

Üzemeltetési és karbantartási kézikönyv



*Professionális
spirál dagasztók*

F.A.M.A.G.  s.r.l.

Fabbrica Macchine Alimentari Grillo





**IM 5
Grilletta**



**IM 5
Grilletta
10 velocità**



**IM 8
IM 10**



**IM 15
IM 20**



**IM 30
IM 40**



IM 50

•	GARANCIA ÉS KONSTRUKCIÓS JELLEMZŐK	3. oldal
-	CSATLAKOZÁSOK ÉS TELEPÍTÉSEK	Oldal 5
-	KARBANTARTÁS	6. oldal
-	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	7. oldal
-	A GÉP MÉRETEI ÉS JELLEMZŐI	10. oldal
-	ROBBANTOTT ÁBRÁK	11. oldal
-	ELEKTROMOS KAPCSOLÁSI RAJZOK	23. oldal
-	MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT	43. oldal

1.1 Garancia

Meg kell jegyezni, hogy a gépeket szállítás előtt tesztelték.

Az FA.MAG. srl a saját gépeire a vevőnek történő átadástól számított 3 évig vállal garanciát.

A GARANCIA

A cégek, szakemberek és ÁFA-vásárlók számára a egy év.

A GARANCIA érvényét veszti, ha a gyártó engedélye nélkül bármilyen munkát végeznek a gépen. Ha az FA.MAG. a gép működéséhez fontosnak ítélt bármelyik eszközön manipulációt fedez fel, a **garancia** automatikusan érvényét veszti. A garancia érvényét veszti abban az esetben is, ha a hiba az üzemeltető gondatlansága, hanyagsága vagy tapasztalatlansága miatt következik be.

1.2 Berendezés jellemzői

A spirál dagasztógép olyan berendezés, amely alkalmas különböző élelmiszerek (kenyér, sütemény, pizza stb.) készítéséhez szükséges élelmiszerek dagasztására. A tartószerkezet 30/10 mm vastag, sajtolt, hajlított acéllemezből készült, és teljes egészében epoxi porral van festve. A berendezés egy üsttel és egy spirállal van ellátva, a jelenlegi higiéniai előírásoknak megfelelően, 18/10 AISI 304 rozsdamentes acélból, a keverési műveletek elvégzéséhez.

A szerkezeten a működtető funkciók indító és leállító gombokkal. A berendezés a jelenlegi szabványoknak megfelelően kiépített elektromos rendszerrel is fel van szerelve. biztonság; megfelelő rögzített és mozgatható védőburkolatok (védőburkolatok) védik a mozgó alkatrészeket a sérülés ellen.

(spirál, hajtószíjak, tartály) úgy vannak kialakítva, hogy elkerüljék a használatáért felelős személyekkel való esetleges érintkezést.

Figyelmeztetések

- A gép beindítása előtt olvassa el ezt a használati útmutatót
 - Csak túllvédővel dolgozzon, és kerülje, hogy kezét mozgó alkatrészek közelébe vigye.
 - Tilos a gép biztonsági és védőberendezéseit eltávolítani vagy módosítani.
 - A gépet a rendeltetésétől eltérő célokra használni szigorúan tilos.
 - A tisztítás folytatásához állítsa le teljesen a gépet, és válassza le a tápegységet a gépről.
 - Ne engedje, hogy illetéktelen személyek kezeljék vagy javítsák a gépet.
 - Meghibásodás esetén további javítások elvégzése nélkül lépjen kapcsolatba a karbantartási vezetővel.
 - Ne hagyja a gépet felügyelet nélkül
 - A munkaciklus során a kezelőknek távol kell maradniuk a veszélyzónától.
 - Az áramellátó rendszert fel kell szerelni a gép főkapcsolója előtti automatikus kikapcsoló rendszerrel és megfelelő földelési rendszerrel.
 - A felhasználó általi bármilyen beavatkozás felelősséget von maga után, és kizárólag a felhasználót teszi felelőssé.
 - Az egyes illetékes testületek által gyártott
- balesetmegelőzés

eva la
onsabile verso i

2. Linkek

2.1 Telepítési helyiség

FIGYELEM! A nemzetközi szabványoknak megfelelően a készülék előtt egy kézi vagy automatikus kapcsolót kell elhelyezni, amelyhez a tápkábel vezetékeit közvetlenül kell csatlakoztatni, hogy a készüléket le lehessen választani a hálózatról.

