



Instrukcja obsługi



Mikser Planetarny - mod. SM 7

Indeks

1	Wprowadzenie	Str.	3
2	<i>Środki ostrożności/pomoc</i>	Str.	3
3	<i>Dane identyfikacyjne urządzenia</i>	Str.	4
4	<i>Dane techniczne urządzenia</i>	Str.	4
5	Opis urządzenia	Str.	5
6	<i>Korzystanie z narzędzi i ilości</i>	Str.	6
7	<i>Normy bezpieczeństwa</i>	Str.	7
8	<i>Działanie urządzenia</i>	Str.	7
9	<i>Montaż akcesorii</i>	Str	8
10	<i>Wyłączanie i czyszczenie urządzenia</i>	Str.	9
11	<i>Gwarancja</i>	Str.	9
11	<i>Demontaż i rozbiórka urządzenia</i>	Str.	10
13	<i>Schemat elektryczny</i>	Str.	11
14	<i>Opis części urządzenia</i>	Str.	12
			13

1 Wprowadzenie

Domino Srl zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za niewłaściwe użycie miksera planetarnego; to urządzenie zostało stworzone wyłącznie do mieszania śmietany lub miękkich mieszanek.

Dozwolone jest wyłącznie profesjonalne użytkowanie urządzenia i tylko w miejscach, do których dostęp osób postronnych, nieletnich, osób nieupoważnionych itp. jest uniemożliwiony, z wyjątkiem wystaw i/lub pokazów, a w każdym razie po podjęciu odpowiednich środków w celu uniknięcia narażenia ludzi, zwierząt i rzeczy na jakiegokolwiek ryzyko.

2 Środki ostrożności / pomoc

Środki ostrożności

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Poniższe symbole umieszczone na maszynie zwracają uwagę na ważne kwestie związane z bezpiecznym użytkowaniem maszyny.



Pomoc

Z jakiegokolwiek powodu lub w celu uzyskania pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą.

3 Dane identyfikacyjne urządzenia

Tabliczka umieszczona na urządzeniu zawiera dane identyfikacyjne urządzenia:

- Model urządzenia
- Napięcie
- Moc
- Numer seryjny

<i>model</i>	SM7
<i>napięcie</i>	220/240 V-50/60 Hz
<i>moc</i>	W 500
<i>numer seryjny</i>	

4 Dane techniczne urządzenia

Poniżej przedstawiono dane techniczne urządzenia.

Dane techniczne	SM 7	
Pojemność miski	l. 7	
Wymiary	cm. 23x40x42h.	
Waga	kg. 17	
Moc	Watt. 500	
Napięcie	Jednofazowy	

6 Użycie narzędzi i ilości ciasta - SM 7

RÓZGA	MAX. ILOŚĆ
JAjKA (żółtko+ cukier)	400 GR. (ok. 8 jajek+ cukier)
JAjKA (albumina)	360 GR. (ok. 12 jaj)
ŚWIEŻY KREM	1,700 GR.
TORT SPONGE	400 GR. (ok. 8 jajek+ cukier)
MIĘKKIE CIASTECZKA (SAVOIARDI)	400 GR. (ok. 8 jajek+ cukier)

LIŚĆ	MAX. ILOŚĆ
CIASO KRUCHE	1 500 GR.
HERBATNIKI/CIASTECZKA	2,300/2,500 GR.
CIASO CUKIERNICZE	2,300/2,500 GR.
CRACKERS	2,300/2,500 GR.
CREAM PUFF	2 700 GR.
PANCAKE	2 700 GR.

HAK	MAX. ILOŚĆ
CIASO CHLEBOWE	1,000 GR.*
CIASO NA PIZZĘ	1,000 GR.*
FOCACCIA	2 000 GR.

WAŻNE UWAGI:

- WSZYSTKIE PODANE POWYŻEJ DANE ILOŚCIOWE SĄ PRZYBLIŻONE ZALEŻĄ OD KONKRETNÝCH PRZEPISÓW UŻYTKOWNIKA, RODZAJU MAKI, ILOŚCI PŁYNU (WODY, MLEKA ITP.) ORAZ TEMPERATURY SKŁADNIKÓW (ZAMROŻONYCH LUB NIE).
na przykład MASŁO).
- *: NALEŻY WZIĄĆ POD UWAGĘ, ŻE WODA MUSI STANOWIĆ 60% W PORÓWNANIU DO UŻYTYCH SKŁADNIKÓW STAŁYCH.

