

MOD : WR-LP32-XP

Production code : 1D900220

Walsmachine



VOORDAT DE MACHINE WORDT GEBRUIKT, IS HET VERPLICHT OM DE BIJGELEVERDE ROLBESCHERMING VOLGENS DE BIJGESLOTEN INSTRUCTIES TE MONTEREN. DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF DIE VOORTKOMT UIT HET NIET GEBRUIKEN VAN DE BESCHERMINGEN DIE DE GEBRUIKER TEGEN DE BEWEGENDE ROLLEN MOETEN BESCHERMEN.

NEDERLANDS

ALGEMENE INFORMATIE	45
BELANG VAN DE HANDLEIDING.....	45
GARANTIE	45
INFORMATIE OVER LAWAAI	46
WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID	46
KENMERKEN VAN DE MACHINE	47
INSTALLATIE	47
VOORSCHRIFTEN VOOR DE GEBRUIKER.....	48
INSTALLATIEPROCEDURE	48
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	48
VEILIGHEIDSGEBRUIK VAN APPARATUUR	
EN STANDAARD BEDIENINGSINSTRUCTIES	48
WEEGSCHAALAFSTELLING.....	49
GEBRUIK VAN DE MACHINE	50
GEBRUIK VOOR HET VORMEREN VAN SCHIJVEN	50
GEBRUIK VOOR RECHTHOEKEN.....	50
ONDERHOUD	50
REINIGING	51
SMERING VAN ASSEN EN ROLLEN	51
MOGELIJKE STORINGEN.....	51
SLOOP EN VERWIJDERING	51
ELEKTRISCHE DIAGRAMMEN	52
EXPLOSIETEKENING	53
TECHNISCHE GEGEVENS	58

ALGEMENE INFORMATIE

BELANG VAN DE HANDLEIDING

Voordat u de betreffende rolmachine gaat gebruiken, dient u deze handleiding in al haar onderdelen te lezen en te begrijpen.

Deze handleiding moet de "geautoriseerde bedieners" altijd ter beschikking staan en zich vlakbij de oven bevinden op een plek die goede bescherming en bewaring verzekert.

De fabrikant wijst iedere vorm van aansprakelijkheid af voor eventuele schade aan mensen, dieren en voorwerpen, die veroorzaakt wordt door de niet-naleving van de voorschriften die in deze handleiding staan.

Deze handleiding maakt integraal deel uit van de oven en moet bewaard worden tot de oven zelf uiteindelijk als afval verwijderd wordt.

De "geautoriseerde bedieners" mogen uitsluitend ingrepen op de oven uitvoeren die tot hun specifieke competentie behoort.

GARANTIE

De duur van de garantie is één jaar en gaat in op de datum van het fiscale ontvangstbewijs (kassabon) die afgegeven is op het moment van aankoop.

Binnen die periode zullen onderdelen die wegens wel bepaalde en onmiskenbare oorzaken fabricagedefecten blijken te bezitten, met uitzondering van elektrische componenten en componenten die aan slijtage blootgesteld zijn, gratis en alleen **franco onze fabriek** vervangen of gerepareerd worden.

Verzendkosten en arbeidskosten zijn van de garantie uitgesloten.

De garantie vervalt wanneer vastgesteld wordt dat de schade veroorzaakt is door: vervoer, verkeerd of onvoldoende onderhoud, onervarenheid van de bedieners, manipulaties, reparaties uitgevoerd door niet geautoriseerd personeel, niet-naleving van de voorschriften van de handleiding.

Iedere aanvraag om vergoeding, ten aanzien van de fabrikant, is uitgesloten, wegens directe of indirecte schade als gevolg van de tijd waarin de machine onwerkzaam blijft als gevolg van:

faling, in afwachting van reparaties of hoe dan ook gerelateerd aan de niet fysieke aanwezigheid van de apparatuur.



DE MANIPULATIES EN/OF DE VERVANGING VAN ONDERDELEN DOOR NIET ORIGINELE RESERVEONDERDELEN, DOEN DE GARANTIE VERVALLEN EN BEVRIJDEN DA FABRIKANT VAN IEDERE VORM VAN AANSPRAKELIJKHEID.

INFORMATIE OVER LAWAAI

Het **A**-gewogen geluidsdrukniveau dat op een identieke testmachine werd gemeten, bleek constant en lager dan 70 dB(A).

WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Hoewel de machine voldoet aan de veiligheidseisen van de relevante elektrische, mechanische en hygiënische normen, kan deze een gevaar vormen als:

- De machine wordt gebruikt voor andere doeleinden en omstandigheden dan bedoeld door de fabrikant.

