

## 7.2 - PIEDS

Les pieds avec le temps pourraient se détériorer et perdre les caractéristiques d'élasticité, en réduisant la stabilité de la machine. Procéder donc à leur substitution.

## 7.3 - CÂBLE D'ALIMENTATION

Contrôler périodiquement l'état d'usure du câble et appeler éventuellement le "SAV" (service après-vente) pour la substitution.

## 7.4 - RASEURS

Contrôler périodiquement l'état d'usure des raseurs, avec le temps ils pourraient se consommer et perdre leur caractéristiques de travail. Dans ce cas appeler le "SAV" (Service Après-Vente) pour la substitution.

## 7.5 - ÉTIQUETTE BOÎTIER DE COMMANDE

Le cadran des secondes de la boîte de commande pourrait s'endommager et/ou se percer au fil du temps. Dans ce cas appeler le "SAV" (Service Après-Vente) pour la substitution.

## CHAP. 8 - DÉMANTÈLEMENT

### 8.1 - MISE HORS SERVICE

Si pour une quelconque raison on devrait décider de mettre hors service la machine, s'assurer qu'elle soit complètement inutilisable: **détacher et couper les connexions électriques.**

### 8.2 - DEEE Déchets d'Équipements Électrique et Électroniques



*Aux termes de l'art. 13 du décret législatif du 25 juillet 2005, n°151 "Exécution des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi pour l'élimination des déchets".*

*Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que le produit au terme de sa vie utile doit être éliminé séparément des autres déchets.*

*La collecte sélective différenciée de cet appareil arrivé à la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui voudra se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre le tri séparé de l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie.*

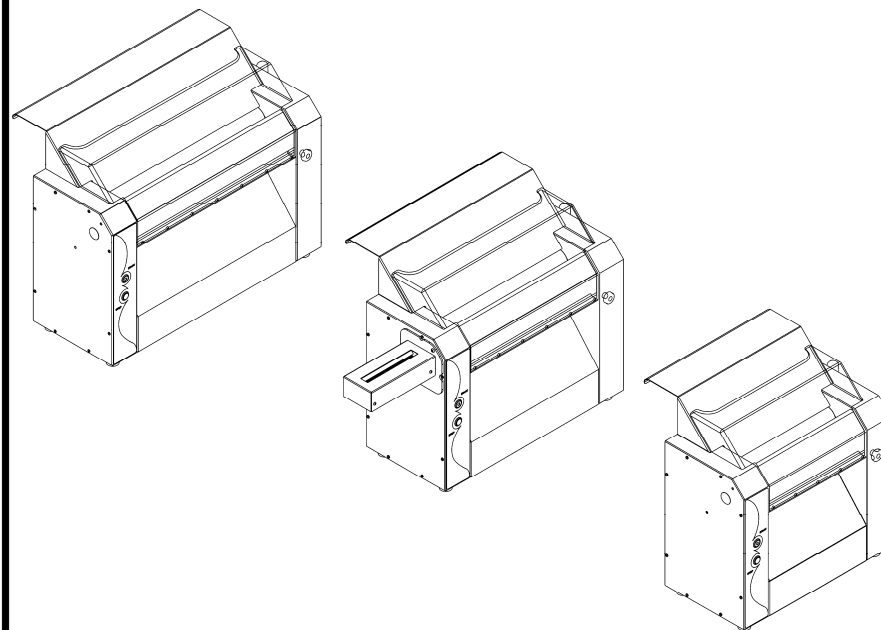
*La collecte sélective adéquate pour le démarrage successif de l'appareil remis au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible contribue à éviter des éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise l'emploi à nouveau et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil est composé.*

*L'élimination illégale du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.*

**SERVICE APRÈS-VENTE  
REVENDEUR AUTORISÉ**



## MODE D'EMPLOI, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN



Ed. 03/2013

Machine pour étendre la pâte "CE":

**TS256  
TS326  
TS426  
TS526**

## INTRODUCTION

- Ce manuel a été rédigé pour fournir au **client** toutes les informations sur la machine sur les normes auxquelles elle est liée, ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien permettant d'utiliser au mieux la machine en en maintenant longtemps l'efficacité.
- Ce manuel doit être remis aux personnes préposées à l'utilisation de la machine et à son entretien périodique.

