

# MANUALE DELLE ISTRUZIONI PER L'USO

## OPERATING MANUAL

MOD. FSPM100

STENDIPIZZA  
PIZZA ROLLER



MOD. FSPE100  
FSPE200

STENDIPIZZA  
PIZZA ROLLER



MOD. FSPE201

STENDIPIZZA  
PIZZA ROLLER





## **GARANZIA:**

- 1- La garanzia ha lo scopo di assicurare l'acquirente contro qualunque difetto di fabbricazione. La durata è di un anno a partire dalla data di acquisto documentabile. Durante questo periodo la garanzia è totale, comprensiva di pezzi e manodopera. La garanzia è presso il laboratorio del rivenditore, sono quindi escluse le spese di trasporto che sono a carico del cliente. Le parti eventualmente sostituite diventano di proprietà esclusiva del rivenditore.
- 2- La garanzia non copre le riparazioni necessarie in seguito a:  
a- rotture causate da urti e cadute;  
b- allacciamenti a tensioni o voltaggi elettrici più elevati rispetto a quella indicata;  
c- usura normale dell'apparecchio;  
d- le parti danneggiate per incuria o manomissione.
- 3- Nel quadro di questa garanzia il rivenditore non potrà essere ritenuto responsabile per danni materiali o per incidenti a persone, conseguenti ad un'installazione non conforme alle norme di sicurezza in vigore ed in particolare per:  
a- presa di corrente difettosa, assenza di presa a terra, ecc.  
b- non idoneità del prodotto per l'uso al quale intende destinarlo l'acquirente.

## **GUARANTEE:**

- 1- This product is guaranteed against manufacturing defects for a period of one year from the date of purchase - parts and labour free of charge. As the purchaser and the retailer agreed on this guarantee, this product is carriage forward. The retailer has the exclusive rights of ownership for any replaced part.
- 2- This guarantee does not cover repairs undertaken for:  
a- breakage due to crashing or falling of the product;  
b- connections to a higher current or voltage than it is indicated;  
c- normal wear and tear of the product;  
d- damage of parts due to negligence and/or misuse of the product.
- 3- Within the guarantee period, the retailer is not responsible for material damages or accidents due to any installation not in accordance with the safety standards of the country where the product is used, and in particular to:  
a- damaged plugs, lack of earth connection, etc;  
b- misuse of the appliance by the purchaser.

## 1.1 Premessa

Nel ringraziarVi non possiamo che complimentarci per la vostra scelta; da sessanta anni la ditta opera nel settore degli apparecchi per uso professionale, progettando e producendo i migliori sistemi per Tritare, Grattugiare, Passare e Macinare. Vi preghiamo, per l'uso, di attenervi scrupolosamente alle istruzioni riportate nel presente libretto. Il prodotto da voi acquistato dispone di Marcatura CE e pertanto rispetta i requisiti essenziali di sicurezza e di tutela della salute.

## 1.2 Pericoli e controindicazioni

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione.

- 1- Conservare con cura il presente libretto per ogni ulteriore consultazione
- 2- Questi apparecchi devono essere destinati solo all'uso per i quali sono stati espressamente concepiti. Ogni altro uso e' da considerarsi improprio e quindi pericoloso. La Casa Costruttrice non puo' essere considerata responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri.
- 3- Regole fondamentali per l'uso di apparecchi elettrici:
  - sgomberare il tavolo di lavoro e non lasciarvi oggetti che possano essere fonte di pericolo
  - non spostare mai l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica
  - non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide
  - non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente
  - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
  - non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi
  - non usare l'apparecchio all'esterno
  - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o incapaci, oppure da persone che non hanno letto questo manuale.
  - non toccate le parti in movimento. Attenzione a mani, capelli e vestiti
  - non comprimere il filo elettrico con pesi
  - non lasciare il filo elettrico a contatto con superfici calde o taglienti
  - non usate mai l'apparecchio se danneggiato o con cavi di alimentazione non in perfette condizioni
  - non utilizzare sostanze infiammabili, corrosive o nocive per la pulizia
- 4- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione staccando la spina.
- 5- In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi alla Casa Costruttrice o al distributore di zona e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra puo' compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 6- Spegner l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia dello stesso.

