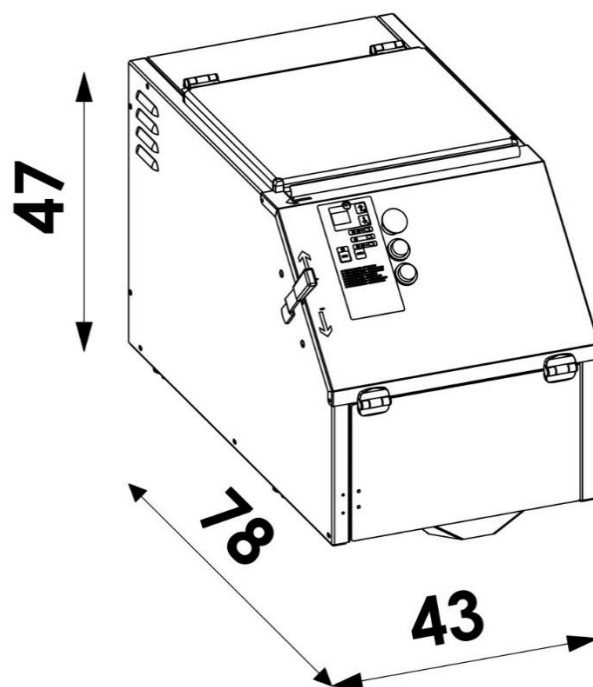


P40



MANUALE PORZIONATRICE
 MANUAL DOUGH DIVIDER
 MANUEL PARTIONNEUSE
 HANBUCH PORTIONIEREN
 MANUAL PORCIONADORA
 MANUAL PORCIONAMENTO
 HANDBOK DEGAVVÄGARE
 РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ
 МАШИНЫ

ITALIANO
 ENGLISH
 FRANCAIS
 DEUTSCH
 ESPANOL
 PORTUGUÊS
 SVENSKA
 РУССКИЙ



GENERAL INDEX

1

Photos	2
ITALIANO (Original instructions)	4
ENGLISH	12
FRANÇAIS	20
DEUTSCH	29
ESPAÑOL	38
PORTUGUÊS	47
SVENSKA	55
РУССКИЙ	63
Electrical Diagrams	71
Revisions	75

Fig. 1

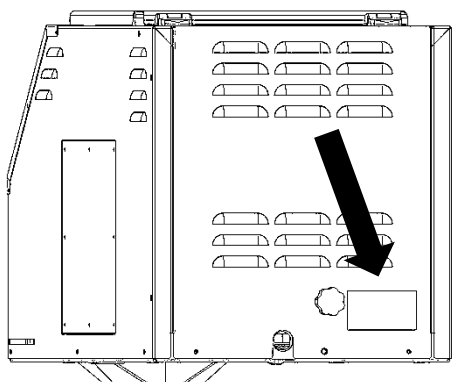


Fig. 2

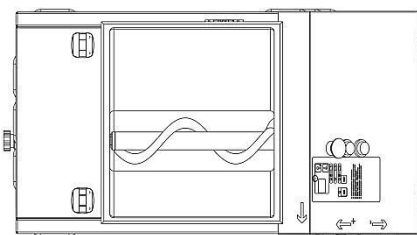


Fig. 3

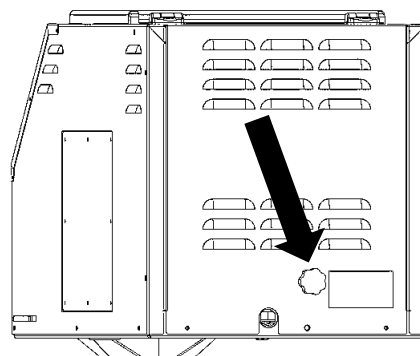


Fig. 4

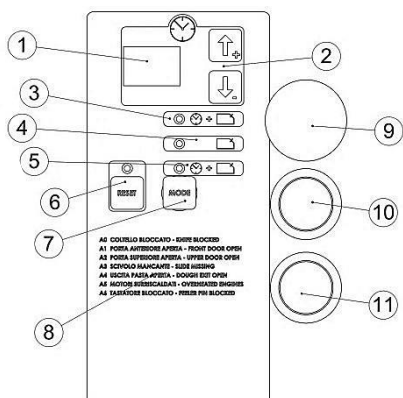


Fig. 5

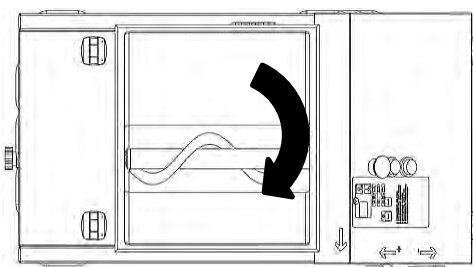


Fig. 6

2

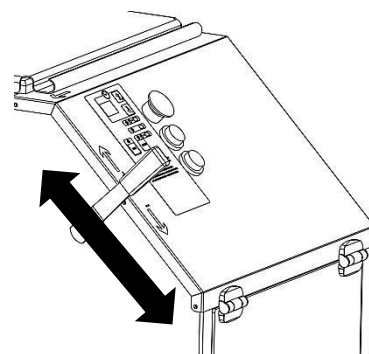


Fig. 7

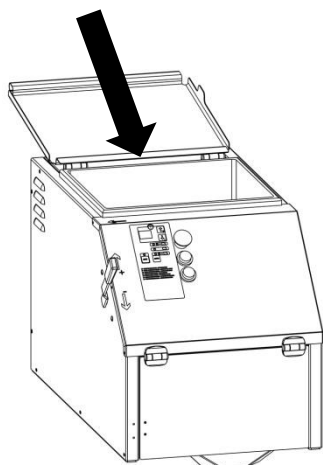


Fig. 8

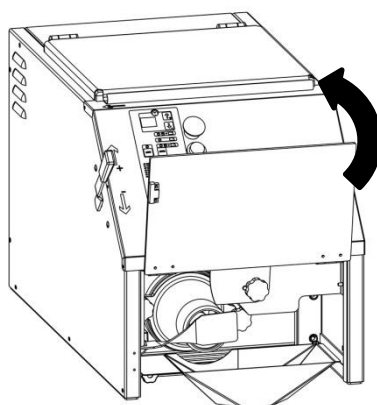
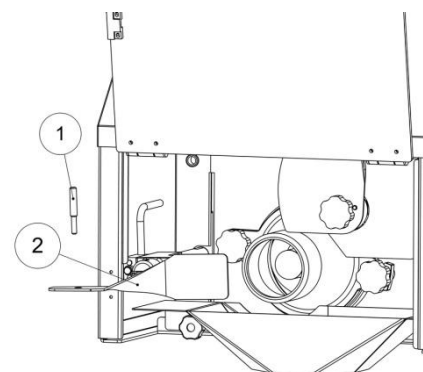


Fig. 9



**Fig. 10
13**

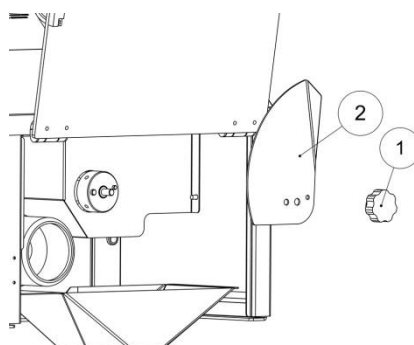


Fig. 11

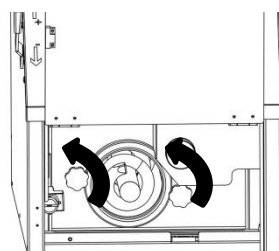


Fig. 12

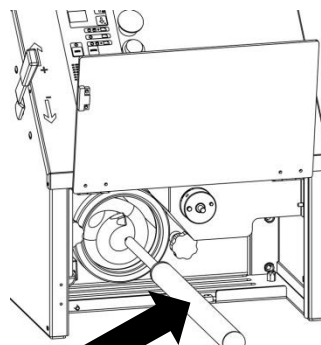


Fig.

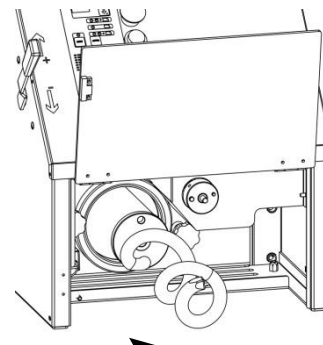


Fig. 14

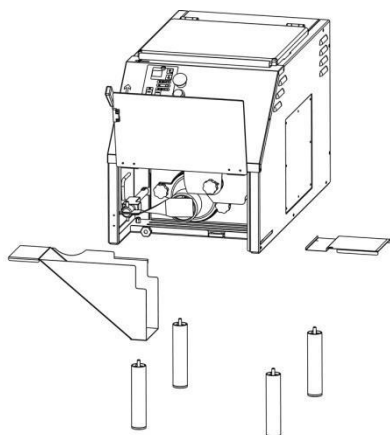


Fig. 15

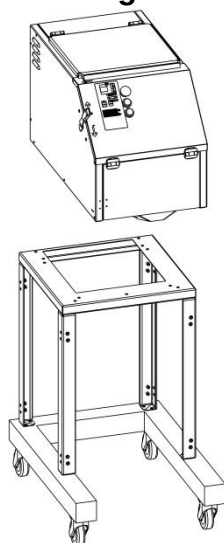


Fig. 16

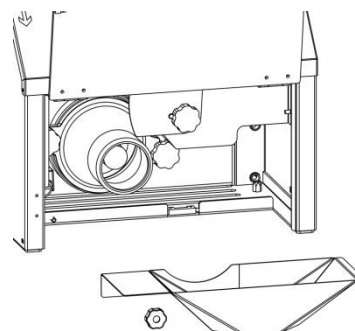


Fig. 17

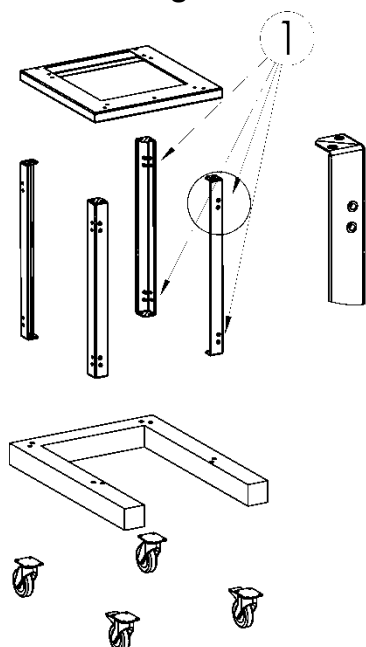


Fig. 18

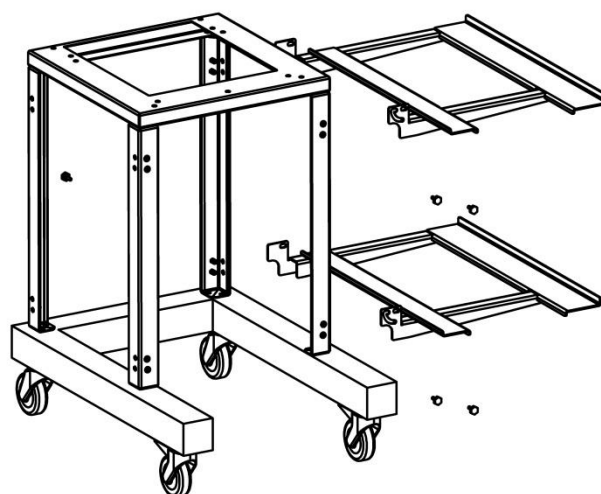
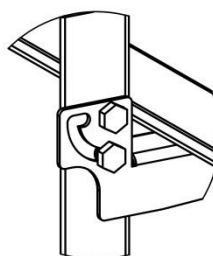
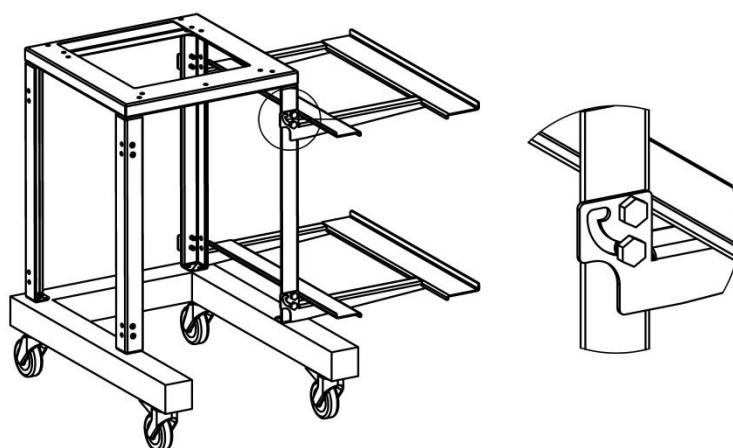


Fig. 19



ITALIANO

INDICE

PREMESSA

AVVERTENZE

CARATTERISTICHE TECNICHE

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGIO

INSTALLAZIONE

MODALITÀ DI IMPIEGO

PULIZIA E MANUTENZIONE

NOTA SULLO SMALTIMENTO

4

PREMESSA

Vi ringraziamo per aver acquistato una nostra macchina. Le istruzioni per l'installazione e la manutenzione, nonché il suo impiego, che troverete sulle pagine che seguono, sono state preparate per assicurare una lunga vita e un perfetto funzionamento della Vs. macchina.



Seguite attentamente le istruzioni.

Abbiamo ideato e costruito questa macchina secondo le ultime innovazioni tecnologiche.

Abbiatene cura.

La Vs. soddisfazione è la ns. migliore ricompensa.

Questo manuale ed eventuali aggiornamenti sono disponibili al sito internet: www.pastaline.it

AVVERTENZE

- a. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dall'età di 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure da persone prive di esperienza e conoscenza, SOLAMENTE se supervisionati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e alla comprensione dei rischi a cui sono coinvolti;

- b. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio;
- c. Pulizia e manutenzione della macchina non devono essere effettuati da bambini senza supervisione;
- d. Il manuale contiene le istruzioni per la pulizia di tutte le superfici che vengono a contatto con gli alimenti durante il normale utilizzo.

Per l'utilizzo di questa macchina bisogna osservare le seguenti altre regole importanti:

- 1. Non toccare mai la macchina con mani o piedi umidi;
- 2. Non usare mai la macchina a piedi nudi;
- 3. Non installare la macchina in ambienti esposti a getti d'acqua;
- 4. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
- 5. Non pulire la macchina con getti d'acqua;
- 6. Anche se la macchina è munita di vari sistemi di sicurezza, è necessario evitare di avvicinare la mani alle parti in movimento.

E' molto importante che questo libretto di istruzioni venga conservato assieme alla macchina per consultazioni future. In caso di vendita o di trasferimento ad altro utente, assicurarsi che il libretto la accompagni sempre per permettere al nuovo proprietario di informarsi sul funzionamento e sui relativi avvertimenti. Queste indicazioni vengono fornite per ragioni di sicurezza. Devono essere lette attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso.

Se la macchina risulta danneggiata, dopo aver tolto l'imballo, interpellare il rivenditore prima di metterla in funzione.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica simile.

L'adattamento agli impianti elettrici nel luogo dove la macchina deve lavorare, deve essere eseguito solo da personale abilitato. L'impianto elettrico deve anche essere munito di un'efficace messa a terra, che rispetti le norme in vigore.

Dopo l'uso è opportuno scollegare la macchina dalla rete elettrica di alimentazione, agendo sull'interruttore generale a muro.

L'interruttore generale a muro deve essere di tipo onnipolare magnetotermico con apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Non cercate mai di riparare l'apparecchio da soli. Riparazioni effettuate da personale inesperto possono causare danni o peggiorare le disfunzioni.

E' importante prima di iniziare la pulizia o qualsiasi tipo di manutenzione, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione.

L'assistenza a questa macchina deve essere effettuata da personale autorizzato.

Questa macchina dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni suo altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

N.B.: Si declina ogni responsabilità per incidenti a persone o a cose derivanti dall'inosservanza delle norme sopra citate.

La Velma srl come costruttore, ha la facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

6

PORZIONATRICE	P40 MN	P40 + CARRELLO
Carrozzeria	Acciaio inox	
Motore	Monofase: 750+180W, 230-	
Motoriduttore	Bagno d'olio ^[1]	
Pezzatura [g]	20 - 800 circa	
Produzione oraria [kg/h]	250 - 280 circa	
Dimensioni [cm]	78 x 43 x h47	52 x 80 x h135
Peso netto [kg]	50	94
Imballo [cm]	55 x 90 x h67	54 x 87 x h100
Capacità vasca [kg]	40	

1) Olio sintetico, tipo SHELL CASSIDA FLUID GL, compatibile con il contatto occasionale con gli alimenti, e omologato nella classe H1 dall'ente governativo americano USDA.

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGIO

Le macchine sono all'interno di un sacco in PE/HD, per la protezione dall'umidità, e imballate con robuste scatole di cartone con all'interno difese in polistirolo per garantire la perfetta integrità durante il trasporto.

I materiali usati per gli imballaggi sono:

- cartone
- polistirolo
- sacchi PE/HD neutri
- Bull-pack

I componenti dell'imballaggio sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani e possono essere smaltiti senza difficoltà. Nel caso la macchina venga installata in Paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballaggi secondo la normativa vigente

1. Alla consegna della macchina è SEMPRE presente il Manuale di uso e Manutenzione
2. La macchina è fornita in un unico imballo.
3. E' indispensabile maneggiare solo manualmente il cartone avendo cura di tenere sempre verso l'alto la parte indicata sull'imballo.

INSTALLAZIONE

7



ATTENZIONE: L'impianto ed il locale dove la macchina viene posizionata deve rispondere alle norme prevenzione infortuni e alle norme elettriche CEI. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate dette norme.

Prima di posizionare la macchina assicurarsi che il piano di appoggio sia orizzontale. L'allacciamento e la messa in funzione devono essere effettuati da personale specializzato.

Il Modello, il N° di serie, la Tensione, la Frequenza di utilizzo della presente apparecchiatura sono riportati nel certificato di conformità allegato e nella targa posta sul retro della macchina. E' sempre necessario verificare la corrispondenza ai dati posti sul retro della macchina stessa.

Seguire queste IMPORTANTI modalità operative:

Installazione Carrello

- Togliere i componenti del carrello dall'imballo facendo attenzione a non smarrire le ruote e le viti.
- Montare il carrello facendo attenzione alla posizione delle due gambe con inserti (fig. 17, n°1).

Installazione Mensole

- Tutti i carrelli sono predisposti per il montaggio di due mensole lato Dx (opzionali).
- Togliere i componenti delle mensole dall'imballo facendo attenzione a non smarrire le viti.
- Montare le mensole con le apposite viti (fig. 18).
- Mensola in posizione aperta come in fig. 19.

Installazione Porzionatrice P40

- Togliere: le reggette e lo scatolone; svitare le viti che bloccano la macchina al pallet (usando la chiave da 13)
- Montare i componenti presenti nella vasca come di seguito indicato:
 - **MACCHINA DA BANCO:**
 - Montare le quattro gambe, lo scivolo e la porta per l'uscita della pasta (fig. 14)



ATTENZIONE: lo scivolo e la porta per l'uscita della pasta sono dispositivi di sicurezza dotati di un sensore. La mancanza o lo scorretto montaggio di questi dispositivi, impedisce alla macchina di funzionare.

- **MACCHINA DA ACCOPPIARE CON ARROTONDATRICE:**

- Fissare la macchina al carrello con le apposite quattro viti (fig. 15)
- Montare l'imbuto (fig. 16)



ATTENZIONE: l'imbuto è un dispositivo di sicurezza dotato di un sensore, la mancanza o lo scorretto montaggio di questo dispositivo, impedisce alla macchina di funzionare.

