SUMMARISCH

KAPITEL 1 | ALLGEMEINE INFORMATIONEN 64

KAPITEL 2 | INSTALLATION 71

KAPITEL 3 | IN BETRIEBNAHME 73

KAPITEL 4 | GEBRAUCH 76

KAPITEL 5 | WARTUNG 79

KAPITEL 6 | VERSCHROTTUNG DER MASCHINE 81

KAPITEL 7 | SERVICE NACH VERKAUF 82

DEUTSCH

Vorwort

Dieses Handbuch ist an alle gerichtet, die mit der Installation, Gebrauch und Wartung der Teigmaschinen beauftragt sind und so auf die beste Art die Charakteristiken des Produktes nutzen können.

Es ist wichtig, daß dieses Handbuch aufbewahrt und auch bei eventuellen Umzeugen, eingenommen Besitzerwechsel, mitgeführt wird, so daß es jederzeit zur Information und Sicherheit für nötige Arbeiten benutzt werden kann.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Produkt vorzunehmen.

Zudem wird sich das Recht vorbehalten, gesetzl. Gegen nicht genehmigte Handhabung, Reproduktion, oder Vertrieb des vorliegenden Dokumentes durch Dritte ohne Autorisation vorzugehen.

Zur besonderen Hervorhebung einiger Textstellen wurden folgende Symbole eingefürth:

⚠ ACTHUNG: Weist auf Gefahren hin, die schwere Verletzungen hervorrufen können.
Hier ist besondere Vorsicht geboten.

ℹ INFORMATIONEN: Technische Angaben von besonderer Wichtigkeit.

KAPITEL1 | ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Garantie

Die Garantiedauer beträgt 1 Jahr und gilt mit Erhalt der Steuerquittung bei Erwerb.
Innerhalb dieses Zeitraumes werden kostenfrei und nur ab unserem Werk die Teile ersetzt und repariert, die zweifelsfrei auf Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, ausgenommen sind elektrische Bau- und Verschleissteile.

Von der Garantie sind Versandund Arbeitskosten ausgenommen. Die Garantie verfällt in Fällen, wo sich herausstellt, daß der Schaden zurückzuführen ist auf Transportschäden, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Arbeiter, Reparaturen durchgeführt von nicht autorisiertem Personal, unter Nichtbeachtung der Vorschriften des Handbuches.

Es wird jede Schadensersatzforderung an den Hersteller ausgeschlossen, die auf direkte oder indirekte Folgen begründet wird, in denen die Maschine aus folgenden Gründen inoperabel bleibt: Defekt, während der Reparaturarbeiten oder alles was auf den Ausfall der Maschine zurückzuführen ist.

1.2 Eigenschaften der Maschine

Die Teigmaschinen, bei Ausführungen mit fixem Kopf und Becken, bzw. Mit hebbarem Kopf und herausziebarem Becken, sind enteworfen und realisiert worden zum ausschliesslichen Nahrungsmittelgebrauch zum Bearbeiten von Teigarten auf Getreidemehlbasis, vorwiegend bestimmt zum Gebrauch in Pizzerien, Beckereien un konditoreien.
Jede Teigmaschine (BILD 1) besteht aus:

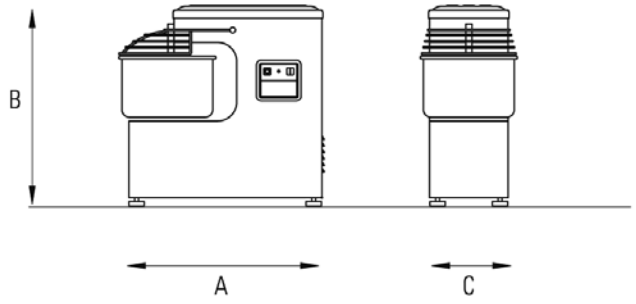
· Stahlstruktur, geschützt von einer Ofenlackierung.
· Die Spirale, die Haupsäule (Teighacker), das Schutzgitter sind aus Inox Stahl..
· Kettenübertragung mit Untersetzer im Ölbade.
· Bewegliche Teile auf Kugellagern mit Gummidichtung.
· Füsschen aus Gummi, und Ausstattung mit Rollen....
.....
· Antrieb durch Ein- oder Dreiphasenmotor mit unveränderlicher Drehzahl. Nach Anfrage: Dreipha
senmotor mit zweistufiger Geschwindigkeit und Zeitregler.

· Stromkreis gespeist durch Kabel des Spannungsnetzes, an dem mit Niedrig-Spannung (24 V) die
Kommandos wie Einschalten oder Ausschalten und die Sicherheitsvorrichtungen angeschlossen sind.
Die Vorrichtung zur Blockierung der bewegl. Teile ist durch den Betrieb der bewegl.
Schutzvorrichtung der Wanne aktivierbar.

