

MANUALE d'USO e STENDIPIZZA serie "R"



GAM
international

<i>ITALIANO</i>	6
<i>ENGLISH</i>	16
<i>FRANCAIS</i>	26
<i>DEUTSCH</i>	36
<i>ESPAÑOL</i>	46

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE MANUAL for USE and MAINTENANCE MODE d'EMPLOI et d'ENTRETIEN GEBRAUCHSANWEISUNG und WARTUNG MANUAL de USO y MANUTENCION

Prodotto: **STENDIPIZZA** **Serie "R"**
Product • Produit • Produkt • Producto

Configurazione:
Configuration • Configuration • Typenbeschreibung • Configuración

Modelli: <i>Models • Modèles • Modell • Modelo</i>	R30	<input type="checkbox"/>	R30E	<input type="checkbox"/>
	R40P	<input type="checkbox"/>	R40E	<input type="checkbox"/>
	R40	<input type="checkbox"/>	R40PE	<input type="checkbox"/>
	R30M	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Fasi: <i>Phases • Phases • Phasen • Fases</i>	Monofase <i>Monophase • Monophasé • Monophase • Monofase</i>			
Tensione <i>Tension • Tension • Netzspannung • Tensión</i>	110 V	<input type="checkbox"/>	220	<input type="checkbox"/>
	230 V	<input type="checkbox"/>	240	<input type="checkbox"/>
	_____	<input type="checkbox"/>	_____	<input type="checkbox"/>
Frequenza <i>Frequency • Fréquence • Frequenz • Frecuencia</i>	50 Hz	<input type="checkbox"/>	60 Hz	<input type="checkbox"/>

Costruttore:
Manufacturer • Constructeur • Hersteller • Constructor

GAM International srl

Sede legale:
Registered Office • Siège Legal • Rechtssitz • Sede Legal

Via Filzi, 28/30 - 47813 Bellaria – Igea Marina (RN)

Uffici e stabilimento:
Offices & Factory • Bureaux et Usine • Büro und Werk • Oficinas y Establecimiento

**Via Filzi, 28/30 - 47813 IGEA MARINA (RN)
 Via Del Lavoro, 8-10 - 47814 BELLARIA (RN)**

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
AI SENSI DELLA DIRETTIVA 1998/37/CEE
DECLARATION OF CONFORMITY
IN ACCORDANCE WITH THE 1998/37/CEE
DECLARATION DE CONFORMITE
AUX TERMES DES DIRECTIVES 1998/37/CEE
BESTÄTIGUNG DER GESETZMÄSIGKEIT
LAUT DIE RICHTLINIEN 1998/37/CEE
DECLARACION DE CONFORMIDAD
DE ACUERDO A LAS DIRECTIVAS 1998/37/CEE

Costruttore • Manufacturer • Constructeur • Hersteller • Constructor

Gam International srl

Sede Legale • Registered Office • Siège Legal • Rechtssitz • Sede Legal

Via Filzi, 28/30 – 47813 Igea Marina (RN)

Uffici e Stabilimento • Offices & Factory • Bureaux et Usine • Büro und Werk • Oficinas y Establecimiento

Via Filzi, 28/30 – 47813 Igea Marina (RN)
Via Del Lavoro 8 – 10 - 47814 Bellaria (RN)

DICHIARA il prodotto di nuova fabbricazione, in tutte le sue opzioni di prodotto, descritto in appresso:

DECLARES that the product is newly manufactured as regards all its optionals described below:

DECLARE que le produit est de nouvelle fabrication dans toutes ses parties, tel qu'il est décrit de suite:

HIERMIT erklären wir, daß das unten beschriebene Produkt neuer Herstellung in verschiedenen Modellen:

DECLARA el producto de nueva fabricación, en todas sus opciones de producto, aquí descrito:

Prodotto • Product: • Produit • Produkt • Producto

STENDIPIZZA Serie "R"

Versione • Version • Modèle • Version • Versión

Anno • Year of Manufacturing • Année de Construction • Herstellungsjahr • Año de construcción

Matricola • Serial Number • Code • Seriennummer • Matrícula

CONFORME, per quanto ad esso applicabile, ai requisiti minimi di sicurezza ed alle disposizioni delle Direttive:
CONFORMS, as far as it is necessary, to the minimum safety requirements and to the provisions of the Instructions:
CONFORME, aux termes de la loi en vigueur, aux conditions minimales de sécurité et aux dispositions des Directives suivantes:
DEN folgenden Mindestsicherheitsanforderungen und gesetzlichen Vorschriften entspricht:
CONFORME, por cuanto a ello aplicable, a los requisitos mínimos de seguridad y a las disposiciones de las Directivas:

Riferimenti CEE EC References Références CEE EG-Referenz Referencias CEE	Principali Norme di Riferimento Principal Reference Rules Principales Normes de Référence Hauptreferenzbestimmun Principales normas de referencias	Ordinamento Italiano
1998/37/CEE	EN 292-1 EN 292-2 ISO-EN 11202	D.P.R. n. 459/96
73/23/CEE 93/68/CEE	EN 60204-1	L. 791/77 D.L. 626/96
89/336/CEE 93/68/CEE	EN 50081-1 EN 55014-1 EN 50082-1 EN 55014-2 EN 61000-3-3 EN 61000-3-3/A1 EN 61000-3-2 EN 61000-4-2 EN 61000-4-4 EN 61000-4-5 EN 61000-4-3 EN 61000-4-6	D.L. 476/92 D.L. 615/96
76/893/CEE 89/109/CEE 90/128/CEE 92/39/CEE		L. 777/82 D.L. 108/92 L. 146/94

Igea Marina ____ / ____ / ____

Badami Maurizio
 (il legale rappresentante)
 (Legal Representative)
 (le représentant juridique)
 (Rechtsvertreter)
 (representante legal)

GAM
 international s.r.l.
 Via Filzi, 28/30, Zona Artigianale
 47813 BELLARIA IGEA MARINA (RN) - Italy
 Tel. +39 0541 332822 - Fax +39 0541 332350
 Partita IVA 0302996030400

R30

R40



R40P

RM30



**TARGA DI IDENTIFICAZIONE • IDENTIFICATION PLATE • PLAQUE D'IMMATRICULATION •
TYPENSCHILD • PLACA DE IDENTIFICACIÓN**

È posta sul retro della Apparecchiatura stessa.

Is positioned on the back of the Appliance.

Est placée au dos de l'Appareil

Dieses ist an der Rückseite befestigt.

Puesta en la parte posterior del mismo.

MODELLO	<input type="text"/>
MATRICOLA	<input type="text"/>
ANNO COSTRUZIONE	<input type="text"/>
V <input type="text"/>	Kw <input type="text"/>
Hz <input type="text"/>	A <input type="text"/>
<input type="radio"/> Fasi <input type="text"/>	Kg <input type="text"/>

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

STENDIPIZZA Serie "R"

AVVISI

IL SIMBOLO  RIGUARDA AVVERTIMENTI PER LA SICUREZZA DEGLI OPERATORI, UTILIZZATORI E MANUTENTORI DEL PRODOTTO.



CONSERVARE CON CURA IL PRESENTE LIBRETTO PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE



L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA SECONDO LE ISTRUZIONI DEL COSTRUTTORE E DA PERSONALE SPECIALIZZATO E COMPETENTE



PER EVENTUALI RIPARAZIONI RIVOLGERSI ESCLUSIVAMENTE AD UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO DAL COSTRUTTORE, E RICHIEDERE L'UTILIZZO DI RICAMBI ORIGINALI



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOPRA COMPROMETTE LA SICUREZZA DELL'OPERATORE



CONTATTARE IL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA, PER AVERE L'INDIRIZZO DEL TECNICO COMPETENTE AUTORIZZATO PIÙ VICINO ALLA VOSTRA SEDE



IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE IN QUALUNQUE MOMENTO, E SENZA PREAVVISO, IL CONTENUTO DELLE PRESENTI ISTRUZIONI D'USO

LINGUA: ITALIANO	DATA DI EMISSIONE: 23 / 02 / 2007	REVISIONE: 01	CODICE: MB1
--------------------------------	---	-----------------------------	---------------------------

PREMESSA

Il Costruttore, con il presente Manuale d'Uso, intende fornire gli elementi tecnici per una corretta installazione ed un corretto funzionamento delle proprie Apparecchiature. L'utilizzatore ha il dovere e la responsabilità di seguirle. Insieme alla descrizione delle caratteristiche, del funzionamento, dell'installazione e della manutenzione della Macchina, vengono evidenziati, in particolare, gli aspetti legati alla salvaguardia della sicurezza e dell'ambiente.

Prima dell'utilizzo del prodotto, ed ogniqualvolta necessiti la sua consultazione, è importante leggere il presente Manuale. Attenersi attentamente alle istruzioni tecniche contenute e seguire scrupolosamente tutte le indicazioni riportate. Per la sicurezza dell'operatore i dispositivi della macchina devono essere tenuti sempre efficienti.

Il presente Manuale, parte integrante della fornitura della Macchina, deve essere conservato in luogo accessibile e noto a tutti gli operatori, e reso disponibile al personale addetto alle eventuali operazioni di manutenzione e riparazione.

GARANZIA

Tutte le parti componenti le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. La spedizione dei pezzi in oggetto avverrà in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; al ricevimento dei pezzi (rispediti in porto franco), di cui è stata richiesta la sostituzione, si provvederà con nota di credito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

SPEDIZIONI

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Vi preghiamo di tenere nella dovuta considerazione quanto oggetto della responsabilità del vettore e della inderogabilità della evidenziazione di eventuali danni al momento dell'accettazione della merce. Sottolineiamo che la nostra Ditta non risponde di danni non evidenziati al vettore al momento del ritiro della merce, anche se la stessa è stata inoltrata in porto franco con addebito in fattura.

FORO COMPETENTE

Il foro competente è il Tribunale di Rimini

00 INDICE

00	Indice	pag.	8
01	Descrizione	pag.	9
01	Descrizione della Macchina	pag.	9
02	Note Ambientali	pag.	9
03	Caratteristiche Tecniche	pag.	9
04	Principi di Sicurezza	pag.	10
02	Installazione	pag.	10
01	Contenuto Imballo	pag.	10
02	Collegamenti	pag.	10
03	Funzionamento	pag.	11
01	Sicurezze presenti	pag.	11
02	Comandi	pag.	11
03	Avviamento Macchina	pag.	12
04	Spegnimento Macchina	pag.	12
05	Utilizzo	pag.	13
06	Anomalie di funzionamento	pag.	13
04	Manutenzione	pag.	14
01	Pulizia	pag.	14
02	Manutenzione ordinaria	pag.	14
03	Manutenzione straordinaria	pag.	14
05	Schemi	pag.	14
01	Schema Elettrico	pag.	14
02	Parti di Ricambio	pag.	14
03	Ordinazione Parti di Ricambio	pag.	14
04	Tabella dei rischi residui	pag.	15
05	Smaltimento	pag.	67

01 DESCRIZIONE

01.01 Descrizione della Macchina

Lo Stendipizza, a due coppie di rulli paralleli, Serie "R", è progettato per spianare unicamente pasta a freddo per preparare pizze, pane, pasta per i primi piatti, focacce, tortine ed altro, di formatura varia ottenendo spessori e diametri desiderati.

La macchina, progettata in accordo alle direttive Europee, è costruita per salvaguardare l'utilizzatore dai rischi connessi con il suo uso; per questo motivo, la macchina è dotata di apposite protezioni al fine di evitare i rischi di schiacciamento ed impigliamento, dovuti al contatto con le parti in movimento.

La macchina è costruita con materiali specifici per essere destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari (le parti a contatto sono in acciaio inox) ed è azionata mediante un motore monofase.

01.02 Note Ambientali

RUMORE

La Macchina presenta un valore di $L_{ep,d}$ inferiore a 70 dB(A).

Se posta in ambienti con valore di rumorosità superiore a 80 dB(A), il datore di lavoro è tenuto ad informare e formare l'operatore sui rischi derivanti dalla esposizione al rumore ed a prendere gli opportuni provvedimenti in accordo con il medico competente.

IMBALLO

Non gettare nella spazzatura eventuali parti di imballo, ma selezionarle a seconda del tipo di materiale (es. cartone, legno, materie plastiche, ecc.) e smaltirli in accordo alla normativa vigente locale e nazionale

SMALTIMENTO

Operare in accordo alla normativa vigente locale e nazionale: i residui di pulizia sono assimilabili urbani.

FUORI SERVIZIO

Alla fine della vita della Macchina è necessario:

- Disattivare la Macchina, scollegandola dalla rete di alimentazione elettrica e tagliando il cavo di alimentazione;
- Smontare il Pannello Elettronico
- Smontare i componenti, selezionarli per tipo ed inviarli alla rottamazione o smaltirli in accordo alla normativa vigente locale e nazionale.

01.03 Caratteristiche Tecniche

Far riferimento ad **ALL. 1**.







LA SERIE, LA VERSIONE, LA TENSIONE E LA FREQUENZA DI UTILIZZO DELLA PRESENTE APPARECCHIATURA SONO RIPORTATI ALL'INIZIO DEL PRESENTE MANUALE DI USO E MANUTENZIONE



IL TIPO ED IL NUMERO DI MATRICOLA, STAMPIGLIATI SULLA TARGA, DEVONO ESSERE SEMPRE CITATI, OGNI VOLTA CHE INTERPELLATE IL COSTRUTTORE OD IL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA, PER OTTENERE INFORMAZIONI O PER ORDINARE PEZZI DI RICAMBIO

01.04 *Principi di Sicurezza*

-  PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE LA MACCHINA, ED OGNIQUALVOLTA SI PRESENTI UN DUBBIO CIRCA IL SUO FUNZIONAMENTO, È FATTO OBBLIGO AD OGNI OPERATORE DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI USO. DIFFONDERE E RENDERE NOTO ALLE PERSONE INTERESSATE QUANTO CONTENUTO.
-  IN FASE DI RICERCA O DI RIMOZIONE DI QUALSIASI CAUSA DI AVARIA O INCONVENIENTE INERENTE LA MACCHINA, ADOTTARE TUTTE LE PRECAUZIONI IDONEE A PREVENIRE QUALSIASI DANNO ALLE PERSONE O ALLE COSE. TOGLIERE TENSIONE ELETTRICA (SEZIONAMENTO DELLA MACCHINA DALLA RETE ELETTRICA) PRIMA DI ACCEDERE ALLE PROTEZIONI.
-  AL TERMINE DI QUALSIASI INTERVENTO CHE COMPORTI LA RIMOZIONE O LA NEUTRALIZZAZIONE DI QUALUNQUE COMPONENTE CORRELATO ALLA SICUREZZA (BARRIERE, SENSORI, PROTEZIONI, ECC.), PROVVEDERE AL RIPRISTINO ACCERTANDOSI DEL CORRETTO POSIZIONAMENTO E DELLA EFFICACIA.
-  È ASSOLUTAMENTE PROIBITO NEUTRALIZZARE, RIMUOVERE, MODIFICARE O RENDERE COMUNQUE INEFFICIENTI QUALSIASI DISPOSITIVO DI SICUREZZA, PROTEZIONE O CONTROLLO DELLA MACCHINA, OVUNQUE DISLOCATO. TUTTI I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E DI SICUREZZA DEVONO ESSERE MANTENUTI IN PERFETTA CONDIZIONE E COSTANTE EFFICIENZA.

02 *INSTALLAZIONE*

02.01 *Contenuto Imballo*

All'atto della consegna, allegato alla macchina e considerato parte integrante della fornitura, è presente il Manuale di Uso e Manutenzione, contenente la Dichiarazione di Conformità del prodotto alle direttive CEE di competenza.

La Macchina perviene in un unico imballo pronta all'uso. Avere cura di maneggiare solo manualmente il cartone tenendo sempre verso l'alto la parte indicata sull'imballo stesso.

-  NON ALZARE MAI L'IMBALLO TRAMITE LE BENNE DEL MULETTO O DI UN TRANSPALLET

02.02 *Collegamenti*

Prima di posizionare la Macchina assicurarsi che il piano di appoggio sia un piano orizzontale. Qualora sia presente il Pedale elettrico di comando, inserire la sua spina nella apposita presa (predisposizione) posta sul fianco della macchina

Collegare la macchina alla rete di alimentazione elettrica, dopo:

- ◇ essersi accertato che la tensione e la frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quella indicata sulla targa;
- ◇ essersi accertato che la presa di corrente sia collegata a terra.

Il Costruttore prescrive che la linea elettrica di alimentazione della macchina sia dotata, a monte della macchina stessa, di protezione tramite interruttore differenziale, coordinata con l'impianto generale di terra, in accordo alla normativa vigente locale e nazionale.

Controllare che le protezioni della Macchina siano presenti e montate prima di attivare la Macchina.

Usando per la prima volta la Macchina:

- ◇ pulirla accuratamente con un panno pulito ed asciutto.

◇ passare ripetutamente tra i rulli un pezzo di impasto.



