

Инструкция по эксплуатации

FI32 • FI42 • FIP42



STENDIPIZZA
PIZZA ROLLING MACHINE
FORMEUSE A PIZZA
PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE
FORMADORA BASE PIZZA
MÁQUINA PARA ESTENDER PIZAS
ТЕСТРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ



Manuale d' uso e manutenzione
Operation and maintenance manual
Manuel d' emploi et d' entretien
Betriebs- und Wartungsanleitung
Manual de uso y mantenimiento
Manual de uso e manutenção
Инструкции по использованию и техобслуживанию
MOD067V00

FI32 • FI42 • FIP42

I



STENDIPIZZA

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

Scopo del manuale.....	4
Identificazione Costruttore e macchina.....	4
Descrizione della macchina.....	5
Caratteristiche tecniche.....	5
Dimensioni d' ingombro.....	6
Dispositivi di sicurezza.....	6
Informazioni sulla sicurezza.....	7
Rischi residui.....	7

2 INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE

Imballo e disimballo.....	8
Zona d' installazione.....	8
Collegamento elettrico.....	8

3 INFORMAZIONI SULL' USO E LA PULIZIA

Descrizione dei comandi.....	9
Uso della macchina.....	9
Comando a pedale.....	9
Consigli d' uso.....	10
Pulizia a fine giornata.....	10
Pulizia dei raschiatori rulli.....	10
Lunga inattività della macchina.....	10

4 RICERCA GUASTI, RICICLAGGIO


Premessa.....	11
Inconvenienti, cause, rimedi.....	11
Smaltimento e riciclaggio.....	11

ALLEGATI

Catalogo ricambi
Schema elettrico

Scopo del manuale

Questo manuale è stato redatto dal Costruttore ed è parte integrante del corredo della macchina. Egli, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con la macchina. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con la macchina. Conservare questo manuale in un luogo appropriato, al fine di averlo sempre a portata di mano per la sua consultazione. Per mettere in evidenza alcune parti del testo, sono stati inseriti i seguenti simboli:

 **PERICOLO – ATTENZIONE:** indica i pericoli che possono provocare gravi lesioni; è necessario prestare attenzione.

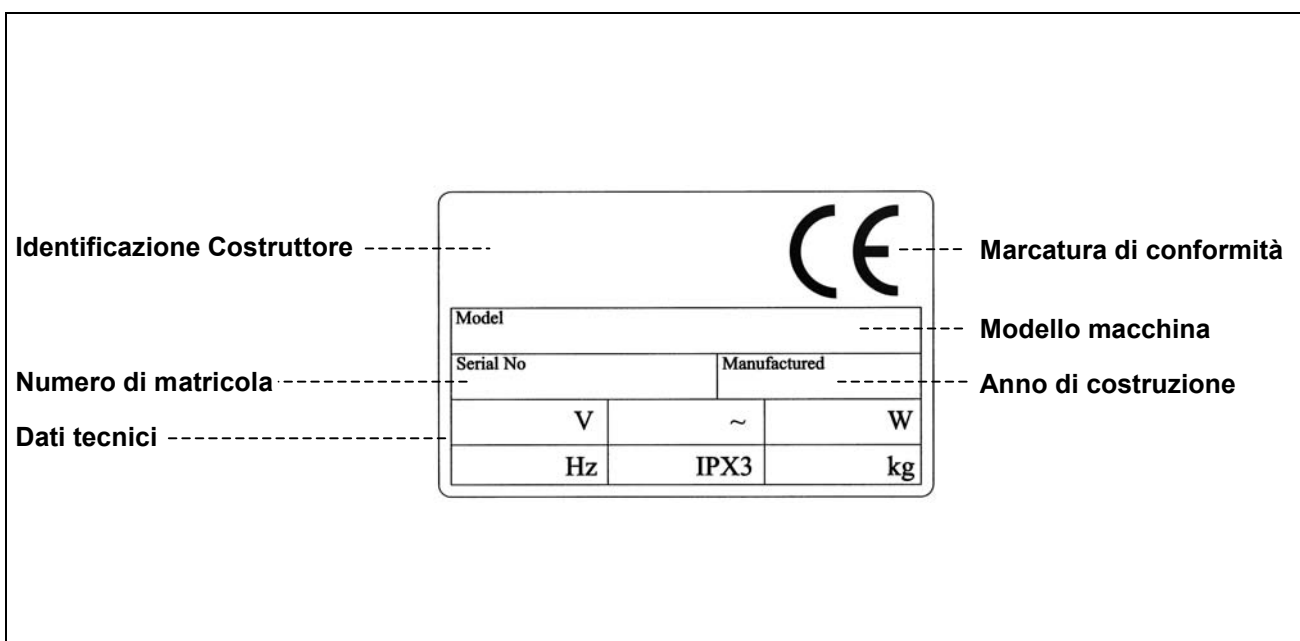
 **INFORMAZIONI:** indicazioni tecniche di particolare importanza.

Al presente manuale vengono allegati:

- Il certificato di garanzia in cui sono riportate le condizioni di garanzia dettate dal Costruttore.
- I documenti che attestano la conformità alle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute delle persone.

Per qualsiasi richiesta di Assistenza tecnica, informazioni e ordini di ricambi, contattare il Rivenditore autorizzato.

Identificazione Costruttore e macchina



Descrizione della macchina

Mod.FI32-42:

La macchina è ideale per stendere impasti di pizza di forma circolare.

La gamma è composta da 2 diversi modelli:

FI32 (diametro massimo pizza 300mm)

FI42 (diametro massimo pizza 400mm)

La macchina è realizzata con struttura in acciaio inox, facile da pulire.

E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee.

Mod.FIP42:

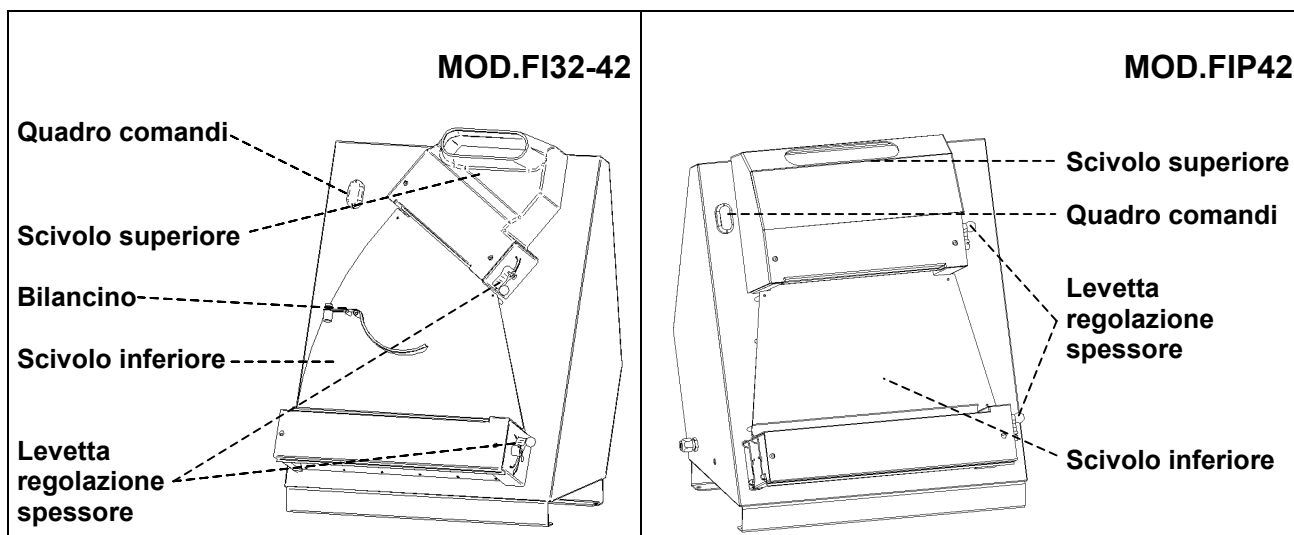
La macchina è ideale per stendere impasti di pizza da cuocere in teglia.

La gamma è composta da 1 modello:

FIP42 (larghezza massima pizza 400mm)

La macchina è realizzata con struttura in acciaio inox, facile da pulire.

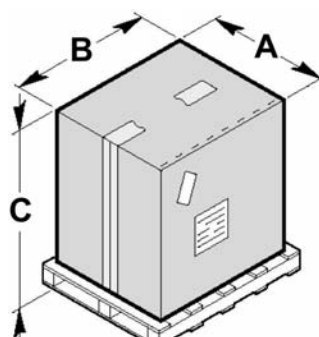
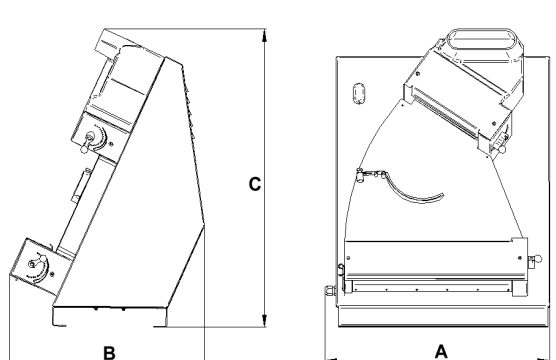
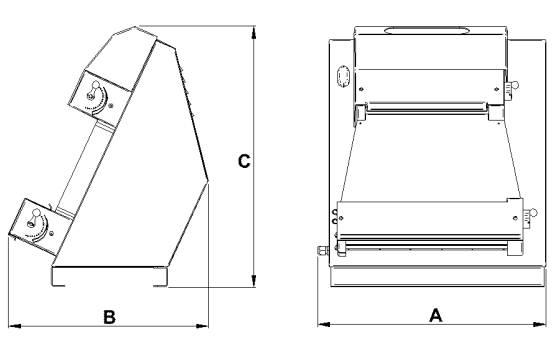
E' provvista di dispositivi di sicurezza in conformità alle Direttive Europee.



Caratteristiche tecniche

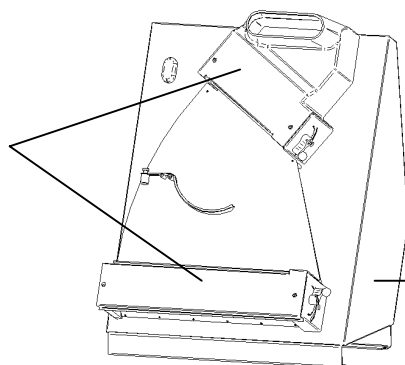
Descrizioni	Unità di misura	FI32	FI42	FIP42
Alimentazione di energia elettrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		
Potenza	kW (HP)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)
Larghezza rulli inferiori	mm	320	420	420
Peso netto	Kg	36	44	43
Peso con imballo	Kg	46	54	53
Livello di rumorosità		Inferiore a 70 dB(A)		
Installazione		Su banco		
Grado di protezione		IPX3		
Protezione contro la scossa elettrica		Classe I		
Conformità a direttive e norme		73/23/EEC - 93/68/EEC - 98/37/EEC - 89/336/EEC - 89/109/EEC - 2002/72/EEC		

Dimensioni d'ingombro

mm	A	B	C	
FI32	800	650	690	
FI42	800	650	690	
FIP42	800	650	690	
mm	A	B	C	
FI32	490	510	640	
FI42	590	510	760	
mm.	A	B	C	
FIP42	590	510	700	

Dispositivi di sicurezza

Protezioni rulli: limitano i rischi di intrappolamento degli arti superiori. E' assolutamente vietato rimuoverle dall'apparecchio. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, qualora questa prescrizione venga trasgredita.



Teleruttore: in caso di mancata corrente accidentale, richiede il riavvio volontario della macchina

Informazioni sulla sicurezza

- È di basilare importanza consultare attentamente questo manuale prima di procedere alle operazioni di installazione e uso. La costante osservanza delle indicazioni contenute nel manuale garantisce la sicurezza dell' uomo e della macchina.
- Non manomettere per nessuna ragione i dispositivi di sicurezza.
- Si raccomanda il rispetto rigoroso delle norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti preposti in ogni nazione.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone o cose, conseguenti l' inosservanza delle norme di sicurezza.
- La corretta dislocazione della macchina, l' illuminazione e la pulizia dell' ambiente, sono condizioni importanti ai fini della sicurezza personale.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici.
- L' allacciamento a la messa in opera della macchina devono essere eseguiti solo da personale tecnico specializzato.
- Verificare che le caratteristiche dell' impianto dove va installata la macchina corrispondano ai dati stampigliati sulla targa.
- Accertarsi che la macchina sia collegata ad un impianto di messa a terra.
- La zona di lavoro attorno alla macchina deve sempre essere mantenuta pulita e asciutta.
- Utilizzare gli indumenti previsti dalle norme antinfortunistiche sul lavoro.
- Questa macchina deve essere destinata solo all' uso previsto; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Verificare l' idoneità e il peso dei prodotti da lavorare; non sovraccaricare la macchina oltre la sua capacità.
- È vietato introdurre oggetti, utensili, mani o altro all' interno delle parti pericolose.
- Tenere la macchina fuori dalla portata dei bambini.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene utilizzata.
- In caso di guasti e/o inconvenienti d' uso, non effettuare personalmente le riparazioni ma rivolgersi al Rivenditore autorizzato.
- Richiedere ricambi originali.
- Prima di procedere alla pulizia della macchina, scollegare l' alimentazione elettrica staccando la spina.
- Per la pulizia non utilizzare getti d' acqua ad alta pressione.

Rischi Residui

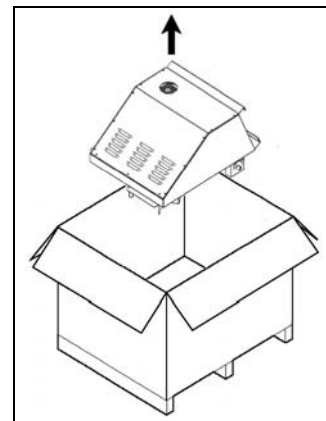
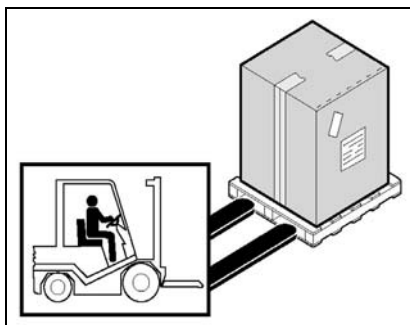
In conformità al punto 1.7.3 "Avvertenze in merito ai rischi residui" della Direttiva Macchine 89/392 e successivi emendamenti, si segnala che le protezioni applicate, realizzate in conformità con detta Direttiva, non eliminano totalmente il rischio di ustioni agli arti superiori.

INFORMAZIONI SULL' INSTALLAZIONE 2

Imballo e disimballo

La macchina è imballata in cartone con l' inserimento di poliestere espanso per garantire la perfetta integrità durante il trasporto.

- Movimentare l' imballo rispettando le istruzioni.
- Aprire l' imballo e verificare l' integrità di tutti i componenti. Conservare l' imballo per futuri traslochi.
- Effettuare il sollevamento della macchina come indicato e posizionarla nella zona adibita all' installazione.



Zona d' installazione

La zona prestabilita dovrà essere adeguatamente illuminata e dovrà disporre di presa di distribuzione dell' energia elettrica. Il piano di appoggio deve essere sufficientemente ampio, ben livellato e asciutto. L' installazione deve avvenire in ambienti con atmosfera non esplosiva. In ogni modo, l' installazione deve essere eseguita tenendo conto anche delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

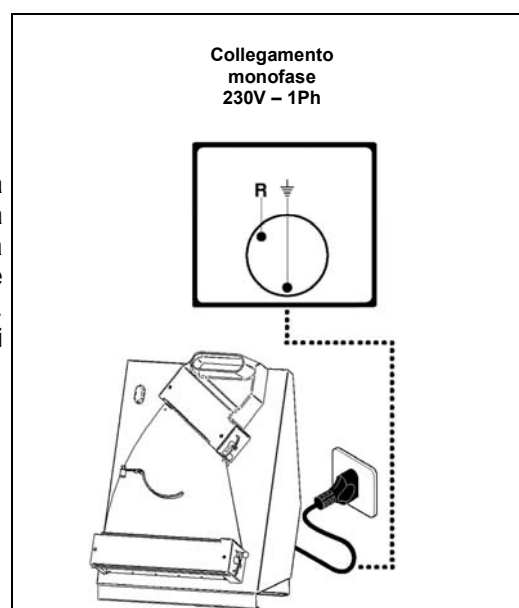
Tabella Condizioni ambientali

Descrizioni	Valori
Temperatura di funzionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura di magazzinaggio	-15 a +65 °C (da -6.8 a +149 °F)
Umidità relativa	Massima 80% con temperatura ambiente di 20 °C Massima 50% con temperatura ambiente tra 20÷60 °C
Polverosità ambientale	Inferiore a 0.03 g/m ³

Collegamento elettrico

⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da personale specializzato.

Accertarsi della perfetta efficienza dell' impianto di messa a terra dello stabilimento. Verificare che la tensione di linea (**V**) e la frequenza (**Hz**) corrispondano a quelli della macchina (Vedere la targhetta di identificazione e lo schema elettrico). La macchina è dotata di cavo elettrico al quale collegare una spina multipolare. La spina è da collegare ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.



INFORMAZIONI SULL' USO **3** E LA PULIZIA

Descrizione dei comandi

1) Pulsante di start "I"

Premere il pulsante per avviare la macchina.

2) Pulsante di stop "0"

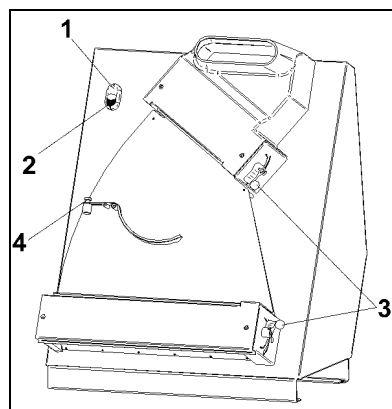
Premere il pulsante per arrestare la macchina.

3) Leva spostamento rulli

Ruotare la leva per verso il basso per aumentare lo spessore. Ruotare la leva verso l'alto per diminuire lo spessore.

4) Pomello contrappeso bilancino (solo mod.FI32-42)

Svitare il pomello e regolare il contrappeso in base alla dimensione ed al peso della porzione di impasto. Avvitare il pomello quando il contrappeso si trova nella posizione desiderata.



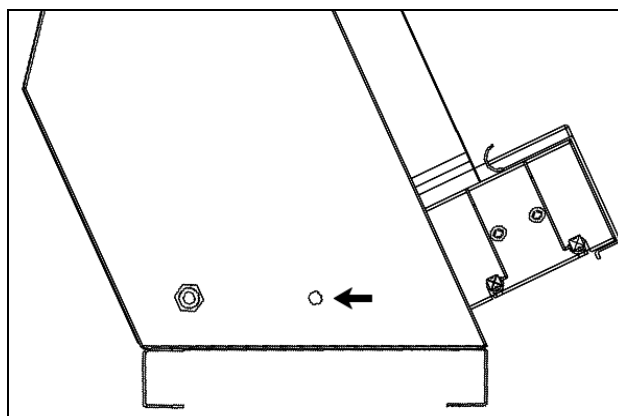
Uso della macchina

- Regolare, attraverso le apposite leve, lo spessore su entrambi i gruppi di rulli. I rulli superiori debbono essere regolati con una apertura piuttosto ampia, mentre i rulli inferiori devono avere un'apertura pari allo spessore che si vuole ottenere (per eseguire correttamente questa operazione occorre effettuare alcune prove).
- Regolare posizione contrappeso bilancino in base alla dimensione ed al peso della porzione da stendere, solo mod.FI32-42 (per eseguire correttamente questa operazione occorre effettuare alcune prove).
- Verificare che i raschiatori siano nella posizione corretta e che le loro molle siano ben tensionate.
- Avviare la macchina premendo il pulsante di avviamento "I".
- Schiacciare la porzione di impasto ed infarinarla abbondantemente in modo da agevolare il passaggio attraverso i rulli.
- Al termine della lavorazione fermare la macchina premendo il pulsante di arresto "0".

i INFORMAZIONI: Per le utenze con porzioni di impasto molto irregolari si consiglia di smontare il bilancino (solo mod.FI32-42) e di procedere alla rotazione manuale della porzione, al momento del passaggio tra le due coppie di rulli.

Comando a pedale

- A macchina ferma inserire lo spinotto del comando a pedale nell'apposito alloggiamento posto sul fianco dell'apparecchio.
- Premere il pulsante di start "I" per armare il contatto del pedale.
- Avviare la macchina premendo col piede sulla leva del comando a pedale. Il rilascio della leva del pedale provocherà l'arresto dell'apparecchio. La macchina ripartirà ogni volta che si eserciterà una pressione sulla suddetta leva.
- Al termine della lavorazione disarmare il contatto del comando a pedale premendo il pulsante di arresto "0".



