

MANUALE ISTRUZIONI



Macchina:

DILAMINATRICE DSA310 – DSA420 **ROLLING MACHINE DSA310-DSA420**

Matricola	
Anno di Costruzione	



Prisma s.r.l.
Via delle industrie,15
Valvasone (PN)
Italy

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**DECLARATION OF CONFORMITY**

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **73/23 CEE**, con la Direttiva **89/336 CEE** (Compatibilità Elettro-Magnetica), con la direttiva **98/37 CEE** (macchine), integrate dalla marcatura CE secondo la Direttiva **93/68 CEE**.

*In accordance with the **EEC Low Voltage Directive 73/23**, the **EEC Directive 89/336** (Electromagnetical Compatibility), with the **EEC Directive 98/37** (machinery), and completed with the CE marking following the **EEC Directive 93/68**.*

Tipo d'apparecchio - *Machinery Type* : Macchina: DILAMINATRICI
: Machine: ROLLING MACHINES

Marchio commerciale - *Trademark* : Prisma food solution

Modello - *Technical features* : DSA310 - DSA420

Costruttore - *Manufacturer* : Prisma srl

Indirizzo - *Address* : Via delle industrie, 15
33098 Valvasone (Pn)
Italy

Telefono - *Telephone number* : (+39) 0434 85082

Telefax - *Telefax* : (+39) 0434 85043

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buon'arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The normative laws or the technical specifications (designations) that were applied, in accordance with the safety rules in force within the EEC and following the good husband and wife manner, are:

Norme o altri documenti normativi
*Normative laws or other normative
documentation:*

EN 60335-1 EN 60335-2-64
EN 292 EN 294 EN 418
EN 55014

Informazioni ulteriori
Additional information

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

As manufacturer and/or authorised representative of the Company, within the EEC, I declare on my own liability, that the machinery are in compliance with the above mentioned Laws.

Valvasone (PN)
15/12/2005

PELLEGRINI GIAN LUCA
Presidente

EMISSIONE: 2005

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.

o Copyright 2005

PREFAZIONE

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e alla manutenzione della Dilaminatrici 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.

CAPITOLO 5:

Regolazioni.

CAPITOLO 6:

Manutenzione.

CAPITOLO 7:

Demolizione della macchina.

CAPITOLO 8:

Servizio post-vendita.

EMISSION: 2005

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

o Copyright 2005

PREFIX

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 panificazione 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 due gruppi 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, da un bilancino, due scivoli e come optional 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 firm but only **ex our factory** 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 un-authorized 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.**

