ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones

DOUGH ROLLING MACHINE

- **RC-**DRM310
- **RC-**DRM310TG
- **RC-**DRM311
- **RC-**DRM420
- **RC-**DRM420TG



Deutsch 3

English 8

Polski 13

Français 18

Italiano 23

Español 28

PRODUKTNAME PRODUCT NAME NAZWA PRODUKTU NOM DU PRODUIT NOME DEL PRODOTTO NOMBRE DEL PRODUCTO	TEIGAUSROLL-MASCHINE 31 DOUGH ROLLING MACHINE 31 WAŁKOWNICA DO CIASTA 31 LAMINOIR À PÂTE 31 STENDIPIZZA 31 MÁQUINA LAMINADORAS DE MASA 31	TEIGAUSROLLMA-SCHINE 31 LET IT ROLL DOUGH ROLLING MACHINE 31 LET IT ROLL WAŁKOWNICA DO CIASTA 31 LET IT ROLL LAMINOIR À PÂTE 31 LET IT ROLL STENDIPIZZA 31 LET IT ROLL MÁQUINA LAMINADORAS DE MASA 31 LET IT ROLL	TEIGAUSROLL-MASCHINE 31-1 DOUGH ROLLING MACHINE 31-1 WAŁKOWNICA DO CIASTA 31-1 LAMINOIR À PÂTE 31-1 STENDIPIZZA 31-1 MÁQUINA LAMINADORAS DE MASA 31-1	TEIGAUSROLL-MASCHINE 42 DOUGH ROLLING MACHINE 42 WAŁKOWNICA DO CIASTA 42 LAMINOIR À PÂTE 42 STENDIPIZZA 42 MÁQUINA LAMINADORAS DE MASA 42	TEIGAUSROLLMA-SCHINE 42 LET IT ROLL DOUGH ROLLING MACHINE 42 LET IT ROLL WAŁKOWNICA DO CIASTA 42 LET IT ROLL LAMINOIR À PÂTE 42 LET IT ROLL STENDIPIZZA 42 LET IT ROLL MÁQUINA LAMINADORAS DE MASA 42 LET IT ROLL
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODÈLE MODELLO MODELO	RC-DRM310	RC-DRM310TG	RC-DRM311	RC-DRM420	RC-DRM420TG
IMPORTEUR IMPORTER IMPORTER IMPORTATEUR IMPORTATORE IMPORTADOR	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.				
ADRESSE VON IMPORTEUR IMPORTER ADDRESS ADRES IMPORTERA ADRESSE DE L'IMPORTATEUR INDIRIZZO DELL'IMPORTATORE DIRECCIÓN DEL IMPORTADOR	UL. NOWY KISIELIN – INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA | POLAND, EU				

SERIENNUMMER
SERIENNUMMER-ETIKETT
Die Seriennummer befindet sich auf einem grauen Siebdruckaufkleber, der auf der Rückseite des Ofens angebracht ist. Auf der Etikette sind folgende Daten leserlich und nicht löschbar angeführt:

- Name des Herstellers
- Seriennummer;
- Elektrische Leistung (kW/A)
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz);
- Modell
- Herstellungsjahr
- Aufschrift „Made in Italy"
- Gewicht des Ofens

ALLGEMEINE INFORMATIONEN
WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS
Vor dem Gebrauch der Ausrollmaschine ist es Pflicht, das vorliegenden Handbuchs in allen seinen Teilen zu lesen und verstanden zu haben. Diese Bedienungsanleitung muss den „autorisierten Arbeitern" stets zur Verfügung stehen und sich in der Nähe des Ofens befinden sowie gut geschützt werden und in einem guten Erhaltungszustand sein. Die Herstellerin übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Dingen, die auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften zurückzuführen sind. Diese Bedienungsanleitung stellt einen integralen Bestandteil des Ofens dar und muss bis zur endgültigen Entsorgung des Ofens aufbewahrt werden. Die „autorisierten Bediener" dürfen nur die Eingriffe ihrer spezifischen Kompetenz am Ofen durchführen.

GARANTIE
Die Dauer der Garantie beträgt ein Jahr und gilt ab dem Datum des Steuerbelegs, der zum Zeitpunkt des Erwerbs erstellt wird. Innerhalb dieses Zeitraums werden die Einzelteile, deren Herstellung aus festgestellten, eindeutigen Gründen fehlerhaft ist, mit Ausnahme elektrischer Komponenten und Verschleißteile, kostenlos und nur ab unserem Werk ersetzt oder repariert. Die Versand- und Lohnkosten sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie erlischt in den Fällen, in denen festgestellt wird, dass Schäden verursacht wurden durch: Transport, falsche oder ungenügende Wartung, Unerfahrenheit der Bediener, Manipulation, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Bestimmungen des Handbuchs. Es sind jegliche Ansprüche gegenüber dem Hersteller für direkte oder indirekte Schäden ausgeschlossen, die auf den Zeitraum des Betriebsausfalls der Maschine aufgrund Folgendem zurückzuführen sind: Defekt, Warten auf Reparaturen oder jedenfalls bezüglich der physischen Abwesenheit des Geräts.

⚠ DIE MANIPULATION UND/ODER DER AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN MIT TEILEN, DIE KEINE ORIGINAL-ERSATZTEILE SIND, LASSEN DIE GARANTIE VERFALLEN UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEGLICHER HAFTUNG.

INFORMATIONEN ZUR GERÄUSCHENTWICKLUNG
Der mit einer identischen Maschine gemessene A-bewertete Schalldruckpegel war konstant und lag unter 70 dB (A).

HINWEISE ZUR SICHERHEIT
Obwohl die Maschine den elektrischen, mechanischen, hygienischen Sicherheitsanforderungen der Bezugsnormen entspricht, kann es gefährlich sein, wenn:

- Sie für Zwecke und unter anderen Bedingungen verwendet wird, als die vom Hersteller vorgesehenen.
- Die Schutzvorrichtungen der Walzen beeinträchtigt werden.
- Die Vorschriften für Folgendes nicht beachtet werden: Installation - Inbetriebsetzung - Gebrauch - Wartung.

ACHTUNG
Mit dem Ziel gefährliche Bedingungen und/oder mögliche Verletzungen zu vermeiden, die durch elektrischen Strom, mechanische Bauteile, Brand oder hygienischer Natur hervorgerufen werden, müssen folgende Hinweise zur Sicherheit beachtet werden.

A. DER EIGENE ARBEITSPLATZ MUSS IN ORDNUNG GEHALTEN WERDEN.
Unordnung führt zu Gefahr von Unfällen.
B. DIE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN ERWÄGEN.
Verwenden Sie die Maschine niemals in feuchter, nasser oder unzureichend beleuchteter Umgebung oder in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gas.
C. KINDER ODER UNBEFUGTE MÜSSEN FERNGEHALTEN WERDEN.
Erlauben Sie nicht, dass diese sich der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.
D. DIE MASCHINE IM BEREICH DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN LEISTUNG UND NUR FÜR DEN ZUGELASSENEN GEBRAUCH VERWENDEN.
Ohne Überlastung wird sie besser und sicherer arbeiten.
E. ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.
Tragen Sie keine Kleidung oder flatternde Accessoires, die sich in den in Bewegung befindlichen Komponenten verfangen könnten. Tragen Sie rutschfeste Schuhe. Aus hygienischen Gründen, außer Gründen der Sicherheit, müssen Haarnetze und Schutzhandschuhe verwendet werden.
F. DAS VERSORGUNGSKABEL SCHÜTZEN. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker von der Steckdose zu trennen; das Kabel keinen hohen Temperaturen aussetzen, es nicht in Kontakt mit scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln bringen.
G. UNSICHERE POSITIONEN VERMEIDEN. Suchen Sie nach der am besten geeigneten Position, die immer das Gleichgewicht gewährleistet.
H. IMMER HÖCHSTE AUFMERKSAMKEIT SCHENKEN.
Die eigene Arbeit beobachten. Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn sie abgelenkt sind.
I. DEN STECKER VON DER STECKDOSE ABTRENNEN.
Nach jedem Gebrauch, vor jeglichem Reinigungs- und Wartungsarbeiten oder Bewegen der Maschine.
L. VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN. Sie dürfen nicht verwendet werden.
M. KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.
Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch der Maschine sorgfältig die Effizienz der Sicherheitsvorrichtungen. Prüfen, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, dass keine beschädigten Komponenten bestehen, dass alle Teile korrekt montiert wurden

und dass alle Bedingungen, die die ordnungsgemäße Funktionsweise der Maschine beeinflussen könnten, optimal sind.

N. DEN NEUSTART DER MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL AUSFÜHREN LASSEN. Die Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifizierten Personen unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung diese Bestimmungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

O. DIE SCHILDER SIND UNFALLSCHUTZEINRICHTUNGEN, daher müssen sie immer einwandfrei lesbar sein. Falls sie beschädigt und unlesbar sein sollten, ist es Pflicht, sie zu ersetzen.

EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE

Die Ausrollmaschine wurde für die ausschließliche Verwendung mit Lebensmitteln zum Kaltwalzen von Teig zur Herstellung von Brot und Süßspeisen entwickelt und hergestellt. Sie soll die Formung von Scheiben für Pizzen, Brot, Fladen, Törtchen usw. erleichtern, wobei die grundlegenden Eigenschaften des Teigs nicht verändert werden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Bezeichnung	U.M.	RC-DRM 310 RC-DRM 310 TG	RC-DRM 420 RC-DRM 420TG	RC--DRM 311
Maschinenabmes-sungen	cm	47,5 x37,5 x66	58,5 x43,5 x79	48 x33,5 x43
Netto-Gewicht	Kg	30	36	18
Betriebstemperatur	°C	+15 ÷ +45		
Gewicht pasta	gr	80 ÷210	210 ÷700	80 ÷210
Durchmesser Pizza	cm	14 ÷29	26 ÷40	14 ÷29
Nennspannung/ Frequenz	V/ Hz	230/50		
Leistungsaufnahme	W	250		
Motorleistung	W	240		

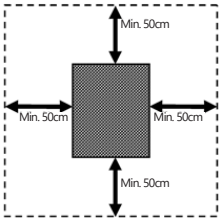
INSTALLATION

VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN

Die Umgebungsbedingungen des Orts, an dem die Maschine installiert wird, müssen die folgenden Eigenschaften besitzen:

- trocken sein
- Wasser und Wärmequellen angemessen entfernt
- angemessene Belüftung und Beleuchtung gemäß den Hygiene- und Sicherheitsstandards der einschlägigen Gesetze.

Die Auflagefläche muss horizontal sein. In der Nähe der Maschine dürfen keine Hindernisse jeglicher Art vorhanden sein, die ihre ordnungsgemäße Belüftung beeinträchtigen könnten.



WICHTIG

In Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen muss das Stromnetz mit einem FI-Schalter ausgestattet sein, dessen Eigenschaften für jene der Maschine angemessen sind. Der Öffnungsabstand der Kontakte muss mindestens 3 mm betragen. Darüber hinaus ist ein effizientes Erdungssystem unabdinglich.

Prüfen, dass die Versorgungsspannung und die Frequenz der Anlage mit den sowohl in den technischen Merkmalen als auch auf dem auf der Rückseite der Maschine angebrachten Typenschild angegebenen Werten kompatibel ist.

MODALITÄT DER INSTALLATION

WICHTIG

Alle Vorgänge der Installation und Wartung müssen von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert wurde; der letztere lehnt jegliche Haftung für falsche Installation oder Beeinträchtigung ab.

Die Maschine wird in geschlossener Verpackung geliefert. Nachdem die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine an der vorgesehenen Stelle positionieren.
- Die Schutzfolie entfernen und dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen können, vermeiden.

ANMERKUNG

Alle Verpackungsteile müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Anschluss der Maschine an das Stromnetz erfolgt über Versorgungskabel mit Stecker. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, ohne die Maschine bewegen zu müssen. Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt wird; außerdem darf sich dieses Kabel niemals unter den Stützen der Maschine befinden.

WICHTIG

Es ist verpflichtend, dass die Maschine eine Erdung und einen Fehlerstromschutzschalter in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen besitzt.

INBETRIEBSETZUNG

BEFEHLSEINRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit den folgenden Befehlseinrichtungen ausgestattet:



SCHALTER 1-0-2
Position 1 - MASCHINE EINGESCHALTET
Position 0 - MASCHINE AUSGESCHALTET
Position 2 - BETRIEB MIT PEDAL



LET IT ROLL CONTROL UNIT (nur bei den Modellen LET IT ROLL)
TIME SET - Auswahl der Betriebszeiten
STOPP - Manuelles Stillsetzen der Walzen



PEDALE OPTIONAL (serienmäßig bei RC-DRM311)
DRÜCKEN - Ingangsetzen der Walzen
FREIGABE - Stillsetzen der Walzen

Nachdem der Stecker des Versorgungskabels in die Steckdose eingesteckt wurde, ist die Maschine für Funktionsprüfung bereit.
Funktionsprüfung RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM311:
INGANGSETZEN: Den Schalter in Position 1 drücken, die Maschine startet.
STILLSETZEN: Den Schalter in Position 0 drücken, die Maschine stoppt.

Funktionsprüfung RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
INGANGSETZEN: Den seitlichen Schalter in Position 1 drücken. Die schwarze Taste der Steuereinheit "SET TIME" drücken, um die Arbeitszeit von 10 bis 35 Sekunden einzustellen; die Maschine ist für die Betriebsphase bereit. DIE WALZEN STARTEN AUTOMATISCH BEIM KONTAKT DES TEIGS MIT DER OBEREN RUTSCHE.
STILLSETZEN: Die Walzen halten automatisch bei Ablauf der vorher eingestellten Zeit oder bei dem Druck der Taste "STOP" an. Den Schalter in die Position 0 bringen, um die Maschine vollständig abzuschalten.

Funktionsprüfung PEDAL OPTIONAL (serienmäßig auf RC-DRM311):
INGANGSETZEN MIT PEDAL: Durch den Druck des Schalters in Position 2 startet die Maschine nicht, sondern verbleibt im Wartezustand. Durch Ausüben eines leichten Drucks auf die Pedalsteuerung beginnen die Walzen sich zu drehen und die Maschine ist für den Gebrauch bereit.

STILLSETZEN MIT PEDAL: Durch Abheben des Fußes vom Pedal, stoppt die Maschine.
Den Schalter in die Position 0 bringen, um die Maschine vollständig abzuschalten.
Zum Schluss DIE MASCHINE IM LEERLAUF FÜR EINE MINUTE INGANGSETZEN UND SICHERSTELLEN, DASS DER BETRIEB EINWANDFREI IST.

GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE

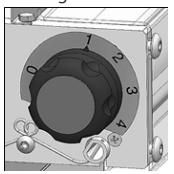
WICHTIG: ALLE EINSTELLUNGEN MÜSSEN BEI STILLSTEHENDER MASCHINE ERFOLGEN.
Die empfohlenen Einstellungen sind nur Richtwerte, da die Einstellungen aufgrund der folgenden Variablen experimentell definiert werden müssen: Teigeigenschaften, Gewicht, Dicke, Größe und Form der Scheibe.
Die Maschine wird mit maximalen Einstellungen geliefert, die für mittelschwere Pizzen geeignet sind.

REGULIERUNGEN DER DICKE

Um den individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden, können mit der Maschine durch Drehen des Knopfes unterschiedliche Teigdicken erzielt werden, deren Entriegelung durch Ziehen des schwarzen Knopfes erreicht wird.
Die Dicke wird in Abhängigkeit der Drehrichtung des Hebels geändert:

- MINDESTDICKE: gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- HÖCHSTDICKE: im Uhrzeigersinn drehen.

Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollte die Einstellung unterschieden werden:
Bsp.: Öffnung obere Walze 3,5 mm
Öffnung untere Walze 2 mm



⚠ **ANMERKUNG:** UM EIN AUSZACKEN DES TEIGS ZU VERMEIDEN, NUR EINEN DURCHLAUF DURCH DIE WALZEN DURCHFÜHREN.

REGULIERUNG DER FORM FÜR AUSROLLMASCHINEN RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
Um eine gute Formung der Scheibe zu erreichen, ist es wichtig, die Empfindlichkeit der Waage an die Gewichtsänderungen des Teigs anzupassen, um die Anordnung des letzteren vor dem Einlauf in die unteren Walzen von senkrecht auf perfekt horizontal zu ändern.
ANMERKUNG: SICHERSTELLEN, DASS DIE AUSGLEICHSROLLE SICH IN DER RUHESTELLUNG IMMER OBEN POSITIONIERT.

REGULIERUNG DER AUSGLEICHSROLLE

Diese Einstellung erlaubt, die Drehgeschwindigkeit des Teigs zu ändern. Durch Abschrauben der Spannschraube ist es möglich, die Position des Gegengewichts und folgend die Sensibilität gemäß seiner Positionierung in der Öse der Ausgleichsrolle zu ändern.
MAXIMALE SENSIBILITÄT:

- Das Gegengewicht im Inneren der Öse positionieren;
- Für geringes Gewicht empfohlen.

MITTLERE SENSIBILITÄT:
- Das Gegengewicht in der Mitte der Öse positionieren;
- Für mittleres Gewicht empfohlen.

MINDESTE SENSIBILITÄT:
- Das Gegengewicht außerhalb der Öse positionieren;
- Für hohes Gewicht empfohlen.

Nach der Einstellung das Gegengewicht durch Anschrauben der Schraube blockieren.

GEBRAUCH DER MASCHINE
Vor Beginn jedes Arbeitszyklus sicherstellen, dass die Maschine perfekt sauber ist, insbesondere die Oberflächen in Kontakt mit dem Teig. Im Bedarfsfall die Reinigung gemäß dem im Abschnitt „WARTUNG" beschriebenen Verfahren ausführen.



ACHTUNG: In der Betriebsphase ist es streng verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, da sich bewegende Komponenten vorhanden sind, die die Quetschung der Hände verursachen können.

Modelle RC-DRM310, RC-DRM420:
INGANGSETZEN: Den Schalter in Position 1 drücken, die Maschine startet die Bewegung der beiden Walzenpaare und ist für die Betriebsphase bereit. Vor der Einführung des leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teigballens in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, einen Teil dessen Rands keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das obere Walzenpaar zu erleichtern. Beim Durchlauf durch diese reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs und dieser nimmt eine ovale Form an, rutscht dann über die Ausgleichsrolle, dreht sich quer um ungefähr 90° und positioniert sich für den folgenden Durchlauf durch das untere Walzenpaar, aus dem eine Scheibe herauskommt, deren Form gut, aber nicht optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt.
STILLSETZEN: Den Schalter in Position 0 drücken.

