

MANUALE ISTRUZIONI

DILAMINATRICE DMA310/1 **ROLLING MACHINE DMA310/1**



CARATTERISTICHE TECNICHE

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



DMA



DMA 310/1



DMA 500/1



DMA 310/2

Modello Model Modell Modèle Modelo Modelo Модель		DMA 310/1	DMA 500/1	DMA 310/2
Peso pasta Dough weigh gewicht d. Teiges Poids pâte Peso de la masa Peso da massa Вес теста	gr	80/210	210/700	80/210
Diametro pizza Pizza diamètre pizza durchmesser Diametre pizza Diámetro de la pizza Diâmetro da pizza Диаметр пиццы	cm	14/30	26/45	26/40
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	0,25 0,33
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	48x35,5x43	64,5x36x43	63x36x41
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	75x40x51	75x40x51
Volume Volume Volumen Volume Volumen Volume Объем	m ³	0,15	0,15	0,15
Peso netto Net weight Nettogewicht Poids net Peso neto Peso líquido Вес-нетто	Kg	18	27	22
Peso lordo Gross weight Bruttogewicht Poids brut Peso bruto Peso bruto Вес-брутто	Kg	19,8	28,8	23,8

DMA - Mono rulli e pedale elettrico - Mono rollers end electric foot pedal | Mono rollen und elektrischem fudpedal | Mono rouleaux et pédale électrique | Mono rodillos y pedal eléctrico | Mono rolos e pedal elétrico | С одним валиком и электрической педалью

IT La **Dilaminatrice** da' grande economia di tempo e soprattutto non è necessario personale specializzato. È stata ideata e realizzata per risolvere i problemi di formatura di dischi per la preparazione di pizze, pane, focacce, tortine, ecc. La macchina lavora a freddo e non altera le caratteristiche della pasta; lo spessore ed il diametro del disco sono regolabili a piacere. Tutte le macchine sono garantite 1 anno contro i difetti meccanici di costruzione. I dati tecnici riportati hanno valore puramente indicativo. Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica costruttiva senza darne preavviso.

GB The **Rolling machine** enables to save time and above all does not need specialised staff. Has been realised in order to solve all the problems related to the shaping of the dough for pizza, bread, cakes, little pies, etc. The machine works without warming the dough and keeps unaltered its characteristics. The thickness and diameter of the disc are adjustable. All the machines are guaranteed 1 year against the mechanical-manufacture faults. The technical data are indicative. The manufacturer may change the specifications without notice.

D Der **Ausröllmaschinen** ist eine Maschine, die zum Ausbreiten des Teiges von Pizza, Brot, Kuchen, u.s.w. hergestellt wird. Erlaubt Zeit zu sparen und braucht kein spezialisiertes Personal. Diese Maschine erwärmt den Teig nicht und so bleibt die Eigenschaft des Teiges unverändert. Dicke und Durchmesser sind regelbar. Alle Maschinen haben 1-jährige Garantie für mechanische Konstruktionsfehler. Die technischen Angaben sind unverbindlich. Der Hersteller behält sich vor, jede Bauveränderung ohne Vorankündigung vorzunehmen.

F La **Façonneuse** est une machine qui a été conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizzas, pain, pâtisserie, etc. Assure une importante économie de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la masse; l'épaisseur et le diamètre réglables selon le travail à effectuer. Toutes les machines sont garanties 1 année pour défauts mécaniques de construction. Les données techniques sont indicatives. Le constructeur se réserve le droit de modifications sans préavis.

ES La **Laminadora** reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo permite prescindir de personal especializado. Está diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, focaccias, tortitas, etc. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa; el grosor y el diámetro del disco se pueden regular según convenga. Todas las máquinas están garantizadas durante 1 año contra defectos mecánicos de fabricación. Los datos técnicos facilitados tienen únicamente valor indicativo. El fabricante reserva el derecho de realizar cualquier modificación constructiva sin previo aviso.

P O **Laminador** permite uma grande poupança de tempo e sobretudo não é necessário pessoal especializado. Foi concebido e realizado para resolver os problemas de formação de discos para a preparação de pizzas, pão, empadas, tartes, etc. A máquina trabalha a frio e não altera as características da massa; a espessura e o diâmetro do disco são reguláveis. Todas as máquinas possuem uma garantia de 1 ano contra os defeitos mecânicos de fabrico. Os dados técnicos referidos têm valor puramente indicativo. O fabricante reserva-se o direito de realizar qualquer alteração de fabrico sem aviso prévio.