- Posizionare la macchina su un pavimento sufficientemente ampio, ben livellato, asciutto e stabile, possibilmente lontano da fonti di calore e da rubinetti dell'acqua.
- Controllare che i dati di targa della macchina corrispondano alle tensioni presenti sul posto di lavoro (fig. 1).
- **Assicurarsi che la vasca sia sgombra da ogni tipo di impedimento** (fig. 2).
- **Assicurarsi che la coclea situata sul fondo della vasca sia in sede e che il rosettone posto dietro la macchina sia ben avvitato** (fig. 3).
- Controllare periodicamente lo stato di usura dei cavi e delle parti elettriche.



Attenzione:

Per le macchine con motore trifase, prima di cominciare a lavorare, verificare il verso di rotazione del motore: osservare la coclea dall'alto e controllare che la rotazione avvenga nel verso indicato dalla freccia (fig. 5).

MODALITÀ DI IMPIEGO



ATTENZIONE: Per qualsiasi intervento che comporta l'apertura della macchina SONO autorizzati solo l'assistenza tecnica dei rivenditori o della casa costruttrice.

Modalità Di Impiego Porzionatrice P40



Attenzione

La Porzionatrice P40 è in grado di produrre una gamma di porzionatura da un minimo di 20 g ad un massimo di 800 g, con l'uso del timer e del tastatore meccanico separato o assieme.

Legenda Pannello Di Comando

- Display per il **TIMER** e per i **CODICI DI ALLARME** (fig. 4, n°1)
- Regolazione del timer con i **TASTI IN RILIEVO** (fig. 4, n°2)
- **LED** indicante la funzione di lavoro scelta: **TIMER** (fig. 4, n°3)
- **LED** indicante la funzione di lavoro scelta: **TASTATORE MECCANICO** (fig. 4, n°4)
- **LED** indicante la funzione di lavoro scelta: **TIMER + TASTATORE MECCANICO** (fig. 4, n°5)
- Tasto in rilievo per il **RESET** della macchina (fig. 4, n°6)
- Tasto in rilievo (fig. 4, n°7) per la selezione della **MODALITÀ DI LAVORO** (fig. 4, n°3, 4, 5)
- **LEGENDA** dei codici di allarme (fig. 4, n°8)
- Pulsante di **EMERGENZA** (fig. 4, n°9)
- Pulsante di **AVVIO** (fig. 4, n°10)

- Pulsante di **STOP** (fig. 4, n°11)
- Leva per la regolazione del **TASTATORE MECCANICO** (fig. 6)

Accensione Della P40

- Controllare che il pulsante di Emergenza (fig. 4, n°9) sia sbloccato, facendolo ruotare in senso orario.
- Chiudere le porte della macchina. Una volta chiuse, il **display** (fig. 4, n°1) **segnerà ancora i codici di allarme** e in questa situazione è disattivato il pulsante verde di Avvio (fig. 4, n°10).
- Premere il pulsante rosso di Stop (fig. 4, n°11) o il tasto di Reset (fig. 4, n°6) per cancellare sul display gli allarmi segnalati.
- Premere il pulsante verde di Avvio (fig. 4, n°10) per avviare la macchina (**led verde acceso**).

9

Inserimento Dell'impasto

Aprire il portello superiore ed introdurre l'impasto di circa 40 kg nella vasca (fig. 7). Chiudere il portello ed azionare la macchina.

Regolazione Spezzone Di Pasta

Verificare che il cono sia di diametro opportuno, secondo la seguente tabella (orientativa) dei coni:

	30	40	45	50	55	60	70
	20-60						
		60-100	90-130	120-160	150-200	200-300	
				300-450		400-600	600-800

Tabella Esempio Per Impasti Con Umidità Dal 50% Al 55% E Ottenuti Con Farine Di W 320



Attenzione

Il costruttore dispone di un laboratorio e di personale qualificato per effettuare test di funzionamento con la porzionatrice e per dare indicazioni per raggiungere un rendimento ottimale della macchina.

Porzionatura dai 20 g ai 60 g

1. Montare il cono
2. Selezionare con il tasto in rilievo MODE (fig. 4, n°7) l'icona con l'orologio, led acceso (fig. 4, n°3), e regolare i tempi del timer con i relativi tasti (fig. 4, n°2). In questa modalità è possibile impostare un tempo tra una porzione e la successiva. Sul Display (fig. 4, n°1) è visualizzato il tempo, che può essere regolato con i relativi tasti (fig. 4, n°2). Il tempo può variare tra 0 e 9,9 sec.



Attenzione dopo le prime porzioni, spegnere la macchina e controllarne il peso. Riavviare la macchina e regolare per difetto o per eccesso, in base al peso desiderato, i tempi del timer con i relativi tasti (fig. 4, n°2). Ripetere l'operazione finché non si è ottenuto il peso corretto. I pezzi di pasta di peso errato possono essere rimessi nella vasca.

Porzionatura dai 60 g ai 300 g

1. Montare il cono
2. Selezionare con il tasto in rilievo Mode (fig. 4, n°7) l'icona con la leva meccanica, led acceso (fig. 4, n°4).



Attenzione dopo le prime porzioni, spegnere la macchina e controllarne il peso. Riavviare la macchina e regolare la leva meccanica per difetto o per eccesso, in base al peso desiderato (fig. 6). Ripetere l'operazione finché non si è ottenuto il peso corretto. I pezzi di pasta di peso errato possono essere rimessi nella vasca. Per ottenere porzioni di pasta costanti, il cono deve avere un diametro simile alla distanza del

tastatore dal cono stesso.

Porzionatura dai 300 g agli 800 g

1. Montare il cono

Selezionare con il tasto in rilievo Mode (fig. 4, n°7) l'icona con Timer + leva meccanica, led acceso (fig. 4, n°5). In questa modalità è possibile impostare un ritardo tra una porzione e la successiva. Sul Display (fig. 4, n°1) è visualizzato il ritardo, che può essere regolato con i relativi tasti (fig. 4, n°2). Il ritardo può variare tra 0 e 9,9 sec.



Attenzione dopo le prime porzioni, spegnere la macchina e controllarne il peso. Riavviare la macchina, regolare la leva meccanica (fig. 6) per difetto o per eccesso in base al peso desiderato e regolare il timer con i relativi tasti (fig. 4, n°2). Ripetere l'operazione finché non si è ottenuto il peso corretto. I pezzi di pasta di peso errato possono essere rimessi nella vasca.

10

Importante

Nel caso in cui si verificano dei segnali di allarme, la macchina si blocca automaticamente.

Verificare il tipo di allarme (leggere il display, fig. 4, n°1). Una volta risolto il problema, premere il tasto di reset o il pulsante di stop e comparirà sul display l'ultimo programma scelto (fig. 4, n°1). Premere il pulsante di avvio e la macchina riprenderà il suo funzionamento normale.

COD. ALLARME	DESCRIZIONE	SOLUZIONE POSSIBILE
A0	Coltello Bloccato	Controllare il corretto inserimento del coltello e verificare che non vi siano impedimenti fisici per la completa rotazione del coltello.
A1	Porta Anteriore Aperta	Chiudere la porta
A2	Porta Superiore Aperta	Chiudere la porta
A3	Scivolo o Imbuto Mancante o Non Correttamente Montato	Montare lo scivolo o controllarne il corretto posizionamento
A4	Uscita Pasta Aperta o Mancante	Montare la porta uscita pasta o controllarne il corretto posizionamento
A5	Motore Surriscaldato	Lasciare riposare la macchina per 10-15 min. ca. e poi riavviarla. Se il surriscaldamento del motore si verifica ripetutamente e con tempi di lavoro molto brevi, contattare il centro assistenza.
A6	Tastatore Bloccato	Montaggio leva tastatore non corretto o leva tastatore bloccata

Misure Di Sicurezza Ed Addestramento Utente

Il personale specializzato che esegue l'installazione ed il collegamento elettrico, è tenuto ad addestrare adeguatamente l'utente per il corretto funzionamento della macchina. Questi dovrà essere messo anche al corrente delle misure di sicurezza da rispettare ed inoltre dovrà essergli rilasciato il presente manuale d'istruzioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

 **Attenzione:** prima di ogni manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'interruttore generale sia disinserito e la spina di alimentazione scollegata dalla rete, solo successivamente è possibile fare la manutenzione.

11

Da tenere presente:

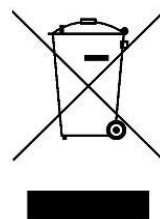
- Al termine di ogni lavorazione è necessario pulire accuratamente l'apparecchio per garantirne l'integrità nel tempo e un corretto funzionamento.
- È necessario prestare molta attenzione nell'uso della macchina.
- La macchina può essere pulita con normali detersivi neutri non contenenti soda.
- **NON pulire le macchine con un getto d'acqua.**
- **Le parti smontabili NON vanno lavate in lavastoviglie.**
- **Le porte della porzionatrice sono in materiale plastico trasparente specifico, NON devono essere pulite con Alcool**

Per eseguire una pulizia completa, lo smontaggio della macchina deve essere eseguito secondo i seguenti passaggi:

- 1) come in fig. 8, aprire la porta anteriore.
- 2) come in fig. 9, sfilare l'asse del tastatore (numero 1) e successivamente il tastatore (numero 2).
- 3) come in fig. 10, svitare il rosettone (numero 1) ed estrarre il coltello (numero 2)
- 4) come in fig. 16, smontare l'imbuto o lo scivolo.
- 5) come in fig. 11, togliere il cono di estrusione svitando i due rosettoni.
- 6) come in fig. 12, svitare completamente il rosettone posto sul retro della macchina (fig.3) ed estrarre il tubo centrale.
- 7) come in fig. 13, sfilare la coclea.

NOTA

Il simbolo sulla destra, riportato sul prodotto da Lei acquistato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere sottoposte a raccolta separata e non possono essere smaltite come rifiuti urbani, secondo quanto previsto dalla direttiva 2002/96/CE. Pertanto questa apparecchiatura e tutti i componenti, i sottosistemi e i materiali di consumo che sono parte integrante del prodotto, nel momento in cui si assume la decisione di disfarsene, devono essere portate ai centri di raccolta per gli adeguati trattamenti di smaltimento, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Per conoscere dove sono situati i centri suddetti, è opportuno chiedere presso gli uffici comunali.



ENGLISH

CONTENTS

PREMISE

WARNINGS

TECHNICAL FEATURES

STATE OF SUPPLY AND DISPOSAL OF PACKAGING

INSTALLATION

DIRECTIONS FOR USE

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE REGARDING DISPOSAL

12

PREMISE



Thank you for purchasing one of our machines. The instructions for its installation, maintenance and use, which you will find on the following pages, have been prepared to ensure the long life cycle and perfect operation of your machine.

Follow the instructions carefully.

We designed and built this machine according to the latest technological innovations.

Take good care of it.

Your satisfaction is our greatest reward.

This manual and any updates are available on the website: www.doughline.it

WARNINGS

- a. This appliance can be used by children from the age of 8 and by people with reduced physical, sensory or mental abilities, or by people without experience and knowledge, **ONLY** if supervised or trained in the use of the appliance safely and subject to understanding the risks involved;

- b. Children must be supervised to make sure they do not play with the appliance;
- c. Cleaning and maintenance of the machine must not be carried out by children without supervision;
- d. The manual contains instructions for cleaning all surfaces that come into contact with food during normal use.

To use this machine, the following other important rules must be observed:

1. Never touch the machine with wet hands or feet;
2. Never use the machine with bare feet;
3. Do not install the machine in environments exposed to jets of water;
4. Never pull the power cable to disconnect the machine from the power supply;
5. Do not clean the machine with jets of water;
6. Even though the machine is equipped with various safety systems, avoid placing your hands near any moving parts.

This instruction booklet must be kept with the machine for future reference. In the event of a sale or transfer to another user, make sure that the booklet always accompanies it, to allow the new owner to inquire about the operation and the related warnings. These directions are provided for safety reasons. They must be read carefully before installation and before use.

If the machine is found to be damaged when the packaging is removed, contact the dealer before putting it into operation.

If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer or its technical support service, or in any case by a person with similar qualifications.

The electrical systems where the machine will be used must be adapted only by qualified staff. The electrical system must also be equipped with an effective grounding in compliance with the standards in force.

After use, it is advisable to disconnect the machine from the power supply by using the main wall switch. The main wall switch must be of the omnipolar thermomagnetic type with a contact opening of at least 3 mm.

Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced staff can cause damage or worsen the malfunctions.

Disconnect the machine from the power supply before starting any cleaning or any type of maintenance. This machine must be serviced by authorized staff.

This machine must be used only for its intended use. Any other use is considered improper and therefore hazardous.

NB: We decline all responsibility for accidents to people or things deriving from the failure to comply with the above rules.

As manufacturer, Velma srl has the right to make changes to the production and to the manual without this entailing the obligation to update the previous products and manuals.

TECHNICAL FEATURES

DOUGH DIVIDER	P40 MN	P40 + CARRIAGE
Bodywork	Stainless steel	
Motor	Single-phase: 750+180W, 230-	
Gearmotor	Oil bath [1]	
Portion [g]	20 - 800 approximately	
Production [kg/h]	250 - 280 approx.	
Dimensions [cm]	78 x 43 x h47	52 x 80 x h135
Net weight [kg]	50	94
Packaging [cm]	55 x 90 x h67	54 x 87 x h100
Tub capacity [kg]	40	

14

1) Synthetic oil, SHELL CASSIDA FLUID GL type, compatible with occasional contact with food, and approved in class H1 by the USDA government agency.

STATE OF SUPPLY AND DISPOSAL OF PACKAGING

The machines are inside a PE/HD bag, for protection from humidity, and packaged with sturdy cardboard boxes with polystyrene guards inside to ensure perfect integrity during transport.

The packaging materials are:

- cardboard
- polystyrene
- neutral PE/HD bags
- Bull-pack

The packaging elements are products similar to solid urban waste and can be disposed of without difficulty. If the machine is installed in countries where there are special regulations, dispose of the packaging in accordance with the applicable rules

1. The use and maintenance manual is ALWAYS included when the machine is delivered
2. The machine is supplied in a single package.
3. The carton must only be handled manually, taking care to always keep it the right way up as indicated on the package.

INSTALLATION



CAUTION: The plant and the room where the machine is installed must comply with accident prevention standards and CEI electrical standards. The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damage if said standards have not been observed.

15

Before positioning the machine, make sure that the support surface is horizontal. The connection and commissioning must be carried out by specialized staff.

The model, serial number, voltage and frequency of use of this equipment are shown in the attached compliance certificate and on the plate located on the back of the machine. You must always check that these correspond to the data on the back of the machine.

Follow these IMPORTANT operating procedures:

Carriage installation

- Remove the carriage components from the packaging, taking care not to lose the wheels and screws.
- Mount the carriage paying attention to the position of the two legs with inserts (fig. 17, n°1).

Shelves installation

- All carriages are designed for mounting two shelves on the right side (optional).
- Remove the shelf components from the packaging, taking care not to lose the screws.
- Mount the shelves with the appropriate screws (fig. 18).
- Shelf in open position as per fig. 19.

Installation Dough Divider P40

- Remove: the straps and the box; unscrew the screws that secure the machine to the pallet (using the size 13 key)
- Mount the components in the tub as indicated below:
 - **BENCH MACHINE:**
 - Assemble the four legs, the chute and the door for the dough exit (fig. 14)



CAUTION: the chute and the door for the dough exit are safety devices equipped with a sensor. Not assembling or incorrectly assembling these devices prevents the machine from operating.

- **MACHINE TO COUPLE WITH ROUNDER:**
 - Fasten the machine to the carriage with the appropriate four screws (fig. 15)
 - Mount the funnel (fig. 16)



CAUTION: the funnel is a safety device equipped with a sensor; not assembling or incorrectly assembling this device prevents the machine from operating

- Place the machine on a sufficiently wide, well levelled, dry and stable floor, possibly away from heat sources and water taps.

- Check that the machine plate data corresponds to the voltages present in the workplace (fig. 1).
- **Make sure that the tub is clear of any kind of impediments** (fig. 2).
- **Make sure that the auger located on the bottom of the tub is in place and that the rosette located behind the machine is screwed securely** (fig. 3).
- Periodically check the state of wear of the cables and electrical parts.



Caution:

For machines with **three-phase motor**, before starting to work, check the direction of rotation of the motor: observe the auger from above and check that rotation is in the direction indicated by the arrow (fig. 5).

16

DIRECTIONS FOR USE



CAUTION: Only the dealers' technical support or the manufacturer are authorized to carry out any intervention that involves opening the machine.

Directions for Use of the Dough Divider P40



Caution

The Dough Divider P40 is able to produce a portion range from a minimum of 20 g to a maximum of 800 g, by using the timer and the mechanical probe separately or together.

Control Panel legend

- Display for the **TIMER** and the **ALARM CODES** (fig. 4, n°1)
- Timer adjustment with the **RAISED BUTTONS** (fig. 4, n°2)
- **LED** indicating the selected work function: **TIMER** (fig. 4, n°3)
- **LED** indicating the selected work function: **MECHANICAL PROBE** (fig. 4, n°4)
- **LED** indicating the selected work function: **TIMER + MECHANICAL PROBE** (fig. 4, n°5)
- Raised button to **RESET** the machine (fig. 4, n°6)
- Raised button (fig. 4, n°7) for selecting the **OPERATING MODE** (fig. 4, n°3, 4, 5)
- **LEGEND** of the alarm codes (fig. 4, n°8)
- **EMERGENCY** button (fig. 4, n°9)
- **START** button (fig. 4, n°10)
- **STOP** button (fig. 4, n°11)
- Lever for adjusting the **MECHANICAL PROBE** (fig. 6)

Turning on the P40

- Check that the Emergency button (fig. 4, n°9) is unlocked by turning it clockwise.
- Close the doors of the machine. Once closed, the **display** (fig. 4, n°1) **will still show the alarm codes** and in this situation the green Start button is disabled (fig. 4, n°10).
- Press the red Stop button (fig. 4, n°11) or the Reset button (fig. 4, n°6) to clear the alarms on the display.
- Press the green Start button (fig. 4, n°10) to start the machine (**green led on**).

Introducing the dough

Open the upper door and introduce about 40 kg of dough into the bowl (fig. 7). Close the hatch and operate the machine.

Dough segment adjustment

Check that the cone is of a suitable diameter, according to the following table (indicative) of the cones:

 Ø	30	40	45	50	55	60	70
	20-60						
		60-100	90-130	120-160	150-200	200-300	
				300-450		400-600	600-800

Example table for doughs with humidity from 50% to 55% and made with W 320 flours



Caution

The manufacturer has a laboratory and qualified staff to carry out functional tests with the dough divider and to give indications for achieving optimal machine performance.

Portioning from 20 g to 60 g

1. Mount the cone
2. With the MODE button (fig. 4, n°7) select the icon with the clock, LED on (fig. 4, n°3), and adjust the timer times with the appropriate buttons (fig. 4, n°2). In this mode you can set a time between one portion and the next. The time is shown on the display (fig. 4, n°1), and it can be adjusted with the appropriate keys (fig. 4, n°2). The time can vary between 0 and 9.9 sec.



Caution: after the first portions, turn off the machine and check their weight. Restart the machine and adjust the times of the timer with the appropriate keys, up or down, according to the desired weight (fig. 4, n°2). Repeat the operation until the correct weight has been obtained. The pieces of dough of incorrect weight can be put back in the tub.

Portioning from 60 g to 300 g

1. Mount the cone
2. With the raised Mode button (fig. 4, n°7) select the icon with the mechanical lever, LED on (fig. 4, n°4).



Caution: after the first portions, turn off the machine and check their weight. Restart the machine and adjust the mechanical lever up or down, according to the desired weight (fig. 6). Repeat the operation until the correct weight has been obtained. The pieces of dough of incorrect weight can be put back in the tub. To obtain consistent portions of dough, the cone must have a diameter similar to the distance of the probe from the cone.

Portioning from 300 g to 800 g

1. Mount the cone

With the Mode button (fig. 4, n°7) select the icon with Timer + mechanical lever, LED on (fig. 4, n°5). In this mode you can set a delay between one portion and the next. The delay is shown on the display (fig. 4, n°1), and it can be adjusted with the appropriate keys (fig. 4, n°2). The delay can vary between 0 and 9.9 sec.