Modelle RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
INGANGSETZEN Den seitlichen Schalter in Position 1 drücken. Die schwarze Taste der Steuereinheit "SET TIME" drücken, um die Arbeitszeit von 10 bis 35 Sekunden einzustellen; die Maschine ist für die Betriebsphase bereit.
Vor der Einführung des leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teigballens in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, einen Teil dessen Rands keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das obere Walzenpaar zu erleichtern.
DIE WALZEN STARTEN AUTOMATISCH BEIM KONTAKT DES TEIGS MIT DER OBEREN RUTSCHE.
Beim Durchlauf durch diese reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs und dieser nimmt eine ovale Form an, rutscht dann über die Ausgleichsrolle, dreht sich quer um ungefähr 90° und positioniert sich für den folgenden Durchlauf durch das untere Walzenpaar, aus dem eine Scheibe herauskommt, deren Form gut, aber nicht optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt. Die Walzen beenden die Drehung automatisch bei Ablauf der vorher eingestellten Zeit oder durch den Druck der Taste "STOP".
STILLSETZEN Den seitlichen Schalter in Position 0 drücken.

Modelle RC-DRM310, RC-DRM420:
VERWENDUNG DER PEDALSTEUERUNG
Die Pedalsteuerung wird nur auf Anfrage des Kunden geliefert.
Aufgrund ihrer integrativen Funktion zu den vorderen Steuerungen zum Stillsetzen und Start, erlaubt sie, die Maschine für die unbedingt erforderliche Verwendungszeit in Betrieb zu halten. Diese Befehlseinrichtung muss an die Maschine durch Einsetzen des Steckers des Pedalkabels in die Steckdose seitlich der Maschine selbst angeschlossen werden.
INGANGSETZEN Durch den Druck des Schalters in Position 2 startet die Maschine nicht, sondern bleibt im Wartezustand. Durch Ausüben eines leichten Drucks auf die Pedalsteuerung beginnen die Walzen sich zu drehen und die Maschine ist für den Gebrauch bereit.
STILLSETZEN Durch Abheben des Fußes vom Pedal, stoppt die Maschine.

Modelle RC-DRM311:
FUNKTIONEN UND VERWENDUNG DER PEDALSTEUERUNG. Die Funktion ist die gleiche, wie bei den vorhergehenden Ausrollmaschinen, allerdings gibt es ein einzelnes Walzenpaar.

VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG DER SCHEIBEN
Nachdem die Maschine manuell mit dem Schalter in Position 1 oder mit Pedal und Schalter in Position 2 eingeschaltet wurde, kann mit der Betriebsphase begonnen werden. Vor der Einführung des leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teigballens in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, einen Teil dessen Rands keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das obere Walzenpaar zu erleichtern. Beim Durchlauf durch dieses reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs und dieser nimmt eine ovale Form an.
Wenn der Durchgang kurz vor dem Abschluss steht, das schrittweise Heruntergleiten des Teigs mit einer Hand begleiten bis der Teig aus der Maschine kommt. Danach müssen die Walzen angehalten werden. Den Teig quer um ungefähr 90° drehen und für den folgenden Durchlauf in dem unteren Walzenpaar positionieren, aus dem dann, nachdem sie gestartet wurden, eine Scheibe herauskommt, deren Formung gut, aber nicht optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt.

VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG VON RECHTECKEN.
Unter die Maschine ein sauberes und angemessen großes Backblech, das die Breite der Stützfüße aufweist, legen.
Die Maschine einschalten, die Walzen in Betrieb setzen, dann den leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teig in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung einführen, den Rand keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das Walzenpaar zu erleichtern. Beim Durchlauf durch dieses reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs.
Nach dem Durchlauf ist es für mittleres und hohes Gewicht unerlässlich, Schritt für Schritt und konstant den Teig manuell zu erweitern und diesen dann für den folgenden Durchlauf in den Walzen zu positionieren, aus denen der so geformte Teig in dem Backblech abgelegt wird.
WICHTIG: DIE MASCHINE NACH ABSCHLUSS DER BETRIEBSPHASE ABSCHALTEN.

WARTUNG
ACHTUNG: Vor jeglichem Wartungs- und Reinigungseingriff müssen folgende Vorsichtsmaßnahmen ergriffen werden:

- Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz abgetrennt ist (den Stecker aus der Stromsteckdose herausziehen), und dabei sicherstellen, dass die Stromversorgung nicht unabsichtlich wieder aktiviert werden kann;
- Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- Die von den geltenden Vorschriften vorgesehenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden;
- Immer mit geeigneter Ausrüstung arbeiten;
- Nach Abschluss des Vorgangs von Wartung/ Reparatur Reinigung alle Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen wieder installieren, bevor das Gerät erneut in Betrieb gesetzt wird;

REINIGUNG
ACHTUNG: Es wird empfohlen, auf keinen Fall abrasive oder ätzende nicht für den Lebensmittelgebrauch geeignete Chemikalien zu verwenden. Es ist absolut zu vermeiden, Wasserstrahl, verschiedene Werkzeuge, rauhe oder scheuernde Mittel, wie Stahlwolle, Schwämme, usw. zu verwenden, die die Oberflächen beschädigen und insbesondere die Sicherheit hinsichtlich der Hygiene beeinträchtigen können.

Die Reinigung muss nach jedem Gebrauch unter Einhaltung der hygienischen Vorschriften und zum Schutz der Funktionalität der Maschine folgendermaßen durchgeführt werden:
- Mit Hilfe eines angemessenen Pinsels eine erste Beseitigung von Mehl- und Teigrückständen vornehmen;
- Die Schutzvorrichtungen, die Ausgleichsrolle und die Rutschen aus ihren Aufnahmen entfernen;
- Die Federn aushängen und die Teigschaber herausziehen;
- Die Einstellungshebel in die Position der maximalen Öffnung der Walzen drehen;
- Die Maschine und alle ihre Einzelteile, einschließlich der abmontierten, sorgfältig unter Verwendung eines mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel für Lebensmittel befeuchteten Schwamms oder Tuchs reinigen;
- Ausreichend zur vollständigen Beseitigung des Reinigungsmittels spülen;
- Mit saugfähigem Papier für Lebensmittel trocknen, dann zuerst die Oberflächen in Kontakt mit dem Teig und folgend die gesamte Maschine mit einem weichen und sauberen Tuch, das mit spezifischem Desinfektionsmittel für Lebensmittelmaschinen getränkt ist, abwischen.

SCHMIERUNG DER WELLEN UND WALZEN
Einmal im Jahr ist es erforderlich, die Schmierung der Wellen und Walzen durchzuführen. Nachdem die Schutzvorrichtungen, die Rutschen, die Federn und die Teigschaber abmontiert wurden;
- Die Befestigungsschrauben abschrauben und zuerst die Rückseite und dann die Halterungen abmontieren;
- Abschließend die Walzen und Gelenke herausziehen;
- Alle Einzelteile mit Hilfe eines Schwamms, warmem Wasser und Reinigungsmittel für Lebensmittel sorgfältig reinigen, ausreichend spülen und mit saugfähigem Papier trocknen;
- Sowohl die Wellen als auch die Öffnungen der Walzen mit einer vernünftigen Menge an Paraffinöl schmieren;
- alle Bauteile wieder montieren und befestigen, indem die Demontagesequenz in umgekehrter Reihenfolge ausgeführt wird.

ACHTUNG: Nach des Vorgangs von Wartung / Reparatur/Reinigung überprüfen, ob alle Bauteile und die entsprechenden Schutzsvorrichtungen korrekt positioniert und befestigt worden sind, bevor das Gerät erneut in Betrieb gesetzt wird.

MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Maschine startet nicht	1. Keine Stromversorgung im Netz 2. Die Pedalsteuerung ist an die Maschine angeschlossen.	1. Überprüfen: Hauptschalter, Steckdose, Stecker und Versorgungskabel. 2. Die Pedalsteuerung drücken

VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG



ACHTUNG: Abbruch und Entsorgung der Maschine liegen in der alleinigen Verantwortung und sind Aufgabe des Eigentümers, der die in seinem Land geltenden Gesetze in Bezug auf Sicherheit, Respekt und Schutz der Umwelt einhalten muss.

Es ist Pflicht, sich bei der Verschrottung der Maschine an die Vorgaben der geltenden Vorschriften zu halten. Um das Recycling der Materialien zu erleichtern, die Teile, aus denen die Maschine besteht, nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen usw.) trennen.

SERIAL NO.
RATING PLATE
The identification label consists in a grey screen-printed label attached to the back of the rolling machine. The following data is clearly and indelibly marked on the plate:
- Name of manufacturer
- Serial no.
- Electrical power (kW/A)
- Voltage and electrical frequency (Volt/Hz)
- Model
- Year of manufacture
- Wording "Made in Italy"
- Weight of rolling machine

GENERAL INFORMATION
IMPORTANCE OF MANUAL
Before using the rolling machine in question, it is mandatory to read and understand this manual in all its parts. This manual must always be available to "authorised operators" and be kept near the rolling machine in a safe and protected location. The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals and property caused by non-observance of the rules described in this manual. This manual is an integral part of the rolling machine and must be stored until the final disposal of the machine itself. "Authorised operators" must only perform operations on the rolling machine that fall under their specific responsibility.

WARRANTY
The warranty is valid for one year with effect from the date of the tax invoice issued at the time of purchase. Within this period, parts that have been inspected and unequivocally confirmed to have manufacturing defects, except for electrical and wear components, shall be replaced or repaired free of charge and only ex-works at our facilities.
Shipping and labour costs are not covered by the warranty.
The warranty shall expire in cases where it is confirmed that the damage was caused by: transport, poor or insufficient maintenance, operator incompetency, tampering, repairs made by unauthorised personnel, failure to observe the instructions of the manual. Recourse against the manufacturer shall be excluded for direct or indirect damage in the event machine downtime causes: failure, waiting for repairs or in any case is attributable to the non-physical presence of the equipment.

⚠ TAMPERING WITH AND/OR THE REPLACEMENT OF PARTS WITH NON-ORIGINAL SPARES SHALL INVALIDATE THE WARRANTY AND RELEASE THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY.

INFORMATION REGARDING NOISE
The A-weighted sound pressure level measured on an identical sample machine was constant and less than 70 dB (A).

SAFETY PRECAUTIONS
The machine, albeit compliant with safety requirements laid down by electrical, mechanical and hygienic standards of reference, may constitute a hazard if:
- Used for scopes and in conditions other than those intended by the manufacturer.
- The roller protections are tampered with.
- Instructions are not followed regarding: Installation - Start-up - Use - Maintenance.

ATTENTION
In order to prevent hazardous conditions and/or possible injury caused by: electrical currents, mechanical parts, fire or causes of a hygienic nature, the following safety precautions must be followed.

A. OPERATOR WORKSTATIONS MUST BE KEPT CLEAN AND TIDY.
Disorder generates the risk of accidents.

B. EVALUATE ENVIRONMENTAL CONDITIONS.
Do not use the machine in humid, wet conditions or in the case of insufficient lighting, near flammable liquids or gases.

C. KEEP CHILDREN AND UNAUTHORISED PERSONS AWAY.
Do not allow them to approach the machine or the workstation.

D. USE THE MACHINE ONLY WITH THE RATED POWER AND ONLY FOR ITS INTENDED USE.
The machine will work better and more safely if it is not overloaded. E - WEAR APPROPRIATE CLOTHING.
Do not wear loose clothing or hanging accessories that may get caught in moving parts. Use non-slip shoes. For hygienic and safety reasons, use a hair net and hand gloves.

F. PROTECT THE POWER CORD. Do not pull on the cord to detach the plug from its socket; do not expose the cord to high temperatures, avoid contact with sharp corners, water or solvents.

G. AVOID UNSAFE POSITIONS. Try and find the most suitable position that guarantees constant balance.

H. ALWAYS PAY MAXIMUM ATTENTION.
Observe your work. Never use the machine when distracted.

I. DETACH THE PLUG FROM THE SOCKET.
After each use, before performing cleaning or maintenance operations or moving the machine.

L. UNSECURED EXTENSION CORDS. These must not be used.

M. CHECK THAT THE MACHINE IS NOT DAMAGED.
Before using the machine, carefully check the efficiency of the safety devices. Check that moving parts are not blocked, that there are no damaged parts, that all parts have been properly assembled and that all conditions that may influence the regular operation of the machine are optimal.

N. HAVE THE MACHINE REPAIRED BY QUALIFIED PERSONNEL.
Repairs must be carried out only by qualified personnel using original spare parts. Failure to follow these precautions may constitute a hazard to the user.

O. LABELS ARE SAFETY DEVICES, and therefore must always be perfectly legible. Should they become damaged and illegible, they must be replaced.

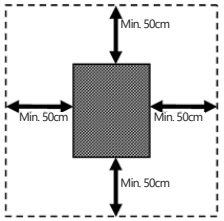
MACHINE FEATURES
The Rolling Machine has been designed and developed exclusively for food-grade use for the cold rolling of dough for bread-making and desserts, for the purpose of facilitating the formation of discs for the preparation of: pizzas, bread, focaccia, cakes, etc., without altering the fundamental properties of the dough.

TECHNICAL DATA

Description	U.M.	RC-DRM 310 RC-DRM 310 TG	RC-DRM 420 RC-DRM 420TG	RC--DRM 311
Machine dimension	cm	47,5 x37,5 x66	58,5 x43,5 x79	48 x33,5 x43
Net weight	Kg	30	36	18
Operating temperature	°C	+15 ÷ +45		
Dough weight	gr	80 ÷210	210 ÷700	80 ÷210
Pizza diameter	cm	14 ÷29	26 ÷40	14 ÷29
Rated voltage/ Frequency	V/ Hz	230/50		
Absorbed power	W	250		
Motor power	W	240		

INSTALLATION
USER PRECAUTIONS
The environmental conditions of the location where the machine is installed must have the following characteristics:
- be dry
- water-based sources of heat located at a suitable distance
- suitable ventilation and lighting compliant with occupational health and safety standards.

The supporting surface must be horizontal and there must be no obstacles of any nature in the immediate vicinity of the machine that may affect its normal ventilation.



IMPORTANT
In accordance with current regulations, the electrical system must be equipped with an automatic differential switch having characteristics suited to those of the machine,
in which the contact opening clearance is at least 3 mm; an efficient grounding system is also indispensable. Check that the mains voltage and frequency of the system are compatible with the values in both the technical features and the rating plate on the back of the machine.

INSTALLATION METHOD
IMPORTANT
All installation and maintenance operations must be carried out by the manufacturer's qualified and authorised personnel, which denies all responsibility resulting from incorrect installation or tampering.

The machine is supplied in closed packaging.
After removing the packaging from the machine, proceed as follows:
- Place the machine in its intended location.
- Remove the protective film without using tools that may damage the surfaces.

NOTE
All parts of the packaging must be disposed of in accordance with regulations in force.

ELECTRICAL CONNECTION
The machine must be connected to the electrical mains by way of a power cord fitted with a plug. The mains socket must be easy to access and must not need to be moved. The distance between the machine and the socket must be such as to avoid any tensioning of the power cord; moreover the cord must never be stuck under the feet of the machine.

IMPORTANT
It is mandatory for the system to have a grounding system and differential switch in accordance with legislation in force.

START-UP
CONTROL DEVICES
The machine is equipped with the following control devices:



SWITCH 1-0-2
Position 1 - MACHINE STARTED
Position 0 - MACHINE OFF
Position 2 - PEDAL OPERATION



LET IT ROLL CONTROL UNIT (for LET IT ROLL models only)
TIME SET - Selection of operating times
STOP - Manual stoppage of rollers



OPTIONAL PEDAL (Standard for RC-DRM311)
PRESS - Start rollers
RELEASE - Stop rollers

After inserting the power cord into the mains socket, the machine is ready for operational testing.

Operational test RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM311:
TO START: Press the switch into position 1, the machine will start.
TO STOP: Press the switch into position 0, the machine will stop.

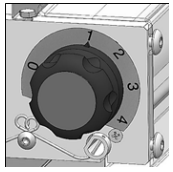
Operational test RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
TO START: Press the switch on the side into position 1
Press the black "SET TIME" button on the control unit to set the operating time from 10 to 35 seconds; the machine is ready for the operating stage.
THE ROLLERS WILL START AUTOMATICALLY WHEN THE DOUGH COMES INTO CONTACT WITH THE UPPER CHUTE.
TO STOP: The rollers stop automatically when the previously set time expires, or when the "STOP" key is pressed. Move the switch into position "0" to completely turn the machine off.

Operational test OPTIONAL PEDAL (standard in RC-DRM311):
PEDAL START: When the switch is pressed into position 2, the machine will not start but will go into standby. When the pedal control is lightly pressed, the rollers will start to turn and the machine is ready for use.
PEDAL STOP: When the operator lifts their foot off the pedal, the machine stops. Move the switch into position "0" to completely turn the machine off.
Finally, RUN THE MACHINE ON EMPTY FOR ONE MINUTE, CHECK THAT IT OPERATES REGULARLY.

USE AND OPERATION
IMPORTANT: ALL ADJUSTMENTS MUST BE MADE WITH THE MACHINE AT A STANDSTILL.
The recommended adjustments are of a purely indicative nature given that adjustments must be defined by way of trial and error in consideration of the following variables: characteristics of dough, weight, thickness, size and form of the disc. The machine is supplied with general adjustments suitable for medium-weight pizzas.

REGULATION OF THICKNESS
To satisfy individual needs, the machine allows different dough thicknesses by turning the knob, which is released by pulling on the black pommel.
The thickness is adjusted depending on the direction of rotation of the pommel:
- MINIMUM THICKNESS: turn in an anti-clockwise direction.
- MAXIMUM THICKNESS: turn in a clockwise direction.

For best results it is recommended to differentiate the adjustments:
E.g.: upper roller opening 3.5 mm,
lower roller opening 2 mm



NOTE: TO AVOID ANY INDENTATION OF THE DOUGH, PASS IT THROUGH THE ROLLERS ONCE ONLY.

FORM REGULATION FOR ROLLING MACHINES RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
For best disc form the sensitivity of the balance must be adjusted to suit variations in the weight of the dough so that its position can be changed from vertical to perfectly horizontal before entering the lower rollers.
NOTE: MAKE SURE THE SMALL BALANCE, WHEN NOT BEING USED, IS ALWAYS IN THE HIGH POSITION.

SMALL BALANCE REGULATION
This adjustment allows the dough rotation speed to be varied. By turning the lock screw it is possible to change the position of the counterweight and consequently the sensitivity depending on its positioning in one of the holes in the small balance.
MAXIMUM SENSITIVITY:
- position the counterweight inside the hole;
- recommended for low weights.

MEDIUM SENSITIVITY:
- position the counterweight at the centre of the hole;
- recommended for medium weights.

MINIMUM SENSITIVITY:
- position the counterweight outside the hole;
- recommended for high weights.

At the end of regulation, block the counterweight by retightening the screw.

