

MANUALE LAMINATRICE
 MANUAL PIZZA ROLLER
 MANUEL MACHINE À É TENDRE LA PÂTE
 HANBUCH AUSROLLMASCHINE
 MANUAL LAMINADORA
 MANUAL LAMINADORA
 HANDBOK LAMINATOR

ITALIANO
 ENGLISH
 FRANCAIS
 DEUTSCH
 ESPANOL
 PORTUGUÊS
 SVENSKA
 РУССКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ ТЕСТА



Intertek



Fig 1



Fig 2



Fig 3



1

Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig 7



Fig 8



Fig. 9



Fig 10



GENERAL INDEX

Photos	1
ITALIANO (Original instructions)	3
ENGLISH	10
FRANÇAIS	17
DEUTSCH	24
ESPAÑOL	31
PORTUGUÊS	38
SVENSKA	45
РУССКИЙ	52
Electrical Diagrams	60
Revisions	61

ITALIANO

INDICE

PREMESSA

AVVERTENZE

3

TABELLA PESI E MISURE

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGIO

INSTALLAZIONE

FUNZIONAMENTO

PULIZIA E MANUTENZIONE

NOTA SULLO SMALTIMENTO

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.

4

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 le 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**, a due coppie 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; è progettata in modo ergonomico per l'attività svolta dall'operatore e per rendere veloce l'attività di pulizia al termine dell'uso.

TABELLA PESI E MISURE

LAMINATRICE	GIOTTO D30	GIOTTO D45	GIOTTO DPARALLELA	GIOTTO DPARALLELA SUPER	
Corpo [cm (in)]	43 x 29 x h57 (16.9x11.4xh22.4)	52 x 29 x h69 (20.5x11.4xh27.2)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	
Pezatura [gr]	30 – 300	30 - 800	30 - 1000	30 – 2000	
Peso Netto [Kg]	28.50	35.80	37.00	41.00	
Imballo cartone [cm (in)]	52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	60 x 50 x h76 (23.6x19.7xh29.9)	64 x 5 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	64 x 51 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	
Volume [m ³]	0.15	0.23	0.25	0.25	
Peso lordo [Kg]	31.40	39.60	41.80	46.80	
Apertura [mm]	0.3 – 5	0.3 – 5	0.3 – 5	0 - 10	
MOTORE	Potenza [Kw]	0.37	0.37	0.37	
	Giri [rpm]	1350	1350	1350	
	Tensione [V]	230/115	230/115	230/115	230/115
	Frequenza [Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
	Poli n°	4	4	4	4
	Fasi n°	1	1	1	1

6

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGIO

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 del paese.

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:

7

- 1) **MONTARE LO SCIVOLO SUPERIORE CON IL SUO CORREDO DI DIFESA RULLI POSTO IN UN IMBALLO DI BULL-PACK ED EVIDENZIATO SEGUENDO LE MODALITA' INDICATE NELLE ILLUSTRAZIONI (foto 1,2,3,4,5,6,7) E FISSARLO CON LE VITI FORNITE**
- 2) **VERIFICARE CHE LA DIFESA DEL RULLO INFERIORE SIA FISSATA ADEGUATAMENTE EVENTUALMENTE STRINGERE CON CACCIAVITE.**
- 3) **PULIRE ACCURATAMENTE LA MACCHINA CON PANNO PULITO ED ASCIUTTO**
- 4) **ACCERTARSI CHE LA TENSIONE E LA FREQUENZA DELLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA CORRISPONDANO A QUELLA INDICATA SULLA TARGA**

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 delle seguenti sicurezze:

- 1) Pulsante rosso di STOP.
- 2) L'impianto elettrico di comando è in bassa tensione a 12V con trasformatore a doppio isolamento
- 3) Il motore elettrico ha una protezione termica T 120° ferma la macchina ed esclude l'alimentazione elettrica (tempo per il raffreddamento circa 10 minuti, è possibile riavviare la macchina SOLO premendo il pulsante verde Start).
- 4) **Protezioni passive** fisse sulle coppie di rulli sia superiori che inferiori. Le difese NON permettono il contatto di parti del corpo umano con le parti in movimento durante la fase di lavorazione, così da EVITARE rischi di trascinarsi, schiacciamento ed abrasione.

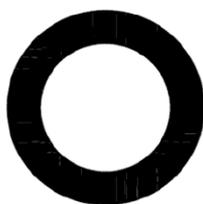
Avviamento/Spengimento

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



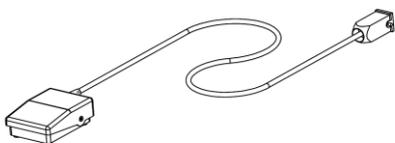
Simbolo 2 – Pulsante di spegnimento

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 superiore, all'uscita dei primi rulli accompagnare il filone di pasta verso il rullo inferiore che, essendo opportunamente inclinato, facilita l'ingresso della pasta per schiacciamento e l'arrotondamento finale.

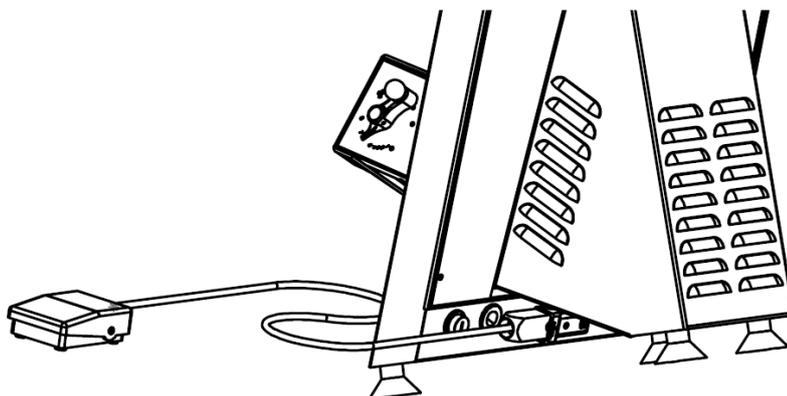
Controllo a Pedale (accessorio opzionale)



Il pedale si collega con uno speciale connettore **NON** invertibile al circuito elettrico/elettronico (in bassa tensione) della laminatrice.

E' necessario sempre dopo aver collegato il controllo a pedale alla laminatrice premere il pulsante verde start per confermare l'operazione. A questo punto la spia verde inizia a lampeggiare e la macchina è pronta all'uso. Schiacciando il pedale si dà lo start e al rilascio lo stop.

La presa a bordo macchina è stata posta in posizione protetta contro gli urti, l'eventuale distacco della spina dalla presa, durante il funzionamento, provoca lo stop della macchina stessa.



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:

9

- 1) Svitare le viti delle difese rulli, queste vanno lavate in acqua corrente tiepida e asciugate con panno di cotone o panno carta, successivamente dovranno essere **SEMPRE** rimontate, la laminatrice non dovrà **MAI** essere lasciata senza difese.
- 2) Rimuovere i n° 2 raschiapasta posti al di sotto dei rulli inferiori foto 8, 9,10. E' necessario sganciare le due molle dal fermo e quindi rimuovere i raschiapasta (sono in alluminio) che dovranno essere puliti accuratamente lavandoli con acqua corrente tiepida e successivamente asciugati e poi rimontati facendo attenzione al verso e al fissaggio delle molle (seguire le foto allegate per lo smontaggio e per il rimontaggio 8, 9, 10).
- 3) Una volta smontate le difese e i raschiapasta pulire con panno asciutto i rulli e le spalle.

