



EUROFRED

MANUAL DE INSTRUCCIONES ***MANUAL DE INSTRUÇÕES*** ***MANUEL D'INSTRUCTIONS***

Máquina
Máquina - Machine

LAMINADORA
LAMINADOR – FAÇONNEUSE

Evoluzione D-30 – Evoluzione D-40



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).

Tipo de aparato
Tipo de aparelho
Type d'appareillage

Máquina: LAMINADORAS
: Máquina: LAMINADORES
Machine : FAÇONNEUSES

Marca comercial
Marca comercial
Marque commerciale

: Eurofred sa

Modelo
Modelo - Modèle

: Evoluzione D-30
: Evoluzione D-40

Fabricante
Fabricante - Constructeur

: Eurofred sa

Dirección
Endereço - Adresse

: Marques de sentmenat 97
08029 Barcelona Spagna

Teléfono
Telefone - Adresse

: (+34) 934199797

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 - Ultérieures 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

Presidente
Presidente – Président

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.

CAPÍTULO 5:

Ajustes.

CAPÍTULO 6:

Mantenimiento.

CAPÍTULO 7:

Desguace de la máquina.

CAPÍTULO 8:

Servicio post-venta.

EMIÇÃO: 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 da 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.

CAPÍTULO 5:

Regulações.

CAPÍTULO 6:

Manutenção.

CAPÍTULO 7:

Demolição da máquina.

CAPÍTULO 8:

Serviço pós-venta.

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.

CHAPITRE 5 :

Réglages.

CHAPITRE 6 :

Entretien.

CHAPITRE 7 :

Destruction de la machine.

CHAPITRE 8 :

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 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 de acero, dos grupos de rodillos con protecciones, accionados mediante correas, un motorreductor eléctrico controlado por un **interruptor de puesta en marcha** alimentado por cable con tensión de red, un balancín y dos rampas.

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 para a preparação de: pizzas, pão, fogaças, bolinhos etc., mantendo inalteradas as características fundamentais da amassadura.

Cada um dos laminadores é composta por: uma estrutura metálica em aço, por dois grupos de rolos, com respectivas protecções, os quais são accionados através de correias, por um motorreductor eléctrico, comandado por um **interruptor de arranque** alimentado através de um cabo com tensão de rede, por um balancim e dois escorregas.

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 projetée et réalisée **uniquement à usage alimentaire** pour le laminage à froid de pâte à pain et à gateaux, dans le but de faciliter la formation de disques pour la préparation de: pizza, pain, tartellettes, gateaux etc....sans pour autant en altérer les caractéristiques fondamentales du pétrissage.

Chaque Façonneuse est composée de : une structure métallique 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, une balance et deux glissières.

