



Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI 500

Kod produktu 999 333



Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

D



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy niskonapięciowej 2006/95/WE, dyrektywy dotyczącej zgodności elektromagnetycznej 2004/108/WE, dyrektywy maszynowej 2006/42/WE, dyrektywy RoHS 2002/95, rozporządzenia nr 1935/2004 (w sprawie materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

Typ urządzenia : Urządzenie: WAŁKOWNICA

Marka : Prismafood

Model : DSA500 RP

Producent : Prismafood s.r.l.

Adres : Via Tabina,18
33098 Valvasone (PN)

Numer telefonu : (+39) 0434 85081

Numer faksu : (+39) 0434 857878

Zastosowane normy zharmonizowane lub specyfikacje techniczne (oznaczenia) zgodnie z obowiązującymi w WE przepisami bezpieczeństwa i dobrą praktyką obowiązującą w WE:

Normy zharmonizowane lub inne regulacje:

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

Informacje dodatkowe

Jako producent lub autoryzowany przedstawiciel Spółki w WE, oświadczam, na własną odpowiedzialność, że urządzenie spełnia wymogi powyższych przepisów prawa.

Valvasone
15/12/2005

Prezes
Dus Sergio



WYDANIE: 2010

Producent nie jest zobowiązany do informowania o wszelkich zmianach produktu.

Wszelkie prawa związane z niniejszym dokumentem są zastrzeżone. Wszelkie zmiany lub kopiowanie dokumentu bez zgody producenta jest niedozwolone.

WSTĘP

Niniejsza instrukcja zawiera informacje na temat instalacji, użytkowania i konserwacji wałkownicy, umożliwiające używanie produktu w najlepszy możliwy sposób.

Niniejszą instrukcję należy utrzymywać w dobrym stanie i w pobliżu urządzenia, a w przypadku sprzedaży przekazać nabywcy, aby zapewnić bezpiecznie użytkowanie urządzenia.

Instrukcja składa się z:

- Rozdziałów
- Punktów
- Uwag

Instrukcja podzielona jest na następujące rozdziały:

ROZDZIAŁ 1:
Informacje ogólne

ROZDZIAŁ 2:
Instalacja

ROZDZIAŁ 3:
Funkcje

ROZDZIAŁ 4:
Obsługa

ROZDZIAŁ 5:
Konserwacja

ROZDZIAŁ 6:
Utylizacja urządzenia

ROZDZIAŁ 7:
Serwis posprzedażowy



ROZDZIAŁ 1

INFORMACJE OGÓLNE

1.1

Gwarancja

Urządzenie objęte jest gwarancją przez rok od daty zakupu.
Gwarancja musi być opatrzona datą zakupu.

W okresie gwarancji części urządzenia, w których wykryty wady fabryczne, za wyjątkiem części elektrycznych lub zużytych zostaną wymienione lub naprawione nieodpłatnie przez producenta zgodnie z regułą **ex-works**.

Gwarancja nie obejmuje kosztów dostawy ani robocizny.

Gwarancja jest nieważna w przypadku, gdy uszkodzenie powstało: w transporcie, w wyniku błędnej lub niewystarczającej konserwacji, obsługi przez niewykwalifikowanego operatora, uszkodzeń i napraw dokonanych przez nieupoważnionych pracowników lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie powstałe w okresie nieużywania urządzenia z powodu: awarii, oczekiwania na naprawę lub brak urządzenia.

