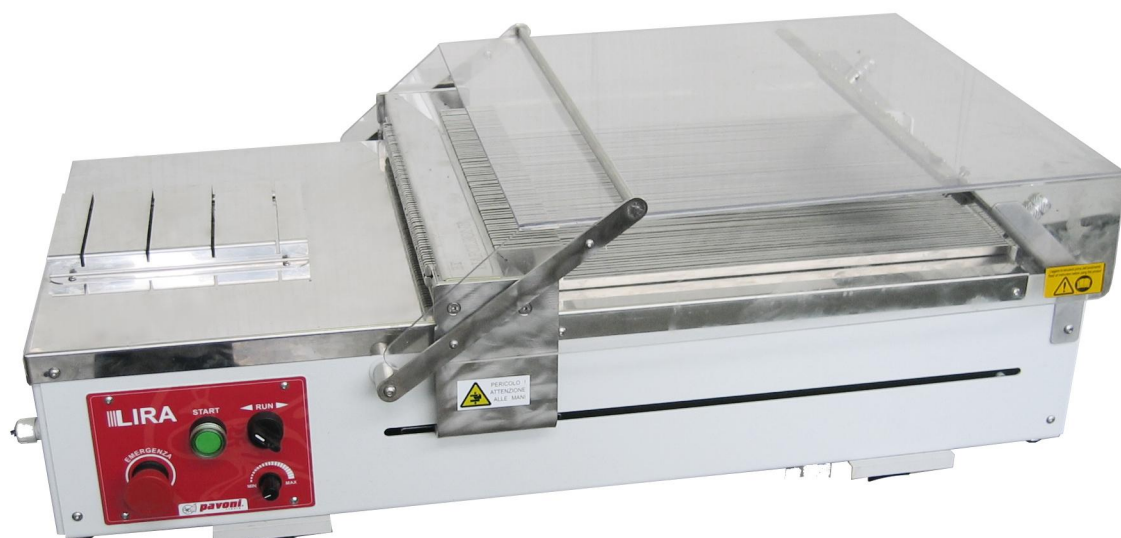


LE PAVONI®

LIRA

TAGLIERINA SEMIAUTOMATICA
SEMIAUTOMATIC CUTTING MACHINE



Manuale di utilizzo
Handbook for use

Indice

- A1. ELENCO COMPONENTI NELLA CONFEZIONE**
- A2. CONSERVAZIONE DEL MANUALE**
- A3. DIRETTIVE APPLICATE**
- A4. USI PREVISTI**
- A5. DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA**
- A6. DIMENSIONI E PESO**
- A7. CARATTERISTICHE TECNICHE**
- A8. SICUREZZA**
- A9. MISURE DI SICUREZZA A CURA DEL CLIENTE**
- A10. DISPOSITIVI DI SICUREZZA E PROTEZIONI**
- A11. CONDIZIONI AMBIENTALI DI ESERCIZIO**
- B1. PRIMA INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA E MESSA IN FUNZIONE**
- B2. CORRETTA PRASSI IGENICA**
- B3. RIPARAZIONE/ASSISTENZA**
- B4. RICAMBI**
- B5. ELENCO PARTI MACCHINA**

PRIMA DI EFFETTUARE OPERAZIONI SULLA MACCHINA LEGGERE ATTENTAMENTE LE INFORMAZIONI RIPORTATE SUL MANUALE

A1. ELENCO COMPONENTI NELLA CONFEZIONE

Q.ta'	Descrizione
1	TAGLIERINA MODELLO LIRA
1	PIANETTO RACCOLTA PRODOTTO IN ACCIAIO INOX 304 SPESSORE 1 MM
1	MANUALE DI ISTRUZIONI
1	CD DIMOSTRATIVO
1	FILO DI RICAMBIO PER TELAIO
1	RACLA IN ACCIAIO INOX 304

A2. CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Conservare il Manuale in un posto accessibile a tutto il personale preposto all'utilizzo della macchina. Richiedere copia in caso di smarrimento o danneggiamento.

