

Інструкція
з експлуатації
та техобслуговування
розкатки для тіста
DMA



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**DECLARATION OF CONFORMITY**

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2006/95/CEE**, con la Direttiva **2004/108/CEE** (Compatibilità Elettromagnetica), con la direttiva **2006/42/CEE** (macchine), con la Direttiva **2002/95/CEE** (Rohs), **Reg. 1935/2004** (con materiale a contatto con alimenti).

*In accordance with the **EEC Low Voltage Directive 2006/95**, the **EEC Directive 2004/108** (Electromagnetical Compatibility), with the **EEC Directive 2006/42** (machinery), with the **EEC Directive 2002/95** (Rohs), with **Reg. 1935/2004** (material in contact with food).*

Тип обладнання : Розкатка для тіста
Торгівельний знак : Prismafood solutions
Модель : DMA 310/1, DMA 500/1, DMA 310/2
Виробник : Prismafood s.r.l.
Юр.адреса : Via Tabina,18
33098 Valvasone (PN) Italy
Телефон : (+39) 0434 85081
Факс : (+39) 0434 857878

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:

Нормативна документація:

EN 60335-1 EN 60335-2-64
EN 61000-2-3 EN 61000-5-3
EN 55014.1

додаткова інформація

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.

Як виробник та/або уповноважений представник Компанії, в рамках ЄС, заявляю під власну відповідальність, що машини виробляються відповідно до вищезгаданої нормативної документації.

Valvasone (PN)
12/09/2008

Sergio Dus
Президент компанії

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

Виробник зберігає право вносити зміни до цього посібника в будь-який час і без попередження.

Усі права на цей документ належать виробнику і не можуть бути використані для внесення змін без його дозволу

ВСТУП

Даний посібник призначений спеціально для обладнання, експлуатації та технічного обслуговування.

Важливо, щоб цей посібник зберігався протягом усього часу використання приладу, в тому ж випадку і після продажу іншій особі.

Інструкція має:

- Глави
- Параграфи
- Нотатки

Інструкція поділена на такі розділи:

РОЗДІЛ 1:

Загальна інформація.

РОЗДІЛ 2:

Встановлення.

РОЗДІЛ 3:

функціонування.

РОЗДІЛ 4:

Експлуатація.

РОЗДІЛ 5:

Поради.

РОЗДІЛ 6:

Технічне обслуговування.

РОЗДІЛ 7:

Демонтаж машини.

РОЗДІЛ 8:

Післягарантійне обслуговування.

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.

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.

Розділ 1

Загальна інформація

1.1

Гарантія

Гарантія поширюється на всі деталі приладу з виробничим браком, крім електричних деталей **протягом одного року**. Дата продажу має бути проштампована у гарантійному документі.

Доставку цих частин оплачує одержувач. Гарантія не передбачає заміни всього приладу, а також витрати виробника на заміну частин.

Гарантія не дійсна, коли шкода заподіяна через: транспортування, помилкового чи недостатнього обслуговування, використання некваліфікованим персоналом, пошкодження, ремонт, виконаного некваліфікованим персоналом, недотримання інструкцій посібника

Ризик через відвантаження несе покупець. Претензії через брак необхідно негайно направляти перевізнику відразу після постачання. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, про які перевізнику не було повідомлено відразу після поставки.

1.2

Характеристики машини

Тестораскатка була розроблена для розкочування тільки холодного тіста для приготування піци, хліба, макаронів для перших страв, пирогів та інших продуктів різної форми необхідної щільності та діаметру.

Прилад, розроблений відповідно до європейських стандартів, виконаний з урахуванням захисту оператора від ризиків, пов'язаних з експлуатацією приладу.

З цієї частини прилад має спеціальні захисні частини у місцях роботи рухливих частин.

Прилад виконаний з матеріалів, що підходять для використання з продуктами харчування (деталі, що стикаються з ними, виконані з нержавіючої сталі).

