

SPAR FOOD MACHINERY MFG. s.r.o.

STOLNÍ MIXÉR SP –502A



Návod k instalaci, provozu a údržbě

CE



Je důležité si přečíst tuto příručku a postupovat podle pokynů před použitím strojů. Tento mixér je navržen jako bezpečný a efektivní produkt pro zpracování potravin, pokud je stroj používán v souladu s pokyny v této příručce a je řádně udržován.

Uživatel učinil následující opatření, aby bezpečně pracoval s mixérem.

- Všichni provozovatelé by měli mít minimálně 18 let a musí být odpovídajícím způsobem vyškoleni a pod dohledem. Také si tuto příručku plně přečetli a pochopili.
- Majitel by neměl nechat zákazníka, návštěvníka nebo jiné neoprávněné osoby v kontaktu s tímto zařízením.
- Během provozu nesmíme nosit volné oblečení nebo kroužky a ruce, vlasy a oděvy udržujte mimo pohyblivé části.
- NIKDY nepoužívejte prodlužovací kabel k připojení elektrické energie.
- Před zahájením práce se ujistěte, že je bezpečnostní kryt instalován a že je miska zvednutá do správné polohy.
- NIKDY se nedostáváte do misky, když je směšovač běží.
- NIKDY nepokládejte ruce ani kuchyňské náčiní do misky, pokud je mixér v provozu.
- Při míchání vždy dodržujte doporučené míchadlo a nastavení rychlosti podle grafu kapacity.
- Před odstraněním nebo instalací příloh do rozbočovače zastavte směšovač.
- NIKDY nepokládejte ruku a prst do podavače při použití libovolného přídatného zařízení. Vždy používejte tlačný talíř s nástavcem.
- Před čištěním nebo údržbou vždy odpojte.
- NEPOUŽÍVEJTE hadici ani netlačte žádnou část směšovače.
- NIKDY nepoužívejte, nezměňujte ani neupravujte toto zařízení. Mohlo by to způsobit nebezpečí a zaniká záruka.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Obr. (Str. 1)

- (A) Tlačítko zapnutí/vypnutí/volby otáček
- (B) Madlo na zvednutí nádoby
- (C) Podpěra nádoby
- (D) Přídavné příslušenství
- (E) Planetární hřídel
- (F) Víko nádoby
- (G) Nerezová nádoba



Model	SP-502A
Objem nádoby	5 litrů
Motor výkon	750 W
Elektrické napájení	240 V 50 Hz 1PH
Elektrický proud	220 V/ 2 A
Rychlost otáček	(1) 0 stop, 1-3 nízké otáčky (2) (2) 4-7 střední otáčky (3) 7-10 vysoké otáčky
Otáčky planetových kol (rpm)	1. 40, 2. 70, 3. 90, 4.106, 5. 140, 6. 170, 7. 190, 8. 210, 9. 230, 10. 260 (rpm)
Hlučnost	77,1 dB (A)
Rozměry v cm (dxšxv)	38 x 31 x 45,5 47 x 37 x 52 s obalem
Hmotnost	Brutto 16 kg Netto 15 kg
Standardní příslušenství	Nerezová nádoba, šlehač, metla na šlehání, spirálový hák, nůž na pečivo a víko nádoby
Rozměry nádoby (cm)	Š 20,2 x V 19,3 x tloušťka 0,1
Volitelné příslušenství	Lisovač těsta, mlýnek na maso, kráječ zeleniny...

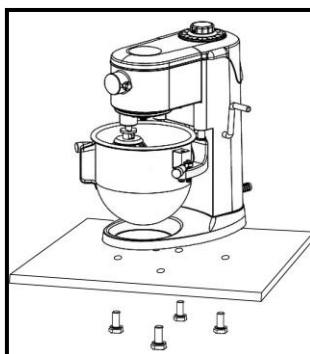
Přesnost popisu nelze zaručit z důvodu průběžného zdokonalování výrobku.