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 two pairs 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.

TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

	PIZZA ROLLER	GIOTTO D30	GIOTTO D45	GIOTTO DPARALLELA	GIOTTO DPARALLELA SUPER
Casing [cm (in)]	43 x 29 x h57 (16.9x11.4xh22.4)	52 x 29 x h69 (20.5x11.4xh27.2)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)
Size Calibrage [gr]	30 – 300	30 - 800	30 - 1000	30 – 2000	30 – 2000
Net weight [Kg]	28.50	35.80	37.00	41.00	41.00
Packaging [cm (in)]	52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	60 x 50 x h76 (23.6x19.7xh29.9)	64 x 5 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	64 x 5 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	64 x 51 x h77 (25.2x20.1xh30.3)
Volume [m³]	0.15	0.23	0.25	0.25	0.25
Gross weight [Kg]	31.40	39.60	41.80	46.80	46.80
Gap [mm]	0.3 – 5	0.3 – 5	0.3 – 5	0 - 10	0 - 10
MOTOR	Power [Kw]	0.37	0.37	0.37	0.37
	Revolutions [rpm]	1350	1350	1350	1350
	Tension [V]	230/115	230/115	230/115	230/115
	Frequency [Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
	Poles n°	4	4	4	4
	Phases n°	1	1	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.

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.

13

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) **FIT THE TOP SLIDE WITH ITS ROLLER GUARD SET, WHICH CAN BE FOUND IN A MARKED BULL-PACK, USING THE METHODS INDICATED IN THE ILLUSTRATIONS (photos 1,2,3,4,5,6,7) AND FIX IT USING THE SCREWS PROVIDED**
- 2) **CHECK THAT THE BOTTOM ROLLER GUARD IS ADEQUATELY FASTENED, AND TIGHTEN WITH A SCREWDRIVER IF NECESSARY.**
- 3) **CLEAN THE MACHINE CAREFULLY USING A CLEAN, DRY CLOTH**
- 4) **MAKE SURE THAT THE ELECTRICAL POWER SUPPLY VOLTAGE AND FREQUENCY CORRESPOND WITH THOSE INDICATED ON THE RATING PLATE**

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.

14

The machine is fitted with the following safety devices:

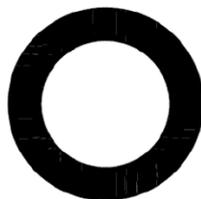
- 1) Red STOP button.
- 2) The electric control system is a 12V low voltage one, with dual insulation transformer
- 3) The electric motor has a T 120° thermal cut-out that stops the machine and cuts the power supply (cooling time approximately 10 minutes, the machine can ONLY be re-started by pressing the green Start button).
- 4) **Passive guards** fixed on both the top and bottom pairs of rollers. 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):



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

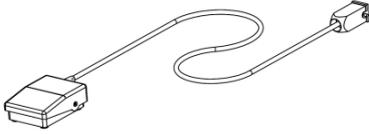
After adjusting to the required thickness (with the help of the indicators), insert the ball of dough of the right weight (within the values indicated in the weights and measurements table) into the mouth above the top roller guard and slide, accompanying the piece of dough from the outfeed from the first rollers to the bottom roller which, being tilted, facilitates intake of the dough for final pressing and rounding.

Pedal Control (optional accessory)

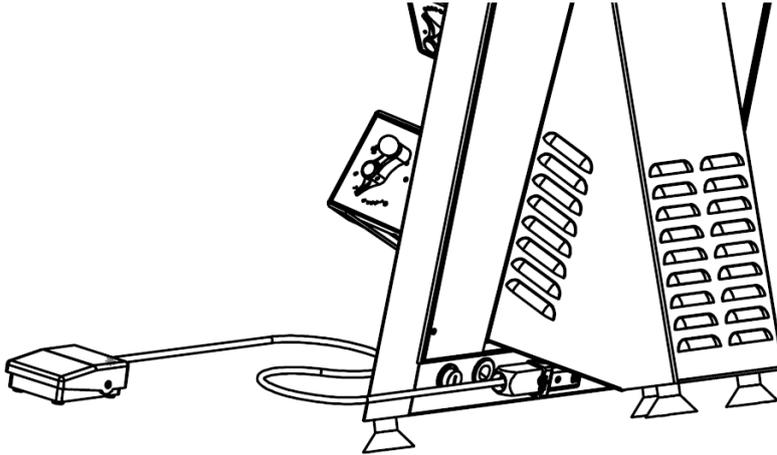
The pedal is connected to the dough roller's electric/electronic (low voltage) circuit with a special NON reversible connector.

After the pedal control has been connected to the dough roller it is always necessary to press the green start button to confirm the operation. At this point the green indicator light will start to flash and the machine is ready. Press the pedal to start and release the pedal to stop.

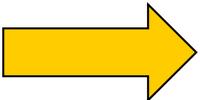
The power socket on the machine has been located in an area protected against impact. If the plug comes out of the socket during operation, the machine itself will stop.



15



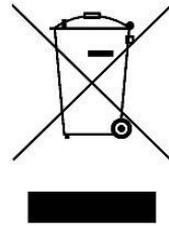
CLEANING AND MAINTENANCE



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:

- 1) Unfasten the screws on the roller guards. The guards must be washed in warm running water and dried with a cotton or paper towel, after which they must ALWAYS be replaced. The roller must NEVER be used without the guards fitted.
- 2) Remove the N° 2 dough scrapers located under the lower rollers (photos 8, 9, 10). It is necessary to 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 photos 8, 9, 10 for dismantling and re-assembly).
- 3) After dismantling the guards and dough scrapers, clean the rollers and shoulders with a dry cloth.

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.



FRANCAIS

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

AVERTISSEMENTS

TABLEAU POIDS ET MESURES

ETAT DE LIVRAISON ET ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

INSTALLATION

FONCTIONNEMENT

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NOTE SUR L'ELIMINATION

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.

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 **Laminoir Giotto**, avec deux paires de rouleaux, est conçu pour laminier ou étendre la pâte à froid pour des bases d : pizza, pain, pâtes, 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 **Laminoir 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 alimentaire ; 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 D30	GIOTTO D45	GIOTTO DPARALLELA	GIOTTO DPARALLELA SUPER	
Corps [cm (in)]	43 x 29 x h57 (16.9x11.4xh22.4)	52 x 29 x h69 (20.5x11.4xh27.2)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	
Calibrage [gr]	30 – 300	30 - 800	30 - 1000	30 – 2000	
Poids net [Kg]	28.50	35.80	37.00	41.00	
Emballage [cm (in)]	52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	60 x 50 x h76 (23.6x19.7xh29.9)	64 x 5 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	64 x 51 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	
Volume [m ³]	0.15	0.23	0.25	0.25	
Poids brut [Kg]	31.40	39.60	41.80	46.80	
Épaisseur [mm]	0.3 – 5	0.3 – 5	0.3 – 5	0 - 10	
MOTOR	Puissance [Kw]	0.37	0.37	0.37	
	Tours [rpm]	1350	1350	1350	
	Tension [V]	230/115	230/115	230/115	230/115
	Fréquence [Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
	Poles n°	4	4	4	4
	Phases n°	1	1	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

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.
4. 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.

