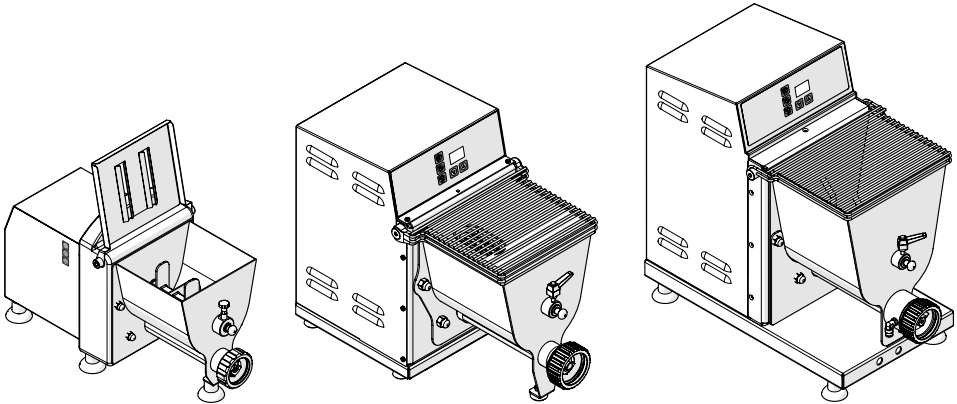


Bartscher

PF15E - PF25EN - PF40EN



101904



ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

Istruzioni originali

OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL

Translation of the original instructions

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Traduction des instructions originales

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Original-Bedienungsanleitung

MANUAL DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Traducción de las instrucciones originales

MANUAL DE OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO

Tradução das instruções originais

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

Перевод оригинальных инструкций

تعليمات الاستخدام والصيانة

ترجمة التعليمات الأصلية

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

LECTURE DES SYMBOLES

Signification des symboles d'avertissement et de danger présents dans le manuel

Dans ce manuel sont utilisés les symboles suivants et à chacun d'eux est attribuée une signification particulière.



AVERTISSEMENT

Pour indiquer des opérations particulièrement importantes et délicates qui, si non effectuées correctement, pourraient causer des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci.



ATTENTION DANGER

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine générique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Pour indiquer des opérations qui, si non effectuées correctement, peuvent provoquer des accidents d'origine électrique ou peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des dommages à l'appareil et/ou aux matériaux utilisés pour celui-ci ; ils nécessitent donc d'une attention particulière et d'une préparation adéquate.



IL EST INTERDIT DE

Pour indiquer des opérations qui NE DOIVENT PAS être effectuées.

Conformité

L'appareil est conforme aux directives nécessaires pour sa régulière mise sur le marché. Les textes complets des déclarations de conformité sont fournis avec la documentation de l'appareil.

INDEX

Index

1	SÉCURITÉ	4
1.1	Informations importantes concernant la sécurité	4
1.1.1	Avertissements généraux	4
1.1.2	Interdictions	6
1.2	Symboles présents sur l'appareil	7
2	Présentation de l'appareil	8
2.1	Identification	8
2.2	Lieu de travail	8
2.3	Données techniques et dimensionnelles	9
2.4	Description	9
2.4.1	Principaux composants	10
3	Utilisation de l'appareil	13
3.1	Réception du produit	13
3.2	Transport et manutention	13
3.3	Première mise en marche	14
3.3.1	Nettoyage préliminaire	15
3.3.2	Branchement électrique	16
3.3.3	Raccordement hydraulique (uniquement pour modèles PF40EN)	16
3.4	Utilisation	17
3.4.1	Description des commandes	18
3.4.2	Filière d'extrusion	19
3.4.3	Couteau électrique (en option pour PF15E/PF25EN - de série pour PF40EN)	20
3.4.4	Utilisation	22
4	Nettoyage de l'appareil	24
4.1	Nettoyage en fin d'utilisation	24
4.1.1	Démontage des composants pour faciliter le nettoyage	25
4.1.2	Nettoyage du couteau électrique	26
4.2	Longues périodes d'inactivité	26
5	Entretien de l'appareil	27
5.1	Entretien programmé	27
5.1.1	Tableau des entretiens programmés	27
5.2	Entretien extraordinaire	28
5.3	Anomalies de fonctionnement possibles	28
5.4	Élimination	29
6	Pièces jointes	30

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

1 SÉCURITÉ

1.1 Informations importantes concernant la sécurité

1.1.1 Avertissements généraux



AVERTISSEMENTS

- Le présent manuel est la propriété du fabricant de l'appareil et toute reproduction ou cession à des tiers des contenus du présent document est interdite. Tous les droits sont réservés. Il fait partie intégrante du produit ; veiller à ce qu'il soit toujours fourni avec l'appareil, même en cas de vente/transfert à un autre propriétaire, afin de pouvoir être consulté par l'utilisateur ou par le personnel agréé aux entretiens et aux réparations. Les photographies et les dessins sont fournis à titre d'exemple. Le fabricant, en poursuivant une politique de développement constant du produit, peut apporter des modifications sans préavis.
- **Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin d'en garantir un fonctionnement en toute sécurité.**
- Le produit est livré dans un unique emballage ; veiller à ce qu'il soit intact lors de la livraison et en cas de non conformité par rapport à ce qui été commandé, s'adresser au distributeur local qui a vendu l'appareil.
- En cas de dommages de l'emballage de l'appareil, signaler rapidement l'inconvénient au transporteur et au fournisseur du produit.
- L'appareil est conçu pour pétrir et extruder des pâtes dans différents formats. Le fabricant décline toute responsabilité contractuelle et extracontractuelle pour les dommages causés aux personnes, animaux ou choses, par des erreurs de réglage, entretien et usage impropre.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour la production d'aliments en grande quantité et pour un usage industriel.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des lieux exposés aux agents atmosphériques.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- Pour une utilisation correcte de l'appareil, le poser de manière stable sur un plan d'appui résistant, stable et nivelé, dont la surface peut être facilement nettoyée et assainie afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires.
- En cas de doutes concernant les conditions et/ou la fonctionnalité de l'appareil et de ses parties annexes, contacter le distributeur local pour obtenir d'autres informations.
- Les conditions nécessaires pour un fonctionnement correct de l'appareil sont :
 - *Température ambiante non inférieure à 5°C.*
 - *Humidité relative entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).*
- Retirer tout ustensile de l'appareil avant de le mettre en service.
- Ranger les ustensiles inutilisés, hors de la portée des enfants et des personnes non autorisées à l'utilisation.
- Maintenir toujours la distance de sécurité des parties en mouvement.
- Une fois la mise en service de l'appareil effectuée, signaler au fournisseur du produit toute anomalie ou tout dysfonctionnement rencontrés.
- Fournir un éclairage adéquat sur le lieu de travail. Un éclairage correct est important afin de garantir des conditions de sécurité de travail satisfaisantes.
- Vérifier périodiquement l'intégrité du câble d'alimentation, de la fiche et de la relative prise. Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne peut être remplacé que par le fabricant ou par le distributeur local qui a vendu l'appareil ou bien par un personnel agréé aux entretiens et aux réparations.
- La non utilisation de l'appareil pendant une longue période de temps comporte les opérations suivantes :
 - *positionner l'interrupteur principal de l'appareil sur « OFF ».*
 - *débrancher la fiche du câble d'alimentation de la prise. Si la fiche n'est pas facilement accessible, il est opportun de débrancher l'interrupteur omnipolaire relatif à la prise sur laquelle l'appareil est branché.*
 - *vider complètement et effectuer les opérations de nettoyage.*

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- N'utiliser que des pièces de rechange originales ou approuvées par le fabricant afin d'éviter tout dommage au produit.
- Au cas où une personne qualifiée constaterait ou soupçonnerait une panne pouvant compromettre l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, celui-ci doit immédiatement être arrêté et son utilisation ne sera possible qu'après réparation.