INSTALACE

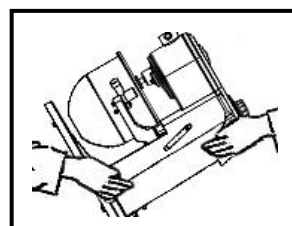
Přístroj je namazán a připraven k provozu. Položte ho na bytelnou pracovní plochu nebo pult, který je schopen unést zátěž 25 kg. Kvůli stabilitě provozu vyvrtejte do stolu čtyři otvory a přístroj SP-500A ke stolu přišroubujte, viz. obr. 1.

Přístroj má hmotnost 15 kg.

Měli by ho přenášet dva lidé,
viz. obr. 2.



Obr.1



Obr.2

ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ

Před zapojením přístroje do elektrického napájení zkontrolujte, jestli technické údaje na štítku (přípevněn na zadní straně přístroje) odpovídají technickým parametrům vaší elektrické sítě. Mixér je dodáván s kabelem ukončeným lisovanou zástrčkou. Pokud je zástrčka nekompatibilní se zásuvkou, je nutno vyměnit přívodní kabel.

Mixér je nutné zapojit do zásuvky s izolovanými vodiči a minimální mezerou kontaktů 3mm. Zásuvka musí být umístěna v blízkosti mixéru z bezpečnostních a servisních důvodů (max. 2-metrový kabel). Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn kvalifikovaným elektrikářem za stejný kabel vhodný pro výkon motoru 750 W. K přístroji je přípevněn uzemňovací vodič a jeho připojení musí zůstat zachováno. Mixér musí stát na stabilní, nerezonující pracovní desce ve výšce 600 – 900 mm.

- Minimální požadavek pro všechna elektrická zařízení je provozní teplota vzduchu +5°C až +40°C.
- Elektrické zařízení správně funguje, pokud relativní vlhkost nepřesáhne 95% při maximální teplotě +40°C.
- Elektrické zařízení správně funguje do nadmořské výšky 1000 m.n.m.
- Elektrické zařízení je navrženo a chráněno tak, aby odolalo námaze vystavené při dopravě a teplotě skladování od -25°C do +55°C a na krátkou dobu (do 24 hodin) do +70°C.

PŘED POUŽITÍM MIXÉRU

Před zapnutím mixéru do provozu se musí všichni uživatelé seznámit s funkcemi přístroje.

Zejména je nutné dbát před zapnutím přístroje na to, aby byla správně přípevněna nádoba a mixovací nástavce, a dále na správné umístění víka nádoby.

BEZPEČNOST PŘI PRÁCI

Pokud je mixér v provozu, nikdy do něj nevkládejte ruce nebo kuchyňské náčiní. Před čištěním nebo rozmontováním mixéru nejdříve odpojte přístroj z elektrického napájení.

Nepoužívejte přístroj bez víka.

Nejdůležitější upozornění ohledně bezpečného provozu přístroje jsou přípevněná na mixéru.

ÚŘEDNÍ DOKUMENTY, ZÁRUČNÍ A PŘEPRAVNÍ DOKLADY

Výše uvedené dokumenty obsahují požadavek, aby přístroj obsluhovala pouze vyškolená osoba nebo zaměstnanec, který je pod dohledem vyškolené osoby. Pokyny k obsluze musí obsahovat upozornění na možná rizika a prevenci proti nehodám. Přístroj může čistit pouze osoba starší 18 let, protože je vystavena riziku zranění pohyblivými částmi přístroje nebo jiným vedlejším přístrojem.



OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ MOTORU

Ochrana proti přehřátí motoru automaticky vypne přístroj kvůli ochraně motoru. V tom případě otočte tlačítko ZAP/VYP/volba otáček do polohy 0-VYP a snižte objem mixované dávky. Počkejte 10 až 15 minut, a pak opět zapněte přístroj.

