

Referenčním jazykem pro tyto pokyny je francouzština.

Obsah

Úvod	1	Vyhledání závady	3
Instalace	1	Údržba	4
Použití, bezpečnost	2	Shoda s předpisy	5
Čištění a hygiena	3		

Úvod

Návod k použití obsahuje užitečné informace pro uživatele o tom, jak s tímto zařízením správně a zcela bezpečně pracovat, a je zpracován tak, aby usnadnil používání stroje (dále jen „stroj“ nebo „spotřebič“).

Následující text není v žádném případě jen dlouhý seznam varování a omezení, ale spíše jde o řadu pokynů určených ke zlepšení služeb poskytovaných strojem ve všech ohledech, a zejména k zamezení zranění nebo poškození zařízení, která by mohla být důsledkem nevhodných postupů při použití a správě zařízení.

Je důležité, aby si všichni lidé odpovědní za přepravu, instalaci, uvedení do provozu, používání, údržbu, opravu nebo demontáž stroje pečlivě přečetli tento návod před provedením různých operací, aby nedošlo k nesprávnému nebo nevhodnému zacházení, které by mohlo mít za následek poškození stroje nebo ohrožení bezpečnosti obsluhy.

Stejně tak je důležité, aby příručka byla vždy k dispozici obsluze a měla by být pečlivě uschována tam, kde je stroj používán, a připravena pro snadnou a okamžitou konzultaci v případě jakýchkoli pochybností nebo z jakéhokoli důvodu, pokud to bude potřeba.

Pokud po přečtení návodu stále existují pochybnosti o tom, jak stroj používat, neváhejte kontaktovat výrobce nebo schváleného poskytovatele poprodejšího servisu, který je neustále k dispozici, aby zajistil rychlý a pečlivý servis za účelem lepšího provozu stroje a jeho optimální účinnosti.

Mějte na paměti, že normy bezpečnosti, hygieny a ochrany životního prostředí platné v zemi, kde je stroj nainstalován, musí být vždy aplikovány během všech fází provozu stroje. V důsledku toho má uživatel odpovědnost, aby zajistil, že stroj bude provozován a používán výhradně za optimálních bezpečnostních podmínek stanovených pro osoby, zvířata a vlastnictví.

Úvod

1.1 POPIS

Tyto hnětače s otočnou hlavou jsou profesionální pekařské stroje pro hnětení všech druhů těsta (croissanty, brišky, speciální pečivo, francouzský chléb, pizzy atd.).



1.1

- A Základna
- B Knoflík brzdy mísy

- C Vyjímatelná miska, (kapacita 25 litrů a 45 litrů)
- D Hnětací nástroj
- E Zajišťovací páka hlavy
- F Otočná hlava
- G Ovládací deska

Instalace

2.1 ROZMĚRY – HMOTNOST (pouze pro informaci)



2.1

HNĚTAČE	25 litrů	45 litrů
Hrubá hmotnost s obalem (kg)	95	97
Čistá hmotnost zařízení (kg)	70	79
Čistá hmotnost volitelného stolu (kg)	16	16

Rozměry balení D × Š × V (mm):

- Stroj: 916 × 736 × 985

Rozměry balení:

- Stůl: 735 × 480 × 160



NE SPUŠTAJTE UREĐAJ, RIZIK OD CURENJA ULJA.

2.2 UMÍSTĚNÍ

Tyto hnětače mohou být namontovány na:

- plně stabilní podpěře bez rezonance (stůl, jednotka atd.) o výšce 700 až 900 mm, schopné odolat zatížení 110 kg. Jeho

čtyři nastavitelné nohy zajišťují dokonalou stabilitu.

- mobilní stůl z nerezové oceli je k dispozici jako volitelné příslušenství (výška 730 mm) s odkládací polici.



2.1

2.3 ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Tento hnětač je napájen jednofázovým zdrojem napájení.
- Bude vyžadována standardní 2pólová zásuvka s uzemněním, dimenzovaná na 16 A, a viditelná a přístupná pro obsluhu.
- Proveržit slaganje između napona električne mreže i vrijednosti na pločici s karakteristikama.
- Tento hnětač je vybaven filtrem, který filtruje rušení ze zdroje do země. Aby byl účinný, musí být uzemnění systému kvalitní, protože rušení může poškodit frekvenční měnič.

Poznámka: hodnoty uzemnění se nastavují podle zbytkového diferenciálního proudu.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek propadnutí záruky.

