

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



BERNINI

Bouleuse de pâte

280/800

PRÉ-INSTALLATION
INSTALLATION

Traduction des instructions originales



CUPPONE

PRÉAMBULE

Cet appareil a été conçu et fabriqué avec le plus grand soin, soumis à des tests stricts dans nos laboratoires, c'est pourquoi nous assurons la sécurité absolue et la fonctionnalité de ce dernier.

L'installation doit être réalisée par **un personnel professionnellement** qualifié, en mesure d'assumer la responsabilité de l'intervention et de garantir les meilleures conditions de fonctionnement et de sécurité.

Avant l'installation, lisez **attentivement** le contenu de ce manuel : il contient des informations importantes concernant le montage du produit et les consignes de sécurité.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Le Fabricant est en mesure de résoudre tout type de problème technique concernant l'installation. Ne pas hésiter à le contacter en cas de doute.

CUPPONE since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

INDEX

1	CONTRÔLES AVANT ACHAT	4
----------	------------------------------------	----------

	DONNÉES TECHNIQUES	5
2	Connaître l'appareil	5
	Données techniques Données électriques.....	5
	Données techniques Dimensions hors tout	6

3	CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	7
	Symboles utilisés dans le manuel et sur les étiquettes appliquées sur la machine.....	7

	INSTALLATION.....	9
	Transport	9
	Opérations préliminaires.....	9
	Élimination des emballages	9
4	Positionnement	10
	Lecture de la plaque signalétique.....	10
	Branchement électrique	11
	Schéma électrique AC 230V/50Hz.....	12
	Schéma électrique AC 3 N 400V/50Hz	12

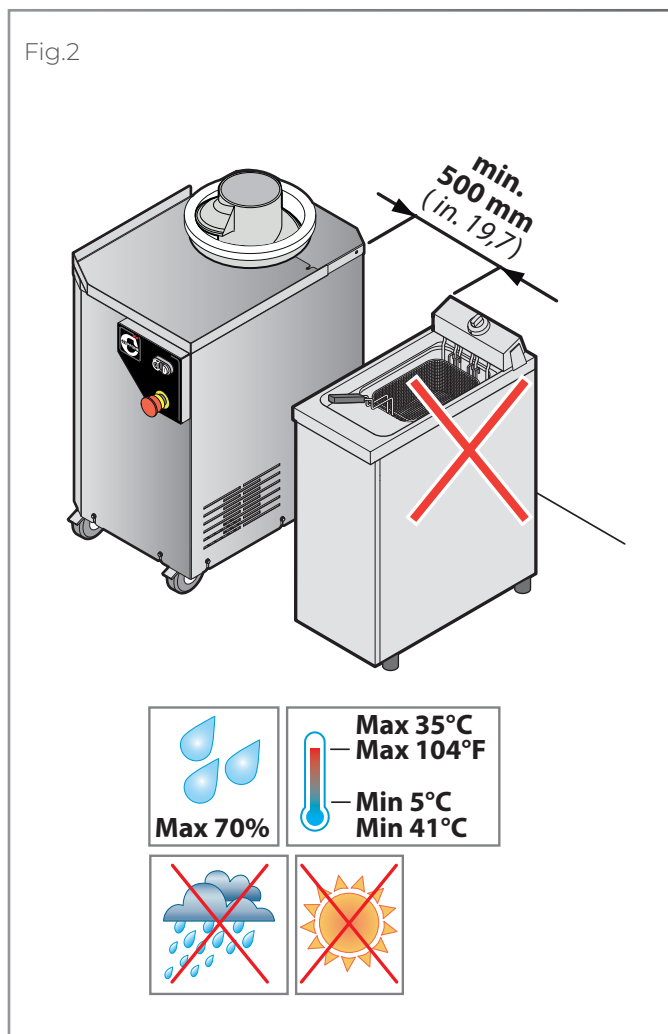
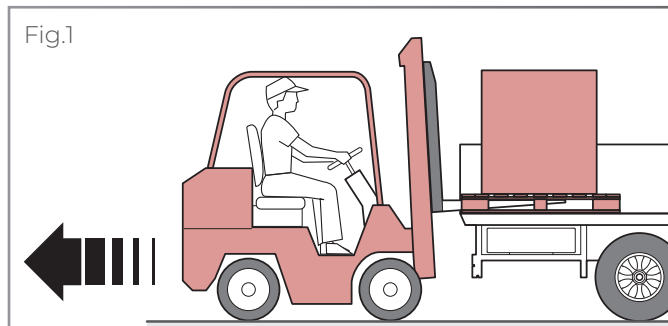
	OPÉRATIONS FINALES	14
	Pré-essai et essai	14
5	Vérification de la bonne installation.....	14
	Vérification du fonctionnement et premier allumage.....	14
	Activation de la garantie	14
	Problèmes durant l'utilisation	15

1 CONTRÔLES AVANT ACHAT


Avant l'achat de l'appareil et avant son installation, vérifiez les conditions suivantes, nécessaires pour une installation, un fonctionnement et un entretien corrects de l'appareil.

A	Transport (contrôle du propriétaire)
✓	Le jour de la réception de l'appareil et de son installation, assurez-vous que :
■	► Fig.1 il existe un dispositif de levage capable de déplacer l'appareil en toute sécurité (vérifier les poids et les dimensions sur les pages suivantes) et du personnel qualifié pour effectuer cette opération ;
■	il existe des équipements de protection individuelle disponibles (par ex. chaussures de sécurité, gants, etc.)

B	Locaux d'installation (contrôle du propriétaire)
✓	Assurez-vous que :
■	le sol du local d'installation soit ignifuge, parfaitement plat et capable de supporter le poids de l'appareil ;
■	► Fig.2 Le local d'installation : <ul style="list-style-type: none"> - soit réservé et conforme à la transformation des aliments ; - ait un échange d'air adéquat ; - réponde aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ; - soit à l'abri des agents atmosphériques ; - ait une température max de +5° (41°F) à +35°C (104°F) ; - ait une humidité inférieure à 70%.
■	l'appareil passe facilement à travers les portes ;
■	► Fig.2 l'appareil NE soit PAS positionné à proximité de sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc.), de substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.). Il est absolument nécessaire de respecter les distances de sécurité minimales entre le produit et les autres équipements ou matériaux inflammables.



