



ÉQUIPEMENT DOYON INC.

1255, rue Principale
Linière, Qc, Canada G0M 1J0

Tel.: 1 (418) 685-3431

Canada: 1 (800) 463-1636

US: 1 (800) 463-4273

FAX: 1 (418) 685-3948

Internet: <http://www.doyon.qc.ca>

e-mail: doyon@doyon.qc.ca

DSA315, DSA322, DSA330, DSA336

Product / Produit: _____

Serial number / Numéro de série: _____

**DOYON SEMI-AUTOMATIC DIVIDER ROUNDER
INTERCHANGABLE PRESS PORTION
DSA315 / DSA322 / DSA330 / DSA336**

TABLE OF CONTENTS

TO GET THE BEST PERFORMANCE FROM YOUR MACHINE, PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY.

CHAPTER 1 - RECEPTION OF THE MERCHANDISE	2
- NAMEPLATE	2
CHAPTER 2 - GENERAL INFORMATION	3
CHAPTER 3 - THE USE OF THE DIVIDER ROUNDER	
3.1 - General description	4
3.2 - Machine's characteristics	4
3.3 - Improper use of the machine	4
CHAPTER 4 - TECHNICAL DATA	
4.1 - General dimensions	5
4.2 - Technical characteristics	6
4.3 - Electric specifications	7
4.4 - Electric installation	7
4.5 - Security system	7
CHAPTER 5 - ELECTRIC CONNECTION AND INSTALLATION	
5.1 - Installation	9
5.2 - Electric installation	10
CHAPTER 6 – OPERATING AND REPLACEMENT OF PRESS	
6.1 - Operation	11
6.2 – Replacement of the press	15
CHAPTER 7 - MAINTENANCE	19
LIMITED WARRANTY	21

CHAPTER 1

CAUTION READ ALL INSTRUCTIONS

IMPORTANT RECEPTION OF THE MERCHANDISE

Carefully verify that the received equipment is not damaged before signing the delivery receipt. If a damage or a lost part is noticed, write it clearly on the receipt. If it is noticed after the carrier has left, contact immediately the freight company in order for them to do their inspection.

We do not assume the responsibility for damages or losses that may occur during transportation.

For your safety, this equipment has been verified by qualified technicians and carefully crated before shipment. The freight company assumes full responsibility concerning the delivery in good condition of the equipment in accepting to transport it.

NAMEPLATE

Each machine has a nameplate fixed on the machine, with the general characteristics of the machine.

1. serial number
2. model
3. date
4. phase
5. amperage
6. voltage
7. frequency

CHAPTER 2

GENERAL INFORMATION ABOUT THE MACHINE

The machine's manual must always be kept close to the machine.

- Before switching on and using the machine, read this manual carefully, especially the safety instructions.
- This manual must be kept in a safe place and be accessible to everyone that uses the machine.

The manufacturer is not responsible for the machine's damages in the following situations:

- Bad use of the machine.
- Problems with electric power.
- Non-authorized changes.
- Deficient upkeep.
- Use of unoriginal parts and products of the machines.
- Not following this manual.
- Repairs made by unauthorized technicians.

CHAPTER 3

THE USE OF THE DIVIDER ROUNDER

3.1 - GENERAL DESCRIPTION

The semi-automatic divider rounder was designed to be used by qualified people in the bakery production.

The semi-automatic divider rounder of 15 22 30 or 36 units (DSA315/DSA322/DSA330/DSA336) is a manual volumetric weight divider for bakery dough and can also roll the dough semi automatically.

3.2 - MACHINE'S CHARACTERISTICS

The DSA can divide a maximum of 6.5 Lbs/3 Kg of dough.

The DSA315 divides dough into 15 equal units, from 2.3oz / 60g up to 7 oz / 200g each.

The DSA322 divides dough into 22 equal units, from 1.4oz / 40g up to 4.8 oz / 135g each.

The DSA330 divides dough into 30 equal units, from 1oz / 30g up to 3.5 oz / 100g each.

The DSA336 divides dough into 30 equal units, from 0.8oz / 20g up to 3oz / 83g each.

For example, if you want to divide a 3.3 Lbs/1.5 Kg of dough with a DSA030, each unit will weight 1.75 oz / 50g.

3.3 - IMPROPER USE OF THE MACHINE

This machine was created to weigh and roll volumetrically the bakery dough. Other uses will be considered improper.

The manufacturer is not responsible for any machine damages or personal injuries due to improper use of the machine.

There is no guarantee that the machine will roll perfectly dough with more than 65% of water.

CHAPTER 4 TECHNICAL DATA

4.1 - GENERAL DIMENSIONS

The figure 2 shows the machine's dimensions.

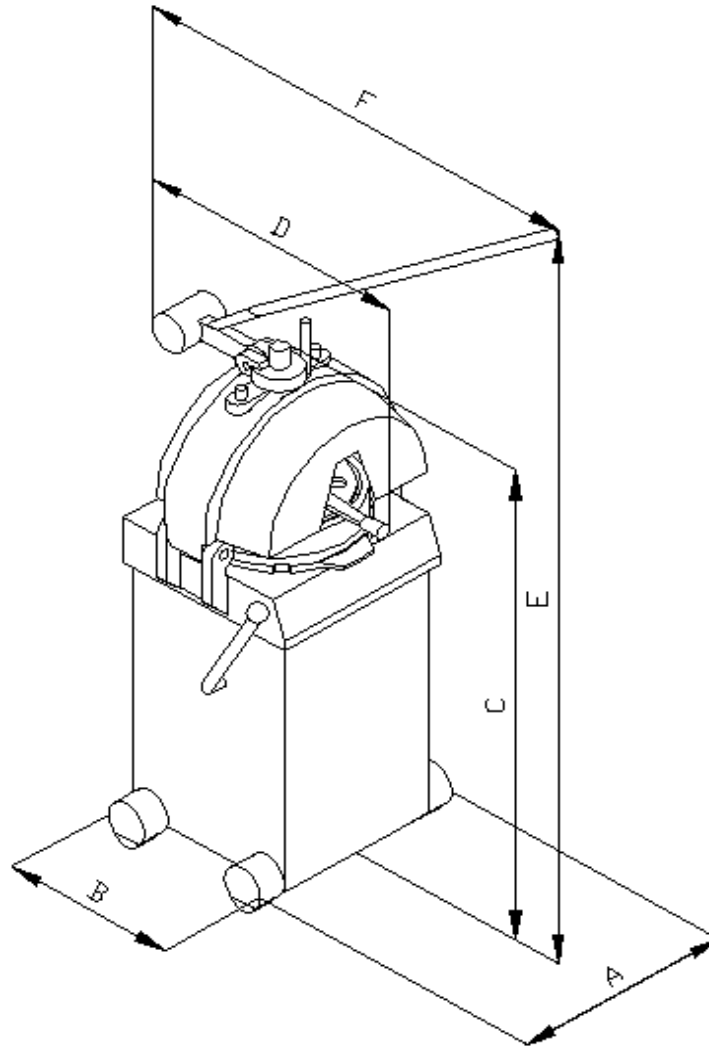


FIG. 2

General dimensions of the semi-automatic divider rounder

Model	A Inch/mm	B Inch/mm	C Inch/mm	D Inch/mm	E Inch/mm	F Inch/mm
DSA 315	23/585	20/508	54/1371	24/610	83/2108	47/1194
DSA 322	23/585	20/508	54/1371	24/610	83/2108	47/1194
DSA 330	23/585	20/508	54/1371	24/610	83/2108	47/1194
DSA 336	23/585	20/508	54/1371	24/610	83/2108	47/1194

4.2 - TECHNICAL CHARACTERISTICS

- The top structure is completely built in cast iron, giving the machine a compact, stable and resistant structure.
- Stainless steel knives.
- Aluminum molding plate.
- Dough rounding plate (fig. 3).

