOELEMENT UNTERER HEIZWIDERSTAND	THERMOCOUPLE DE LA RÉSISTANCE INFÉRIEURE	TERMOPAR RESISTENCIA INFERIOR	ТЕРМОПАРА НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА
TK B	TERMOCOPPIA RESISTENZA SUPERIORE	THERMOCOUPLE UPPER HEATING ELEMENT	THERMOELEMENT OBERER HEIZWIDERSTAND	THERMOCOUPLE DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	TERMOPAR RESISTENCIA SUPERIOR	ТЕРМОПАРА ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА
SQ1	FINE CORSA SICUREZZA GRIGLIA PROTEZIONE	PROTECTIVE GRILLE END POINT GUARD	SICHERHEITSENDSCHALTER SCHUTZGITTER	FIN DE COURSE DE SÉCURITÉ DE LA GRILLE DE PROTECTION	FIN DE CARRERA DE SEGURIDAD REJILLA DE PROTECCIÓN	КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАЩИТНОЙ РЕШЕТКИ
SQ2	FINE CORSA SICUREZZA CHIUSURA	END POINT GUARD CLOSED	SICHERHEITSENDSCHALTER SCHLISSUNG	FIN DE COURSE DE SÉCURITÉ DE LA FERMETURE	FIN DE CARRERA DE SEGURIDAD CIERRE	ЗАЩИТНЫЙ КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ЗАКРЫТИИ
SQ3	FINE CORSA SICUREZZA APERTURA	END POINT GUARD OPEN	SICHERHEITSENDSCHALTER ÖFFNUNG	FIN DE COURSE DE SÉCURITÉ DE L'OUVERTURE	FIN DE CARRERA DE SEGURIDAD APERTURA	ЗАЩИТНЫЙ КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ОТКРЫТИИ
SQ4	CONTATTO CHIUSURA	CONTACT CLOSED	SCHLISSKONTAKT	CONTACT FERMETURE	CONTACTO CIERRE	КОНТАКТ ЗАКРЫТИЯ
SQ5	CONTATTO APERTURA	CONTACT OPEN	ÖFFNUNGSKONTAKT	CONTACT OUVERTURE	CONTACTO APERTURA	КОНТАКТ ОТКРЫТИЯ
F	FILTRO ARMONICO	HARMONIC FILTER	OBERWELLEN-AKTIV-FILTER	FILTRE HARMONIQUE	FILTRO ARMÓNICO	ГАРМОНИЧЕСКИЙ ФИЛЬТР

		
Per convertire trifase 230V in trifase 400V: 1) Connettere motore a stella da triangolo ; 2) Spostare cavo neutro (blu) su morsettiera principale da R a N; 3) Spostare cavo neutro (blu) proveniente da filtro, da KM A1 a N morsettiera resistenze; 4) Spostare cavo neutro (blu) da KM T1 a KM A1;	To convert three-phase 230 V into three-phase 400 V: 1) Connect the motor to star-delta; 2) Move the neutral (blue) cable on the main terminal board from R to N; 3) Move the neutral (blue) cable coming from the filter, from KM A1 to N of the resistance terminal board; 4) Move the neutral (blue) cable from KM T1 to KM A1; ;	Zum Konvertieren der Dreiphas 230V in Dreiphas 400V: 1) Den Motor mit Sternschaltung an Dreieckschaltung anschließen. 2) Den neutralen Leiter (blau) auf dem Hauptklemmbrett von R nach N verschieben; 3) Den neutralen Leiter (blau) vom Filter kommend von KM A1 auf N am Klemmbrett der Widerstände versetzen; 4) Den neutralen Leiter (blau) von KM T1 nach KM A1 verschieben;
		
Pour convertir de triphasé 230V à triphasé 400V : 1) Connecter de moteur en triangle à moteur à étoile ; 2) Déplacer le câble neutre (bleu) sur le bornier principal de R à N ; 3) Déplacer le câble neutre (bleu) provenant du filtre, de KM A1 à N bornier des résistances ; 4) Déplacer le câble neutre (bleu) de KM T1 à KM A1 ;	Para conversión de trifásica 230V a trifásica 400V: 1) Cambie la conexión del motor, de triángulo a estrella. 2) Mueva el cable del neutro (azul) desde R a N en la regleta de bornes principal. 3) Mueva el cable del neutro (azul) procedente del filtro, desde KM A1 a N en la regleta de bornes de las resistencias. 4) Mueva el cable del neutro (azul) desde KM T1 a KM A1.	Для преобразования трехфазной системы 230В в трехфазную 400В: 1) Подсоединить двигатель на звезду от треугольника; 2) Сместить нейтральный кабель (синий) на главной клеммной колодке с R на N; 3) Сместить нейтральный кабель (синий), выходящий из фильтра, от KM A1 на N клеммной колодки нагревательных элементов; 4) Сместить нейтральный кабель (синий) с KM T1 на KM A1;



