

7 – 12 – 18 – 25 – 38 – 50/SN

12 – 18 – 25 – 38 – 50/CN

12 – 18 – 25 – 38 – 50/FN

PL



MASZYNA DO WYRABIANIA CIASTA ZE SPIRALĄ

1 INFORMACJE OGÓLNE

Przeznaczenie instrukcji.....	4
Identyfikacja producenta i urządzenia	4
Opis urządzenia	5
Dane techniczne.....	6
Wymiary zewnętrzne	6
Wposażenie zabezpieczające	7
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	7
Pozostałe ryzyko	7

2 INFORMACJE O INSTALACJI

Opakowanie i rozpakowywanie	8
Obszar instalacji	8
Podłączenie elektryczne.....	8

3 INFORMACJE O OBSŁUDZE I CZYSZCZENIU

Opis elementów obsługi	9
Użytkowanie urządzenia	9
Wskazówki co do obsługi.....	9
Czyszczenie na koniec dnia	10
Dłuższa przerwa w użytkowaniu urządzenia	10

4 WYSZUKIWANIE BŁĘDÓW I RECYCLING

Uwagi wstępne	11
Zakłócenia, przyczyny i środki zaradcze	11
Usuwanie i recykling	11

ZAŁĄCZNIKI

Katalog części zamiennych
Elektryczny plan podłączenia

Przeznaczenie instrukcji

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta i jest integralną częścią wyposażenia urządzenia. Producent koncentrował się w fazie konstrukcyjnej i projektowej w szczególności na aspektach dotyczących bezpieczeństwa i zdrowia w odniesieniu do osób pracujących z urządzeniem. Obok dotrzymania postanowień obowiązujących przepisów ustawowych w tej materii konstruktor stosował się do wszystkich „Zasad dobrej techniki konstrukcyjnej”. Celem niniejszych informacji jest zwrócenie uwagi użytkownika na zapobieganie wszelkim formom ryzyka. Zaleca się rozważną pracę w każdym wypadku. Bezpieczeństwo leży w rękach wszystkich obsługujących, którzy pracują z urządzeniem. Instrukcję należy przechowywać w odpowiednim miejscu, aby była dostępna w razie potrzeby. W celu wyróżnienia niektórych fragmentów tekstu zastosowano następujące symbole:



NIEBEZPIECZEŃSTWO – UWAGA: Wskazuje na zagrożenia, które mogą spowodować ciężkie obrażenia. Należy zachować szczególną ostrożność.



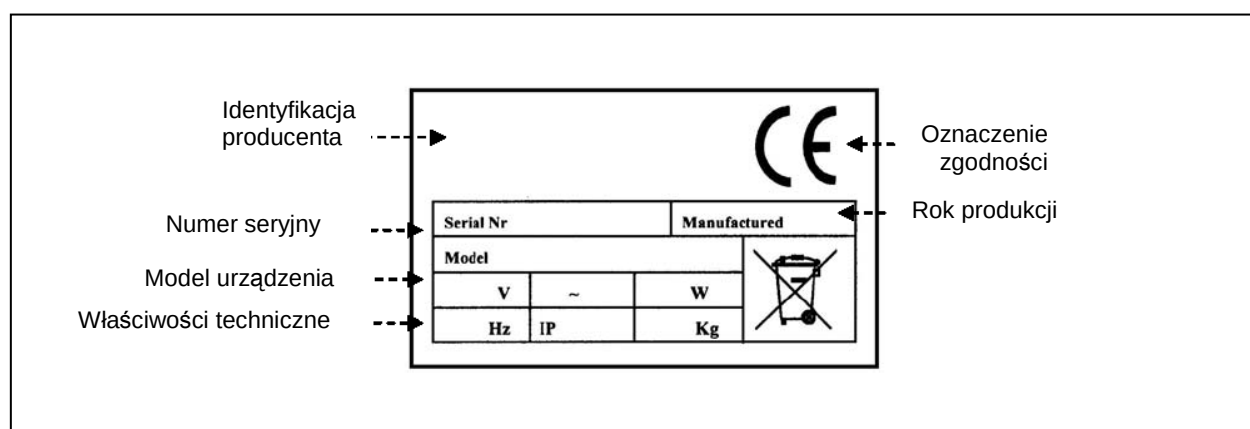
INFORMACJE: dane techniczne szczególnej wagi.