A főkapcsolónak a készülék közelében és könnyen hozzáférhető helyen kell lennie.

2.2 Jogsabályok, szabályok, technikák és direktíve

A telepítés során

betartatni:

- Balesetmegelőzési előírások.

- A 60 335-2-37 európai szabvány "Háztartási és hasonló elektromos készülékek és változataik biztonsága.

a következőket kell betartani és

norme ri

3. Létesítmények

3.1 Előzetes elemzés

Ezt a **dagasztógépet** úgy tervezték, hogy az élelmiszer-előállításra szánt élelmiszer-összetevőkkel dolgozzon, a berendezést csak erre a speciális célra és a jelen kézikönyvben leírtak szerint használja.

Csomagolja ki a berendezést a szállítási csomagolásból, és ellenőrizze az alkatrészek épségét.

Célszerű bizonyos mennyiségű folyadékot használni a keverékben, hogy ne terhelje túl a gép motorját.

A gyártó nem vállal felelősséget a berendezés szakképzetlen személyzet általi helytelen használata és/vagy az utasítások akár részleges be nem tartása által okozott károkért.

3.2 Elektromos csatlakozás

Az ellátórendszer feszültségének meg kell felelnie a berendezés teljesítménytábláján feltüntetett feszültségnek. A készüléket csak engedéllyel rendelkező személy csatlakoztathatja a vonatkozó EK-előírásoknak megfelelően. Győződjön meg arról, hogy a helyiség földelését a hatályos előírásoknak megfelelően végezték el. Ellenőrizze, hogy az elektromos áramellátás

a tápvezetéken rendelkezésre álló mennyiség elegendő a berendezés működéséhez. Ne érintse meg a feszültség alatt álló részeket. Ne használja a keverőt, ha a tápkábel és a hibás. A meghibásodott kábeleket vagy dugókat azonnal cseréltesse ki az erre felhatalmazott személyekkel. Ne engedje, hogy a tápkábel folyadékokkal, éles felületekkel stb. érintkezzen.

Ne húzza a dugót a kábelnél fogva, illetve ne érintse meg nedves kézzel. Semmilyen körülmények között ne távolítsa el a berendezés szerkezetének fedőlapjait.

A dagasztógépen semmiféle műszaki módosítást végezni szigorúan tilos!

A gyártó előírja, hogy a gép elektromos tápvezetékét a gép előtt a hatályos helyi és nemzeti előírásoknak megfelelően az általános földelési rendszerrel összehangolt, differenciális megszakító védelemmel kell ellátni.

Ellenőrizze azt is, hogy a spirál és a tál az óramutató járásával megegyező irányban forog-e: ha nem, fordítsa meg a fázisokat.

A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági és balesetmegelőzési előírások be nem tartásáért.

• A telepítéshez kérjük, olvassa el annak az országnak az elektromos előírásait, ahol a gépet telepítik.

4. Karbantartás

Minden javítási és karbantartási munkát csak szakképzett szakember végezhet.

4.1 A készülék tisztítása

Ha először használja a gépet, nedves ruhával tisztítsa meg.

Vigyázat! Ne mossa a készüléket kívülről közvetlen vízszaggal, hogy elkerülje az elektromos rendszerben fellépő esetleges szivárgásokat, amelyek kárt okozhatnak és károsíthatják a készülék megfelelő működését.

Indítás előtt leoperáci i i a tisztítás z a hálózati csatlakozó kihúzásához.

A gép tisztítását közvetlenül a tésztakészítés után kell elvégezni, mielőtt a tésztamaradványok megszilárdulnának és nehezen eltávolíthatóvá válnának.