1.3
Características técnicas

1.3
Características técnicas

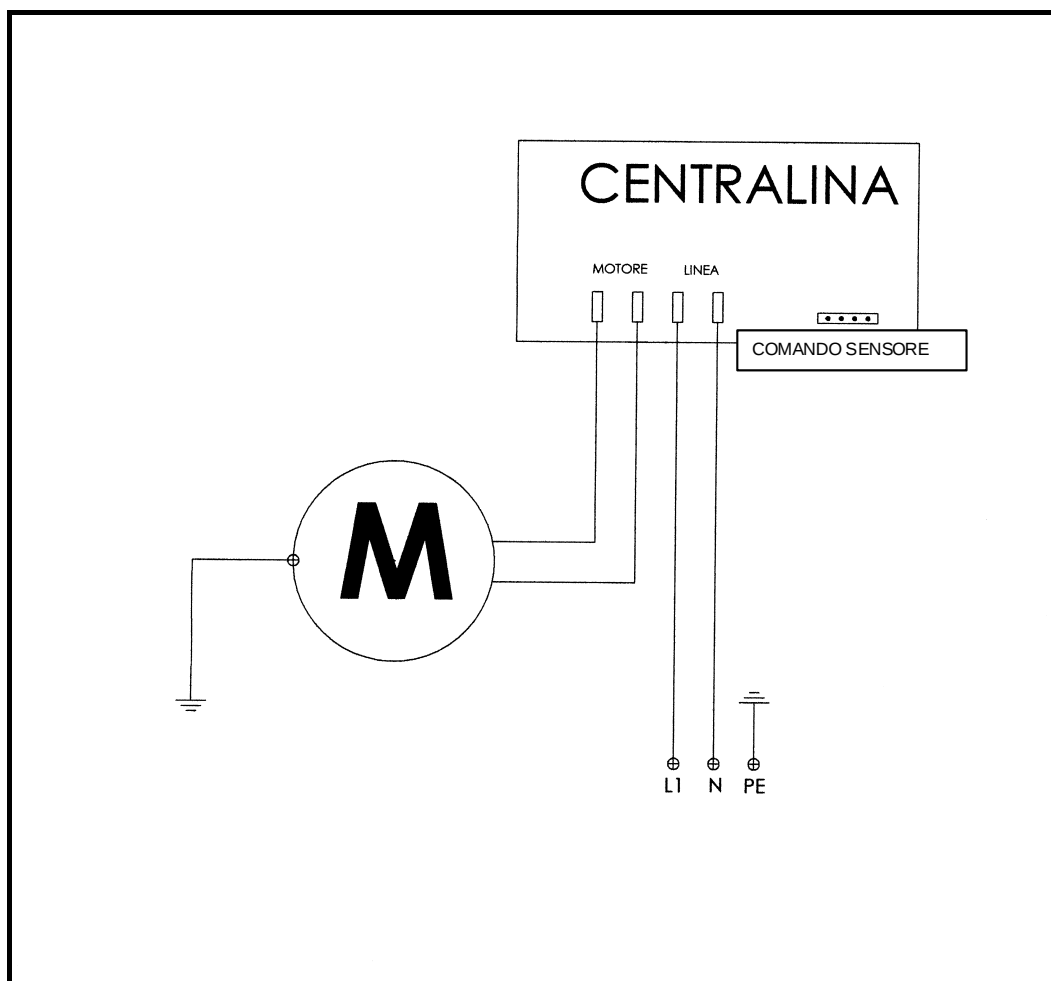
1.3
Caractéristiques techniques

Descripción <i>Descrição</i> <i>Description</i>	U.M. U.M. - U.M.	EVOLUZIONE D-30	EVOLUZIONE D-40
Medidas de la máquina <i>Dimensões da máquina</i> <i>Dimensions de la machine</i>	cm	44x 36,5 x 54,5	55 x 36,5x75
Peso neto Peso líquido <i>Poids net</i>	Kg	27	38
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	80 ÷ 210	210 ÷ 700
Diámetro de la pizza <i>Diâmetro da pizza</i> <i>Diamètre pizza</i>	cm	14 ÷ 29	26 ÷ 40
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	250	375
Potencia del motor <i>Potência do motor</i> <i>Puissance du moteur</i>	W	240	370

1.4
Esquemas eléctricos

1.4
Esquemas eléctricos

1.4
Schémas Électriques



1.5 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).

1.6 Advertencias de seguridad generales

La máquina, aun siendo conforme a los requisitos de seguridad establecidos por las normas de referencia eléctricas, 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 de los rodillos

- 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.

1.7 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 atenderse 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.

Sin sobrecargas funcionará mejor y de manera más segura.

1.5 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).

1.6 Advertências gerais para a segurança

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

- Foi utilizada para finalidades e em condições diferentes daquelas previstas pelo fabricante.

- Alterações das protecções dos rolos

- 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.

1.7 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 - Manter 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.

Sem sobrecarga trabalhará melhor e de maneira mais segura.

1.5 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).

1.6 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 des rouleaux.

- 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.

1.7 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.

Sans surcharge, le travail sera meilleur et plus sûr.

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. Concéntrese 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.

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 - 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.

e - S'habiller de façon adéquates.

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 - Etre 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 condiciones 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 a embalagem devem ser eliminados segundo as leis vigentes

2.3 Ligação 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.

Vérifier que la tension d'alimentation et la fréquence de l'installation, soient compatibles avec les valeurs reportées soit dans les **caractéristiques techniques** (1.3) soit sur la petite plaque opposée, 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 en el lado izquierdo:

interruptor 1-0-2

- posición nº 1 – **funcionamiento del sensor**
- posición nº 0 – **máquina apagada**
- posición nº 2 – **funcionamiento continuo**

En el frontal de la unidad de control:

- Tecla negra **Set time (ajuste del tiempo de funcionamiento)**;
- Tecla roja **Parada**;
- Indicador verde **Máquina en marcha**.

3.2 Comprobación de funcionamiento

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

Marcha continua: ponga el interruptor lateral en la posición 2; la máquina se pondrá en marcha.

Parada: ponga el interruptor lateral en la posición 0; la máquina se parará.

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

CAPÍTULO 3

PÔR A FUNCIONAR

3.1 Dispositivos de comando

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

interruptor 1-0-2

- posição n.º 1 – **função do sensor**
- posição n.º 0 – **máquina desligada**
- posição n.º 2 – **função contínua**

No frontal anterior, na central de comandos:

- Tecla preta **Set time (configuração do tempo de trabalho)**;
- Tecla vermelha **Paragem**;
- Sinalizador verde **Máquina que está a trabalhar**.

3.2 Controlo funcional

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

Arranque contínuo: carregue no interruptor ao lado na posição 2 e a máquina começa a trabalhar.

Paragem: carregue no interruptor ao lado na posição 0 e a máquina pára.

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

CHAPITRE 3

MISE EN MARCHÉ

3.1 Dispositifs de commande

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

interrupteur 1-0-2

- position n° 1 – **fonction du capteur**
- position n° 0 – **machine éteinte**
- position n° 2 – **fonction continue**

Sur la bandeau avant de la centrale de commande :

- Touche noire **Set time (configuration du temps de travail)** ;
- Touche rouge **Arrêt** ;
- Indicateur vert **Machine en marche**.

3.2 Vérification fonctionnelle

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

Mise en marche continue : appuyez sur l'interrupteur sur le côté en position 2 et la machine se met en marche.

Arrêt : appuyez sur l'interrupteur sur le côté en position 0 et la machine et la machine s'arrête.