## 1.1 Preliminary remarks

Thank you for your discerning choice. For 60 years the company has been working to make equipment for professional use, designing and producing high quality systems for mincing, grating, liquidizing and grinding. Please follow closely the operating instructions in this booklet. The product you have purchased features EC Marking and therefore complies with essential safety and healthprotection requirements.

## 1.2 Safety tips

Read carefully the instructions in this booklet as they provide important indications regarding safety for installation, use and maintenance.

- 1- Keep this booklet in a safe place for future reference.
- 2- These appliances must be used only for those purposes for which they were specifically designed. Any other use is improper and therefore dangerous. The company cannot be considered responsible for any damage resulting from improper, wrong or unreasonable use.
- 3- Basic rules for using electrical appliances.
  - clear the work surface; do not leave items which can be a source of danger
  - never move the appliance when it is connected to the mains
  - do not touch the appliance with wet or damp hands
  - do not pull the mains lead, or the appliance itself, to remove the plug from the socket
  - do not leave the appliance itself, to remove the plug from the socket
  - do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.)
  - do not immerse in water or other liquids
  - do not use the appliance outside
  - do not allow children, unqualified persons who have not read this manual to use the appliance.
  - do not touch the moving parts when in operation. Be careful with hands, hair and clothing
  - do not weight down the electric cable
  - do not bring the flex into contact with hot or abrasive surfaces
  - never use the appliance if it is damaged or if the mains lead is not in perfect condition
  - do not use inflammable, corrosive or other harmful substances for cleaning
- 4- Before any cleaning or maintenance operations, unplug the appliance from the mains.
- 5- In case of a fault or of imperfect performance, turn off the appliance. Do not attempt to rep For any necessary repairs contact the production company. Only authorised spare parts may be used. Failure to observe this requirement may compromise the safety of the appliance.
- 6- Turn off the appliance and always unplug it before connecting the attachments and before cleaning.

- 7- Quando decidete di non utilizzare piu' questo apparecchio perche' obsoleto o irrimediabilmente guasto procedere alla messa fuori servizio rendendolo inoperante e privo di pericoli. Sigillare l'apparecchio all'interno di un robusto imballo e provvedere allo smaltimento operando in conformità alle norme vigenti, rivolgendosi agli organismi locali preposti per tali operazioni.
- 8- Per evitare pericoli si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione evitando torsioni.
- 9- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.

## 2.1 Imballaggio e trasporto

Quando togliete l'apparecchio dall'imballo originario fate attenzione, procedete al sollevamento con cautela e con l'aiuto di mezzi idonei, se necessario.

**Dopo aver tolto l'apparecchio dall'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In particolare verificare a vista eventuali danneggiamenti che potrebbero essere stati causati dal trasporto. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale specializzato. Gli elementi dell'imballaggio (scatole, sacchetti ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.**

## 2.2 Installazione

Installare la macchina su un piano orizzontale; prima di effettuare il collegamento alla rete elettrica accertarsi che la tensione di rete e frequenza corrispondano a quelle riportate sulla targa della macchina. Verificare, inoltre, che la presa di corrente sia collegata a terra. Usando per la prima volta la macchina, pulirla accuratamente con un panno e quindi passare ripetutamente tra i rulli un pezzo di impasto.

## 2.3 Caratteristiche tecniche

- 7- If the appliance is no longer to be used because it is obsolete and irreparably damaged, avoid all danger by making it inoperative. Seal the appliance inside sturdy packaging and dispose according to the regulations in force through authorized channels.
- 8- To avoid dangerous overheating it is advisable to unwind the total length of the mains lead avoiding twisting and straining.
- 9- Do not leave the appliance plugged into the mains when not in use.

