

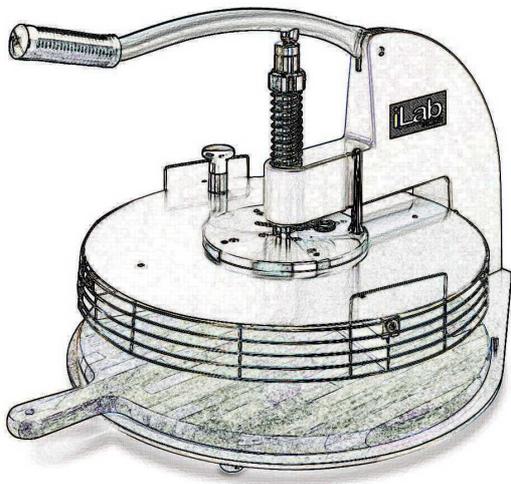
# Manuale di istruzioni Instructions manual

**iS**



Tagliapizza  
Pizza cutter

↓ Numeri di matricola / Serial numbers:




**Cod.73300340**  
**Ver.: A2**



## ACCESSORI



- **DISCO A TRE LAME**  
Per il taglio di 3 e 6 spicchi  
Cod.....(20-03)

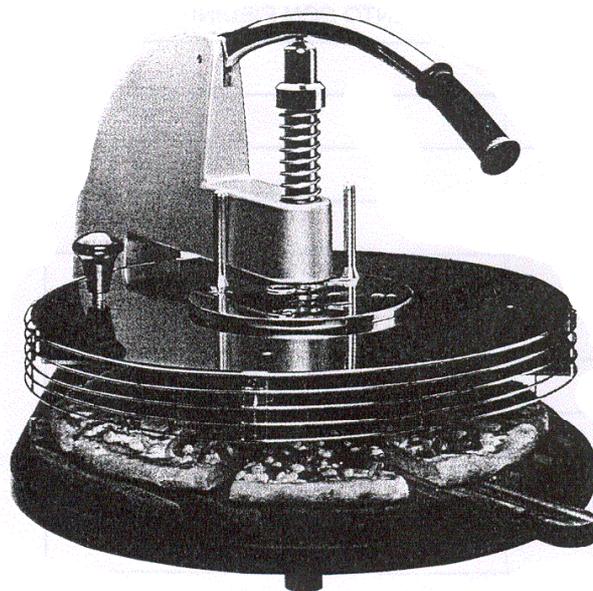


- **DISCO A CINQUE LAME**  
Per il taglio di 5 e 10 spicchi  
Cod.....(20-05)



- **TAGLIERE IN FAGGIO  
MASSELLO**  
Diametro di 49,5 cm  
Cod.....(20-01)

- **DISCO A QUATTRO LAME**  
Per il taglio di 4 e 8 spicchi  
Cod.....(20-04)



# Manuale d'uso

## UTILIZZO

- Appoggiare la pizza appena sfornata sul tagliere (legno o alluminio) ed accertarsi che sia ben centrata.

**VEDI FIGURA 1**

- Portare il tagliere sul basamento e spingerlo in fondo fino al contatto con ambo i perni di centraggio.

**VEDI FIGURA 2**

- Prepararsi al taglio afferrando con una mano la leva e con l'altra il pomello girevole.

**VEDI FIGURA 3**

- NON INSERIRE MAI LE MANI O OGGETTI DIVERSI DA QUELLI DESTINATI AD ESSERE TAGLIATI SOTTO IL DISCO DI TAGLIO.

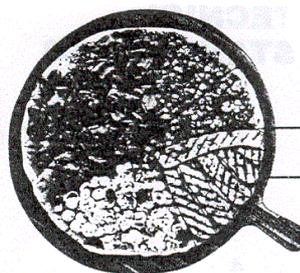
- **PRIMO TAGLIO:**  
Tirare indietro il pomello girevole fino all'arresto del disco (perno destro a contatto con il corpo centrale), a questo punto abbassare la leva con un colpo secco. **La pizza verrà tagliata in quattro spicchi perfettamente uguali.**

- **SECONDO TAGLIO:**  
Spingere avanti il pomello girevole fino all'arresto del disco (perno sinistro a contatto con il corpo centrale), a questo punto abbassare la leva con un colpo secco. **La pizza sarà tagliata in otto spicchi tutti uguali.**