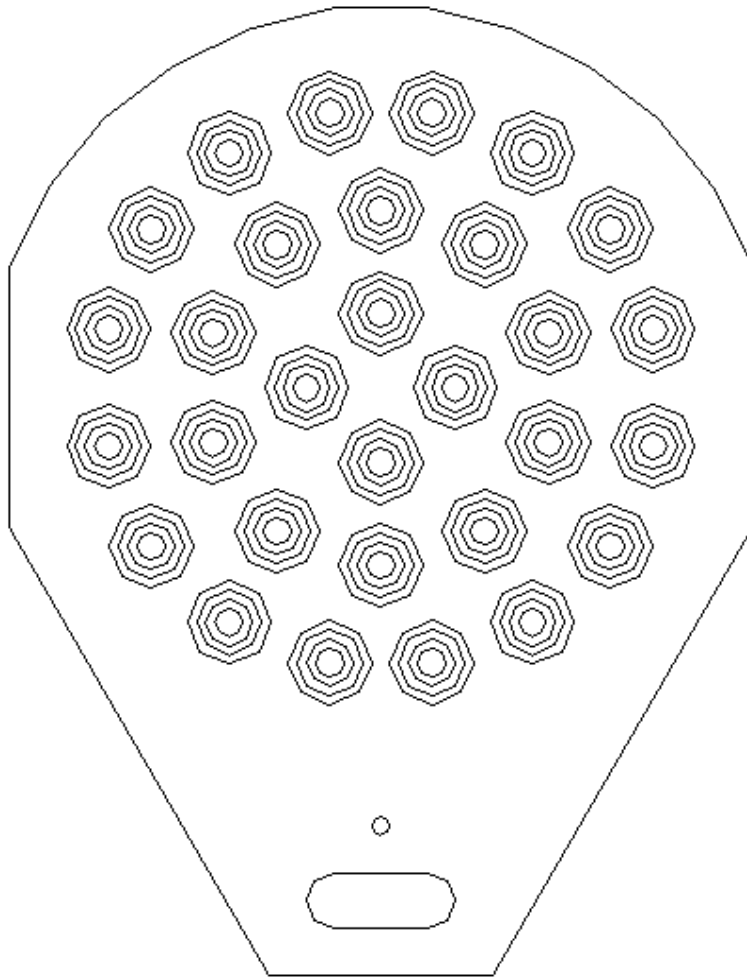


Fig. 3

- Chrome steel shafts.
- The cover lifts easily for rapid cleaning.
- Wheel-mounted.
- Synthetic painting that makes the machine's surface completely smooth and easier to clean.

4.3 - ELECTRIC SPECIFICATONS

DSA315 / DSA322 / DSA330 / DSA336

Voltage	120 Volts	208-240 Volts
Frequency	50/60HZ	50/60HZ
Phase	1 phase	1 phase
Amperage	8 Amps	4 Amps
NEMA configuration	5-15P	6-15P

4.4 - ELECTRIC INSTALLATION

Doyon's machines have an electric installation in compliance with the American (ANSI/UL std. 763), Canadian (CSA std. C22.2 no. 195) and European rules. Also have sanitation conformity to NSF-8

4.5 - SECURITY SYSTEMS

The division process or dough cut, is a mechanical process.

The dangerous parts are protected, so that the hands cannot go through.

A ring protects the user, but also maintains the dough on the dough rounding plate during the pressing.

The blades are 1/8 in. (3 mm) thick, which hardly causes injuries with a simple hand touch.

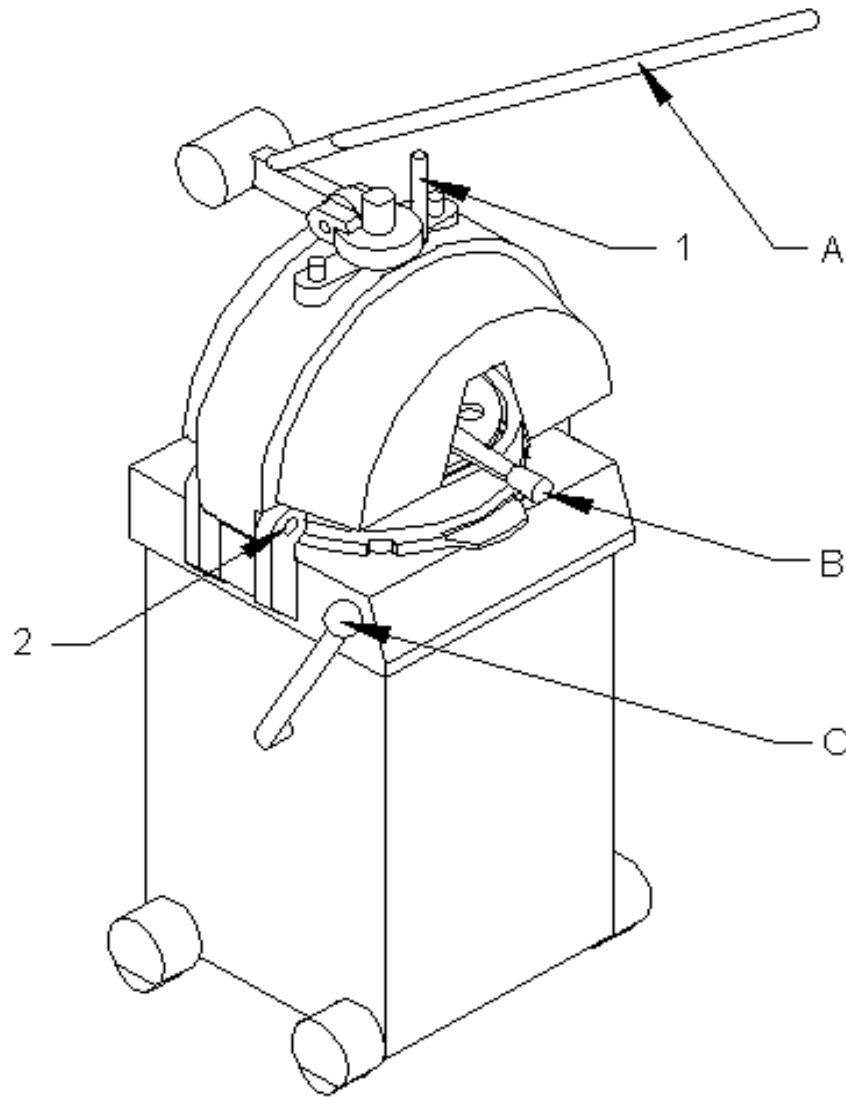
The rolling process is semi-automatic, the user only has to pull the lever C, fig. 4.

The electric circuit is inside the machine's foot. To reach it, you have to remove the back panel. Nevertheless, this removal is only allowed to authorized technicians.

Figure 4

1. Press height-adjusting screw.
2. Machine's opening pin for cleaning.

- A. Press lever
- B. Star unbolt lever
- C. Automatic roller lever



CHAPTER 5

ELECTRIC CONNECTION AND INSTALLATION

5.1 - INSTALLATION

THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR THE MATERIAL AND PERSONAL DAMAGES CAUSED BY A WRONG INSTALLMENT.

The divider rounder is wheel-mounted: two wheels are mobile and two others are fixed, to facilitate the machine's displacements and preventing it to move while in operation.

The floor's surface, where the machine will be in service, must be solid and horizontally leveled, in a way to prevent a possible instability and a fall during the working process.

The DSF does not need to be fixed to the floor, it has two anti-vibrate footing supports (fig. 5.1).



Fig. 5.1

5.2 - ELECTRIC INSTALLATION

Make sure that the plugs in the room have the same voltage and power presented on the machine's nameplate.