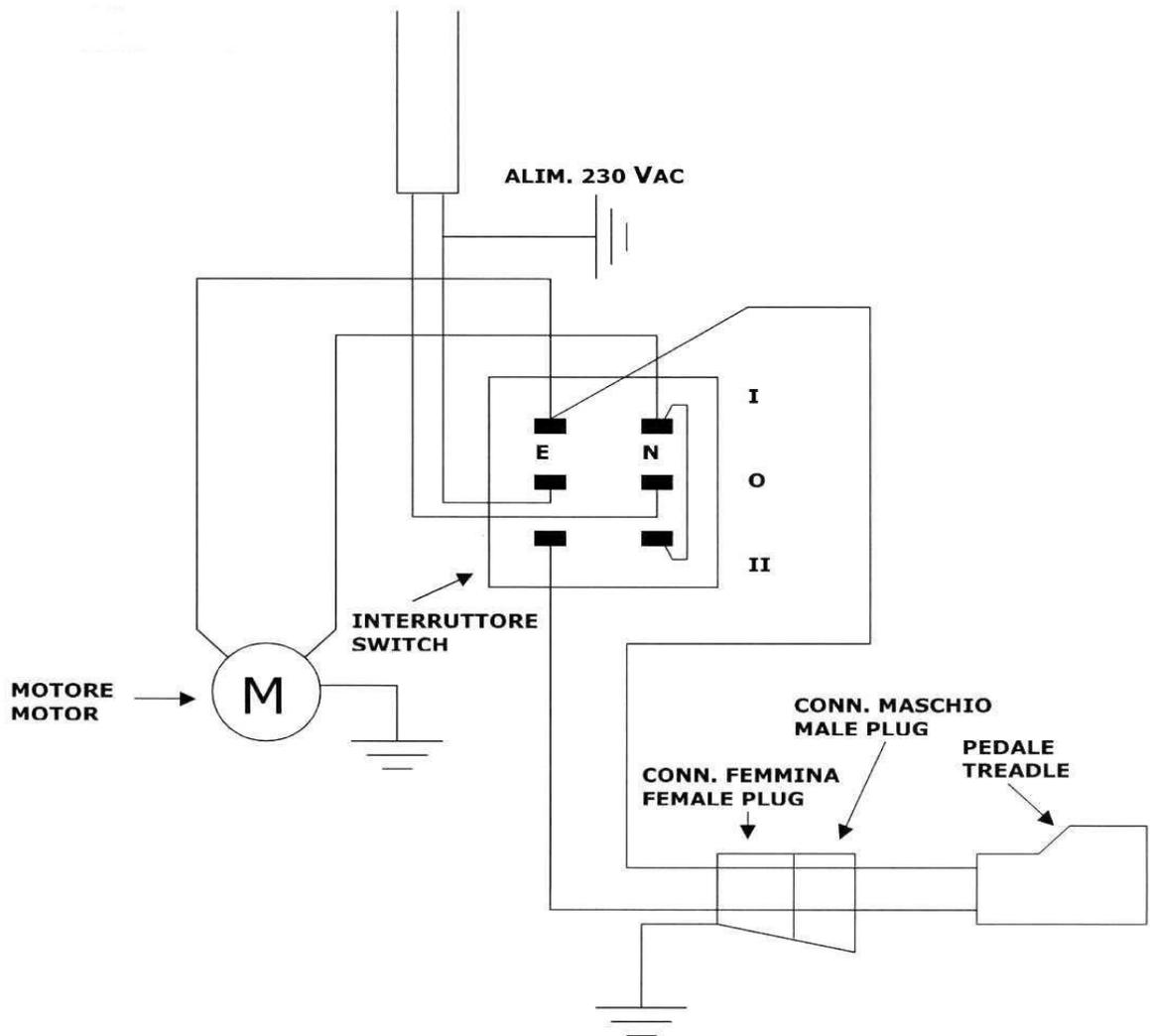
Можливе додаткове комплектування педаллю ввікнення/вимкнення, яка підключається до розетки окремо.

1.3

Технічні характеристики

| Назва | У.М. | DMA310/1 |
|--------------------|------|-------------------------|
| Габ. розміри | cm | 50 x 35,5 x 35,5 |
| Вага нетто | Kg | 15 |
| Робоча температура | °C | + 15 ÷ + 45 |
| Вага тіста | gr | 80 ÷ 210 |
| Діаметр піци | cm | 14 ÷ 29 |
| Напруга мережі | Vac | 230 (1 Ph + N+ T) 50 Hz |
| Потужність | W | 250 |
| Потужність двигуна | W | 240 |

1.4
Електричні схеми



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

Шум

Рівень шуму, що виробляється приладом, становить менше 70 dB (A).