! PERICOLO – ATTENZIONE: Onde evitare partenze involontarie dell'apparecchio ogni qualvolta si termina di utilizzare il comando a pedale, disarmare sempre il contatto del comando stesso premendo il pulsante di arresto "0". Solo dopo aver eseguito questa operazione procedere all'estrazione dello spinotto dall'apposita sede.

Consigli d' uso

Utilizzare la macchina sempre con un'apertura dei rulli superiori molto ampia, onde evitare eccessivi sforzi agli organi di trasmissione. Inoltre schiacciare la porzione di impasto ed infarinarla abbondantemente, prima di introdurla nella macchina, per facilitarne il passaggio attraverso i rulli.

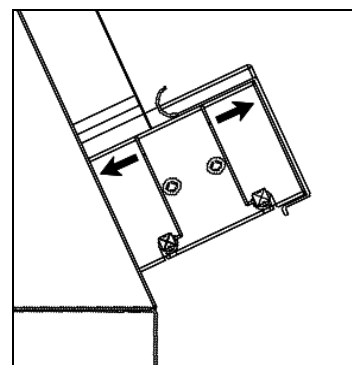
⚠ PERICOLO – ATTENZIONE: Prima di procedere all'utilizzo della macchina è obbligatorio applicare solidalmente ad essa le protezioni presenti all'interno dell'imballo. La ditta costruttrice declina ogni responsabile per eventuali danni a cose o persone derivanti dalla mancata osservanza di detta prescrizione.

Pulizia a fine giornata

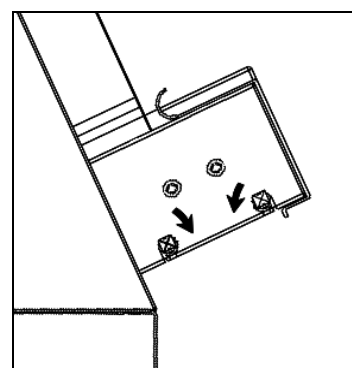
- A fine giornata staccare la spina dalla presa di corrente.
- Eseguire un' accurata pulizia utilizzando prodotti neutri.
- Pulire le parti esterne della macchina con spugna umida.
- Non utilizzare pagliuzze metalliche e detersivi abrasivi.

Pulizia dei raschiatori rulli

- Sganciare le molle, presenti sui rulli inferiori, premendo le stesse verso l'esterno.



- Ruotare i perni verso l'interno e procedere alla pulizia dei raschiatori con un panno umido.
- Per riposizionare i raschiatori procedere inversamente con le operazioni su descritte.



i INFORMAZIONI: Prima di ogni ciclo di lavoro verificare che i raschiatori siano agganciati correttamente.

Lunga inattività della macchina

Dovendo lasciare ferma la macchina per lunghi periodi, disinserire l' interruttore generale a muro, effettuare una pulizia generale della macchina e ricoprirla con un telo onde proteggerla dalla polvere.

Premessa

In caso di guasti o malfunzionamenti, scollegare l' interruttore generale a muro e contattare il Servizio Assistenza del vostro Rivenditore. Evitare di smontare le parti interne della macchina.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali manomissioni!

Inconvenienti, cause, rimedi

Inconveniente	Causa	Rimedio
La macchina non si avvia	Interruttore generale disinserito	Inserire l' interruttore generale su "I"
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore
	Fusibile di protezione bruciato	Contattare Servizio Assistenza del vostro Rivenditore

Smaltimento e riciclaggio

La macchina è stata progettata e costruita per una durata media di 10.000 ore di funzionamento. Al termine dell' utilizzo della macchina, seguire le leggi nazionali per lo smaltimento e riciclaggio.

Vi invitiamo a contattare le autorità per l' ambiente o enti autorizzati.

FI32 • FI42 • FIP42



PIZZA ROLLING MACHINE

CONTENTS

1 GENERAL INFORMATION

Purpose of the manual.....	4
Manufacturer and machine identification.....	4
Machine descriptions.....	5
Technical specifications.....	5
Overall dimensions.....	6
Safety devices.....	6
Safety information.....	7
Residual risks.....	7

2 INSTALLATION INFORMATION

Packaging and unpacking.....	8
Installation area.....	8
Electrical connections	8

3 USE AND CLEANING INFORMATION

Control descriptions.....	9
Machine use.....	9
Pedal control.....	9
Recommendations for use.....	10
End of the day cleaning.....	10
Roller blade cleaning.....	10
Extended periods of disuse	10

4 TROUBLESHOOTING. RECYCLING

Introduction.....	11
Problems, causes, solutions.....	11
Disposal and recycling.....	11

ATTACHMENTS

Spare parts catalogue
Wiring diagram

Purpose of the manual

This manual was written by the Manufacturer and is an integral part of machine equipment. During design and construction the Manufacturer has carefully considered possible hazards and personal risks that may result from interaction with the machine. In addition to observing the specific laws in force, the manufacturer has adopted all “exemplary construction technique principles”. The purpose of this information is to advise the users to adopt extreme caution to avoid risks. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all the operators who interact with the machine. Keep this manual in a suitable place, always within reach for consultation. The following symbols are included to better stress some passages:

⚠ DANGER – WARNING: indicates hazards that may cause serious damages; attention is required.

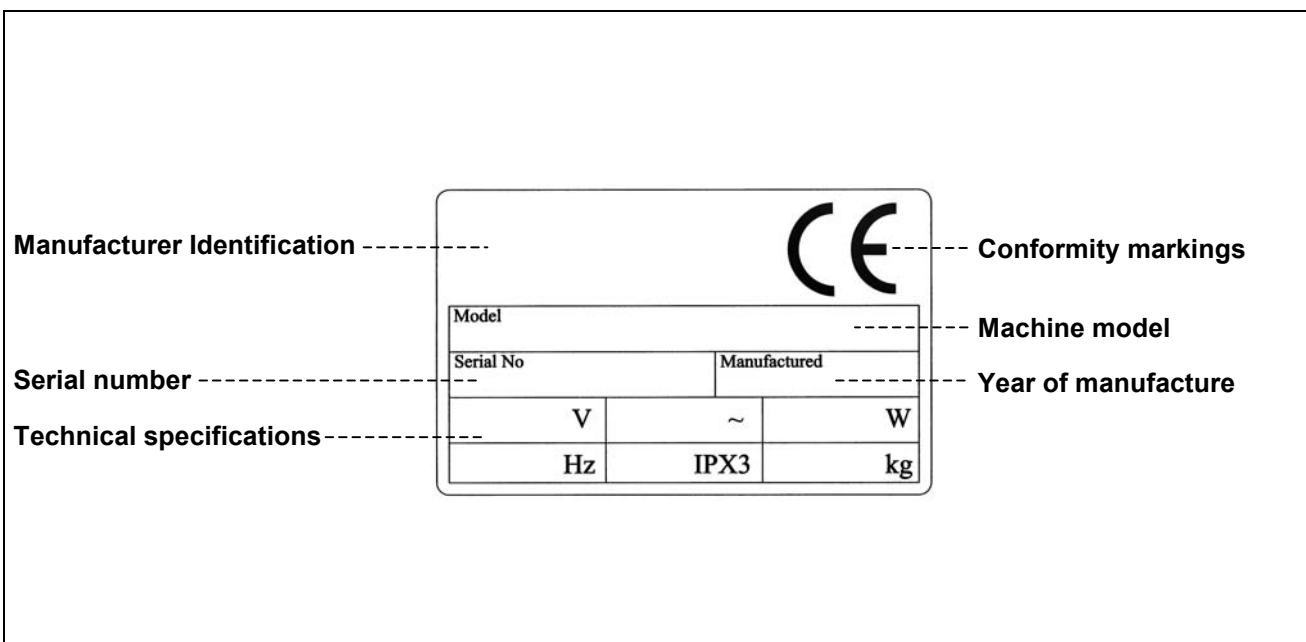
i INFORMATION: indicates particularly important technical information.

The following is enclosed with this manual:

- Warranty certificate describing the Manufacturer's warranty conditions.
- Documents that prove conformity with effective health and safety laws.

Contact the Authorised dealer for any service request, information or spare parts order.

Machine and manufacturer identification



Machine descriptions

Mod.FI32-42:

The machine is ideal for rolling pizza dough into a round pie.

The range is made up of 2 different models:

FI32 (maximum pizza diameter 300mm)

FI42 (maximum pizza diameter 400mm)

The machine structure is made of easy to clean stainless steel.

It is equipped with safety devices in accordance with European Directives.

Mod.FIP42:

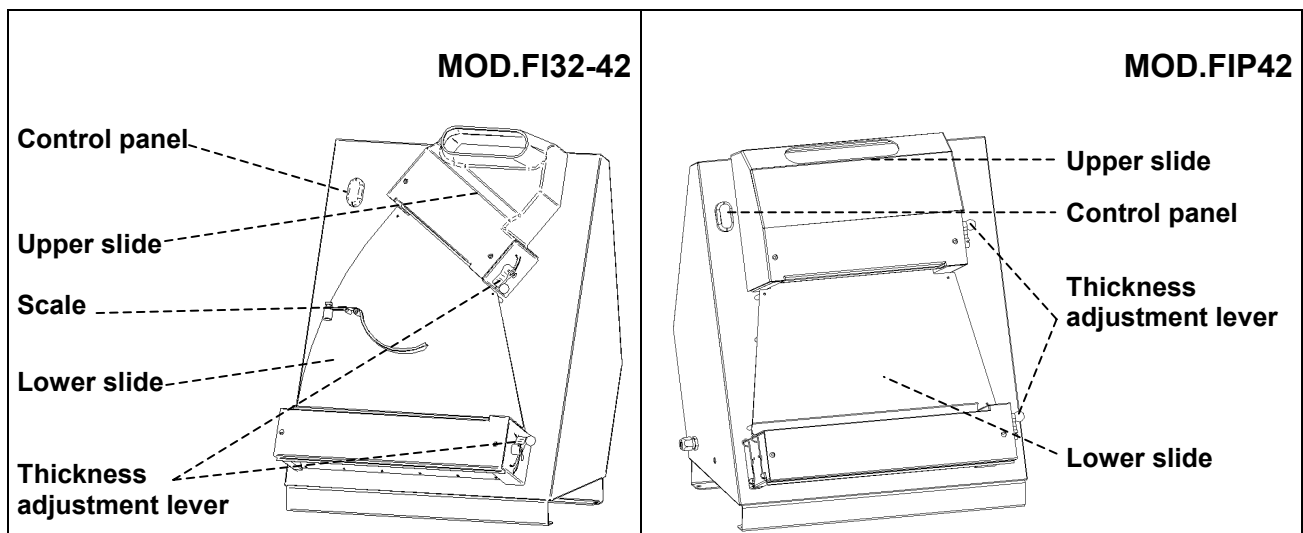
The machine is ideal for rolling pizza dough for pan baking.

The range is made up of 1 model:

FIP42 (maximum pizza width 400mm)

The machine structure is made of easy to clean stainless steel.

It is equipped with safety devices in accordance with European Directives.



Technical specifications

Descriptions	Unit of measure	FI32	FI42	FIP42
Power supply	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		
Power	kW (HP)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)
Lower roller width	mm	320	420	420
Net weight	Kg	36	44	43
Packaged weight	Kg	46	54	53
Noise level		Less than 70 dB (A)		
Installation		Counter		
Protection level		IPX3		
Electrical shock protection		Class I		
Conformity		73/23/EEC - 93/68/EEC - 98/37/EEC - 89/336/EEC - 89/109/EEC - 2002/72/EEC		

Overall dimensions

mm	A	B	C	
FI32	800	650	690	
FI42	800	650	690	
FIP42	800	650	690	
mm	A	B	C	
FI32	490	510	640	
FI42	590	510	760	
mm.	A	B	C	
FIP42	590	510	700	

Safety devices

Roller guards: limit risks of catching upper limbs.
Removing them from the appliance is strictly forbidden. The manufacturer is not liable for damages to persons or things due to neglect to observe these instructions.

Breaker: in the event of accidental power outage, the machine must be voluntarily restarted.

Safety information

- Careful consultation of this manual before installation and use is essential. Continual observance of the indications found in the manual guarantee personal and machine safety.
- Never tamper with safety devices for any reason.
- Strict observance of the work safety regulations issued by the responsible organisations in each country is strongly recommended.
- The manufacturer is not liable for damages to persons or things due to the neglect of safety regulations.
- Correct machine placement, illumination and cleanliness are important conditions for personal safety.
- Do not expose the machine to the elements.
- Machine connections and start-up must only be performed by specialised technicians.
- Make sure that the system specifications of the room where the machine is installed correspond to the information printed on the plate.
- Make sure the machine is connected to a grounding system.
- The work area around the machine must always be kept clean and dry.
- Use the garments foreseen by work safety regulations.
- This machine must only be used for its specific purpose; any other use is considered improper and therefore hazardous.
- Check the suitability and weight of products to be processed; do not overload the machine.
- Introducing objects, tools, hands or other things within hazardous parts is forbidden.
- Keep the machine away from children.
- Disconnect the power cord from the electrical socket when the machine is not in use.
- In the event of malfunctions and/or problems, do not attempt to repair the machine. Contact the authorised dealer.
- Use original spare parts.
- Before cleaning the machine, disconnect the power supply by unplugging the machine.
- Do not clean with high-pressure jets of water.

Residual risks

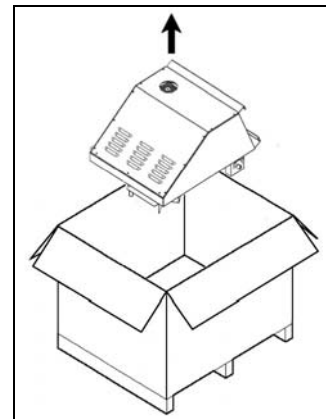
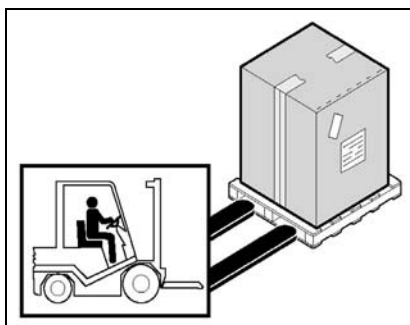
In accordance with point 1.7.3 “Residual risk warnings” in Machine Directive 89/392 and further amendments, please note that the safety guards, constructed in accordance with said Directive, do not completely eliminate burning risks to upper limbs.

INSTALLATION INFORMATION 2

Packing and unpacking

The machine is packaged in cardboard with polyester foam inserts to guarantee full integrity during transport.

- Handle the packaging according to the instructions.
- Open the packaging and check the integrity of all components. Keep packaging for future moves.
- Lift the machine as indicated and place it in the installation area.



Installation area

The arranged area must be suitably illuminated and an electrical socket must be available. The resting surface must be sufficiently ample, even and dry. The machine must be installed in rooms with non-explosive environments. In any case, installation must also be performed in consideration of the work safety laws in force.

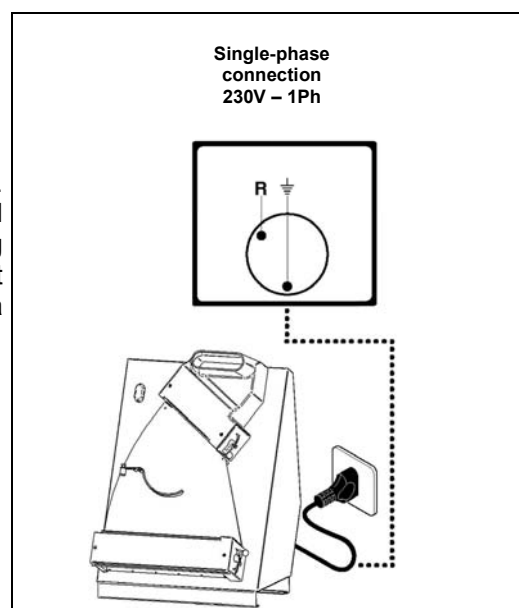
Room conditions table

Descriptions	Values
Working temperature	0÷35 °C (32÷95 °F)
Storage temperature	-15 to +65 °C (from -6.8 to +149 °F)
Relative humidity	Maximum 80% with 20 °C room temperature Maximum 50% with room temperature between 20÷60 °C
Dustiness	Less than 0.03 g/m ³

Electrical connections

⚠ DANGER – WARNING: Electrical connections to the supply mains must be performed by specialised personnel.

Verify the efficiency of the grounding system in the building. Make sure that line voltage (**V**) and frequency (**Hz**) correspond to those of the machine (See the identification plate and wiring diagram). The machine is equipped with an electrical cord that connects to a multi-polar plug. The plug is to be connected to a wall switch equipped with a circuit breaker.



USE AND CLEANING INFORMATION 3

Control descriptions

1) Start button "I"

Press the button to start the machine.

2) Stop button "0"

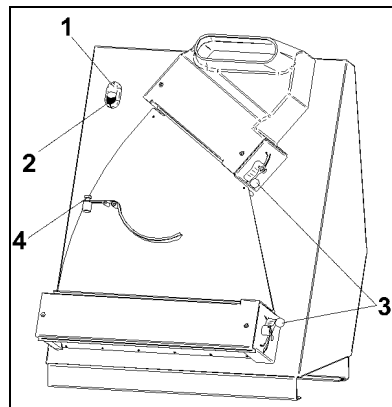
Press the button to stop the machine.

3) Roller adjustment lever

Rotate the lever down to increase thickness. Rotate the lever up to reduce thickness

4) Scale counter-weight knob (mod. FI32-42 only)

Unscrew the knob and adjust the counter-weight according to the size and weight of the piece of dough. Screw-in the knob when the counter-weight is in the required position.



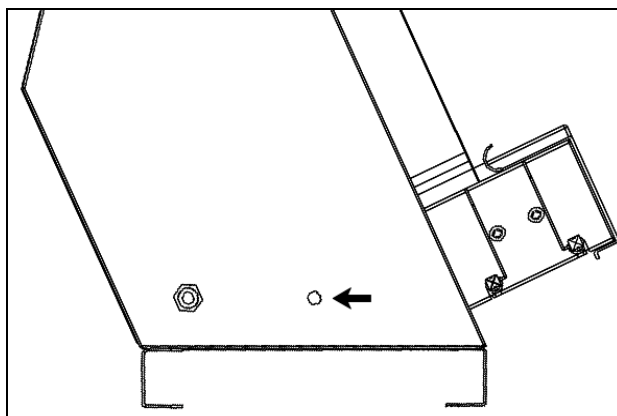
Machine use

- Use the specific levers to adjust thickness on both roller units. The upper rollers must be adjusted to a fairly wide opening while the lower rollers must have an opening as wide as the required thickness (run a few tests to correctly perform this operation).
- Adjust the position of the scale counter-weight according to the size and weight of the dough to be rolled, mod. FI32-42 only (run a few tests to correctly perform this operation).
- Make sure the roller blades are in the correct position and that their springs are well-tensioned.
- Start the machine by pressing the start button "I".
- Flatten the piece of dough and liberally cover it with flour to assist the passage through the rollers.
- When finished, stop the machine by pressing the stop button "0".

i **INFORMATION:** For use with very irregular-shaped pieces of dough, remove the scale (mod. FI32-42 only) and manually rotate the piece as it passes between the two pairs of rollers.

Pedal control

- With the machine off, insert the pedal control plug in the socket on the side of the appliance.
- Press the start "I" button to power the pedal.
- Start the machine by pressing down on the pedal control. Release the pedal to stop the machine. The machine will restart each time the pedal is pressed down.
- When finished, turn off the pedal control by pressing the stop button "0".



⚠ DANGER – WARNING: To prevent the appliance from accidentally restarting, always turn off the pedal after use by pressing the stop button "0". Only remove the pedal plug from the socket after pressing the stop button.

Recommendations for use

Always use the machine with a wide opening between the upper rollers to prevent excessively straining the transmission components. Furthermore, flatten and liberally cover the piece of dough with flour before placing it in the machine to assist passage through the rollers.

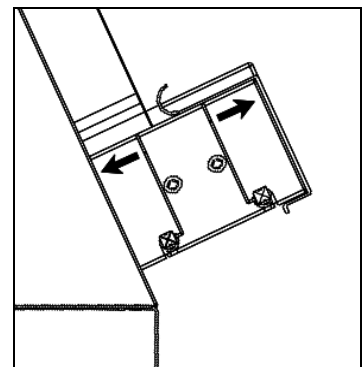
⚠ DANGER – WARNING: The safety guards included in the packaging must be securely fastened to the machine before use. The manufacturer is not liable for damages to things or persons due to neglect to observe these instructions.

End of the day cleaning

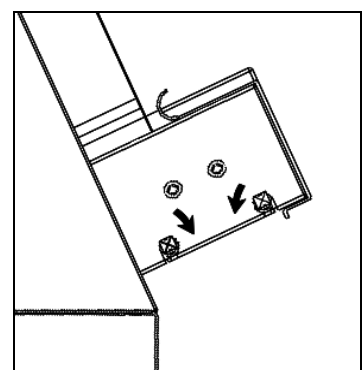
- Remove the plug from the electrical socket at the end of the day.
- Accurately clean using neutral products.
- Clean external machine parts with a damp sponge.
- Do not use metallic pads and abrasive detergents.