The electric plug must be as close as possible to the machine.

Avoid plugging more than one machine on the same electric plug. In case you need to plug more than one machine on the same electric plug, make sure that it has the electric capacity for it.

See chapter 4.3 NEMA configuration for the plug on the machine.

Warning! Take all the precautions to avoid dangers of fire, electric shocks and personal damages. Only qualified people are allowed to intervene in the electric parts of the machine, always follow these rules:

1. Stop the machine.
2. Switch off the power, the general switch.
3. Unplug the machine.
4. Do the necessary repairs or maintenance.
5. Plug the machine only at the end.

CHAPTER 6

OPERATING AND REPLACEMENT OF PRESS

6.1. OPERATION

- Place the dough portion previously weighed on the rounding dish, with little flour and spread the dough with your hands so it occupy the most area in the moulding circles.
- Place the dish together reel it in post. (fig. 6.1)



Figure 6.1

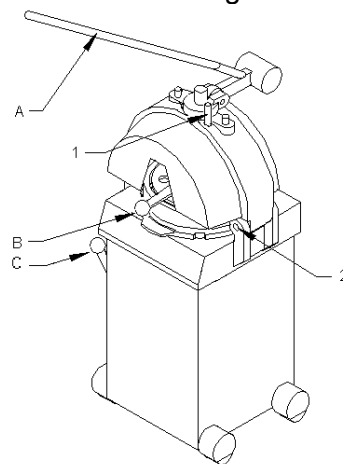


Figure 6.2

1. Height adjustment screw of the press.
 2. Bolt unlocked (to facilitate cleaning of the machine).
- A. Lever of the press.
B. Unlock the lever of the knife.
C. Lever automatic rounding of the dough.

- In pulling the lever A, press strongly on the dough of the way this is even more extended.



Figure 6.3

- Subsequently, relieving the lever A but without the release, push the lever B to the right, which has the function to release the knife cutting. Press again the lever A to drop the further the knife (figure 6.4).



Figure 6.4

- Currently, the dough portion is quite divided.

- To roll the bread, hold down the lever A and pull the lever C towards you , thereby initiating the process of rounding automatic bread. Wait 4 to 5 seconds and release the lever C (fig. 6.5), the return to initial position of rest.

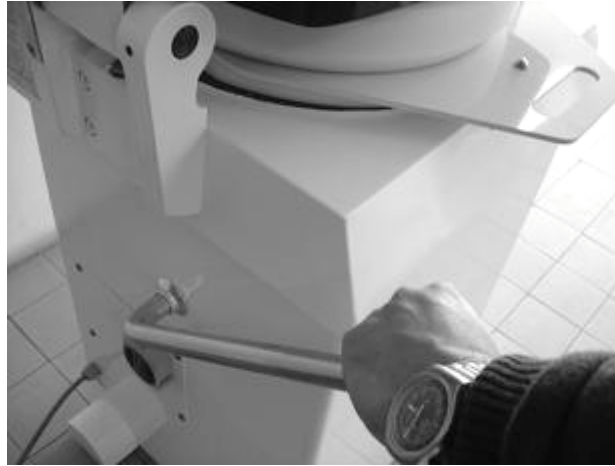


Figure 6.5

- Now the bread is fully round.
- Release the lever A, the return to initial position of rest, and remove the dish with the bread heavy and perfectly coiled.



Figure 6.6

- The process was well over, to divide and new rolling dough portion repeat the process from the beginning.

- Refine the height of the screw press. This time of pressing depends on the size of dough portion you want to split and curl. It is very important that this adjustment is correct for a good winding dough of tacos.



Figure 6.7

If the dough dish door slides appear scratched by the star, you can adjust the screw stop of the lever A to avoid this problem (Figure 6.8).

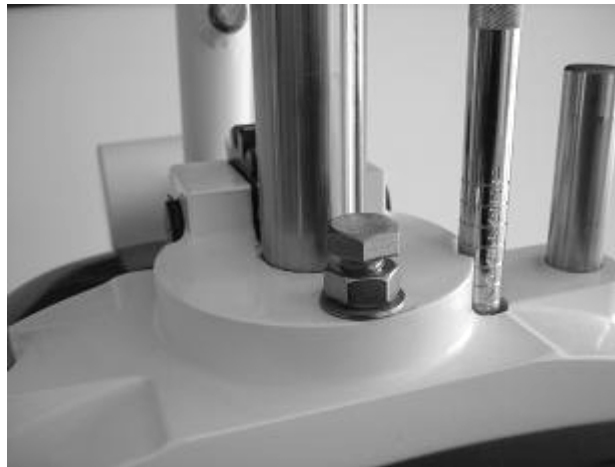


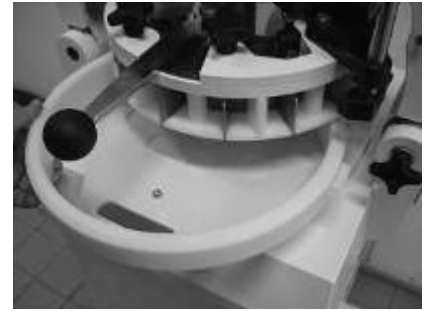
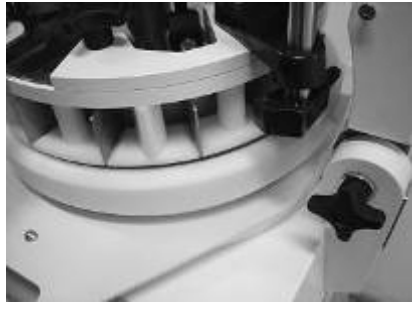
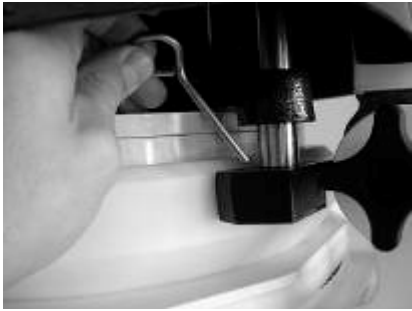
Figure 6.8

6.2. - REPLACEMENT OF THE PRESS

The replacement of the press need not be made by a technical expert, can be made by the operator of the machine, following the illustrations below:



Remove the two covers:
Pull the cover up and then out.



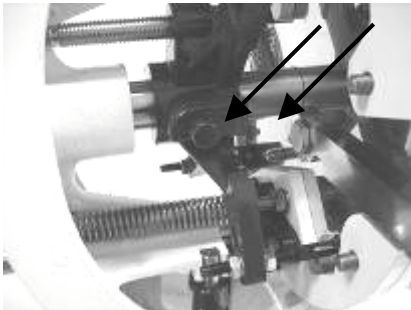
Remove the rim of the press:
Remove a dish on the machine, take out the safety pin of the dough ring.
Turn the ring counter-clockwise and remove it .



Open the machine in the block above:
Remove the dowel;
Pull the lever A in the position to open up the block top.



Unscrew the press:
Unscrew the four nuts manually.



Unscrew the central screw of the press:
Loosen the screw with the key supplied with the machine.



Remove the press:
Pull the hand press, always aligned with the shaft;
Already out of the machine, put the press on a flat surface and clean.

Place the press:
To place a press is to reverse the entire sequence described to withdraw;



With the press pushing the machine open manually, always aligned with the central shaft;



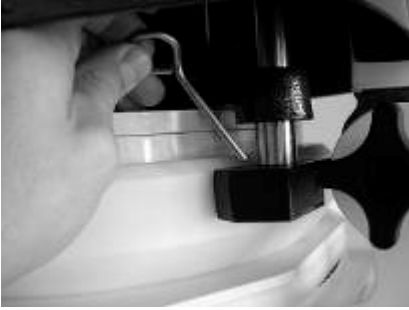
Check the alignment between the hole and press the shaft and tighten the central screw;



Tighten the four nuts manually;



Close the top and put the dowel;



Reinstall the dough ring and the safety pin;



Place the protective covers of the machine.

