



## NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ



## KUCHYŇSKÝ ROBOT SP-B64P a SP-A64P

## UPOZORNĚNÍ

Vyzkoušejte tento 3 fázový stroj spuštěním na 1. rychlost a ujistěte se, že hřídel se otáčí po směru hodinových ručiček. Pokud ne, je nutno přefázovat vodiče ve vidlici !

**Spar mixer** je planetární mixer s kapacitou mísy 60 ltr., kombinovanou 4 rychlostní převodovkou

### **Specifikace SP-64P**

Mísa :	60 ltr.
Motor :	3,75 kW
Elektro :	400V/50Hz/3 fázový
Rychlosti :	1.převod 69 ot./min. 2.převod 121 ot./min. 3.převod 204 ot./min. 4.převod 356 ot./min.
Rozměry (š x h x v)	90 x 125 x 180 cm
Hmotnost :	470 kg

**Standardní vybavení** : Nerezová mísa s hnětačem, šlehačem a spirálovým hákem, kryt zabezpečující mísu a aretační kolo mísy, přídatný unašeč pro příslušenství.



hnětač



spirálový hák

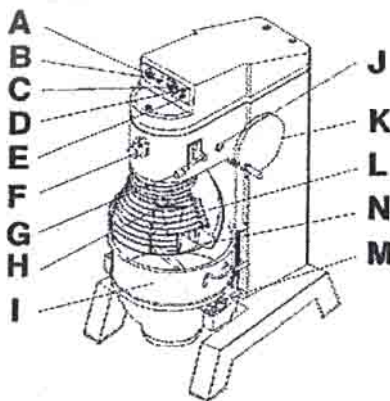


šlehač

### **Garance :**

Garance se nevztahuje na poničení stroje způsobené jeho špatným užíváním.

- A – hlavní vypínač
- B – START spínač
- C – časovač
- D – posuv mísy – nahoru
- E – posuv mísy - dolů
- F – unašeč příslušenství
- G – páka rychlostí
- H – hřídel
- I - mísa



- J – kontrolní stavu oleje
- K – mech. posuv mísy
- L – kryt mísy
- N - koncový spínač mísy
- M - vodící lišty mísy

Model SP-A64P (automatický posun mísy) – pozice pouze (D,E)

Model SP-B64P (mechanický posun mísy) – pozice pouze (K)

**Instalace** : Stroj je od výrobce dodán promazaný a připravený ke spuštění.

Z důvodu bezpečnosti je mixér vybaven protiskluzovými gumovými podložkami.

## **Elektrické připojení**

Před zapojením do sítě zkontrolujte požadavky na výrobním štítku umístěném na zadní straně stroje. Mixer je dodáván s vidlicí 400V. Mixer musí být připojen do samostatně jištěné zásuvky.

**PŘED POUŽITÍM** se ujistěte, že všichni uživatelé jsou srozuměni se správným používáním stroje. Zvláštní pozornost by měla být věnována následujícímu : ujistěte se, zda mísa a míchací zařízení jsou správně upevněny, a že kryt mísy je v poloze, kdy stroj může být spuštěn.

## **Bezpečnost při práci**

Nikdy nedávejte ruce nebo jakékoli kuchyňské náčiní do mísy, pokud je stroj v chodu. Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou odpojte stroj od el. sítě. Nikdy nespouštějte stroj bez použití víka nebo krytu. Stroj smí používat pouze proškolené osoby nebo zaměstnanci s dohledem těchto osob. Instrukce by měly zahrnovat upozornění na možná nebezpečí, která mohou vzniknout a jejich předběžná opatření.

## **Správné používání mixeru**

Je odpovědností uživatele používat mixer správně podle doporučených instrukcí. Při změně rychlosti vždy postupujte podle instrukcí znázorněných na boční straně stroje. Pokud dojde ke zhoršení chodu mixéru, zastavte stroj a snižte obsah mísy. Pro bezpečnost uživatele je stroj vybaven krytem mísy, který je elektronicky uzamykán a zajišťuje tak, že stroj nemůže být spuštěn, pokud mísa a kryt nejsou správně umístěny. Mixer nemá zbytkové napětí, což znamená, že po přerušení proudu ho lze znovu zapnout pouze spouštěcím tlačítkem – stroj nelze spustit samovolně.

