

# MANUALE ISTRUZIONI

**Macchina:**

**DILAMINATRICE DSA 500 RP**

ROLLING MACHINE DSA 500 RP



# CARATTERISTICHE TECNICHE

Technical characteristics  
 Technische Kennzeichen  
 Caractéristiques techniques  
 Características técnicas  
 Características técnicas  
 Технические характеристики



DSA



DSA 310-420 TOUCH AND GO



CENTRALINA



DSA 310-420



DSA 420-500 RP

## SAVE ENERGY | TOUCH THE FUTURE | TOUCH AND GO

Modello   Model   Modell   Modèle   Modelo   Modelo   Модель	DSA 310 T.GO DSA 310	DSA420 T.GO DSA 420	DSA 420 RP	DSA 500 RP	
Peso pasta   Dough weigh   gewicht d. Teiges   Poids pâte Peso de la masa   Peso da massa   Вес теста	gr	80/210	210/700	220/1000	220/1000
Diámetro pizza   Pizza diamètre   pizza durchmesser   Diametre pizza Diámetro de la pizza   Diâmetro da pizza   Диаметр пиццы	cm	14/30	26/40	26/40	26/45
Alimentazione   power supply   Spannung   Alimentation Alimentación   Alimentação   Питание	volt	.....	230 1 ph 50Hz	.....	.....
Potenza motore monofase   Single-phase motor power Einphasiger motorleistung   Puissance moteur monophasé Potencia del motor monofásico   Potência do motor monofásico Мощность однофазного двигателя	KW hp	0,25 0,33	0,37 0,5	0,37 0,5	0,37 0,5
Dimensioni macchina   Machine sizes   Maschine abmessungen Dimensions machine   Medidas de la máquina Dimensões da máquina   Размеры машины (д х ш х в)	l x p x h cm	44X38X61,5	54X41X72	54X41X68	63,5X41X68
Dimensioni imballo   Packing sizes   Verpackung Abmessungen Dimensions emballage   Medidas del embalaje Dimensões da embalagem   Размеры упаковки (д х ш х в)	l x p x h cm	75X40X51	81x47,5x62,5	81X47,5X62,5	81X47,5X71
Volume   Volume   Volumen   Volume   Volumen   Volume   Объем	m <sup>3</sup>	0,15	0,23	0,23	0,27
Peso netto   Net weight   Nettogewicht   Poids net   Peso neto Peso líquido   Вес-нетто	Kg	25	37	38	41
Peso lordo   Gross weight   Bruttogewicht   Poids brut   Peso bruto Peso bruto   Вес-брутто	Kg	26,8	39,4	40,4	43,4

RP - Rulli paralleli e pedale elettrico | Parallel rollers end electric foot pedal | Parallelrollen und elektrischem fußpedal | Rouleaux parallèles et pédale électrique | Rodillos paralelos y pedal eléctrico  
 Rolos paralelos e pedal eléctrico | С параллельными валиками и электрической педалью

### OPTIONAL

Pedale elettrico per DSA310 / DSA420 | Electric foot pedal for DSA310 / DSA420 | Parallelrollen fur DSA310 / DSA420 | Pédale électrique pour DSA310 / DSA420  
 Pedal eléctrico para DSA310 / DSA420 | Pedal eléctrico para DSA310 / DSA420 | Дополнительные Позиции: Электрическая педаль для моделей DSA310 / DSA420

**IT TOUCH AND GO**  
 unica nel suo genere brevettata e ideata da **Prismafood Solution** è una dilaminatrice ad avviamento automatico con sensori. È sufficiente avvicinare una pallina di pasta allo scivolo superiore e grazie a dei sensori i rulli si avvieranno automaticamente e la dilaminatrice inizierà a funzionare. È possibile impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi con il tasto "TIME SET", e la macchina si fermerà automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato. Grazie a questo metodo innovativo è possibile risparmiare energia elettrica, tempo di lavoro per l'operatore e ridurre l'usura dei componenti meccanici.

