

MASTRO[®]

Service



Mastro GmbH

Hüserstraße 53
59075 Hamm / Germany



+49 (0) 23 81 / 973 71-40



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

Mastro srl

Via Milano 95/e
27045 Casteggio (PV) / Italy



+39 03 83 / 89 06 12



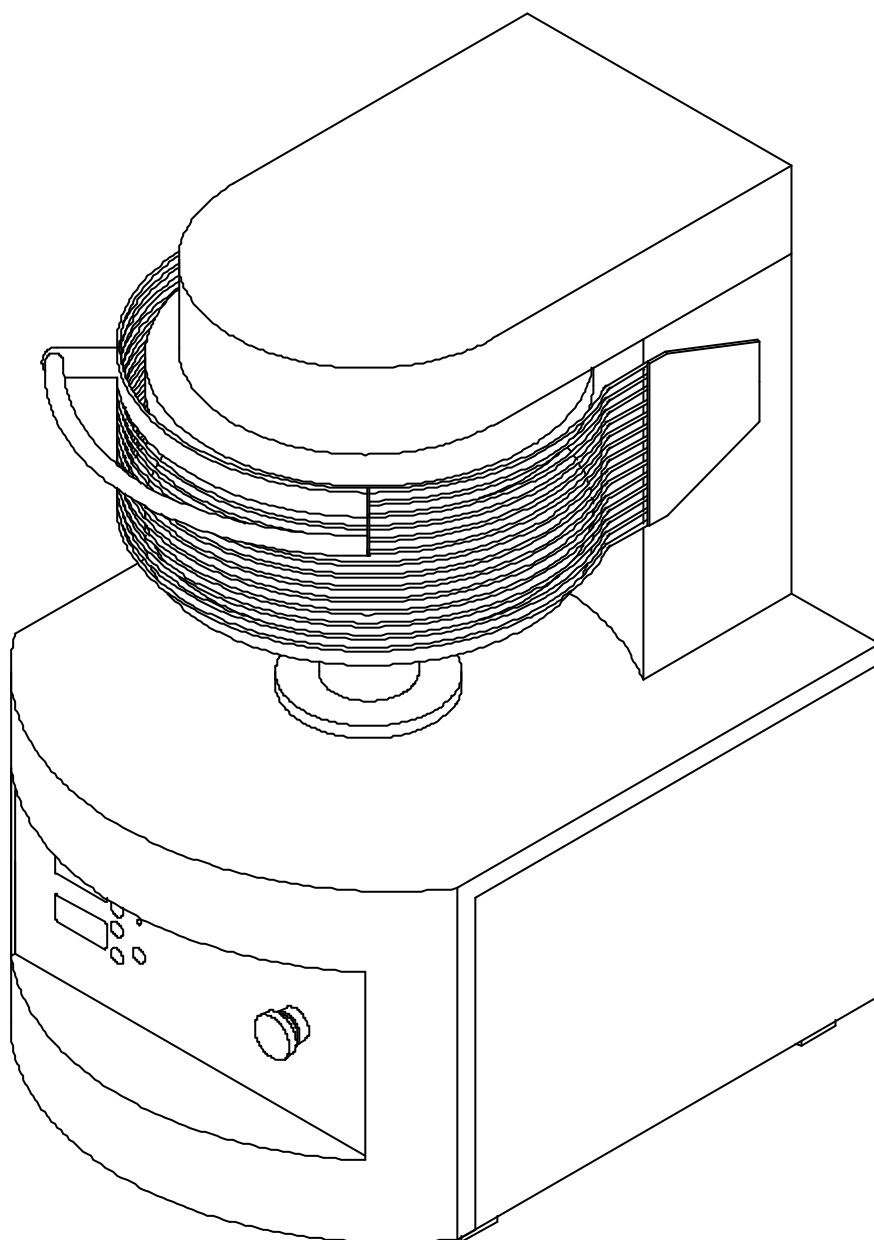
+39 03 83 / 80 96 01

www.mastroshop.com

PIZZAFORM

HEISSFORMER FÜR PIZZEN

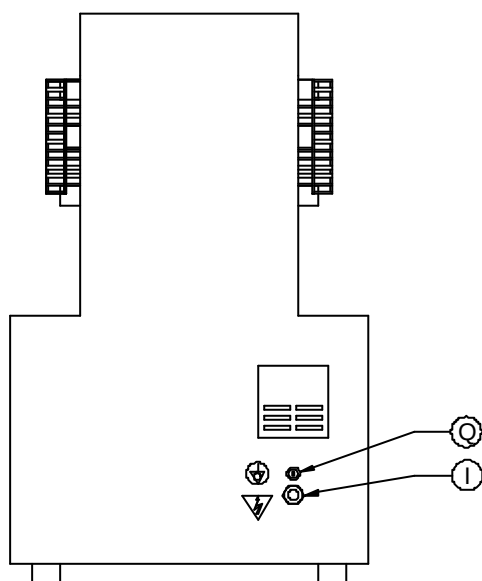
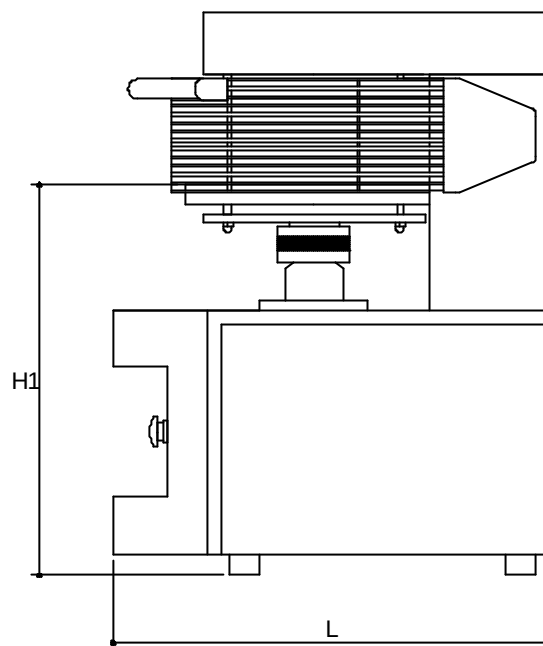
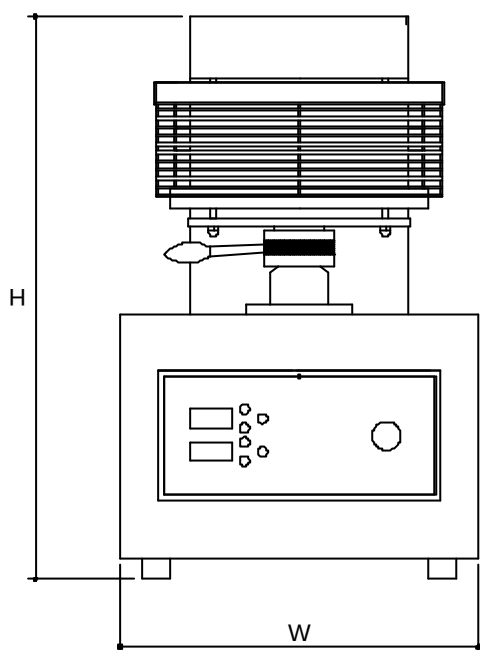
INSTALLATIONS, GEBRAUCHSANWEISUNGEN UND KUNDENDIENST



Inhaltsverzeichnis

I. INSTALLATIONSPLAN.....	4
II. SCHALTPLAN.....	5
1. Schaltplan AC 3-N-400 50/60 Hz.....	5
2. Schaltplan AC 3-230 50/60 Hz.....	6
3. Schaltplan AC 230 50/60 Hz.....	7
4. Elektrische Daten.....	8
III. ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN.....	9
1. Beschreibung der Geräte.....	9
2. Allgemeine Hinweise.....	9
3. Umweltschutz.....	9
IV. INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	10
1. Gesetzliche Bestimmungen, technische Vorschriften und Richtlinien.....	10
2. Positionierung.....	10
3. Elektrischer Anschluß	10
4. Funktionsprüfung	10
V. GEBRAUCHSANWEISUNGEN.....	11
1. Beschreibung des Bedienungsfeldes.....	11
2. Einschalten, Einstellen der Parameter, Ausschalten.....	12
3. Ersteinrichtung der Maschine.....	12
4. Benutzungstipps.....	12
5. Hinweise.....	13
6. Funktion Pressstoßzähler.....	13
VI. WARTUNG.....	14
1. Reinigung und Wartung.....	14
2. Positionierung der Hauptkomponenten.....	14
3. Problemlösung.....	14
4. Fehlertabelle.....	15
5. Ersatzteilliste.....	16
6. Explosionszeichnung.....	17

I. INSTALLATIONSPLAN

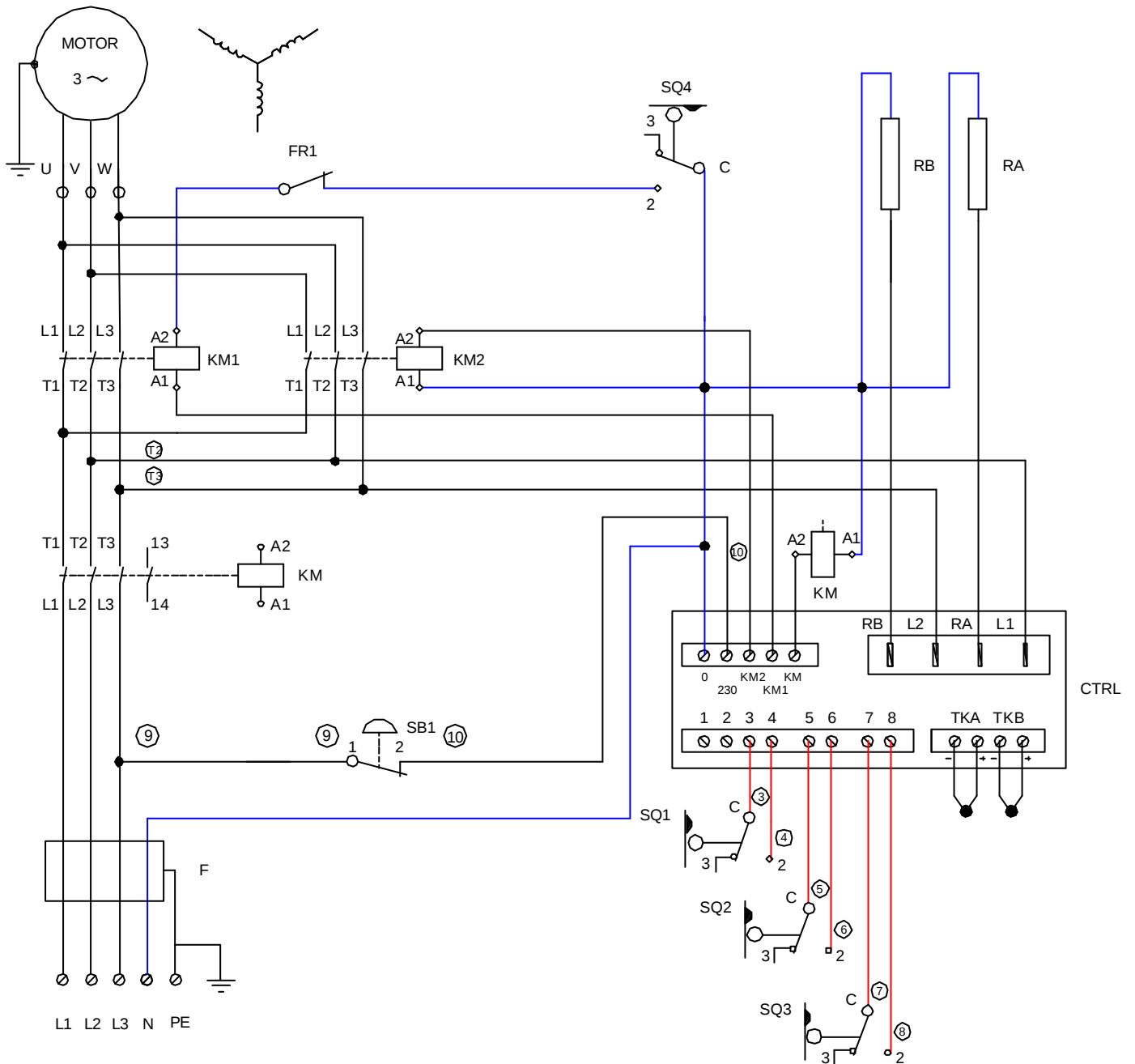


Q	Equipotentialline
I	Kabelhalterung

MODELL	AUßENABMESSUNGEN mm				NETTOGEWICHT
	W	L	H	H1	
PZF/30	500	610	770	550	143
PZF/35	500	610	770	550	147
PZF/40	550	710	845	600	186
PZF/45	550	710	845	600	191
PZF/50	550	710	845	600	196

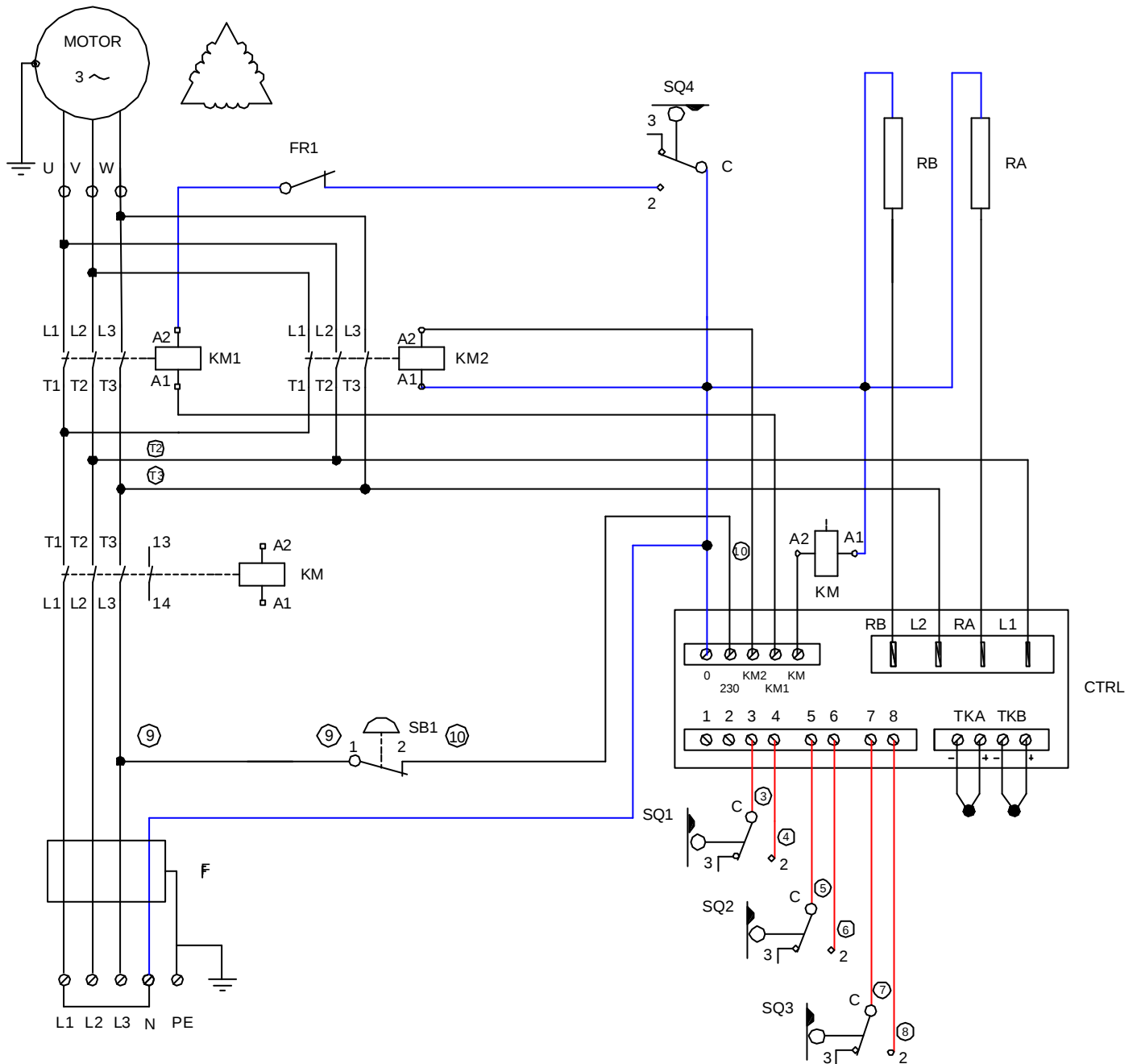
II. SCHALTPLAN

1. Schaltplan AC 3-N-400 50/60 Hz



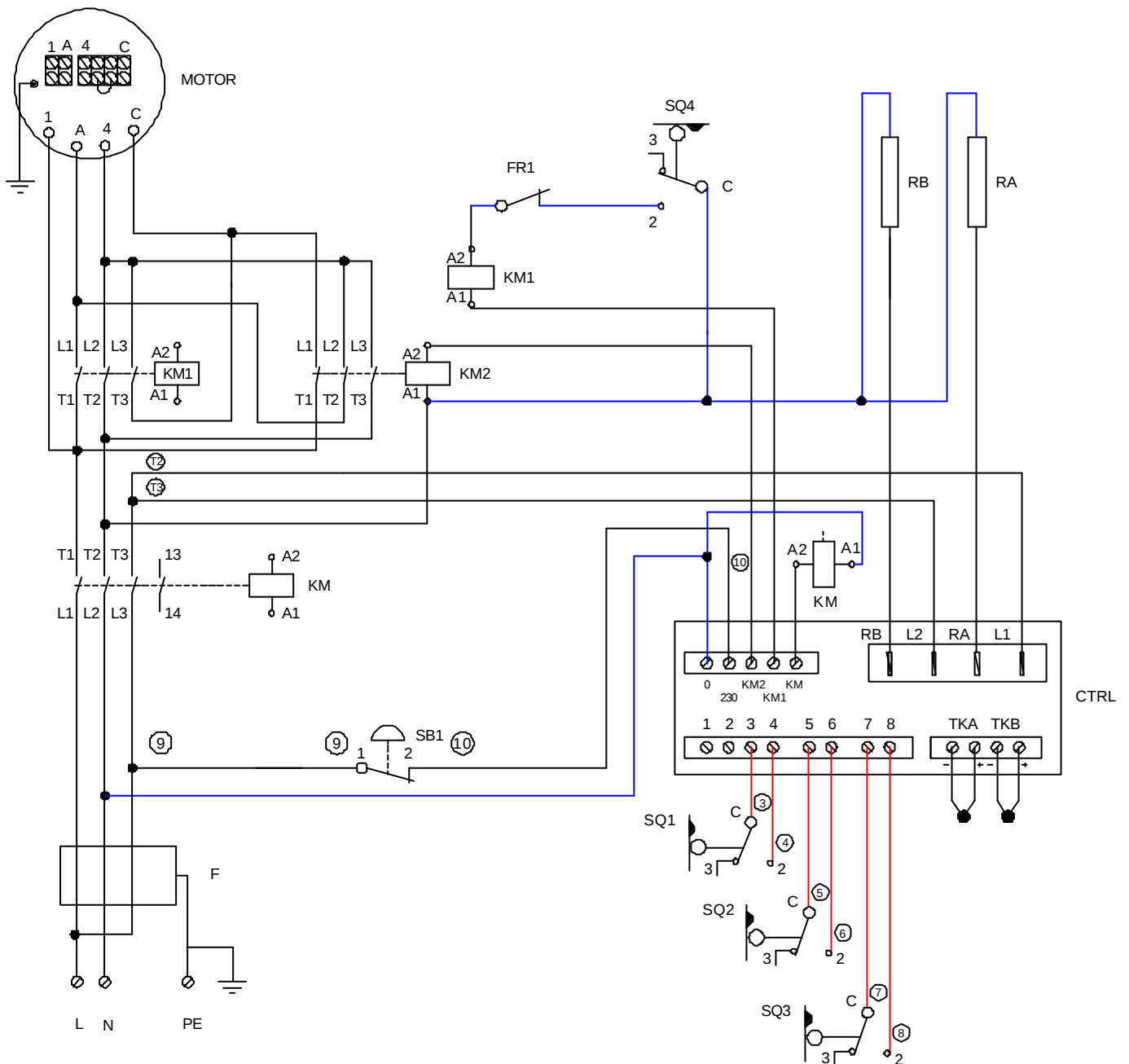
CTRL	Kontrollkarte	RB	Unterer Widerstand
KM	Hauptfernschalter	RA	Oberer Widerstand
KM1	Fernschalter Schließen	SQU1	Mikroschutzschalter
KM2	Fernschalter Öffnen	SQU2	Mikroschalter Schließen
SB1	OFF-Taste	SQU3	Mikroschalter Öffnen
FR	Interner Wärmeschutz	SQU4	Mikroschutzschalter

2. Schaltplan AC 3-230 50/60 Hz



CTRL	Kontrollkarte	RB	Unterer Widerstand
KM	Hauptfernschalter	RA	Oberer Widerstand
KM1	Fernschalter Schließen	SQU1	Mikroschutzschalter
KM2	Fernschalter Öffnen	SQU2	Mikroschalter Schließen
SB1	OFF-Taste	SQU3	Mikroschalter Öffnen
FR	Interner Wärmeschutz	SQU4	Mikroschutzschalter

3. Schaltplan AC 230 50/60 Hz



CTRL	Kontrollkarte	RB	Unterer Widerstand
KM	Hauptfernschalter	RA	Oberer Widerstand
KM1	Fernschalter Schließen	SQU1	Mikroschutzschalter
KM2	Fernschalter Öffnen	SQU2	Mikroschalter Schließen
SB1	OFF-Taste	SQU3	Mikroschalter Öffnen
FR	Interner Wärmeschutz	SQU4	Mikroschutzschalter

4. Elektrische Daten

MODELL	SPANNUNG	AUFNAHME Kw	AMPERE	ANSCHUBKABEL
PZF/30	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/35	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/40	AC 230 V	5.2	24.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		23.0	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		12.0	5x1.5 mm ²
PZF/45	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²
PZF/50	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²

N.B. Die Kabel dürfen nur dann benutzt werden, wenn zwischen dem Eintrittspunkt des Kabels oder des Kabelschutzes in das Gerät und der Steckdose nicht mehr als 2 m liegen.

III. ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

1. Beschreibung der Geräte

Diese Anleitung bezieht sich auf die verschiedenen Modelle von Pizzapressen mit elektronischer Steuerung der Serie **PIZZAFORM**.

Die allgemeinen Eigenschaften dieser Maschineserie sind die folgenden:

- Tragrahmen aus Eisen Stärke 20 mm.
- Aufbau aus rostfreiem Stahl.
- Selbstbremsender Motor mit eingebautem Überhitzungsschutz.
- Verchromte Platten mit angesenkter Dicke.
- Elektronische Regelung der Temperatur und der Kontaktzeit der Platten.
- Sicherheitsvorrichtungen gemäß EG-Bestimmungen.