21

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) **MONTER LE TOBOGAN SUPERIEUR AVEC SON KIT DE PROTECTION DES ROULEAUX, PLACE DANS LE FILM A BULLES ET MIS EN EVIDENCE, SELON LES MODALITES INDIQUEES SUR LES ILLUSTRATIONS (photos 1,2,3,4,5,6,7) ET LE FIXER AU MOYEN DES VIS FOURNIES**
- 2) **VERIFIER QUE LA PROTECTION DU ROULEAU INFERIEUR SOIT FIXEE DE MANIERE ADEQUATE, EVENTUELLEMENT LA RESSERER AU MOYEN D'UN TOURNEVIS.**
- 3) **NETTOYER SOIGNEUSEMENT LA MACHINE AVEC UN CHIFFON PROPRE ET SEC.**
- 4) **S'ASSURER QUE LA TENSION ET LA FREQUENCE DU RESEAU D'ALIMENTATION ELECTRIQUE CORRESPONDENT A CELLES INDIQUEES SUR LA PLAQUE**

FONCTIONNEMENT

Systemes 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 :

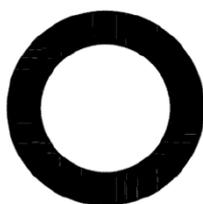
- 1) Bouton rouge STOP.
- 2) L'installation électrique de commande est à basse tension 12V avec transformateur à double isolement
- 3) Le moteur électrique est doté d'une protection thermique T 120° qui arrête la machine et la coupe de l'alimentation électrique (temps de refroidissement d'environ 10 minutes, remise en marche UNIQUEMENT en pressant le bouton vert Start).
- 4) **Protections passives** fixes sur les paires de rouleaux, aussi bien inférieurs que supérieurs. 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.

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

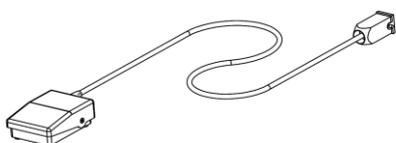
22

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

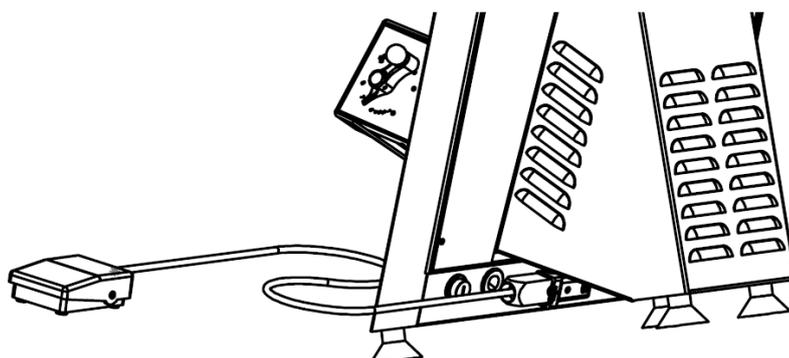
Après avoir réglé les épaisseurs désirées (à l'aide des indicateurs), insérer le disque de pâte de poids défini (compris entre les valeurs prévues par la table des poids et mesures) à l'entrée placée au-dessus de la protection et du tobogan du rouleau supérieur, à la sortie des premiers rouleaux accompagner la feuille de pâte vers le rouleau inférieur qui, étant adéquatement incliné, facilite l'entrée de la pâte pour l'aplatissement et l'arrondissement final.

Contrôle à Pédale (accessoire en option)



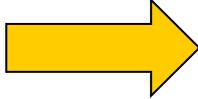
La pédale est branchée, au moyen d'un connecteur spécial NON inversible, au circuit électrique/électronique (à basse tension) du laminoir.

Il est toujours nécessaire, après avoir branché le contrôle à pédale au laminoir, de pousser le bouton vert Start pour confirmer l'opération ; un témoin vert commence alors à clignoter et la machine est prête ; en appuyant sur la pédale on donne le départ, en la relâchant on stoppe la machine.



La prise de la machine a une position protégée contre les chocs, l'éventuel débranchement de la machine durant le fonctionnement provoque son arrêt.

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 :

23

- 1) Dévisser les vis des protections des rouleaux, celles-ci doivent être lavées sous l'eau courante tiède et essuyées au moyen d'un chiffon de coton ou de papier, elles devront ensuite TOUJOURS être remontées, le laminoir ne devra JAMAIS rester sans ses protections.
- 2) Retirer les 2 racloirs à pâte situés en-dessous des rouleaux inférieurs (photos 8, 9,10). Il est nécessaire de décrocher les deux ressorts du dispositif d'arrêt puis de retirer les racloirs à pâte (en aluminium) qui devront être nettoyés soigneusement sous l'eau courante tiède puis essuyés et remontés en faisant attention à la direction et au fixation des ressorts (suivre les photos jointes pour le démontage et le remontage 8, 9, 10).
- 3) Une fois les protections et les racloirs à pâte démontés, nettoyer les rouleaux et les plaques latérales avec un chiffon propre.

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

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, das 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 zwei Walzenpaaren 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 D30	GIOTTO D45	GIOTTO DPARALLELA	GIOTTO DPARALLELA SUPER	
Gehäuse [cm (in)]	43 x 29 x h57 (16.9x11.4xh22.4)	52 x 29 x h69 (20.5x11.4xh27.2)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	
Stückgröße [gr]	30 – 300	30 - 800	30 - 1000	30 – 2000	
Nettogewicht [Kg]	28.50	35.80	37.00	41.00	
Verpackungsart [cm (in)]	52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	60 x 50 x h76 (23.6x19.7xh29.9)	64 x 5 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	64 x 51 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	
Volumen [m³]	0.15	0.23	0.25	0.25	
Bruttogewicht [Kg]	31.40	39.60	41.80	46.80	
Eröffnung [mm]	0.3 – 5	0.3 – 5	0.3 – 5	0 - 10	
MOTOR	Motorleistung [Kw]	0.37	0.37	0.37	
	Umdrehungen [rpm]	1350	1350	1350	
	Netzspannung [V]	230/115	230/115	230/115	230/115
	Frequenz [Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
	Pole n°	4	4	4	4
	Phasen n°	1	1	1	1

27

LIEFERUNGSZUSTAND UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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 werden, dass die Aufstellfläche eben ist.

Das Anschließen und die Inbetriebnahme müssen von Fachpersonal vorgenommen werden.

28

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.