ALLACCIARE LA MACCHINA SOLO A RAMI DELL'IMPIANTO ELETTRICO SINGOLARMENTE PROTETTI CIOÈ DOTATI DI INTERRUTTORE DIFFERENZIALE



FARE RIFERIMENTO ALLE NORMATIVE ELETTRICHE DEL PAESE IN CUI LA MACCHINA È INSTALLATA



PER ITALIA FARE RIFERIMENTO A D.L. 46/90 ED ALLE NORME CEI 64/8 (IMPIANTI ELETTRICI)



NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA

03 **FUNZIONAMENTO**

03.01 **Sicurezze presenti**

La Macchina è dotata di opportune sicurezze costituite da protezioni fisse, presenti sia sulla coppie di rulli superiori che sulla coppia di rulli inferiori, con scopo di evitare il contatto di parti del corpo umano (arti superiori) con le parti in movimento durante la fase di lavorazione, per eliminare i rischi di trascinarsi, schiacciamento ed abrasione.



NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' QUALORA NON SIA RISPETTATA OGNI COSA SOPRA INDICATA

03.02 **Comandi**

COMANDO	AZIONE	POSIZIONE SULLA MACCHINA	
		R30 R40 R40P R30M	R30E R40E R40PE
PULSANTE ON	ATTIVA (ON) LA ROTAZIONE DEI RULLI DELLA MACCHINA.	FRONTALE	FRONTALE
PULSANTE OFF	DISATTIVA (OFF) LA ROTAZIONE DEI RULLI DELLA MACCHINA.	FRONTALE	FRONTALE
PRESA DEL PEDALE ELETTRICO	VI SI INNESTA LA SPINA PRESENTE SUL CAVO DI COLLEGAMENTO DEL PEDALE ELETTRICO	RETRO	//
PEDALE ELETTRICO	SIMULA LE FUNZIONI DEI PULSANTI ON E OFF. ATTIVA E DISATTIVA LA ROTAZIONE DEI RULLI. SI COLLEGA ALLA PRESA DEL PEDALE ELETTRICO. QUANDO COLLEGATO, ESCLUDE IL FUNZIONAMENTO DEI PULSANTE ON E OFF.	A TERRA	//

03.03 Avviamento Macchina

- **AVVIO DA SITUAZIONE DI MACCHINA SOTTO TENSIONE:**
Pulsante di ON o pressione del Pedale Elettrico, quando presente
- **AVVIO DA SITUAZIONE DI MACCHINA IN EMERGENZA (ESEMPIO SALTO DELLA PROTEZIONE TERMICA)**
I rulli ripartono automaticamente, dopo avere provveduto a raffreddare il motore della Macchina



LE PARTI IN MOVIMENTO RIMANGONO SEMPRE IN ROTAZIONE PER TUTTA LA DURATA DELLA LAVORAZIONE: LE PROTEZIONI PRESENTI, SU CIASCUNA COPPIA DI RULLI, RENDONO NON NECESSARIO ARRESTARE LA ROTAZIONE DEI RULLI IN FASE DI ATTESA DI LAVORAZIONE

03.04 Spegnimento Macchina

- **ARRESTO MACCHINA**
Lo spegnimento della macchina avviene ogniqualvolta che venga premuto il Pulsante di OFF (arresto), oppure venga rilasciato il Pedale Elettrico.
- **SPEGNIMENTO MACCHINA**
Pulsante di OFF o rilascio del Pedale Elettrico, quando presente.



QUANDO LA MACCHINA NON È IN ATTIVITÀ È CONSIGLIABILE SEZIONARE (SPEGNERE) L'IMPIANTO GENERALE DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE DELLA ENERGIA ELETTRICA, OPPURE SCOLLEGARE LA MACCHINA DALLA PRESA DI CORRENTE

03.05 Utilizzo

Formare dei piccoli impasti (tondi) possibilmente della medesima grammatura affinché la formazione dei dischi per pizze, pani e focacce risulti più agevole.

Posizionare uno dei piccoli impasti tra i rulli superiori e regolare la posizione, tramite l'apposito regolatore relativo ai rulli superiori, in modo che i rulli siano aperti circa a metà.

Si precisa che prima di effettuare tale operazione bisogna posizionare anche i rulli inferiori, a mezzo dell'apposito regolatore relativo ai rulli inferiori: ad esempio per ottenere l'impasto finale desiderato per la formazione dei dischi per pizze, questi dovranno essere semichiusi.

La pasta fatta scivolare nei rulli superiori prenderà forma ovale, e l'apposito bilancino posto al centro dello scivolo provvederà in automatico a far scivolare e ruotare a 90° gradi la pasta entro i rulli inferiori già posizionati.

I contrappesi del bilancino si devono regolare tenendo presente la grammatura degli impasti.

Nel caso in cui non si usi il bilancino, perché smontato dall'utilizzatore oppure non in dotazione, le mani devono sostituire il medesimo: una volta introdotte le porzioni nei rulli superiori, inserire queste nei rulli inferiori avendo cura di posizionare i lembi dell'impasto ovale in parallelo con i medesimi.



**NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ' QUALORA NON SIA RISPETTATA OGNI COSA
SOPRA INDICATA**

03.06 Anomalie di funzionamento

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	POSSIBILI RIMEDI
1. IL MOTORE SI FERMA	<input type="checkbox"/> LA PROTEZIONE TERMICA (“TERMICO”) SALVAMOTORE INDIVIDUA UN SURRISCALDAMENTO DEL MOTORE ELETTRICO	• ASPETTARE PER CIRCA 30’ AFFINCHÉ IL MOTORE SI RAFFREDDI; QUINDI RIAVVIARE LA LAVORAZIONE
	<input type="checkbox"/> MALFUNZIONAMENTO E/O ROTTURA DI UN QUALSIASI COMPONENTE ELETTRICO	• CONTATTARE IL TECNICO COMPETENTE AUTORIZZATO DEL RIVENDITORE
COME SI ACCORGE SE...	EVIDENZE	
1. LA FASE ELETTRICA NON È ATTIVA	• L’ALIMENTAZIONE È MONOFASE, QUINDI LA CADUTA DELLA FASE COMPORTA LA MANCANZA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.	
2. È ATTIVATA LA PROTEZIONE TERMICA (“TERMICO”)	• RIMANE LUMINOSA LA SPIA DI ATTIVAZIONE DEL COMANDO POSTO SULLA PARTE FRONTALE DELLA MACCHINA, MENTRE IL MOTORE È FERMO	

04 MANUTENZIONE

04.01 Pulizia

Dopo ogni utilizzo dello Stendipizza, pulire le parti a contatto con l'impasto (il frontale e le due coppie di rulli), con panno e spazzolino utilizzando unicamente acqua, sia fredda che calda.

Accertarsi, inoltre, che prima dell'uso siano state effettuate le operazioni di pulizia, di cui sopra.



LA PULIZIA DELLE PARTI A CONTATTO CON L'IMPASTO VÀ SEMPRE EFFETTUATA A MACCHINA FERMA, SENZA ALIMENTAZIONE DI RETE (TOGLIERE TENSIONE DI RETE, CIOÈ LA SPINA)

04.02 Manutenzione ordinaria

La Macchina non necessita di manutenzione programmata periodica.

04.03 Manutenzione straordinaria

In caso di malfunzionamenti, interpellare unicamente il personale qualificato ed autorizzato.



IL COSTRUTTORE CONSIDERA NULLE LE CONDIZIONI DI GARANZIA A SEGUITO DI INTERVENTI NON AUTORIZZATI SULLA MACCHINA

05 SCHEMI

05.01 Schema Elettrico

Fare riferimento ad **ALL. 2**.

05.02 Parti di Ricambio

Fare riferimento ad **ALL. 3** (Art. R30, R30E, R40, R40E) e **ALL. 4** (Art. R40P, R40PE)

05.03 Ordinazione Parti di Ricambio

Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo macchina
- Denominazione pezzo
- Numero di posizione del pezzo nell'esploso
- Quantità occorrente

05.04 Tabella dei rischi residui

ATTIVITÀ/ PERICOLO	RISCHIO	RISCHIO RESIDUO ISTRUZIONI
1. CARICO, SCARICO E MOVIMENTAZIONE MACCHINA	<ul style="list-style-type: none">• CADUTA MACCHINA• CADUTA IMBALLO	<ul style="list-style-type: none">• MANEGGIARE LA MACCHINA, IMBALLATA O NON, SOLO MANUALMENTE.
2. ERRATA INSTALLAZIONE MACCHINA	<ul style="list-style-type: none">• SCARICHE ELETTRICHE• FULMINAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• LA TENSIONE DI RETE E LA FREQUENZA COME RIPORTATO SULLA TARGA DELLA MACCHINA.• LA PRESA DI CORRENTE DEVE ESSERE COLLEGATA A TERRA.• LA LINEA ELETTRICA DI ALIMENTAZIONE DELLA MACCHINA, A MONTE DELLA PRESA DEVE ESSERE DOTATA DI PROTEZIONE TRAMITE INTERRUTTORE DIFFERENZIALE, COORDINATA CON L'IMPIANTO GENERALE DI TERRA
3. CARTER CHIUSURA IN CUI È PRESENTE TENSIONE	<ul style="list-style-type: none">• FOLGORAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• NON APRIRE I CARTER SENZA AVER PREVENTIVAMENTE DISINSERITO LA SPINA
4. LAVORO SENZA PROTEZIONI	<ul style="list-style-type: none">• FOLGORAZIONE• IMPIGLIAMENTO• SCHIACCIAMENTO DITA• ABRASIONE	<ul style="list-style-type: none">• NON RIMUOVERE LE PROTEZIONI DURANTE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA.
5. PULIZIA DELLE PARTI A CONTATTO CON L'IMPASTO	<ul style="list-style-type: none">• FOLGORAZIONE• SCARICHE ELETTRICHE• FULMINAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• LA PULIZIA DELLA MACCHINA DEVE ESSERE SEMPRE EFFETTUATA A MACCHINA FERMA, SENZA ALIMENTAZIONE DI RETE (TOGLIERE TENSIONE DI RETE, CIOÈ LA SPINA).

MANUAL for USE and MAINTENANCE

PIZZA ROLLER "R" Series

WARNINGS

THE SYMBOL  REGARDS WARNINGS FOR THE SAFETY OF THE OPERATORS, USERS AND MAINTENANCE WORKERS OF THE PRODUCT.



CONSERVE THIS MANUAL FOR FURTHER CONSULTATION



THE INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY SPECIALIST AND AUTHORIZED PERSONNEL AND ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS OF THE MANUFACTURER



FOR ANY EVENTUAL REPAIRS, CONTACT EXCLUSIVELY A SERVICE CENTRE AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER AND ASK FOR THE USE OF ORIGINAL SPARE PARTS



REFUSAL TO RESPECT THE ABOVE CONDITION JEOPARDIZES THE SAFETY OF THE OPERATOR



CONTACT YOUR RELIABLE RETAILER FOR THE ADDRESS OF YOUR NEAREST AUTHORIZED QUALIFIED TECHNICIAN



THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY AT ANY MOMENT AND WITHOUT ANY NOTICE THE CONTENTS OF THIS MANUAL

LANGUAGE: ENGLISH	EMITION DATE: 23 / 02 / 2007	REVISION: 01	CODE: MB1
---------------------------------	--	----------------------------	-------------------------

PRELIMINARY

With the help of this manual, the Manufacturer provides all the technical elements necessary for a correct installation and working of the appliances. The user is responsible for following these instructions. The aspects concerning the protection of safety and the environment are also pointed out together with the characteristics, workings, installation and maintenance of the machine.

It is important to read this manual carefully before using the product, and whenever the need arises to consult it. Adhere to the technical instructions provided and follow all the indications scrupulously. For the safety of the operator, the devices of the machine should always be kept in good working order.

This manual, an integral part of the machine, must be kept in an accessible place known to all operators, and made available to the authorized personnel for any eventual maintenance and repairs.

GUARANTEE

All equipment parts, except for the electric devices, are covered by a one-year guarantee, provided that faults are due to manufacturing. The delivery of the above mentioned parts is to be paid by the receiver. An invoice will be issued for any replacement of parts covered by the manufacturer's guarantee; on receiving the equipment parts for which replacement was required (carriage-free goods), customers will be given a credit note. Replacement of the entire equipment is not covered by guarantee, nor are manufacturing costs necessary to replace parts or any other additional expenses.

SHIPMENT

Goods are shipped at Buyer's risk. Any complaint about the faulty condition of cargo must be made to the carrier immediately after delivery. Please check that goods were not damaged during shipment and if so inform the carrier immediately after delivery. We are not liable for damage which was not reported to the carrier shortly after receiving the shipment, even if it was forwarded free of charge and with invoice.

COMPETENT FORUM

The competent forum is Rimini Court

00	Index	pag.	18
01	Description	pag.	19
01	Description of the Machine	pag.	19
02	Environmental Notes	pag.	19
03	Technical Characteristics	pag.	19
04	Safety Principles	pag.	20
02	Installation	pag.	20
01	Packaging Contents	pag.	20
02	Connections	pag.	20
03	Workings	pag.	21
01	Safety Characteristics Present	pag.	21
02	Controls	pag.	21
03	Starting the Machine	pag.	22
04	Turning off the Machine	pag.	22
05	Use	pag.	23
06	Irregularities of the Machine	pag.	23
04	Maintenance	pag.	24
01	Cleaning	pag.	24
02	Regular Maintenance	pag.	24
03	Special maintenance	pag.	24
05	Diagrams	pag.	24
01	Electrical Diagram	pag.	24
02	Spare Parts	pag.	24
03	Ordering of Spare Parts	pag.	24
04	Chart of Risks	pag.	25
05	Disposal	pag.	67

01 DESCRIPTION

01.01 Description of the Machine

The Pizza Roller, "R" Series, with two pairs of parallel rollers, has been designed to roll out only cold dough for the preparation of pizzas, bread, pasta for first courses, flat loaves and cakes and others, of various forms obtaining the thickness and diameters required.

The machine, designed in accordance with the European regulations, has been manufactured to protect the user from the risks connected to its use; for this reason, the machine is equipped with special protections to avoid the risks of crushing and entanglement, due to contact with the moving parts.

The machine has been produced with specific materials designed for contact with food products (the parts in contact are in stainless steel) and it is run by a monophase motor.

01.02 Environmental Notes

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> NOISE | The Machine presents a Lep,d value of less than 70 dB(A)
If positioned in areas with a noise value of more than 80 dB(A), the employer must form and inform the operator of the risks from exposure to the noise and must take the necessary precautions according to the authorized doctor. |
| <input type="checkbox"/> PACKAGING | Do not throw away the packaging, separate it according to the type of material (eg. cardboard, wood, plastic material, etc.) and dispose of them in conformity with the local and national laws in force. |
| <input type="checkbox"/> DISPOSAL | Operate in accordance with the local and national laws in force: the residue of cleaning are assimilated in urban areas. |
| <input type="checkbox"/> OUT OF ORDER | At the end of the Machine's working life: <ul style="list-style-type: none">• Deactivate the Machine, by disconnecting it from the electric power supply and cutting the supply line cable;• Disassemble the Electronic Panel;• Disassemble the components, separating the various types and send them to the scrapyards or dispose of them according to the local and national laws in force. |

01.03 Technical Characteristics

Refers to **ALL. 1**.







THE SERIES, THE VERSIONE, THE TENSION AND THE FREQUENCY FOR USE OF THIS APPLIANCE ARE WRITTEN ON THE COVER OF THIS MANUAL FOR USE AND MAINTENANCE



THE TYPE AND THE REGISTRATION NUMBER, STAMPED ON THE PLATE, MUST ALWAYS BE QUOTED, EVERY TIME THAT THE MANUFACTURER OR LOCAL RETAILER IS CONSULTED FOR INFORMATION OR FOR ORDERING SPARE PARTS

01.04 Safety Principles

-  BEFORE TURNING ON THE MACHINE, AND EVERY TIME A DOUBT ABOUT ITS WORKINGS SHOULD ARISE, EVERY OPERATOR IS OBLIGED TO CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS FOR USE. ENSURE THAT THE PEOPLE CONCERNED KNOW AND ADHERE TO THE CONTENTS OF THE MANUAL.
-  DURING PHASES OF RESEARCH OR REMOVAL OF ANY CAUSE OF DAMAGE OR INCONVENIENCE CONCERNING THE MACHINE, TAKE ALL NECESSARY MEASURES TO PREVENT ANY DAMAGE TO PEOPLE OR THINGS. REMOVE THE ELECTRIC TENSION (SEPARATION OF THE MACHINE FROM THE ELECTRIC NETWORK) BEFORE APPROACHING THE PROTECTIVE DEVICES.
-  AT THE END OF ANY INTERVENTION THAT REQUIRES THE REMOVAL OR THE NEUTRALIZATION OF ANY COMPONENT CORRELATED TO SAFETY (BARRIERS, SENSORS, PROTECTIONS, ETC.), CARRY OUT THE PUTTING BACK INTO OPERATION ENSURING THE CORRECT POSITION AND EFFECTIVENESS.
-  IT IS ABSOLUTELY FORBIDDEN TO NEUTRALIZE, REMOVE, MODIFY OR IN ANY OTHER WAY RENDER INEFFICIENT, ANY PART OF THE SAFETY DEVICES , PROTECTIVE DEVICES, OR CONTROLS OF THE MACHINE, WHEREVER POSITIONED. ALL THE PROTECTIVE AND SAFETY DEVICES MUST BE KEPT IN PERFECT CONDITION AND WORKING ORDER.