MACHINE USE
Before starting each operating cycle, check that the machine is perfectly clean, in particular the surfaces that come into contact with the dough. If cleaning is necessary, proceed in accordance with the methods described in the "MAINTENANCE" paragraph.

ATTENTION: During the operating stage it is strictly prohibited to remove the safety protections due to the presence of moving parts that may cause hands
to be crushed.

Models RC-DRM310, RC-DRM420:
TO START: Press the switch into position 1, the machine will place the two pairs of rollers in movement and is ready for the operating stage.
Before introducing the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) ball of dough into the opening of the protection, slightly squash part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of upper rollers.
When the dough exits the rollers, its thickness will be slightly reduced and it will have an oval shape. Then as it slides onto the balance, it will be rotated in a diagonal direction by about 90°, ready for the next passage through the lower rollers, from which it will exit in a rough disc shape, which will then need to be perfected by hand.
TO STOP: Press the switch into position 0.

Models RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
TO START Press the switch on the side into position 1
Press the black "SET TIME" button on the control unit to set the operating time from 10 to 35 seconds; the machine is ready for the operating stage. Before introducing the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) ball of dough into the opening of the protection, slightly squash part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of upper rollers.
THE ROLLERS WILL START AUTOMATICALLY WHEN THE DOUGH COMES INTO CONTACT WITH THE UPPER CHUTE.
When the dough exits the rollers, its thickness will be slightly reduced and it will have an oval shape. Then as it slides onto the balance, it will be rotated in a diagonal direction by about 90°, ready for the next passage through the lower rollers, from which it will exit in a rough disc shape, which will then need to be perfected by hand. The rollers will automatically stop turning at the end of the previously set time, or when the "STOP" key is pressed.
TO STOP Press the switch on the side into position 0.

Models RC-DRM310, RC-DRM420:
USE OF PEDAL CONTROL
The pedal control is supplied only if requested by the client. Its start/stop scope, supplemental to the front controls, allows the machine to be kept running only for the time strictly necessary for its use. This control is connected to the machine by inserting the plug at the end of the pedal power cord into the socket on the side of the machine itself.
TO START When the switch is pressed into position 2, the machine will not start but will go into standby. When the pedal control is lightly pressed, the rollers will start to turn and the machine is ready for use.
TO STOP When the operator lifts their foot off the pedal, the machine stops.

Models RC-DRM311:
FUNCTIONS AND USE OF PEDAL CONTROL. The operation is the same as the previous machines but the roller pair is single.

USE FOR DISC FORMATION
After manually turning the machine on by pressing the switch into position 1, or with the pedal control in position 2, the operating stage can begin. Before introducing the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) ball of dough into the opening of the protection, slightly squash part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of upper rollers, in which the dough thickness will be slightly reduced, assuming an oval shape.
When this step is about to conclude, guide the dough's descent using your hand, moving it forward step by step until it is completely out, after which the rollers will stop. Turn the dough in a diagonal direction by about 90°, preparing it for the next passage through the pair of lower rollers, from which it will exit in a rough disc shape, which will then need to be perfected by hand.

USE FOR RECTANGLE FORMATION
Place a clean, suitably sized tray under the machine, compatible with the width of the supporting feet. Turn the machine on, start the rollers, then introduce the lightly floured and previously proofed (at least 6-8 hours) dough into the opening of the protection, slightly squashing part of the edge of the ball to facilitate its entry into the pair of rollers, in which the dough thickness will be slightly reduced. After its exit, for medium and high weights, it is essential to proceed in jog mode, manually widening the dough in preparation for its subsequent passage through the rollers from which the formed dough will be laid in the tray.

IMPORTANT: TURN THE MACHINE OFF AT THE END OF THE OPERATING STAGE.

MAINTENANCE
ATTENTION: Before performing any type of maintenance works, including cleaning, adopt the following precautions:
- make sure the equipment is disconnected from the electrical mains (detach the plug from the power socket), making sure the power supply cannot be accidentally reactivated;
- Make sure the equipment has completely cooled;
- Use the personal protective equipment required by regulations in force;
- Always operate using appropriate tools;
- At the end of maintenance / repair / cleaning operations, before placing the equipment back into operation, reinstall all protections and safety devices;

CLEANING
ATTENTION: Under no circumstances may non-food-grade abrasive or corrosive chemical products be used. It is strictly prohibited to use jets of water, various tools, rough or abrasive means, such as steel scourers, sponges, etc., which may damage the surfaces and in particular compromise the hygienic safety. Cleaning must be carried out after every use in compliance with hygienic regulations in force and in such a way as to protect the functions of the machine, proceeding as follows:
- Using a suitable brush, first remove any flour and dough residue;
- Remove the small balance and chutes from their housings;
- Release the springs and slide out the dough scrapers;
- Turn the adjustment levers so that the rollers are in their maximum open position;
- Thoroughly clean the machine and all its parts, including the dismantled components, using a sponge or cloth dampened with water and a neutral food-grade detergent;
- Rinse as needed to remove all traces of the detergent;
- Dry with food-grade paper towel, then wipe down first the surfaces in contact with the dough, then the entire machine with a soft and clean cloth dampened with a specific disinfectant for food-grade machines.

SHAFT AND ROLLER LUBRICATION
The shafts and rollers must be lubricated on an annual basis. After removing the protections, chutes, springs and dough scrapers;
- remove the screws and dismantle first the back panel and then the supports;
- finally, remove the rollers and joints;
- thoroughly clean all parts with a sponge, warm water and food-grade detergent, rinse as needed and dry with paper towel;
- lubricate both the shafts and the holes of the rollers using a sufficient quantity of paraffin oil;
- reassemble and secure all parts, carrying out the steps in the reverse order with respect to their disassembly.

ATTENTION: At the end of maintenance / repair / cleaning operations, before placing the equipment back into service, check that all parts and relative protections have been properly positioned and secured;

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine won't start	1. No mains electrical power 2. The pedal control is connected to the machine.	1. Check: the general contactor, socket, plug and power cord. 2. Press the pedal controls

DEMOLITION AND DISPOSAL

⚠ **ATTENTION:** The demolition and disposal of the machine is the exclusive onus and responsibility of the owner, who must act in accordance with regulations in force in their own country in regards to safety, respect and protection of the environment.

When demolishing the machine, the provisions of regulations in force must necessarily be complied with. To facilitate recycling operations, sort the different parts composing the machine into the different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).

NUMER SERYJNY
TABLICZKA ZNAMIONOWA
Etykieta identyfikacyjna składa się z szarej etykiety wydrukowanej metodą sitodruku przymocowanej z tyłu wałkownicy. Tabliczka zawiera następujące dane, które są czytelne i nieusuwalne:

- nazwa producenta,
- numer seryjny,
- moc elektryczna (kW/A),
- napięcie i częstotliwość elektryczna (wolt/Hz),
- model,
- rok produkcji
- sformułowanie „wyprodukowano we Włoszech",
- waga urządzenia.

INFORMACJE OGÓLNE
ZNACZENIE INSTRUKCJI
Przed użyciem niniejszej wałkownicy należy przeczytać i zrozumieć każdy rozdział instrukcji. Niniejsza instrukcja powinna być zawsze dostępna dla „upoważnionych operatorów" (użytkowników) i przechowywana w pobliżu urządzenia w bezpiecznym i chronionym miejscu. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji. Niniejsza instrukcja jest nieodłączną częścią zestawu i powinna być przechowywana aż do momentu utylizacji urządzenia. „Upoważnieni operatorzy" mogą używać urządzenia do celów, które wchodzą w zakres ich kompetencji.

GWARANCJA
Gwarancja jest ważna przez rok, licząc od daty wystawienia faktury VAT podczas zakupu. W tym okresie, części, które zostały przetestowane i jednoznacznie wykazują wady produkcyjne, z wyjątkiem elementów elektrycznych i zużywających się, zostaną bezpłatnie wymienione lub naprawione na terenie naszych placówek, jednak koszt za ich transport ponosi kupujący. Gwarancja nie obejmuje kosztów wysyłki i robocizny. Gwarancja wygasa w przypadku stwierdzenia, że szkoda została spowodowana: transportem, złą lub niedostateczną konserwacją, niekompetentnością operatora, tzw. majstrowaniem, naprawami wykonanymi przez nieupoważniony personel, nieprzestrzeganiem zasad zawartych w instrukcji. Odwołania są odrzucane w przypadkach szkód bezpośrednich lub pośrednich spowodowanych: awarią, oczekiwaniem na naprawę lub w każdym innym przypadku wynikającym z nieobecności sprzętu.

⚠ NARUSZANIE I/LUB WYMIANA CZĘŚCI NA NIEORYGINALNE SPOWODUJE WYGAŚNIĘCIE GWARANCJI I ZWALNIA PRODUCENTA Z ODPOWIEDZIALNOŚCI.

INFORMACJA DOTYCZĄCA HAŁASU
Ważony poziom ciśnienia akustycznego A zmierzony na podstawie działania identycznego urządzenia próbnego utrzymywał się i nie przekraczał 70 dB (A).

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI
Urządzenie, chociaż spełnia wymagania bezpieczeństwa określone przez standardy elektryczne, mechaniczne i higieniczne, może stanowić zagrożenie, jeżeli:

- jest używany do celów i w warunkach innych niż przewidziane przez producenta,
- naruszono zabezpieczenia rolek,
- nie przestrzega się zasad dotyczących: montażu, uruchomienia, użytkowania, konserwacji.

UWAGA
Aby zapobiec niebezpiecznym warunkom i/lub możliwym obrażeniom spowodowanym przez: prąd elektryczny, części mechaniczne, pożar lub niestosowanie się do standardów higienicznych, należy przestrzegać następujących środków bezpieczeństwa:

A. STANOWISKO PRACY UŻYTKOWNIKA MUSI BYĆ UTRZYMANE W CZYSTOŚCI I PORZĄDKU:
Bałagan zwiększa ryzyko wypadków.
B OCENA WARUNKÓW ŚRODOWISKOWYCH:
Nie używaj urządzenia w wilgotnych warunkach lub w przypadku niedostatecznego oświetlenia, w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów.
C. TRZYMAJ DZIECI I OSOBY NIEUPOWAŻNIONE Z DALA OD URZĄDZENIA:
Nie pozwalaj im zbliżać się do urządzenia lub stanowiska pracy.
D. UŻYWAJ URZĄDZENIA WYŁĄCZNIE Z MOCĄ ZNAMIONOWĄ I ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM:
Urządzenie będzie działać lepiej i bezpieczniej, jeśli nie będzie przeciążone.
E. NOŚ ODPOWIEDNIĄ ODZIEŻ:
Nie należy nosić luźnej odzieży ani wiszących akcesoriów, które mogą zostać wciągnięte przez ruchome części. Noś buty antypoślizgowe. Ze względów higienicznych i bezpieczeństwa używaj czapki na włosy i rękawiczek.
F. CHROŃ PRZEWÓD ZASILAJĄCY:
Nie ciągnij za przewód w celu wyjęcia wtyczki z gniazda; nie wystawiaj przewodu na działanie wysokich temperatur, unikaj kontaktu z ostrymi narożnikami, wodą lub rozpuszczalnikami.
G. UNIKAJ NIEBEZPIECZNYCH POZYCJI:
Spróbuj znaleźć najbardziej odpowiednią pozycję, która zagwarantuje równowagę.
H. BĄDŹ SKUPIONY:
Obserwuj przebieg pracy. Nigdy nie korzystaj z urządzenia, gdy jesteś rozproszony.
I. WYCIĄGAJ WTYCZKĘ Z GNIAZDA:
Po każdym użyciu, przed czyszczeniem, konserwacją lub przenoszeniem urządzenia.
L. ZABEZPIECZ PRZEDŁUŻACZE:
Nie używaj podejrzanych przedłużaczy.
M. SPRAWDŹ, CZY URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE:
Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić zabezpieczenia.
Sprawdź, czy ruchome części nie są zablokowane, czy części nie są uszkodzone, czy zostały prawidłowo zmontowane i czy warunki do pracy są optymalne.
N. NIE NAPRAWIAJ URZĄDZENIA NA WŁASNĄ RĘKĘ:
Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel przy użyciu oryginalnych części zamiennych. W innym przypadku, ingerencja użytkowanika może spowodować zagrożenie.
O. ETYKIETY STANOWIĄ ŚRODEK BEZPIECZEŃSTWA:
Zawsze muszą być czytelne. W przypadku uszkodzenia lub nieczytelności należy je wymienić.

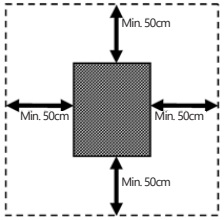
CECHY URZĄDZENIA
Wałkownica została zaprojektowana i opracowana wyłącznie do użytku spożywczego – do wałkowania na zimno ciasta do wypieku chleba i deserów w celu ułatwienia formowania krążków do przygotowywania: pizzy, chleba, focacci, ciast itp. nie zmieniając podstawowych właściwości ciasta.

DANE TECHNICZNE

Parametr	j.m.	RC-DRM 310 RC-DRM 310 TG	RC-DRM 420 RC-DRM 420TG	RC--DRM 311
Wymiary urządzenia	cm	47,5 x37,5 x66	58,5 x43,5 x79	48 x33,5 x43
Waga netto	Kg	30	36	18
Temperatura pracy	°C	+15 ÷ +45		
Waga ciasta	gr	80 ÷210	210 ÷700	80 ÷210
Średnica placka	cm	14 ÷29	26 ÷40	14 ÷29
Napięcie znamionowe/ częstotliwość	V/ Hz	230/50		
Zużycie energii	W	250		
Moc	W	240		

MONTAŻ
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI
Warunki środowiskowe w miejscu instalacji urządzenia:
- suche,
- źródła wody i wysokiej temperatury znajdujące się w odpowiedniej odległości od urządzenia,
- odpowiednia wentylacja i oświetlenie zgodne z normami bezpieczeństwa i higieny pracy.

Powierzchnia musi być pozioma, w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia nie mogą znajdować się żadne przedmioty, które mogłyby blokować wentylację.



WAŻNE
Zgodnie z obowiązującymi przepisami, instalacja elektryczna musi być wyposażona w automatyczny przełącznik różnicowy o charakterystyce dostosowanej do właściwości urządzenia, w którym otwór przejściowy wynosi co najmniej 3 mm; niezbędny jest również skuteczny system uziemienia.

Sprawdź, czy napięcie sieciowe i częstotliwość są zgodne z wartościami podanymi zarówno w danych technicznych, jak i na tabliczce znamionowej z tyłu urządzenia.

SPOSÓB MONTAŻU
WAŻNE
Wszystkie czynności instalacyjne i konserwacyjne muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony personel producenta, który nie ponosi żadnej odpowiedzialności wynikającej z nieprawidłowej instalacji lub majsterkowania.

Urządzenie jest dostarczane w w zamkniętym opakowaniu. Po rozpakowaniu urządzenia należy postępować w następujący sposób:
- umieść urządzenie w przewidzianym miejscu,
- usuń folię ochronną bez użycia narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.

UWAGA
Wszystkie części opakowania należy utylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE
Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej za pomocą przewodu zasilającego wyposażonego we wtyczkę. Gniazdo sieciowe musi być łatwo dostępne i nie powinno być przenoszone.
Odległość między urządzeniem a gniazdkiem nie powinna powodować naprężenia przewodu zasilającego; ponadto przewód nie może tkwić pod nogami urządzenia.

WAŻNE
Sieć musi być wyposażona w system uziemienia i wyłącznik różnicowy zgodnie z obowiązującymi przepisami.

URUCHOMIENIE
URZĄDZENIA STERUJĄCE



PRZEŁĄCZNIK 1-0-2
Pozycja 1 – URUCHOMIENIE
Pozycja 0 – WYŁĄCZENIE
Pozycja 2 – TRYB PEDAŁU



Rev. 10.03.2020

PL

JEDNOSTKA STERUJĄCA LET IT ROLL
(tylko modele LET IT ROLL)
TIME SET – Ustawianie czasu pracy
STOP – Ręczne zatrzymanie wałków



PEDAŁ (RC-DRM311)
NACIŚNIĘCIE – Uruchamia wałki
PUSZCZENIE – Zatrzymuje wałki

Po włożeniu przewodu zasilającego do gniazdka sieciowego urządzenie jest gotowe do testów operacyjnych.

Test operacyjny RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM311:
ABY ROZPOCZĄĆ: Przekręć przełącznik na pozycję 1, co uruchomi urządzenie.
ABY ZAKOŃCZYĆ: Przekręć przełącznik na pozycję 0, co zatrzyma urządzenie.

Test operacyjny RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
ABY ROZPOCZĄĆ: Przekręć boczny przełącznik na pozycję 1. Naciśnij czarny przycisk „SET TIME" na jednostce sterującej, aby ustawić czas działania od 10 do 35 sekund; urządzenie jest gotowe do pracy.
ROLKI URUCHOMIĄ SIĘ AUTOMATYCZNIE, GDY CIASTO ZNAJDZIE SIĘ NA PODAJNIKU.
ABY ZATRZYMAĆ: Rolki zatrzymują się automatycznie po upływie wcześniej ustawionego czasu lub po naciśnięciu klawisza „STOP".
Ustaw przełącznik na pozycję „0", aby wyłączyć urządzenie.

Test operacyjny pedału (RC-DRM311):
ABY ROZPOCZĄĆ: Gdy przełącznik zostanie przekręcony na pozycję 2, urządzenie nie uruchomi się, ale przejdzie w tryb czuwania. Po lekkim naciśnięciu pedału, rolki zaczną się obracać i urządzenie będzie gotowe do użycia.
ABY ZATRZYMAĆ: Gdy użytkownik zdejmie nogę z pedału, urządzenie zatrzyma się. Ustaw przełącznik w pozycji „0", aby je całkowicie wyłączyć.
Na koniec, URUCHOM URZĄDZENIE NA PUSTO PRZEZ JEDNĄ MINUTĘ, ABY SPRAWDZIĆ, CZY DZIAŁA REGULARNIE.

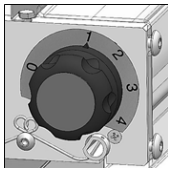
UŻYTKOWANIE I DZIAŁANIE
WAŻNE: WSZYSTKIE REGULACJE MUSZĄ BYĆ WYKONYWANE NA WYŁĄCZONYM URZĄDZENIU.

Zalecane regulacje mają charakter wyłącznie orientacyjny, biorąc pod uwagę, że należy je określać metodą prób i błędów, uwzględniając następujące kryteria: właściwości ciasta, waga, grubość, wielkość i kształt.
Urządzenie jest dostarczane łącznie z ogólnymi regulacjami odpowiednimi dla pizzy o średniej wadze.

REGULACJA GRUBOŚCI
Aby spełnić indywidualne potrzeby użytkownika, urządzenie pozwala na zmianę grubości ciasta poprzez przekręcenie pokrętła, które zwalnia się poprzez pociągnięcie za czarny wypustek.