Diese WICHTIGEN Betriebsmodalitäten einhalten:

- 1) **DIE OBERE RUTSCHE MIT DER WALZENSCHUTZVORRICHTUNG MONTIEREN, DIE IN EINER BULL-PACK-VERPACKUNG ENTHALTEN IST, DIE AUF DEN ILLUSTRATIONEN (Foto 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7) ANGEgebenEN MODALITÄTEN BEACHTEN UND SIE MIT DEN MITGELIEFERTEN SCHRAUBEN BEFESTIGEN.**
- 2) **SICHERSTELLEN, DASS DIE UNTERE WALZENSCHUTZVORRICHTUNG IN GEEIGNETER WEISE BEFESTIGT IST UND GEGEBENENFALLS MIT EINEM SCHRAUBENZIEHER FESTZIEHEN.**
- 3) **DIE MASCHINE SORGFÄLTIG MIT EINEM SAUBEREN UND TROCKENEN TUCH REINIGEN.**
- 4) **SICHERSTELLEN, DASS SPANNUNG UND FREQUENZ DES STROMNETZES DEN ANGABEN AUF DEM TYPENSCHILD ENTSPRECHEN.**

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:

- 1) Rote STOPP-Taste.
- 2) Die elektrische Anlage weist eine niedrige Spannung von 12 V mit einem Transformator mit doppelter Isolierung auf.

- 3) Der Elektromotor weist einen Wärmeschutz T 120°, der die Maschine anhält und die Stromversorgung unterbricht (Abkühlzeit ca. 10 Minuten; die Maschine kann NUR durch drücken der grünen Taste Start neu gestartet werden).
- 4) **Passive Schutzvorrichtungen**, befestigen am oberen und am unteren Walzenpaar. 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

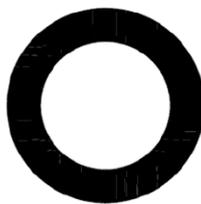
Zur Verbesserung der Funktionalität und der Sicherheit für den Bediener wurden die Tasten START und STOPP sowie die Vorrichtung für die Einstellung der Stärke auf der rechten Seite der Maschine positioniert.

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

29



Symbol 1 – Starttaste



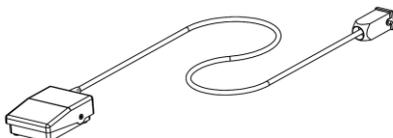
Symbol 2 – Stopptaste

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 oberen Walzenrutsche einführen und am Ausgang der ersten Walzen den Teig zur unteren Walze führen, die in entsprechender Weise geneigt ist und das Einführen des Teigs zur Quetschung und abschließenden Rundung vereinfacht.

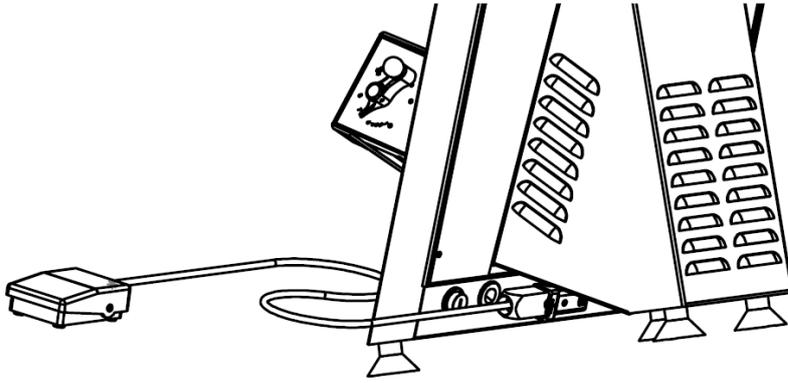
Pedalsteuerung (Zubehör als Option)



Das Pedal wird mit einer speziellen gepolten Steckverbindung an die elektrische/elektronische Schaltung der Ausrollmaschine angeschlossen.

Nach dem Anschließen der Pedalsteuerung an die Ausrollmaschine muss immer die grüne Taste Start gedrückt werden, um die Operation zu bestätigen; an diesem Punkt beginnt die Kontrollleuchte zu blinken, die Maschine ist bereit: beim Treten des Pedal erfolgt der Start und beim Loslassen der Stopp.

Der Anschluss an der Maschine wurde an einer Stelle positioniert, die gegen eventuelle Stöße geschützt ist; das Herausziehen des Steckers aus dem Anschluss führt zum Anhalten der Maschine.



REINIGUNG UND WARTUNG

30

 **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:

- 1) Die Schrauben der Walzenschutzvorrichtungen lösen; diese werden unter fließendem lauwarmen Wasser gereinigt und mit einem Tuch aus Baumwolle oder Papier abgetrocknet. Anschließend müssen sie **IMMER** wieder eingebaut werden; die Ausrollmaschine darf **NIE** ohne Schutzvorrichtungen gelassen werden.
- 2) Die beiden Teigschaber unter den unteren Walzen entfernen, Fotos 8, 9 und 10. Die beiden Federn aus der Halterung aushaken und dann die Teigschaber (sie bestehen aus Aluminium) entfernen, die unter fließendem lauwarmem Wasser sorgfältig gereinigt, anschließend abgetrocknet und dann wieder eingebaut werden müssen; dabei muss auf die Richtung und die Befestigung der Federn geachtet werden (die beiliegenden Fotos 8, 9 und 10 für das Ausbauen und für das Einbauen Befolgen).
- 3) Nach dem Ausbauen der Schutzvorrichtungen und der Teigschaber die Walzen und die Seitenteile mit einem trockenen Tuch reinigen.

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.

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 acercarse 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 dos pares 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 D30	GIOTTO D45	GIOTTO DPARALLELA	GIOTTO DPARALLELA SUPER	
Corpo [cm (in)]	43 x 29 x h57 (16.9x11.4xh22.4)	52 x 29 x h69 (20.5x11.4xh27.2)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	
Medidas [gr]	30 – 300	30 - 800	30 - 1000	30 – 2000	
Peso líquido [Kg]	28.50	35.80	37	41	
Embalagem [cm (in)]	52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	60 x 50 x h76 (23.6x19.7xh29.9)	64 x 5 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	64 x 51 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	
Volume [m³]	0.15	0.23	0.25	0.25	
Peso bruto [Kg]	31.40	39.60	41.80	46.80	
Abertura [mm]	0.3 – 5	0.3 – 5	0.3 – 5	0 - 10	
MOTOR	Potência [Kw]	0.37	0.37	0.37	
	Rotações [rpm]	1350	1350	1350	
	Tensão [V]	230/115	230/115	230/115	230/115
	Frequência [Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
	Pólos n°	4	4	4	4
	Fases n°	1	1	1	1

34

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.

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.

35

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) **MONTE LA RAMPA SUPERIOR CON EL RESGUARDO DE LOS RODILLOS, EMBALADO CON PLÁSTICO DE BURBUJAS Y DEBIDAMENTE INDICADO, EFECTUANDO LAS OPERACIONES INDICADAS EN LAS FOTOGRAFÍAS 1, 2, 3, 4, 5, 6 Y 7, Y FÍJELA CON LOS TORNILLOS SUMINISTRADOS.**
- 2) **COMPRUEBE QUE EL RESGUARDO DEL RODILLO INFERIOR ESTÉ BIEN FIJADO Y, SI ES NECESARIO, APRIETE LOS TORNILLOS CON UN DESTORNILLADOR.**
- 3) **LIMPIE ESMERADAMENTE LA MÁQUINA CON UN PAÑO LIMPIO Y SECO.**
- 4) **COMPRUEBE QUE LA TENSIÓN Y LA FRECUENCIA DE LA RED DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA CORRESPONDAN A LAS INDICADAS EN LA PLACA.**

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:

- 1) Pulsador rojo de PARADA.
- 2) El sistema eléctrico de mando es de baja tensión de 12 V con transformador de doble aislamiento.
- 3) El motor eléctrico tiene una protección térmica T 120° que interviene parando la máquina y cortando la alimentación eléctrica (el tiempo de enfriamiento es de aproximadamente 10 minutos y SOLO es posible restablecer el funcionamiento presionando el botón verde de puesta en marcha).