Contrôles avant achat

D	Branchement électrique (contrôle d'un électricien qualifié)
√	Pour un branchement correct en phase d'installation :
	<ul style="list-style-type: none">■ prévoyez une prise de raccordement à la ligne électrique située dans les alentours de l'appareil :<ul style="list-style-type: none">- les machines monophasées ► possèdent déjà le câble de raccordement et la fiche ; pour le branchement, il suffit d'insérer la fiche dans une prise de capacité adéquate ► Fig.9- les machines triphasées ► possèdent déjà le câble de raccordement ; ce dernier est doté d'une fiche (non fournie) de capacité adéquate pour l'absorption de l'appareil. Cette opération doit être réalisée par du personnel qualifié.
	<ul style="list-style-type: none">■ vérifiez que les systèmes du local soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications inscrites sur la plaque signalétique. Il faut savoir que, pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :<ul style="list-style-type: none">- être obligatoirement raccordé à la ligne de terre  du réseau (câble de couleur jaune vert) ;- être obligatoirement raccordé à un disjoncteur thermique selon ce que prévoit la réglementation en vigueur (0,03A Type A) ;- être obligatoirement raccordé à un mécanisme d'interruption omnipolaire qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

2 DONNÉES TECHNIQUES

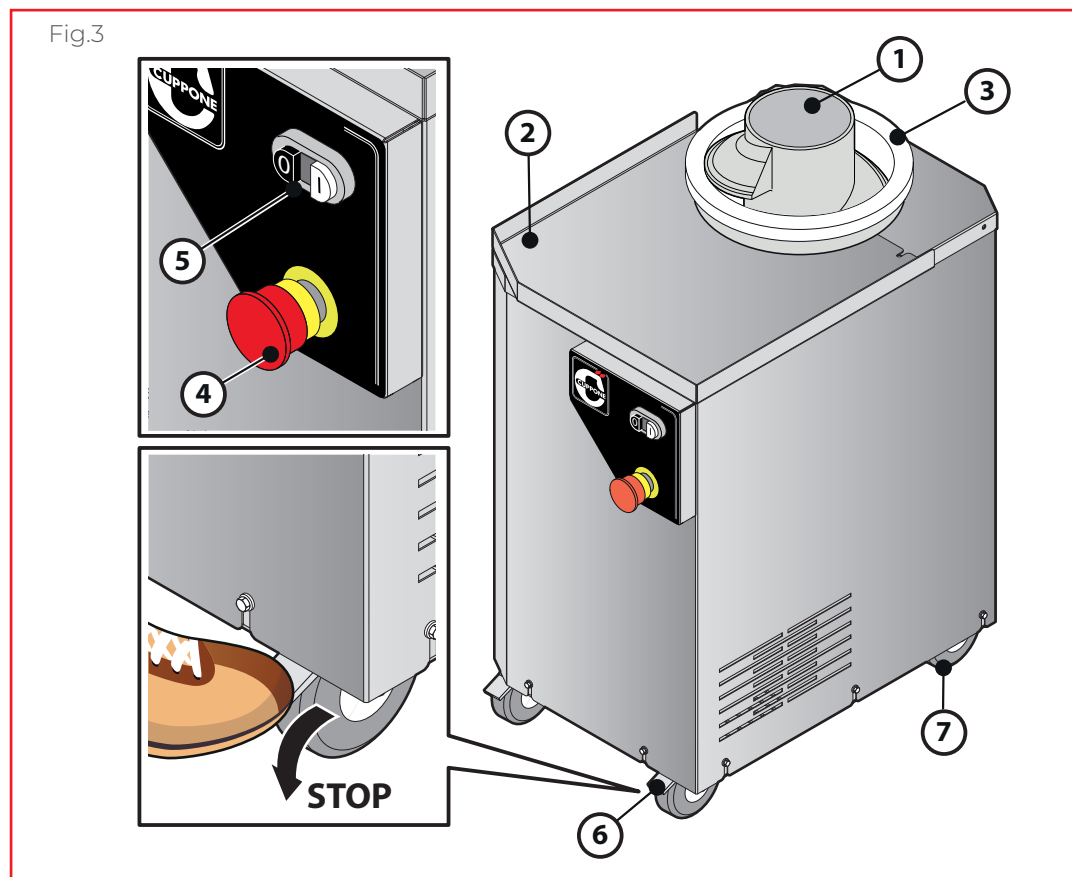
CONNAÎTRE L'APPAREIL

Cet appareil a été conçu et construit pour un usage alimentaire uniquement, pour le traitement à froid des pâtes à base de farine de céréales ; il est donc principalement utilisé dans les pizzerias, les boulangeries et les pâtisseries.

La finalité de l'appareil est d'arrondir des portions de pâtes déjà portionnées au poids souhaité, tout en conservant les caractéristiques fondamentales de la pâte inchangées. L'action exercée par la vis sans fin détermine l'avancement de la pâte et la compression conséquente de celle-ci contre la surface nervurée du cylindre d'où elle sortira très compacte et avec une bonne rondeur.

► **Fig.3** Les parties principales de l'appareil sont :

- 1 **Vis sans fin**
- 2 **Plateau** : il accueille les boules de pâte arrondies
- 3 **Cylindre**
- 4 **Bouton STOP d'urgence**
La pression du bouton rouge STOP éteint la machine et interrompt le mouvement de rotation du cylindre. Il doit donc être utilisé en cas de besoin réel et non comme interrupteur ON / OFF pour l'arrêt habituel de l'appareil. S'il est pressé, pour restaurer les conditions d'utilisation, débloquer le bouton en le tournant dans le sens horaire
- 5 **Panneau de commandes - touches ON/OFF**
 - touche noire 0 : arrêt de la machine
 - touche blanche I : démarrage de la machine
 - voyant central : si allumé, il indique que la machine est allumée
- 6 **Roue avec frein** : durant l'utilisation normale, bloquez toujours l'appareil en baissant les freins des roues avant
- 7 **Roue sans frein**