02 INSTALLATION

02.01 Packaging Contents

On delivery, this Manual for the Use and Maintenance containing the Declaration of Conformity of the product with the EC regulations, is attached to the machine and considered an integral part of it.

The machine arrives in a single package ready for use. Take care to handle the box only manually, always keeping it in an upward position as indicated on the box.

-  NEVER LIFT THE PACKAGE USING A FORK LIFT

02.02 Connections

Before positioning the Machine, ensure that the bearing surface is a horizontal level. If the electric Pedal control is present, insert its plug in the correct appropriate socket to be found at the side of the machine.

Connect the machine to the electric power supply, then:

- ◇ ensure that the tension and frequency of the power supply correspond to that written on the plate;
- ◇ ensure that that socket is connected to earth.

The Manufacturer specifies that the mains line should be equipped with safety devices by a differential switch, coordinated with the general earth installation, in conformity with the local and national laws.

Check that the safety devices of the Machine are present and assembled before activating the machine.

Using the Machine for the first time:

- ◇ clean carefully with a soft, clean cloth
- ◇ Repeatedly pass a piece of dough through the rollers.



CONNECT THE MACHINE ONLY TO PARTS OF THE ELECTRICAL PLANT WHICH ARE INDIVIDUALLY PROTECTED, I.E. WITH A DIFFERENTIAL SWITCH



CHECK THE ELECTRICAL STANDARDS OF THE COUNTRY IN WHICH THE MACHINE IS INSTALLED



DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE.

03 WORKINGS

03.01 Safety Devices Present

The Machine is equipped with fixed suitable security devices, present on both the upper and lower pairs of rollers



DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE
THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IF THE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED

03.02 Controls

CONTROL	ACTION	POSITION ON THE MACHINE	
		R30 R40 R40P R30M	R30E R40E R40PE
ON SWITCH	ACTIVATES (ON) THE ROTATION OF THE MACHINE'S ROLLERS	FRONT	FRONT
OFF SWITCH	DISACTIVATES(OFF) THE ROTATION OF THE MACHINE'S ROLLERS	FRONT	FRONT
ELECTRIC PEDAL SOCKET	IN THIS SOCKET, INSERT THE PLUG FOUND ON THE CONNECTING CABLE OF THE ELECTRIC PEDAL	SIDE	//
ELECTRIC PEDAL	SIMULATES THE FUNCTIONS OF THE ON/OFF SWITCHES. ACTIVATES AND DISACTIVATES THE ROLLERS. CONNECTS TO THE ELECTRIC PEDAL SOCKET. ONCE CONNECTED, EXCLUDES THE FUNCTION OF THE ON/OFF SWITCHES.	GROUND LEVEL	//

03.03 Starting the Machine

- **STARTING THE MACHINE WHEN TURNED OFF**
ON Switch or press the Electric Pedal if present.

- **STARTING THE MACHINE IN EMERGENCIES (INTERVENTION OF THERMIC PROTECTION)**
The rollers restart automatically, after having allowed the motor to cool.



THE PARTS OF THE MACHINE IN MOVEMENT CONTINUE TO ROTATE AS LONG AS THE WORKING LASTS: THE SAFETY DEVICES PRESENT, ON EACH PAIR OF ROLLERS, PERMIT THE ROLLERS TO CONTINUE ROTATING WHILE WAITING FOR WORK TO RESTART.

03.04 Turning off the machine

- **SHUT DOWN**
Shut Down of the machine occurs every time that the OFF button is switched, or the Electric Pedal is released.

- **TURNING OFF THE MACHINE**
 1. OFF Switch or press the Electric Pedal if present.



WHEN THE MACHINE IS NOT ACTIVATED, IT IS ADVISABLE TO TURN OFF THE MAIN ELECTRICAL POWER SUPPLY, OR DISCONNECT THE MACHINE FROM THE OUTLET.

03.05 Use

Form small round balls of dough possibly of the same weight to enable the easy formation of pizza bases and bread.

Position one of the small balls between the upper rollers and regulate the position with the special regulator, so that the rollers are almost half open.

Remember that before doing the above, the lower rollers must be positioned with the special regulator: for example, to obtain the final form required for the formation of pizza bases and bread, the rollers must be half closed.

The dough fed through the upper rollers takes on an oval form, and the special little scales in the centre of the chute, will automatically turn the dough by 90° and feed it into the set lower rollers.

The counterweights of the scales must be regulated, according to the weight of the dough balls.

If the scales are not used, either because removed by the user or not present, they must be substituted with hands: once the portions have been fed into the upper rollers, feed them into the lower rollers taking care to position the edges of the oval dough parallel to the rollers.



DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IF THE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED

03.06 Working Irregularities

PROBLEM	PROBABLE CAUSES	POSSIBLE REMEDIES
1. THE MOTOR STOPS	<input type="checkbox"/> THE THERMIC MOTOR PROTECTOR SAFETY DEVICE ("TERMICO") DISCOVERS AN OVERHEATING OF THE ELECTRIC MOTOR	<ul style="list-style-type: none"> • WAIT FOR ABOUT 30 MIN TO ALLOW THE MOTOR TO COOL; THEN RESTART THE PROCESS
	<input type="checkbox"/> MALFUNCTION AND/OR BREAKAGE OF ANY ELECTRIC COMPONENT	<ul style="list-style-type: none"> • CONTACT THE RETAILER'S AUTHORIZED QUALIFIED TECHNICIAN
HOW DO YOU KNOW THAT...	EVIDENCE	
1. THE ELECTRIC PHASE IS NOT ACTIVE	<ul style="list-style-type: none"> • THE SUPPLY LINE IS MONOPHASE, SO THE DROP OF THE PHASE IMPLIES THE LACK OF ELECTRICAL CURRENT 	
2. THE THERMIC SAFETY DEVICE ("TERMICO") IS ACTIVATED	<ul style="list-style-type: none"> • THE CONTROL ACTIVATION PILOT LIGHT ON THE FRONT PART OF THE MACHINE REMAINS LIT UP WHEREAS THE MOTOR IS OFF 	

04 *MAINTENANCE*

04.01 *Cleaning*

After using the Pizza Roller, it is essential to clean the part that comes in contact with the dough (the front piece and the 2 pairs of rollers) with a cloth and brush, using only either hot or cold water.

Ensure that before use, the above cleaning measures have been taken.



ALWAYS CLEAN THE PARTS OF THE MACHINE IN CONTACT WITH THE DOUGH WHEN THE MACHINE IS TURNED OFF AND UNPLUGGED

04.02 *Regular Maintenance*

The Machine does not require scheduled periodic maintenance.

04.03 *Special Maintenance*

In the case of malfunctioning, strictly qualified, authorized personnel should be called.



THE MANUFACTURER CONSIDERS THE TERMS OF GUARANTEE NULL AND VOID IF UNAUTHORIZED INTERVENTIONS ARE CARRIED OUT ON THE MACHINE

05 *DIAGRAMS*

05.01 *Electrical Diagram*

Refers to **ALL. 2**.

05.02 *Spare Parts*

Refers to **ALL ALL. 3** (Art. R30, R30E, R40, R40E) to **ALL. 4** (Art. R40P, R40PE)

05.03 *Ordering Spare Parts*

To order spare parts, the following indications must be stated:

- Machine type
- Name of piece
- Position number of piece
- Quantity required


05.04 Chart of Risks

ACTIVITY/DANGER	RISK	INSTRUCTIONS
1. LOADING, UNLOADING AND MOVEMENT OF MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> • DROPPING OF MACHINE • DROPPING OF PACKAGING 	<ul style="list-style-type: none"> • HANDLE THE MACHINE, PACKAGED OR NOT, ONLY MANUALLY
2. INCORRECT INSTALLATION OF MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTRICAL RUN DOWN • ELECTRICAL BLOWING 	<ul style="list-style-type: none"> • THE POWER TENSION AND THE FREQUENCY SHOULD BE THOSE STATED ON THE PLATE • THE SOCKET MUST BE CONNECTED TO EARTH • THE ELECTRIC POWER SUPPLY OF THE MACHINE MUST HAVE A DIFFERENTIAL SWITCH SAFETY DEVICE, COORDINATED WITH THE MAIN EARTH POWER SUPPLY
3. TENSION PRESENT IN CLOSED CASING	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT OPEN THE CASING WITHOUT HAVING UNPLUGGED THE MACHINE FIRST
4. WORKING WITHOUT SAFETY DEVICES	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION • ENTANGLEMENT • CRUSHING OF FINGERS • ABRASION 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT REMOVE THE SAFETY DEVICES WHEN THE MACHINE IS IN USE
5. CLEANING OF MACHINE PARTS IN CONTACT WITH THE DOUGH	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION • ELECTRICAL RUN DOWNS • ELECTRICAL BLOW OUTS 	<ul style="list-style-type: none"> • CLEANING OF THE MACHINE MUST ALWAYS BE CARRIED OUT WHEN THE MACHINE IS OFF AND DISCONNECTED (UNPLUGGED FROM MAIN POWER SUPPLY)

MODE d'EMPLOI et d'ENTRETIEN

STENDIPIZZA Serie "R"

PRECAUTIONS

LE SYMBOLE  CONCERNE LES PRECAUTIONS A PRENDRE POUR LA SECURITE DES OPERATEURS, DES UTILISATEURS ET DES OUVRIERS PREPOSES A L'ENTRETIEN DU PRODUIT.



CONSERVER AVEC SOIN CE MODE D'EMPLOI POUR TOUTE CONSULTATION EVENTUELLE



L'INSTALLATION DOIT SE FAIRE PAR LE PERSONNEL SPECIALISE ET COMPETENT, EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DU CONSTRUCTEUR



POUR TOUTE REPARATION EVENTUELLE S'ADRESSER EXCLUSIVEMENT AUPRES D'UN CENTRE D'ASSISTANCE AGREE PAR LE CONSTRUCTEUR, ET DEMANDER L'UTILISATION DE PIECES DETACHEES ORIGINALES



L'IRRESPECT DES PRECAUTIONS CI-DESSUS COMPROMET LA SECURITE DE L'OPERATEUR



CONTACTER VOTRE REVENDEUR DE CONFIANCE, POUR OBTENIR L'ADRESSE DU TECHNICIEN COMPETENT AGREE LE PLUS PROCHE



LE CONSTRUCTEUR SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER A TOUT MOMENT, ET SANS PREAVIS, LE CONTENU DU PRESENT MODE D'EMPLOI

LANGUE: FRANCAISE	DATE D'EMISSION: 23 / 02 / 2007	REVISION: 01	COD: MB1
-----------------------------	---	------------------------	--------------------

PRELIMINAIRE

Le Constructeur souhaite vous fournir, par les biais de ce Mode d'Emploi, les instructions techniques pour une bonne installation et un bon fonctionnement de ses Appareils. L'utilisateur a le devoir et la responsabilité de les suivre. En sus de la description des caractéristiques, du fonctionnement, de l'installation et de l'entretien de la Machine, sont particulièrement mis en lumière les aspects liés à la protection de la sécurité et de l'environnement.

Il est important de lire ce manuel avant l'utilisation de l'appareil et à chaque fois qu'il en est nécessaire. Suivre attentivement les instructions techniques ainsi que les indications incluses. Pour la sécurité de l'opérateur les dispositifs de l'appareil doivent toujours être maintenus en bon état.

En étant partie intégrante de la fourniture de la Machine, ce Manuel doit être placé dans un lieu où il soit à la portée de la main de tout opérateur et il doit être à la disposition du personnel préposé aux opérations éventuelles d'entretien et de réparation.

GARANTIE

Toutes les parties qui composent les appareils, parties électriques exclues, jouissent d'une garantie de 12 mois, à condition que les défauts soient dus à la construction. L'expédition des pièces à l'objet aura lieu en port dû. Les pièces remplacées durant la garantie seront toutefois facturées ; les pièces (réexpédiées franco de port), dont la substitution a été requise devront être réglées avec une note de crédit lors de la réception. La garantie ne prévoit pas le remplacement des appareils. La garantie ne prévoit pas les frais de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces de rechange et quelconque autre frais accessoire

EXPÉDITIONS

La marchandise voyage aux risques et périls du Client. Les éventuelles contestations sur l'état défectueux du matériel devront être mises en évidence au transporteur au moment de la réception de la marchandise. Nous vous prions de bien vouloir tenir en considération la responsabilité du vecteur et le caractère inéluctable de la mise en évidence des dommages lors de la réception de la marchandise. Nous soulignons que notre Entreprise ne répond pas des dommages qui n'auraient pas été signalés au vecteur au moment de la levée de la marchandise, même si cette dernière a été expédiée franco de port avec la facture de débit.

TRIBUNAL COMPÉTENT

Le tribunal compétent est le Tribunal de Rimini

00	Index	page	28
01	Description	page	29
01	Description de la Machine	page	29
02	Notes Environnementales	page	29
03	Caractéristiques Techniques	page	29
04	Mesures de Sécurité	page	30
02	Installation	page	30
01	Contenu de l'emballage	page	30
02	Branchements	page	30
03	Fonctionnement	page	31
01	Dispositifs de sécurité inclus	page	31
02	Commandes	page	31
03	Démarrage de la Machine	page	32
04	Arrêt de la Machine	page	32
05	Utilisation	page	33
06	Anomalies dans le fonctionnement	page	33
04	Entretien	page	34
01	Nettoyage	page	34
02	Entretien ordinaire	page	34
03	Entretien extraordinaire	page	34
05	Schémas	page	34
01	Schéma Electrique	page	34
02	Pièces détachées	page	34
03	Commande de pièces détachées	page	34
04	Tableau des risques supplémentaires	page	35
05	Écoulement	page	67

01 DESCRIPTION

01.01 Description de la Machine

Le Stendipizza, incluant deux couples de rouleaux parallèles, Série « R », est conçu pour étaler uniquement de la pâte à froid pour préparer des pizzas, du pain, des pâtes, des fougasses, des tartelettes etc., de dimensions différentes, selon les épaisseurs et les diamètres souhaités.

La machine, conçue conformément aux Directives Européennes, est construite en protégeant l'utilisateur des risques liés à son utilisation; en effet, elle est équipée de dispositifs de protection spéciaux, pour éviter tout risque. La machine est faite de matériaux spécifiquement conçus pour être au contact des genres alimentaires (les parties en contact sont en acier inoxydable) et elle est mise en fonction par un moteur monophasé.

01.02 Notes Environnementales

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> BRUIT | La Machine présente une valeur en Lep,d inférieure à 70 dB(A).
Si elle est placée en un lieu avec une valeur en bruit supérieure à 80 dB(A), l'employeur est tenu à former et informer l'opérateur des risques découlant de l'exposition au bruit et à prendre les mesures opportunes en accord avec le médecin compétent. |
| <input type="checkbox"/> EMBALLAGE | Ne jamais jeter dans la poubelle des parties éventuelles de l'emballage mais les sélectionner par type de matériel (ex. Carton, bois, matières plastiques, etc) et les traiter conformément aux normes locales et nationales en vigueur |
| <input type="checkbox"/> COLLECTE DES DECHETS | Agir conformément aux normes locales et nationales: les déchets de nettoyage sont traités comme déchets urbains |
| <input type="checkbox"/> HORS SERVICE | Lorsque la machine est définitivement hors d'usage, il est nécessaire de:
Mettre la Machine hors service, en la débranchant du réseau d'alimentation électrique et en coupant le câble d'alimentation <ul style="list-style-type: none">• Démontez le Tableau Electronique• Démontez les pièces, les sélectionner par type et les mettre à la ferraille ou les traiter conformément aux normes locales et nationales en vigueur. |

01.03 Caractéristiques Techniques

Sont indiquées au **ALL. 1**.







LA SERIE, LE MODELE, LA TENSION ET LA FREQUENCE D'UTILISATION DU PRESENT APPAREIL SONT INDIGUES AU DEBUT DE CE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



LE TYPE ET LE NUMERO D'IMMATRICULATION, ESTAMPILLES SUR LA PLAQUE DOIVENT TOUJOURS FIGURER LORSQUE VOUS FAITES APPEL AU CONTRUCTEUR OU A VOTRE REVENEUR DE CONFIANCE, POUR OBTENIR DES RENSEIGNEMENTS OU POUR COMMANDER DES PIECES DETACHEES.

01.04 Mesures de Sécurité

-  AVANT DE METTRE EN MARCHÉ LA MACHINE, ET À CHAQUE FOIS QU'IL Y A UN DOUTE QUANT À SON FONCTIONNEMENT, TOUT OPÉRATEUR EST TENU À LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI ET À EN DIFFUSER LE CONTENU À TOUTE PERSONNE CONCERNÉE.
-  LORS DU REPERAGE OU DE L'ÉLIMINATION DE TOUTE CAUSE DE PANNE OU DÉFAILLANCE DE LA MACHINE, PRENDRE TOUTES LES PRÉCAUTIONS NÉCESSAIRES POUR PRÉVENIR TOUT DOMMAGE AUX PERSONNES OU AUX CHOSES. COUPER LE COURANT ÉLECTRIQUE (SECTIONNEMENT DE LA MACHINE DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE) AVANT D'ACCÉDER AUX PROTECTIONS.
-  À LA FIN DE TOUTE INTERVENTION ENTRAÎNANT LE DÉPLACEMENT OU LA NEUTRALISATION D'UNE PIÈCE RELATIVE À LA SÉCURITÉ (BARRIÈRES, CAPTEURS, PROTECTIONS, ETC.) VEILLER AU RETABLISSEMENT EN VÉRIFIANT LE BON POSITIONNEMENT ET L'EFFICACITÉ.
-  IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE NEUTRALISER, DÉPLACER, MODIFIER OU DE METTRE EN TOUT CAS HORS D'USAGE TOUT DISPOSITIF DE SÉCURITÉ, DE PROTECTION, OU DE CONTRÔLE DE LA MACHINE, QUELLE QUE SOIT SA POSITION. TOUTS LES DISPOSITIFS DE PROTECTION ET DE SÉCURITÉ DOIVENT ÊTRE MAINTENUS EN PARFAIT ÉTAT ET DOIVENT ÊTRE CONSTAMMENT PERFORMANTS.

