



1- INHALTVERZEICHNIS

..... S. 24



2 - ALLGEMEINE BETRACHTUNGEN

2.1- Bedeutsamkeit des Handbuches S. 25

2.2- Nachschlagbemerkungen S. 25

2.3- Garantie der Maschine S. 25

2.4- Vorbehaltene Rechte S. 25



3 - TECHNISCHE BESCHREIBUNG

3.1- Bezeichnung der Maschine S. 26

3.2- Bezeichnung der Komponenten S. 26

3.3- CE-Kennzeichnung S. 26

3.4- Abmessungen der Maschine S. 27

3.5- Technische Daten S. 27

3.6- Gebrauchsbestimmung S. 27

3.7- Gebrauchsgrenzen S. 27



4 - BEWEGUNG UND TRANSPORT

4.1- Transport der Maschine S. 27

4.2- Verpackung S. 27

4.3- Heben der Verpackung mit Hubwagen S. 27

4.4- Auspackung S. 28

4.5- Hebung und Bewegung - manuell und/oder durch Kran S. 28

4.6- Platzierung S. 28



5 - AUFSTELLUNG

5.1- Montage der beweglichen Arbeitsplatten S. 29



6 - SICHERHEIT

6.1- Persönliche Schutzausrüstungen (PSA) S. 29



7 - VERWENDUNG UND BETRIEB

7.1- Kontrolle vor der Inbetriebnahme S. 29

7.2- Inbetriebnahme S. 29

8 - WARTUNG

8.1- Ordentliche und außerplanmäßige Wartung S. 30

8.2- Gesamtreinigung S. 30

8.3- Schaberreinigung S. 30



9 - VERSCHROTTUNG

9.1- Allgemeine Anweisungen S. 41

11 - ELEKTRISCHE AUSSTATTUNG

11.1- Liste der Komponenten S. 52-57





2- ALLGEMEINE BETRACHTUNGEN

2.1- BEDEUTSAMKEIT DIESES HANDBUCHES

VOR DER BENUTZUNG DER VORLIEGENDEN MASCHINE SOLL DER BEDIENER VERBINDLICH DIESES HANDBUCH IN ALL SEINE TEILE LESEN UND VERSTEHEN. DAS GEGENSTÄNDLICHE HANDBUCH IST EIN INTEGRIERENDES TEIL DER TEIGAUSSROLLMASCHINE UND IST FÜR ZUKÜNFTIGES NACHSCHLAGEN AUFZUBEWAHREN.

Dieses technische „Gebrauchsanweisungs- und Wartungshandbuch“ wurde nach der in der **98/37/EG-Maschinenrichtlinie** enthaltenen Angaben verfasst, um ein einfaches und richtiges Verständnis der Inhalte seitens des Bedieners, der zur Benutzung bestimmt ist, und seitens der Bediener, die zur Wartung der gegenständlichen Maschine bestimmt sind, zu gewährleisten.

Sollte der verantwortliche Bediener - trotz der Aufmerksamkeit seitens des Herstellers in der Verfassungsphase - etwaige Unverständnisse bemerken, bitte den Hersteller sofort nach den richtigen Aufklärungen und nach weiteren Informationen fragen, um Missverständnisse zu vermeiden, welche die Sicherheit gefährden würden.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR ETWAIGE SCHADEN AN PERSONEN, TIERE ODER DINGE AB, DIE DURCH DIE MISSACHTUNG DER IM GEGENSTÄNDLICHEN HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN ENTSTEHEN.

2.2- NACHSCHLAGEBEMERKUNGEN

STILLSTEHENDE MASCHINE:

Vor jedem Eingriff und/oder jeder Einstellung im Rahmen der Maschine die elektrische Speisungsquelle zweckmäßig trennen und prüfen, dass die Maschine tatsächlich stehend ist und dass kein plötzliches Anlassen der Maschine eintreten kann.

MASCHINENBEDIENER:

Es handelt sich um einen berufsmäßig ausgebildeten Bediener, der zumindest 16-jährig ist und unter Beachtung des im Anwendungsland geltenden Gesetzes ausschließlich zur Ausführung der Inbetriebnahme (Zyklusstart), des Betriebs und der Außenbetriebnahme (Zyklusende) der Maschine in voller Beachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen berechtigt ist.

