



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
BENUTZER- UND WARTUNGSHANDBUCH

Linea Professionale
Impastatrici Mappo



Pizza-Schule.de[®]

PASSIONE ITALIANA

Umberto Napolitano



NOTE INTRODUTTIVE

Il presente manuale di istruzione è rivolto al proprietario/utente della macchina, al personale da esso dipendente con funzioni di responsabilità in ambito aziendale, al personale addetto alla movimentazione, installazione, uso, sorveglianza, manutenzione, ecc. Inoltre esso fornisce informazioni sulle caratteristiche tecniche e l'uso previsto della macchina, istruzioni/indicazioni/informazioni per la sua movimentazione, l'installazione, montaggio, regolazione, uso, ecc.

L'azienda si riserva il diritto di apportare alla macchina ed ai manuali di istruzioni eventuali aggiornamenti senza che ciò costituisca obbligo di aggiornare macchine e/o manuali di precedente produzione, salvo casi eccezionali.

È indispensabile leggerlo attentamente prima di iniziare il lavoro e tenerlo a portata di mano anche perché la sicurezza, il buon funzionamento, l'affidabilità e la durata della macchina dipendono in gran parte dall'osservanza delle norme riportate in questo manuale. Per eventuali chiarimenti consultare il Vostro Fornitore.

La casa costruttrice si ritiene sollevata da eventuali responsabilità in caso di:

- Uso improprio della macchina;
- Uso contrario alla normativa nazionale specifica;
- Installazione non corretta;
- Difetti di alimentazione;
- Gravi mancanze nella manutenzione prevista;
- Modifiche o interventi non autorizzati;
- Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- Inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

GARANZIA

Per questa macchina prevediamo un periodo di garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto dal nostro Rivenditore, Concessionario o Distributore, purché venga

impiegata secondo le istruzioni contenute nel presente manuale. Riguardante l'ambito Professionale, la garanzia è valida per un periodo di 12 mesi dalla data di emissione della fattura. La garanzia riguarda esclusivamente la sostituzione di parti o prodotti difettosi ed esclude qualsiasi altra perdita o spesa subita dall' Acquirente. I difetti che derivano da un'installazione difettosa, da una manutenzione inadeguata, da un uso non corretto, da un collegamento errato alla tensione di linea, **NON RIENTRANO NELLA GARANZIA**. Sono escluse dalla garanzia tutte le parti elettriche. La GARANZIA consiste nell'impiego da parte della ditta di riparare o sostituire gratuitamente le parti meccaniche che durante il periodo di garanzia presentano difetti di fabbricazione **ECCETTO LE PARTI MECCANICHE CHE SONO SOGGETTE AD USURA**. Dalla **GARANZIA** sono escluse le spese di spedizione ed il costo della manodopera. La ditta si riserva da un uso improprio, non corretto ed erroneo della macchina e ne declina ogni responsabilità.

CONDIZIONE DI UTILIZZAZIONE

Essendo la presente macchina progettata specificamente per la lavorazione di farine per pane, pasticceria, pasta ed altri prodotti alimentari da forno se ne sconsigliano usi diversi dalla sua funzione originale.

ATTENZIONE

1. Leggere ed osservare queste istruzioni prima di utilizzare la macchina e conservarle con essa.
2. Mantenere ordine e igiene nel luogo di lavoro.
3. Tenere lontani i bambini dalla zona di lavoro della macchina.
4. Utilizzare la macchina solo per scopi per il quale essa è stata progettata. Utilizzi diversi da quelli progettati fan sì che ne decada la garanzia della macchina.
5. Non sovraccaricare la macchina e averne la massima cura.
6. La macchina è dotata di un dispositivo di sicurezza, essa non può essere messa in funzione senza aver prima abbassato il coperchio di protezione. L'eliminazione di tale dispositivo fa sì che ne decada la garanzia.
7. Controllare bene, prima di ogni azione, che non vi siano corpi estranei nella vasca.
8. Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia, di controllo del prodotto impastato, di regolazione, di montaggio, ecc., deve essere sempre eseguita con la macchina ferma, ovvero dopo aver premuto il pulsante di colore rosso e aver staccato dalla presa di corrente la spina del cavo di alimentazione, onde evitare ogni possibile avviamento involontario in fase diversa da quella lavorativa.
9. Controllare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate.
10. Utilizzare accessori e pezzi di ricambio originali.
11. Non immergere e non sottoporre la macchina a getti d'acqua, poiché è un apparecchio elettrico.

12. La sostituzione del cavo di alimentazione e le riparazioni elettriche devono essere eseguite da personale specializzato.