## **Aretační kolo mísy, kryt**

Aretační kolo a kryt jsou elektronicky jištěny, takže stroj lze spustit pouze v případě, že kolo (mísa) je zvednuto v pracovní poloze a kryt správně nasazen. Pokud se otevře kryt nebo mísa klesne do nižší pozice, stroj se zastaví a je nutno jej restartovat spouštěcím tlačítkem. V průběhu mixovacího procesu lze přidávat další suroviny pomocí násypky umístěné na pravé straně krytu mísy.

## **Pracovní postup**

Snižte aretační kolo, nasad'te hnětač, šlehač nebo hák a mísu usad'te na její vodící lišty. Jsou zde 3 body pro správné usazení :

- a) kolíček na zadní straně mísy, který je nutno zasadit do otvoru ve vodící liště
- b) 2 spony na bocích mísy, které jsou zasazeny v kolících na vodící liště
- c) uzamykací západka mísy

Nasad'te hnětač, šlehač nebo hák na hnací hřídel a otáčejte jím ve směru hodinových ručiček. Pro odejmutí lehce zatlačte zařízení směrem nahoru po hřídeli a otáčejte proti směru hodinových ručiček.



## Zvolení správné rychlosti

**Před jakoukoli změnou otáček musí být stroj vždy zastaven.** Potřebná rychlost může být poté nastavena a stroj spuštěn spouštěcím (zeleným) tlačítkem. Zvolená rychlost závisí především na množství a složení míchané směsi. Doporučuje se vždy začínat při nižší rychlosti a postupně zvyšovat až ke zvolenému nastavení. V případě naléhavé potřeby vypněte stroj pomocí červeného (nouzového) tlačítka, k tomuto účelu určenému.

Tabulka 1 : Doporučená rychlost

	1.rychlost, 2.rychlost, 3-4.rychlost
Šlehač	→
Hnětač	→
Hák	→

## Kapacita

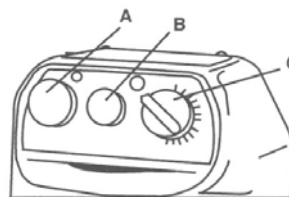
Následující tabulka zobrazuje doporučenou kapacitu konečné hmotnosti nejčastěji mixovaných směsí. Ačkoli stroj pojme větší množství, z důvodu delší životnosti dílů a celého stroje se větší množství vkládat nedoporučuje!

## KONTROLKY

A – Tlačítko pro nouzové zastavení stroje

B – Tlačítko START

C – Časovač



Časovač slouží k automatickému vypnutí stroje po nastavené době. Pokud není čas nastaven, předpokládá se manuální kontrola mixování.

## Provoz s časovačem :

Nastavte časovač na zvolenou dobu a spusťte stroj stisknutím zeleného tlačítka. Po uplynutí nastavené doby stroj sám vypne. Pokud je potřeba mixer vypnout ještě před skončením nastavené doby, stiskněte červené tlačítko.

## Provoz bez použití časovače :

Pokud si přejete mixování kontrolovat manuálně, otočte knoflík pro časovač proti směru hodinových ručiček až do jeho úplného zastavení.

## Údržba mixeru

Před jakoukoli údržbou a čištěním odpojte stroj od el. sítě ! Mixer vyžaduje tuto údržbu : Občas je nutné promazat olejem vodící lišty mísy. Pokud budete stroj promazávat, použijte malé množství potravinářského oleje a ujistěte se, že neobsahuje přídavné oleje, které by mohly kontaminovat míchanou směs. Vždy po použití stroj umyjte. Tělo stroje (po odpojení od sítě) otřete vlhkým hadrem - **stroj nikdy nemyjte proudem vody ani do vody neponořujte.** Nezapomeňte vyčistit také zadní část stroje a dejte pozor, aby nedošlo k zablokování větracího otvoru, které by mohlo zapříčinit přehřátí stroje. Zvláštní pozornost věnujte šroubům mísy a okolí vodících lišt. Mísa i míchací zařízení mohou být umyty mycími prostředky v horké vodě, opláchnuty a důkladně vysušeny. Jednotlivé díly mixeru není dovoleno mýt v myčce!

*Základní (pravidelná) údržba :*

Vždy po použití je nutno stroj umýt a promazat vodící tyče mísy !

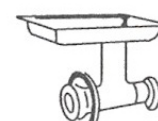
*Průběžná údržba :* Kontrolujte, zda jsou všechny šrouby důkladně utaženy, kryt mísy správně umístěn a převodový pás nepoškozen.

