Diviseuses hydrauliques DIVA
Hydraulic divider DIVA
Divisoras hidráulicas DIVA



Mécapâte MERAND
Z.I. de La Turbanière ▪ BRÉCÉ ▪ 35530 NOYAL SUR VILAINE ▪ FRANCE
✆ +33 (0)2 99 04 15 30 ▪ Fax +33 (0)2 99 04 15 31
▪ internet : http://www.merand.fr

NOTICE UTILISATEUR—USER'S MANUAL—MANUAL DEL USUARIO

MARS 2008

RÉF: 920000D



SOMMAIRE—CONTENTS—INDICE

I - REGLES GENERALES DE SECURITE—MAIN SAFETY INSTRUCTIONS—REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD page 4

II - REGLES DE GARANTIE—GUARANTEE RULES—REGLAS DE GARANTIA page 5

III - CARACTERISTIQUES—TECHNICAL DATAS—CARACTERISTICAS page 6
- III.1 - La gamme—The range—La gama
- III.3 - Capacités—Capacities—Capacidades
- III.3 - Caractéristiques dimensionnelles—Overall dimensions—Características dimensionales
- III.4 - Caractéristiques électriques—Eletric data—Características eléctricas
- III.5 - Caractéristiques hydrauliques—Hydraulic data—Características hidráulicas
- III.6 - Description—Description—Descripción

IV - MISE EN SERVICE—STARTING—PUESTA EN SERVICIO page 12
- IV.1 - Equipement—Equipment—Equipo
- IV.2 - Contrôle électrique—Electric control—Control eléctrico

V - UTILISATION—USE—UTILIZACION page 13
- V.1 - Cycle manuel—Manual cycle—Ciclo manual
- V.2 - Cycle automatique—Automatic cycle—Ciclo automático
- V.3 - Option bi-coupe—Bi-cuts option—Opción doble corte
- V.4 - Option Adapress—Adapress option—Opción Adapress
- V.5 - Option BI-PRESSION—BI-PRESSURE option—Opción BIPRESSIÓNES

VI - ENTRETIENS—MAINTENANCE— MANTENIMIENTO page 20
- VI.1 - Journalier—Daily—Diario
- VI.2 - Mensuel—Monthly—Mensual
- VI.3 - Trimestriel—Quaterly—Trimestral

VII - ANNEXES—ANNEXE—ANEXOS page 23

Document non contractuel, le fabricant se réserve le droit de modifier tous ses produits sans préavis.
Not a contractual document. The manufacturer reserves the right to make modifications without advanced notice.
Documento no contractual, el fabricante se reserva el derecho de modificar todos los productos sin previo aviso.

Cher client , Vous êtes l'heureux utilisateur de la diviseuse hydraulique DIVA de MERAND Mécapâte S.A. Cette machine conçue pour vous donner de longues années de service est le résultat de l'étude et de la fabrication de qualité MERAND Mécapâte. Pour tirer le meilleur parti de la diviseuse hydraulique DIVA, lisez attentivement cette notice. Elle vous aidera à vous familiariser avec le fonctionnement de la machine et vous y trouverez les conseils de base sur son entretien.	Dear customer , You are the happy user of the hydraulic divider DIVA of MERAND MÉCAPÂTE S.A. This machine conceived to give you long years of service is the result of the study and the qualitative MERAND Mécapâte manufacture. To fire the best party of the hydraulic divider DIVA, read attentively this note. It will help you to familiarize you with the functioning of the machine and you will find there basic advices on the maintenance.	Estimado cliente, , Es usted el afortunado usuario de la divisora hidráulica DIVA de MERAND MÉCAPÂTE S.A. Esta máquina concebida para servirle por muchos años, es el resultado del estudio y de la elaboración de calidad MERAND Mécapâte . Para sacar el mejor partido de la divisora hidráulica, DIVA, lea atentamente este manual. Le ayudará a familiarizarse con el funcionamiento de la máquina y en él encontrará los consejos de base para su mantenimiento.
MERAND Mécapâte S.A met à votre disposition un service technique qui dispose des informations les plus récentes. N'hésitez pas à le consulter : S.A.V. Tél.: 02.99.04.15.36	MERAND MÉCAPÂTE S.A provides you with a technical service which has the most recent information. Do not hesitate to consult it: After sales Tel.: +332.99.04.15.36	MERAND MÉCAPÂTE S.A pone a su disposición un servicio técnico que dispone de las informaciones más recientes. No dude en consultarlo : Servicio al cliente Tel.: +332.99.04.15.36

I - REGLES GENERALES DE SECURITE

1 - Avant l'utilisation de la DIVA, lire attentivement la notice.
2 - Seuls les techniciens boulangerie sont habilités à effectuer le suivi technique de ce matériel.
3 - Aucune responsabilité de MERAND Mécapâte S.A ne sera engagée en cas de dommages causés par un non-respect des instructions fournies.
4 - Seuls les équipements fournis par MERAND Mécapâte S.A pourront engager sa responsabilité selon ses conditions générales de vente.
5 - Seuls les électriciens professionnels sont autorisés à ouvrir les coffrets électriques et à intervenir sur les équipements.
6 - Ne jamais utiliser la DIVA pour d'autres fonctions que celles pour lesquelles elle est prévue.
7 - S'assurer que les personnes non autorisées, les enfants et les animaux restent à l'écart de tous les composants de la diviseuse.
8 - Couper l'alimentation électrique de la DIVA avant toute intervention.
9– Le lavage à grandes eaux est INTERDIT.
10 - **L'utilisation de la diviseuse expose les opérateurs à des poussières de farine pouvant provoquer des larmoiements, des rhinites et de l'asthme.**

I - MAIN SAFETY INSTRUCTIONS

1 - Before using the DIVA, read attentively note.
2 - Only the engineers bakery are authorized to make the technical follow-up of this material.
3 - No Mérand Mécapâte S.A's responsibility will be opened in case of damages caused with a disregard of supplied instructions.
4 - Only the equipments supplied by Mérand Mécapâte will be able to open the responsibility according to its general conditions of sale.
5 - Only the professional electricians are authorized to open the electric caskets and to intervene on the equipments.
6 - Never use the DIVA for the other matters than those for that it is foreseen.
7 - To make sure that the not authorized persons, the children and the animals stay away from all the constituents of the divider.
8 - To cut the electric food of the DIVA before any intervention.
9 - Waterworks is forbidden.
10—Using of the divider can spread flour dust inducing watering, rhinitis, asthma.

I - REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD

1 - Antes de la utilización de la DIVA, leer atentamente el manual.
2 - Sólo los técnicos en panadería están habilitados para llevar a cabo el seguimiento técnico de este material.
3 - Mérand Mécapâte S.A. no asume ninguna responsabilidad en caso de daños causados por el no respeto de las instrucciones suministradas.
4 - Sólo los equipos suministrados por Mérand Mécapâte podrán comprometer su responsabilidad según las condiciones generales de venta.
5 - Sólo los electricistas profesionales están autorizados a abrir los cofres eléctricos y a intervenir en los equipos.
6 - No utilizar nunca la DIVA para otras funciones que para las que está prevista.
7 - Asegurarse que las personas no autorizadas, los niños y los animales se mantienen fuera del alcance de todos los componentes de la divisora.
8 - Cortar la alimentación eléctrica de la DIVA antes de cualquier intervención..
9—No lavar con los surtidores.
10– La utilización de la divisora puede provocar motas de harina en el ojo, rhinitis, y asma.

