

SPEZZATRICE / DIVIDERS

Models: SA300 - SA800



IT Manuale di installazione, uso e manutenzione
(Istruzioni originali)

FR Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien
(Traduction de la notice originale)

EN Instruction of installation use and maintenance manual
(Translation of the original instructions)

RU Инструкция по установке и эксплуатации, руководство по техническому обслуживанию
(Перевод оригинальной инструкции)

ES Manual de instalación, uso y mantenimiento
(Traducción de las instrucciones originales)

DE Installations-, Gebrauchs- und Wartungshandbuch
(Übersetzung der Originalanleitung)

ITALIANO

INDICE

1 PREMESSA

- 1.1 SIMBOLOGIA
- 1.2 DESTINAZIONE D'USO
- 1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE
- 1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE
- 1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE
- 1.6 GENERALITÀ
- 1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE
- 1.8 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE
- 1.9 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE
- 1.10 SERVIZIO POST-VENDITA
- 1.11 TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE
- 1.12 CONSEGNA DELLA SPEZZATRICE

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- 2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE
- 2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE
- 2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO D'INSTALLAZIONE

- 4.1 POSIZIONAMENTO DELLA PORZIONATRICE
- 4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE

5 INSTALLAZIONE

- 5.1 POSIZIONAMENTO DELLA PORZIONATRICE
- 5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI
 - 5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO
 - 5.2.2 MESSA A TERRA

6 MESSA IN SERVIZIO ED USO DELLA SPEZZATRICE

- 6.1 DESCRIZIONE DELLA SPEZZATRICE
- 6.2 DOTAZIONI DELLA MACCHINA
- 6.3 USO DELLA SPEZZATRICE

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

8 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

Gentile cliente,

desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio la sua nuova SPEZZATRICE, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

1 PREMESSA

Queste spezzatrici sono progettate e realizzate per lavorare un impasto con idratazione MIN 50% e MAX 60%. Il peso dei pezzi di impasto tagliato, a seconda dell'idratazione utilizzata, potrebbe avere una differenza di peso tra loro del 5-8%. L'utilizzo di questi prodotti è raccomandato per creare porzioni di impasto da 50/90 gr e 220/300 gr. La versione SA800 dotata di contapezzi può tagliare 3 pezzi di impasto da max 300 gr raccogliendoli sul fondo e realizzando un pezzo di impasto potenzialmente da 900 grammi.

1.1 SIMBOLOGIA

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:



INDICAZIONE:

Indicazioni concernenti il corretto utilizzo del prodotto e le responsabilità dei preposti.



ATTENZIONE:

Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.



PERICOLO:

Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali

1.2 DESTINAZIONE D'USO

La SPEZZATRICE a cui fa riferimento il presente manuale, è stata progettata esclusivamente per soddisfare le esigenze per la preparazione della pizza.

La destinazione d'uso sopra riportata e le configurazioni previste per queste apparecchiature sono le uniche ammesse dal Costruttore: **non utilizzare l'apparecchiatura in disaccordo con le indicazioni fornite.**



La destinazione d'uso indicata è valida solo per apparecchiature in piena efficienza strutturale e meccanica.

1.3 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE

Scopo:

Lo scopo del manuale è quello di consentire all'utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.

Contenuto:

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione dell'apparecchiatura.

La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività dell'apparecchiatura.

1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservazione e Consultazione:

Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio ed alla manutenzione.

Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante della macchina.

Deterioramento o Smarrimento:

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia alla casa costruttrice o al proprio rivenditore.

Cessione dell'apparecchiatura:

In caso di cessione dell'apparecchiatura l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'emissione sul mercato del prodotto.

Le apparecchiature già presenti sul mercato, con relativa documentazione tecnica, non verranno considerate dalla casa costruttrice carenti o inadeguate a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie su apparecchiature di nuova commercializzazione.

1.6 GENERALITÀ

Informazioni:

In caso di scambio di informazioni con il Costruttore o il Rivenditore dell'apparecchiatura fare riferimento al numero di serie ed ai dati identificativi riportati sull'apposita targhetta.

Responsabilità:

Con la consegna del presente manuale il Costruttore declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute.

Il Costruttore declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio dell'apparecchiatura od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questi modelli.

Manutenzione straordinaria:

Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sull'apparecchiatura a cui fa riferimento il presente manuale.

Responsabilità delle opere di installazione:

La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione dell'apparecchiatura non può essere considerata a carico del Costruttore. Essa è, e rimane, a carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla correttezza delle soluzioni di installazione proposte. Inoltre devono essere rispettate tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso:

L'uso dell'apparecchiatura è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

1.7 PRINCIPALI NORMATIVE E DIRETTIVE RISPETTATE E DA RISPETTARE

- Direttiva 2006/95/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione”.
- Direttiva 2004/108/CE “Concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica e che abroga la Direttiva 89/336/CEE”.
- Direttiva 89/391/CEE “Concernente l'attuazione di misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro”.
- Direttiva 2006/42/CE “Relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE”.
- Direttiva 85/374/CEE e Direttiva 1999/34/CE “Relativa al ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli Stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi”.
- Direttiva 2002/96/CE e 2003/108/CE “Sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e successive modifiche.”

1.8 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE



Il costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:

- installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
- inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
- uso non conforme alle direttive di sicurezza;
- modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore effettuate sulla macchina;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di forno;
- carenza di manutenzione;
- eventi eccezionali.

1.9 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore dell' apparecchiatura deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti meccanici dell' apparecchiatura.

Tenere lontano i bambini e i non addetti, mentre l' apparecchiatura è in funzione.

1.10 SERVIZIO POST- VENDITA

Per la richiesta di parti di ricambio rivolgersi al proprio rivenditore facendo sempre riferimento ai dati riportati nella targa identificativa posta sul fianco dell'apparecchiatura (Modello, matricola, ecc.) ed al codice del ricambio riportato nell'esploso ricambi.

Per qualsiasi richiesta di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione, rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato l'apparecchio e/o ad un tecnico specializzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

1.11 TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE

La targhetta matricola posta sull'apparecchiatura riporta tutti i dati caratteristici, compresi i dati del Costruttore, il **numero di Matricola** e la marcatura X.

1.12 CONSEGNA DELLA SPEZZATRICE

La spezzatrice viene fornita in un apposito imballo chiuso in cartone fissato con regge ad una pedana di legno che ne permette la movimentazione mediante carrelli elevatori e/o altri mezzi.

All'interno dell'imballo, oltre alla spezzatrice, vi sono le istruzioni per l'uso, installazione e manutenzione e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine.

2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Verificare che le predisposizioni all'accoglimento della spezzatrice siano conformi ai regolamenti locali, nazionali ed europei.

- Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.
- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Le condizioni ambientali del luogo dove viene installato la spezzatrice deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere asciutto;
- fonti di calore adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione adeguata e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti;
- il pavimento deve essere piano e compatto per favorire una pulizia accurata;

Inoltre l'utilizzatore deve:

- fare attenzione che i bambini non si avvicinino alla spezzatrice;
- osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale;
- prestare sempre la massima attenzione, ovvero osservare il proprio lavoro e non utilizzare la spezzatrice quando si è distratti;
- eseguire tutte le operazioni con la massima sicurezza e calma;
- rispettare le istruzioni e gli avvertimenti evidenziati dalle targhette esposte.

Le targhette sono dispositivi antinfortunistici, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle, richiedendone il ricambio originale al Costruttore.

E SEVERAMENTE VIETATO INTRODURRE LA MANO ATTRAVERSO L'APERTURA DI USCITA DEL PRODOTTO.

IL MOVIMENTO DEL COLTELLO TAGLIA PASTA PUÒ PROVOCARE DANNI ALLA MANO.



VIETATO INTRODURRE LE MANI ATTRAVERSO L'APERTURA DI USCITA PRODOTTO.
IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE HANDS THROUGH THE PRODUCT OUTLET OPENING.
EST INTERDIT D'INTRODUIRE LES MAINS À TRAVERS L'OUVERTURE DE LA SORTIE DU PRODUIT.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОПУСКАТЬ РУКИ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЕ ВЫПУСКА ИЗДЕЛИЯ.
ESTÁ PROHIBIDO INTRODUCIR LAS MANOS POR LA APERTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO.
ES IST VERBOTEN, HÄNDE DURCH DIE ÖFFNUNG DES PRODUKTAUSGANGS EINZUFÜHREN.

2.3 AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

- Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione.

3 MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO

L'apparecchiatura viene fornita completa di tutte le sue parti previste in un apposito imballo chiuso e fissata con delle regge ad una pedana (pallet) in legno.

La spezzatrice deve essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandolo con un'adeguata attrezzatura. Per il trasporto della spezzatrice fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata.

Durante il sollevamento evitare strappi o bruschi movimenti.

Accertarsi che i mezzi di sollevamento abbiano una portata superiore al peso del carico da sollevare.

Al manovratore dei mezzi di sollevamento spetterà tutta la responsabilità del sollevamento dei carichi.

Lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm tra l'apparecchiatura e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della macchina stessa.

Fare attenzione che i bambini non giochino con i componenti dell'imballo (es. pellicole e polistirolo). Pericolo di soffocamento!

4 PREPARAZIONE DEL LUOGO D'INSTALLAZIONE

4.1 PRECAUZIONE PER LA SICUREZZA

La responsabilità delle opere eseguite nello spazio d'ubicazione dell'apparecchiatura è, e rimane, a carico dell'utilizzatore; a quest'ultimo è demandata anche l'esecuzione delle verifiche relative alle soluzioni d'installazione proposte.

L'utilizzatore deve ottemperare a tutti i regolamenti di sicurezza locali, nazionali ed europei.

L'apparecchio dovrà essere installato su piani con adeguata capacità portante.

Le istruzioni di montaggio e smontaggio dell'apparecchiatura sono riservate ai soli tecnici specializzati.

È sempre consigliabile che gli utenti si rivolgano al nostro servizio di assistenza per le richieste di tecnici qualificati.

Nel caso in cui intervengano altri tecnici si raccomanda di accertarsi sulle loro reali capacità.

L'installatore, prima di avviare le fasi di montaggio o di smontaggio dell'apparecchiatura, deve ottemperare alle precauzioni di sicurezza previste per legge ed in particolare a:

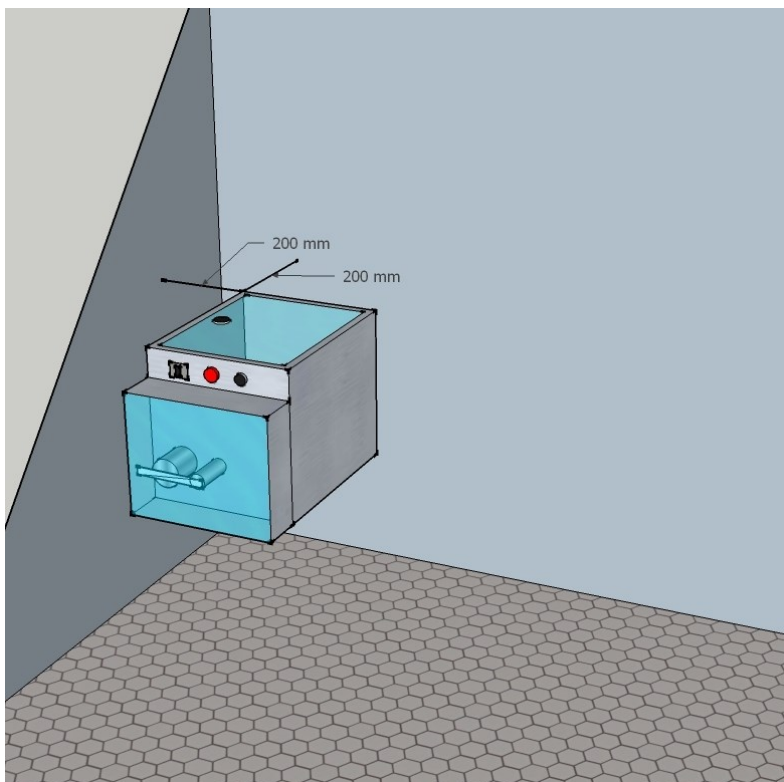
- A) non operare in condizioni avverse;
- B) deve operare in perfette condizioni psicofisiche e deve verificare che i dispositivi antinfortunistici individuali e personali, siano integri e perfettamente funzionanti;
- C) deve indossare guanti antinfortunistici;
- D) deve indossare scarpe antinfortunistiche;

- E) deve accertarsi che l'area interessata alle fasi di montaggio e di smontaggio sia libera da ostacoli.

4.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE

Nella figura di seguito sono indicate le distanze minime che devono essere rispettate nel posizionamento per facilitare le operazioni d'uso, pulizia e manutenzione della spezzatrice, nonché per una corretta ventilazione.

- ! Lasciare uno spazio libero di almeno 20 cm tra la spezzatrice e le pareti del locale e/o da altre apparecchiature.



5 INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo i regolamenti locali, nazionali ed europei.

5.1 POSIZIONAMENTO DELLA PORZIONATRICE

Assicurarsi che il piano d'appoggio della porzionatrice abbia un'adeguata capacità portante e che sia in piano. Dopo aver estratto la macchina dall' apposito imballo, posizionare lo stesso nella dislocazione prevista tenendo conto delle distanze minime (vedi punto 4.2). Rimuovere eventuali protezioni in polistirolo ed **asportare il film protettivo** evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

5.2 ALLACCIAMENTO AGLI IMPIANTI

5.2.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

- L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per il funzionamento alla tensione riportata nella targhetta caratteristiche.
- L'apparecchiatura è dotata di un cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica del tipo con isolamento in gomma H07RN-F e di sezione come da "dati tecnici dell'apparecchio".
- L'equipaggiamento elettrico della macchina deve essere connesso a un conduttore neutro (N) se alimentato a 380 – 400 V.
- Assicurarsi che il voltaggio e la potenza di rete siano adeguati ad erogare i Kilowatts richiesti come da "dati tecnici dell'apparecchio". Il collegamento alla linea elettrica è possibile solo se tra la rete di alimentazione e la macchina, esiste un interruttore principale conforme alle norme vigenti, con un'apparecchiatura di contatto minima di 3 mm per polo. Inoltre la tensione di alimentazione a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.



L'interruttore principale deve essere situato i prossimità della macchina e deve essere di facile accessibilità.

5.2.2 MESSA A TERRA

[?] È obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra.

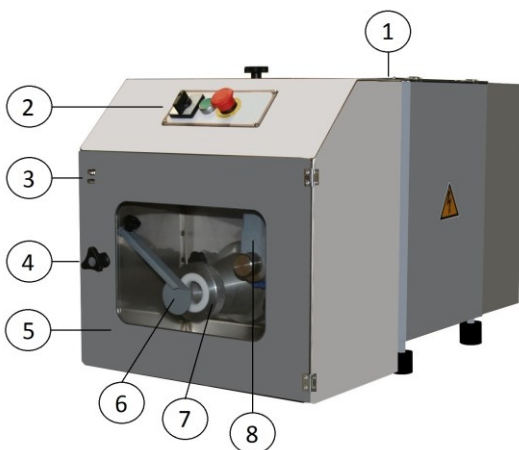
In ottemperanza alle normative vigenti è obbligatorio collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere correttamente verificata secondo le norme in vigore. Il collegamento si effettua sull' apposito morsetto situato a fianco della morsettiera nera, con un cavo di sezione minima 10mm². Tale morsetto è contraddistinto dal seguente simbolo:



6 DESCRIZIONE ED USO DELLA SPEZZATRICE.

6.1 DESCRIZIONE DELLA SPEZZATRICE

1. Tramoggia;
2. Comandi;
3. Micro di sicurezza porta;
4. Pomello porta;
5. Porta con oblo;
6. Paletta;
7. Cono;
8. Coltello.



Comandi SA300:

1. Interruttore generale;
2. Pulsante di emergenza;
3. Pulsante di avvio.



Comandi SA800:

1. Interruttore generale;
2. Pulsante di avvio;
3. Pulsante di emergenza;
4. Selettore ON/OFF contapezzi;
5. Contapezzi.



Programmazione numero di porzioni:

- Mettere in **ON** il selettore per accendere il conta pezzi;
- Per impostare il numero di pezzi tener premuto "**Set**";
- Premere i tasti ▲ (su) o ▼ (giù) ed impostare il numero di pezzi da tagliare prima che si apra il vassoio;
- Raggiunto il numero desiderato rilasciare il tasto "**Set**".



6.2 DOTAZIONI DELLA MACCHINA

La spezzatrice è dotata di un **CONO con GHIERA** di bloccaggio, **5 BOCCOLE di RIDUZIONE** come da **Figura 1** ed un **IMBUTO**.



Figura 1



IMBUTO

Nella **Figura 2** sono indicati i diametri delle boccole con i relativi campi di grammatura:

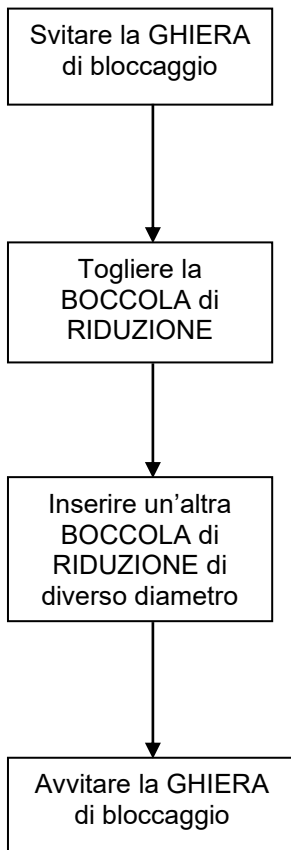
					
D.	<u>Ø 40 mm</u>	<u>Ø 45 mm</u>	<u>Ø 50 mm</u>	<u>Ø 55 mm</u>	<u>Ø 60 mm</u>
gr.	<u>50 ÷ 90</u>	<u>80 ÷ 130</u>	<u>120 ÷ 180</u>	<u>170 ÷ 230</u>	<u>220 ÷ 300</u>

Figura 2

Sostituzione delle boccole di riduzione:

Scollegare la macchina dalla rete elettrica. Sollevare la protezione anteriore e spostare la paletta di regolazione (**Figura 4 _ Cap. 7**) verso l'esterno tramite la leva in **Figura 3**.

Allentare i due pomelli che fissano il cono (**Figura 4 _ Cap. 7**) e ruotarlo di quanto basta per estrarlo. Seguire le indicazioni sotto indicate per la sostituzione delle boccole di riduzione:



A questo punto reinserire il cono nell'apposita sede, rimuovendo eventuali residui di pasta, ed avvitare i due pomelli per fissarlo (**Figura 4 _ Cap. 7**).

Chiudere la protezione anteriore e posizionare la paletta di regolazione (**Figura 3**).

Assicurarsi che la protezione anteriore sia chiusa perfettamente in modo da far intervenire il microinterruttore di sicurezza, altrimenti la macchina non si aziona.

6.3 USO DELLA SPEZZATRICE

Prima di accendere la macchina introdurre l'impasto non lievitato nell'apposita **VASCA** alzando il coperchio, quindi abbassarlo per assicurarsi l'intervento del microinterruttore di sicurezza.

Premere l' **INTERRUTTORE GENERALE** ed il **PULSANTE DI MARCIA** della spezzatrice. Verificare che il peso delle prime porzioni di pasta corrisponda alla grammatura voluta. La grammatura si aumenta ruotando in senso orario la **LEVA REGOLAZIONE PORZIONE** e si diminuisce ruotando la stessa in senso antiorario (**Figura 3**).

Provvedere ad alimentare la vasca della porzionatrice con successivi impasti non lievitati e raccogliere le porzioni in uscita.

A fine lavoro arrestare la macchina premendo il **PULSANTE DI ARRESTO** ed **EMERGENZA**.



Figura 3

7 MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica e seguire le **"Precauzioni di sicurezza"**.

Manutenzione e Pulizia

Precauzioni di sicurezza.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, adottare le seguenti precauzioni di sicurezza:

- **Accertarsi** che il prodotto sia spento;
- **Accertarsi** che il prodotto non sia alimentato elettricamente;
- **Accertarsi** che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente; staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica;
- **Utilizzare** i dispositivi di protezione individuale previsti dalla direttiva 89/391/CEE;
- **Non** utilizzare agenti chimici per la pulizia del prodotto;
- **Non** utilizzare acqua tramite tubi o dispositivi di lavaggio ad alta pressione;

- **Non** utilizzare materiali o spugne abrasive per pulire la vasca, le parti metalliche e di plastica dell'impastatrice;
- **Installare** tutte le protezioni e riattivare tutti i dispositivi di sicurezza una volta terminata la manutenzione o le operazioni di riparazione, prima di rimettere la spezzatrice in servizio.

Manutenzione e pulizia ordinaria rivolta all'utilizzatore

Per mantenere la spezzatrice sempre pulita ed efficiente è necessaria una manutenzione ordinaria da effettuare con una certa frequenza come segue:

Dopo ogni utilizzo: Pulire giornalmente la macchina con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con cura. Evitare nel modo più assoluto di pulire con pagliette, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Evitare di ricorrere all'uso di lame od utensili che provochino danni o rugosità superficiali. non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e in pressioni poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.