Do niniejszej instrukcji załączono następujące dokumenty:

- Świadectwo gwarancji wraz z warunkami gwarancji producenta.
- Dokumenty potwierdzające zgodność z obowiązującymi przepisami prawa w odniesieniu do bezpieczeństwa i zdrowia osób.

W przypadku potrzeby skorzystania z doradztwa technicznego, pytań oraz zamówień części zamiennych proszę skontaktować się z autoryzowanym przedstawicielem.

Identyfikacja producenta i urządzenia



Opis urządzenia

Mod. „SN”:

Maszyna do wyrabiania ciasta ze spiralą model „SN” jest urządzeniem przeznaczonym do celów profesjonalnych, dla piekarni i pizzerii. W jej różnych wersjach (7 – 12 – 18 – 25 – 38 – 50 kg ciasta) może sprostać najróżniejszym wymaganiom, ponieważ obrabia różne typy ciasta (przede wszystkim nadaje się do ciasta „miękkiego”, jak pizza i chleb). 6 różnych modeli stołowych:

7/SN (7 kg ciasta)

12/SN (12 kg ciasta)

18/SN (18 kg ciasta)

25/SN (25 kg ciasta)

38/SN (38 kg ciasta)

50/SN (50 kg ciasta)

Maszyna posiada strukturę odporną na zarysowania i łatwą w pielęgnacji.

Dysponuje urządzeniami zabezpieczającymi, odpowiadającymi wytycznym europejskim.

Mod. „CN”:

Maszyna do wyrabiania ciasta ze spiralą model „CN” jest urządzeniem przeznaczonym do celów profesjonalnych, dla piekarni i pizzerii. W jej różnych wersjach (12 – 18 – 25 – 38 – 50 kg ciasta) może sprostać najróżniejszym wymaganiom, ponieważ obrabia różne typy ciasta (przede wszystkim nadaje się do ciasta „miękkiego”, jak pizza i chleb). Pojemnik można wyjąć i umyć pod bieżącą wodą lub w zmywarce. 5 różnych modeli stołowych:

12/CN (12 kg ciasta)

18/CN (18 kg ciasta)

25/CN (25 kg ciasta)

38/CN (38 kg ciasta)

50/CN (50 kg ciasta)

Maszyna posiada strukturę odporną na zarysowania i łatwą w pielęgnacji.

Dysponuje urządzeniami zabezpieczającymi, odpowiadającymi wytycznym europejskim.

Mod. „FN”:

Maszyna do wyrabiania ciasta ze spiralą model „FN” jest urządzeniem przeznaczonym do celów profesjonalnych, dla piekarni i pizzerii. W jej różnych wersjach (12 – 18 – 25 – 38 – 50 kg ciasta) może sprostać najróżniejszym wymaganiom, ponieważ obrabia różne typy ciasta (przede wszystkim nadaje się do ciasta „miękkiego”, jak pizza i chleb). 5 różnych modeli stołowych:

12/FN (12 kg ciasta)

18/FN (18 kg ciasta)

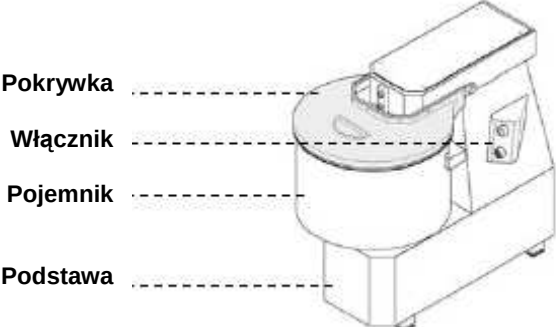
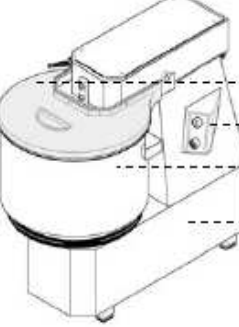
25/FN (25 kg ciasta)

38/FN (38 kg ciasta)

50/FN (50 kg ciasta)

Maszyna posiada strukturę odporną na zarysowania i łatwą w pielęgnacji.