Für die spezifischen Eigenschaften des eigenen Modells die beiliegende Tabelle der technischen Daten (Seite 4) einsehen.

2. Allgemeine Hinweise

- Vor der Anwendung des Geräts aufmerksam diese Bedienungsanleitung lesen, da wichtige technische Informationen für die Sicherheit während der Installation, Anwendung und Wartung enthalten sind.
- Das Handbuch ist beim Wartungsunternehmen zu verwahren und muß den Personen zur Verfügung gestellt werden, die sich um die Anwendung oder Wartung des Gerätes kümmern.
- Die Installation des Gerätes darf nur von Fachpersonal und gemäß den Herstelleranleitungen ausgeführt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung zu verwenden, für die es vorgesehen ist, d.h. für das Flachdrücken von Pizzateigkugeln; jede andere Verwendung ist als unsachgemäß zu betrachten.
- Das Gerät darf nur von geschultem Personal benutzt werden und muss während seines Betriebs beaufsichtigt werden.
- Während der Benutzung werden die Telleroberflächen heiß; daher wird besondere Vorsicht empfohlen.
- Mindestens einmal pro Jahr sollte die Maschine einer Kontrolle unterzogen werden, die von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen ist.
- Das Gerät bei Defekten oder Betriebsstörungen ausschalten.
- Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich ausschließlich an einen autorisierten technischen Kundendienst des Herstellers und verlangen Sie stets den Einsatz von Originalersatzteilen.
- Die Maschine darf keinen direkten oder unter Druck stehenden Wasserstrahlen ausgesetzt werden.
- Die Nichtbeachtung der oben stehenden Anweisungen kann den korrekten Betrieb des Geräts beeinträchtigen und zum Verfall jeder Form der Garantie führen.

3. Umweltschutz

Unsere Geräte wurden entwickelt für den Erhalt optimierter Leistungen.

Dennoch empfehlen wir, den langfristigen Leerbetrieb des Gerätes zu vermeiden, um den Energieverbrauch maximal zu reduzieren (zum Beispiel Vorheizen eine halbe Stunde vor dem Gebrauch).

Es wird ferner empfohlen, für die Reinigung des Geräts Produkte zu verwenden, die eine biologische Abbaubarkeit von mehr als 90% besitzen.

Die Verpackungsmaterialien sind alle umweltfreundlich und können gefahrlos aufbewahrt oder in den dafür vorgesehenen Abfallentsorgungszentren entsorgt werden.

Auch das Gerät kann am Ende seiner Lebenszeit recycelt werden, da es zu mehr als 90% aus metallischen Materialien besteht.

Eine umweltschädliche Entsorgung ist daher zu vermeiden.

IV. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

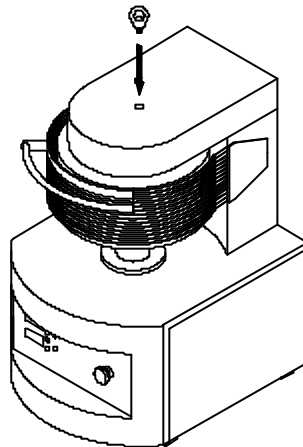
1. Gesetzliche Bestimmungen, technische Vorschriften und Richtlinien

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachtet werden:

- Gültige Gesetze
- Örtliche Bau und Brandverhütungs - vorschriften
- Vorschriften für elektrische Anlagen
- Gültige Unfallverhütungsvorschriften.

2. Positionierung

Das Gerät mit geeigneten mechanischen Hubmitteln abladen. Die Maschine auspacken und vorsichtig die Schutzfolie entfernen. Sollten Klebstoffreste auf der Oberfläche bleiben, sind diese mit einem geeigneten, nicht ätzenden Lösungsmittel zu entfernen. Die Verpackungsreste nach den einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgen. Kontrollieren, dass die Maschine in einem guten Zustand ist und keine Beschädigungen oder Brüche aufweist. Anderenfalls ist die Herstellerfirma für die zu befolgenden Verfahren zu benachrichtigen. Die Maschine sollte auf einem von der Firma gelieferten Untergestell positioniert werden, da dessen Konstruktion den Charakteristiken der Maschine entspricht. Sollte sie auf irgendeinem anderen Untergestell aufgestellt werden, ist sicherzustellen, dass dieses richtig ausgerichtet ist und dem Gewicht standhält (siehe technische Datentabelle). Dieser Arbeitsgang ist mit Hilfe geeigneter mechanischer Hubmittel auszuführen, wobei die zur Ausstattung gehörige Ringschraube zu benutzen ist, die nach Abnahme der Schutzkappe im oberen Teil der Maschine einzuschrauben ist.



3. Elektrischer Anschluß

Der elektrische Anschluß darf ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden.

Das Schild mit den technischen Daten auf der Rückseite der Maschine enthält alle erforderlichen Hinweise für den korrekten Anschluß. Das Gerät muss mit einem Kabel vom Typ H05 RN-F an das Stromversorgungsnetz angeschlossen werden.

Für die Durchführung dieses Arbeitsgangs ist die linke Seitenplatte der Maschine abzunehmen, das Kabel an die Klemmenleiste anzuschließen und mit der dafür vorgesehenen und auf der Rückseite des Geräts befindlichen Zugentlastung festzustellen.

Der Maschine muß geerdet und in ein equipotentiales System eingefügt werden.

Die zu diesem Zweck dienende Klemme befindet sich auf der Rückseite der Maschine und ist durch das internationale Symbol gekennzeichnet.

Dem Gerät vorgeschaltet und in dessen unmittelbarer Nähe an einer leicht zugängliche Stelle ist ein automatischer magnetothermischer allpoliger Hauptschutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm anzuschließen.

Der Hersteller weist jede Haftung für Schäden zurück, die sich aus der Nichtbeachtung der vorstehenden Hinweise ergeben sollten.

4. Funktionsprüfung

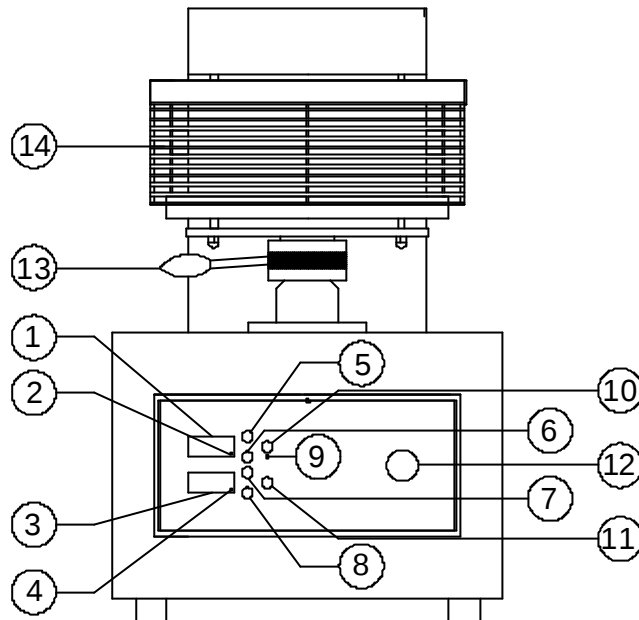
Beim Einschalten der Maschine die Anweisungen im Abschnitt **“Einschalten, Parametereinstellung, Ausschalten”** befolgen.

Die korrekte Funktion aller elektrischen Komponenten kontrollieren und dem Benutzer die optimale Anwendung des Geräts und die Durchführung der regelmäßigen Wartungs - und Reinigungsarbeiten erklären.

V. GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Beschreibung des Bedienungsfeldes

Auf der Vorderseite der Maschine befindet sich das Bedienfeld, das folgendermaßen aussieht:



- | | |
|-------------------|---|
| 1. Display | : Anzeige der realen und eingestellten Temperatur der oberen Platte und der Kontaktzeit der Platten. |
| 2. Led display 1 | Zeigt an, dass das Heizelement der oberen Platte eingeschaltet ist. |
| 3. Display | : Anzeige der realen und eingestellten Temperatur der unteren Platte an. |
| 4. Led display 2 | Zeigt an, dass das Heizelement der unteren Platte eingeschaltet ist. |
| 5. Taste + | : Erhöht die eingestellte Temperatur der oberen Platte und die Kontaktzeit der Platten. |
| 6. Taste - | : Verringert die eingestellte Temperatur der oberen Platte und die Kontaktzeit der Platten. |
| 7. Taste + | : Erhöht die eingestellte Temperatur der unteren Platte. |
| 8. Taste - | : Verringert die eingestellte Temperatur der unteren Platte. |
| 9. Led TIMER | Zeigt den Status der Kontaktzeiteinstellung an. |
| 10. Taste TIMER | : Zeigt auf dem Display 1 die Kontaktzeit der Platten in Sekunden an. |
| 11. Taste ON/OFF | : Ein- und Ausschaltung des Gerätes. |
| 12. OFF-Taste | : dient dem Ausschalten der Maschine und der Unterbrechung der Hochfahrbewegung des unteren Tellers im Notfall. |
| 13. Einstellhebel | : dient der Änderung des Abstands der beiden Teller und somit der Stärke der Teigscheibe; durch Bewegung des Hebels nach rechts vermindert sich die Stärke, durch Bewegung nach links erhöht sie sich. |
| 14. Schutzgitter | : dient dazu zu vermeiden, dass sich Fremdkörper zwischen die beiden Teller schieben; wird das Schutzgitter während des Flachdrückens angehoben, wird die Bewegung des unteren Tellers sofort unterbrochen und umgekehrt. |

2. Einschalten, Einstellen der Parameter, Ausschalten

Ausschaltung des Gerätes durch Drehen der Stopp-Taste (12) nach rechts.

Einschaltung des Gerätes durch Drücken der Taste ON/OFF (11).

Nach einigen Sekunden zeigen das Display (1) die Temperatur der oberen Platte und das Display (3) die Temperatur der unteren Platte an.

Zur Temperatureinstellung der oberen Platte die Taste (5) oder (6) drücken; das Display (1) blinkt auf; die Taste (5) oder (6) solange gedrückt halten, bis die gewünschte Temperatur erreicht worden ist.

Zur Temperatureinstellung der unteren Platte die Taste (7) oder (8) drücken; das Display (3) blinkt auf; die Taste (7) oder (8) solange gedrückt halten, bis die gewünschte Temperatur erreicht worden ist.

P.S. Die zum Zeitpunkt des Ausschaltens der Maschine eingestellte Temperatur wird automatisch gespeichert und beim nächsten Einschalten wieder vorgeschlagen

Zur Einstellung der Kontaktzeit der Platten die Taste (10) drücken; das Display (1) blinkt auf; die Taste (5) oder (6) solange gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit erreicht worden ist.

Abwarten, dass die Teller die eingestellte Temperatur erreichen; dann versuchen, einige Teigkugeln flach zu drücken, wobei der Abstand der Teller über den Hebel (13) verändert wird, bis die gewünschte Stärke gefunden ist.

Das Flachdrücken erfolgt durch Positionieren der Teigkugel in der Mitte des unteren Tellers, wobei das Schutzgitter (14) unten zu halten.

Wenn der untere Teller in seine Ausgangsposition zurückgekehrt ist, kann das Schutzgitter angehoben und die Teigscheibe herausgenommen werden, wobei darauf zu achten ist, dass man sich keine Verbrennungen an den heißen Telleroberflächen zuzieht.

Sind die richtigen Einstellungen für den verwendeten Teigtyp gefunden, ist die Maschine für die Arbeit bereit.

Zum Ausschalten einfach die ON/OFF Taste (11) drücken.

ACHTUNG:

Das Schutzgitter darf nur dann angehoben werden, wenn der untere Teller den Presszyklus beendet hat und in die Ausgangsposition zurückgekehrt ist; Wenn jedoch die untere Platte vorzeitig herabgesenkt werden soll, um den Durchmesser der Teigscheibe zu reduzieren, den Rost vor Ende des Zyklus anheben.

3. Ersteinsschaltung der Maschine

Vor der Auslieferung an den Kunden wird die Maschine in unseren Konstruktionswerkstätten hinsichtlich ihrer Funktionstüchtigkeit und Sicherheit abgenommen.

Beim Endbenutzer wird für die Erstinbetriebnahme empfohlen, die Temperatur bis auf einen Wert von 150 °C anzuheben und für mindestens 1 Stunde zu halten.

In dieser Phase wird die Maschine Rauch und unangenehme Gerüche abgeben, die auf die Verdampfung der in den Isoliermaterialien enthaltene Feuchtigkeit zurückzuführen sind.

4. Benutzungstipps

Wir empfehlen, die Thermostate auf eine Temperatur von 150/160 °C und den Timer auf eine Kontaktzeit von 0,8 Sekunden einzustellen (diese Werte können variieren je nach vom Bediener benutztem Teigtyp, seinem Aufgehrad und seiner Temperatur).

Während des ersten Betriebszyklus sollten die heißen Teller mit einer dünnen Schicht Olivenöl gefettet werden, die mit Papier aufgetragen wird; Dieser Arbeitsgang dient der Schaffung einer Schutzschicht auf den Tellern, der das Laufen des Teigs während des Drückens erleichtert und muss daher jedes Mal nach einer gründlichen Reinigung der Teller wiederholt werden.

DARÜBER HINAUS IST ES VON GRUNDLEGENDER WICHTIGKEIT, GUT AUFGEANGENEN, NICHT KALTENTEIG ZU VERWENDEN (DEN TEIG MINDESTENS ZWEI STUNDEN ZUR ARBEITSBEGINN AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN) UND DIE LEICHT EINGEMEHLTE TEIGKUGEL GENAU IN DER MITTE DES UNTEREN TELLERS ZU POSITIONIEREN.

5. Hinweise

Durch Anheben des Schutzgitters während des Hochfahrens des unteren Tellers wird die Bewegung gestoppt und sofort umgekehrt.
Sollte der untere Teller die Pressung nicht beenden können, weil der Teig nicht aufgegangen ist, oder weil ein Fremdkörper zwischen den Tellern steckt, ist der Schutz sofort anzuheben, um die Umkehr der Bewegung zu erlauben.

6. Funktion Pressstoßzähler

Mit der Karte auf Position OFF und dem an das Stromnetz angeschlossenen Gerät, d.h. mit entriegeltem Pilztaster, wird durch Drücken der Taste (5) fünf Sekunden lang die Gesamtanzahl der durchgeführten „Pressstöße“ angezeigt.
Auf dem Display (1) werden die Tausendstel angezeigt, während auf dem Display (3) die Einheiten angegeben werden.
Der Zähler wird alle fünf Pressstöße aktualisiert.

VI. WARTUNG

1. Reinigung und Wartung

Vor der Durchführung von Reinigungs oder Wartungsarbeiten ist die Stromversorgung zu unterbrechen., und warten, bis die Platten abgekühlt sind.

ACHTUNG: Das Gerät nicht mit direkten oder unter Druck stehenden Wasserstrahlen reinigen.

Für die Reinigung der Aussenteile keine Lösungsmittel oder Produkte verwenden, die Scheuer- oder Chlorsubstanzen enthalten.

Die Teller bei der Reinigung von eventuellen Teigresten nicht verkratzen.

Wird das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzt, ist der Netzstecker zu ziehen und über die Edelstahloberflächen ist mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch zu fahren, um eine Schutzschicht aufzutragen.

All diese Maßnahmen sind von grundlegender Wichtigkeit für die richtige Konservierung der Maschine und ihre Nichtbeachtung könnte Beschädigungen verursachen, die von der Garantie ausgeschlossen sind!

2. Positionierung der Hauptkomponenten

Zum Zugriff auf die elektrischen Teile die Seitenpaneele und das Frontpaneel entfernen.

Vor der Durchführung dieser Arbeitsgänge ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

3. Problemlösung

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Teig bleibt an den Tellern kleben.	Die Temperatur der Teller ist zu niedrig.	Die an den Thermostaten eingestellte Temperatur kontrollieren und wenn nötig bis 150°/160°C anheben.
Die Form der Teigscheibe ist nicht perfekt rund.	Die Teigkugel wurde nicht in der Tellermitte positioniert. Die Teigkugel hat keine runde Form. Die Temperatur der Teller ist zu niedrig.	Die Teigkugel in der Mitte des unteren Tellers positionieren. Während der Handhabung die runde Form der Teigkugel nicht verändern. Die an den Thermostaten eingestellte Temperatur kontrollieren und wenn nötig bis 150°/160°C anheben.
Die Teigscheibe zieht sich nach dem Pressen zusammen.	Die Teigkugel ist nicht genügend aufgegangen. Die Temperatur der Teigkugel ist zu niedrig.	Den Teig an einem warmen Ort weiter aufgehen lassen.
Die Teigscheibe hat nicht die gewünschte Größe.	Die Einstellung der Stärke der Teller ist nicht richtig. Die Einstellung des Timers ist nicht richtig.	Den Abstand zwischen den Tellern verringern oder erhöhen. Die Kontaktzeit der Teller verringern oder erhöhen.
Beim Backen bilden sich Blasen auf der Pizzaoberfläche.	Der Teig ist nicht optimal aufgegangen.	Die Teigscheibe vor dem Belegen mit einem Teiglocher bearbeiten.

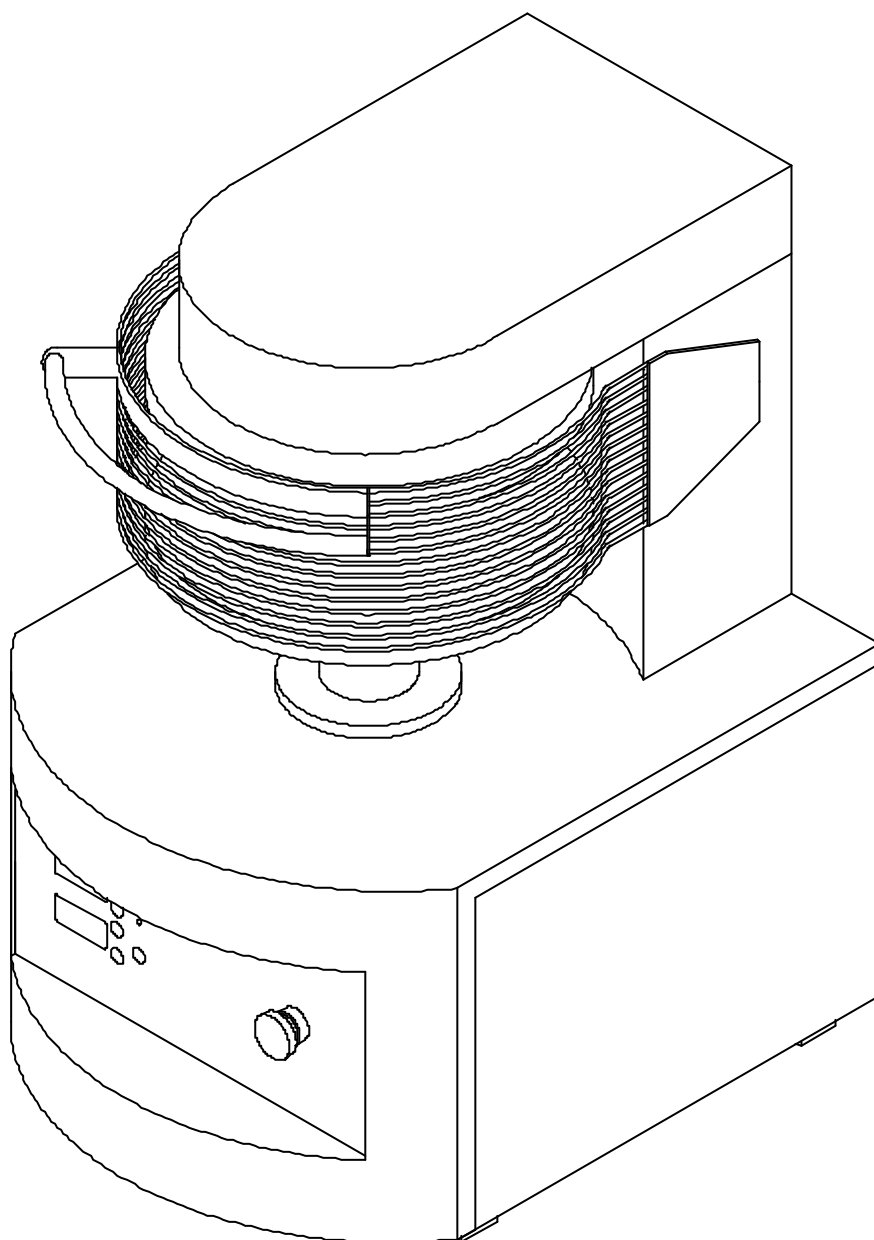
4. Fehlertabelle

FEHLER	BESCHREIBUNG
ERR (display 1) rot (display2)	Hebe- und Senkzeit des oberen Motors auf eingestellter Default-Zeit. In dieser Betriebsart werden die Heizelemente und die Bewegung der Platten vom Stromnetz getrennt. Zum Rücksetzen der Funktionen das Gerät ausschalten und wieder einschalten.
Err (display 1)	Heizelement obere Platte defekt oder vom Stromnetz getrennt. In dieser Betriebsart wird nur das Heizelement und nicht die Bewegung der Platten vom Stromnetz getrennt.
Err (display 2)	Heizelement untere Platte defekt oder vom Stromnetz getrennt. In dieser Betriebsart wird nur das Heizelement und nicht die Bewegung der Platten vom Stromnetz getrennt.