- Systém by měl být chráněn proudovým chráničem a pojistkou dimenzovanou na 16 A.

Poznámka: Stroj lze použít pouze v sítích TN (spojen se zemí) a TT (spojen s uzlem zdroje nulovým vodičem). Tam, kde musí být stroj nainstalován na síti IT (izolován od země), existuje řešení, které spočívá ve vložení oddělovacího transformátoru a místním zapojením stroje na síť TN nebo TT.



Stroj musí být uzemněn zelenožlutým drátem.

ŽÁDNÉ UZEMNĚNÍ = ŽÁDNÁ OCHRANA = RIZIKO PORUCHY



V některých případech může být v závislosti na citlivosti ochranných proudových rozdílu vyžadována instalace zařízení typu SI (super-imunita), aby se zabránilo náhodnému spuštění.

- Elektrické parametry:




- A : Stroj
- B : Kód motoru
- C : PNC motoru
- D : Napětí napájecího zdroje
- E : Frekvence napájecího zdroje
- F : Jmenovité hodnoty

Použití, bezpečnost



Jakékoli jiné použití, než které je popsáno v tomto návodu, nebude výrobcem považováno za normální.

- Bezpečnost uživatele je zajištěna:
 - Zvednutím hlavy, což umožňuje bezpečné odstranění těsta
 - Správným umístěním mísy.
 - Nutností stisknout tlačítko ON (zap.) po zastavení (zařízení pro odpojení napájení).
 - Dodržováním těchto pokynů pro používání, čištění a údržbu stroje.
- Ovládací panel  3.1

A Zkrácení periody časovače

B Prodloužení periody časovače

C VYP.

D ZAP. nízké otáčky I: temperování

E Displej periody časovače

F ZAP. vysoké otáčky II: hnětení

- Hnětač lze normálně zapnout pouze tehdy, jestliže:
 - Ochranná sestava hlavy a víka je v pracovní poloze.
 - Časovač je nastaven na nepřetržitý nebo časovaný provoz.
 - Mísa je v pracovní poloze.

a) Nepřetržitý provoz:

- Nastavení — na E stisknutím a přidržením tlačítka **A**.
- Začněte stisknutím tlačítka **D**.

b) Časovaný provoz:

- Nastavení času na E stisknutím tlačítek **A** a **B**.
- Začněte stisknutím tlačítka **D**.

Poznámka:

. Chcete-li změnit odpočítávaný čas, stiskněte tlačítko **C** a poté změňte hodnotu pomocí tlačítek **A** a **B**. Pak znovu vyberte cyklus stiskem tlačítka **D** nebo **F**.

. Čas nastavený na začátku cyklu se uchová v paměti.

. Chcete-li trvale zastavit probíhající cyklus, stiskněte dvakrát tlačítko **C**.

c) Výběr otáček:


- Začněte vždy stisknutím tlačítka **D** pro temperování, poté stiskněte tlačítko **F** pro hnětení.


d) Zastavení:

- Pokud možno nejprve stiskněte tlačítko **C** a poté zvedněte sestavu hlavy a víka.

3.2 POLOHY HLAVY A KRYTU


Hlava hnětačů je připevněna k základně pomocí závěsu, což znamená, že jsou možné dvě polohy:

- Pracovní poloha se spuštěnou hlavou a krytem pro míchání – hnětení.  3.2a


- Zvednutá poloha s hlavou v zadní poloze proti dorazu, aby bylo možné naplnit mísu, odstranit těsto nebo vyčistit nádobu.  3.2b

3.3 PROVOZNÍ REŽIM

1) Chcete-li zvednout hlavu:

- Levou rukou uvolněte páku, zatlačte ji směrem dozadu a pravou rukou pomalu zvedejte hlavu hnětače pomocí rukojeti víka, dokud nedosáhne zadní zarážky.  3.3a

2) Chcete-li sklopit hlavu:

- Uvolněte páku jejím zatlačením směrem dozadu, pravou rukou pomalu spouštějte hlavu a přitom držte držadlo víka, dokud se nedostane až na doraz.  3.3b

Poznámka: Pokud v míse zůstane nějaké těsto, trochu mísu otočte, aby se těsto dostalo mimo nástroj a usnadnilo se tím uzavření.

3.4 SEŘÍZENÍ BRZDY MÍSY 3.4

Při hnětení těsta nástroj pohání mísu proti směru hodinových ručiček (↻).

