

prismafood

▶▶▶ Deutschland

BETRIEBSANLEITUNG

TEIGAUSSROLLER



Der Hersteller ist nicht dazu verpflichtet, auf eventuelle spätere Änderungen am Produkt hinzuweisen.

Alle Rechte vorbehalten. Änderungen, Nachdruck oder Weitergabe an Dritte nur mit ausdrücklicher Genehmigung durch den Hersteller.

VORWORT

Diese Anleitung richtet sich an alle, die mit der Installation, Nutzung und Wartung der TEIGAUSROLLER beauftragt sind, damit sie die Charakteristika des Produktes bestmöglich nutzen können.

Diese Anleitung muss aufbewahrt werden und der Maschine bei allen eventuellen Übereignungen, Verlegungen etc. folgen, um bei Bedarf konsultiert zu werden und die erforderlichen Informationen für den Betrieb unter sicheren Bedingungen liefern zu können.

Die Anleitung ist in die folgenden Kapitel gegliedert:

KAPITEL 1:

Allgemeine Informationen.

KAPITEL 2:

Installation.

KAPITEL 3:

Inbetriebnahme.

KAPITEL 4:

Betrieb.

KAPITEL 5:

Einstellungen.

KAPITEL 6:

Instandhaltung.

KAPITEL 7:

Verschrottung der Maschine.

KAPITEL 8:

Kundenservice.

KAPITEL 1

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 GARANTIE

Die Garantielaufzeit beträgt ein Jahr und beginnt ab dem Datum des Kaufbelegs, der beim Kauf ausgestellt wird. Innerhalb dieses Zeitraums werden die Teile kostenfrei und ausschließlich frei unserer Niederlassung ersetzt oder repariert, die aus nachgewiesenen und eindeutigen Gründen Herstellungsfehler aufweisen, mit Ausnahme von elektrischen Komponenten und Verschleißteilen. Von der Garantie ausgenommen sind die Kosten für den Versand und die Arbeitskraft.

Die Garantie verfällt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden durch Folgendes verursacht wurde: Transport, falsche oder unzureichende Instandhaltung, Unerfahrenheit des Bedienungspersonals, Aufbrechen, durch unbefugtes Personal durchgeführte Reparaturen, Nichtbeachtung der Vorschriften der Anleitung.

Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus dem Stillstand der Maschine durch folgende Ursachen ergeben: Defekt, Wartezeiten vor Reparaturen oder andere Umstände, die darauf zurückzuführen sind, dass die Maschine vorübergehend nicht zur Verfügung steht.

1.2 EIGENSCHAFTEN DER MASCHINE

Der TEIGAUSROLLER wurde ausschließlich für den Lebensmittelgebrauch zum kalten Ausrollen von Teig zum Backen von Brot und Gebäck geplant und konstruiert, mit dem Ziel, das Formen von kreisrunden Teigfladen für die Zubereitung von Pizzen, Brot, Kuchen, Torten etc. zu erleichtern, ohne dabei die wesentlichen Eigenschaften des Teigs zu verändern.

1.2.1. MODELLE TEIGAUSROLLER 310 - 420 NEU und 310 - 420 TOUCH&GO NEU

Die Modelle 310-420 & 310-420 TG bestehen aus einem Metall-Stahlgehäuse, zwei Walzengruppen mit Schutzvorrichtungen, die durch Riemen angetrieben werden; einem Elektrotriebemotor, der durch einen **Startschalter** betätigt und durch ein Stromkabel versorgt wird; aus einem Teigwender; zwei Rutschen und optional einem Fußschalter **Starten-Halt**, der an die vorgesehene Buchse anzuschließen ist. Dieses Letztere ist ein Zubehör nur für die Modelle 310-420, nicht Touch & Go.

1.2.2 MODELLE TEIGAUSROLLER 420 – 500 RP

Die Modelle 420 - 500 RP bestehen aus einem Metallgehäuse, aus zwei Stahlrutschen, zwei Paar Rollen mit Schutzvorrichtungen, die durch Riemen angetrieben werden; einem Elektrotriebemotor, der durch einen Startschalter betätigt und durch ein Stromkabel versorgt wird; einschließlich einem Start-Halt Fußschalter, der an die vorgesehene Buchse anzuschließen ist.

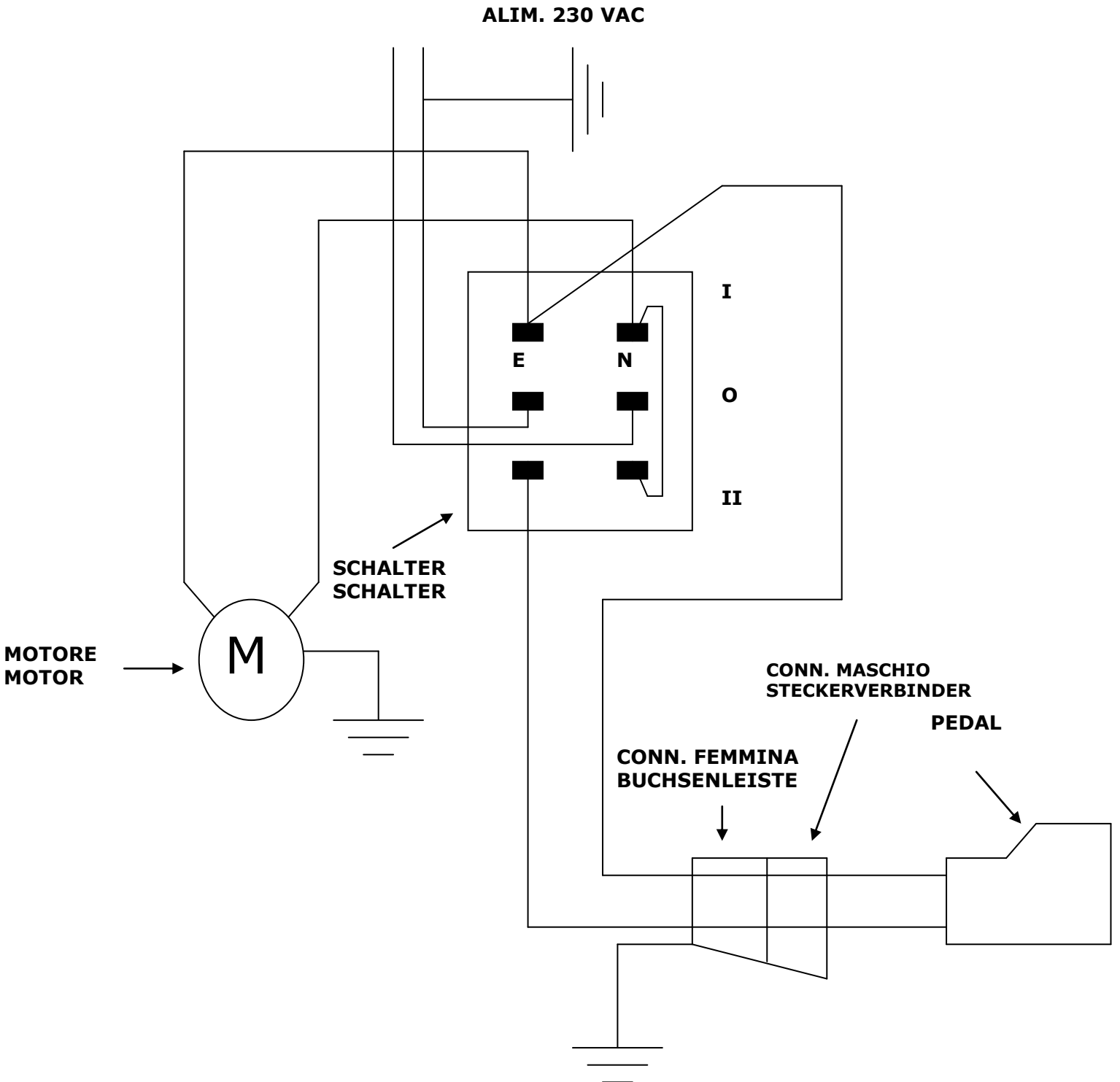
1.2.3 MODELLE TEIGAUSROLLER 310/1 – 500/1 – 310/2

Die Modelle 310/1 - 500/1 – 310/2 bestehen aus einem Metall-Stahlgehäuse, einem Paar Rollen mit Schutzvorrichtungen, die durch einen Elektrotriebemotor angetrieben werden, der durch einen Startschalter betätigt und durch ein Stromkabel versorgt wird; einer Rutsche und einem Start-Halt Fußschalter, der an die vorgesehene Buchse anzuschließen ist. Nur das Modell 310/2 hat als einzige zwei Paar Rollen mit unterschiedlichen Durchmesser.

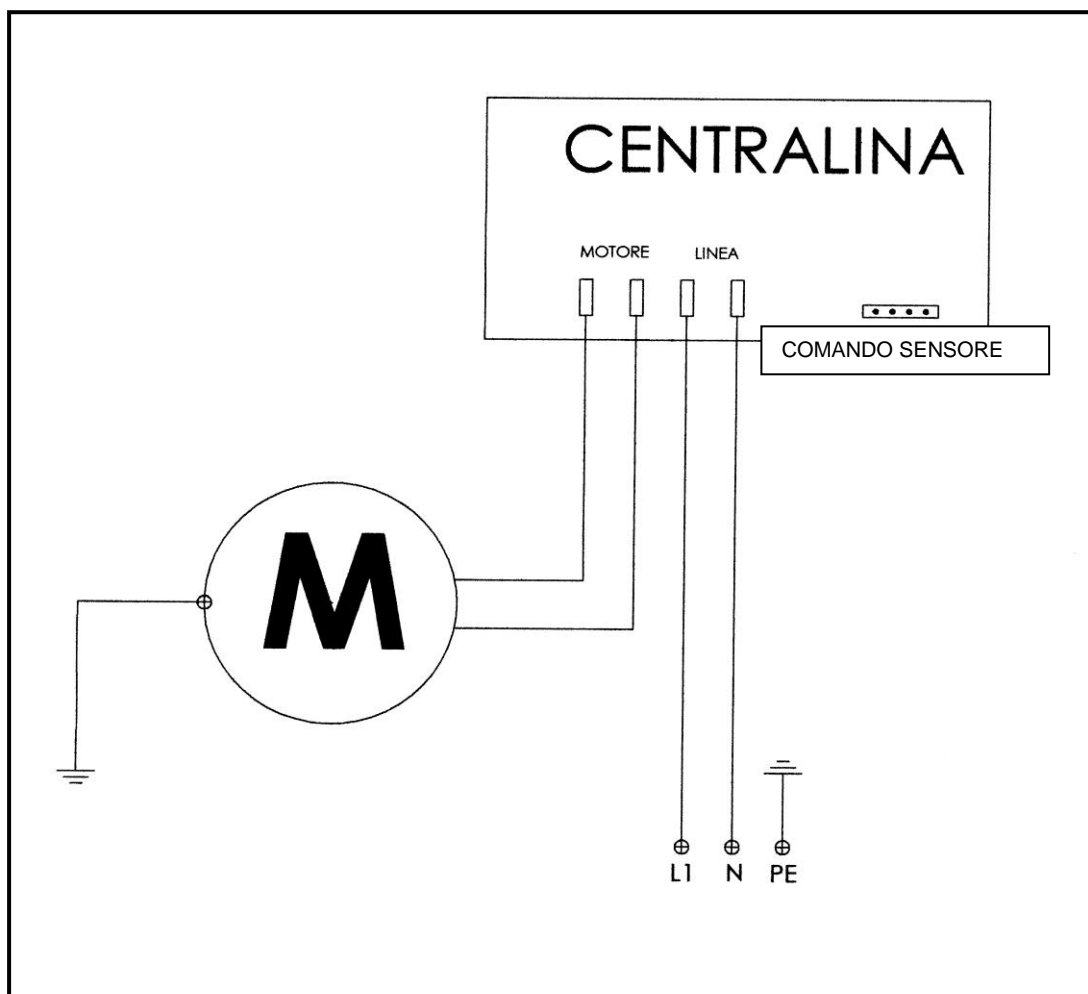
1.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Descrizione <i>Bezeichnung</i>	U.M.	DSA 310 NEW DSA 310 T.GO NEW	DSA 420 NEW DSA 420 T.GO NEW	DSA 420 RP NEW	DSA 500 RP NEW	DMA310/1	DMA500/1	DMA310/2
Dimensioni macchina <i>Maschinenabmessungen</i>	cm	47,5 x 37,5 x 66	58,5 x 43,5 x 79	47 x 37,5 x 68,5	66,5 x 43 x 71,5	48 x 35,5 x 43	64 x 36 x 43	64 x 35,5 x 35,5
Peso netto <i>netto-Gewicht</i>	Kg	30	36	39	40	18	27	21
Temperatura d'esercizio <i>Betriebstemperatur</i>	°C	+15 ÷ +45						
Peso pasta <i>Gewicht pasta</i>	gr	80 ÷ 210	210 ÷ 700	220 ÷ 1000	220 ÷ 1000	80 ÷ 210	210 ÷ 700	80 ÷ 210
Diametro pizza <i>Durchmesser Pizza</i>	cm	14 ÷ 29	26 ÷ 40	26 ÷ 40	26 ÷ 45	14 ÷ 29	26 ÷ 40	14 ÷ 29
Tensione d'alimentazione <i>Netzteil</i>	Vac	230 (1 Ph + N + T) 50 Hz						
Potenza assorbita <i>Leistungsaufnahme</i>	W	250						
Potenza motore <i>Motorleistung</i>	W	240						

