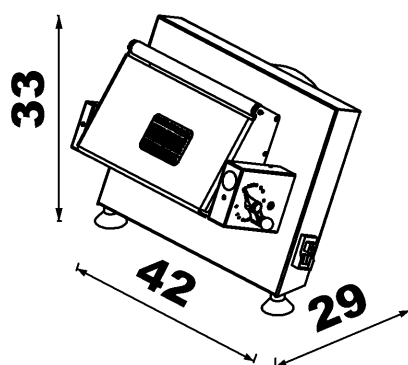
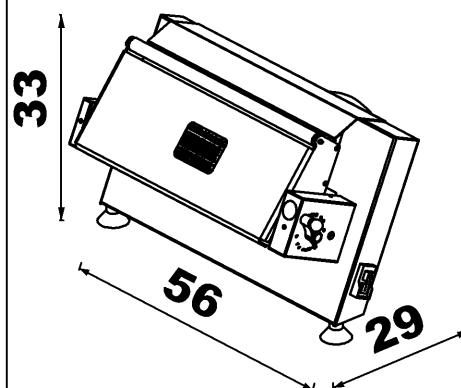


GIOTTO MINI



(Cm)

GIOTTO MAXI



(Cm)

MANUALE LAMINATRICE

MANUAL PIZZA ROLLER

MANUEL MACHINE À ÉTENDRE LA PÂTE

HANBUCH AUSROLLMASCHINE

MANUAL LAMINADORA

MANUAL LAMINADORA

HANDBOK LAMINATOR

ITALIANO

ENGLISH

FRANCAIS

DEUTSCH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

SVENSKA

РУССКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ ТЕСТА



Intertek



VELMA srl Via Triestina, 80 - 30173 Favaro Veneto (VE) - ITALIA

Tel: +39.041.630450 / +39.041.630424 - Fax: +39.041.5019434

www.pastaline.it

GENERAL INDEX

1

ITALIANO (Original instructions)	2
ENGLISH	10
FRANÇAIS	18
DEUTSCH	26
ESPAÑOL	35
PORTUGUÊS	44
SVENSKA	52
РУССКИЙ	60
Electrical Diagrams	69
Revisions	71

ITALIANO

INDICE

PREMESSA

AVVERTENZE

TABELLA PESI E MISURE

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGIO

INSTALLAZIONE

FUNZIONAMENTO

PULIZIA E MANUTENZIONE

NOTA SULLO SMALTIMENTO

2

PREMESSA

Vi ringraziamo per aver acquistato una nostra macchina. Le istruzioni per l'installazione e la manutenzione, nonché il suo impiego, che troverete sulle pagine che seguono, sono state preparate per assicurare una lunga vita e un perfetto funzionamento della Vs. macchina.



Seguite attentamente le istruzioni.

Abbiamo ideato e costruito questa macchina secondo le ultime innovazioni tecnologiche.

Abbiatene cura.

La Vs. soddisfazione è la ns. migliore ricompensa.

Questo manuale ed eventuali aggiornamenti sono disponibili al sito internet: www.pastaline.it

AVVERTENZE

- a. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dall'età di 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure da persone prive di esperienza e conoscenza, SOLAMENTE se supervisionati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e alla comprensione dei rischi a cui sono coinvolti;

- b. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio;
- c. Pulizia e manutenzione della macchina non devono essere effettuati da bambini senza supervisione;
- d. Il manuale contiene le istruzioni per la pulizia di tutte le superfici che vengono a contatto con gli alimenti durante il normale utilizzo.
- e. Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per la produzione di massa continua di cibo.

Per l'utilizzo di questa macchina bisogna osservare le seguenti altre regole importanti:

1. Non toccare mai la macchina con mani o piedi umidi;
2. Non usare mai la macchina a piedi nudi;
3. Non installare la macchina in ambienti esposti a getti d'acqua;
4. Non tirare mai il cavo di alimentazione per scollegare la macchina dalla rete di alimentazione;
5. Non pulire la macchina con getti d'acqua;
6. Anche se la macchina è munita di vari sistemi di sicurezza, è necessario evitare di avvicinare la mani alle parti in movimento.

E' molto importante che questo libretto di istruzioni venga conservato assieme alla macchina per consultazioni future. In caso di vendita o di trasferimento ad altro utente, assicurarsi che il libretto la accompagni sempre per permettere al nuovo proprietario di informarsi sul funzionamento e sui relativi avvertimenti. Queste indicazioni vengono fornite per ragioni di sicurezza. Devono essere lette attentamente prima dell'installazione e prima dell'uso.

Se la macchina risulta danneggiata, dopo aver tolto l'imballo, interpellare il rivenditore prima di metterla in funzione.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza o comunque da una persona con qualifica simile.

L'adattamento agli impianti elettrici nel luogo dove la macchina deve lavorare, deve essere eseguito solo da personale abilitato. L'impianto elettrico deve anche essere munito di un'efficace messa a terra, che rispetti le norme in vigore.

Dopo l'uso è opportuno scollegare la macchina dalla rete elettrica di alimentazione, agendo sull'interruttore generale a muro.

L'interruttore generale a muro deve essere di tipo onnipolare magnetotermico con apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Non cercate mai di riparare l'apparecchio da soli. Riparazioni effettuate da personale inesperto possono causare danni o peggiorare le disfunzioni.

E' importante prima di iniziare la pulizia o qualsiasi tipo di manutenzione, scollegare la macchina dalla rete di alimentazione.

L'assistenza a questa macchina deve essere effettuata da personale autorizzato.

Questa macchina dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni suo altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

N.B.: Si declina ogni responsabilità per incidenti a persone o a cose derivanti dall'inosservanza delle norme sopra citate.

La Velma srl come costruttore, ha la facoltà di apportare variazioni alla produzione ed al manuale senza che ciò comporti l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti.

Descrizione

1. La **Laminatrice Giotto**, con una coppia di rulli, è progettata per laminare o spianare la pasta a freddo per le basi come: pizza, pane, pasta, torte etc. con diametri e spessori desiderati come da tabella allegata.
2. La macchina è rispondente alle direttive, come sono riportate nel certificato di conformità allegato, ed è provvista di protezioni/difese per scongiurare i rischi di schiacciamento o impigliamento con le parti in movimento.
3. La **Laminatrice Giotto** è realizzata con materiali idonei per prodotti alimentari utilizzando materiali quali: acciaio inox e materie plastiche certificate per l'uso nei prodotti alimentari; e progettata in modo ergonomico per l'attività svolta dall'operatore e rendere veloce l'attività di pulizia al termine dell'uso.

TABELLA PESI E MISURE

LAMINATRICE		GIOTTO MINI	GIOTTO MAXI
Corpo [cm (in)]		42 x 29 x h33 (16.5x11.4xh13.0)	56 x 29 x h33 (22x11.4xh13)
Pezzatura [gr]		30 – 300	30 - 800
Peso Netto [Kg]		21.00	24.50
Imballo cartone [cm (in)]		52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volume [m³]		0.10	0.12
Peso lordo [Kg]		22.80	26.90
Apertura [mm]		0.3 – 5	0.3 – 5
MOTORE	Potenza [Kw]	0.37	0.37
	Giri [rpm]	1350	1350
	Tensione [V]	230/115	230/115
	Frequenza [Hz]	50/60	50/60
	Poli n°	4	4
	Fasi n°	1	1

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

Le macchine sono all'interno di un sacco in PE/HD, per la protezione dell'umidità, e imballate con robuste scatole di cartone con all'interno difese in polistirolo per garantire la perfetta integrità durante il trasporto.

I materiali usati per gli imballaggi sono:

- cartone
- polistirolo
- sacchi PE/HD neutri
- Bull-pack

I componenti dell'imballaggio sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani e possono essere smaltiti senza difficoltà. Nel caso la macchina venga installata in Paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballaggi secondo la normativa vigente

5

1. Alla consegna della macchina è SEMPRE presente il Manuale di uso e Manutenzione
2. La macchina è fornita in un unico imballo.
3. E' indispensabile maneggiare solo manualmente il cartone avendo cura di tenere sempre verso l'alto la parte indicata sull'imballo.

INSTALLAZIONE

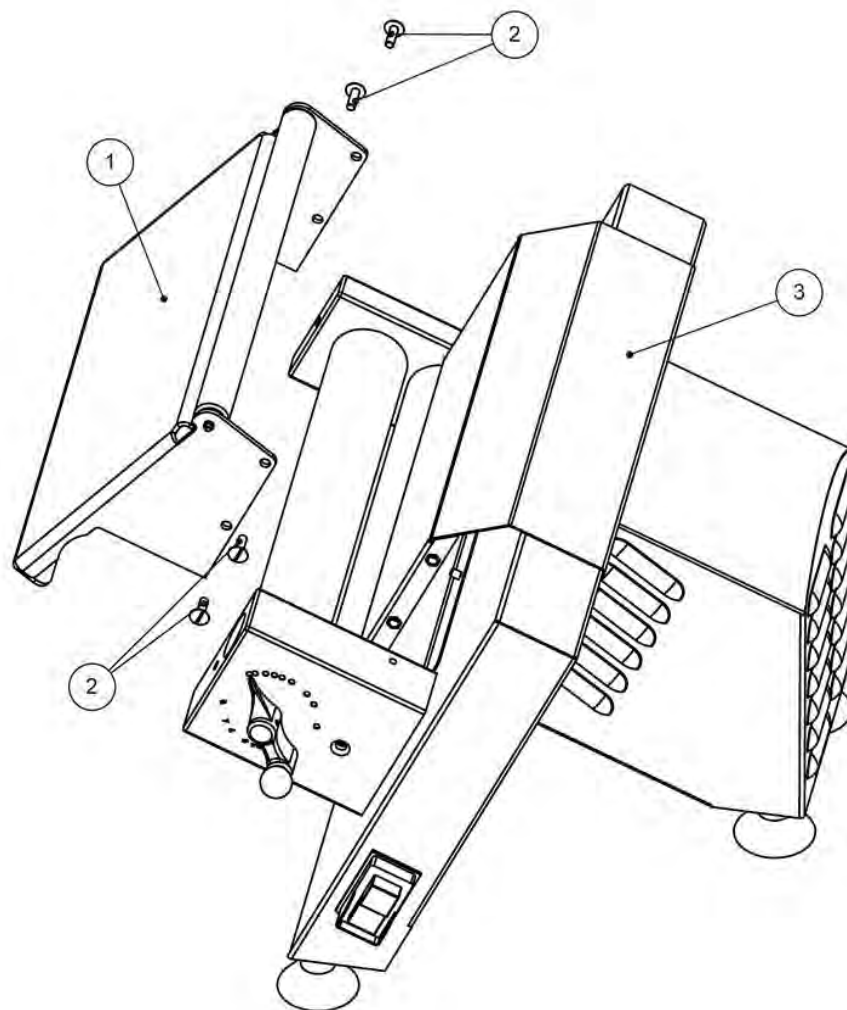
ATTENZIONE: L'impianto ed il locale dove la macchina viene posizionata deve rispondere alle norme prevenzione infortuni e alle norme elettriche CEI. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate dette norme. Prima di posizionare la macchina assicurarsi che il piano di appoggio sia orizzontale. L'allacciamento e la messa in funzione devono essere effettuati da personale specializzato.

Il Modello, il N° di serie, la Tensione, la Frequenza di utilizzo della presente apparecchiatura sono riportati nel certificato di conformità allegato e nella targa posta sul retro della macchina. E' sempre necessario verificare la corrispondenza ai dati posti sul retro della macchina stessa.

Seguire queste IMPORTANTI modalità operative:

1. **NEL BOX DELLA GIOTTO MINI O MAXI E' PRESENTE UNA COMPLETA PROTEZIONE DI SICUREZZA(1), RIMUOVERE IL FILM PROTETTIVO.**
2. **MONTARE LA DIFESA RULLI(1) NELL'IMBALLO DI BULL-PACK E FISSARLO CON LE VITI FORNITE(2) INDICATE IN Fig.1.**
3. **PULIRE ACCURATAMENTE LA MACCHINA CON PANNO PULITO ED ASCIUTTO, NON USARE ALCOOL**
4. **ACCERTARSI CHE LA TENSIONE E LA FREQUENZA DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA CORRISPONDANO A QUELLA INDICATA SULLA TARGA.**

Fig. 1



FUNZIONAMENTO

Sicurezze

ATTENZIONE: Le protezioni non vanno MAI rimosse durante l'utilizzo della macchina, il costruttore declina ogni responsabilità qualora non sia rispettato quanto indicato. Per qualsiasi intervento che comporta l'apertura della macchina SONO autorizzati solo l'assistenza tecnica dei rivenditori o della casa costruttrice

La macchina è dotata dalle seguenti sicurezze:

- Interruttore magnetico di sicurezza con pulsanti protetti di START e STOP (CE) con bobina di sgancio che interviene:
 - 1) Per mancanza energia elettrica
 - 2) Per sovratemperatura del motore elettrico: il motore elettrico ha una protezione termica T 120°, (tempo di raffreddamento circa 10 minuti, è possibile riavviare SOLO premendo il pulsante verde Start).
- Protezioni passive fisse sulle coppie di rulli. La difesa NON permettono il contatto di parti del corpo umano con le parti in movimento durante la fase di lavorazione, così da EVITARE rischi di trascinamento, schiacciamento ed abrasione.

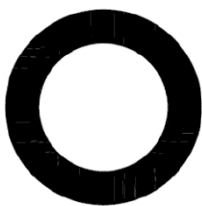
Avviamento/Spegnimento

7

Al fine di migliorare la funzionalità e la sicurezza per l'operatore i pulsanti di START, STOP e il dispositivo di regolazione dello spessore sono stati posizionati sul lato destro della macchina. I pulsanti di avviamento e spegnimento sono contrassegnati con i simboli seguenti, in conformità con la normativa IEC 417 standard, (simbolo 5007):



Simbolo 1 – Pulsante di avvio



Simbolo 2 – Pulsante di spegnimento

Si ricorda che le parti in movimento rimangono sempre in rotazione per tutta la durata della lavorazione, si fermano solo azionando il pulsante STOP.

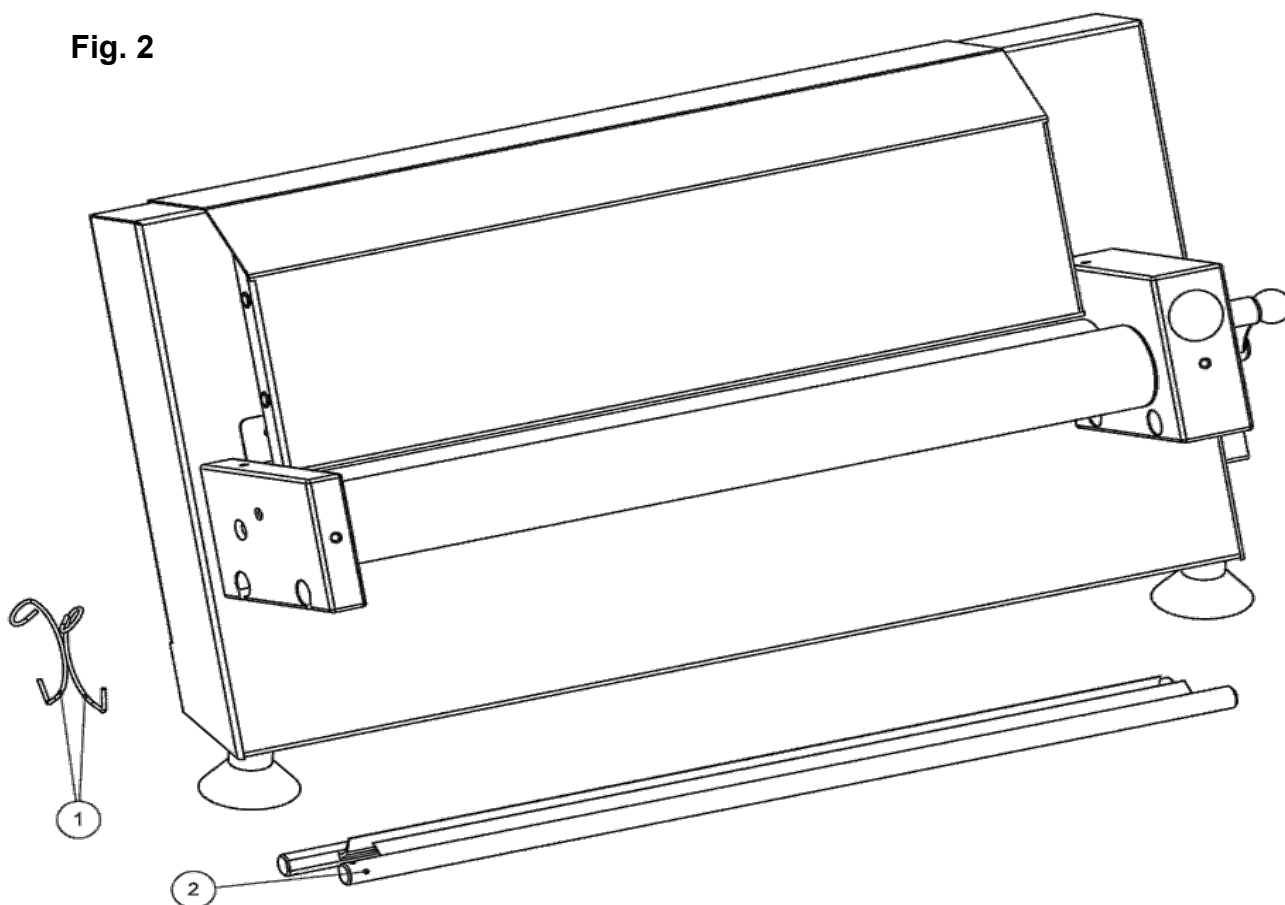
Utilizzo

Dopo aver regolato gli spessori desiderati (aiutandosi con gli indicatori) inserire il disco di pasta della grammatura prevista (entro i valori previsti dalla tabella pesi e misure) nell'ingresso posto sopra la difesa e scivolo rullo, all'uscita dai rulli accompagnare il filone di pasta verso il piano di appoggio o il supporto desiderato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: prima di ogni manutenzione o pulizia, assicurarsi che l'interruttore generale sia disinserito e la spina di alimentazione scollegata dalla rete, solo successivamente è possibile fare la manutenzione e quindi:

Fig. 2



- 1) Svitare le viti(8) della difesa rulli(7) (Fig.1) , questa va lavata in acqua corrente tiepida e asciugata con panno di cotone o panno carta, successivamente la difesa dovrà essere **SEMPRE** rimontata con le viti accuratamente fissate.
- 2) GIOTTO MINI & MAXI non devono mai essere lasciate prive di difese.
- 3) Rimuovere i 2 raschiapasta posti sotto i rulli (Fig2). Sganciare le due molle dal dispositivo di arresto e quindi rimuovere i raschiapasta (sono fatti di alluminio) che devono essere puliti accuratamente mediante lavaggio con acqua corrente tiepida e successivamente devono essere asciugati e poi ri-assemblati curando la direzione e il fissaggio delle molle (vedere le immagini allegate sia per lo smontaggio e rimontaggio

NOTA

Il simbolo sulla destra, riportato sul prodotto da Lei acquistato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere sottoposte a raccolta separata e non possono essere smaltite come rifiuti urbani, secondo quanto previsto dalla direttiva 2002/96/CE. Pertanto questa apparecchiatura e tutti i componenti, i sottosistemi e i materiali di consumo che sono parte integrante del prodotto, nel momento in cui si assume la decisione di disfarsene, devono essere portate ai centri di raccolta per gli adeguati trattamenti di smaltimento, secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Per conoscere dove sono situati i centri suddetti, è opportuno chiedere presso gli uffici comunali.