Grubość jest regulowana poprzez obracanie:
- MINIMALNA GRUBOŚĆ: obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- MAKSYMALNA GRUBOŚĆ: obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Aby uzyskać najlepszy rezultat, zaleca się zróżnicowanie zmian, np. otwór górnej rolki 3,5 mm, otwór dolnej rolki 2 mm.



UWAGA: ABY UNIKNĄĆ JAKICHKOLWIEK WGNIECEŃ W CIEŚCIE, PRZEPUŚĆ JE PRZEZ ROLKI TYLKO RAZ.

REGULAMIN DLA WAŁKOWNIC RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
Aby uzyskać idealnie okrągły kształt, zwróć uwagę na równomierne rozłożenie wagi ciasta. Powinno ono przechodzić przez dolne rolki w możliwie najbardziej poziomej pozycji.
UWAGA: UPEWNIJ SIĘ, ŻE MAŁA WAGA, GDY NIE JEST UŻYWANA, ZNAJDUJE SIĘ WE WŁAŚCIWEJ POZYCJI.

REGULACJA MAŁEJ WAGI
Pozwala na zmianę prędkości obrotowej ciasta. Przekręcając śrubę blokującą można zmienić położenie przeciwwagi, a tym samym czułość w zależności od jej umieszczenia w jednym z otworów w małej wadze.

MAKSYMALNY POZIOM CZUŁOŚĆ:
- umieść przeciwwagę w otworze,
- zalecane dla małych obciążeń.

ŚREDNI POZIOM CZUŁOŚCI:
- ustaw przeciwwagę w samym środku otworu,
- zalecane dla średnich obciążeń.

MINIMALNY POZIOM CZUŁOŚCI:
- umieść przeciwwagę poza otworem,
- zalecane dla dużych obciążeń.

Po zakończeniu, zablokuj przeciwwagę dokręcając śrubę.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA
Przed rozpoczęciem każdego cyklu pracy należy sprawdzić, czy urządzenie jest czyste, w szczególności powierzchnie mające kontakt z ciastem. Jeśli konieczne jest czyszczenie, należy postępować zgodnie z metodami opisanymi w rozdziale „KONSERWACJA".

UWAGA: Na etapie eksploatacji surowo zabrania się niestosowania środków ostrożności ze względu na obecność ruchomych części, które mogą np. zgnieść dłoń.

Modele RC-DRM310, RC-DRM420:
ABY ROZPOCZĄĆ: Przekręć przełącznik na pozycję 1. Urządzenie ustawi dwie pary walców, przygotowując je do pracy.
Przed wprowadzeniem lekko posypanej mąką i uprzednio wyrośniętej (min. 6–8 godzin) kulki ciasta należy lekko zgnieść krawędzie, aby ułatwić jej przejście przez górne wałki.
Po tym etapie, jego grubość nieznacznie się zmniejszy i będzie miało ono owalny kształt. Następnie, gdy znajdzie się na wadze, zostanie obrócone pod kątem około 90°, co przygotuje je do przejścia przez dolne rolki, z których wyjdzie szorstkie i w okrągłym kształcie. Kształt możesz poprawić ręcznie po zakończeniu.
ABY ZATRZYMAĆ: Przekręć przełącznik na pozycję 0.

Modele RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
ABY ROZPOCZĄĆ: Przekręć boczny przełącznik na pozycję 1. Naciśnij czarny przycisk „SET TIME" na jednostce sterującej, aby ustawić czas działania od 10 do 35 sekund; urządzenie jest gotowe do pracy.
Przed wprowadzeniem lekko posypanej mąką i uprzednio wyrośniętej (min. 6–8 godzin) kulki ciasta należy lekko zgnieść krawędzie, aby ułatwić jej przejście przez górne wałki.
ROLKI URUCHOMIĄ SIĘ AUTOMATYCZNIE, GDY CIASTO ZNAJDZIE SIĘ NA GÓRNYM PODAJNIKU.
Po tym etapie, jego grubość nieznacznie się zmniejszy i będzie miało ono owalny kształt. Następnie, gdy znajdzie się na wadze, zostanie obrócone pod kątem około 90°, co przygotuje je do przejścia przez dolne rolki, z których wyjdzie szorstkie i w okrągłym kształcie. Kształt możesz poprawić ręcznie po zakończeniu. Rolki automatycznie przestaną się obracać po upływie wcześniej ustawionego czasu lub po naciśnięciu przycisku „STOP".
ABY ZATRZYMAĆ: Przekręć boczny przełącznik na pozycję 0.

Modele RC-DRM310, RC-DRM420:
UŻYTKOWANIE PEDAŁU
Wyposażenie w pedał jest dostarczane tylko na życzenie klienta.
Jego zakres start/stop, uzupełniający przednie elementy sterujące, pozwala na utrzymanie urządzenia w trybie pracy tylko przez czas niezbędny do ich użycia.
Ten element sterujący jest podłączany do urządzenia poprzez włożenie wtyczki na końcu przewodu zasilającego pedału do gniazda z boku urządzenia.
ABY ROZPOCZĄĆ: Gdy przełącznik zostanie przekręcony na pozycję 2, urządzenie nie uruchomi się, ale przejdzie w tryb czuwania. Po lekkim naciśnięciu pedału, rolki zaczną się obracać i urządzenie jest gotowe do użycia.
ABY ZATRZYMAĆ: Gdy użytkownik zdejmie nogę z pedału, urządzenie zatrzyma się.

Modele RC-DRM311:
FUNKCJE I UŻYTKOWANIE PEDAŁU
Wymaga takiego samego działania jak inne modele, ale posiada tylko jedną parę rolek.

FORMOWANIE OKRĄGŁEGO KSZTAŁTU
Po ręcznym włączeniu urządzenia przez przekręcenie przełącznika na pozycję 1 lub 2 (tryb pedału) można rozpocząć pracę.
Przed wprowadzeniem lekko posypanej mąką i uprzednio wyrośniętej (min. 6–8 godzin) kulki ciasta należy lekko zgnieść krawędzie, aby ułatwić jej przejście przez górne wałki, po których grubość ulegnie nieznacznemu zmniejszeniu, przyjmując kształt owalny.
Poprowadź ciasto przesuwając je do przodu, aż zostanie całkowicie wysunięte, po czym wałki się zatrzymają. Ciasto obróć pod kątem około 90o po przekątnej, przygotowując je do przejścia przez dolne wałki, po których wyjdzie szorstkie i w okrągłym kształcie. Następnie, można poprawić kształt dłonią.

FORMOWANIE PROSTOKĄTNEGO KSZTAŁTU
Umieść czystą tackę o odpowiedniej wielkości pod urządzeniem, dopasowaną do szerokości nóżek podporowych.
Włącz urządzenie, uruchom wałki, następnie wprowadź lekko posypane mąką i uprzednio wyrośnięte (min. 6–8 godzin) ciasto lekko zgniatając krawędzie, aby ułatwić jej przejście przez wałki, po których grubość ciasta zostanie nieznacznie zmniejszona.
Następnie, przy średnich i dużych gramaturach, należy ręcznie poszerzać ciasto w celu przygotowania do jego kolejnego przejścia przez wałki, z których uformowane ciasto będzie układane na blasze.
WAŻNE: WYŁĄCZ URZĄDZENIE PO ZAKOŃCZENIU ETAPU OPERACYJNEGO.

KONSERWACJA
UWAGA: Przed wykonaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych, w tym czyszczenia, zastosuj następujące środki ostrożności:

- upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej (wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego), upewniając się, że zasilanie nie zostanie przypadkowo włączone,
- upewnij się, że urządzenie całkowicie ostygło,
- stosuj środki ochrony indywidualnej wymagane przez obowiązujące przepisy,
- zawsze używaj odpowiednich narzędzi,
- po zakończeniu czynności konserwacyjnych/naprawczych/czyszczenia, przed ponownym uruchomieniem urządzenia, należy zainstalować wszystkie zabezpieczenia.

CZYSZCZENIE
UWAGA: Pod żadnym pozorem nie wolno używać ściernych lub korozyjnych produktów chemicznych nieprzeznaczonych do kontaktu z żywnością. Surowo zabrania się używania strumieni wody, różnych narzędzi, środków szorstkich lub ściernych, takich jak zmywaki stalowe, gąbki itp., które mogą uszkodzić powierzchnie, a w szczególności zagrozić bezpieczeństwu higienicznemu.

Czyszczenie należy przeprowadzać po każdym użyciu zgodnie z obowiązującymi przepisami higienicznymi oraz w taki sposób, aby chronić funkcje urządzenia, postępując w następujący sposób:

- za pomocą odpowiedniego pędzla najpierw usuń resztki mąki i ciasta,
- wyjmij małą wagę i zsypy z obudowy,
- zwolnij sprężyny i wysuń skrobaki do ciasta,
- obróć dźwignie regulacyjne tak, aby rolki były maksymalnie otwarte,
- dokładnie wyczyść urządzenie i wszystkie jego części, w tym zdemontowane elementy, za pomocą gąbki lub szmatki zwilżonej wodą i neutralnym detergentem spożywczym,
- wypłucz w razie potrzeby, aby usunąć wszystkie ślady detergentu,
- wysusz ręcznikiem papierowym przeznaczonym do kontaktu z żywnością, następnie wytrzyj najpierw powierzchnie mające kontakt z ciastem, a następnie całe urządzenie miękką i czystą szmatką zwilżoną specjalnym środkiem dezynfekującym przeznaczonym do urządzeń spożywczych.

NAOLIWANIE WAŁU I WAŁKÓW
Wały i wałki należy naoliwiać raz w roku.

Po zdjęciu osłon, zsypów, sprężyn i skrobaków do ciasta:

- odkręć śruby i zdemontuj najpierw tylną ściankę, a następnie wsporniki,
- na koniec usuń rolki i połączenia,
- dokładnie oczyść wszystkie części gąbką, ciepłą wodą i detergentem spożywczym, w razie potrzeby spłucz i osusz ręcznikiem papierowym,
- nasmaruj zarówno wały, jak i otwory rolek odpowiednią ilością oleju parafinowego,
- ponownie zamontuj i zabezpiecz wszystkie części, wykonując czynności w odwrotnej kolejności do ich demontażu.

UWAGA: Po zakończeniu czynności konserwacyjnych/naprawczych/czyszczenia, przed ponownym uruchomieniem urządzenia, należy sprawdzić, czy wszystkie części i zabezpieczenia zostały odpowiednio zamontowane.

⚠ **UWAGA:** Po zakończeniu czynności konserwacyjnych/naprawczych/czyszczenia, przed ponownym uruchomieniem urządzenia, należy sprawdzić, czy wszystkie części i zabezpieczenia zostały odpowiednio zamontowane.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie włącza się	1. Brak zasilania 2. Pedał jest podłączony do urządzenia.	1. Sprawdź przewód zasilający i wtyczkę. 2. Naciśnij pedał.

ROZBIÓRKA I UTYLIZACJA

⚠ **UWAGA:** Rozbiórka i utylizacja urządzenia jest wyłącznym obowiązkiem i odpowiedzialnością właściciela, który musi postępować zgodnie z obowiązującymi w swoim kraju przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa, poszanowania i ochrony środowiska.

Podczas rozbiórki urządzenia należy bezwzględnie przestrzegać obowiązujących przepisów. Aby ułatwić recykling, posortuj różne części składające się na urządzenie według rodzaju materiałów (plastik, miedź, żelazo itp.).

SÉRIE
ÉTIQUETTE DE SÉRIE
Le numéro de série consiste en une étiquette adhésive grise sérigraphiée appliquée au dos de la façonneuse. Les données suivantes sont indiquées sur l'étiquette de façon lisible et indélébile :
- Nom du fabricant;
- Numéro de série;
- Puissance électrique (kW / A);
- Tension et fréquence électrique (Volt / Hz);
- Modèle;
- Année de construction
- Made in Italy » libellé
- Poids de la façonneuse

INFORMATIONS GÉNÉRALES
IMPORTANCE DU MANUEL
Avant d'utiliser la façonneuse en question, il est indispensable de lire et de comprendre ce manuel dans son intégralité. Ce manuel doit toujours être à la disposition des « opérateurs autorisés » et être proche de la façonneuse bien conservé et rangé. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, aux animaux ou aux biens causés par la non-observance des normes décrites dans ce manuel. Ce manuel constitue une partie intégrante du four et doit être conservé jusqu´à son élimination finale. Les "opérateurs autorisés" ne doivent effectuer, sur le four, que les interventions rentrant dans le cadre de leur compétence spécifique.

GARANTIE
La durée de la garantie est d'un an et commence à compter de la date du reçu fiscal émis au moment de l'achat. Durant cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement et uniquement dans notre établissement les pièces qui, pour des raisons bien établies et sans équivoque, présentent des défauts de fabrication, à l'exception des composants électriques et des pièces sujettes à usure. Les frais de port et de main-d'œuvre sont exclus de la garantie. La garantie est annulée dans les cas où il est établi que le dommage a été causé par : le transport, une maintenance incorrecte ou insuffisante, un manque d'opérateurs, une altération, des réparations effectuées par un personnel non autorisé, le non-respect des dispositions du manuel. Tout recours contre le fabricant pour des dommages directs ou indirects résultant du temps où la machine restera inopérante est exclu : avarie, en attente de réparation, ou dans tous les cas liée à l'absence physique de l'équipement..

⚠ LES ALTÉRATIONS ET / OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES PAR DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES, ANNULENT LA GARANTIE ET EXONÈRENT LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

INFORMATIONS SUR LE BRUIT
Le niveau de pression acoustique pondéré A mesuré sur une machine échantillon identique est cohérent et inférieur à 70 dB (A).

AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ
Bien que la machine soit conforme aux exigences de sécurité des normes de référence, qu'elles soient électriques, mécaniques ou hygiéniques, elle peut être dangereuse si:
- Utilisée à des fins et conditions autres que celles fournies par le fabricant.
- Les protège-rouleaux sont altérés.
- Les dispositions suivantes ne sont pas observées pour: Installation - Mise en service - Utilisation - Maintenance.

ATTENTION
Afin d'éviter des conditions dangereuses et / ou des blessures éventuelles causées par : du courant électrique, des pièces mécaniques, un incendie ou de nature hygiénique, les précautions de sécurité suivantes doivent être observées.

A. GARDER VOTRE POSTE DE TRAVAIL EN ORDRE.
Le désordre comporte un risque d'incendie.

B. ÉVALUATION DES CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.
Ne pas utiliser la machine dans un environnement humide, mouillé ou insuffisamment éclairé, à proximité de liquides ou de gaz inflammables.

C. TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS ET DES PERSONNES NON AUTORISÉES.
Ne les laissez pas approcher de la machine ou du lieu de travail.

D. UTILISER LA MACHINE DANS LE CADRE DE LA PUISSANCE DE LA PLAQUE ET UNIQUEMENT POUR L'USAGE CONSENTI. Sans surcharge, elle fonctionnera mieux et en toute sécurité.

E. S'HABILLER DE MANIÈRE APPROPRIÉE.
Ne pas porter de vêtements amples ni d'accessoires qui pourraient se prendre dans les pièces mobiles. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, pour les cheveux longs, utiliser le maillage approprié et des gants pour les mains.

F. PROTÉGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher la fiche ; ne pas exposer le câble à des températures élevées, au contact de bords tranchants, d'eau ou de solvants.

G. ÉVITER LES POSITIONS PEU SÛRES. Rechercher la position la plus appropriée qui assure toujours l'équilibre.

H. PRÊTER TOUJOURS LA PLUS GRANDE ATTENTION.
Observez votre travail. N'utilisez pas la machine lorsque vous êtés distrait.

I. DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE.
À la fin de chaque utilisation, avant le nettoyage, la maintenance ou le déplacement de la machine.

L. CÂBLES DE RALLONGE À L'AIR LIBRE. Ne doivent pas être utilisés.

M. VÉRIFIER QUE LA MACHINE N'EST PAS ENDOMMAGÉE.
Avant d'utiliser la machine, vérifier soigneusement l'efficacité des dispositifs de sécurité. Vérifier que les pièces mobiles ne sont pas bloquées, qu'il n'y a pas de composants endommagés, que toutes les pièces ont été correctement assemblées et que toutes les conditions permettant le bon fonctionnement de la machine sont optimales.

N. FAIRE RÉPARER LA MACHINE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ.
Les réparations ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées utilisant des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces dispositions peut constituer un élément de danger pour l'utilisateur.

O. LES PLAQUES SONT DES DISPOSITIFS ANTI-ACCIDENT, elles doivent donc toujours être parfaitement lisibles. Si elles sont endommagées et illisibles, il est obligatoire de les remplacer.

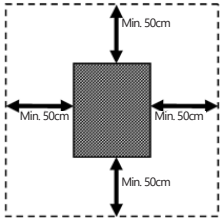
CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE
La Façonneuse a été conçue et fabriquée pour un usage exclusif alimentaire pour le laminage à froid de la pâte à pain et à gâteaux, afin de faciliter la formation de disques pour la préparation de: pizzas, pain, fouaces, gâteaux, etc. tout en conservant inaltérées les caractéristiques fondamentales de la pâte.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description	U.M.	RC-DRM 310 RC-DRM 310 TG	RC-DRM 420 RC-DRM 420TG	RC--DRM 311
Dimension de la machine	cm	47,5 x37,5 x66	58,5 x43,5 x79	48 x33,5 x43
Poids net	Kg	30	36	18
Température de fonctionnement	°C	+15 ÷ +45		
Poids de la pâte	gr	80 ÷210	210 ÷700	80 ÷210
Diamètre de la pizza	cm	14 ÷29	26 ÷40	14 ÷29
Tension nominale/ Fréquence	V/ Hz	230/50		
Consommation	W	250		
Puissance du moteur	W	240		

INSTALLATION
CONSIGNES À LA CHARGE DE L'UTILISATEUR
Les conditions environnementales du lieu d'installation de la machine doivent présenter les caractéristiques suivantes:
- il doit être sec
- suffisamment éloigné des sources de chaleur
- une ventilation et un éclairage adéquats conformes aux normes de santé et de sécurité requises par la législation en vigueur.

La surface d'appui doit être horizontale et ne doit pas être placée à proximité immédiate d'obstacles de quelque nature que ce soit qui pourraient en conditionner la ventilation normale.



IMPORTANT
Conformément aux lois en vigueur, le réseau électrique doit être équipé d'un interrupteur automatique différentiel avec des caractéristiques appropriées à celles de la machine dans laquelle la distance d'ouverture des contacts est d'au moins 3 mm; une mise à la terre efficace est également indispensable. Vérifier que la tension d'alimentation et la fréquence du système sont compatibles avec les valeurs indiquées à la fois dans les caractéristiques techniques, et sur la plaque située à l'arrière de la machine.