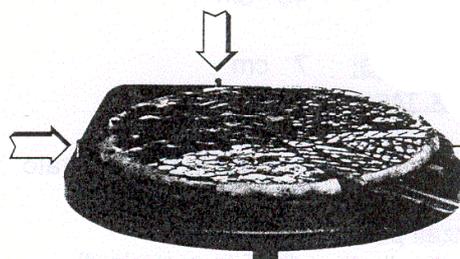
- Estrarre il tagliere orizzontalmente da TAGLIOPIZZA, senza inclinarlo

**VEDI FIGURA 4**

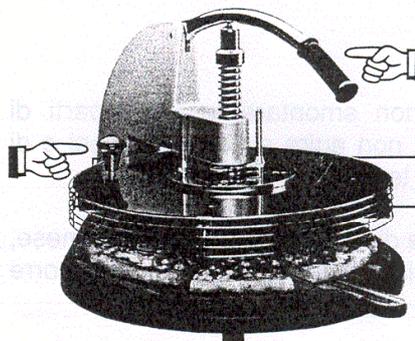
- ORA IL TAGLIOPIZZA È PRONTO PER LA PROSSIMA PIZZA



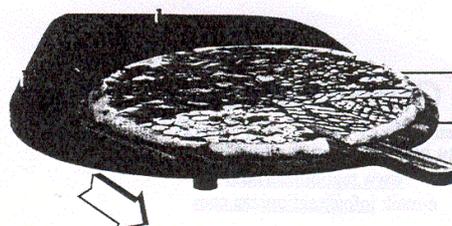
**FIGURA 1**



**FIGURA 2**



**FIGURA 3**



**FIGURA 4**

## **DATI TECNICI VERSIONE STANDARD 48**

**INGOMBRO:** L.52 P.64 H.47 cm

**PESO:** Kg. 25

**NUMERO LAME:** 4

**Ø MAX. TAGLIO:** 48 cm

**CORSA DISCO DI TAGLIO:** 7 cm

**PROFONDITÀ MAX. TAGLIO:** 4 cm

**MATERIALE LAME:** Acciaio Inox temperato

I materiali utilizzati per il TAGLIOPIZZA corrispondono alle direttive CEE in materia di utensili destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

### **ATTENZIONE:**

Consigliamo di non smontare le varie parti di TAGLIOPIZZA, di non agire sulle regolazioni e di non cimentarsi in tentativi di manutenzione.

Si consiglia inoltre di lubrificare, una volta al mese, con qualche goccia d'olio, il perno sul quale scorre la molla.

## **PULIZIA**

Si consiglia una pulizia quotidiana smontando con cautela il disco di taglio e ponendolo in macchina lavastoviglie. Per una pulizia a mano si raccomanda l'uso di spazzole a manico lungo.

**É ESTREMAMENTE PERICOLOSO AVVICINARSI CON LE MANI ALLE LAME SCOPERTE. QUINDI SI RACCOMANDA L'USO DELLA MASSIMA CAUTELA DURANTE TUTTE LE OPERAZIONI DI SMONTAGGIO/MONTAGGIO E PULIZIA DEL DISCO.**

Per smontare e sostituire il disco di taglio procedere come segue:

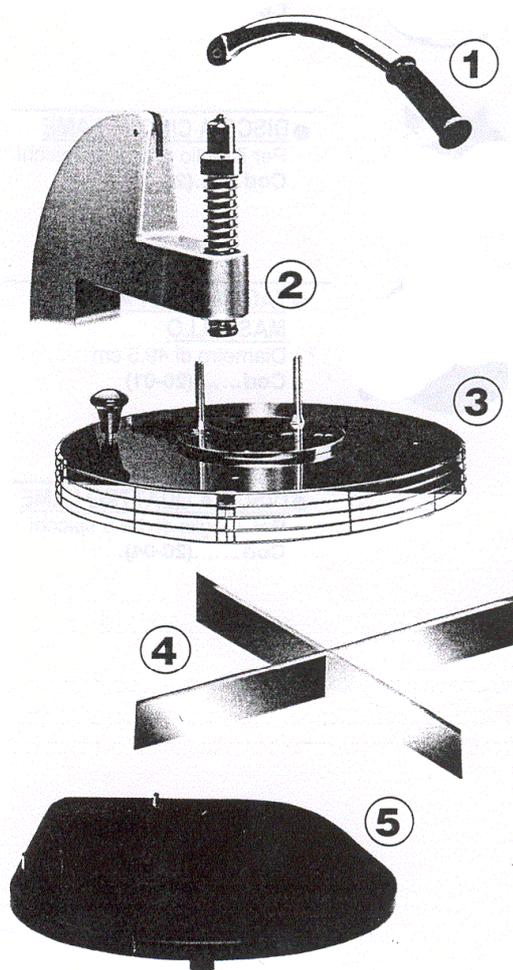
- Abbassare completamente la leva.
- Tenedo premuta la leva, estrarre la copiglia.
- Rilasciare la leva.
- Afferrare il disco con ambo le mani utilizzando le apposite maniglie.
- Sollevare il disco e procedere al lavaggio.

