



Instrukcje użytkowania i konserwacji

PRODUCENT:

GGF S.r.l.
Via Tarantelli, 15
31030 Casier (TV)
Włochy

MASZYNA:

WAŁKOWARKA DO CIASTA NA PIZZĘ

MODEL:

S32 / S42 / S42RP(*786942) / S42MR



Tłumaczenie oryginalnej instrukcji
*- numer katalogowy firmy Stalgast

Wydanie pierwsze Luty 2020 r.



Wydanie

Zatwierdzony przez ¹	Data	Rewizja	Przedmiot
AG	Luty 2020 r.	R0	Wydanie pierwsze
AG	Marzec 2021 r.	R1	Wydanie drugie
MM	Marzec 2022 r.	R2	Trzecia edycja
		R3	
		R4	

Zgodność urządzenia i instrukcji

Przy projektowaniu maszyny i opracowywaniu instrukcji kierowano się następującymi przepisami:

Odniesienie	Wydanie	Tytuł
2006/42/WE	2006	Dyrektywa 2006/42/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 maja 2006 r. odnosząca się do maszyn i zmieniająca dyrektywę 95/16/WE (wersja przededagowana)
UNI EN ISO 12100	2010	Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady projektowania Ocena i redukcja ryzyka
PL 453	2014	Maszyny do przetwarzania żywności - Mieszarki do ciasta - Wymagania dotyczące bezpieczeństwa i higieny

Ostrzeżenia dla operatora

Opisy i ilustracje załączone do niniejszej dokumentacji nie są wiążące.

GGF S.r.l. zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian w komponentach, podstawowych częściach lub materiałach eksploatacyjnych, które uzna za stosowne w celu ulepszenia lub w związku z innymi potrzebami, bez konieczności aktualizacji niniejszej publikacji.

Powielanie, nawet częściowe, oraz ujawnianie niniejszego dokumentu w jakikolwiek sposób bez zgody autora jest zabronione.

Wszelkie prawa do powielania niniejszej instrukcji są zastrzeżone dla **GGF S.r.l.**

Niniejsza instrukcja nie może być przekazywana do wglądu osobom trzecim bez pisemnej zgody **GGF S.r.l.**

Tekst nie może być wykorzystywany w innych materiałach drukowanych bez pisemnej zgody **GGF S.r.l.**

Wszelkie naruszenia będą ścigane w sposób i w terminach określonych przez prawo.

Wszystkie nazwy i marki wymienione w niniejszej instrukcji są własnością odpowiednich producentów.

¹ Podpis kierownika, o którym mowa w uwadze 1: walidacja dokumentu w wersji DRAFT zezwala na wydanie wersji R0 i zatwierdza wszystkie sekcje/rozdziały tego dokumentu.

Spis treści

Spis treści.....	3
1 Ostrzeżenia ogólne	5
1.1 Przeznaczenie podręcznika.....	5
1.2 Jak czytać instrukcję obsługi	5
1.3 Gwarancja	6
1.3.1 Warunki ogólne	6
1.3.2 Wniosek o interwencję w ramach gwarancji	6
1.4 Pomoc	6
2 Bezpieczeństwo.....	7
2.1 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa	7
2.1.1 Dyrektywa i normy zastosowane przy projektowaniu urządzenia	7
2.1.2 Charakterystyka operatora	7
2.1.3 Środki ochrony indywidualnej (PPE).....	8
2.1.3.1 Środki ochrony indywidualnej dla operatorów	8
2.2 Informacje dotyczące bezpieczeństwa urządzenia	9
2.2.1 Przeznaczenie.....	9
2.2.2 Zastosowania niedozwolone	9
2.2.3 Zalecenia dla stanowiska pracy operatora	9
2.2.4 Bezpieczeństwo użytkowania urządzenia	10
2.2.5 Inne ryzyka szczątkowe	10
2.2.6 Oznaczenia i piktogramy ostrzegawcze.....	11
3 Ogólny opis i dane techniczne	13
3.1 Układ maszyny	13
3.1.1 Warianty modeli wałkowarek	14
3.2 Dane techniczne.....	15
3.2.1 Modele S32/ S42/ S42MR /S42RP	15
3.3 Ograniczenia środowiskowe.....	15
3.3.1 Wybuch i/lub pożar.....	16
3.3.2 Wysokość.....	18
3.3.3 Temperatura powietrza otoczenia	18
3.3.4 Wibracje i wstrząsy.....	18
3.3.5 Zakłócenia elektromagnetyczne	18
3.3.6 Hałas.....	18
3.3.7 Oświetlenie	18
3.3.8 Stopień ochrony sprzętu elektrycznego	18
3.3.8 Użyte materiały	19
3.3.9 Środowisko pracy	19
3.4 Ograniczenia czasowe.....	19
4 Instalacja.....	21
4.1 Ogólne ostrzeżenia	21
4.2 Transportowanie urządzenia.....	21
4.3 Obsługa	21
4.4 Ustawienie w miejscu docelowym	22
4.5 Okablowanie i połączenia.....	22
4.5.1 Podłączenie do zasilania elektrycznego.....	22
4.6 Przechowywanie	20
4.6.1 Przechowywanie urządzenia w przypadku długich okresów bezczynności.....	20
4.6.2 Konserwacja zapakowanej maszyny.....	23
4.6.3 Konserwacja rozpakowanego urządzenia	23
5 Opis poleceń i powiadomień.....	25
5.1 Panel sterowania.....	25
6 Obsługa i użytkowanie	27
6.1 Kontrole i weryfikacje dotyczące bezpiecznego użytkowania maszyny.....	27

6.2	Praca z ciastem	27
6.3	Regulacja grubości wałkowania	28
6.4	Wałkowanie ciasta	28
6.5	Rozłączenie	29
7	Usterki	29
7.1	Anomalie	29
8	Konserwacja	31
8.1	Ostrzeżenia	31
8.2	Środki ostrożności podczas konserwacji	31
8.3	Procedury nadawania statusu obsługi technicznej	32
8.4	Okresowa konserwacja	32
8.4.1	Codzienne kontrole	32
8.4.2	Miesięczne kontrole	32
8.4.3	Roczne kontrole	31
8.4.4	Czyszczenie urządzenia	33
9	Rozbiórka i utylizacja	34
10	Załączona dokumentacja	34
10.1	Kopia deklaracji zgodności WE	34
10.2	Kopia tabliczki zgodności WE	35
10.3	Schematy połączeń	39
10.4	Widoki rozłożone modeli S32/S42	40
10.5	Widoki rozłożone modeli S42MR	45
10.6	Widok rozłożony S42RP	49

1. Ostrzeżenia ogólne

1.1 Przeznaczenie podręcznika

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera szczegółowe informacje dotyczące bezpieczeństwa, charakterystyki, obsługi, użytkowania, konserwacji i demontażu maszyny o nazwie "Wałkowarka do ciasta na pizzę". Maszyna musi być używana zgodnie z tym, co określono w niniejszej instrukcji: dlatego konieczne jest **uważne przeczytanie jej** przed wykonaniem jakiejkolwiek operacji, bez zaniedbywania czegokolwiek napisanego i zilustrowanego. Zgodność z wymienionymi normami i zaleceniami umożliwia operatorowi korzystanie z maszyny w sposób i metodami dozwolonymi przez producenta.

Jeśli operator wykryje rozbieżności między tym, co opisano w niniejszym dokumencie, a maszyną, musi natychmiast poinformować o tym producenta, nie korzystając z maszyny: **nieprawidłowe lub lekkomyślne działania** mogą być źródłem zagrożenia dla zdrowia operatora i/lub osób znajdujących się w pobliżu samej maszyny.

Instrukcja obsługi stanowi integralną część urządzenia, dlatego też należy przechowywać ją w dobrym stanie, w bezpiecznym miejscu i udostępniać operatorowi (lub każdemu, kto o nią poprosi, pod warunkiem, że jest uprawniony do korzystania z urządzenia) przez cały okres eksploatacji urządzenia.

W przypadku sprzedaży, wynajmu, koncesji na użytkowanie lub leasingu finansowego maszyny, instrukcja musi być do niej dołączona.

Niniejsza instrukcja obsługi została przygotowana w taki sposób, aby zawierała wszystkie informacje przydatne do prawidłowego **przeszkolenia i poinformowania** operatora w celu uniknięcia niewłaściwego i niebezpiecznego użytkowania maszyny.

Użycie urządzenia do celów innych niż przewidziane lub w każdym przypadku niewłaściwego użycia, a zatem zabronionego, unieważnia wszelką odpowiedzialność producenta.

Nieautoryzowana przez producenta ingerencja, wymiana lub modyfikacja jednej lub więcej części urządzenia oraz, bardziej ogólnie, jakakolwiek interwencja, która nie jest częścią zwykłej lub nadzwyczajnej konserwacji, pociąga za sobą utratę jakiejkolwiek odpowiedzialności producenta.

Niniejszy dokument został pierwotnie wydany w języku włoskim.

W przypadku jakichkolwiek sporów związanych z tłumaczeniami, nawet jeśli zostały one wykonane przez producenta, tekstem referencyjnym będzie wyłącznie wersja włoska.

1.2 Jak czytać instrukcję

Instrukcje są oznaczone kodem (Pg611_IU0642_it_00) i podzielone na rozdziały i paragrafy ponumerowane w porządku progresywnym. Numeracja stron pokazuje numer rozdziału, do którego należy, a każdy rozdział zaczyna się od strony 1: w ten sposób instrukcja może być łatwo przeglądana również poprzez oddzielenie różnych rozdziałów. Oprócz informacji opisanych za pomocą słów (opis informacji), instrukcje zawierają symbole, zdjęcia i rysunki.

Obrazy fotograficzne i rysunki (zwane rysunkami) są ponumerowane w kolejności progresywnej, a po numerze następuje krótki opis ilustracji.

Rysunek 1-1, gdzie pierwsza cyfra 1 oznacza oznaczenie rozdziału, a druga cyfra 1 oznacza kolejność rysunków w rozdziale (następny rysunek to "Rysunek 1-2" itd.).

Podstawowe znaczenie dla operatora przydzielonego do obsługi maszyny ma znajomość znaczenia symboli, które w języku technicznym odnoszącym się do maszyn nazywane są piktogramami.

Piktogramy, w zależności od ich kształtu i koloru, mogą przedstawiać:



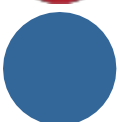
ZAGROŻENIE

trójkątny piktogram z czarnym obramowaniem na żółtym tle i czarnym symbolem graficznym.



ZAKAZ

Okrągły piktogram z czerwoną obwódką na białym tle i czarnym symbolem graficznym.



ZOBOWIĄZANIE

Piktogram w kształcie koła na niebieskim tle i białym symbol graficzny.



1.3 Gwarancja

1.3.1 Ogólne warunki

1. Gwarancja na sprzęt wynosi 12 miesięcy od daty dostawy. Warunki gwarancji dostępne u sprzedawcy.
2. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę wadliwej części z wyłączeniem demontażu, ponownego montażu i kosztów wysyłki.
3. Wymiana tej części nie pociąga za sobą odnowienia okresu gwarancji na sprzęt. W związku z tym producent pozostaje zwolniony z obowiązku wypłaty odszkodowania z jakiegokolwiek powodu, a nabywca zrzeka się również wszelkich roszczeń o wydatki lub odszkodowania od osób trzecich z powodu możliwego przestoju sprzętu.
4. Gwarancja nie obejmuje części podlegających normalnemu zużyciu w wyniku działania zewnętrznych czynników atmosferycznych i środowiskowych oraz wszelkich usterek wynikających z awarii, niewystarczającej lub nieprawidłowej konserwacji, braku doświadczenia w użytkowaniu, niewłaściwego użytkowania, nieautoryzowanego lub niezamierzonego użytkowania, modyfikacji lub nieautoryzowanych napraw i/lub ingerencji.
5. Ważność gwarancji jest uzależniona od prawidłowego wykonywania czynności konserwacyjnych opisanych w rozdziale "Konserwacja" niniejszej instrukcji.
6. Gwarancja jest wyłączona w przypadku nieprzestrzegania warunków płatności.
7. W przypadku części dostarczanych przez strony trzecie obowiązują gwarancje, z których można skorzystać w odniesieniu do ich producentów.
8. Wszelkie spory będą rozstrzygane przez właściwy sąd.

1.3.2 Wniosek o interwencję w ramach gwarancji

Wszelkie prośby o części zamienne lub interwencje techniczne w ramach gwarancji muszą być zgłaszane producentowi lub autoryzowanemu dealerowi natychmiast po wykryciu usterki, która mieści się w specyfikacjach z poprzedniego akapitu.

Żądając części zamiennych w ramach gwarancji lub interwencji technicznych w ramach gwarancji, należy zawsze podawać typ, model i numer seryjny urządzenia.

Nieprzestrzeganie zaleceń niniejszej instrukcji zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności w razie wypadków z udziałem osób i/lub uszkodzenia mienia lub wadliwego działania sprzętu.

1.4 Pomoc

Usługa pomocy technicznej jest świadczona bezpośrednio przez autoryzowanego dealera.

2. Bezpieczeństwo

2.1 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

2.1.1 Dyrektywa i normy zastosowane przy projektowaniu maszyny

W przypadku projektu odniesiono się do następujących dyrektyw:



- Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE
- Dyrektywa EMC 2014/30/UE

Oraz z następującymi normami zharmonizowanymi:

- UNI EN ISO 12100:2010
- EN 453:2014

2.1.2 Charakterystyka operatora

Operator wyznaczony do obsługi maszyny, aby uniknąć stwarzania niebezpiecznych sytuacji dla siebie, osób narażonych na niebezpieczeństwo, zwierząt lub materiałów, musi posiadać następujące cechy i być świadomy następujących zaleceń:

- musi być osobą sprawną fizycznie, w pełni władz umysłowych, świadomą i odpowiedzialną za zagrożenia, które mogą powstać podczas korzystania z maszyny.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji pracodawca musi zapewnić odpowiednie informacje i szkolenie operatora zgodnie z wymogami dyrektywy 89/391/EWG.
- Operator w nieoptymalnych warunkach psychofizycznych nie może wykonywać żadnych operacji na maszynie.
- Stan zdrowia operatora wyznaczonego do obsługi maszyny jest bardzo ważny dla uniknięcia wypadków w miejscu pracy.
- Należy podkreślić, że operator, który nie jest w doskonałym stanie psychofizycznym, może spowodować poważne szkody nie tylko dla siebie, ale także dla osób, zwierząt lub dóbr materialnych znajdujących się w obszarze roboczym.
- Operator przypisany do instalacji, obsługi lub konserwacji maszyny nie może przyjmować substancji, które mogą zmienić jego zdolności fizyczne i psychiczne (takich jak leki, alkohol, narkotyki itp.).
- Jeśli z jakiegokolwiek powodu operator musi przez pewien czas przyjmować substancje zmniejszające reaktywność ludzkiego organizmu, musi natychmiast poinformować o tym kierownika ds. bezpieczeństwa w zakładzie, który tymczasowo zawiesi go w wykonywaniu tego zadania. Cała procedura zawieszenia i rehabilitacji musi być nadzorowana przez odpowiednią dokumentację medyczną.
- Operator nie może zezwalać osobom nieupoważnionym na zbliżanie się do maszyny podczas jej pracy (ponieważ nie są one informowane o generowanych zagrożeniach) i musi uniemożliwić takim osobom korzystanie z niej.
- Zaleca się, aby maszyna była obsługiwana przez operatorów w wieku co najmniej 18 lat. Zabronione jest korzystanie z urządzenia przez osoby zakwalifikowane jako praktykanci.