Roller blade cleaning

- Unhook the springs on the lower rollers by pushing them outwards.



- Rotate the pins inwards and clean the roller blades with a damp cloth.
- To return the roller blades to their initially position, follow the above directions in reverse order.



i INFORMATION: Before each work cycle make sure the roller blades are correctly fastened.

Extended periods of disuse

For extended periods of disuse, turn off the main wall switch, clean the machine and cover it with a cloth to protect it from dust.

TROUBLE SHOOTING, RECYCLING 4

Introduction

In the event of breakdown or malfunctioning, turn off the wall fuse and contact your Dealer's service centre. Avoid dismantling internal machine parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Problems, causes, solutions

Problem	Cause	Solution
The machine does not start	Main switch off	Turn on main switch to "I"
	No voltage on the power supply	Contact your dealer's service centre
	Safety fuse burnt out	Contact your dealer's service centre

Disposal and recycling

The machine was designed and constructed to work for an average of 10.000 hours. When finished using the machine, follow national laws for disposal and recycling. Please contact the environmental authorities or authorised organisations.

FI32 • FI42 • FIP42

F



FORMEUSE A PIZZA

INDEX

1 INFORMATIONS GENERALES

But du manuel.....	4
Identification Constructeur et machine.....	4
Description de la machine.....	5
Caractéristiques techniques.....	5
Dimensions d'encombrement.....	6
Dispositifs de sécurité.....	6
Informations sur la sécurité.....	7
Risques résiduels.....	7

2 INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION

Emballage et déballage.....	8
Zone d'installation.....	8
Branchement électrique.....	8

3 INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE

Description des commandes.....	9
Utilisation de la machine.....	9
Commande à pédale.....	9
Conseils d'utilisation.....	10
Nettoyage en fin de journée.....	10
Nettoyage des racleurs rouleaux.....	10
Longue inactivité de la machine.....	10

4 RECHERCHE PANNES, RECYCLAGE

Introduction.....	11
Inconvénients, causes, remèdes.....	11
Elimination et recyclage.....	11

ANNEXE

Catalogue pièces de rechanges
Schéma électrique

But du manuel

Ce manuel a été rédigé par le Constructeur et représente une partie intégrante de la dotation de la machine. Le constructeur, en phase d'étude et de construction, a prêté une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec la machine. Outre le respect des lois en vigueur en la matière, il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de construction". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à être particulièrement attentifs pour prévenir tous les risques. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité est également dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec la machine. Conserver ce manuel dans un endroit approprié, afin de l'avoir toujours à la portée de la main pour sa consultation. Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été utilisés

⚠ DANGER – ATTENTION: indique les dangers qui peuvent provoquer de graves lésions; il est nécessaire de prêter attention.

i INFORMATIONS: indications techniques particulièrement importantes.

A ce Manuel sont joints:

- Le certificat de garantie dans lequel sont reportées les conditions de garantie dictées par le Constructeur.
- Les documents qui attestent la conformité aux lois en vigueur en matière de sécurité et santé des personnes.

Pour toute demande d'Assistance technique, informations et commandes de pièces détachées, contacter le Revendeur autorisé.

Identification Constructeur et machine

Identification Constructeur				CE	Marque de conformité
	Model				Modèle machine
Numéro de matricule	Serial No		Manufactured		Année de construction
Données techniques	V	~	W		
	Hz	IPX3	kg		

Description de la machine

Mod.FI32-42:

La machine est idéale pour étendre la pâte à pizza de forme circulaire.

La gamme est composée de 2 différents modèles:

FI32 (diamètre maximum pizza 300mm)

FI42 (diamètre maximum pizza 400mm)

La machine est réalisée avec structure en acier inox, facile à nettoyer.

Elle est pourvue de dispositifs de sécurité en conformité avec les Directives Européennes.

Mod.FIP42:

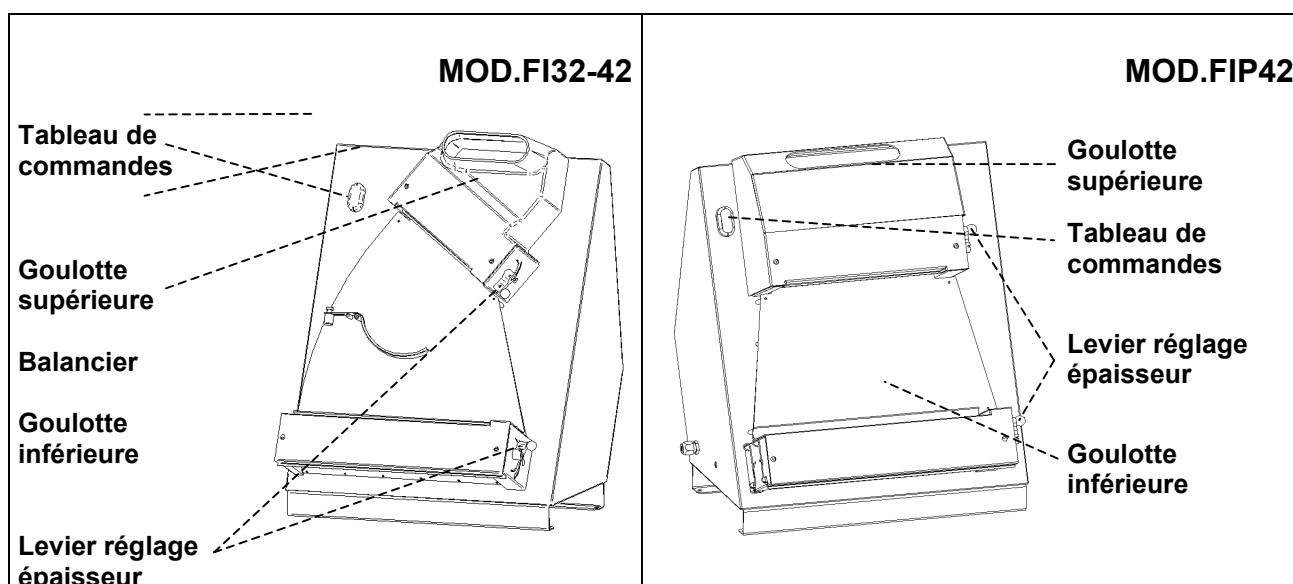
La machine est idéale pour étendre la pâte à pizza à cuire dans un plat.

La gamme est composée d' 1 modèle:

FIP42 (largeur maximum pizza 400mm)

La machine est réalisée avec structure en acier inox, facile à nettoyer.

Elle est pourvue de dispositifs de sécurité en conformité avec les Directives Européennes



Caractéristiques techniques

Descriptions	Unité de mesure	FI32	FI42	FIP42
Alimentation d'énergie électrique	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		
Puissance	kW (HP)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)
Largeur rouleaux inférieurs	Mm	320	420	420
Poids net	Kg	36	44	43
Poids avec emballage	Kg	46	54	53
Niveau de bruit		Inférieur à 70 dB(A)		
Installation		Sur comptoir		
Degré de protection		IPX3		
Protection contre la décharge électrique		Classe I		
Conformité aux directives et normes		73/23/EEC - 93/68/EEC – 98/37/EEC - 89/336/EEC – 89/109/EEC – 2002/72/EEC		

Dimensions d'encombrement

mm	A	B	C	
FI32	800	650	690	
FI42	800	650	690	
FIP42	800	650	690	
mm	A	B	C	
FI32	490	510	640	
FI42	590	510	760	
mm.	A	B	C	
FIP42	590	510	700	

Dispositifs de sécurité

Protections rouleaux: elles limitent les risques d'encastrement des membres supérieurs. Il est absolument interdit de les enlever de l'appareil. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages à personnes ou choses, au cas où cette prescription soit transgressée.

Télerupteur: en cas de manque de courant accidentel, il nécessite la remise en route volontaire de la machine

Informations sur la sécurité

- Il est fondamental de consulter attentivement ce manuel avant de procéder aux opérations d'installation et utilisation. Le respect constant des indications contenues dans le manuel garantit la sécurité de la personne et de la machine.
- N'altérer sous aucun prétexte les dispositifs de sécurité.
- Nous recommandons le respect rigoureux des normes de sécurité sur le travail promulguées par les organismes préposés dans chaque nation.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses, causés par le manque de respect des normes de sécurité.
- Le déplacement correct de la machine, l'illumination et le nettoyage du milieu, sont des conditions importantes aux fins de la sécurité personnelle.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques.
- Le branchement et la mise en service de la machine doivent être effectués uniquement par le personnel technique spécialisé.
- Vérifier que les caractéristiques de l'installation où doit être installée la machine correspondent aux données poinçonnées sur la plaquette.
- S'assurer que la machine soit branchée à une installation de mise à la terre.
- La zone de travail autour de la machine doit toujours être maintenue propre et sèche.
- Utiliser les vêtements prévus par les normes anti-accidents sur le travail.
- Cette machine doit être destinée uniquement à l'utilisation prévue; une utilisation différente est à considérer impropre et par conséquent dangereuse.
- Vérifier l'aptitude et le poids des produits à traiter, ne pas surcharger la machine au-delà de sa capacité.
- Il est interdit d'introduire des objets, des outils, les mains ou autre à l'intérieur des parties dangereuses.
- Garder la machine hors de la portée des enfants.
- Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque la machine n'est pas utilisée.
- En cas de pannes et/ou inconvénients d'utilisation, ne pas effectuer soi-même les réparations mais s'adresser au Revendeur autorisé.
- Demander les pièces détachées originales.
- Avant de procéder au nettoyage de la machine, ôter l'alimentation électrique en débranchant la fiche.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser de jets d'eau à haute pression.

Risques Résiduels

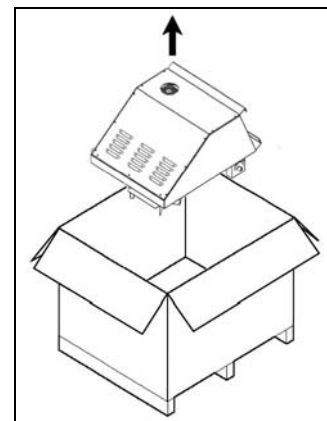
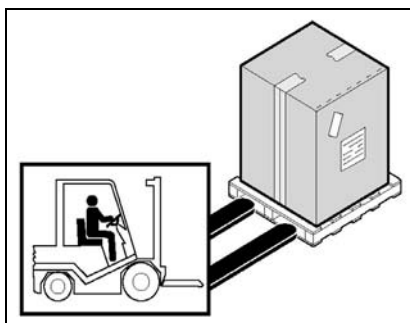
En conformité au point 1.7.3 "Avertissements au sujet des risques résiduels" de la Directive Machines 89/392 et amendements successifs, on signale que les protections appliquées, réalisées en conformité avec cette Directive, n'éliminent pas totalement le risque de brûlures aux membres supérieurs.

INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION 2

Emballage et déballage

La machine est emballée dans un carton avec du polyester expansé afin de garantir la parfaite intégrité pendant le transport.

- Manipuler l'emballage en respectant les instructions.
- Ouvrir l'emballage et vérifier que tous les composants soient intacts. Conserver l'emballage pour de futurs déménagements.
- Effectuer le soulèvement de la machine comme il est indiqué et la positionner dans la zone destinée à l'installation.



Zone d'installation

La zone préétablie devra être illuminée de façon adéquate et devra disposer d'une prise de distribution de l'énergie électrique. Le plan d'appui doit être suffisamment ample, bien nivelé et sec. L'installation doit avoir lieu en milieu avec atmosphère non explosive. Dans tous les cas, l'installation doit être effectuée en tenant compte également des lois en vigueur en matière de sécurité sur le travail.

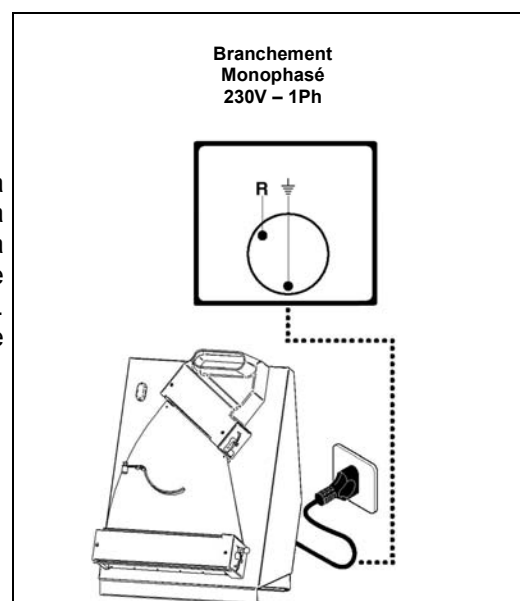
Tableau Conditions d'environnement

Descriptions	Valeurs
Température de fonctionnement	0÷35 °C (32÷95 °F)
Température de magasinage	-15 a +65 °C (de -6.8 à +149 °F)
Humidité relative	Maximum 80% avec température ambiante de 20 °C Maximum 50% avec température ambiante entre 20÷60 °C
Taux de poussière ambiante	Inférieur à 0.03 g/m ³

Branchement électrique

⚠ DANGER – ATTENTION: Le branchement électrique au réseau d'alimentation doit être effectué par le personnel spécialisé.

S'assurer du parfait fonctionnement de l'installation de mise à la terre de l'établissement. Vérifier que la tension de ligne (**V**) et la fréquence (**Hz**) correspondent à celles de la machine (Voir la plaquette d'identification et le schéma électrique). La machine est dotée de câble électrique auquel relier une fiche multipolaire. La fiche doit être branchée à un interrupteur à mur pourvu de différentiel.



INFORMATIONS SUR L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE **3**

Description des commandes

1) Bouton de start "I"

Appuyer sur le bouton pour mettre en marche la machine.

2) Bouton de stop "0"

Appuyer sur le bouton pour arrêter la machine.

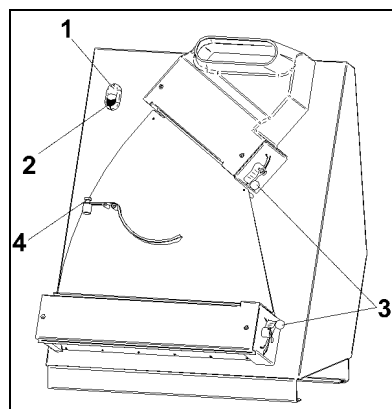
3) Levier déplacement rouleaux

Tourner le levier vers le bas pour augmenter l'épaisseur.

Tourner le levier vers le haut pour diminuer l'épaisseur.

4) Poignée contrepoids balancier (uniquement mod.FI32-42)

Dévisser la poignée et régler le contrepoids en fonction de la dimension et du poids de la portion de pâte. Visser la poignée lorsque le contrepoids se trouve dans la position souhaitée.



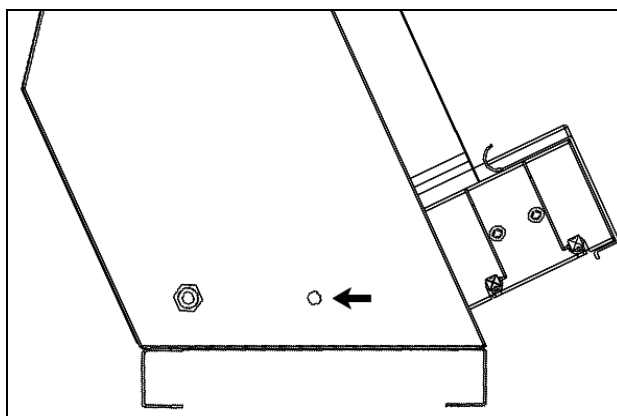
Utilisation de la machine

- Régler par l'intermédiaire des leviers correspondants, l'épaisseur les 2 groupes de rouleaux. Les rouleaux supérieurs doivent être réglés avec une ouverture plutôt ample, alors que les rouleaux inférieurs doivent avoir une ouverture égale à l'épaisseur que l'on veut obtenir (pour effectuer correctement cette opération il faut effectuer certains essais).
- Régler la position du contrepoids balancier en fonction de la dimension et du poids de la portion à étendre, uniquement mod.FI32-42 (pour effectuer correctement cette opération il faut effectuer certains essais).
- Vérifier que les racleurs soient dans la position correcte et que leurs ressorts soient bien tendus.
- Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton de mise en route "I".
- Ecraser la portion de pâte et la fariner abondamment de façon à faciliter son passage à travers les rouleaux .
- Au terme du travail arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0".

i **INFORMATIONS:** Pour les usages avec portions de pâte très irrégulières on conseille de démonter le balancier (uniquement mod.FI32-42) et de procéder à la rotation manuelle de la portion, au moment du passage entre les deux paires de rouleaux.

Commande à pédale

- Avec machine éteinte introduire la fiche de la commande à pédale dans le logement correspondant placé sur le côté de l'appareil.
- Appuyer sur le bouton de start "I" pour armer le contact de la pédale.
- Mettre en marche la machine en appuyant avec le pied sur le levier de la commande à pédale. Le relâchement du levier de la pédale provoquera l'arrêt de l'appareil. La machine repartira à chaque fois que l'on exercera une pression sur le levier susmentionné.
- Au terme du travail désarmer le contact de la commande à pédale en appuyant sur le bouton d'arrêt "0".



⚠ DANGER – ATTENTION: Afin d'éviter toute mise en marche involontaire de l'appareil à chaque fois que l'on termine d'utiliser la commande à pédale, désarmer toujours le contact de la commande même en appuyant sur le bouton d'arrêt "0". Uniquement après avoir effectué cette opération procéder à l'extraction de la fiche du logement correspondant.

Conseils d'utilisation

Utiliser toujours la machine avec une ouverture des rouleaux supérieurs très ample, afin d'éviter tout effort excessif de la part des organes de transmission. En outre écraser la portion de pâte et la fariner abondamment, avant de l'introduire dans la machine, afin de faciliter son passage à travers les rouleaux.

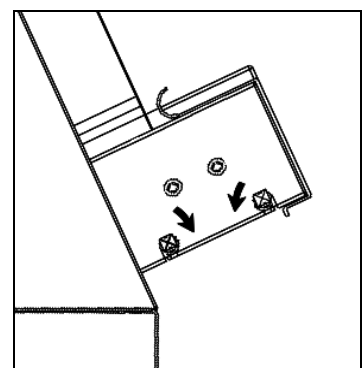
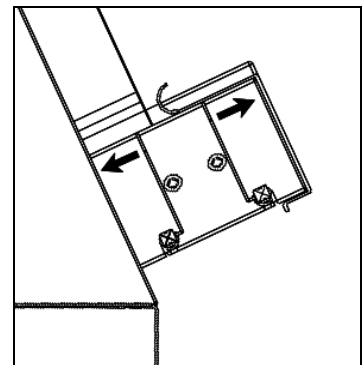
⚠ DANGER – ATTENTION: Avant de procéder à l'utilisation de la machine il est obligatoire d'appliquer solidairement à celle-ci les protections présentes à l'intérieur de l'emballage. Le constructeur décline toute responsabilité pour les éventuels dommages à choses ou personnes dérivants du non respect de cette prescription.

Nettoyage en fin de journée

- En fin de journée débrancher la fiche de la prise de courant
- Effectuer un nettoyage soigneux en utilisant des produits neutres..
- Nettoyer les parties externes de la machine avec une éponge humide.
- Ne pas utiliser de paillettes métalliques et détergents abrasifs.

Nettoyage des racleurs rouleaux

- Décrocher les ressorts, présents sur les rouleaux inférieurs, en les poussant vers l'extérieur.
- Tourner les pivots vers l'intérieur et procéder au nettoyage des racleurs avec un linge humide.
- Pour repositionner les racleurs procéder de la façon inverse avec les opérations décrites ci-dessus.



i INFORMATIONS: Avant chaque cycle de travail vérifier que les racleurs soient accrochés correctement.

Longue inactivité de la machine

S'il fallait laisser la machine arrêtée pendant de longues périodes, déclencher l'interrupteur général à mur, effectuer un nettoyage général de la machine et la couvrir avec une toile afin de la protéger contre la poussière.

RECHERCHE PANNES, RECYCLAGE **4**

Introduction

En cas de pannes ou mauvais fonctionnement, débrancher l'interrupteur général à mur et contacter le Service Assistance de votre Revendeur. Eviter de démonter les parties internes de la machine.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les éventuelles altérations!

Inconvénients, causes, remèdes

Inconvénient	Cause	Remède
La machine ne démarre pas	Interrupteur général déclenché	Enclencher l'interrupteur général
	Manque de tension sur la ligne d'alimentation	Contacteur le Service Assistance de votre Revendeur
	Fusible de protection brûlé	Contacteur le Service Assistance de votre Revendeur

Elimination et recyclage

La machine a été étudiée et construite pour une durée moyenne de 10.000 heures de fonctionnement. Au terme de l'utilisation de la machine, suivre les lois nationales pour l'élimination et le recyclage. Nous vous invitons à contacter les autorités pour l'environnement ou les organismes autorisés.