Figure 6.9 (*)

(*) - The figure 6.9 refers to the entire sequence of images of the replacement of the press.

CHAPTER 7

MAINTENANCE

HOW TO CLEAN THE MACHINE

Every day, at the end of each working period, you have to clean the press by removing off the residue gathered on the knives and on the grooves of the press.

Also, clean the flour accumulated in the machine. To lubricate the shaft, use alimentary lubricators.

To clean correctly the machine, you must:

1. Remove the ring's security pin (fig. 7.1).
2. Pull down the lever (A) of fig. 4 with the dough rounding plate installed in place (fig. 6.1).
3. Turn the ring to remove from the grooves (fig. 7.2).
4. Release lever (A) (fig. 4).
5. Slide off the ring (fig. 7.3).

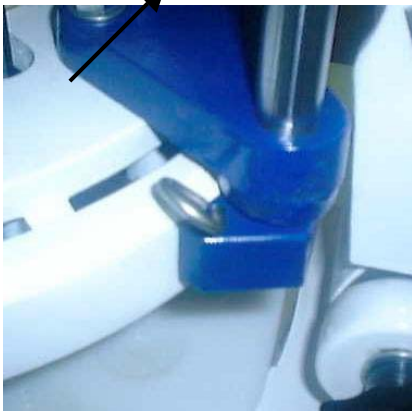


Fig. 7.1



Fig. 7.2



Fig. 7.3

To reassemble the ring, you must:

1. Put the ring under the press.
2. Pull down the lever (A) of fig. 4 with the dough rounding plate installed in place (fig. 6.1).
3. Turn the ring to fit the grooves (fig. 7.2).

4. Put in the ring's security pin.

Remove the pin (2) of fig. 7.4 and fig. 7.5, and tilt the top section (fig. 7.6) of the machine to clean it (fig. 7.6).

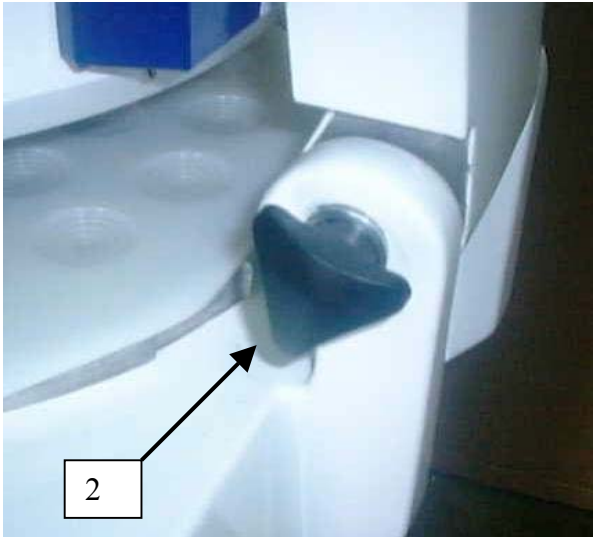


Figure 7.4

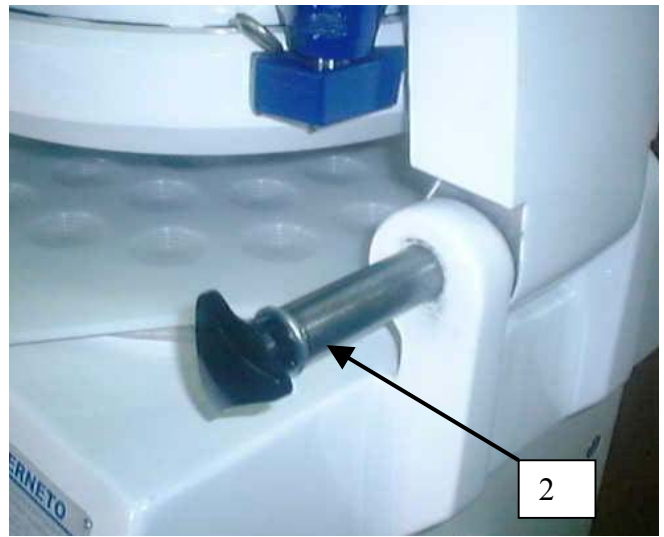


Figure 7.5



Figure 7.6

CAUTION
SAVE THESE INSTRUCTIONS

LIMITED WARRANTY

(Continental United States Of America And Canada Only)

Doyon Equipment Inc. guarantees to the original purchaser only that its products are free of defects in material and workmanship, under normal use.

This warranty does not cover any light bulbs, thermostat calibration or defects due to or resulting from handling, abuse, misuse, nor shall it extend to any unit from which the serial number has been removed or altered, or modifications made by unauthorized service personnel or damage by flood, fire or other acts of God. Nor will this warranty apply as regards to the immersion element damaged by hard water.

The extent of the manufacturer's obligation under this warranty shall be limited to the replacement or repair of defective parts within the warranty period. The decision of the acceptance of the warranty will be made by Doyon Equipment service department, which decision will be final.

The purchaser is responsible for having the equipment properly installed, operated under normal conditions with proper supervision and to perform periodic preventive maintenance.

If any parts are proven defective during the period of one year from date of purchase, Doyon Equipment Inc. hereby guarantees to replace, without charge, F.O.B. Linière, Quebec, Canada, such part or parts.

Doyon Equipment Inc. will pay the reasonable labor charges in connection with the replacement parts occurring within one year from purchase date. Travel over 50 miles, holiday or overtime charges are not covered. After one year from purchase date, all labor and transportation charges in connection with replacement parts will be the purchaser's responsibility.

Doyon Equipment Inc. does hereby exclude and shall not be liable to purchaser for any consequential or incidental damages including, but not limited to, damages to property, damages for loss of use, loss of time, loss of profits or income, resulting from any breach of warranty.

In no case, shall this warranty apply outside Canada and continental United States unless the purchaser has a written agreement from Doyon Equipment Inc.

DIVISEUSE BOULEUSE SEMI-AUTOMATIQUE DOYON
PRESSE DE PORTION INTERCHANGABLE
DSA315 / DSA322 / DSA330 / DSA336

TABLE DES MATIÈRES

POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL.

CHAPITRE 1 – RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE	2
– PLAQUE SIGNALÉTIQUE	2
CHAPITRE 2 – INFORMATION GÉNÉRALE	3
CHAPITRE 3 – UTILISATION DE LA DIVISEUSE BOULEUSE	
3.1 – Description générale	4
3.2 – Caractéristiques de l'appareil	4
3.3 – Mauvaise utilisation de l'appareil	4
CHAPITRE 4 – DONNÉES TECHNIQUES	
4.1 – Dimensions générales	5
4.2 – Caractéristiques techniques	6
4.3 – Spécifications électriques	7
4.4 – Installation électrique	7
4.5 – Système de sécurité	7
CHAPITRE 5 – CONNEXION ÉLECTRIQUE ET INSTALLATION	
5.1 – Installation	9
5.2 – Installation électrique	10
CHAPTER 6 – OPÉRATION ET REMPLACEMENT DE PRESSE	
6.1 – Opération	11
6.2 – Remplacement de la presse	15
CHAPTER 7 – ENTRETIEN	19
GARANTIE LIMITÉE	21

CHAPITRE 1

AVERTISSEMENTS LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

IMPORTANT RÉCEPTION DE LA MARCHANDISE

Avant de signer le reçu de livraison, prenez soin de vérifier dès la réception que l'équipement n'est pas endommagé. Si un dommage ou une perte est détectée, écrivez-le clairement sur le reçu de livraison ou sur votre bon de transport et faites signer le livreur. Si le dommage est remarqué après le départ du transporteur, contactez immédiatement la compagnie de transport afin de leur permettre de constater les dommages causés.