**GB TOUCH AND GO**  
 patented Journal, therefore unique of its kind, rolling machine with automatic start equipped with sensors. Designed by **Prismafood Solution**. Touch-sensitive it switches on automatically when the operator brings near his hand with the piece of dough. You can set the working time from 10 to 35 seconds with the button "TIME SET" and the machine will stop at the end of the time previously set. Thanks to this innovative method you can save energy, working time for the operator and reduce the "wear and tear" of mechanical components.

**D TOUCH AND GO**  
 einzigartig, patetiert und von **Prismafood Solution** lösung konzipiert, ist eine Ausrollmaschine auto-start sensor. Man braucht nur eine Kugel Teig auf die obere Rutsche drauf tun und dank an ein paar Sensoren die Rollen gehen automatisch an und die Ausrollmaschinen funktioniert von alleine man kann auch eine Arbeitzeit eingeben von 10 bis 35 Sekunden, wenn sie die Zeit einstellen, und die Maschine hält automatisch aus am Ende von der Arbeitzeit dank an diese innovative Praktik, kann man Elektrizität Energie sparen, Arbeitszeit für den Arbeiter und die Reduzierung vom Verschleiß der mechanischen Komponente.

**F TOUCH AND GO**  
 brevetée, par conséquence unique, conçue par **Prismafood Solution**, est une laminatrice équipée de capteurs qui se met en marche automatiquement. Apportez une petite boule de pâte dans la partie supérieure du talus et grâce à des capteurs les rouleaux se lanceront automatiquement. Vous pouvez définir le temps de travail avec le bouton "TIME SET" de 10 à 35 secondes. La machine s'arrêtera à la fin des secondes précédemment programmées. Grâce à cette méthode vous pouvez économiser l'énergie électrique, temps de travail pour l'opérateur, réduire l'usure des composants mécaniques.

**ES TOUCH AND GO**,  
 única en su género, diseñada y patentada por **Prismafood Solution**, es una laminadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar un bollo de masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la laminadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo definido. Gracias a este método innovador se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos.

**P TOUCH AND GO**  
 único no seu género, patenteado e concebido pela **Prismafood Solution** com sensores. Basta aproximar uma pequena bola de massa à rampa superior e, graças aos sensores, os rolos arrancam automaticamente e o laminador começa a funcionar. É possível definir o tempo de trabalho de 10 a 35 segundos com o botão "TIME SET" e a máquina pára automaticamente no fim do tempo predefinido. Graças a este método inovado é possível poupar electricidade, tempo de trabalho do operador e reduzir o desgaste dos componentes mecánicos.

**RU TOUCH AND GO** это единственная в своем роде автоматическая тестораскаточная машина с датчиками, запатентованная и изобретенная компанией **Prismafood Solution**. Достаточно приблизить шарик теста к верхней части ската: благодаря специальному датчику валки запустятся автоматически и тестораскаточная машина начнет работать. При помощи кнопки "TIME SET" (настройка времени) можно установить время работы от 10 до 35 секунд, и машина автоматически остановится по окончании установленного времени. Этот новый метод дает возможность увеличить экономию электроэнергии, уменьшить время работы оператора и износ механических компонентов.

## **EMISSIONE: 2010**

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto.

Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, riproduzione e trasmissione a terzi senza la sua autorizzazione.

## **PREFAZIONE**

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e alla manutenzione della Dilaminatrice in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto.

E' importante che questo manuale sia conservato e segua la macchina in tutti i suoi eventuali trasferimenti, cambio di proprietà compreso, allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Il manuale è composto di:

- Capitoli
- Paragrafi
- Note

Il manuale è suddiviso nei seguenti capitoli:

**CAPITOLO 1:  
Informazioni  
generali**

**CAPITOLO 2:  
Installazione**

**CAPITOLO 3:  
Messa in funzione**

**CAPITOLO 4:  
Uso della macchina**

**CAPITOLO 5:  
Manutenzione**

**CAPITOLO 6:  
Demolizione della macchina**

**CAPITOLO 7:  
Servizio post-vendita**

## **EMISSION: 2010**

The manufacturer is not under any obligation to notify of any future modifications of the product.