1.2

Opis urządzenia

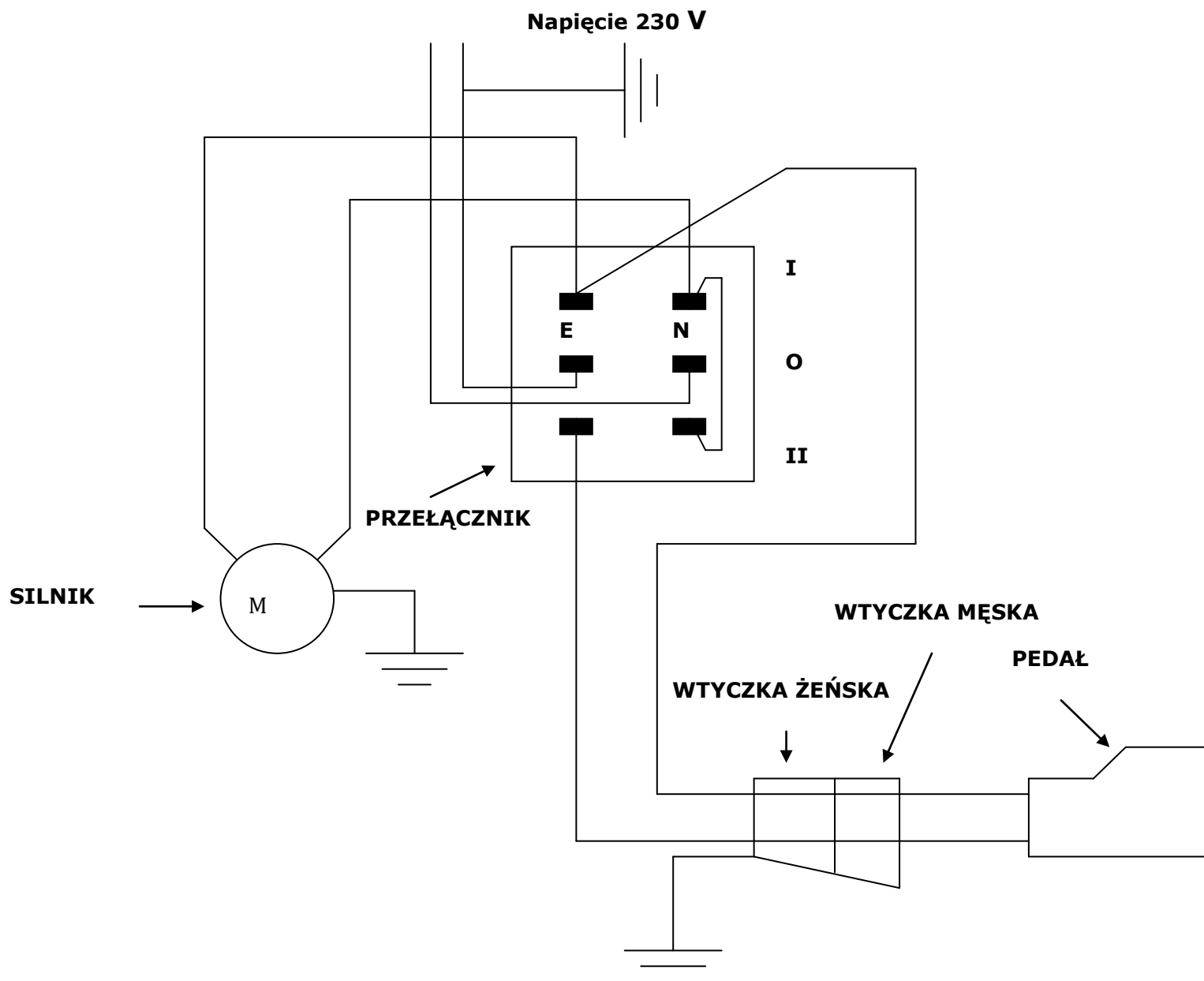
Urządzenie przeznaczone jest **wyłącznie do użytku gastronomicznego**, do wałkowania ciasta do wypieku chleba i ciast oraz do tworzenia kształtów okrągłych, prostokątnych i kwadratowych na: pizzę, chleb, tarty, ciasta itp., utrzymującego podstawowe właściwości.

Każde urządzenie składa się z: metalowej konstrukcji, dwóch stalowych prowadnic, dwóch wałków z osłonami napędzanych pasami, silnika elektrycznego ze sterownikiem wałków, zasilanego z gniazdka. Metalowy przełącznik z przodu urządzenia służy do włączania (położenie górne), wyłączania (położenie pośrednie) i ręcznej obsługi wałkownicy (położenie dolne). W przypadku obsługi ręcznej, operatorzy mogą korzystać ze sterowania pedałem do **włączania i zatrzymywania** urządzenia.

