
Návod k použití



Mixéry řady HA

(SP-100A, SP-100A/nh, SP-200A, SP-200A/nh, SP-22HA, SP-22A, SP-30HA, SP-30A, SP-34HA, SP-34A, SP-40HA, SP-40A, SP-50HA, SP-50A, SP-60HA, SP-60A, SP-A80HI, SP-A80I, SP-B80HI, SP-B80I)

Obsah

| | |
|--------------------------|----|
| Celkový pohled | 2 |
| Instalace | 3 |
| Obsluha | 4 |
| Čištění | 9 |
| Údržba | 9 |
| Záruka | 10 |
| Odstraňování závad | 11 |
| Kapacita | 12 |

UPOZORNĚNÍ

Před použitím zařízení si přečtěte příručku.

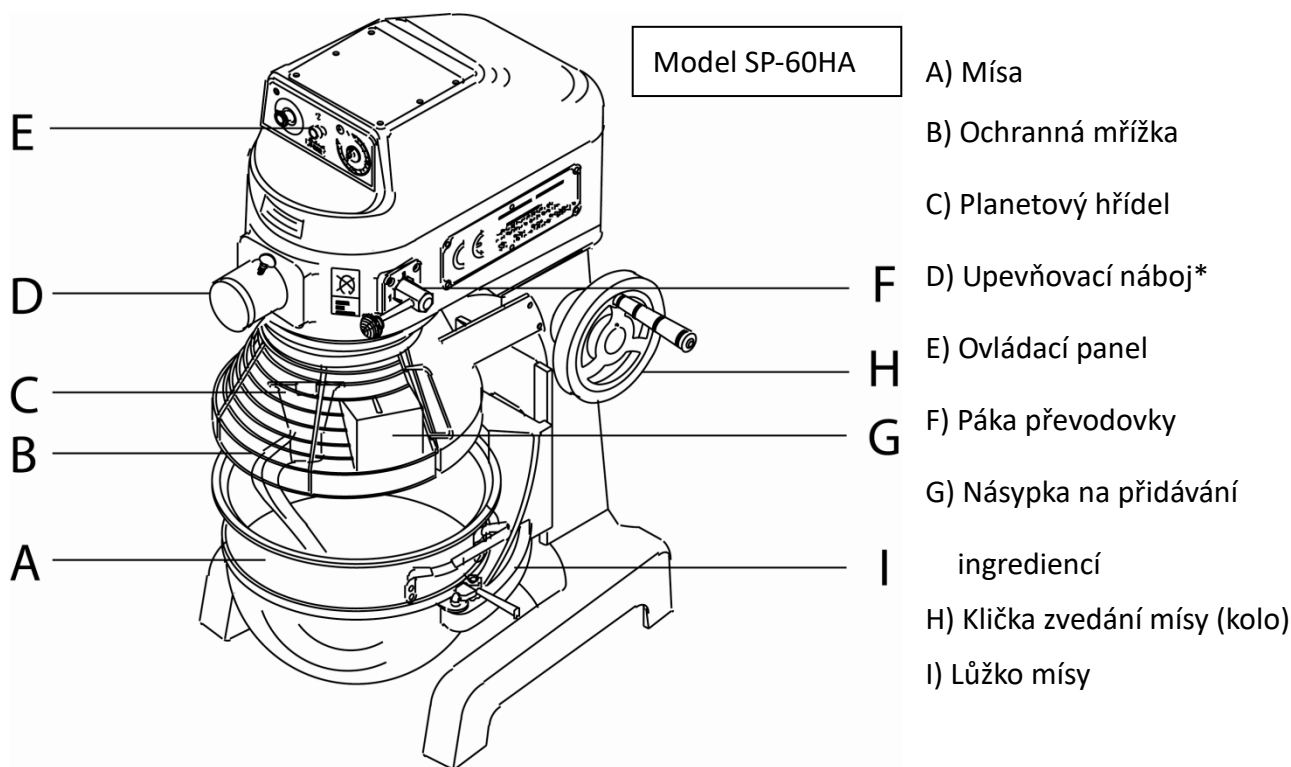
Než začnete zařízení používat, je velmi důležité pročíst si příručku a pokyny. Tento mixer bezpečný a užitečný výrobek na zpracování pokrmů vyžadující dodržování pokynů uvedených v této příručce a řádnou údržbu.

Bezpečné užívání mixeru vyžaduje od uživatele dodržování určitých principů.

- **Osoby pracující s mixerem musí být starší 18 let a řádně vyškolené v obsluze. Musí být také podrobně seznámeny s obsahem této příručky.**
- **Uživatel nesmí dovolit kontakt zákazníků, návštěvníků či jiných nepovolaných osob se zařízením.**
- **Při obsluze mixeru je zakázáno nosit volný oděv, prsteny a šperky. Uživatel musí udržovat ruce, vlasy a oděv mimo dosah pohyblivých částí.**
- **NIKDY nepoužívejte prodlužovací kabel k napájení.**
- **Před spuštěním vždy zavřete bezpečnostní pojistku a zvedněte mísu do pracovní polohy.**
- **Za chodu mixeru NESÁHEJTE do mísy.**
- **Za chodu mixeru NEZASAHOJTE kuchyňským náčiním do mísy.**
- **Při mixování pokrmů používejte nástavce a nastavení rychlosti doporučené v tabulce zpracovatelských kapacit.**
- **Před změnou nastavení rychlosti mixer VYPNĚTE.**
- **Před výměnou nebo vytažením nástavce mixer VYPNĚTE.**
- **NESTRKEJTE prsty do násypky na přidávání ingrediencí při mixování s nástavcem VH-12 (mlýnkem na maso) nebo V99S (krouhačem zeleniny).**
S nástavci používejte tlačnou desku.
- **Před čištěním a prováděním jakékoliv údržby zařízení vždy ODPOJTE ze sítě.**
- **K čištění zařízení NEPOUŽÍVEJTE (tlakový) ostřík.**
- **Na zařízení NEPROVÁDĚJTE žádné změny či úpravy. Mohou způsobit nebezpečnost zařízení a jsou porušením záručních podmínek.**