ENGLISH

TABLE OF CONTENTS

FOREWORD

WARNINGS

TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

CONDITION WHEN SUPPLIED AND DISPOSAL OF PACKAGING

INSTALLATION

OPERATION

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE ON DISPOSAL

10

FOREWORD

Thank you for having purchased one of our machines. The instructions for its installation, maintenance and use provided on the following pages have been drawn up to ensure your machine has a long working life and operates perfectly.



Please follow the instructions carefully.
We have designed and built this machine using the latest technological innovations.
Please take care of it.
We are happy if you are satisfied.

This manual and any updates to it can be found on the website: www.pastaline.it

WARNINGS

- a. This appliance can only be used by children from the age of 8 and by persons with limited physical, sensory or mental capacities, or persons without experience and knowledge, PROVIDED they are supervised or trained to use the appliance safely and to understand the risks that are involved;
- b. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance;

- c. Cleaning and maintenance of the machine must not be carried out by children without proper supervision;
- d. The manual contains instructions on how to clean all the surfaces that come into contact with foodstuffs during normal use.
- e. These appliances are designed to be used for commercial applications, for example in the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial businesses such as bakeries, butchers, etc., but not for the continuous mass production of food.

The following important rules must also be followed when using this machine:

1. Never touch the machine if your hands or feet are damp;
2. Never use the machine with bare feet;
3. Never install the machine in areas that are exposed to jets of water;
4. Never pull the power cable to disconnect the machine from the power supply;
5. Never use jets of water to clean the machine;
6. Even if the machine is fitted with various safety systems, you should never put your hands near moving parts.

It is very important that this instruction manual is stored with the machine for future consultation. If the machine is sold or transferred to another user, make sure the manual is transferred with it, so that the new owner can obtain information on its operation and on the relevant warnings. These instructions are provided for safety reasons. They must be read carefully before installation and before use.

If the machine is found to be damaged when the packaging is removed, always contact the dealer before turning it on.

If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's service department, or a person with similar qualifications.

Adaptation to the electrical systems in the place where the machine is to operate must only be carried out by qualified technicians. The electrical system must be fitted with an efficient earthing system, compliant with the regulations in force.

It is advisable to disconnect the machine from the power supply after use, by turning the main switch on the wall off.

The main switch on the wall must be an omnipolar thermomagnetic switch with a contact gap of at least 3 mm.

Never attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by untrained persons may cause damage or make the problems worse.

Before carrying out cleaning or any type of maintenance, it is important that the machine is disconnected from the power supply network.

This machine must only be serviced by authorised technicians.

This machine must only be used for the purposes for which it was specifically designed. Any other use is to be considered as improper and therefore dangerous.

N.B.: No liability can be accepted for accidents to persons or property due to failure to comply with the above mentioned regulations.

As the manufacturer, Velma srl is entitled to make changes to products and to the manual without the obligation to update previous products and manuals.

Description

1. The **Giotto Dough Roller**, with one pair of rollers, is designed to roll or flatten cold dough for bases such as: pizza, bread, pasta, cakes etc. to the desired diameter and thickness, as indicated in the enclosed table.
2. The machine complies with the directives indicated in the enclosed certificate of conformity, and is fitted with guards to prevent the risks of crushing or tangling with moving parts.
3. The **Giotto Dough Roller** is made from food grade materials such as: stainless steel and plastic materials certified for use with foodstuffs; it is designed to be ergonomic for the operator during use and quick to clean after use.

12

TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

PIZZA ROLLER		GIOTTO MINI	GIOTTO MAXI
Casing [cm (in)]		42 x 29 x h33 (16.5x11.4xh13.0)	56 x 29 x h33 (22x11.4xh13)
Size Calibrage [gr]		30 – 300	30 - 800
Net weight [Kg]		21.00	24.50
Packaging [cm (in)]		52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volume [m³]		0.10	0.12
Gross weight [Kg]		22.80	26.90
Gap [mm]		0.3 – 5	0.3 – 5
MOTOR	Power [Kw]	0.37	0.37
	Revolutions [rpm]	1350	1350
	Tension [V]	230/115	230/115
	Frequency [Hz]	50/60	50/60
	Poles n°	4	4
	Phases n°	1	1

CONDITION WHEN SUPPLIED AND DISPOSAL OF PACKAGING

The machines are supplied in a PE/HD bag, to protect against damp, and packed in strong cardboard boxes with a polystyrene support to guarantee they will not be damaged during transport.

The materials used for packaging are:

- cardboard
- polystyrene
- neutral PE/HD bags
- Bull-pack

The packaging components can all be considered normal urban waste and can be disposed of without difficulty. If the machine is installed in Countries where special regulations are in force, the packaging must be disposed of in compliance with the rules in force.

13

1. The User and Maintenance Manual is ALWAYS provided with the machine on delivery.
2. The machine is supplied in a single pack.
3. It is essential that the cardboard box is handled manually, making sure that the part indicated on the packaging is always kept uppermost.

INSTALLATION

WARNING: The system and room in which the machine is placed must comply with CEI electrical and accident prevention regulations. The manufacturer shall not be held liable for any direct or indirect damage if these regulations are not complied with.

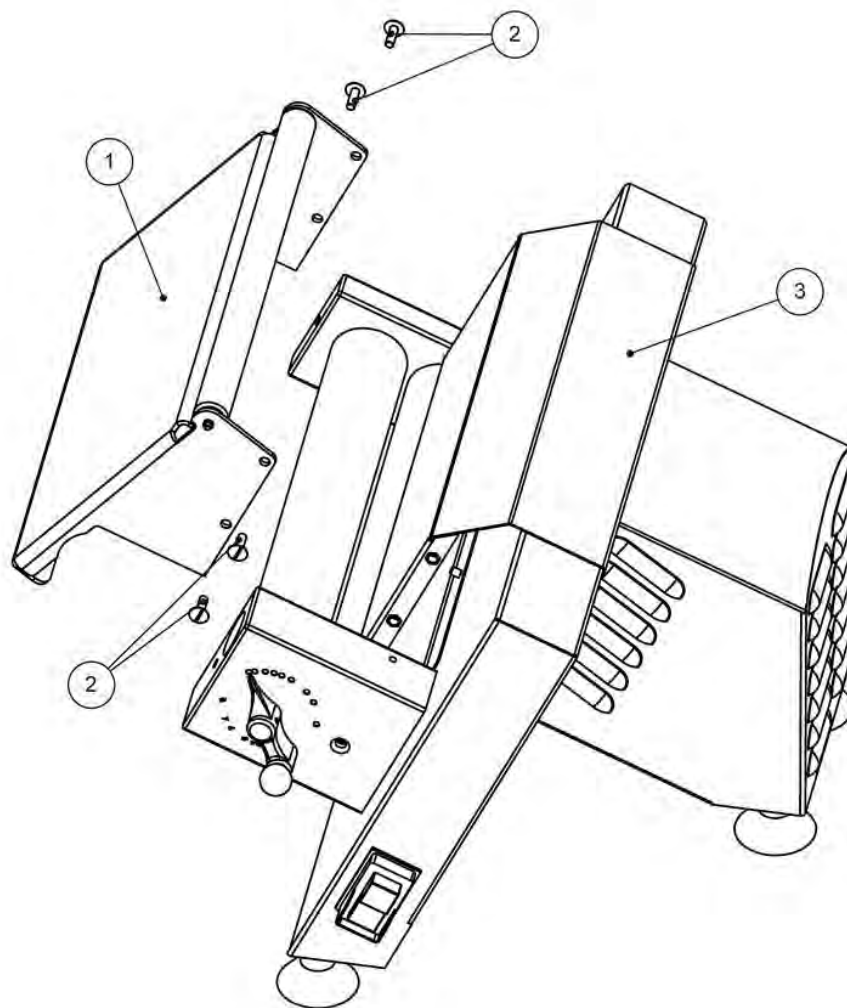
Make sure the support surface is horizontal before positioning the machine. The machine must only be connected up and put into operation by qualified technicians.

The Model, Serial number, Voltage and operating Frequency of this appliance is indicated in the enclosed certificate of conformity and on the rating plate on the back of the machine. Always check that they comply with the data on the rear of the machine itself.

Follow these IMPORTANT operating methods:

1. THE GIOTTO MINI OR MAXI BOX CONTAINS A COMPLETE SAFETY GUARD (1), REMOVE THE PROTECTIVE FILM FROM IT.
2. FIT THE ROLLER GUARD (1) IN THE BULL-PACK PACKAGING AND FIX IT USING THE SCREWS PROVIDED (2) AS INDICATED IN Fig.1.
3. CLEAN THE MACHINE CAREFULLY USING A CLEAN, DRY CLOTH. DO NOT USE ALCOHOL.
4. MAKE SURE THAT THE ELECTRICAL POWER SUPPLY VOLTAGE AND FREQUENCY CORRESPOND WITH THOSE INDICATED ON THE RATING PLATE.

Fig. 2



OPERATION

Safety devices

WARNING: The guards must NEVER be removed while the machine is in use. The manufacturer declines all responsibility if this requirement is not met. Any operation that involves opening the machine must ONLY be carried out by the dealer's or the manufacturer's service technicians

The machine is fitted with the following safety devices:

- Magnetic safety switch with protected START and STOP buttons (CE) with release coil that is triggered:

- 1) In the absence of electricity
 - 2) If the electric motor overheats: the electric motor has a thermal cut-out T 120° (cooling time approximately 10 minutes, it can ONLY be restarted by pressing the green Start button).
- Fixed passive guards on the roller pairs. The guards DO NOT allow contact between human body parts and moving components during the working phase, thus AVOIDING the risks of dragging, crushing and abrasion.

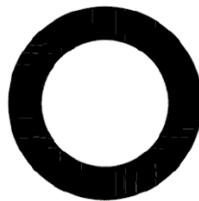
Starting/Stopping

In order to improve functionality and safety for the operator, the **START** and **STOP** buttons and the thickness regulator device have been positioned on the right hand side of the machine. The start and stop buttons are marked with the following symbols, in compliance with the requirements of IEC 417 standard (symbol 5007):

15



Symbol 1 - Start button



Symbol 2 - Stop button

Please remember that the moving parts continue to turn throughout the operating process. They only stop turning when the STOP button is pressed.

Use

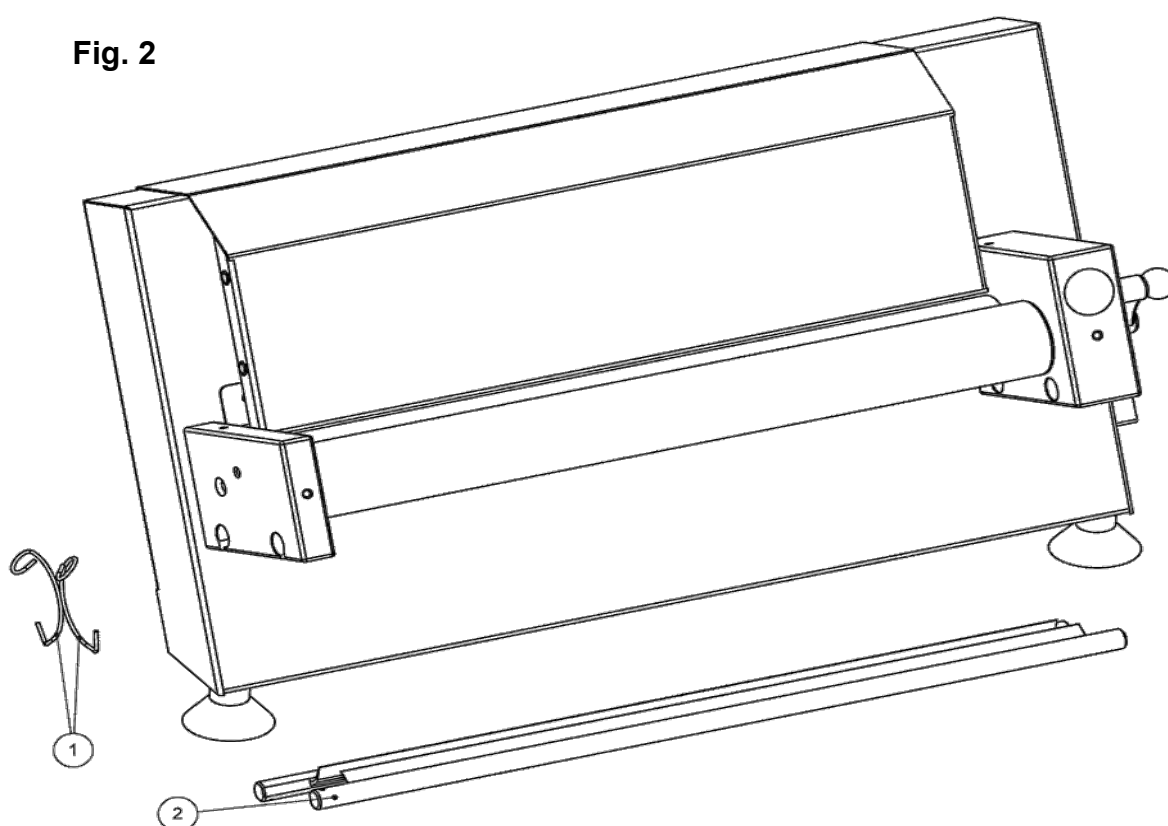
After adjusting to the required thickness (with the help of the indicators), insert the ball of dough of the right weight (within the values indicated in the weights and measurements table) into the mouth above the roller guard and slide, accompanying the piece of dough to the required surface or support at the outfeed.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: before carrying out maintenance or cleaning, make sure the main switch is turned off and the power supply plug disconnected from the mains. Only after this has been done maintenance can be carried out, proceeding as follows:

16

Fig. 2



- 1) Unfasten the screws (8) on the roller guard (7) (Fig.1). The guard must be washed in warm running water and dried with a cotton or paper towel, after which it must **ALWAYS** be replaced and the screws fastened tightly.
- 2) GIOTTO MINI & MAXI must never be left without the guards fitted.
- 3) Remove the 2 dough scrapers located under the rollers (Fig 2). Release the two springs from the stop device and then remove the dough scrapers (they are made of aluminium) which must be cleaned carefully by washing with warm running water and then must be dried and re-assembled, making sure the springs are turned the right way and properly fastened (see the attached images both for dismantling and re-assembly)

N.B. The symbol on the right, which appears on the product you have purchased, indicates that electrical and electronic equipment must be sent for disposal separately and cannot be disposed of as normal urban waste, pursuant to Directive 2002/96/CE. Consequently, when this appliance is decommissioned, the appliance itself and all its components, including sub-systems and consumables that make it up, must be taken to waste disposal and re-cycling centres, as foreseen by applicable regulations in force. Please contact your local municipal authorities to find out where these centres are located.



TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

AVERTISSEMENTS

TABLEAU POIDS ET MESURES

ETAT DE LIVRAISON ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

INSTALLATION

FONCTIONNEMENT

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NOTE SUR D'ELIMINATION

18

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté l'une de nos machines. Les instructions pour l'installation et l'entretien, ainsi que pour l'emploi, que vous trouverez aux pages suivantes, ont été préparées afin de garantir une longue vie et un fonctionnement parfait à votre machine.

Suivez attentivement les instructions.

Nous avons conçu et fabriqué cette machine au moyen des dernières innovations technologiques. Veuillez en prendre soin.

Votre satisfaction est notre meilleure récompense.

Ce manuel et ses éventuelles mises à jour sont disponibles sur le site Internet :

www.pastaline.it

AVERTISSEMENTS

- a. Les enfants âgés d'au moins 8 ans et les personnes qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou de leur inexpérience ou méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de celui-ci **UNIQUEMENT** sous la surveillance d'une personne responsable qui leur enseigne comment l'utiliser et les informe des risques encourus ;

- b. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine ;
- c. Le nettoyage et l'entretien de la machine ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance ;
- d. Le manuel contient les instructions pour le nettoyage de toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments durant l'utilisation normale.
- e. Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans des exercices commerciaux tels que boulangeries, boucheries, etc. et non pour une production en masse continue de nourriture.

Pour l'emploi de cette machine, il est nécessaire d'observer également les règles importantes suivantes :

1. Ne jamais toucher la machine avec les mains ou les pieds humides ;
2. Ne jamais utiliser la machine à pieds nus ;
3. Ne pas installer la machine dans des environnements exposés à des jets d'eau ;
4. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la machine de sa source d'alimentation ;
5. Ne pas utiliser de jets d'eau pour nettoyer la machine ;
6. Même si la machine est munie de divers systèmes de sécurité, il est nécessaire d'éviter d'approcher les mains des parties en mouvement.

Il est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec la machine pour des consultations futures. En cas de vente ou de transfert à un autre utilisateur, s'assurer que le manuel passe également au nouveau propriétaire, pour permettre à celui-ci de s'informer sur le fonctionnement de la machine et sur les avertissements relatifs. Ces indications sont fournies pour garantir la sécurité de l'utilisateur. Elles doivent être lues attentivement avant l'installation et l'utilisation.

Si la machine est endommagée après avoir été sortie de son emballage, contacter le vendeur avant de la mettre en marche.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service après-vente, en tout cas par une personne qualifiée.

Le branchement aux installations électriques du lieu dans lequel la machine doit opérer, doit être effectué uniquement par des techniciens qualifiés. L'installation électrique doit être équipée d'une mise à la terre efficace, respectant les normes en vigueur.

Après utilisation, débrancher la machine de l'alimentation secteur au moyen de l'interrupteur général mural.

L'interrupteur général mural doit être de type omnipolaire magnétothermique avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

Ne jamais essayer de réparer l'appareil. Des réparations effectuées par des personnes sans expérience peuvent causer des dommages ou faire empirer les dysfonctionnements.