- Er met de rolbeschermingen wordt geknoeid.

- De voorschriften voor: niet worden nageleefd: Installatie - Inbedrijfstelling - Gebruik - Onderhoud.

VOORDAT U DE MACHINE GAAT GEBRUIKEN, DIENT U DE MEEGELEVERDE ROLBEVEILIGINGEN TE MONTEREN VOLGENS DE BIJGEVOEGDE INSTRUCTIES.

DE FABRIKANT WIJST ALLE AANSPRAKELIJKHEID AF DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET AANBRENGEN VAN BESCHERMINGSMIDDELEN DIE DE BEDIENER BESCHERMEN TEGEN BEWEGENDE ROLLEN.

ATTENTIE

Om **gevaarlijke situaties en/of mogelijk letsel veroorzaakt door: elektrische stroom**, mechanische onderdelen, brand of hygiëne te voorkomen, moeten de volgende veiligheidsinstructies in acht worden genomen.

A - HOUD DE WERKPLEK NETJES.

Wanorde leidt tot gevaar voor ongelukken.

B - BEOORDEEL DE OMGEVINGSOMSTANDIGHEDEN.

Gebruik de machine niet in een vochtige, natte of onvoldoende verlichte omgeving, in de buurt van ontvlambare vloeistoffen of gassen.

C - HOUD KINDEREN EN MENSEN DIE ER NIET WERKEN UIT DE BUURT.

Sta niet toe dat ze de machine of werkplek naderen.

D - GEBRUIK DE MACHINE ALLEEN BINNEN HET NOMINALE VERMOGEN EN VOOR HET TOEGESTANE GEBRUIK. Zonder overbelasting werkt de machine beter en veiliger.

EN - DRAAG PASSENDE KLEDING.

Draag geen losse kleding of accessoires die verstrikt kunnen raken in bewegende onderdelen. Gebruik antislipschoenen. Gebruik om hygiënische en veiligheidsredenen voor lang haar het speciale netje en voor de handen handschoenen.

F - BESCHERM DE VOEDINGSKABEL. Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen; stel de kabel niet bloot aan hoge temperaturen, contact met scherpe randen, water of oplosmiddelen.

G - VERMIJD ONVEILIGE POSITIES. Vind de meest geschikte positie die altijd voor evenwicht zorgt.

H - LET ALTIJD ZEER GOED OP.

Neem uw eigen werk in acht. Gebruik de machine niet als u wordt afgeleid.

I - TREK DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.

Aan het einde van elk gebruik, vóór reiniging, onderhoud of verplaatsing van het apparaat.

L - VERLENGKABELS IN DE OPEN LUCHT. Deze mogen niet worden gebruikt.

M - CONTROLEER OF DE MACHINE NIET BESCHADIGD IS.

Controleer zorgvuldig de efficiëntie van de veiligheidsvoorzieningen voordat u de machine gebruikt.

Controleer of bewegende delen niet geblokkeerd zijn, of er geen beschadigde onderdelen zijn, of alle onderdelen correct gemonteerd zijn en of alle omstandigheden die de soepele werking van de machine kunnen beïnvloeden optimaal zijn.

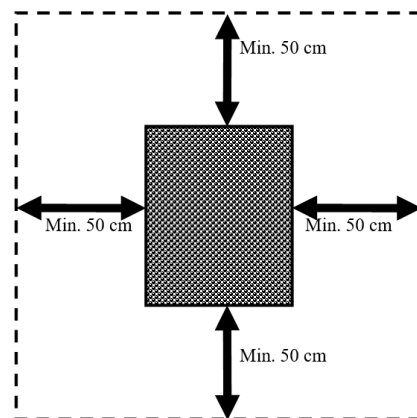
N - LAAT DE MACHINE REPAREREN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel met originele reserveonderdelen. Het niet naleven van deze vereisten kan een gevaar vormen voor de gebruiker.

O - DE PLAATJES ZIJN VEILIGHEIDSVORZIENINGEN, dus ze moeten altijd perfect leesbaar zijn. Als ze beschadigd en onleesbaar zijn, moeten ze worden vervangen.

KENMERKEN VAN DE MACHINE

De rolmachine is uitsluitend ontworpen en gebouwd voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie, voor het koud rollen van deeg voor het bakken en desserts, met als doel het vormen van schijven voor de bereiding van: pizza, brood, focaccia, taarten, enz. te vergemakkelijken, terwijl de fundamentele eigenschappen van het deeg onveranderd blijven.