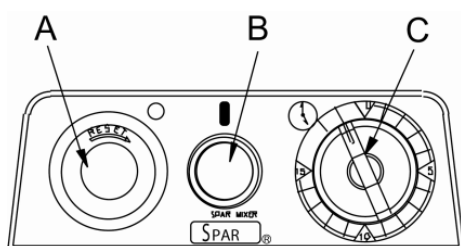
**S jakýmkoliv dotazy se obraťte na regionální zastoupení
nebo přímo na společnost SPAR.**

Celkový pohled

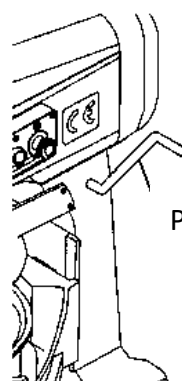


POZNÁMKA: Upevňovací náboj je volitelné vybavení.

Ovládací panel

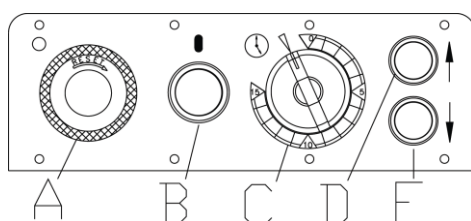


- A) Nouzový vypínač
- B) Vypínač
- C) Časovač **

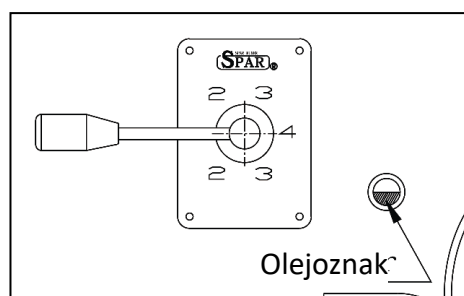


Páka zvedání mísy

POZNÁMKA: Časovač je volitelné vybavení pro modely SP-100A, SP-100A/nh, SP-200A a SP-200A/nh.



- D) Tlačítko zvedání mísy
- E) Tlačítko spouštění mísy (na modelech SP-A80HI a SP-A80I)



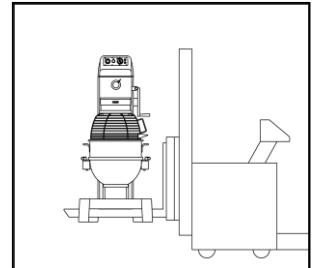
Olejoznak

POZNÁMKA: Součástí modelů SP-A80HI, SP-A80I, SP-B80HI a SP-B80I je měrka oleje.

Pokyny k instalaci

INSTALACE

- Zařízení je dodáváno z výroby namazané, připravené pro provoz. Musí stát na pevné, vodorovné, neklouzavé a nehořlavé podložce. Zařízení instalujte v místě s dostatečným osvětlením a dostatečně velkým pracovním prostorem.
- Modely SP- 22HA a menší mohou stát na pracovním stole s dostatečnou nosností pro hmotnost mixeru. Z bezpečnostních důvodů se doporučuje **PŘÍŠROBOVAT** mixer k pracovní desce prostřednictvím děr v nohách.
- Mixer **NESMÍ** zvedat jedna osoba.
- Před použitím mixer vyčistěte. Z výroby jsou vnitřní i vnější plochy ošetřené konzervační vazelinou.
- Při manipulaci a instalaci nenaklánějte mixer v úhlu větším než 35 stupňů. Mohl by vytékat olej z převodovky.
- K manipulaci užívejte zdvižný vozík (viz **obrázek 1**).



Obrázek 1

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

UPOZORNĚNÍ: NEPOUŽÍVEJTE PRODLUŽOVACÍ ŠŇŮRU. Slabý napájecí proud může mixer poškodit, případně způsobit požár.

Před připojením zařízení do elektrické sítě zkontrolujte, zda parametry napájení podle výrobního štítku (umístěného na zadní straně zařízení) souhlasí s parametry rozvodné sítě v místě instalace.

Mixer se dodává s napájecím kabelem a lisovanou zástrčkou. Pokud dodaný typ zástrčky nevyhovuje, je třeba zástrčku odříznout a nahradit ji potřebným typem.

Barevné značení vodičů trojžilového kabelu:

- (1) hnědý: fáze
- (2) modrý: neutrál
- (3) zeleno-žlutý: uzemnění

Pokud barevné značení vodičů při výměně zástrčky nesouhlasí s barevným značením svorek v zástrčce, řiďte se podle popisu:

- Modrý vodič se připojuje ke svorce označené písmenem N nebo černou barvou.
- Hnědý vodič se připojuje ke svorce označené písmenem L nebo červenou barvou.
- Zeleno-žlutý vodič se připojuje ke svorce označené písmenem E nebo zelenou barvou.

POZNÁMKA: V případě **trojfázového** napájení připojovaného zástrčkou dbejte, aby se **hřídel otáčel po směru hodinových ručiček** (podle šipky na přední straně zařízení). Pokud se hřídel začne otáčet opačným směrem, zaměňte vodiče: R.S.T. (v USA) L1, L2, L3, (v Evropě). Po záměně znovu vyzkoušejte směr otáčení.

Pokyny k instalaci

Mixer musí být připojen do zásuvky s izolovanými póly, vzájemně vzdálenými min. 3 mm. Z bezpečnostních důvodů volte zásuvku co nejbližší k mixeru. Usnadní se tím také údržba.

Zařízení musí být připojené s ekvipotenciální ochranou.

Únikové proudy u tohoto zařízení nesmí přesáhnout 1 mA/kW.

Dojde-li k poškození napájecího kabelu, vyměňte jej za kabel shodných parametrů, vhodný pro zátěž motoru mixeru.