02 INSTALLATION

02.01 Contenu de l'Emballage

Lors de la livraison, le Mode d'Emploi et d'Entretien, contenant la Déclaration de Conformité du produit, conformément aux directives CEE compétentes, est joint à la machine en tant que partie intégrante de l'équipement.

La Machine est livrée, prête à l'emploi, dans un seul emballage. Manipuler le carton manuellement, en tenant toujours la partie indiquée sur l'emballage vers le haut.

-  NE JAMAIS SOULEVER L'EMBALLAGE À L'AIDE DES BENNES D'UN CHARIOT ÉLEVATEUR OU D'UN TRANSPALLET

02.02 Branchements

Avant de positionner la Machine s'assurer que la plaque d'appui soit placée horizontalement. Si la pédale électrique de commande est incluse, la brancher à la prise (prédisposition) placée sur le côté de la machine.

Connecter la machine au réseau d'alimentation électrique, après avoir vérifié que:

- ◇ la tension et la fréquence du réseau d'alimentation électrique correspondent à celles qui sont indiquées sur la plaque;
- ◇ la prise de courant est une prise de terre.

Le Constructeur conseille d'équiper la ligne électrique d'alimentation d'une protection, reliée au système général de terre, par le biais d'un interrupteur différentiel, conformément aux normes locales et nationales en vigueur.

Vérifier que les protections de la Machine soient incluses et assemblées, avant de mettre en marche la Machine.

Lors de la première utilisation de la Machine:

- ◇ la nettoyer soigneusement à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- ◇ faire passer plusieurs fois entre les rouleaux un morceau de pâte.



NE BRANCHER LA MACHINE QU'A DES BROCHES DU CIRCUIT ELECTRIQUE, SINGULIEREMENT PROTEGEES, C'EST-A-DIRE EQUIPEES D'UN INTERRUPTEUR DIFFERENTIAL



SE REPORTER AUX NORMES ELECTRIQUES DU PAYS OU LA MACHINE EST INSTALLEE



NE PAS ENLEVER LES PROTECTIONS PENDANT L'UTILISATION DE LA MACHINE

03 FONCTIONNEMENT

03.01 Dispositifs de sécurité inclus

La Machine est équipée de sécurités utiles, représentées par des protections fixes, placées aussi bien sur le couple de rouleaux supérieurs que sur le couple de rouleaux inférieurs, afin d'éviter le contact des parties du corps humain (membres supérieurs) avec les pièces en mouvement pendant la phase de travail, pour éliminer les risques de traînement, d'écrasement et d'égratignure.



NE PAS ENLEVER LES PROTECTIONS PENDANT L'UTILISATION DE LA MACHINE.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NEGLIGENCE DES INSTRUCTIONS CI-DESSUS.

03.02 Commandes

COMMANDE	ACTION	POSITION SUR LA MACHINE	
		R30 R40 R40P R30M	R30E R40E R40PE
BOUTON ON	IL ACTIVE (ON) LA ROTATION DES ROULEAUX DE LA MACHINE	TABLEAU FRONTAL	TABLEAU FRONTAL
BOUTON OFF	IL ARRETE (OFF) LA ROTATION DES ROULEAUX DE LA MACHINE.	TABLEAU FRONTAL	TABLEAU FRONTAL
PRISE DE LA PE-DALE ELECTRIQUE	ON Y BRANCHE LA PRISE PLACEE SUR LE CABLE DE BRANCHEMENT DE LA PEDALE ELECTRIQUE	SUR LE DERRIERE	//
PEDALE ELECTRIQUE	ELLE SIMULE LES FONCTIONS DU BOUTON ON ET OFF. ELLE ACTIVE ET ARRETE LA ROTATION DES ROULEAUX. IL FAUT LA BRANCHER A LA PRISE DE LA PEDALE ELECTRIQUE. UNE FOIS BRANCHEE, ELLE EXCLUT LE FONCTIONNEMENT DU BOUTON ON ET OFF.	A TERRE	//

03.03 Démarrage de la Machine

- **DEMARRAGE LORSQU'ELLE EST A L'ARRET**
Bouton ON ou pression sur la Pédale Electrique, si elle est prévue
- **DEMARRAGE EN SITUATION D'URGENCE (INTERVENTION DE LA PROTECTION THERMIQUE)**
Les rouleaux redémarrent automatiquement, après refroidissement du moteur de la Machine.



LES PIECES EN MOUVEMENT RESTENT TOUJOURS EN ROTATION PENDANT TOUTE LA DUREE DU TRAVAIL: LES PROTECTIONS PRESENTES SUR CHAQUE COUPLE DE ROULEAUX, PERMETTENT DE NE PAS INTERROMPRE LA ROTATION DES ROULEAUX EN PHASE D'ATTENTE DE TRAVAIL

03.04 Arrêt de la Machine

- **ARRET DE LA MACHINE**
L'arrêt de la Machine se fait à chaque fois que l'on appuie sur le Bouton OFF (arrêt), ou bien en relâchant la Pédale Electrique.
- **COUPURE DE LA MACHINE**
Bouton OFF ou relâche de la Pédale Electrique, si elle est prévue



LORSQUE LA MACHINE N'EST PAS EN MARCHÉ, IL EST PREFERABLE DE SECTIONNER (DEBRANCHER) LE CIRCUIT GENERAL DU RESEAU D'ALIMENTATION DU COURANT ELECTRIQUE, OU BIEN DE DEBRANCHER LA MACHINE DE LA PRISE DE COURANT.

03.05 Utilisation

Former de petites pâtes rondes, si possible du même grammage afin que la formation des disques à pizza, pain et fougasses soit plus facile. Positionner l'une des petites pâtes entre les rouleaux supérieurs et en régler la position, à l'aide du régulateur des rouleaux supérieurs, afin que les rouleaux soient à semi-ouverts.

L'on précise qu'avant de procéder à cette opération, il faut aussi positionner les rouleaux inférieurs, à l'aide du régulateur des rouleaux inférieurs: par exemple, pour obtenir la pâte souhaitée pour la formation des disques à pizza, ceux-ci devront être semi-ouverts.

La pâte glissée entre les rouleaux supérieurs prendra une forme ovale, et la petite balance spéciale au milieu de la goulotte fera automatiquement glisser et tourner la pâte à 90° degrés, entre les rouleaux inférieurs déjà positionnés.

Les contrepoids de la petite balance doivent être réglés selon le grammage de la pâte.

Au cas où la petite balance ne soit pas utilisée, parce qu'elle a été démontée par l'utilisateur ou parce qu'elle n'est pas inclus, les mains peuvent la remplacer: après avoir introduit les portions dans les rouleaux supérieurs, les faire passer entre les rouleaux inférieurs, en prenant garde à positionner les morceaux de pâte ovales horizontalement.



NE PAS ENLEVER LES PROTECTIONS PENDANT L'UTILISATION DE LA MACHINE.

LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE NEGLIGENCE DES INSTRUCTIONS INDIQUEES CI-DESSUS

03.06 Anomalies de fonctionnement

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	REMEDES POSSIBLES
1. LE MOTEUR S'ARRETE	<input type="checkbox"/> LA PROTECTION THERMIQUE ("THERMIQUE"), PROTEGEANT LE MOTEUR DECELE UNE SURCHAUFFE DU MOTEUR ELECTRIQUE	• ATTENDRE ENVIRON 30 MN AFIN QUE LE MOTEUR REFROIDISSE; REPRENDRE DONC LE TRAVAIL
	<input type="checkbox"/> MAUVAIS FONCTIONNEMENT ET/OU CASSURE D'UNE PIECE ELECTRIQUE QUELCONQUE	• CONTACTER LE TECHNICIEN COMPETENT AGREE DU REVENDEUR
RENDRE COMPTE DE...	SYMPTOMES	
1. LA PHASE ELECTRIQUE NE FONCTIONNE PAS	• L'ALIMENTATION EST MONOPHASEE, DONC LA CHUTE DE LA PHASE ENTRAINE L'INTERRUPTION DE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.	
2. LA PROTECTION THERMIQUE FONCTIONNE ("THERMIQUE")	• LE VOYANT DE MISE EN MARCHE DE LA COMMANDE, PLACE SUR LE DEVANT DE LA MACHINE, RESTE ALLUME, ALORS QUE LE MOTEUR S'ARRETE.	

04 *ENTRETIEN*

04.01 *Nettoyage*

Après chaque utilisation du Stendipizza, nettoyer les pièces au contact de la pâte (le devant et les deux couples de rouleaux), avec un chiffon et une brosse à dents, et n'utiliser que de l'eau, froide ou chaude. S'assurer, en outre, que les opérations de nettoyage indiquées ci-dessus, aient été faites avant l'utilisation de la machine.



LE NETTOYAGE DE PIÈCES AU CONTACT DE LA PÂTE SE FAIT TOUJOURS LORSQUE LA MACHINE EST ARRÊTÉE, SANS ALIMENTATION DE RÉSEAU (COUPER LE COURANT DU RÉSEAU, C'EST-À-DIRE DÉBRANCHER LA PRISE)

04.02 *Entretien ordinaire*

La Machine ne nécessite pas d'un entretien programmé périodique.

04.03 *Entretien extraordinaire*

En cas de mauvais fonctionnement, s'adresser uniquement au personnel qualifié et agréé.



TOUTE INTERVENTION NON AUTORISÉE SUR LA MACHINE ENTRAÎNERA L'INTERRUPTION INCONTESTABLE DES CONDITIONS DE GARANTIE.

05 *SCHEMAS*

05.01 *Schéma Electrique*

Sont indiquées au **ALL. 2**.

05.02 *Pièces détachées*

Sont indiquées au **ALL. 3** (Art. R30, R30E, R40, R40E); au **ALL. 4** (Art. R40P, R40PE).

05.03 *Commande de pièces détachées*

Pour toute commande de pièces détachées il faut inclure les indications suivantes:

- Type de machine
- Dénomination de la pièce
- Numéro de position de la pièce dans le tableau ci-dessus
- Quantité nécessaire


05.05 Tableau des risques supplémentaires

ACTIVITE / DANGER	RISQUE	RISQUE SUPPLEMENTAIRE ISTRUCTIONS
1. CHARGEMENT, DECHARGEMENT ET DEPLACEMENT DE LA MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> • CHUTE DE LA MACHINE • CHUTE DE L'EMBALLAGE 	<ul style="list-style-type: none"> • NE MANIPULER LA MACHINE, EMBALLEE OU NON, QUE MANUELLEMENT.
2. MAUVAISE INSTALLATION DE LA MACHINE	<ul style="list-style-type: none"> • DECHARGES ELECTRIQUES • ELECTROCUTION 	<ul style="list-style-type: none"> • LA TENSION DE RESEAU ET LA FREQUENCE, COMME IL EST INDIQUE SUR LA PLAQUE DE LA MACHINE • LA PRISE DE COURANT DOIT ETRE BRANCHEE A TERRE • LA LIGNE ELECTRIQUE DE ALIMENTATION DE LA MACHINE, EN AMONT DE LA PRISE, DOIT ETRE EQUIPEE D'UNE PROTECTION RELIEE AU SYSTEME GENERAL DE TERRE, PAR LE BIAIS D'UN INTERRUPTEUR DIFFERENTIEL.
3. CARTER DE FERMETURE OU IL YA TENSION	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION 	<ul style="list-style-type: none"> • NE JAMAIS OUVRIR LES CARTERS SANS AVOIR PREALABLEMENT DEBRANCHE LA PRISE
4. TRAVAIL SANS PROTECTION	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION • ACCROCHAGE • ECRASEMENT DES DOIGTS • ENGRATIGNURE 	<ul style="list-style-type: none"> • NE PAS ENLEVER LES PROTECTIONS PENDANT L'UTILISATION DE LA MACHINE
5. NETTOYAGE DES PIECES AU CONTACT DE LA PATE	<ul style="list-style-type: none"> • ELECTROCUTION • DECHARGES ELECTRIQUES • FOUROIEMENT 	<ul style="list-style-type: none"> • LE NETTOYAGE DE LA MACHINE DOIT TOUJOURS SE FAIRE EN POSITION D'ARRET, SANS ALIMENTAION DE RESEAU (COUPER LE COURANT DU RESEAU, C'EST-A-DIRE DEBRANCHER LA PRISE).

GEBRAUCHSANWEISUNG und WARTUNG

Aussrollmaschine für Pizzateig Serie "R"

Warnung

DAS ZEICHEN  BETRIFFT DIE SICHERHEIT DER ARBEITER, DER BEDIENER UND DES WARTUNGSPERSONALS DER MASCHINE.



BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGSAM FÜR WEITERE FRAGEN AUF.



DAS ANSCHLIESSEN DER MASCHINE MUSS VON AUSGEBILDETEM FACHPERSONAL NACH DEN ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS AUSGEFÜHRT WERDEN.



BEI EVENTUELL ANFALLENDEN REPARATUREN IST AUSSCHLIESSLICH EIN AUTORISIERTER FACHKUNDENDIENST ZU BEAUFTRAGEN. ORIGINALERSATZTEILE SIND ZU VERWENDEN.



DAS NICHTBEFOLGEN DER OBENANGEFÜHRTEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN GEFÄHRDET DIE SICHERHEIT DES BEDIENERS.



SOLLTEN SIE AUSKÜNFTE ÜBER DEN NÄCHSTGELEGENEN KUNDENDIENST BRAUCHEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN IHRE VERKAUFSSTELLE.



DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, JEDERZEIT ÄNDERUNGEN DIESER GEBRAUCHSANLEITUNG OHNE VORANKÜNDIGUNG VORZUNEHMEN.

SPRACHE: DEUTSCH	DATUM DER ISSUE: 23 / 02 / 2007	REVISUM: 01	KODE: MB1
--------------------------------	---	---------------------------	-------------------------

VORAUSSETZUNG

Die vom Hersteller mitgelieferte Gebrauchsanweisung beschreibt alle nötigen technischen Hinweise für den korrekten Anschluß und die richtige Bedienung der Maschine. Der Bediener ist verpflichtet, sich an diese Hinweise zu halten und trägt die Verantwortung dafür. Außer den Beschreibungen der technischen Daten, der Bedienung, der Inbetriebnahme und der Wartung enthält diese Gebrauchsanweisung auch Hinweise auf die Sicherheitsvorkehrungen und auf die Umweltaspekte.

Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte genauestens die Gebrauchsanweisung. Halten Sie sich streng an die technischen Anweisungen und folgen Sie gewissenhaft allen angeführten Bedienungsanleitungen. Für die Sicherheit des Bedieners sollte die Maschine ständig in einem guten Zustand erhalten werden.

Die Bedienungsanleitung, ein unentbehrlicher Teil der Maschine, sollte an einem Platz aufbewahrt werden, der für alle Bediener, für Wartungspersonal und für Fachleute jederzeit zugänglich ist.

GARANTIE

Bei Konstruktionsfehlern übernehmen wir für Geräteteile, Elektroteile ausgeschlossen, eine 12-monatige Garantie. Die Lieferung der jeweiligen Waren geht zu Lasten des Käufers. Teile, die unter die Garantiebestimmungen fallen, werden beim Austausch in Rechnung gestellt. Bei Eingang der defekten Waren beim Lieferanten wird der Betrag dem Kunden gutgeschrieben und die Ersatzteile frachtfrei zurückgesandt. Von der Garantie ausgeschlossen, sind Ersatzgeräte, sowie Kundendienst und etwaige anfallende Kosten.

LIEFERUNG

Der Transport der Ware erfolgt auf Gefahr des Bestellers. Eventuell aufgetretene Schäden müssen dem Spediteur umgehend bei Warenerhalt mitgeteilt werden. Wir bieten Sie sowohl die Haftbarkeit des Spediteurs zu berücksichtigen, als auch dass wir bei fehlender Überprüfung bei Erhalt der Ware keine Haftung übernehmen. Außerdem weisen wir daraufhin, dass selbst bei einer Frei Haus-Lieferung mit Lasteneinzugsverfahren keine Haftung übernommen werden kann, falls die Ware nicht bei Erhalt geprüft wurde.

GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand Rimini

00 *INHALTSVERZEICHNIS*

00	Inhaltsverzeichnis	seite	38
01	Beschreibung der Maschine	seite	39
01	Maschinenbeschreibung	seite	39
02	Umweltinformationen	seite	39
03	Technische Daten der Maschine	seite	39
04	Sicherheitshinweise	seite	40
02	Inbetriebnahme	seite	40
01	Verpackung und Transport	seite	40
02	Anschließen der Maschine	seite	40
03	Funktionsbeschreibung	seite	41
01	Schutzvorrichtungen	seite	41
02	Bedienungselemente	seite	41
03	Einschalten der Maschine	seite	42
04	Ausschalten der Maschine	seite	42
05	Benutzung	seite	43
06	Fehlersuche	seite	43
04	Wartung	seite	43
01	Reinigung	seite	43
02	Regelmäßige Wartung	seite	43
03	Spezielle Wartung	seite	43
05	Übersichten	seite	44
01	Schaltplan	seite	44
02	Ersatzteile	seite	44
03	Bestellung von Ersatzteilen	seite	44
04	Risiken bei falscher Handhabung	seite	45
05	Entsorgung	seite	67

01 **BESCHREIBUNG DER MASCHINE**

01.01 Maschinenbeschreibung

Die Ausrollmaschine für Pizzateig Serie „R“ mit zwei Parallel-Rollen, wird ausschließlich zum Ausrollen von kaltem Teig hergestellt, zur Vorbereitung von Pizzen, Brot, Nudelteig, Brotfladen, Kuchen und ähnliches in verschiedenen Formen nach der gewünschten Dicke und Größe.

Die Maschine ist gemäß den EG Bestimmungen entwickelt und so hergestellt, daß der Bediener sicher vor jeglicher Benutzungsgefahr ist. Die Maschine ist mit Schutzvorrichtungen ausgestattet, die einen Kontakt mit beweglichen Teilen verhindern. Die Maschine ist mit besonderen für die Nahrungsmittelherstellung bestimmten Materialien gebaut: Die Teile, die mit dem Teig in Kontakt kommen, sind aus rostfreiem Stahl. Die Ausrollmaschine ist von einem einphasigen Motor angetrieben.

01.02 Umweltinformationen

GERÄUSCHE

Die Maschine entwickelt einen Geräuschpegel von unter 70dB(A). In Arbeitsumgebungen, in denen ein Geräuschpegel von mehr als 80 dB(A) entsteht, hat der Arbeitgeber den Arbeitnehmer über das bestehende Risiko zu informieren und Schutzmaßnahmen nach Absprache mit dem zuständigen Arzt zu treffen.

VERPACKUNG

Die Verpackung sollte nach Materialien sortiert werden (Pappkarton, Holz, Plastik) und getrennt nach den bestehenden nationalen Gesetzen entsorgt werden.

ENTSORGUNG

Achten Sie auf die örtliche und nationale Gesetzgebung. Reinigungswasser und Teigreste gelten als Hausmüll und sind demzufolge zu entsorgen.

AUßER BETRIEB

Am Ende des Arbeitslebens der Maschine:

- Setzen Sie die Maschine außer Betrieb, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Kabel abschneiden.
- Montieren Sie die elektrische Schalttafel ab.
- Montieren Sie die verschiedenen Komponenten ab, welche nach Typen sortiert und nach den örtlichen und nationalen Gesetzen entsorgt werden müssen.

01.03 Technische Daten

Sind in **ALL. 1**.







SERIE, MODELLTYP, NETZSPANNUNG UND FREQUENZ SIND AUF DER ERSTEN SEITE DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG ZU FINDEN.



DIE TYPEN UND SERIENNUMMER, DIE AUF DAS TYPENSCHILD GEDRUCKT SIND, MÜSSEN BEI RÜCKFRAGEN AN DEN HERSTELLER ODER AN DIE VERKAUFSTELLE ODER BEI BESTELLUNGEN VON ERSATZTEILEN UNBEDINGT ANGEGEBEN WERDEN.

01.04 *Sicherheitshinweise*


-  VOR INBETRIEBNAHME DER MASCHINE UND IMMER WENN ZWEIFEL ÜBER DIE RICHTIGE BENUTZUNG DER MASCHINE AUFKOMMEN, IST DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG ZU LESEN. INFORMIEREN SIE DIE ZUSTÄNDIGEN PERSONEN ÜBER DEN INHALT DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG.
-  WENN SIE NACH MÖGLICHEN FEHLERQUELLEN SUCHE ODER STÖRUNGEN BEHEBEN WOLLEN, TREFFEN SIE VORHER ALLE MÖGLICHEN SICHERHEITSMÄßNAHMEN, UM PERSONEN ODER SACHSCHADEN ZU VERHINDERN. ZIEHEN SIE DAS NETZKABEL AUS DER STECKDOSE BEVOR SCHUTZVORRICHTUNGEN ENTFERNT WERDEN.
-  NACH BEENDIGUNG EINER KONTROLLE DER MASCHINE, BEI DER DAS ENTFERNEN VON SCHUTZVORRICHTUNGEN NOTWENDIG WAR, ACHTEN SIE DARAUF, DAß ALLE TEILE WIEDER ORDNUNGSGEMÄß AN DIE RICHTIGE STELLE MONTIERT WERDEN UND FUNKTIONSTÜCHTIG SIND.
-  ES IST STRENG VERBOTEN, SICHERHEITSVORRICHTUNGEN, SCHUTZVORRICHTUNGEN ODER KONTROLLVORRICHTUNGEN DER MASCHINE ZU ENTFERNEN, ZU MODIFIZIEREN ODER AUßER BETRIEB ZU SETZEN, EGAL WO DIESE ANGEBRACHT SIND.

02 *INBETRIEBNAHME*

02.01 *Verpackung und Transport*

Mit der Maschine wird die Gebrauchsanweisung mitgeliefert, die als ein fester Teil der Maschine gilt. In der Gebrauchsanweisung finden Sie die Bestätigung der Gesetzmäßigkeit, daß die Maschine nach den EG-Normen hergestellt wurde.

Die Verpackung besteht aus einem einzelnen Paket. Die Maschine ist für die sofortige Inbetriebnahme vorbereitet. Transportieren Sie das Paket persönlich und halten Sie es in der auf der Verpackung angegebenen Position.

-  HEBEN SIE NIEMALS DAS PAKET MIT EINEM GABELSTAPLER ODER TRANSPALLET.

02.02 *Anschließen der Maschine*

Bevor Sie die Maschine auf irgendeine Fläche stellen, vergewissern Sie sich, daß die Fläche auch waagrecht ist. Falls Sie das elektrische Fußpedal benutzen, stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Dose, die an der Seite der Maschine zu finden ist.

Vergewissern Sie sich daß:

- ◇ Netzspannung und Frequenz mit dem auf dem Typenschild angegeben übereinstimmen.
- ◇ die Steckdose geerdet ist.

Wenn die Maschine aufgestellt und an das elektrische Pedal angeschlossen ist, verbinden Sie die Maschine mit dem Stromnetz.

Der Hersteller schreibt vor, daß die Stromleitung der Maschine über einen differentialen Schalter verfügt, der mit der geerdeten Generalanlage koordiniert ist, nach den bestehenden örtlichen und nationalen Gesetzen.

Kontrollieren Sie, ob die Schutzvorrichtungen vorhanden und montiert sind, bevor die Maschine

eingeschaltet wird.

Bei der ersten Benutzung:

- ◇ Reinigen Sie die Maschine sorgfältig mit einem sauberen und trockenen Tuch.
- ◇ Lassen sie mehrmals ein Teigbällchen durch die Rollen laufen.



DIE MASCHINE DARF NUR AN STROMZWEIGLEITUNGEN ANGESCHLOSSEN WERDEN, DIE EINZELN MIT EINEM DIFFERENTIALEN SCHALTER ABGESICHERT SIND.



BEZIEHEN SIE SICH AUF DIE LANDESVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRIKBELASTUNG.



ENTFERNEN SIE NIE DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN WÄHREND DER BENUTZUNG DER MASCHINE.

03 FUNKTIONSBESCHREIBUNG

03.01 Schutzvorrichtungen

Die Maschine ist mit zwei festen Schutzvorrichtungen ausgerüstet, die an beiden Rollenpaaren (oberen und unteren) angebracht sind. So können Körperteile (obere Gliedmaßen) mit den rotierenden Maschinenteilen nicht in Kontakt kommen, so daß keine Einklemmungs-, Zerquetschungs- oder Abschürfungsfahr besteht.



ENTFERNEN SIE NIE DIE SCHUTZVORRICHTUNG WÄHREN DER BENUTZUNG DER MASCHINE. DER HERSTELLER WEIST JEDE VERANTWORTUNG ZURÜCK, WENN DIE SICHERHEITSANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN.

03.02 Schalertafel

SCHALTER	FUNKTION	POSITION AN DER MASCHINE	
		R30 R40 R40P R30M	R30E R40E R40PE
SCHALTER ON (EIN)	(ON) AKTIVIERT DIE ROTATION DER MASCHINEROLLEN.	VORDERSEIT E	VORDERSEIT E
SCHALTER OFF (AUS)	(OFF) DISAKTIVIERT DIE ROTATION DER MSCHINENROLLEN.	VORDERSEIT E	VORDERSEIT E
STECKDOSE FÜR ELEKTRISCHES PEDAL	DOSE FÜR DEN STECKER AM KABELS DES ELETRISCHEN FUßPEDALS	RÜCKSEITE	//

SCHALTER	FUNKTION	POSITION AN DER MASCHINE	
		R30 R40 R40P R30M	R30E R40E R40PE
ELEKTRISCHES FUßPEDAL	FÜHRT DIE FUNKTIONEN ON / OFF AUS. AKTIVIERT UND DISAKTIVIERT DIE ROTATION DER ROLLEN. WIRD VERBUNDEN MIT DER ELEKTRISCHEN FUßPEDALDOSE AN DER MASCHINE. IST DIESES EINMAL VERBUNDEN, SIND DIE FUNKTIONEN ON/OFF AN DER MASCHINE DISAKTIVIERT.	AM BODEN	//

03.03 Einschalten der Maschine

- **ANLASSEN BEI AUSGESCHLATENER MASCHINE**
Drücken des ON Schalters oder des elektrischen Fußpedales, falls vorhanden
- **ANLASSEN DER MASCHINE IM NOTFALL (DIE WÄRMESCHUTZVORRICHTUNG IST AKTIV)**
Setzen sich die Rollen nach Abkühlen des Motors automatisch in Bewegung.



DIE BEWEGLICHEN TEILE DES GERÄTES ROTIEREN WÄHREND DER GESAMTEN DAUER DER ARBEIT. DANK DER SCHUTZVORRICHTUNGEN, DIE VOR JEDEM PAAR ROLLEN ANGEBRACHT SIND, IST ES BEI KURZEN ARBEITSUNTERBRECHUNGEN NICHT NOTWENDIG, DIE MASCHINE AUSZUSCHALTEN.

03.04 Ausschalten der Maschine

- **AUSSCHALTEN**
Das Ausschalten der Maschine wird durch die Betätigung des OFF(AUS) Schalters oder das Verlassen des elektrischen Fußpedales ausgelöst.
- **AUSSCHALTEN DER MASCHINE**
Betätigung des OFF Schalters oder Verlassen des Fußpedales



WIRD DAS GERÄT NICHT GENUTZT, IST ES RATSAM DURCH BESTÄTIGUNG DES HAUPTSCHALTERS DAS GERÄT AUSZUSCHALTEN ODER DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZU ZIEHEN.

03.05 Benutzung

Formen Sie kleine gleichschwere runde Teigbällchen, aus denen sich leicht Pizzaboden und Brotfladen herstellen lassen.

Legen Sie ein Teigbällchen zwischen die oberen Rollen. Mit Hilfe des Reglers stellen Sie besagte Rollen so ein, daß sie fast halb geöffnet sind.

Bevor Sie die oberen Rollen einstellen, müssen die unteren bereits mit dem dafür vorgesehenen Regler eingestellt sein. Z. B.: um die gewünschte Pizza oder Brotform zu erhalten, müssen die unteren Rollen halb geschlossen sein.

Der Teig nimmt in der oberen Walze eine ovale Form an. Dann dreht die Waage im Inneren der Rutsche den Teig automatisch um 90 Grad und befördert ihn in die unteren Rollen.

Die Gegengewichte der Waage müssen auf das Gewicht der Teigbällchen eingestellt werden.

Sollte die Waage nicht benutzt werden (sie wurde vom Bediener entfernt oder ist nicht vorhanden), muß man die Hände benutzen: Nachdem Sie das Teigbällchen in die oberen Rollen hineingetan haben, lassen Sie es dann in die unteren Walzen rutschen, aber beachten Sie dabei, daß der ovale Rand des Pizzabodens parallel zu den unteren Rollen bleibt.



ENTFERNEN SIE NIE DIE SCHUTZVORRICHTUNG WÄHREN DER BENUTZUNG DES GERÄTES. DER HERSTELLER WEIST JEDE VERANTWORTUNG ZURÜCK, WENN DIE SICHERHEITSAUWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN

03.06 Fehlersuche

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Mögliche Abhilfe
1. DER MOTOR STOPPT	<input type="checkbox"/> DIE SCHUTZVORRICHTUNG GEGEN ÜBERHITZUNGSSCHUTZ DES MOTORS ("TERMICO") STELLT EINE ÜBERHITZUNG DES ELEKTROMOTORS FEST	• WARTEN SIE CA. 30 MINUTEN, UM DEN MOTOR ABKÜHLEN ZU LASSEN UND BEGINNEN SIE DAS GANZE VON NEUEM.
	<input type="checkbox"/> EIN ELEKTRISCHER TEIL IST ZERSTÖRT ODER FUNKTIONIERT NICHT GUT.	• SETZEN SIE SICH IN VERBINDUNG MIT DEM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST
Woher wissen Sie,daß...	Anzeichen	
1. DIE ELEKTRISCHE PHASE NICHT AKTIV IST	• DIE NETZSPANNUNG IST EINPHASIG, DAS AUSFALLEN EINER PHASE BEWIRKT DIE STROMUNTERBRECHUNG.	
2. DER ÜBERHITZUNGSSCHUTZ AKTIV ("TERMICO") IST	• LEUCHTET DIE KONTROLLAMPE, DIE AN DER VORDERSEITE ANGEBRACHT IST, BEI AUSGESCHALTENEM MOTOR WEITER.	

04 WARTUNG

04.01 Reinigung

Nach jeder Benutzung der Ausrollmaschine für Pizzateig ist eine Reinigung der Maschinenteile, die mit dem Teig in Kontakt kommen (Vorderteile und Rollen), mit einem Tuch oder einer Bürste und kaltem oder warmem Wasser notwendig. Vergewissern Sie sich, daß die Reinigung vor der Benutzung durchgeführt wird.



REINIGEN SIE DIE TEILE, DIE MIT DEM TEIG IN KONTAKT KOMMEN, BEI AUSGESCHALTETEM MOTOR UND HERAUSGEZOGENEM NETZSTECKER.

04.02 Regelmäßige Wartung

Die Maschine bedarf keiner regelmäßigen Wartung.

04.03 Spezielle Wartung

Sollte die Maschine Fehlfunktionen aufweisen, setzen Sie sich mit einem autorisierten Kundendienst in Verbindung.



DER HERSTELLER WEIST GARANTIELEISTUNGEN INFOLGE UNERLAUBTEN EINGRIFFEN IN DAS GERÄT ZURÜCK.

05 SCHALTPLAN

05.01 elektrischer Schaltplan

Sind in **ALL. 2**.

05.02 Ersatzteile

Sind in **ALL. 3** (Art. R30, R30E, R40, R40E); in **ALL. 4** (Art. R40P, R40PE).

05.03 Bestellung von Ersatzteilen

Bei der Bestellung von ersatzteilen sind folgende daten anzugeben:

- Gerätetyp
- Name des ersatzteiles
- Ersatzteilnummer (siehe zeichnung)
- Angabe der benötigten menge

05.04 Risiken bei falscher Handhabung

RISIKOBEHAFTETE TÄTIGKEITEN	RISIKO	SICHERHEITSANWEISUNGEN
1. EINLADEN/AUSLADEN UND TRANSPORT DES GERÄTES	<ul style="list-style-type: none"> • HERUNTERFALLEN DER MASCHINE • HERAUSFALLEN AUS DER VERPACKUNG 	<ul style="list-style-type: none"> • TRANSPORTIEREN SIE DIE MASCHINE, VERPACKT ODER UNVERPACKT, VON HAND.
2. FALSCHER INBETRIEBNAHME	<ul style="list-style-type: none"> • ELEKTRISCHE ENTLADUNG • BLITZSCHLAG 	<ul style="list-style-type: none"> • DIE NETZSPANNUNG UND FREQUENZ MUß DIESELBE SEIN, WIE ES AUF DEM TYPENSCHILD VERMERKT IST.. • DIE STECKDOSE MUß GEERDET SEIN. • DIE AN DIE MASCHINE ANGESCHLOSSENE STROMLEITUNG MUß DURCH EINEN DIFFERENTIALEN SCHALTER, DER MIT DER GEERDETEN ELEKTRISCHEN ANLAGE KOORDINIERT SEIN MUß, ABGESICHERT SEIN.
3. CARTER VERSCHLUSS MIT SPANNUNG	<ul style="list-style-type: none"> • STROMSCHLAG 	<ul style="list-style-type: none"> • ÖFFNEN SIE NIE DAS GEHÄUSE OHNE DEN NETZSTECKER GEZOGEN HABEN.
4. ARBEITEN OHNE SCHUTZVORRICHTUNG	<ul style="list-style-type: none"> • STROMSCHLAG • DIE FINGER KÖNNEN IN DIE MASCHINE GERATEN • ZERQUETSCHT UND ABGESCHÜRFT WERDEN. 	<ul style="list-style-type: none"> • ENTFERNEN SIE NIE DIE SCHUTZVORRICHTUNGEN BEI BENUTZUNG DER MASCHINE.
5. REINIGUNG DER TEILE, DIE MIT DEM TEIG IN KONTAKT KOMMEN	<ul style="list-style-type: none"> • STROMSCHLAG • ELEKTRISCHE ENTLADUNG • BLITZSCHLAG 	<ul style="list-style-type: none"> • DIE REINIGUNG MUß BEI AUSGESCHALTETER MASCHINE UND HERAUSGEZOGENEM NETZSTECKER DURCHFÜHRT WERDEN.