1. Aprire il pannello anteriore per accedere alla zona dosa-taglia.
2. Svitare il pomello e togliere il coltello: lavare sotto un getto d'acqua calda.
3. Allentare i due pomelli che bloccano il cono e ruotarlo quanto basta per l'estrazione e smontare la boccola di riduzione (**vedi Cap. 6.2**): lavare sotto un getto d'acqua calda.
4. Svitare il pomello esterno, che si trova nella parte posteriore della spezzatrice, ed estrarre frontalmente lo spacca pasta e la spirale; lavare abbondantemente sotto un getto d'acqua calda.

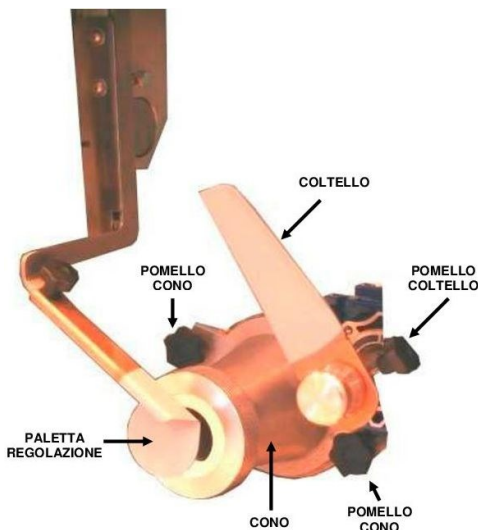
Pulire la vasca con una spugna ben strizzata d'acqua calda eliminando i residui di pasta che seccando possano alterare la posizione dell'imbuto o della spirale.

Fare attenzione che nella sequenza inversa di rimontaggio avvenga il calettamento della spirale sui due pioli di trascinamento della testata della macchina.

Si raccomanda cautela nell'eseguire suddette operazioni, onde evitare il deterioramento delle parti interessate.

Non sono necessari particolari lavori di manutenzione, ma si raccomanda di far controllare l'apparecchio da specialisti ogni 4 anni.

Una buona manutenzione garantisce un perfetto funzionamento ed una lunga durata dell'apparecchio.



MANUTENZIONE STRAORDINARIA RIVOLTA A TECNICI SPECIALIZZATI

IMPORTANTE

Per prevenire l'eccessiva usura (non coperta da garanzia) è obbligatorio far effettuare una manutenzione completa almeno una volta all'anno da parte di un tecnico specializzato.

Il tecnico dovrà pulire accuratamente la macchina in tutte le sue parti, verificare il funzionamento e lo stato di usura di tutti i componenti.

8 POSSIBILI ANOMALIE

Gli interventi riportati nella colonna sottostante “possibile soluzione” e segnalate con (*) devono essere eseguite da personale specializzato e qualificato secondo le normative in vigore nel Paese di utilizzo e rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
La macchina non si accende	Assenza di alimentazione	Verificare la presa e il cavo elettrico (*)
La macchina si accende ma non parte	Micro di sicurezza attivo	Verificare il posizionamento e il funzionamento dei microinterruttori di sicurezza (*)
L'impasto non esce dal cono	Le fasi sono invertite e la spirale gira in senso opposto	Invertire le fasi (*)
L'impasto esce dal cono ma non spinge la paletta di attivazione del coltello	Idratazione troppo alta dell'impasto	Modificare la ricetta dell'impasto (idratazione consentita min 50% e max 60%)

9 INFORMAZIONI PER LA DEMOLIZIONE E LO SMALTIMENTO

La demolizione e lo smaltimento della macchina sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

Smantellamento e smaltimento possono essere affidati anche a terzi, purché si ricorra sempre a ditte autorizzate al recupero ed all'eliminazione dei materiali in questione.



INDICAZIONE:

attenersi sempre e comunque alle normative in vigore nel Paese dove si opera per lo smaltimento dei materiali ed eventualmente per la denuncia dello smaltimento.



ATTENZIONE:

L'abbandono della macchina in aree accessibili costituisce un grave pericolo per persone ed animali.

La responsabilità per eventuali danni a persone ed animali ricade sempre sul proprietario.

INFORMAZIONI AGLI UTENTI



ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norma vigente.

Iscr.Reg.Nazionale dei Produttori di AEE con il numero:

IT08020000000645

FRANÇAIS

SOMMAIRE

1 AVANT-PROPOS

- 1.1 SYMBOLES
- 1.2 UTILISATION PRÉVUE
- 1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL
- 1.4 CONSERVATION DU MANUEL
- 1.5 MISE À JOUR DU MANUEL
- 1.6 GÉNÉRALITÉS
- 1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER
- 1.8 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT
- 1.9 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR
- 1.10 SERVICE SAV
- 1.11 PLAQUE SIGNALÉTIQUE
- 1.12 LIVRAISON DE LA DIVISEUSE

2 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

- 2.1 AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR
- 2.2 AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR
- 2.3 AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN

3 MANUTENTION ET TRANSPORT

4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

- 4.1 POSITIONNEMENT DE LA DIVISEUSE
- 4.2 LIEU D'INSTALLATION

5 INSTALLATION

- 5.1 POSITIONNEMENT DE LA DIVISEUSE
- 5.2 RACCORDEMENT AUX INSTALLATIONS
 - 5.2.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
 - 5.2.2 MISE À LA TERRE

6 MISE EN SERVICE ET UTILISATION DE LA DIVISEUSE

- 6.1 DESCRIPTION DE LA DIVISEUSE
- 6.2 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC LA MACHINE
- 6.3 UTILISATION DE LA DIVISEUSE

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

8 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET LE DÉMANTÈLEMENT

Cher client,

nous souhaitons avant tout vous remercier pour la préférence accordée en achetant un de nos produits et vous félicitons pour le choix effectué.

Afin de vous permettre d'utiliser au mieux votre nouvelle bouleuse, nous vous invitons à suivre attentivement ce qui est décrit dans le présent manuel.

1 AVANT-PROPOS

Ces diviseuses sont conçues et construites pour traiter une pâte avec MIN 50% et MAX 60% d'hydratation. Le poids des morceaux de pâte coupée, en fonction de l'hydratation utilisée, pourrait présenter une différence de poids de 5 à 8 %. L'utilisation de ces produits est recommandée pour réaliser des portions de pâte de 50/90 g et 220/300 g. La version SA800 équipée d'un compteur de pièces peut couper 3 morceaux de pâte pesant jusqu'à 300 grammes, en les collectant sur le fond et en créant un morceau de pâte pesant potentiellement 900 grammes.

1.1 SYMBOLES

Dans le présent manuel, les points les plus importants sont mis en évidence par les symboles suivants :



INDICATION:

Indications concernant la correcte utilisation du produit et les responsabilités des préposés.



ATTENTION:

Point qui reporte une note particulièrement importante.



DANGER:

Reporte une importante note de comportement pour la prévention d'accidents ou de dommages matériels

1.2 UTILISATION PRÉVUE

LA DIVISEUSE à laquelle se réfère le présent manuel a été conçue exclusivement pour satisfaire les exigences pour la préparation de la pizza.

La destination d'emploi reportée ci-dessus et les configurations prévues pour ces appareils sont les seules admises par le Fabricant : **ne pas utiliser l'appareil en désaccord avec les indications fournies.**



La destination d'emploi indiquée n'est prévue que pour les appareils ayant une totale efficacité structurelle et mécanique.

1.3 BUT ET CONTENU DU MANUEL

But:

Le but du manuel est celui de permettre à l'utilisateur de prendre ces mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériaux nécessaires pour une utilisation correcte, sûre et durable.

Contenu:

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Une scrupuleuse observation de ce qui est décrit dans celui-ci garantit un haut degré de sécurité et productivité de l'appareil.

1.4 CONSERVATION DU MANUEL

Conservation et Consultation:

Le manuel doit être conservé avec soin et doit être disponible pour la consultation, aussi bien de la part de l'utilisateur que des préposés au montage et à l'entretien.

Le manuel d'Instructions Utilisation et Entretien est partie intégrante de la machine

Détérioration ou Perte:

Si nécessaire, demander une autre copie au fabricant ou au revendeur.

Transfert de l'appareil:

En cas de transfert de l'appareil, l'utilisateur est obligé de fournir le présent manuel au nouvel acquéreur.

1.5 MISE À JOUR DU MANUEL

Le présent manuel correspond à l'état de l'art au moment de l'émission sur le marché du produit.

Les appareils déjà présents sur le marché, avec relative documentation technique, ne seront pas considérés par le fabricant comme incomplets ou inadéquats suite à d'éventuelles modifications, adaptations ou application de nouvelles technologies sur des appareils de nouvelle commercialisation.

1.6 GÉNÉRALITÉS

Informations:

En cas d'échange d'informations avec le Fabricant ou le Revendeur de l'appareil, se référer au numéro de série et aux données d'identification indiquées sur la plaque.

Responsabilités :

En fournissant le présent manuel, le fabricant décline toute responsabilité, aussi bien civile que pénale, pour tout accident dû à la non observation partielle ou totale des spécifications contenues dans celui-ci.

Le Fabricant décline également toute responsabilité dérivant d'une utilisation impropre de l'appareil ou d'une utilisation non correcte de la part de l'utilisateur, de modifications et/ou de réparations non autorisées, d'une utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour ce modèle.

Entretien extraordinaire :

Les opérations d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par un personnel qualifié et habilité à intervenir sur l'appareil auquel se réfère le présent manuel.

Responsabilité des opérations d'installation :



La responsabilité des opérations effectuées pour l'installation de l'appareil ne peut pas être considérée à la charge du Fabricant. Celle-ci est et reste à la charge de l'installateur, auquel incombe l'exécution des contrôles relatifs à la conformité des solutions d'installation proposées. En outre doivent être respectées les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où celle-ci est installée.

Utilisation:

L'utilisation de l'appareil est également subordonnée, outre aux recommandations contenues dans le présent manuel, au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays où celui-ci est installé.

1.7 PRINCIPALES NORMES ET DIRECTIVES RESPECTÉES ET À RESPECTER

- Directive 2006/95/CE "Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension".
- Directive 2004/108/CE "Concernant le rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique et abrogeant la Directive 89/336/CEE".
- Directive 89/391/CEE "Concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et la santé des travailleurs au travail".
- Directive 2006/42/CE "Relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE".
- Directive 85/374/CEE et Directive 1999/34/CE "Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux".
- Directive 2002/96/CE et 2003/108/CE "Relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et modifications successives."

1.8 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT



Le fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, directe ou indirecte, en cas de :

- installation non conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation et aux directives de sécurité ;
- non-observation des instructions contenues dans le manuel ;
- installation de la part de personnel non qualifié et non formé ;
- utilisation non conforme aux directives de sécurité ;
- modifications et réparations non autorisées par le Fabricant effectuées sur la machine ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle de four ;
- carence d'entretien ;
- événements exceptionnels.

1.9 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur de l'appareil doit être une personne adulte et responsable pourvue des connaissances techniques nécessaires pour l'entretien ordinaire des composants mécaniques de l'appareil.

Éloigner les enfants et tous ceux qui ne sont pas autorisés à l'utilisation de l'appareil pendant son fonctionnement.

1.10 SERVICE SAV

Pièces de rechange

Pour demander des pièces de rechange, contactez votre revendeur en vous référant toujours aux données indiquées sur la plaque d'identification située sur le côté de l'équipement (Modèle, numéro de série, etc.) et au code de la pièce de rechange indiqué dans la vue éclatée des pièces de rechange.

Pour toute demande d'entretien extraordinaire, de réparation et/ou de remplacement, s'adresser exclusivement au revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'appareil et/ou à un technicien spécialisé en possession des exigences technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

1.11 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION

La plaquette signalétique située sur l'appareil reporte toutes les données caractéristiques, y compris les données du Fabricant, le **numéro de Série** et le marquage **X**.

1.12 LIVRAISON DE LA DIVISEUSE

La diviseuse est fournie dans un emballage spécial et fermé en carton et est fixé à l'aide de feuilards à une palette de bois qui en permet la manutention moyennant chariots élévateurs et/ou autres moyens. À l'intérieur de l'emballage, outre la diviseuse, se trouvent les instructions pour l'utilisation, l'installation et l'entretien et la déclaration de conformité selon la directive machines.

2 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

2.1 AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Vérifier que l'emplacement prévu pour la diviseuse soit conforme à la réglementation locale, nationale et européenne.

- Observer les recommandations indiquées dans le présent manuel.
- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection prévu par la loi.

2.2 AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Les conditions ambiantes du lieu où est installée la diviseuse doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- le lieu doit être sec;
- les sources de chaleur doivent être à une distance adéquate;
- la ventilation et l'illumination doivent être adéquates, conformément aux consignes en matière d'hygiène et de sécurité prévues par la loi;
- le sol doit être en plat et compact afin de favoriser un nettoyage soigné;

En outre l'utilisateur doit:

- veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas de la diviseuse;
- observer les recommandations indiquées dans le présent manuel;
- être toujours très attentif, bien observer son propre travail et ne pas utiliser la diviseuse lorsque l'on est distrait;
- effectuer toutes les opérations en toute sécurité et avec calme;
- respecter les instructions et les avertissements mis en évidence par les plaquettes exposées.

Les plaquettes sont des dispositifs de sécurité, elles doivent donc être toujours parfaitement lisibles.

Au cas où elles seraient endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer en en demandant une copie originale au Fabricant.

IL EST STRICTEMENT INTERDIT D'INTRODUIRE LA MAIN PAR L'OUVERTURE DE SORTIE DU PRODUIT.

LE MOUVEMENT DU COUTEAU À PÂTES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA MAIN.



VIETATO INTRODURRE LE MANI ATTRAVERSO L'APERTURA DI USCITA PRODOTTO.
IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE HANDS THROUGH THE PRODUCT OUTLET OPENING.
EST INTERDIT D'INTRODUIRE LES MAINS À TRAVERS L'OUVERTURE DE LA SORTIE DU PRODUIT.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОПУСКАТЬ РУКИ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЕ ВЫПУСКА ИЗДЕЛИЯ.
ESTÁ PROHIBIDO INTRODUCIR LAS MANOS POR LA APERTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO.
ES IST VERBOTEN, HÄNDE DURCH DIE ÖFFNUNG DES PRODUKTAUSGANGS EINZUFÜHREN.

2.3 AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN

Observer les prescriptions indiquées dans le présent manuel.

- Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et tout autre dispositif de protection.

3 DÉPLACEMENT ET TRANSPORT

L'appareil est fourni avec toutes les pièces prévues dans un emballage spécial fermé et fixé à l'aide de feuilards à une palette en bois.

La diviseuse doit être déchargée du moyen de transport en la soulevant avec un équipement adéquat.

Pour le transport de la diviseuse jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roulette de portée adéquate.

Durant le levage, éviter les à-coups et les mouvements brusques.

S'assurer que les moyens de levage aient une portée supérieure au poids de la charge à soulever.

Toute la responsabilité du levage des charges reposera sur le conducteur des moyens de levage.

Laisser un espace libre d'au moins 20 cm entre l'appareil et les parois du local et/ou autres appareils afin de faciliter les opérations d'utilisation, nettoyage et entretien de la machine.

Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec les composants de l'emballage (ex. pellicules et polystyrène). Risque d'étouffement !

4 PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

4.1 PRÉCAUTION POUR LA SÉCURITÉ

La responsabilité des opérations effectuées sur le lieu d'emplacement de l'appareil est et reste à la charge de l'utilisateur ; celui-ci doit également effectuer les contrôles relatifs aux solutions d'installation proposées.

L'utilisateur doit obtempérer aux réglementations de sécurité locale, nationale et européenne.

L'appareil devra être installé sur des plans ayant une capacité portante adéquate.

Les instructions de montage et de démontage de l'appareil ne sont réservées qu'aux techniciens spécialisés.

Il est préférable que les utilisateurs s'adressent toujours à notre service d'assistance pour toute demande de techniciens qualifiés.

Au cas où interviendraient d'autres techniciens, il est recommandé de s'informer sur leurs capacités.

L'installateur, avant de commencer les phases de montage ou de démontage de l'appareil, doit obtempérer aux précautions de sécurité prévues par la loi et en particulier à :

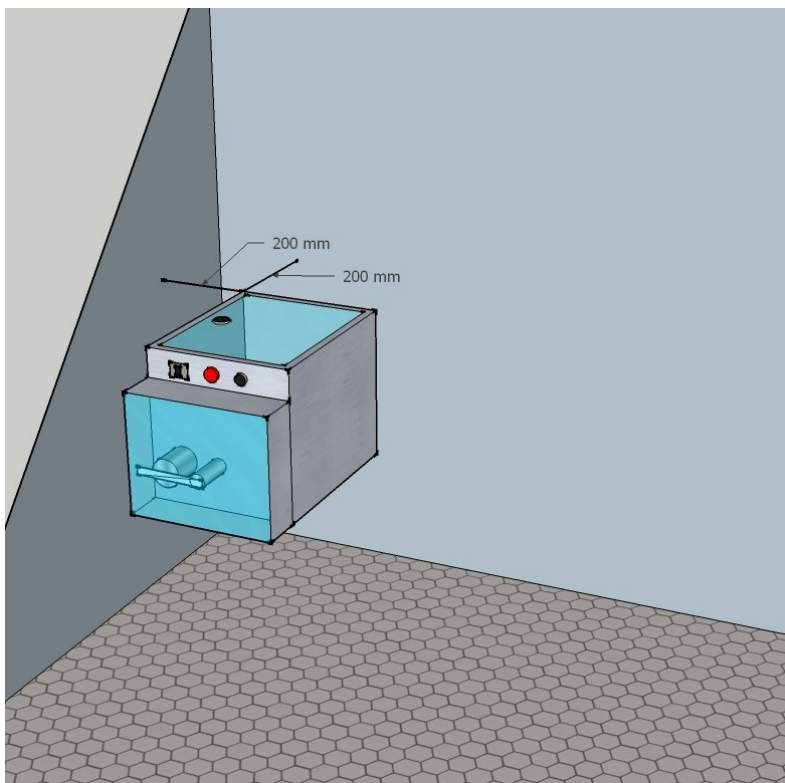
- A) ne pas opérer si les conditions ne sont pas favorables ;
- B) agir en conditions physiques et mentales parfaites et vérifier que les dispositifs de prévention des accidents individuels et personnels soient intègres et parfaitement fonctionnants ;
- C) utiliser des gants de protection ;
- D) utiliser des chaussures de protection ;
- E) s'assurer qu'il n'y ait aucun obstacle dans le lieu du montage et du démontage de l'appareil.

4.2 LIEU D'INSTALLATION

Dans la figure ci-dessous sont indiquées les distances minimales devant être respectées pour le positionnement afin de faciliter les opérations d'utilisation, nettoyage et entretien de la diviseuse, ainsi qu'une correcte ventilation.



Laisser un espace libre d'au moins 20 cm entre la diviseuse et les parois du local et/ou autres appareils.



5 INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié selon la réglementation locale, nationale et européenne.

5.1 POSITIONNEMENT DE LA DIVISEUSE

S'assurer que le plan d'appui de la diviseuse ait une capacité portante adéquate et qu'il soit plat.

Après avoir extrait la machine de son emballage, la positionner sur le lieu prévu en tenant compte des distances minimales (voir point 4.2). Retirer toute protection en polystyrène et **retirer le film de protection** en évitant d'utiliser des outils pouvant endommager les surfaces.

5.2 RACCORDEMENT AUX INSTALLATIONS

5.2.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- L'appareil est livré et déjà prévu pour le fonctionnement à la tension reportée sur la plaquette des caractéristiques.
- L'appareil est équipé d'un câble flexible pour le branchement à la ligne électrique du type avec isolation en caoutchouc H07RN-F et de section comme indiqué dans les "données techniques de l'appareil".
- L'équipement électrique de la machine doit être connecté à un conducteur neutre (N) si alimenté à 380 – 400 V.
- S'assurer que le voltage et la puissance de réseau soient adéquats à distribuer les Kilowatts requis comme indiqué dans les "données techniques de l'appareil". Le branchement à la ligne électrique n'est possible que si entre le réseau d'alimentation et la machine existe un interrupteur principal conforme aux normes en vigueur, avec un appareil de contact minimal de 3 mm par pôle. En outre la tension d'alimentation avec machine en marche ne doit pas s'éloigner de la valeur de la tension nominale de $\pm 10\%$.



L'interrupteur principal doit être situé près de la machine et doit être facilement accessible.

5.2.2 MISE À LA TERRE

L'installation doit obligatoirement être pourvue de mise à la terre.