PIZZAFORM

HOT PIZZA FORMER

INSTRUCTION FOR INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE



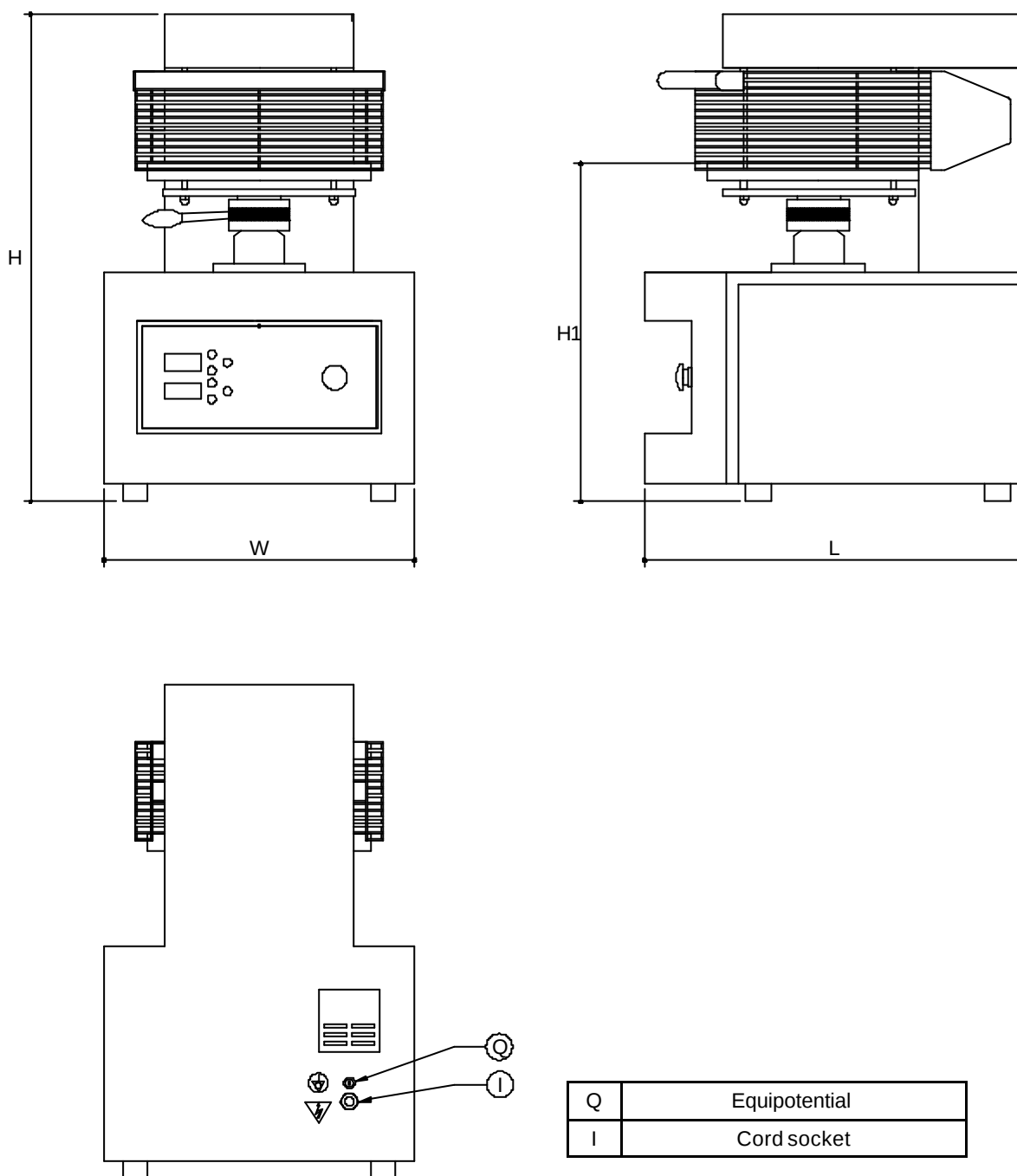


JANUARY 2008

Index

I. INSTALLATION DIAGRAM.....	4
II. WIRING DIAGRAMS.....	5
1. Wiring diagram AC 3-N-400 50/60 Hz.....	5
2. Wiring diagram AC 3-230 50/60 Hz.....	6
3. Wiring diagram AC 230 50/60 Hz.....	7
4. Electrical data.....	8
III. GENERAL FEATURES.....	9
1. Appliance description	9
2. General recommendations.....	9
3. Environment protection.....	9
IV. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	10
1. Legal and technical regulations and directives	10
2. Positioning	10
3. Electrical connection	10
4. Appliance Check up	10
V. INSTRUCTIONS FOR USE.....	11
1. Control panel description	11
2. Switching on, setting parameters, switching off	12
3. Switching on the appliance for the first time	12
4. Advice for use	12
5. Warnings.....	13
6. Key counting function.....	13
VI. MAINTENANCE.....	14
1. Cleaning.....	14
2. Location of main components.....	14
3. Troubleshooting.....	14
4. Errors table.....	15
5. Spare parts list.....	16
6. Exploded view	17

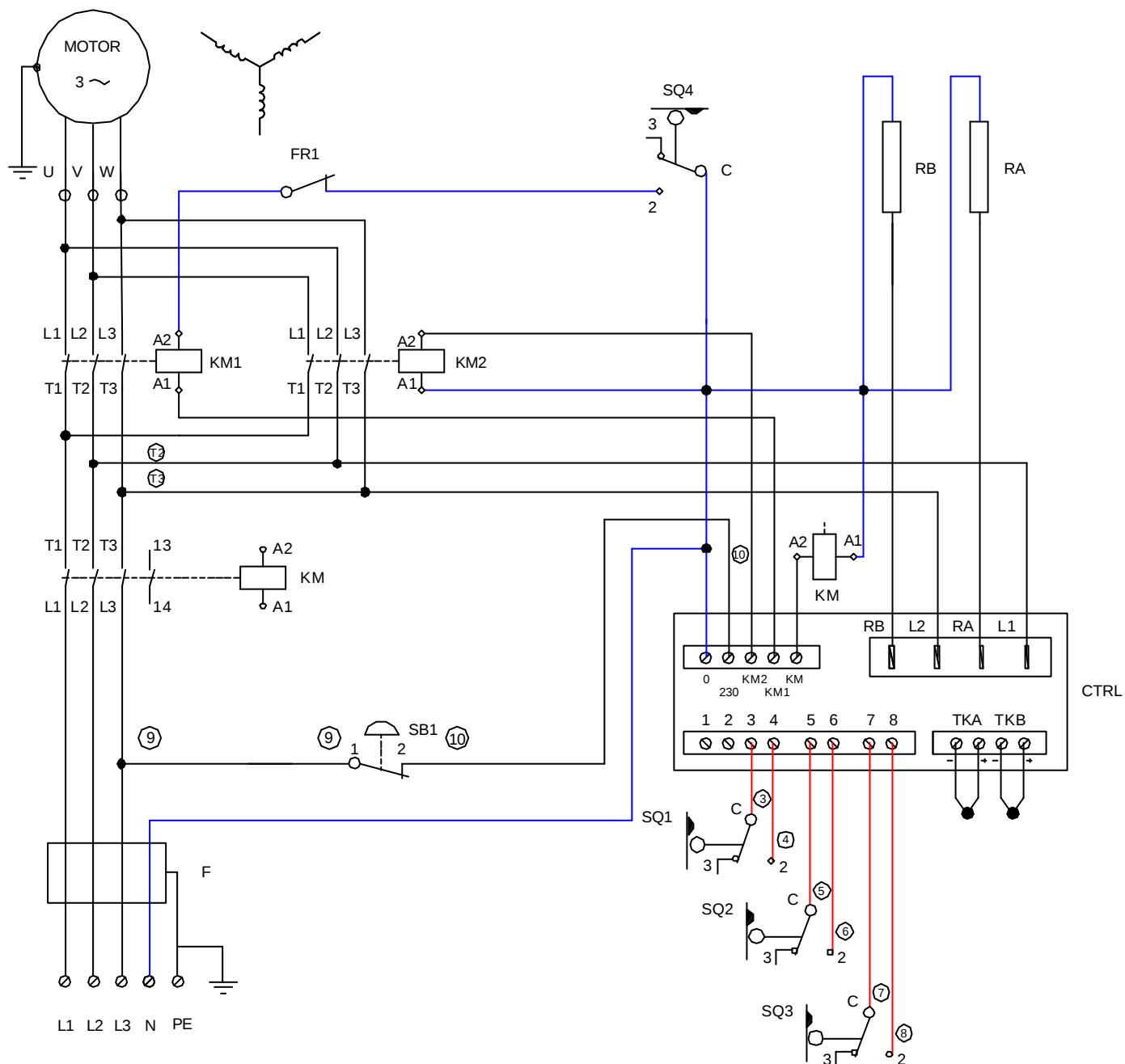
I. INSTALLATION DIAGRAM



MODEL	EXTERNAL DIMENSIONS mm				NET WEIGHT
	W	L	H	H1	Kg
PZF/30	500	610	770	550	143
PZF/35	500	610	770	550	147
PZF/40	550	710	845	600	186
PZF/45	550	710	845	600	191
PZF/50	550	710	845	600	196

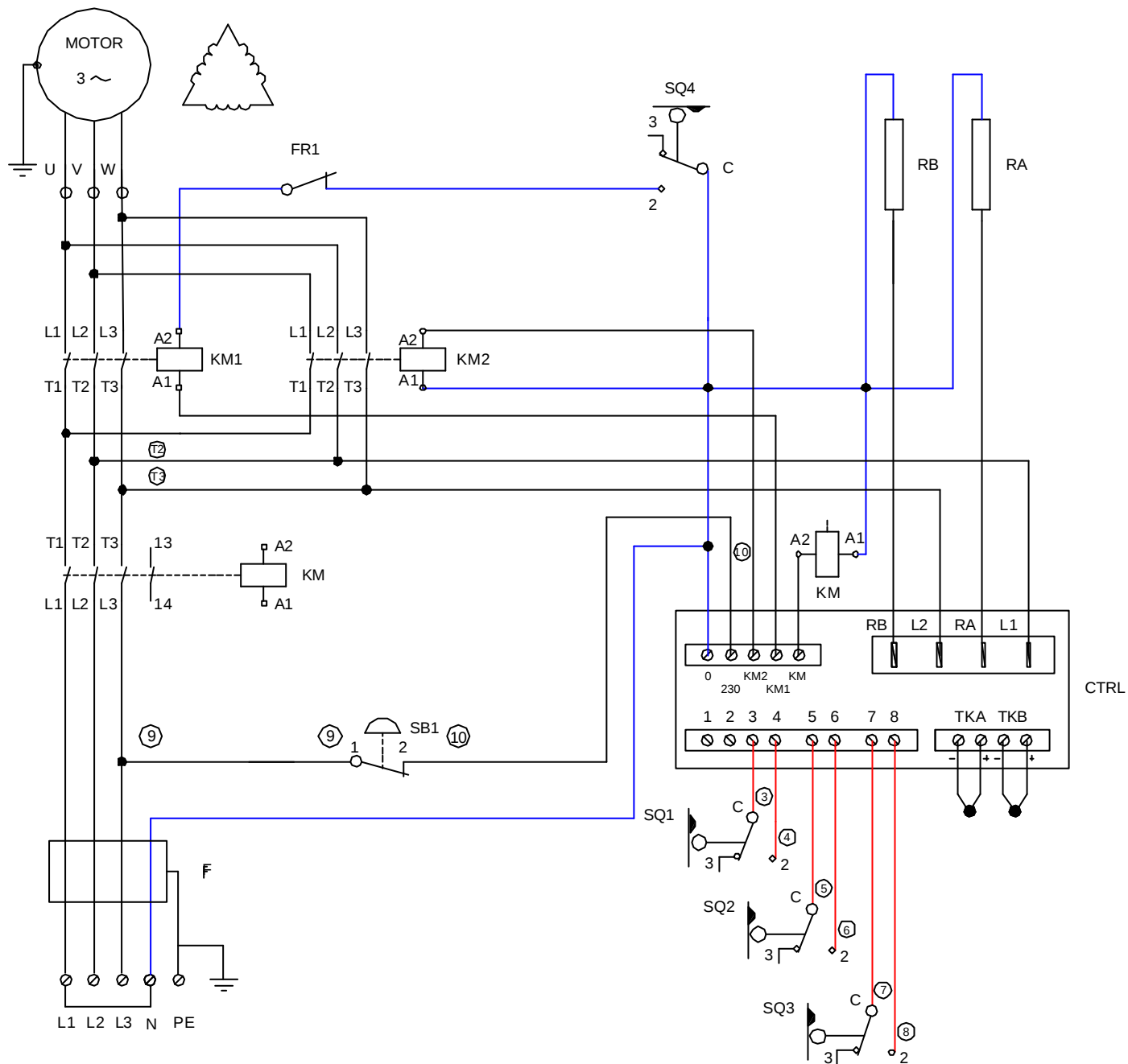
II. WIRING DIAGRAMS

1. Wiring diagram AC 3-N-400 50/60 Hz



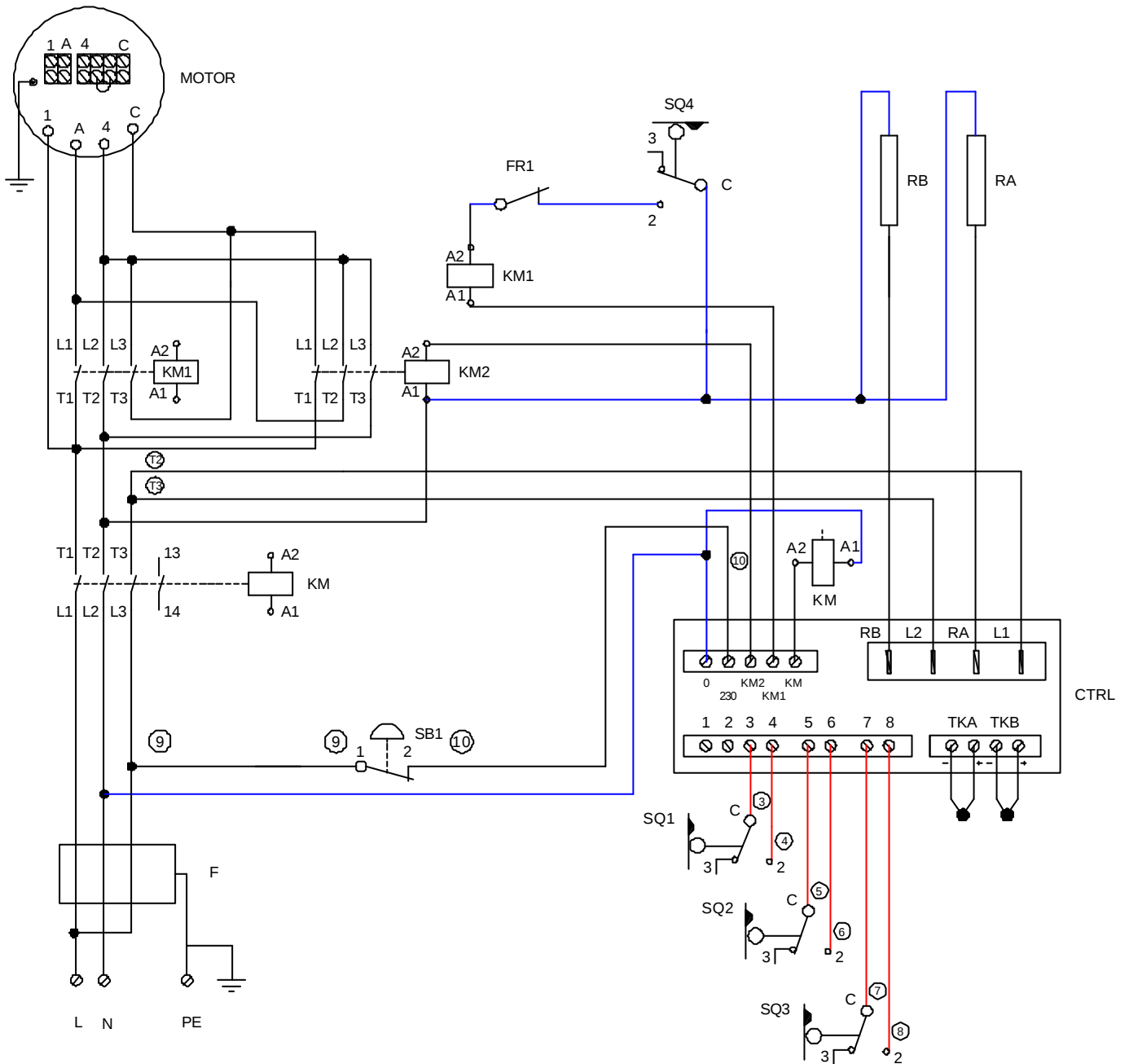
CTRL	Control panel	RB	Lower heating element
KM	General contactor	RA	Upper heating element
KM1	Closing contactor	SQU1	Safety microswitch
KM2	Opening contactor	SQU2	Closing microswitch
SB1	OFF button	SQU3	Microinterruttore apertura
FR	Internal thermal cut-out	SQU4	Opening microswitch

2. Wiring diagram AC 3-230 50/60 Hz



CTRL	Control panel	RB	Lower heating element
KM	General contactor	RA	Upper heating element
KM1	Closing contactor	SQU1	Safety microswitch
KM2	Opening contactor	SQU2	Closing microswitch
SB1	OFF button	SQU3	Microinterruttore apertura
FR	Internal thermal cut-out	SQU4	Opening microswitch

3. Wiring diagram AC 230 50/60 Hz



CTRL	Control panel	RB	Lower heating element
KM	General contactor	RA	Upper heating element
KM1	Closing contactor	SQU1	Safety microswitch
KM2	Opening contactor	SQU2	Closing microswitch
SB1	OFF button	SQU3	Microinterruttore apertura
FR	Internal thermal cut-out	SQU4	Opening microswitch

4. Electrical data

MODEL	VOLTAGE	INPUT Kw	AMPERES	CONNECTING CABLE
PZF/30	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/35	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/40	AC 230 V	5.2	24.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		23.0	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		12.0	5x1.5 mm ²
PZF/45	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²
PZF/50	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²

N.B. These cords may only be used if their length does not exceed 2 m between the point where the cord or cord guard enters the appliance and the entry to the plug.

III. GENERAL FEATURES

1. Appliance description

The present manual refers to different models of electronically controlled hot pizza forming from the **PIZZAFORM** series.

The main features of this machines series are as follows:

- Bearing iron frame, 20 mm thick.
- Body in stainless steel.
- Self braking motor with built-in thermal protection.
- Chromed plates cambered all around.
- Electronic control of temperature and plates contact time.
- Safety devices in line with UE regulations.

The technical features of your particular oven type are to be found in the enclosed data table (pag.4).

2. General recommendations

- Before starting to use the appliance, read this manual carefully, as it contains important technical information on safety during installation, use and maintenance.
- The instruction manual should be kept on the user's premises and be available for consultation by all those assigned to using and maintaining the appliance.
- The appliance should be installed by qualified personnel in compliance with the manufacturer's instructions.
- This appliance should only be used for the purpose for which it has been designed and that is, for flattening dough balls to make pizza bases or crusts; any other use is to be considered improper.
- The appliance must only be used by trained personnel and must be attended to during operation.
- Durante l'uso le superfici dei piatti diventano calde, si raccomanda particolare prudenza.
- It is advisable to have the equipment checked at least once a year by qualified and authorised personnel.
- Switch off and disconnect the appliance in the event of malfunctioning or failure.
- For any repairs only go to a manufacturer's authorised service centre and ask that original spare parts be used.
- Direct jets of water or water jets under pressure should not be used on the appliance.
- Failure to comply with the above recommendations can jeopardize the appliance correct working and lead to invalidation of any type of guarantee.

3. Environment protection

Our appliances are designed to deliver optimal operation and performance.

However, to further reduce energy consumption, we recommend you avoid keeping the appliance switched on for too long when it is empty (For instance, go through preheating only half an hour before use).

We also recommend cleaning the appliance with more than 90% biodegradable products.

As for packaging materials, they are all environment compatible and can be stored away safely or disposed of in the proper waste disposal centres.

The appliance itself at the end of its life cycle can easily be recycled, as it is more than 90% metal.

Do not therefore dump it into the environment.

IV. INSTRUCTION FOR INSTALLATION

1. Legal and technical regulations and directives

When installing this oven, you must comply with the following:

- By-laws currently in effect.
- Local building and fire-prevention regulations.
- Regulations regarding electrical systems.
- Accident-prevention regulations currently in effect.

2. Positioning

Unload the machine using suitable mechanical hoisting equipment.

Unpack the appliance and carefully remove the protective film.

Should any glue remain on the surface, remove it using a suitable, non-corrosive solvent.

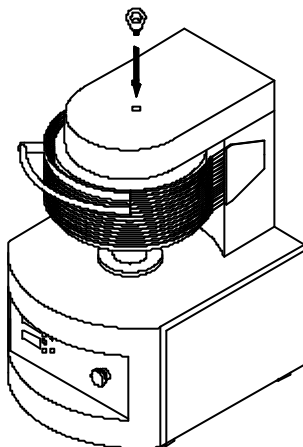
Dispose of the packaging in according with applicable current regulations.

Check that the appliance is intact. In the event of any defects or breakages, contact the manufacturer for instructions.

The appliance should be placed on top of the relative support provided by the company, since this support has been made in keeping with its characteristics.

If the appliance is placed on top of any other base unit, make sure that it is level and capable of supporting the weight (see technical data table).

Carry out this operation with the aid of suitable mechanical hoisting equipment, using the eyebolt that is provided and which should be screwed onto the top of the equipment after having removed the protective plug.



4. Electrical connection

Electrical connections must be performed only by a qualified electrician.

The technical data plate located on the back of the appliance contains all the information required for proper electrical connection.

The appliance must be connected to the mains using a H05 RN-F type power cord.

In order to do that, remove the appliance left side panel, connect the cord to the terminal box and fasten it with the proper cable glands found on the appliance back.

Connect the appliance to earth and insert it into the unipotential circuit; the terminal for this purpose is to be found at the rear of the oven and is marked by the international symbol ⚡.

Connect the appliance to the electricity supply through a double-pole differential magnetothermal circuit breaker having a contact separation of at least 3 mm on both poles, which is readily accessible and near to the appliance.

The manufacturer cannot be held liable in the event of failure to comply with the above.

5. Appliance Check up

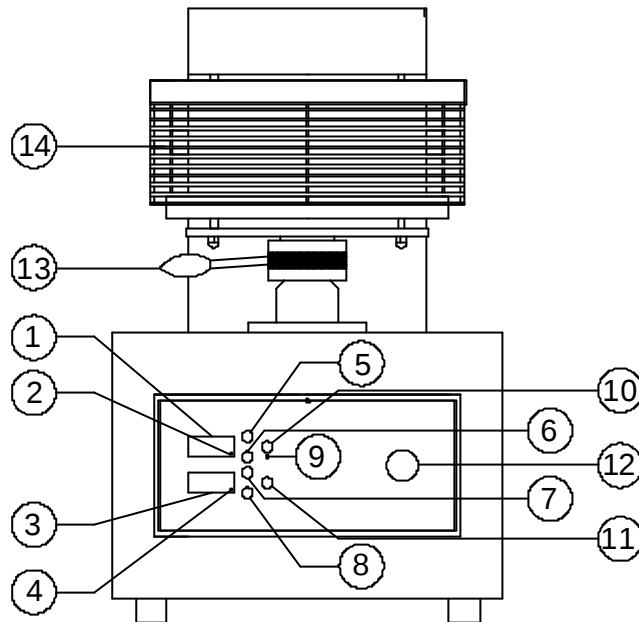
To start off the appliance, follow the instructions contained in the paragraph **'Switch on, parameters setting, switch off'**.

Check the correct working of all electrical parts, explaining to the user how to best operate the appliance and carry out all ordinary maintenance and cleaning.