1.1.2 Interdictions



IL EST INTERDIT DE

- IL EST INTERDIT d'apporter des modifications et/ou d'effectuer des tentatives de réparation sur le produit. L'exécution de modifications annule la Déclaration de Conformité de l'appareil. Pour les dommages dérivant d'une utilisation impropre l'unique responsable est l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- IL EST INTERDIT de laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques.
- IL EST INTERDIT d'obstruer les ouvertures de ventilation de l'appareil.
- IL EST INTERDIT de toucher l'appareil avec des parties du corps mouillées, humides et/ou pieds nus. En cas de dispersion de courant relevable au contact avec des parties métalliques de l'appareil, désactiver l'interrupteur, débrancher la prise d'alimentation électrique et contacter un revendeur agréé.
- IL EST INTERDIT de laisser des enfants et des personnes avec des capacités réduites ou sans expérience ni connaissance spécifique utiliser l'appareil, sauf si assistés par un personnel qualifié et responsable de leur sécurité.
- IL EST INTERDIT de laisser jouer les enfants avec l'appareil.
- IL EST INTERDIT de disperser dans la nature et de laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.
- IL EST INTERDIT de retirer tout matériel encastré dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou d'introduire un matériel étranger dans le cycle de travail.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

SÉCURITÉ

- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec des branchements électriques endommagés. Cela pourrait comporter un danger de court-circuit électrique.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil avec les protections non correctement positionnées ou non parfaitement efficaces.
- IL EST INTERDIT de poser tout objet sur l'appareil, aussi bien pendant la phase d'utilisation que lorsque celui-ci est au repos.
- IL EST INTERDIT d'utiliser l'appareil de manière impropre.
- IL EST INTERDIT de consommer de l'alcool ou de prendre des médicaments pouvant provoquer de la fatigue et/ou de la somnolence avant et pendant les horaires de travail.
- IL EST INTERDIT de forcer l'appareil pendant le fonctionnement. L'utiliser toujours dans des conditions adaptées au travail à effectuer.
- IL EST INTERDIT de retirer ou endommager toute plaque ou tout signal de sécurité présent sur l'appareil.
- IL EST INTERDIT de tirer, débrancher, tordre les câbles électriques, sortants de l'appareil, même si ceux-ci sont débarrassés du réseau d'alimentations électrique.

1.2 Symboles présents sur l'appareil

Sur l'appareil, au niveau des zones où sont présents les RISQUES RÉSIDUELS, sont appliqués des pictogrammes de sécurité qui informent sur le risque existant.

Ci-dessous sont reportés les pictogrammes et leur signification.



Danger de choc électrique : signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou bien débrancher la prise électrique) avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien sur l'appareil.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

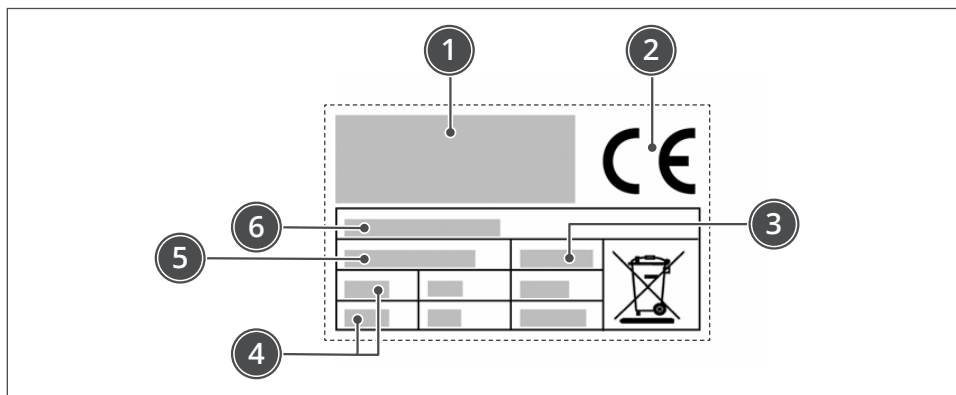
AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2 Présentation de l'appareil

2.1 Identification

L'appareil est équipé d'une Plaque Signalétique qui reporte les données du produit. Veiller à ce que l'appareil en soit pourvu, en cas contraire avertir immédiatement le fabricant et/ou le revendeur. Les appareils sans plaque ne doivent pas être utilisés, le cas échéant le fabricant décline toute responsabilité.



- 1 Identification du fabricant
- 2 Marquage CE de conformité
- 3 Année de fabrication
- 4 Données techniques
- 5 Numéro de série
- 6 Modèle de l'appareil



AVERTISSEMENT

Les produits sans plaque signalétique doivent être considérés comme anonymes et potentiellement dangereux.

2.2 Lieu de travail

L'appareil peut fonctionner dans des locaux où sont présentes les conditions environnementales suivantes :

- température ambiante : de +4°C à + 40°C
- humidité : max 90%
- éclairage : le local doit être éclairé de manière adéquate (se référer aux normes techniques du pays d'utilisation)
- altitude : maximum 2000 m.s.l.m. (pour des utilisations au-delà de cette altitude, consulter le fabricant).

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.3 Données techniques et dimensionnelles

Description	PF15E	PF25EN	PF40EN	U/M
Puissance	0,25 (0,33)	0,37 (0,5)	0,75 (1)	kW (Hp)
Alimentation électrique	230/1/50Hz	230-400V/3/50Hz		V/Ph/Hz
Capacité nominal de la cuve	1,5	2,5	4	kg
Capacité de la cuve recommandée	1,3	2	3,5	kg
Production horaire maximum (*)	5	8	13	kg/h
Diamètre de la filière d'extrusion	Ø 50	Ø 57		mm
Dimensions de l'appareil (LxPxH)	253 x 472,5 x 316÷450	285 x 540 x 420÷540	305 x 600 x 525÷625	mm
Poids net	16	35	48	kg
Type d'installation	Installation sur comptoir			
Niveau de bruit	< 70			dB (A)

(*) Donnée indicative, variable selon le type de filière et la farine utilisée.

2.4 Description

Les « machines pour pâtes fraîches » sont des appareils conçus et fabriqués pour pétrir et extruder la pâte, dans différents formats, destinés à l'alimentation des personnes. L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des locaux de type commercial (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Il ne nécessite pas d'une formation particulière pour son utilisation, mais il est toutefois nécessaire d'avoir des capacités et des compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.