All rights of this document are reserved and no alteration or reproductions can be made without permission of the manufacturer.

## **INTRODUCTION**

This manual is specifically for the installation, use and maintenance of Rolling machine, so you are able to use the product in the best way.

It is important that the manual is kept in good condition and should stay with the machine at all times, including sale to another person, for security in the use of the machine.

The manual includes:

- Chapters
- Paragraphs
- Notes

The manual is divided in the following chapters:

**CHAPTER 1:  
General  
information**

**CHAPTER 2  
Installation**

**CHAPTER 3  
Functioning**

**CHAPTER 4:  
Usage**

**CHAPTER 5:  
Maintenance**

**CHAPTER 6  
Demolition of the machine**

**CHAPTER 7:  
After sale service**

## CAPITOLO 1

### INFORMAZIONI GENERALI

#### 1.1

##### 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.

#### 1.2

##### Caratteristiche della macchina

La Dilaminatrice è stata progettata e realizzata **ad esclusivo uso alimentare** per la laminazione a freddo di pasta per panificazione o dolci allo scopo di facilitare la formatura di dischi, rettangoli e quadrati per la preparazione di: pizze, pane, focacce, tortine ecc. mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto.

Ogni Dilaminatrice è costituita da: una struttura metallica, da due scivoli in acciaio, due coppie di rulli con relative protezioni, i quali sono azionati tramite cinghie, da un motoriduttore elettrico, comandato da un interruttore d'avviamento, alimentato tramite cavo con tensione di rete. integrati da un comando a pedale d'**avviamento-arresto** collegato all'apposita presa.

## CHAPTER 1

### GENERAL INFORMATION

#### 1.1

##### Warranty

Guaranteed for one year from date of purchase. The date must be stamped on the guarantee on the day of purchase.

Parts of the machine found to be a production defect except electrical components or parts worn out, will be changed and serviced free by us in our company but only **ex -works** within this period.

Delivery expenses and costs of labour are excluded from the warranty.

The warranty will not be valid when the damage is due to: transportation, mistaken or insufficient maintenance, unskilled operators, damaging, repairs made by unauthorised personnel, non-observance of the instructions of the manual.

All reimbursements from the manufacturer are excluded for direct and indirect damages caused in the time the machine is inactive for the following reasons: breakdown, waiting to be repaired, or anyway the non presence of the machine.