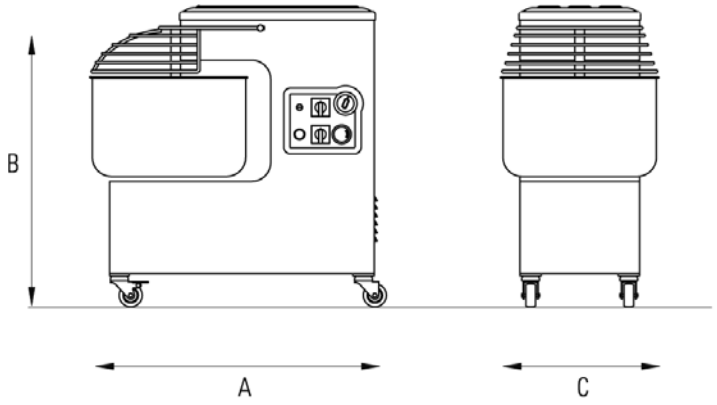
DEUTSCH

BILD 1

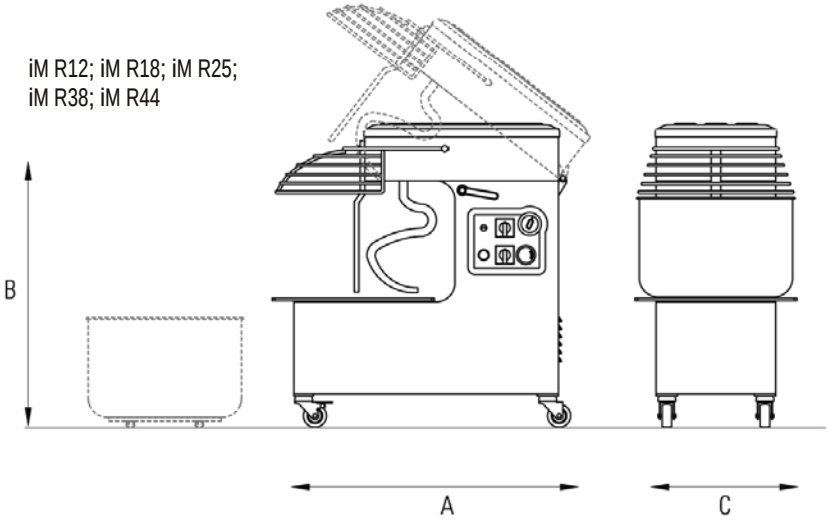
iM 5; iM 8



iM 12; iM 18; iM 25; iM 38; iM 44



iM R12; iM R18; iM R25;
iM R38; iM R44



DEUTSCH

1.3 Technische Charakteristika

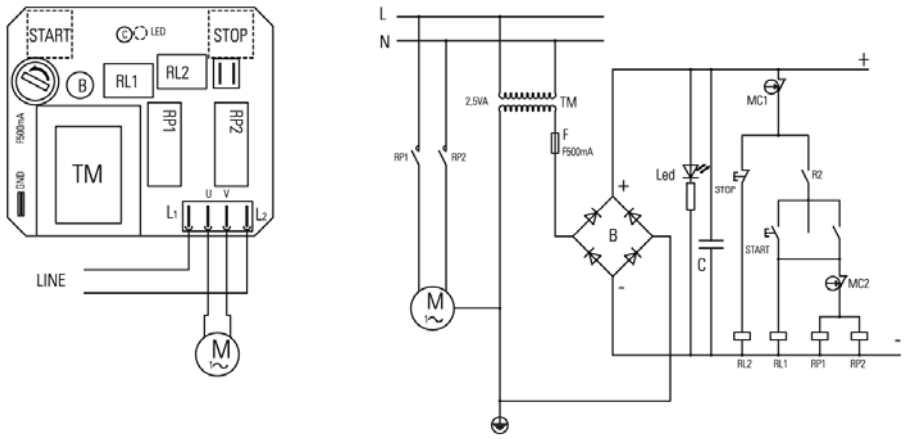
	Modell	Teigmasse kg	Mehlmenge kg	Fassungsvermögen Behälter Lt	Abmessungen behälter mm	Motorleistung kW	Volt	Abmessungen mm A C B	Gewicht kg
FIX MONTIERTEM KOPTEIL UND FIX MONTIERTEM BEHALTER	iM 5	5	3	7	237 x 160	0,37 (M)	230/50	540 x 260 x 527	33
	iM 5	5	3	7	237 x 160	0,37 (T)	400/50/3	540 x 260 x 527	33
	iM 8	8	5	10	260 x 200	0,37 (M)	230/50	550 x 280 x 567	36
	iM 8	8	5	10	260 x 200	0,37 (T)	400/50/3	550 x 280 x 567	36
	iM 12	12	8	15	317 x 210	0,9 (M)	230/50	675 x 350 x 702	60
	iM 12	12	8	15	317 x 210	0,75 (T)	400/50/3	675 x 350 x 702	60
	iM 12/2	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8 (D)	400/50/3	675 x 350 x 702	60
	iM 18	18	12	20	360 x 210	0,9 (M)	230/50	700 x 390 x 702	65
	iM 18	18	12	20	360 x 210	0,75 (T)	400/50/3	700 x 390 x 702	65
	iM 18/2	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8 (D)	400/50/3	700 x 390 x 702	65
	iM 25	25	17	33	400 x 260	1,1 (M)	230/50	770 x 430 x 790	95
	iM 25	25	17	33	400 x 260	1,1 (T)	400/50/3	770 x 430 x 790	95
	iM 25/2	25	17	33	400 x 260	1/1,4 (D)	400/50/3	770 x 430 x 790	95
	iM 38	38	25	40	452 x 260	1,5 (M)	230/50	830 x 480 x 790	105
	iM 38	38	25	40	452 x 260	1,5 (T)	400/50/3	830 x 480 x 790	105
	iM 38/2	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2 (D)	400/50/3	830 x 480 x 790	105
	iM 44	44	30	50	500 x 270	1,5 (M)	230/50	860 x 530 x 790	110
	iM 44	44	30	50	500 x 270	1,5 (T)	400/50/3	860 x 530 x 790	110
	iM 44/2	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2 (D)	400/50/3	860 x 530 x 790	110
AUFKLAPPBAREM KOPFTEIL UND	iM R12	12	8	15	317 x 210	0,9 (M)	230/50	675 x 370 x 700	80
	iM R12	12	8	15	317 x 210	0,75 (T)	400/50/3	675 x 370 x 700	80
	iM R12/2	12	8	15	317 x 210	0,6/0,8 (D)	400/50/3	675 x 370 x 700	80
	iM R18	18	12	20	360 x 210	0,9 (M)	230/50	700 x 410 x 700	85
	iM R18	18	12	20	360 x 210	0,75 (T)	400/50/3	700 x 410 x 700	85
	iM R18/2	18	12	20	360 x 210	0,6/0,8 (D)	400/50/3	700 x 410 x 700	85
	iM R25	25	17	33	400 x 260	1,1 (M)	230/50	770 x 450 x 790	115
	iM R25	25	17	33	400 x 260	1,1 (T)	400/50/3	770 x 450 x 790	115
	iM R25/2	25	17	33	400 x 260	1/1,4 (D)	400/50/3	770 x 450 x 790	115
	iM R38	38	25	40	452 x 260	1,5 (M)	230/50	830 x 500 x 790	130
	iM R38	38	25	40	452 x 260	1,5 (T)	400/50/3	830 x 500 x 790	130
	iM R38/2	38	25	40	452 x 260	1,5/2,2 (D)	400/50/3	830 x 500 x 790	130
	iM R44	44	30	50	500 x 270	1,5 (M)	230/50	860 x 550 x 790	140
	iM R44	44	30	50	500 x 270	1,5 (T)	400/50/3	860 x 550 x 790	140
	iM R44/2	44	30	50	500 x 270	1,5/2,2 (D)	400/50/3	860 x 550 x 790	140

