



MOD : R42/XM

Production code : 1D010295

09/2025

WALZWERK





VOR VERWENDUNG DES GERÄTS MÜSSEN MITGELIEFERTEN DIE
ROLLENSICHERHEITSSCHUTZVORRICHTUNGEN GEMÄß BEIGEFÜGTEN DEN ANWEISUNGEN
INSTALLIERT WERDEN.

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS KUNSTSTOFF SOLLEN DEN BEDIENER VOR
QUETSCHUNGEN SCHÜTZEN, UND DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB, DIE SICH AUS
DER NICHTINSTALLATION VON SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ERGIBT.

DEUTSCH

SERIENNUMMER	40
SERIENNUMMER-ETIKETT	40
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	40
WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS	40
GARANTIE	40
INFORMATIONEN ZUR GERÄUSCHENTWICKLUNG	40
SICHERHEITSHINWEISE	41
EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE	42
INSTALLATION	42
VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN	42
MODALITÄT DER INSTALLATION	42
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	42
INBETRIEBSETZUNG	43
BEFEHLS-EINRICHTUNGEN	43
GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE	44
REGULIERUNGEN DER DICKE	44
REGULIERUNG DER AUSGLEICHSROLLE	44
GEBRAUCH DER MASCHINE	45
VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG DER SCHEIBEN	46
VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG VON RECHTECKEN	46
WARTUNG	46
REINIGUNG	46
SCHMIERUNG DER WELLEN UND WALZEN	47
MÖGLICHE STÖRUNGEN	47
VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG	47

SERIENNUMMER

SERIENNUMMER-ETIKETT

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

Auf der Etiketle sind folgende Daten leserlich und nicht löschar angeführt:

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

WICHTIGKEIT DES HANDBUCHS

Vor dem Gebrauch der Ausrollmaschine ist es Pflicht, das vorliegenden Handbuchs in allen seinen Teilen zu lesen und verstanden zu haben.

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

Die Herstellerin 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 Bediener dürfen auf der Ausrollmaschine ausschließlich die Eingriffe bezüglich ihrer spezifischen Kompetenz ausführen.

GARANTIE

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

Innerhalb dieses Zeitraums werden die Einzelteile, deren Herstellung aus festgestellten, eindeutigen Gründen fehlerhaft ist, mit Ausnahme elektrischer Komponenten und Verschleißteile, kostenlos und nur **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, Unerfahrenheit 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 TEILEN, DIE KEINE ORIGINAL-ERSATZTEILE SIND, LASSEN DIE GARANTIE VERFALLEN UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG.

INFORMATIONEN ZUR GERÄUSCHENTWICKLUNG

Der auf einer identischen Testmaschine gemessene A -bewertete 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 Bedingungen verwendet wird, als die vom Hersteller vorgesehenen.
- **Die Schutzvorrichtungen der Walzen beeinträchtigt werden.**
- Die Vorschriften für Folgendes nicht beachtet werden: Installation - Inbetriebnahme - Gebrauch - Wartung.

VOR VERWENDUNG DES GERÄTS MÜSSEN DIE MITGELIEFERTEN ROLLENSICHERHEITSSCHUTZVORRICHTUNGEN GEMÄß DEN BEIGEFÜGTEN ANWEISUNGEN INSTALLIERT WERDEN.

DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS KUNSTSTOFF SOLLEN DEN BEDIENER VOR QUETSCHUNGEN SCHÜTZEN, UND DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB, DIE SICH AUS DER NICHTINSTALLATION VON SICHERHEITSVORRICHTUNGEN ERGIBT.

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 VERSORGUNGSKABEL 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 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 perfekt lesbar sein. Falls sie beschädigt und unlesbar sein sollten, ist es Pflicht, sie zu ersetzen.

EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE

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.

INSTALLATION

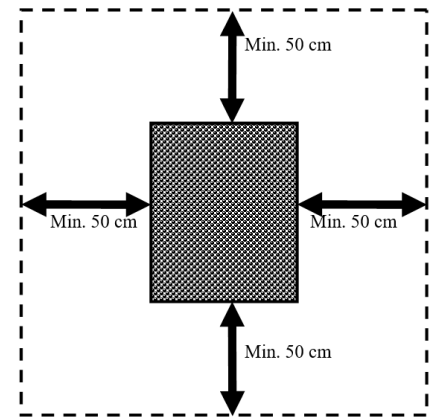
VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES KUNDEN

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

- Trockenheit
- Wasser und Wärmequellen angemessen entfernt
- Angemessene Ventilation 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.

MODALITÄT DER INSTALLATION

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

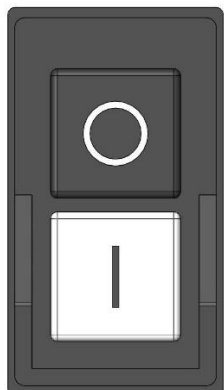
Es ist verpflichtend, dass die Maschine eine Erdung und einen Fehlerstromschutzschalter in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen besitzt.

