

# MANUALE ISTRUZIONI

Macchina:

**DILAMINATRICE  
TOUCH-AND-GO DSA310 – DSA420  
ROLLING MACHINE  
DSA310 - DSA420 TOUCH-AND-GO**



# CARATTERISTICHE TECNICHE

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



DSA



DSA 310-420 TOUCH AND GO



CENTRALINA



DSA 310-420



DSA 420-500 RP

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

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

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

### OPTIONAL

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

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

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

**D TOUCH AND GO**  
einzigartig, patetiert und von **Prismafood Solution** lösung konzipiert, ist eine Ausrollmaschinen auto-start sensor. Man braucht nur eine kugel teig auf die oberseite rutsche drauf tun und dank an ein paar sensoren die rullen gehen automatisch an und die Ausrollmaschinen funktioniert von alleine man kann auch eine arbeit zeit eingeben von 10 bis 35 sekunden, wenn sie time set drücken, und die machine hält automatisch aus am ende von der arbeit zeit dank an diese innovative praktik, kann man elektrizität energie sparen, arbeitzeit für den arbeiter und die reduzierung vom verschleiß der mechaniker komponente.

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

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

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

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

**EMISSIONE: 2010**

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

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

**PREFAZIONE**

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

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

Il manuale è composto di:

- Capitoli
- Paragrafi
- Note

Il manuale è suddiviso nei seguenti capitoli:

**CAPITOLO 1:**

*Informazioni generali.*

**CAPITOLO 2:**

*Installazione.*

**CAPITOLO 3:**

*Messa in funzione.*

**CAPITOLO 4:**

*Uso.*

**CAPITOLO 5:**

*Regolazioni.*

**CAPITOLO 6:**

*Manutenzione.*

**CAPITOLO 7:**

*Demolizione della mac-china.*

**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 or 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 all the 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:**