MANUAL de USO y MANUTENCION

EXTENDEDORA DE PIZZA Serie "R"

AVISOS

EL SIMBOLO  SE REFIERE A LOS AVISOS PARA LA SEGURIDAD DE LOS OPERADORES, USUARIOS Y ADEPTOS A LA MANUTENCION.



CONSERVAR CON CUIDADO ESTE MANUAL PARA CUALQUIER OTRA CONSULTA



LA INSTALACION SE DEBE HACER SEGUN LAS INSTRUCCIONES DEL CONSTRUCTOR Y POR PERSONAL CALIFICADO Y COMPETENTE



PARA EVENTUALES REPARACIONES DIRIGIRSE EXCLUSIVAMENTE A UN CENTRO DE ASISTENCIA TECNICA AUTORIZADO POR EL CONSTRUCTOR Y PEDIR REPUESTOS ORIGINALES



EL NO ATENERSE A LOS AVISOS ARRIBA INDICADOS PUEDE COMPROMETER LA SEGURIDAD DEL OPERADOR



COMUNIQUESE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU CONFIANZA, PARA CONSEGUIR LA DIRECCION DEL TECNICO COMPETENTE AUTORIZADO MAS CERCANO A SU DOMICILIO



EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR, EN CUALQUIER MOMENTO Y SIN PREAVISO, EL CONTENIDO DE ESTE MANUAL DE OPERACION

LENGUA: ESPAÑOL	FECHA DE EMISION: 23 / 02 / 2007	REVISION: 01	CODIGO: MB1
-------------------------------	--	----------------------------	---------------------------

PRELIMINAR

El Constructor, con este manual de Uso y Manutención, quiere proporcionar informes técnicos para una correcta instalación y un correcto funcionamiento de sus aparatos. El usuario tiene el deber y la responsabilidad de guiarse por éstos. Junto con la descripción de las características, del funcionamiento, de la instalación y de la manutención de la Máquina, se evidencian los aspectos que se refieren a la tutela de la seguridad y del ambiente.

Antes del uso de la Máquina y cada vez que se haga necesario consultar el manual aconsejamos leerlo con atención y seguir escrupulosamente las instrucciones recomendadas. Por lo que se refiere a la seguridad del operador, la máquina debe mantenerse siempre en perfecta eficiencia.

Este Manual, que hace parte integrante de la entrega de la máquina, se debe conservar en un lugar accesible y conocido por todos los operadores y puesto a disposición de las personas que se encargan de las operaciones de mantenimiento y reparación.

GARANTIA

Todas las partes que componen las máquinas, excepto las partes eléctricas, están garantizadas por 12 meses, pero a condición que los defectos se deban a su construcción. La expedición de esas piezas se tendrá en porte a cargo del destinatario. Las piezas sustituidas en garantía de igual forma se facturaran; al recibimiento de las piezas (reexpedición porte franco) de las cuales ha sido solicitada la sustitución, se proveederá con cuenta de crédito. La garantía no contempla la sustitución de la máquina. La garantía no contempla los gastos de mano de obra para la sustitución de los repuestos y cualquier otro gasto adicional.

EXPEDICIONES

La mercadería viaja a riesgo y peligro del Cliente. Eventuales contestaciones sobre el estado defectuoso del material deberán evidenciarse al transportador en el momento cuando se acepta la mercadería. Les rogamos tener una debida consideración sobre lo que está bajo la responsabilidad del transportista y de la inderogabilidad del señalamiento de eventuales daños al momento de la aceptación de la mercadería. Les recordamos que nuestra empresa no responde por daños no evidenciados al transportista en el momento del retiro de la mercadería, aún cuando la misma ha sido expedida en porte franco con adeudo en factura.

FORO COMPETENTE

El foro competente es el Tribunal de Rimini

00	Indice	pág.	48
01	Descripción	pág.	49
01	Descripción de la Máquina	pág.	49
02	Notas Ambientales	pág.	49
03	Características técnicas	pág.	49
04	Normas de Seguridad	pág.	50
02	Instalación	pág.	50
01	Contenido embalaje	pag.	50
02	Conexiones	pág.	50
03	Funcionamiento	pág.	51
01	Seguridades presentes	pág.	51
02	Mandos	pág.	51
03	Arranque Máquina	pág.	52
04	Apagado Máquina	pág.	52
05	Uso	pág.	53
06	Anomalías de funcionamiento	pág.	53
04	Manutención	pág.	54
01	Limpieza	pág.	54
02	Manutención ordinaria	pág.	54
03	Manutención extraordinaria	pág.	54
05	Esquemas	pág.	54
01	Esquema Eléctrico	pág.	54
02	Piezas de Repuesto	pág.	54
03	Pedido de Piezas de Repuesto	pág.	54
04	Cuadro de riesgos residuales	pág.	55
05	Liquidación	pág.	67

01 DESCRIPCION

01.01 Descripción de la Máquina

La Extendedora de Pizza, con dos pares de rulos paralelos, Serie « R », está ideada para allanar solamente pasta en frío utilizada en la preparación de pizzas, pan, pasta, hogazas, tortas y otras cosas de formas varias obteniendo espesores y diámetros deseados.

La máquina, ideada en conformidad con las directivas Europeas, está construida para proteger al usuario de los riesgos relacionados a su uso; por esto, la máquina tiene en dotación protecciones adecuadas para evitar los riesgos de aplastamiento y enganchamiento por contacto con las partes en movimiento. La máquina ha sido construida con materiales específicos para entrar en contacto con productos alimenticios (las partes en contacto son de acero inox) y se pone en movimiento mediante un motor monofasico.

01.03 Notas Ambientales

- | | |
|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> RUIDO | La Máquina presenta un valor de $L_{ep,d}$ inferior a 70 dB(A).
Si se pone en ambientes de ruido superior a 80 dB(A), el empresario debe informar al operador sobre los riesgos que provienen de la exposición al ruido y tomar las medidas convenientes de acuerdo con el médico competente. |
| <input type="checkbox"/> EMBALAJE | No tire a la basura partes eventuales de embalaje, por el contrario selecciónelas según el tipo de material (ej. cartón, madera, materias plasticas, etc.) y deséchelas en conformidad con las normas vigentes locales y nacionales |
| <input type="checkbox"/> ELIMINACION | Actue en conformidad con las normas vigentes locales y nacionales: los desechos son compatibles con la basura urbana. |
| <input type="checkbox"/> FUERA DE USO | Al terminar la vida productiva de la Máquina: <ul style="list-style-type: none">• Desactive la Máquina, desconectándola de la red de alimentación eléctrica y cortando el cable de alimentación;• Desarme el Panel Electrónico• Desarme las partes componentes, selecciónelas según el tipo y deséchelas como chatarra o elimínelas en conformidad con las normas vigentes locales y nacionales. |

01.03 Características Técnicas

Refiérase a **ALL. 1**.







PARA LA SERIE, LA VERSION, LA TENSION Y LA FRECUENCIA DE USO DE ESTE APARATO REFIERASE A LA PARTE INICIAL DE ESTE MANUAL DE USO Y MANUTENCION.



EL TIPO Y EL NUMERO DE MATRICULA, GRABADOS EN LA PLACA, SE DEBEN SIEMPRE MENCIONAR CADA VEZ QUE SE QUIERA CONSULTAR AL CONSTRUCTOR O SU DISTRIBUIDOR DE CONFIANZA, PARA CONSEGUIR INFORMACIONES O PARA PEDIR PIEZAS DE REPUESTO.

01.04 Normas de Seguridad

-  ANTES DE PONER EN MOVIMIENTO LA MAQUINA, Y CADA VEZ QUE SE PRESENTE UNA DUDA ACERCA DE SU FUNCIONAMIENTO, CADA OPERADOR TIENE EL DEBER DE LEER DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE USO Y FACILITARLES Y ENSEÑARLES A LAS PERSONAS INTERESADAS LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS.
-  EN FASE DE LOCALIZACION O REMOCION DE AVERIAS O ANTE CUALQUIER PROBLEMA DE FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA, TOMA TODAS LAS MEDIDAS IDONEAS A PREVENIR CUALQUIER DAÑO A LAS PERSONAS O A LAS COSAS. DESCONECTE LA TENSION ELECTRICA (SEPARACION DE LA MÁQUINA DE LA RED ELECTRICA) ANTES DE ACCEDER A LAS PROTECCIONES.
-  AL TERMINAR CUALQUIERA OPERACION DE REMOCION O NEUTRALIZACION DE CUALQUIER PARTE RELATIVA A LA SEGURIDAD (BARRERAS, SENSORES, PROTECCIONES, ETC.), PRUEBE A REPONERLA EN SU LUGAR Y REVISE QUE LA POSICION SE HAYA REALIZADO CORRECTAMENTE .
-  SE PROIBHE NEUTRALIZAR, REMOVER, MODIFICAR O DESACTIVAR CUALQUIER DISPOSITIVO DE SEGURIDAD, PROTECCION O CONTROL DE LA MAQUINA, DONDEQUIERA QUE ESTE COLOCADO. TODOS LOS DISPOSITIVOS DE PROTECCION Y DE SEGURIDAD DEBEN MANTENERSE EN PERFECTA CONDICION Y CONSTANTE EFICIENCIA.

02 INSTALACION

02.01 Contenido Embalaje

Al momento de la entrega, y como parte integrante de ésta, junto a la máquina está el Manual de Uso y Manutención, que contiene la Declaración de Conformidad del producto a las directivas CEE de competencia. La Máquina llega en un solo embalaje lista para el uso. Tener cuidado de usar solo manualmente el cartón manteniendo siempre hacia arriba la parte indicada sobre el mismo embalaje

-  NUNCA LEVANTE EL EMBALAJE POR MEDIO DE LAS TENAZAS DE LA MULA O DE UN TRANSPALLET

02.02 Connexiones

Antes de colocar la Máquina cerciórese de que el soporte sea horizontal. Si hay el Pedal eléctrico de mando, conecte el enchufe en su propia toma (predisposición) colocada en la parte lateral de la máquina.

Cuando esté colocada y se haya puesto eventualmente el Pedal Eléctrico, conecte la máquina a la red de alimentación eléctrica, después de:

- ◇ cerciorarse de que la tensión y la frecuencia de la red de alimentación eléctrica corresponden a la indicada sobre la placa;
- ◇ cerciorarse de que el tomacorriente esté conectado a tierra.

El Constructor prescribe proteger la línea eléctrica de alimentación de la máquina, a monte de la máquina misma, por medio de un interruptor diferenciado, conectado con la línea a tierra, en conformidad con las normas vigentes locales y nacionales.

Revise que las protecciones de la Máquina estén armadas y activables antes de poner en función la Máquina.

Si se usa la Máquina por primera vez:

- ◇ límpiela con cuidado con un paño limpio y seco.
- ◇ pase repetidamente por los rulos un pedazo de masa.



CONECTE LA MAQUINA SOLO A RAMAS DE LA LINEA ELECTRICA PROTEGIDAS UNA POR UNA ES DECIR PROVISTAS DE INTERRUPTOR DIFERENCIAL



REFIERASE A LAS NORMAS ELECTRICAS DEL PAIS EN EL CUAL SE INSTALA LA MAQUINA



NO REMUEVA LAS PROTECCIONES DURANTE EL USO DE LA MAQUINA

03 **FUNCIONAMIENTO**

03.01 **Seguridades presentes**

La Máquina tiene en dotación oportunos mecanismos de seguridad constituidos por protecciones fijas, presentes sea en el par de rulos superiores sea en el par de rulos inferiores, con el fin de evitar el contacto del cuerpo humano (articulaciones superiores) con las partes en movimiento durante la fase de elaboración, para eliminar los riesgos de arrastre, aplastamiento y excoiación.



NO REMUEVA LAS PROTECCIONES DURANTE EL USO DE LA MAQUINA
EL CONSTRUCTOR RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD EN CASO DE QUE NO SE SIGAN LAS INSTRUCCIONES CONTENIDA EN ESTE MANUAL.

03.02 **Mandos**

MANDOS	ACCION	POSICION SOBRE LA MAQUINA	
		R30 R40 R40P R30M	R30E R40E R40PE
BOTÓN ON	ACTIVA (ON) LA ROTACION DE LOS RULOS DE LA MAQUINA.	FRONTAL	FRONTAL
BOTON OFF	DESACTIVA (OFF) LA ROTACION DE LOS RULOS DE LA MAQUINA.	FRONTAL	FRONTAL
TOMA DEL PEDAL ELÉCTRICO	SE CONECTA A ESO EL ENCHUFE QUE SE ENCUENTRA EN EL CABLE DE CONEXIÓN DEL PEDAL ELÉCTRICO	LADO	//
PEDAL ELECTRICO	FUNCIONA COMO EL BOTÓN DE ON/OFF. ACTIVA Y DESACTIVA LA ROTACION DE LOS RULOS. SE CONECTA A LA TOMA DEL PEDAL ELÉCTRICO. AL CONECTARSE, EXCLUYE EL FUNCIONAMIENTO DEL BOTÓN DE ON/OFF.	A TIERRA	//

03.03 Arranque de la Máquina

- **ARRANQUE EN ESTADO DE MAQUINA APAGADA**
Botón ON o presión del Pedal Eléctrico, si hay
- **ARRANQUE EN CASO DE MAQUINA EN ESTADO DE EMERGENCIA (INTERVENCION DE LA PROTECCION TERMICA)**
Los rulos vuelven a funcionar automáticamente, después de enfriar el motor de la Máquina.



LAS PARTES EN MOVIMIENTO QUEDAN SIEMPRE EN ROTACION POR TODA LA DURACION DE LA ELABORACION: LAS PROTECCIONES PRESENTES, SOBRE CADA PAR DE RULOS, HACEN QUE NO SEA NECESARIO PARAR LA ROTACION DE LOS RULOS EN FASE DE ESPERA DE ELABORACION

03.04 Apagado Máquina

- **PARADA MAQUINA**
El apagado de la máquina se da cada vez que se presione el Botón de OFF (parada), o que se suelte el Pedal Eléctrico.
- **APAGADO MAQUINA**
Botón OFF o presión del Pedal Eléctrico, si hay



CUANDO LA MAQUINA NO ESTA ACTIVADA SE ACONSEJA AISLAR (APAGAR) LA LINEA GENERAL DE LA RED DE ALIMENTACION DE LA ENERGIA ELECTRICA, O DESCONECTAR LA MAQUINA DEL TOMACORRIENTE

03.05 Uso

Hacer unas pequeñas masas (redondas) del mismo peso si es posible, para que sea más fácil la preparación de discos para pizzas, panes y hogazas.

Meter una pequeña masa entre los rulos superiores y ajustar la posición, mediante el específico regulador correspondiente a los rulos superiores, de manera que se abran más o menos por la mitad.

Se precisa que antes de efectuar esta operación hay que poner también los rulos inferiores por medio del específico regulador correspondiente a los rulos inferiores: por ejemplo para obtener la masa final así como se desea para hacer discos para pizzas, es preciso que éstos sean entreabiertos.

La masa que se hace deslizar en los rulos superiores tomará forma oval y el especial pesillo puesto en el centro del plano inclinado hará automáticamente deslizar y girar a 90° grados la masa entre los rulos inferiores ya en su posición.

Hay que ajustar los contrapesos del pesillo considerando el peso de las masas. En caso de que no se use el pesillo porque ha sido desarmado por el usuario o no está en dotación, hay que recurrir a las manos: cuando se hayan introducido las porciones en los rulos superiores, hay que insertarlas en los rulos inferiores tratando de poner los bordes de la masa en línea con los mismos.



NO quite las protecciones durante el uso de la máquina.
 El constructor rechaza toda responsabilidad en caso de que no se sigan las instrucciones contenidas en este manual.