V. INSTRUCTION FOR USE

1. Control panel description

The control panel, placed on the appliance's front side, is made up as follows:



- | | |
|----------------------|---|
| 1. Display | : shows the upper plate real temperature and the set one, plus plates contact time. |
| 2. Led display 1 | indicates switching on of the upper plate resistance. |
| 3. Display | : shows the lower plate real temperature and the set one. |
| 4. Led display 2 | indicates switching on of the lower plate resistance. |
| 5. + key | : raises the upper plate set temperature and the plates contact time. |
| 6. - key | : reduces the upper plate set temperature and the plates contact time. |
| 7. + key | : raises the lower plate set temperature. |
| 8. - key | : lowers the lower plate set temperature. |
| 9. TIMER Led | indicates contact time settings. |
| 10. TIMER key | : shows on display 1 plates contact time in seconds. |
| 11. ON/OFF key | : switches on and off the machine. |
| 12. OFF key | : to switch the appliance off and stop the lower plate from rising in an emergency. |
| 13. Adjustment lever | : to vary the distance between the two plates and consequently the thickness of the pizza base or crust; move the lever to the right to decrease the thickness, to the left to increase the thickness. |
| 14. Guard | : to prevent the possibility of foreign matter entering between the plates; if the guard is released during the flattening process, the movement of the lower platen is stopped and reversed immediately. |

2. Switching on, setting parameters, switching off

Reset the machine by turning the STOP button (12) clockwise.

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

After a few seconds, display (1) will show the upper plate temperature and display (3) the lower plate temperature.

To set the upper plate temperature press either button (5) or (6); display (1) will start flashing; press the (5) or (6) button until the desired temperature is reached.

To set the lower plate temperature press either button (7) or (8); display (3) will start flashing; press button (7) or (8) until the desired temperature is reached.

N.B. At the moment of switching off, the current temperature will be memorized and reproposed to the user when the oven is switched on again.

To set contact time between plates press button (10); display (1) will start flashing and show the set time; press button (5) and (6) until the desired time is reached.

Wait for the plates to reach the set temperature; then try flattening some dough balls, varying the distance between the platens by means of the lever (13) until the required thickness has been obtained.

The dough is flattened by placing the ball in the centre of the lower plate and keeping the guard (14) lowered.

When the lower plate has returned to the starting position, the guard may be raised and the pizza base or crust removed, taking care not to get burned on the surfaces of the plates.

Having adjusted the appliance suitably for the type of dough being used, it is now ready to start work.

To switch off, just press the ON/OFF button (11).

CAUTION:

The guard should only be raised when the lower plate has finished the pressing cycle and has returned to the starting position; however, if you want to anticipate the lower plate descent in order to reduce the pasta disc diameter, raise the grid before cycle end.

3. Switching on the appliance for the first time

At the first start-up cycle on the end user's premises, it is advised that the temperature should be raised to 150° C and maintained for at least 1 hour.

The appliance will produce smoke and unpleasant odours during this time due to the evaporation of the moisture contained in the insulating materials.

The smoke and odours will disappear in subsequent use.

4. Advice for use

We recommend setting the thermostats at a temperature of 150/160 °C and the timer at a contact time of 0.8 seconds (these values may change according to the type of dough used by the operator, its degree of leavening and its temperature).

During the first operating cycle it is advisable to spread a little olive oil over the hot plates with paper; this operation creates a protective layer over the plates, which helps the dough slide during flattening, and should be repeated whenever the plates are thoroughly cleaned.

IT IS ALSO ESSENTIAL TO USE WELL-LEAVENED AND NOT COLD DOUGH (TAKE THE DOUGH OUT OF THE FRIDGE AT LEAST TWO HOURS BEFORE STARTING WORK) AND TO PLACE THE LIGHTLY FLOURED BALL PRECISELY IN THE CENTRE OF THE LOWER PLATEN.

5. Warnings

If the guard is lifted when the lower plate is rising, the movement is stopped and reversed immediately.
If the lower platen is unable to complete the flattening action due to unleavened dough or foreign matter between the plates, immediately raise the guard so that the movement is reversed.

6. Key counting function

With the card in the OFF position and the machine on, i.e. with the mushroom button deactivated, press button (5): the total strokes number will be displayed for five seconds.
Display (1) shows three digits figures while display (3) shows one digit figures.
The counter is updated every five strokes.

VI. MAINTENANCE

1. Cleaning

Disconnect from the electricity supply and wait for the plates to cool down before carrying out any cleaning or maintenance.

ATTENTION: do not use jets of water, either direct or under pressure, for cleaning the appliance!

Clean the exterior with a dry cloth, avoiding the use of solvents or products containing abrasive substances or chlorates.

Take care not to scratch the plates if any residues of dough need to be removed.

If the appliance is not to be used for a long period, disconnect from the electricity supplies and wipe the stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to form a protective film over them.

These recommendations are important for keeping the appliance in good condition and failure to observe them could result in damage which is not covered by the warranty.

2. Main components position

To access the electrical components remove the side panels and the front panel.

Before engaging in any one of these operations disconnect the appliance from the mains.

3. Trouble shooting

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
The dough sticks to the plates	Plate temperature too low	Check the temperature set on the thermostats and if necessary increase it up to 150°/160° C
The pizza base or crust is not perfectly round	The dough ball was not put in the centre of the plate. The ball is not spherical. Plate temperature too low.	Put the ball in the centre of the lower plate. Do not change the spherical shape of the ball while handling. Check the temperature set on the thermostats and if necessary increase it up to 150°/160° C
The pizza base or crust shrinks after flattening	The dough ball has not risen sufficiently. Dough ball temperature too low.	Make the dough rise more by putting it in a warm place.
The pizza base or crust is not the required size	The thickness control has been adjusted incorrectly. Incorrect timer regulation.	Decrease or increase the distance between the plates. Decrease or increase the time of contact of the plates.
Bubbles appear on the surface of the pizza during cooking.	Leavening of the dough was not good.	Pierce the pizza base or crust with a dough fork before adding pizza toppings.

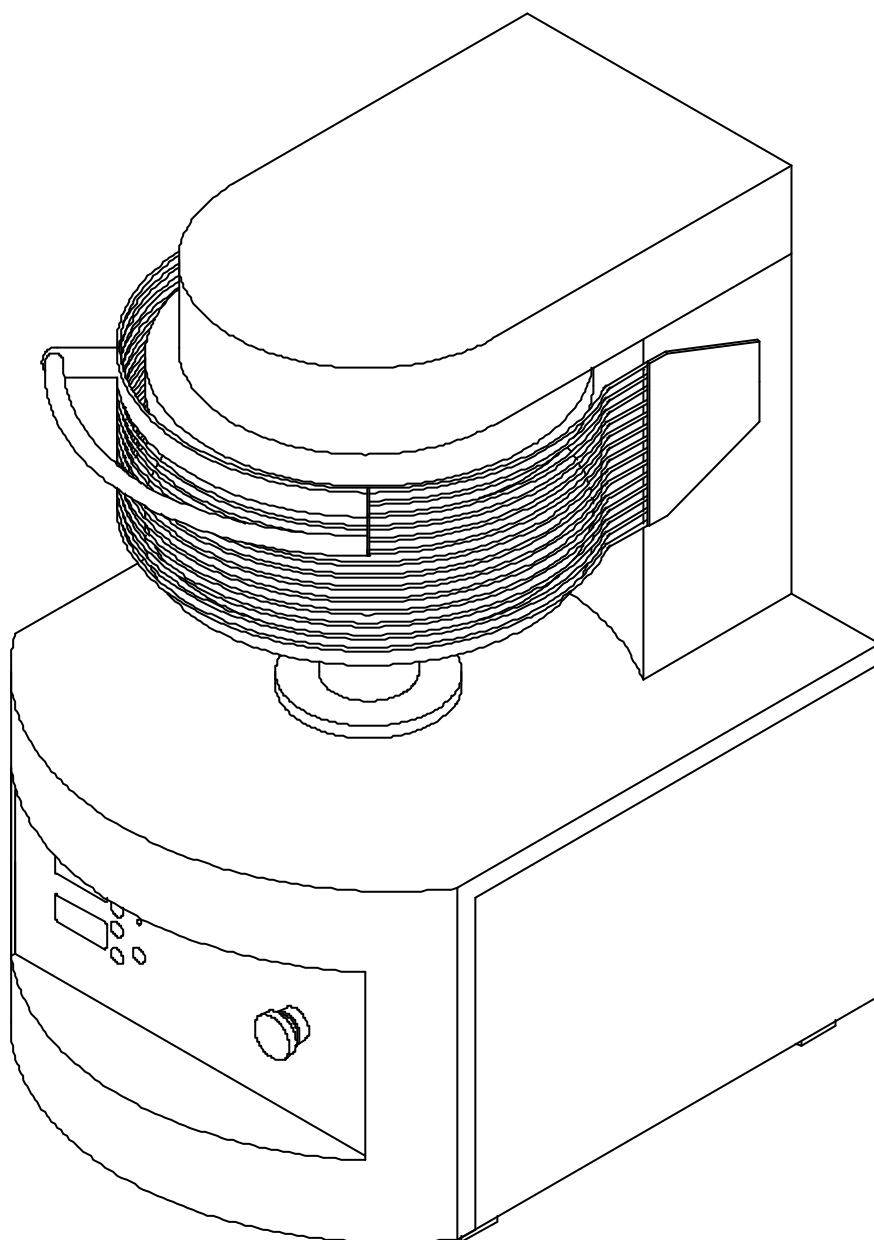
4. Tabella errori

ERROR	DESCRIPTION
ERR (display 1) rot (display2)	Ascent or descent time of the upper motor at default time. In this mode resistances power and plates handling are no longer on. To reset the functions switch off and on the machine.
Err (display 1)	Upper plate thermocouple faulty or not connected. In this mode resistances power is no longer on, but plates handling is.
Err (display 2)	Lower plate thermocouple faulty or not connected. In this mode resistances power is no longer on, but plates handling is.

PIZZAFORM

MACHINES À FORMER À CHAUD POUR PIZZA

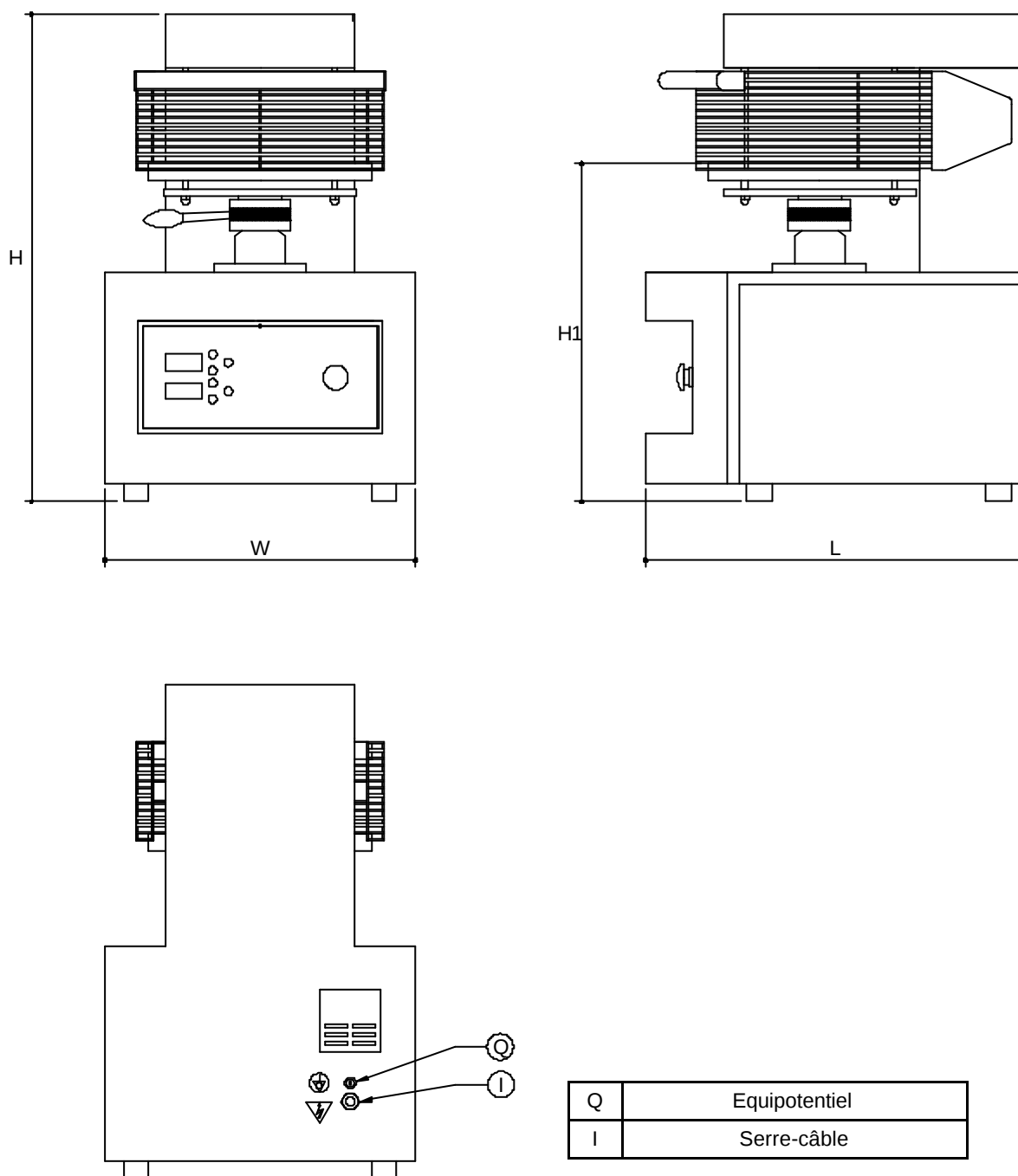
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN



Sommaire

I. SCHÉMA D'INSTALLATION.....	4
II. SCHÉMA ÉLECTRIQUE.....	5
1. Schéma électrique AC 3-N-400 50/60 Hz.....	5
2. Schéma électrique AC 3-230 50/60 Hz.....	6
3. Schéma électrique AC 230 50/60 Hz.....	7
4. Données électriques.....	8
III. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRAUX.....	9
1. Description de l'appareil.....	9
2. Avertissements généraux	9
3. Protection de l'environnement.....	9
IV. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	10
1. Rescriptions des lois, des réglementations techniques et des directives	10
2. Positionnement	10
3. Branchement électrique	10
4. Vérification du fonctionnement.....	10
V. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	11
1. Description du tableau de commande.....	11
2. Mise en marche, introduction des paramètres, arrêt.....	12
3. Première mise en service de la machine	12
4. Conseils pour l'utilisation	12
5. Avertissements.....	13
6. Fonction compte-pizzas formées	13
VI. ENTRETIEN.....	14
1. Nettoyage et entretien.....	14
2. Positionnement des principaux composants.....	14
3. Résolution des problèmes.....	14
4. Tableau erreurs.....	15
5. Liste des pièces de rechange.....	16
6. Vue éclatée.....	17

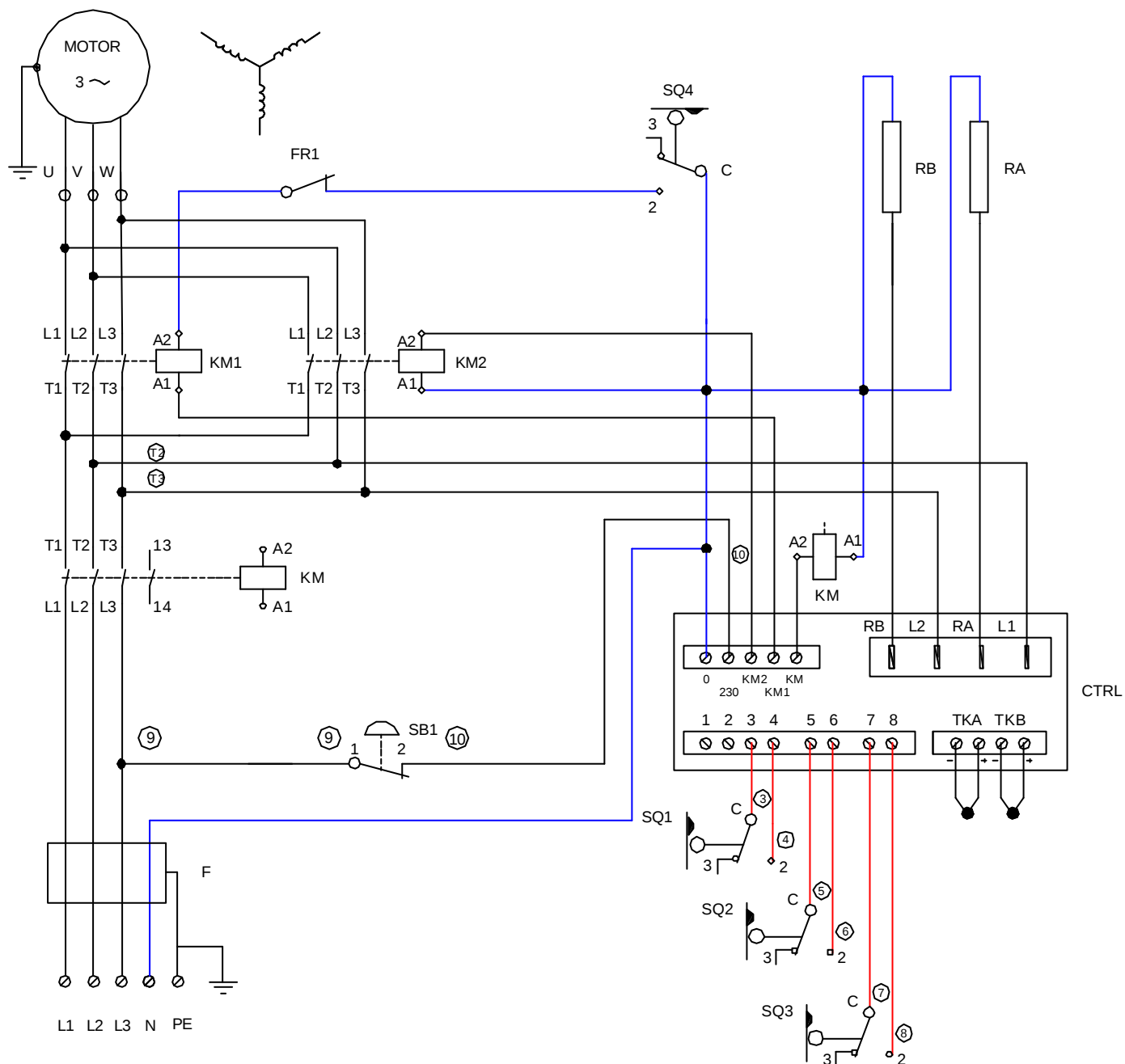
I. SCHÉMA D'INSTALLATION



MODELE	DIMENSIONS EXTERIEURES mm				POIDS NET
	W	L	H	H1	
PZF/30	500	610	770	550	143
PZF/35	500	610	770	550	147
PZF/40	550	710	845	600	186
PZF/45	550	710	845	600	191
PZF/50	550	710	845	600	196

