

LEVEL

BISCUIT & MORE



*Manuale d'uso e manutenzione
Use and maintenance manual
Manuel d'utilisation et d'entretien
Manual de uso y mantenimiento
Gebrauchs- und Wartungshandbuch*

 Martellato



INDICE

1.0	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
2.0	AVVERTENZE PER LA SICUREZZA
3.0	STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI
4.0	CARATTERISTICHE TECNICHE
5.0	CAMPI E LIMITI D'IMPIEGO
6.0	ISTRUZIONI PER L'USO
7.0	PULIZIA
8.0	IMBALLO, STOCCAGGIO E TRASPORTO
9.0	DISMISSIONE / SMALTIMENTO
10.0	ETICHETTATURA PRODOTTO

1.0 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Level: stendi impasto su ruote maneggevole e pratico che permette di creare rapidamente strati precisi ed uniformi, anche negli spessori più sottili. Facilita e velocizza la stesura uniforme di biscuit, pan di spagna, cioccolato e prodotti simili, scorrendo su diverse superfici, come carta forno o tappeti in silicone.

Level è progettato per razionalizzare la produzione: velocizza i tempi, semplifica i passaggi e riduce i costi.

Per ulteriori informazioni vai sul sito www.martellato.com o guarda il video nel nostro canale you tube.



2.0 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'articolo, in particolare le parti messe in evidenza con simboli:

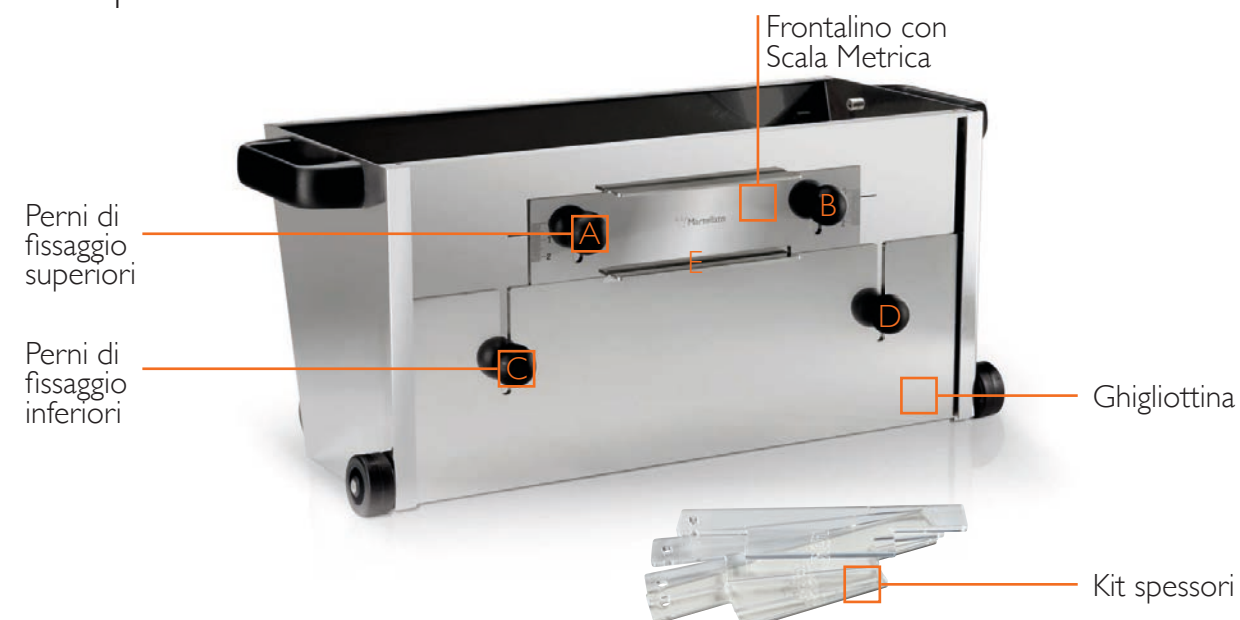
	Informazioni da leggere
	Attenzione

Lo strumento dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erraneo, irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.

3.0 STRUTTURA E PRINCIPI OPERATIVI

L'apparecchio è costituito da una struttura in acciaio inox con funzione di contenitore del prodotto che si andrà a lavorare.

Un'apertura regolabile permette di decidere lo spessore di uscita del composto. Il fondo in acciaio posizionabile in 4 diverse inclinazioni, regola la velocità e pressione di uscita del prodotto.



4.0 CARATTERISTICHE TECNICHE

modello	50LE001
Dimensioni [cm]	48,1 x 20,4 h 20,2
Peso [kg]	4,3
Capacità massima [L]	12
Larghezza apertura [cm]	38
Materiale	ACCIAIO AISI 304

5.0 CAMPO D'IMPIEGO

L'articolo è immesso nel mercato per la stesura di impasti come biscuit, pan di spagna, cioccolato e prodotti simili.

LIMITI D'IMPIEGO

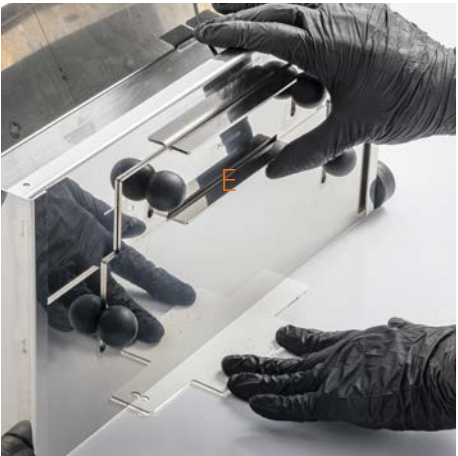
Utilizzo	Impiego professionale
Ambiente	Commerciale chiuso, o riparato da umidità ed eventi atmosferici.
Sostanze	Biscuit, pan di spagna, cioccolato e prodotti simili.

6.0 ISTRUZIONI PER L'USO

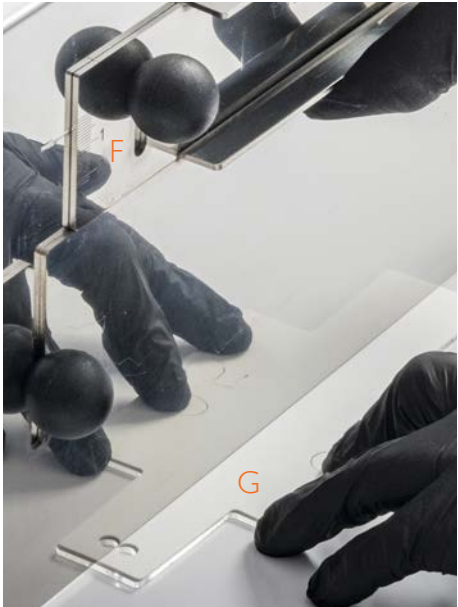
Posizionare sul un piano perfettamente planare i tappeti o la carta forno su cui si intende stendere il composto. La planarità è indispensabile per l'uniformità di stesura del composto.
Regolare lo spessore di stesura desiderato, da min 0,5 mm a max 20 mm



Allentare le quattro manopole di fissaggio A-B-C-D.