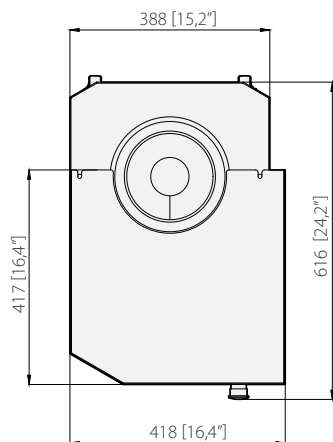
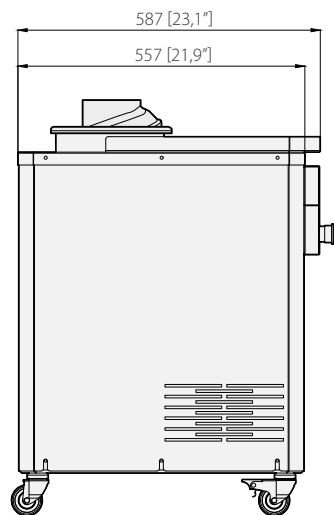
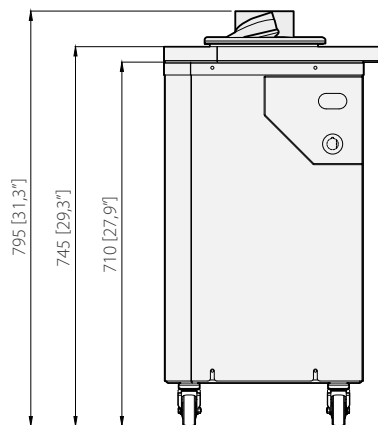


Données techniques | Données électriques

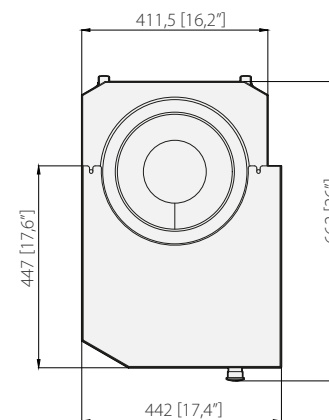
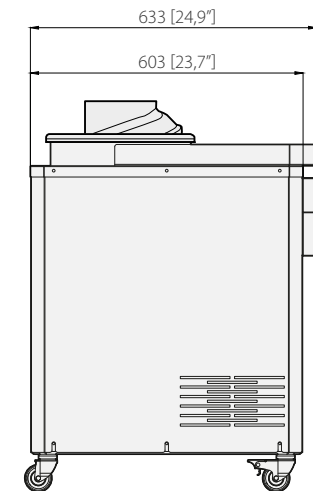
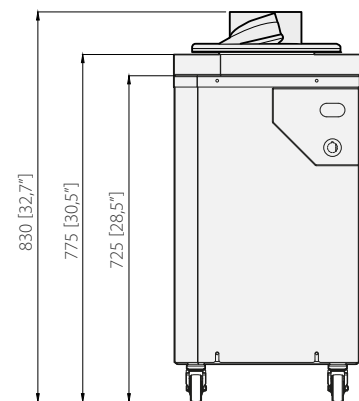
Modèle	Alimentation électrique	Moteur	Absorption	Type de câble
	(V)	(kW)	(A)	(N x mm ²)
BRN 280	AC 230V/50Hz	0,37kW	2,7	3 x 1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37kW	1,8	5 x 1,5
BRN 800	AC 230V/50Hz	0,37kW	2,7	3 x 1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37kW	1,8	5 x 1,5


Données techniques | Dimensions hors tout


BERNINI 280



BERNINI 800



	pois de la bouleuse de pâte	55 kg [121,2 lb]
	pois emballage + bouleuse de pâte	62 kg [136,7 lb]
	dimensions de l'emballage de la bouleuse de pâte	740 x 480 x 990 mm [29,1" x 18,9" x 39"]

	pois de la bouleuse de pâte	66 kg [145,5 lb]
	pois emballage + bouleuse de pâte	74 kg [163,1 lb]
	dimensions de l'emballage de la bouleuse de pâte	740 x 480 x 990 mm [29,1" x 18,9" x 39"]


Poids de la pâte	minimum	maximum
	20 g [0,044 lb / 0,70 onces]	300 g [0,66 lb / 10,58 onces]

Poids de la pâte	minimum	maximum
	20 g [0,044 lb / 0,70 onces]	900 g [1,9 lb / 31,7 onces]

3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ


- Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin dans un lieu accessible pour toute ultérieure consultation de la part des différents opérateurs.
- Le manuel doit toujours accompagner le produit durant sa vie utile, même en cas de vente.
- Avant tout déplacement et installation de l'appareil, veuillez vous assurer de la conformité du local qui l'accueillera et vérifiez que les installations soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications inscrites sur la plaque signalétique.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par le Fabricant, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.
- Avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Des interventions, altérations ou modifications non expressément autorisées et qui ne respectent pas les indications du présent manuel peuvent provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels et annuleront la garantie.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil dans des endroits à risque d'explosion.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Ne pas obstruer le système de ventilation de la pièce dans laquelle est installé l'appareil. Ne pas obstruer les orifices de ventilation et d'échappement de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés à proximité de la zone de travail.
- La plaque signalétique fournit d'importantes informations techniques. Elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme les boulangeries, boucheries, etc., mais non pas pour la production continue et de masse de nourriture.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Revendeur, son agent de service ou du personnel qualifié pour éviter tout risque.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîne l'annulation de la garantie et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- Niveau de bruit inférieur à 70 dB.


SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL ET SUR LES ÉTIQUETTES APPLIQUÉES SUR LA MACHINE

 Indique qu'il faut faire preuve de prudence lors de l'exécution d'une opération décrite dans un paragraphe contenant ce symbole. Le symbole indique également que l'opérateur doit être informé le plus possible afin d'éviter des conséquences indésirables ou dangereuses.

 Tension dangereuse

 Risque d'écrasement des mains


 Ne pas retirer la protection


 Ne pas nettoyer, lubrifier et régler les éléments de la machine lorsqu'ils sont actionnés/sous tension

 Renvoie à un autre chapitre où l'argument est affronté de manière plus détaillée.