### SOMMAIRE DES CHAPITRES

<b>CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE</b>	page 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES	
1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE	
1.2.1 - dispositifs de sécurité mécaniques	
1.2.2 - dispositifs de sécurité électriques	
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE	
1.3.1 - description générale	
1.3.2 - caractéristiques constructives	
1.3.3 - composition de la machine	
<b>CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES</b>	page 6
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...	
<b>CHAP. 3 - RÉCEPTION DE LA MACHINE</b>	page 7
3.1 - EXPÉDITION DE LA MACHINE	
3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À LA RÉCEPTION	
3.3 - ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE	
<b>CHAP. 4 - L'INSTALLATION</b>	page 8
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE	
4.2 - CONNEXION ÉLECTRIQUE	
4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE	
4.3.1 - schéma électrique monophasé/triphasé	
4.4 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT	
<b>CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE</b>	page 10
5.1 - COMMANDES	
5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT	
5.3 - SENS DE ROTATION DES ROULEAUX	
<b>CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE</b>	page 11
6.1 - GÉNÉRALITÉS	
6.2 - PROCÉDURE À SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE	
6.2.1 - nettoyage du protège-main, des rouleaux et des raseurs	
6.2.2 - nettoyage général	

## CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

### 6.1 - GÉNÉRALITÉS

- Le nettoyage de la machine est une opération à effectuer au moins une fois par jour ou si nécessaire, plus fréquemment.
- Le nettoyage doit être rigoureusement soigné pour toutes les parties de la machine qui sont en contact direct ou indirect avec la pâte préparée.
- La machine ne doit pas être nettoyée avec des nettoyeurs à jet d'eau haute pression, des jets d'eau, ne pas utiliser des outils, des brosses et autre cela pourrait endommager la machine en surface.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage il faut:

- a) débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

### 6.2 - PROCÉDURE À SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

#### 6.2.1 - nettoyage du protège-main, des rouleaux et des raseurs

**ATTENTION:** Ouvrir complètement le protège-main, le nettoyage de ce dernier sera donc facilité, le nettoyer avec un chiffon.

**ATTENTION:** Le nettoyage des rouleaux et des raseurs doit être effectué à machine arrêtée et la fiche débranchée de la tension d'alimentation, ensuite ouvrir les raseurs dans la partie sous-jacente au moyen des deux leviers situés sur chaque raseur (FIG. n° 10, il ne faut pas utiliser d'outils), avec un chiffon humide enlever les résidus de pâtes situés sur les rouleaux et dans les raseurs.

**NB.:** effectuer ces opérations avec des gants de protection.

#### 6.2.2 - nettoyage général

**NB.:** Débrancher la prise d'alimentation

Le lavage du corps de la machine, sur le lieu de travail, peut être effectué avec un détergent neutre et un chiffon humide rincé souvent avec de l'eau.

À la fin essuyer soigneusement toutes les parties.

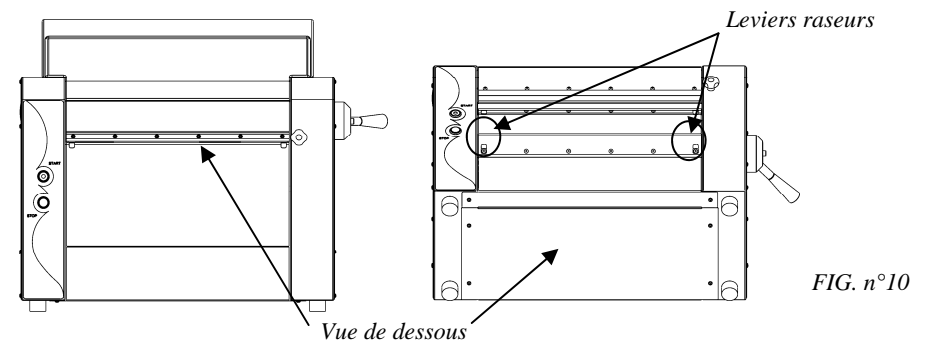


FIG. n°10

## CHAP. 7 - ENTRETIEN

### 7.1 - GÉNÉRALITÉS

Avant d'effectuer toute opération d'entretien il faut:

- a) débrancher la fiche d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

## 5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT (voir FIG. n°7)

La procédure est la suivante:

- 1 **ATTENTION!!** Avec la machine triphasée, s'assurer que le sens de rotation des rouleaux soit correct (voir FIG. n°9), autrement inverser le branchement des deux phases sur la fiche.
  - 2 Charger la pâtes dans la glissière supérieure de la machine (réf. 1 FIG. n°7) s'assurer au moyen de la poignée règle-épaisseur (réf. 2 - FIG. n°7) qu'au premier passage les rouleaux soient complètement ouverts (réf. 2 - FIG. n°7).
- ATTENTION!!** Ne pas réduire l'ouverture des rouleaux pendant la préparation.
- 3 Assumer une position correcte de façon à éviter les accidents (voir FIG. n°8): le corps doit être perpendiculaire au plan de travail. **Dans tous les cas ne pas s'appuyer sur la machine et éviter d'assumer des positions qui puissent comporter le contact direct avec la machine.**
  - 4 Dans l'éventualité que la pâtes ne puisse passer à travers la fessure du protège-mains, le soulever et faire passer la pâte, ensuite le baisser; **rappelez-vous que la machine fonctionne uniquement avec le protège-mains abaissé.**
  - 5 Activer la machine en appuyant sur le bouton de marche "Marche" (réf. 3 - FIG. n°7).
  - 6 Reprendre la pâte préparée (en feuille) du côté de la glissière inférieure (réf. 4 - FIG. n°7).
  - 7 **ATTENTION!!** Ne pas trop s'approcher aux rouleaux dans la partie inférieure pour prendre la feuille.
  - 8 À la fin de la préparation de la pâte, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt.

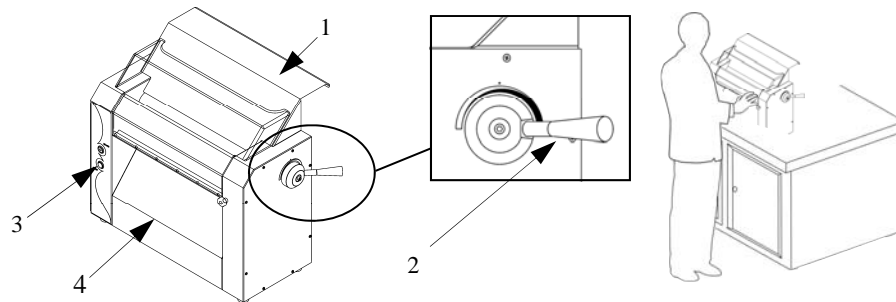


FIG. n°7 - Chargement du produit

FIG. n°8 - Position correcte

**ATTENTION!** La machine a été conçue pour la pâte fraîche tendre, NE PAS utiliser la machine pour la pâtes sèche ou dure ou pour tout autre produit.