RU Тестораскаточная машина позволяет сэкономить время и не нуждается в специализированном персонале. Она была изобретена и изготовлена для формования крупных тестовых основ для приготовления пиццы, хлеба, focaccias, коржей и т.д. Машина работает с охлаждением, не нагревая тесто и не изменяя его характеристик; толщину и диаметр основ можно регулировать по желанию. Все машины имеют двухлетнюю гарантию от механических дефектов изготовления. Указанные технические данные являются исключительно справочными. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в конструкцию без предварительного уведомления.

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.

È 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.

CAPITOLO 5:

Regolazioni.

CAPITOLO 6:

Manutenzione.

CAPITOLO 7:

Demolizione della macchina.

CAPITOLO 8:

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 of re-productions can be made without permission of the manufacturer.

INTRODUCTION

This manual is specifically for the installation, use and maintenance of Rolling machines, 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:

Regulations.

CHAPTER 6:

Maintenance.

CHAPTER 7:

Demolition of the machine.

CHAPTER 8:

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 pianificazione e dolci, allo scopo di facilitare la formatura di dischi per la preparazione di: pizze, pane, focacce, tortine, ecc., mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto.

Ogni Dilaminatrice è composta da: una struttura metallica in acciaio, da una coppia di rulli, con relative protezioni, i quali sono azionati tramite un motoriduttore elettrico, comandato da un interruttore d'**avviamento** alimentato tramite cavo con tensione di rete, un scivolo e un comando a pedale **avviamento-arresto** collegabile 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**

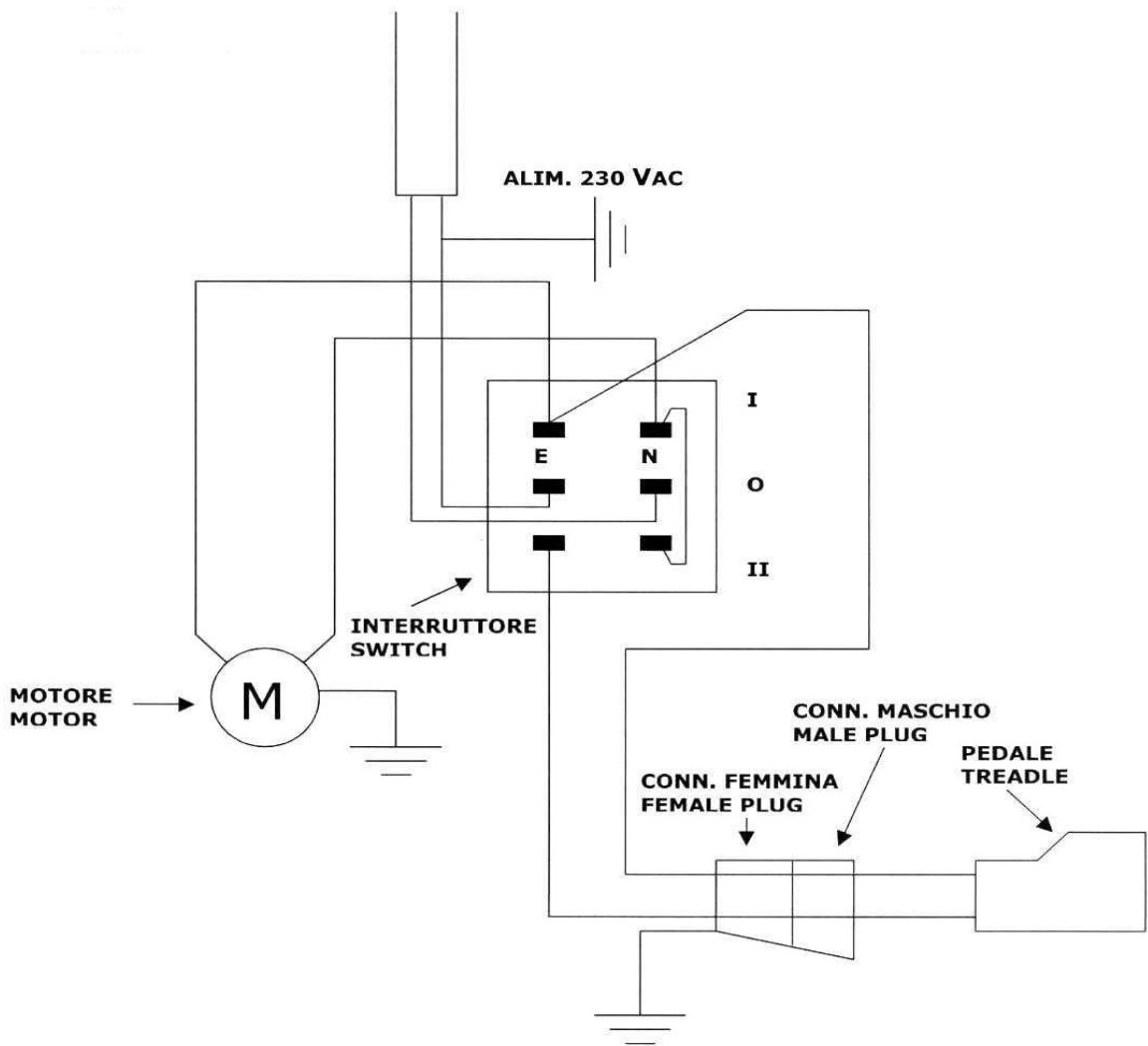
Rolling machines was made with the intention **for food usage only** to make dough for baking and for cakes, to help make easier the creation of disk shapes for: pizza, bread, buns, cakes, etc., maintaining the essential characteristics of the mixture.