Ne használjon acélkefét vagy acélszivacsot, mivel ezek dörzsölése a rozsdamentes acélon vasrészeszkéket rakhat le, amelyek oxidálódnak és rozsdafoltokat okozhatnak.

4.2. Viselkedés meghibásodás vagy tartós használaton kívüliség esetén

Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, a tápellátás leválasztása után alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg a k é s z ü l é k e t , és védje meg egy szőszmentes ruhával felvitt vazelinolajjal.

Hiba vagy meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót az elektromos hálózathoz. Értse ki szakembert.

Győződjön meg arról, hogy a szakember az adott termékre szakosodott.

5. használati utasítás

Helyezze a berendezés hálózati csatlakozóját a megfelelő, hasonló jellemzőkkel rendelkező konnektorba, amely a helyiség rögzített áramellátó rendszerének része.

5.1 Működési parancsok

IM 5/230 - IM 8/230 - IM 10/230 modell	
Gomb 'I' Zöld	Aktiválja a forgó alkatrészek mozgását
0' gomb Piros	Megállítja a forgó alkatrészek mozgását
Modell IM 5/10 vel - IM 8/10 vel - IM 10/10 vel	
'I' gomb	Aktiválja a forgó alkatrészek mozgását
0' gomb	Megállítja a forgó alkatrészek mozgását
Potentiométer	Forgási sebesség beállítása
IM 15 és IM 50 közötti egyfázisú és háromfázisú modell	
Piros gomba	Megállítja a forgó alkatrészek mozgását
Zöld gomb	Aktiválja a forgó alkatrészek mozgását
Időzítő	Lehetővé teszi a gép folyamatos vagy időzített üzemmódban történő indítását (kézi állás).
Általános kapcsoló	Pozíció "O" kikapcsolva Pozíció "I" bekapcsolva
Modell IM 15-től IM 50 tr fázis 2 sebességig	
Piros gomba	Megállítja a forgó alkatrészek mozgását
Zöld gomb	Aktiválja a forgó alkatrészek mozgását
Időzítő	Lehetővé teszi a gép folyamatos vagy időzített üzemmódban történő indítását (kézi állás).
1. gomb	Aktiválja a forgó alkatrészek mozgását 1' fordulatszám
2. gomb	Aktiválja a forgó alkatrészek mozgását 2 sebességes
0 gomb	Megállítja a forgó alkatrészek mozgását
Általános kapcsoló	Pozíció "O" kikapcsolva Pozíció "I" bekapcsolva
IM 15/10 vel modell - IM 20/10 vel modell	
'I' gomb	Aktiválja a forgó alkatrészek mozgását
0' gomb	Megállítja a forgó alkatrészek mozgását
Időzítő	Lehetővé teszi a gép folyamatos vagy időzített üzemmódban történő indítását (kézi állás).
Általános kapcsoló	Pozíció "O" kikapcsolva Pozíció "I" bekapcsolva
Potentiométer	Forgási sebesség beállítása

-Győződjön meg róla, hogy csak a feldolgozandó tészta van a tartályban, és nem idegen testek, amelyek kárt okozhatnak a gépben.

Megjegyzés: Ha a tartály fedelét munkaciklus közben kinyitják, a berendezés működése azonnal leáll; a ciklus visszaállításához zárja le a fedelet, és indítsa újra a berendezést.

A munkaciklus végén a berendezés részeinek tisztítása érdekében a nagyobb biztonság érdekében húzza ki a hálózati csatlakozót a helyiség elektromos rendszeréből.

Vigyázat! - a berendezés üzemeltetése során a berendezés működtetésére alkalmas felnőttek felügyeletét igényli.

Jelen lévő biztosítékok

A **gépet** megfelelő biztonsági védőburkolattal látják el, amely rögzített védőburkolatokból áll, és megfelelő távolságot tart a tartály és a géptest között, hogy a tartály forgása közben ne érintkezzenek az emberi test részeivel, és így kiküszöböljék a vonszolás és a zúzódás veszélyét.