MODALITÉS D'INSTALLATION
IMPORTANT
Toutes les opérations d'installation et de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié autorisé par le fabricant, qui décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte ou d'altérations. La machine est fournie dans un emballage fermé. Après avoir retiré la machine de l'emballage, procéder comme suit:
- Placer la machine à l'emplacement prévu.
- Retirer le film de protection sans utiliser d'outils pouvant endommager les surfaces.

REMARQUE
Tous les détails relatifs à l'emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation en vigueur.

CONNEXION ÉLECTRIQUE
La machine est connectée au réseau électrique via un cordon d'alimentation avec une fiche. La prise secteur doit être facilement accessible, elle ne doit nécessiter aucun déplacement. La distance entre la machine et la prise doit être telle qu'elle ne provoque pas de tension du cordon d'alimentation, le câble ne doit jamais être sous les supports de la machine.

IMPORTANT
Le système doit obligatoirement être équipé d'une connexion à la terre et d'un interrupteur différentiel conformément aux lois en vigueur.

MISE EN SERVICE
DISPOSITIFS DE COMMANDE
La machine est équipée des dispositifs de commande suivants:



INTERRUPTEUR 1-0-2
Position 1 - MACHINE DÉMARRÉE
Position 0 - MACHINE ARRÊTÉE
Position 2 - FONCTIONNEMENT DE LA PÉDALE



LET IT ROLL CONTROL UNIT (uniquement pour les modèles LET IT ROLL)
TIME SET - Sélection des temps de fonctionnement
STOP - Arrêt manuel des rouleaux



PÉDALE EN OPTION (standard pour RC-DRM311)
APPUYER - Démarrage rouleau
RELÂCHER - Le rouleau s'arrête

Une fois le cordon d'alimentation inséré dans la prise secteur, la machine est prête pour la vérification du fonctionnement.

Vérification du fonctionnement RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM311:
DÉMARRAGE: Appuyer sur l'interrupteur en position 1, la machine démarre.
ARRÊT: Appuyer sur l'interrupteur en position 0, la machine s'arrête.

Vérification wdu fonctionnement RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
DÉMARRAGE: Appuyez sur l'interrupteur sur le côté en position 1. Appuyer sur le bouton noir « SET TIME » pour régler le temps de travail de 10 à 35 secondes ; la machine est prête pour la phase opérationnelle.
LES ROULEAUX DÉMARRENT AUTOMATIQUEMENT AU CONTACT DE LA PÂTE AVEC
LA GLISSIÈRE SUPÉRIEURE.
ARRÊT: Les rouleaux s'arrêtent automatiquement lorsque la durée définie précédemment expire ou lorsque vous appuyez sur le bouton « STOP ». Placer l'interrupteur en position 0 pour éteindre complètement la machine.

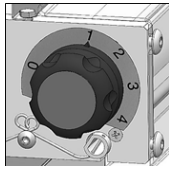
Vérification du fonctionnement de la PÉDALE EN OPTION (standard sur RC-DRM311):
DÉMARRAGE À PÉDALE: En appuyant sur l'interrupteur en position 2, la machine ne démarre pas, mais reste en attente. En exerçant une légère pression sur la pédale, les rouleaux commencent à tourner et la machine est prête à être utilisée.
ARRÊT À PÉDALE: Lever le pied de la pédale arrête la machine. Placer l'interrupteur en position
0 pour éteindre complètement la machine.
Enfin, DÉMARRER LA MACHINE À VIDE PENDANT UNE MINUTE, VÉRIFIER QUE LE FONCTIONNEMENT EST RÉGULIER.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT
IMPORTANT: TOUS LES RÈGLAGES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS AVEC LA MACHINE À L'ARRÊT.

Les réglages recommandés sont purement indicatifs car les réglages doivent être définis expérimentalement en raison de la présence des variables suivantes : caractéristiques du mélange, poids, épaisseur, taille et forme du disque. La machine est fournie avec des réglages maximum, adaptés aux pizzas de poids moyen.

RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR
Pour répondre aux besoins individuels, la machine vous permet d'obtenir diverses épaisseurs de pâte en tournant le bouton que vous débloquez en tirant le bouton noir.
L'épaisseur est modifiée en fonction du sens de rotation du bouton:
- ÉPAISSEUR MINIMALE tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- ÉPAISSEUR MAXIMALE tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour obtenir le meilleur résultat, il est conseillé de différencier les réglages:
Ex: rouleaux supérieurs, ouverture 3,5 mm, rouleaux inférieurs, ouverture 2 mm



REMARQUE: POUR ÉVITER LA FRAGMENTATION DE LA PÂTE, EFFECTUER UN SEUL PASSAGE PAR LES ROULEAUX.

RÉGLAGE DE LA FORME POUR FAÇONNEUSES RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM310TG, RC-DRM420TG :
Afin d'obtenir une bonne mise en forme du disque, il est essentiel d'ajuster la sensibilité de la balance aux variations de poids de la pâte, afin de changer la disposition de cette dernière de verticale à parfaitement horizontale avant l'entrée dans les rouleaux inférieurs.

REMARQUE: S'ASSURER QUE LA BALANCE, À L'ARRÊT, SOIT POSITIONNÉE TOUJOURS EN HAUT.
RÉGLAGE DE LA BALANCE
Ce réglage permet de faire varier la vitesse de rotation de la pâte. En dévissant la vis de blocage, il est possible de changer la position du contrepoids et par conséquent la sensibilité en fonction de son
positionnement dans la fente de la balance.
SENSIBILITÉ MAXIMALE:
- placer le contrepoids dans la fente ;
- recommandé pour un poids faible.

SENSIBILITÉ MOYENNE:
- placer le contrepoids au centre de la fente ;
- recommandé pour un poids moyen.

SENSIBILITÉ MINIMALE:
- positionner le contrepoids en dehors de la fente ;
- recommandé pour les poids élevés .

À la fin du réglage, verrouiller le contrepoids en serrant la vis.

UTILISATION DE LA MACHINE
Avant de commencer chaque cycle de travail, s'assurer que la machine est parfaitement propre,
en particulier les surfaces en contact avec la pâte. Si nécessaire, procéder au nettoyage de la manière décrite dans le paragraphe « MAINTENANCE ».

ATTENTION: Lors du travail, il est absolument interdit de retirer les dispositifs de protection en raison de la présence de pièces mobiles susceptibles de provoquer l' écrasement des mains.

Modèles RC-DRM310, RC-DRM420:
DÉMARRAGE: Appuyer sur l'interrupteur en position 1, la machine démarre les deux paires de rouleaux et est prête pour la phase de fonctionnement. Avant d'introduire la boule de pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6-8 heures) dans l'ouverture de la protection supérieure, caler une partie du bord de celle-ci afin de faciliter son entrée dans la paire de rouleaux supérieure. A la sortie de ceux-ci, la pâte subira une première réduction d'épaisseur, prenant une forme ovale, puis en glissant sur la balance, elle tournera dans une direction transversale d'environ 90 ° en se plaçant pour le passage suivant dans la paire de rouleaux inférieurs d'où sortira un disque dont la mise en forme, bonne mais non optimale, nécessitera des retouches manuelles.
ARRÊT: Mettre l'interrupteur en position 0.

Modèles RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
DÉMARRAGE: Mettre l'interrupteur sur le côté en position 1 Appuyer sur le bouton noir « SET TIME » pour régler le temps de travail de 10 à 35 secondes ; la machine est prête pour la phase opérationnelle. Avant d'introduire la boule de pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6-8 heures) dans l'ouverture de la protection supérieure, caler une partie du bord de celle-ci afin de faciliter son entrée dans la paire de rouleaux supérieure.
LES ROULEAUX DÉMARRENT AUTOMATIQUEMENT AU CONTACT DE LA PÂTE AVEC LA GLISSIÈRE SUPÉRIEURE.
A la sortie de ceux-ci, la pâte subira une première réduction d'épaisseur, prenant une forme ovale, puis en glissant sur la balance, elle tournera dans une direction transversale d'environ 90 ° en se plaçant pour le passage suivant dans la paire de rouleaux inférieurs d'où sortira un disque dont la mise en forme, bonne mais non optimale, nécessitera des retouches manuelles. Les rouleaux s'arrêteront de tourner automatiquement à la fin de la durée définie précédemment ou lorsque vous appuierez sur la touche « STOP ».
ARRÊT: Mettre l'interrupteur sur le côté en position 0.

Modèles RC-DRM310, RC-DRM420 :
UTILISATION DE LA COMMANDE À PÉDALE
La commande à pédale est fournie uniquement sur demande du client. Pour sa destination, intégrée aux commandes frontales de démarrage et d'arrêt, elle permet de laisser la machine en marche pendant le temps strictement nécessaire à son utilisation. Cette commande doit être connectée à la machine en insérant la fiche du câble de la pédale dans la prise située sur le côté de la machine.
DÉMARRAGE: En mettant l'interrupteur en position 2, la machine ne démarre pas, mais reste en attente. En exerçant une légère pression sur la pédale, les rouleaux commencent à tourner et la machine est prête à être utilisée.
ARRÊT: En levant le pied de la pédale la machine s'arrête.

Modèle RC-DRM311:
FONCTIONS ET UTILISATION DE LA COMMANDE À PÉDALE.
Le fonctionnement est identique à celui des machines à rouler précédentes, mais la paire de rouleaux est unique.

UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE DISQUES
Après avoir allumé la machine manuellement avec l'interrupteur en position 1 ou avec la pédale d'interrupteur en position 2, vous pouvez passer à la phase de fonctionnement. Avant d'introduire dans l'ouverture de la protection supérieure la boule de pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6-8 heures), caler une partie du bord de celle-ci afin de favoriser son entrée dans la paire de rouleaux supérieurs dans le passage desquels les pâtes subissent une réduction initiale d'épaisseur en prenant une forme ovale. Lorsque le passage est sur le point d'être terminé, accompagner la descente de la pâte en la faisant avancer pas à pas jusqu'à la faire sortir, après quoi les rouleaux doivent être arrêtés. Tourner la pâte d'environ 90 °, en la plaçant pour le passage suivant dans la paire de rouleaux inférieurs d'où, après leur redémarrage, sortira un disque dont la mise en forme, bonne mais non optimale, nécessitera des retouches manuelles.

UTILISATION POUR LA MISE EN FORME DE RECTANGLES
Placer une plaque de cuisson bien propre sous la machine, de dimensions compatibles avec la largeur des pieds. Allumer la machine, démarrer les rouleaux, puis introduire la pâte légèrement farinée et préalablement levée (au moins 6 à 8 heures) dans l'ouverture de la protection supérieure, former le bord de celle-ci afin de favoriser son entrée dans la paire de rouleaux dans lesquels la pâte subit une première réduction d'épaisseur. Après la sortie, il est essentiel pour les poids moyens et élevés de procéder, pas à pas, à un nouvel élargissement manuel et constant de la pâte, en la plaçant pour le passage suivant dans les rouleaux à partir desquels la pâte ainsi formée se déposera dans le moule. .
IMPORTANT: ÉTEINDRE LA MACHINE À LA FIN DE LA PHASE OPÉRATIONNELLE.

MAINTENANCE
ATTENTION: Avant de procéder à tout entretien, nettoyage compris, a dopter les précautions suivantes :
- s'assurer que l'appareil est débranché du secteur (le débrancher de la prise de courant), en veillant à ce que l'alimentation ne puisse pas être réactivée accidentellement ;
- S'assurer que l'appareil est complètement refroidi ;
- Utiliser l'équipement de protection individuelle requis par la réglementation en vigueur ;
- Travailler toujours avec un équipement approprié ;
- Une fois les opérations de maintenance / réparation / nettoyage terminées, réinstaller tous les dispositifs de sécurité et les protections avant de remettre l'appareil en service;

NETTOYAGE
ATTENTION : Il est recommandé de ne jamais utiliser de produits chimiques non alimentaires abrasifs ou corrosifs. Éviter absolument d'utiliser des jets d'eau, des outils divers, des moyens bruts ou abrasifs, tels que des pailles en acier, des éponges, etc., qui pourraient endommager les surfaces et, en particulier, compromettre la sécurité en matière d'hygiène.
Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation dans le respect des règles d'hygiène et pour protéger le fonctionnement de la machine, en procédant comme suit :

- A l'aide d'un pinceau approprié, procéder à une première élimination des résidus de farine et de pâtes ;
- Retirer les protections, la balance et les glissières ;
- Décrocher les ressorts et retirer les racloirs ;
- Tourner les leviers de réglage jusqu'à la position d'ouverture maximale des rouleaux ;
- Nettoyer soigneusement la machine et tous les détails, y compris ceux qui ont été enlevés, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon imbibé d'eau et de détergent neutre à usage alimentaire ;
- Rincer pour éliminer complètement le détergent ;
- Sécher avec du papier absorbant à usage alimentaire, puis recouvrir d'abord les surfaces en contact avec la pâte, puis la machine entière avec un chiffon doux et propre imbibé d'un désinfectant spécifique pour les machines alimentaires.

LUBRIFICATION DES ARBRES ET DES ROULEAUX

Avec une fréquence annuelle, il est essentiel de lubrifier les arbres et les rouleaux.

Après démontage des protections, des glissières, des ressorts et des racloirs;

- dévisser les vis de fixation et retirer le fond en premier, puis les supports;
- à la fin, retirer les rouleaux et les joints;
- nettoyer soigneusement toutes les pièces à l'aide d'une éponge, d'eau tiède et d'un détergent à usage alimentaire, rincer et sécher avec un papier absorbant;
- lubrifier les arbres et les trous des rouleaux avec une quantité raisonnable d'huile de paraffine;
- remonter et fixer toutes les pièces en procédant dans l'ordre inverse de la séquence de démontage.

⚠ **ATTENTION**: Une fois les opérations de maintenance / réparation / nettoyage terminées, avant de mettre l'équipement en service, vérifier que tous les détails et les protections ont été correctement positionnés et fixés.

ANOMALIES POSSIBLES

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine ne démarre pas	1. Manque d'électricité dans le réseau 2. La pédale est connectée à la machine.	1. Contrôle: le compteur général, la prise, la fiche et le câble d'alimentation. 2. Appuyer sur les pédales

DESTRUCTION ET ÉLIMINATION

⚠ **ATTENTION:** La démolition et l'élimination de la machine relèvent de la responsabilité exclusive du propriétaire, qui doit respecter les lois en vigueur dans son Pays en matière de sécurité, de respect et de sauvegarde de l'environnement.

Lors de la destruction de la machine, respecter la réglementation en vigueur. Pour faciliter le recyclage des matériaux, procéder à la différenciation des parties composant la machine en fonction des différents types de matériaux de fabrication (plastique, cuivre, fer, etc.).

MATRICOLA

ETICHETTA MATRICOLA

La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile e indelebile i seguenti dati:

- Nome del fabbricante
- N° di matricola ;
- Potenza elettrica (kW/A);
- Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz);
- Modello;
- Anno di costruzione
- Dicitura "Made in Italy";
- Peso del forno

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare la dilaminatrice in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale. Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale. Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso. Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

GARANZIA

La durata della garanzia è di un anno e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto. Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura. Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera. La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale. Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa: avaria, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.

⚠ LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ.

INFORMAZIONI SULLA RUMOROSITA'

Il livello di pressione acustica ponderato A misurato su un'identica macchina campione è risultato costante ed inferiore a 70 dB (A).

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

La macchina, pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:

- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- Vengono manomesse le protezioni dei rulli.
- Non vengono osservate le prescrizioni previste per: Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.

ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza.

A. MANTENERE IN ORDINE IL PROPRIO POSTO DI LAVORO.
   Il disordine comporta pericolo d'incidenti.
B. VALUTARE LE CONDIZIONI AMBIENTALI.
   Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.
C. TENERE LONTANO I BAMBINI E I NON ADDETTI.
   Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.
D. UTILIZZARE LA MACCHINA NELL'AMBITO DELLA POTENZA DI TARGA E PER IL SOLO USO CONSENTITO. Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.
E. VESTIRE IN MODO ADEGUATO.
   Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza, per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.
F. PROTEGGERE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE. Non tirare il cavo per staccare la spina della presa; non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua o solventi.
G. EVITARE POSIZIONI INSICURE. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.
H. PRESTARE SEMPRE LA MASSIMA ATTENZIONE.
   Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.
I. STACCARE LA SPINA DALLA PRESA.
   Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.
L. CAVI DI PROLUNGAMENTO IN ARIA APERTA. Non devono essere usati.
M. CONTROLLARE CHE LA MACCHINA NON SIA DANNEGGIATA.
   Prima di usare la macchina, controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza. Verificare che le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.
N. FAR RIPARARE LA MACCHINA DA PERSONALE QUALIFICATO.
   Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate, usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.
O. LE TARGHETTE SONO DISPOSITIVI ANTINFORTUNISTICI, pertanto devono essere sempre perfettamente leggibili. Qualora risultassero danneggiate ed illeggibili è obbligatorio sostituirle.

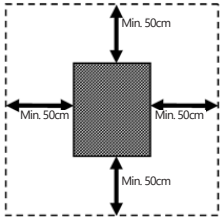
CARATTERISTICHE DELLA MACCHINA
La Dilaminatrice è stata progettata e realizzata ad esclusivo uso alimentare per la laminazione a freddo di pasta per panificazione e dolci, allo scopo di facilitare la formatura di dischi per la preparazione di: pizze, pane, focacce, tortine, ecc., mantenendo inalterate le caratteri-stiche fondamentali dell'impasto.

DATI TECNICI

Descrizione	U.M.	RC-DRM 310 RC-DRM 310 TG	RC-DRM 420 RC-DRM 420TG	RC--DRM 311
Dimensioni macchina	cm	47,5 x37,5 x66	58,5 x43,5 x79	48 x33,5 x43
Peso netto	Kg	30	36	18
Temperatura d'esercizio	°C	+15 ÷ +45		
Peso pasta	gr	80 ÷210	210 ÷700	80 ÷210
Diametro pizza	cm	14 ÷29	26 ÷40	14 ÷29
Tensione nominale/ Frequenza	V/ Hz	230/50		
Potenza assorbita	W	250		
Potenza motore	W	240		

INSTALLAZIONE
PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE
Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:
- essere asciutto
- fonti idriche di calore adeguatamente distanti
- ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

Il piano d'appoggio deve essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.



IMPORTANTE
In ottemperanza alle leggi vigenti, la rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina nel quale la distanza d'apertura dei contatti sia di almeno 3 mm; indispensabile, inoltre, un efficiente impianto di messa a terra.

Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche, che nella targhetta apposta sul retro della macchina.

MODALITA' DI INSTALLAZIONE
IMPORTANTE
Tutte le operazioni d'installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.
La macchina viene fornita in un imballo chiuso.
Dopo aver estratto dall'imballo la macchina procedere nel modo seguente:
- Posizionare la macchina nella dislocazione prevista.
- Asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possono danneggiare le superfici.