#### 1.2

##### Characteristics of the machine

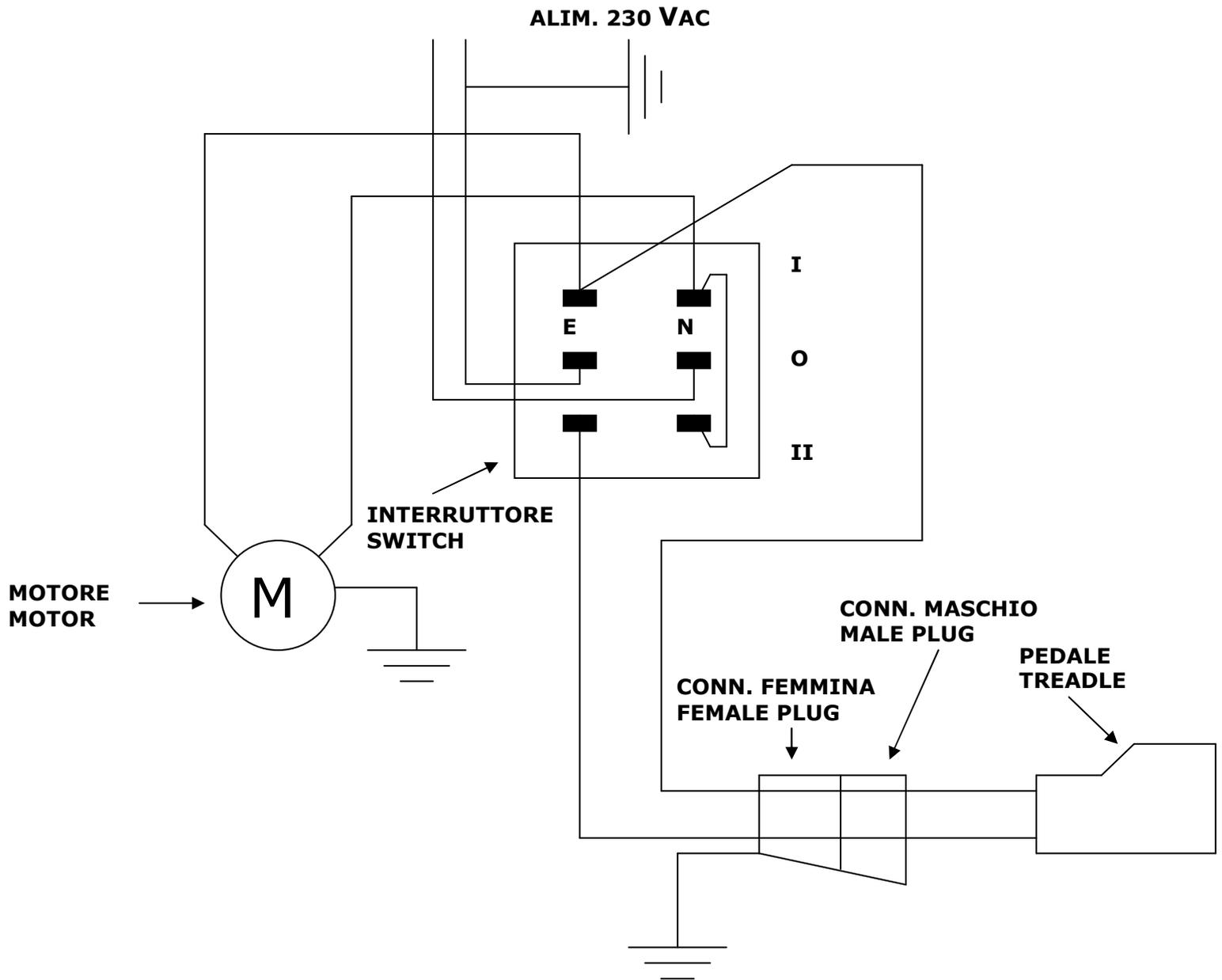
The machine was made with the intention **for food usage only** for rolling out dough, to make bread and cakes to help make easier the shaping of disks, rectangles and squares for: pizzas, bread, tarts and cakes etc. maintaining the essential characteristics of the mixture.

Every machine is composed of: a metal structure, two steel slides, two couples of rollers with relative covers, which are driven by belts, an electrical motor with roller controller, fed by a power cable to the outlet. The metal toggle switch on the front is used to turn the machine on (up position), off (middle), and manual (down). Operators use the pedal-control **to start-stop** the machine for manual control.

**1.3**  
**Caratteristiche**  
**tecniche**

**1.3**  
**Technical**  
**characteristics**

<i>Descrizione</i> - Description	<b>U.M.</b>	<b>DSA420RP</b>
Dimensioni macchina Dimensions machines	cm	63.0 x 42.0 x 67.0
Peso netto Net weight	Kg	41 kg
Temperatura d'esercizio Operating temperature	°C	+ 15 ÷ +45
Peso pasta Dough weight	gr	220 ÷ 1400
Diametro pizza Pizza diameter	cm	26 ÷ 40
Larghezza pasta max Max dough width	cm	40 cm
Tensione d'alimentazione Alimentation tension	Vac	230 ( 1 Ph + N + T ) 50 Hz
Potenza assorbita Absorbed power	W	375
Potenza motore Motor power	W	370



## **1.6** **Informazioni sulla rumorosità**

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

## **1.7** **Avvertenze generali 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
- manomissione delle protezioni
- inosservanza delle prescrizioni previste per: installazione - messa in funzione - uso - manutenzione.

