

SFOGLIAFACILE & SFOGLIAFACILE XL





MANUALE LAMINATRICE **ITALIANO** MANUAL PIZZA ROLLER **ENGLISH** MANUEL MACHINE À É TENDRE LA PÂTE **FRANCAIS** HANBUCH AUSROLLMASCHINE **DEUTSCH** MANUAL LAMINADORA **ESPANOL MANUAL LAMINADORA PORTUGUÊS SVENSKA HANDBOK LAMINATOR** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИНЫ ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ ТЕСТА РУССКИЙ



GENERAL INDEX

ITALIANO (Original instructions)	2
ENGLISH	6
FRANÇAIS	10
DEUTSCH	14
ESPAÑOL	18
PORTUGUÊS	22
SVENSKA	26
РУССКИЙ	30
Revisions	34

ITALIANO

INDICE

PREMESSA

AVVERTENZE

TABELLA PESI E MISURE

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGIO

INSTALLAZIONE

FUNZIONAMENTOE MISURE DI SICUREZZA

PULIZIA E MANUTENZIONE

PREMESSA



Vi ringraziamo per aver acquistato una nostra attrezzatura. 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. attrezzatura.

Seguite attentamente le istruzioni.

Abbiamo ideato e costruito questa attrezzatura secondo <u>le ultime innovazioni tecnologiche</u>. Abbiatene cura.

La Vs. soddisfazione è la ns. migliore ricompensa.

AVVERTENZE :

È molto importante che questo libretto di istruzioni venga conservato assieme alla attrezzatura 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 attrezzatura risulta danneggiata, dopo aver tolto l'imballo, interpellare il rivenditore prima di metterla in funzione.

Questo dispositivo non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, senza aver avuto la supervisione e le informazioni riguardanti l'utilizzo del dispositivo stesso da persone responsabili per la loro sicurezza.

Anche se la macchina è munita di vari sistemi di sicurezza, è necessario evitare di avvicinare le mani alle parti in movimento.

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

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

Questa attrezzatura 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.

- 1. La **Sfogliafacile**, è progettata per laminare o spianare la pasta a freddo per come: pasta sfoglia, torte o impasti duri come cioccolato plastico, marzapane pizza, pane, etc..
- 2. La **Sfogliafacile** è realizzata con materiali idonei per prodotti alimentari utilizzando materiali quali: acciaio inox e materie plastiche certificate per l'uso nei prodotti alimentari; e progettata in modo ergonomico per l'attività svolta dall'operatore e rendere veloce l'attività di pulizia al termine dell'uso.

TABELLA PESI E MISURE

	SFOGLIAFACILE	SFOGLIAFACILE XL
Corpo	55X22Xh50 [cm]	89x22xh50 [cm]
Peso netto	11 Kg	19 kg
Imballo cartone	50X31Xh36 cm	83X32Xh37
Volume	0,05 m³	0,10 m³
Peso lordo	12 Kg	22 Kg
Diametro rulli	60 mm	60 mm
Larghezza rulli	27 cm	60 cm
Apertura	0-12 mm	0-12 mm

STATO DI FORNITURA E SMALTIMENTO IMBALLAGGI

Le attrezzature 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 attrezzatura venga installata in Paesi in cui esistono norme particolari, smaltire gli imballaggi secondo la normativa vigente

INSTALLAZIONE

- 1. Alla consegna dell'attrezzatura è SEMPRE presente il Manuale di uso e Manutenzione
- 2. L'attrezzatura è fornita in un unico imballo.
- 3. <u>È indispensabile maneggiare solo manualmente il cartone avendo cura di tenere sempre verso l'alto la parte indicata sull'imballo.</u>

Prima di posizionare L'attrezzatura assicurarsi che il piano di appoggio sia orizzontale e quindi successivamente seguire queste IMPORTANTI modalità operative:

- 1) PULIRE ACCURATAMENTE L'ATTREZZATURA CON PANNO PULITO ED ASCIUTTO
- 2) AGGANCIARE LA MANOVELLA CON L'APPOSITO ROSETTONE NELLA POSIZIONE DESIDERATA (VEDI FIG.1)
- 3) AGGANCIARE LA MACCHINA CON GLI APPOSITI MORSETTI AL TAVOLO (VEDI FIG. 2)

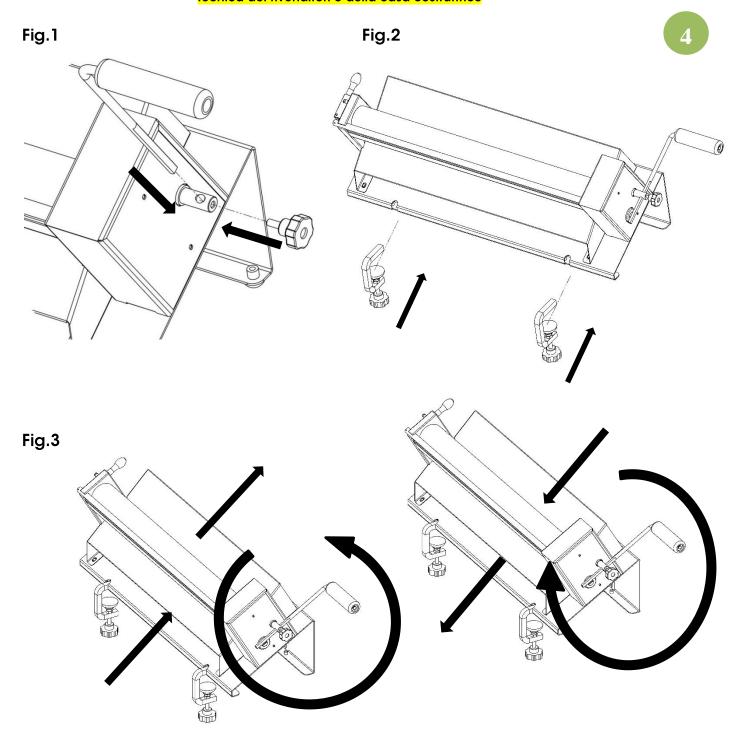
FUNZIONAMENTO

Il funzionamento dei rulli è molto semplice, la pasta scorre verso il basso quando la manovella viene girata in senso orario, se la manovella viene girata in senso antiorario la pasta verrà portata verso l'alto. (Vedi fig.3)

Utilizzo

Dopo aver regolato lo spessore desiderato, inserire la pasta nell'ingresso posto sopra i rulli, all'uscita dei rulli accompagnare il filone di pasta all'esterno con una mano, girando sempre la manovella con l'altra mano.

Per qualsiasi intervento che comporta l'apertura dell'attrezzatura SONO autorizzati solo l'assistenza tecnica dei rivenditori o della casa costruttrice



PULIZIA E MANUTENZIONE

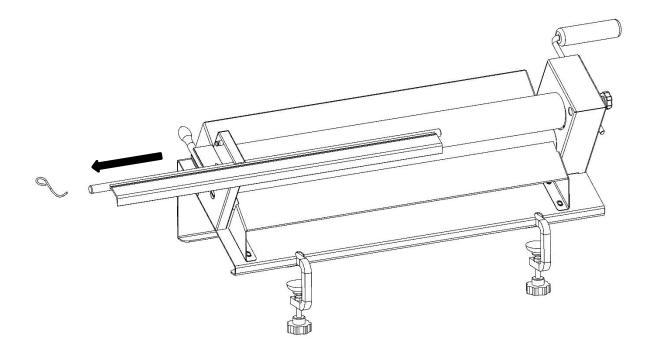
1) Rimuovere il raschiapasta posto al di sopra dei rulli (vedi fig.4)

E' necessario sganciare la molla dal fermo e quindi rimuovere il raschia pasta (è in alluminio) che dovrà essere pulito accuratamente lavandolo con acqua corrente tiepida e successivamente asciugato e poi rimontato facendo attenzione al verso e al fissaggio della molla (fig.4).

