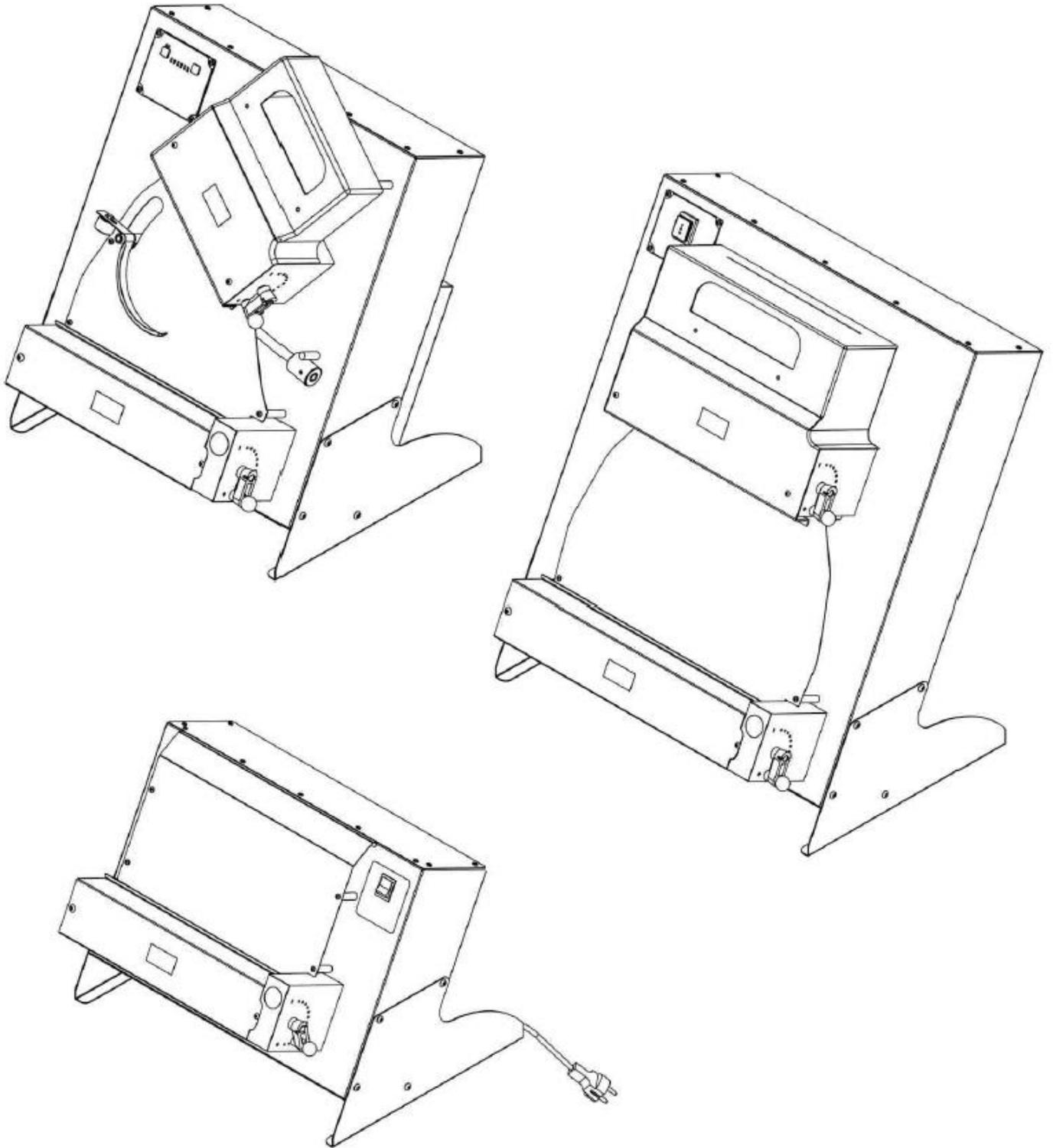

Teigausrollmaschinen Serie ROMA



Gebrauchsanweisung

SERIENNUMMER	3
SERIENNUMMER-ETIKETT	3
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	3
BEDEUTUNG DES HANDBUCHS	3
GEWÄHRLEISTUNG	3
GERÄUSCHENTWICKLUNG	4
SICHERHEITSHINWEISE.....	4
TECHNISCHE DATEN.....	5
INSTALLATION	6
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	6
INBETRIEBSETZUNG	7
GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE	8
REGULIERUNG DES GEGENGEWICHTS	8
GEBRAUCH DER MASCHINE	9
VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG	10
VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG VON RECHTECKEN	10
WARTUNG	10
REINIGUNG	11
SCHMIERUNG DER WELLEN UND WALZEN	11
STÖRUNGEN UND MÖGLICHE LÖSUNGEN.....	11
VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG	12

SERIENNUMMER

SERIENNUMMER-ETIKETT

Die Seriennummer besteht aus einem grauen, mit Siebdruck erstellten Klebeetikett, das auf der Rückseite der Teigausrollmaschine befestigt ist.

Auf dem Etikett sind folgende Daten leserlich und nicht veränderlich angeführt:

- Name des Herstellers;
- Elektrische Leistung (kW/A);
- Modell;
- Aufschrift "Made in Italy";
- Seriennummer
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz);
- Baujahr
- Gewicht

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BEDEUTUNG DES HANDBUCHS

Vor dem 1. Gebrauch der Teigausrollmaschine ist es unablässig, das vorliegende Handbuch in allen seinen Teilen zu lesen und verstanden zu haben.

Das vorliegende Handbuch muss den berechtigten Nutzern immer zur Verfügung stehen und sich in der Nähe der Ausrollmaschine gut verstaut und aufbewahrt befinden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden an Personen, Tieren oder Dingen, die auf die Nichteinhaltung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften zurückzuführen sind.

Das vorliegende Handbuch ist Bestandteil der Ausrollmaschine und muss bis zu deren endgültigen Entsorgung aufbewahrt werden.

Die "berechtigten Nutzer" dürfen auf der Ausrollmaschine ausschließlich die Eingriffe bezüglich ihrer spezifischen Kompetenz durchführen.

GEWÄHRLEISTUNG

Die Dauer der Garantie beträgt ein Jahr und gilt ab dem Datum der Rechnung, der zum Zeitpunkt des Erwerbs erstellt wird.

Innerhalb dieses Zeitraums werden die Einzelteile, deren Herstellung aus festgestellten, eindeutigen Gründen fehlerhaft sind, mit Ausnahme elektrischer Komponenten und Verschleißteile, kostenlos und ausschließlich ab unserem Werk ersetzt oder repariert.

Die Versand- und Lohnkosten sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie erlischt in den Fällen, in denen festgestellt wird, dass Schäden verursacht wurden durch: Transport, falsche oder ungenügende Wartung, mangelnde Erfahrung der Bediener, Manipulation, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Bestimmungen des Handbuchs.

Es sind jegliche Ansprüche gegenüber dem Hersteller für direkte oder indirekte Schäden ausgeschlossen, die auf den Zeitraum des Betriebsausfalls der Maschine aufgrund Folgendem zurückzuführen sind: Defekt, Warten auf Reparaturen oder jedenfalls bezüglich der physischen Abwesenheit des Geräts.



DIE MANIPULATION UND/ODER DER AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN MIT NICHT – ORIGINALTEILEN FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE VERFALLEN UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG.