INSTALLATIE

VOORSCHRIFTEN VOOR DE GEBRUIKER

De omgevingsomstandigheden van de plaats waar de machine wordt geïnstalleerd, moeten de volgende kenmerken hebben:

- moet droog zijn
- op de juiste afstand geplaatste warmtewaterbronnen
- voldoende ventilatie en verlichting die voldoen aan de hygiëne- en veiligheidsnormen die vereist zijn door de geldende wetgeving.

Het steunvlak moet horizontaal zijn en er mogen zich geen obstakels van welke aard dan ook in de onmiddellijke nabijheid van de machine bevinden die de normale ventilatie kunnen beïnvloeden.

BELANGRIJK

In overeenstemming met de geldende wetgeving moet het elektrische netwerk worden uitgerust met een automatische differentiële stroomonderbreker met eigenschappen die geschikt zijn voor die van de machine waarbij de contactopeningsafstand minstens 3 mm bedraagt; een efficiënt aardingssysteem is ook onontbeerlijk.

Controleer of de voedingsspanning en frequentie van het systeem overeenkomen met de waarden die zowel in de **technische specificaties** als op het typeplaatje op de achterkant van de machine staan.

INSTALLATIEPROCEDURE

BELANGRIJK

Alle installatie- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is geautoriseerd door de fabrikant, die alle aansprakelijkheid afwijst voor onjuiste installatie of geknoei.

Het machine wordt geleverd in een gesloten verpakking.

Ga na het uitpakken als volgt te werk:

- Plaats de machine op de beoogde locatie.
- Verwijder de beschermfolie. Gebruik hierbij geen gereedschap dat de oppervlakken kan beschadigen.

OPMERKING

Alle verpakkingsonderdelen moeten worden afgevoerd volgens de geldende voorschriften.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Het apparaat wordt via een stroomkabel met stekker aangesloten op het elektriciteitsnet.

Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn.

De afstand tussen de machine en het stopcontact moet zodanig zijn dat er geen spanning op de voedingskabel staat en deze kabel mag zich nooit onder de steunen van de machine bevinden.

BELANGRIJK

Het is verplicht om de installatie te voorzien van een aardlekschakelaar in overeenstemming met de wet.

VEILIGHEIDSGEBRUIK VAN APPARATUUR EN STANDAARD BEDIENINGSINSTRUCTIES

1 Voorbereidingen voor gebruik

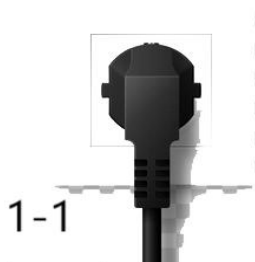
Na ontvangst moet het apparaat voor gebruik horizontaal en droog worden neergezet.

2 Specificatieparameters

Model	Vermogen	Deeggewicht (g)	Pizza Diameter(cm)	Machineafmetingen	Gewicht
30	450W	80-210	14-30	502x475x594mm	40KG
40	450W	210-700	26-40	565x535x750mm	50KG

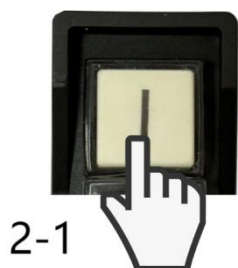
3 Stroomverbruik van de machine en veilige werking

Voordat u de machine start, moet het netsnoer worden aangesloten op een stopcontact met een aarddraad. Raak de draaiende onderdelen niet aan met uw handen om letsel te voorkomen, zoals getoond in afbeelding 1-1. De draaiende trommel kan verstrikt raken in kleding of haar, losse kleding of lang haar moet worden vastgebonden.



4 Werkingsmodus machine

Druk op de startknop aan de voorkant van de machine (zoals getoond in afbeelding 2-1) om te beginnen met draaien, en druk op de stopknop (zoals getoond in afbeelding 2-2) om te stoppen met draaien.



5 Afstelknop

De instelknop is verdeeld in twaalf gelijke delen voor fijnafstelling. De dikte van het geperste meel kan worden ingesteld van minimaal 1 millimeter tot maximaal 6 millimeter. Om de dikte van het meel aan te passen, zoals getoond in afbeelding 3-1, trek je de regelknop uit. Na het afstellen lijnt u de positioneringspen van de afstelknop uit met de corresponderende positioneringsopening voor gelijke dikte om de dikteafstelling te voltooien, zoals getoond in afbeelding 3-2.