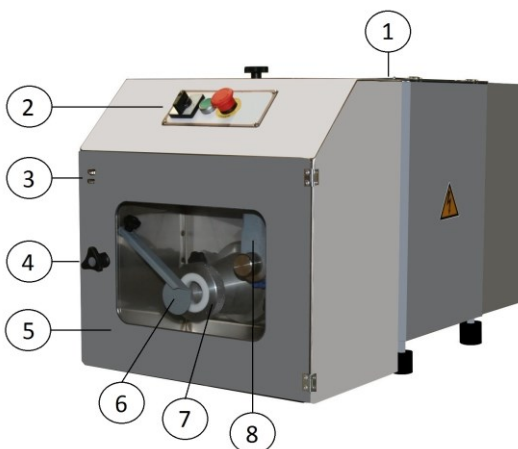
Conformément aux normes en vigueur, le raccordement de l'appareil à un système équipotentiel est obligatoire. Le bon fonctionnement du système doit être correctement vérifié conformément aux normes en vigueur. Le branchement s'effectue sur la borne située à côté du bornier noir, avec un câble de section minimale de 10mm². Cette borne est marquée par le symbole suivant :



6 DESCRIPTION ET UTILISATION DE LA DIVISEUSE.

6.1 DESCRIPTION DE LA DIVISEUSE

1. Cuve;
2. Commandes;
3. Micro de sécurité;
4. Poignée de porte;
5. Porte avec hublot;
6. Palette de réglage;
7. Cône;
8. Couteau.



Comandi SA300:

1. Interrupteur général;
2. Bouton d'urgence;
3. Bouton de marche.



Comandi SA800:

1. Interrupteur général;
2. Bouton de marche;
3. Bouton d'urgence;
4. Sélecteur ON/OFF comptoir;
5. Comptoir.



Programmation du nombre de pièces:

- Tournez la molette (**ON**) pour appuyer le compteur de pièces;
- Pour définir le nombre de pièces maintenez le bouton "**Set**".

- Appuyez sur la touche ▲ (haut) ou ▼ (bas) et définir le nombre voulu de pièces à couper avant l'ouverture du plateau;
- Une fois que le nombre souhaité est réglé, laisser sur "**Set**".



6.2 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC LA MACHINE

La diviseuse est équipée d'un **CÔNE avec BAGUE** de blocage, 5 **BAGUES de RÉDUCTION** comme sur **Figure 1** et un **ENTONNOIR**.



Figure 1



ENTONNOIR

À la **Figure 2** sont indiqués les diamètres des bagues avec relatifs champs de grammes :

					
<u>D.</u>	<u>Ø 40 mm</u>	<u>Ø 45 mm</u>	<u>Ø 50 mm</u>	<u>Ø 55 mm</u>	<u>Ø 60 mm</u>
<u>gr.</u>	<u>50 + 90</u>	<u>80 + 130</u>	<u>120 + 180</u>	<u>170 + 230</u>	<u>220 + 300</u>

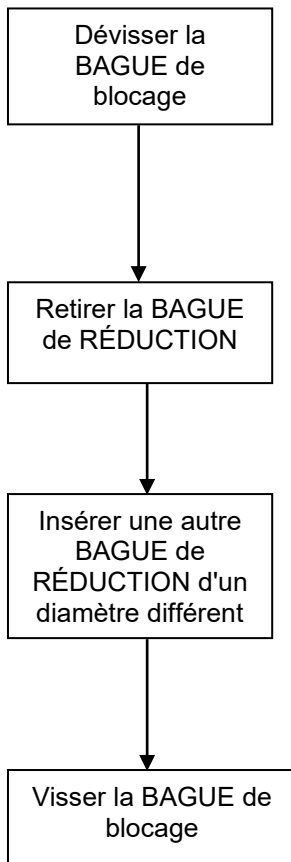
Figure 2

- Remplacement des bagues de réduction :

Débrancher la machine du réseau électrique. Soulever la protection avant et déplacer la palette de réglage (**Figure 4 _ Chap. 7**) vers l'extérieur moyennant le levier de la **Figure 3**.

Desserrer les deux boutons qui fixent le cône (**Figure 4 _ Chap. 7**) et le tourner suffisamment pour l'extraire.

Suivre les indications indiquées ci-dessous pour le remplacement des bagues de réduction :



Réinsérer maintenant le cône dans le logement prévu à cet effet, en retirant tout résidu de pâte, et visser les deux boutons pour le fixer (**Figure 4 _ Chap. 7**).

Fermer la protection avant et positionner la palette de réglage (**Figure 3**).

S'assurer que la protection avant soit parfaitement fermée de manière à faire intervenir le micro-interrupteur de sécurité, en cas contraire la machine ne s'active pas.

6.3 UTILISATION DE LA DIVISEUSE

Avant d'allumer la machine, introduire **la pâte non levée** dans la **CUVE** prévue à cet effet en soulevant le couvercle, puis l'abaisser pour assurer l'intervention du micro-interrupteur de sécurité.

Appuyer sur l'**INTERRUPTEUR GÉNÉRAL** et sur le **BOUTON DE MARCHÉ** de la diviseuse. Vérifier que le poids des premières portions de pâte corresponde aux grammes souhaités. Les grammes peuvent être augmentés en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre le **LEVIER DE RÉGLAGE DE LA PORTION** et diminués en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (**Figure 3**).

Pourvoir à alimenter la cuve de la diviseuse avec d'autres pâtes non levées et recueillir les portions en sortie.

À la fin du travail, arrêter la machine en appuyant sur le **BOUTON D'ARRÊT et D'URGENCE**.

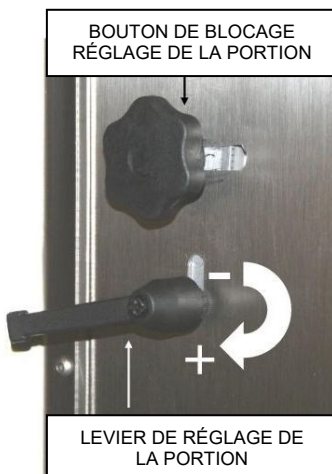


Figure 3

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Entretien et nettoyage

Précautions de sécurité.

Avant d'effectuer toute opération de maintenance, prendre les précautions de sécurité suivantes :

- Assurez-vous que le produit est éteint ;
- Assurez-vous que le produit n'est pas alimenté électriquement ;
- Assurez-vous que l'alimentation ne peut pas être réactivée accidentellement ; retirer la fiche de la prise électrique ;
- Utiliser l'équipement de protection individuelle requis par la directive 89/391/CEE ;
- N'utilisez pas d'agents chimiques pour nettoyer le produit ;

- Ne pas utiliser d'eau à travers des tuyaux ou des appareils de lavage à haute pression ;
- N'utilisez pas de matériaux abrasifs ou d'éponges pour nettoyer le bol, les parties métalliques et plastiques du mixeur ;
- Installer toutes les protections et réactiver tous les dispositifs de sécurité une fois les opérations d'entretien ou de réparation terminées, avant de remettre la diviseuse en service.

Entretien et nettoyage ordinaires destinés à l'utilisateur

Pour que la diviseuse reste toujours propre et efficace, un entretien ordinaire est nécessaire et doit être effectué avec une certaine fréquence comme suit :

Après chaque utilisation: Nettoyez quotidiennement la machine à l'eau tiède savonneuse, puis rincez abondamment et séchez soigneusement. Évitez absolument de nettoyer avec des tampons à récurer, des brosses ou des grattoirs en acier courants, car ils peuvent déposer des particules ferreuses qui, une fois oxydées, provoquent des taches de rouille. Évitez d'utiliser des lames ou des outils qui causent des dommages ou une rugosité de la surface. ne pas laver l'équipement avec des jets d'eau directs ou sous pression car toute infiltration des composants électriques pourrait compromettre le fonctionnement régulier de l'équipement et des systèmes de sécurité.

- 1° Ouvrir le panneau avant pour accéder à la zone dose-coupe.
- 2° Dévisser le bouton et retirer le couteau : laver sous un jet d'eau chaude.
- 3° Desserrer les deux boutons qui bloquent le cône, le tourner suffisamment pour l'extraire et démonter la bague de réduction (**voir Chap. 6.2**) : laver sous un jet d'eau chaude.
- 4° Dévisser le bouton externe, qui se trouve à l'arrière de la diviseuse, et extraire le brise-pâte et la spirale ; laver abondamment sous un jet d'eau chaude.
- 5° Nettoyer la cuve à l'aide d'une éponge imbibée d'eau chaude et bien essorée en éliminant les résidus de pâte qui en séchant peuvent altérer la position de l'entonnoir et de la spirale. Veiller à ce que pendant la séquence de remontage ait lieu le calage de la spirale sur les deux pieux d'engrenage de la tête de la machine.

Il est recommandé d'effectuer avec soin les opérations suivantes, afin d'éviter toute détérioration des parties intéressées. Aucun travail d'entretien particulier n'est nécessaire, mais il est recommandé de faire contrôler l'appareil par des spécialistes tous les 4 ans. Un bon entretien garantit un parfait fonctionnement et une longue durée de l'appareil.

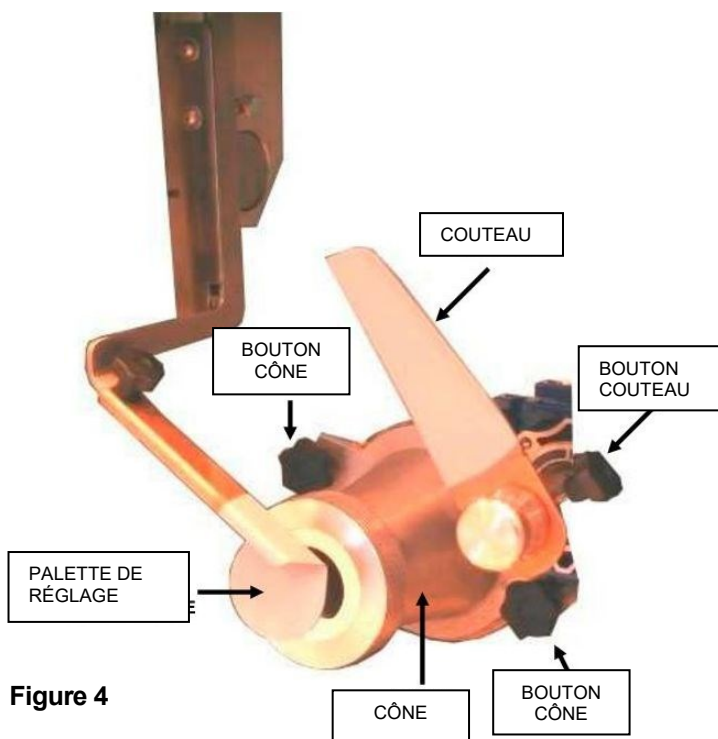


Figure 4

Maintenance planifiée

Pour éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien qualifié et spécialisé. Le technicien devra nettoyer soigneusement la diviseuse dans toutes ses parties, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE RÉALISÉ À DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS

IMPORTANT

Pour éviter une usure excessive (non couverte par la garantie), il est obligatoire de faire effectuer un entretien complet au moins une fois par an par un technicien spécialisé. Le technicien devra nettoyer soigneusement la machine dans toutes ses pièces, vérifier le fonctionnement et l'état d'usure de tous les composants.

8 ANOMALIES POSSIBLES

Les interventions reportées dans la colonne « solution possible » ci-dessous et marquées d'un (*) doivent être réalisées par du personnel spécialisé et qualifié selon la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et en respectant la réglementation relative aux systèmes et à la sécurité du travail.

ANOMALIE	POSSIBLE	POSSIBLE
La machine ne s'allume pas	CAUSE	SOLUTION
La voiture démarre mais ne démarre pas	Pas de puissance	Vérifier la prise et le câble électrique (*)
La pâte ne sort pas du cône	Sécurité micro active	Vérifier le positionnement et le fonctionnement des micro-interrupteurs de sécurité (*)
La pâte sort du cône mais ne pousse pas la palette d'activation du couteau	Les phases sont inversées et la spirale tourne dans le sens inverse	Inverser les phases (*)

9 INFORMATIONS POUR LA DÉMOLITION ET LE DÉMANTÈLEMENT

La démolition et l'élimination de la machine sont une charge et une responsabilité exclusives du propriétaire qui devra agir conformément aux lois en matière de sécurité, respect et sauvegarde de l'environnement en vigueur dans son pays.

Le démantèlement et l'élimination peuvent être confiés à des tiers, à condition que ceux-ci soient des sociétés autorisées pour la récupération et l'élimination des matériaux en question.



INDICATION: *respecter toujours et dans tous les cas les normes en vigueur dans le pays où est effectuée l'élimination des matériaux et éventuellement pour en déclarer la mise au rebut.*



ATTENTION: *L'abandon de l'appareil dans des zones accessibles constitue un grave risque pour les personnes et les animaux. La responsabilité pour tout dommage à des personnes et animaux retombe sur le propriétaire.*

INFORMATIONS AUX UTILISATEURS



conformément à l'art. 13 Décret Législatif 25 juillet 2005, no. 2005 "Exécution des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée se trouvant sur l'appareil ou sur l'emballage indique que, à la fin de sa vie utile, le produit doit être séparé des autres déchets.

ENGLISH

INDEX

1 INTRODUCTION

- 1.1 SYMBOLS
- 1.2 INTENDED USE
- 1.3 PURPOSE AND CONTENT OF THE MANUAL
- 1.4 CONSERVATION OF THIS MANUAL
- 1.5 MANUAL UPDATING
- 1.6 GENERAL INFORMATION
- 1.7 RELEVANT SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION RULES AND DIRECTIVES
- 1.8 MANUFACTURER LIABILITY
- 1.9 USER CHARACTERISTICS
- 1.10 AFTER SALES SERVICE
- 1.11 IDENTIFICATION PLATE
- 1.12 PORTIONING MACHINE DELIVERY

2 SAFETY RECOMMENDATIONS

- 2.1 WARNINGS FOR THE INSTALLER
- 2.2 WARNINGS FOR THE USER
- 2.3 WARNINGS FOR THE MAINTENANCE OPERATOR

3 HANDLING AND TRANSPORT

4 PREPARATION OF THE INSTALLATION AREA

- 4.1 POSITIONING OF THE PORTIONING MACHINE
- 4.2 INSTALLATION LOCATION

5 INSTALLATION

- 5.1 POSITIONING OF THE PORTIONING MACHINE
- 5.2 EQUIPMENT HOOK-UP
 - 5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION
 - 5.2.2 GROUNDING

6 PORTIONING MACHINE START UP AND USE

- 6.1 PORTIONING MACHINE DESCRIPTION
- 6.2 MACHINE EQUIPMENT
- 6.3 PORTIONING MACHINE USE

7 MAINTENANCE AND CLEANING

8 DEMOLITION AND DISPOSAL INFORMATION

Dear customer,

Above all, thank you for choosing our product and we would like to congratulate you on your selection.

In order to better use your new PORTIONING MACHINE, please carefully read the information contained in this manual.

1 INTRODUCTION

These dividers are designed and manufactured to work a dough with MIN 50% and MAX 60% hydration. The weight of the pieces of dough cut, depending on the hydration used, could have a weight difference between them of 5-8%. The use of these products is recommended to create portions of dough of 50/90 gr and 220/300 gr. The SA800 version equipped with a piece counter can cut 3 pieces of dough of max 300 gr, collecting them on the bottom and creating a piece of dough potentially of 900 grams.

1.1 SYMBOLS

In this manual, important information is pointed out using the following symbols:



INSTRUCTION:

Instructions concerning the correct use of the product and those responsible for using the machine.



WARNING:

Signifies a particularly important point.



DANGER:

Signifies important information about practices for preventing accidents or damages

1.2 INTENDED USE

The PORTIONING MACHINE to which this manual refers was designed exclusively to satisfy the requirements of pizza preparation.

The intended use described above and the machine configurations are the only uses authorized by the Manufacturer: **do not use the machine in any way that does not adhere to the provided instructions.**

☐ The intended use is considered valid only for equipment in good structural and mechanical condition.

1.3 PURPOSE AND CONTENT OF THE MANUAL

Purpose:

The purpose of this manual is to allow the user to operate the machine in compliance with all regulations and to make use of the necessary materials for correct, safe and long-term use.

Content:

This manual contains all necessary information for installation, use and maintenance of the machine.

Scrupulous adherence to the information contained in this manual guarantees high safety and productivity levels of the machine.

1.4 CONSERVATION OF THIS MANUAL

Conservation and Consultation:

The manual must be conserved with care and must always be available for consultation, both by the user and by those responsible for assembly and maintenance.

The User and Maintenance Manual is an integral part of the machine.

Deterioration and Disposal:

If necessary, request another copy of the manual from the manufacturer or dealer.

Transfer of the machine:

If the machine is to be transferred, the user is required to deliver this manual to the new purchaser.

1.5 MANUAL UPDATING

This manual reflects the state of the art of the product at the moment the product is released on the market.

The equipment that is already available on the market, with the relative technical documentation, will not be considered incomplete or inappropriate due to possible subsequent modifications, adjustments or application of new technologies on newly marketed machines.

1.6 GENERAL INFORMATION

Information:

If exchanging information with the equipment Manufacturer or the Dealer, please refer to the serial number and the identification data of the machine reported on the plate.

Liability:

With delivery of this manual, the Manufacturer declines any and all liability, both civil and criminal, for accidents deriving from partial or total non-adherence to the specifications contained herein.

The Manufacturer also declines all liability for improper or incorrect use of the equipment, for unauthorized modifications and/or repairs, as well as for use of non-original or spare parts not appropriate for these models.

Extraordinary maintenance:

Extraordinary maintenance operations must be performed by qualified personnel trained to work on the machine referred to in this manual.

Responsibility for installation operations:



The Manufacturer shall not be responsible for the equipment installation operations. This is, and remains, the responsibility of the installer who is in charge of executing the controls related to the correctness of the proposed installation. In addition, all safety regulations foreseen by the current laws in force in the state in which the machine is installed must be respected.

Use:

In addition to the instructions contained in this manual, the use of the machine is subject to all safety regulations outlined in the specific laws in the Country where the machine is installed.

1.7 RELEVANT SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION RULES AND DIRECTIVES

- Directive 2006/95/EC "Concerning harmonization of legislation of the member States in relation to electrical materials destined for use within certain voltage limits".
- Directive 2004/108/EC "Regarding harmonization of legislation of the member States in relation to electromagnetic compatibility and that repealed by Directive 89/336/EEC".
- Directive 89/391/EEC "Concerning the implementation of measures aimed at promoting the improvement of worker safety and health at work".
- Directive 2006/42/EC "Regarding machines and amendments of the Directive 95/16/EC".
- Directive 85/374/EEC and Directive 1999/34/EC "Regarding harmonization of the legislative, regulatory and administrative provisions of the member States regarding liability for damage caused by defective products".
- Directive 2002/96/EC and 2003/108/EC "Concerning waste electrical and electronic equipment (WEEE) and subsequent amendments."

1.8 MANUFACTURER LIABILITY



- The manufacturer declines all civil and criminal liability, either direct or indirect, due to:
 - installation that does not conform to local currently enforced regulations and safety directives;
 - failure to observe the instructions contained in this manual;
 - installation by unqualified and untrained personnel;
 - use that does not comply with safety directives;
 - machine modifications and repairs that were not authorised by the Manufacturer;
 - use of unoriginal spare parts or parts not specific to the oven model;
 - lack of maintenance;
 - extraordinary events.

1.9 USER CHARACTERISTICS

The user of the equipment must be an adult, responsible person with all necessary technical knowledge for the ordinary maintenance of the machine's mechanical components.

Make sure to keep children and unauthorized people away from the machine while it is operating.

1.10 AFTER SALES SERVICE

To request spare parts, contact your dealer, always referring to the data shown on the identification plate located on the side of the equipment (Model, serial number, etc.) and the spare part code shown in the spare parts exploded view.

For any request for extraordinary maintenance, repairs and/or replacement, contact exclusively the authorized dealer from whom you purchased the appliance and/or a specialized technician in possession of the technical-professional requirements required by current regulations.

1.11 IDENTIFICATION LABEL

The identification label placed on the machine contains all relevant data, including Manufacturer data, **serial number** and marking **X**.

1.12 PORTIONING MACHINE DELIVERY

The portioning machine is supplied in a closed cardboard package bound with straps to a wooden platform that can be moved using forklifts and/or other equipment.

Inside of the package, in addition to the portioning machine, there are also instructions for use, installation and maintenance, as well as the declaration of conformity in accordance with the machines directive.

2 SAFETY RECOMMENDATIONS

2.1 WARNINGS FOR THE INSTALLER

Check that the location of the portioning machine is in compliance with local, national and European regulations.

- Follow the instructions in this manual.
- Always use personal protective equipment and other means of protection foreseen by law.

2.2 WARNINGS FOR THE USER

The conditions in the surrounding area where the portioning machine will be installed must have the following characteristics:

- the area must be dry;
 - the area must have heat sources at an adequate distance;
 - ventilation and lighting must be suitable and comply with the hygiene and safety standards foreseen by current laws;
 - the floor must be flat and compact to facilitate thorough cleaning;
- In addition, the user must:
- make certain to keep children away from the portioning machine;
 - follow the instructions in this manual;
 - always pay careful attention to the work at hand and not use the portioning machine when in a distracted state;
 - perform all operations calmly and with maximum safety;
 - respect the instructions and warnings displayed on the labels.
- The plates are accident prevention devices, and therefore must always be perfectly legible. If these should be damaged and illegible, it is mandatory to replace them by requesting replacements from the Manufacturer.

IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO INTRODUCE THE HAND THROUGH THE PRODUCT OUTPUT OPENING.
THE MOVEMENT OF THE PASTA CUTTER KNIFE CAN CAUSE DAMAGE TO THE HAND.



VIETATO INTRODURRE LE MANI ATTRAVERSO L'APERTURA DI USCITA PRODOTTO.
IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE HANDS THROUGH THE PRODUCT OUTLET OPENING.
EST INTERDIT D'INTRODUIRE LES MAINS À TRAVERS L'OUVERTURE DE LA SORTIE DU PRODUIT.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОПУСКАТЬ РУКИ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЕ ВЫПУСКА ИЗДЕЛИЯ.
ESTÁ PROHIBIDO INTRODUCIR LAS MANOS POR LA APERTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO.
ES IST VERBOTEN, HÄNDE DURCH DIE ÖFFNUNG DES PRODUKTAUSGANGS EINZUFÜHREN.

2.3 WARNINGS FOR THE MAINTENANCE OPERATOR

Observe the instructions indicated in this manual.

- Always use personal protective equipment and other means of protection.

3 HANDLING AND TRANSPORT

The equipment is provided complete with all of the necessary parts in a closed package attached to a wooden pallet with straps.

The portioning machine must be unloaded from the transport vehicle, lifting it with suitable equipment.

To transport the portioning machine to its installation area, use a rolling cart with an adequate load capacity.

During lifting operations, avoid sudden movements.

Make certain that the lifting devices have a load capacity that is superior to the weight of the load to be lifted.

The operator manoeuvring the lifting equipment is responsible for lifting the load.

Leave a free space of at least 20 cm between the equipment and the walls of the room and/or other equipment to facilitate machine use, cleaning and maintenance operations.

Be careful that children do not play with the packaging materials (for example, plastic film and polystyrene). Suffocation danger!

4 PREPARATION OF THE LOCATION FOR INSTALLATION

4.1 SAFETY RECOMMENDATIONS

Responsibility for operations executed in the location where the machine is installed is, and remains, of the user. The user is also responsible for execution of controls related to the installation of the machine.

The user must comply with all local, national and European safety regulations.

The equipment must be installed on surfaces with adequate load capacity.

The assembly and disassembly instructions for the equipment are reserved for specialized technicians.

It is always recommended that users contact our assistance service for requesting qualified technicians.

If other technicians intervene, it is recommended to make certain of their skills.

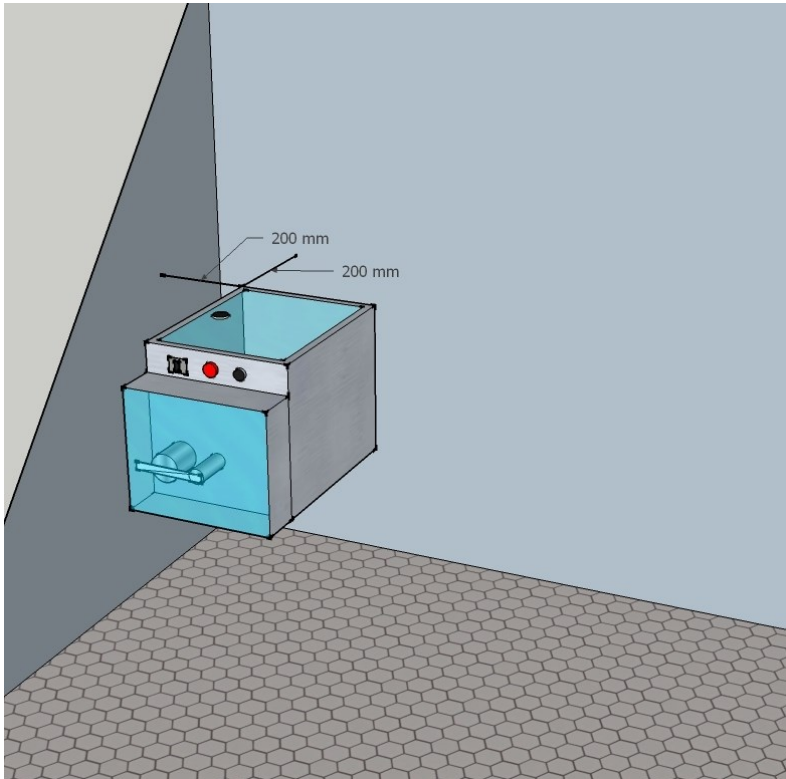
Prior to starting machine assembly or disassembly, the installer must respect safety precautions in compliance with the law, and in particular must:

- A) not operate in unfavourable conditions;
- B) operate in perfect psycho-physical conditions and check that the individual accident prevention devices work perfectly;
- C) wear safety gloves;
- D) wear safety footwear;
- E) make sure that the area used for assembly and disassembly is free of any obstacles.

4.2 INSTALLATION LOCATION

The following figure illustrates the minimum distances that must be respected when positioning the machine to facilitate use, cleaning and maintenance of the portioning machine and for proper ventilation.

! Leave a free space of at least 20 cm between the hood and the walls of the room and/or other equipment.



5 INSTALLATION

Installation must be carried out by qualified personnel in compliance with local, national and European regulations.

5.1 POSITIONING OF THE PORTIONING MACHINE

Ensure that the bearing surface is placed on a flat support surface with a suitable carrying capacity. After unpacking the machine, put it in the prepared location, keeping in mind the minimum distances (see point 4.2) to be respected. Remove any polystyrene protections and **take off the protecting film**; avoid using tools which might damage the surfaces.

5.2 EQUIPMENT HOOK-UP

5.2.1 ELECTRICAL CONNECTION

- The equipment is delivered ready for operation at the voltage indicated on the data plate.
- The device is equipped with a flexible cable for connection to the power line of the type with rubber insulation H07RN-F and section as per the machine's "technical data".
- The machine's electrical equipment must be connected to a neutral conductor (N) if supplied at 380 to 400 V.
- Ensure that the voltage and the power network are adequate to provide the required Kilowatts as per the machine's "technical data". The connection to the electrical line is possible only if there is a main switch between the mains and the machine, in compliance to applicable regulations, with a contact apparatus of at least 3 mm per pole. In addition, the supply voltage when the machine is running, must not deviate from the value of the rated voltage of $\pm 10\%$



The main switch should be located near the machine and should be easily accessible.

5.2.2 GROUNDING



It is mandatory that the electrical system is equipped with an earth connection.

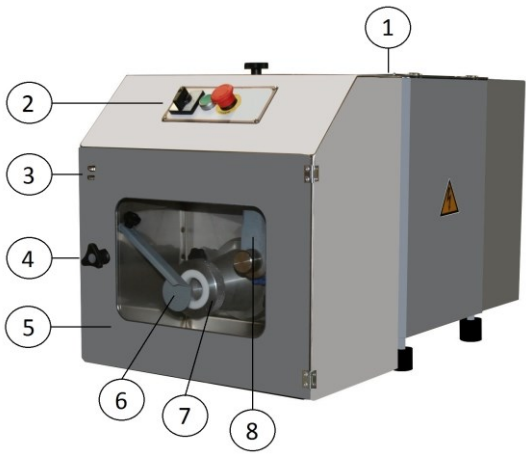
In compliance with current regulations, the equipment must be connected to an equipotential system whose efficiency must be correctly assessed according to applicable standards. The connection is made on a specific terminal located to the side of the black terminal block, with a cable with a minimum section of 10mm^2 . The equipotential symbol is showed in the following figure:



6 PORTIONING MACHINE DESCRIPTION AND USE.

6.1 PORTIONING MACHINE DESCRIPTION

- 1. Tank;
- 2. Controls;
- 3. Door microswitch;
- 4. Door handle;
- 5. Door with window;
- 6. Adjustment palette;
- 7. Cone;
- 8. Blade.



Comandi SA300:

- 1. Main switch;
- 2. Emergency button;
- 3. Start button.



Comandi SA800:

- 1. Main switch;
- 2. Button start;
- 3. Button emergency;
- 4. ON/OFF counter selector;
- 5. Counter.



Counter programming:

- Switch-on the counter: turn to the right the selector (**ON**);
- To set the counter hold the “**Set**” button;
- Push the buttons ▲ (up) or ▼ (down) and set the desiderate number of pieces;
- Once the desired number is set release “**Set**”.



6.2 MACHINE EQUIPMENT

The portioning machine is equipped with an **ADJUSTING COLLAR NUT**, **5 REDUCTION BUSHINGS** as shown in **Figure 1**, and a **FUNNEL**.



FUNNEL

Figure 1

Figure 2 indicates the diameters of the bushings with its fields of grammage:

					
D.	<u>Ø 40 mm</u>	<u>Ø 45 mm</u>	<u>Ø 50 mm</u>	<u>Ø 55 mm</u>	<u>Ø 60 mm</u>
gr.	<u>50 + 90</u>	<u>80 + 130</u>	<u>120 + 180</u>	<u>170 + 230</u>	<u>220 + 300</u>

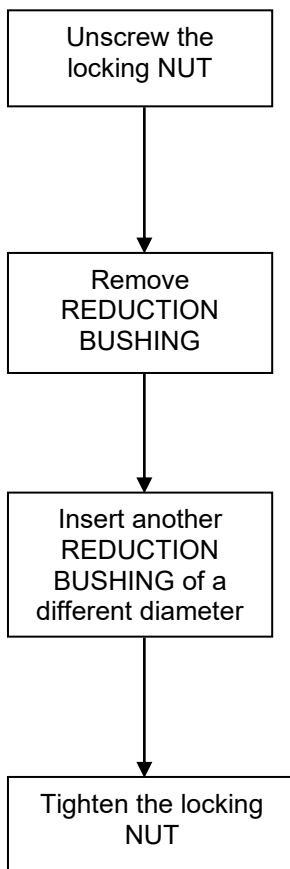
Figure 2

Replacement of reduction bushings:

Disconnect the machine from the electrical mains. Lift the front cover and move the adjustment pallet (Figure 4 _ Chap. 7) to the outside by using the lever in Figure 3.

Loosen the two knobs that hold the cone (Figure 4 _ Chap. 7) and turn enough to extract it.

Follow the directions listed below for replacement of the reduction bushing:



At this point, replace the cone into the seat, removing any excess dough, and tighten the two knobs to secure it (Figure 4 _ Cap 7).

Lift the front cover and move the adjustment pallet (Figure 3).

Make sure that the front cover is closed properly so as to trigger the safety microswitch, otherwise the machine is not operated.

6.3 PORTIONING MACHINE USE

Before starting the machine, introduce **the unleavened mixture** into the **TANK** raising the cover, then lower it to enable the micro-switch safety.

Press the portioning machine **MAIN SWITCH** and **START UP BUTTON**. Check that the weight of the first portions of pasta matches the desired grammage. The grammage is increased by rotating the **PORTION ADJUSTMENT LEVER** clockwise and is decreased by rotating the same counterclockwise (**Figure 3**).

Feed the portioning machine tank with subsequent unleavened dough and collect the outgoing portions. After working stop the machine by pressing the **STOP and EMERGENCY BUTTON**.

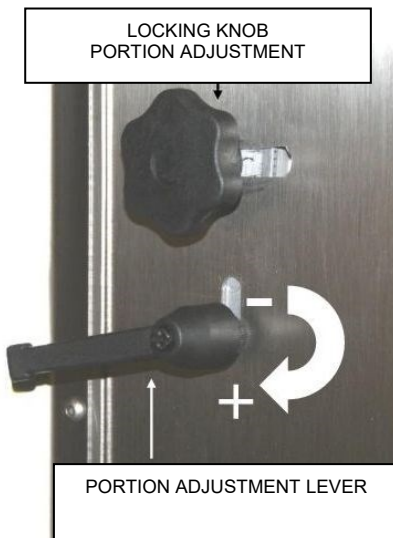


Figure 3

7 MAINTENANCE AND CLEANING

Maintenance and Cleaning

Safety precautions.

Before carrying out any maintenance operation, take the following safety precautions:

- Make sure the product is turned off;
- Make sure the product is not powered electrically;
- Make sure that the power cannot be accidentally reactivated; remove the plug from the electrical power socket;
- Use the personal protective equipment required by Directive 89/391/EEC;
- Do not use chemical agents to clean the product;
- Do not use water through hoses or high-pressure washing devices;
- Do not use abrasive materials or sponges to clean the bowl, the metal and plastic parts of the mixer;
- Install all protections and reactivate all safety devices once maintenance or repair operations have been completed, before putting the divider back into service.

Ordinary maintenance and cleaning aimed at the user

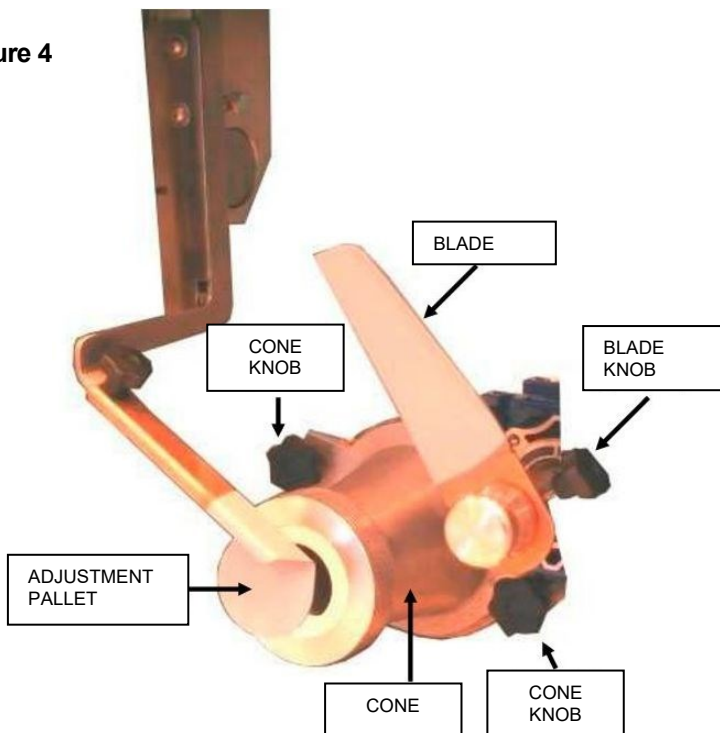
To keep the divider always clean and efficient, ordinary maintenance is necessary and must be carried out with a certain frequency as follows:

After each use: Clean the machine daily with warm soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully. Absolutely avoid cleaning with common steel scouring pads, brushes or scrapers as they can deposit ferrous particles which, when oxidised, cause rust spots. Avoid using blades or tools that cause damage or surface roughness. do not wash the equipment with direct or pressurized water jets as any infiltration of the electrical components could jeopardize the regular functioning of the equipment and safety systems.

- 1° Open the front panel to access the dose-dimension area.
- 2° Unscrew the knob and remove the blade: wash under running hot water.
- 3° Loosen the two knobs that hold the cone and turn enough to extract and remove the reduction bushing (**see Chap. 6.2**): Wash under hot running water.
- 4° Unscrew the outer knob, which is located at the rear of the portioning machine, and frontally extract the pasta divider and spiral; wash thoroughly under a jet of hot water.
- 5° Clean the tank with a sponge wrung out of hot water by eliminating residues of pasta which can alter the position of the funnel or spiral when it dries.
Make sure that in the reverse order of replacement the spiral is splined on the two drag pegs of the machine head.

Caution should be exercised in performing the above operations, in order to avoid the deterioration of parts involved.
Special maintenance is not required, but it is recommended to have the unit checked by specialists every 4 years.
Good maintenance ensures trouble-free operation and a long service life.

Figure 4



Scheduled maintenance

To prevent excessive wear (not covered by the warranty), it is mandatory to have complete maintenance carried out at least once a year by a qualified and specialized technician. The technician will have to carefully clean the divider in all its parts, check the functioning and the state of wear of all the components.

EXTRAORDINARY MAINTENANCE AIMED AT SPECIALIZED TECHNICIANS

IMPORTANT: To prevent excessive wear (not covered by warranty) it is mandatory to have a complete maintenance performed at least once a year by a specialized technician.

The technician must thoroughly clean the machine in all its parts, check the operation and the state of wear of all components.

8 POSSIBLE ANOMALIES

The interventions reported in the column below "possible solution" and marked with (*) must be carried out by specialized and qualified personnel according to the regulations in force in the country of use and respecting the regulations relating to systems and safety at work.

ANOMALY	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
The machine does not turn on		
The machine turns on but does not start	No power supply	Check the socket and the electrical cable (*)
The dough does not come out of the cone	Safety microswitch active	Check the positioning and operation of the safety microswitches (*)
The dough comes out of the cone but does not push the knife activation paddle	The phases are reversed and the spiral turns in the opposite direction	Reverse the phases (*)

9 DEMOLITION AND DISPOSAL INFORMATION

Demolition and disposal of the machine is the sole responsibility of the owner, who must perform these tasks in compliance with laws in force pertaining to safety and environmental protection in the country where the machine is installed.

Disassembly and disposal can also be performed by a third party, as long as an authorized entity is used for the recovery and demolition of the materials in question.



INSTRUCTION:

always adhere to the currently enforced laws pertaining to disposal of materials and in the country where the machine is installed, and any possible necessity to report the disposal.



CAUTION:

*Abandoning the machine in accessible areas constitutes grave danger for persons and animals.
The owner is exclusively liable for any damage to persons and animals.*

USER INFORMATION



pursuant to art. 13 of Legislative Decree 25 July 2005,n. 51 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal".

The symbol of the crossed out bin on the equipment or its packaging indicates that at the end of its useful life cycle, the product must be collected separately from other waste.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ПРЕДИСЛОВИЕ

- 1.1 УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ
- 1.2 ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- 1.3 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ РУКОВОДСТВА
- 1.4 ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА
- 1.5 ОБНОВЛЕНИЕ РУКОВОДСТВА
- 1.6 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ
- 1.7 ОСНОВНЫЕ СТАНДАРТЫ И ДИРЕКТИВЫ
- 1.8 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ
- 1.9 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
- 1.10 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ
- 1.11 ТАБЛИЧКА ИДЕНТИФИКАЦИИ
- 1.12 ПОСТАВКА ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ

2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- 2.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА
- 2.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
- 2.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ НАЛАДЧИКА

3 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

4 ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ

- 4.1 РАСПОЛОЖЕНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ
- 4.2 МЕСТО УСТАНОВКИ

5 УСТАНОВКА

- 5.1 РАСПОЛОЖЕНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ
- 5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ
 - 5.2.1 Электрическое подключение
 - 5.2.2 Заземление

6 ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ

- 6.1 ОПИСАНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ
- 6.2 КОМПЛЕКТАЦИЯ МАШИНЫ
- 6.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ

7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

8 ИНФОРМАЦИЯ ПО ЛИКВИДАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

Уважаемый клиент,
в первую очередь, мы хотели бы поблагодарить Вас за доверие, которые вы нам оказали, приобретя наше изделие, и мы поздравляем Вас с этим выбором. Для получения наилучших результатов внимательно ознакомьтесь с инструкциями, приведенными в данном руководстве.

1 ПРЕДИСЛОВИЕ

Эти делители спроектированы и изготовлены для обработки теста с гидратацией MIN 50% и MAX 60%. Вес кусков нарезанного теста в зависимости от используемой гидратации мог иметь разницу в массе 5-8%. Использование данных продуктов рекомендуется для создания порций теста 50/90 г и 220/300 г. Версия SA800, оснащенная счетчиком кусочков, может нарезать 3 куска теста весом до 300 граммов, собирать их снизу и получать кусок теста потенциально весом 900 граммов.

1.1 УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

В этом руководстве важные пункты выделяются следующими условными обозначениями:



УКАЗАНИЕ: Указания по надлежащему использованию и обязанностям ответственных лиц.



ВНИМАНИЕ: Пункт, на который необходимо обратить особое внимание.



ОПАСНОСТЬ: Важное примечание по предотвращению несчастных случаев и повреждений.

1.2 ЦЕЛЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА, которая рассматривается в настоящем руководстве, предназначена исключительно для приготовления пиццы.

Производителем допускаются исключительно вышеприведенное целевое использование и конфигурации, предусмотренные для оборудования: **не использовать оборудование для целей, отличных от описанных в инструкции.**



Указанное целевое использование действительно только для полной конструкции оборудования, с механическим и инженерным обеспечением.

1.3 ЦЕЛЬ И СОДЕРЖАНИЕ РУКОВОДСТВА

Цель:

Цель руководства заключается в предоставлении пользователю информации для принятия мер и подготовки сотрудников и материальных ресурсов, необходимых для правильной, безопасной и длительной эксплуатации настоящего оборудования.

Содержание:

Данное руководство содержит полную информацию, необходимую для установки, использования и обслуживания оборудования.

Тщательное соблюдение всех описанных в нем пунктов гарантирует высокую степень безопасности и производительности оборудования.

1.4 ХРАНЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Хранение и консультации:

Руководство должно аккуратно храниться пользователем или специалистами по монтажу и техническому обслуживанию и всегда быть в пределах досягаемости.

Руководство по использованию и обслуживанию является неотъемлемой частью оборудования.

Порча или потеря:

В случае необходимости обратитесь за дополнительной копией к производителю или дилеру.

Продажа оборудования:

В случае продажи оборудования пользователь обязан передать новому покупателю настоящее руководство.