1.3 Charakterystyka techniczna

<i>Opis</i>	<i>jednostka</i>	<i>DSA420RP</i>
Wymiary urządzenia	cm	63.0 x 42.0 x 67.0
Masa netto	Kg	41 kg
Temperatura robocza	°C	+ 15 ÷ +45
Masa ciasta	gr	220 ÷ 1400
Średnica pizzy	cm	26 ÷ 40
Maksymalna szerokość ciasta	cm	40 cm
Napięcie	V	230 (1 Ph + N + T) 50 Hz
Moc pobierana	W	375
Moc silnika	W	370

1.4
Schematy elektryczne





1.6 Informacja o hałasie

Mierzony poziom ciśnienia akustycznego przy urządzeniu na równej powierzchni jest stały i nie przekracza 70 dB (A).

1.7 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie wyprodukowane zostało zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa elektrycznego, mechanicznego i w zakresie higieny, jednak stwarzać może zagrożenie w przypadku:

- użytkowania w sposób i w warunkach innych niż określone przez producenta
- modyfikacji osłon
- nieprzestrzegania instrukcji instalacji, obsługi, użytkowania i konserwacji.

WAŻNE

Instalację i konserwację urządzenia muszą wykonywać wykwalifikowani pracownicy upoważnieni przez producenta. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłową instalację i ingerencję w urządzenie.

1.8 Środki ostrożności

WAŻNE

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję.

OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć zagrożeń lub ewentualnych obrażeń spowodowanych przez porażenie prądem, kontakt z częściami mechanicznymi, pożar lub niezachowanie higieny, należy surowo przestrzegać środków ostrożności.

a – Zachować porządek w miejscu pracy.

Nieporządek może powodować poważne wypadki.

b – Zwracać uwagę na warunki otoczenia.

Nie używać urządzenia w otoczeniu wilgotnym, mokrym lub źle oświetlonym ani znajdującym się w pobliżu łatwopalnych cieczy lub gazów.

c – Nie dopuszczać do urządzenia dzieci ani nieupoważnionych pracowników.

Nie zezwalać na dostęp do urządzenia ani obszaru roboczego.

d – Używać urządzenie wyłącznie z odpowiednim napięciem.

Umożliwia to osiągnięcie lepszych wyników.

e – Pamiętać o odpowiednim ubiorze.

Nie zakładać luźnej odzieży ani wiszących przedmiotów, które mogą zostać złapane przez urządzenie.

Używać obuwia antypoślizgowego.

W celu zapewnienia higieny i bezpieczeństwa należy związywać włosy i nosić rękawice ochronne.

f – Zabezpieczyć przewód.

Nie ciągnąć za przewód, aby odłączyć wtyczkę.

Nie pozostawiać przewodu w pobliżu źródeł wysokiej temperatury, ostrych przedmiotów, wody ani rozpuszczalników.

g – Unikać niepewnego położenia.

Ustawić urządzenie na równej, wypoziomowanej powierzchni.

h – Zawsze zachowywać maksymalną ostrożność.

Nie odwracać uwagi od urządzenia podczas obsługi.

i – Odłączać wtyczkę.

Gdy urządzenie nie jest użytkowane, przed myciem i przemieszczaniem.

l - Nie używać przedłużaczy.

m – Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia dokładnie sprawdzić, czy wszystkie zabezpieczenia działają.



Należy sprawdzić: czy ruchome części nie są zablokowane, czy nie ma uszkodzonych części, czy wszystkie części zostały poprawnie skonfigurowane i czy spełnione są wszystkie warunki pozwalające na poprawne działanie urządzenia.

n – Urządzenie mogą naprawiać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

Naprawy mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy, używając oryginalnych części zamiennych.

Nieprzestrzeganie tych zasad może stanowić zagrożenie dla użytkownika.



ROZDZIAŁ 2

INSTALACJA

2.1

Instrukcja dla użytkownika

Urządzenie musi być zainstalowane w miejscu:

- suchym
- w bezpiecznej odległości od źródeł wody i ciepła
- z odpowiednią wentylacją i oświetleniem (zgodnie z obowiązującymi przepisami BHP).

Urządzenie należy ustawić na powierzchni poziomej. Wentylacja urządzenia nie może być blokowana przez inne przedmioty.

WAŻNE

Sieć elektryczna musi być wyposażona w automatyczny wyłącznik różnicowy dostosowany do urządzenia, a odległość pomiędzy stykami musi wynosić przynajmniej 3 mm. Szczególnie ważny jest dobry układ uziemienia.

Należy sprawdzić, czy sieć elektryczna odpowiada **charakterystyce technicznej** (1.3) oraz parametrom wskazanym na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu urządzenia.

