

Automatyczna dzielarka i zaokrąglarka do ciasta Instrukcja obsługi

Automatyczna dzielarka i zaokrąglarka
do ciasta Mega-M

| |
|-----------------|
| dzzUC30.1500aut |
| dzzUC30.750paut |

Mega - **M**[®]

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją przed użyciem i zachować niniejszą instrukcję dla innych użytkowników.

Spis treści

| | |
|---|---|
| Wstęp..... | 2 |
| Specyfikacja produktu..... | 3 |
| Transport i rozpakowywanie..... | 3 |
| Instalacja | 3 |
| Użytkowanie..... | 4 |
| Czyszczenie i konserwacja..... | 5 |
| Okresowe czyszczenie i konserwacja..... | 6 |
| Uwagi dotyczące konserwacji | 6 |
| Instrukcje bezpieczeństwa | 6 |
| Panel sterujący..... | 7 |
| Deklaracja CE..... | 8 |
| Utylizacja..... | 8 |

Wstęp

Dziękujemy za zakup oraz korzystanie z dzielarko - zaokrąglarki marki Mega-M. W celu pełnego wykorzystania funkcji tego urządzenia i zmniejszenia ryzyka wystąpienia uszkodzeń czy obrażeń, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania oraz zachowanie jej na przyszłość.

Ostrzeżenie!

Osoby wyznaczone do obsługi urządzenia powinni zostać przeszkolone z zakresu zagrożeń wynikających z jego użytkowania, środków ostrożności jakie należy powziąć przy eksploatacji oraz zasad czyszczenia i konserwacji.

Ze względów bezpieczeństwa, urządzenie musi być podłączone do instalacji uziemieniem.

Podłączenie urządzenia powinno być wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami i zasadami bezpieczeństwa przez wykwalifikowany personel.

Firma nie ponosi odpowiedzialności za celowe uszkodzenia sprzętu, zaniedbanie, szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i przepisów oraz nieprawidłowości w instalacji elektrycznej.

Nieuprawniona próba ingerencji w urządzenie, zastosowanie nieoryginalnych części zamiennych jest równoznaczne z unieważnieniem gwarancji.

Specyfikacja produktu

Dzielarko - zaokrąglarka do ciasta to urządzenie, które dzieli ciasto na mniejsze części o zbliżonej do siebie wadze i automatycznie zagniatą je na okrągły kształt. Maszyna jest prosta w obsłudze i utrzymaniu, dzięki czemu pozwala zaoszczędzić czas w stosunku do ręcznego ugniatania i dzielenia.

Ciasto jest rozdzielane na mniejsze partie z niezwykłą precyzją oraz minimalnym odchyleniem wagowym między porcjami.

Maszyna może być stosowana do obróbki różnego rodzaju produktów np. pieczywa gotowanego na parze, tortów o okrągłych kształtach, pieczywa francuskiego, tostów, pieczywa na słodko, burgerów i bułek itp.

Maszyna może porcjować ciasto na 30 mniejszych fragmentów.

Waga rozdzielonego ciasta jest regulowana: od 30 g do 100 g.

| Kod produktu | dzzUC30.1500aut | dzzUC30.750paut |
|--|-----------------|-----------------|
| Wydajność (szt./cykl) | 30 | 30 |
| Jednostkowa waga podzielonego ciasta (g) | 30-100 | 30-100 |
| Zasilanie (V) | 380 V | 230 V / 380 V |
| Moc (kW) | 1,5 | 0,75 |
| Wymiary (mm) | 650x703x1450 | 400x570x1400 |
| Waga (kg) | 400 | 330 |
| Wymiary opakowania (mm) | 700x640x1650 | 805x730x1520 |
| Waga z opakowaniem (kg) | 420 | |

Transport i rozpakowywanie

Maszyna powinna być transportowana zawsze w pozycji pionowej.

Nie wolno stawiać żadnych obiektów na opakowaniu.

Prosimy rozpakować produkt zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i obowiązującymi normami oraz o właściwą utylizację opakowania. Prosimy upewnić się, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone w czasie transportu.