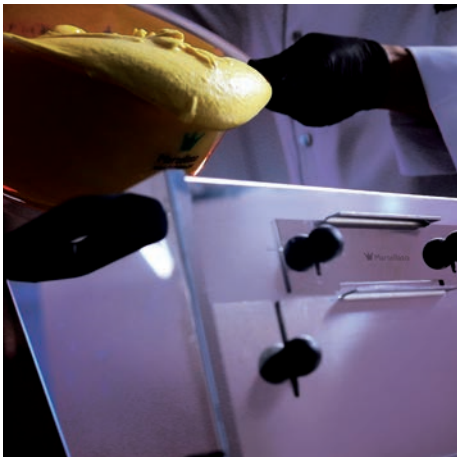
Alzare la ghigliottina utilizzando l'apposita piega E, scegliere lo spessore desiderato e fissare stringendo le manopole A-B.



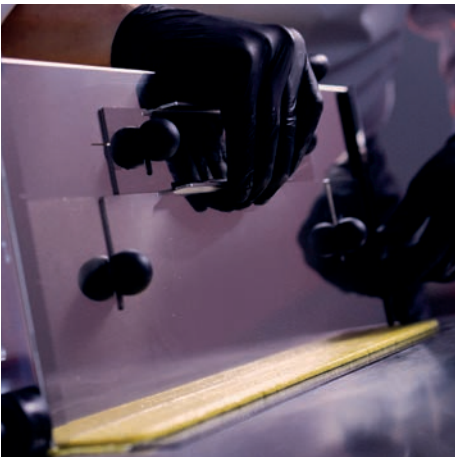
La regolazione può essere fatta direttamente sulla scala di misurazione F posta nella parete frontale o con l'ausilio degli spessori G in dotazione con lo strumento. Rilasciare la ghigliottina fino a chiusura totale.



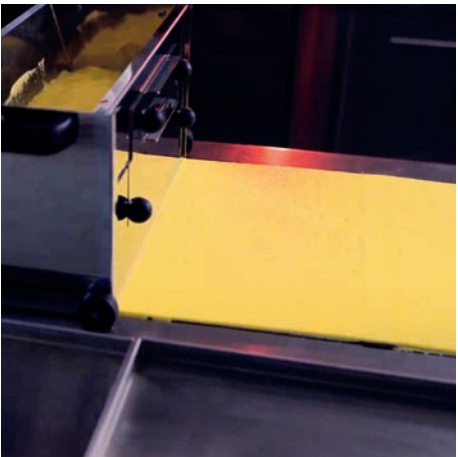
Regolare il flusso d'uscita in base alla densità del composto, impostando l'apertura del fondo, in una delle diverse misure.



Accertarsi che la ghigliottina sia chiusa e versare il composto all'interno della vasca, se necessario aiutandosi con una spatola.



Alzare la ghigliottina fino al raggiungimento del livello preimpostato e fissare l'apertura stringendo le manopole C e D



Far scorrere lo strumento, tirandolo con le apposite maniglie, sulle superfici precedentemente posizionate.

7.0 PULIZIA

Per mantenere la LEVEL in efficienza nel tempo, seguire attentamente le istruzioni per la pulizia periodica.

	Lavare accuratamente con acqua calda e sapone o detersivi idonei, evitando prodotti a base di cloro, candeggianti o abrasivi. Non usare spugne o panni abrasivi. Rimuovere dopo l'uso i residui di sale o altre sostanze acide. Asciugare accuratamente ogni parte dopo il lavaggio. Se si usa la lavastoviglie assicurarsi che il lavaggio preveda una perfetta asciugatura e brillantatura, in caso contrario provvedere manualmente.
---	--

8.0 IMBALLO, STOCCAGGIO E TRASPORTO

L'imballo del prodotto è composto da scatola in cartone e libretto d'istruzioni. Conservare l'apparecchiatura nel suo imballo in un luogo asciutto e planare, sia dopo ogni uso che in caso di spostamenti.

9.0 DISMISSIONE / SMALTIMENTO

	Il prodotto contiene le seguenti categorie di materiali principali: • materie plastiche • acciaio
	Il loro smaltimento deve avvenire nel pieno rispetto dei regolamenti ambientali in vigore. Seguendo le disposizioni del proprio comune di appartenenza.

10.0 ETICHETTATURA DEL PRODOTTO



L'etichetta presente sull'imballo e visibile nel disegno qui sopra, deve essere mantenuta integra per la tracciabilità del prodotto, in assenza di tale requisito non sarà possibile garantirne l'assistenza tecnica del prodotto.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle legislazioni comunitarie e nazionali vigenti.



CONTENTS

1.0	PRODUCT DESCRIPTION
2.0	SAFETY WARNINGS
3.0	STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES
4.0	TECHNICAL SPECIFICATIONS
5.0	APPLICATIONS AND OPERATING LIMITS
6.0	INSTRUCTIONS FOR USE
7.0	CLEANING
8.0	PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT
9.0	TAKING OUT OF SERVICE / DISPOSAL
10.0	PRODUCT LABELLING

1.0 PRODUCT DESCRIPTION

Level: practical wheel-mounted dough sheeter built for easy handling and for quickly forming precise, uniform sheets, even in the thinnest layer. It makes the job of laying out uniform sheets of dough quicker and easier; handling biscuits, sponge cake, chocolate and similar products, gliding over various different surfaces, such as baking paper or silicone mats.

Level has been designed to rationalize production: it speeds up the process, simplifies the procedure and reduces costs.

For further information, go to our website www.martellato.com or watch the video on our YouTube channel.



2.0 SAFETY WARNINGS

Read the instructions carefully before using the product, especially parts highlighted with symbols:

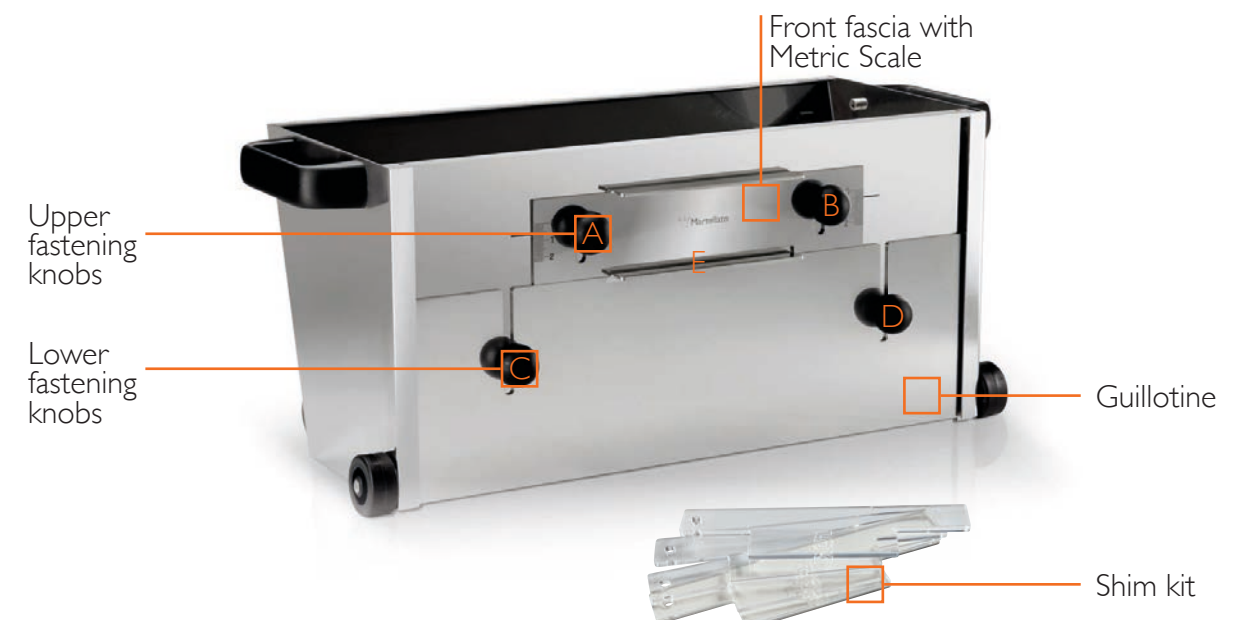
	Information you must read
	Warning

The device must be used only for the purpose for which it was specifically designed. Use for any other purpose will be seen as misuse and, as such, is hazardous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage or injury as a result of misuse, incorrect or irresponsible use and/or repairs carried out by unqualified personnel.

3.0 STRUCTURE AND OPERATING PRINCIPLES

The device comprises a stainless steel enclosure designed to contain the product due to be processed.

An adjustable slot allows you to decide the end thickness of the mixture. The steel bottom, which has 4 different angle settings, controls the product's outfeed speed and pressure.



4.0 TECHNICAL SPECIFICATIONS

model	50LE001
Dimensions [cm]	48.1 x 20.4 h 20.2
Weight [kg]	4.3
Maximum capacity [l]	12
Slot width [cm]	38
Material	AISI 304 STEEL

5.0 APPLICATION

The item is sold for laying out different types of dough and mixtures, such as biscuits, sponge cake, chocolate and similar products.

OPERATING LIMITS

Use	Professional use
Environment	Enclosed commercial space, or protected from damp and the elements
Substances	Biscuits, sponge cake, chocolate and similar products.

6.0 INSTRUCTIONS FOR USE

Take the mats or baking paper that the mixture is to be laid out onto and place on a perfectly level work surface.

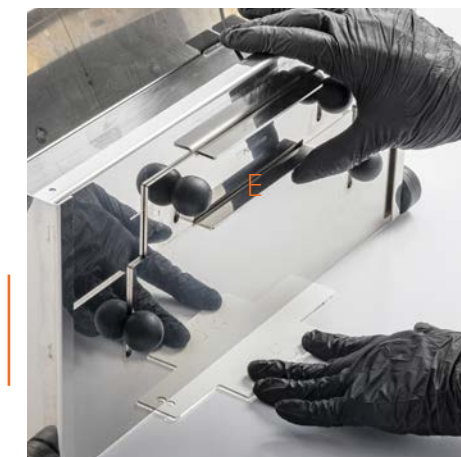
It must be perfectly level for the mixture to be sheeted uniformly.

Set the desired sheet thickness: from min 0.5 mm to max. 20 mm

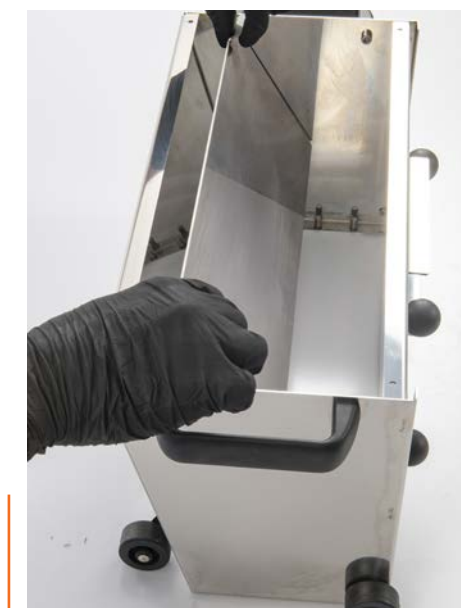


Unscrew the four fastening knobs A-B-C-D.

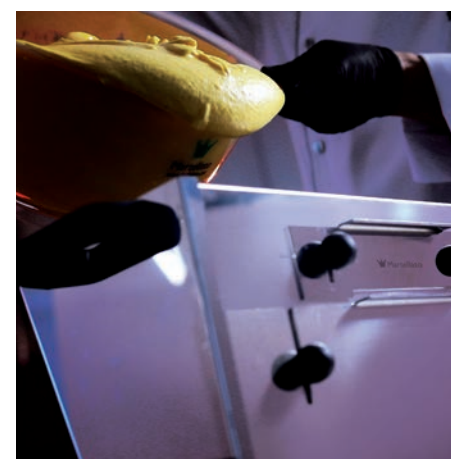
Lift the guillotine using the relevant tab E, choose the thickness you want and fasten by tightening knobs A-B.



The adjustment can be made directly using the measuring scale F located on the front fascia or with the aid of the shims G supplied with the device. Release the guillotine until it is fully closed.



Adjust the outfeed speed based on the density of the mixture, setting the bottom opening to one of the available positions.



Make sure the guillotine is closed and pour the mixture into the tank, where necessary helping it out with a spatula.



Lift the guillotine until you reach the preset level and fasten the slot by tightening knobs C and D.



Using the special handles, pull the device along the surfaces laid down earlier.

7.0 CLEANING

To keep LEVEL working at peak efficiency, carefully follow the routine cleaning instructions.

	Wash thoroughly with soapy warm water or suitable cleaners; do not use chlorine-based products, bleaches or abrasive cleaners. Do not use abrasive sponges or cloths. Remove any salt residues or other acidic substances left on the device after use. Dry all parts thoroughly after washing. If you are using a dishwasher, make sure the wash cycle selected includes a thorough dry and shine, otherwise dry and polish by hand.
---	--

8.0 PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT

The product comes packed in a cardboard box complete with user guide. Keep the device in its box in a dry place on a level surface, both after each use and when relocating it.

9.0 TAKING OUT OF SERVICE / DISPOSAL

	The product contains the following main kinds of material: • plastic • steel
	These materials must be disposed of in full compliance with current environmental regulations. Comply with your local council regulations.

10.0 PRODUCT LABELLING



The label on the packaging, as illustrated above, must be protected from damage for product traceability purposes: if this requirement is not met, we will be unable to provide technical support for the product.

Materials and items due to come into contact with foodstuffs meet the requirements of EU and Italian regulations.