2.1.3 Środki ochrony osobistej (PPE)

Aby chronić zdrowie operatora podczas korzystania z maszyny, konieczne jest stosowanie (lub posiadanie) środków ochrony indywidualnej wymienionych poniżej.

Pracodawca zobowiązuje operatora do korzystania z maszyny przy użyciu zgodnych środków ochrony indywidualnej.

Biorąc pod uwagę brak wiedzy na temat wszystkich kontekstów środowiska pracy maszyny, należy podkreślić, że wspomniane środki ochrony indywidualnej odnoszą się wyłącznie do użytkowania maszyny: zadaniem pracodawcy będzie przepisanie dodatkowych środków ochrony indywidualnej zgodnie z wymogami środowiska produkcyjnego.

2.1.3.1 Środki ochrony indywidualnej dla operatorów

Tabela 1: P.P.E. dla operatorów		
Piktogram	Wyznaczony operator	Opis
	UŻYTKOWANIE INSTALACJA KONSERWACJA	Stałe stosowanie obuwia ochronnego zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.
	UŻYTKOWANIE INSTALACJA KONSERWACJA	Rękawice ochronne dostępne w przypadku manipulowania elementami, które mogą spowodować uszkodzenia.
	UŻYTKOWANIE INSTALACJA KONSERWACJA	Odpowiednia odzież , taka jak kombinezony: używanie odzieży z szerokimi rękawami i/lub dodatkami, które mogą zostać łatwo zaczepione przez części mechaniczne, jest zabronione.
	UŻYTKOWANIE INSTALACJA KONSERWACJA	Czepek do zbierania włosów zgodnie z normami higieny w środowisku spożywczym.
	UŻYCIE	Maska ochronna chroniąca operatora przed wdychaniem pyłu.
	KONSERWACJA INSTALACJI	Kask ochronny , dostępny w przypadku podnoszenia części o znacznej wadze.
	KONSERWACJA	Stosowanie obuwia dielektrycznego w celu zapobiegania zagrożeniom, które mogą powstać w wyniku bezpośredniego lub pośredniego kontaktu.
	KONSERWACJA	Osłona twarzy podczas pracy z częściami elektrycznymi, zwłaszcza pod napięciem.

2.2 Informacje dotyczące bezpieczeństwa urządzenia

2.2.1 Przeznaczenie

Maszyna została zbudowana i przetestowana zgodnie z przepisami dyrektywy 2006/42/WE i jest przeznaczona wyłącznie do mieszania produktów spożywczych dla piekarni i pizzerii.



UWAGA

KAŻDE INNE ZASTOSOWANIE POZA OPISANYM POWYŻEJ JEST NIEDOZWOLONE PRZEZ PRODUCENTA.

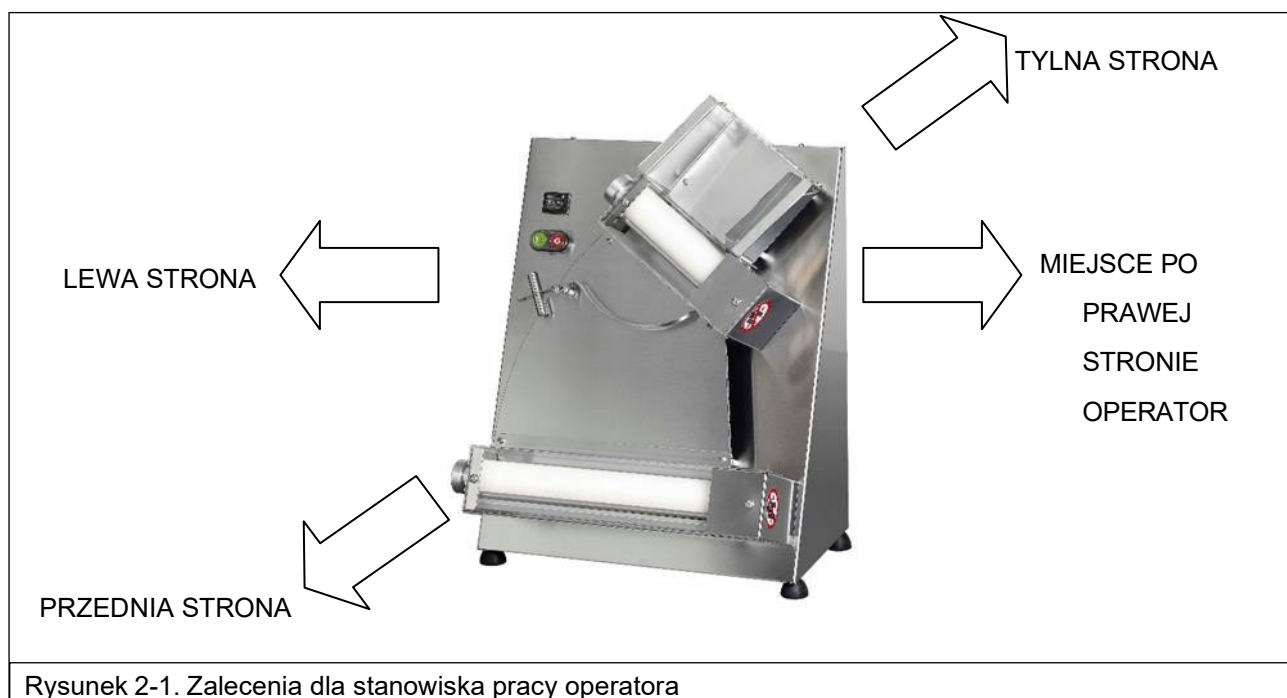
2.2.2 Zastosowania niedozwolone

Następujące czynności są zabronione:

1. użytkowania urządzenia w konfiguracji konstrukcyjnej innej niż przewidziana przez producenta.
2. użytkowania urządzenia w miejscach zagrożonych wybuchem i/lub pożarem (urządzenie nie jest certyfikowane zgodnie z dyrektywą 2014/34/UE ATEX);
3. integracja z innymi systemami i/lub urządzeniami nieuwzględnionymi przez producenta;
4. użytkowania urządzenia z naruszonymi lub usuniętymi zabezpieczeniami;
5. podłączania urządzenia do źródeł energii innych niż dostarczone przez producenta;
6. używanie urządzenia do czynności innych niż opisane w przeznaczeniu;
7. korzystania z urządzenia bez przeczytania i pełnego zrozumienia instrukcji obsługi i konserwacji;
8. użytkowania urządzenia, jeśli nie jest ono konserwowane zgodnie z opisem w instrukcji użytkowania i konserwacji.

2.2.3 Zalecenia dla stanowiska pracy operatora

Maszyna jest wyposażona w stanowisko operatora, gdzie zainstalowany jest panel sterowania.

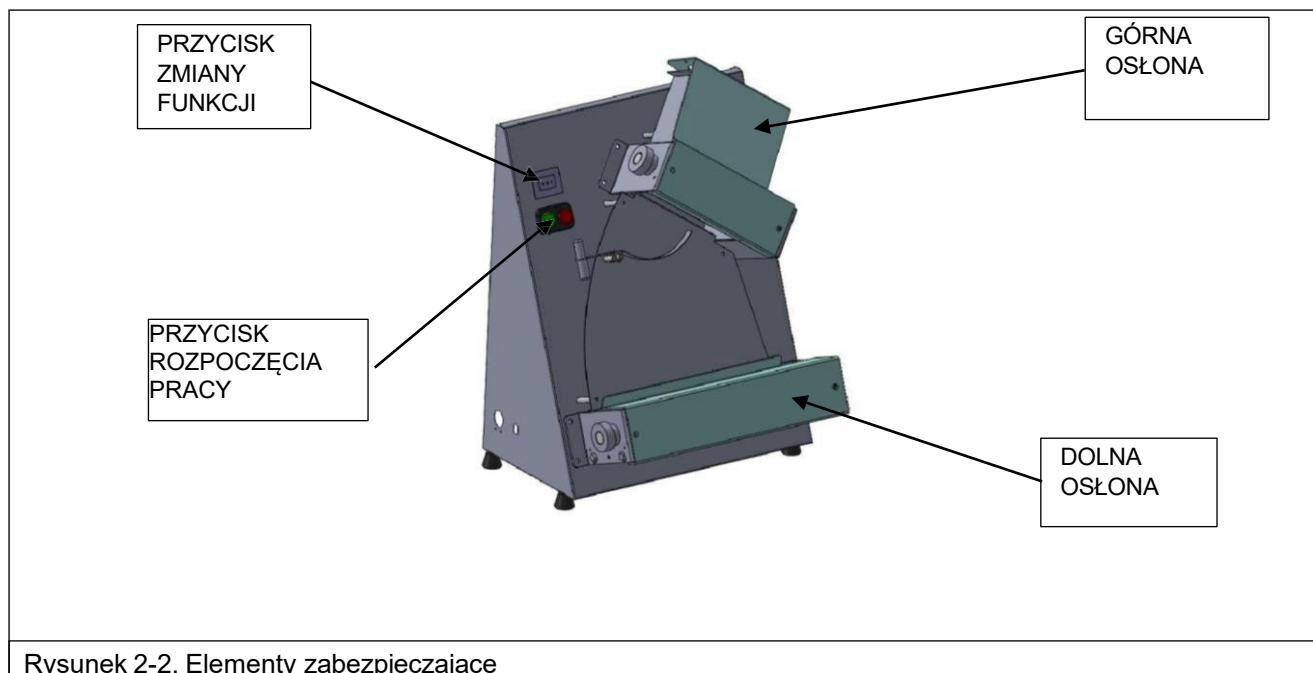


Rysunek 2-1. Zalecenia dla stanowiska pracy operatora

2.2.4 Bezpieczeństwo użytkowania urządzenia

W urządzeniu zastosowano następujące elementy zabezpieczające:

- 1 górna stała osłona chroniąca ruchome części korpusu rolki;
- 1 dolna stała osłona chroniąca ruchome części korpusu rolki;
- 1 przycisk rozpoczęcia cyklu.
- 1 przycisk zmiany funkcji, z automatycznej na ręczną.



Rysunek 2-2. Elementy zabezpieczające

2.2.5 Inne ryzyka szczątkowe

Na podstawie przeprowadzonej analizy ryzyka zidentyfikowano ryzyko szczątkowe związane z wdychaniem pyłu z mąki. Ryzyko szczątkowe zostało zaadresowane poprzez zobowiązanie operatora do używania maski ochronnej.

Innym źródłem ryzyka mogą być zachowania niedozwolone przez operatora, takie jak na przykład niestosowanie P.P.E., o którym mowa w punkcie 2.1.3.

Znaki ostrzegawcze dla operatora zostały zastosowane do maszyny pokazanej w Tabeli 2.

2.2.6 Oznaczenia i piktogramy ostrzegawcze



UWAGA

SUROWO ZABRANIA SIĘ USUWANIA OZNACZEŃ OSTRZEGAWCZYCH ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA URZĄDZENIU.

Po zidentyfikowaniu pewnych ryzyk szczątkowych na maszynie zainstalowano serię oznaczeń ostrzegawczych, opisanych poniżej, zgodnie z normą UNI 7543-1. Klient jest zobowiązany do natychmiastowej wymiany wszystkich oznaczeń ostrzegawczych, które w wyniku zużycia stały się nieczytelne.

Tabela 2: Oznaczenia i piktogramy ostrzegawcze		
Zainstalowany	Opis	Pozycja
	Niebezpieczeństwo porażenia prądem	Na panelu elektrycznym
	Zakaz zdejmowania osłon bezpieczeństwa	Widoczny dla operatora
	Zakaz naprawy i/lub smarowania ruchomych części	Widoczny dla operatora
	Obowiązek zapoznania się z instrukcją obsługi.	Widoczny dla operatora
	Obowiązek używania czepka zbierającego włosy	Widoczny dla operatora
	Obowiązek używania maski ochronnej	Widoczny dla operatora
	Obowiązek sprawdzania sprawności elementów zabezpieczających	Widoczny dla operatora

3. Ogólny opis i dane techniczne

3.1 Układ maszyny

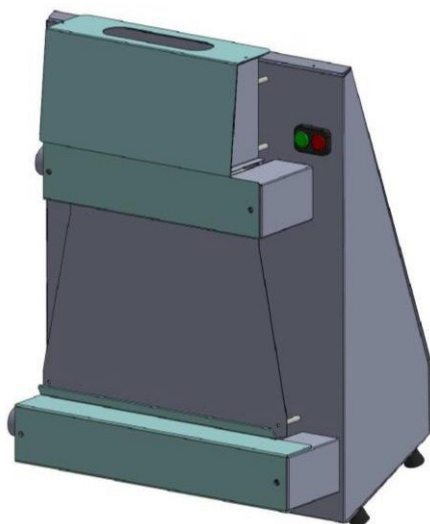


Rys. 3-1 Układ maszyny

REF.	CZĘŚĆ	OPIS
1	Górny podajnik	Kieruje ciasto do zespołu górnego wałka.
2	Zespół górnego wałka	Zmniejsza grubość ciasta.
3	Zsuwnia	Kieruje ciasto z górnej do dolnego wałka.
4	Równoważnia	Kontroluje obrót ciasta.
5	Zespół dolnego wałka	Dodatkowo zmniejsza grubość ciasta.
6	Panel sterowania	Przyciski dotyczące korzystania z urządzenia.

