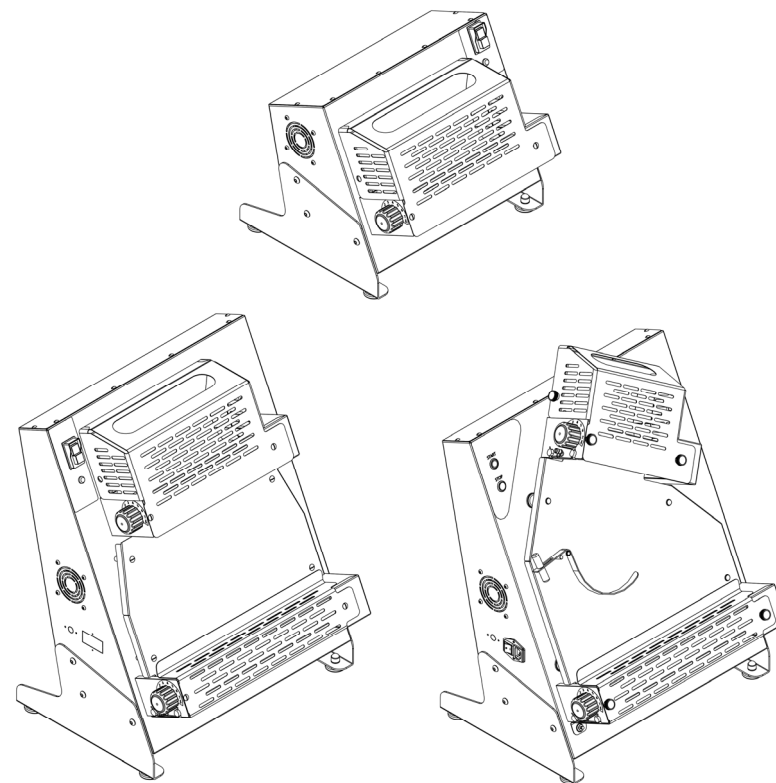


**CENTRE D'ASSISTANCE
REVENDEUR AUTORISÉ**

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN



Ed. 01/2020 - ver. 002

**Laminoir à pizza
32/1 - 32/2
42/2 - 42 RP**

lubrification des arbres et des trous des rouleaux avec de l'huile de paraffine.
Remonter enfin toutes les pièces et les fixer en procédant en sens inverse du démontage.

CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - Généralités

ATTENTION ! Avant toute opération d'entretien, il faut **débrancher la fiche du secteur pour isoler totalement l'appareil du reste de l'installation.**

7.2 - Câble d'alimentation

Contrôler périodiquement l'état d'usure du câble et appeler éventuellement le « CENTRE D'ASSISTANCE » pour le remplacer.

CHAP. 8 - DÉMOLITION

8.1 - Mise hors service

En cas de mise hors service de l'appareil, quel qu'en soit le motif, s'assurer que personne ne peut plus l'utiliser : **débrancher et couper les connexions électriques.**

8.2 - Élimination

Une fois mis hors service, l'appareil peut être éliminé en toute tranquillité. Pour une élimination correcte de l'appareil, s'adresser à une société spécialisée en séparant soigneusement les différents matériaux des composants.

8.3 - DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques



Conformément à l'art.13 du Décret législatif italien du 25 juillet 2005, n°151 « Transposition des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction et à l'utilisation des substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets ».

Le symbole de la poubelle barrée présent sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa durée de vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets.

Le tri sélectif du présent appareil arrivé en fin de vie est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se débarrasser du présent appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée pour permettre le tri sélectif de l'appareil en fin de vie.

Le tri sélectif adéquat de l'appareil, pour qu'il soit ensuite démantelé et destiné au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec la préservation de l'environnement, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise le réemploi et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil est composé. L'élimination abusive de l'appareil par son détenteur entraîne l'application de sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

CHAP. 6 - NETTOYAGE DU LAMINOIR À PIZZA

ATTENTION ! Avant toute opération de nettoyage, il faut débrancher la fiche du secteur pour isoler totalement l'appareil du reste de l'installation.