AVERTISSEMENT

Toute utilisation différente de celle indiquée par le fabricant doit être considérée comme IMPROPRE.

L'appareil est réalisé avec des matériaux sélectionnés et des techniques de fabrication appropriées afin de garantir le maximum d'hygiène, la résistance à l'oxydation, une considérable économie d'énergie et la sécurité de fonctionnement.

Tous les composants de l'appareil en contact avec le produit alimentaire sont réalisés avec des matériaux adéquats.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

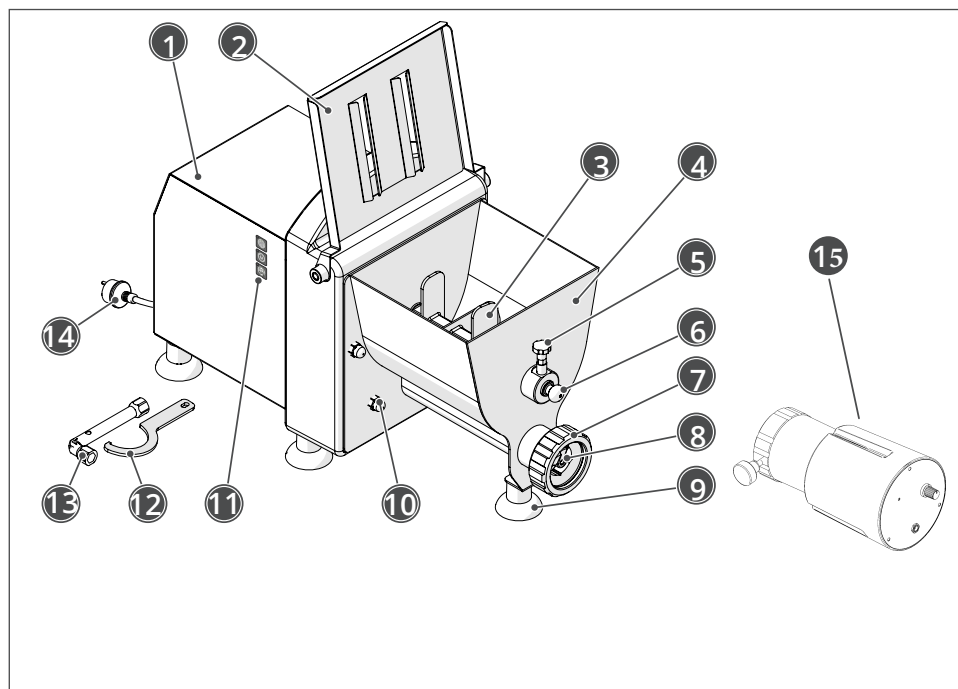
RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

2.4.1 Principaux composants

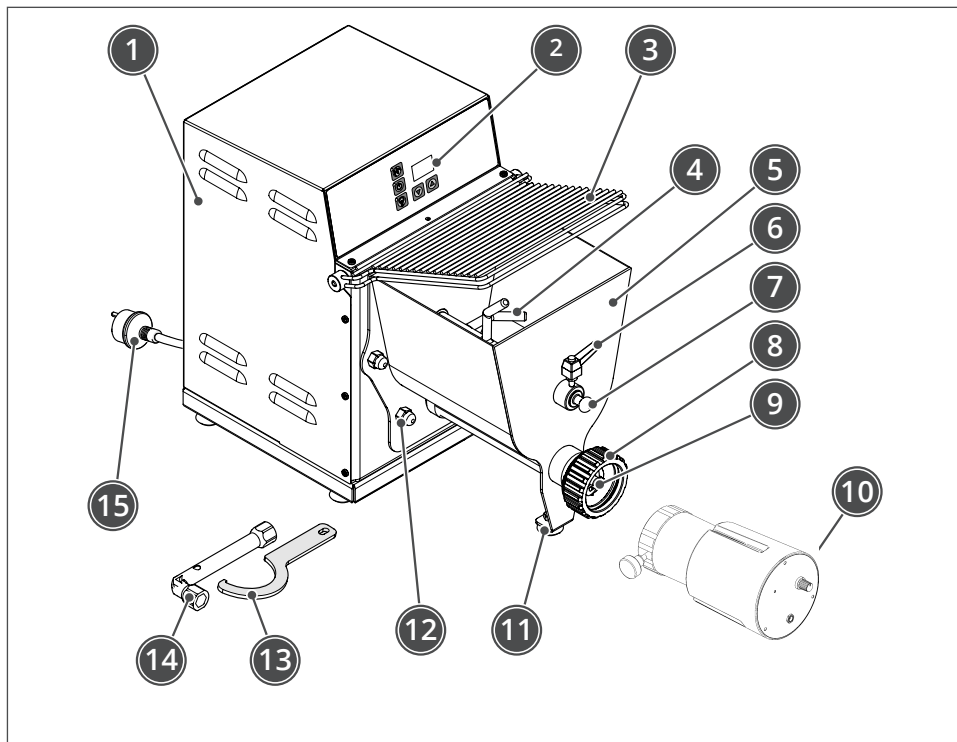
PF15E



- 1 **Carter** de protection des parties électriques
- 2 **Couvercle de la cuve** équipé de dispositif de sécurité qui lors de son ouverture arrête l'appareil
- 3 **Pétrin** du produit alimentaire
- 4 **Cuve** pour contenir le produit alimentaire à pétrir
- 5 **Axe** de blocage du pétrin
- 6 **Arbre** d'alignement du pétrin
- 7 **Bague** de blocage de la filière
- 8 **Hélice d'entraînement** du produit alimentaire
- 9 **Pieds** réglables pour aligner l'appareil sur le plan d'appui
- 10 **Écrous de déblocage** pour le retrait de la cuve
- 11 **Sélecteur** de fonction (pétrir - STOP/DÉMARRAGE cycle - extruder)
- 12 **Clé** pour le déblocage de la bague
- 13 **Clé en tube** pour le déblocage des écrous de tenue de la cuve
- 14 **Fiche** d'alimentation
- 15 **Couteau électrique** pour couper la pâte (option)

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

PF25EN



- 1 **Carter** de protection des parties électriques
- 2 **Sélecteur** de fonction (pétrir - STOP/DÉMARRAGE cycle - extruder)
- 3 **Couvercle de la cuve** équipé de dispositif de sécurité qui lors de son ouverture arrête l'appareil
- 4 **Pétrin** du produit alimentaire
- 5 **Cuve** pour contenir le produit alimentaire à pétrir
- 6 **Axe** de blocage du pétrin
- 7 **Arbre** d'alignement du pétrin
- 8 **Bague** de blocage de la filière
- 9 **Hélice d'entraînement** du produit alimentaire
- 10 **Couteau électrique** pour couper la pâte (option)
- 11 **Pieds** réglables pour aligner l'appareil sur le plan d'appui
- 12 **Écrous de déblocage** pour le retrait de la cuve
- 13 **Clé** pour le déblocage de la bague
- 14 **Clé en tube** pour le déblocage des écrous de tenue de la cuve
- 15 **Fiche** d'alimentation