### **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.

## **1.8** **Avvertenze per la sicurezza**

### **IMPORTANTE**

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.

### **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:

## **1.6** **Information regarding acoustic noises**

The acoustic pressure level wellpondered **A** measured on an equal machine, turned out to be steady and lower of 70 dB (A).

## **1.7** **General security indications**

Although the machine is built in conformity to the required security rules regarding electrical, mechanical and hygienic regulations, it can be dangerous if:

- used in cases and conditions different to those described by the manufacturer
- modifications of the covers
- inattention to the instructions of: installation - functioning - usage - maintenance.

### **IMPORTANT**

Installation and maintenance have to be done by qualified personnel authorised by the manufacturer, who is not responsible for any mistaken installation or manumission.

## **1.8** **Security indications**

### **IMPORTANT**

Carefully read the instructions before using the machine

### **WARNING**

To avoid dangerous conditions and/or possible injuries caused by electric current, mechanical parts, fire or hygiene problems, you must follow the security indications step by step:

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 dalla presa. Non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua, o solventi.

g - Evitare posizioni insicure.

Ricerca 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.

a - Keep in order your working area.

Disorder can cause dangerous accidents.

b - Consider environmental conditions.

Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.

c - Keep away from children and non authorised personnel.

Do not permit them to go near the machine or the working area.

d - Only utilise the machine with the correct voltage.

Normal usage gives better results.

e - Dress in adequate way.

Do not wear hanging clothes or any items which can be caught in the machine.

Use nonslip shoes.

For hygiene and safety, keep your hair tied back and wear protective gloves.

f - Protect the cable.

Do not put the cable to extract the plug.

Do not leave the cable near high temperatures, sharp objects, water or solvents.

g - Avoid insecure position.

Find the best surface to ensure the machine is balanced.

h - Always pay maximum attention.

Do not be distracted when using the machine.

i - Take the plug out.

When the machine is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.

l - Do not use further extensions.

m - Check that the machine is not damaged.

Before using the machine, carefully check that all security devices are working.

Check that: the mobile parts are not blocked, there are not any parts damaged, all the parts have been setup correctly and all the conditions that could influence the regular functioning of the machine, are in working order.

n - Repairing the machine by qualified personnel.

The repairs can only be done by qualified people, using original spare parts.

The non-compliance with these rules can represent danger for the user.

## CAPITOLO 2

### INSTALLAZIONE

#### 2.1

##### **Prescrizioni a carico dell'utente**

Il luogo dove viene installata la macchina deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:

- essere asciutto
- fonti idriche e 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

**La rete elettrica deve essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina, nel quale la distanza d'apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. in particolare è indispensabile un'efficiente impianto di terra**

Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle **caratteristiche tecniche** (1.3) che nella targhetta apposta nel retro della macchina.

#### 2.2

##### **Modalità d'installazione**

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 possano danneggiare le superfici

## CHAPTER 2

### INSTALLATION

#### 2.1

##### **Instructions for the User**

The place where the machine is installed, must have the following environmental characteristics:

- be dry
- water and heat sources at safe distance
- adequate ventilation and lighting (corresponding to hygiene and security rules following the existing laws).

The surface must be horizontal. For normal ventilation of the machine no objects should obstruct.

### IMPORTANT

**The electric net must be provided with an automatic differential switch and this has to be suitable to the machine and have a distance between the contacts of at least 3mm. It is particularly important to have a good ground system.**

Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the **technical characteristics** (1.3) and on the small plate at the back of the machine.