FI32 • FI42 • FIP42

D



PIZZATEIGAUSSROLLMASCHINE

INHALT

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Zweck des Handbuchs.....	4
Identifikation des Herstellers und der Maschine.....	4
Beschreibung der Maschine.....	5
Technische Eigenschaften.....	5
Außenabmessungen.....	6
Sicherheitsvorrichtungen.....	6
Informationen zur Sicherheit.....	7
Restrisiken.....	7

2 INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION

Verpackung und Auspacken.....	8
Installationsbereich.....	8
Elektrischer Anschluss.....	8

3 INFORMATIONEN ZUR BEDIENUNG UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienelemente.....	9
Bedienung der Maschine.....	9
Pedalsteuerung.....	9
Bedienungshinweise.....	10
Reinigung am Tagende.....	10
Reinigung der Rollenabstreifer.....	10
Längere Außerbetriebsetzung der Maschine.....	10

4 FEHLERSUCHE, RECYCLING

Vorbemerkung.....	11
Störungen, Ursachen, Behelfe.....	11
Entsorgung und Recycling.....	11

ANLAGEN

Ersatzteilkatalog
Elektrischer Schaltplan

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1

Zweck des Handbuchs

Dieses Handbuch wurde vom Hersteller verfasst und ist Bestandteil der Maschinenausstattung. Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit der mit der Maschine interagierenden Personen bedeuten könnten. Neben der Einhaltung der zuständigen gesetzlichen Vorschriften hat der Hersteller alle "Regeln der guten Konstruktionstechnik" befolgt. Zweck dieser Informationen ist es, den Anwender sensibel für die Vorbeugung jeglichen Risikos zu machen. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bediener, die mit der Maschine interagieren. Bewahren Sie dieses Handbuch an einem geeigneten Ort auf, sodass dieses im Bedarfsfall stets sofort greifbar ist. Zur besonderen Hervorhebung einiger Textstellen wurden folgende Symbole eingeführt:

⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Weist auf Gefahren hin, die schwere Verletzungen hervorrufen können. Hier ist besondere Vorsicht geboten.

i INFORMATIONEN: Technische Angaben von besonderer Wichtigkeit.

Diesem Handbuch werden folgende Unterlagen beigelegt:

- Garantieurkunde mit den vom Hersteller vorgegebenen Garantiebedingungen.
- Dokumente zum Nachweis der Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen betreffend die Sicherheit und Gesundheit von Personen.

Bei allen Anforderungen des Technischen Kundendienstes, Fragen und Ersatzteilbestellungen nehmen Sie Kontakt mit dem autorisierten Händler auf.

Identifikation des Herstellers und der Maschine

Identifikation des Herstellers	-----	CE	-----	Konformitätszeichen
	-----	Model	-----	Maschinenmodell
Seriennummer	-----	Serial No	-----	Baujahr
Technische Daten	-----	V	~	W
	-----	Hz	IPX3	kg

Beschreibung der Maschine

Mod.FI32-42:

Die Maschine ist ideal zum Ausrollen von rund geformtem Pizzateig.

Die Palette besteht aus 2 verschiedenen Modellen:

FI32 (maximaler Pizzadurchmesser 300 mm)

FI42 (maximaler Pizzadurchmesser 400 mm)

Die Maschine ist mit einer leicht zu reinigenden Tragkonstruktion aus Inox-Stahl ausgeführt.

Die Maschine ist mit Sicherheitsvorrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien ausgestattet.

Mod.FIP42:

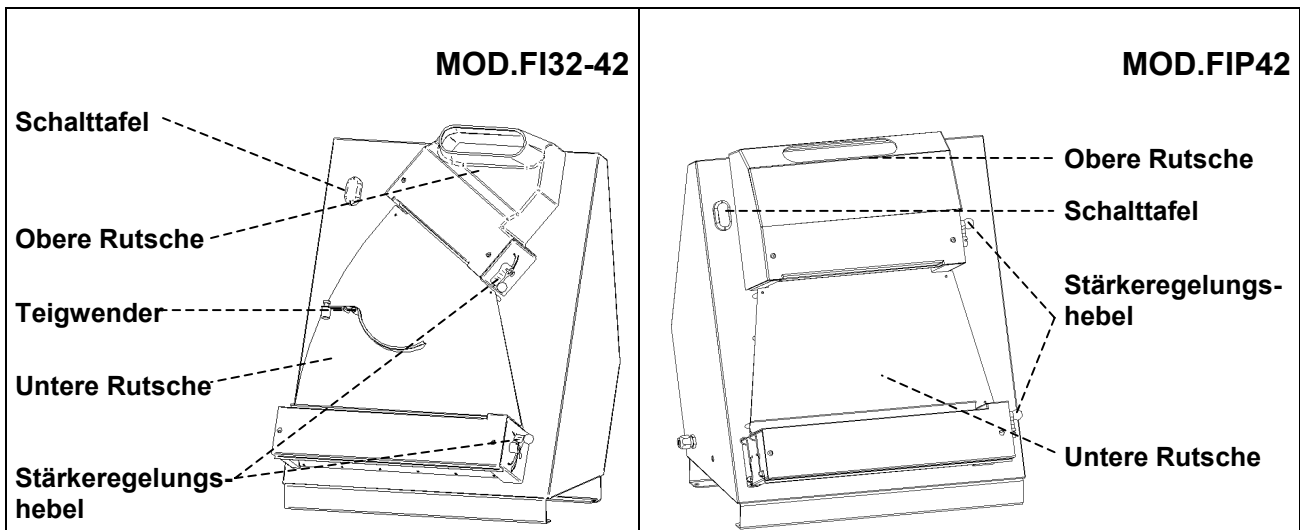
Die Maschine ist ideal zum Ausrollen von Teig für Pizza zum Backen auf dem Blech.

Die Palette besteht aus 1 Modell:

FIP42 (maximale Pizzabreite 400 mm)

Die Maschine ist mit einer leicht zu reinigenden Tragkonstruktion aus Inox-Stahl ausgeführt.

Die Maschine ist mit Sicherheitsvorrichtungen in Übereinstimmung mit den Europarichtlinien ausgestattet.



Technische Eigenschaften

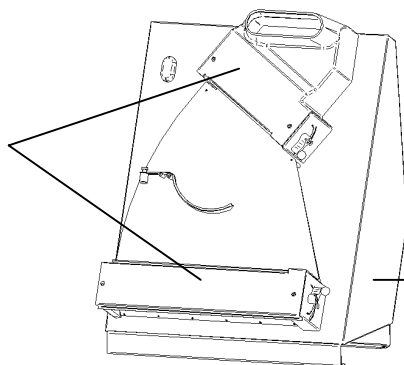
Beschreibungen	Maßeinheit	FI32	FI42	FIP42
Spannungsversorgung	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		
Leistung	kW (HP)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)
Breite der unteren Rollen	mm	320	420	420
Nettogewicht	kg	36	44	43
Gewicht mit Verpackung	kg	46	54	53
Geräuschpegel		unter 70 dB(A)		
Installation		Auf dem Tresen		
Schutzgrad		IPX3		
Schutz gegen Stromschlag		Klasse I		
Übereinstimmung mit Richtlinien und Normen		73/23/EEC - 93/68/EEC – 98/37/EEC - 89/336/EEC – 89/109/EEC – 2002/72/EEC		

Außenabmessungen

mm	A	B	C	
FI32	800	650	690	
FI42	800	650	690	
FIP42	800	650	690	
mm	A	B	C	
FI32	490	510	640	
FI42	590	510	760	
mm.	A	B	C	
FIP42	590	510	700	

Sicherheitseinrichtungen

Rollenschutz: Begrenzen das Risiko des Einquetschens der oberen Gliedmaßen
Es ist strengstens verboten, den Schutz vom Gerät zu entfernen. Die Herstellerfirma lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, falls diese Vorschrift nicht eingehalten wird.



Fernschalter: Bei plötzlichem Stromausfall ist der bewusste Neustart der Maschine erforderlich.

Informationen zur Sicherheit

- Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dieses Handbuch vor Installation und Gebrauch aufmerksam zu lesen. Die ständige Befolgung der im Handbuch enthaltenen Anweisungen gewährleisten die Sicherheit von Mensch und Maschine.
- Manipulieren Sie in keinem Fall die Sicherheitseinrichtungen.
- Die von den zuständigen Stellen in jedem Land herausgegebenen Arbeitssicherheitsvorschriften sind unbedingt einzuhalten.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen infolge der Nichtbeachtung von Sicherheitsvorschriften.
- Die korrekte Aufstellung der Maschine, Beleuchtung und Sauberkeit des Arbeitsplatzes sind wichtige Voraussetzungen für die Personalsicherheit.
- Setzen Sie die Maschine keinen äußeren Agenzien aus.
- Anschluss und Inbetriebnahme der Maschine sind nur von technischem Fachpersonal durchzuführen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kenndaten der Anlage am Aufstellungsort der Maschine den auf dem Typenschild eingprägten Werten entsprechen.
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine mit einer Erdungsanlage verbunden ist.
- Der Arbeitsbereich um die Maschine herum ist stets sauber und trocken zu halten.
- Tragen Sie die von den Unfallverhütungsvorschriften vorgesehene Schutzkleidung.
- Diese Maschine darf nur für den vorgesehenen Einsatzbereich verwendet werden. Jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß und somit als gefährlich zu betrachten.
- Überprüfen Sie die Eignung und das Gewicht der zu verarbeitenden Produkte. Überlasten Sie die Maschine nicht über Ihre Kapazität hinaus.
- Das Einführen von Gegenständen, Werkzeugen sowie das Greifen mit den Händen ins Innere gefährlicher Teile ist verboten.
- Kinder sind von der Maschine fern zu halten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht benutzt wird.
- Nehmen Sie bei Defekten und/oder Schäden keine eigenständigen Reparaturen vor, sondern wenden Sie sich an einen autorisierten Händler.
- Verlangen Sie stets Originalersatzteile.
- Vor der Reinigung der Maschine ziehen Sie den Netzstecker, um die Stromversorgung zu unterbrechen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Maschine keine Hochdruck-Wasserstrahlen.

Restrisiken

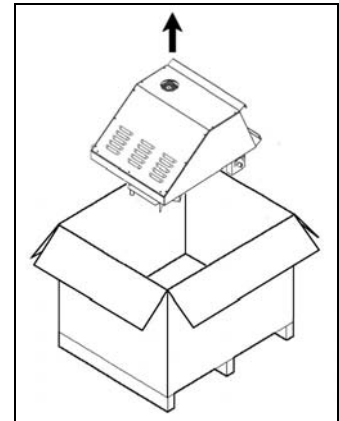
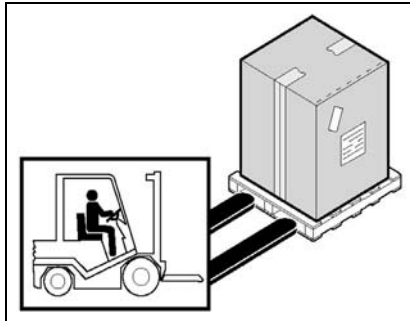
In Übereinstimmung mit dem Punkt 1.7.3 "Hinweise zu Restrisiken" der Maschinenrichtlinie 89/392 und anschließenden Änderungen wird angezeigt, dass die angebrachten, gemäß der genannten Richtlinie ausgeführten Schutzvorrichtungen das Risiko von Verbrennungen der oberen Gliedmaßen nicht vollständig beseitigen.

INFORMATIONEN ZUR INSTALLATION 2

Verpackung und Auspacken

Die Maschine wird in Karton mit Polyesterschaumstoffeinlage zur Gewährleistung der vollkommenen Unversehrtheit während des Transports verpackt.

- Befolgen Sie bei der Handhabung der Verpackung die nachstehenden Anweisungen.
- Öffnen Sie die Packung und prüfen Sie die Unversehrtheit aller Komponenten. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial für zukünftige Umzüge auf.
- Heben Sie die Maschine so wie angegeben an und positionieren diese im vorgesehenen Installationsbereich.



Installationsbereich

Der vorgesehene Bereich muss ausreichend beleuchtet sein und über eine Steckdose zur Abgabe elektrischen Stroms verfügen. Die Stützfläche muss groß genug, gut nivelliert und trocken sein. Die Installation hat in nicht explosionsgefährdeten Umgebungen zu erfolgen. In jedem Fall ist die Installation auch unter Beachtung der geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit durchzuführen

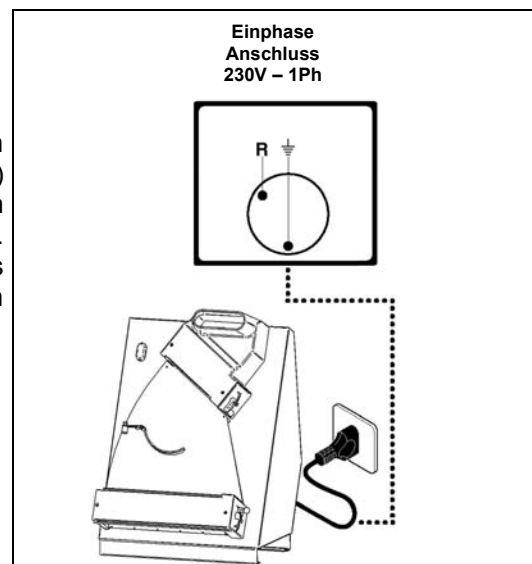
Tabelle mit Umgebungsbedingungen

Beschreibungen	Werte
Betriebstemperatur	0+35 °C (32+95 °F)
Lagertemperatur	-15 bis +65 °C (von -6.8 bis +149 °F)
Relative Luftfeuchtigkeit	Maximal 80% bei einer Umgebungstemperatur von 20 °C Maximal 50% bei einer Umgebungstemperatur von 20+60 °C
Staubaufkommen	unter 0.03 g/m ³

Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Der elektrische Anschluss an das Stromnetz ist durch Fachpersonal herzustellen

Stellen Sie die perfekte Wirksamkeit der Erdungsanlage im Betrieb sicher. Stellen Sie sicher, dass Leitungsspannung (V) und -frequenz (Hz) den für die Maschine vorgesehenen Werten entsprechen (siehe Typenschild und elektrischen Schaltplan). Die Maschine ist mit einem Elektrokabel zum Anschluss eines Mehrpolsteckers ausgestattet. Der Stecker ist mit einem Wandschalter zu verbinden, der mit Differential ausgestattet ist.



INFORMATIONEN ZUR **3** BEDIENUNG UND REINIGUNG

Beschreibung der Bedienungselemente

1) Start-Taster "I"

Drücken Sie den Taster zum Starten der Maschine.

2) Stop-Taster "0"

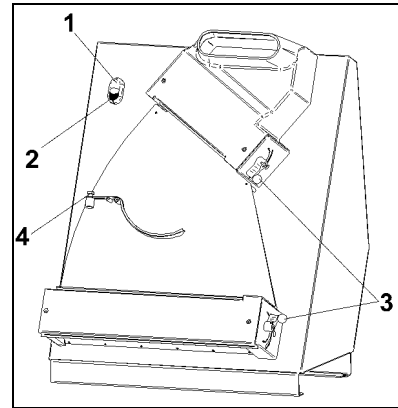
Drücken Sie den Taster zum Abschalten der Maschine.

3) Rollenverschiebehebel

Drehen Sie den Hebel nach unten, um die Stärke zu erhöhen. Drehen Sie den Hebel nach oben, um die Stärke zu verringern.

4) Teigwender-Gegengewichts-Knauf (nur Mod. FI32-42)

Lösen Sie den Knauf und stellen Sie das Gegengewicht je nach Größe und Gewicht der Teigportion ein. Schrauben Sie den Knauf zu, sobald sich das Gegengewicht in der gewünschten Position befindet.



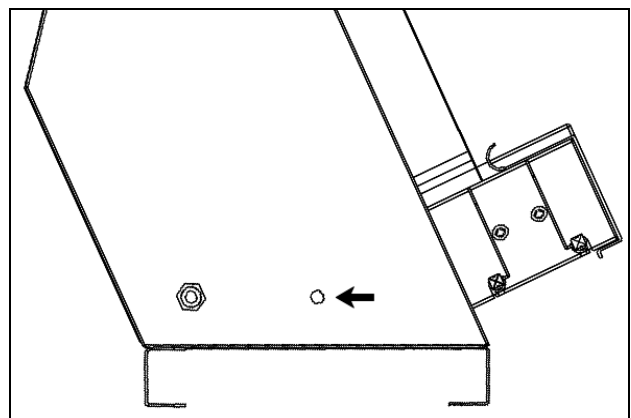
Bedienung der Maschine

- Regulieren Sie mit Hilfe der vorgesehenen Hebel die Stärke auf beiden Rollengruppen. Die oberen Rollen sind mit einer eher weiten Öffnung einzustellen, während die die unteren Rollen eine Öffnung gleich der gewünschten Stärke aufweisen sollten.
- Stellen Sie die Position des Teigwender-Gegengewichts je nach Größe und Gewicht der auszurollenden Teigportion ein, nur Mod. FI32-42 (zur korrekten Durchführung dieses Vorgangs sind einige Probeläufe erforderlich).
- Stellen Sie sicher, dass sich die Abstreifer in der korrekten Position befinden und dass deren Federn gut gespannt sind.
- Starten Sie die Maschine durch Drücken des Start-Tasters "I".
- Drücken Sie die Teigportion zusammen und mehlen Sie diese gut ein, damit der Durchgang durch die Rollen unterstützt wird.
- Schalten Sie die Maschine am Ende der Bearbeitung durch Drücken des Stopp-Tasters "0" ab.

i **INFORMATIONEN:** Bei Anwendungen mit sehr ungleichmäßigen Teigportionen empfiehlt es sich, den Teigwender abzumontieren (nur Mod. FI32-42) und die Teigportion beim Durchgang zwischen den beiden Rollenpaaren von Hand zu drehen.

Pedalsteuerung

- Führen Sie bei stillstehender Maschine den Stecker der Pedalsteuerung in die vorgesehene Buchse an der Seite des Geräts.
- Drücken Sie den Start-Taster "I", um den Pedalkontakt auf Bereitschaft zu stellen.
- Starten Sie die Maschine, indem Sie mit dem Fuß auf den Hebel der Pedalsteuerung drücken. Das Loslassen des Pedalhebels führt zum Stopp des Geräts. Bei jeder Ausübung eines Drucks auf den oben genannten Hebel startet die Maschine neu.
- Drücken Sie nach Abschluss der Verarbeitung der Stopp-Taster "0", um den Pedalsteuerungskontakt zu deaktivieren .



⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Zur Vermeidung ungewollter Starts des Geräts ist nach jeder Benutzung der Pedalsteuerung der Kontakt der Steuerung selbst zu deaktivieren, indem der Stopp-Taster „0“ gedrückt wird. Ziehen Sie den Stecker erst nach Durchführung dieser Maßnahme aus der Buchse.

Bedienungshinweise

Benutzen Sie die Maschine stets mit einer sehr weiten Öffnung der oberen Rollen ,um eine Überlastung der Antriebsorgane zu vermeiden. Drücken Sie darüber hinaus die Teigportion zusammen und mehlen Sie diese vor der Einführung in der Maschine gut ein, um den Durchgang durch die Rollen zu unterstützen.

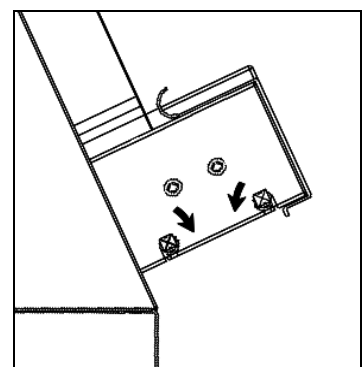
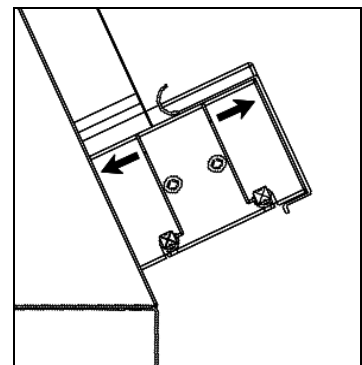
⚠ GEFAHR - ACHTUNG: Vor der Benutzung der Maschine sind obligatorisch die in der Packung befindlichen Schutzvorrichtungen anzubringen. Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden an Personen oder Gegenständen aufgrund der Nichtbeachtung dieser Vorschrift.

Reinigung am Tagende

- Ziehen Sie am Ende des Arbeitstages den Netzstecker.
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig unter Verwendung neutraler Produkte.
- Reinigen Sie die Außenteile der Maschine mit einem feuchten Schwamm
- Verwenden Sie keine Stahlwollen oder Scheuermittel.

