



MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Máquina
Máquina - Machine

LAMINADORA
LAMINADOR - FAÇONNEUSE

Evoluzione Retta 40 – Evoluzione Retta 50



DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
DECLARATION DE CONFORMITE



Conforme con la Directiva de Baja Tensión **2006/95/CEE**, con la Directiva **2004/108/CEE** (Compatibilidad Electromagnética), con la Directiva **2006/42/CEE** (Máquinas), con la Directiva **2002/95/CEE** (Rohs), y con el **Reg. 1935/2004** (materiales en contacto con alimentos).

De acordo com a Directiva Baixa Tensão 2006/95/CEE, com a Directiva 2004/108/CEE (Compatibilidade Electromagnética), com a directiva 2006/42/CEE (máquinas), com a Directiva 2002/95/CEE (Rohs), Reg. 1935/2004 (com material em contacto com alimentos).

En accord avec la Directive Basse Tension 2006/95 CEE, avec la Directive 2004/108 CEE (Compatibilité Électromagnétique), avec la Directive 2006/42 CEE (machines), avec la Directive 2002/95 CEE (Rohs), et Règ.1935/2004 (matériel en contact avec alimentaire). 1935/2004 (con materiale a contatto con alimenti).

Tipo de aparato : Máquina: LAMINADORAS
Tipo de aparelho : *Máquina: LAMINADORES*
Type d'appareillage : *Machine : FAÇONNEUSES*

Marca comercial : Eurofred sa
Marca comercial
Marque commerciale

Modelo : Evoluzione Retta 40
Modelo - Modèle : *Evoluzione Retta 50*

Fabricante : Eurofred sa
Fabricante - Constructeur

Dirección : Marques de sentmenat 97
Endereço - Adresse : *08029 Barcelona Spagna*

Teléfono : (+34) 934199797
Telefone - Adresse

Telefax :
Telefax - Fax

Se han aplicado las siguientes normas armonizadas o especificaciones técnicas (designaciones), conforme a las reglas de buenas prácticas en materia de seguridad vigentes en la CEE:

As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras da boa arte em matéria de segurança em vigor na CEE são:

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées en accord avec les règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans la CEE sont :

Normas u otros documentos normativos
Normas ou outros documentos normativos
Normes ou autres documents normatifs

EN 60335-1 EN 60335-2-64
EN 61000-2-3 EN 61000-5-3
EN 55014.1

Información adicional
Mais informações - Ulteriores informations

En calidad de fabricante y/o representante autorizado de la sociedad en la CEE, declaro bajo mi propia responsabilidad que los aparatos son conformes a los requisitos esenciales establecidos por las Directivas antes citadas.

Na qualidade de fabricante e/ou representante autorizado pela sociedade no interior da CEE, se declara sob a própria responsabilidade que os aparelhos são conformes às exigências essenciais previstas pelas Directivas acima mencionadas.
En qualité de constructeur et/ou représentant autorisé par la Société à l'intérieur de la CEE, nous déclarons sous notre propre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives mentionnées ci-dessus.

Barcelona
01/10/2008

Technical Director / Director Técnico

EMISIÓN: 2010

El fabricante no asume la obligación de notificar las posibles modificaciones del producto que se realizasen en el futuro.

Además, con arreglo a la ley, se reserva la propiedad del presente documento y prohíbe su manipulación, reproducción y transmisión a terceros sin su autorización.

INTRODUCCIÓN

Este manual va dirigido a todas aquellas personas encargadas de la instalación, el uso y el mantenimiento de la Laminadora para que puedan sacar el máximo partido de las características del producto.

Es importante que se conserve este manual y que acompañe a la máquina en todas sus transferencias, incluido el cambio de propiedad, para poder consultarlo cuando haga falta y disponer así de la información necesaria para operar en condiciones de seguridad.

El manual consta de:
- Capítulos
- Apartados
- Notas

El manual está dividido en los siguientes capítulos:

CAPÍTULO 1:
Información general

CAPÍTULO 2:
Instalación

CAPÍTULO 3:
Puesta en servicio

CAPÍTULO 4:
Uso de la máquina

CAPÍTULO 5:
Mantenimiento

CAPÍTULO 6:
Desguace de la máquina

CAPÍTULO 7:
Servicio post-venta

EMISSÃO: 2010

O fabricante não se assume a obrigação de comunicar eventuais e sucessivas alterações do produto.

Além disso se reserva nos termos da lei a propriedade do presente documento, sendo assim proibida a alteração, reprodução e transmissão do mesmo a terceiros sem a sua autorização.

PREFÁCIO

Este manual é dirigido a todos aqueles que forem encarregados pela instalação, pelo uso e pela manutenção do laminador de forma que possam desfrutar na melhor das maneiras de todas as características do produto.

É importante que este manual seja guardado e que acompanhe a máquina em todas as suas eventuais transferências, incluída a troca de propriedade, com a finalidade de poder ser consultado em qualquer momento e dispor portanto das informações necessárias para trabalhar em condições de segurança.

O manual é composto por:
- Capítulos
- Parágrafos
- Anotações

O manual está subdividido nos seguintes capítulos:

CAPÍTULO 1:
Informações gerais

CAPÍTULO 2:
Instalação

CAPÍTULO 3:
Pôr a funcionar

CAPÍTULO 4:
Uso da máquina

CAPÍTULO 5:
Manutenção

CAPÍTULO 6:
Demolição da máquina

CAPÍTULO 7:
Serviço pós-venda

EMISSION : 2010

Le constructeur n'assume pas l'obligation de déclarer les éventuelles successives modifications du produit.

En outre il se réserve en terme légal la propriété du document présent avec l'interdiction de falsification, de reproduction et de transmission à un tiers, sans son autorisation.

PREFACE

Ce manuel est destiné à tous les préposés à l'installation, l'emploi et à l'entretien de la façonneuse afin qu'ils puissent exploiter dans le meilleur des cas les caractéristiques de ce produit.

Il est important que ce manuel soit conservé et qu'il suive la machine dans ses éventuels transferts, changement de propriété compris, afin de pouvoir le consulter et donc de disposer des informations nécessaires pour un bon fonctionnement en toute sécurité.

Ce manuel est composé de :
- Chapitres
- Paragraphes
- Notes

Le manuel est divisé en chapitres comme ci-dessous :

CHAPITRE 1 :
Informations générales

CHAPITRE 2 :
Installation

CHAPITRE 3 :
Mise en marche

CHAPITRE 4 :
Utilisation de la machine

CHAPITRE 5 :
Entretien

CHAPITRE 6 :
Destruction de la machine

CHAPITRE 7 :
Service après-vente

CAPÍTULO 1

INFORMACIÓN GENERAL

1.1 Garantía

La garantía tiene una duración de un año a partir de la fecha del recibo expedido en el momento de la compra.

Dentro de dicho periodo se sustituirán o repararán gratuitamente y solo **franco nuestra fábrica** los componentes que, por causas comprobadas e inequívocas, presenten defectos de fabricación, excepto los componentes eléctricos y los sometidos a desgaste

La garantía no cubre los gastos de envío y el coste de la mano de obra.

La garantía quedará anulada si se comprueba que los daños han sido provocados por: transporte, mantenimiento incorrecto o insuficiente, impericia de los operadores, manipulaciones, reparaciones efectuadas por personal no autorizado o incumplimiento de las instrucciones del manual.

Queda excluido todo resarcimiento por parte del fabricante por daños directos o indirectos derivados del tiempo en el que la máquina permanezca inoperativa debido a: avería, en espera de reparaciones, o en cualquier caso atribuible a la ausencia física del aparato.

1.2 Características de la máquina

La laminadora ha sido diseñada y fabricada **únicamente para uso alimentario** para la laminación en frío de masa para panificación y postres, con el fin de facilitar la formación de discos, rectángulos y cuadrados para la preparación de: pizzas, pan, focaccias, tortitas, etc., manteniendo inalteradas las características fundamentales de la masa.

Cada laminadora se compone de: una estructura metálica, dos rampas de acero, dos pares de rodillos con protecciones, accionados mediante correas, y un motorreductor eléctrico controlado por un interruptor de puesta en marcha, alimentado por cable con tensión de red. Se complementan con un pedal de **puesta en marcha/parada** conectado a la toma correspondiente.

CAPÍTULO 1

INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 Garantia

A garantia tem validade de um ano e decorre a partir da data que se encontra no talão fiscal entregue no acto da compra.

Dentro de tal período serão substituídos ou consertados gratuitamente e só **no nosso estabelecimento** os particulares que por causas bem acertadas e inequívocas resultarem com defeitos de fabrico, excepto os componentes eléctricos e aqueles sujeitos a desgaste.

Estão excluídas da garantia as despesas de expedição e o custo da mão-de-obra.

A garantia caduca nos casos em que se acerte que o dano tenha sido provocado: durante o transporte, devido a errada ou insuficiente manutenção, incompetência dos operadores, alterações, consertos feitos por pessoal não autorizado, inobservância das prescrições do manual.

Se exclui todo o tipo de recurso nos confrontos do fabricante por danos directos ou indirectos consequentes ao tempo em que a máquina permanecerá inactiva por causa: da avaria, enquanto estiver à espera dos consertos, ou em todo o caso atribuíveis à ausência física da aparelhagem.

1.2 Características da máquina

O laminador foi concebido e realizado **exclusivamente para uso alimentar** para a laminação a frio da massa para panificação e doces, com a finalidade de facilitar a formatura de discos, retângulos e quadrados para a preparação de: pizzas, pão, fogaças, bolinhos etc., mantendo inalteradas as características fundamentais da amassadura.

Cada um dos Laminadores é constituído por: uma estrutura metálica, dois escorregões em aço, por dois pares de rolos com as respectivas proteções, os quais são accionados através de correias, por um motorreductor eléctrico, comandado por um interruptor de arranque, alimentado através do cabo com tensão de rede. Integrados por um comando a pedal de arranque/paragem ligado à apropriada tomada.

CHAPITRE 1

INFORMATIONS GENERALES

1.1 Garantie

La durée de la garantie est de 1 an à partir de la date du reçu fiscal émis lors de l'achat.

Pendant cette période les pièces qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque s'avèrent de fabrication défectueuse, sauf les parties électriques et celles exposées à l'usure, seront remplacées ou réparées gratuitement **franco notre établissement**.