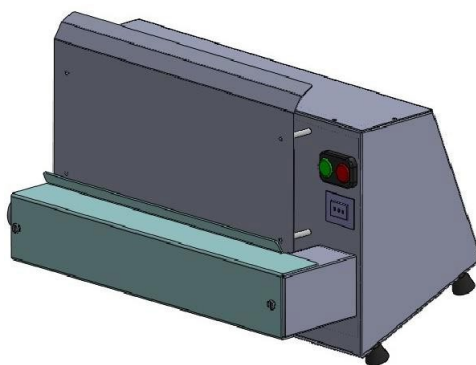
3.1.1 Warianty

- W modelu S42RP, w przeciwieństwie do modeli S32 i S42, oś obrotu górnego wałka jest równoległa do osi obrotu dolnego wałka. Przełącznik funkcji znajduje się po lewej stronie panelu sterowania, a przycisk rozpoczęcia/zatrzymania cyklu po prawej.



Rysunek 3-2-1 Wałkowarka do ciasta na pizzę S42RP

- Model S42MR, w przeciwieństwie do modeli S32, S42 i S42RP, jest wyposażony w pojedynczy wałek.



Rysunek 3-3-2 Wałkowarka do ciasta na pizzę S42MR



3.2 Dane techniczne

3.2.1 Model S32 / S42 / S42RP / S42MR

CECHY	S32	S42	S42RP	S42MR
Napięcie [V] / Częstotliwość [Hz]	230 / 50 1Ph	230 / 50 1Ph	230 / 50 1Ph	230 / 50 1Ph
Moc [kW]	0.37	0.37	0.37	0.37
Masa netto [kg]	27	33	34	31
Masa brutto [kg]	33	41	41	34
Waga ciasta [g]	80 - 210	210 - 600	210 - 600	210 - 600
Średnica pizzy [cm]	14 - 31	26 - 40	26 - 40	26 - 40
Pedał	W komplecie	W komplecie	W komplecie	W komplecie
Poziom hałasu	<70dB	<70dB	<70dB	<70dB
Stopień ochrony	IPX3	IPX3	IPX3	IPX3
Panel sterowania	Na blacie roboczym	Na blacie roboczym	Na blacie roboczym	Na blacie roboczym
Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym	Klasa I	Klasa I	Klasa I	Klasa I

Rysunek 3-3. Dane techniczne wałkowarki do ciasta na pizzę

3.3 Ograniczenia środowiskowe

O ile nie określono inaczej w umowie, przyjmuje się, że maszyna może działać prawidłowo tylko w warunkach środowiskowych, o których mowa w poniższych punktach. Warunki środowiskowe inne niż zalecane mogą powodować nieprawidłowe działanie lub awarie, a w konsekwencji sytuacje niebezpieczne dla zdrowia operatora i osób narażonych.

Zadaniem kierownika zakładu produkcyjnego jest sprawdzenie, czy warunki te są zawsze spełnione.

3.3.1 Wybuch i/lub pożar

Maszyna nie została zaprojektowana do użytku w miejscach, w których substancje w postaci chmury pyłu mogą tworzyć z powietrzem atmosferę wybuchową.



ZAGROŻENIE WYBUCEM I/LUB POŻAREM

URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ UŻYWANE W OBSZARACH ZAGROŻONYCH WYBUCEM LUB POŻAREM.

3.3.2 Wysokość

Maszyna jest w stanie prawidłowo funkcjonować na wysokości do **1000 metrów** nad poziomem morza.

3.3.3 Temperatura powietrza otoczenia

Sprzęt elektryczny działa prawidłowo w temperaturach powietrza od **+5°C** do **+40°C**.

Sprzęt elektryczny może działać prawidłowo, gdy wilgotność względna nie przekracza **50%** przy maksymalnej temperaturze **+40°C**. Wyższe poziomy wilgotności względnej są dozwolone w niższych temperaturach.

3.3.4 Wibracje i wstrząsy

Urządzenie musi być zainstalowane na powierzchniach, które **NIE** przenoszą drgań i w środowiskach, w których **NIE** ma niebezpieczeństwa uderzenia w inne zespoły mechaniczne.

3.3.5 Zakłócenia elektromagnetyczne

Urządzenie, o którym mowa w niniejszej instrukcji, zostało zaprojektowane do prawidłowego działania w środowisku elektromagnetycznym typu przemysłowego.

3.3.6 Hałas

Emisja hałasu maszyny podczas normalnej pracy wynosi mniej niż **70 dB**.

3.3.7 Oświetlenie

System oświetlenia zakładu należy uznać za istotny dla bezpieczeństwa osób. Instalatorzy systemu oświetleniowego muszą spełniać w EOG minimalne wymagania określone w normie UNI EN 12464-1 dotyczącej naturalnego i sztucznego oświetlenia pomieszczeń. Minimalne oświetlenie musi gwarantować **prawidłowe postrzeganie** symboli i znaków.

Poziom oświetlenia musi zawsze gwarantować maksymalne bezpieczeństwo pracy.

Czynności **instalacyjne** muszą być wykonywane w "normalnych" warunkach oświetleniowych, tj. takich, które nie oślepiają wzroku operatora i nie obciążają go w przypadku słabego oświetlenia.

Należy używać akumulatorowych urządzeń oświetleniowych lub urządzeń zainstalowanych na słupach i podłączonych do sieci elektrycznej zakładu. Nie należy kierować dodatkowych urządzeń oświetleniowych bezpośrednio w stronę oczu operatora, aby uniknąć ich oślepienia.

3.3.8 Stopień ochrony sprzętu elektrycznego

Stopień ochrony obudowy silnika wynosi IP23.

Stopień ochrony obudów urządzeń sterujących wynosi IP22.



3.3.9 Użyte materiały

Materiały metalowe mające kontakt z żywnością zostały zbadane i są zgodne z rozporządzeniem 1935/2004.

3.3.10 Środowisko pracy

Urządzenie może być używane wyłącznie w środowisku odpowiednim do przechowywania i produkcji żywności.

Konieczne jest również przestrzeganie następujących warunków pracy:

- brak wentylacji podczas załadunku składników i podczas początkowej fazy cyklu pracy (mieszanie składników) w celu zapobieżenia nadmiernej emisji pyłu spożywczego;
- stosowanie pojemników i przyborów odpowiednich do obróbki produktów spożywczych.

3.4 Ograniczenia czasowe

Przewidywany okres eksploatacji urządzenia wynosi 10 lat.

4. INSTALACJA

4.1 Ogólne ostrzeżenia

Operator wyznaczony do instalacji maszyny musi być osobą odpowiednio przeszkoloną i poinformowaną o pracy, do której się przygotowuje.

Operator musi używać odpowiednich środków do bezpiecznego wykonywania czynności instalacyjnych: dlatego należy pamiętać, że cały sprzęt używany do instalacji musi być w doskonałym stanie i musi być używany zgodnie z zaleceniami odpowiednich producentów.

Wybór miejsca lub przestrzeni jest ważny dla jakości pracy (konserwacja, bezpieczeństwo itp.): obszar ten musi być dobrze oświetlony i wentylowany.

Warunki środowiskowe i operacyjne nie mogą stanowić przeszkody w dostępie do elementów sterujących.

Przed rozpoczęciem obsługi urządzenia należy sprawdzić:

- wydajność sprzętu podnoszącego;
- ich udźwig. Do podnoszenia maszyn lub ich części wymagane są środki o minimalnym udźwigu większym niż zadeklarowana waga;
- charakterystyka (waga, rozmiar itp.) urządzenia wskazana w punkcie 3.2.

**UWAGA**

URZĄDZENIE MUSI BYĆ UMIESZCZONE W ZADASZONYM MIEJSCU, CHRONIONYM PRZED BEZPOŚREDNIM KONTAKTEM Z CZYNNIKAMI ATMOSFERYCZNYMI.

4.2 Transport urządzenia

Maszyna może być transportowana ciężarówką, kontenerem lub w rzadkich przypadkach drogą lotniczą. Opakowanie składa się z kartonowego pudełka zawierającego urządzenie na drewnianych paletach.

4.3 Obsługa

Operacje związane z obsługą maszyn muszą być wykonywane przez przeszkolony personel (uprząże, kierowcy wózków widłowych, operatorzy dźwigów itp.)

**UWAGA**

DO TRANSPORTU MASZYN WYMAGANE SĄ POJAZDY O MINIMALNEJ ŁADOWNOŚCI WIĘKSZEJ NIŻ ICH DEKLAROWANA MASA (PATRZ PARAGRAF 3.2). PRZED ROZPOCZĘCIEM PRZENOSZENIA NALEŻY SPRAWDZIĆ SPRAWNOŚĆ ŚRODKÓW PODNOSZĄCYCH I ICH MOŻLIWOŚCI.

Zapakowana maszyna jest przemieszczana za pomocą transpalety poprzez włożenie wideł na paletę, upewniając się, że wystają one z samej palety.



4.4 Ustawienie w miejscu docelowym

Z urządzeniem należy obchodzić się w sposób opisany w punkcie 4.3.

Podczas ustawiania w miejscu docelowym urządzenia należy sprawdzić:

- blat roboczy jest gładki, płaski i wystarczająco mocny, aby bezpiecznie utrzymać urządzenie;
- za pomocą poziomicy centymetrowej sprawdź, czy maszyna jest wypoziomowana;
- wokół urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca, aby zachować minimalną zalecaną odległość 800 mm od otaczających ścian;
- urządzenie znajduje się w pobliżu odpowiedniego źródła zasilania;
- operator może łatwo załadować i wyjąć ciasto;
- wokół urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca, aby ułatwić czyszczenie i konserwację;

4.5 Okablowanie i połączenia

4.5.1 Podłączenie do zasilania elektrycznego

W celu podłączenia urządzenia do zasilania należy zapoznać się z danymi technicznymi przedstawionymi w paragrafie 3.2.

Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel, zgodnie z obowiązującymi normami technicznymi i bezpieczeństwa.

Niezbędne jest podłączenie maszyny do wydajnej i kontrolowanej sieci uziemienia.

W razie wątpliwości co do wydajności sieci nie należy podłączać urządzenia.

Użytkownik jest zobowiązany do zapewnienia odpowiedniego wyłącznika linii zasilającej przed maszyną, a także skutecznych środków ochrony przed prądami przepięciowymi i stykami pośrednimi.

Skuteczne środki ochrony przed przepięciami mogą być zastosowane:

- bezpieczniki,
- przełączniki automatyczne,
- przełączniki magnetotermiczne.

Skuteczne środki ochrony przed bezpośrednimi kontaktami mogą być zastosowane:

- przełączniki różnicowe,
- czujniki usterek.

Podczas podłączania

należy sprawdzić:

- czy napięcie zasilania odpowiada napięciu i częstotliwości wskazanej na schemacie elektrycznym dołączonym do urządzenia (nieprawidłowe napięcie zasilania może uszkodzić urządzenie);
- sieć zasilająca jest wyposażona w odpowiedni system uziemienia;
- prawidłowe położenie i zamocowanie mikroprzełączników;
- upewnić się, że kierunek obrotów bębna jest prawidłowy, tj. zgodny z ruchem wskazówek zegara patrząc od góry (jak wskazano na etykiecie umieszczonej na bębnie). Jeśli kierunek obrotów bębna nie jest prawidłowy, konieczne jest odwrócenie dwóch przewodów kabla zasilającego na skrzynce elektrycznej urządzenia w celu skorygowania kierunku obrotów.

4.6 Przechowywanie

4.6.1 Przechowywanie urządzenia w przypadku długich okresów bezczynności

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Dokładnie wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w paragrafie 8.4.4.
- Chronić urządzenie przed czynnikami atmosferycznymi, kurzem i brudem.

4.6.2 Konserwacja zapakowanej maszyny

Urządzenie musi być przechowywane w higienicznie czystym, zamkniętym i zadaszonym miejscu, ustawione na płaskiej i stabilnej powierzchni oraz chronione przed czynnikami atmosferycznymi, kurzem i brudem. Temperatura otoczenia musi wynosić od -20 do +40°C, a wilgotność otoczenia nie może przekraczać 90%.

4.6.3 Konserwacja rozpakowanego urządzenia

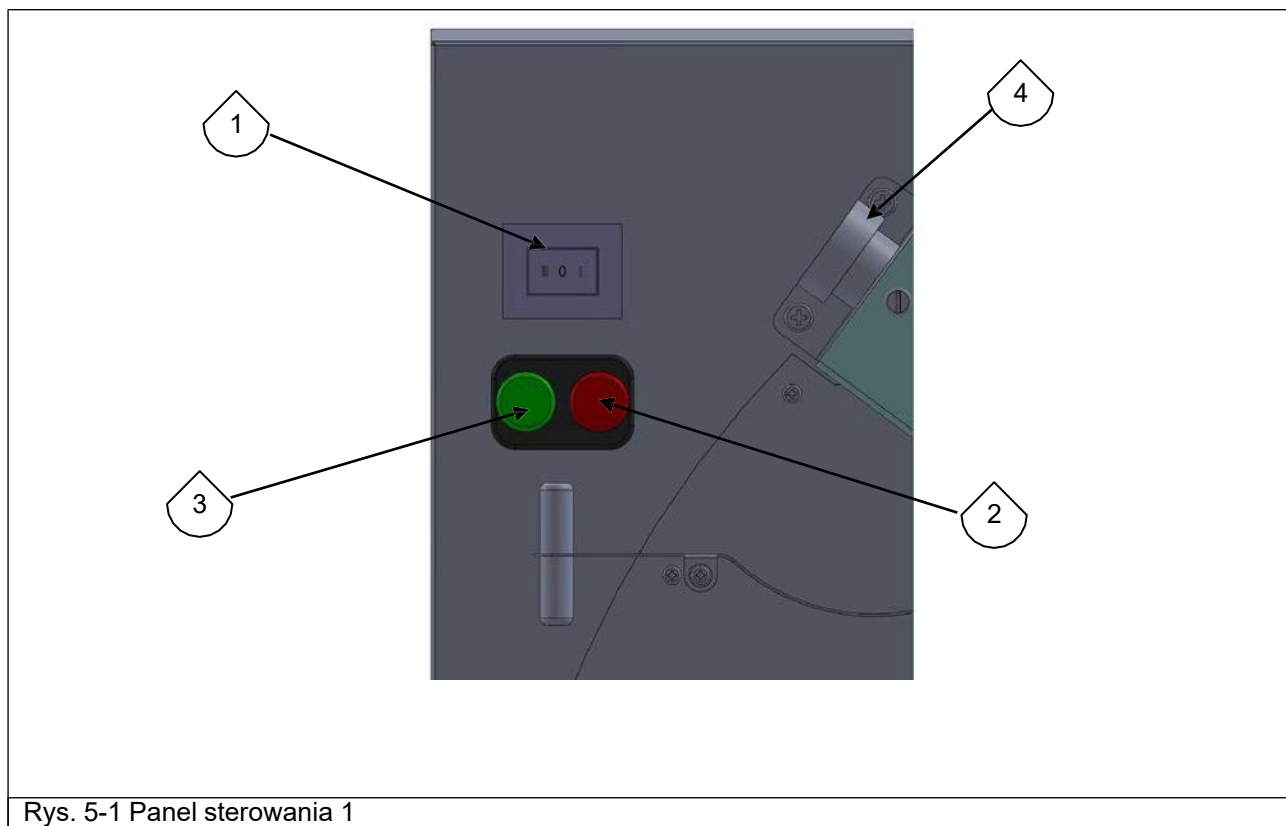
Po rozpakowaniu urządzenia, oprócz spełnienia warunków określonych powyżej, należy je również podnieść z ziemi (na odpowiedniej palecie lub innej stabilnej platformie) i starannie przykryć, aby chronić je przed wilgocią, kurzem i brudem. Jeśli urządzenie jest zapakowane w celofan lub inny rodzaj plastiku, należy bezwzględnie upewnić się, że nie jest ono hermetycznie zamknięte, aby uniknąć korozji spowodowanej kondensacją. Jeśli to możliwe, należy zachować oryginalne opakowanie.