GERÄUSCHENTWICKLUNG

Der auf einer identischen Testmaschine gemessene Schalldruckpegel war konstant und betrug weniger als 70 dB A).

SICHERHEITSHINWEISE

Obwohl die Maschine den elektrischen, mechanischen, hygienischen Sicherheitsanforderungen der Bezugsnormen entspricht, kann es gefährlich sein, wenn:

- Sie für Zwecke und unter anderen Umständen verwendet wird, als die vom Hersteller vorgesehenen.
- **Die Schutzvorrichtungen der Walzen beeinträchtigt werden**
- Die Vorschriften für Installation - Inbetriebnahme - Gebrauch - Wartung nicht beachtet werden

ACHTUNG

Um gefährliche Situationen und/oder mögliche Verletzungen zu vermeiden, die durch elektrischen Strom, mechanische Teile, Brand oder hygienische Natur verursacht werden, müssen die folgenden Sicherheitshinweise beachtet werden.

A - DER EIGENE ARBEITSPLATZ MUSS IN ORDNUNG GEHALTEN WERDEN.
Unordnung führt zu Gefahr von Unfällen.

B - DIE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN ERWÄGEN.
Verwenden Sie die Maschine niemals in feuchter, nasser oder unzureichend beleuchteter Umgebung oder in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gas.

C - KINDER ODER UNBEFUGTE MÜSSEN FERNGEHALTEN WERDEN.
Erlauben Sie nicht, dass diese sich der Maschine oder dem Arbeitsplatz nähern.

D - DIE MASCHINE IM BEREICH DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN LEISTUNG UND NUR FÜR DEN ZUGELASSENEN GEBRAUCH VERWENDEN.
Ohne Überlastung wird sie besser und sicherer arbeiten.

E - ANGEMESSENE KLEIDUNG TRAGEN.
Tragen Sie keine Kleidung oder flatternde Accessoires, die sich in den in Bewegung befindlichen Komponenten verfangen könnten. Tragen Sie rutschfeste Schuhe. Aus hygienischen Gründen, außer Gründen der Sicherheit, müssen Haarnetze und Schutzhandschuhe verwendet werden.

F - DAS STROMKABEL SCHÜTZEN.
Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker von der Steckdose zu trennen; das Kabel keinen hohen Temperaturen aussetzen, es nicht in Kontakt mit scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln bringen.

G - UNSICHERE POSITIONEN VERMEIDEN.
Suchen Sie nach der am besten geeigneten Position, die immer das Gleichgewicht und einen stabilen Stand gewährleistet.

H - IMMER HÖCHSTE AUFMERKSAMKEIT SCHENKEN.
Die eigene Arbeit beobachten. Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn sie abgelenkt sind.

I - DEN STECKER VON DER STECKDOSE ABTRENNEN.
Am Ende jeder Verwendung, vor den Vorgängen der Reinigung, der Wartung oder Verstellung der Maschine.

L - VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN.
Sie dürfen nicht verwendet werden.

M - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.
Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch der Maschine sorgfältig die Effizienz der Sicherheitsvorrichtungen. Prüfen, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, dass keine beschädigten Komponenten

bestehen, dass alle Teile korrekt montiert wurden und dass alle Bedingungen, die die ordnungsgemäße Funktionsweise der Maschine beeinflussen könnten, optimal sind.

N - DEN NEUSTART DER MASCHINE VON QUALIFIZIERTEM PERSONAL AUSFÜHREN LASSEN.

Die Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifizierten Personen unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung diese Bestimmungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen.

O - DIE SCHILDER SIND UNFALLVERHÜTUNGSVORRICHTUNGEN

Sie müssen daher immer gut lesbar sein. Falls sie beschädigt und unlesbar sein sollten, ist es Pflicht, sie zu ersetzen.

TECHNISCHE DATEN

Die Ausrollmaschine wurde **für die ausschließliche Verwendung mit Lebensmitteln** zum Kaltwalzen von Teig für Brot und Süßwaren entwickelt und hergestellt, um die Herstellung von Scheiben für die Zubereitung von Pizzen, Brot, Fladenbrot, Kuchen, usw. zu erleichtern und dabei die grundlegenden Eigenschaften des Teigs unverändert beizubehalten.

AUSROLLMASCHINE 320 - 420 und 320 - 420 TOUCH&GO

Die Modelle 320-420 & 320-420 TG bestehen aus einer Metallstruktur aus Stahl, zwei Walzengruppen mit den bezüglichen Schutzvorrichtungen und Schneckengetrieben, die durch Riemen angetrieben werden, aus einem Elektromotor, der durch einen **Startschalter** über Netzkabel gesteuert wird, eine Ausgleichsrolle, zwei Rutschen und als Option eine Pedalsteuerung **Start-Stopp**, die an die entsprechende Steckdose angeschlossen werden kann (nicht für die Modelle TOUCH&GO verfügbare Option).

AUSROLLMASCHINE 420 RP

Das Modell 420 RP besteht aus einer Metallstruktur aus Stahl, aus zwei Stahlrutschen, zwei Walzenpaaren mit den bezüglichen Schutzvorrichtungen und Schneckengetrieben, die durch Riemen angetrieben werden, aus einem Elektromotor, der durch einen Startschalter über Netzkabel gesteuert wird und durch eine Pedalsteuerung Start-Stopp integriert ist, verbunden mit der entsprechenden Steckdose.

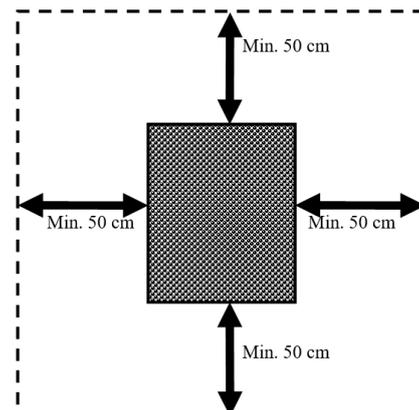
INSTALLATION

VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN

Die Umgebungsbedingungen des Orts, an dem die Maschine installiert wird, müssen die folgenden Eigenschaften besitzen:

- Geschützt vor Feuchtigkeit
- Wasser und Wärmequellen angemessen entfernt
- Angemessene Belüftung und Beleuchtung, die den von den geltenden Gesetzen vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsvorschriften entsprechen.

Die Auflagefläche muss horizontal sein, es dürfen sich keine Hindernisse jeglicher Art in umgehender Nähe der Maschine befinden, die deren normale Belüftung beeinträchtigen könnten.



WICHTIG

Gemäß den geltenden Gesetzen muss das Stromnetz mit einem automatischen Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein, dessen Eigenschaften denjenigen der Maschine entsprechen und bei dem der Öffnungsabstand der Kontakte mindestens 3 mm beträgt; außerdem ist eine effiziente Erdungsanlage unerlässlich.

Prüfen, dass die Versorgungsspannung und die Frequenz der Anlage mit den sowohl in den **technischen Merkmalen** als auch auf dem auf der Rückseite der Maschine angebrachten Typenschild angegebenen Werten kompatibel ist.

WICHTIG

Alle Vorgänge der Installation und Wartung müssen von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert wurde; der letztere lehnt jegliche Haftung für falsche Installation oder Beeinträchtigung ab.

Die Maschine wird in geschlossener Verpackung geliefert.