Je zakázáno zasahovat do uzemňovací přípojky zařízení.

UPOZORNĚNÍ: Mixer MUSÍ být uzemněn.

- Základní provozní podmínkou pro všechna elektrická zařízení je teplota prostředí 5 až 40 °C.
- Tento mixer může být provozován v prostředí s teplotou do max 40 °C a vlhkostí do max. 95 %.
- Je určen k užívání v místech s nadmořskou výškou do 1000 m.
- Může být přepravován a skladován v prostředí o teplotě -25 až +55 °C, krátkodobě, tj. max. 24 hodin, snese teplotu 70 °C.

Obsluha

PŘED POUŽITÍM MIXERU

Před použitím je třeba zajistit, aby všichni uživatelé znali správný způsob obsluhy zařízení. Zvláště je třeba zajistit znalost správného upevnění mísy a nástrojů do mixeru jakož i ochranné mřížky.

BEZPEČNOST PŘI PRÁCI

- Za chodu mixeru NEZASAHUJTE kuchyňským náčiním do mísy.
- Držte ruce, vlasy a veškeré části oděvu v bezpečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
- Před čištěním, údržbou a seřizováním odpojte zástrčku zařízení ze sítě.
- Nepoužívejte zařízení bez krytů a mřížky.
- Některé pokyny pro bezpečné užívání jsou uvedené na štítcích upevněných na zařízení.

PROVOZ ZAŘÍZENÍ V SOULADU SE ZÁKONEM USA (OFFICE, SHOPS AND RAILWAY PREMISES ACT, Z ROKU 1963)

Tímto zákonem je stanovena povinnost patřičně proškolené osoby obsluhující zařízení nebo zajistit dozor osobou patřičně proškolenou. Školením musí být obsluha seznámena s možným nebezpečím a bezpečnostními zásadami, které musí dodržovat. Zákon také zakazuje obsluhu a čištění zařízení osobami mladšími 18 let.

Obsluha

SPRÁVNÉ UŽÍVÁNÍ MIXERU



- Povinností obsluhy je pracovat s mixerm správně, v souladu s příslušnými pokyny. Při změně nastavení rychlosti dodržujte pokyny uvedené na zařízení. Začne-li motor zpomalovat chod, vypněte zařízení a odeberte část náplně z mísy. Na poškození vzniklé nesprávným užíváním se nevztahuje záruka.
- Na ochranu obsluhy je mixer vybaven ochrannou mřížkou s bezpečnostním spínačem blokujícím spuštění bez zavření mřížky a zvednutí mísy. Násilné otvírání a zavírání mřížky může spínač poškodit. Na takové poškození se nevztahuje záruka.
- Dalším zabezpečením je blokování spuštění mixeru po výpadku proudu. Zapnutí mixeru je podmíněno stiskem příslušného tlačítka. Zařízení se tedy nemůže samovolně rozběhnout po obnovení dodávky proudu.
- Balené výrobky ze sáčků je třeba sypat do mísy z co nejmenší vzdálenosti.
- Sáčky prořízněte ve spodní části těsně nad mísou, aby mouka při sypání neprášila.
- Proti prášení mouky použijte pomocné zakrytí, aby se prach z mouky nedostal do jiných částí zařízení.

VOLBA NÁSTROJŮ

Třecí metla, šlehací metla a spirálový hnětač jsou nástavce, jejichž funkce je zřejmá z názvu. Třecí metlu nepoužívejte na těžší těsta, šlehací metlu na cokoli jiného než šlehání, provzdušňování a mísení lehkých těst.

Typické užití nástrojů je zřejmé z **tabulky 1**.

POZNÁMKA: Nástroje umývejte vodou s prostředkem na nádobí. Planetový hřídel vždy po očištění potřete minerálním olejem.

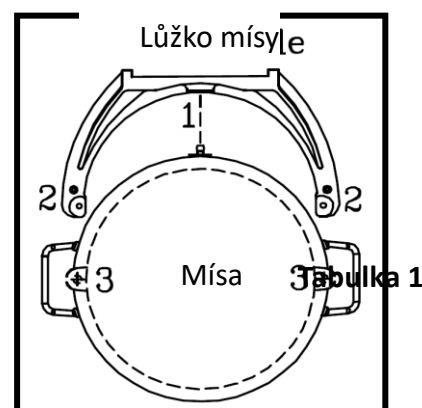
| | |
|---|---|
|  | Třecí metla Slouží k mixování těst na lehké pečivo, piškoty, krémové náplně a zeleniny. |
|  | Spirálový hnětač Slouží k mixování těžších těst, např. na koláče a knedlíky. . |
|  | Šlehací metla Slouží k mixování šlehačky, šlehaných krémů, majonéz, sněhu z bílků, palačinek a nákypů. |

ULOŽENÍ MÍSY

Nástavce se nasazují se spuštěným lůžkem mísy. Poté se na lůžko usadí mísa. Pro usazení mísy jsou podstatné tři body, viz **obrázek 2**:

- (1) pojistný kolík na zadní straně mísy musí zajet do otvoru v zadní stěně lůžka,
- (2) dva otvory v madlech mísy musí dosednout na kolíky lůžka,
- (3) před sepnutím západkami k použití zkontrolujte správné usazení mísy v lůžku.

(Pro mixer s větší kapacitou, nad 47 l)



Obrázek 2

POZNÁMKA: K zakládání a vykládání mísy s dávkou nad 22 kg používejte nosič.

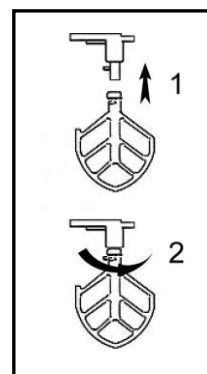
Obsluha

NASAZENÍ NÁSTAVCE

Nástavec zasuněte bajonetem do hnacího hřídele a otočením po směru hodin upevněte. Při odpojování nástavec pootočte proti směru hodin a vysuňte z bajonetu (viz obrázek 3).