2) Una volta smontato il raschiapasta pulire con panno asciutto i rulli e le spalle e le lamiere di scorrimento.

5

Fig.4



ENGLISH

CONTENTS

OVERVIEW

WARNINGS

WEIGHTS AND MEASURES TABLE

DELIVERY CONDITION AND DISPOSAL OF PACKAGING

INSTALLATION

OPERATION AND SAFETY MEASURES

CLEANING AND MAINTENANCE

OVERVIEW



Thank you for your purchase of our equipment. The instructions for the installation, maintenance and use of the equipment contained in the following pages have been provided to ensure that your equipment functions properly and lasts for a long time.

Please follow the instructions carefully.

We designed and built this equipment according to the latest technological innovations.

Please take care of it.

Your satisfaction is our greatest reward.

WARNINGS

It is very important that this instruction manual be kept with the equipment for future reference. In case of sale or transfer to another user, please make sure that the manual is included so that the new owner has the operating intructions and is aware of the warnings. This information is provided for safety reasons. It should be read carefully before installation and before use.

If the equipment is damaged after having removed the packaging, please contact the dealer before operating.

This device is not for use by people (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities or by anyone that is unfamiliar or inexperienced with its operation without receiving proper supervision and information regarding the use of the device by persons responsible for their safety.

Although the machine is equipped with various safety systems, hands should never be placed near moving parts.

Do not attempt to repair the device yourself. Repairs carried out by inexperienced personnel can cause damage or worsen malfunctions.

This equipment should only be serviced by authorized personnel.

This equipment should only be used for the use for which it was specifically designed. Any other use of is deemed improper and is therefore dangerous.

N.B.: We will not be held liable for accidents to persons or things which result due to failure to comply with the aforementioned rules.

Velma srl, as the manufacturer, has the right to make changes to the product and the manual without any obligation to update previous products and manuals.

- 1. The **Sfogliafacile** dough sheeter is designed to press and roll out cold dough for making puff pastries and cakes or hard doughs for chocolate paste, marzipan, pizza, bread, etc.
- 2. The **Sfogliafacile** dough sheeter is made of materials suitable for food products, such as stainless steel and plastics certified for use in food products. It has been ergonomically designed for the activity performed by the operator and for quick cleaning after use.

WEIGHTS AND MEASURES TABLE

	SFOGLIAFACILE	SFOGLIAFACILE XL
Device	55 x 22 x 50(h) [cm]	89 x 22 x 50(h) [cm]
Net weight	11 Kg	19 kg
Cardboard packaging	50 x 31 x 36(h) [cm]	83 x 32 x 37(h) [cm]
Volume	0.05 m³	0.10 m³
Gross weight	12 Kg	22 Kg
Roller diameter	60 mm	60 mm
Roller width	27 cm	60 cm
Opening	0-12 mm	0-12 mm

DELIVERY CONDITION AND DISPOSAL OF PACKAGING

The equipment is placed inside a high-density polyethylene (HDPE) bag for moisture protection and is packed with sturdy cardboard boxes that contain polystyrene safeguards to ensure perfect integrity during transport.

The materials used for packaging are:

- Cardboard
- Polystyrene
- Neutral HDPE bags
- Bull-pack

The packaging components are similar to solid urban waste and may be disposed of without any difficulty. If the equipment is installed in countries where special regulations exist, plases dispose of the packaging according to the regulations in force

INSTALLATION

- 1. The Use and Maintenance Manual is ALWAYS included with delivery of the equipment
- 2. The equipment is supplied in a single package.
- 3. It is essential that the cardboard only be handled manually, and that the part indicated on the packaging remains facing upwards.

Before placing the equipment in position, make sure that the support surface is horizontal and then follow these IMPORTANT operating procedures:

- 1) CAREFULLY CLEAN THE EQUIPMENT USING A CLEAN, DRY CLOTH
- 2) ATTACH THE KNOB TO THE THE CRANK IN THE DESIRED POSITION (SEE FIG. 1)
- 3) FASTEN THE MACHINE TO THE SURFACE USING THE CLAMPS PROVIDED (SEE FIG. 2)

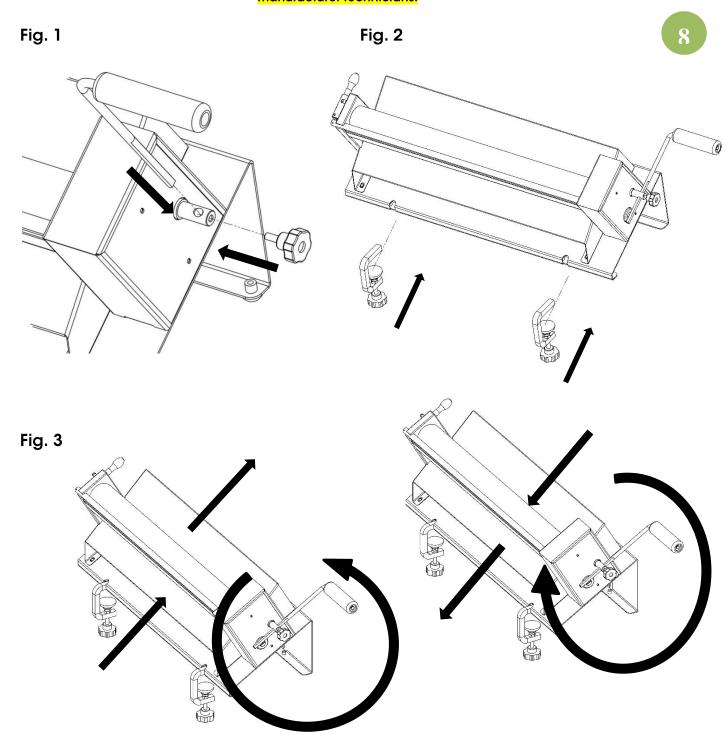
OPERATION

Roller operation is very simple: turning the crank clockwise causes the dough to flow downwards, turning the crank counterclockwise causes the dough to flow upwards. (See Fig. 3)

Use

After adjusting to the desired thickness, insert the dough into the opening above the rollers and guide the dough coming out of the rollers with one hand while continuing to turn the crank with the other hand.

Any intervention that involves opening the equipment may only be performed by retailer or manufacturer technicians.

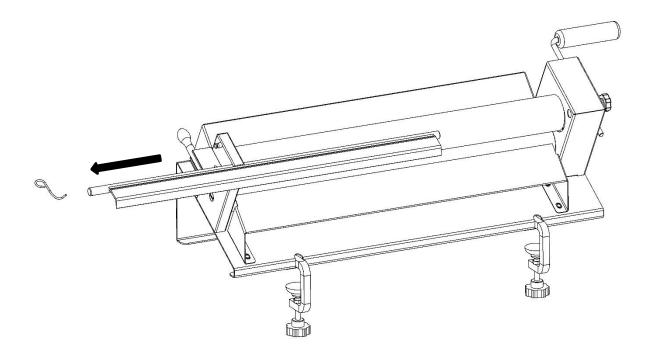


First, disengage the spring from the retainer and then remove the pasta scraper (made of aluminum) which should be carefully cleaned by washing it with lukewarm running water and then dried and reassembled. Be sure to reattach and fasten the spring in the right direction (Fig. 4).