## 5.3 - SENS DE ROTATION DES ROULEAUX (voir FIG. n°9)

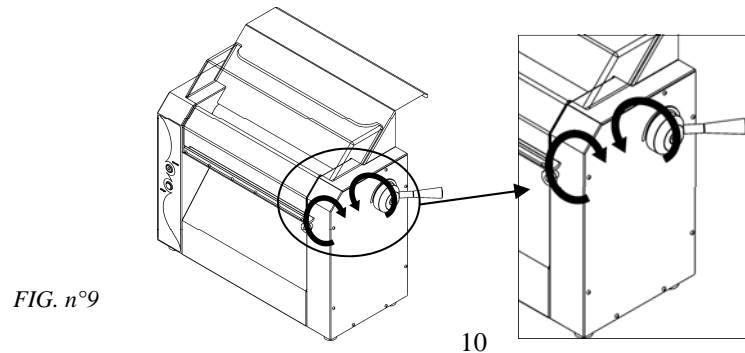


FIG. n°9

10

## CHAP. 7 - ENTRETIEN

page 11

- 7.1 - GÉNÉRALITÉS
- 7.2 - PIEDS
- 7.3 - CÂBLE D'ALIMENTATION
- 7.4 - RASEURS
- 7.5 - ÉTIQUETTE BOÎTIER DE COMMANDE

## CHAP.8 - DÉMATÈLEMENT

page 12

- 8.1 - MISE HORS SERVICE
- 8.2 - DEEE Déchets d'Équipements Électrique et Électroniques

## CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

### 1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La machine doit être utilisée uniquement par un personnel formé qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel.
- Dans le cas où il faille procéder un roulement du personnel, pourvoir à temps à la formation.
- Ne jamais permettre que la machine soit utilisée par les enfants, des personnes incapables et/ou non formées.
- Avant d'effectuer une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la prise de la machine du réseau d'alimentation électrique.
- Lorsque l'on intervient pour l'entretien ou le nettoyage de la machine (et que l'on enlève par conséquent les protections), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Pendant l'entretien ou le nettoyage, maintenir la concentration sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation; un câble abîmé ou en tous les cas non intègre représente un grave danger de nature électrique.
- Si la machine devrait laisser supposer ou devrait manifester un dysfonctionnement, nous recommandons de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour les réparations mais de contacter le "SAV - Service Après-Vente".
- La machine a été conçue pour l'élaboration de farine pour usage alimentaire ou pâtes en tout genre. Toute autre utilisation doit être considérée non conforme et donc dangereuse.
- Même si sur la machine sont installés des dispositifs de sécurité dans les points dangereux, éviter d'approcher les mains, les bras ou toute autre partie du corps à proximité des organes en mouvement (ROULEAUX).
- Pendant l'utilisation, ne pas porter de vêtements larges et flottants (cravate, manches longues, écharpes, boucles, etc.)
- Le fabricant est déchargé de toute responsabilité dans les cas suivants:
  - ⇒ si la machine est manipulée par du personnel non autorisé;
  - ⇒ si des pièces sont remplacées avec des autres non originales;
  - ⇒ si les instructions présentes dans ce manuel ne sont pas **attentivement** respectées;
  - ⇒ si les surfaces de la machine sont traitées avec des produits non appropriés.

### 1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

#### 1.2.1 - dispositifs de sécurité mécaniques

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité de nature mécanique, la machine décrite dans ce manuel répond à la directive **CEE 2006/42**.

Les dispositifs sont obtenus avec (voir 13.3) le protège-main doté de micro-interrupteur.

#### 1.2.2 - dispositifs de sécurité électriques

En ce qui concerne les dispositifs de sécurité de nature électrique, la machine décrite dans ce manuel répond aux directives **CEE 2006/95 et 2004/108**.

La machine est équipée de:

- micro magnétique qui provoque l'arrêt de la machine en cas d'ouverture du protège-main (voir FIG. n°1), en bloquant l'allumage si cette protection n'est pas en position fermée;
- relais dans le circuit de commande, qui requiert l'opération de redémarrage volontaire de la machine en cas de coupure de courant accidentelle.