POZNÁMKA: Mísa se vkládá PŘED nasazením nástavce.

POZNÁMKA: Nástavce se musí v misce otáčet po směru hodin. Pokud se nástavce točí v opačném směru, nechte kvalifikovaným elektrikářem upravit elektrické zapojení.



Obrázek 3

ZVEDÁNÍ MÍSY A OCHRANNÉ MŘÍŽKY

Lůžko mísy a ochranná mřížka mají elektrické jistění, které umožní spuštění mixeru pouze se zavřenou mřížkou a zvednutou mísou. Kromě toho musí být ochranná mřížka zasunutá nadoraz do pracovní polohy nad mísou.

POZNÁMKA: Zařízení lze zapnout pouze pokud je mísa ve zvednuté poloze a ochranná mřížka zavřená. V tomto stavu je zjištěna bezpečnost obsluhy. Dojde-li k otevření mřížky nebo spuštění mísy, zařízení se okamžitě vypne. Mixer lze znovu spustit opakovaným stiskem tlačítka.

Za chodu zařízení lze do mísy přidávat ingredience nasypkou v pravé straně ochranné mřížky.

OCHRANNÁ MŘÍŽKA

Pro potřeby čištění lze ochrannou mřížku ze zařízení sundat. Pomocí samostatných madel lze mřížku vysadit a umýt ji v dřezu nebo v myčce.

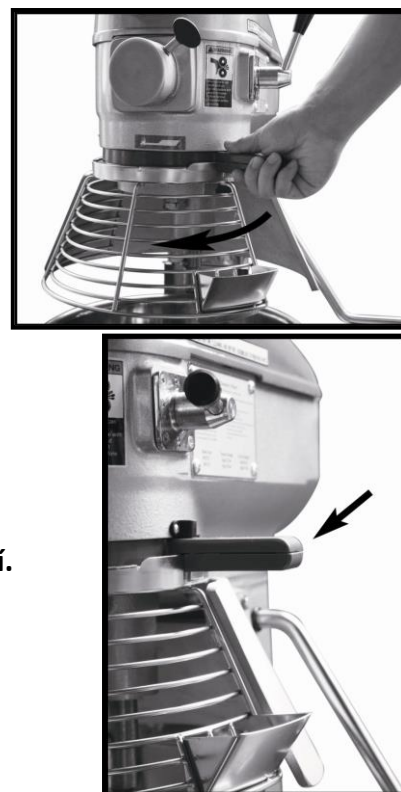
Otevření a zavření ochranné mřížky

Ochranná mřížka se otevře uchopením za madlo a otočením po směru hodin (viz obrázek A).

Ochranná mřížka se zavře otočením proti směru hodin, až do zamknuté polohy (viz obrázek B).

POZNÁMKA:

S otevřenou nebo nesprávně nasazenou mřížkou se mixer nespustí.



Obrázek B

Obsluha

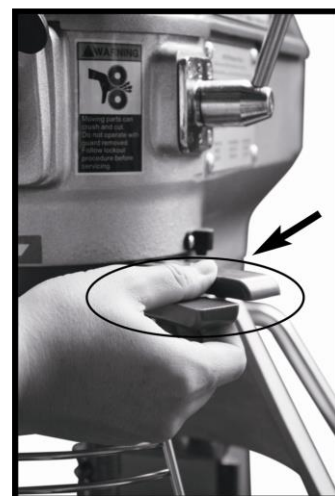
Vysazení a nasazení ochranné mřížky

POZNÁMKA: Před vysazením a nasazením ochranné mřížky musí být mísa spuštěná ve spodní poloze a na planetárním hřídeli nesmí být nasazen nástavec.

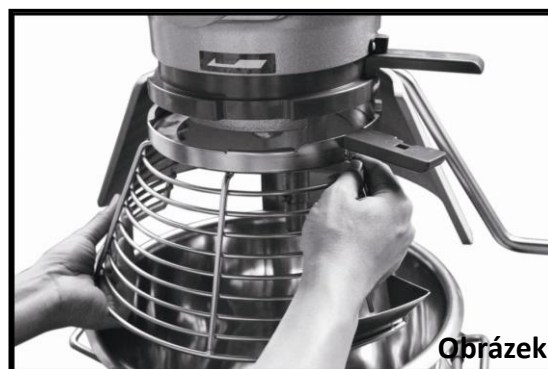
Vysazení mřížky vyžaduje nejprve stisknout vrch a spodek samostatného madla proti sobě (nahore proti směru hodin, dole po směru hodin) a oddělit madlo (viz obrázek C).

Po oddělení držte spodek madla a otočte mřížku proti směru hodin tak, aby se uvolnila z kruhového uchycení na mixeru (viz obrázek D).

Při nasazování ochranné mřížky srovnejte kruhového uchycení vlevo na mixeru. Opatrně zvedněte mřížku na místo a otočte spodní madlo proti směru hodin, aby dosedlo zpět do horní části madla.



Obrázek C

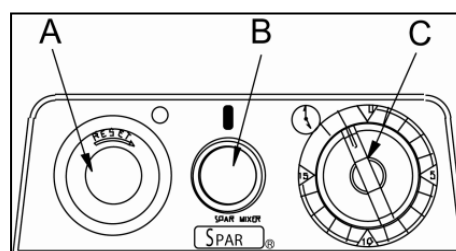


Obrázek D

OVLÁDACÍ PRVKY

Časovač (C) zabezpečuje automatické zastavení mixeru po zadané době. Pro ručně ovládané cykly mísení má také polohu vypnutého časování.

Před uvedením zařízení do chodu je třeba nastavit dobu mísení nebo nastavit volič do polohy vypnutého časování (0).