Nachdem die Maschine aus der Verpackung genommen wurde, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine an der vorgesehenen Stelle positionieren.
- Die Schutzfolie entfernen und dabei die Verwendung von Werkzeugen, die die Oberflächen beschädigen können, vermeiden.

ANMERKUNG

Alle Verpackungsteile müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Anschluss der Maschine an das Stromnetz erfolgt über Versorgungskabel mit Stecker.

Die Steckdose des Stromnetzes muss leicht zugänglich sein und darf keine Verstellung erfordern. Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so sein, dass das Versorgungskabel nicht gespannt wird; außerdem darf sich dieses Kabel niemals unter den Stützen der Maschine befinden.

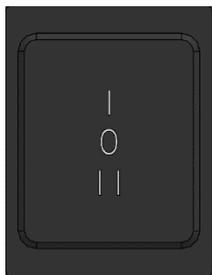
WICHTIG

Es ist verpflichtend, dass die Maschine eine Erdung und einen FI Schutzschalter in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen besitzt.

INBETRIEBSETZUNG

Die Maschine ist mit den folgenden Befehlseinrichtungen ausgestattet:

SCHALTER 1-0-2



- Position 1 - MACHINE GESTARTET
- Position 0 - MACHINE ABGESCHALTET
- Position 2 - PEDALSTEUERUNG



TOUCH & GO STEUEREINHEIT (nur für T&GO Modelle)

- TIME SET - Wahl der Betriebszeiten
- STOP - Manuelles Anhalten der Walzen



OPTIONAL FUßPEDAL

- DRÜCKEN - Start der Walzen
- FEIGABE - Stop der Walzen

Nachdem der Stecker des Versorgungskabels in die Steckdose des Stromnetzes eingesetzt wurde, ist die Maschine für die Funktionsprüfung bereit.

Funktionsprüfung 320 - 420:

INGANGSETZEN: Den Schalter in Position 1 drücken, die Maschine startet.

STILLSETZEN: Den Schalter in Position 0 drücken, die Maschine stoppt.

Funktionsprüfung 320 - 420 T&GO:

INGANGSETZEN: Den seitlichen Schalter in Position 1 drücken

Die schwarze Taste der Steuereinheit "SET TIME" drücken, um die Arbeitszeit von 10 bis 35 Sekunden einzustellen; die Maschine ist für die Betriebsphase bereit.

DIE WALZEN STARTEN AUTOMATISCH MIT DEM KONTAKT DES TEIGS MIT DER OBEREN RUTSCHE.

STILLSETZEN: Die Walzen halten automatisch bei Ablauf der vorher eingestellten Zeit oder bei dem Druck der Taste "STOP" an.

Den Schalter in die Position 0 bringen, um die Maschine vollständig abzuschalten.

Funktionsprüfung PEDAL OPTIONAL):

INGANGSETZEN MIT PEDAL: Durch den Druck des Schalters in Position 2 startet die Maschine nicht, sondern verbleibt im Ruhezustand. Durch Ausüben eines leichten Drucks auf die Pedalsteuerung beginnen die Walzen sich in Bewegung zu setzen und die Maschine ist für den Gebrauch bereit.

STILLSETZEN MIT PEDAL: Durch Abheben des Fußes vom Pedal, stoppt die Maschine. Den Schalter in die Position 0 bringen, um die Maschine vollständig abzuschalten.

ABSCHLIEßEND

DIE MASCHINE FÜR EINE MINUTE IM LEERLAUF STARTEN, PRÜFEN, DASS DIE FUNKTIONSWEISE ORDNUNGSGEMÄSS IST.

GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE

WICHTIG:

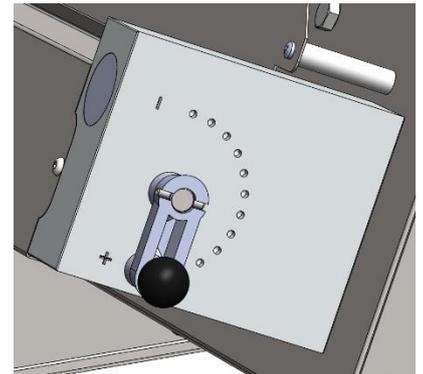
ALLE EINSTELLUNGEN MÜSSEN BEI STILLSTEHENDER MASCHINE ERFOLGEN.

REGULIERUNGEN DER DICKE:

Um die individuellen Bedürfnisse zu erfüllen, erlaubt die Maschine, verschiedene Dicken des Teigs zu erhalten, indem der Hebel gedreht wird, dessen Entriegelung man durch Ziehen des schwarzen Knopfs erhält.

Die Dicke wird in Abhängigkeit der Drehrichtung des Hebels geändert:

- MINDESTDICKE (-)** im Gegenuhrzeigersinn drehen.
- HÖCHSTDICKE (+)** im Uhrzeigersinn drehen.



Um das beste Ergebnis zu erhalten, wird empfohlen, die Einstellungen zu unterscheiden:

- Z.B.: Obere Walzen Öffnung 3,5 mm
- untere Walzen Öffnung 2 mm

ANMERKUNG: UM EINEN TEIG MIT UNREGELMÄSSIGEM RAND ZU VERMEIDEN, BEARBEITEN SIE DEN TEIG NUR EINMAL MIT DER MASCHINE.

REGULIERUNG DER FORM FÜR AUSROLLMASCHINEN 310/420 UND TOUCH&GO

Um eine optimale Form des Pizzateigs zu erreichen, ist es wichtig, die Empfindlichkeit der Waage an die Gewichtsänderungen des Teigs anzupassen, um die Anordnung des letzteren vor dem Einlauf in die unteren Walzen von senkrecht auf perfekt horizontal zu ändern.

ANMERKUNG: BITTE STELLEN SIE SICHER, DASS DAS GEGENGEWICHT SICH IN DER RUHESTELLUNG OBEN BEFINDET

REGULIERUNG DES GEGENGEWICHTS

Diese Einstellung erlaubt, die Drehgeschwindigkeit des Teigs zu ändern. Durch Abschrauben der Spannschraube ist es möglich, die Position des Gegengewichts und folgend die Sensibilität gemäß seiner Positionierung in der Öse der Ausgleichsrolle zu ändern.

MAXIMALE SENSIBILITÄT:

- Das Gegengewicht im Inneren der Öse positionieren; empfohlen für geringes Gewicht.

MITTLERE SENSIBILITÄT:

- Das Gegengewicht in der Mitte der Öse positionieren; empfohlen für mittleres Gewicht.

GERINGSTE SENSIBILITÄT:

- Das Gegengewicht außerhalb der Öse positionieren; empfohlen für hohes Gewicht.

Nach der Einstellung das Gegengewicht durch Arretierung sichern.

GEBRAUCH DER MASCHINE

Vor Beginn jedes Arbeitszykluses sicherstellen, dass die Maschine gereinigt ist, insbesondere die Oberflächen in Kontakt mit dem Teig. Gegebenenfalls die Reinigung gemäß den im Abschnitt "WARTUNG" beschriebenen Vorgaben ausführen.



ACHTUNG: In der Betriebsphase ist es streng verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen, da sich bewegende Komponenten vorhanden sind, die die Quetschung der Hände verursachen können.

Modelle 320 - 420:

INGANGSETZEN: Den Schalter in Position 1 drücken, die Maschine startet die Bewegung der beiden Walzenpaare und ist für die Betriebsphase bereit.