A3. DIRETTIVE APPLICATE

Le macchine Pavoni Italia S.p.A. risultano progettate e realizzate nel rispetto delle normative:

- EN 60204-1 (sicurezza delle macchine - sicurezza elettrica)
- EN 12852 (sicurezza e igiene delle macchine per l'industria alimentare)

La dichiarazione di conformità, fornita in allegato alla macchina, attesta che la marcatura CE è stata applicata con riferimento a:

- Direttiva 2014/30 UE
- Direttiva 2014/35 UE
- Direttiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17-05-2006
- Reg.CE 1935/2004 idoneità dei materiali al contatto diretto con alimenti
- Reg.CE 2023/2006 buone pratiche di fabbricazione (GMP)

A4. USI PREVISTI

La Taglierina LIRA è una taglierina da utilizzare per la lavorazione finale (taglio) di cremini a base di cioccolato e derivati.

A5. DEMOLIZIONE MACCHINA

Osservare le disposizioni di legge locali.

A6. DIMENSIONI E PESO (senza telai)

Misure di ingombro 970x500 h 270 mm

Peso 56 Kg

A7. CARATTERISTICHE TECNICHE

MOTORE	0,18 KW IP 55	
ACCIAIO	AISI 304 IDONEO AL CONTATTO CON ALIMENTI SECONDO IL D.M. 02/03/1973	
TENSIONE	230 VOLT AC HZ: 50/60	110 VOLT AC HZ: 50/60

A8. SICUREZZA

Il responsabile della sicurezza ha l'obbligo di informare i lavoratori sui rischi connessi all'uso della macchina, quindi ha l'obbligo di addestrare il personale addetto alla formazione e informazione secondo le leggi vigenti.

L'operatore deve essere addestrato e informato sull'utilizzo della macchina, per poter conoscere e riconoscere eventuali situazioni di pericolo.

La PAVONI ITALIA SPA non può essere ritenuta in alcun caso responsabile di incidenti o danni conseguenti all'uso della macchina da personale non addestrato.

I segnali di pericolo sono riportati sul presente manuale e sulla macchina stessa.

A9. MISURE DI SICUREZZA A CURA DEL CLIENTE

- **Piano di installazione adeguato**
- **Illuminazione normale e di emergenza**
- **Ventilazione adeguata**
- **Vie di fuga e di emergenza**
- **Linee di alimentazione elettriche a norma**
- **Interdizione ingresso a non autorizzati**
- **Protezioni antincendio**
- **Formazione al personale per i relativi compiti**
- **Tenuta libro interventi di manutenzione**

L'accurata analisi dei rischi svolta dal costruttore e archiviata nel fascicolo tecnico, ha consentito di eliminare la maggior parte dei rischi inerenti al normale uso della macchina.

A10. DISPOSITIVI DI SICUREZZA E PROTEZIONI

- Protezione trasparente sulla macchina che impedisce il funzionamento del motore se aperta.
- Pulsante di emergenza "FUNGO" posizionato sul pannello di controllo
- Pulsante "START" luminoso verde il quale indica, se acceso, la presenza di corrente al motore/inverter



PULSANTE LUMINOSO VERDE "START"

PULSANTE DI EMERGENZA "FUNGO"



PROTEZIONE IN LEXAN TRASPARENTE

A11. CONDIZIONI AMBIENTALI DI ESERCIZIO

Temperatura: Temperatura ambientale ideale: 20°C

Posizione: Posizionare la macchina al riparo da agenti atmosferici, fonti di calore in ambiente asciutto.

B1. PRIMA INSTALLAZIONE DELLA MACCHINA E MESSA IN FUNZIONE

- Verificare che la macchina sia correttamente allacciata alla rete elettrica.
- Verificare prima di accendere la macchina eventuali danni causati da trasporto.
- Verificare prima di accendere la macchina che il piano principale sia libero da eventuali oggetti estranei.
- Verificare la messa a livello del ripiano.
- Sbloccare il FUNGO (pulsante di emergenza).
- Premere il pulsante START, la luce verde si accende.
- Ora la macchina è pronta per lavorare.