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

CAPÍTULO 4

USO

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

4.1

Uso de la máquina con modalidad Touch and Go

PUESTA EN MARCHA

Ponga el interruptor lateral en la posición 1

Pulse la tecla negra de la unidad de control "SET TIME" para ajustar el tiempo de funcionamiento entre 10 y 35 segundos; la máquina quedará lista para la fase operativa

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. **Los rodillos se ponen en marcha automáticamente cuando la masa entra en contacto con la rampa superior.**

A la salida de estos, la masa experimentará una primera reducción de grosor, adquiriendo una forma ovalada. Luego, deslizándose por el balancín, girará unos 90° en sentido transversal, colocándose para su posterior paso por el par de rodillos inferiores, de los que saldrá un disco cuyo formado, bueno pero no perfecto, requiere algunos retoques manuales. **Los rodillos dejarán de girar automáticamente cuando finalice el tiempo definido.**

PARADA

Ponga el interruptor lateral en la posición 0

CAPÍTULO 4

USO

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

4.1

Uso da máquina na modalidade Touch and Go

ARRANQUE

Carregue no interruptor ao lado colocando-o na posição 1

Carregue na tecla preta da central "SET TIME" para configurar o tempo de trabalho desde 10 até 35 segundos; a máquina está pronta para a fase operativa.

Antes de introduzir na abertura da proteção superior a bola de massa ligeiramente enfarinhada e anteriormente levedada (pelo menos 6-8 horas) esmagar à forma de cunha uma parte do bordo da mesma com a finalidade de lhe favorecer a entrada no par de rolos superiores. **Os rolos partem automaticamente logo que a massa entra em contacto com o escorregão superior.**

À saída destes, a massa sofrerá uma primeira redução da espessura, assumindo uma forma oval, depois escorregando no balancim que rodará em sentido transversal de aproximadamente 90° dispondo-se para a sucessiva passagem no par de rolos inferiores dos quais sairá um disco cuja formatura, boa mas não ótima, ainda necessita de algum retoque manual. **Os rolos terminarão de girar automaticamente ao fim do tempo anteriormente programado.**

PARAGEM

Carregue no interruptor ao lado colocando-o na posição 0

CHAPITRE 4

UTILISATION

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.

4.1

Utilisation de la machine avec modalité Touch and Go

MISE EN MARCHÉ

Appuyez sur l'interrupteur sur le côté en position 1

Appuyez sur la touche noire de la centrale "SET TIME" pour configurer le temps de travail de 10 à 35 secondes ; la machine est prête à être utilisée.

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. **Les rouleaux démarrent automatiquement lorsque la pâte est en contact avec la glissière supérieure.**

À sa sortie, la pâte subira une première réduction d'épaisseur et prendra une forme ovale, puis en glissant sur la balance elle se tournera dans un sens transversal d'environ 90°, en se plaçant pour le passage successif dans le couple des rouleaux inférieurs, d'où sortira un disque. Ce disque aura une bonne forme mais elle ne sera pas optimale et une petite modification manuelle sera nécessaire. **Les rouleaux s'arrêtent automatiquement à la fin du temps précédemment configuré.**

ARRÊT

Appuyez sur l'interrupteur sur le côté en position 0

CAPÍTULO 5

AJUSTES

Los ajustes recomendados son de carácter puramente indicativo, ya que los ajustes se deben realizar de manera experimental en función de las siguientes variables: características de la masa, gramaje, grosor, tamaño y forma del disco.

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

5.1 Ajustes del grosor

IMPORTANTE

Todos los ajustes se deben realizar con la máquina parada.

Para satisfacer cada una de las necesidades, la máquina permite obtener distintos grosores de masa girando la rueda, que se desbloquea tirando del pomo negro.

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

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

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

Para conseguir el mejor resultado se recomienda diferenciar los ajustes:

Ej.:

rodillos superiores apertura 3,5 mm

rodillos inferiores apertura 2 mm

NOTA

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

5.2 Ajuste de la forma

Para lograr un buen formado del disco es fundamental adecuar la sensibilidad de la balanza a las variaciones de peso de la masa, con el fin de modificar la orientación de esta, de vertical a perfectamente horizontal, antes de entrar en los rodillos inferiores.

NOTA

Asegúrese de que el balancín, en estado de reposo, se ponga siempre arriba.

5.2.2 Ajuste del balancín

Este ajuste permite variar la velocidad de rotación de la masa.

Desenroscando el tornillo de bloqueo se puede modificar la posición del contrapeso y, por lo tanto, la sensibilidad según su posición en la ranura del balancín.

CAPÍTULO 5

REGULAÇÕES

As regulações aconselhadas têm carácter puramente indicativo considerando que as regulações se definem experimentalmente pela presença das seguintes variáveis: características da amassadura, peso, espessura, tamanho e forma do disco.

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

5.1 Regulação da espessura

IMPORTANTE

Todas as regulações devem ser realizadas com a máquina desligada.

Para satisfazer as exigências individuais, a máquina permite obter várias espessuras da massa rodando o botão, cujo desbloqueio se obtém puxando a maçaneta preta.

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

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

-espessura máxima (+) rode em sentido horário.

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

Ex.:

rolos superiores abertura 3,5 mm

rolos inferiores abertura 2 mm

NOTA

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

5.2 Regulação da forma

Para obter uma boa formatura do disco é indispensável adequar a sensibilidade da balança às variações de peso da massa, com a finalidade de modificar a disposição desta última de vertical a perfeitamente horizontal antes da entrada nos rolos inferiores.

NOTA

Assegure-se que o balancim, na condição de repouso, se coloque sempre em cima.