Vor der Einführung des leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teigballens in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, einen Teil dessen Rands keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das obere Walzenpaar zu erleichtern.

Beim Durchlauf durch dieses reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs und dieser nimmt eine ovale Form an, rutscht dann über die Ausgleichsrolle, dreht sich quer um ungefähr 90° und positioniert sich für den folgenden Durchlauf durch das untere Walzenpaar, aus dem eine Pizzascheibe herauskommt, deren Form gut, aber nicht immer optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt.

STILLSETZEN: Den Schalter in Position 0 drücken.

Modelle 320 - 420 TOUCH & GO:

INGANGSETZEN Den seitlichen Schalter in Position 1 drücken.

Die schwarze Taste der Steuereinheit "SET TIME" drücken, um die Arbeitszeit von 10 bis 35 Sekunden einzustellen; die Maschine ist für die Betriebsphase bereit.

Vor der Einführung des leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teigballens in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, einen Teil dessen Rands keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das obere Walzenpaar zu erleichtern.

DIE WALZEN STARTEN AUTOMATISCH BEIM KONTAKT DES TEIGS MIT DER OBEREN RUTSCHE.

Beim Durchlauf durch diese reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs und dieser nimmt eine ovale Form an, rutscht dann über die Ausgleichsrolle, dreht sich quer um ungefähr 90° und positioniert sich für den folgenden Durchlauf durch das untere Walzenpaar, aus dem eine Scheibe herauskommt, deren Form gut, aber nicht optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt. **Die Walzen beenden die Drehung automatisch bei Ablauf der vorher eingestellten Zeit oder durch den Druck der Taste "STOP".**

STILLSETZEN Den **seitlichen Schalter** in Position 0 drücken.

Models 420RP:

FUNKTIONEN UND VERWENDUNG DER PEDALSTEUERUNG. Die Pedalsteuerung erfüllt integrative Funktionen zu den vorderen Befehlseinrichtungen und erlaubt zudem die Walzen Schritt für Schritt zu betätigen und die Maschine für die unbedingt erforderliche Zeit in Betrieb zu halten.

Model 350M – 420M:

FUNKTIONEN UND VERWENDUNG DER PEDALSTEUERUNG. Der Vorgang ist derselbe wie bei den vorherigen Dilatatoren, aber das Rollenpaar ist einfach

VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG

Nachdem die Maschine manuell mit dem Schalter in Position 1 oder mit Pedal und Schalter in Position 2 eingeschaltet wurde, kann mit der Betriebsphase begonnen werden.

Vor der Einführung des leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teigballens in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, einen Teil dessen Rands keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das obere Walzenpaar zu erleichtern. Beim Durchlauf durch dieses reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs und dieser nimmt eine ovale Form an. Wenn der Teig fast durchgelaufen ist, diesen mit der Hand langsam begleiten, bis er ganz aus der Maschine ist; dann die Walzen stoppen. Den Teig quer um ungefähr 90° drehen und für den folgenden Durchlauf in dem unteren Walzenpaar positionieren, aus dem dann, nachdem sie gestartet wurden, eine Scheibe herauskommt, deren Formung gut, aber nicht optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt.

VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG VON RECHTECKEN

Unter die Maschine ein gut sauberes Backblech stellen, das bezüglich seiner Abmessungen mit der Breite der Stützfüße kompatibel ist.

Die Maschine einschalten, die Walzen in Betrieb setzen, dann den leicht bemehlten und zuvor aufgegangenen (mindestens 6-8 Stunden) Teig in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung einführen, den Rand keilförmig zusammendrücken, um den Einzug in das Walzenpaar zu erleichtern. Beim Durchlauf durch dieses reduziert sich zunächst die Dicke des Teigs. Nach dem Durchlauf ist es für mittleres und hohes Gewicht unerlässlich, Schritt für Schritt und konstant den Teig manuell zu erweitern und diesen dann für den folgenden Durchlauf in den Walzen zu positionieren, aus denen der so geformte Teig in dem Backblech abgelegt wird .

WICHTIG: DIE MASCHINE NACH ABSCHLUSS DER BETRIEBSPHASE ABSCHALTEN.

WARTUNG

ATTENTION: Before performing any type of maintenance works, including cleaning, adopt the following precautions:

- make sure the equipment is disconnected from the electrical mains (detach the plug from the power socket), making sure the power supply cannot be accidentally reactivated;
- Make sure the equipment has completely cooled;
- Use the personal protective equipment required by regulations in force;
- Always operate using appropriate tools;
- At the end of maintenance / repair / cleaning operations, before placing the equipment back into operation, reinstall all protections and safety devices;

REINIGUNG

ACHTUNG: Es wird empfohlen, auf keinen Fall chemische, scheuernde oder korrosive Produkte zu verwenden, die nicht für Lebensmittel geeignet sind. Es ist zu vermeiden, Hochdruckreiniger, verschiedene Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsutensilien, wie Stahlwolle, Schwämme, usw. zu verwenden, die die Oberflächen beschädigen und insbesondere die Sicherheit hinsichtlich der Hygiene beeinträchtigen können.

Die Reinigung muss nach Abschluss jeder Verwendung **unter Einhaltung der Hygienevorschriften und zum Schutz der Funktionalität der Maschine** wie folgt ausgeführt werden:

- Mit Hilfe eines angemessenen Besens eine erste Beseitigung von Mehl- und Teigrückständen vornehmen;
- die Schutzvorrichtungen, die Ausgleichsrolle und die Rutschen aus ihren Aufnahmen entfernen;
- die Federn aushängen und die Teigschaber herausziehen;
- den Einstellhebel in die Position der maximalen Öffnung der Walzen drehen;
- die Maschine und alle ihre Einzelteile, einschließlich der abmontierten, sorgfältig unter Verwendung eines mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel für Lebensmittel befeuchteten Schwamms oder Tuchs reinigen;
- ausreichend zur vollständigen Beseitigung von Schmutz mit Reinigungsmittel spülen;
- mit saugfähigem Papier oder Küchenkrepp, dann zuerst die Oberflächen in Kontakt mit dem Teig und folgend die gesamte Maschine mit einem weichen und sauberen Tuch, das mit spezifischem Desinfektionsmittel für Lebensmittelmaschinen getränkt ist, abwischen.

SCHMIERUNG DER WELLEN UND WALZEN

Einmal im Jahr ist es erforderlich, die Schmierung der Wellen und Walzen durchzuführen. Nachdem die Schutzvorrichtungen, die Rutschen, die Federn und die Teigschaber abmontiert wurden:

- die Befestigungsschrauben abschrauben und zuerst die Rückseite und dann die Halterungen abmontieren;
- abschließend die Walzen und Gelenke herausziehen;
- alle Einzelteile mit Hilfe eines Schwamms, warmem Wasser und Reinigungsmittel für Lebensmittel sorgfältig reinigen, ausreichend spülen und mit saugfähigem Papier oder Küchenkrepp trocknen;
- sowohl die Wellen als auch die Öffnungen der Walzen mit einer vernünftigen Menge an Paraffinöl schmieren;
- alle Einzelteile wieder montieren und befestigen, indem man in umgekehrter Reihenfolge bezüglich der Montage vorgeht.