Reinigung der Rollenabstreifer

- Hängen Sie die an den unteren Rollen befindlichen Federn aus, indem Sie diese nach außen drücken.
- Drehen Sie die Bolzen nach innen und reinigen Sie die Abstreifer mit einem feuchten Tuch.
- Zur Neupositionierung der Abstreifer sind die oben beschriebenen Operationen in umgekehrter Reihenfolge durchzuführen.



i INFORMATIONEN: Vor jedem Arbeitszyklus ist sicherzustellen, dass die Abstreifer korrekt eingehängt sind.

Längere Außerbetriebsetzung der Maschine

Wenn die Maschine für längere Zeit außer Betrieb gesetzt werden soll, stellen Sie den Hauptschalter an der Wand ab, führen eine allgemeine Reinigung der Maschine durch und bedecken diese mit einem Tuch zum Schutz gegen Staub.

Vorbemerkung

Bei Defekten oder Betriebsstörungen trennen Sie den Hauptschalter und nehmen Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf. Montieren Sie nicht die internen Teile der Maschine ab.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Manipulationen!

Störungen, Ursachen und Behelfe

Störung	Ursache	Behelf
Die Maschine startet nicht	Hauptschalter abgestellt	Stellen Sie den Hauptschalter auf "I"
	Spannung auf der Versorgungsleitung fehlt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf
	Schmelzsicherung durchgebrannt	Nehmen Sie Kontakt mit dem Technischen Kundendienst Ihres Händlers auf

Entsorgung und Recycling

Die Maschine wurde für eine durchschnittliche Lebensdauer von 10.000 Betriebsstunden entwickelt und konstruiert. Am Ende der Maschinennutzung sind die nationalen gesetzlichen Vorschriften betreffend Entsorgung und Recycling zu befolgen. Bitte nehmen Sie diesbezüglich Kontakt mit den zuständigen Umweltbehörden oder Entsorgungsstellen auf.

FI32 • FI42 • FIP42

E



FORMADORA BASE PIZZA

ÍNDICE

1 INFORMACIÓN GENERAL

Objetivo del manual.....	4
Identificación Fabricante y máquina.....	4
Descripción de la máquina.....	5
Características técnicas.....	5
Dimensiones de la máquina.....	6
Dispositivos de seguridad.....	6
Información sobre la seguridad.....	7
Riesgos residuales.....	7

2 INFORMACIÓN SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje.....	8
Zona de instalación.....	8
Conexión eléctrica.....	8

3 INFORMACIÓN SOBRE EL USO Y LA LIMPIEZA

Descripción de los mandos.....	9
Uso de la máquina.....	9
Mando a pedal	9
Consejos para el uso	10
Limpieza al final de la jornada.....	10
Limpieza de los raspadores de rodillos.....	10
Prolongada inactividad de la máquina.....	10

4 BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO

Premisa.....	11
Inconvenientes, causas, soluciones.....	11
Eliminación y reciclado.....	11

ANEXOS

Catálogo repuestos
Esquema eléctrico

Objetivo del manual

Este manual ha sido redactado por el Fabricante y forma parte de la dotación de la máquina. El fabricante, durante la fase de proyecto y fabricación, ha dado especial importancia a los aspectos que puedan comprometer la seguridad y la salud de las personas que interaccionan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en la materia, ha adoptado todas las “reglas de buena técnica de fabricación”. La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención sobre como evitar cualquier riesgo. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está en manos de todos aquellos operadores que interaccionan con el equipo. Conservar este manual en un lugar adecuado, para que esté siempre al alcance para su consulta. Para poner en evidencia algunas partes del texto, se ha introducido la siguiente simbología:

 **PELIGRO – ATENCIÓN:** indica los peligros de pueden ocasionar lesiones graves; es necesario prestar atención.


 **INFORMACIÓN:** indicaciones técnicas de especial importancia.

Con el presente manual se adjuntan:

- La certificación de garantía donde se detallan las condiciones de garantía dictadas por el Fabricante.
- Los documentos que certifican la conformidad con las leyes vigentes en materia de seguridad y salud de las personas.

Para cualquier solicitud de Asistencia técnica, información y pedido de repuestos, contactar al Revendedor Autorizado.

Identificación Fabricante y máquina

Identificación Fabricante	-----		-----	Marca de conformidad
Número de matrícula	-----	Model	-----	Modelo máquina
Datos técnicos	-----	Serial No	Manufactured	Año de fabricación
		V	~	W
		Hz	IPX3	kg

Descripción de la máquina

Mod.FI32-42:

La máquina es ideal para extender la masa de pizza de forma circular.

La gama se compone de 2 modelos diferentes:

FI32 (diámetro máximo pizza 300 mm)

FI42 (diámetro máximo pizza 400 mm)

La máquina es de aluminio con estructura de acero inoxidable, fácil de limpiar. Posee dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.

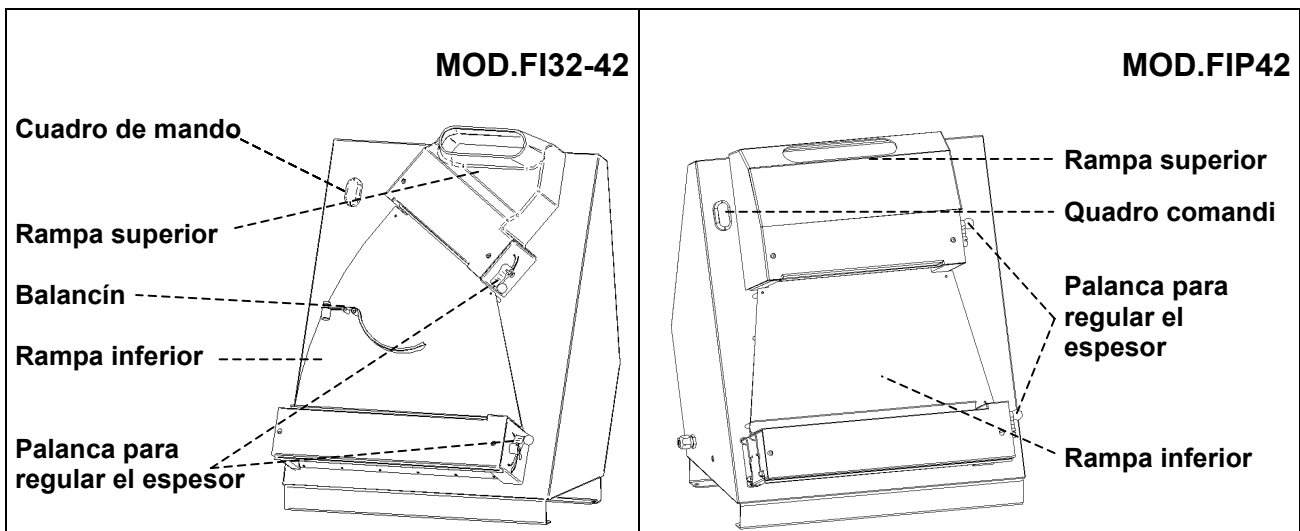
Mod.FIP42:

La máquina es ideal para extender la masa de pizza que se cocina en fuente.

La gama se compone de 1 modelo:

FIP42 (longitud máxima de la pizza 400 mm)

La máquina es de aluminio con estructura de acero inoxidable, fácil de limpiar. Posee dispositivos de seguridad conformes con las Directivas Europeas.



Características técnicas

Descripciones	Unidad de medida	FI32	FI42	FIP42
Alimentación con energía eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		
Potencia	kW (HP)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)
Longitud rodillos inferiores	mm	320	420	420
Peso neto	Kg	36	44	43
Peso con embalaje	Kg	46	54	53
Nivel de ruido		Inferior a 70dB(A)		
Instalación		En el banco		
Grado de protección		IPX3		
Protección contra descarga eléctrica		Clase I		
Conformidad con directivas y normas		73/23/EEC - 93/68/EEC – 98/37/EEC - 89/336/EEC – 89/109/EEC – 2002/72/EEC		

Dimensiones de la máquina

mm	A	B	C	
FI32	800	650	690	
FI42	800	650	690	
FIP42	800	650	690	
mm	A	B	C	
FI32	490	510	640	
FI42	590	510	760	
mm.	A	B	C	
FIP42	590	510	700	

Dispositivos de seguridad

Protecciones rodillos: limitan la posibilidad de que los miembros superiores queden atrapados. Queda absolutamente prohibido quitarlas del aparato. La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a personas o cosas si dicha prescripción no es respetada.

Telerruptor: en caso de corte de corriente accidental, solicita la puesta en marcha voluntaria de la máquina

Información sobre la seguridad

- Es de importancia capital consultar atentamente este manual antes de realizar las operaciones de instalación y de uso. El cumplimiento constante de las indicaciones contenidas en el manual garantiza la seguridad del hombre y de la máquina.
- No forzar por ninguna razón los dispositivos de seguridad.
- Se recomienda el riguroso respeto de las normas de seguridad en el trabajo emanadas por los entes de cada país.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños a personas o cosas, debidos al incumplimiento de las normas de seguridad.
- El correcto emplazamiento de la máquina, la iluminación y la limpieza del ambiente son condiciones importantes para preservar la seguridad personal.
- No exponer la máquina a los agentes atmosféricos.
- Las conexiones para el funcionamiento de la máquina deben ser realizados por personal técnico especializado.
- Verificar que las características de la instalación donde se emplazará la máquina corresponden a los datos de la placa.
- Asegurarse que la máquina tenga conexión a tierra.
- La zona de trabajo alrededor de la máquina debe mantenerse siempre limpia y seca.
- Utilizar la indumentaria prevista por las normas de prevención de accidentes en el trabajo.
- Esta máquina debe destinarse solamente al uso para el que se ha previsto; cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso.
- Verificar la idoneidad y el peso de los productos a elaborar; no sobrecargar la máquina superando su capacidad.
- Queda prohibido introducir objetos, utensilios, manos, etc., dentro de las partes peligrosas.
- Mantener la máquina siempre fuera del alcance de los niños.
- Desconectar el enchufe de la toma de corriente cuando la máquina no se utiliza.
- En caso de averías y/o inconvenientes de uso, no realizar reparaciones personalmente y contacte al Revendedor autorizado.
- Solicitar repuestos originales.
- Antes de realizar la limpieza de la máquina, desconectarla de la alimentación eléctrica sacando el enchufe.
- Para la limpieza no utilizar chorros de agua a alta presión.

Riesgos Residuales

En conformidad con el punto 1.7.3 “Advertencias en relación con los riesgos residuales” de la Directiva Máquinas 89/392 y enmiendas posteriores, se advierte que las protecciones aplicadas, realizadas en conformidad con la Directiva, no eliminan totalmente el riesgo de quemaduras de los miembros superiores.

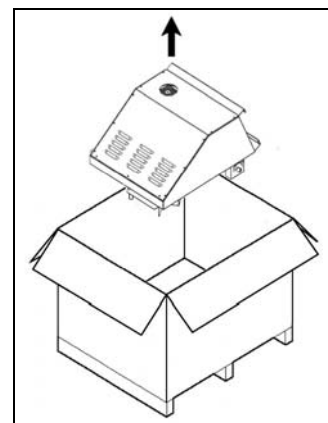
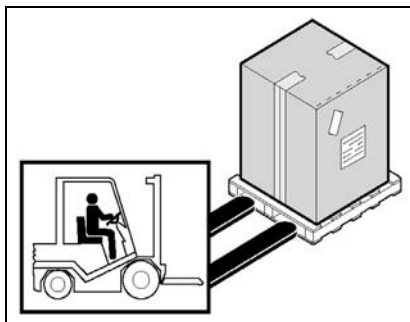
INFORMACIÓN **2**

SOBRE LA INSTALACIÓN

Embalaje y desembalaje

La máquina se entrega embalada en cartón con poliéster expandido en su interior para garantizar la perfecta integridad durante el transporte.

- Mover el embalaje respetando las instrucciones.
- Abrir el embalaje y comprobar la integridad de todos los componentes. Conservar el embalaje para mudanzas futuras.
- Levantar la máquina como se indica y posicionarla en la zona destinada a su instalación.



Zona de instalación

La zona destinada a la instalación deberá estar iluminada de forma adecuada y deberá disponer de una toma de distribución de la energía eléctrica. El plano de apoyo debe ser suficientemente espacioso, bien nivelado y seco. La instalación debe realizarse en ambientes con atmósfera no explosiva. En cualquier caso, la instalación debe realizarse teniendo en cuenta, además, las leyes vigentes en materia de seguridad en el trabajo.

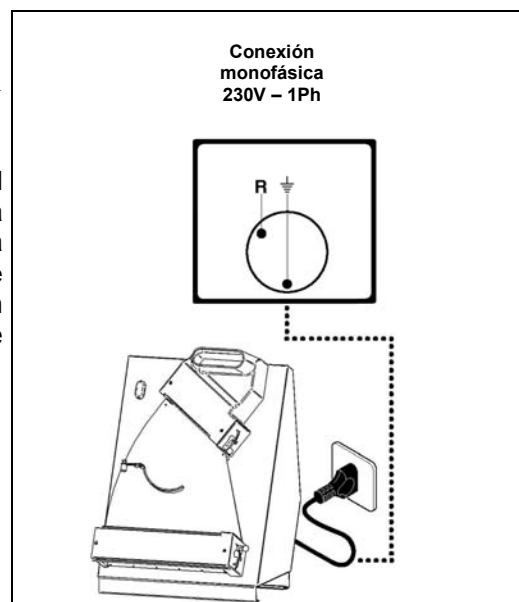
Tabla de Condiciones ambientales

Descripciones	Valores
Temperatura de funcionamiento	5÷40 °C (41÷104 °F)
Temperatura de almacenamiento	5 a 40 °C (de 41 a +104 °F)
Humedad relativa	Máxima 95% con temperatura ambiente entre 5÷40 °C (41÷104 °F) Máxima 50% con temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Presencia de polvo en el ambiente	Inferior a 0.03 g/m ³

Conexión eléctrica

⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: La conexión monofásica a la red de alimentación debe ser realizada por personal especializado

Asegurarse la perfecta eficiencia de la conexión a tierra del establecimiento. Verificar que la tensión de línea (**Volt**) y la frecuencia (**Hz**) correspondan con la de la máquina (ver placa de identificación o el esquema). La máquina está dotada de cable eléctrico con enchufe. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial. El enchufe debe conectarse a un interruptor de pared con diferencial.



INFORMACIÓN SOBRE EL **3** USO Y LA LIMPIEZA

Descripción de los mandos

1) Pulsador start "I"

Accionar el pulsador para poner en marcha la máquina.

2) Pulsador stop "0"

Apretar el pulsador para parar la máquina.

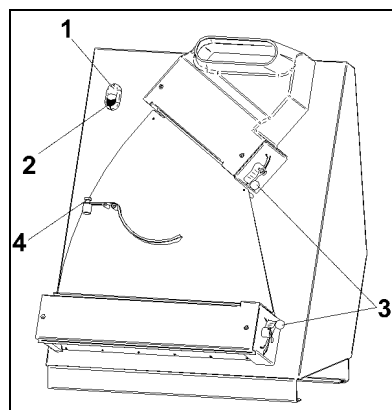
3) Palanca desplazamiento rodillos

Girar la palanca hacia abajo para aumentar el espesor.

Girar la palanca hacia arriba para disminuir el espesor.

4) Pomo contrapeso balancín (sólo en el mod. FI32-42)

Aflojar el pomo y regular el contrapeso en base al tamaño y al peso de la porción de masa. Ajustar el pomo cuando el contrapeso se encuentra en la posición deseada.



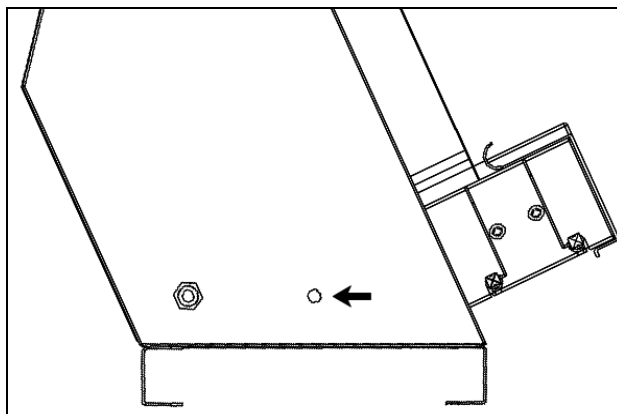
Uso de la máquina

- Regular el espesor con las palancas específicas colocadas en ambos grupos de rodillos. Los rodillos superiores deben regularse con una abertura preferentemente amplia, mientras que los rodillos inferiores deben poseer una abertura igual al espesor que se desea conseguir (para realizar correctamente esta operación es necesario primero realizar algunas pruebas).
- Regular la posición del contrapeso balancín en base al tamaño y al peso de la porción de masa a estirar, sólo en el mod. FI32-42 (para ejecutar correctamente esta operación es necesario realizar primero algunas pruebas).
- Comprobar que los raspadores se encuentren en la posición correcta y que sus resortes se encuentren bien tensados.
- Poner en marcha la máquina presionando el pulsador de encendido "I".
- Aplastar la porción de masa y enharinarla en abundancia para facilitar el paso a través de los rodillos.
- Al terminar la elaboración detener la máquina presionando el pulsador de parada "0".

i **INFORMAZIONI:** Cuando se trabaja con porciones de masa muy irregulares, se aconseja **desmontar el balancín (sólo en el mod. FI32-42) y efectuar la rotación manual de la porción cuando pase entre los dos pares de rodillos.**

Mando a pedal

- Con la máquina detenida introducir el conector del mando a pedal en su ubicación al costado del aparato.
- Presionar el pulsador start "I" para armar el contacto del pedal.
- Poner en marcha la máquina presionando con el pie la palanca del mando a pedal. Al soltar la palanca del pedal el aparato se detendrá. La máquina comenzará nuevamente su funcionamiento cada vez que se ejerza presión sobre la mencionada palanca.
- Al finalizar la elaboración, desarmar el contacto del mando a pedal presionando el pulsador de parada "0".



⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: Para evitar que el aparato comience a funcionar de forma involuntaria cada vez que se deja de utilizar el mando a pedal, desarmar siempre el contacto de dicho mando presionando el pulsador de parada "0". Sólo después de realizar esta operación quitar el conector.

Consejos para el uso

Siempre utilizar la máquina con una abertura de rodillos superior muy amplia, de esta forma se evitan esfuerzos excesivos en los órganos de transmisión. Por otro lado, aplastar la porción de masa y enharinarla en abundancia antes de introducirla en la máquina, de esta forma se facilita su paso a través de los rodillos.

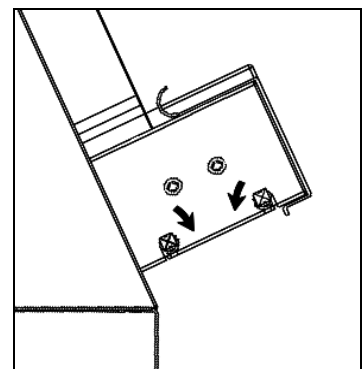
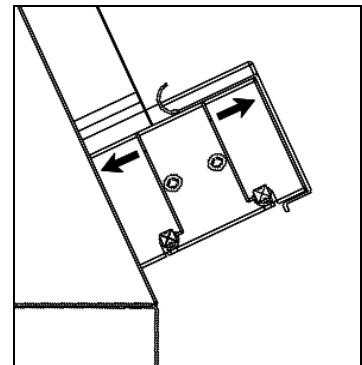
⚠ PELIGRO – ATENCIÓN: Antes de seguir utilizando la máquina es obligatorio colocar firmemente las protecciones incluidas dentro del embalaje. La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños a personas o cosas derivados del incumplimiento de esta regla.

Limpieza al final de la jornada

- Al final de la jornada desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- Realizar una limpieza cuidadosa utilizando productos neutros.
- Limpiar las partes externas de la máquina con una esponja húmeda.
- No utilizar esponjas metálicas o detergentes abrasivos.

Limpieza de los raspadores de rodillos

- Desenganchar los resortes colocados en los rodillos inferiores, presionando los mismos hacia fuera.
- Girar los pernos hacia el interior y realizar la limpieza de los raspadores con un paño húmedo.
- Para volver a posicionar los raspadores ejecutar de forma inversa las operaciones descritas.



i INFORMACIÓN: Antes de cada ciclo de trabajo comprobar que los raspadores estén correctamente enganchados.

Prolongada inactividad de la máquina

Si se debe dejar la máquina parada por períodos prolongados, desconectar el interruptor general de la pared, realizar una limpieza general de la máquina y cubrirla con un paño para protegerla del polvo.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS, RECICLADO 4

Premisa

En caso de averías o malfuncionamiento, desconectar el interruptor general de la pared y contactar el servicio de asistencia de vuestro Revendedor. Evitar desmontar las partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales forzamientos!

Inconvenientes, causas, soluciones

Inconveniente	Causa	Solución
La máquina no se pone en marcha	Interruptor general de pared desconectado	Colocar el interruptor general en "I"
	Falta de tensión en la línea de alimentación	Contactar el Servicio de Asistencia de vuestro Revendedor.
	Fusible de protección quemado	Contactar el Servicio de Asistencia de vuestro Revendedor.