ATTENZIONE

Nel caso di riparazione/sostituzione di qualunque componente assicurarsi che l'alimentazione elettrica sia disattivata.



B2. CORRETTA PRASSI IGIENICA

Indicazioni di base per una corretta sanificazione

La macchina Lira/E ed i relativi accessori non richiedono specifici trattamenti di sanificazione diversi da quelli previsti ed adottati nel Vostro piano di autocontrollo aziendale HACCP.

Lira/E è realizzata in ottemperanza al Reg. CE 2023/2006 inerente le GMP (Good Manufacturing Practice) e la componentistica food-contact risulta rispondente a quanto previsto dal Reg. CE 1935/2004.

Si consiglia di procedere, dopo ogni ciclo lavorativo, alla rimozione del residuo di lavorazione, ad un risciacquo con acqua calda corrente privilegiando l'utilizzo di detergenti e/o sanificanti non aggressivi e riconosciuti in ambito HACCP (Amuchina, Neutrocid, Actisept, ecc.) da utilizzare nelle concentrazioni previste dalle specifiche schede tecniche di prodotto, unitamente ad una conseguente e conclusiva azione di risciacquo e asciugatura.

Il piano di taglio, il telaio e gli accessori possono anche essere sanificati in lavastoviglie privilegiando comunque l'utilizzo di detergenti non aggressivi ed ammessi in ambito HACCP.

B3. RIPARAZIONI E ASSISTENZA

Per eventuali guasti della macchina è necessario contattare direttamente il servizio di assistenza **Pavoni Italia Spa Tel. 0354934111**

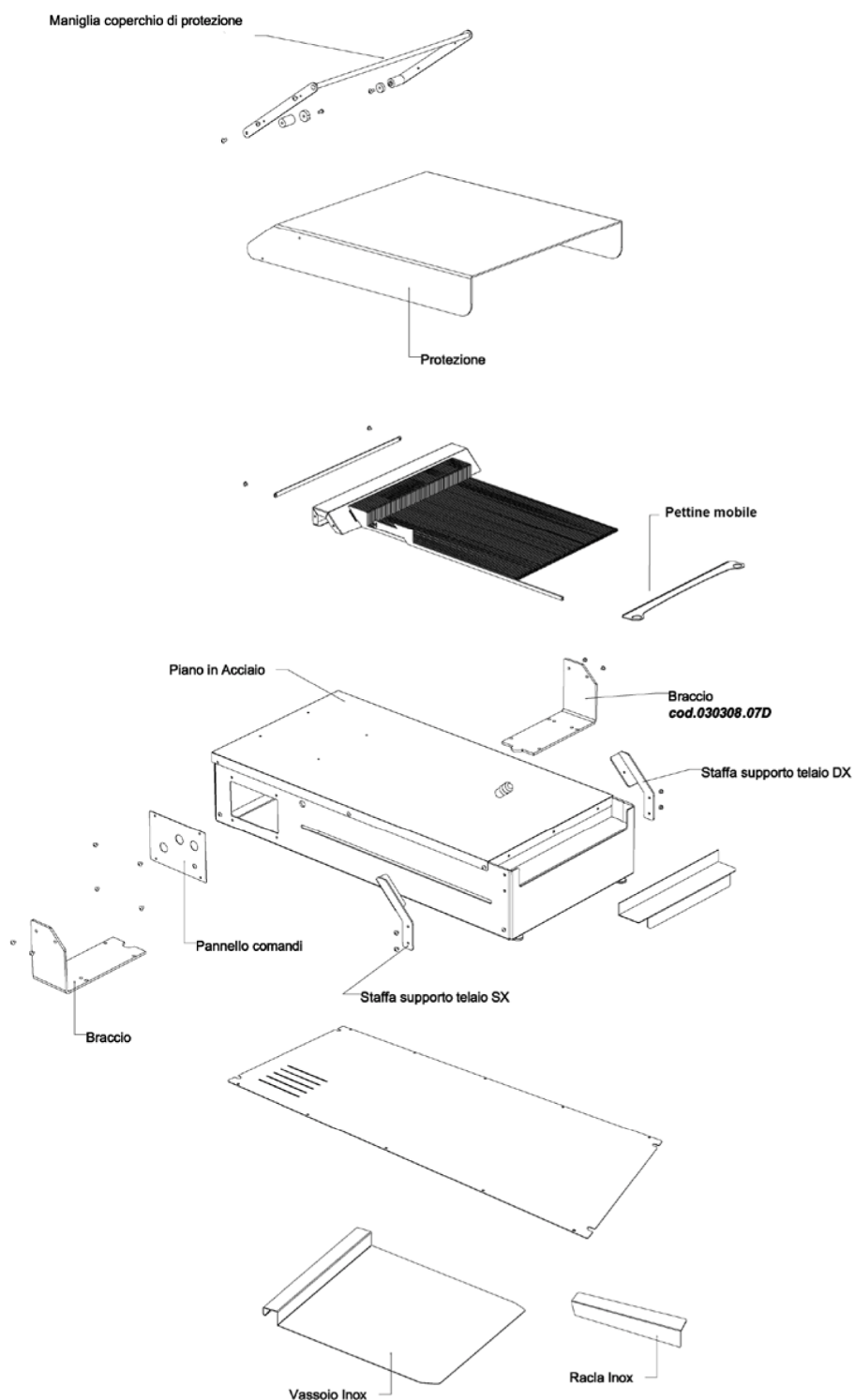
NOTA:

Eventuali riparazioni non autorizzate e sostituzioni di componenti non originali effettuate in modo che possano arrecare danno alla macchina sollevano il costruttore da responsabilità civili e penali, nonché il decadimento della garanzia.

B4. RICAMBI

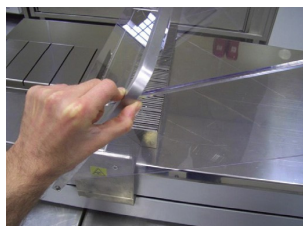
NOTA: Utilizzare ricambi originali Pavoni Italia Spa

(La garanzia decade qualora la macchina sia stata riparata da personale non autorizzato o qualora vengano sostituite parti con componenti non originali Pavoni Italia Spa o qualora vengano apportate delle modifiche alla macchina).



Esploso macchina
mod. LIRA

B5. ELENCO PARTI MACCHINA



PROTEZIONE



TELAIO DI TAGLIO



**RACLA SPINGI
PRODOTTO**



STAFFE PORTA TELAIO



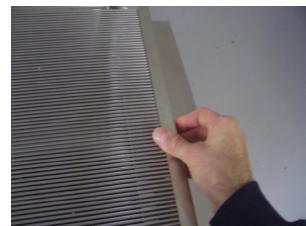
BRACCIO DI SPINTA



**CAVO DI
ALIMENTAZIONE**



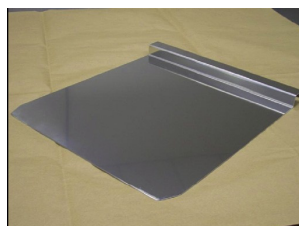
PANNELLO DI CONTROLLO



**STAFFA PER ALLINEAMENTO
TONDINI**



**PIANETTO MOBILE DI
LAVORO**



**PIANETTO MOBILE DI
RECUPERO PRODOTTO**

Index

A1. LIST OF COMPONENTS CONTAINED IN THE PACKAGE

A2. PRESERVATION OF THE MANUAL

A3. APPLIED DIRECTIVES

A4. FORESEEN USES

A5. DEMOLITION OF THE MACHINE

A6. DIMENSIONS AND WEIGHT

A7. TECHNICAL CHARACTERISTICS

A8. SAFETY

A9. SAFETY MEASURES TO BE TAKEN BY THE CUSTOMER

A10. SAFETY DEVICES AND PROTECTIONS

A11. OPERATING ENVIRONMENTAL CONDITIONS

B1. FIRST INSTALLATION AND SETTING UP OF THE MACHINE

B2. CORRECT HYGIENE PRAXIS

B3. REPAIRS/ASSISTANCE

B4. SPARE PARTS

B5. LIST OF MACHINE PARTS

BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION ON THE MACHINE READ CAREFULLY THE INFORMATION GIVEN IN THIS MANUAL