Cavo a carico del cliente

Cable at the expense of the Client

Kabel zu Lasten des Kunden

Câble à la charge du client

Cable a cargo del cliente

Кабель, обеспечиваемый заказчиком

PZF 30-35 : 5x1mmq

PZF 40-45-50 : 5x1,5mmq

Protezione a carico del cliente

Protection at the expense of the Client

Schutz zu Lasten des Kunden

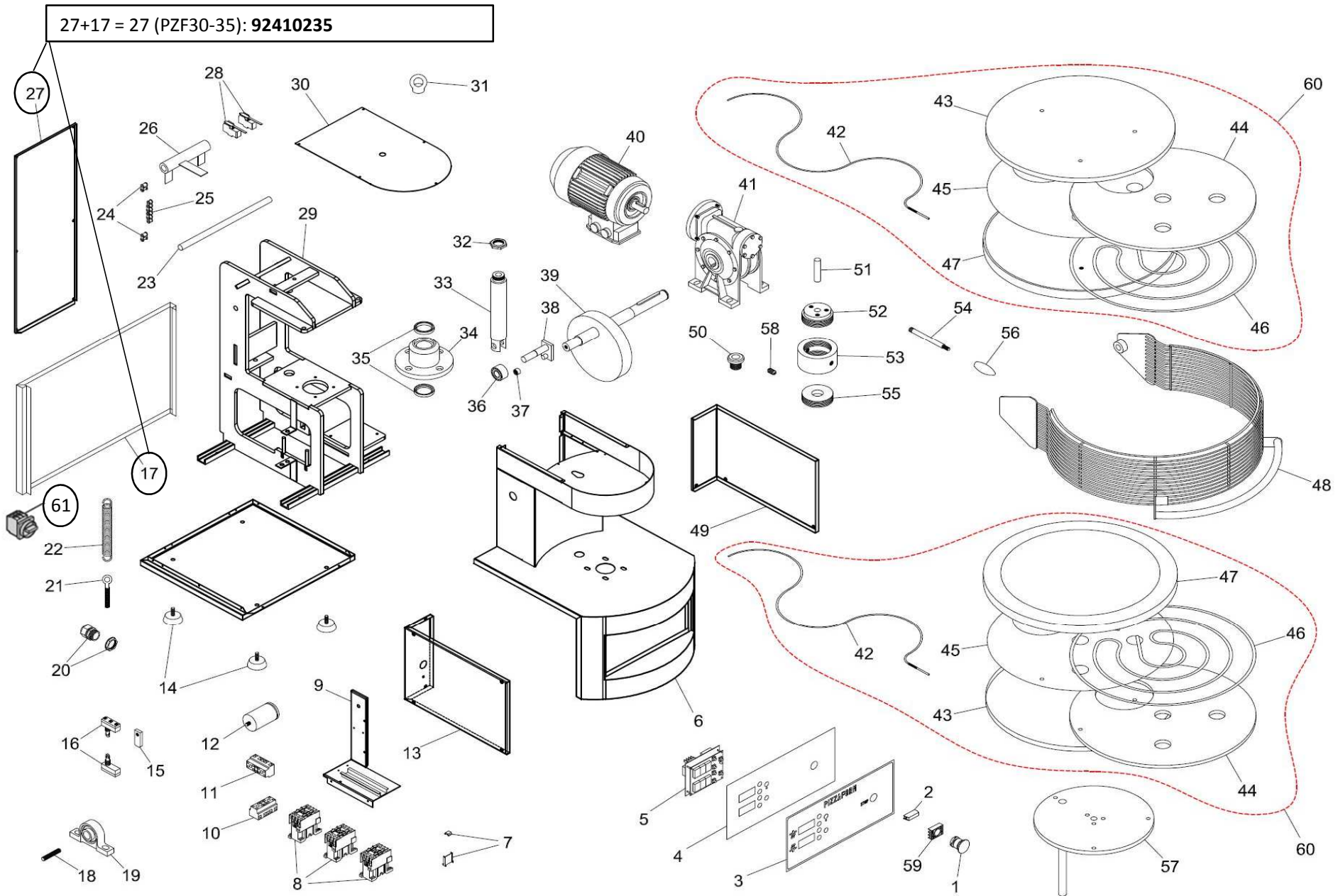
Protection à la charge du client

Protección a cargo del cliente

Защита, обеспечиваемая заказчиком

4x16A

						
KM	TELERUTTORE GENERALE	GENERAL CONTACTOR	HAUPT-FERNSCHALTER	TÉLÉRUPTEUR GÉNÉRAL	TELERRUPTOR GENERAL	ГЛАВНЫЙ ДИСТАНЦИОННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
KM1	TELERUTTORE DI CHIUSURA	CLOSING CONTACTOR	SCHLIESSFERNSCHALTER	TÉLÉRUPTEUR DE FERMETURE	TELERRUPTOR DE CIERRE	ДИСТАНЦИОННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАКРЫТИЯ
KM2	TELERUTTORE DI APERTURA	OPENING CONTACTOR	ÖFFNUNGSFERN-SCHALTER	TÉLÉRUPTEUR D'OUVERTURE	TELERRUPTOR DE APERTURA	ДИСТАНЦИОННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ОТКРЫТИЯ
SB1	PULSANTE OFF	OFF KEY	OFF-TASTER	BOUTON OFF	BOTÓN OFF	КНОПКА ВЫКЛ.
CTRL	SCHEDA DI CONTROLLO	CONTROL BOARD	KONTROLLPLATINE	CARTE DE CONTRÔLE	TARJETA DE CONTROL	КОНТРОЛЬНАЯ ПЛАТА
FR1	PROTEZIONE TERMICA INTERNO MOTORE	MOTOR THERMAL CONTACT	WÄRMESCHUTZ IM MOTOR	PROTECTION THERMIQUE INTERME DU MOTEUR	PROTECCIÓN TÉRMICA INTERIOR MOTOR	ВНУТРЕННЯЯ ТЕПЛОЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ
RA	RESISTENZA INFERIORE	TOP HEATING ELEMENT	UNTERER HEIZWIDERSTAND	RÉSISTANCE INFÉRIEURE	RESISTENCIA INFERIOR	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
RB	RESISTENZA SUPERIORE	BOTTOM HEATING ELEMENT	OBERER HEIZWIDERSTAND	RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	RESISTENCIA SUPERIOR	ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