Avant de procéder au nettoyage ou à n'importe quel type d'entretien, il est important de débrancher la machine de l'alimentation secteur.

L'assistance à cette machine doit être effectuée par du personnel autorisé.

Cette machine devra être destinée uniquement à l'utilisation pour laquelle elle a été expressément conçue. Tout autre utilisation est considérée comme impropre et, par conséquent, dangereuse.

20

N.B. : Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident, impliquant des personnes ou des objets, provoqué par la non observance des normes ci-dessus.

La maison Velma srl, en tant que fabricant, possède la faculté d'apporter des variations à la production et au manuel sans que cela ne comporte l'obligation de mise à jour de la production et des manuels précédents.

Description

1. Le **Laminioir Giotto**, avec une paire de rouleaux, est conçu pour laminer ou étendre la pâte à froid, pour des bases de : pizza, pain, pâte, gâteaux, etc. de diamètres et épaisseurs désirés, comme indiqué sur le tableau en annexe.
2. La machine correspond aux directives reportées sur le certificat de conformité en annexe et est munie de protections/défenses pour prévenir les risques d'écrasement ou d'enchevêtrement avec les parties en mouvement.
3. Le **Laminioir Giotto** est réalisé avec des matériaux adéquats aux produits alimentaires, tels que : acier inox et matières plastiques certifiées pour l'usage à proximité de produits alimentaires ; il est conçu de manière ergonomique pour l'activité effectuée par l'opérateur et afin de rendre rapide l'activité de nettoyage à la fin de l'emploi.

TABLEAU POIDS ET MESURES

MACHINE À ÉTENDRE LA PÂTE		GIOTTO MINI	GIOTTO MAXI
Corps [cm (in)]		42 x 29 x h33 (16.5x11.4xh13.0)	56 x 29 x h33 (22x11.4xh13)
Calibrage [gr]		30 – 300	30 - 800
Poids net [Kg]		21.00	24.50
Emballage [cm (in)]		52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volume [m³]		0.10	0.12
Poids brut [Kg]		22.80	26.90
Épaisseur [mm]		0.3 – 5	0.3 – 5
MOTOR	Puissance [Kw]	0.37	0.37
	Tours [rpm]	1350	1350
	Tension [V]	230/115	230/115
	Fréquence [Hz]	50/60	50/60
	Poles n°	4	4
	Phases n°	1	1

ETAT DE LIVRAISON ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les machines se trouvent à l'intérieur d'un sachet en PEHD, pour les protéger de l'humidité, et sont emballées dans de solides boîtes en carton munies, à l'intérieur, de protections en polystyrène afin de garantir la parfaite intégrité du produit durant le transport.

Les matériaux utilisés pour les emballages sont les suivants :

- carton
- polystyrène
- sachets PEHD neutres
- film à bulles

21

Les composants de l'emballage sont des produits assimilables aux déchets solides urbains et peuvent être éliminés sans difficultés. Si la machine est installée dans un pays appliquant des normes particulières, éliminer les emballages selon la norme en vigueur.

1. Le Manuel d'instructions pour l'utilisation et l'entretien accompagne TOUJOURS la livraison de la machine.
2. La machine est fournie dans un emballage unique.
3. Il est indispensable de ne manipuler le carton que manuellement, en faisant attention de toujours tenir vers le haut la partie indiquée sur l'emballage.

INSTALLATION

ATTENTION : L'installation électrique et le local dans lequel sera placée la machine doivent se conformer aux normes pour la prévention des accidents et aux normes électriques CEI. Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages directs ou indirects en cas de non-respect des normes.

Avant d'installer la machine, s'assurer que le plan d'appui soit horizontal. Le branchement et la mise en marche doivent être effectués par du personnel spécialisé.

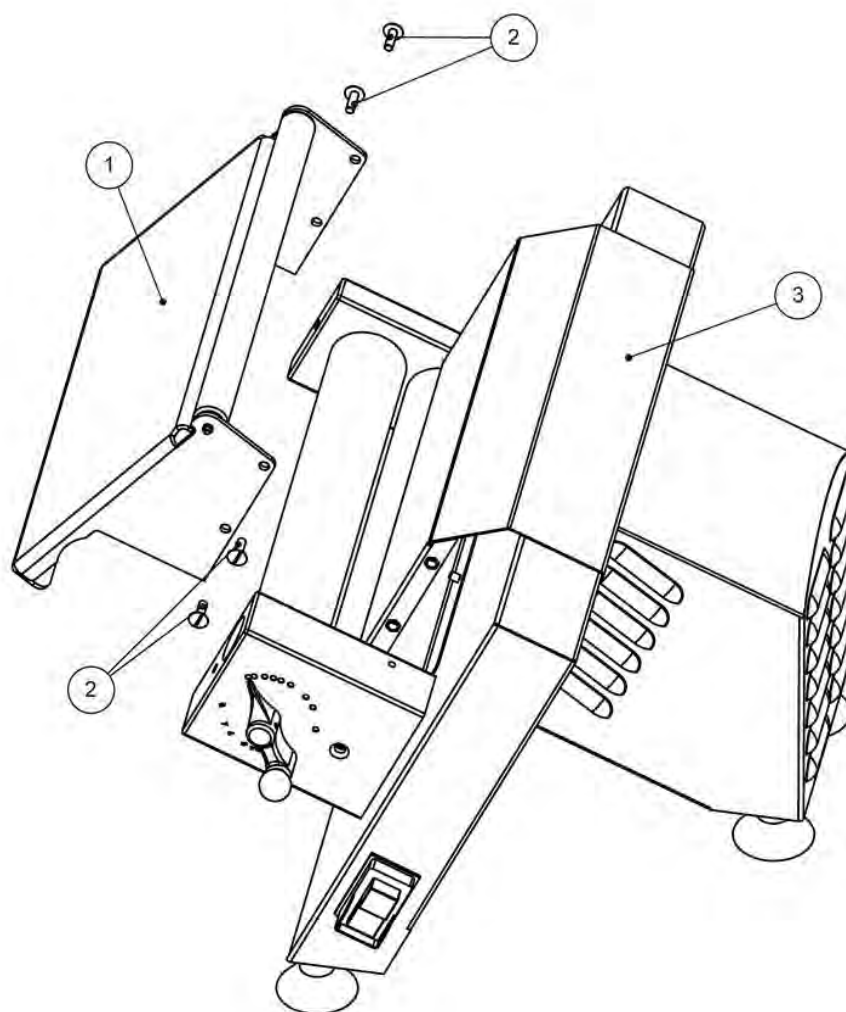
Le Modèle, le N° de série, la Tension, la Fréquence d'utilisation du présent équipement sont reportés sur le certificat de conformité en annexe et sur la plaque située à l'arrière de la machine. Il est nécessaire de toujours vérifier la correspondance avec les données placées à l'arrière de la machine.

Suivre ces indications IMPORTANTES :

1. **UN EQUIPEMENT DE SECURITE COMPLET (1) SE TROUVE DANS LA BOITE DE LA GIOTTO MINI OU MAXI, RETIRER LE FILM DE PROTECTION.**
2. **MONTER LA PROTECTION DES ROULEAUX (1) SE TROUVANT DANS LE FILM A BULLES ET LA FIXER AU MOYEN DES VIS FOURNIES (2) COMME INDIQUE A LA Fig.1.**

3. NETTOYER SOIGNEUSEMENT LA MACHINE AVEC UN CHIFFON PROPRE ET SEC, NE PAS UTILISER D'ALCOOL.
4. S'ASSURER QUE LA TENSION ET LA FREQUENCE DU RESEAU D'ALIMENTATION ELECTRIQUE CORRESPONDENT A CELLES INDIQUEES SUR LA PLAQUE

Fig. 3



22

FONCTIONNEMENT

Systèmes de sécurité

ATTENTION : Les dispositifs de protection ne doivent JAMAIS être retirés lors de l'utilisation de la machine, le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des recommandations. Toute intervention comportant l'ouverture de la

machine ne doit être effectuée QUE par le service technique du vendeur ou du fabricant

La machine est munie des systèmes de sécurité suivants :

- Interrupteur magnétique de sécurité avec boutons protégés START et STOP (CE) et bobine de coupure qui intervient :
 - 1) En cas d'absence d'énergie électrique
 - 2) En cas de surchauffe du moteur électrique : le moteur électrique est doté d'une protection thermique T 120°, (temps de refroidissement d'environ 10 minutes, remise en marche UNIQUEMENT en pressant le bouton vert Start).
- Protections passives fixes sur les paires de rouleaux. La protection EMPECHE le contact des parties du corps humain avec les parties en mouvement durant la phase de travail, afin d'EVITER les risques d'entraînement, d'écrasement et d'abrasion.

23

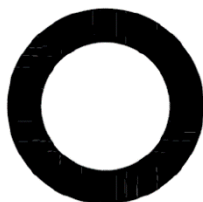
Mise en marche/Arrêt

Afin d'améliorer la fonctionnalité et la sécurité pour l'opérateur, les boutons START, STOP et le dispositif de réglage de l'épaisseur ont été placés sur le côté droit de la machine.

Les boutons de mise en marche et d'arrêt sont marqués des symboles suivants, conformément à la norme IEC 417 standard, (symbole 5007) :



Symbole 1 – Bouton de mise en marche



Symbole 2 – Bouton d'arrêt

Rappelons que les parties en mouvement restent toujours en rotation pendant toute la durée du travail, elles s'arrêtent uniquement au moyen du bouton STOP.

Utilisation

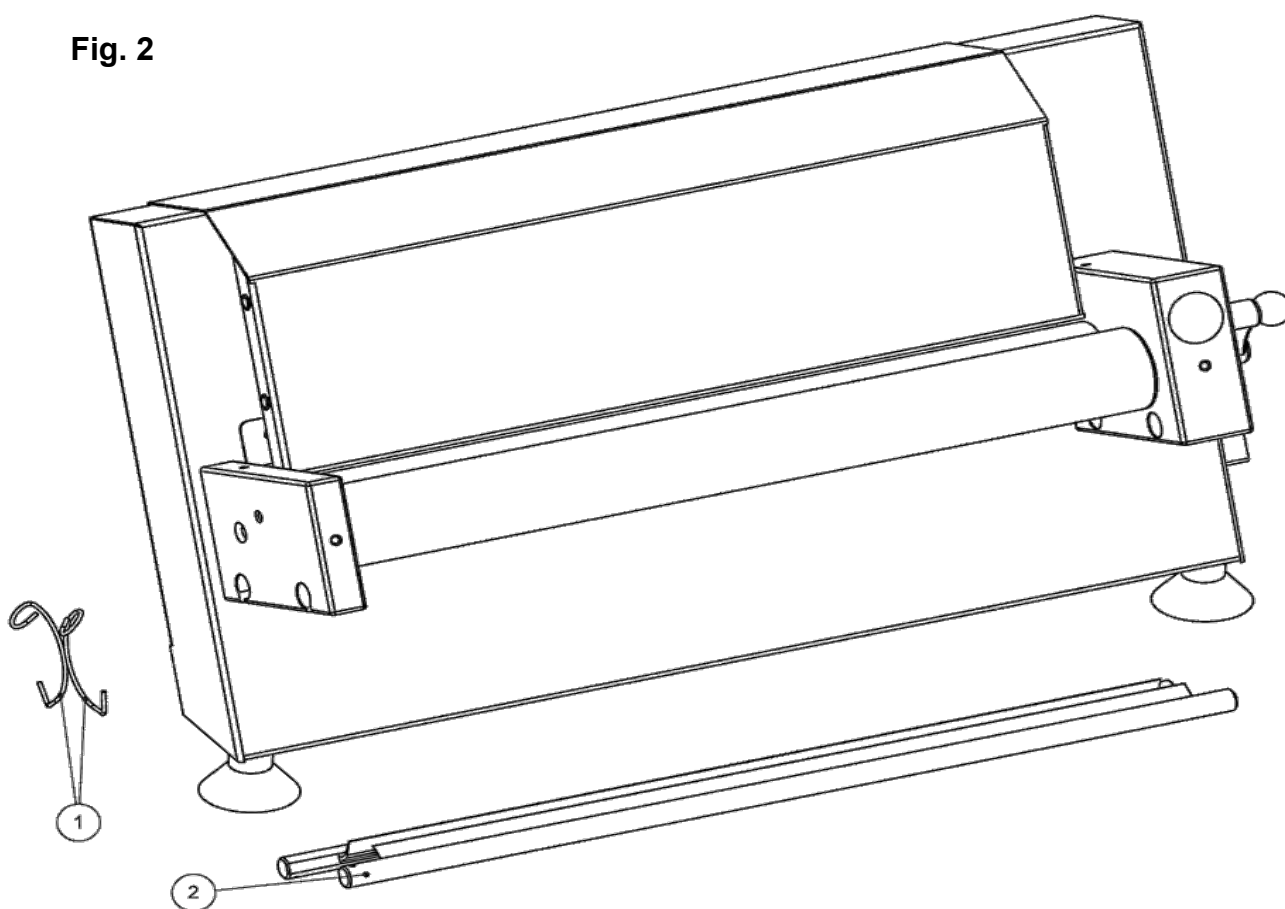
Après avoir réglé les épaisseurs désirées (à l'aide des indicateurs), insérer le disque de pâte de poids défini (compris entre les valeurs prévues par la table des poids et mesures) à l'entrée placée au-dessus de la protection et du tobogan du rouleau, à la sortie des rouleaux accompagner la feuille de pâte vers le plan d'appui ou le support désiré.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention : avant chaque entretien ou nettoyage, s'assurer que l'interrupteur général soit désactivé et la prise d'alimentation débranchée du secteur, la manutention peut alors être faite uniquement de cette façon :

24

Fig. 2



- 4) Dévisser les vis (8) de la protection des rouleaux (7) (Fig.1), celle-ci doit être lavée sous l'eau courante tiède et essuyée au moyen d'un chiffon de coton et de papier, puis la protection devra TOUJOURS être remontée et les vis soigneusement serrées.
- 5) GIOTTO MINI & MAXI ne doivent jamais être laissées sans leurs protections.
- 6) Retirer les 2 racloirs à pâte situés sous les rouleaux (Fig2). Décrocher les deux ressorts du dispositif d'arrêt, puis retirer les racloirs à pâte (en aluminium) qui doivent être soigneusement nettoyés sous l'eau courante tiède puis essuyés et assemblés à nouveau en étant attentifs à la direction et au fixage des ressorts (voir les images aussi bien pour le démontage que pour le remontage).

NOTE

Le symbole sur la droite, reporté sur le produit que vous avez acheté indique que les équipements électriques et électroniques doivent être soumis à la récolte séparée et ne peuvent être éliminés en tant que déchets urbains, conformément à la directive 2002/96/CE. Par conséquent, cet équipement et toutes ses composantes, les sous-systèmes et les matériaux de consommation faisant partie intégrante du produit, dès le moment où la décision de s'en débarrasser est prise, doivent être portés aux centres de récolte pour y subir les traitements d'élimination adéquats, conformément à la norme en vigueur. Pour savoir où sont situés ces centres, veuillez contacter votre mairie.



DEUTSCH

INHALT

VORBEMERKUNG

HINWEISE

TABELLE DER GEWICHTE UND ABMESSUNGEN

LIEFERUNGSZUSTAND UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

INSTALLATION

FUNKTIONSWEISE

REINIGUNG UND WARTUNG

HINWEIS ZUR ENTSORGUNG

26

VORBEMERKUNG

Wir danken Ihnen für den Kauf einer unserer Maschinen. Die Anweisungen zur Installation und Wartung sowie zu Benutzung, die Sie auf den folgenden Seiten finden, wurden erstellt, um einen langen und perfekten Betrieb Ihrer Maschine zu gewährleisten.

Befolgen Sie die Anweisungen aufmerksam.

Wir haben bei der Entwicklung und Fertigung dieser Maschine die letzten technologischen Innovationen angewendet.

Gehen Sie sorgfältig mit der Maschine um.

Ihre Zufriedenheit ist unsere beste Belohnung.

Das vorliegende Handbuch sowie die eventuellen Aktualisierungen sind auf der folgenden Website verfügbar:
www.pastaline.it

HINWEISE

- a. Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von unter 8 Jahren und von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie überwacht oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen werden

und die mit der Benutzung in Zusammenhang stehenden Risiken verstanden haben:

- b. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen;
- c. die Reinigung und Wartung der Maschine dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden;
- d. das Handbuch enthält die Anweisungen zur Reinigung aller Oberflächen, die während der normalen Benutzung mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
- e. Diese Geräte sind bestimmt für den Einsatz in kommerziellen Anwendungen wie zum Beispiel Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern sowie Unternehmen wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für den Dauerbetrieb.

Bei der Benutzung dieser Maschine müssen die folgenden wichtigen regeln beachtet werden:

1. Nie die Maschine mit feuchten Händen oder Füßen berühren;
2. nie die Maschine mit nackten Füßen benutzen;
3. nie die Maschine in Umgebungen installieren, in denen Sie Spritzwasser ausgesetzt ist;
4. nie am Netzkabel ziehen, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen;
5. nie die Maschine mit einem Wasserstrahl reinigen.
6. Auch wenn die Maschine mit verschiedenen Sicherheitssystem ausgestattet ist, muss eine Annäherung der Hände an die Bauteile in Bewegung vermieden werden.

Es ist sehr wichtig, dass das vorliegende Anweisungshandbuch zur zukünftigen Konsultation zusammen mit der Maschine aufbewahrt wird. Im Fall des Verkaufs oder der Abtretung an einen anderen Benutzer muss sichergestellt werden, dass das Handbuch die Maschine immer begleitet, um es dem neuen Besitzer zu gestatten, sich über die Funktionsweise sowie die entsprechenden Hinweise zu informieren. Diese Anweisungen werden aus Sicherheitsgründen erteilt. Sie müssen vor der Installation und der Benutzung aufmerksam gelesen werden.

Vor der Inbetriebnahme an den Händler wenden, falls die Maschine nach der Entfernung der Verpackung beschädigt erscheint.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.

Die Anpassung an die elektrischen Anlagen am Einsatzort der Maschine muss von dazu befugtem Personal vorgenommen werden. Die elektrische Anlage muss eine effiziente Erdung aufweisen, die den geltenden Normen entspricht.

Nach der Benutzung muss die Maschine durch Betätigung des Hauptschalters an der Wand vom Stromnetz getrennt werden.

Der Hauptschalter an der Wand muss ein allpoliger thermomagnetischer Schalter mit einer Kontaktöffnung von zumindest drei Millimetern sein.

Nie versuchen, dass Gerät selbst zu reparieren. Von unerfahrenem Personal durchgeführte Reparaturen können zu Schäden oder Funktionsstörungen führen.

