

35230

USER MANUAL
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DE USO

STAINLESS STEEL MANUAL SHEETER
LAMINOIR MANUEL INOX
LAMINADOR MANUAL DE ACERO INOXIDABLE



mallard ferrière

LAMINOIR MANUEL INOX

Réf. 35230



Le LAMINOIR MANUEL INOX Réf. 35230 est un outil compact efficace qui permet de travailler tous les types de pâtes (pâte feuilletée, pâte à tarte, pâte à biscuits, pâte à viennoiserie, pâte à sucre, pâte à pizza, pâte d'amande, ...).

Il est doté d'une manivelle en inox, d'un système de réglage de la hauteur de 0 à 17.5 mm qui se règle grâce aux doigts d'indexage situés sur chaque côté de l'appareil.

Ne pas utiliser pour les pâtes congelées, trop épaisses ou les sujets non-alimentaires.

Le respect des précautions d'utilisation présentent dans ce manuel garantit une utilisation optimale et en toute sécurité de l'appareil.

FRANÇAIS

Sécurité	03
Produit	03
Mode d'emploi	04
Entretien	04
Garantie et SAV	04

SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

→ Ne tentez jamais de démonter, réparer ou modifier l'appareil, sauf pour les pièces de rechange spécifiquement prévues à cet effet. Cela représente un danger de blessure ou d'endommagement.

→ Ne travaillez pas à deux personnes ou plus simultanément. Vous risquez de vous pincer les doigts dans le rouleau.

→ Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil seuls, ni à portée de jeunes enfants. Il existe un risque de blessure.

→ Ne glissez pas vos doigts dans la zone du rouleau lors de la manipulation de la poignée. Veillez à ce que vos cheveux, vêtements, etc. ne soient pas entraînés dans l'appareil. Cela peut provoquer des blessures.

→ Tournez la poignée du rouleau uniquement lorsqu'elle est complètement insérée. Si la poignée n'est pas bien fixée, elle peut se détacher et causer des blessures.

→ N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces instables ou inégales.

→ Enlevez tout corps étranger entre la coque d'entraînement et le plateau qui peut bloquer ou empêcher la rotation du plateau.

INFORMATIONS SPÉCIFIQUES AU PRODUIT

→ N'utilisez pas la machine pour des pâtes trop épaisses, congelées ou autres matériaux que des aliments. Forcer la rotation de la poignée peut provoquer des blessures ou des dégâts.

→ Ne laissez pas tomber la machine ni ne la soumettez à des chocs violents. Vous pourriez vous blesser ou endommager l'appareil.

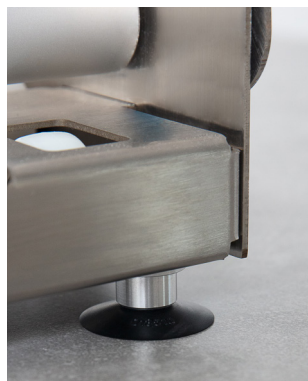
PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence Mallard Ferrière	35230
Dimensions fermé	35 x 15 x 16 cm
Dimensions ouvert	82 x 35 x 18 cm
Poids de l'appareil	5.5 kg
Largeur de travail	35 cm
Dimensions de la planche	70 x 30.4 cm

Matériaux	Inox / PEHD
Diamètre du rouleau	3.2 cm
Réglages des hauteurs	0, 1, 2, 3, 4, 5, 7.5, 8, 9, 10, 12.5, 15, 17.5 mm
Températures d'utilisation	+5 °C → +40°C

LISTE DES COMPOSANTS



4 pieds à ventouse



Manivelle amovible



Doigts d'indexage



Supports planche démontables

MODE D'EMPLOI

UTILISATION DE L'APPAREIL



→ Positionner le laminoir sur une surface plane et lisse, la partie manivelle vers l'extérieur.
→ Appuyer sur la poignée noire afin que les ventouses adhèrent bien.



→ Enclencher la manivelle au maximum.



→ Clipser les deux supports planche en fil inox de chaque côté.



→ S'assurer que l'espace est assez haut pour insérer la pâte.



→ Régler les doigts d'indexation à votre disposition.
1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7.5 - 10
- 12.5 - 15 - 17.5 mm



→ Abaisser la pâte de façon progressive.