2) Once the pastry scraper has been disassembled, clean the rollers, supports and sliding plates with a dry cloth.



Fig. 4



FRANÇAIS

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

AVERTISSEMENTS

TABLEAU POIDS ET MESURES

ÉTAT DE LIVRAISON ET ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

INSTALLATION

FONCTIONNEMENT ET MESURES DE SÉCURITÉ

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

INTRODUCTION



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

Suivez attentivement les instructions.

Nous avons conçu et fabriqué cet équipement au moyen <u>des dernières innovations technologiques</u>. Veuillez en prendre soin.

Votre satisfaction est notre meilleure récompense.

AVERTISSEMENTS:

Il est très important que ce manuel d'instructions soit conservé avec l'équipement 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 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 l'équipement est endommagé après avoir été sorti de son emballage, contacter le vendeur avant de le mettre en marche.

Pour leur propre sécurité, les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissances ne doivent pas utiliser ce dispositif sans la supervision d'une personne responsable pouvant leur enseigner comment l'utiliser et les informer des risques encourus.

Même si la machine est munie de divers systèmes de sécurité, il est nécessaire d'éviter d'approcher les mains des parties en mouvement.

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

L'assistance à cet équipement doit être effectuée par du personnel autorisé.

Cet équipement devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. 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. La machine **Sfogliafacile**, est conçue pour laminer ou étendre la pâte à froid telle que : pâte feuilletée, gâteaux ou pâtes dures comme le chocolat plastique, le massepain, la pizza, le pain, etc.
- 2. La machine **Sfogliafacile** est réalisée avec des matériaux adéquats aux produits alimentaires, tels que : acier inox et matières plastiques certifiées pour l'usage à proximité de produits alimentaire ; elle est conçue de manière ergonomique pour l'activité effectuée par l'opérateur et afin de rendre rapide l'activité de nettoyage à la fin de l'utilisation.

11

TABLEAU POIDS ET MESURES

	SFOGLIAFACILE	SFOGLIAFACILE XL
Corps	55X22Xh50 [cm]	89x22xh50 [cm]
Poids net	11 kg	19 kg
Emballage en carton	50X31Xh36 cm	83X32Xh37 cm
Volume	0,05 m³	0,10 m³
Poids brut	12 kg	22 kg
Diamètre rouleaux	60 mm	60 mm
Largeur rouleaux	27 cm	60 cm
Ouverture	0-12 mm	0-12 mm

ÉTAT DE LIVRAISON ET ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les équipements se trouvent à l'intérieur d'un sachet en PEHD, pour les protéger de l'humidité, et sont emballés 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 difficulté. Si l'équipement est installé dans un pays appliquant des normes particulières, éliminer les emballages selon la norme en vigueur.

INSTALLATION

- 1. Le manuel d'instructions pour l'utilisation et l'entretien accompagne TOUJOURS la livraison de l'équipement.
- 2. L'équipement est fourni dans un emballage unique.
- 3. <u>Il est indispensable de ne manipuler le carton que manuellement, en prenant soin de toujours tenir vers le haut la partie indiquée sur l'emballage</u>.

Avant d'installer l'équipement, s'assurer que le plan d'appui soit horizontal, et seulement ensuite suivre ces indications très IMPORTANTES :

- 1) NETTOYER SOIGNEUSEMENT L'ÉQUIPEMENT AVEC UN CHIFFON PROPRE ET SEC
- 2) ACCROCHER LA MANIVELLE À L'AIDE DE LA ROULETTE DANS LA POSITION DÉSIRÉE (VOIR FIG.1)
- 3) ACCROCHER LA MACHINE À LA TABLE À L'AIDE DES PETITS ÉTAUX (VOIR FIG. 2)

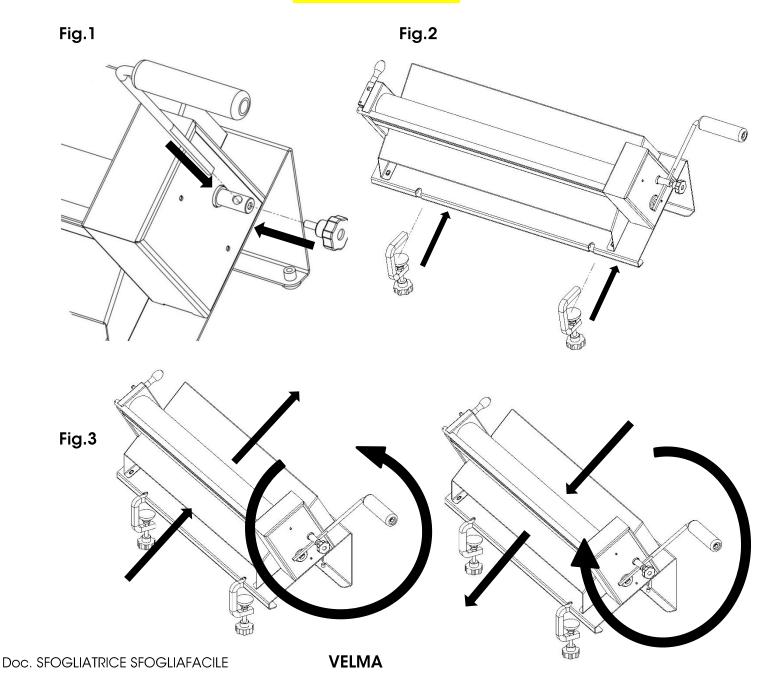
FONCTIONNEMENT

Le fonctionnement des rouleaux est très simple, la pâte défile vers le bas quand la manivelle est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, si la manivelle est tournée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la pâte sera ramenée vers le haut. (Voir fig.3)

Utilisation

Après avoir réglé l'épaisseur désirée, insérer la pâte dans l'entrée située au-dessus des rouleaux, à la sortie des rouleaux accompagner le morceau de pâte vers l'extérieur avec une main, en continuant de tourner la manivelle avec l'autre main.

Tout type d'intervention comportant l'ouverture de l'équipement n'est permis qu'au service après-vente du vendeur ou du fabricant

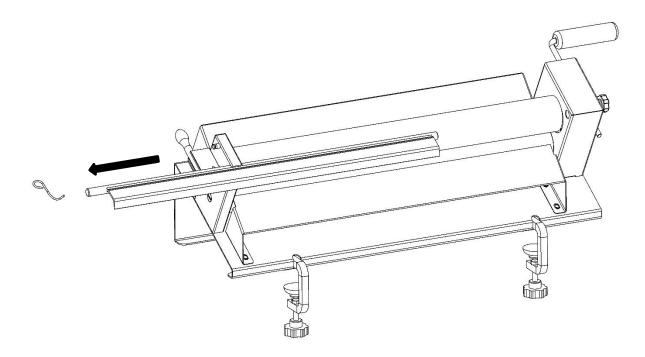


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 1) Retirer le racloir à pâte situé au-dessus des rouleaux (voir fig.4)
 - Il est nécessaire de décrocher le ressort du dispositif d'arrêt pour ensuite retirer le racloir à pâte (en aluminium) qui devra être nettoyé soigneusement sous l'eau courante tiède puis essuyé et remonté en faisant attention à la direction et au fixage du ressort (fig.4).
- 2) Une fois le racloir à pâte démonté, nettoyer les rouleaux, les plaques latérales et les pièces de tôle servant à faire glisser la pâte avec un chiffon sec.