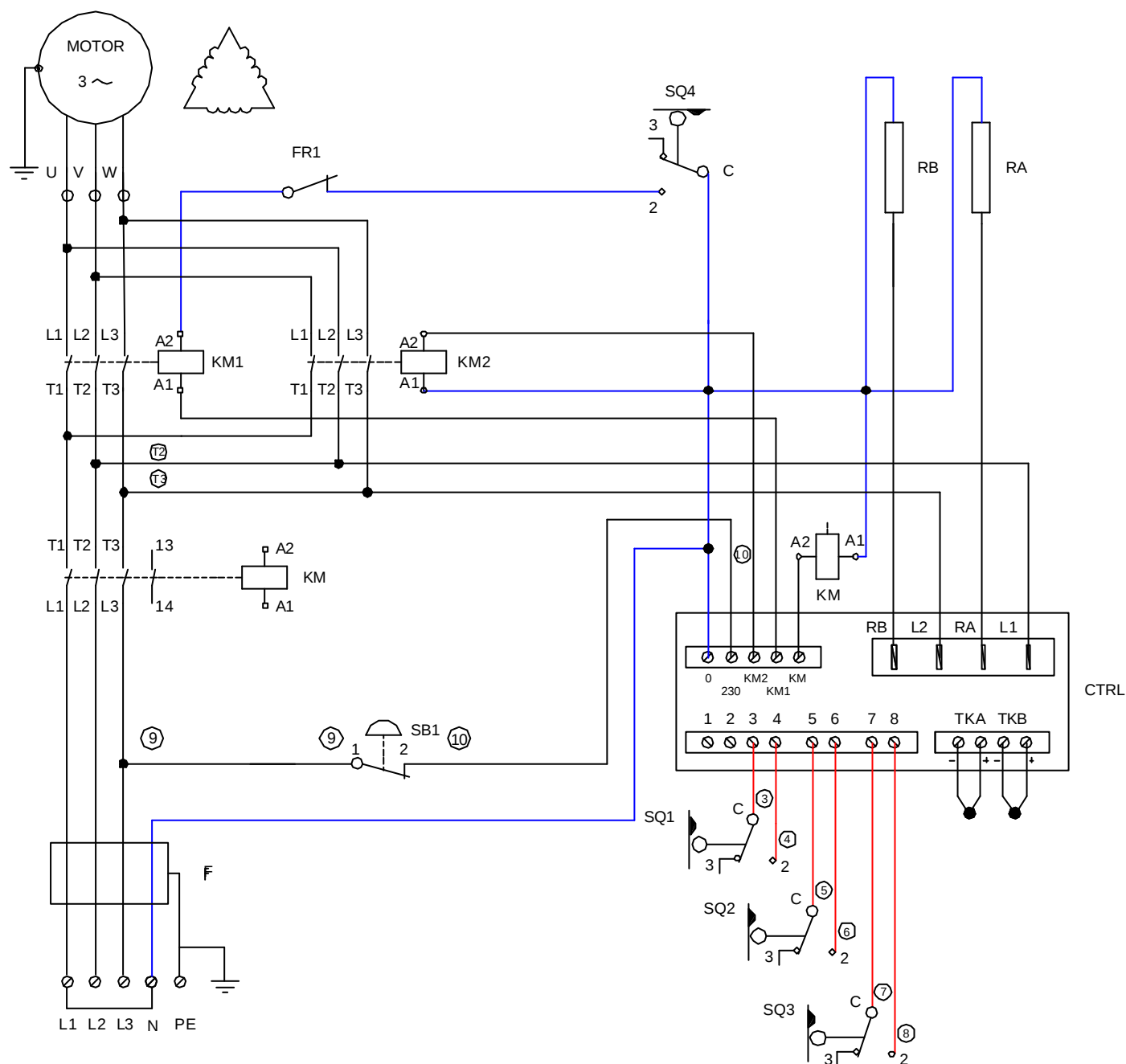
II. SCHÉMA ÉLECTRIQUE

1. Schéma électrique AC 3-N-400 50/60 Hz



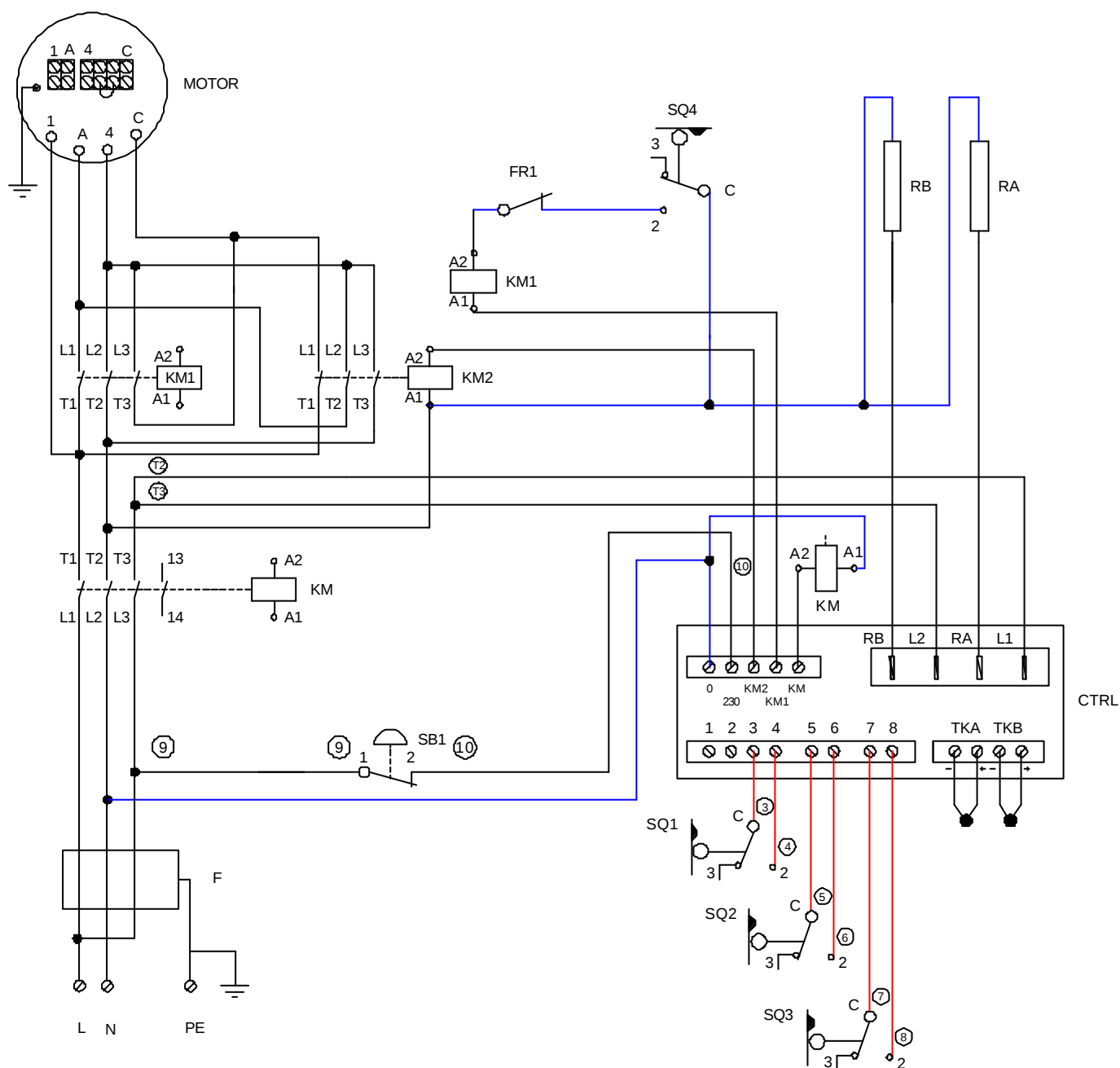
CTRL	Carte de controle	RB	Résistance inférieure
KM	Télerupteur général	RA	Résistance supérieure
KM1	Télerupteur de fermeture	SQU1	Minirupteur de sécurité
KM2	Télerupteur d'ouverture	SQU2	Minirupteur de fermeture
SB1	Touche OFF	SQU3	Minirupteur d'ouverture
FR	Protection thermique interne	SQU4	Minirupteur de sécurité

2. Schéma électrique AC 3-230 50/60 Hz



CTRL	Carte de controle	RB	Résistance inférieure
KM	Télerupteur général	RA	Résistance supérieure
KM1	Télerupteur de fermeture	SQU1	Minirupteur de sécurité
KM2	Télerupteur d'ouverture	SQU2	Minirupteur de fermeture
SB1	Touche OFF	SQU3	Minirupteur d'ouverture
FR	Protection thermique interne	SQU4	Minirupteur de sécurité

3. Schéma électrique AC 230 50/60 Hz



CTRL	Carte de controle	RB	Résistance inférieure
KM	Télerupteur général	RA	Résistance supérieure
KM1	Télerupteur de fermeture	SQU1	Minirupteur de sécurité
KM2	Télerupteur d'ouverture	SQU2	Minirupteur de fermeture
SB1	Touche OFF	SQU3	Minirupteur d'ouverture
FR	Protection thermique interne	SQU4	Minirupteur de sécurité

4. Données électriques

MODELE	VOLTAGE	PUISSANCE ABSORBEE Kw	AMPERES	CÂBLE DE RACCORDEMENT
PZF/30	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/35	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/40	AC 230 V	5.2	24.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		23.0	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		12.0	5x1.5 mm ²
PZF/45	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²
PZF/50	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²

N.B. 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 fiche.

III. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRAUX

1. Description de l'appareil

Le présent manuel se rapporte aux différents modèles de formuses à chaud pour pizza à contrôle électronique de la série **PIZZAFORM**.

Les caractéristiques générales de cette série de machines sont les suivantes :

- Châssis portant en fer épaisseur 20 mm.
- Carrosserie en acier inoxydable.
- Moteur autofreinant avec protection thermique incorporée.
- Plateaux chromés d'épaisseur et évasement périmétral.
- Contrôle électronique de la température et du temps de contact des plateaux.
- Dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.

Pour connaître les caractéristiques spécifiques d'un modèle, consulter le tableau des données techniques (page 4).

2. Avertissements généraux

- Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement ce mode d'emploi étant donné qu'il contient d'importantes informations techniques pour la sécurité pendant l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Le manuel d'instructions doit être soigneusement conservé par l'acheteur et mis à la disposition des préposés à l'utilisation et à l'entretien du four.
- L'installation de l'appareil doit être effectuée par un personnel qualifié conformément aux instructions du constructeur.
- Cet appareil doit être utilisé seulement pour l'usage pour lequel il a été conçu, c'est à dire pour aplatir des boules de pâte à pizza ; tout autre usage doit être considéré impropre.
- L'appareil doit être employé exclusivement par un personnel formé à cet effet et doit être surveillé pendant son fonctionnement.
- Pendant l'emploi les surfaces des plateaux deviennent chaudes, on recommande la plus grande prudence.
- Il est conseillé de soumettre la machine au moins une fois par an à un contrôle qui doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé.
- Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.
- Pour toute intervention de réparation, s'adresser exclusivement au service après-vente agréé par le constructeur et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales.
- La machine ne doit pas être soumise à des jets d'eau directs ou sous pression.
- Le non-respect des instructions susmentionnées peut compromettre le fonctionnement correct de l'appareil et entraîner, par conséquent, la nullité de toute forme de garantie.

3. Protection de l'environnement

Nos appareils sont conçus pour obtenir des performances et des rendements optimisés.

Toutefois pour réduire ultérieurement les consommations énergétiques, il est conseillé d'éviter d'utiliser pendant longtemps l'appareil à (par exemple effectuer le préchauffage seulement une demi-heure avant l'utilisation).

Il est conseillé, en outre, d'utiliser pour le nettoyage de l'appareil des produits ayant une biodégradabilité supérieure à 90%.

En ce qui concerne les matériaux de l'emballage, ils sont tous compatibles avec l'environnement et peuvent être conservés sans danger ou éliminés dans les centres spécifiques de traitement des déchets. L'appareil aussi peut être recyclé à la fin de son cycle de vie puisqu'il est constitué pour plus de 90% par des matériaux métalliques; évitez par conséquent de l'abandonner dans l'environnement.

IV. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1. Rescriptions des lois, des reglementations techniques et des directives

L'installation doit être réalisée en accord avec les prescriptions suivantes:

- Les lois en vigueur
- Les normes de construction et anti-incendie des locaux
- Les normes concernant les installations électriques.
- Les prescriptions en matière de prévention des accidents.

2. Positionnement

Décharger la machine au moyen d'appareils mécaniques adéquats pour la soulever.

Déballer la machine et enlever avec soin la pellicule de protection.

S'il reste quelques traces de colles sur les surfaces, les enlever avec un solvant adapté et pas corrosif.

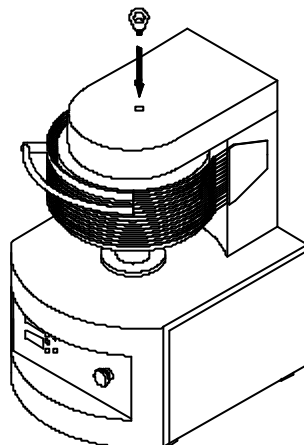
Jeter les restes de l'emballage selon les prescriptions des lois en vigueur en la matière.

Contrôler que la machine est en bon état et ne présente ni vices ni dommages, en cas contraire avertir le fabricant pour les procédures à suivre.

La machine devrait être placée sur le support spécial fourni par le fabricant, car il est construit conformément à ses caractéristiques.

Dans le cas où elle serait placée sur n'importe quelle base, s'assurer qu'elle est au niveau et que la base en supporte le poids. (Consulter le tableau des données techniques.

Effectuer cette opération au moyen d'appareils mécaniques adéquats pour soulever la machine, en utilisant l'œillet fourni avec l'appareil, il doit être vissé sur la partie supérieure de la machine après avoir enlevé le bouchon de protection.



3. Branchement électrique

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

La plaquette signalétique avec les données techniques, placée sur la paroi arrière de la machine, contient toutes les informations nécessaires pour un branchement correct de l'appareil.

L'appareil doit être connecté au réseau d'alimentation au moyen d'un câble du type H05 RN-F.

Pour effectuer cette opération, enlever le panneau latéral gauche de la machine, raccorder le câble au bornier et le fixer avec le serre-câble spécifique situé à l'arrière de l'appareil.

Relier la machine à la terre et l'incorporer dans un système équipotentiel; la borne prévue à cet effet est placée à l'arrière du four et porte le symbole international correspondant ↓.

Installer en amont de l'appareil, en choisissant un emplacement très proche et facilement accessible, un interrupteur général automatique magnétothermique différentiel omnipolaire avec une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le constructeur decline toute responsabilite en cas de non respect des instructions susmentionnées.

4. Vérification du fonctionnement

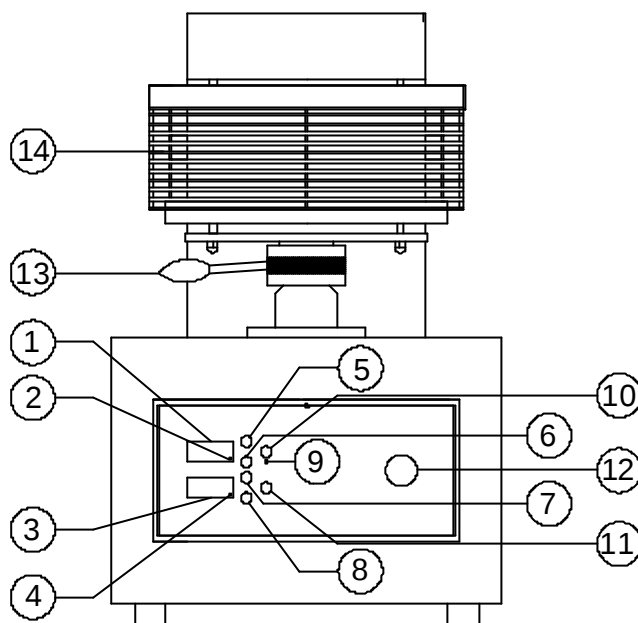
Mettre en fonction la machine en suivant les instructions présentées au paragraphe "**Mise en fonction, définition des paramètres, arrêt**".

Vérifier le fonctionnement correct de tous les composants électriques, en expliquant à l'utilisateur comment utiliser de manière optimale l'appareil et comment effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.

V. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

1. Description du tableau de commande

Sur la partie antérieure de la machine se trouve le tableau de commande qui se compose comme suit :



- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Écran d'affichage 1 | : visualise la température réelle et configurée du plateau supérieur et le temps de contact des plateaux. |
| 2. Voyant écran 1 | indique la mise en fonction de la résistance du plateau supérieur. |
| 3. Écran d'affichage 2 | : visualise la température réelle et configurée du plateau inférieur. |
| 4. Voyant écran 2 | indique la mise en fonction de la résistance du plateau inférieur. |
| 5. Touche + | : augmente la température configurée du plateau supérieur et le temps de contact des plateaux. |
| 6. Touche - | : diminue la température configurée du plateau supérieur et le temps de contact des plateaux. |
| 7. Touche + | : augmente la température configurée du plateau inférieur. |
| 8. Touche - | : diminue la température configurée du plateau inférieur. |
| 9. Voyant TEMPORISATEUR | indique l'état de configuration du temps de contact. |
| 10. Touche TEMPORISATEUR | : visualise sur l'écran 1 le temps de contact des plateaux en secondes. |
| 11. Touche ON/OFF | : permet de mettre en fonction et éteindre la machine. |
| 12. Touche OFF | : elle sert à éteindre la machine et à interrompre le mouvement de remontée du plateau inférieur en cas d'urgence. |
| 13. Levier de réglage | : il sert à régler l'espace entre les deux plateaux et donc l'épaisseur du disque de pâte, en déplaçant le levier vers la droite l'épaisseur diminue, en la déplaçant vers la gauche l'épaisseur augmente. |
| 14. Grille de protection | : elle sert pour éviter que des corps étrangers ne s'insèrent entre les plateaux, si on enlève la protection pendant l'écrasement, le mouvement du plateau inférieur est immédiatement interrompu et inversé. |

2. Mise en marche, introduction des paramètres, arrêt

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

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

Après quelques secondes, l'écran d'affichage (1) visualise la température du plateau supérieur et l'écran d'affichage (3) celle du plateau inférieur.

Pour définir la température du plateau supérieur, appuyer indifféremment sur la touche (5) ou (6) ; l'écran (1) commence à clignoter ; appuyer sur la touche (5) ou (6) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

Pour définir la température du plateau inférieur, appuyer indifféremment sur la touche (7) ou (8) ; l'écran (3) commence à clignoter ; appuyer sur la touche (7) ou (8) jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

N.B. : La température sélectionnée au moment de l'arrêt de la machine, sera mémorisée et reproposée à la remise en marche de la machine.

Pour définir le temps de contact des plateaux appuyer sur la touche (10) ; l'écran (1) commence à clignoter et visualise le temps configuré ; appuyer sur les touches (5) et (6) jusqu'à ce que le temps souhaité soit atteint.

Attendre que les plateaux atteignent la température fixée ; puis essayer d'écraser quelques boules en changeant la distance des plateaux au moyen du levier (13) jusqu'à trouver l'épaisseur voulue.

L'écrasement se fait en posant la boule de pâte au centre du plateau inférieur et en tenant abaissée la grille de protection (14).

Lorsque le plateau inférieur sera retourné dans sa position de départ, on pourra lever la grille de protection et enlever le disque de pâte en faisant bien attention de ne pas se brûler sur la surface des plateaux.

Une fois que les réglages les plus adaptés au type de pâte utilisée seront fixés, la machine sera prête à travailler.

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

ATTENTION :

La grille de protection doit être soulevée seulement quand le plateau inférieur a fini le cycle 'aplatissement et est retourné dans sa position de départ; toutefois si l'on souhaite avancer la descente du plateau inférieur pour réduire le diamètre du disque de pâte, l'on doit soulever la grille avant la fin du cycle.

3. Première mise en service de la machine

Avant de livrer la machine au client le fabricant a fait des essais dans ses ateliers de constructions soit du point de vue du fonctionnement que de la sécurité.

Chez le client, lors du premier cycle de mise en marche, il est recommandé d'élever la température jusqu'à une valeur de 150°C et de la laisser pendant une heure au moins.

Dans cette phase la machine produira de la fumée et des odeurs désagréables dues à l'évaporation de l'humidité contenue dans le matériel isolant.

Ces fumées et ces odeurs disparaîtront dans les cycles de fonctionnement successifs.

4. Conseils pour l'utilisation

Nous conseillons de mettre les thermostats à une température de 150/160 ° C et le timer sur un temps de contact de 0,8 secondes (ces valeurs peuvent varier selon le type de pâte utilisée par l'opérateur, à son degré de levage et à sa température).

Il est opportun pendant le premier cycle de fonctionnement de graisser les plateaux chauds avec une légère couche d'huile d'olive en l'étendant avec du papier ; cette opération sert à créer une couche protectrice sur les plateaux qui permet à la pâte de mieux glisser pendant l'écrasement; et elle doit être répétée chaque fois qu'un nettoyage à fond des plateaux est effectué.

EN OUTRE IL EST FONDAMENTAL D'UTILISER DE LA PÂTE BIEN LEVÉE ET PAS FROIDE (ENLEVER LA PÂTE DU RÉFRIGÉRATEUR AU MOINS DEUX HEURE AVANT DE LA TRAVAILLER) ET DE PLACER LA BOULE, AVEC UN PEU DE FARINE, EXACTEMENT AU CENTRE DU PLATEAU INFÉRIEUR.

5. Avertissements

En levant la grille de protection pendant la remontée du plateau inférieur, le mouvement se bloque et s'invertit immédiatement. Dans le cas où le plateau inférieur n'arriverait pas à terminer l'action d'écrasement, parce que la pâte n'est pas assez levée ou parce qu'il y a un corps étranger entre les plateaux, soulevez tout de suite la protection pour permettre l'inversion du mouvement.

6. Fonction compte-pizzas formées

Avec la carte sur la position OFF et la machine alimentée, c'est-à-dire avec le bouton en forme de champignon débloqué, en appuyant sur la touche (5), le nombre de pizzas formées global effectué est visualisé pendant cinq secondes.

L'écran d'affichage (1) montre les milliers, tandis que l'écran (3) les unités.

Le compteur est actualisé toutes les cinq pizzas formées.

VI. ENTRETIEN

1. Nettoyage et entretien

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'alimentation électrique, et attendre que les plateaux se refroidissent.

ATTENTION: ne jamais nettoyer la machine avec des jets d'eau directs ou sous pression!

Nettoyer les parties extérieures à l'aide d'un chiffon sec en évitant l'utilisation de solvants ou de produits contenant des substances abrasives ou chloratées.

Faire attention à ne pas rayer les plateaux s'il faut les nettoyer pour enlever quelques restes de pâte.

Si l'on prévoit de ne pas utiliser la machine pendant une longue période de temps:

débrancher l'alimentation électrique, protéger les surfaces en acier inoxydable en passant un chiffon humecté d'huile de vaseline pour les recouvrir d'une couche de protection.

Toutes ces précautions sont fondamentales afin de conserver la machine en parfait état et le non respect de ces instructions pourraient entraîner des dégâts à l'appareil qui ne sont pas couverts par la garantie!

2. Positionnement des principaux composants

Pour accéder aux composants électriques, enlever les panneaux latéraux et le panneau frontal.

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

3. Résolution des problèmes

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La pâte colle sur les plateaux.	La température des plateaux est trop basse.	Vérifier la température sélectionnée sur les thermostats et si nécessaire l'augmenter jusqu'à 150°/160° C.
La forme du disque de pâte n'est pas parfaitement circulaire.	La boule n'a pas été positionnée au centre du plateau. La forme de la boule n'est pas sphérique. La température des plateaux est trop basse.	Positionner la boule au centre du plateau inférieur. Ne pas altérer la forme sphérique de la boule pendant la manipulation. Vérifier la température sélectionnée sur les thermostats et si nécessaire l'augmenter jusqu'à 150°/160° C.
Le disque de pâte rétrécit après l'aplatissement.	La boule de pâte n'est pas suffisamment levée. La température de la boule de pâte est trop basse.	Accroître le levage de la pâte en la plaçant dans un endroit chaud.
Le disque de pâte n'a pas la dimension souhaitée.	Le réglage de l'épaisseur des plateaux n'est pas correct. Le réglage du temporisateur n'est pas correct.	Diminuer ou augmenter la distance entre les plateaux. Diminuer ou augmenter le temps de contact des plateaux.
Des bulles se forment sur la surface de la pizza pendant la cuisson.	Le levage de la pâte n'est pas optimal.	Percer le disque de pâte avant le d'enfourner à l'aide d'un ustensile spécifique pour trouer la pâte.

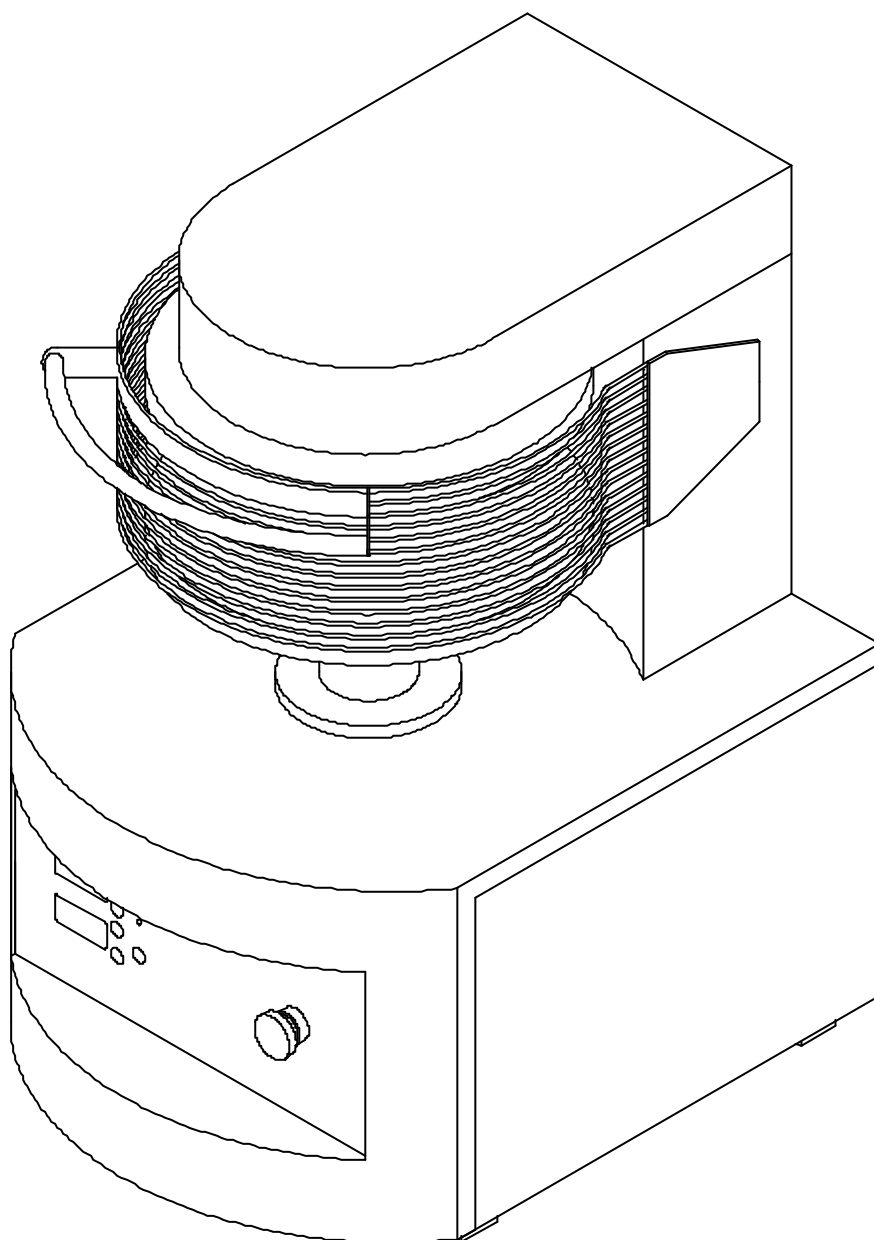
4. Tableau erreurs

ERREUR	DESCRIPTION
ERR (display 1) rot (display2)	Temps de montée ou descente du moteur supérieur au temps configuré par défaut. Dans cette modalité est bloquée l'alimentation aux résistances et le mouvement des plateaux. Pour rétablir les fonctions, éteindre et allumer à nouveau la machine.
Err (display 1)	Thermocouple plateau supérieur en panne ou déconnecté. Dans cette modalité est bloquée l'alimentation à la résistance, mais pas le mouvement des plateaux.
Err (display 2)	Thermocouple plateau inférieur en panne ou déconnecté. Dans cette modalité est bloquée l'alimentation à la résistance, mais pas le mouvement des plateaux.