## 2.1 Package and transport

Care is needed in removing the appliance from its packing. Lift carefully, if necessary with the help of suitable equipment.

**After removing the appliance from its packing check, in particular, to see whether any damage has been caused in transit. If in doubt, do not use the appliance and contact a specialist. The packing items (boxes, bags, etc.) should not be left within the reach of children. They are potentially dangerous.**

## 2.2 Installation

Place the machine on a horizontal flat; before connecting to mains, check that Voltage/Hz corresponds to those shown on rating plate of machine. Also check that machine has ground outlet. Before the first use of the machine, clean accurately all parts and pass repeatedly through the roller a piece of dough.

## 2.3 Technical features

Modello	FSPM100 L30H	FSPE100 L30 I	FSPE200 L40 I	FSPE201 L40 P	Model
motore	Hp 0.5 - kW 0.38				engine
alimentazione	230V / 50Hz				power
giri motore (giri/min.)	1.380				engine rpm
impianto elettrico	scheda a bassa tensione 24 V / low tension board 24 V				electrical system
sicurezze meccaniche	a norme CE / CE safety standards				mechanical safety
peso netto	Kg. 22	Kg. 34	Kg. 44	Kg. 44	net weight
dim. imballo (mm.)	470x530x500	470x530x770	550x630x930	550x630x930	package size (mm.)
dimensioni (mm.)	420x420x370	420x420x700	520x520x800	520x520x690	machine size (mm.)

### 3.1 Descrizione della macchina

Lo stendipizza è una macchina a due coppie di rulli, con struttura in acciaio inox. La macchina è dotata di motore monofase, ed è progettata in accordo alle direttive Europee, è costruita per salvaguardare l'utilizzatore dai rischi connessi con il suo uso: per questo è dotata di apposite protezioni al fine di evitare i rischi dovuti al contatto con le parti in movimento.

Composizione della macchina:

- 1- Protezione superiore
- 2- Rulli superiori
- 3- Regolatore superiore
- 4- Rulli inferiori
- 5- Regolatore inferiore
- 6- Protezione inferiore
- 7- Interruttore generale
- 8- Contrappesi bilancino
- 9- Tastiera

### 3.1 Appliance description

The pizzaform is machine with a double couple of rollers; stainless steel frame and equipped with a single-phase motor. The machine has been projected following the new C.E. norms to avoid any casual operator's contact with the components, standarly equipped of safety guards.

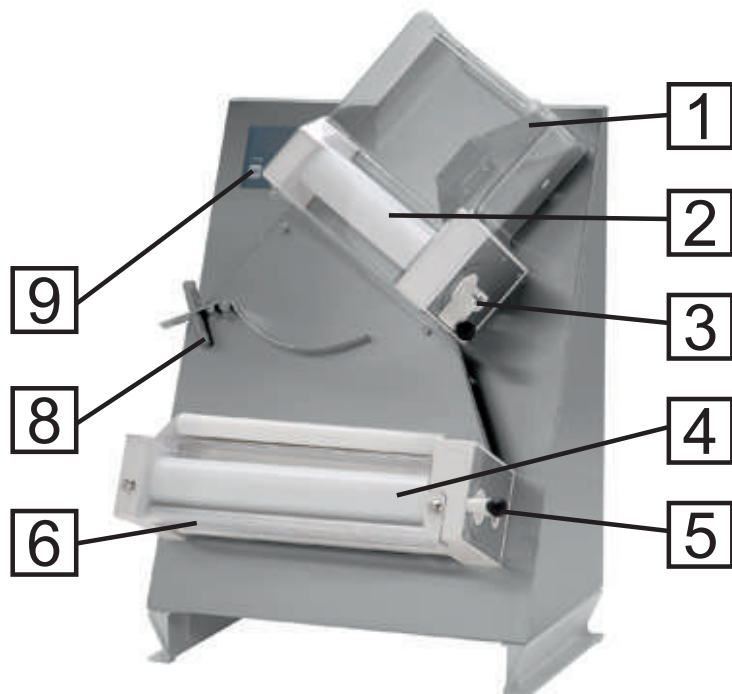
The machine features:

- 1- Top protection
- 2- Top rollers
- 3- Top governor
- 4- Bottom rollers
- 5- Bottom governor
- 6- Bottom protection
- 7- General switch
- 8- Balance weight
- 9- Keyboard

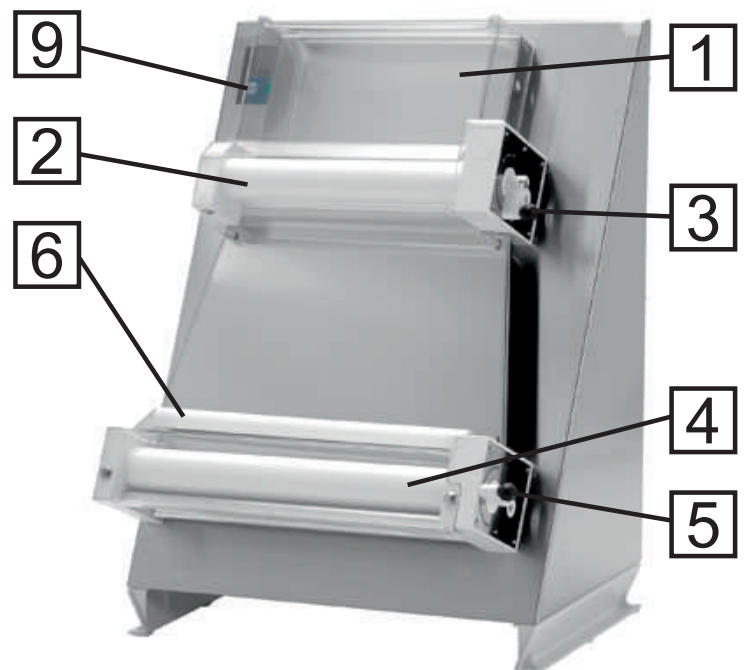
## FSPM100



## FSPE100/FSPE200



## FSPE201





### 3.2 Uso previsto

La macchina è progettata per stendere pasta a freddo, per preparare pizze, pane, pasta per i primi piatti, focacce, tortine ed altro, di formatura varia ottenendo spessori e diametri desiderati.

### 3.3 Utilizzazione

Formare dei piccoli impasti (tondi) possibilmente della medesima grammatura affinché la formazione dei dischi per pizze, pani e focacce risulti più agevole. Posizionare uno dei piccoli impasti tra i rulli superiori e regolare la posizione tramite l'apposito regolatore superiore in modo che i rulli siano aperti circa a metà. Si precisa che prima di effettuare tale operazione bisogna posizionare anche i rulli inferiori a dell'apposito regolatore inferiore: ad esempio, per ottenere l'impasto finale desiderato per la formazione dei dischi per pizze, questi dovranno essere semichiusi. La pasta fatta scivolare nei rulli superiori prenderà forma ovale e l'apposito bilancino posto al centro dello scivolo provvederà in automatico a far scivolare e ruotare a 90° la pasta entro i rulli inferiori già posizionati. I contrappesi del bilancino si devono regolare tenendo presente la grammatura degli impasti. Nel caso in cui non si usi il bilancino, oppure questo non sia in dotazione come nello stendipizza a rulli paralleli, le mani devono sostituire il medesimo: una volta introdotte le porzioni nei rulli superiori, inserire queste nei rulli inferiori avendo cura di posizionare i lembi dell'impasto ovale in parallelo con i medesimi.