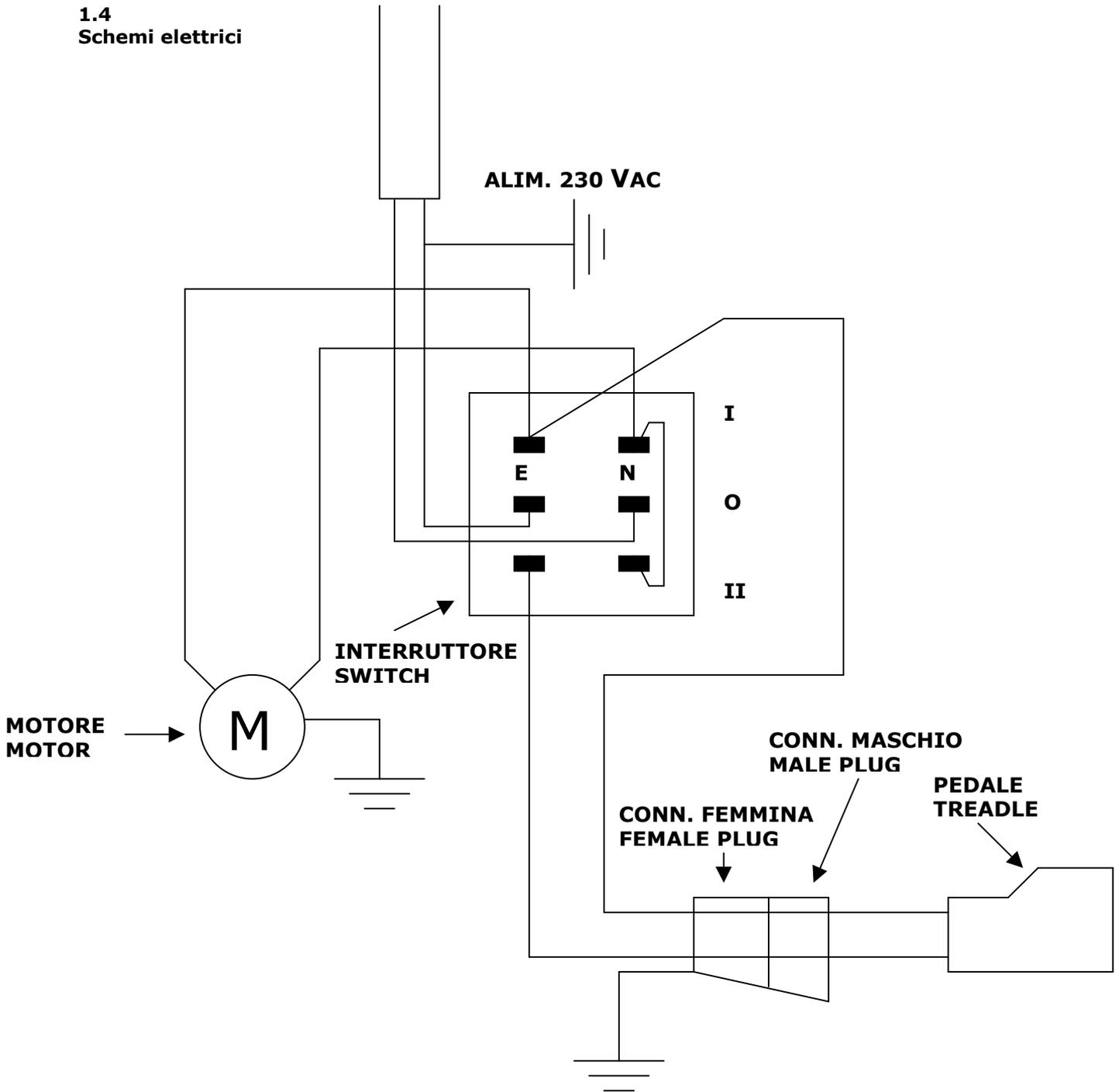
Rolling machines was made with the intention **for food usage only** to make dough for baking and for cakes, to help make easier the creation of disk shapes for : pizza, bread, buns, cakes etc. maintaining the essential characteristics of the mixture.

Every Rolling machine is composed of: a metal structure in steel, two sections of rollers with safety covers, which are driven by a belt, an electrical motor, a little weigher, two slides and in addition a foot pedal to **start-stop** connected to the main switch.

1.3
Caratteristiche
tecniche

Descrizione – Beschreibung Description -- Description	U.M.	DSA310	DSA420
Dimensioni macchina Machine dimension	cm	44x 36,5 x 54,5	55 x 36,5x75
Peso netto Net weight	Kg	27	38
Temperatura d'esercizio Operatine temperature	°C	+ 15 ÷ +45	
Peso pasta Dough weight	gr	80 ÷ 210	210 ÷ 700
Diametro pizza Pizza diameter	cm	14 ÷ 29	26 ÷ 40
Tensione d'alimentazione Alimentation tension	Vac	230 (1 Ph + N + T) 50 Hz	
Potenza assorbita Absorbed power	W	250	375
Potenza motore Motor power	W	240	370

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 ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza.

a - Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro.

Il disordine comporta pericolo d'incidenti.

b - Valutare le condizioni ambientali.

Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.

c - Tenere lontano i bambini e i non addetti.

Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.

d - Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito.

Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.

e - Vestire in modo adeguato.

Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza, per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.

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

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

1.7

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. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.

h - Prestare sempre la massima attenzione.

Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.

i - Staccare la spina dalla presa.

Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.

l - Cavi di prolungamento in aria aperta.

Non devono essere usati.

m - Controllare che la macchina non sia danneggiata.

Prima di usare la macchina, controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza. Verificare che: le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati, che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.

n - Far riparare la macchina da personale qualificato.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate, usando parti di ricambio originali. L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

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 le due coppie di rulli ed è pronta per la fase operativa.

Prima di introdurre nell'apertura della protezione superiore la pallina di pasta leggermente infarinata e precedentemente lievitata (almeno 6-8 ore) schiacciare a cuneo una parte del bordo della stes-sa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori .

All'uscita di questi, la pasta subirà una prima riduzione dello spessore, assumendo una forma ovale, poi scivolando sul bilancino ruoterà in senso trasversale di circa 90° disponendosi per il successivo passaggio nella coppia di rulli inferiori dai quali uscirà un disco la cui formatura, buona ma non ottimale, necessita di qualche ritocco manuale.

ARRESTO

Premere l'interruttore in posizione 0.

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

Press the button (1); the machine starts the two rollers and it is now ready to be used.

Before you introduce in the opening of the highest cover the small ball of dough made with flour and left to rise (at least from 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, then sliding along the scale it will make a turn of about 90° ready to go under the lowest rollers out of which it will have a disk shape. This shape is not perfect so it needs the finishing touches by hand.

TO STOP

Press the button (0).

4.2

Usò del comando a pedale

Il comando a pedale è fornito solo su richiesta del cliente.

Per la sua destinazione, integrativa ai comandi frontali, d'avviamento e d'arresto, consente di mantenere la macchina in funzione per il tempo strettamente necessario all'uso.

Detto comando va collegato alla macchina inserendo la spina terminale del cavo pedale nella presa a lato della macchina stessa.

AVVIAMENTO

Premendo l'interruttore in posizione 2, la macchina non si avvia, ma rimane in attesa. Esercitando una leggera pressione sul comando a pedale, i rulli iniziano a girare e la macchina è pronta per l'uso.

ARRESTO

Sollevando il piede dal comando a pedale la macchina si arresta.

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.

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 unblock them pulling the black lever.

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

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

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

Es.:

rulli superiori apertura 3,5 mm
rulli inferiori apertura 2 mm

NOTA

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

5.2

Regolazione della forma

Per ottenere una buona formatura del disco è indispensabile adeguare la sensibilità della bilancia alle variazioni di peso della pasta, allo scopo di modificare la disposizione di quest'ultima da verticale a perfettamente orizzontale prima dell'ingresso nei rulli inferiori.

NOTA

Assicurarsi che il bilancino, in condizione di riposo, si posizioni sempre in alto.

5.2.2

Regolazione del bilancino

Questa regolazione consente di variare la velocità di rotazione della pasta.

Svitando la vite di bloccaggio è possibile modificare la posizione del contrappeso e conseguentemente la sensibilità secondo il suo posizionamento nell'asola del bilancino.

Es.:

Massima sensibilità:

- posizionare il contrappeso all'interno dell'asola;
- consigliata per basse grammature.

Media sensibilità:

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

Minima sensibilità:

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

A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.

The thickness can be modified turning the knob:

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

To obtain the best results we suggest you variegated the different regulations.

Ex.:

superior roller : 3,5 mm
lower roller: 2 mm

NOTE

To avoid breaking the dough, let it pass only once through the rollers.

5.2

How to regulate the shape

To obtain the right shape of the disk , it is necessary to readjust the scale to the alteration of the weight of the dough to modify the position of the vertical perfectly to horizontal before entering the lowest rollers.

NOTE

Make sure that the scale is in the highest position when not in use.

5.2.2.

How to regulate the small scale

This regulation gives the possibility to alter the rotation speed of the dough. Unscrewing the blocking screw it is possible to modify the position of the counterbalance and its sensibility depending on its positioning in one of the three holes in the small balance.

Ex.:

Maximum balance:

- position the counter-balance in the inside hole;
- this is recommended for lower weights.

Medium balance:

- position the counter-balance in the middle hole;
- this is recommended for medium weights.

Minimum balance:

- position the counter-balance in the extreme hole;
- this is recommended for higher weights.

At the end of the regulation block the counterbalance rescrewing the screw.

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 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.

6.2

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

back on and fix all the parts, starting from the last taken-off piece.

6.4

Possibili anomalie

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

Prisma s.r.l.
Via delle industrie,15
33098 Valvasone (PN)
Tel.(+39)0434-85082
Fax(+39)0434-85043

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

Prisma s.r.l.
Via delle industrie,15
33098 Valvasone (PN)
Tel.(+39)0434-85082
Fax(+39)0434-85043

EEC Countries:

Contact exclusively place of purchase.