IMPIEGO DELLA MACCHINA

L'impastatrice in questione, trattata in questo libretto, è una macchina destinata esclusivamente alla lavorazione di farine per pane, pasta, pasticcerie e altri prodotti alimentari da forno con cui possono essere aggiunti altri ingredienti come zucchero, sale, acqua, lievito, ecc. Ogni utilizzo diverso da quello prestabilito dal costruttore per la macchina, è da ritenersi pericoloso. Pertanto il costruttore non accetta responsabilità per danni o lesioni dovute ad un uso non corretto o improprio e per qualsiasi modifica arbitraria fatta sulla macchina.

TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO

Per il trasporto della macchina ed il suo sollevamento, è consigliato un carrello elevatore. Per quanto riguarda l'immagazzinamento, sono consigliati luoghi asciutti e proteggere la macchina con un telo.

DESCRIZIONE

La macchina è essenzialmente composta da una struttura portante, costruita interamente in acciaio presso piegato e verniciata a polveri epossidiche, contenente all'interno gli organi motore e i dispositivi di comando.

Sulla macchina non sono necessari (salvi i casi di manutenzione straordinaria che è bene far effettuare da personale competente) interventi di alcun genere, anzi si consiglia di non intervenire in nessun modo se non per le operazioni specifiche previste dalle presenti norme in uso.

MACCHINE «VV»

Le macchine «VV» sono dotate di Inverter che permettono la variazione dei giri sia della spirale che della vasca senza perdere potenza. Questa tipologia consente di utilizzare la suddetta a pieno regime, per la realizzazione di tutti i tipi di impasto che ne richiedono una lavorazione particolare.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

La macchina è sostanzialmente composta da:

- Una struttura in acciaio contenente gli organi del motore e i dispositivi di

comando;

- Una vasca vincolata alla struttura e ruotante meccanicamente predisposta a contenere gli ingredienti da lavorare;
- Un dispositivo a braccio, rotante attorno ad un asse verticale, atto a mescolare gli ingredienti;

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Assicurarsi che la tensione ed il numero di Volt indicati nella macchina corrispondano a quelli del locale dove si deve installare la macchina. **ATTENZIONE! Questa macchina necessita della messa a terra. Collegamento trifase neutro, collegare le tre fasi ai tre colori: marrone-nero-blu.**

SICUREZZA

La macchina in oggetto non presenta per le sue caratteristiche tecniche di sicurezza, alcun pericolo per l'operatore:

Mancanza di tensione: in caso di tensione, la macchina non riparte finché non viene azionato nuovamente il tasto verde di «**Marcia**».

Bloccaggio coperchio: in questo caso, se viene aperto il coperchio durante il funzionamento, la macchina si blocca immediatamente e non riparte finché il coperchio non è chiuso e non è stato azionato il pulsante di «**Marcia**».

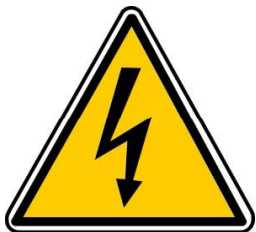
ATTENZIONE! Tutte le operazioni di pulizia vanno eseguite a macchina rigorosamente spenta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

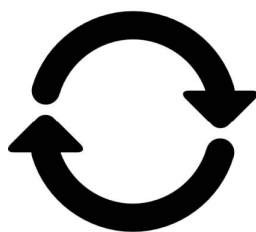
Lavare accuratamente la vasca ed il coperchio con un panno bagnato d'acqua. Non usare mai attrezzi metallici e/o abrasivi. Riguardante le parti verniciate, pulire con acqua tiepida (40° MAX).

POSIZIONAMENTO DELLE TARGHETTE DI IDENTIFICAZIONE

Sulla macchina sono presenti, tramite l'utilizzo di adesivi, scritte o indicazioni atti ad indicare ed avvertire di un potenziale pericolo per l'operatore o salvaguardare lo stesso ai fini della sicurezza.



PERICOLO! PARTI IN TENSIONE



ATTENZIONE!

Al momento del collegamento assicurarsi dell'esatto senso di rotazione della vasca, al fine di evitare danni irreparabili alla macchina stessa. Eventuali danni riportati alla macchina dovuti alla rotazione errata della vasca non sono coperti dalla garanzia.

COME ORDINARE I RICAMBI

Nel caso in cui necessitate di ordinare eventuali pezzi di ricambi, vi preghiamo di comunicare il modello della macchina e l'anno d'acquisto ai nostri recapiti E-MAIL: info@pizza-schule.de.

Le informazioni tecniche di questo manuale sono indicative. L'azienda si riserva di apportare eventuali modifiche in qualsiasi momento senza alcun preavviso.