MECHANISCHER WÄRTER:

Es handelt sich um einen qualifizierten Techniker, der ausschließlich zu Einstellungs-, Wartungs- und/oder Reparatureingriffen auf die mechanischen Einzelteile - sogar bei abgeschalteten Schutzvorrichtungen berechtigt ist.

2.3- MASCHINENGARANTIE

Die Garantiezeit dauert 12 (zwölf) Monaten vom Lieferungsdatum. Die elektrischen Teile, die Motoren und die Geräte sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie gewährleistet ausschließlich den Wechsel der fehlerhaften Teile

DIE ÄNDERUNGEN UND/ODER DER WECHSEL VON TEILEN MIT NICHT-ORIGINALEN ERSATZTEILEN VERURSACHEN DIE VERWIRKUNG DER GARANTIE UND BEFREIEN DEN HERSTELLER VON JEDER HAFTUNG.

2.4- VORBEHALTENE RECHTE

Die vorbehaltenen Rechte, die dieses technische „Gebrauchs- und Wartungshandbuch“ betreffen, bleiben in Besitz des Herstellers. Kein Teil dieses Handbuchs darf ohne geschriebene Genehmigung seitens des Herstellers (völlig oder teilweise) durch alle Mittel nachgedruckt und verbreitet werden.



3.1- MASCHINENBEZEICHNUNG

Die gegenständliche Maschine wurde folgendermaßen bezeichnet: **TEIGAUSSROLLMASCHINE**

3.2- BEZEICHNUNG DER KOMPONENTEN

In **FIGG. 2A-2B** sind die Komponenten dargestellt und beschrieben, welche die Maschine bilden.

3.3- CE-KENNZEICHNUNG

Die CE-Kennzeichnung besteht aus einem (rotgefärbten) Schild in serigraphiertem Aluminium, der laut **FIG. 1** durch zwei Nieten befestigt wurde. Auf dem Schild sind auf lesbare und unlöschbare Weise folgende Daten angegeben:

- Bezeichnung und Adresse des Herstellers;
- CE-Kennzeichnung;
- Modell (MOD);
- Baujahr (ANNO);
- Seriennummer (MATR.);
- Elektrische Spannung (VOLT/HZ);
- Elektrische Leistung (KW/A);
- Maschinengewicht (PESO)

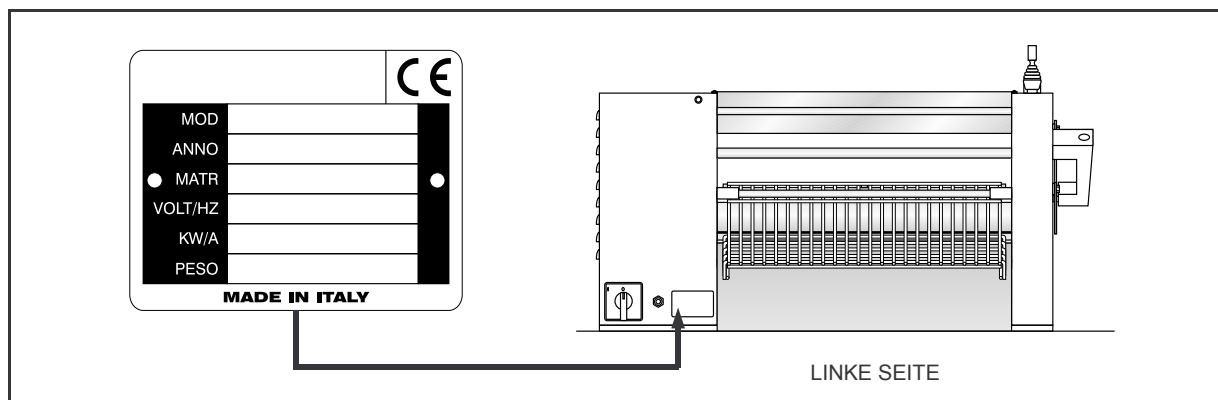


FIG.1 (CE-Kennzeichnungsschild)

3.4- MASCHINENABMESSUNGEN

In **FIG. 3A** sind in den entsprechenden Ansichten die Außenmessungen der Maschine angegeben.