Chcete-li snížit rychlost otáčení mísy, otočte mírně knoflíkem brzdy ve směru hodinových ručiček (↻) (směr +) tak, aby se nastavila požadovaná rychlost.

Otočením knoflíku brzdy proti směru hodinových ručiček (↻) uvolníte mísu.

3.5 VLOŽENÍ – VYJMUTÍ MÍSY 3.5

Vyjímatelná mísa hnětače je užitečná při práci s fermentovaným těstem a usnadňuje čištění.

Vyjmutí:

- Zvedněte hlavu hnětače (viz odstavec 3.3.1).
- Otočte obě ramena nástroje do vodorovné polohy.
- Zvedněte mísu svislým směrem.

Vložení:

- Utáhněte knoflík brzdy, abyste zabránili jakémukoli otáčení (viz

odstavec 3.4).

- Vycentrujte mísu na jejím vřetenu a ujistěte se, že je hnací čep umístěn v dutině mísy.

Poznámka: Pokud je mísa správně nasazena, měla by sedět na hnacím kroužku.

- Uvolněte knoflík brzdy.
- Zkontrolujte, zda se mísa volně otáčí.

3.6 KAPACITY HNĚTENÍ

Množství, které může BPO přijmout, závisí na kvalitě mouky, její hygrometrii a stupni hydratace.

Zejména je nutné snížit množství mouky s vysokým obsahem lepku (W nad 200).

Podobně je třeba snížit množství mouky, pokud je nízká hygrometrie nebo stupeň hydratace.

Příliš velké množství je vždy nepříznivé pro kvalitu práce a životnost mechanických dílů hnětače. Snižte množství zpracovaného materiálu, když je nízký obsah vlhkosti nebo (a) když je vyšší tuhost mouky (W nad 200).

Hydratace různých typů těsta v procentech:

- „Tvrdé“ těsto (pasta se studenou vodou, pizza, croissanty, kvásky atd.) 40 až 55 %
- „Střední“ těsta (francouzský chléb, brioška atd.) 55 až 60 %

- „Měkká“ těsta (speciální pečivo, fermentované těsto atd.) nad 60 %

• Tabulka níže uvádí informace pro pekařskou mouku typu 55–65 s tuhostí W menší než nebo rovnou 200, uskladněnou v pytlích.

HNĚTAČE	25 LITRŮ			45 LITRŮ		
Procentuální obsah hydratace (%)	40 až 55	55 až 60	>60	40 až 55	55 až 60	>60
Mouka (kg)		5	6,8	10	12	15
Tekutiny (l)		2,5	3,55	5	7	9
Těsto (kg) 24		7,5	9,5	13	15	19

3.7 VOLBA OTÁČEK 3.7

1. Nízké otáčky hnětení.
 2. Vysoké otáčky hnětení.
- Vždy začněte míchat nízkou rychlostí, což zabraňuje prášení mouky.

• Jakmile je směs konzistentní (asi po 2 až 4 minutách v závislosti na těstě a obsahu vody), změňte rychlost hnětení na vysokou rychlost 2.



- Zastavte stroj při nízkých otáčkách
- Nikdy nevkládejte do mísy tvrdý předmět, pokud je stroj v provozu

Čištění a hygiena

4.1 PO POUŽITÍ

- Oškrábněte vnitřek mísy, abyste se zbavili veškerých zbytků. Nepoužívejte kovové škrabky, protože by mohly mísu poškrábat.
- Vyčistěte mísu a nástroj vlhkou houbou a dezinfekčním čisticím prostředkem.



Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky obsahující chlor, protože způsobí zčernání hliníku.

- Opatrně je opláchněte a otřete.
- V případě potřeby odstraňte veškerý prach z vnějšku stroje kartáčem nebo vysavačem.

4.2 PERIODICKY (NEJMÉNĚ JEDNOU ZA MĚSÍC)

- Vyčistěte vnějšek stroje neabrazivním čisticím prostředkem.
- V případě potřeby uvolněte větrací otvory v zadní části hlavy.



Nečistěte stroj tlakovým čističem.

4.3 UNIKLÉ ČÁSTICE MOUKY:

Aby bylo možné snížit únik částic mouky při plnění mísy, doporučuje se:

- Vyprázdněte pytlík na mouku nebo nádobu obsahující mouku bez třepání.
- Použijte dlouhý skluzný žlab, který dopraví mouku až ke dnu mísy.