Es ist wichtig, dass die Maschine vor Beginn aller Reinigungs- oder Wartungsarbeiten von der Stromversorgung getrennt wird.

Die Wartung dieser Maschine muss durch dazu befugtes Personal vorgenommen werden.

Diese Maschine ist ausschließlich für die Verwendung bestimmt, für die sie ausdrücklich konzipiert wurde. Alle anderen Verwendungsweisen sind als Zweckentfremdung und somit als potenziell gefährlich anzusehen.

Anm.: Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die auf die Nichtbeachtung der vorausgehenden Normen zurückzuführen sind.

Die Gesellschaft Velma srl als Hersteller hat das Recht, Änderungen an der Produktion und am Handbuch vorzunehmen, ohne dass dies zu der Pflicht führt, die vorausgehende Produktion und die Handbücher zu aktualisieren.

Beschreibung

1. Die **Ausrollmaschine Giotto** mit einem Walzenpaar wurde entwickelt zum kalten Ausrollen von Teig als Basis für: Pizza, Brot, Pasta, Torten usw. mit gewünschten Durchmessern und Stärke, die der beiliegenden Tabelle zu entnehmen sind.
2. Die Maschine entspricht den Durchmessern, wie angegeben im beiliegenden Konformitätszertifikat, und sie weist Schutzvorrichtungen auf, um das Risiko der Quetschung oder der Einziehung durch die Bauteile in Bewegung zu vermeiden.
3. Die **Ausrollmaschine Giotto** wurde aus für Lebensmittel geeigneten Materialien gefertigt, wie: Edelstahl und Kunststoffmaterialien, die für den Einsatz mit Lebensmittelprodukten zertifiziert sind; sie wurde auf ergonomische Weise für die Aktivitäten des Bedieners sowie für eine schnelle Reinigung am Ende der Benutzung konzipiert.

TABELLE DER GEWICHTE UND ABMESSUNGEN

AUSROLLMASCHINE		GIOTTO MINI	GIOTTO MAXI
Gehäuse [cm (in)]		42 x 29 x h33 (16.5x11.4xh13.0)	56 x 29 x h33 (22x11.4xh13)
StückgröÖ [gr]		30 – 300	30 - 800
Nettogewicht [Kg]		21.00	24.50
Verpackungsart [cm (in)]		52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volumen [m³]		0.10	0.12
Bruttogewicht [Kg]		22.80	26.90
Eröffnung [mm]		0.3 – 5	0.3 – 5
MOTOR	Motorleistung [Kw]	0.37	0.37
	Umdrehungen [rpm]	1350	1350
	Netzspannung [V]	230/115	230/115
	Frequenz [Hz]	50/60	50/60
	Pole n°	4	4
	Phasen n°	1	1

29

LIEFERUNGSZUSTAND UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNGEN

Die Maschinen befinden sich zum Schutz gegen Feuchtigkeit in einem Sack aus PE/HD und sie sind verpackt in robusten Kartons mit internen Schutzelementen aus Styropor, um die Unversehrtheit während des Transports zu gewährleisten.

Für die Verpackung werden die folgenden Materialien verwendet:

- Karton
- Styropor
- neutrale PE/HD-Säcke
- Bull-pack

Die Verpackungskomponenten können problemlos aus Haushaltsabfall entsorgt werden. Falls die Maschine in Ländern installiert wird, in denen besondere Normen gelten, müssen die Verpackungen gemäß den geltenden Normen entsorgt werden.

1. Bei der Lieferung der Maschine ist das Benutzungs- und Wartungshandbuch IMMER vorhanden.
2. Die Maschine wird in einer einzigen Verpackung geliefert.
3. Der Karton muss vorsichtig von Hand bewegt werden und der auf der Verpackung angegebene Teil muss stets nach oben weisen.

INSTALLATION

ACHTUNG: Die Anlage und der Raum, in dem die Maschine aufgestellt wird, muss den Unfallschutzbestimmungen sowie den elektrischen CEI-Normen entsprechen. Der Hersteller haftet

nicht für eventuelle direkte oder indirekte Schäden, die auf Nichtbeachtung der vorausgehenden Normen zurückzuführen sind.

Vor der Aufstellung der Maschine muss sichergestellt werde, dass die Aufstellfläche eben ist. Das Anschließen und die Inbetriebnahme müssen von Fachpersonal vorgenommen werden.

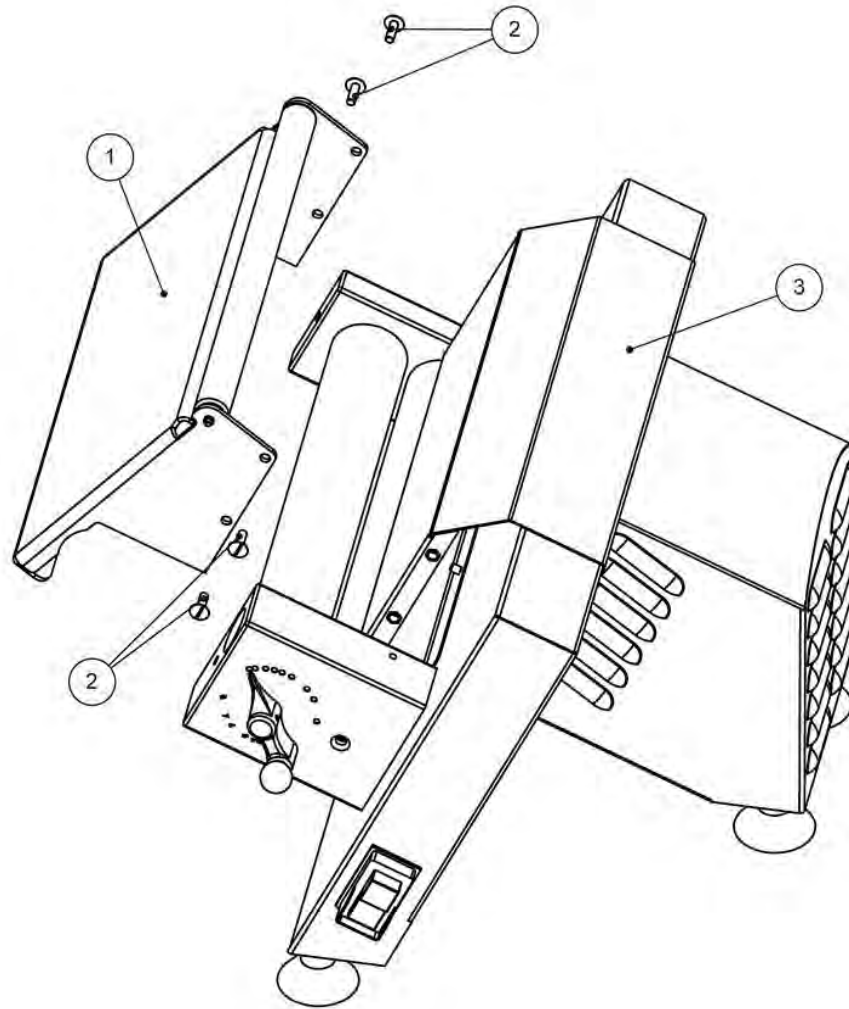
Das Modell, die Seriennummer, die Spannung und die Betriebsfrequenz dieses Gerätes werden auf dem beiliegenden Konformitätszertifikat sowie auf dem Typenschild auf der Rückseite angegeben. Es muss immer überprüft werden, dass die auf der Rückseite der Maschine angegebenen Daten übereinstimmen.

30

Diese WICHTIGEN Betriebsmodalitäten einhalten:

1. IN DER BOX DER GIOTTO MINI ODER MAXI IST EIN KOMPLETTER SICHERHEITSSCHUTZ (1) VORHANDEN, DIE SCHUTZFOLIE ENTFERNEN.
2. DEN WALZENSCHUTZ (1) IN DER BULL-PACK-VERPACKUNG MONTIEREN UND MIT DEN AUF Abb. 1 ANGEgebenEN MITgelIEFERTEN SCHRAUBEN (2) BEFESTIGEN.
3. DIE MASCHINE SORGFÄLTIG MIT EINEM SAUBEREN UND TROCKENEN TUCH REINIGEN UND KEINEN ALKOHOL VERWENDEN.
4. SICHERSTELLEN, DASS SPANNUNG UND FREQUENZ DES STROMNETZES DEN ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD ENTSPRECHEN.

Abb. 4



FUNKTIONSWEISE

Sicherheit

ACHTUNG: Die Schutzvorrichtungen dürfen während der Benutzung der Maschine nie entfernt werden; der Hersteller lehnt jede Haftung ab, falls diese Angabe nicht befolgt wird. Alle Eingriffe, die das Öffnen der Maschine erforderlich machen, **MÜSSEN** vom Kundendienst des Händlers oder des Herstellers vorgenommen werden.

Die Maschine weist die folgenden Sicherheitsvorrichtungen auf:

- Magnetischen Sicherheitsschalter mit geschützten Tasten START und STOP (CE) mit Auslösespule, die eingreift:
 - 1) bei Stromausfall;
 - 2) bei Überhitzung des Elektromotors: Der Elektromotor weist einen Wärmeschutz T 120 ° auf, (Abkühlzeit ca. 10 Minuten; er kann NUR durch Drücken der grünen Taste Start neu gestartet werden);
- passive feste Schutzvorrichtungen an den Walzenpaaren. Die Schutzvorrichtung verhindert während der Arbeitsphase den Kontakt von Körperteilen mit Bauteilen in Bewegung und VERHINDERT so die Risiken der Einziehung, Quetschung und Abschürfung.

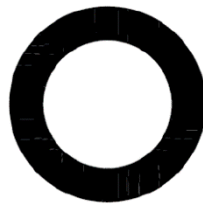
Starten/Anhalten

Zur Verbesserung der Funktionalität und der Sicherheit für den Bediener wurden die Tasten START und STOPP sowie die Vorrichtung für die Einstellung der Stärke auf der rechten Seite der Maschine positioniert.

Die Tasten zum Starten und zum Anhalten weisen in Übereinstimmung mit der Norm IEC 417 Standard, (Symbol 5007) die folgenden Symbole:



Symbol 1 – Starttaste



Symbol 2 – Stopptaste

Die Bauteile in Bewegung bleiben während der gesamte Arbeit in Rotation und sie werden nur durch Drücken der Taste STOPP angehalten.

Benutzung

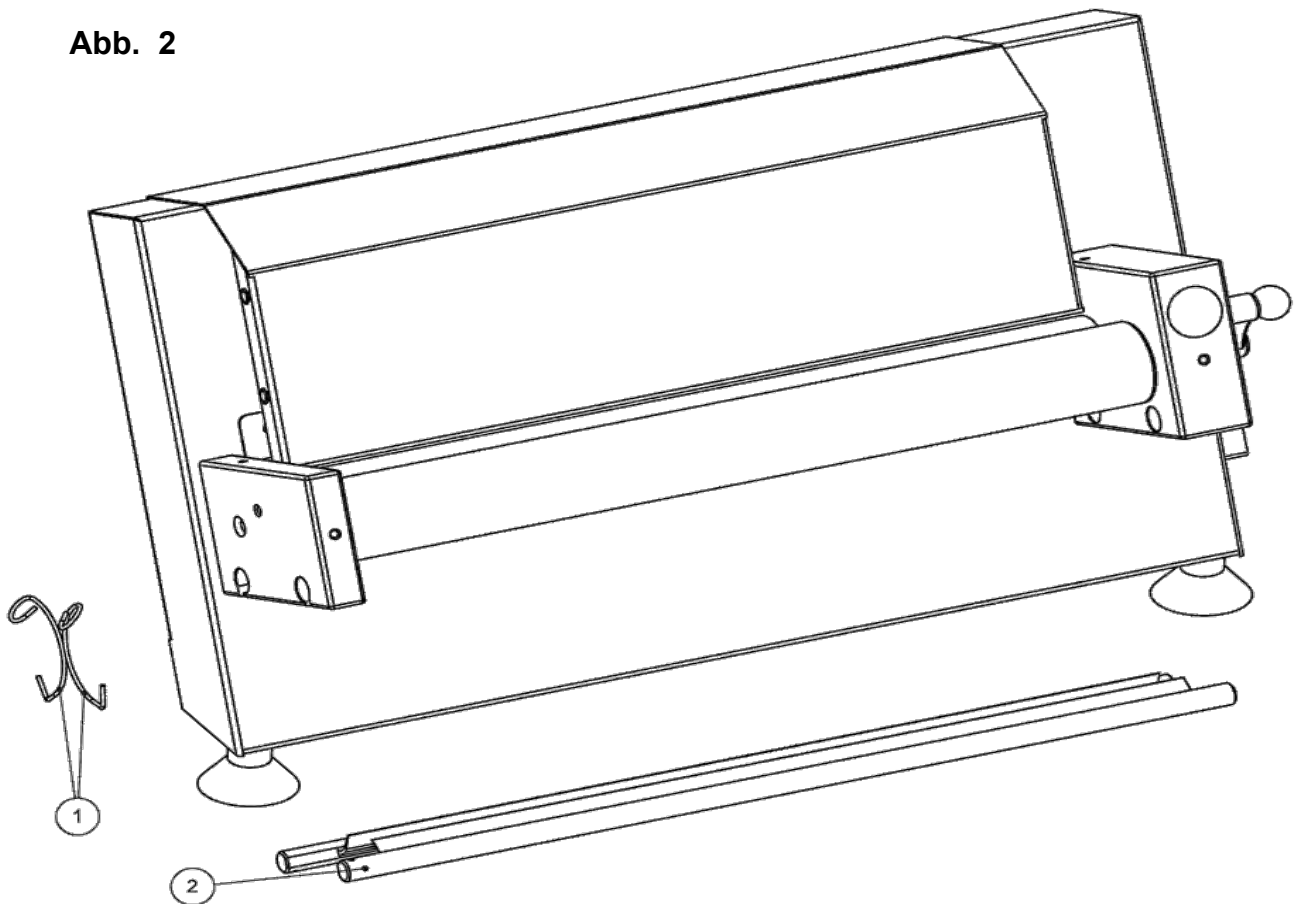
Nach der Einstellung der gewünschten Stärken (unter Zuhilfenahme der Anzeigen) die Teigscheibe mit dem vorgesehenen Gewicht (innerhalb der in der Tabelle Gewichte und Abmessungen vorgesehenen Werte) in den Eingang über der Schutzvorrichtung und der Walzenrutsche einführen und am Ausgang der Walzen den Teig zur gewünschten Ablagefläche führen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung: Der allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Hauptschalter geöffnet ist und, dass der Netzstecker vom Stromnetz getrennt ist; erst danach können Wartungsarbeiten durchgeführt werden:

33

Abb. 2



- 1) Die Schrauben (8) der Walzenschutzvorrichtung (7) (Abb. 1) lösen; diese wird und lauwarmem fließendem Wasser gereinigt und mit einem Baumwolltuch oder mit Papier getrocknet; anschließend muss die Schutzvorrichtung IMMER wieder eingebaut werden, indem die Schrauben sorgfältig angezogen werden.
- 2) GIOTTO MINI und MAXI dürfen nie unbeaufsichtigt gelassen werden.
- 3) Die beiden Teigschaber unter die Walzen entfernen (Abb. 2). Die beiden Federn aus der Anhaltevorrichtung aushaken und dann die Teigschaber entfernen (sind bestehen aus Aluminium), die sorgfältig unter fließendem lauwarmem Wasser gereinigt und anschließend abgetrocknet und dann wieder eingebaut werden müssen; dabei muss auf die Richtung und die Befestigung der Federn geachtet werden (siehe die beiliegenden Abbildungen sowohl für das Ausbauen, als auch für das Wiedereinbauen).

ANMERKUNG Das Symbol auf der rechten Seite, das auf dem von Ihnen erworbenen Produkt angegeben wird, weist darauf hin, dass elektrische und elektronische Geräte separat entsorgt werden müssen und dass sie gemäß den Bestimmungen der EU-Richtlinie 2002/96 nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden dürfen. Aus diesem Grund müssen alle Komponenten, Untersysteme und Verbrauchsmaterialien, die integraler Bestandteil des Produkts sind, bei der Außerbetriebnahme der Maschine unter Beachtung der geltenden Bestimmungen zur richtigen Entsorgung offiziellen Sammelstellen zugeführt werden. Die zuständigen kommunalen Behörden können Auskünfte zu diesen Sammelstellen erteilen.



ESPAÑOL

ÍNDICE

PREMISA

ADVERTENCIAS

TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

ESTADO DE SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

INSTALACIÓN

FUNCIONAMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA SOBRE LA ELIMINACIÓN

PREMISA

Le agradecemos que haya elegido una de nuestras máquinas. Las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento, proporcionadas en las páginas siguientes, se han redactado con el fin de garantizar un perfecto funcionamiento y una larga vida útil de la máquina.

Por ello, le aconsejamos que las siga muy atentamente.

La máquina se ha diseñado y fabricado teniendo en cuenta las más recientes innovaciones tecnológicas.

Cuídela bien.

Su satisfacción es nuestra mejor recompensa.

Este manual y cualquier actualización están disponibles en el sitio web: www.pastaline.it

ADVERTENCIAS

- a. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, SOLAMENTE si lo hacen bajo supervisión o si se les ha instruido

adecuadamente sobre el uso seguro del aparato y sobre los riesgos que implica.

- b. Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- c. La limpieza y el mantenimiento de la máquina no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- d. El manual contiene las instrucciones para limpiar todas las superficies que están en contacto con los alimentos durante el uso normal.
- e. Estos aparatos están destinados a usos comerciales y se pueden utilizar, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, de cantinas y de hospitales y también en comercios, como panaderías, carnicerías, etc., pero no son adecuados para la producción en masa y continua de alimentos.

36

Durante el uso de la máquina, respete siempre las siguientes reglas, ya que son muy importantes para su seguridad:

1. No toque nunca la máquina con las manos o los pies mojados.
2. No utilice nunca la máquina con los pies descalzos.
3. No instale la máquina en lugares donde esté expuesta a chorros de agua.
4. No tirar nunca del cable de alimentación para desconectar la máquina de la red de alimentación.
5. No limpie la máquina con chorros de agua.
6. Aunque la máquina está equipada con varios sistemas de seguridad, evite acercar las manos a las partes en movimiento.

Es muy importante que este manual de instrucciones se guarde junto a la máquina para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta o cesión de la máquina a otro usuario, asegúrese de que también se le entregue el manual para que pueda leer las instrucciones de funcionamiento y las advertencias. Estas indicaciones se proporcionan por razones de seguridad. Deben leerse atentamente antes de instalar y usar la máquina.

Desembale la máquina y compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si es así, notifíquelo al distribuidor antes de ponerla en marcha.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con una cualificación similar.