1.5 ОБНОВЛЕНИЕ РУКОВОДСТВА

Это руководство отражает состояние дел на момент выпуска изделия на рынок.

Техническая документация уже присутствующего на рынке оборудования не будет рассматриваться производителем как недостаточная или неполная вследствие возможных изменений, корректировок или применения новых технологий в отношении оборудования в рамках новых маркетинговых кампаний.

1.6 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Информация:

При связи с производителем или продавцом оборудования необходимо указать серийный номер и идентификационные данные, приведенные на табличке.

Ответственность:

После поставки настоящего руководства производитель не несет гражданскую и уголовную ответственность за инциденты, произошедшие из-за частичного или полного несоблюдения спецификаций.

Также производитель не несет ответственность за происшествия, возникшие в результате ненадлежащего или неправильного использования оборудования пользователем, модификации или ремонта, а также несанкционированного использования неоригинальных или неспецифических запасных частей.

Внеочередное техобслуживание:

Операции по внеочередному обслуживанию должны осуществляться квалифицированным персоналом, уполномоченным работать с оборудованием, к которому относится данное руководство.

Ответственность за работы при установке:



Производитель не несет ответственность за работы, выполненные при установке оборудования. Это является сферой ответственности монтажника, который отвечает за проверку предлагаемых решений по установке. Кроме того, необходимо соблюдать все стандарты техники безопасности, предусмотренные соответствующим законодательством, действующим на территории той страны, где производится установка.

Использование:

Использование оборудования регулируется предписаниями, содержащимися в данном руководстве, а также всеми правилами техники безопасности, предусмотренными законодательством той страны, где производится установка.

1.7 ОСНОВНЫЕ СТАНДАРТЫ И ДИРЕКТИВЫ

- Директива 2006/95/ЕС "О сближении законодательств государств-членов в отношении электрооборудования, применяемого в определенных пределах напряжения".
- Директива 2004/108/ЕС "О сближении законодательств государств-членов в отношении электромагнитной совместимости и об отмене директивы 89/336/ЕЕС".
- Директива 89/391/ЕЕС "О введении мер, содействующих улучшению безопасности и гигиены труда работников".
- Директива 2006/42/ЕС "Относительно машин и внесения поправок в Директиву 95/16/ЕС".
- Директивы 85/374/ЕЕС и 1999/34/ЕС "Относительно сближения законодательств, правил и административных положений государств-членов в отношении ответственности за дефектную продукцию".
- Директивы 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС "Утилизация отходов производства электрического и электронного оборудования (WEEE) и последующие поправки."

1.8 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



- Производитель не несет гражданскую и уголовную ответственность, прямо или косвенно, из-за:

- установки, которая не соответствует действующим государственным нормам и правилам техники безопасности;
- несоблюдения инструкций, содержащихся в руководстве;
- привлечения к установке недостаточно квалифицированного и необученного персонала;
- несоблюдения правил техники безопасности;
- несанкционированных производителем изменений и ремонта оборудования;
- использования неоригинальных или относящихся к другим моделям запасных частей;
- отсутствия технического обслуживания;
- форс-мажорных обстоятельств.

1.9 ТРЕБОВАНИЯ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ

Пользователь оборудования должен быть совершеннолетним и должен обладать техническими знаниями, необходимыми для текущего ремонта механических и электрических компонентов оборудования.

Во время эксплуатации оборудования рядом не должны находиться дети и посторонние лица.

1.10 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

Производитель имеет возможность решить любые проблемы, касающиеся использования и обслуживания изделия в течение всего срока его службы.

Головной офис предоставит вам информацию о ближайшем специализированном сервисном центре.

1.11 ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА

В табличке, расположенной на оборудовании, перечислены все спецификации, включая детали производителя, **серийный номер** и маркировку X.

1.12 ПОСТАВКА ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ

Тестоделительная машина поставляется в специальной закрытой картонной упаковке, закрепленной на деревянном поддоне, который можно перемещать при помощи вильчатого погрузчика и/или другими способами.

Внутри упаковки, кроме тестоделительной машины, находится инструкции по использованию, установке и техническому обслуживанию и Декларация соответствия согласно Директиве по оборудованию.

2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА

Убедиться в том, что подготовка к приему тестоделительной машины соответствует местным, национальным и европейским нормам.

- Соблюдать инструкции, приведенные в данном руководстве.
- Всегда использовать индивидуальные средства защиты и другие способы защиты, предусмотренные законом.

2.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Место, в котором установлена тестоделительная машина, должно соответствовать следующим характеристикам:

- быть сухим;
 - источники воды и тепла должны быть на адекватном расстоянии от оборудования;
 - необходимо обеспечить надлежащее освещение и вентиляцию, соблюдать правила гигиены и технику безопасности, предусмотренные законом;
 - пол должен быть плоским и сплошным для облегчения тщательной чистки;
- Также пользователь должен:
- не позволять детям приближаться к тестоделительной машине во время ее работы;
 - соблюдать инструкции, приведенные в данном руководстве;
 - быть внимательным, соблюдать осторожность и не отвлекаться во время работы;
 - выполнять все операции с максимальной уверенностью и спокойствием;
 - соблюдать инструкции и предупреждения, указанные на табличках, расположенных на тестоделительной машине.
- Таблички предназначены для обеспечения безопасности во время работы на устройстве, поэтому они всегда должны быть разборчивыми. Если они окажутся поврежденными и неразборчивыми, требуется заменить их, запросив оригинальные у производителя.

**СТРОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОНИКАТЬ РУКУ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЕ ПРОДУКТА.
ДВИЖЕНИЕ НОЖА ДЛЯ МАКАРОРЕЗКИ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЮ РУКИ.**



VIETATO INTRODURRE LE MANI ATTRAVERSO L'APERTURA DI USCITA PRODOTTO.
IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE HANDS THROUGH THE PRODUCT OUTLET OPENING.
EST INTERDIT D'INTRODUIRE LES MAINS À TRAVERS L'OUVERTURE DE LA SORTIE DU PRODUIT.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОПУСКАТЬ РУКИ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЕ ВЫПУСКА ИЗДЕЛИЯ.
ESTÁ PROHIBIDO INTRODUCIR LAS MANOS POR LA APERTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO.
ES IST VERBOTEN, HÄNDE DURCH DIE ÖFFNUNG DES PRODUKTAUSGANGS EINZUFÜHREN.

2.3 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ НАЛАДЧИКА

Соблюдать предписания, указанные в данном руководстве.

- Всегда использовать индивидуальные средства защиты и другие способы защиты.

3 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Оборудование поставляется в комплекте со всеми частями в закрытой упаковке и закрепленным на деревянном поддоне (паллете).

Тестоделительная машина должна выгружаться из транспортного средства поднятием при помощи соответствующего оборудования.

Для транспортировки тестоделительной машины до места установки используйте колесную тележку соответствующей грузоподъемности.

При подъеме избегайте рывков или резких движений.

Убедитесь в том, что грузоподъемность подъемного средства больше, чем вес поднимаемого груза.

Ответственность за поднятие грузов несет оператор подъемного средства.

Оставьте свободное пространство (по крайней мере, 20 см) между тестоделительной машиной и стенами помещения и/или другим оборудованием, чтобы облегчить использование, чистку и техническое обслуживание.

Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом (например, пленкой и полистиролом). Существует риск удушья!

4 ПОДГОТОВКА МЕСТА УСТАНОВКИ

4.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Пользователь несет ответственность за работы, выполняемые в месте установки оборудования, и отвечает за выполнение предложенных рекомендаций по установке.

Пользователь должен соблюдать все местные, национальные и европейские правила техники безопасности.

Оборудование должно быть установлено на поверхности с соответствующей несущей способностью.

Инструкции для монтажа и демонтажа оборудования доступны только для квалифицированного персонала.

Мы рекомендуем пользователям обращаться к помощи наших квалифицированных инженеров.

При привлечении других инженеров рекомендуется убедиться в их квалификации.

Монтажник при монтаже или демонтаже аппаратуры должен соблюдать меры предосторожности, предусмотренные законом и, в частности:

- A) не работать в неблагоприятных условиях;
- B) быть в отличном физическом состоянии и убедиться в том, что средства индивидуальной защиты не повреждены и полностью пригодны;
- C) носить защитные перчатки;
- D) носить защитную обувь;

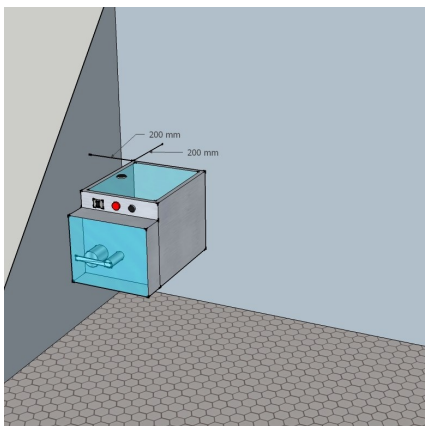
- Е) убедиться в том, что территория, на которой будет проводиться монтаж и демонтаж, свободна от препятствий.

4.2 МЕСТО УСТАНОВКИ

На рисунке ниже показаны минимальные расстояния, которые должны быть соблюдены при установке, чтобы облегчить использование, чистку и техническое обслуживание тестоделительной машины, а также обеспечить надлежащую вентиляцию.



Оставлять свободное пространство (по крайней мере, 20 см) между тестоделительной машиной и стенами помещения и/или другим оборудованием.



5 УСТАНОВКА

Установка должна осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с местными, национальными и европейскими правилами.

5.1 РАСПОЛОЖЕНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ

Убедитесь в том, что поверхность пригодна для установки печи и является ровной.

После извлечения тестоделительной машины из специальной упаковки поместите ее в предусмотренное место с учетом минимальных расстояний (см. пункт 4.2). Удалите защитный полистирол и **снимите защитную пленку (F)**, избегая использования инструментов, которые могут нанести вред поверхности.

5.2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

5.2.1 Электрическое подключение

- Оборудование поставляется готовым к эксплуатации напряжении, указанном на табличке.
- Оборудование оснащено гибким кабелем с резиновой изоляцией типа H07RN-F и с сечением, как указано в “технических данных оборудования”, для соединения с электрической линией.
- К электрооборудованию машины должен быть подключен нулевой провод (N) при питании 380 – 400 В.
- Убедитесь в том, что напряжение и потребляемая мощность являются адекватными и соответствуют количеству киловатт, указанному в “технических данных оборудования”. Подключение к электросети возможно только в том случае, если между питающей сетью и машиной установлен главный выключатель, соответствующий действующим нормам, с минимальным расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Кроме того, напряжение питания работающей машины не должно отклоняться от номинального значения напряжения на $\pm 10\%$.



Главный выключатель должен быть расположен рядом с машиной и всегда быть в пределах досягаемости.

5.2.2 Заземление



Оборудование обязательно должно быть заземлено.

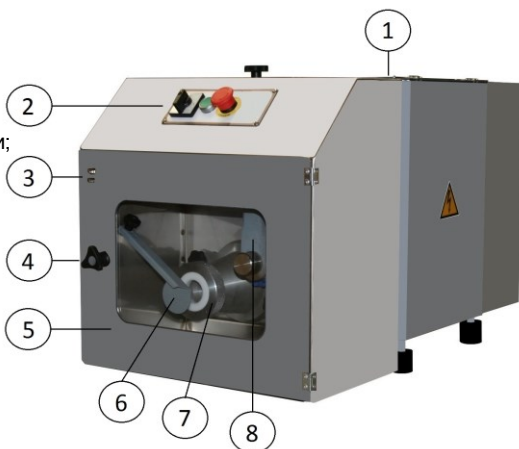
В соответствии с действующими нормативами обязательно соедините аппаратуру с контуром заземления, эффективность которого должны быть проверена в соответствии с действующими правилами. Подключение производится на специальном зажиме, расположенном рядом с черной клеммной колодкой, кабелем с минимальным сечением 10 мм². Такой зажим обозначен следующим символом:



6 ОПИСАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ.

6.1 ОПИСАНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ

1. Бак;
2. Панель управления;
3. Защитные микропереключатели;
4. Ручка двери;
5. Дверь с иллюминаторами;
6. Лопасть регулирования;
7. Конус;
8. Воронка.



Comandi SA300:

1. Главный выключатель;
2. Кнопка аварийного останова;
3. Кнопка пуск.



Comandi SA800:

1. Главный выключатель;
2. Кнопка пуск;
3. Кнопка аварийного останова;
4. Подсчитывать диал;
5. Подсчитив.



Программирование:

- Поверните диск вправо, чтобы повернуть кусок счетчика;
- Для того, чтобы установить количество штук нажимать кнопку **“Set”**;
- Нажмите **▲** (вверх) или **▼** (вниз) и установите требуемое количество штук, чтобы быть разрезан до открытия лотка;
- После того, как нужный номер установлен, нажмите **“Set”**.



6.2 КОМПЛЕКТАЦИЯ МАШИНЫ

В комплект входит **КОНУС с МЕТАЛЛИЧЕСКИМ НАКОНЕЧНИКОМ** для блокировки, **5 ПЕРЕХОДНЫХ ВТУЛОК** (см. Рис. 1) и **ВОРОНКА**.



Рис. 1



ВОРОНКА

На **Рис. 2** показаны диаметры втулок с соответствующими диапазонами изменения веса:

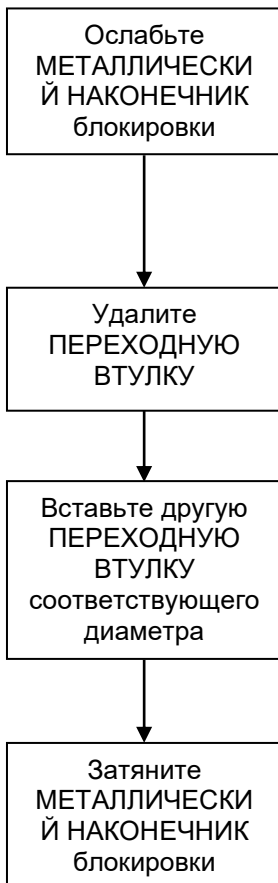
D.	<u>Ø 40 mm</u>	<u>Ø 45 mm</u>	<u>Ø 50 mm</u>	<u>Ø 55 mm</u>	<u>Ø 60 mm</u>
gr.	<u>50 + 90</u>	<u>80 + 130</u>	<u>120 + 180</u>	<u>170 + 230</u>	<u>220 + 300</u>

Рис. 2

Замена переходных втулок:

Отключите машину от электрической сети. Поднимите переднюю защиту и отведите лопасть регулирования (**Рис. 4_Гл. 7**) к внешней стороне при помощи рычага, как показано на **Рис 3**. Ослабьте две ручки, которые фиксируют конус (**Рис. 4_Гл. 7**) и поверните его так, чтобы его можно было легко снять.

Следуйте инструкциям ниже, чтобы заменить втулки:



Повторно вставьте конус на его место, удалите возможные остатки теста и затяните две ручки для фиксации (**Рис. 4_Гл. 7**).

Закройте переднюю защиту и установите лопасть регулирования (**Рис. 3**).

Убедитесь в том, что передняя крышка надежно закрыта таким образом, чтобы не срабатывал микровыключатель безопасности, в противном случае машина не будет работать.

6.3 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ

Перед включением машины поместите **пресное тесто** в специальный **БАК**, подняв крышку. Затем закройте ее так, чтобы не сработал микровыключатель безопасности.

Нажмите на **ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ** и **КНОПКУ ПУСКА** тестodelительной машины. Убедитесь в том, что вес первой порции теста соответствует желаемому. Вес увеличивается поворотом **РЫЧАГА РЕГУЛИРОВКИ ПОРЦИИ** по часовой стрелке и уменьшается вращением его против часовой стрелки (**Рис. 3**).

Позаботьтесь об обеспечении бака последующими замесами пресного теста и соберите готовые порции.

В конце работы выключите машину, нажав на **КНОПКУ АВАРИЙНОГО ОСТАНОВА**.

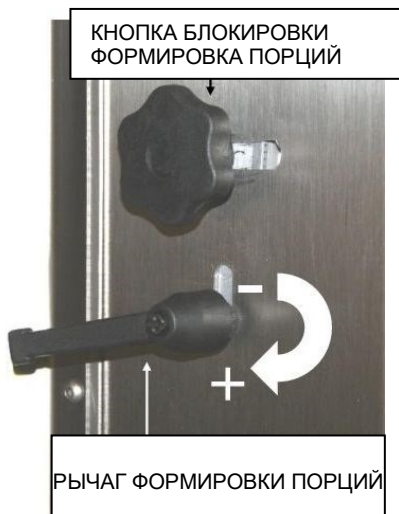


Рис. 3

7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

7.1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



Перед выполнением любой операции по обслуживанию необходимо предпринять следующие меры предосторожности:

- использовать средства индивидуальной защиты, предусмотренные Директивой 89/391/ЕЕС;
- всегда использовать соответствующий инвентарь для технического обслуживания;
- по окончании технического обслуживания или ремонта, перед передачей оборудования в эксплуатацию, восстановить все защитные средства и активировать все предохранительные устройства.

7.2 ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ

Перед началом чистки и/или технического обслуживания отключите машину от источника питания. Очищайте машину ежедневно теплой мыльной водой, затем тщательно ополаскивайте и сушите оборудование. Во время чистки избегайте использования металлических стружек, щеток или скребков, которые могут оставить металлические частицы, которые могут привести к образованию ржавчины в виду окисления. Избегайте использования лезвий или инструментов, которые могут вызвать повреждения или поцарапать поверхности.

ВНИМАНИЕ: не мойте оборудование струей воды и под давлением, поскольку, при попадании на электрические компоненты, вода может нанести ущерб машине и системам безопасности.

- 1° Откройте переднюю панель для доступа к зоне дозирования- нарезки.
- 2° Ослабьте ручку и снимите нож, промойте его под струей горячей воды.
- 3° Ослабьте две ручки, которые блокируют конус, и, путем вращения, выньте его и демонтируйте переходную втулку (см. Гл. 6.2), промойте его под струей горячей воды.
- 4° Ослабьте внешнюю ручку, которая находится в задней части тестоделительной машины, извлеките спереди делитель теста и шнек; обильно промойте их под струей горячей воды.
- 5° Очистите бак при помощи горячей воды и хорошо выжатой губки, удаляя остатки теста, которые, высохнув, могут повлиять на положение воронки или шнека.
Обращайте внимание на то, чтобы при обратной последовательности во время сборки шнек соединялся на двух штифтах привода передней части машины.

Требуется соблюдать осторожность при выполнении вышеуказанных операций, чтобы избежать повреждения деталей.

Машина не требует проведения специальных работ по техническому обслуживанию.

Рекомендуется проверка устройства специалистом через четыре года.

Правильное техническое обслуживание гарантирует безупречное функционирование и длительный срок службы изделия.

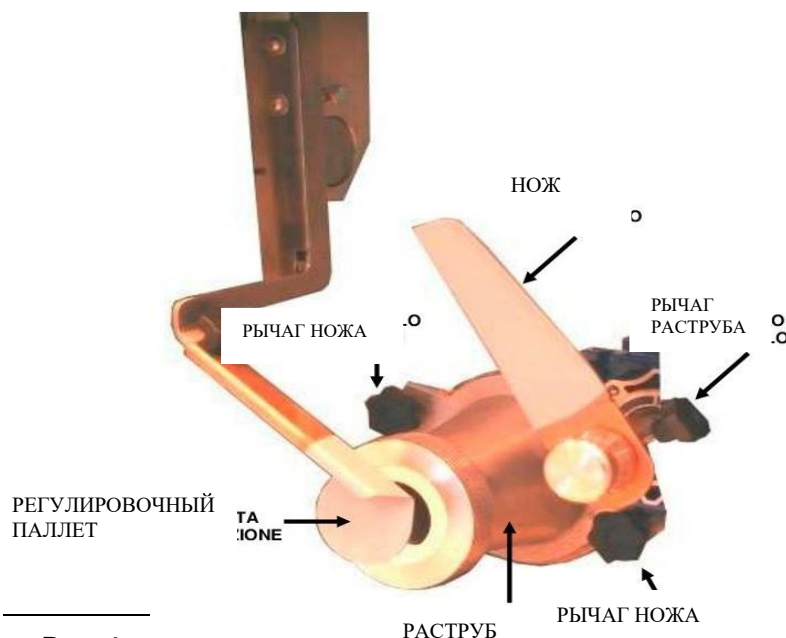


Рис. 4

ВАЖНЫЙ

Чтобы предотвратить чрезмерный износ (на который не распространяется гарантия), необходимо не реже одного раза в год проводить полное техническое обслуживание специализированным техническим специалистом. Технику придется тщательно очистить машину во всех ее частях, проверить функционирование и степень износа всех узлов..

8 8 ВОЗМОЖНЫХ АНОМАЛИЙ

Мероприятия, указанные в колонке «Возможное решение» ниже и отмеченные (*), должны выполняться специализированным и квалифицированным персоналом в соответствии с действующими правилами в стране использования и с соблюдением правил, касающихся систем и безопасности на рабочем месте.