 Conseil du Fabricant

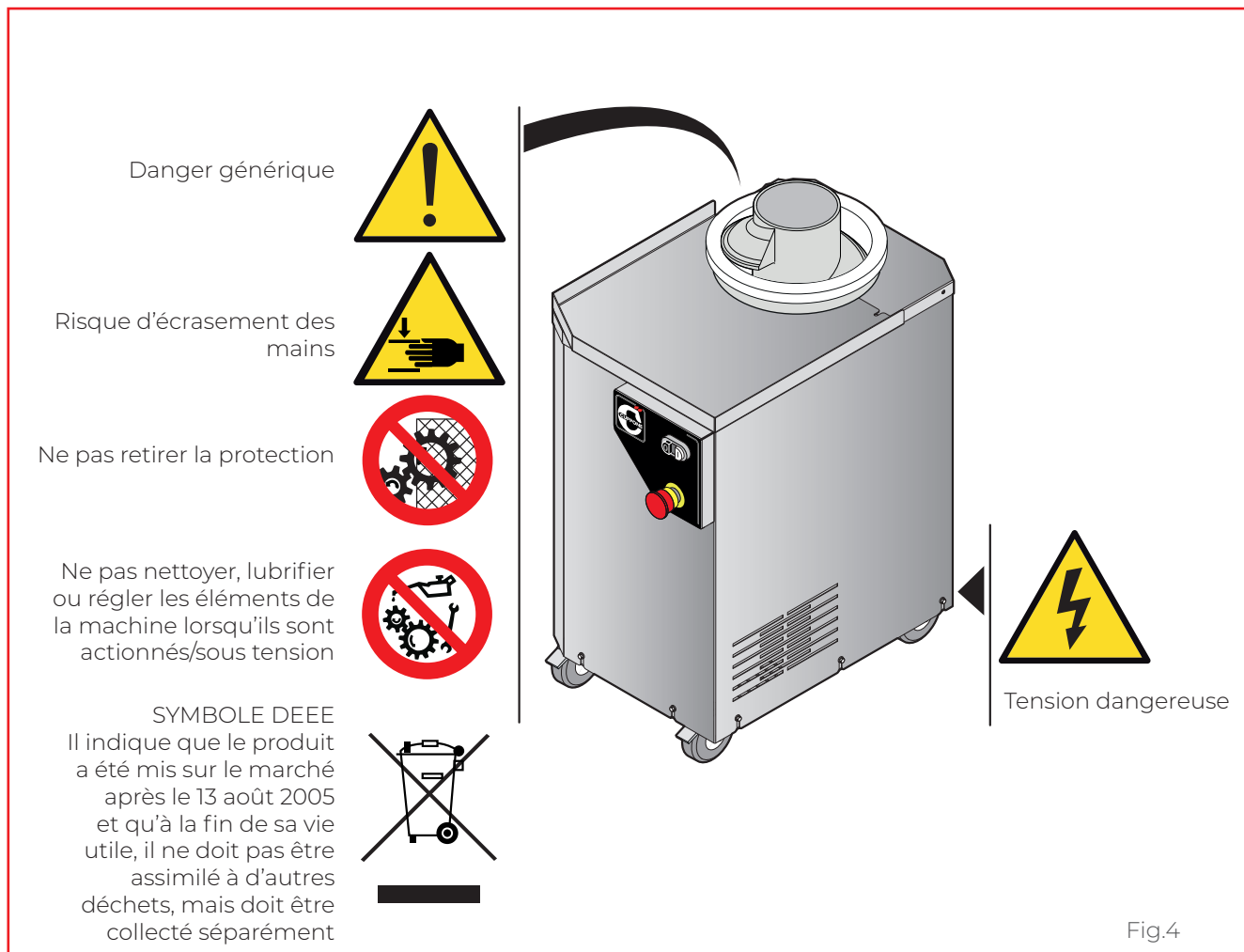
 Avertissement du Fabricant

 Indique qu'il est nécessaire de lire attentivement le paragraphe marqué par ce symbole avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

 Il indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa vie utile, il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets, mais collecté séparément

Consignes de sécurité

SYMBOLES APPLIQUÉS SUR L'APPAREIL



PRINCIPALES RÉGLEMENTATIONS ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER

Directive 2014/35/UE « Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux équipements électriques destinés à être utilisés dans certaines limites de tension ».

- Directive 2004/108/CE « Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique et abrogeant la Directive 89/336 / CEE ».
- Directive 89/391/CEE « Concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs au travail ».
- Directive 2006/42/CE « Relative aux machines et modifiant la directive 95/16 / CE ».
- Directive 85/374/CEE et Directive 1999/34/CE « Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité pour les dommages dus aux produits défectueux ».

L'entreprise dégage toute responsabilité pour les éventuelles erreurs d'impression ou de transcription, et se réserve le droit d'apporter sans préavis les modifications qu'elle jugera nécessaires. La reproduction partielle sans le consentement du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont indicatives et non contraignantes. La langue originale de rédaction est l'italien : le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation ou d'impression.

Installation

TRANSPORT

► Fig.5

Munis d'équipements de protection individuelle, transportez l'appareil dans le lieu de l'installation. Utilisez un moyen adéquat capable de supporter le poids de l'appareil.

⚠ Durant le montage de l'appareil, le passage ou la permanence de personnes non chargées de l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.

Pendant le transport, portez une attention particulière au franchissement des portes et/ou des ouvertures.

Modèle	Poids
BRN 280	55 kg [121,2 lb]
BRN 800	66 kg [145,5 lb]

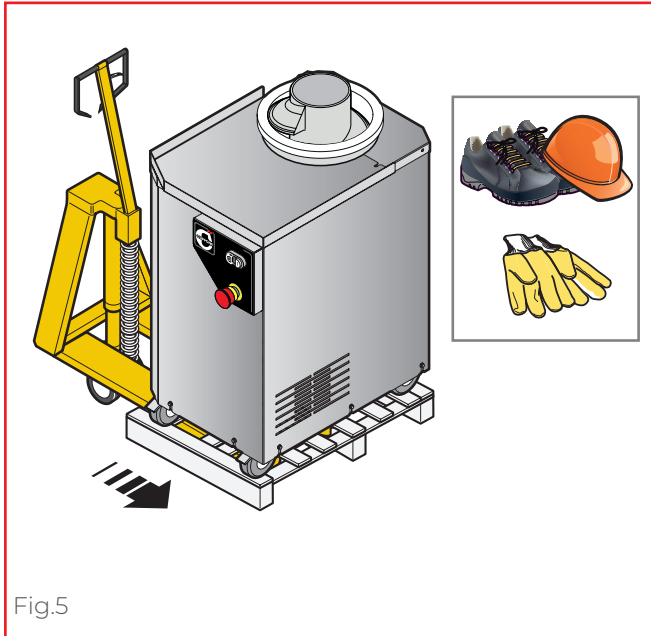


Fig.5



Fig.6

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

► Fig.6 Retirez avec soin le film de protection. En cas de résidus de colle sur les surfaces, éliminez-les avec de l'eau et du savon et non avec des produits corrosifs, abrasifs ou avec des outils tranchants ou pointus.