**UWAGA**

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA BEZ PRZYKRYCIA JEST ABSOLUTNIE ZABRONIONE.

5. Opis poleceń i powiadomień

5.1 Panel sterowania



Rys. 5-1 Panel sterowania 1

REF.	KONTROLA	KOLOR	FUNKCJA
1	Przełącznik wyboru funkcji	//	Trójpozycyjny przełącznik wyboru do przełączania z trybu automatycznego na tryb ręczny. 1: tryb automatyczny. 0: Maszyna zatrzymana, ale aktywna. 2: tryb ręczny, sterowanie pedałem.
2	Przycisk STOP	Czerwony	Jego naciśnięcie powoduje zatrzymanie cyklu pracy.
3	Przycisk START	Zielony	Jeśli zostanie naciśnięty, rozpoczyna cykl pracy.
4	Pokrętko regulacji	//	Dostosowuje grubość



UWAGA

PANEL STEROWANIA JEST DOSTĘPNY W DWÓCH RÓŻNYCH KONFIGURACJACH: 1: BEZ PRZEŁĄCZNIKA PRĘDKOŚCI.
2: BEZ PRZEŁĄCZNIKA PRĘDKOŚCI I BEZ TIMERA CYKLU (MOD. L10).



UWAGA

DODATKOWE POLECENIA DOTYCZĄCE MODELU LR ZNAJDUJĄ SIĘ W PARAGRAFIE 3.1.1.

6. Obsługa i użytkowanie

6.1 Kontrole i weryfikacje dotyczące bezpiecznego użytkowania maszyny

Pamiętaj o tym:

- maszyna może być używana tylko przez jednego operatora w tym samym czasie;
- operator nigdy nie może pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Jeśli konieczne jest opuszczenie miejsca pracy, należy odłączyć urządzenie od zasilania;
- użytkownik nie może ingerować ani zmieniać działania lub sprawności urządzeń zabezpieczających na maszynie;
- użytkownik musi posiadać cechy wymienione w punkcie 2.1.2.

Przed rozpoczęciem codziennej pracy z maszyną będą oni musieli przeprowadzać kontrole, aby upewnić się, że istnieją wszystkie warunki bezpieczeństwa pozwalające uniknąć wypadków.

Aby ułatwić pracę operatora, poniżej przedstawiamy listę **kontroli przed uruchomieniem**.

1. Sprawdź, czy urządzenie jest czyste i czy w misce nie znajdują się ciała obce.
2. Upewnij się, że urządzenie stoi stabilnie na płaskiej, gładkiej i twardej powierzchni.
3. Sprawdź, czy urządzenie zostało prawidłowo podłączone do zasilania.
4. Sprawdź, czy maszyna jest wyposażona we wszystkie piktogramy i tabliczki ostrzegawcze.
5. Sprawdź wzrokowo ogólny stan maszyny i upewnij się, że nie ma żadnych uszkodzeń ani widocznych odkształceń, zwłaszcza w odniesieniu do starzenia się, zużycia i zmęczenia.
6. Sprawdź sprawność urządzeń zabezpieczających. Jeśli urządzenie zostało uszkodzone, **nie należy go używać**.

6.2 Praca z ciastem



UWAGA

NIE PRZEKRACZAJĄ MAKSYMALNYCH DOZWOLONYCH ILOŚCI DLA DANEGO MODELU UŻYWANEJ MASZyny, O KTÓRYCH MOWA W PARAGRAFIE 3.2.

Zalecana kolejność ładowania ciasta jest następująca:

1. Włóż ciasto do szczeliny górnego zespołu wałka, tak aby przeszło przez otwór górnej stałej osłony. Uważaj, aby nie wyjść poza osłonę rękami.
2. Podążaj za ciastem, gdy wychodzi z zespołu wałka, bez naruszania stałych zabezpieczeń.
3. Za pomocą dolnego suwaka upewnij się, że ciasto prawidłowo wchodzi do dolnego zespołu wałka. **N i e n a l e ż y w y c h o d z i ć** poza dolne stałe zabezpieczenie.
4. Następnie należy towarzyszyć ciastu, gdy wychodzi ono z dolnego zespołu wałka, nie wychodząc poza dolne stałe zabezpieczenie.



UWAGA

NIEMOŻLIWE JEST WPROWADZANIE MĄKI DO MISY PRZED WODĄ, PONIEWAŻ POWODUJE TO POWSTANIE ZWARTYCH MAS MĄKI O WYSOKIEJ GĘSTOŚCI W MIESZANCE, CO MOŻE POWODOWAĆ NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE MASZyny.

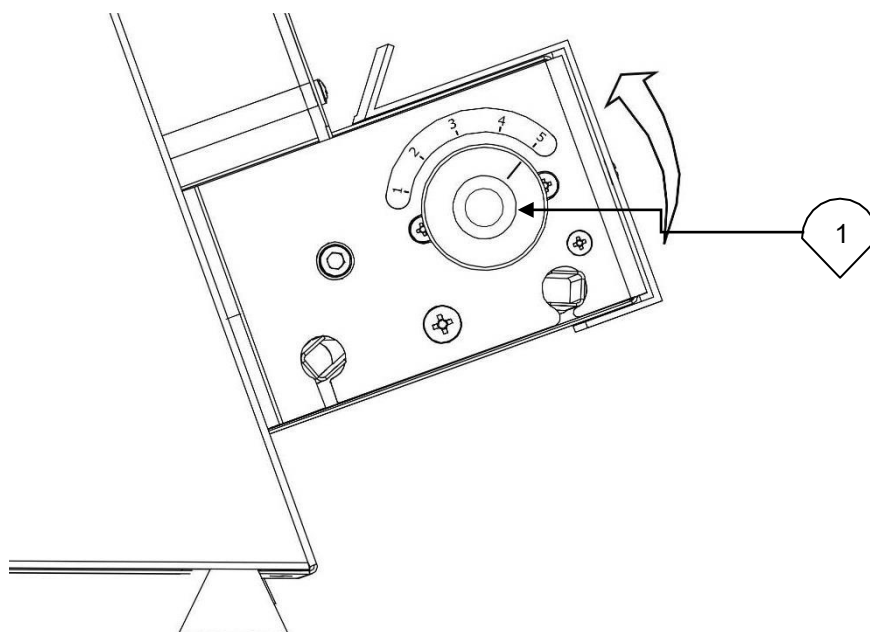
6.3 Regulacja

Zalecane regulacje mają charakter czysto orientacyjny, ponieważ muszą zostać określone eksperymentalnie ze względu na obecność następujących zmiennych: właściwości ciasta, waga, grubość i rozmiar tarczy. Wszystkie regulacje muszą być wykonywane przy wyłączonym urządzeniu.

Aby sprostać indywidualnym wymaganiom, maszyna umożliwia uzyskanie różnych grubości ciasta za pomocą maksymalnie pięciu regulacji zarówno w zespole górnego, jak i dolnego wałka.

Aby dostosować grubość, wykonaj następujące czynności:

- Pociągnij metalowe pokrętło na zewnątrz (1);
- Przekręć metalowe pokrętło (RYS. 6.3);
- Zwolnij metalowe pokrętło w żądanej pozycji;



Rys. 6.3

6.4 Wałkowanie ciasta

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy wykonać następujące czynności (patrz rozdział 5):

- postępować zgodnie z procedurą opisaną w punkcie 6.2;
- postępować zgodnie z procedurą opisaną w punkcie 6.3;
- ustawić tryb pracy za pomocą przełącznika funkcji, automatyczny lub ręczny;
- w przypadku trybu ręcznego należy upewnić się, że pedał jest prawidłowo umieszczony w obszarze roboczym.
- Naciśnij przycisk START, aby rozpocząć cykl wałkowania;
- urządzenie nie zatrzyma się automatycznie; aby zatrzymać cykl wałkowania, należy nacisnąć przycisk STOP.

Operacja wałkowania jest wykonywana poprzez towarzyszenie ciastu przy wyjściu z dolnego zespołu wałka, bez wychodzenia poza dolną stałą osłonę.

W zależności od wybranego trybu pracy, ciasto może być wałkowane automatycznie lub ręcznie - w tym drugim przypadku za pomocą pedału.



6.5 Rozłączenie

Podczas wyłączenia urządzenia z eksploatacji zaleca się:

1. Odłączyć urządzenie od instalacji elektrycznej.
2. Wyczyścić urządzenie ostrożnie, jak wskazano w paragrafie 8.4.4.
3. Chronić urządzenie przed czynnikami atmosferycznymi, jak wskazano w punkcie 4.6.

7. Usterki

7.1 Anomalie

Tabela 3: Anomalie		
Usterka	Przyczyna	Interwencja
Urządzenie nie jest zasilane elektrycznie.	Gniazdo zasilania nie jest podłączone do systemu elektrycznego.	Podłącz wtyczkę do instalacji elektrycznej.
Maszyna jest zasilana elektrycznie, ale nie działa.	Urządzenie zostało podłączone nieprawidłowo.	Sprawdź połączenie elektryczne (punkt 4.5.1).
	Nie ustawiono czasu dla cyklu przetwarzania.	Przekręć pokrętkę CYCLE TIMER w kierunku żądanego czasu cyklu przetwarzania.
	Ruchoma osłona miski jest otwarta.	Zamknij ruchomą osłonę miski.
Zespół rolek obraca się niestabilnie.	Pasek jest zużyty lub uszkodzony.	Dostosuj lub zmień komponent.

8. Konserwacja

8.1 Ostrzeżenia

Użytkownik musi skonfigurować system (jeśli jeszcze tego nie zrobił), aby rejestrować wszystkie wykonane prace konserwacyjne.

Brak odnotowania interwencji należy uznać za "niewykonaną konserwację".

Wszystkie informacje dotyczące konserwacji odnoszą się wyłącznie do zwykłej konserwacji z interwencjami mającymi na celu prawidłowe codzienne działanie maszyny.

Konserwacja musi być przeprowadzana przez następujące kategorie osób:

- **specjalista ds. konserwacji mechanicznej:** Wykwalifikowany technik będący w stanie obsługiwać maszynę w normalnych warunkach, obsługiwać ją z wyłączonymi zabezpieczeniami, ingerować w części mechaniczne w celu wykonania wszystkich niezbędnych regulacji, konserwacji i napraw;
- **specjalista ds. konserwacji elektrycznej:** Wykwalifikowany technik potrafiący obsługiwać maszynę w normalnych warunkach i obsługiwać ją z wyłączonymi zabezpieczeniami; jest on odpowiedzialny za wszelkie regulacje elektryczne, konserwację i naprawy. Jest w stanie pracować w obecności napięcia.

Dobłą praktyką jest używanie do napraw wyłącznie oryginalnych materiałów, aby zagwarantować bezpieczeństwo urządzenia w każdym przypadku.

Sprawdź, czy dostępne narzędzia są odpowiednie do użycia i zawsze unikaj niewłaściwego użycia narzędzi lub sprzętu.

8.2 Środki ostrożności podczas konserwacji

Personel serwisowy musi być świadomy, że wykonywanie tych czynności może powodować zagrożenia.

Dlatego konieczne jest przestrzeganie wszystkich ostrzeżeń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Niezbędne są następujące elementy:

- używać **środków ochrony osobistej**;
- unikać fizycznego kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia;
- niewykwalifikowany i nieupoważniony personel **nie** może wchodzić w obszar roboczy maszyny podczas jej konserwacji;



ZAKAZ

ZAKAZ DOSTĘPU DO OBSZARU ROBOCZEGO MASZyny DLA
NIEWYKWALIFIKOWANEGO I NIEUPOWAŻNIONEGO PERSONELU.

- czynności konserwacyjne muszą być przeprowadzane przy wystarczającym oświetleniu; w przypadku konserwacji zlokalizowanej w obszarach, które nie są wystarczająco oświetlone, należy użyć przenośnych urządzeń oświetleniowych, uważając, aby uniknąć stożków cienia, które uniemożliwiają lub ograniczają widoczność punktu, który ma być obsługiwany lub otaczających obszarów (postępuj zgodnie z instrukcjami w paragrafie 3.3.6 "Oświetlenie środowiska pracy").



ZAGROŻENIE ELEKTRYCZNE

CZYNNOŚCI KONSERWACYJNE WYMAGAJĄCE OBECNOŚCI ENERGII ELEKTRYCZNEJ, TAKIE JAK USUWANIE USTEREK W PANELU ELEKTRYCZNYM, MUSZĄ BYĆ WYKONYWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ WYKWALIFIKOWANY PERSONEL PRZESTRZEGAJĄCY PROCEDUR BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCYCH PRACY WEWNĄTRZ SYSTEMU, W KTÓRYM ZAINSTALOWANE JEST URZĄDZENIE.



SPRAWDZIĆ, CZY OSŁONY I ZABEZPIECZENIA SĄ SPRAWNE OSŁONY I ELEMENTY ZABEZPIECZAJĄCE MOGĄ BYĆ CZĘŚCIOWO LUB CAŁKOWICIE USUNIĘTE PODCZAS CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH PRZEZ SPECJALISTĘ I/LUB UPOWAŻNIONĄ OSOBĘ.