SPRÁVNÉ POUŽITÍ MIXÉRU

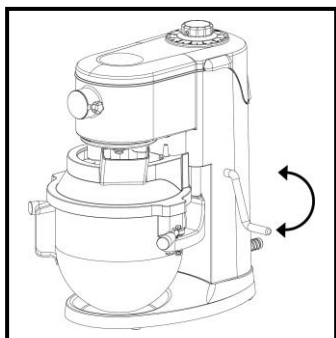
Uživatel musí dbát na správné použití mixéru a zohlednit doporučená omezení. Při změně otáček dodržujte pokyny v návodu k použití. Pokud je motor v provozu, vypněte přístroj a okamžitě snižte objem mixované dávky. Na poškození přístroje způsobená nesprávným použitím přístroje se nevztahuje záruka SPAR.

Před instalací mixovacích nastavců a upevňování nebo odstraňování podpěry nádoby otočte tlačítko volby otáček do polohy VYP kvůli bezpečnosti obsluhující osoby. Přístroj je dále vybaven víkem nádoby s koncovým spínačem a zajišťuje, že mixér nelze zapnout, dokud není víko správně umístěno a nádoba zvednutá.

Pro zvýšení bezpečnosti při výpadku elektrického proudu lze přístroj opět spustit po navrácení tlačítka ZAP/VYP/volby otáček do polohy. Tím je zajištěno, aby se po obnovené dodávce proudu přístroj nespustil sám.

- dbejte na to, aby jste sypali výrobky z obalů do mísy z minimální výšky nad dnem
- přestříhňte obal u dna mísy, aby se mouka nerozptýlila kolem
- přikryjte nádobu, aby jste předešli úbytku mouky

PODPĚRA A VÍKO NÁDOBY



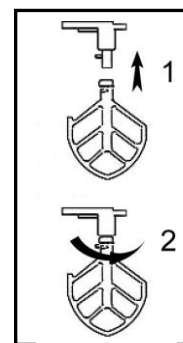
Podložka a víko nádoby jsou elektricky zablokované, takže přístroj pracuje pouze s podpěrou nádoby ve zvednuté poloze, viz. obr. 6. Dále musí být ve správné poloze umístěno víko nádoby, a to zasunutím dvou kolíčku do dvou malých otvorů po stranách nádoby. Přístroj lze spustit, jen když je nádoba zvednutá a víko zablokované. To zajišťuje bezpečnost obsluhy. Pokud chcete přístroj zapnout, zvedněte rukojeť nádoby proti směru hodinových ručiček o 180° nahoru. Po ukončení mixování vypněte přístroj a rukojeť spusťte dolů ve směru hodinových ručiček. Během procesu mixování lze přidat další ingredience přes žlábek na pravé straně víka nádoby.

UPEVNĚNÍ MIXOVACÍCH NÁSTAVCŮ

Zasuňte upevňovací bodec nástavce do hnací hřídele a stočte směru doprava, aby jste ho zajistili. Pokud chcete nástavec vytáhnout, jemně ho z hřídele povytáhněte a stočte doleva. Viz. obr. 7.



Poznámka: Po vyčištění potřete hřídel vazelínou nebo olejem kvůli lepšímu promazání a ochraně proti



Obr.7

VÝBĚR NÁSTAVCE

Šlehač, metla a spirálový hák na těsto jsou určeny pro práci podle svého názvu. Nepoužívejte šlehač na přípravu těsta nebo metlu na něco jiného, než je šlehání, provzdušnění nebo mixování řídkých směsí. V tabulce 1 jsou uvedena typická použití každého nástavce.



Poznámka: Před instalací nebo odmontováním nástavců přístroj vypněte.



