



NÁVOD NA INŠTALÁCIU A POUŽITIE
GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG



B10

B20

B30

B40

B60

Univerzálne roboty ROBOMIX®
Planetarrührwerke ROBOMIX®
10l / 20l / 30l / 40l / 60l

Obsah :

Technické údaje	2
Popis	2
Inštalácia a prevádzka	3
Údržba	3

Technické údaje :

model	č.tovaru	Objem [liter]	max. cesto [kg/cyklus]	Otáčky 3, 2, 1 [o/min]	Rozmery [mm]	Pripojka
B10	C784100	10	3,5	480/244/148	450x470x600	600W - 230V
B20	C784207	20	6	418/234/130	490x540x780	1100W - 230V
B20	C784208	20	6	418/234/130	490x540x780	1100W - 400V
B30	C784320	30	9	430/204/125	510x580x1000	1300W - 400V
B40	C784400	40	12	520/187/120	580x590x1230	1500W - 400V
B60	C784600	50	28	548/221/114	870x950x1580	1800W - 400V

Popis :

Roboty ROBOMIX® sú moderné potravinárske stroje skonštruované na základe súčasných pokročilých technológií. Sú určené na miešanie múky, zmesí, vajec a t.ď. Pracujú ticho a spoľahlivo. Nastaviteľných je niekoľko stupňov rýchlosti podľa účelu použitia. Časti stroja, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, alebo ich povrch, sú zhotovené z nerezovej ocele. Ich obsluha je jednoduchá, vysoko efektívna; prístroje sú vhodné pre použitie v hoteloch, reštauráciách, podnikoch na prípravu jedál, chemických závodoch, a pod...

POZOR!
BEZPEČNOSTNÉ MIKROSPÍNAČE NIKDY NESMÚ BYŤ ODPOJENÉ!
ZARIADENIE SMIE BYŤ POUŽÍVANÉ IBA SO ZATVORENÝM KRYTOM A SO ZODVIHNUTÝM KOTLÍKOM!

Inštalácia a prevádzka :

- 1) Inštaláciu zariadenia smie uskutočniť iba kvalifikovaný technik
- 2) Pred použitím skontrolujte uzemnenie, a či sa nastavenie napätia zhoduje s napätím vo vašej sieti.
- 3) Preskúšajte smer rotácie stroja. Ak nie je podľa šípky, zmeňte zapojenie fázových káblov. Priteste nesmú byť nasadené násady, nakoľko pri nesprávnej rotácii môžu spadnúť a spôsobiť poškodenie časti stroja.

- 4) Zmena rýchlosti: zastavte stroj, nastavte potrebnú rýchlosť; nastaviteľné sú tri rýchlosti.
- 5) Miešanie: zvolte vhodnú násadu a rýchlosť.
- | | |
|--------------------------------|---|
| a) na miesenie múky: | špirála + nízka rýchlosť;
(maximálny čas práce 30 minút v kuse) |
| b) na zmesi, krémy a pod.: | ostrá násada + stredná rýchlosť;
(maximálny čas práce 20 minút v kuse) |
| c) na šľahačku, vajcia a pod.: | drôtená násada + vysoká rýchlosť.
(maximálny čas práce 15 minút v kuse) |
| Hák: | rýchlosť 1 |
| Miešač: | rýchlosť 1 a 2 |
| Šľahacie metly: | rýchlosť 1, 2 a 3 |

Dokúpiteľné nadstavce, ktoré je možné používať iba v prípade, že nie je používaný kotlík:

Mlynček na mäso:	rýchlosť 1 a 2
Krájač zeleniny:	rýchlosť 1, 2 a 3

! Pozor !

Pri prehadzovaní rýchlostí je nevyhnutné stroj vypnúť. Nikdy neprehadzuje rýchlosť za chodu. V takom prípade sa robot zasekne na jednej rýchlosti a zákazník automaticky stráca

- 6) Stroj je vybavený zdvíhacím zariadením misy. Pred miešaním nastavte misu do hornej polohy.
Po použití a pri zmene rýchlosti spustite misu dolu.

Údržba :

Stroj, teda jeho ložiská a hnací mechanizmus je lubrikovaný vo výrobe. Táto lubrikácia postačuje na 6 mesiacov prevádzky. Pred ďalším lubrikovaním stačí odstrániť horný kryt a kryty ložísk. Pravidelne lubrikujte malým množstvom maziva tiež koľajničky zdvíhacieho zariadenia, aby ste zabezpečili hladký pohyb. Vždy pred a po použití stroja starostlivo očistite všetky časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, aby ste zabezpečili hygienu. Doporučuje sa nechať prístroj nechať aspoň 2x ročne prekontrolovať odborným servisom. Akékoľvek zásahy do prístroja môže vykonávať len kvalifikovaná osoba, ktorá má k takýmto zásahom oprávnenia.

POZOR ! Zariadenia sa nesmie čistiť priamou alebo tlakovou vodou !