PONOWNIE ZAMONTOWANIE ICH W PIERWOTNEJ POZYCJI MUSI NASTĄPIĆ NATYCHMIAST PO ZAKOŃCZENIU CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH: PO ZAKOŃCZENIU KONSERWACJI KONIECZNE JEST SPRAWDZENIE, CZY ZABEZPIECZENIA SĄ PRAWIDŁOWO ZAMONTOWANE I SPRAWNE. MASZYNA NIE MOŻE ZOSTAĆ URUCHOMIONA PO INTERWENCJI KONSERWACYJNEJ BEZ PONOWNEGO ZAMONTOWANIA ZABEZPIECZEŃ I OSŁON.

8.3 Procedury nadawania statusu obsługi technicznej

Wykonaj następujące czynności:

1. Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie 6.5.
2. Zamknij maszynę i umieść znak "MASZYNA W KONSERWACJI".

8.4 Okresowa konserwacja

8.4.1 Codzienne kontrole

KAŻDY początek zmiany.

1. Kontrola wydajności mikroprzełącznika podłączonego do ruchomej osłony.
2. Sterowanie panelem sterowania (patrz punkt 5.1).
3. Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w punkcie 8.4.4.
4. Sprawdzenie sprawności czujnika zbliżeniowego między wałkiem a ramą urządzenia.

8.4.2 Miesięczne kontrole

Przynajmniej **RAZ W MIESIĄCU**:

1. Sprawdzić napięcie paska z tyłu urządzenia, które należy wyregulować, jeśli obrót zespołu rolek zwalnia lub jeśli ruch obrotowy nie jest płynny podczas cyklu wałkowania. Odkręć śruby i zdejmij korpus z tyłu, a następnie poluzuj śruby mocujące wspornik silnika do wzmocnienia o kilka obrotów i pociągnij koło pasowe, aż napięcie paska będzie optymalne; na koniec zablokuj wspornik przekładni, ponownie dokręcając śruby i ponownie zamontuj stałą osłonę.

Przynajmniej **RAZ NA 6 MIESIĘCY**:

1. Nasmarować elementy przekładni, zębate przekładnie stożkowe, znajdujące się wewnątrz zespołów rolek, odkręcając śruby blokujące osłonę stałą; zaaplikować odpowiednią ilość smaru do przekładni stożkowych, aby zapewnić smarowanie całego elementu. Po zakończeniu operacji ponownie zamontować osłonę stałą.

8.4.3 Coroczne kontrole

Przynajmniej **RAZ NA 5 LAT**:

1. Wymienić płytkę bezpieczeństwa znajdującą się za panelem sterowania. Po przeprowadzeniu analizy poziomu wydajności stwierdzono, że urządzenie nie gwarantuje już odpowiedniego poziomu niezawodności.
Ponadto należy wymienić zespół rolek i pas transmisyjny, ponieważ analiza poziomu wydajności tych komponentów wykazała spadek wydajności i niezawodności.

Przynajmniej **RAZ NA 10 LAT**:

2. Wymień blok przełączników składający się z przycisków START i STOP, ponieważ po przeprowadzeniu analizy poziomu wydajności stwierdzono, że urządzenie nie gwarantuje już odpowiedniego poziomu niezawodności.

8.4.4 Czyszczenie urządzenia



ZAKAZ

ZABRANIA SIĘ CZYSZCZENIA URZĄDZENIA W SPOSÓB INNY NIŻ ZALECANY PRZEZ PRODUCENTA.

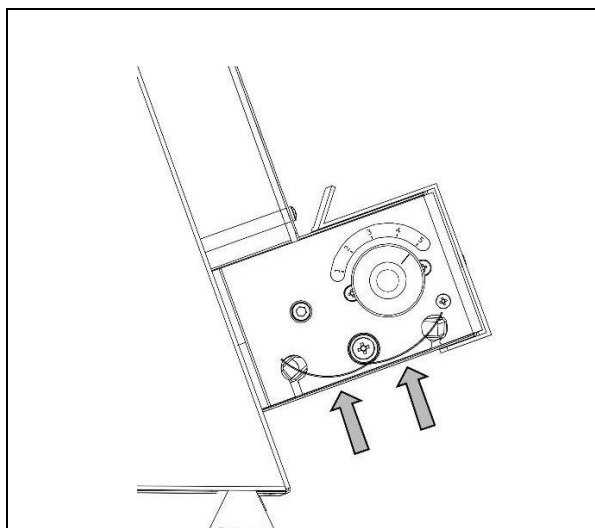
GGF S.R.L. NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA MASZyny SPOWODOWANE NIEPRZESTRZEGANIEM ZALECEŃ ZAWARTYCH W NINIEJSZEJ DOKUMENTACJI.

Maszyna została zaprojektowana do produkcji produktów spożywczych, dlatego ważne jest, aby była codziennie dokładnie czyszczona i dezynfekowana, zgodnie z lokalnymi normami sanitarnymi i higienicznymi dla środowisk wykorzystywanych do produkcji żywności. Pierwszą i najskuteczniejszą formą konserwacji zapobiegawczej jest utrzymywanie maszyny w czystości. Staranne i regularne czyszczenie zapobiega tworzeniu się pozostałości ciasta, które w dłuższej perspektywie mogą uszkodzić ruchome części.

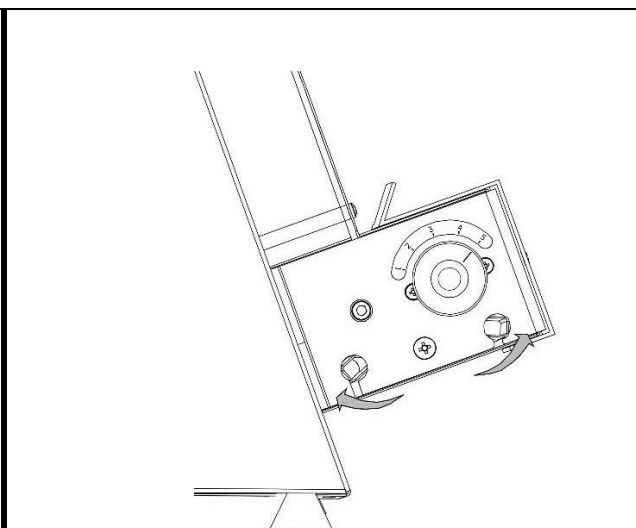
Demontaż i czyszczenie skrobaków

W celu całkowitego wyczyszczenia należy zdemonstować skrobaki w następujący sposób:

- 1) Popchnij sprężyny do góry, tak aby wysunęły się ze śruby podpierającej (RYSUNEK 8.1).
- 2) Obróć skrobaki, aż ostrze znajdzie się w pozycji pionowej, tak aby mogło wsunąć się w otwory wspornika rolki (RYS. 8.2).
- 3) Przesuń skrobak w lewo, aby zwolnić go ze wspornika rolki po prawej stronie;
- 4) Po wyjęciu obu skrobaków wyczyść je wilgotną szmatką;



Rys. 8.1



Rys. 8.2

Czyszczenie zewnętrznego korpusu urządzenia

Zewnętrzny korpus urządzenia należy czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką uprzednio zanurzoną w wodzie i dostatecznie wykręconą. Ściereczka musi być wybrana i odkażona zgodnie z lokalnymi normami higieniczno-sanitarnymi odnoszącymi się do środowisk wykorzystywanych do produkcji żywności. Do czyszczenia absolutnie nie wolno używać narzędzi, które mogą zarysować lub uszkodzić urządzenie.

Czyszczenie prowadnicy i zespołu rolek

Usunąć wszelkie pozostałości ciasta z wałków za pomocą specjalnego narzędzia odpornego na zarysowania, które nie uszkodzi urządzenia. Wyczyść rampę zjazdową wodą i, jeśli to konieczne, detergentem; dobrze spłucz i zdezynfekuj zgodnie z lokalnymi przepisami sanitarnymi dla środowisk produkcji żywności.

9. Rozbiórka i utylizacja



UWAGA

SKONSULTOWAĆ SIĘ Z PRZEPISAMI OBOWIĄZUJĄCYMI W KRAJU UŻYTKOWNIKA DOTYCZĄCYMI ROZBIÓRKI W CELU USTALENIA WSZELKICH PROCEDUR DOTYCZĄCYCH "KONTROLI ORGANU ODPOWIEDZIALNEGO" LUB "DOKUMENTACJI", KTÓRA MA ZOSTAĆ ZASTOSOWANA.



UWAGA

W OKRESACH, W KTÓRYCH MASZYNA JEST WYŁĄCZONA Z EKSPLOATACJI PRZEZ DŁUŻSZY CZAS W OCZEKIWANIU NA DEMONTAŻ, WŁAŚCIWE JEST ODGRÓDZENIE OBSZARU I ZASYGNALIZOWANIE ZAKAZU DOSTĘPU DO OSOBY NIEUPOWAŻNIONE.

Maszyna została zbudowana z materiałów, które w czasie rozbiórki nie stanowią szczególnego zagrożenia dla operatora.

Operator lub osoby wyznaczone do obsługi muszą wziąć pod uwagę fakt, że materiały, z których wykonana jest maszyna, nie są niebezpieczne i składają się głównie ze stali, stali nierdzewnej; żeliwa, miedzi, aluminium, silników elektrycznych, plastiku, kabli elektrycznych z odpowiednimi osłonami i gumowymi uszczelkami.

W przypadku rozbiórki i utylizacji maszyny operator musi podjąć wszelkie niezbędne środki ostrożności, aby uniknąć generowania ryzyka związanego z demontażem sprzętu, zgodnie z zaleceniami zawartymi w rozdziale 4.

W szczególności należy podjąć specjalne środki ostrożności podczas faz:

- Demontaż i usunięcie maszyny z obszaru roboczego.
- Transport i obsługa.
- Separacja materiałów.

Operator musi gospodarować odpadami (tj. substancjami lub przedmiotami, których posiadacz pozbywa się lub które zdecydował się lub ma obowiązek usunąć) zgodnie z wymogami dyrektyw UE 91/156/EWG w sprawie odpadów, 91/689/EWG w sprawie odpadów niebezpiecznych i 94/62/WE w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych, tak aby odpady mogły być odzyskiwane lub unieszkodliwiane bez narażania zdrowia ludzkiego i bez stosowania procedur lub metod, które mogłyby zaszkodzić środowisku, w szczególności:

- bez powodowania zagrożeń dla wody, powietrza, gleby, fauny i flory;
- bez powodowania problemów związanych z hałasem lub zapachami;
- bez szkody dla krajobrazu i miejsc o szczególnym znaczeniu, chronionych zgodnie z obowiązującymi przepisami.



UWAGA

WSZYSTKIE MATERIAŁY UŻYWANE DO PAKOWANIA MUSZĄ BYĆ ODZYSKIWANE I USUWANE ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWA OKREŚLONYMI DLA DANEGO RODZAJU MATERIAŁU, ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI PRZEPISAMI, W CELU ZABEZPIECZENIA I OCHRONA ŚRODOWISKA.



UTYLIZACJA SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE) PODLEGAJĄCEGO DYREKTYWIE ROHS

SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY (WEEE), NA KTÓRYM WIDNIEJE TEN SYMBOL, MUSI PODLEGAĆ ZRÓŻNICOWANEJ ZBIÓRCIE.

10. Załączona dokumentacja

10.1 Kopia deklaracji zgodności WE

Versione originale in lingua italiana



Pg611_DC0642_it_00

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ di una macchina

(2006/42/CE, All. II, p. 1, let. A)

Il fabbricante e

Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico:

GGF S.R.L.
Via Tarantelli, 15
31030 Casier (TV) Italia

Dichiara

sotto la propria responsabilità che la macchina:

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Denominazione generica: _____

Modello: _____

Matricola: _____

Funzione: _____

è conforme a tutte le disposizioni pertinenti delle seguenti direttive comunitarie:

Direttiva Macchine 2006/42/CE

Direttiva EMC 2014/30/UE

e alle seguenti norme armonizzate, norme e/o specifiche tecniche applicate:

UNI EN ISO 12100:2010

EN 453:2014

e ai seguenti regolamenti comunitari:

Regolamento (CE) 1935:2004, Regolamento (CE) 2023:2006

Luogo:

Data:

Timbro e Firma

Ernesto Giacomini
(persona autorizzata a redigere la dichiarazione)

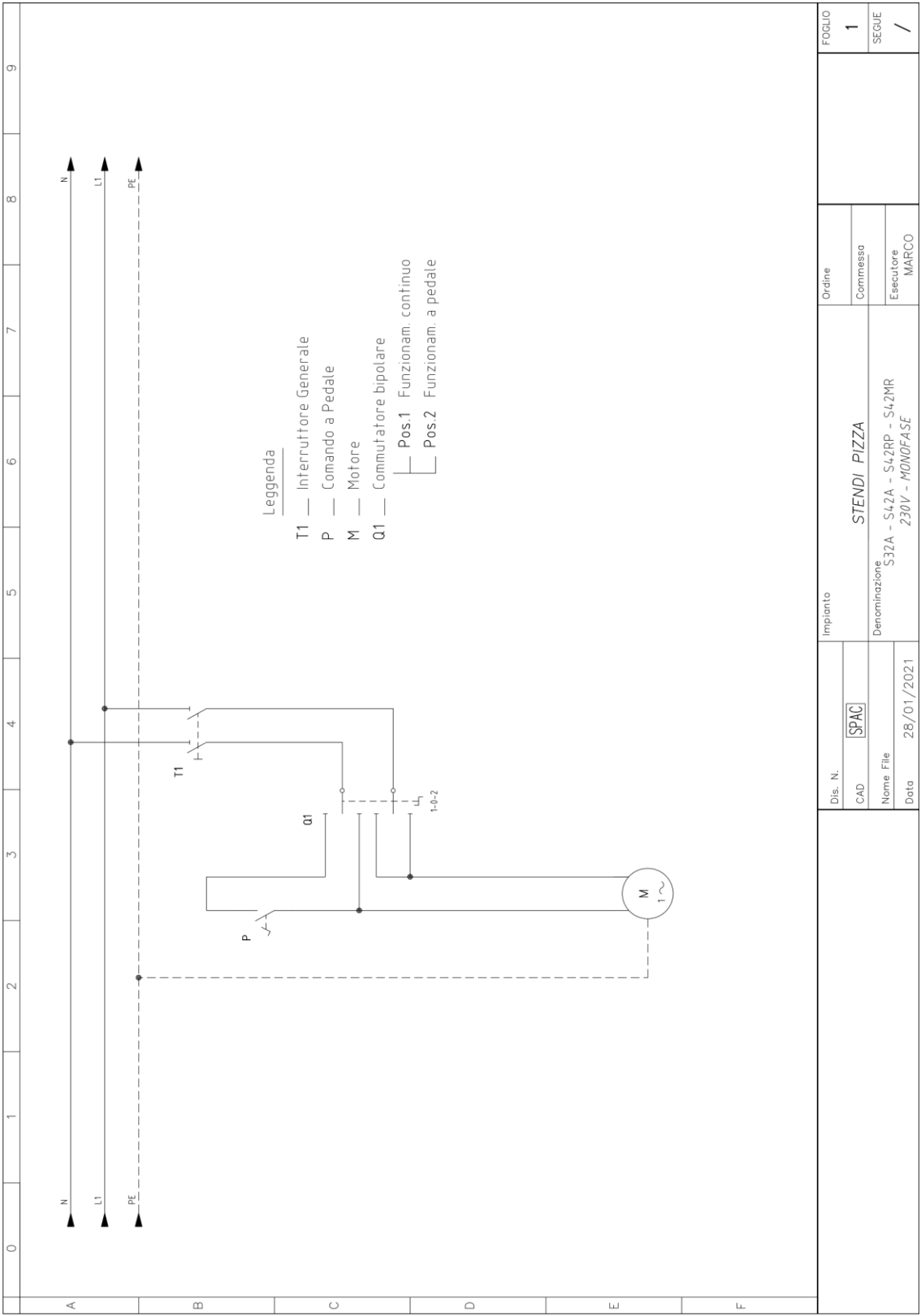
GGF s.r.l.
Via Tarantelli, 15
31030 Casier (TV)

