

01/2013

Mod: P42/XV

Production code: P05RP24010



Diamond
catering equipment

GEBRAUCHSANWEISUNGEN



AUSROLLMASCHINE

RM32A - RM42A - RM42TA (P42/XV) - M42A (P42/XVM)



Händlerstempel für die
Garantie

KONFORMITÄT SERKLÄRUNG

Gemäß Niederspannungsrichtlinie **73/23 EWG**, mit der Richtlinie **89/336 EWG** (Elektromagnetische Verträglichkeit), mit der Maschinenrichtlinie 98/37 EWG), integriert durch die EG-Kennzeichnung gemäß Richtlinie 93/68 EWG.

Gemäß EG-Verordnung Nr. **1935/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom **27. Oktober 2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Gerätetyp

AUSROLLMASCHINEN

Handelsmarke

DIAMOND

Modell

**RM32A - RM42A - RM42TA (P42/XV)
M42A (P42/XVM)**

Hersteller

PIZZA GROUP S. r. l.

Herstelleranschrift

Telefon

Telefax

Die harmonisierten Normen oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die nach den in der EWG geltenden Sicherheitsregeln angewandt wurden, sind:

Normen oder andere Dokumente

EN 60335-1 EN 60335-2-64

EN 292 EN 294 EN 418

EN 55014 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Prüfbericht – Technische Datenblätter

IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99

FLAM GAS

Weitere Informationen:

Der Hersteller und/oder autorisierte Vertreter innerhalb der EWG erklärt eigenverantwortlich, dass diese Geräte mit den wesentlichen Anforderungen der genannten Richtlinien konform sind.

33078 San Vito al Tagliamento (PN) - ITALIEN

07.02.2010

Bellotto Carlo

Präsident



Die Geräte wurden entsprechend den Sicherheitsvorschriften der europäischen Bezugsnormen hergestellt und endgeprüft.

Dieses Handbuch richtet sich an alle, die mit der Installation, dem Gebrauch und der Wartung der Ausrollmaschine betraut sind, damit sie die Merkmale des Produkts auf die bestmögliche Weise nutzen können.

Bei Zweifeln am Inhalt oder für Klärungen, wenden Sie sich unter Angabe der Abschnittsnummer des betreffenden Arguments an den Hersteller oder den zugelassenen technischen Kundendienst.

Es ist wichtig, dass dieses Handbuch aufbewahrt wird und der Maschine bei allen eventuellen Ortswechseln (einschließlich Wechsel des Besitzers) folgt, damit bei Bedarf darin nachgeschlagen werden kann und der Bediener immer über die notwendigen Informationen verfügt, um unter sicheren Bedingungen zu arbeiten.

Entsprechend dem Eigentumsrecht am vorliegenden Dokument ist jede Handanlegung oder Übersetzung durch Drittpersonen ohne vorherige Berechtigung verboten.

Die technischen Hinweise, grafischen Darstellungen und die in diesem Handbuch enthaltenen Beschreibungen dürfen nicht verbreitet werden.

Der Hersteller ist nicht verpflichtet, eventuelle später durchgeführte Veränderungen des Produkts mitzuteilen.

© Copyright 2009

INHALTSVERZEICHNIS

1 VORWORT

- 1.1 SYMBOLE
- 1.2 BESTIMMUNGSZWECK
- 1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS
- 1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS
- 1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS
- 1.6 ALLGEMEINES
- 1.7 WICHTIGSTE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALLSCHUTZMASSNAHMEN
- 1.8 GESETZLICHE GARANTIE
- 1.9 VERANTWORTLICHKEIT DES HERSTELLERS
- 1.10 MERKMALE DES BENUTZERS
- 1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST
- 1.12 ERSATZTEILE
- 1.13 IDENTIFIZIERUNGSSCHILD
- 1.14 LIEFERUNG DER AUSROLLMASCHINE

2 SICHERHEITSHINWEISE

- 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR
- 2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER
- 2.3 HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

3 HANDLING UND TRANSPORT

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

- 4.1 VORSICHTSMASSNAHMEN
- 4.2 INSTALLATIONSORT DER MASCHINE

- 5 INSTALLATION**
 - 5.1 POSITIONIERUNG DER AUSROLLMASCHINE
 - 5.2 ANLAGENANSCHLUSS
 - 5.2.1 Elektrischer Anschluss
 - 5.2.1.1 *Erdung*
- 6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER MASCHINE**
 - 6.1 BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES
 - 6.2 ERSTE EINSETZUNG
 - 6.2.1 Regulierung der Teigdicke
 - 6.2.2 Regulierung der Form
 - 6.2.3 Arbeitsfolge
 - 6.3 AUSSCHALTSPHASE
- 7 WARTUNG UND REINIGUNG**
 - 7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN
 - 7.2 NORMALE WARTUNG DURCH DEN BENUTZER
 - 7.3 SCHMIERUNG DER WELLEN UND DER WALZEN
- 8 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG**
- 9 DETAILZEICHNUNG UND ERSATZTEILLISTE**
- 10 TECHNISCHE DATEN**
- 11 SCHALTBILD**

Werter Kunde,

Vielen Dank dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.
Herzlichen Glückwunsch für Ihre Auswahl!

Wir empfehlen Ihnen die Anweisungen in diesem Handbuch folge zu leisten, um Ihre neue Ausrollmaschine am besten nutzen zu können.

1 VORWORT

Der Hersteller behält sich vor, jederzeit Spezifizierungen und technische bzw. funktionelle Eigenschaften des Produktes zu ändern, ohne es bekanntgeben zu müssen.

1.1 SYMBOLE

In diesem Handbuch sind die wichtigsten Punkte mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:



HINWEISE: Hinweise für den ordnungsgemäßen Gebrauch der Ausrollmaschine und zur Verantwortlichkeit der Bediener.



ACHTUNG: Ein Punkt, der einen Hinweis von größter Wichtigkeit enthält.



GEFAHR: ein wichtiger Vermerk zur Verhaltensweise, um Unfälle oder Materialschäden vorzubeugen.

1.2 BESTIMMUNGSZWECK

Die Ausrollmaschinen wurden ausschließlich für den Lebensmittelbereich zur Verarbeitung von Teigen auf der Grundlage von Getreidemehlen gebaut, vorzugsweise für die Verwendung in Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien.

Der oben genannte Bestimmungszweck und die für die Maschine vorgesehenen Konfigurationen, sind die einzigen, die vom Hersteller zugelassen sind: **die Maschine darf nicht für Aufgaben, die von den vorgenannten abweichen, benutzt werden.**



Der genannte Bestimmungszweck gilt nur für Geräte, die strukturell, mechanisch und anlagentechnisch voll einsetzbar sind.

1.3 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

Zweck:

Dieses Handbuch dient dazu, dem Benutzer zu ermöglichen, die notwendigen Maßnahmen zur Vorbereitung des Personals und die Beschaffung des notwendigen Materials um einen ordnungsgemäßen, sicheren und dauerhaften Gebrauch der Maschine zu gewährleisten.

Inhalt:

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für die Installation, den Einsatz und die Wartung der Ausrollmaschine.

Die strikte Einhaltung der Anweisungen garantiert eine hohe Sicherheit und Produktivität der Ausrollmaschine.

1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Aufbewahrung und Nachschlagen:

Das Handbuch ist gut aufzubewahren und soll immer für den Benutzer und für die Einbau- und Wartungstechniker verfügbar sein, um nachschlagen zu können.

Das Gebrauchs- und Wartungshandbuch ist Bestandteil des Gerätes.

Beschädigung oder Verlust:

Falls nötig, eine weitere Kopie des Handbuches vom Hersteller bzw. vom Verkäufer anfordern.

Weitergabe der Ausrollmaschine:

Bei einer Weitergabe der Ausrollmaschine, muss der Benutzer dem Käufer auch dieses Handbuch übergeben.

1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch respektiert den neusten Stand der Technik des Produktes, als er auf dem Markt eingeführt wird.

Die Geräte, die zusammen mit ihrer technischen Dokumentation auf dem Markt bereits vorhanden sind, werden vom Hersteller nicht als mangelhaft oder unangemessen betrachtet, eventuellen Änderungen, Anpassungen bzw. Verwendung von neuen Technologien auf neuen Geräte zufolge.

1.6 ALLGEMEINES

Informationen:

Wenn man mit dem Hersteller oder mit dem Verkäufer über wichtigen Infos redet, bitte die Seriennummer und die technischen Daten auf dem Produktschild angeben.

Verantwortlichkeit:

Mit der Aushändigung dieses Handbuches übernimmt der Hersteller keine Haftung mehr, weder zivil- noch strafrechtlich, für Unfälle, die durch das teilweise oder vollkommene Nichtbeachten der in ihm enthaltenen Vorschriften verursacht werden.

Zu dem lehnt der Hersteller jede Verantwortung für Schäden ab, die auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine oder einen falschen Einsatz durch den Benutzer zurückzuführen sind oder durch nicht zulässige Änderungen und/oder Reparaturen, Nicht-Originalersatzteile oder Teile, die nicht für das betreffende Maschinenmodell bestimmt sind, entstehen.

Außerordentliche Wartung:

Die außerordentliche Wartung muss von Fachtechnikern ausgeführt werden, die fähig sind, das Gerät fachmännisch zu behandeln.

Verantwortlichkeit für die Installationsarbeiten:



Der Hersteller ist für die Installationsarbeiten an der Ausrollmaschine nicht verantwortlich. Dafür verantwortlich ist und bleibt weiterhin der Installateur, der die Überprüfung der Richtigkeit der vorgeschlagenen Installationslösungen durchführt. Zu dem müssen alle von der geltenden Gesetzgebung des Landes, in dem die Maschine installiert wird, vorgesehenen Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.

Gebrauch:

Der Gebrauch der Maschine ist außer den Vorschriften in diesem Handbuch auch der Einhaltung aller Sicherheitsbestimmungen, die von der Gesetzgebung des Aufstellungslandes vorgesehen sind, untergeordnet.

1.7 WICHTIGSTE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALLSCHUTZMASSNAHMEN

- Richtlinie 2006/95/EG “zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen”.
- Richtlinie 2004/108/EG “zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG”.
- Richtlinie 89/391/EWG “über die Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit”.
- Richtlinie 2006/42/EG “über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG”.
- Verordnung Nr. 1935/2004 “über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
- Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG “zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte”.
- Richtlinie 2002/95/EG “zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten”.
- Richtlinie 2002/96/EG und 2003/108/EG “über Elektro- und Elektronikaltgeräte (EEA) und nachfolgende Änderungen.”
- Richtlinie EN453:2000 “Maschinen für die Nahrungsmittelindustrie- Teigmaschinen für Lebensmittel-Anforderungen an Sicherheit und Hygiene”.