⚠ Vérifiez que toutes les pièces qui composent l'appareil soient en bon état et ne présentent pas de défauts ou de ruptures. Dans le cas contraire, informez le Fabricant pour connaître les procédures à suivre.

ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Avant de commencer à installer l'appareil, éliminez les emballages selon les prescriptions des réglementations en vigueur dans le Pays d'installation.

⚠ Attention, danger d'étouffement ! Les emballages, si laissés en désordre, pourraient être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux.

⚠ Attention, danger d'obstacle ! Les emballages laissés en désordre pourraient gêner durant les opérations de montage.

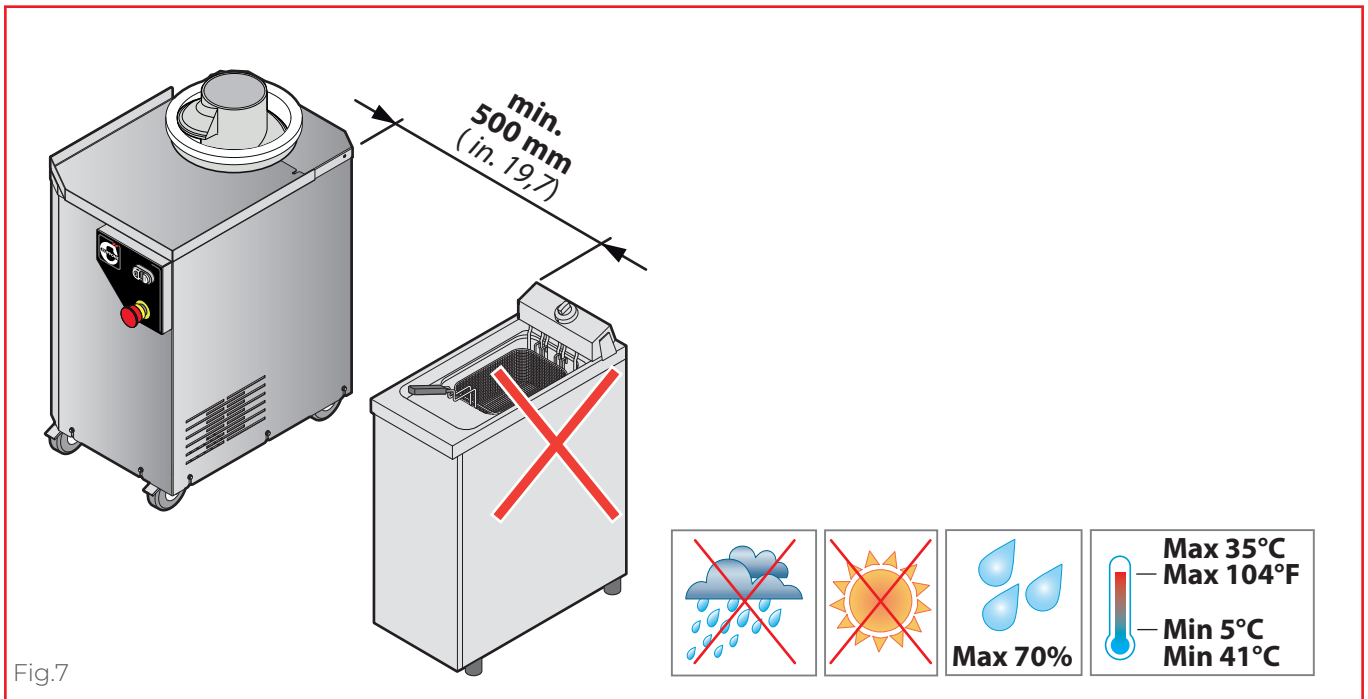


Fig.7

Installation

POSITIONNEMENT

► Fig.7

Installez l'appareil dans un local :

- réservé et conforme à la transformation des aliments ;
- avec un échange d'air adéquat ;
- sans éléments inflammables ou explosifs ;
- qui répond aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- qui soit à l'abri des agents atmosphériques ;
- qui ait une température max de +5° (41°F) à +35°C (95°F) ;
- qui ait une humidité inférieure à 70 %.

Laissez un espace libre d'au moins 50 cm entre l'appareil et les murs de la pièce et / ou des autres appareils pour faciliter l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de la machine.

LECTURE DE LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE

► Fig.8

La plaque signalétique se trouve à l'arrière de l'appareil.

Elle fournit d'importantes informations techniques qui résultent indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil : il est par conséquent interdit de la retirer, de l'abîmer ou de la modifier.