6.1 - Généralités

- L'appareil doit être nettoyé avec des détergents courants neutres à température ambiante, à l'aide d'un chiffon imbibé.
- Le nettoyage de l'appareil est une opération à effectuer scrupuleusement sur toutes les pièces qui entrent en contact avec les ingrédients.
- Ne pas utiliser de jets d'eau ou de nettoyeurs haute pression.
- Ne pas utiliser d'outils, de brosses ou tout autre objet pouvant endommager la surface de l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil ou des pièces de l'appareil au lave-vaisselle.
- N'utiliser en aucun cas des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs.

Procéder au nettoyage après toute utilisation conformément aux règles d'hygiène et pour assurer le bon état de fonctionnement de l'appareil.

A l'aide d'un pinceau approprié procéder en premier lieu à l'élimination de tous résidus de farine et de pâte. Retirer de leur emplacement les deux protections et les deux toboggans, décrocher les ressorts, retirer les racleurs puis tourner la poignée pour obtenir une ouverture maximale des rouleaux. Nettoyer soigneusement l'appareil ainsi que toutes ses pièces y compris celles qui ont été démontées à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imbibé d'eau et de détergent.

Rincer juste ce qu'il faut pour éliminer complètement toute trace de détergent.

Essuyer avec du papier essuie-tout à usage alimentaire, puis passer un chiffon propre et doux imbibé d'un désinfectant spécial pour appareils à usage alimentaire d'abord sur les surfaces au contact de la pâte et ensuite sur tout l'appareil.

ATTENTION ! Dans la version PLUS le toboggan est en ACIER INOX 430 céramique, Celui-ci, muni d'aimants, est facile à retirer, ce qui simplifie le nettoyage du toboggan lui-même et de l'appareil, la dépose des racleurs s'avère ainsi plus simple. Les protège-mains sont équipés de petites poignées pour une dépose plus facile.

6.2 - Entretien

Avant de commencer tout cycle de travail, s'assurer que l'appareil est parfaitement propre surtout au niveau des surfaces au contact avec la pâte. Si nécessaire, procéder au nettoyage en suivant le mode d'emploi.

6.3 - Lubrification des arbres et des rouleaux

Il faut procéder une fois par an à la lubrification des arbres et des rouleaux.

Après avoir démonté les protections en plexiglas, les toboggans, les ressorts et les racleurs, il faut dévisser les vis de fixation de la partie arrière et enfin des supports.

Après avoir retiré les rouleaux et les joints, il faut nettoyer délicatement les rouleaux et les joints avec une éponge, de l'eau tiède et un détergent neutre à usage alimentaire.

Rincer juste ce qu'il faut et essuyer avec du papier essuie-tout. Procéder ensuite à la

PRÉAMBULE

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au client toutes les informations sur l'appareil et sur les normes qui s'y appliquent ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien qui en permettent une meilleure utilisation afin de préserver longtemps son bon fonctionnement.
- Ce manuel doit être remis aux personnes chargées de l'utilisation de l'appareil et de son entretien périodique.

TABLE DES MATIÈRES

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR L'APPAREIL	4
1.1 - Précautions générales	
1.2 - Dispositifs de sécurité de l'appareil	
1.3 - Description de l'appareil	
1.3.1 - Description générale	
1.3.2 - Caractéristiques de fabrication	
1.4 - Composition de l'appareil	
CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES	7
2.1 - Encombrement, poids, caractéristiques...	
CHAP. 3 - RÉCEPTION DE L'APPAREIL	8
3.1 - Expédition de l'appareil	
3.2 - Contrôle de l'emballage à la réception	
3.3 - Élimination de l'emballage	
CHAP. 4 - INSTALLATION	9
4.1 - Mise en place de l'appareil	
4.2 - Branchement électrique	
4.3 - Schémas électriques	
CHAP. 5 - UTILISATION DE L'APPAREIL	10
5.1 - Réglages	
5.1.1 - Réglage de l'épaisseur de pâte	
5.1.2 - Réglages du crochet à balancelle	
5.2 - Commandes version standard	
5.3 - Commandes version Plus	
5.4 - Démarrage de l'appareil	
5.5 - Utilisation de la commande à pédale (uniquement version PLUS)	
CHAP. 6 - NETTOYAGE DU LAMINOIR À PIZZA	14
6.1 - Généralités	
6.2 - Entretien	
6.3 - Lubrification des arbres et des rouleaux	
CHAP. 7 - ENTRETIEN	15
7.1 - Généralités	
7.2 - Câble d'alimentation	
CHAP. 8 - DÉMOLITION	15
8.1 - Mise hors service	
8.2 - Élimination	
8.3 - DEEE Déchets d'équipements électriques et électroniques	