Les frais d'expédition et le coût de la main d'œuvre sont exclus de la garantie.

La garantie n'est plus valable si les dommages ont été provoqués par : le transport, un entretien négligé ou incorrect, un manque de compétence de la part des opérateurs, une falsification, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, une négligence en ce qui concerne les prescriptions de ce manuel.

Aucune compensation ne sera accordée de la part du constructeur en ce qui concerne les dommages directs ou indirects dus au temps pendant lequel la machine restera inactive pour cause de :panne, en attente de réparation ou de toute façon en relation à la non présence matérielle de l'appareil.

1.2 Caractéristiques de la machine

La Façonneuse a été conçue et réalisée **uniquement pour un usage alimentaire** pour le laminage à froid de pâte à pain ou à gâteaux, dans le but de faciliter la formation de disques pour la préparation de : pizzas, pain, focaccias, gâteaux etc....sans pour autant en altérer les caractéristiques fondamentales du pétrissage.

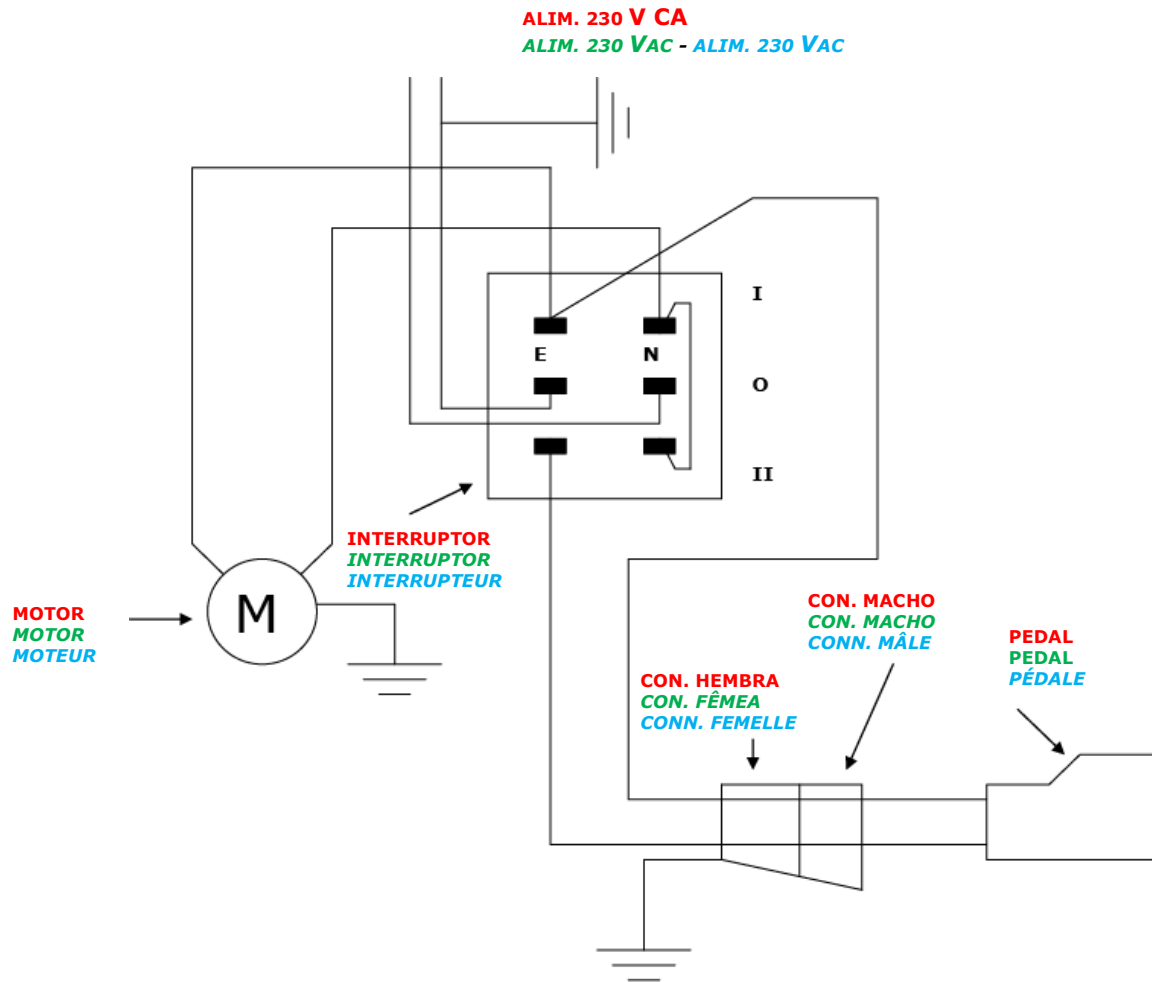
Chaque Façonneuse est composée de : une structure métallique, deux glissières en acier, deux groupes de rouleaux et leur respectives protections, qui sont actionnés par courroies, un motoréducteur électrique commandé par un interrupteur de démarrage, alimenté moyennant un câble avec tension de secteur, intégrés par une commande à pédale de mise en marche/arrêt branchée sur la prise prévue à cet effet.

1.3
Características técnicas

1.3
Características técnicas

1.3
Caractéristiques techniques

Descripción <i>Descrição</i> <i>Description</i>	U.M. U.M. - U.M.	Evoluzione RETTA 40	Evoluzione RETTA 50
Medidas de la máquina <i>Dimensões da máquina</i> <i>Dimensions de la machine</i>	cm	550 x 365 x 750 cm	63.0 x 42.0 x 67.0-
Peso neto <i>Peso líquido</i> <i>Poids net</i>	Kg	38	41-
Temperatura de ejercicio <i>Temperatura de funcionamento</i> <i>Température d'exercice</i>	°C	+ 15 ÷ +45	
Peso de la masa <i>Peso da massa</i> <i>Poids pâte</i>	gr	220 ÷ 1400	220 ÷ 1400
Diámetro de la pizza <i>Diâmetro da pizza</i> <i>Diamètre pizza</i>	cm	26 ÷ 40	26 ÷ 45
Ancho máx. de la masa <i>Largura máx. da massa</i> <i>Largeur de la pâte max</i>	cm	40	45
Tensión de alimentación <i>Tensão de alimentação</i> <i>Tension d'alimentation</i>	Vac	230 (1 Ph + N + T) 50 Hz	
Potencia absorbida <i>Potência absorvida</i> <i>Puissance absorbée</i>	W	375	375
Potencia del motor <i>Potência do motor</i> <i>Puissance du moteur</i>	W	370	370



1.6 Información sobre el nivel sonoro

El nivel de presión acústica ponderado **A** medido en una máquina de muestra idéntica es constante e inferior a 70 dB (A).

1.7 Advertencias de seguridad generales

La máquina, aun siendo conforme a los requisitos de seguridad establecidos por las normas de referencia eléctrica, mecánicas e higiénicas, puede suponer un peligro en caso de:

- uso con fines y condiciones diferentes de los previstos por el fabricante.
- manipulación de las protecciones
- Incumplimiento de las instrucciones previstas para:
 - Instalación
 - Puesta en servicio
 - Uso
 - Mantenimiento.

IMPORTANTE

Todas las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado por el fabricante, que declina toda responsabilidad por instalación incorrecta o manipulaciones.

1.8 Advertencias de seguridad

IMPORTANTE

Lea detenidamente estas instrucciones antes de utilizar la máquina.

ATENCIÓN

Con el fin de prevenir situaciones de peligro y/o posibles lesiones debidas a: corriente eléctrica, órganos mecánicos, incendio, o de índole higiénica, es necesario atenerse a las siguientes advertencias de seguridad:

a - Mantenga ordenado su lugar de trabajo.

El desorden conlleva peligro de accidentes.

b - Evalúe las condiciones ambientales.
No utilice la máquina en ambientes húmedos, mojados o no suficientemente iluminados, cerca de líquidos inflamables o gases.

c - Mantenga alejados a los niños y a las personas ajenas al trabajo.

No permita que se acerquen a la máquina o al lugar de trabajo.

d - Utilice la máquina en el intervalo de potencia indicado en la placa y solo para su uso permitido.

1.6 Informações sobre o ruído

O nível de pressão acústica ponderado **A** medido numa máquina de amostra idêntica, resultou constante e inferior a 70 dB (A).

1.7 Advertências gerais para a segurança

Embora a máquina esteja em conformidade com os requisitos de segurança previstos pelas normas de referência, eléctrica, mecânica, higiénicas, pode constituir perigo se:

- Foi utilizada para finalidades e em condições diferentes daquelas previstas pelo fabricante.
- Alterações das protecções
- Inobservância das prescrições previstas para:
 - Instalação
 - Pôr a funcionar
 - Uso
 - Manutenção.

IMPORTANTE

Todas as operações de instalação e manutenção devem ser executadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, o qual declina todas as responsabilidades derivantes de errada instalação ou de alterações.

1.8 Advertências para a segurança

IMPORTANTE

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar a máquina.

ATENÇÃO

Com a finalidade de prevenir condições de perigo e/ou possíveis ferimentos causados por: corrente eléctrica, órgãos mecánicos, incêndio ou de natureza higiénica, devem ser respeitadas as seguintes advertências para a segurança.

a - Manter o próprio lugar de trabalho em ordem.

A desordem comporta perigo de acidentes.

b - Avalie as condições ambientais.
Não utilize a máquina em ambiente húmido, molhado ou insuficientemente iluminado, nas proximidades de líquidos inflamáveis ou gás.

c - Mantem as crianças e os estranhos longe.

Não permita que se aproximem da máquina ou do lugar de trabalho.

d - Utilize a máquina no âmbito da potência da placa e só para o uso permitido.

1.6 Informations concernant le bruit

Le niveau de pression acoustique pondéré **A** mesuré sur une machine à talon identique s'est avéré constant et inférieur à 70 dB (A).

1.7 Recommandations générales pour la sécurité

Bien que conforme aux qualités requises en matière de sécurité par les normes de référence, électriques, mécaniques, hygiéniques, la machine peut constituer un danger si :

- elle est utilisée dans un but et dans des conditions différents de ceux prévus par le constructeur
- il y a falsification des protections
- il y a négligence des prescriptions prévues pour :
 - Installation
 - Mise en marche
 - Utilisation
 - Entretien.