Toda modificación de los sistemas eléctricos en el lugar donde se use la máquina solo puede ser realizada por personal cualificado. El sistema eléctrico debe disponer de una conexión a tierra eficaz, que cumpla con la normativa vigente.

Después del uso, es recomendable desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica mediante el interruptor general de pared.

El interruptor general de pared debe ser omnipolar magnetotérmico con una abertura de los contactos de al menos 3 mm.

No intente reparar nunca el aparato usted mismo. Las reparaciones realizadas por personal inexperto pueden causar daños o empeorar las averías.

Antes de empezar la limpieza o cualquier tipo de mantenimiento, desconecte la máquina de la red de alimentación eléctrica.

Confíe la asistencia de la máquina solo a personal autorizado.

Esta máquina debe destinarse únicamente al uso para el cual ha sido expresamente diseñada. Cualquier otro uso debe considerarse impropio y, por lo tanto, peligroso.

N.B.: se declina toda responsabilidad por daños personales o materiales ocasionados por el incumplimiento de las normas citadas anteriormente.

Como fabricante, Velma srl se reserva el derecho de realizar cambios en la producción y en el manual sin que esto implique la obligación de actualizar la producción y los manuales anteriores.

Descripción

1. La **laminadora Giotto**, dotada con un par de rodillos, se ha diseñado para laminar o aplanar la masa en frío para bases como pizza, pan, pasta, tartas, etc. con los diámetros y los espesores deseados, según se indica en la siguiente tabla.
2. La máquina cumple con las directivas aplicables, como se indica en el certificado de conformidad adjunto, y está provista de protecciones/resguardos para evitar riesgos de aplastamiento o de quedar atrapado por las partes en movimiento.
3. La **laminadora Giotto** se fabrica con materiales adecuados para estar en contacto con alimentos, como acero inoxidable y plástico, debidamente certificados; además, tiene un diseño ergonómico adecuado para las actividades llevadas a cabo por el operador y para agilizar la limpieza al finalizar su uso.

TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

LAMINADORA		GIOTTO MINI	GIOTTO MAXI
Corpo [cm (in)]		42 x 29 x h33 (16.5x11.4xh13.0)	56 x 29 x h33 (22x11.4xh13)
Medidas [gr]		30 – 300	30 - 800
Peso líquido [Kg]		21.00	24.50
Embalagem [cm (in)]		52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volumen [m³]		0.10	0.12
Peso bruto [Kg]		22.80	26.90
Abertura [mm]		0.3 – 5	0.3 – 5
MOTOR	Potência [Kw]	0.37	0.37
	Rotações [rpm]	1350	1350
	Tensão [V]	230/115	230/115
	Frequência [Hz]	50/60	50/60
	Pólos n°	4	4
	Fases n°	1	1

38

ESTADO DE SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

Las máquinas, para protegerlas contra la humedad durante el transporte, se colocan dentro de una bolsa de PE/HD y, luego, se embalan en cajas de cartón resistente con protecciones de poliestireno que garantizan su integridad.

Los materiales usados en los embalajes son:

- cartón
- poliestireno
- bolsas de PE/HD neutras
- plástico de burbujas

Los componentes del embalaje se pueden considerar residuos sólidos urbanos y se pueden eliminar sin dificultad. Si la máquina se instala en países donde existen normas especiales, deseche el embalaje de acuerdo con la correspondiente normativa vigente.

1. La máquina se entrega SIEMPRE con su manual de uso y mantenimiento.
2. La máquina se suministra en un solo paquete.
3. Es esencial manipular la caja de cartón solo con las manos, prestando atención en mantener siempre hacia arriba la parte indicada en el embalaje.

INSTALACIÓN

ATENCIÓN: el sistema eléctrico y el local donde se instale la máquina deben cumplir con las normas de prevención de accidentes y con las normas eléctricas CEI. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño directo o indirecto en caso de que no se respeten dichas normas.

39

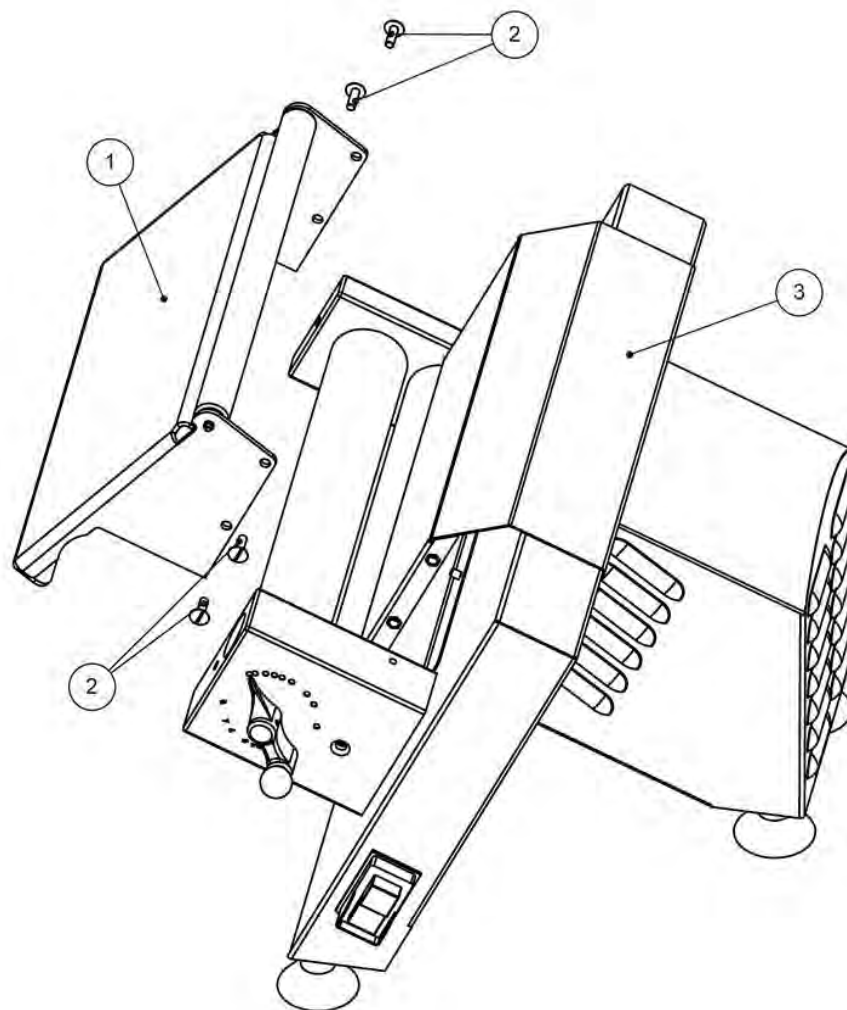
Antes de colocar la máquina, compruebe que la superficie de apoyo sea plana. La conexión y la puesta en funcionamiento deben ser realizadas por personal especializado.

El modelo, el número de serie, la tensión y la frecuencia de uso del aparato se indican en la placa situada en la parte posterior de este y en el correspondiente certificado de conformidad. Es necesario comprobar siempre que se respeten los datos indicados en la parte posterior de la máquina.

Efectúe las siguientes operaciones IMPORTANTES:

1. EN LA CAJA DE LA GIOTTO MINI O MAXI HAY UNA PROTECCIÓN DE SEGURIDAD COMPLETA (1). quite la PELÍCULA PROTECTORA.
2. MONTE EL RESGUARDO (1) DE LOS RODILLOS, EMBALADO CON PLÁSTICO DE BURBUJAS, Y FÍJELO CON LOS TORNILLOS SUMINISTRADOS (2), INDICADOS EN LA FIG. 1.
3. LIMPIE ESMERADAMENTE LA MÁQUINA CON UN PAÑO LIMPIO Y SECO. NO UTILICE ALCOHOL.
4. COMPRUEBE QUE LA TENSIÓN Y LA FRECUENCIA DE LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA CORRESPONDAN A LAS INDICADAS EN LA PLACA.

Fig. 5



FUNCIONAMIENTO

Dispositivos de seguridad

ATENCIÓN: no quite NUNCA las protecciones mientras la máquina está funcionando: el fabricante declina toda responsabilidad si no se respeta esta obligación. Para cualquier intervención que implique la apertura de la máquina, solo está autorizado el servicio de asistencia técnica de los distribuidores o del fabricante.

La máquina dispone de los siguientes dispositivos de seguridad:

- Interruptor magnético de seguridad con pulsadores protegidos de PUESTA EN MARCHA y de PARADA (CE) con bobina de disparo que interviene:
 - 1) En caso de que falte electricidad.

2) Por sobrecalentamiento del motor eléctrico ya que este tiene una protección térmica T 120° (el tiempo de enfriamiento es de aproximadamente 10 minutos y SOLO es posible restablecer el funcionamiento presionando el botón verde de puesta en marcha).

- Protecciones pasivas fijas en los pares de rodillos. El resguardo IMPIDE el contacto de partes del cuerpo humano con las partes en movimiento mientras se está trabajando con el fin de EVITAR riesgos de arrastre, aplastamiento y abrasión.

Puesta en marcha/Apagado

Para mejorar el funcionamiento y la seguridad del operador, los pulsadores de PUESTA EN MARCHA y de PARADA y el dispositivo de regulación del espesor se han colocado en el lado derecho de la máquina.

Los pulsadores de puesta en marcha y de parada están indicados con los siguientes símbolos, de acuerdo con la normativa IEC 417 (símbolo 5007):



Símbolo 1 – Pulsador de puesta en marcha



Símbolo 2 – Pulsador de parada

Se recuerda que, mientras se trabaja, las partes en movimiento permanecen siempre en rotación y que solo se detienen presionando el pulsador de PARADA.

Utilización

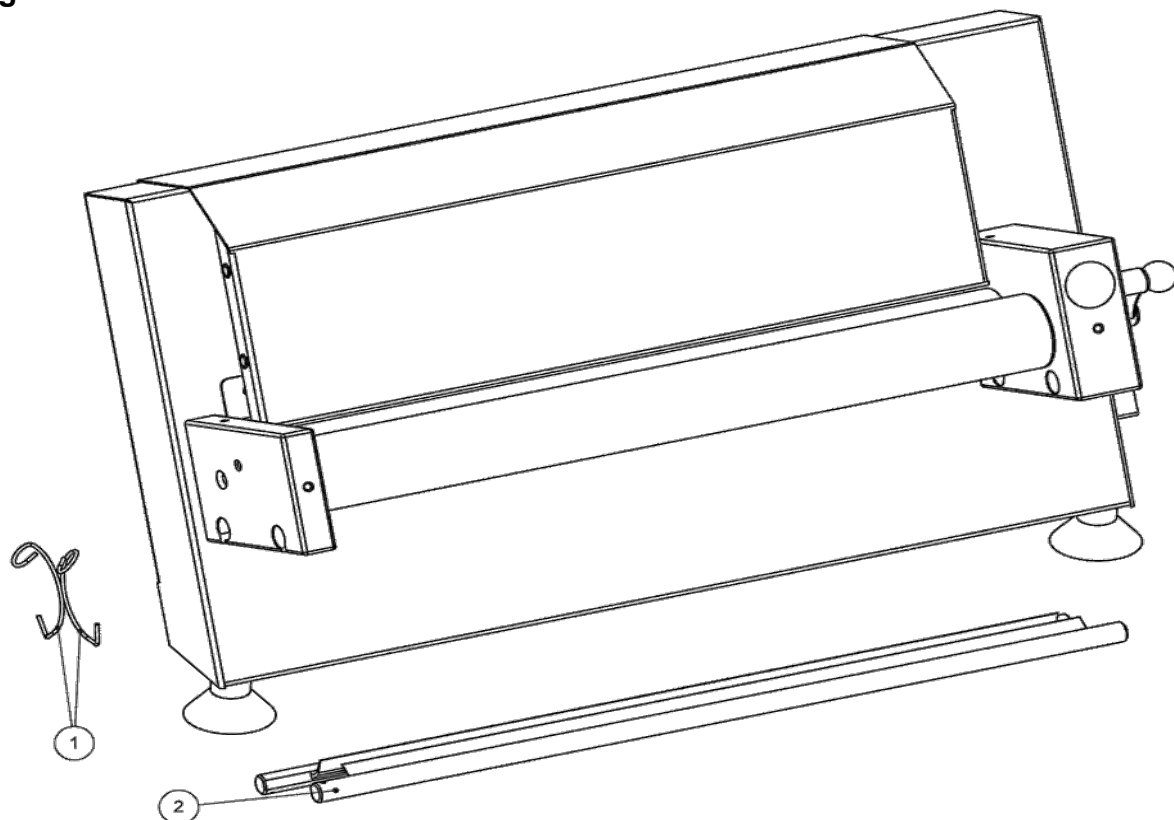
Después de seleccionar los espesores deseados (con la ayuda de los indicadores), introduzca el disco de masa con el peso previsto (dentro de los valores indicados en la tabla de pesos y medidas) por la abertura ubicada encima del resguardo y la rampa del rodillo y, cuando el producto salga por los rodillos, acompañelo hacia la mesa de apoyo o el soporte deseado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención: antes de efectuar cualquier mantenimiento o limpieza, asegúrese de que el interruptor general esté desconectado y que la clavija de alimentación esté desenchufada de

la red de alimentación eléctrica; luego, es posible efectuar el mantenimiento:

Fig. 2



42

- 1) Desenrosque los tornillos (8) del resguardo de los rodillos (7) (fig.1), lávelo con agua corriente templada y séquelo con un paño de algodón o papel. Luego, monte SIEMPRE el resguardo y fíjelo debidamente con los correspondientes tornillos.
- 2) GIOTTO MINI & MAXI no deben dejarse NUNCA sin los resguardos.
- 3) Quite las dos rasquetas situadas debajo de los rodillos (fig. 2). Desenganche los dos muelles del dispositivo de bloqueo y, luego, quite las rasquetas (son de aluminio). Lávelas esmeradamente con agua corriente templada. A continuación, séquelas y móntelas prestando atención a su orientación y a la fijación de los muelles (véanse las imágenes adjuntas tanto para el desmontaje como para el montaje).

NOTA

El símbolo de la derecha, presente en el producto que ha comprado, indica que los aparatos eléctricos y electrónicos no deben eliminarse como residuos urbanos, sino que deben ser tratados mediante recogida diferenciada, de acuerdo con lo establecido por la Directiva 2002/96/CE. Por lo tanto, cuando decida desechar este aparato y todos los componentes, subsistemas y consumibles que forman parte integrante de él, deberán llevarlos a un centro de recogida para someterlos a tratamientos de eliminación adecuados, según lo dispuesto por la normativa vigente. Para saber dónde están dichos centros de recogida, puede dirigirse a las oficinas municipales.



PORTUGUÊS

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

ADVERTÊNCIAS

TABELA DE PESOS E MEDIDAS

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

INSTALAÇÃO

FUNCIONAMENTO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

NOTA SOBRE ELIMINAÇÃO

44

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter adquirido uma das nossas máquinas. As instruções de instalação, manutenção e uso, que encontrará nas páginas seguintes, foram elaboradas para garantir uma vida longa e um funcionamento perfeito da sua máquina.



Siga atentamente as instruções.

Idealizámos e construímos esta máquina de acordo com as últimas inovações tecnológicas.

Cuide bem dela.

A sua satisfação é a nossa melhor recompensa.

Este manual e as suas eventuais atualizações estão disponíveis no site: www.pastaline.it

ADVERTÊNCIAS

- a. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou pessoas sem experiência e conhecimento, APENAS se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso do aparelho de forma segura e informadas dos riscos a que estão sujeitas.

- b. As crianças devem ser vigiadas, para garantir que não brincam com o aparelho.
- c. A limpeza e manutenção da máquina não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- d. O manual contém as instruções para a limpeza de todas as superfícies que entram em contacto com os alimentos durante a normal utilização.
- e. Estes aparelhos destinam-se a ser utilizados em aplicações comerciais como, por exemplo, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empresas comerciais como padarias, talhos, etc., mas não na produção em massa, contínua, de alimentos.

Para a utilização desta máquina, é necessário observar ainda as seguintes regras importantes:

1. Nunca tocar na máquina com as mãos ou os pés húmidos
2. Nunca usar a máquina com os pés descalços
3. Não instalar a máquina em ambientes expostos a salpicos de água
4. Nunca puxar pelo cabo de alimentação para desligar a máquina da rede de alimentação
5. Não limpar a máquina com jatos de água
6. Embora a máquina possua vários sistemas de segurança, deve evitar aproximar as mãos das partes em movimento.

É muito importante que este manual de instruções seja mantido junto da máquina, para consultas futuras. Em caso de venda ou transferência para outro utilizador, assegure-se de que o manual a acompanha sempre, para permitir que o novo proprietário se informe sobre o seu funcionamento e respetivas advertências. Estas indicações são fornecidas por motivos de segurança. Devem ser lidas atentamente antes da instalação e uso.

Se a máquina estiver danificada quando é retirada da embalagem, contactar o revendedor antes de a colocar em funcionamento.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência ou, em todo o caso, por alguém com qualificação semelhante.

A adaptação às instalações elétricas no local onde a máquina vai funcionar deve ser realizada apenas por pessoal habilitado. A instalação elétrica deve possuir ainda uma ligação à terra eficaz, que respeite as normas em vigor.

Após a utilização, é conveniente desligar a máquina da rede elétrica de alimentação, usando o interruptor geral de parede.

O interruptor geral de parede deve ser de tipo onipolar termomagnético, com abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.

Nunca tente reparar pessoalmente o aparelho. Reparações efetuadas por pessoal sem experiência podem provocar danos ou piorar as avarias.

Antes de iniciar a limpeza ou qualquer tipo de manutenção, é importante desligar a máquina da rede de alimentação.

A assistência a esta máquina deve ser efetuada por pessoal autorizado.

Esta máquina deverá ser utilizada apenas para os fins para os quais foi expressamente concebida. Qualquer outro uso deve ser considerado inadequado e, conseqüentemente, perigoso.

N.B.: O fabricante declina qualquer responsabilidade por acidentes com pessoas ou objetos decorrentes do incumprimento das normas acima referidas.

A Velma srl, na qualidade de fabricante, pode introduzir alterações na produção e no manual sem que isso implique a obrigação de atualizar o fabrico ou os manuais anteriores.

46

Descrição

1. A **Laminadora Giotto**, com um par de rolos, está projetada para laminar ou esticar a frio a massa para bases como: pizza, pão, massa, bolos, etc., com os diâmetros e espessuras desejados, conforme tabela em anexo.
2. A máquina cumpre as diretivas, tal como referidas no certificado de conformidade em anexo e dispõe de proteções/defesas para evitar os riscos de esmagamento ou entrelaçamento com as partes em movimento.
3. A **Laminadora Giotto** é fabricada com materiais adequados para produtos alimentares, como: aço inox e matérias plásticas certificadas para uso com produtos alimentares; foi desenhada de forma ergonômica para o operador e para permitir uma operação de limpeza mais rápida no final da utilização.