M= Einphasenmotor T= Dreiphasenmotor D= Dreiphasenmotor mit zwei Geschwindigkeiten

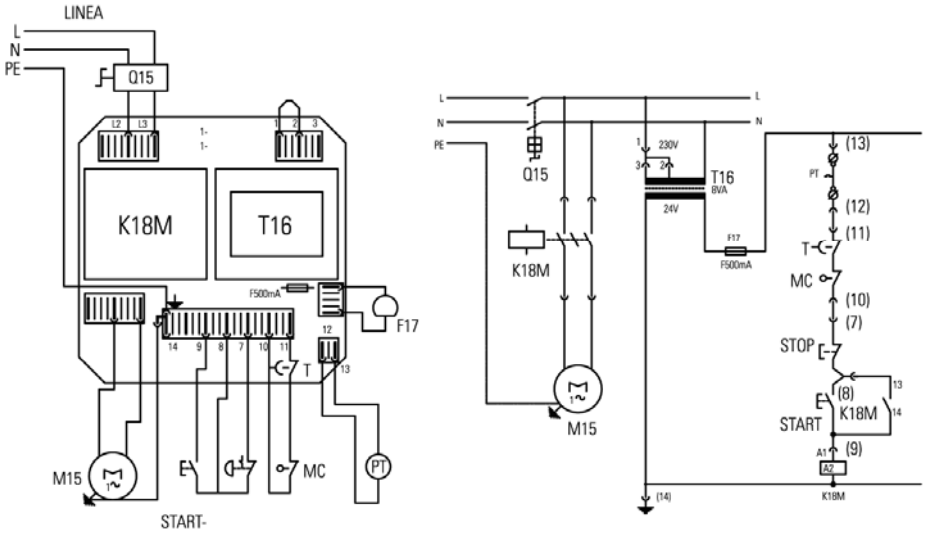
DEUTSCH

1.4 Elektroschemen

SCHALTPLAN EINPHASESCHALTUNG iM 5-8

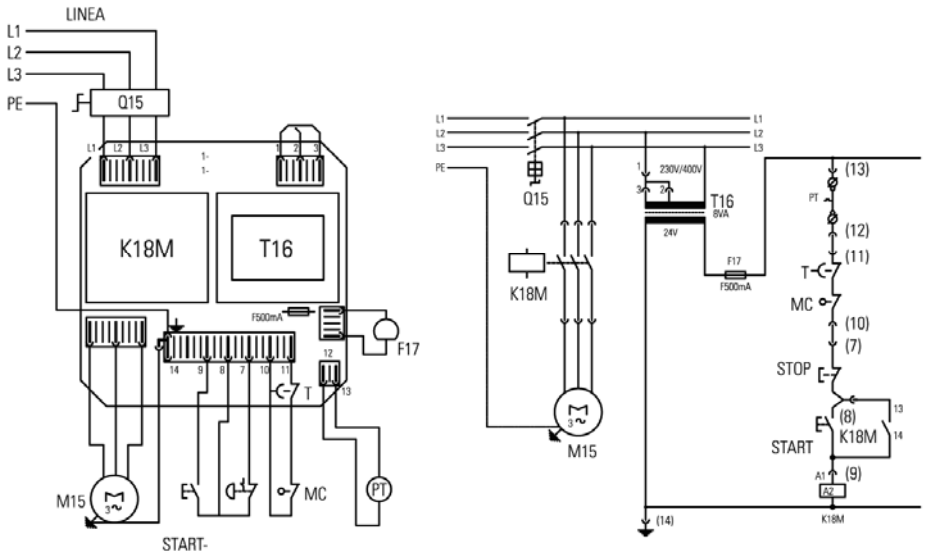


SCHALTPLAN EINPHASESCHALTUNG iM 12-18-25-38-44

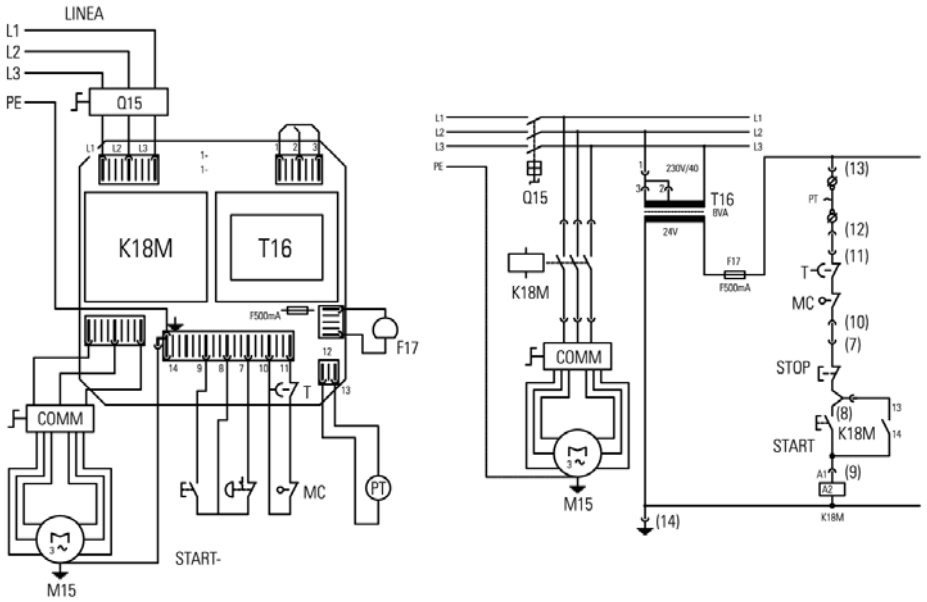


DEUTSCH

SCHALTPLAN DREIPHASESCHALTUNG iM 12-18-25-38-44



SCHALTPLAN DREIPHASESCHALTUNG 2 GES. iM 12-18-25-38-44



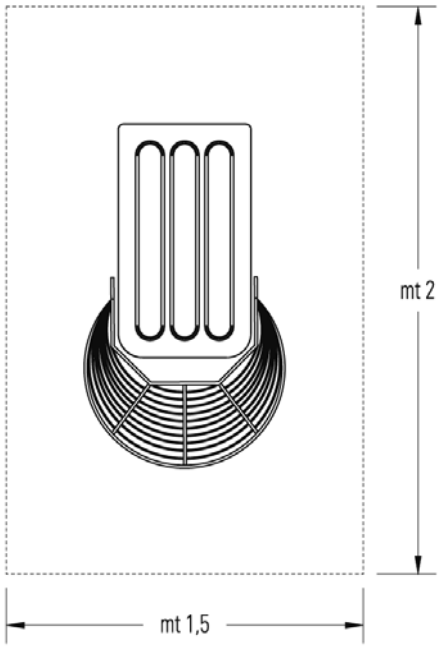
DEUTSCH

Elektroschemen

SCHALTPLAN
EIN - UND DREIPHASESCHALTUNG

IG = Hauptschalter
T16 = Stromwandler
F17 = Schmelzsicherung
PT = Termoshutzmotor
FC = Notphotozelle
MC = Notende schalter
STOP = Haltknopf
START = Gagknopf
K18M = Kontaktgeber
LI = Betriebs anzeiger
M = Motor

BILD 2



1.5 Arbeitsbereich

Unter normalen Arbeitsbedingungen benoetigt der Arbeiter zue optimalen Nutzung der Maschinenkfraft den Platz wie in BILD 2 dargestellt.

1.6 Sicherheits - anweisungen

Die Maschine, obwohl sie den Sicherheitsvorschriften entspricht im Bezug auf Normen im Elektro, Mechanik-, und Hygienebereich, kann Gefahren bergen, falls:
· Sie unzweckmässig benutzt wird.
· Bei Beschardigung der Shutzen und der Sicherheitsvorrichtungen.
· Bei Ausserachtlassung der Vorshriften zu Installation, Anlassen, Gebrauch und Wartung.

INFORMATIONEN
Sämtliche Arten von Installation und Wargung müssen von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Ed wird keine Verantwortung für falsche Installation oder Handhabung übernommen.

DEUTSCH

1.7 Sicherheitsanweisungen

INFORMATIONEN

Vor in Betriebnahme aufmerksam die Gebrauchseinweisung lesen.

ACHTUNG

Um eventuellen Gefahrenquellen vorzubeugen, die auf Storm, mech. Teile, Feuer oder hygienische Natur zurückzufuhren führen sind, müssen folgende. Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden:

A) Den Arbeitsplatz in Ordnung halten. Unordnung Feuergefahr birgt.

B) Die Umgebungsbedingungen beachten. Die Maschine nicht in feuchten, nassen oder ungenügen beleuchteten Räumen, oder in der Nähe von endzuendbaren Flüssigkeiten oder Gas betreiben.

C) Kinder und Unbefugte fernhalten. Die Annäherung an die Maschine oder den Arbeitspl atzuntersagen.