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - Précautions générales

- Le laminoir à pizza ne doit être utilisé que par du personnel qualifié connaissant parfaitement les normes de sécurité indiquées dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, en prévoir la formation en temps utile.
- Ne pas utiliser le laminoir à pizza pour des utilisations autres que l'étirage de pâte à pizza souple.
- **Débrancher l'appareil du secteur avant son nettoyage et son entretien.**
- Avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'appareil, et de désactiver par conséquent ses dispositifs de protection, évaluer attentivement les risques résiduels.
- Au cours de l'entretien ou du nettoyage, se concentrer sur les opérations en cours.
- Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation ; un câble usé ou endommagé représente un grave danger de nature électrique.
- En cas de mauvais fonctionnement ou de soupçon d'un dysfonctionnement de l'appareil, ne pas l'utiliser et appeler le « Centre d'assistance ».
- Ne pas intervenir directement pour les réparations, il faut toujours s'adresser à des réparateurs agréés.
- L'utilisateur n'est en aucun cas autorisé à modifier l'appareil. Face à toute anomalie, contacter le fabricant.
- Toute tentative de démontage, modification ou altération d'un des composants de l'appareil de la part de l'utilisateur ou de personnel non autorisé comportera l'annulation de la certification, rédigée conformément à la directive basse tension **2006/42**, annulera la garantie et déchargera le fabricant de toute responsabilité sur le produit.
- Le fabricant décline en outre toute responsabilité dans les cas suivants :
 - ⇒ utilisation impropre ou altération de l'appareil par du personnel insuffisamment formé ;
 - ⇒ défaut d'entretien ou entretien incorrect ;
 - ⇒ utilisation de pièces détachées **non d'origine** et non spécifiques au modèle ;
 - ⇒ non-respect total ou partiel des instructions fournies dans ce manuel ;
 - ⇒ si les surfaces de l'appareil sont traitées avec des produits non adaptés.

1.2 - Dispositifs de sécurité de l'appareil

Les dispositifs de sécurité contre les risques de nature électrique et mécanique ont été prévus conformément aux directives **2014/35** et **2006/42**.

Le laminoir à pizza est équipé du dispositif NVR qui empêche tout redémarrage automatique après une coupure de courant. Équipé de carters de protection fixes des rouleaux. Dans la version PLUS, ils sont démontables et munis de micro-interrupteurs qui arrêtent l'appareil en cas de retrait du protège-mains.

Il existe toutefois des « **RISQUES RÉSIDUELS** » qu'il est impossible d'éliminer totalement. Indiqués dans ce manuel par le terme « **ATTENTION** », ils concernent le risque d'électrocution, d'écrasement dû aux rouleaux pendant le chargement du produit ou sa manipulation, et/ou pendant l'opération de nettoyage de l'appareil ou en cas d'utilisation inappropriée du produit.

d'environ 90° pour se préparer au passage successif dans les deux rouleaux inférieurs réglés précédemment (*Fig. n°2-3 lettre B*), le disque qui en sort a une forme satisfaisante mais pas optimale, procéder donc à sa finition à la main.

La version 42 RP **n'est pas équipée de crochet à balancelle** (*réf. 5 - Fig. n°3*), il faudra donc, après passage dans les rouleaux supérieurs, aider d'une main la pâte à descendre en la faisant tourner de 90° et en la préparant à passer dans les deux rouleaux inférieurs.

5.5 - Utilisation de la commande à pédale (uniquement version PLUS)

La commande à pédale n'est fournie que sur demande du client dans la version Plus. Ne pas confondre cette application avec la fonction OFF (*Fig. n°16 et 17*) de l'appareil elle sert exclusivement à limiter la consommation aux phases nécessaires. Pour relier cette commande à l'appareil, brancher le connecteur du câble de la pédale dans la prise sur le côté de l'appareil (*réf.7 - Fig.n°3*).