TABELA DE PESOS E MEDIDAS

LAMINADORA		GIOTTO MINI	GIOTTO MAXI
Cuerpo [cm (in)]		42 x 29 x h33 (16.5x11.4xh13.0)	56 x 29 x h33 (22x11.4xh13)
Medidas [gr]		30 – 300	30 - 800
Peso neto [Kg]		21.00	24.50
Embalaje [cm (in)]		52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volume [m³]		0.10	0.12
Peso bruto [Kg]		22.80	26.90
Abertura [mm]		0.3 – 5	0.3 – 5
MOTOR	Potencia [Kw]	0.37	0.37
	Giros [rpm]	1350	1350
	Tensión [V]	230/115	230/115
	Frecuencia [Hz]	50/60	50/60
	Polos n°	4	4
	Fases n°	1	1

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

As máquinas estão no interior de um saco em PE/HD, para proteção contra a humidade e são embaladas em robustas caixas de cartão contendo proteções em poliestireno para garantir a perfeita integridade durante o transporte.

Os materiais utilizados para as embalagens são:

- cartão
- poliestireno
- sacos PE/HD neutros
- Bull-pack

47

Os componentes da embalagem são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser facilmente eliminados. No caso de a máquina ser instalada em países onde existam normas específicas, eliminar as embalagens de acordo com a legislação vigente

1. A máquina é entregue SEMPRE com o Manual de Uso e Manutenção
2. A máquina é fornecida numa única embalagem.
3. É fundamental manusear a caixa apenas manualmente, tendo o cuidado de manter sempre para cima o lado indicado na embalagem.

INSTALAÇÃO

ATENÇÃO: A instalação e o local onde a máquina é colocada devem cumprir as normas de prevenção de acidentes e as normas elétricas CEI. O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos, diretos ou indiretos, sempre que não sejam respeitadas as referidas normas. Antes de posicionar a máquina, verificar se o plano de apoio está horizontal. A ligação e colocação em funcionamento devem ser efetuadas por pessoal especializado.

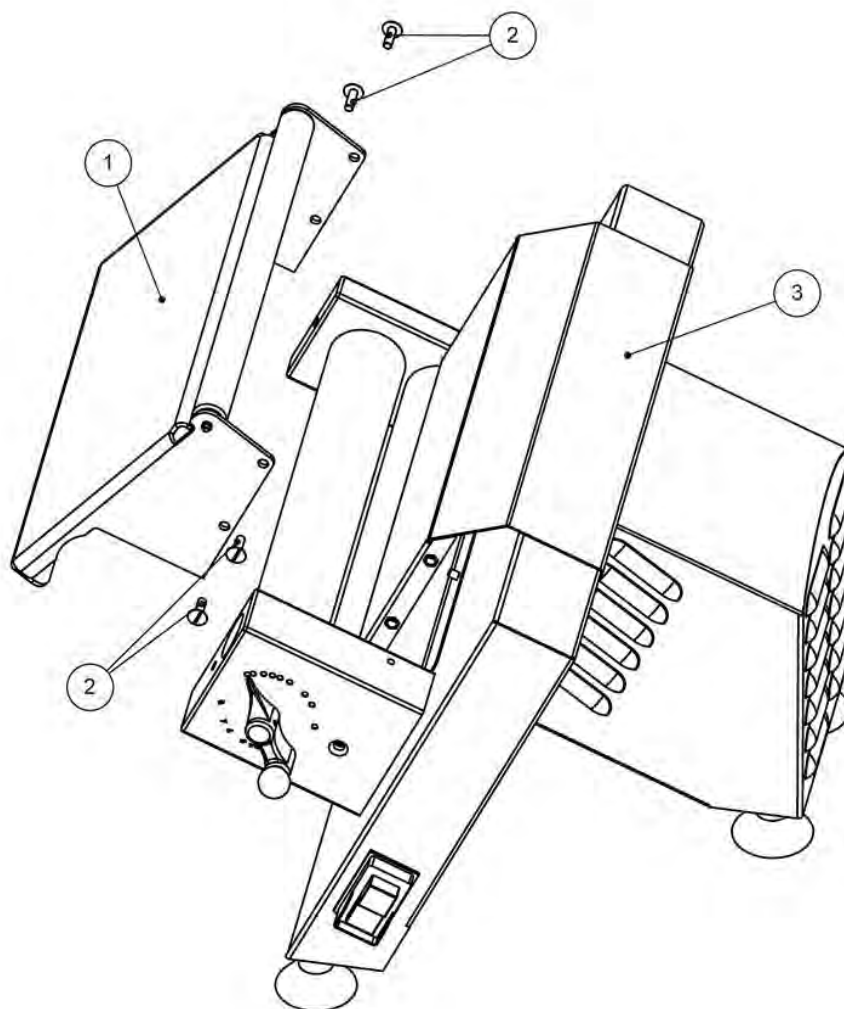
O Modelo, o N° de série, a tensão e a frequência de utilização deste aparelho são indicados no certificado de conformidade em anexo e na etiqueta colocada na parte de trás da máquina. É sempre necessário verificar a correspondência com os dados indicados na parte de trás da própria máquina.

Seguir estes IMPORTANTES passos:

1. NA CAIXA DA GIOTTO MINI EXISTE UMA PROTEÇÃO DE SEGURANÇA COMPLETA (1). RETIRAR A PELÍCULA DE PROTEÇÃO
2. MONTAR A PROTEÇÃO DOS ROLOS (1) NA EMBALAGEM DE BULL-PACK E FIXAR COM OS PARAFUSOS FORNECIDOS (2) INDICADOS NA Fig.1
3. LIMPAR MUITO BEM A MÁQUINA, COM UM PANO LIMPO E SECO. NÃO UTILIZAR ÁLCOOL

4. VERIFICAR SE A TENSÃO E A FREQUÊNCIA DA REDE DE ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA CORRESPONDEM À INDICADA NA ETIQUETA

Fig. 6



FUNCIONAMENTO

Seguranças

ATENÇÃO: as proteções NUNCA devem ser removidas durante a utilização da máquina. O fabricante declina qualquer responsabilidade sempre que não seja respeitada esta indicação. Para qualquer intervenção que implique a abertura da máquina, ESTÁ autorizada apenas a

assistência técnica dos revendedores ou do fabricante

A máquina está equipada com as seguintes seguranças:

- Interruptor magnético de segurança com botões protegidos de START e STOP (CE) com bobina de acionamento que intervém:
 - 1) Por falta de energia elétrica
 - 2) Por sobreaquecimento do motor elétrico: o motor elétrico possui uma proteção térmica T 120°, (tempo de arrefecimento cerca de 10 minutos; é possível ligar de novo APENAS pressionando o botão verde Start).
- Proteções passivas fixas sobre os pares de rolos. As proteções NÃO permitem o contacto de partes do corpo humano com as partes em movimento durante a fase de operação, para EVITAR os riscos de arrastamento, esmagamento ou abrasão.

49

Arranque/Paragem

Com o objetivo de melhorar a tarefa e a segurança do operador, os botões de START e STOP e o dispositivo de regulação de espessura foram colocados do lado direito da máquina. Os botões de arranque e paragem estão assinalados com os símbolos abaixo indicados, em conformidade com a norma CEI 417, (símbolo 5007):



Símbolo 1 – Botão de arranque



Símbolo 2 – Botão de paragem

Recorda-se que as partes em movimento permanecem em rotação durante toda a operação e param apenas acionando o botão STOP.

Utilização

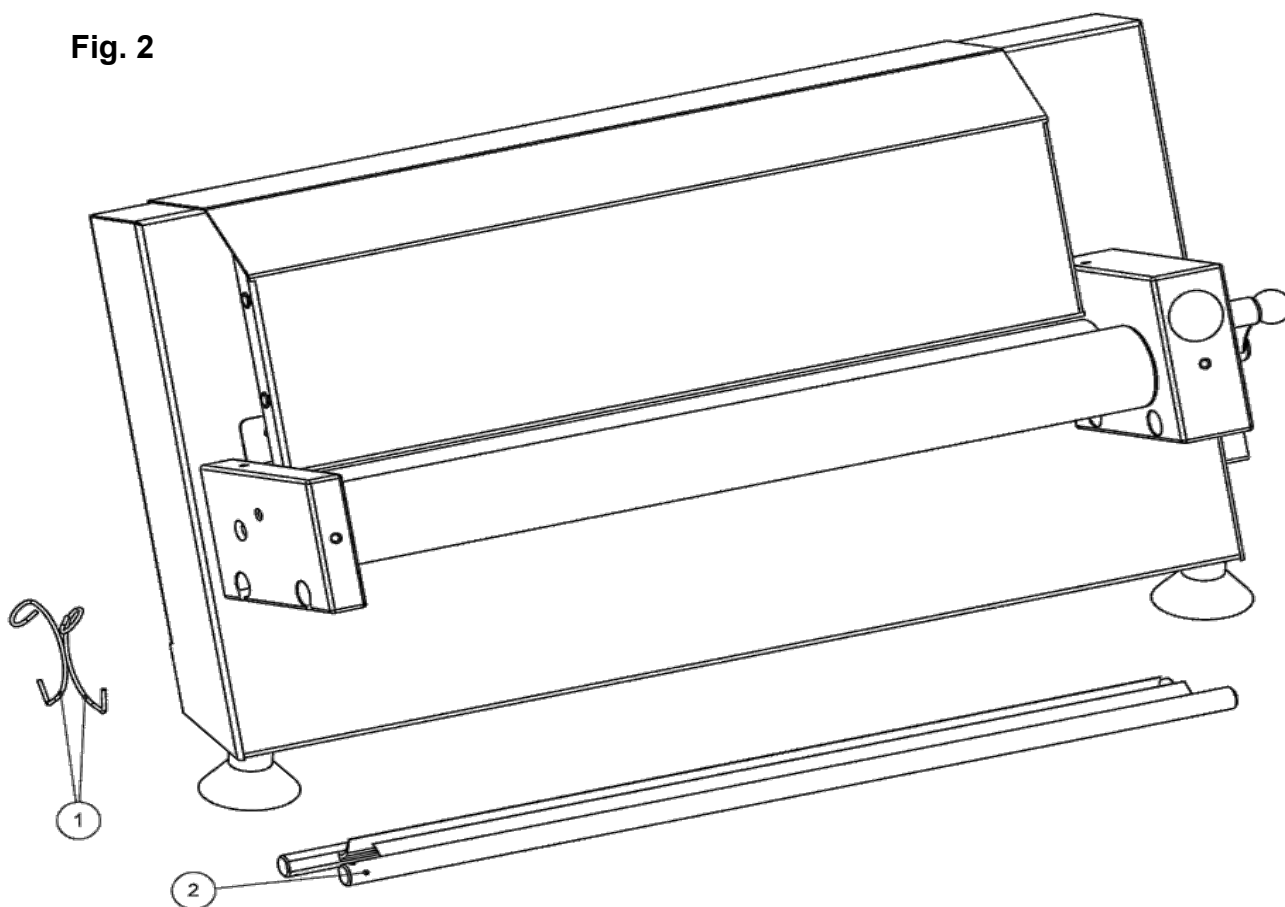
Depois de regular as espessuras desejadas (com a ajuda dos indicadores), introduzir o disco de massa com a gramagem prevista (dentro dos valores referidos na tabela de pesos e medidas) na entrada situada sobre a proteção e rampa do rolo. À saída dos primeiros rolos, acompanhar a massa até ao plano de apoio ou suporte desejado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção: antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza, verificar se o interruptor geral está desativado e a ficha de alimentação desligada da rede. Só depois é possível fazer a manutenção e, nessa altura:

50

Fig. 2



- 1) Desapertar os parafusos (8) da proteção dos rolos (7)(Fig.1). Esta deve ser lavada em água corrente tépida e seca com um pano de algodão ou toalha de papel. Em seguida, deve ser SEMPRE montada de novo, com os parafusos bem apertados
- 2) As GIOTTO MINI & MAXI nunca devem ser deixadas sem as proteções
- 3) Retirar os 2 raspadores situados sob os rolos inferiores (Fig2). Libertar as duas molas do dispositivo de paragem e retirar então os raspadores (realizados em alumínio) que devem ser cuidadosamente lavados com água corrente tépida, secos e montados de novo, prestando atenção à direção e à fixação das molas (ver as imagens relativas a desmontagem e remontagem)

NOTA

O símbolo ilustrado à direita, colocado no produto que adquiriu, indica que os aparelhos elétricos e eletrônicos devem ser encaminhados para uma recolha separada e não podem ser eliminados como resíduos urbanos, de acordo com o previsto pela diretiva 2002/96/CE. Por conseguinte, este aparelho e todos os seus componentes, subsistemas e materiais de consumo que são parte integrante do produto, no momento em que decide desfazer-se deles, devem ser levados aos centros de recolha para os adequados tratamentos de eliminação, em conformidade com a legislação vigente. Para saber onde encontrar estes centros, consulte os serviços camarários locais.



SVENSKA

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INLEDNING

VARNINGSFÖRESKRIFTER

VIKT- OCH MÄTTABELL

LEVERANSSKICK OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

INSTALLATION

FUNKTION

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

ANMÄRKNING OM BORTSKAFFANDE

52

INLEDNING

Tack för att du har köpt vår maskin. Installations-, underhålls- och användningsinstruktionerna på följande sidor har sammanställts för att säkerställa en lång livslängd och perfekt funktion för din maskin.



Följ noggrant instruktionerna.

Vi har konstruerat och tillverkat denna maskin enligt de senaste tekniska innovationerna.

Var rädd om den.

Din nöjdhet är vår bästa belöning.

Denna handbok och eventuella uppdateringar finns på webbsidan: www.pastaline.it

VARNINGSFÖRESKRIFTER

- f. Denna apparat får användas av barn över 8 år, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap om hur den används, under förutsättning att de övervakas av någon som kan ansvara för deras säkerhet eller som har lärt dem hur apparaten används på ett säkert sätt och har gjort dem medvetna om riskerna.

- g. Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- h. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan att en vuxen har konstant uppsikt över dem.
- i. Handboken innehåller instruktioner för rengöring av samtliga ytor som kommer i kontakt med livsmedel under normal användning.
- j. Dessa apparater är avsedda att användas för kommersiella användningsområden, t.ex. i restaurangkök, personalrestauranger, sjukhus och kommersiella företag som bagerier, köttbutiker o.s.v. men inte för kontinuerlig massproduktion av mat.

Det är obligatoriskt att följa nedanstående viktiga föreskrifter för användningen av denna maskin:

- 7. Rör aldrig vid maskinen med våta händer eller fötter.
- 8. Använd aldrig maskinen med bara fötter.
- 9. Installera inte maskinen i miljöer som utsätts för vattenstrålar.
- 10. Dra aldrig i maskinens elsladd för att dra ut stickkontakten ur eluttaget.
- 11. Rengör inte maskinen med vattenstrålar.
- 12. Undvik att föra händerna i närheten av rörliga delar trots att maskinen är utrustad med olika säkerhetssystem.

Det är mycket viktigt att denna handbok förvaras tillsammans med maskinen för framtida bruk. Vid en eventuell försäljning eller ägarbyte ska handboken alltid följa med maskinen så att den nya ägaren får information om funktionen och aktuella varningsföreskrifter. Dessa anvisningar ges av säkerhetsskäl. De ska läsas igenom noggrant före installationen och användningen.

Om det visar sig att maskinen är skadad när förpackningsmaterialet har tagits bort ska du genast meddela återförsäljaren detta utan att ta maskinen i bruk.

En skadad elsladd ska bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en behörig fackman.

Anpassningen till elanläggningarna i maskinens arbetslokal får endast utföras av auktoriserad personal. Elanläggningen ska vara försedd med en effektiv jordning i enlighet med gällande standarder. Efter användningen ska maskinen helst kopplas från elnätet med huvudströmbrytaren på väggen. Huvudströmbrytaren på väggen ska vara en enpolig termomagnetisk brytare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm.

Försök aldrig att reparera apparaten på egen hand. Reparationer som utförs av okunnig personal kan orsaka skador eller förvärra funktionsfelen.

Det är viktigt att maskinen kopplas från elnätet före rengöring och all typ av underhåll.

Service av denna maskin ska utföras av auktoriserad personal.

Denna maskin är endast avsedd att användas för det ändamål som den uttryckligen har konstruerats för. All annan användning ska anses som felaktig och därmed farlig.

OBS! Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för person- eller sakskador som uppstår p.g.a. försummelse av ovanstående instruktioner.

Tillverkaren Velma srl förbehåller sig rätten att utföra ändringar av produktionen och handboken utan att vara skyldig att uppdatera produktionen och föregående handböcker.

54

Beskrivning

4. **Degkavlaren Giotto** med ett valspar är konstruerad för kall utbakning eller utkavling av grunddeg till pizza, bröd, pasta, tårter o.s.v. med önskade diametrar och tjocklekar som i bifogad tabell.
5. Maskinen uppfyller direktiven enligt bifogad försäkran om överensstämmelse och är utrustad med skydd för att undvika riskerna för klämning eller fasthakning i rörliga delar.
6. **Degkavlaren Giotto** är tillverkad av lämpliga material för livsmedelsprodukter såsom rostfritt stål och plastmaterial som är typodkända för användning i livsmedelsprodukter. Den är ergonomiskt utformad för operatörens arbetsuppgifter och för att förkorta rengöringstiden efter användningen.

VIKT- OCH MÅTTABELL

LAMINATOR		GIOTTO MINI	GIOTTO MAXI
Kropp [cm (in)]		42 x 29 x h33 (16.5x11.4xh13.0)	56 x 29 x h33 (22x11.4xh13)
åtgärder [gr]		30 – 300	30 - 800
Nettovikt [Kg]		21.00	24.50
Pappförpackninga [cm (in)]		52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
Volym [m³]		0.10	0.12
Bruttovikt [Kg]		22.80	26.90
Spalt [mm]		0.3 – 5	0.3 – 5
MOTOR	Ström [Kw]	0.37	0.37
	Varv [rpm]	1350	1350
	Spänning [V]	230/115	230/115
	Frekvens [Hz]	50/60	50/60
	Poler n°	4	4
	Faser n°	1	1

LEVERANSSKICK OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Maskinerna levereras i en påse av PE/HD för att skydda mot fukt och förpackade i kraftiga pappkartonger med polystyrenskydd inuti för att säkerställa att det inte uppstår transportskador.