10.2 Kopia tabliczki zgodności WE

	GGF S.r.l. <i>Via Tarantelli, 15</i> 31030 Casier (TV) Italia	
DESIGNAZIONE		
MODELLO		
MATRICOLA		
ANNO DI COSTRUZIONE		
DATI ELETTRICI		

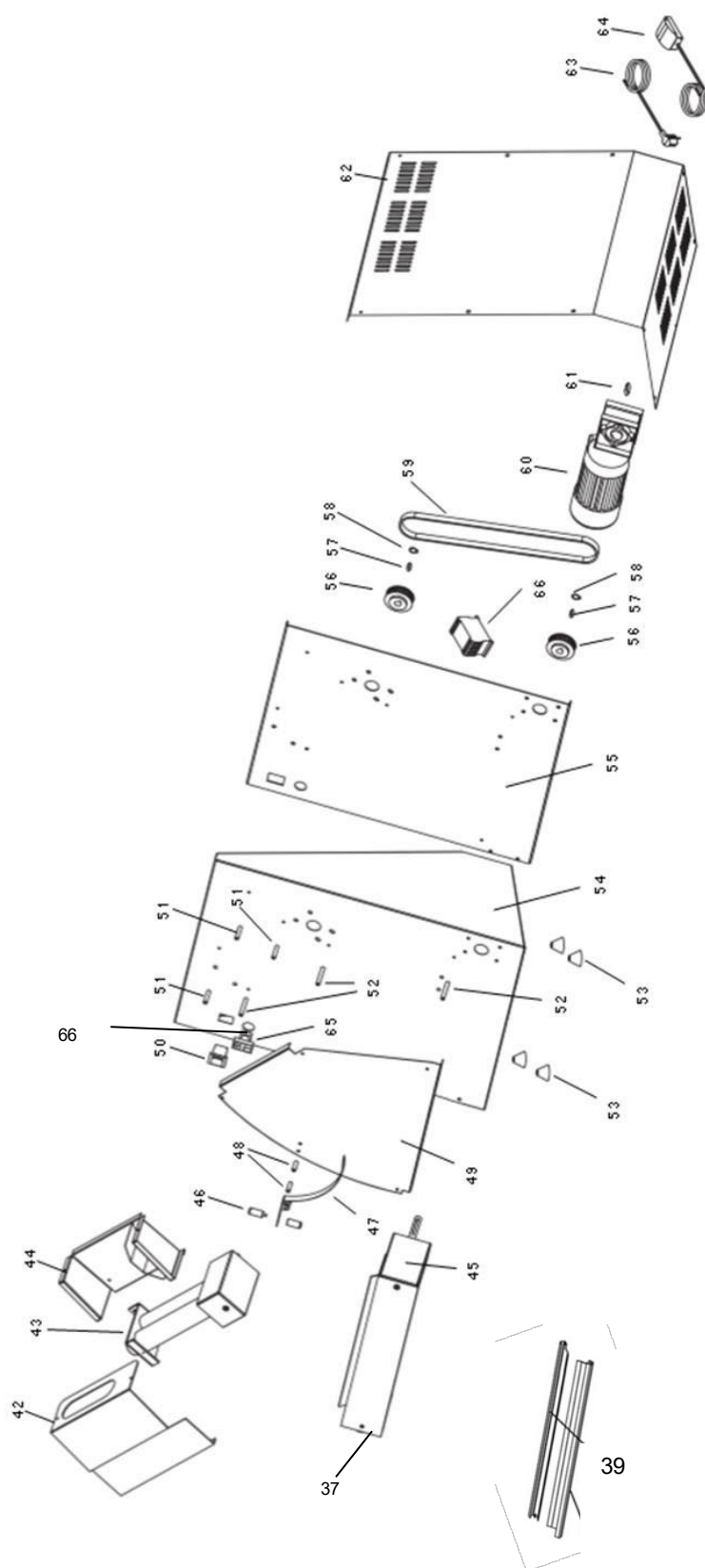
Rysunek 10-2. Kopia tabliczki zgodności WE

10.3Schemat elektryczny.



Rys. 110-3. Schemat elektryczny S32 / S42 / S42RP / S42MR

10.4 Widoki rozłożone modeli S32/S42

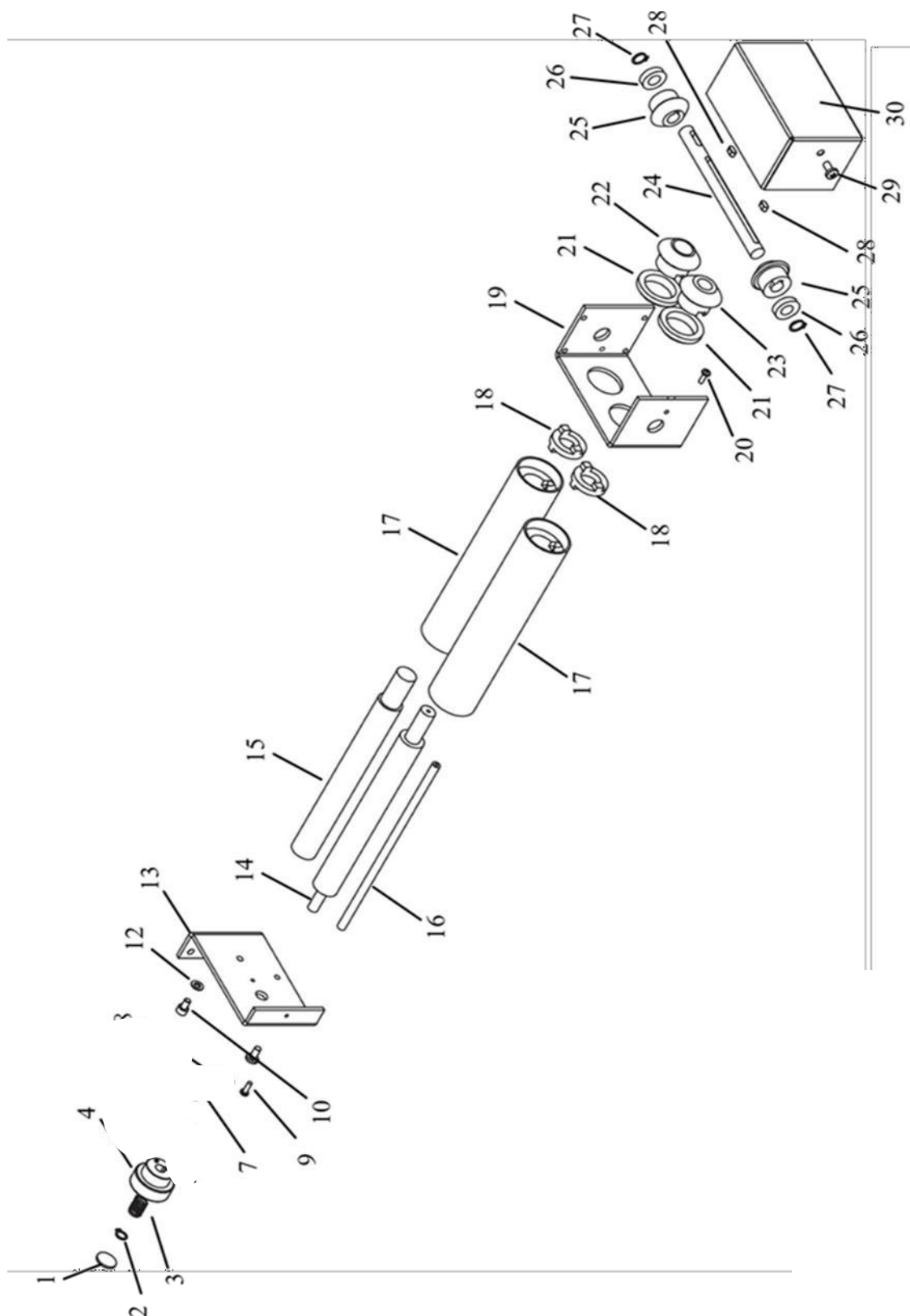


Rys. 110-4. Modele S32 / S42

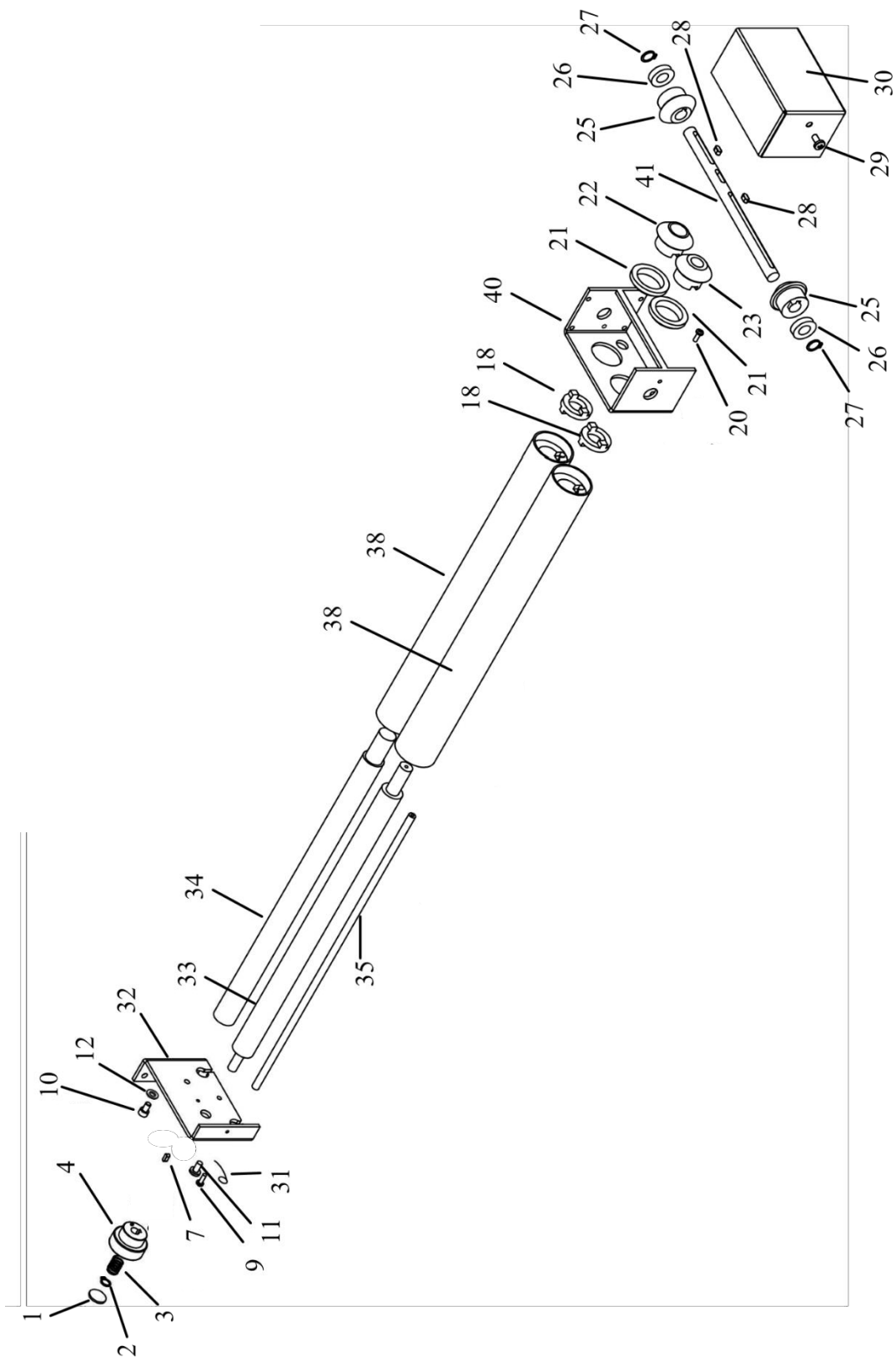
WAŁKOWARKA DO CIASTA NA PIZZĘ
S32-S42-S42MR-S42RP

RIF	COD. S32	COD. S42	OPIS	Q.TY
37	STEPROTEZ03	STEPROTEZ01	Dolna pokrywa z poliwęglanu	1
39	CS00098	CS00099	Kompletny skrobak	2
42	STEPROTEZ04	STEPROTEZ02	Górna pokrywa z poliwęglanu	1
43	-		Zespół górnej rolki	1
44	CS00030	CS00036	Zsyp górny	1
45	-		Zespół rolki dolnej	1
46	STECONTRAP01		Kompletna przeciwwaga zapewniająca równowagę	1
47	STEBILANC02	STEBILANC01	Równowaga	1
48	STEDIST01		Podkładka dystansowa H=25 mm	2
49	CS00028	CS00034	Zsuwnia dolna	1
50	STESEZ01		Rozłącznik dwubiegunowy	1
51	STEDIST02		Górne elementy dystansowe rynny H=35 mm	3
52	STEDIST03		Dolny element dystansowy rynny H=50 mm	4
53	PIEDINO02		Gumowe nóżki	4
54	CS00025	CS00031	Korpus ramy	1
55	CS00026	CS00038	Żelazna płyta nośna	1
56	STEPULEGGIA01		Zębate koło pasowe	2
57	-		Klucz	2
58	-		Seeger " typ E " dla wału Ø 14	2
59	STECINGHIA02	STECINGHIA01	Pasek zębaty	1
60	STEMOTGGF		Silnik z przekładkami	1
61	-		Klucz	1
62	CS00027	CS00033	Tylna pokrywa	1
63	CAV006		Kabel zasilający z wtyczką Shuko	1
64	STEPED01		Pedał nożny	1
65	STEINT01		Główny włącznik/wyłącznik	1
66	STESCHEDA01		Stycznik	1