1.4 SCHALTPLÄNE MODELLE 310-420 NEU; 420-500 RP; 310/1; 500/1; 310/2



1.4.1 SCHALTPLÄNE MODELLE 310-420 TG NEU



1.5 INFORMATIONEN ZUR GERÄUSCHENTWICKLUNG

Der A-bewertete Schalldruckpegel, der an einer identischen Mustermaschine gemessen wurde, ist konstant und kleiner als 70 dB (A).

1.6 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Die Maschine kann, obwohl sie den Sicherheitsanforderungen entspricht, die von den elektrischen, mechanischen und hygienischen Referenznormen vorgeschrieben sind, eine Gefahr darstellen, wenn:

- Sie für Zwecke und unter Bedingungen genutzt wird, die nicht vom Hersteller vorgesehen sind.
- **Die Schutzvorrichtungen der Walzen entfernt oder Änderungen an diesen vorgenommen werden.**

- Vorschriften für folgende Schritte nicht beachtet werden:

Installation - Inbetriebnahme - Betrieb - Instandhaltung.

WICHTIG

Alle Installations- und Wartungsarbeiten müssen durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden. Der Hersteller weist jegliche Verantwortung für Schäden durch falsche Installation oder am Gerät vorgenommene, nicht genehmigte Änderungen von sich.

1.7 SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG

Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam, bevor Sie mit dem Gebrauch der Maschine beginnen.

ACHTUNG

Um Gefahrensituationen und/oder mögliche Verletzungen durch Strom, mechanische Komponenten, Brand oder hygienische Probleme zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Sicherheitsmaßnahmen.

A - DEN ARBEITSPLATZ STETS AUFGERÄUMT HALTEN.

Unordnung führt zu Unfallrisiken.

B - DIE UMGEBUNGSBEDINGUNGEN BERÜCKSICHTIGEN.

Die Maschine nicht in feuchter, nasser oder unzureichend beleuchteter Umgebung, in der Nähe von entzündlichen Flüssigkeiten oder Gas benutzen.

C - KINDER UND UNBEFUGTES PERSONAL FERNHALTEN.

Nicht gestatten, dass sie sich an die Maschine oder den Arbeitsplatz annähern.

D - DIE MASCHINE NUR IM BEREICH DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEgebenEN LEISTUNG UND NUR FÜR DEN VORGESEHENEN BESTIMMUNGSZWECK NUTZEN.

Ohne Überlastung arbeitet die Maschine besser und sicherer.

E - ANGEMESSEN KLEIDEN.

Keine herabhängenden Kleidungsstücke oder Accessoires tragen, die sich in den rotierenden Maschinenteilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen. Aus hygienischen und Sicherheitsgründen die Haare durch ein Netz bedecken und Handschuhe tragen.

F - DAS STROMKABEL SCHÜTZEN. Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Kabel vor hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmittel schützen.

G - UNSICHERE POSITIONEN VERMEIDEN. Die am besten geeignete Position suchen, damit die Maschine immer stabil steht.

H - IMMER AUFMERKSAM SEIN.

Die eigene Arbeit beobachten. Die Maschine nicht bedienen, während sie abgelenkt ist.

I - DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

Nach jedem Gebrauch und vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten oder einem Verrücken der Maschine.

L - VERLÄNGERUNGSKABEL IM FREIEN.

Dürfen nicht verwendet werden.

M - KONTROLLIEREN, DASS DIE MASCHINE NICHT BESCHÄDIGT IST.

Vor dem Gebrauch der Maschine gewissenhaft die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen prüfen. Prüfen, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, dass keine Komponenten beschädigt sind, dass alle Teile korrekt montiert sind und dass alle Bedingungen, die den regulären Betrieb der Maschine beeinflussen könnten, optimal sind.

N - DIE MASCHINE DURCH FACHPERSONAL REPARIEREN LASSEN.

Die Reparaturen dürfen ausschließlich durch Fachpersonal und mit originalen Ersatzteilen durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann eine Gefahr für den Nutzer darstellen.

KAPITEL 2

INSTALLATION

2.1 VORSCHRIFTEN ZU LASTEN DES ANWENDERS

Der Installationsort der Maschine muss wie folgt charakterisiert sein:

- trocken
- Wasser- und Wärmequellen müssen sich in ausreichendem Abstand befinden
- er muss angemessen belüftet und beleuchtet sein und die Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen der geltenden Vorschriften erfüllen.

Die Auflagefläche muss waagrecht sein und in der Nähe der Maschine dürfen sich keinerlei Hindernisse befinden, die ihre normale Belüftung behindern können.

WICHTIG

Das Stromnetz muss mit einem automatischen Fehlerstromschutzschalter mit Eigenschaften, die für die Maschine geeignet sind, und einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm versehen sein. Desweiteren ist eine effiziente Erdungsanlage unabdingbar.

Prüfen, dass die Versorgungsspannung und -frequenz der Anlage mit den Werten kompatibel sind, die sowohl in den technischen Eigenschaften (1.3) als auch auf dem Typenschild an der Rückseite der Maschine angegeben sind.

2.2 VORGEHENSWEISE ZUR INSTALLATION

Die Maschine wird in einer geschlossenen Verpackung geliefert.

Nachdem die Maschine aus ihrer Verpackung entfernt wurde, wie folgt vorgehen:

- Die Maschine an dem vorgesehenen Ort abstellen.
- Die Schutzfolie ohne spitze Gegenstände entfernen, die die Oberfläche beschädigen können.

HINWEIS

Alle Verpackungsmaterialien müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden

2.3 STROMANSCHLUSS

Der Anschluss der Maschine an das Stromnetz erfolgt über ein Stromkabel mit Netzstecker.

2.4 AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, ohne dass dazu erst Möbel, Geräte o.ä. verrückt werden müssen. Der Abstand zwischen der Maschine und der Steckdose muss so sein, dass das Stromkabel nicht gespannt wird; außerdem darf sich das Kabel niemals unter den Füßen der Maschine befinden.

KAPITEL 3

INBETRIEBNAHME

3.1 BEDIENELEMENTE

Die Maschine ist mit den folgenden Bedienvorrichtungen an der Vorderseite ausgestattet:

SCHALTER 1-0-2

Position 1 – MASCHINE GESTARTET.

Position 0 – MASCHINE AUSSCHALTEN.

Position 2 – PEDALSTEUERUNG.

Auf der Frontblende der Steuereinheit für 310 – 420 TG:

- Schwarze Taste Set time (Einstellung Betriebszeit);
- Rote Taste Halt;
- Grüne Anzeige Maschine gestartet.

3.2 PRÜFUNG DER FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT

Nachdem der Stecker des Stromkabels in die Steckdose gesteckt wurde, ist die Maschine betriebsbereit.

STARTEN: den SCHALTER in Position 1 bringen, die Maschine startet.

HALT: den SCHALTER in Position 0 bringen, die Maschine hält an.

AUSNAHME FÜR MODELLE 420/500 RP

STARTEN MIT PEDAL:

Drücken Sie den Schalter auf Position 2, die Maschine startet nicht, sondern bleibt in Warteposition. Mit leichtem Druck auf die Fußsteuerung, beginnen die Walzen zu drehen und die Maschine ist betriebsbereit.

HALT MIT PEDAL:

Wenn der Fuß vom Pedal genommen wird, hält die Maschine an.

STARTEN SIE DIE MASCHINE IM LEERLAUF FÜR EINE MINUTE, ÜBERPRÜFEN SIE DIE REIBUNGSLOSE FUNKTION.

KAPITEL 4

BETRIEB

Vor jedem Arbeitszyklus sicher gehen, dass die Maschine und insbesondere die Flächen, die mit dem Teig in Berührung kommen, perfekt sauber sind. Bei Bedarf die Reinigung gemäß der beschriebenen Vorgehensweise durchführen.

4.1 BETRIEB DER MASCHINE

4.1.1 MODELLE 310 - 420 NEU

STARTEN: Den Schalter in Position 1 bringen, die Maschine versetzt die beiden Walzenpaare in Bewegung und ist betriebsbereit.

Bevor die leicht bemehlte Teigkugel, die zuvor gegangen ist (mindestens 6 - 8 Stunden), in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung gegeben wird, einen Teil des Randes keilförmig andrücken, damit er sich leichter zwischen das obere Walzenpaar einführen lässt.

Nach Verlassen des oberen Walzenpaars hat der Teig eine erste Verringerung der Stärke erfahren und eine ovale Form angenommen. Er rutscht dann auf den Teigwender, der ihn um etwa 90° dreht und so für den Durchgang durch das untere Walzenpaar vorbereitet. Das Endergebnis ist eine gut geformte, wenn auch nicht perfekte Scheibe, die manuell etwas nachgebessert werden muss.

HALT: Den Schalter in die Position 0 bringen.

NUTZUNG DER PEDALSTEUERUNG

Die Pedalsteuerung wird auf Wunsch des Kunden mitgeliefert. Sie ist zum Starten und Anhalten der Maschine bestimmt und gilt als Ergänzung der Bedienelemente an der Vorderseite. Sie gestattet es, die Maschine für die Zeit in Betrieb zu halten, die für ihre Nutzung erforderlich ist.

Die Steuerung muss an die Maschine angeschlossen werden: dazu den Stecker des Pedalkabels mit dem Anschluss an der Seite der Maschine verbinden.

STARTEN: Indem der Schalter in die Position 2 gebracht wird, startet die Maschine nicht, sondern bleibt in Standby. Mit einem leichten Druck auf das Pedal beginnen sich die Walzen zu drehen und die Maschine ist bereit für die Nutzung.

HALT: Bei Anheben des Fußes vom Pedal hält die Maschine an.

4.1.2 MODELLE 310 - 420 TOUCH & GO NEU

STARTEN: Den Schalter in Position 1 bringen.

Die schwarze Taste „SET TIME“ an der Steuereinheit drücken, um die Betriebszeit zwischen 10 und 35 Sekunden einzustellen; die Maschine ist dann bereit für die Betriebsphase.

Bevor die leicht bemehlte Teigkugel, die zuvor gegangen ist (mindestens 6 - 8 Stunden), in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung gegeben wird, einen Teil des Randes keilförmig andrücken, damit er sich leichter zwischen das obere Walzenpaar einführen lässt.