Det används följande förpackningsmaterial:

- kartong
- polystyren
- ofärgade påsar av PE/HD
- bubbelplast

Förpackningsmaterialet kan likställas med fast kommunalt avfall och kan bortskaffas utan svårighet. Om maskinen installeras i länder med särskilda avfallsbestämmelser ska förpackningsmaterialet bortskaffas enligt gällande standard.

55

4. Handboken för användning och underhåll finns ALLTID vid leveransen av maskinen.
5. Maskinen levereras i en enda förpackning.
6. Hantera endast pappkartongen manuellt med den del vänd uppåt som anges på förpackningen.

INSTALLATION

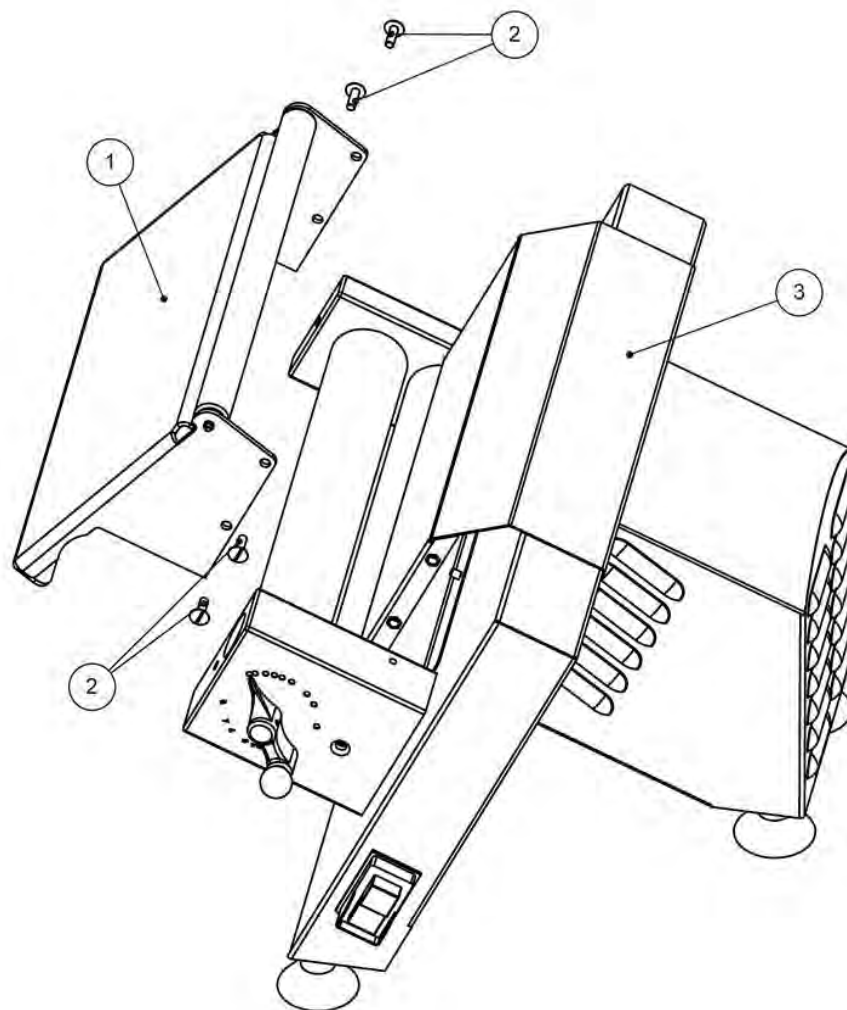
OBSERVERA: Anläggningen och lokalen där maskinen placeras ska överensstämma med de olycksförebyggande standarderna och elektriska standarderna CEI. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella direkta eller indirekta skador om ovanstående standarder inte iakttas. Kontrollera att stödplanet är horisontellt innan maskinen ställs på plats. Anslutningen och idrifttagningen ska utföras av specialiserad personal.

Apparatens modell, serienummer, spänning och driftsfrekvens anges i den bifogade försäkran om överensstämmelse och på märkplåten på baksidan av maskinen. Kontrollera alltid överensstämmelsen med data på baksidan av maskinen.

Följ dessa VIKTIGA arbetssätt:

5. **DET FINNS ETT KOMPLETT SÄKERHETSSKYDD (1) I KARTONGEN MED GIOTTO MINI ELLER MAXI. TA BORT SKYDDSFILMEN.**
6. **MONTERA VALSSKYDDET (1) SOM ÄR FÖRPACKAT I BUBBELPLAST OCH FÄST DET MED DE MEDFÖLJANDE SKRUVARNA (2) (fig. 1).**
7. **RENGÖR MASKINEN NOGGRANT MED EN REN OCH TORR TRASA. ANVÄND INTE ALKOHOL.**
8. **KONTROLLERA ATT ELNÄTETS SPÄNNING OCH FREKVENNS ÖVERENSSTÄMMER MED DEN SOM ANGES PÅ MÄRKPLÅTEN.**

Fig. 7



FUNKTION

Säkerhetsanordningar

OBSERVERA: Skydden får ALDRIG tas bort under användningen av maskinen. Tillverkaren fransäger sig i sådana fall allt ansvar. Ingrepp som kräver att maskinen öppnas får ENDAST utföras av återförsäljarens eller tillverkarens tekniska servicepersonal.

Maskinen är utrustad med följande säkerhetsanordningar:

- Magnetisk säkerhetsbrytare med skyddade start- och stoppknappar (CE) med utfösningsspole som utföses i följande fall:

- 3) Vid strömavbrott.
- 4) Vid övertemperatur hos elmotorn: elmotorn har ett överhettningsskydd T 120° (avsvlningstid cirka 10 minuter, det går ENDAST att starta om genom att du trycker på den gröna startknappen).

- Fasta passiva skydd på valsparen. Skyddet medger INTE kontakt mellan kroppsdelar och rörliga delar under bearbetningen för att UNDVIKA risk för indragning, klämning och skrapskador.

Start/stopp

Start- och stoppknapparna och anordningen för inställning av tjockleken är placerade på maskinens högra sida för att förbättra funktionen och säkerheten för operatören.

Start- och stoppknapparna är märkta med följande symboler i enlighet med standard IEC 417 (symbol 5007):

57



Symbol 1 – Startknapp



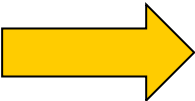
Symbol 2 – Stoppknapp

Tänk på att de rörliga delarna roterar under hela bearbetningen. De stannar först när du trycker på stoppknappen.

Användning

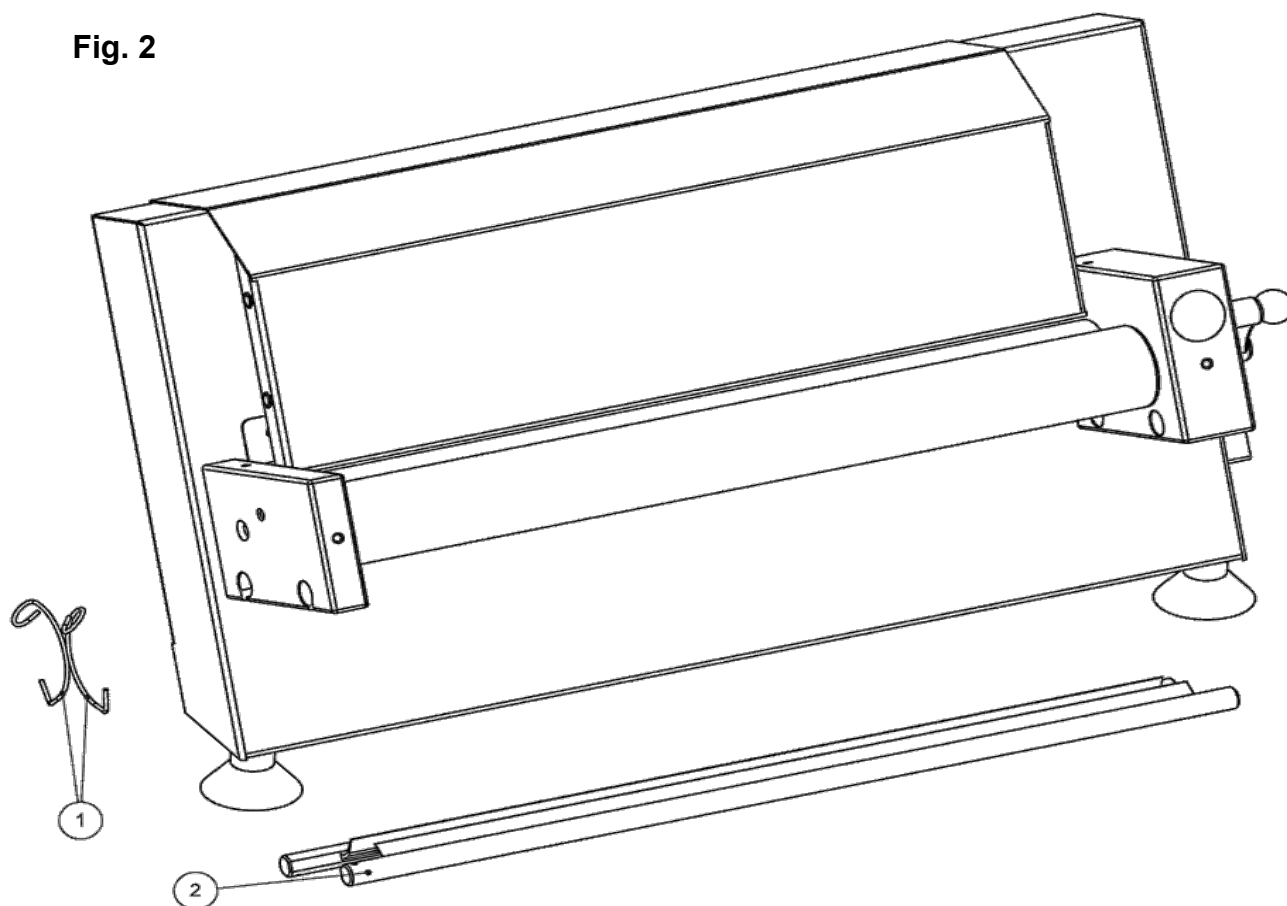
Ställ in de önskade tjocklekarna (med hjälp av indikatorerna) och för sedan in degskivan med aktuell vikt i gram (inom värdena som föreskrivs i vikt- och måttabellen) i öppningen ovanför valsens skydd och glidbana. Följ degplattan som kommer ut från valsarna med handen mot stödplanet eller önskad yta.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



Observera: Kontrollera att huvudströmbrytaren är frånslagen och att stickkontakten har dragits ut ur eluttaget före varje underhålls- eller rengöringsmoment. Först därefter får underhållet utföras på följande sätt:

Fig. 2



- 7) Skruva loss skruvarna (8) på valsskyddet (7) (fig. 1), diska skyddet under rinnande ljummet vatten och torka det med en bomullshandduk eller hushållspapper. Därefter ska skyddet ALLTID sättas tillbaka med korrekt åtdragna skruvar.
- 8) GIOTTO MINI & MAXI får aldrig lämnas utan skydd.
- 9) Ta bort de två degskraporna som sitter under valsarna (fig. 2). Haka loss de två fjädrarna från stoppanordningen och ta därefter bort degskraporna (de är gjorda av aluminium). Diska dem noggrant under rinnande ljummet vatten, torka dem och sätt tillbaka dem. Var uppmärksam på fjädrarnas riktning och hur de ska sättas fast (se bifogade figurer både för nedmonteringen och återmonteringen).

OBS!

Symbolen till höger som finns på produkten som du har köpt anger att elektriska och elektroniska apparater måste samlas in separat och bortskaffas som kommunalt avfall enligt direktiv 2002/96/EG. Därför måste denna apparat och samtliga komponenter, undersystem och förbrukningsmaterial som är en integrerad del av produkten lämnas in på återvinningscentraler för behandling och bortskaffande enligt gällande standard när de är förbrukade. Kontakta kommunen för att ta reda på var det finns sådana återvinningscentraler.



РУССКИЙ ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

СОСТОЯНИЕ ПРИ ПОСТАВКЕ И УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

УСТАНОВКА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

УТИЛИЗАЦИЯ

60

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за то, что приобрели наше оборудование. Инструкции по установке, эксплуатации и техобслуживанию, приведенные на следующих страницах, были подготовлены для обеспечения долгого срока службы и безупречной работы вашего оборудования.



Тщательно следуйте инструкциям.

Мы разработали и изготовили эту машину в соответствии с учетом последних технологических новинок.

Пожалуйста, не оставляйте их без внимания.

Ваше удовлетворение - наша лучшая награда.

Это руководство и любые обновления можно загрузить с сайта: www.pastaline.it

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- а. Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или люди, не имеющие опыта и знаний, ТОЛЬКО если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим риски;

- б. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором;
- с. Чистка и техническое обслуживание машины не должны выполняться детьми без присмотра старших;
- д. В руководстве содержатся инструкции по очистке всех поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами при нормальном использовании.
- е. Эти приборы предназначены для коммерческого использования, например, на кухнях ресторанов, в столовых, больницах и на коммерческих предприятиях, таких как пекарни, мясные магазины и т.д., но не для непрерывного массового производства продуктов питания.

При эксплуатации этой машины необходимо соблюдать следующие важные правила:

1. Никогда не прикасайтесь к машине мокрыми руками или ногами;
2. Никогда не пользуйтесь машиной босиком;
3. Не устанавливайте машину в местах, подверженных воздействию воды;
4. Никогда не тяните за шнур питания, чтобы отключить машину от источника питания;
5. Не чистите машину струями воды;
6. Несмотря на то, что машина оснащена несколькими системами безопасности, не следует подносить руки к движущимся частям.

Очень важно хранить настоящее руководство вместе с машиной, чтобы всегда иметь возможность им воспользоваться. В случае продажи или передачи другому пользователю всегда проверяйте наличие руководства, чтобы новый владелец мог ознакомиться с инструкциями по эксплуатации и со всеми соответствующими предупреждениями. Эта информация приводится в целях обеспечения безопасности. Перед установкой и эксплуатацией оборудования следует внимательно прочитать руководство.

При обнаружении повреждения машины после удаления упаковки обратитесь к дилеру перед ее запуском.

При обнаружении повреждения сетевого кабеля необходимо обратиться к изготовителю, в центр технического обслуживания или к любому специалисту с соответствующей квалификацией по поводу его замены во избежания любых потенциальных рисков.

Адаптация к электрическим системам в месте эксплуатации машины должна выполняться только квалифицированным персоналом. Электрическая система также должна быть оснащена эффективным заземлением с учетом действующих норм.

После использования рекомендуется отключить машину от электросети посредством общего настенного выключателя.

Общий настенный выключатель должен быть магнитотермического омниполярного типа с разомкнутым контактом не менее 3 мм.

Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполняемый неопытным персоналом, может привести к повреждению или ухудшению работы машины.

Перед началом очистки или других работ по техобслуживанию следует отключить машину от источника питания.

Ремонт машины должен осуществляться уполномоченным персоналом.

Эта машина предназначена для использования только в тех целях, для которых она была изначально спроектирована. Любые другие цели ее эксплуатации рассматриваются как ненадлежащие и, следовательно, опасные.

Примечание: Мы снимаем с себя всякую ответственность за несчастные случаи с лицами или вещами, происходящие при несоблюдении вышеупомянутых правил. Как производитель компания **Velma srl** имеет право вносить изменения в производственный процесс и в руководство, не будучи обязанной обновлять производственный процесс и предыдущие руководства.

Описание

- 1. Машина для раскатывания теста Giotto** с двумя парами валков предназначена для раскатывания или формования холодной пасты для таких основ, как пицца, хлеб, паста, пирожные и т.д. с желаемыми диаметром и толщиной, указанными в прилагаемой таблице..
- 2.** Машина соответствует директивам, приведенным в прилагаемом сертификате соответствия, и снабжена предохранительными средствами/защитой для предотвращения рисков защемления или застревания в движущихся частях.
- 3. Машина для раскатывания теста Giotto** изготовлена из материалов, пригодных для использования с пищевыми продуктами, таких как нержавеющая сталь и пластик, сертифицированный для применения с пищевыми продуктами. Ламинатор спроектирован с учетом требований к эргономичности действий, выполняемых оператором. Легко чистится после использования.

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

МАШИНЫ ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ ТЕСТА		GIOTTO MINI	GIOTTO MAXI
тело [cm (in)]		42 x 29 x h33 (16.5x11.4xh13.0)	56 x 29 x h33 (22x11.4xh13)
вес теста [gr]		30 – 300	30 - 800
вес ровный [Kg]		21.00	24.500
упаковка [cm (in)]		52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	66 x 48 x h42 (26.0x18.9xh16.5)
объем упаковки [m³]		0.10	0.12
общий вес [Kg]		22.80	26.90
разрыв [mm]		0.3 – 5	0.3 – 5
двигатель	мощность [Kw]	0.37	0.37
	вращение [rpm]	1350	1350
	напряжение [V]	230/115	230/115
	частота [Hz]	50/60	50/60
	количество полюсов	4	4
	фаза n°	1	1

63

СОСТОЯНИЕ ПРИ ПОСТАВКЕ И УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Машины помещаются в полиэтиленовый пакет, предохраняющий их от влаги, и упаковываются в прочные картонные коробки с полистирольными защитными кожухами, что обеспечивает их защиту при транспортировке.

Материалы, используемые для упаковки:

- картон
- пенопласт
- нейтральные полиэтиленовые пакеты
- воздушно-пузырьковая пленка

Компоненты упаковки относятся к твердым городским отходам и могут быть утилизированы без затруднений. При установке машины в странах, где действуют особые правила, утилизируйте упаковку согласно нормам действующего законодательства.

7. В комплект поставки машины ВСЕГДА включается руководство по эксплуатации и обслуживанию
8. Машина поставляется в одной упаковке.
9. Перемещать упаковку необходимо только вручную, стараясь всегда держать ее указанной частью вверх.

УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ: Система и помещение, где располагается машина, должны соответствовать нормам предотвращения несчастных случаев и стандартам электропитания CEI. Производитель не несет никакой ответственности за какой-либо прямой или косвенный ущерб при несоблюдении вышеуказанных правил. Перед установкой машины убедитесь в том, что опорная поверхность находится в горизонтальном положении. Подключение и ввод в эксплуатацию должны выполняться специализированным персоналом.