TK A	TERMOCOPPIA RESISTENZA INFERIORE	TOP PLATE TEMPERATURE PROBE	THERMOELEMENT UNTERER HEIZWIDERSTAND	THERMOCOUPLE DE LA RÉSISTANCE INFÉRIEURE	TERMOPAR RESISTENCIA INFERIOR	ТЕРМОПАРА НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА
TK B	TERMOCOPPIA RESISTENZA SUPERIORE	THERMOCOUPLE UPPER HEATING ELEMENT	THERMOELEMENT OBERER HEIZWIDERSTAND	THERMOCOUPLE DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE	TERMOPAR RESISTENCIA SUPERIOR	ТЕРМОПАРА ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА
SQ1	FINE CORSA SICUREZZA GRIGLIA PROTEZIONE	PROTECTIVE GRILLE END POINT GUARD	SICHERHEITSENDSCHALTER SCHUTZGITTER	FIN DE COURSE DE SÉCURITÉ DE LA GRILLE DE PROTECTION	FIN DE CARRERA DE SEGURIDAD REJILLA DE PROTECCIÓN	КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАЩИТНОЙ РЕШЕТКИ
SQ2	FINE CORSA SICUREZZA CHIUSURA	END POINT GUARD CLOSED	SICHERHEITSENDSCHALTER SCHLIESSUNG	FIN DE COURSE DE SÉCURITÉ DE LA FERMETURE	FIN DE CARRERA DE SEGURIDAD CIERRE	ЗАЩИТНЫЙ КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ЗАКРЫТИИ
SQ3	FINE CORSA SICUREZZA APERTURA	END POINT GUARD OPEN	SICHERHEITSENDSCHALTER ÖFFNUNG	FIN DE COURSE DE SÉCURITÉ DE L'OUVERTURE	FIN DE CARRERA DE SEGURIDAD APERTURA	ЗАЩИТНЫЙ КОНЦЕВОЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НА ОТКРЫТИИ
SQ4	CONTATTO CHIUSURA	CONTACT CLOSED	SCHLIESSKONTAKT	CONTACT FERMETURE	CONTACTO CIERRE	КОНТАКТ ЗАКРЫТИЯ
SQ5	CONTATTO APERTURA	CONTACT OPEN	ÖFFNUNGSKONTAKT	CONTACT OUVERTURE	CONTACTO APERTURA	КОНТАКТ ОТКРЫТИЯ
F	FILTRO ARMONICO	HARMONIC FILTER	OBERWELLEN-AKTIV-FILTER	FILTRE HARMONIQUE	FILTRO ARMÓNICO	ГАРМОНИЧЕСКИЙ ФИЛЬТР



