

HASZNÁLATI és KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

Spirálkaros mixerek

SM-SME

Biztonsági Intézkedések és figyelmeztetések

- Ez a gép a legszigorúbb előírásoknak megfelelően lett tervezve csúcstechnológiát felhasználva az optimális teljesítmény érdeklében.
- Javasoljuk hogy olvassák el a készülék használata előtt ezt a használati útmutatót.
- Tartsa ezt a használati útmutatót biztonságos helyen a későbbi konzultáció esetére.
- Az elektromos csatlakozást és az a gép beszerelését csak szakképzett személyzet végezheti el.
- A gépet csak olyan személyzet üzemeltetheti aki ismeri ezt a használati útmutatót és a biztonsági szabályokat.
- Ha cserélődik a gép kezelő személyzete, ügyelni kell arra, hogy minden a gépet üzemeltető személy megkapja ezt a használati útmutatót és a megfelelő képzést a gép működését illetően.
- A gyártó megtagad bármilyen emberben vagy a gépben okozott sérülésből vagy kárból eredő felelősséget, ami abból adódik, hogy a gépet átalakították, vagy nem tartották be a biztonsági szabályokat.
- Ezt a berendezést csak a tervezett célra szabad használni. Bármilyen kísérlet más célra való használatra veszélyes lehet a gyártó nem vállalja a felelősséget a nem megfelelő használatért.
- Sose tegye a kezét, vagy az ujjait vagy bármilyen eszközt a mozgó részeket tartalmazó részébe a gépnek.
- Bár ez a gép tartalmazza az összes szükséges biztonsági rendszert az üzemeltetőnek nem ajánlott a laza ruha nemű vagy ékszer viselése, ügyelni kell a hosszú haj összekötésére vagy bármilyen olyan kockázatra, ami abból adódik, hogy a gép mozgó alkatrészei bekaphatnak valamit és sérülést okozhatnak ezzel a kezelő személyzetnek.
- A berendezésnek és a munka területnek is egyaránt mindig tisztának és száraznak kell lennie. Ne tegye ki a gépet a légköri elemeknek.
- A gépet tisztítás előtt le kell kapcsolni az elektromos hálózatról.
- A gép működésekor mindig különösen óvatosságnak kell lenni, hogy csökkentse a figyelmetlenségből és tapasztalatlanságból eredő baleseti kockázatot.
- Mindig ellenőrizze a gép típusát, súlyát és méretét hogy megfelelőek legyenek a gyártásra. Sose tegyen fagyasztott terméket a berendezésbe.
- A felhasználóknak meg kell felelniük a törvény által előírt követelményeknek a kor és tapasztalat tekintetében.
- A gépet gyermekektől távol kell tartani.
- Ellenőrizze az elektromos kábeleket és alkotórészeket, hogy működésre megfelelő állapotban legyenek.
- Sose használja a berendezést a névleges kapacitása fölött.
- A berendezés meghibásodása esetén ne kísérelje meg megjavítani a gépet. Lépjen kapcsolatba a helyi forgalmazóval vagy a kijelölt szervizzel.

Alkalmazás és használat

Ez a dagasztógép pizzák és tészták dagsztására alkalmas.

Biztonsági alkatrészek

Mechanikai védelem

Az ebben a használati útmutatóban leírt dagasztó gép megfelel a 89/392/EEC, 91/368/EEC, 93/44/EEC és a 93/68/EEC mechanikai kockázatokkal szembeni védő irányelveknek.

A biztonságot a gép összes veszélyes pontján elhelyezett biztonsági eszközök szavatolják.

Elektromos védelem

Az elektromos veszélyeknek megfelelő biztonsági eszközök megfelelnek a 73/23/EEC és a 93/68/EEC irányelveknek ugyanúgy, mint a CENELEC EN 60335.2.64 szabványnak.

A mechanikusan működtetett mikro kapcsoló fogja lezárni a dagasztót amikor a tál fedele kinyílt. Továbbá az alacsony feszültség áramkör tartalmaz egy elektromágneses kapcsolót ami le fogja kapcsolni a gépet áram kimaradás (ingadozás) esetén. Ezen feltételek mellett az üzemeltetőnek manuálisan kell újra indítania a berendezést.