1.8 GESETZLICHE GARANTIE

Der Garantiezeitraum entspricht den Bestimmungen der Europäischen Union und ist ab dem Datum der Rechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wird, wirksam.

Innerhalb dieses Zeitraums werden die Teile, die unmissverständlich und aus nachvollziehbaren Gründen Fabrikationsfehler aufweisen, unentgeltlich **nur frei Werk** ausgetauscht oder repariert. Ausgenommen davon sind elektrische Bauteile sowie Verschleißteile.

Von der Garantie sind die Versandkosten sowie die Kosten für die Arbeitskraft ausgenommen.

Um die gesetzliche Garantie, siehe Richtlinie 1999/44/EG, voll zu nutzen, müssen Sie die Vorschriften dieses Handbuches genau einhalten, insbesondere:

- immer innerhalb der Einsatzgrenzen der Maschine arbeiten;
- immer eine regelmäßige und gründliche Wartung vornehmen;
- mit dem Gebrauch der Maschine nur Personen beauftragen, die eine erprobte Erfahrung und Eignung besitzen und für diesen Zweck entsprechend ausgebildet wurden.

Die Nichteinhaltung der Vorschriften in diesem Handbuch führt zum sofortigen Verfall der Garantie.

1.9 HERSTELLERVERANTWORTLICHKEIT

! Der Hersteller übernimmt keine zivil- oder strafrechtliche, direkte oder indirekte Haftung, die durch folgendes entstand:

- eine Installation, die nicht den geltenden Bestimmungen des Landes und den Sicherheitsbestimmungen entspricht;
- Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuches;
- Installation durch unqualifiziertes und nicht ausgebildetes Personal;
- ein nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechender Gebrauch;
- vom Hersteller nicht genehmigte Reparaturen und Änderungen an der Maschine;
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder von nicht modellbezogenen Teilen;

- unzureichende Wartung;
- außergewöhnliche Vorkommnisse.

1.10 BENUTZEREIGENSCHAFTEN

Der Benutzer des Gerätes muss eine erwachsene und verantwortungsvolle Person sein, die über die notwendigen technischen Kenntnisse für die normale Wartung der mechanischen und elektrischen Bauteile der Maschine verfügt.

Kinder dürfen sich während des Betriebs der Maschine nicht nähern.

1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der Hersteller kann während der gesamten Lebensdauer der Maschine jedes Einsatz- und Wartungsproblem lösen.

Der Hauptsitz steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Ihnen die nächste zugelassene Kundendienststelle zu nennen.

1.12 ERSATZTEILE

Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.

Für den Austausch der Teile, nicht warten bis diese abgenutzt sind.

Ein abgenutztes Bauteil austauschen, bevor es bricht, unterstützt die Verhütung von Unfällen, die durch das plötzliche Brechen eines Bauteils entstehen und schwere Verletzungen und Sachschäden hervorrufen könnten.



Wie im Kapitel "WARTUNG UND REINIGUNG" beschrieben, die regelmäßigen Wartungskontrollen durchführen.

1.13 IDENTIFIZIERUNGSSCHILD

Das Identifizierungsschild an der Ausrollmaschine enthält alle Kenndaten der Maschine und des Herstellers, die **Seriennummer** und die Kennzeichnung **CE**.

1.14 LIEFERUNG DER MASCHINE

Die Ausrollmaschine wird in einem mit Bändern gesicherten Pappkarton abgeliefert. In der Packung befinden sich außer der Maschine auch die Anweisungen für Gebrauch, Installation und Wartung, sowie die Konformitätserklärung gemäß der Maschinenrichtlinie.

2 SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR



- Prüfen, ob die Vorbereitungen für die Aufnahme der Ausrollmaschine den örtlichen, nationalen und europäischen Bestimmungen entsprechen.

- Den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen.
- Keine losen Anschlüsse mit provisorischen und nicht isolierten Kabeln vornehmen.
- Prüfen, ob die Erdung der elektrischen Anlage ausreicht.
- Immer persönliche Schutzvorrichtungen und andere gesetzlich vorgeschriebene Schutzmittel benutzen.

2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



Die Raumbedingungen des Aufstellungsortes der Maschine müssen folgende Merkmale aufweisen:

- trocken sein;
- Wasser- und Wärmequellen müssen ausreichend entfernt sein;
- Belüftung und Beleuchtung müssen angemessen sein und den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften der geltenden Gesetze entsprechen;
- der Fußboden muss eben und kompakt sein, um eine gründliche Reinigung zu erleichtern;

➤ in unmittelbarer Nähe der Maschine dürfen sich keine, wie auch immer geartete Hindernisse befinden, die die normale Belüftung derselben beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss der Benutzer:

- darauf achten, dass sich keine Kinder der arbeitenden Maschine nähern;
- den Vorschriften dieses Handbuches genau folgen;
- Er darf die Sicherheitsvorkehrungen an der Maschine nicht entfernen oder verändern;
- immer mit größter Aufmerksamkeit arbeiten, d.h. er muss seine Arbeit genau beobachten und darf während der Benutzung der Maschine nicht abgelenkt sein.
- alle Arbeiten mit absoluter Sicherheit und großer Ruhe ausführen.
- die Anweisungen und Hinweise auf den Schildern der Ausrollmaschine beachten.
- Die Warnschilder dienen der Unfallverhütung und müssen daher immer gut zu lesen sein. Sobald sie beschädigt oder nicht mehr lesbar sind, müssen sie ausgetauscht werden. Vom Hersteller ein Originalersatzteil verlangen.
- Nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung, Wartung oder Verlagerung der Maschine muss die Stromversorgung unterbrochen werden.



Achtung: während die Maschine arbeitet, ist die Sicherheitsschutze Fortschaffung streng verboten, weil die unter Bewegung Teile auf die Maschine die Händequetschung verursachen können.

2.3 HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



Die Vorschriften dieses Handbuchs beachten.

- Immer die persönlichen Schutzvorrichtungen und andere schützende Mittel benutzen.

- Vor jeder Wartungsarbeit sicherstellen, dass die Ausrollmaschine, wenn sie benutzt wurde, abgekühlt ist.
- Die Ausrollmaschine ist als funktionsuntüchtig anzusehen, wenn auch nur eine der Sicherheitsvorkehrungen verstellt oder betriebsunfähig sein sollte.
- Vor einem Eingriff an elektrischen und elektronischen Teilen oder Leitern, die Stromversorgung unterbrechen.

3 HANDLING UND TRANSPORT

Die Maschine wird komplett mit allen ihren Teilen in einer geschlossenen Verpackung und mit Bändern auf einer Holzpalette befestigt, abgeliefert.

Die Maschine muss mit einer geeigneten Ausrüstung vom Transportmittel gehoben werden.

Für den Transport der Maschine zum Installationsort einen Laufwagen mit geeigneter Tragfähigkeit benutzen.

Während dem Anheben Rucke oder abrupte Bewegungen vermeiden.

Darauf achten, dass die Tragfähigkeit der Hubmittel über dem Gewicht der anzuhebenden Maschine liegt.

Dem Fahrer der Hubmittel obliegt die volle Verantwortung für das Anheben der Lasten.

Um die Ausrollmaschine herum einen Freiraum von etwa 50 cm lassen, um den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung der Maschine zu erleichtern.

GEFAHR



Darauf achten, dass die Verpackungsteile (z.B. Schutzfilme oder Styropor) nicht von Kindern zum Spielen benutzt werden. Erstickungsgefahr!

4 VORBEREITUNG DES INSTALLATIONSORTES

4.1 VORSICHTSMASSNAHMEN



Für die am Aufstellungsort der Maschine durchgeführten Arbeiten haftet einzig und allein der Benutzer, der auch für die Ausführung der Überprüfung der vorgeschlagenen Installationslösungen zuständig ist.

Der Benutzer muss alle örtlichen, nationalen und europäischen Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Die Maschine muss auf einem Fußboden mit ausreichender Tragfähigkeit installiert werden.

Die Montage- und Demontage-Anweisungen der Maschine sind ausschließlich spezialisierten Technikern vorbehalten.

Für die Anforderung qualifizierter Techniker sollten sich die Kunden immer an unseren technischen Kundendienst wenden.

Bei einem Eingriff anderer Techniker, sollte man sich von ihren Fähigkeiten überzeugen.

Vor Beginn der Montage oder Demontage der Maschine, muss der Installateur alle gesetzlich vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen beachten, im Einzelnen:

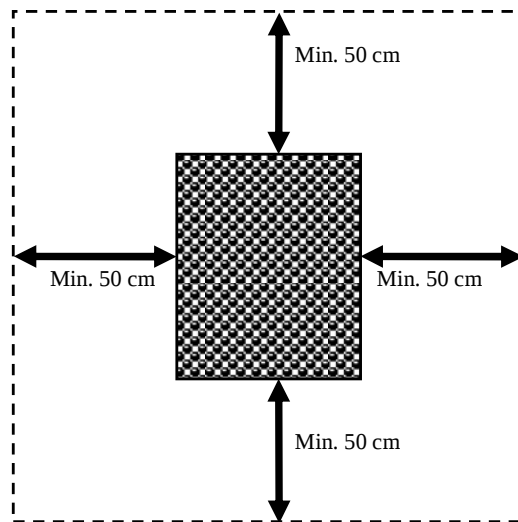
- A) darf er nicht unter ungünstigen Bedingungen arbeiten;
- B) muss er unter ausgewogenen seelisch-körperlichen Bedingungen arbeiten und prüfen, ob die individuellen und persönlichen Unfallschutzvorkehrungen vollständig und funktionstüchtig sind;
- C) muss er Sicherheitshandschuhe tragen;
- D) muss er Sicherheitsschuhe tragen;
- E) muss er die Werkzeuge zur elektrischen Isolierung benutzen;
- F) muss er sich davon überzeugen, dass der Montage und Demontagebereich keine Hindernisse aufweist.

4.2 INSTALLATIONSORT DER MASCHINE

Auf dem Bild sind die Mindestabstände angegeben, die für eine gute Durchlüftung, einen leichten Gebrauch und zur Vereinfachung der Reinigung und Wartung der Ausrollmaschine einzuhalten sind.