IT

EN

FR

DE

ES

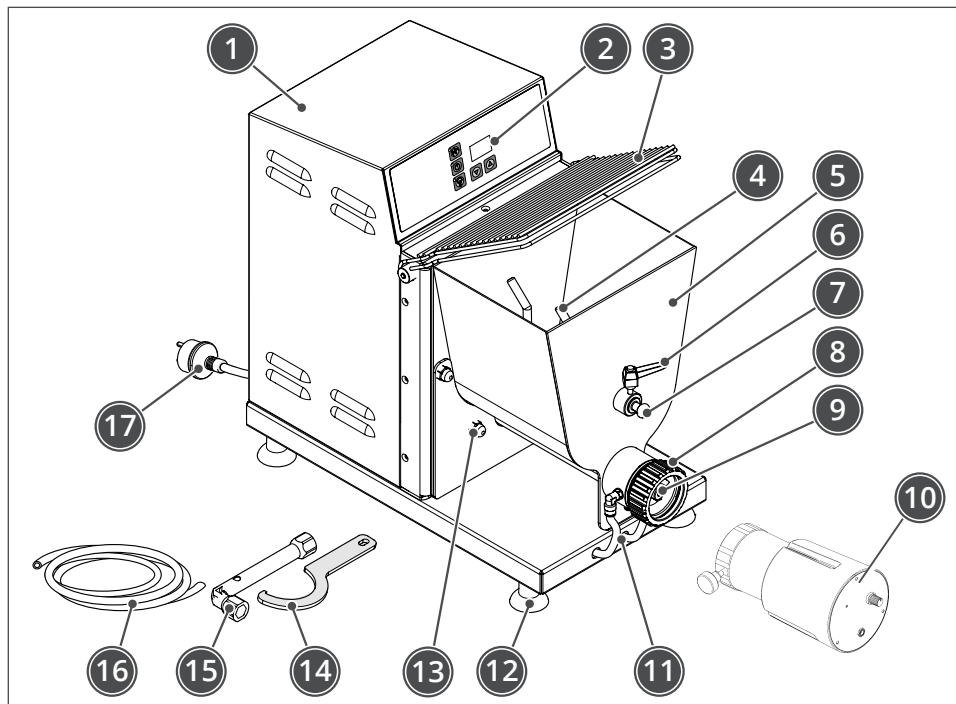
PT

RU

AR

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

PF40EN



- 1 **Carter** de protection des parties électriques
- 2 **Sélecteur** de fonction (pétrir - STOP/DÉMARRAGE cycle - extruder)
- 3 **Couvercle de la cuve** équipé de dispositif de sécurité qui lors de son ouverture arrête l'appareil
- 4 **Pétrin** du produit alimentaire
- 5 **Cuve** pour contenir le produit alimentaire à pétrir
- 6 **Axe** de blocage du pétrin
- 7 **Arbre** d'alignement du pétrin
- 8 **Bague** de blocage de la filière
- 9 **Hélice d'entraînement** du produit alimentaire
- 10 **Couteau électrique** pour couper la pâte
- 11 **Circuit d'eau** de refroidissement de l'extrudeuse
- 12 **Pieds** réglables pour aligner l'appareil sur le plan d'appui
- 13 **Écrous de déblocage** pour le retrait de la cuve
- 14 **Clé** pour le déblocage de la bague
- 15 **Clé en tube** pour le déblocage des écrous de tenue de la cuve
- 16 **Tubes** pour le raccord à l'installation hydraulique
- 17 **Fiche** d'alimentation

UTILISATION DE L'APPAREIL

3 Utilisation de l'appareil

3.1 Réception du produit

L'appareil est livré dans un unique colis, protégé par un emballage en carton et opportunément stabilisé avec un matériau antichoc pour en assurer l'intégrité.

En fonction des caractéristiques de l'appareil et pour en faciliter la manutention, l'emballage peut être palettisé.

Enveloppé dans du plastique et positionné à l'intérieur de l'emballage, le matériel suivant est fourni :

- Clé pour le déblocage de la bague
- Clé en tube pour le déblocage des écrous de tenue de la cuve
- Tubes pour le raccord à l'installation hydraulique (uniquement pour modèles PF40EN)
- Couteau électrique pour couper la pâte (de série pour modèles PF40EN, sur commande pour modèles PF25EN).



AVERTISSEMENT

Lors de la réception de l'appareil, vérifier l'intégrité de tous les composants. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le revendeur de zone pour définir la procédure à adopter.

Avec l'appareil sont également fournies les instructions et la documentation récapitulée au chapitre *"6 Pièces jointes" à la page 30*.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

3.2 Transport et manutention



ATTENTION DANGER

- Le transport de l'appareil doit être effectué par un personnel professionnellement qualifié, en veillant à éviter tout dommage dû à des chocs ou des sollicitations causés par une modalité de levage non admise.
- Tout dommage à l'appareil causé pendant les phases de transport et manutention n'est pas couvert par la garantie.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Les réparations et les remplacements de pièces endommagées incombent au Client et devront être effectués par un personnel agréé par le fabricant avec des pièces de rechange originales.
- La manutention du produit emballé doit être effectuée en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimension et le poids sont contenus, la manutention peut être effectuée manuellement, en cas contraire il faut utiliser un dispositif de levage d'une portée adéquate.
- Effectuer les opérations de levage manuel avec au moins deux personnes.

Une fois l'emballage retiré, la manutention en toute sécurité de l'appareil s'effectue en suivant les indications (chargement et déchargement) reportées directement sur l'emballage.



IL EST INTERDIT DE

dispenser dans la nature et laisser à la portée des enfants le matériau d'emballage car celui-ci peut être une potentielle source de danger. Il faut donc l'éliminer conformément à ce qui est établi par la loi en vigueur.

3.3 Première mise en marche



AVERTISSEMENTS

- La première mise en marche doit être effectuée par un personnel expert et agréé, qui doit préalablement vérifier que la ligne d'alimentation électrique soit conforme aux lois en vigueur en la matière, ainsi qu'aux normes et aux spécifications en vigueur du pays d'utilisation. Il faut par ailleurs contrôler la parfaite efficacité de la mise à terre de l'installation électrique et que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données reportées sur la plaque signalétique.
- Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier que la zone choisie ait les caractéristiques indiquées au paragraphe *"2.2 Lieu de travail"* à la page 8.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Vérifier que le plan d'appui soit adéquat au poids et aux caractéristiques, qu'il soit stable, nivelé et que sa surface soit facile à nettoyer afin d'éviter tout risque d'accumulation de saleté et de contamination des produits alimentaires. Utiliser les pieds réglables de l'appareil pour le stabiliser.
- La non observation de ces instructions expose l'utilisateur à des risques de panne de l'appareil et à des accidents dus à des contacts directs ou indirects.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

- Les dommages aux choses, animaux et personnes, causés par l'absence d'une prise de terre ne sont pas couverts par la garantie et les responsabilités retombent entièrement sur l'opérateur qui n'a pas contrôlé la présence de la mise à terre et d'un interrupteur de sécurité différentiel correctement installé et étalonné.
- Si un adaptateur est utilisé pour la prise électrique, il faut vérifier que ses caractéristiques électriques ne soient pas inférieures à celles de l'appareil.
- N'utiliser en aucun cas des prises multiples.