ACHTUNG: Nach Abschluss der Vorgänge von Wartung / Reparatur / Reinigung vor der Inbetriebsetzung des Geräts prüfen, dass alle Einzelteile und bezüglichen Schutzvorrichtungen korrekt positioniert und befestigt wurden

STÖRUNGEN UND MÖGLICHE LÖSUNGEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine startet nicht	1_Mangel an elektrischer Energie im Netz 2_Die Pedalsteuerung ist an die Maschine angeschlossen	1_Prüfen: Den allgemeinen Kontaktgeber, die Steckdose, den Stecker und das Versorgungskabel. 2_Die Pedalsteuerung drücken

VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

ACHTUNG: Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine gehen ausschließlich zu Lasten des Kunden, der als Eigentümer haftet und der diese unter Befolgung der geltenden Gesetze im eigenen Land hinsichtlich von Sicherheit, Respekt und Schutz der Umwelt ausführen muss.

Es ist Pflicht, sich bei der Verschrottung der Maschine an die Vorgaben der geltenden Vorschriften zu halten.

Um die Recyclingverfahren der Materialien zu erleichtern, müssen die Teile, aus denen die Maschine besteht, je nach verschiedener Art von Baumaterial getrennt werden (Kunststoff, Kupfer, Eisen, usw...).

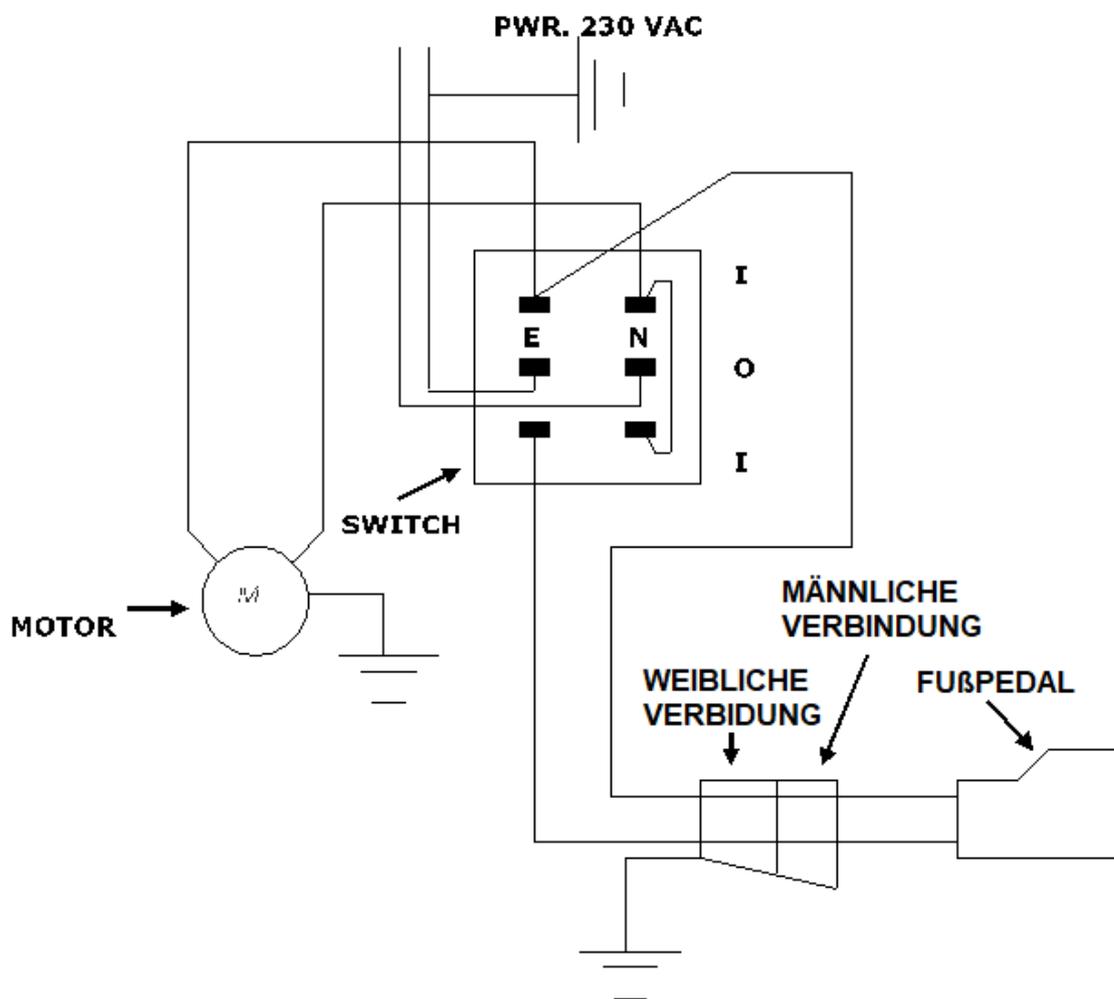
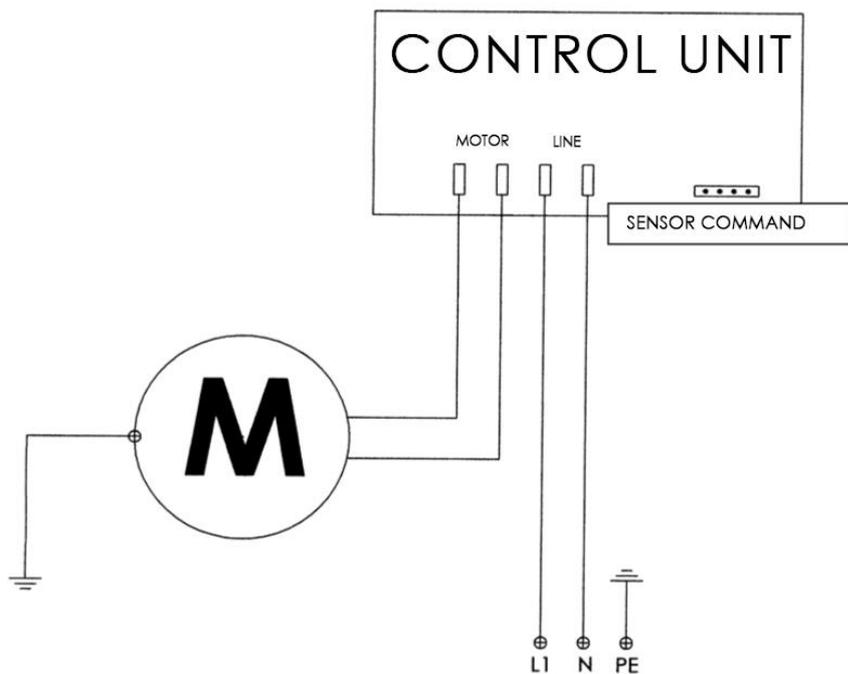
ERSATZTEILE

Nehmen Sie für die Anfrage auf Ersatzteile Bezug auf die folgend angeführten Abbildungen und Codes.