ATTENTION !

L'appareil fonctionne tout aussi normalement sans utilisation de la commande à pédale.

Démarrage par pédale :

Quand on appuie sur l'interrupteur de la pédale en position « **O** », l'appareil ne se met pas en marche, il reste en attente. Suite à une légère pression sur la commande à pédale, les rouleaux commencent à tourner et l'appareil est prêt à l'emploi (*Fig. n°18*).

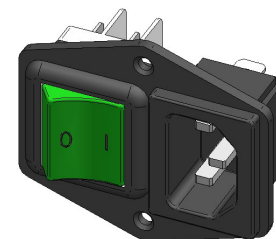


Fig. n°18

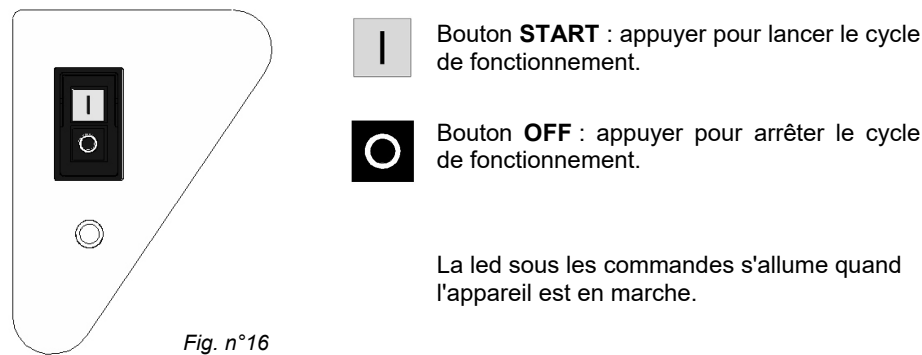
Arrêt momentané par pédale :

Si l'on soulève le pied de la commande à pédale, l'appareil s'arrête.

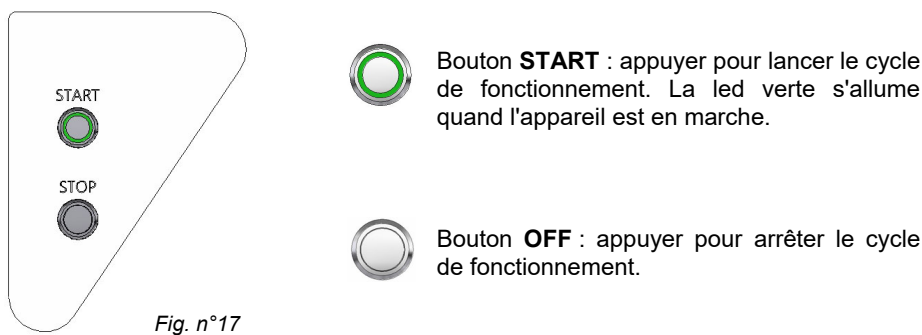
Une fois le travail terminé ou quand on s'éloigne de l'appareil, appuyer sur le bouton OFF (*Fig. n°16 et 17*).

Pour faire fonctionner l'appareil normalement sans pédale, appuyer sur l'interrupteur de la pédale en position « **I** ».

5.2 - Commandes version standard



5.3 - Commandes version Plus



Démarrer l'appareil à vide pour vérifier son bon fonctionnement.

ATTENTION !
Les rouleaux doivent avoir un mouvement frontal de haut en bas.

Cet appareil a été conçu et réalisé pour un usage purement alimentaire pour le laminage à froid de farines haute hydratation (pâte souple) et pour conserver les caractéristiques essentielles de la pâte inaltérées.

5.4 - Démarrage de l'appareil

Quand on appuie sur le bouton START, l'appareil actionne le mouvement des deux rouleaux et est prêt à passer à la phase opérationnelle.