Šlehač: Pevné směsi, např. lehké pečivo, sušenky, náplně a rozmačkaná zelenina



Spirálový hák na těsto: Těžké směsi, např. těsto, koláče a maso do párků




Metla: lehké směsi, např. šlehaný krém, majonéza, vaječné bílky, palačinky a soufflé








Nůž na pečivo

VOLBA OTÁČEK

Při zapnutí mixéru otočte tlačítko volby doprava od 1. Zvolená rychlost je závislá nejvíc od množství a konzistence směsi. Je doporučeno začínat mixování vždy na nejnižších otáčkách a postupně zvyšovat požadované nastavení. Otočením tlačítka doprava se otáčky zvýší, otočením doleva se sníží. Mixér je vypnut otočením tlačítka zpátky na VYP. V tabulce 2 jsou uvedeny doporučené otáčky pro různé nástavce.

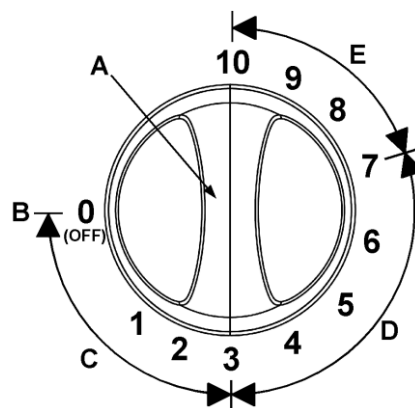
 **Poznámka: Nepřetáčejte tlačítko za min. nebo max. hodnotu, jinak poškodíte potenciometr**

 **Poznámka: Hladina zvuku během provozu je 77,1 dB (A).**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	→									
	→									
	→									

ŘÍZENÍ

- A: Tlačítko volby otáček
- B: Poloha 0: VYP
- C: Poloha 1-3: Nízké otáčky (spirálový hák)
- D: Poloha 4-7: Střední otáčky (šlehač)
- E: Poloha 7-10: Vysoké otáčky (metla)

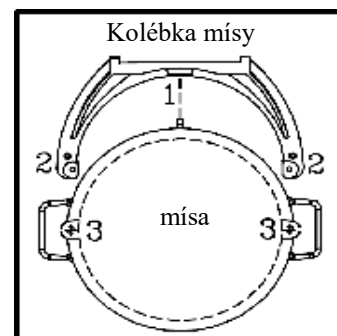


UPOZORNĚNÍ:

Maximální rychlost při použití háku a příslušenství (mlýnek, krouhač) je 3. V případě vyšších otáček dojde k poškození převodů.

MONTÁŽ NÁPRAVY

- Se spodním držákem misky umístěte vybraný mísící nástroj do misky a umístěte misku na kolébku. Při umístění misky jsou tři místa. Viz obrázek 3:
- (1) Zajišťovací kolík na zadní straně misky by měl být umístěn v otvoru kolébky.
 - (2) Dvě otvory v rukojeti misky se musí dotýkat čepů umístěných na kolébce.
 - (3) Ujistěte se, že mísa je správně nasazena na kolébce před tím, než zašlete zámek zavazadlového prostoru před použitím.



OCHRANA TEPELNÉHO PŘEPÍNÁNÍ (Automaticky resetovat)

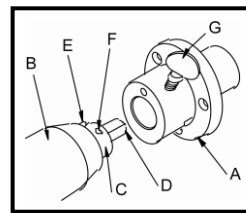
Ochrana proti tepelnému přetížení (jistič) se vypne a přístroj automaticky zastaví. Pokud k tomu dojde, otočte voličem rychlosti ON / OFF do pozice 0-OFF a zmenšete velikost dávky. Po uplynutí 1-2 minut vypnutí stroje otočte volič nebo tlačítko rychlosti ON / OFF do polohy ON. Jistič může být na základně napětí na směšovači odlišný.

U těžších zátěží by míchací jednotka neměla běžet déle než 15 minut, aniž by se pauza prodloužila na dobu 15 minut nebo více, než se obnoví směšovač. U lehčích zátěží by míchací jednotka neměla běžet déle než 30 minut, aniž by se pauza prodloužila na 30 minut nebo více, než se obnoví směšovač.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

POZNÁMKA: Přílohy jsou volitelné.