NOTA
Tutti i particolari relativi all'imballo devono essere smaltiti secondo le normative vigenti.

COLLEGAMENTO ELETTRICO
Il collegamento alla rete elettrica della macchina viene effettuato tramite cavo d'alimentazione dotato di spina. La presa della rete elettrica deve essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento.
La distanza tra la macchina e la presa deve essere tale da non provocare la tensione del cavo d'alimentazione inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto gli appoggi della macchina.

IMPORTANTE
E' obbligatorio che l'impianto sia provvisto di messa a terra ed interruttore differenziale in ottemperanza alle leggi vigenti.

MESSA IN FUNZIONE
DISPOSITIVI DI COMANDO
La macchina è dotata dei seguenti dispositivi di comando:



INTERRUTTORE 1-0-2
Posizione 1 - MACCHINA AVVIATA
Posizione 0 - MACCHINA SPENTA
Posizione 2 - FUNZIONAMENTO A PEDALE



LET IT ROLL CONTROL UNIT (solo per modelli LET IT ROLL)
TIME SET - Selezione tempi di funzionamento
STOP - Arresto manuale dei rulli



PEDALE OPTIONAL (di serie per RC-DRM311)
PREMERE - Avvio rulli
RILASCIO - Arresto dei rulli

Dopo aver inserito la spina del cavo d'alimentazione nella presa della rete elettrica, la macchina è pronta per la verifica funzionale.

Verifica funzionale RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM311:
AVVIAMENTO: Premere l'interruttore in posizione 1, la macchina si avvia.
ARRESTO: Premere l'interruttore in posizione 0, la macchina si arresta.

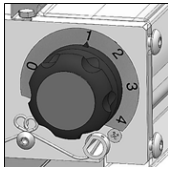
Verifica funzionale RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
AVVIAMENTO: Premere l'interruttore a lato in posizione 1
Premere il tasto nero della centralina "SET TIME" per impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi; la macchina è pronta per la fase operativa.
I RULLI SI AVVIANO AUTOMATICAMENTE A CONTATTO DELLA PASTA CON LO SCIVOLO SUPERIORE.
ARRESTO: I rulli si fermano automaticamente alla scadenza del tempo precedentemente impostato, oppure alla pressione del tasto "STOP". Portare l'interruttore in posizione 0 per spegne completamente la macchina.

Verifica funzionale PEDALE OPTIONAL (di serie su RC-DRM311):
AVVIAMENTO A PEDALE: Premendo l'interruttore in posizione 2, la macchina non si avvia, ma rimane in attesa. Esercitando una leggera pressione sul comando a pedale, i rulli iniziano a girare e la macchina è pronta per l'uso.
ARRESTO A PEDALE: Sollevando il piede dal comando a pedale la macchina si arresta.
Portare l'interruttore in posizione 0 per spegne completamente la macchina.
Infine, AVVIARE LA MACCHINA A VUOTO PER UN MINUTO, VERIFICARE CHE IL FUNZIONAMENTO SIA REGOLARE.

USO E FUNZIONAMENTO
IMPORTANTE: TUTTE LE REGOLAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE CON MACCHINA FERMA.
Le regolazioni consigliate hanno carattere puramente indicativo poiché le regolazioni vanno definite sperimentalmente per la presenza delle seguenti variabili: caratteristiche dell'impasto, grammatura, spessore, grandezza e forma del disco.
La macchina è fornita con regolazioni di massima, idonee per pizze di media grammatura.

REGOLAZIONI DELLO SPESSORE
Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta ruotando la manopola, il cui sbloccaggio si ottiene tirando il pomello nero.
Lo spessore viene modificato in funzione del senso di rotazione del pomello:
- SPESSORE MINIMO: ruotare in senso antiorario.
- SPESSORE MASSIMO: ruotare in senso orario.

Per ottenere il miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni:
Es.: rulli superiori apertura 3,5 mm, rulli inferiori apertura 2 mm



NOTA: PER EVITARE LA FRASTAGLIATURA DELLA PASTA, ESEGUIRE UN UNICO PASSAGGIO ATTRAVERSO I RULLI.

REGOLAZIONE DELLA FORMA PER DILAMINATRICI RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
Per ottenere una buona formatura del disco è indispensabile adeguare la sensibilità della bilancia alle variazioni di peso della pasta, allo scopo di modificare la disposizione di quest'ultima da verticale a perfettamente orizzontale prima dell'ingresso nei rulli inferiori.
NOTA: ASSICURARSI CHE IL BILANCINO, IN CONDIZIONE DI RIPOSO, SI POSIZIONI SEMPRE IN ALTO.

REGOLAZIONE DEL BILANCINO
Questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta. Svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del contrappeso e conseguentemente la sensibilità secondo il suo posizionamento nell'asola del bilancino.
MASSIMA SENSIBILITÀ:
- posizionare il contrappeso all'interno dell'asola;
- consigliata per basse grammature.

MEDIA SENSIBILITÀ:
- posizionare il contrappeso al centro dell'asola;
- consigliata per medie grammature.

MINIMA SENSIBILITÀ:
- posizionare il contrappeso all'esterno dell'asola;
- consigliata per alte grammature.

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.

USO DELLA MACCHINA
Prima di iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita in particolare le superfici a contatto con la pasta. Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità, descritte nel paragrafo "MANUTENZIONE".

ATTENZIONE: In fase di lavoro è assolutamente vietato rimuovere le protezioni di sicurezza, vista la presenza di organi in movimento che possono provocare lo schiacciamento delle mani.

Modelli RC-DRM310, RC-DRM420:
AVVIAMENTO: Premere l'interruttore in posizione 1, la macchina mette in movimento le due coppie di rulli ed è pronta per la fase operativa. Prima di introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore) schiacciare a cuneo una parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori. All'uscita di questi, la pasta subirà una prima riduzione dello spessore, assumendo una forma ovale, poi

scivolando sul bilancino ruoterà in senso trasversale di circa 90° disponendosi per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori dai quali uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.
ARRESTO: Premere l'interruttore in posizione 0.

Modelli RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
AVVIAMENTO Premere l'interruttore a lato in posizione 1
Premere il tasto nero della centralina "SET TIME" per impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi; la macchina è pronta per la fase operativa. Prima di introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore) schiacciare a cuneo una parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori.
I RULLI SI AVVIANO AUTOMATICAMENTE AL CONTATTO DELLA PASTA CON LO SCIVOLO SUPERIORE.
All'uscita di questi, la pasta subirà una prima riduzione dello spessore, assumendo una forma ovale, poi scivolando sul bilancino ruoterà in senso trasversale di circa 90° disponendosi per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori dai quali uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale. I rulli termineranno di girare automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato, oppure alla pressione del tasto "STOP".
ARRESTO Premere l'interruttore a lato in posizione 0.

Modelli RC-DRM310, RC-DRM420:
USO DEL COMANDO A PEDALE
Il comando a pedale è fornito solo su richiesta del cliente.
Per la sua destinazione, integrativa ai comandi frontali, d'avviamento e d'arresto, consente di mantenere la macchina in funzione per il tempo strettamente necessario all'uso. Detto comando va collegato alla macchina inserendo la spina terminale del cavo pedale nella presa a lato della macchina stessa.
AVVIAMENTO Premendo l'interruttore in posizione 2, la macchina non si avvia, ma rimane in attesa. Esercitando una leggera pressione sul comando a pedale, i rulli iniziano a girare e la macchina è pronta per l'uso.
ARRESTO Sollevando il piede dal comando a pedale la macchina si arresta.

Modelli RC-DRM311:
FUNZIONI ED USO DEL COMANDO A PEDALE. Il funzionamento è il medesimo delle dilaminatrici precedenti ma la coppia di rulli è singola

USO PER LA FORMATURA DI DISCHI
Dopo aver acceso la macchina manualmente con l'interruttore in posizione 1, o a pedale interruttore in posizione 2 si può procedere alla fase operativa. Prima d'introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore), schiacciare a cuneo parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori nel cui passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore assumendo una forma ovale. Quando il passaggio sta per essere ultimato, accompagnare con una mano la discesa della pasta facendola avanzare passo-passo fino alla fuo-riuscita, completata la quale, i rulli vanno arrestati. Ruotare la pasta in senso trasversale di circa 90° disponendola per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori, dai quali una volta riavviati, uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.

USO PER LA FORMATURA DI RETTANGOLI.
Posizionare sotto la macchina una teglia ben pulita e di dimensioni compatibili con la larghezza dei piedini d'appoggio. Accendere la macchina, avviare i rulli, quindi introdurre nell'apertura della protezione superiore la pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore), formare a cuneo il bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli nel cui passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore. Dopo l'uscita, è indispensabile per le medie ed elevate grammature procedere, con avanzamenti passo-passo, ad un ulteriore e costante allargamento manuale della pasta, disponendola per il successivo passaggio nei rulli dai quali la pasta così formata si depositerà nella teglia.

IMPORTANTE: SPEGNERE LA MACCHINA A CONCLUSIONE DELLA FASE OPERATIVA.

MANUTENZIONE
ATTENZIONE: Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, adottare le seguenti precauzioni:
- accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica (staccare la spina dalla presa elettrica), accertandosi che l'alimentazione non possa essere riattivata accidentalmente;
- Accertarsi che l'apparecchiatura sia completamente raffreddata;
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale previsti dalle normative vigenti;
- Operare sempre con attrezzature appropriate;
- Terminata l'operazione di manutenzione / riparazione /pulizia, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, reinstallare tutte le protezioni ed i dispositivi di sicurezza;

PULIZIA
ATTENZIONE: Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi, quali pagliette in acciaio, spugne, ecc., che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

La pulizia deve essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina, procedendo come segue:
- Con l'ausilio di un pennello idoneo procedere ad una prima rimozione dei residui di farina e pasta;
- Togliere dalle loro sedi le protezioni, il bilancino e gli scivoli;
- Sganciare le molle e sfilare i raschia pasta;
- Ruotare le leve di regolazione in posizione massima apertura dei rulli;
- Pulire accuratamente la macchina e tutti i particolari, compresi quelli smontati, usando una spugna o un panno inumiditi con acqua e detergente neutro per uso alimentare;
- Risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente;
- Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare prima le superfici a contatto con la pasta e poi tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

LUBRIFICAZIONE ALBERI E RULLI
Con frequenza annuale è indispensabile procedere alla lubrificazione degli alberi e dei rulli.
Dopo aver smontato le protezioni, gli scivoli, le molle e i raschia pasta;
- svitare le viti di fissaggio e smontare prima lo schienale e successivamente i supporti;
- sfilare In fine, i rulli e i giunti;
- pulire accuratamente tutti i particolari con l'ausilio di una spugna, acqua tiepida e detergente per uso alimentare, risciacquare quanto basta ed asciugare con carta assorbente;
- lubrificare sia gli alberi sia i fori dei rulli con una ragionevole quantità d'olio di paraffina;
- rimontare e fissare tutti i particolari procedendo in ordine inverso rispetto alla sequenza di smontaggio.

⚠ **ATTENZIONE:** Terminata l'operazione di manutenzione / riparazione / pulizia, prima di rimettere l'apparecchiatura in servizio, verificare che tutti i particolari e le relative protezioni siano stati correttamente posizionati e fissati;

POSSIBILI ANOMALIE

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	1. Mancanza d'energia elettrica nella rete 2. Il comando a pedale è collegato alla macchina.	1. Verificare: il contattore generale, la presa, la spina e il cavo di alimentazione. 2. Premere i comandi a pedale

DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO

⚠ **ATTENZIONE:** Demolizione e smaltimento della macchina, sono ad esclusivo carico e responsabilità del proprietario, che dovrà agire in osservanza delle leggi vigenti nel proprio Paese in materia di sicurezza, rispetto e tutela dell'ambiente.

All'atto della demolizione della macchina, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali, procedere alla differenziazione delle parti che compongono la macchina, secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (plastica, rame, ferro, ecc...).

SERIE
ETIQUETA SERIE
El número de serie consiste en una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte posterior de la laminadora. En la placa aparecen indicados de manera legible e indeleble los siguientes datos:
- Nombre del fabricante;
- Número de serie;
- Potencia eléctrica (kW/A)
- Tensión y frecuencia (Volt/Hz);
- Modelo
- Año de construcción
- "Fabricado en Italia";
- Peso de la laminadora

INFORMACIÓN GENERAL
IMPORTANCIA DEL MANUAL
Antes de utilizar esta laminadora, es obligatorio leer y comprender este manual en todas sus partes. Este manual debe estar siempre a disposición de los „operadores autorizados" y estar cerca de la laminadora debidamente protegido y conservado. La empresa fabricante declina cualquier responsabilidad por los eventuales daños a las personas, los animales y las cosas causados por la inobservancia de las normas descritas en el presente manual. Este manual es parte integrante de la laminadora y debe conservarse hasta su eliminación definitiva. Los „operadores autorizados" sólo deberán efectuar en la laminadora las operaciones que sean de su competencia específica.

GARANTÍA
El período de garantía es de un año y comienza a partir de la fecha de la factura emitida en el momento de la compra. Dentro de este plazo, las piezas que, por razones bien establecidas e inequívocas, resulten defectuosas durante la fabricación, con excepción de los componentes eléctricos y de los que estén sujetos a desgaste, se sustituirán o repararán gratuitamente y únicamente en nuestra fábrica. La garantía no cubre los gastos de envío ni de mano de obra. La garantía queda anulada si se comprueba que los daños han sido causados por: transporte, mantenimiento incorrecto o insuficiente, inexperiencia de los operadores, manipulación, reparaciones realizadas por personal no autorizado, incumplimiento de las instrucciones del manual. Se excluye cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos derivados del tiempo en que la máquina permanecerá inactiva debido a: fallo, en espera de reparación o, en cualquier caso, por la ausencia física del equipo.

⚠ LA MANIPULACIÓN Y/O SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON RECAMBIOS NO ORIGINALES INVALIDARÁ LA GARANTÍA Y EXIMIRÁ AL FABRICANTE DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

INFORMACIÓN SOBRE EL RUIDO
El nivel de presión acústica ponderado A medido en una máquina de muestra idéntica fue consistente y por debajo de 70 dB (A).

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
La máquina, cumpliendo con los requisitos de seguridad de las normas de referencia, eléctricos, mecánicos, higiénicos, puede ser peligroso si:
- Se utiliza para fines y condiciones distintos de los previstos por el fabricante.
- Los protectores de rodillo están manipulados.
- No se cumplen las disposiciones establecidas para: Instalación - Puesta en servicio - Uso - Mantenimiento.

ADVERTENCIA
Para evitar condiciones peligrosas y/o posibles lesiones causadas por: corriente eléctrica, piezas mecánicas, fuego o higiene, deben observarse las siguientes precauciones de seguridad.

A. MANTENER EL PUESTO DE TRABAJO EN ORDEN
El desorden es un riesgo de accidente.

B. EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES AMBIENTALES.
No utilizar la máquina en un entorno húmedo, mojado o insuficientemente iluminado, cerca de líquidos inflamables o gases.

C. MANTENER ALEJADOS A LOS NIÑOS Y A LAS PERSONAS NO HABILITADAS.
No permitir que se acerquen a la máquina o al lugar de trabajo.

D. UTILIZAR LA MÁQUINA DENTRO DEL ALCANCE DE LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS DE POTENCIA Y SÓLO PARA EL USO PERMITIDO. Sin sobrecarga, funcionará mejor y de forma más segura.

E. VESTIRSE CORRECTAMENTE. No usar ropa o accesorios colgantes que puedan quedar atrapados en las piezas móviles. Usar zapatos antideslizantes. Por razones de higiene y de seguridad, para el cabello largo, utilizar la red y los guantes adecuados para las manos.

F. PROTEGER EL CABLE DE ALIMENTACIÓN. No tirar del cable para desenchufar la máquina. No exponer el cable a altas temperaturas, bordes afilados, agua o disolventes.

G. EVITAR POSICIONES NO SEGURAS. Encontrar la posición más adecuada para asegurar el equilibrio en todo momento.

H. SIEMPRE PRESTAR MUCHA ATENCIÓN. Cumplir con su cometido. No utilizar la máquina cuando esté distraído.

I. DESENCHUFAR LA MÁQUINA Al final de cada uso, antes de limpiar, mantener o mover la máquina.

L. ALARGADORES AL AIRE LIBRE. No deben ser utilizados.

M. CONTROLAR QUE LA MÁQUINA NO ESTÉ DAÑADA. Antes de utilizar la máquina, comprobar cuidadosamente el funcionamiento de los dispositivos de seguridad. Comprobar que las partes móviles no estén bloqueadas, que no haya componentes dañados, que todas las partes estén correctamente montadas y que todas las condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento de la máquina sean óptimas.

N. HACER REPARAR LA MÁQUINA POR PERSONAL CUALIFICADO. Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal cualificado que utilice piezas de recambio originales. El incumplimiento de estas instrucciones puede constituir un peligro para el usuario.

O. LAS PLACAS SON DISPOSITIVOS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES, por lo que deben ser siempre perfectamente legibles. Si están dañados e ilegibles, deben ser reemplazados.

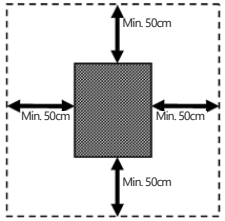
CARACTERÍSTICAS DE LA MÁQUINA
La laminadora ha sido diseñada y fabricada exclusivamente para uso alimentario para la laminación en frío de masas para panificación y pastelería, con el fin de facilitar la formación de discos para la preparación de: pizzas, pan, tortas, tartas, etc., manteniendo al mismo tiempo las características básicas de la masa.

DATOS TÉCNICOS

Descripción	U.	RC-DRM 310 RC-DRM 310 TG	RC-DRM 420 RC-DRM 420TG	RC--DRM 311
Dimensión de la máquina	cm	47,5 x37,5 x66	58,5 x43,5 x79	48 x33,5 x43
Peso neto	Kg	30	36	18
Temperatura de funcionamiento	°C	+15 ÷ +45		
Masa de peso	gr	80 ÷210	210 ÷700	80 ÷210
Diámetro de la pizza	cm	14 ÷29	26 ÷40	14 ÷29
Voltaje/Frecuencia	V/ Hz	230/50		
Poder absorbido	W	250		
Fuerza de motor	W	240		

INSTALACIÓN
PRESCRIPCIONES A CARGO DEL USUARIO
Las condiciones ambientales del lugar de instalación de la máquina deben tener las siguientes características:
- estar seco
- fuentes hídricas de calor adecuadamente distantes
- una ventilación e iluminación adecuadas, de conformidad con las normas de higiene y seguridad establecidas por la legislación vigente.