DIE WALZEN STARTEN AUTOMATISCH, WENN DER TEIG MIT DER OBEREN RUTSCHE IN KONTAKT KOMMT.

Nach Verlassen des oberen Walzenpaars hat der Teig eine erste Verringerung der Stärke erfahren und eine ovale Form angenommen. Er rutscht dann auf den Teigwender, der ihn um etwa 90° dreht und so für den Durchgang durch das untere Walzenpaar vorbereitet. Das Endergebnis ist eine gut geformte, wenn auch nicht perfekte Scheibe, die manuell etwas nachgebessert werden muss. **Nach Ablauf der zuvor eingestellten Zeit hören die Walzen auf, sich zu drehen.**

HALT: Den Schalter in die Position 0 bringen.

4.1.3 MODELLE 420 - 500 RP

FUNKTIONEN UND GEBRAUCH DES PEDALANTRIEBS. Der Pedalantrieb erfüllt ergänzende Funktionen zu den Bedienungen auf der Frontseite, damit wird außerdem ermöglicht, die Walzen schrittweise zu betätigen und das Gerät für die benötigte Gebrauchsdauer in Funktion zu halten.

Der genannte Antrieb wird an das Gerät angeschlossen, indem der Endstecker des Pedalkabels in die Buchse **seitlich** am selben Gerät eingesteckt wird.

GEBRAUCH FÜR DAS FORMEN VON SCHEIBEN. Nachdem das Gerät manuell mit dem Schalter in Position 1 oder per Pedal Schalter in Position 2 gebracht wurde kann der Betrieb starten.

Bevor die leicht bemehlte Teigkugel, die zuvor gegangen ist (mindestens 6 – 8 Stunden), in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung gegeben wird, einen Teil des Randes keilförmig andrücken, damit er sich leichter zwischen das obere Walzenpaar einführen lässt, auf dessen Weg der Teig eine erste Verringerung der Stärke erfährt und eine ovale Form annimmt.

Wenn der Durchgang zu Ende geht, begleiten Sie mit einer Hand die schrittweise Entnahme des Teigs bis zum Austritt, wenn dieser vollständig abgeschlossen ist, werden die Rollen angehalten. Drehen Sie den Teig um etwa 90°, um ihn für den nachfolgenden Durchgang durch das untere Walzenpaar, nachdem neu gestartet wurde, vorzubereiten. Es kommt eine gut geformte, wenn auch nicht perfekte Scheibe heraus, die manuell etwas nachgebessert werden muss.

GEBRAUCH FÜR DAS FORMEN VON RECHTECKEN. Legen Sie ein sorgfältig gereinigtes Blech in den Maßen, kompatibel zur Breite der Füße unter das Gerät.

Schalten Sie das Gerät ein, starten Sie die Rollen, geben Sie dann den leicht bemehlten Teig, der zuvor gegangen ist (mindestens 6 – 8 Stunden), in die Öffnung der oberen Schutzvorrichtung, formen Sie den Rand desselben keilförmig, damit er sich leichter in das Walzenpaar einführen lässt, auf dessen Weg der Teig eine erste Verringerung der Stärke erfährt

Nach der Ausgabe ist es für die mittleren und höheren Grammatoren unumgänglich, dass Sie schrittweise zu einer weiteren und konstanten manuellen Ausdehnung des Teigs fortfahren, um ihn für den nachfolgenden Durchgang durch die Rollen, woraus sich der so geformte Teig auf dem Blech setzen kann, vorzubereiten.

WICHTIG: SCHALTEN SIE DAS GERÄT NACH ABSCHLUSS DES ARBEITSGANGS AUS.

EINSTELLUNG DER STÄRKE. Die empfohlenen Einstellungen sind lediglich als Richtwerte zu betrachten, da sie von den folgenden Variablen abhängen: Eigenschaften des Teigs, Grammatoren, Stärke und Form des Teigs, die Einstellungen müssen erprobt werden. Die Maschine wird mit den Höchsteinstellungen geliefert, die für Pizzen mit mittlerer Grammatoren geeignet sind.

WICHTIG: ALLE EINSTELLUNGEN MÜSSEN BEI STILLSTEHENDER MASCHINE DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Um die einzelnen Anforderungen zu erfüllen, gestattet die Maschine, verschiedene Teigstärken zu erhalten, indem der Raum zwischen den Rollen durch die Rotation des Drehknopfs reguliert wird. Um diesen zu entriegeln, den schwarzen Knauf ziehen.

Um das beste Ergebnis zu erhalten, empfiehlt es sich, die Regulierungen unterschiedlich einzustellen.

Die Stärke wird je nach Drehrichtung des Knaufs verändert:

- **MINDESTSTÄRKE** (0) entgegen dem Uhrzeigersinn drehen
- **HÖCHSTSTÄRKE** (4) im Uhrzeigersinn drehen

HINWEIS: UM EIN AUSZACKEN DES TEIGS ZU VERMEIDEN, DEN TEIG NUR EINMAL DURCH DIE WALZEN LAUFEN LASSEN.

4.1.4 MODELLE 310/1 – 310/2 – 500/1

STARTEN: Stellen Sie den Schalter auf Position 1, die Maschine setzt das Rollenpaar in Bewegung und ist betriebsbereit.

Bevor die leicht bemehlte Teigkugel, die zuvor gegangen ist (mindestens 6 – 8 Stunden), in die Öffnung gegeben wird, geben Sie mit dem dafür vorgesehenen Knauf das Walzenpaar in Position 3 – 4 frei, drücken einen Teil des Randes keilförmig an, damit er sich leichter zwischen das Walzenpaar einführen lässt, auf diesem Weg erfährt der Teig eine erste Verringerung der Stärke und nimmt eine ovale Form an.

Nun setzen Sie das Rollenpaar mittels des dafür vorgesehenen Knaufs auf Position 1 – 2 herab, drehen Sie den Teig um etwa 90°, um ihn für den nachfolgenden Durchgang durch das Walzenpaar vorzubereiten. Es kommt eine gut geformte, wenn auch nicht perfekte Scheibe heraus, die manuell noch etwas nachgebessert werden muss.

HALT: Stellen Sie den Schalter auf Position 0.

GEBRAUCH DES PEDALANTRIEBS. Der Pedalantrieb erfüllt ergänzende Funktionen zu den Bedienungen auf der Frontseite, STARTEN und HALT, und ermöglicht, das Gerät für die benötigte Gebrauchsdauer in Betrieb zu halten.

Der genannte Antrieb wird an das Gerät angeschlossen, indem der Endstecker des Pedalkabels in die Buchse **seitlich** am selben Gerät eingesteckt wird.

STARTEN: Stellen Sie den Schalter auf Position 2, die Maschine startet nicht, sondern bleibt in Wartestellung.

Bei leichtem Druck auf den Pedalantrieb beginnen die Walzen zu drehen und die Maschine ist betriebsbereit.

HALT: Wenn der Fuß vom Pedalantrieb genommen wird, hält die Maschine an.

KAPITEL 5

EINSTELLUNGEN

Die empfohlenen Einstellungen sind lediglich als Richtwerte zu betrachten, da sie erprobt werden müssen und von den folgenden Variablen abhängen: Eigenschaften des Teigs, Grammatur, Stärke, Größe und Form der Scheibe.

Die Maschine wird mit den Höchsteinstellungen geliefert, die für Pizzen mit mittlerer Grammatur geeignet sind.

5.1 EINSTELLUNG DER STÄRKE

WICHTIG: ALLE EINSTELLUNGEN MÜSSEN BEI STILLSTEHENDER MASCHINE DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Um die einzelnen Anforderungen zu erfüllen, gestattet es die Maschine, verschiedene Teigstärken zu erhalten, indem der Drehknopf gedreht wird. Um diesen zu entriegeln, den schwarzen Knauf ziehen.

Die Stärke wird je nach Drehrichtung des Knaufs verändert:

- **MINDESTSTÄRKE** (-) entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- **HÖCHSTSTÄRKE** (+) im Uhrzeigersinn drehen.

Um das beste Ergebnis zu erhalten, empfehlen wir, die beiden Walzenpaare unterschiedlich einzustellen:

Z. B.: Öffnung der oberen Walzen: 3,5 mm

Öffnung der unteren Walzen: 2 mm

HINWEIS: UM EIN AUSZACKEN DES TEIGS ZU VERMEIDEN, DEN TEIG NUR EINMAL DURCH DIE WALZEN LAUFEN LASSEN.

5.2 EINSTELLUNG DER FORM FÜR TEIGAUSSROLLER 310/420 E TOUCH&GO

Um eine gute Form des Teigfladens zu erhalten, ist es unverzichtbar, den Teigwender an die Gewichtsänderungen des Teigs anzupassen, damit dieser aus der senkrechten in eine perfekt waagerechte Position gebracht wird, ehe er zwischen die unteren Walzen eingeführt wird

HINWEIS: SICHER GEHEN, DASS DER TEIGWENDER IN RUHEPOSITION IMMER NACH OBEN ZEIGT

5.2.2 EINSTELLUNG DES TEIGWENDERS

Diese Einstellung gestattet die Variation der Rotationsgeschwindigkeit des Teigs.

Durch Lockern der Sicherungsschraube kann die Position des Gegengewichts und anschließend seine Sensibilität verändert werden, indem seine Position in der Öffnung des Teigwenders angepasst wird.

HÖCHSTE SENSIBILITÄT:

- das Gegengewicht im Inneren der Öffnung platzieren;
- empfohlen für niedrige Grammaturen.

MITTLERE SENSIBILITÄT:

- das Gegengewicht in der Mitte der Öffnung platzieren;
- empfohlen für mittlere Grammaturen.

NIEDRIGSTE SENSIBILITÄT:

- das Gegengewicht außerhalb der Öffnung platzieren;
- empfohlen für hohe Grammaturen.

Nach Abschluss der Einstellung die Schraube wieder festziehen und so das Gegengewicht blockieren.

KAPITEL 6

INSTANDHALTUNG

ACHTUNG

VOR SÄMTLICHEN REINIGUNGS- ODER ANDEREN INSTANDHALTUNGSARBEITEN MUSS DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WERDEN.

BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN ODER DEFEKTEN DER MASCHINE AUSSCHLIESSLICH AN VOM HERSTELLER AUTORISIERTE KUNDENDIENSTZENTREN WENDEN (SIEHE KAP.8).

6.1 REINIGUNG

Die Reinigung muss am Ende eines jeden Gebrauchs unter Beachtung der Hygienevorschriften und des Schutzes der Funktionstüchtigkeit der Maschine durchgeführt werden.

Mithilfe eines geeigneten Pinsels grob Mehl- und Teigreste entfernen. Den Teigwender und die beiden Rutschen entfernen, die Federn aushängen, die Teigabstreifer herausziehen und dann die Einstellhebel in die Position der maximalen Öffnung bringen, damit sich die Walzen soweit wie möglich öffnen.

Die Maschine und alle ihre Komponenten, einschließlich der ausgebauten, sorgfältig mit einem feuchten Schwamm oder Lappen, Wasser und Reinigungsmittel reinigen. Ausreichend nachspülen, um alle Reinigungsmittelrückstände vollständig zu entfernen. Mit saugfähigem und für den Lebensmittelgebrauch geeignetem Papier trocknen und abschließend zuerst die Flächen, die mit dem Teig in Berührung kommen, und dann die gesamte Maschine mit einem weichen Tuch und speziellem Desinfektionsmittel für Lebensmittelmaschinen nachwischen.

ACHTUNG

AUF KEINEN FALL CHEMISCHE, SCHEUERENDE ODER ÄTZENDE PRODUKTE VERWENDEN, DIE NICHT FÜR DEN LEBENSMITTELGEBRAUCH GEEIGNET SIND. UNBEDINGT AUCH DEN EINSATZ VON STRAHLWASSER, SÄMTLICHEN WERKZEUGEN, RAUEN ODER SCHEUERNDEN MITTELN, STAHLWOLLE, SCHEUERSCHWÄMMEN ETC. VERMEIDEN, DIE DIE OBERFLÄCHEN BESCHÄDIGEN UND INSBESONDERE DIE SICHERHEIT IN HYGIENISCHER HINSICHT BEEINTRÄCHTIGEN KÖNNEN.