Instalacja

1. Maszyna może być instalowana i podłączana wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
2. Podłoże pod instalację maszyny powinno być płaskie i suche; wymagany jest solidny fundament. Proces zagniatania i zaokrąglania działa na zasadzie rotacji, która powoduje drgania w trakcie pracy urządzenia. Stanowisko pracy powinno zapewnić obsługującemu powierzchnię minimum 2 m². Powierzchnia pół odkładczych powinna być dostosowana do ilości krojonego ciasta.
3. Umieść cztery gumowe zabezpieczenia między posadzką a każdym dolnym rogiem maszyny. Zagniatarkę należy przykręcić do podłoża za pomocą kotwic oraz śrub.
4. Działanie urządzenia wymaga właściwego kierunku obrotów silnika. Uruchom silnik naciskając równocześnie dwa przyciski start. Jeśli urządzenie nie będzie prawidłowo funkcjonować, wyłącz zasilanie i zmień kolejność podłączenia przewodów zasilających 380 V.

Uwaga: jeśli kable urządzenia wymagają wymiany, na przykład z powodu zużycia, należy zastosować elastyczny zamiennik długość co najmniej 3 metry.

Technik odpowiedzialny za instalację i serwis urządzenia, powinien posiadać odpowiednie uprawnienia.

- Podłączenie do prądu powinna wykonać osoba do tego upoważniona.
- Upewnij się, że napięcie gniazdka jest równe napięciu podanemu na etykiecie urządzenia.

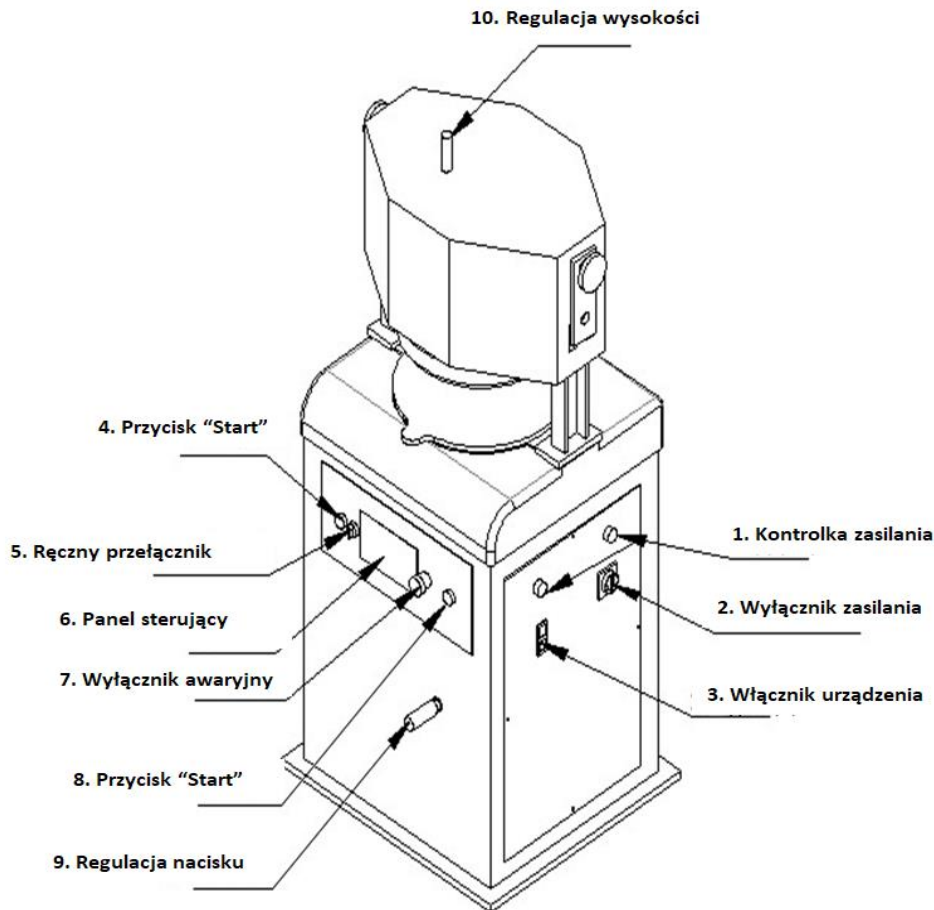
Użytkowanie

W celu uzyskania jak najlepszych rezultatów, przed użyciem urządzenia ciasto należy odstawić na 15-20 minut w celu podstawowej fermentacji i wyrośnięcia