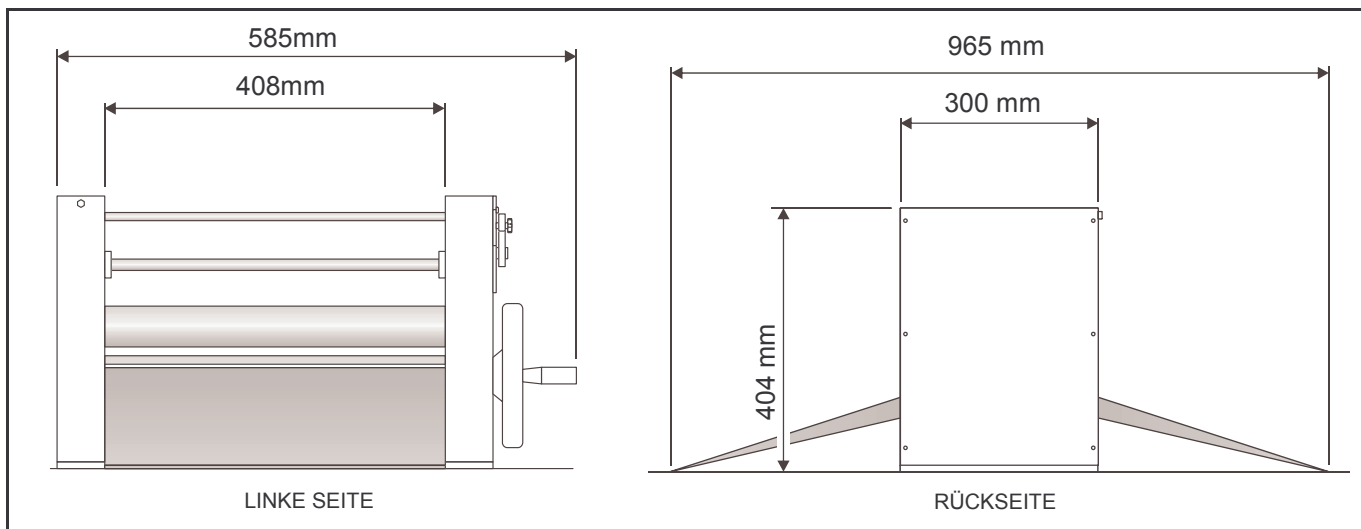


FIG.3A ((Maschinenabmessungen)

3.5- TECHNISCHE DATEN

In der **TAB. 2** sind die technischen Daten angegeben, welche die Maschine kennzeichnen.

Walzdicken	mm	0,1 ÷ 34
Durchschnittlicher Schallwechseldruck	dB(A)	<70
Betriebstemperatur	°C	+10 ÷ +40
Max. Betriebsfeuchtigkeit		90%
Abmessungen der teflonbeschichteten Arbeitsplatten	mm	400 X 496
Gewicht der beweglichen Arbeitsplatte	Kg	1,5
Maschinengewicht	Kg	30

TAB.1 (Technische Daten)

3.6- GEBRAUCHSBESTIMMUNG

DIE GEGENSTÄNDLICHE MASCHINE WURDE AUSSCHLIESSLICH FÜR DAS WALZEN DES TEIGS FÜR DEN ERNÄHRUNGSGEBRAUCH SEITENS BÄCKEREIEN, TEIGWARENFABRIKEN UND PIZZERIAS ENTWORFEN.

DIE MASCHINE IST ZUR ANWENDUNG SEITENS EINES (1) EINZELNEN BERECHTIGTEN BEDIENERS BESTIMMT.

DIE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE IN UMGEBUNGEN MIT POTENTIELL EXPLOSIONSFÄHIGER ATMOSPHÄRE IST ABSOLUT VERBOTEN.

3.7- GEBRAUCHSGRENZEN

DIE GEGENSTÄNDLICHE MASCHINE WURDE AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE IM ABS. 3.6 ERWÄHNTE GEBRAUCHSBESTIMMUNG ENTWORFEN, DESWEGEN IST JEDER ANDERE GEBRAUCH ODER EINSATZ DER MASCHINE FÜR UNSACHGEMÄSSERE ZWECKE VERBOTEN, DAMIT IN JEDEM MOMENT DIE ALLGEMEINE SICHERHEIT DER SELBEN GARANTIERT WERDEN KANN.