Edizione Settembre 2020



EINLEITENDE ANMERKUNGEN

Diese Betriebsanleitung richtet sich an den Besitzer/Benutzer der Maschine, an das von ihm beschäftigte Personal mit Verantwortungsfunktionen innerhalb des Unternehmens sowie an das für die Handhabung, Installation, Benutzung, Überwachung, Wartung usw. zuständige Personal. Darüber hinaus enthält diese Anleitung Informationen über die technischen Merkmale und den Verwendungszweck der Maschine, Anleitungen/Anzeigen/Informationen für ihre Handhabung, Installation, Montage, Einstellung und Verwendung.

Das Unternehmen behält sich das Recht vor, Aktualisierungen der Maschinen- und Bedienungsanleitungen vorzunehmen, ohne dass dies, von Ausnahmefällen abgesehen, zur Aktualisierung von Maschinen und/oder Handbüchern früherer Modelle verpflichtet.

Es ist unbedingt nötig, die Betriebsanleitung vor Arbeitsbeginn sorgfältig zu lesen und stets griffbereit haben, auch weil die Sicherheit, das Funktionieren, die Zuverlässigkeit und die Langlebigkeit der Maschine in hohem Maße von der Einhaltung der hier beschriebenen Normen abhängen. Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten.

Der Hersteller ist von jeglicher Verantwortung befreit bei:

- Unsachgemäßem Gebrauch der Maschine
- Verwendung im Widerspruch zu spezifischen Normen
- Falscher Installation
- Fehlern in der Stromversorgung;
- Schwerwiegende Mängel bei der geplanten Wartung;
- Unautorisierte Änderungen oder Eingriffe;
- Verwendung von Nicht-Original- oder nicht modellspezifischen Ersatzteilen;
- Vollständige oder teilweise Nichtbeachtung der Anweisungen.

GARANTIE

Für dieses Gerät gewähren wir eine Garantiezeit von 24 Monaten ab Kaufdatum bei unserem Händler, Wiederverkäufer oder Distributor, vorausgesetzt, das Gerät wird gemäß der Anweisungen in diesem Handbuch verwendet. Im Profi-Bereich gilt die Garantie für einen Zeitraum von 12 Monaten ab Rechnungsdatum. Die Garantie deckt nur den Ersatz defekter Teile oder Produkte ab und schließt alle anderen vom Käufer vorgenommenen Verluste und Ausgaben aus. Defekte, die durch eine fehlerhafte Installation, unzureichende Wartung, unsachgemäßen Gebrauch oder falsches Anschließen an die Netzspannung entstanden sind, sind nicht von der Garantie gedeckt. Alle elektrischen Teile sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie besteht darin, dass das Unternehmen die mechanischen Teile, die während der Garantiezeit Herstellungsfehler aufweisen, kostenlos repariert oder ersetzt, mit Ausnahme der mechanischen Teile, die einem Verschleiß unterliegen. Versand- und Arbeitskraftkosten sind von der Garantie ausgeschlossen. Das Unternehmen behält sich das Recht auf missbräuchliche, falsche und fehlerhafte Verwendung der Maschine vor und lehnt jede Verantwortung ab.

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Da diese Maschine spezifisch für die Verarbeitung von Mehlen für Brot, Gebäck, Teigwaren und anderen Backwaren entwickelt wurde, empfiehlt es sich nicht, sie für andere Zwecke zu verwenden.

ACHTUNG

1. Lesen und beachten Sie diese Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts und bewahren Sie sie zusammen mit dem Gerät auf.
2. Bewahren sie Ordnung und Hygiene am Arbeitsplatz.
3. Halten Sie Kinder vom Arbeitsbereich der Maschine fern.
4. Verwenden Sie die Maschine nur für den Zweck, für den sie konzipiert wurde. Jede davon abweichende Verwendung führt zum Erlöschen der Garantie für das Gerät.
5. Überlasten Sie die Maschine nicht und behandeln sie es pfleglich.
6. Die Maschine ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, sie kann nicht in Betrieb genommen werden, ohne dass die Schutzabdeckung abgesenkt wurde. Beim Entfernen dieser Vorrichtung, erlischt die Garantie.
7. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass sich keine Fremdkörper in der Wanne befinden.
8. Jegliche Art von Arbeitsgängen, sei es Reinigung, Kontrolle des Knetgutes, Einstellung, Montage usw., müssen immer bei stehender Maschine durchgeführt werden. Dafür muss der rote Knopf gedrückt und der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden, um eine eventuelle unbeabsichtigte Inbetriebnahme

zu vermeiden.

9. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung und -frequenz mit den angegebenen Werten übereinstimmen.
10. Verwenden Sie Originalzubehör und Original-Ersatzteile.
11. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie keine Wasserstrahlen, da es sich um ein elektrisches Gerät handelt.
12. Der Austausch des Stromkabels und elektrische Reparaturen müssen von geschultem Personal durchgeführt werden.