Einen Abstand von mindestens 20 cm zwischen der Maschine und den Wänden bzw. anderen Geräten freilassen.



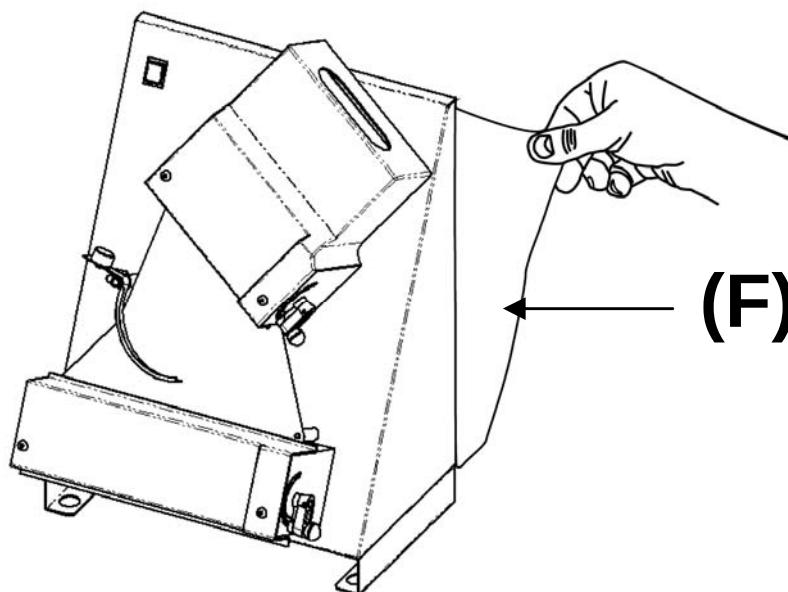
5 INSTALLATION

Die Installation muss von dafür ausgebildeten Technikern nach den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften durchgeführt werden.

5.1 POSITIONIERUNG DER AUSROLLMACHINE

Dafür sorgen, dass die Maschineabstellplatte eine angemessene Tragfähigkeit hat und dass sie waagrecht ist.

Die Maschine von der Packung entfernen und sie mit Beachtung auf die Mindestabstände auf die Abstellplatte positionieren (siehe Absatz 4.2). Eventuelle Styroporschutzelemente und den Schutzfilm entfernen (F). Keine Werkzeuge gebrauchen, die die Maschinenflächen beschädigen könnten!



5.2 ANLAGENANSCHLÜSSE

Es genügt, das Versorgungskabel am Stromnetz anzuschließen.
Die Steckdose muss leicht erreichbar sein, ohne dass etwas umgestellt werden muss.



Der Stromanschluss (Stecker) muss auch nach der Installation der Ausrollmaschine leicht erreichbar sein.

Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose darf das Versorgungskabel nicht spannen. Auch darf sich das Kabel nicht unter den Stellfüßen oder Rollen der Maschine befinden.



Um jede Gefahr vorzubeugen, muss ein beschädigtes Versorgungskabel vom technischen Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

5.2.1.1 *Erdung*

GEFAHR



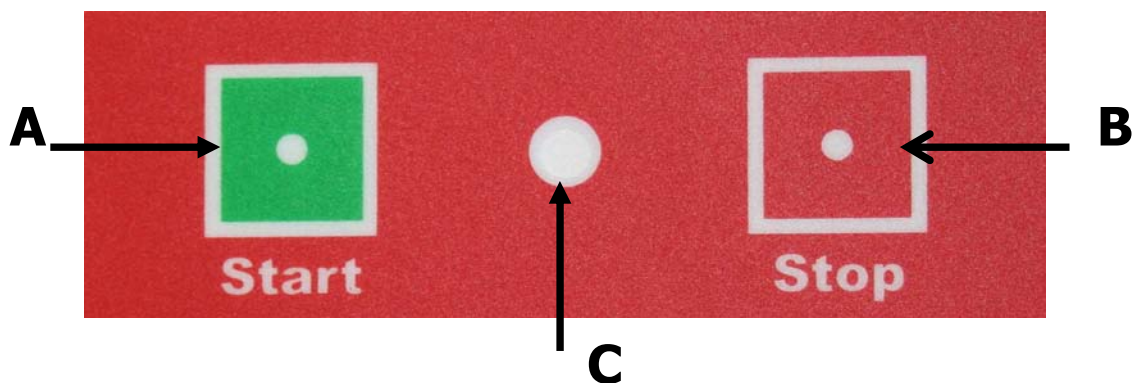
Die Anlage muss nach den geltenden Vorschriften obligatorisch mit einer Erdung ausgerüstet sein.

6 INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DER MASCHINE

6.1 BESCHREIBUNG DER STEUERTAFEL

Unsere Ausrollmaschinen sind mit einer Start/Stopp Steuerplatine und einem Steuerpedal ausgerüstet (ausser Modellen RM32AE - RM42AE - RM42TAE und M35, ohne Pedal).

Auf dem Bild sind die Schalter zur Steuerung der Platine gezeigt:



- A) **START** – Walzen starten
- B) **STOP** – Walzen anhalten
- C) **WARNLEUCHTE** – Walzen in Bewegung

Wenn das Pedal auf dem Boden liegt, soll man einfach es drücken und wieder freilassen um die Walzen in Bewegung zu setzen und anzuhalten.

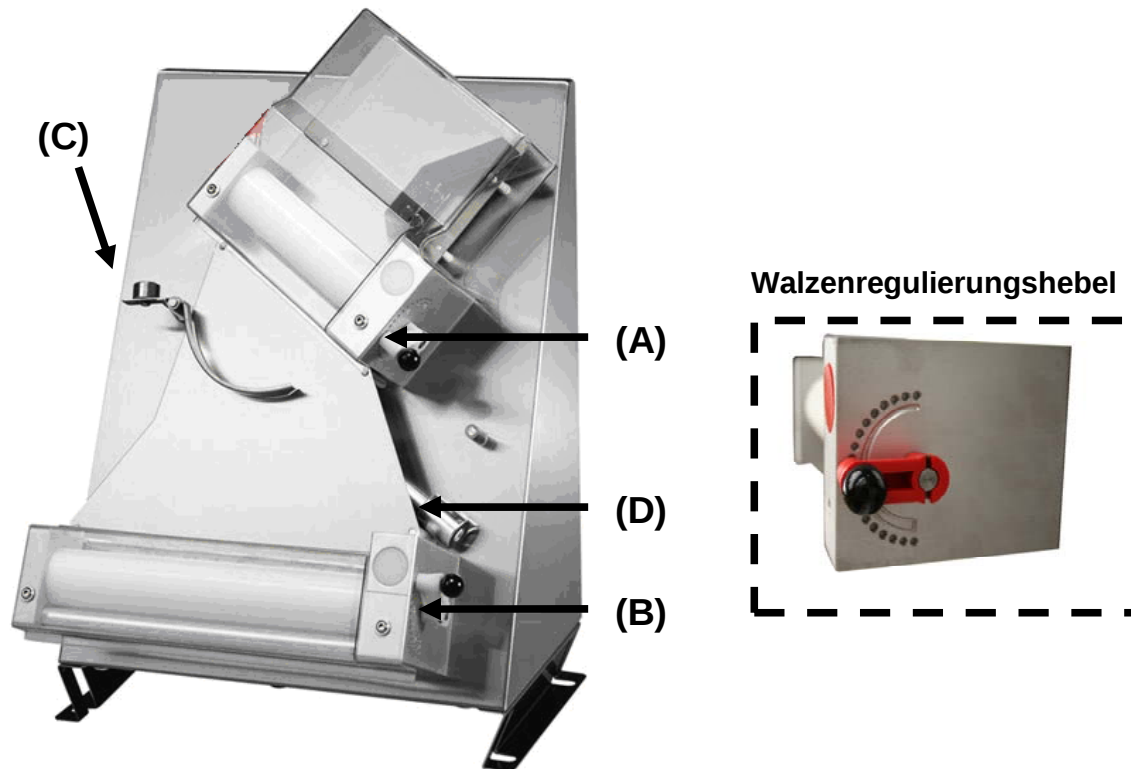


6.2 ARBEITSPHASE

6.2.1 Regulierung der Teigdicke

Bei stillstehender Maschine, ist es jederzeit möglich, die Teigdickeparameter zu ändern.

Dafür sollte man die Regulierungshebel der oberen und unteren Walzen benutzen.



Um die jeweiligen persönlichen Bedürfnisse zu erfüllen, kann man die zwei Hebel (**A** und **B**) in verschiedenen Positionen (von **Min** bis **Max**) stellen, um verschiedene Teigdicke haben zu können. Um die Hebel freizulassen, den schwarzen Knopf einfach ziehen. Die Dicke wird nach der Hebeldrehrichtung reguliert:

- **Mindestdicke (-)** im Uhrzeigersinn drehen.
- **Höchst Dicke (+)** gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Um den besten Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir wie unten gezeigt, die Regulierungen zu differenzieren:

- Oberwalzenhebel (**A**) auf Position **IV**;
- Unterwalzenhebel (**B**) auf Position **II**.

Bitte beachten: Die gezeigten Einstellungen sind bloß einen Hinweis. Um die genau richtigen Einstellungen festzustellen, muss man zahlreiche Ausrollversuchen machen und jedes Mal das Ergebnis überprüfen. Das optimale Ergebnis wird von verschiedenen Variablen beeinflusst, wie:

- Teigeigenschaften;
- Gewicht;
- Dicke;
- Grösse;
- Teigscheibeform.



Alle die Regulierungen ausschliesslich bei stillstehender Maschine durchführen.

! **ACHTUNG** um Teigauszackungen zu vermeiden, den Teig nur einmal durch die Walzen ausrollen.

6.2.2 Regulierung der Form (außer für Modellen mit Parallelwalzen)

Um eine schöne Scheibeform zu erhalten, ist es nötig, die Empfindlichkeit des Waagesatzes (Stab **D** + Wippe **C**) den Gewichtänderungen des Teigs anzupassen.

Dadurch kann man die Geschwindigkeit der Walzen regulieren.

Nachdem die Spannschrauben gelockert wurden, kann das Gegengewicht **D** entlang dem Stab geschoben werden. Dadurch ist es möglich verschiedene Abgleiche der Wippe zu wählen.

Höchstempfindlichkeit:

- Das Gegengewicht Richtung Wippe schieben (Mitte des Stabs)
- für leichte Gewichte empfohlen.