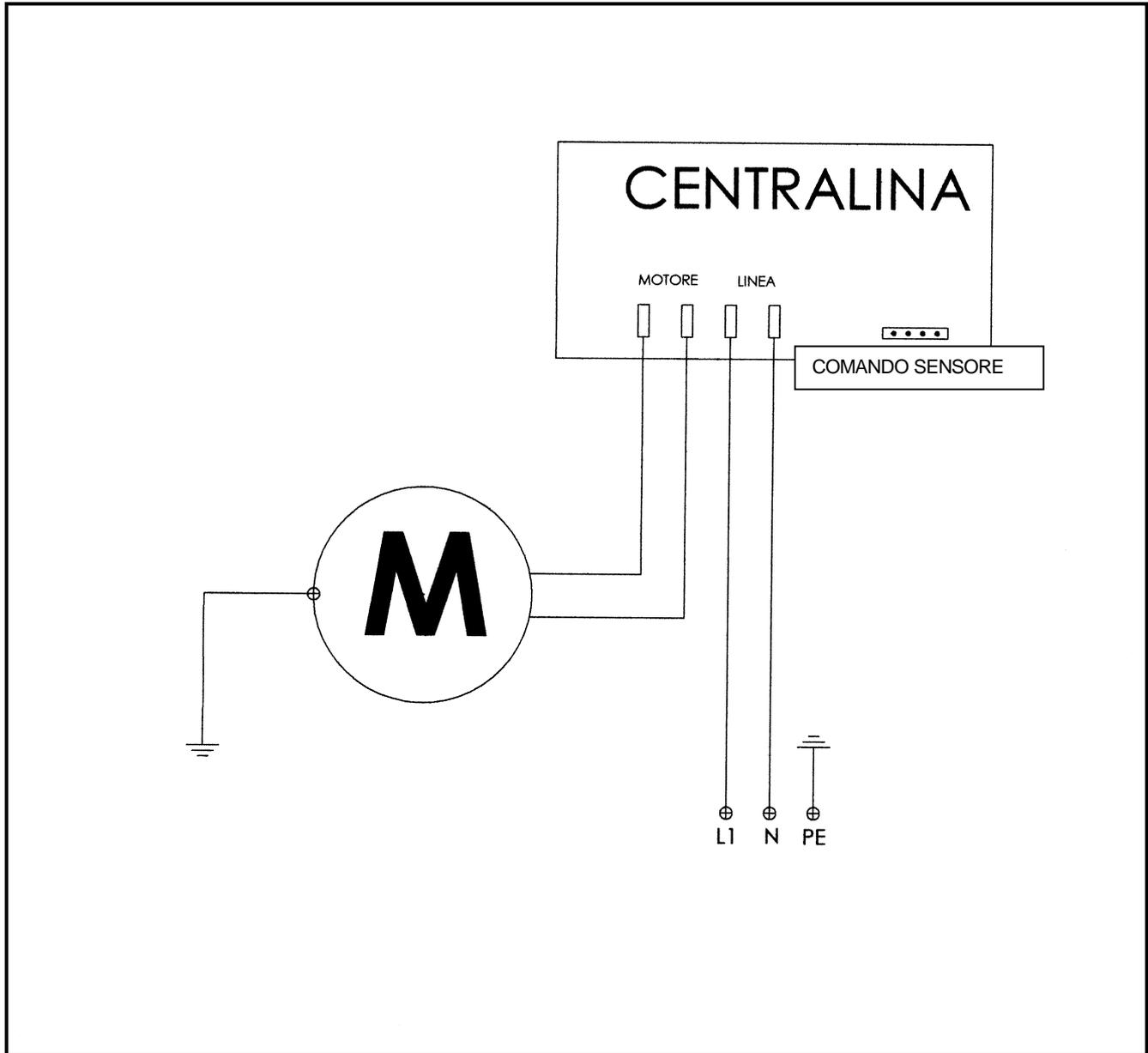
*After-sale service.*

<p><b>CAPITOLO 1</b> <b><u>INFORMAZIONI</u></b> <b><u>GENERALI</u></b></p> <p><b>1.1</b> <b>Garanzia</b></p> <p>La durata della garanzia è di un anno e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.</p> <p>Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo <b>franco ns. stabilimento</b> i particolari che per cause ben accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura.</p> <p>Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>1.2</b> <b>Caratteristiche della macchina</b></p> <p>La dilaminatrice è stata progettata e realizzata <b>ad esclusivo uso alimentare</b> 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.</p> <p>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 <b>interruttore d'avviamento</b> alimentato tramite cavo con tensione di rete, da un bilancino e due scivoli.</p>	<p><b>CHAPTER 1</b> <b><u>GENERAL</u></b> <b><u>INFORMATION</u></b></p> <p><b>1.1</b> <b>Warranty</b></p> <p>Warranty is guaranteed for one year from date of purchase. The date must be indicated on the guarantee on the day of purchase.</p> <p>The parts of the machine that could found have a manufacturing defect except electrical components or parts worn out, will be changed and serviced free by us <b>ex-works</b> within this period.</p> <p>Delivery expenses and costs of labour are excluded from the warranty.</p> <p>The warranty will not be valid when the damage is due to: transportation, incorrect or insufficient maintenance, unskilled operators, damaging, repairs made by unauthorised personnel, non-observance of the instructions of the manual.</p> <p>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.</p> <p><b>1.2</b> <b>Characteristics of the machine.</b></p> <p>Rolling machines was made with the intention <b>for food usage only</b> to make dough for bakery and for, to make easier the creation of disk shapes for : pizza, bread, buns, cakes etc. maintaining the essential characteristics of the mixture.</p> <p><i>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 connected by the cable under the tension to the power system, a little balance and two skids .</i></p>
---	--

**1.3**  
**Caratteristiche tecniche**  
**Technical characteristics**

Descrizione <i>Description</i>	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  
Electrical diagram