Caution: after the first portions, turn off the machine and check their weight. Restart the machine, adjust the mechanical lever (fig. 6) up or down according to the desired weight and adjust the timer with the appropriate keys (fig. 4, n°2). Repeat the operation until the correct weight has been obtained. The pieces of dough of incorrect weight can be put back in the tub.

Important

In case of alarm signals, the machine stops automatically.

Check the type of alarm (read the display, fig. 4, n°1). Once the problem has been solved, press the reset button or the stop button and the last selected program will appear on the display (fig. 4, n°1). Press the start button and the machine will resume normal operation.

ALARM CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE SOLUTION
A0	Locked blade	Check the correct insertion of the blade and check that there are no physical impediments to the complete rotation of the blade.
A1	Front door open	Close the door
A2	Upper door open	Close the door
A3	Chute or funnel missing or not correctly assembled	Assemble the chute or check its correct positioning
A4	Dough exit open or missing	Fit the dough exit door or check its correct positioning
A5	Overheated motor	Let the machine rest for about 10-15 min. and then restart it. If the motor overheats repeatedly and after very short operating times, contact the technical support centre.
A6	Locked probe	Incorrect probe lever assembly or probe lever blocked

18

Security measures and user training

The specialized staff who carry out the installation and electrical connection are required to adequately train the user for the correct operation of the machine. The latter must also be made aware of the safety measures to be observed and must receive this instruction manual.

CLEANING AND MAINTENANCE



Caution: before any maintenance or cleaning, make sure that the main switch is off and the power plug disconnected from the mains; any maintenance can only be carried out afterwards.

Keep in mind that:

- At the end of each production process you must carefully clean the appliance to ensure its integrity over time and its correct operation.
- You must be very careful when using the machine.
- The machine can be cleaned with normal neutral detergents that do not contain soda.
- **DO NOT clean the machines with a jet of water.**
- **Removable parts must NOT be washed in the dishwasher.**
- **The dough divider doors are made of specific transparent plastic material, they must NOT be**

cleaned with alcohol

To perform a complete cleaning, the machine must be disassembled according to the following steps:

- 1) as per fig. 8, open the front door.
- 2) as per fig. 9, remove the probe axle (number 1) and then the probe (number 2).
- 3) as per fig. 10, unscrew the rosette (number 1) and remove the blade (number 2)
- 4) as per fig. 16, remove the funnel or the chute.
- 5) as per fig. 11, remove the extrusion cone by unscrewing the two rosettes.
- 6) as per fig. 12, completely unscrew the rosette located on the back of the machine (fig.3) and remove the central tube.
- 7) as per fig. 13, remove the auger.

19

NOTE

The symbol on the right, shown on the product you have purchased, indicates that electrical and electronic equipment must be disposed of separately and cannot be disposed of as municipal waste, in accordance with the provisions of Directive 2002/96/EC. Therefore, when you decide to dispose of it, this equipment and all its components, subsystems and consumables that are an integral part of the product must be brought to the collection centres for the appropriate disposal, as required by the current legislation. Ask your municipal offices to find out where these centres are located.



FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

AVERTISSEMENTS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

ÉTAT DE LIVRAISON ET ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

INSTALLATION

MODE D'EMPLOI

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NOTE POUR L'ÉLIMINATION

20

INTRODUCTION



Nous vous remercions d'avoir acheté l'une de nos machines. Les instructions pour l'installation et l'entretien, ainsi que pour l'emploi, que vous trouverez aux pages suivantes, ont été préparées dans le but de garantir une longue vie et un fonctionnement parfait à votre machine.

Suivez attentivement les instructions.

Nous avons conçu et fabriqué cette machine au moyen des dernières innovations technologiques.

Veuillez en prendre soin.

Votre satisfaction est notre meilleure récompense.

Ce manuel et ses éventuelles mises à jour sont disponibles sur le site Internet : www.pastaline.it

AVERTISSEMENTS

- a. Les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou de leur inexpérience ou méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci **UNIQUEMENT** sous la surveillance d'une personne responsable qui leur enseigne

comment l'utiliser et les informe des risques encourus ;

- b. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine ;
- c. Le nettoyage et l'entretien de la machine ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance ;
- d. Le manuel contient les instructions pour le nettoyage de toutes les surfaces entrant en contact avec les aliments durant l'utilisation normale.

Pour l'emploi de cette machine, il est nécessaire d'observer également les règles importantes suivantes :

1. Ne jamais toucher la machine avec les mains ou les pieds humides ;
2. Ne jamais utiliser la machine à pieds nus ;
3. Ne pas installer la machine dans des environnements exposés à des jets d'eau ;
4. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la machine de sa source d'alimentation ;
5. Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine ;
6. Même si la machine est munie de divers systèmes de sécurité, il est nécessaire d'éviter d'approcher les mains des parties en mouvement.

Il est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec la machine pour des consultations futures. En cas de vente ou de transfert à un autre utilisateur, s'assurer que le manuel passe également au nouveau propriétaire, pour permettre à celui-ci de s'informer sur le fonctionnement de la machine et sur les avertissements relatifs. Ces indications sont fournies pour garantir la sécurité de l'utilisateur. Elles doivent être lues attentivement avant l'installation et l'utilisation.

Si la machine est endommagée après avoir été sortie de son emballage, contacter le vendeur avant de la mettre en marche.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service après-vente, en tout cas par une personne qualifiée.

Le branchement aux installations électriques du lieu dans lequel la machine doit opérer, doit être effectué uniquement par des techniciens qualifiés. L'installation électrique doit être équipée d'une mise à la terre efficace, respectant les normes en vigueur.

Après utilisation, débrancher la machine de l'alimentation secteur au moyen de l'interrupteur général mural.

L'interrupteur général mural doit être de type onnipolaire magnétothermique avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

Ne jamais essayer de réparer l'appareil. Des réparations effectuées par des personnes sans expérience peuvent causer des dommages ou faire empirer les dysfonctionnements.

Avant de procéder au nettoyage ou à n'importe quel type d'entretien, il est important de débrancher la machine de l'alimentation secteur.

L'assistance à cette machine doit être effectuée par du personnel autorisé.

Cette machine devra être destinée uniquement à l'utilisation pour laquelle elle a été expressément conçue. Tout autre utilisation est considérée comme impropre et, par conséquent, dangereuse.

N.B. : Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident, impliquant des personnes ou des objets, provoqué par la non observance des normes ci-dessus.

La maison Velma srl, en tant que fabricant, possède la faculté d'apporter des variations à la production et au manuel sans que cela ne comporte l'obligation de mise à jour de la production et des manuels précédents.

22

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PORTIONNEUSE	P40 MN	P40 + CHARIOT
Carrosserie	Acier inoxydable	
Moteur	Monophasé : 750+180W, 230-	
Motoréducteur	Bain d'huile ^[1]	
Portions [g]	20 – 800 environ	
Production horaire [kg/h]	250 – 280 environ	
Dimensions [cm]	78 x 43 x h47	52 x 80 x h135
Poids net [kg]	50	94
Emballage [cm]	55 x 90 x h67	54 x 87 x h100
Capacité cuve [kg]	40	

1) Huile synthétique, du type SHELL CASSIDA FLUID GL, compatible avec un contact occasionnel avec les aliments et homologué dans la classe H1 par le Département de l'Agriculture des États-Unis USDA.

ÉTAT DE LIVRAISON ET ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les machines se trouvent à l'intérieur d'un sachet en PEHD, pour les protéger de l'humidité, et sont emballées dans de solides boîtes en carton dont l'intérieur est muni de protections en polystyrène afin de garantir la parfaite intégrité du produit durant le transport.

Les matériaux utilisés pour les emballages sont les suivants :

- carton
- polystyrène
- sachets PEHD neutres
- film à bulles Bull-pack

23

Les composants de l'emballage sont des produits assimilables aux déchets solides urbains et peuvent être éliminés sans difficultés. Si la machine est installée dans un pays appliquant des normes particulières, éliminer les emballages selon la norme en vigueur

1. Le Manuel d'instructions pour l'utilisation et l'entretien accompagne TOUJOURS la livraison de la machine.
2. La machine est fournie dans un emballage unique.
3. Il est indispensable de ne manipuler le carton que manuellement, en prenant soin de toujours tenir vers le haut la partie indiquée sur l'emballage.

INSTALLATION



ATTENTION : L'installation électrique et le local dans lequel sera placée la machine doivent se conformer aux normes pour la prévention des accidents et aux normes électriques CEI. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages directs ou indirects dus au non-respect des normes.

Avant d'installer la machine, s'assurer que le plan d'appui soit horizontal. Le branchement et la mise en fonction doivent être effectués par du personnel qualifié.

Le Modèle, le N° de série, la Tension, la Fréquence d'utilisation du présent équipement sont reportés sur le certificat de conformité en annexe et sur la plaque située à l'arrière de la machine. Il est nécessaire de toujours vérifier la correspondance avec les données placées à l'arrière de la machine.

Suivre ces indications IMPORTANTES :

Installation Chariot

- Retirer les pièces du chariot de l'emballage en prenant soin de ne pas perdre les roues et les vis.
- Monter le chariot en étant attentif à la position des deux pieds à insertion (fig. 17, n°1).

Installation Étagères

- Tous les chariots sont prédisposés pour le montage de deux étagères du côté droit (en option).
- Retirer les pièces des étagères de l’emballage en prenant soin de ne pas perdre les vis.
- Monter les étagères à l’aide des vis fournies à cet effet (fig. 18).
- Étagère en position ouverte comme à la fig. 19.

Installation Portionneuse P40

- Retirer les sangles et le carton ; dévisser les vis qui bloquent la machine à la palette (à l’aide d’une clé de 13)
- Monter les pièces présentes dans la cuve comme indiqué ci-dessous :
 - **MACHINE DE COMPTOIR :**
 - Monter les quatre pieds, le tobogan et la porte pour la sortie de la pâte (fig. 14)



ATTENTION : le tobogan et la porte pour la sortie de la pâte sont des dispositifs de sécurité munis d’un capteur. L’absence ou le montage incorrect de ces dispositifs empêche le fonctionnement de la machine.

24

- **MACHINE À COMBINER AVEC LA BOULEUSE :**
 - Fixer la machine au chariot à l’aide des quatre vis fournies à cet effet (fig. 15)
 - Monter l’entonnoir (fig. 16)



ATTENTION : l’entonnoir est un dispositif de sécurité muni d’un capteur. L’absence ou le montage incorrect de ce dispositif empêche le fonctionnement de la machine.

- Placer la machine sur un sol suffisamment ample, bien nivelé, sec et stable, si possible éloigné des sources de chaleur et des robinets d’eau.
- S’assurer que les données sur la plaque signalétique de la machine correspondent aux tensions présentes sur le lieu de travail (fig. 1).
- **S’assurer que la cuve ne soit pas encombrée** (fig. 2).
- **S’assurer que la vis sans fin située au fond de la cuve soit à sa place et que la roulette placée à l’arrière de la machine soit bien vissée** (fig. 3).
- Contrôler périodiquement l’état d’usure des câbles et des pièces électriques.



Attention : dans le cas d’une machine à moteur triphasé, avant de commencer à travailler, vérifier le sens de rotation du moteur : observer la vis sans fin depuis le haut et contrôler que la rotation s’effectue dans la direction indiquée par la flèche (fig. 5).

MODE D’EMPLOI



ATTENTION : en cas d’intervention comportant l’ouverture de la machine, SEUL le personnel d’assistance technique du fournisseur ou du fabricant est autorisé à agir.

Mode d’emploi Portionneuse P40



Attention
La Portionneuse P40 est capable de produire une gamme de portions allant de 20g à 800g, à l’aide de la minuterie et du palpeur mécanique, séparés ou ensemble.

Légende Panneau de contrôle

- Affichage pour la **MINUTERIE** et les **CODES D'ALARME** (fig. 4, n°1)
- Réglage de la minuterie à l'aide des **TOUCHES EN RELIEF** (fig. 4, n°2)
- **LED** indiquant la fonction de travail choisie : **MINUTERIE** (fig. 4, n°3)
- **LED** indiquant la fonction de travail choisie : **PALPEUR MÉCANIQUE** (fig. 4, n°4)
- **LED** indiquant la fonction de travail choisie : **MINUTERIE + PALPEUR MÉCANIQUE** (fig. 4, n°5)
- Touche en relief pour la **RÉINITIALISATION** de la machine (fig. 4, n°6)
- Touche en relief (fig. 4, n°7) pour la sélection du **MODE DE TRAVAIL** (fig. 4, n°3, 4, 5)
- **LEGENDE** des codes d'alarme (fig. 4, n°8)
- Touche d'**URGENCE** (fig. 4, n°9)
- Touche de **MISE EN FONCTION** (fig. 4, n°10)
- Touche d'**ARRÊT** (fig. 4, n°11)
- Levier pour le réglage du **PALPEUR MÉCANIQUE** (fig. 6)

Mise en fonction de la P40

- Vérifier que la touche d'Urgence (fig. 4, n°9) soit débloquée, par une rotation dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Fermer les portes de la machine. Une fois les portes fermées, l'**affichage** (fig. 4, n°1) signalera **encore les codes d'alarme** et, dans cette situation, la touche verte de Mise en fonction est désactivée (fig. 4, n°10).
- Presser la touche rouge d'Arrêt (fig. 4, n°11) ou la touche de Réinitialisation (fig. 4, n°6) pour annuler les alarmes signalées sur l'affichage.
- Presser la touche verte de Mise en fonction (fig. 4, n°10) pour faire démarrer la machine (**led vert allumé**).

Introduction de la pâte

Ouvrir la porte supérieure et introduire une portion de pâte d'environ 40 kg dans la cuve (fig. 7). Fermer la porte et faire démarrer la machine.

Réglage Portion de pâte

Vérifier que le diamètre du cône soit adapté, selon le tableau des cônes ci-dessous (indicatif):

 Ø	30	40	45	50	55	60	70
 90°	20-60						
 90°		60-100	90-130	120-160	150-200	200-300	
 90°				300-450		400-600	600-800

Tableau Exemple Pour Pâtes d'Humidité de 50% à 55% Obtenues avec Farines W 320



Attention

Le fabricant dispose d'un laboratoire et de personnel qualifié pour effectuer des tests de fonctionnement avec la portionneuse et pour donner des indications afin que la machine atteigne son meilleur rendement.

Portions de 20 g à 60 g

1. Monter le cône
2. À l'aide de la touche en relief MODE (fig. 4, n°7), sélectionner l'icône avec la montre, led allumé (fig. 4, n°3), et régler la minuterie avec les touches correspondantes (fig. 4, n°2). Avec cette modalité, il est possible de définir un laps de temps entre une portion et la suivante. Le temps, réglable à l'aide

des touches correspondantes (fig.4, n°2) est visible sur l'affichage (fig. 4, n°1). Le temps peut varier de 0 à 9,9 sec.



Attention après les premières portions, éteindre la machine et contrôler le poids. Remettre en marche la machine et régler, par défaut ou par excès, selon le poids désiré, le temps de la minuterie à l'aide des touches correspondantes (fig. 4, n°2). Répéter l'opération jusqu'à obtention du poids correct. Les morceaux de pâte de poids incorrect peuvent être réinsérés dans la cuve.

Portions de 60 g à 300 g

1. Monter le cône
2. À l'aide de la touche en relief MODE (fig. 4, n°7), sélectionner l'icône avec le levier mécanique, led allumé (fig. 4, n°4).



Attention après les premières portions, éteindre la machine et contrôler le poids. Remettre en marche la machine et régler le levier mécanique par défaut ou par excès, selon le poids désiré (fig. 6). Répéter l'opération jusqu'à obtention du poids correct. Les morceaux de pâte de poids incorrect peuvent être réinsérés dans la cuve. Pour obtenir des portions de pâte constantes, le diamètre du cône doit être similaire à la distance entre le palpeur et le cône.

26

Portions de 300 g à 800 g

1. Monter le cône
- À l'aide de la touche en relief MODE (fig. 4, n°7), sélectionner l'icône Minuterie + levier mécanique, led allumé (fig. 4, n°5). Avec cette modalité il est possible de définir un retard entre une portion et la suivante. Le retard, qui peut être réglé à l'aide des touches correspondantes (fig.4, n°2), est visible sur l'affichage (fig. 4, n°1). Le retard peut varier de 0 à 9,9 sec.



Attention après les premières portions, éteindre la machine et contrôler le poids. Remettre en marche la machine, régler le levier mécanique (fig. 6) par défaut ou par excès, selon le poids désiré et régler la minuterie à l'aide des touches correspondantes (fig. 4, n°2). Répéter l'opération jusqu'à obtention du poids correct. Les morceaux de pâte de poids incorrect peuvent être réinsérés dans la cuve.

Important

En cas de signaux d'alarmes, la machine se bloque automatiquement.

Vérifier le type d'alarme (lire l'affichage, fig.4, n°1). Une fois le problème résolu, presser la touche de réinitialisation ou le bouton d'arrêt et le dernier programme choisi apparaîtra sur l'affichage (fig. 4, n°1). Presser le bouton de mise en marche et la machine reprendra son fonctionnement normal.

CODE ALARME	DESCRIPTION	SOLUTION POSSIBLE
A0	Lame bloquée	Contrôler que la lame soit correctement insérée et vérifier l'absence d'obstacles physiques à la rotation complète de la lame.
A1	Porte antérieure ouverte	Fermer la porte
A2	Porte supérieure ouverte	Fermer la porte
A3	Tobogan ou entonnoir manquant ou monté de façon incorrecte	Monter le tobogan ou contrôler qu'il soit correctement placé
A4	Sortie pâte ouverte ou manquante	Monter la porte de sortie pâte ou contrôler qu'elle soit correctement
A5	Moteur surchauffé	Laisser reposer la machine environ 10-15 min. puis la remettre en marche. Si la surchauffe du moteur persiste, même si les temps de travail sont courts, contacter le service après-vente.
A6	Palpeur bloqué	Montage levier du palpeur incorrect ou levier palpeur bloqué

Mesures de sécurité et formation utilisateur

Le personnel qualifié effectuant l'installation et les branchements électriques a le devoir d'enseigner de manière adéquate à l'utilisateur le fonctionnement correct de la machine. Celui-ci devra également être informé des mesures de sécurité à respecter et ce manuel d'instructions devra lui être remis.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

27



Attention : avant chaque opération d'entretien ou de nettoyage, s'assurer que l'interrupteur général soit désactivé et la prise d'alimentation débranchée du secteur, la manutention peut être effectuée uniquement après avoir pris ces précautions.

Ne pas oublier que :

- Il est nécessaire de nettoyer soigneusement l'appareil après chaque usage afin d'en garantir l'intégrité à long terme et un fonctionnement correct.
- Il est nécessaire d'être extrêmement attentif lors de l'utilisation de la machine.
- La machine peut être nettoyée à l'aide de produits détergents normaux ne contenant pas de soude.
- **NE JAMAIS utiliser de jet d'eau pour nettoyer les machines.**
- **NE JAMAIS laver les pièces démontables au lave-vaisselle.**
- **Les portes de la portionneuse sont composées d'une matière plastique transparente spécifique, NE JAMAIS les nettoyer à l'alcool**

Pour un nettoyage complet, démonter la machine en suivant l'ordre indiqué ci-dessous :

- 1) fig. 8, ouvrir la porte antérieure.
- 2) fig. 9, retirer l'axe du palpeur (numéro 1) puis le palpeur (numéro 2).
- 3) fig. 10, dévisser la roulette (numéro 1) puis extraire la lame (numéro 2)
- 4) fig. 16, démonter l'entonnoir ou le tobogan.
- 5) fig. 11, retirer le cône d'extrusion en dévissant les deux roulettes.
- 6) fig. 12, dévisser complètement la roulette située à l'arrière de la machine (fig.3) puis extraire le tube central.
- 7) fig. 13, retirer la vis sans fin.

