

PPFZ33

PPFZ45

Manuale di installazione, uso e manutenzione
Manual for installation, use and maintenance
Manual de instalación, uso y manutenzione
Notice d'installation, d'utilisation et d'entretien
INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND INSTANDHALTUNGSHANDBUCH

INHALTSVERZEICHNIS

1.	EINFÜHRUNG	5
2.	VERWENDUNG DIESES HANDBUCHS	6
3.	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	8
3.1.	Produktidentifizierung	8
3.2.	Einhaltung der Richtlinien	8
3.3.	Vorgesehene Nutzung	8
3.4.	Technische Spezifikationen	8
4.	AUFSTELLUNG.....	9
4.1.	Kontrolle bei der Übergabe	9
4.2.	Wahl des Aufstellungsortes	9
4.3.	Transport	10
4.4.	Elektrische Anschlüsse	10
4.5.	Funktionsüberprüfung	11
4.5.1.	<i>Überprüfung der erfolgten Einschaltung der Anlage</i>	<i>11</i>
4.5.2.	<i>Überprüfung der Funktionsfähigkeit.....</i>	<i>11</i>
4.5.3.	<i>Überprüfung des Aus- und Einschaltungsmodus.....</i>	<i>12</i>
5.	FUNKTIONSWEISE UND NUTZUNG	13
5.1.	Vorbereitung des tipo di macchina für die Nutzung.....	13
5.2.	Beschreibung der Anlage.....	13
5.3.	Beschreibung der Bedienelemente	14
5.4.	Bedienung der Anlage	15
5.4.1.	<i>Allgemeine Hinweise.....</i>	<i>15</i>
5.4.2.	<i>Instandhaltung der Scheiben</i>	<i>16</i>
5.4.3.	<i>Einschalten der Anlage.....</i>	<i>16</i>
5.4.4.	<i>Inbetriebnahme.....</i>	<i>17</i>
5.4.5.	<i>Ausschaltung.....</i>	<i>17</i>
5.5.	Regelung	17
5.5.1.	<i>Regelung der Stärke.....</i>	<i>18</i>
5.5.2.	<i>Temperaturregelung</i>	<i>18</i>
5.5.3.	<i>Regelung der Schaltuhr</i>	<i>18</i>
5.6.	Programmierung des Thermostats.....	18
6.	SICHERHEITSHINWEISE.....	20
6.1	Verbote und Pflichten für die Verhütung von Unfällen.....	20
6.1.1.	<i>Warnhinweise für den Installateur.....</i>	<i>20</i>
6.1.2.	<i>Warnhinweise für den Nutzer.....</i>	<i>20</i>
6.1.3.	<i>Warnhinweise für die Wartungskraft.....</i>	<i>21</i>
7.	REINIGUNG UND WARTUNG	22
7.1.	Mögliche Störungen	23
7.1.1.	<i>Probleme mit dem erzielten Ergebnis</i>	<i>23</i>
8.	AUSSERBETRIEBNAHME UND VERSCHROTTUNG	25

TECHNISCHE ANHÄNGE

- A. Technische Eigenschaften
- B. Elektrische Schaltpläne
- C. Explosionszeichnungen.

1. EINFÜHRUNG

Die **DEVIL 33-45** sind Pizza-Pressen mit beheizten Scheiben in verschiedenen Größen und Modellen, die für die unterschiedlichen Anforderungen der Kunden entworfen wurden.

Sie wurden mit höchster Qualität entworfen und hergestellt, damit sie einen geringen Wartungsaufwand erfordern und eine lange Lebensdauer aufweisen.

Die Konstruktion wurde besonders sorgfältig vorgenommen. Die Verwendung von Edelstahl in der Maschinenstruktur und ihr einfacher Aufbau sorgen für eine unkomplizierte Reinigung und eine lange Lebensdauer.

Wir bedanken uns bei Ihnen dafür, dass Sie uns durch den Kauf dieses Produktes den Vorzug gegeben haben. Wir sind stolz darauf, Ihnen dieses Vertrauen zurückzugeben, indem wir uns, wie seit nunmehr einigen Jahrzehnten, für die Herstellung von qualitativ hochwertigen Produkten ohne unnötige und hinderliche Einschränkungen bei der Auswahl der besten Materialien einsetzen.

Um Ihnen eine bestmögliche Nutzung Ihrer neuen Pizza-Pressen zu ermöglichen, möchten wir Sie bitten, das vorliegende Handbuch aufmerksam zu lesen.

2. VERWENDUNG DIESES HANDBUCHS

 Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wichtige Informationen für die Sicherheit. Sie müssen sowohl von den Installateuren als auch vom Endnutzer und eventuellen Beschäftigten, die diese Maschine nutzen, gelesen werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden, die sich aus der mangelnden Einhaltung der in diesen Abschnitten aufgeführten Normen ergeben.

 Dieses Symbol, das an verschiedenen Stellen an der Maschine angebracht ist, dient dazu, den Nutzer auf das Bestehen folgender Gefahr hinzuweisen: „**ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE!**“.

 Dieses Symbol, das an verschiedenen Stellen an der Maschine angebracht ist, dient dazu, den Nutzer auf die vorhandene „Gefahr durch nicht isolierte Spannung“ im Inneren des Gehäuses des Produktes hinzuweisen, die hoch genug sein könnte, um ein Risiko für die Entstehung eines Brandes oder für Stromschläge bei Personen darzustellen.

 Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wichtige Informationen, um Handlungen zu vermeiden, die Schäden an der Maschine verursachen können. Es liegt im Interesse des Nutzers, auch diese Hinweise aufmerksam zu lesen.

 Es wird empfohlen, das vorliegende Installations- und Wartungshandbuch sorgfältig und in der Nähe der Maschine aufzubewahren, damit es einfach und schnell zu Rate gezogen werden kann. Beim Übergang des Gerätes auf einen anderen Besitzer muss das Handbuch die Maschine begleiten, da diese ohne das Handbuch nicht als vollständig und sicher betrachtet werden kann.

Notieren Sie sich die Kennnummer und das Revisionsdatum, die sich hinter dem Einband des Handbuchs befinden. Sollte dieses Exemplar verloren gehen oder zerstört werden, können Sie unter Angabe der oben genannten Daten ein neues Exemplar bestellen.

 Dieses Handbuch besteht aus mehreren Kapiteln. Sämtliche Kapitel müssen sowohl von den Installateuren und Wartungskräften als auch vom Endnutzer gelesen werden, um einen **sicheren Umgang** mit dem Produkt und die bestmöglichen Ergebnisse zu gewährleisten.

Nichtdestotrotz werden im Folgenden einige nützliche Hinweise für eine schnellere Konsultierung der verschiedenen Kapitel gegeben.

Kapitel 3 enthält die für die Maschine geltenden Bestimmungen und die Hinweise für deren ordnungsgemäße Nutzung.

Kapitel 4 enthält alle für die Aufstellung der Maschine notwendigen Informationen. Es richtet sich an das Fachpersonal, sollte im Voraus aber auch vom Endnutzer gelesen werden, damit dieser die Räumlichkeiten und die notwendigen Anlagen für den Betrieb der Maschine vorbereiten oder vorbereiten lassen kann.

Kapitel 5 und 6 sind an den Nutzer gerichtet, der den Umgang mit der Maschine erlernen muss. Sie führen den Nutzer durch die notwendigen Schritte für das Einschalten, die Nutzung und das Ausschalten der Maschine unter sicheren Bedingungen.

Kapitel 7 enthält alle notwendigen Informationen für die Reinigung und Wartung der Maschine, das heißt sämtliche Schritte, die der Nutzer durchführen muss, um sicherzustellen, dass die Maschine weiterhin unter sicheren Bedingungen arbeitet, dass angemessene Hygiene- und Gesundheitsbedingungen gewährleistet sind und dass stets optimale Ergebnisse erzielt werden.

Kapitel 8 enthält Informationen für den Fall, dass die Maschine außer Betrieb gesetzt wird.

Die technischen Anhänge enthalten die Eigenschaften für das spezifische Modell der Maschine und sämtliche Angaben, die für die Auswahl, Aufstellung und Nutzung benötigt werden könnten.

Sie dienen als Bezugspunkt, um sicherzustellen, dass die beabsichtigte Nutzung der Maschine unter die für sie vorhergesehene Verwendung fällt; zudem werden sie immer zu Rate gezogen, wenn der genaue Wert einer Größe im Zusammenhang mit der Maschine benötigt wird.

Dieses Kapitel enthält zudem eine Beschreibung der elektronischen Ausstattung, die mit der Maschine mitgeliefert wird sowie die Explosionszeichnungen der Maschine und eine Liste der Ersatzteile, um das Bestellen und Ersetzen eventuell beschädigter Teile zu vereinfachen.

 **Solche Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonen vorgenommen werden.**

 Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und die Handbücher zu aktualisieren, ohne dabei dazu verpflichtet zu sein, die vorherigen Produkte und Handbücher zu aktualisieren, außer in Ausnahmefällen.

3. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

3.1. Produktidentifizierung

Dieses Handbuch bezieht sich auf den sind Pizza-Pressen mit beheizten Scheiben **DEVIL 33-45**.

3.2. Einhaltung der Richtlinien

Der Pizza-Pressen mit beheizten Scheiben **DEVIL 33-45** trägt die gesetzlich vorgeschriebene -Kennzeichnung, welche die Einhaltung der folgenden europäischen Richtlinien garantiert:

2014/35/CE Niederspannungs-Richtlinie;

2014/30/CE Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit;

2006/42/CE Maschinenrichtlinie;

2011/65/CE Richtlinie Rohs 2;

Verordnung 1935/2004/CE Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

3.3. Vorgesehene Nutzung

Der Pizza-Pressen mit beheizten Scheiben **DEVIL 33-45** wurde ausschließlich für eine Nutzung im Lebensmittelbereich konzipiert. Sie wurde für die Verarbeitung von Teigen auf Basis von Getreidemehl entwickelt; der Haupteinsatzbereich sind dabei Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien.

 Es sind ausschließlich die oben angegebenen Einsatzbereiche und die für diese Maschinen vorgesehenen Aufbauten durch den Hersteller zugelassen: **Nutzen Sie die Maschine nicht auf andere Weise als angegeben.**

Der Pizza-Pressen mit beheizten Scheiben **DEVIL 33-45** ist für eine **gewerbliche Nutzung durch qualifiziertes Personal** vorgesehen.

 Der angegebene Einsatzbereich hat nur für Maschinen Gültigkeit, die hinsichtlich ihrer Struktur, Mechanik und Anlagetechnik vollständig funktionstüchtig sind.