ENTRETIEN

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Essuyer avec un chiffon humide.
- Sécher avec un chiffon sec et laissez sécher à l'air libre.
- Lavez l'unité principale avec une éponge douce imbibée de liquide vaisselle.
- Rincez abondamment à l'eau tiède.
- Séchez avec un chiffon propre et laissez sécher.
- Ne pas utiliser de poudre abrasive, de brosse métallique, de solvant, etc. car ils peuvent détériorer la surface.
- N'utilisez jamais d'agent blanchissant, sous peine de décoloration et corrosion.
- Ne pas mettre au lave-vaisselle.

TRANSPORT ET STOCKAGE

- Assurez-vous de retirer la poignée lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Lors du déplacement, saisissez la poignée de transport.
- Évitez de tenir ou appuyer sur une autre partie que la poignée, au risque de vous blesser avec les coins métalliques.

GARANTIE ET SAV

CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE DU SAV

L'appareil bénéficie d'une garantie de 1 an à compter de la date d'achat. Elle couvre uniquement les défauts de fabrication ou les problèmes de fonctionnement sous réserve que :

- L'appareil ait été utilisé correctement et entretenu selon les instructions du manuel.
- L'appareil n'ait pas été utilisé de manière abusive, incorrecte ou en dehors de son usage prévu.
- Vos droits légaux et statutaires ne sont pas affectés par cette garantie.
- Pour toute réclamation sous garantie, il est impératif de fournir la preuve d'achat avec la date et le lieu d'achat de l'appareil.

NOUS CONTACTER

En cas de problème ou pour toute question concernant l'appareil, vous pouvez contacter notre service commercial :

→ Par téléphone : +33 1 48 10 21 00

→ Par email : commercial@mallard-ferriere.com

→ Via notre site web : www.mallardferriere.com

MODIFICATION DES CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Conformément à notre politique de développement continu, nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques du produit, de l'emballage ou de la documentation sans préavis.

Ces modifications visent à améliorer constamment la qualité et les performances de nos produits.



STAINLESS STEEL MANUAL SHEETER

Réf. 35230



The STAINLESS STEEL MANUAL SHEETER Ref. 35230 is a compact and efficient tool designed to process a wide variety of doughs, including puff pastry, tart dough, cookie dough, viennoiserie dough, fondant, pizza dough and marzipan.

It features a stainless steel hand crank and an adjustable roller height system ranging from 0 to 17.5 mm, which can be precisely set using the indexing knobs on both sides of the machine.

Do not use with frozen dough, excessively thick dough, or non-food materials.

Adhering to the usage precautions outlined in this manual ensures optimal and safe use of the device.

ENGLISH

Safety	07
Product	07
Operating instructions	07
Servicing	08
Warranty and after-sales service	08

SECURITY

SAFETY INSTRUCTIONS

- Never attempt to disassemble, repair or modify the device, except for parts specifically designed to be replaced. Doing so may cause injury or damage.
- Do not operate machine with two or more people simultaneously. Fingers can get pinched in the roller.
- Do not allow children to use the machine unsupervised and keep it out of reach of young children to prevent injury.
- Do not insert your fingers into the roller area while operating the handle. Keep hair, clothing and other items away from the machine to avoid injury.
- Only turn the handle when it is fully inserted and secured. An improperly secured handle may come loose and cause injury.
- Do not use the machine on unstable or uneven surfaces.
- Take off foreign objects present between the drive housing and the platform to avoid obstruction or preventing rotation.

PRODUCT-SPECIFIC INFORMATION

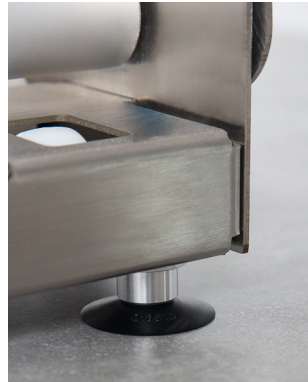
- Do not use the machine with excessively thick dough, frozen dough or any non-food materials. Forcing the handle may result in injury or damage.
- Do not drop the machine or subject it to strong impacts, as this may cause injury or damage.