D) Die Maschine nur im Bereich des Leistungsschildes und den genehmigten Gebrauch nutzen. Ohne Überlastung wird sie sicherer und besser arbeiten.

E) Angemessene Kleidung. Keine herabhängende Kleidung oder Accessoires tragen, die sich in den beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen, mehr aus hygienischen als aus Sicherheitsgruenden Haarnetze und Hanschuhe tragen.

F) Stromkabel schuetzen. Nicht am Kabel ziehen, um den Netzstecker zu ziehen. Das Kabel nicht hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

G) Unsicher Positionen vermeiden. Den zweckmässigsten Platz aussuchen, um ein stetes Gleich gewicht zu gewährleisten.

H) Höchste Aufmerksamkeit waltern lassen. Die Arbeit nicht ausser acht lassen, nicht unkonzentriert arbeiten.

I) Den Netzstecker ziehen. Nach Gebrauch, vor der Reinigung, bei Wartung oder Umsetzung der Maschine.

L) Keine andere Verlängeruhgsschnur verwenden, als die mitgelieferte.

M) Kontrollieren, daß die Maschine nicht beschädigt ist. Vor in Gebrauchnahme der Maschine Kontrollieren, daß die Sicherheitsvorrichtungen in Ordnung sind. Sicherstellen, daß die beweglichen Türen nicht blockiert sind, daß keine Einzelteile beschädigt sind, daß alle Teile ordnungsgemäss montiert und die Konditionen optimal sind, um das Funktionieren zu gewährleisten.

DEUTSCH

KAPITEL 2 INSTALLATION

2.1 Vorschriften für de Benutzer

Die Bedingungen des Ortes, wo die Maschine aufgestellt wird, sollten folgende Eigenschaften besitzen:

· Trocken.
· Die Machine wird gebaut, um einen Schutzstand IPXI zu haben.
· Wasser- und Hitzequellen in entsprechender Entfernung.
· Angemessene Belueftung und Beleuchtung, den gesetzl. Hygiene- und Sicherheitsvorschriften entsprechend. Der Fussboden muss waagerecht und eben sein, um eine vollständige Säuberung zu
ermöglichen. Keine Hindernisse in der Nähe der Maschine aufstellen, die die natürliche Lüftung
ehindern können.

INFORMATIONEN

Das Elektrische Netz muss mit einem für die Eigenschaften der Maschine geeigneten automatischen Differentialschalter ausgestatten sein, bei dem die Kontaktöffnungweite von mindesten 3 mm sein muss. Besonders erforderlich ist dann die Austattung einer prüften Erdung.