II - REGLES DE GARANTIE

La DIVA est garantie pendant une période de 12 mois à partir de l'acquisition de la machine sous condition qu'elle soit employée suivant les instructions contenues dans ce manuel et selon les conditions générales de vente de la société MERAND Mécapâte.
Dans les cas où la diviseuse ne serait pas utilisée suivant les instructions décrites dans ce manuel, ou des interventions techniques seraient effectuées par des personnes non habilitées par MERAND Mécapâte, la garantie ne sera plus valide.

LA GARANTIE NE PREND PAS EN COMPTE LES PARTIES ELECTRIQUES.

II – GUARANTEE RULES

The DIVA is guaranteed during a period of 12 months from the purchase of the machine under condition that it is used according to instructions contained in this instructions manual and according to the general conditions of sale of the Mérand Mécapâte company.
In the cases where the divider would not be used according to instructions described in this instructions manual, or technical interventions would be made by persons not authorized by Mérand Mécapâte, the guarantee will not be valid any more.

THE GUARANTEE DOES NOT TAKE INTO ACCOUNT ELECTRIC PARTS.

II – REGLAS DE GARANTIA

La DIVA está garantizada durante un periodo de 12 meses a partir de la adquisición de la máquina a condición de que sea empleada respetando
las instrucciones contenidas en este manual y según las condiciones
generales de venta de la sociedad Mérand Mécapâte .
En el caso en que la divisora no se utilizara respetando las instrucciones descritas en este manual, o se efectuaran intervenciones técnicas por personas no habilitadas por Mérand Mécapâte, la garantía dejará de ser válida.

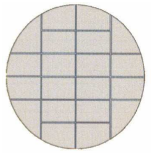
LA GARANTIA NO COMPRENDE LAS PARTES ELECTRICAS

III - CARACTERISTIQUES—TECHNICAL DATAS—CARACTERISTICAS

III.1 - La gamme—The range—La gama

LES CUVES RONDES
Rondes, pour un meilleur étalement de la pâte, un poids de pâtons plus régulier et une pression moins forte.

20 divisions →



ROUND TANK
For a better spreading of the dough, a more regular weight of dough-balls and a less strong pressure.

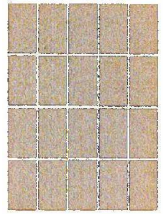
LAS CUBETAS REDONDAS
Redondas, para un mejor extendido de la masa, un peso de las porciones más regular y una presión menor.

30 divisions →



LES CUVES CARREES
Carrées, pour des pâtons de forme identique et régulière.

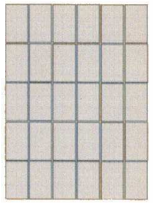
20 divisions →



SQUARE TANK
Squared, for dough-balls of identical and regular shape.

LAS CUBETAS CUADRADAS
Cuadradas, para porciones de forma idéntica y regular

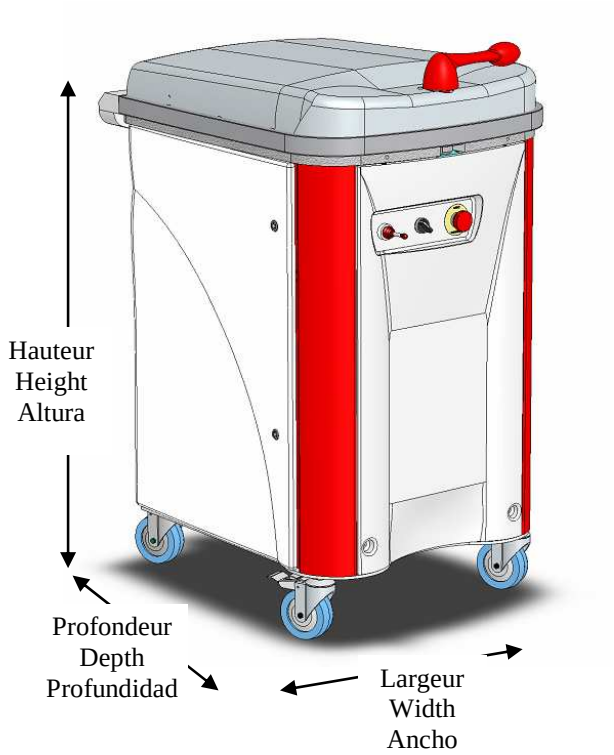
30 divisions →



III.2 - Capacités—Capacities—Capacidad

	DIVA RONDES—ROUND DIVA—DIVA REDONDAS			***DIVA CARREES—SQUARE DIVA—DIVA CUADRADAS***					
Modèle—Model—Modelo	DIVA 20 Loft	DIVA 20	DIVA 30	DIVA 20	DIVA 30	DIVA 10 / 20		DIVA 20 / 40	
Poids de pâte maxi—Maximum weight—Peso maxi. de la masa (Kg)	20	20	16,5	20	18	4	16	16	16
Poids de pâte mini—Minimum weight—Peso mini. De la masa (Kg)	4	3	6	4	4	1	4	4	4
Poids de pâtons mini—Minimum weight of the doughballs—Peso mini. de las porciones (grammes)	200	150	200	200	133	100	200	200	100
Poids de pâtons maxi—Maximum weight of the doughballs—Peso maxi. de las porciones (grammes)	1000	1000	550	1000	600	400	800	800	400

III.3 - Caractéristiques dimensionnelles		III.3 - Overall dimensions		III.3 - Características dimensionales	
DIVA seule		*DIVA*		*DIVA*	
Largeur :	58 cm	Width:	58 cm	Ancho:	58 cm
Profondeur :	80 cm	Depth :	80 cm	Profundidad :	80 cm
Hauteur couvercle fermé :	112 cm	Height with closed lid :	112 cm	Altura con tapadera cerrada :	112 cm
Hauteur couvercle ouvert :	180 cm	Height with opened lid :	180 cm	Altura con tapadera abierta :	180 cm
Colisage		*Packing*		Cubierta	
Largeur :	100 cm	Width:	100 cm	Ancho:	100 cm
Profondeur :	100 cm	Depth :	100 cm	Profundidad :	100 cm
Hauteur couvercle fermé :	112 cm	Height with closed lid :	112 cm	Altura con tapadera cerrada :	112 cm



Modèle—Model—Modelo	Poids net—Net weight—Peso neto (Kg)	Poids brut—Gross weight—Peso bruto Kg (emballage terrestre—Ground packaging—embalaje)
DIVA RONDES—ROUND DIVA—DIVA REDONDAS		
DIVA 20	180	195
DIVA 30	190	205
DIVA CARREES—SQUARE DIVA—DIVA CUADRADAS		
DIVA 20	210	225
DIVA 30	215	230
DIVA 10 / 20	230	245
DIVA 20 / 40	240	255

Document non contractuel, le fabricant se réserve le droit de modifier tous ses produits sans préavis.
Not a contractual document. The manufacturer reserves the right to make modifications without advanced notice.
Documento no contractual, el fabricante se reserva el derecho de modificar todos los productos sin previo aviso.