## 4.3 - SCHEMA ÉLECTRIQUE (FIG. n°5)

### 4.3.1 - schéma électrique monophasé/triphasé

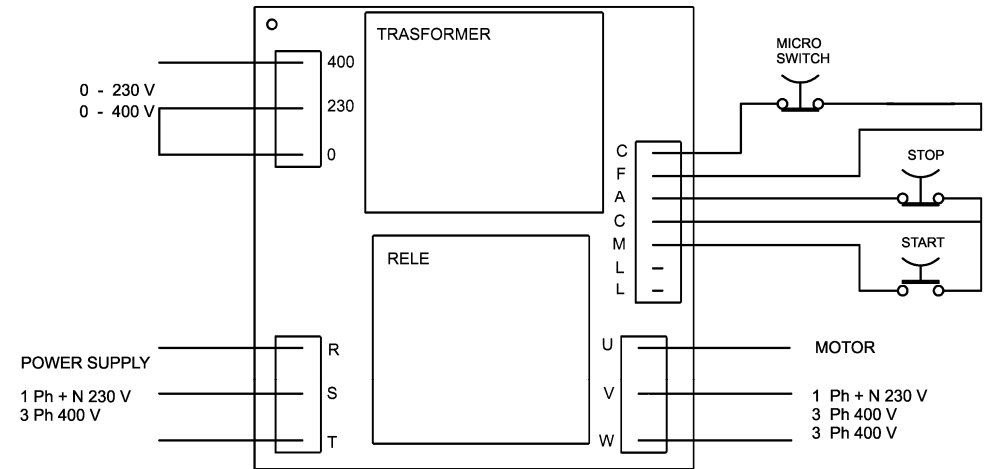


FIG. n°5 - Schéma électrique monophasé/triphasé

### 4.4 - CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

Pour le contrôle du bon fonctionnement de la machine respecter la procédure suivante:

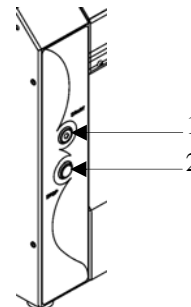
1. actionner le bouton de marche "I" et le bouton d'arrêt "O";
2. contrôler si en ouvrant le protège-main la machine cesse de fonctionner;
3. **ATTENTION!** si la machine est du type triphasé, contrôler que le sens de rotation des rouleaux soit correct (voir FIG. n° 9), le cas échéant inverser les deux phases sur la fiche d'alimentation.

**Opération importante pour la sécurité de l'opérateur.**

## CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

### 5.1 - COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme illustré dans la figure ci-dessous.



- 1 - Bouton de marche "Marche".
- 2 - Bouton d'arrêt "Arrêt".

FIG. n°6 - Position des commandes

### 3.2 - CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE À LA RÉCEPTION

À la réception du colis, s'il n'y a pas de dommages externes, procéder à l'ouverture en contrôlant qu'à l'intérieur soit présent tout le matériel (voir FIG. n°3). Si par contre au moment de la livraison du colis sont présents des signaux d'endommagements, coups ou chute, il faut informer l'expéditionnaire du dommage et, dans un délai de 3 jours à partir de la date de livraison, indiquée sur les documents, dresser un rapport précis sur les éventuels dommages subis de la machine. **Ne pas retourner l'emballage!!** Au moment du transport s'assurer qu'il soit pris fermement dans les 4 points fondamentaux (en le maintenant parallèle au sol).

### 3.3 - ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les composants de l'emballage (carton, palette, feuillard en plastique et mousse polyuréthane) sont des produits assimilables aux déchets solides urbains; voilà pourquoi ils peuvent être éliminés sans difficulté.

Si la machine est installée dans des pays où existent des normes spéciales, éliminer les emballages selon les prescriptions des normes en vigueur.

## CHAP. 4 - L'INSTALLATION

### 4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Le plan sur lequel la machine doit être posée doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées sur le *Tabl. 1* (en fonction du modèle) et il doit donc avoir une dimension suffisante, il doit être bien nivelé, sec, lisse, robuste, stable et doit être à une hauteur du sol de 80 cm.

De plus la machine doit être placée dans un milieu avec une humidité maxi 75% non salin et une température comprise entre +5°C et +35°C; dans tous les cas dans des milieux qui ne comportent pas des dysfonctions de cette dernière.

### 4.2 - CONNEXION ÉLECTRIQUE MONOPHASÉE

La machine est équipée d'un câble d'alimentation avec section 3x1mm<sup>2</sup>; longueur 1.5 m et une fiche "SHUKO".