INBETRIEBSETZUNG

BEFEHLS-EINRICHTUNGEN

Die Maschine ist mit den folgenden Befehlseinrichtungen ausgestattet:

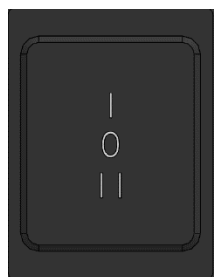
STANDARD



MAGNETSCHALTER

Position 1 – MASCHINE
BEREIT

Position 0 – MASCHINE
ABGESCHALTET



SCHALTER 1-0-2

Position 1 – MASCHINE
GESTARTET

Position 0 – MASCHINE
ABGESCHALTET

Position 2 –
PEDALSTEUERUNG



PEDAL OPTIONAL

DRÜCKEN- Start Walzen

FREIGABE - Stillsetzen der
Walzen

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

Funktionsüberprüfung von Serienmaschinen:

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

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

Touch-and-Go-Funktionsprüfung der Maschine:

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 (serienmäßig auf RP):

INGANGSETZEN MIT PEDAL: Durch den Druck des Schalters in Position 2 startet die Maschine nicht, sondern verbleibt im Wartezustand. Durch Ausüben eines leichten Drucks auf die Pedalsteuerung beginnen die Walzen sich zu drehen 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.

Die empfohlenen Einstellungen sind Richtwerte, da die Einstellungen aufgrund der folgenden Variablen erfahrungsmäßig definiert werden müssen: Eigenschaften des Teigs, Gewicht, Dicke, Größe und Form der Scheibe.

Die Maschine wird mit maximalen Einstellungen geliefert, die für mittelschwere Pizzen geeignet sind.

REGULIERUNGEN DER DICKE

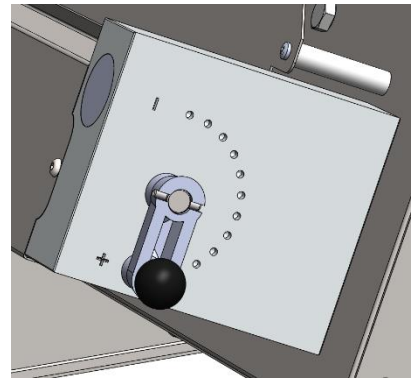
Um die einzelnen Bedürfnisse zu erfüllen, erlaubt die Maschine, verschiedene Dicken des Teigs zu erhalten, indem der Hebel gedreht wird, dessen Entriegelung man durch Ziehen des schwarzen Knopfs erhält.

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, EINEN EINZIGEN DURCHLAUF DURCH DIE WALZEN AUSFÜHREN.

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

Um eine gute Formung der Scheibe 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: SICHERSTELLEN, DASS DIE AUSGLEICHSROLLE SICH IN DER RUHESTELLUNG IMMER OBEN POSITIONIERT.

REGULIERUNG DER AUSGLEICHSROLLE

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.

MINDESTE SENSIBILITÄT:

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

Nach der Einstellung das Gegengewicht durch Anschrauben der Schraube blockieren.

GEBRAUCH DER MASCHINE

Vor Beginn jedes Arbeitszyklus sicherstellen, dass die Maschine perfekt sauber ist, insbesondere die Oberflächen in Kontakt mit dem Teig. Gegebenenfalls die Reinigung gemäß den im Abschnitt "WARTUNG" beschriebenen Modalitäten 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.

Standardmodelle:

INGANGSETZEN: Drücken Sie den Magnetschalter an der Seite der Maschine auf Position 1, drücken Sie dann den vorderen Schalter auf Position 1, die Maschine setzt die beiden Walzenpaare in Bewegung und ist bereit für die Betriebsphase.

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 Scheibe herauskommt, deren Form gut, aber nicht optimal ist und manuelle Nachbesserung benötigt.

STILLSETZEN: Den Schalter in Position 0 drücken.

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.

Touch-and-Go-Modelle:

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.

KONTINUIERLICHER MODUS:

Für den kontinuierlichen Modus bei Touch-and-Go-Maschinen: Halten Sie die linke Taste gedrückt und drücken Sie dann die rechte Taste.

Um die Maschine zu stoppen, drücken Sie die rechte Taste.

VERWENDUNG FÜR DIE FORMUNG DER SCHEIBEN

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

ACHTUNG: Vor der Ausführung jeglichen Eingriffs von Wartung, einschließlich Reinigung, die folgenden Vorsichtsmaßnahmen treffen:

- Sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz abgetrennt ist (den Stecker aus der Stromsteckdose herausziehen), und dabei sicherstellen, dass die Stromversorgung nicht unabsichtlich wieder aktiviert werden kann;
- sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- die von den geltenden Vorschriften vorgesehenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden;
- immer mit angemessenen Ausrüstungen arbeiten;
- Nach Abschluss des Vorgangs von Wartung / Reparatur / Reinigung alle Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen wieder installieren, bevor das Gerät erneut in Betrieb gesetzt wird;

REINIGUNG

ACHTUNG: Es wird empfohlen, in keinem Fall chemische, scheuernde oder korrosive Produkte zu verwenden, die nicht für Lebensmittel bestimmt sind. Es ist absolut zu vermeiden, Wasserstrahl, verschiedene Werkzeuge, rauhe oder scheuernde Mittel, 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 Pinsels 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;
- die Einstellungshebel 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 des Reinigungsmittels spülen;
- mit saugfähigem Papier für Lebensmittel trocknen, 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 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;

MÖGLICHE STÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
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

ATTENTION: The demolition and disposal of the machine is the exclusive onus and responsibility of the owner, who must act in accordance with regulations in force in their own country in regards to safety, respect and protection of the environment.

When demolishing the machine, the provisions of regulations in force must necessarily be complied with. To facilitate recycling operations, sort the different parts composing the machine into the different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).