III.4 - Caractéristiques électriques

Puissance : 1.5 kW
Tension : 230/400 V
Intensité : 7.1 / 4.1 A
Vitesse de rotation moteur :
1390 tr.min^{-1} à 50 Hz
1670 tr.min^{-1} à 60 Hz
Indice de protection IP 10 (moteur immergé)
Protection par discontacteur à relais thermique
Câble d'alimentation de 4 m avec prise TRI + N + T

III.5 - Caractéristiques hydrauliques

Centrale immergée
Electro distribution
Pompe : 4.8 cm^3.tr^{-1}
Capacité réservoir : 7 litres
Huile HYDROFLO CT FINA L0764 P8F
Vérin télescopique double effet à chambres indépendantes

III.4 - Eletric data

Power : 1.5 kW
Voltage : 230/400 V
Intensity : 7.1 / 4.1 A
Rrotation speed of engine:
1390 tr.min^{-1} à 50 Hz
1670 tr.min^{-1} à 60 Hz
Indication of protection : IP 10 (immersed engine)
Protection by discontacteur in thermic re lay
Food cable of 4 m with grip TRI + N + T

III.5 - Hydraulic data

Immerged motor
Electro distribution
Pump : 4.8 cm^3.tr^{-1}
Oil capacity : 7 litres
HYDROFLO Oil CT FINA L0764 P8F
Telescopic jack doubles effect with cham bers independent

III.4 - Cracterísticas eléctricas

Potencia : 1.5 kW
Voltaje : 230/400 V
Intensidad : 7.1 / 4.1 A
Velocidad de rotación motor:
1390 tr.min^{-1} a 50 Hz
1670 tr.min^{-1} a 60 Hz
Indice de protección IP 10 (motor immerso)
Protección por desconectador a relé térmico
Cable de alimentación de 4 m con toma TRI + N + T

III.5 - Cracterísticas hidráulicas

Motor inmerso
Electro distribución
Bomba : 4.8 cm^3.tr^{-1}
Capacidad del depósito : 7 litres
Aceite HYDROFLO CT FINA L0764 P8F
Elevador telescópico doble efecto con cámaras independientes

III.6 - Description

Les diviseuses à couteaux DIVA sont constituées de:

- Un châssis rigide auto-porteur en tôle pliée monté sur quatre roulettes pivotantes dont deux avec freins.
- Deux carters latéraux montés sur charnières et se fermant par deux verrou 1/4 tour (nécessité d'utiliser une clé triangle).
- Un couvercle en acier mécano-soudé avec semelle en acier inoxydable.
- Un cylindre usiné en aluminium pour les DIVA 20, 24, 30 rondes & carrées.
- Un plateau composé de taloches en Ertalyte® à démontage rapide par goupilles.
- Des couteaux en acier inoxydable.
- Un relevage de couvercle compensé par un ressort de traction.
- Une poignée de couvercle réglable et à rattrapage de jeu.
- Un système hydraulique à vérin télescopique (une chambre pour la compression, une chambre pour la descente, une chambre pour la découpe).
- Un manipulateur de commande pour effectuer les trois phases de la division:
  - compression et étalement simultanés de la pâte.
  - découpe par montée des couteaux.
- Hormis la DIVA Loft, un système de remontée automatique des couteaux pour leur nettoyage commandé par le manipulateur.
- Un groupe hydraulique immergé pour améliorer le confort accoustique.
- Le fonctionnement du groupe motopompe automatisé pour le déplacement des taloches et couteaux assure silence et longévité de la pompe.

…../…..

III.6 - Description

DIVA Dividers with knives are manufactured of:

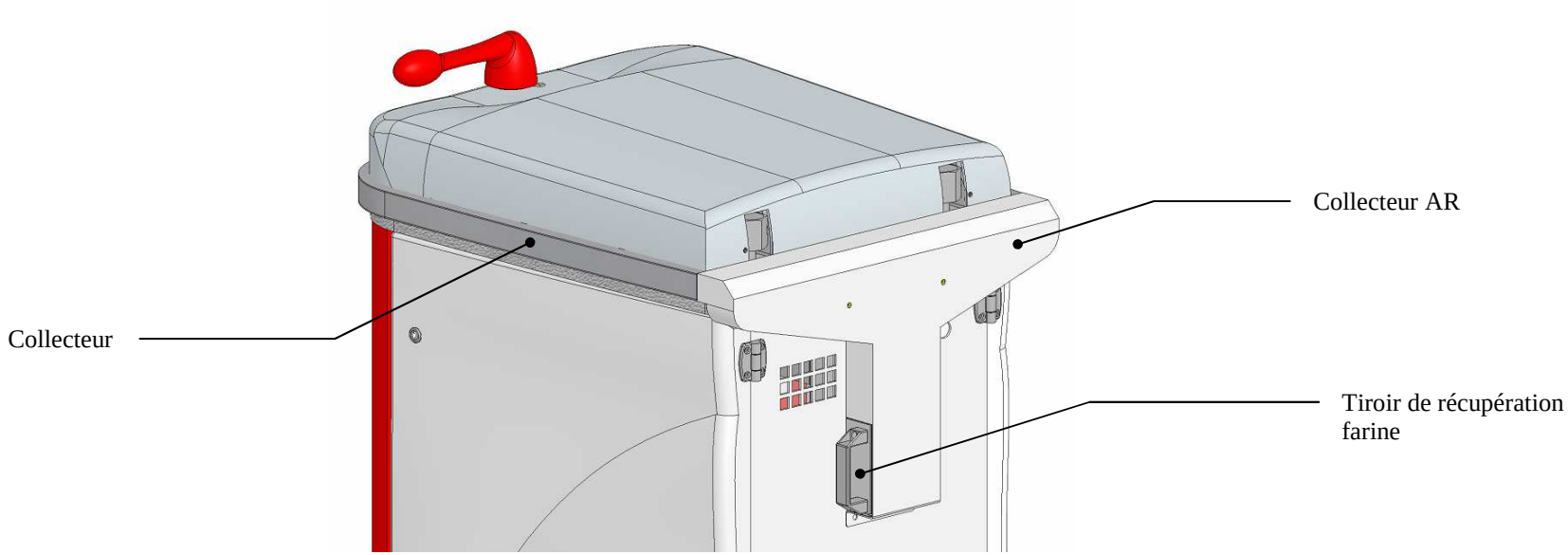
- A stiff frame auto-bearer in folded sheet steel put on four swivel castors (two of which with brakes).
- Two side crankcases put on hinges and closing by two screws.
- A steel lid mechanic welded with rustproof steel sole.
- A cylinder manufactured in aluminum for DIVA 20 , 24, 30 round dances or a tub with sides aluminium for DIVA with square tubs.
- A tray consisted of clouts in Ertalyte ® .
- Steel knives rustproof.
- A relevage of lid compensated with a drawspring.
- A handle of adjustable lid and in picking up of game.
- A hydraulic system with telescopic jack (a chamber for the compression, a chamber for the descent, a chamber for the cut).
- A manipulator of order to make the three phases of the division:
  - compression and spreading simultaneous of some dough.
  - cut by ascent of knives.
- Except the DIVA Loft, a system of automatic ascent of knives for their cleaning ordered by the manipulator.
- A hydraulic group immersed to improve acoustic comfort.
- The functioning of the group motor-pump automated for the movement of clouts and knives insures silence and longevity of the pump.