**Non rimuovere le protezioni durante l'utilizzo della macchina. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora non sia rispettata ogni cosa sopra indicata.**

### 4.1 Smaltimento

Ai sensi dell'art. 13 Decreto Legislativo 25 Luglio 2005, n.151 "Attuazione delle 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 sulla macchina indica la necessità che il macchinario alla fine della sua vita utile venga smaltito in appositi centri. 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 dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente 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. Nella macchina non sono presenti sostanze pericolose. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

### 3.2 Use of the machine

The machine has been projected to roll dough, to prepare and obtain, as you like, pizza, bread, and pastry of various sizes, thickness and diameters.

### 3.3 Working

To facilitate the preparation of the pizza's disks, bread or cake, the small dough (round), if possible, must be prepared all of the same dimension and weight. Set the balance weight of the special small balance as per the dough's weight. Select as you need (i.e. for the pizza's disks the rollers must be almost closed) the position of the two bottom rollers, using the special governor. Then select, (rollers must be half opened), the the position of the two top rollers using its governor, and place the dough between these two rollers. The dough sliding will ovalize and the special small balance (placed in the centre of the slide) will provide automatically to turn of 90 degree the dough and to send it through the bottom rollers previously positioned. In case that the small balance is not standard on the machine (i.e. on model with parallel rollers), or not used, the hands must replace this one: once the dough has been rolled by the two top rollers, get and place it through the two bottom rollers.

**During the use of the machine, do not remove the safety guards. The manufacturer declines all responsibility for failure to respect the above indications.**

### 4.1 Selling

Actuation of the directives 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE, about the dangerous substances use reduction in the electric and electronic equipment, as well as the refuse selling. The barred garbage symbol included on the machine shows the needs that the machinery at the end of its useful life is sold in appropriate centers. The present machine rubbish collection at the end of its life is organized and managed from the producer. The user that will be able to get rid of the present machine will have so to contact the producer and follow the new adopted system to allow the equipment rubbish collection reached at the life end. The adequate rubbish collection for the equipment successive starting dismissed to the recycling, to the treatment and to the environmentally compatible selling contributes to prevent possible negative effects on the environment and on the health and favors the reuse and/or material recycling of the equipment. In the machine dangerous substances are not present. The product unauthorized selling on behalf of the holder behaves the administrative sanctions application foreseen from the actual standard.

## 5.1 Pulizia

**Spegnere l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la pulizia. Non immergere l'apparecchio in acqua, evitare l'utilizzo di sostanze corrosive o abrasive che possono rovinare il metallo, non mettere l'apparecchio o gli accessori in lavastoviglie.**

Al termine di ogni lavoro:

- Pulire le superfici esterne con uno straccio umido o una spugna.
- Smontare tutti gli accessori percorrendo a ritroso le sequenze per il montaggio.
- Per la pulizia delle parti accessorie utilizzare acqua e sapone neutro, o prodotti utilizzati per il lavaggio di pentole da cucina.
- Asciugare sempre l'apparecchio prima di riutilizzarlo o riporlo.

## 5.2 Tabella rischi residui

ATTIVITA' / PERICOLO	RISCHIO	RISCHIO RESIDUO ISTRUZIONI
1. Carico, scarico e movimentazione macchina	- caduta macchina - caduta imballo	- maneggiare la macchina, imballata o non, solo manualmente
2. Errata installazione macchina	- scariche elettriche - fulminazione	- la tensione di rete e la frequenza come riportato sulla targa della macchina - la presa di corrente deve essere collegata a terra - la linea elettrica di alimentazione della macchina, a monte della presa deve essere dotata di protezione tramite interruttore differenziale, coordinata con l'impianto generale di terra.
3. Carter chiusura in cui è presente tensione	- folgorazione	- non aprire i carter senza aver preventivamente disinserito la spina
4. Lavoro senza protezioni	- folgorazione - impigliamento - schiacciamento dita - abrasione	- non rimuovere le protezioni durante l'utilizzo della macchina
5. Pulizia delle parti a contatto con l'impasto	- folgorazione - scariche elettriche - fulminazione	