Na bieżąco należy zwracać uwagę mogące pojawić się problemy przy porcjowaniu ciasta, aby ich unikać:

| | |
|--|-------------------------------------|
| Kształt nie jest okrągły. Spód nie jest spójny. Wierzch jest poszarpany. | Ustawienie zbyt dużej wagi. |
| Kształt jest płaski. Powierzchnia ciasta jest podatna na uszkodzenia. | Ustawienie zbyt małej wagi. |
| Uszkodzenie powierzchni ciasta. | Czas zaokrąglania jest zbyt długi. |
| Kształt nie jest okrągły. Spód nie jest spójny. | Czas zaokrąglania jest zbyt krótki. |

1. Włącz główne zasilanie, następnie ② przycisk uruchamiający maszynę, ① lampka kontrolna powinna sygnalizować włączenie urządzenia.
2. Włącz pustą maszynę ③ włącznikiem aby sprawdzić, czy nie pojawia się nadmierny hałas lub zakłócenia w pracy.
3. Przed pierwszym użyciem lub po dłuższej przerwie w uruchamianiu, należy oczyścić maszynę z kurzu i zabrudzeń na głowicy prasującej i platformie zaokrąglającej. Użyj ciasta o wadze około 2 kg do testowania maszyny, aż głowica i platforma zaokrąglający będą czyste.
4. Połóż luźne ciasto na talerzu do zaokrąglania i zagnieć je rękoma na płasko.
5. Umieścić blachę do zaokrąglania z ciastem na platformie, przód blachy musi być ustawiony do bloku na platformie, a otwór z tyłu powinien znajdować się wewnątrz kołka. Sprawdź, czy wszystko jest na właściwym miejscu; spróbuj poruszać blachą, aby sprawdzić, czy jest zamocowana stabilnie (nie powinna się poruszać).
6. Wysokość zaokrąglenia należy ustawić przed rozpoczęciem pracy; jest ona regulowana za pomocą śruby do regulacji wysokości ⑩ na górze głowicy prasującej. Regulacja nie powinna osiągać skrajnych poziomów; za mała doprowadziłaby do uszkodzenia ciasta i wpłynęłaby to na kształt jego powierzchni, za duża natomiast sprawiłaby, że zaokrąglenie nie spełniałoby oczekiwań.
7. Dostosuj czas zaokrąglania, ogólnie cykl trwa około 4 sekund, szczegółowy czas zaokrąglania można dostosować w zależności od preferencji.
8. ⑨ Przycisk ustawiania nacisku należy odpowiednio wyregulować w zależności od twardości ciasta, zalecany jest niewielki nacisk dla ciasta miękkiego lub większy dla ciasta twardego. Zgodnie z preferencjami ciasto nie może wychodzić poza obszar w którym jest dzielone.
9. Gdy wszystko jest już gotowe, naciśnij jednocześnie dwa przyciski „start”, aby rozpocząć dzielenie i zaokrąglanie.
10. W czasie pracy urządzenia NIE WOLNO wkładać ręki do głowicy.
11. Jeśli maszyna pracuje nieregularnie, należy natychmiast nacisnąć wyłącznik awaryjny ⑦. Odłącz zasilanie. Po tej czynności możesz oczyścić urządzenie.