8.1.2 Parti di ricambio per Dilaminatrici DSA310-420

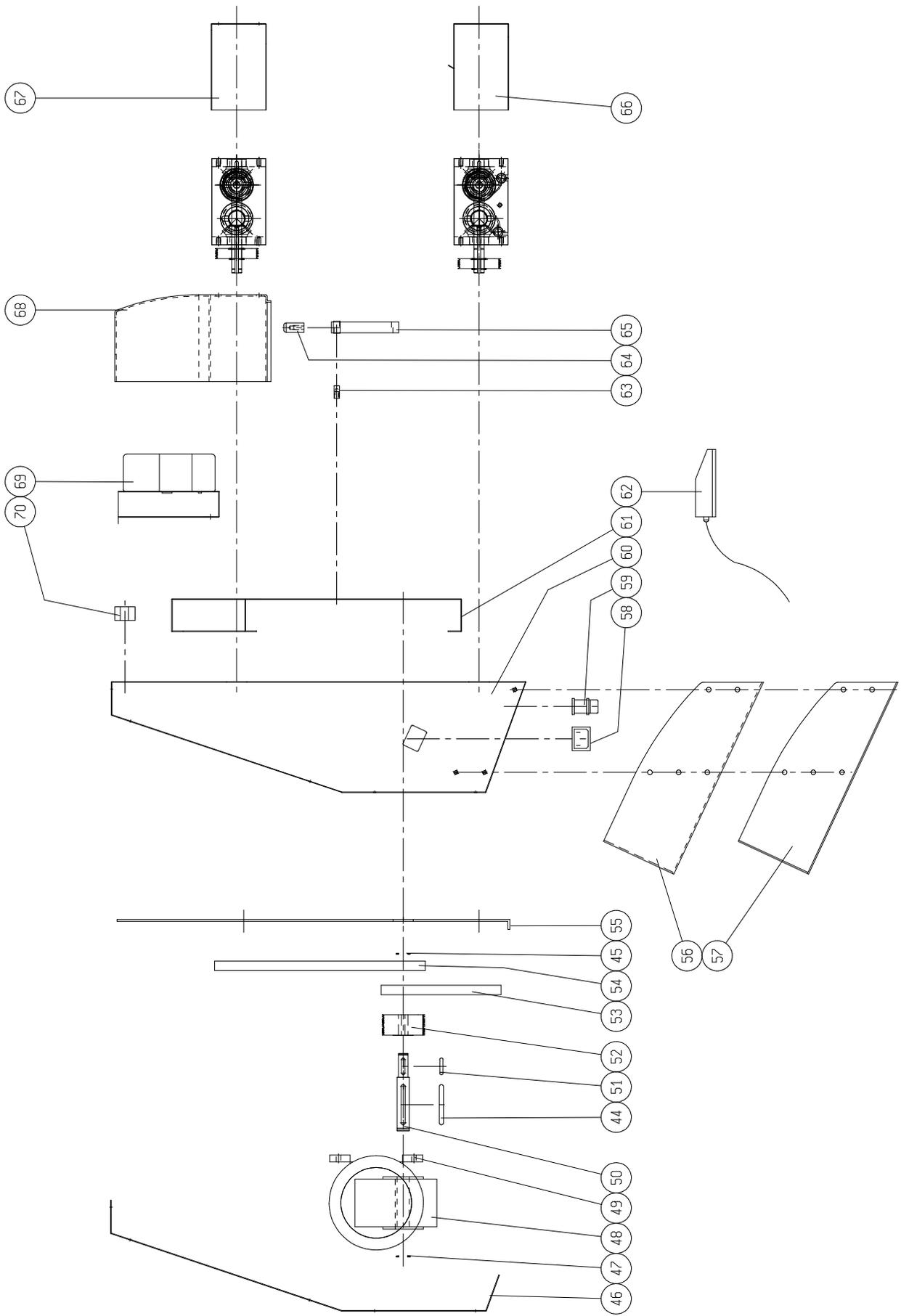
DSA310

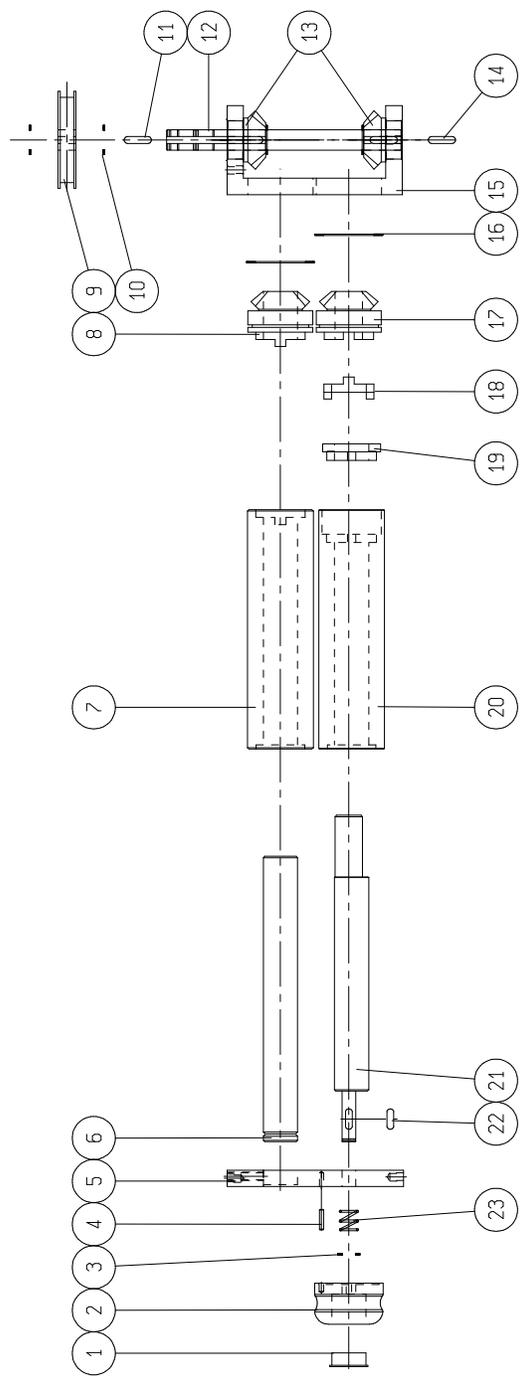
POS	ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	19300002	TAPPO COPRIFORO D=25
2	F8P04A001	POMELLO REGOLAZIONE
3	18000010	SEEGER E10 UNI 7435
4	17505302	SPINA CILINDRICA 3X10
5	F8S02A002	SUPPORTO RULLI
6	F8A01A001	ALBERO RULLO 175
7	F8R01A002	RULLO 175
8	F8I01A002	INGRANAGGIO CONDOTTO
9	F8P05A001	PULEGGIA CONDOTTA
10	18000015	SEEGER E15 UNI 7435
11	17000055	LINGUETTA UNI6604-A 5X5X10
12	F8A01A002	ALBERO MOTO
13	F8I01A001	INGRANAGGIO MOTRICE
14	17000008	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X20
15	F8S02A001	SUPPORTO INGRANAGGI
16	18100067	ANELLI ELASTICO
17	F8I01A003	INGRANAGGIO COND. ECC
18	F8G01A001	GIUNTO MASCHIO
19	F8G01A002	GIUNTO FEMMINA
20	F8R01A001	RULLO ECCENTRICO 175
21	F8A01A003	ALBERO ECCENTRICO 175
22	17106081	LINGUETTA UNI 6604-A 4X4X15
23	19000019	MOLLA MANOPOLA REGOLAZIONE
24	F8A01A004	ALBERO RULLO 310
25	F8R01A004	RULLO 310
26	F8R01A003	RULLO ECCENTRICO 310
27	F8A01A005	ALBERO ECCENTRICO 310