NOTE

Le symbole sur la droite, reporté sur le produit que vous avez acheté, indique que les équipements électriques et électroniques doivent être soumis à la récolte séparée et ne peuvent être éliminés en tant que déchets urbains, conformément à la directive 2002/96/CE. Par conséquent, cet équipement et toutes ses composantes, les sous-systèmes et les matériaux de consommation faisant partie intégrante du produit, dès le moment où la décision de s'en débarrasser est prise, doivent être portés aux centres de récolte pour y subir les traitements d'élimination adéquats, conformément à la norme en vigueur. Pour savoir où sont situés ces centres, veuillez contacter votre mairie.



DEUTSCH

INHALT

VORWORT

WARNHINWEISE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

LIEFERZUSTAND UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

INSTALLATION

VERWENDUNG

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

ENTSORGUNGSHINWEIS

29

VORWORT



Vielen Dank, dass Sie sich für eine unserer Maschinen entschieden haben. Die Anweisungen für Installation und Wartung sowie deren Verwendung, die Sie auf den folgenden Seiten finden, wurden erstellt, um eine lange Lebensdauer und einen einwandfreien Betrieb Ihrer Maschine zu gewährleisten.

Befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.

Wir haben diese Maschine nach den neuesten technologischen Innovationen konstruiert und gebaut. Ihre Zufriedenheit ist uns sehr wichtig

Dieses Handbuch und alle Aktualisierungen sind auf der Website verfügbar:
www.pastaline.it

WARNHINWEISE

- a. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von unter 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden,

wenn sie überwacht oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen werden und die mit der Benutzung in Zusammenhang stehenden Risiken verstanden haben:

- b. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen;
- c. die Reinigung und Wartung der Maschine dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden;
- d. das Handbuch enthält die Anweisungen zur Reinigung aller Oberflächen, die während der normalen Benutzung mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- e. Diese Geräte sind bestimmt für den Einsatz in kommerziellen Anwendungen wie zum Beispiel Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern sowie Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für den Dauerbetrieb.

30

Bei der Benutzung dieser Maschine müssen die folgenden wichtigen regeln beachtet werden:

1. Nie die Maschine mit feuchten Händen oder Füßen berühren;
2. nie die Maschine mit nackten Füßen benutzen;
3. nie die Maschine in Umgebungen installieren, in denen Sie Spritzwasser ausgesetzt ist;
4. nie am Netzkabel ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen;
5. nie die Maschine mit einem Wasserstrahl reinigen.

6. Auch wenn die Maschine mit verschiedenen Sicherheitssystem ausgestattet ist, muss eine Annäherung der Hände an die Bauteile in Bewegung vermieden werden.

31

Es ist sehr wichtig, dass diese Bedienungsanleitung zusammen mit der Maschine aufbewahrt wird, damit Sie später darauf zurückgreifen können. Stellen Sie im Falle eines Verkaufs oder einer Übertragung an einen anderen Benutzer sicher, dass die Anleitung immer beigelegt ist, damit der neue Eigentümer Sie anwenden kann.

Diese Informationen werden aus Sicherheitsgründen bereitgestellt. Sie müssen vor der Installation und vor dem Gebrauch sorgfältig gelesen werden. Wenn die Maschine beschädigt ist, wenden Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung an den Händler, bevor Sie sie in Betrieb nehmen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder auf jeden Fall von einer Person mit einer ähnlichen Qualifikation ersetzt werden. Die Anpassung an elektrische Systeme an dem Ort, an dem die Maschine eingesetzt wird, darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Das Elektro Anschluss muss außerdem mit einer wirksamen Erdung ausgestattet sein, die den geltenden Vorschriften entspricht.

Nach dem Gebrauch ist es ratsam, die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung zu trennen.

Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen durch unerfahrenes Personal können Schäden verursachen oder Fehlfunktionen verursachen.

Vor Beginn der Reinigung oder Wartung ist es wichtig, die Maschine von der Stromversorgung zu trennen. Die Unterstützung mit dieser Maschine muss von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Diese Maschine darf nur für den Zweck verwendet werden, für den sie ausdrücklich ausgelegt ist. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher gefährlich anzusehen.

Wir lehnen jede Verantwortung für Unfälle mit Personen oder Gegenständen ab, die sich aus der Nichtbeachtung der oben genannten Regeln ergeben. Velma srl als Hersteller hat das Recht, Änderungen in der Produktion und am Handbuch vorzunehmen, ohne dass dies die Verpflichtung zur Aktualisierung der vorherigen Produktion und Handbücher impliziert.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Portiniermaschine	P40 MN	P40 + CARRELLO
Karosserie	Edelstahl	
Motor	Einphasig 750 + 180W, 230-240V, 1400 U/min.	
Getriebe	Ölbad ^[1]	
Portionierung [gramm]	20 – 800 ca.	

Stundenleistung [kg/h]	250 – 280 ca.	
Maße [cm]	78 x 43 x h47	52 x 80 x h135
Nettogewicht [kg]	50	94
Verpackungsmaß [cm]	55 x 90 x h67	54 x 87 x h100
Kapazität Wanne [kg]	40	

1) Synthetisches Öl vom Typ **SHELL CASSIDA FLUID GL**, kompatibel mit gelegentlichem Kontakt mit Lebensmitteln
und von der US-Regierungsbehörde **USDA** in Klasse **H1** zugelassen.

LIEFERZUSTAND UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Maschinen befinden sich zum Schutz vor Feuchtigkeit in einem PE / HD-Beutel und sind mit stabilen Pappkartons mit Polystyrol Dämpfern ausgestattet, um den perfekten halt während des Transports zu gewährleisten.

Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind:

• Pappe • Styropor • neutrale PE / HD- Beutel I • Bull-Pack

Die Verpackungskomponenten sind Produkte, recyclebare Materialien. Wenn die Maschine in Ländern installiert wird, in denen besondere Vorschriften bestehen, entsorgen Sie die Verpackung gemäß den geltenden Vorschriften

1. Das Gebrauchs- und Wartungshandbuch ist IMMER vorhanden, wenn die Maschine geliefert wird
2. Die Maschine wird in einer Packung geliefert.
3. Es ist wichtig, den Karton nur manuell zu öffnen. Achten Sie dabei darauf, dass das auf der Verpackung angegebene Pfeil/Zeichen immer nach oben zeigt.

INSTALLATION



ACHTUNG: Der Raum, in dem die Maschine aufgestellt wird, muss den Unfallverhütungsvorschriften und den CEI-Normen entsprechen. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden ab, wenn diese Standards nicht eingehalten wurden. Stellen Sie vor dem Positionieren der Maschine sicher, dass die Auflagefläche horizontal gerade ist.

Anschluss und Inbetriebnahme müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.

Das Modell, die Seriennummer, die Spannung und der Verwendungszweck dieses Geräts werden in der beigefügten

Konformitätsbescheinigung und auf dem Schild auf der Rückseite der Maschine angegeben.

Es ist immer notwendig, die Übereinstimmung mit den Daten auf der Rückseite der Maschine selbst zu überprüfen.

Befolgen Sie diese WICHTIGEN Hinweise zur Inbetriebnahme:

Montage Unterbau/Wagen

Entfernen Sie die Wagenkomponenten aus der Verpackung und achten Sie darauf, dass die Räder und Schrauben nicht verloren gehen.

Montieren Sie den Wagen unter Beachtung der Position der beiden Stellfüsse (Abb. 17, Nr. 1).

Montage der Konsolen

- Alle Wagen sind für die Montage von zwei Konsolen auf der rechten Seite ausgelegt (optional).
- Entfernen Sie die Komponenten der Regale aus der Verpackung und achten Sie darauf, dass die
- Schrauben nicht verloren gehen.
- Montieren Sie die Konsolen mit den entsprechenden Schrauben (Abb. 18).
- Konsole in geöffneter Position wie in Abb. 19.

Installation Portniermaschine P40

- Entfernen Sie die Verpackung und Lösen Sie die Schrauben, mit denen die Maschine an der Palette befestigt
- Ist / Schraubenschlüssel 13
- Montieren Sie die in der Wanne vorhandenen Komponenten wie folgt:

Montage auf einer Theke oder Arbeitstisch

Montieren Sie die vier Füße (Schraubgewinde) , den Schlitten und die Tür für den Teigausgang (Abb. 14).



ACHTUNG: Der Schieber und die Tür für den Teiglausgang sind Sicherheitsvorrichtungen, einem Sensor ausgestattet.

Das Fehlen oder die falsche Montage dieser Elemente verhindert den Betrieb der Maschine.

Bei der Verwendung mit einer Teig – Abrundmaschine:

- Befestigen Sie die Maschine mit den entsprechenden vier Schrauben am Wagen (Abb. 15).
- Den Kipp - Trichter montieren (Abb. 16)



WARNUNG: Der Trichter ist eine Sicherheitsvorrichtung, die mit einem Sensor ausgestattet ist. Das Fehlen oder die falsche Montage dieser Vorrichtung verhindert den Betrieb der Maschine.

- Stellen Sie die Maschine auf einen ausreichend großen, ebenen, trockenen und stabilen Boden, möglicherweise fern von Wärmequellen und Wasserhähnen.
- Überprüfen Sie, ob die Daten auf dem Typenschild der am Arbeitsplatz vorhandenen Spannungen entsprechen (Abb. 1).
- Stellen Sie sicher, dass die Wanne frei von Hindernissen ist (Abb. 2).
- Stellen Sie sicher, dass die Schnecke am Boden des Tanks angebracht ist und dass die Verschraubung hinter der Maschine festsitzt. (Abb. 3).

- Überprüfen Sie regelmäßig den Verschleißzustand der Kabel und elektrischen Elemente.



Achtung:

Überprüfen Sie bei Maschinen mit Drehstrommotoren vor Arbeitsbeginn die Drehrichtung des Motors: Beobachten Sie die Schnecke von oben und prüfen Sie, ob die Drehung in der durch den Pfeil angegebenen Richtung erfolgt (Abb. 5).

VERWENDUNG DER MASCHINE



ACHTUNG: Eingriffe, bei denen die Maschine geöffnet wird, ist die technische Unterstützung des Händlers oder des Herstellers unablässig.

34

Verwendung Portioniermaschine P40



Achtung

Die Portioniermaschine P40 kann einen Portionsbereich von mindestens 20 g bis maximal 800 g erzeugen, mit der Verwendung des Timers und der separaten mechanischen Sonde oder zusammen.

Legende der Befehlsleiste

- Anzeige für TIMER- und ALARMCODES (Abb. 4, Nr. 1)
- Einstellen des Timers mit den UP / Down Symbol (Abb. 4, Nr. 2)
- **LED zur Anzeige der ausgewählten Arbeitsfunktion: TIMER (Abb. 4, Nr. 3)**
- LED zur Anzeige der ausgewählten Arbeitsfunktion: MECHANISCHE Funktion (Abb. 4, Nr. 4)
- **LED zur Anzeige der ausgewählten Arbeitsfunktion: TIMER + MECHANICAL Funktion (Abb. 4, Nr. 5)**
- Reset Taste der Maschine (Abb. 4, Nr. 6)
- Taste (Abb. 4, Nr. 7) um den ARBEITSMODUS auszuwählen (Abb. 4, Nr. 3, 4, 5).
- **LEGENDE der Alarmcode (Abb. 4, Nr. 8)**
- NOT-AUS-Taste (Abb. 4, Nr. 9)
- START-Taste (Abb. 4, Nr. 10)
- STOP-Taste (Abb. 4, Nr. 11)
- Hebel zum Einstellen des MECHANISCHEN Steuerung Messer (Abb. 6)

P40 einschalten

- Überprüfen Sie, ob der Notruftaster (Abb. 4, Nr. 9) entriegelt ist, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
- Schließen Sie die Türen der Maschine, sind sie geschlossen aber das Display (Abb. 4, Nr. 1) zeigt noch immer den Alarmcode ist der **grüne Starttaste deaktiviert (Abb. 4, Nr. 10)**.
- Drücken Sie die rote Stopptaste (Abb. 4, Nr. 11) oder die Reset-Taste (Abb. 4, Nr. 6), um die auf dem Display signalisierten Alarme abzubreaken.
- Drücken Sie die grüne Starttaste (Abb. 4, Nr. 10), um die Maschine zu starten (grüne LED leuchtet).

Den Teig in die Wanne einbringen

Öffnen Sie die obere Tür und geben Sie den Teig von ca. 40 kg in die Wanne (Abb. 7). Schließen Sie die Tür und schalten Sie die Maschine ein.

Teigmenge & Teiggrösse einstellen.

Überprüfen Sie, ob der Kegel (Conno) einen geeigneten Durchmesser gemäß der folgenden (indikativen) Kegeltabelle hat:

 Ø	30	40	45	50	55	60	70
	20-60						
		60-100	90-130	120-160	150-200	200-300	
				300-450		400-600	600-800

35

Mögliche Teigmischung Feuchtigkeit von 50% bis 55% und W 320 Mehl



Achtung

Il costruttore dispone di un laboratorio e di personale qualificato per effettuare test di funzionamento con la porzionatrice e per dare indicazioni per raggiungere un rendimento ottimale della macchina.

Portionierung von 20 g bis 60 g

1. Montieren Sie den richtigen Kegel
2. Wählen Sie mit der geprägten MODE-Taste (Abb. 4, Nr. 7) das Symbol bei eingeschalteter Uhr und LED (Abb. 4, Nr. 3) und stellen Sie die Timer-Zeiten mit den entsprechenden Tasten ein (Abb. 4, Nr. 3). 4, Nr. 2). In diesem Modus kann eine Zeit zwischen einem Teil und dem nächsten eingestellt werden. Das Display (Abb. 4, Nr. 1) zeigt die Zeit an, die mit den entsprechenden Tasten eingestellt werden kann (Abb. 4, Nr. 2). Die Zeit kann zwischen 0 und 9,9 Sekunden variieren.



Achtung nach den ersten Portionen, schalten Sie die Maschine aus und überprüfen Sie ihr Gewicht. Starten Sie die Maschine neu und stellen Sie die Timerzeiten mit den entsprechenden Tasten (Abb. 4, Nr. 2) je nach gewünschtem Gewicht nach unten oder oben ein. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das richtige Gewicht erreicht ist. Teigstücke mit falschem Gewicht können in die Schüssel zurückgebracht werden.

Portionierung von 60 g bis 300 g

1. Montieren Sie den richtigen Kegel
2. Wählen Sie das Symbol mit dem mechanischen Hebel bei eingeschalteter LED (Abb. 4, Nr. 4) und der Modus taste im Tastenfeld (Abb. 4, Nr. 7).



Achtung nach den ersten Portionen, schalten Sie die Maschine aus und überprüfen Sie ihr Gewicht. Starten Sie die Maschine neu und stellen Sie die Timerzeiten mit den entsprechenden Tasten (Abb. 4, Nr. 2) je nach gewünschtem Gewicht nach unten oder oben ein. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das richtige Gewicht erreicht ist. Teigstücke mit falschem Gewicht können in die Schüssel zurückgebracht werden

Portionierung von 300 g bis 800 g

1. Montieren Sie den richtigen Kegel
2. Wählen Sie mit der geprägten MODE-Taste (Abb. 4, Nr. 7) das Symbol bei eingeschalteter Uhr und LED (Abb. 4, Nr. 3) und stellen Sie die Timer-Zeiten mit den entsprechenden Tasten ein (Abb. 4, Nr. 3). 4, Nr. 2). In diesem Modus kann eine Zeit zwischen einem Teil und dem nächsten eingestellt werden. Das Display (Abb. 4, Nr. 1) zeigt die Zeit an, die mit den entsprechenden Tasten eingestellt werden kann (Abb. 4, Nr. 2). Die Zeit kann zwischen 0 und 9,9 Sekunden variieren.



Achtung nach den ersten Portionen, schalten Sie die Maschine aus und überprüfen Sie ihr Gewicht. Starten Sie die Maschine neu und stellen Sie die Timerzeiten mit den entsprechenden Tasten (Abb. 4, Nr. 2) je nach gewünschtem Gewicht nach unten oder oben ein. Wiederholen Sie den Vorgang, bis das richtige Gewicht erreicht ist. Teigstücke mit falschem Gewicht können in die Schüssel zurückgebracht werden

Wichtig

Bei Alarmsignalen stoppt die Maschine automatisch.

Überprüfen Sie die Art des Alarms (lesen Sie die Anzeige, Abb. 4, Nr. 1). Wenn das Problem behoben ist, drücken Sie die Reset-Taste oder die Stop-Taste. Das zuletzt ausgewählte Programm wird im Display angezeigt (Abb. 4, Nr. 1). Drücken Sie die Starttaste und die Maschine nimmt ihren normalen Betrieb wieder auf.

COD. ALLARME	DESCRIZIONE	SOLUZIONE POSSIBILE
A0	Blockiertes Messer	Überprüfen Sie, ob das Messer richtig montiert ist und prüfen Sie, ob die vollständige Drehung des Messers keine physischen Hindernisse aufweist.
A1	Vordere Tür offen	Tür schliessen
A2	Obere Tür offen	Tür schliessen
A3	Rutsche oder Trichter fehlen oder sind nicht richtig eingebaut	Montieren Sie die Rutsche oder überprüfen Sie ihre richtige Positionierung
A4	Ausgang Teig offen oder fehlt	Die Tür montieren, Überprüfen Sie die korrekte Positionierung
A5	Überhitzter Motor	Lassen Sie die Maschine 10-15 Minuten ruhen. Starten Sie das Gerät dann neu. Wenn sich Motorüberhitzung wiederholt oder nach kurzer Zeit wieder auftritt kontaktieren Sie den Kundendienst
A6	Schnecke blockiert	Schnecke sitzt nicht richtig, Position kontrollieren oder Kundendienst kontaktieren

36

Sicherheitsmaßnahmen und Anwendung

Das Fachpersonal, das die Installation und den elektrischen Anschluss durchführt, muss den Benutzer für den korrekten Betrieb der Maschine angemessen schulen. Letztere müssen auch auf die zu beachtenden Sicherheitsmaßnahmen aufmerksam gemacht werden, und diese Bedienungsanleitung muss ebenfalls übergeben werden

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Warnung: Stellen Sie vor jeder Wartung oder Reinigung sicher, dass der Hauptschalter und der Netzstecker vom Stromnetz getrennt sind. Erst danach können Wartungsarbeiten oder die Reinigung durchgeführt werden.

Zu beachten:

- Am Ende jedes Arbeitsvorgangs muss das Gerät sorgfältig gereinigt werden, um seine Funktionsbereitschaft tegrität im korrekten Betrieb sicherzustellen.
- Sie müssen beim Gebrauch der Maschine sehr sorgfältig vorgehen.
- Die Maschine kann mit normalen neutralen nicht scharfen Reinigungsmitteln (ohne Soda) gereinigt werden.
- **Reinigen Sie die Maschinen NICHT mit einem Wasserstrahl.**
- **Die abnehmbaren Teile dürfen NICHT in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- **Die Türen der Portioniermaschine bestehen aus transparentem Kunststoff. Sie dürfen NICHT mit Alkohol gereinigt werden.**

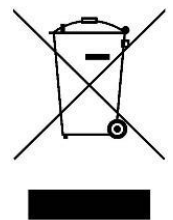
37

Um eine vollständige Reinigung durchzuführen, muss die Demontage der Maschine gemäß den folgenden Schritten durchgeführt werden:

1. wie in Abb. 8, öffnen Sie die Vordere Tür.
2. wie in Abb. 9 Entfernen Sie den Blockstift (Nummer 1) und dann den Taster (Nummer 2).
3. wie in Abb. 10, schrauben Sie die Mutter (Nummer 1) ab und ziehen Sie das Messer heraus (Nummer 2)
4. wie in Abb. 16, zerlegen Sie den Trichter / Schieber.
5. wie in Abb. 11 Entfernen Sie den Kegel, indem Sie die beiden Muttern abschrauben.
6. wie in Abb. 12 Schrauben Sie die Mutter an der Rückseite der Maschine vollständig ab (Abb. 3) und ziehen Sie dann die Schnecke mit Transporthalterung heraus.
7. wie in Abb. 13, entfernen Sie die Schnecke.