III.6 - Descripción

Las divisoras DIVA con cuchillas se constituyen de :

- Un chasis rígido que se mantiene solo, de chapa plegada montado sobre cuatro ruedas giratorias, dos de las cuales con frenos.
- Dos cárter laterales montados sobre visagra que se cierran con dos tornillos (es necesario el uso de una llave allen).
- Una tapadera de acero de soldado mecánico con placa de asiento de acero inoxidable.
- Un cilindro trabajado en aluminio para las DIVA 20 , 24, 30 redondas o una cubeta con costados de alu minio para las DIVA cuadradas
- Un plato compuesto de talochas de Ertalyte ® .
- Cuchillas de acero inoxidable.
- Un elevado de tapadera compensado por un resorte de tracción.
- Una manivela de tapadera regulable y con compensación de juego.
- Un sistema hibráulico con elevador telescópico (una cámara para la compresión, una cámara para el descenso, una cámara para el corte).
- Un botón de mando para efectuar las tres fases de la división:
  - compresión y extendido simultáneos de la masa.
  - corte por la subida de las cuchillas.
- Excepto la DIVA Loft, un sistema de subida automatizado para la limpieza, dirigido por el botón.
- Un grupo hidráulico inmerso para mejorar el confort acústico.
- El funcionamiento del grupo motobomba automatizado para el desplazamiento de las talochas y cuchillas asegura el silencio y la longevidad de la bomba.

-Un système rigide anti-projection de farine « collecteur ». - Un tiroir de récupération de farine sur l'arrière de la diviseuse. Le niveau de pression accoustique d'émission pondérée A et moyenné sur le temps est inférieur à 70 dB.	• An anti-splashing system of flour device • A drawer behind the divider. The level of acoustic pressure of balanced emission A and averaged at the time is lower than 70 dB.	• Sistema de antiproyección de harina. • Cajón de recuperación de harina detrás de la divisora El nivel de presión acústica de emisión ponderado A por la media de tiempo es inferior a 70 dB.



IV - MISE EN SERVICE

IV.1 - Equipement

Pour sa mise en service et son entretien impératif, la diviseuse est dotée de l'équipement suivant:

Notice technique.

IV.2 - Contrôle électrique

Vérifier que le branchement de la diviseuse est compatible avec votre ligne électrique.
Nous vous rappelons que nos machines sont prévues pour un branchement en 400 V et que de ce fait le relais thermique est réglé à 4.1 Ampères. Dans le cas où la diviseuse est alimentée en triphasé 230 Volts, le relais thermique est réglé à 7.1 Ampères.
Nous préconisons pour la sécurité que l'installation électrique soit protégée par un différentiel 30 mA.

* Connecter le câble d'alimentation à une ligne d'amenée du courant en bon état, de section 5x1,5²: 3 phases + Neutre + Terre.
* Ouvrir le couvercle
* Actionner le manipulateur de commande en façade vers le haut. Si les taloches ne montent pas, intervertir deux phases dans la prise de courant de la diviseuse.

Attention: si le voltage est différent de 400 Volts, changer le relais thermique se trouvant dans le DRT ainsi que la position des barettes dans le bornier de la centrale en les plaçant suivant les indications suivantes.

IV - STARTING

IV.1 - Equipment.

For its starting and its imperative maintenance, the divider is endowed with the following equipment:

Specification sheet.

IV.2 - Electric Control

To verify that the connection of the divider is compatible with your electric line.
We remind you that our machines are foreseen for a connection in 400 V and that of this fact the thermal relay is adjusted in 4.1 amperes. In case the divider is fed in three phase 230 volts, the thermal relay is adjusted in 7.1 amperes.
We recommend to the security that the electrical installation is protected by a differential 30 mA.

* To connect the cable of food to a line of brought by the current in good condition, by the section 5x1,5 ²: 3 phases + Neutral + Earth.
* To open the lid
* To operate the control manipulator in upward front. If clouts do not rise, to invert two phases in the socket of the divider.

Attention: if voltage is different from 400 volts, to change the thermal relay being in the DRT as well as the position of barettes in the bornier of the power plant by placing them according to the following indications.

IV - PUESTA EN SERVICIO

IV.1 - Equipo.

Para la puesta en servicio y su mantenimiento obligatorio, la divisora está dotada del equipo siguiente:

Manual técnico.

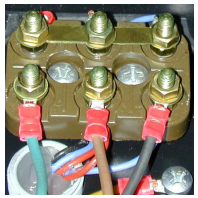
IV.2 - Control eléctrico

Verificar que la conexión de la divisora es compatible con la línea eléctrica.
Le recordamos que nuestras máquinas están previstas para una conexión de 400 V y que por ello el relé térmico está regulado a 4.1 amperios. En el caso en que la divisora sea alimentada en trifásico 230 volts, el relé térmico está regulado a 7.1 amperios.
Recomendamos a la seguridad que la instalación eléctrica está protegida por un diferencial de 30 mA.

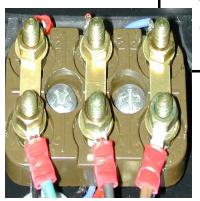
* Conectar el cable de alimentación a una línea de traída de corriente en buen estado, de sección 5x1,5 ²: 3 fases + Neutro + Tierra.
* Abrir la tapadera.
* Accionar el manuipulador de mando en la parte frontal hacia arriba. Si las talochas no suben, invertir dos fases en la toma de corriente de la divisora.

Atención: si el voltaje es diferente de 400 volts, cambiar el relé térmico que se encuentra en el DRT así como la posición de los pasadores en el terminal de la central colocándolos según las indicaciones siguientes.

triphasé 400
trifasico 400



triphasé 230
trifásico 230



Document non contractuel, le fabricant se réserve le droit de modifier tous ses produits sans préavis.
Not a contractual document. The manufacturer reserves the right to make modifications without advanced notice.
Documento no contractual, el fabricante se reserva el derecho de modificar todos los productos sin previo aviso.

V - UTILISATION

V.1 - Cycle manuel

V.1.1 - Préparation de la pâte

Pour peser la quantité de pâte à introduire dans la diviseuse, utiliser des bacs en matière plastique ou des bannetons toilés de diamètre très légèrement inférieur à celui de la cuve (diamètre 490 mm) pour les DIVA à cuve ronde ou des bacs carrés pour les DIVA à cuve carrée.

Placer la pâte dans ces récipients, peser, fariner légèrement.