29	F8R02A001	RASCHIAPASTA DX DSA310
30	F8R02A002	RASCHIAPASTA SX DSA310
31	F8S02A003	SUPPORTO INGRANAGGI INF
44	17000008	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X20
44	17106082	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X80
45	18000014	SEEGER E14 UNI 7435
46	F8C01A001	CARTER POST DSA310
47	18000014	SEEGER E14 UNI 7435
48	40038252	RIDUTTORE DILAMINATRICE 310
49	28000058	MOTORE DILAMINATRICE 0,25 Kw MONO
50	F8A01A006	ALBERO RIDUTTORE 30
52	F8P05A002	PULEGGIA MOTRICE
53	21003039	CINGHIA POLY-V 457 J 6
54	21003039	CINGHIA POLY-V 457 J 6
55	F8P02A001	PIASTRA DSA 310
56	F8P01A001	PIEDE SX DS310
57	F8P01A002	PIEDE DX DS310
58	65015007	CONNETTORE FEMMINA
59	65013009	PRESSACAVO
60	F8T01A001	TELAIO DSA 310
61	F8S01A001	SCIVOLO INF DSA310
62	42008026	PEDALE DILAMINATRICI
63	F8P06A001	PERNO BILANCINO
64	F8C03A001	CONTRAPPESO BILANCINO
65	F8B01A001	BILANCINO DSA310
66	F8P03A002	PROTEZIONE INF DSA310
67	F8C01A002	CARTER SUPPORTO INGR
68	F8P03A001	PROTEZIONE SUP DSA 310
69	F8S01A002	SCIVOLO SUP DSA 310
70	61001001	INTERRUTORE
71	F8S02A004	SUPPORTO RULLI INF