*V případě nutné výměny nebo opravy kontaktujte servis*

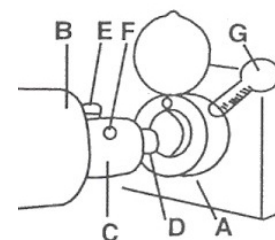
### **Příslušenství**

**Přídavné zařízení je možno osazovat pouze v případě, kdy mixer není v chodu !**

Možnost přídavných zařízení, která mohou být použita do přídavného unašeče jsou znázorněna na obr. vpravo.



Při jejich použití je nutno promazat unašeč (D) kvalitním potravinářským olejem nebo tukem. Pro upevnění k mixéru postupujte podle návodu na obr. vpravo : vyšroubujte šroub (G), nasadte hřídel přídavného zařízení do unašeče mixeru. Pootočte přídavným zařízením tak, aby kolík (E) dobře zapadl do otvoru v mixeru. Pevně jej přitiskněte a zašroubujte šroub (G).



Doporučená rychlost v případě použití jednoho z přídavných zařízení

	1. rychlost
V99S	—————>
VH-12	—————>

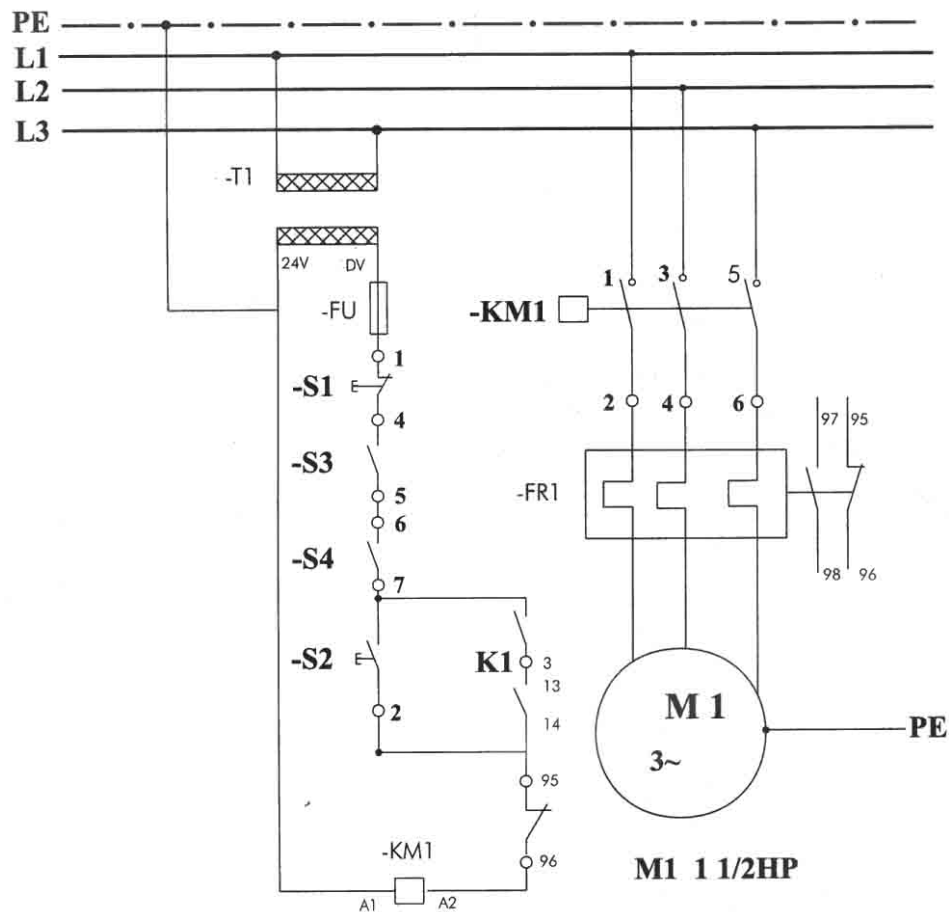
V99S - Příprava zeleniny

Možností výběru ze 7 disků pro krájení, strouhání nebo řezání všech typů zeleniny a ovoce, oříšků, ořechů, sýrů atd.

VH-12 - Řezání

Určeno především pro maso, ryby atd.