АНОМАЛИЯ	ВОЗМОЖНЫЙ	ВОЗМОЖНЫЙ
Машина не включается	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Машина заводится, но не заводится	Нет мощности	Проверьте розетку и электрический кабель (*)
Тесто не выходит из конуса	Безопасность микро актив	Проверьте расположение и работу предохранительных микровыключателей (*).
Тесто выходит из конуса, но не толкает лопатку активации ножа.	Фазы меняются местами и спираль поворачивается в противоположном направлении.	Поменяйте фазы (*)

9 ИНФОРМАЦИЯ ПО ЛИКВИДАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ

Ликвидация и утилизация оборудования являются ответственностью владельца, который должен соблюдать законодательство страны в отношении безопасности и защиты окружающей среды. Демонтаж и утилизация могут быть переданы третьим лицам, при условии, что к этим операциям будет привлечен лицензированный подрядчик по повторному использованию и утилизации материалов.



УКАЗАНИЕ: *Всегда придерживайтесь законодательств страны, в которой происходит операция по утилизации материалов.*



ВНИМАНИЕ: *Оборудование, брошенное в местах общего пользования, представляет серьезную опасность для людей и животных. Ответственность за возможный вред людям и животным несет собственник.*

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ



в соответствии с п. 13 Законодательного Декрета 25 июля 2005, N°. 151 “Выполнение Директив 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, относительно сокращения использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также удаления отходов”.

Символ перечеркнутой корзины на оборудовании или на его упаковке указывает на то, что это изделие в конце срока службы должно собираться отдельно от других отходов.

ÍNDICE

1 INTRODUCCIÓN

- 1.1 SÍMBOLOS
- 1.2 USO PREVISTO
- 1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL
- 1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL
- 1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL
- 1.6 GENERALIDADES
- 1.7 PRINCIPALES NORMATIVAS Y DIRECTIVAS CUMPLIDAS Y A CUMPLIR
- 1.8 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE
- 1.9 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO
- 1.10 SERVICIO POSTVENTA
- 1.11 PLACA DE IDENTIFICACIÓN
- 1.12 ENTREGA DE LA DIVISORA

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- 2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR
- 2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO
- 2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- 4.1 COLOCACIÓN DE LA PORCIONADORA
- 4.2 LUGAR DE INSTALACIÓN

5 INSTALACIÓN

- 5.1 COLOCACIÓN DE LA PORCIONADORA
- 5.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES
 - 5.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA
 - 5.2.2 PUESTA A TIERRA

6 PUESTA EN SERVICIO Y USO DE LA DIVISORA

- 6.1 DESCRIPCIÓN DE LA DIVISORA
- 6.2 EQUIPAMIENTO DE LA MÁQUINA
- 6.3 USO DE LA DIVISORA

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

8 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

Estimado cliente,
deseamos en primer lugar agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir nuestro producto, y le felicitamos por su elección.
Para poder hacer un uso óptimo de su nueva DIVISORA, le invitamos a seguir atentamente las instrucciones de este manual.

1 INTRODUCCIÓN

Estas divisoras están diseñadas y construidas para procesar una masa con MIN 50% y MAX 60% de hidratación. El peso de los trozos de masa cortada, dependiendo de la hidratación utilizada, podría tener una diferencia de peso del 5-8%. Se recomienda el uso de estos productos para crear porciones de masa de 50/90 g y 220/300 g. La versión SA800 equipada con un contador de piezas puede cortar 3 trozos de masa de hasta 300 gramos, recogiendo los en el fondo y creando un trozo de masa de peso potencial de 900 gramos.

1.1 SÍMBOLOS

En este manual, los puntos de importancia relevante están resaltados con los siguientes símbolos:



INDICACIÓN: indicaciones acerca del uso correcto del producto y las responsabilidades de los encargados.



ATENCIÓN: punto en el que se expresa una nota de especial importancia.



PELIGRO: se expresa una importante nota de comportamiento para la prevención de accidentes o daños materiales

1.2 USO PREVISTO

La DIVISORA a la que se refiere este manual está diseñada únicamente para satisfacer las necesidades de preparación de pizzas.

El uso previsto mencionado y las configuraciones previstas para estos aparatos son los únicos admitidos por el Fabricante: **no utilice el aparato incumpliendo las indicaciones proporcionadas.**



El uso previsto indicado solo es válido para aparatos que presenten una plena eficiencia estructural y mecánica.

1.3 OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL

Objetivo:

El objetivo del manual es permitir que el usuario adopte las medidas y disponga todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso correcto, seguro y duradero.

Contenido:

Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

El escrupuloso cumplimiento de lo descrito garantiza un alto grado de seguridad y productividad del aparato.

1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Conservación y consulta:

El manual debe conservarse cuidadosamente y estar siempre disponible para su consulta, tanto por parte del usuario como de los encargados del montaje y del mantenimiento.

El manual de Instrucciones de Uso y Mantenimiento constituye una parte integrante de la máquina.

Deterioro o extravío:

En caso necesario, solicite un nuevo ejemplar a la casa fabricante o a su distribuidor.

Traspaso del aparato:

En caso de traspaso del aparato, el usuario deberá entregar al nuevo comprador también este manual.

1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la introducción del producto en el mercado. Los aparatos ya presentes en el mercado, con la documentación técnica correspondiente, no serán considerados por la casa fabricante como deficientes o inadecuados tras la realización de modificaciones, adecuaciones o la aplicación de nuevas tecnologías en aparatos de nueva comercialización.

1.6 GENERALIDADES

Información:

En caso de intercambio de información con el Fabricante o el Distribuidor del aparato, consulte el número de serie y los datos identificativos que figuran en la placa correspondiente.

Responsabilidades:

Con la entrega de este manual, el Fabricante declina toda responsabilidad, tanto civil como penal, por accidentes derivados del incumplimiento total o parcial de las instrucciones contenidas en él.

El Fabricante declina asimismo toda responsabilidad por un uso indebido del aparato o un uso incorrecto por parte del usuario, por modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, o por el uso de repuestos no originales o no específicos para estos modelos.

Mantenimiento extraordinario:

Las operaciones de mantenimiento extraordinario deben ser efectuadas por personal cualificado y habilitado para intervenir en el aparato al que se refiere este manual.

Responsabilidad sobre las obras de instalación:



La responsabilidad por las obras realizadas para la instalación del aparato no podrá ser atribuida al Fabricante. Esta recae en el instalador, que debe verificar que las soluciones de instalación propuestas sean correctas. Deben cumplirse también todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación de la máquina.

Uso:

El uso del aparato está supeditado, además de a las instrucciones de este manual, al cumplimiento de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el país de instalación.

1.7 PRINCIPALES NORMATIVAS Y DIRECTIVAS CUMPLIDAS Y A CUMPLIR

- Directiva 2006/95/CE “relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión”.
- Directiva 2004/108/CE “relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética y por la que se deroga la Directiva 89/336/CEE”.
- Directiva 89/391/CEE “relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud de los trabajadores en el trabajo”.
- Directiva 2006/42/CE “relativa a las máquinas y que modifica la directiva 95/16/CE”.
- Directiva 85/374/CEE y Directiva 1999/34/CE “relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros en materia de responsabilidad por los daños causados por productos defectuosos”.
- Directivas 2002/96/CE y 2003/108/CE “sobre residuos de aparatos eléctricos o electrónicos (RAEE) y modificaciones posteriores.”

1.8 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE



- El fabricante declina toda responsabilidad civil o penal, directa o indirecta, por:
 - instalación no conforme a las normativas nacionales vigentes y a las directivas de seguridad;
 - incumplimiento de las instrucciones contenidas en el manual;
 - instalación por parte de personal no cualificado y no formado;
 - uso no conforme a las normativas de seguridad;
 - modificaciones y reparaciones efectuadas en la máquina sin la autorización del Fabricante;
 - uso de recambios no originales o no específicos para el modelo de divisora;
 - falta de mantenimiento;
 - sucesos excepcionales.

1.9 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO

El usuario del aparato debe ser una persona adulta y responsable que cuente con los conocimientos técnicos necesarios para el mantenimiento ordinario de los componentes mecánicos del aparato. Mantenga alejados a los niños y a las personas no autorizadas mientras esté funcionando el aparato.

1.10 SERVICIO POSTVENTA

Para solicitar repuestos, comuníquese con su distribuidor, consultando siempre los datos que se muestran en la placa de identificación ubicada en el costado del equipo (Modelo, número de serie, etc.) y el código del repuesto que se muestra en el despiece de repuestos.

Para cualquier solicitud de mantenimiento, reparación y/o sustitución extraordinaria, diríjase exclusivamente al distribuidor autorizado donde adquirió el electrodoméstico y/o a un técnico especializado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por la normativa vigente.

1.11 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de datos colocada en el equipo contiene todos los datos característicos de la máquina, incluidos los datos del Fabricante, el **número de Serie** y el marcado X.

1.12 ENTREGA DE LA DIVISORA

La divisora se entrega en un embalaje cerrado de cartón y amarrado a una plataforma de madera que permite desplazarlo mediante carretillas elevadoras y/u otros medios.

Además de la divisora, el embalaje contiene las instrucciones de uso, instalación y mantenimiento, y la declaración de conformidad según la directiva de máquinas.

2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR



Compruebe que las operaciones de preinstalación de la divisora sean conformes a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Cumpla las prescripciones indicadas en este manual.
- Use siempre los equipos de protección individual y los demás medios de protección previstos por la ley.

2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El lugar en el que se va a instalar la divisora debe tener las siguientes características:

- estar seco;
 - las fuentes de calor deben encontrarse a una distancia adecuada;
 - la ventilación y la iluminación deben ser adecuadas y cumplir las normas higiénicas y de seguridad previstas por las leyes vigentes;
 - el suelo debe ser llano y compacto para permitir una limpieza profunda;
- Además, el usuario debe:
- asegurarse de que los niños no se acerquen a la divisora;
 - cumplir las prescripciones indicadas en este manual;
 - tener siempre el máximo cuidado, es decir, observar su propio trabajo y no utilizar la divisora mientras esté distraído;
 - efectuar todas las operaciones con la máxima seguridad y calma;
 - cumplir las instrucciones y las advertencias contenidas en las placas colocadas en la máquina.

Las placas son dispositivos de prevención de accidentes, por lo que deben resultar siempre perfectamente legibles. Si estuviesen dañadas y fuesen ilegibles, es obligatorio sustituirlas, solicitando el recambio original al Fabricante.

ESTÁ ESTRUCTAMENTE PROHIBIDO INTRODUCIR LA MANO A TRAVÉS DE LA ABERTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO.

EL MOVIMIENTO DEL CUCHILLO CORTADOR DE PASTA PUEDE CAUSAR DAÑOS EN LA MANO.



VIETATO INTRODURRE LE MANI ATTRAVERSO L'APERTURA DI USCITA PRODOTTO.
IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE HANDS THROUGH THE PRODUCT OUTLET OPENING.
EST INTERDIT D'INTRODUIRE LES MAINS À TRAVERS L'OUVREURE DE LA SORTIE DU PRODUIT.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОПУСКАТЬ РУКИ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЕ ВЫПУСКА ИЗДЕЛИЯ.
ESTÁ PROHIBIDO INTRODUCIR LAS MANOS POR LA APERTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO.
ES IST VERBOTEN, HÄNDE DURCH DIE ÖFFNUNG DES PRODUKTAUSGANGS EINZUFÜHREN.

2.3 ADVERTENCIAS PARA EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO

Cumpla las prescripciones contenidas en este manual.

- Use siempre los equipos de protección individual y los demás medios de protección.

3 DESPLAZAMIENTO Y TRANSPORTE

El aparato se entrega con todas sus partes en un embalaje cerrado y amarrado a una plataforma (palet) de madera.

La divisora debe descargarse del medio de transporte elevándola con el equipamiento adecuado;

Para el transporte de la divisora hasta el lugar de instalación, utilice una carretilla de ruedas con capacidad de carga adecuada.

Durante la elevación, evite efectuar tirones o movimientos bruscos.

Asegúrese de que los medios de elevación tengan una capacidad de carga superior al peso que se debe elevar.

La responsabilidad por la elevación de las cargas recae completamente en el conductor de maniobras.

Deje un espacio libre de aproximadamente 20 cm alrededor del equipo para facilitar las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento de la máquina.

Asegúrese de que los niños no jueguen con los componentes del embalaje (ej. películas y poliestireno). ¡Peligro de asfixia!

4 PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

4.1 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

La responsabilidad por las obras realizadas en el espacio de ubicación del aparato recae en el usuario; este deberá comprobar también las soluciones de instalación propuestas.

El usuario debe cumplir todos los reglamentos de seguridad locales, nacionales y europeos.

El aparato deberá instalarse en superficies con capacidad portante adecuada.

Las instrucciones de montaje y desmontaje del aparato están reservadas a los técnicos especializados.

Se recomienda siempre que los usuarios acudan a nuestro servicio de asistencia para solicitar la intervención de técnicos cualificados.

Si interviniesen otros técnicos, es necesario cerciorarse de sus capacidades reales.

Antes de comenzar las fases de montaje o desmontaje del aparato, el instalador deberá adoptar las precauciones de seguridad previstas por la ley, y especialmente:

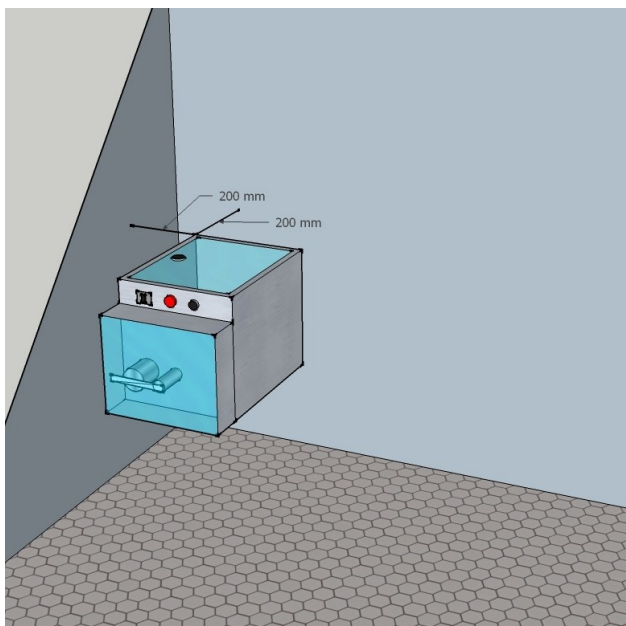
- A) no debe trabajar en condiciones adversas;
- B) debe trabajar en perfectas condiciones psicofísicas y debe comprobar que los equipos de prevención de accidentes individuales y personales estén en buen estado y funcionen perfectamente;
- C) debe llevar puestos guantes de protección;
- D) debe llevar puesto calzado de seguridad;
- E) debe asegurarse de que la zona afectada por las fases de montaje y desmontaje esté libre de obstáculos.

4.2 LUGAR DE INSTALACIÓN

En la figura de abajo se indican las distancias mínimas que es necesario respetar durante la colocación para facilitar las operaciones de uso, limpieza y mantenimiento de la divisora, así como para una correcta ventilación.



Deje un espacio libre de 20 cm como mínimo entre la divisora y las paredes de la habitación y/u otros equipos.



5 INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada por personal cualificado conforme a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

5.1 COLOCACIÓN DE LA PORCIONADORA

Asegúrese de que el plano de apoyo de la porcionadora sea llano y tenga una capacidad portante adecuada.

Después de sacar la máquina del embalaje, colóquela en el lugar previsto teniendo en cuenta las distancias mínimas (véase el punto 4.2). Quite las posibles protecciones de poliestireno y **retire la película de protección** sin utilizar herramientas que podrían dañar las superficies.

5.2 CONEXIÓN A LAS INSTALACIONES

5.2.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- El equipo se entrega preparado para el funcionamiento con la tensión indicada en la placa de datos.
- El equipo incluye un cable flexible para la conexión a la línea eléctrica, con aislamiento de goma H07RN-F y la sección indicada en "datos técnicos del aparato".
- El equipamiento eléctrico de la máquina debe conectarse a un conductor neutro (N) si está alimentado a 380 – 400 V.
- Asegúrese de que el voltaje y la potencia de red sean aptos para suministrar los kilovatios necesarios, indicados en "datos técnicos del aparato". La conexión a la línea eléctrica solo es posible si entre la red de alimentación y la máquina hay un interruptor principal conforme a las normas vigentes, con un equipo de contacto mínimo de 3 mm por polo. Además, cuando la máquina está en funcionamiento, la tensión de alimentación no debe desviarse en un $\pm 10\%$ con respecto al valor de la tensión nominal.



El interruptor principal debe estar situado cerca de la máquina y ser de fácil acceso.

5.2.2 PUESTA A TIERRA



Es obligatorio que la instalación tenga una puesta a tierra.

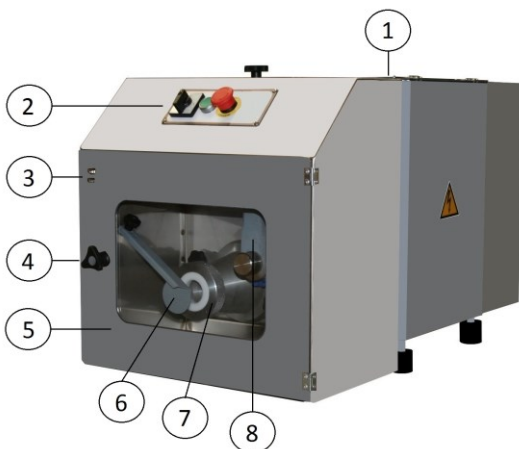
Conforme a las normativas vigentes, es obligatorio conectar el aparato a un sistema equipotencial cuya eficiencia debe estar comprobada según las normas vigentes. La conexión se establece mediante el borne adecuado puesto al lado del tablero de bornes negro, con un cable de sección transversal mínima de 10 mm². El borne está marcado por el símbolo siguiente:



6 DESCRIPCIÓN Y USO DE LA DIVISORA.

6.1 DESCRIPCIÓN DE LA DIVISORA

1. Cuba;
2. Comandos;
3. Micro interruptor de seguridad;
4. Manija de la puerta;
5. Puerta con ojos de buey;
6. Pala;
7. Cono;
8. Cuchilla.



Comandi SA300:

1. Interruptor general;
2. Pulsador de parada y emergencia;
3. Pulsador de marcha.



Comandi SA800:

1. Interruptor general;
2. Pulsador de marcha;
3. Pulsador de parada y emergencia;
4. Selector contador;
5. Contador.



Programmacion del contador:

- Gire el mando para activar el contador de piezas (**ON**);
- Para establecer el número de piezas, pulse "**Set**";
- Pulse los botones ▲ (arriba) o ▼ (abajo) y establecer el número de piezas a cortar antes de que abra la bandeja;
- Una vez que se establece el número deseado, abandonar "**Set**".



6.2 EQUIPAMIENTO DE LA MÁQUINA

La divisora incluye un **CONO** con **VIROLA** de bloqueo, **5 CASQUILLOS REDUCTORES** mostrados en la **Figura 1** y un **EMBUDO**.



Figura 1



EMBUDO

En la **Figura 2** se indican los diámetros de los casquillos con los correspondientes rangos de gramaje:

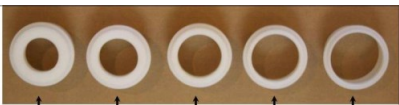
					
D.	Ø 40 mm	Ø 45 mm	Ø 50 mm	Ø 55 mm	Ø 60 mm
gr.	50 ÷ 90	80 ÷ 130	120 ÷ 180	170 ÷ 230	220 ÷ 300

Figura 2

Sustitución de los casquillos reductores:

Desconecte la máquina de la red eléctrica. Levante la protección delantera y mueva la paleta de regulación (**Figura 4 _ Cap. 7**) hacia afuera mediante la palanca de la **Figura 3**.

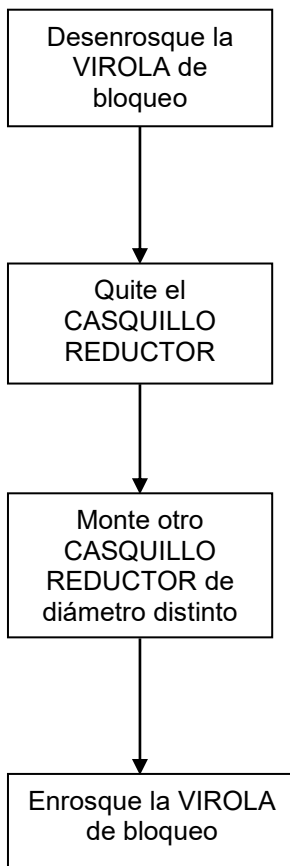
Afloje los dos pomos que sujetan el cono (**Figura 4 _ Cap. 7**) y gírelo en la medida necesaria para extraerlo.

Siga las indicaciones de abajo para sustituir los casquillos reductores:

A continuación vuelva a colocar el cono en su alojamiento, eliminando los restos de masa que pueda haber, y enrosque los dos pomos para fijarlo (**Figura 4 _ Cap. 7**).

Cierre la protección delantera y coloque la paleta de regulación (**Figura 3**).

Asegúrese de que la protección delantera esté perfectamente cerrada para que se dispare el microinterruptor de seguridad; de lo contrario, la máquina no se pone en marcha.