MAGGIO 2014

MAY 2014

MAI 2014

MAI 2014

MAYO 2014

Май 2014

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание	Q.
1	91310387	Pulsante D.22 Fungo rosso	D.22 red mushroom button	Pilz-Taster D.22 rot	Bouton D.22 poussoir d'urgence	Pulsador de seta D.22 rojo	Красная грибовидная кнопка Д. 22	1
2	91310403	Contatto NC rosso	NC red contact	Öffnerkontakt rot	Contact NC rouge	Contacto NC rojo	Контакт НЗ красный	1
3	91611510	Frontale comandi Pzf elettronica	Front control panel	Bedienblende	Panneau frontal	Delantera controles	Электронная панель управления Pzf	1
4	92410180	Cruscotto Pzf elettronico	Electronic instrument panel	Halteplatte Steuerung Elektronisch	Tableau de bord électronique	Cuadro electrónico Pzf	Электронный пульт управления Pzf	1
5	91310261	Scheda di controllo Pzf	Control panel	Kontroll platine	Carte de controle	Tarjeta de control	Контрольная плата Pzf	1
6	92410015	Involucro CBC 0003-0001	Casing CBC 0003-0001	Hülle CBC 0003-0001	Enveloppe CBC 0003-0001	Envoltura CBC 0003-0001	Оболочка CBC 0003-0001	1
6	92410011	Involucro CBC 0004-0005-0002	Casing CBC 0004-0005-0002	Hülle CBC 0004-0005-0002	Enveloppe CBC 0004-0005-0002	Envoltura CBC 0004-0005-0002	Оболочка CBC 0004-0005-0002	1
7	91310174	Interblocco meccanico LS UR02	Mechanical lock LS UR02	Mechanikblock LS UR02	Bloc mécanique LS UR02	Bloque mecánico LS UR02	Механическая блокировка LS UR02	1
8	91310136	Contattore BF9.10.230	Contactore BF9.10.230	Schütz BF9.10.230	Contacteur BF9.10.230	Contactore BF9.10.230	Контактор BF9.10.230	3
*	91310145	- PZF40/45/50 - 3 230V - PZF 3 208V - KM						
9	92410190	Staffa supporto componenti	Component support	Halteschiene Elektrotechnik	Support pour les composants	Soporte componentes	Опорный кронштейн компонентов	1
10	91310230	Morsettiera G10/3 Monofase	Single-phase terminal board	Klemmleiste einphasig G10/3	Bornier monophasé G10/3	Caja de bornes monofásica G10/3	Однофазная клеммная колодка G10/3	1
10	91310231	Morsettiera G10/5 Trifase	Three-phase terminal board	Klemmleiste dreiphasig G10/5	Bornier triphasé G10/5	Caja de bornes trifásica G10/5	Трёхфазная клеммная колодка G10/5	1
11	91310231	Morsettiera G10/5 Trifase	Three-phase terminal board	Klemmleiste dreiphasig G10/5	Bornier triphasé G10/5	Caja de bornes trifásica G10/5	Трёхфазная клеммная колодка G10/5	1
12	91310361	Filtro antidisturbo 10A CBC 0003-0001	Filter 10A CBC 0003-0001	Filter 10A CBC 0003-0001	Filtre 10A CBC 0003-0001	Filtro 10A CBC 0003-0001	Противопомеховый фильтр 10A CBC 0003-0001	1
12	91310362	Filtro antidisturbo 16A CBC 0004-0005-0002	Filter 16A CBC 0004-0005-0002	Filter 16A CBC 0004-0005-0002	Filtre 16A CBC 0004-0005-0002	Filtro 16A CBC 0004-0005-0002	Противопомеховый фильтр 16A CBC 0004-0005-0002	1
13	92410255	Pannello laterale CBC 0003-0001	Lateral panel CBC 0003-0001	Seitenpaneel CBC 0003-0001	Panneau latéral CBC 0003-0001	Panel lateral CBC 0003-0001	Боковая панель CBC 0003-0001	1

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание	Q.
13	92410201	Pannello laterale CBC 0004-0005-0002	Lateral panel CBC 0004-0005-0002	Seitenpaneel CBC 0004-0005-0002	Panneau latéral CBC 0004-0005-0002	Panel lateral CBC 0004-0005-0002	Боковая панель CBC 0004-0005-0002	1
14	91510130	Piedino regolabile PRTR50	Height-adjustable foot	Verstellbare Füße PRTR50	Petit pied réglable PRTR50	Patita ajustable PRTR50	Регулируемая ножка PRTR50	4
15	92410030	Camme Pzf	Microswitch cams Pzf	Klemme Mikroschalter Pzf	Cames micro-interrupteur Pzf	Levas microinterruptor Pzf	Кулачки Pzf	2
16	91310430	Microinterruttore a rotella	Wheel microswitch	Mikroschalter mit Rädchen	Minirupteur à galet	Microinterruptor de ruedecilla	Колесиковый микровыключатель	3
17	92410221	Pannello posteriore inferiore CBC 0004-0005-0002	Back lower panel CBC 0004-0005-0002	Basis Paneel CBC 0004-0005-0002	Panneau arrière inférieur CBC 0004-0005-0002	Panel inferior posterior CBC 0004-0005-0002	Нижняя задняя панель CBC 0004-0005-0002	1
18	91110520	Asta filettata	Threaded shaft	Gewindestange	Hampe filetée	Varilla roscada	Резьбовой стержень	1
19	91410140	Supporto UCP 205 D.25	Support UCP 205	Halterung UCP 205 D.25	Support UCP 205 D.25	Soporte UCP 205 D.25	Опора UCP 205 Д.25	1
20	91510223	Pressacavo PG 21	Cable clamp PG 21	Kabelabgang PG 21	Serre-fils PG 21	Presacable PG 21	Кабельный зажим PG 21	1
21	91110510	Occhiello filettato	Threaded ring	Gewinding	Bague fileté	Ranura roscada	Резьбовая проушина	1
22	92410165	Molla a trazione Pzf	Guard spring	Schutzfeder	Ressort de compression	Muelle de protección	Натяжная пружина Pzf	1
23	92410160	Perno per gruppo molla CBC 0003-0001	Group spring pin CBC 0003-0001	Bolzen für Federgruppe CBC 0003-0001	Pivot pour group ressort CBC 0003-0001	Pivote para grupo muelle CBC 0003-0001	Штырь для узла пружины CBC 0003-0001	1
23	92410161	Perno per gruppo molla CBC 0004-0005-0002	Group spring pin CBC 0004-0005-0002	Bolzen für Federgruppe CBC 0004-0005-0002	Pivot pour group ressort CBC 0004-0005-0002	Pivote para grupo muelle CBC 0004-0005-0002	Штырь для узла пружины CBC 0004-0005-0002	1
24	91410620	Falsamaglia ½" semplice	Fals link ½"	Blindglied ½"	Maille borgne ½"	Eslabon ficticio ½"	Простое фальшзвено ½"	1
25	92410320	Catena molla protezione Pzf	Protection spring chain Pzf	Federkette Pzf	Chaîn ressort protection Pzf	Cadena para muelle de protección Pzf	Цепь защитной пружины Pzf	1
26	92410150	Gruppo molla Pzf	Spring group Pzf	Federgruppe Pzf	Group ressort Pzf	Grupo muelle Pzf	Узел пружины Pzf	1
27	92410235	Pannello posteriore CBC 0003-0001	Back panel CBC 0003-0001	Rückpaneel CBC 0003-0001	Panneau arrière CBC 0003-0001	Panel posterior CBC 0003-0001	задняя панель CBC 0003-0001	1
27	92410231	Pannello posteriore superiore CBC 0004-0005-0002	Back upper panel CBC 0004-0005-0002	Rückpaneel oben CBC 0004-0005-0002	Panneau arrière supérieur CBC 0004-0005-0002	Panel superior posterior CBC 0004-0005-0002	Верхняя задняя панель CBC 0004-0005-0002	1
28	91310420	Microinterruttore a levetta	Lever microswitch	Mikroschalter mit Hebel	Minirupteur à levier	Microinterruptor de palanquita	Рычажковый микровыключатель	2