La superficie de apoyo deberá ser horizontal y no estar situada en las inmediaciones de la máquina
obstáculos de cualquier naturaleza que puedan afectar a la ventilación normal de los mismos.



IMPORTANTE
De acuerdo con la legislación vigente, la red eléctrica debe estar equipada con un interruptor diferencial automático con características adecuadas para aquellas máquinas en las que la sala de apertura de los contactos sea de al menos 3 mm; además, es indispensable un sistema de puesta a tierra eficaz.

Comprobar que la tensión de alimentación y la frecuencia de la instalación son compatibles con los valores indicados en las especificaciones técnicas y en la placa de la parte posterior de la máquina.

MODALIDAD DE INSTALACIÓN
IMPORTANTE
Todas las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal autorizado por el fabricante, que no será responsable de la instalación incorrecta o manipulación.
La máquina se suministra en un embalaje cerrado.
Después de desembalar la máquina, proceder de la siguiente manera:
- Colocar la máquina en el lugar previsto.
- Retirar la película protectora, evitando el uso de herramientas que puedan dañar las superficies.

NOTA
Todas las partes del embalaje deben eliminarse de acuerdo con la normativa vigente.

CONEXIÓN ELÉCTRICA
La máquina se conecta a la red eléctrica mediante un cable de alimentación con enchufe. La toma de corriente debe ser fácilmente accesible y no debe requerir ningún movimiento. La distancia entre la máquina y la toma de corriente debe ser tal que no provoque que el cable de alimentación esté bajo tensión, y nunca por debajo de los soportes de la máquina.

IMPORTANTE
Es obligatorio que el sistema esté provisto de puesta a tierra e interruptor diferencial de acuerdo con las leyes vigentes.

PUESTA EN SERVICIO
DISPOSITIVOS DE CONTROL
La máquina está equipada con los siguientes dispositivos de control:



INTERRUPTOR 1-0-2
Posición 1 - MÁQUINA EN MARCHA
Posición 0 - MÁQUINA APAGADA
Posición 2 - FUNCIONAMIENTO CON PEDAL



LET IT ROLL CONTROL UNIT (sólo para modelos LET IT ROLL)
TIME SET - Selección de los tiempos de funcionamiento
STOP - Parada manual de los rodillos



PEDAL OPCIONAL (estándar para RC-DRM311)
PRESIONAR- PUESTA EN MARCHA DE LOS RODILLOS
DESCARGA - Parada de los rodillos

Después de insertar el enchufe del cable de alimentación en la toma de corriente, la máquina está lista para realizar pruebas de funcionamiento.

Verificación funcional RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM311:
PUESTA EN MARCHA: Pulsar el interruptor en posición 1, la máquina arranca.
PARADA: Pulsar el interruptor en posición 0, la máquina se detiene.

Verificación funcional RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
PUESTA EN MARCHA: Pulsar el interruptor al lado hasta la posición 1. Presionar el botón negro de la unidad de control „SET TIME" para ajustar el tiempo de trabajo
de 10 a 35 segundos. La máquina está lista para la fase de funcionamiento.
LOS RODILLOS SE PONEN EN MARCHA AUTOMÁTICAMENTE CUANDO LA MASA ENTRA EN CONTACTO CON EL RAMPA SUPERIOR.
PARADA: Los rodillos se detienen automáticamente al finalizar el tiempo ajustado previamente o cuando se pulsa la tecla „STOP". Poner el interruptor en posición 0 para desconectar completamente la máquina.

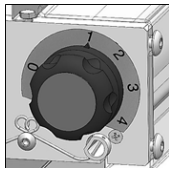
Verificación de funcionamiento PEDAL OPCIONAL (estándar en RC-DRM311):
PUESTA EN MARCHA CON PEDAL: Cuando se pulsa el interruptor en la posición 2, la máquina no arranca, sino que espera. Ejerciendo una ligera presión sobre el pedal de control, los rodillos comienzan a girar y la máquina está lista para su uso.
PARADA CON PEDAL: Levantando el pie del pedal de control, la máquina se detiene.
Poner el interruptor en posición 0 para desconectar completamente la máquina.
Finalmente, PONER EN MARCHA LA MÁQUINA DESCARGADA DURANTE UN MINUTO, COMPROBAR QUE EL FUNCIONAMIENTO ES REGULAR.

USO Y FUNCIONAMIENTO
IMPORTANTE: TODOS LOS AJUSTES SE TIENEN QUE REALIZAR CON LA MÁQUINA PARADA.

Los ajustes recomendados son puramente indicativos, ya que deben definirse experimentalmente en función de la presencia de las siguientes variables: características de la masa, peso, gasto, tamaño
y forma del disco.
La máquina se suministra con los parámetros máximos, adecuada para pizzas de peso medio.

AJUSTES DE ESPESOR
Para satisfacer las necesidades individuales, la máquina puede obtener diferentes espesores de masa girando el pomo, que se desbloquea tirando del pomo negro.
El grosor se modifica según el sentido de rotación del pomo:
- ESPESOR MÍNIMO: girar en sentido contrario a las agujas del reloj.
- ESPESOR MÁXIMO: girar en el sentido de las agujas del reloj.

Para obtener el mejor resultado, es aconsejable diferenciar los ajustes:
Ej.: rodillos superiores, abertura de 3,5 mm, rodillos inferiores, abertura de 2 mm



NOTA: PARA EVITAR EL CORTE IRREGULAR DE LA PASTA, HACER UNA SOLA PASADA A TRAVÉS DE LOS RODILLOS.

AJUSTE DE FORMA PARA LAMINADORAS RC-DRM310, RC-DRM420, RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
Para obtener una buena formación de los discos, es imprescindible adaptar la sensibilidad de la balanza a las variaciones de peso de la masa, para cambiar su disposición de vertical a perfectamente horizontal antes de entrar en los rodillos inferiores.
NOTA: ASEGURARSE DE QUE LA BALANZA, EN CONDICIONES DE REPOSO, ESTÉ SIEMPRE EN ALTO.

AJUSTE DE LA BALANZA
Este ajuste permite variar la velocidad de rotación de la pasta. Desenroscando el tornillo de bloqueo es posible cambiar la posición del contrapeso y, por consiguiente, la sensibilidad en función de su posición en la ranura de la balanza.
SENSIBILIDAD MÁXIMA:
- colocar el contrapeso en el interior de la ranura;
- aconsejada para pesos bajos.

SENSIBILIDAD MEDIA:
- colocar el contrapeso en el centro de la ranura;
- aconsejada para pesos medios.

SENSIBILIDAD MÍNIMA:
- colocar el contrapeso fuera de la ranura;
- aconsejada para pesos elevados.

Al final del ajuste, bloquear el contrapeso apretando el tornillo.

USO DE LA MÁQUINA
Antes de iniciar cada ciclo de trabajo, asegurarse de que la máquina esté perfectamente limpia,
en particular las superficies en contacto con la pasta. Si es necesario, proceder a la limpieza de acuerdo con los procedimientos descritos en el párrafo „MANTENIMIENTO".

ADVERTENCIA: Durante el trabajo, está absolutamente prohibido retirar las resguardos de seguridad, debido a la presencia de piezas móviles que pueden provocar el aplastamiento de manos.

Modelos RC-DRM310, RC-DRM420:
PUESTA EN MARCHA: Pulsar el interruptor en posición 1, la máquina mueve los dos pares de rodillos y está lista para funcionar. Antes de introducir en la abertura de la protección superior, triturar parte del borde de la masa, ligeramente enharinada y previamente fermentada (al menos 6-8 horas), en una cuña para facilitar su entrada en el par de rodillos superiores. A la salida de estos, la masa sufrirá una primera reducción del grosor, asumiendo una forma ovalada, luego se deslizará sobre el listón y girará en una dirección transversal de aproximadamente 90°, organizando el siguiente paso en el par de rodillos inferiores de los que saldrá un disco. Su conformación, buena pero no óptima, requiere algún retoque manual.
PARADA: Pulsar el interruptor en posición 0.

Modelos RC-DRM310TG, RC-DRM420TG:
PUESTA EN MARCHA: Pulsar el interruptor al lado hasta la posición 1. Presionar el botón negro de la unidad de control „SET TIME" para ajustar el tiempo de trabajo de 10 a 35 segundos. La máquina está lista para la fase de funcionamiento. Antes de introducir en la abertura de la protección superior, triturar parte del borde de la masa, ligeramente enharinada y previamente fermentada (al menos 6-8 horas), en una cuña para facilitar su entrada en el par de rodillos superiores.
LOS RODILLOS SE PONEN EN MARCHA AUTOMÁTICAMENTE CUANDO LA MASA ENTRA EN CONTACTO CON LA RAMPA SUPERIOR.
A la salida de estos, la masa sufrirá una primera reducción del grosor, asumiendo una forma ovalada, luego se deslizará sobre el listón y girará en una dirección transversal de aproximadamente 90°, organizando el siguiente paso en el par de rodillos inferiores de los que saldrá un disco. Su conformación, buena pero no óptima, requiere algún retoque manual. Los rodillos dejarán de girar automáticamente al final del tiempo ajustado previamente, o cuando se pulse la tecla „STOP".
PARADA: Pulsar el interruptor lateral en posición 0.

Modelos RC-DRM310, RC-DRM420:
USO DEL PEDAL DE CONTROL
El pedal de control sólo se suministra a petición del cliente. Para el uso previsto, como complemento de los controles delanteros, de arranque y de parada, permite mantener la máquina en funcionamiento durante el tiempo estrictamente necesario para su utilización. Este comando debe conectarse a la máquina insertando el enchufe del terminal del cable del pedal en el enchufe lateral de la máquina.
PUESTA EN MARCHA: Cuando se pulsa el interruptor en la posición 2, la máquina no arranca, sino que espera. Ejerciendo una ligera presión sobre el pedal de control, los rodillos comienzan a girar y la máquina está lista para su uso.
PARADA: Levantando el pie del pedal de control, la máquina se detiene.

Modelos RC-DRM311:
FUNCIONES Y USO DEL PEDAL DE CONTROL. La operación es la misma que la de las máquinas anteriores, pero el par de rodillos es único.

USO PARA EL MOLDEADO DE DISCOS
Después de conectar la máquina manualmente con el interruptor en la posición 1 o con el interruptor de pedal en la posición 2, puede pasar a la fase de funcionamiento.
Antes de introducir la bola de masa ligeramente enharinada y previamente fermentada en la abertura de la protección superior (al menos 6-8 horas), triturar parte del borde de la masa en una cuña para facilitar su entrada en el par de rodillos superiores por cuyo paso la masa sufre una reducción inicial de su grosor para adquirir una forma ovalada. Cuando el paso esté a punto de completarse, acompañar el descenso de la masa con una mano, avanzando paso a paso hasta la salida, completada la cual, los rodillos deben estar detenidos. Girar la masa transversalmente unos 90°, colocándola para el siguiente paso en el par de rodillos inferiores, de los cuales, una vez reiniciado, saldrá un disco cuya formación, buena pero no óptima, requiere algún retoque manual.

USO PARA EL MOLDEADO DE RECTÁNGULOS
Colocar debajo de la máquina una bandeja bien limpia de un tamaño compatible con el ancho de los pies de apoyo.
Poner en marcha la máquina y los rodillos, introducir la masa enharinada y previamente preparada con levadura en la abertura de la protección superior (al menos 6-8 horas), formar una cuña en el borde de la misma para facilitar su entrada en el par de rodillos en cuyo paso la masa sufre una reducción inicial de espesor. Después de la salida, es esencial que los pesos medios y altos procedan, con avances paso a paso, a un nuevo y constante aumento manual de la masa, colocándola para el siguiente paso en los rodillos de los que se depositará la masa así formada en la bandeja de horneado.

IMPORTANTE: DESCONECTAR LA MÁQUINA AL FINAL DE LA FASE DE FUNCIONAMIENTO.
MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento, limpieza, adoptar las siguientes precauciones:
- asegurarse de que el equipo está desconectado de la red eléctrica (desconectar el enchufe de la toma de corriente), asegurándose de que la fuente de alimentación no se pueda volver a conectar— accidentalmente;
- Asegurarse de que el equipo esté completamente refrigerado;
- Utilizar equipos de protección individual de acuerdo con la normativa vigente;
- Operar siempre con el equipo adecuado;
- Una vez finalizada la operación de mantenimiento/ reparación/limpieza, antes de volver a poner en servicio el equipo, vuelva a instalar todos los resguardos y dispositivos de seguridad;

LIMPIEZA
ADVERTENCIA: Bajo ninguna circunstancia deben utilizarse productos químicos no alimentarios abrasivos o corrosivos. Evitar por completo el uso de chorros de agua, diversas herramientas, medios ásperos o abrasivos, como estropajos de acero, esponjas, etc., que pueden dañar las superficies y, en particular, comprometer la seguridad en términos de higiene. La limpieza debe llevarse a cabo al final de cada uso en cumplimiento de las normas de higiene y para proteger la funcionalidad de la máquina, procediendo de la siguiente manera:

- Con la ayuda de un cepillo adecuado, eliminar por primera vez los restos de harina y masa;
- Retirar las protecciones, la balanza y las rampas de sus asientos;
- Soltar los resortes y retirar el rascador de pasta;
- Girar las palancas de ajuste en posición máxima apertura de los rodillos;
- Limpiar cuidadosamente la máquina y todas sus partes, incluidas las desmontadas, con una esponja o un paño humedecido con agua y un detergente neutro para uso alimentario;
- Enjuagar tanto como sea necesario para eliminar completamente el detergente;
- Secar con papel absorbente para uso alimentario, luego limpiar primero las superficies en contacto con la pasta y luego toda la máquina con un paño suave y limpio empapado con desinfectante específico para máquinas alimentarias.

LUBRIFICACIÓN DE ÁRBOLES Y RODILLOS
Los ejes y rodillos deben lubricarse anualmente.
Después de haber retirado las protecciones, las rampas, los resortes y los rascadores de pasta;

- desenroscar los tornillos de fijación y retirar primero el respaldo y después los soportes;
- Al final, los rodillos y las juntas;
- limpiar cuidadosamente todos los detalles con la ayuda de una esponja, agua tibia y detergente para uso alimentario, enjuagar tanto como sea necesario y secar con papel absorbente;
- lubricar tanto los ejes como los orificios de los rodillos con una cantidad razonable de aceite de parafina;
- volver a montar y fijar todas las piezas, siguiendo el orden inverso al de la secuencia de desmontaje.

⚠ **ADVERTENCIA:** Finalizada la operación de mantenimiento/reparación/limpieza, antes de volver a poner en servicio el equipo, compruebe que todas las piezas y las protecciones correspondientes estén en su sitio.

POSIBLES ANOMALÍAS

ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no arranca	1. Falta de electricidad en la red 2. El control de pie está conectado a la máquina.	1. Verificar: el contactor general, la toma, el enchufe y el cable de alimentación. 2. Presionar los pedales de control

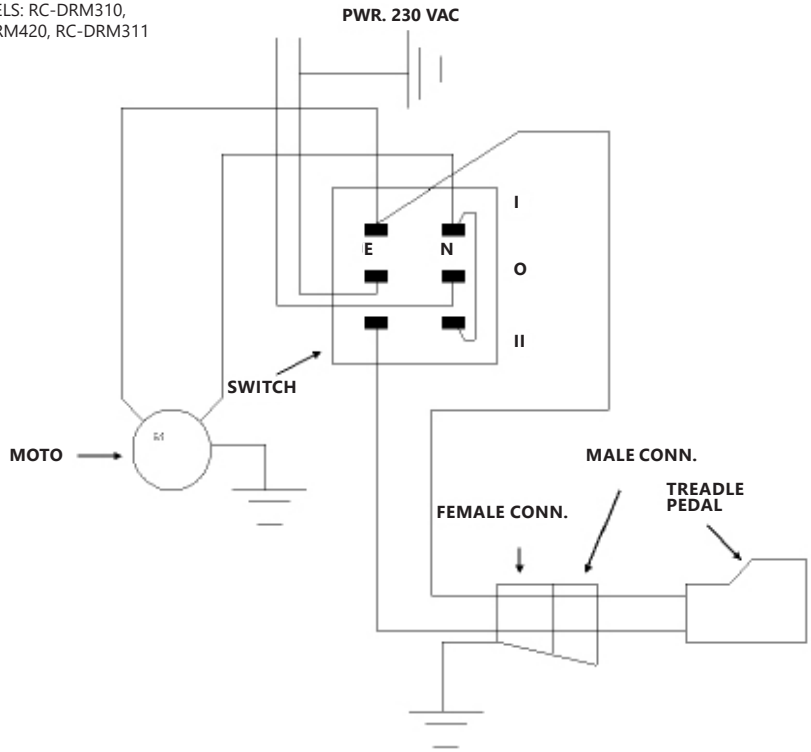
DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN

⚠ **ADVERTENCIA:** La demolición y eliminación de la máquina son responsabilidad exclusiva del propietario, quien debe actuar de conformidad con las leyes vigentes en su país en materia de seguridad, respeto y protección del medio ambiente.

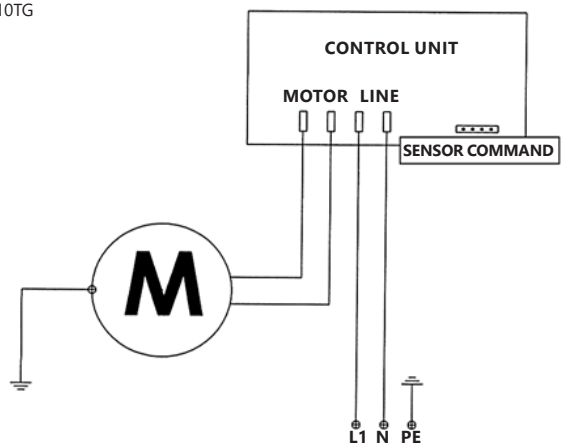
En el momento de la demolición de la máquina, es obligatorio cumplir con los requisitos de la normativa vigente. Para facilitar el reciclaje de los materiales, se procede a la clasificación de las piezas que componen la máquina, en función de los diferentes tipos de materiales de construcción (plástico, cobre, hierro, etc.).