5.2.2 Regulação do balancim

Esta regulação permite variar a velocidade de rotação da massa. Desapertando o parafuso de bloqueio é possível modificar a posição do contrapeso e consequentemente a sensibilidade segundo o seu posicionamento no orifício do balancim.

CHAPITRE 5

REGLAGES

Les réglages conseillés sont à caractère purement indicatif à cause de la présence des variations suivantes : caractéristiques de la pâte, poids, épaisseur, grandeur et forme du disque. La machine est fournie avec un réglage adapté aux pizzas de poids moyen.

5.1 Réglage de l'épaisseur

IMPORTANT

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

Pour satisfaire toutes les exigences, la machine permet d'obtenir plusieurs épaisseurs de pâte en tournant la manette. Son déblocage s'obtient en tirant la poignée noire.

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

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

- épaisseur maximale (+) tourner dans le sens contre horaire.

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

Ex. :

rouleaux supérieurs ouverture 3,5 mm.

rouleaux inférieurs ouverture 2 mm

NOTE

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

5.2 Réglage de la forme

Pour obtenir une bonne formation du disque, il est indispensable d'adapter la sensibilité de la balance aux variations de poids de la pâte, afin de modifier la disposition de cette dernière d'une position verticale à une position parfaitement horizontale avant l'entrée dans les rouleaux inférieurs.

NOTE

Assurez-vous que la balance, lorsqu'elle ne marche pas, soit toujours positionnée vers le haut.

5.2.2 Réglage de la balance

Ce réglage permet de varier la vitesse de rotation de la pâte.

En dévissant la vis de blocage il est possible de modifier la position du contrepoids et sa sensibilité selon sa position dans le trou de la balance.

Ej.:

Máxima sensibilidad:

- coloque el contrapeso dentro de la ranura;
- recomendado para gramajes bajos.

Sensibilidad media:

- coloque el contrapeso en el centro de la ranura;
- recomendado para gramajes medios.

Mínima sensibilidad:

- coloque el contrapeso por fuera de la ranura;
- recomendado para gramajes altos.

Al terminar el ajuste, bloquee el contrapeso volviendo a apretar el tornillo

CAPÍTULO 6

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.8).

6.1 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, el balancín y las dos rampas de sus alojamientos, desenganche los muelles, extraiga los raspadores de masa y luego gire las palancas de regulación hasta la posición de máxima apertura, estado 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.

Ex.:

Máxima sensibilidad:

- posicione o contrapeso no interior do orifício;
- aconselhada para baixas gramagens.

Sensibilidade media:

- posicione o contrapeso ao centro do orifício;
- aconselhada para gramagens médias.

Mínima sensibilidad:

- posicione o contrapeso na parte exterior do orifício;
- aconselhada para altas gramagens.

Ao fim regulação bloqueie o contrapeso voltando a apertar o parafuso.

CAPÍTULO 6

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.8).

6.1 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, o balancim e os dois escorregões, desengate as molas, desenfie os raspadores de massa e em seguida rode as alavancas de regulação para posição de máxima abertura, condição 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. Enxagúe quanto for necessário para a completa remoção do detergente. Enxugue com papel absorvente para uso alimentar, em seguida repasse 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.

Ex. :

Sensibilité maximale :

- positionnez le contrepoids à l'intérieur du trou ;
- conseillée pour les poids faibles.

Sensibilité moyenne :

- positionnez le contrepoids au centre du trou ;
- conseillée pour les poids moyens.

Sensibilité minimale :

- positionnez le contrepoids à l'extérieur du trou ;
- conseillée pour les poids lourds.

À la fin du réglage bloquez le contrepoids en revissant la vis.

CHAPITRE 6

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. 8).

6.1 Nettoyage

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

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

Enlevez les deux protections, la balance et les deux glissières, détachez les ressorts, enlevez les racles-pâte et faites tourner les leviers de réglage en position maximum ouverte c'est à dire en condition d'ouverture maximum 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. Rincer comme il se doit afin d'éliminer tout le détergent. Essuyez 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.

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, el balancín y las protecciones.

Compruebe que todos los componentes estén montados y fijados correctamente.

6.2 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.

6.4 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

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, o balancim e as protecções.

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

6.2 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 tépida e detergente para uso alimentar, enxágue 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.

6.4 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

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, la balance et les protections.

Vérifiez que toutes les pièces soient correctement positionnées et fixées.

6.2 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.