SOMMAIRE

1.0	DESCRIPTION DU PRODUIT
2.0	AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ
3.0	STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS
4.0	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
5.0	DOMAINES ET LIMITES D'UTILISATION
6.0	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION
7.0	NETTOYAGE
8.0	EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT
9.0	DÉMANTÈLEMENT / ÉLIMINATION
10.0	ÉTIQUETAGE DU PRODUIT

1.0 DESCRIPTION DU PRODUIT

Level : étaleuse de pâte sur roues, maniable et pratique, qui permet de créer rapidement des couches précises et uniformes, même dans les épaisseurs les plus fines. Il facilite et accélère l'étalement uniforme des pâtes à biscuits, des génoises, du chocolat et produits similaires, en glissant sur différentes surfaces, telles que du papier sulfurisé ou des tapis en silicone.

Level est conçue pour rationaliser la production : il accélère les temps, simplifie les étapes et réduit les coûts.

Pour plus d'informations, visitez le site www.martellato.com ou regardez la vidéo sur notre chaîne YouTube.



2.0 AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil, notamment les parties indiquées par des symboles :

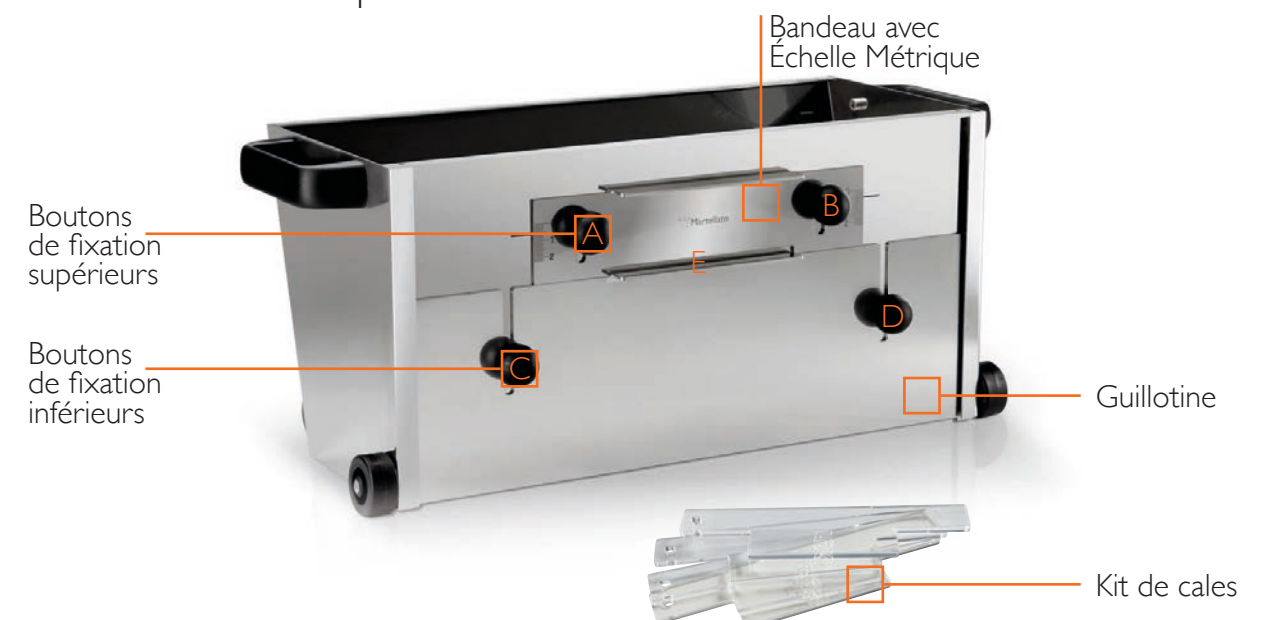
	Informations à lire
	Attention

L'appareil est exclusivement destiné à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée impropre et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des éventuels dommages résultant d'une utilisation impropre, erronée et irresponsable et / ou de réparations effectuées par du personnel non qualifié.

3.0 STRUCTURE ET PRINCIPES OPÉRATIONNELS

L'appareil est composé d'une structure en acier inox qui sert de récipient pour le produit qui sera traité.

Une ouverture réglable permet de choisir l'épaisseur de sortie du mélange. Le fond en acier, qui peut être positionné selon 4 inclinaisons différentes, régule la vitesse et la pression de la sortie du produit.



4.0 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

modèle	50LE001
Dimensions [cm]	48,1 x 20,4 h 20,2
Poids [kg]	4,3
Capacité maximale [L]	12
Largeur de l'ouverture [cm]	38
Matériau	ACIER AISI 304

5.0 DOMAINE D'APPLICATION

L'appareil est émis sur le marché pour étaler des pâtes à biscuits, des génoises, du chocolat et produits similaires.

LIMITES D'UTILISATION

Utilisation	Usage professionnel
Environnement	Local commercial fermé, ou à l'abri de l'humidité et des précipitations atmosphériques.
Substances	Biscuits, génoises, chocolat et produits similaires.

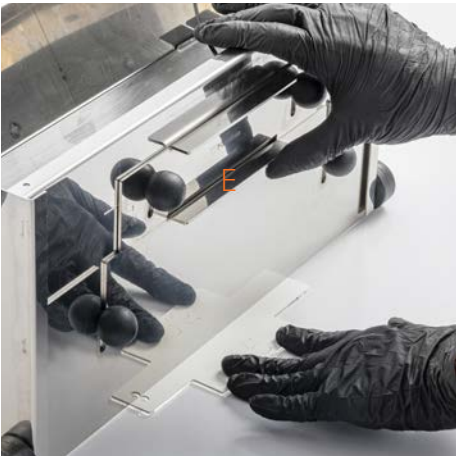
6.0 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Positionner sur une surface parfaitement plane les tapis ou le papier sulfurisé sur lequel vous souhaitez étaler le mélange.
La planéité est essentielle pour l'étalement uniforme du mélange.

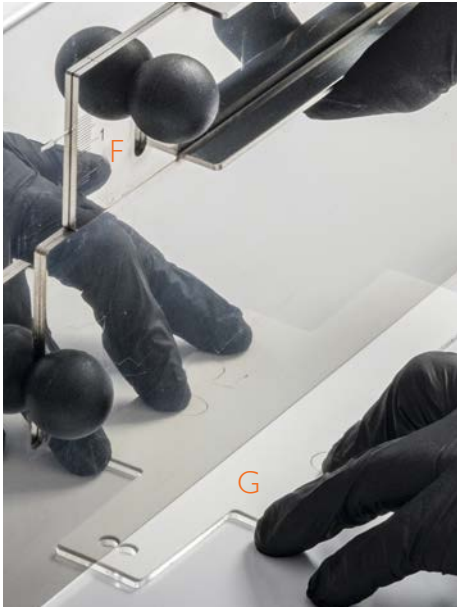
Régler l'épaisseur souhaitée, de 0,5 mm minimum à 20 mm maximum



Desserrer les quatre boutons de fixations A-B-C-D.