Fig.4



DEUTSCH



VORBEMERKUNG

HINWEISE

TABELLE DER GEWICHTE UND ABMESSUNGEN

STATUS DER LIEFERUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

INSTALLATION

FUNKTIONSWEISE UND SICHERHEITSMASSNAHMEN

REINIGUNG UND WARTUNG

VORBEMERKUNG



Wir danken Ihnen für den Kauf unserer Ausrüstung. Die Anweisungen zur Installation und Wartung sowie zur Benutzung, die Sie auf den folgenden Seiten finden, wurden so vorbereitet, dass eine lange Lebensdauer und ein einwandfreier Betrieb Ihrer Ausrüstung gewährleistet ist.

Befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.

Wir haben diese Ausrüstung nach <u>den neuesten technologischen Innovationen</u> entwickelt und gebaut. Gehen Sie sorgfältig mit ihr um.

Ihre Zufriedenheit ist unsere beste Belohnung.

HINWEISE :

Es ist sehr wichtig, dass dieses Handbuch zusammen mit der Ausrüstung für zukünftige Konsultationen aufbewahrt wird. Bei einem Verkauf oder einer Weitergabe an einen anderen Benutzer ist darauf zu achten, dass das Handbuch immer mitgeliefert wird, damit der sich neue Eigentümer über den Betrieb und entsprechenden Hinweise informieren kann. Diese Anweisungen werden aus Sicherheitsgründen bereitgestellt. Sie müssen vor der Installation und vor der Benutzung sorgfältig gelesen werden.

Wenden Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung an den Händler, falls das Gerät beschädigt ist, bevor Sie sie es in Betrieb nehmen.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, ohne dass die für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen die Aufsicht übernehmen und sie Informationen über die Verwendung des Geräts erhalten haben.

Auch wenn die Maschine mit verschiedenen Sicherheitssystemen ausgestattet ist, muss vermieden werden, dass sich die Hände den beweglichen Teilen nähern.

Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen durch unerfahrenes Personal können zu Schäden oder Funktionsstörungen führen.

Die Wartung dieses Geräts muss von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Dieses Gerät darf nur für die Verwendungsweise eingesetzt werden, für die es ausdrücklich vorgesehen ist. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher gefährlich zu betrachten.

ANMERKUNG: Jegliche Haftung für Unfälle mit Personen oder Sachen, die sich aus der Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen ergeben, wird ausgeschlossen.

Velma srl ist als Hersteller berechtigt, Änderungen an der Produktion und dem Handbuch vorzunehmen, ohne dass dies eine Aktualisierung der Produktion und der vorausgehenden Handbücher erfordert.

Beschreibung

- 1. **Die Ausrollmaschine** wurde zum Ausrollen von kaltem Teig wie Blätterteig, Kuchen oder harten Massen wie zum Beispiel Schokolade, Marzipan, Pizza, Brot usw. konzipiert.
- 2. Die Ausrollmaschine besteht aus lebensmittelgeeigneten Materialien wie Edelstahl und Kunststoffen, die für die Verwendung mit Lebensmitteln zertifiziert sind, sie wurde auf ergonomische Weise für die vom Bediener durchgeführte Arbeit konzipiert und gestattet die schnelle Reinigung nach dem Gebrauch.

TABELLE DER GEWICHTE UND ABMESSUNGEN

15

	AUSROLLMASCHINE	AUSROLLMASCHINE XL
Körper	55 x 22 x h50 [cm]	89 x 22 x h50 [cm]
Nettogewicht	11 kg	19 kg
Kartonverpackung	50 x 31 x h36 cm	83 x 32 x h37
Volumen	0,05 m³	0,10 m³
Bruttogewicht	12 kg	22 kg
Walzendurchmesser	60 mm	60 mm
Walzenbreite	27 cm	60 cm
Öffnung	0-12 mm	0-12 mm

STATUS DER LIEFERUNG UND ENTSORGUNG VON VERPACKUNGEN

Die Geräte befinden sich zum Schutz gegen Feuchtigkeit in einem PE/HD-Beutel und sind in robusten Kartons mit Schutzvorrichtungen aus Styropor im Inneren verpackt, um beim Transport die Unversehrtheit zu gewährleisten.

Für Verpackungen werden folgende Materialien verwendet:

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

Die Verpackungsbestandteile sind Produkte können problemlos als Haushaltsabfall entsorgt werden können. Falls die Geräte in Ländern installiert werden, in denen besondere Vorschriften gelten, müssen die Verpackungen nach den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

INSTALLATION

- 1. Bei Auslieferung der Ausrüstung ist IMMER das Betriebs- und Wartungshandbuch vorhanden.
- 2. Die Ausrüstung wird in einer Verpackung geliefert.
- 3. <u>Es ist unbedingt erforderlich, dass der Karton ausschließlich von Hand bewegt wird; dabei ist darauf zu achten, dass der auf der Verpackung angegebene Teil stets nach oben gehalten wird.</u>

Vor dem Aufstellen der Ausrüstung sicherstellen, dass die Aufstellebene horizontal ist, und anschließend die folgenden WICHTIGEN Betriebsmodi befolgen:

- DAS GERÄT GRÜNDLICH MIT EINEM SAUBEREN, TROCKENEN TUCH REINIGEN.
- 2) DIE HANDKURBEL MIT DER ENTSPRECHENDEN ROSETTE IN DIE GEWÜNSCHTE POSITION EINSETZEN (SIEHE ABB. 1).
- 3) DIE MASCHINE MIT DEN ENTSPRECHENDEN KLEMMEN AM TISCH BEFESTIGEN (SIEHE ABB. 2).

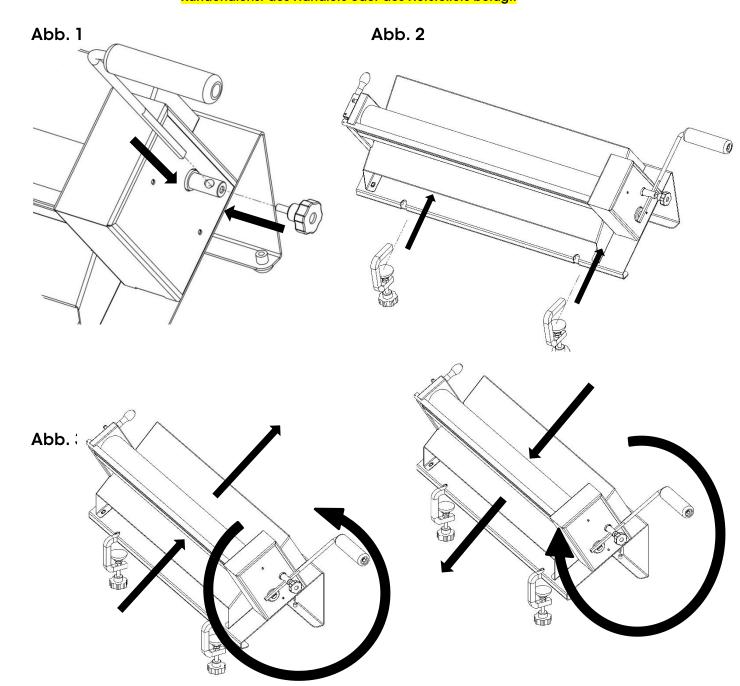
FUNKTIONSWEISE

Die Funktionsweise der Walzen ist sehr einfach: der Teig läuft nach unten, wenn die Kurbel im Uhrzeigersinn gedreht wird; wenn die Kurbel in Gegenuhrzeigersinn gedreht wird, wird der Teig nach oben geführt (siehe Abb. 3).