Mindestempfindlichkeit:

- Das Gegengewicht zum Ende des Stabs schieben (der Wippe gegenüber);
- für schwere Gewichte empfohlen.

Am Ende der Regulierungen das Gegengewicht wieder festschrauben.

Jetzt das Gegengewicht der Wippe (**C**) eventuell regulieren:

- Um die Stelle des Gegengewichts der Wippe, und damit die Empfindlichkeit der Wippe zu ändern, die Spannschraube lockern.

Höchstempfindlichkeit:

- Das Gegengewicht nach innen schieben;
- für leichte Gewichte empfohlen.

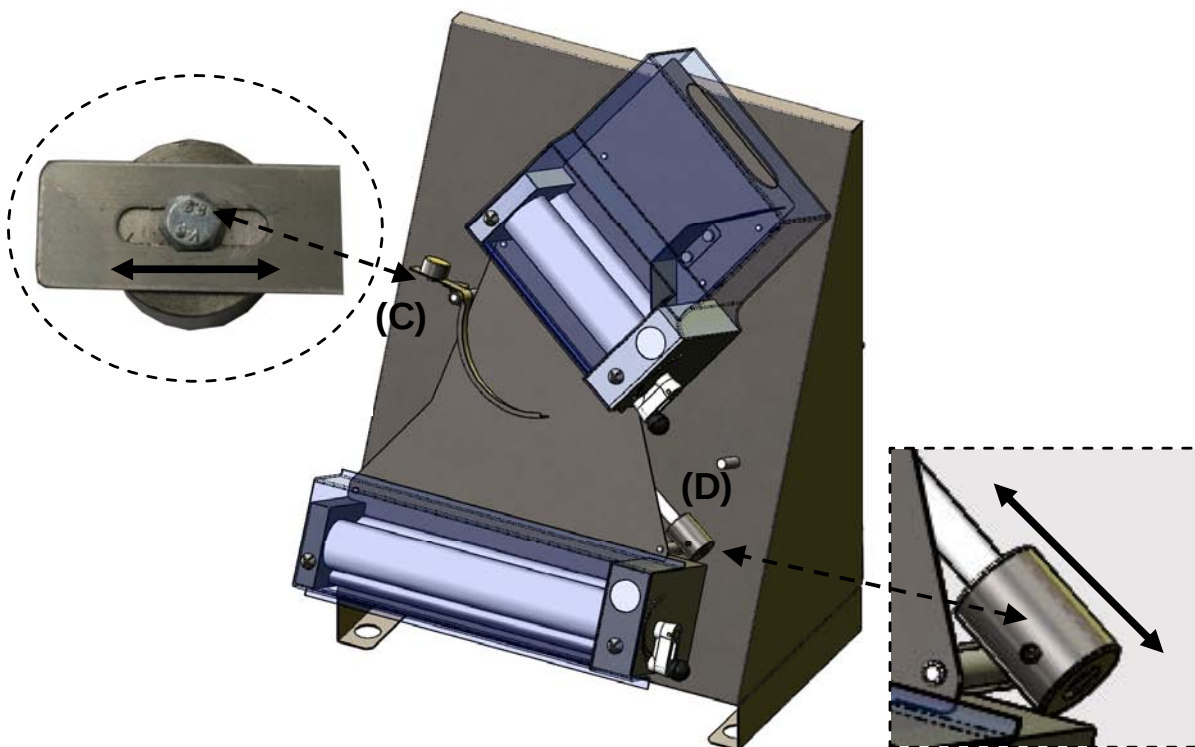
Mittlempfindlichkeit:

- Das Gegengewicht in die Mitte schieben;
- für mittelmässige Gewichte empfohlen.

Mindestempfindlichkeit:

- Das Gegengewicht nach aussen schieben;
- für schwere Gewichte empfohlen.

Am Ende der Regulierungen, das Gegengewicht wieder festschrauben.



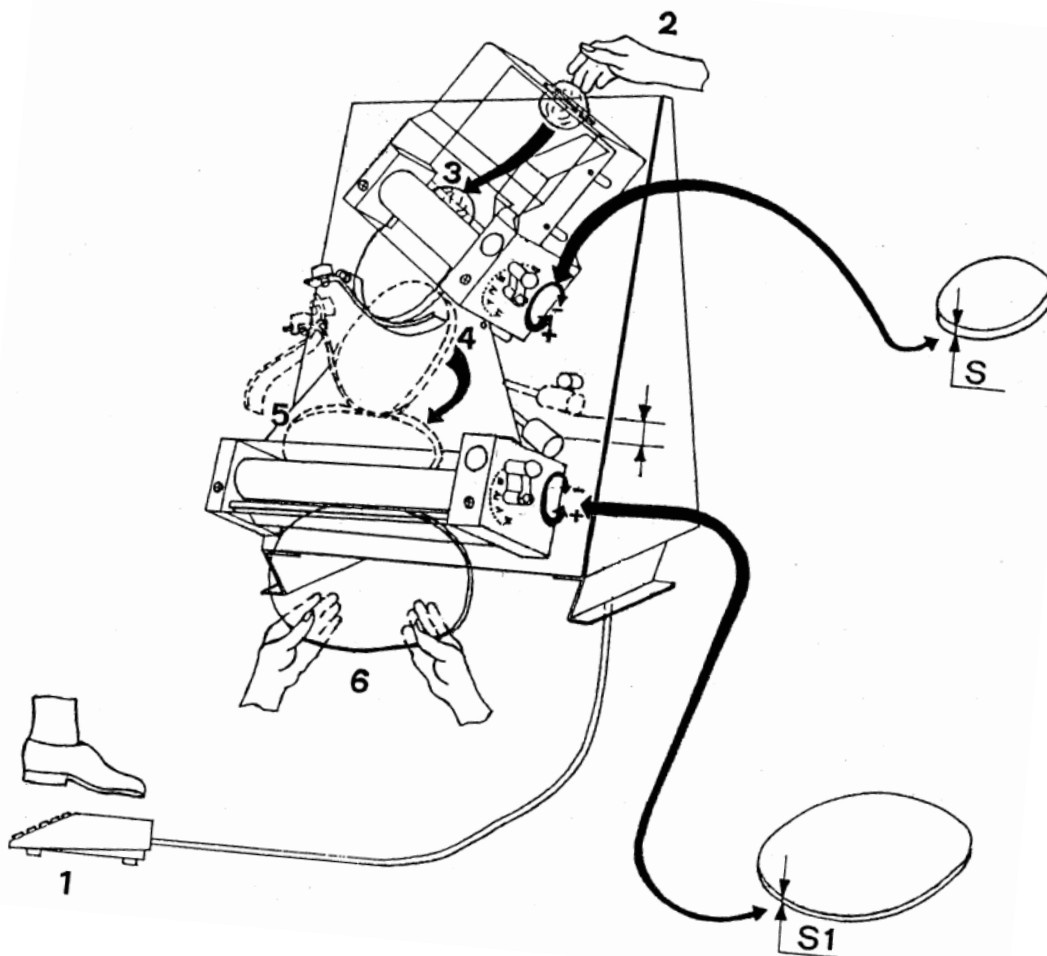
6.2.3 Arbeitsfolge



Achtung: während die Maschine arbeitet, ist die Sicherheitsschutze Fortschaffung streng verboten, weil die unter Bewegung Teile auf die Maschine die Händequetschung verursachen können.

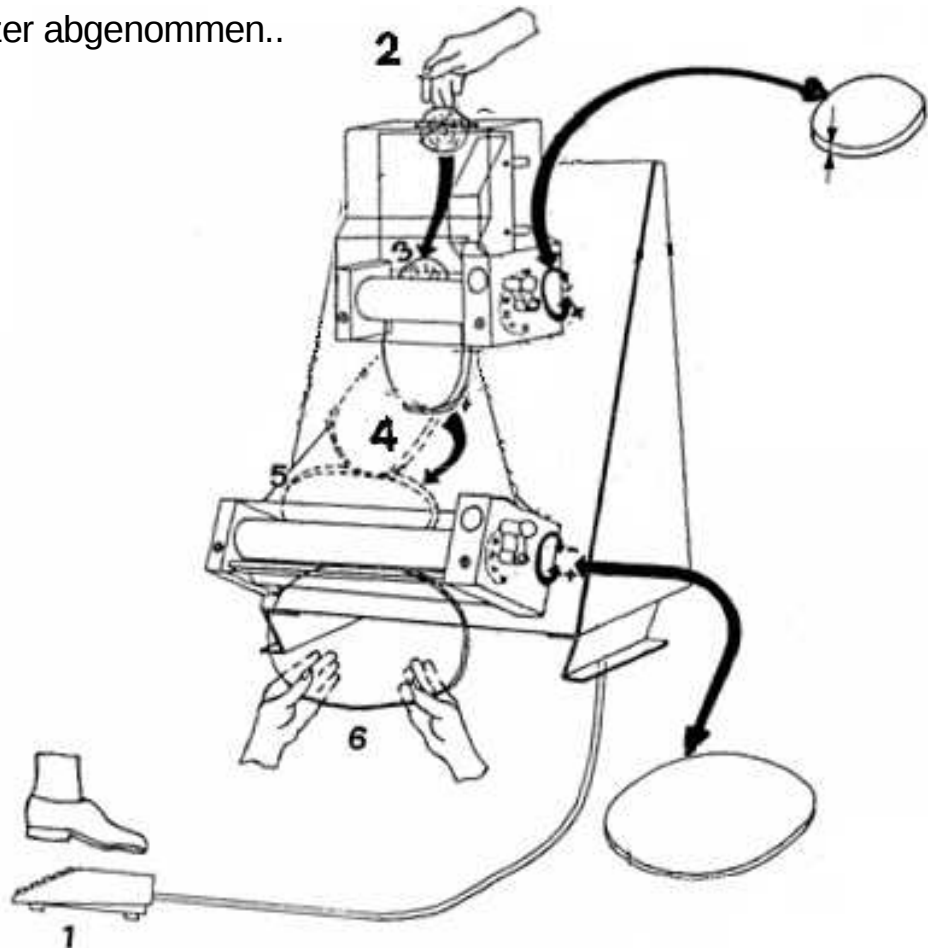
Modelle mit quer Oberwalzen

- 1) Um die Walzen in Bewegung zu setzen, das Pedal drücken (für die Modelle ohne Pedal, der Start-Schalter auf der Steuertafel drücken um die Maschine zu starten, und der Stopp-Schalter um sie anzuhalten).
- 2) Eine Seite des Teiges leicht drücken und ihn stellen, so dass er leicht durch die Walzen ausrollen kann.
- 3) Nachdem er gepresst wird, bekommt der Teig die Form einer flachen Scheibe, mit der vom Benutzer festgestellten Dicke (S).
- 4) Die Teigscheibe kommt aus den Oberwalzen aus und rutscht auf die Wippe, die sie ungefähr um 90° dreht und zu den Unterwalzen begleitet.
- 5) Die Unterwalzen rollen die Teigscheibe noch mal aus, bis die gewünschte Dicke erreicht wird.
- 6) Die Teigscheibe rollt dann aus den Unterwalzen heraus und wird vom Benutzer abgenommen.



