IT

STENDIPIZZA S42/A

ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE

DE

TEIGAUSROLLMASCHINE S42/A

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNGEN



CE

Via delle Industrie, 90 – 31030 Dosson di Casier (Tv) Italia tel.+39 0422 634202 fax.+39 0422 634205

INDICE
..... p. **4**

1- DICHIARAZIONE E MARCATURA "CE"
1.1- Marcatura "CE"..... p. **4**

2- GENERALITÀ
2.1- Importanza del manuale..... p. **4**
2.2- Stato "stendipizza spenta" ..... p. **5**
2.3- Garanzia..... p. **5**
2.4- Diritti riservati ..... p. **5**

3- DESCRIZIONE TECNICA
3.1- Denominazione dei componenti ..... p. **5**
3.2- Dimensioni della standipizza e dell'imballo..... p. **6**
3.3- Dati tecnici..... p. **7**
3.4- Destinazione d'uso..... p. **7**
3.5- Limiti d'uso ..... p. **7**

4- MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO
4.1- Trasporto e sollevamento..... p. **8**
4.2- Foglio istruzioni applicato all'imballo..... p. **9**

5- INSTALLAZIONE
5.1– Posizionamento..... p. **9**
5.2- Collegamento elettrico ..... p. **9**

6- SICUREZZA
6.1– Informazioni sulla sicurezza ..... p. **10**

7- USO E FUNZIONAMENTO
7.1– Accensione della macchina..... p. **11**
7.2– Utilizzo del comando a pedale ..... p. **11**
7.3– Regolazioni..... p. **11**

8- MANUTENZIONE
8.1– Pulizia..... p. **12**
8.2– Periodo inattività..... p. **13**

9- DEMOLIZIONE
9.1- Avvertenze generali .....p. **13**

10- RICAMBI
Tabella ricambi ..... p. **14-16**
Tavole ricambi ..... p. **15-17**

11- PARTE ELETTRICA
Schemi elettrici e distinta componenti.....p. **18**

12- ALLEGATI
12.1- Foglio istruzioni sollevamento applicato all'imballo .....p. **20**

INHALT

.....p. **4**

1- CE-KENNZEICHNUNG
1.1- CE-Kennzeichnung .....p. **4**

2- ALLGEMEINE INFORMATIONEN
2.1- Wichtigkeit des Handbuchs .....p. **4**
2.2- Stillstehende Maschine .....p. **5**
2.3- Maschinengarantie .....p. **5**
2.4- Vorbehaltene Rechte .....p. **5**

3- TECHNISCHE BESCHREIBUNG
3.1- Bezeichnung der Komponenten .....p. **5**
3.2- Maschinen- und Verpackungsabmessungen .....p. **6**
3.3- Technische Daten .....p. **7**
3.4- Gebrauchsbestimmung .....p. **7**
3.5- Gebrauchsgrenzen .....p. **7**

4- BEWEGUNG UND TRANSPORT
4.1- Transport und Anhebung .....p. **8**
4.2- Merkblatt auf der Verpackung .....p. **9**

5- INSTALLATION
5.1– Platzierung .....p. **9**
5.2- Elektrischer Anschluss .....p. **9**

6- SICHERHEIT
6.1– Sicherheitsinformationen .....p. **10**

7- BEDIENUNG UND BETRIEB
7.1– Inbetriebnahme .....p. **11**
7.2– Bedienung der Pedalsteuerung .....p. **11**
7.3– Regulierungen .....p. **11**

8- WARTUNG
8.1– Reinigung .....p. **12**
8.2– Längere Außerbetriebnahme der Maschine .....p. **13**

9- VERSCHROTTUNG
9.1- Gesamtanmerkungen .....p. **13**

10- ERSATZTEILE
Ersatzteiltabelle .....p. **14-16**
Ersatzteiltafeln .....p. **15-17**

11- ELEKTRISCHER TEIL
Schaltpläne und Komponentenformular .....p. **18**

12- ANLAGEN
12.1- Anhebungsmerkblatt auf der Verpackung .....p. **20**

CE 1- MARCATURA CE /CE-KENNZEICHNUNG

1.1- MARCATURA "CE"

La marcatura CE è costituita da una targhetta adesiva, applicata sul fianco sinistro della standipizza.
Nella targhetta sono indicati in modo leggibile ed indelebile come indicato in FIG.1.

1.1- CE-KENNZEICHNUNG

Die CE-Kennzeichnung besteht aus einem Klebeschild, das auf die linke Seite der Teigausrollmaschine aufgeklebt wurde. Auf dem Schild sind auf lesbare und unauslöschbare Weise folgende Daten angegeben (FIG.1).

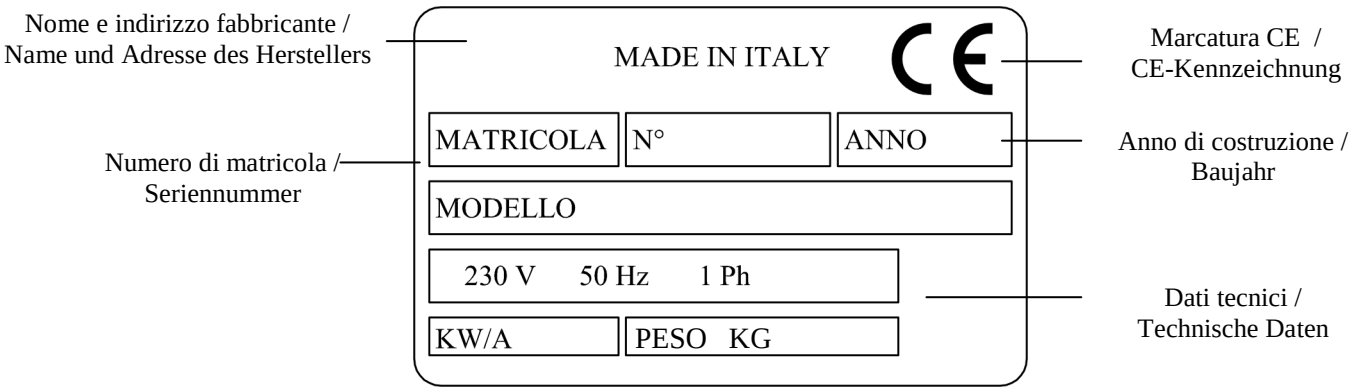


FIG.1 *(Marcatura CE)/(CE-Kennzeichnungsschild)*

GENERALITÀ / ALLGEMEINE INFORMATIONEN -2

2.1- IMPORTANZA DEL MANUALE

PRIMA DI UTILIZZARE LA STENDIPIZZA IN OGGETTO È OBBLIGATORIO LEGGERE E COMPRENDERE IN TUTTE LE SUE PARTI IL PRESENTE MANUALE.

IL PRESENTE MANUALE DEVE SEMPRE ESSERE A DISPOSIZIONE DEGLI "OPERATORI AUTORIZZATI" E TROVARSI VICINO ALLA STENDIPIZZA BENE CUSTODITO E CONSERVATO.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI A PERSONE, ANIMALI E COSE, CAUSATI DALL'INOSSERVANZA DELLE NORME DESCRITTE NEL PRESENTE MANUALE.

IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA STENDIPIZZA E DEVE ESSERE CONSERVATO FINO ALLO SMALTIMENTO

GLI "OPERATORI AUTORIZZATI" DEVONO ESEGUIRE SULLA STENDIPIZZA ESCLUSIVAMENTE GLI INTERVENTI DI LORO SPECIFICA COMPETENZA.

2.1- WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS

VOR DER BENUTZUNG DER VORLIEGENDEN TEIGAUSROLLMASCHINE SOLL DER BEDIENER VERBINDLICH DIESES HANDBUCH VOLLKOMMEN LESEN UND VERSTEHEN.

DAS GEGENSTÄNDLICHE HANDBUCH SOLL IMMER ZUR VERFÜGUNG DES AUTORISIERTEN FACHPERSONALS IN DER NÄHE DER MASCHINE SEIN UND GUT AUFBEWAHRT WERDEN.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR ETWAIGE SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN ODER DINGEN AB, DIE DURCH DIE MISSACHTUNG DER IM GEGENSTÄNDLICHEN HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN ENTSTEHEN.

DAS GEGENSTÄNDLICHE HANDBUCH IST EIN INTEGREIRENDER TEIL DER TEIGAUSROLLMASCHINE UND SOLL BIS ZUR VERSCHROTTUNG

DAS AUTORISIERTE FACHPERSONAL SOLL DIE TEIGAUSROLLMASCHINE NUR IM RAHMEN SEINER SPEZIFISCHEN KOMPETENZEN BEDIENEN.

2.2- STATO "STENDIPIZZA SCOLLEGATA"

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sulla stendipizza è obbligatorio scollegare la fonte di alimentazione elettrica, togliendo la spina di alimentazione dalla presa di rete, assicurandosi che la macchina sia effettivamente spenta e raffreddata.

2.3- GARANZIA

La ditta costruttrice garantisce che le stendipizza in oggetto sono stati collaudati in sede della stessa.

La garanzia della stendipizza è di **12 (dodici) mesi**.

LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

2.4- DIRITTI RISERVATI

I diritti riservati riguardanti questo manuale tecnico "Istruzioni per l'uso e manutenzione" rimangono in possesso del Fabbricante. Nessuna parte del manuale può essere riprodotta e diffusa con un qualsiasi mezzo di riproduzione, senza l'autorizzazione scritta da parte del Fabbricante.

Tutti i marchi citati appartengono ai rispettivi proprietari.

2.2- STILLSTEHENDE MASCHINE

Vor jedem Eingriff und/oder Einstellung der Maschine soll die Speisungsquelle durch das Herausziehen des Steckers getrennt werden und geprüft, dass die Maschine tatsächlich stehend und gekühlt ist.

2.3- MASCHINENGARANTIE

Der Hersteller garantiert, dass die Teigausrollmaschinen vom Hersteller selbst geprüft wurden. Die Garantiezeit dauert 12 (zwölf) Monate.