Die ausgebauten Teile in dieser Reihenfolge wieder einbauen: Teigabstreifer, Federn, Rutschen, Teigwender und Schutzvorrichtungen.

PRÜFEN, DASS ALLE TEILE KORREKT POSITIONIERT UND BEFESTIGT WURDEN.

6.2 SCHMIEREN DER WELLEN UND WALZEN

Einmal pro Jahr müssen unbedingt die Wellen und Walzen geschmiert werden.

Nach Ausbau der Schutzvorrichtungen, Rutschen, Federn und Teigabstreifer die Befestigungsschrauben lösen und zuerst die Rückwand und anschließend die Halterungen entfernen, die Walzen und Verbindungsstücke herausnehmen. Sorgfältig alle Komponenten mithilfe eines Schwamms, lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel für den Lebensmittelgebrauch reinigen; dann ausreichend nachspülen und mit saugfähigem Papier trocknen. Die Wellen und die Löcher der Walzen mit einer ausreichenden Menge Paraffinöl schmieren. Alle zuvor entfernten Komponenten in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.

6.3 MÖGLICHE ABWEICHUNGEN

ANOMALIE	URSACHE	LÖSUNG
Die Maschine startet nicht	1_ Maschine wird nicht mit Strom versorgt 2_ Die Pedalsteuerung ist an die Maschine angeschlossen	1_ Prüfen: den Hauptkontaktgeber, die Steckdose, den Netzstecker und das Stromkabel. 2_ Das Pedal betätigen

KAPITEL 7

VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

Die Teile der Maschine weisen keine solchen Gefahren auf, dass bei ihrer Demontage und/oder Verschrottung besondere Vorsichtsmaßnahmen zu treffen sind.

Um das Recycling der Materialien zu erleichtern, müssen alle Teile der elektrischen Anlage, die thermoplastischen Komponenten sowie die Antriebsriemen von der Maschine entfernt werden.

KAPITEL 8

KUNDEN SERVICE

8.1 ERSATZTEILE

Für Bestellung von Ersatzteilen siehe Abbildungen und Tab. 1.

EU-Staaten: Wenden Sie sich ausschließlich an Ihren Händler.

8.1.2 ERSATZTEILE FÜR TEIGAUSSROLLER

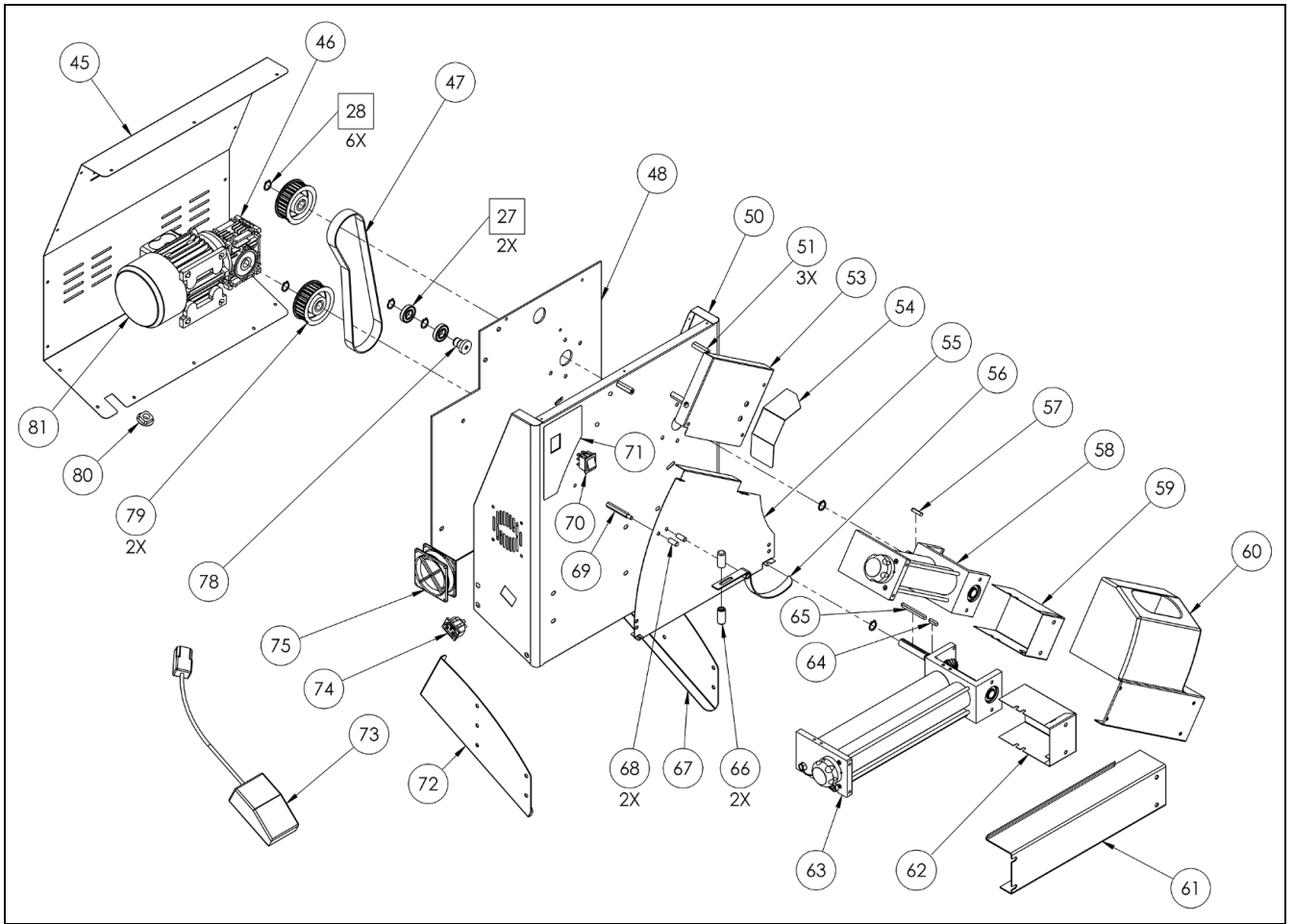
TEIGAUSSROLLER 310 NEU			TEIGAUSSROLLER 420 NEU	
POS.	ART.	BESCHREIBUNG	ART.	BESCHREIBUNG
1	5T100001	KAPPE LOCHABDECKUNG	5T100001	KAPPE LOCHABDECKUNG
2	5S500001	SEEGERRING Ø10 UNI 7435	5S500001	SEEGERRING Ø10 UNI 7435
3	3P020001	VERSTELLKNOPF NUDELSTÄRKE	3P020001	VERSTELLKNOPF NUDELSTÄRKE
5	5S510005	ZYLINDERSTIFT 3X14	5S510005	ZYLINDERSTIFT 3X14
6	3S010030	UNTERE ROLLENABDECKUNG	3S010030	UNTERE ROLLENABDECKUNG
7	3S010025	OBERE ROLLENABDECKUNG	3S010025	OBERE ROLLENABDECKUNG
9	3A010042	ZYLINDRISCHE UNTERE WELLE 310	3A010047	ZYLINDRISCHE UNTERE WELLE 420
10	3A010032	ZYLINDRISCHE OBERE WELLE 310	3A010037	ZYLINDRISCHE OBERE WELLE 420
11	3R020005	TEIGSCHABER HINTEN 310	3R020010	TEIGSCHABER HINTEN 420
12	3R010010	ZYLINDRISCHE UNTERE ROLLE 310	3R010020	ZYLINDRISCHE UNTERE ROLLE 420
13	3R010001	ZYLINDRISCHE OBERE ROLLE 310	3R010005	ZYLINDRISCHE OBERE ROLLE 420
17	5A010001	ELASTISCHER RING	5A010001	ELASTISCHER RING
18	3A010072	UNTERE ANTRIEBSWELLE	3A010072	UNTERE ANTRIEBSWELLE
19	3A010071	OBERE ANTRIEBSWELLE	3A010071	OBERE ANTRIEBSWELLE
20	5C030000	KUGELLAGER KBC 6202 ZZ DSA	5C030000	KUGELLAGER KBC 6202 ZZ DSA
21	5L500017	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X14	5L500017	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X14
22	5I200005	ANTRIEBSZAHNRAD	5I200005	ANTRIEBSZAHNRAD
25	3S010006	ZAHNRIEMENHALTER UNTEN	3S010006	ZAHNRIEMENHALTER UNTEN
26	3S010002	ZAHNRIEMENHALTER OBEN	3S010002	ZAHNRIEMENHALTER OBEN
27	5C030007	KUGELLAGER 16002 ZZ	5C030007	KUGELLAGER 16002 ZZ
28	5S500010	SEEGERRING Ø15 UNI 7435	5S500010	SEEGERRING Ø15 UNI 7435
31	5G010005	KUPPLUNGSRING (MÄNNLEIN)	5G010005	KUPPLUNGSRING (MÄNNLEIN)
32	5G010001	KUPPLUNGSRING (WEIBLEIN)	5G010001	KUPPLUNGSRING (WEIBLEIN)
33	3R010050	EXZENTRISCHE UNTERE ROLLE 310	3R010060	EXZENTRISCHE UNTERE ROLLE 420
34	3R010040	EXZENTRISCHE OBERE ROLLE 310	3R010045	EXZENTRISCHE OBERE ROLLE 420
35	3R020025	TEIGSCHABER VORN 310	3R020030	TEIGSCHABER VORN 420
36	3T050035	UNTERES ZUGSEIL 310	3T050025	UNTERES ZUGSEIL 420
37	3T050040	OBERES ZUGSEIL 310	3T050030	OBERES ZUGSEIL 420
38	3A010011	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE 310	3A010016	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE 420
39	3A010002	EXZENTRISCHE OBERE WELLE 310	3A010006	EXZENTRISCHE OBERE WELLE 420
41	5M500005	TEIGSCHABERFEDER	5M500005	TEIGSCHABERFEDER
42	5L500010	BOLZEN UNI 6604-A 4X4X15	5L500010	BOLZEN UNI 6604-A 4X4X15
43	5M500001	FEDER FÜR VERSTELLHEBEL	5M500001	FEDER FÜR VERSTELLHEBEL
45	4C010016	KETTENSCHUTZ HINTEN 310 NEU	4C010008	KETTENSCHUTZ HINTEN 420 NEU
46	5R010001	ANTRIEB NMRV30	5R010001	ANTRIEB NMRV30
47	5C020010	ZAHNRIEMEN TEIGAUSSROLLER 310	5C020015	ZAHNRIEMEN TEIGAUSSROLLER 420
48	4P010007	BLECHPLATTE 310 NEU	4P010012	BLECHPLATTE 420 NEU
50	4T010106	GEHÄUSE 310 NEU	4T010111	GEHÄUSE 420 NEU
51	3D010005	DISTANZRING ACETAL OBERE RUTSCHE	3D010005	DISTANZRING ACETAL OBERE RUTSCHE
53	4S010003	OBERE TEIGRUTSCHE 310	4S010006	OBERE TEIGRUTSCHE 420
54	4D010001	ABLEITER	4D010001	ABLEITER