## 6.1 Assistenza

Nel caso l'apparecchio non si accenda prima di farlo riparare verificare che:

- la spina sia inserita correttamente
- l'interruttore si trovi in posizione "1" ACCESO
- esista tensione nella presa e nell'impianto; effettuare la verifica collegando l'apparecchio ad una presa di cui sia certo il funzionamento.
- effettuare la pulizia dell'apparecchio qualora siano presenti dei corpi solidi che impediscano la rotazione del motore.

Richiedere assistenza direttamente alla ditta costruttrice indicando: modello, numero di serie e problema riscontrato.

## 5.1 Cleaning

**Turn off the appliance and always unplug from the mains before cleaning. Do not immerse the appliance in water or use substances or materials which can scratch or otherwise impair the outside surface. Do not wash the attachments or the appliance in a dish-washer.**

When each cycle of work is completed:

- Clean the external surface with a damp cloth.
- Remove the attachments.
- To clean the attachments, use neutral soap and water, or products made for washing kitchen pans.
- Always dry the appliance before reusing or replacing it in its box.

## 5.2 Chart of risks

ACTIVITY/ DANGER	RISK	INSTRUCTIONS
1. Loading, unloading and movement of machine	- fall of machine - fall of packing	- handle the machine, packed or not, only manually
2. Incorrect installation machine	- electrical run down - electrical blowing	- the power tension and the frequency should be those stated on the plate - the socket must be connected to the ground - the electric power supply of the machine must have a differential safety switch device, coordinated with the main ground power supply
3. Tension present in closed casing	- electrocution	- do not open the casing without having unplugged the machine first
4. Working without safety devices	- electrocution - entanglement - crushing of finger - abrasion	- do not remove the safety devices when the machine is in use
5. Cleaning of machine parts in contact with the dough	- electrocution - electrical run down - electrical blowing	

## 6.1 Assistance

If the appliance fails to start, before taking it to be repaired, check:

- the plug is fitted correctly in the socket
- the switch is in position "1" ON
- power is reaching the machine. Check this by connecting to the appliance to a socket which you are sure is operating correctly.
- clean the appliance whenever solids prevent correct motor rotation

For servicing, call manufacturing company indicating: model, serial number and problem.



## 6.2 Norme di garanzia

L'apparecchio e' garantito 24 mesi dalla data della vendita. La garanzia copre le riparazioni degli apparecchi acquistati presso punti di vendita autorizzati, qualora venga dimostrato che essi siano difettosi nei materiali o nell'assemblaggio, alle condizioni qui di seguito stabilite:

- 1- Per garanzia si intende la sostituzione gratuita di tutte quelle parti che sono risultate difettose di fabbricazione. La garanzia decade se non accompagnata da scontrino fiscale o fattura attestante l'acquisto e per i seguenti casi:
  - a- manomissione dell'apparecchio o danneggiamento dello stesso dovuto ad incuria;
  - b- utilizzo degli apparecchi con modalita' non conformi alle avvertenze riportate sul libretto istruzioni ;
  - c- danni provocati dalla non idoneita' dell'ambiente in cui l'apparecchio opera e da fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento dell'apparecchio (irregolarita' dei valori tensione e frequenza nell'impianto di rete);
  - d- interventi di riparazione effettuati da persone o centri non autorizzati dalla Casa Costruttrice.
- 2- La garanzia e' ritenuta valida soltanto in caso di intera compilazione del presente certificato al momento dell'acquisto, datato, timbrato e sottoscritto dal rivenditore autorizzato.
- 3- La richiesta di intervento in garanzia dovra' essere effettuata unicamente a punti di vendita o laboratori autorizzati. All'apparecchio difettoso dovra' essere allegato il certificato di garanzia avente i requisiti di cui al punto 2.
- 4- Le spese ed i rischi di trasporto sono a carico dell'acquirente.
- 5- E' esclusa la sostituzione dell'apparecchio nonche' il prolungamento della garanzia a seguito di intervento per guasto.
- 6- La Casa Costruttrice non risponde per danni diretti o indiretti di qualsiasi natura a persone o cose per l'uso improprio dell'apparecchio o per mancato uso durante il tempo occorrente per le riparazioni.