Avant d'introduire la boule de pâte dans l'ouverture, légèrement farinée et levée (au moins 6-8 heures), écraser en forme de coin le bord de la pâte pour simplifier son introduction (Fig. n°1-2-3 lettre A) dans les deux rouleaux supérieurs. Ouvrir à l'aide de la poignée prévue (Fig. n°13) les rouleaux supérieurs jusqu'à la position désirée. A la sortie, la pâte subit une première réduction d'épaisseur et prend une forme ovale. En glissant ensuite sur le crochet à balancelle elle pivote en sens transversal

1.3 - Description de l'appareil

1.3.1 - Description générale

Le laminoir à pizza a été conçu et réalisé par notre entreprise afin de garantir: la robustesse et la stabilité de tous ses composants ;

- une hygiène maximale, obtenue grâce à une sélection minutieuse des matériaux qui entrent en contact avec les aliments ;
- une sécurité maximale lors de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien ;
- température de fonctionnement comprise entre 15°C et 45°C.

1.3.2 - Caractéristiques de fabrication

Le laminoir à pizza est entièrement construit en acier inox AISI, ce qui garantit un maximum d'hygiène et une résistance aux attaques des acides et des sels, en plus d'une excellente résistance à l'oxydation. Deux rouleaux en matériau à usage alimentaire PE 300, sont actionnés par une vis sans fin. Dans la version PLUS le toboggan est en acier AISI 430 émaillé, démontable manuellement pour simplifier le nettoyage de l'appareil. Il est également possible d'ajouter une commande à pédale **marche-arrêt** à brancher à la prise prévue. (Version PLUS-en option).

1.4 - Composition de l'appareil

Mod.32/1

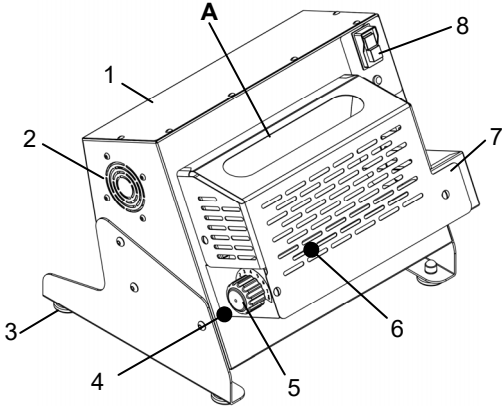


Fig. n°1

LÉGENDE			
1	Structure	5	Bouton de réglage
2	Ventilateur de refroidissement	6	Rouleaux
3	Pied	7	Protection des rouleaux
4	Racleurs	8	Commandes/ led d'allumage

Mod. 42 RP

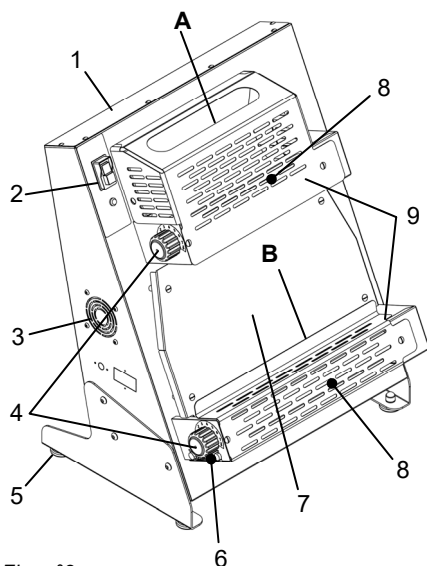


Fig. n°2

LÉGENDE

1	Structure
2	Commandes/ led d'allumage
3	Ventilateur de refroidissement
4	Bouton de réglage
5	Pied
6	Racleurs
7	Toboggan
8	Rouleaux
9	Protection des rouleaux