- 4) **Protecciones pasivas** fijas en los pares de rodillos tanto superiores como inferiores. Los resguardos IMPIDEN 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.

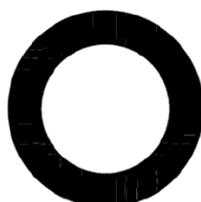
Puesta en marcha/Apagado

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



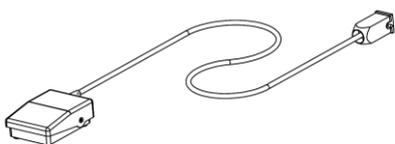
Símbolo 2 – Pulsador de parada

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

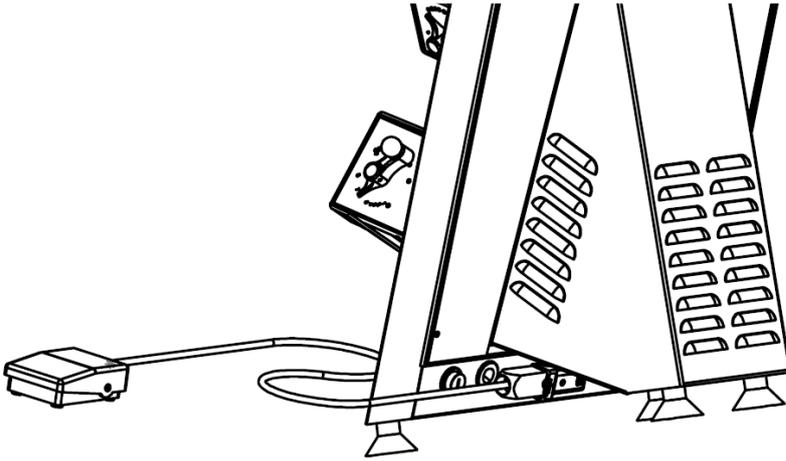
Después de seleccionar los espesores deseados (con la ayuda de los indicadores), introduzca el disco de masa con el peso previsto (dentro de los valores indicados en la tabla de pesos y medidas) por la abertura ubicada encima del resguardo y la rampa del rodillo superior y, cuando el producto salga por los primeros rodillos, acompañelo hacia el rodillo inferior que, al estar debidamente inclinado, facilita la entrada de la masa para el aplastamiento y el redondeo final.

Pedal de control (accesorio opcional)



El pedal se conecta con un conector especial **NO** invertible al circuito eléctrico/electrónico (de baja tensión) de la laminadora.

Tras conectar el pedal de control a la laminadora, **siempre** es necesario presionar el pulsador verde de puesta en marcha para confirmar la operación. Entonces, el testigo verde empieza a parpadear y la máquina está lista por lo que al pisar el pedal se pone en marcha y al soltarlo se para. La toma en la máquina se encuentra en una posición protegida contra los golpes; si la clavija se desconecta mientras la máquina está funcionando, esta se para.



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:

- 1) Desenrosque los tornillos de los resguardos de los rodillos, lávelos con agua corriente templada y séquelos con un paño de algodón o papel. Luego, monte SIEMPRE los resguardos: la laminadora no debe dejarse NUNCA sin los resguardos.
- 2) Quite las dos rasquetas situadas debajo de los rodillos inferiores (fotos 8, 9 y 10). 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 fotos 8, 9 y 10 tanto para el desmontaje como para el montaje).
- 3) Tras montar los resguardos y las rasquetas, limpie los rodillos y los soportes laterales con un paño seco.

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

FUNIONAMENTO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

NOTA SOBRE ELIMINAÇÃO

38

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.

Idealizamos 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.

Descrição

1. A **Laminadora Giotto**, com dois pares de rolos, está projetada para laminar ou esticar a massa a frio 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 ergonómica para o operador e para permitir uma operação de limpeza mais rápida no final da utilização.

TABELA DE PESOS E MEDIDAS

LAMINADORA	GIOTTO D30	GIOTTO D45	GIOTTO DPARALLELA	GIOTTO DPARALLELA SUPER	
Cuerpo [cm (in)]	43 x 29 x h57 (16.9x11.4xh22.4)	52 x 29 x h69 (20.5x11.4xh27.2)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	
Medidas [gr]	30 – 300	30 - 800	30 - 1000	30 – 2000	
Peso neto [Kg]	28.50	35.80	37.00	41.00	
Embalaje [cm (in)]	52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	60 x 50 x h76 (23.6x19.7xh29.9)	64 x 5 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	64 x 51 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	
Volume [m³]	0.15	0.23	0.25	0.25	
Peso bruto [Kg]	31.40	39.60	41.80	46.80	
Abertura [mm]	0.3 – 5	0.3 – 5	0.3 – 5	0 - 10	
MOTOR	Potencia [Kw]	0.37	0.37	0.37	
	Giros [rpm]	1350	1350	1350	
	Tensión [V]	230/115	230/115	230/115	230/115
	Frecuencia [Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
	Polos n°	4	4	4	4
	Fases n°	1	1	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

41

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) **MONTAR A RAMPA SUPERIOR COM A PROTEÇÃO DOS ROLOS INCLUÍDA NUMA EMBALAGEM DE BULL-PACK E SEGUINDO AS INDICAÇÕES DAS IMAGENS (fotos 1,2,3,4,5,6,7). FIXAR COM OS PARAFUSOS FORNECIDOS**
- 2) **VERIFICAR SE A PROTEÇÃO DO ROLO INFERIOR ESTÁ BEM FIXA E, SE NECESSÁRIO, APERTAR COM UMA CHAVE DE PARAFUSOS.**
- 3) **LIMPAR MUITO BEM A MÁQUINA, COM UM PANO LIMPO E SECO.**

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

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

42

A máquina está equipada com as seguintes seguranças:

- 1) Botão vermelho de STOP.
- 2) A instalação elétrica de comando é de baixa tensão de 12V com transformador com duplo isolamento.
- 3) O motor elétrico possui uma proteção térmica T120° que pára a máquina e interrompe a alimentação elétrica (tempo de arrefecimento cerca de 10 minutos; é possível ligar de novo APENAS pressionando o botão verde Start).
- 4) **Proteções passivas** fixas sobre os pares de rolos superiores e inferiores. 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.

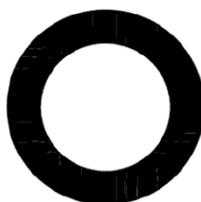
Arranque/Paragem

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

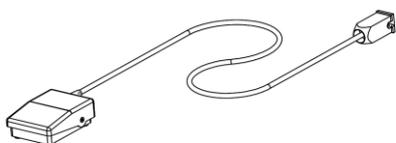
Recorda-se que as partes em movimento permanecem em rotação durante toda a operação e param apenas acionando o botão STOP.

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 superior. À saída dos primeiros rolos, acompanhar a massa até ao rolo inferior que, sendo devidamente inclinado, facilita a entrada da massa para as operações finais de esticar e arredondar.