3.4. Technische Spezifikationen

Für die technischen Spezifikationen wird auf folgende technische Anhänge am Ende dieses Handbuches hingewiesen:

- A. Technische Eigenschaften
- B. Elektrische Schaltpläne
- C. Explosionszeichnungen.

4. AUFSTELLUNG

⚠ ACHTUNG: Die folgenden Anweisungen für die Aufstellung dürfen nur durch das für die Installation und Wartung von Elektronikgeräten qualifizierte Personal ausgeführt werden. Eine Installation durch nicht qualifiziertes Personal könnte Schäden an der Maschine oder an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen.

Sollten für die Aufstellung der Maschine Änderungen oder Ergänzungen bei den Elektroinstallationen des Gebäudes notwendig sein, muss derjenige, der diese Veränderungen durchführt, den Nachweis erbringen, dass die Arbeiten in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften des Landes, in dem die Installationen vorgenommen wurden, stattgefunden haben.

4.1. Kontrolle bei der Übergabe

Sofern nicht anders vereinbart, werden die Produkte in entsprechendem Material, das diese vor Stößen während des Transports schützt, sorgfältig verpackt und dem Transporteur in einem optimalen Zustand übergeben.

Wir empfehlen jedoch, die Verpackung bei Lieferung auf Anzeichen von Schäden zu prüfen. Sollte dies der Fall sein, lassen Sie es auf dem Lieferschein notieren, der vom Fahrer unterschrieben werden muss.

Sobald die Maschine ausgepackt ist, sollte überprüft werden, ob Schäden vorhanden sind.

Im Inneren der Verpackung befinden sich neben der Maschine zudem die Gebrauchsanweisung und die Konformitätserklärung.

Beachten Sie, dass der Transporteur im Falle von Schäden an der Maschine und/oder fehlenden Teilen Reklamationen nur innerhalb von 15 Tagen ab Lieferdatum akzeptiert und dass der Hersteller nicht für die während des Transports seiner Produkte entstandenen Schäden haftet. Wir stehen Ihnen jedoch zur Verfügung, um Ihnen bei der Einreichung Ihrer Reklamation behilflich zu sein.

⚠ Versuchen Sie im Falle von Schäden nicht, die Maschine zu benutzen, sondern wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal.

4.2. Wahl des Aufstellungsortes

Ein guter, sicherer und langanhaltender Betrieb der Maschine ist zudem abhängig davon, an welchem Ort sie aufgestellt wird. Daher ist es ratsam, den Aufstellungsort noch vor der Lieferung sorgfältig zu prüfen.

Stellen Sie die Maschine an einem trockenen Ort auf, der sowohl für die Nutzung als auch für die Reinigung und Wartung leicht zugänglich ist. Der Bereich um die Maschine muss freigehalten werden, um diese Arbeiten zu vereinfachen und um eine angemessene Belüftung zu gewährleisten. Dazu sollte ein Abstand von mindestens 20 cm zwischen der Maschine und den Wänden des Raumes und/oder anderen Geräten vorhanden sein.

 Zuletzt muss sichergestellt werden, dass die Temperatur und die relative Feuchte (während des Betriebs der Maschine selbst oder eventuell vorhandener Öfen im gleichen Raum) nie die Mindest- und Höchstwerte unter- bzw. überschreiten, die in den technischen Eigenschaften (technische Anhänge) aufgeführt sind. Vor allem die Überschreitung der Höchstwerte für Temperatur oder relative Feuchte kann die elektronischen Geräte außer Betrieb setzen oder beschädigen und so Gefahrensituationen entstehen lassen.

4.3. Transport

Die Maschine wird vollständig mitsamt aller Teile in einer verschlossenen und mit Halterungen versehenen, geeigneten Verpackung geliefert.

Die Maschine muss mit einem geeigneten Gerät vom Transportmittel abgeladen werden. Vermeiden Sie während dem Bewegen der Maschine ruckartiges Ziehen oder schnelle Bewegungen. Verwenden Sie für den Transport der Maschine bis zum Aufstellungsort einen Fahrwagen mit entsprechender Tragkraft.

 **Vergewissern Sie sich, dass die Hebevorrichtung eine Tragkraft besitzt, die höher ist als das Gewicht, das gehoben werden muss.**

Der Bediener der Hebevorrichtung trägt die volle Verantwortung für das Heben der Lasten.

 **Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit Teilen der Verpackung spielen (z.B. Folien und Styropor). Erstickungsgefahr!**

 Um unvorhergesehene Bewegungen zu vermeiden, muss in allen Fällen die Position des Schwerpunktes beachtet werden.

4.4. Elektrische Anschlüsse

 Bevor ein elektrischer Anschluss vorgenommen wird, vergewissern Sie sich, dass die Eigenschaften des Stromnetzes mit der erforderlichen Stromversorgung der Maschine übereinstimmen.

⚠ Der Pizza-Presser mit beheizten Scheiben **DEVIL 33-45** wird mit einem Stromkabel + einem Erdungskabel geliefert, um die Maschine der erforderlichen Stromversorgung entsprechend an das Stromnetz anzuschließen. In Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften **muss der Erdungsleiter (grüngelb) mit einer Potentialausgleichsanlage verbunden werden, deren Leistung entsprechend den geltenden Bestimmungen ordnungsgemäß überprüft werden muss.**

Die Steckdose muss leicht zu erreichen sein, ohne dass die Maschine dafür nach der Aufstellung verschoben werden muss. Darüber hinaus muss die Entfernung zwischen Maschine und Steckdose groß genug sein, sodass das Netzkabel nicht unter Spannung steht.

⚠ **Das Kabel darf sich nie unter den Füßen der Maschine befinden.**

⚠ **Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um jegliche Risiken zu vermeiden.**

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus der mangelnden Einhaltung der obenstehenden Normen ergeben.

4.5. Funktionsüberprüfung

Die Anlage kann gleich nach dem Einsetzen des Steckers in die Stromsteckdose sofort auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft werden.

4.5.1. **Überprüfung der erfolgten Einschaltung der Anlage**

Den Bediengriff des Schalters B (Fig.5.2) auf Stellung 1 drehen: somit bleibt die Anlage im Stillstand. Die Schaltuhr F auf 10 Sekunden programmieren, danach die Thermostaten C-H (Fig.5.2) auf 150° C einstellen – darauf leuchten die Melder A-E-G auf.

4.5.2. **Überprüfung der Funktionsfähigkeit**

Die 4 Druckknöpfe **gleichzeitig** betätigen, um den Steigungs- und Senkungskreis der unteren Scheibe einzuschalten.

⚠ **Sollte nach der Inbetriebnahme der Anlage festgestellt werden, dass die untere Scheibe um ca. 20 mm hinaufgeht, gleich danach wieder heruntergeht und schließlich in Stillstandstellung bleibt, muss unbedingt die unten beschriebene Vorgehensweise sowohl zur Inbetriebnahme als auch jedes Mal durchgeführt werden, wenn die Steckdose gewechselt wird.**

1. Anlage ausschalten, indem man den Bediengriff des Schalters (Bild.5.2 Pos. 2) dreht und auf Position 0 bringt.
2. Stecker aus der Stromsteckdose herausziehen.
3. Am Stecker die Position der Phasen paarweise untereinander wechseln (z.B. L1 mit L2 und umgekehrt).
4. Anlage wieder starten und überprüfen, dass der Raum zwischen den Scheiben zwischen 0 und 1 mm liegt.

4.5.3. Überprüfung des Aus- und Einschaltungsmodus

Den Drehknopf des Schalters (Fig.5.2 Pos. 2) auf Position 0 bringen: die Anlage kommt zum Stehen und die Melder schalten sich aus. Nun die Anlage einschalten, nach ca. 15 Minuten einige Probereinschaltungen auf Leerlaufmodus betätigen und dabei überprüfen, ob sowohl die Erwärmung als auch die Funktionsfähigkeit der Platte im Allgemeinen in Ordnung sind.

5. FUNKTIONSWEISE UND NUTZUNG

5.1. Vorbereitung des tipo di macchina für die Nutzung

⚠ Wenn der Maschine vor erst vor Kurzem aufgestellt oder einige Tage lang nicht benutzt wurde, muss die Maschine vor der Nutzung wie in Kapitel 7 beschrieben vollständig gereinigt werden, um Produktionsrückstände, Staub oder andere Substanzen zu entfernen, welche die Lebensmittel verunreinigen könnten.

5.2. Beschreibung der Anlage

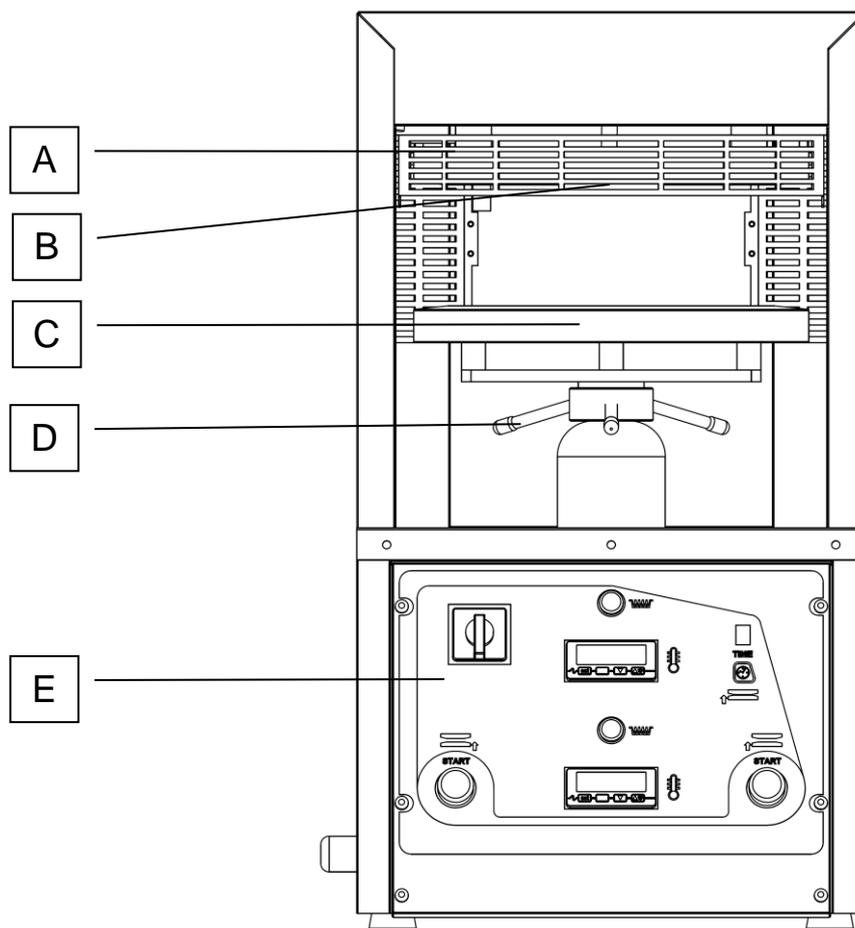


Fig. 5.1. Beschreibung der Anlage

A	Schutz bzw. Handschutz am Gerät
B	Oberer Teller
C	Unterer Teller
D	Regler der Stärke der Nudeln
E	Bedienpult