4-BEWEGUNG UND TRANSPORT

4.1- MASCHINENTRANSPORT

Die Maschine wird zum Kunden durch eine „spezialisierte Speditionsfirma“ befördert, die durch ihr Personal und durch geeignete Mittel in Beachtung der bestehenden Vorschriften die Hebungs-, und Entladungsvorgänge nach der Transporttypologie (Transport auf dem Landweg, Seetransport, Transport auf dem Luftweg) versichert.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHADEN AN PERSONEN, TIEREN UND/ODER DINGEN, DIE WÄHREND DER TRANSPORT- UND HEBEVORGÄNGE VERURSACHT WERDEN.

4.2- VERPACKUNG

Die Maschine wird normalerweise vom Hersteller in einer auf einer Holzpalette durch Bänder befestigten Pappschachtel verpackt.

Komponenten, die ausgebaut geliefert werden:

Nr. 2 bewegliche Arbeitsplatten; **Nr. 1** Gebrauchs- und Wartungsanweisungen.

4.3- HEBEN DER VERPACKUNG MIT HUBWAGEN

Das zu dieser Aufgabe bestimmte Personal muss zwangsmäßig einen für den Gebrauch geeigneten Hubwagen anwenden (nach den geltenden Vorschriften), als auch **alle äußerlich auf der Verpackung der Maschine angebrachten Anweisungen (siehe Kap. 12 – BEILAGEN) beachten.**

4.4- AUSPACKUNG

Die Verpackung auf dem Boden auf eine Planfläche legen, welche die Stabilität der selben garantiert, und folgende Auspackungsanweisungen beachten:

- 1- Die Bänder mit einem zweckgeeigneten Gerät schneiden;
- 2- Die Pappschachtel entfernen;
- 3- Die ausgebaut gelieferten Komponenten aus der Verpackung entfernen (**siehe Abs. 4.2**).

4.5- HEBUNG UND BEWEGUNG - MANUELL UND/ODER DURCH KRAN

Manuell:

- 1- Mit der Hilfe 3 (drei) Bediener aufmerksam die Maschine aus der Palette heben;
- 2 - Die Maschine zum Anwendungsort bewegen und sie nach den in **Abs. 4.6** angegebenen Anweisungen positionieren.

- Mit Kran:**
- 1- Zweckgeeignete Schlingen oder Seile (nach den geltenden Vorschriften) unter den Zugankern der Schultern (**Siehe Fig.5**) einlegen.
 - 2- Prüfen, dass die Anschlagvorrichtungen nicht gegen die Maschinenkomponenten stoßen und/oder sie nicht beschädigen;
 - 3- Vorsichtig das Heben ausführen.

4.6- PLATZIERUNG

Die Maschine ist in einem geschlossenen und bedeckten Raum, auf einen Boden oder auf eine Oberfläche zu stellen, der die Stabilität der selben im Verhältnis zum **Raumbedarf** und zum **Gewicht (Abs. 3.5 - 3.4)** garantiert.

DIE IN FIG. 6 ANGEgebenEN PLATZIERUNGS-MINDESTABSTÄNDE BEACHTEN, UM EINEN EINFACHEN UND SICHEREN ZUGANG DES BEAUFTRAGTEN BEDIENERS UND DER WARTUNGSLEUTE ZU GEWÄHRLEISTEN.