Pedal de Controlo (acessório opcional)

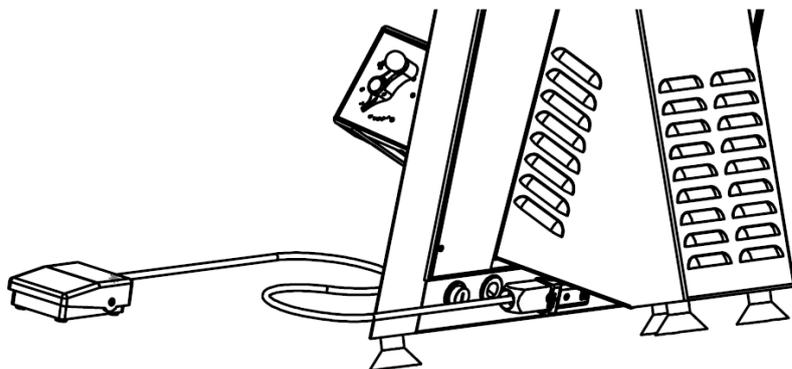
43



O pedal liga-se com um conector especial **NÃO** inversível ao circuito elétrico/eletrónico (de baixa tensão) da laminadora.

Depois de ligar o pedal de controlo à laminadora, é **sempre** necessário pressionar o botão verde de start para confirmar a operação. Nesse momento, a luz verde começa a piscar e a máquina está pronta. Carregando no pedal, começa a funcionar, soltando o pedal, a máquina pára.

A tomada da máquina foi colocada numa posição protegida contra os choques. Se, durante o funcionamento, a ficha sair da tomada, a máquina pára.



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:

- 1) Desapertar os parafusos das proteções dos rolos. Estas devem ser lavadas em água corrente tédida e secas com um pano de algodão ou toalha de papel. Em seguida, devem ser **SEMPRE** montadas de novo. A laminadora nunca deve ser deixada sem as proteções.
- 2) Retirar os 2 raspadores situados sob os rolos inferiores, fotos 8,9,10. Libertar as duas molas do dispositivo de paragem e retirar então os raspadores (realizados em alumínio) que devem ser cuidadosamente lavados com água corrente tédida, secos e montados de novo, prestando atenção à direção e à fixação das molas (ver as imagens relativas a desmontagem e remontagem 8,9,10)
- 3) Quando as proteções e os raspadores são desmontados, limpar os rolos e as pás com um pano seco.

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 MÅTTABELL

LEVERANSSKICK OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

INSTALLATION

FUNKTION

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

ANMÄRKNING OM BORTSKAFFANDE

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

- a. 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.

- b. Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- c. Rengöring och underhåll av apparaten får inte utföras av barn utan att en vuxen har konstant uppsikt över dem.
- d. Handboken innehåller instruktioner för rengöring av samtliga ytor som kommer i kontakt med livsmedel under normal användning.
- e. 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.

46

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

1. Rör aldrig vid maskinen med våta händer eller fötter.
2. Använd aldrig maskinen med bara fötter.
3. Installera inte maskinen i miljöer som utsätts för vattenstrålar.
4. Dra aldrig i maskinens elsladd för att dra ut stickkontakten ur eluttaget.
5. Rengör inte maskinen med vattenstrålar.
6. 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.

Beskrivning

1. **Degkavlaren Giotto** med två 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.
2. Maskinen uppfyller direktiven enligt bifogad försäkran om överensstämmelse och är utrustad med skydd för att undvika riskerna för klämning eller fasthakning i rörliga delar.
3. **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 D30	GIOTTO D45	GIOTTO DPARALLELA	GIOTTO DPARALLELA SUPER	
Kropp [cm (in)]	43 x 29 x h57 (16.9x11.4xh22.4)	52 x 29 x h69 (20.5x11.4xh27.2)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	
åtgärder [gr]	30 – 300	30 - 800	30 - 1000	30 – 2000	
Nettovikt [Kg]	28.50	35.80	37.00	41.00	
Pappförpackningar [cm (in)]	52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	60 x 50 x h76 (23.6x19.7xh29.9)	64 x 5 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	64 x 51 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	
Volym [m³]	0.15	0.23	0.25	0.25	
Bruttovikt [Kg]	31.40	39.60	41.80	46.80	
Spalt [mm]	0.3 – 5	0.3 – 5	0.3 – 5	0 - 10	
MOTOR	Ström [Kw]	0.37	0.37	0.37	
	Varv [rpm]	1350	1350	1350	
	Spänning [V]	230/115	230/115	230/115	230/115
	Frekvens [Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
	Poler n°	4	4	4	4
	Faser n°	1	1	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.

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

48

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:

- 1) **MONTERA DEN ÖVRE GLIDBANAN MED SITT MEDFÖLJANDE VALSSKYDD, SOM ÄR FÖRPACKAT I BUBBELPLAST OCH UTMARKERAT, ENLIGT ARBETSSÄTTEN I FIGURERNA (foto 1, 2, 3, 4, 5, 6 och 7) OCH FÅST DEN MED DE MEDFÖLJANDE SKRUVARNA.**

- 2) KONTROLLERA ATT DET NEDRE VALSSKYDDET ÄR ORDENTLIGT FASTSATT. DRA VID BEHOV ÅT MED EN SKRUVMEJSEL.
- 3) RENGÖR MASKINEN NOGGRANT MED EN REN OCH TORR TRASA.
- 4) KONTROLLERA ATT ELNÄTETS SPÄNNING OCH FREKVENNS ÖVERENSSTÄMMER MED DEN SOM ANGES PÅ MÄRKPLÅTEN.

FUNKTION

Säkerhetsanordningar

49

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:

- 1) Röd stoppknapp.
- 2) Det elektriska styrsystemet är ett lågspänningssystem på 12 V med transformator med dubbel isolering.
- 3) Elmotorn har ett överhettningsskydd T 120° som stoppar maskinen och bryter elfyllförseln (avsvälningstid cirka 10 minuter, det går ENDAST att starta om genom att du trycker på den gröna startknappen).
- 4) Fasta **passiva skydd** på både det övre och nedre valsparet. Skydden medger INTE kontakt mellan kroppsdelar och rörliga delar under bearbetningen för att UNDVIKA risk för indragning, klämning och skrapskador.