ACHTUNG

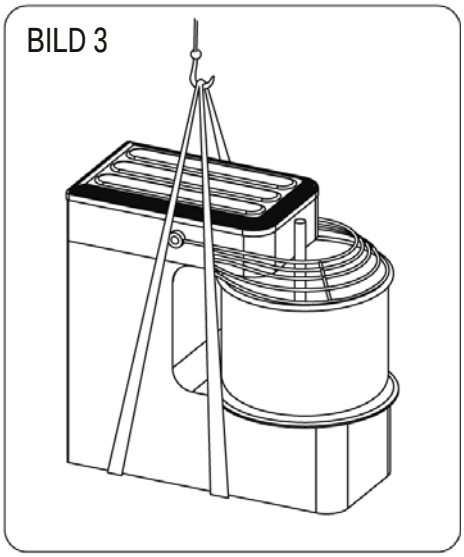
Sicherstellen, daß die Spannungsfrequenz und -höle der Anlage den Werten entsprechen, die sowohl in den techn. Eigenschaften (1.3), sowie auf dem Leistungsschild hinten auf der Maschine angebracht sind.

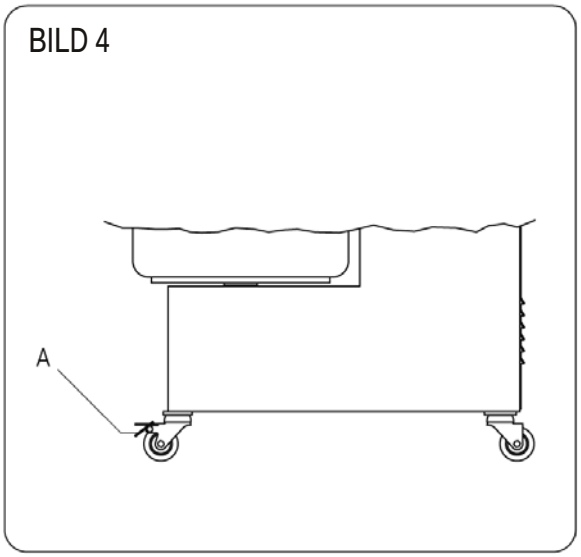
2.2 Installation

Die Maschine wird mit einer geschlossenen Verpackung versehen und mit Holzpaletten fixiert.
Im Inneren der Verpackung sind ausser der Maschine auch die Gebrauchsanweisung und die Weisungserklärung in Bezugnahme auf das Gesetz.
Die Maschine muss mit einer eingemessenen Ausruestung abgeladen werden. Für den Transport bis zum Installationsort einen geeigneten Handwagen benutzen. Nach Aufschneiden der Holzpaletten, die Verpackung, und den Plastikschutz entfernen, dann mit Hilfe von geeigneten Tragegurten unter der Maschine angebracht (BILD 3) und einem geeigneten Hebemittel (manuell oder motorisiert) die Maschine anheben die untere Palette entfernen, in die vorgesehene Position bringen, einen Platz von ca. 50 cm., um die Maschine lassend um Gebrauch, Reinigung und Wartung der Maschine zu vereinfachen. Für den Fall einer Instabilität der Maschine durch unebene Boden die Füsse oder Räder mit Streifen von Hartgummi verstaerken. Bei Maschinen mit Rädern sicherstellen, daß diese blockiert sind durch Herabdrücken des Hebels A (BILD 4).

DEUTSCH

Anmerkung: Alla relativen Einzelteile müssen gesetzmässig lackiert sein.





2.3 Elektroanschluss

Die Maschine wird durch Zuleitungskabel an das elektrische Netz angeschlossen (Anschluß Typ Y), welches nur bei der Einphasen-Ausführung mit Stecker ausgestattet ist. Bei den Maschinen mit Dreiphasenmotor ist es erforderlich, am Kabelendverschluss einen normalisierten und polarisierten Stecker anzubringen (wobei der Unterschied zwischen Phase und Nullpunkt deutlich erkennbar sein.

2.4 Aufstellen der Maschine

Die Steckdose muss leicht erreichbar sein und kein Verschieben erfordern. Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose muss so gering sein, daß das Kabel nicht gespannt ist; ausserdem darf die Maschine nicht auf dem Kabel stehen.

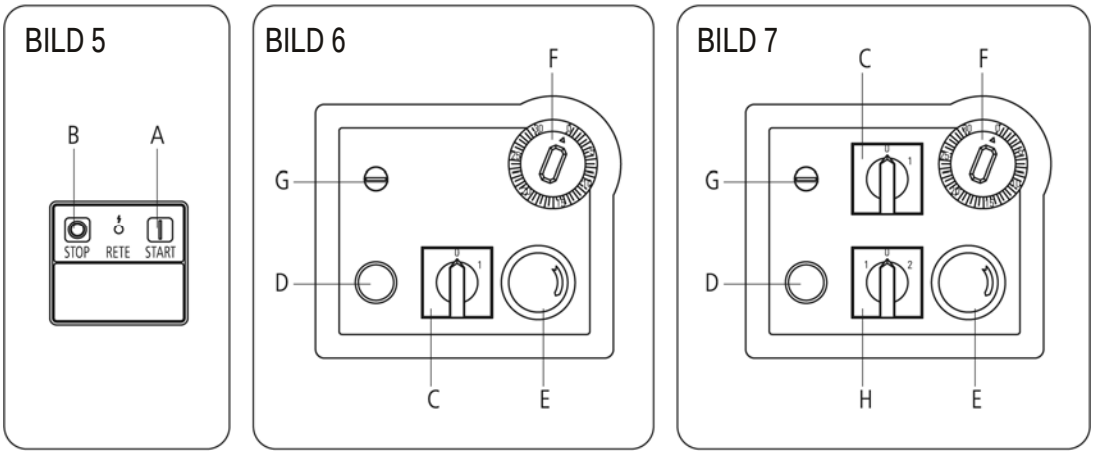
KAPITEL 3 IN BETRIEBNAHME

Die maschinen sind mit den folgenden Steuerinrichtungen und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

3.1 Steuereinrichtungen

Maschine mit Einphasen-order Drei-phasenantrieb (iM 5 - iM 8) (BILD 5):
A - Grüner Kopf 1 Anlauf
B - Roter Knopf 2 Anhalt

Maschinene mit Einphasen-order Dreiphasenenatrieb (die anderen Modelle) (BILD 6-7):
C - Hauptschalter
D - Grüner Knopf Anlauf
E - Roter Knopf Notausschltung
F - Bewegliches Schutzgitter
G - Anzeiger, ob der Kopf gesenkt oder gehoben ist
H - Fixierstift des Hauptes in der gesenkten Stellung



3.2 Sicherheitsvorrichtungen

I - Anzeiger, ob das Becken eingesetzt oder herausgezogen ist
L - Fixierscheibe des Beckens
M,M1-
N -
O -

Anmerkung: die Sicherheitsvorrichtungen M,M1 - N - O sind ausschliessliche bei den Maschine (als Mod. A) mit hebbarem Haupt und herausziehbarem Becken angebracht.