DIE ÄNDERUNGEN UND/ODER DER WECHSEL VON TEILEN MIT NICHT-ORIGINALEN ERSATZTEILEN VERURSACHEN DIE VERWIRKUNG DER GARANTIE UND BEFREIEN DEN HERSTELLER VON JEDER HAFTUNG.

2.4- VORBEHALTENE RECHTE

Die vorbehaltene Rechte, die dieses technische „Bedienungs- und Wartungsanleitungen"-Handbuch betreffen, bleiben im Besitz des Herstellers. Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne schriftliche Genehmigung seitens des Herstellers durch alle Mittel nachgedruckt und verbreitet werden.

Alle erwähnten Warenzeichen sind im Besitz der jeweiligen Besitzers.

3- DESCRIZIONE TECNICA / TECHNISCHE BESCHREIBUNG

3.1 DENOMINAZIONE DEI COMPONENTI

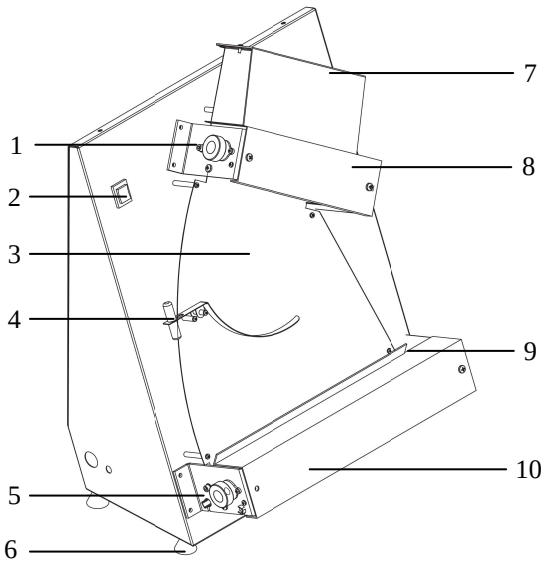
Nella **FIG.2** sono rappresentati e denominati i componenti che costituiscono la stendipizza.

3.1 BEZEICHNUNG DER KOMPONENTEN

In FIG. 2 werden die Maschinenkomponenten dargestellt und bezeichnet.

LEGENDA:

1) Manopola regolazione superiore
2) Interruttore generale
3) Scivolo
4) Bilancino
5) Manopola regolazione inferiore
6) Piedini in gomma
7) Protezione superiore
8) Gruppo rulli superiore
9) Protezione inferiore
10) Gruppo rulli inferiore



LEGENDE:

1) Oberer Dickenregelungsdrehknopf
2) Hauptschalter
3) Rutsche
4) Teigwender
5) Unterer Dickenregelungsdrehknopf
6) Gummifüße
7) Oberer Rollenschutz
8) Oberer Rollensatz
9) Unterer Rollenschutz
10) Unterer Rollensatz

FIG.2 *(Denominazione dei componenti) / (Komponentenbezeichnung)*

3.2- DIMENSIONI DELLA STENDIPIZZA E DELL' IMBALLO

Nelle **FIG.3 e TAB.1** nelle relative viste sono riportate le dimensioni d'ingombro della stendi pizza e dell'imballo.

3.2- MASCHINEN- UND VERPACKUNGSABMESSUNGEN

FIG. 3 und TAB. 1 werden die Maschinen- bzw. Verpackungsabmessungen angegeben.

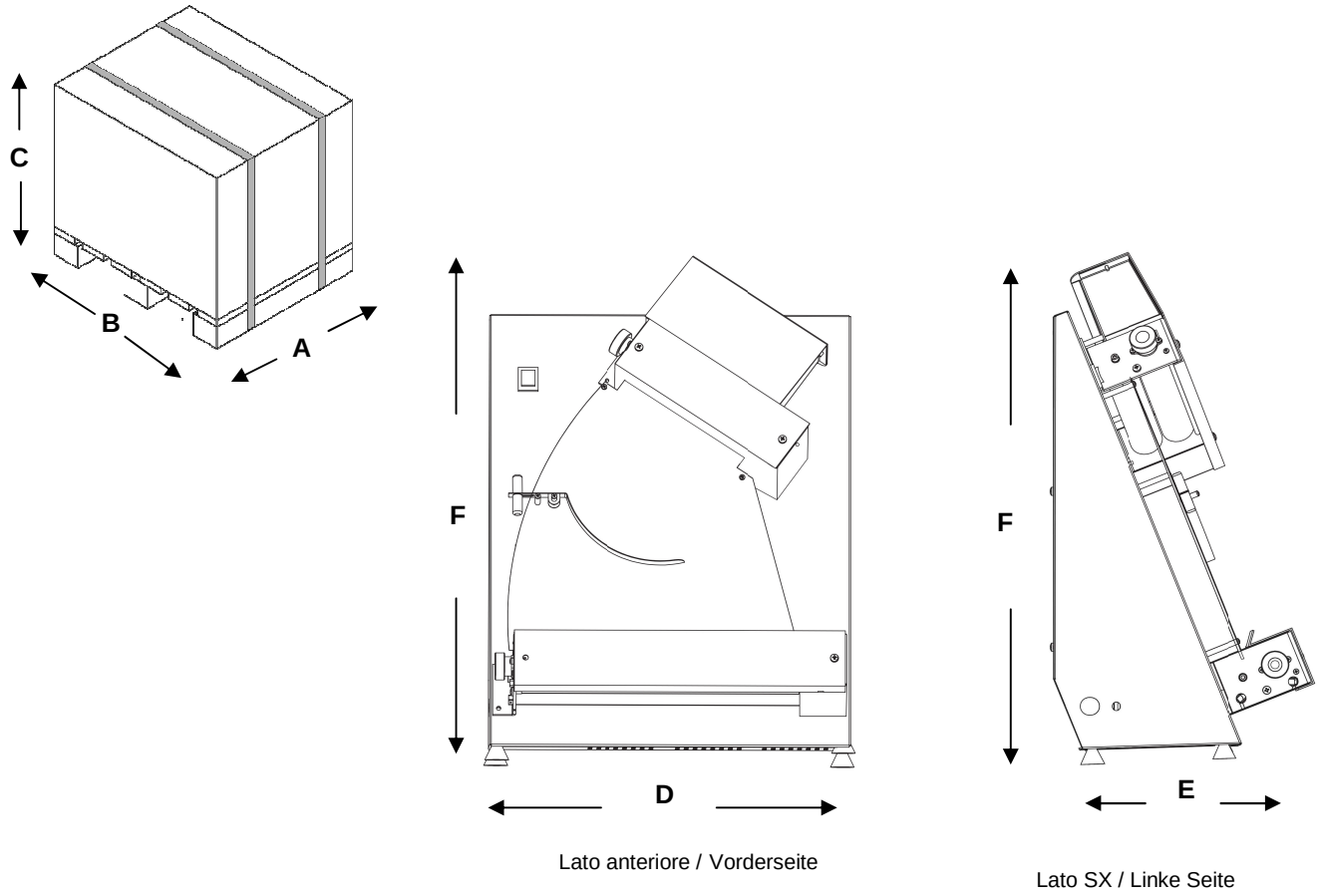


FIG.3 *(Dimensioni della stendipizza) / (Maschinenabmessungen)*

	DIMENSIONI (mm) / **ABMESSUNGEN** (mm)					
	IMBALLO/ VERPACKUNG			**STENDIPIZZA/TEIGAUSROLLMASCHINE**		
MOD.	**A**	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**
S42/A	610	800	550	555	382	750

TAB.1 *(Dimensioni della stendipizza) / (Maschinenabmessungen)*

3.3- DATI TECNICI

Nella **TAB.2** vengono riportati i dati tecnici che caratterizzano i diversi modelli della stendipizza.

3.3- TECHNISCHE DATEN

In TAB. 2 werden die technischen Daten bezüglich der unterschiedlichen Modelle der Teigausrollmaschinen angegeben.

MOD.	S42/A
Tensione / Spannung	230 V/ 50 Hz - 1 Ph
Potenza / Leistung	kW 0.37
Peso netto / Nettogewicht	Kg 34
Peso lordo /Rohgewicht	Kg 41
Peso pasta /Teiggewicht	Gr. 210/700
Diametro pizza / Pizzadurchmesser	Da 26 a 42 cm
Pedale / Pedal	Fisso / fest
Livello rumorosità /Geräuschpegel	< 70dB
Grado di protezione / Schutzgrad	IPX3
Installazione /Installation	Su Banco / Auf dem Tresen
Protezione contro scossa elettrica / Schutz gegen Stromschlag	Classe I / Klasse I

TAB.2 *(Dati tecnici) / (Technische Daten)*

3.4- DESTINAZIONE D'USO

L'uso previsto per cui è stata progettata e realizzata la stendipizza è il seguente:

USO PREVISTO: PER STENDERE IMPASTI DI PIZZA DA CUOCERE IN FORNO

LA STENDIPIZZA PUÒ ESSERE UTILIZZATA ESCLUSIVAMENTE DA UN OPERATORE ADDETTO (UTILIZZATORE).

3.4- GEBRAUCHSBESTIMMUNG

Diese Teigausrollmaschine wurde zum folgenden Zweck entworfen:

ZUM AUSROLLEN VON PIZZATEIGEN, DIE IM OFEN GEBACKEN WERDEN.

DIE TEIGAUSROLLMASCHINE DARF AUSSCHLIESSLICH VOM FACHPERSONAL (BEDIENER) GEBRAUCHT WERDEN.

3.5- LIMITI D'USO

La stendipizza in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al **Par.3.4** pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza della stendipizza stessa.

3.5- GEBRAUCHSGRENZEN

Die gegenständliche Teigausrollmaschine wurde ausschließlich für die am Par.3.4 beschriebene Gebrauchsbestimmung entworfen, deswegen ist jeder andere Gebrauch oder Einsatz der Maschine verboten, damit in jedem Moment die allgemeine Sicherheit des Fachpersonals und die Leistungsfähigkeit der Maschine garantiert werden können.