6 Reinigen na gebruik

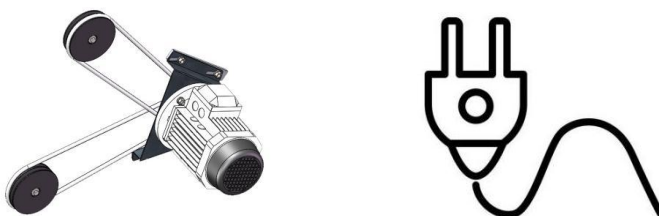
Voor het reinigen moet de machine worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald; het is ten strengste verboden om de machine te reinigen terwijl deze is ingeschakeld. Nadat u de stroom hebt uitgeschakeld, draait u eerst de snelspanschroef van het transparante deksel los en verwijdert u het deksel zoals getoond in afbeelding 4-1. Volg de richting die wordt aangegeven in de afbeelding om de snelspanschroef los te draaien. Voor het reinigen van de beschermplaat en de trommel kun je water gebruiken voor plaatselijke reiniging of afvegen met een vochtige handdoek. Het is ten strengste verboden om de hele machine in water onder te dompelen of water te gebruiken om schoon te maken.



7 Storingen aan machines en probleemoplossingsmethoden

Controleer of het netsnoer beschadigd is of aangesloten op het stopcontact. Controleer de slijtage van de riem zoals aangegeven in de onderstaande afbeelding als de bovenste en onderste rollen van de machine niet werken of met een ongelijkmatige snelheid draaien.

Als er andere storingen zijn, neem dan contact op met professioneel onderhoudspersoneel voor inspectie en reparatie.



WEEGSCHAALAFSTELLING

Met deze aanpassing kunt u de rotatiesnelheid van de deeg variëren. Door de borgschroef los te draaien, kunt u de positie van het contragewicht wijzigen en daarmee ook de gevoeligheid, afhankelijk van de positie ervan in de sleuf van de weegschaal.

MAXIMALE GEVOELIGHEID:

- plaats het contragewicht in de gleuf;
- aanbevolen voor lage gewichten.

GEMIDDELDE GEVOELIGHEID:

- plaats het contragewicht in het midden van de sleuf;
- aanbevolen voor gemiddelde gewichten.

MINIMALE GEVOELIGHEID:

- plaats het contragewicht buiten de sleuf;
- aanbevolen voor hoge gewichten.

Zodra de afstelling voltooid is, vergrendelt u het contragewicht door de schroef weer vast te draaien.

GEBRUIK VAN DE MACHINE

Zorg ervoor dat de machine, voordat u met de kneedcyclus begint, perfect schoon is, vooral de oppervlakken die in contact komen met het deeg. Indien nodig, voer de reiniging uit volgens de methoden beschreven in de paragraaf "ONDERHOUD".



ATTENTIE: Tijdens het werk is het absoluut verboden de veiligheidsvoorzieningen te verwijderen, aangezien er bewegende delen aanwezig zijn die tot beknelling van de handen kunnen leiden.

GEBRUIK VOOR HET VORMEREN VAN SCHIJVEN

Voordat u de licht met bloem bestoven en vooraf (minimaal 6-8 uur) gerezen deegbal in de opening van de bovenste bescherming plaatst, drukt u een deel van de rand van het deeg plat tot een wigvorm, zodat het gemakkelijker in de twee bovenste rollen kan worden geschoven. Tijdens dit proces neemt de dikte van het deeg eerst af en neemt het een ovale vorm aan.

Zodra de doorgang bijna voltooid is, begeleidt u de afdaling van het deeg met één hand en laat u het deeg stap voor stap naar voren komen totdat het eruit komt. Zodra de doorgang voltooid is, moeten de rollen gestopt worden. Draai het deeg ongeveer 90° dwars, ter voorbereiding op de volgende doorgang door het paar onderste rollen. Na het herstarten komt er een schijf uit deze rollen, waarvan de vorm weliswaar goed maar niet optimaal is, maar wel wat handmatige aanpassingen vereist.

GEBRUIK VOOR RECHTHOEKEN

Plaats een schone bak onder de machine, waarvan de afmeting overeenkomt met de breedte van de steunpoten.

Zet de machine aan, zet de rollen aan en doe het licht met bloem bestoven en vooraf (minimaal 6-8 uur) gerezen deeg in de opening in de bovenste bescherming. Vorm de rand van het deeg tot een wig, zodat het gemakkelijker in de rollen past. Tijdens deze wigvorm wordt het deeg voor het eerst dunner. Nadat het deeg eruit is, is het voor middelgrote en grote gewichten noodzakelijk om, met stapsgewijze vorderingen, over te gaan tot een verdere en constante handmatige verbreding van het deeg, ter voorbereiding op de volgende passage door de rollen waar het aldus gevormde deeg in de pan wordt gestort.