Modelle mit Parallelwalzen (Scheibeform)

- 1) Um die Walzen in Bewegung zu setzen, das Pedal drücken (für die Modelle ohne Pedal, der Start-Schalter auf der Steuertafel drücken um die Maschine zu starten, und der Stopp-Schalter um sie anzuhalten).
- 2) Eine Seite des Teiges leicht drücken und ihn stellen, so dass er leicht durch die Walzen ausrollen kann.
- 3) Wenn die Teigscheibe fast komplett durch ist sie mit den Händen langsam begleiten, bis sie herausgekommen ist. **Dann die Walzen anhalten.**
- 4) Die Teigscheibe mit der Hand um 90° drehen und sie für das Ausrollen durch die Unterwalzen vorbereiten. Die Unterwalzen wieder in Bewegung setzen und den Teig ausrollen lassen. Am Ende hat er die gewünschte Dicke (S1).
- 5) Die Teigscheibe rollt dann aus den Unterwalzen heraus und wird vom Benutzer abgenommen.
- 6) Die Teigscheibe rollt dann aus den Unterwalzen heraus und wird vom Benutzer abgenommen..



Modelle mit Parallelwalzen (Rechteckige Form)

Ein sauberes und passendes Backblech unter die Maschine schieben.

- 1) Um die Walzen in Bewegung zu setzen, das Pedal drücken (für die Modelle ohne Pedal, der Start-Schalter auf der Steuertafel drücken um die Maschine zu starten, und der Stopp-Schalter um sie anzuhalten).
- 2) Eine Seite des Teiges leicht drücken und ihn stellen, so dass er leicht durch die Walzen ausrollen kann.
- 3) Dadurch wird die Teigdicke ein erstes Mal reduziert.
- 4) Nachdem der Teig aus den Oberwalzen herausgekommen ist, muss man die mittelmäßig- und schwerwiegende Teigstücke manuell langsam weiter ausrollen und sie für das Ausrollen durch die Unterwalzen vorbereiten. Dadurch wird der Teig dünn genug und gerät auf das Backblech.

Bitte beachten: da in den Einwalzmodellen (M35) nur eine Walze gibt, wird der Teig nur dünner.

6.3 AUSSCHALTSPHASE

Um die Maschine auszuschalten, das Pedal einfach freilassen (in den Modellen mit Pedal) oder der Stopp-Schalter drücken (in den Modellen ohne Pedal).

7 WARTUNG UND REINIGUNG

7.1 SICHERHEITSMASSNAHMEN

! Vor jedem Wartungseingriff, folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

- sicherstellen, dass die Maschine ausgeschaltet und komplett ausgekühlt ist;
- sicherstellen, dass der Hauptschalter ausgeschaltet ist;
- sicherstellen, dass die Versorgung nicht versehentlich wieder eingeschaltet werden kann. Den Stecker aus der Steckdose herausziehen;

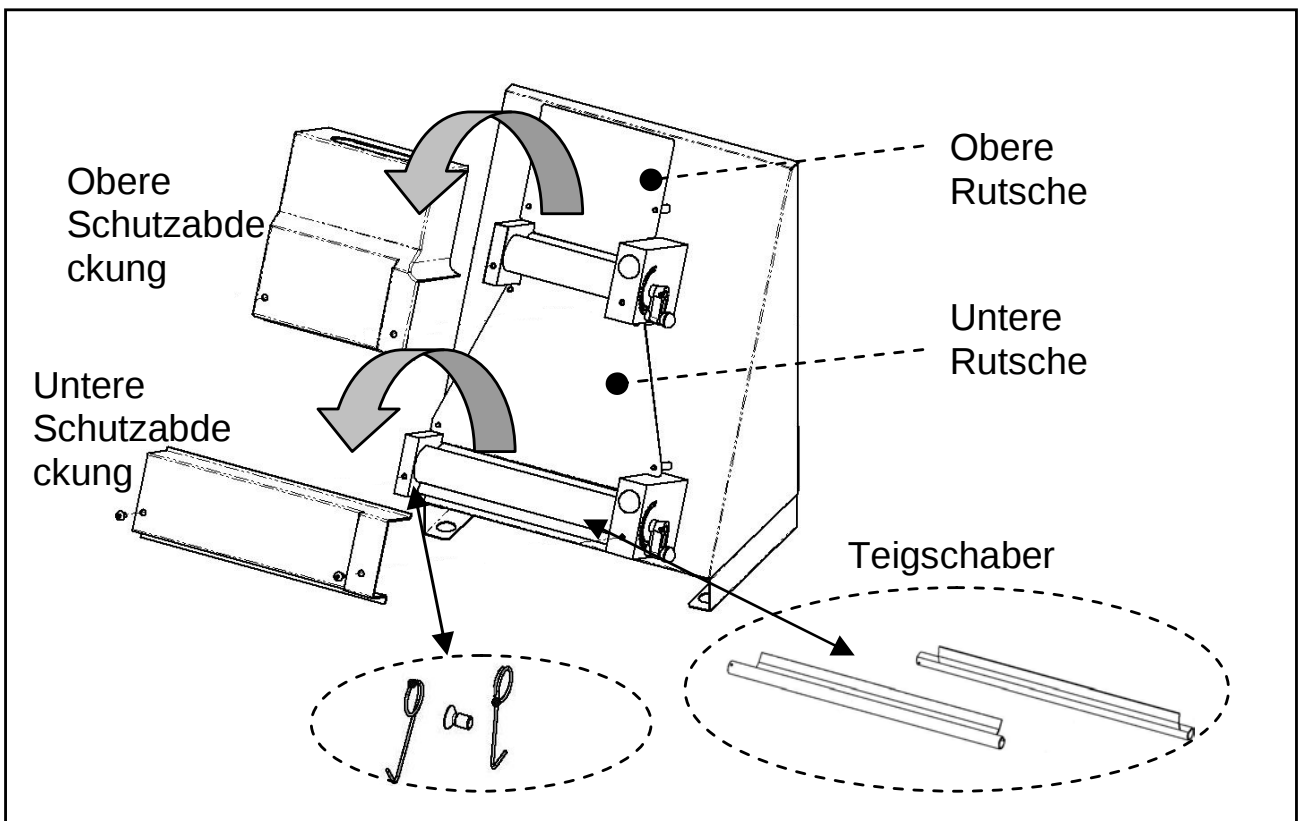
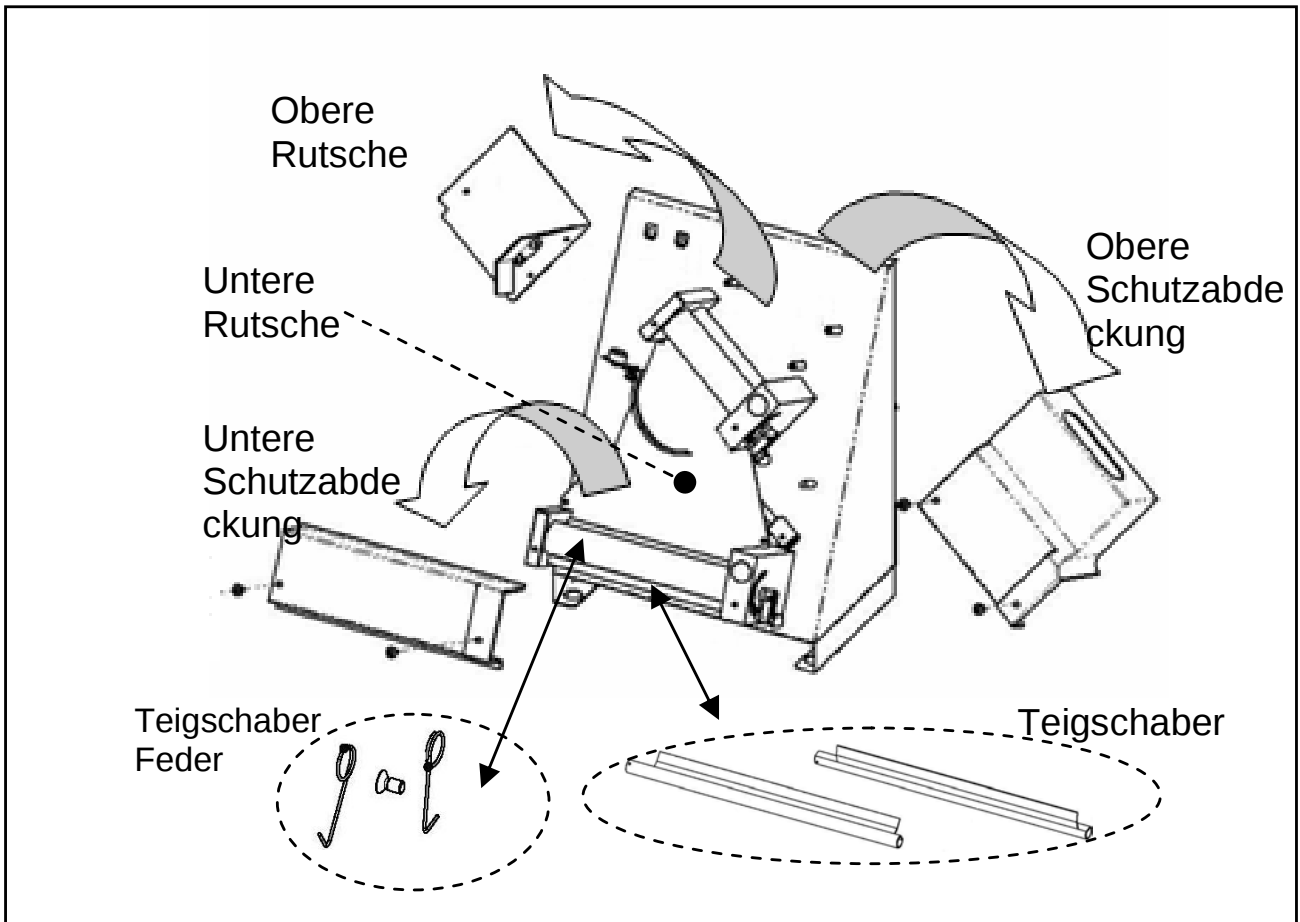
- die von der Richtlinie 89/391/EWG vorgesehenen individuellen Schutzvorrichtungen benutzen;
- immer mit für die Wartung geeigneten Werkzeugen arbeiten;
- nach der Wartung oder den Reparaturarbeiten, müssen vor der Inbetriebnahme der Ausrollmaschine erst wieder alle Schutzvorkehrungen montiert und die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.