A1. LIST OF COMPONENTS CONTAINED IN THE PACKAGE

Q.ty	Description
1	Cutting machine, model Lira
1	Small tray to collect the product in stainless steel 304, thickness 1mm
1	Handbook for use
1	Demo cd rom
1	Replacement wire for frame
1	Angle bar in stainless steel 304

A2. PRESERVATION OF THE MANUAL

Keep the Manual in a place which is accessible to all the staff in charge of using the machine. Should it be misplaced, lost or damaged, ask for a copy.

A3. APPLIED DIRECTIVES

PAVONI ITALIA S.p.A. designs and manufactures its machines in full observance of the following standards:

- EN 60204-1 (machine safety - electrical safety)
- EN 12852 (safety and hygiene of machines for food industry)

The conformity declaration, supplied as an enclosure with the machine, certifies that the CE mark has been applied with reference to:

- Directive 2014/30 EU
- Directive 2014/35 EU
- Directive 2006/42/EU of European Parliament and Council dated May, 17th 2006
- EU Reg. 1935/2004 on food contact material designed to contact food substances
- EU Reg. 2023/2006 on good manufacturing practice (GMP)

A4. FORESEEN USES

The LIRA cutting machine is to be used for the final processing (cutting) of soft chocolates made from chocolate and derivatives.

A5. DEMOLITION OF THE MACHINE

The provisions given in local laws are to be observed.

A6. DIMENSIONS AND WEIGHT (without frames)

Overall dimensions: 970x500 h 270 mm

Weight 56 Kg

A7. TECHNICAL FEATURES

ENGINE	0,18 KW IP 55	
STEEL	SUITABLE FOR CONTACT WITH FOODSTUFFS ACCORDING TO THE MINISTER'S DECREE 02/03/1973	
VOLTAGE	230 VOLT AC HZ: 50/60	110 VOLT AC HZ: 50-60

A8. SAFETY

It is the duty of the person in charge of safety to inform the workers regarding the risks connected to using the machine, he is therefore obliged to train the staff assigned to training and information according to the laws in force.

The operator must be trained and informed regarding the use of the machine so that he can understand and recognise possible dangerous situations.

PAVONI ITALIA SPA cannot be held responsible in any case for accidents or damage which are a consequence of the machine being used by non-trained staff. The danger signals are given in this manual and are on the machine itself.

The non-observance of the above-mentioned signals could cause accidents.

A9. SAFETY MEASURES TO BE TAKEN BY THE CUSTOMER

- Suitable installation surface
- Normal and emergency lighting
- Adequate ventilation
- Emergency exits
- Power supply lines according to the law
- Entry forbidden for non-authorized staff
- Fire-fighting protections
- Staff training in their relevant tasks
- Recording of all work/servicing in a maintenance book

The accurate analysis of risks carried out by the manufacturer and filed in the technical dossier has led to the elimination of the majority of the risks regarding normal machine usage.

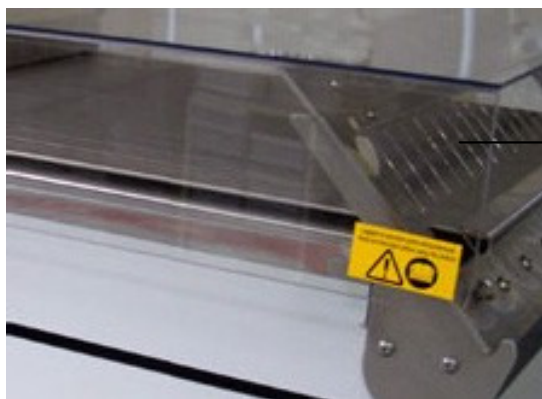
A10. SAFETY DEVICES AND PROTECTIONS

- Transparent protection on the machine which, if open, does not allow the motor to function.
- “Mushroom head” emergency button, positioned on the control panel
- Luminous green “START” button which if lit up indicates the presence of electric current in the motor/inverter