## EL. DIAGRAM

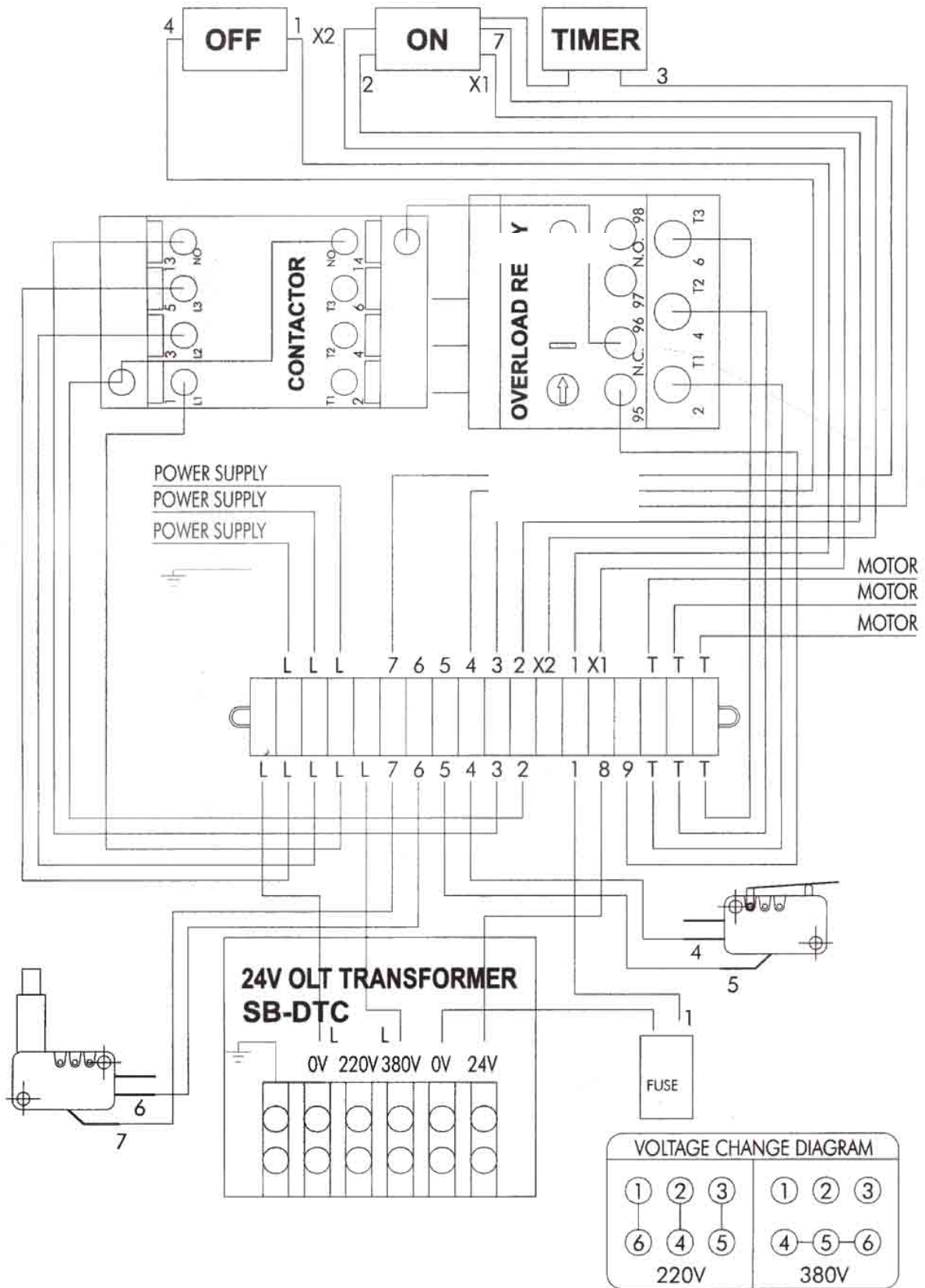


- S1 – tlačítko pro nouzové vypnutí stroje
- S2 – spouštěcí tlačítko
- S3 – mikrospínač (uzamykání krytu)
- S4 – mikrospínač
- KM 1 – stykač 230V 50Ht 24V
- K1 - časovač
- FR1 – nadproudové relé
- M1 – motor SP 40- 1-1/2 HP .... 3fáze 400V
- T1 – transformátor AC 24V
- FU – pojistky