Csomagolás és szállítás

Csomagolás

A dagasztó gép egy PVC zsákba van csomagolva egy erős kartondobozban kibéelve lengés csillapításként megfelelő töltelék anyaggal a biztonságos szállítás érdekében. Azonban javasolt átvizsgálni a berendezést azonnal a gép kézhezvétele után, hogy nem történt-e sérülés a szállítás során.

A beszereléshez szükséges hely speciális feltételei

A beszerelendő gép üzemeltetési helyének robbanási kockázattól mentesnek kell lennie és a por tartalom nem haladhatja meg a 0,03 g/m³ értéket. Emellett a hőmérséklet és a pára tartalom értékeknek a következő limitált tartományban kell lenniük:

Üzemeltetési hőmérséklet: minimum 0 °C és maximum +35 °C között.

Tárolási hőmérséklet: minimum +15 °C és maximum +65 °C között.

Relatív pára tartalom: -80% maximum +20 °C-os szoba hőmérsékleten,
-50% maximum +20 °C - +60 °C-os szoba hőmérsékleten.

Az elektromos csatlakozást és a berendezés első elindítását vagy a forgalmazónak vagy a kijelölt szerviz szakembernek kell elvégeznie.

Fontos! A gép beszerelésének és munka területének meg kell felelnie a jelenleg érvényben lévő baleset védelmi és elektromos biztonsági szabványoknak.

A gépet egy jól méretezett, sima, száraz és szilárd felületre kell beszerelni olyan távol amennyire csak lehet hő forrástól és vízcseptől. A gyártó megtagad minden felelősséget bármilyen kárért közvetlenül vagy közvetve abból adódik hogy az üzemeltető nem tartotta be a szükséges szabályokat.

Elektromos kapcsolat

A gép elektromos hálózatra való csatlakoztatása előtt, ellenőrizze a gép hátulján található adat táblát, hogy meggyőződjön róla, hogy az ott felsorolt adatok kompatibilisek-e az elektromos hálózattal. A gépnek van egy táp kábele olyan hálózati csatlakozóval felszerelve, ami kombinált falialjzatba csatlakoztatható melynek tartalmaznia kell egy biztonsági megszakítót, amely megvédi az üzemeltetőt a véletlen áram ütéstől vagy egyéb a gép által okozott veszélytől. A legjobb megoldás eltávolítani a csatlakozót az elektromos hálózathoz amikor a gép nem üzemel illetve éjszakára. Ezt a gépet csak földelt elektromos hálózatban szabad használni az érvényben lévő törvények szerint. A földelést szakembernek kell elvégeznie.

A gyártó nem vállal felelősséget semmi olyan kárért ami közvetlenül vagy közvetve abból keletkezik, hogy nem veszik figyelembe ennek a használati útmutatónak az utasításait. **Megjegyzés: 3-fázisú tápellátás.**

Mielőtt a gépet állandóra egy 3-fázisú tápellátáshoz csatlakoztatja, ellenőrizze a táp keverési irányát. Röviden nyomja meg a zöld 'start' gombot és a piros 'stop' gombot egyszerre (nézze meg a képet). Ellenőrizze hogy a táp abban az irányban forog-e amit a nyíl mutat a képen, egyébként fordítson meg két vezetékét a hátról a csatlakozónál vagy a falialjzatnál.

Üzemeltető személyzet

A szakképzett üzemeltető személyzet felelős a gép beszereléséért és elektromos hálózathoz való csatlakoztatásáért és azért hogy megtanítsa a gépet üzemeltető embereket a gép helyes használatára és arra hogy milyen biztonsági előírásokat kell betartani melyek ebben a használati útmutatóban szerepelnek.

A gép működési kockázatai

Szigorúan tilos beletenni a kezét vagy bármilyen tárgyat (csavarhúzó, fém eszköz, stb.) a gép belsejébe működés közben. Kemény tészta dagasztásánál túl nagy nyomás nehezedik a orgó alkatrészre, ilyenkor kapcsolja ki a gépet és adjon vizet a tésztahoz azért, hogy elkerülhető legyen a motor túlterhelése.

Vezérlés

A gépnek van be és ki kapcsoló gombja.