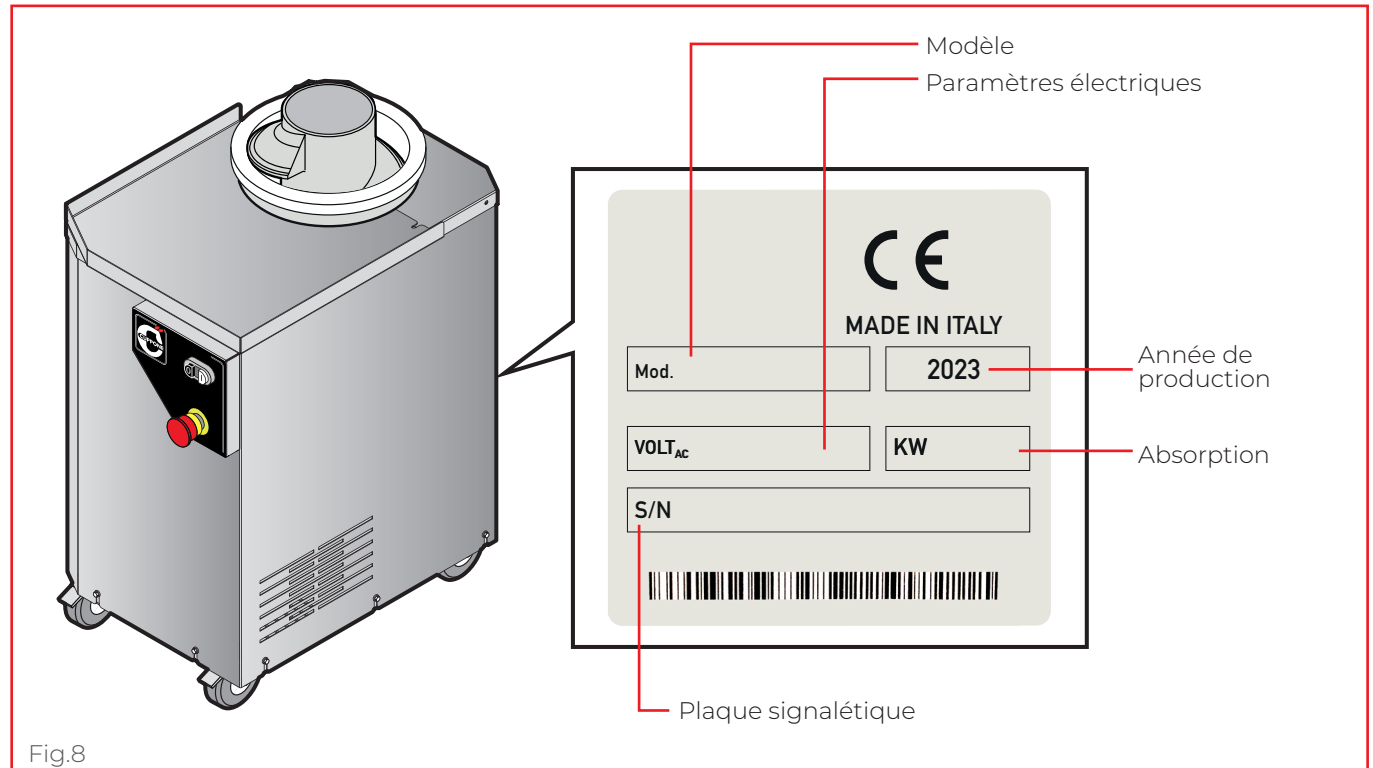


Fig.8

Installation


BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

 Le raccordement électrique ne doit être effectué que par du personnel qualifié après avoir lu les consignes de sécurité contenues dans les premières pages.


 Avant de brancher l'appareil, vérifiez que les installations soient conformes aux réglementations en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications de la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.


Comment brancher les machines :

- **les machines monophasées** ► possèdent déjà le câble de raccordement et la fiche ; pour le branchement, il suffit d'insérer la fiche dans une prise de capacité adéquate ► **Fig.9**
- **les machines triphasées** ► possèdent déjà le câble de raccordement ; ce dernier est doté d'une fiche (non fournie) de capacité adéquate pour l'absorption de l'appareil. Cette opération doit être réalisée par du personnel qualifié.

 Sur les pages suivantes se trouvent les schémas électriques : référez-vous à celui spécifique au modèle à raccorder.

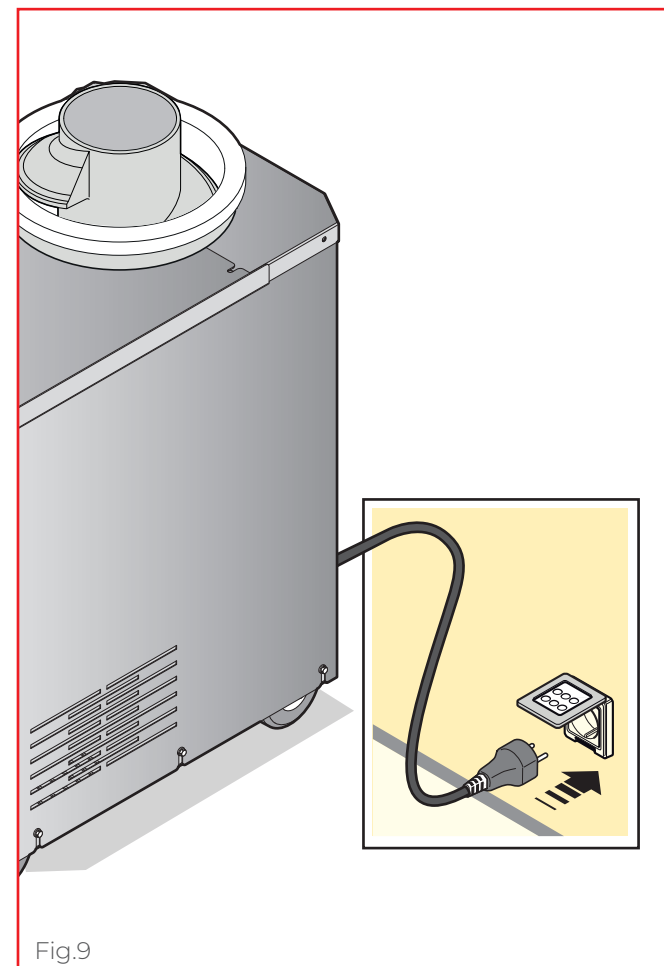
Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :

- être obligatoirement raccordé à la **ligne de terre**  du réseau (câble de couleur jaune vert) ;
- être obligatoirement raccordé à un **interrupteur différentiel** selon ce que prévoit la réglementation en vigueur (0,03A Type A) ;
- être obligatoirement raccordé à un **mécanisme d'interruption omnipolaire** qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

 En cas de besoin, le câble doit être remplacé par le Revendeur ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne ayant une qualification similaire, de manière à prévenir tout type de risque. Le câble doit être remplacé par un câble de mêmes caractéristiques et adapté à l'absorption de l'appareil.