Mod. 32/2 - 42/2 PLUS

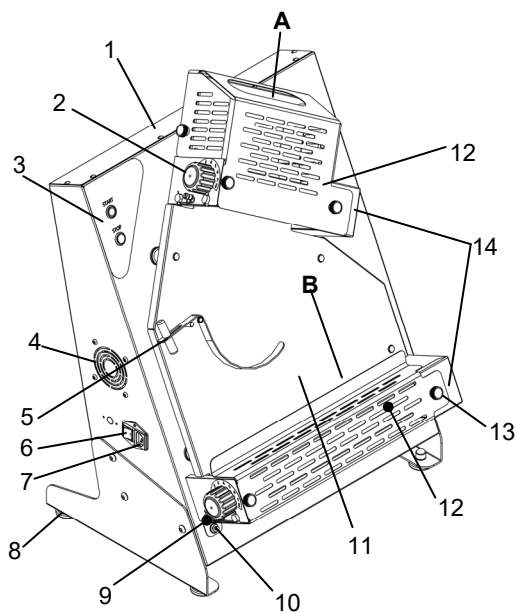


Fig. n°3

LÉGENDE

1	Structure
2	Bouton de réglage
3	Commandes
4	Ventilateur de refroidissement
5	Crochet à balancelle
6	Commande activation pédale
7	Entrée pédale
8	Pied
9	Racleurs
10	Micro
11	Toboggan
12	Rouleaux
13	Bouton verrouillage protection
14	Protection des rouleaux

A= Entrée pâte rouleaux supérieurs
B= Entrée pâte rouleaux inférieurs

ATTENTION !

Pour éviter le déchirement de la pâte ou pour éviter qu'elle devienne collante, procéder à un seul passage entre les rouleaux.

5.1.2- Réglages du crochet à balancelle

Ce réglage permet de varier la vitesse de rotation de la pâte. En dévissant la vis de blocage, il est possible de modifier la position du contrepoids et par conséquent sa sensibilité selon son positionnement dans la fente du crochet à balancelle.

Sensibilité maximale :

- positionner le contrepoids à l'intérieur de la fente ;
- conseillée pour faibles grammages (Fig. n°12).

Fig. n°12

Sensibilité moyenne :

- positionner le contrepoids au centre de la fente ;
- conseillée pour des grammages moyens (Fig. n°13).

Fig. n°13

Sensibilité minimale :

- positionner le contrepoids à l'extérieur de la fente ;
- conseillée pour de hauts grammages (Fig. n°14).

Fig. n°14

Une fois le réglage effectué, verrouiller le contrepoids en revissant la vis.

Pour obtenir un bon format de disque, il faut absolument adapter la sensibilité du crochet à balancelle aux variations de poids de la pâte, de manière à modifier la position de cette dernière et la faire passer de la position verticale à une position parfaitement horizontale avant son entrée dans les rouleaux inférieurs.

ATTENTION !

S'assurer que le crochet à balancelle, en position de repos, retourne toujours en position haute (Fig. n°15).

Crochet à balancelle au repos

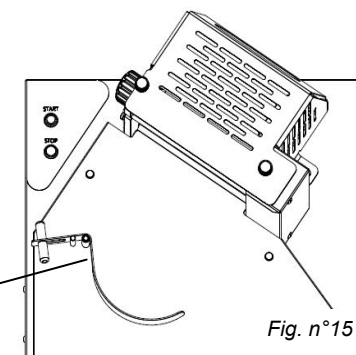


Fig. n°15

Mod. PLUS

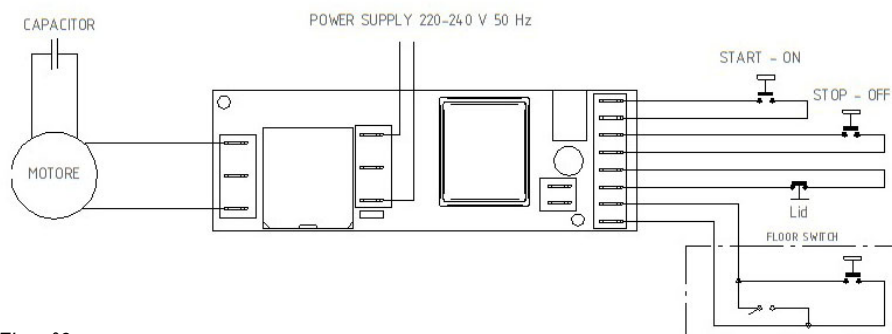


Fig. n°9

CHAP. 5 - UTILISATION DE L'APPAREIL

5.1 - Réglages

ATTENTION !

Tous les réglages (bouton de réglage et crochet à balancelle) doivent être effectués quand l'appareil est à l'arrêt.

Les réglages suivants sont purement indicatifs car il existe plusieurs variables possibles : caractéristiques de la pâte, poids, épaisseur et forme de la pâte.