2.2

Metody instalacji

Urządzenie dostarczane jest w zamkniętej paczce.

Po wyjęciu z opakowania dwóch osłon i urządzenia należy:

- Umieścić urządzenie w pożądanym miejscu.
- Zdjąć folię ochronną unikając kontaktu z przedmiotami, które mogą uszkodzić powierzchnię.

UWAGA

Wszystkie elementy opakowania należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2.3

Złącza elektryczne

Urządzenie podłączane jest do sieci za pomocą kabla zasilającego z wtyczką.

2.4

Położenie urządzenia

Należy zapewnić dostęp do wtyczki niewymagający przemieszczania urządzenia.

Przewód nie może być napięty, nie wolno stawiać urządzenia na przewodzie.



ROZDZIAŁ 3

FUNKCJE

3.1

Elementy sterowania

Urządzenie wyposażone jest w następujące elementy sterowania i kontrolki:

Przedni panel sterowania:

Włącznik:

Położenie 1 (górze): Tryb automatyczny

Położenie 0 (środek): Urządzenie wyłączone

Położenie 2 (dół): Tryb ręczny (obsługa za pomocą pedału).

3.2

Test działania

Podłączyć przewód zasilania do gniazda.

Aby włączyć:

Przełączyć włącznik do położenia 1.

Aby zatrzymać:

Przełączyć włącznik do położenia środkowego (wył.).

Aby uruchomić:

W położeniu 2 (tryb ręczny, w dół), urządzenie nie rozpoczyna pracy, jest w stanie gotowości.

Powolne naciśnięcie pedału spowoduje uruchomienie wałków i przygotowanie urządzenia do pracy.

Aby zatrzymać:

Zdjąć stopę z pedału, aby zatrzymać urządzenie.

Uruchomić urządzenie, odczekać 1 minutę pracy, sprawdzając, czy działa poprawnie.

UWAGA

Urządzenie działa także bez sterowania pedałem (jeśli nie jest podłączony) z przełącznikiem ustawionym w położeniu 1 (górze).

ROZDZIAŁ 4

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

Przed każdym cyklem roboczym należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, w szczególności powierzchnie mające styczność z ciastem. W razie potrzeby wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami z pkt 5.1.

4.1

Funkcje i obsługa za pomocą pedału

Pedał pozwala na sterowanie wałkami zgodnie z żadaną prędkością i utrzymanie urządzenia w stanie gotowości przed żądanym czasem.

Pedał podłączony jest do urządzenia.

4.2

Korzystanie z funkcji nadawania kształtów

Aby rozpocząć pracę, należy włączyć urządzenie za pomocą przełącznika (położenie 1 lub 2) i rozpocząć ruch wałków za pomocą pedału.

Przed załadowaniem przyprószonego mąką ciasta do rozwałkowania do otworu w najwyższej osłonie (pozostawionego do wyrośnięcia przez przynajmniej 6-8 godzin), należy delikatnie ugnieść brzegi ciasta, aby z łatwością przeszło przez najwyższe wałki. Po przejściu ciasta widoczne jest zmniejszenie jego grubości i nadanie owalnego kształtu. Po zakończeniu należy przytrzymać ciasto ręką do momentu całkowitego przejścia, następnie zatrzymać wałki. Obrócić ciasto o 90° i umieścić przy niższym wałku, przygotowując do dalszego wałkowania. Kształt ciasta będzie okrągły, jednak wymagać będzie dokładnego wykończenia ręcznego.

4.3

Nadawanie kształtu prostokąta

Pod urządzeniem umieścić czystą formę do pieczenia.

Włączyć urządzenie, uruchomić wałki, następnie do otworu w najwyższej osłonie załadować przyprószone mąką ciasto (pozostawione do wyrośnięcia przez przynajmniej 6-8 godzin), delikatnie ugniatając brzegi ciasta, aby z łatwością przeszło przez wałki.

W przypadku ciasta o średniej i dużej masie należy: wykonać poszczególne czynności, w razie potrzeby ręcznie rozciągając ciasto, następnie załadować ciasto do rozwałkowania. Ciasto o odpowiednim kształcie zostanie skierowane do formy do pieczenia.

WAŻNE

Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie.