6.3 USO DE LA DIVISORA

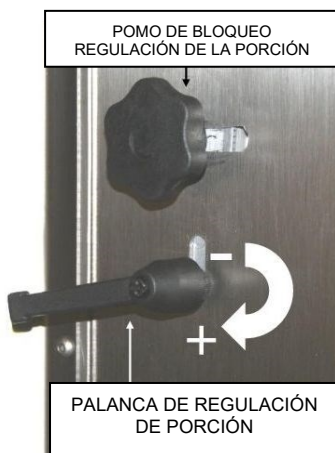
Antes de encender la máquina, introduzca **la masa sin leudar** en la **CUBA** levantando la tapa. Luego vuelva a bajarla para asegurarse de que se dispare el microinterruptor de seguridad.

Accione el **INTERRUPTOR GENERAL** y el **PULSADOR DE MARCHA** de la divisora. Compruebe que el peso de las primeras porciones de masa coincida con el gramaje deseado. El gramaje se aumenta girando la **PALANCA DE REGULACIÓN DE PORCIÓN** en el sentido de las agujas del reloj y se reduce girándola en el sentido contrario (**Figura 3**).

Introduzca más bollos de masa sin leudar en la cuba de la porcionadora y recoja las porciones que salen.

Al concluir el trabajo, detenga la máquina presionando el **PULSADOR DE PARADA y EMERGENCIA**.

Figura 3



7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Mantenimiento y limpieza

Precauciones de seguridad.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, tome las siguientes precauciones de seguridad:

- Asegúrese de que el producto esté apagado;
- Asegúrese de que el producto no esté alimentado eléctricamente;
- Asegúrese de que la energía no pueda reactivarse accidentalmente; quitar el enchufe de la toma de corriente eléctrica;
- Utilizar el equipo de protección personal requerido por la Directiva 89/391/CEE;
- No utilice agentes químicos para limpiar el producto;
- No utilice agua a través de mangueras o dispositivos de lavado a alta presión;
- No utilice materiales abrasivos ni esponjas para limpiar el vaso, las partes metálicas y plásticas de la batidora;
- Instalar todas las protecciones y reactivar todos los dispositivos de seguridad una vez finalizadas las operaciones de mantenimiento o reparación, antes de volver a poner el divisor en servicio.

Mantenimiento y limpieza ordinarios dirigidos al usuario.

Para mantener el divisor siempre limpio y eficiente, es necesario un mantenimiento ordinario que debe realizarse con cierta frecuencia de la siguiente manera:

Después de cada uso: Limpie la máquina diariamente con agua tibia y jabón, luego enjuáguela bien y séquela con cuidado. Evite absolutamente la limpieza con estropajos, cepillos o raspadores de acero comunes, ya que pueden depositar partículas ferrosas que, al oxidarse, provocan manchas de óxido. Evite el uso de cuchillas o herramientas que causen daños o rugosidad en la superficie. No lave el equipo con chorros de agua directos o a presión ya que cualquier infiltración en los componentes eléctricos podría poner en peligro el normal funcionamiento del equipo y de los sistemas de seguridad.

- 1° Abra el panel delantero para acceder a la zona de dosificación-corte.
- 2° Desenrosque el pomo y quite la cuchilla: lave bajo un chorro de agua caliente.
- 3° Afloje los dos pomos que sujetan el cono, gírelo en la medida necesaria para extraerlo y desmonte el casquillo reductor (**véase el Cap. 6.2**): lave bajo un chorro de agua caliente.
- 4° Desenrosque el pomo externo, situado en la parte trasera de la divisora, y extraiga por delante el rompe-pasta y la espiral; lave en profundidad bajo un chorro de agua caliente.
- 5° Limpie la cuba con una esponja bien escurrida de agua caliente, eliminando los restos de masa que, al secarse, pueden alterar la posición del embudo o de la espiral.
Asegúrese de que, durante la secuencia inversa de reensamblaje, la espiral se acople a las dos clavijas de arrastre de la cabeza de la máquina.

Hay que tener cuidado al realizar estas operaciones para no estropear las piezas afectadas.

No se necesitan tareas de mantenimiento particulares, pero se recomienda hacer revisar el aparato por parte de especialistas cada 4 años.

Un correcto mantenimiento garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración del aparato.

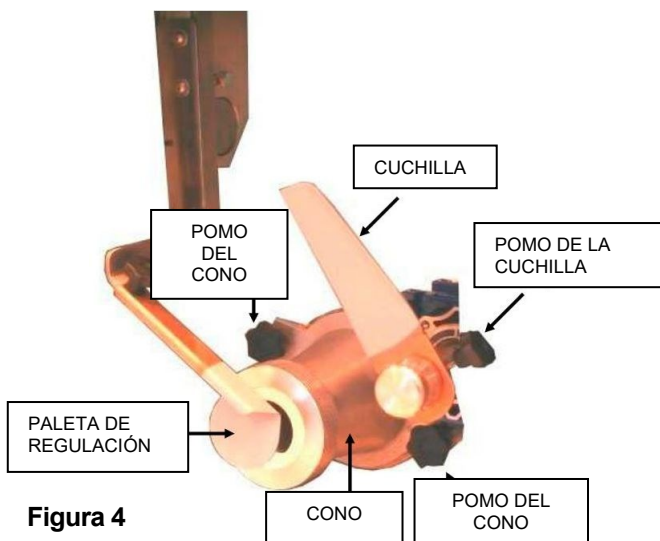


Figura 4

Mantenimiento Programado

Para evitar un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía), es obligatorio realizar un mantenimiento completo al menos una vez al año por un técnico cualificado y especializado. El técnico deberá limpiar cuidadosamente el divisor en todas sus partes, comprobar el funcionamiento y el estado de desgaste de todos los componentes.

MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO DIRIGIDO A TÉCNICOS ESPECIALIZADOS

IMPORTANTE Para evitar un desgaste excesivo (no cubierto por la garantía) es obligatorio realizar un mantenimiento completo al menos una vez al año por un técnico especializado. El técnico deberá limpiar cuidadosamente la máquina en todas sus partes, comprobar el funcionamiento y estado de desgaste de todos los componentes.

8 POSIBLES ANOMALÍAS

Las intervenciones indicadas en la columna "posible solución" a continuación y marcadas con (*) deben ser realizadas por personal especializado y calificado de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso y respetando las normas relativas a sistemas y seguridad en el trabajo.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
La máquina no enciende	Sin poder	Comprobar la toma y el cable eléctrico (*)
El auto arranca pero no arranca.	Microactivo de seguridad	Comprobar el posicionamiento y funcionamiento de los microinterruptores de seguridad (*)
La masa no sale del cono.	Las fases se invierten y la espiral gira en sentido contrario.	Invertir las fases (*)
La masa sale del cono pero no empuja la paleta de activación de la cuchilla.	Hidratación demasiado alta de la masa.	Cambiar la receta de la masa (se permite hidratación min 50% y max 60%)

9 INFORMACIÓN PARA EL DESGUACE Y LA ELIMINACIÓN

El desguace y la eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del propietario y corren a cargo de este, que deberá cumplir las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

El desguace y la eliminación pueden ser encargados también a terceros, siempre y cuando se recurra a empresas autorizadas para la recogida y la eliminación de los materiales en cuestión.



INDICACIÓN:

ciñase en todo caso a las normativas vigentes en el país de uso para la eliminación de los materiales o para la notificación de la eliminación en caso necesario.



ATENCIÓN:

el abandono de la máquina en zonas accesibles constituye un grave peligro para personas y animales.

La responsabilidad por posibles daños a personas y animales recae siempre en el propietario.

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO



conforme al art. 13 del Decreto Legislativo italiano n° 151 del 25 de julio de 2005, "Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relativas a la reducción en el uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de los residuos".

El símbolo del contenedor tachado que figura en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe ser recogido por separado de los demás residuos.

DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

1 VORWORT

- 1.1 SYMBOLE
- 1.2 BESTIMMUNGSZWECK
- 1.3 ZIEL UND INHALT DES HANDBUCHES
- 1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS
- 1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS
- 1.6 ALLGEMEINES
- 1.7 HAUPTRICHTLINIEN UND -REGELUNGEN
- 1.8 HAFTPFLICHT DES HERSTELLERS
- 1.9 MERKMALE DES BENUTZERS
- 1.10 KUNDENDIENST
- 1.11 TYPENSCHILD
- 1.12 LIEFERUNG DER TEIGTEILMASCHINE

2 VORSICHTSMASSNAHMEN

- 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR
- 2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER
- 2.3 HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

3 HANDLING UND TRANSPORT

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

- 4.1 AUFSTELLUNG DER TEIGTEILMASCHINE
- 4.2 AUFSTELLUNGORT

5 INSTALLATION

- 5.1 AUFSTELLUNG DER TEIGTEILMASCHINE
- 5.2 ANLAGENANSCHLUSS
 - 5.2.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
 - 5.2.2 ERDUNG

6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER TEIGTEILMASCHINE

- 6.1 BESCHREIBUNG DER TEIGTEILMASCHINE
- 6.2 AUSSTATTUNG DER MASCHINE
- 6.3 VERWENDUNG DER TEIGTEILMASCHINE

7 WARTUNG UND REINIGUNG

8 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

Lieber Kunde,
wir freuen uns, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben und wünschen Ihnen viel Freude damit.
Damit Sie Ihre neue TEIGTEILMASCHINE bestmöglich nutzen können, müssen Sie den Beschreibungen dieses Handbuchs genau folgen.

1 VORWORT

Diese Teiler sind für die Verarbeitung eines Teigs mit einer Hydratation von MIN. 50 % und MAX. 60 % konzipiert und gebaut. Das Gewicht der geschnittenen Teigstücke kann je nach verwendeter Hydratation einen Gewichtsunterschied von 5-8 % aufweisen. Die Verwendung dieser Produkte wird für die Herstellung von Teigportionen von 50/90 g und 220/300 g empfohlen. Die mit einem Stückzähler ausgestattete SA800-Version kann 3 Teigstücke mit einem Gewicht von bis zu 300 Gramm schneiden, sie auf dem Boden sammeln und ein Teigstück mit einem Gewicht von möglicherweise 900 Gramm erzeugen.

1.1 SYMBOLE

In diesem Handbuch sind die wichtigsten Punkte mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:



HINWEISE: Hinweise für den ordnungsgemäßen Gebrauch des Produkts und zur Verantwortlichkeit der Bediener.



ACHTUNG: Ein Absatz, der einen Hinweis von größter Wichtigkeit enthält.



GEFAHR: Bezeichnet einen wichtigen Hinweis zur Vermeidung von Unfällen oder Materialschäden.

1.2 BESTIMMUNGSZWECK

Die TEIGTEILMASCHINE, von der im vorliegenden Handbuch die Rede ist, wurde ausschließlich für die Zubereitung von Pizza entwickelt.

Der obige Bestimmungszweck und die Konfiguration sind die einzigen, die vom Hersteller genehmigt sind. **Das Gerät auf keinen Fall anders einsetzen als hier angegeben!**



Der genannte Bestimmungszweck gilt nur für Geräte die strukturell, mechanisch und anlagentechnisch voll einsetzbar sind.

1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHES

Zweck:

Dieses Handbuch soll dem Benutzer ermöglichen, die notwendigen Maßnahmen zur Vorbereitung des Personals zu treffen und das für einen ordnungsgemäßen, sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine notwendige Material zu besorgen.

Inhalt:

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für die Installation, den Einsatz und die Wartung des Geräts.

Die strikte Einhaltung der Anweisungen garantiert hohe Sicherheit und Produktivität des Geräts.

1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Aufbewahrung und Nachschlagen:

Das Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden und stets für das Nachschlagen seitens des Benutzers oder des mit der Montage und der Wartung beauftragten Personals verfügbar sein.

Das Gebrauchs- und Wartungshandbuch ist wesentlicher Bestandteil der Maschine.

Beschädigung oder Verlust:

Im Bedarfsfall kann beim Hersteller oder Ihrem Händler eine Kopie angefordert werden.

Abtretung der Geräts:

Falls das Gerät an andere abgetreten wird, muss der Benutzer dem Käufer auch dieses Handbuch aushändigen.

1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch entspricht dem Stand der Technik des Produktes bei dessen Markteinführung.

Bereits auf dem Markt befindliche Geräte und ihre entsprechenden technischen Unterlagen sind weiterhin gültig, auch wenn neu auf den Markt kommende Geräte im Vergleich zu ihnen Änderungen oder Anpassungen erfahren haben, oder für sie neue Techniken angewandt wurden.

1.6 ALLGEMEINES

Informationen:

Bei Rücksprachen mit dem Hersteller oder Händler des Geräts müssen die Seriennummer und die Kenndaten des Geräts, die auf dem Typenschild zu finden sind, angegeben werden.

Verantwortlichkeit:

Mit Übergabe dieses Handbuches endet die zivil- und strafrechtliche Haftung des Herstellers für Unfälle, die durch das teilweise oder vollkommene Nichtbeachten der in ihm enthaltenen Vorschriften verursacht werden.

Daneben haftet der Hersteller nicht für Schäden, die auf den unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder die falsche Bedienung durch den Benutzer zurückzuführen sind oder durch nicht genehmigte Änderungen und/oder Reparaturen, sowie den Einbau von Nicht-Originalersatzteile oder Teilen, die nicht für das betreffende Maschinenmodell bestimmt sind, entstehen.

Außerordentliche Wartung:

Die außerordentliche Wartung muss durch qualifiziertes und für den Umgang mit dem Gerät zugelassenes Personal erfolgen.

Haftung für die Installationsarbeiten:

☛ Der Hersteller ist für die Installationsarbeiten am Gerät nicht verantwortlich. Verantwortlich ist und bleibt weiterhin der Installateur, dem die Überprüfung der Durchführbarkeit der vorgeschlagenen Installationslösungen obliegt. Daneben müssen alle von der geltenden Gesetzgebung des Anwenderlandes der Maschine vorgesehenen Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.

Gebrauch:

Beim Gebrauch des Gerätes müssen die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften, sowie alle einschlägigen Sicherheitsbestimmungen des Installationslandes befolgt werden.

1.7 HAUPTRICHTLINIEN UND –REGELUNGEN

- Richtlinie 2006/95/EG „Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen“.
- Richtlinie 2004/108/EG „zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG“
- Richtlinie 89/391/EWG „zur Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit“.
- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG „welche die Richtlinie 95/16/EG aufhebt“.
- Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG „zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte“.
- Richtlinie 2002/96/EG und 2003/108/EG „zu Elektro- und Elektronikaltgeräten (EEA) und nachfolgende Änderungen.“

1.8 HAFTPFLICHT DES HERSTELLERS



- Der Hersteller lehnt jede direkte oder indirekte zivil- oder strafrechtliche Haftung ab, im Falle von:
 - nicht den geltenden Bestimmungen des Landes und den Sicherheitsbestimmungen entsprechender Installation;
 - Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuchs;
 - Installation durch unqualifiziertes und nicht ausgebildetes Personal;
 - nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechendem Gebrauch;
 - vom Hersteller nicht genehmigten Reparaturen und Änderungen an der Maschine;
 - Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder von nicht modellbezogenen Teilen
 - mangelnde Wartung;
 - außergewöhnliche Vorkommnisse.

1.9 MERKMALE DES BENUTZERS

Das Gerät muss von einer erwachsenen, verantwortungsbewussten Person bedient werden, die über die erforderlichen technischen Kenntnisse für die normale Wartung der mechanischen Bauteile der Maschine verfügt.

Kinder dürfen sich während des Betriebs des Geräts nicht nähern.

1.10 KUNDENDIENST

Um Ersatzteile anzufordern, wenden Sie sich an Ihren Händler und beziehen Sie sich dabei immer auf die Daten auf dem Typenschild an der Seite des Geräts (Modell, Seriennummer usw.) und den Ersatzteilcode, der in der Explosionszeichnung der Ersatzteile angegeben ist.

Bei Anfragen zu außergewöhnlichen Wartungs-, Reparatur- und/oder Ersatzarbeiten wenden Sie sich ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, und/oder an einen spezialisierten Techniker, der über die technisch-professionellen Anforderungen der geltenden Vorschriften verfügt.

1.11 TYPENSCHILD

Das Identifizierungsschild an der Teigteilmaschine enthält alle Kenndaten der Maschine und des Herstellers, die **Seriennummer** und die Kennzeichnung X.

1.12 LIEFERUNG DER TEIGTEILMASCHINE

Die Teigteilmaschine wird in einem Karton geliefert, der mit Gurten auf einer Holzpalette fixiert ist, welche die Beförderung mit Gabelstaplern und/oder anderen Transportmitteln ermöglicht.

In der Verpackung befinden sich außer der Teigteilmaschine auch die Anweisungen für Gebrauch, Installation und Wartung, sowie die Konformitätserklärung gemäß der Maschinenrichtlinie.

2 VORSICHTSMASSNAHMEN

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Prüfen, ob die Vorbereitungen am Aufstellungsort der Teigteilmaschine den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen entsprechen.

- Die Vorschriften dieses Handbuches genau befolgen.
- Immer persönliche Schutzausrüstungen und die anderen gesetzlich vorgeschriebenen Schutzmittel benutzen.

2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Die Umweltbedingungen am Aufstellungsort der Teigteilmaschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- der Raum muss trocken sein;
 - Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
 - Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
 - der Fußboden muss eben und kompakt sein, um die gründliche Reinigung zu erleichtern; Außerdem soll der Benutzer:
 - darauf achten, dass Kinder sich nicht der Teigteilmaschine nähern;
 - Die Vorschriften dieses Handbuches genau befolgen.
 - stets mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, die eigene Arbeit überwachen und die Maschine nicht gebrauchen, wenn er abgelenkt ist.
 - alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.
 - die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern der Maschine beachten.
- Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer einwandfrei lesbar sein. Sobald sie schadhafte oder unleserlich werden, vom Hersteller ein Originalersatzteil anfordern und die Schilder erneuern.

ES IST STRENGSTENS VERBOTEN, IHRE HAND DURCH DIE PRODUKTAUSLASSÖFFNUNG ZU FÜHREN. DIE BEWEGUNG DES NUDELSCHNEIDERS KANN DIE HAND BESCHÄDIGEN.

	VIETATO INTRODURRE LE MANI ATTRAVERSO L'APERTURA DI USCITA PRODOTTO. IT IS FORBIDDEN TO INTRODUCE HANDS THROUGH THE PRODUCT OUTLET OPENING. EST INTERDIT D'INTRODUIRE LES MAINS À TRAVERS L'OUVERTURE DE LA SORTIE DU PRODUIT. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОПУСКАТЬ РУКИ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЕ ВЫПУСКА ИЗДЕЛИЯ. ESTÁ PROHIBIDO INTRODUCIR LAS MANOS POR LA APERTURA DE SALIDA DEL PRODUCTO. ES IST VERBOTEN, HÄNDE DURCH DIE ÖFFNUNG DES PRODUKTAUSGANGS EINZUFÜHREN.
---	--

2.3 HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Die Vorschriften dieses Handbuchs beachten.

- Immer die persönlichen Schutzausrüstungen benutzen und andere Schutzmaßnahmen treffen.

3 HANDLING UND TRANSPORT

Das Gerät und all seine Teile sind bei der Lieferung in einer geschlossenen Verpackung enthalten und mit Gurten auf einer Holzpalette fixiert.

Die Teigteilmaschine muss mit einer geeigneten Ausrüstung vom Transportmittel gehoben werden.

Für den Transport der Teigteilmaschine zum Installationsort einen Laufwagen mit geeigneter Tragfähigkeit benutzen.

Während des Anhebens Rucke und bruske Bewegungen vermeiden.

Darauf achten, dass die Tragfähigkeit der Hubmittel über dem Gewicht des anzuhebenden Ofens liegt.

Dem Führer der Hubmittel obliegt die volle Verantwortung für das Heben der Lasten.

Um die Maschine herum einen Freiraum von etwa 20 cm lassen, um den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung der Maschine zu erleichtern.

Gut darauf achten, dass keine Kinder mit den Packungsteilen (z.B. Filmen oder Styroporstücken) spielen. Erstickungsgefahr!

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTS

4.1 VORSICHTSMASSNAHMEN

Für die am Aufstellungsort des Schanks durchgeführten Arbeiten haftet einzig und allein der Benutzer, der auch für die Prüfung der Durchführbarkeit der vorgeschlagenen Installationslösungen zuständig ist.

Der Benutzer muss alle örtlichen, nationalen und europäischen Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Die Maschine muss auf einem Fußboden mit ausreichender Tragfähigkeit installiert werden.

Die Montage- und Demontage-Anweisungen des Gerätes sind ausschließlich spezialisierten Technikern vorbehalten.

Wenn qualifizierte Techniker gebraucht werden, sollten Sie sich immer an unseren Kundendienst wenden.

Werden andere Techniker hinzugezogen, sollte man sich von ihren Fähigkeiten überzeugen.