**Před jakoukoli údržbou a čištěním odpojte stroj od el. sítě !**

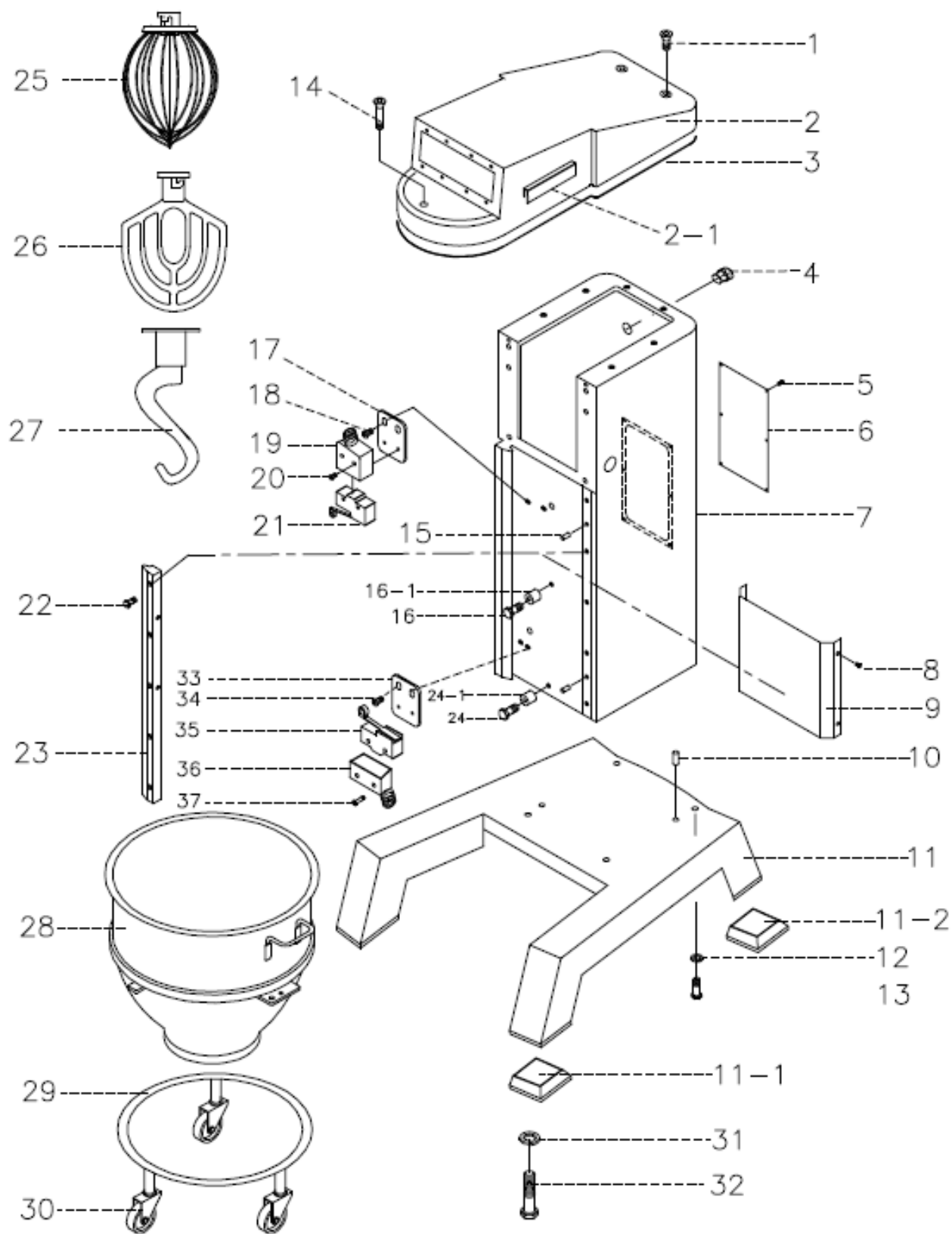
<b>O d s r a n ě n í   c h y b</b>		
<b>Chyba</b>	<b>Kontrola</b>	<b>Možný důvod a odstranění chyb</b>
mixer je bez el. napětí	zkontrolujte zásuvku, zástrčku, předřadné jištění zkontrolujte, popř. nechte vyměnit kabel zkontrolujte mikrospínač	mixer je zapojen do zásuvky bez proudu špatné pojistky : vyměňte je kabel nebo vypínač jsou poničeny : kontaktujte servis
mixer nepracuje	zkontrolujte kryt mísy, aretační kolo, nastavení časovače, převodový řemen a převodovou páku	stroj nepracuje, pokud je aret.kolo dole, otevřen kryt, řemen poničen nebo přetržen : pro jeho výměnu kontaktujte servis
mixer pracuje hlučně	zkontrolujte mísu a vybavení, pracovní plochu, ložiska a převodovku	zda jsou správně umístěny opotřebovaná ložiska nebo poničená převodovka : kontaktujte servis
mixer snižuje výkon	zkontrolujte kapacitu	přetížení mísy : snižte množství suroviny
Přehřátí motoru	zkontrolujte kapacitu /rychlost/, napětí	snižte množství suroviny a rychlost mixování
Olej na hřídeli	zkontrolujte těsnění	volejte servis