1.6

Загальні правила безпеки

Незважаючи на те, що прилад розроблений відповідно до всіх правил безпеки, використання може бути небезпечним у разі:

- Використання в умовах, відмінних від описаних виробником.

- Самостійна модернізація роликів.

- ігнорування інструкцій з:

Налаштування – Функціонування – Використання – Техобслуговування.

Важливо

Встановлення та технічне обслуговування повинні виконуватися кваліфікованим персоналом, уповноваженим виробником, який не несе відповідальності за помилкове або самостійне встановлення покупцем.

1.7

Заходи безпеки

ВАЖЛИВО

Перед використанням машини уважно прочитайте інструкцію.

УВАГА

Для уникнення небезпечних ситуацій та можливе отримання травм, викликаних ураженням електричним струмом, механічними частинами, пожежею або іншими проблемами, Ви повинні крок за кроком дотримуватися цих запобіжних заходів.

a – Робоча зона має бути чистою.

Безлад може спричинити створення небезпечних ситуацій.

b – Умови навколишньої середовища.

Не використовуйте апарат у місцях з підвищеною вологістю або погано освітленим приміщенням, поруч із горючими рідинами або газом.

c – Зберігати далеко від дітей і ненавченого персоналу.

Не допускати їхнього руху поруч із машиною та робочою зоною.

d – Переконайтеся, що напруга та частота джерела електроживлення збігаються з ознаками на шильді приладу.

Правильне використання гарантує найкращі результати.

e – Спецодяг.

Не носіть одяг, що в'ється, або будь-які предмети, які можуть потрапити в машину. Використовуйте взуття, що не ковзає. Для дотримання гігієни необхідно тримати ваше волосся зібраним та одягати захисні рукавиці.

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.

Ricerare 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.

f – Захист кабелю.

Не тягніть за кабель, щоб вимкнути пристрій. Не залишайте кабель поблизу високих температур, гострих предметів, води чи розчинників.

g – Уникайте небезпечного встановлення.

Встановіть машину на міцну тверду поверхню.

h – Завжди будьте уважні.

Не відволікайтеся під час використання машини.

i – Вимикайте машину від джерела живлення.

Коли прилад не використовується, під час очищення, техобслуговування та переміщення.

l - суворо забороняється відключати, знімати, змінювати будь-які компоненти захисних пристроїв, кнопок керування. Усі захисні пристрої повинні бути у відмінному робочому стані.

m – Перевірка машини під час первинного включення.

До включення приладу або при виникненні сумнівів щодо його роботи оператор зобов'язаний уважно прочитати інструкції цього посібника.

Переконайтеся, що рухомі частини не заблоковані, немає пошкоджених інших частин, все налаштовано правильно, і всі умови, які можуть вплинути на нормальне функціонування машини, виконані.

n – Ремонт машини кваліфікованим персоналом.

Ремонт здійснюється лише кваліфікованим персоналом з використанням оригінальних запасних частин. Недотримання цих правил може становити небезпеку для користувача.

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.

РОЗДІЛ 2

ВСТАНОВЛЕННЯ

2.1

Инструкции для Пользователя

Необхідно виконати такі вимоги до приміщення, що використовується:

- має бути сухо
- вода та нагрівальні прилади повинні знаходитися на безпечній відстані
- забезпечена достатня вентиляція та освітлення (відповідати нормативним вимогам безпеки та гігієни).

Перед встановленням приладу переконайтеся, що поверхня, на якій буде встановлено прилад, рівна.

ВАЖЛИВО

Виробник звертає увагу на те, що мережа живлення повинна мати захисні пристрої (диференціальний перемикач), підключені до загальної системи заземлення, відповідно до національних та локальних директив, відстань між контактами повинна бути не менше 3мм.

Переконайтеся, що стандарти електричного підключення країни, де проводиться встановлення приладу, збігаються зі значеннями (1.3) на шильдику приладу.

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

Вимоги до встановлення

Прилад постачається у зібраному вигляді в одній упаковці.

Переміщуйте коробку у вертикальному положенні.

НЕ піднімайте коробку за допомогою підйомника.

ПРИМІТКА

Не викидайте упаковку, розсортуйте її з матеріалів (картон, дерево, пластик тощо), упаковку слід утилізувати згідно з місцевими та національними директивами.