Every rolling machine consist of a steel structure with a pair of rollers with their own safety system. The rollers are activated by an electric transformer started by a switch supplied by an electric plug, one slide and in addition a foot pedal to start/stop the machine can be used if connected to the dedicated plug.

1.3
Caratteristiche
tecniche

Descrizione- Beschreibung- Description	U.M.	DMA310/1
Dimensioni macchina Machine dimension	cm	50 x 35,5 x 35,5
Peso netto Net weight	Kg	15
Temperatura d'esercizio Operative temperature	°C	+ 15 ÷ + 45
Peso pasta Dough weight	gr	80 ÷ 210
Diametro pizza Pizza diameter	cm	14 ÷ 29
Tensione d'alimentazione Alimentation tension	Vac	230 (1 Ph + N+ T) 50 Hz
Potenza assorbita Absorbed power	W	250
Potenza motore Motor power	W	240

1.4
Schemi elettrici



1.5

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).

1.6

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 dei rulli.**

- 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.

1.7

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 fermenti 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.

1.5

Information regarding acoustic noises

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

1.6

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 proportionate covers.

- Inattention to the instructions of:

Installation – Functioning – Usage – Maintenance.

IMPORTANT

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

1.7

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 safety warnings step by step.

a – Keep in order your working area.

Disorder can cause dangerous accidents.

b – Consider environ-mental 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 non-slip shoes. For hygiene and safety keep your hair tied back and wear protective gloves.

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.

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.

CAPITOLO 2

INSTALLAZIONE

2.1

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

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. 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 sul retro della macchina.

f – Protect the cable.

Do not pull the cable to extract the plug. Do not leave the cable near high temperatures, sharp object, water or solvents.

g – Avoid insecure positions.

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 set-up 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.

CHAPTER 2

INSTALLATION

2.1

Instructions for the User

The environmental conditions in which the machine must be installed must follow these 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 3 mm. 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

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 possono danneggiare le superfici.

NOTA

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

2.3

Collegamento elettrico

Il collegamento alla rete elettrica della macchina 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:

Sul frontale:

Interruttore 1-0-2

Posizione 1 Macchina avviata

Posizione 2 Funzionamento a pedale

2.2

Installation methods

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

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

NOTE

All the material belonging to the packaging must be disposed in conformity of the law.

2.3

Electrical connection

The connection of the machine to the electrical network is made through a cable provided with a plug.

2.4

Positioning of the machine

The plug must be accessible, 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 is provided with the following control devices:

On the riser:

- Start (1)

- Stop (0)

- The foot function (2)

3.2

Verifica funzionale

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

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

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

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

CAPITOLO 4

USO

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.

4.1

Uso della macchina

AVVIAMENTO

Premere l'interruttore in posizione 1, la macchina mette in movimento la coppia di rulli ed è pronta per la fase operativa.

Prima di introdurre nell'apertura la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore). Aprire per mezzo dell'apposita manopola la coppia di rulli in posizione 3-4 schiacciare a cuneo parte del bordo della stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli, in questo passaggio la pasta subisce una prima riduzione dello spessore assumendo una forma ovale. A questo punto ridurre per mezzo dell'apposita manopola la coppia di rulli in posizione 1-2, ruotare la pasta in senso trasversale di circa 90° disponendola per il successivo passaggio nella coppia di rulli, dai quali uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.