Brancher la machine 230 Volt 50 Hz, en mettant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A,  $\Delta I = 0.03A$ . Vérifier à ce point que l'installation de terre soit en parfait état de marche.

En outre contrôler que les données indiquées sur la plaque technique-numéro de série (FIG.n° 4) correspondent aux données indiquées sur les documents de livraison et d'accompagnement.

Mod.	_____	_____
Matr.	_____	Watt.
	H.p. _____	A. _____ Hz.
○	_____	Volts. _____ Kg. ○
Anno	_____	

FIG. n°4 - Plaque technique – numéro de série

Bien que les machines CE professionnelles soient dotées des mesures réglementaires pour les protections électriques et mécaniques (tant en phase de fonctionnement qu'en phase de nettoyage et entretien), il existe toutefois des risques résiduels qui ne peuvent être complètement éliminés, rappelés dans ce manuel sous forme de **ATTENTION**.

Ils concernent le danger d'écrasement dérivant de la manipulation des rouleaux pendant le chargement du produit.

## 1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

### 1.3.1 - description générale

Les machines CE professionnelles ont été conçues et réalisées par notre entreprise dans le but précis d'étendre en feuille la pâte fraîche et de garantir:

- sécurité maximale dans l'utilisation, le nettoyage et l'entretien.
- hygiène maximale obtenue grâce à une minutieuse sélection des matériaux qui touchent les aliments et avec l'élimination des angles dans les éléments qui entrent en contact avec le produit, de façon à obtenir un nettoyage simple et total ainsi qu'un démontage facile;
- robustesse et stabilité de tous les composants;
- silence maximum grâce à la transmission à engrenage avec réducteur coaxial.

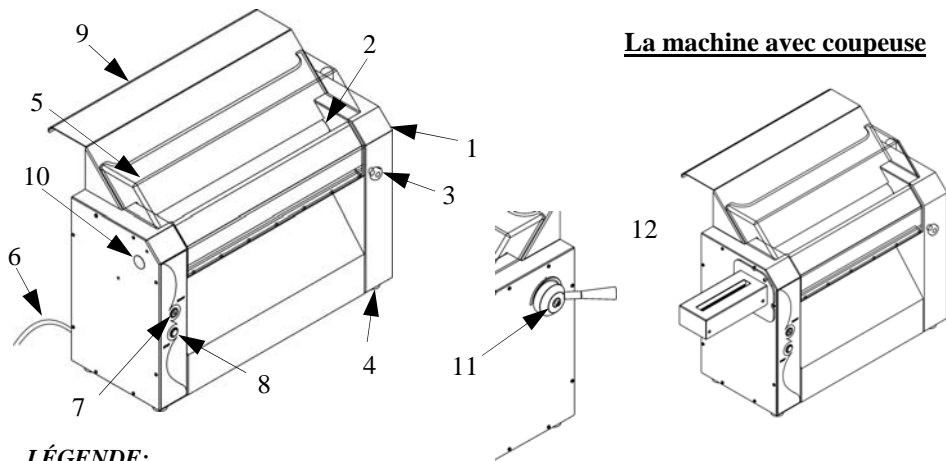
### 1.3.2 - caractéristiques constructives

Les machines CE professionnelles sont fabriquées entièrement en acier inox AISI 304. Ceci garantit le contact avec les aliments (hygiène) et l'inattaquabilité des acides et des sels outre à une résistance élevée à l'oxydation.

Les rouleaux sont en acier inox AISI 304 rectifiés et rodés, ceux-ci permettent de tirer la feuille de pâte dans l'épaisseur minimum possible.