Nous ne pouvons assumer la responsabilité pour les dommages ou les pertes pouvant survenir pendant le transport.

Pour votre protection, cet équipement a été vérifié et emballé avec précaution par des techniciens qualifiés avant son expédition. La compagnie de transport assume la pleine responsabilité concernant la livraison de cet équipement en bon état en acceptant de le transporter.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Chaque appareil a une plaque signalétique fixée sur l'appareil, où sont inscrites les caractéristiques générales de l'appareil.

1. Numéro de série
2. Modèle de l'appareil
3. Date
4. Phase
5. Ampérage
6. Voltage
7. Fréquence

CHAPITRE 2

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le manuel d'instruction de l'appareil devrait toujours être conservé près de l'appareil durant son usage.

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel, spécialement le chapitre concernant la sécurité.
- Ce manuel doit être conservé dans un endroit sécuritaire et accessible à toute personne qui utilise cet appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés à l'appareil dans les situations suivantes:

- Mauvaise utilisation de l'appareil.
- Problèmes avec l'alimentation électrique.
- Modification non-autorisée.
- Entretien déficient.
- Non-utilisation de pièces ou produits d'origine.
- Ne pas suivre ce manuel.
- Réparations effectuées par des techniciens non-autorisés.

CHAPITRE 3

UTILISATION DE LA DIVISEUSE BOULEUSE

3.1 – DESCRIPTION GÉNÉRALE

La diviseuse bouleuse semi-automatique est conçue pour être utilisée par du personnel qualifié en boulangerie.

Les diviseuses bouleuses semi-automatiques de 15, 22, 30, ou 36 unités (DSA315/DSA322/DSA330/DSA336) sont des diviseurs volumétriques manuels de pâte, avec la capacité d'arrondir la pâte semi-automatiquement.

3.2 – CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Les DSF peuvent diviser un maximum de 6.5 Lbs/3 Kg de pâte.

Le DSA315 divise la pâte en 15 unités égales, de 2.3oz / 60g jusqu'à 7 oz / 200g chacune.

Le DSA322 divise la pâte en 22 unités égales, de 1.4 oz / 40g jusqu'à 4.8 oz / 135g chacune.

Le DSA330 divise la pâte en 30 unités égales, de 1oz / 30g jusqu'à 3.5 oz / 100g chacune.

Le DSA336 divise la pâte en 36 unités égales, de 0.8oz / 20g jusqu'à 3oz / 83g chacune.

Par exemple, si vous voulez diviser 3.3 Lbs/1.5 Kg de pâte avec le DSA330, chaque unité pèsera 1.75 oz / 50g.

3.3 – MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL

Cet appareil a été conçu pour peser et rouler la pâte. L'utilisation de cet appareil dans d'autres buts sera considérée incorrecte.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages matériels ou personnels causés ou résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Il n'y a pas de garantie que l'appareil roulera parfaitement la pâte avec plus de 65% d'eau.

CHAPITRE 4 DONNÉES TECHNIQUES

4.1 – DIMENSIONS GÉNÉRALES

La figure 2 montre les dimensions de l'appareil.

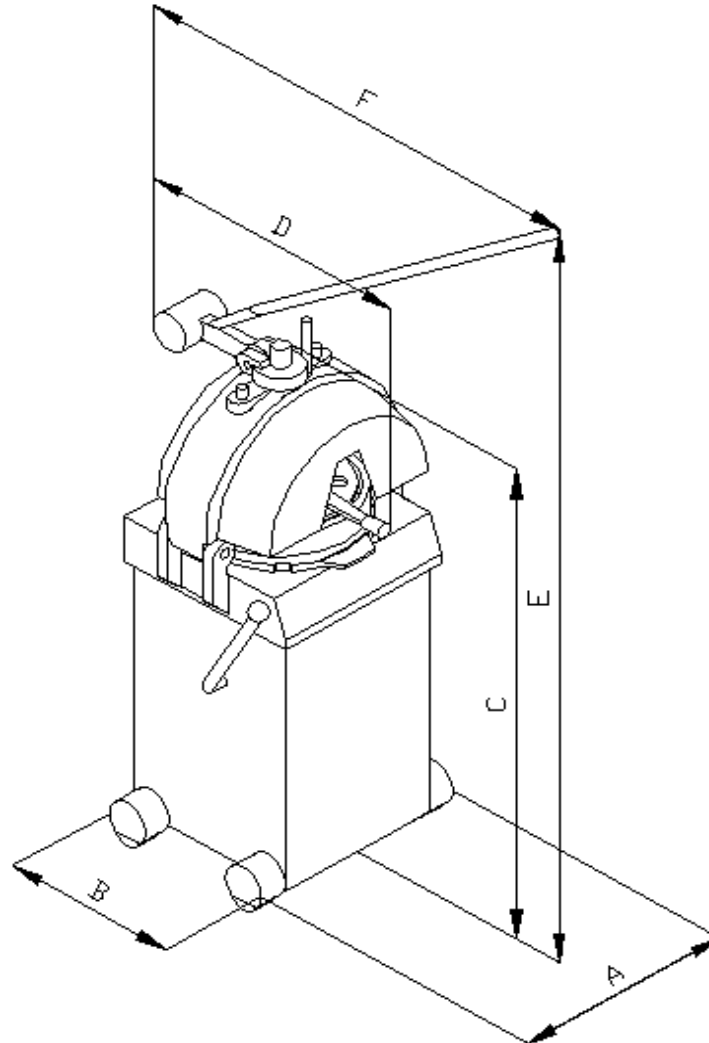


FIG. 2

Dimensions générales de la diviseuse bouleuse semi-automatique

Modèle	A Pouce/mm	B Pouce/mm	C Pouce/mm	D Pouce/mm	E Pouce/mm	F Pouce/mm
DSA 315	23/585	20/508	54/1371	24/610	83/2108	47/1194
DSA 322	23/585	20/508	54/1371	24/610	83/2108	47/1194
DSA 330	23/585	20/508	54/1371	24/610	82/2108	47/1194
DSA 336	23/585	20/508	54/1371	24/610	82/2108	47/1194

4.2 – CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Le haut de la structure est complètement fait d'acier moulé, donnant à l'appareil une structure compacte, stable et résistante.
- Couteaux à pâte en acier inoxydable.
- Plaque moulante en aluminium.
- Plaque bouleuse.