Benutzung

Nach der Einstellung der gewünschten Stärke den Teig in den Einlauf über den Walzen legen und am Auslauf der Rollen den Teig mit einer Hand nach außen führen, während die Handkurbel mit der anderen Hand gedreht wird.

Zu allen Arbeiten, die das Öffnen der Ausrüstung mit erforderlich machen, ist ausschließlich der Kundendienst des Händlers oder des Herstellers befugt.



REINIGUNG UND WARTUNG

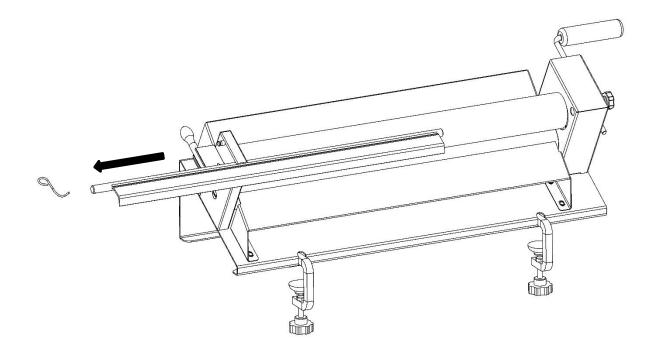
1) Den Abschaber entfernen, der über den Walzen positioniert ist (siehe Abb. 4).

Die Feder aus der Halterung lösen und anschließend den Teigschaber (aus Aluminium) entfernen; gründlich mit lauwarmem Leitungswasser reinigen und anschließend trocknen und anschließend wieder einbauen, wobei auf die Federführung und die Befestigung zu achten ist (Abb. 4).

2) Nach dem Ausbauen des Teigschabers die Walzen sowie die Gleitbleche mit einem trockenem Tuch reinigen.

17

Abb. 4



ESPAÑOL



PREMISA

ADVERTENCIAS

TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

ESTADO DE SUMINISTRO Y ELIMINACIÓN DE LOS EMBALAJES

INSTALACIÓN

FUNCIONAMIENTO Y MEDIDAS DE SEGURIDAD

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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 <u>las más recientes innovaciones tecnológicas</u>. Cuídela bien.

Su satisfacción es nuestra mejor recompensa.

ADVERTENCIAS

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, comuníquelo al distribuidor antes de ponerla en marcha.

Este dispositivo no puede ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan vigiladas por una persona responsable de su seguridad que, además, les haya instruido adecuadamente sobre su uso.

Aunque la máquina está equipada con varios sistemas de seguridad, evite acercar las manos a las partes en movimiento.

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

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.

1**Q**

Descripción

- 1. La **Sfogliafacile** se ha diseñado para laminar o aplanar la masa en frío para: hojaldre, tortas o masas duras, como chocolate plástico, mazapán, pizza, pan, etc.
- 2. La **Sfogliafacile** 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



	SFOGLIAFACILE	SFOGLIAFACILE XL
Cuerpo	55X22Xh50 [cm]	89x22xh50 [cm]
Peso neto	11 kg	19 kg
Embalaje de cartón	50X31Xh36 cm	83X32Xh37
Volumen	0,05 m³	0,10 m³
Peso bruto	12 kg	22 kg
Diámetro de los rodillos	60 mm	60 mm
Longitud de los rodillos	27 cm	60 cm
Abertura	0-12 mm	0-12 mm

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 con 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 dichas normas.

INSTALACIÓN

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

Antes de colocar la máquina, compruebe que la superficie de apoyo sea plana. Luego, efectúe las siguientes operaciones IMPORTANTES:

1) LIMPIE ESMERADAMENTE LA MÁQUINA CON UN PAÑO LIMPIO Y SECO.

- 2) INTRODUZCA LA MANIVELA EN SU ALOJAMIENTO Y FÍJELA CON LA CORRESPONDIENTE PERILLA A LA POSICIÓN DESEADA (VÉASE FIG. 1).
- 3) FIJE LA MÂQUINA A LA MESA CON LAS CORRESPONDIENTES MORDAZAS (VÉASE FIG. 2).

FUNCIONAMIENTO

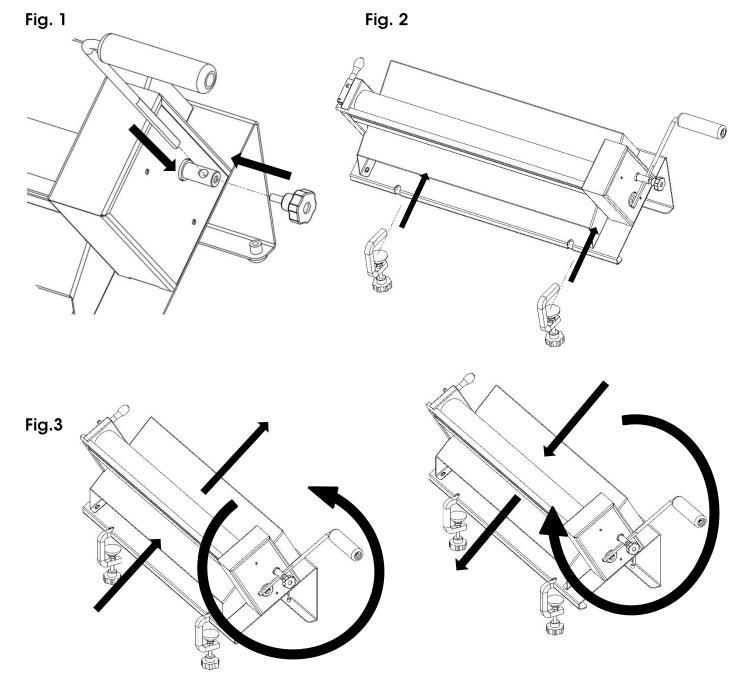
El funcionamiento de los rodillos es muy simple: la masa se desliza hacia abajo o hacia arriba según se haga girar la manivela en sentido horario o en sentido antihorario (véase fig. 3).

Uso

Tras regular el espesor deseado, introduzca la masa por la abertura encima de los rodillos; cuando la lámina salga de los rodillos, acompáñela hacia afuera con una mano, girando siempre la manivela con la otra.

Cualquier intervención que implique la apertura de la máquina debe ser realizada SOLO y exclusivamente por el servicio de asistencia técnica de los distribuidores o del fabricante.