5.3. Beschreibung der Bedienelemente

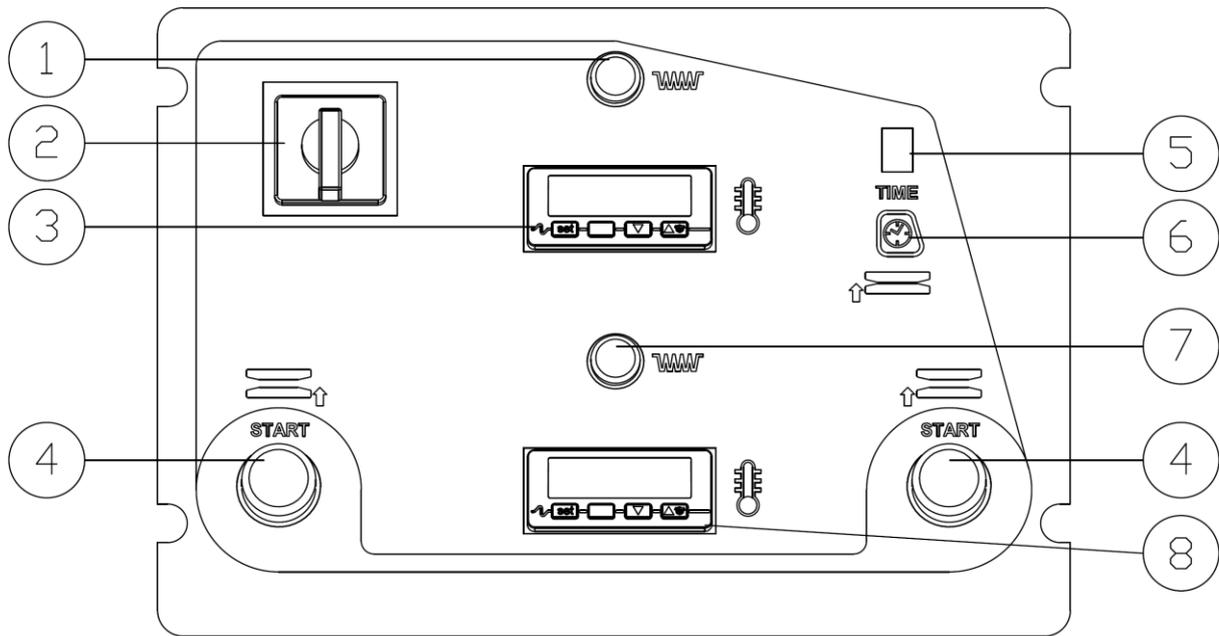


Fig. 5.2. Bedienpult

1	Startschalter des oberen Wiederstandes
2	Hauptschalter
3	Regelungsthermostat Temperatur der oberen Scheibe
4	Startschaltknöpfe Steigungs- und Senkungsablauf der unteren Scheibe
5	Verweilzeituhr in der Kompressionsphase
6	Druckknopf zur Auswahl der Zykluszeiten
7	Startschalter des unteren Wiederstandes
8	Regelungsthermostat Temperatur der unteren Scheibe

5.4. Bedienung der Anlage

5.4.1. Allgemeine Hinweise

Die Pizzaformmaschine Devil wurde für die Verarbeitung klassischer italienischer Pizzateige entwickelt, die je nach verwendetem Rezept Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Öl in unterschiedlichen Anteilen enthalten.

Da das Endergebnis des Formvorgangs vom jeweiligen Rezept, der Gärung und dem verwendeten Mehl abhängt, sollten die folgenden Empfehlungen beachtet werden, um die Maschine besser zu nutzen und ihre Lebensdauer zu erhalten.

Empfehlungen für den Teig

- Verwenden Sie die Maschine mit klassischem italienischem Pizzateig. Zutaten: Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Öl (vermeiden Sie zu harte Teige oder Teige, die Eier und / oder andere Zutaten enthalten).
- Nicht für glutenfreie Teige geeignet;
- Wassermenge im Teig - zwischen 50% und 60% der verwendeten Mehlmenge:
 - Liegt die Wassermenge unter 50%, kann der Teig zu hart werden;
 - Liegt die Wassermenge über 60%, kann der Teig zu klebrig sein;
- Verwenden Sie keine Zutaten, die einen Teig erzeugen, der entweder zu elastisch oder zu hart ist.

Empfehlungen für die Verwendung

- Verarbeiten Sie keine zu kalten Teigkugeln:
Der Teig muss mindestens 2-4 Stunden außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Teig, der direkt aus dem Kühlschrank genommen wird, lässt sich nur schwer verarbeiten und nicht richtig und regelmäßig ausbreiten; er kann die Maschine auf lange Sicht beschädigen.
- Es dürfen keine gefrorenen Teigkugeln verarbeitet werden:
Der Teig muss von Hand bearbeitet werden können: Zu harter Teig kann die Maschine irreparabel beschädigen;
- Verwenden Sie kein Öl auf den Formscheiben (wenn nötig, wird die Verwendung von Mehl empfohlen);
- Ziehen Sie die Kugel vor der Verarbeitung durch das Mehl. Wenn sie immer noch zu feucht ist, verwenden Sie ein Mehl, das mehr Feuchtigkeit aufnimmt (Empfehlung: 50% Hartweizenmehl und 50% Mehl Type 00).

Empfohlene Grundeinstellungen:

Empfohlene Temperatur für die oberen bzw. unteren Scheiben: 165°C.

Presszeit 2 Sek, bei weichem Teig (mit 60% Hydratation).

Presszeit 1 Sek, bei hartem Teig (mit 50% Hydratation).

Eine korrekte Regelung des Zwischenraumes zwischen den Scheiben ist sehr wichtig und hängt vom Teig ab (der selbstverständlich gut aufgetrieben sein muss), den man verarbeiten muss:

- ein weicher Teig (mit 60% Hydratation) darf nicht zu sehr gepresst sein, denn dies könnte zu seinem Abbruch bzw. zur Rissbildung während der Verarbeitungsphase führen
- ein harter Teig muss hingegen mit 50% Hydratation dünner verarbeitet werden, so dass sein mechanischer Widerstand bewältigt wird.

Zu möglichen Problemen beim erzielten Ergebnis siehe Kap. 7.2.1.

5.4.2. ***Instandhaltung der Scheiben***

Die Scheiben müssen nach jedem Betriebslauf mit einem leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden.

Sie müssen außerdem ca. 1 Mal jede 7 bzw. 15 Tage mit einem geeigneten Öl geschmiert werden, welches speziell für die Reinigung von Gegenständen gedacht ist, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

⚠ Es ist strengstens untersagt, das Öl zur Scheibenschmierung während der Pressphase zu verwenden, um das Ankleben der Kugeln an die Scheibe zu vermeiden. Die korrekte Temperaturregelung der Scheiben genügt, um dies zu vermeiden.

5.4.3. ***Einschalten der Anlage***

Nach der Einschaltung der Anlage die Schaltuhr von 1 auf 10 Sekunden programmieren (Fig. 5.2 Pos. 6) und die Thermostate auf einen Bereich zwischen +150° und +160° C regeln (Fig. 5.2 Pos. 3 und 8). Gleichzeitig werden die im Inneren der Scheiben liegenden elektrischen Widerstände aktiviert, die durch thermische Wirkung die Erwärmungsphase der Scheiben bewirken. Ihre Temperaturen werden immer konstant auf den von den Thermostaten vorgegebenen Werten gehalten, welche - wenn nicht korrekt - bei jeder Regulierungsoperation der Temperatur die Ein- und Ausschaltung der Melder stark beeinträchtigen können (Fig. 5.2 Pos. 1 und 7).

⚠ Es ist strengstens untersagt, die Hände ins Innere der Scheiben während die Anlage in Betrieb ist, einzugeben. Ferner können die Oberflächen der Scheiben und die naheliegenden Flächen sehr heiß werden, es besteht also Verbrennungsgefahr, daher ist es unbedingt notwendig, die grösste Aufmerksamkeit anzuwenden, den Kontakt mit den oben beschriebenen Teilen zu vermeiden und die Gebrauchsanleitungen zu beachten.

5.4.4. Inbetriebnahme

Sobald die thermische Stabilisierung der Scheiben erreicht ist (deren Wartezeit von dem ausgewählten Temperaturwert abhängt) kann die operative Phase gestartet werden. Mithilfe eines geeigneten, leicht bemehlten Schaufel (Fig. 5.3) eine bereits angestiegenen Teigkugel nehmen (mindestens 4-6 Stunden Ansteigen) und sie in die Mitte der unteren Scheibe ablegen. Die Schaltknöpfe betätigen (Fig. 5.2 Pos. 4), um den Steigungs- und Senkungslauf der unteren Scheibe in Gang zu bringen.

Die Dauer des Zusammendrückens der Scheiben, die zur Formung des Teiges erforderlich ist, wird je nach dem vorher bereits eingegeben Wert durch die Schaltuhr geregelt (Fig. 5.2 Pos. 6). Während des Stillstandes leuchtet der Melder (Fig. 5.2 Pos. 5). Nach Beendigung des Zusammendrückens senkt die untere Scheibe bis zur ursprünglichen Stillstandposition ab. Nach Beendigung des Ablaufs wird der Teig eine flache und runde Form angenommen haben und kann somit mit dem dazu entsprechenden Schaufel herausgenommen werden (Fig. 5.4).

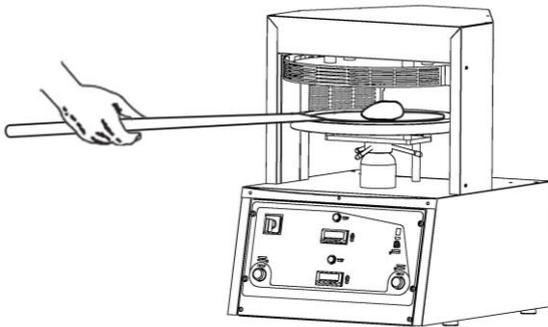


Fig. 5.3.