SCHALTKREISDIAGRAMM

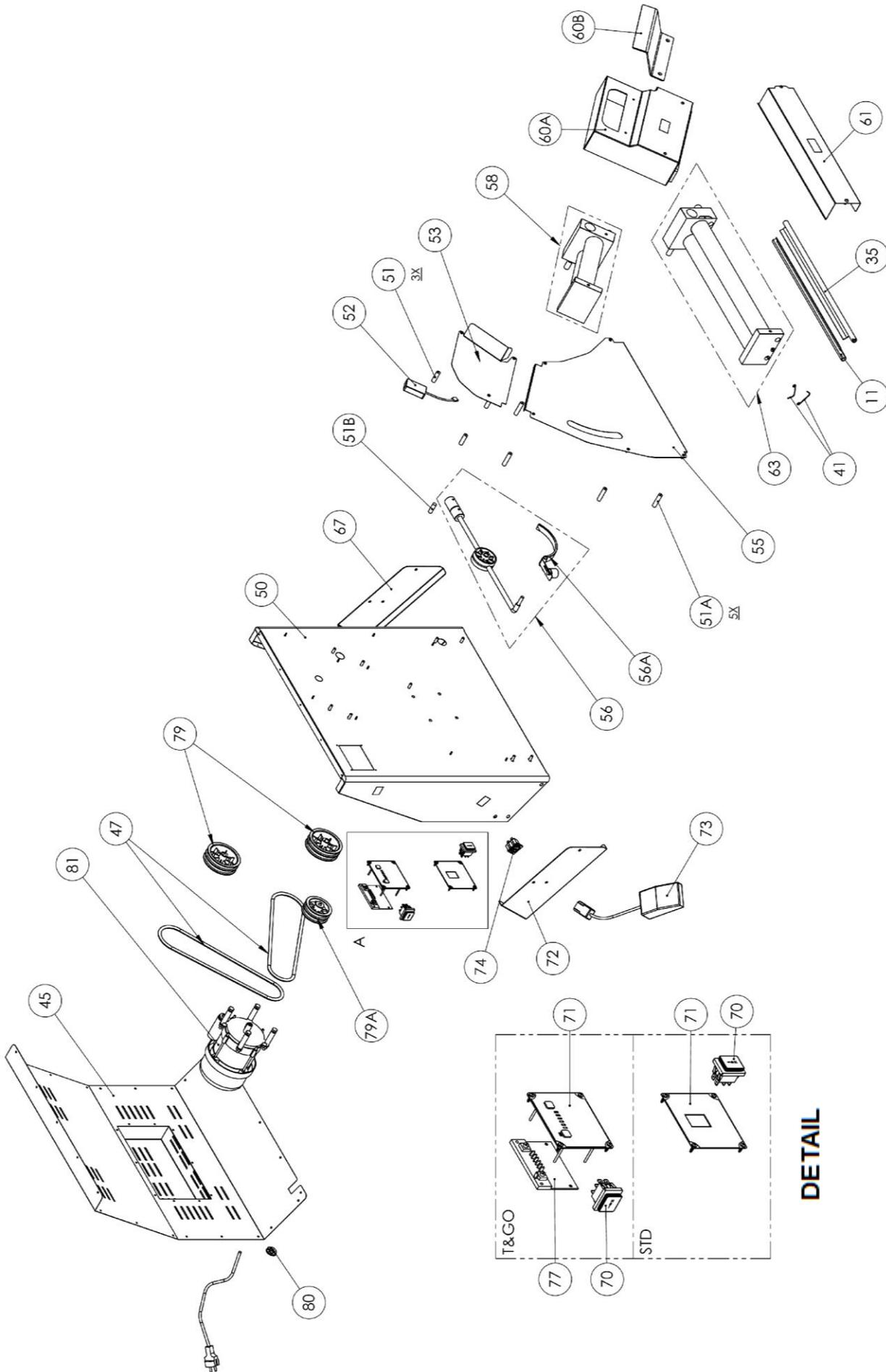
MODELLE: 320, 420, 420RP, 350M, 420M

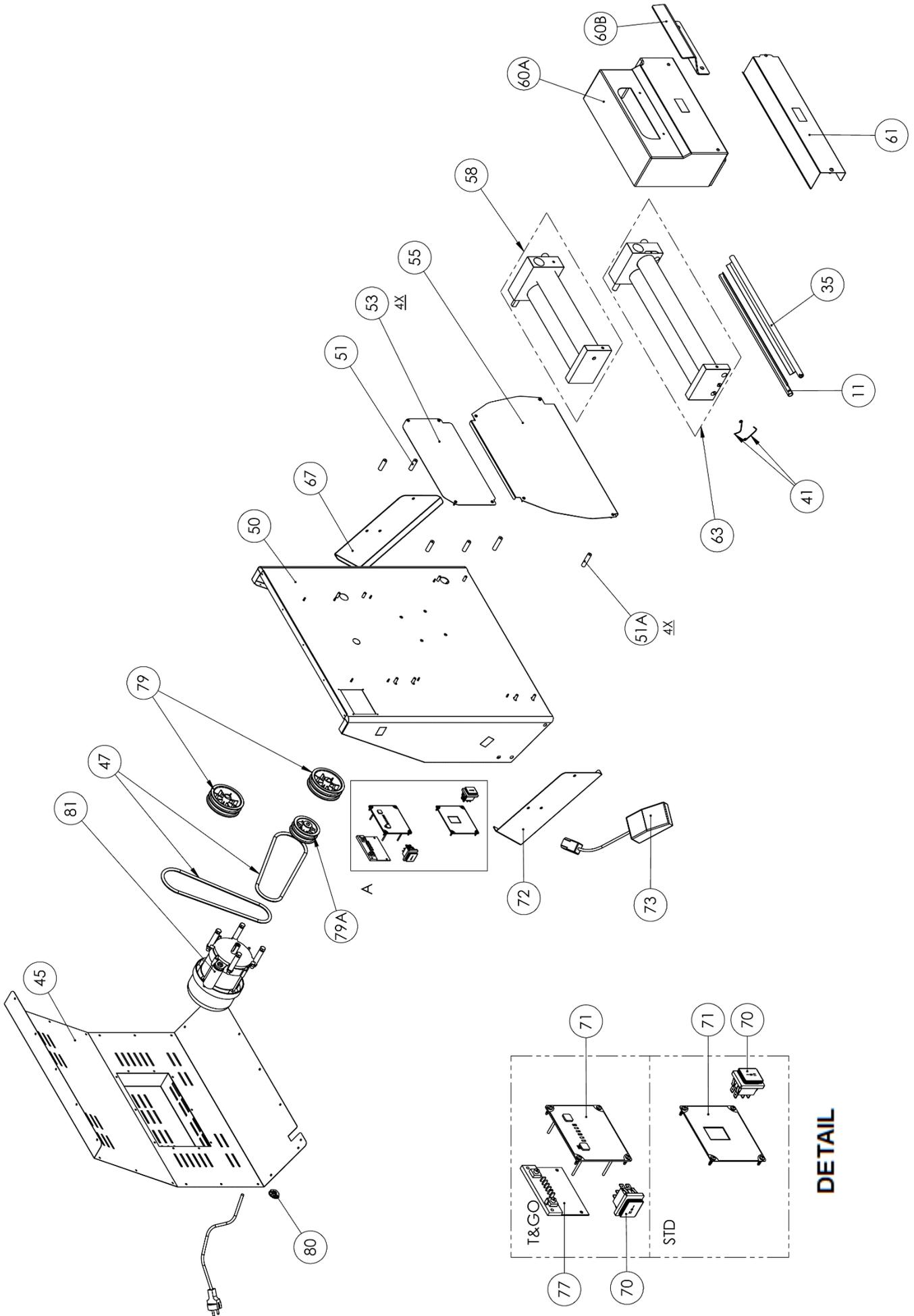
MODELLE: TOUCH AND GO

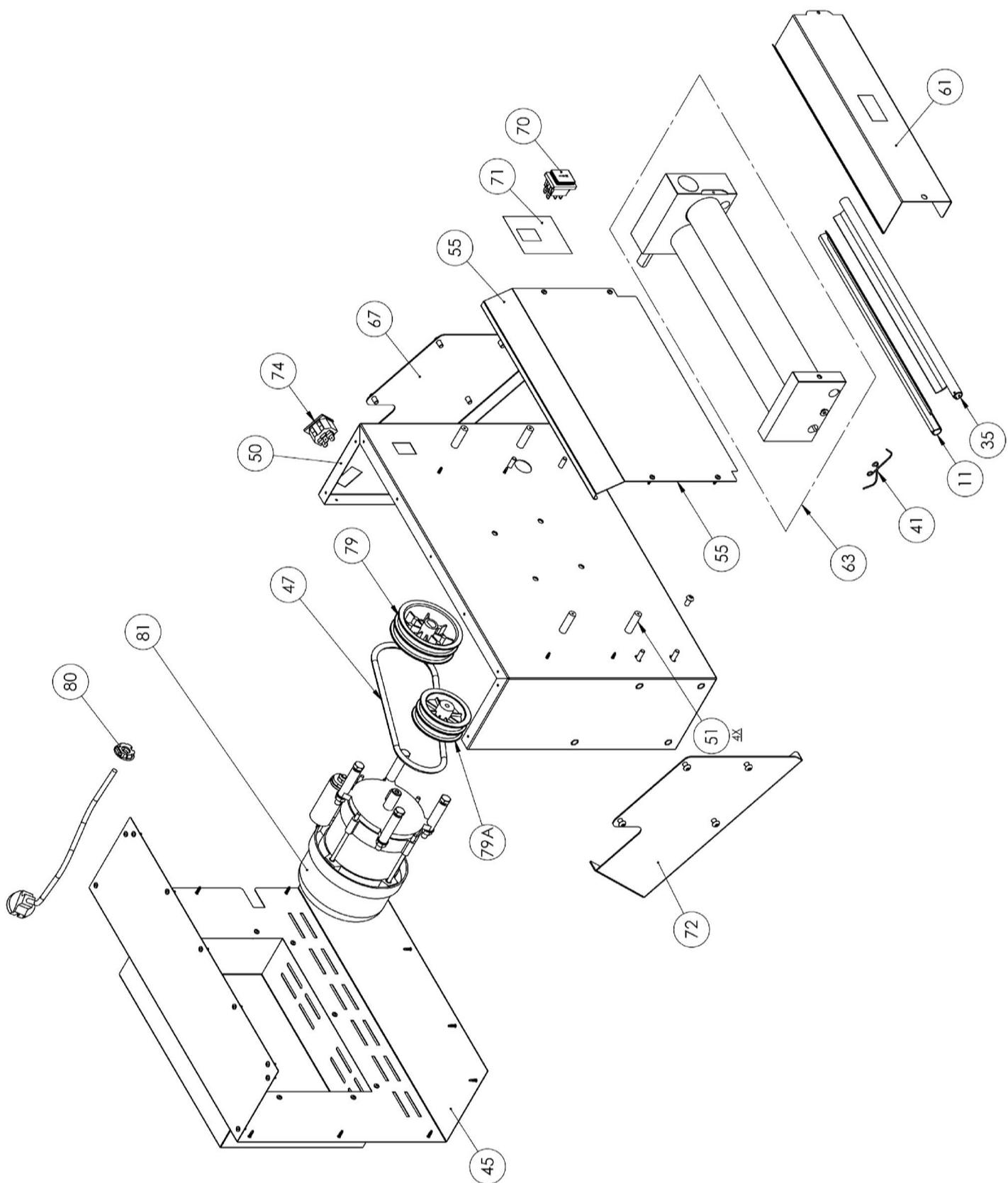


EXPLOSIONSZEICHNUNG

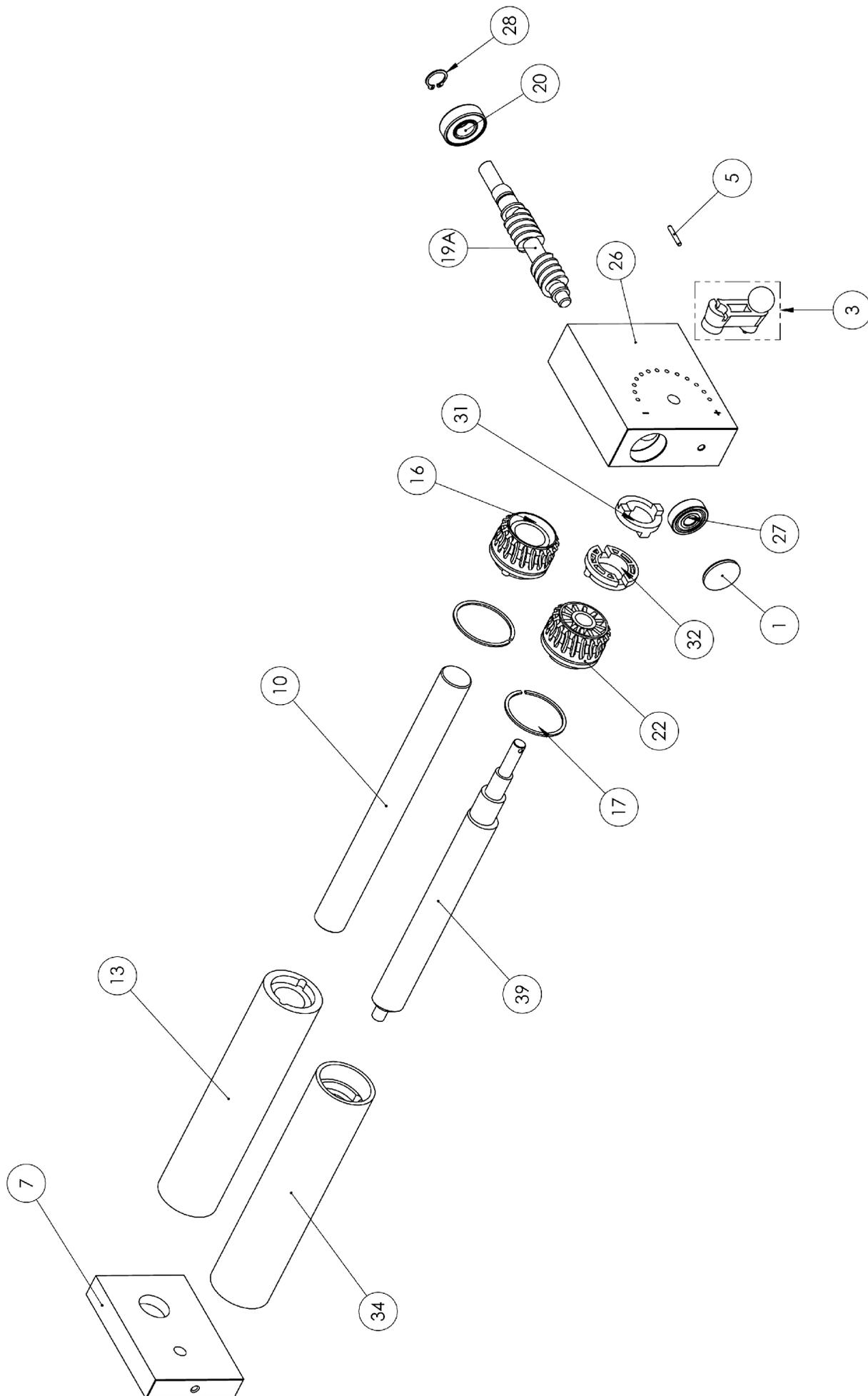
320, 420, 320T.GO, 420T.GO



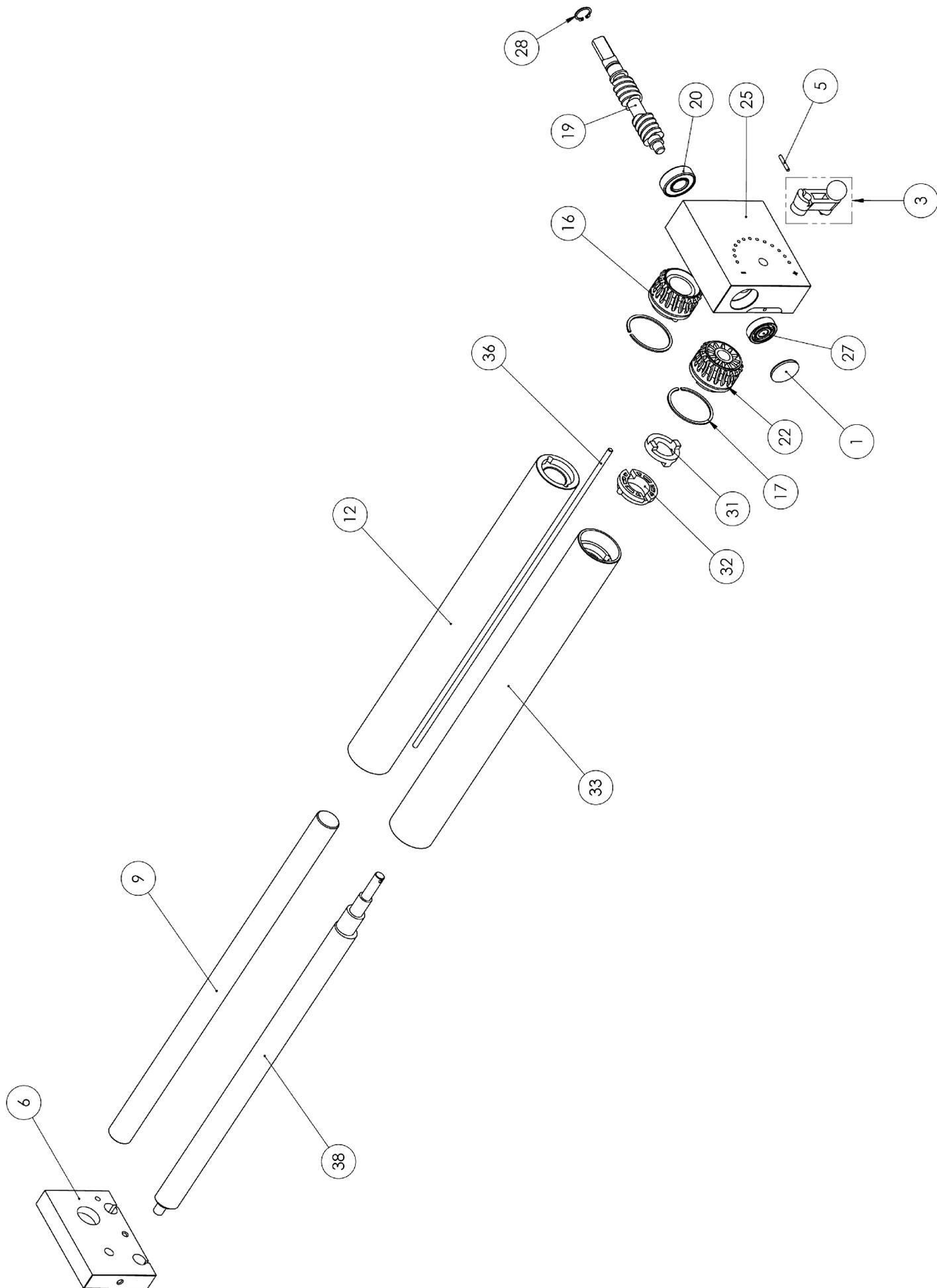




OBERE ROLLENGRUPPE



UNTERE ROLLENGRUPPE



	320	320 T.GO	420	420 T.GO	420 RP	420 RP T.GO	350 M	420 M
1	5T100012							
3	7G010221							
5	5S510006							
6	3S010055							
7	3S010065				3S010066		/	/
9	3A010044	3A010049				3A010065		3A010049
10	3A010034	3A010039			3A010060		/	/
11	3R020015	3R020016				3R020017		3R020016
12	3R010013	3R010022				3R010017		3R010022
13	3R010014	3R010023			3R010024		/	/
16	5I200010							
17	5A010001							