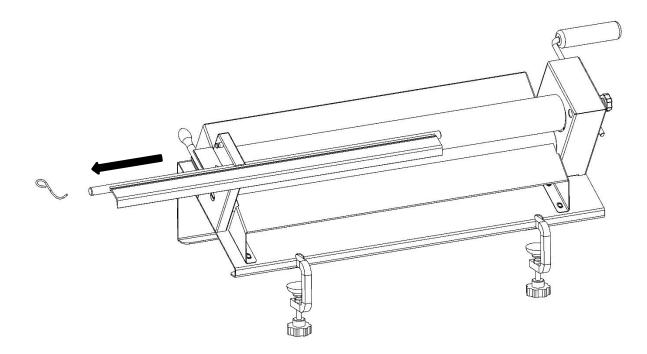




- 1) Quite la rasqueta situada encima de los rodillos (véase fig. 4).
 - Desenganche el muelle del dispositivo de bloqueo y, luego, quite la rasqueta (es de aluminio). Lávela esmeradamente con agua corriente templada. A continuación, séquela y móntela prestando atención a su orientación y a la fijación del muelle (fig. 4).
- 2) Cuando haya quitado la rasqueta, limpie también con un paño seco los rodillos, los soportes laterales y las chapas de deslizamiento.

21

Fig. 4



PORTUGUÊS

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

ADVERTÊNCIAS

TABELA DE PESOS E MEDIDAS

ESTADO DE FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

INSTALAÇÃO

FUNCIONAMENTO E MEDIDAS DE SEGURANÇA

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

INTRODUÇÃO



Estamos gratos por ter adquirido uma das nossas máquinas. As instruções para instalação, manutenção e utilização, que encontrará nas páginas seguintes, foram preparadas para garantir uma vida longa e um funcionamento perfeito da sua máquina.

Siga atentamente as instruções.

Idealizámos e fabricámos esta máquina de acordo com <u>as **últimas inovações tecnológicas**</u>. Cuide bem dela.

A sua satisfação é a nossa melhor recompensa.

ADVERTÊNCIAS

É muito importante que este livro de instruções seja conservado junto da máquina, para consultas futuras. Em caso de venda ou transferência para outro utilizador, certifique-se de que o livro 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 utilização da máquina.

Se a máquina estiver danificada quando retirada da embalagem, contactar o revendedor antes de a pôr a funcionar.

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimento, sem a supervisão e as informações relativas à sua utilização, por pessoas responsáveis pela sua segurança.

Embora a máquina disponha de vários sistemas de segurança, é aconselhável evitar aproximar as mãos das peças em movimento.

Nunca tente reparar o aparelho sozinho. Reparações efetuadas por pessoal não especializado podem provocar danos ou piorar as avarias.

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

Esta máquina deverá ser utilizada apenas para o fim para o qual foi expressamente concebida. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, por conseguinte, perigoso.

N.B.: Declina-se qualquer responsabilidade por incidentes com pessoas ou coisas derivados do não cumprimento das regras acima referidas.

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

Descrição

- **3.** A **Laminadora** está projetada para laminar ou nivelar a massa a frio como: massa folhada, tartes ou massas duras como massa de chocolate, maçapão, pizza, pão, etc..
- **4.** A **Laminadora** é fabricada com materiais idóneos para produtos alimentares, utilizando nomeadamente: aço inox e matérias plásticas certificadas para uso com produtos alimentares; está projetada de forma ergonómica para a atividade do operador e para permitir uma limpeza mais rápida no final da utilização.

TABELA DE PESOS E MEDIDAS

	LAMINADORA	LAMINADORA XL
Corpo	55X22Xh50 [cm]	89x22xh50 [cm]
Peso líquido	11 Kg	19 kg
Embalagem de cartão	50X31Xh36 cm	83X32Xh37
Volume	0,05 m³	0,10 m³
Peso bruto	12 Kg	22 Kg
Diâmetro dos rolos	60 mm	60 mm
Largura dos rolos	27 cm	60 cm
Abertura	0-12 mm	0-12 mm

ESTADO DE FORNECIMENTO E ELIMINAÇÃO DAS EMBALAGENS

As máquinas são fornecidas dentro de um saco em PE/HD, para proteção contra a humidade e embaladas em robustas caixas de cartão contendo proteções em poliestireno, para garantir a sua perfeita integridade durante o transporte.

Os materiais usados para as embalagens são:

- Cartão
- Poliestireno
- sacos em PE/HD neutros
- Bull-pack

Os componentes da embalagem são produtos assimiláveis aos resíduos sólidos urbanos e podem ser eliminados sem dificuldade. Caso a máquina seja instalada num país onde existam normas específicas, eliminar as embalagens em conformidade com a legislação vigente.

INSTALAÇÃO

- 4. A máquina é SEMPRE entregue com o Manual de Uso e Manutenção
- 5. A máquina é fornecida numa única embalagem.
- 6. <u>É indispensável manusear o cartão apenas manualmente, tendo o cuidado de manter sempre para cima o lado indicado na embalagem</u>.

Antes de posicionar a máquina verificar se o plano de apoio é horizontal e, em seguida, cumprir estas IMPORTANTES indicações de operação:

- 4) LIMPAR MUITO BEM A MÁQUINA COM UM PANO LIMPO E SECO
- 5) FIXAR A MANIVELA COM A PORCA ESPECÍFICA NA POSIÇÃO DESEJADA (VER FIG.1)
- 6) FIXAR A MÁQUINA À MESA COM OS GRAMPOS PRÓPRIOS (VER FIG. 2)

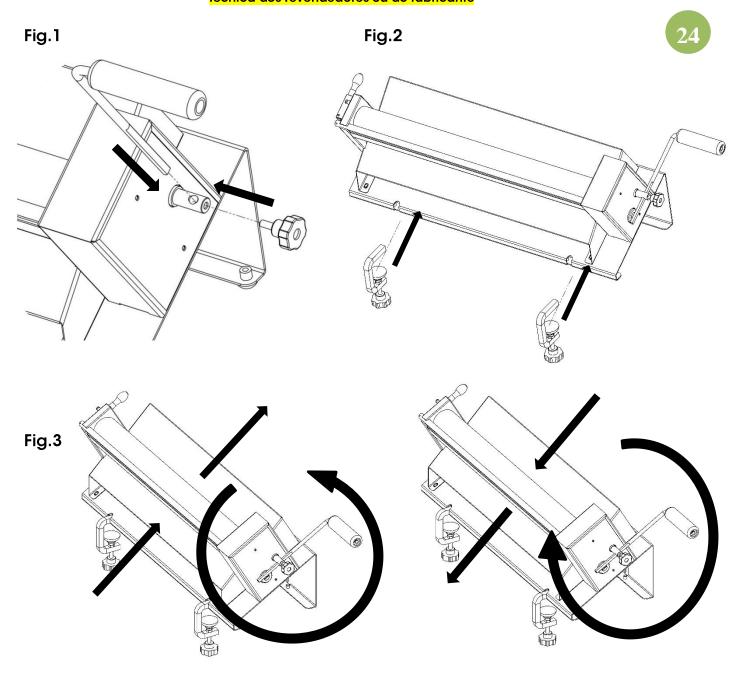
FUNCIONAMENTO

O funcionamento dos rolos é muito simples: a massa desliza para baixo quando a manivela é rodada no sentido dos ponteiros do relógio; se a manivela for rodada no sentido anti-horário, a massa será conduzida para cima. (Ver fig.3)

Utilização

Após regular a espessura desejada, introduzir a massa na entrada situada sobre os rolos. À saída dos rolos, acompanhar a porção de massa para fora com uma mão, girando sempre a manivela com a outra mão.