→ LUMINOUS GREEN “START”
BUTTON

→ “MUSHROOM HEAD” EMERGENCY
BUTTON



→ TRANSPARENT PROTECTION

A11. OPERATING ENVIRONMENTAL CONDITIONS

Temperature: Ideal ambient temperature: 20°C

Position: Place the machine in a weatherproof place, away from sources of heat in a dry environment.

B1. FIRST INSTALLATION AND SETTING UP OF THE MACHINE

- Check that the machine has been correctly connected to the electric system.
- Before switching the machine on, check for any damage caused by transport.
- Before switching the machine on, that there are no foreign objects on the main surface.
- Check the levelling of the work surface.
- Release the MUSHROOM HEAD button (emergency button).
- Press the START button, the green light will light up.
- Now the machine is ready to work.

WARNING:

In the case of repairs/replacement of any component, make sure that the electric power supply has been disconnected.



B2. CORRECT HYGIENE PRAXIS

Basic instructions for a correct hygienic praxis

Lira/E machine and its accessories do not require specific sanification treatments, different from those which are adepte in Your Quality Company Control HACCP.

Lira/E has created in compliance with Reg. CE 2023/2006 which refers to GMP (Good Manufacturing Practice) and food-contract components is corresponding to what foreste from Reg. CE 1935/2004.

We advice to proceed, after each working cycle, to remove the working residual, to rinse with warm water, preferring the use of non-aggressive detergents and/or sanitizers, recognized in HACCP environment (Amuchina, Neutrocid, Actisept, ecc.) to be used in the concentrations expected from the specific product technical sheets, together with a consequent and final rinse and dry action.

Small cutting tray, the frame and accessories can also be sanitized in the dishwasher by using non-aggressive detergents which are admitted in standards HACCP.

B3. REPAIRS/ASSISTANCE

For any machine failure or breakdown, the assistance service at Pavoni Italia Spa must be contacted