**Elektrické schéma zařízení**



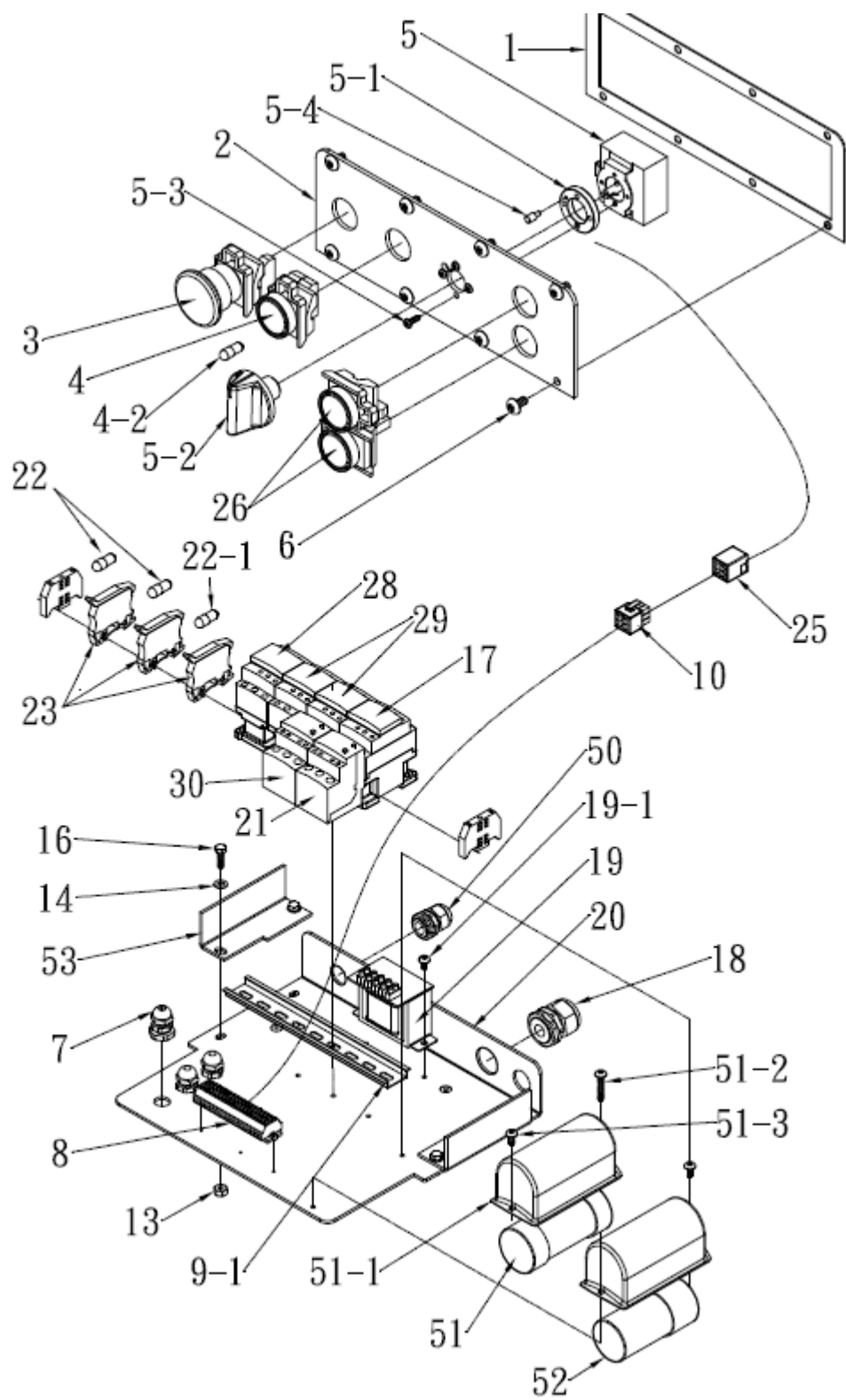


**Schéma náhradních dílů SP-A64**



Item	Parts No.	Name of Parts	Qty.	Remark
1	A-8001	Screw: M8x1.25	2	
2	A-8002	Transmission case cover	1	
2_1	A-8002-1	Strain Reliever	1	
3	A-8003	Rubber cover seat	1	
4	A-8004	Strain relief	1	
5	A-8005	Screw: M5x0.8	6	
6	A-8006	Column rear plate	1	
7	A-8007	Mixer column	1	
8	A-8008	Screw: M5x0.8	4	
9	A-8009	Column front plate	1	
10	A-8010	Ø 10 mounting pin	2	
11	A-8011	Base	1	
11_1	A-8011-1	Rubber mates (front)	2	
11_2	A-8011-2	Rubber mates (rear)	2	
12	A-8012	Spring washer: M14	4	
13	A-8013	Screw: M14x2.0	4	
14	A-8014	Screw: M8x1.25	1	
15	A-8015	Pin: Ø 10	3	
16	A-8016	Screw	1	
16_1	A-8016_1	Sleeve	1	
17	A-8017	Mounting plate	1	
18	A-8018	Screw: M5x0.8	2	
19	A-8019	Micro switch housing	1	
20	A-8020	Screw: M4x0.7	2	
21	A-8021	Micro switch	1	
22	A-8022	Screw: M12x1.75	10	
23	A-8023	Front bowl slide	1	
24	A-8024	Pin: M12x1.75	1	
24_1	A-8024-1	Sleeve	1	
25	A-8025	Wire whip	1	
26	A-8026	Flat beater	1	Standard Accessory
	A-8026-1	S/S Flat beater	1	Optional Accessory
27	A-8027	Spiral Dough Hook (Round Type)	1	Optional Accessory
	A-8027-1	J Type Dough Hook	1	Optional Accessory
	A-8027-2	Spiral Dough Hook (Square)	1	Standard Accessory
28	A-8028	S/S Bowl	1	

Item	Parts No.	Name of Parts	Qty.	Remark
29	A-8029	Trolley	1	