Rozsah příloh, které lze provozovat z přílohy, jsou uvedeny níže. Při použití přídatného zařízení namažte pohon Drive (D) mazivem nebo olejem. K upevnění do směšovače viz obrázek 8. Uvolněte šrouby (G) a posuňte hřídel nástavce do náboje a zajistěte, aby se pohon Drive (D) zapojil do zásuvky v náboji. Otočte přídatné zařízení tak, aby se vyrovnal polohovací kolík (E) se sousedním otvorem v náboji a pevně zatlačte domů. Utáhněte šrouby šroubem.



Připojte příchytky pouze tehdy, když je mixážní pult stacionární a nikdy v provozu. Při míchání nepoužívejte nástavce.



Ujistěte se, že miska je nahoře a je nainstalován ochranný kryt misky, jinak nebude mixér fungovat.

PÉČE O MIXÉR – ČISTĚNÍ

Mixér je určen pro jednoduchou údržbu prováděnou obsluhou. Může se stát, že z času na čas budete potřebovat trochu vazelíny a oleje na tyče, na kterých se sklíčka mísy sklízí. Pokud ano, použijte malé množství maziva pro zajištění kvality potravin a zajistěte, aby nebyl přebytečný olej, který by mohl kontaminovat směs potravin.

Po použití důkladně vyčistěte smixer. Po odpojení stroje od napájecího zdroje by tělo mělo být otřeno vlhkým hadříkem. Stroj nestříkejte ani jej neponořujte do vody. Nezapomeňte vyčistit zadní část stroje a zabránit tomu, aby se zadní větrací otvory zablokovaly, protože by mohlo dojít k přehřátí.

Zvláštní pozornost věnujte kolíkům misky a okolním oblastem kolébky, aby nedošlo k hromadění směsi, protože by to mohlo zabránit správnému umístění misky. Ze stejného důvodu zajistěte důkladné vyčištění hřídele a každé zásuvky na nářadí. Misku a nástroje je třeba umýt v horké mýdlové vodě, opláchnout a uschnout před uložením do skladu. Neumývejte míchadla v myčce nádobí, protože leštěná povrchová úprava bude nepříznivě ovlivněna chemickými prostředky pro mytí nádobí.



ÚDRŽBA

- Doporučuje se, aby veškeré servisní nebo údržbářské práce prováděli školení technici nebo elektrikáři.

-UPOZORNĚNÍ: VŽDY PŘED ÚDRŽBOU VŽDY ODPOJTE NEBO NEVYVÁŽEJTE ELEKTRICKÝ VÝKON Z MIXÉRU.

Pravidelná údržba je nutná na všech strojích, pokud mají zůstat v dobrém funkčním stavu. Důrazně doporučujeme, aby veškerá údržba prováděla školení technici od určeného distributora.

V PRAVIDELNÝCH INTERVALECH

Po použití stroje důkladně vyčistěte a tyčinky namažte vazelínou nebo mazacím olejem, které se sklopí kolébkou misky. Po čištění hřídele šlehače otřete a lehce namažte hřídel šlehače s vazelínou, abyste zabránili rezivění. (PÉČE NA VÁŠ MIXER)

NA ROČNÍ ZÁKLADĚ *

Zkontrolujte, zda jsou všechny šrouby těsné a krytka misky je zajištěna.

- Vykonáváte častěji, pokud je stroj náročně používán.
- Po výměně náhradních dílů techniků je nutno těsně zašroubovat protiskluzovou vrstvu, aby nedošlo k úniku převodového oleje po výměně.
- Do ventilačního otvoru motoru nebo do misky nevkládejte žádný předmět.
- Pokud není směšovač používán, odpojte jej.