directly at telephone number +39- 0354934111

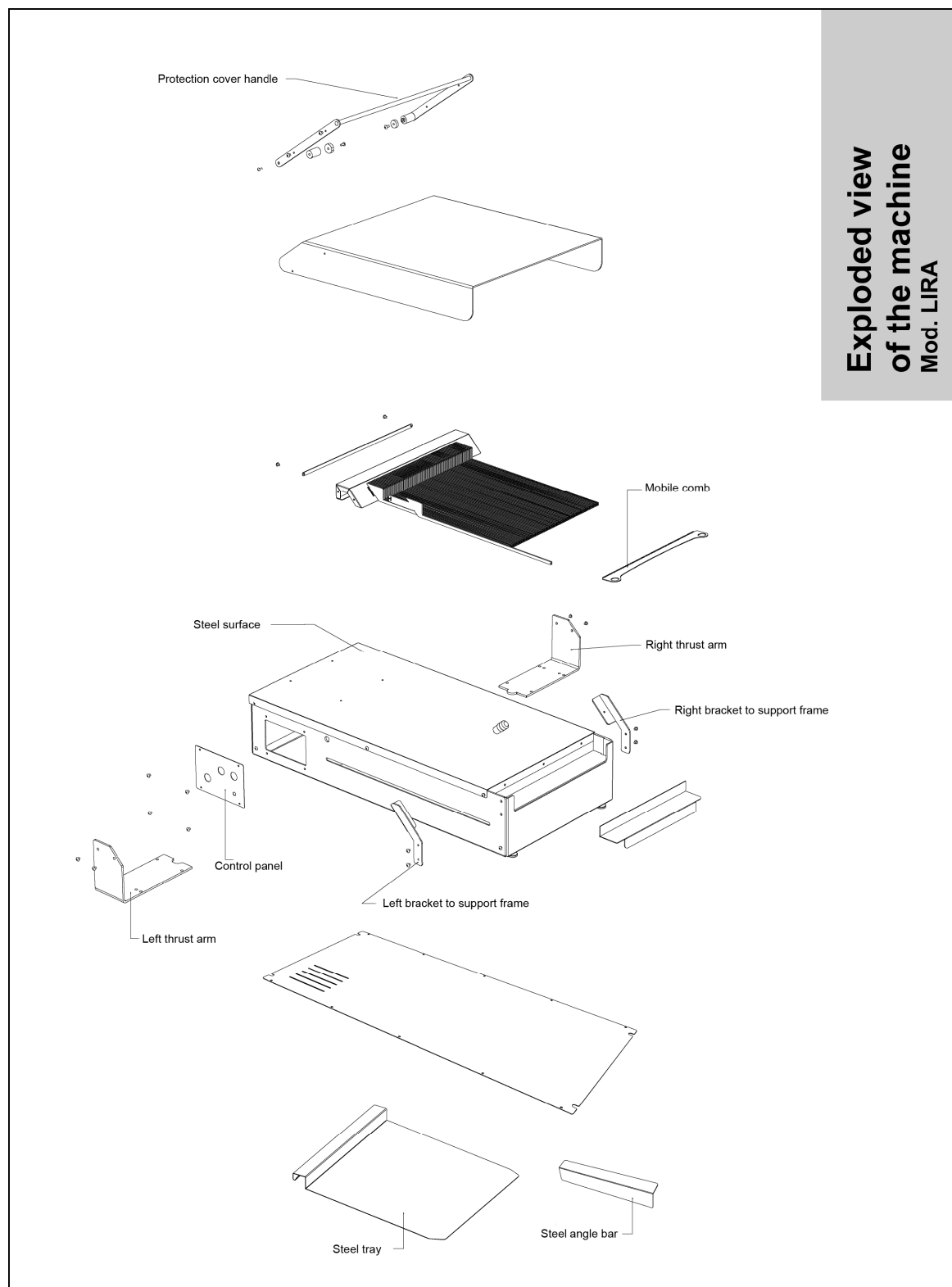
NOTE

Any non-authorised repairs or replacements with non-original components carried out in such a way that they cause damage to the machine release the manufacturer from any civil and criminal liability and the right to the guarantee is also lost.

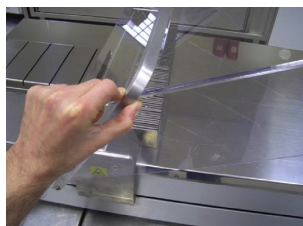
B4. SPARE PARTS

NOTE: Use original Pavoni Italia Spa spare parts

(The guarantee is withdrawn should the machine have been repaired by non-authorised staff or should parts have been replaced by non-original Pavoni Italia Spa components or should modifications have been carried out to the machine).



B5. LIST OF MACHINE PARTS



PROTECTION



CUTTING FRAME



**ANGLE BAR TO PUSH
THE PRODUCT**



BRACKET TO HOLD FRAME



THRUST ARM



SUPPLY CABLE



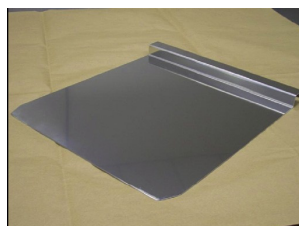
CONTROL PANEL



**BRACKET FOR ALIGNING
RODS ON MOBILE SURFACE**



**MOBILE WORK
SURFACE**



**MOBILE SURFACE
FOR PRODUCT COLLECTING**



Pavoni Italia S.p.A.

Via E. Fermi s/n
24040 Suisio (BG)

Italy

tel. +39 035 4934111 fax +39 035 4948200

www.pavonitalia.com

info@pavonitalia.com



Organizzazione con Sistema
di Gestione certificato
Company with Management
System certified

ISO 9001:2008