7.2 NORMALE WARTUNG DURCH DEN BENUTZER

Die Ausrollmaschine benötigt eine einfache, aber häufige und gründliche Reinigung, damit immer eine effiziente Leistung und ein ordnungsgemäßer Betrieb gewährleistet sind.

! Es dürfen auf keinen Fall chemische, für Lebensmittel ungeeignete, scheuernde oder korrosive Produkte benutzt werden. Wasserstrahle, Werkzeuge, raue oder scheuernde Reinigungsmittel, wie Stahlkissen, Schwämme oder ähnliches, die die Oberflächen beschädigen können und damit die Sicherheit aus hygienischer Sicht beeinträchtigen, sind absolut zu meiden.

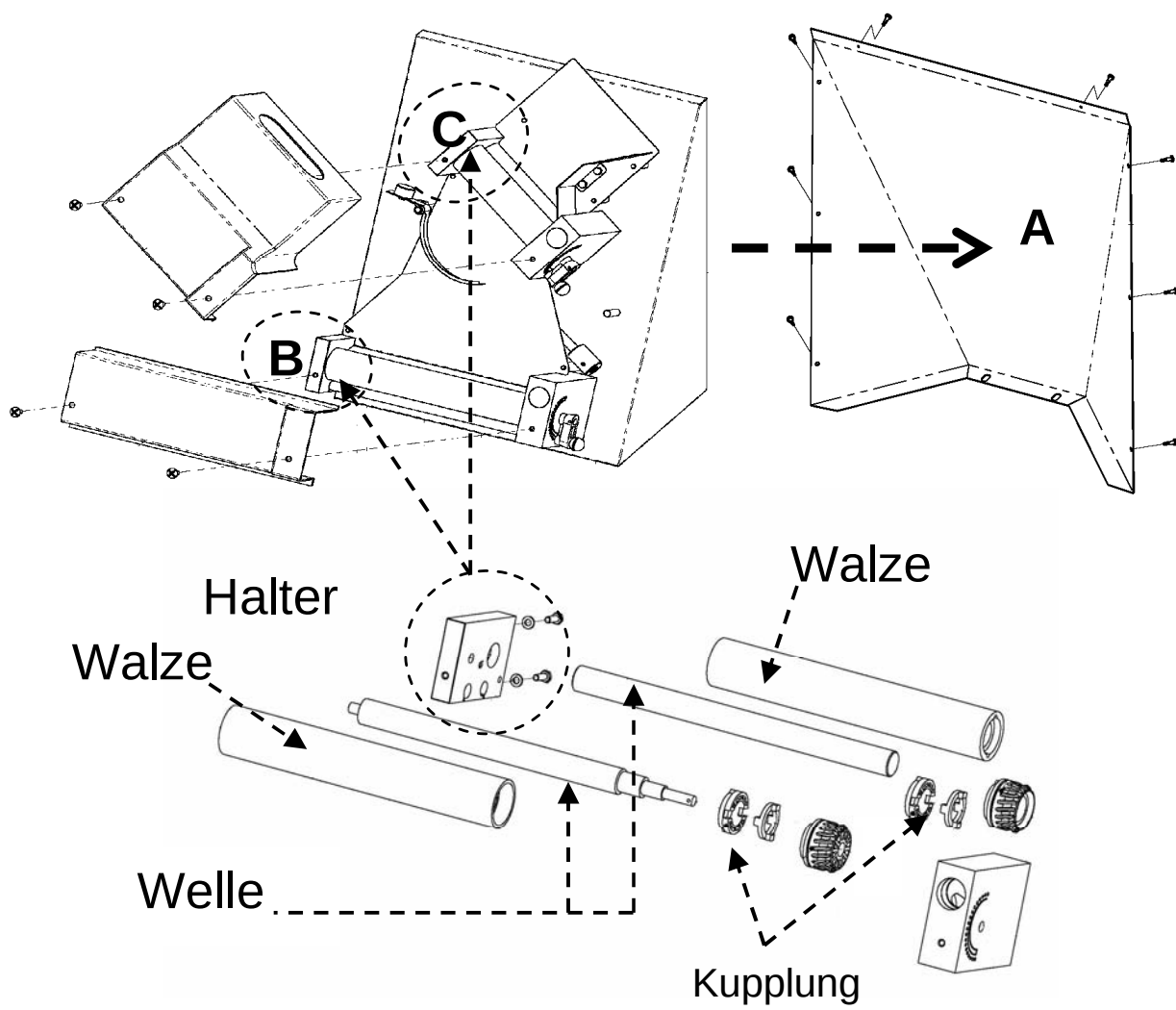
- Mit einem geeigneten Pinsel, die Mehl- und Teigresten grob entfernen.
- Die Schutzabdeckungen, die Wippe und die Rutsche entfernen;
- Die Feder aushaken;
- Die Teigschaber herausziehen;
- Die Regulierungshebel aufdrehen, bis die Walzen komplett geöffnet sind.
- Die Maschine und die beweglichen Bestandteile mit einem weichem Schwamm, warmem Wasser und einem für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung geeignetem Waschmittel gründlich reinigen.
- Den Waschmittel komplett abspülen;
- Mit saugfähigem Küchenpapier abtrocknen, danach mit einem weichen und sauberen Tuch, das mit einem speziellen Desinfektionsmittel für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung getränkt wurde, erst über die oben genannten Oberflächen wischen und anschließend die ganze Maschine damit behandeln.



7.1 SCHMIERUNG DER WELLEN UND DER WALZEN

Die Wellen und die Walzen sollen unbedingt einmal im Jahr geschmiert werden.

- Schutzabdeckungen, Rutsche, Feder und Teigschaber entfernen;
- Die Rückabdeckung **A** zunächst entfernen (Spannschrauben ausschrauben);
- Nachher die Halter **B** und **C** entfernen;
- Walzen und Kupplungen herausziehen;
- Die Bestandteile mit einem weichem Schwamm, warmem Wasser und einem für Maschinen zur Nahrungsmittelherstellung geeignetem Waschmittel gründlich reinigen.
- Ausreichend abspülen und mit saugfähigem Küchenpapier abtrocknen;
- Die Wellen und die Walzenlöcher mit genug Paraffinöl schmieren;
- Die Bestandteile wieder zusammensetzen. Dazu der umgekehrten Sequenz der Abmontierung folgen.



8 HINWEISE ZU VERSCHROTTUNG UND ENTSORGUNG

Die Verschrottung und Entsorgung der Maschine ist einzig und allein Aufgabe des Besitzers, der unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen bezüglich der Sicherheit und dem Umweltschutz in seinem Land vorgehen muss.

Die Zerlegung und Entsorgung kann auch Drittpersonen anvertraut werden, wenn man auf Unternehmen zurückgreift, die zur Rückgewinnung und Beseitigung der betreffenden Materialien berechtigt sind.



HINWEIS: *immer und auf jeden Fall die geltenden Bestimmungen des Landes einhalten, in dem die Entsorgung des Materials durchgeführt wird, gegebenenfalls auch die Entsorgungsmeldung veranlassen.*



ACHTUNG: *Alle Demontagearbeiten für die Verschrottung müssen bei stillstehender und spannungsloser Maschine erfolgen.*

- *den gesamten elektrischen Apparat herausnehmen;*
- *die Speicher der elektronischen Karten trennen;*
- *das Maschinengestell über zugelassene Unternehmen verschrotten lassen;*



ACHTUNG: *Das Verwahrlosen der Maschine in zugänglichen Bereichen bildet für Personen und Tiere eine schwere Gefahr.*

Die Haftung für Schäden an Personen oder Tieren fällt immer auf den Besitzer zurück.

BENUTZERINFORMATION



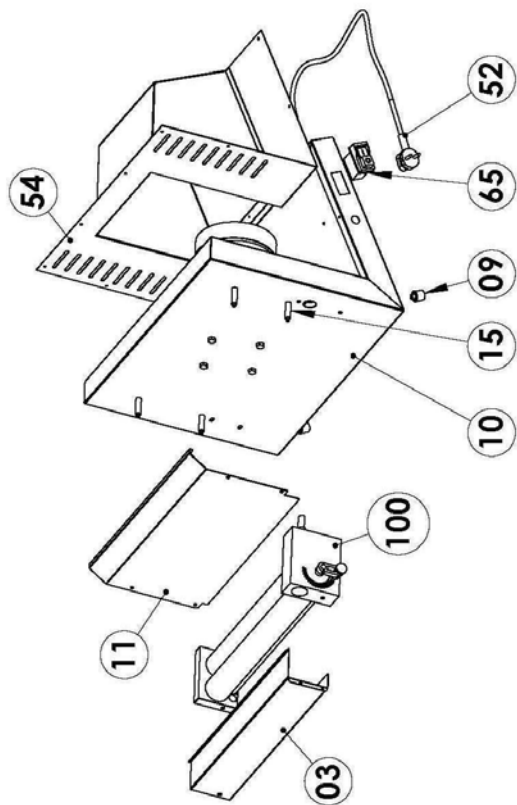
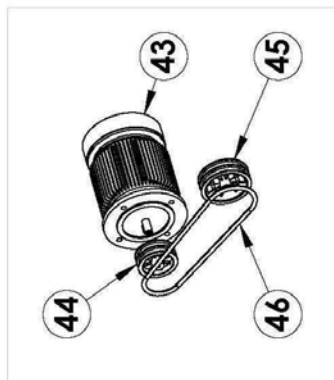
"Dieses Gerät unterliegt der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, welche vorschreibt, dass Altgeräte nicht zusammen mit normalem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Um Umwelt- oder Gesundheitsschäden vorzubeugen, soll dieses Gerät getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden, damit es sicher im Sinne

des Umweltschutzes recycelt werden kann.