7 Normy bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić:

- aby maszyna była dobrze ułożona na płaszczyźnie;
- prąd elektryczny odpowiada prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej;
- aby zabezpieczenie misy było prawidłowo założone;

Ponadto:

- Symbole graficzne muszą być zawsze umieszczone na urządzeniu;
- Nigdy nie wolno zdejmować osłony misy, zwłaszcza podczas pracy;
- Aby podnieść głowicę, naciśnij przycisk "blokady głowicy";

Podczas podnoszenia głowicy, mikroprzełącznik automatycznie zatrzyma urządzenie.

Maszyna spełnia wszystkie normy bezpieczeństwa i jest zgodna z normami CE.

8 Działanie urządzenia

Prędkość mieszania jest regulowana za pomocą regulatora prędkości (7) na panelu sterowania

Zaleca się rozpoczęcie od minimalnej prędkości, a następnie przechodzenie do wyższych poziomów, aż do osiągnięcia żądanej prędkości.

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie jest wyposażone w system alarmowy słyszalny po włączeniu przycisku ON (6) i opuszczeniu głowicy (2) maszyny; narzędzie, a następnie maszyna wznawiają pracę tylko wtedy, gdy operator ustawi regulator prędkości w pozycji 0, a następnie przesunie go do żądanej prędkości.

9 Montaż urządzenia

Przed przystąpieniem do montażu lub demontażu jakiegokolwiek urządzenia należy upewnić się, że jest ono wyłączone.

Aby zamocować misę, należy najpierw podnieść głowicę, odblokowując dźwignię blokującą głowicę.

Misa inox może być następnie umieszczona we właściwej obudowie, umieszczonej na podstawie urządzenia. Obracając misę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, zablokuje się ona we właściwej pozycji.

Aby ustawić żądane narzędzie (ubijaczkę, liść, hak), włóż je do wrzeciona narzędziowego i popchnij w górę.

Jednocześnie obróć narzędzie w prawo, aby zablokować je na sworzniu umieszczonym na wrzecionie narzędzia. Po umieszczeniu narzędzia opuść głowicę i zablokuj

Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że zabezpieczenie jest prawidłowo osadzone.

10 Wyłączanie i czyszczenie urządzenia

- ◆ *Po zakończeniu pracy urządzenie musi zostać wyłączone, a prąd elektryczny odłączony.*
- ◆ *W celu zachowania higieny i konserwacji urządzenia, po wyłączeniu należy je dokładnie umyć odpowiednim detergentem i spłukać wodą.*

Wszystkie plastikowe części muszą być czyszczone detergentami NIE ZAWIERAJĄCYMI ALKOHOLU.

Do usuwania osadów używaj wyłącznie plastikowych lub miękkich skrobaków. Zdecydowanie unikaj używania toksycznych produktów lub twardych przedmiotów.

11 Gwarancja

Założenie

Podczas budowy i montażu maszyna została przetestowana pod kątem działania i bezpieczeństwa.

Gwarancja

Okres gwarancji na urządzenie wynosi 12 miesięcy.

Gwarancja nie obejmuje silnika elektrycznego ani części elektrycznych. Ponadto gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych upadkiem lub nieprawidłowym lub niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

W przypadku jakichkolwiek interwencji gwarancyjnych należy kontaktować się wyłącznie z autoryzowanym sprzedawcą detalicznym.