IMPORTANT

Toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié et autorisé par le constructeur, qui décline toute responsabilité dérivant d'une mauvaise installation ou une falsification.

1.8 Recommandations pour la sécurité

IMPORTANT

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser cette machine.

ATTENTION

Dans le but de prévenir certaines conditions de danger et/ou certaines possibilités de blessures d'origine hygiénique ou causées par : courant électrique, organes mécaniques ou incendie, il faut :

a - Tenir en ordre le lieu de travail.

Le désordre peut provoquer le danger d'un accident.

b - Valuer les conditions de l'environnement.

Ne pas utiliser la machine dans un endroit humide, mouillé ou pas suffisamment éclairé, à proximité de liquides inflammables ou de gaz.

c - Eloigner les enfants et les personnes non préposées.

Ne pas leur permettre de s'approcher de la machine ou du lieu de travail.

d - Utiliser la machine dans les limites de sa puissance et pour la seule utilisation consentie.

Sin sobrecargas funcionará mejor y de manera más segura.

e - Vístase de manera adecuada.

No lleve puestas prendas o accesorios holgados que puedan quedar atrapados en los órganos móviles.

Use calzado antideslizante. Por motivos higiénicos y de seguridad, use una redcilla para el cabello largo y guantes para las manos.

f - Proteja el cable de alimentación.

No tire del cable para desconectar el enchufe de la toma de corriente.

No exponga el cable a altas temperaturas ni al contacto con bordes cortantes, agua o disolventes.

g - Evite adoptar posturas no seguras.

Busque la posición más adecuada que garantice siempre su equilibrio.

h - Preste siempre la máxima atención.

Concéntrase en su trabajo. No use la máquina cuando esté distraído.

i - Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Después de cada uso, antes de comenzar las operaciones de limpieza, mantenimiento o desplazamiento de la máquina.

l - Cables prolongadores al aire libre.

No deben utilizarse nunca.

m - Compruebe que la máquina no presente daños.

Antes de utilizar la máquina, compruebe detenidamente la eficiencia de los dispositivos de seguridad.

Compruebe: que las partes móviles no estén bloqueadas, que no haya componentes dañados, que todas las piezas estén correctamente montadas y que todas las condiciones que puedan influir sobre el correcto funcionamiento de la máquina sean perfectas.

n - Encargue las reparaciones de la máquina a personal cualificado.

Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por personas cualificadas usando repuestos originales. El incumplimiento de estas instrucciones puede suponer un peligro para el usuario.

Sem sobrecarga trabalhará melhor e de maneira mais segura.

e - Vista-se de maneira adequada.

Não vestir roupas ou acessórios que pendam e que se possam ensarilhar nos órgãos em movimento.

Use calçado antiderrapante. Por motivos higiénicos para além daqueles de segurança, para os cabelos compridos use a apropriada rede e as luvas para as mãos.

f - Proteja o cabo de alimentação.

Não puxe pelo cabo para tirar a ficha da tomada.

Não exponha o cabo a elevadas temperaturas, em contacto com arestas cortantes, água, ou solventes.

g - Evite posições inseguras.

Procure a posição mais idónea que lhe garanta sempre o equilíbrio.

h - Preste sempre a máxima atenção.

Observe o próprio trabalho. Não use a máquina quando vocês estiverem distraídos.

i - Desligue a ficha da tomada.

Ao fim de cada utilização, antes das operações de limpeza, de manutenção ou deslocação da máquina.

l - Cabos de extensão ao ar livre.

Não devem ser usados.

m - Controle que a máquina não esteja danificada.

Antes de usar a máquina, controle atentamente a eficiência dos dispositivos de segurança.

Verifique que: as peças móveis não estejam bloqueadas, que não existam componentes estragados, que todas as peças tenham sido montadas correctamente e que todas as condições que poderiam influenciar o regular funcionamento da máquina sejam óptimas.

n - Faça consertar a máquina por pessoal qualificado.

Os consertos devem ser feitos exclusivamente por pessoas qualificadas, usando peças de substituição originais. A inobservância destas prescrições pode constituir elemento de perigo para o utilizador.

Sans surcharge, le travail sera meilleur et plus sûr.

e - S'habiller de façon adéquate.

Ne pas porter de vêtements ou d'accessoires qui pendent et qui peuvent s'introduire dans la machine en mouvement.

Utiliser des chaussures antidérapantes.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité utiliser des gants pour les mains et pour les cheveux longs mettre le filet approprié.

f - Protéger le câble d'alimentation.

Ne pas tirer le câble pour débrancher la prise.

Ne pas exposer le câble à une température élevée, ne pas le mettre en contact avec de l'eau, des solvants, des angles coupants.

g - Éviter certaines positions non sûres.

Rechercher la position plus adéquate assurant toujours un bon équilibre.

h - Être toujours très attentif.

Bien observer son travail. Ne pas utiliser la machine en état de distraction.

i - Débrancher la fiche de la prise.

À la fin de chaque utilisation, avant les opérations de nettoyage, d'entretien ou de déplacement de la machine.

l - Rallonges électriques à l'air libre :

Elles ne doivent pas être utilisées.

m - Contrôler que la machine ne soit pas endommagée.

Avant d'utiliser la machine contrôler attentivement l'efficacité des dispositifs de sécurité.

Vérifier que : les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y ait pas d'éléments endommagés, que toutes les parties aient été bien montées et que toutes les conditions qui pourraient influencer le bon fonctionnement de la machine soient optimales.

n - Faire réparer la machine par des personnes qualifiées.

Les réparations doivent être effectuées uniquement par des personnes qualifiées, qui utilisent des pièces de rechange originales. Ne pas respecter ces règles peut provoquer un danger pour l'utilisateur.

CAPÍTULO 2

INSTALACIÓN

2.1 Disposiciones a cargo del usuario

El lugar en el que se instala la máquina debe presentar las siguientes características ambientales:

- estar seco
- fuentes de agua o de calor a la distancia adecuada
- ventilación e iluminación adecuadas conforme a las normas higiénicas y de seguridad establecidas por la legislación vigente.

La superficie de apoyo debe ser horizontal y no deben colocarse en la proximidad inmediata de la máquina obstáculos de cualquier tipo que puedan condicionar su ventilación normal.

IMPORTANTE

La red eléctrica debe incluir un interruptor automático diferencial de características adecuadas a las de la máquina y con separación de contactos mínima de 3 mm. En especial, es indispensable una instalación de tierra eficiente.

Compruebe que la tensión de alimentación y la frecuencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en las **características técnicas** (1.3) y en la placa situada en la parte trasera de la máquina.

2.2 Modalidades de instalación

La máquina se entrega en un embalaje cerrado.

Tras extraer la máquina del embalaje, siga estos pasos:

- coloque la máquina en la ubicación prevista
- Retire la película de protección sin utilizar herramientas que puedan dañar las superficies.

NOTA

Todos los componentes del embalaje deben ser desechados conforme a la legislación vigente

2.3 Conexión eléctrica

La conexión de la máquina a la red eléctrica se realiza mediante un cable de alimentación con enchufe.

2.4 Colocación de la máquina

La toma de la red eléctrica debe ser fácilmente accesible, sin necesidad de mover la máquina.

La distancia entre la máquina y la toma de corriente no debe provocar el tensado del cable de alimentación; además, dicho cable no debe estar nunca bajo los apoyos de la máquina.

CAPÍTULO 2

INSTALAÇÃO

2.1 Prescrições da responsabilidade do utente

As condições ambientais do lugar onde se instala a máquina devem ter as seguintes características:

- estar enxuta
- fontes hídricas de calor adequadamente distantes
- ventilação e iluminação adequada correspondentes às normas higiénicas e de segurança previstas pelas leis vigentes.

O plano de apoio deve ser horizontal, não devem ser colocados nas imediatas proximidades da máquina obstáculos de nenhum tipo ou natureza que possam condicionar a normal ventilação da mesma.

IMPORTANTE

A rede eléctrica deve estar dotada de um interruptor automático diferencial com características adequadas àquelas da máquina na qual a distância de abertura entre os contactos seja pelo menos de 3 mm. Em particular é indispensável uma eficiente instalação de terra.

Verifique que a tensão da alimentação e a frequência da instalação, sejam compatíveis com os valores referidos seja nas **características técnicas** (1.3) assim como na placa aplicada na parte de trás da própria máquina.

2.2 Modalidade de instalação

A máquina é fornecida numa embalagem fechada.

Depois de ter extraído a máquina da embalagem proceda da seguinte maneira:

- posicione a máquina na colocação prevista
- tire a película protectora evitando a utilização de utensílios que possam danificar as superfícies.

NOTA

Todos os particulares relativos à embalagem devem ser eliminados segundo as leis vigentes

2.3 Ligaçao eléctrica

A ligação da máquina à rede eléctrica é efectuada através do cabo de alimentação dotado de ficha.

2.4 Posicionamento da máquina

A tomada da rede eléctrica deve ser facilmente acessível, não deve exigir nenhuma deslocação.

A distância entre a máquina e a tomada deve ser tal de não provocar a tensão do cabo de alimentação, além disso tal cabo nunca se deve encontrar debaixo dos apoios da máquina.

CHAPITRE 2

INSTALLATION

2.1 Prescriptions à charge de l'utilisateur

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

- être sec
- distance adéquate des sources de chaleur, des sources hydriques
- ventilation et éclairage adéquats conformément aux normes d'hygiène et de sécurité prévues par les lois en vigueur.

Le plan d'appui doit être horizontal, aucun objet ne doit être placé près de la machine pour éviter toute interférence lors de la ventilation.

IMPORTANT

La ligne électrique doit être munie d'un interrupteur automatique différentiel avec des caractéristiques adéquates à celles de la machine et dont la distance d'ouverture des contacts soit au moins de 3 mm. Une installation efficace de mise à la terre est particulièrement recommandée.

Vérifiez que la tension d'alimentation et la fréquence de l'installation, soient compatibles avec les valeurs reportées aussi bien dans les **caractéristiques techniques** (1.3) que sur la plaque présente derrière la machine.

2.2 Modalité d'installation

La machine est livrée sous emballage fermé.