ARRESTO

Premere l'interruttore in posizione 0.

3.2

Functional verification

After you have inserted the line cord into the socket, the machine is ready for the functional verification.

Start: press the button (1), the machine will start.

Stop: press the button (0), the machine will stop.

Start the machine without using it, let it run for 1 minute and make sure it is functioning perfectly.

CHAPTER 4

USAGE

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.

4.1

Usage of the machine

TO START

Push the button in position 1; the machine starts the two rollers and it's now ready to be used.

Before introducing the dough previously left to rise (at least 6 to 8 hours) open the rollers using the handle (in position 3-4). The dough needs to be floured and squashed slightly to get through the rollers. When the dough comes out, it will be in an oval shape and you will notice reduction of thickness. Towards the end of this step, you need to support with your hand the dough until it come out completely. At this stage rotate the dough in a transversal way of about 90° and put it through the rollers once more (in position 1-2). You will finally get an almost perfect disk shape dough that can be easily enhanced with few finishing touches by hand.

TO STOP

Press the button (0).

4.2

Uso del comando a pedale

Il comando a pedale 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.

CAPITOLO 5

REGOLAZIONI

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.

5.1

Regolazioni dello spessore

IMPORTANTE

Tutte le regolazioni devono essere eseguite con macchina ferma.

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 è modificato in funzione del senso di rotazione del pomello:

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

4.2

Usage of the foot pedal

The foot pedal will only be installed by request of customer.

The foot pedal is a convenient alternative to the start and stop button and it makes possible to keep the machine on during the time needed.

This device is connected to the machine by introducing the plug on the side of the machine.

TO START

Pressing the button (2), 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.

CHAPTER 5

REGULATIONS

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 medium size regulation.

5.1

How to regulate the thickness

IMPORTANT

All the regulations have to be done when the machine is off.

With this machine you can have different thickness' of dough to suit all requirements, just by turning the knob you can unblocked them pulling the black lever.

The thickness can be modified turning the knob:

- (-) turning clockwise for **minimum thickness**
- (+) turning anti-clockwise for **maximum thickness**.

CAPITOLO 6

MANUTENZIONE

ATTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve staccare la spina dalla presa della rete d'alimentazione. In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri d'assistenza autorizzati dal costruttore (vedi cap.8).

6.1

Pulizia

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

Con l'ausilio di un pennello idoneo procedere ad una prima rimozione dei residui di farina e pasta.

Sganciare le molle, sfilare i raschiapasta, quindi ruotare le leve di regolazione in posizione massima apertura, condizione 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 in 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, il bilancino e le protezioni.

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

CHAPTER 6

MAINTENANCE

WARNING

Before doing any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug. In any case of mal-functioning or damages of the machine you must apply for authorised assistance from the manufacturer. (See chapter 8).

6.1

Cleaning

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, first clean the residue of flour and dough. Release the springs, loosen the doughscrapers then turn the regulating levers in position, maximum opening of the rollers.

Clean very carefully the machine and all the parts, also the disassembled parts, using a sponge or a cloth dampen with tepid water and detergent. Rinse out very well so to remove completely the detergent. Dry with blotting paper, then clean first the surface in contact with the dough and then all the machine with a clean and soft cloth soaked with a specific disinfectant for alimentary machines.

WARNING

It is important not to use chemical abrasive or corrosive products. Absolutely avoid to use running water, non-smooth tools such as steel wool, sponges, etc...these can damage the surface 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.

6.2

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 supporti, sfilare i rulli e i giunti. Pulire accuratamente 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.

6.2

Lubrification of shafts and rollers

It is necessary to grease shafts and rollers every year. Take off the protection, the slanted wall, the springs and the doughscrapers; unscrew the fixing screws and take off first the back-panel and then the stands; 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 back on and fix all the parts, starting from the last taken-off piece.

6.4

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 presa, la spina e il cavo d'alimentazione - Premere i comandi a pedale

6.4

Possible anomalies

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

CAPITOLO 7

DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

In caso di smantellamento e/o 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 8

SERVIZIO POST-VENDITA

8.1

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 7

DEMOLITION OF THE MACHINE

In cases of dismantling and/or demolition of the machine, the pieces which the machine is made of, do not present any kind of danger that necessitates any particular caution.

To facilitate the recycling process of the materials, you must separate all electrical and thermoplastic components.

CHAPTER 8

AFTER SALE SERVICE

8.1

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.