03.06 Anomalías de funcionamiento

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIONES POSIBLES
1 EL MOTOR SE PARA	<input type="checkbox"/> LA PROTECCIÓN TÉRMICA (“TÉR-MICO”) SALVAMOTOR INDIVIDUA UN RECALENTAMIENTO DEL MOTOR ELÉCTRICO	• ESPERE MÁS O MENOS 30’ PARA QUE EL MOTOR SE ENFRÍE; LUEGO VUELVA A ACTIVAR EL TRABAJO
	<input type="checkbox"/> FUNCIONAMIENTO IRREGULAR Y/O RUPTURA DE CUALQUIERA DE LAS PARTES ELECTRICAS	• COMUNÍQUESE CON EL TÉCNICO COMPETENTE AUTORIZADO DEL DISTRIBUIDOR
COMO DARSE CUENTA DE QUE...	EVIDENCIAS	
1 LA FASE ELECTRICA NO ES ACTIVA	• LA ALIMENTACIÓN ES MONOFASE, POR LO CUAL LA CAÍDA DE LA FASE PRODUCE LA FALTA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.	
2 ESTÁ ACTIVADA LA PROTECCIÓN TÉRMICA (“TÉR-MICO”)	• PERMANECE ILUMINADA LA ESPIA DE PUESTA EN ACTIVIDAD DEL MANDO SITUADO SOBRE LA PARTE FRONTAL DE LA MAQUINA, MIENTRAS EL MOTOR ESTA PARADO	

04 MANUTENCION

04.01 Limpieza

Después de cada uso de la Extendedora de Pizza, limpie las partes a contacto con la masa, (el frontal y los dos pares de rulos), con un paño y cepillo usando únicamente agua, sea fría sea caliente. Cerciórese, además, de que antes del uso se hayan efectuado todas las dichas operaciones de limpieza.



ES PRECISO EFECTUAR LA LIMPIEZA DE LAS PARTES EN CONTACTO CON LA MASA CUANDO LA MAQUINA ESTE PARADA, SIN ALIMENTACION DE RED (QUITE LA TENSION DE RED, O SEA EL ENCHUFE)

04.02 Manutención ordinaria

La Máquina no necesita de manutención programada periódica.

04.03 Manutención extraordinaria

En caso de funcionamiento irregular, comuníquese solamente con personas competentes y autorizadas.



EL CONSTRUCTOR CONSIDERA SIN EFECTO LAS CONDICIONES DE GARANTIA CUANDO LA MAQUINA NO SEA INTERVENIDA POR PERSONAS NO AUTORIZADAS

05 ESQUEMAS

05.01 Esquema Eléctrico

Refiérase a **ALL. 2**.

05.01 Piezas de Repuesto

Refiérase a **ALL. 3** (Art. R30, R30E, R40, R40E); a **ALL. 4** (Art. R40P, R40PE).

05.03 Pedido Piezas de Repuesto

Para el pedido de piezas de repuesto hay que comunicar las siguientes indicaciones:

- Tipo maquina
- Denominacion pieza
- Numero de posicion de la pieza en el diseño
- Cantidad que se necesita

05.04 Cuadro de los riesgos residuales

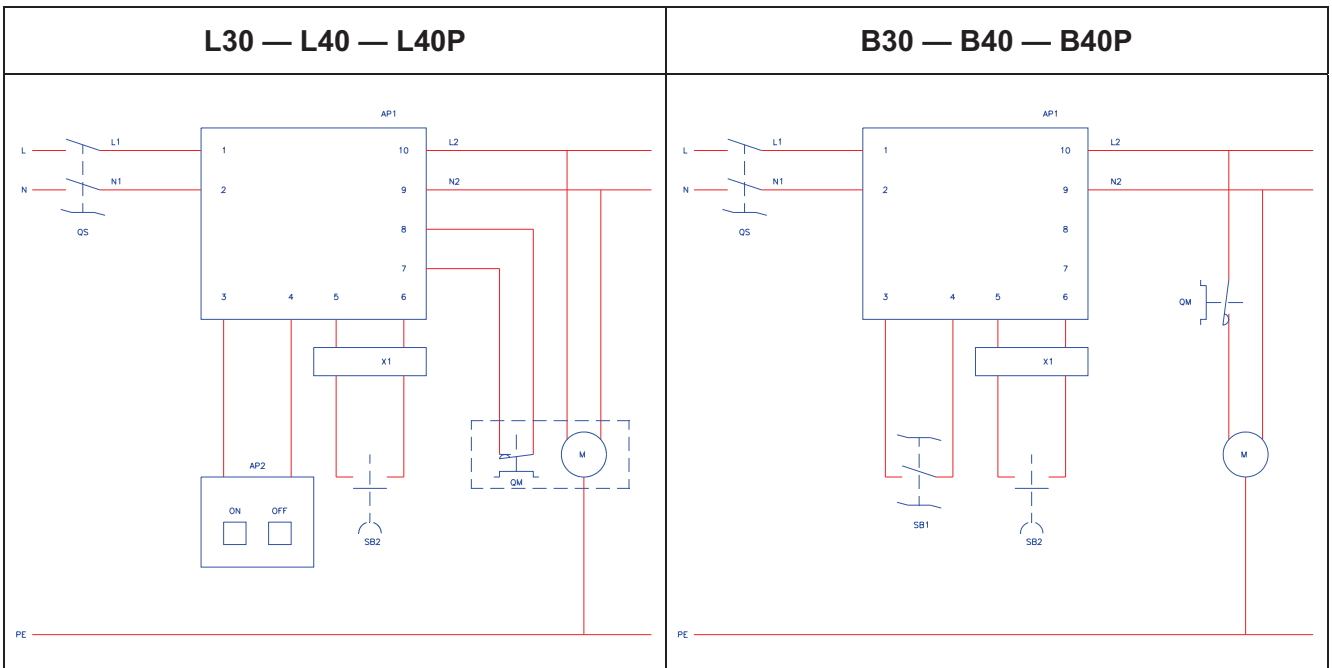
ACTIVIDAD/ PERICULO	RIESGO	RIESGO RESIDUAL ISTRUCCIONES
1 CARGA, DESCARGA Y PUESTA EN MARCHA MAQUINA	<ul style="list-style-type: none"> • CAÍDA MÁQUINA • CAÍDA EMBALAJE 	<ul style="list-style-type: none"> • USAR LA MÁQUINA, EMBALADA O NO, SOLO MANUALMENTE.
2 ERRONEA INSTALACION MAQUINA	<ul style="list-style-type: none"> • DESCARGAS ELÉCTRICAS • FULMINACIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> • LA TENSION DE RED Y LA FRECUENCIA COMO SE INDICA SOBRA LA PLACA DE LA MÁQUINA. • EL TOMACORRIENTE SE DEBE CONECTAR A TIERRA. • LA LÍNEA ELÉCTRICA DE ALIMENTACIÓN DE LA MÁQUINA, A MONTE DEL TOMACORRIENTE DEBE SER DOTADA DE PROTECCIÓN POR MEDIO DE INTERRUPTOR DIFERENZIAL, COORDINADA CON LA LINEA GENERAL DE TIERRA
3 CARTER SIERRE EN QUE HAY TENSION	<ul style="list-style-type: none"> • FULGURACIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> • NO ABRA LOS CÁRTER SIN ANTES DESCONECTAR EL ENCHUFE
4 TRABAJO SIN PROTECCIONES	<ul style="list-style-type: none"> • FULGURACIÓN • ENGANCHAMIENTO , APLASTAMIENTO DEDOS • ABRASIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> • NO REMUEVA LAS PROTECCIONES DURANTE EL USO DE LA MÁQUINA.
5 LIMPIEZA DE LAS PARTES A CONTACTO CON LA MASA	<ul style="list-style-type: none"> • FULGURACION • DESCARGAS ELÉCTRICAS • FULMINACIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> • LA LIMPIEZA DE LA MÁQUINA SE DEBE EFECTUAR EN ESTADO DE MAQUINA PARADA SIN ALIMENTACIÓN DE RED (QUITE TENSIÓN DE RED, O SEA EL ENCHUFE).

ALLEGATI
ANNEX
ANNEXE
ANLAGE
ALLEGATI

ALL. 1

MODELLI			R30 R30E	R40 R40E	P40P P40PE	RM30
CORPO CASING CORPS GEHÄUSE CUERPO	Altezza • Height • Hauteur • Höhe • Altura	mm.	700	800	690	370
	Larghezza • Width • Largeur • Breite • Ancho	mm.	420	520	520	420
	Profondità • Depth • Profondeur • Tiefe • Profundidad	mm.	420	520	520	420
	Peso Netto (circa) • Net Weight (roughly) • Poids Net (environ) • Gewicht Netto (circa) • Peso Neto (más o menos)	Kg.	34	44	44	22
MOTORE MOTOR MOTEUR MOTOR MOTOR	Potenza • Power • Puissance • Leistung • Potencia	Kw	0,37	0,37	0,37	0.37
	Giri • Revolutions • Tours • Umdrehungen • Vueltas	nro/min.	1.380	1.380	1.380	1380
	Tensione • Tension • Tension • Netzspannung • Tensión	V.	230 (110)	230 (110)	230 (110)	230 (110)
	Frequenza • Frequency • Fréquence • Frecuencz • Frecuencia	Hz.	50 (60)	50 (60)	50 (60)	50 (60)
	Poli • Poles • Pôles • Pole • Polos	nro	4	4	4	4
IMBALLO PACKAGING EMBALLAGE VERPACK EMBALAJE	Tipo • Type • Type • Art • Tipo	Cartone • Box • Carton • Karton • Cartón				
	Altezza • Height • Hauteur • Höhe • Altura	mm.	750	880	880	420
	Larghezza • Width • Largeur • Breite • Ancho	mm.	450	535	535	450
	Profondità • Depth • Profondeur • Tiefe • Profundidad	mm.	510	610	610	510
	Peso Lordo (circa) • Gross Weight (roughly) • Poids Brut (environ) • Bruttogewicht (circa) • Peso Bruto (más o menos)	kg.	38	50	50	25
	Volume • Volume • Volume • Volumen • Volumen	mc.	0,19	0,32	0,32	0,1

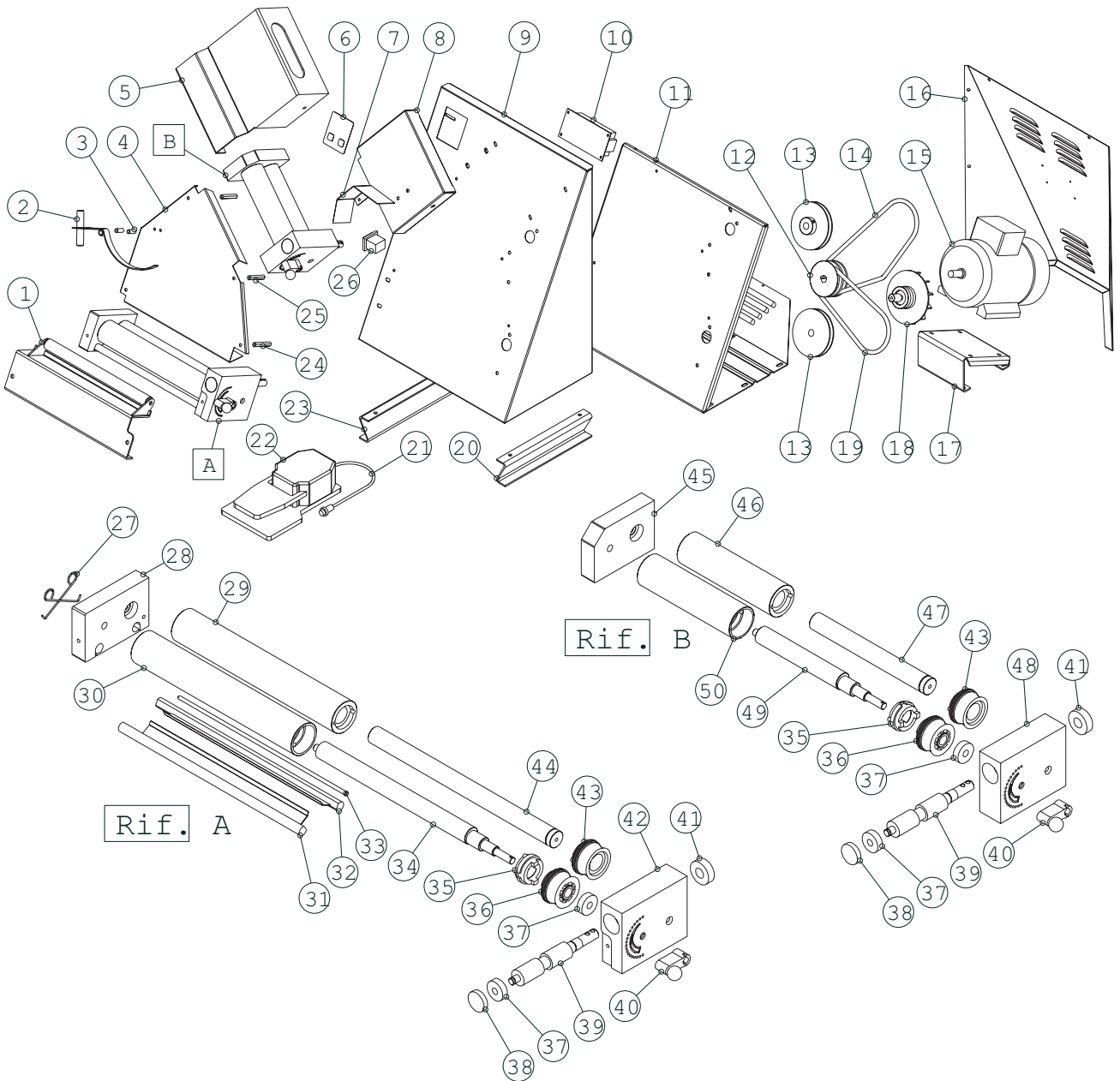
ALL. 2



DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRPTION • BESCHREIBUNG • DESCRIPCION		QT.
QS	INTERRUTTORE GENERALE • MAIN SWITCH • INTERRUPTEUR GENERALE • HAUPTSCHALTER • INTERRUPTOR GENERAL	1
AP1	SCHEDA DI COMANDO • CONTROL PANEL • FICHE DES COMMANDES • KONTROLLTAFEL • TARJETA DE MANDO	1
AP2	PULSANTI DI COMANDO IN BASSA TENSIONE • LOW TENSION CONTROL SWITCHES • BOUTON DE COMMANDE EN BASSE TENSION • KONTROLLSCHALTER FÜR SCHWACHSTROM • BOTONES DE MANDO EN BAJA TENSION	1
SB1	INTERRUTTORE DI AVVIAMENTO/ARRESTO MOTORE • TURN ON/ TURN OFF SWITCH • INTERRUPTEUR DE DEMARRAGE/ARRET DU MOTEUR • SCHALTER (AN UND AUS) • INTERRUPTOR DE ARRANQUE/PARADA DEL MOTOR	1
SB2	PEDALE DI AVVIAMENTO/ARRESTO MOTORE • TURN ON / TURN OFF MOTOR PEDAL • PEDALE DIE DEMARRAGE/ARRET DU MOTEUR • FUßPEDAL (AN UND AUS) • PEDAL DE ARRANQUE/PARADA DEL MOTOR	1
X1	INNESTO PEDALE • PEDAL PLUG • PEDALE DE DEMARRAGE • FUßSCHALTERANSCHLUßDOSE • ACOPLAMIENTO PEDAL	1
M	MOTORE DI ROTAZIONE RULLI • ROLLER ROTATION MOTOR • MOTEUR DE ROTATION DES ROULEAUX • ROLLENROTATIONSMOTOR • MOTOR DE ROTACION RULOS	1
QM	PROTEZIONE TERMICA MOTORE • THERMIC MOTOR PROTECTION • PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR • ÜBERHITZUNGSSCHUTZ • PROTECCION TERMICA MOTOR	1