PIZZAFORM

FORMADORA DE PIZZAS EN CALIENTE

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN EL USO Y EL MANTENIMIENTO

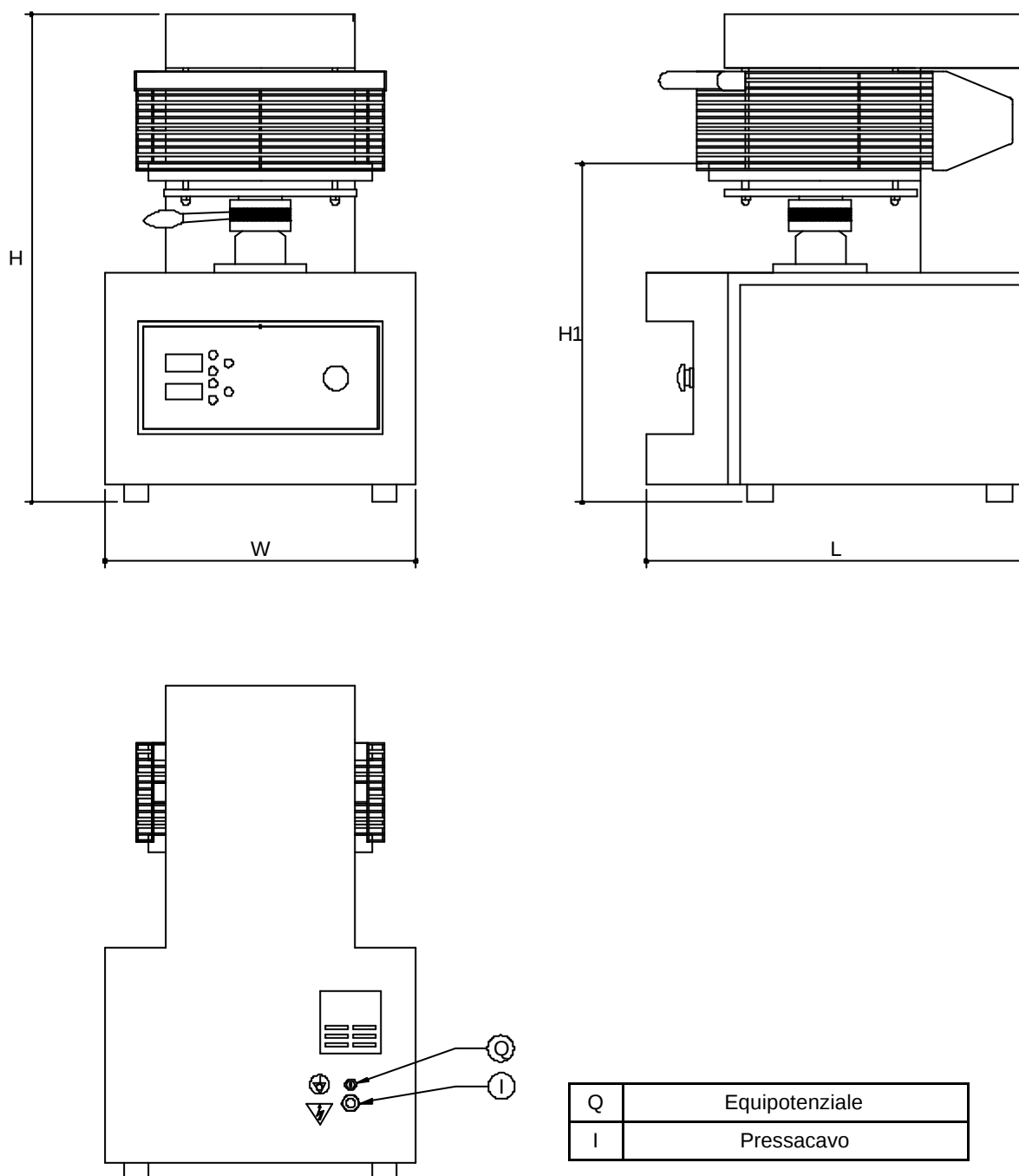




Índice

I. ESQUEMA DE INSTALACIÓN.....	4
II. ESQUEMAS ELÉCTRICOS.....	5
1. Esquema eléctrico AC 3-N-400 50/60 Hz.....	5
2. Esquema eléctrico AC 3-230 50/60 Hz.....	6
3. Esquema eléctrico AC 230 50/60 Hz.....	7
4. Datos eléctricos.....	8
III. CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	9
1. Descripción de la máquina.....	9
2. Advertencias generales.....	9
3. Defensa del ambiente.....	9
IV. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	10
1. Disposiciones de ley, reglas técnicas y directivas.....	10
2. Posicionamiento.....	10
3. Conexión eléctrica.....	10
4. Comprobación del funcionamiento.....	10
V. INSTRUCCIONES PARA EL USO.....	11
1. Descripción del panel de control.....	11
2. Encendido, fijación parámetros y apagado.....	12
3. Primer encendido de la máquina.....	12
4. Recomendaciones de uso.....	12
5. Advertencias	13
6. Función contador de golpes.....	13
VI. MANTENIMIENTO.....	14
1. Limpieza y conservación.....	14
2. Posicionamiento de los componentes principales.....	14
3. Resolución de los problemas	14
4. Tabla de errores.....	15
5. Listado de repuestos.....	16
6. Desglose.....	17

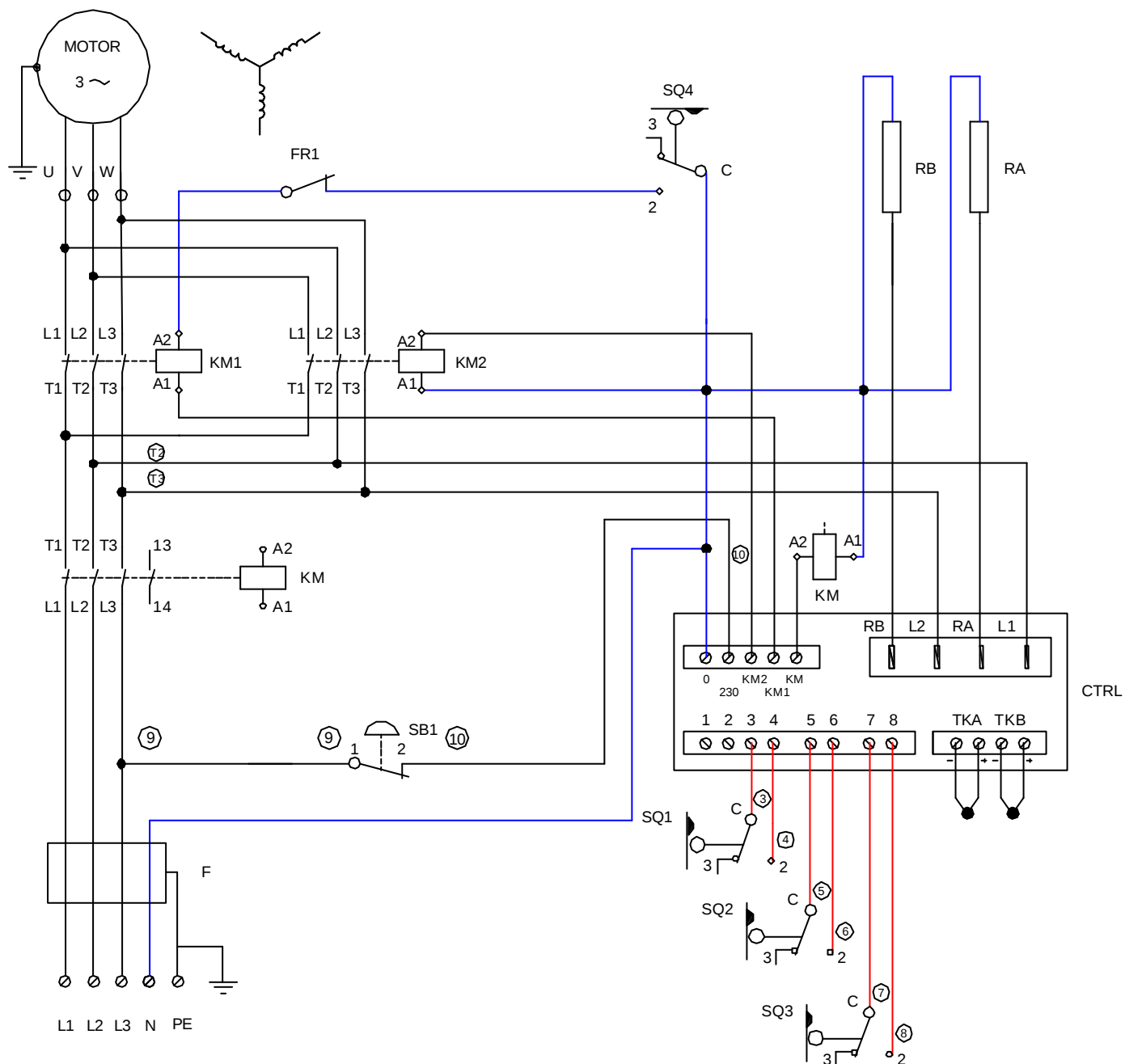
I. ESQUEMA DE INSTALACIÓN



MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS mm				PESO NETO
	W	L	H	H1	Kg
PZF/30	500	610	770	550	143
PZF/35	500	610	770	550	147
PZF/40	550	710	845	600	186
PZF/45	550	710	845	600	191
PZF/50	550	710	845	600	196

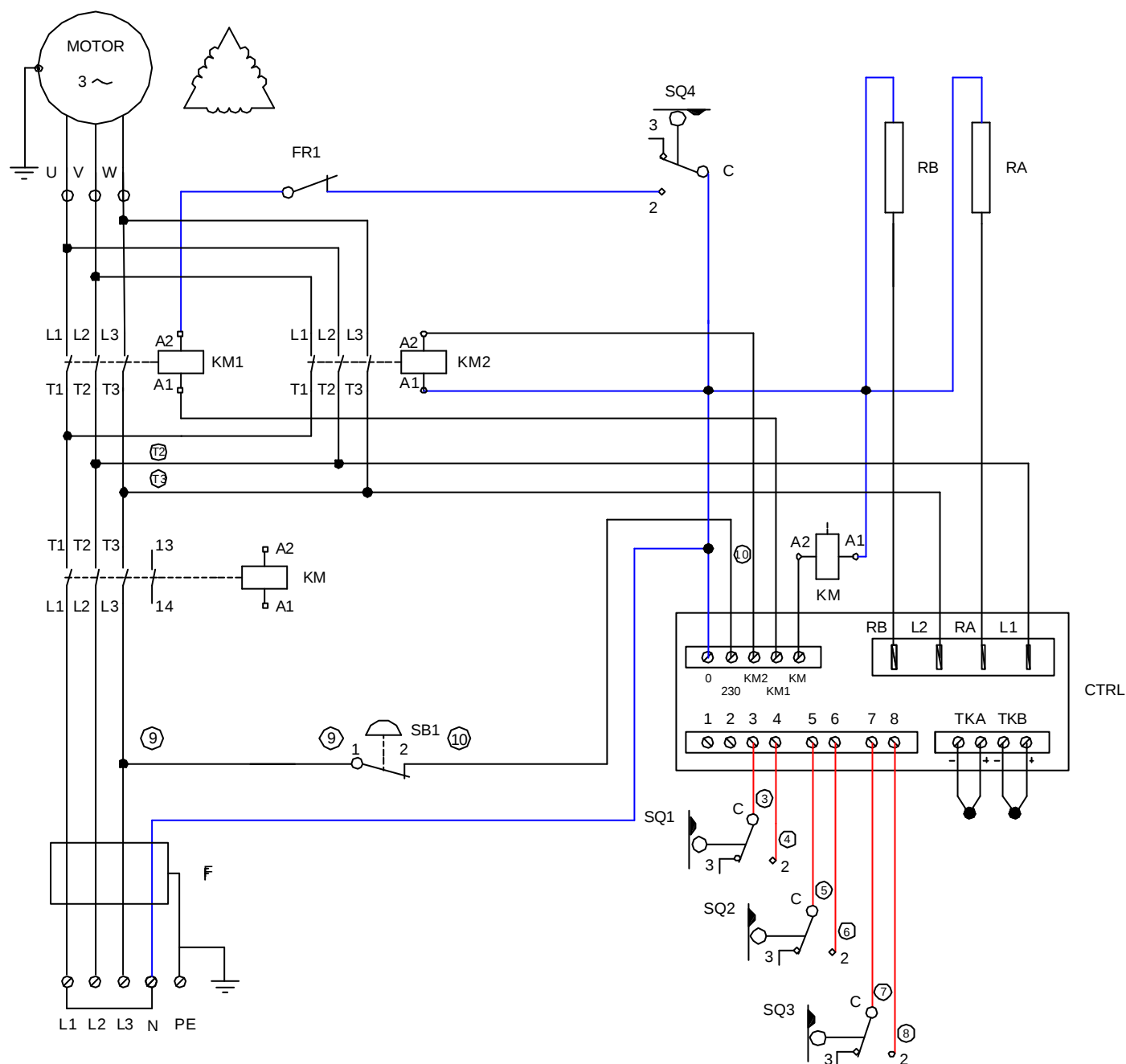
II. ESQUEMA ÉLECTRICOS

1. Esquema eléctrico AC 3-N-400 50/60 Hz



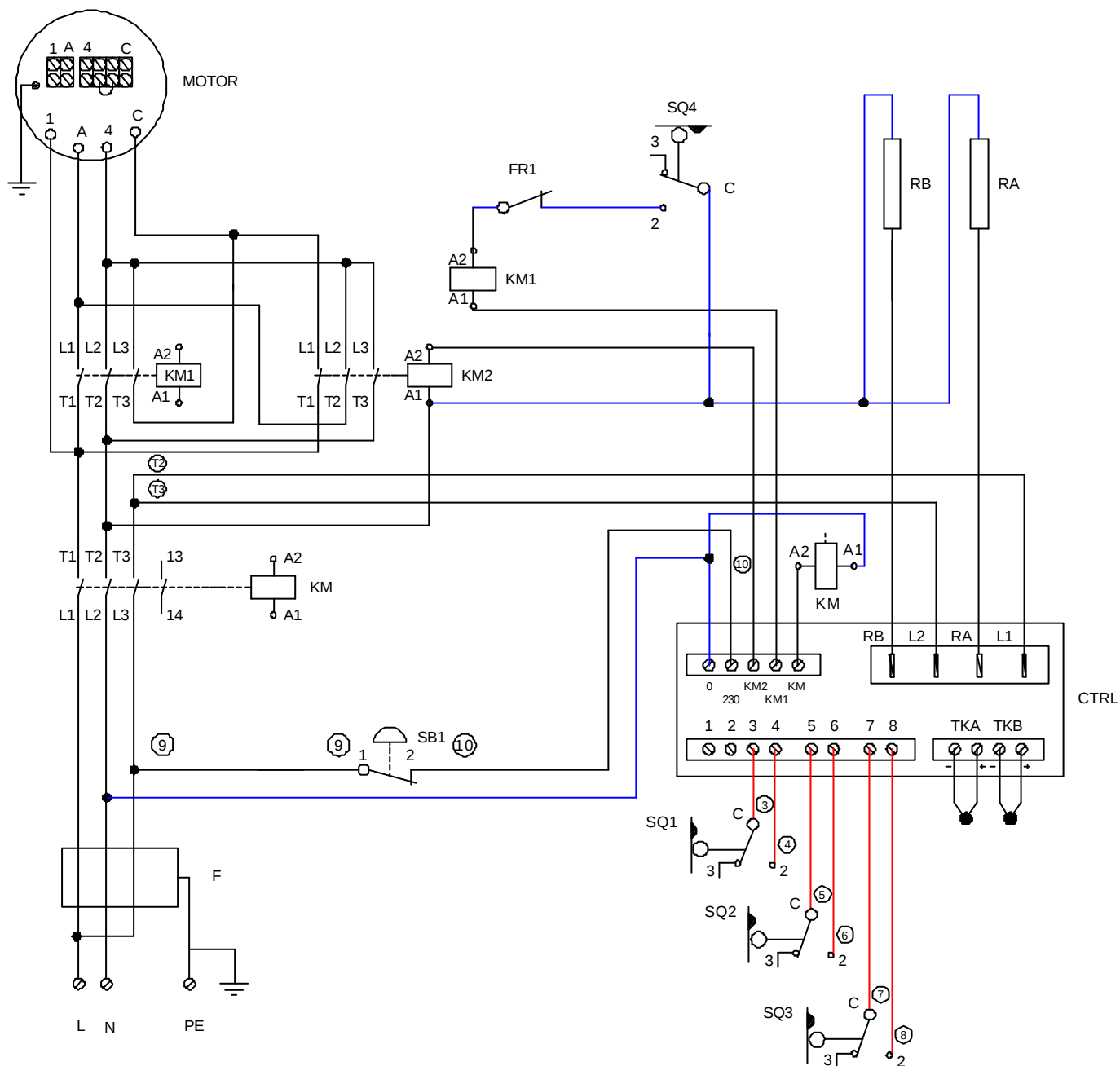
CTRL	Tarjeta de control	RB	Resistencia inferior
KM	Telerruptor general	RA	Resistencia superior
KM1	Telerruptor de cierre	SQU1	Microinterruptor seguridad
KM2	Telerruptor de apertura	SQU2	Microinterruptor cierre
SB1	Botón OFF	SQU3	Microinterruptor apertura
FR	Protección térmica interior	SQU4	Microinterruptor seguridad

2. Esquema eléctrico AC 3-230 50/60 Hz



CTRL	Tarjeta de control	RB	Resistencia inferior
KM	Telerruptor general	RA	Resistencia superior
KM1	Telerruptor de cierre	SQU1	Microinterruptor seguridad
KM2	Telerruptor de apertura	SQU2	Microinterruptor cierre
SB1	Botón OFF	SQU3	Microinterruptor apertura
FR	Protección térmica interior	SQU4	Microinterruptor seguridad

3. Esquema eléctrico AC 230 50/60 Hz



CTRL	Tarjeta de control	RB	Resistencia inferior
KM	Telerruptor general	RA	Resistencia superior
KM1	Telerruptor de cierre	SQU1	Microinterruptor seguridad
KM2	Telerruptor de apertura	SQU2	Microinterruptor cierre
SB1	Botón OFF	SQU3	Microinterruptor apertura
FR	Protección térmica interior	SQU4	Microinterruptor seguridad

4. Datos eléctricos

MODELO	VOLTAJE	ABSORCIÓN Kw	AMPERIOS	CABLE DE CONEXIÓN
PZF/30	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/35	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/40	AC 230 V	5.2	24.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		23.0	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		12.0	5x1.5 mm ²
PZF/45	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²
PZF/50	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²

N.B. Estos cables podrán utilizarse sólo si la longitud de los mismos entre la entrada en el enchufe y el punto en el cual el cable o su protección entra en el aparato es inferior a los dos metros.

III. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. Descripción de la máquina

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

Las características generales de esta serie de máquinas son las siguientes:

- Bastidor de soporte en hierro de 20 mm de espesor.
- Carcasa en acero inoxidable.
- Motor autofrenante con protección térmica incorporada.
- Platos cromados en profundidad con avellanadura perimetral.
- Control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto de los platos.
- Dispositivos de seguridad según normas CE.

Para disponer de las características específicas del propio modelo, consultar la tabla de los datos técnicos que se acompaña (página 4).

2. Advertencias generales

- Léase atentamente este manual antes de utilizar esta máquina, ya que contiene informaciones técnicas importantes referentes a la seguridad durante la instalación, el uso y el mantenimiento de la misma.
- El manual de instrucciones se deberá conservar en las instalaciones de la empresa usuaria y deberá estar siempre a disposición de los utilizadores del aparato o del servicio de mantenimiento del mismo.
- La instalación del aparato deberá ser realizada por personal cualificado, conformemente a las instrucciones del fabricante.
- Esta máquina está destinada para un uso industrial específico; es decir, para el aplanamiento de bolitas de pasta para pizza. Cualquier otro uso deberá considerarse impropio.
- Esta máquina debe ser utilizada sólo por personal entrenado y durante el funcionamiento de la misma debe estar siempre presente un superintendente.
- Durante el uso de la máquina, las superficies de los platos se calientan, por lo que se aconseja prestar la máxima prudencia al tocarlos.
- Se recomienda someter la máquina a un control por lo menos una vez al año, el cual deberá ser llevado a cabo por personal cualificado y autorizado.
- Desactivar el aparato en presencia de averías o de mal funcionamiento.
- Para la realización de eventuales reparaciones, dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y pedir el uso de repuestos originales.
- La máquina no deberá ser sometido a chorros de agua directos o a presión.
- El incumplimiento de lo anterior podrá perjudicar el funcionamiento correcto de la máquina y consecuentemente hacer caducar cualquier forma de garantía.