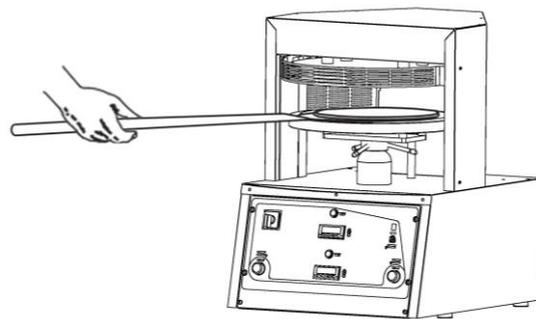


Fig. 5.4.

⚠ Sollte es während der Phase notwendig sein, die Steigungsbewegung der unteren Scheibe zu unterbrechen, und diese wieder in Stillstandposition zu bringen, müssen einfach die Bedientaster der Scheiben losgelassen werden.

5.4.5. Ausschaltung

Den Hauptschalter (Fig. 5.2 pos. 2) auf Position 0 mit Drehbewegung bringen, bis die operative Phase beendet ist. Am Ende jeder Anwendung die Reinigung gemäss den Anweisungen des Kapitels 7 vornehmen.

5.5. Regelung

⚠ Die empfohlenen Regelungsoperationen gelten als reine Richtempfehlungen – sie müssen vom Bediener selbst je nach folgenden Variablen definiert werden: Eigenschaften des Teiges, Quadratmetergewicht, Stärke und Größe der Scheibe.

5.5.1. *Regelung der Stärke*

Die Anlage wird mit einer grundsätzlichen Basisregelung geliefert, die zur Formung von Pizzas mit einem durchschnittlichen Quadratmetergewicht geeignet ist. Um die einzelnen Ansprüche zu erfüllen erlaubt die Anlage, die Stärke des Teiges durch eine Drehbewegung des Bediengriffes (Fig.5.1) zu variieren:

- Mindeststärke (-) gegen den Uhrzeigersinn drehen,
- Höchststärke (+) im Uhrzeigersinn drehen.

5.5.2. *Temperaturregelung*

Um die Formung des Teiges sowie den Antihafteffekt der Scheiben zu optimieren muss die Scheibentemperatur konstant auf Werten zwischen 150 und 160°C gehalten werden (die zur Stabilisierung benötigte Zeit ist ca. 15 Minuten ab der Einschaltung). Diese Funktion wird von den Thermostaten übernommen (Fig.5.2 Pos. 3 e 8).

5.5.3. *Regelung der Schaltuhr*

Den Knopf der Stillstandregelung drücken (Fig.5.2 Pos. 6).

5.6. Programmierung des Thermostats

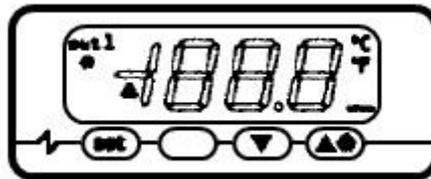


Fig. 5.3. Thermostat

Der Thermostat (s. Bild) startet automatisch sobald der Schalter (A) eingeschaltet worden ist. Während der normalen Betriebszeit wird am Display die Temperatur der Scheibe angezeigt. Um den Thermostat zu regeln auf den Druckknopf **set** drücken: das Led out 1 leuchtet gleich darauf. Innerhalb von 15 Sekunden auf die Knöpfe ▲ (Steigung) oder ▼ (Senkung) drücken und die gewünschte Scheibentemperatur eingeben. Sobald diese eingegeben ist auf **set** drücken bzw. 15 Sekunden keine Betätigung durchführen.

⚠ Sollte am Display die Angabe **Pr1** (Fehler bei Sonde) aufscheinen, so muss die Integrität der Sonde bzw. der Verbindung Gerät–Sonde überprüft werden. **Diese Operation muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.**

⚠ **Bevor man mit jeglichem Instandhaltungsoperationen – inklusive Reinigung - beginnt, muss der Stecker von der Stromsteckdose**

entfernt werden und auf die komplette Abkühlung der Scheiben gewartet werden.

6. SICHERHEITSHINWEISE

6.1 Verbote und Pflichten für die Verhütung von Unfällen

 Lesen Sie die in diesem Kapitel zusammengefassten Warnhinweise sorgfältig durch, da diese wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheit geben.

Es ist verboten, Zubehör zu installieren, das den Sicherheitsvorschriften nicht entspricht.

Lassen Sie Ihre Maschine regelmäßig von einem qualifizierten Techniker überprüfen, damit Ihre Sicherheit gewährleistet ist.

6.1.1. Warnhinweise für den Installateur

Vergewissern Sie sich, dass die Voreinstellungen für den Anschluss der Maschine mit den regionalen, landesweiten und europäischen Regelungen konform sind.

- Beachten Sie die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Vorgaben.
- Richten Sie keine fliegenden elektrischen Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabel ein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Erdungsleitung der elektrischen Anlage funktioniert.
- Benutzen Sie stets die persönliche Schutzausrüstung und die anderen gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen.

6.1.2. Warnhinweise für den Nutzer

Die Räumlichkeiten, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen folgende Umgebungsbedingungen aufweisen:

- Sie müssen trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen sich in angemessener Entfernung befinden;
- Es muss eine angemessene und den gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsstandards entsprechende Belüftung und Beleuchtung vorhanden sein;
- Der Boden muss massiv und eben sein, um eine sorgfältige Reinigung zu ermöglichen;
- In unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine Hindernisse jedweder Art befinden, die deren normale Belüftung beeinflussen könnten.

Darüber hinaus muss der Nutzer Folgendes beachten:

- Es muss achtgegeben werden, dass sich Kinder der Maschine nicht nähern, wenn diese in Betrieb ist.
- Die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Vorgaben müssen eingehalten werden.
- Die Maschine darf nicht unsachgemäß verwendet werden. Ihr Einsatz muss sich ausschließlich auf die Nutzung beschränken, für die die Maschine konzipiert wurde.
- Die Sicherheitsvorrichtungen der Maschine dürfen nicht entfernt oder verändert werden.
- Die Sicherheitssysteme müssen in Betrieb gehalten werden.
- Es ist stets größte Aufmerksamkeit geboten.
- Sämtliche Handlungen müssen in größtmöglicher Sicherheit und Ruhe durchgeführt werden.
- Die Anweisungen und Warnhinweise auf den an der Maschine angebrachten Schildern müssen beachtet werden. Die Schilder sind Vorrichtungen zur Unfallprävention, daher müssen sie immer gut lesbar sein. Sollten sie beschädigt oder unleserlich sein, müssen sie ersetzt werden. Dazu kann ein Originalersatz beim Hersteller angefordert werden.
- Am Ende jeder Nutzung und vor Säuberungs- und/oder Wartungsmaßnahmen muss die Stromversorgung getrennt werden.

 **ACHTUNG: Ist die Maschine in Betrieb, ist es streng verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, da durch die in der Maschine vorhandenen beweglichen Teile eine Quetschung der Hände verursacht werden kann.**

 **Verwenden Sie Brandfall keine flüssigen Löschmittel, sondern ausschließlich Löschmittelpulver.**

6.1.3. Warnhinweise für die Wartungskraft

 Trennen Sie die Stromversorgung, bevor Sie auf elektrische und elektronische Teile und Anschlüsse zugreifen.

- Nutzen Sie stets die persönliche Schutzausrüstung und andere Schutzmaßnahmen.
- Falls die Maschine zuvor in Betrieb war, versichern Sie sich vor sämtlichen Wartungsarbeiten, dass diese abgekühlt ist.
- Sobald auch nur eine der Schutzvorrichtungen nicht richtig tariert oder funktionstüchtig sein sollte, ist die Maschine als nicht funktionstüchtig zu betrachten.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ Die Reinigung erfolgt bei ausgeschalteter Maschine und Umgebungstemperatur nach vorherigem Trennen der Stromversorgung.

Die wöchentliche Wartung kann durch den Nutzer durchgeführt werden, der dabei jedoch stets sämtliche in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften einhalten muss. Durch eine einfache, aber regelmäßig und sorgfältig durchgeführte Reinigung wird ein effizienter Betrieb und eine ordnungsgemäße Funktionsweise der Maschine gewährleistet.

⚠ Benutzen Sie stets die persönliche Schutzausrüstung und verwenden Sie stets die entsprechende Wartungsausrüstung.

⊘ Verwenden Sie niemals einen Wasserstrahl für die Reinigung, da auf diese Weise Wasser in den Schaltschrank eindringen und diesen beschädigen könnte, wodurch Stromschläge und/oder eine ungewollte Einschaltung der Maschine verursacht werden können.

Es wird empfohlen, die abnehmbaren Teile zu säubern, bevor die Lebensmittelreste antrocknen.

⊘ Verwenden Sie keine Arbeitsgeräte mit Schleifwirkung (Kratzschwämme oder ähnliches) da diese auf lange Sicht das Ermatten der Teile aus Edelstahl verursachen und auf kurze Sicht die Schutzschicht des aluminiumbeschichteten Blechs abtragen, sodass dieses schnell verrostet.

⊘ Es dürfen keine chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden.

⚠ Wenn die Wartung oder die Reparaturarbeiten beendet sind, müssen vor der Wiederinbetriebnahme der Maschine sämtliche Schutzvorrichtungen wieder angebracht und sämtliche Sicherheitsvorrichtungen erneut aktiviert werden.

7.1. Mögliche Störungen

STÖRUNG	MÖGLICHER GRUND	LÖSUNG
Die Maschine läuft nicht an	Keine Stromversorgung	Den Hauptschalterschütz, die Sicherungen, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel prüfen
	Der Drehknopf des Hauptschalters steht auf "0"	Den Drehknopf auf "1" stellen
Die Maschine hält während des Betriebs an	Der untere Teller hebt sich 2 cm an und geht dann wieder zurück.	Die beiden Phasen invertieren, der Motor dreht in die andere Richtung.
	Fremdkörper zwischen den Scheiben vorhanden.	Taste für das Öffnen der Scheiben drücken und Fremdkörper herausnehmen.