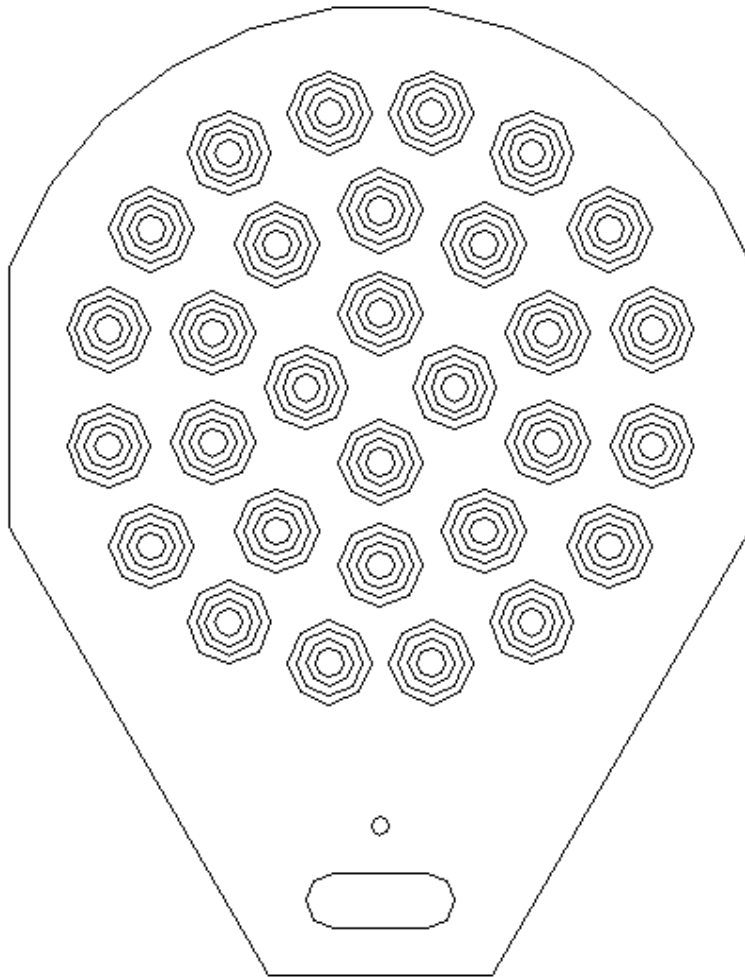


Fig.3

- Arbre en acier chromé.
- Le couvert se soulève facilement pour un nettoyage rapide.
- Monté sur roulettes.
- Peinture synthétique qui rend la surface de l'appareil complètement lisse et facile à nettoyer.

4.3 – SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

DSA315 / DSA322 / DSA330 / DSA336

Voltage	120 Volts	208-240 Volts
Fréquence	50/60HZ	50/60HZ
Phase	1 phase	1 phase
Ampérage	8 Amps	4 Amps
Configuration NEMA	5-15P	6-15P

4.4 – INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Doyon produit ses appareils électriques en respectant les règlements américains (ANSI/UL std. 763) et (Sanitaire NSF-8) canadiens (CSA std. C22.2 no. 195) et européens concernant le matériel électrique.

4.5 – SYSTÈMES DE SÉCURITÉ

Le processus de division ou coupe de la pâte est un processus mécanique.

Les parties dangereuses sont protégées, de façon à ce que les mains ne puissent y accéder.

Un anneau protège l'utilisateur, mais aussi maintient la pâte sur la plaque enrouleuse durant le pressage.

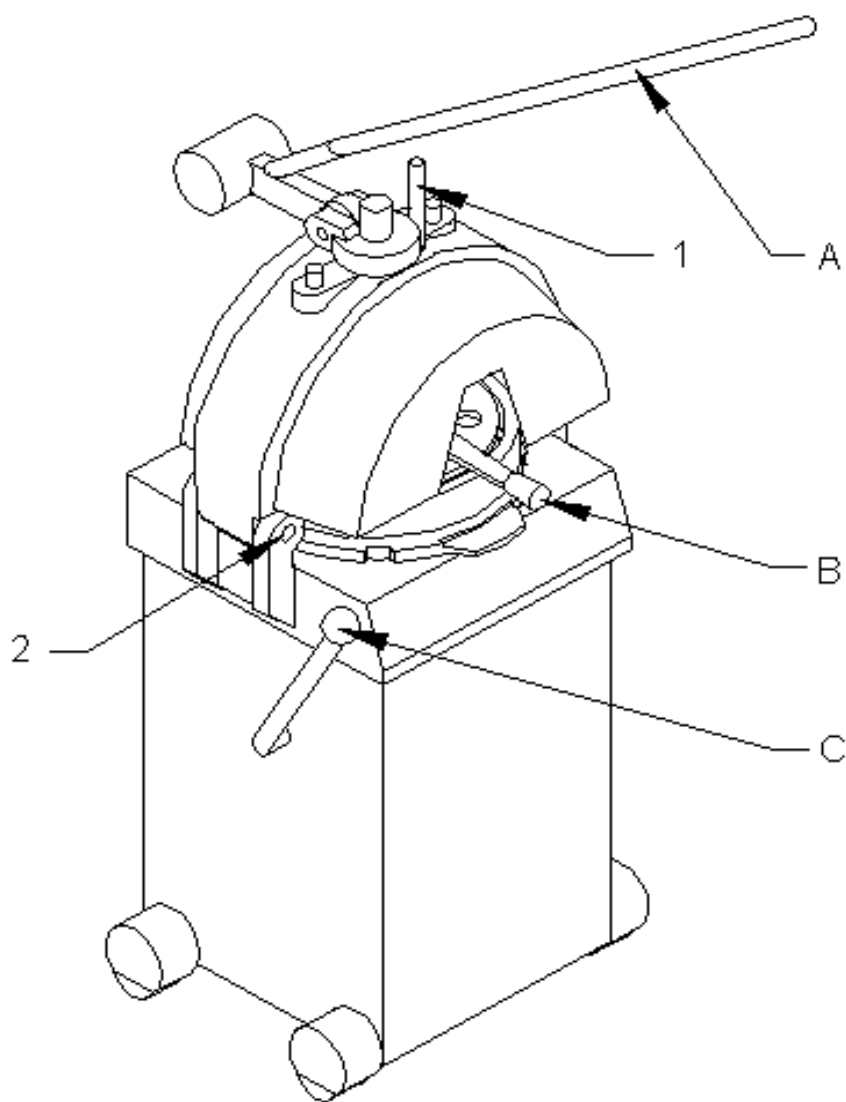
Les lames ont 1/8 pouce (3 mm) d'épaisseur, celles-ci causent à peine des blessures lors d'un simple toucher.

Le processus d'enroulement est semi-automatique, donc l'utilisateur n'a qu'à tirer le levier C, fig. 4.

Le circuit électrique est à l'intérieur du pied de l'appareil. Pour y accéder, vous devez enlever le panneau arrière. Néanmoins, ce retrait est seulement permis à un technicien spécialisé.

Figure 4

1. Vis d'ajustement de hauteur de la presse.
 2. Bouton d'ouverture de l'appareil pour nettoyage.
-
- A. Levier de la presse.
 - B. Levier de déverrouillage des couteaux.
 - C. Levier d'enroulement automatique.



CHAPITRE 5

CONNEXION ÉLECTRIQUE ET INSTALLATION

5.1 - INSTALLATION

LE MANUFACTURIER N'EST PAS RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES MATÉRIELS ET CORPORELS CAUSÉS PAR UNE MAUVAISE INSTALLATION.

Les diviseuses bouleuses sont montées sur roulettes: deux roues sont mobiles et deux autres roues sont fixes, de façon à faciliter le déplacement de l'appareil et dans un même temps, l'empêcher de bouger lorsqu'il fonctionne.

La surface du plancher où est installé l'appareil doit être solide, au niveau, de façon à prévenir l'instabilité et conséquemment une chute durant le fonctionnement.

Les DSF n'ont pas besoin d'être fixés au plancher, vous aurez seulement à ajuster les supports anti-vibrant (fig.5.1).



Fig. 5.1

5.2 – INSTALLATION ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que la prise que vous avez dans la pièce a le même voltage et puissance qu'indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

La prise électrique doit être le plus près possible de l'appareil.

Évitez de brancher plus d'un appareil sur la même prise électrique. Dans le cas où vous devriez brancher plus d'un appareil sur la même prise électrique, assurez-vous d'avoir la capacité électrique nécessaire.

Voir chapitre 4.3 configuration NEMA pour la prise de l'appareil.

Avertissement ! Prenez toutes les précautions afin d'éviter les risques de feu, choc électrique et dommages corporels. Des personnes qualifiées seulement peuvent avoir accès aux pièces électriques de l'appareil, en suivant ces règles :

1. Arrêtez l'appareil.
2. Fermez l'interrupteur du panneau électrique.
3. Débranchez l'appareil.
4. Faites les réparations ou l'entretien nécessaire.
5. Rebranchez l'appareil seulement lorsque tout est terminé.