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание	Q.
29	92410000	Telaio in ferro CBC 0003-0001	Iron frame CBC 0003-0001	Eisenrahmen Karosserie CBC 0003-0001	Châssis en fer CBC 0003-0001	Telar en hierro CBC 0003-0001	Железный каркас CBC 0003-0001	1
29	92410001	Telaio in ferro CBC 0004-0005-0002	Iron frame CBC 0004-0005-0002	Eisenrahmen Karosserie CBC 0004-0005-0002	Châssis en fer CBC 0004-0005-0002	Telar en hierro CBC 0004-0005-0002	Железный каркас CBC 0004-0005-0002	1
30	92410245	Coperchio CBC 0003-0001	Cover CBC 0003-0001	Deckel CBC 0003-0001	Couvercle CBC 0003-0001	Tapa CBC 0003-0001	Крышка CBC 0003-0001	1
30	92410241	Coperchio CBC 0004-0005-0002	Cover CBC 0004-0005-0002	Deckel CBC 0004-0005-0002	Couvercle CBC 0004-0005-0002	Tapa CBC 0004-0005-0002	Крышка CBC 0004-0005-0002	1
31	91110500	Occhiello per sollevamento Pzf	Raising ring Pzf	Hebering für Pzf	Bague de levage	Anillo para solivio	Подъемная проушина Pzf	1
32	92410065	Ghiera esagonale Pzf	Hexagonal ferrule	Sechskant Ring	Virole hexagonale Pzf	Virola hexagonal Pzf	Шестигранное зажимное кольцо Pzf	1
33	92410050	Stelo cromato CBC 0003-0001	Chromium-plated stem CBC 0003-0001	Metallstange verchromt CBC 0003-0001	Hampe chromée CBC 0003-0001	Tallo revestido de cromo CBC 0003-0001	Хромированный стержень CBC 0003-0001	1
33	92410051	Stelo cromato CBC 0004-0005-0002	Chromium-plated stem CBC 0004-0005-0002	Metallstange verchromt CBC 0004-0005-0002	Hampe chromée CBC 0004-0005-0002	Tallo revestido de cromo CBC 0004-0005-0002	Хромированный стержень CBC 0004-0005-0002	1
34	92410060	Torretta in ghisa cromata	Chromium-plated turret	Turmzylinder aus Gußalu verchromt	Tour chromé	Torrecilla revestida de cromo	Хромированная чугунная башня	1
35	91510120	Paraolio 40x52x7	Oil splash guard	Ölabdichtung 40x52x7	Paa-huile 40x52x7	Sello de aceite 40x52x7	Маслоотражатель 40x52x7	1
36	91410121	Rullo NATR 17 PP	Bearing NATR 17 PP	Lager NATR 17 PP	Rouleau NATR 17 PP	Rodamiento NATR 17 PP	Ролик NATR 17 PP	1
37	92410105	Boccola staccapasta in teflon	Teflon bushing Pastry remover	Teflon Buchse Teigtrenner	Douille en Téflon Détache-pâte	Buje de teflón Rascador	Тефлоновые втулки Отделитель теста	1
38	92410040	Staccapasta Pzf	Pastry remover Pzf	Teigtrenner	Détache-pâte Pzf	Rascador Pzf	Отделитель теста Pzf	1
39	92410020	Eccentrico CBC 0003-0001	Eccentric CBC 0003-0001	Exentische welle Haltebolzen CBC 0003-0001	Excentrique CBC 0003-0001	Brida excéntrica CBC 0003-0001	Эксцентрик CBC 0003-0001	1
39	92410021	Eccentrico CBC 0004-0005-0002	Eccentric CBC 0004-0005-0002	Exentische welle Haltebolzen CBC 0004-0005-0002	Excentrique CBC 0004-0005-0002	Brida excéntrica CBC 0004-0005-0002	Эксцентрик CBC 0004-0005-0002	1
40	91411000	Motore monofase CBC 0003-0001	Single-phase motor CBC 0003-0001	Einphasiger Motor CBC 0003-0001	Moteur monophasé CBC 0003-0001	Motor monofásico CBC 0003-0001	Однофазный двигатель CBC 0003-0001	1
40	91411001	Motore monofase CBC 0004-0005-0002	Single-phase motor CBC 0004-0005-0002	Einphasiger Motor CBC 0004-0005-0002	Moteur monophasé CBC 0004-0005-0002	Motor monofásico CBC 0004-0005-0002	Однофазный двигатель CBC 0004-0005-0002	1
40	91411010	Motore trifase CBC 0003-0001	Three-phase motor CBC 0003-0001	Dreiphasiger Motor CBC 0003-0001	Moteur triphasé CBC 0003-0001	Motor trifásico CBC 0003-0001	Трёхфазный двигатель CBC 0003-0001	1