7.1.1. Probleme mit dem erzielten Ergebnis

STÖRUNG	MÖGLICHER GRUND	LÖSUNG
Die Teigscheibe bleibt an den Formscheiben kleben	- Zu feuchter Teig - Der Teig kann während der eingestellten Presszeit nicht ausreichend trocknen.	<ul style="list-style-type: none"> - Ziehen Sie die Teigkugel durch Mehl; - Erhöhen Sie die Temperatur der Formscheiben; - Erhöhen Sie die Presszeit; - Reduzieren Sie die Menge an Wasser / Feuchtigkeit im Teig;
Nachdem einige Pizzen problemlos geformt werden konnten, neigt die Teigscheibe dazu, anzukleben.	- Zu feuchter Teig - Der Teig kann während der eingestellten Presszeit nicht ausreichend trocknen.	<ul style="list-style-type: none"> - Erhöhen Sie die Temperatur der Formscheiben; - Warten Sie, bis die Formscheiben ihre Temperatur wieder erreicht haben. - Reduzieren Sie die Menge an Wasser / Feuchtigkeit im Teig;
Teigscheibe zu klein	- Die verwendete Teigmenge ist zu gering	<ul style="list-style-type: none"> - Erhöhen Sie die Teigmenge; - Reduzieren Sie den Abstand zwischen den Formscheiben, indem Sie auf die Einstellschraube für die Teigdicke einwirken;

7, REINIGUNG UND WARTUNG

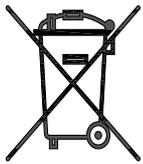
Die Teigscheibe neigt dazu, sich zusammenzuziehen	<ul style="list-style-type: none">- Falsche Gärung für das verwendete Mehl;- Der Teig ist zu elastisch - "nervös";	<ul style="list-style-type: none">- Erhöhen Sie die Presszeit;- Erhöhen Sie die Gärzeit;- Verwenden Sie ein weniger starkes Mehl (niedrigerer W-Wert).
---	---	--

Diese Tabelle ist auch seitlich an der Maschine angebracht.

8. AUSSERBETRIEBNAHME UND VERSCHROTTUNG

Trennen Sie vor der Außerbetriebnahme der Maschine die elektronischen Anschlüsse und eventuell vorhandene andere Verbindungen und fahren Sie dann mit dem Bewegen der einzelnen Teile fort. Für das Bewegen der Maschinenteile müssen geeignete Geräte eingesetzt werden, wie beispielsweise Elektrokarren, Flaschenzüge etc. ...

Die Maschinen bestehen aus folgenden Materialien: Edelstahl, beschichtetes Blech, Teile aus Aluminium, Plexiglas, Teile aus Plastik und elektronische Teile.



Mülltrennung. Dieses Produkt darf nicht in den normalen Hausmüll entsorgt werden. Gemäß den örtlichen Vorschriften kann ein Service für die getrennte Sammlung von Elektroschrott bei der städtischen Sammelstelle verfügbar sein.

⚠ ACHTUNG: Halten Sie sich bei der Entsorgung der Materialien und der eventuellen Anmeldung für die Entsorgung immer und überall an die geltenden Vorschriften des Landes, in dem die Maschine eingesetzt wird.

PPFZ33 - 45

Allegati tecnici
Technical enclosures
Anexos técnicos
Fichiers techniques joints
TECHNISCHE ANLAGEN

A. Caratteristiche tecniche

A. Technical specifications

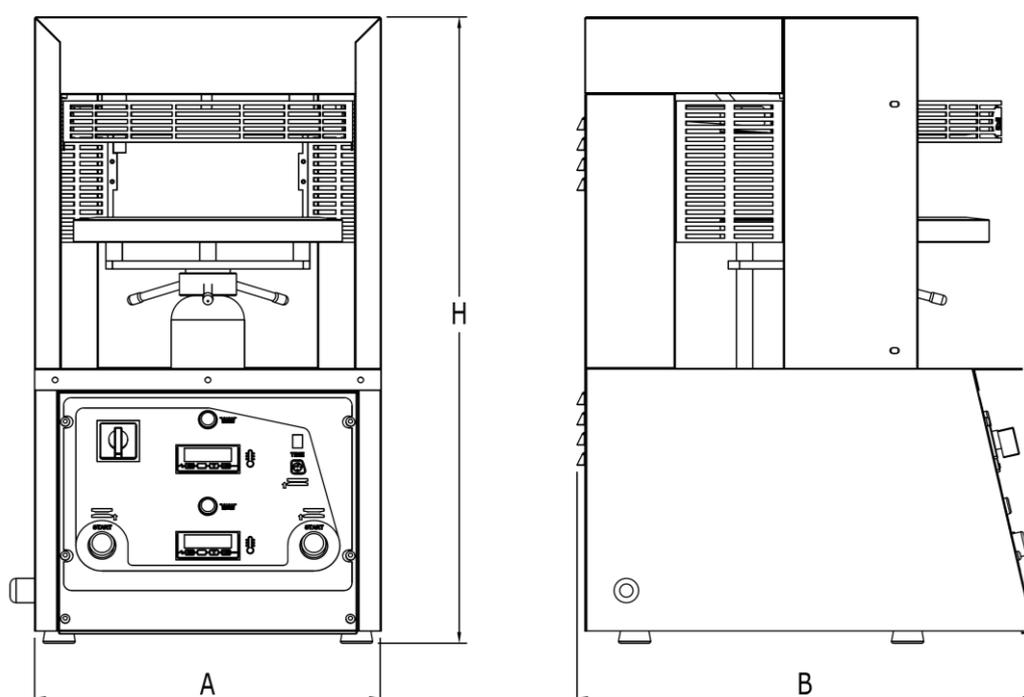
A. Especificaciones técnicas

ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	PPFZ33	PPFZ45
Peso	Weight	<i>Peso</i>	97 kg	133 kg
Larghezza A	Width A	<i>Anchura A</i>	425 mm	575 mm
Profondità B	Depth B	<i>Longitud B</i>	560 mm	670 mm
Altezza H	Height H	<i>Altura H</i>	775 mm	775 mm
Peso pasta	Pastry weight	<i>Peso masa</i>	100-270 g	100-500 g
Ø Piatto sup.	Ø Upper plate	<i>Ø Plato sup</i>	33 cm	45 cm
Ø Piatto inf.	Ø Lower plate	<i>Ø Plato inf</i>	33 cm	45 cm
Alimentazione elettrica	Electrical power	<i>Alimentación eléctrica</i>	Trifase <i>Three-Phase</i> <i>Trifásica</i>	
Tensione	Voltage	<i>Tensión</i>	230/400 Vac	
Frequenza	Frequency	<i>Frecuencia</i>	50 o 60 Hz	
Potenza elettrica tot.	Total electrical power	<i>Potencia eléctrica total</i>	3,6 kW	5,6 kW
Potenza resistenza	Heating Element Power	<i>Potencia electrica de la resistencia</i>	1500x2 W	2500x2 W
Potenza elettrica moto	Motor Power	<i>Potencia electrica del motor</i>	0,6 kW	0,6 kW
Corrente a 400V	Current at 400V	<i>Corriente a 400V</i>	8,2 A	12,6 A
Corrente a 230V	Current at 230V	<i>Corriente a 230V</i>	14,2 A	21,8 A
Collegamento elettrico	Electrical connection	<i>Conexión eléctrica</i>	Cavo pentapolare senza spina - Plugless five lead cable - <i>Cable pentapolar sin enchufe</i>	
Lunghezza cavo	Cable length	<i>Longitud cable</i>	2 m	
Condizioni ambientali - Environment - <i>Condiciones ambientales</i>				
Temperatura	Temperature	<i>Temperatura</i>	0 – 40 °C	
Umidità massima	Maximum humidity	<i>Humedad máxima</i>	95% senza condensa without condensation <i>sin condensación</i>	
Livello di rumore	Noise level	<i>Nivel acústico</i>	< 70 decibel	