4.1- TRASPORTO E SOLLEVAMENTO

DURANTE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE DELLA STENDIPIZZA, ASSICURARSI CHE NEL RAGGIO D'AZIONE NON VI SIANO PERSONE, ANIMALI O COSE LA CUI INCOLUMITÀ ACCIDENTALMENTE POSSA ESSERE COMPROMESSA.

USARE OBBLIGATORIAMENTE MEZZI E SISTEMI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE IDONEI E ADATTI AL PESO E ALLE DIMENSIONI DELLA STENDIPIZZA (V. PAR. 3.2 - 3.3).

NEL CASO IN CUI PER ESEGUIRE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE VENGA UTILIZZATO UN CARRELLO ELEVATORE, ASSICURARSI DI POSIZIONARE LE FORCHE IN MODO IDONEO EVITANDO ASSOLUTAMENTE DI URTARE IL CARICO (FIG.4)

DURANTE LE OPERAZIONI DI SOLLEVAMENTO E MOVIMENTAZIONE DELLA STENDIPIZZA, È ASSOLUTAMENTE VIETATO, ESEGUIRE BRUSCHE FRENATE, ACCELERAZIONI E/O IMPROVVISI CAMBI DI DIREZIONE.

CONTROLLARE ALL'ATTO DELLA CONSEGNA CHE LA STENDIPIZZA NON ABBIA SUBITO DANNI DURANTE IL TRASPORTO, NEL QUAL CASO SEGNALARE TEMPESTIVAMENTE IL DANNO AL TRASPORTATORE APPONENDO UNA NOTA NEL DOCUMENTO DI TRASPORTO. VERIFICARE INOLTRE CHE GLI ACCESSORI IN DOTAZIONE ED EVENTUALI OPTIONAL DA VOI RICHIESTI SIANO AL COMPLETO. EVENTUALI RECLAMI DOVRANNO ESSERE COMUNICATI PER ISCRITTO DAL VOSTRO RIVENDITORE AL FABBRICANTE ENTRO E NON OLTRE 8 (OTTO) GIORNI.

Per facilitare il trasporto e le operazioni di carico e scarico, la stendipizza viene imballata in una scatola di cartone su basamento in legno tipo pallets e fissato con delle regge. La stendipizza è inoltre rivestito da una copertura in nylon trasparente. Una volta eseguite le operazioni di trasporto e sollevamento ed aver collocato la stendipizza nella posizione idonea di lavoro, procedere allo sballaggio tagliando le regge, la scatola di cartone e il rivestimento in nylon.

4.1- BEWEGUNG UND TRANSPORT

WÄHREND DER HEB- UND BEWEGUNGSVORGÄNGE PRÜFEN, DASS SICH KEIN MENSCH, TIER ODER GEGENSTAND IM SCHWENKBEREICH BEFINDET, DA SEINE UNVERLETZLICHKEIT ZUFÄLLIG GEFÄHRDERT WERDEN KÖNNTE.

GEZWUNGENERMASSEN HEB- UND BEWEGUNGSMITTEL BENUTZEN, DIE FÜR DAS GEWICHT UND DIE ABMESSUNGEN DER TEIGAUSROLLMASCHINE GEEIGNET SIND (SIEHE PAR. 3.2 – 3.3)

WÄHREND DER HEB- UND BEWEGUNGSVORGÄNGE DURCH DEN GABELSTAPLER PRÜFEN, DASS DIE GABELN RICHTIG GEPLATZT WURDEN, DAMIT SIE GEGEN DIE LAST NICHT STOSSEN.

WÄHREND DER HEB- UND BEWEGUNGSVORGÄNGE IST ES STRENG VERBOTEN, SCHROFFE BREMSUNGEN UND BESCHLEUNIGUNGEN UND/ODER PLÖTLICHE RICHTUNGSWECHSEL VORZUNEHMEN.

BEI DER LIEFERUNG PRÜFEN, DASS DIE TEIGAUSROLLMASCHINE KEINEN SCHADEN WÄHREND DES TRANSPORTES ERLITTEN HAT. IN DIESEM FALL DEN SCHADEN BEI DEM TRANSPORTEUR RECHTZEITIG MELDEN UND EINE ANMERKUNG AUF DAS TRANSPORTPAPIER SETZEN. AUSSERDEM PRÜFEN, DASS ALLE AUSGESTATTETEN ZUBEHÖHTEILE UND ETWAIGEN GEWÜNSCHTEN EXTRAS VOLLKOMMEN GELIEFERT WERDEN. JEDE BESCHWERDE SOLL SCHRIFTLICH VON IHREM HÄNDLER BEI DEM HERSTELLER BIS SPÄTESTENS 8 (ACHT) TAGEN EINGERECIHT WERDEN.

Um den Transport und das Ein- und Ausladen zu erleichtern, wird die Teigausrollmaschine in einem Karton verpackt. Der Karton hat ein Holzfundament (eine Palette) und wird mit Verpackungseisenbänden befestigt. Die Maschine wird außerdem mit transparentem Nylon überzogen. Nach den Heb- und Bewegungsvorgängen und der Platzierung der Teigausrollmaschine auf die Bank die Maschine auspacken (die Eisenbände, den Karton und das Nylon schneiden).

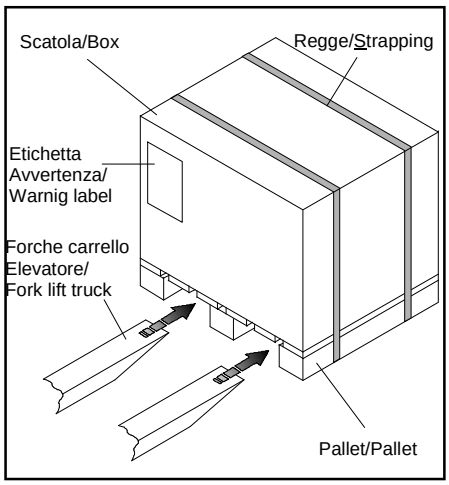


FIG.4 *(Inserimento forche carrello elevatore) / (Einstecken der Gabeln des Staplers)*

4.2- FOGLIO ISTRUZIONI APPLICATO ALL'IMBALLO

Esternamente all'imballo è applicato un foglio di istruzioni per la movimentazione dello stesso.
(Vedi Cap. 12- ALLEGATI).

4.2- MERKBLATT AUF DER VERPACKUNG

Auf der Verpackung befindet sich ein Bewegungsmerkblatt. **(Siehe Kap. 12 – ANLAGEN).**

5.1 - POSIZIONAMENTO

Il posizionamento della stendipizza dovrà essere ben illuminato e dovrà essere presente una presa di distribuzione elettrica. L'installazione dovrà avvenire su un banco ben livellato con possibilità di lavorare in completa libertà. Il piano dovrà essere asciutto e pulito. L'ambiente in cui verrà installata la stendipizza dovrà essere priva di gas con potere esplosivo nell'assoluto rispetto delle norme vigenti del Paese di utilizzo.

5.1 - POSIZIONAMENTO

Der Installationsbereich muss ausreichend beleuchtet sein und über eine Steckdose zur Abgabe elektrisches Stroms verfügen. Die Werkbank muss groß genug, gut nivelliert, sauber und trocken sein. Die Teigausrollmaschine muss in eine nichtgasexplosionsgefährdete Umgebung installiert werden, in Übereinstimmung mit den im Gebrauchsland der Teigausrollmaschine geltenden Vorschriften.

☞ **TUTTE LE OPERAZIONI D'INSTALLAZIONE DELLA STENDIPIZZA (POSIZIONAMENTO E COLLEGAMENTO ELETTRICO) DEVONO ESSERE ESEGUITE OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE AUTORIZZATO IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI, NELL'ASSOLUTO RISPETTO DELLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO.**

ALLE INSTALLATIONSVORGÄNGE (PLATZIERUNG UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS) MÜSSEN ZWANGSMÄSSIG UND AUSSCHLIESSLICH VOM AUTORISIERTEN FACHPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN, DAS DIE TECHNISCH-PROFESSIONELLEN ANFORDERUNGEN BESITZT, IN ÜBEREINSIMMUNG MIT DEN IM GEBRAUCHSLAND DER TEIGAUSROLLMASCHINE GELTENDEN VORSCRIFTEN.

5.2 – COLLEGAMENTO ELETTRICO

Verificare che l'impianto elettrico sia perfettamente funzionante e che sia dotato dell'impianto della messa a terra. Prima di collegare la stendipizza controllare che l'impianto abbia una tensione elettrica di 230V e la frequenza di 50Hz come indicato nella targhetta di identificazione. La macchina è munita di cavo con spina Schuko e di pedalina. Collegare la spina ad un interruttore a muro provvisto di differenziale.

5.2 – ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die perfekte Wirksamkeit der elektrischen Anlage und der Erdungsanlage sicherstellen. Bevor die Teigausrollmaschine an den Strom angeschlossen wird, sicherstellen, dass die Anlage eine Spannung von 230 V und eine Frequenz von 50 Hz hat (wie es auf dem CE-Kennzeichnungsschild angegeben wurde). Die Teigausrollmaschine hat ein Kabel mit Schuko-Stecker und ein Pedal. Den Stecker mit einem Wandschalter verbinden, der mit Differential ausgestattet ist.

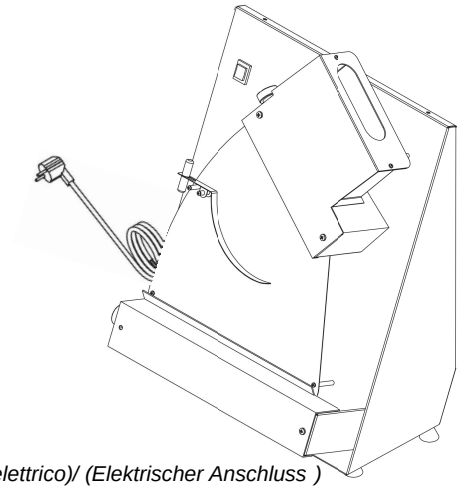


FIG.5 *(Collegamento elettrico)/ (Elektrischer Anschluss)*

6- SICUREZZA / SICHERHEIT

6.1– INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

PRIMA DI UTILIZZARE LA STENDIPIZZA IN OGGETTO È OBBLIGATORIO LEGGERE E COMPRENDERE IN TUTTE LE SUE PARTI IL PRESENTE MANUALE.