<p><b>1.5</b> <b>Informazioni sulla rumorosità</b></p> <p>Il livello di pressione acustica ponderato <b>A</b> misurato su un'identica macchina campione è risultato costante ed inferiore a 70 dB (A).</p> <p><b>1.6</b> <b>Avvertenze generali per la sicurezza</b></p> <p>La macchina, pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.</li> <li>- <b>Manomissione delle protezioni dei rulli</b></li> <li>- Inosservanza delle prescrizioni previste per: Installazione - Messa in funzione - Uso - Manutenzione.</li> </ul> <p><b><u>IMPORTANTE</u></b> 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.</p> <p><b>1.7</b> <b>Avvertenze per la sicurezza</b></p> <p><b><u>IMPORTANTE</u></b></p> <p>Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.</p> <p><b><u>ATTENZIONE</u></b></p> <p>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.</p> <p>a - <u>Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro.</u> Il disordine comporta pericolo d'incidenti.</p> <p>b - <u>Valutare le condizioni ambientali.</u> Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.</p> <p>c - <u>Tenere lontano i bambini e i non addetti.</u> Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.</p> <p>d - <u>Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito.</u> Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.</p> <p>e - <u>Vestire in modo adeguato.</u> 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.</p>	<p><b>1.5</b> <b>Information regarding acoustic noises</b></p> <p>The acoustic pressure level well-pondered A measured on an equal machine, turned out to be steady and lower of 70 dB (A).</p> <p><b>1.6</b> <b>General security indications</b></p> <p>Although the machine is built in conformity to the required security rules regarding electrical, mechanical and hygienic regulations it can be dangerous if:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- it is used in cases and conditions different to those described by the manufacturer.</li> <li>- <b>Modifications of the covers of the rollers.</b></li> <li>- Inattention to the instructions of: Installation - Functioning - Usage - Maintenance.</li> </ul> <p><b><u>IMPORTANT</u></b> Installation and maintenance have to be done by qualified personnel authorised by the manufacturer who is not responsible for any mistaken installation or violation of integrity.</p> <p><b>1.7</b> <b>Security indications</b></p> <p><b><u>IMPORTANT</u></b></p> <p>Carefully read the instructions before using the machine.</p> <p><b><u>WARNING</u></b></p> <p>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.</p> <p>a - <u>Keeping in order your working area.</u> Disorder can cause dangerous accidents.</p> <p>b - <u>Considering environmental conditions.</u> Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflammable liquids or gas.</p> <p>c - <u>Keeping away from children and non authorised personnel.</u> Do not permit them to go near the machine or the working area.</p> <p>d - <u>The machine should be used only with the correct voltage.</u> Normal usage gives better results.</p> <p>e - <u>Dressing in adequate way.</u> 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.</p>
--	--

<p>f - <u>Proteggere il cavo d'alimentazione.</u> 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.</p> <p>g - <u>Evitare posizioni insicure.</u> Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio.</p> <p>h - <u>Prestare sempre la massima attenzione.</u> Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.</p> <p>i - <u>Staccare la spina dalla presa.</u> Alla fine d'ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.</p> <p>l - <u>Cavi di prolungamento in aria aperta.</u> Non devono essere usati.</p> <p>m - <u>Controllare che la macchina non sia danneggiata.</u> 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.</p> <p>n - <u>Far riparare la macchina da personale qualificato.</u> 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.</p> <p><b>CAPITOLO 2</b></p> <p><b><u>INSTALLAZIONE</u></b></p> <p><b>2.1</b> <b>Prescrizioni a carico dell'utente</b></p> <p>Le condizioni ambientali del luogo dove viene installata la macchina devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- essere asciutto</li> <li>- fonti idriche di calore adeguatamente distanti</li> <li>- ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.</li> </ul> <p>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.</p> <p><b><u>IMPORTANTE</u></b></p> <p><b>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.</b> <b>In particolare è indispensabile un efficiente impianto di terra.</b></p> <p>Verificare che la tensione d'alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle <b>caratteristiche tecniche</b> (1.3) che nella targhetta apposta sul retro della macchina.</p>	<p>f - <u>Protecting the cable</u> Do not pull the cable to extract the plug. Do not leave the cable near high temperatures, sharp object, water or solvents.</p> <p>g - <u>Avoiding insecure positions.</u> Find the best surface to ensure the machine is balanced.</p> <p>h - <u>Always paying maximum attention.</u> Do not be distracted when using the machine.</p> <p>i - <u>Taking the plug out.</u> When the machine is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.</p> <p>l - <u>Do not use further extensions.</u></p> <p>m - <u>Checking that the machine is not damaged.</u> Before using the machine, carefully check that all security devices are working. Checking 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.</p> <p>n - <u>Repairing the machine by qualified personnel.</u> 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.</p> <p><b>CHAPTER 2</b></p> <p><b><u>INSTALLATION</u></b></p> <p><b>2.1</b> <b>Instructions for the User</b></p> <p>The environmental conditions in which the machine must be installed, must follow following characteristics:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- be dry</li> <li>- water and heat sources at safe distance</li> <li>-adequate ventilation and lighting (corresponding to hygiene and security rules following the existing laws).</li> </ul> <p>The surface must be horizontal, for normal ventilation of the machine no objects should obstruct.</p> <p><b><u>IMPORTANT</u></b></p> <p><b>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.</b></p> <p>Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the <b>technical characteristics</b> (1.3) and on the small plate at the back of the machine.</p>
---	---

## 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 nel lato sinistro:

- interruttore 1-0-2**
- posizione n°1 – **funzione del sensore**
  - posizione n°0 – **macchina spenta**
  - posizione n°2 – **funzione continua**