4.4

Regulacja grubości

Możliwa jest regulacja urządzenia pod kątem różnych parametrów ciasta, masy, grubości, rozmiaru i kształtu.

Odpowiednia regulacja urządzenia możliwa jest za pomocą prób i błędów.

Urządzenie wyposażone jest w możliwość regulacji średnich rozmiarów pizzy.

WAŻNE

Wszelkie czynności regulacyjne należy wykonywać przy wyłączonym urządzeniu.

Urządzenie pozwala na wałkowanie ciasta do różnej grubości, która ustawiana jest za pomocą pokrętki. Pociągnąć czarne pokrętko, aby zwolnić dźwignię.

Aby uzyskać najlepsze wyniki, zalecamy zmianę regulacji.

Grubość można zmieniać za pomocą pokrętki:

- (0) obrót w lewo **zmniejsza grubość.**
- (4) obrót w prawo **zwiększa grubość.**



UWAGA

Aby uniknąć rozerwania ciasta, należy je tylko raz przepuścić przez wałki.

ROZDZIAŁ 5

KONSERWACJA

UWAGA

Przed przeprowadzeniem konserwacji lub mycia należy odłączyć wtyczkę i odczekać, aż urządzenie ostygnie.

W przypadku nieprawidłowego działania lub uszkodzenia urządzenia należy zwrócić się do producenta o pomoc (patrz rozdział 7).

5.1

Mycie

Mycie należy przeprowadzać po każdym użyciu urządzenia, przestrzegając wszystkich zasad mających na celu uniknięcie awarii urządzenia oraz ze względów higienicznych.

Za pomocą szczotki i drewnianej szpatułki usunąć pozostałości mąki i ciasta. Zdjąć osłony, prowadnice, sprężyny zwalniające, elementy usuwające ciasto, następnie obrócić pokrętki regulacyjne do położenia, w którym wałki są maksymalnie odsunięte.

Dokładnie wyczyścić całe urządzenie, w szczególności zdjęte części, używając gąbki lub ściereczki z wodą i środkiem myjącym. Dokładnie opłukać i wysuszyć ręcznikiem papierowym, ponownie wytrzeć wszystkie powierzchnie mające styczność z ciastem, następnie wyczyścić całe urządzenie miękką ściereczką i środkiem odkażającym do urządzeń gastronomicznych.

OSTRZEŻENIE

Nie używać ściernych ani żrących środków chemicznych. Nie myć urządzenia pod bieżącą wodą, używając ściernych narzędzi, np. wełny stalowej itp., ponieważ może uszkodzić to powierzchnię i stanowi zagrożenie dla higieny.

Zamontować poszczególne elementy w następującej kolejności: elementy usuwające ciasto, sprężyny, prowadnice i zabezpieczenia.

Sprawdzić, czy wszystkie elementy zostały poprawnie zamontowane i zamocowane.

5.2

Smarowanie wałów i wałków

Wały i wałki należy smarować raz w roku. Należy zdjąć osłony, zjeżdżalnię, sprężyny i elementy usuwające ciasto, odkręcić śruby mocujące i zdjąć najpierw tylny panel, następnie wsporniki, wałki i łączenia. Wyczyścić wszystkie te części dokładnie za pomocą gąbki, ciepłej wody i środka myjącego dopuszczonego do kontaktu z żywnością oraz wysuszyć chłonnym ręcznikiem papierowym. Nasmarować oba wały oraz otwory w wałkach odpowiednią ilością oleju parafinowego. Założyć części i zamocować je w odwrotnej kolejności.

5.4 Możliwe usterki

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
- Urządzenie nie włącza się	- Brak zasilania - Włączony jest pedał sterowania	- Sprawdzić stycznik główny, wtyczkę i przewód zasilający - Nacisnąć pedał sterowania

ROZDZIAŁ 6

UTYLIZACJA URZĄDZENIA

W razie konieczności utylizacji urządzenia należy pamiętać, że części nie stanowią zagrożenia i nie wymagają przestrzegania szczególnych procedur. Aby ułatwić recykling materiałów, konieczne jest oddzielenie elementów elektrycznych i z tworzywa, a także łańcuchów transmisyjnych.

ROZDZIAŁ 7

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

7.1

Części zamienne

W celu zamówienia części zamiennych patrz rysunki.