6.4 Anomalies possibles

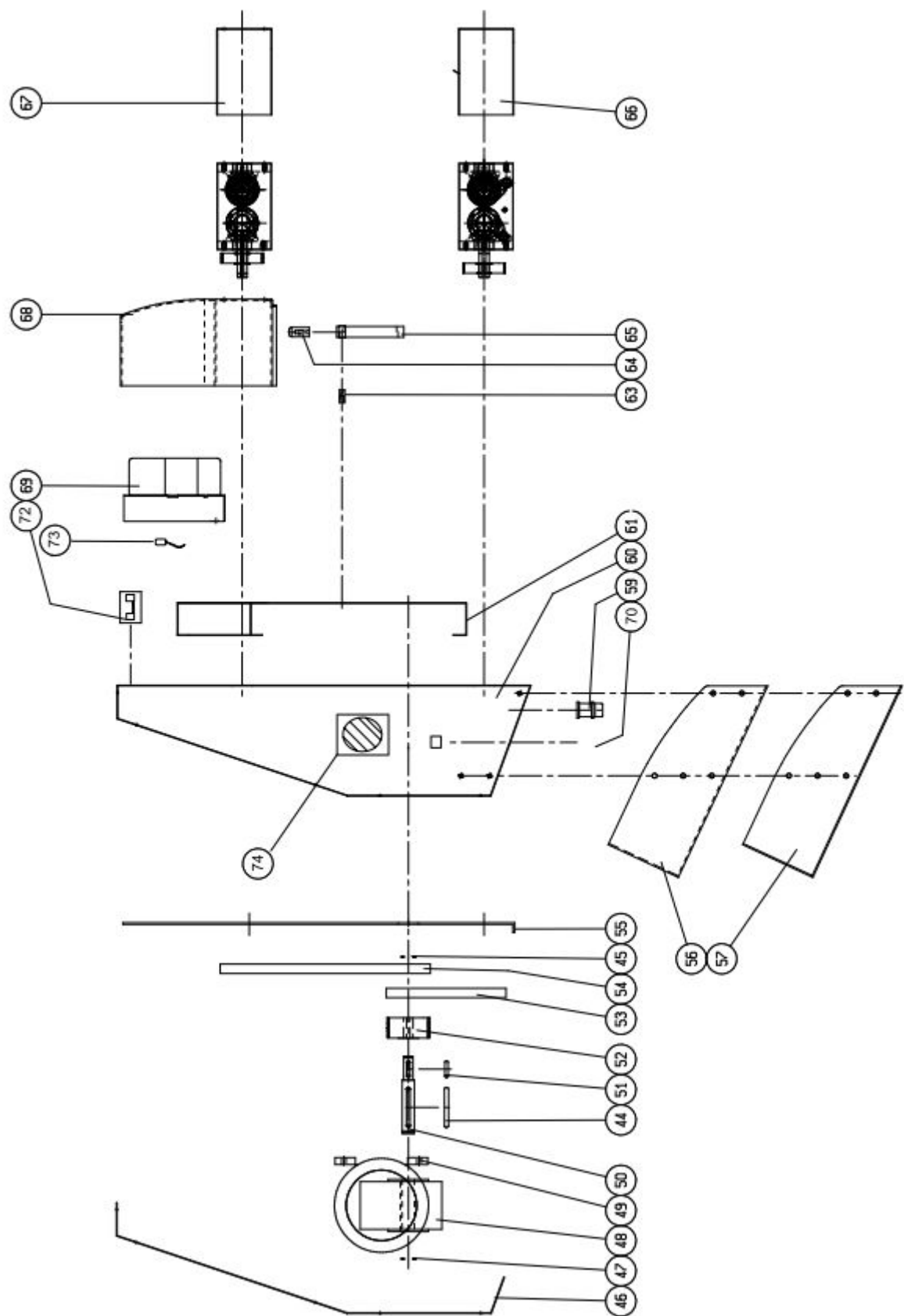
Anomalie	Cause	Solution
- La machine ne se met pas en marche	- Manque d'énergie électrique sur le secteur	- Vérifiez : le compteur général, la fiche, la prise et le câble d'alimentation
	- La commande à pédale est raccordée à la machine.	- Appuyez sur les commandes à pédale.