#### 2.2

##### **Installation methods**

The machine is supplied in a closed package. After taking out of box the two covers and the machine proceed as follows:

- Position the machine in the desired location.
- Remove the protection film, avoid contact with utensils that can damage the surfaces.

## **NOTA**

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

### **2.3**

#### **Collegamento elettrico**

Il collegamento della macchina alla rete elettrica viene effettuato tramite cavo d'alimentazione dotato di spina.

### **2.4**

#### **Posizionamento della macchina**

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.

## **CAPITOLO 3**

### **MESSA IN FUNZIONE**

#### **3.1**

##### **Dispositivi di comando**

La macchina è dotata dei seguenti dispositivi di comando e segnalazione luminosa:

Sul frontale:

**interruttore 1-0-2**

**Posizione 1 macchina avviata.**

**Posizione 2 funzionamento a pedale.**

## **NOTE**

All the particulars about the packaging must be disposed of following the laws in force.

### **2.3**

#### **Electrical connection**

The connection of the machine to the electric net is made by means of a feeding cable provided with plug.

### **2.4**

#### **Positioning of the machine**

The plug must be accessible and it does not have to require any kind of movement.

The cable from the machine to the wall plug must not be pulled tightly, also do not rest the machine on the cable.

## **CHAPTER 3**

### **FUNCTIONING**

#### **3.1**

##### **Control devices**

The machine has the following control devices and lights:

On the front control panel:

**Toggle switch:**

**Position 1 (Up): On automatic mode**

**Position 0 (middle): Off**

**Position 2 (Down): Manual operation mode (use foot-pedal in this mode).**

### 3.2 Verifica funzionale

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

#### **Avviamento manuale:**

premere l'interruttore in posizione 1, la macchina si avvia.

#### **Arresto manuale:**

premere l'interruttore in posizione 0, la macchina si arresta.

#### **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.

Avviare la macchina a vuoto per un minuto, verificare che il funzionamento sia regolare.

### **NOTA**

**La macchina funziona regolarmente anche senza l'ausilio del comando a pedale.**

## **CAPITOLO 4**

### **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 5.1

### 4.1 Funzioni ed uso del comando a pedale

Il comando a pedale assolve funzioni integrative ai comandi frontali consentendo inoltre di azionare i rulli passo-passo e 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.

### 3.2 Functional test

Plug the electrical cord into an electrical socket.

#### **To turn on:**

Flip toggle switch up to on-position 1.

#### **To stop:**

Flip toggle switch to middle (off) position.

#### **To Start:**

In the (manual) position 2 (toggle switch down), the machine doesn't start but it is on hold.

Pressing slowly the foot pedal, rollers start moving and the machine is ready for use.

#### **To Stop:**

Taking your foot of the foot pedal the machine will stop working.

Start the machine without using it, let it run for one minute and make sure it is functioning perfectly.

### **NOTE**

**The machine works regularly also without the pedal control (provided that this is not plugged in) by using in the position 1 (toggle switch up).**

## **CHAPTER 4**

### **USAGE OF THE MACHINE**

Before every work- cycle, always make sure the machine is perfectly clean, in particular those surfaces that get in touch with the dough. if necessary clean the machine following point 5.1.

### 4.1 Functions and usage of the foot pedal

The foot control device controls the rollers to move depending on desired speed and keeping the machine on during the time needed.

This device is connected to the machine by plugging the foot pedal into the main machine.

## 4.2

### Usò per la formatura di dischi

Dopo aver acceso la macchina manualmente con l'interruttore in pos.1, o a pedale interruttore in pos.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 passopasso fino alla fuoriuscita, 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.

## 4.3

### Usò 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.

## 4.2

### Usage for the shaping of the disks

After turning on the machine with the toggle switch in position 1 or 2, and starting the movement of rollers with the foot pedal, you can start working.