Inhalt :

Technische Angaben	4
Allgemeine Beschreibung	4
Installation und Gebrauch	5
Wartung	5

Technische Angaben :

Modell	Art.Num.	Vol [Liter]	max. Teig [kg/cyklus]	Drehzahl 3, 2, 1 [u./min]	Masse [mm]	Anschluss
B10	C784100	10	3,5	480/244/148	450x470x600	600W - 230V
B20	C784207	20	6	418/234/130	490x540x780	1100W - 230V
B20	C784208	20	6	418/234/130	490x540x780	1100W - 400V
B30	C784320	30	9	430/204/125	510x580x1000	1300W - 400V
B40	C784400	40	12	520/187/120	580x590x1230	1500W - 400V
B60	C784600	50	28	548/221/114	870x950x1580	1800W - 400V

Beschreibung :

ROBOMIX® Planetarrührwerke sind moderne Maschinen für die Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung. Die Rührwerke sind zum Mischen, Rühren und Kneten von Lebensmitteln geeignet. An einige Modelle können zusätzlich Fleischwölfe- und Gemüseschneideraufsätze verwendet werden.

Das Getriebe arbeitet zuverlässig und ruhig. Mit dem Getriebehebel kann die Drehzahl (a,b,c) gewählt werden. Alle Komponenten, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, sind aus Edelstahl hergestellt. Die Bedienung ist einfach, sicher und effektiv und das Gerät eignet sich optimal für Restaurants, Hotels und andere Lebensmittel verarbeitende Unternehmen.

ACHTUNG
DIE SICHERHEITSTASTER DÜRFEN NIE ÜBERBRÜCKT WERDEN!
DAS RÜHRWERK DARF NUR BEI GESCHLOSSENEM SICHERHEITSGITTER UND
GEHOBENER SCHÜSSEL VERWENDET WERDEN!

Installation und Gebrauch:

- 1) Die Installation darf nur durch einen qualifizierten Techniker durchgeführt werden
- 2) Stellen Sie sicher, dass die vorhandene Spannung der benötigten Spannung des Gerätes entspricht.
- 3) Bei Drehstrommotoren muss die Drehrichtung unbedingt kontrolliert werden. Eine falsche Drehrichtung kann das Rührwerk beschädigen!

- 4) *Wechseln der Drehzahl: bei ruhendem Motor den Getriebehebel in die gewünschte Position (1, 2, 3) drehen. Falls der Getriebehebel geblockt ist, kann die Arbeitsspindel etwas bewegt werden, damit das Getriebe besser einhaken kann.*
- 5) *Mischen: wählen Sie das gewünschte Werkzeug und die entsprechende Drehzahl*
- | | |
|-------------------------------|---|
| <i>a) Teigkneten:</i> | <i>Knethaken + langsame Drehzahl;
(max. Arbeitsdauer ohne Pause 30 min.)</i> |
| <i>b) Rühren und Mischen:</i> | <i>Rührschaufel + mittlere Drehzahl
(max. Arbeitsdauer ohne Pause 20 min.)</i> |
| <i>c) Mixen:</i> | <i>Schneebesen + hohe Drehzahl
(max. Arbeitsdauer ohne Pause 15 min.)</i> |
-
- | | |
|----------------------|----------------------------|
| <i>Knethaken:</i> | <i>Position 1</i> |
| <i>Rührschaufel:</i> | <i>Position 1 und 2</i> |
| <i>Schneebesen:</i> | <i>Position 1, 2 und 3</i> |

Zusätzliche Aufsätze wie Fleischwolf und Gemüseschneider dürfen nicht verwendet werden, wenn geknetet, gerührt oder gemixt wird!

<i>Fleischwolfaufsatz:</i>	<i>Geschwindigkeit 1 und 2</i>
<i>Gemüseschneideraufsatz:</i>	<i>Geschwindigkeit 1, 2 und 3</i>

! ACHTUNG !

Bei Drehzahlwechsel muss der Motor still stehen. Nie bei laufendem Getriebe den Getriebehebel betätigen. Auf Getriebeschaden besteht kein Garantieanspruch!

- 6) *Zum Arbeiten muss die Schüssel mit dem Schüsselhub in die obere Position gebracht werden Nach dem Arbeiten oder für einen Gangwechsel die Schüssel wieder in die untere Position bringen.*

Wartung :

Das Rührwerk arbeitet mit einem Vaseline-geschmierten Getriebe. Dieses muss halbjährlich gewartet werden, in dem Vaseline nachgefüllt wird. Dazu muss der obere Deckel und die Kugellagerabdeckungen demontiert werden. Ebenfalls sollte der Schüsselhub regelmässig gefettet werden.

Vor und nach dem Gebrauch alle Teile die mit Lebensmittel in Kontakt kommen gründlich reinigen.

Es wird Empfohlen alle 1 bis 2 Jahre eine komplette Wartung durch einen qualifizierten Techniker durchzuführen zu lassen, damit auch die Sicherheitsschalter auf ihre Funktionalität geprüft werden!

WICHTIG – Zum Reinigen das Rührwerk nie direkt mit Wasser abspritzen!