19	3V010005							
19A	3V010005				3V010006		/	/
20	5C030000							
22	5I200015							
25	3S010050							
26	3S010060				3S010061		/	/
27	5C030001							
28	5S500010							
31	5G010003							
32	5G010002							
33	3R010052	3R010061				3R010048		3R010061
34	3R010041	3R010046			3R010047		/	/
35	3R020035	3R020036				3R020037		3R020036
36	6T400700	6T400701				6T400702		6T400701
38	3A010013	3A010018				3A010026		3A010018
39	3A010004	3A010008			3A010009		/	/
41	5M500005							
47	5C020042	5C020040			5C020041		5C020042	5C020041
51	3D010007							
51A	3D010002						/	/
51B	3P030003						/	/
52	/	5S010070	/	5S010070	/	5S010070	/	/
56	7B010051	7B010050			/	/	/	/
56A	4B010051	4B010050			/	/	/	/
58	7G010256	7G010255			7G010257		/	/
60A	4P020062	4P020060			4P020061		/	
60B	4P020063							
61	4P020021	4P020020				4P020022		4P020020
63	7G010251	7G010250				7G010252		7G010250
70	5I100001							
73	/	5P020001	/	5P020001	/	5P020001	/	/
74	/	5P200001	/	5P200001	/	5P200001	/	/
77	/	5C150030	/	5C150030	/	5C150030	/	/
79	5P040020							
79A	5P040015							
80	5P100015							
81	5M020015							

TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	Einheit	320 320 T&G	420 420 T&G	420 RP 420 RP T&G	350 M	420 M
Maße	cm	47x45,5x64	60x51,5x78	60x51,5x68	51x43x39	58,5x43x39
Nettogewicht	Kg					
Arbeitstemperatur	°C	+15 ÷ +45				
Gewicht des Teiges	gr	80 ÷ 210	210 ÷ 700	210 ÷ 700	80 ÷ 240	210 ÷ 600
Durchmesser des Teiges	cm	14 ÷ 29	26 ÷ 40	26 ÷ 40	14 ÷ 33	26 ÷ 40
Spannung	Vac	230 (1 Ph + N + T) 50 Hz				
Leistung	W	0,37				
Motorleistung	W	0,37				