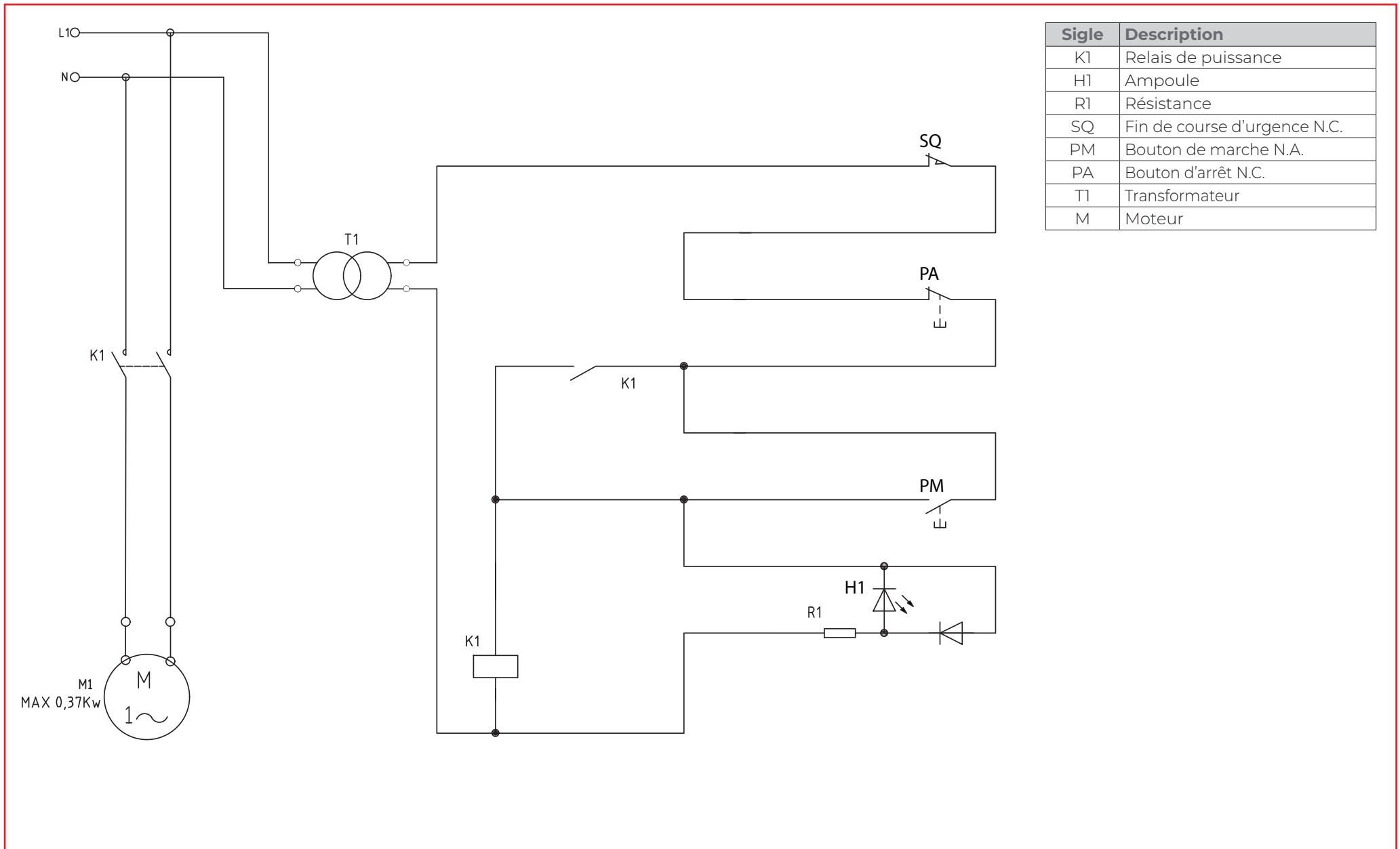
 Tableaux des données électriques à la page 5

Le Fabricant décline toute responsabilité pour le non-respect de ce qui est susmentionné.



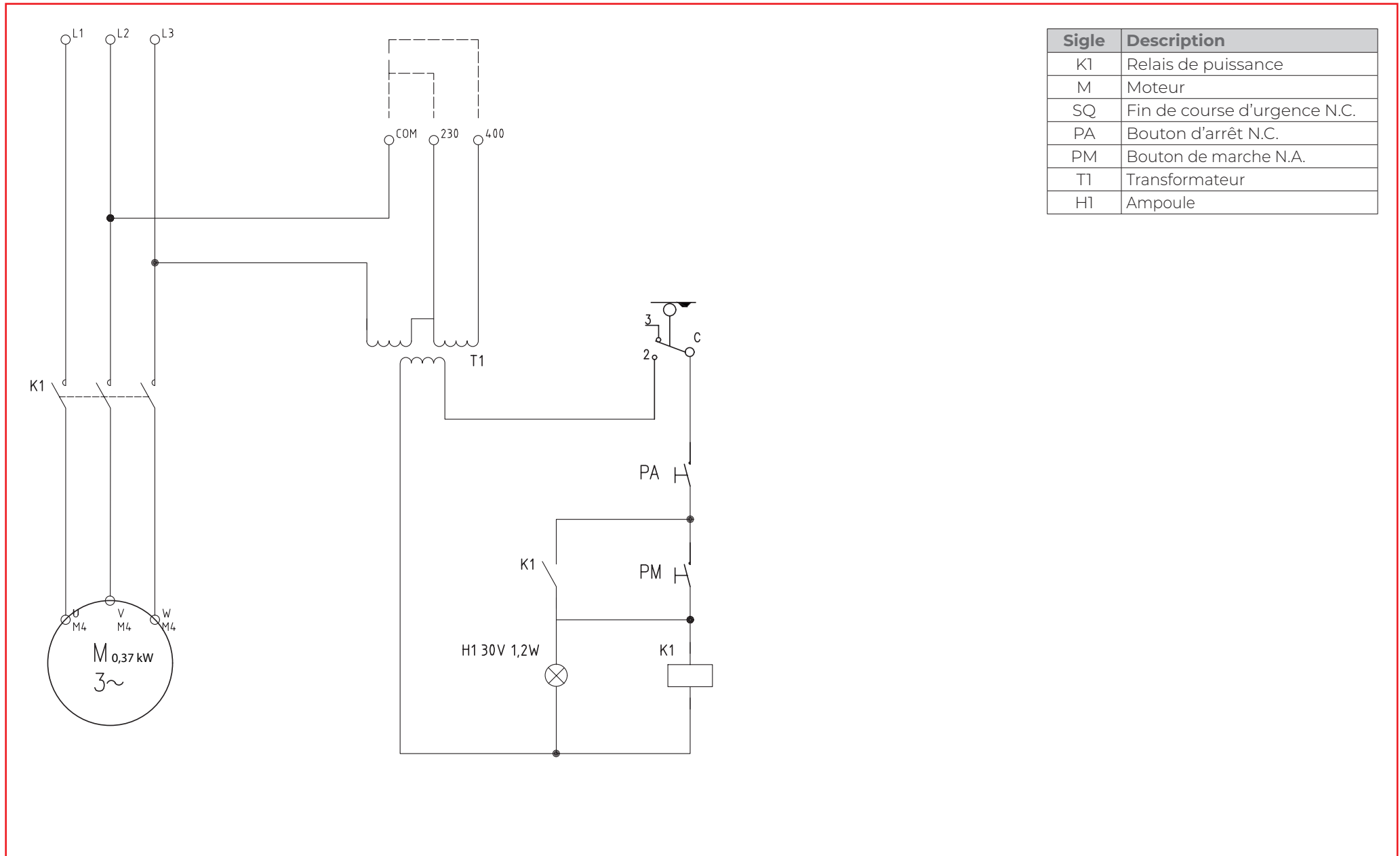
Installation

SCHÉMA ÉLECTRIQUE AC 230V/50HZ



Installation

SCHÉMA ÉLECTRIQUE AC 3 N 400V/50HZ



5 OPÉRATIONS FINALES

PRÉ-ESSAI ET ESSAI

Avant la livraison au client, l'appareil est contrôlé et testé dans les ateliers du Fabricant.