Eliminación y reciclado

La máquina ha sido proyectada y fabricada para una duración media de 10.000 horas de funcionamiento. Al finalizar la vida útil de la máquina, cumplir con las leyes nacionales referidas a la eliminación y reciclado. Os aconsejamos contactar con la autoridad responsable de la protección del ambiente o con los entes autorizados.

FI32 • FI42 • FIP42

P



MÁQUINA PARA ESTENDER PIZAS

ÍNDICE

1 INFORMAÇÕES GERAIS

Finalidade do manual.....	4
Identificação do Construtor e da máquina.....	4
Descrição das máquinas.....	5
Características técnicas.....	5
Dimensões de estorvo.....	6
Dispositivos de segurança	6
Informações sobre a segurança	7
Outros riscos	7

2 INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO

Embalagem e desembalagem.....	8
Lugar da instalação.....	8
Ligação eléctrica.....	8

3 INFORMAÇÕES SOBRE O USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos.....	9
Uso da máquina	9
Comando de pedal.....	9
Conselhos para o uso	10
Limpeza diária	10
Limpeza dos raspadores dos rolos	10
Longo período de inactividade da máquina.....	10

4 PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM

Premissa.....	11
Inconvenientes, causas, soluções.....	11
Desactivação e reciclagem	11

ANEXOS

Catálogo peças sobresselentes
Esquema eléctrico

Finalidade do manual

O presente manual foi redigido pelo Construtor e é parte integrante da dotação da máquina. O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que pudessem ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas que entrem em contacto com a máquina. Para além da observância das leis em vigor em matéria, adoptou todas as “regras de boa técnica de construção”. Finalidade destas informações é a de sensibilizar o utilizador para que preste muita atenção de modo a prevenir qualquer tipo de risco. De qualquer maneira, a prudência é insubstituível. A segurança está também nas mãos de quem utiliza a máquina. Guarde este manual num lugar próprio de modo a tê-lo sempre ao alcance quando for necessário. Para evidenciar algumas partes do texto, foram inseridos os seguintes símbolos:

⚠ PERIGO – ATENÇÃO: indica os perigos que podem provocar graves lesões; é necessário prestar muita atenção.


ℹ INFORMAÇÕES: indicações técnicas de particular importância.

Anexa-se a este manual:

- O certificado de garantia onde figuram as condições de garantia indicadas pelo Construtor.
- Os documentos que atestam a conformidade com as leis em vigor em matéria de segurança e saúde das pessoas.

Para qualquer pedido de Assistência técnica, informações e peças sobresselentes, contacte o Revendedor autorizado.

Identificação do Construtor e da máquina

Identificação do Construtor	-----		-----	Marca de conformidade
Número de matrícula	-----		Modelo máquina	
Dados técnicos	-----	-----	-----	Ano de construção
		Model		
		Serial No	Manufactured	
		V	~	W
		Hz	IPX3	kg

Descrição das máquinas

Mod.FI32-42:

A máquina é indicada para estender massas para pizzas de forma redonda.

A série é constituída por 2 modelos diferentes:

FI32 (diâmetro máximo piza 300 mm)

FI42 (diâmetro máximo piza 400 mm)

A máquina é realizada com estrutura de aço inox, fácil de se limpar.

Possui dispositivos de segurança em conformidade com as Directivas Europeias.

Mod.FIP42:

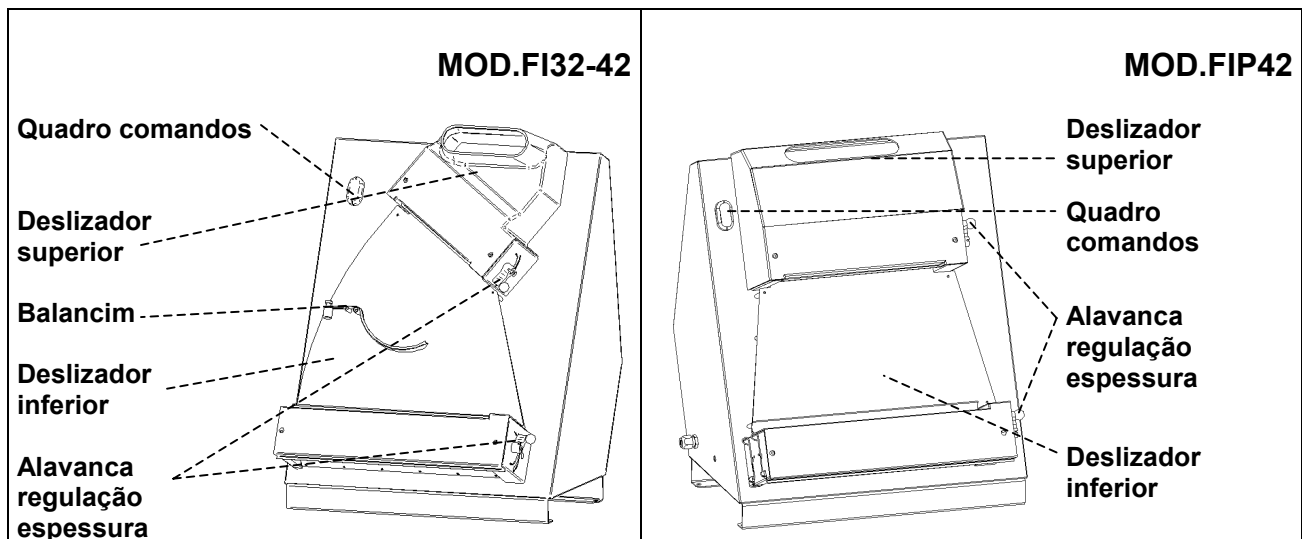
A máquina é indicada para estender massas para pizzas para cozer em tabuleiro.

A série é composta por 1 modelo:

FIP42 (largura máxima piza 400 mm)

A máquina é realizada com estrutura de aço inox, fácil de se limpar.

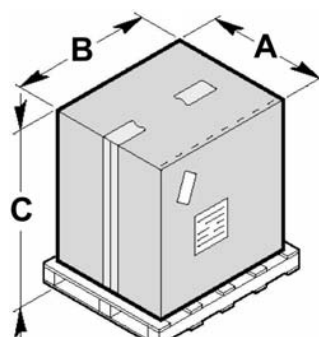
Possui dispositivos de segurança em conformidade com as Directivas Europeias.

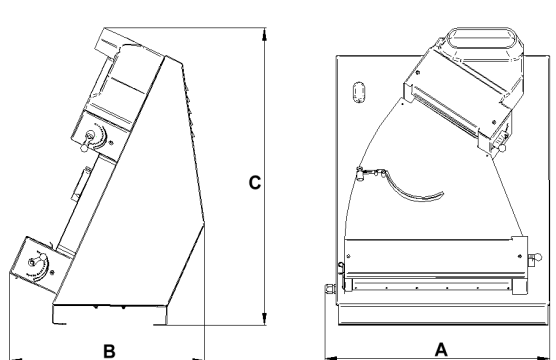


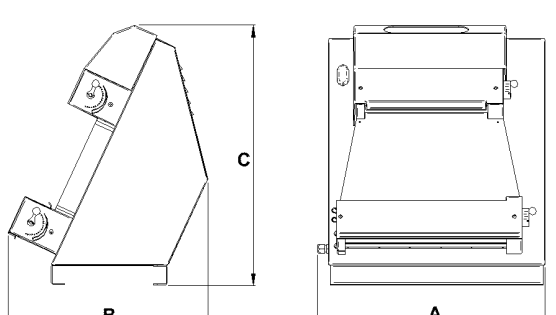
Características técnicas

Descrição	Unidade de medida	FI32	FI42	FIP42
Alimentação de energia eléctrica	V Hz Ph	230V 50Hz 1Ph		
Potência	kW (HP)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)
Largura rolos inferiores	mm	320	420	420
Peso líquido	Kg	36	44	43
Peso com embalagem	Kg	46	54	53
Nível de ruído		Inferior a 70 dB(A)		
Instalação		No balcão		
Grau de protecção		IPX3		
Protecção contra choque eléctrico		Classe I		
Conformidade com as directivas e normas		73/23/EEC - 93/68/EEC - 98/37/EEC - 89/336/EEC - 89/109/EEC - 2002/72/EEC		

Dimensões de estorvo

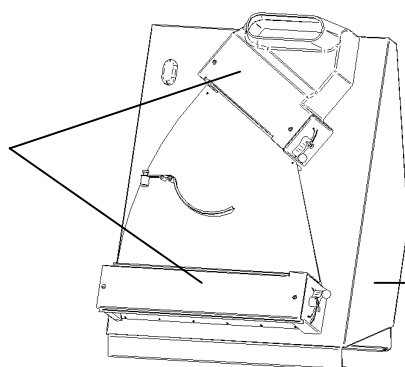
mm	A	B	C	
FI32	800	650	690	
FI42	800	650	690	
FIP42	800	650	690	

mm	A	B	C	
FI32	490	510	640	
FI42	590	510	760	

mm.	A	B	C	
FIP42	590	510	700	

Dispositivos de segurança

Protecções rolos: limitam os riscos de aprisionar os membros superiores. É taxativamente proibido eliminá-las do aparelho. A Firma construtora declina qualquer responsabilidade pelos danos a pessoas ou coisas, no caso desta prescrição não ser respeitada.



Telerruptor: em caso de interrupção acidental da corrente é necessário voltar a pôr a máquina a funcionar.

Informações sobre a segurança

- É muito importante a leitura cuidadosa deste manual antes de proceder às operações de instalação e uso. O cumprimento das indicações contidas no manual garante a segurança do indivíduo e da máquina.
- Nunca altere os dispositivos de segurança.
- Recomenda-se o respeito rigoroso das normas de segurança no trabalho indicadas pelas entidades de cada país.
- O construtor declina qualquer responsabilidade sobre danos a pessoas ou coisas causados pela inobservância das normas de segurança.
- A correcta posição da máquina, a iluminação e a limpeza do ambiente de trabalho, são condições importantes para a segurança pessoal.
- Não exponha a máquina aos agentes atmosféricos.
- A ligação e o funcionamento da máquina devem ser realizados exclusivamente por pessoal técnico especializado.
- Controle que as características da instalação onde a máquina será colocada correspondam aos dados indicados na chapa de identificação.
- Certifique-se que a máquina seja ligada a uma instalação com tomada de terra.
- A área de trabalho à volta da máquina deve estar sempre limpa e seca.
- Utilize roupas indicadas pelas normas de segurança no trabalho.
- A máquina deve ser utilizada exclusivamente para o uso previsto; qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e portanto perigoso.
- Verifique a qualidade e o peso dos produtos utilizados; não sobrecarregue a máquina além da sua capacidade.
- É proibido introduzir objectos, utensílios, mãos ou outras coisas no interior das partes perigosas.
- Mantenha a máquina fora do alcance das crianças.
- Desligue a ficha da tomada de corrente quando a máquina não é utilizada.
- No caso de avarias e/ou inconvenientes de uso, não efectue pessoalmente as reparações mas contacte o Revendedor autorizado.
- Use sempre peças sobresselentes originais.
- Antes de proceder à limpeza da máquina, desligue a alimentação eléctrica retirando a ficha da tomada.
- Para a limpeza não utilize jactos de água de alta pressão.

Outros Riscos

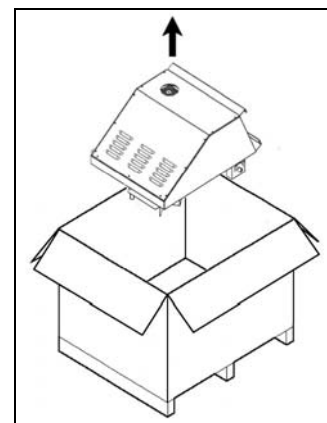
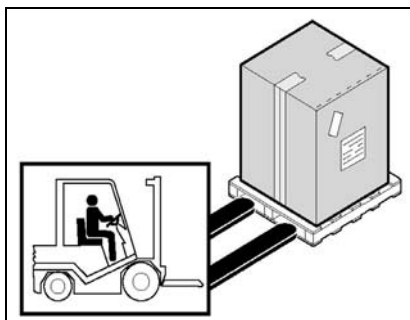
Em conformidade com o ponto 1.7.3 “Advertências sobre outros riscos” da Disposição sobre Máquinas 89/392 e sucessivas modificações, informa-se que as protecções aplicadas, conforme a Disposição, não eliminam totalmente o risco de queimaduras nos membros superiores.

INFORMAÇÕES SOBRE A INSTALAÇÃO 2

Embalagem e desembalagem

A máquina está embalada numa caixa de cartão com protecções de poliéster expando que garante a perfeita integridade durante o transporte.

- Manuseie a embalagem respeitando as instruções.
- Abra a embalagem e verifique a integridade de todos os componentes. Conserve-a para um futuro transporte.
- Levante a máquina como indicado e coloque-a na zona prevista para a instalação.



Zona da instalação

A zona escolhida deve estar bem iluminada e terá que dispor de tomadas eléctricas. O plano de apoio deve ser suficientemente amplo, bem nivelado e seco. A instalação deve ser feita em ambientes com atmosfera não explosiva. De qualquer modo, deve ser executada tendo em conta as leis em vigor em matéria de segurança no trabalho.

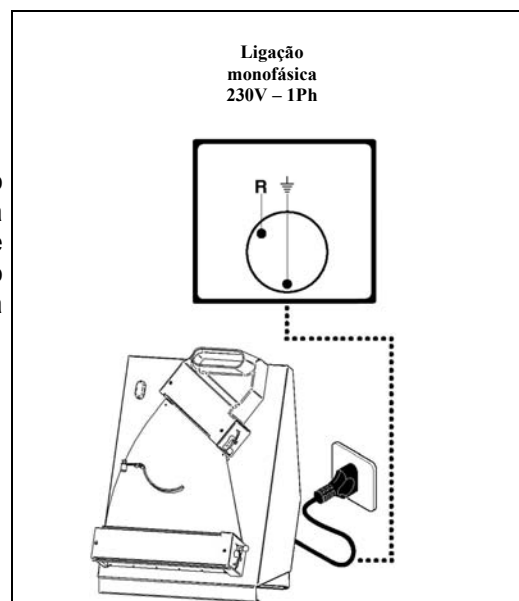
Tabela Condições ambientais

Descrição	Valores
Temperatura de funcionamento	0÷35 °C (32÷95 °F)
Temperatura de armazenagem	-15 a +65 °C (de -6,8 a +149 °F)
Humidade relativa	Máxima 80% com temperatura ambiente de 20 °C Máxima 50% com temperatura ambiente entre 20÷60 °C
Poeira do ambiente	Inferior a 0,03 g/m ³

Ligação eléctrica

⚠ PERIGO – ATENÇÃO: A ligação eléctrica à rede de alimentação deve ser executada por pessoal especializado.

Verifique a eficiência da instalação de ligação à terra do estabelecimento. Verifique que a tensão de linha (**V**) e a frequência (**Hz**) correspondam aos da máquina (veja a chapa de identificação e o esquema eléctrico). A máquina possui um cabo eléctrico que deve ser ligado a uma ficha multipolar. A ficha deve ser ligada a um interruptor de parede com diferencial.



INFORMAÇÕES SOBRE O **3** USO E A LIMPEZA

Descrição dos comandos

1) Botão de arranque "I"

Prima o botão para pôr a máquina a funcionar.

2) Botão de paragem "0"

Prima o botão para parar a máquina.

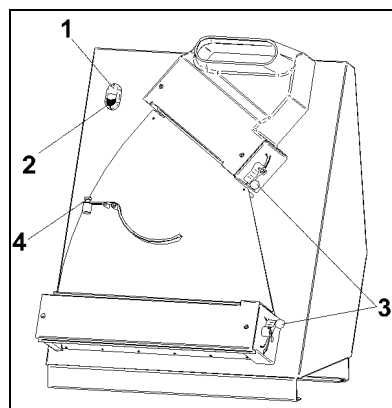
3) Alavanca deslocação rolos

Rode a alavanca para baixo para aumentar a espessura.

Rode a alavanca para cima para diminuir a espessura.

4) Pega contrapeso balancim (só mod. FI32-42)

Desaparafuse a pega e regule o contrapeso com base nas dimensões e no peso da porção de massa. Aparafuse a pega quando o contrapeso estiver na posição desejada.



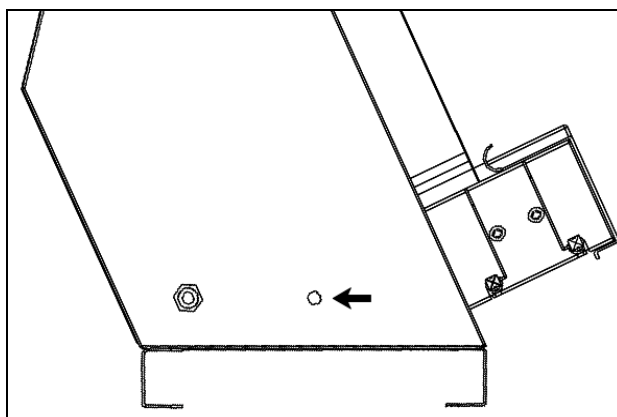
Uso da máquina

- Regule, mediante as apropriadas alavancas, a espessura nos dois grupos de rolos. Os rolos superiores devem ser regulados com uma abertura bastante ampla, enquanto que os rolos inferiores devem ter uma abertura igual à espessura desejada (para efectuar correctamente esta operação, é necessário efectuar algumas provas).
- Regule a posição do contrapeso do balancim com base nas dimensões e no peso da porção de massa que se quer estender, só para o mod. FI32-42 (para efectuar correctamente esta operação é necessário efectuar algumas provas).
- Verifique que os raspadores estejam na posição correcta e que as molas estejam bem esticadas.
- Ligue a máquina premendo o botão "I".
- Achate a porção de massa e enfarinhe-a abundantemente de modo a facilitar a passagem através dos rolos.
- No fim da laboração pare a máquina premendo o botão de paragem "0".

i **INFORMAÇÕES:** Para trabalhar porções de massa muito irregulares sugerimos que desmonte o balancim (só mod. FI32-42) e que proceda à rotação manual da porção, no momento da passagem entre os dois pares de rolos.

Comando de pedal

- Com a máquina parada introduza a cavilha do comando de pedal no lugar apropriado que se encontra no lado do aparelho.
- Prema o botão start "I" para armar o contacto do pedal.
- Ponha a máquina a funcionar premendo com o pé na alavanca do comando de pedal. Deixando de premer na alavanca do pedal a máquina pára e voltará a funcionar sempre que se voltar a premer na alavanca.
- No fim da laboração, desarme o contacto do comando de pedal premendo o botão de paragem "0".



⚠ PERIGO – ATENÇÃO: A fim de evitar o funcionamento involuntário da máquina, quando acabar de utilizar o comando de pedal, desarme sempre o contacto do comando premendo o botão de paragem "0". Só depois de ter executado esta operação retire a cavilha do seu lugar.

Conselhos para o uso

Utilize sempre a máquina com uma abertura dos rolos superiores muito ampla, de modo a evitar excessivos esforços aos órgãos de transmissão. Além disso, achate a porção de massa e polvilhe-a abundantemente com farinha antes de introduzi-la no aparelho, para facilitar a passagem através dos rolos.

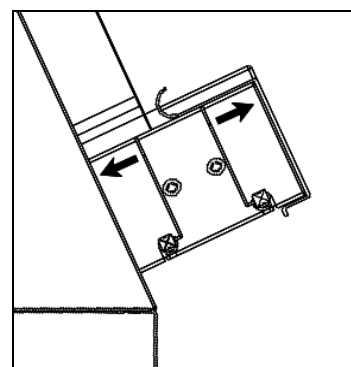
⚠ PERIGO – ATENÇÃO: Antes de utilizar a máquina é obrigatório aplicar de modo solidário as protecções que se encontram no interior da embalagem. A Firma construtora declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a coisas ou pessoas que possam derivar da inobservância dessa prescrição.

Limpeza diária

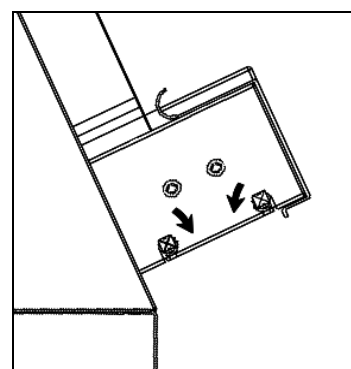
- No fim do dia retire a ficha da tomada de corrente.
- Faça uma cuidadosa limpeza utilizando produtos neutros.
- Limpe as partes internas da máquina com uma esponja húmida.
- Não utilize palha-de-aço e detergentes abrasivos.

Limpeza dos raspadores rolos

- Desengate as molas que se encontram nos rolos inferiores, premendo-as para o exterior.



- Rode os pernos para dentro e limpe os raspadores com um pano húmido.
- Para reposicionar os raspadores proceda de modo inverso com as operações acima descritas.



i INFORMAÇÕES: Antes de cada ciclo de trabalho verifique que os raspadores estejam correctamente engatados.