3.3.1 Nettoyage préliminaire

Avant d'utiliser l'appareil, effectuer un nettoyage et un assainissement préliminaire.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

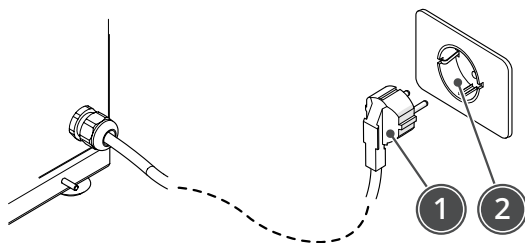
UTILISATION DE L'APPAREIL

3.3.2 Branchement électrique



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

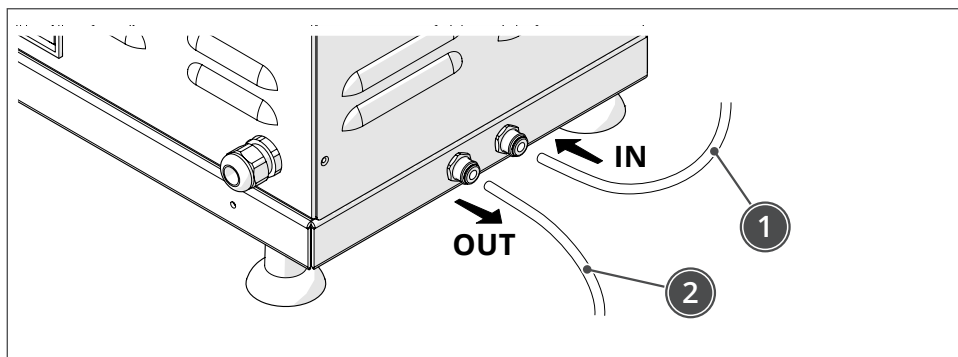
Le branchement électrique de la machine sur le réseau d'alimentation et le relatif test préliminaire doivent être effectués exclusivement par un installateur spécialisé possédant la formation et l'équipement adéquat.



Pour effectuer le branchement électrique de l'appareil, il suffit d'insérer la fiche (1) dans la prise (2) opportunément prévue.

3.3.3 Raccordement hydraulique (uniquement pour modèles PF40EN)

Les appareils de la série **PF40EN** sont équipés d'un système de refroidissement à liquide qui permet à l'embout de remplissage et à la bague de ne pas surchauffer pendant l'opération d'extrusion de la pâte. Ce système de refroidissement évite que la pâte, présente à l'intérieur de l'embout de remplissage, ne chauffe de manière excessive et ne perde sa juste consistance.



Pour effectuer les raccordements au réseau hydraulique :

- raccorder le tuyau de remplissage d'eau (1) fourni, d'un côté à l'alimentation hydraulique et de l'autre au raccord rapide « **IN** » présent à l'arrière de l'appareil
- raccorder le tuyau de vidange d'eau (2) fourni, d'un côté à une vidange d'eau et de

UTILISATION DE L'APPAREIL

l'autre au raccord rapide « **OUT** » présent à l'arrière de l'appareil

- vérifier qu'il n'y ait pas de fuites d'eau en ouvrant lentement le robinet d'alimentation.

Pour effectuer les raccordements des tuyaux aux raccords rapides, il suffit de pousser à fond le tuyau dans le trou à enclenchement rapide, puis de le tirer vers soi pour en vérifier le blocage.

Pour retirer les tuyaux, il suffit de pousser à fond la partie mobile qui enveloppe le raccord rapide et de retirer le tuyau en le tirant vers soi.



AVERTISSEMENTS

Prévoir un robinet d'arrêt positionné en amont de l'entrée d'eau de l'appareil.

3.4 Utilisation



ATTENTION DANGER

- Avant d'utiliser l'appareil, veiller à ce que les protections supérieures soient intactes et que l'interverrouillage soit efficace. Ne pas tenter de retirer l'interverrouillage ou de le manipuler.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas fumer ni utiliser d'appareils à flamme libre près de la zone d'installation et utilisation de l'appareil.
- Les boutons sont actionnés mécaniquement ; appuyez fermement sur leur centre.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

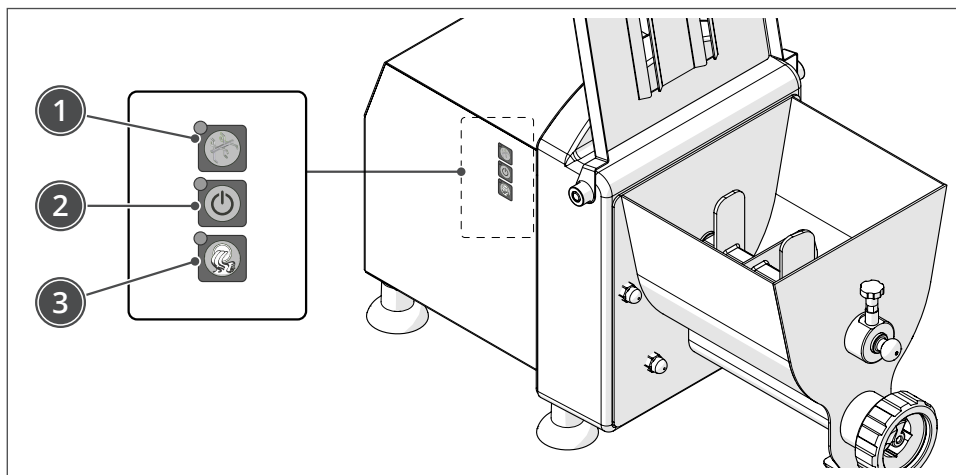
RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4.1 Description des commandes

PF15E



- 1 Sélecteur du cycle de **pétrissage**.
- 2 Sélecteur **démarrage/arrêt du cycle** : met en marche et arrête le cycle de pétrissage
- 3 Sélecteur du cycle d'**extrusion**.

La led présente à côté des sélecteurs (1) et (3) indique la fonction active à ce moment-là.
La led présente à côté du sélecteur (2) indique la présence d'alimentation électrique.

IT

EN

FR

DE

ES

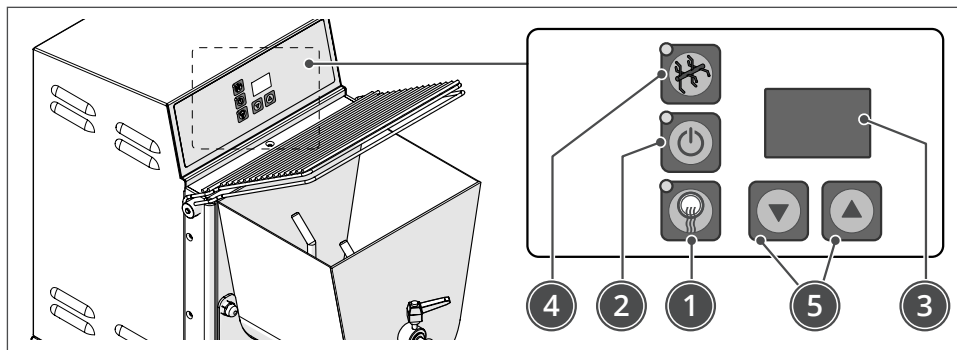
PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

PF25EN - PF40EN



- 1 Sélecteur du cycle d'**extrusion**
- 2 Sélecteur **démarrage/arrêt du cycle** : met en marche et arrête le cycle de pétrissage
- 3 **Afficheur** : affiche le temps pendant le cycle de pétrissage
- 4 Sélecteur du cycle de **pétrissage**
- 5 Touches de réglage **durée minuteur**.