DEUTSCH

⚠ ACHTUNG

Die Sicherheitsvorrichtungen sind bei der jeweiligen Prüfungals leistungsfähig zu betrachten, wenn:

· Indem man die Abdeckun F (BILD 8) aufzieht, die Maschine anhält.

· Indem den Kopf bei entriegeltem Stift H hebt, bzw das Becken herauszieht, die Maschine nicht anläuft.

· Indem man sowohl den Knopf, als auch das Becken ein wenig nach oben verschiebt, beide stehen bleiben. Vor der Inbetriebnahme, Abdeckung F (BILD 9) herunterlassen, Bei den Modellen A überprüfen, ob das Becken korrekt eingesetzt worden ist und durch Scheibe L fixiert, und ob der Haupt in der waagerechten Stellung durch Stift H befestigt ist, welcher so weit wie möglich eingeschoben werden muss. Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt ist, ist die Maschine Funktionsbereit.

BILD 8

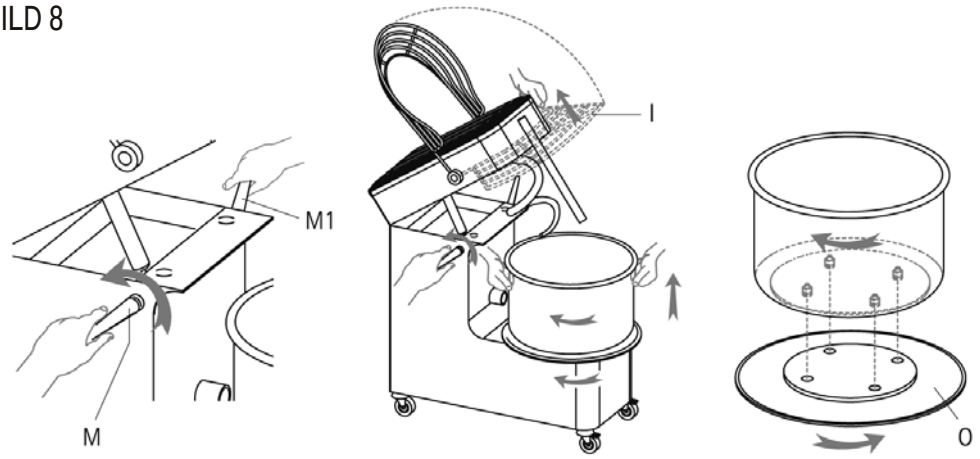
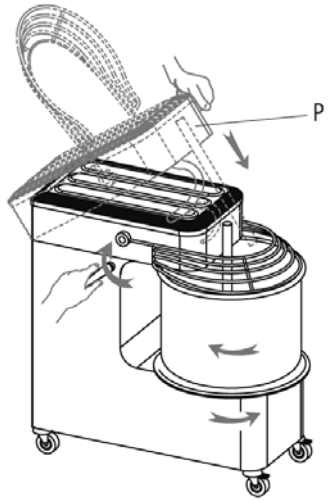


BILD 9



DEUTSCH

3.3 Betriebstest

Maschine Mod. iM 5 - iM 8:
ANLAUF: grünen Knopf A drükken, um sowohl das Becken, als auch die Spirale in Betrieb zu setzen.
ANHALT: roten Knopf B drükken, um sowohl das becken, als auch die Spirale anzuhalten.

Dreiphasige oder Einphasige Maschine:
ANLAUF: Wähler des Schalters C auf Stellung 1 drehen, grünen Kopf D drücken, um sowohl das
Becken, als auch die Spirale in Betrieb zu setzen.
ANHALT: Wähler des Schalters C auf Stellung O drehen, oder roten Knopf E drücken, um sowohl
das Becken, als auch die Spirale Anzuhalten.

Um die Maschine wieder in Betrieb zu setzen, deren Anhalt jeweils durch das Aufziehen der Abdeckung F und durch den Eingriff sed Notauschalters E verursacht wurde, ist folgendes auszuführen: Abdeckung F herunterlassen; Knopf E entblokken, indem man ihn im Uhrzeigersinn (man siehe den angebrachten Richtungspfeil) dreht; Anlauf-Knopf A oder D drükken.

Anmerkung: Für die Maschinen mit dreiphaser Stromspeisung, falls die Rotationsrichtung der Wanne umgekehrt der mit dem Pfeil angezeigt ist, ist es unabdingbar sowohl für die Inbetriebnahme, sowie bei jedem Steckdosenwechsel, folgende Handlung durchzuführen:
· Die Maschine ausschalten.
· Den Stecker ziehen.
· Im Strecker die zwei Phasentauschen (Bsp. L1 mit L2 und umgekehrt).
· Die Maschine wiedereinschaldten und die richtige Rotationsrichtung der Wanne sicherstellen.
Die Maschine für ca 1 Min. leerlaufen lassen, um sicherzustellen, daß die Funktionalität regulär ist.

DEUTSCH

KAPITEL 4 | GEBRAUCH

Vor Beginn eines Arbeitszyklus sicherstellen, daß die Maschine und besonders die Oberflächen der Wanne, der Spirale und der Steuersäule mit Kontakt der Nahrungsmittel, richtig gesäubert sind. Sollte es nötig sein, nach den vorgegebenen Modalitäten 5.1 vorgehen.