Après avoir enlevé de l'emballage la machine, procédez de la façon suivante :

- positionnez la machine à l'emplacement prévu.
- Enlevez le film protecteur en évitant d'utiliser des ustensiles pouvant endommager les surfaces.

NOTE

Tous les éléments relatifs à l'emballage devront être éliminés selon les lois en vigueur.

2.3 Branchement électrique

Le branchement de la machine au réseau électrique est effectué à l'aide d'un câble d'alimentation fourni avec la fiche.

2.4 Positionnement de la machine

La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et ne doit nécessiter d'aucun déplacement.

La distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer la tension du câble qui ne doit jamais se trouver sous les pieds de la machine.

CAPÍTULO 3

PUESTA EN SERVICIO

3.1 Dispositivos de control

La máquina incluye los siguientes dispositivos de control e indicación luminosa:

en el frontal:

interruptor 1-0-2

Posición 1 Máquina en marcha.

Posición 2 funcionamiento con pedal.

3.2 Comprobación de funcionamiento

Tras conectar los enchufes del cable de alimentación a la toma de la red eléctrica, la máquina está lista para la comprobación de funcionamiento.

Puesta en marcha manual:

ponga el interruptor en la posición 1; la máquina se pondrá en marcha.

Parada manual:

ponga el interruptor en la posición 0; la máquina se detiene.

Puesta en marcha con pedal:

Al poner el interruptor en la **posición 2**, la máquina no se pone en marcha, sino que permanece en espera. Ejerciendo una ligera presión en el pedal de control, los rodillos comienzan a girar y la máquina está lista para su uso.

Parada con pedal:

Al levantar el pie del pedal de control, la máquina se detiene.

Deje la máquina en marcha durante un minuto y compruebe que el funcionamiento sea correcto.

NOTA

La máquina funciona normalmente incluso sin ayuda del pedal.

CAPÍTULO 3

PÔR A FUNCIONAR

3.1 Dispositivos de comando

A máquina, no lado esquerdo está dotada dos seguintes dispositivos:

No frontal:

interruptor 1-0-2

Posição 1 Máquina que está a trabalhar

Posição 2 funcionamento a pedal.

3.2 Controlo funcional

Depois de ter inserido as fichas do cabo de alimentação na tomada da rede eléctrica, a máquina está pronta para o controlo funcional.

Arranque manual:

carregue no interruptor colocando-o na posição 1, a máquina começa a trabalhar.

Paragem manual:

carregue no interruptor colocando-o na posição 0, a máquina pára.

Arranque a pedal:

Carregando no interruptor colocando-o na **posição 2**, a máquina não parte, mas permanece em espera. Exercendo uma ligeira pressão no comando a pedal, os rolos começam a girar e a máquina está pronta para o uso.

Paragem a pedal:

Levantando o pé do comando a pedal a máquina pára.

Ligue a máquina em vão por um minuto, para verificar que o seu funcionamento seja regular.

NOTA

A máquina funciona regularmente mesmo sem o auxílio do comando a pedale.

CHAPITRE 3

MISE EN MARCHÉ

3.1 Dispositifs de commande

La machine est munie des dispositifs suivants sur le côté gauche :

Sur le bandeau :

interrupteur 1-0-2

Position 1 machine en marche.

Position 2 fonctionnement à pédale.

3.2 Vérification fonctionnelle

Après avoir branché les fiches du câble d'alimentation sur la prise de la ligne électrique, la machine est prête pour la vérification fonctionnelle.

Mise en marche manuelle :

appuyez sur l'interrupteur en position 1, la machine se met en marche.

Arrêt manuel :

appuyez sur l'interrupteur en position 0, la machine s'arrête.

Mise en marche avec pédale :

En appuyant sur l'interrupteur en **position 2**, la machine ne se met pas en marche, mais reste en attente. En exerçant une légère pression sur la commande à pédale, les rouleaux commencent à tourner et la machine est prête à l'emploi.

Arrêt avec pédale :

En soulevant le pied de la commande à pédale, la machine s'arrête.

Mettez en marche la machine à vide pendant une minute et vérifiez que son fonctionnement soit régulier.

NOTE

La machine fonctionne régulièrement même sans l'aide de la commande à pédale.

CAPÍTULO 4

USO DE LA MÁQUINA

Antes de comenzar cada ciclo de trabajo, cerciórese de que la máquina esté perfectamente limpia, especialmente las superficies en contacto con la masa. En caso necesario, límpiela siguiendo los procedimientos descritos 5.1

4.1 Funciones y uso del pedal

El pedal desempeña funciones complementarias a las de los mandos frontales, permitiendo además accionar los rodillos paso a paso y mantener la máquina en funcionamiento durante el tiempo estrictamente necesario para el uso.

Este mando debe conectarse a la máquina insertando la clavija terminal del cable del pedal en la toma situada **en el lado** de la máquina.

4.2 Uso para la formación de discos

Una vez encendida la máquina manualmente con el interruptor en la pos.1, o con el pedal en la pos.2, se puede comenzar la fase de trabajo.

Antes de introducir en la abertura de la protección superior el bollo de masa, ligeramente enharinado y previamente leudado (al menos 6-8 horas), aplaste en forma de cuña una parte del borde para facilitar su entrada en el par de rodillos superiores. Al pasar por ellos, la masa experimenta una primera reducción de grosor y adquiere una forma ovalada.

Cuando la masa haya pasado casi por completo, acompañe con una mano la bajada haciéndola avanzar paso a paso hasta que salga totalmente, momento en el que se deben detener los rodillos. Gire la masa en sentido transversal, unos 90°, preparándola para su paso por el par de rodillos inferiores, de los cuales, una vez activados, saldrá un disco que requiere algunos retoques manuales para adquirir una forma perfecta.

CAPÍTULO 4

USO DA MÁQUINA

Antes de iniciar qualquer ciclo de trabalho, certifique-se que a máquina esteja perfeitamente limpa em particular as superfícies em contacto com a massa. Se por acaso for necessário proceda à limpeza segundo as modalidades 5.1

4.1 Função e uso do comando a pedal

O comando a pedal desempenha funções integrativas aos comandos frontais consentindo além disso de accionar os rolos passo a passo e de manter a máquina em função pelo tempo estrictamente necessário para o uso.

Dito comando liga-se à máquina inserindo a ficha terminal do cabo do pedal na tomada **ao lado** da própria máquina.

4.2 Uso para a formação dos discos

Depois de ter ligado a máquina manualmente com o interruptor na pos.1, ou a pedal interruptor na pos.2 pode-se proceder à fase operativa.

Antes de introduzir na abertura da protecção superior a bola de massa ligeiramente enfarinhada e anteriormente levedada (pelo menos 6-8 horas) esmague à forma de cunha uma parte da extremidade da mesma com a finalidade de lhe favorecer a entrada no par de rolos superiores, na qual a passagem da massa sofre uma primeira redução da espessura assumindo uma forma oval.

Quando a passagem estiver quase a ser terminada, acompanhe com uma mão a descida da massa fazendo-a avançar passo a passo até à saída, concluída a mesma, os rolos param-se. Rode a massa em sentido transversal de aproximadamente 90° dispondo-a para a sucessiva passagem no par de rolos inferiores, dos quais uma vez reiniciados, sairá um disco cuja formação, boa mas não óptima, necessita de mais algum retoque manual.

CHAPITRE 4

UTILISATION DE LA MACHINE

Avant de commencer tout cycle de travail, assurez-vous que la machine soit parfaitement propre, en particulier les surfaces en contact avec la pâte. Si nécessaire, procédez au nettoyage selon les indications 5.1

4.1 Fonctions et utilisation de la commande à pédale

La commande à pédale a des fonctions d'intégration par rapport commandes frontales permettant en outre d'actionner les rouleaux pas à pas et de maintenir la machine en marche pour le temps strictement nécessaire à l'emploi.

Cette commande doit être raccordée à la machine en branchant la fiche terminale du câble pédale sur la prise présente **sur le côté** de la machine.

4.2 Utilisation pour la formation de disques

Après avoir allumé la machine manuellement avec l'interrupteur en pos.1, ou avec pédale interrupteur en pos.2, il est possible de procéder à la phase opérationnelle.

Avant d'introduire dans l'ouverture de la protection supérieure la boule de la pâte légèrement enfarinée et précédemment levée (au moins 6-8 heures), écrasez un « coin » de la boule de pâte afin de faciliter l'entrée dans le couple des rouleaux supérieurs. En passant dans ces derniers, la pâte subit une première réduction d'épaisseur et prend une forme ovale. Lorsque le passage est presque terminé, accompagnez d'une main la descente de la pâte en la faisant avancer pas à pas jusqu'à la sortie. Une fois complétée, les rouleaux doivent être arrêtés. Tournez la pâte dans un sens transversal d'environ 90°, en la disposant pour le passage suivant dans le couple de rouleaux inférieurs d'où, une fois remis en marche, sortira un disque. Ce disque aura une bonne forme mais elle ne sera pas optimale et une petite modification manuelle sera nécessaire.

4.3 Uso para la formación de rectángulos

Coloque bajo la máquina una bandeja bien limpia y de tamaño compatible con el ancho de las patas de apoyo.

Encienda la máquina, ponga en marcha los rodillos e introduzca por la abertura de la protección superior la masa ligeramente enharinada y ya leudada (al menos 6-8 horas). Moldee en forma de cuña el borde de la masa para facilitar su entrada en el par de rodillos. Al pasar por ellos, la masa experimenta una primera reducción de grosor.

Cuando salga la masa, para los gramajes medios y altos es indispensable seguir ensanchándola manualmente y de manera constante con avances paso a paso, preparándola para su paso por los rodillos, de los que saldrá formada para depositarse en la bandeja.

IMPORTANTE

Apague la máquina al concluir la fase de trabajo.

4.4 Ajustes del grosor

Los ajustes recomendados tienen un carácter puramente indicativo, ya que se deben definir de manera experimental en función de las siguientes variables: características, gramaje, grosor y forma de la masa.

La máquina se entrega con ajustes generales, adecuados para pizzas de gramaje medio.

IMPORTANTE

Todos los ajustes se deben realizar con la máquina parada.