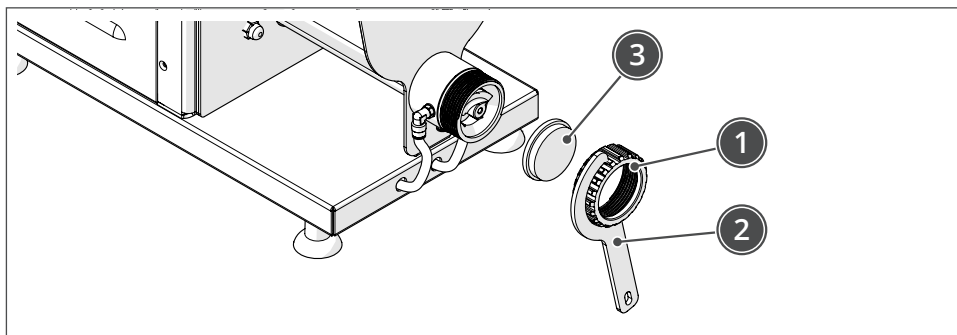
La led présente à côté des sélecteurs (1) et (4) indique la fonction active à ce moment-là.
La led présente à côté du sélecteur (2) indique la présence d'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

Le cycle d'**EXTRUSION** ne s'active qu'après avoir actionné le cycle de pétrissage pendant au moins une minute.

3.4.2 Filière d'extrusion



Pour installer ou remplacer la filière d'extrusion :

- dévisser la bague (1) avec la clé fournie à cet effet (2)
- remplacer la filière d'extrusion (3) avec celle adaptée au type de travail choisi
- repositionner et visser opportunément la bague (1).

IT

EN

FR

DE

ES

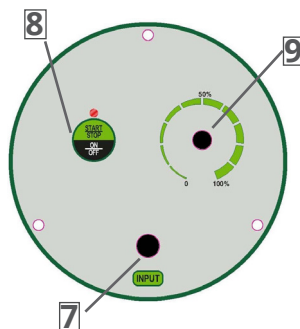
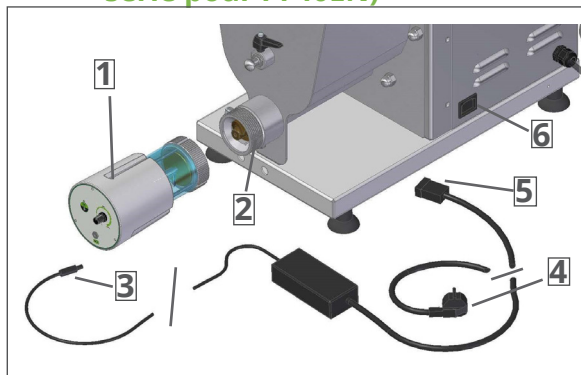
PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4.3 Couteau électrique (en option pour PF15E/PF25EN - de série pour PF40EN)



PF15E

Pour installer le couteau électrique :

- Positionner l'ensemble couteau (1) sur la bouche d'extrusion (2) et le fixer en le vis-sant
- insérer le connecteur (3) d'alimentation du couteau dans la prise prévue à cet effet (7).
- insérer le connecteur (4) d'alimentation du couteau dans la prise prévue à cet effet.



AVERTISSEMENT

Après l'installation du couteau, s'assurer que la partie non couverte de la protection en plastique soit orientée vers le bas



AVERTISSEMENT

Utiliser le couteau uniquement pendant la phase d'extrusion

Pour actionner le couteau, il suffit de :

- appuyer sur le bouton (8)
- le témoin lumineux s'allume
- intervenir sur le régulateur (9) pour modifier la vitesse de coupe (selon le type de travail choisi)
- Mettre le régulateur (9) dans la position initiale 0
- appuyer de nouveau sur le bouton (8) pour arrêter le fonctionnement du couteau.

UTILISATION DE L'APPAREIL

PF25EN - PF40EN

Pour installer le couteau électrique :

- Positionner l'ensemble couteau (1) sur la bouche d'extrusion (2) et le fixer en le visant
- insérer le connecteur (3) d'alimentation du couteau dans la prise prévue à cet effet (7).
- insira o conector (5) de alimentação da lâmina na tomada específica (6).



AVERTISSEMENT

Après l'installation du couteau, s'assurer que la partie non couverte de la protection en plastique soit orientée vers le bas

Pour actionner le couteau, il suffit de :

- Actionner la phase d'extrusion dans le panneau de contrôle de la machine à pâtes fraîches
- appuyer sur le bouton (8)
- le témoin lumineux s'allume
- intervenir sur le régulateur (9) pour modifier la vitesse de coupe (selon le type de travail choisi)
- Mettre le régulateur (9) dans la position initiale 0
- appuyer de nouveau sur le bouton (8) pour arrêter le fonctionnement du couteau.



AVERTISSEMENT

- À chaque fois que le fonctionnement de l'appareil est interrompu, le fonctionnement du couteau électrique s'interrompt aussi.
- Si le couteau est utilisé pour la première fois, avant de l'installer, retirer l'éventuel film de protection du revêtement et le nettoyer soigneusement en utilisant exclusivement des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

UTILISATION DE L'APPAREIL

3.4.4 Utilisation

Ci-dessous sont indiquées les principales phases pour une utilisation normale de l'appareil.

- Monter les ustensiles adéquats selon le travail choisi (pour la filière voir le paragraphe "3.4.2 Filière d'extrusion" à la page 19, pour l'éventuel couteau voir le paragraphe "3.4.3 Couteau électrique (en option pour PF15E/PF25EN - de série pour PF40EN)" à la page 20).
- Soulever le couvercle de la cuve
- Introduire en séquence la farine, puis la partie liquide (ne pas introduire d'abord la partie liquide car elle pourrait sortir des trous de la filière)
- Fermer le couvercle de la cuve.