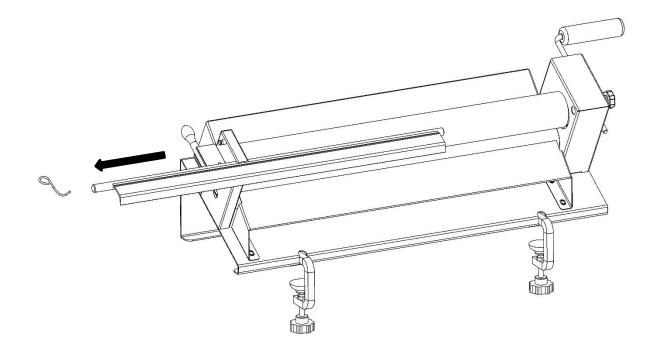
Para qualquer intervenção que implique a abertura da máquina, é autorizada apenas a assistência técnica dos revendedores ou do fabricante



- 3) Retirar o raspador situado sobre os rolos (ver fig.4)
 - É necessário libertar a mola e, em seguida, retirar o raspador (em alumínio), que deverá ser cuidadosamente limpo, lavando com água corrente tépida, seco e depois montado de novo, prestando atenção ao sentido e à fixação da mola (fig.4).
- 4) Uma vez desmontado o raspador, limpar os rolos, as pás e as lâminas de deslizamento com um pano seco.



Fig.4



SVENSKA

INNEHÅLL

FÖRORD

VARNINGSFÖRESKRIFTER

VIKT- OCH MÅTTABELL

LEVERANSSKICK OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

INSTALLATION

FUNKTION OCH SÄKERHETSÅTGÄRDER

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

FÖRORD



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

Följ noggrant instruktionerna.

Vi har konstruerat och tillverkat denna utrustning enligt <u>de senaste tekniska innovationerna</u>. Var rädd om den.

Din nöjdhet är vår bästa belöning.

VARNINGSFÖRESKRIFTER:

Det är mycket viktigt att denna handbok förvaras tillsammans med utrustningen för framtida bruk. Vid en eventuell försäljning eller ägarbyte ska handboken alltid följa med utrustningen 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 utrustningen är skadad när förpackningsmaterialet har tagits bort ska du genast meddela återförsäljaren detta utan att ta utrustningen i bruk.

Apparaten ska inte användas av barn eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funktionsförmåga, eller som inte är väl förtrogna med eller har erfarenhet av hur apparaten används, om de inte övervakas av någon som har lärt dem hur apparaten används och ansvarar för deras säkerhet.

Undvik att föra händerna i närheten av rörliga delar trots att utrustningen är utrustad med olika säkerhetssystem.

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

Service av denna utrustning ska utföras av auktoriserad personal.

Denna utrustning 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 frånsäger 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 **Sfogliafacile** är konstruerad för kall utbakning eller utkavling av grunddeg till smördeg, tårtor eller hårda degar som formbar choklad, marsipan, pizza, bröd o.s.v.
- 2. Degkavlaren **Sfogliafacile** är tillverkad av lämpliga material för livsmedelsprodukter såsom rostfritt stål och plastmaterial som är typodkända för användning i kontakt med livsmedelsprodukter. Den är ergonomiskt utformad för operatörens arbetsuppgifter och för att förkorta rengöringstiden efter användningen.

VIKT- OCH MÅTTABELL

27

	SFOGLIAFACILE	SFOGLIAFACILE XL
Stomme	55x22xh50 cm	89x22xh50 cm
Nettovikt	11 kg	19 kg
Pappkartong	50x31xh36 cm	83x32xh37 cm
Volym	0,05 m³	0,10 m³
Bruttovikt	12 kg	22 kg
Valsdiameter	60 mm	60 mm
Valsbredd	27 cm	60 cm
Öppning	0–12 mm	0–12 mm

LEVERANSSKICK OCH BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNINGSMATERIAL

Utrustningarna 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:

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

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

INSTALLATION

- 1. Handboken för användning och underhåll finns ALLTID vid leveransen av utrustningen.
- 2. Utrustningen levereras i en enda förpackning.
- 3. Hantera endast pappkartongen månuellt med den del vänd uppåt som anges på emballaget.

Kontrollera att stödplanet är horisontellt innan utrustningen ställs på plats. Följ därefter dessa VIKTIGA arbetssätt:

1) RENGÖR UTRUSTNINGEN NOGGRANT MED EN REN OCH TORR TRASA.

- 2) HAKA FAST VEVEN I ÖNSKAD POSITION MED HJÄLP AV VREDET (FIG. 1).
- 3) HAKA FAST UTRUSTNINGEN VID BORDET MED HJÄLP AV DE DÄRTILL AVSEDDA SKRUVTVINGARNA (FIG. 2).

FUNKTION

Valsarnas funktion är mycket enkel. Degen glider nedåt när veven vrids medurs medan degen åker uppåt om veven vrids moturs (fig. 3)

Användning

Ställ in önskad tjocklek och för sedan in degen i öppningen ovanför valsarna. När degen kommer ut från valsarna ska du följa den med ena handen samtidigt som du fortsätter att vrida runt veven med den andra handen.

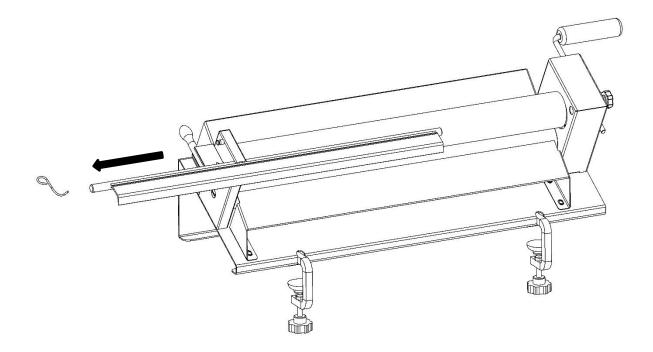
Ingrepp som kräver att utrustningen öppnas får ENDAST utföras av återförsäljarens eller tillverkarens tekniska servicepersonal.

Fig. 1 Fig. 2 Fig. 3

- 1) Ta bort degskrapan som sitter ovanpå valsarna (fig. 4).
 - Haka loss fjädern från stoppanordningen och ta därefter bort degskrapan (den är gjord av aluminium). Diska den noggrant under rinnande ljummet vatten, torka den och sätt tillbaka den. Var uppmärksam på fjäderns riktning och hur den ska sättas fast (fig. 4).
- 2) När degskrapan har demonterats ska valsarna, gavlarna och glidplåtarna rengöras med en torr trasa.



Fig. 4



РУССКИЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

СОСТОЯНИЕ УПАКОВКИ ПРИ ПОСТАВКЕ И УТИЛИЗАЦИИ

УСТАНОВКА

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ЧИСТКА ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ



Благодарим Вас за покупку нашего оборудования. Инструкции по его установке, техническому обслуживанию и эксплуатации приводятся далее. Цель настоящего документа - обеспечить долговечность и безупречную работу Вашего оборудования.

Тщательно следуйте инструкциям.

Данное оборудование спроектировано и изготовлено с использованием <u>самых современных технологий</u>. Не оставляйте его без ухода.

Ваше удовлетворение - наша лучшая награда.

меры предосторожности:

Очень важно, чтобы данный буклет с инструкциями по эксплуатации хранился при оборудовании для дальнейшего использования. В случае продажи оборудования или его передачи другому пользователю буклет следует передать вместе с ним, чтобы новый владелец смог ознакомиться с необходимыми действиями и мерами предосторожности. Настоящие инструкции предоставляются из соображений безопасности. Перед установкой и эксплуатацией аппарата их следует внимательно прочитать.