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание	Q.
40	91411012	Motore trifase CBC 0004-0005-0002	Three-phase motor CBC 0004-0005-0002	Dreiphasiger Motor CBC 0004-0005-0002	Moteur triphasé CBC 0004-0005-0002	Motor trifásico CBC 0004-0005-0002	Трёхфазный двигатель CBC 0004-0005-0002	1
41	91411500	Riduttore CBC 0003-0001	Reduction gear CBC 0003-0001	Unteretzungsgetriebe CBC 0003-0001	Réducteur CBC 0003-0001	Reductor CBC 0003-0001	Редуктор CBC 0003-0001	1
41	91411501	Riduttore CBC 0004-0005-0002	Speed reducer CBC 0004-0005-0002	Unteretzungsgetriebe CBC 0004-0005-0002	Réducteur CBC 0004-0005-0002	Reductor CBC 0004-0005-0002	Редуктор CBC 0004-0005-0002	1
42	91310210	Sonda TCJ per Pzf	Temperature sensor TCJ	Sonde TCJ	Sonde TCJ pour Pzf	Sonda TCJ	Датчик TCJ для Pzf	2
43	92410140	Copripiatto inferiore CBC 0003	Lower dishcover CBC 0003	Tellerdeckel unten CBC 0003	Couvre-plateau inférieur CBC 0003	Cubreplatos inferior CBC 0003	Нижнее покрытие пластины CBC 0003	1
43	92410141	Copripiatto superiore CBC 0003	Upper dishcover CBC 0003	Tellerdeckel oben CBC 0003	Couvre-plateau supérieur CBC 0003	Cubreplatos superior CBC 0003	Верхнее покрытие пластины CBC 0003	1
43	92410142	Copripiatto CBC 0001	Dishcover CBC 0001	Tellerdeckel CBC 0001	Couvre-plateau CBC 0001	Cubreplatos CBC 0001	Покрытие пластины CBC 0001	2
43	92410143	Copripiatto CBC 0004	Dishcover CBC 0004	Tellerdeckel CBC 0004	Couvre-plateau CBC 0004	Cubreplatos CBC 0004	Покрытие пластины CBC 0004	2
43	92410144	Copripiatto inferiore CBC 0005	Lower dishcover CBC 0005	Tellerdeckel unten CBC 0005	Couvre-plateau inférieur CBC 0005	Cubreplatos inferior CBC 0005	Нижнее покрытие пластины CBC 0005	1
43	92410145	Copripiatto superiore CBC 0005	Upper dishcover CBC 0005	Tellerdeckel oben CBC 0005	Couvre-plateau supérieur CBC 0005	Cubreplatos superior CBC 0005	Верхнее покрытие пластины CBC 0005	1
43	92410146	Copripiatto CBC 0002	Dishcover CBC 0002	Tellerdeckel CBC 0002	Couvre-plateau CBC 0002	Cubreplatos CBC 0002	Покрытие пластины CBC 0002	2
44	92410130	Disco fibraceramica CBC 0003	Ceramic fibre disc CBC 0003	Fieberglass Teller CBC 0003	Disque en fibre céramique CBC 0003	Disco en fibra cerámica CBC 0003	Диск из керамического волокна CBC 0003	2
44	92410131	Disco fibraceramica CBC 0001	Ceramic fibre disc CBC 0001	Fieberglass Teller CBC 0001	Disque en fibre céramique CBC 0001	Disco en fibra cerámica CBC 0001	Диск из керамического волокна CBC 0001	2
44	92410132	Disco fibraceramica CBC 0004	Ceramic fibre disc CBC 0004	Fieberglass Teller CBC 0004	Disque en fibre céramique CBC 0004	Disco en fibra cerámica CBC 0004	Диск из керамического волокна CBC 0004	2
44	92410133	Disco fibraceramica CBC 0005	Ceramic fibre disc CBC 0005	Fieberglass Teller CBC 0005	Disque en fibre céramique CBC 0005	Disco en fibra cerámica CBC 0005	Диск из керамического волокна CBC 0005	2
44	92410134	Disco fibraceramica CBC 0002	Ceramic fibre disc CBC 0002	Fieberglass Teller CBC 0002	Disque en fibre céramique CBC 0002	Disco en fibra cerámica CBC 0002	Диск из керамического волокна CBC 0002	2
45	92410120	Copriresistenze CBC 0003	Heating element cover CBC 0003	Heizkörperabdeckung CBC 0003	Couvre résistance CBC 0003	Cubre resistencia CBC 0003	Покрытие сопротивлений CBC 0003	2
45	92410121	Copriresistenze CBC 0001	Heating element cover CBC 0001	Heizkörperabdeckung CBC 0001	Couvre résistance CBC 0001	Cubre resistencia CBC 0001	Покрытие сопротивлений CBC 0001	2