Sul frontalino anteriore centralina comandi:

- Tasto nero **Set time (impostazione tempo di lavoro);**
- Tasto rosso **Arresto;**
- Segnalatore verde **Macchina avviata.**

## 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 left side:

- Switch 1-0-2**
- position n°1 – **sensor function**
  - position n°0 – **machine off**
  - position n°2 – **continuous function**

on the front panel :

- Black switch **Set time (setting the working time);**
- Red switch **stoppage;**
- Green light **Machine starts.**

<p><b>3.2</b> <b>Verifica funzionale</b></p> <p>Dopo aver inserito la spina del cavo d'alimentazione nella presa della rete elettrica, la macchina è pronta per la verifica funzionale.</p> <p><b>Avviamento continuo:</b> premere l'<b>interruttore a lato</b> in posizione 2 e la macchina si avvia.</p> <p><b>Arresto:</b> premere l'<b>interruttore a lato</b> in posizione 0 e la macchina si arresta.</p> <p><b>Avviare la macchina a vuoto per un minuto, verificare che il funzionamento sia regolare.</b></p> <p><b>CAPITOLO 4</b></p> <p><b><u>USO</u></b></p> <p>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</p> <p><b>4.1</b> <b><u>Uso della macchina con modalità Touch and Go</u></b></p> <p><b><u>AVVIAMENTO</u></b></p> <p>Premere l'<b>interruttore a lato in posizione 1</b></p> <p>Premere il tasto nero della centralina "SET TIME" per impostare il tempo di lavoro da 10 a 35 secondi; la macchina è pronta per la fase operativa.</p> <p>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 stessa allo scopo di favorirne l'ingresso nella coppia di rulli superiori. <b>I rulli si avviano automaticamente a contatto della pasta con lo scivolo superiore.</b></p> <p>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. <b>I rulli termineranno di girare automaticamente al termine del tempo precedentemente impostato.</b></p> <p><b><u>ARRESTO</u></b></p> <p>Premere l'<b>interruttore a lato</b> in posizione 0</p>	<p><b>3.2</b> <b>Functional verification</b></p> <p>After you have inserted the line cord into the socket, the machine is ready for the functional verification.</p> <p><b>Continuous mode:</b> press the <b>switch at the side</b> in position 2 and the machine will start.</p> <p><b>Stop:</b> press the <b>switch at the side</b> in position 0 and the machine will stop.</p> <p><b>Start the machine without using it, let it run for 1 minute and make sure it is functioning perfectly.</b></p> <p><b>CHAPTER 4</b></p> <p><b><u>USAGE</u></b></p> <p>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</p> <p><b>4.1</b> <b>Usage of the machine with Touch and Go mode</b></p> <p><b><u>TO START</u></b></p> <p>press the <b>switch at the side in position 2</b></p> <p>Press the black switch of the unit "SET TIME" to set the working time from 10 to 35 seconds; the machine is ready for the operational phase.</p> <p>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. <b>The rollers are automatically started with the contact of the dough with the top slide.</b></p> <p>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. <b>The rollers turn will end automatically at the end of the time previously set.</b></p> <p><b><u>TO STOP</u></b></p> <p>press the <b>switch at the side</b> in position 0.</p>
--	--