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

Kraje WE:

Należy kontaktować się ze sprzedawcą.

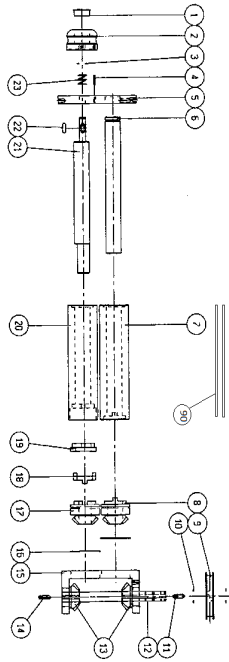
7.1.3 Części zamienne do wałkownicy DSA 500 RP

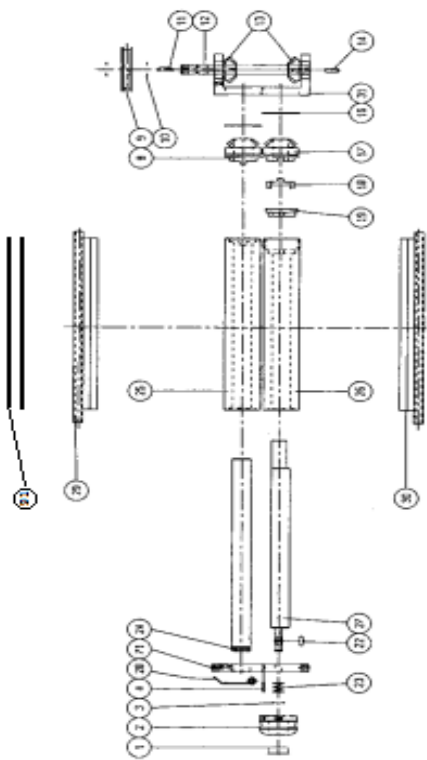
Lp.	Nr	OPIS
1	5T100001	TAPPO COPRIFORO
2	3P020001	POMELLO REGOLAZIONE
3	5S500001	SEEGER E10 UNI 7435
4	5S510005	SPINA CILINDRICA 3X14
5	3S010036	SUPPORTO RULLI SUP (2 TIRANTI)
6	3A010040	ALBERO CIL. RULLO INF DSA 310
7	3R010015	RULLO SUP.CIL. 310 RP
8	3I010005	INGRANAGGIO CONDOTTO CIL.
9	3P010001	PULEGGIA CONDOTTA
10	5S500010	SEEGER E15 UNI 7435
11	5L500015	LINGUETTA UNI 6604 5X5X10
12	3A010070	ALBERO MOTO
13	5I200000	INGRANAGGIO MOTRICE
14	5L500016	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X12
15	3S010010	SUPPORTO INGRANAGGI SUP.RP
16	5A010001	ANELLI ELASTICI
17	3I010001	INGRANAGGIO COND. ECC
18	5G010005	GIUNTO MASCHIO
19	5G010001	GIUNTO FEMMINA
20	3R010055	RULLO SUP.ECC. 310 RP
21	3A010010	ALBERO ECC. INF. DSA 310
22	5L500010	LINGUETTA UNI 6604-A 4X4X15
23	5M500001	MOLLA MANOPOLA REGOLAZIONE
24	3A010053	ALBERO CIL. RULLO 535 DMA 500
25	3R010030	RULLO CIL. DMA 500
26	3R010070	RULLO ECCENTRICO DMA 500
27	3A010023	ALBERO ECCENTRICO 502 DMA500
29	3R020003	RASCHIAPASTA DX DMA500
30	3R020023	RASCHIAPASTA SX DMA500
31	3S010005	SUPPORTO INGRANAGGI INF.
44	5L500001	LINGUETTA UNI 6604-A 6X6X60
45	5S500005	SEEGER E14 UNI 7435
46	4C010007	CARTER POST DSA 500 RP
47	5S500015	SEEGER E18 UNI 7435
49	5M010005	MOTORIDUTTORE MU40
50	3A010090	ALBERO RIDUTTORE 40
51	5L500020	LINGUETTA UNI 6604-A 5X5X20
52	3P010005	PULEGGIA MOTRICE
53	5C020001	CINGHIA POLY-V 483 J6
54	5C020005	CINGHIA POLY-V 711 J6
55	4P010025	PIASTRA DSA 500RP
56	4P030015	PIEDE SX DSA 420
57	4P030010	PIEDE DX DSA 420
58	5P200001	PRESA PEDALE
59	5P100015	PASSACAPO Ø6-10.5
60	4T010019	TELAIO DSA500 RP
61	4S010044	SCIVOLO INF DSA 500 RP
62	5P020001	PEDALE DILAMINATRICE
66	4P020045	PROTEZIONE INF DSA 500 RP
67	4C010050	CARTER SUP 420 RP
68	4P020035	PROTEZIONE SUP DSA 420 RP
69	4S010010	SCIVOLO SUP DSA 420 RP
70	5I100001	INTERRUTTORE
71	3S010031	SUPPORTO RULLI INF (2 TIRANTI)
90	3T050035	TIRANTE INOX INF. DPF 310
91	3T050020	TIRANTE INOX DMA 500