Az 1. ábrára utalva, a védelmet a következők biztosítják:

G: rácsos emelőberendezés

P: a gépfej leeresztésére és felemelésére szolgáló eszköz
(*csak a billenő fejjel rendelkező keverőknél*)

B: a fejléc lezárására szolgáló eszköz

S: biztonsági berendezés, amely lehetővé teszi a tartály kihúzását.
(*csak a billenő fejjel rendelkező keverőknél*)

C: tartályzáró biztonsági berendezés

D: biztonsági berendezés, amely megakadályozza az emberi érintkezést a tartállyal

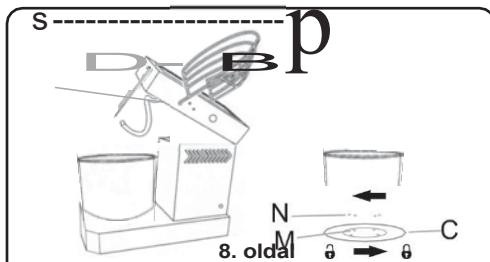
A biztonsági eszközök akkor hatékonyak, ha:

Ha a G-védőt felemelik, a gép leáll. Ha a fejrész felemelésével és/vagy a tál kihúzásával a gép nem indul el (*csak a billenőfejes keverőknél*).

A gép csak akkor indul el, ha a B-G-8 biztonsági eszközökkel tökéletesen lezárták.

1. ábra

-G



A gép használata előtt a "G" védőburkolatot (1. ábra) teljesen le kell engedni. A dönthető fejjel rendelkező dagasztógépeknél ellenőrizni kell, hogy a tál megfelelően be van-e helyezve és rögzítve van-e a "C" tárcsába (1. ábra), és hogy a fej le van-e engedve és rögzítve van-e a "B" rögzítőcsappal (1. ábra).

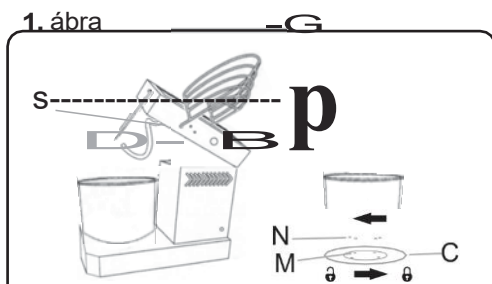
Csak billenő fejjel rendelkező gépekhez BONTÁS

A gyűjtőfej felemeléséhez és a tartály kihúzásához a következőképpen járjon el:

Állítsa le a gépet, húzza ki a dugót a hálózathoz, emelje ki teljesen a "G" védőkészüléket (1. ábra), csavarja ki a "B" csapokat, hogy a fejléc kioldódjon. Emelje fel a gyűjtőfejet a dugattyún keresztül, forgassa el a "C" tárcsát az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a tartály ki nem oldódik, emelje fel és vegye ki.

FELSZERELÉS

Tisztítás után helyezze a kádat a "C" tárcsára, és győződjön meg arról, hogy a kád 4 "N" csapja megfelelően rögzítve van a 4 "M" lyukban, majd rögzítse a kádat a "C" tárcsa óramutató járásával ellentétes irányba történő elfordításával, engedje le a fejet, és csavarja be a "B" csapokat.



Tisztítás billenőfejes gépekhez

A tésztával érintkező részek tisztítását mindig a gép leállítása mellett, hálózati áram nélkül kell elvégezni. A tisztítást minden napi használat végén el kell végezni. A tál eltávolítása után óvatosan tisztítsa meg a gépet egy nedves ruhával (**NEM KÖZVETLEN VÍZSUGÁRZÁS**), majd szárítsa meg a felületeket konyhai papírral.

Javasoljuk, hogy ne használjon semmilyen vegyszert vagy maró hatású terméket, amely károsíthatja a felületeket.

A kád mosogatógépben is mosható.