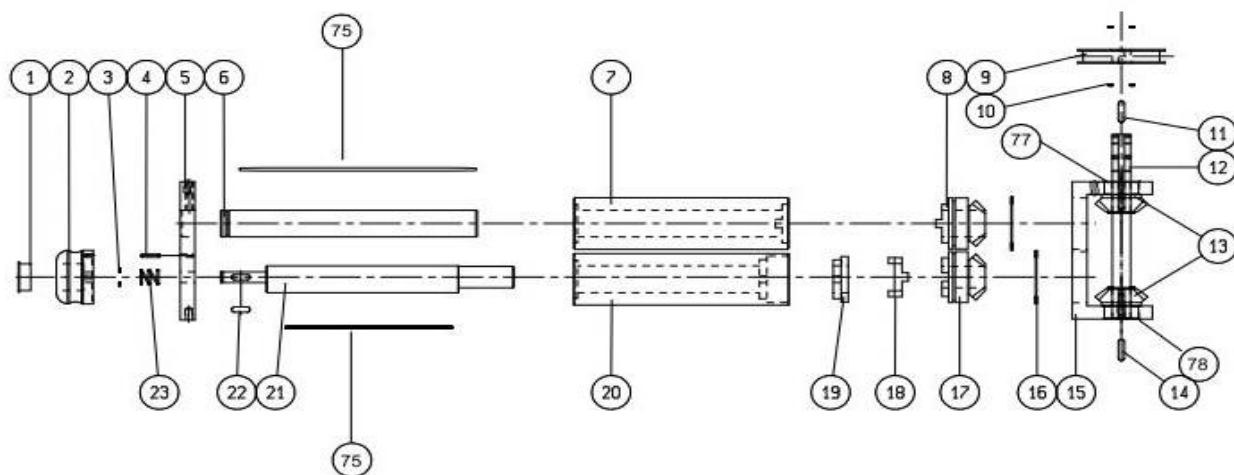
EVOLUCIÓN D-30

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	3A010030	EJE RODILLO 175	EIXO ROLO 175	ARBRE ROULEAU 175
7	3R010001	RODILLO 175	ROLO 175	ROULEAU 175
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	3I010010	ENGRANAJE MOTRIZ	ENGRENAGEM MOTORA	ENGRENAGE MOTRICE
14	5L500020	LENGÜETA UNI 6604-A 5X5X20	CHAVETA UNI 6604-A 5X5X20	LANGUETTE UNI 6604-A 5X5X20
15	3S010001	SOPORTE ENGRANAJES SUP.	SUPORTE ENGRENAGENS SUP.	SUPPORT ENGRENAGES SUP.
16	5A010001	ANILLOS ELÁSTICOS	ANÉIS ELÁSTICOS	ANNEAUX ÉLASTIQUES
17	3I010001	ENGRANAJE COND. EXC	ENGRENAGEM COND. EXC	ENGRENAGE COND.EX.
18	5G010005	JUNTA MACHO	UNIÃO MACHO	JOINT PARTIE MÂLE
19	5G010001	JUNTA HEMBRA	UNIÃO FÊMEA	JOINT PARTIE FEMELLE
20	3R010040	RODILLO EXCÉNTRICO 175	ROLO EXCÉNTRICO 175	ROULEAU EXCENTRIQUE 175
21	3A010001	EJE EXCÉNTRICO 175	EIXO EXCÉNTRICO 175	ARBRE EXCENTRIQUE 175
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	3A010040	EJE RODILLO 310	EIXO ROLO 310	ARBRE ROULEAU 310
25	3R010010	RODILLO 310	ROLO 310	ROULEAU 310
26	3R010050	RODILLO EXCÉNTRICO 310	ROLO EXCÉNTRICO 310	ROULEAU EXCENTRIQUE 310
27	3A010010	EJE EXCÉNTRICO 310	EIXO EXCÉNTRICO 310	ARBRE EXCENTRIQUE 310
28	5M500005	MUELLE PASPADOR DE MASA	MOLA RASPADOR MASSA	RESSORT RACLE-PÂTE
29	3R020005	PASPADOR DE MASA DCHO. EV. D-30	RASPADOR MASSA DIR. EV. D-30	RACLE-PÂTE DROIT EV. D-30
30	3R020020	PASPADOR DE MASA IZDO. EV. D-30	RASPADOR MASSA ESQ. EV. D-30	RACLE-PÂTE GAUCHE EV. D-30
31	3S010005	SOPORTE ENGRANAJES INF.	SUPORTE ENGRENAGENS INF.	SUPPORT ENGRENAGES INF.
44	5L500025	LENGÜETA UNI 6604-A 5X5X80	CHAVETA UNI 6604-A 5X5X80	LANGUETTE UNI 6604-A 5X5X80
45	5S500005	ANILLO RETENCIÓN E14 UNI 7435	SEEGER E14 UNI 7435	SEEGER E14 UNI 7435
46	4C010010	CÁRTER POST EV. D-30	CÁRTER POST EV. D-30	CARTER POST EV. D-30
47	5S500010	ANILLO RETENCIÓN E15 UNI 7435	SEEGER E15 UNI 7435	SEEGER E15 UNI 7435
48	5R010001	REDUCTOR LAMINADORA 310	REDUTOR LAMINADOR 310	RÉDUCTEUR FAÇONNEUSE EV. D-30
49	5M020001	MOTOR EV. D-30 0,25 Kw MONO	MOTOR EV. D-30 0,25 Kw MONO	MOTEUR EV. D-30 0,25 Kw MONO
50	3A010085	EJE REDUCTOR 30	EIXO REDUTOR 30	ARBRE RÉDUCTEUR 30
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	5C020001	CORREA POLY-V 483 J6	CORREIA POLY-V 483 J6	COURROIE POLY-V 483 J6
55	4P010005	PLACA EV. D-30	PLACA EV. D-30	PLAQUE EV. D-30
56	4P030005	PIE IZDO. DS310	PÉ ESQ. DS310	PIED GAUCHE DS310
57	4P030001	PIE DCHO. DS310	PÉ DIR. DS310	PIED DROIT DS310
58	5P200001	TOMA PEDAL	TOMADA PEDAL	PRISE PÉDALE
59	5P100001	SUJETACABLE 160611	PRENSA-CABO 160611	SERRE-CÂBLE 160611
60	4T010005	BASTIDOR EV. D-30	ESTRUTURA EV. D-30	CHÂSSIS EV. D-30
61	4S010030	RAMPA INF EV. D-30	ESCORREGÃO INF EV. D-30	GLISSIÈRE INF. EV. D-30
63	3P030001	PERNO BALANCÍN	PINO BALANCIM	PIVOT DE LA BALANCE
64	3C010001	CONTRAPESO BALANCÍN	CONTRAPESO BALANCIM	CONTREPOIDS DE LA BALANCE
65	4B010001	BALANCÍN EV. D-30	BALANCIM EV. D-30	BALANCE EV. D-30
66	4P020005	PROTECCIÓN INF EV. D-30	PROTECÇÃO INF EV. D-30	PROTECTION INF. EV. D-30
67	4C010040	CÁRTER SOPORTE ENGR	CÁRTER SUPORTE INGR	CARTER SUPPORT ENGR.
68	4P020025	PROTECCIÓN SUP DSA310 D-30	PROTECÇÃO SUP EV. D-30	PROTECTION SUP. EV. D-30
69	4S010001	RAMPA SUP EV. D-30	ESCORREGÃO SUP EV. D-30	GLISSIÈRE SUP. EV. D-30
70	5I100001	INTERRUPTOR	INTERRUPTOR	INTERRUPTEUR
71	3S010030	SOPORTE RODILLOS INF	SUPORTE ROLOS INF	SUPPORT ROULEAUX INF.
72	5C150030	UNIDAD DE CONTROL	CENTRAL	CENTRALE
73	5S010070	SENSOR	SENSOR	CAPTEUR
74	5V050005	VENTILADOR	VENTOINHA	VENTILATEUR
75	3T050001	TIRANTE SUPERIOR EV. D-30	TIRANTE SUPERIOR EV. D-30	TIRANT SUPÉRIEUR EV. D-30
76	3T050003	TIRANTE INFERIOR EV. D-30	TIRANTE INFERIOR EV. D-30	TIRANT. INFÉRIEUR EV. D-30
77	5C030000	COJINETE 6202	ROLAMENTO 6202	COUSSINET 6202
78	5C030005	COJINETE 6002	ROLAMENTO 6002	COUSSINET 6002