Für nähere Informationen zu den Sammelstellen kontaktieren Sie bitte das Gemeindeamt oder den Händler, der Ihnen das Produkt verkauft hat."

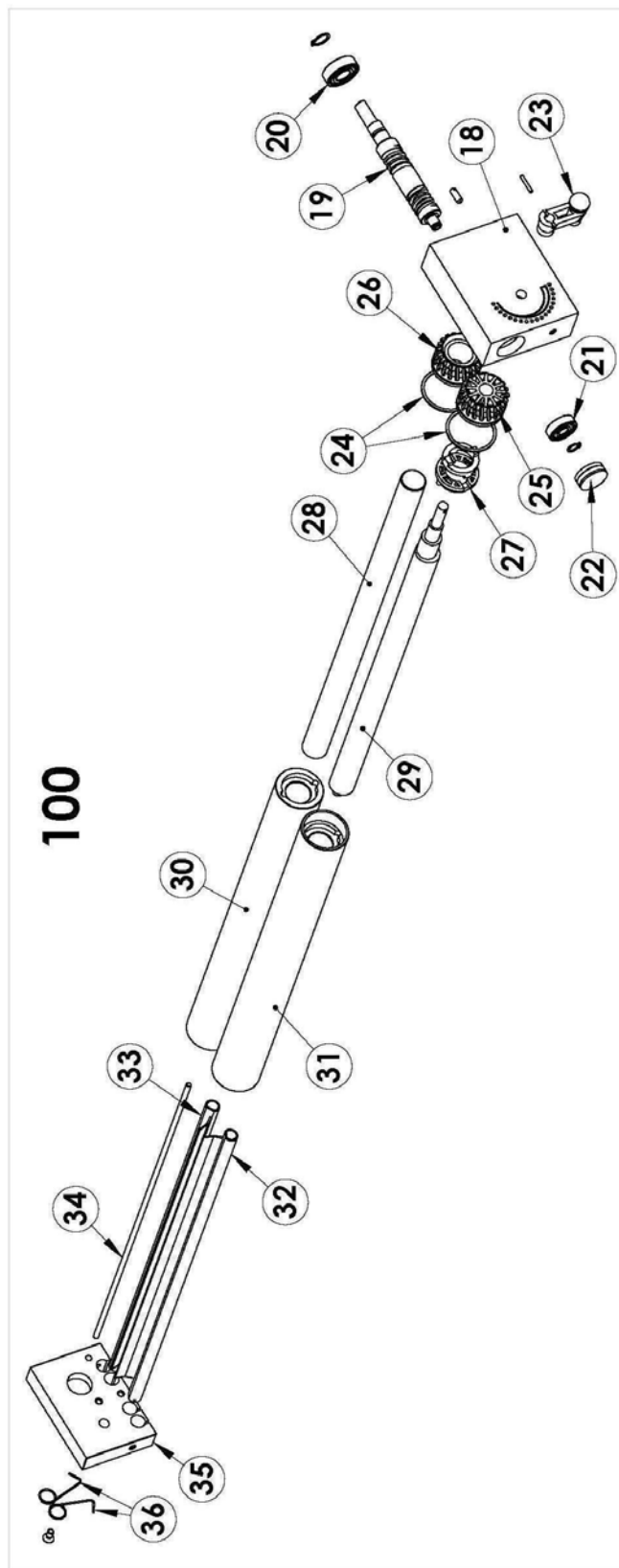
Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass das mit ihm gekennzeichnete, ausrangierte Produkt nicht in den Hausmüll gelangen darf, sondern getrennt von anderen Abfällen einer Sammelstelle zuzuführen ist.

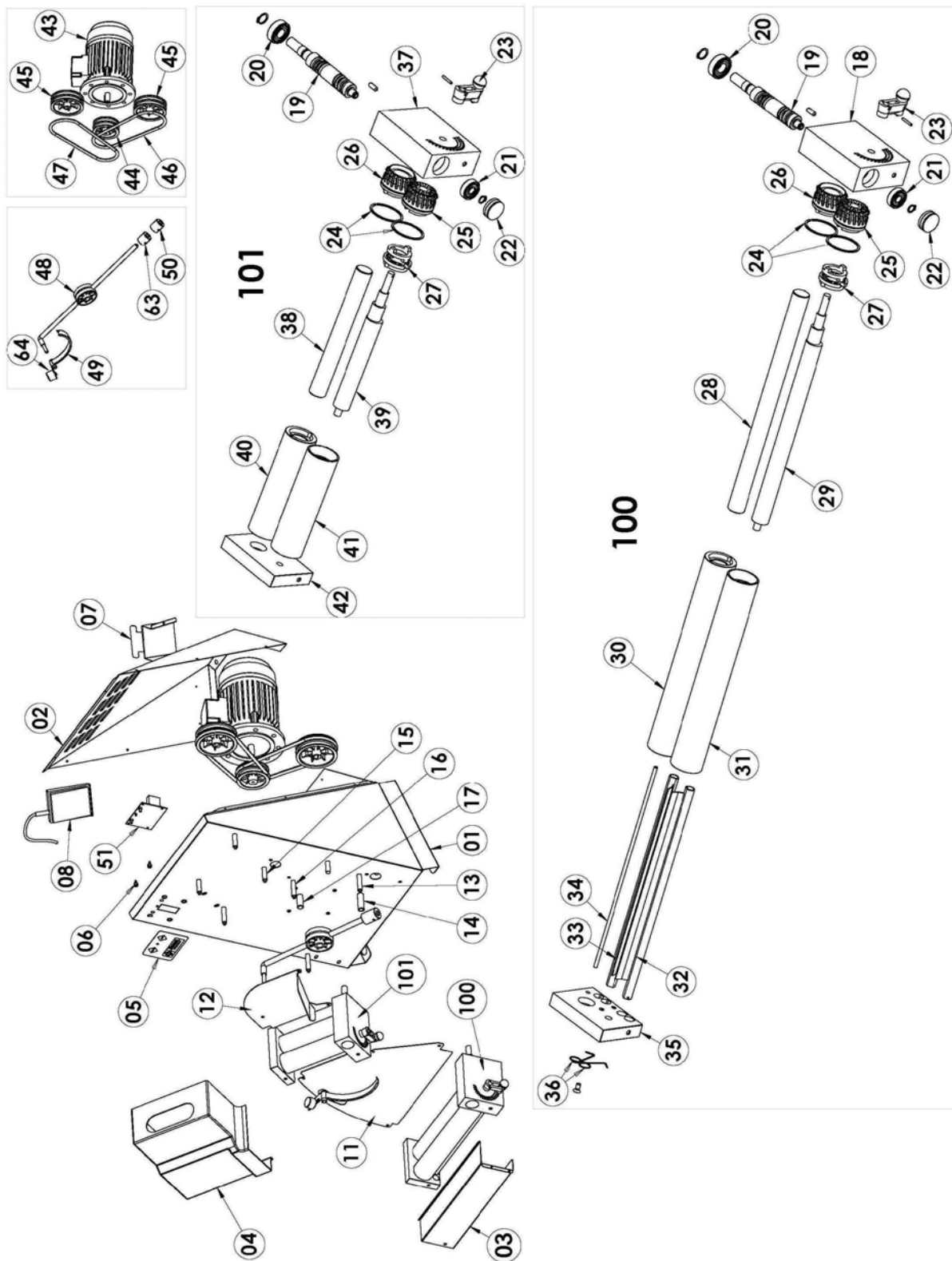
9 DETAILLIERTE ERSATZTEILE



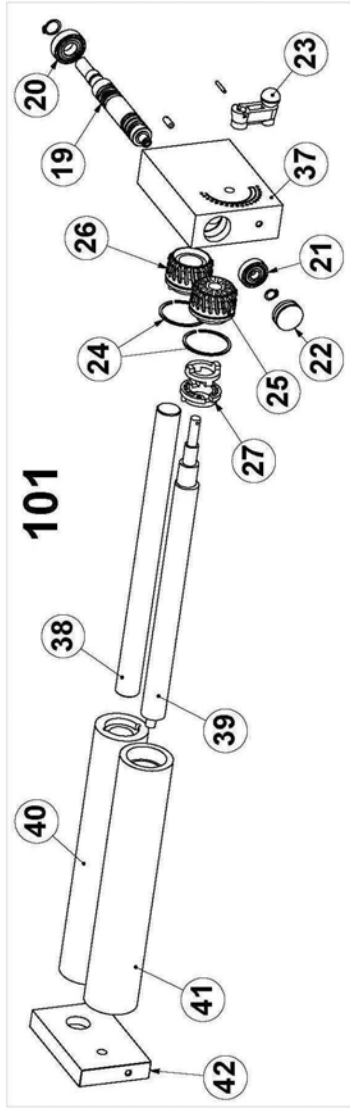
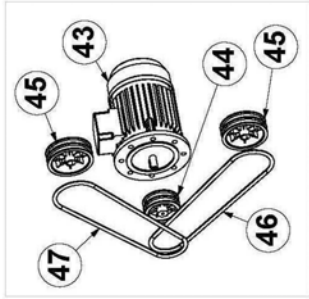
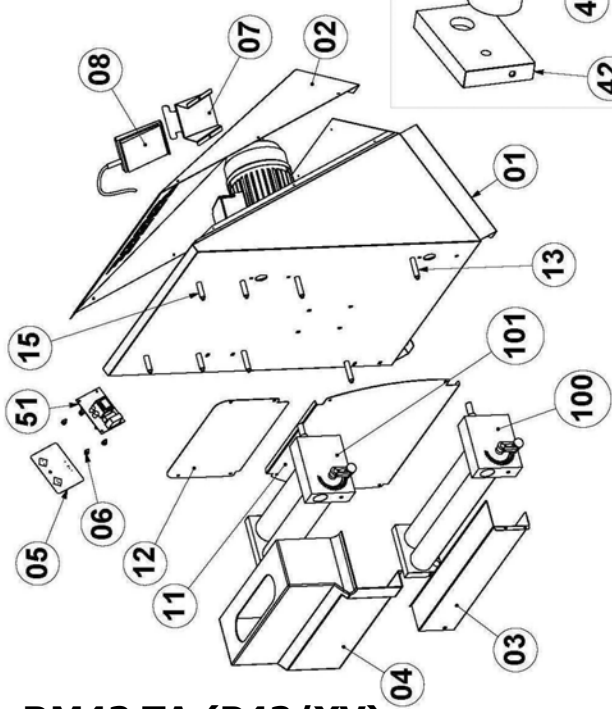
M42 P42/XVM