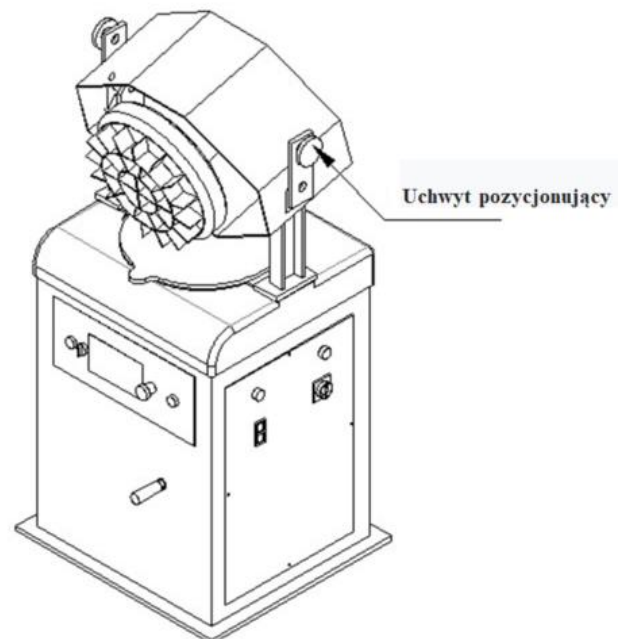


Czyszczenie i konserwacja

Każdorazowo przed przystąpieniem do pracy lub po jej zakończeniu, głowicę i talerz zaokrąglający należy dokładnie wyczyścić. Należy usunąć wszelkie pozostałości ciasta i zabrudzenia.

- Poluzuj uchwyt pozycjonujący, ustaw głowicę, jak pokazano na rysunku, użyj przełącznik ręczny (5) aby opuścić ostrze, następnie ustaw ostrze z powrotem do standardowej pozycji, po czym wyłącz zasilanie. Oczyść ostrze, obszar dzielący i blachę zaokrąglającą, a także inne części szczotką i ściereczką.
- Po czyszczeniu włącz zasilanie, następnie przełącznik ręczny (5) i przesun ostrze z powrotem do pozycji domyślnej, następnie wyłącz zasilanie, odwróć głowicę i dokręć uchwyt pozycjonujący.
- Oczyść wilgotną szmatką zewnętrzną powierzchnię urządzenia. Osusz te elementy.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących.
- Nie czyść urządzenia bezpośrednio polewając je wodą, aby uniknąć uszkodzenia.

Klasa wodoodporności - pozwala na przypadkowy kontakt z wodą, nie myć zbyt dużą ilością wody.











Okresowe czyszczenie i konserwacja

- Konserwacja powinna być wykonywana przez wykwalifikowaną osobę.
- Do konserwacji i smarowania elementów głowicy używaj smaru spożywczego, nie używaj zwykłego oleju maszynowego.
- Jeśli urządzenie nadmiernie hałasuje w czasie pracy; sprawdź olej hydrauliczny i zaokrąglające ruchome części, w razie potrzeby uzupełnij olej hydrauliczny Mobil No. 46 oraz zastosuj odpowiedni smar. Poziom oleju hydraulicznego należy sprawdzać i uzupełniać co trzy miesiące.
- Należy sprawdzać co miesiąc, czy pasek nie jest poluzowany (co dziesięć dni w przypadku nowej maszyny) lub gdy cykl zaokrąglania przebiega zbyt wolno. Jeśli pasek jest poluzowany, wyreguluj silnik i przykręć tak, aby utrzymać prawidłowe napięcie paska.

Uwagi dotyczące konserwacji

- Obowiązkowo zapoznaj się z Instrukcją Obsługi.
- Nie należy używać smaru, który nie jest przeznaczony do kontaktu z żywnością.
- Upewnij się, że zasilanie jest wyłączone podczas naprawy, konserwacji lub czyszczenia urządzenia.
- W przypadku uszkodzenia warstwy wierzchniej urządzenia nie można dopuścić, aby kawałek farby dostała się do ciasta.
- Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę na pozostałości na obu stronach płyt.
- Proszę wysuszyć oczyszczone płyty w miejscu o dobrej wentylacji. Nie używaj urządzenia w przypadku odkształceń, pęknięć i innych uszkodzeń.
- Czyszcząc nową maszynę lub w przypadku gdy nie była przez dłuższy czas używana, w pierwszej kolejności usuń pozostałości po oleju, tłuszcz i kurz na głowicy, zaokrąglonych płytach oraz pozostałych podzespołach.