PRODUCT

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Mallard Ferriere reference	35230
Closed dimensions	35 x 15 x 16 cm
Opened dimensions	82 x 35 x 18 cm
Device weight	5.5 kg
Working width	35 cm
Board dimensions	70 x 30.4 cm
Materials	S/steel / HDPE
Roller diameter	3.2 cm
Height settings	0, 1, 2, 3, 4, 5, 7.5, 8, 9, 10, 12.5, 15, 17.5 mm
Operating temperature	+5 °C → +40°C

LISTE DES COMPOSANTS



4 suction cup feet



Removable crank



Indexing knobs



Detachable board supports

OPERATING INSTRUCTIONS

DEVICE OPERATION



- Place the dough sheeter on a flat, smooth surface with the crank handle facing outward.
- Press down on the black handle to ensure the suction cups stick firmly to the surface.



- Insert the crank handle fully until it is securely in place.



→ Clip the two stainless steel wire board supports onto each side.



→ Ensure sufficient vertical clearance to insert the board.



→ Set the indexing knobs.
1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7.5 - 10
- 12.5 - 15 - 17.5 mm



→ Gradually lower the dough.

SERVICING

CLEANING OF THE DEVICE

- Wipe the machine with a damp cloth.
- Dry thoroughly with a soft cloth and allow it to air dry.
- Clean the main unit with a soft sponge soaked in dishwashing liquid, then rinse thoroughly with warm water.
- Dry with a clean cloth and allow to air dry.
- Do not use abrasive powders, metal brushes, solvent, etc. as these may damage the surface.
- Do not use bleach, as it can cause discoloration or corrosion.
- Do not put in a dishwashing machine.

TRANSPORT AND STORAGE

- Always remove the handle when the machine is not in use.

- When moving the machine, hold it by the designated carrying handle only.
- Avoid gripping or pressing any other parts, as metal edges may cause injury.

WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE

WARRANTY CONDITIONS

The device is covered by a 1-year warranty from the date of purchase. The warranty applies only to manufacturing defects or functional issues, provided that:

- The device has been used properly and maintained according to the instructions in this manual.
- The device has not been misused, mishandled, or used outside its intended purpose.
- Your legal and statutory rights are not affected by this warranty.
- For any warranty claim, proof of purchase indicating the date and place of purchase is required.

CONTACT US

If you meet any problem or have any questions regarding the device, you may contact our customer service team:

- By phone: +33 1 48 10 21 00
- By email: export@mallard-ferriere.com
- Via our website: www.mallardferriere.com

PRODUCT SPECIFICATIONS MODIFICATION

In line with our continuous development policy, we reserve the right to modify the product specifications, packaging, or documentation without prior notice. These changes are intended to ensure ongoing improvement of the quality and performance of our products.

LAMINADORA MANUAL DE ACERO INOXIDABLE

Réf. 35230



La LAMINADORA MANUAL DE ACERO INOXIDABLE Ref. 35230 es una herramienta compacta y eficiente diseñada para procesar todo tipo de masas, incluyendo masa de hojaldre, masa para tartas, masa para galletas, masa para bollería, fondant, masa para pizza y mazapán. Está equipada con una manivela de acero inoxidable y un sistema de ajuste de altura que varía de 0 a 17,5 mm, el cual se regula con los botones

de ajuste situados a ambos lados del aparato.

No utilizar con masas congeladas, masas demasiado gruesas o materiales no aptos para uso alimentario.

Cumplir con las precauciones de uso indicadas en este manual garantiza un uso óptimo y seguro del dispositivo.

ESPAÑOL

Seguridad	10
Producto	10
Instrucciones	11
Mantenimiento	11
Garantía y servicio postventa	11

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca intente desmontar, reparar o modificar el dispositivo, excepto las piezas diseñadas específicamente para ser reemplazadas. Esto puede causar lesiones o daños.
- No opere la máquina con dos o más personas simultáneamente. Los dedos pueden quedar atrapados en los rodillos.
- No permita que los niños usen la máquina sin supervisión ni la deje al alcance de niños pequeños. Existe riesgo de lesión.
- No inserte los dedos en el área de los rodillos mientras opera la manivela. Asegúrese de mantener el cabello, la ropa y otros objetos alejados de la máquina para evitar lesiones.
- Solo gire la manivela cuando esté completamente insertada y asegurada. Si no está bien asegurada, puede soltarse y causar lesiones.
- No utilice la máquina sobre superficies inestables o irregulares.
- Asegúrese de que no haya objetos extraños atrapados entre la carcasa del mecanismo y la plataforma, ya que podrían obstruir o impedir la rotación de esta última.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL PRODUCTO

- No utilice la máquina con masas demasiado gruesas, congeladas o con materiales no aptos para alimentos. Forzar la manivela puede provocar lesiones o daños.
- No deje caer la máquina ni la someta a golpes fuertes, ya que puede causar lesiones o daños.