8.1.3 Spare parts for Rolling machines DSA3100420

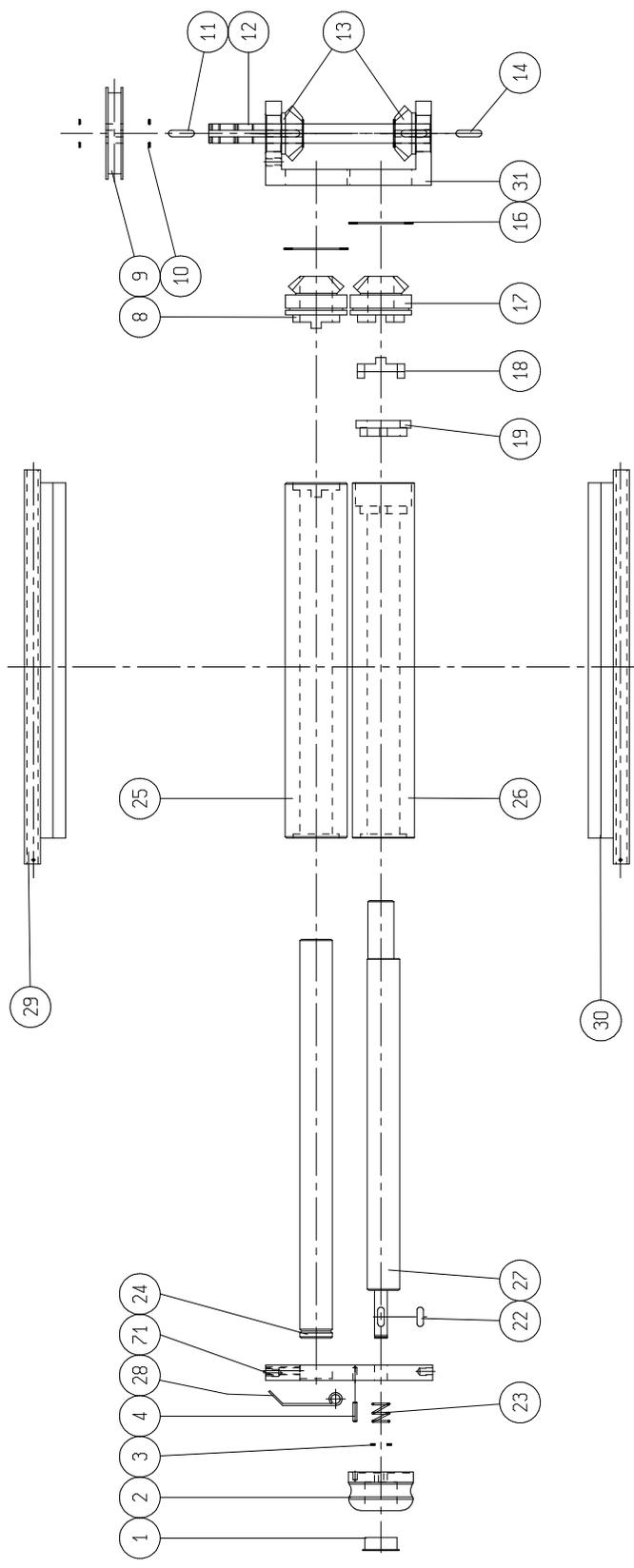
DSA420

POS.	ARTICOLO	DESCRIZIONE
1	19300002	TAPPO COPRIFORO D=25 MM
2	F8P04A001	POMELLO REGOLAZIONE
3	18000010	SEEGER E10 UNI 7435
4	17505302	SPINA CILINDRICA 3X10
5	F8S02A002	SUPPORTO RULLI
6	F8A01A008	ALBERO RULLO 220
7	F8R01A006	RULLO 220
8	F8I01A002	INGRANAGGIO CONDOTTO
9	F8P05A001	PULEGGIA CONDOTTA
10	18000015	SEEGER E15 UNI 7435
11	17000055	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X10
12	F8A01A002	ALBERO MOTO
13	F8I01A001	INGRANAGGIO MOTRICE
14	17000008	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X20
15	F8S02A001	SUPPORTO INGRANAGGI
16	18100067	ANELLO ELASTICO
17	F8I01A003	INGRANAGGIO COND. ECC
18	F8G01A001	GIUNTO MASCHIO
19	F8G01A002	GIUNTO FEMMINA
20	F8R01A005	RULLO ECCENTRICO 220
21	F8A01A007	ALBERO ECCENTRICO 220
22	17106081	LINGUETTA UNI 6604-A 4X4X15
23	19000019	MOLLA MANOPOLA REGOLAZIONE
24	F8A01A009	ALBERO RULLO 420
25	F8R01A008	RULLO 420
26	F8R01A007	RULLO ECCENTRICO 420
27	F8A01A010	ALBERO ECCENTRICO 420