PROVOZ S ČASOVAČEM

Zadání času, po který má mixer pracovat, se provádí nastavením **ovladače časování (C)** do polohy 1 až 15 (číslo označuje počet minut). Stiskem **zeleného tlačítka (B)** se pak mixer zapne. Po uplynutí zadané doby se mixer automaticky vypne. Pokud je třeba zastavit mixer před uplynutím zadané doby, stiskněte **červené vypínací tlačítko (A)**.

PROVOZ BEZ ČASOVAČE

Ručně ovládané mísení je možné po nastavení ovladače časování proti směru hodin do nulové (zelené) polohy.

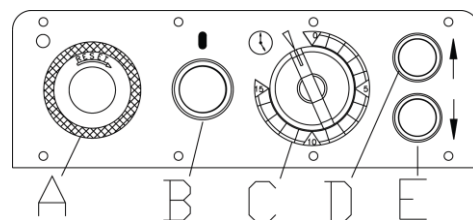
POZNÁMKA: Časovač je volitelné vybavení pro modely SP-100A, SP-100A/nh, SP-200A a SP-200A/nh.

Obsluha

ZVEDÁNÍ MÍSY

POZNÁMKA: Modely SP-A80HI a SP-A80I jsou vybavené pohonem zvedání mísy.

Pohon obstarává elektromotor, díky kterému lze mísu zvedat a spouštět jedním prstem: stiskem tlačítka (D) se mísa s lůžkem zvedá, (E) se mísa s lůžkem spouští.



KAPACITA

Viz také strana 12. Následující přehled shrnuje doporučené kapacity mísených potravin – uvádí se hmotnost a objem pokrmu po zpracování mixerem. Zařízení dokáže nárazově zpracovat i větší objemy potravin, to však vede k jeho zvýšenému opotřebení. Přetěžování může také vést k prodlužování doby mísení a zhoršení stavu výsledného produktu.

POZNÁMKA: s chlazenou moukou, vodou do 20 °C, s ledem nebo s moukou obsahující lepek (gluten) se velikost dávky snižuje o 10 %.

POZNÁMKA: Přetěžování a nedodržování kapacitních údajů podle následujícího přehledu se považuje za porušení záručních podmínek.

NASTAVENÍ RYCHLOSTI

Před jakoukoliv změnou nastavení rychlosti je nutno mixer ZASTAVIT. Potřebnou rychlost lze nastavit před zapnutím mixeru pomocí zeleného spouštěcího tlačítka.

POZNÁMKA: Dojde-li za chodu ke změně nastavení rychlosti, modely SP-A80HI, SP-A80I, SP-B80HI a SP-B80I se automaticky vypnou.

Volba rychlosti převážnou měrou závisí na množství a konzistenci produktu. Doporučuje se začínat mísení od nejnižší rychlosti a rychlost pak postupně zvyšovat. Pro nouzové situace je určeno červené tlačítko nouzového vypínače, které mixer vypne okamžitě. **Tabulka 2** je přehledem doporučených rychlostí pro jednotlivé nástavce. Pro modely SP-A80HI, SP-A80I, SP-B80HI a SP-B80I platí **tabulka 3**.

| Doporučená rychlost | | | |
|---------------------|-----------|-----------|-----------|
| | 1. stupeň | 2. stupeň | 3. stupeň |
| Šlehací metla | → | | |
| Třecí metla | → | | |
| Hnětací spirála | → | | |

| Doporučená rychlost | | | | |
|---------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | 1. stupeň | 2. stupeň | 3. stupeň | 4. stupeň |
| Šlehací metla | → | | | |
| Třecí metla | → | | | |
| Hnětací spirála | → | | | |

POZOR: Při mixování pokrmů používejte doporučené nástavce a rychlosti.

Mixer je vybaven ochranou proti přetížení motoru. Zastaví ji se během mísení, odeberte z mísy část náplně a 2

minuty počkejte. Stiskněte tlačítko vypnutí mixeru a poté tlačítko zapnutí.

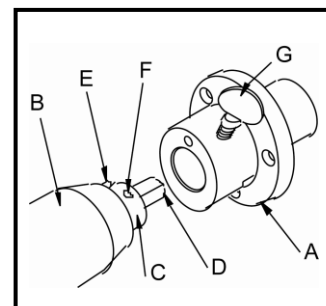
S těžšími náplněmi by mixer neměl běžet déle než 15 minut bez (alespoň 15minutového) přerušení na zchladnutí. S lehčími náplněmi by mixer neměl běžet déle než 30 minut bez (alespoň 30minutového) přerušení na zchladnutí.

Obsluha

NÁSTAVCE

POZNÁMKA: Upevňovací náboj je volitelné vybavení.

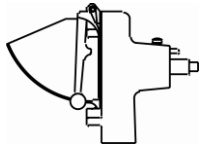
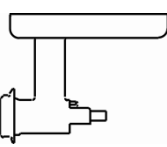
Použitelnost nástavců uchycovaných na upevňovací náboj je popsána níže. Při užívání nástavců mažte **hnací náboj (D)** vazelinou nebo olejem pro potravinářské účely. Sesazení ilustruje **obrázek 4**. Povolte **šroub (G)** a nasuňte dřík nástavce do **hnacího náboje (D)**, aby se dostal do záběrové polohy. Otáčením nástavce vyrovnejte **polohový kolík (E)** proti otvoru náboje a pevně naražte. Utažením šroubu spoj upevněte.



Obrázek 4

UPOZORNĚNÍ: Nástavec se smí nasazovat pouze na vypnutém zařízení. Nikdy v průběhu mísení.

Doporučený rozsah rychlostí pro jednotlivé nástavce je zřejmý z následujícího přehledu.

| Doporučená rychlost | | | |
|---|--|-----------|-----------|
| | 1. stupeň | 2. stupeň | 3. stupeň |
| V99S krouhač zel. | → | → | |
| VH-12 mlýnek | → | → | |
|  | V99S Zpracování zeleniny do 8 talířů – krájení, strouhání a sekání všech druhů zeleniny včetně kořenové, ovoce, ořechů a sýrů. | | |
|  | VH-12 mlýnek Mlecí nástavec č.12 dokáže zázraky s masem, rybami, zeleninou apod. | | |

POZNÁMKA: Mísa musí být zvednutá a ochranná mřížka zavřená, jinak se mixer nespustí.