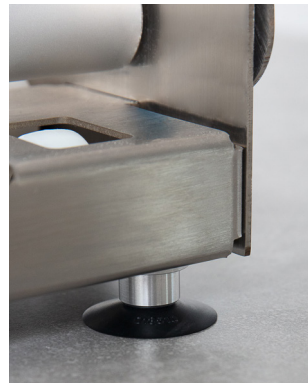
PRODUCTO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia de Mallard Ferriere	35230
Dimensiones cerrado	35 x 15 x 16 cm
Dimensiones abierto	82 x 35 x 18 cm
Peso del aparato	5.5 kg
Ancho de trabajo	35 cm
Dimensiones de la tabla	70 x 30.4 cm
Materiales	Inox / PEAD

Diámetro del rodillo	3.2 cm
Ajustes de altura	0, 1, 2, 3, 4, 5, 7.5, 8, 9, 10, 12.5, 15, 17.5 mm
Temperatura de uso	+5 °C → +40°C

LISTA DE COMPONENTES



4 pies con ventosa



Manivela amovible



Sistema de ajuste de altura



Soportes para placa desmontables

INSTRUCCIONES

USO DEL APARATO



→ Coloque la laminadora sobre una superficie plana y lisa, con la parte de la manivela para el exterior.
→ Presione la empuñadura negra para que las ventosas se adhieran firmemente.



→ Colocar la manivela hasta el máximo.



→ Coloque los dos soportes de varilla de acero inoxidable en cada lado.



→ Verifique que haya espacio vertical suficiente para insertar la placa.



→ Ajustes disponibles:
1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7.5 - 10
- 12.5 - 15 - 17.5 mm



→ Baje la masa de manera progresiva.

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL APARATO

→ Limpie con un paño húmedo.
→ Seque con un paño suave y deje secar al aire.
→ Limpie la unidad principal con una esponja impregnada en detergente líquido.
→ Enjuague abundantemente con agua tibia.
→ Seque con un paño limpio y deje secar al aire.

→ No utilice limpiadores abrasivos ni disolventes, ya que pueden rayar la superficie.
→ Nunca use blanqueadores (lejía), ya que pueden causar decoloración y corrosión.
→ No lave la máquina en lavavajillas, ya que puede dañarla.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

→ Siempre retire la manivela cuando no esté en uso.
→ Al mover la máquina, sujétela por el asa de transporte designada.
→ Evite agarrar o presionar cualquier otra parte, ya que los bordes metálicos pueden causar lesiones.

GARANTÍA Y SERVICIO POSVENTA

CONDICIONES DE COBERTURA DEL SERVICIO POSVENTA

El aparato cuenta con una garantía de 1 año a partir de la fecha de compra. Esta garantía cubre únicamente los defectos de fabricación o problemas de funcionamiento, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

→ El aparato debe haber sido utilizado correctamente y mantenido de acuerdo con las instrucciones del manual.
→ El aparato no debe haber sido utilizado de forma indebida, incorrecta o fuera del uso previsto.
→ Sus derechos legales y estatutarios no se ven afectados por esta garantía.
→ Para cualquier reclamación en garantía, es imprescindible presentar el comprobante de compra, con la fecha y el lugar de adquisición del aparato.

CONTACTO

En caso de problema o para cualquier consulta relacionada con el aparato, puede contactar con nuestro servicio comercial:

→ Por teléfono: +33 1 48 10 21 00

→ Por correo electrónico:
export@mallard-ferriere.com

→ A través de nuestro sitio web:
www.mallardferriere.com

MODIFICACIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

De acuerdo con nuestra política de mejora continua, nos reservamos el derecho de modificar las características del producto, el embalaje o la documentación sin previo aviso.

Estas modificaciones tienen como objetivo mejorar constantemente la calidad y el rendimiento de nuestros productos.





mallard ferrière