55	4S010071	UNTERE TEIGRUTSCHE 310 NEU	4S010074	UNTERE TEIGRUTSCHE 420 NEU
56	4B010001	SCHLINGE 310	4B010005	SCHLINGE 420
57	5L500031	BOLZEN UNI6604-A 5X5X25	5L500031	BOLZEN UNI6604-A 5X5X25
58	7G010066	SATZ OBERE ROLLEN 310 NEU	7G010070	SATZ OBERE ROLLEN 420 NEU
59	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE
60	4P020026	OBERE SCHUTZROLLE 310	4P020031	OBERE SCHUTZROLLE 420
61	4P020006	UNTERE SCHUTZROLLE 310	4P020015	UNTERE SCHUTZROLLE 420
62	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE
63	7G010068	SATZ UNTERE ROLLEN 310 NEU	7G010072	SATZ UNTERE ROLLEN 420 NEU
64	5L500020	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X20	5L500020	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X20
65	5L500024	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X60	5L500024	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X60
66	3C010001	SCHLINGENGEWICHT	3C010001	SCHLINGENGEWICHT
67	4P030016	RECHTER FUSS DSA 310 NEU	4P030021	RECHTER FUSS 420 NEU
68	3P030001	SCHLINGENSTIFT EDELSTAHLX D.8	3P030001	SCHLINGENSTIFT EDELSTAHLX D.8
70	5I100001	SCHALTER	5I100001	SCHALTER
72	4P030017	LINKER FUSS DSA 310 NEU	4P030022	LINKER FUSS 420 NEU
73	5P020001	PEDAL TEIGAUSROLLER	5P020001	PEDAL TEIGAUSROLLER
74	5P200001	ANSCHLUSS FÜR FUSSPEDAL	5P200001	ANSCHLUSS FÜR FUSSPEDAL
75	5V050005	FLÜGELRAD 230V	5V050005	FLÜGELRAD 230V
78	3T300010	RIEMENSPELLER TEIGAUSROLLER	3T300010	RIEMENSPELLER TEIGAUSROLLER
79	3P010010	ZAHNRIEMENSCHLEIBE TEIGAUSROLLER	3P010010	ZAHNRIEMENSCHLEIBE TEIGAUSROLLER
80	5P100015	KABELFÜHRUNG Ø 6-10,5	5P100015	KABELFÜHRUNG Ø 6-10,5
81	5M020010	GETRIEBEMOTOR TEIGAUSROLLER 0,25KW-230V	5M020010	GETRIEBEMOTOR TEIGAUSROLLER 0,25KW-230V

	7I010002	KOMPLETTES EXZENTRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD	7I010002	KOMPLETTES EXZENTRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
30	3I010002	EXZENTRISCHES NABENZAHNRAD	3I010002	EXZENTRISCHES NABENZAHNRAD
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE	5B100010	KAPPE
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10

	7I010001	KOMPLETTES ZYLINDRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD	7I010001	KOMPLETTES ZYLINDRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
14	3I010006	ZYLINDRISCHES NABENZAHNRAD	3I010006	ZYLINDRISCHES NABENZAHNRAD
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE	5B100010	KAPPE
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10

***EXPLOZEICHNUNG FÜR ERSATZTEILE FÜR DAS ROLLENPAAR AM ENDE DER BEDIENUNGSANLEITUNG.**



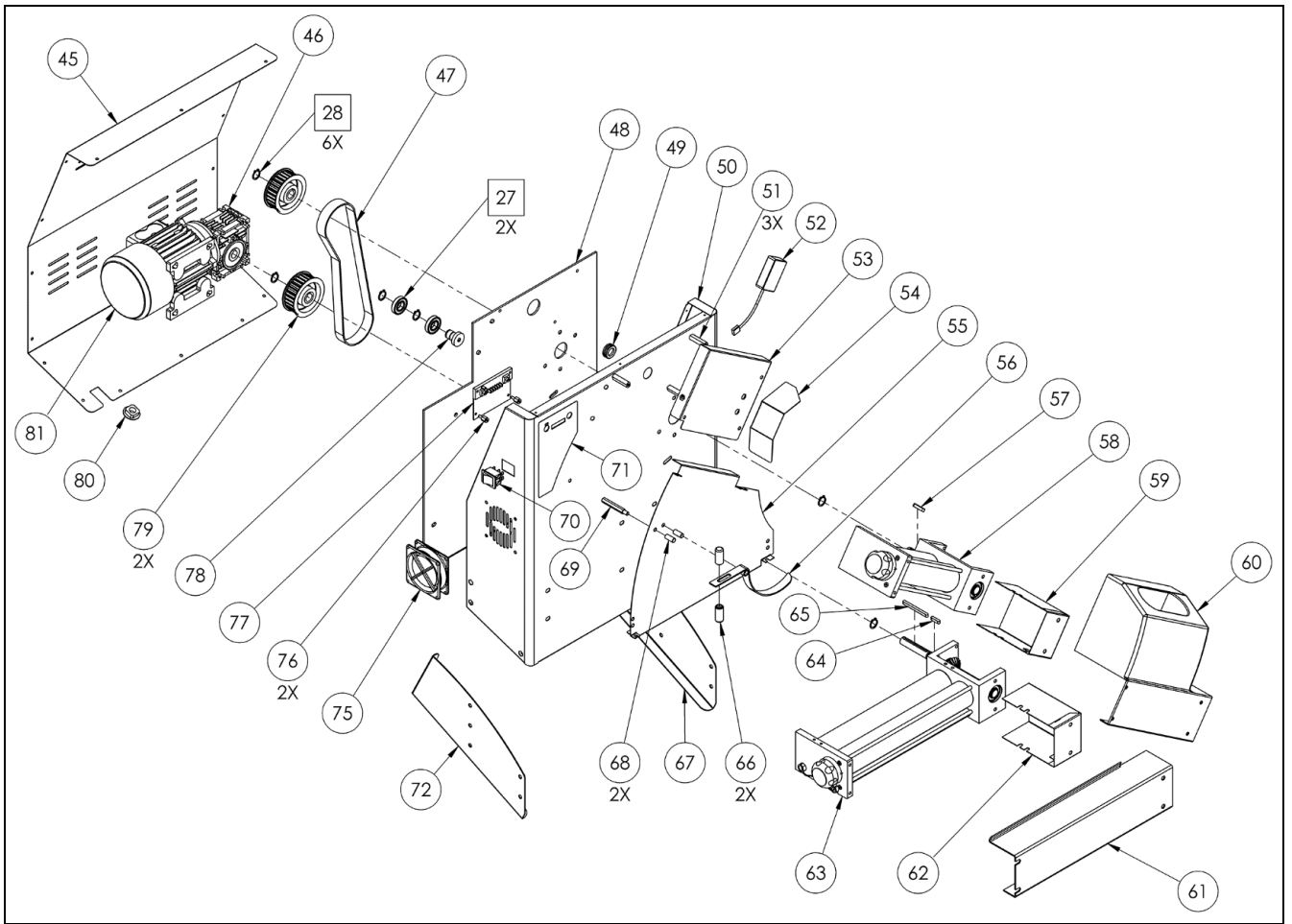
TEIGAUSSROLLER 310 T&G NEU			TEIGAUSSROLLER 420 T&G NEU		
POS.	ART.	BESCHREIBUNG	ART.	BESCHREIBUNG	
1	5T100001	KAPPE LOCHABDECKUNG	5T100001	KAPPE LOCHABDECKUNG	
2	5S500001	SEEGERRING Ø10 UNI 7435	5S500001	SEEGERRING Ø10 UNI 7435	
3	3P020001	VERSTELLKNOPF NUDELSTÄRKE	3P020001	VERSTELLKNOPF NUDELSTÄRKE	
5	5S510005	ZYLINDERSTIFT 3X14	5S510005	ZYLINDERSTIFT 3X14	
6	3S010030	UNTERE ROLLENABDECKUNG	3S010030	UNTERE ROLLENABDECKUNG	
7	3S010025	OBERE ROLLENABDECKUNG	3S010025	OBERE ROLLENABDECKUNG	
9	3A010042	ZYLINDRISCHE UNTERE WELLE 310	3A010047	ZYLINDRISCHE UNTERE WELLE 420	
10	3A010032	ZYLINDRISCHE OBERE WELLE 310	3A010037	ZYLINDRISCHE OBERE WELLE 420	
11	3R020005	TEIGSCHABER HINTEN 310	3R020010	TEIGSCHABER HINTEN 420	
12	3R010010	ZYLINDRISCHE UNTERE ROLLE 310	3R010020	ZYLINDRISCHE UNTERE ROLLE 420	
13	3R010001	ZYLINDRISCHE OBERE ROLLE 310	3R010005	ZYLINDRISCHE OBERE ROLLE 420	
17	5A010001	ELASTISCHER RING	5A010001	ELASTISCHER RING	
18	3A010072	UNTERE ANTRIEBSWELLE	3A010072	UNTERE ANTRIEBSWELLE	
19	3A010071	OBERE ANTRIEBSWELLE	3A010071	OBERE ANTRIEBSWELLE	
20	5C030000	KUGELLAGER KBC 6202 ZZ DSA	5C030000	KUGELLAGER KBC 6202 ZZ DSA	
21	5L500017	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X14	5L500017	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X14	
22	5I200005	ANTRIEBSZAHNRAD	5I200005	ANTRIEBSZAHNRAD	
25	3S010006	ZAHNRIEMENHALTER UNTEN	3S010006	ZAHNRIEMENHALTER UNTEN	
26	3S010002	ZAHNRIEMENHALTER OBEN	3S010002	ZAHNRIEMENHALTER OBEN	
27	5C030007	KUGELLAGER 16002 ZZ	5C030007	KUGELLAGER 16002 ZZ	
28	5S500010	SEEGERRING Ø15 UNI 7435	5S500010	SEEGERRING Ø15 UNI 7435	
31	5G010005	KUPPLUNGSRING (MÄNNLEIN)	5G010005	KUPPLUNGSRING (MÄNNLEIN)	
32	5G010001	KUPPLUNGSRING (WEIBLEIN)	5G010001	KUPPLUNGSRING (WEIBLEIN)	
33	3R010050	EXZENTRISCHE UNTERE ROLLE 310	3R010060	EXZENTRISCHE UNTERE ROLLE 420	
34	3R010040	EXZENTRISCHE OBERE ROLLE 310	3R010045	EXZENTRISCHE OBERE ROLLE 420	
35	3R020025	TEIGSCHABER VORN 310	3R020030	TEIGSCHABER VORN 420	
36	3T050035	UNTERES ZUGSEIL 310	3T050025	UNTERES ZUGSEIL 420	
37	3T050040	OBERES ZUGSEIL 310	3T050030	OBERES ZUGSEIL 420	
38	3A010011	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE 310	3A010016	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE 420	
39	3A010002	EXZENTRISCHE OBERE WELLE 310	3A010006	EXZENTRISCHE OBERE WELLE 420	
41	5M500005	TEIGSCHABERFEDER	5M500005	TEIGSCHABERFEDER	
42	5L500010	BOLZEN UNI 6604-A 4X4X15	5L500010	BOLZEN UNI 6604-A 4X4X15	
43	5M500001	FEDER FÜR VERSTELLHEBEL	5M500001	FEDER FÜR VERSTELLHEBEL	
45	4C010016	KETTENSCHUTZ HINTEN 310 NEU	4C010008	KETTENSCHUTZ HINTEN 420 NEU	
46	5R010001	ANTRIEB NMRV30	5R010001	ANTRIEB NMRV30	
47	5C020010	ZAHNRIEMEN TEIGAUSSROLLER 310	5C020015	ZAHNRIEMEN TEIGAUSSROLLER 420	
48	4P010007	BLECHPLATTE 310 NEU	4P010012	BLECHPLATTE 420 NEW	
50	4T010108	GEHÄUSE 310 T&G NEU	4T010113	GEHÄUSE 420 T&G NEW	
51	3D010005	DISTANZRING ACETAL OBERE RUTSCHE	3D010005	DISTANZRING ACETAL OBERE RUTSCHE	
52	5S010070	KAPAZITIVER SENSOR TEIGAUSSROLLER T&G	5S010070	KAPAZITIVER SENSOR TEIGAUSSROLLER T&G	
53	4S010002	OBERE TEIGRUTSCHE 310 T&G	4S010007	OBERE TEIGRUTSCHE 420 T&G	
54	4D010001	ABLEITER	4D010001	ABLEITER	