5.1.1 - Réglage de l'épaisseur de pâte

Les réglages sont effectués au moyen de la poignée en plastique, ils permettent de régler l'espace entre les rouleaux par rotation de celle-ci, dont le verrouillage est obtenu par un picot d'arrêt.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de varier les réglages entre les rouleaux inférieurs et les rouleaux supérieurs.

L'épaisseur est modifiée selon le sens de rotation du bouton (Fig. n°10) :

- **Épaisseur minimale (0)** tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- **Épaisseur maximale (6)** tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

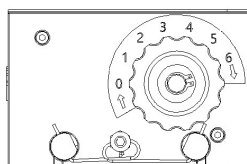


Fig. n°10

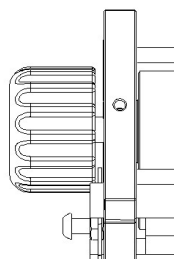


Fig. n°11

Pour effectuer l'opération de réglage, il faut que l'opérateur tire légèrement la poignée vers lui (Fig. n° 11) de manière à actionner le ressort et pouvoir régler les rouleaux.

CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

2.1 - Encombrement, poids, caractéristiques...

Fig. n°4 et 5 - Dimensions et encombrements maximum de l'appareil.

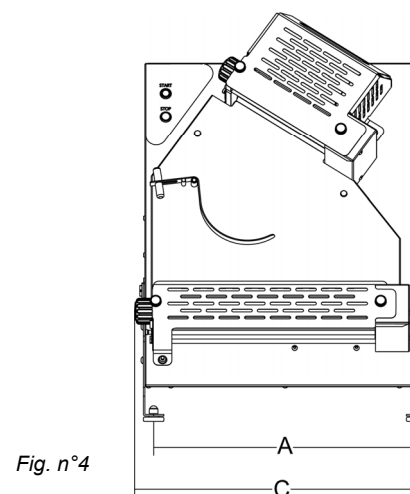


Fig. n°4

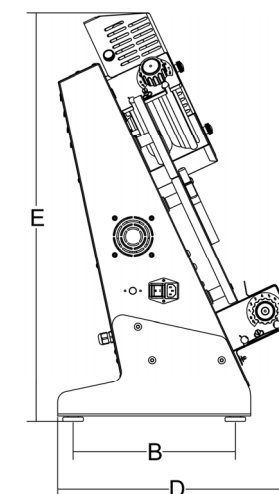


Fig. n°5

Modèle	32/1	32/2	42/2	42 RP
Puissance	240 watt / 0,33 Hp			
Alimentation	230V 50/60 Hz F+N			
Tours moteur	1400 r.p.m			
Tours rouleaux	96 r.p.m			
A	mm 411	mm 411	mm 511	mm 511
B	mm 315	mm 315	mm 315	mm 315
C	mm 470	mm 470	mm 570	mm 570
D	mm 460	mm 460	mm 460	mm 460
E	mm 390	mm 715	mm 800	mm 690
Niveau de bruit	db ≤ 70			
Poids net	Kg 29	Kg 40,5	Kg 47,5	Kg 48,5
Dimensions de l'emballage	750x400x510		750x580x1005	
Poids brut	Kg 32	Kg 52,5	Kg 59,5	Kg 60,5

ATTENTION!

Les caractéristiques électriques de l'appareil figurent sur une plaquette appliquée au dos de ce dernier. Avant d'effectuer le branchement, voir le point « **Branchement électrique** ».

CHAP. 3 - RÉCEPTION DE L'APPAREIL

3.1 - Expédition de l'appareil (voir Fig. n°6)

Les appareils sont expédiés de nos entrepôts après avoir été soigneusement emballés.

L'emballage se compose des éléments suivants :

- palette en bois ;
- boîte externe robuste en carton avec rembourrages latéraux éventuels ;
- l'appareil ;
- le présent manuel.