1. Non manomettere alcun dispositivo di sicurezza.
2. Rispettare le norme di sicurezza sul lavoro emanate dagli enti del Paese di utilizzo.
3. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.
4. Il corretto posizionamento della stendipizza e le condizioni idonee del luogo di lavoro sono indispensabili per il rispetto delle norme di sicurezza.
5. Tutte le operazioni d'installazione della stendipizza devono essere eseguite obbligatoriamente ed esclusivamente da personale autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti.
6. La stendipizza è progettata per lavorare in un ambiente chiuso con una temperatura compresa tra 0°/35° (32/95 °F) e non esposta agli agenti atmosferici.
7. Collegare la macchina solo dopo aver controllato che l'impianto sia compatibile e che sia collegata all'impianto di messa a terra.
8. Usare tutte le dotazioni antinfortunistiche e indumenti previste dalle norme sulla sicurezza sul lavoro.
9. Utilizzare la stendipizza per scopi diversi dalla destinazione d'uso può causare incidenti.
10. Rispettare le quantità di carico previsto dalla stendipizza (Tab 2).
11. Non inserire oggetti,utensili, mani in entrambi i gruppi di rulli.
12. Tenere fuori dalla portata dei bambini e scollegare la macchina dall'impianto se non viene utilizzata.
13. In caso di guasti o rotture della macchina rivolgersi sempre al proprio Rivenditore Autorizzato e utilizzare solo ricambi originali.
14. Prima di effettuare le operazioni di pulizia scollegare la macchina dall'impianto elettrico e non utilizzare getti d'acqua ad alta pressione per la pulizia.

6.1– SICHERHEITSINFORMATIONEN

VOR DER BENUTZUNG DER VORLIEGENDEN TEIGAUSROLLMASCHINE SOLL DER BEDIENER VERBINDLICH DIESES HANDBUCH VOLKOMMEN LESEN UND VERSTEHEN.

1. Die Sicherheitseinrichtungen in keinem Fall manipulieren.
2. Die von den zuständigen Stellen im Gebrauchsland erlassenen Arbeitssicherheitsvorschriften unbedingt einhalten.
3. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für etwaige Schäden an Personen, Tieren oder Dingen ab, die durch die Missachtung der im gegenständlichen Handbuch enthaltenen Anweisungen entstehen.
4. Die korrekte Platzierung der Teigausrollmaschine und die geeigneten Zustände des Arbeitsplatzes sind unerlässliche Voraussetzungen für die Achtung der Sicherheitsvorschriften.
5. Alle Installationsvorgänge müssen zwangsmäßig und ausschließlich vom autorisierten Fachpersonal ausgeführt werden, das die technisch-professionellen Anforderungen besitzt.
6. Die Teigausrollmaschine wurde für eine geschlossene Umgebung mit einer Raumtemperatur zwischen 0°/35° (32/95°F) entworfen, und soll der Witterungseinflüsse nicht ausgesetzt werden.
7. Bevor die Maschine zum Strom angeschlossen wird, prüfen, dass die Erdungsanlage geeignet und angeschlossen ist.
8. Die gesamte Schutzkleidung tragen, die von den Unfallverhütungsvorschriften vorgesehen ist.
9. Diese Maschine darf nur für den vorgesehenen Einsatzbereich verwendet werden. Jeder andere Einsatz kann gefährlich sein.
10. Die Maschine soll über ihre Kapazität nicht überlastet werden (siehe TAB 2).
11. Das Einführen von Gegenständen, Werkzeugen und/ oder Händen in beide Rollensätze ist verboten.
12. Die Kinder von der Maschine fernhalten. Die Maschine ausschalten, wenn sie nicht gebraucht wird.
13. Bei Defekten und/oder Schäden sich an seinem autorisierten Händler wenden und nur originale Ersatzteile verwenden.
14. Vor der Reinigung der Maschine die Stromversorgung unterbrechen und keine Hochdruck-Wasserstrahlen zur Reinigung der Maschine verwenden.

7.1– ACCENSIONE DELLA MACCHINA

La stendipizza è dotata sul frontale di un interruttore 1-0-2:

In posizione “1” la macchina viene avviata

In posizione “0” la macchina si spegne

In posizione “2” la macchina funziona con il pedale dato in dotazione.

7.2– UTILIZZO DEL COMANDO A PEDALE

Il comando a pedale per la sua destinazione d’avviamento e di arresto , consente di mantenere la macchina in funzione per il tempo strettamente necessario all’uso.

Avviamento: Premendo l’interruttore in posizione “2” la macchina non si avvia ma rimane in attesa. Esercitando una leggera pressione sul comando pedale, i rulli iniziano a girare e la macchina è pronta all’uso;

Arresto: Sollevando il piede dal comando a pedale la macchina si arresta.

PER EVITARE AVVIAMENTI INVOLONTARI DELLA STENDIPIZZA, UNA VOLTA TERMINATA LA STESURA DELL’IMPASTO RIPORTARE L’INTERRUTTORE IN POSIZIONE “0”.

7.3– REGOLAZIONI

Le regolazioni consigliate hanno carattere puramente indicativo poiché le regolazioni vanno definite sperimentalmente per la presenza delle seguenti variabili : caratteristiche dell’impasto, grammatura,spessore e grandezza del disco.

TUTTE LE REGOLAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE A MACCHINA SPENTA.

Per soddisfare la singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta fino a cinque regolazioni sia nel gruppo rulli superiore sia nel gruppo rulli inferiore.

Per regolare lo spessore procedere nel seguente modo:
1. Tirare il pomello metallico verso l’esterno;
2. Ruotare il pomello metallico **(FIG 6);**
3. Rilasciare il pomello metallico nella posizione scelta;

Per facilitare l’ingresso dell’impasto si consiglia di tenere la regolazione dei rulli superiori molto ampia mentre i rulli inferiori dello spessore che si vuole ottenere dell’impasto.

7.1– INBETRIEBNAHME

Die Teigausrollmaschine hat einen 1-0-2 Schalter auf der Vorderseite:

Auf „1“ wird die Maschine eingeschaltet.

Auf „0“ wird die Maschine ausgeschaltet.

7.2– BEDIENUNG DER PEDALSTEUERUNG

Die Pedalsteuerung – dank ihrer Inbetriebsetzung- und Stopp-Funktion – erlaubt es, die Teigausrollmaschine nur während der notwendigen Zeit in Betrieb zu setzen.

Inbetriebnahme: Den Schalter auf 2 einstellen, indem die Maschine auf Bereitschaft gestellt wird. Einen leichten Druck auf die Pedalsteuerung betätigen: Die Rollen beginnen, sich zu drehen, und die Maschine ist gebrauchsfertig.

Stopp: Das Loslassen der Pedalsteuerung führt zum Stopp des Geräts.

NACH DER BENUTZUNG DER PEDALSTEURUNG DEN KONTAKT DER STEUERUNG DEAKTIVIEREN, UM UNGEWÜNSCHTE STARTS DES GERÄTS ZU VERMEIDEN, INDEM DEN SCHALTER AUF „0“ WIEDEREINSTELLEN.

7.3– REGULIERUNGEN

Die folgenden Regulierungen haben einen rein Richtwert, denn sie müssen aufgrund der folgenden Variablen bestimmt werden: Teigeigenschaften, -gewicht, -dicke und -durchmesser.

ALLE REGULIERUNGEN MÜSSEN MIT AUSGESCHLTETER MASCHINE AUSGEFÜHRT WERDEN.

Um aller Forderungen nachzukommen, erlaubt die Teigausrollmaschine, bis 5 unterschiedlichen Teigdicken zu erhalten, sowohl in dem oberen als auch in dem unteren Rollensatz.

Um die Dicke des Teigs zu regulieren, folgende Hinweise befolgen:
1. Den Metallknopf nach außen ziehen;
2. Den Metallknopf drehen **(FIG. 6);**
3. Den Metallknopf in der neuen Einstellung lösen.

Um die Einführung des Teigs in die Maschine zu erleichtern, ist es ratsam, eine sehr weite Öffnung der oberen Rollen zu halten. Die unteren Rollen dagegen sollen eine Öffnung nach der gewünschten Dicke des Teigs haben.

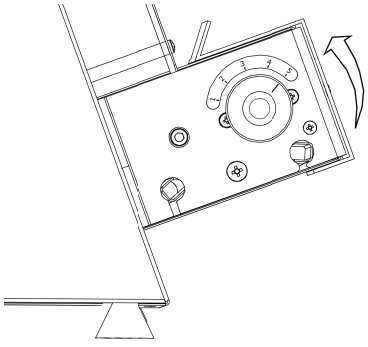


FIG.6 *(Regolazione spessore) / (Regulierungen)*

8.1– PULIZIA

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione e pulizia si deve staccare la spina della presa della rete d'alimentazione. In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati dal costruttore.

La pulizia deve essere fatta alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igienico-sanitarie e a tutela della funzionalità della stendipizza.

1) Pulire con apposito pennello residui di farina e di pasta;

2) Rimuovere le protezioni del gruppo rulli superiore e inferiore **(FIG 2 Rif. 7 e 9);**

3) Per pulire la stendipizza si può utilizzare prodotti non tossici e non aggressivi reperibili sul mercato al fine di non intaccare le parti in metallo;

4) Rimuovere il bilancino estraendolo e pulirlo con un panno umido;

5) Non utilizzare spazzole metalliche o spugne abrasive;

6) Pulire accuratamente la macchina con un panno umido;

RIMOZIONE DEI RASCHIATORI

Per una pulizia completa procedere con la rimozione dei raschiatori nel seguente modo:

1) Spingere le molle verso l'alto in modo da farle uscire dalla vite di supporto; **(FIG 7)**

2) Ruotare i raschiatori fino a che la lama sia in posizione verticale in modo che abbia la possibilità di scorrere sui fori del sostegno rulli; **(FIG 8)**

3) Fare scorrere verso sinistra il raschiatore in modo da sganciarlo dal supporto rulli a destra;

4) Una volta rimossi entrambi i raschiatori pulirli con un panno umido;

8.1– REINIGUNG

Vor jedem Wartung- und Reinigungseingriff den Stecker aus der Steckdose herausziehen. Bei Betriebsstörungen oder Defekten sich ausschließlich an vom Hersteller autorisierte Kundendienste wenden.