Para satisfacer todas las necesidades, la máquina permite obtener varios grosores de masa regulando el espacio entre los rodillos mediante el giro de la rueda, que se bloquea tirando del pomo negro.

Para conseguir el mejor resultado se recomienda diferenciar los ajustes:

El grosor se modifica en función del sentido de rotación del pomo:

-grosor mínimo (0) gire en sentido contrario al de las agujas del reloj

-grosor máximo (4) gire en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA

Para evitar que se rompa la masa, pásela una sola vez por los rodillos.

4.3 Uso para a formação de rectângulos

Posicione debaixo da máquina uma torteira bem limpa e de dimensões compatíveis com a largura dos pés de apoio.

Ligue a máquina, inicie os rolos, em seguida introduza na abertura da proteção superior a massa ligeiramente enfarinhada e anteriormente levedada (pelo menos 6-8 horas), forme um tipo de cunha na extremidade da mesma com a finalidade de lhe favorecer a entrada no par de rolos em que a passagem da massa sofre uma primeira redução da espessura.

Após a saída, é indispensável para as médias e elevadas gramagens/pesos proceder, com avanços passo a passo, a um ulterior e constante alargamento manual da massa, dispondo-a para a sucessiva passagem nos rolos dos quais a massa assim formada se depositará na torteira .

IMPORTANTE

Desligue a máquina à conclusão da fase operativa.

4.4 Regulação da espessura

As regulações aconselhadas têm carácter puramente indicativo devido à presença das seguintes variáveis: características da amassadura, gramagem, espessura e forma da massa, as regulações se definem experimentalmente.

A máquina é fornecida com regulações de máxima, idóneas para pizzas de gramagem/peso médio.

IMPORTANTE

Todas as regulações devem ser realizadas com a máquina desligada.

Para satisfazer as exigências individuais, a máquina permite obter várias espessuras da massa regulando o espaço entre os rolos através da rotação do botão, cujo bloqueio se obtém puxando a maçaneta preta.

Para obter o melhor resultado se aconselha de diferenciar as regulações:

A espessura é modificada em função do sentido de rotação da maçaneta:

-espessura mínima (0) rode em sentido anti-horário

-espessura máxima (4) rode em sentido horário.

NOTA

Para evitar o recorte da massa, execute uma única passagem através dos rolos.

4.3 Utilisation pour la formation de rectangles

Positionnez sous la machine un plat propre et de dimensions compatibles avec la largeur des pieds d'appui.

Allumez la machine, mettez en marche les rouleaux et introduisez dans l'ouverture de la protection supérieure la pâte légèrement enfarinée et précédemment levée (au moins 6-8 heures), écrasez un « coin » de la pâte afin de faciliter l'entrée dans le couple des rouleaux. En passant dans ces derniers, la pâte subit une première réduction d'épaisseur.

Après la sortie, pour les poids moyens et lourds, il est indispensable de procéder, avec des avancements pas à pas, à un ultérieur et constant élargissement manuel de la pâte, en la disposant pour le passage suivant dans les rouleaux d'où la pâte, ainsi formée, se déposera dans le plat.

IMPORTANT

Éteignez la machine une fois terminée la phase opérationnelle..

4.4 Réglage de l'épaisseur

Les réglages conseillés sont à caractère purement indicatif à cause de la présence des variations suivantes : caractéristiques de la pâte, poids, épaisseur et forme de la pâte. Les réglages doivent être définis de manière expérimentale.

La machine est fournie avec un réglage adapté aux pizzas de poids moyen.

IMPORTANT

Tous les réglages doivent être effectués lorsque la machine est arrêtée.

Afin de satisfaire chaque exigence, la machine permet d'obtenir différentes épaisseurs de pâte en réglant l'espace entre les rouleaux moyennant la rotation de la manette dont le blocage s'obtient en tirant sur la poignée noire..

Pour obtenir un meilleur résultat il est conseillé de différencier les réglages :

L'épaisseur est modifiée en fonction du sens de rotation de la poignée :

- épaisseur minimale (0) tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

- épaisseur maximale (4) tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

NOTE

Pour éviter la dentelure de la pâte, effectuez un seul passage à travers les rouleaux.

CAPÍTULO 5

MANTENIMIENTO

ATENCIÓN

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, incluida la limpieza, se debe desconectar el enchufe de la red eléctrica.

En caso de fallos de funcionamiento o averías de la máquina, acuda únicamente a los centros de asistencia autorizados (véase el Cap.7).

5.1 Limpieza

La limpieza debe realizarse después de cada uso **cumpliendo las normas higiénicas y de protección del funcionamiento de la máquina.**

Utilizando una brocha adecuada, elimine en primer lugar los restos de harina y masa.

Saque las dos protecciones y las dos rampas de sus alojamientos, desenganche los muelles y extraiga los raspadores de pasta; luego gire la rueda hasta la posición de máxima apertura de los rodillos.

Limpie en profundidad la máquina y todos los componentes, incluidos los desmontados, usando una esponja o un paño humedecidos en agua y detergente.

Aclare en la medida necesaria para eliminar completamente el detergente. Seque con papel absorbente para uso alimentario; a continuación repase primero las superficies en contacto con la masa y después toda la máquina con un paño suave y limpio empapado en desinfectante específico para máquinas alimentarias.

ATENCIÓN

No se deben utilizar en ningún caso productos químicos no alimentarios abrasivos o corrosivos. No use bajo ningún concepto chorros de agua, herramientas varias, medios ásperos o abrasivos como estropajos de acero, esponjas, etc. que puedan dañar las superficies y especialmente comprometer la seguridad desde un punto de vista higiénico.

Vuelva a montar, por orden: los raspadores de pasta, los muelles, las rampas y las protecciones.

Compruebe que todos los componentes estén montados y fijados correctamente.

CAPÍTULO 5

MANUTENÇÃO

ATENÇÃO

Antes de executar qualquer intervenção de manutenção, incluindo a limpeza, deve-se tirar a ficha da tomada da rede de alimentação.

No caso de mau funcionamento ou de avaria da máquina dirija-se exclusivamente aos centros de assistência autorizados pelo fabricante (veja Cap.7).

5.1 Limpeza

Ao fim de cada utilização deve ser feita a limpeza **em observância das normas higiénicas e em defesa da funcionalidade da máquina.**

Com o auxílio de um pincel idóneo proceda a uma primeira remoção dos resíduos de farinha e massa.

Tire das suas sedes as duas protecções, os dois escorregas, desenganche as molas, desenfie os raspadores de massa e em seguida rode o botão para a posição de máxima abertura dos rolos.

Limpe escrupulosamente a máquina e todos os particulares incluídos aqueles desmontados utilizando uma esponja ou um pano humedecidos com água e detergente.

Enxágue quanto for necessário para a completa remoção do detergente. Enxugue com papel absorvente para uso alimentar, em seguida repase primeiro as superfícies em contacto com a massa e depois toda a máquina com um pano macio e limpo embebido em desinfectante específico para máquinas alimentares.

ATENÇÃO

Se recomenda de não utilizar em nenhum caso produtos químicos não alimentares abrasivos ou corrosivos. Evite no modo mais absoluto de usar jactos de água, utensílios vários, meios ásperos ou abrasivos tais como palhas de aço, esponjas, etc. que possam danificar as superfícies e em particular comprometer a segurança sob o perfil higiénico.

Volte a montar na ordem seguinte: os raspadores de massa, as molas, os escorregões e as protecções.

Verifique que todos os particulares tenham sido posicionados correctamente e fixados.

CHAPITRE 5

ENTRETIEN

ATTENTION

Avant toute intervention d'entretien, nettoyage compris, assurez-vous que la fiche soit débranchée de la prise du réseau d'alimentation.

En cas de mauvais fonctionnement ou de panne de la machine, adressez-vous exclusivement aux centres d'assistance agréés par le constructeur (voir chap. 7).

5.1 Nettoyage

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation **conformément aux normes d'hygiène et à la fonctionnalité de la machine.**

À l'aide d'un pinceau approprié enlevez les restes de farine et de pâte.

Enlevez les deux protections, les deux glissiers, décrochez les ressorts, retirez les racles-pâte et tournez la manette en position d'ouverture maximale des rouleaux.

Nettoyez minutieusement la machine et toutes les pièces, y compris celles déjà démontées, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imbibés d'eau tiède et de détergent.

Rincez comme il se doit afin d'éliminer tout le détergent. Essayez avec du papier absorbant à usage alimentaire, puis, avec un chiffon doux et propre imbibé de désinfectant spécifique pour machines alimentaires, passez d'abord sur les surfaces en contact avec la pâte, puis toute la machine.

ATTENTION

Il est conseillé de ne jamais utiliser des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Évitez absolument d'utiliser des jets d'eaux, des ustensiles variés, des éléments rugueux ou abrasifs tels que paillettes d'acier, éponge, ect... qui peuvent endommager les surfaces ou compromettre la sécurité sous le profil hygiénique.

Remontez dans l'ordre: les racles-pâte, les ressorts, les glissières et les protections.

Vérifiez que toutes les pièces soient correctement positionnées et fixées.

5.2 Lubricación de ejes y rodillos

Una vez al año, es indispensable lubricar los ejes y los rodillos.

Tras desmontar las protecciones, las rampas, los muelles y los raspadores de pasta, desenrosque los tornillos de fijación y desmonte primero el panel trasero y luego los soportes; luego desmonte los rodillos y las juntas. Limpie en profundidad todos los componentes utilizando una esponja, agua templada y detergente para uso alimentario; aclare en la medida necesaria y seque con papel absorbente. Lubrique tanto los ejes como los orificios de los rodillos con una cantidad razonable de aceite de parafina. Vuelva a montar y fije todos los componentes en orden inverso respecto a la secuencia de desmontaje.

5.4 Posibles problemas

Problema	Causa	Solución
- La máquina no se pone en marcha	- Interrupción del suministro eléctrico	- Compruebe: el contactor general, la toma, el enchufe y el cable de alimentación.
	- El pedal de control está conectado a la máquina	- Pulse el pedal de control

CAPÍTULO 6

DESGUACE DE LA MÁQUINA

En caso de desmantelamiento y/o desguace de la máquina, sus componentes no presentan un grado de peligrosidad que requiera la adopción de precauciones especiales. Para facilitar las operaciones de reciclaje de los materiales, deben separarse de la máquina todas las piezas que componen el sistema eléctrico, los componentes termoplásticos y las correas de transmisión.