4.1 Gebrauch der Maschine mit festem Haupt und Wanne

Nach Anheben des Schutzes F, die Zutaten in gewuenschter Menge in die Wanne geben, den Schutz absenken, den Startknopf A oder D drücken.
Die von der Spirale durchgeführte Aktion, deren Bewegung sychron mit der Wannerotation ist, um eine Vermischung von Mehl, Wasser, Salz, Hefe und event, anderen Nahrungsmitteln bis zur gewuenschten Teigkonsistenz zu erhalten.
Im Bedarfsfall, um die Eigenschaft bzw. Festigkeit des teigsleicht zu ändern, sind die Zutaten durch Schutzgitter F ins Becken zu geben.
Nach Abschluss des Arbeitszyklus die Maschine feststellen, die bewegl. Schutzvorrichtung bis zur weitesten Öffnung anheben, den Teig aus der Wanne nehmen, die Reinigung der Maschine den Modalitäten 5.1 entsprechend vornehmen.

4.2 Gebrauchsanweisung für die Maschine mit hebbarem Kopf und herausziehbarem Becken

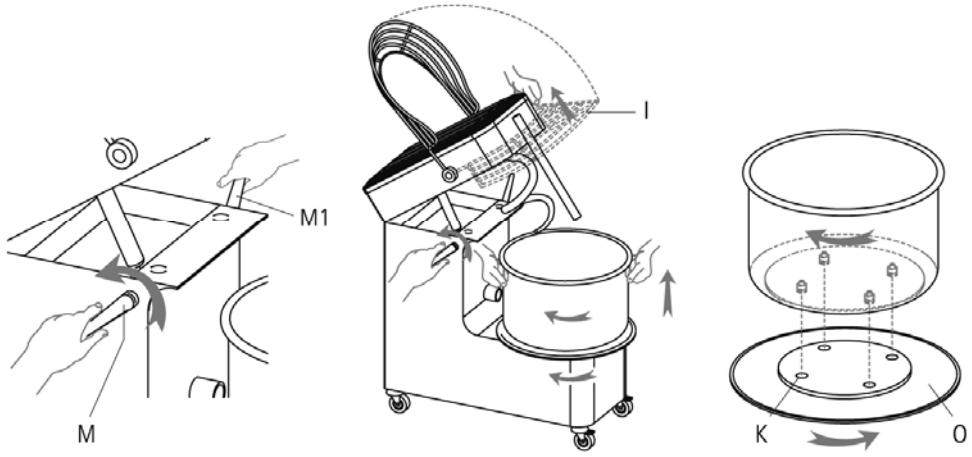
Die Maschine mit hebbarer Kopf un Wanne ist der Maschine mit festem Kopf und Wanne im Bereich ihrer Arbeitsweise identisch; sie unterschieden sich dank den angebotenen Möglichkeiten am Ende jedes Arbeitsgang:
· Erleichterung von Entnahme des Knetens.
· Vergünstigung während der Reinigungsphase.

4.2.1 Kopf heben und Becken herausziehen

Um den Kopf zu heben und das Becken herauszuziehn verfahren Sie wie folgt: die Maschine anhalten; Netzstecker ziehen; Abdeckung F völlig aufziehn (BILD 10); Stift H waagerrechts ziehen, bis Kopf entblockt wird; Mit darunter liegendem Kolben Kopf nach oben ziehen; Scheibe L im Uhrzeigersinn drehen, bis Becken entrastet ist; Becken zuerst heben, und dann herausziehen; Teig entnehmen.

DEUTSCH

BILD 10-11



4.2.2 Becken und Kopf wiederaufstellen

Nach der Reinigung, beim Aufstellen des Beckens darauf achten, daß die 4 darunterliegenden Stifte (BILD 11) durch die jeweiligen in der Maschine angebrachten Löcher M richtig gesteckt werden; das Becken wird dann befestigt, indem man Scheibe L entgegen dem uhrzeigersinn dreht.
Kopf in die waagerecht Position wiederbringen, indem man ihn stufenweise nach unten (Bild 9) schiebt, bis er durch Stift H fixiert wird.

4.3 Gebrauch der Maschine mit zwei Geschwindigkeiten

ANLAUF: Wähler des Schalters C auf Stellung I drehen (BILD 12); Geschwindigkeit I oder 2 wählen, indem man Wähler N dreht; um sowohl das Becken, als auch die Spirale in Betrieb zu setzen, gruenen Kopf drücken. Un die Drehgeschwindigkeit der Maschine zu wechseln, Wähler N von 1 auf 2 oder umgekehrt. Nach jedem Geschwindigkeitswechsel Knopf D drücken.
ANHALT: Wähler des Schalters C auf Stellung O drehen, oder roten Knopf E drücken, um sowohl das Becken, als auch die Spirale anzuhalten.

DEUTSCH

4.4 Gebrauchanweisung für die Maschine mit Zeitregler

Der Zeitregler bzw.timer ist eine elektromechanische Vorrichtung, welche ermöglicht, die Betriebszeit der Maschine von 1 bis 30 Minuten zu programmieren.

· Die Betriebszeit programmieren, indem man Waehler 0 (BILD 13) auf die gewünschte Stellung dreht.

· Die Maschine nach den Anweisungen auf Par. 3.1 oder 3.2 bzw. 4.3 in Betrieb setzen.

· Sobald die vorgesehene Zeitgrenze erreicht ist, hält der Zeitregler die Maschine an.

INFORMATIONEN

Bevor den Teig zu entnehmen, Anhalt-Verfahren immer nach den Anweisungen auf Par. 3.1 und 3.2 durchführen. Um den Einsatz des Zeitreglers auszuschliessen, Wähler 0 auf 30 Minuten drehen.

DEUTSCH

KAPITEL 5 | WARTUNG

⚠ ACHTUNG

Vor jeglichen Wartungsarbeiten, Reinigung eingenommen den Stecker ziehen.
Für den Fall, daß die Maschine schlecht oder gar nicht funktionniert, sollte sich ausschliesslich an den Hersteller gewandt werden (siehe Kap. 7).