Die Reinigung muss nach jeder Benutzung ausgeführt werden, in Übereinstimmung mit den Sanitärvorschriften und zum Schutz des guten Laufens der Teigausrollmaschine.

1) Mehl- und Teigreste mit dem dafür vorgesehenen Pinsel putzen;

2) Die Schutzbleche des oberen und unteren Rollensatzes abnehmen (FIG. 2, Nr. 7 und 9);

3) Zur Reinigung der Maschine nur ungiftige und nichtaggressive Produkte benutzen, damit die Metallkomponenten nicht beschädigt werden;

4) Den Teigwender ausziehen und ihn mit einem feuchten Tuch putzen;

5) Keine Stahlbürste oder Scheuerschwämme verwenden;

6) Die Maschine mit einem feuchten Tuch sorgfältig putzen

AUSZIEHEN DER ABKRATZER

Um eine vollständige Reinigung der Maschine auszuführen, die Abkratzer ausziehen:

1) Die Feder hoch ziehen, damit sie aus der Stützschraube hinauskommen (FIG. 7);

2) Die Abkratzer drehen, bis die Klinge senkrecht ist, damit sie auf den Löchern der Rollenstütze laufen kann (FIG 8.);

3) Die Rollenstütze nach links schieben, um sie von der rechten Rollenstütze abzuhacken;

4) Nachdem beide Abkratzer abgehackt worden sind, sie mit einem feuchten Tuch reinigen.

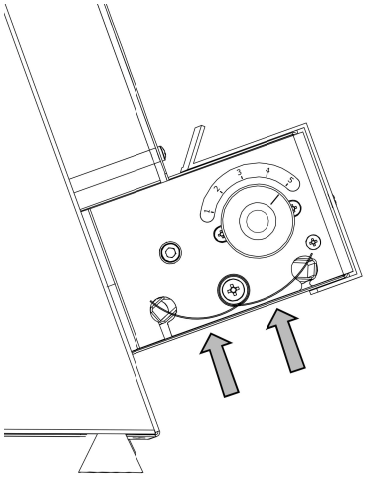


FIG.7 *(rimozione molle) / (removing springs)*

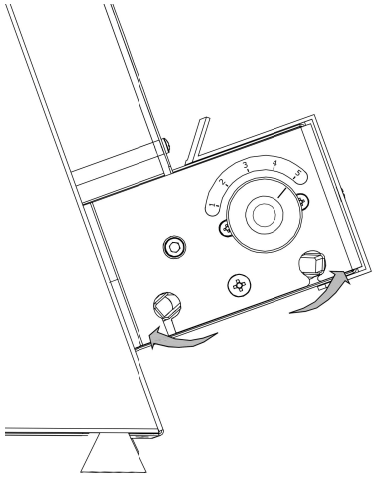


FIG.8 *(rimozione raschiatori) / (removing scrapers)*

8.2– PERIODO DI INATTIVITÀ

Se si dovesse lasciare la stendipizza per un lungo periodo in stato di inattività, si consiglia di scollegare la spina a muro, pulire accuratamente la macchina e coprirla con un telo in modo da proteggerla il più possibile da eventuali depositi di-polvere.

8.2– LÄNGERE AUSSERBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Soll die Teigausrollmaschine für längere Zeit außer Betrieb gesetzt werden, den Wandhauptschalter ausschalten, eine allgemeine Reinigung der Maschine durchführen und sie mit einem Tuch zum Schutz gegen Staub bedecken.

DEMOLIZIONE / VERSCHROTTUNG - 9

9.1- AVVERTENZE GENERALI

All'atto della demolizione della stendipizza, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti del proprio Paese. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono la stendipizza secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc…).

9.1- GESAMTANMERKUNGEN

Bei der Maschinenverschrottung zwangsmäßig die Vorschriften der gültigen Regelungen beachten. Die Teile, welche di Maschine bilden, nach den verschiedenen Baumaterialen (Kunststoff, Kupfer, Eisen, usw.) trennen.

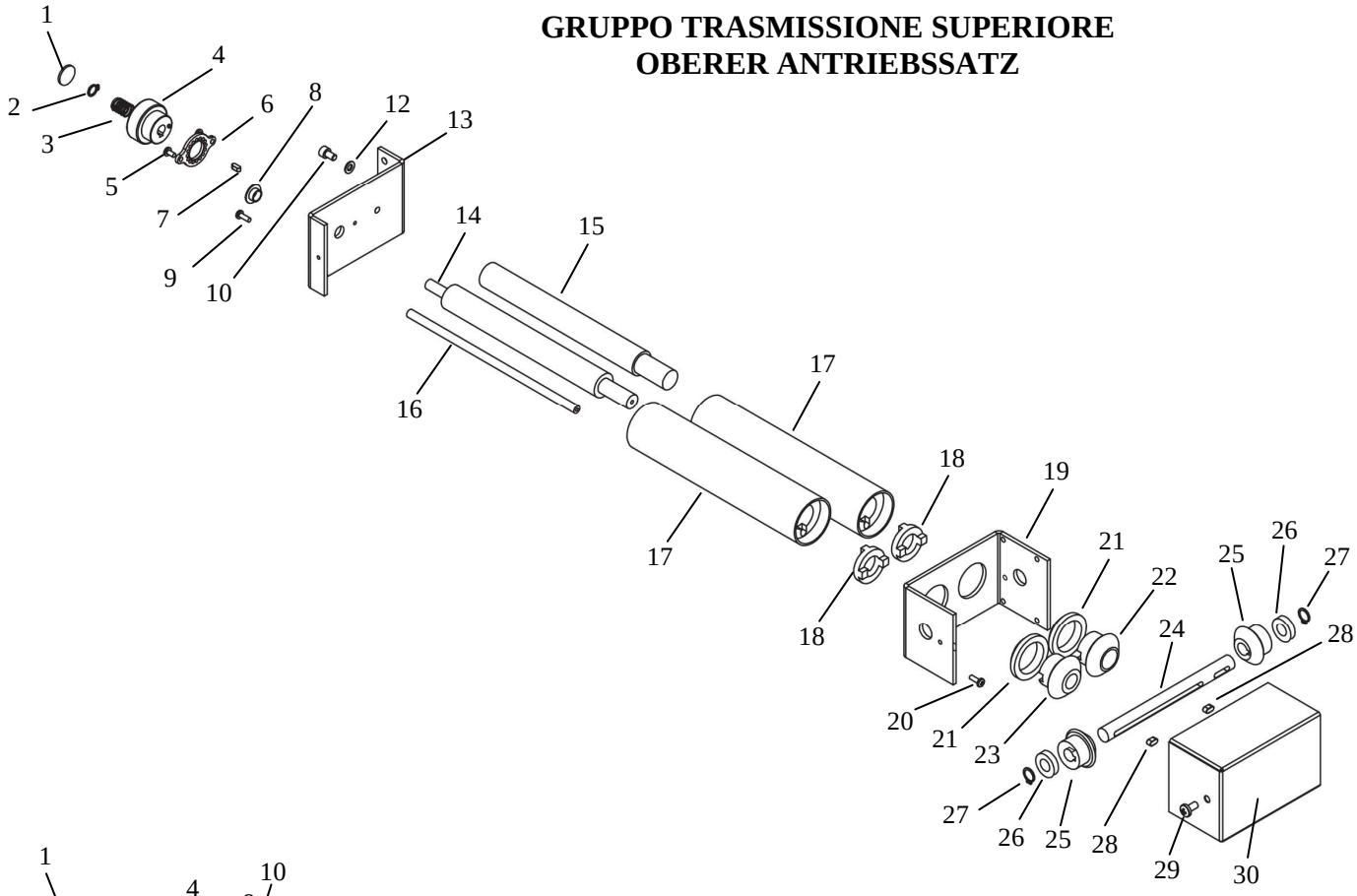
10- RICAMBI / ERSATZTEILE

È ASSOLUTAMENTE VIETATO L'IMPIEGO DI RICAMBI NON ORIGINALI, I RICAMBI ORIGINALI VANNO RICHIESTI ESCLUSIVAMENTE AL FABBRICANTE.