Per rimontare il disco di taglio procedere come segue:

- Inserire il tagliere sul piano della macchina.
- Appoggiare il disco al centro del tagliere.
- Abbassare la leva allineando contemporaneamente il perno centrale del disco con il perno del cavo.
- Fare entrare il perno centrale del disco nel perno cavo, abbassando completamente la leva.
- Tenendo abbassata completamente la leva inserire la copiglia.
- Rilasciare la leva.
- Usare il tagliere alternativamente nei due lati. Prima dell'uso e dopo ogni lavaggio è buona norma strofinare il tagliere in legno con olio di semi e appenderlo ad asciugare in verticale.

## ELENCO DEI COMPONENTI

POS.	DESCRIZIONE
1	LEVA AZIONAMENTO
2	CORPO IN ALLUMINIO E PERNO CON MOLLA
3	DISCO CON GRIGLIA DI PROTEZIONE
4	LAME
5	BASAMENTO CON PIEDINI



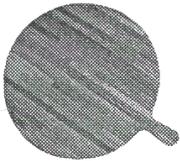
## ACCESSORIES



- 
- **THREE-BLADED DISC**  
For cutting 3 and 6 slices  
Cod... ..(20-03)

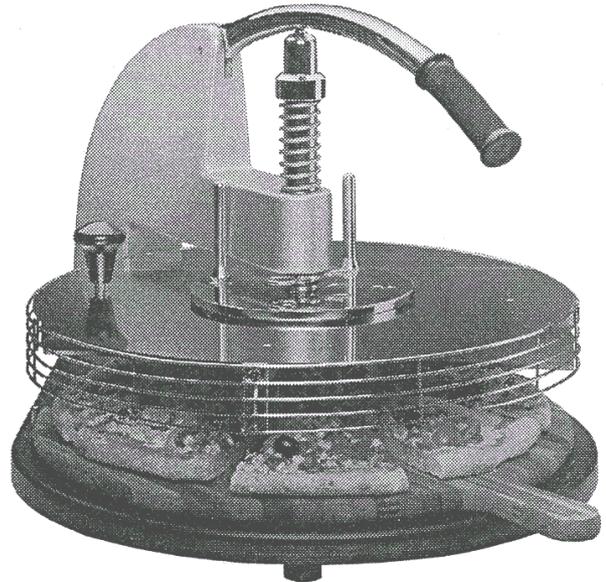


- 
- **FIVE-BLADED DISC**  
For cutting 5 and 10 slices  
Cod... ..(20-05)



- 
- **SOLID BEECH-WOOD  
CUTTING-BOARD**  
49,5 cm in diameter  
Cod... ..(20-01)

- 
- **FOUR-BLADED DISC**  
For cutting 4 and 8 slices  
Cod... ..(20-04)



**User's manual**

## USING

- Place the pizza straight out of the oven onto the cutting board (in wood or aluminium) and make sure it is well centred.  
**SEE FIGURE 1**
- Bring the cutter down to the base and push it right down until it makes contact with both centring pins.  
**SEE FIGURE 2**
- Prepare to make the cut by holding the lever with one hand and the rotating knob with the other.  
**SEE FIGURE 3**
- NEVER PLACE HANDS OR OBJECTS OTHER THAN THOSE TO BE CUT UNDER THE CUTTING DISC.
- **FIRST CUT:**  
Pull back the rotating knob until the disc stops (right pin up against the main body), at this point bring down the lever with a sharp blow. **The pizza will be cut into four perfectly equal portions.**
- **SECOND CUT:**  
Push the rotating knob forwards until the disc stops (left pin up against the main body), at this point bring down the lever with a sharp blow. **The pizza will be cut into eight perfectly equal portions.**
- Take out the cutting board horizontally from TAGLIOPIZZA, without tilting it.  
**SEE FIGURE 4**
- TAGLIOPIZZA IS NOW READY FOR THE NEXT PIZZA.