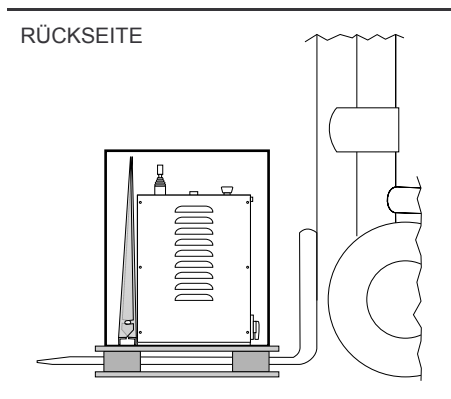


FIG.4 (Heben der Verpackung mit Hubwagen)

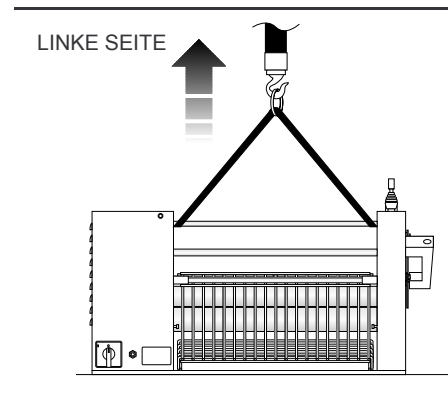


FIG.5 (Heben der Maschine)

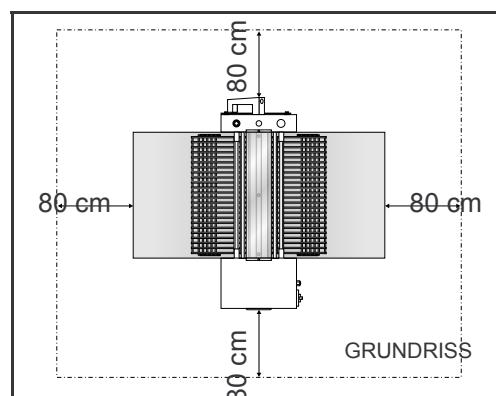


FIG.6 (Platzierung)



5.1- MONTAGE DER BEWEGLICHEN ARBEITSPLETTEN

Die Schutzgitter heben und manuell die beweglichen Arbeitsplatten auf die Stützschrauben laut FIG. 7 anmontieren.

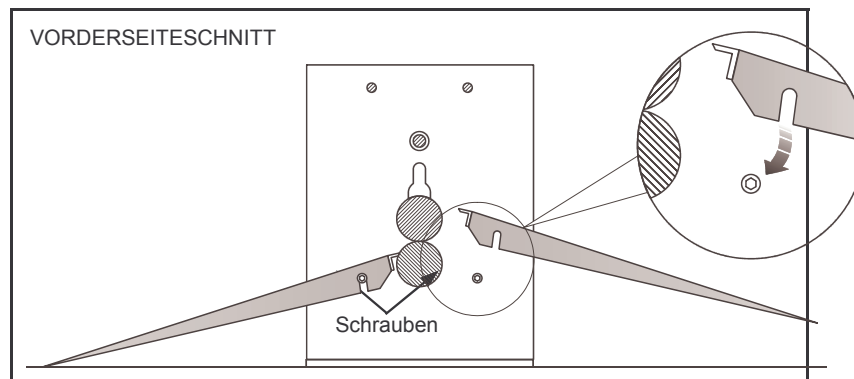


FIG.7 (Montage der beweglichen Arbeitsplatten)

SICHERHEIT -6



6.1- PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN (PSA)

WÄHREND DES BETRIEBS DER MASCHINE MUSS DER BEAUFTRAGTE BEDIENER ZWANGSMÄSSIG DEN GEHÖRSCHUTZKOPFHÖRER TRAGEN UND STRENG DIE IM ERNÄHRUNGSZWEIG VORGESEHENEN HYGIENISCH-SANITÄREN VORSCHRIFTEN BEACHTEN.

VERWENDUNG UND BETRIEB-7



7.1- KONTROLLE VOR DER INBETRIEBNAHME

Vor der Ausführung der Inbetriebnahme muss der Bediener folgende Kontrolle ausführen:

1 - Prüfen, dass die **beweglichen Arbeitsplatten** richtig anmontiert sind (**Abs.5.1**);

7.2- INBETRIEBNAHME

DER MASCHINENBEDIENER KANN DIE MASCHINE ERST NACH DEN ZWANGSMÄSSIGEN KONTROLLEN STARTEN, DIE IN ABS. 7.1 BESCHRIEBEN SIND.