Instrukcje bezpieczeństwa

| | |
|---|--|
|  Nie używaj urządzenia w słabo oświetlonym miejscu. |  Nie używaj urządzenia w obecności materiałów łatwopalnych lub wybuchowych. |
|  Nie dotykaj ruchomych elementów podczas pracy urządzenia. |  Nie próbuj używać urządzenia bez odpowiedniego sprzętu ochronnego. |
|  Podłączenie do głównego bezpiecznika i bezpiecznika różnicowo-prądowego musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami. |  Jeśli z jakiegokolwiek powodu w miejscu użytkowania urządzenia wybuchnie pożar, należy szybko zamknąć wszystkie zawory gazowe, odłączyć od prądu i użyć gaśnicy. Nigdy nie używaj wody do gaszenia urządzeń elektrycznych! |
|  Wszystkie uszkodzenia spowodowane brakiem uziemienia w gniazdku nie są objęte gwarancją. |  Nie przeciążaj urządzenia. |

Na stanowisku pracy powinna znajdować się Instrukcja Obsługi.

Panel sterujący

Uwaga: Wprowadzone są oryginalne ustawienia fabryczne, dokładną regulację w praktycznym działaniu można przeprowadzić zgodnie z tymi ustawieniami.

| | | | | |
|---------------------------------|-------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Opóźnienie nacisku | 1.00 | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Czas zaokrąglania | 5.00 | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Czas resetu zaokrąglania | 1.20 | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Praca noża | 1.20 | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

| | | | | | | | |
|-----|-----|---|---|---|---|-----|-----|
| ESC | ALM | ▽ | △ | ◀ | ▶ | SET | ENT |
|-----|-----|---|---|---|---|-----|-----|

Naciśnij , aby przełączyć kursor i ustawić czas, naciśnij , aby przesunąć kursor, naciśnij aby zwiększyć lub skrócić czas, naciśnij , aby potwierdzić po zakończeniu ustawiania parametrów.

| Ustawienie | Znaczenie |
|------------------------------------|---|
| Opóźnienie prasowania ciasta: 0,1. | Płyta dociskowa uruchomi się w 0,1 sekundy po włączeniu. |
| Opóźnienie noża tnącego: 1,5 | Noże tnące uruchomią się w 1,5 sekundy po włączeniu. |
| Opóźnienie obrotu: 3 | Ruch obrotowy rozpocznie się 3 s. po docisku, czas obrotu jest regulowany. |
| Czas powrotu ruchu obrotowego: 1,5 | Czas powrotu wynosi 1,5 sekundy; upewnij się, że płyta funkcjonuje poprawnie i wraca do pozycji wyjściowej. |
| Czas powrotu ostrza: 0,5 | Nóż powraca w 0,5 sekundy po tym, jak połączony zostaje zawór zwrotny cylindra. |
| Czas resetowania: 2 | Maszyna zatrzymuje się 2 sekundy po podłączeniu zaworu tnącego. |

Deklaracja CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektywy niskonapięciowej oraz kompatybilności elektromagnetycznej i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

Utylizacja

Materiały z opakowania nadają się w 100% do wykorzystania jako surowiec wtórny i są oznakowane symbolem recyklingu. Utylizacji opakowania należy dokonać zgodnie z przepisami lokalnymi. Materiały z opakowania należy zabezpieczyć przed dziećmi, gdyż stanowią źródło zagrożenia.

Właściwa utylizacja urządzenia:



1. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE symbolem przekreślonego kołowego kontenera na odpady (jak obok) oznacza się wszelkie urządzenia elektryczne i elektroniczne podlegające selektywnej zbiórce.

2. Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu.

3. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę środowiska.

4. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

MegaMarket.pl

MegaMarket S.A.

ul. Strefowa 15, 39-442 Chmielów

NIP: 8672239415 REGON: 181151371

+48 798 532 532, sklep@megamarket.com.pl

www.megamarket.com.pl