V.1.2 - Introduction de la pâte dans la diviseuse

Plateau et couteaux en position basse ou à la profondeur nécessaire suivant la quantité de pâte à diviser, fariner la cuve, puis ***introduire la pâte*** dans la cuve ***en la répartissant uniformément manuellement***, puis fariner légèrement le dessus de la pâte. Il est important que le fleurage soit modéré.

Pour les DIVA à taloches en Ertalyte®, le farinage des taloches peut ne pas être nécessaire suivant le type de pâte travaillée.
Fermer le couvercle et verrouiller avec

V - USE

V.1 - Manual Cycle

V.1.1 - Preparation of the dough

Weigh the quantity of dough to introduce into the divider, use plastic tubs for DIVA with round tub or tubs squared for DIVA with square tub.

Place the dough in these tubs, weigh, and dust with flour slightly.

V.1.2 - Introduction of the dough in the divider

Tray and knives in low position or in the necessary depth following the quantity of dough which will be divided, dust with flour the tub, then ***introduce the dough*** into the tub ***by distributing it uniformly*** *manually*, then dust with flour slightly the top of the dough.

It is very important to moderate the floral pattern.

For DIVA with clouts in Ertalyte ®, the flouring can not be necessary following one the type of worked dough.

Close the lid and lock with the handle by pushing it towards the right-hand side.

V - UTILIZACION

V.1 - ciclo manual

V.1.1 - Preparación de la masa

Para pesar la cantidad de masa para introducir en la divisora, utilizar recipientes de plástico o sacos de tela de diámetro un poquito menor al de la cubeta (diámetro 490 mm) para las DIVA de cubeta redonda o, recipientes cuadrados para las DIVA de cubeta cuadrada.

Colocar la masa en estos recipientes, pesar, enharinar ligeramente.

V.1.2 - Introducción de la masa en la divisora

Plato y cuchillas en posición baja o a la profundidad necesaria según la cantidad de masa que se vaya a dividir, enharinar la cubeta, a continuación ***introducir la masa*** en la cubeta ***repartiéndola de manera uniforme y manualmente***, después enharinar ligeramente la masa por abajo. Es importante de moderar el salvado.

Para las DIVA con talochas de Ertalyte ®, el enharinado puede no ser necesario según el tipo de masa trabajada.

Cerrar la tapadera y bloquear con la ayuda de la manivela empujándola hacia











V.1.3 - Découpe de la pâte

Actionner le manipulateur de commande vers le haut et le maintenir en position, le plateau monte et étale la pâte.

Une fois la pâte étalée, les couteaux montent à leur tour et assurent la découpe. Sur les DIVA autres que la DIVA 20 Loft, les couteaux montent avec un léger retard après l'étalement de la pâte.

Au changement de son, relâcher le manipulateur puis donner
une légère action sur celui-ci vers le bas afin de supprimer l'action de la pression sur le couvercle. Ouvrir ce couvercle en ramenant son levier vers la gauche.

Actionner de nouveau le manipulateur vers le haut pour
monter le plateau et ainsi sortir les pâtons.

<u>Information importante:</u>
Malgré la présence d'un système de récupération de farine il se peut que l'utilisateur inhale des poussières de la farine lors de l'opération de division principalement lors du fleurage manuel de la machine.

V.1.3 - Cutting of the dought

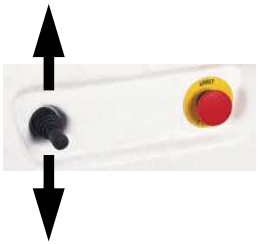
Operate the control upward and maintain it in position, the tray rises and spreads the dough.

Once the dough is spreaded, the knives rise and cut. On DIVA others than the DIVA 20 Loft, knives go up with a slight delay after the spreading of the dough.

In the change of sound, loosen the manipulator then to give a light action on this one downward to abolish the action of the pressure on the lid. Open this lid by returning the control lever towards the left.

Operate again the control upward, to rise the tray and so to take out dough-balls.

<u>Caution</u> : The user can breathe dust of flour even with the drawer flour system mainly during the floral pattern.



Montée—
Up—
Subida

Descente –
Down—
Bajada

V.1.3 - Corte de la masa

Accionar el manipulador de mando hacia arriba y mantenerlo en posición, el plato sube y extiende la masa.

Una vez la masa extendida, las cuchillas suben a su vez y llevan a cabo el corte. En las DIVA otras que la DIVA 20 Loft, Las cuchillas suben con un pequeño retraso tras el extendido de la masa.

Cuando el sonido cambie, soltar el manipulador, después ejercer un pequeño empuje sobre el mismo hacia abajo a fin de suprimir la acción de la presión sobre la tapadera. Abrir la tapadera llevando su manivela hacia la izquierda.

Accionar de nuevo el manipulador hacia arriba para subir el plato y sacar así las porciones.

Atención : El utilizador de la divisora puede respirar polvo de harina a pesar del cajón de recuperación specialmente durante el salvado.











V.2 - Cycle automatique

Avant de brancher votre machine, ouvrez le couvercle. Il est possible que lors du branchement de la diviseuse, le plateau vienne lui même en position haute. Dans ce cas, amenez le couvercle légèrement vers vous et remettez le en position ouverte: le plateau va venir se positionner en position basse.

V.2.1 - Préparation de la pâte

Reportez vous au V.1.1.

V.2.2 - Introduction de la pâte dans la diviseuse

Reportez vous au V.1.2.

V.2.3 - Découpe de la pâte

Fermez le couvercle et verrouillez le en actionnant franchement sa poignée. Le cycle démarre.
Dans un premier temps, le plateau monte et assure l'étalement de la pâte, puis les couteaux sortent pour assurer la découpe.
La machine s'arrête d'elle même.
Ouvrez le couvercle, le plateau monte. Sortez vos pâtons.
Ramenez le couvercle légèrement vers vous puis remettez le en position ouvert pour faire descendre le plateau.
Recommencez un cycle de division ou si vous êtes en fin de travail, appuyez sur le bouton poussoir pour faire sortir les couteaux (position nettoyage).

V.2 - Automatic cycle

Before connecting your machine, open the lid. It is possible that during the connection of the divider, the tray comes even itself in high position. In that case, bring the lid slightly towards you and put back in opened position: the tray is going to come to position in low position.

V.2.1 - Preparation of the dough

See V.1.1.

V.2.2 - Introduction of the dough in the divider

See V.1.2.

V.2.3 - Cut of the dough

Close the lid and lock right ahead the handle. Cycle starts.
At first, the tray rises and spread the dough, then knives go out to cut.
The machine stops itself.
Open the lid, the tray rises. Take out your dough-balls.
Return the lid slightly towards you then put it in opened position to make the tray goes down.
Begin again a cycle of division or if you are at the end of work, press on the button to take out knives (cleaning position).

V.2 - Ciclo automático

Antes de conectar la máquina , abra la tapadera. Es posible que durante la conexión de la divisora, el plato suba por sí mismo. En ese caso, avance ligeramente la tapadera hacia usted y póngala en posición abierta: el plato se colocará en posición baja.