1- Die Walzdicke des **Teigs** durch den **Griff** (**FIG.2A-Bez.3**) regeln;

- a) höher (+) = den Griff im Uhrzeigersinn drehen;
- b) Niedriger (-) = den Griff entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

2- Durch den **Handgriff** (**FIG.2A-Abs.5**) den Drehsinn der Walzzyylinder auswählen:

- a) Pos. rechts = Ausgang des Teigs aus der rechten Seite (Einführung des Teigs von der linken Seite);
- b) Pos. links = Ausgang des Teigs aus der linken Seite (Einführung des Teigs von der rechten Seite);

3- Den Teig auf der ausgewählten Arbeitsplatte lehnen und den Walzzyklus starten (mehrere Vorgänge mit verschiedenen Dicken) und dabei es durch die Walzzyylinder einführen;



8- WARTUNG

VOR DER AUSFÜHRUNG IRGENDWELCHEN WARTUNGSEINGRIFFS BEI DER MASCHINE, MUSS MAN ZWANGSMÄßIG, DEN STECKER VON DER BÜCHSE ENTFERNEN.

Jeden Tag:

- Den richtigen Betrieb der Schutzgitter und des Notsperre-Druckknopfes prüfen.
- Visuell den Erhaltungszustand des Netzkabels und der Buchse prüfen.
- Die Gesamtreinigung der Teigausrollmaschine (**Abs. 8.2**) ausführen.
- Die Gesamtreinigung der Schaber (**Abs. 8.2**) ausführen.

Nach den ersten 100 Stunden und/oder jedes Jahr:

- Die Antriebsketten spannen und schmieren.

8.2- GESAMTREINIGUNG

Um die hygienischen Bedingungen der Maschine zu gewährleisten, ist es notwendig, sie von Mehl- und Unsauberkeitsansammlungen auf den Oberflächen zu befreien. Die Produkte, die für die Reinigung anzuwenden sind, sind die gewöhnlichen Haushaltreinigungsmittel. Die Maschine reichlich mit von Wasser durchdrungenen Schwämmen spülen.

8.3- SCHABERREINIGUNG

Für einen richtigen Betrieb der Maschine ist es notwendig, **täglich** die Außenreinigung der Schaber auszuführen.

Bei den schwerzugänglichen Teilen muss die Reinigung **wöchentlich** ausgeführt werden.

Die Demontage der Schaber laut folgender Beschreibung ausführen:

1- DEMONTAGE UNTERER SCHABER (IN DEN ARBEITSPLETTEN INTEGRIERT):

- a-** Die **beweglichen Arbeitsplatten (FIG.2A-Abs.16/19)** entfernen und eine sorgfältige Reinigung ausführen. Dabei die Mehl- oder Teigansammlungen durch die Anwendung von nicht toxischen Reinigungsmittel und durch reichliches Spülen mittels eines von Wasser durchdrungenen Schwamms entfernen;
- b-** Die **beweglichen Arbeitsplatten (FIG.2A-Abs.16/19)** in die Arbeitsstellung wieder anmontieren.

2- DEMONTAGE OBERER SCHABER:

- a-** Den Mehlkasten (**FIG.2A-Abs.10**) durch zwei seitlich anmontierten Schrauben entfernen;
- b-** Die drei auf der Stütze der Schaber aufgestellten Schrauben (**FIG.2A-Bez.11**) abschrauben;
- c-** Die Stütze entfernen und eine sorgfältige Reinigung der Schaber ausführen. Dabei die Mehl- oder Teigansammlungen durch die Anwendung von nicht toxischen Reinigungsmittel und durch reichliches Spülen mittels eines von Wasser durchdrungenen Schwamms entfernen;
- d-** Die Stütze der Schaber wieder anmontieren und die drei Schrauben anschrauben;
- e-** Der Mehlkasten wieder anmontieren und die zwei Schrauben anschrauben.



9- VERSCHROTTUNGEN

9.1- ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Bei der Maschinenverschrottung zwangsmäßig die Vorschriften der gültigen Regelungen beachten. Die flüssigen Schmiermittel und etwaige anderen Flüssigkeiten sind auf keinen Fall in der Umwelt zu ableiten. Diese Produkte, als umweltfeindlich und gefährlich gehalten, sind verbindlich durch zugelassene und für die verschiedenen Typologien von Produkten spezialisierte Firmen abzuleiten.