POZNÁMKA: Osoby, které zcela nerozumí způsobu ovládání a fungování mixeru nesmí zařízení používat.

S nejasnostmi se obraťte na regionálního zástupce.

ZPRÁVA O ZKOUŠCE HLUČNOSTI

Průměrná hladina emisí akustického tlaku A:

| Model | SP-100A a SP-100A/nh | SP-200A a SP-200A/nh | SP-22HA a SP-22A | SP-30HA a SP-30A | SP-34HA a SP-34A | SP-40HA a SP-40A | SP-50HA a SP-50A | SP-60HA a SP-60A | SP-A80HI, SP-A80I, SP-B80HI, SP-B80I |
|---------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|---|
| Hluk | | | | | | | | | |
| Hladina akustického tlaku | 67,3 dB | 65,5 dB | 59,4 dB | 64,4 dB | 62,3 dB | 61,9 dB | 60,9 dB | 60,1 dB | 59,1 dB |

Pokyny pro čištění

PÉČE O MIXER

UPOZORNĚNÍ: PŘED ČIŠTENÍM MUSÍ BÝT MIXER ODPOJEN OD PŘÍVODU ELEKTRICKÉHO PROUDU.

Mixer vyžaduje pouze nekomplikovanou údržbu, kterou může zajistit obsluha. Občas je třeba mírně vazelínou nebo olejem namazat kluznice pro mísu. Používejte k tomu mazivo určené pro potravinářské účely a dbejte, aby nevznikl přebytek, který by mohl kontaminovat zpracovávané potraviny.

Po použití mixer vyčistěte. Po odpojení zařízení od přívodu proudu otřete těleso mixeru vlhkou utěrkou. **Zařízení neostříkujte, nemáčete ve vodě.** Nezapomínejte čistit zadní stranu a **dbejte, aby nedošlo k zanesení zadních větracích otvorů. Mohlo by to způsobit přehřívání mixeru.**

Věnujte zvýšenou pozornost kolíkům mísy a lůžku v jejich okolí. Usazeniny z potravin by zde mohly způsobit potíže při ukládání mísy. Ze stejného důvodu je třeba důkladně čistit dřívky a součásti nástavců. Mísu a nástavce vždy umyjte vodou s prostředkem na nádobí, opláchněte a před uložením nechte oschnout. **Nástavce nelze mýt v myčce, protože leštěným plochám škodí chemické prostředky užívané v myčkách.**

Údržba

- **Servis a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaný technik a elektrikář.**
- **UPOZORNĚNÍ: PŘED JAKÝMKOLIV ÚKONEM ÚDRŽBY MUSÍ BÝT MIXER ODPOJEN OD PŘÍVODU ELEKTRICKÉHO PROUDU.**

ÚDRŽBA

Trvale dobrý provozní stav zařízení vyžaduje pravidelnou údržbu. Doporučuje se, aby veškerou údržbu zařízení obstarával kvalifikovaný technik vyškolený distributorem.

PRAVIDELNĚ JE TŘEBA

– důkladně vyčistit zařízení a mírně vazelínou nebo olejem namazat kluznice pro mísu, – po čištění zlehka namazat dřívky nástavců na ochranu proti korozi. (Viz část PÉČE O MIXER.)

KAŽDOROČNĚ JE TŘEBA

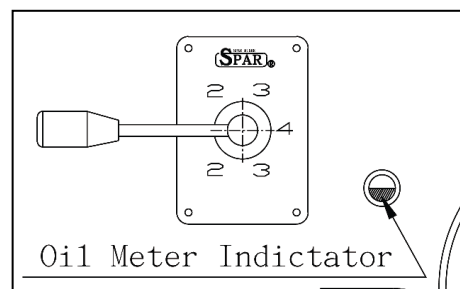
- zkontrolovat utažení šroubů a upevnění ochranné mřížky,
- ※ – interval na intenzivně užívaném zařízení je účelné zkrátit,
- ※ – po výměně jakýchkoliv součástí musí technik řádně zařízení dotěsnit, aby nemohl unikat olej z převodovky,
- ※ – kontrolovat a pročistit větrací otvory u motoru a mísy,
- ※ Nepoužívaný mixer nechte odpojený od přívodu proudu.

Údržba

MĚRKA OLEJE

POZNÁMKA: Součástí modelů SP-A80HI, SP-A80I, SP-B80HI a SP-B80I je měrka oleje.

Správným mazáním prodloužíte životnost převodovky mixeru. Před použitím mixeru měrkou kontrolujte hladinu převodového oleje. Pokud je hladina nad polovinou červeného kroužku, je oleje dostatek. ***Pokud je hladina pod polovinou červeného kroužku, je třeba olej doplnit.***



VÝMĚNA PŘEVODOVÉHO OLEJE

UPOZORNĚNÍ: K doplňování převodového oleje modelů SP-A80HI, SP-A80I, SP-B80HI a SP-B80I používejte mazivo Mobil UBE HD 85W-140.

Odšroubujte vypouštěcí zátku a vypusťte olej. Po vypuštění potřete závity zátky těsnícím nátěrem a našroubujte zátku pevně na místo. Doplněte převodový olej podle olejovkazu. Doporučuje se, aby veškerou údržbu a servis zařízení obstarával kvalifikovaný technik vyškolený distributorem společnosti SPAR.

MAZIVO NA PŘEVODOVKU

Modely SP-100A až SP-60HA vyžadují doplňování převodového oleje každých pět let. Doporučuje se, aby veškerou údržbu a servis zařízení obstarával kvalifikovaný technik vyškolený distributorem společnosti SPAR.