- Pokud je to možné, před vložením mouky nalijte do mísy vodu.
- Během promíchávání vody a mouky vždy začněte na pomalých otáčkách po dobu alespoň 2 minut.
- Nevytřepávejte prázdný pytlík na mouku. Opatrně jej srolujte. Dodržováním těchto jednoduchých pravidel přispějete ke snížení úniků moučného prachu a následně ke snížení rizika alergií spojených s tímto prachem.

Vyhledání závady

5.1 STROJ NELZE SPUSTIT. ZKONTROLUJTE, ŽE:

- Stroj je zapojen.
- Napětí v zásuvce je správné.

- Hlava je správně zajištěna a mísa je na svém místě.
- Časovač je v poloze časování nebo nepřetržitého provozu.

5.2 ABNORMÁLNÍ HLUK

Kovový hluk:

- Ohnutý nástroj, který se otírá o mísu, uvolněte jej (viz odstavec 6.4).

Nedostatek energie:

- Množství materiálu je příliš velké (viz odstavec 3.3). Snižte

množství mouky, zvyšte hydrataci, povolte brzdu mísy atd.

- Nesprávné napájecí napětí způsobuje abnormální přehřátí motoru.



Pokud problém přetrvává, obraťte se na servisní oddělení vašeho místního prodejce.

5.3 ŠPATNÉ PROMÍCHÁNÍ

Mouka zůstává na dně mísy: ramena nástroje jsou příliš daleko od mísy (obvyklá vzdálenost < 5 mm). Nastavte nástroj (viz odstavec 6.5).

5.4 ŠPATNÉ HNĚTENÍ

Těsto se při zpracování trhá nebo se neotáčí kolem nástroje:

- 1) Nedostatečná hydratace.
- 2) Brzda mísy je příliš utažená: nastavte brzdu tak, aby při zpracování nedocházelo k trhání.

3) Množství je příliš velké nebo příliš malé.

4) Nástroj je příliš blízko okraje mísy: upravte polohu hlavy/mísy (viz odstavec 6.5).

Údržba

6.1 ELEKTRICKÁ ČÁST



Před jakýmkoli zásahem stroj vždy odpojte ze sítě.

- Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu elektrické části.

• Doporučuje se alespoň jednou ročně demontovat zadní desku a zkontrolovat stav elektrických připojení.

- Přístup k elektrickým komponentám
- Odpojte stroj ze sítě

6.3 OVĚŘENÍ BEZPEČNOSTNÍCH ZAŘÍZENÍ

• Pravidelně kontrolujte, zda bezpečnostní zařízení správně fungují. Po odklopení krytu by se motor měl zastavit a nesmí se znovu spustit, pokud mísa není na svém místě.

V opačném případě:

- Nepoužívejte stroj.
- Nechte jej nastavit servisním střediskem vašeho místního

prodejce.

Bezpečnostní zařízení pro zvedání hlavy:

Nastavení:

- Povolte šroub, který drží snímač.
- Lehce pootočte držák snímače tak, aby byla poloha zářezu podle potřeby vyšší nebo nižší (max. 50 mm mezi okrajem mísky a bezpečnostním víkem).



6.3

6.4 ZMĚNA NÁSTROJE

- Odpojte stroj ze sítě.
- Povolte 2 šrouby (imbusovým klíčem 5 mm).
- Vyjměte nástroj.

Poznámka: Pokud nástroj nelze snadno vyjmout:

- Vyjměte zástrčku náboje.

- Na její místo nasadte šroub HM 10×50 a šroubujte jej dovnitř, dokud nevyjde nástroj.

Namontování nástroje

- Vyrovnajte plošku na hřídeli s ploškou 2 šroubů.
- Nasadte nástroj na hřídel.
- Zajistěte polohu 2 šrouby.
- Zkontrolujte, zda nástroj v míse pracuje správně.

6.5 UMÍSTĚNÍ HLAVY/MÍSY

1) Boční nastavení: ramena nástroje by měla ponechat stejný prostor k vnější stěně a střední části mísy. Pokud tomu tak není, postupujte následovně:



- Zatlačte hnětač dozadu proti zadní zarážce.
- Odšroubujte 4 šrouby základové desky (7mm šestihřanný klíč).
- Povolte 4 šrouby A (13mm šestihřanný klíč).

Poznámka: V případě 25l modelu odšroubujte 4 pojistné matice.

- Znovu vycentrujte mísu.
- Šrouby opět utáhněte.