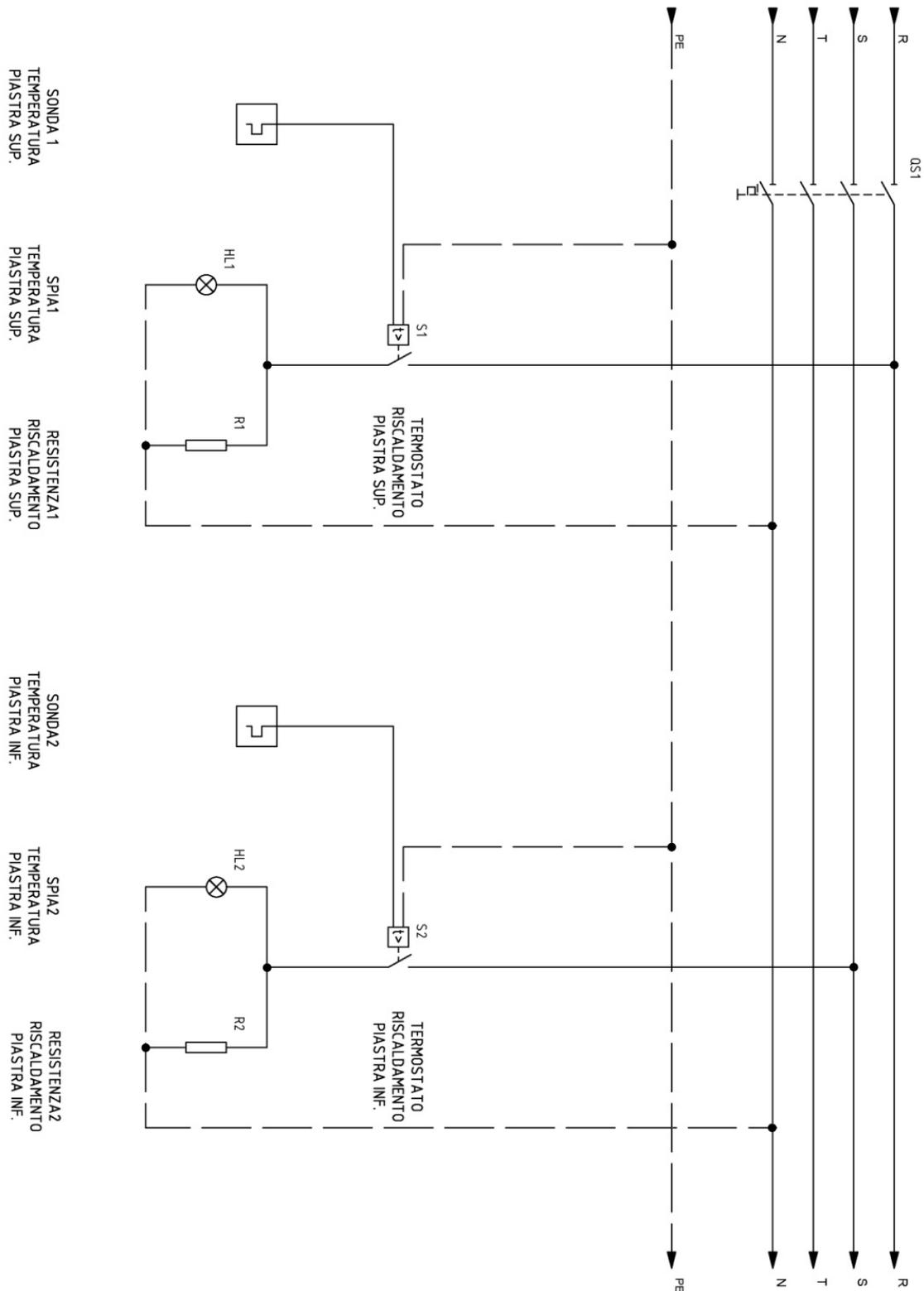
A. Spécifications techniques

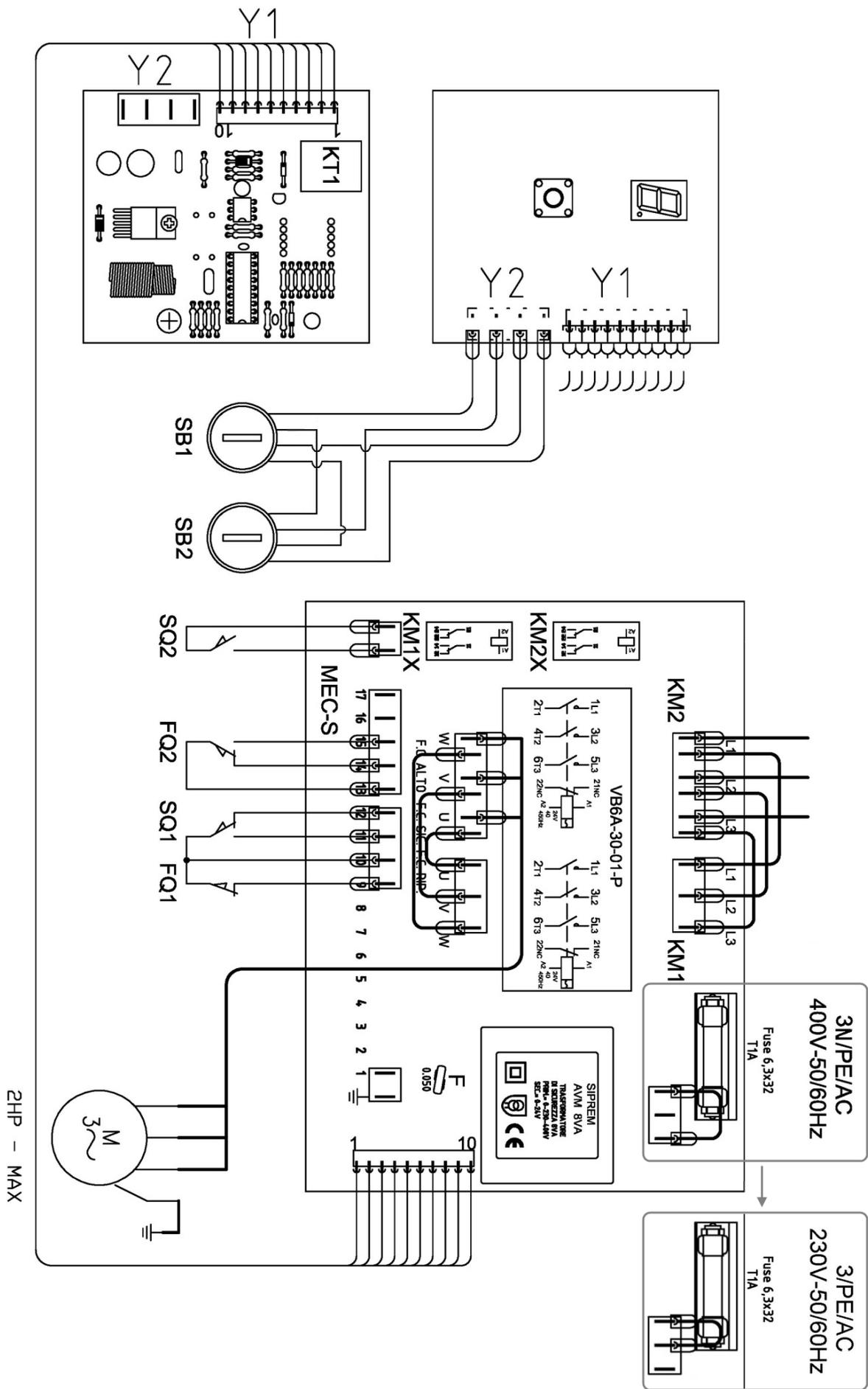
A. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

FRANÇAIS	DEUTSCH	PPF33	PPFZ45
Poids	GEWICHT	97 kg	133 kg
Largeur A	LÄNGE A	425 mm	575 mm
Profondeur B	BREITE B	560 mm	670 mm
Hauteur H	HÖHE H	775 mm	775 mm
Poids pâte	TEIGGEWICHT	100-270 g	100-500 g
Ø Plats sup.	Ø O. TELLER	33 cm	45 cm
Ø Plats inf.	Ø U. TELLER	33 cm	45 cm
Alimentation électrique	STROMVERSORGUNG	Triphasée DREIPHASIG	
Tension	SPANNUNG	230/400 Vac	
Fréquence	FREQUENZ	50 o 60 Hz	
Puissance électrique totale	ELEKTRISCHE LEISTUNG INSGESAMT	3,6 kW	5,6 kW
Puissance électrique résistance	ELEKTRISCHE LEISTUNG DES HEIZKÖRPERS	1500x2 W	2500x2 W
Puissance électrique moteur	ELEKTRISCHE MOTORLEISTUNG	0,6 kW	0,6 kW
Courant à 400V	STROM ZU 400V	8,2 A	12,6 A
Courant à 230V	STROM ZU 230V	14,2 A	21,8 A
Connexion électrique	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	Câble pentapolaire sans fiche - FÜNFPOLIGES STECKERLOSES KABEL	
Longueur du câble	KABELLÄNGE	2 m	
Conditions ambiantes - UMGEBUNGSBEDINGUNGEN			
Température	TEMPERATUR	0 – 40 °C	
Humidité maximale	MAXIMALE FEUCHTIGKEIT	95% sans condensation OHNE KONDENSWASSER	
Niveau de bruit	GERÄUSCHGRAD	< 70 decibel	



- B. Schema elettrico** (400Vac 3N 50-60Hz / 230Vac 3 50-60Hz)
 B. Wiring diagram (400Vac 3N 50-60Hz / 230Vac 3 50-60Hz)
 B. Squema eléctrico (400Vac 3N 50-60Hz / 230Vac 3 50-60Hz)
 B. Schéma électrique (400Vac 3N 50-60Hz / 230Vac 3 50-60Hz)
 B. SCHALTPLAN (400VAC 3N 50-60Hz / 230VAC 3 50-60Hz)





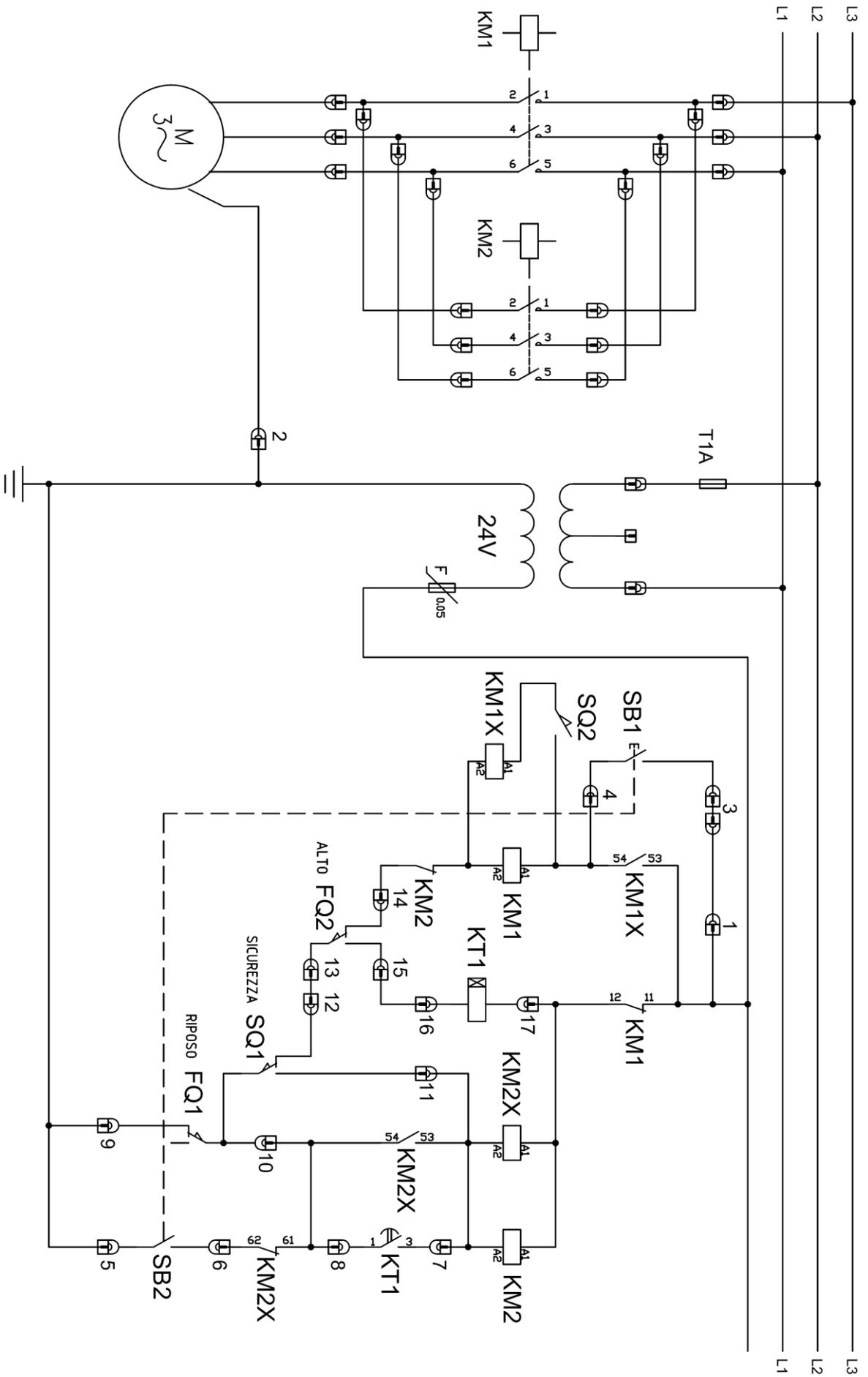


Tabella codici di riferimento componenti elettrici
 List of electrical components parts
Tabla códigos de referencia componentes eléctricos