CAPÍTULO 7

SERVICIO POST-VENTA

7.1 Repuestos

Para solicitar repuestos consulte las figuras.

Países de la CEE:
Acuda únicamente a su vendedor.

5.2 Lubrificação eixos e rolos

Com frequência anual é indispensável proceder à lubrificação dos eixos e dos rolos. Depois de ter desmontado: as protecções, os escorregas, as molas e os raspadores de massa, desaperte os parafusos de fixação e desmonte primeiro as costas e sucessivamente os suportes, desenfie os rolos e as uniões. Limpe escrupulosamente todos os particulares com o auxílio de uma esponja, água tédida e detergente para uso alimentar, enxagúe quanto for necessário e enxugue com papel absorvente. Lubrifique seja os eixos, seja os furos dos rolos com uma razoável quantidade de óleo de parafina. Volte a montar e fixar todos os particulares procedendo na ordem inversa com respeito à sequência de desmontagem.

5.4 Possíveis anomalias

Anomalia	Causa	Solução
- A máquina não começa a trabalhar	- Falta de energia eléctrica na rede	- Verifique: o contador geral, a tomada, a ficha e o cabo de alimentação.
	- O comando a pedal está ligado à máquina.	- Carregue nos comandos a pedal

CAPÍTULO 6

DEMOLIÇÃO DA MÁQUINA.

No caso de desmantelamento e demolição da máquina, os particulares que a compõem não apresentam um grau de periculosidade tal de exigir a adopção de particulares cautelas. Para facilitar as operações de reciclagem dos materiais, todas as partes da máquina que compõem a instalação eléctrica, assim como os componentes termoplásticos e as correias de transmissão devem ser separadas.

CAPÍTULO 7

SERVÍÇO PÓS-VENDA.

7.1 Peças de substituição

Para o pedido das peças de substituição referir-se às figuras.

Estados CEE:
Dirigir-se exclusivamente ao próprio revendedor.

5.2 Lubrification des arbres et des rouleaux

Avec cadence annuelle, il est indispensable de procéder à la lubrification des arbres et des rouleaux. Après avoir démonté : les protections, les glissières, les ressorts et les racles-pâte, dévissez les vis de fixation et démontez d'abord le dossier, puis les supports et enlevez les rouleaux et les joints. Nettoyez minutieusement toutes les pièces à l'aide d'une éponge, d'eau tiède et de détergent à usage alimentaire, rincez soigneusement et essuyez avec du papier absorbant. Lubrifiez les arbres et les guidages des rouleaux avec une quantité raisonnable d'huile de paraffine. Remontez et fixez toutes les pièces en procédant par ordre inverse par rapport à la séquence de démontage.

5.4 Anomalies possibles

Anomalie	Cause	Solution
- La machine ne se met pas en marche	- Manque d'énergie électrique sur le secteur	- Vérifiez : le compteur général, la fiche, la prise et le câble d'alimentation
	- La commande à pédale est raccordée à la machine.	- Appuyez sur les commandes à pédale.

CHAPITRE 6

DESTRUCTION DE LA MACHINE.

En cas de démantèlement et de démolition de la machine, les pièces qui la composent ne présentent pas un degré de danger nécessitant l'adoption de précautions particulières. Pour faciliter les opérations de recyclage des matériaux, toutes les pièces qui composent l'installation électrique, les composants thermoplastiques et les courroies de transmission doivent être séparées de la machine.

CHAPITRE 7

SERVICE APRÈS-VENTE

7.1 Pièces de rechange

Pour la demande de pièces de rechange, référez-vous aux figures.

États CEE :
Adressez-vous exclusivement à votre revendeur.

7.1.3
Repuestos para laminadoras
EVOLUZIONE RETTA 40

7.1.3
Peças de substituição para
Laminador EVOLUZIONE RETTA 40

7.1.3
Pièces de rechange pour Façonneuses
EVOLUZIONE RETTA 40

POS. POS. POS.	ARTÍCULO ARTIGO ARTICLE	DESCRIPCIÓN	DESCRIÇÃO	DESCRIPTION
1	5T100001	TAPÓN EMBELLECEDOR	TAMPÃO COBRE FURO	BOUCHON CACHE-TROU
2	3P020001	POMO REGULACIÓN	MAÇANETA DE REGULAÇÃO	POIGNÉE DE RÉGLAGE
3	5S500001	ANILLO RETENCIÓN E10 UNI 7435	SEEGER E10 UNI 7435	SEEGER E10 UNI 7435
4	5S510001	CLAVIJA CILÍNDRICA 3X10	FICHA CILÍNDRICA 3X10	FICHE CYLINDRIQUE 3X10
5	3S010030	SOPORTE RODILLOS INF	SUPORTE ROLOS INF	SUPPORT ROULEAUX INF.
6	3A010040	EJE RODILLO 310	EIXO ROLO 310	ARBRE ROULEAU 310
7	3R010015	RODILLO SUP.CIL. 310 RETTA	ROLO SUP.CIL. 310 RETTA	ROULEAU SUP.CYL. 310 RETTA
8	3I010005	ENGRANAJE CONDUCTIDO CIL.	ENGRENAGEM DE CANALIZAÇÃO CIL.	ENGRENAGE CONDUIT CYL.
9	3P010001	POLEA CONDUCTIDA	ROLDANA DE TRANSPORTE	POULIE CONDUITE
10	5S500010	ANILLO RETENCIÓN E15 UNI 7435	SEEGER E15 UNI 7435	SEEGER E15 UNI 7435
11	5L500015	LENGÜETA UNI 6604 5X5X10	CHAVETA UNI 6604 5X5X10	LANGUETTE UNI 6604 5X5X10
12	3A010070	EJE MOTRIZ	EIXO DE MOVIMENTO	ARBRE MOTO
13	5I200000	ENGRANAJE MOTRIZ	ENGRENAGEM MOTORA	ENGRENAGE MOTRICE
14	5L500020	LENGÜETA UNI 6604-A 5X5X20	CHAVETA UNI 6604-A 5X5X20	LANGUETTE UNI 6604-A 5X5X20
15	3S010010	SOPORTE ENGRANAJES SUP.RETTA	SUPORTE ENGRENAGENS SUP.RETTA	SUPPORT ENGRENAGES SUP.RETTA
16	5A010001	ANILLOS ELÁSTICOS	ANÉIS ELÁSTICOS	ANEAUX ÉLASTIQUES
17	3I010001	ENGRANAJE COND. EXC	ENGRENAGEM COND. EXC	ENGRENAGE COND. EXC
18	5G010005	JUNTA MACHO	UNIÃO MACHO	JOINT PARTIE MÂLE
19	5G010001	JUNTA HEMBRA	UNIÃO FÊMEA	JOINT PARTIE FEMELLE
20	3R010055	RODILLO SUP.EXC. 310 RETTA	ROLO SUP.EXC. 310 RETTA	ROULEAU SUP.EXC. 310 RETTA
21	3A010010	EJE EXCÉNTRICO 310	EIXO EXCÉNTRICO 310	ARBRE EXCENTRIQUE 310
22	5L500010	LENGÜETA UNI 6604-A 4X4X15	CHAVETA UNI 6604-A 4X4X15	LANGUETTE UNI 6604-A 4X4X15
23	5M500001	MUELLE RUEDA REGULACIÓN	MOLA MANÍPULO DE REGULAÇÃO	RESSORT MANETTE DE RÉGLAGE
24	3A010045	EJE RODILLO 40	EIXO ROLO 40	ARBRE ROULEAU 40
25	3R010020	RODILLO 40	ROLO 40	ROULEAU 40
26	3R010060	RODILLO EXCÉNTRICO 40	ROLO EXCÉNTRICO 40	ROULEAU EXCENTRIQUE 40
27	3A010015	EJE EXCÉNTRICO 40	EIXO EXCÉNTRICO 40	ARBRE EXCENTRIQUE 40
29	3R020010	RASPADOR DE PASTA DCHO EV. 40	RASPADOR DE MASSA DIR. EV. 40	RACLE-PÂTE DROIT EV. 40
30	3R020030	RASPADOR DE PASTA IZDO EV. 40	RASPADOR DE MASSA ESQ EV. 40	RACLE-PÂTE GAUCHE EV. 40
31	3S010005	SOPORTE ENGRANAJES INF.	SUPORTE ENGRENAGENS INF.	SUPPORT ENGRENAGES INF.
44	5L500001	LENGÜETA UNI 6604-A 6X6X60	CHAVETA UNI 6604-A 6X6X60	CLAVETTE (LANGUETTE) UNI 6604-A 6X6X60
45	5S500005	ANILLO RETENCIÓN E14 UNI 7435	SEEGER E14 UNI 7435	SEEGER E14 UNI 7435
46	4C010005	CÁRTER POST EV. 40	CÁRTER DIR. POST EV. 40	CARTER POST EV. 40
47	5S500015	ANILLO RETENCIÓN E18 UNI 7435	SEEGER E18 UNI 7435	SEEGER E18 UNI 7435
48	5R010005	REDUCTOR EV. 40	REDUTOR EV. 40	RÉDUCTEUR EV. 40
49	5M020005	MOTOR EV. 40 0,37 Kw MONO	MOTOR EV. 40 0,37 Kw MONO	MOTEUR EV. 40 0,37 Kw MONO
50	3A010090	EJE REDUCTOR 40	EIXO REDUTOR 40	ARBRE RÉDUCTEUR 40
51	5L500020	LENGÜETA UNI 6604-A 5X5X20	CHAVETA UNI 6604-A 5X5X20	LANGUETTE UNI 6604-A 5X5X20
52	3P010005	POLEA MOTRIZ	ROLDANA MOTORA	POULIE MOTRICE
53	5C020001	CORREA POLY-V 483 J6	CORREIA POLY-V 483 J6	COURROIE POLY-V 483 J6
54	5C020005	CORREA POLY-V 711 J6	CORREIA POLY-V 711 J6	COURROIE POLY-V 711 J6
55	4P010015	PLACA EV. 40 RETTA	PLACA EV. 40 RETTA	PLAQUE EV. 40 RETTA
56	4P030015	PATA IZDA EV. 40	PÉ ESQ. EV. 40	PIED DROIT EV. 40
57	4P030010	PATA DCHO EV. 40	PÉ DIR EV. 40	PIED GAUCHE EV. 40
58	5P200001	TOMA PEDAL	TOMADA PEDAL	PRISE PÉDALE
59	5P100001	SUJETACABLE 160611	PRENSA-CABO 160611	SERRE-CÂBLE 160611
60	4T010015	BASTIDOR EV. 40 RETTA	ESTRUTURA EV. 40 RETTA	CHÂSSIS EV. 40 RETTA
61	4S010035	RAMPA INF EV. 40 RETTA	ESCORREGÃO INF EV. 40 RETTA	GLISSIÈRE INF EV. 40 RETTA
62	5P020001	PEDAL LAMINADORA	PEDAL LAMINADOR	PÉDALE FAÇONNEUSE
66	4P020010	PROTECCIÓN INF EV. 40	PROTECÇÃO INF EV. 40	PROTECTION INF EV. 40
67	4C010050	CÁRTER SUP 40 RETTA	CÁRTER SUP 40 RETTA	CARTER SUP 40 RETTA
68	4P020035	PROTECCIÓN SUP EV. 40 RETTA	PROTECÇÃO SUP EV. 40 RETTA	PROTECTION SUP EV. 40 RETTA
69	4S010010	RAMPA SUP EV. 40 RETTA	ESCORREGÃO SUP EV. 40 RETTA	GLISSIÈRE SUP EV. 40 RETTA
70	5I100001	INTERRUPTOR	INTERRUPTOR	INTERRUPTEUR
71	3S010030	SOPORTE RODILLOS INF	SUPORTE ROLOS INF	SUPPORT ROULEAUX INF.
72	3A010080	EJE MOTRIZ RETTA	EIXO DE MOVIMENTO RETTA	ARBRE MOTEUR RETTA