CYCLE DE PÉTRISSAGE

- Sélectionner le cycle de pétrissage avec le sélecteur prévu à cet effet
- **Pour les modèles équipés d'AFFICHEUR** : sur l'afficheur apparaît un numéro clignotant qui indique un minuteur en minutes de la durée du cycle de pétrissage. Il est possible de régler la durée du minuteur en agissant sur les touches de réglage prévues à cet effet.
- Démarrer le cycle de pétrissage en agissant sur le sélecteur de DÉMARRAGE DU CYCLE
- **Pour les modèles équipés d'AFFICHEUR** : sur l'afficheur apparaissent les minutes restantes avant la fin du pétrissage
- Pendant le cycle de pétrissage, il est possible d'arrêter l'appareil en agissant sur le sélecteur d'ARRÊT DU CYCLE ou en soulevant le couvercle de la cuve. Avec cette opération, il est possible de corriger (si nécessaire) la consistance de la pâte, en ajoutant de la farine ou du liquide afin d'obtenir une pâte de forme granulaire, parfaite pour l'extrusion. Le cycle de pétrissage a une durée indicative de 8÷10 minutes. L'appareil ne reprend son cycle de travail que si le couvercle est abaissé et en agissant sur le sélecteur DÉMARRAGE DU CYCLE. Procéder jusqu'à obtenir la juste consistance de la pâte
- Arrêter le cycle de pétrissage en agissant sur le sélecteur d'ARRÊT DU CYCLE

CYCLE D'EXTRUSION

- Sélectionner le cycle d'extrusion en appuyant pendant 3 secondes sur le sélecteur prévu à cet effet.
- **Pour les modèles équipés d'AFFICHEUR** : s'agissant d'une fonction manuelle, sur l'afficheur apparaissent deux tirets (- -)
- Démarrer le cycle d'extrusion en agissant sur le sélecteur de DÉMARRAGE CYCLE et vérifier la sortie par les trous de la filière du type de pâtes souhaité.
- **Pour les modèles équipés d'AFFICHEUR** : sur l'afficheur apparaissent les minutes écoulées depuis le démarrage du moteur.
- Une fois ce travail terminé, arrêter le cycle d'extrusion en agissant sur le sélecteur d'ARRÊT DU CYCLE.

UTILISATION DE L'APPAREIL

DOSES POUR 1,3 KG DE PÂTE

0,85 kg de farine type 00 + 7÷8 oeufs (un oeuf correspond environ à 50 g ou à 50 ml), ou bien 350÷400 ml de liquide entre les oeufs et l'eau (utiliser au moins 3 oeufs pour donner de la consistance à la pâte).

Le cycle de mélange dure environ 8÷10 minutes.

La pâte obtenue se présente sous forme granulaire (voir la figure).



Si, vers la fin du cycle de mélange, elle n'était pas granulaire, il est possible d'ajouter du liquide ou de la farine en petites doses, pour obtenir la bonne consistance.

Avec l'appareil, on peut utiliser différents types de farine (farine 00, farine de blé dur, d'épeautre, de kamut, intégrale) ; dans ces cas, il pourrait être nécessaire de modifier le dosage de la partie liquide indiquée ci-dessus (oeufs ou oeufs et eau) de sorte que la consistance la pâte soit correcte (granulaire).

Le dosage conseillé est purement indicatif, même s'il est testé pendant les phases d'essai.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

4 Nettoyage de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.



AVERTISSEMENT

- Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées par un personnel qualifié, après avoir consulté le présent manuel et avoir été formé sur le fonctionnement de la machine.
- Effectuer les opérations de nettoyage exclusivement avec des produits détergents adéquats. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou contenant des substances nuisibles à la santé des personnes. Ne pas utiliser de substances employées pour le nettoyage et le polissage de l'argent, du laiton ou autres produits non approuvés.
- Ne pas laver l'appareil avec un dispositif de nettoyage à pression, pulvérisation ou immersion.
- Ne pas utiliser d'ustensiles à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges, d'éponges abrasives ou d'ustensiles qui ont précédemment nettoyé des métaux ou des alliages métalliques pour le nettoyage de l'appareil.
- Effectuer les opérations de nettoyage uniquement après avoir complètement vidé l'appareil de tout aliment.
- La fréquence des interventions de nettoyage est déterminée par le lieu d'utilisation de l'appareil et par le type de produit alimentaire travaillé.
- Ne jamais laisser l'appareil sale entre deux utilisations.

4.1 Nettoyage en fin d'utilisation

À la fin de chaque utilisation, l'appareil doit être opportunément nettoyé en veillant à bien désincruster et nettoyer les surfaces de tout résidu alimentaire.

Le nettoyage peut être effectué manuellement ou dans le lave-vaisselle.

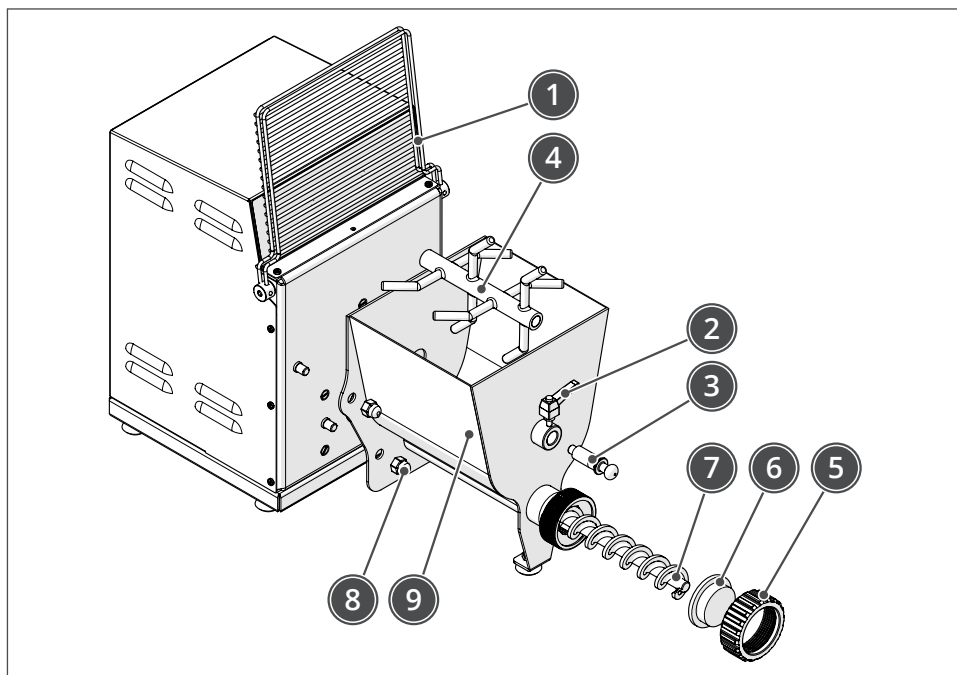
Le nettoyage des surfaces extérieures de l'appareil peut être effectué avec un chiffon doux humide ou avec une éponge.

De plus, nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones adjacentes.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

4.1.1 Démontage des composants pour faciliter le nettoyage

Pour faciliter le nettoyage de l'appareil, certains composants peuvent être retirés.



Pour cela :

- soulever la protection de la cuve (1)
- desserrer l'arrêt (2) et retirer l'arbre (3)
- extraire le pétin (4)
- dévisser et retirer la bague (5)
- retirer la filière (6) et extraire l'hélice d'entraînement (7)
- retirer les écrous (8) et retirer la cuve (9).



AVERTISSEMENT

Les filières ne doivent pas être lavées dans le lave-vaisselle mais uniquement manuellement. Après leur utilisation, il faut les laisser tremper dans de l'eau chaude afin d'éviter la formation d'incrustations.