D1) Zöld nyomógomb: START (Elindítás)

D2) Piros nyomógomb: STOP (Leállítás)

Vezérlés használatára vonatkozó utasítások

Mielőtt a gépet elindítja bizonyosodjon meg róla, hogy a hálózati feszültség üzemel. Azután nyomja meg a zöld 'START' gombot. A gép kikapcsolásához egyszerűen nyomja meg a piros 'STOP' nyomógombot.

Hogy kell használni a gépet

Fő alkotórészek

A gép tartalmazza a következő fő alkatrészeket (lásd kép az utolsó oldalon):

- A) Tál
- B) Motor egység
- C) Fedél

A dagasztógép használata

Amikor felemeli a fedelet (C) azért hogy bele lehessen önteni a lisztet és a vizet a tálba, egy mikro kapcsoló leállítja a motort. A fedél lecsukása után, önnek meg kell nyomni a zöld gombot (D1) hogy újra el tudja indítani a dagasztó gépet. Az adagolás befejezése után minden egyes ciklusban tisztítsa meg a tálat, a pengét és a forgó tengelyt egy ronggyal és forró vízzel. Szárítsa meg minden alkatrészt alaposan.

Kapacitás és gyártási idő

Tippek a dagasztó gép optimális használatára. Keverjen össze kb. két kg lisztet egy liter vízzel a tálban. A pontos arány függ a tészta állagától és a felhasznált liszt típusától. Mindig a vizet öntse bele először a tálba mielőtt beleteszi a lisztet.

Tárolási utasítások

Amikor a gép nincs használatban minden egyes műszak végén vagy éjszaka a berendezést a hálózati csatlakozóról le kell kapcsolni.

Tisztítás és karbantartás

Ez a dagasztó gép nem igényel speciális karbantartást. A berendezést minden nap ki kell takarítani a hosszú és probléma-mentes működtetés érdekében. A berendezés tisztítása vagy szerelése előtt győződjön meg róla hogy a gép az elektromos hálózatról le van kapcsolva.

Nagyon ajánlott a berendezést minden egyes működési ciklus végén kitakarítani. Törölje le a külső részeket nedves ronggyal és megfelelő tisztító szerrel. Sose használjon fém, fa vagy csiszoló hatású eszközt a dagasztó gép megtisztításához.

Utasítás arra az esetre ha a gépet sokáig nem használják

Amikor a gép hosszabb ideig használaton kívül van ki kell azt húzni a hálózati csatlakozóból, alaposan megtisztítani, és megvédeni a por ellen nylon zsákkal vagy textil védő burkolattal.

Mi a teendő üzempazar esetén

Ne próbálja megszerelni a gépet. Ne kísérelje meg a gép újbóli elindítását. Kapcsolja ki azonnal és lépjen kapcsolatba a helyi forgalmazóval vagy szakképzett és illetékes szervizközponttal.

A gyártó megtagad minden felelősséget abban az esetben ha nem illetékes személy bármilyen átalakítást végez a berendezésen és különösen annak a biztonsági védelmén.

Specifikáció	SM-10	SM-SME-20	SM-SME-33	SME-40	SME-50	SM-75
Elektromos hálózat	230/50 Hz/1~/ 230-400/50 Hz/3~	230/50 Hz/1~/ 230-400/50 Hz/3~	230/50 Hz/1~/ 230-400/50 Hz/3~	230/50 Hz/1~/ 230-400/50 Hz/3~	230/50 Hz/1~/ 230-400/50 Hz/3~	230/50 Hz/1~/ 230-400/50 Hz/3~
Teljesítmény	370W	900W	1100W	1500W	1500W	2600W
Tál kapacitás	10 l	20 l	33 l	40 l	50 l	75 l
Tésza mennyiség adagonként	5-8 kg	12-18 kg	17-25 kg	25-38 kg	30-44 kg	40-60 kg
Tál méretek	260x200 mm	360x210 mm	400x260 mm	452x260 mm	500x270 mm	550x370 mm
Méretek: (mm)						
-szélesség	280	390	430	480	530	575
-mélység	540	680	740	820	850	1020
-magasság	550	650	740	740	740	980
Nettó súly:	36 kg	65 kg	95 kg	105 kg	110 kg	250 KG