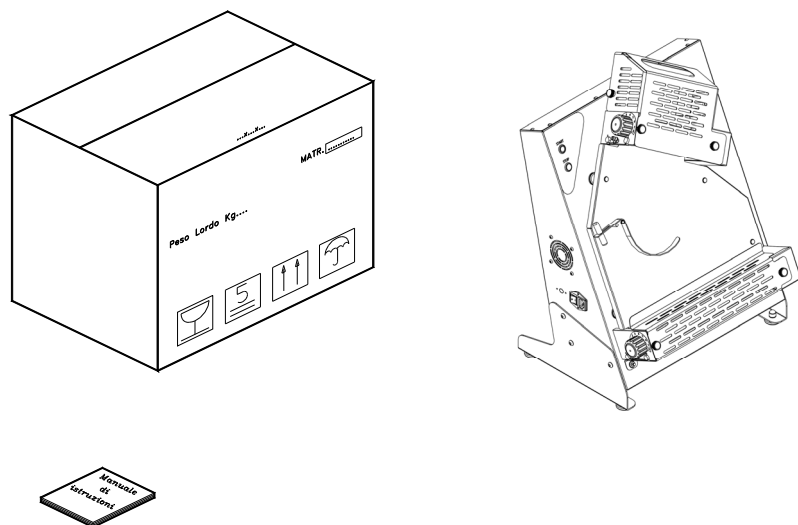


Fig. n°6

3.2 - Contrôle de l'emballage à la réception

À la réception de l'appareil, en contrôler attentivement l'emballage de manière à s'assurer qu'il n'a subi aucune détérioration durant le transport. Dans le cas contraire, communiquer au transporteur les dommages constatés (signes de mauvais traitements, chocs ou chutes) dans les trois jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents et rédiger un rapport précis sur les éventuels dommages subis par l'appareil.

3.3 - Élimination de l'emballage

Les composants de l'emballage (carton, feillard plastique et mousse polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains, raison pour laquelle ils peuvent être éliminés sans aucune difficulté.

Si l'appareil est installé dans des pays prévoyant des normes particulières, éliminer les emballages conformément aux normes en vigueur.

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - Mise en place de l'appareil

Positionner le laminoin à pizza sur un plan solide à environ 80 cm du sol, sur une surface lisse non glissante, en le gardant à au moins 10 cm de distance de murs ou de surfaces de quelque nature qu'ils soient pouvant entraver la ventilation. Placer l'appareil loin de sources de chaleur ou d'humidité. Retirer enfin le film de protection en évitant toute utilisation d'outils pouvant endommager les surfaces. Nettoyer soigneusement l'appareil pour le débarrasser de tout résidu de fabrication avant de l'utiliser.

4.2 - Branchement électrique

Le laminoin à pizza est doté d'un câble d'alimentation d'une section de 3x1,5 mm² et d'une longueur de 1,5 m, ainsi que d'une fiche Shuko 16 A. Brancher l'appareil à une tension de 230 Volts 50 Hz en interposant un différentiel magnétothermique de 0,03 A. Vérifier que le système de terre fonctionne parfaitement.

S'assurer en outre que les données techniques et de série de la plaquette correspondent bien à celles qui figurent sur les documents de livraison et d'accompagnement, et que l'interrupteur et la prise sont facilement accessibles durant l'utilisation de l'appareil (voir Fig. n°7).

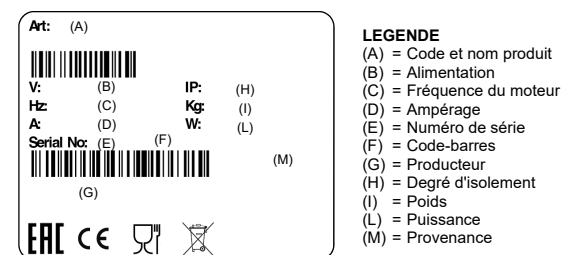


Fig. n°7

4.3 - Schémas électriques

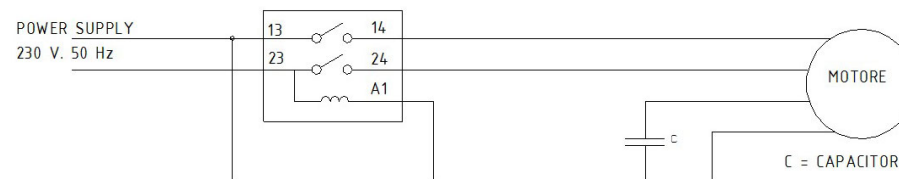


Fig. n°8