V.2.1 - Preparación de la masa

Ver V.1.1.

V.2.2 - Introducción de la masa en la divisora

Ver V.1.2.

V.2.3 - Corte de la masa

Cerrar la tapadera y bloquearla accionando con fuerza la manivela. El ciclo comienza.
En un primer momento, el plato sube y efectúa el extendido de la masa, a continuación las cuchillas salen para llevar a cabo el corte.La máquina se para por si misma.
Abra la tapadera, el plato sube. Saque las porciones.
Traiga la tapadera ligeramente hacia usted, luego póngala en posición abierta para que el plato descienda.
Recomience un ciclo de división o si el trabajo ha terminado, pulse el botón impulsor para que salgan las cuchillas (posición limpieza).





Nettoyage couteaux

Cleaning of the knives

Limpieza de Las cuchillas

V.2 - Cycle automatique

En fin de travail, le plateau doit être en position basse.

Lorsque vous recommencez une nouvelle série de divisions, le plateau se trouvant en position basse et les couteaux sortis, amenez le couvercle légèrement vers vous puis remettez le en position ouvert pour faire remonter le plateau. Passez un coup de chiffon sec ou de brosse pour enlever les résidus de pâte séchée, puis actionner de nouveau le couvercle pour descendre le plateau. Vous pouvez alors commencer votre série de divisions.

Les différents temps d'étalement de la pâte, de coupe sont réglés en usine et ont été déterminés après essais. Cependant suivant la nature des pâtes, il est possible que certains paramètres soient à modifier. Dans ce cas, rapprochez vous de votre revendeur.

<u>Information importante:</u>
Malgré la présence d'un système de récupération de farine il se peut que l'utilisateur inhale des poussières de la farine lors de l'opération de division principalement lors du fleurage de la machine.
Pour ces raisons, le fleurage doit être modéré.

V.2 - Automatic cycle

At the end of work, the tray has to be in low position.

When you begin again a new series of divisions, the tray is in low position and the knives stick out, bring the lid slightly towards you then put it in opened position to raise the tray. Give a wipe over the tray or brush to remove the residues of dried dough, then remove again the lid to make the tray goes down. You can then begin your series of divisions.

The various times of spreading of the dough, the cutting are adjusted in factory and were determined after attempts. However according to the dough's nature, it is possible to then modify some parameters. In that case, please advise your dealer.

<u>Caution</u> : The user can breathe dust of flour even with the drawer flour system mainly during the floral pattern. That the reason why, the floral pattern must be moderated.

V.2 - Ciclo automático

Al final del trabajo , el plato debe estar en posición baja.

Cuando comience una nueva serie de divisiones, encontrándose el plato en posición baja y las cuchillas fuera, traiga la tapadera ligeramente hacia usted, a continuación póngala en posición abierta para que el plato suba. Pase un paño seco o un cepillo para eliminar los residuos de la masa seca, luego accione de nuevo la tapadera para que el plato descienda. Puede comenzar etonces la serie de divisiones.

Los diferentes tiempos del extendido de la masa y de corte, se regulan en fábrica y han sido determinados tras ensayos. Sin embargo, según la naturaleza de las masas, es posible que algunos parámetros tengan que ser modificados.En ese caso, diríjase a su vendedor.

Atención : El utilizador de la divisora puede respirar polvo de harina a pesar del cajón de recuperación specialmente durante el salvado. Por eso, debe moderar el salvado.





Nettoyage couteaux

Cleaning of the knives

Limpieza de Las cuchillas

V.3 - Option bi-coupe.

Il existe deux types de diviseuses bi-coupe:
- les DIVA carrées 10/20
- les DIVA carrées 20/40.

Ces modèles se déclinent suivant différentes variantes: cycle manuel, cycle automatique, option Adapress'…

V.3.1– Choix du nombre de divisions

Selon le modèle que vous possédez, vous pouvez choisir entre 20 et 40 divisions ou 10 et 20 divisions.
Pour choisir le nombre de divisions, amenez le plateau en position basse. Avec l'aide du bouton sélecteur situé en façade, choisissez votre nombre de divisions.

- Pour les diviseuses à cycle manuel, une fois la sélection faite, actionner le manipulateur vers le bas pendant 1 seconde puis commencez votre série de divisions.
- Pour les diviseuses à cycle automatique, commencez votre série de divisions.

V.3 - Option bi-cuts

There are two types of dividers bi-cutting:
- Square DIVA 10/20
- Square DIVA 20/40.

These models decline according to various options: manual cycle, automatic cycle, Adapress option…

V.3.1-Choice of division's number

According to the model which you have, you can choose between 20 and 40 divisions or 10 and 20 divisions.
To choose the number of divisions, bring the tray in low position. With the selective button situated in front, choose your number of divisions.

- For dividers with manual cycle, once made selection, pull down the tap during 1 second then begin your series of divisions.
- For dividers with automatic cycle, begin your series of divisions.

V.3 - Opción doble corte

Existen dos tipos de divisoras doble corte:
- Las DIVA cuadradas 10/20
- Las DIVA cuadradas 20/40.

Estos modelos se declinan según diferentes variantes: ciclo manual , ciclo automático, opción Adapress …

V.3.1-Elección del número de divisiones

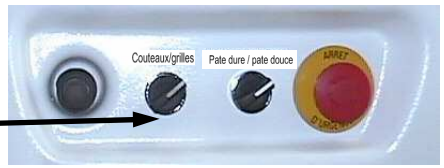
Según el modelo que usted posea, puede elgir entre 20 y 40 divisiones o 10 y 20 divisiones.
Para elegir el número de divisiones, ponga el plato en posición baja. Con la ayuda del botón selector situado en la parte frontal, elija el número de divisiones.

- Para las divisoras de ciclo manual, una vez hecha la selección, accionar el manipulador hacia abajo durante un segundo después, comience la serie de divisiones.
- Para divisoras de ciclo automático, comience la serie de divisiones.

Knives/grid selection

Sélection couteaux ou grilles

Selección cuchillas/reja



V.4 - Option ADAPRESS’

Cette option vous permet de vous adapter aux types de pâtes que vous travaillez. Suivant l’hydratation, les farines, la panification…, les pâtes peuvent être plus ou moins délicates à étaler. L’option Adapress’ vous permet d’adapter la phase d’étalement de la pâte suivant sa nature.
Si vous travaillez une pâte très hydratée, l’étalement de celle-ci sera aisée et vous choisirez le réglage **pâte dure** au niveau de la façade avant. Au contraire, si vous travaillez une pâte ferme, vous vous placerez sur la position **pâte douce**.
Il faut aussi savoir que plus la quantité de pâte à diviser est faible et plus celle-ci est dure à étaler. Dans ce cas, vous pouvez choisir la position pâte 2 même si vous travaillez une pâte très hydratée. En effet, les réglages ne modifient pas la pression du plateau mais interviennent uniquement sur les phases d’étalement de la pâte.

Les différents temps d’étalement de la pâte sont réglés en usine et ont été déterminés après essais. Cependant suivant la nature des pâtes, il est possible que certains paramètres soient à modifier. Dans ce cas, nous vous invitons à en faire part à votre revendeur.