7.1.3
Repuestos para laminadoras
EVOLUZIONE RETTA 50

7.1.3
Peças de substituição para
Laminador EVOLUZIONE RETTA 50

7.1.3
Pièces de rechange pour Façonneuses
EVOLUZIONE RETTA 50

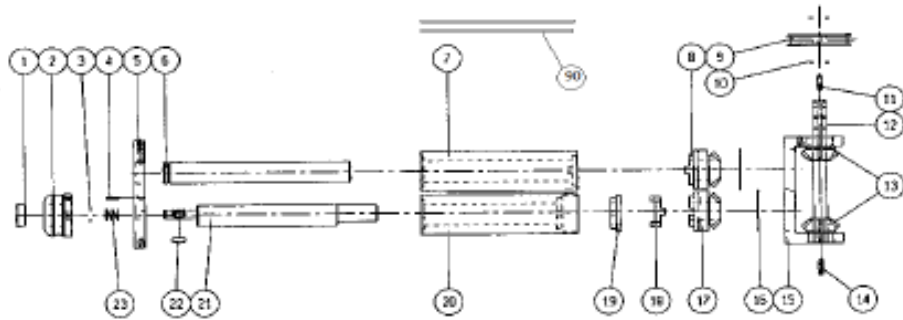
POS. POS. POS.	ARTÍCULO ARTIGO ARTICLE	DESCRIPCIÓN	DESCRIÇÃO	DESCRIPTION
1	5T100001	TAPÓN EMBELLECEDOR	TAMPÃO COBRE FURO	BOUCHON CACHE-TROU
2	3P020001	POMO REGULACIÓN	MAÇANETA DE REGULAÇÃO	POIGNÉE DE RÉGLAGE
3	5S500001	ANILLO RETENCIÓN E10 UNI 7435	SEEGER E10 UNI 7435	SEEGER E10 UNI 7435
4	5S510005	CLAVIJA CILÍNDRICA 3X14	FICHA CILÍNDRICA 3X14	FICHE CYLINDRIQUE 3X14
5	3S010036	SOPORTE RODILLOS SUP. (2 TIRANTES)	SUPORTE ROLOS (2 TIRANTES)	SUPPORT ROULEAUX SUP (2 TIRANTS)
6	3A010040	EJE CIL. RODILLO INF. DSA 310	EIXO CIL. ROLO INF DSA 310	ARBRE CYL. ROULEAU INF. DSA 310
7	3R010015	RODILLO SUP.CIL. 310 RETTA	ROLO SUP.CIL. 310 RETTA	ROULEAU SUP.CYL. 310 RETTA
8	3I010005	ENGRANAJE CONDUCIDO CIL.	ENGRENAGEM DE CANALIZAÇÃO CIL.	ENGRENAGE CONDUIT CYL.
9	3P010001	POLEA CONDUcida	ROLDANA DE TRANSPORTE	POULIE CONDUITE
10	5S500010	ANILLO RETENCIÓN E15 UNI 7435	SEEGER E15 UNI 7435	SEEGER E15 UNI 7435
11	5L500015	LENGÜETA UNI 6604 5X5X10	CHAVETA UNI 6604 5X5X10	LANGUETTE UNI 6604 5X5X10
12	3A010070	EJE MOTRIZ	EIXO DE MOVIMENTO	ARBRE MOTO
13	5I200000	ENGRANAJE MOTRIZ	ENGRENAGEM MOTORA	ENGRENAGE MOTRICE
14	5L500016	LENGÜETA UNI 6604-A 5X5X12	CHAVETA UNI 6604-A 5X5X12	LANGUETTE UNI 6604-A 5X5X12
15	3S010010	SOPORTE ENGRANAJES SUP.RETTA	SUPORTE ENGRENAGENS SUP.RETTA	SUPPORT ENGRENAGES SUP. RETTA
16	5A010001	ANILLOS ELÁSTICOS	ANÉIS ELÁSTICOS	ANNEAUX ÉLASTIQUES
17	3I010001	ENGRANAJE COND. EXC	ENGRENAGEM COND. EXC	ENGRENAGE COND. EXC
18	5G010005	JUNTA MACHO	UNIÃO MACHO	JOINT PARTIE MÂLE
19	5G010001	JUNTA HEMBRA	UNIÃO FÊMEA	JOINT PARTIE FEMELLE
20	3R010055	RODILLO SUP.EXC. 310 RETTA	ROLO SUP.EXC. 310 RETTA	ROULEAU SUP.EXC. 310 RETTA
21	3A010010	EJE EXC. INF. DSA 310	EIXO EXC. INF. DSA 310	ALBRE EXC. INF. DSA 310
22	5L500010	LENGÜETA UNI 6604-A 4X4X15	CHAVETA UNI 6604-A 4X4X15	LANGUETTE UNI 6604-A 4X4X15
23	5M500001	MUELLE RUEDA REGULACIÓN	MOLA MANÍPULO DE REGULAÇÃO	RESSORT MANETTE DE RÉGLAGE
24	3A010053	EJE CIL. RODILLO 535 DMA 500	EIXO CIL. ROLO 535 DMA 500	ARBRE CYL. ROULEAU 535 DMA 500
25	3R010030	RODILLO CIL. DMA 500	ROLO CIL. DMA 500	ROULEAU CYL. DMA 500
26	3R010070	RODILLO EXCÉNTRICO DMA500	ROLO EXCÉNTRICO DMA500	ROULEAU EXCENTRIQUE DMA500
27	3A010023	EJE EXCÉNTRICO 502 DMA500	EIXO EXCÉNTRICO 502 DMA500	ARBRE EXCENTRIQUE 502 DMA500
29	3R020003	RASPADOR DE PASTA DCHO. DMA500	RASPADOR DE MASSA DIR. DMA500	RACLE-PÂTE DROIT DMA500
30	3R020023	RASPADOR DE PASTA IZDO. DMA500	RASPADOR DE MASSA ESQ. DMA500	RACLE-PÂTE GAUCHE DMA500
31	3S010005	SOPORTE ENGRANAJES INF.	SUPORTE ENGRENAGENS INF.	SUPPORT ENGRENAGES INF.
44	5L500001	LENGÜETA UNI 6604-A 6X6X60	CHAVETA UNI 6604-A 6X6X60	CLAVETTE (LANGUETTE) UNI 6604-A 6X6X60
45	5S500005	ANILLO RETENCIÓN E14 UNI 7435	SEEGER E14 UNI 7435	SEEGER E14 UNI 7435
46	4C010007	CÁRTER POST. EV. RETTA 50	CÁRTER POST EV. RETTA 50	CARTER POST EV. RETTA 50
47	5S500015	ANILLO RETENCIÓN E18 UNI 7435	SEEGER E18 UNI 7435	SEEGER E18 UNI 7435
49	5M010005	MOTORREDUCTOR MU40	MOTORREDUTOR MU40	MOTORÉDUCTEUR MU40
50	3A010090	EJE REDUCTOR 40	EIXO REDUTOR 40	ARBRE RÉDUCTEUR 40
51	5L500020	LENGÜETA UNI 6604-A 5X5X20	CHAVETA UNI 6604-A 5X5X20	LANGUETTE UNI 6604-A 5X5X20
52	3P010005	POLEA MOTRIZ	ROLDANA MOTORA	POULIE MOTRICE
53	5C020001	CORREA POLY-V 483 J6	CORREIA POLY-V 483 J6	COURROIE POLY-V 483 J6
54	5C020005	CORREA POLY-V 711 J6	CORREIA POLY-V 711 J6	COURROIE POLY-V 711 J6
55	4P010025	PLACA EV. RETTA 50	PLACA EV. RETTA 50	PLAQUE EV. RETTA 50
56	4P030015	PATA IZDA. EV. 40	PÉ ESQ. EV. 40	PIED GAUCHE EV. 40
57	4P030010	PATA DCHA. EV. 40	PÉ DIR. EV. 40	PIED DROIT EV. 40
58	5P200001	TOMA PEDAL	TOMADA PEDAL	PRISE PÉDALE
59	5P100015	PASACABLE Ø6-10.5	ILHÓ Ø6-10.5	PASSE-CÂBLE Ø6-10.5
60	4T010019	ARMAZÓN EV. RETTA 50	ESTRUTURA EV. RETTA 50	CHÂSSIS EV. RETTA 50
61	4S010044	RAMPA INF. EV. RETTA 50	ESCORREGA INF EV. RETTA 50	GLISSIÈRE INF EV. RETTA 50
62	5P020001	PEDAL LAMINADORA	PEDAL LAMINADOR	PÉDALE FAÇONNEUSE
66	4P020045	PROTECCIÓN INF. EV. RETTA 50	PROTEÇÃO INF EV. RETTA 50	PROTECTION INF. EV. RETTA 50
67	4C010050	CÁRTER SUP. 40 RETTA	CÁRTER SUP 40 RETTA	CARTER SUP 40 RETTA
68	4P020035	PROTECCIÓN SUP EV. RETTA 40	PROTEÇÃO SUP EV. RETTA 40	PROTECTION SUP. EV. RETTA 40
69	4S010010	RAMPA SUP. EV. RETTA 40	ESCORREGÃO SUP EV. RETTA 40	GLISSIÈRE SUP. EV. RETTA 40
70	5I100001	INTERRUPTOR	INTERRUPTOR	INTERRUPTEUR
71	3S010031	SOPORTE RODILLOS INF. (2 TIRANTES)	SUPORTE ROLOS INF (2 TIRANTES)	SUPPORT ROULEAUX INF (2 TIRANTS)
90	3T050035	TIRANTE INOX INF. DPF 310	TIRANTE INOX INF. DPF 310	TIRANT INOX INF. DPF 310
91	3T050020	TIRANTE INOX DMA 500	TIRANTE INOX DMA 500	TIRANT INOX DMA 500