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание	Q.
45	92410122	Copriresistenze CBC 0004	Heating element cover CBC 0004	Heizkörperabdeckung CBC 0004	Couvre résistance CBC 0004	Cubre resistencia CBC 0004	Покрытие сопротивлений CBC 0004	2
45	92410123	Copriresistenze CBC 0005	Heating element cover CBC 0005	Heizkörperabdeckung CBC 0005	Couvre résistance CBC 0005	Cubre resistencia CBC 0005	Покрытие сопротивлений CBC 0005	2
45	92410124	Copriresistenze CBC 0002	Heating element cover CBC 0002	Heizkörperabdeckung CBC 0002	Couvre résistance CBC 0002	Cubre resistencia CBC 0002	Покрытие сопротивлений CBC 0002	2
46	91711080	Resistenza CBC 0003 220V 1600W	Heating element CBC 0003 220V 1600W	Heizelement CBC 0003 220V 1600W	Résistance CBC 0003 220V 1600W	Resistencia CBC 0003 220V 1600W	Сопротивление CBC 0003 220В 1600Вт	2
46	91711087	Resistenza CBC 0003 potenziata 220V 2000W	Powered Heating element CBC 0003 220V 2000W	Verbesserte Heizelement CBC 0003 220V 2000W	Résistance accrue CBC 0003 220V 2000W	Resistencia mayor CBC 0003 220V 2000W	Расширение Сопротивление CBC 0003 220В 2000Вт	2
46	91711081	Resistenza CBC 0001 220V 1600W	Heating element CBC 0001 220V 1600W	Heizelement CBC 0001 220V 1600W	Résistance CBC 0001 220V 1600W	Resistencia CBC 0001 220V 1600W	Сопротивление CBC 0001 220В 1600Вт	2
46	91711082	Resistenza CBC 0004 220V 2200W	Heating element CBC 0004 220V 2200W	Heizelement CBC 0004 220V 2200W	Résistance CBC 0004 220V 2200W	Resistencia CBC 0004 220V 2200W	Сопротивление CBC 0004 220В 2200Вт	2
46	91711083	Resistenza CBC 0005 220V 2600W	Heating element CBC 0005 220V 2600W	Heizelement CBC 0005 220V 2600W	Résistance CBC 0005 220V 2600W	Resistencia CBC 0005 220V 2600W	Сопротивление CBC 0005 220В 2600Вт	2
46	91711084	Resistenza CBC 0002 220V 2600W	Heating element CBC 0002 220V 2600W	Heizelement CBC 0002 220V 2600W	Résistance CBC 0002 220V 2600W	Resistencia CBC 0002 220V 2600W	Сопротивление CBC 0002 220В 2600Вт	2
46	91711085	Resistenza CBC 0002 potenziata 220V 3000W	Powered Heating element CBC 0002 220V 3000W	Verbesserte Heizelement CBC 0002 220V 3000W	Résistance accrue CBC 0002 220V 3000W	Resistencia mayor CBC 0002 220V 3000W	Расширение Сопротивление CBC 0002 220В 3000Вт	2
47	92410110	Piatto cromato CBC 0003	Chromium-plated plate CBC 0003	Verchromter Teller CBC 0003	Plateau chromé CBC 0003	Plato cromado CBC 0003	Хромированная пластина CBC 0003	2
47	92410111	Piatto cromato CBC 0001	Chromium-plated plate CBC 0001	Verchromter Teller CBC 0001	Plateau chromé CBC 0001	Plato cromado CBC 0001	Хромированная пластина CBC 0001	2
47	92410112	Piatto cromato CBC 0004	Chromium-plated plate CBC 0004	Verchromter Teller CBC 0004	Plateau chromé CBC 0004	Plato cromado CBC 0004	Хромированная пластина CBC 0004	2
47	92410113	Piatto cromato CBC 0005	Chromium-plated plate CBC 0005	Verchromter Teller CBC 0005	Plateau chromé CBC 0005	Plato cromado CBC 0005	Хромированная пластина CBC 0005	2
47	92410114	Piatto cromato CBC 0002	Chromium-plated plate CBC 0002	Verchromter Teller CBC 0002	Plateau chromé CBC 0002	Plato cromado CBC 0002	Хромированная пластина CBC 0002	2
47	92410116	Piatto cromato CBC 0001 piano	Flat Chromium-plated plate CBC 0001	Verchromter flachen Teller CBC 0001	Plateau chromé plancher CBC 0001	Plato piso cromado CBC 0001	Хромированная пластина пола CBC 0001	2
47	92410117	Piatto cromato CBC 0002 piano	Flat Chromium-plated plate CBC 0002	Verchromter flachen Teller CBC 0002	Plateau chromé plancher CBC 0002	Plato piso cromado CBC 0002	Хромированная пластина пола CBC 0002	2
48	92410170	Protezione cromata CBC 0003 - 35	Chromium-plated protection CBC 0003 - 35	Verchromtes Schutzgitter CBC 0003 - 35	Protection chromé CBC 0003 - 35	Protección cromada CBC 0003 - 35	Хромированная защита CBC 0003 - 35	1