3. Defensa del ambiente

Nuestras máquinas han sido diseñadas para obtener prestaciones y rendimientos optimizados; sin embargo, para reducir ulteriormente los consumos energéticos, se aconseja evitar el uso de la máquina vacía por largo tiempo (por ejemplo realizar el precalentamiento sólo media hora antes del uso). Además, para la limpieza de la máquina, se aconseja utilizar productos que presenten una biodegradabilidad superior al 90%.

En lo referente a los materiales de embalaje, todos son compatibles con el ambiente y pueden conservarse sin peligro o eliminarse en los especiales centros de eliminación de residuos.

Esta máquina puede reciclarse al final de su ciclo de vida, ya que más del 90% de los materiales de fabricación son metálicos; por consiguiente, no debe echarse en el ambiente.

IV. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

1. Disposiciones de ley, reglas técnicas y directivas

Durante la instalación habrá que atenerse a las disposiciones siguientes:

- Leyes vigentes
- Reglamentos urbanísticos y antincendio locales
- Normativas referentes a las instalaciones eléctricas
- Disposiciones de seguridad vigentes.

2. Posicionamiento

Descargar la máquina por medio de especiales equipos mecánicos de elevación.

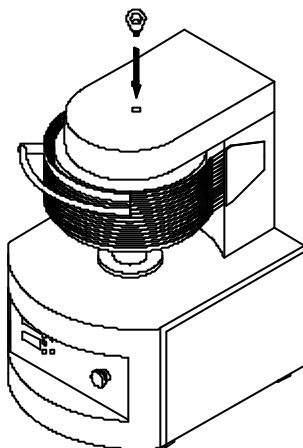
Desembalar la máquina y extraer con cuidado la película de protección. Si quedaran residuos de cola sobre las superficies, eliminarlos con un disolvente apropiado y no corrosivo.

Eliminar los restos del embalaje, siguiendo las disposiciones de Ley vigentes en la materia.

Controlar que la máquina esté en buen estado y que no presente vicios ni roturas; en caso contrario, avisar al fabricante para que les indique los trámites que deberán realizarse.

La máquina deberá posicionarse sobre el soporte al efecto que el fabricante entrega junto con la misma, ya que está fabricado de forma apropiada a sus características; en el caso de que la máquina se colocara sobre cualquier otra base, controlar que resulte perfectamente plomada y que aguante su peso (consultar la tabla de datos técnicos).

Realizar el posicionamiento de la máquina mediante el auxilio de un equipamiento mecánico de elevación previsto para tal efecto, utilizando el gancho en dotación y que deberá atornillarse en la parte superior de la máquina tras haber sacado el tapón de protección.



3. Conexión eléctrica

La conexión eléctrica deberá ser llevada a cabo exclusivamente por personal cualificado.

La placa con los datos técnicos, situada en la parte trasera de la máquina, contiene todas las informaciones necesarias para la realización de una conexión correcta.

La máquina debe conectarse con la red de alimentación por medio de un cable tipo H05 RN-F.

Para realizar esta operación, extraer el panel lateral izquierdo de la máquina; conectar el cable con la caja de bornes y fijarlo con el fijador de cables al efecto que se encuentra en la parte trasera de la máquina misma.

Conectar la máquina a tierra e insertarla en el circuito equipotencial; el borne adecuado para ello se encuentra en la parte trasera del horno y está marcado por el símbolo internacional.

Instalar entre el aparato y la red un interruptor general automático termomagnético diferencial omipolar con una hendidura de los contactos de por menos de 3 mm; además, el interruptor deberá estar ubicado en proximidad del aparato mismo y en un lugar fácilmente asequible.

El fabricante declina toda responsabilidad por el incumplimiento de las susodichas disposiciones.

4. Comprobación del funcionamiento

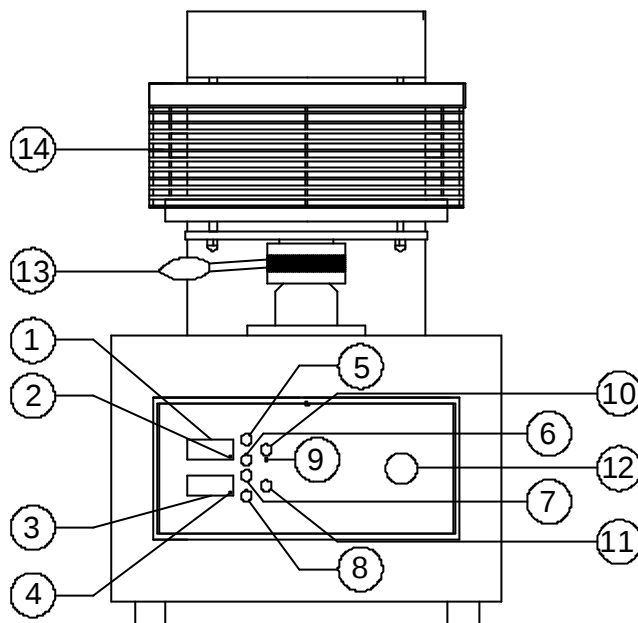
Encender la máquina siguiendo las instrucciones presentes en el apartado **'Encendido, selección parámetros y apagado'**.

Controlar que todos los componentes eléctricos funcionen correctamente, explicando al usuario cómo utilizar la máquina de forma ideal y cómo realizar las operaciones de mantenimiento ordinario y limpieza de la misma.

V. INSTRUCCIONES PARA EL USO

1. Descripción del panel de control

El panel de control de la máquina se encuentra en la parte delantera de la misma y consta de los siguientes componentes:



- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Display | : visualiza la temperatura real y la temperatura configurada del plato superior y el tiempo de contacto de los platos. |
| 2. Led display 1 | indica el encendido de la resistencia del plato superior. |
| 3. Display | : visualiza la temperatura real y la temperatura configurada del plato inferior. |
| 4. Led display 2 | indica el encendido de la resistencia del plato inferior. |
| 5. Tecla + | : aumenta la temperatura configurada del plato superior y el tiempo de contacto de los platos. |
| 6. Tecla - | : disminuye la temperatura configurada del plato superior y el tiempo de contacto de los platos. |
| 7. Tecla + | : aumenta la temperatura real y la temperatura configurada del plato inferior. |
| 8. Tecla - | : disminuye la temperatura configurada del plato inferior. |
| 9. Led TIMER | indica el estado de configuración del tiempo de contacto. |
| 10. Tecla TIMER | : visualiza en el display 1 el tiempo de contacto de los platos en segundos. |
| 11. Tecla ON/OFF | : enciende y apaga la máquina. |
| 12. Botón OFF | : permite apagar la máquina e interrumpir el movimiento de subida del plato inferior en caso de emergencia. |
| 13. Palanquita de ajuste | : permite variar la distancia de los dos platos y, en consecuencia, el espesor del disco de pasta; el espesor disminuye moviendo la palanquita hacia la derecha, mientras que aumenta moviéndola hacia la izquierda. |
| 14. Rejilla de protección | : permite evitar que puedan introducirse cuerpos extraños entre los platos; si se suelta la protección durante el aplanamiento, el movimiento del plato inferior se interrumpe al instante y luego se invierte. |

2. Encendido, fijación parámetros y apagado

Desbloquear la máquina girando el pulsador STOP (12) en sentido horario.

Encender la máquina pulsando la tecla ON/OFF (11).

Después de algunos segundos, el display (1) visualiza la temperatura del plato superior y el display (3) la del plato inferior.

Para configurar la temperatura del plato superior pulsar indiferentemente la tecla (5) ó (6); el display (1) empieza a parpadear; pulsar la tecla (5) ó (6) hasta alcanzar la temperatura deseada.

Para configurar la temperatura del plato inferior pulsar indiferentemente la tecla (7) ó (8); el display (3) empieza a parpadear; pulsar la tecla (7) ó (8) hasta alcanzar la temperatura deseada.

Nota: la temperatura seleccionada en el momento del apagado de la máquina se memorizará automáticamente y la misma será propuesta de nuevo tras el encendido posterior.

Para configurar el tiempo de contacto de los platos pulsar la tecla (10); el display (1) empieza a parpadear y visualiza el tiempo configurado, pulsar la tecla (5) y (6) hasta alcanzar el tiempo deseado.

Esperar que los platos alcancen la temperatura seleccionada; a continuación, probar a aplanar algunas bolitas variando la distancia de los platos mediante la palanquita (13) hasta que se obtenga el espesor deseado.

El aplanamiento se realiza colocando la bolita de pasta en el centro del plato inferior, manteniendo descendida la rejilla de protección (14).

Cuando el plato inferior habrá regresado a la posición de partida, se podrá alzar la rejilla de protección y quitar el disco de pasta, prestando atención a no quemarse con las superficies de los platos.

Tras conseguir el ajuste más apropiado para el tipo de pasta que se utilice, la máquina estará lista para trabajar.

Para apagarla, será suficiente pulsar el botón ON/OFF (11).

ATENCIÓN:

La rejilla de protección deberá alzarse sólo cuando el plato inferior ha terminado el ciclo de aplanamiento y ha regresado a la posición de partida; si se quiere anticipar la bajada del plato inferior para reducir el diámetro del disco de masa, subir la rejilla antes de terminar el ciclo.

3. Primer encendido de la máquina

La máquina se somete a ensayo en las instalaciones del fabricante antes de ser entregada al cliente, tanto bajo el perfil de la funcionalidad como de la seguridad.

En las instalaciones del usuario final, al realizar el primer ciclo de marcha, se aconseja aumentar la temperatura hasta un valor de 150 °C y mantenerla en dicho valor durante por lo menos 1 hora. En esta fase, la máquina generará humos y olores desagradables debidos a la evaporación de la humedad contenida en los materiales aislantes; estos humos y olores desagradables desaparecerán en los ciclos de funcionamiento posteriores.

4. Recomendaciones de uso

Se aconseja seleccionar los termostatos a una temperatura de 150-160 °C y el temporizador en un tiempo de contacto de 0,8 segundos (estos valores podrán sufrir variaciones en base al tipo de pasta que se utilice, al nivel de fermentado de la misma y a la temperatura).

Durante el primer ciclo de funcionamiento, se aconseja untar los platos con una película delgada de aceite de oliva, extendiéndola con un papel absorbente; esta operación permite crear una película de protección en los platos que facilita el corrimiento de la pasta durante el aplanamiento y deberá repetirse cada vez que se realice una limpieza a fondo de los platos mismos.

ADEMÁS, ES FUNDAMENTAL QUE SE UTILICE UNA PASTA MUY BIEN LEULADA Y QUE NO ESTÉ FRÍA (SACAR LA PASTA DE LA NEVERA POR LO MENOS DOS HORAS ANTES DE INICIAR A TRABAJAR) Y COLOCAR LA BOLITA, LEVEMENTE ESPOLVOREADA CON HARINA, EXACTAMENTE EN EL CENTRO DEL PLATO INFERIOR.



5. Advertencias

Alzando la rejilla de protección durante el ascenso del plato inferior, el movimiento se bloquea y se invierte al instante.

En el caso de que el plato inferior no logre terminar la acción de aplanamiento, debido a un leulado insuficiente de la pasta o a la presencia de algún cuerpo extraño entre los platos, alzar de inmediato la protección para permitir la inversión del movimiento.

6. Función contador de golpes

Con la tarjeta en posición OFF y la máquina alimentada, o sea con el pulsador a forma de hongo desbloqueado, pulsando la tecla (5) se visualiza durante cinco segundos cuántos son los golpes totales efectuados.

El display (1) muestra los millares, mientras que el (3) muestra las unidades.

El contador se actualiza cada cinco golpes.

VI. MANTENIMIENTO

1. Limpieza y conservación

Antes de efectuar las operaciones de limpieza o de mantenimiento, interrumpir la alimentación eléctrica y esperar que los platos se enfríen.

ATENCIÓN: no lavar la máquina con chorros de agua directos o a presión.

Limpiar las partes externas con un paño seco, evitando el uso de disolventes o de productos que contengan sustancias abrasivas o cloradas.

Prestar atención a no rayar los platos en el caso de que deban limpiarse eventuales residuos de pasta.

En caso de que no se utilice la máquina durante largos períodos, desconectar la alimentación eléctrica y limpiar las superficies de acero inoxidable con un paño impregnado de aceite de vaselina para aplicar una película de protección.

Todas estas previsiones son muy importantes para la buena conservación de la máquina y su incumplimiento podría causar daños no contemplados en la garantía.

2. Posicionamiento de los componentes principales

Para acceder a los componentes eléctricos quitar los paneles laterales y el panel delantero.

Antes de realizar una cualquiera de estas operaciones, desconectar la máquina de la red eléctrica.

3. Resolución de los problemas

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La pasta se pega en los platos	La temperatura de los platos es demasiado baja.	Controlar la temperatura que ha sido seleccionada en los termostatos y, de precisarse, aumentarla hasta 150-160 °C.
La forma del disco de pasta no es perfectamente circular	La bolita no ha sido colocada en el centro del plato. La forma de la bolita no es esférica. La temperatura de los platos es demasiado baja.	Colocar la bolita en el centro del plato inferior. No alterar la forma esférica de la bolita durante la manipulación. Controlar la temperatura que ha sido seleccionada en los termostatos y, de precisarse, aumentarla hasta 150-160 °C.
El disco de pasta se encoge después de haber sido aplanado.	La fermentación de la bolita de pasta no es suficiente. La temperatura de la bolita de pasta es demasiado baja.	Esperar que la pasta fermente un poco más, colocándola en un lugar caliente.
El disco de pasta no tiene el tamaño deseado.	El ajuste del espesor de los platos no es correcto. El ajuste del temporizador no es correcto.	Reducir la distancia entre los platos o aumentarla. Reducir el tiempo de contacto de los platos o aumentarla.
Durante la cocción se generan unas burbujas en la superficie de la pizza.	La fermentación de la pasta no es óptima.	Perforar el disco de pasta con un perforador de pasta antes de guarnecerla.

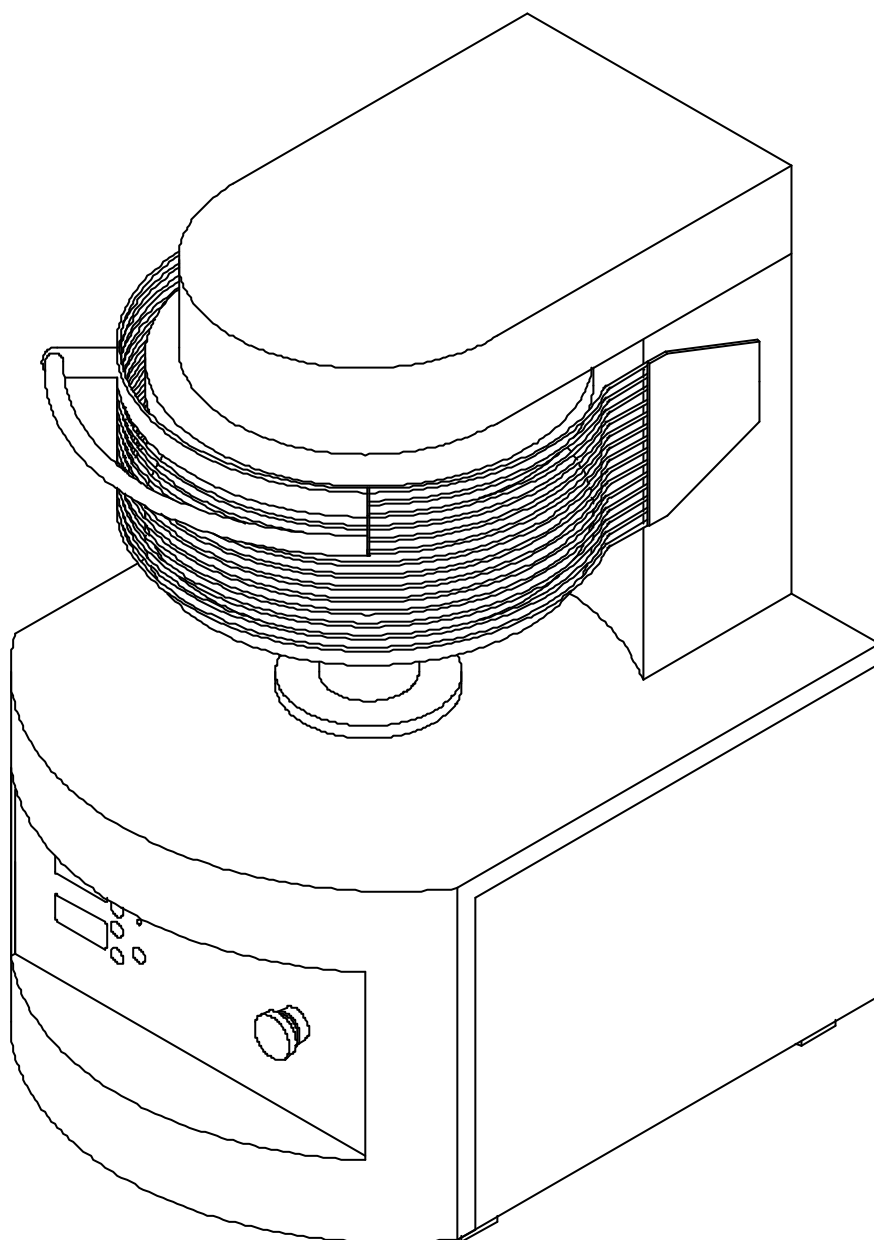
4. Tabla de errores

ERROR	DESCRIPCIÓN
ERR (display 1) rot (display2)	Tiempo de subida o bajada del motor superior al tiempo configurado por defecto. En este modo de funcionamiento se bloquea la alimentación de las resistencias y el movimiento de los platos. Para restablecer las funciones apagar y volver a encender la máquina.
Err (display 1)	Termopar plato superior dañado o desconectado. En este modo de funcionamiento se bloquea la alimentación a la resistencia pero no el movimiento de los platos.
Err (display 2)	Termopar plato inferior dañado o desconectado. En este modo de funcionamiento se bloquea la alimentación a la resistencia pero no el movimiento de los platos.

PIZZAFORM

FORMATRICE A CALDO PER PIZZE

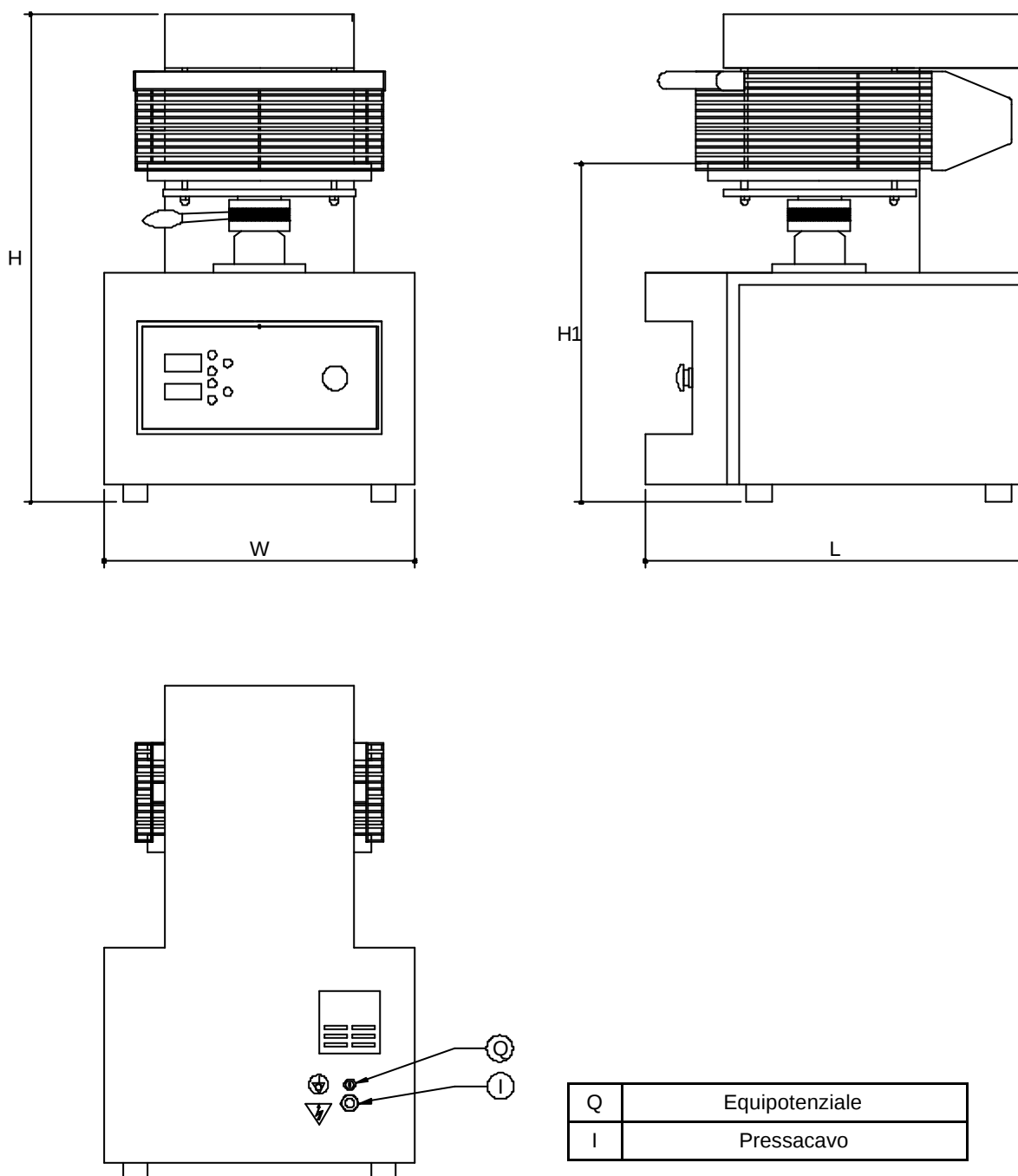
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE



Sommario

I. SCHEMA DI INSTALLAZIONE.....	4
II. SCHEMI ELETTRICI.....	5
1. Schema elettrico AC 3-N-400 50/60 Hz.....	5
2. Schema elettrico AC 3-230 50/60 Hz.....	6
3. Schema elettrico AC 230 50/60 Hz.....	7
4. Dati elettrici	8
III. CARATTERISTICHE GENERALI.....	9
1. Descrizione apparecchiatura.....	9
2. Avvertenze generali.....	9
3. Salvaguardia dell'ambiente.....	9
IV. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	10
1. Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive.....	10
2. Posizionamento.....	10
3. Collegamento elettrico.....	10
4. Verifica del funzionamento.....	10
V. ISTRUZIONI PER L'USO.....	11
1. Descrizione pannello comandi.....	11
2. Accensione, impostazione parametri, spegnimento.....	12
3. Prima accensione della macchina.....	12
4. Consigli per l'uso.....	12
5. Avvertenze.....	13
6. Funzione conta battute.....	13
VI. MANUTENZIONE.....	14
1. Pulizia e cura.....	14
2. Posizionamento componenti principali.....	14
3. Risoluzione problemi.....	14
4. Tabella errori.....	15
5. Lista ricambi.....	16
6. Esploso.....	17