### 1.3.3 - composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine



**La machine avec coupeuse**

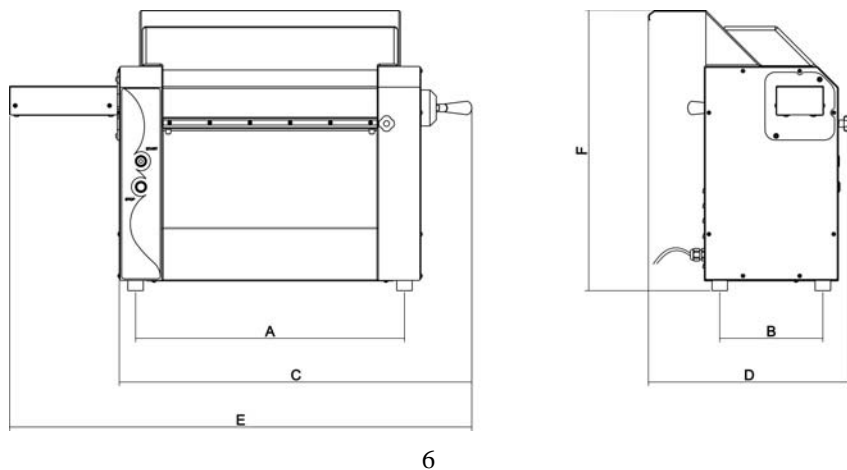
**LÉGENDE:**

- 1 - Corps
- 2 - Rouleaux
- 3 - Poignée bloque-épaisseur
- 4 - Pieds
- 5 - Protège-main
- 6 - Câble d'alimentation
- 7 - Bouton MARCHE
- 8 - Bouton ARRÊT
- 9 - Glissière à pâte
- 10 - Bouchon orifice coupeuse
- 11 - Poignée règle-épaisseur
- 12 - Coupeuse

## CHAP. 2 - DONNÉES TECHNIQUES

### 2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTÉRISTIQUES...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement



**TABL. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTÉRISTIQUES**

Modèle	u.m.	32	42	52
Puissance Mn	Watt/Hp	370/0,5	370/0,5	370/0,5
Puissance Tf	Watt/Hp	370/0,5 50Hz 450/0,5 60Hz	370/0,5 50Hz 450/0,5 60Hz	370/0,5 50Hz 450/0,5 60Hz
Alimentation		230 V. 50/60Hz F+N 230 - 400 V. 50/60Hz		
Tours moteur	r.p.m.	1.400	1.400	1.400
Tours rouleaux	r.p.m.	56	56	56
A x B	mm	422x200	522x200	622x200
C x D x E x F	mm	585x391x800 x545	685x391x900 x545	785x391x1000 x545
Poids net	kg	52	59	66
Bruyance	dB	≤ 70		

**ATTENTION:** Les caractéristiques électriques pour lesquelles est prévue la machine sont indiquées sur une plaque appliquée derrière la machine; avant d'effectuer le branchement consulter **4.2 connexion électrique.**

## CHAP. 3 - RÉCEPTION DE LA MACHINE

### 3.1 - EXPÉDITION DE LA MACHINE (voir FIG. n°3)

La machine sort de nos magasins soigneusement emballée; l'emballage est constitué de:

- a) palette et boîte externe robuste;
- b) la machine;
- c) le présent manuel;
- d) certificat de conformité CE.

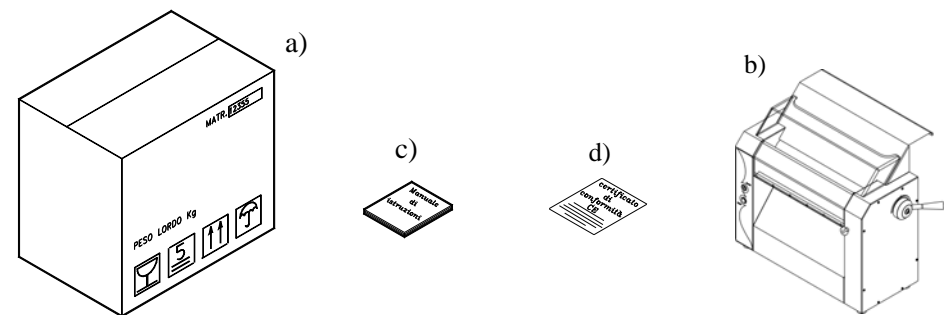


FIG. n°3 - Description de l'emballage