V.4 - ADAPRESS option

This option allows you to adapt itself to the types of dough you process. According to the hydration, the flours, the dough processing, dough can be more or less delicate to spread. The Adapress allows you to adapt the phase of spreading of the dough following its nature.
If you work a very hydrated dough, the spreading of this one will be easy and you will choose position : **stale dough** in front of the machine. On the opposite, if you work a hard dough, you will choose the position : **soft dough.** .
It is necessary also to know that the more the quantity of dough to be divided is weak and the more this one is hard to spread. In that case, you can choose position dough 2 even though you work a very hydrated dough. Indeed, regulations do not modify the pressure of the tray but intervene only on the phases of spreading of the dough.

The various times of spreading of the dough are adjusted in factory and were determined after attempts. However according to the nature of pastas, it is possible that certain parameters are to modify. In that case, please advise your retailler.

V.4 - Opción ADAPRESS’

Esta opción le permite adaptarse a los tipos de masa con los que trabaja. Segú la hidratación, las harinas, la panificación…, la masa puede ser más o menos delicada de extender. La opción Adapress’ le permite adaptar la fase de extendido de la masa según su naturaleza.
Si trabaja una masa muy hidratada, el extendido de la misma será fácil y así, elegirá la posición: **masa dura.** en la parte frontal anterior. Por el contrario, si trabaja una masa compacta, se siturá en la posición: **masa dulce**.
Hay que saber también que cuanto menor es la masa que se divide mayor es la dificultad para su extendido. En ese caso, puede elegir la posición masa 2 aunque esté trabajando una masa muy hidratada. En efecto, los reglajes no modifican la presión del plato, únicamente intervienen sobre las fases del extendido de la masa.

Los diferentes tiempos del extendido de la masa se regulan en fábrica y han sido determinados tras ensayos. Sin embargo, según la naturaleza de las masas, es posible que algunos parámetros tengan que ser modificados. En ese caso, diríjase a su vendedor.

V.5 - Option BI-PRESSION

Cette option vous permet de vous adapter aux types de pâtes que vous travaillez. Suivant l'hydratation, les farines, la panification…, les pâtes peuvent être plus ou moins délicates à étaler. L'option BI-PRESSION vous permet d'adapter la pression d'étalement de la pâte suivant sa nature.
Si vous travaillez une pâte très hydratée, l'étalement de celle-ci sera aisée et vous choisirez le réglage **pâte dure** au niveau de la façade avant. Au contraire, si vous travaillez une pâte ferme, vous vous placerez sur la position **pâte douce**.
Il faut aussi savoir que plus la quantité de pâte à diviser est faible et plus celle-ci est dure à étaler. Dans ce cas, vous pouvez choisir la position pâte 2 même si vous travaillez une pâte très hydratée.

V.2 - BI-PRESSURE option

This option allows you to adapt itself to the types of dough you process. According to the hydration, the flours, the dough processing, dough can be more or less delicate to spread. The BI-PRESSURE allows you to adapt the pressure of spreading of the dough following its nature.
If you work a very hydrated dough, the spreading of this one will be easy and you will choose position : **stale dough** in front of the machine. On the opposite, if you work a hard dough, you will choose the position : **soft dough ..**
It is necessary also to know that the more the quantity of dough to be divided is weak and the more this one is hard to spread. In that case, you can choose position dough 2 even though you work a very hydrated dough.

V.2 - Opción BIPRESSIÓNES

Esta opción le permite adaptarse a los tipos de masa con los que trabaja. Segú la hidratación, las harinas, la panificación…, la masa puede ser más o menos delicada de extender. La opción Bipressiónes le permite adaptar la presión de extendido de la masa según su naturaleza.
Si trabaja una masa muy hidratada, el extendido de la misma será fácil y así, elegirá la posición: **masa dura** en la parte frontal anterior. Por el contrario, si trabaja una masa compacta, se siturá en la posición: **masa dulce**.
Hay que saber también que cuanto menor es la masa que se divide mayor es la dificultad para su extendido. En ese caso, puede elegir la posición masa 2 aunque esté trabajando una masa muy hidratada.

VI - ENTRETIEN

L'entretien de cette machine est extrêmement réduit, cependant afin d'en assurer le bon fonctionnement, il est indispensable d'effectuer les opérations ci-dessous.

Attention : Nous recommandons l'utilisation d'un aspirateur (certifié « outils plus sur » par la CNAM de préférence) pour éliminer les restes de farine et nettoyer votre diviseuse. L'utilisation de la brosse est à proscrire.

Le nettoyage de la diviseuse expose les opérateurs à des poussières de farine pouvant provoquer des larmoiements, des rhinites et de l'asthme.

Le lavage à grandes eaux est INTERDIT.

VI.1 - Entretien journalier

Nettoyage rapide des taloches, de la cuve et du couvercle avec un coupe pâte en **plastique**.

Amener le plateau en position basse et sortir les couteaux :

- pour la DIVA 20 Loft, placer les 2 tubes plastique comme indiqué et fermer le couvercle. Effectuer les opérations décrites au §V.3.
- pour les autres modèles, faire monter le plateau de 3 à 4 cm, puis faire sortir les couteaux en actionnant le manipulateur de commande vers la gauche.

Asiprer la farine restant sur le dessus de la cuve et dans le collecteur.

Pulvériser un peu d'huile alimentaire à l'intérieur de la cuve.

Laisser le couvercle ouvert.

LE COUVERCLE DE LA DIVISEUSE DOIT RESTER OUVERT APRES L'ARRET DU TRAVAIL, LE PLATEAU EN POSITION BASSE ET LES COUTEAUX SORTIS.

VI - MAINTENANCE

The maintenance of this machine is extremely reduced, however to ensure a perfect working, it is necessary to proceed as mentioned below.

Caution : Use a hoover (recommended by CNAM) to clean the divider. Brush is forbidden. Cleaning the divider can spread flour dust inducing watering, rhinitis, asthma. Waterworks is forbidden

VI.1 - Daily maintenance

Fast cleaning of the individual plates, tank and lid with one cuts plastic dough.

To bring the tray in low position and to take out knives:

- For the DIVA 20 Loft, place 2 tubes blow up as indicated and close the lid. To make operations described in §V.3.
- For the other models, to make rise the tray from 3 to 4 cms, then make the knives come out, pushing the tap on the left. Leave the lid opens.

WHEN YOU FINISH TO WORK WITH THE DIVIDER, THE LID HAS TO BE OPENED, THE TRAY IN LOW POSITION AND THE KNIVES OUT.

VI - MANTENIMIENTO

Esta máquina necesita un mantenimiento extremadamente redducido, sin embargo a fin de garantizar su buen funcionamiento, es indispensable efectuar las operaciones siguientes:

Atención : Utilizar un aspirador (certificado por el CNAM) para limpiar la divisora. No utilizar un cepillo. No lavar con los surtidores. La utilización de la divisora puede provocar motas de harina en el ojo, rhinitis, y asma

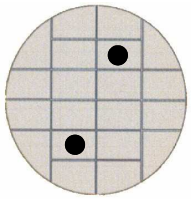
VI.1 - Mantenimiento diario

Limpieza rápida de las talochas, de la cubeta y de la tapadera con un cortamasa de plástico.