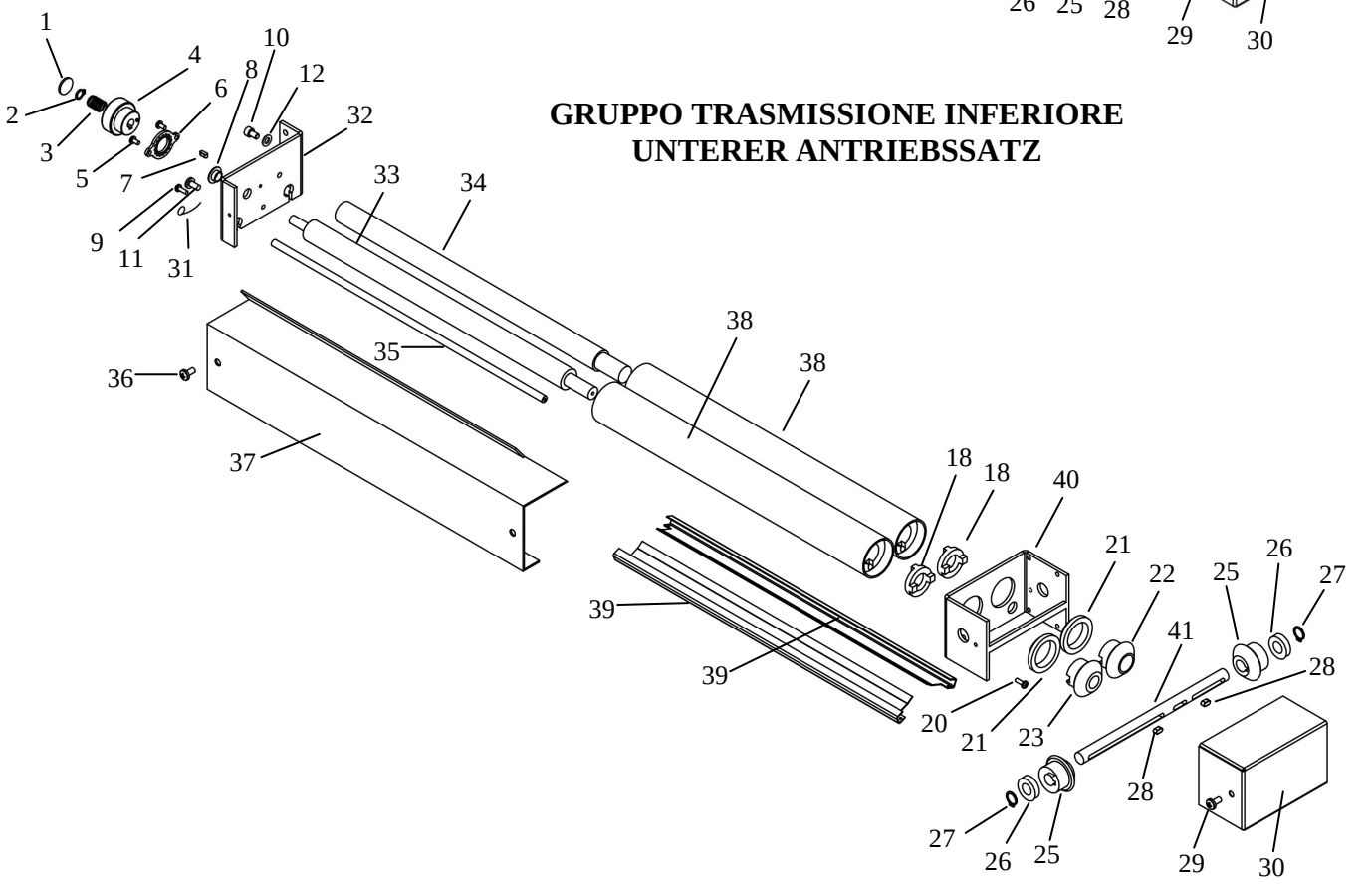
ES IST STRENG VERBOTEN, NICHT-ORIGINALE ERSATZTEILE ZU VERWENDEN. DIE ORIGINALEN ERSATZTEILE MÜSSEN AUSSCHLIESSLICH DEM HERSTELLER ANGEFORDERT WERDEN.

TAB.1		ITALIANO	DEUTSCH
Rif.	**Nr.**	**Denominazione**	**Benennung**
1	**2**	Tappo per manopola di regolazione	Regelungsdrehknopfstöpsel
2	**2**	Seeger "tipo E" per albero Ø 10	E-Seeger für Welle Ø 10
3	**2**	Molla per manopola Ø 12.3 * 20	Drehknopffeder Ø 12.3 * 20
4	**2**	Manopola di regolazione	Dickenregelungsdrehknopf
5	**4**	Vite TPS M4 x 6	Senkschraube M4 x 6
6	**2**	Settore forato di regolazione	Gelochter Regelungssektor
7	**2**	Chiavetta	Keil
8	**2**	Boccola DU Ø i. 10 Ø e. 12 per regolazione	Regulierungsbuchse DU Innen-Ø 10 Außen-Ø 12
9	**2**	Vite TC croce M4 x 10 inox	Kreuzzylinderschraube M4 x 10 Edelstahl
10	**2**	Vite TCCE M6 x 16	Kegelschraube mit Innensechskant M6 x 16
11	**1**	Vite TC croce M6 x 10	Kreuzzylinderschraube M6 x 10
12	**2**	Rondella autobloccante	Selbstsperrende Scheibe
13	**1**	Flangia regolazione superiore	Oberregelungsflansch
14	**1**	Albero eccentrico superiore Ø 15	Obere Exzenterwelle Ø 15
15	**1**	Albero cilindrico superiore Ø 20	Obere Zylinderwelle Ø 20
16	**1**	Tirante superiore	Obere Spannstange
17	**2**	Rullo Superiore	Obere Rollen
18	**4**	Giunto per rulli in POMC	POMC-Rollenkupplung
19	**1**	Flangia trasmissione rulli superiore	Oberer Rollenantriebsflansch
20	**1**	Vite TC croce M4 x 10 inox	Kreuzzylinderschraube M4 x 10 Edelstahl
21	**4**	Boccola temprata Ø 45	Gehärtete Buchse Ø 45
22	**2**	Ingranaggio conico Ø 20	Kegelräderpaar Ø 20
23	**2**	Ingranaggio conico Ø 15	Kegelräderpaar Ø 15
24	**1**	Albero trasmissione superiore	Obere Antriebswelle
25	**4**	Ingranaggio conico Ø 14	Kegelräderpaar Ø 14
26	**4**	Cuscinetto a sfere per trasmissione	Antriebskugellager
27	**4**	Seeger "tipo E" per albero Ø 14	E-Seeger für Welle Ø 14
28	**4**	Chiavetta	Keil
29	**2**	Vite TC taglio M5 x 10	Zylinderschlitzschraube M5 x 10
30	**2**	Protezione ingranaggi	Räderpaarschutz
31	**2**	Molla per tensione raschiatori	Feder zur Abkratzerspannung
32	**1**	Flangia regolazione inferiore	Unterer Regelungsflansch
33	**1**	Albero eccentrico inferiore Ø 15	Untere Exzenterwelle Ø 15
34	**1**	Albero cilindrico inferiore Ø 20	Untere Zylinderwelle Ø 20
35	**1**	Tirante inferiore	Untere Spannstange
36	**1**	Vite TC taglio M5 x 10	Zylinderschlitzschraube M5 x 10
37	**1**	Protezione in policarbonato inferiore	Unteres Schutzblech aus Polycarbonat
38	**2**	Rullo inferiore	Untere Rollen
39	**2**	Raschiatore	Abkratzer

GRUPPO TRASMISSIONE SUPERIORE
OBERER ANTRIEBSSATZ



GRUPPO TRASMISSIONE INFERIORE
UNTERER ANTRIEBSSATZ



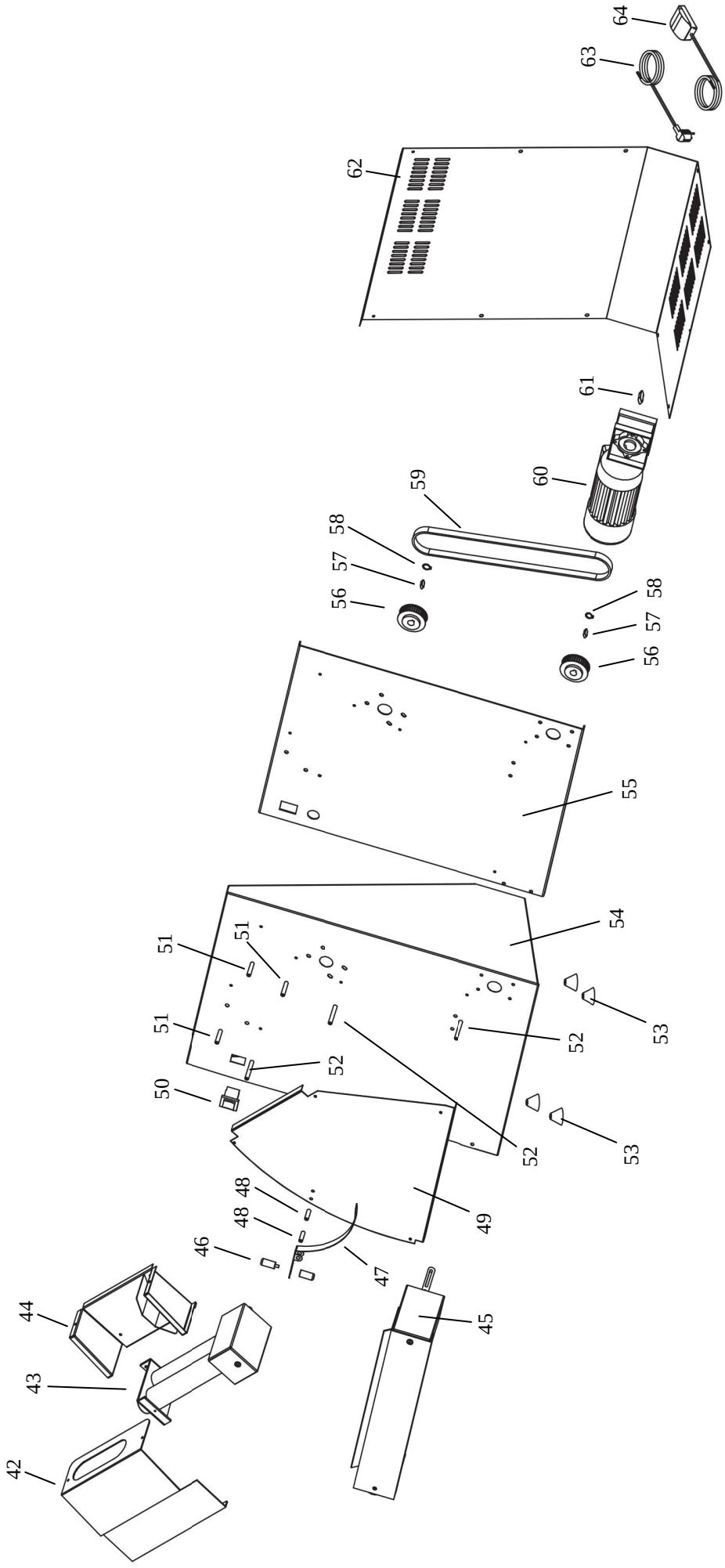
10- RICAMBI / ERSATZTEILE

È ASSOLUTAMENTE VIETATO L'IMPIEGO DI RICAMBI NON ORIGINALI, I RICAMBI ORIGINALI VANNO RICHIESTI ESCLUSIVAMENTE AL FABBRICANTE.