7.1.4

Części zamienne do wałkowic DSA500RP

GRUPPO RULLI SUPERIORE

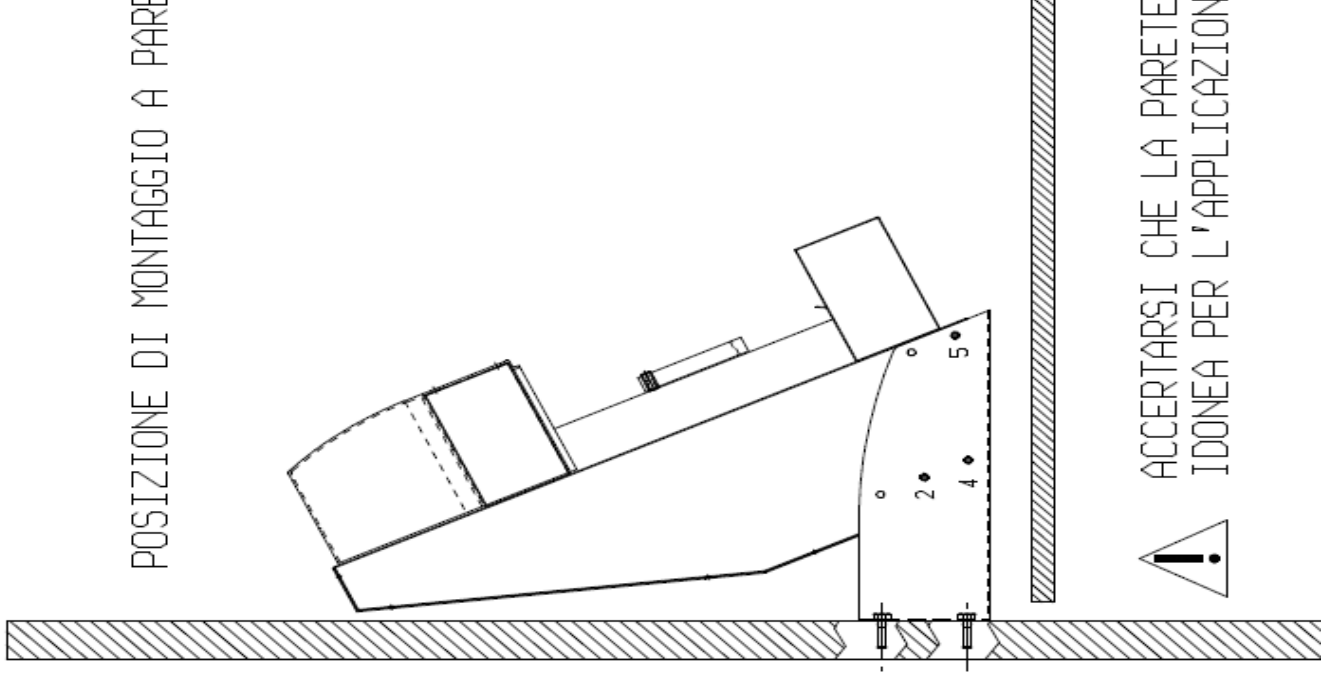




GRUPPO RULLI INFERIORE



POSIZIONE DI MONTAGGIO A PARETE



⚠ ACCERTARSI CHE LA PARETE SIA
IDONEA PER L'APPLICAZIONE

POSIZIONE DI MONTAGGIO A BANCO