7.1.4
Repuestos para laminadoras
EVOLUZIONE RETTA 40

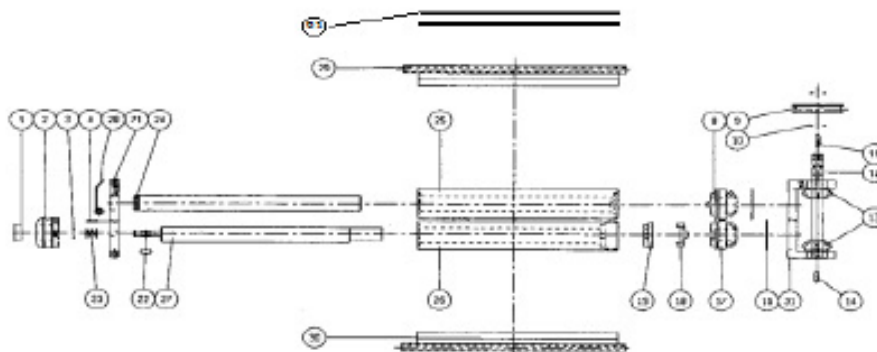
7.1.4
Peças de substituição para
Laminador EVOLUZIONE RETTA 40

7.1.4
Pièces de rechange pour
Façonneuses EVOLUZIONE RETTA 40

GRUPO RODILLOS SUPERIOR
GRUPO ROLOS SUPERIORES - GROUPE ROULEAUX SUPÉRIEURS



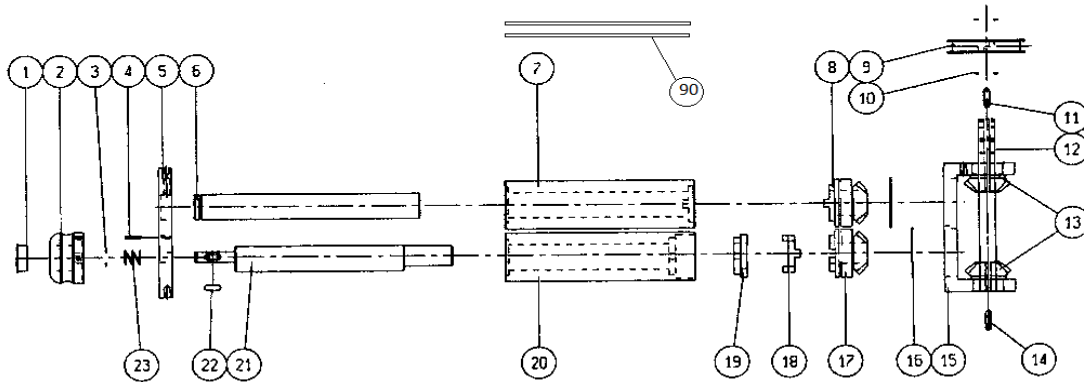
GRUPO RODILLOS INFERIOR
GRUPO ROLOS INFERIORES - GROUPE ROULEAUX INFÉRIEURS



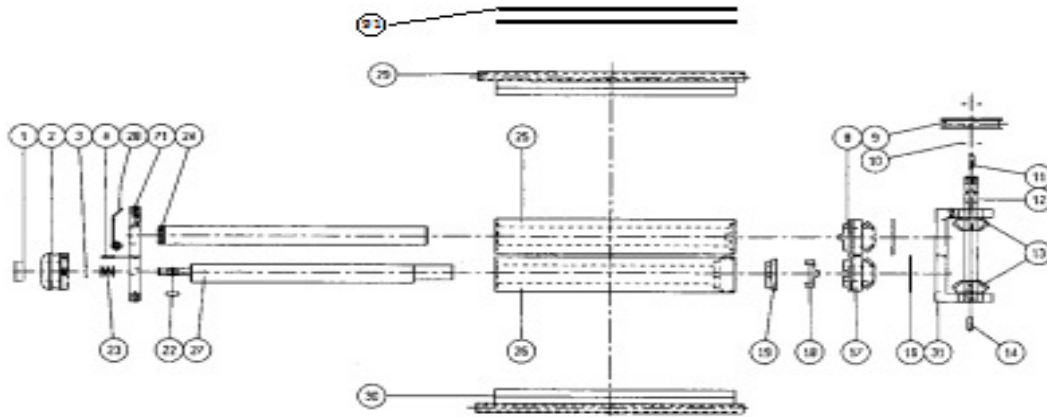
7.1.4
Repuestos para laminadoras
EVOLUZIONE RETTA 50

7.1.4
Peças de substituição para
Laminador EVOLUZIONE RETTA 50

7.1.4
Pièces de rechange pour
Façonneuses EVOLUZIONE RETTA 50

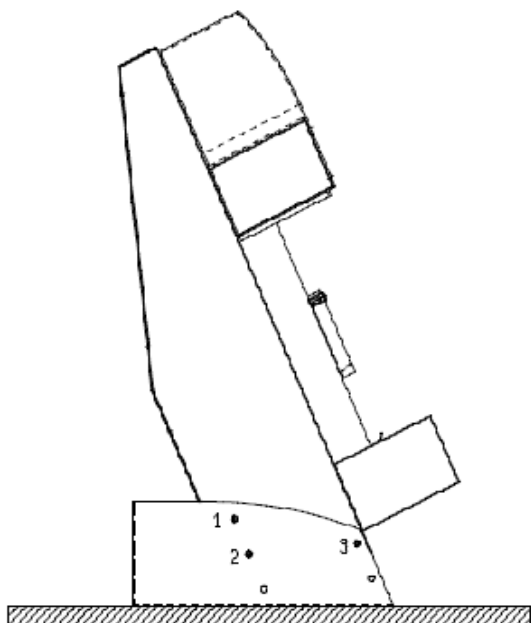


GRUPO RODILLOS SUPERIOR
GRUPO ROLOS SUPERIORES - GROUPE ROULEAUX SUPÉRIEURS

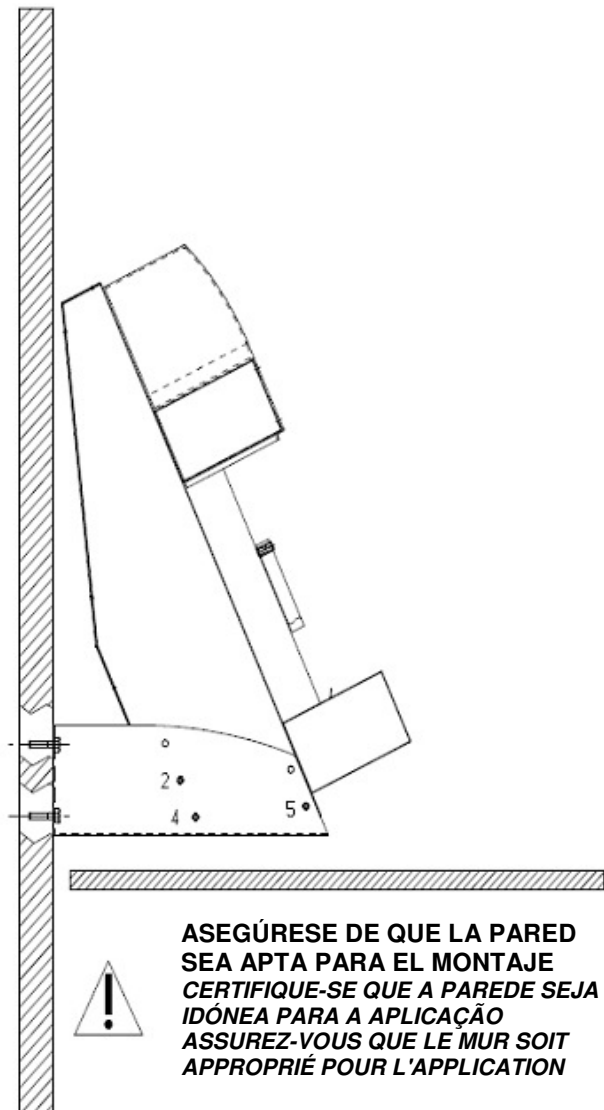


GRUPO RODILLOS INFERIOR
GRUPO ROLOS INFERIORES - GROUPE ROULEAUX INFÉRIEURS

POSICIÓN DE MONTAJE SOBRE BANCO
POSIÇÃO DE MONTAGEM NO BALCÃO
POSITION DE MONTAGE SUR COMPTOIR



POSICIÓN DE MONTAJE SOBRE PARED
POSIÇÃO DE MONTAGEM NA PAREDE
POSITION DE MONTAGE SUR MUR



ASEGÚRESE DE QUE LA PARED
SEA APTA PARA EL MONTAJE
CERTIFIQUE-SE QUE A PAREDE SEJA
IDÓNEA PARA A APLICAÇÃO
ASSUREZ-VOUS QUE LE MUR SOIT
APPROPRIÉ POUR L'APPLICATION