2.3

Електропідключення

Підключіть прилад до джерела живлення за допомогою кабелю з вилкою.

2.4

Місце розташування приладу

Має бути забезпечений вільний доступ до джерела живлення.

Кабель не повинен бути натягнутий та не притиснутий машиною.

РОЗДІЛ 3

ФУНКЦІОНУВАННЯ

3.1

Кнопки керування

Машина оснащена такими кнопками керування:

- Спереду:
- - Старт (1)
- - Стоп (0)
- - Ел.педаль (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 copia 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 copia 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

Перевірка функцій

Після підключення кабелю живлення до джерела живлення машина готова до перевірки функцій.

Старт: натисніть кнопку (1), машина увімкнеться.

Стоп: натисніть кнопку (0), машина зупиниться.

Запустіть машину, не використовуючи тісто, дайте їй працювати протягом 1 хвилини і переконайтеся, що вона функціонує без збоїв.

РОЗДІЛ 4

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед кожним робочим циклом необхідно переконатися, що прилад чистий, особливо частини машини, що безпосередньо стикаються з тістом. За потреби необхідно очистити машину.

4.1

Експлуатація машини

Почати роботу

Натисніть кнопку на позиції 1; машина включає два валики та готова до використання.

Скачайте невеликі кульки тіста по можливості однієї ваги для отримання основи для піци та хліба. Помістіть одну з кульок між верхніми валиками та налаштуйте положення за допомогою спеціального регулятора так, щоб валики були відкриті майже наполовину.

До виконання цієї дії нижні валики слід встановити за допомогою регулятора так: для отримання кінцевої форми, необхідної для отримання основи для піци та хліба, валики повинні бути закриті наполовину.

Тісто, що подається через верхні валики, набуває овальної форми; спеціальні маленькі ваги в центрі жолобка автоматично повертають тісто на 90° та подають до нижніх валиків. Гирі вагів необхідно налаштувати відповідно до ваги кульок тіста.

Якщо ваги не використовуються, цю роботу слід робити вручну. Після подачі порцій до верхніх валиків необхідно подати до нижньої пари так, щоб краї тіста овальної форми були паралельні валикам.,

Завершення робіт

Натисніть кнопку (0).

4.2

Усо дел командо а педале

Ил командо а педале пер ла суа 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

Експлуатація педалі

Постачається тільки на замовлення клієнта. Повторює функції кнопок Старт, Стоп. Включає та відключає валики. Підключається до розетки. Після її підключення вимикаються функції кнопок Старт, Стоп. Цей пристрій підключається до спеціального гнізда збоку машини.

Почати роботу

При натисканні кнопки (2) машина не вмикається, але перебуває в режимі очікування. При повільному натисканні на педаль, валики починають рухатися і машина знову готова до роботи.

Завершити роботу

Щоб вимкнути машину, відтисніть педаль.

РОЗДІЛ 5

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Налаштування машини рекомендовано для наступних показників: тісто, вага, товщина, розмір та форма диска. Тому необхідні Вам налаштування можуть бути виконані шляхом експериментів. Спочатку машина налаштована на середній показник.

5.1

Як регулювати товщину тіста

ВАЖЛИВО

Усі налаштування повинні виконуватися, коли машину вимкнено.

За допомогою даного обладнання Ви можете отримати тісто, яке задовольняє будь-які вимоги. Повернувши ручку, використовуючи чорний важіль, можна розблокувати задані параметри.

Товщина тіста змінюється поворотом ручки:

- (-) обертання за годинниковою стрілкою для **мінімальної товщини**
- (+) обертання проти годинникової стрілки для **максимальної товщини**.

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.

РОЗДІЛ 6

ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА

Під час обслуговування або усунення несправностей завжди відключайте пристрій від джерела живлення до виконання всіх маніпуляцій. У разі виявлення несправності або поломки машини слід звернутись до уповноваженому виробника (див. главу 8).

6.1

ОЧИЩЕННЯ

Після роботи необхідно промивати деталі, що входять в контакт з тістом (фронтальна частина і дві пари валиків) за допомогою ганчірки і пензлика і тільки гарячої або холодної води з використанням спеціальних миючих засобів для харчового обладнання.

Ретельно промийте та протріть насухо серветкою усі вимиті деталі.