Before introducing in opening of the highest cover the small ball of dough previously left to rise (at least 6 to 8 hours), squash the sides slightly so it can easily go through the highest rollers. When the dough comes out, you will see a reduction of thickness, with an oval shape. At the end of the trial, support on exit the dough with your hand letting it advance slowly till it comes out, at the end of this the rollers must be stopped. Turn the dough to 90° placing it in the lowest rollers ready for the next trial. Out of these rollers it will have a disk shape, this shape is not perfect so it needs the finishing touches by hand.

## 4.3

### Usage for the shaping of rectangles

Position a baking pan under the machine clean and big enough to fit underneath.

Turn on the machine, start rollers, then introduce in the opening of the highest cover the small ball of dough previously left to rise (at least 6 to 8 hours), squash sides slightly to facilitate entrance in the rollers through which, on the first trial the dough becomes thinner.

At the end of trial, it is necessary for medium or big weights to proceed as follows: go forward step by step, for another constant manual widening of the dough, positioning for the next trial through the rollers, from here the shaped dough will fall down into the baking pan.

## **IMPORTANTE**

**Spegnere la macchina a conclusione della fase operativa.**

### **4.4**

#### **Regolazioni dello spessore**

Le regolazioni consigliate hanno carattere puramente indicativo in quanto per la presenza delle seguenti variabili: caratteristiche dell'impasto, grammatura, spessore e forma della pasta, le regolazioni vanno definite sperimentalmente.

La macchina viene fornita con regolazioni di massima idonee per pizze di media grammatura.

## **IMPORTANTE**

**Tutte le regolazioni devono essere eseguite con macchina ferma.**

Per soddisfare le singole esigenze la macchina consente di ottenere diversi spessori della pasta regolando lo spazio tra i rulli tramite la rotazione della manopola, il cui bloccaggio si ottiene tirando il pomello nero.

Per ottenere il miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni.

Lo spessore è modificato in funzione del senso di rotazione del pomello:

- spessore minimo** (0) ruotare in senso antiorario
- spessore massimo** (4) ruotare in senso orario.

## **NOTA**

**Onde evitare la frastagliatura della pasta, eseguire un unico passaggio attraverso i rulli.**

## **CAPITOLO 5**

### **MANUTENZIONE**

#### **ATTENZIONE**

**Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve staccare la spina dalla presa della rete di alimentazione.**

In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati dal costruttore (vedi cap. 7).

## **IMPORTANT**

**Turn off the machine when you have finished working.**

### **4.4**

#### **How to regulate the thickness**

Regulating the machine can only be recommended as there are different characteristics of: the dough, the weight, the thickness, the size and the shape of the disk.

Therefore the correct regulating of the machine must be made by experimenting.

The machine is provided with a medium size regulation for the shapes of pizza.

## **IMPORTANT**

**All regulations have to be made when machine is on hold.**

With this machine you can have different thickness' of dough to suit all requirements by just by turning and turning the knob. Pull the black knob in order to release the levers.

To obtain the best results, we recommend to change the regulations.

The thickness can be modified turning the knob:

- (0) turning counter-clockwise for **minimum thickness**
- (4) turning clockwise for **maximum thickness**

## **NOTE**

**To avoid the dough braking, it must pass through the rollers only once.**

## **CHAPTER 5**

### **MAINTENANCE**

#### **ATTENTION**

**Before effecting any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug and wait for complete cooling of the disks.**

In any case of malfunctioning or damage of the machine you must apply for authorised assistance from the manufacturer (see chapter 7).

## 5.1

### Pulizia

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo **in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.**

Con l'ausilio di un pennello idoneo procedere a una prima rimozione dei residui di farina e pasta. Togliere dalle loro sedi le due protezioni, i due scivoli, sganciare le molle,

sfilare i raschiapasta quindi ruotare la manopola posizione di 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. 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.