Dysponuje urządzeniami zabezpieczającymi, odpowiadającymi wytycznym europejskim.

MOD.SN	MOD.CN-FN
	

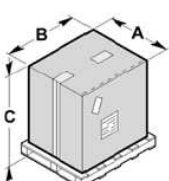
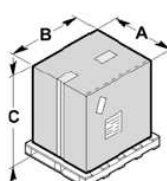
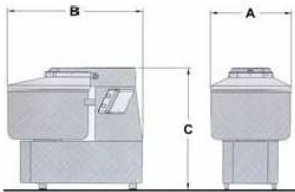
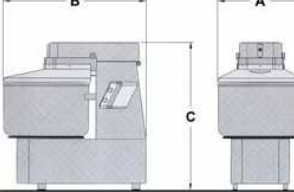
INFORMACJE OGÓLNE 1

Dane techniczne

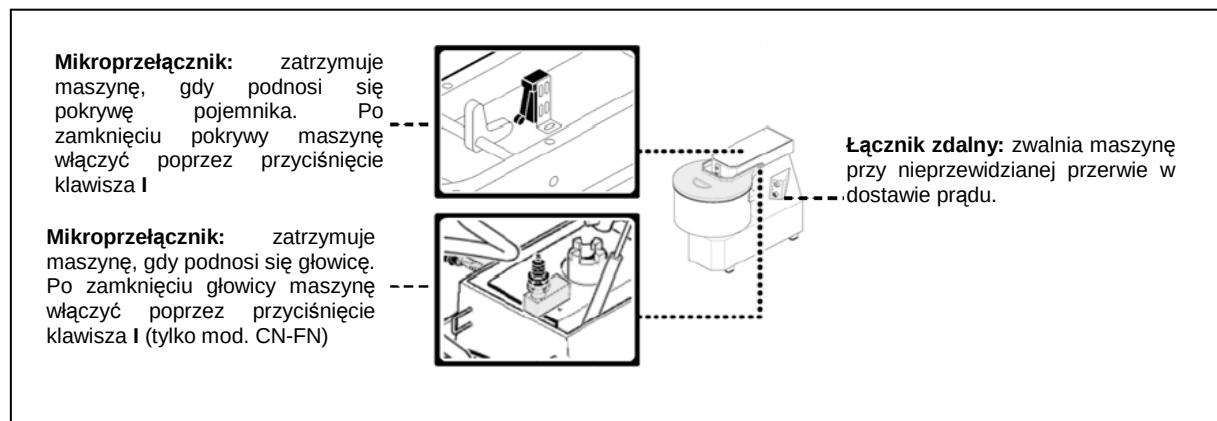
Opis	Jedn.	7/SN	12/SN	18/SN	25/SN	38/SN	50/SN
Zasilanie	V Hz Ph	230 V 50 Hz 1 Ph 230/400 V 50 Hz 3 Ph					230/400 V 50 Hz 3 Ph
Moc	kW (HP)	0.37(0.5)	0.75(1)	0.75(1)	1.5(2)	1.5(2)	2.2(3)
Ciasto na cykl	Kg	7	12	18	25	38	50
Waga netto	Kg	39	58	59	93	105	175
Waga z opakowaniem	Kg	46	65	66	100	112	195
Poziom hałasu		Niższy niż 70 dB (A)					
Instalacja		Na ziemi					
Stopień ochrony		IPX3					
Ochrona przed porażeniem prądem		Klasa I					
Zgodność z wytycznymi		73/23/CEE – 93/68/CEE-89/336/CEE – 89/109/CEE – 98/47/CEE					