Wichtig

Das Symbol auf der rechten Seite auf dem von Ihnen gekauften Produkt weist darauf hin, dass elektrische und elektronische Teile gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 2002/96 / EG nicht getrennt entsorgt werden dürfen und nicht als Hausabfälle entsorgt werden dürfen. Daher müssen dieses Gerät und alle Komponenten, Teilsysteme und Verbrauchsmaterialien, die ein wesentlicher Bestandteil des Produkts sind, bei der Entscheidung, sie zu entsorgen, gemäß den Bestimmungen des Gesetzes zu geeigneten Sammelstellen gebracht werden. Beachten Sie die Aktuelle Gesetzgebung. Um herauszufinden, wo sich die oben genannten Sammelstelle befinden, erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadt/Gemeinde.



ESPAÑOL

ÍNDICE

PREMISA

ADVERTENCIAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTADO DE SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

INSTALACIÓN

MODO DE USO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA SOBRE LA ELIMINACIÓN

38

PREMISA

Le agradecemos que haya elegido una de nuestras máquinas. Las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento, proporcionadas en las páginas siguientes, se han redactado con el fin de garantizar un perfecto funcionamiento y una larga vida útil de la máquina.



Por ello, le aconsejamos que las siga muy atentamente.

La máquina se ha diseñado y fabricado teniendo en cuenta las más recientes innovaciones tecnológicas.

Cuídela bien.

Su satisfacción es nuestra mejor recompensa.

Este manual y cualquier actualización están disponibles en el sitio web: www.pastaline.it

ADVERTENCIAS

- a. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, SOLAMENTE si lo hacen bajo supervisión o si se les ha instruido adecuadamente sobre el uso seguro del aparato y sobre los riesgos que implica.

- b. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- c. La limpieza y el mantenimiento de la máquina no deben ser realizados por niños sin supervisión de un adulto.
- d. El manual contiene las instrucciones para limpiar todas las superficies que están en contacto con los alimentos durante el uso normal.

Durante el uso de la máquina, respete siempre las siguientes reglas, ya que son muy importantes para su seguridad:

1. No toque nunca la máquina con las manos o los pies mojados.
2. No utilice nunca la máquina con los pies descalzos.
3. No instale la máquina en lugares donde esté expuesta a chorros de agua.
4. No tire nunca del cable de alimentación para desconectar la máquina de la red de alimentación.
5. No limpie la máquina con chorros de agua.
6. Aunque la máquina está equipada con varios sistemas de seguridad, evite acercar las manos a las partes en movimiento.

Es muy importante que este manual de instrucciones se guarde junto a la máquina para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta o cesión de la máquina a otro usuario, asegúrese de que también se le entregue el manual para que pueda leer las instrucciones de funcionamiento y las advertencias. Estas indicaciones se proporcionan por razones de seguridad. Deben leerse atentamente antes de instalar y usar la máquina.

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si es así, comuníquelo al distribuidor antes de ponerla en marcha.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con una cualificación similar.

Toda modificación de los sistemas eléctricos en el lugar donde se use la máquina solo puede ser realizada por personal cualificado. El sistema eléctrico debe disponer de una conexión a tierra eficaz, que cumpla con la normativa vigente.

Después del uso, es recomendable desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica mediante el interruptor general de pared.

El interruptor general de pared debe ser onipolar magnetotérmico con una abertura de los contactos de al menos 3 mm.

No intente reparar nunca el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personal inexperto pueden causar daños o empeorar las averías.
Antes de empezar la limpieza o cualquier tipo de mantenimiento, desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica.
Confíe la asistencia de la máquina solo a personal autorizado.
Esta máquina debe destinarse únicamente al uso para el cual ha sido expresamente diseñada. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por lo tanto, peligroso.

N.B.: se declina toda responsabilidad por daños personales o materiales ocasionados por el incumplimiento de las normas citadas anteriormente.
Como fabricante, Velma srl se reserva el derecho de realizar cambios en la producción y en el manual sin que esto implique la obligación de actualizar la producción y los manuales anteriores.

40

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PORCIONADORA	P40 MN	P40 + SOPORTE
Carrocería	Acero inoxidable	
Motor	Monofásico: 750+180 W, 230-	
Motorreductor	Baño de aceite [1]	
Tamaño de las porciones [g]	20 – 800 aprox.	
Producción horaria [kg/h]	250 – 280 aprox.	
Dimensiones [cm]	78 x 43 x h47	52 x 80 x h135
Peso neto [kg]	50	94
Embalaje [cm]	55 x 90 x h67	54 x 87 x h100
Capacidad de la cuba [kg]	40	

1) Aceite sintético, como, por ejemplo, SHELL CASSIDA FLUID GL, compatible con el contacto ocasional con alimentos y homologado como clase H1 por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés).

ESTADO DE SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

Las máquinas, para protegerlas contra la humedad durante el transporte, se colocan dentro de una bolsa de PE/HD y, luego, se embalan con cajas de cartón resistente con protecciones de poliestireno que garantizan su integridad.

Los materiales usados en los embalajes son:

- cartón
- poliestireno

- bolsas de PE/HD neutras
- plástico de burbujas

Los componentes del embalaje se pueden considerar residuos sólidos urbanos y se pueden eliminar sin dificultad. Si la máquina se instala en países donde existen normas especiales, deseche el embalaje de acuerdo con la correspondiente normativa vigente.

1. La máquina se entrega SIEMPRE con su manual de uso y mantenimiento.
2. La máquina se suministra en un solo paquete.
3. Es esencial manipular la caja de cartón solo con las manos, prestando atención en mantener siempre hacia arriba la parte indicada en el embalaje.

41

INSTALACIÓN



ATENCIÓN: el sistema eléctrico y el local donde se instale la máquina deben cumplir con las normas de prevención de accidentes y con las normas eléctricas CEI. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño directo o indirecto en caso de que no se respeten dichas normas.

Antes de colocar la máquina, compruebe que la superficie de apoyo sea plana. La conexión y la puesta en funcionamiento deben ser realizadas por personal especializado.

El modelo, el número de serie, la tensión y la frecuencia de uso del aparato se indican en la placa situada en la parte posterior de este y en el correspondiente certificado de conformidad. Es necesario comprobar siempre que se respeten los datos indicados en la parte posterior de la máquina.

Efectúe las siguientes operaciones IMPORTANTES:

Instalación del soporte

- Desembale los componentes del soporte (carro) prestando atención en no perder ni las ruedas ni los tornillos.
- Monte el soporte prestando atención a la posición de las dos patas con insertos (fig. 17, n.º 1).

Instalación de las repisas

- Todos los soportes están preparados para que se les instalen dos repisas en el lado derecho (opcionales).
- Desembale los componentes de las repisas prestando atención en no perder los tornillos.
- Monte las repisas y fíjelas con los correspondientes tornillos (fig. 18).
- En la fig. 19 se ilustran las repisas en posición abierta.

Instalación de la porcionadora P40

- Quite: los flejes y la caja; desenrosque los tornillos que sujetan la máquina al palé (use una llave del 13).
- Monte los componentes presentes en la cuba como se describe a continuación:
 - **MÁQUINA DE SOBREMESA:**
 - Monte las cuatro patas, la rampa y la puerta para la salida de la masa (fig. 14).



ATENCIÓN: la rampa y la puerta para la salida de la masa son dispositivos de seguridad dotados de un sensor. Si faltan estos dispositivos o están mal montados, la máquina no funciona.

- **MÁQUINA PARA ACOPLAR A UNA REDONDEADORA:**
 - Fije la máquina al soporte con los correspondientes cuatro tornillos (fig. 15).
 - Monte el embudo (fig. 16).



ATENCIÓN: el embudo es un dispositivo de seguridad dotado de un sensor. Si falta este dispositivo o está mal montado, la máquina no funciona.

- Coloque la máquina sobre el suelo, que debe ser perfectamente plano, seco y estable; alrededor de la máquina debe quedar un espacio adecuado y, si es posible, no debe haber ni fuentes de calor ni grifos de agua cerca de ella.
- Controle que la tensión en el lugar de trabajo sea la indicada en los datos de matrícula de la máquina (fig. 1).
- Asegúrese de que en la cuba no haya nada que pueda ser un obstáculo (fig. 2).
- Asegúrese de que el tornillo sin fin en el fondo de la cuba se encuentre bien colocado en su alojamiento y que la perilla situada en la parte posterior de la máquina esté bien enroscada (fig. 3).
- Controle periódicamente el estado de desgaste de los cables y de las partes eléctricas.



Atención:

Para las máquinas con **motor trifásico**, antes de empezar a trabajar, compruebe el sentido de rotación del motor: mire el tornillo sin fin desde arriba y controle que gire en el sentido indicado por la flecha (fig. 5).

MODO DE USO



ATENCIÓN: cualquier intervención que implique la apertura de la máquina debe ser realizada SOLO y exclusivamente por el servicio de asistencia técnica de los distribuidores o del fabricante.

Modo de uso de la porcionadora P40



Atención

La porcionadora P40 puede producir porciones de masa comprendidas entre un mínimo de 20 g hasta un máximo de 800 g, usando el temporizador y el palpador mecánico, juntos o por separado.

Leyenda del panel de mandos

- Pantalla para el **TEMPORIZADOR** y para los **CÓDIGOS DE ALARMA** (fig. 4, n.º 1)
- **TECLAS EN RELIEVE** (fig. 4, n.º 2) para ajustar el temporizador
- **Led** que indica la función de trabajo elegida: **TEMPORIZADOR** (fig. 4, n.º 3)
- **Led** que indica la función de trabajo elegida: **PALPADOR MECÁNICO** (fig. 4, n.º 4)

- **Led** que indica la función de trabajo elegida: **TEMPORIZADOR + PALPADOR MECÁNICO** (fig. 4, n.º 5)
- Tecla en relieve para el **RESTABLECIMIENTO** de la máquina (fig. 4, n.º 6)
- Tecla en relieve (fig. 4, n.º 7) para seleccionar el **MODO DE TRABAJO** (fig. 4, n.º 3, 4 y 5)
- **LEYENDA** de los códigos de alarma (fig. 4, n.º 8)
- Botón de **EMERGENCIA** (fig. 4, n.º 9)
- Botón de **PUESTA EN MARCHA** (fig. 4, n.º 10)
- Botón de **PARADA** (fig. 4, n.º 11)
- Palanca para regular el **PALPADOR MECÁNICO** (fig. 6)

Encendido de la P40

- Gire en sentido horario el botón de emergencia (fig. 4, n.º 9) para desbloquearlo.
- Cierre las puertas de la máquina. Una vez cerradas, en la **pantalla** (fig. 4, n.º 1) **se siguen visualizando códigos de alarma** y, en esta situación, el botón verde de puesta en marcha (fig. 4, n.º 10) está deshabilitado.
- Presione el botón rojo de parada (fig. 4, n.º 11) o la tecla de restablecimiento (fig. 4, n.º 6) para anular las alarmas visualizadas en la pantalla.
- Presione el botón verde de puesta en marcha (fig. 4, n.º 10) para poner en marcha la máquina (**led verde encendido**).

Vertido de la masa

Abra la tapa superior e introduzca aproximadamente 40 kg de masa en la cuba (fig. 7). Cierre la tapa y ponga en marcha la máquina.

Regulación de la porción de masa

Compruebe que el cono sea del diámetro adecuado según se ilustra en la siguiente tabla (orientativa) de los conos:

	30	40	45	50	55	60	70
	20-60						
		60-100	90-130	120-160	150-200	200-300	
				300-450		400-600	600-800

Tabla de ejemplo para masas con humedad del 50 % al 55 %, elaboradas con harinas de W 320



Atención

El fabricante dispone de un laboratorio y de personal cualificado para efectuar pruebas de funcionamiento en la porcionadora y para proporcionar las indicaciones adecuadas para alcanzar un óptimo rendimiento de la máquina.

Porciones de 20 a 60 g

1. Monte el cono.
2. Con la tecla en relieve MODE (fig. 4, n.º 7), seleccione el icono con el temporizador con lo cual se enciende el led correspondiente (fig. 4, n.º 3); ajuste el temporizador con las teclas en relieve (fig. 4, n.º 2). En este modo, es posible programar el tiempo que debe transcurrir entre una porción y la siguiente. En la pantalla (fig. 4, n.º 1) se visualiza el tiempo, que se puede modificar con las correspondientes teclas (fig. 4, n.º 2). El tiempo se puede variar entre 0 y 9,9 s.



Atención: tras las primeras porciones, apague la máquina y controle el peso. Vuelva a encender la máquina y, en función del peso deseado, ajuste en más o en menos el temporizador con las

correspondientes teclas (fig. 4, n.º 2). Repita la operación hasta que obtenga el peso correcto. Las porciones de masa con un peso erróneo se pueden echar otra vez a la cuba.

Porciones de 60 a 300 g

1. Monte el cono.
2. Con la tecla en relieve MODE (fig. 4, n.º 7), seleccione el icono con la palanca mecánica con lo cual se enciende el led correspondiente (fig. 4, n.º 4).



Atención: tras las primeras porciones, apague la máquina y controle el peso. Vuelva a encender la máquina y, en función del peso deseado, regule la palanca mecánica en más o en menos (fig. 6). Repita la operación hasta que obtenga el peso correcto. Las porciones de masa con un peso erróneo se pueden echar otra vez a la cuba. Para obtener porciones de masa constante, el cono debe tener un diámetro similar a la distancia entre el palpador y el mismo cono.

Porciones de 300 a 800 g

2. Monte el cono.

Con la tecla en relieve MODE (fig. 4, n.º 7), seleccione el icono con el temporizador y la palanca mecánica con lo cual se enciende el led correspondiente (fig. 4, n.º 5). En este modo, es posible programar el retraso que debe transcurrir entre una porción y la siguiente. En la pantalla (fig. 4, n.º 1) se visualiza el retraso, que se puede modificar con las correspondientes teclas (fig. 4, n.º 2). El retraso se puede variar entre 0 y 9,9 s.



Atención: tras las primeras porciones, apague la máquina y controle el peso. Vuelva a encender la máquina y, en función del peso deseado, regule la palanca mecánica (fig. 6) en más o en menos y ajuste el temporizador con las correspondientes teclas (fig. 4, n.º 2). Repita la operación hasta que obtenga el peso correcto. Las porciones de masa con un peso erróneo se pueden echar otra vez a la cuba.

44

Importante

En caso de que se produzcan señales de alarma, la máquina se bloquea automáticamente. Compruebe el tipo de alarma consultando la pantalla (fig. 4, n.º 1). Una vez resuelto el problema, pulse la tecla de restablecimiento o el botón de parada y, en la pantalla, se visualizará el último programa seleccionado (fig. 4, n.º 1). Presione el botón de puesta en marcha para reanudar el funcionamiento normal de la máquina.

CÓD. ALARMA	DESCRIPCIÓN	POSIBLE SOLUCIÓN
A0	Cuchilla bloqueada	Controle que la cuchilla esté bien montada y compruebe que no haya ningún obstáculo físico que impida la rotación completa de la cuchilla.
A1	Puerta anterior abierta	Cierre la puerta
A2	Puerta superior abierta	Cierre la puerta
A3	Faltan la rampa o el embudo o no están correctamente montados	Monte la rampa o controle que esté en la posición correcta
A4	Falta la puerta de salida de la masa o está abierta	Monte la puerta de salida de la masa o controle que esté en la posición correcta
A5	Motor recalentado	Deje reposar la máquina durante aproximadamente 10-15 minutos y, luego, póngala en marcha. Si el motor se recalienta a menudo y con tiempos de trabajo cortos, contacte con el centro de asistencia.

A6	Palpador bloqueado	La palanca del palpador no está bien montada o está bloqueada
----	--------------------	---

Medidas de seguridad y formación del usuario

El personal especializado que realiza la instalación y la conexión eléctrica tiene la obligación de instruir al usuario sobre el correcto funcionamiento de la máquina. Al usuario se le deberá informar también sobre las medidas de seguridad que debe respetar y se le deberá entregar este manual de instrucciones.

45

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Atención: antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, asegúrese de que el interruptor general esté desconectado y que la clavija de alimentación esté desenchufada de la red de alimentación eléctrica; luego, es posible efectuar el mantenimiento.

A tener en cuenta:

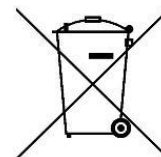
- Al final de cada trabajo, es necesario limpiar con esmero el aparato para garantizar su duración a lo largo del tiempo y el correcto funcionamiento.
- Es necesario prestar mucha atención al uso de la máquina.
- La máquina puede limpiarse con normales detergentes neutros, que no contengan sosa.
- **NO limpie las máquinas con chorros de agua.**
- **Los componentes desmontables NO deben lavarse en el lavavajillas.**
- **Las puertas de la porcionadora son de plástico transparente especial y NO deben limpiarse con alcohol.**

Para poder efectuar una limpieza completa, es necesario desmontar la máquina según se describe a continuación:

- 1) abra la puerta anterior (fig. 8);
- 2) extraiga el eje del palpador (n.º 1) y, luego, el palpador (n.º 2) (fig. 9);
- 3) desenrosque la perilla (n.º 1) y, luego, extraiga la cuchilla (n.º 2) (fig. 10);
- 4) desmonte el embudo o la rampa (fig. 16);
- 5) quite el cono de extrusión tras desenroscar las dos perillas (fig. 11);
- 6) desenrosque completamente la perilla situada en la parte posterior de la máquina (fig. 3) y extraiga el tubo central (fig. 12);
- 7) extraiga el tornillo sin fin (fig. 13)

NOTA

El símbolo de la derecha, presente en el producto que ha comprado, indica que los aparatos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse como residuos urbanos, sino que deben ser tratados mediante recogida diferenciada, de acuerdo con lo establecido por la Directiva 2002/96/CE. Por lo tanto, cuando decida desechar este aparato y todos los componentes, subsistemas y consumibles que forman parte integrante de él, deberá llevarlos a un centro de recogida para someterlos a tratamientos de eliminación adecuados, según lo dispuesto por la normativa vigente. Para saber dónde están dichos centros de recogida, puede dirigirse a las oficinas municipales.



PORTUGUÊS

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

ADVERTÊNCIAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTADO DE FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

INSTALAÇÃO

MODO DE UTILIZAÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

NOTA SOBRE ELIMINAÇÃO

INTRODUÇÃO

Estamos gratos por ter adquirido uma das nossas máquinas. As instruções para instalação e manutenção, bem como a sua utilização, que encontrará nas páginas seguintes, foram preparadas para garantir uma vida longa e um funcionamento perfeito da sua máquina.



Siga atentamente as instruções.

Idealizámos e fabricámos esta máquina de acordo com as últimas inovações tecnológicas.

Cuide bem dela.

A sua satisfação é a nossa melhor recompensa.

Este manual e eventuais atualizações do mesmo estão disponíveis no site: www.massaline.it

ADVERTÊNCIAS

- a. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou por pessoas sem experiência e conhecimento, APENAS se supervisionadas ou instruídas para a utilização do aparelho de forma segura e com a compreensão dos riscos envolvidos;

- b. As crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho;
- c. A limpeza e manutenção da máquina não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão;
- d. O manual contém as instruções para a limpeza de todas as superfícies que entram em contacto com os alimentos durante a utilização normal.

Para a utilização desta máquina, é necessário cumprir ainda as seguintes regras importantes:

1. Nunca tocar na máquina com as mãos ou pés húmidos;
2. Nunca utilizar a máquina com os pés descalços;
3. Não instalar a máquina em ambientes expostos a esguichos de água;
4. Nunca puxar o cabo de alimentação para desligar a máquina da rede de alimentação;
5. Não lavar a máquina com jatos de água;
6. Embora a máquina disponha de vários sistemas de segurança, é aconselhável evitar aproximar as mãos das peças em movimento.

É muito importante que este livro de instruções seja conservado junto da máquina, para consultas futuras. Em caso de venda ou transferência para outro utilizador, certificar-se de que o livro a acompanha sempre, para permitir que o novo proprietário se informe sobre o seu funcionamento e respetivas advertências. Estas indicações são fornecidas por motivos de segurança. Devem ser lidas atentamente antes da instalação e utilização da máquina.