30	A-8030	(1/2 UNC) wheels	4	
31	A-8031	(1/2 UNC) washer	4	
32	A-8032	(1/2 UNC) screw	4	
33	A-8033	Steady (for Microswitch)	1	
34	A-8034	Screw: M6 x 1.0	2	
35	A-8035	Micro switch	1	
36	A-8036	Housing (for Microswitch)	1	
37	A-8037	Screw: M4x0.7	2	



Item	Parts No.	Name of Parts	Qty.	Remark
1	J-8001	Gasket	1	
2	J-8002	Operation plate	1	
3	J-8003	Off-stop button assy.	1	Include seat
4	J-8004	On-start button assy.	1	Include seat
4_2	J-8004-2	Light (for start button)	1	
5	J-8005	Timer	1	
5_1	J-8005-1	Washer	1	
5_2	J-8005-2	Hand knob	1	
5_3	J-8005-3	Screw: M3x0.6	2	
5_4	J-8005-4	Screw	1	
6	J-8006	S/s screw: M4x0.7	8	
7	J-8007	Fixture	3	
8	J-8008	Terminal block	1	
9	J-8009	Foundation (for Contactor)	1	Three Phase Mixer Use Only
9_1	J-8009-1	Foundation (for Contactor)	1	Single Phase Mixer Use Only
10	J-8010	Connecting block	1	
11	***	***	***	
12	***	***	***	
13	J-8013	Sleeve	4	
14	J-8014	Washer	4	
15	***	***	***	
16	J-8016	Screw: M6x1.0	4	
17	J-8017	Contactor: 24V	1	
18	J-8018	Support tube	1	Single Phase Mixer Use Only
18_1	J-8018-1	Support tube	1	Three Phase Mixer Use Only
19	J-8019	Transformer: 24V	1	
19_1	J-8019-1	Screw	2	
20	J-8020	Electronics mounting plate	1	
21	J-8021	Overload relay	1	
22	J-8022	Fuse	2	
22_1	J-8022-1	Fuse	1	
23	J-8023	Fuse fixture	3	
24	***	***	***	
25	J-8025	Connector	1	
26	J-8026	Bowl raise and lower button	2	Include seat