УВАГА

Важливо не використовувати абразивні хімічні або корозійні миючі засоби. Уникайте використання проточної води, негладких інструментів, таких як металеві губки тощо. Вони можуть пошкодити поверхню.

Встановлюйте деталі у такому порядку: тісторозкатні валики, пружини, датчики, захисні пристрої.

Переконайтеся, що всі зняті запчастини та деталі встановлені правильно та закріплені.

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

Змащення валиків та роликів

Щороку необхідно проводити змащення валиків та роликів приладу.

Після цих дій встановлення знятих запчастин відбувається як і після очищення машини (читайте розділ 6.1)

6.4

Можливі несправності

| Несправність | Причина | Рішення |
|------------------------|---|---|
| - Машина не вмикається | - Відсутність електрики у мережі - до машини підключено педаль | - перевірити цілісність кабелю, вилки, розетки - натиснути на педаль керування |

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.

РОЗДІЛ 7

ДЕМОНТАЖ МАШИНИ

Наприкінці терміну експлуатації приладу:

- Від'єднайте пристрій від джерела живлення та відріжте шнур живлення.
- Виконайте демонтаж електронної панелі.
- Демонтуйте компоненти, розсортуйте їх за типом матеріалу, здайте до центрів утилізації.

РОЗДІЛ 8

ПІСЛЯГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

8.1

Запасні частини

Для запиту запасних частин дивіться таблицю.

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

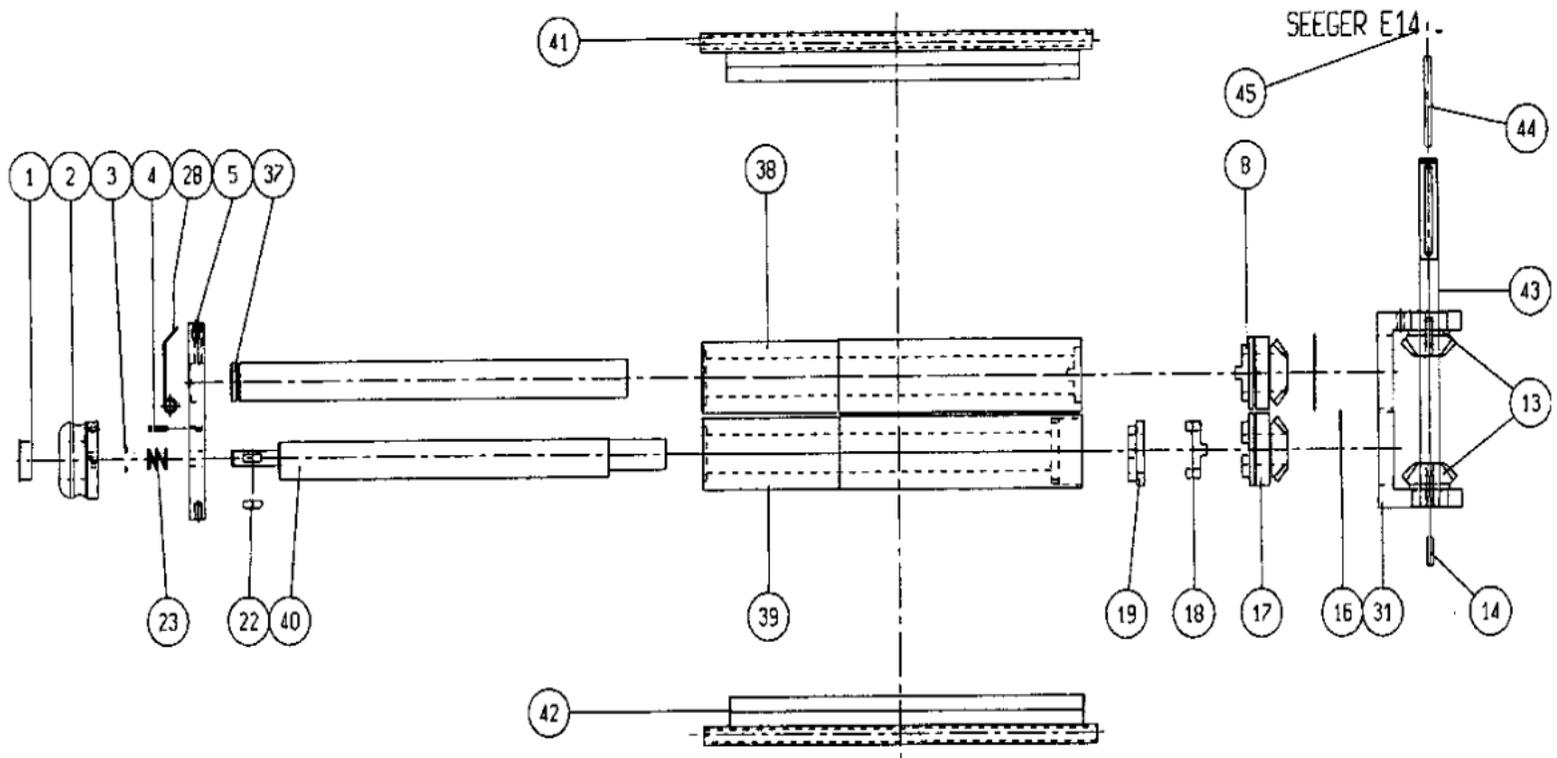
Країни ЕС:

Прохання звертатися лише за місцем придбання.

8.1.2

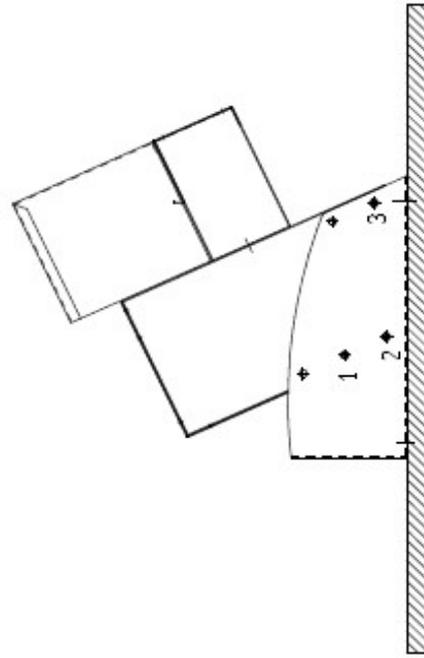
Запасні частини для DMA 310/1

| Поз. | артикуль | Наименование |
|------|----------|-----------------------------------|
| 1 | 5T100001 | TAPPO COPRIFORO |
| 2 | 3P020001 | POMELLO REGOLAZIONE |
| 3 | 5S500001 | SEEGER E10 UNI 7435 |
| 4 | 5S510001 | SPINA CILINDRICA 3X10 |
| 5 | 3S010030 | SUPPORTO RULLI INF |
| 8 | 3I010005 | INGRANAGGIO CONDOTTO CIL. |
| 10 | 5S500010 | SEEGER E15 UNI 7435 |
| 13 | 3I010010 | INGRANAGGIO MOTRICE |
| 14 | 5L500020 | LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X20 |
| 16 | 5A010001 | ANELLI ELASTICI |
| 17 | 3I010001 | INGRANAGGIO COND. ECC |
| 18 | 5G010005 | GIUNTO MASCHIO |
| 19 | 5G010001 | GIUNTO FEMMINA |
| 22 | 5L500010 | LINGUETTA UNI 6604-A 4X4X15 |
| 23 | 5M500001 | MOLLA MANOPOLA REGOLAZIONE |
| 31 | 3S010005 | SUPPORTO INGRANAGGI INF |
| 37 | 3A010040 | ALBERO RULLO CIL. DMA 310/1 |
| 38 | 3R010010 | RULLO CILINDRICO DMA 310/1 |
| 39 | 3R010050 | RULLO ECCENTRICO DMA 310/1 |
| 40 | 3A010010 | ALBERO RULLO ECC. DMA 310/1 |
| 41 | 3R020025 | RASCHIAPASTA SX DMA 310/1 |
| 42 | 3R020005 | RASCHIAPASTA DX DMA 310/1 |
| 43 | 3A010075 | ALBERO MOTO DM |
| 44 | 5L500001 | LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X60 |
| 48 | 5R010001 | RIDUTTORE DILAMINATRICE 310 |
| 49 | 5M020001 | MOTORE DILAMINATRICE 0,25 Kw MONO |
| 56 | 4P030005 | PIEDE SX DS310 |
| 57 | 4P030001 | PIEDE DX DS310 |
| 58 | 5P200001 | PRESA PEDALE |
| 59 | 5P100001 | PRESSACAVO 160611 |
| 62 | 5P020001 | PEDALE DILAMINATRICE |
| 68 | 4P020003 | PROTEZIONE SUP DMA 310/1 |
| 70 | 5I100001 | INTERRUTTORE |
| 72 | 4C010002 | CARTER POST DMA 310/1 |
| 74 | 4T010002 | TELAIO DMA 310/1 |
| 75 | 4C010060 | PROTEZIONE INF. DMA 310/1 |
| 77 | 4S010020 | SCIVOLO DMA 310/1 |