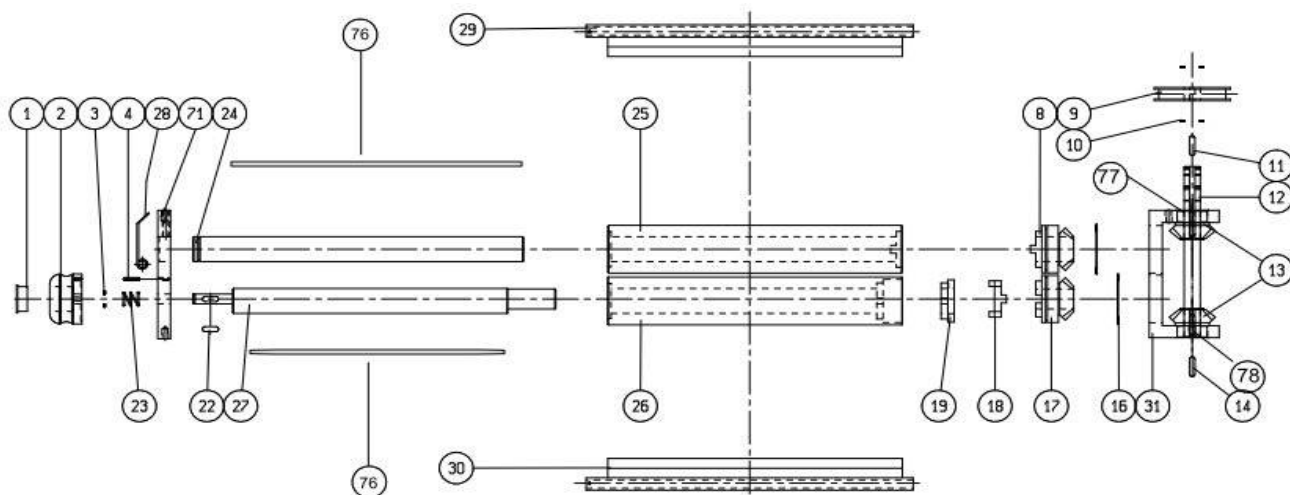
EVOLUZIONE D-40

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	3A010030	EJE RODILLO 175	EIXO ROLO 175	ARBRE ROULEAU 175
7	3R010001	RODILLO 175	ROLO 175	ROULEAU 175
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	3I010010	ENGRANAJE MOTRIZ	ENGRENAGEM MOTORA	ENGRENAGE MOTRICE
14	5L500020	LENGÜETA UNI 6604-A 5X5X20	CHAVETA UNI 6604-A 5X5X20	LANGUETTE UNI 6604-A 5X5X20
15	3S010001	SOPORTE ENGRANAJES SUP.	SUPORTE ENGRENAGENS SUP.	SUPPORT ENGRENAGES SUP.
16	5A010001	ANILLOS ELÁSTICOS	ANÉIS ELÁSTICOS	ANNEAUX ÉLASTIQUES
17	3I010001	ENGRANAJE COND. EXC	ENGRENAGEM COND. EXC	ENGRENAGE COND.EX.
18	5G010005	JUNTA MACHO	UNIÃO MACHO	JOINT PARTIE MÂLE
19	5G010001	JUNTA HEMBRA	UNIÃO FÊMEA	JOINT PARTIE FEMELLE
20	3R010045	RODILLO EXCÉNTRICO 220	ROLO EXCÊNTRICO 220	ROULEAU EXCENTRIQUE 220
21	3A010005	EJE EXCÉNTRICO 220	EIXO EXCÊNTRICO 220	ARBRE EXCENTRIQUE 220
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 420	EIXO ROLO 420	ARBRE ROULEAU 420
25	3R010020	RODILLO 420	ROLO 420	ROULEAU 420
26	3R010060	RODILLO EXCÉNTRICO 420	ROLO EXCÊNTRICO 420	ROULEAU EXCENTRIQUE 420
27	3A010015	EJE EXCÉNTRICO 420	EIXO EXCÊNTRICO 420	ARBRE EXCENTRIQUE 420
28	5M500005	MUELLE PASPADOR DE MASA	MOLA RASPADOR MASSA	RESSORT RACLE-PÂTE
29	3R020010	PASPADOR DE MASA DCHO. EV. D-40	RASPADOR MASSA DIR. EV. D-40	RACLE-PÂTE DROIT EV. D-40
30	3R020030	PASPADOR DE MASA IZDO. EV. D-40	RASPADOR MASSA ESQ. EV. D-40	RACLE-PÂTE GAUCHE EV. D-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. D-40	CÁRTER POST EV. D-40	CARTER POST EV. D-40
47	5S500015	ANILLO RETENCIÓN E18 UNI 7435	SEEGER E18 UNI 7435	SEEGER E18 UNI 7435
48	5R010005	REDUCTOR EV. D-40	REDUTOR EV. D-40	RÉDUCTEUR EV. D-40