Opis	Jedn.	12/CN-FN	18/CN-FN	25/CN-FN	38/CN-FN	50/CN-FN
Zasilanie	V Hz Ph	230 V 50 Hz 1 Ph 230/400 V 50 Hz 3 Ph				230/400V 50Hz 3Ph
Moc	kW (HP)	0.75(1)	1.5(2)	1.5(2)	1.5(2)	2.2(3)
Ciasto na cykl	kg	12	18	25	38	50
Waga netto	kg	65	66	103	115	206
Waga z opakowaniem	kg	72	73	112	127	230
Poziom hałasu		Niższy niż 70 dB (A)				
Instalacja		Na ziemi				
Stopień ochrony		IPX3				
Ochrona przed porażeniem prądem		Klasa I				
Zgodność z wytycznymi		73/23/CEE – 93/68/CEE – 89/336/CEE – 89/109/CEE – 98/47/CEE				

Wymiary zewnętrzne

				MOD.SN				MOD.CN-FN			
mm	A	B	C					mm	A	B	C
7	450	700	720								
12	450	700	870					12	450	700	870
18	450	700	870					18	450	700	870
25	550	850	970					25	550	850	970
38	550	850	970					38	550	850	970
50	600	950	1150					50	600	950	1150
mm	A	B	C					mm	A	B	C
7	280	560	560								
12	350	650	600					12	350	650	620
18	390	670	600					18	390	670	620
25	430	730	690					25	430	730	710
38	480	800	710					38	480	800	730
50	530	910	920					50	530	910	940

Wypożażenie zabezpieczające



Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Bardzo ważne jest staranne przeczytanie niniejszej instrukcji przed instalacją i użytkowaniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w instrukcji wskazówek gwarantuje bezpieczeństwo człowieka i urządzenia.
- Zabrania się manipulowania wyposażeniem zabezpieczającym.
- Należy stosować przepisy BHP wydane przez właściwe władze danego kraju.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody na osobach lub przedmiotach wskutek niedotrzymania przepisów BHP.
- Właściwa instalacja urządzenia, oświetlenie i czystość w miejscu pracy są ważnymi czynnikami bezpieczeństwa personelu.
- Nie poddawać urządzenia wpływom czynników pogodowych.
- Podłączenie i uruchomienie urządzenia przeprowadzić tylko przy pomocy technicznego personelu fachowego.
- Upewnić się, że parametry sieci w miejscu instalacji urządzenia odpowiadają wartościom na tabliczce znamionowej.
- Upewnić się, że urządzenie podłączone jest do uziemienia.
- Obszar pracy wokół urządzenia powinien być utrzymywany w ciągłej czystości i suchy.
- Stosować ubranie ochronne przewidziane w przepisach o zapobieganiu wypadkom.
- Urządzenie stosować zgodnie z jego przeznaczeniem. Każde inne zastosowanie jest nieodpowiednie i należy je traktować jako niebezpieczne.
- Sprawdzić przydatność i wagę produktów do obróbki, nie obciążać nadmiernie urządzenia i nie napełniać ponad jego pojemność.
- Wprowadzanie przedmiotów, narzędzi oraz wkładanie rąk w obszar części niebezpiecznych jest zabronione.
- Trzymać z dala od dzieci.
- Wyjąć wtyczkę, jeśli urządzenie nie jest używane.
- Nie podejmować się samodzielnej naprawy w przypadku defektów i/lub uszkodzenia, tylko zwrócić się do autoryzowanego przedstawiciela.
- Wymagać oryginalnych części zamiennych.
- Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę w celu odcięcia zasilania.
- Nie stosować strumienia wody pod dużym ciśnieniem do czyszczenia urządzenia.