55	4S010071	UNTERE TEIGRUTSCHE 310 NEU	4S010074	UNTERE TEIGRUTSCHE 420 NEU
56	4B010001	SCHLINGE 310	4B010005	SCHLINGE 420
57	5L500031	BOLZEN UNI6604-A 5X5X25	5L500031	BOLZEN UNI6604-A 5X5X25
58	7G010066	SATZ OBERE ROLLEN 310 NEU	7G010070	SATZ OBERE ROLLEN 420 NEU
59	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE
60	4P020026	OBERE SCHUTZROLLE 310	4P020031	OBERE SCHUTZROLLE 420
61	4P020006	UNTERE SCHUTZROLLE 310	4P020015	UNTERE SCHUTZROLLE 420
62	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE
63	7G010068	SATZ UNTERE ROLLEN 310 NEU	7G010072	SATZ UNTERE ROLLEN 420 NEU
64	5L500020	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X20	5L500020	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X20
65	5L500024	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X60	5L500024	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X60
66	3C010001	SCHLINGENEGEGENGEWICHT	3C010001	SCHLINGENEGEGENGEWICHT
67	4P030016	RECHTER FUSS DSA 310 NEU	4P030021	RECHTER FUSS DSA 420 NEU
68	3P030001	SCHLINGENSTIFT EDELSTAHLX D.8	3P030001	SCHLINGENSTIFT EDELSTAHLX D.8
70	5I100001	SCHALTER	5I100001	SCHALTER
72	4P030017	LINKER FUSS DSA 310 NEU	4P030022	LINKER FUSS DSA 420 NEU
75	5V050005	FLÜGELRAD 230V	5V050005	FLÜGELRAD 230V
77	5C150030	STEUERUNG	5C150030	STEUERUNG
78	3T300010	RIEMENSPELLER TEIGAUSROLLER	3T300010	RIEMENSPELLER TEIGAUSROLLER
79	3P010010	ZAHNRIEMENSCHLEIBE TEIGAUSROLLER	3P010010	ZAHNRIEMENSCHLEIBE TEIGAUSROLLER
80	5P100015	KABELFÜHRUNG Ø 6-10,5	5P100015	KABELFÜHRUNG Ø 6-10,5
81	5M020010	GETRIEBEMOTOR TEIGAUSROLLER 0,25KW-230V	5M020010	GETRIEBEMOTOR TEIGAUSROLLER 0,25KW-230V

	71010002	KOMPLETTES EXZENTRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD	71010002	KOMPLETTES EXZENTRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
30	3I010002	EXZENTRISCHES NABENZAHNRAD	3I010002	EXZENTRISCHES NABENZAHNRAD
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE	5B100010	KAPPE
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10

	71010001	KOMPLETTES ZYLINDRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD	71010001	KOMPLETTES ZYLINDRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
14	3I010006	ZYLINDRISCHES NABENZAHNRAD	3I010006	ZYLINDRISCHES NABENZAHNRAD
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE	5B100010	KAPPE
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10

***EXPLOZEICHNUNG FÜR ERSATZTEILE FÜR DAS ROLLENPAAR AM ENDE DER BEDIENUNGSANLEITUNG.**



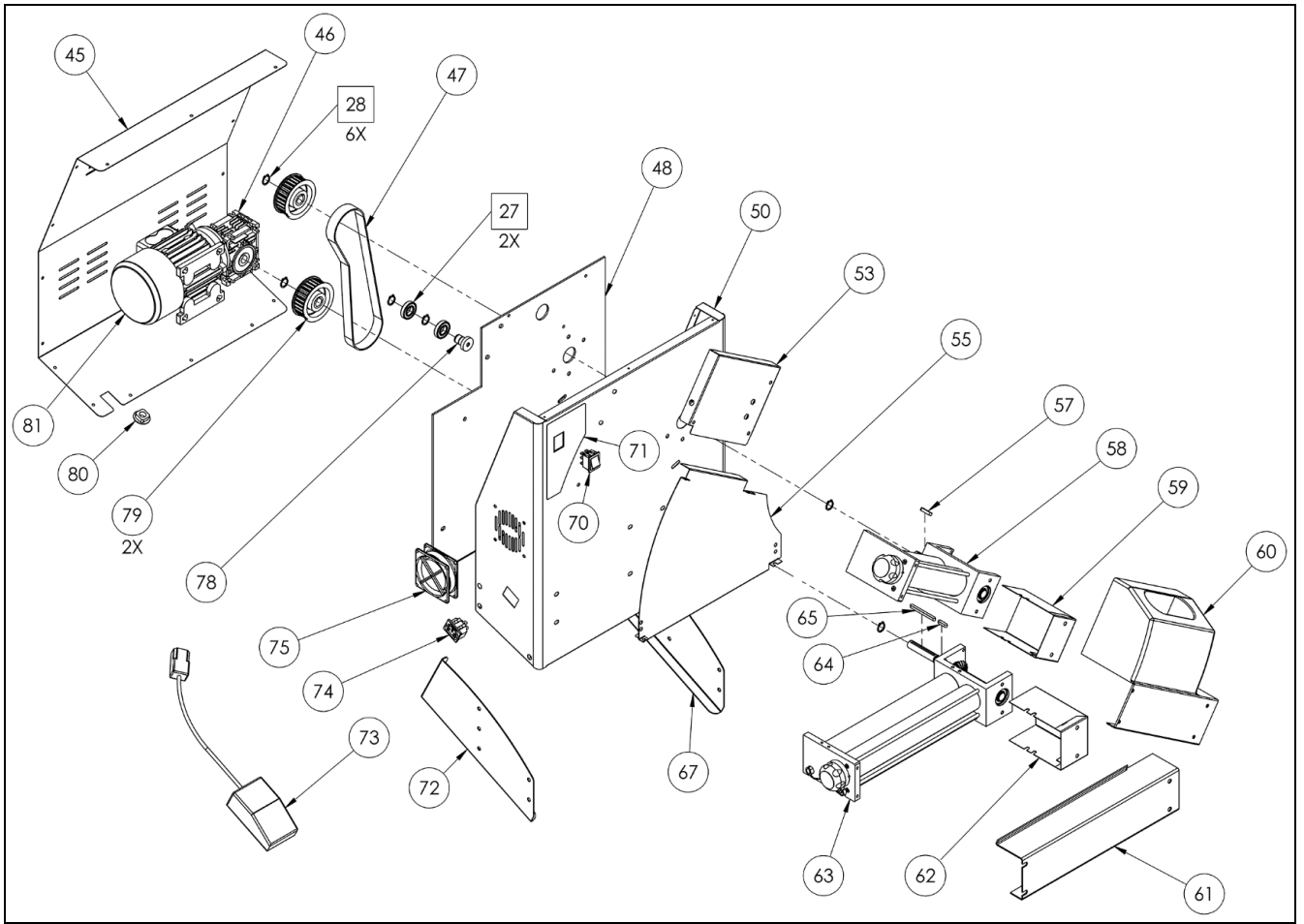
TEIGAUSSROLLER 420 RP NEU			TEIGAUSSROLLER 500 RP NEU		
POS.	ART.	BESCHREIBUNG	ART.	BESCHREIBUNG	
1	5T100001	KAPPE LOCHABDECKUNG	5T100001	KAPPE LOCHABDECKUNG	
2	5S500001	SEEGERRING Ø10 UNI 7435	5S500001	SEEGERRING Ø10 UNI 7435	
3	3P020001	VERSTELLKNOPF NUDELSTÄRKE	3P020001	VERSTELLKNOPF NUDELSTÄRKE	
5	5S510005	ZYLINDERSTIFT 3X14	5S510005	ZYLINDERSTIFT 3X14	
6	3S010030	UNTERE ROLLENABDECKUNG	3S010030	UNTERE ROLLENABDECKUNG	
7	3S010035	OBERE ROLLENABDECKUNG RP	3S010035	OBERE ROLLENABDECKUNG RP	
9	3A010047	ZYLINDRISCHE UNTERE WELLE 420	3A010054	ZYLINDRISCHE WELLE 500	
10	3A010042	ZYLINDRISCHE UNTERE WELLE	3A010042	ZYLINDRISCHE UNTERE WELLE	
11	3R020010	TEIGSCHABER HINTEN 420	3R020003	TEIGSCHABER HINTEN 500	
12	3R010020	ZYLINDRISCHE UNTERE ROLLE 420	3R010030	ZYLINDRISCHE UNTERE ROLLE 500	
13	3R010005	ZYLINDRISCHE ROLLE 420	3R010015	ZYLINDRISCHE ROLLE 500 RP	
17	5A010001	ELASTISCHER RING	5A010001	ELASTISCHER RING	
18	3A010072	UNTERE ANTRIEBSWELLE	3A010072	UNTERE ANTRIEBSWELLE	
19	3A010081	ANTRIEBSWELLE RP	3A010081	ANTRIEBSWELLE RP	
20	5C030000	KUGELLAGER KBC 6202 ZZ DSA	5C030000	KUGELLAGER KBC 6202 ZZ DSA	
21	5L500017	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X14	5L500017	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X14	
22	5I200005	ANTRIEBSZAHNRAD	5I200005	ANTRIEBSZAHNRAD	
25	3S010006	ZAHNRIEMENHALTER UNTEN	3S010006	ZAHNRIEMENHALTER UNTEN	
26	3S010011	ZAHNRIEMENHALTER OBEN RP	3S010011	ZAHNRIEMENHALTER OBEN RP	
27	5C030007	KUGELLAGER 16002 2Z	5C030007	KUGELLAGER 16002 2Z	
28	5S500010	SEEGERRING Ø15 UNI 7435	5S500010	SEEGERRING Ø15 UNI 7435	
31	5G010005	KUPPLUNGSRING (MÄNNLEIN)	5G010005	KUPPLUNGSRING (MÄNNLEIN)	
32	5G010001	KUPPLUNGSRING (WEIBLEIN)	5G010001	KUPPLUNGSRING (WEIBLEIN)	
33	3R010060	EXZENTRISCHE UNTERE ROLLE 420	3R010070	EXZENTRISCHE UNTERE ROLLE 500	
34	3R010055	EXZENTRISCHE ROLLE 420 RP	3R010055	EXZENTRISCHE ROLLE 500 RP	
35	3R020030	TEIGSCHABER VORN	3R020023	TEIGSCHABER VORN 500	
36	3T050025	UNTERES ZUGSEIL	3T050020	UNTERES ZUGSEIL	
37	3T050035	OBERES ZUGSEIL	3T050035	OBERES ZUGSEIL	
38	3A010016	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE 420	3A010024	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE 500	
39	3A010011	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE 310	3A010011	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE 500	
41	5M500005	TEIGSCHABERFEDER	5M500005	TEIGSCHABERFEDER	
42	5L500010	BOLZEN UNI 6604-A 4X4X15	5L500010	BOLZEN UNI 6604-A 4X4X15	
43	5M500001	FEDER FÜR VERSTELLHEBEL	5M500001	FEDER FÜR VERSTELLHEBEL	
45	4C010008	KETTENSCHUTZ HINTEN	4C010019	KETTENSCHUTZ HINTEN	
46	5R010001	ANTRIEB NMRV30	5R010001	ANTRIEB NMRV30	
47	5C020015	ZAHNRIEMEN TEIGAUSSROLLER 420	5C020015	ZAHNRIEMEN TEIGAUSSROLLER 500	
48	4P010017	BLECHPLATTE 420	4P010026	BLECHPLATTE 500 RP NEU	
50	4T010116	GEHÄUSE 420 NEU	4T010119	GEHÄUSE 500 RP NEU	
53	4S010010	OBERE TEIGRUTSCHE 420 RP	4S010010	OBERE TEIGRUTSCHE 500 RP	
55	4S010070	UNTERE TEIGRUTSCHE 420 RP NEU	4S010045	UNTERE TEIGRUTSCHE 500 RP NEU	
57	5L500020	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X20	5L500020	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X20	
58	7G010074	SATZ OBERE ROLLEN 420 RP NEU	7G010074	SATZ OBERE ROLLEN 500 RP NEU	
59	4C010075	KETTENSCHUTZ GETRIEBE. RP	4C010075	KETTENSCHUTZ GETRIEBE. RP	