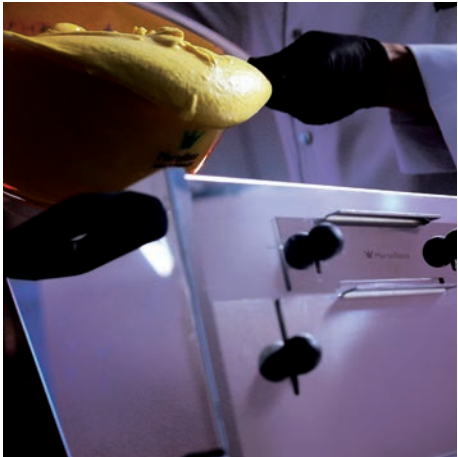
Lever la guillotine à l'aide du volet E, choisir l'épaisseur souhaitée et fixer en serrant les boutons A-B.



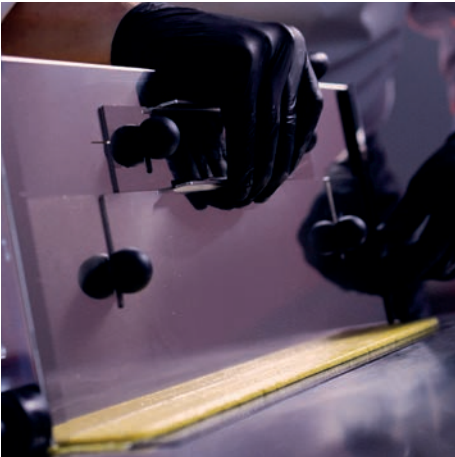
Le réglage peut être effectué directement sur l'échelle de mesure F située sur le devant ou à l'aide des cales G fournies avec l'appareil. Relâcher la guillotine jusqu'à la fermeture totale.



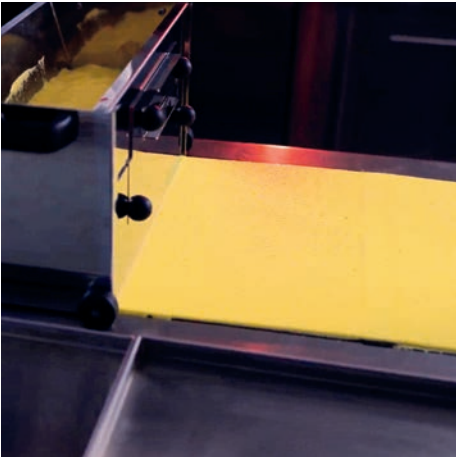
Régler le débit de sortie en fonction de la densité du mélange, en réglant l'ouverture du fond, dans l'une des différentes mesures.



S'assurer que la guillotine soit bien fermée et verser le mélange dans le bac, si nécessaire à l'aide d'une spatule.



Lever la guillotine jusqu'à atteindre le niveau prédéfini et fixer l'ouverture en serrant les boutons C et D.



Faire glisser l'appareil, en le tirant par les poignées latérales, sur les surfaces précédemment positionnées.

7.0 NETTOYAGE

Pour conserver la parfaite efficacité de LEVEL dans le temps, suivre attentivement les instructions du nettoyage périodique.

	Laver soigneusement à l'eau chaude et au savon ou avec des produits appropriés, en évitant ceux à base de chlore, eau de javel ou abrasifs. Ne pas utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs. Après l'utilisation, éliminer les résidus de sel ou d'autres substances acides. Essuyer soigneusement chaque partie après le lavage. En cas d'utilisation du lave-vaisselle, s'assurer que le lavage implique un séchage et un brillantage parfaits, sinon procéder manuellement.
---	---

8.0 EMBALLAGE, STOCKAGE ET TRANSPORT

L'emballage de l'appareil est composé d'un carton et du manuel d'instructions. Conserver l'appareil dans son emballage, dans un lieu sec et sur une surface horizontale, après chaque utilisation ou chaque déplacement.

9.0 DÉMANTÈLEMENT/ ÉLIMINATION

	Le produit contient les catégories de matériaux principaux suivantes : • matières plastiques • acier
	Leur élimination doit être en totale conformité avec les réglementations environnementales en vigueur. Et en conformité avec les dispositions de la commune d'appartenance.

10.0 ÉTIQUETAGE DU PRODUIT



L'étiquette présente sur l'emballage et visible dans la figure ci-dessus, doit être maintenue intègre pour la traçabilité du produit ; en l'absence de cette exigence, il ne sera pas possible de garantir l'assistance technique du produit.

Les matériaux et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux réglementations européennes et nationales en vigueur.



ÍNDICE

1.0	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
2.0	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD
3.0	ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO
4.0	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
5.0	CAMPOS Y LIMITACIONES DE USO
6.0	INSTRUCCIONES DE USO
7.0	LIMPIEZA
8.0	EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE
9.0	DESMANTELAMIENTO / DESECHO
10.0	ETIQUETADO DEL PRODUCTO

1.0 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Level: equipo de extensión de masa sobre ruedas, manejable y práctico, que permite crear rápidamente capas precisas y uniformes, incluso en los grosores más finos. Facilita y acelera el extendido uniforme de galletas, bizcochos, chocolate y productos similares al deslizarse sobre diferentes superficies, como papel de horno o tapetes de silicona. Level está diseñado para racionalizar la producción: acelera los tiempos, simplifica los pasos y reduce los costes.

Para más información, visite www.martellato.com o vea el vídeo en nuestro canal de YouTube.



2.0 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artículo, especialmente las partes resaltadas con símbolos:

	Información para leer
	Atención

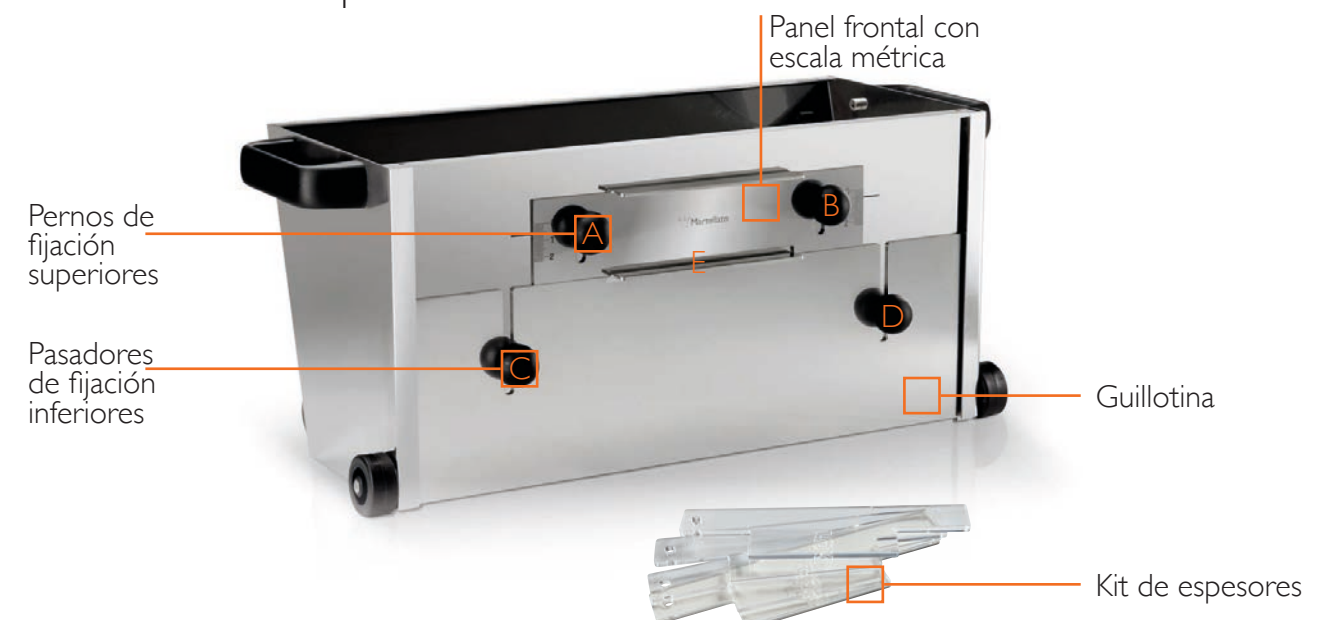
El instrumento solo debe utilizarse para el propósito para el que fue diseñado expresamente. Cualquier otro uso debe considerarse inapropiado y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o irresponsable y/o de reparaciones realizadas por personal no cualificado.

3.0 ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS DE FUNCIONAMIENTO

El equipo consta de una estructura de acero inoxidable que actúa como contenedor del producto a procesar.

Una abertura ajustable permite decidir el grosor de la salida del compuesto.

El fondo de acero puede colocarse en 4 inclinaciones diferentes, regula la velocidad y la presión de salida del producto.



4.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo	50LE001
Dimensiones [cm]	48,1 x 20,4 h 20,2
Peso [kg]	4.3
Capacidad máxima [L]	12
Ancho de la abertura [cm]	38
Material	ACERO AISI 304

5.0 CAMPO DE EMPLEO

El artículo se coloca en el mercado para extender masas como galletas, bizcochos, chocolate y productos similares.

LÍMITES D EMPLEO

Uso	Empleo profesional
Entorno	Comercial cerrado, o protegido de la humedad y la intemperie.
Sustancias	Galletas, bizcochos, chocolate y productos similares.

6.0 INSTRUCCIONES DE USO

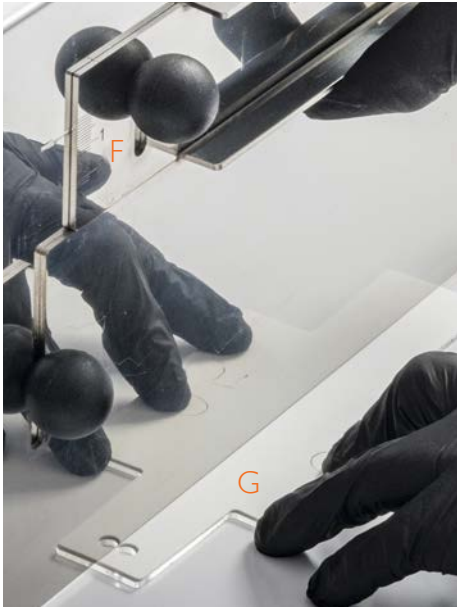
Coloque los tapetes o el papel de horno sobre el que vaya a extender el compuesto en una superficie perfectamente plana. La planicidad es esencial para la uniformidad del compuesto.
Ajuste el espesor de esparcimiento deseado, desde un mínimo de 0,5 mm hasta un máximo de 20 mm



Afloje las cuatro perillas de fijación A - B - C - D.



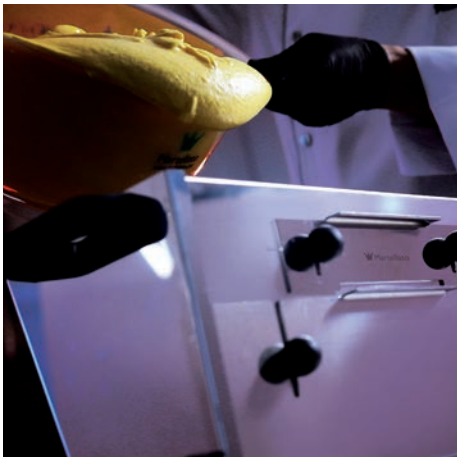
Levante la guillotina utilizando el pliegue específico E, elija el grosor deseado y fije apretando las perillas A - B.



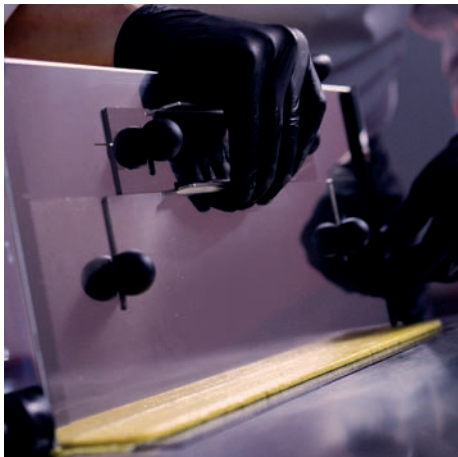
El ajuste se puede realizar directamente en la escala de medición F colocada en la pared frontal o con la ayuda de los espaciadores G suministrados con el instrumento. Suelte la guillotina hasta el cierre total.



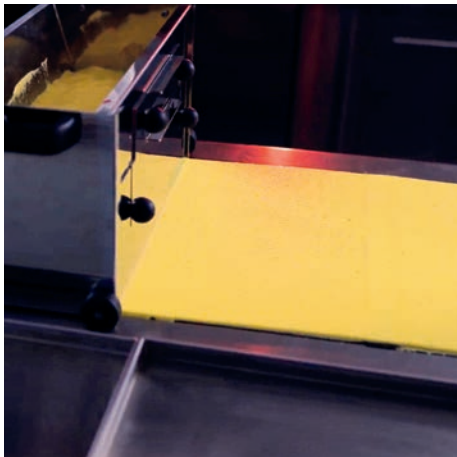
Ajuste el flujo de salida de acuerdo con la densidad del compuesto, estableciendo la abertura del fondo, en una de varias medidas.



Asegúrese de que la guillotina esté cerrada y vierte la mezcla en la cubeta, usando una espátula si es necesario.



Levante la guillotina hasta alcanzar el nivel preestablecido y fije la abertura apretando las perillas C y D



Deslice el instrumento, tirando de él con las asas específicas, sobre las superficies previamente colocadas.

7.0 LIMPIEZA

Para mantener el LEVEL en buen estado de funcionamiento a lo largo del tiempo, siga cuidadosamente las instrucciones de limpieza periódica.