12 Demontaż i rozbiórka urządzenia

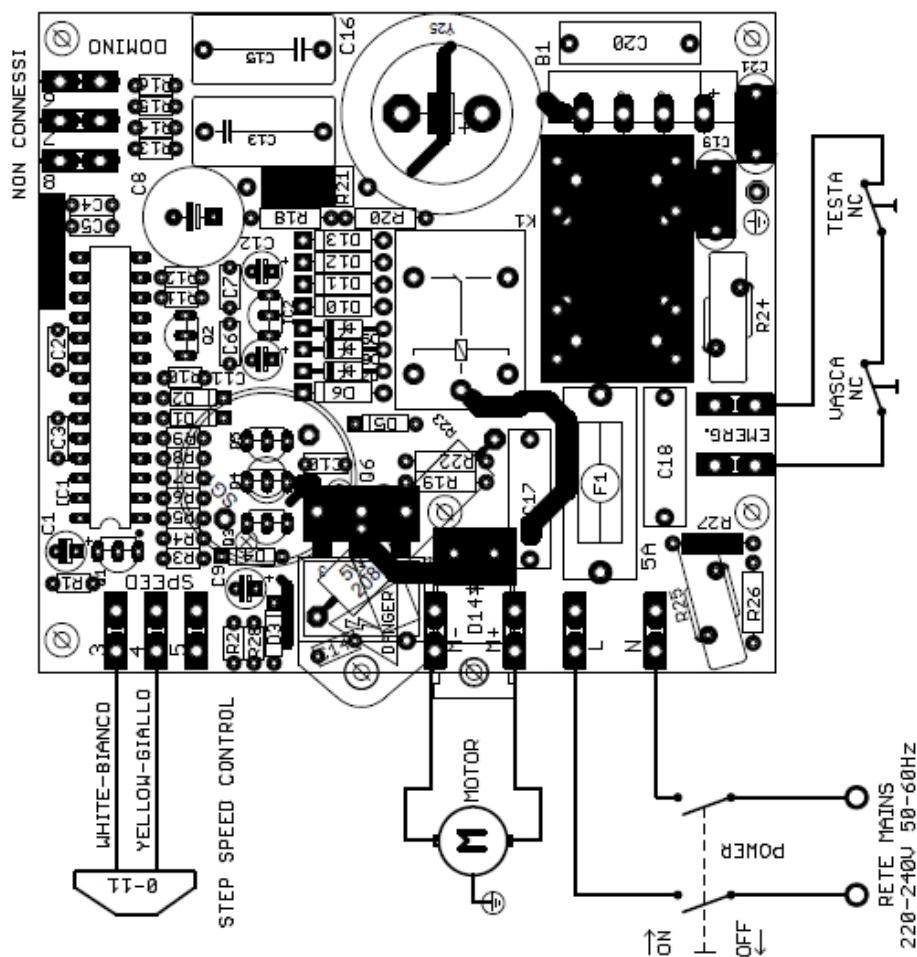
Jeśli maszyna musi zostać zdemontowana i/lub rozebrana, jej elementy nie stwarzają zagrożenia wymagającego szczególnych środków ostrożności.

W odniesieniu do części elektrycznych i elektronicznych należy odnieść się do przepisów zawartych w Art. 13 Decreto Legislativo 25 lipca 2005, nr. 151 o nazwie "Attuazione delle Direttive 2002/95CE, 2002/96/CE e 2003/108 CE" o ograniczeniu stosowania materiałów niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz odpowiednim rozliczaniu odpadów.