60	4P020036	OBERE SCHUTZROLLE 420 RP	4P020036	OBERE SCHUTZROLLE 500 RP
61	4P020015	UNTERE SCHUTZROLLE 420	4P020045	UNTERE SCHUTZROLLE 500 RP
62	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE
63	7G010072	SATZ UNTERE ROLLEN 420 NEU	7G010076	SATZ UNTERE ROLLEN 500 RP NEU
64	5L500020	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X20	5L500020	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X20
65	5L500024	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X60	5L500024	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X60
67	4P030021	RECHTER FUSS NEU	4P030021	RECHTER FUSS NEU
70	5I100001	SCHALTER	5I100001	SCHALTER
72	4P030022	LINKER FUSS 420 NEU	4P030022	LINKER FUSS 500 NEU
73	5P020001	PEDAL TEIGAUSROLLER	5P020001	PEDAL TEIGAUSROLLER
74	5P200001	ANSCHLUSS FÜR FUSSPEDAL	5P200001	ANSCHLUSS FÜR FUSSPEDAL
75	5V050005	FLÜGELRAD 230V	5V050005	FLÜGELRAD 230V
78	3T300010	RIEMENSPANNER TEIGAUSROLLER	3T300010	RIEMENSPANNER TEIGAUSROLLER
79	3P010010	ZAHNRIEMENSCHLEIBE TEIGAUSROLLER	3P010010	ZAHNRIEMENSCHLEIBE TEIGAUSROLLER
80	5P100015	KABELFÜHRUNG Ø 6-10,5	5P100015	KABELFÜHRUNG Ø 6-10,5
81	5M020010	GETRIEBEMOTOR TEIGAUSROLLER 0,25KW-230V	5M020010	GETRIEBEMOTOR TEIGAUSROLLER 0,25KW-230V

	7I010002	KOMPLETTES EXZENTRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD	7I010002	KOMPLETTES EXZENTRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
30	3I010002	EXZENTRISCHES NABENZAHNRAD	3I010002	EXZENTRISCHES NABENZAHNRAD
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE	5B100010	KAPPE
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10

	7I010001	KOMPLETTES ZYLINDRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD	7I010001	KOMPLETTES ZYLINDRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
14	3I010006	ZYLINDRISCHES NABENZAHNRAD	3I010006	ZYLINDRISCHES NABENZAHNRAD
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE	5B100010	KAPPE
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10

***EXPLOZEICHNUNG FÜR ERSATZTEILE FÜR DAS ROLLENPAAR AM ENDE DER BEDIENUNGSANLEITUNG.**



TEIGAUSSROLLER 310/1		
POS.	ART.	BESCHREIBUNG
1	5T100001	KAPPE LOCHABDECKUNG
2	5S500001	SEEGERRING AUSSEN Ø10 UNI 7435
3	3P020001	VERSTELLKNOPF NUDELSTÄRKE
5	5S510005	ZYLINDERSTIFT 3X14
6	3S010030	UNTERE ROLLENABDECKUNG
9	3A010042	ZYLINDRISCHE WELLE 310
11	3R020005	TEIGSCHABER HINTEN 310
12	3R010010	ZYLINDRISCHE UNTERE ROLLE 310
17	5A010001	ELASTISCHER RING
18	3A010076	ANTRIEBSWELLE
20	5C030000	KUGELLAGER KBC 6202 ZZ DSA
21	5L500017	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X14
22	5I200005	ANTRIEBSZAHNRAD
25	3S010006	ZAHNRIEMENHALTER UNTEN
27	5C030007	KUGELLAGER 16002 ZZ
28	5S500010	SEEGERRING Ø15 UNI 7435
31	5G010005	KUPPLUNGSRING (MÄNNLEIN)
32	5G010001	KUPPLUNGSRING (WEIBLEIN)
33	3R010050	EXZENTRISCHE UNTERE ROLLE 310
35	3R020025	TEIGSCHABER VORN 310
36	3T050035	UNTERES ZUGSEIL 310
38	3A010011	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE 310
41	5M500005	TEIGSCHABERFEDER
42	5L500010	BOLZEN UNI 6604-A 4X4X15
43	5M500001	FEDER FÜR VERSTELLHEBEL
45	4C010004	KETTENSCHUTZ HINTEN 310
46	5R010001	ANTRIEB NMRV30
48	4P010004	BLECHPLATTE 310
50	4T010004	GEHÄUSE
53	4S010020	OBERE TEIGRUTSCHE 310
61	4P020037	SCHUTZROLLE 310
62	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE
63	7G010060	SATZ UNTERE ROLLEN 310/1 NEU
65	5L500024	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X60
67	4P030002	RECHTER FUSS
70	5I100001	SCHALTER
72	4P030006	LINKER FUSS

TEIGAUSSROLLER 500/1		
POS.	ART.	BESCHREIBUNG
1	5T100001	KAPPE LOCHABDECKUNG
2	5S500001	SEEGERRING AUSSEN Ø10 UNI 7435
3	3P020001	VERSTELLKNOPF NUDELSTÄRKE
5	5S510005	ZYLINDERSTIFT 3X14
6	3S010030	UNTERE ROLLENABDECKUNG
9	3A010054	ZYLINDRISCHE WELLE 500
11	3R020003	TEIGSCHABER HINTEN 500
12	3R010030	ZYLINDRISCHE ROLLE 500
17	5A010001	ELASTISCHER RING
18	3A010076	ANTRIEBSWELLE
20	5C030000	KUGELLAGER KBC 6202 ZZ DSA
21	5L500017	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X14
22	5I200005	ANTRIEBSZAHNRAD
25	3S010006	ZAHNRIEMENHALTER UNTEN
27	5C030007	KUGELLAGER 16002 ZZ
28	5S500010	SEEGERRING Ø15 UNI 7435
31	5G010005	KUPPLUNGSRING (MÄNNLEIN)
32	5G010001	KUPPLUNGSRING (WEIBLEIN)
33	3R010070	EXZENTRISCHE ROLLE 500
35	3R020023	TEIGSCHABER VORN 500
36	3T050020	ZUGSEIL EDELSTAHL 500 - 500 RP
38	3A010024	EXZENTRISCHE WELLE 500
41	5M500005	TEIGSCHABERFEDER
42	5L500010	BOLZEN UNI 6604-A 4X4X15
43	5M500001	FEDER FÜR VERSTELLHEBEL
45	4C010015	KETTENSCHUTZ HINTEN 500
46	5R010001	ANTRIEB NMRV30
48	4P010020	BLECHPLATTE 500
50	4T010030	GEHÄUSE
53	4S010050	OBERE TEIGRUTSCHE 500
61	4P020044	SCHUTZROLLE 500
62	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE
63	7G010064	SATZ UNTERE ROLLEN 500 NEU
65	5L500001	BOLZEN UNI 6604-A 6X6X60
67	4P030002	RECHTER FUSS
70	5I100001	SCHALTER
72	4P030006	LINKER FUSS

73	5P020001	PEDAL TEIGAUSROLLER
74	5P200001	ANSCHLUSS FÜR FUSSPEDAL
75	5V050005	FLÜGELRAD 230V
80	5P100015	KABELFÜHRUNG Ø 6-10,5
81	5M020010	GETRIEBEMOTOR TEIGAUSROLLER 0,25KW-230V

73	5P020001	PEDAL TEIGAUSROLLER
74	5P200001	ANSCHLUSS FÜR FUSSPEDAL
75	5V050005	FLÜGELRAD 230V
80	5P100015	KABELFÜHRUNG Ø 6-10,5
81	5M020010	GETRIEBEMOTOR TEIGAUSROLLER 0,25KW-230V

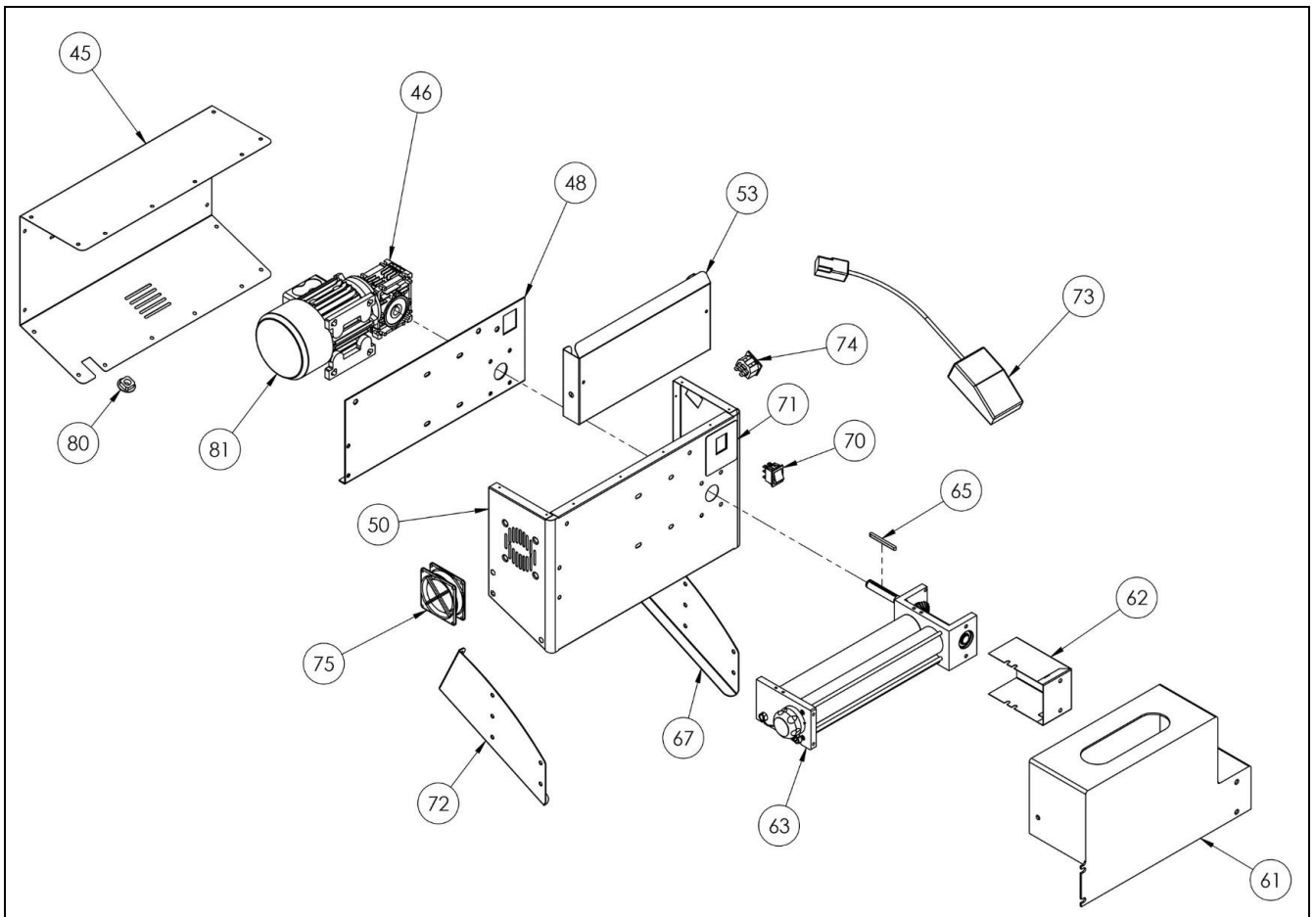
	71010001	KOMPLETTES ZYLINDRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
14	3I010006	ZYLINDRISCHES NABENZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10