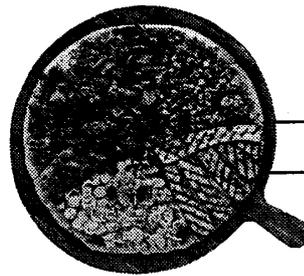


FIGURA 1

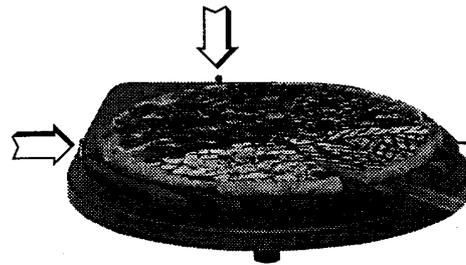


FIGURA 2

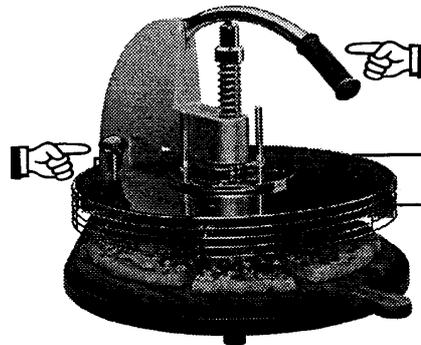


FIGURA 3

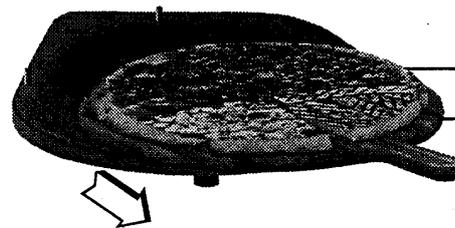


FIGURA 4

## TECHNICAL SPECIFICATIONS STANDARD 48 VERSION

<b><u>DIMENSIONS :</u></b>	W.52 D.64 H.47 cm
<b><u>WEIGHT:</u></b>	Kg 25
<b><u>NUMBER OF BLADES:</u></b>	4
<b><u>MAX. CUTTING Ø :</u></b>	48 cm
<b><u>CUTTING DISC RANGE:</u></b>	7 cm
<b><u>MAX. CUTTING DEPTH:</u></b>	4 cm
<b><u>BLADE MATERIAL:</u></b>	Hardened stainless steel

The materials used for TAGLIOPIZZA comply with EC standards regarding utensils coming into contact with foodstuffs.

### WARNING:

We recommend that the various component parts of TAGLIOPIZZA are not dismantled, no adjustments should be made and no attempts at maintenance be attempted either.

We further recommend that the centre pin on which the spring runs should be lubricated with a few drops of oil once every month.

## CLEANING

Cleaning should be carried out on a daily basis, removing the cutting disc with care and putting it in a dishwasher. If cleaning by hand, the use of a long-handled brush is recommended.

**IT IS EXTREMELY DANGEROUS TO BRING HANDS IN PROXIMITY OF THE OPEN BLADES. MAXIMUM CARE SHOULD THEREFORE BE TAKEN DURING ALL DISMANTLING/ASSEMBLY AND CLEANING OPERATIONS INVOLVING THE DISC.**

To remove and replace the cutting disc proceed as follows:

- Lower the lever completely.
- Keeping the lever down, take out cotter pin.
- Release the lever.
- Hold the disc with both hands using the handles provided.
- Lift off the disc and clean it.

To refit the cutting disc proceed as follows:

- Insert the cutting board on the machine base.
- Place the disc in the centre of the cutting board.
- Lower the lever while at the same time aligning the centre pin on the disc with the pin in the hole.
- Fit the centre pin on the disc into the pin hole, lowering the lever completely.
- Keeping the lever completely lowered, insert the cotter pin.
- Release the lever.
- Use the cutting board alternatively, turning it, over, first one side and then the other. Before use and before each wash, it is good practice to rub the wooden cutting board with vegetable oil and hang it up to dry in a vertical position.

## PARTS LIST

POS.	DESCRIPTION
1	PULL-DOWN LEVER
2	MAIN BODY IN ALUMINIUM AND CENTRE PIN WITH SPRING
3	DISC WITH SAFETY GRILL
4	BLADES
5	BASE WITH FEET