La « feuille de contrôle du processus de production » ci-jointe, garantit que **chaque** passage du processus de production - de l'assemblage à l'emballage - a été soigneusement vérifié aussi bien en termes de fonctionnalité que de sécurité.

Après avoir installé l'appareil, pour compléter l'installation, effectuez les points **A**, **B** et **C**.

A VÉRIFICATION DE LA BONNE INSTALLATION

Cochez par un « √ » tous les points du tableau ci-contre : cela confirmera d'avoir effectué une installation complète et correcte.

√	VÉRIFICATIONS DU POSITIONNEMENT
	Les locaux d'installation sont-ils appropriés et aux normes ? (température minimum / maximum, etc.)
	L'appareil repose-t-il sur un sol parfaitement nivelé ?
	Les distances minimales indiquées sont-elles respectées ?
	Le film de protection a-t-il été retiré de chaque surface ?
√	VÉRIFICATIONS ÉLECTRIQUES
	La tension de réseau est-elle conforme aux données fournies sur la plaque signalétique ?
	Le branchement électrique a-t-il été effectué selon les normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil et selon les schémas électriques fournis ?
√	DIVERS
	L'utilisateur est-il en possession de tous les documents relatifs à l'appareil ?

B VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT ET PREMIER ALLUMAGE

Mettez l'appareil en marche en suivant les indications du manuel « Utilisation et Entretien » joint à celui-ci : surveillez-le durant l'essai et vérifiez le bon fonctionnement de tous les composants électriques.

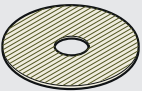
C ACTIVATION DE LA GARANTIE

Au terme de l'essai, activez **OBLIGATOIREMENT** la garantie.

SI ELLE N'EST PAS OPPORTUNÉMENT ACTIVÉE, SA VALIDITÉ SERA CONSIDÉRÉE À PARTIR DE LA DATE DE LA FACTURE ET NON PAS DE LA DATE RÉELLE D'INSTALLATION.

PROBLÈMES DURANT L'UTILISATION

Pendant l'utilisation, certains problèmes peuvent survenir et être facilement résolus en opérant comme indiqué dans le tableau.

PROBLÈME RENCONTRÉ	CAUSES PROBABLES	SOLUTIONS POUR L'UTILISATEUR															
Les boules de pâte collent à la vis sans fin et ne parviennent pas à remonter	La pâte est trop hydratée	Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %.															
Les boules de pâte ne collent pas à la vis sans fin mais ont du mal à remonter	La pâte est peu hydratée	Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %.															
	La pâte a été laissée trop longtemps à l'air et elle a séché	Une fois la pâte portionnée, procédez rapidement à la mise en boule															
	La portion de pâte insérée dans la vis sans fin est trop grande	Respecter les indications fournies ci-dessous :															
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Modèle</th> <th colspan="2">Poids de la pâte</th> <th rowspan="2">Hydratation de la pâte</th> </tr> <tr> <th>minimum</th> <th>maximum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BRN280</td> <td>20 gr [0,044 lb / 0,70 onces]</td> <td>300 gr [0,66 lb / 10,58 onces]</td> <td>de 50 % à 65 %</td> </tr> <tr> <td>BRN800</td> <td>20 gr [0,044 lb / 0,70 onces]</td> <td>900 gr [1,9 lb / 31,7 onces]</td> <td>de 50 % à 65 %</td> </tr> </tbody> </table>		Modèle	Poids de la pâte		Hydratation de la pâte	minimum	maximum	BRN280	20 gr [0,044 lb / 0,70 onces]	300 gr [0,66 lb / 10,58 onces]	de 50 % à 65 %	BRN800	20 gr [0,044 lb / 0,70 onces]	900 gr [1,9 lb / 31,7 onces]	de 50 % à 65 %
		Modèle	Poids de la pâte		Hydratation de la pâte												
minimum			maximum														
BRN280	20 gr [0,044 lb / 0,70 onces]	300 gr [0,66 lb / 10,58 onces]	de 50 % à 65 %														
BRN800	20 gr [0,044 lb / 0,70 onces]	900 gr [1,9 lb / 31,7 onces]	de 50 % à 65 %														
Les portions de pâte ont été farinées avant d'être insérées dans la vis sans fin	Ne pas enfariner les portions de pâte																
 Le disque inférieur qui se trouve sous la vis sans fin doit être nettoyé	Il faut l'extraire et le nettoyer																
La boule arrondie est beaucoup plus grande que la quantité de pâte insérée	Les portions de pâte ont été insérées successivement trop rapidement à l'intérieur de la vis sans fin et se sont unies les unes aux autres	Augmentez le temps entre l'insertion d'une portion de pâte et la suivante															
La surface de la boule de pâte formée n'est pas lisse et présente des imperfections	La pâte n'a pas suffisamment levée avant d'être portionnée	Augmentez le temps de levage de la pâte avant de la portionner															
	La pâte est trop hydratée	Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %, ou bien en alternative, refroidissez la pâte à environ 10 °C (50°F) avant de l'introduire dans la vis sans fin de la bouleuse															
	La levée / maturation de la pâte, placée au réfrigérateur, a eu lieu avant le façonnage des boules (levée / maturation en masse).	Utilisez des pâtes avec une hydratation de 50 à 65 %. La maturation au réfrigérateur doit avoir lieu après le façonnage des boules.															
Après la pression de la touche ON/OFF, la machine ne démarre pas	La machine a été arrêtée par la pression du bouton d'arrêt d'urgence	Pour rétablir les conditions d'utilisation, débloquez le bouton d'urgence en le tournant dans le sens horaire et rallumez la machine avec la touche ON/OFF															
	La machine n'est pas branchée	Assurez-vous que la fiche soit correctement insérée dans la prise et qu'il n'y ait pas de coupure de courant électrique (ex. black out)															
	Un composant est défectueux	Contactez le Revendeur															



CUPPONE