UPOZORNĚNÍ: Pro modely SP-100A, SP-100A/nh, SP-200A, SP-200A/nh, SP-22HA, SP-22A, SP-30HA, SP-30A, SP-34HA, SP-34A, SP-40HA, SP-40A, SP-50HA, SP-50A, SP-60HA a SP-60A používejte k doplňování převodový olej Mobil XHP 222 nebo Brugarolas GRASA AGUILA PLEX 2-BOLSA.

MAZIVO NA PLANETÁRNÍ JEDNOTKU

Mazání planetární jednotky vyžaduje **přesně 2** vstřiky maziva každý rok. Pokud začne z planetárního ústrojí vycházet neobvyklý hluk, maznou pistolí přidejte mazivo. Doporučuje se, aby veškerou údržbu a servis zařízení obstarával kvalifikovaný technik vyškolený distributorem společnosti SPAR.

UPOZORNĚNÍ: K mazání planetární jednotky používejte mazivo TACBECON GL-210.

Záruka

ZÁRUKA

Společnost SPAR poskytuje na výrobek roční záruku od data expedice z výrobního závodu nebo od data nákupu od autorizovaného distributora. Záruka se vztahuje na materiálové a konstrukční vady součástí a vady zpracování. Podmínkou je, že na zařízení nebyla provedena žádná úprava, servis byl prováděn autorizovaným odborným servisem a vadné součásti byly předávány výrobcem nebo autorizovanému zástupci (zasílány vyplaceně).

Odstraňování potíží

| ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD | | |
|--|--|--|
| ZÁVADA | MOŽNÁ PŘÍČINA | ODSTRANĚNÍ |
| Mixer bez napájení | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte napájecí zásuvku 2. Zkontrolujte vodiče v zástrčce 3. Zkontrolujte pojistku v zástrčce 4. Zkontrolujte a případně vyměňte kabel 5. Zkontrolujte mikrospínač 6. Zkontrolujte jistič přetížení a zkratu | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapojte mixer do sítě nebo zapněte vypínač 2. Opravte chybné zapojení 3. Pokud je vadná pojistka, vyměňte ji 4. Pokud je vadný nebo porušený kabel, vyměňte kabel 5. Pokud je poškozený nebo vadný spínač, vyměňte spínač 6. Pokud je rozpojený nebo trvale zkratovaný jistič, resetujte nebo vyměňte jistič |
| Mixer nefunguje | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte ochrannou mřížku a zvedání 2. Zkontrolujte nastavení časovače 3. Zkontrolujte převodový řemen 4. Zkontrolujte volič rychlosti | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zavřete ochrannou mřížku 2. Regulátor musí být nastaven v některé časované poloze nebo v nulové poloze pro ruční ovládání 3. Pokud je poškozený nebo přerušovaný řemen, vyměňte řemen 4. Zařaďte správně některý rychlostní stupeň |
| Mixer je hlučný | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte upevnění mřížky a nástavce 2. Zkontrolujte pracovní plochu 3. Zkontrolujte opotřebení ložisek 4. Zkontrolujte převodovku 5. Zkontrolujte planetární jednotku | <ol style="list-style-type: none"> 1. Upravte polohu (upevnění) ochranné mřížky a nástavce 2. Vyrovnajte zařízení na pracovní ploše, aby nevznikaly rezonance 3. Pokud jsou opotřebená ložiska, vyměňte ložiska 4. Pokud je poškozená nebo vadná převodovka, vyměňte převodovku 5. Doplňte mazivo do maznice (podrobnosti naleznete v části ÚDRŽBA) |
| Mixer ztrácí výkon | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte kapacitu 2. Zkontrolujte převodovku 3. Zkontrolujte náhon hřídele | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pokud je přetížená mísa, uberte náplň 2. Pokud je poškozený nebo porušený převod, vyměňte řemen 3. Pokud je poškozená nebo vadná převodovka, vyměňte náhon hřídele |
| Motor se přehřívá | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zkontrolujte kapacitu a rychlost motoru 2. Zkontrolujte napájecí napětí | <ol style="list-style-type: none"> 1. Informace naleznete v tabulkách 2 a 3 2. Napětí musí odpovídat štítkové hodnotě |
| Olej na planetárním hřídeli | Zkontrolujte těsnění oleje | Pokud je opotřebené těsnění oleje, vyměňte jej |
| Nástavce vážnou na planetárním hřídeli | Zkontrolujte rovinnost, znečištění nebo korozi planetárního hřídele | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pokud je hřídel zkroucený nebo ohnutý, vyměňte planetární hřídel 2. Pokud je hřídel zkorodovaný, odstraňte korozi a ošetřete jej antikoročním prostředkem 3. Otočením planetárního hřídele proti směru hodin sesadte čtvercovou drážku, opatrně doklepněte nástavec |

© Servis a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaný technik a elektrikář.

© Před čištěním a jakýmkoliv servisním zásahem odpojte napájení mixeru vytažením zástrčky ze síťové zásuvky.

© Po delší době bez použití mixeru odpojte napájení mixeru vytažením zástrčky ze síťové zásuvky.