29	F8R02A003	RASCHIAPASTA DX DSA420
30	F8R02A004	RASCHIAPASTA SX DSA420
31	F8S02A003	SUPPORTO INGRANAGGI INF
44	17000053	LINGUETTA UNI 6604-A 6X6X60
45	18000014	SEEGER E14 UNI 7435
46	F8C01A006	CARTER POST DSA 420
47	18000048	SEEGER E18 UNI 7435
48	40038253	RIDUTTORE DILAMINATRICE 420
49	28000059	MOTORE DILAMINATRICE 0,37 Kw MONO
50	F8A01A015	ALBERO RIDUTTORE 40
51	17000038	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X25
52	F8P05A002	PULEGGIA MOTRICE
53	21003039	CINGHIA POLY-V 457 J 6
54	21003040	CINGHIA POLY-V 711 J 6
55	F8P02A002	PIASTRA DSA 420
56	F8P01A001	PIEDE SX DS310
57	F8P01A002	PIEDE DX DS310
58	65015007	CONNETTORE FEMMINA ART. 519496
59	65013009	PRESSACAVO
60	F8T01A003	TELAIO DSA 420
61	F8S01A006	SCIVOLO INF DSA420
62	42008026	PEDALE DILAMINATRICI
63	F8P06A001	PERNO BILANCINO
64	F8C03A001	CONTRAPPESO BILANCINO
65	F8B01A002	BILANCINO DSA420
66	F8P03A003	PROTEZIONE INF DSA420
67	F8C01A005	CARTER SUP DSA420
68	F8P03A004	PROTEZIONE SUP DSA420
69	F8S01A005	SCIVOLO SUP DSA420
70	61001001	INTERRUTORE LUMINOSO O-1 VERDE
71	F8S02A004	SUPPORTO RULLI INF