Nr.	Codice Code Código	Descrizione	Description	Beschreibung	Description	Descripción	Описание	Q.
48	92410171	Protezione cromata CBC 0004	Chromium-plated protection CBC 0004	Verchromtes Schutzgitter CBC 0004	Protection chromé CBC 0004	Protección cromada CBC 0004	Хромированная защита CBC 0004	1
48	92410172	Protezione cromata CBC 0005-50	Chromium-plated protection CBC 0005-50	Verchromtes Schutzgitter CBC 0005-50	Protection chromé CBC 0005-50	Protección cromada CBC 0005-50	Хромированная защита CBC 0005-50	1
49	92410250	Pannello laterale CBC 0003-0001	Lateral panel CBC 0003-0001	Seitenpaneel CBC 0003-0001	Panneau latéral CBC 0003-0001	Panel lateral CBC 0003-0001	Боковая панель CBC 0003-0001	2
49	92410201	Pannello laterale CBC 0004-0005-0002	Lateral panel CBC 0004-0005-0002	Seitenpaneel CBC 0004-0005-0002	Panneau latéral CBC 0004-0005-0002	Panel lateral CBC 0004-0005-0002	Боковая панель CBC 0004-0005-0002	2
50	92410100	Boccola in PVC	PVC metal ring	Stopfen aus Kunststoff	Buselure en PVC	Arandela de PVC	Втулка из ПВХ	1
51	91410510	Spina cilindrica D 16x80	Cylindrical pin D 16x80	Zylinderförmige Steckverbindung D 16x80	Fiche cylindrique D 16x80	Espina cilíndrica D 16x80	Цилиндрический штырь D 16x80	1
52	92410071	Filetto sinistro gruppo regolazione	Left thread for regulation group	Regulierungsgewinde oben linke Seite	Filet gauche du group de régulation	Filete izquierdo del grupo de regulación	Левая резьба регулировочной группы	1
53	92410070	Ghiera gruppo regolazione cromata	Chromium-plated ring for regulation group	Regulierungsgewinde unten	Virole chromée du group de régulation	Virola cromada del grupo de regulación	Зажимное кольцо хромированной регулировочной группы	1
54	92410080	Manico regolazione cromato CBC 0003-0001	Chromium-plated regulation handle CBC 0003-0001	Regulierungsstange ohne Knebel CBC 0003-0001	Manette chromée de réglage CBC 0003-0001	Mango de ajuste cromado CBC 0003-0001	Хромированная регулировочная ручка CBC 0003-0001	1
54	92410081	Manico regolazione cromato CBC 0004-0005-0002	Chromium-plated regulation handle CBC 0004-0005-0002	Regulierungsstange ohne Knebel CBC 0004-0005-0002	Manette chromée de réglage CBC 0004-0005-0002	Mango de ajuste cromado CBC 0004-0005-0002	Хромированная регулировочная ручка CBC 0004-0005-0002	1
55	92410072	Filetto destro gruppo regolazione	Right thread for regulation group	Regulierungsgewinde oben rechte Seite	Filet droit du group de régulation	Filete derecho del grupo de regulación	Правая резьба регулировочной группы	1
56	91510040	Manopola IO/30	Control knob	Einstellknopf IO/30	Poignée IO/30	Perilla IO/30	Ручка IO/30	1
57	92410330	Flangia cromata con tubo	Chromium-plated flange	Verchromte Flansch mit Rohr	Bride chromée	Brida cromada	Хромированный фланец с трубой	1
58	91410500	Pressore a sfera	Ball presser	Regulierungsschraube Kugelförmig	Élément de blocage à bille	Prensador de bola	Шаровой прижим	1
59	91310391	Base fissaggio	Fastening base	Befestigungsbasis	Base de fixation	Base de fijación	Крепежное основание	1
60	92410300	Piatto completo superiore CBC 0003	Complete upper chromium-plated plate CBC 0003	Teller verchromt komplett oben CBC 0003	Plateau supérieur complet CBC 0003	Plato superior completo CBC 0003	Верхняя укомплектованная пластина CBC 0003	1
60	92410301	Piatto completo inferiore CBC 0003	Complete lower chromium-plated plate CBC 0003	Teller verchromt komplett unten CBC 0003	Plateau inférieur complet CBC 0003	Plato inferior completo CBC 0003	Нижняя укомплектованная пластина CBC 0003	1
60	92410302	Piatto completo CBC 0001	Complete chromium-plated plate CBC 0001	Teller verchromt komplett CBC 0001	Plateau complet CBC 0001	Plato completo CBC 0001	Укомплектованная пластина CBC 0001	2