**PER AVER DIRITTO ALLA PRESENTE GARANZIA E' NECESSARIO CHE ENTRO 10 GG. DALL' ACQUISTO DELL'APPARECCHIO VENGA SPEDITO L'ACCLUSO TAGLIANDO INTERAMENTE COMPILATO.**

E' VIETATA la riproduzione anche parziale di testi e disegni senza la preventiva autorizzazione della direzione.

Tutte le caratteristiche e i dati di costruzione come pure le illustrazioni sono basate sulle specifiche vevoli al momento della stesura del presente libretto di istruzioni ; qualora l'apparecchio presenti un problema che non viene affrontato in questo manuale contattare immediatamente la Casa Costruttrice.

## 6.2 Terms of guarantee

The appliance is guaranteed for 24 months from the date of purchase. The guarantee covers repairs to appliances purchased from authorised sales outlets whenever it can be shown that the appliance is defective in material or workmanship and on the conditions which here follow:

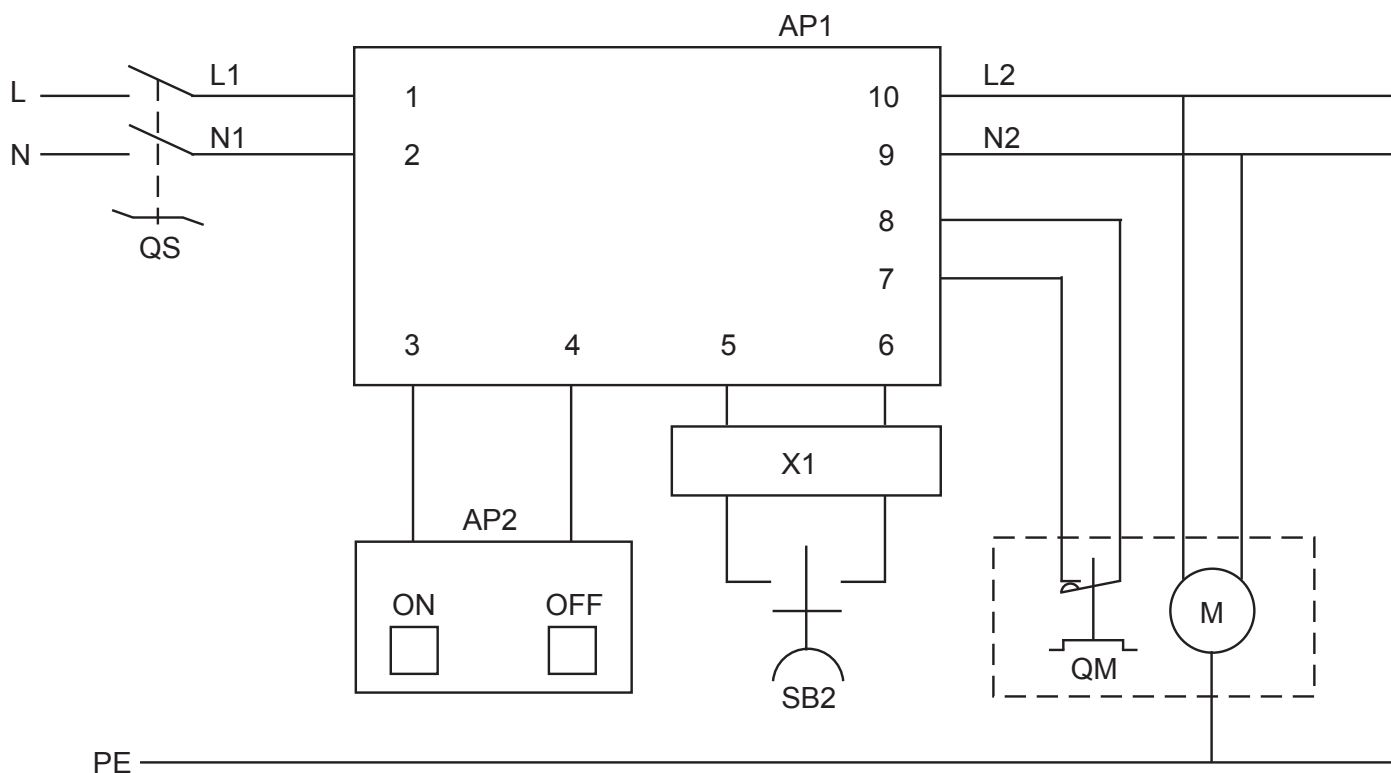
- 1- The guarantee provides for the free replacement of all those parts which are of defective manufacture. The guarantee is not valid unless accompanied by an official receipt or invoice as proof of purchase. Moreover the guarantee is not valid in the following cases:
  - a- tampering with or damage to the machine due to incorrect use;
  - b- use of the appliance which does not accord with the information and advice in the instruction booklet;
  - c- damage caused by a working environment unsuitable to the appliance and by phenomena not dependent on its normal functioning (incorrect voltage and frequency rating of mains);
  - d- repairs made by individuals or centres not authorised by the manufacturing company.
- 2- The guarantee is considered valid only if the accompanying certificate is fully completed at the time of purchase and dated, stamped and counter-signed by the authorised dealer.
- 3- Request for repair under guarantee must be made exclusively to authorised sales outlets or workshops. The faulty appliance must have attached to it the certificate of guarantee with details as outlined in point 2 above.
- 4- The costs and risks involved in transit are at the purchaser's expence.
- 5- Specific exclusion is made both to the replacement of the appliance and the extension of the guarantee following intervention to repair faults.
- 6- the production company is not responsible for damage of any kind, either direct or indirect, to persons or property due to misuse of the appliance. Neither is it responsible for the appliance being out of service during the time necessary for repairs.