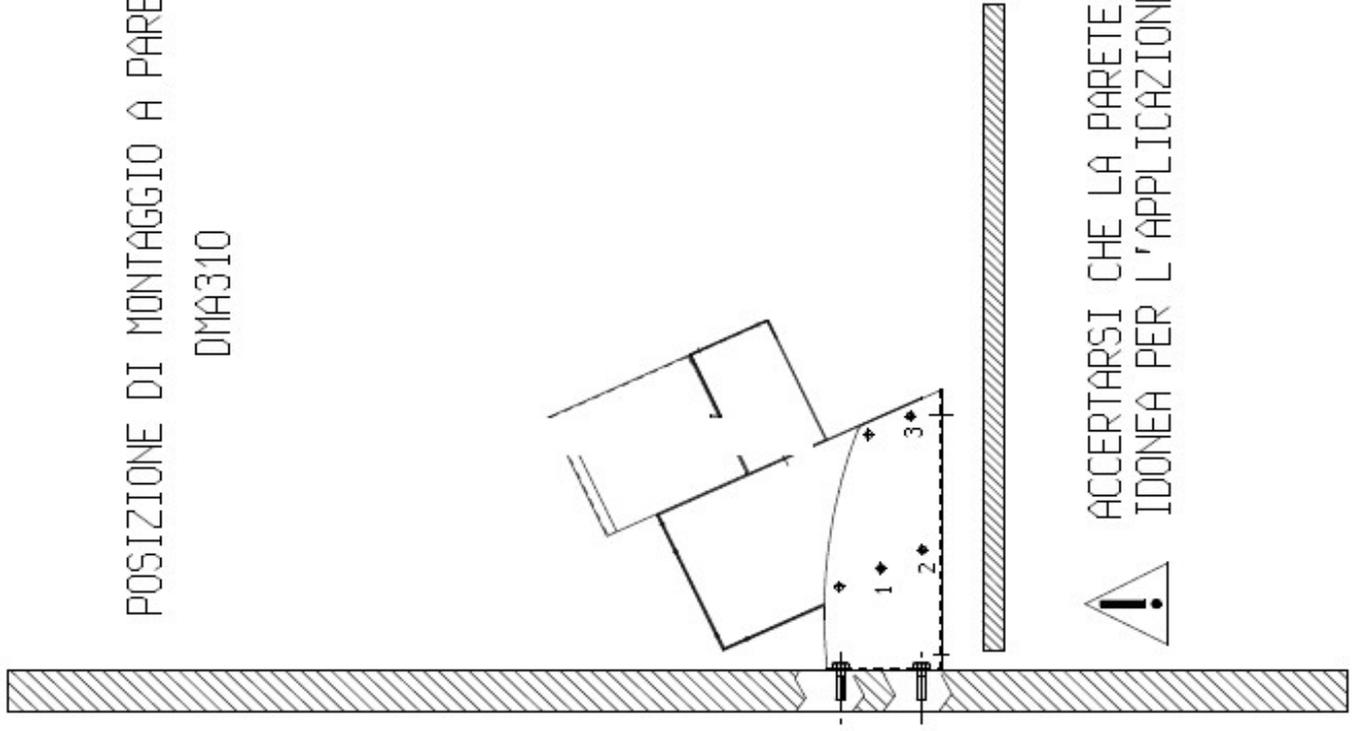


GRUPPO RULLI INFERIORE OMA

POSIZIONE DI MONTAGGIO A BANCO
DMA310



POSIZIONE DI MONTAGGIO A PARETE
DMA310



! ACCERTARSI CHE LA PARETE SIA
IDONEA PER L'APPLICAZIONE