Pozostałe ryzyko

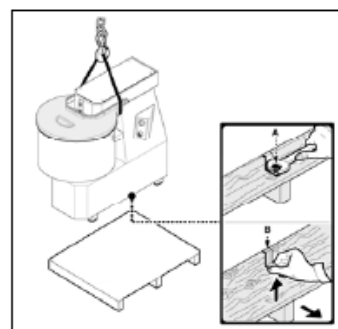
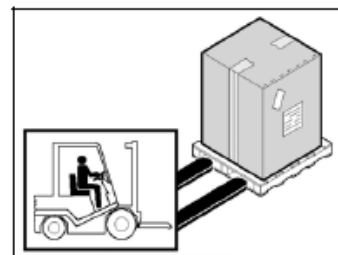
Zgodnie z wytyczną o maszynach 89/392 pkt. 1.7.2 „Ostrzeżenie przed pozostałym ryzykiem” oraz zmianami ustawowymi wskazuje się, że dostępne wyposażenie ochronne zostało wyprodukowane zgodnie z wymienioną wytyczną i wykluczone zostało ryzyko w odniesieniu do zagrożenia poparzeniami i zagrożenia wciągnięcia części ciała.

INSTALACJA 2

Opakowanie i rozpakowywanie

Opakowanie w kartonie z wyściółką styropianową zapewnia pełne zabezpieczenie urządzenia podczas transportu.

- Obchodzić się z opakowaniem tylko zgodnie z poniższymi wskazówkami.
- Otworzyć opakowanie i sprawdzić wszystkie komponenty co do uszkodzenia. Zachować materiał pakujący do przyszłego wykorzystania.
- Przyśrubować śruby **A** i podnieść maszynę z palety.
- Zdjąć uchwyty **B**.
- Maszynę podnieść zgodnie ze wskazówkami i ustawić w obszarze przewidzianym do instalacji.



Obszar instalacji

Przewidziany obszar musi być wystarczająco oświetlony oraz wyposażony w gniazdo do poboru prądu elektrycznego. Powierzchnia ustawienia musi być dość duża, dobrze wypoziomowana i sucha. Instalacja nie może przebiegać w otoczeniu zagrożonym wybuchem. Instalację przeprowadzić każdorazowo z zastosowaniem obowiązujących ustawowych przepisów BHP.

Tabela warunków środowiskowych

Opis	Wartości
Temperatura robocza	0÷35°C (32÷95°F)
Temperatura przechowywania	-15 a + 65°C (da-6.8 a +149°F)
Względna wilgotność powietrza	Maksymalnie 80% przy temperaturze otoczenia 20°C Maksymalnie 50% przy temperaturze otoczenia 20÷60°C
Kurz	Poniżej 0.03 g/m ³

Podłączenie elektryczne



UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO: podłączenie do sieci elektrycznej powinno być przeprowadzone przez fachowy personel.

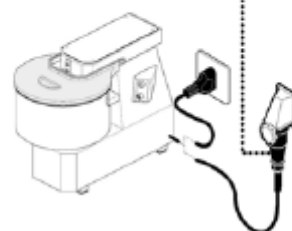
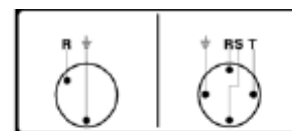
Zapewnić doskonałą wydajność uziemienia. Upewnić się, że napięcie przewodów (**Volt**) oraz częstotliwość (**Hz**) odpowiadają wartościom przewidzianym dla urządzenia (patrz tabliczka znamionowa i plan podłączenia elektrycznego). Urządzenie wyposażać w kabel elektryczny do podłączenia wtyczki wielopolowej. Wtyczkę połączyć z przełącznikiem ściennym wyposażonym w dyferencjał.

Podłączenie trójfazowe

Maszynę uruchomić na kilka chwil i sprawdzić, czy obroty narzędzi są prawidłowe. Jeśli obroty nie są prawidłowe, odłączyć napięcie i odwrócić dwie z trzech faz we wtyczce.