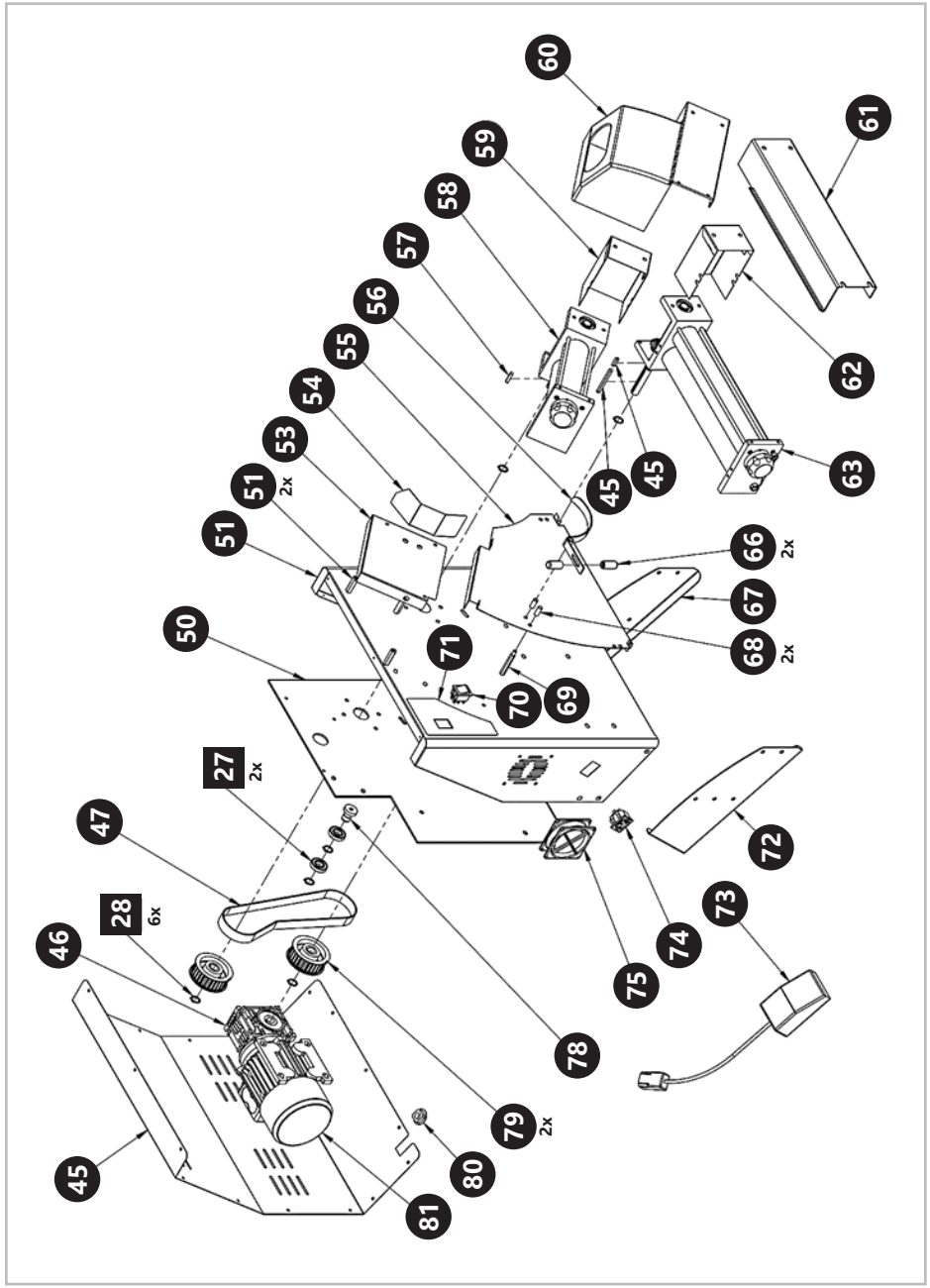
WIRING DIAGRAMS

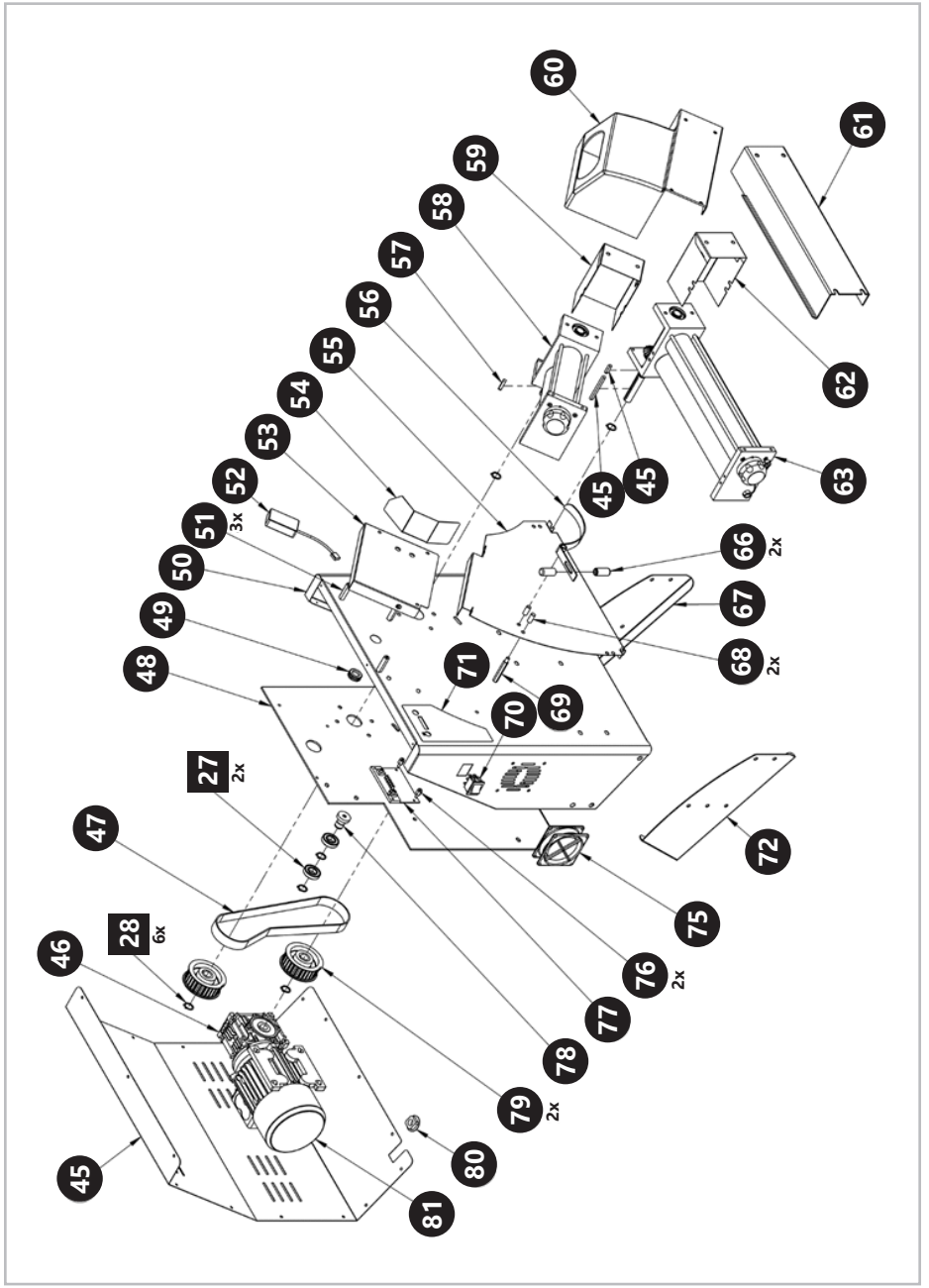
MODELS: RC-DRM310,
RC-DRM420, RC-DRM311

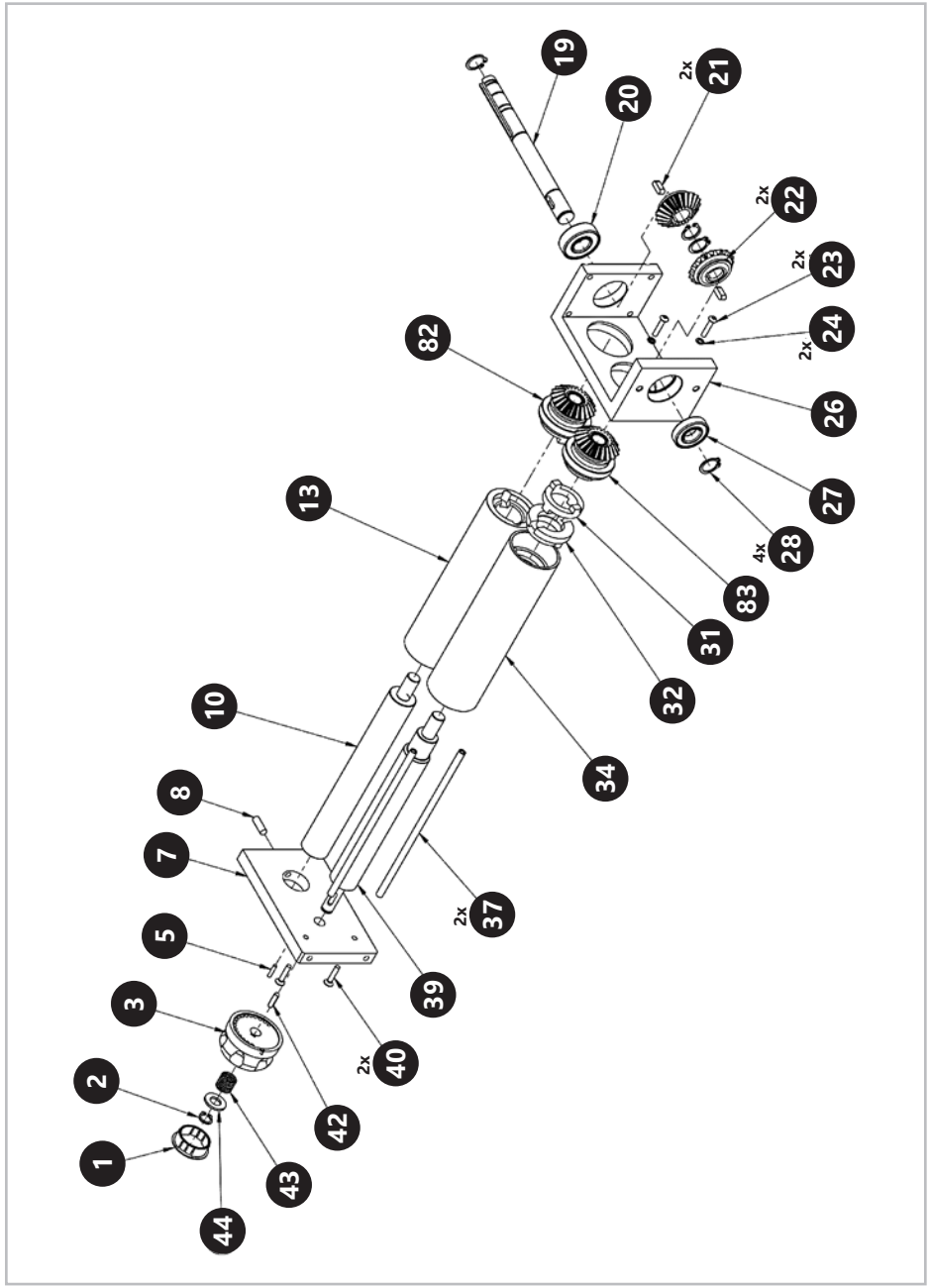


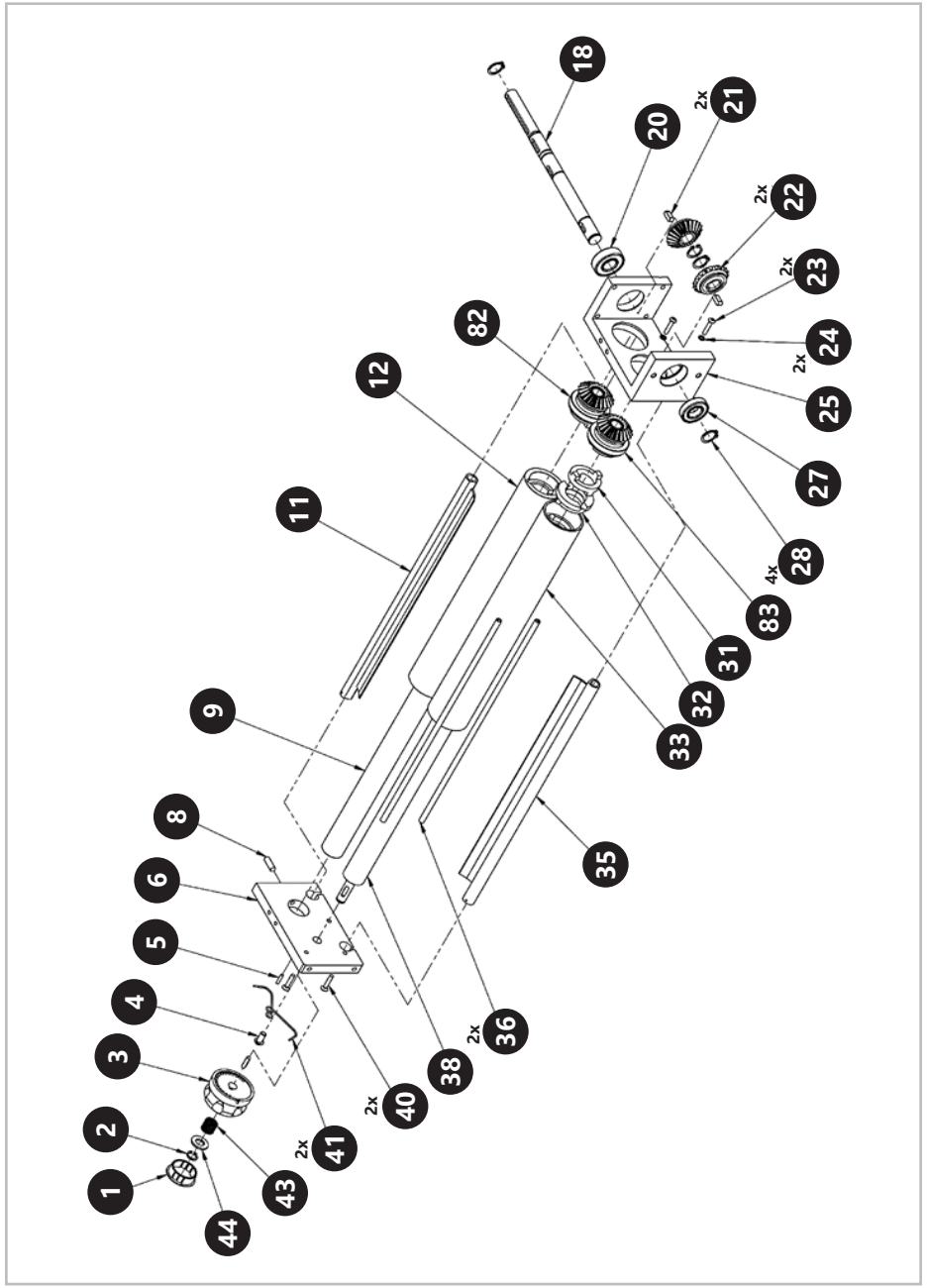
MODELS: RC-DRM310TG
RC-DRM420TG




60
61
59
58
57
56
55
54
53
51 2x
51
62
45
45
63
66 2x
67
68 2x
50
71
70
69
27 2x
47
72
28 6x
73
46
74
75
78
79 2x
45
80
81


60
61
59
58
57
56
55
54
53
52 3x
51
50
49
48
62
45
45
63
66 2x
67
68 2x
71
70
69
27 2x
47
72
28 6x
75
46
76 2x
77
78
79 2x
45
80
81


19
20
2x 21
2x 22
2x 23
2x 24
82
26
27
4x 28
13
83
31
32
10
34
8
7
5
3
2x 37
39
2x 40
42
1
43
44


18
20
2x 21
2x 22
2x 23
2x 24
2x 25
82
12
27
11
4x 28
83
31
32
33
9
35
8
6
5
4
3
2x 36
38
2x 40
2x 41
2
1
43
44

	RC-DRM310	RC-DRM310TG	RC-DRM420	RC-DRM420TG	RC-DRM311
1	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010	5T100010
2	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001	5S500001
3	3Pw020001	3P020001	3P020001	3P020001	3P020001
4	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020	5V500020
5	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005	5S510005
6	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032	3S010032
7	3S010027	3S010027	3S010027	3S010027	-
8	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001	5G510001
9	3A010042	3A010042	3A010047	3A010047	3A010042
10	3A010032	3A010032	3A010037	3A010037	-
11	3R020005	3R020005	3R020010	3R020010	3R020005
12	3R010010	3R010010	3R010020	3R010020	3R010010
13	3R010001	3R010001	3R010005	3R010005	-
17	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001	5A010001
18	3A010072	3A010072	3A010072	3A010072	3A010076
19	3A010071	3A010071	3A010071	3A010071	-
20	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000	5C030000
21	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017	5L500017
22	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005	5I200005
23	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019	5V500019
24	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028	5R500028
25	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019	3S010019
26	3S010016	3S010016	3S010016	3S010016	-
27	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007	5C030007
28	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010	5S500010
31	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005	5G010005
32	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001	5G010001
33	3R010050	3R010050	3R010060	3R010060	3R010050
34	3R010040	3R010040	3R010045	3R010045	-
35	3R020025	3R020025	3R020030	3R020030	3R020025
36	3T050035	3T050035	3T050025	3T050025	3T050035
37	3T050040	3T050040	3T050030	3T050030	-
38	3A010011	3A010011	3A010016	3A010016	3A010011
39	3A010002	3A010002	3A010006	3A010006	-
40	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017	5V500017
41	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005	5M500005
42	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010	5L500010

	RC-DRM310	RC-DRM310TG	RC-DRM420	RC-DRM420TG	RC-DRM311
43	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001	5M500001
44	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010	5R500010
47	5C020010	5C020010	5C020015	5C020015	-
52	-	5S010070	-	5S010070	-
56	4B010001	4B010001	4B010005	4B010005	-
57	5L500031	5L500031	5L500031	5L500031	-
58	7G010066	7G010066	7G010070	7G010070	-
59	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	-
60	4P020026	4P020026	4P020031	4P020031	-
61/A	4P020006	4P020006	4P020015	4P020015	4P020037
61/B					
62	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070	4C010070
63	7G010168	7G010168	7G010172	7G010172	7G010160
64	5L500020	5L500020	5L500020	5L500020	-
65	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024	5L500024
66	3C010001	3C010001	3C010001	3C010001	-
68	3P030001	3P030001	3P030001	3P030001	-
70	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001	5I100001
73	5P020001	-	5P020001	-	5P020001
74	5P200001	-	5P200001	-	5P200001
75	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005	5V050005
77	-	5C150030	-	5C150030	-
78	3T300010	3T300010	3T300010	3T300010	-
79	3P010010	3P010010	3P010010	3P010010	-
80	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015	5P100015
81+46 220V 50/60HZ	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004	5M010004
81+46 110V 50/60HZ	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016	5M010016
81+46 240V 50HZ	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014	5M010014
82	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003	7I010003
83	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004	7I010004

ROYAL
catering

Umwelt – und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de