	71010001	KOMPLETTES ZYLINDRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
14	3I010006	ZYLINDRISCHES NABENZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10

	71010002	KOMPLETTES EXZENTRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10
30	3I010002	EXZENTRISCHES NABENZAHNRAD

	71010002	KOMPLETTES EXZENTRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
15	5B100010	KAPPE
16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10
30	3I010002	EXZENTRISCHES NABENZAHNRAD

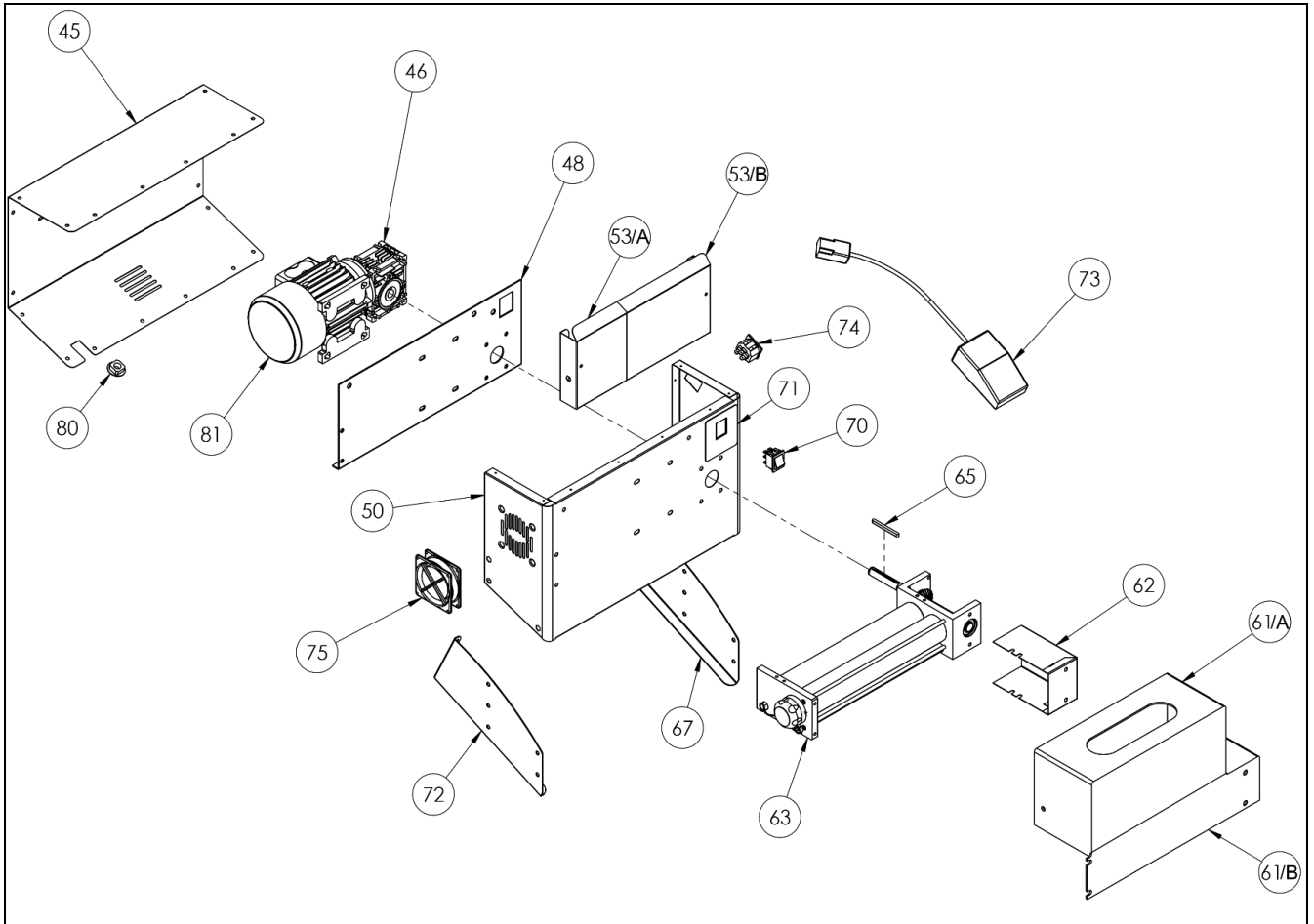
***EXPLOZEICHNUNG FÜR ERSATZTEILE FÜR DAS ROLLENPAAR AM ENDE DER BEDIENUNGSANLEITUNG.**



TEIGAUSSROLLER DMA 310/2

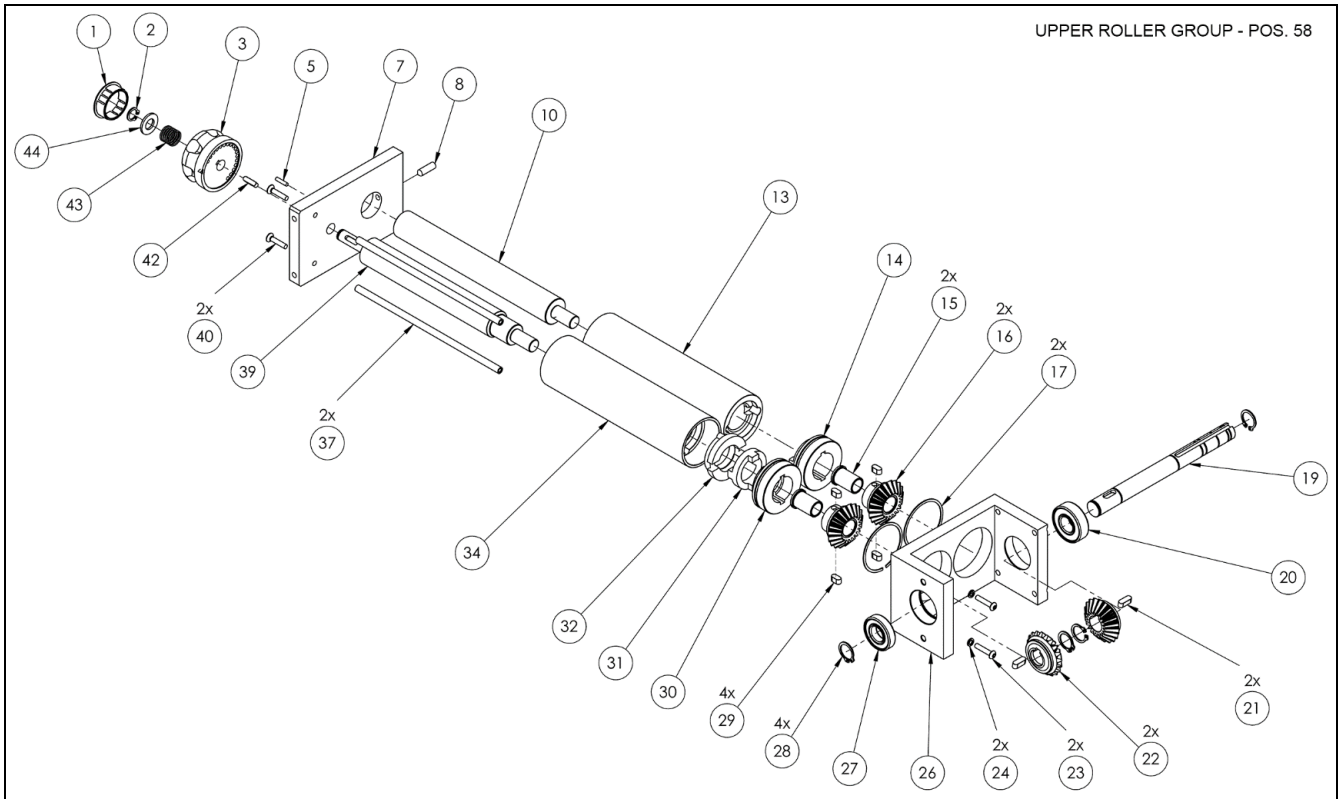
POS.	ART.	BESCHREIBUNG			
1	5T100001	KAPPE LOCHABDECKUNG		71010001	KOMPLETTES ZYLINDRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
2	5S500001	SEEGERRING AUSSEN Ø10 UNI 7435	14	3I010006	ZYLINDRISCHES NABENZAHNRAD
3	3P020001	VERSTELLKNOPF NUDELSTÄRKE	15	5B100010	KAPPE
5	5S510005	ZYLINDERSTIFT 3X14	16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
6	3S010030	UNTERE ROLLENABDECKUNG	29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10
9	3A010051	ZYLINDRISCHE WELLE DMA 310/2			
11	3R020001	TEIGSCHABER HINTEN DMA 310/2		71010002	KOMPLETTES EXZENTRISCHES ANTRIEBSZAHNRAD
12	3R010025	ZYLINDRISCHE ROLLE DMA 310/2	15	5B100010	KAPPE
17	5A010001	ELASTISCHER RING	16	5I200006	STAHLANTRIEBSZAHNRAD
18	3A010076	ANTRIEBSWELLE DMA	29 (2x)	5L500015	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X10
20	5C030000	KUGELLAGER KBC 6202 ZZ DSA	30	3I010002	EXZENTRISCHES NABENZAHNRAD
21	5L500017	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X14			
22	5I200005	ANTRIEBSZAHNRAD			
25	3S010006	ZAHNRIEMENHALTER UNTEN			
27	5C030007	KUGELLAGER 16002 ZZ			
28	5S500010	SEEGERRING Ø15 UNI 7435			
31	5G010005	KUPPLUNGSRING (MÄNNLEIN)			
32	5G010001	KUPPLUNGSRING (WEIBLEIN)			
33	3R010065	EXZENTRISCHE ROLLE DMA 310/2			
35	3R020020	TEIGSCHABER VORN DMA 310/2			
36	3T050045	UNTERES ZUGSEIL DMA 310/2			
38	3A010021	EXZENTRISCHE UNTERE WELLE DMA 310/2			
41	5M500005	TEIGSCHABERFEDER			
42	5L500010	BOLZEN UNI 6604-A 4X4X15			
43	5M500001	FEDER FÜR VERSTELLHEBEL			
45	4C010003	KETTENSCHUTZ HINTEN DMA 310/2			
46	5R010001	ANTRIEB NMRV30			
48	4P010003	BLECHPLATTE DMA 310/2			
50	4T010003	GEHÄUSE DMA 310/2			
53/A	4S010010	OBERE TEIGRUTSCHE DSA-DPF 420 RP / DMA 310/2			
53/B	4S010001	OBERE TEIGRUTSCHE DMA 310/2			
61/A	4P020040	OBERE SCHUTZROLLE DMA 310/2			
61/B	4P020041	UNTERE SCHUTZROLLE DMA 310/2			
62	4C010070	KETTENSCHUTZ GETRIEBE			
63	7G010062	SATZ UNTERE ROLLEN DMA 310/2 NEU			
65	5L500024	BOLZEN UNI 6604-A 5X5X60			
67	4P030002	RECHTER FUSS DMA			
70	5I100001	SCHALTER			
72	4P030006	LINKER FUSS DMA			
73	5P020001	PEDAL TEIGAUSSROLLER			
74	5P200001	ANSCHLUSS FÜR FUSSPEDAL			
75	5V050005	FLÜGELRAD 230V			
80	5P100015	KABELFÜHRUNG Ø 6-10,5			
81	5M020010	GETRIEBEMOTOR TEIGAUSSROLLER 0,25KW-230V			

***EXPLOZEICHNUNG FÜR ERSATZTEILE FÜR DAS ROLLENPAAR AM ENDE DER BEDIENUNGSANLEITUNG.**



EXPLOZEICHNUNG ROLLENPAAR

OBERE FUR 310-420 NEU; 310-420 TG NEU; 420-500 RP NEU



UNTERE FUR ALLE TEIGAUSROLLER