Rys. 110-4 Elementy S32 / S42



Rys. 110-4.1. Górne elementy przekładni S32 / S42



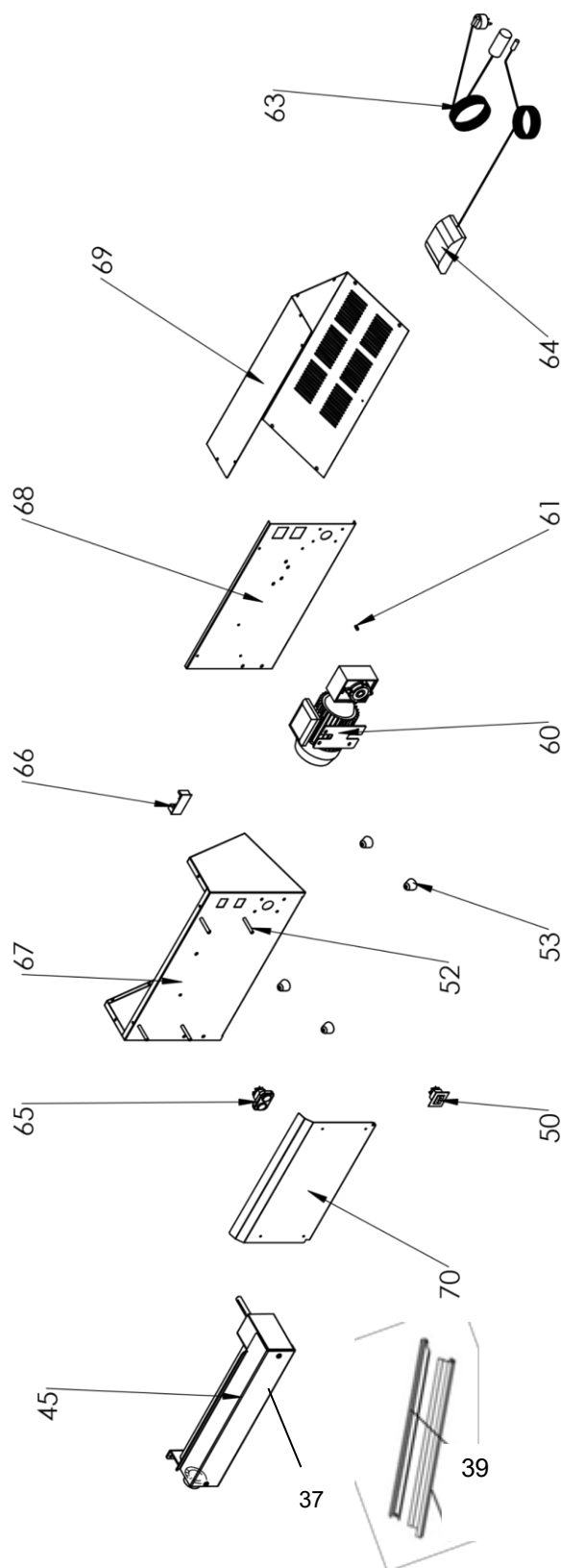
Rys. 110-3. Elementy transmisji w dół S32 / S42

WAŁKOWARKA DO CIASTA NA PIZZĘ
S32-S42-S42MR-S42RP

RIF.	COD. S32	COD. S42	OPIS	Q.TY
1	STETAP02		Nasadka na pokrętło regulacji	2
2	-		Seeger " typ E " dla wału Ø 10	2
3	STEMOLGGF		Sprężyna pokrętła Ø 12,3*20	2
4	STEMAN01		Pokrętło regulacji	2
7	-		Klucz	2
9	-		Śruba krzyżowa z łbem walcowym M4x10 nierdzewna	2
10	-		Śruba z łbem sześciokątnym M6x16	2
11	-		Śruba krzyżowa z łbem walcowym M6x10	1
12	-		Podkładka samoblokująca	2
13	STEFLAN05		Górny kołnierz regulacyjny	1
14	STEALB011	STERALB01	Górny wał mimośrodowy Ø 15	1
15	STEALB012	STERALB02	Górny wał cylindryczny Ø 20	1
16	STETIRANTE03	STETIRANTE01	Górny drążek kierowniczy	1
17	STERUL16	STERUL14	Górne rolki	2
18	STEGHI01		Przegub rolkowy POMC	4
19	STEFLAN07		Górny kołnierz napędowy rolki	1
20	-		Śruba krzyżowa z łbem walcowym M4x10 nierdzewna	1
21	STEBOC03		Hartowane 32x36x45x5x9	4
22-23	STEPICO5		Koło zębate stożkowe Ø 15	4
24	STEALB.PUL.SUP		Górny wał napędowy	1
25	STEPICO4		Koło zębate stożkowe Ø14	4
26	STECUSCIN01		Łożysko kulkowe napędowe	4
27	-		Seeger " typ E " dla wału Ø 14	4
28	-		Klucz 4x4x10mm	4
29	-		Śruba tnąca z łbem walcowym M5x10	2
30	STEPROT01		Pokrywa przekładni	2
31	STEMOLGGF01		Sprężyna napinająca skrobaka	2
32	STEFLAN08		Dolny kołnierz regulacyjny	1
33	STEALB013	STEALB09	Dolny wał mimośrodowy Ø 15	1
34	STEALB014	STEALB010	Dolny wał cylindryczny Ø 20	1
35	STETIRANTE04	STETIRANTE02	Dolny drążek kierowniczy	1
36	-		Śruba tnąca z łbem walcowym M5x10	1
38	STERUL15	STERUL13	Rolki dolne	2
40	STEFALN05		Dolny kołnierz napędowy rolki	1
41	STEALB.TRASM.INF		Dolny wał napędowy	1

Rys. 110-4. Elementy przekładni S32 / S42

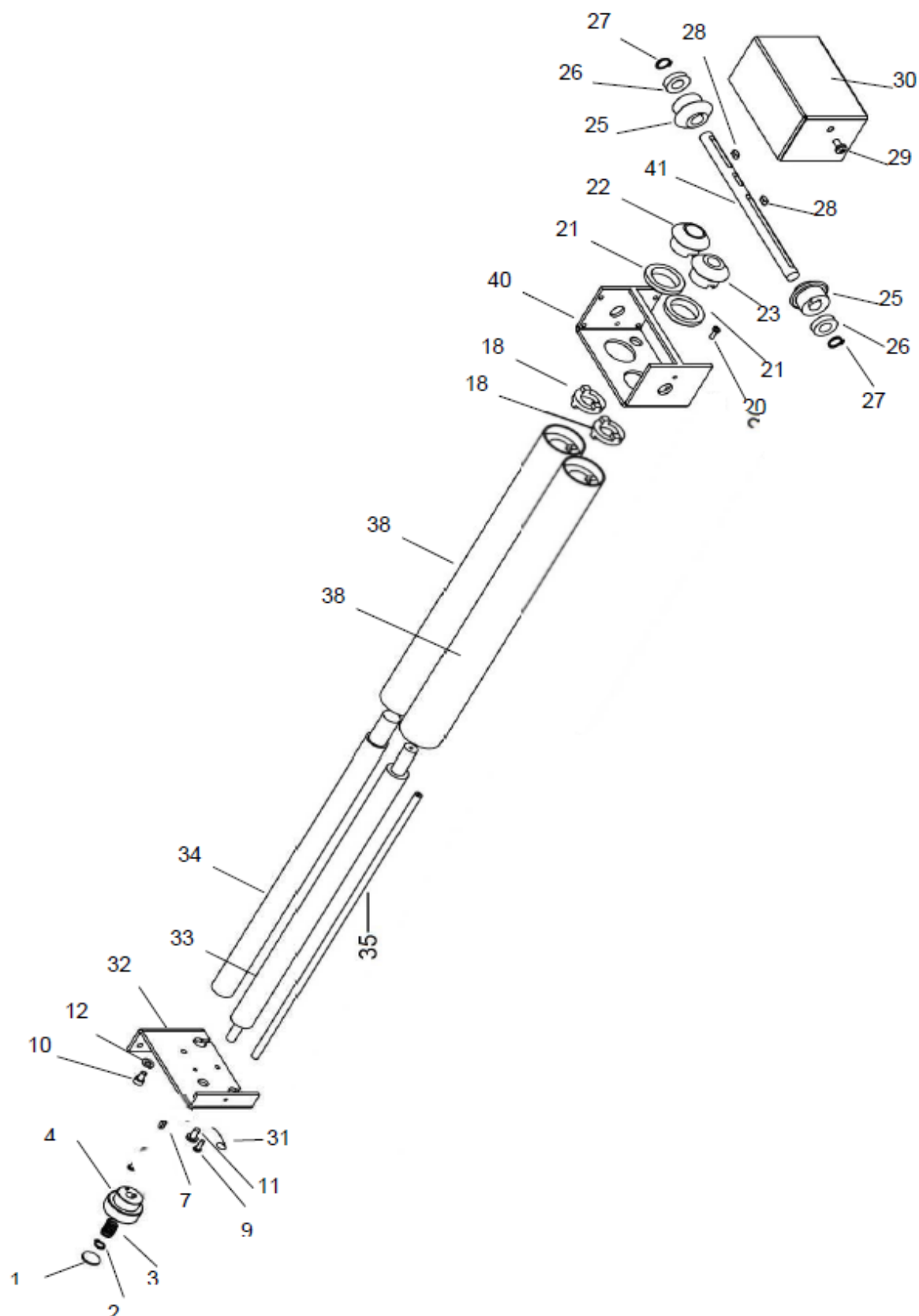
10.5 Widok rozłożony modelu S42MR



Rys. 110-6. Model S42MR

RIF.	COD. S42MR	OPIS	Q.TY
37	STEPROTEZ01	Dolna pokrywa z poliwęglanu	1
39	CS00099	Kompletny skrobak	2
45	-	Zespół rolki dolnej	1
50	STESEZ01	Rozłącznik dwubiegunowy	1
52	STEDIST03	Dolny element dystansowy rynny H=50 mm	4
53	PIEDINO02	Gumowe nóżki	4
60	STEMOTGGF	Silnik z przekładkami	1
61	-	Klucz 5x5x50mm	1
63	STECAV01	Kabel zasilający z wtyczką Shuko	1
64	STEPED01	Pedał nożny	1
65	STEINT01	Główny włącznik/wyłącznik	1
66	STESCHEDA01	Stycznik	1
67	CS00041	Korpus ramy	1
68	CS00042	Żelazna płyta nośna	1
69	CS00043	Tylna pokrywa	1
70	CS00044	Zsuwnia dolna	1