BELANGRIJK: SCHAKEL DE MACHINE UIT AAN HET EINDE VAN DE BEDRIJFSFASE.

ONDERHOUD

ATTENTIE: Voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert, inclusief schoonmaken, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen nemen:

- zorg ervoor dat de apparatuur is losgekoppeld van het lichtnet (trek de stekker uit het stopcontact) en zorg ervoor dat de voeding niet per ongeluk weer kan worden ingeschakeld;
- Zorg ervoor dat de apparatuur volledig is afgekoeld;
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen zoals vereist door de huidige regelgeving;
- Gebruik altijd de juiste uitrusting;
- Nadat het onderhoud / de reparatie / de reiniging is voltooid, installeert u eerst weer alle beschermingen en veiligheidsvoorzieningen voordat u de apparatuur weer in gebruik neemt;

REINIGING

ATTENTIE: Gebruik in geen geval schurende of bijtende niet-voedingschemicaliën. Vermijd absoluut het gebruik van waterstralen, diverse gereedschappen, ruwe of schurende middelen, zoals staalwol, schuursponsjes, enz. die de oppervlakken kunnen beschadigen en in het bijzonder de veiligheid op het vlak van hygiëne in gevaar brengen.

Aan het einde van elk gebruik moet het apparaat als volgt worden gereinigd, in overeenstemming met **de hygiënevoorschriften en om de functionaliteit van de machine te beschermen:**

- Verwijder eerst eventuele bloem- en deegresten met een geschikte borstel;
- Verwijder de beschermkappen, de weegschaal en de glijders uit hun zittingen;
- Maak de veren los en verwijder de deegschrapers;
- Draai de verstelhendels naar de maximale rolopeningspositie;
- Maak het apparaat en alle onderdelen ervan, ook de gedemonteerde onderdelen, grondig schoon met een spons of doek bevochtigd met water en een neutraal reinigingsmiddel voor levensmiddelen;
- Spoel net genoeg om het wasmiddel volledig te verwijderen;
- Droog de machine af met absorberend papier dat geschikt is voor levensmiddelen. Veeg vervolgens eerst de oppervlakken die in contact komen met de deeg af en veeg vervolgens de hele machine af met een zachte, schone doek gedrenkt in een speciaal ontsmettingsmiddel voor machines in de voedingsmiddelenindustrie.

SMERING VAN ASSEN EN ROLLEN

Het is essentieel om de assen en rollen jaarlijks te smeren.

Nadat de beschermkappen, glijbanen, veren en schrapers gedemonteerd zijn;

- draai de bevestigingsschroeven los en verwijder eerst de rugleuning en vervolgens de steunen;
- verwijder ten slotte de rollen en de scharnieren;
- maak alle onderdelen grondig schoon met een spons, warm water en reinigingsmiddel voor levensmiddelen, spoel ze grondig af en droog ze af met keukenpapier;
- smeer zowel de assen als de rolgaten met een redelijke hoeveelheid paraffine-olie;
- monteer alle onderdelen opnieuw en zet ze vast door de omgekeerde volgorde van de demontage uit te voeren.

ATTENTIE: Zodra de onderhouds-/reparatie-/reinigingswerkzaamheden zijn voltooid, dient u, voordat u de apparatuur weer in gebruik neemt, te controleren of alle onderdelen en hun beschermingen correct zijn geplaatst en bevestigd;

MOGELIJKE STORINGEN

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
De machine start niet	1_Gebrek aan elektriciteit in het net 2_Het pedaalbediening is aangesloten op de machine.	1_Controleer: de hoofdschakelaar, het stopcontact, de stekker en het stroomkabel. 2_Druk op de pedaalbedieningen

SLOOP EN VERWIJDERING

ATTENTIE: Sloop en verwijdering van de machine zijn uitsluitend de verantwoordelijkheid van de eigenaar, die moet handelen in overeenstemming met de wetten die van kracht zijn in zijn land met betrekking tot veiligheid, respect en bescherming van het milieu.

Bij het slopen van de machine is het verplicht om te voldoen aan de eisen van de geldende regelgeving. Om het recyclen van materialen te vergemakkelijken, moeten de onderdelen waaruit de machine is opgebouwd, worden gescheiden op basis van de verschillende soorten bouwmaterialen (kunststof, koper, ijzer, enz.).