CHAPITRE 6

OPÉRATION ET REMPLACEMENT DE PRESSE

6.1. OPÉRATION

- Mettre la pâte précédemment pesée sur la plaque bouleuse (avec un peu de farine), aplanir ensuite la pâte avec les mains de façon à remplir parfaitement la plaque.
- Placer la plaque bouleuse sur la plaque en aluminium, en vous assurant qu'elle est bien ajustée dans l'axe de la plaque d'aluminium (fig. 6.1)



Figure 6.1

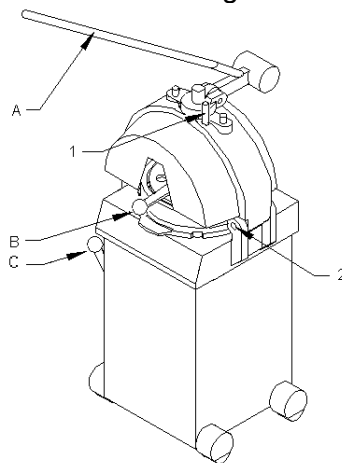


Figure 6.2

1. Vis d'ajustement (en hauteur) pour la taille désirée de la pâte.
 2. Tige de blocage de la tête (pour faciliter le nettoyage).
- A. Levier de la presse.
B. Levier permettent de libérer les couteaux.
C. Levier d'enroulement automatique de la pâte.

- En tirant le levier A, presser fortement pour aplanir la pâte.



Figure 6.3

- Ensuite, maintenir le levier A sans effort et pousser le levier B vers la droite, ceci dans le but de libérer les couteaux. Presser une fois de plus le levier A pour permettre aux couteaux de descendre encore un peu (figure 6.4).



Figure 6.4

- Maintenant la pâte est divisée en portions de poids égales.

- Pour arrondir la pâte, vous devez maintenir le levier A et tirer vers vous le levier d'enroulement C (fig. 6.5). Ceci démarrera le roulement automatique. Attendez 4 ou 5 secondes puis, relâchez le levier d'enroulement C.



Figure 6.5

- Chaque portion de pâte a maintenant la forme d'une balle.
- Relâchez le levier A et enlevez la plaque enrouleuse avec la pâte déjà pesée et roulée.



Figure 6.6

- L'opération est terminée. Pour diviser à nouveau une quantité de pâte, reprendre les opérations dès le début.

- Vous pouvez ajuster la hauteur de pressage en tournant la vis (voir fig. 6.7). Ajustez la hauteur pour obtenir la taille de pâte désirée que vous voulez diviser et arrondir.



Figure 6.7

- Si les plaques appuyant contre la pâte semblent égratignées, vous pouvez ajuster la vis d'arrêt du levier A pour régler ce problème (fig. 6.8).

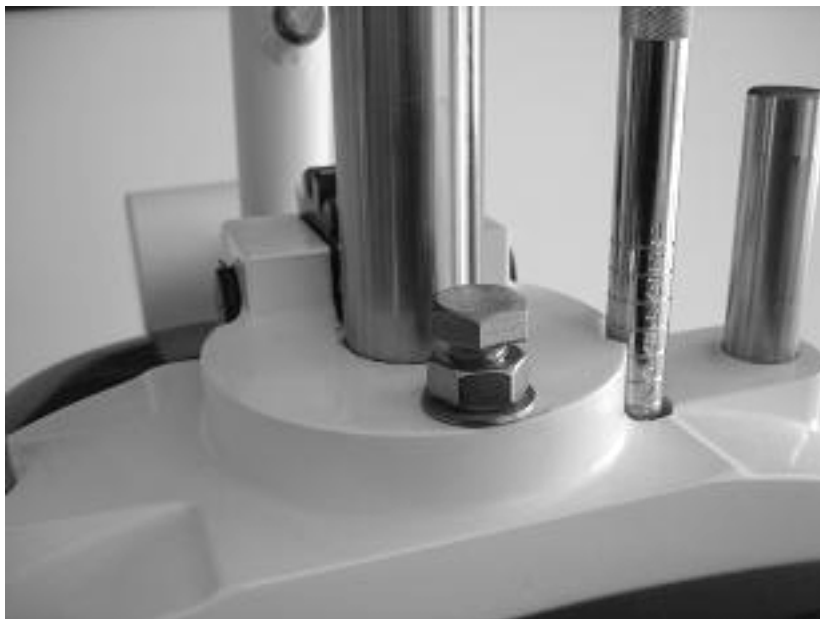


Figure 6.8

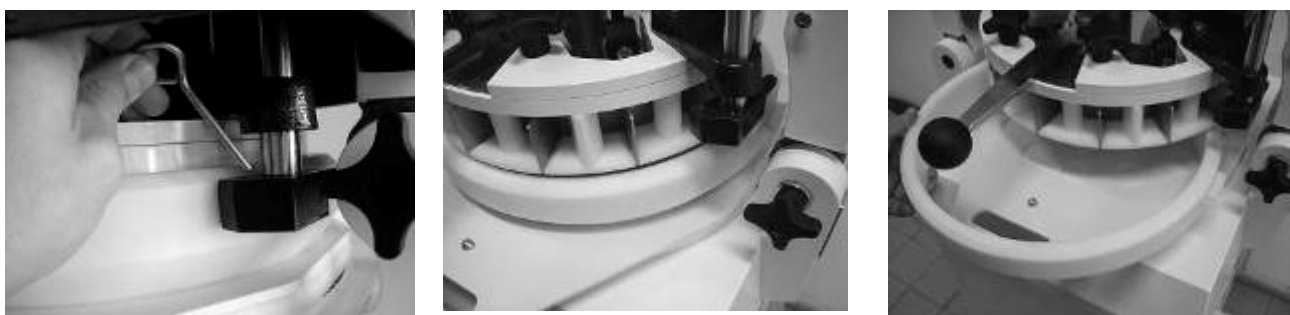
6.2. – REMPLACEMENT DE LA PRESSE

- Le remplacement de la presse n'a pas besoin d'être fait par un technicien qualifié, l'opérateur de la machine peut très bien le faire en suivant les instructions ci-dessous:



Enlever les deux couvercles:

- Tirer le couvert vers le haut et ensuite le sortir.



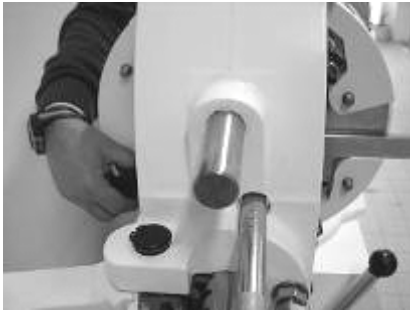
Enlever l'anneau de la presse:

- Enlever la goupille de sécurité de l'anneau.
- Tournez l'anneau dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et enlevez-le.



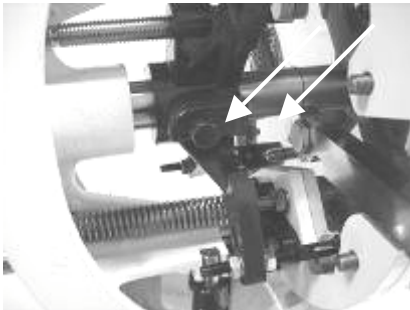
Ouvrez la machine en un bloc (en haut):

- Enlever la tige de blocage de la tête;
- Tirer le levier A pour permettre d'ouvrir le bloc du haut.



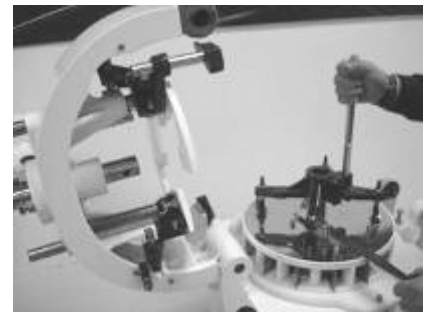
Dévisser la presse:

- Dévisser les quatre écrous manuellement.