Se a máquina estiver danificada quando a retira da embalagem, contacte o revendedor antes de a pôr a funcionar.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ou, em todo o caso, por uma pessoa com qualificação semelhante.

A adaptação às instalações elétricas no local onde a máquina vai trabalhar, deve ser efetuada apenas por pessoal habilitado. A instalação elétrica deve possuir uma ligação à terra eficaz, que respeite as normas em vigor.

Após o uso, é conveniente desligar a máquina da rede elétrica, utilizando o interruptor geral de parede. O interruptor geral de parede deve ser de tipo omnipolar magnetotérmico com abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.

Nunca tente reparar o aparelho sozinho. Reparações efetuadas por pessoal não especializado podem provocar danos ou piorar as avarias.

Antes de iniciar a limpeza ou qualquer tipo de manutenção, é importante desligar a máquina da rede de alimentação.

A assistência a esta máquina deve ser efetuada por pessoal autorizado.

Esta máquina deverá ser utilizada apenas para o fim para o qual foi expressamente concebida. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, por conseguinte, perigoso.

N.B.: Declina-se qualquer responsabilidade por incidentes com pessoas ou coisas derivados da inobservância das regras acima referidas.

A Velma srl, na qualidade de fabricante, pode introduzir alterações na produção e no manual, sem que tal implique a obrigação de atualizar a produção e os manuais anteriores.

CARATERÍSTICAS TÉCNICAS

PORCIONADORA	P40 MN	P40 + CARRO
Estrutura	Aço inox	
Motor	Monofásico: 750+180W, 230-	
Motorreductor	Banho de óleo ^[1]	
Calibre [g]	20 – 800 aprox	
Produção horária [kg/h]	250 – 280 aprox	
Dimensões [cm]	78 x 43 x h47	52 x 80 x h135
Peso líquido [kg]	50	94
Embalagem [cm]	55 x 90 x h67	54 x 87 x h100
Capacidade da cuba [kg]	40	

1) Óleo sintético, tipo SHELL CASSIDA FLUID GL, compatível com o contacto ocasional com alimentos e homologado na classe H1 da autoridade americana USDA.

ESTADO DE FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

As máquinas vêm dentro de um saco em PE/HD, para proteção contra a humidade e são embaladas em resistentes caixas de cartão contendo proteções em poliestireno, para garantir a sua perfeita integridade durante o transporte.

Os materiais usados para as embalagens são:

- cartão
- poliestireno
- sacos em PE/HD neutros
- Bull-pack

Os componentes da embalagem são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. Caso a máquina seja instalada em países onde existam normas específicas, eliminar as embalagens de acordo com a legislação vigente

1. A máquina é SEMPRE entregue com o Manual de Uso e Manutenção
2. A máquina é fornecida numa única embalagem.
3. É indispensável manusear o cartão apenas manualmente, tendo o cuidado de manter sempre para cima o lado indicado na embalagem.

INSTALAÇÃO



ATENÇÃO: A instalação e o local onde a máquina é colocada devem cumprir as normas de prevenção de acidentes e as normas elétricas CEI. O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos diretos ou indiretos sempre que não tenham sido respeitadas as referidas normas.

Antes de colocar a máquina, certificar-se de que o plano de apoio é horizontal. A ligação e colocação em funcionamento devem ser efetuadas por pessoal especializado.

O Modelo, o N° de série, a Voltagem, a Frequência de utilização deste aparelho estão indicados no certificado de conformidade anexado e na placa situada na parte de trás da máquina. É sempre necessário verificar a correspondência com os dados situados na parte de trás da própria máquina.

Seguir estes IMPORTANTES modos de funcionamento:

Instalação do Carro

- Retirar os componentes do carro da embalagem, tendo cuidado para não perder as rodas e os parafusos.
- Montar o carro, prestando atenção à posição das duas pernas com tachas (fig. 17, nº1).

Instalação das Prateleiras

- Todos os carros estão preparados para a montagem de duas prateleiras do lado Dx (opcionais).
- Retirar os componentes das prateleiras da embalagem, tomando atenção para não perder os parafusos.
- Montar as prateleiras com os parafusos próprios (fig. 18).
- Prateleira na posição aberta, como na fig. 19.

Instalação da Porcionadora P40

- Retirar as cintas e a caixa; desapertar os parafusos que fixam a máquina à palete (usando a chave 13)
- Montar os componentes presentes na cuba como indicado a seguir:
 - **MÁQUINA DE BANCADA:**

50

- Montar as quatro pernas, a calha escorredora e a porta para a saída da massa (fig. 14)



ATENÇÃO: a calha escorredora e a porta para a saída da massa são dispositivos de segurança dotados de um sensor. A ausência ou a montagem incorreta destes dispositivos impedem a máquina de funcionar.

- **MÁQUINA PARA ACOPLAR COM DISPOSITIVO PARA MASSA REDONDA:**

- Fixar a máquina ao carro com os quatro parafusos específicos (fig. 15)
- Montar o funil (fig. 16)



ATENÇÃO: o funil é um dispositivo de segurança dotado de um sensor. A ausência ou a montagem incorreta deste dispositivo impedem a máquina de funcionar

- Colocar a máquina sobre um pavimento suficientemente amplo, bem nivelado, seco e estável, de preferência longe de fontes de calor e torneiras de água.
- Verificar se os dados da placa da máquina correspondem às tensões presentes no posto de trabalho (fig. 1).
- **Certificar-se de que a cuba está totalmente desimpedida** (fig. 2).
- **Certificar-se de que a cóclea situada no fundo da cuba está no lugar e que a anilha situada na parte de trás da máquina está bem apertada** (fig. 3).
- Verificar periodicamente o estado de desgaste dos cabos e das partes elétricas.



Atenção:

Para as máquinas com motor trifásico, antes de começar a trabalhar, verificar o sentido de rotação do motor: observar a cóclea a partir de cima e verificar se a rotação ocorre no sentido indicado pela seta (fig. 5).

MODO DE UTILIZAÇÃO



ATENÇÃO: Para qualquer intervenção que implique a abertura da máquina SÃO autorizadas apenas a assistência técnica dos revendedores ou do fabricante.

Modo de utilização da Porcionadora P40



Atenção

A Porcionadora P40 tem capacidade para produzir uma gama de porções desde um mínimo de 20 g a um máximo de 800 g, com o uso do temporizador e da sonda mecânica separado ou em conjunto.

Legenda do Painel de Comando

- Visor para o **TEMPORIZADOR** e para os **CÓDIGOS DE ALARME** (fig. 4, nº1)
- Regulação do temporizador com as **TECLAS EM RELEVO** (fig. 4, nº2)
- **LED** indicador da função de trabalho escolhida: **TEMPORIZADOR** (fig. 4, nº3)
- **LED** indicador da função de trabalho escolhida: **SONDA MECÂNICA** (fig. 4, nº4)
- **LED** indicador da função de trabalho escolhida: **TEMPORIZADOR + SONDA MECÂNICA** (fig. 4, nº5)
- Tecla em relevo para o **RESET** da máquina (fig. 4, nº6)
- Tecla em relevo (fig. 4, nº7) para a seleção da **MODALIDADE DE TRABALHO** (fig. 4, nº3, 4, 5)
- **LEGENDA** dos códigos de alarme (fig. 4, nº8)
- Botão de **EMERGÊNCIA** (fig. 4, nº9)
- Botão de **ARRANQUE** (fig. 4, nº10)

- Botão de **STOP** (fig. 4, nº11)
- Alavanca para a regulação da **SONDA MECÂNICA** (fig. 6)

Arranque do P40

- Verificar se o botão de Emergência (fig. 4, nº9) está desbloqueado, fazendo-o rodar no sentido dos ponteiros do relógio.
- Fechar as portas da máquina. Uma vez fechadas, o **visor** (fig. 4, nº1) **irá indicar ainda os códigos de alarme** e, nesta situação, é desativado o botão verde de Arranque (fig. 4, nº10).
- Pressionar o botão vermelho de Stop (fig. 4, nº11) ou a tecla de Reset (fig. 4, nº6) para cancelar no visor os alarmes indicados.
- Pressionar o botão verde de Arranque (fig. 4, nº10) para iniciar a máquina (**led verde aceso**).

Introdução da massa

Abrir a tampa superior e introduzir cerca de 40 kg de massa na cuba (fig. 7). Fechar a tampa e ligar a máquina.

52

Regulação da extensão de Massa

Verificar se o cone tem o diâmetro conveniente, de acordo com a seguinte tabela (indicativa) de cones:

	30	40	45	50	55	60	70
	20-60						
		60-100	90-130	120-160	150-200	200-300	
				300-450		400-600	600-800

Tabela exemplo para massas com humidade entre 50% e 55% e obtidas com farinhas de W 320



Atenção

O fabricante dispõe de um laboratório e de pessoal qualificado para efetuar testes de funcionamento com a porcionadora e dar indicações para alcançar um rendimento ótimo da máquina.

Divisão de Porções dos 20 g aos 60 g

1. Montar o cone
2. Selecionar com a tecla em relevo MODE (fig. 4, nº7) o ícone com o relógio, led aceso (fig. 4, nº3), e regular os tempos do temporizador com as respetivas teclas (fig. 4, nº2). Nesta modalidade é possível definir um tempo entre uma porção e a seguinte. No Visor (fig. 4, nº1) é visualizado o tempo, que pode ser regulado com as respetivas teclas (fig.4, nº2). O tempo pode variar entre 0 e 9,9 seg.



Atenção após as primeiras porções, desligar a máquina e controlar o peso. Ligar a máquina de novo e regular por defeito ou por excesso, com base no peso desejado, os tempos do temporizador com as respetivas teclas (fig. 4, nº2). Repetir a operação até obter o peso correto. Os pedaços de massa com peso errado podem ser colocados de novo na cuba.

Divisão de Porções dos 60 g aos 300 g

1. Montar o cone
2. Selecionar com a tecla em relevo MODE (fig. 4, nº7) o ícone com o manípulo mecânico, led aceso (fig. 4, nº4).



Atenção após as primeiras porções, desligar a máquina e controlar o peso. Ligar a máquina de novo e

regular a alavanca mecânica por defeito ou por excesso, com base no peso desejado (fig. 6). Repetir a operação até obter o peso correto. Os pedaços de massa com peso errado podem ser colocados de novo na cuba. Para obter porções de massa constantes, o cone deve ter um diâmetro semelhante à distância do apalpador do próprio cone.

Divisão de Porções dos 300 g aos 800 g

3. Montar o cone

Selecionar com a tecla em relevo MODE (fig. 4, nº7) o ícone com Temporizador + alavanca mecânica, led aceso (fig. 4, nº5). Nesta modalidade é possível definir um atraso entre uma porção e a seguinte. No Visor (fig. 4, nº1) é visualizado o atraso, que pode ser regulado com as respetivas teclas (fig.4, nº2). O atraso pode variar entre 0 e 9,9 seg.

Atenção após as primeiras porções, desligar a máquina e controlar o peso. Ligar a máquina de novo, regular a alavanca mecânica (fig. 6) por defeito ou por excesso, com base no peso desejado e regular o temporizador com as respetivas teclas (fig. 4, nº2). Repetir a operação até obter o peso correto. Os pedaços de massa com peso errado podem ser colocados de novo na cuba.

53



Importante

Caso se verifiquem sinais de alarme, a máquina bloqueia automaticamente.

Verificar o tipo de alarme (ler o visor, fig.4, nº1). Uma vez resolvido o problema, pressionar a tecla de reset ou o botão de stop e surgirá no visor o último programa escolhido (fig. 4, nº1). Pressionar o botão de arranque e a máquina retomará o seu funcionamento normal.

COD. ALARME	DESCRIÇÃO	SOLUÇÃO POSSÍVEL
A0	Lâmina bloqueada	Verificar a correta introdução da lâmina e se não há impedimentos físicos para a completa rotação da mesma.
A1	Porta anterior aberta	Fechar a porta
A2	Porta superior aberta	Fechar a porta
A3	Calha escorredora ou Funil em falta ou incorretamente montado	Montar a calha escorredora ou verificar o seu correto posicionamento
A4	Saída de Massa aberta ou em falta	Montar a porta de saída da massa ou verificar o seu correto posicionamento
A5	Motor sobreaquecido	Deixar repousar a máquina cerca de 10-15 min. e em seguida ligar de novo. Se o sobreaquecimento do motor se verificar repetidamente e com tempos de trabalho muito curtos, contactar o serviço de assistência.
A6	Apalpador bloqueado	Montagem incorreta do manípulo do apalpador ou manípulo bloqueado

Medidas de Segurança e treino do utilizador

O pessoal especializado que efetua a instalação e a ligação elétrica, deve treinar adequadamente o utilizador para o correto funcionamento da máquina. Deverá também dar-lhe a conhecer as medidas de segurança a respeitar e entregar o presente manual de instruções.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Atenção: antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, certificar-se de que o interruptor geral está desligado e que a ficha de alimentação está desligada da rede. Só depois é possível fazer a manutenção.

54

Prestar atenção ao seguinte:

- No final de cada ciclo de trabalho é necessário limpar muito bem o aparelho para garantir a sua integridade ao longo do tempo e um correto funcionamento.
- É necessário prestar muita atenção durante a utilização da máquina.
- A máquina pode ser limpa com detergentes neutros normais sem soda.
- **NÃO limpar as máquinas com jato de água.**
- **As partes desmontáveis NÃO são laváveis na máquina de lavar louça.**
- **As portas da porcionadora são em material plástico transparente específico, NÃO devem ser limpas com álcool**

Para efetuar uma limpeza completa, a desmontagem da máquina deve ser feita com os seguintes passos:

- 1) como na fig. 8, abrir a porta anterior.
- 2) como na fig. 9, retirar o eixo do apalpador (número 1) e, em seguida, o apalpador (número 2).
- 3) como na fig. 10, desapertar a anilha (número 1) e retirar a lâmina (número 2)
- 4) como na fig. 16, desmontar o funil ou a calha escorredora.
- 5) como na fig. 11, retirar o cone de extrusão desapertando as duas anilhas.
- 6) como na fig. 12, desapertar completamente a anilha situado na parte de trás da máquina (fig.3) e retirar o tubo central.
- 7) como na fig. 13, retirar a cóclea.

NOTA

O símbolo à direita, reproduzido no produto que adquiriu, indica que os aparelhos elétricos e eletrónicos devem ser sujeitos a recolha separada e não podem ser eliminados como resíduos urbanos, conforme previsto pela diretiva 2002/96/CE. Por conseguinte, este aparelho e todos os componentes, subsistemas e materiais de consumo que são parte integrante do produto, no momento em que se decide a sua eliminação, devem ser levados a um centro de recolha para os adequados tratamentos de eliminação, conforme previsto pela normativa vigente. Para saber onde são os centros referidos, contacte os serviços da autarquia.



SVENSKA

INNEHÅLL

FÖRORD

VARNINGSFÖRESKRIFTER

TEKNISKA EGENSKAPER

LEVERANSSKICK OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

INSTALLATION

DRIFTSSÄTT

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

ANMÄRKNING OM BORTSKAFFANDE

FÖRORD

Tack för att du har köpt vår maskin. Installations-, underhålls- och användningsinstruktionerna på följande sidor har sammanställts för att säkerställa en lång livslängd och perfekt funktion för din maskin.



Följ noggrant instruktionerna.

Vi har konstruerat och tillverkat denna maskin enligt de senaste tekniska innovationerna.

Var rädd om den.

Din nöjdhet är vår bästa belöning.

Denna handbok och eventuella uppdateringar finns på webbplatsen: www.pastaline.it

VARNINGSFÖRESKRIFTER

- a. Denna maskin får användas av barn över 8 år, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap om hur den används, under förutsättning att de övervakas av någon som kan ansvara för deras säkerhet eller som har lärt dem hur maskinen används

på ett säkert sätt och har gjort dem medvetna om riskerna.

- b. Håll barn under uppsikt så att de inte leker med maskinen.
- c. Rengöring och underhåll av maskinen får inte utföras av barn utan att en vuxen har konstant uppsikt över dem.
- d. Handboken innehåller instruktioner för rengöring av samtliga ytor som kommer i kontakt med livsmedel under normal användning.

56

Det är obligatoriskt att följa nedanstående viktiga föreskrifter för användningen av denna maskin:

1. Rör aldrig vid maskinen med våta händer eller fötter.
2. Använd aldrig maskinen med bara fötter.
3. Installera inte maskinen i miljöer som utsätts för vattenstrålar.
4. Dra aldrig i maskinens elsladd för att dra ut stickkontakten ur eluttaget.
5. Rengör inte maskinen med vattenstrålar.
6. Undvik att föra händerna i närheten av rörliga delar trots att maskinen är utrustad med olika säkerhetssystem.

Det är mycket viktigt att denna handbok förvaras tillsammans med maskinen för framtida bruk. Vid en eventuell försäljning eller ägarbyte ska handboken alltid följas med maskinen så att den nya ägaren får information om funktionen och aktuella varningsföreskrifter. Dessa anvisningar ges av säkerhetsskäl. De ska läsas igenom noggrant före installationen och användningen.

Om det visar sig att maskinen är skadad när förpackningsmaterialet har tagits bort ska du genast meddela återförsäljaren detta utan att ta maskinen i bruk.

En skadad elsladd ska bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en behörig fackman. Anpassningen till elanläggningarna i maskinens arbetslokal får endast utföras av auktoriserad personal. Elanläggningen ska vara försedd med en effektiv jordning i enlighet med gällande standarder.

Efter användningen ska maskinen helst kopplas från elnätet med huvudströmbrytaren på väggen.

Huvudströmbrytaren på väggen ska vara en allpolig termomagnetisk brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.

Försök aldrig att reparera maskinen på egen hand. Reparationer som utförs av okunnig personal kan orsaka skador eller förvärra funktionsfelen.

Det är viktigt att maskinen kopplas från elnätet före rengöring och all typ av underhåll.

Service av denna maskin ska utföras av auktoriserad personal.

Denna maskin är endast avsedd att användas för det ändamål som den uttryckligen har konstruerats för. All annan användning ska anses som felaktig och därmed farlig.

OBS! Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för person- eller sakskador som uppstår p.g.a. försummelse av ovanstående instruktioner.

Tillverkaren Velma srl förbehåller sig rätten att utföra ändringar av produktionen och handboken utan att vara skyldig att uppdatera produktionen och föregående handböcker.

TEKNISKA EGENSKAPER

57

DEGAVVÄGARE	P40 MN	P40 + VAGN
Chassi	Rostfritt stål	
Motor	Enfas: 750 +180 W, 230– 240 V, 1 400 v/min	
Kuggväxelmotor	Oljebad [1]	
Viktområde [g]	Ca 20–800	
Produktion/timme [kg/tim]	Ca 250–280	
Mått [cm]	78 x 43 x h 47	52 x 80 x h 135
Nettovikt [kg]	50	94
Emballage [cm]	55 x 90 x h 67	54 x 87 x h 100
Behållarens volym [kg]	40	

1) Syntetisk olja, typ SHELL CASSIDA FLUID GL, kompatibel med tillfällig livsmedelskontakt och typgodkänd i klass H1 av det amerikanska myndighetsorganet USDA.

LEVERANSSKICK OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Maskinerna levereras i en påse av PE/HD för att skydda mot fukt och förpackade i kraftiga pappkartonger med polystyrenskydd inuti för att säkerställa att det inte uppstår transportskador.

Det används följande förpackningsmaterial:

- papp
- polystyren
- ofärgade påsar av PE/HD
- bubbelplast

Förpackningsmaterialet kan likställas med fast kommunalt avfall och bortskaffas utan svårighet. Om maskinen installeras i länder med särskilda avfallsbestämmelser ska förpackningsmaterialet bortskaffas enligt gällande standard.

1. Handboken för användning och underhåll finns ALLTID vid leveransen av maskinen.
2. Maskinen levereras i en enda förpackning.
3. Hantera endast pappkartongen manuellt med den del vänd uppåt som anges på emballaget.