	Lávese a fondo con agua tibia y jabón o detergentes adecuados, evitando productos a base de cloro, lejías o abrasivos. No utilice esponjas o paños abrasivos. Elimine los restos de sal u otras sustancias ácidas después de su uso. Seque bien cada parte después del lavado. Si se utiliza el lavavajillas, hay que asegurarse de que el proceso de lavado incluya un secado y pulido perfectos, de lo contrario, hágalo manualmente.
---	--

8.0 EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El embalaje del producto consiste en una caja de cartón y un folleto de instrucciones. Guarde el equipo en su embalaje en un lugar seco y nivelado, tanto después de cada uso como cuando se traslade.

9.0 DESMANTELAMIENTO / DESECHO

	El producto contiene las siguientes categorías principales de materiales: • materiales plásticos • acero
	Su eliminación debe cumplir con las normas ambientales vigentes. Siguiendo la normativa de su municipio.

10.0 ETIQUETADO DEL PRODUCTO



La etiqueta presente en el embalaje y visible en el dibujo anterior, debe mantenerse intacta para la trazabilidad del producto, en ausencia de este requisito no será posible garantizar la asistencia técnica del producto.

Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios cumplen con la legislación comunitaria y nacional vigente.



INHALTSVERZEICHNIS

1,0	BESCHREIBUNG DES PRODUKTS
2,0	SICHERHEITSHINWEISE ZUR SICHERHEIT
3,0	AUFBAU UND FUNKTIONSPRINZIP
4,0	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
5,0	EINSATZBEREICHE UND -GRENZEN
6,0	BETRIEBSANWEISUNGEN
7,0	REINIGUNG
8,0	VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT
9,0	STILLEGUNG/ENTSORGUNG
10,0	PRODUKTKENNZEICHNUNG

1.0 PRODUKTBESCHREIBUNG

LEVEL: Handlicher, praktischer Teigverteiler auf Rollen, mit dem Sie schnell präzise und einheitliche Schichten erzeugen können, auch extradünne. Das einheitliche Ausrollen von Keksen, Biskuit, Schokolade und ähnlichen Produkte geht leichter und schneller von der Hand, wenn Sie die Teigmasse auf unterschiedlichen Flächen wie Backpapier oder Backmatten aus Silikon verteilen.

LEVEL wurde zur Produktionsrationalisierung entwickelt: weniger Zeitaufwand, vereinfachte Arbeitsschritte, geringere Kosten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.martellato.com oder sehen Sie sich das Video auf unserem YouTube Kanal an.



2.0 SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, insbesondere die mit Symbolen hervorgehobenen Abschnitte:

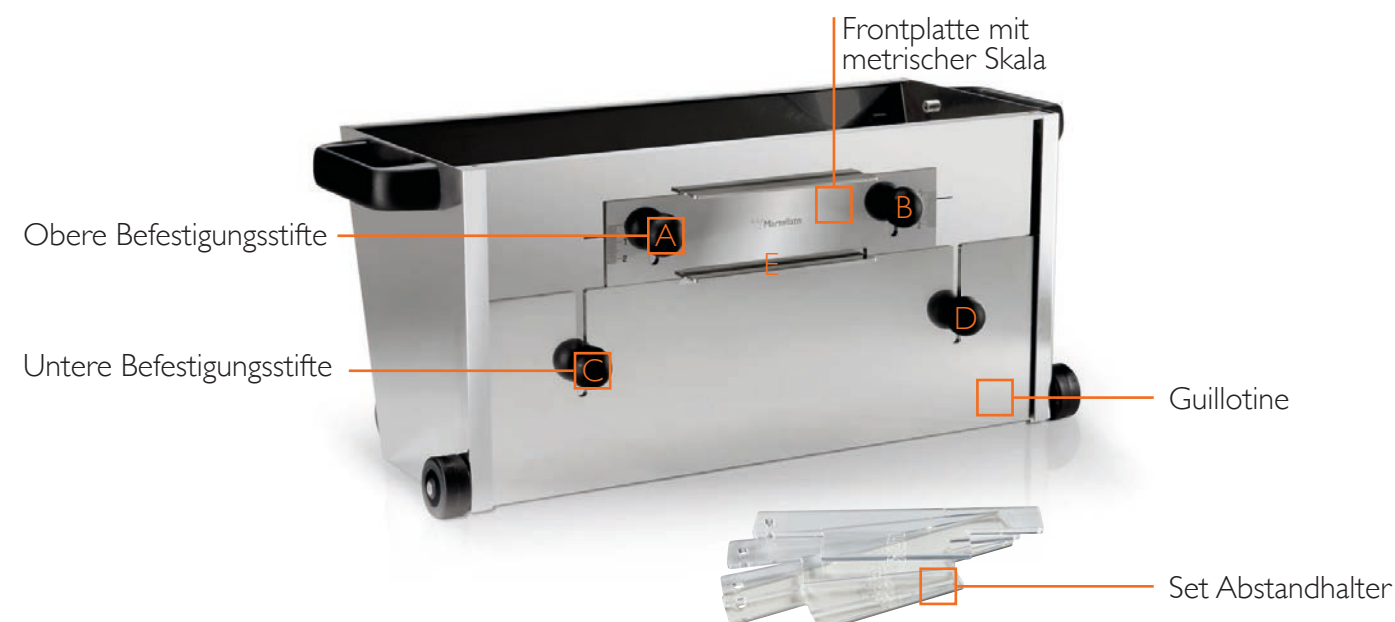
	Informationen, die gelesen werden müssen.
	Achtung

Dieses Gerät darf ausschließlich für seinen Bestimmungszweck verwendet werden. Alle anderen Verwendungsweisen gelten als Zweckentfremdung und somit als gefährlich. Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden für eventuelle Schäden, die durch Zweckentfremdung, durch falsche und unverantwortliche Verwendung und/oder durch von unqualifiziertem Personal vorgenommene Reparaturen verursacht werden.

3.0 AUFBAU UND FUNKTIONSPRINZIP

Das Gerät besteht aus einer Edelstahlkonstruktion, die als Behälter für das zu verarbeitende Produkt fungiert.

Die Öffnung ist einstellbar, so dass die Austrittsdicke der Teigmasse festgelegt werden kann. Der Stahlboden kann in 4 verschiedenen Neigungen eingelegt werden, reguliert die Geschwindigkeit und den Druck beim Austreten der Teigmasse.



4.0 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	50LE001
Abmessungen [cm]	48,1 x 20,4 H 20,2
Gewicht [kg]	4,3
Max. Füllvolumen [l]	12
Breite der Öffnung [cm]	38
Material	STAHL AISI 304

5.0 EINSATZBEREICH

Der Artikel wird zum Ausrollen von Teigen wie z. B. für Kekse, Biskuit, Schokolade und ähnliche Produkten in den Markt gebracht.