5.1 Reinigung

In Anbetracht der Hygienevorschriften und dem allgemeinen Funktionieren der Maschine muss die Reinigung nach jedem Gebrauch vorgenommen werden. Mit Hilfe eines Holz-oder Kunststoffspachtels eine erste Entfernung der Teigreste vornehmen, dann eine akurate Reinigung der Wanne, der Spirale des teigbrechers und der beweglichen Schutzvorrictungen mit Hilfe eines weichen Schwammes und heissem Wasser vornehmen, mit absorbierendem Papier trocknen, dann zuerst die genannten Oberflächen und im folgenden die gesamte Maschine mit einem reinen Tuch und mit geeignetem Desinfekttionsmittel für Nahrungsmittelmaschinenabreiben.

⚠ ACHTUNG

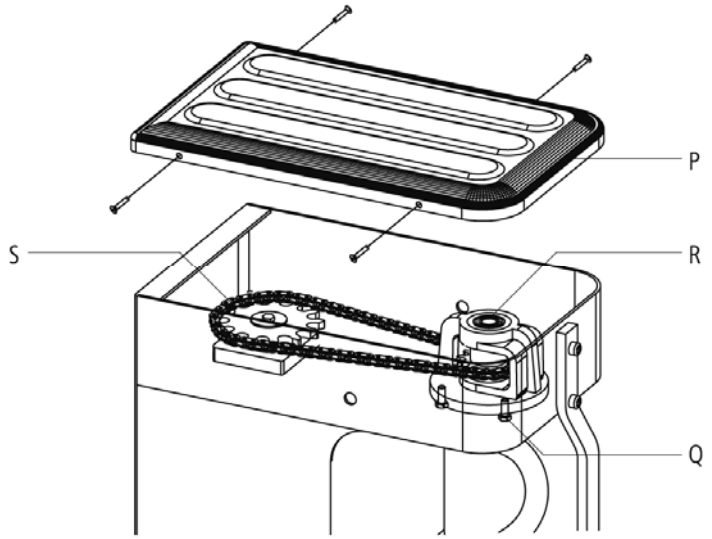
Es wird angeraten auf keinen Fallchem, schleifende oder ätzende Mittel zu verwenden. Auf jeden Fall sind die verschiedenen Utensilien zu vermeiden, die rauh und scheuernd sind, wie Metall- oder Scheuerswämme etc., die die Oberflächen angreifen un im Einzelnen die hygienische Sicherheit beeinträchtigen können. Um sowohl die Effektivitaet wie auch die Sicherheit der Maschine beizubehalten, ist es unabdingbar periodisch (mind jeden sechsten Monat) folgende Einzelteile zu warten:

5.2 Streckung der oberen kette

Sollten man bei einer Pruefungfeststellen, dass die Kette schlaff geworden ist, oder daß die Spirale unbeständig dreht, muss man die Kette strecken, Schrauben abziehen und die auf dem Kopf gelagerte Platte P enfernen (BILD 14); Schrauben Q, Spirale-Unterlage R so weit ziehen, bis die kette richtig gestreckt wird, Unterlage R mit Schrauben Q befestigen, - Platte P wieder montieren und festschrauben.

DEUTSCH

BILD 14-15

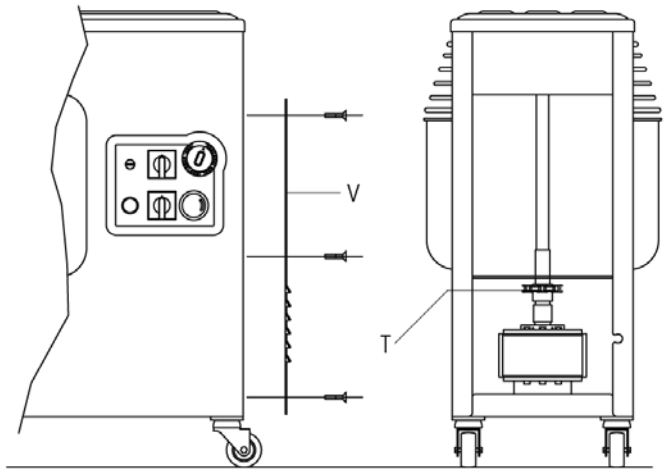


5.3 Einfettung der Ketten

Nach Lösen der Befestigungs-schrauben die vordere Platte P und hintere Platte V abnehmen, im Inneren der Ketten S-T eine angemessene Menge von richtigem Fett (BILD 15 UND 16), ausreichend um eine Schmierung aller kettengliedern zu gewährleisten. Nach abgeschlossener Arbeit die zwei Platten wieder montieren und die Schrauben anziehen.

DEUTSCH

BILD 16



5.4 Mögl iche Fehler

FEHLER	URSACHE	LOESUNG
Die maschine haelt waehrend des Betriebs an	· Stromausfall	· Haupschalter, Stecker, Steckdose und Speise-Kabel pruefen
	· Der Notausschalter ist blockiert	· Waehler in Pfeilrichtung drehen
	· Des Schutzgitter bzw. der Kopf sind gehoben	· Schutzgitter u. Kopf korrekt nach unten verstellen
	· Der Hauptschalterwaehler ist auf 0	· Waheler auf 1 drehen
	· Geschwindigkeitswaehler ist auf 0	· Waheler auf 1 od. 2 drehen
	· Timer ist auf 0	· Waheler von 1 bis 30 Minuten drehen
Die Spirale dreht unbestaendig	· Die Kette ist schalff	· Kette bach den Anweisungen auf Par. 5.2 strecken
Die maschine haelt waehrend des Betriebs an	· Sicherung ausgefallen	· Sicherung mit einer gleichen wechsein

DEUTSCH

KAPITEL 6 | VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

Für den Fall des Abbaus und Verschrottung der Maschine, sollten die Einzelteile keinerlei Gefahr dar, die irgendwelche besonderen Vorsichtsmassnahmen erfordern. Um eine Wiederverwertung der Materialien zu vereinfachen, werden von der Maschine alle Teile entfernt, die der elektrischen Anlage und der Antriebsriemen angehören.