2) Svislé seřízení: pokud se ramena nástroje dotýkají dna nebo jsou daleko ode dna mísy (vzdálenost > 5 mm), postupujte následovně:



- Uvedte hlavu do zvednuté polohy.

- Odšroubujte pojistnou matici B (13mm šestihřanný klíč).
- Utáhněte nebo povolte šroub B, dokud není dosaženo vzdálenosti 5 mm mezi dnem mísy a rameny nástroje

Poznámka: Pokud je zarážka příliš krátká, bude nutné nastavit zajištění.

3) Nastavení zajištění

- Odšroubujte 4 upevňovací šrouby C uzavírací desky hlavy.
- Vyšroubujte pojistné matice a šrouby D (13mm šestihřanný klíč).

Poznámka: zajišťovací páka se dotkne zarážky

- Pojistnou desku E posuňte co nejdále k přední části hnětače.
- Opět utáhněte šrouby D a pojistné matice, a poté 4 upevňovací šrouby C uzavírací desky hlavy.

6.6 VÝMĚNA BRZDOVÝCH DESTIČEK MÍSY

- Zatlačte hnětač dozadu proti zadní zarážce.
- Odšroubujte 4 šrouby základové desky (7mm šestihřanný klíč).

- Odšroubujte 2 šrouby F (13mm šestihřanný klíč).
- Vyměňte brzdovou destičku a zařízení znovu sestavte.

6.8 ADRESA PRO SERVISNÍ POŽADAVKY

Doporučujeme vám obrátit se na prodejce, který vám stroj prodal.



V případě jakýchkoli dotazů nebo objednávek náhradních dílů uveďte typ stroje, jeho sériové číslo a elektrické specifikace.

Výrobce si vyhrazuje právo na úpravy a vylepšení produktů bez předchozího upozornění.

Razítko prodejce


Datum nákupu.....

Shoda s předpisy

Stroj byl navržen a vyroben v souladu s těmito směrnici:

- Směrnice o strojích 2006/42 ES
- Směrnice EMC 2014/30/EU
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek

2002/96/ES (WEEE)

Symbol «» na výrobku indikuje, že s tímto výrobkem nesmí být nakládáno jako s domovním odpadem. Místo toho musí být předán na příslušné sběrné místo pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto produktu zabráníte potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak mohly být způsobeny nesprávným nakládáním s tímto produktem. Podrobnější informace o recyklaci tohoto produktu vám poskytne obchodní zástupce nebo prodejce vašeho produktu, poprodejní servis nebo příslušná služba likvidace odpadu.

2006/12/ES „Odpad“

Stroj je zkonstruován tak, aby nepřispíval, nebo přispíval co nejméně, ke zvyšování množství nebo škodlivosti odpadu a rizikům znečištění.

Nezapomeňte dodržovat podmínky recyklace.

94/62/ES „Obaly a odpady z obalů“

Obal stroje je navržen tak, aby nepřispíval, nebo přispíval co nejméně, ke zvyšování množství nebo škodlivosti odpadu a rizikům znečištění.

Nezapomeňte zlikvidovat různé části obalu ve vhodných recyklačních střediscích.

- Podle evropských norem:

EN 453 – hnětače. Bezpečnostní a hygienické předpisy

Tato shoda je certifikována:

- CE značkou shody připevněnou na stroj
- Odpovídajícím ES prohlášením o shodě spojeným se zárukou.
- Tímto návodem k použití, který musí být předán obsluze.

Akustické charakteristiky:

- Hladina akustického tlaku měřená v souladu s EN ISO 3743.1- EN ISO 3744 <70 dBA.

Indexy ochrany podle normy EN 60529-2000:

- IP55 pro elektrické ovládání
- IP23 pro celkový stroj

Integrovaná bezpečnost

- Stroj byl navržen a vyroben v souladu s výše uvedenými odpovídajícími normami a předpisy.
- Před použitím stroje musí být obsluha zaškolená k používání stroje a musí být informována o případných zbytkových rizicích (povinnost školení personálu na pracovišti).

Hygiena potravin:

Stroj je vyroben z materiálů, které splňují následující předpisy a normy:

- Směrnice 1935/2004/ES: materiály a předměty přicházející do kontaktu s potravinami
- Normy EN 601: hliníkové odlitky v kontaktu s potravinami

Povrchy, které přicházejí do kontaktu s potravinami, jsou hladké a snadno čistitelné. Používejte čisticí prostředky schválené pro hygienu potravin a dodržujte pokyny pro jejich použití.