Rysunek 110-6. Elementy S42MR

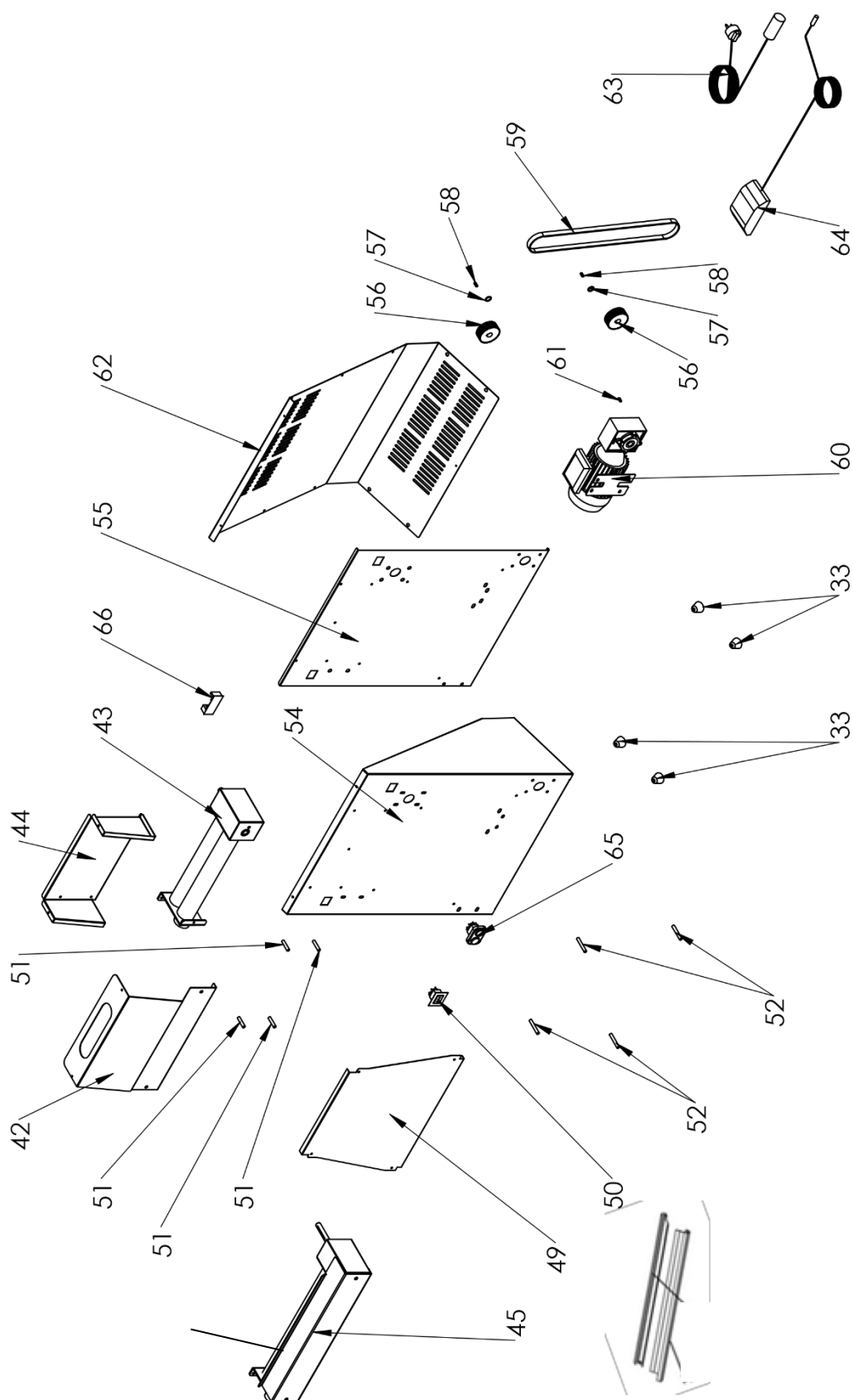


Rysunek 110-7. Elementy przekładni S42MR

RIF.	COD. S42MR	OPIS	Q.TY
1	STETAP02	Nasadka na pokrętło regulacji	1
2	-	Seeger " typ E " dla wału Ø 10	2
3	STEMOLGGF	Sprężyna pokrętła Ø 12,3*20	2
4	STEMAN01	Pokrętło regulacji	2
7	-	Klucz	2
9	-	Śruba krzyżowa z łbem walcowym M4x10 nierdzewna	2
10	-	Śruba z łbem sześciokątnym M6x16	2
11	-	Śruba krzyżowa z łbem walcowym M6x10	1
12	-	Podkładka samoblokująca	2
18	STEGHI01	Złącze rolkowe	2
20	-	Śruba TC M4x10	1
21	STEBOC03	Tuleja hartowana 32x36x45x5x9	2
22-23	STEPICO5	Koło zębate stożkowe Ø 15	2
25	STEPICO4	Koło zębate stożkowe Ø14	2
26	STECUSCIN01	Łożysko kulkowe napędowe	2
27	-	Seeger " typ E " dla wału Ø 14	2
28	-	Klucz 4x4x10mm	2
29	-	Śruba TC M5x10	1
30	STEPROT01	Pokrywa przekładni	1
31	STEMOLGGF01	Sprężyna napinająca skrobaka	1
32	STEFLAN08	Dolny kołnierz regulacyjny	1
33	STEALB09	Dolny wał mimośrodowy Ø 15	1
34	STEALB010	Dolny wał cylindryczny Ø 20	1
35	STETIRANTE02	Dolny drążek kierowniczy	1
36	-	Śruba TC M5x10	1
37	STEPROTEZ01	Dolna pokrywa z poliwęglanu	1
38	STERUL13	Rolki dolne	2
40	STEFALN06	Dolny wał napędowy	1
41	STEALB.TRASM.INF	Dolny wał cylindryczny Ø 20	1

Rys. 10.7.Elementy skrzyni biegów S42MR

10.6 Widok rozłożony modelu S42RP

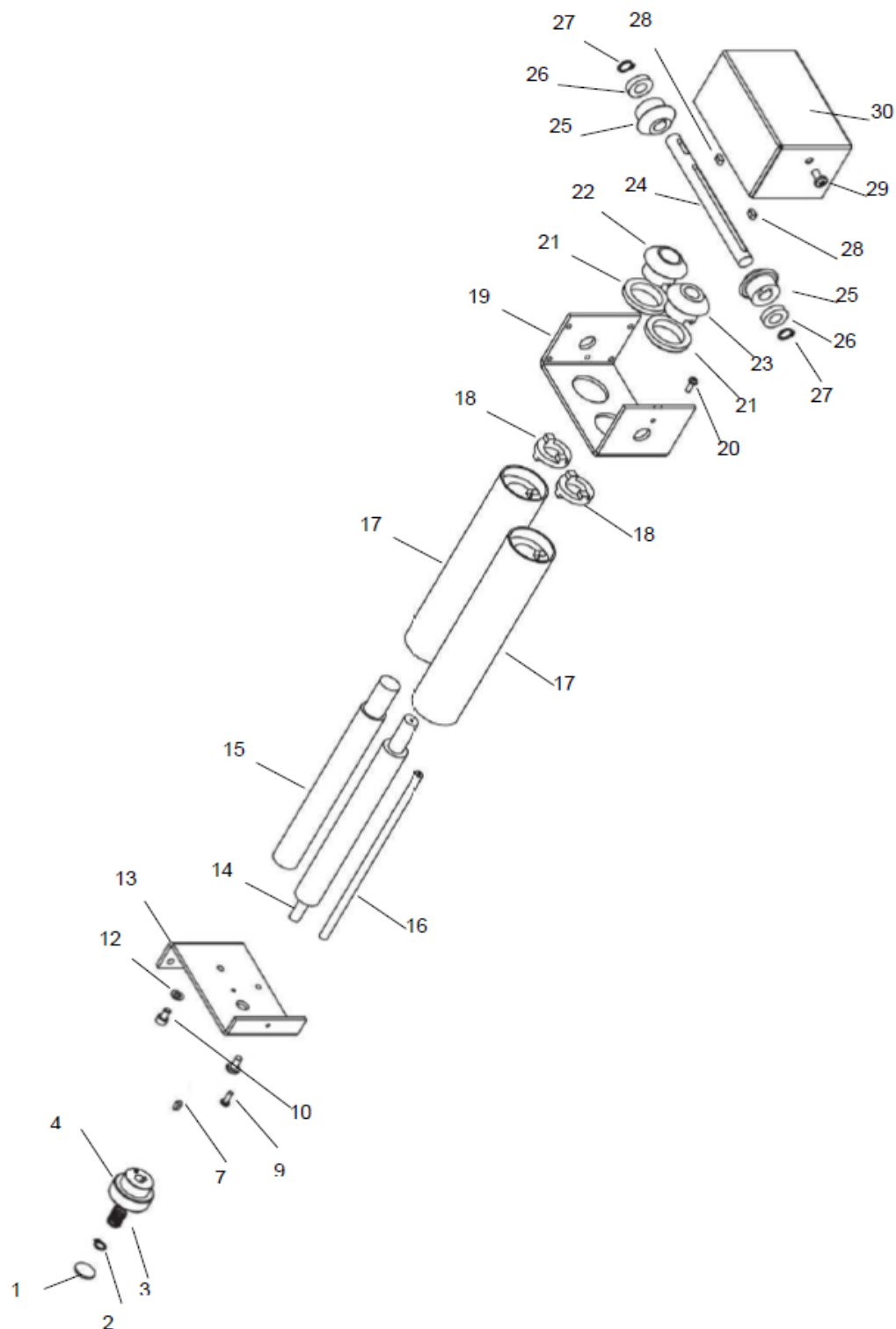


Rys. 110-6. Model S42RP

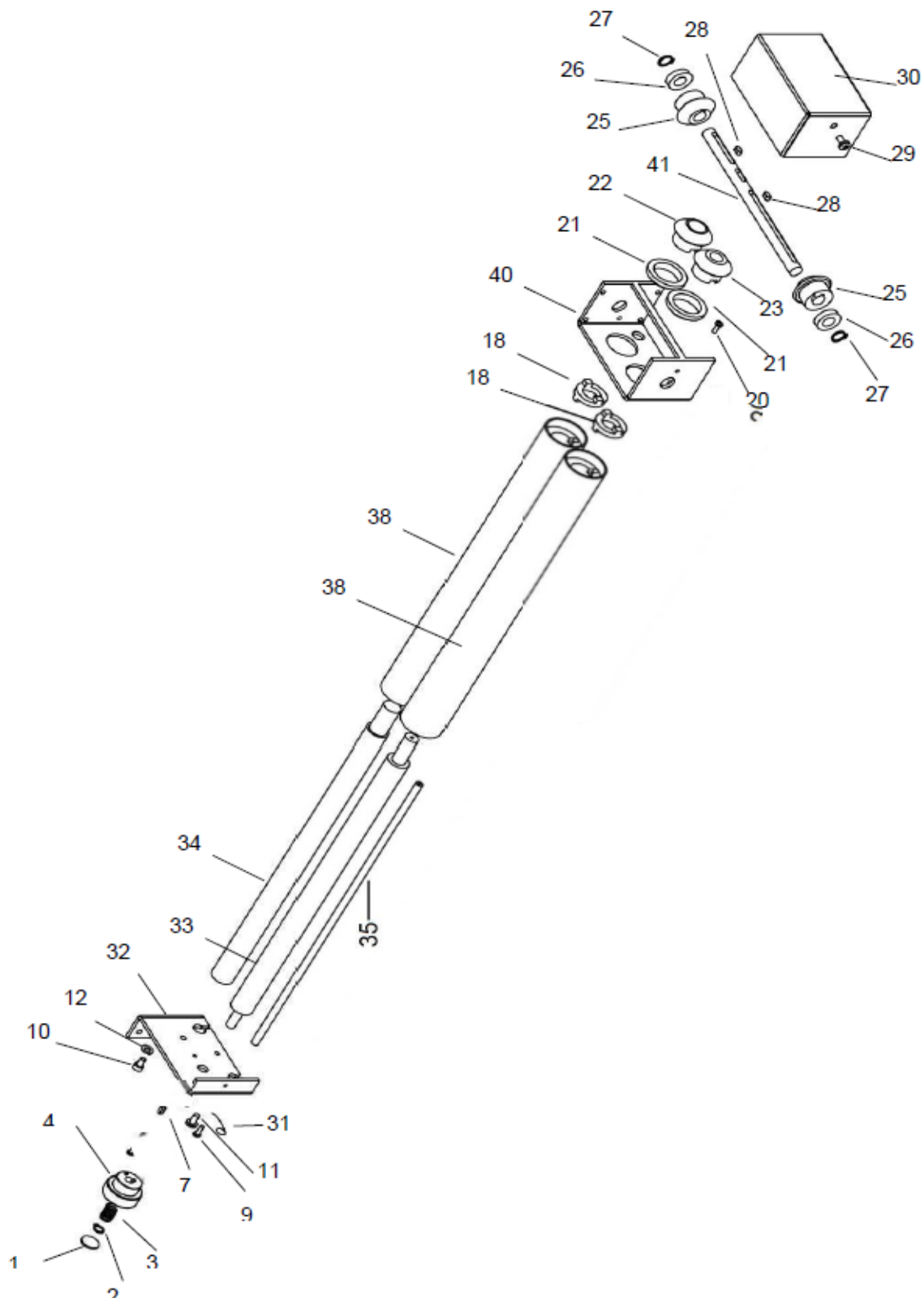
WAŁKOWARKA DO CIASTA NA PIZZĘ
S32-S42-S42MR-S42RP

RIF.	KOD S42RP	OPIS	Q.TY
37	CS00101	Dolna pokrywa z poliwęglanu	1
39	CS00099	Kompletny skrobak	2
42	CS00101	Górna pokrywa z poliwęglanu	1
43	-	Zespół górnej rolki	1
44	CS00040	Zsyp górny	1
45	-	Zespół rolki dolnej	1
49	CS00039	Zsuwnia dolna	1
50	STESEZ01	Rozłącznik dwubiegunowy	1
51	STEDIST02	Górne elementy dystansowe rynny H=35 mm	4
52	STEDIST03	Dolny element dystansowy rynny H=50 mm	4
53	PIEDINO02	Gumowe nóżki	4
54	CS00037	Podwozie S42RP	1
55	CS00038	Żelazna płyta nośna	1
56	STEPULEGGIA01	Zębate koło pasowe	2
57	-	Klucz	2
58	-	Seeger " typ E " dla wału Ø 14	2
59	STECINGHIA03	Pasek zębaty	1
60	STEMOTGGF	Silnik z przekładkami	1
61	-	Klucz	1
62	CS00100	Tyłna pokrywa	1
63	CAVO06	Kabel zasilający z wtyczką Shuko	1
64	STEPED01	Pedał nożny	1
65	STEINT01	Główny włącznik/wyłącznik	1
66	STESCHEDA01	Stycznik	1

Rysunek 110-6. Elementy S42RP



Rys. 10 6. Górne elementy przekładni S42RP



Rysunek 110-6. Elementy transmisji w dół S42RP

WAŁKOWARKA DO CIASTA NA PIZZĘ
S32-S42-S42MR-S42RP

RIF.	COD. S42RP	OPIS	Q.TY
1	STETAP02	Nasadka na pokrętło regulacji	2
2	-	Seeger " typ E " dla wału Ø 10	2
3	STEMOLGGF	Sprężyna pokrętła Ø 12,3*20	2
4	STEMAN01	Pokrętło regulacji	2
7	-	Klucz	2
9	-	Śruba krzyżowa z łbem walcowym M4x10 nierdzewna	2
10	-	Śruba z łbem sześciokątnym M6x16	2
11	-	Śruba krzyżowa z łbem walcowym M6x10	1
12	-	Podkładka samoblokująca	2
13	STEFAN05	Górny kołnierz regulacyjny	1
14	STEALB013	Górny wał mimośrodowy Ø 15	1
15	STEALB014	Górny wał cylindryczny Ø 20	1
16	STETIRANTE04	Górny drążek kierowniczy	1
17	STERUL15	Górne rolki	2
18	STEGHI01	Przegub rolkowy POMC	4
19	STEFAN07	Górny kołnierz napędowy rolki	1
20	-	Śruba krzyżowa z łbem walcowym M4x10 nierdzewna	1
21	STEBOC03	Tuleja hartowana 32x36x45x5x9	4
22	STEPIC05	Koło zębate stożkowe Ø 15	4
24	STEALB.PUL.SUP	Górny wał napędowy	1
25	STEPIC04	Koło zębate stożkowe Ø14	4
26	STECUSCIN01	Łożysko kulkowe napędowe	4
27	-	Seeger " typ E " dla wału Ø 14	4
28	-	Klucz 4x4x10mm	4
29	-	Śruba tnąca z łbem walcowym M5x10	2
30	STEPROT01	Pokrywa przekładni	2
31	STEMOLGGF01	Sprężyna napinająca skrobaka	2
32	STEFAN08	Dolny kołnierz regulacyjny	1
33	STEALB09	Dolny wał mimośrodowy Ø 15	1
34	STEALB010	Dolny wał cylindryczny Ø 20	1
35	STETIRANTE02	Dolny drążek kierowniczy	1
36	-	Śruba tnąca z łbem walcowym M5x10	1
37	STEPROTEZ01	Dolna pokrywa z poliwęglanu	1
38	STERUL13	Rolki dolne	2
39	CS00099	Skrobaki	2
40	STEFAN05	Dolny kołnierz napędowy rolki	1
41	STEALB.TRASM.INF	Dolny wał napędowy	1