Dévisser la vis centrale de la presse:

- Desserer la vis avec une clé fournie avec la machine.



Enlever la presse:

- Tirer la presse à la main en demeurant aligner avec l'arbre;
- Une fois sortie, placer la presse sur une surface plane et nettoyer.

Replacer la presse:

- Pour remplacer la presse, refaire les étapes (décrites avec photo) dans l'ordre inverse;



Replacer la presse manuellement, toujours gardez l'alignement avec l'arbre central;



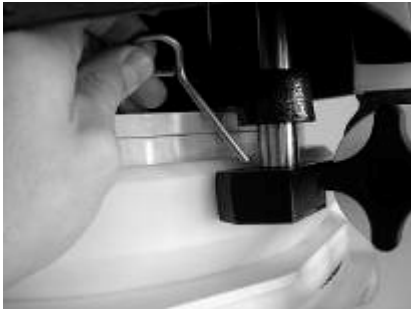
Vérifiez l'alignement entre le trou et l'arbre de la presse et serrez la vis centrale;



Serrez les quatre écrous manuellement;



Fermer le couvert et placer la barrure;



Replacer l'anneau de la presse et installer la goupille de sécurité;



Replacer les couvercles protecteur de la machine.

CHAPITRE 7

MAINTENANCE

COMMENT NETTOYER L'APPAREIL

Chaque jour, à la fin de chaque période de travail, vous devez nettoyer la presse, enlever tous les résidus formés sur les couteaux et dans les fentes de la presse.

Aussi, nettoyez la farine accumulée dans l'appareil.
Pour lubrifier l'arbre, utilisez un lubrifiant alimentaire.

Pour nettoyer correctement l'appareil, vous devez:

1. Enlever la barrure de sécurité de l'anneau (fig. 7.1).
2. Abaisser le levier (A) de la fig. 4 avec la plaque pour arrondir la pâte installée au bon endroit (fig. 6.1).
3. Tourner l'anneau pour l'enlever des fentes (fig. 7.2).
4. Relâcher le levier (A) (fig. 4).
5. Faire glisser l'anneau (fig. 7.3).

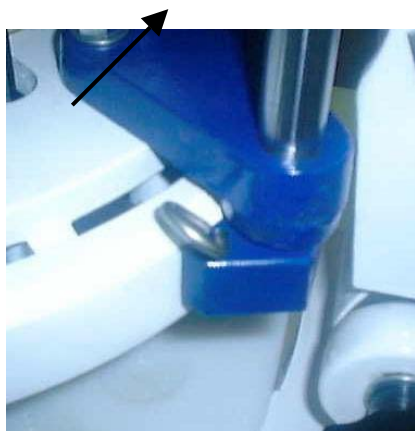


Fig. 7.1

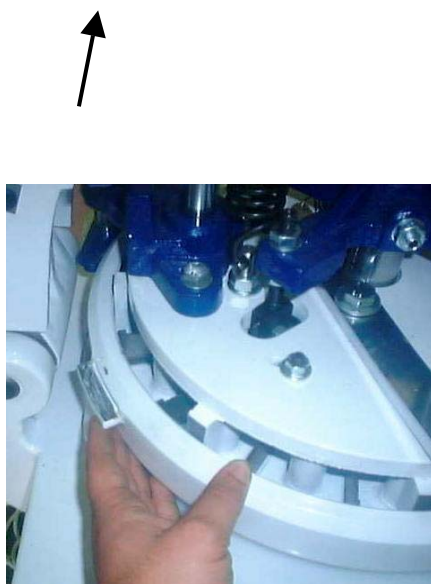


Fig. 7.2



Fig. 7.3

Pour ré-assembler l'anneau, vous devez:

1. Placer l'anneau sous la presse.

2. Abaisser le levier (A) de la fig. 4 avec la plaque pour arrondir la pâte installée au bon endroit (fig. 6.1).
3. Tourner l'anneau pour l'ajuster dans les fentes (fig. 7.2).
4. Replacer la barrure de sécurité de l'anneau.

Enlevez la barrure (2) des fig. 7.4 et fig. 7.5 et penchez la section du haut (fig.7.6) de l'appareil pour la nettoyer (fig. 7.6).

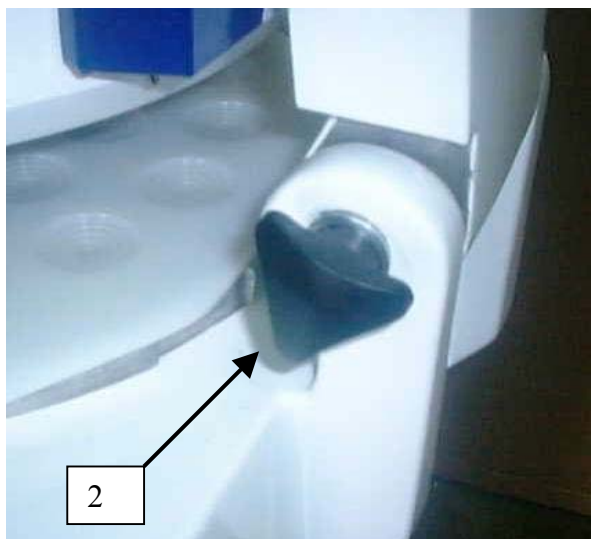


Figure 7.4



Figure 7.5



Figure 7.6

**AVERTISSEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

GARANTIE LIMITÉE

(Pour le Canada et les États continentaux des États-Unis)

Équipement Doyon Inc. garantit ses produits à l'acheteur original, contre tout défaut de matériaux ou de fabrication, en autant qu'ils aient été utilisés de façon normale.

Cette garantie ne s'applique cependant pas sur les ampoules, les calibrations de température, tout défaut dû ou résultant d'une mauvaise manipulation, d'un emploi abusif ou d'un mauvais usage. La garantie ne s'applique pas non plus sur tout équipement dont le numéro de série aurait été enlevé ou altéré, tout produit modifié par du personnel de service non autorisé, endommagé par une inondation, un feu ou tout autre acte de Dieu, ni sur les éléments immergés endommagés par l'eau dure.

L'étendue des obligations du manufacturier, selon cette garantie, est le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses durant la période de garantie. L'acceptation de la garantie sera faite par le département de service d'Équipement Doyon Inc. Cette décision sera définitive.

L'acheteur est responsable de faire installer son équipement adéquatement, de l'opérer sous des conditions normales d'utilisation avec une bonne supervision, ainsi que d'effectuer un entretien préventif périodique.

Dans le cas où les pièces s'avéreraient défectueuses durant une période d'un an à partir de la date d'achat, Équipement Doyon Inc. s'engage à les remplacer, sans frais, F.O.B. Linière, Québec, Canada.

Équipement Doyon Inc. couvrira les frais raisonnables de main-d'œuvre reliés au remplacement des pièces, pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Toutefois, les frais encourus pour les déplacements au-delà de 50 milles, le temps supplémentaire et les jours de congé ne sont pas couverts. Au-delà d'un an après la date d'achat, tous frais de transport et de main-d'œuvre pour le remplacement des pièces sont la responsabilité de l'acheteur.

Équipement Doyon Inc. ne se tient pas responsable envers l'acheteur pour toutes conséquences ou dommages incluant, mais non limités à, dommages à la propriété, dommages pour perte d'usage, perte de temps, perte de profits ou de revenus, provenant de tout bris de garantie.

En aucun cas, cette garantie ne s'applique à l'extérieur du continent des États-Unis d'Amérique ou du Canada, à moins que l'acheteur n'ait une entente écrite avec Équipement Doyon Inc.