DARSTELLUNG DER

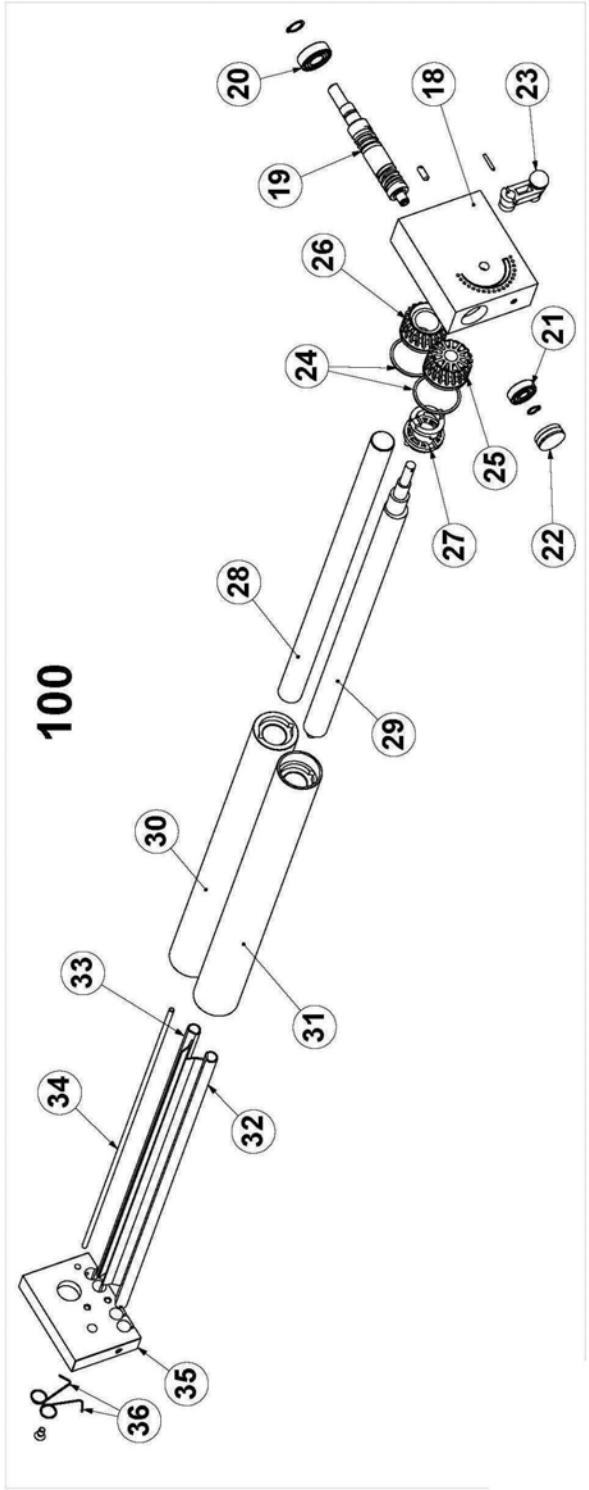




RM32 A - RM42 A



101



100

RM42 TA (P42/XV)

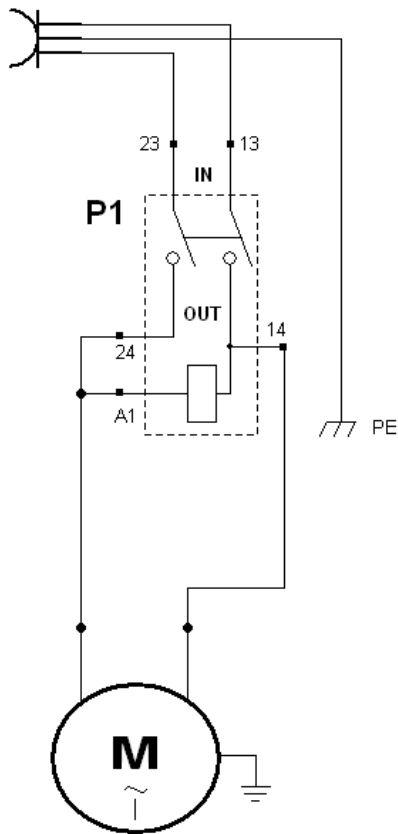
MOD.	RM32A	RM42A	RM42TA (P42/XV)	M42A (P42/XVM)
POS.				
1	S31DL54008	S31DL54011	S31DL54011	
2	S33PS54016	S33PS54020	S33PS54020	
3	S61IE54001	S61IE54003	S61IE54003	S61IE54003
4	A90SU78001	A90SU78010	A90SU78009	
5	A93OL78004	A93OL78004	A93OL78004	
6	A86PQ42001	A86PQ42001	A86PQ42001	
7	S74CQ54005	S74CQ54005	S74CQ54005	
8	S66CI54002	S66CI54002	S66CI54002	
9				A90XP78001
11	S47IE54006	S47IE54007	S47IE54013	S47MO54001
12	S47SR54001	S47SR54003	S47SR54006	
13	S56IE54001	S56IE54001	S56IE54001	
14	S74FE54001	S74FE54001		
15	S56SR54001	S56SR54001	S56SR54001	S56SR54001
16	S69FE54001	S69FE54001		
17	S69FS55001	S69FS55001		
18	S52RD54005	S52RD54005	S52RD54005	S52RD54005
19	S63TR54003	S63TR54003	S63TR54003	S63TR54003
20	A89CK78002	A89CK78002	A89CK78002	A89CK78002
21	A89CK78001	A89CK78001	A89CK78001	A89CK78001
22	A90TP78002	A90TP78002	A90TP78002	A90TP78002
23	S51GN54002	S51GN54002	S51GN54002	S51GN54002
24	A86ME29001	A86ME29001	A86ME29001	A86ME29001
25	A90IG78001	A90IG78001	A90IG78001	A90IG78001
26	A90IG78002	A90IG78002	A90IG78002	A90IG78002
27	S51GN54006	S51GN54006	S51GN54006	S51GN54006
28	S63CD54006	S63CD54002	S63CD54002	S63CD54002
29	S63EC54006	S63EC54004	S63EC54004	S63EC54004
30	S75CD54009	S75CD54008	S75CD54008	S75CD54008
31	S75EC54009	S75EC54007	S75EC54007	S75EC54007
32	S43RA54001	S43RA54005	S43RA54005	S43RA54005
33	S43RA54002	S43RA54006	S43RA54006	S43RA54006
34	S61RL54005	S61RL54003	S61RL54003	S61RL54003

35	S52IE54003	S52IE54003	S52IE54003	S52IE54003
36	A86ME30003	A86ME30003	A86ME30003	A86ME30003
37	S52RD54001	S52RD54001	S31RD54001	
38	S63CD54001	S63CD54005	S63CD54003	
39	S63EC54001	S63EC54002	S63EC54003	
40	S75CD54001	S75CD54003	S75CD54004	
41	S75EC54001	S75EC54003	S75EC54004	
42	S52SR54001	S52SR54001	S52SR54002	
43	A87MR55002	A87MR55003	A87MR55003	A87MR55003
44	A90UL78002	A90UL78002	A90UL78002	A90UL78002
45	A90UL78001	A90UL78001	A90UL78001	A90UL78001
46	A90KI78009	A90KI78001	A90KI78001	A90KI78002
48	A90BI54001	A90BI54002		
49	S66BL54001	S66BL54002		
50		S54PX54004		
51	A88CY78001	A88CY78001	A88CY78001	
52				A87CX64001
63	S54PX54003	S54PX54003		
64	S54PX54005	S79BL54001		
70	A87AZ71001	A87AZ71001	A87AZ71001	
80			S63TR54006	
100	S51RL54016	S51RL54008	S51RL54008	S51RL54008
101	S51RL54002	S51RL54006	S51RL54010	

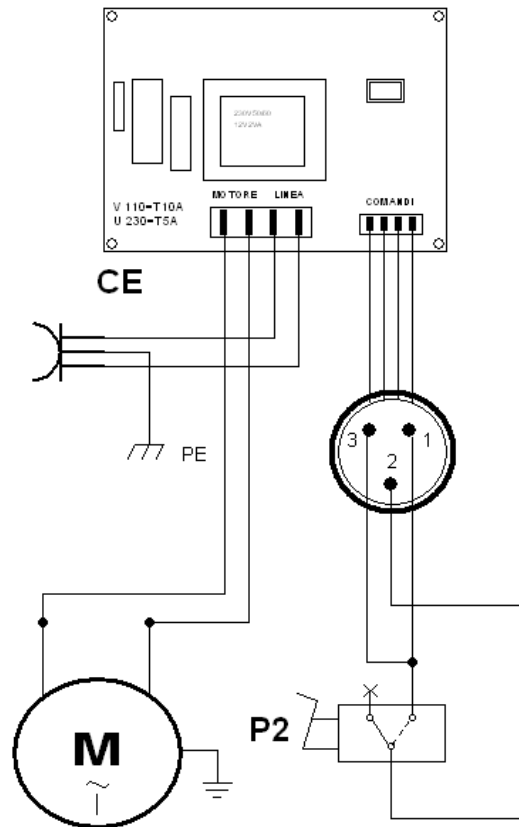
10 TECHNISCHE DATEN

Modell	Gewicht (Kg)	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Höhe (mm)	Gesamtleistung (kW)	Versorgungsspannung (V)	Frequenz (Hz)	Teiggewicht (gr)	Ø Pizza (cm)
RM32A	30	430	500	630	0,25	230	50	80 ÷ 210	14÷ 31
RM42A	37	530	530	730	0,37	230	50	210 ÷ 600	26 ÷ 40
RM42TA (P42/XV)	40	530	530	730	0,37	230	50	210 ÷ 600	26 ÷ 40
M42A (P42/XVM)	26	570	400	450	0,37	230	50	210 ÷ 600	26 ÷ 40

11 SCHALTBILD



ROLL-MACH M32-M35-M42



ROLL-MACH with Circuit Board

Schaltbildsverzeichnis	
CE	ELEKTRONISCHE PLATINE
P2	START/STOP PEDAL
CP	PEDALANSCHLUSS
M	MOTOR

31-01-2013