Podłączenie
jednofazowe
230V – 1Ph

Podłączenie
trójfazowe
230/400V – 3Ph



Opis elementów obsługi

1) Przycisk startowy „I”

Przycisnąć ten przycisk, żeby uruchomić maszynę. Uruchamianie przebiega przy zamkniętej pokrywie.

2) Przycisk stop „0”

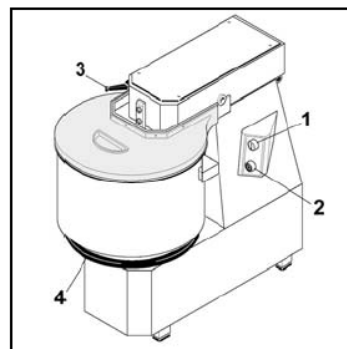
Przycisnąć ten przycisk, żeby zatrzymać maszynę.

3) Dźwignia blokująca głowicę (tylko moc. CN-FN)

Przekręcić dźwignię (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), żeby podnieść głowicę lub (zgodnie z ruchem wskazówek zegara), żeby ją zablokować. Obsługa jest dozwolona tylko jeśli głowica jest opuszczona i zablokowana.

4) Kołnierz blokujący pojemnik (tylko mod. CN)

Przekręcić kołnierz (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), żeby zablokować pojemnik lub (zgodnie z ruchem wskazówek zegara), żeby go odblokować.



Użytkowanie urządzenia

- Podnieść pokrywę pojemnika, żeby włożyć składniki masy.
- Zamknąć pokrywę pojemnika.
- Przekręcić dźwignię blokującą głowicy dla modeli CN-FN.
- Zablokować dolnym kołnierzem dla modelu CN.
- Uruchomić maszynę poprzez przyciśnięcie przycisku startowego „I”; uruchomienie przebiega przy opuszczonej pokrywie.
- Po zakończeniu procesu obróbki zatrzymać maszynę przyciskiem stop „0”.
- Otworzyć pokrywę i wyjąć obrabianą masę.
- Po zakończeniu procesu obróbki wyczyścić pojemnik i spiralę gorącą wodą i środkami czyszczącymi.
- Brzeg pokrywy wyczyścić wilgotną gąbką.

Wersja z dwoma prędkościami

- Podnieść pokrywę pojemnika, żeby włożyć składniki masy.
- Zamknąć pokrywę pojemnika.
- Przekręcić dźwignię blokującą głowicy dla modeli CN-FN.
- Zablokować dolnym kołnierzem dla modelu CN.
- Przełącznik prędkości ustawić na pozycji 2.
- Uruchomić maszynę poprzez przyciśnięcie przycisku startowego „I”; uruchomienie przebiega przy opuszczonej pokrywie.
- Wyłączyć maszynę, kiedy ciasto jest dobrze wymieszane (po około 5 minutach). W tym celu przycisnąć przycisk stop i przekręcić przełącznik prędkości na pozycję 1.
- Ponownie włączyć maszynę. Przycisnąć przycisk startowy „I” i poczekać aż ciasto osiągnie właściwą konsystencję.
- Po zakończeniu procesu obróbki zatrzymać maszynę przyciskiem stop „0”.
- Otworzyć pokrywę i wyjąć obrabianą masę.
- Po zakończeniu procesu obróbki wyczyścić pojemnik i spiralę gorącą wodą i środkami czyszczącymi.
- Brzeg pokrywy wyczyścić wilgotną gąbką.

Wskazówki co do obsługi

Żelazną regułą jest mieszanie około 2 kg mąki na litr wody; należy jednak decydować w zależności od typu ciasta i rodzaju mąki. Poleca się najpierw wlać wodę do pojemnika.

Objętość ciasta:

Mod. 7/SN: Objętość ciasta = 7 kg

Do pojemnika wlać 2,5 litra wody i dodać 2 kg mąki.

Po 1-2 minutach obróbki dodać kolejne 2.5 kg mąki.

Mod. 12/SN-12/CN-12/FN: Objętość ciasta = 12 kg

Do pojemnika wlać 4 litry wody i dodać 4 kg mąki.