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN
QS1	Interruttore generale	Main switch	<i>Interruptore general</i>
TRG sup.	Termoregolatore piatto superiore	Upper plate thermoregulator	<i>Termorregulador disco superior</i>
TRG inf.	Termoregolatore piatto inferiore	Upper plate thermoregulator	<i>Termorregulador disco inferior</i>
R sup.	Resistenza superiore	Upper heating element	<i>Resistencia superior</i>
R inf.	Resistenza inferiore	Lower heating element	<i>Resistencia inferior</i>
S1	Sonda piatto superiore	Upper plate probe	<i>Sonda disco superior</i>
S2	Sonda piatto inferiore	Lower plate probe	<i>Sonda disco inferior</i>
KM1	Teleruttore salita (integrato su scheda di potenza)	Up remote control switch (integrated on the circuit board)	<i>Telerruptor subida (integrado en cédula de potencia)</i>
KM2	Teleruttore discesa (integrato su scheda di potenza)	Down remote control switch (integrated on the circuit board)	<i>Telerruptor bajada (integrado en cédula de potencia)</i>
M3	Motore trifase 400V – 50Hz	Three-phase motor 400V – 50Hz	<i>Motor trifásico 400V – 50Hz</i>
T1A	Fusibile 1A / 500V (integrato su scheda di potenza)	1A/500V fuse (integrated on the circuit board)	<i>Fusible 1A / 500V (integrado en cédula de potencia)</i>
TRS	Trasformatore (integrato su scheda di potenza)	Transformer (integrated on the circuit board)	<i>Transformador (integrado en cédula de potencia)</i>
F	Fusibile 500 mA (integrato su scheda di potenza)	500mA fuse (integrated on the circuit board)	<i>Fusible 500 mA (integrado en cédula de potencia)</i>
SB1-SB2	Pulsanti di START	START buttons	<i>Botón de START</i>
SQ1	Finecorsa Sicurezza 1	Safety limit switch 1	<i>Tope recorrido seguridad 2</i>
SQ2	Finecorsa Sicurezza 2	Safety limit switch 1	<i>Tope recorrido seguridad 2</i>
FQ1	Finecorsa inferiore	Lower limit switch	<i>Tope recorrido inferior</i>
FQ2	Finecorsa superiore	Upper limit switch	<i>Tope recorrido superior</i>

Tableau des codes de référence composants électriques
TABELLE BEZUGSARTIKELNUMMERN ELEKTRISCHEN KOMPONENTE

	<i>DÉSIGNATION</i>	<i>BESCHREIBUNG</i>
QS1	<i>Interrupteur général</i>	HAUPTSCHALTER
TRG sup.	<i>Thermorégulateur plateau supérieur</i>	TEMPERATURREGLER OBERE FORMSCHEIBE
TRG inf.	<i>Thermorégulateur plateau inférieur</i>	TEMPERATURREGLER UNTERE FORMSCHEIBE
R sup.	Élément chauffant supérieur	OBERES HEIZELEMENT
R inf.	Élément chauffant inférieur	UNTERES HEIZELEMENT
S1	<i>Sonde de température plateau supérieur</i>	TEMPERATURFÜHLER OBERE FORMSCHEIBE
S2	<i>Sonde de température plateau inférieur</i>	TEMPERATURFÜHLER UNTERE FORMSCHEIBE
KM1	<i>Télérupteur montée (intégré sur carte de puissance)</i>	SCHALTSCHÜTZ AUFWÄRTSBEWEGUNG (AUF DER ELEKTRONIKPLATINE INTEGRIERT)
KM2	<i>Télérupteur descente (intégré sur carte de puissance)</i>	SCHALTSCHÜTZ ABWÄRTSBEWEGUNG (AUF DER ELEKTRONIKPLATINE INTEGRIERT)
M3	<i>Moteur triphasé 400V – 50Hz</i>	DREHSTROMMOTOR 400V - 50Hz
T1A	<i>Fusible 1A / 500V (intégré sur carte de puissance)</i>	SICHERUNG 1A / 500V (AUF DER ELEKTRONIKPLATINE INTEGRIERT)
TRS	<i>Transformateur (intégré sur carte de puissance)</i>	TRANSFORMATOR (AUF DER ELEKTRONIKPLATINE INTEGRIERT)
F	<i>Fusible 500 mA (intégré sur carte de puissance)</i>	SICHERUNG 500 mA (AUF DER ELEKTRONIKPLATINE INTEGRIERT)
SB1-SB2	<i>Touche START</i>	START-KNOPF
SQ1	<i>Fin de course de sécurité 1</i>	SICHERHEITSENDSCHALTER 1
SQ2	<i>Fin de course de sécurité 2 (montée autonome)</i>	SICHERHEITSENDSCHALTER 2 (EIGENSTÄNDIGE AUFWÄRTSBEWEGUNG)
FQ1	<i>Fin de course inférieure</i>	UNTERER ENDSCHALTER
FQ2	<i>Fin de course supérieure</i>	OBERER ENDSCHALTER

C. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

Per interventi complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio, i disegni esplosi e figure con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

C. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

For complicated maintenance works and in case of breakages we kindly ask you to contact us.

However, in order to simplify troubleshooting and possible replacement of damaged parts, we give below a list of spare parts, exploded drawings and figures with references to each party listed.

C. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

Para interventos más complicados y en caso de rupturas, les rogamos contactarnos. En todo caso, con el fin de simplificar la búsqueda de las averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos, los dibujos técnicos y figuras referentes a cada una de las piezas elencadas.

C. Dessins d'ensemble et liste des pièces de rechange

Nous vous prions de nous contacter en cas d'interventions plus complexes ou de ruptures. Toutefois, afin de simplifier la recherche des avaries et l'éventuelle substitution de pièces endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange, les dessins d'ensemble et les figures avec les références de toutes les pièces indiquées.

C. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

BITTE SETZEN SIE SICH BEI UMFANGREICHEREN EINGRIFFEN BZW. BEI BRÜCHEN MIT UNS IN VERBINDUNG. UM DIE STÖRUNGSSUCHE UND DAS AUSWECHSELN VON EVENTUELL BESCHÄDIGTEN TEILEN ZU ERLEICHTERN, FÜHREN WIR NACHSTEHEND EINE ERSATZTEILLISTE UND DIE EXPLOSIONSZEICHNUNGEN MIT DEN BEZÜGEN DER AUFGEFÜHRTE TEILE AUF.

Tabella codici di riferimento componenti di carpenteria
 List of spare component parts
Tabla códigos de referencia componentes de carpintería

	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DENOMINACIÓN
1	Piatto	Plate	<i>Plato</i>
2	Resistenza elettrica	Electric heating element	<i>Resistencia eléctrica</i>
3	Disco inferiore	Lower disc	<i>Disco inferior</i>
4	Disco isolcart	Isolcart disc	<i>Disco isolcart</i>
5	Disco inox	Inox disc	<i>Disco inox</i>
6	Distanziatore D.20- F.8,25-L.22	Spacer D.20- F.8, 25-L.22	<i>Distanciador D.20- F.8,25-L.22</i>
6A	Distanziatore D.20- F.8,25-L.20	Spacer D.20- F.8, 25-L.20	<i>Distanciador D.20- F.8,25-L.20</i>
7	Ghiera tubo M20	Metal ring tube M20	<i>Abrazadera tubo M20</i>
8	Ghiera autobloccante M30	Self-locking metal ring M30	<i>Abrazadera autobloqueo M30</i>
9	Rondella RPN 8 ZN	Washer RPN 8 ZN	<i>Arandela RPN 8 ZN</i>
10	Vite M8X45 8.8 ZN	Screw M8X45 8.8 ZN	<i>Tornillo M8X45 8.8 ZN</i>
11	Vite fine corsa	End position screw	<i>Tornillo sin fin</i>
12	Tubo passaggio cavi D.20-F.11-L.319	Cable channel tube D.20-F.11-L.319	<i>Tubo conductor cables D.20-F.11-L.319</i>
13	Boccola di registrazione	Alignment bushing	<i>Buje de registraci3n</i>
14	Ghiera di regolazione	Adjustment metal ring	<i>Abrazadera de regulaci3n</i>
15	Supporto piatto	Plate support	<i>Soporte plato</i>
16	Albero chiusura piatti	Plate closure shaft	<i>Árbol cierre discos</i>
17	Traversa inferiore	Lower crosspiece	<i>Travesaño inferior</i>
18	Microinterruttore Z15G1308	Microswitch Z15G1308	<i>Microinterrupttor Z15G1308</i>
19	Staffa microinterruttore	Microswitch bracket	<i>Soporte Microinterrupttor</i>
21	Dado M10 ZN	Nut M10 ZN	<i>Dado M10 ZN</i>
22	Camma fine corsa	End position camshaft	<i>Palanca sin fin</i>
23	Camma doppia fine corsa	Double end position camshaft	<i>Palanca doble sin fin</i>
24	Cuscinetto natr 17 pp	Bearing natr 17 pp	<i>Cojinete natr 17 pp</i>
25	Anello elast. Est. (aae) d.17	Elast. ring ext. (aae) d.17	<i>Anillo elast. Est. (aae) d.17</i>
26	Alberino supporto cuscinetto	Bearing support shaft	<i>Eje soporte cojinete</i>
27	Leva per ghiera	Lever for metal ring	<i>Leva para abrazadera</i>
28	Boccola D.70-F.40-L.98	Bushing D.70-F.40-L.98	<i>Buje D.70-F.40-L.98</i>
29	Vite TE M6X20 inox	Screw YOU M6X20 inox	<i>Tornillo TE M6X20 inox</i>
30	Dado M10 ZN	Nut M10 ZN	<i>Dado M10 ZN</i>
31	Barra filettata M10-L.100 ZN	Threaded bar M10-L.100 ZN	<i>Varilla fileteada M10-L.100 ZN</i>
32	Rondella 10x40x3	Washer 10x40x3	<i>Arandela 10x40x3</i>
33	Supporto UCP 205	Support UCP 205	<i>Soporte UCP 205</i>
34	Barra filettata M10-L.120 ZN	Threaded bar M10-L.120 ZN	<i>Varilla fileteada M10-L.120 ZN</i>
35	Staffa trascinamento piatto	Plate pull bracket	<i>Soporte arrastre disco</i>
36	Staffa albero	Shaft bracket	<i>Soporte árbol</i>
37	Albero supporto rullo	Roller support shaft	<i>Árbol soporte rodillo</i>
38	Rullo D.20-F.12-L.40	Roller D.20-F.12-L.40	<i>Rodillo D.20-F.12-L.40</i>
39	Dado M8 ZN	Nut M8 ZN	<i>Dado M8 ZN</i>
40	Vite TE M6X20 8.8 ZN	Screw TE M6X20 8.8 ZN	<i>Tornillo TE M6X20 8.8 ZN</i>
41	Riduttore RMI 63 S 1/80	Reducer MRI 63 S 1/80	<i>Reductor RMI 63 S 1/80</i>
42	Anello elast. Est. (AAE) D.25	Elast. ring ext. (AAE) D.25	<i>Anillo elast. Est. (AAE) D.25</i>
43	Linguetta 8x7x30	Tab 8x7x30	<i>Lengüeta 8x7x30</i>
44	Rivetto filettato M10	Threaded rivet M10	<i>Remache fileteado M10</i>
45	Motore mec 71B14 P.4 KW 0,5 V230-400/50/3	Engine mec 71B14 0,5 P.4 KW V230-400/50/3	<i>Motor mec 71B14 P.4 KW 0,5 V230-400/50/3</i>
46	Dado M12 ZN	Nut M12 ZN	<i>Dado M12 ZN</i>