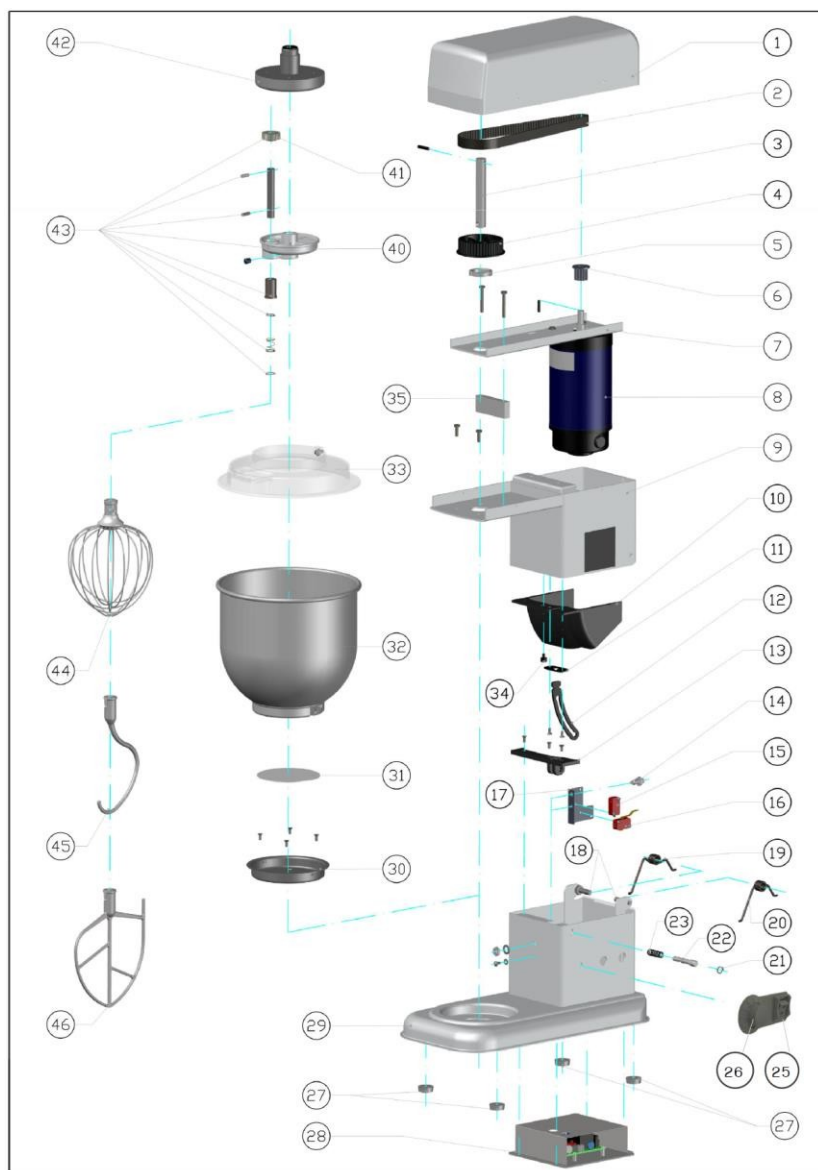
W związku z tym operator powinien dostarczyć zużyty sprzęt do autoryzowanych jednostek zbierających, które będą zbierać odpady elektryczne i elektroniczne w sposób zróżnicowany lub operator powinien odesłać go do sprzedawcy przy zakupie nowego sprzętu tego samego rodzaju.

Nielegalne usuwanie odpadów będzie prowadzić do egzekwowania sankcji administracyjnych zgodnie z D. Lgs. Nr. 22/1997 (artykuł 50 i następne D.Lgs nr. 22/1997).





14 Opis części urządzenia



Numer	Kod	Opis	
1	102.055	Górna pokrywa głowicy	
2	102.080	Pasek klinowy	
3	102.066	Wałek	
4	102.082	Koło zębate	
5	102.092	Uszczelniacz	
6	102.081	Małe koło zębate	
7	102.069	Wspornik silnika	
8	102.070	Silnik	
9	102.090	Obudowa silnika	
10	102.083	Ośłona	
11	102.085	Płyta do podnoszenia głowicy	
12	102.085	Prowadnica do podnoszenia głowy	
13	102.084	Element prowadnicy	
14	102.093	Przedłużka krańcówki	
15	102.073	Krańcówka misy	
16	102.074	Krańcówka głowicy	
17	102.094	Wspornik krańcówki	
18		Tulejki zawiasów	
19	102.088	Prawa sprężyna zawiasu	
20	102.088	Lewa sprężyna zawiasu	
21		Seeger	
22	102.089	Tulejki	
23		Sprężyna	
25	102.076	Przycisk Start	
26	102.077	Potencjometr	
27	102.087	Nogi podpierające	
28	102.072	Płyta główna	
29	102.091	Podstawa	
30	102.060	Podstawa do bloku misy	
31	102.059	Guma do płyty	
32	102.050	Misa	
33	102.054	Ośłona misy	
35		Płyta do mocowania silnika wspornik	
40		Płytką do uchwytu narzędziowego	
41	102.095	Uchwyt narzędzia	
42	102.067	Jednostka dla koła zębatego	
43	102.062	Zestaw uchwytu na narzędzia	
44	102.051	Różqa	
45	102.052	Hak	
46	102.053	Liść	