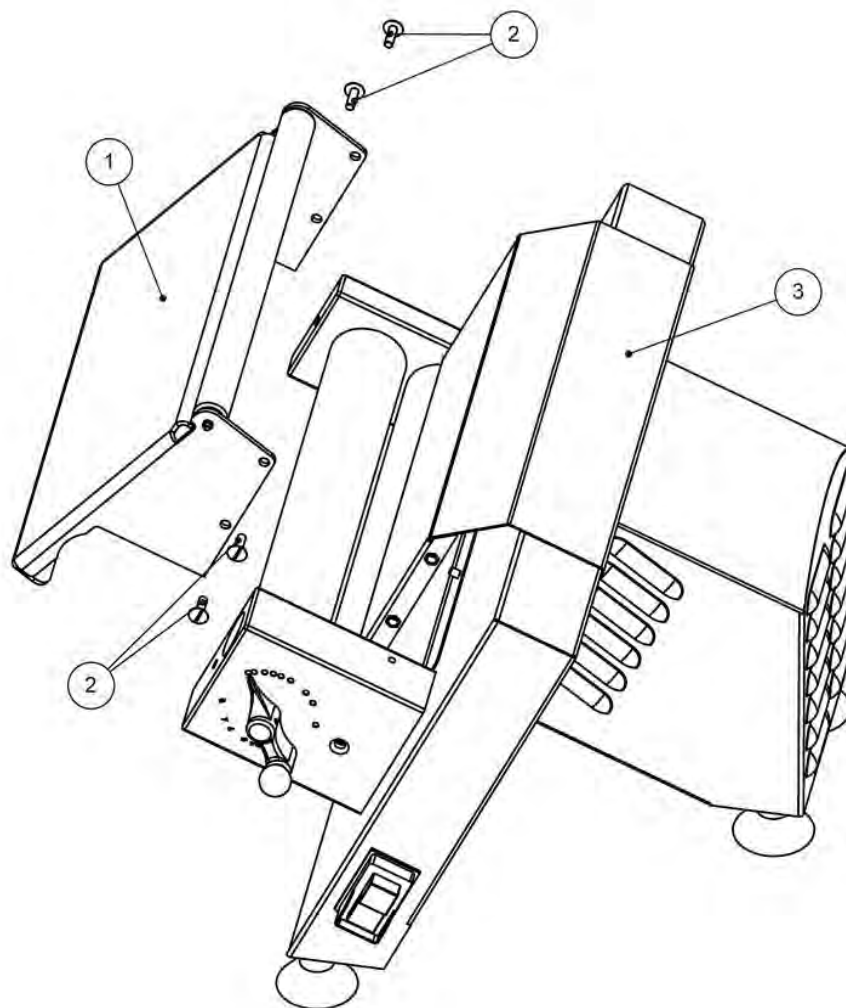
Модель, серийный номер, напряжение и частота использования указаны в прилагаемом сертификате соответствия и на табличке на задней панели машины. Всегда проверяйте соответствие данным, приведенным на задней панели машины.

64

Следуйте этим ВАЖНЫМ правилам, касающимся режима работы:

1. **УПАКОВКА MINI или MAXI GIOTTO ОСНАЩЕНА ПОЛНЫМ КОМПЛЕКТОМ ЗАЩИТЫ (1), НЕ ЗАБУДЬТЕ УДАЛИТЬ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНУЮ ПЛЕНКУ**
2. **УСТАНОВИТЕ ЗАЩИТУ ВАЛКОВ (1), УПАКОВАННУЮ В ВОЗДУШНО-ПУЗЫРЬКОВУЮ ПЛЕНКУ, И ЗАФИКСИРУЙТЕ ЕЕ ПРИ ПОМОЩИ ВИНТОВ (2), УКАЗАННЫХ НА рис. 1, КОТОРЫЕ ВХОДЯТ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.**
3. **АККУРАТНО ОЧИСТИТЕ МАШИНУ ЛОСКУТОМ ЧИСТОЙ И СУХОЙ ТКАНИ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СПИРТА.**
4. **УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО НАПРЯЖЕНИЕ И ЧАСТОТА СЕТИ ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЮТ УКАЗАНИЯМ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ.**

Рис. 8



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Предохранительные средства

ВНИМАНИЕ: Предохранительные средства НИКОГДА не следует снимать на время эксплуатации машины. При несоблюдении указанных инструкций производитель не несет никакой ответственности. Любые действия, связанные со вскрытием машины, выполняются только техническими специалистами дилеров или производителя.

Машина оснащена следующими предохранительными устройствами:

- Магнитный предохранительный выключатель с защищенными кнопками START и STOP (CE) с расцепляющей катушкой, которая срабатывает:
 - 1) При отсутствии электричества
 - 2) При перегреве электродвигателя: электродвигатель имеет тепловую защиту T 120° (время охлаждения около 10 минут, можно перезапустить ТОЛЬКО нажатием зеленой кнопки «Пуск»).
- Пассивная защита, установленная на пары валков. Защита НЕ допускает контакта частей тела оператора с движущимися частями во время работы с машиной ВО ИЗБЕЖАНИЕ риска затягивания, раздавливания и абразии.

Пуск/выключение

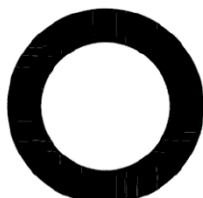
66

Чтобы улучшить функциональность и обеспечить безопасность оператора, кнопки ПУСКА (START), ВЫКЛЮЧЕНИЯ (STOP) и регулировки толщины расположены на правой стороне машины.

Кнопки пуска и выключения помечены следующими символами в соответствии со стандартом IEC 417 (символ 5007):



Символ 1 - кнопка пуска



Символ 2 - кнопка выключения

Помните, что движущиеся детали всегда вращаются на протяжении всего цикла обработки и останавливаются только при нажатии кнопки STOP.

Эксплуатация

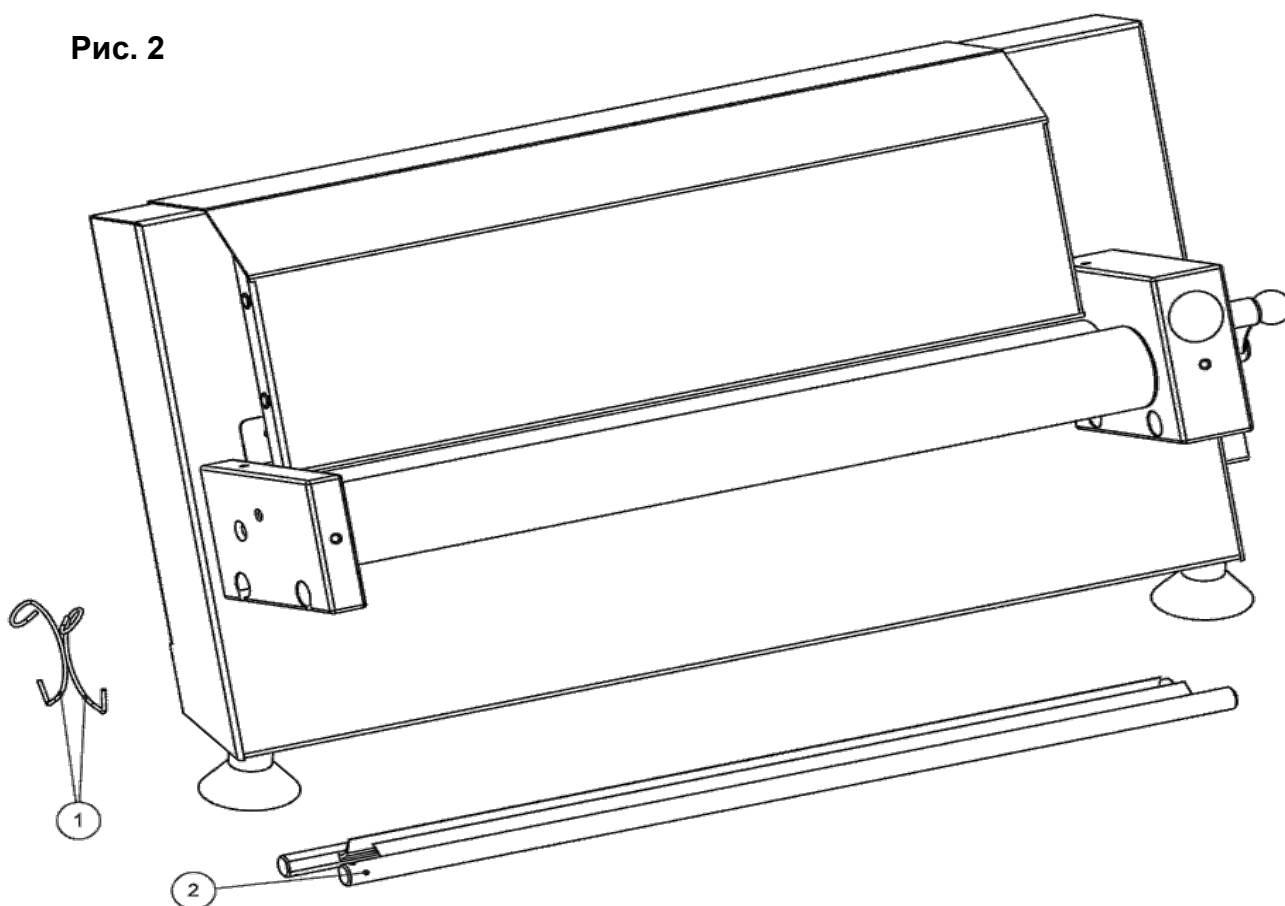
После регулировки толщины (с помощью индикаторов) вставьте диск теста необходимого веса (в пределах значений, указанных в таблице мер и весов) во входное отверстие, расположенное над защитой и желобом валка. На выходе с валков продвиньте тесто по направлению к опорной поверхности или к соответствующей емкости.

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание: перед техобслуживанием или очисткой убедитесь в том, что главный выключатель отключен, а вилка питания отсоединена от электросети, после чего следует:

67

Рис. 2



- 1) Открутить винты (8) защиты валков (7) (рис. 1), которую необходимо промыть теплой проточной водой и высушить с помощью хлопчатобумажной ткани или бумажного полотенца, после чего защиту ВСЕГДА следует собрать заново, тщательно закручивая винты.
- 2) Машины GIOTTO MINI & MAXI никогда не должны оставаться без защиты.
- 3) Снимите 2 скребка, расположенных под валками (рис. 2). Отсоедините две пружины от остановочного устройства, затем снимите скребки (изготовленные из алюминия), которые следует тщательно промыть теплой проточной водой, высушить, а затем вновь собрать, учитывая направление и порядок крепления пружин (см. прилагаемые изображения как для снятия, так и для установки)

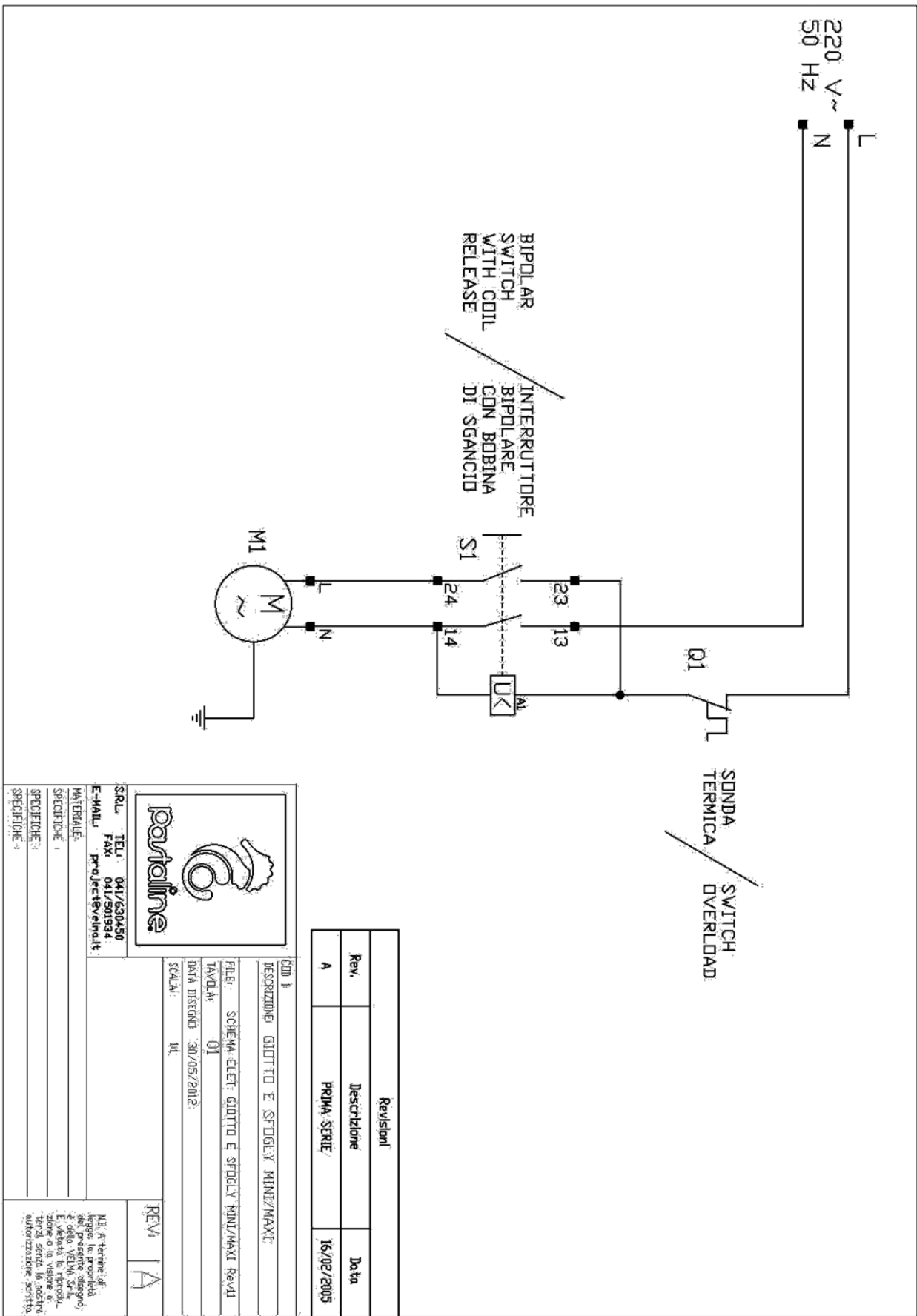
ПРИМЕЧАНИЕ

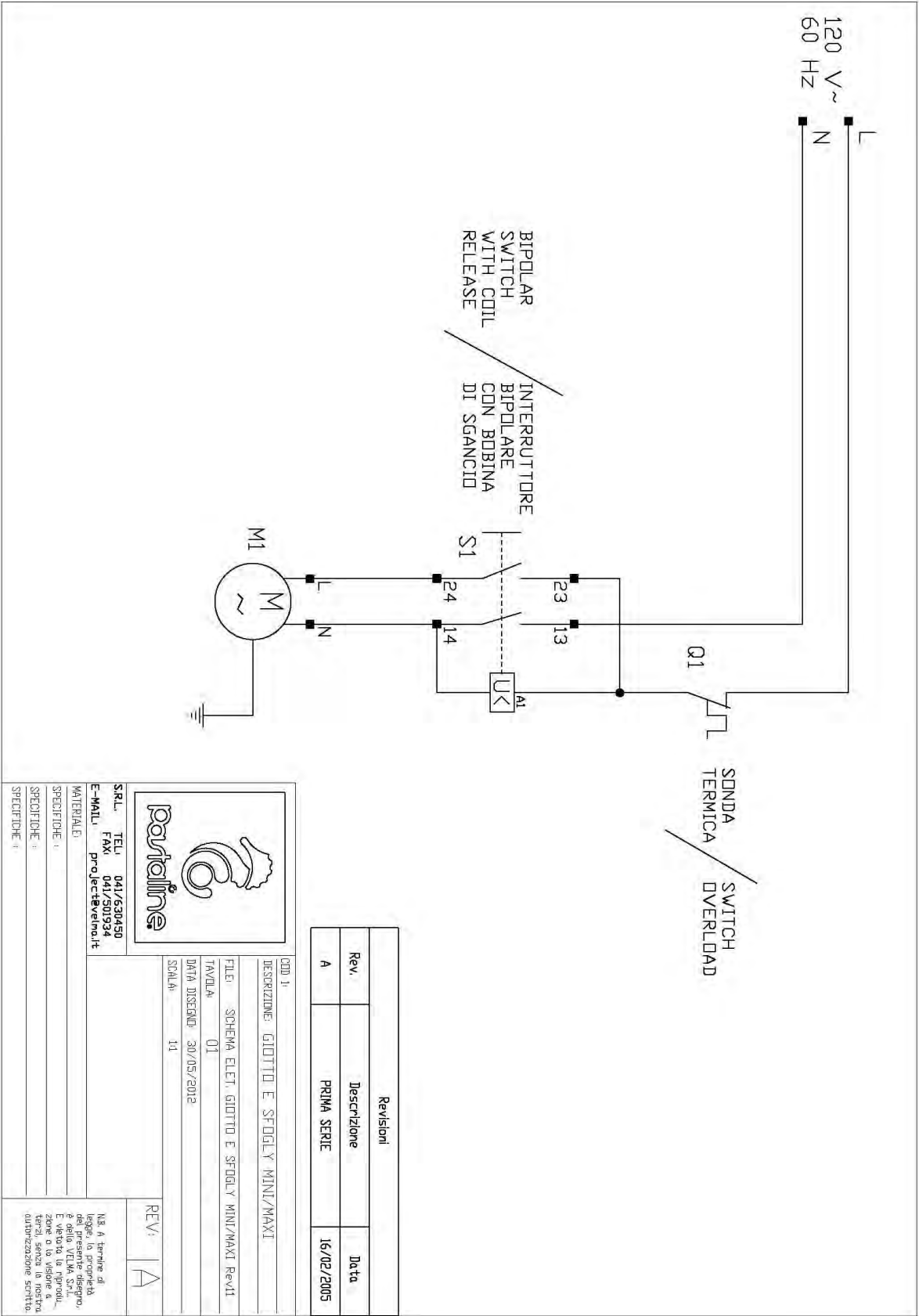
Символ справа на приобретенном вами продукте означает, что электрическое и электронное оборудование необходимо утилизировать отдельно от муниципальных отходов в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС. Поэтому данное оборудование, а также все компоненты, подсистемы и расходные материалы, являющиеся его неотъемлемой частью, после принятия решения об их утилизации должны быть доставлены в центры сбора соответствующей категории отходов, как предусмотрено действующим законодательством. За информацией о местонахождении вышеупомянутых центров следует обращаться в муниципальные учреждения.



ELECTRICAL DIAGRAMS

CE (230V)





ETL (115V)

REVISIONS

DESCRIPTION	REVISION	DATE
Use and maintenance manual	2.0	11.09.2020
Electric diagram CE (230V)	2.0	11.09.2020
Electric diagram ETL (115V)	2.0	11.09.2020
Weights and measures table	2.0	11.09.2020

IMPORTANT NOTE: This manual and any updates are available at the website:
www.pastaline.it