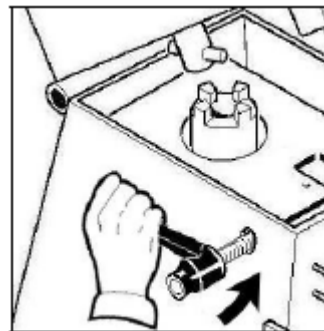
Po 1-2 minutach obróbki dodać kolejne 4 kg mąki.
Mod. 18/SN-18/CN-18/FN: Objętość ciasta = 18 kg
Do pojemnika wlać 6 litrów wody i dodać 6 kg mąki.
Po 1-2 minutach obróbki dodać kolejne 6 kg mąki.
Mod. 25/SN-25/CN-25/FN: Objętość ciasta = 25 kg
Do pojemnika wlać 8 litrów wody i dodać 8 kg mąki.
Po 1-2 minutach obróbki dodać kolejne 9 kg mąki.
Mod. 38/SN-38/CN-38/FN: Objętość ciasta = 38 kg
Do pojemnika wlać 13 litrów wody i dodać 12 kg mąki.
Po 1-2 minutach obróbki dodać kolejne 13 kg mąki.
Mod. 50/SN-50/CN-50/FN: Objętość ciasta = 50 kg
Do pojemnika wlać 17 litrów wody i dodać 16 kg mąki.
Po 1-2 minutach obróbki dodać kolejne 17 kg mąki.

Czyszczenie na koniec dnia

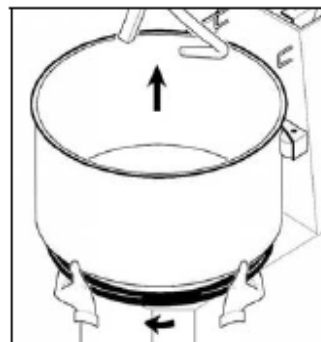
- Odłączyć wtyczkę jednostki silnika od gniazdka.
- Maszynę wyczyścić starannie neutralnym środkiem czyszczącym.
- Zewnętrzne części maszyny wyczyścić wilgotną gąbką.
- Nie używać myjki metalowej ani środków ściernych.

Wyciąganie części ruchomych mod. „CN”

- Unieść głowicę przekręcając dźwignię blokującą w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (Mod. CN)



- Przekręcić spodni kołnierz w kierunku ruchu wskazówek zegara i podnieść pojemnik (mod. CN).



INFORMACJA: Po każdym cyklu pracy wyjęte części powinny być przymocowane do maszyny. Przymocować pojemnik przekręcając kołnierz w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.

Dłuższa przerwa w użytkowaniu urządzenia

Jeśli urządzenie ma być odłączone na dłuższy czas, wyjąć wtyczkę sieciową urządzenia, przeprowadzić ogólne czyszczenie i przykryć je materiałem w celu ochrony przed kurzem.

WYSZUKIWANIE BŁĘDÓW, RECYCLING 4

Warunek wstępny

W przypadku defektów lub zakłóceń w funkcjonowaniu odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z działem obsługi technicznej właściwego przedstawiciela. Nie wymontowywać wewnętrznych części maszyny.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne zranienia!

Zakłócenia, przyczyny i środki zaradcze

Zakłócenie	Przyczyna	Usuwanie
Maszyna nie startuje	Wyłączony główny włącznik	Główny włącznik ustawić w pozycji „I”
	W przewodzie zasilającym nie ma napięcia	Skontaktować się z działem obsługi klienta przedstawiciela
	Przepalone zabezpieczenie przed topnieniem karty elektronicznej	Skontaktować się z działem obsługi klienta przedstawiciela

Usuwanie i recycling

Maszynę przewidziano i skonstruowano na średni czas użytkowania 10.000 roboczogodzin. Jeśli nie jest użytkowana, powinna być utylizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami danego kraju. Uprzejmie prosimy o skontaktowanie się w tej sprawie z władzami ds. środowiska lub odpowiednimi urzędami.