VYHLEDÁVÁNÍ PORUCH		
PORUCHA	KONTROLA	MOŽNÁ PŘÍČINA A NÁPRAVA
Mixér není napájen	Zkontrolujte zásuvku Zkontrolujte vodiče v zástrčce Zkontrolujte jistič Zkontrolujte nebo vyměňte kabel Zkontrolujte mikrospínač Zkontrolujte uhlíkový kartáč motoru (odborný servis) Zkontrolujte tepelnou ochranu, jestli není přetížen nebo zkratován Přehřátí motoru	Mixér není v zásuvce nebo není zapnutý. Zástrčka špatně zapojená – zapojte správně Možnost poruchy jističe – vyměňte jistič Naštípnutý nebo poškozený kabel – vyměňte kabel Limitovací spínač poškozen nebo zničen – vyměňte spínač Opotřebovaný uhlíkový kartáč motoru – vyměňte ho Vypnutý nebo permanentně zkratovaný přerušovač obvodu – reset nebo vyměňte přerušovač obvodu Snižte množství směsi a počkejte 10-15 minut na ochlazení
Velká hlučnost mixéru	Zkontrolujte nádobu a nástavce Zkontrolujte pracovní plochu Zkontrolujte opotřebování ložiska	Zkontrolujte, jestli jsou nádoba a nástavce správně nasazený. Nerovná plocha způsobuje nadměrnou rezonanci. Opotřebovaná ložiska – kontaktujte servis
Mixér není napájen dostatečně	Zkontrolujte kapacitu Přehřátí motoru	Přeplněná nádoba – snižte množství směsi Snižte množství směsi a počkejte 10-15 minut na ochlazení
Přehřátí motoru	Zkontrolujte napájecí napětí Zkontrolujte kapacitu	Napětí musí odpovídat hodnotě na štítku Přeplněná nádoba – snižte množství směsi
Olej na planetární hřídeli	Zkontrolujte těsnění oleje	Opotřebované těsnění oleje – kontaktujte servis
Mixovací nástavce jsou zaseklé na planetární hřídeli	Zkontrolujte sklon planetární hřídele, znečištění nebo rez	Planetární hřídel zkroucená nebo ohnutá – vyměňte ji Planetární hřídel zrezivělá – použijte přístroj na odstraňování rzi. Otočte planetární hřídel doleva k čtvercové drážce a jemně vyklepněte mixovací nástavce.

- Je doporučeno, aby servisní zásahy a údržbu prováděl vyškolený technik nebo elektrikář.
- Před čištěním nebo servisním zásahem odpojte mixér z elektrického napájení.
- Po dlouhé periodě provozu odpojte mixér z elektrického napájení

Produkt	Míchačka	Max	Maximální rychlost	Mouka	Máslo	Kapalina	cukr	Vejece
Bílky	Metla	10	0.35 ltr					100%
Šlehačka	Metla	10	2 ltr			100%		
Těsto	Šlehač	8	2 ltr	38%	5%	49%		8%
Bramborová kaše	Šlehač	8	1.8 KG					
Fondánová poleva	Šlehač	8	1 KG		5%	7%	88%	
Těsto na sušenky	Šlehač	8	800 g	50%	23%		17%	10%
Dortové máslo	Šlehač	8	1.5 KG	26%	34%		18%	22%
Koláč	Šlehač	8	1.5 KG	29%	61%	10%		
Těsto 60% AR	Spirál. hák	2	1.25 KG	62.50%		37.50%		
Těsto 50% AR	Spirál. hák	2	1 KG	66.66%		33.33%		
Těsto 40% AR	Spirál. hák	2	750 g	71.42%		28.50%		
Těstoviny, vaječné nudle	Spirál. hák	2	450 g	52%	1%	27%		20%

POZNÁMKA:

Kapacita mísiče závisí na obsahu vlhkosti těsta. Při míchání těsta (pizza, chleba nebo bagel) zkontrolujte vaše AR%! % AR (% absorpční dávky) = hmotnost vody dělená hmotností mouky. Výše uvedené kapacity jsou založeny na mouce při pokojové teplotě a teplotě vody 70 °C. (1 litr vody o hmotnosti 8,33 liber)