Longo período de inactividade da máquina

Devendo deixar a máquina parada por um longo período de tempo, desligue o interruptor geral, efectue uma limpeza geral da máquina e cubra-a com uma lona para protegê-la contra a poeira.

PROCURA DE AVARIAS, RECICLAGEM 4

Premissa

Em caso de avarias ou mau funcionamento, desligue o interruptor geral e contacte o Serviço de Assistência do vosso Revendedor. Não desmonte as partes internas da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade contra eventuais intervenções não autorizadas!

Avarias, causas, soluções

Inconveniente	Causa	Solução
A máquina não funciona	Interruptor geral desligado	Posicione o interruptor geral no "I"
	Falta de tensão na linha de alimentação	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor
	Fusível de protecção queimado	Contacte o Serviço Assistência do seu Revendedor

Desactivação e reciclagem

A máquina foi projectada e construída para uma duração média de 10.000 horas de funcionamento. No fim do seu uso, siga as leis nacionais relativas à desactivação e reciclagem. Sugerimos que contacte as autoridades para a tutela do ambiente ou as entidades autorizadas.

FI32 • FI42 • FIP42



ТЕСТРАСКАТОЧНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПИЦЦЫ

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Цель руководства.....	4
Идентификация Изготовителя и машины	4
Описание машины.....	5
Технические характеристики.....	5
Габаритные размеры	6
Предохранительные устройства	6
Информация по технике безопасности	7
Остаточные риски	7

2 ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Упаковка и распаковка	8
Зона установки	8
Подключение к электросети.....	8

3 ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ

Описание устройств управления.....	9
Использование машины	9
Педальное управление	9
Рекомендации по использованию.....	10
Чистка в конце рабочего дня	10
Чистка скребков валков	10
Длительный период бездействия машины ...	10

4 ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ

Введение	11
Неисправности, причины, устранение.....	11
Удаление отработанного оборудования и утилизация	11

ПРИЛОЖЕНИЯ

Каталог запчастей
Схема электрической цепи

Цель руководства

Данное руководство составлено Изготовителем и является неотъемлемой частью комплектации машины. При проектировании и изготовлении машины изготовитель уделил особое внимание тем аспектам производственной деятельности, которые могли бы поставить под угрозу безопасность и здоровье задействованного персонала. Помимо строгого соблюдения законодательства по данному вопросу, изготовитель также применил все «правила хорошей техники изготовления». Цель данной информации – это призвать пользователей обратить особое внимание на предотвращение опасных ситуаций. Осторожность - незаменима. Безопасность находится в руках всех операторов, работающих с машиной. Рекомендуется хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте чтобы, таким образом, оно всегда было под рукой в момент необходимости. Для выделения некоторых частей текста были введены следующие обозначения:

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: указывает на ситуации повышенной опасности, в результате которых могут быть получены серьезные повреждения; необходимо оказывать повышенное внимание.

i ИНФОРМАЦИЯ: особо важные технические указания.

К настоящему руководству прилагаются:

- Гарантийный сертификат, содержащий условия гарантийного обслуживания, составленные Изготовителем.
- Документы удостоверяющие соответствие с нормами действующего законодательства по охране здоровья и обеспечению безопасности людей.

По любым вопросам технического обслуживания обращаться к уполномоченному дилеру.

Идентификация Изготовителя и машины

Идентификация Изготовителя	-----	CE	-----	Маркировка соответствия		
Серийный номер	-----		Model	-----	Модель машины	
Тех.данные	-----	Serial No	-----	Manufactured	-----	Год выпуска
		V	~	W		
		Hz	IPX3	kg		

Описание машины

Мод. FI32-42:

Машина идеально подходит для раскатки основ пиццы круглой формы

Ассортимент состоит из 2 различных моделей:

FI32 (максимальный диаметр пиццы 300мм)

FI42 (максимальный диаметр пиццы 400мм)

Корпус машины выполнен из нержавеющей стали и легко чистится.

Оснащена предохранительными устройствами в соответствии с Европейскими директивами.

Мод. FIP42:

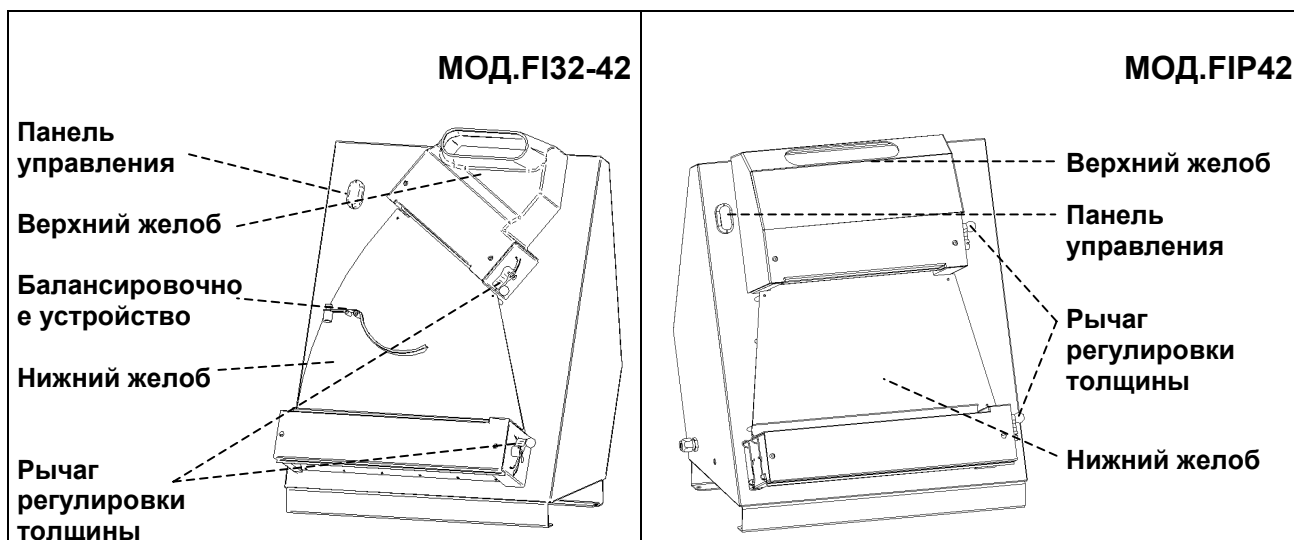
Машина идеально подходит для раскатки основ пиццы, выпекаемых на противне.

Ассортимент состоит из 1 модели:

FIP42 (максимальная ширина пиццы 400мм)

Корпус машины выполнен из нержавеющей стали и легко чистится.

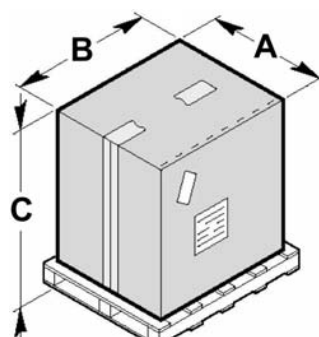
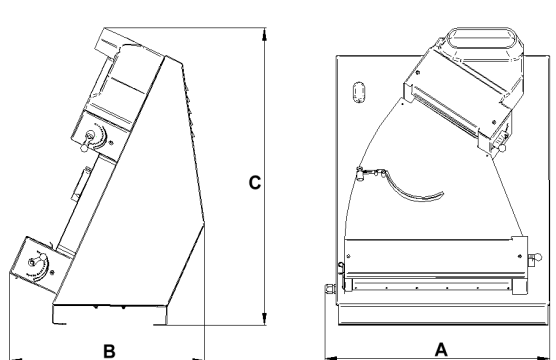
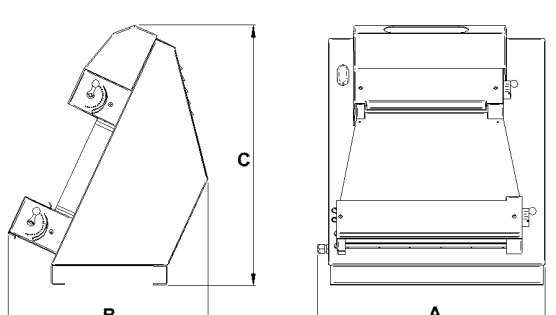
Оснащена предохранительными устройствами в соответствии с Европейскими директивами.



Технические характеристики

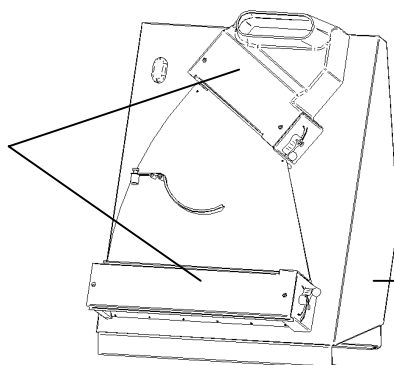
Описание	Единица измерения	FI32	FI42	FIP42
Электропитание В Гц Ф	В Гц Ф	230В 50Гц 1Ф		
Мощность	кВт (л.с.)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)	0.37 (0.5)
Ширина нижних валков	mm	320	420	420
Вес нетто	кг	36	44	43
Вес с упаковкой	кг	46	54	53
Уровень шумопроизводства		Менее 70 дБ(А)		
Установка		На столе		
Степень защиты		IPX3		
Защита от поражения электротоком		Класс I		
Соответствие директивам и нормативам		73/23/ЕЕС - 93/68/ЕЕС – 98/37/ЕЕС - 89/336/ЕЕС – 89/109/ЕЕС – 2002/72/ЕЕС		

Габаритные размеры

mm	A	B	C	
FI32	800	650	690	
FI42	800	650	690	
FIP42	800	650	690	
mm	A	B	C	
FI32	490	510	640	
FI42	590	510	760	
mm.	A	B	C	
FIP42	590	510	700	

Предохранительные устройства

Защитные ограждения на валках: Снижают риск застревания верхних конечностей. Удаление ограждений с машины строго запрещается. В случае несоблюдения этого указания фирма-производитель отклоняет любую ответственность за ущерб, нанесенный лицам или имуществу.



Телевыключатель: в случае случайных перебоев электропитания, требует осознанного включения машины

Информация по технике безопасности

- Перед тем, как приступить к установке и эксплуатации, чрезвычайно важно внимательно ознакомиться с содержанием данного руководства. Постоянное соблюдение указаний, приведенных в руководстве, поможет обеспечить безопасность персонала и целостность оборудования.
- Предохранительные устройства не должны быть изменены ни под каким предлогом.
- Рекомендуется строгое соблюдение норм техники безопасности на рабочих местах, установленных соответствующими органами в каждой отдельной стране.
- Изготовитель отклоняет любую ответственность за вред нанесенный лицам или имуществу в результате несоблюдения норм техники безопасности.
- Правильное расположение машины, освещение и чистота внешней среды являются важными условиями для обеспечения безопасности персонала.
- Машина не должна подвергаться воздействию атмосферных агентов.
- Подключение и ввод в эксплуатацию должны проводиться исключительно специализированным техническим персоналом.
- Удостовериться в том, что характеристики установки, к которой подключается машина, соответствуют характеристикам, указанным на табличке.
- Проверить соединение машины с устройством заземления.
- Рабочая площадь вокруг машины должна всегда содержаться сухой и чистой.
- Использовать предметы одежды, предусмотренные нормами по технике безопасности на рабочих местах.
- Использовать данную машину исключительно по назначению, любое другое применение должно считаться неправильным и вследствие опасным.
- Проверить соответствие и вес обрабатываемых продуктов; нельзя нагружать машину свыше ее производственных возможностей.
- Запрещено вставлять предметы, инструменты, руки или прочее в представляющие опасность части оборудования.
- Держать машину в недоступном для детей месте.
- Вытащить вилку из розетки сети электропитания, если машина не используется.
- В случае возникновения поломок и/или неисправностей, не проводить самостоятельно ремонтных работ: обратиться к уполномоченному дилеру.
- Использовать оригинальные запчасти.
- Перед тем, как приступить к чистке машины, отключить электропитание, отсоединив вилку из розетки сети электропитания.
- Нельзя использовать для чистки струи воды под высоким давлением.

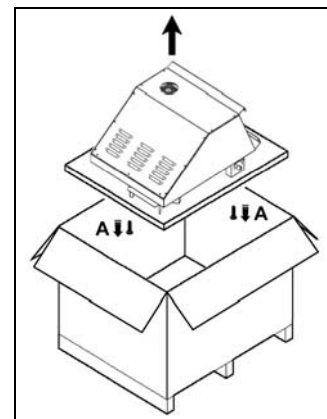
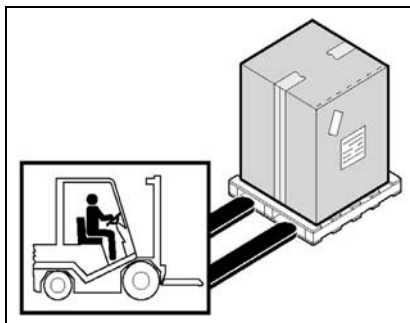
Остаточные риски

В соответствии с пунктом 1.7.3 “Инструкции в области остаточных рисков” директивы по машинному оборудованию 89/392 и последующих дополнений, указывается, что примененные защитные устройства, выполненные в соответствии с вышеупомянутой директивой, не устраняют полностью риска ожогов верхних конечностей.

Упаковка и распаковка

Машина упакована в картонную упаковку с добавлением вспененного полиэфира для обеспечения целостности в процессе транспортировки.

- Производить перемещение упакованного оборудования в соответствии с инструкциями.
- При открытии упаковки удостовериться в целостности каждого компонента. Сохранить упаковку на случай будущих перевозок.
- Произвести подъем машины в соответствии с данными указаниями и поместить ее в зону, предназначенную для установки



Зона установки

Выбранная зона должна быть достаточно освещенной и должна иметь розетку электропитания. Опорная поверхность должна быть достаточно просторной, ровной и сухой. Установка должна выполняться в помещениях с невзрывоопасной средой. В любом случае, установка должна проводиться при соблюдении действующих законодательных норм по безопасности на рабочих местах.

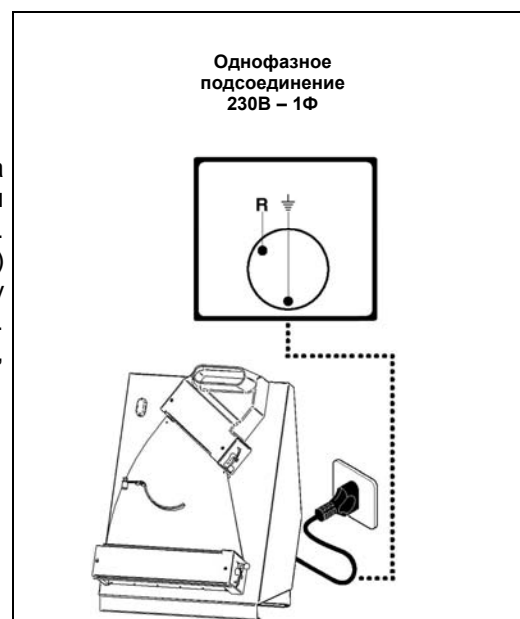
Таблица Условий внешней среды

Описание	Значения
Рабочая температура	0÷35 °C (32÷95 °F)
Температура хранения	от -15 до +65 °C (от -6.8 до +149 °F)
Относительная влажность	Макс.80% при температуре окружающей среды 20 °C Макс.50% при температуре окружающей среды 20÷60 °C
Содержание пыли в атмосфере	Менее 0.03 г/м³

Подключение к электросети

⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: подключение к сети электропитания должно производиться специализированным персоналом.

Убедиться в безотказной работе установленного устройства заземления. Убедиться в том, что напряжение в сети (**V**) и частота (**Hz**) соответствуют характеристикам машины. (См. опознавательную табличку и схему электрической цепи) Машина оснащена электропроводом, к которому необходимо подсоединить многополюсный штепсель. Штепсель подсоединяется к настенному выключателю, оснащенный дифференциалом.



ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЧИСТКЕ 3

Описание устройств управления

1) Кнопка пуска "I"

Нажать на кнопку для включения машины.

2) Кнопка останова "0"

Нажать на кнопку для остановки машины.

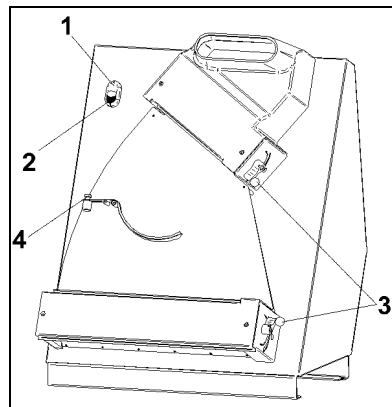
3) Рычаг смещения валков

Повернуть рычаг вниз для увеличения толщины.

Повернуть рычаг вверх для уменьшения толщины.

4) Ручка противовеса балансировочного устройства (только мод. F132-42)

Открутить ручку и отрегулировать противовес в зависимости от размеров и от веса порции теста. Завинтить ручку, когда противовес находится в нужном положении.



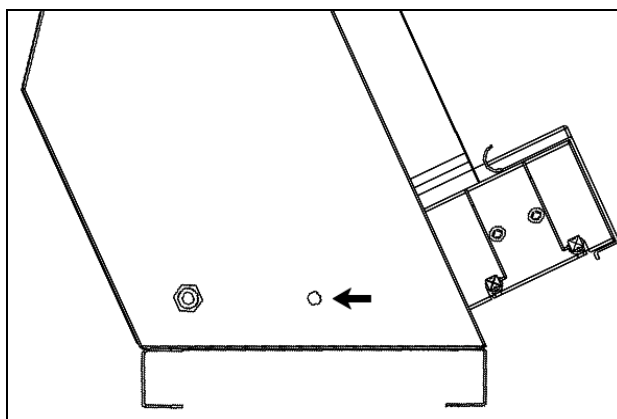
Использование машины

- Отрегулируйте с помощью специальных рычагов толщину на обеих группах валков. Раскрытие верхних валков должно быть достаточно широким, в то время как раскрытие нижних валков должно соответствовать толщине, которую Вы хотите получить (проведите эту операцию несколько раз, чтобы определить нужное расстояние)
- Отрегулируйте положение противовеса балансировочного устройства в зависимости от размеров и веса порции раскатываемого теста, только для мод. F132-42 (проведите эту операцию несколько раз, чтобы определить нужное положение).
- Убедитесь, что скребки находятся в правильном положении, и что их пружины хорошо натянуты.
- Включите машину, нажав на кнопку пуска "I".
- Придайте порции теста форму лепешки и обильно посыпьте ее мукой для того, чтобы облегчить ее прохождение между валками.
- По завершению работы остановите машину, нажав кнопку останова "0".

И ИНФОРМАЦИЯ: Если машина используется для раскатки очень неоднородных по величине порций теста, рекомендуется снять балансировочное устройство (только мод. F132-42) и поворачивать порцию вручную в момент прохождения между двумя парами валков.

Педальное управление

- При выключенной машине вставить штеккер педального управления в специальное гнездо, расположенное с правой стороны прибора.
- Нажать кнопку "I" для активизации контакта педали.
- Запустить машину, нажав ногой на педаль управления. Опускание педали приводит к останову машины. При каждом нажатии педали машина начинает работу.
- По завершению работы отключить контакт педали управления, нажав на кнопку останова "0".



! ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: В целях избежания непроизвольного включения машины рекомендуется, каждый раз, по завершению использования педали управления, отключать контакт педали, нажимая на кнопку останова "0". Только после выполнения этой операции можно извлекать штеккер из гнезда.

Рекомендации по использованию

При использовании машины раскрытие верхних валков должно быть всегда очень широким для того, чтобы не подвергать чрезмерной нагрузке органы передачи. Кроме того, придайте порции теста форму лепешки и обильно посыпьте ее мукой перед тем, как помещать ее в машину, чтобы облегчить ее прохождение между валками.

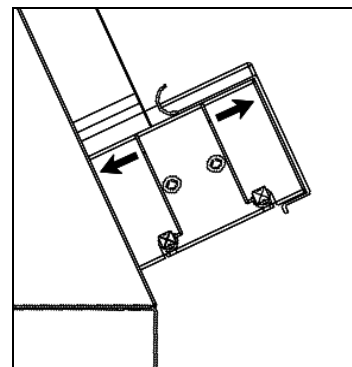
⚠ ОПАСНОСТЬ – ВНИМАНИЕ: Перед тем, как приступить к эксплуатации машины, Вы должны в обязательном порядке жестко закрепить на ней защитные ограждения, которые находятся в упаковке. Фирма-производитель отклоняет любую ответственность за возможный ущерб, нанесенный лицам или имуществу, вытекающий в результате несоблюдения данного указания.