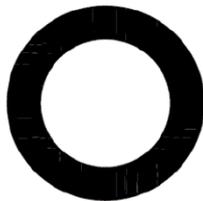
Start/stopp

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):



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

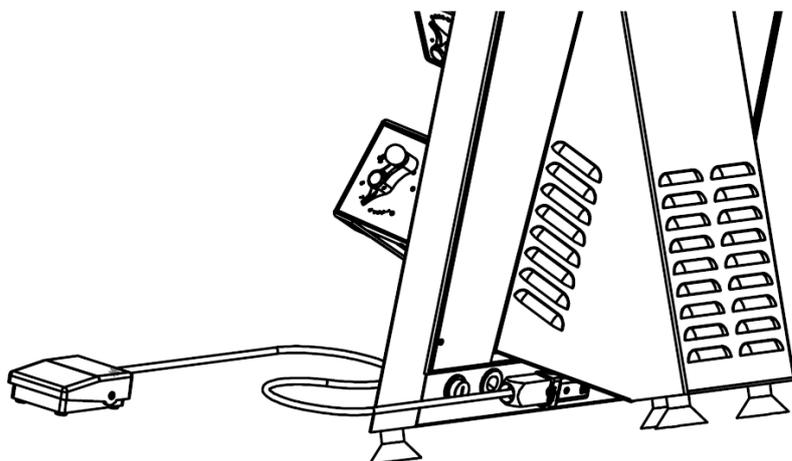
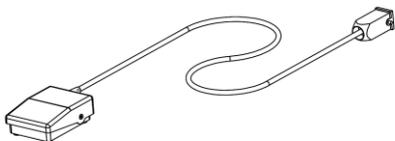
Ställ in de önskade tjocklekarna (med hjälp av indikatorerna) och för sedan in degskivan med aktuell vikt i gram (inom värdena som föreskrivs i vikt- och måttabellen) i öppningen ovanför den övre valsens skydd och glidbana. Följ degplattan som kommer ut från de första valsarna med handen mot den nedre valsens. Den nedre valsens har en lämplig lutning som underlättar införingen av degen för den slutliga tillplattningen och avrundningen.

Pedalreglage (tillval)

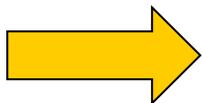
Pedalen ansluts till degkavlarens elektriska/elektroniska lågspänningskrets med ett speciellt kontaktdon som INTE kan kastas om.

Tryck **alltid** på den gröna startknappen för att bekräfta att pedalreglaget har anslutits till degkavlaren. Den gröna kontrollampan börjar blinka och maskinen är redo. Tryck ned pedalen för att starta maskinen, släpp upp den för att stoppa maskinen.

Uttaget på maskinen är placerat så att det är skyddat mot stötar och slag. Om stickkontakten dras ut ur uttaget stoppas maskinen.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



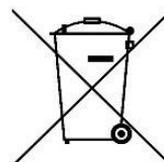
Observera: Kontrollera att huvudströmbrytaren är frånslagen och att stickkontakten har dragits ut ur eluttaget före varje underhålls- eller rengöringsmoment. Först därefter får underhållet utföras på följande sätt:

51

- 1) Skruva loss skruvarna på valsstyckena, diska styckena under rinnande ljummet vatten och torka dem med en bomullshandduk eller hushållspapper. Därefter ska styckena ALLTID sättas tillbaka. Degkavlaren får ALDRIG lämnas utan skydd.
- 2) Ta bort de två degskraporna som sitter under de nedre valsarna (foto 8, 9 och 10). 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 (följ de bifogade foton 8, 9 och 10 för nedmonteringen och återmonteringen).
- 3) Efter att styckena och degskraporna har nedmonterats ska valsarna och gavlarna rengöras med en torr trasa.

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

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

53

- 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;
- в. Чистка и техническое обслуживание машины не должны выполняться детьми без присмотра старших;
- г. В руководстве содержатся инструкции по очистке всех поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами при нормальном использовании.
- д. 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 D30	GIOTTO D45	GIOTTO DPARALLELA	GIOTTO DPARALLELA SUPER
тело [cm (in)]		43 x 29 x h57 (16.9x11.4xh22.4)	52 x 29 x h69 (20.5x11.4xh27.2)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)	56 x 29 x h70 (22x11.4xh27.6)
вес теста [gr]		30 – 300	30 - 800	30 - 1000	30 – 2000
вес ровный [Kg]		28.50	35.80	37.00	41.00
упаковка [cm (in)]		52 x 48 x h42 (20.5x18.9xh16.5)	60 x 50 x h76 (23.6x19.7xh29.9)	64 x 5 x h77 (25.2x20.1xh30.3)	64 x 51 x h77 (25.2x20.1xh30.3)
объем упаковки [m³]		0.15	0.23	0.25	0.25
общий вес [Kg]		31.40	39.60	41.80	46.80
разрыв [mm]		0.3 – 5	0.3 – 5	0.3 – 5	0 - 10
Двигатель	мощность [Kw]	0.37	0.37	0.37	0.37
	вращение [rpm]	1350	1350	1350	1350
	напряжение [V]	230/115	230/115	230/115	230/115
	частота [Hz]	50/60	50/60	50/60	50/60
	количество полюсов	4	4	4	4
	фаза n°	1	1	1	1

СОСТОЯНИЕ ПРИ ПОСТАВКЕ И УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Машины помещаются в полиэтиленовый пакет для защиты 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.

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

УСТАНОВКА

56

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.

Следуйте этим ВАЖНЫМ правилам, касающимся режима работы:

- 1) **УСТАНОВИТЕ ВЕРХНИЙ ЖЕЛОБ С СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ЗАЩИТОЙ ВАЛКОВ В ВОЗДУШНО-ПУЗЫРЬКОВОЙ УПАКОВКЕ В ПРЕДУСМОТРЕННОМ ПОРЯДКЕ (фото 1,2,3,4,5,6,7) И ЗАФИКСИРУЙТЕ ЕГО С ПОМОЩЬЮ ВИНТОВ, ВХОДЯЩИХ В КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ**
- 2) **УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ЗАЩИТА НИЖНЕГО ВАЛКА ЗАФИКСИРОВАНА НАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ, ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ЗАТЯНИТЕ С ПОМОЩЬЮ ОТВЕРТКИ.**
- 3) **АККУРАТНО ОЧИСТИТЕ МАШИНУ ЛОСКУТОМ ЧИСТОЙ И СУХОЙ ТКАНИ**
- 4) **УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО НАПРЯЖЕНИЕ И ЧАСТОТА СЕТИ ПИТАНИЯ СООТВЕТСТВУЮТ УКАЗАНИЯМ НА ПАСПОРТНОЙ ТАБЛИЧКЕ**

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.

57

Машина оснащена следующими предохранительными устройствами:

- 1) Красная кнопка выключения (STOP).
- 2) Электрическая система управления рассчитана на низкое напряжение 12В и оснащена трансформатором с двойной изоляцией
- 3) Электродвигатель имеет тепловую защиту T 120°, он останавливает машину и отключает электропитание (время охлаждения около 10 минут, можно перезапустить машину ТОЛЬКО нажатием зеленой кнопки Start).
- 4) **Пассивная защита** установлена на обоих парах валков: как на верхней, так и на нижней. Защита НЕ допускает контакта частей тела оператора с движущимися частями во время работы с машиной ВО ИЗБЕЖАНИЕ риска затягивания, раздавливания и абразии.

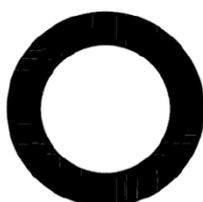
Пуск/выключение

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

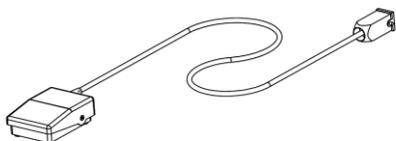
Помните, что движущиеся детали всегда вращаются на протяжении всего цикла обработки и останавливаются только при нажатии кнопки STOP.