**TO OBTAIN THE RIGHT TO THE PRESENT GUARANTEE THE ATTACHED GUARANTEE CARD, FULLY COMPLETED, MUST BE POSTED WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE OF THE APPLIANCE.**

It is FORBIDDEN to reproduce, even in part, the text and illustrations without the prior authorisation of the management.

The features, construction data and illustrations are all based on information correct at the time of drafting the present instruction booklet. Should the appliance present a problem not considered in this manual, contact the production company immediately.

# Scheda monofase - Monophase board



PE

## DESCRIZIONE - DESCRIPTION

DESCRIZIONE - DESCRIPTION	
<b>QS</b>	INTERRUTTORE GENERALE MAIN SWITCH
<b>AP1</b>	SCHEDA DI COMANDO CONTROL PANEL
<b>AP2</b>	PULSANTI DI COMANDO IN BASSA TENSIONE LOW TENSION CONTROL SWITCH
<b>SB1</b>	INTERRUTTORE DI AVVIAMENTO/ARRESTO MOTORE ON/OFF SWITCH
<b>SB2</b>	PEDALE DI AVVIAMENTO/ARRESTO MOTORE ON/OFF MOTOR PEDAL
<b>X1</b>	INNESTO PEDALE PEDAL PLUG
<b>M</b>	MOTORE DI ROTAZIONE RULLI ROLLER ROTATION MOTOR
<b>QM</b>	PROTEZIONE TERMICA MOTORE THERMAL MOTOR PROTECTION