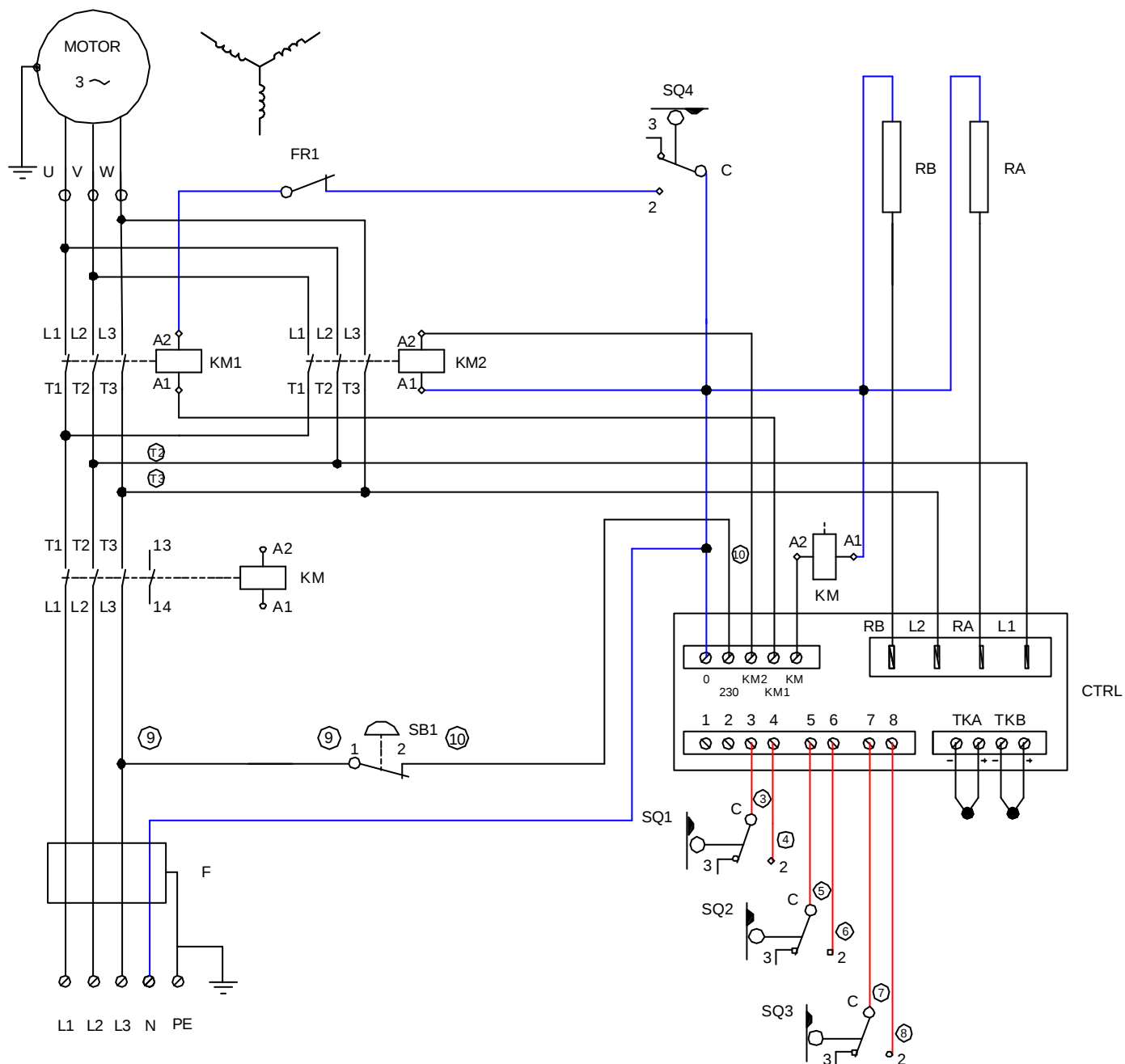
I. SCHEMA DI INSTALLAZIONE



MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE mm				PESO NETTO
	W	L	H	H1	
PZF/30	500	610	770	550	143
PZF/35	500	610	770	550	147
PZF/40	550	710	845	600	186
PZF/45	550	710	845	600	191
PZF/50	550	710	845	600	196

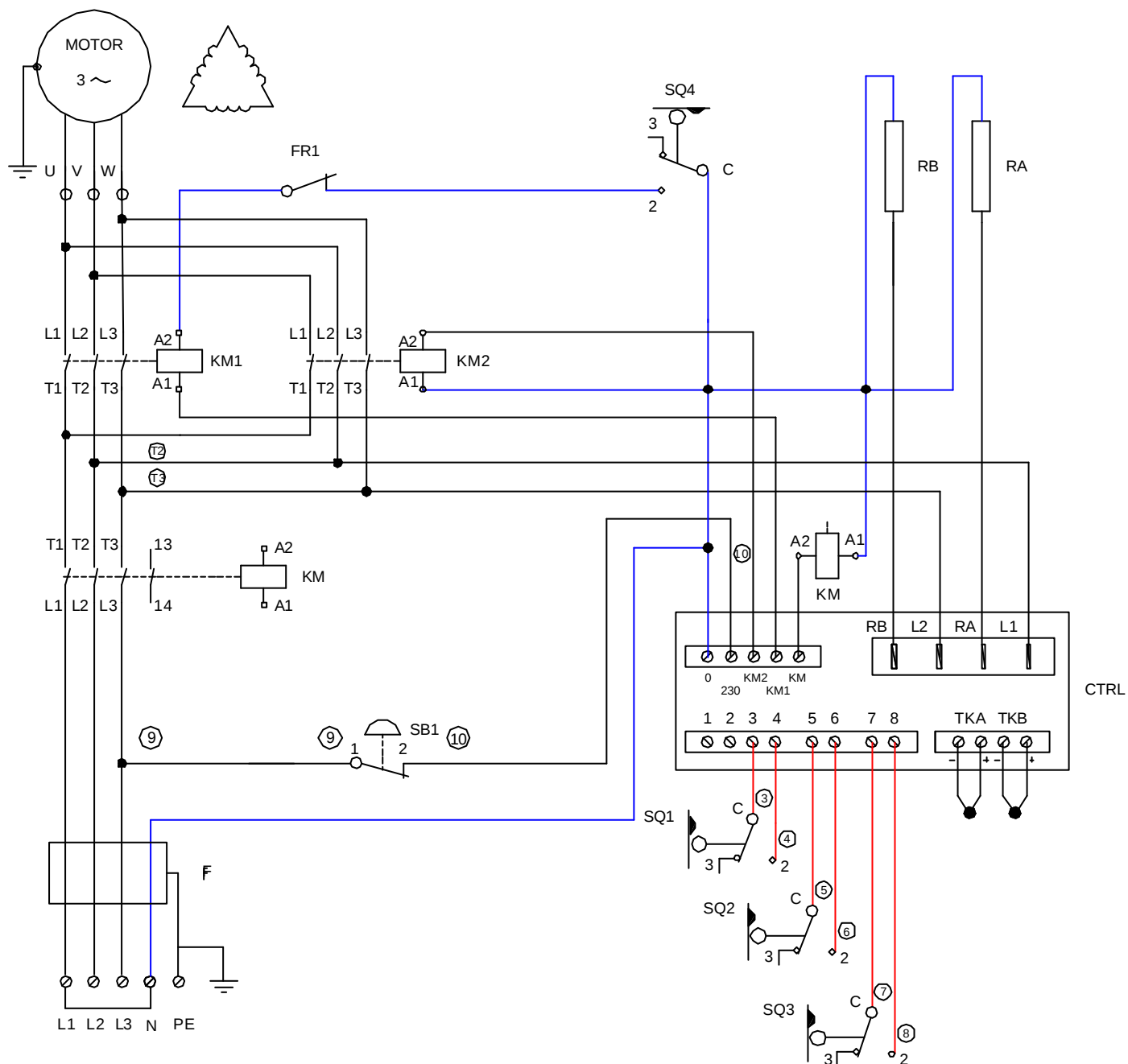
II. SCHEMI ELETTRICI

1. Schema elettrico AC 3-N-400 50/60 Hz



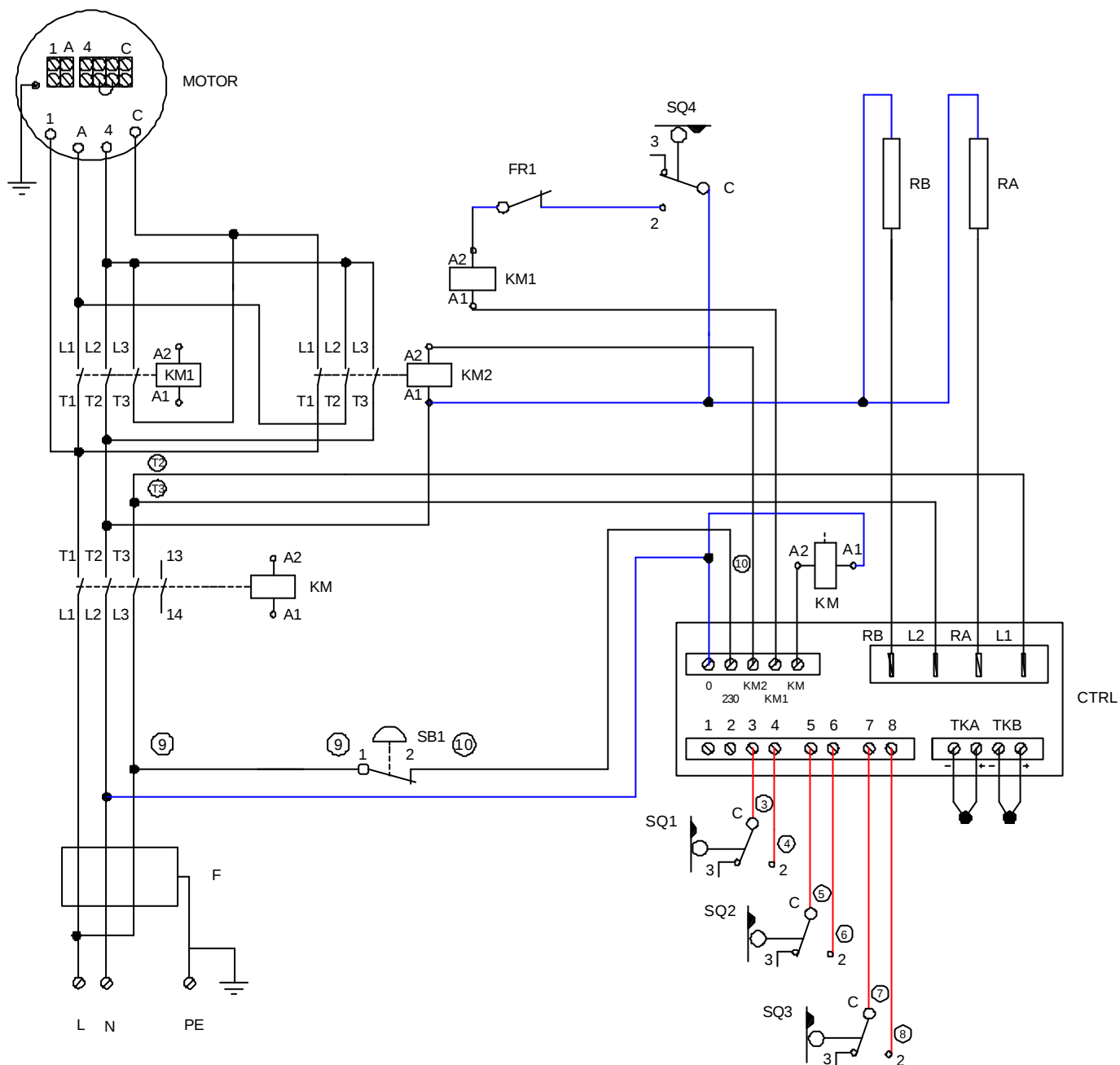
CTRL	Scheda di controllo	RB	Resistenza inferiore
KM	Teleruttore generale	RA	Resistenza superiore
KM1	Teleruttore di chiusura	SQU1	Microinterruttore sicurezza
KM2	Teleruttore di apertura	SQU2	Microinterruttore chiusura
SB1	Pulsante OFF	SQU3	Microinterruttore apertura
FR	Protezione termica interna	SQU4	Microinterruttore sicurezza

2. Schema elettrico AC 3-230 50/60 Hz



CTRL	Scheda di controllo	RB	Resistenza inferiore
KM	Teleruttore generale	RA	Resistenza superiore
KM1	Teleruttore di chiusura	SQU1	Microinterruttore sicurezza
KM2	Teleruttore di apertura	SQU2	Microinterruttore chiusura
SB1	Pulsante OFF	SQU3	Microinterruttore apertura
FR	Protezione termica interna	SQU4	Microinterruttore sicurezza

3. Schema elettrico AC 230 50/60 Hz



CTRL	Scheda di controllo	RB	Resistenza inferiore
KM	Teleruttore generale	RA	Resistenza superiore
KM1	Teleruttore di chiusura	SQU1	Microinterruttore sicurezza
KM2	Teleruttore di apertura	SQU2	Microinterruttore chiusura
SB1	Pulsante OFF	SQU3	Microinterruttore apertura
FR	Protezione termica interna	SQU4	Microinterruttore sicurezza

4. Dati elettrici

MODELLO	VOLTAGGIO	ASSORBIMENTO Kw	AMPERE	CAVO DI ALLACCIAMENTO
PZF/30	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/35	AC 230 V	3.8	17.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm ²
PZF/40	AC 230 V	5.2	24.0	3x2.5 mm ²
	AC 3 230 V		23.0	4x2.5 mm ²
	AC 3 N 400 V		12.0	5x1.5 mm ²
PZF/45	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²
PZF/50	AC 230 V	6.0	27.5	3x4 mm ²
	AC 3 230 V		26.0	4x4 mm ²
	AC 3 N 400 V		13.5	5x1.5 mm ²

N.B. 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.

III. CARATTERISTICHE GENERALI

1. Descrizione apparecchiatura

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

Le caratteristiche generali di questa serie di macchine sono le seguenti:

- Telaio portante in ferro spessore 20 mm.
- Carrozzeria in acciaio inossidabile.
- Motore autofrenante con protezione termica incorporata.
- Piatti cromati a spessore con svasatura perimetrale.
- Controllo elettronico della temperatura e del tempo di contatto dei piatti.
- Dispositivi di sicurezza a norme CE.

Per avere le caratteristiche specifiche del proprio modello consultare la tabella dati tecnici (pagina 4).

2. Avvertenze generali

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente questo manuale in quanto vi sono contenute importanti informazioni tecniche per la sicurezza durante l'installazione, l'uso e la manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato presso la ditta utilizzatrice e messo a disposizione di coloro che provvedono all'uso o alla manutenzione dell'apparecchiatura stessa.
- L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- La macchina è stata concepita per la spianatura di palline di pasta per pizza; ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato e deve essere sorvegliata durante il funzionamento.
- Durante l'uso le superfici dei piatti diventano calde, si raccomanda particolare prudenza.
- 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 eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- L'apparecchiatura non deve essere sottoposto a getti d'acqua diretti o a pressione.
- Il mancato rispetto di quanto sopra specificato può compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e il conseguente decadimento di ogni forma di garanzia.

3. Salvaguardia dell'ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate per ottenere prestazioni e rendimenti ottimizzati. Tuttavia per ridurre ulteriormente i consumi energetici si consiglia di evitare di usare per lungo tempo l'apparecchiatura a vuoto (per esempio effettuare il preriscaldamento solo mezz'ora prima dell'utilizzo). Si consiglia inoltre di utilizzare per la pulizia dell'apparecchiatura prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

Per quanto riguarda i materiali dell'imballo, sono tutti compatibili con l'ambiente e possono essere conservati senza pericolo o smaltiti negli appositi centri di smaltimento rifiuti.

Anche l'apparecchiatura alla fine del suo ciclo di vita può essere riciclata, essendo costituita per più del 90% da materiali metallici.

Evitate quindi di disperderla nell'ambiente.

IV. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive

Durante l'installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- Norme di legge vigenti in materia.
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali.
- Normative sugli impianti elettrici.
- Norme antinfortunistiche vigenti.

2. Posizionamento

Scaricare la macchina per mezzo di adeguate attrezzature meccaniche di sollevamento.

Sballare la macchina e togliere con cura la pellicola protettiva.

Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarle con un solvente adatto e non corrosivo.

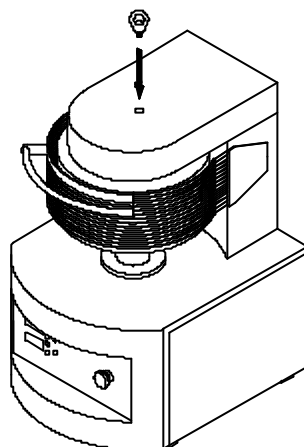
Smaltire i resti dell'imballo seguendo le prescrizioni di legge vigenti in materia.

Controllare che la macchina sia in buono stato e non presenti vizi o rotture, in caso contrario avvisare la casa produttrice per le procedure da seguire.

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.4).

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.



3. Collegamento elettrico

Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

La targhetta dati tecnici, posta sul retro della macchina, 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 o superiore. Per effettuare questa operazione togliere il pannello laterale sinistro della macchina, collegare il cavo alla morsetteria e fermarlo con l'apposito pressacavo situato sul retro del apparecchio stesso.

Collegare la macchina a terra ed inserirla nel circuito equipotenziale; il morsetto atto a tale scopo si trova sul retro della macchina, ed è contraddistinto dal simbolo internazionale ⚡.

Installare a monte dell'apparecchio, nelle sue immediate vicinanze e in un luogo facilmente accessibile, un interruttore generale automatico magnetotermico differenziale onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

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

4. Verifica del funzionamento

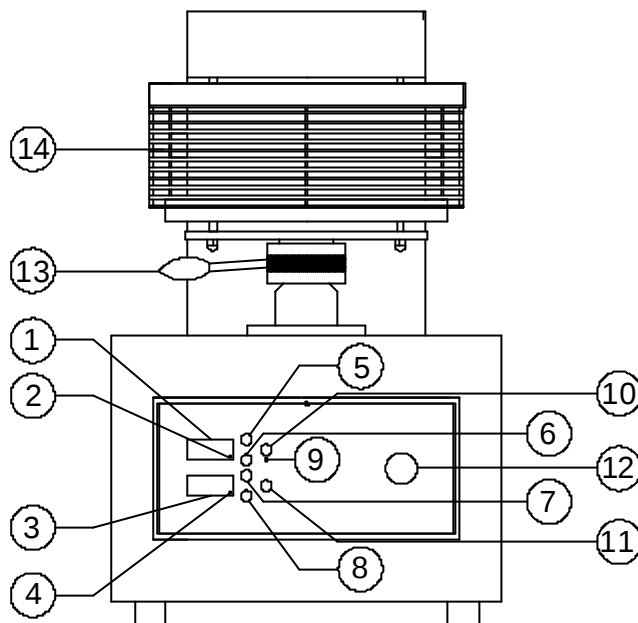
Mettere in funzione la macchina seguendo le istruzioni presenti nel paragrafo **"Accensione, impostazione parametri, spegnimento"**.

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.

V. ISTRUZIONI PER L'USO

1. Descrizione pannello comandi

Il pannello comandi, situato sulla parte anteriore della macchina, è così composto:



- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Display | : 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 | : visualizza la temperatura reale e impostata del piatto inferiore. |
| 4. Led display 2 | indica l'accensione della resistenza del piatto inferiore. |
| 5. Tasto + | : aumenta la temperatura impostata del piatto superiore e il tempo di contatto dei piatti. |
| 6. Tasto - | : diminuisce la temperatura impostata del piatto superiore e il tempo di contatto dei piatti. |
| 7. Tasto + | : aumenta la temperatura impostata del piatto inferiore. |
| 8. Tasto - | : diminuisce la temperatura impostata del piatto inferiore. |
| 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. |
| 12. Tasto 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. |

2. Accensione, impostazione parametri, spegnimento

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.

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 riposta alla riaccensione successiva.

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 tasto (5) e (6) fino al raggiungimento del tempo desiderato.

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.

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.

2. Prima accensione della macchina

Prima della consegna al cliente, la macchina 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 dei piatti fino ad un valore di 150 °C mantenendolo per almeno 1 ora.

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

Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.

4. Consigli per l'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 DI POSIZIONARE LA PALLINA, LIEVEMENTE INFARINATA, ESATTAMENTE AL CENTRO DEL PIATTO INFERIORE.

5. Avvertenze

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.

6. Funzione conta battute

Con la scheda in posizione OFF e la macchina alimentata, ovvero con il pulsante a fungo 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) unità.

Il contatore viene aggiornato ogni cinque battute.

VI. MANUTENZIONE

1. Pulizia e cura

Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica e aspettare che i piatti si raffreddino.

ATTENZIONE: non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione!

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

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

2. Posizionamento componenti principali

Per accedere ai componenti elettrici togliere i pannelli laterali e il pannello frontale.

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

3. Risoluzione problemi

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONE
La pasta si attacca sui piatti	La temperatura dei piatti è troppo bassa	Verificare la temperatura impostata sui termostati e se è il caso alzarla fino a 150°/160° c
La forma del disco di pasta non è perfettamente circolare	La pallina non è stata posizionata al centro del piatto. La forma della pallina non è sferica. La temperatura dei piatti è troppo bassa.	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
Il disco di pasta si ritira dopo la schiacciatura	La pallina di pasta non è sufficientemente lievitata. La temperatura della pallina di pasta è troppo bassa.	Fare lievitare maggiormente la pasta collocandola in un luogo caldo.
Il disco di pasta non ha la dimensione desiderata	La regolazione dello spessore dei piatti non è corretta. La regolazione del timer non è corretta.	Diminuire o aumentare la distanza fra i piatti. Diminuire o aumentare il tempo di contatto dei piatti.
Si creano delle bolle sulla superficie della pizza durante la cottura	La lievitazione della pasta non è ottimale.	Forare il disco di pasta prima della farcitura con un forapasta.

4. Tabella errori

ERRORE	DESCRIZIONE
ERR (display 1) rot (display2)	Tempo di salita o discesa del motore superiore al tempo impostato di default. In questa modalità viene bloccata l'alimentazione alle resistenze e la movimentazione dei piatti. Per ripristinare le funzioni spegnere e riaccendere la macchina.
Err (display 1)	Termocopia piatto superiore guasta o scollegata. In questa modalità viene bloccata l'alimentazione alla resistenza, ma non la movimentazione dei piatti.
Err (display 2)	Termocopia piatto inferiore guasta o scollegata. In questa modalità viene bloccata l'alimentazione alla resistenza, ma non la movimentazione dei piatti.