Эксплуатация

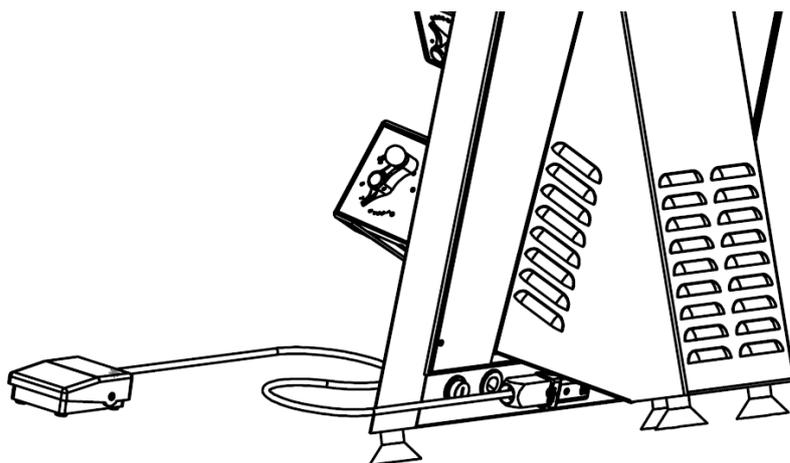
После регулировки толщины (с помощью индикаторов) вставьте диск теста необходимого веса (в пределах значений, указанных в таблице мер и весов) во входное отверстие, расположенное над защитой и желобом верхнего валка. Продвиньте тесто по первым валкам по направлению к нижнему валку, который благодаря своему наклону облегчает ввод теста для последующего уплотнения и скругления.

58

Педальное управление (дополнительная принадлежность)



Педаль подсоединяется к электрической/электронной цепи (при низком напряжении) машины для раскатывания теста с помощью специального НЕреверсивного разъема. После подключения педали управления к машине для раскатывания теста всегда необходимо нажать зеленую кнопку пуска (Start) для подтверждения действия. В этот момент зеленый индикатор начинает мигать, машина переходит в состояние готовности и при нажатии педали включается. Розетка на машине находится в защищенном от ударов месте, при отсоединении штепселя от розетки во время работы машина выключается.



ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



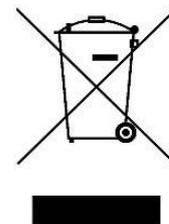
Внимание: перед техобслуживанием или очисткой убедитесь в том, что главный выключатель отключен, а вилка питания отсоединена от электросети, после чего следует:

- 1) Отвинтите винты защиты валков. Их необходимо промыть в теплой проточной воде и высушить с помощью хлопчатобумажной ткани или бумажного полотенца. Затем их ВСЕГДА следует снова установить на место, НИКОГДА не оставляя их без защиты.
- 2) Снимите 2 скребка, расположенные под нижними валками (фото 8, 9, 10). Необходимо отцепить две пружины от держателя, а затем удалить алюминиевые скребки, которые необходимо тщательно очистить, промыв теплой проточной водой, а затем высушить и снова собрать, обращая внимание на направление и порядок закрепления пружин (при разборке и сборке следуйте прилагаемым фотографиям 8, 9, 10).
- 3) После снятия защиты и скребков протрите валки и скребки сухой тканью.

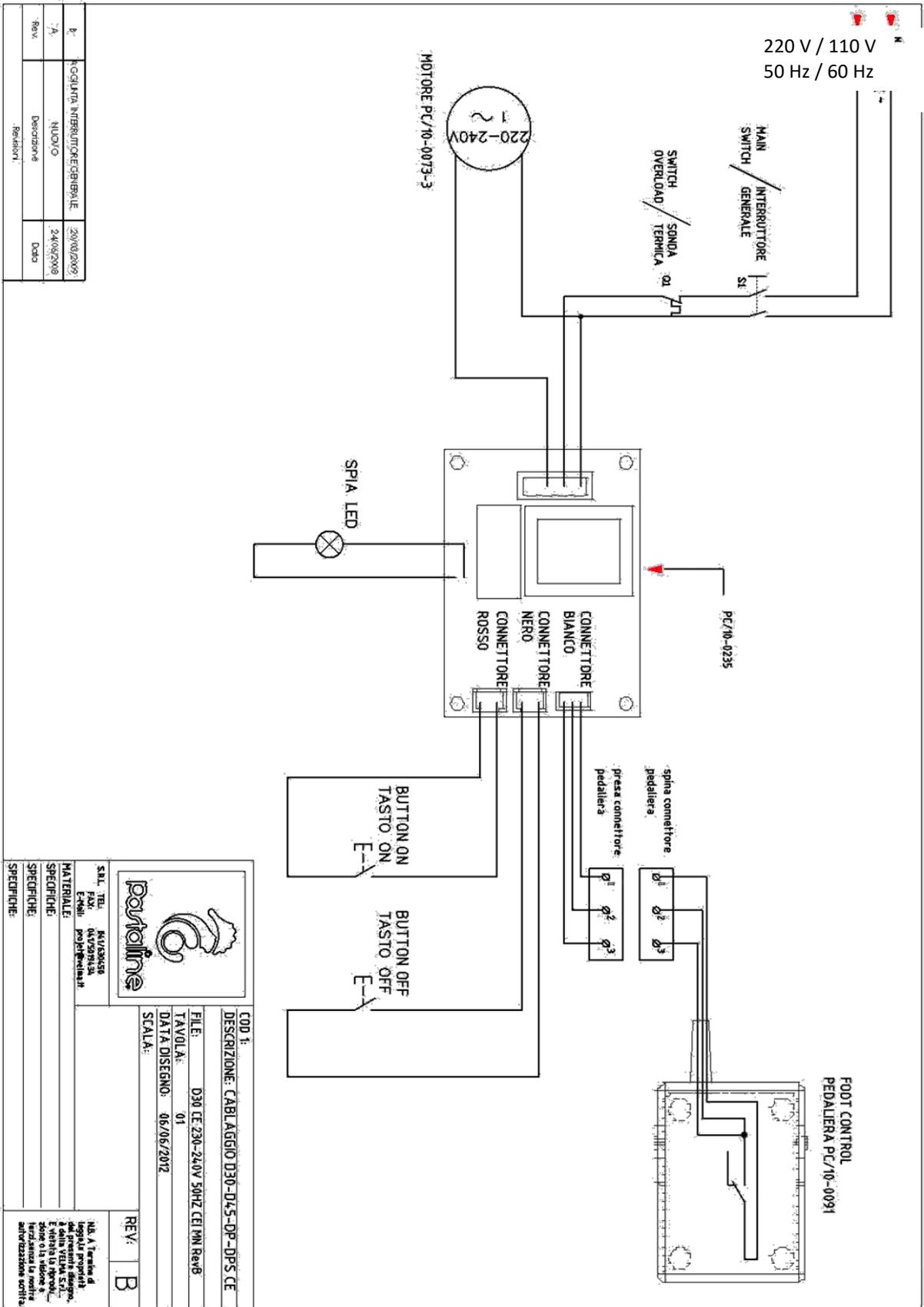
59

РИМЕЧАНИЕ

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



Rev.	Descrizione	Data
1	NUOVO	24/09/2010
2	MODIFICA INTERRUITTORE GENERALE	20/03/2009
3	Revisioni	

REVISIONS

DESCRIPTION	REVISION	DATE
Use and maintenance manual	6.0	02.09.2020
Electric diagram CE (115V - 230V)	6.0	02.09.2020
Weights and measures table	6.0	20.09.2020

61

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