Если оборудование повреждено, то после его распаковки следует обратиться к дилеру до начала эксплуатации.

Данное оборудование нельзя использовать лицам (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицам, не получившим надлежащих инструкций и сведений от сотрудников, отвечающих за их безопасность.

Несмотря на то, что оборудование оснащено различными системами безопасности, надо стараться не подносить руки к движущимся частям.

Никогда не пытайтесь ремонтировать аппарат самостоятельно. Ремонт, выполняемый неопытным персоналом, может привести к повреждению оборудования или усугубить его неисправность.

Обслуживание данного оборудования должен осуществлять уполномоченный персонал.

Данное оборудование предназначено для использования только в тех целях, для которых оно было разработано. Использование в любых иных целях считается ненадлежащим и, следовательно, опасным.

N.B. Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи с людьми или имуществом, происходящие вследствие несоблюдения вышеуказанных правил.

В качестве изготовителя Velma SRL имеет право вносить изменения в производственный процесс и руководство, не обязуясь обновлять предыдущие производственные спецификации и руководство.

Описание

- 1. Аппарат **Sfogliafacile** предназначен для раскатывания и разравнивания теста холодным способом (например, для приготовления слоеных пирожных, тортов, изделий из плотного теста типа пластичного шоколада или марципана, пиццы, хлеба и т.д.).
- 2. Аппарат Sfogliafacile изготовлен из материалов, совместимых с продуктами питания, с использованием таких материалов, как нержавеющая сталь и пластмасса, сертифицированных для применения в пищевой отрасли. Аппарат отличается высокой эргономичностью с учетом действий, выполняемых оператором. Легко подвергается очистке по окончании использования.

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

31

	SFOGLIAFACILE	SFOGLIAFACILE XL
Корпус	55X22Xh50 [см]	89x22xh50 [см]
Вес нетто	11 кг	19 кг
Картонная упаковка	50X31Xh36 см	83X32Xh37
Объем	0,05 m³	0,10 m³
Вес брутто	12 кг	22 кг
Диаметр вальцов	60 mm	60 mm
Ширина вальцов	27 см	60 см
Раскрытие	0-12 mm	0-12 mm

СОСТОЯНИЕ УПАКОВКИ ПРИ ПОСТАВКЕ И УТИЛИЗАЦИИ

Оборудование помещается в мешок из ПЭ/ХД для защиты от влаги и упаковывается в прочные картонные коробки с внутренней защитой из пенопласта во избежание его повреждения в ходе транспортировки.

Материалы, используемые для упаковки:

- Картон
- Пенопласт
- нейтральные пакеты из ПЭ/ХД
- Воздушно-пузырьковая плёнка

Компоненты упаковки являются изделиями, аналогичными твердым бытовым отходам, и легко утилизируются. При установке оборудования в странах, где действуют специальные предписания, утилизируйте упаковку в соответствии с действующими нормами.

<mark>УСТАНОВКА</mark>

- 1. При поставке оборудования ВСЕГДА предоставляется руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию.
- 2. Оборудование поставляется в одной упаковке.
- 3. <u>Очень важно перемещать картонную упаковку только вручную, стараясь всегда держать ее обозначенной частью вверх.</u>

<u>Перед установкой оборудования убедитесь в том, что стол расположен горизонтально, после чего выполните следующие ВАЖНЫЕ действия:</u>

-) ТЩАТЕЛЬНО ОЧИСТИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРИ ПОМОЩИ ЧИСТОЙ СУХОЙ ТКАНИ
- 2) ПРИКРЕПИТЕ РУКОЯТКУ ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ШАЙБА ЗАНЯЛА НУЖНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ (СМ. РИС. 1)
- 3) ЗАКРЕПИТЕ АППАРАТ НА СТОЛЕ ПРИ ПОМОЩИ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ЗАЖИМОВ (СМ. РИС. 2)

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

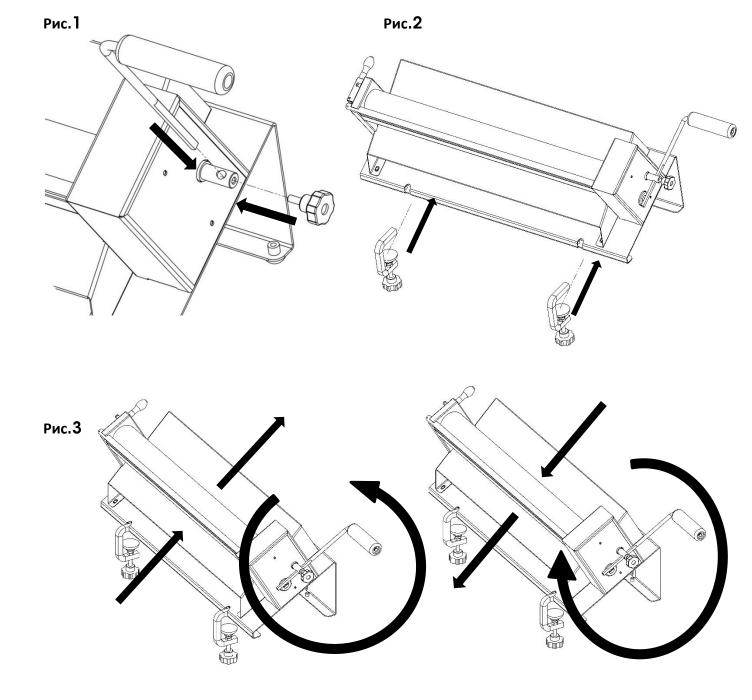
Вальцы функционируют очень просто: при повороте рукоятки по часовой стрелке тесто продвигается вниз, а против часовой стрелки - вверх. (см. рис.3)

Использование

Задав желаемую толщину теста, вставьте его во входное отверстие, расположенное над вальцами. На выходе из вальцов одной рукой придерживайте тесто, а другой продолжайте крутить рукоятку.

Проведение любых работ, требующих вскрытия оборудования, ЗАПРЕЩАЕТСЯ без технической консультации дилеров или изготовителя.





ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

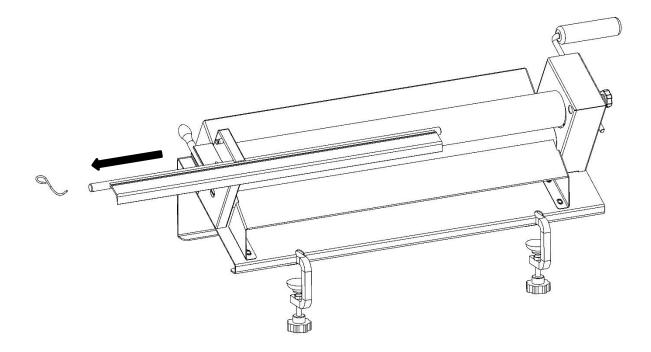
1) Снимите скребок, расположенный над вальцами (см. рис.4).

Необходимо отцепить пружину от зажима, а затем снять скребок для теста (он изготовлен из алюминия), который необходимо тщательно отмыть теплой проточной водой, затем обсушить, а затем установить обратно, учитывая направление и крепление пружины (рис.4).

2) После снятия скребка протрите сухой тканью вальцы, заплечики и подвижные пластины.

33

Рис. 4



REVISIONS

DESCRIPTION	REVISION	DATE
Use and maintenance manual	2.0	13.10.2020
Weights and measures table	2.0	13.10.2020

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