Colocar el plato en posición baja y sacar las cuchillas :

- Para la DIVA 20 Loft, situar los dos tubos de plástico como se indica y cerrar la tapadera. Efectuar las operaciones descritas en §V.3.
- Para los otros modelos, subir el plato 3 ó 4 cms, a continuación sacar las cuchillas accionando el manipulador de mando hacia la izquierda.

Dejar la tapadera abierta.



Position des tubes de montée couteaux
Position of tubes to blow up knives
Posición de los tubos de subida de cuchillas

Position du manipulateur pour monter les couteaux
Position of tap to blow up knives
Posición del manipulador para subir las cuchillas



Document non contractuel, le fabricant se réserve le droit de modifier tous ses produits sans préavis.
Not a contractual document. The manufacturer reserves the right to make modifications without advanced notice.
Documento no contractual, el fabricante se reserva el derecho de modificar todos los productos sin previo aviso.

VI.2 - Entretien hebdomadaire

Bien que les taloches soient très précises, il passe toujours un peu de pâte et farine entre les taloches et les couteaux. Ceci est d'autant plus vérifiable dans le cas où les pâtes travaillées sont hautement hydratées.
Retirer la pâte séchée ainsi que la farine à l'intérieur de la diviseuse, pour cela, ***après avoir débranché votre diviseuse DIVA***, accéder à l'intérieur de la machine en ouvrant les verrous à l'aide de votre clé triangle fournis avec votre Diva.
Démonter les taloches par le dessus en retirant les goupilles. Eliminer pâte et farine à l'aide d'un coupe pâte plastique et d'un aspirateur.
Nettoyer taloches, couteaux et cuve à l'eau.
Bien sécher l'ensemble avant de remonter les taloches en respectant l'ordre de montage.

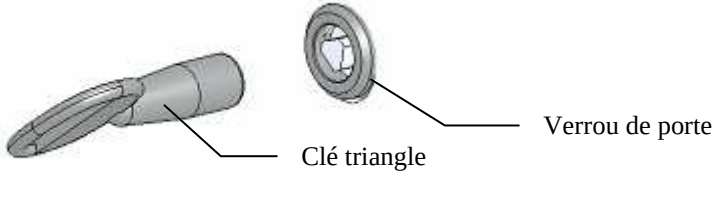
Refermer les panneaux latéraux et les verrouiller.
Pour les surfaces extérieures utiliser des produits nettoyant pour plastiques (exemple- nettoyant tableau de bord voiture)
(Matière plastique des panneaux et capots: ABS)

VI.2 - Monthly maintenance

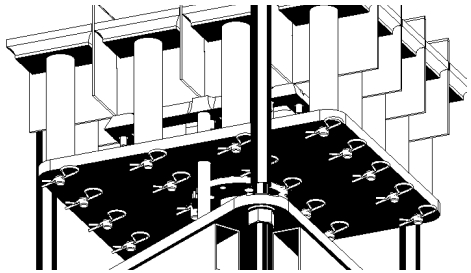
Although individual plates are very accurate, there is always a little of dough and flour between individual plates and knives. This is all the more verifiable in case the processed dough are highly hydrated.
It is necessary so to remove the dried dough as well as the flour inside the divider, at least once a month. After ***having disconnected your DIVA divider***, reach inside the machine by opening the bolts with your triangular key provided with the Diva.
Dismantle the individual plates by getting out the pins. Eliminate dough and flour with a plastic knive and a hoover. Clean the individual plates, and tank with water. Dry all elements before reassembling the individual plates.
Close the lateral panels and bolt them. Use cleaning products for plastic for the surface outside.

VI.2 - Mantenimiento mensual

Aunque las talochas son muy precisas, siempre pasa un poco de masa y harina entre las talochas y las cuchillas. Esto se ve perfectamente cuando la masa trabajada es altamente hidratada. Es conveniente pues, retirar la masa seca así como la harina del interior de su divisora al menos una vez al mes. Para ello, ***tras haber desconectado la divisora DIVA*** , acceder al interior de la máquina y abrir los cerrojos con la llave triangular adjunta con la DIVA;
Desmontar las talochas retirando los pasadores. Eliminar masa y harina con un cuchillo plastico y con un aspirador.
Limpiar las talochas, cuchillos y la tina con agua.
Cerrar los paneles laterals y bloquearlos. Por las aeras externas, utilizar productos de limpieza por plasticó.







VOUS BENEFICIEZ D'UNE GARANTIE POUR CE TYPE DE MATERIEL (voir Règles de Garantie au §II). ***CEPENDANT, CETTE GARANTIE NE POURRA ETRE HONOREE SI LES CONSEILS D'ENTRETIEN ENUMERES DANS CE DOCUMENT NE SONT PAS RESPECTES.***	***YOU BENEFIT FROM A GUARANTEE FOR THIS TYPE OF MATERIAL (see terms of Guarantee in the §II).*** ***HOWEVER, THIS GUARANTEE WILL NOT BE ABLE TO BE HONORED IF THE ADVICES OF MAINTENANCE ENUMERATED IN THIS DOCUMENT ARE NOT RESPECTED.***	***USTED BENEFICIA DE UNA GARANTIA PARA ESTE TIPO DE MATERIAL (VER Reglas de Garantía en §II).*** ***NO OBSTANTE , NO PODRA DISFRUTAR DE ESTA GARANTIA SI NO SON RESPETADOS LOS CONSEJOS DE MANTENIMIENTO ENUMERADOS EN ESTE DOCUMENTO.***

VII -ANNEXES

A1 - Schéma hydraulique des DIVA rondes 20S, 20 , 30 et DIVA carrées 20, 30,40.
A2 - Schéma électrique de la DIVA 20 S
A3 - Schéma électrique des DIVA rondes 20, 30 et des DIVA carrées 20, 30, 40.
A4 - Schéma électrique des DIVA rondes 20, 30 et des DIVA carrées 20, 30, 40 avec option pâte douce / pâte dure.

VII - APPENDICES

A1 - hydraulic Plan of the DIVA round 20S , 20 , 30 and DIVA squared 20 , 30,40.
A2 - electric Plan of the DIVA 20
A3 - electric Plan of the DIVA round 20 , 30 and DIVA squared 20 , 30 , 40.
A4 - electric Plan of the DIVA round 20 , 30 and DIVA squared 20 , 30 , 40 with option sweet dough / dough lasts.

VII -ANEXOS

A1 - Esquema hidráulico de las DIVA redondas 20S, 20 , 30 y DIVA cuadrdas 20, 30,40.
A2 - Esquema eléctrico de la DIVA 20 S
A3 - Esquema eléctrico de las DIVA redondas 20, 30 y de las DIVA cuadradas 20, 30, 40.
A4 - Esquema eléctrico de las DIVA redondas 20, 30 y de las DIVA cuadradas 20, 30, 40 con opción masa blanda / masa dura.