Přehled kapacit

| Produkt | Nástavec a rychlost | SP-100A a SP-100A/nh | SP-200A a SP-200A/nh | SP-22HA a SP-22A | SP-30HA a SP-30A | SP-40HA a SP-40A | SP-50HA a SP-50A | SP-60HA a SP-60A | SP-A80HI, SP-A80I, SP-B80HI, SP-B80I |
|--|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|---|
| Těsto na vafle a vdolky | Třecí metla | 4,7 l | 5,6 l | 9,5 l | 11,4 l | 15,1 l | 19 l | 22,7 l | 28,4 l |
| Šlehané krémy | Šlehací metla | 1,9 l | 3,8 l | 4,7 l | 5,7 l | 8,5 l | 10,4 l | 11,4 l | 15,1 l |
| Bramborová kaše | Třecí metla | 3,6 kg | 6,8 kg | 8,2 kg | 10,4 kg | 13,6 kg | 15,9 kg | 18,1 kg | 23 kg |
| Šlehané bílky | Šlehací metla | 0,9 l | 0,9 l | 1,2 l | 1,4 l | 1,6 l | 1,8 l | 1,8 l | 1,8 l |
| Pusinky (množství vody) | Šlehací metla | 0,4 l | 0,7 l | 0,82 l | 0,9 l | 1,2 l | 1,4 l | 1,6 l | 2,8 l |
| Kynutá těsta (65 % AR) *◆ | Hnětací spirála 1. a 2. | 2 kg | 4,1 kg | 5,4 kg | 6,8 kg | 11,3 kg | 18,1 kg | 27 kg | 36,3 kg |
| Chlebové těsto (55 % AR) *◆ | Hnětací spirála 1. | 3,4 kg | 6,8 kg | 9,1 kg | 13,6 kg | 18,1 kg | 23 kg | 31,7 kg | 36,3 kg |
| Těsto na bílé pečivo (60% AR) *◆ | Hnětací spirála 1. | 5,7 kg | 11,3 kg | 11,3 kg | 20,4 kg | 27 kg | 31,7 kg | 36,3 kg | 40,8 kg |
| Těsto na pizzu, lehké (40 % AR) * • △◆□ | Hnětací spirála 1. | 2,3 kg | 4,1 kg | 5,4 kg | 7,3 kg | 13,6 kg | 15,9 kg | 18,1 kg | 23 kg |
| Těsto na pizzu, střední (50 % AR) * • ◆□ | Hnětací spirála 1. | 2,3 kg | 4,5 kg | 6,8 kg | 11,3 kg | 18,1 kg | 23 kg | 31,7 kg | 40,8 kg |
| Těsto na pizzu, těžké (60% AR) *◆ | Hnětací spirála 1. | 4,5 kg | 9,1 kg | 11,3 kg | 18,1 kg | 23 kg | 27 kg | 31,7 kg | 45,5 kg |
| Fondánová poleva | Třecí metla | 2,7 kg | 5,4 kg | 6,8 kg | 8,2 kg | 11,3 kg | 13,6 kg | 16,3 kg | 27 kg |
| Těsto na buchty | Třecí metla | 4,5 kg | 9,1 kg | 11,3 kg | 13,6 kg | 18,1 kg | 21,3 kg | 27 kg | 40,8 kg |
| Koláčové těsto | Třecí metla | 4,5 kg | 8,2 kg | 10 kg | 12,2 kg | 15,9 kg | 19,1 kg | 23 kg | 31,7 kg |
| Těstoviny, vaječné nudle | Hnětací spirála | 0,91 kg | 2,3 kg | 2,7 kg | 3,6 kg | 7,7 kg | 10 kg | 15,9 kg | 23 kg |

POZNÁMKA: *Kapacita mixeru závisí na obsahu vlhkosti v těstu. Při mísení těžších těst (na pizzu, chléb nebo bagel) sledujte parametr %AR! %AR – absorpční poměr je v procentech vyjádřený podíl hmotnosti vody a hmotnosti mouky. Kapacity uvedené v přehledu platí pro mouku při pokojové teplotě a vodu o 21 °C. (1 galon vody váží 3,8 kg)

Δ Maximální čas mísení – 7 minut

. s moukou obsahující lepek se velikost dávky snižuje o 10 %

◆ s chlazenou moukou, vodou do 20 °C, nebo s ledem se velikost dávky snižuje o 10 %.

□ 2. stupeň se nesmí používat při AR 50 % a méně výjimkou je model SP-60HA Model SP-60HA vyžaduje 50% snížení velikosti dávky pro mísení těsta s AR 50 % na 2. stupeň.

MIXERY SPAR

◆ HISTORIE

Společnost SPAR Food Machinery Mfg. Co. Ltd. byla založena v roce 1980 s cílem vyrábět špičkové multifunkční mixery. Začala dodávkami do pekáren na Tchaj-wanu. Když se značka SPAR prosadila na špičku výroby mixerů na Tchaj-wanu, začala společnost SPAR expandovat do dalších zemí. V současnosti dodává SPAR mixery do 50 zemí na šesti kontinentech a je SPAR opravdu globálním hráčem na trhu. Společnost SPAR svůj úspěch opírá pevnost svých principů spolehlivosti vysoké hodnoty, inovativní kvality a dobrých služeb.

◆ VÝROBNÍ ZÁVODY

Společnost SPAR má nový špičkový výrobní závod. Byl koncipován pro optimalizaci výrobních postupů, a zejména zkrácení dodacích lhůt. Jeho součástí je také moderní prášková lakovna. Ta pomáhá výrobkům SPAR k lepšímu vzhledu a plnění nejvyšších hygienických nároků. SPAR je jediným výrobcem mixerů na Tchaj-wanu s vlastní práškovou lakovnou. Druhý výrobní závod SPAR se specializuje na výrobu mixerů do nejnáročnějších podmínek.

◆ ŘÍZENÍ KVALITY

Společnost SPAR používá na výrobu součástí těles svých strojů a na obrábění mechanismů a hřídel špičkové stroje CNC. Vzorky z každé výrobní dávky se hodnotí podle etalonů italským 3D počítačovým analyzátozem MPM.

◆ ZVLÁŠTNÍ VYBAVENÍ

- ★ Tepelně opracované a tvrzené ocelové mechanismy, s hustotou o 25 % vyšší než používají špičkoví výrobci.
- ★ Oděru odolná konstrukce převodů
- ★ Účinný a silný motor
- ★ Vysoký moment síly převodů pero velké zatížení
- ★ Mazivo s dlouhou výdrží zajišťuje tichý chod
- ★ Ochrana proti přetížení
- ★ Snadná údržba
- ★ Ovládání na čelní straně – dobře přístupné a snadné
- ★ Lisovaná plastová odolná bezpečnostní mřížka s rychlospojkou, násypkou na přidávání ingrediencí a mikrospínačem