ES IST STRENG VERBOTEN, NICHT-ORIGINALE ERSATZTEILE ZU VERWENDEN. DIE ORIGINALEN ERSATZTEILE MÜSSEN AUSSCHLIESSLICH DEM HERSTELLER ANGEFORDERT WERDEN.

TAB.1		ITALIANO	DEUTSCH
Rif.	**Nr.**	**Denominazione**	**Benennung**
40	**1**	Flangia trasmissione rulli inferiore	Unterer Rollenantriebsflansch
41	**1**	Albero trasmissione inferiore	Untere Antriebswelle
42	**1**	Protezione in policarbonato superiore	Oberes Schutzblech aus Polycarbonat
43	**1**	Gruppo rulli superiore	Oberer Rollensatz
44	**1**	Scivolo superiore	Obere Rutsche
45	**1**	Gruppo rulli inferiore	Unterer Rollensatz
46	**1**	Contrappeso completo per bilancino	Vollständiges Gegengewicht für Teigwender
47	**1**	Bilancino	Teigwender
48	**2**	Distanziatore per bilancino h 25 mm	Entfernungsstück für Teigwender H=25 mm
49	**1**	Scivolo inferiore	Untere Rutsche
50	**1**	Sezionatore deviatore bipolare	Bipolarer Abweiserstrennschalter
51	**3**	Distanziatore per scivolo superiore h 35 mm	Entfernungsstück für obere Rutsche H=35 mm
52	**4**	Distanziatore per scivolo inferiore h 50 mm	Entfernungsstück für untere Rutsche H= 50 mm
53	**4**	Piedino in gomma	Gummifüße
54	**1**	Struttura principale	Hauptstruktur
55	**1**	Piastra rinforzo in Fe	Eisenstützplatte
56	**2**	Puleggia dentata	Zahnscheibe
57	**2**	Chiavetta	Keil
58	**2**	Seeger "tipo E" per albero Ø 14	E-Seeger für Welle Ø 14
59	**1**	Cinghia dentata	Zahnriemen
60	**1**	Motoriduttore con distanziali	Getriebemotor mit Entfernungsstücken
61	**1**	Chiavetta	Keil
62	**1**	Coperchio posteriore	Hinterdeckel
63	**1**	Cavo alimentatore con spina Shuko	Stromversorgungskabel mit Schuko-Stecker
64	**1**	Comando a pedale	Pedalsteuerung

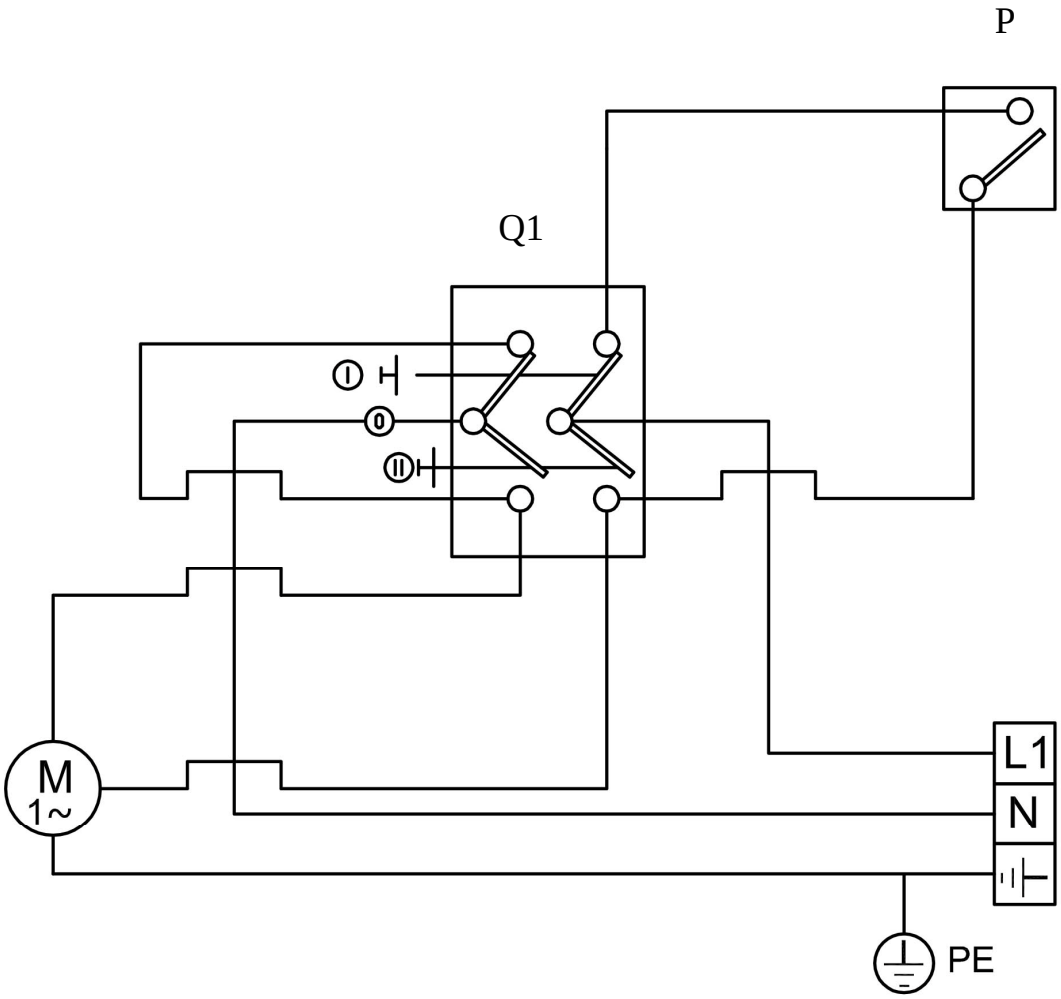
STENDIPIZZA S 42/A
TEIGAUSROLLMASCHINE S 42/A



SCHEMI ELETTRICI E DISTINTA COMPONENTI / SCHALTPLÄNE UND KOMPONENTENFORMULAR

SIGLA	ITALIANO	DEUTSCH
Q1	Selezionatore deviatore bipolare	Sortierer bipolares Abweisers
P	Comando a pedale	Pedalsteuerung
M	Motore monofase	Einphasenmotor
L1	Fase	Phase
N	Neutro	Neutral
	Terra	Erdung

SCHEMA ELETTRICO 230/1 50 Hz **SCHALTPLAN 230/1 50 Hz**	**STENDIPIZZA S42 / A** **TEIGAUSROLLMASCHINE S42 / A**



12.1- FOGLIO ISTRUZIONI SOLLEVAMENTO APPLICATO ALL'IMBALLO

Sono costituite da un foglio adesivo f.to A4 (210 x 297 mm) stampa b/n (Resistente all'acqua),applicato esternamente sulla scatola in cartone dell'imballo **(FIG.8)**.

12.1- ANHEBUNGSMERKBLATT AUF DER VERPACKUNG

Es besteht aus einem A4-Klebeblatt (210 x 297 mm), Schwarzweißdruck (wasserfest), das auf den Verpackungskarton aufgeklebt wurde (FIG. 8).

ISTRUZIONI PER IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE / *INSTRUCTIONS FOR LIFTING AND HANDLING* *INSTRUCTIONS POUR LE LEVAGE ET LE MOUVEMENT* / ANWEISUGEN ZUM ANHEBEN UND ZUM HANDLING INSTRUCCIONES PARA EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO





ITALIANO

PRIMA DI ESEGUIRE IL SOLLEVAMENTO E LA MOVIMENTAZIONE DELL'IMBALLO, IL PERSONALE ADDETTO DEVE OBBLIGATORIAMENTE LEGGERE E COMPRENDERE IN TUTTE LE PARTI LE SEGUENTI ISTRUZIONI. È OBBLIGATORIO ASSICURARSI CHE DURANTE LE OPERAZIONI, NEL RAGGIO D'AZIONE NON VI SIANO PERSONE, ANIMALI E/O COSE LA CUI INCOLUMITÀ ACCIDENTALMENTE POSSA ESSERE COMPROMESSA.

MOVIMENTAZIONE IMBALLO CON CARRELLO ELEVATORE

È OBBLIGATORIO CHE L'OPERATORE ADDETTO ALL'UTILIZZO DEL CARRELLO ELEVATORE SIA AUTORIZZATO ALLA CONDUZIONE DELLO STESSO. L'IMBALLO DEVE ESSERE MOVIMENTATO OBBLIGATORIAMENTE CON UN MULETTO IDONEO ALL'IMPIEGO E ALLA PORTATA E CONFORME ALLE NORMATIVE VIGENTI. LE OPERAZIONI DI MOVIMENTAZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITE CON LA MASSIMA ATTENZIONE, EVITANDO BRUSCHE MANOVRE E ACCELERAZIONI. UNA VOLTA POSIZIONATO L'IMBALLO A TERRA SU UNA SUPERFICIE PIANA CHE NE ASSICURI LA STABILITÀ, PROCEDERE ALLO SBALLAGGIO DELLA MACCHINA. È OBBLIGATORIO ATTENERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

SOLLEVAMENTO DELLA MACCHINA CON GRU

È OBBLIGATORIO ATTENERSI RIGOROSAMENTE ALLE INDICAZIONI RIPORTATE NELLE ISTRUZIONI PER L'USO E MANUTENZIONE (CAP.4).

IL FABBRICANTE, DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI CAUSATI A PERSONE, ANIMALI O COSE, DERIVANTI DALL'INOSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL SEGUENTE FOGLIO E NELLE ISTRUZIONI PER L'USO.

ENGLISH

BEFORE PERFORMING THE LIFTING AND HANDLING OF THE PACKAGING, THE PERSONNEL IN CHARGE IS OBLIGED TO READ AND FULLY UNDERSTAND THE FOLLOWING INSTRUCTIONS. IT IS COMPULSORY TO MAKE SURE THAT DURING THE OPERATIONS, IN THE OPERATING AREA THERE ARE NO PERSONS, ANIMALS AND/OR THINGS WHOSE SAFETY COULD BE COMPROMISED.