Vor Beginn der Montage oder Demontage des Geräts muss der Installateur alle gesetzlich vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen beachten, und zwar:

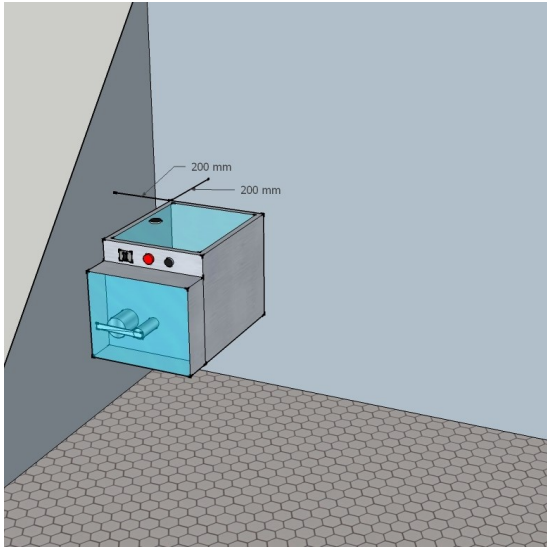
- A) nicht unter ungünstigen Bedingungen arbeiten;
- B) muss er unter ausgewogenen seelisch-körperlichen Bedingungen arbeiten und prüfen, ob die individuellen und persönlichen Unfallschutzvorkehrungen vollständig und funktionstüchtig sind;
- C) muss er Sicherheitshandschuhe tragen;
- D) Sicherheitsschuhe tragen;
- E) sicherstellen, dass der Montage und Demontagebereich frei von Hindernissen ist.

4.2 AUFSTELLUNGORT

In der nachfolgenden Abbildung sind die Mindestabstände angegeben, die für den problemlosen Gebrauch und die einfache Reinigung und Wartung des Schanks, sowie einer ordnungsgemäßen Ventilation einzuhalten sind.



Einen Abstand von mindestens 20 cm zwischen der Teigteilmaschine und den Wänden bzw. anderen Geräten freilassen.



5 INSTALLATION

Die Installation muss entsprechend den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen durch qualifiziertes Personal erfolgen.

5.1 AUFSTELLUNG DER TEIGTEILMASCHINE

Sicherstellen, dass die Aufstellfläche der Teigteilmaschine eine angemessene Tragfähigkeit hat und eben ist.

Die Maschine aus der Verpackung nehmen und unter Beachtung der Mindestabstände am Bestimmungsort aufstellen (siehe Absatz 4.2). Eventuelle Styroporschutzelemente **und den Schutzfilm entfernen**. Keine Werkzeuge gebrauchen, die die Geräteflächen beschädigen könnten.

5.2 ANLAGENANSCHLUSS

5.2.1 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- Die Auslieferung der Maschine erfolgt betriebsbereit für die auf dem Typenschild angegebene Spannung.
- Die Maschine besitzt ein biegsames Kabel für den Anschluss an die Stromleitung von Typ mit Gummiisolierung H07RN-F und einem Querschnitt gemäß "technische Daten der Maschine".
- Der Stromanschluss der Maschine muss bei Speisung mit 380 - 400 V an einen Nullleiter (N) angeschlossen werden.
- Stellen Sie sicher, dass Spannung und Leistung des Stromnetzes ausreichen, um die erforderlichen Kilowatt gemäß "technische Daten der Maschine" zu liefern. Der Anschluss an das Stromnetz darf nur erfolgen, wenn zwischen Stromnetz und Maschine ein Hauptschalter nach den geltenden Vorschriften vorhanden ist, mit einer

Mindestkontaktvorrichtung von 3 mm je Pol. Darüber hinaus darf die Speisespannung bei betriebener Maschine nicht mehr als $\pm 10\%$ von dem Wert der Nennspannung abweichen.

! Der Hauptschalter muss sich neben der Maschine befinden und leicht zugänglich sein.

5.2.2 ERDUNG

Die Anlage muss zwingend geerdet sein.

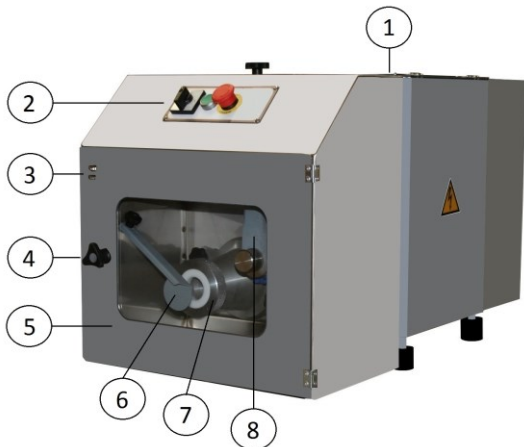
Nach den geltenden Vorschriften ist es verpflichtend, das Gerät an einem äquipotenzialen System anzuschließen, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß geprüft werden soll. Der Anschluss an die entsprechende Klemme seitlich des schwarzen Klemmenkastens erfolgt mit einem Kabel mit min. Querschnitt 10mm^2 . Diese Klemme ist mit folgendem Symbol bezeichnet:



6 BESCHREIBUNG UND VERWENDUNG DER TEIGTEILMASCHINE.

6.1 BESCHREIBUNG DER TEIGTEILMASCHINE

1. Wanne;
2. Steuerung;
3. Sicherheits-mikroschalter;
4. Türknapf;
5. Tür mit Bullaugen;
6. Steuerschaukel;
7. Trichter;
8. Messer.



Comandi SA300:

1. Hauptschalter;
2. Halt- und nothalttaste;
3. Einschalttaste.



Comandi SA800:

1. Hauptschalter;
2. Einschalttaste;
3. Halt- und nothalttaste;
4. Wähler zähler;
5. Zähler.



Zähler tprogrammierung:

- Drehen Sie das Rad, um die Stückzähler zu schalten (**ON**);
- So stellen Sie die Anzahl der Stücke halten "Set";
- Drücken Sie die ▲ (nach oben) oder ▼ (nach unten) und die gewünschte Anzahl der Stücke geschnitten werden, bevor sie das Fach öffnet;
- Wenn die gewünschte Zahl eingestellt ist, verlassen "Set"



6.2 AUSSTATTUNG DER MASCHINE

Die Teigteilmaschinen besitzt einen **KEGEL** mit **SPERRRING**, **5 REDUZIERBUCHSEN** wie in **Abbildung 1** und einen **TRICHTER**.



TRICHTER

Abbildung 1

In **Abbildung 2** sind die Durchmesser der Buchsen mit den entsprechenden Gewichtsbereichen aufgeführt:

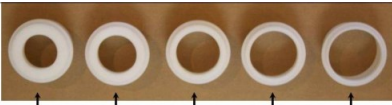
					
<u>D.</u>	<u>Ø 40 mm</u>	<u>Ø 45 mm</u>	<u>Ø 50 mm</u>	<u>Ø 55 mm</u>	<u>Ø 60 mm</u>
<u>gr.</u>	<u>50 ± 90</u>	<u>80 ± 130</u>	<u>120 ± 180</u>	<u>170 ± 230</u>	<u>220 ± 300</u>

Abbildung 2

Austausch der Reduzierbuchsen:

Die Maschine vom Stromnetz trennen. Die vordere Schutzabdeckung anheben und die Steuerschaukel (**Abbildung 4 _ Kap. 7**) mit dem Hebel in **Abbildung 3** nach außen schieben.

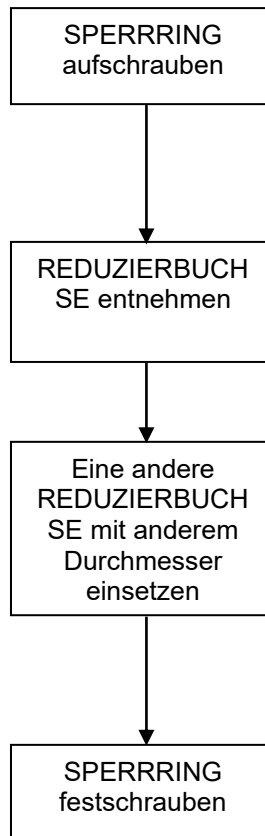
Die beiden Knöpfe, mit denen der Kegel (**Abbildung 4 _ Kap. 7**) befestigt ist, lösen und so weit drehen, dass er herausgezogen werden kann.

Für den Austausch der Reduzierbuchsen nachfolgenden Anweisungen folgen:

Nun den Kegel wieder in seinen Sitz setzen, zuvor etwaige Teigreste entfernen, und die beiden Knöpfe zur Befestigung festschrauben (**Abbildung 4 _ Kap. 7**).

Die vordere Schutzabdeckung schließen und die Steuerschaukel positionieren (**Abbildung 3**)

Stellen Sie sicher, dass die vordere Schutzabdeckung vollständig geschlossen ist, damit der Mikroschalter nicht auslöst, ansonsten geht die Maschine nicht in Betrieb.



6.3 VERWENDUNG DER TEIGTEILMASCHINE

Vor dem Einschalten der Maschine nicht aufgegangenen Teig in die entsprechende **WANNE** füllen, dazu den Deckel öffnen und anschließend wieder schließen, damit der Sicherheits-Mikroschalter auslösen kann.

Den **HAUPTSCHALTER** und die **EINSCHALTASTE** der Teigteilmaschine drücken. Prüfen, dass das Gewicht der ersten Portionen mit dem gewünschten Gewicht übereinstimmt. Das Gewicht wird durch Drehen des **HEBELS PORTIONENSTEUERUNG** im Uhrzeigersinn erhöht und durch Drehen dieses Hebels gegen den Uhrzeigersinn vermindert (**Abbildung 3**).

Die Wanne der Teigteilmaschine mit weiteren nicht aufgegangenen Teigen füllen und die Portionen am Ausgang entnehmen.

Bei Arbeitsende die Maschine durch drücken der **HALT- UND NOTHALTTASTE** ausschalten.

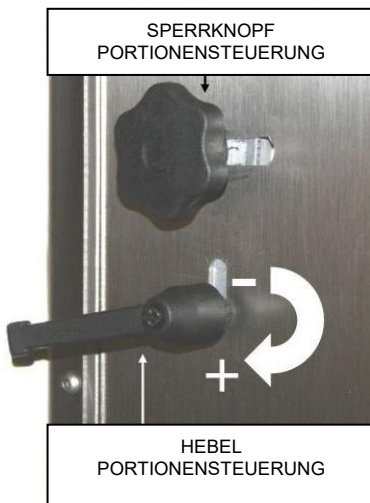


Abbildung 3

7 WARTUNG UND REINIGUNG

Wartung und Reinigung

Sicherheitsvorkehrungen.

Treffen Sie vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten die folgenden Sicherheitsvorkehrungen:

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt ausgeschaltet ist;
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht elektrisch betrieben wird;
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann; Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie die gemäß der Richtlinie 89/391/EWG vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine chemischen Mittel.
- Verwenden Sie kein Wasser aus Schläuchen oder Hochdruckwaschgeräten;
- Verwenden Sie zum Reinigen der Schüssel sowie der Metall- und Kunststoffteile des Mixers keine scheuernden Materialien oder Schwämme.

- Installieren Sie alle Schutzvorrichtungen und aktivieren Sie alle Sicherheitsvorrichtungen wieder, sobald die Wartungs- oder Reparaturarbeiten abgeschlossen sind, bevor Sie den Verteiler wieder in Betrieb nehmen.

Gewöhnliche, auf den Benutzer ausgerichtete Wartung und Reinigung

Um den Verteiler stets sauber und effizient zu halten, ist eine regelmäßige Wartung erforderlich, die in einer bestimmten Häufigkeit wie folgt durchgeführt werden muss:

Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie die Maschine täglich mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich aus und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Vermeiden Sie unbedingt die Reinigung mit herkömmlichen Scheuerschwämmen, Bürsten oder Schabern aus Stahl, da diese Eisenpartikel ablagern können, die bei Oxidation Rostflecken verursachen können. Vermeiden Sie die Verwendung von Klingen oder Werkzeugen, die Schäden oder Oberflächenrauheit verursachen. Reinigen Sie das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl oder Druckwasserstrahl, da ein Eindringen in die elektrischen Komponenten die ordnungsgemäße Funktion des Geräts und der Sicherheitssysteme gefährden könnte.

- 1° Die vordere Abdeckung öffnen, um zum Bereich Dosierung-Schneiden zu gelangen.
- 2° Den Knopf aufschrauben und das Messer herausnehmen: unter fließendem Heißwasser säubern.
- 3° Lösen Sie die beiden Knöpfe, die den Kegel halten, drehen Sie diesen, bis er herausgenommen werden kann und entfernen Sie die Reduzierbuchse (**siehe Kap. 6.2**): unter fließendem Heißwasser säubern.
- 4° Den äußeren Knopf abschrauben, der sich auf der hinteren Seite der Teigteilmaschine befindet, und Teigteiler und Schnecke von vorne herausziehen. Unter fließendem Heißwasser gut reinigen.
- 5° Die Wanne mit einem gut ausgewrungenem Schwamm mit Heißwasser reinigen, dabei die Teigreste entfernen, diese könnten nach dem Trocknen die Position des Trichters oder der Schnecke verändern.
Achten Sie darauf, dass beim Zusammenbau in der umgekehrten Reihenfolge die Schnecke auf den beiden Sprossen zur Beförderung des Kopfs der Maschine angebracht wird.

Bei der Durchführung vorgenannter Arbeiten muss vorsichtig vorgegangen werden, um eine Beschädigung der entsprechenden Teile zu vermeiden.
 Es sind keine besonderen Wartungsarbeiten erforderlich, es wird jedoch empfohlen, das Gerät alle 4 Jahre von einem Fachmann prüfen zu lassen.
 Eine gute Wartung gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Maschine.

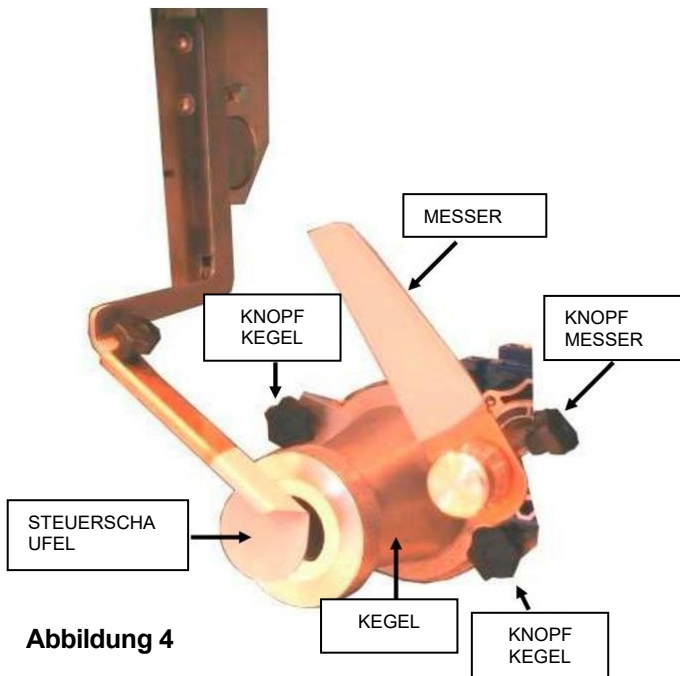


Abbildung 4

Geplante Wartung

Um übermäßigen Verschleiß zu vermeiden (nicht durch die Garantie abgedeckt), ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine vollständige Wartung durch einen qualifizierten und spezialisierten Techniker durchführen zu lassen. Der Techniker muss den Verteiler in allen seinen Teilen sorgfältig reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Komponenten überprüfen.

AUSSERGEWÖHNLICHE WARTUNG DURCH SPEZIALISIERTE TECHNIKER

WICHTIG

Um übermäßigem Verschleiß vorzubeugen (nicht durch die Garantie abgedeckt), ist es zwingend erforderlich, mindestens einmal im Jahr eine vollständige Wartung durch einen spezialisierten Techniker durchführen zu lassen. Der Techniker muss die Maschine in allen Teilen sorgfältig reinigen und die Funktion und den Verschleißzustand aller Komponenten überprüfen.

8 MÖGLICHE ANOMALIEN

Die in der Spalte „Mögliche Lösung“ aufgeführten und mit (*) gekennzeichneten Eingriffe müssen von spezialisiertem und qualifiziertem Personal gemäß den im Einsatzland geltenden Vorschriften und unter Einhaltung der Vorschriften zur System- und Arbeitsplatzsicherheit durchgeführt werden

ANOMALIE	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Die Maschine lässt sich nicht einschalten	Kein Strom	Überprüfen Sie die Steckdose und das Stromkabel (*).
Das Auto springt an, springt aber nicht an	Sicherheitsmikro aktiv	Überprüfen Sie die Positionierung und Funktion der Sicherheitsmikroschalter (*).
Der Teig kommt nicht aus der Waffel	Die Phasen werden umgekehrt und die Spirale dreht sich in die entgegengesetzte Richtung	Umkehren Sie die Phasen (*).
Der Teig kommt aus dem Kegel, drückt aber nicht auf das Messeraktivierungspaddel	Zu hohe Feuchtigkeit des Teigs	Ändern Sie das Teigrezept (zulässige Flüssigkeitszufuhr: mindestens 50 % und höchstens 60 %).

9 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

Verschrottung und Entsorgung der Maschine obliegen ausschließlich dem Besitzer, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen zu Sicherheit und Umweltschutz des Anwenderlandes vorgehen muss. Der Abbau und die Entsorgung können auch Unternehmen anvertraut werden, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.



HINWEISE:

auf jeden Fall stets die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird, gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.



ACHTUNG:

Das Abstellen des Geräts in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr.

Für Schäden an Personen oder Tieren haftet immer der Besitzer.

INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER



Gemäß Art. 13 Gesetzesdekret Nr.151 vom 25. Juli 2005 "Anwendung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallbeseitigung".

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät oder der Packung weist darauf hin, dass das mit ihm gekennzeichnete, ausrangierte Produkt nicht in den Hausmüll geworfen werden darf, sondern getrennt von anderen Abfällen einer Sammelstelle zuzuführen ist.

TECHNICAL DATA

Model	Tank Capacity (kg)	Portion weight (gr.)	Power (kW)	Single phase supply voltage (V)	Machine dimensions (LxPxH) cm	Net weight (Kg)
SA300	30	50÷300	0,93	230 - 50Hz	51x83x53	74
SA300	30	50÷300	0,93	400 - 50Hz	51x83x53	74
SA800	30	50÷3X300	0,93	230 - 50Hz	51x83x53	74
SA800	30	50÷3X300	0,93	400 - 50Hz	51x83x66	84

IT – IMPORTANTE Queste spezzatrici sono realizzate per lavorare un impasto con idratazione MIN 50% e MAX 60%. Il peso dei pezzi di impasto tagliato, a seconda dell'idratazione utilizzata, potrebbe avere una differenza di peso tra loro del 5-8%. L'utilizzo di questi prodotti è raccomandato per creare porzioni di impasto da 50/90 gr e 220/300 gr.

EN - IMPORTANT: These dividers are designed to process a dough with MIN 50% and MAX 60% hydration. The weight of the pieces of cut dough, depending on the hydration used, could have a difference in weight of 5-8%. The use of these products is recommended to create dough portions of 50/90 g and 220/300 g.

FR - IMPORTANT: Ces diviseuses sont conçues pour traiter une pâte avec MIN 50% et MAX 60% d'hydratation. Le poids des morceaux de pâte coupée, en fonction de l'hydratation utilisée, pourrait présenter une différence de poids de 5 à 8 %. L'utilisation de ces produits est recommandée pour réaliser des portions de pâte de 50/90 g et 220/300 g.

DE – WICHTIG: Diese Teigteiler sind für die Verarbeitung eines Teigs mit mindestens 50 % und maximal 60 % Feuchtigkeit ausgelegt. Das Gewicht der geschnittenen Teigstücke kann je nach verwendeter Hydratation einen Gewichtsunterschied von 5-8 % aufweisen. Die Verwendung dieser Produkte wird für die Herstellung von Teigportionen von 50/90 g und 220/300 g empfohlen.

ES - IMPORTANTE: Estas divisoras están diseñadas para procesar una masa con MÍN. 50% y MÁX. 60% de hidratación. El peso de los trozos de masa cortada, dependiendo de la hidratación utilizada, podría tener una diferencia de peso del 5-8%. Se recomienda el uso de estos productos para crear porciones de masa de 50/90 g y 220/300 g.

RU – ВАЖНО: Эти делители предназначены для обработки теста с гидратацией МИН 50% и МАКС 60%. Вес кусков нарезанного теста в зависимости от используемой гидратации мог иметь разницу в массе 5-8%. Использование данных продуктов рекомендуется для создания порций теста 50/90 г и 220/300 г.

Scoprite subito le ultime novità sul nostro canale youtube.

Find out the latest news now on our youtube channel.

Découvrez les dernières nouvelles sur notre chaîne youtube.

Die neuesten Nachrichten finden Sie jetzt auf unserem YouTube-Kanal.

Descubra ahora las últimas novedades en nuestro canal de youtube.



MANUFACTUR:

Pizzagroup S.r.l.

Via Carnia 15, Z.I.P.R.

33078, San Vito al Tagliamento (PN), Italy

Tel. +39 0434 857000

E-mail: pizzagroup@pizzagroup.com

Official Web Site: www.pizzagroup.com