Чистка в конце рабочего дня

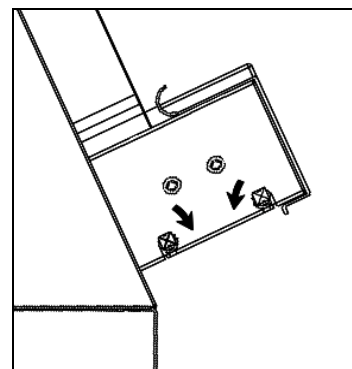
- В конце рабочего дня вытащить вилку из розетки сети электропитания.
- Произвести аккуратную чистку применяя нейтральные чистящие средства.
- Чистить наружные части машины влажной ветошью.
- Не применять металлических мочалок или абразивных чистящих средств.

Чистка скребков валков

- Отцепить пружины, расположенные на нижних валках, нажав на них в наружном направлении.



- Повернуть болты по направлению друг к другу, после чего почистить скребки влажной ветошью.
- Установить валки, выполнив вышеописанные действия в обратном порядке.



i ИНФОРМАЦИЯ: Перед началом каждого рабочего цикла проверьте правильное закрепление скребков.

Длительный период бездействия машины

В случае длительного периода бездействия машины, отключить главный выключатель на стене, произвести общую чистку машины и накрыть ее полотном для защиты от пыли.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, УТИЛИЗАЦИЯ 4

Введение

В случае неисправностей или плохого функционирования отключить главный выключатель на стене и обратиться в службу сервисного обслуживания вашего дилера. Не производить демонтажа внутренних частей машины

Изготовитель отклоняет любой вид ответственности за последствия несанкционированного ремонта!

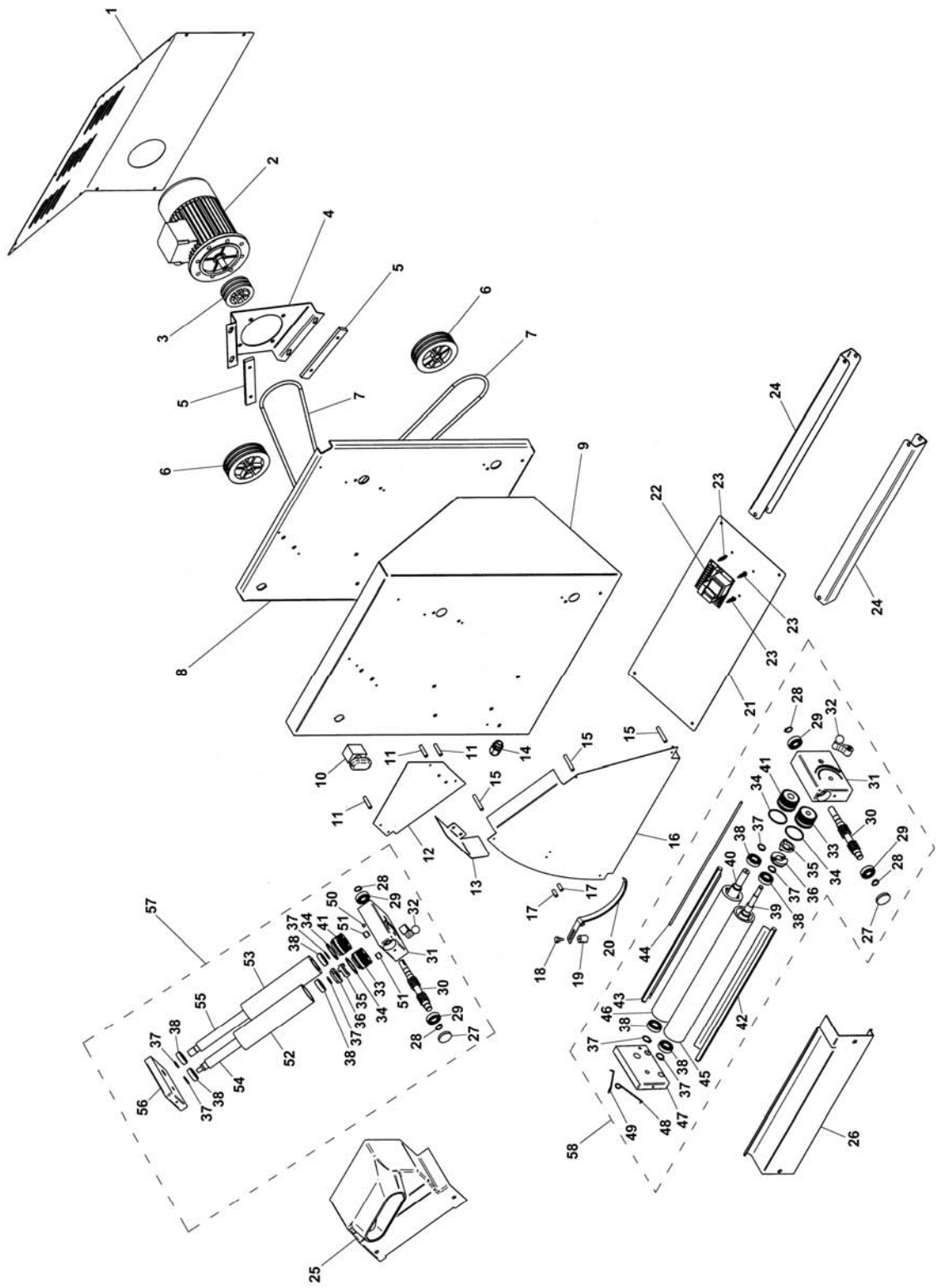
Неисправности, причины, устранение

Неисправность	Причина	Устранение
Машина не запускается	Главный выключатель отключен	Установить главный выключатель в положение "I"
	Отсутствие напряжения в линии подачи электропитания	Обратиться в Центр Сервисного обслуживания вашего дилера
	Защитный плавкий предохранитель перегорел	Обратиться в Центр Сервисного обслуживания вашего дилера

Удаление отработанного оборудования и утилизация

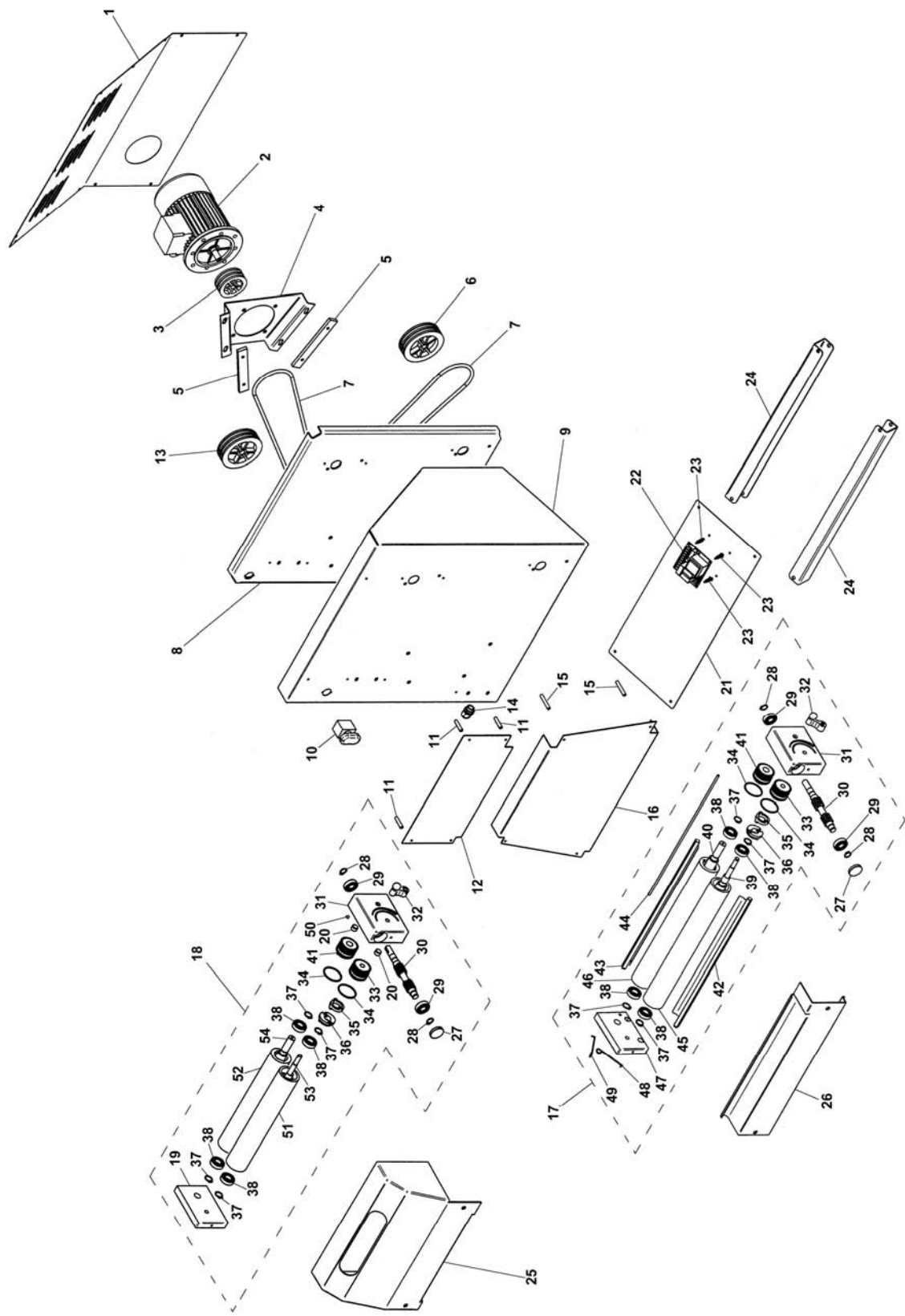
Машина была спроектирована и изготовлена в расчете на 10.000 часов работы. По завершению службы машины необходимо руководствоваться законодательными нормами страны использования по удалению и утилизации отработанного оборудования.

Рекомендуем обратиться в соответствующие органы по защите окружающей среды или в специализированные учреждения.



Rif No	Codice Code	Caratteristiche Characteristics	Descrizione Description
1	SL2457	(FI32)	Copertura Covering
1	SL2458	(FI42)	Copertura Covering
2	SL1470	230V/1Ph/50Hz	Motore Motor
3	SL2432		Puleggia Pulley
4	SL2369		Staffa Bracket
5	SL2884		Guida Guide
6	SL2433		Puleggia Pulley
7	SL2956	ø8x1000	Cinghia Belt
8	SL2462	(FI32)	Telaio Frame
8	SL2463	(FI42)	Telaio Frame
9	SL2459	(FI32)	Carcassa Housing
9	SL2460	(FI42)	Carcassa Housing
10	SL0891		Pulsante Push button
11	SL2476	ø8x35 M4	Distanziale Spacer
12	SL2362	(FI32)	Scivolo Chute
12	SL2363	(FI42)	Scivolo Chute
13	SL2916		Staffa Bracket
14	SL1052	PG11	Pressacavo Cable clamp
15	SL2953	ø8x50 M4	Distanziale Spacer
16	SL2369	(FI32)	Scivolo Chute
16	SL2370	(FI42)	Scivolo Chute
17	SL3019	ø8x20 M4	Distanziale Spacer
18	SL0343	M5	Pomello Knob
19	SL2465		Contrappeso Counterweight
20	SL2360	(FI32)	Bilancino Balance
20	SL2361	(FI42)	Bilancino Balance
21	SL2371	(FI32)	Fondo Bottom
21	SL2372	(FI42)	Fondo Bottom
22	SL2990	230V/1Ph/50-60Hz	Scheda elettronica Electronic card
23	SL3020		Distanziale Spacer
24	SL2358	(FI32)	Staffa Bracket
24	SL2915	(FI42)	Staffa Bracket
25	SL2959	(FI32)	Protezione Protection
25	SL2960	(FI42)	Protezione Protection
26	SL2455	(FI32)	Protezione Protection
26	SL2456	(FI42)	Protezione Protection
27	SL2466		Tappo Tap
28	SL2471	ø15	Seeger Seeger
29	SL2472	6202 2RS	Cuscinetto Bearing
30	SL2425		Vite senza fine Endless screw
31	SL2375		Supporto Support
32	SA1260		Leva Lever
33	SL2427	Eccentric	Ingranaggio Gear
34	SL2883		Anello Ring
35	SL2430	Male	Giunto Joint
36	SL2429	Female	Giunto Joint
37	SL0017	ø17	Seeger Seeger
38	SL2473	6003 2RS	Cuscinetto Bearing
39	SL2436	Eccentric (FI32)	Albero Shaft
39	SL2438	Eccentric (FI42)	Albero Shaft
40	SL2435	Cylindrical (FI32)	Albero Shaft
40	SL2437	Cylindrical (FI42)	Albero Shaft
41	SL2426	Cylindrical	Ingranaggio Gear
42	SA1265	Eccentric (FI32)	Raschiatore Scraper
42	SA1270	Eccentric (FI42)	Raschiatore Scraper
43	SA1275	Cylindrical (FI32)	Raschiatore Scraper
43	SA1280	Cylindrical (FI42)	Raschiatore Scraper
44	SL2467	(FI32)	Asta Rod
44	SL2468	(FI42)	Asta Rod
45	SL2444	Eccentric (FI32)	Rullo Roller
45	SL2446	Eccentric (FI42)	Rullo Roller
46	SL2443	Cylindrical (FI32)	Rullo Roller
46	SL2445	Cylindrical (FI42)	Rullo Roller
47	SL2376		Supporto Support
48	SL2384	Eccentric	Molla Spring
49	SL2385	Cylindrical	Molla Spring
50	SL3035		Tappo Tap
51	SL3096		Tappo Tap
52	SL2448	Eccentric (FI32)	Rullo Roller
52	SL2450	Eccentric (FI42)	Rullo Roller
53	SL2447	Cylindrical (FI32)	Rullo Roller
53	SL2449	Cylindrical (FI42)	Rullo Roller
54	SL2440	Eccentric (FI32)	Albero Shaft
54	SL2442	Eccentric (FI42)	Albero Shaft
55	SL2439	Cylindrical (FI32)	Albero Shaft
55	SL2441	Cylindrical (FI42)	Albero Shaft
56	SL2422		Supporto Support
57	SA1285	Upper (FI32)	Gruppo rulli Assembly rollers
57	SA1290	Upper (FI42)	Gruppo rulli Assembly rollers
58	SA1295	Lower (FI32)	Gruppo rulli Assembly rollers
58	SA1305	Lower (FI42)	Gruppo rulli Assembly rollers

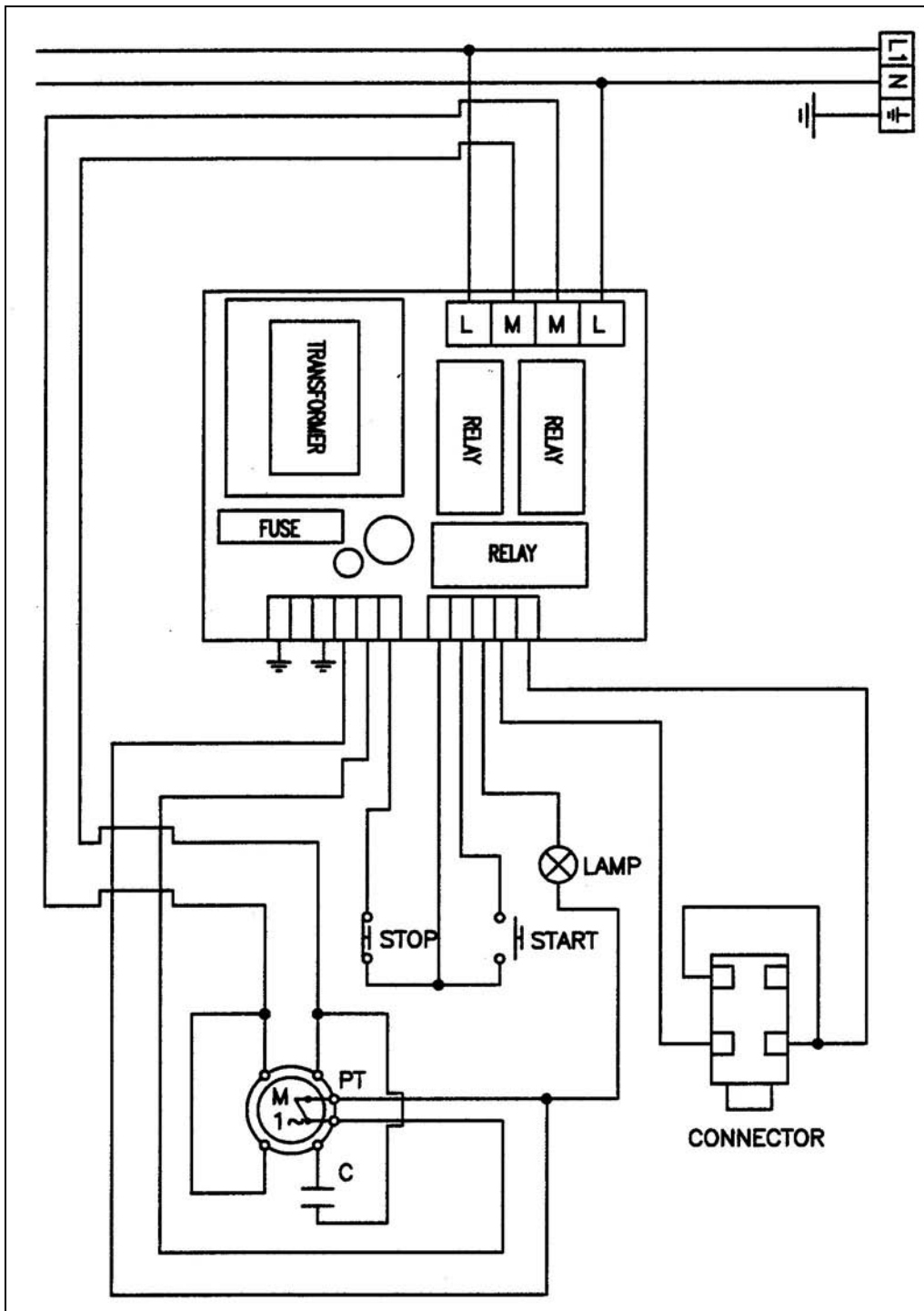
(*): fuori produzione / out of production



Rif No	Codice Code	Caratteristiche Characteristics	Descrizione Description
1	SL2925		Copertura Covering
2	SL1470	230V/1Ph/50Hz	Motore Motor
3	SL2432		Puleggia Pulley
4	SL2369		Staffa Bracket
5	SL2884		Guida Guide
6	SL2433		Puleggia Pulley
7	SL2956	ø8x1000	Cinghia Belt
8	SL2464		Telaio Frame
9	SL2461		Carcassa Housing
10	SL0891		Pulsante Push button
11	SL2476	ø8x35 M4	Distanziale Spacer
12	SL2359		Scivolo Chute
13	SL2434		Puleggia Pulley
14	SL1052	PG11	Pressacavo Cable clamp
15	SL2953	ø8x50 M4	Distanziale Spacer
16	SL2369	(FI32)	Scivolo Chute
16	SL2370	(FI42)	Scivolo Chute
17	SA1305	Lower	Gruppo rulli Assembly rollers
18	SA1310	Upper	Gruppo rulli Assembly rollers
19	SL2422		Supporto Support
20	SL3096		Tappo Tap
21	SL2372		Fondo Bottom
22	SL2990	230V/1Ph/50-60Hz	Scheda elettronica Electronic card
23	SL3020		Distanziale Spacer
24	SL2915		Staffa Bracket
25	SL2961		Protezione Protection
26	SL2456		Protezione Protection
27	SL2466		Tappo Tap
28	SL2471	ø15	Seeger Seeger
29	SL2472	6202 2RS	Cuscinetto Bearing
30	SL2425		Vite senza fine Endless screw
31	SL2375		Supporto Support
32	SA1260		Leva Lever
33	SL2427	Eccentric	Ingranaggio Gear
34	SL2883		Anello Ring
35	SL2430	Male	Giunto Joint
36	SL2429	Female	Giunto Joint
37	SL0017	ø17	Seeger Seeger
38	SL2473	6003 2RS	Cuscinetto Bearing
39	SL2438	Eccentric	Albero Shaft
40	SL2437	Cylindrical	Albero Shaft
41	SL2426	Cylindrical	Ingranaggio Gear
42	SA1270	Eccentric	Raschiatore Scraper
43	SA1280	Cylindrical	Raschiatore Scraper
44	SL2468		Asta Rod
45	SL2446	Eccentric	Rullo Roller
46	SL2445	Cylindrical	Rullo Roller
47	SL2376		Supporto Support
48	SL2384	Eccentric	Molla Spring
49	SL2385	Cylindrical	Molla Spring
50	SL3035		Tappo Tap
51	SL2444	Eccentric	Rullo Roller
52	SL2443	Cylindrical	Rullo Roller
53	SL2436	Eccentric	Albero Shaft
54	SL2435	Cylindrical	Albero Shaft

(*): fuori produzione / out of production

SCHEMA ELETTRICO • ELECTRICAL WIRING DIAGRAM • SCHÉMA ÉLECTRIQUE • SCHALTPLAN •
ESQUEMA ELECTRICO • ESQUEMA ELÉCTRICO • ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА





Via Sandro Pertini, 29
47827 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
<http://www.fimarspa.it>