HANDLING OF THE PACKAGING TO BE MADE WITH FORK LIFT

IT IS COMPULSORY FOR THE OPERATOR USING THE FORK LIFT TO BE AUTHORIZED TO DRIVE THE SAME. IT IS COMPULSORY FOR THE PACKAGING TO BE HANDLED WITH A SUITABLE FORK LIFT FOR USE AND CAPACITY AND COMPLYING WITH THE STANDARDS IN FORCE. THE HANDLING OPERATIONS MUST BE PERFORMED WITH MAXIMUM CARE, AVOIDING SUDDEN MANEUVERS AND ACCELERATIONS. ONCE LOCATED THE PACKAGING ON THE GROUND, ON A FLAT SURFACE ENSURING THE STABILITY, PROCEED WITH THE MACHINE UNPACKING. IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP.4).

MACHINE LIFTING WITH CRANE

IT IS COMPULSORY TO STRICTLY FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE "INSTRUCTION FOR USE AND MAINTENANCE (CAP.4).

THE MANUFACTURER HAS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PEOPLE, ANIMALS OR THINGS DUE TO THE UNOBSERVANCE OF THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE FOLLOWING SHEET AND IN THE INSTRUCTIONS FOR USE.

DEUTSCH

BEVOR DIE VERPACKUNG ANGEHOBEN UND BEWEGT WIRD, MUSS DAS BEFUGTE PERSONAL OBLIGATORISCH FOLGENDE ANWEISUNGEN LESEN UND VERSTEHEN. ES IST OBLIGATORISCH, SICH ZU VERSICHERN, DASS WÄHREND DER MONTAGE KEINE PERSONEN, TIERE UND / ODER DINGE IM AKTIONSBEREICH ANWESEND SIND. IHRE UNVERLETZLICHKEIT KÖNNTE ZUFÄLLIG GEFÄHRDET WERDEN.

BEWEGUNG DER VERPACKUNG MIT HUBSTAPLER

EINGEWICKELT ES IST OBLIGATORISCH, DASS DER ZUR VERWENDUNG DES HUBSTAPLERS ZUSTÄNDIGE BEDIENER, ZUR STEUERUNG DESSELBEN BEFUGT IST. DIE VERPACKUNG MUSS OBLIGATORISCH MIT EINEM ZU DIESEM GEBRAUCH UND ZU DIESER TRAGFÄHIGKEIT GEEIGNETEN GABELSTAPLER BEWEGT WERDEN. DER GABELSTAPLER MUSS VORSCHRIFTMASSIG SEIN. DIE BEWEGUNGSOPERATIONEN MÜSSEN MIT DER HÖCHSTEN VORSICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN, INDEM SCHROFFE BEWEGUNGEN UND BESCHLEUNIGUNGEN VERMIEDEN WERDEN. MAN MUSS SICH AUSSERDEM VERSICHERN. NACHDEM DIE VERPACKUNG AUF EINER FLACHEN EBENE LIEGT, DIE IHRE STABILITÄT GEWÄHRLEISTET, DIE MASCHINE. ES IST OBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (KAP.4).

ANHEBUNG DER MASCHINE MITTELS KRAN

ES IST OBLIGATORISCH, DIE ANWEISUNGEN IN DER GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN ZU BEFOLGEN (KAP.4).

DIE MASCHINE DARF NUR NACH DEN ANGABEN DIESER BETRIEBSANLEITUNG VERWENDET WERDEN. EINE ANDERE VERWENDUNG GILT ALS NICHT BESTIMMUNGSGEMÄß UND KANN ZU PERSONEN-,TIERE- ODER SACHSCHÄDEN FÜHREN, FÜR DIE DER HERSTELLER ALLE VERANTWORTUNG ABLEHNT.

ESPAÑOL

ANTES DE REALIZAR EL LEVANTAMIENTO Y EL MOVIMIENTO DEL EMBALAJE, EL PERSONAL ENCARGADO DEBE OBLIGATORIAMENTE LEER Y COMPRENDER EN TODAS SUS PARTES LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES. ES OBLIGATORIO ASEGURARSE QUE DURANTE LAS OPERACIONES, EN EL RAYO DE ACCION NO HAYAN PERSONAS, ANIMALES Y/O COSAS CUYA INCOLUMIDAD ACCIDENTALMENTE PUEDA SER COMPROMITIDA.

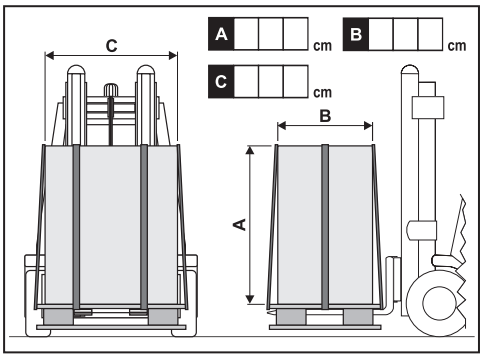
MOVIMIENTO EMBALA JE CON CARRITO LEVANTADOR

ES OBLIGATORIO QUE EL OPERADOR ENCARGADO AL EMPLEO DEL CARRITO LEVANTADOR SEA AUTORIZADO A CONDUCIR EL MISMO. EL EMBALAJE DEBE SER PUESTO EN MOVIMIENTO OBLIGATORIAMENTE CON UN CARRITO ADECUADO AL EMPLEO Y CAPACIDAD Y CONFORME A LAS NORMAS EN VIGOR. LAS OPERACIONES DE MOVIMIENTO DEBEN SER REALIZADAS CON EL MAXIMO CUIDADO, EVITANDO IMEDIATAS MANIOBRAS Y ACCELERACIONES. UNA VEZ POSICIONADO EL EMBALAJE EN EL PISO EN UNA SUPERFICIE LLANA QUE ASEGURE SU ESTABILIDAD, PROCEDER AL DESEMBALAJE DE LA MAQUINA. ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

LEVANTAMIENTO DE LA MÀQUINA CON GRUA

ES OBLIGATORIO SEGUIR CUIDADOSAMENTE LAS INDICACIONES DE LAS "INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO Y MANTENIMIENTO" (CAP.4).

EL FABBRICANTE ES LIBRE DE TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALES DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS, ANIMALES O COSAS DERIVANTES DE LA NO OBSERVANCIA DE LAS INSTRUCCIONES INDICADAS EN ESTA HOJA Y EN LAS INSTRUCCIONES PARA EL EMPLEO.



FRANÇAIS

AVANT DE REALISER LE LEVAGE ET LE MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE, LE PERSONNEL PREPOSE DOIT OBLIGATOIREMENT LIRE ET COMPRENDRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES. IL EST OBLIGATOIRE DE S'ASSURER QUE PENDANT LES OPERATIONS, DANS LE RAYON D'ACTION IL N'Y A PAS DE PERSONNES, ANIMAUX ET/OU CHOSES DONT L'INCOLUMITE' PEUT ETRE COMPROMISE.

MOUVEMENT DE L'EMBALLAGE AVEC CHARRIOT ELEVATEUR

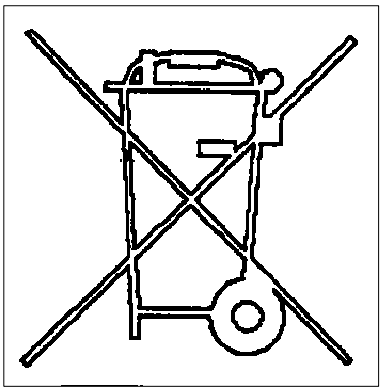
IL EST OBLIGATOIRE POUR L'OPERATEUR DU CHARRIOT ELEVATEUR D'ETRE AUTORISE' A' LA GESTION DU MEME. L'EMBALLAGE DOIT ETRE MIS EN MOUVEMENT OBLIGATOIREMENT PAR UN CHARRIOT ELEVATEUR APPROPRIE' POUR L'EMPLOI ET LA CAPACITE' ET CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR. LES OPERATIONS DE MOUVEMENT DOIVENT ETRE REALISEES AVEC LE MAXIMUM D'ATTENTION, EN EVITANT DE SOUDAINES MANEUVRES ET ACCELERATIONS. UNE FOIS POSITIONNE' L'EMBALLAGE A' TERRE SUR UNE SURFACE PLANE QUI EN ASSURE SA STABILITE', IL FAUT PASSER AU DESEMBALLAGE DE LA MACHINE. IL EST STRICTEMENT OBLIGAOTIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

LEVAGE DE LA MACHINE AVEC GRUE

IL EST STRICTEMENT OBLIGAOTIRE DE SUIVRE LES INDICATIONS DES "INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN" (CAP.4).

LE FABRIQUANT EST LIBRE DE TOUTE RESPONSABILITE' POUR TOUT DOMMAGE CAUSE' A' PERSONNES, ANIMAUX OU CHOSES DERIVANT DE LA NON OBSERVANCE DES INSTRUCTIONS INDIQUEES DANS LA FEUILLE SUIVANTE ET DANS LES INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.

FIG.8 *(Foglio istruzioni sollevamento applicato all'imballo) / (Anhebungsmerkblatt auf der Verpackung)*



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

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

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

INFORMATIVE REPORT TO THE CUSTOMERS
according to the art.13 of Decree Legislative 25 July 2005, n.151 "Performance Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, relative to the reduction of the use of dangerous substances in the electronic and electrical equipment, let alone to disposal of the refusals".

The symbol of the crossed bin brought back on the equipment or its packing indicates that the product at the end of its own life cycle must be collected separately from the other refusals.

The differentiated collection of the present equipment at the end of its life cycle is organized and is managed from the producer. The customer who want to unravel itself the present equipment will have therefore to contact the producer and follow the system that he has adopted in order to concur the separate collection of the equipment at the end of its life cycle.

The adapted differentiated collection for the successive start of the cast-off equipment to the recycling, to the treatment and to the compatible with environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the atmosphere and the health and favours the re-employment and/or the recycling of the materials of which the equipment is made.
Illicit disposal of the product by the holder involves the application of the previewed administrative endorsements from the enforced norm.