INSTALLATION



OBSERVERA! Anläggningen och lokalen där maskinen placeras ska överensstämma med de olycksförebyggande standarderna och elektriska standarderna CEI. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella direkta eller indirekta skador om ovanstående standarder inte iakttas. Kontrollera att stödplanet är horisontellt innan maskinen ställs på plats. Anslutningen och idrifttagningen ska utföras av specialiserad personal.

58

Maskinens modell, serienummer, spänning och driftsfrekvens anges i den bifogade försäkringen om överensstämmelse och på märkplåten på baksidan av maskinen. Kontrollera alltid överensstämmelsen med data på baksidan av maskinen.

Följ dessa VIKTIGA arbetssätt:

Installation av vagn

- Packa upp vagnens delar ur emballaget. Se till att hjulen och skruvarna inte kommer bort.
- Montera vagnen. Se till att de två benen med mellanlägg är i rätt position (fig. 17, nr 1).

Installation av hyllor

- Samtliga vagnar är förberedda för montering av två hyllor på höger sida (tillval).
- Packa upp hyllornas delar ur emballaget. Se till att skruvarna inte kommer bort.
- Montera hyllorna med skruvarna (fig. 18).
- Hylla i öppen position som i fig. 19.

Installation av degavvägare P40

- Ta bort fästbanden och kartongen. Skruva loss skruvarna som låser fast maskinen vid pallen (använd en 13 mm nyckel).
- Montera delarna som finns i behållaren på följande sätt:
 - **BÄNKMASKIN:**
 - Montera de fyra benen, glidbanan och luckan för degutmatning (fig. 14).



OBSERVERA! Glidbanan och luckan för degutmatning är säkerhetsanordningar som är utrustade med en sensor. Maskinen fungerar inte om dessa anordningar saknas eller är felmonterade.

- **MASKIN SOM SKA ANSLUTAS TILL EN RUNDDRIVARE:**

- Fäst maskinen vid vagnen med de fyra skruvarna (fig. 15).
- Montera tratten (fig. 16).



OBSERVERA! Tratten är en säkerhetsanordning som är utrustad med en sensor. Maskinen fungerar inte om denna anordning saknas eller är felmonterad.

59

- Placera maskinen på ett helt plant, torrt och stabilt golv där det finns gott om plats samt på behörigt avstånd från värmekällor och vattenkranar.
- Kontrollera att maskinens märkdata överensstämmer med spänningsvärdena på arbetsplatsen (fig. 1).
- **Försäkra dig om att behållaren är fri från alla typer av hinder** (fig. 2).
- **Försäkra dig om att snäckskruven som sitter i botten av behållaren är monterad och att vredet på baksidan av maskinen är väl åtdraget** (fig. 3).
- Kontrollera regelbundet kablarnas och elkomponenternas skick.



Observera!

Vid maskiner med **refasmotor** ska motorns rotationsriktning kontrolleras innan arbetet påbörjas. Titta på snäckskruven uppifrån och kontrollera att den roterar i pilens riktning (fig. 5).

DRIFTSSÄTT



OBSERVERA! Ingrepp som kräver att maskinen öppnas får ENDAST utföras av återförsäljarens eller tillverkarens tekniska servicepersonal.

Driftssätt för degavvägare P40



Observera!

Degavvägaren P40 kan producera degbitar i ett viktområde från min. 20 g till max. 800 g med hjälp av timern och det mekaniska följarfingret, separat eller tillsammans.

Teckenförklaring för manöverpanel

- Display för **TIMER** och för **LARMKODER** (fig. 4, nr 1)
- Inställning av timer med **UPPHÖJDA KNAPPAR** (fig. 4, nr 2)
- **LYSDIOD** som indikerar den valda arbetsfunktionen: **TIMER** (fig. 4, nr 3)
- **LYSDIOD** som indikerar den valda arbetsfunktionen: **MEKANISKT FÖLJARFINGER** (fig. 4, nr 4)
- **LYSDIOD** som indikerar den valda arbetsfunktionen: **TIMER + MEKANISKT FÖLJARFINGER** (fig. 4, nr 5)
- Upphöjd knapp för **ÅTERSTÄLLNING** av maskinen (fig. 4, nr 6)
- Upphöjd knapp (fig. 4, nr 7) för val av **DRIFTSSÄTT** (fig. 4, nr 3, 4 och 5)
- **TECKENFÖRKLARING** för larmkoder (fig. 4, nr 8)
- **NÖDSTOPPSKNAPP** (fig. 4, nr 9)
- **STARTKNAPP** (fig. 4, nr 10)
- **STOPPKNAPP** (fig. 4, nr 11)

- Spak för inställning av **MEKANISKT FÖLJARFINGER** (fig. 6)

Tillslag av P40

- Kontrollera att nödstoppknappen (fig. 4, nr 9) är frigjord genom att vrida den medurs.
- Stäng maskinens luckor. När de har stängts **signalerar displayen** (fig. 4, nr 1) **fortfarande larmkoderna** och den gröna startknappen är inaktiverad (fig. 4, nr 10).
- Tryck på den röda stoppknappen (fig. 4, nr 11) eller återställningsknappen (fig. 4, nr 6) för att kvittera larmsignalerna på displayen.
- Tryck på den gröna startknappen (fig. 4, nr 10) för att starta maskinen (**tänd grön lysdiod**).

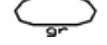
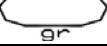
Införing av deg

Öppna den övre luckan och för in ca 40 kg deg i behållaren (fig. 7). Stäng luckan och sätt igång maskinen.

60

Inställning av degbit

Kontrollera att konen har lämplig diameter enligt följande tabell (vägledande) för konerna:

 Ø	30	40	45	50	55	60	70
	20-60						
		60-100	90-130	120-160	150-200	200-300	
				300-450		400-600	600-800

Tabell med exempel för degar med fuktighet från 50 % till 55 % gjorda på mjöl med styrka W 320



Observera!

Tillverkaren har tillgång till ett laboratorium och kvalificerad personal för att utföra funktionstest med degavvägaren och ge anvisningar om hur maskinen uppnår en optimal verkningsgrad.

Degavvägning från 20 g till 60 g

1. Montera konen.
2. Välj ikonen med klockan (fig. 4, nr 3) med den upphöjda knappen MODE (fig. 4, nr 7). Lysdioden tänds. Ställ sedan in tiderna för timern med motsvarande knappar (fig. 4, nr 2). I detta driftssätt går det att ställa in en tid mellan en degbit och nästa. Tiden visas på displayen (fig. 4, nr 1) och kan ställas in med motsvarande knappar (fig. 4, nr 2). Tiden kan variera mellan 0 och 9,9 s.



Observera! Stäng av maskinen efter de första degbitarna och kontrollera degbitarnas vikt. Starta maskinen igen och ställ in tiderna för timern lägre eller högre med motsvarande knappar (fig. 4, nr 2) beroende på den önskade vikten. Upprepa momentet tills korrekt vikt har uppnåtts. Degbitar med fel vikt kan läggas tillbaka i behållaren.

Degavvägning från 60 g till 300 g

1. Montera konen.
2. Välj ikonen med den mekaniska spaken (fig. 4, nr 4) med den upphöjda knappen MODE (fig. 4, nr 7). Lysdioden tänds.



Observera! Stäng av maskinen efter de första degbitarna och kontrollera degbitarnas vikt. Starta maskinen igen och ställ in den mekaniska spaken lägre eller högre beroende på den önskade vikten (fig. 6). Upprepa momentet tills korrekt vikt har uppnåtts. Degbitar med fel vikt kan läggas tillbaka i behållaren. Konen måste ha en diameter som motsvarar följarfingrets avstånd från konen för att det ska uppnås jämna degbitar.

Degavvägning från 300 g till 800 g

1. Montera konen.

Välj ikonen med timer + mekanisk spak (fig. 4, nr 5) med den upphöjda knappen MODE (fig. 4, nr 7). Lysdioden tänds. I detta driftssätt går det att ställa in en tidsfördröjning mellan en degbit och nästa. Tidsfördröjningen visas på displayen (fig. 4, nr 1) och kan ställas in med motsvarande knappar (fig. 4, nr 2). Tidsfördröjningen kan variera mellan 0 och 9,9 s.



Observera! Stäng av maskinen efter de första degbitarna och kontrollera degbitarnas vikt. Starta om maskinen, ställ in den mekaniska spaken (fig. 6) lägre eller högre beroende på den önskade vikten och ställ in timern med motsvarande knappar (fig. 4, nr 2). Upprepa momentet tills korrekt vikt har uppnåtts. Degbitar med fel vikt kan läggas tillbaka i behållaren.

61

Viktigt!

Maskinen blockeras automatiskt om det förekommer larmsignaler. Kontrollera typen av larm (läs på displayen, fig. 4, nr 1). Åtgärda problemet och tryck därefter på återställningsknappen eller stoppknappen. Det senast valda programmet visas på displayen (fig. 4, nr 1). Tryck på startknappen. Maskinen återupptar nu sin normala drift.

LARMKOD	BESKRIVNING	MÖJLIG LÖSNING
A0	Blockerad kniv	Kontrollera att kniven är korrekt isatt och att det inte förekommer några fysiska hinder för knivens kompletta rotation.
A1	Öppen främre lucka	Stäng luckan.
A2	Öppen övre lucka	Stäng luckan.
A3	Glidbana eller trätt saknas eller är felmonterade	Montera glidbanan eller kontrollera att den är placerad korrekt.
A4	Degluckan är öppen eller saknas	Montera luckan för degutmatning eller kontrollera att den är placerad korrekt.
A5	Överhettad motor	Låt maskinen vila i ca 10–15 min och starta den sedan igen. Kontakta en serviceverkstad om motorn överhettas upprepade gånger och efter mycket korta driftstider.
A6	Blockerat följarfinger	Felmonterad eller blockerad följarfingerspak

Säkerhetsåtgärder och utbildning av användaren

Den specialiserade personal som utför installationen och elanslutningen ska ge användarna lämplig utbildning i korrekt maskinfunktion. De ska även upplysas om de säkerhetsåtgärder som ska iakttas och ta emot denna handbok.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



Observera! Kontrollera att huvudströmbrytaren är fränslagen och att stickkontakten har dragits ut ur

eluttaget före varje underhålls- eller rengöringsmoment. Först därefter får underhållet utföras på följande sätt:

Tänk på följande:

- Maskinen ska rengöras noggrant efter varje bearbetning. Det garanterar att den förblir hel och fungerar korrekt över tid.
- Var mycket försiktig vid användningen av maskinen.
- Maskinen kan rengöras med vanliga neutrala rengöringsmedel utan natriumkarbonat.
- **Rengör INTE maskinerna med vattenstrålar.**
- **De demonterbara delarna får INTE maskindiskas.**
- **Degavvägarens luckor är gjorda i ett transparent särskilt plastmaterial och får INTE rengöras med alkohol.**

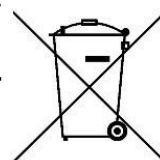
62

Maskinen ska demonteras på följande sätt för en komplett rengöring:

- 1) Se fig. 8. Öppna den främre luckan.
- 2) Se fig. 9. Dra ut följarfingrets axel (nr 1) och därefter följarfingret (nr 2).
- 3) Se fig. 10. Lossa vredet (nr 1) och dra ut kniven (nr 2).
- 4) Se fig. 16. Demontera tratten eller glidbanan.
- 5) Se fig. 11. Lossa de två vreden och ta bort extruderingskonen.
- 6) Se fig. 12. Skruva loss vredet helt på baksidan av maskinen (fig. 3) och dra ut det mittre röret.
- 7) Se fig. 13. Dra ut snäckskruven.

OBS!

Symbolen till höger som finns på produkten som du har köpt anger att elektriska och elektroniska apparater måste samlas in separat och får inte bortskaffas som kommunalt avfall enligt direktiv 2002/96/EG. Därför måste denna maskin och samtliga komponenter, undersystem och förbrukningsmaterial som är en integrerad del av produkten lämnas in på återvinningscentraler för behandling och bortskaffande enligt gällande standard när de är förbrukade. Kontakta kommunen för att ta reda på var det finns sådana återvinningscentraler.



ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

СОСТОЯНИЕ УПАКОВКИ ПРИ ПОСТАВКЕ И УТИЛИЗАЦИИ

УСТАНОВКА

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРИМЕЧАНИЕ ПО УТИЛИЗАЦИИ

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Благодарим Вас за покупку нашего оборудования. Инструкции по его установке, техническому обслуживанию и эксплуатации приводятся далее. Цель настоящего документа - обеспечить долговечность и безупречную работу Вашего оборудования.



Тщательно следуйте инструкциям.

Данное оборудование спроектировано и изготовлено с использованием самых современных технологий.

Не оставляйте его без ухода.

Ваше удовлетворение - наша лучшая награда.

Настоящее руководство со всеми обновлениями можно загрузить со следующего Интернет-сайта: www.pastaline.it

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- а. Данным аппаратом могут пользоваться дети не младше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лица без опыта и знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы на предмет безопасного использования аппарата и осознают связанную с ним опасность;

- б. Дети должны находиться под присмотром и не должны играть с аппаратом;
- с. Очистка и техническое обслуживание аппарата не должны выполняться детьми без присмотра;
- д. В руководстве содержатся инструкции по очистке всех поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами в ходе обычной эксплуатации.

При использовании данного аппарата необходимо соблюдать и другие важные правила:

64

1. Никогда не прикасайтесь к аппарату мокрыми руками или ногами;
2. Никогда не работайте с аппаратом босиком;
3. Не устанавливайте аппарат в местах, куда могут попадать струи воды;
4. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отсоединить аппарат от электросети;
5. Не используйте водные струи для очистки аппарата;
6. Хотя аппарат оснащен различными системами безопасности, надо стараться не подносить руки к движущимся частям.

Очень важно, чтобы данный буклет с инструкциями по эксплуатации хранился при машине для дальнейшего использования. В случае продажи или передачи другому пользователю буклет следует передать вместе с оборудованием, чтобы новый владелец смог ознакомиться с необходимыми действиями и мерами предосторожности. Эти инструкции предоставляются из соображений безопасности. Их следует внимательно прочитать перед установкой и эксплуатацией аппарата.

Если аппарат поврежден, то после его распаковки следует обратиться к дилеру до начала эксплуатации.

Если кабель питания поврежден, необходимо обратиться к изготовителю, в центр технического обслуживания или к любому специалисту с соответствующей квалификацией по поводу его замены во избежание потенциальных рисков. Подключение к электрическим системам в месте установки аппарата должен проводить только квалифицированный персонал. Электрооборудование также должно быть снабжено эффективной системой заземления согласно действующим нормам.

После использования рекомендуется отключить машину от электросети при помощи главного настенного выключателя. Главный настенный выключатель должен быть однополярного магнитотермического типа с размыканием контактов не менее 3 мм.

Никогда не пытайтесь ремонтировать аппарат самостоятельно. Ремонт, выполняемый неопытным персоналом, может привести к повреждению или усугубить неисправность.

Перед началом чистки и любых работ по техническому обслуживанию необходимо отключить аппарат от электросети. Обслуживание данного аппарата должен осуществлять уполномоченный персонал.

Данный аппарат предназначен для использования только в тех целях, для которых он был специально разработан. Использование в любых иных целях считается ненадлежащим и, следовательно, опасным.

N.B. Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи с людьми или имуществом, происходящие вследствие несоблюдения вышеуказанных правил.

В качестве изготовителя **Velma SRL** имеет право вносить изменения в производственный процесс и руководство, не обязуясь обновлять предыдущие производственные спецификации и руководство.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА	P40 MN	P40 + ТЕЛЕЖКА
Корпус	Нерж. сталь	
Двигатель	Однофазный: 750+180Вт, 230-	
Мотор-редуктор	Масляная ванна [1]	
Порция [г]	Около 20 – 800	
Производство [кг/ч.]	Около 250 – 280	
Размеры [см]	78 x 43 x h47	52 x 80 x h135
Вес нетто [кг]	50	94
Упаковка [см]	55 x 90 x выс. 67	54 x 87 x выс. 100
Емкость бака [кг]	40	

1) Синтетическое масло типа SHELL CASSIDA FLUID GL, допустимое для использования при периодическом контакте с пищевыми продуктами и одобренное правительственным агентством США USDA для класса H1.

СОСТОЯНИЕ УПАКОВКИ ПРИ ПОСТАВКЕ И УТИЛИЗАЦИИ

Оборудование помещается в мешок из ПЭ/ХД для защиты от влаги и упаковывается в прочные картонные коробки с внутренней защитой из пенопласта во избежание его повреждений в ходе транспортировки.

Материалы, используемые для упаковки:

- картон
- пенопласт
- нейтральные пакеты из ПЭ/ХД
- Воздушно-пузырьковая плёнка

Компоненты упаковки являются продуктами, аналогичными твердым бытовым отходам, и легко утилизируются. При установке машины в странах, где действуют специальные предписания, утилизируйте упаковку в соответствии с действующими нормами.

1. При поставке машины ВСЕГДА предоставляется руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию.
2. Машина поставляется в одной упаковке.
3. Очень важно перемещать картонную упаковку только вручную, стараясь всегда держать ее обозначенной частью вверх.

УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ: Система и помещение, где устанавливается аппарат, должны соответствовать нормам техники безопасности и электротехническим стандартам CEI. Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб в случае несоблюдения настоящих правил.

Перед установкой аппарата убедитесь в том, что опорная поверхность расположена горизонтально.

66

Подключение и ввод в эксплуатацию должны выполняться специализированным персоналом.

Модель, серийный номер, напряжение, частота использования настоящего оборудования обозначены в прилагаемом сертификате соответствия и на табличке на задней панели аппарата. Всегда необходимо проверять соответствие с данными на задней панели самого аппарата.

Следуйте этим ВАЖНЫМ указаниям по эксплуатации:

Установка тележки

- Извлеките компоненты тележки из упаковки, стараясь не потерять колеса и винты.
- Установите тележку, обращая внимание на положение двух ножек со вставками (рис. 17, № 1).

Установка полок

- Для всех тележек предусмотрена возможность установки двух полок с правой стороны (опция).
- Извлеките компоненты полок из упаковки, стараясь не потерять колеса и винты.
- Закрепите полки соответствующими винтами (Рис. 18).
- Полка в открытом положении, как на рис. 19.

Установка тестodelительной машины P40

- Уберите ремни и коробку; открутите винты для крепления аппарата к поддону. (используя ключ 13)
- Установите компоненты, имеющиеся в баке, как указано ниже:
 - **НАСТОЛЬНЫЙ АППАРАТ:**
 - Соберите четыре ножки, желоб и дверцу для выхода теста (рис. 14)



ВНИМАНИЕ: желоб и дверца для выхода теста представляют собой безопасные устройства, оснащенные датчиком. Отсутствие или неправильный монтаж этих устройств препятствует работе машины.

- **МАШИНА ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ С ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЕМ:**
 - Закрепите машину на каретке четырьмя входящими в комплект винтами (рис. 15).
 - Установите воронку (рис. 16)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: воронка является предохранительным устройством, оснащенным датчиком. Отсутствие

или неправильная установка этого устройства препятствует работе машины.

- Установите машину на достаточно широком, хорошо выровненном, сухом и устойчивом участке пола, по возможности вдали от источников тепла и водопроводных кранов.
- Проверьте соответствие данных заводской таблички аппарата параметрам напряжения на рабочем месте (рис. 1).
- Следите за тем, чтобы в баке не оставалось никаких посторонних предметов (рис. 2).
- Убедитесь в наличии шнека, расположенного на дне бака, а также в том, что розетка за машиной плотно прикручена (рис. 3).
- Периодически проверяйте кабели и электрические детали на предмет износа.

67



Внимание:

При использовании машин с трехфазным двигателем перед началом работы проверьте направление вращения двигателя: посмотрите на шнек сверху и убедитесь в том, что направление вращения соответствует указанному стрелкой (рис. 5).

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ



ВНИМАНИЕ: Проведение любых работ, требующих вскрытия машины, **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** без технической консультации дилеров или изготовителя.