47	Rosetta dentellata esterna D.12	External notched escutcheon D.12	<i>Arandela dentada externa D.12</i>
48	Barra filettata M12 L.705 ZN	Threaded bar M12 L.705 ZN	<i>Barra fileteada M12 L.705 ZN</i>
49	Circuito di potenza (base)	Power circuit (base)	<i>Cédula de potencia (base)</i>
50	Fondo in lamiera	Metal sheet base	<i>Fondo en chapa</i>
51	Piede D.40	Foot D.40	<i>Pie D.40</i>
52	Interruttore trifase 0-1 C.F. LE2-16-1784 breter	Three-phase switch 0-1 C.F. LE2-16-1784 breter	<i>Interruptor trifásico 0-1 C.F. LE2-16-1784 breter</i>
53	Pulsante verde - MOD.2B5AA3	Green button - MOD.2B5AA3	<i>Botón verde - MOD.2B5AA3</i>
54	Termoregolatore digitale EVK411	Digital thermoregulator EVK411	<i>Termorregulador digital EVK411</i>
56	Vite TE M10X30 ZN	Screw E M10X30 ZN	<i>Tornillo TE M10X30 ZN</i>
57	Circuito di comando (timer)	Command circuit (timer)	<i>Circuito de comando (timer)</i>
58	Pannello in lamiera per comandi	Metal sheet panel for commands	<i>Panel de chapa para comandos</i>
59	Vite TE M6X20 inox	Screw TE M6X20 inox	<i>Tornillo TE M6X20 inox</i>
66	Vite te M6X25 8.8 ZN	Screw TE M6X25 8,8 ZN	<i>Tornillo TE M6X25 8.8 ZN</i>
67	Dado M6 ZN	Nut M6 ZN	<i>Dado M6 ZN</i>
68	Molla a trazione	Traction spring	<i>Resorte a tracción</i>
70	Rondella RPN 4	Washer RPN 4	<i>Arandela RPN 4</i>
71	Vite TCB INC a croce M3X10 ZN	Screw TCB INC cross M3X10 ZN	<i>Tornillo TCB INC a cruz M3X10 ZN</i>
74	Boccola di registrazione in POM-C	Alignment bushel in POM-C	<i>Buje de registraci3n en POM-C</i>
88	Mascherina serigrafata	Printed grille	<i>Mascarilla serigrafiada</i>
91	Segnalatore luminoso v.220 rosso	Red light indicator v.220	<i>Señalador luminoso v.220 rojo</i>
92	Termocoppia (sonda termica) SND TCJ	Thermocouple (thermal probe) SND TCJ	<i>Termopar (sonda térmica) SND TCJ</i>
93	Vite TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN	Screw TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN	<i>Tornillo TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN</i>
94	Albero con camma	Shaft with cam	<i>Árbol con leva</i>
95	OR 7090 40x3	OR 7090 40x3	<i>OR 7090 40x3</i>
96	Ingrassatore diritto M10x1,5	Straight lubricator M10x1,5	<i>Engrasador recto M10x1,5</i>
99	Vite TCB INC A CROCE M3X16 inox	Screw TCB INC CROSS M3X16 inox	<i>Tornillo TCB INC A CUZ M3X16 inox</i>

Table codes de référence composants de charpenterie

METALLBESTANDTEILE - KODENTABELLE

	DÉSIGNATION	BESCHREIBUNG
1	<i>Plateau</i>	SCHEIBE
2	<i>Résistance électrique</i>	ELEKTRISCHER WIDERSTAND
3	<i>Disque inférieur</i>	UNTERE SCHEIBE
4	<i>Disque isolcart</i>	ISOLCART SCHEIBE
5	<i>Disque inox</i>	EDELSTAHL SCHEIBE
6	<i>Écarteur D.20- F.8,25-L.22</i>	ABSTANDSTÜCK D.20- F.8,25-L.22
6A	<i>Écarteur D.20- F.8,25-L.20</i>	ABSTANDSTÜCK D.20- F.8,25-L.20
7	<i>Raccord tube M20</i>	GEWINDERING ROHR M20
8	<i>Raccord autobloquant M30</i>	SELBSTSPERRENDER GEWINDERING M30
9	<i>Rondelle RPN 8 ZN</i>	BEILAGSSCHEIBE RPN 8 ZN
10	<i>Vis M8X45 8.8 ZN</i>	SCHRAUBE M8X45 8.8 ZN
11	<i>Vis fin de course</i>	HUBBEGRENZUNGSSCHRAUBE
12	<i>Tube passage câbles D.20-F.11-L.319</i>	VERKABELUNGSRÖHR D.20-F.11-L.319
13	<i>Bague d'enregistrement</i>	REGISTRIERUNGSBÜCHSE
14	<i>Raccord de réglage</i>	REGELUNGSGEWINDERING
15	<i>Support plateau</i>	TELLERSTÜTZE
16	<i>Arbre fermeture plateaux</i>	TELLERSCHLIESSUNGSWELLE
17	<i>Traverse inférieure</i>	UNTERES QUERSTÜCK
18	<i>Micro-interrupteur Z15G1308</i>	MIKROSCHALTER Z15G1308
19	<i>Étrier Micro-interrupteur</i>	MIKROSCHALTERPLATTE
21	<i>Écrou M10 ZN</i>	MUTTER M10 ZN
22	<i>Came fin de course</i>	HUBBEGRENZUNGSNOCKEN
23	<i>Came double fin de course</i>	HUBBEGRENZUNGSDOPPELNOCKEN
24	<i>Roulement Natr 17 pp</i>	LAGER NATR. 17 PP
25	<i>Circlips Ext. (AAE) d.17</i>	ELASTISCHER RING (AAE) D.17
26	<i>Palier support roulement</i>	KLEINE WELLE ZUR LAGERSTÜTZE
27	<i>Levier pour raccord</i>	GEWINDERINGHEBEL
28	<i>Bague D.70-F.40-L.98</i>	BÜCHSE D.70-F.40-L.98
29	<i>Vis TE M6X20 inox</i>	TE SCHRAUBE M6X20 EDELSTAHL
30	<i>Écrou M10 ZN</i>	M10 ZN MUTTER
31	<i>Tige filetée M10-L.100 ZN</i>	GEWINDESTANGE M10-L.100 ZN
32	<i>Rondelle 10x40x3</i>	BEILAGSSCHEIBE 10x40x3
33	<i>Palier UCP 205</i>	STÜTZE UCP 205
34	<i>Tige filetée M10-L.120 ZN</i>	GEWINDESTANGE M10-L.120 ZN
35	<i>Étrier d'entraînement plateau</i>	FANGPLATTE ZUM TELLERANTRIEB
36	<i>Étrier arbre</i>	WELLENFANGPLATTE
37	<i>Arbre support rouleau</i>	WELLE DER WALZENSTÜTZE
38	<i>Rouleau D.20-F.12-L.40</i>	WALZE D.20-F.12-L.40
39	<i>Écrou M8 ZN</i>	MUTTER M8 ZN
40	<i>Vis TE M6X20 8.8 ZN</i>	SCHRAUBE TE M6X20 8.8 ZN
41	<i>Réducteur RMI 63 S 1/80</i>	UNTERSETZUNGSGETRIEBE RMI 63 S 1/80
42	<i>Anneau élast. Ext. (AAE) D.25</i>	ELASTISCHER RING EST. (AAE) D.25
43	<i>Languette 8x7x30</i>	KLEINE LASCHE 8x7x30
44	<i>Insert fileté M10</i>	GEWINDENIETNAGEL M10
45	<i>Motoremec 71B14 P.4 KW 0,5 V230-400/50/3</i>	MECH. MOTOR 71B14 P.4 KW 0,5 V230-400/50/3
46	<i>Écrou M12 ZN</i>	MUTTER M12 ZN
47	<i>Rondelle dentée externe D.12</i>	EXTERNE SPERRZAHNSCHEIBE D.12
48	<i>Tige filetée M12 L.705 ZN</i>	GEWINDESTANGE M12 L.705 ZN
49	<i>Carte de puissance (base)</i>	LEISTUNGSSTROMKREIS (BASIS)

50	Fond en tôle	BLECHUNTERLAGE
51	Pied D.40	SOCKELFUSS D.40
52	Interrupteur triphasé 0-1 C.F. LE2-16-1784 breter	DREIPHASENSCHALTER 0-1 C.F. LE2-16-1784
53	Touche verte - MOD.2B5AA3	GRÜNER DRUCKKNOPF - MOD.2B5AA3
54	Thermorégulateur digital EVK411	DIGITALER THERMOREGLER EVK411
56	Vis TE M10X30 ZN	SCHRAUBE TE M10X30 ZN
57	Circuit de commande (minuterie)	STEUERUNGSKREIS (TIMER)
58	Tableau de commande en tôle	STEUERUNG BLECHSCHALTFLÄCHE
59	Vis TE M6X20 inox	SCHRAUBE TE M6X20 EDELSTAHL
66	Vis TE M6X25 8.8 ZN	SCHRAUBE M6X25 8.8 ZN
67	Écrou M6 ZN	MUTTER M6 ZN
68	Ressort de traction	ANTRIEBSFEDER
70	Rondelle RPN 4	BEILAGSSCHEIBE RPN 4
71	Vis TCB INC cruciforme M3X10 ZN	SCHRAUBE TCB INC MIT KREUZSCHLITZ M3X10 ZN
74	Bague d'enregistrement en POM-C	REGISTRIERUNGSBÜCHSE OM-C
88	Plaque sérigraphiée	SIEBDRUCKMASKE
91	Voyant lumineux v.220 rouge	LEUTCHMELDER V.220 ROT
92	Thermocouple (sonde thermique) SND TCJ	THERMOKOPPELUNG (THERMISCHE SONDE) SND TCJ
93	Vis TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN	SCHRAUBE TSP M4X6 I/CROCE 8.8 ZN
94	Arbre à came	WELLE MIT NOCKEN
95	OR 7090 40x3	OR 7090 40x3
96	Graisser droit M10x1,5	GERADER SCHMIERNIPPEL M10x1,5
99	Vis TCB INC CRUCIFORME M3X16 inox	SCHRAUBE TCB INC A CROCE M3X16 EDELSTAHL