### **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 d'acciaio, spugne ecc., che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.**

Rimontare nell'ordine: i raschiapasta, le molle, gli scivoli e le protezioni.

**Verificare che tutti i particolari siano correttamente posizionati e fissati.**

## 5.1

### Cleaning

The cleaning must be done every time the machine has been used **following all the rules to prevent malfunctioning of the machine and for hygienic purposes.**

Using a proper brush and a wooden palate, first clean the residue of flour and dough. Take away from their places the covers, the two slides, release springs,

remove the scraping-dough pieces then turn the regulating knobs in position of maximum opening of rollers.

Accurately clean all the machine and in particular the disassembled parts using a sponge or cloth dampened with water and detergent. Rinse thoroughly and dry with an absorbing food-paper, wipe again all the surfaces that get in touch with the dough and then clean the whole machine with a smooth cloth and specific disinfectant for food-machines.

### **WARNING**

**It is important not to use chemical, abrasive or corrosive products. Absolutely do not use running water, abrasive and not smooth tools, such as metal wool etc; these can damage the surfaces and compromise the hygienically safety.**

Mount everything in this order: the scrapingdough pieces, the springs, the slides and the protections.

**Verify that all pieces have been correctly positioned and fixed.**

## 5.2

### 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 raschiapasta, svitare le viti di fissaggio e smontare prima lo schienale e successivamente i sup-porti, sfilare 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.

## 5.4

### Possibili anomalie

Anomalia	Causa	Soluzione
-La macchina non si avvia	-Mancanza d'energia elettrica nella rete -Il comando a pedale è collegato alla macchina.	-Verificare: il contattore generale, la spina e il cavo d'alimentazione

## 5.2

### Lubrication of shafts and rollers

It is necessary to grease shafts and rollers every year. Take off the protections, the slanted wall, the springs and the doughscrapers; unscrew the fixing screws and take off first the back-panel and then the stands and; Take off the rollers and the joints. Clean all these parts accurately by means of a sponge, warm water and food detergent, rinse thoroughly and dry it with absorbing paper. Grease both the shafts and the rollers'holes with a sufficient quantity of paraffin oil. Put back on and fix all the parts, starting from the last taken-off piece.

## 5.4

### Possibles anomalies

Anomaly	Cause	Solution
-The machine does not start	-Electrical power is missing -The foot-control is on	-Check the general contactor, the pulg and the feeding calbe -Push the foot pedale

## **CAPITOLO 6**

### **DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA**

In caso di smantellamento e demolizione della macchina, i particolari che la compongono non presentano un grado di pericolosità tale da richiedere l'adozione di particolari cautele. Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali vanno separate dalla macchina tutte le parti che compongono l'impianto elettrico, i componenti termoplastici e le cinghie di trasmissione.

## **CAPITOLO 7**

### **SERVIZIO POST-VENDITA**

#### **7.1**

##### **Parti di ricambio**

Per la richiesta di parti di ricambio riferirsi alle figure.

Italia  
Prismafood s.r.l.  
Via Tabina,18  
33098 Valvasone (PN)  
Tel.(+39)0434-85081  
Fax(+39)0434-857878

Stati CEE:  
Rivolgersi esclusivamente al proprio rivenditore.

## **CHAPTER 6**

### **DEMOLITION OF THE MACHINE**

If the demolition of the machine is necessary note that its components are not dangerous and do not require any particular procedure. In order to facilitate the recycling of the materials it is necessary to separate electrical and thermoplastic components and the transmission chains.

## **CHAPTER 7**

### **AFTER SALE SERVICE**

#### **7.1**

##### **Spare parts**

For a demand of spare parts, see the pictures.

Italia  
Prismafood s.r.l.  
Via Tabina,18  
33098 Valvasone (PN)  
Tel.(+39)0434-85081  
Fax(+39)0434-857878

EEC Countries:  
Contact exclusively place of purchase.