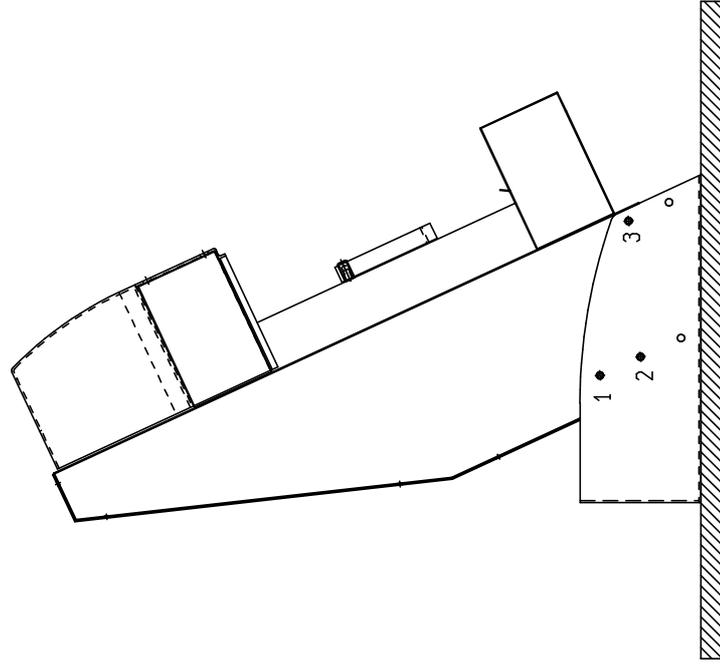


GRUPPO RULLI SUPERIORE

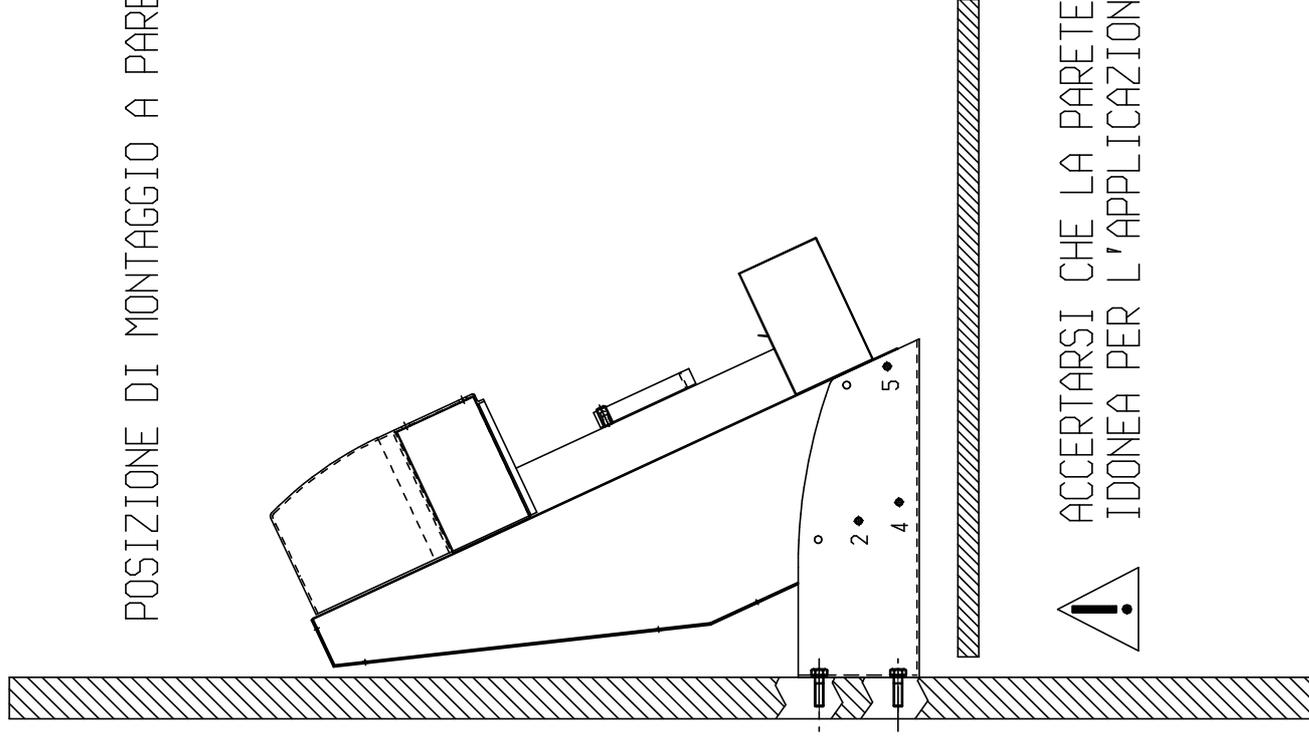


GRUPPO RULLI INFERIORE

POSIZIONE DI MONTAGGIO A BANCO



POSIZIONE DI MONTAGGIO A PARETE



ACCERTARSI CHE LA PARETE SIA
IDONEA PER L'APPLICAZIONE