VERWENDUNG DER MASCHINE

Die in diesem Heft behandelte Knetmaschine ist eine Maschine, die ausschließlich für die Verarbeitung von Mehl zu Brot, Teigwaren, Gebäck und anderen Backwaren bestimmt ist, in Kombination mit anderen Lebensmitteln wie Zucker, Salz, Wasser, Hefe usw. Jede andere als die vom Hersteller für die Maschine festgelegte Verwendung der Maschine ist als gefährlich anzusehen. Daher übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen aufgrund falscher oder unsachgemäßer Verwendung sowie für willkürliche Modifikationen an der Maschine.

TRANSPORT UND LAGERUNG

Für den Transport und das Anheben der Maschine wird ein Gabelstapler empfohlen. Was die Lagerung betrifft, so empfiehlt sich ein trockener Ort und das Abdecken mit einem Tuch.

BESCHREIBUNG

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus einer vollständig aus Stahl gefertigten, gebogenen und epoxidpulverbeschichteten Tragstruktur, in der sich der Motor und die Steuereinrichtungen befinden.

Es sind keinerlei Eingriffe an der Maschine erforderlich (mit Ausnahme von außerordentlichen Wartungsarbeiten, die von fachkundigem Personal durchgeführt werden sollten); im Gegenteil, es ist ratsam, in keiner Weise einzugreifen, außer bei in den Gebrauchsanweisungen empfohlenen Eingriffen.

“VV” MASCHINEN

Die “VV”-Maschinen sind mit Wechselrichtern ausgestattet, die die Variation sowohl der Spiral- als auch der Tankdrehzahl ohne Leistungsverlust ermöglichen. Dieser Typ ermöglicht die volle Auslastung der Maschine für die Herstellung aller Teigarten, die eine spezielle Verarbeitung erfordern.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Maschine besteht im Wesentlichen aus:

- einer Stahlkonstruktion, die die Motorteile und Steuereinrichtungen enthält;
- einem an die Struktur gebundenen Behälter, der sich mechanisch dreht und so angeordnet ist, dass er die zu verarbeitenden Zutaten enthält;
- einer Armvorrichtung, die sich um eine vertikale Achse dreht und dazu dient, die Zutaten zu mischen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Vergewissern Sie sich, dass die im Gerät angegebene Spannung und die Anzahl der Volt mit denen des Raumes übereinstimmen, in dem das Gerät installiert werden soll.

WARNUNG! Diese Maschine muss geerdet werden.

Dreiphasiger Nulleiteranschluss, verbinden Sie die drei Phasen mit den drei Farben: braun-schwarz-blau.

SICHERHEIT

Die beschriebene Maschine stellt aufgrund ihrer technischen Sicherheitsmerkmale keine Gefahr für den Bediener dar:

Spannungsmangel: In diesem Fall läuft die Maschine erst wieder an, wenn die grüne Taste **“Run”** erneut gedrückt wird.

Deckelverriegelung: Wird der Deckel während des Betriebs geöffnet, stoppt die Maschine sofort und startet erst wieder, wenn der Deckel geschlossen wird und die Taste **“Run”** gedrückt wurde.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Wanne und den Deckel gründlich mit einem in Wasser getränkten Tuch. Verwenden Sie niemals Metall- und/oder Schleifwerkzeuge. Bei lackierten Teilen mit warmem Wasser (maximal 40°) reinigen.

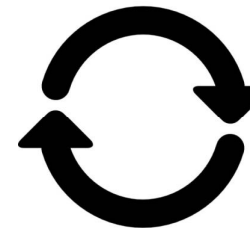
WARNUNG! Alle Reinigungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter Maschine durchgeführt werden.

POSITIONIERUNG DER KENNZEICHNUNGSSCHILDER

Diese sind in Form von Aufklebern, Schriften oder Hinweisen an der Maschine angebracht und weisen aus Sicherheitsgründen auf potentielle Gefahren für den Bediener hin.



GEFAHR!
SPANNUNGSGELADENE TEILE



WARNUNG!

Achten Sie beim Anschließen auf die genaue Drehrichtung des Tanks, um irreparable Schäden an der Maschine zu vermeiden. **Schäden an der Maschine, die auf falsches Drehen der Wanne zurückzuführen sind, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**

WIE MAN ERSATZTEILE BESTELLT

Falls Sie Ersatzteile bestellen möchten, teilen Sie uns bitte das Modell der Maschine und das Jahr des Kaufs via Mail mit: info@pizza-schule.de.

Die technischen Informationen in diesem Handbuch haben indikativen Charakter. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.



Pizza-Schule.de[®]

PASSIONE ITALIANA

Umberto Napolitano



CE