Les composants retirés, outre à être lavés manuellement, peuvent être mis dans le lave-vaisselle (**sauf les filières qui doivent obligatoirement être lavées manuellement**). En cas de nettoyage manuel, il peut s'avérer utile de plonger les composants dans de l'eau chaude pour faciliter l'élimination des résidus de pâte.

À la fin du nettoyage, vérifier que tous les composants soient parfaitement propres et secs, puis les remonter en opérant en sens inverse par rapport au démontage.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



AVERTISSEMENT

Faites attention au couvercle supérieur après le démontage de la baignoire. Après le retrait de la cuve, le couvercle devra être dans la position complètement ouverte et NON fermée.

Respecter les avertissements suivants:

- NE PAS fermer le couvercle sans la cuve;
- NE PAS forcer ou appuyer sur le couvercle lors de la fermeture en l'absence de la cuve;
- NE PAS poser quoi que ce soit sur le couvercle en l'absence de la cuve, afin d'éviter d'endommager le micro-interrupteur de sécurité.
- Après le retrait de la cuve, vérifier que le couvercle est correctement ouvert jusqu'à la fin de la course.

4.1.2 Nettoyage du couteau électrique

Le nettoyage du couteau électrique peut être effectué avec un chiffon doux humide ou avec une éponge.



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Ne pas soumettre le couteau électrique à des flux d'eau directs car pourvu de parties électriques qui pourraient être endommagées.



IL EST INTERDIT DE

laver le couteau électrique dans le lave-vaisselle.

4.2 Longues périodes d'inactivité

Au cas où serait prévue une longue période d'inutilisation de l'appareil :

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique
- effectuer un nettoyage général de l'appareil
- recouvrir soigneusement l'appareil avec une housse pour le protéger contre la poussière et la saleté.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

5 Entretien de l'appareil



ATTENTION DANGER ÉLECTRIQUE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller toujours à ce que l'appareil soit débranché de l'alimentation électrique.

5.1 Entretien programmé

Un entretien régulier est essentiel pour maintenir inaltérées dans le temps les prestations de l'appareil et en garantir un fonctionnement sûr.

5.1.1 Tableau des entretiens programmés

Description	Inspection	Fréquence	Action
Contrôle de la zone de travail	Contrôle visuel	Quotidien	- Suivre les instructions sur le nettoyage de l'appareil et de la zone de travail
Nettoyage de la machine	Contrôle visuel	Quotidien	
Contrôle des dispositifs de sécurité	Contrôle visuel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des dispositifs de sécurité et des protections
	Contrôle fon-ctionnel	Quotidien, pré-opérati-onnel	- Effectuer un essai fonctionnel des dispositifs de sécurité, de l'interverrouillage et des éléments de démarrage et arrêt de l'appareil
Contrôle de l'intégrité de la plaque et des pictogrammes de sécurité	Contrôle visuel	Hebdomadaire	- Effectuer une inspection visuelle pour vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes de sécurité. Au cas où ils seraient illisibles ou détachés, en demander une copie au fabricant



ATTENTION DANGER

En cas de dysfonctionnement, endommagement ou absence d'intervention des dispositifs de sécurité, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation, ne pas l'utiliser et contacter obligatoirement le fabricant.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

5.2 Entretien extraordinaire



ATTENTION DANGER

- Les interventions d'entretien extraordinaire nécessitent de compétences spécifiques et doivent obligatoirement être effectuées par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas contraire.
- Toute intervention nécessitant du démontage de parties mécaniques, de dispositifs de protection, de dispositifs de sécurité, ou bien de l'accès à l'installation électrique et aux cartes électroniques doit être exclusivement effectuée par le fabricant.

5.3 Anomalies de fonctionnement possibles

Cette section contient quelques solutions pour les problèmes pouvant surgir pendant l'utilisation de l'appareil.



ATTENTION DANGER

Il est important de n'intervenir qu'après avoir lu dans le détail le présent manuel.

ANOMALIE	Cause	Solution possible
L'appareil ne démarre pas	Absence d'alimentation électrique	- Vérifier que sur le lieu de travail il y ait une tension de ligne et que la prise soit opérationnelle
		- Vérifier que l'appareil soit branché correctement sur l'alimentation
		- Vérifier que l'alimentation de la prise de courant soit correcte et que ses caractéristiques correspondent avec les données reportées sur la plaque signalétique du produit
		- Vérifier que le système d'interverrouillage soit en position de fermeture et soit fonctionnant
	Le couvercle de la cuve n'est pas fermé correctement	- Vérifier la correcte fermeture du couvercle
	Le moteur électrique ou la carte électronique sont défectueux	- Contacter le fabricant

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ANOMALIE	Cause	Solution possible
Bruit anormal pendant le fonctionnement	Sangle ou organes mécaniques ne fonctionnant pas bien	- Éteindre et débrancher l'appareil immédiatement. Contacter le fabricant
Contact accidentel des parties électriques avec de l'eau ou autres liquides	Exposition ou contact avec des liquides	- En cas de contact accidentel avec des liquides des parties électriques de l'appareil, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA PRISE DE COURANT et contacter le fabricant
Choc violent	Chute accidentelle	- Contrôler l'état des protections (absence de fissures ou déformations dues à la chute). Si les protections sont endommagées, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Si les dispositifs de sécurité sont endommagés ou ne fonctionnent pas, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant
		- Vérifier l'absence de bruits et d'anomalies. En cas de bruit anormal, NE PAS UTILISER L'APPAREIL et contacter le fabricant



AVERTISSEMENT

Si suite à ces possibles solutions proposées l'appareil ne démarre toujours pas, contacter le fabricant.

5.4 Élimination

Tout comme pour les opérations de mise en service et d'entretien, à la fin de la vie de l'appareil, les opérations d'élimination doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Ce produit est composé de différents types de matériaux : certains peuvent être recyclés, d'autres doivent être éliminés. S'informer sur les systèmes de recyclage ou élimination prévus par les réglementations en vigueur sur le territoire d'utilisation pour cette catégorie de produit.



ATTENTION DANGER

- Certaines parties du produit peuvent contenir des substances polluantes ou dangereuses qui, si dispersées dans la nature, pourraient provoquer des effets nuisibles sur l'environnement et sur la santé humaine.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR

PIÈCES JOINTES

- Les réglementations en vigueur au niveau local peuvent prévoir de lourdes sanctions en cas d'élimination abusive de ce produit.



AVERTISSEMENT

Comme indiqué par le symbole ci-contre, il est interdit de jeter ce produit dans les déchets ménagers. Effectuer par conséquent une « collecte sélective » pour l'élimination, selon les méthodes prévues par les réglementations en vigueur sur le territoire, ou bien amener le produit auprès du revendeur lors de l'achat d'un nouveau produit équivalent.



6 Pièces jointes

La documentation suivante est fournie avec l'appareil :

- Instructions pour l'utilisation et l'entretien
- Déclarations de conformité
- Tout autre document pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Toute la documentation fournie avec l'appareil devra être lue et conservée avec soin.

IT

EN

FR

DE

ES

PT

RU

AR