49	5M020005	MOTOR EV. D-40 0,37 Kw MONO	MOTOR EV. D-40 0,37 Kw MONO	MOTEUR EV. D-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	4P010010	PLACA EV. D-40	PLACA EV. D-40	PLAQUE EV. D-40
56	4P030005	PIE IZDO. DS310	PÉ ESQ. DS310	PIED GAUCHE DS310
57	4P030001	PIE DCHO. DS310	PÉ DIR. DS310	PIED DROIT DS310
58	5P200001	TOMA PEDAL	TOMADA PEDAL	PRISE PÉDALE
59	5P100001	SUJETACABLE 160611	PRENSA-CABO 160611	SERRE-CÂBLE 160611
60	4T010010	BASTIDOR EV. D-40	ESTRUTURA EV. D-40	CHÂSSIS EV. D-40
61	4S010040	RAMPA INF EV. D-40	ESCORREGÃO INF EV. D-40	GLISSIÈRE INF. EV. D-40
63	3P030001	PERNO BALANCÍN	PINO BALANCIM	PIVOT DE LA BALANCE
64	3C010001	CONTRAPESO BALANCÍN	CONTRAPESO BALANCIM	CONTREPOIDS DE LA BALANCE
65	4B010005	BALANCÍN EV. D-40	BALANCIM EV. D-40	BALANCE EV. D-40
66	4P020010	PROTECCIÓN INF EV. D-40	PROTECÇÃO INF EV. D-40	PROTECTION INF. EV. D-40
67	4C010045	CÁRTER SUP 420	CÁRTER SUP 420	CARTER SUP 420
68	4P020030	PROTECCIÓN SUP EV. D-40	PROTECÇÃO SUP EV. D-40	PROTECTION SUP EV. D-40
69	4S010005	RAMPA SUP EV. D-40	ESCORREGÃO SUP EV. D-40	GLISSIÈRE SUP. EV. D-40
70	5I100001	INTERRUPTOR	INTERRUPTOR	INTERRUPTEUR
71	3S010030	SOPORTE RODILLOS INF	SUPORTE ROLOS INF	SUPPORT ROULEAUX INF.
72	5C150030	UNIDAD DE CONTROL	CENTRAL	CENTRALE
73	5S010070	SENSOR	SENSOR	CAPTEUR
74	5V050005	VENTILADOR	VENTOINHA	VENTILATEUR
75	3T050005	TIRANTE SUPERIOR EV. D-40	TIRANTE SUPERIOR EV. D-40	TIRANT SUPÉRIEUR EV. D-40
76	3T050010	TIRANTE INFERIOR EV. D-40	TIRANTE INFERIOR EV. D-40	TIRANT INFÉRIEUR EV. D-40
77	5C030000	COJINETE 6202	ROLAMENTO 6202	COUSSINET 6202
78	5C030005	COJINETE 6002	ROLAMENTO 6002	COUSSINET 6002



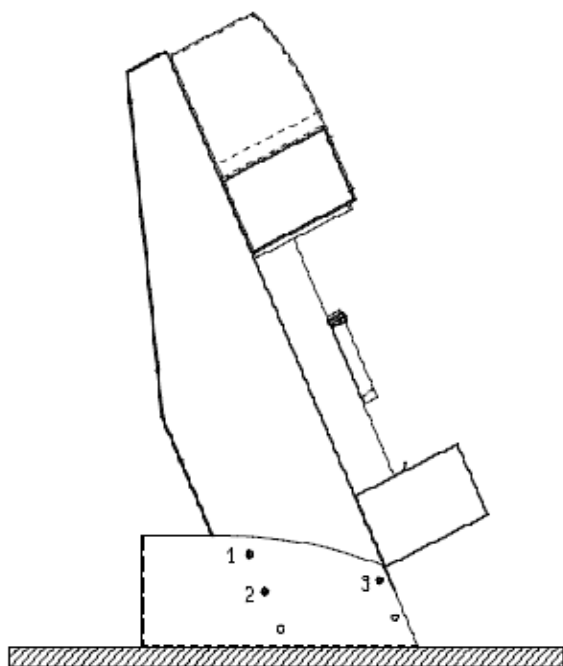


GRUPO RODILLOS SUPERIOR
GRUPO ROLOS SUPERIORES - GROUPE ROULEAUX SUPÉRIEURS



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