<p><b>CAPITOLO 5</b></p> <p><b>REGOLAZIONI</b></p> <p>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.</p> <p><b>5.1</b> <b>Regolazioni dello spessore</b></p> <p><b><u>IMPORTANTE</u></b> <b>Tutte le regolazioni devono essere eseguite con macchina ferma.</b></p> <p>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.</p> <p>Lo spessore è modificato in funzione del senso di rotazione del pomello:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>spessore minimo</b> (-) ruotare in senso antiorario</li> <li>-<b>spessore massimo</b> (+) ruotare in senso orario.</li> </ul> <p>Per ottenere il miglior risultato si consiglia di differenziare le regolazioni:</p> <p>Es.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rulli superiori apertura 3,5 mm</li> <li>rulli inferiori apertura 2 mm</li> </ul> <p><b><u>NOTA</u></b> <b>Per evitare la frastagliatura della pasta, eseguire un unico passaggio attraverso i rulli.</b></p> <p><b>5.2</b> <b>Regolazione della forma</b></p> <p>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.</p> <p><b><u>NOTA</u></b> <b>Assicurarsi che il bilancino, in condizione di riposo, si posizioni sempre in alto.</b></p> <p><b>5.2.2</b> <b>Regolazione del bilancino</b></p> <p>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.</p>	<p><b>CHAPTER 5</b></p> <p><b>REGULATIONS</b></p> <p>Regulating the machine can only be re-commended 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.</p> <p><b>5.1</b> <b>How to regulate the thickness</b></p> <p><b><u>IMPORTANT</u></b> <b>All the regulations have to be done when the machine is off.</b></p> <p>With this machine you can have different thickness' of dough to suit all requirements, just by turning Knob you can unblocked them pulling the black lever.</p> <p>The thickness can be modified turning the knob:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (-) turning clockwise for <b>minimum thickness</b></li> <li>- (+) turning anti-clockwise for <b>maximum thickness.</b></li> </ul> <p>To obtain the best results we suggest you variegate the different regulations.</p> <p>Ex :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Superior roller : 3,5 mm</li> <li>Lower roller : 2 mm</li> </ul> <p><b><u>NOTE</u></b> <b>To avoid breaking the dough, let it pass only once through the rollers.</b></p> <p><b>5.2</b> <b>How to regulate the shape</b></p> <p>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.</p> <p><b><u>NOTE</u></b> <b>Make sure that the scale is in the highest position when not in use.</b></p> <p><b>5.2.2.</b> <b>How to regulate the small scale</b></p> <p>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.</p>
--	---

<p>Es.:</p> <p><b>Massima sensibilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posizionare il contrappeso all'interno dell'asola;</li> <li>- consigliata per basse grammature.</li> </ul> <p><b>Media sensibilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posizionare il contrappeso al centro dell'asola;</li> <li>- consigliata per medie grammature.</li> </ul> <p><b>Minima sensibilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posizionare il contrappeso all'esterno dell'asola;</li> <li>- consigliata per alte grammature.</li> </ul> <p>A fine regolazione bloccare il contrappeso riavvitando la vite.</p> <p><b>CAPITOLO 6</b></p> <p><b><u>MANUTENZIONE</u></b></p> <p><b><u>ATTENZIONE</u></b></p> <p>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).</p> <p><b>6.1</b></p> <p><b>Pulizia</b></p> <p>La pulizia deve essere eseguita alla fine d'ogni utilizzo in <b>osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina.</b></p> <p>Con l'ausilio di un pennello idoneo procedere ad una prima rimozione dei residui di farina e pasta. Togliere dalle loro sedi le due protezioni, il bilancino e i due scivoli, sganciare le molle sfilare i raschiapasta quindi ruotare le leve di regolazione in posizione massima apertura, condizione di massima apertura dei rulli .</p> <p>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.</p> <p><b><u>ATTENZIONE</u></b></p> <p><b>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.</b></p> <p>Rimontare nell'ordine: i raschiapasta, le molle, gli scivoli, il bilancino e le protezioni.</p>	<p>Ex.:</p> <p><b>Maximum balance:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- position the counter-balance in the inside hole;</li> <li>- this is recommended for lower weights.</li> </ul> <p><b>Medium balance:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- position the counter-balance in the middle hole;</li> <li>- this is recommended for medium weights.</li> </ul> <p><b>Minimum balance:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- position the counter-balance in the extreme hole;</li> <li>- this is recommended for higher weights.</li> </ul> <p>At the end of the regulation block the counterbalance screwing the screw.</p> <p><b>CHAPTER 6</b></p> <p><b><u>MAINTENANCE</u></b></p> <p><b><u>WARNING</u></b></p> <p><b>Before doing any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug.</b></p> <p><b>In any case of malfunctioning or damages of the machine you must apply for authorised assistance from the manufacturer. (See chapter 8)</b></p> <p><b>6.1</b></p> <p><b>Cleaning</b></p> <p>Cleaning must be done every time the machine has been used <b>following all the rules to prevent malfunctioning of the machine and for hygienic purposes.</b></p> <p>Using a proper brush, first clean the residue of flour and dough. Release the springs, loosen the dough scrapers then turn the regulating levers in position, maximum opening of the rollers .</p> <p>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.</p> <p><b><u>WARNING</u></b></p> <p><b>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.</b></p>
--	--

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

**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.

**6.4**

**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

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**

**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**

**Possibles 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 e tab. 1

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 thermo-plastic components.

## **CHAPTER 8**

### **AFTER SALE SERVICE**

#### **8.1**

##### **Spare parts**

For a demand of spare parts, see the pictures and tab. 1.

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.