ALL. 3

ART.2300
L30 — L40 — B30 — B40



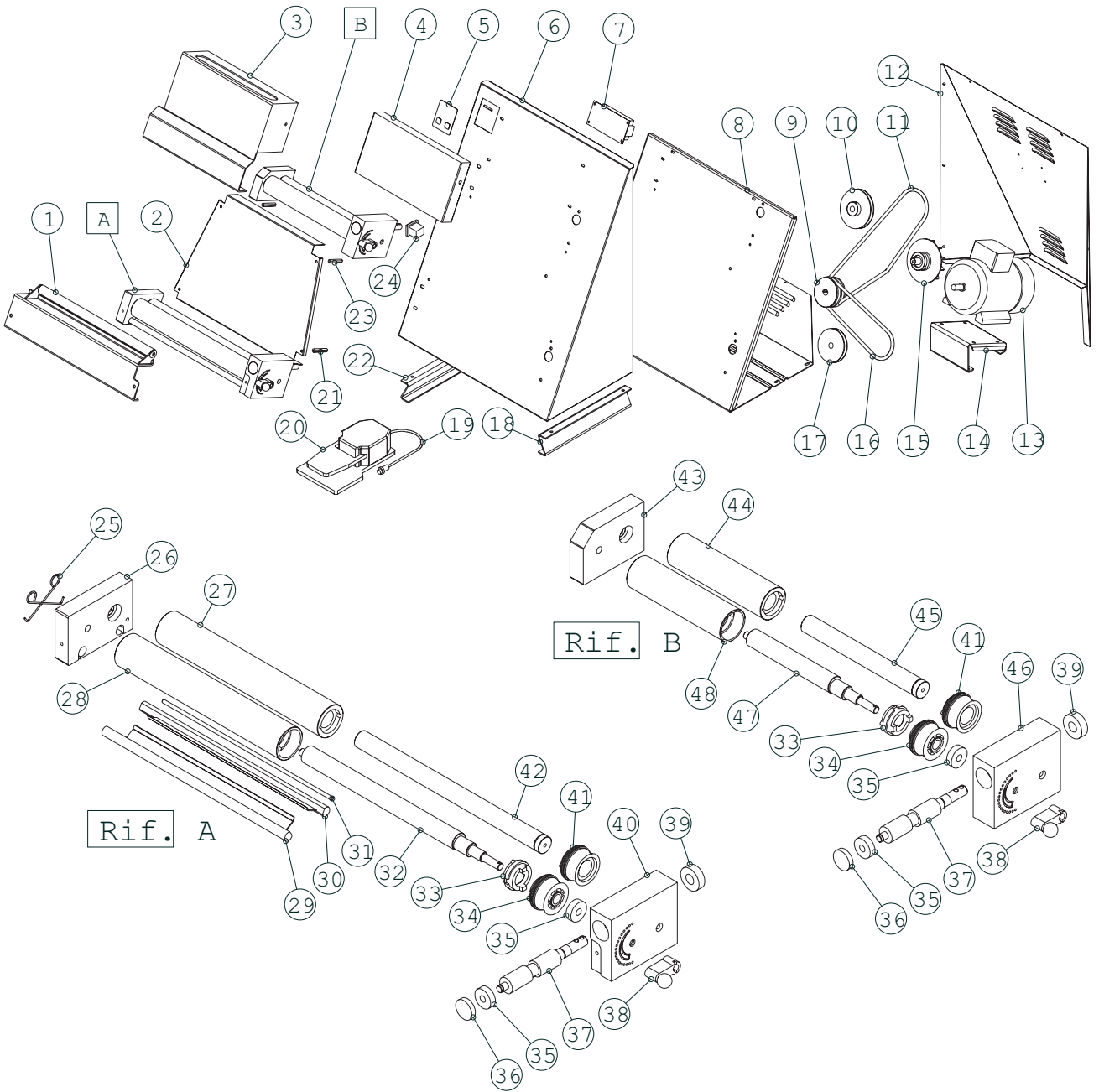
DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPTION • BESCHREIBUNG • DESCRIPCION					
POS.	I	GB	F	D	E
1	PROTEZIONE INFERIORE	LOWER SAFETY DEVICE	PROTECTION INFERIEURE	UNTERE SCHUTZVORRICHTUNG	PROTECCION INFERIOR
2	BILANCINO	SCALES	PETITE BALANCE	KLEINE WAAGE	PESILLO
3	PERNI BILANCINO	SCALE PIVOTS	PIVOTS PALONNIER	BOLZEN FUR KLEINE WAAGE	PERNOS PESILLOS
4	SCIVOLO PIZZA	PIZZA CHUTE	GOULOTTE A PIZZAS	PIZZARUTSCHE	PLANO INCLINADO
5	PROTEZIONE SUPERIORE	UPPER SAFETY DEVICE	PROTECTION SUPERIEUR	OBERE SCHUTZVORRICHTUNG	PROTECCION SUPERIOR
6	TASTIERA	CONTROLS	CLAVIER	SCHALTAFEL	TECLADO
7	LAMIERA	PLATE	TOLE	BLECH	LAMINA
8	SCIVOLO PALLINA	DOUGH BALL ROLLER	GOULOTTE A PETITES PATES	TEIGBÄLLCHENRUTSCHE	PLANO INCLINADO BOLILLA
9	CARCASSA	FRAME	CARTER	GEHÄUSE	ARMAZON
10	SCHEDA DI POTENZA	POWER CONTROL	FICHE DE PUISSANCE	LEISTUNGSSCHILD	TARJETA DE POTENCIA
11	RINFORZO	SUPPORT	REINFORCEMENT	VERSTÄRKUNG	REFUERZO
12	PULEGGIA A DUE GOLE	TWO GROOVE PULLEY	POULIE A DEUX CANNELURES	DOPPELTE SCHNURSCHEIBE	POLEA DE DOS RANURAS
13	PULEGGIA A UNA GOLA	ONE GROOVE PULLEY	POULIE A UNE CANNELURE	SCHNURSCHEIBE	POLEA DE UNA RANURA
14	CINGHIA LUNGA	LONG BELT	COURROIE LONGUE	RIEMEN LANG	CORREA LARGA
15	MOTORE	MOTOR	MOTEUR	MOTOR	MOTOR
16	CARTER POSTERIORE	BACK CASING	CARTER POSTERIEUR	HINTERES KURBELGEHÄUSE	CARTER POSTERIOR
17	SUPPORTO MOTORE	SUPPORT MOTOR	SUPPORT DU MOTEUR	MOTORHALTER	SOPORTE MOTOR
18	GRUPPO VENTOLA	FAN UNIT	ENSEMBLE VENTILATEUR	VENTILATOR	GRUPO VENTILADORES
19	CINGHIA CORTA	SHORT BELT	COURROIE COURTE	RIEMEN KURZ	CORREA CORTA
20	PIEDE	BASE	PIED	FUß	PIE
21	CAVO PER PEDALE	PEDAL CABLE	CABLE A PEDALE	ANSCHLUßKABEL FÜR FUßPEDAL	CABLE PARA PEDAL
22	PEDALE	PEDAL	PEDALE	FUßPEDAL	PEDAL
23	PIEDE	BASE	PIED	FUß	PIE
24	DISTANZIALE SCIVOLO INFERIORE	LOWER CHUTE DISTANCE PIECE	ENTRETOISE GOULOTTE INFERIEURE	ABSTANDMESSER FUR UNTERE RUTSCHE	DISTANCIADOR PLANO INCLINADO INFERIOR
25	DISTANZIALE SCIVOLO SUPERIORE	UPPER CHUTE DISTANCE PIECE	ENTRETOISE GOULOTTE SUPERIEURE	ABSTANDMESSER FUR OBERE RUTSCHE	DISTANCIADOR PLANO INCLINADO SUPERIOR
26	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH	INTERRUPTEUR GENERALE	HAUPTSCHALTER	INTERRUPTOR GENERALE
27	MOLLE RASCHIA PASTA	SOFT PASTA SCRAPER	RACLOIRS DE PATE	WEICHER TEIGSCHABER	PINZAS RASPADORAS PASTA
28	BLOCCO	BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
29	RULLO INTERNO	INTERNAL ROLLER	ROULEAU INTERIEUR	INNERE WALZE	RULO INTERNO
30	RULLO ESTERNO	EXTERNAL ROLLER	ROLEAU EXTERIEUR	ÄUßERE WALZE	RULO EXTERNO

DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPTION • BESCHREIBUNG • DESCRIPCION

POS.	I	GB	F	D	E
31	RASCHIA PASTA ESTERNO	OUTER PASTA SCRAPER	RACLOIR DE PATE EXTERIEUR	ÄUßERER TEIGSCHABER	RASPADOR EXTERNO PASTA
32	RASCHIA PASTA INTERNO	INTERNAL PASTA SCRAPER	RACLOIR DE PATE INTERIEUR	INNERER TEIGSCHABER	RASPADOR PASTA INTERNO
33	ASTA DI PROTEZIONE	PROTECTION BAR	BARRE DE PROTECTION	SCHUTZSTANGE	BARRA DE PROTECCION
34	ALBERO ESTERNO	EXTERNAL SHAFT	ARBRE EXTERIEUR	AUßENWELLE	ARBOL EXTERNO
35	KIT CROCIERA CONTRO CROCIERA	SPIDER COUNTERSPIDER KIT	KIT CROSILLON CONTRE CROSILLON	KIT KREUZ GEGENKREUZ	KIT CRUCETA CONTRO CRUCETA
36	INGRANAGGIO ESTERNO	EXTERNAL GEARS	ENGRENAGE EXTERIEUR	AUßENGETRIEBE	ENGRENAJE EXTERNO
37	CUSCINETTO 6200	BEARING 6200	COUSSINET 6200	KUGELLAGER 6200	COJINETE 6200
38	TAPPO CHIUSURA	STOPPER	BOUCHON FERMETURE	VERSCHLUSS	TAPON DE CIERRE
39	VITE SENZA FINE	WORM SCREW	VIS SANS FIN	SCHRAUBE OHNE ENDE	TORNILLO SIN FIN
40	REGOLATORE	REGULATOR	REGULATEUR	REGLER	REGULADOR
41	CUSCINETTO 6202	BEARING 6202	COUSSINET 6202	KUGELLAGER 6202	COJINETE 6202
42	BLOCCO	BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
43	INGRANAGGIO INTERNO	INTERNAL GEARS	ENGRENAGE INTERIEUR	INNENGETRIEBE	ENGRENAJE INTERNO
44	ALBERO INTERNO	INTERNAL SHAFT	ARBRE INTERIEUR	INNENWELLE	ARBOL INTERNO
45	BLOCCO	BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
46	RULLO INTERNO	INTERNAL ROLLER	ROULEAU INTERIEUR	INNERE WALZE	RULO INTERNO
47	ALBERO INTERNO	INTERNAL SHAFT	ARBRE INTERIEUR	INNENWELLE	ARBOL INTERNO
48	BLOCCO	BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
49	ALBERO ESTERNO	EXTERNAL SHAFT	ARBRE EXTERIEUR	AUßENWELLE	ARBOL EXTERNO
50	RULLO ESTERNO	EXTERNAL ROLLER	ROLEAU EXTERIEUR	ÄUßERE WALZE	RULO EXTERNO
A	BLOCCO COMPLETO INFERIORE	LOWER BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
B	BLOCCO COMPLETO SUPERIORE	UPPER BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE

ALL 4

**ART2300
L40P — B40P**



DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPTION • BESCHREIBUNG • DESCRIPCION					
POS	I	GB	F	D	E
1	PROTEZIONE INFERIORE	LOWER SAFETY DEVICE	PROTECTION INFERIEURE	UNTERE SCHUTZVORRICHTUNG	PROTECCION INFERIOR
2	SCIVOLO PIZZA	PIZZA CHUTE	GOULOTTE A PIZZAS	PIZZARUTSCHE	PLANO INCLINADO
3	PROTEZIONE SUPERIORE	UPPER SAFETY DEVICE	PROTECTION SUPERIEUR	OBERE SCHUTZVORRICHTUNG	PROTECCION SUPERIOR
4	SCIVOLO PALLINA	DOUGH BALL ROLLER	GOULOTTE A PETITES PATES	TEIGBÄLLCHENRUTSCHE	PLANO INCLINADO BOLILLA
5	TASTIERA	CONTROLS	CLAVIER	SCHALTТАFEL	TECLADO
6	CARCASSA	FRAME	CARTER	GEHÄUSE	ARMAZON
7	SCHEDA DI POTENZA	POWER CONTROL	FICHE DE PUISSANCE	LEISTUNGSSCHILD	TARJETA DE POTENCIA
8	RINFORZO	SUPPORT	RENFORCEMENT	VERSTÄRKUNG	REFUERZO
9	PULEGGIA A DUE GOLE	TWO GROOVE PULLEY	POULIE A DEUX CANNELURES	DOPPELTE SCHNURSCHEIBE	POLEA DE DOS RANURAS
10	PULEGGIA A UNA GOLA	ONE GROOVE PULLEY	POULIE A UNE CANNELURE	SCHNURSCHEIBE	POLEA DE UNA RANURA
11	CINGHIA LUNGA	LONG BELT	COURROIE LONGUE	RIEMEN LANG	CORREA LARGA
12	CARTER POSTERIORE	BACK CASING	CARTER POSTERIEUR	HINTERES KURBELGEHÄUSE	CARTER POSTERIOR
13	MOTORE	MOTOR	MOTEUR	MOTOR	MOTOR
14	SUPPORTO MOTORE	SUPPORT MOTOR	SUPPORT DU MOTEUR	MOTORHALTER	SOPORTE MOTOR
15	GRUPPO VENTOLA	FAN UNIT	ENSEMBLE VENTILATEUR	VENTILATOR	GRUPO VENTILADORES
16	CINGHIA CORTA	SHORT BELT	COURROIE COURTE	RIEMEN KURZ	CORREA CORTA
17	PULEGGIA INFERIORE A UNA GOLA	LOWER ONE GROOVE PULLEY	POULIE INFERIEURE A UNE CANNELURE	UNTERE SCHNURSCHEIBE	POLEA INFERIOR DE UNA RANURA
18	PIEDE	BASE	PIED	FUß	PIE
19	CAVO PER PEDALE	PEDAL CABLE	CÂBLE POUR PÉDALE	KABEL FUR FUBPEDAL	CABLE PARA PEDAL
20	PEDALE	PEDAL	PEDALE	FUßPEDAL	PEDAL
21	DISTANZIALE SCIVOLO INFERIORE	LOWER CHUTE DISTANCE PIECE	ENTRETOISE GOULOTTE INFERIEURE	ABSTANDMESSER FUR UNTERE RUTSCHE	DISTANCIADOR PLANO INCLINADO INFERIOR
22	PIEDE	BASE	PIED	FUß	PIE
23	DISTANZIALE SCIVOLO SUPERIORE	UPPER CHUTE DISTANCE PIECE	ENTRETOISE GOULOTTE SUPERIEURE	ABSTANDMESSER FUR OBERE RUTSCHE	DISTANCIADOR PLANO INCLINADO SUPERIOR
24	INTERRUTTORE GENERALE	MAIN SWITCH	INTERRUPTEUR GENERALE	HAUPTSCHALTER	INTERRUPTOR GENERALE
25	MOLLE RASCHIA PASTA	SOFT PASTA SCRAPER	RACLOIRS DE PATE	WEICHER TEIGSCHABER	PINZAS RASPADORAS PASTA
26	BLOCCO	BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
27	RULLO INTERNO	INTERNAL ROLLER	ROULEAU INTERIEUR	INNERE WALZE	RULO INTERNO
28	RULLO ESTERNO	EXTERNAL ROLLER	ROLEAU EXTERIEUR	ÄUßERE WALZE	RULO EXTERNO

DESCRIZIONE • DESCRIPTION • DESCRIPTION • BESCHREIBUNG • DESCRIPCION

POS	I	GB	F	D	E
29	RASCHIA PASTA ESTERNO	OUTER PASTA SCRAPER	RACLOIR DE PATE EXTERIEUR	ÄUßERER TEIGSCHABER	RASPADOR EXTERNO PASTA
30	RASCHIA PASTA INTERNO	INTERNAL PASTA SCRAPER	RACLOIR DE PATE INTERIEUR	INNERER TEIGSCHABER	RASPADOR PASTA INTERNO
31	ASTA DI PROTEZIONE	PROTECTION BAR	BARRE DE PROTECTION	SCHUTZSTANGE	BARRA DE PROTECCION
32	ALBERO ESTERNO	EXTERNAL SHAFT	ARBRE EXTERIEUR	AUßENWELLE	ARBOL EXTERNO
33	KIT CROCIERA CONTRO CROCIERA	SPIDER COUNTERSPIDER KIT	KIT CROSILLON CONTRE CROSILLON	KIT KREUZ GEGENKREUZ	KIT CRUCETA CONTRO CRUCETA
34	INGRANAGGIO ESTERNO	EXTERNAL GEARS	ENGRENAGE EXTERIEUR	AUßENGETRIEBE	ENGRENAJE EXTERNO
35	CUSCINETTO 6200	BEARING 6200	COUSSINET 6200	KUGELLAGER 6200	COJINETE 6200
36	TAPPO CHIUSURA	STOPPER	BOUCHON FERMETURE	VERSCHLUSS	TAPON DE CIERRE
37	VITE SENZA FINE	WORM SCREW	VIS SANS FIN	SCHRAUBE OHNE ENDE	TORNILLO SIN FIN
38	REGOLATORE	REGULATOR	REGULATEUR	REGLER	REGULADOR
39	CUSCINETTO 6202	BEARING 6202	COUSSINET 6202	KUGELLAGER 6202	COJINETE 6202
40	BLOCCO	BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
41	INGRANAGGIO INTERNO	INTERNAL GEARS	ENGRENAGE INTERIEUR	INNENGETRIEBE	ENGRENAJE INTERNO
42	ALBERO INTERNO	INTERNAL SHAFT	ARBRE INTERIEUR	INNENWELLE	ARBOL INTERNO
43	BLOCCO	BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
44	RULLO INTERNO	INTERNAL ROLLER	ROULEAU INTERIEUR	INNERE WALZE	RULO INTERNO
45	ALBERO INTERNO	INTERNAL SHAFT	ARBRE INTERIEUR	INNENWELLE	ARBOL INTERNO
46	BLOCCO	BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
47	ALBERO ESTERNO	EXTERNAL SHAFT	ARBRE EXTERIEUR	AUßENWELLE	ARBOL EXTERNO
48	RULLO ESTERNO	EXTERNAL ROLLER	ROLEAU EXTERIEUR	ÄUßERE WALZE	RULO EXTERNO
A	BLOCCO COMPLETO INFERIORE	LOWER BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE
B	BLOCCO COMPLETO SUPERIORE	UPPER BLOCK	BLOC	VERRIEGELUNG	BLOQUE

INFORMAZIONI RIGUARDANTI ESCLUSIVAMENTE GLI STATI DELL'UNIONE EUROPEA

L'uso del simbolo indica l'impossibilità di smaltire questo prodotto come rifiuto domestico. Lo smaltimento corretto di questo prodotto aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute, eventualmente provocabili a seguito di una gestione non appropriata del prodotto come rifiuto. Per informazioni maggiormente dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio municipale preposto locale, il servizio smaltimento rifiuti domestici locale o il negozio presso il quale è stato effettuato l'acquisto.