EINSATZBESCHRÄNKUNGEN

Verwendung	Professioneller Einsatz
Umgebung	Geschlossene bzw. vor Feuchtigkeit und sonstigen Witterungseinflüssen geschützte gewerbliche Räume.
Substanzen	Kekse, Biskuit, Schokolade und ähnliche Produkte.

6.0 BETRIEBSANWEISUNGEN

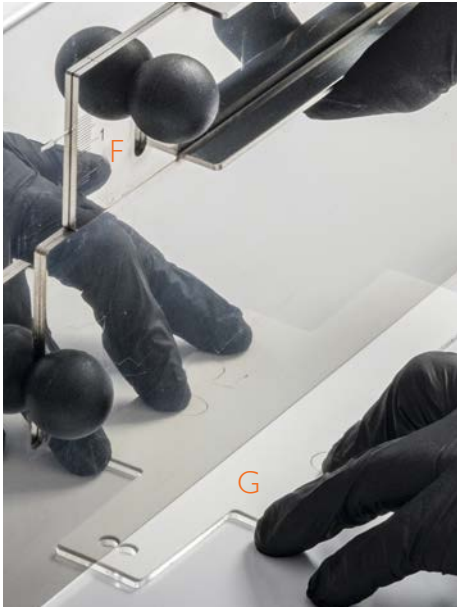
Backmatten oder Backpapier, auf denen der Teig verteilt werden soll, auf einer absolut planen Unterlage ausbreiten. Die Planheit ist äußerst wichtig für das einheitliche, gleichmäßige Verteilen der Teigmasse.
Die gewünschte Schichtdicke kann zwischen 0,5mm bis max. 20mm eingestellt werden.



Lösen Sie die vier Befestigungsknöpfe A-B-C-D.



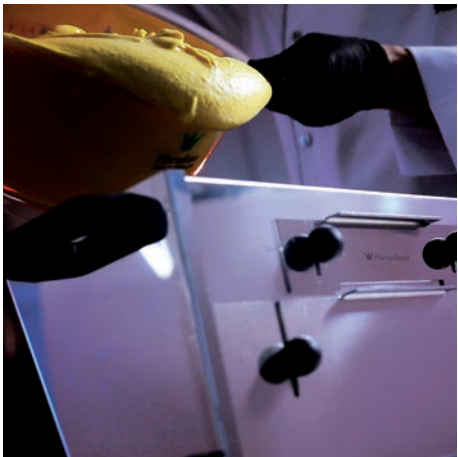
Heben Sie die Guillotine an der vorgesehenen Kante an E, wählen Sie die gewünschte Dicke und ziehen Sie die Drehknöpfe an A-B.



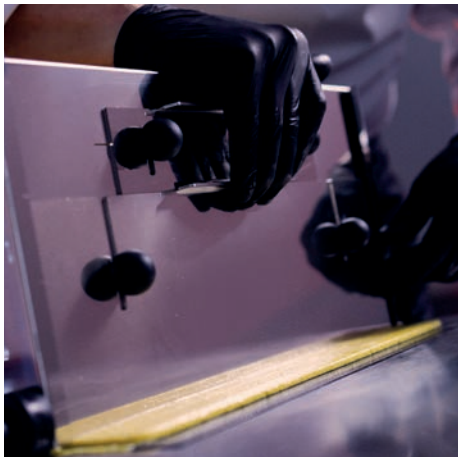
Die Einstellung kann direkt auf der metrischen Skala F erfolgen, die sich auf der Frontseite befindet oder mit Hilfe der dem Gerät beiliegenden Abstandhalter G. Guillotine ablassen, bis sie vollständig geschlossen ist.



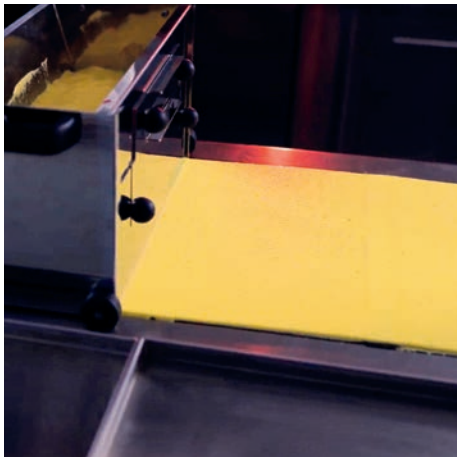
Regulieren Sie den Ausfluss der Teigmasse entsprechend seiner Dichte, indem Sie die Bodenöffnung auf eine der unterschiedlichen Größen einstellen.



Vergewissern Sie sich, dass die Guillotine geschlossen ist, und gießen Sie die Masse in den Behälter; bei Bedarf behelfen Sie sich mit einem Spatel.



Heben Sie die Guillotine an, bis die voreingestellte Höhe erreicht ist, und sichern Sie die Öffnung durch Anziehen der Knöpfe C und D.



Rollen Sie das Gerät durch Ziehen an den entsprechenden Handgriffen über die zuvor vorbereiteten Unterlagen.

7.0 REINIGUNG

Damit Ihnen LEVEL lange in vollem Umfang erhalten bleibt, befolgen Sie aufmerksam die Anweisungen für eine regelmäßige Reinigung.

	Reinigen Sie es gründlich mit warmer Seifenlauge oder geeigneten Reinigungsmitteln, vermeiden Sie chlorhaltige Produkte, Bleichmittel oder Scheuermittel. Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder Tücher. Entfernen Sie Salzreste oder andere säurehaltige Substanzen nach dem Gebrauch. Trocknen Sie alle Teile nach dem Reinigen gründlich ab. Soll das Gerät in der Spülmaschine gereinigt werden, achten Sie darauf, dass der Spülvorgang auch perfektes Trocknen und Polieren beinhaltet, andernfalls machen Sie es nach dem Spülvorgang von Hand.
---	--

8.0 VERPACKUNG, LAGERUNG UND TRANSPORT

Das Gerät ist in einem Karton verpackt, eine Bedienungsanleitung liegt bei. Lagern Sie das Gerät in der Verpackung an einem trockenen, ebenen Ort, sowohl nach jedem Gebrauch als auch bei einem eventuellen Transport.

9.0 STILLLEGUNG/ENTSORGUNG

	Das Produkt enthält Materialien folgender Kategorien: • Kunststoffe • Stahl
	Die Entsorgung muss unter Beachtung der geltenden Umweltschutzbestimmungen erfolgen. Beachten Sie die Vorschriften Ihrer Gemeinde.

10.0 PRODUKTKENNZEICHNUNG



Auf der Verpackung ist eine Kennplakette angebracht, siehe obige Abbildung, die für die Rückverfolgbarkeit des Produkts unversehrt bleiben muss. Ohne diese Plakette kann kein technischer Kundendienst gewährleistet werden.

Alle Materialien und Bauteile mit voraussichtlichem Lebensmittelkontakt entsprechen den geltenden EU-Bestimmungen und nationalen Gesetzen.



Martellato

Martellato Srl - Via Rovigo, I/B - 35010 Vigonza PD - Italy
tel. +39 049 7800155 - martellato@martellato.com
martellato.com