Эксплуатация тестodelительной машины P40



Внимание

Тестodelительная машина P40 может использоваться для разделения на порции в диапазоне от 20 г до 800 г с использованием отдельного таймера и механического щупа по отдельности или вместе.

Обозначения панели управления

- Дисплей для **ТАЙМЕРА** и **КОДОВ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ** (рис. 4, № 1)
- Настройка таймера с помощью **РЕЛЬЕФНЫХ КЛАВИШ** (рис. 4, № 2)
- **СВЕТОДИОД**, обозначающий выбранную рабочую функцию: **ТАЙМЕР** (рис. 4, № 3)
- **СВЕТОДИОД**, обозначающий выбранную рабочую функцию: **МЕХАНИЧЕСКИЙ ЩУП** (рис. 4, № 4)
- **СВЕТОДИОД**, обозначающий выбранную рабочую функцию: **ТАЙМЕР + МЕХАНИЧЕСКИЙ ЩУП** (рис. 4, № 5)
- Рельефная клавиша **СБРОСА** настроек машины (рис. 4, № 6)
- Рельефная клавиша (рис. 4, № 7) для выбора **РЕЖИМА РАБОТЫ** (рис. 4, № 3, 4, 5)
- **ОБОЗНАЧЕНИЯ** кодов аварийных сигналов (рис. 4, № 8)
- **АВАРИЙНАЯ** кнопка (рис. 4, № 9)
- Кнопка **ЗАПУСКА** (рис. 4, № 10)
- Кнопка **ОСТАНОВКИ** (рис. 4, № 11)
- Рычаг для регулировки **МЕХАНИЧЕСКОГО ЩУПА** (рис. 6)

Включение P40

- Убедитесь в разблокировке аварийной кнопки (рис. 4, № 9), повернув ее по часовой стрелке.
- Закройте дверцы машины. После закрытия на **дисплее** (рис. 4, № 1) **будут по-прежнему отображаться коды аварийных сигналов**, причем зеленая кнопка "Пуск" (рис. 4, № 10) деактивируется.
- Нажмите красную кнопку остановки (рис. 4, № 11) или кнопку сброса (рис. 4, № 6) для отмены аварийных сигналов, отображаемых на дисплее.
- Нажмите зеленую кнопку запуска (рис. 4, № 10) для запуска машины (**зеленый светодиод горит**).

Ввод теста

Откройте верхнюю дверцу и поместите в бак тесто весом около 40 кг (рис. 7). Закройте дверцу и включите машину.

Настройка с использованием образца теста

Убедитесь в том, что диаметр конуса соответствует следующей (ориентировочной) таблице конусов:

	30	40	45	50	55	60	70
	20-60						
		60-100	90-130	120-160	150-200	200-300	
				300-450		400-600	600-800

Пример таблицы для теста влажностью от 50% до 55% из муки W 320

68



Внимание

Производитель располагает лабораторией и квалифицированным персоналом для проведения функциональных испытаний тестоделительной машины с выдачей инструкций для обеспечения ее оптимальной производительности.

Разделение на порции от 20 до 60 г

1. Установите конус
2. При помощи рельефной кнопки «РЕЖИМ» (рис. 4, № 7) можно нажать на значок с часами при горящем светодиоде (рис. 4, № 3), а при помощи соответствующих кнопок (рис. 4, № 2) настроить время таймера. В этом режиме можно установить интервал между порциями. На дисплее (рис. 4, № 1) отображается время, которое можно отрегулировать при помощи соответствующих клавиш (рис. 4, № 2). Время может варьироваться от 0 до 9,9 сек.



Внимание! После первых порций выключите машину и проверьте ее вес. Перезапустите машину и при помощи соответствующих кнопок увеличьте либо уменьшите время таймера в зависимости от желаемого веса (рис. 4, № 2). Повторяйте операцию, пока не будет получен правильный вес. Куски теста с неправильным весом можно поместить обратно в бак.

Разделение на порции от 60 до 300 г

1. Установите конус
2. С помощью рельефной кнопки режима (рис. 4, № 7) нажмите на значок с механическим рычагом при горящем светодиоде (рис. 4, № 4).



Внимание! После первых порций выключите машину и проверьте ее вес. Перезапустите машину и увеличьте либо уменьшите желаемый вес с помощью механического рычага (рис. 6). Повторяйте операцию, пока не будет получен правильный вес. Куски теста неправильного веса можно поместить обратно в бак. Для получения одинаковых порций теста диаметр конуса должен быть равен расстоянию от щупа от конуса.

Разделение на порции от 300 до 800 г

1. Установите конус
- С помощью рельефной кнопки режима (рис. 4, № 7) нажмите на значок «Таймер + механический рычаг» при горящем светодиоде (рис. 4, № 5). В этом режиме можно настроить задержку между порциями. На дисплее (рис. 4, № 1) отображается задержка, которую можно отрегулировать при помощи соответствующих клавиш (рис. 4, № 2). Задержка может варьироваться от 0 до 9,9 сек.



Внимание! После первых порций выключите машину и проверьте ее вес. Перезапустите машину, отрегулируйте механический рычаг (рис. 6) в большую или меньшую сторону, а затем с помощью соответствующих кнопок увеличьте либо уменьшите время таймера в зависимости от желаемого веса (рис. 4, № 2). Повторяйте операцию, пока не будет получен правильный вес. Куски теста неправильного веса можно поместить обратно в бак.

Важно!

При срабатывании аварийных сигналов производится автоматическая блокировка машины.

Проверьте тип аварийного сигнала (см. дисплей, рис.4, № 1). После решения проблемы нажмите клавишу сброса или кнопку остановки, и на дисплее отобразится последняя выбранная программа (рис. 4, № 1). Нажмите кнопку пуска, и машина возобновит нормальную работу.

КОД СИГНАЛ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
A0	Застревание ножа	Проверьте правильность вставки ножа и отсутствие физических препятствий для его полного проворачивания.
A1	Открытая передняя дверь	Закройте дверь
A2	Открытая верхняя дверь	Закройте дверь
A3	Отсутствие или неправильная установка желоба или воронки	Установите желоб или проверьте правильность его расположения
A4	Выход для теста открыт или отсутствует	Установите дверцу для выхода теста или проверьте правильность ее расположения
A5	Перегрев двигателя	Прекратите работу машины примерно на 10-15 минут, после чего перезапустите ее. При многократном и частом перегреве двигателя обратитесь в центр обслуживания клиентов.
A6	Застревание щупа	Неправильный монтаж рычага зонда или блокировка рычага щупа

Меры безопасности и обучение пользователей

Специалисты, выполняющие монтаж и электрическое подключение оборудования, должны надлежащим образом обучить пользователей правильной работе с машиной. Кроме того, следует ознакомить их с необходимыми мерами безопасности и с настоящими инструкциями по эксплуатации оборудования.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Внимание: Перед любыми работами по техническому обслуживанию или очистке оборудования убедитесь в том, что главный выключатель выключен, а штекер питания отсоединен от сети. Техническое обслуживание можно начинать только после этого.

Имейте в виду, что:

- По окончании каждой операции необходимо тщательно очищать машину, чтобы обеспечить ее долговечность и правильную работу.
- При работе с машиной необходимо соблюдать осторожность.

- Машину можно чистить обычными нейтральными моющими средствами, не содержащими соды.
- **НЕЛЬЗЯ очищать машину при помощи водных струй.**
- **Съемные детали НЕ следует мыть в посудомоечной машине.**
- Дверцы тестоделительной машины изготовлены из специального прозрачного пластика, их **НЕЛЬЗЯ** очищать спиртом

Для полной очистки оборудования следует разобрать его в следующем порядке:

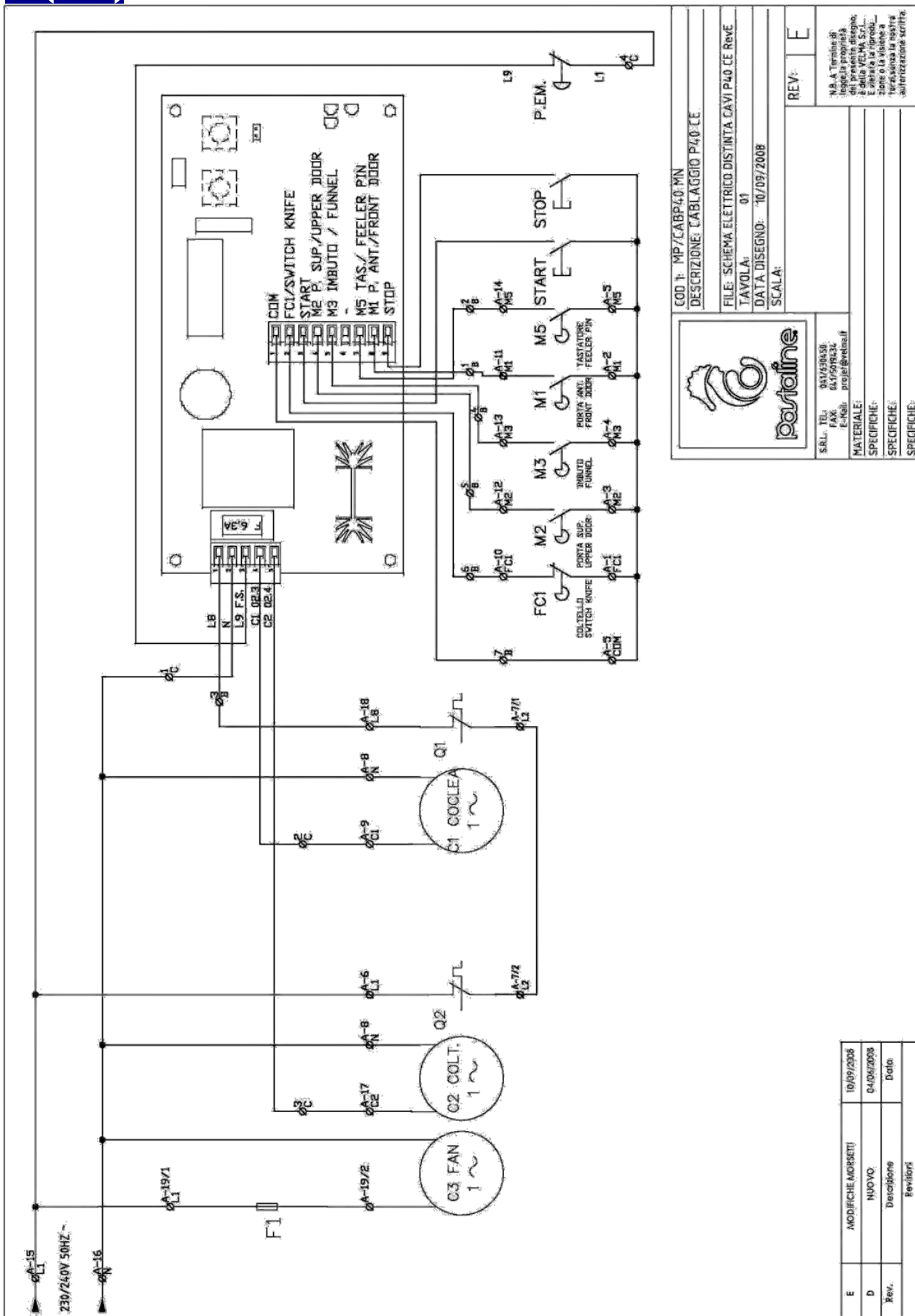
- 8) открыть переднюю дверцу (см. рис. 8);
- 9) извлечь ось щупа (номер 1), а затем сам щуп (номер 2) (см. рис. 9);
- 10) отвинтить шайбу (номер 1), а затем нож (номер 2) (см. рис. 10);
- 11) снять воронку или желоб (см. рис. 16);
- 12) снять экструзионный конус, открутив две шайбы (см. рис. 11);
- 13) полностью открутить шайбу на задней части машины (рис. 3) и извлечь центральную трубку (см. рис. 3).
- 14) снять шнек (см. рис. 13).

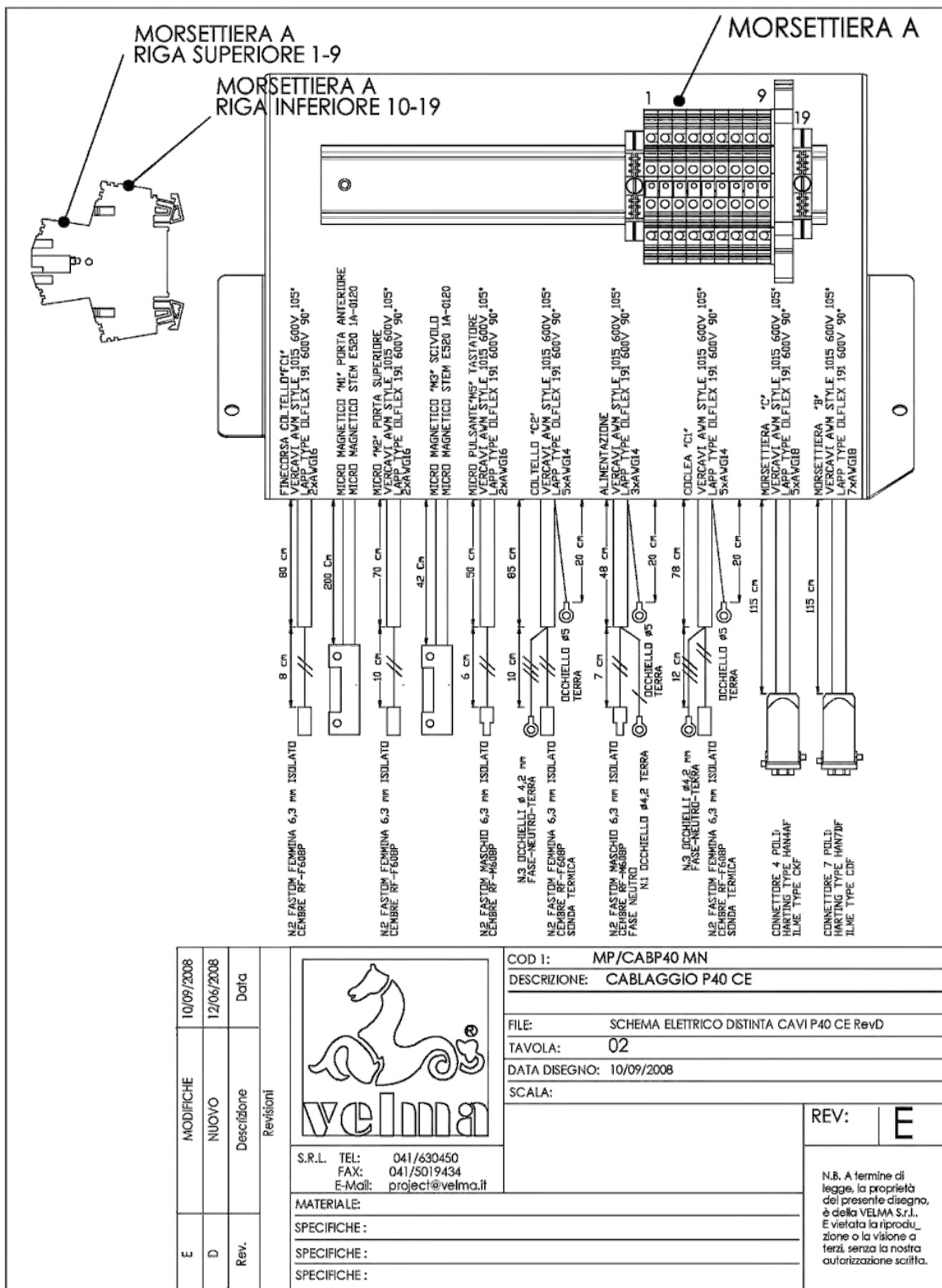
70

ПРИМЕЧАНИЕ

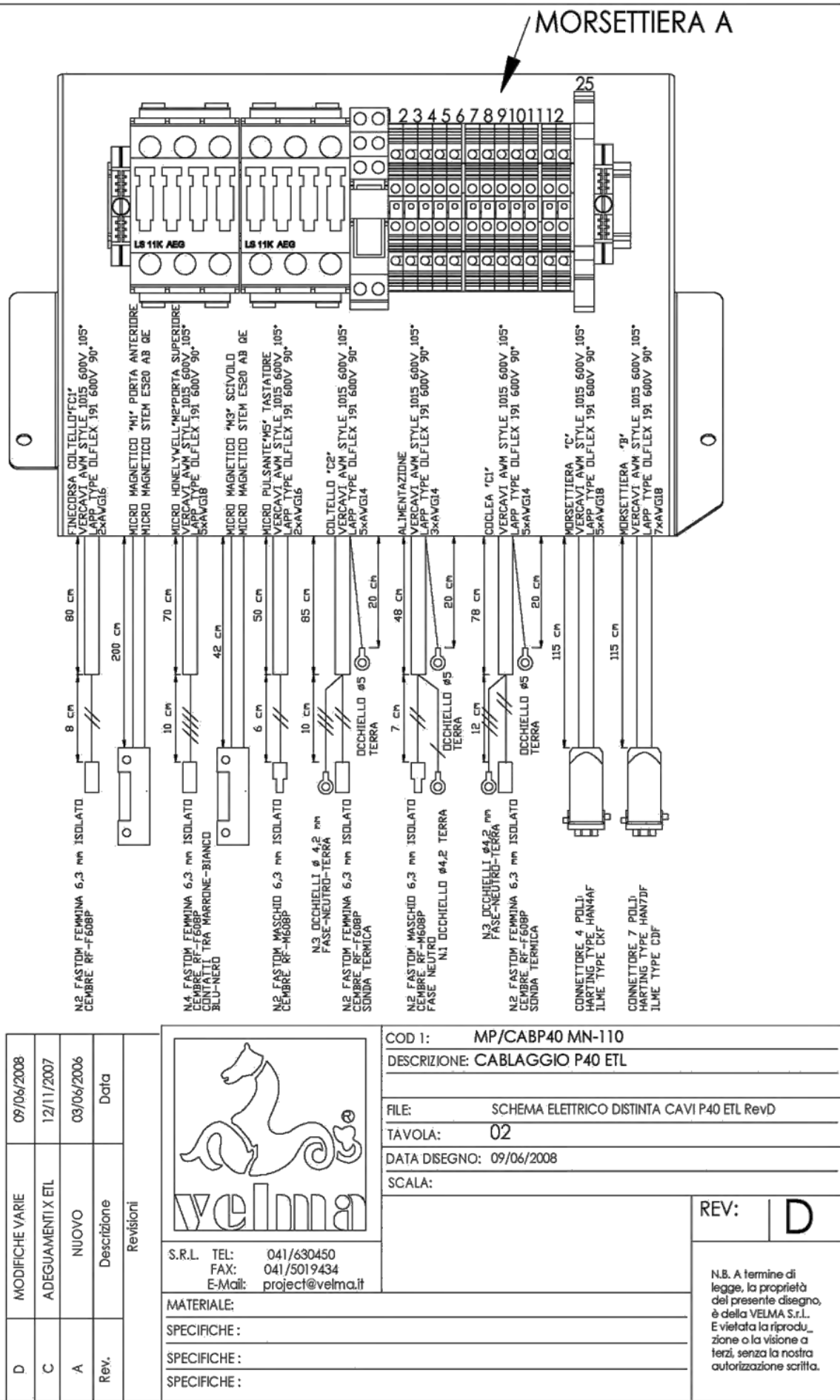
Символ на правой стороне приобретенного Вами аппарата означает, что электрическое и электронное оборудование следует утилизировать отдельно от обычных городских отходов в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС. При принятии решения об утилизации данный аппарат со всеми входящими в его состав компонентами, подсистемами и расходными материалами необходимо доставить в центр сбора соответствующих отходов в соответствии с действующими нормами. Информацию о местонахождении этих центров можно получить в органах городского управления.











REVISIONS

DESCRIPTION	REVISION	DATE
Use and maintenance manual	5.0	15.11.2020
Electric diagram CE (230V)	5.0	15.11.2020
Electric diagram ETL (115V)	5.0	15.11.2020
Weights and measures table	5.0	15.11.2020

IMPORTANT NOTE: This manual and any updates are available at the website: www.pastaline.it